

SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE
RO MANUAL DE FOLOSIRE
LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
LT NAUDOTOJO VADOVAS
HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
MK УПАТСТВО ЗА КОРИСНИК
AL UDHËZUES PËR PËRDORIMIN
SR КОРИСНИЧКО УПУТСТВО
PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
SV ANVÄNDNINGSHANDBOK
FI KÄYTTÖOHJEET
DA BRUGSVEJLEDNING
UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

FBH 64 DF

SK 3
RO 15
LV 28
LT 40
HU 51
MK 63
AL 76
SR 88
PT 100
SV 113
FI 125
DA 136
UK 147

SK

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

V záujme vlastnej bezpečnosti a správnej činnosti zariadenia sa pred inštaláciou tohto zariadenia a jeho uvedením do prevádzky dôkladne oboznámte s obsahom tohto návodu. Tento návod vždy uchovávajte v blízkosti zariadenia, aj v prípade jeho predaja alebo postúpenia tretej strane. Je dôležité, aby používatelia poznali všetky prevádzkové a bezpečnostné vlastnosti zariadenia. Tieto varné dosky sú vybavené indukčnými systémami v súlade s požiadavkami smerníc EMC a EMF, preto by nemali interferovať s inými elektronickými zariadeniami. Osoby používajúce kardiostimulátor alebo iné elektronické prístroje sa musia poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantovaného prístroja, aby sa posúdila jeho citlivosť na interferencie.

Elektrické zapojenie musí vykonať kvalifikovaný technik. Pred vykonaním elektrického zapojenia si prečítajte časť ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE.

Pri zariadeniach s napájacím káblom musia byť svorky alebo prierez vodičov medzi ukotvovacím bodom kábla a svorkami prevedené tak, aby sa dal v prípade vykĺznutia z kotvy vytiahnuť napájaný vodič predradený uzemňovaciemu káblu.

- Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním.
- Skontrolujte, či sa sieťové napätie zhoduje s napätím uvedenom na štítku upevnenom vnútri výrobku.
- V pevnom systéme je potrebné nainštalovať odpojovacie zariadenia v súlade s normami o káblových systémoch.
- Pri zariadeniach triedy I skontrolujte, či je domáca napájacia sieť vybavená potrebným uzemňovacím pripojením.
- Výrobok pripojte k elektrickej sieti pomocou viacpólového vypínača.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaný technik, aby sa predišlo akémukoľvek riziku alebo nebezpečnej situácii.

UPOZORNENIE: Pred inštaláciou zariadenia odstráňte ochrannú fóliu.

- Používajte iba skrutky a ďalšie upevňovacie prvky, dodané spolu so zariadením.

UPOZORNENIE: Ak nenainštalujete skrutky alebo upevňovacie prvky podľa pokynov uvedených v tomto návode, môže vzniknúť riziko úrazu elektrickým prúdom.

- Čistenie ani údržbu nesmú vykonávať deti, ak nie sú pod dohľadom dospelej osoby.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nehrajú so zariadením.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými psychofyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, okrem prípadu, keď sú pod dôkladným dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť a poučené o bezpečnom používaní zariadenia.
- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov alebo osoby s obmedzenými psychofyzickými a zmyslovými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, iba ak sú pod dôkladným dohľadom a poučené o používaní zariadenia a rizikách z neho vyplývajúcich. Nenechajte deti hrať sa so zariadením.

UPOZORNENIE: Zariadenie a jeho prístupné časti sa počas používania veľmi zohrejú.

Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných telies.

Nedovoľte deťom do 8 rokov, aby sa priblížili k zariadeniu, ak nie sú pod stálym dohľadom.

UPOZORNENIE: Ak sú na povrchu dosky praskliny, vypnite zariadenie, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

- Nedotýkajte sa zariadenia mokrými rukami ani inými časťami tela.
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné prístroje.
- Neklaďte na povrch varnej dosky kovové predmety, ako napr. nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky, pretože by sa mohli prehriať.
- Po použití vypnite varnú dosku pomocou príslušného ovládača. Nespoliehajte sa na snímače prítomnosti varných nádob.

UPOZORNENIE: Je nebezpečné nechávať varnú dosku bez dozoru, ak sa používa olej alebo tuky, pretože môže dôjsť k nebezpečnej situácii alebo požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť prípadný požiar vodou. Vypnite zariadenie a uduste plamene napr. pokrievkou alebo hasiacou dekou.

UPOZORNENIE: Pri varení nenechávajte nádoby bez dohľadu. Ak je varenie krátke, musí sa vykonať pod neustálym dohľadom.

- Zariadenie nie je určené na to, aby sa spúšťalo pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: neklaďte na varné povrchy žiadne predmety.

- Zariadenie sa musí nainštalovať tak, aby sa dal použiť odpojovač elektrického napájania s otvorom medzi kontaktmi (3 mm), ktorý zaručí úplné odpojenie pri prepätí kategórie III.
- Zariadenie nesmie byť nikdy vystavené vplyvom počasia (dážď, slnečné svetlo).
- Uchovávajte obaly mimo dosahu detí a domácich zvierat.
- Uistite sa, či zariadenie je pripojené priamo k elektrickej zásuvke.
- Nepoužívajte adaptéry, viacnásobné zásuvky alebo predlžovačky na pripojenie zariadenia.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na účely iné ako na ktoré bolo navrhnuté.
- Fritézy počas použitia musia byť neustále pod dozorom: prehriaty olej by sa mohol vznietiť.
- Zariadenie neuvádzajte do činnosti použitím externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Zariadenie sa nikdy nesmie inštalovať za dekoračné okienko, aby sa zabránilo jeho prehriatiu.
- Nestojte chodidlami na zariadení, pretože by sa mohlo poškodiť.
- Hrnce a panvice neukladajte na hrany, pretože by sa mohli poškodiť silikónové spoje.

2. INŠTALÁCIA

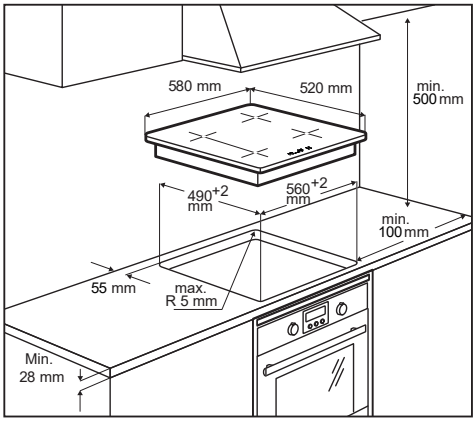
Pri inštalácii je potrebné dodržať zákony, vyhlášky, smernice a normy (nariadenia súvisiace s bezpečnosťou elektrických zariadení, správnou recykláciou dielov atď.) platné v krajine používania!

- Viac informácií o inštalácii nájdete v návode na montáž.
- Medzi zariadením a pracovnou doskou nepoužívajte silikónové tesnenie.
- Overte, či priestor pod varnou doskou je dostatočný pre cirkuláciu vzduchu. Pozrite si k tomu montážny návod.
- Dno zariadenia môže byť veľmi horúce. Ak je zariadenie inštalované nad zásuvkami, určite namontujte ohňovzdorný oddeľovací panel pod zariadenie, aby ste zabránili prístupu na dno. Pozrite si k tomu montážny návod.
- Ventilácia zariadenia musí byť v zhode s pokynmi výrobcu.
- Vytvorte predný otvor aspoň 28 cm² v kuchynskom bloku, ktorý musí prijať

varnú dosku, aby sa umožnilo správne vetranie výrobku.

Požiadavky na kuchynský blok

- Ak zariadenie namontované na horľavých materiáloch, je potrebné prísne dodržiavať smernice a nariadenia týkajúce sa nízkonapäťových zariadení a norme prevencie proti požiaru.
- Pre zabudovacie jednotky sa komponenty (z plastového materiálu a dyhovaného dreva) musia aplikovať s lepidlami odolnými voči teplu (min. 85 °C): použitie nevhodných materiálov a lepidiel môže spôsobiť deformácie alebo oddelenia komponentov.
- Je povolené použitie profilov z masívneho dreva okolo pracovnej plochy za zariadením pod podmienkou, že minimálne vzdialenosti budú vždy v zhode s údajmi dodanými na inštalačných výkresoch.



- Viac informácií o inštalácii nájdete v návode na montáž.
- Ak pod varnou doskou nie je rúra, pod zariadenie nainštalujte oddeľovací panel ako je to zobrazené v návode na montáž.

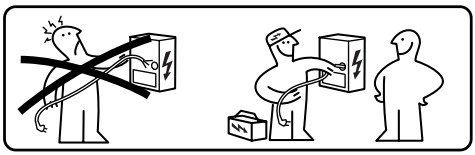
3. ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

UPOZORNENIE: Všetky elektrické zapojenia musí vykonať poverený inštalačný technik.

- Pred vykonaním zapojenia skontrolujte, či sa nominálne napätie zariadenia uvedené na údajovom štítku zhoduje s napätím napájacej siete. Údajový štítok je upevnený na spodnej strane varnej dosky.
- Dodržiavajte schému zapojenia (nachádzajúcu sa na spodnej strane varnej dosky).
- Používajte výhradne iba originálne komponenty dodané službou náhradných dielov.
- Zariadenie je dodávané so spojovacím káblom.
- Ak je napájací kábel poškodený, vymeňte ho za vhodný originálny náhradný diel. Skontaktujte sa s Asistenčnou službou.

Pozor! Káble nezvárajte!

Elektrické zapojenie

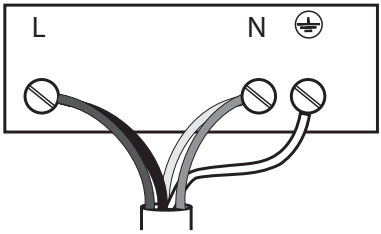


- Elektrické zapojenia musí urobiť špecializovaný technik.
- Toto zariadenie predstavuje pripojenie typu „Y“ s káblom typu H05V2V2-F. Min.prierez vodičov: 5x2,5 mm².
- K pripojovacím svorkám sa dostanete tak, že zložíte kryt rozvodnej skrinky.
- Overte, či vlastnosti domáceho elektrického zariadenia (napätie, maximálny výkon a prúd) sú kompatibilné s vlastnosťami zariadenia.
- Pripojte zariadenie podľa zobrazenia v schéme (v súlade s referenčnými

normami pre sieťové napätie platnými na národnej úrovni).

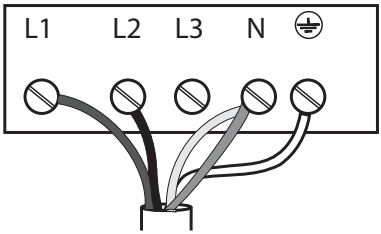
Schéma zapojenia

220V - 240V 1N ∿



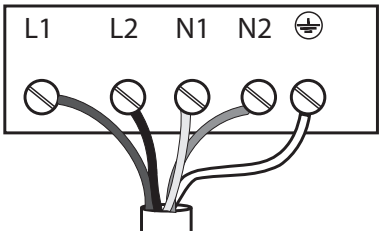
L	Čierny
L	Hnedý
N	Modrý
N	Šedý
⏚	Žltý / zelený

380V - 415V 2N ∿

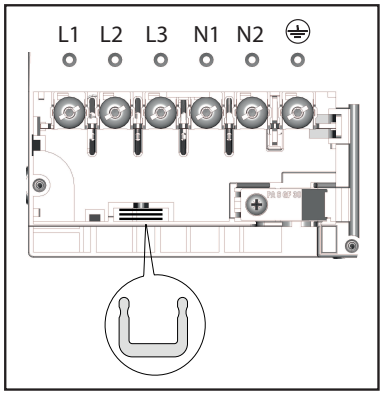


L1	Hnedý
L2	Čierny
N	Modrý
N	Šedý
⏚	Žltý / zelený

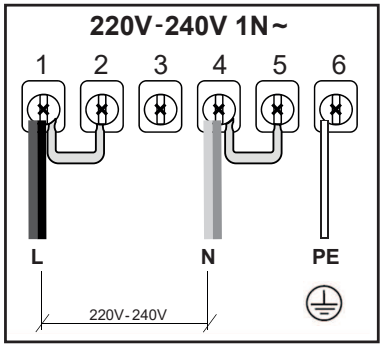
220V - 240V 2N ∿

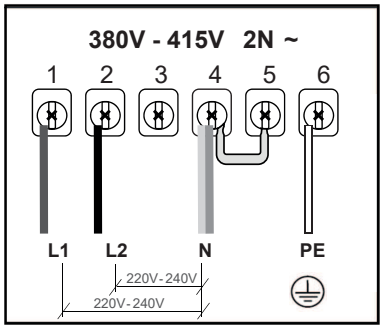


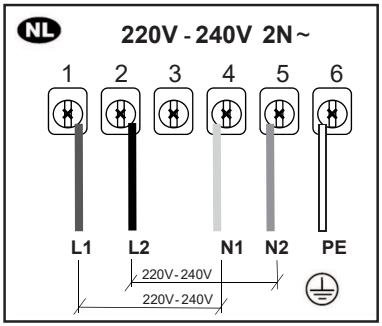
L1	Hnedý
L2	Čierny
N	Modrý
N	Šedý
⏚	Žltý / zelený



Vložte prúdové bočníky ⊔ medzi svorky ako je znázornené







4. ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Nikdy nepoužívajte abrazívne hubky, oceľovú vlnu, kyselinu chlorovodíkovú, ani iné produkty, ktoré by mohli poškriabať povrch alebo zanechať na ňom stopy.
- Nekonzumujte prípadné zvyšky jedla, ktoré spadli alebo sa akumulovali na povrchu a na prevádzkových alebo estetických prvkoch varnej dosky.
- Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby zariadenie vypnite alebo odpojte z napájacej siete.
- Na ochranu pred tvorbou zuhoľnatených zvyškov jedla zariadenie po každom použití vyčistite. Je oveľa ťažšie odstraňovať stopy zatvrdnutej alebo pripálenej špiny.
- Na odstránenie každodennej špiny použite jemnú handru alebo hubku s vhodným čistiacim prostriedkom. Pre použitie čistiacich prostriedkov sa riaďte pokynmi výrobcu. Odporúča sa použite neutrálnych čistiacich prostriedkov.
- Odstráňte stopy zatvrdnutej špiny, napríklad, rozliateho mlieka vo fáze varu, pomocou škrabky na sklokeramické povrchy, keď je varná doska ešte horúca. Pre použitie škrabiek sa riaďte odporúčaniami výrobcu.
- Odstráňte zvyšky jedál bohatých na cukor, napríklad, zvyšky džemu po varení, pomocou škrabky na sklokeramické povrchy, keď je varná doska ešte horúca. Ak sa tieto zvyšky neodstránia, mohli by poškodiť sklokeramický povrch.
- Odstráňte prípadné zvyšky roztaveného plastu pomocou škrabky na sklokeramické povrchy, keď je varná doska ešte horúca. Ak sa tieto zvyšky neodstránia, mohli by poškodiť sklokeramický povrch.
- Odstráňte škvrny vápnika použitím malého množstva odvápňovacieho roztoku, napríklad, octu alebo citrónovej šťavy, akonáhle varná doska vychladne. Potom povrch znovu vyčistite vlhkou utierkou.
- Potraviny na povrchu nekrájajte, ani nepripravujte a zabráňte ich pádu na tvrdé predmety. Hrnce a panvice po povrchu neťahajte.
- Nepoužívajte parné čističe.

Údržba a opravy

- Uistite sa, či údržba elektrických komponentov je zverená výhradne iba výrobcovi alebo technikom Asistenčnej služby.
- Uistite sa, či poškodené káble vymenil výhradne iba výrobca alebo technici Asistenčnej služby.

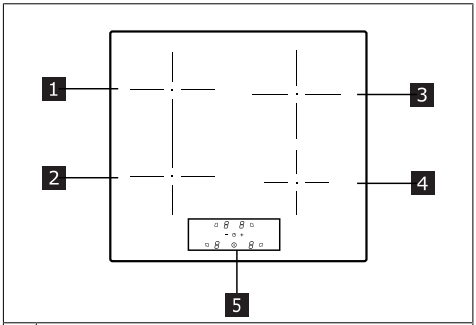
V prípade poruchy sa snažte nájsť riešenie podľa pokynov dodaných v sprievodcovi riešením problémov. Ak sa vám nepodarí vyriešiť problém, kontaktujte servisné stredisko.

Keď sa kontaktujete s Asistenčnou službou, prosím, uveďte nasledujúce informácie:
- typ poškodenia
- model zariadenia (Art./Cod.)
- sériové číslo (S.N.)

Tieto informácie sa nachádzajú na údajovom štítku. Údajový štítok nájdete na spodnej strane zariadenia.
V prípade nenáležitého použitia zariadenia alebo inštalácie, ktorú nevykonal oprávnený inštalatér by mohlo byť potrebné zaplatiť návštevu technika Asistenčnej služby alebo predajcu aj počas obdobia platnosti záruky.

5. OPIS VÝROBKU

Rozloženie varnej plochy



1	Samostatná varná zóna (160 mm) 1400 W, s funkciou Booster 2100 W
2	Samostatná varná zóna (160 mm) 1400 W, s funkciou Booster 2100 W
3	Samostatná varná zóna (200 mm) 2300 W, s funkciou Booster 3000 W
4	Samostatná varná zóna (145 mm) 1400 W, s funkciou Booster 1850 W
5	Ovládací panel

INDIKÁTORY

Detekcia prítomnosti varnej nádoby

Každá varná zóna je vybavená systémom detekcie prítomnosti varnej nádoby na varnej doske.

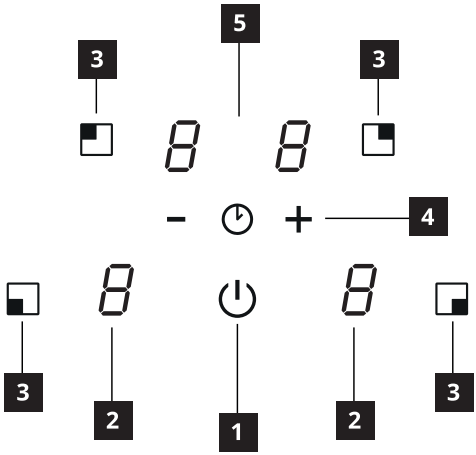
Detekčný systém dokáže rozoznať nádoby s magnetizovateľným dnom, vhodné na používanie na indukčných varných doskách.

Ak sa počas prevádzky nádoba zloží alebo sa použije nevhodná nádoba, na displeji sa zobrazí symbol U.

Indikátor zvyškového tepla

Indikátor zvyškového tepla je bezpečnostná funkcia, ktorá signalizuje, že povrch varnej zóny má stále teplotu vyššiu než 50 °C, preto by mohol pri kontakte s rukou spôsobiť popáleniny. Číslica príslušnej varnej zóny ukazuje H.

6. OVLÁDACÍ PANEL



1	Zapnutý/Vypnutý
2	Indikátor úrovne výkonu
3	Tlačidlo voľby varnej zóny
4	Úroveň výkonu / Ovládanie časovača
5	Indikátor doby varenia

7. OBMEDZENIE VÝKONU

Pri prvom pripojení zariadenia k domácej elektrickej sieti musí inštalačný technik nastaviť výkon varných zón v závislosti od skutočnej kapacity domácej elektrickej siete.

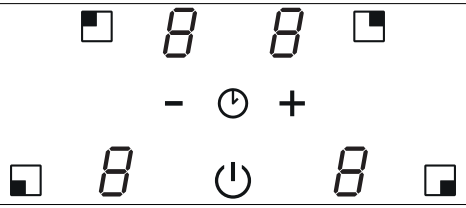
Ak to nie je potrebné, môže sa varná doska zapnúť priamo stlačením tlačidla ⏻ lebo pomocou nižšie uvedeného postupu na prístup k menu.

- Pripojte varnú dosku k domácej elektrickej sieti.
- Všetky číslice sa na niekoľko sekúnd rozsvietia.
- Akonáhle sa číslice vypnú, stlačte súčasne tlačidlá voľby varnej dosky , podržte ich stlačené 5 sekúnd, kým sa neobjaví aktuálne nastavenie v číslicach časovača.
- Použite „+“ a „-“ na výber vhodnej spotreby energie, podľa nasledujúcej tabuľky.
- Znovu stlačte tlačidlá voľby varnej dosky a podržte ich stlačené 5 sekúnd na potvrdenie voľby.

KW	Poznámky
7,4	Štandardné počiatočné nastavenie
6	
5	

4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNKCIE



Funkcia obmedzenia výkonu/času	Táto bezpečnostná funkcia umožňuje vypnúť jednu varnú zónu, ktorá nepodliehala zmenám po isté časové obdobie. Tabuľka časov vypnutia:	
	Úroveň výkonu	**Čas vypnutia (minúty)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5
Funkcia Boost	Funkcia Boost sa môže použiť na poskytnutie prídavnej úrovne výkonu varnej zóne na dobu 5 minút. Táto funkcia je užitočná na varenie veľkých množstiev vody.	
	Aktivácia: - Zvoľte jednu z varných zón. - Stláčajte „+“, kým nedosiahnete úroveň „9“. - Znovu stlačte pre nastavenie funkcie Boost - Zodpovedajúca číslica označuje P. Funkcia Boost je naprogramovaná na dobu 5 minút.	
	Vypnutie: - Zvoľte jednu z varných zón s aktívnou funkciou Boost. - Stlačte „-“. Funkcia sa vypne a navyše, automaticky, po 5 minútach.	

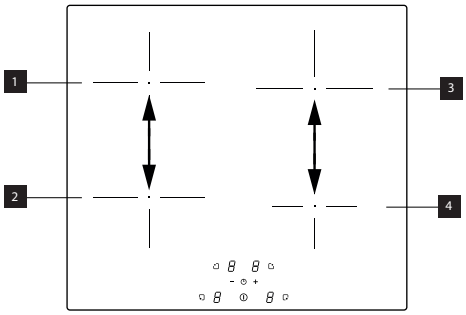
Detská poistka	Táto funkcia zabraňuje nechcenému spusteniu zariadenia. Potvrdenie sa poskytne, keď číslica označuje . Ak je jedna zóna ešte teplá, a sa striedajú.
	Aktivácia: zapnite varnú dosku a uistite sa, či žiadna z varných zón nie je aktívna. - Súčasne stlačte a „-“ a uvoľnite. - Znovu stlačte . - Číslice varných zón označujú .
	Dočasné vypnutie: Súčasne stlačte tlačidlo a tlačidlo „-“ a uvoľnite. Funkcia sa vypne so zapnutou varnou doskou. Ak sa varná doska vypne a znovu zapne, funkcia zostane aktívna.
	Trvalé vypnutie: zapnite varnú dosku a uistite sa, či žiadna z varných zón nie je aktívna. - Súčasne stlačte a „-“ a uvoľnite. - Znovu stlačte „-“. Funkcia sa vypne. Ak sa varná doska vypne a znovu zapne, už sa nezobrazí .
Časovač (všeobecne)	Časovač spustí odpočítavanie, ktoré sa môže nastaviť medzi 1 a 99 minút. Po uplynutí nastaveného času sa vydá zvukový signál, ktorý sa môže stíšiť stlačením ľubovoľného tlačidla. Varné zóny počas prevádzky časovača fungujú nezávislo.
	Aktivácia: So zapnutou varnou doskou sa uistite, či žiadna z varných zón nie je aktívna. - Súčasne stlačte tlačidlo „+“ a tlačidlo „-“. - Číslica časovača označuje „0 0“. - Nastavte čas použitím „+“ a „-“. - Ničoho sa nedotýkajte 10 sekúnd, po ich uplynutí časovač spustí odpočítavanie. Keď hodnota je „0 0“, stlačením „-“ nastaví sa čas na 30 minút. Zopakujte tieto úkony na zmenu už naprogramovanej hodnoty.
	Vypnutie: So zapnutou varnou doskou sa uistite, či žiadna z varných zón nie je aktívna. - Súčasne stlačte „+“ a „-“. - Nastavte „0 0“ použitím „+“ a „-“. - Ničoho sa nedotýkajte 10 sekúnd.
Časomer varných zón	Tento časovač spustí odpočítavanie na vypnutie špecifickej varnej zóny a môže sa nastaviť medzi 1 a 99 minút. Počas tohto časového intervalu bude varná zóna fungovať normálne. Varné zóny sú nezávislé a preto sa môžu naprogramovať jednotlivo. Po uplynutí nastaveného času sa vydá zvukový signál, ktorý sa môže stíšiť stlačením ľubovoľného tlačidla.
	Aktivácia: So zapnutou varnou doskou, umiestnenou varnou nádobou a varnou zónou v prevádzke: - Zvoľte požadovanú varnú zónu a nastavte požadovaný výkon. - Súčasne stlačte „+“ a „-“. - Číslica časovača, ktorá označuje „0 0“ a bodka vedľa zodpovedajúcej varnej zóny, začnú blikať. - Nastavte čas použitím „+“ a „-“. - Ničoho sa nedotýkajte 10 sekúnd, po ich uplynutí časovač spustí odpočítavanie. Keď hodnota je „0“, stlačením „-“ sa nastaví čas na 30 minút. Zopakujte tieto úkony na zmenu už naprogramovanej hodnoty. Časovač sa môže nastaviť pre obe varné zóny. Časovač ukáže menšie odpočítavanie medzi nimi dvomi.
	Vypnutie: So zapnutou varnou doskou, umiestnenou varnou nádobou a varnou zónou v prevádzke: - Zvoľte požadovanú varnú zónu. - Súčasne stlačte „+“ a „-“. - Nastavte „0 0“ použitím „+“ a „-“. - Ničoho sa nedotýkajte 10 sekúnd.

9. TABUĽKA VARENIA

Úroveň výkonu	Spôsob varenia	Na použitie na
1	Rozpúšťanie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky

2	Rozpúšťanie, mierny ohrev	Maslo, čokoláda, želatína, omáčky
3	Dosiahnutie teploty	Ryža
4	Dlhšie varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
5	Dlhšie varenie, zahusťovanie, dusenie	Zelenina, zemiaky, omáčky, ovocie, ryby
6	Dlhšie varenie, pomalé dusenie	Cestoviny, polievky, dusené mäso
7	Mierne smaženie	Zemiakové placky, omelety, vyprážanie obaľovaných potravín, klobásy
8	Smaženie, fritovanie	Mäso, zemiakové hranolčeky
9	Rýchle smaženie pri vysokej teplote	Steaky
P	Rýchly ohrev	Varenie vody

10. FUNKCIA OVLÁDANIE VÝKONU



„Tento výrobok je vybavený funkciou elektronického riadenia výkonu.

Pozrite si ilustráciu.

Táto funkcia riadi dodávku maximálneho výkonu 3700 W medzi varnou zónou 1 a 2, pričom optimalizuje rozvod energie a zabraňuje situáciám preťaženia systému.

Varná doska na maximálnej úrovni výkonu - funkcia spustí výkon medzi varnými zónami a automaticky zníži výkon jednej varnej zóny, ak je to potrebné (k poslednému ovládaniu sa priradí najvyššia priorita).

Varná doska s obmedzením výkonu - funkcia spustí výkon medzi varnými zónami, pričom zabráni nastaveniu výkonu jednej varnej zóny na úroveň presahujúcu limit (na zvýšenie výkonu jednej osobitnej varnej zóny je potrebné ručne znížiť úroveň výkonu nastavenú pre inú varnú zónu).

Príklad:

Ak sa pre varnú zónu 1 zvolí prídavná úroveň výkonu (boost) (P), varná zóna 2 nebude môcť súčasne prekročiť úroveň výkonu 9 a automaticky sa obmedzí.

11. SPRIEVODCA POUŽÍVANÍM VARNÝCH NÁDOB

Aké varné nádoby používať

Používajte výhradne nádoby s dnom z feromagnetického materiálu, ktorý je vhodný na používanie na indukčných varných doskách:

- liatina
- smaltovaná oceľ
- uhlíková oceľ
- nehrdzavejúca oceľ (aj čiastočne)
- hliník s feromagnetickým poťahom alebo dno s feromagnetickou platňou

Pri určovaní vhodnosti varnej nádoby skontrolujte, či je označená symbolom (spravidla vytlačeným na spodku nádoby). Môžete tiež k spodku varnej nádoby priblížiť magnet. Ak zostane pevne na mieste, znamená to, že sa varná nádoba môže používať na indukčnej varnej doske.

Pre zabezpečenie optimálnej účinnosti vždy používajte varné nádoby s plochým dnom, aby sa teplo rozvádzalo rovnomerne. Nie úplne ploché dno môže ovplyvniť vedenie výkonu a tepla.

Ako používať varné nádoby

Minimálny priemer varnej nádoby/panvice pre rôzne varné zóny.

Aby sa zaručilo, že varná doska funguje správne, varná nádoba musí pokryť jeden alebo viac referenčných bodov

označených na povrchu varnej dosky a musí mať minimálny vhodný priemer.
Vždy použite varnú zónu, ktorá lepšie zodpovedá priemeru dna varnej nádoby.

Varné zóny	Priemer dna varnej nádoby	
	Ø min. (odporúčaný)	Ø max. (odporúčaný)
Pravá zadná	110 mm	200 mm
Pravá predná	110 mm	145 mm
Ľavá zadná	110 mm	190 mm
Ľavá predná	110 mm	190 mm

Prázdne varné nádoby/panvice alebo s tenkým dnom
Nepoužívajte prázdne varné nádoby/panvice alebo s tenkým dnom na varnej doske, pretože by to neumožnilo kontrolovať teplotu alebo automaticky vypnúť varnú zónu, ak je teplota príliš zvýšená, s rizikom poškodenia varnej nádoby alebo povrchu varnej dosky.
Ak by sa to muselo stať, ničoho sa nedotýkajte a počkajte, kým všetky komponenty nevychladnú.
Ak sa objaví chybová správa, nahliadnite do oddielu „Riešenie problémov“.

Rady/odporúčania
Hluk počas prevádzky
Keď sa aktivuje varná zóna, možno budete počuť krátke bzučanie. Tento jav je príznačný pre sklokeramické varné zóny a nemá žiadny vplyv na činnosť ani životnosť zariadenia. Intenzita bzučania môže závisieť od použitej varnej nádoby. V prípade príliš silného hluku možno bude lepšie použiť inú varnú nádobu.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Kód chyby	Opis	Možná príčina	Riešenie
ER03	Varná doska sa po 10 sekundách vypne.	Zistená nepretržitá aktivácia tlačidiel. Na ovládacom paneli sa nachádza voda alebo varná nádoba.	Odstráňte vodu alebo varnú nádobu zo sklokeramického povrchu a ovládacieho panelu.
ER21	Varná doska sa vypína.	Vnútorná teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Skontrolujte, či je varná doska vybavená účinným vetracím systémom. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E2	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je prázdna alebo nevhodná. Teplota varnej nádoby alebo sklokeramického povrchu je príliš vysoká. Teplota elektronických komponentov je príliš vysoká.	Nechajte varnú dosku vychladnúť. Použite vhodnú varnú nádobu. Neohrievajte prázdne varné nádoby.
E3	Príslušná varná zóna sa vypína.	Varná nádoba je nevhodná. Varná nádoba stráca svoje magnetické vlastnosti a môže poškodiť indukčnú varnú dosku.	Použite vhodnú varnú nádobu. Chyba sa po 8 sekundách automaticky vynuluje a varná zóna sa dá znovu použiť. V prípade ďalších chýb je potrebné vymeniť varnú nádobu. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
E6	Varná zóna sa nezapína.	Napájacie napätie a/alebo frekvencia mimo rozsahu.	Skontrolujte napájacie napätie a/alebo frekvenciu. Ak je to potrebné, obráťte sa na servisné stredisko.
E8	Varné zóny sa vypínajú.	Porucha ventilátora. Ventilátoru bráni v pohybe prach alebo vlákna.	Vyčistite ventilátor a odstráňte prípadné cudzie predmety. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.
EH	Príslušná varná zóna sa vypína.	Snímač teploty varnej zóny zablokovaný. Nezistí sa dostatočná zmeny teploty po zapnutí varnej dosky.	Varnú dosku vypnite a znovu zapnite po vychladnutí. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko.

E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Odpojte varnú dosku od elektrického napájania. Počkajte niekoľko sekúnd, potom znovu pripojte varnú dosku k elektrickému napájaniu. Ak chyba pretrváva, obráťte sa na servisné stredisko a uveďte chybový kód, ktorý sa zobrazuje na displeji.

13. TECHNICKÉ ÚDAJE

		Jednotka	**Hodnota**
Druh výrobku			**Integrovaná varná doska**
Rozmery	Šírka	mm	**580**
	Hĺbka	mm	**520**
	Min./max výška	mm	**54**
Celkový výkon		W	**7400**

Parameter	**Hodnota**
Napájacie napätie a frekvencia	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Hmotnosť zariadenia	**8,8 kg**

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ VARNEJ DOSKY

Počet varných zón	**4**
Varná technológia	**Indukcia**
Rozmery varnej zóny	**Ľavá predná Ø 160 mm**
	Ľavá zadná Ø 160 mm
	Pravá zadná Ø 200 mm
	Pravá predná Ø 145 mm
Spotreba energie pre varnú zónu	**Ľavá predná 187 Wh/kg**
	Ľavá zadná 187 Wh/kg
	Pravá zadná 185 Wh/kg
	Pravá predná 181 Wh/kg
Spotreba elektrickej energie varnej dosky (elektrická prevádzka)	**185 Wh/kg**

15. ENVIRONMENTÁLNE ASPEKTY

Likvidácia elektrospotrebičov

Symbol na výrobku alebo balení znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať v zmiešanom komunálnom odpade. Výrobok sa musí zlikvidovať v špecializovanom centre na recykláciu elektrických a elektronických komponentov. Ak sa uistíte, že tento výrobok sa správne zlikvidoval, predídete tak možným negatívnym dôsledkom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli byť spôsobené jeho nesprávnou likvidáciou. Ak potrebujete bližšie informácie o recyklácii tohto výrobku, obráťte sa na príslušné úrady, miestny úrad likvidácie odpadov alebo predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Likvidácia obalových materiálov

Materiály označené symbolom ♺ sú recyklovateľné. Obalové materiály odovzdajte v príslušných zberných dvoroch na recykláciu.

Úspora energie

Ak budete dodržiavať nižšie uvedené odporúčania, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Pri zohrievaní vody používajte vždy len potrebné množstvo.
- Ak je to možné, varné nádoby vždy prikryte pokrievkou.
- Pred zapnutím varnej zóny na ňu položte varnú nádobu.

- Menšie varné nádoby položte na menšie varné zóny.
- Položte varnú nádobu vždy do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo používajte na ohriatie alebo rozpustenie potravín.

16. ZHODA

Údaje o výrobku v zmysle nariadenia č. 66/2014

Referenčné normy:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Toto zariadenie bolo navrhnuté, vyrobené a uvedené na trh v súlade so smernicami EHS.
“Technické údaje sú uvedené na údajovom štítku aplikovaného na dne výrobku.”

RO

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Pentru siguranța dumneavoastră și pentru corecta funcționare a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual, înainte de a efectua operațiunile de instalare și de punere în funcțiune. Păstrați întotdeauna acest manual de instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul vânzării sau transmiterii acestuia către terți. Este important ca utilizatorii să cunoască toate caracteristicile de funcționare și de siguranță ale aparatului. Aceste plite sunt prevăzute cu sisteme de inducție realizate în conformitate cu cerințele directivelor EMC și EMF și nu trebuie să producă interferențe cu alte dispozitive electronice. Persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace sau de alte dispozitive electronice trebuie să se adreseze propriului medic sau producătorului dispozitivului implantat, pentru a evalua gradul de sensibilitate a acestuia la interferențe.

Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de către un tehnician competent. Înainte de a realiza legătura electrică, citiți capitolul LEGĂTURĂ ELECTRICĂ.

Pentru aparatele cu cablu de alimentare, bornele sau secțiunea firelor dintre punctul de prindere a cablului și borne trebuie să fie dispuse în așa fel încât să permită scoaterea conductorului sub tensiune aflat în amonte de cablul de împământare, în cazul în care acesta se desprinde din sistemul său de prindere.

- Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventualele daune cauzate de o instalare sau utilizare incorectă.
- Verificați ca alimentarea de la rețea să corespundă cu cea indicată pe plăcuța de date, aplicată în interiorul aparatului.
- Dispozitivele de decuplare trebuie să fie montate pe instalația fixă, în conformitate cu legislația în materie de sisteme de cablare.
- Pentru aparatele din clasa I, verificați ca rețeaua de alimentare din incinta locuinței să fie prevăzută cu o legătură de împământare adecvată.
- Conectați produsul la rețeaua electrică folosind un întrerupător omnipolar.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta va trebui să fie schimbat de către producător, de un centru de asistență autorizat, sau de un tehnician calificat, în vederea evitării oricărui risc sau situație de pericol.

AVERTISMENT: Înainte de a instala aparatul, îndepărtați foliile de protecție.

- Folosiți numai șuruburile și celelalte articole de feronerie livrate împreună cu aparatul.

AVERTISMENT: Neinstalarea șuruburilor sau a elementelor de fixare conform descrierii din prezentul manual de instrucțiuni poate duce la apariția pericolului de electrocutare.

- Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii, decât sub supravegherea unui adult.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența și de cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea sigură a aparatului, de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani şi de persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experienţa sau cunoştinţele necesare, numai sub supraveghere sau numai

după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranţă a aparatului şi la pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat.

AVERTISMENT: Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării.

Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele.

Nu permiteți copiilor cu vârstă sub 8 ani să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență.

AVERTISMENT: Dacă observați fisuri ale suprafeței, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.

- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau alte părți ale corpului ude.
- Nu folosiți mașini de curățat cu aburi, pentru curățarea aparatului.
- Nu așezați pe suprafața plitei de gătit obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece acestea se pot supraîncălzi.
- Folosiți comanda special prevăzută, pentru a închide plita după folosirea acesteia; nu vă bazați pe senzorii de detectare a vaselor de gătit.

AVERTISMENT: Aveți grijă să nu lăsați plita de gătit nesupravegheată, atunci când folosiți ulei sau grăsimi, deoarece există riscul apariției unei situații de pericol, cu declanșarea unui incendiu. Nu încercați SUB NICIO FORMĂ să stingeți eventualele flăcări cu apă, ci opriți aparatul și înăbușiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă.

ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de gătire trebuie să fie supravegheat în mod constant.

- Aparatul nu a fost proiectat pentru a fi pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.

- Aparatul trebuie instalat în așa fel încât să permită decuplarea de la alimentarea electrică, cu o distanță între contacte (3 mm) care să asigure completa decuplare, în condiții de supratensiune de categoria a III-a.
- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Asigurați-vă că dispozitivul este conectat direct la priza de alimentare cu curent.
- Nu folosiți adaptoare, prize multiple sau prelungitoare, pentru a conecta dispozitivul.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Friteuzele trebuie să fie constant monitorizate în timpul folosirii: uleiul supraîncălzit poate lua foc.
- Nu acționați aparatul folosind un temporizator extern sau un sistem separat de comandă de la distanță.
- Aparatul nu trebuie instalat sub nicio formă în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acesteia.
- Nu stați în picioare pe aparat, deoarece se poate avaria.
- Nu așezați oale și tigăi pe marginea aparatului, deoarece cuplajele din silicon se pot deteriora.

2. INSTALARE

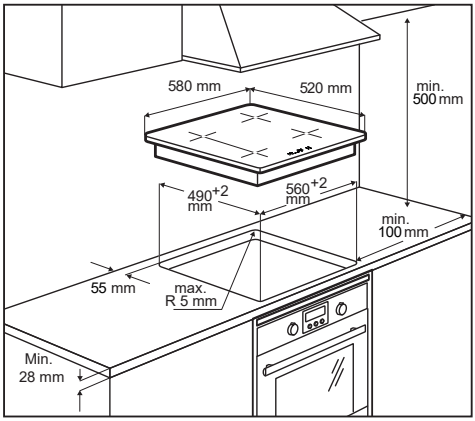
Pentru procedura de instalare, este obligatoriu să se respecte legislația, prevederile, directivele și standardele (regulamentele privind securitatea instalațiilor electrice, corecta reciclare a componentelor etc.), în vigoare în țara de utilizare!

- Pentru informații suplimentare privind instalarea, consultați instrucțiunile de montaj.
- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie.

- Verificați ca spațiul de dedesubtul plitei de gătit să fie suficient pentru circulația aerului. Consultați Instrucțiunile de montaj.
- Partea de jos a aparatului poate deveni foarte fierbinte. Dacă aparatul este instalat deasupra unor sertare, asigurați-vă că ați instalat un panou separator ignifug dedesubtul aparatului, pentru a împiedica accesul la partea de jos. Consultați Instrucțiunile de montaj.
- Ventilația aparatului trebuie să se facă în conformitate cu instrucțiunile producătorului.
- Creați o deschidere frontală de cel puțin 28 cm² în blocul de bucătărie care trebuie să găzduiască plita pentru a permite ventilația corectă a produsului.

Cerințe privind corpul de bucătărie

- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, va trebui să respectați cu strictețe liniile directoare și regulamentele cu privire la instalațiile de joasă tensiune, precum și normele de prevenire a incendiilor.
- Pentru unitățile încorporabile, componentele (din material plastic și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 85°C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi ale componentelor.
- Este permisă folosirea unor profile din lemn masiv în jurul blatului de bucătărie din spatele aparatului, cu condiția ca distanțele minime să fie întotdeauna în conformitate cu cele indicate în schemele de instalare.



- Pentru informații suplimentare privind instalarea, consultați instrucțiunile de montaj.
- Dacă sub plita de gătit nu se află un cuptor, instalați un panou separator dedesubtul aparatului, conform indicațiilor din instrucțiunile de montaj.

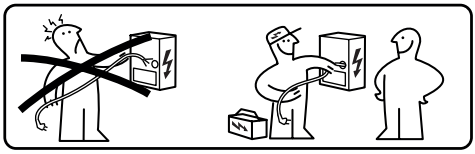
3. LEGĂTURĂ ELECTRICĂ

AVERTISMENT: Toate conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de către un instalator autorizat.

- Înainte de a efectua conexiunile, verificați dacă tensiunea nominală a aparatului indicată pe plăcuța de date corespunde tensiunii de alimentare. Plăcuța de date este aplicată în partea inferioară a plitei de gătit.
- Urmați schema de conectare (aflată pe partea de jos a plitei).
- Utilizați numai componente originale furnizate de serviciul de piese de schimb.
- Aparatul este livrat cu cablu de conectare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l cu altul original corespunzător. Contactați serviciul de asistență.

Atenție! Nu efectuați operațiuni de sudură la nivelul cablurilor!

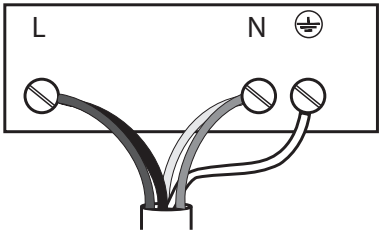
Legături electrice



- Conexiunile electrice trebuie să fie efectuate de către un tehnician specializat.
- Acest aparat dispune de o conexiune de tip „Y" cu un cablu de tip H05V2V2-F. Secțiunea min a conductoarelor: 5 x 2,5 mm².
- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul conform indicațiilor din schemă (în conformitate cu normele de referință pentru tensiunea de rețea în vigoare la nivel național).

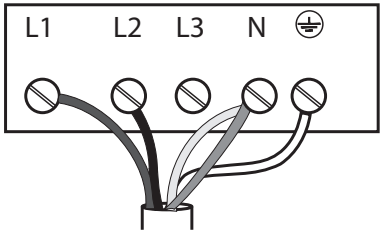
Schema de conectare

220V - 240V 1N ~



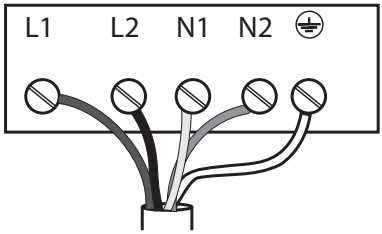
L	Negru
L	Maro
N	Albastru
N	Gri
⏚	Galben / Verde

380V - 415V 2N ~

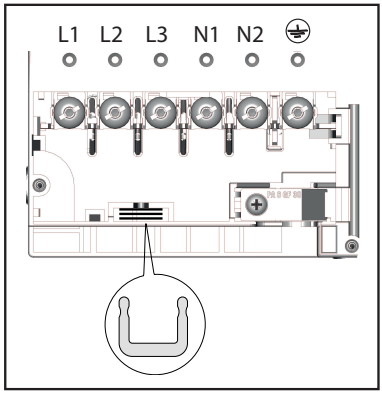


L1	Maro
L2	Negru
N	Albastru
N	Gri
⏚	Galben / Verde

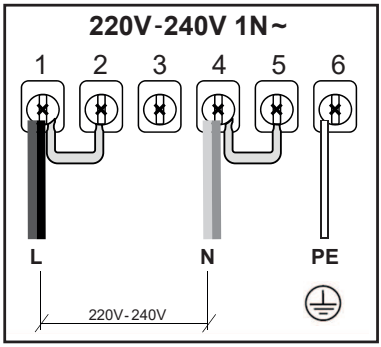
220V - 240V 2N ~

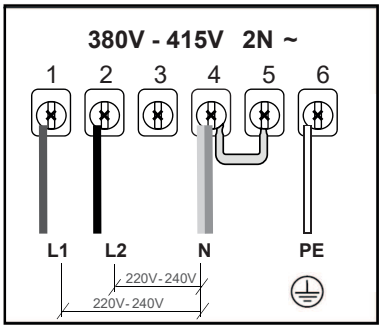


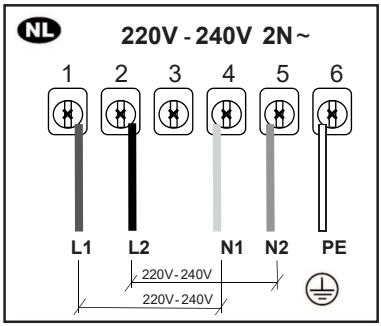
L1	Maro
L2	Negru
N	Albastru
N	Gri
⏚	Galben / Verde



Introduceți șunturi de curent ⊔ între borne, conform indicațiilor din schemă







4. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Nu folosiți niciodată bureți abrazivi, lână de oțel, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau ar putea lăsa semne pe suprafață.
- Nu consumați eventualele resturi de alimente căzute sau depuse pe suprafață și pe elementele funcționale sau estetice ale plitei de gătit.
- Închideți sau deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare, înaintea oricărei operațiuni de curățare sau întreținere.
- Curățați aparatul după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor resturi de alimente. Îndepărtarea urmelor de murdărie întărite sau arse este mult mai dificilă.
- Pentru a îndepărta murdăria zilnică, folosiți o lavetă moale sau un burete cu un detergent adecvat. Urmați recomandările producătorului, aferente detergenților ce trebuie utilizați. Se recomandă folosirea detergenților neutri.
- Îndepărtați urmele de murdărie întărite, de exemplu laptele scurs în timpul fierberii, folosind o racletă pentru suprafețe din vitroceramică, atunci când plita de gătit este caldă încă. Urmați recomandările producătorului, aferente racletelor ce trebuie utilizate.
- Îndepărtați resturile de alimente care conțin cantități mari de zahăr, de exemplu stropii de gem produși în timpul gătitului, folosind o racletă pentru suprafețe din vitroceramică, atunci când plita de gătit este caldă încă. Aceste resturi, dacă nu sunt îndepărtate, ar putea deteriora suprafața din vitroceramică.
- Îndepărtați eventualele resturi de plastic topit, folosind o racletă adecvată pentru suprafețe din vitroceramică, atunci când plita de gătit este caldă încă. Aceste resturi, dacă nu sunt îndepărtate, ar putea deteriora suprafața din vitroceramică.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.
- Nu tăiați și nu preparați alimentele pe suprafața plitei și evitați căderea unor obiecte dure peste plită. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.
- Nu folosiți aparate de curățat cu aburi.

Întreținere și reparații

- Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt executate exclusiv de către producător sau de tehnicienii din cadrul Serviciului de asistență.
- Asigurați-vă că înlocuirea cablurilor defecte este efectuată exclusiv de către producător sau de către tehnicienii din cadrul Serviciului de asistență.

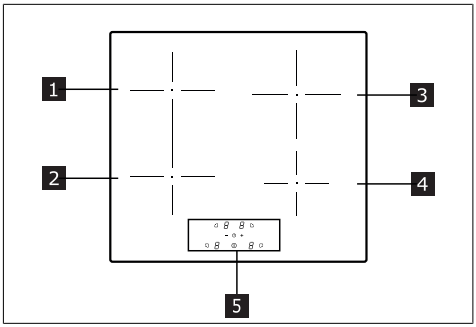
În caz de apariție a unei defecțiuni, încercați să o remediați urmând indicațiile din cuprinsul ghidului pentru remedierea problemelor. Dacă problema nu poate fi remediată, adresați-vă Departamentului de Asistență.

Atunci când contactați Departamentul de Asistență, vă rugăm să indicați următoarele informații:
- tip de defecțiune
- model de aparat (Art./Cod)
- număr de serie (S.N.)

Aceste informații se găsesc pe plăcuța de date. Plăcuța de date este aplicată în partea de jos a aparatului.
În caz de utilizare necorespunzătoare a aparatului, sau în caz de instalare care nu a fost efectuată de un instalator autorizat, este posibil să fie nevoie să achitați serviciile tehnicianului angajat al Departamentului de Asistență sau al distribuitorului, chiar și în perioada de valabilitate a garanției.

5. DESCRIEREA PRODUSULUI

Amenajarea suprafeței de gătit



1	Zonă de gătit individuală (160 mm) 1400 W, cu funcție Booster de 2100 W
2	Zonă de gătit individuală (160 mm) 1400 W, cu funcție Booster de 2100 W
3	Zonă de gătit individuală (200 mm) 2300 W, cu funcție Booster de 3000 W
4	Zonă de gătit individuală (145 mm) 1400 W, cu funcție Booster de 1850 W
5	Panou de comandă

INDICATOARE

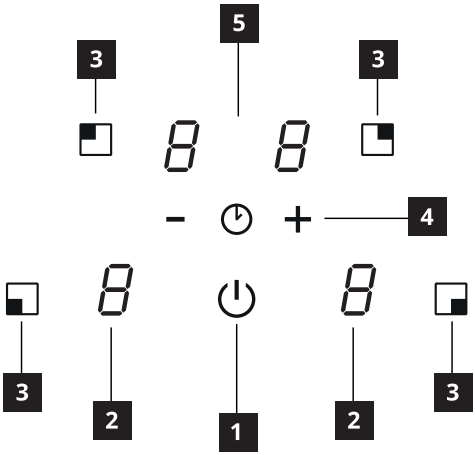
Detectarea prezenței vasului de gătit

Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un sistem ce detectează prezența unui vas de gătit, pe plită.
Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.
În caz de îndepărtare a vasului de gătit de pe plită, în timpul funcționării acesteia, sau în caz de folosire a unui vas de gătit necorespunzător, pe display va fi afișat simbolul U.

Indicator de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală este o funcție de siguranță, ce semnalează faptul că suprafața zonei de gătit se află încă la o temperatură egală sau mai mare de 50 °C și prin urmare poate cauza arsuri, în caz de atingere cu mâinile goale. Cifra aferentă respectivei zone de gătit va indica H.

6. PANOU DE COMANDĂ



1	Pornit/Oprit
2	Indicator al nivelului de putere
3	Buton de selectare a zonei de gătit
4	Nivel de putere / Control temporizator
5	Indicator timp de gătit

7. LIMITAREA PUTERII

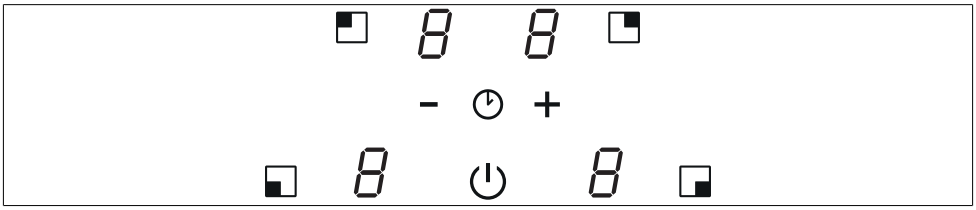
La prima conectare a aparatului la rețeaua de alimentare din locuință, instalatorul va trebui să seteze puterea zonelor de gătit, în funcție de capacitățile efective ale instalației electrice din locuință.

Dacă acest lucru nu este necesar, plita poate fi pornită direct, folosind ⏻ sau, ca o variantă, puteți urma procedura descrisă mai jos, pentru a accesa meniul.

- Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință.
- Toate cifrele se vor aprinde pentru câteva secunde.
- De îndată ce cifrele se sting, apăsați simultan butoanele de selecție a plitei și țineți-le apăsate timp de 5 secunde până când setarea curentă apare în cifrele temporizatorului.
- Folosiți „ + „ și „ - „ pentru a selecta un consum de energie corespunzător, urmând tabelul de mai jos.
- Apăsați din nou butoanele de selecție a plitei și țineți-le apăsate timp de 5 secunde pentru a confirma selecția.

KW	Note
7,4	Setare inițială standard
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNCȚII



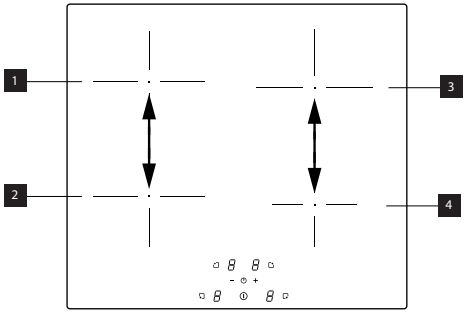
<table>
<tr><td>Funcție de limitare a puterii/timpului</td><td colspan="2">Această caracteristică de siguranță vă permite să opriți o zonă de gătit care nu a suferit variații pentru o anumită perioadă de timp.
Orarul timpilor de oprire:</td></tr>
<tr><td></td><td>Nivel de putere</td><td>Timp de oprire (minute)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>516</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>402</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>318</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>258</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>210</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>108</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>90</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Funcție Boost</td><td colspan="2">Funcția Boost poate fi utilizată pentru a oferi un nivel suplimentar de putere unei zone de gătit timp de până la 5 minute.
Această funcție este utilă pentru fierberea unor cantități mari de apă.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Activare:
- Selectați una dintre zonele de gătit.
- Apăsați „+” până ajungeți la nivelul „9”.
- Apăsați din nou pentru a seta funcția Boost
- Cifra corespunzătoare indică P.
Funcția Boost este programată pentru un timp de 5 minute.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Dezactivare:
- Selectați una dintre zonele de gătit cu funcția Boost activă.
- Apăsați „-”.
De asemenea, funcția se dezactivează automat după 5 minute.</td></tr>
<tr><td>Dispozitiv de siguranță pentru copii</td><td colspan="2">Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului. Confirmarea este oferită atunci când cifra indică L. Dacă o zonă este caldă încă, H și L alternează.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Activare:
Porniți plita și asigurați-vă că niciuna dintre zonele de gătit nu este activă.
- Apăsați  și „-” în același timp și apoi eliberați.
- Apăsați din nou .
- Cifrele zonei de gătit indică L.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Dezactivare temporară:
Apăsați simultan butonul și butonul  și butonul „-” și eliberați.
Funcția este dezactivată cu plita pornită. Dacă opriți și porniți din nou plita, funcția rămâne activă.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Dezactivare permanentă:
Porniți plita și asigurați-vă că niciuna dintre zonele de gătit nu este activă.
- Apăsați  și „-” în același timp și apoi eliberați.
- Apăsați din nou „-”.
Funcția este dezactivată. Dacă opriți și porniți din nou plita, nu va mai fi afișată L.</td></tr>
</table>

Temporizator (generic)	Cronometrul începe o numărătoare inversă care poate fi setată între 1 și 99 minute. La sfârșitul timpului setat se emite un semnal acustic care poate fi oprit prin apăsarea oricărui buton. Zonele de gătit funcționează autonom în timpul funcționării temporizatorului.
	Activare: Cu plita pornită, asigurați-vă că niciuna dintre zonele de gătit nu este activă. - Apăsați simultan butoanele „+" și „-". - Cifra temporizatorului indică „0 0". - Setați ora folosind „+" și „-". - Nu atingeți nimic timp de 10 secunde, după care cronometrul va începe numărătoarea inversă. Când valoarea este „0 0", apăsând „-" se va seta timpul la 30 minute. Repetați aceste operațiuni pentru a modifica o valoare deja programată.
	Dezactivare: Cu plita pornită, asigurați-vă că niciuna dintre zonele de gătit nu este activă. - Apăsați „+" și „-" în același timp. - Setați „0 0" folosind „+" și „-". - Nu atinge nimic timp de 10 secunde.
Temporizatorul zonelor de gătit	Acest cronometru pornește o numărătoare inversă pentru a opri o anumită zonă de gătit și poate fi setat între 1 și 99 minute. În acest interval de timp, zona de gătit va funcționa normal. Zonele de gătit sunt autonome și, prin urmare, pot fi programate individual. La sfârșitul timpului setat se emite un semnal acustic care poate fi oprit prin apăsarea oricărui buton.
	Activare: Cu plita pornită, un vas de gătit pe poziție și zona de gătit în funcțiune: - Selectați zona de gătit dorită și setați puterea dorită. - Apăsați „+" și „-" în același timp. - Cifra cronometrului care indică „0 0" și punctul de lângă zona de gătit corespunzătoare încep să clipească. - Setați ora folosind „+" și „-". - Nu atingeți nimic timp de 10 secunde, după care cronometrul va începe numărătoarea inversă. Când valoarea este „0", apăsând „-" se va seta timpul la 30 minute. Repetați acești pași pentru a modifica o valoare deja programată. Cronometrul poate fi setat pentru ambele zone de gătit. Cronometrul va afișa timpul cel mai scurt dintre cele două numărători inverse.
	Dezactivare: Cu plita pornită, un vas de gătit pe poziție și zona de gătit în funcțiune: - Selectați zona de gătit dorită. - Apăsați „+" și „-" în același timp. - Setați „0 0" folosind „+" și „-". - Nu atinge nimic timp de 10 secunde.

9. TABEL DE GĂTIT

Nivel de putere	Metodă de gătit	De utilizat pentru
1	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
2	Topire, încălzire ușoară	Unt, ciocolată, gelatină, sosuri
3	Aducere la temperatură	Orez
4	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
5	Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute	Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește
6	Gătire prelungită, înăbușire	Paste, supe, carne înăbușită
7	Prăjire ușoară	Rösti (cartofi rași prăjiți), omlete, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cârnați
8	Prăjire, prăjire în baie de ulei	Carne, cartofi prăjiți
9	Prăjire rapidă la temperatură ridicată	Fripturi
P	Încălzire rapidă	Fierbere apă

10. FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII



„Acest produs este prevăzut cu o funcție de gestionare a puterii cu control electronic”.

Consultați desenul.

Această funcție controlează distribuirea puterii maxime de 3700 W între zonele de gătit 1 și 2, optimizând distribuția puterii și evitând situațiile de supraîncărcare a sistemului.

Plita la nivel maxim de putere - funcția împarte puterea între zonele de gătit și reduce automat puterea unei zone de gătit dacă este necesar (ultimei comenzi i se acordă cea mai mare prioritate).

Plită cu limitarea puterii - funcția distribuie puterea între zonele de gătit, împiedicându-vă să setați puterea unei zone de gătit la un nivel mai mare decât limita (pentru a crește puterea unei anumite zone de gătit, trebuie să reduceți manual nivelul de putere stabilit pentru cealaltă).

Exemplu:

Dacă pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentară (boost) (P), zona de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 9 și va fi automat limitată.

11. GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT

Ce vase de gătit trebuie să folosiți

Folosiți exclusiv vase de gătit cu baza din material feromagnetic, adecvate pentru folosirea pe plite de gătit cu inducție:

- fontă
- oțel emailat
- oțel carbon
- oțel inoxidabil (chiar dacă nu în totalitate)
- aluminiu cu înveliș feromagnetic sau cu bază cu placă feromagnetică

Pentru a afla dacă un vas de gătit este sau nu adecvat, verificați ca pe vas să fie aplicat simbolul (de regulă ștanțat pe fundul vasului). De asemenea, puteți apropia un magnet de fundul vasului de gătit. Dacă rămâne atașat, înseamnă că tigaia este potrivită pentru utilizare pe o plită cu inducție.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosiți întotdeauna vase de gătit cu bază plată, ce permite o distribuție uniformă a căldurii. O bază care nu este perfect plată poate afecta corecta distribuție a puterii și a căldurii.

Cum se folosesc vasele de gătit

Diametrul minim al oalei/tăvii pentru diferitele zone de gătit.

Pentru a vă asigura că plita funcționează corect, vasul de gătit trebuie să acopere unul sau mai multe dintre punctele de referință indicate pe suprafața plitei și trebuie să aibă un diametru minim adecvat. Folosiți întotdeauna zona de gătit care se potrivește cel mai bine cu diametrul bazei vasului de gătit.

Zone de gătit	Diametru al bazei vasului de gătit	
	Ø min. (recomandat)	Ø max. (recomandat)
Posterioară dreapta	110 mm	200 mm
Anterioară dreapta	110 mm	145 mm
Posterioară stânga	110 mm	190 mm
Anterioară stânga	110 mm	190 mm

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire
Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu bază subțire pe plita de gătit, deoarece acest lucru nu vă va permite să controlați temperatura sau să opriți automat zona de gătit dacă temperatura este prea mare, cu riscul de a deteriora vasul de gătit sau suprafața plitei.
Dacă se întâmplă acest lucru, nu atingeți nimic și așteptați ca toate componentele să se răcească.
Dacă apare un mesaj de eroare, consultați secțiunea „Depanare”.

Recomandări/sugestii
Zgomote produse în timpul funcționării
În momentul activării unei zone de gătit, este posibil să se audă un scurt bâzâit. Acest fenomen este specific zonelor de gătit de pe plitele vitroceramice și nu afectează nici funcționarea și nici durata de viață utilă a aparatului. Zgomotul poate să depindă de vasul de gătit folosit. În cazul unor zgomote deranjante, se recomandă schimbarea vasului de gătit.

12. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Cod de eroare	Descriere	Cauza posibilă a erorii	Soluție
ER03	Plita se închide după 10 secunde.	S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit peste panoul de comandă.	Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă.
ER21	Plita se închide.	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată.	Lăsați să se răcească plita. Verificați dacă plita dispune de o ventilație suficientă. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E2	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit gol, sau necorespunzător. Temperatură prea ridicată a vasului de gătit sau a suprafeței din vitroceramică. Temperatură prea ridicată a componentelor electronice.	Lăsați să se răcească plita. Folosiți un vas de gătit corespunzător. Nu încălziți vase de gătit goale.
E3	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Vas de gătit necorespunzător. Vasul de gătit și-a pierdut proprietățile magnetice și poate provoca avarierea plitei de gătit cu inducție.	Folosiți un vas de gătit corespunzător. Eroarea se anulează automat după 8 secunde, iar zona de gătit poate fi folosită din nou. În caz de reapariție a erorilor, vasul de gătit trebuie schimbat. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E6	Zona de gătit nu pornește.	Tensiunea și/sau frecvența de alimentare nu se încadrează în limitele prevăzute.	Verificați tensiunea și/sau frecvența de alimentare. La nevoie, adresați-vă departamentului de asistență.
E8	Zonele de gătit se închid.	Avarie a ventilatorului. Ventilator blocat de pulberi sau scame.	Curățați ventilatorul și îndepărtați eventualele particule străine. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
EH	Zona de gătit corespunzătoare se închide.	Senzor de temperatură al zonei de gătit blocat. După pornirea plitei de gătit, nu se detectează o creștere suficientă a temperaturii.	Închideți plita de gătit și reporniți-o după ce s-a răcit. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare. Așteptați câteva secunde, după care conectați din nou plita la rețeaua de alimentare. Dacă problema persistă, adresați-vă departamentului de asistență și indicați codul de eroare afișat pe display.		

13. DATE TEHNICE

	Unitate	**Valoare**

Tip de produs			Plită de gătit încorporabilă
Dimensiuni	Lățime	mm	580
	Adâncime	mm	520
	Înălțime min./max	mm	54
Putere totală		W	7400

Parametru	Valoare
Tensiune/frecvență de alimentare	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Greutatea aparatului	8,8 kg

14. EFICIENȚA ENERGETICĂ A PLITEI DE GĂTIT

Număr zone de gătit	4
Tehnologie de gătit	Cu inducție
Dimensiuni ale zonei de gătit	Anterioară stânga Ø 160 mm
	Posterioară stânga Ø 160 mm
	Posterioară dreapta Ø 200 mm
	Anterioară dreapta Ø 145 mm
Consum de energie pentru zona de gătit	Anterioară stânga 187 Wh/kg
	Posterioară stânga 187 Wh/kg
	Posterioară dreapta 185 Wh/kg
	Anterioară dreapta 181 Wh/kg
Consumul de energie electrică al plitei (funcționare electrică)	185 Wh/kg

15. PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea aparatelor electrocasnice

Simbolul aplicat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie eliminat la un loc cu deșeurile menajere normale. În vederea eliminării produsului, acesta trebuie predat unui centru specializat în reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului şi sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru mai multe informații privind modul de reciclare a acestui produs, adresați-vă autorităților locale, departamentului local de eliminare și gestionare a deșeurilor, sau magazinului de unde ați achiziționat aparatul.

Eliminarea materialelor de ambalare

Materialele cu simbolul sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

Consum redus de energie

Puteți economisi zi de zi energie în timpul gătitului, dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți numai cantitatea de apă necesară.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna oalele cu capacul.
- Înainte de a activa zona de gătit, așezați vasul de gătit peste aceasta.
- Așezați vasele de gătit de dimensiuni mai mici, pe zonele de gătit mai mici.
- Poziționați vasele de gătit direct în mijlocul zonei de gătit.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține alimentele calde, sau pentru a le topi.

16. CONFORMITATE

Informații privind produsul, conform prevederilor regulamentului nr. 66/2014

Standarde de referință:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu Directivele CEE.
„Datele tehnice sunt furnizate pe plăcuța cu date aplicată pe partea de jos a produsului.”

LV

1. INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

Jūsu drošībai un pareizai ierīces darbībai, lūdzu, pirms uzstādīšanas un lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu. Vienmēr saglabājiet šo instrukciju kopā ar ierīci, pat ja to pārdodat vai nododat trešajām personām. Ir svarīgi, lai lietotāji pārzinātu visas ierīces darbības un drošības funkcijas. Šīm plītiņām ir indukcijas sistēmas, kas atbilst EMS un EMF direktīvu prasībām, un tām nevajadzētu traucēt citām elektroniskām ierīcēm. Personām ar elektrokardiostimulatoriem vai citiem elektroniskiem implantiem jākonsultējas ar savu ārstu vai implantētās ierīces ražotāju, lai novērtētu viņu uzņēmību pret traucējumiem.

Elektriskie savienojumi jāveic kompetentam tehniķim. Pirms elektriskā savienojuma izveidošanas izlasiet sadaļu ELEKTRISKAIS SAVIENOJUMS.

Ierīcēm ar barošanas kabeli spailēm vai vadu šķērsgriezumam starp kabeļa stiprinājuma punktu un spailēm jābūt izvietotiem tā, lai noplūdes gadījumā no tā enkura ļautu izvilkt zem zemējuma kabeļa esošo strāvas vadītāju.

- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas dēļ.
- Pārbaudiet, vai tīkla strāvas padeve atbilst tai, kas norādīta uz produkta iekšpusē piestiprinātās datu plāksnītes.
- Atvienojošās ierīces jāuzstāda fiksētajā sistēmā saskaņā ar noteikumiem par elektroinstalācijas sistēmām.
- Attiecībā uz I klases ierīcēm pārbaudiet, vai sadzīves barošanas avotam ir piemērots zemējuma savienojums.
- Produktu pie elektrotīkla pieslēdziet ar daudzpolu slēdzi.
- Ja strāvas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai kompetentam tehniķim, lai izvairītos no jebkāda riska vai bīstamas situācijas.

BRĪDINĀJUMS. Pirms ierīces uzstādīšanas noņemiet aizsargplēves.

- Izmantojiet tikai ierīces komplektācijā iekļautās skrūves un citus aparatūras elementus.

BRĪDINĀJUMS. Neievietojot skrūves vai stiprinājumus, kā aprakstīts šajā instrukcijā, var rasties elektrošoka risks.

- Tīrīšanas un apkopes darbus nedrīkst veikt bērni, ja vien tos neuzrauga pieaugušais.
- Bērni jāuzrauga, nodrošinot, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Šo ierīci nedrīkst lietot cilvēki (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām psihofizikālajām un maņu spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien persona, kas atbild par viņu drošību, viņus rūpīgi neuzrauga un neinstruē par ierīces drošu lietošanu un viņu drošību.
- Šo ierīci var lietot bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar ierobežotām psihofizikālajām un sensorajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja vien viņi netiek rūpīgi uzraudzīti un instruēti par ierīces drošu lietošanu un ar to saistītajiem apdraudējumiem. Neļaut bērniem rotaļāties ar ierīci.

BRĪDINĀJUMS. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas.

Ļoti uzmanieties un nepieskarieties rezistoriem.

Ja bērni līdz 8 gadu vecumam netiek nepārtraukti uzraudzīti, tiem jāuzturas pēc iespējas tālāk no ierīces.

BRĪDINĀJUMS. Ja virsmai ir plaisas, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektrošoka riska.

- Neaiztieciet ierīci ar mitrām rokām vai ķermeņa daļām.
- Produkta tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst.
- Izmantojiet atbilstošo komandu, lai izslēgtu plīti pēc lietošanas; nepaļaujieties uz trauku sensoriem.

BRĪDINĀJUMS: Lietojot eļļu vai taukus, ir bīstami atstāt plīti bez uzraudzības, jo tas var radīt bīstamu situāciju un izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet nodzēst liesmas ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāku vai uguns segu.

BRĪDINĀJUMS: Ēdiena gatavošanas process ir jāuzrauga. Īss gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

- Ierīce nav paredzēta darbībai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

BRĪDINĀJUMS: Ugunsgrēka apdraudējums: nelieciet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.

- Ierīce jāuzstāda tā, lai ļautu to atvienot no barošanas avota ar atveri starp kontaktiem (3 mm), kas nodrošina pilnīgu atvienošanu III kategorijas pārslodzes apstākļos.
- Ierīci nekad nedrīkst pakļaut atmosfēras iedarbībai (lietus, saule).
- Glabājiet iepakojumu bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir tieši pievienota strāvas kontaktligzdai.
- Ierīces pievienošanai neizmantojiet adapterus, vairāku ligzdu rozetes vai pagarinātājus.
- Nekad neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kā vien tiem, kam tā ir paredzēta.
- Lietošanas laikā cepšanas iekārtas ir pastāvīgi jāuzrauga: pārkarsēta eļļa var aizdegties.
- Nedarbiniet ierīci, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai novērstu tās pārkaršanu.
- Nestāviet uz ierīces, jo tas var to sabojāt.
- Nenovietojiet katlus un pannas uz malām, jo tas var sabojāt silikona savienojumus.

2. UZSTĀDĪŠANA

Lai veiktu uzstādīšanas procedūru, ir obligāti jāievēro lietošanas valstī spēkā esošie likumi, noteikumi, direktīvas un standarti (noteikumi par elektrisko sistēmu drošību, pareizu sastāvdaļu pārstrādi utt.)!

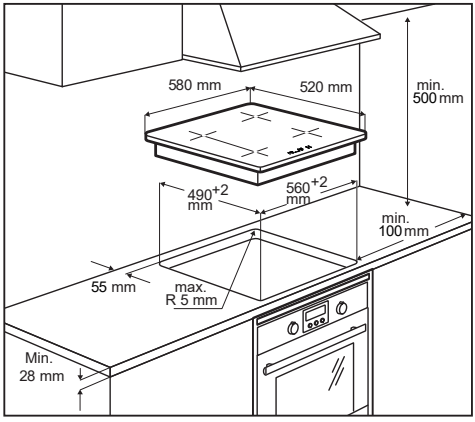
- Papildinformāciju attiecībā uz uzstādīšanu skatiet montāžas instrukcijās.
- Starp ierīci un darba virsmu nelietojiet silikona hermētiķi.
- Pārbaudiet, vai zem plīts virsmas ir pietiekami daudz vietas gaisa cirkulācijai. Skatiet montāžas instrukcijas.
- Ierīces apakšdaļa var kļūt ļoti karsta. Ja ierīce ir uzstādīta virs atvilktnēm, noteikti uzstādiet zem ierīces ugunsdrošu atdalīšanas paneli, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai. Skatiet montāžas instrukcijas.
- Ierīces ventilācijai jāatbilst ražotāja norādījumiem.
- Lai nodrošinātu pareizu izstrādājuma ventilāciju, virtuves blokā izveidojiet vismaz 28 cm² lielu priekšējo atveri, kurā ir jābūt plīts virsmai.

Prasības attiecībā uz virtuves blokiem

- Ja ierīce ir uzstādīta uz viegli uzliesmojošiem materiāliem, ir stingri jāievēro norādījumi un noteikumi, kas attiecas uz zemsprieguma sistēmām, un ugunsdrošības noteikumi.
- Iebūvējamu bloku gadījumā sastāvdaļas (plastmasas materiāla un finierēta koka) jāizmanto karstumizturīgas līmes (min. 85°C): nepiemērotu materiālu un līmvielu izmantošana var izrai-

sīt sastāvdaļu deformāciju vai atdalīšanu.

- Masīvkoka profilu izmantošana ap darba virsmu aiz ierīces ir atļauta, ja minimālie attālumi atbilst uzstādīšanas rasējumos norādītajām norādēm.



- Papildinformāciju attiecībā uz uzstādīšanu skatiet montāžas instrukcijās.
- Ja zem plīts nav krāsns, uzstādiet zem ierīces atdalīšanas paneli, kā parādīts montāžas instrukcijās.

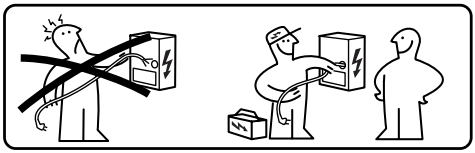
3. ELEKTROINSTALĀCIJA

BRĪDINĀJUMS. Visi elektriskie savienojumi jāveic pilnvarotam uzstādītājam.

- Pirms pieslēgumu veikšanas pārbaudiet, vai uz datu plāksnītes norādītais ierīces nominālais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam. Datu plāksnīte ir piestiprināta plīts apakšpusē.
- Ievērojiet savienojuma shēmu (atrodas plīts apakšpusē).
- Izmantojiet tikai oriģinālos komponentus, ko piegādājis rezerves daļu servisa centrs.
- Ierīce tiek piegādāta ar savienojuma kabeli.
- Ja strāvas vads ir bojāts, nomainiet to ar atbilstošu oriģinālo rezerves daļu. Sazināties ar tehniskā atbalsta dienestu.

Uzmanību! Nemetiniet kabeļus!

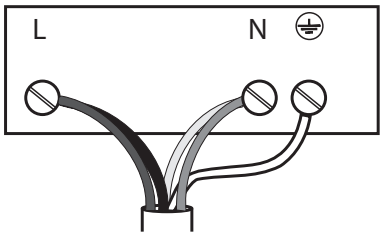
Elektriskais savienojums



- Elektriskos pieslēgumus drīkst veikt apmācīts tehniķis.
- Šai ierīcei ir “Y” tipa savienojums ar H05V2V2-F tipa kabeli. Minimālais vadītāja šķērsgriezums: 5x2,5 mm².
- Pieslēguma spailēm iespējams piekļūt, ja noņem savienošanas kārbas vāku.
- Pārbaudiet, vai sadzīves elektriskās sistēmas parametri (spriegums, maksimālā jauda un strāva) ir saderīgi ar ierīces raksturlielumiem.
- Pievienojiet ierīci, kā parādīts diagrammā (saskaņā ar valsts līmenī spēkā esošajiem tīkla sprieguma standartiem).

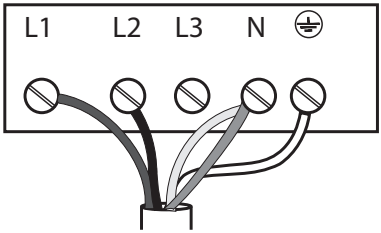
Pieslēguma shēma

220V - 240V 1N ∼



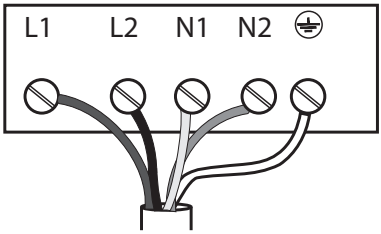
L	Melns
L	Brūns
N	Zils
N	Pelēks
⏚	Dzeltens/Zaļš

380V - 415V 2N ~

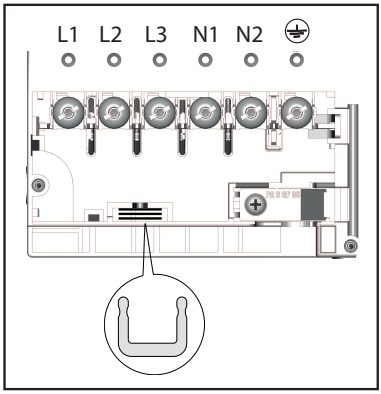


L1	Brūns
L2	Melns
N	Zils
N	Pelēks
⏚	Dzeltens/Zaļš

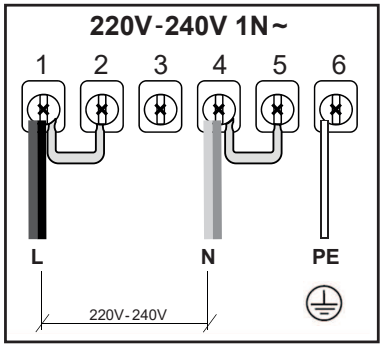
220V - 240V 2N ~

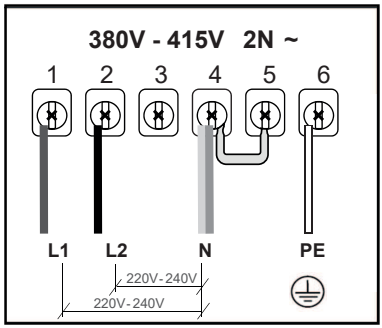


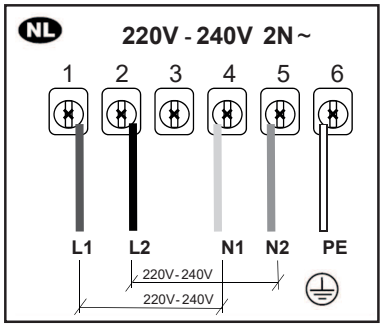
L1	Brūns
L2	Melns
N	Zils
N	Pelēks
⏚	Dzeltens/Zaļš



Ievietojiet strāvas vadus ⏛ starp spailēm, kā parādīts attēlā







4. TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido cloridrico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Non consumare gli eventuali residui di cibo caduti o accumulati sulla superficie e sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura.
- Pirms jebkādas tīrīšanas vai apkopes darbības izslēdziet vai atvienojiet ierīci no strāvas padeves.

- Pēc katras lietošanas reizes notīriet ierīci, lai novērstu pārtikas atlikumu karbonizāciju. È molto più difficile rimuovere le tracce di sporco indurite o bruciate.
- Per rimuovere lo sporco quotidiano, usare un panno morbido o una spugnetta con un detergente appropriato. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai detergenti da utilizzare. Si raccomanda l'uso di detergenti neutri.
- Rimuovere le tracce di sporco indurite, ad esempio latte traboccato in fase di bollitura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai raschietti da utilizzare.
- Rimuovere i residui di cibo ricchi di zucchero, ad esempio schizzi di marmellata in cottura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere eventuali residui di plastica fusa usando un raschietto idoneo per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per esempio aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Pēc tam vēlreiz noslaukiet ar mitru drānu.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie ed evitare che vi cadano sopra oggetti duri. Pa virsmu nevelciet pannas un katlus.
- Non utilizzare pulitori a vapore.

Manutenzione e riparazioni

- Assicurarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia affidata esclusivamente al costruttore o ai tecnici del Servizio Assistenza.
- Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti esclusivamente dal produttore o dai tecnici del Servizio Assistenza.

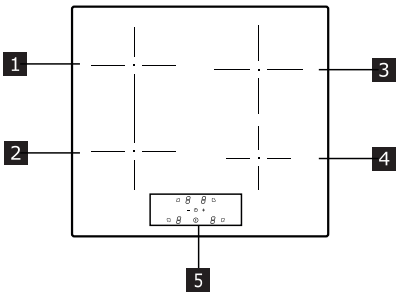
In presenza di un guasto, cercare di trovare una soluzione seguendo le indicazioni fornite nella guida alla risoluzione dei problemi. Ja problēmu nevar atrisināt, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. PRODUKTA APRAKSTS

Gatavošanas virsmas izvietojums



1	Viena gatavošanas zona (160 mm) 1400 W, ar 2100 W pastiprinātāja funkciju
2	Viena gatavošanas zona (160 mm) 1400 W, ar 2100 W pastiprinātāja funkciju
3	Viena gatavošanas zona (200 mm) 2300 W, ar 3000 W pastiprinātāja funkciju
4	Viena gatavošanas zona (145 mm) 1400 W, ar 1850 W pastiprinātāja funkciju

5	Vadības panelis

RĀDĪTĀJI

Trauka klātbūtnes konstatēšana

Katra gatavošanas zona ir aprīkota ar sistēmu, kas nosaka trauka klātbūtni uz plīts.

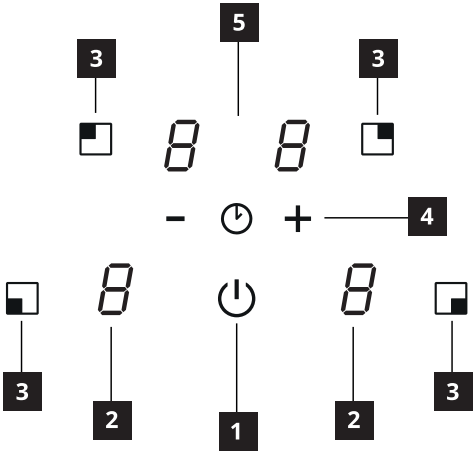
Atklāšanas sistēma spēj atpazīt traukus ar magnetizējamu pamatni, kas piemēroti izmantošanai uz indukcijas plītīm.

Ja darbības laikā trauks tiek noņemts vai tiek izmantots nepiemērots trauks, displejā parādās simbols U.

Atlikušā karstuma indikators

Atlikušā siltuma indikators ir drošības funkcija, kas norāda, ka gatavošanas zonas virsmas temperatūra joprojām ir 50°C vai augstāka, un tādēļ, pieskaroties tai ar kailām rokām, tā var izraisīt apdegumus. attiecīgās gatavošanas zonas cipars norāda H.

6. VADĪBAS PANELIS



1	Ieslēgts/Izslēgts
2	Jaudas līmeņa indikators
3	Gatavošanas zonas izvēles poga
4	Jaudas līmenis / taimera vadība
5	Gatavošanas laika indikators

7. JAUDAS IEROBEŽOJUMS

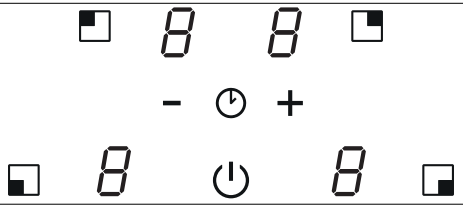
Pirmo reizi pievienojot ierīci mājas tīklam, uzstādītājam jāiestata gatavošanas zonu jauda, pamatojoties uz mājas elektriskās sistēmas faktisko jaudu.

Ja tas nav nepieciešams, plīti var ieslēgt tieši, izmantojot ⏻, vai arī izpildiet tālāk aprakstīto procedūru, lai piekļūtu izvēlnei.

- Pievienojiet plīti mājas tīklam.
- Uz dažām sekundēm iedegas visi cipari.
- Tiklīdz cipari nodziest, vienlaikus nospiediet plīts izvēles pogas un turiet tās nospiestas 5 sekundes, līdz taimera ciparos parādās pašreizējais iestatījums.
- Izmantojiet “+” un “-”, lai atlasītu atbilstošu enerģijas patēriņu, ievērojot tālāk sniegto tabulu.
- Vēlreiz nospiediet plīts izvēles pogas un turiet tās nospiestas 5 sekundes, lai apstiprinātu izvēli.

KW	Piezīme
7,4	Standarta sākotnējie iestatījumi
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNKCIJAS



Jaudas/laika ierobežojuma funkcija

Šī drošības funkcija ļauj izslēgt gatavošanas zonu, kas noteiktu laiku nav mainīta.
Izslēgšanas laika tabula:

Jaudas līmenis	Izslēgšanas laiks (minūtes)
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

Pastiprinātāja funkcija

Funkciju Boost var izmantot, lai nodrošinātu papildu jaudas līmeni gatavošanas zonai līdz 5 minūtēm.
Šī funkcija ir noderīga liela ūdens daudzuma vārīšanai.

Aktivizēšana:
- atlasiet vienu no gatavošanas zonām.
- Nospiediet "+", līdz sasniedzat līmeni "9".
- Nospiediet vēlreiz, lai iestatītu pastiprināšanas funkciju
- Atbilstošais cipars norāda P.

Funkcija Boost ir ieprogrammēta uz 5 minūtēm.

Deaktivizēšana:
- atlasiet vienu no gatavošanas zonām, kurā ir aktivizēta funkcija Boost.
- Nospiediet " - ".

Šī funkcija automātiski deaktivizējas pēc 5 minūtēm.

Bērnu drošības ierīce

Šī funkcija novērš ierīces nejaušu darbību. Apstiprinājums tiek dots, ja cipars rāda L. Ja viena zona joprojām ir silta, H un L mainās.

Aktivizēšana:
ieslēdziet plīti un pārliecinieties, ka neviena no gatavošanas zonām nav aktīva.
- Vienlaicīgi nospiediet un " - " un atlaidiet.
- Atkārtoti nospiediet .
- Gatavošanas zonas cipari rāda L.

Pagaidu deaktivizēšana:
vienlaicīgi nospiediet pogu un pogu " - " un atlaidiet.
Funkcija tiek deaktivizēta, ja plīts virsma ir ieslēgta. Ja plīts virsmu izslēdzat un atkal ieslēdzat, funkcija paliek aktīva.

Pastāvīga deaktivizēšana:
ieslēdziet plīti un pārliecinieties, ka neviena no gatavošanas zonām nav aktīva.
- Vienlaicīgi nospiediet un " - " un atlaidiet.
- Vēlreiz nospiediet " - ".

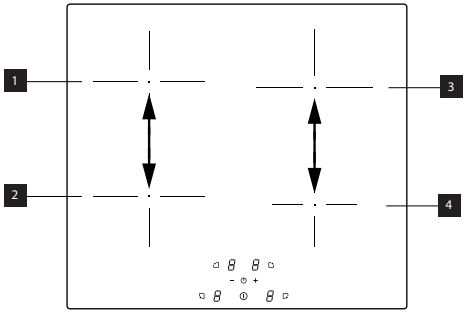
Funkcija tiek deaktivizēta. Ja plīts virsmu izslēdzat un atkal ieslēdzat, vairs netiek rādīts L.

Taimeris (vispārīgs pielietojums)	Taimeris sāk atpakaļskaitīšanu, ko var iestatīt no 1 līdz 99 minūtēm. Iestatītā laika beigās atskan skaņas signāls, kuru var apklusināt, nospiežot jebkuru pogu. Taimera darbības laikā gatavošanas zonas darbojas autonomi.
	Aktivizēšana: kad plīts virsma ir ieslēgta, pārliecinieties, vai neviena no gatavošanas zonām nav aktīva. - Vienlaicīgi nospiediet pogas “+” un “-”. - Taimera cipars rāda “0 0”. - Iestatiet laiku, izmantojot “+” un “-”. - Nepieskarieties nekam 10 sekundes, pēc tam taimeris sāk skaitīt atpakaļ. Ja vērtība ir “0 0”, nospiežot “-”, laiks tiek iestatīts uz 30 minūtēm. Atkārtojiet šīs darbības, lai mainītu jau ieprogrammētu vērtību.
	Deaktivizēšana: Kad plīts virsma ir ieslēgta, pārliecinieties, vai neviena no gatavošanas zonām nav aktīva. - Vienlaicīgi nospiediet “+” un “-”. - Iestatiet “0 0”, izmantojot “+” un “-”. - Nepieskarieties nekam 10 sekundes.
Gatavošanas zonu taimeris	Šis taimeris sāk atpakaļskaitīšanu, lai izslēgtu noteiktu gatavošanas zonu, un to var iestatīt no 1 līdz 99 minūtēm. Šajā laikā gatavošanas zona darbojas standarta režīmā. Gatavošanas zonas ir autonomas, tāpēc tās var programmēt individuāli. Iestatītā laika beigās atskan skaņas signāls, kuru var apklusināt, nospiežot jebkuru pogu.
	Aktivizēšana: kad plīts virsma ir ieslēgta, katls ir vietā un gatavošanas zona darbojas: - Atlasiet vajadzīgo gatavošanas zonu un iestatiet vēlamo jaudu. - Vienlaicīgi nospiediet “+” un “-”. - Sāk mirgot taimera cipars, kas norāda “0 0”, un punkts blakus attiecīgajai gatavošanas zonai. - Iestatiet laiku, izmantojot “+” un “-”. - Nepieskarieties nekam 10 sekundes, pēc tam taimeris sāk skaitīt atpakaļ. Ja vērtība ir “0”, nospiežot “-”, laiks tiek iestatīts uz 30 minūtēm. Atkārtojiet šīs darbības, lai mainītu jau ieprogrammētu vērtību. Taimeri var iestatīt abām gatavošanas zonām. Taimeris rāda īsāko no divām atpakaļskaitīšanas reizēm.
	Deaktivizēšana: kad plīts virsma ir ieslēgta, panna ir vietā un gatavošanas zona darbojas: - Atlasiet vajadzīgo gatavošanas zonu. - Vienlaicīgi nospiediet “+” un “-”. - Iestatiet “0 0”, izmantojot “+” un “-”. - Nepieskarieties nekam 10 sekundes.

9. GATAVOŠANAS TABULA

Jaudas līmenis	Gatavošanas metode	Izmantošanas veids
1	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
2	Atkausēšana, maiga sildīšana	Sviests, šokolāde, želatīns, mērces
3	Uzkarsēt līdz temperatūrai	Rīsi
4	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
5	Ilgstoša gatavošana, sabiezējums, sautējums	Dārzeņi, kartupeļi, mērces, augļi, zivis
6	Ilgstoša gatavošana, sautēšana	Pasta, zupas, sautēta gaļa
7	Viegla cepšana	Kartupeļu rosti (pankūkas), omletes, rīvēti un cepti ēdieni, ēdesa
8	Cepšana, cepšana dziļā tauku peldē	Gaļa, kartupeļu čipsi
9	Ātrā fritēšana augstā temperatūrā	Steiki
P	Ātra sildīšana	Verdošs ūdens

10. JAUDAS PĀRVALDĪBAS FUNKCIJA



Šis produkts ir aprīkots ar elektroniski vadāmu jaudas pārvaldības funkciju.

Lūdzu skatīt attēlu.

Šī funkcija kontrolē maksimālās jaudas 3700 W padevi starp 1. un 2. gatavošanas zonu, optimizējot jaudas sadali un izvairoties no sistēmas pārslodzes situācijām.

Plīts virsma maksimālā jaudas līmenī – funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām un nepieciešamības gadījumā automātiski samazina gatavošanas zonas jaudu (pēdējai komandai ir augstākā prioritāte).

Plīts virsma ar jaudas ierobežojumu - funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, neļaujot iestatīt gatavošanas zonas jaudu uz līmeni, kas ir lielāks par ierobežojumu (lai palielinātu konkrētas gatavošanas zonas jaudu, ir nepieciešams manuāli samazināt līmeņa jauda, kas iestatīta pārējām).

Piemērs:

Ja 1. gatavošanas zonai ir izvēlēts papildu jaudas līmenis (palielinājums) (P), 2. gatavošanas zona vienlaikus nevar pārsniegt 9. jaudas līmeni un tiks automātiski ierobežota."

11. ROKASGRĀMATA PAR TRAUKU IZMANTOŠANU

Kādus traukus lietot

Izmantojiet tikai traukus ar feromagnētisku pamatni, kas piemēroti lietošanai indukcijas plītīs:

- čuguns
- emaljēts tērauds
- oglekļa tērauds
- nerūsējošais tērauds (pat ne pilnībā)
- alumīnijs ar feromagnētisko pārklājumu vai pamatne ar feromagnētisko plāksni

Lai pārliecinātos par trauka piemērotību, pārbaudiet, vai ir redzams simbols (parasti tas ir apzīmogots apakšā). Jūs varat arī novietot magnētu netālu no trauka pamatnes. Ja tas paliek piestiprināts, tas nozīmē, ka panna ir piemērota lietošanai uz indukcijas plīts.

Lai nodrošinātu optimālu efektivitāti, vienmēr izmantojiet pannas ar plakanu pamatni, kas spēj vienmērīgi sadalīt siltumu. Pamatne, kas nav pilnīgi līdzena, var ietekmēt enerģijas un siltuma vadīšanu.

Kā lietot katlus

Katla/pannas minimālais diametrs dažādām gatavošanas zonām.

Lai nodrošinātu, ka plīts virsma darbojas pareizi, pannai ir jānosedz viens vai vairāki atskaites punkti, kas norādīti uz plīts virsmas, un tai jābūt ar piemērotu minimālo diametru.

Vienmēr izmantojiet gatavošanas zonu, kas vislabāk atbilst pannas pamatnes diametram.

Gatavošanas zonas	Trauka pamatnes diametrs	
	Min. Ø (ieteicamais)	Maks. Ø (ieteicamais)
Aizmugurē pa labi	110 mm	200 mm
Priekšpusē pa labi	110 mm	145 mm
Aizmugurē pa kreisi	110 mm	190 mm
Priekšpusē pa kreisi	110 mm	190 mm

Tukši katli/pannas vai ar plānu dibenu
Neizmantojiet uz plīts virsmas tukšus vai ar plānu pamatni katlus/pannas, jo tie neļauj kontrolēt temperatūru vai automātiski izslēgt gatavošanas zonu, ja temperatūra ir pārāk augsta, tādējādi radot risku sabojāt katlu vai plīts virsmu.
Ja tā notiek, nepieskarieties nekam un uzgaidiet, līdz visas sastāvdaļas atdziest.
Ja tiek rādīts kļūdas ziņojums, skatiet sadaļu "Problēmu novēršana".

Padomi/ieteikumi
Trokšņi darbības laikā
Aktivizējot gatavošanas zonu, jūs varat dzirdēt īsu dūcienu. Šī parādība ir raksturīga stikla keramikas gatavošanas zonām un neietekmē ne ierīces darbību, ne tās kalpošanas laiku. Troksnis var būt atkarīgs no izmantotā trauka. Spēcīgu traucējumu gadījumā ieteicams nomainīt trauku.

12. PROBLĒMU RISINĀJUMS

Kļūdas kods	Apraksts	Iespējamais kļūdas cēlonis	Risinājums
ER03	Plīts izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Tika konstatēta nepārtraukta pogu aktivizēšana. Ūdens vai trauks uz vadības paneļa.	Noņemiet ūdeni vai trauku no stikla keramikas virsmas un no vadības paneļa.
ER21	Plīts izslēdzas.	Elektronisko komponentu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Pārbaudiet, vai plītij ir pietiekama ventilācija. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E2	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Trauks tukšs vai nederīgs. Trauka vai stikla keramikas virsmas temperatūra ir pārāk augsta. Elektronisko komponentu temperatūra ir pārāk augsta.	Ļaujiet plītij atdzist. Izmantojiet atbilstošu trauku. Nesildīt tukšus traukus.
E3	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Nepiemērots trauks. Trauks zaudē magnētiskās īpašības un var sabojāt indukcijas plīti.	Izmantojiet atbilstošu trauku. Kļūda automātiski izzūd pēc 8 s, un gatavošanas zonu var izmantot vēlreiz. Turpmāku kļūdu gadījumā trauks ir jānomaina. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E6	Gatavošanas zona neieslēdzas.	Barošanas avota spriegums un/vai frekvence ir ārpus diapazona.	Pārbaudiet tīkla spriegumu un/vai frekvenci. Ja nepieciešams, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E8	Gatavošanas zonas izslēdzas.	Ventilatora kļūme. Ventilatoru bloķē putekļi vai pavedieni.	Iztīriet ventilatoru un noņemiet visus sveškermeņus. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
EH	Attiecīgā gatavošanas zona tiek izslēgta.	Bloķēts gatavošanas zonas temperatūras sensors. Pēc plīts ieslēgšanas netiek konstatētas pietiekamas temperatūras svārstības.	Izslēdziet plīti un ieslēdziet to vēlreiz, kad tā ir atdzisusi. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Atvienojiet plīti no strāvas padeves. Uzgaidiet dažas sekundes, pēc tam pievienojiet plīti atkal barošanas avotam. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar servisa centru un norādiet kļūdas kodu, kas parādās displejā.		

13. TEHNISKIE DATI

	Mērvienība	**Vērtība**
Produkta tips		**Integrēta plīts virsma**

Izmēri	Platums	mm	**580**
	Dziļums	mm	**520**
	Augstums min./maks	mm	**54**
Kopējā jauda		W	**7400**

Parametrs	**Vērtība**
Barošanas spriegums / frekvence	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Ierīces svars	**8,8kg**

14. PLĪTS VIRSMAS ENERGOEFEKTIVITĀTE

Gatavošanas zonu skaits	**4**
Gatavošanas tehnoloģija	**Indukcija**
Gatavošanas zonas izmēri	**Priekšpusē pa kreisi Ø 160 mm**
	Aizmugurē pa kreisi Ø 160 mm
	Mugurpusē pa labi Ø 200 mm
	Priekšpusē pa labi Ø 145 mm
Enerģijas patēriņš vienai gatavošanas zonai	**Priekšpusē pa kreisi 187 Wh/kg**
	Aizmugurē pa kreisi 187 Wh/kg
	Mugurpusē pa labi 185 Wh/kg
	Priekšpusē pa labi 181 Wh/kg
Plīts virsmas elektroenerģijas patēriņš (elektriskā darbība)	**185 Wh/kg**

15. VIDES ASPEKTI

Sadzīves tehnikas utilizācija

Simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Produkts jānodod utilizācijai centrā, kas specializējas elektrisko un elektronisko komponentu pārstrādē. Nodrošinot šī produkta pareiza utilizāciju, jūs palīdzēsiet novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai, kas citādi varētu rasties, atbrīvojoties no produkta nepareizi. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī produkta pārstrādi, sazinieties ar pašvaldības iestādēm, vietējo atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties produktu.

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem

Materiāli ar simbolu ir pārstrādājami. Atbrīvojieties no iepakojuma pārstrādei piemērotos savākšanas konteineros.

Enerģijas taupīšana

Ikdienā gatavojot ēdienu, varat ietaupīt enerģiju, ievērojot tālāk sniegtos ieteikumus.

- Sildot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo daudzumu.
- Ja iespējams, traukus vienmēr pārklājiet ar vāku.
- Pirms gatavošanas zonas aktivizēšanas novietojiet pannu.
- Novietojiet mazākās pannas uz mazākajām gatavošanas zonām.
- Novietojiet traukus tieši gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai izkausētu.

16. ATBILSTĪBAS DEKLARĀCIJA

Informācija par produktu saskaņā ar regulu Nr. 66/2014

Atsauces standarti:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Šī ierīce ir izstrādāta, ražota un tirgota saskaņā ar EEK direktīvām.
"Tehniskie dati ir norādīti uz datu plāksnītes, kas atrodas izstrādājuma apakšā."

LT

1. INFORMACIJA APIE SAUGĄ

Savo saugumui užtikrinti ir tam, kad prietaisas veiktų tinkamai, prieš montuojant ir paleidžiant veikti, prašome atidžiai perskaityti šį vadovą. Visada laikykite šias instrukcijas kartu su prietaisu, net ir tuomet, jei perleidžiate arba perduodate kitiems. Svarbu, kad naudotojai išmanytų visas veikimo savybes ir prietaiso saugą. Šios kaitlentės turi EMS ir EML direktyvų reikalavimus atitinkančias indukcines sistemas ir neturėtų trukdyti kitiems elektroniniams prietaisams. Širdies simuliatorius arba kitą elektroninę įrangą nešiojantys asmenys turėtų pasitarti su savo gydytoju arba implantuoto prietaiso gamintoju, kad įvertintų jo jautrumą trukdžiams.

Elektros jungtys turi būti įrengtos kompetentingo techniko. Prieš įrengdami elektros jungtį, perskaitykite skyrių ELEKTROS PRIJUNGIMAS.

Jei prietaisų maitinimo laidas, gnybtai arba laidų pjūvis yra tarp laido tvirtinimo taško ir gnybtų, jie turi būti išdėstyti taip, kad būtų galima ištraukti laidą, kuriuo teka įtampa, įžeminimo laido priekyje, jei jo tvirtinimo detalė išlindusi.

- Gamintojas nebus laikomas atsakingu už žalą, padarytą netinkamai sumontavus arba naudojant.
- Patikrinkite, ar tinklo maitinimas sutampa su nurodytu prie produkto pritvirtintoje duomenų plokštelėje.
- Izoliavimo prietaisai turi būti sumontuoti fiksuotoje įrangoje vadovaujantis laidų sujungimo sistemoms taikomais reglamentais.
- I klasės prietaisuose patikrinkite, ar buitinis namų tinklas turi tinkamą įžeminimo jungtį.
- Junkite įrenginį prie elektros tinklo naudodami daugiapolį jungiklį.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotas pagalbos centras arba kompetentingas technikas, kad būtų išvengta bet kokios rizikos arba pavojingos situacijos.

ĮSPĖJIMAS: Prieš montuodami prietaisą, nuimkite apsaugines plėveles.

- Naudokite tik kartu su prietaisu tiekiamus varžtus arba kitą techninę įrangą.

ĮSPĖJIMAS: Jei nebus sumontuoti varžtai arba tvirtinimo prietaisai, kaip aprašyta šiose instrukcijose, gali kilti nutrenkimo elektra rizika.

- Valymo ir priežiūros darbai neturi būti vykdomi vaikų, nebent yra prižiūrimi suaugusio asmens.
- Vaikai turi būti stebimi siekiant užtikrinti, kad nežaistų su prietaisu.
- Šis prietaisas neturi būti naudojamas asmenų (įskaitant vaikus), turinčių protinę, fizinę ir jutiminę negalią arba neturinčių patirties ir žinių, nebent yra už jų saugumą atsakingo asmens atidžiai stebimi ir išmokyti, kaip saugiai naudoti prietaisą.
- Šis prietaisas gali būti naudojamas mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių protinę, fizinę ir jutiminę negalią arba neturinčių patirties ir pakankamai žinių, jei jie yra atidžiai stebimi ir išmokyti apie prietaiso saugų naudojimą arba su juo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

ĮSPĖJIMAS: Šis prietaisas ir jo liečiamos dalys naudojimo metu įkaista.

Ypač saugokitės, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų.

Jaunesni nei 8 metų vaikai turi būti atokiau nuo įrenginio, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.

ĮSPĖJIMAS: Jei paviršiuje yra įtrūkimų, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra rizikos.

- Nelieskite prietaiso šlapiomis rankomis arba kūno dalimis.
- Produktui valyti nenaudokite garinių prietaisų.
- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, pavyzdžiui, peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti.
- Naudokite specialų valdiklį kaitlentei išjungti po naudojimo; nepasikliaukite puodų jutikliais.

ĮSPĖJIMAS: Pavojinga palikti kaitlentę be priežiūros tuomet, kai naudojama alyva arba riebalai, nes gali susidaryti pavojinga situacija ir kilti gaisras. NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu arba liepsną slopinančia antklode.

DĖMESIO: Valgio gaminimas turi būti prižiūrimas. Trumpas maisto ruošimo procesas turi būti nuolat stebimas.

- Prietaisas nėra suprojektuotas paleisti veikti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant kepimo paviršių.

- Prietaisas turi būti sumontuotas taip, kad būtų galima atjungti nuo elektros tinklo su tarpu tarp kontaktų (3 mm), kuris užtikrintų visiškai izoliaciją esant III kategorijos perkrovai.
- Prietaisas niekada negali būti veikiamas blogų oro sąlygų (lietaus, saulės).
- Saugokite pakuotę nuo vaikų ir naminių gyvūnų.
- Įsitikinkite, kad prietaisas prijungtas tiesiai prie elektros lizdo.
- Prietaisui prijungti nenaudokite adapterių, šakotuvų arba ilgintuvų.
- Niekada nenaudokite prietaiso pagal kitą paskirtį, nei ta, kuriai buvo suprojektuotas.
- Naudojant keptuvės turi būti nuolat stebimos: perkaitęs aliejus gali užsidegti.
- Neįjunkite prietaiso naudodami išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Prietaiso niekada negalima montuoti už dekoracinių durelių, kad jis neperkaistų.
- Nestovėkite ant prietaiso, nes jį galite sugadinti.
- Nedėkite puodų ir keptuvių ant krašto, nes gali susigadinti silikoninės jungtys.

2. MONTAVIMAS

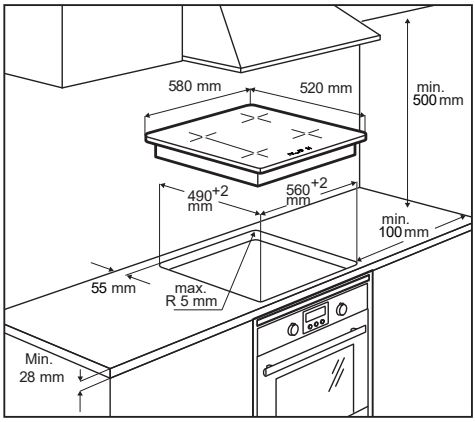
Atliekant montavimo darbus privaloma laikytis įstatymų, nurodymų, direktyvų ir standartų (reglamentų dėl elektros įrangos saugos, tinkamo komponentų perdirbimo ir t. t.), taikomų naudojimo šalyje!

- Daugiau informacijos apie montavimą žiūrėkite montavimo instrukcijose.
- Tarp prietaiso ir darbastalio nenaudokite silikoninio sandariklio.
- Patikrinkite, ar po kaitlente yra pakankamai vietos oro cirkuliacijai. Vadovaukitės montavimo instrukcijomis.
- Prietaiso apačia gali labai įkaisti. Jei prietaisas yra sumontuotas virš stalčių, po prietaisu būtinai sumontuokite ugniai atsparią atskyrimo plokštę, kad nebūtų galima prieiti prie apatinės dalies. Vadovaukitės montavimo instrukcijomis.
- Prietaiso ventiliacija privalo atitikti gamintojo instrukcijas.
- Virtuvinio komplekto priekyje sukurkite mažiausiai 28 cm² angą, kurioje turėtų būti įrengiama kaitlentė ir būtų užtikrintas produkto vėdinimas.

Reikalavimai virtuviniam komplektui

- Jei prietaisas tvirtinamas ant degių medžiagų, privaloma griežtai laikytis žemosios įtampos įrenginių ir priešgaisrinės apsaugos rekomendacijų bei reglamentų.
- Įmontuojamų prietaisų komponentai (plastikinės medžiagos ir faneruota mediena) turi būti tvirtinami su karščiui atspariais klijais (min. 85 °C): naudo-

jant netinkamą medžiagą bei klijus, komponentai gali deformuotis arba atkibti.
- Aplink darbastalį už prietaiso leidžiama naudoti medžio masyvo profilius, jei minimalus atstumas visada lieka lygus nurodytiems montavimo brėžiniuose pateiktiems dydžiams.



- Daugiau informacijos apie montavimą žiūrėkite montavimo instrukcijose.
- Jei po kaitlente nėra orkaitės, po prietaisu sumontuokite atskyrimo plokštę, kaip pavaizduota montavimo instrukcijose.

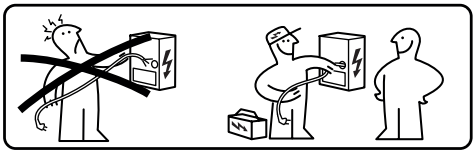
3. ELEKTROS PRIJUNGIMAS

ĮSPĖJIMAS: Visos elektros jungtys turi būti įrengtos įgalioto montuotojo.

- Prieš įrengdami jungtis patikrinkite, ar duomenų plokšelėje nurodyta prietaiso nominali įtampa atitinka maitinimo tinklo įtampą. Duomenų plokštelė yra pritvirtinta apatinėje kaitlentės pusėje.
- Vadovaukitės prijungimo schema (ji įrengta apatinėje kaitlentės pusėje).
- Naudokite tik atsarginių dalių tarnybos tiekiamas originalias dalis.
- Prietaisas tiekiamas su jungiamuoju laidu.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, pakeiskite jį tinkama originalia atsargine dalimi. Kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.

Dėmesio! Nelituokite laidų!

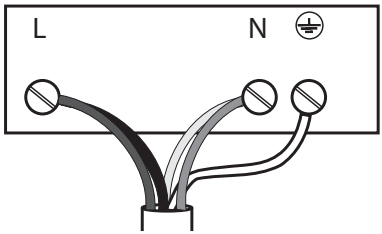
Elektros prijungimas



- Prijungimą prie elektros tinklo turi atlikti apmokytas technikas.
- Šio prietaiso prijungimas yra „Y“ tipo, kabelis yra H05V2V2-F tipo. Min. laidų pjūvis: 5 x 2,5 mm².
- Jungčių gnybtus galima pasiekti nuėmus elektros jungčių dėžutės dangtelį.
- Patikrinkite, ar buitinės elektros energijos tiekimo charakteristikos (įtampa, maksimali galia ir srovė) atitinka įrenginio charakteristikas.
- Prijunkite įrenginį kaip parodyta schemoje (laikantis šalyje galiojančių tinklo įtampos standartų).

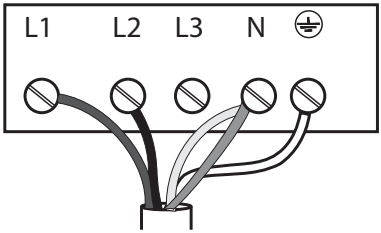
Prijungimo schema

220V - 240V 1N ∼



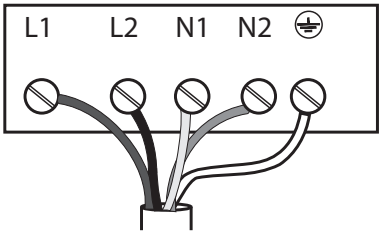
L	Juodas
L	Rudas
N	Mėlynas
N	Pilkas
⏚	Geltonas / žalias

380V - 415V 2N ~

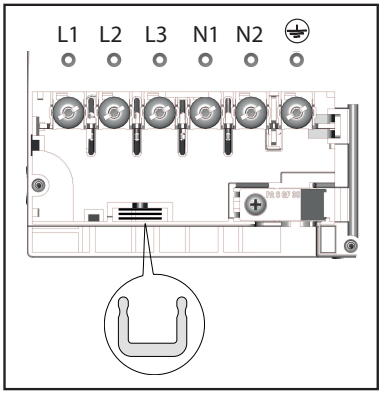


L1	Rudas
L2	Juodas
N	Mėlynas
N	Pilkas
⏚	Geltonas / žalias

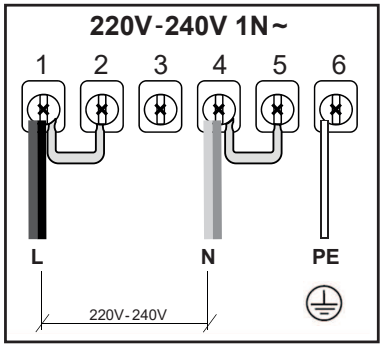
220V - 240V 2N ~

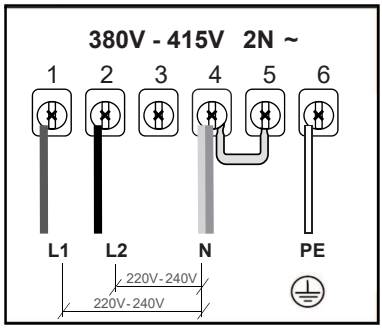


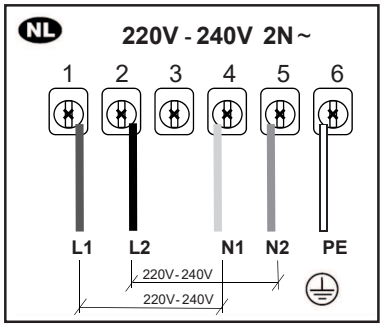
L1	Rudas
L2	Juodas
N	Mėlynas
N	Pilkas
⏚	Geltonas / žalias



Įdėkite srovės jungtuvus ⏛ tarp varžtų, kaip pavaizduota







4. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido cloridrico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- Non consumare gli eventuali residui di cibo caduti o accumulati sulla superficie e sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura.
- Prieš bet kokį valymo arba priežiūros darbą, išjunkite ir atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo.

- Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo, kad kokie nors likę maisto likučiai nesuanglėtų. È molto più difficile rimuovere le tracce di sporco indurite o bruciate.
- Per rimuovere lo sporco quotidiano, usare un panno morbido o una spugnetta con un detergente appropriato. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai detergenti da utilizzare. Si raccomanda l'uso di detergenti neutri.
- Rimuovere le tracce di sporco indurite, ad esempio latte traboccato in fase di bollitura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Seguire le raccomandazioni del produttore in merito ai raschietti da utilizzare.
- Rimuovere i residui di cibo ricchi di zucchero, ad esempio schizzi di marmellata in cottura, usando un raschietto per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere eventuali residui di plastica fusa usando un raschietto idoneo per superfici in vetroceramica quando il piano cottura è ancora caldo. Tali residui, se non rimossi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica.
- Rimuovere le macchie di calcare utilizzando una piccola quantità di soluzione anticalcare, per esempio aceto o succo di limone, una volta che il piano cottura si è raffreddato. Tada vėl nuvalykite drėgna šluoste.
- Non tagliare o preparare gli alimenti sulla superficie ed evitare che vi cadano sopra oggetti duri. Netraukite puodų ar indų per paviršių.
- Non utilizzare pulitori a vapore.

Manutenzione e riparazioni

- Assicurarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia affidata esclusivamente al costruttore o ai tecnici del Servizio Assistenza.
- Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti esclusivamente dal produttore o dai tecnici del Servizio Assistenza.

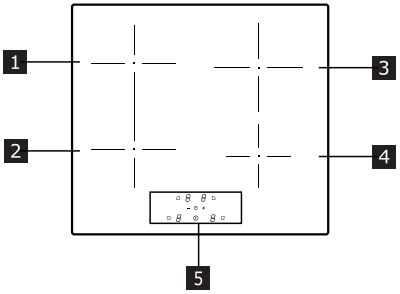
In presenza di un guasto, cercare di trovare una soluzione seguendo le indicazioni fornite nella guida alla risoluzione dei problemi. Jei neįmanoma išspręsti problemos, kreipkitės į aptarnavimo tarnybą.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. GAMINIO APRAŠYMAS

Kaitinimo paviršių išsidėstymas



1	Viena kaitinimo zona (160 mm) 1400 W, su funkcija „Booster" nuo 2100 W
2	Viena kaitinimo zona (160 mm) 1400 W, su funkcija „Booster" nuo 2100 W
3	Viena kaitinimo zona (200 mm) 2300 W, su funkcija „Booster" nuo 3000 W
4	Viena kaitinimo zona (145 mm) 1400 W, su funkcija „Booster" nuo 1850 W

5	Valdymo skydelis

RODIKLIAI

Indo aptikimas

Kiekviena kaitinimo zona turi sistemą, aptinkančią puodą ant kaitlentės.

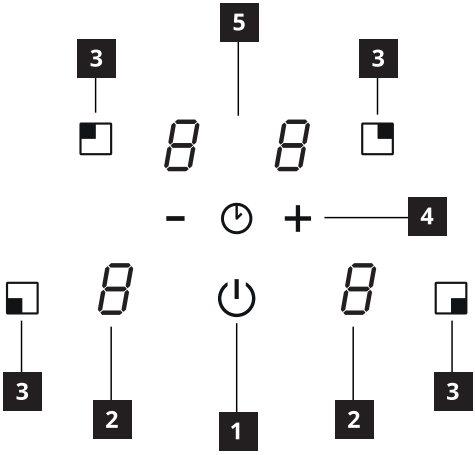
Aptikimo sistema sugeba atpažinti puodus magnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinių kaitlenčių.

Jei puodas nuimamas veikimo metu arba naudojamas netinkamas puodas, ekrane parodomas simbolis U.

Liekamojo karščio indikatorius

Liekamojo karščio indikatorius yra apsauginė funkcija, skirta pranešti, kad kaitinimo zonos paviršius vis dar yra lygus 50 °C arba karštesnis ir prisilietus plikomis rankomis, gali nudeginti. Atitinkamos kaitinimo zonos skaičius nurodo H.

6. VALDYMO SKYDELIS



1	Įjungta / išjungta
2	Galios lygio indikatorius
3	Kaitinimo zonos pasirinkimo klavišas
4	Galios lygis / laikmačio patikra
5	Kaitinimo laiko indikatorius

7. GALIOS APRIBOJIMAS

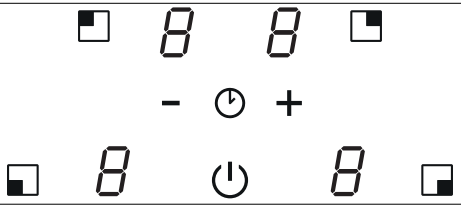
Pirmą kartą prijungus prietaisą prie buitinio elektros tinklo, montuotojas privalo nustatyti kaitinimo zonų galią atsižvelgdamas į realų buitinės elektros įrangos našumą.

Jei tai nereikalinga, galima pasiekti tiesiai kaitlentę naudojant ⏻ arba, vietoj to, vadovaukitės apačioje aprašyta procedūra, kad atidarytumėte meniu.

- Prijunkite kaitlentę prie buitinio tinklo.
- Kelioms sekundėms pradeda šviesti visi skaitmenys.
- Kai tik skaitmenys išsijungia, vienu metu paspauskite kaitlentės pasirinkimo klavišus, laikykite juos nuspaudę 5 sekundes, kol laikmačio skaitmenyse bus parodytas dabartinis nustatymas.
- Naudokite „+“ ir „-“, kad pasirinktumėte tinkamas galios sąnaudas vadovaudamiesi toliau pateikta lentele.
- Dar kartą paspauskite kaitlentės pasirinkimo klavišus ir laikykite juos nuspaudę 5 sekundes, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

KW	Pastabos
7,4	Standartinis pradinis nustatymas
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNKCIJOS



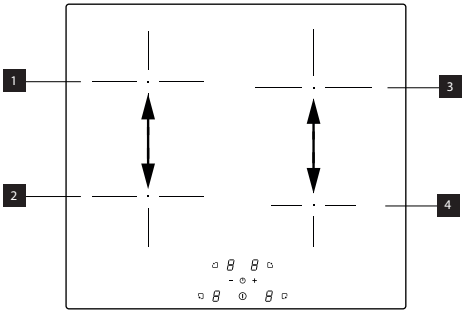
<table>
<tr><td>Galios / laiko ribojimo funkcija</td><td colspan="2">Su šia saugos funkcija galima išjungti kaitinimo zoną, kurioje nebuvo pokyčių tam tikrą laiko tarpą.
Išjungimo laikų lentelė:</td></tr>
<tr><td></td><td>Galios lygis</td><td>Išjungimo laikas (minutės)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>516</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>402</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>318</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>258</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>210</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>108</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>90</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Funkcija „Boost“</td><td colspan="2">Funkcija „Boost“ gali būti naudojama norint 5 minučių laiko tarpą suteikti papildomą galios lygį kaitinimo zonai.
Ši funkcija naudinga norint užvirinti didelius kiekius vandens.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Suaktyvinimas:
- pasirinkite vieną iš kaitinimo zonų.
- Spauskite „ + “, kol pasieksite „ 9 “ lygį.
- Paspauskite iš naujo, kad nustatytumėte funkciją „Boost“
- Atitinkamas skaitmuo nurodo P.
Funkcija „Boost“ yra užprogramuotas 5 minučių laikotarpiui.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Išjunkite:
- pasirinkite vieną iš kaitinimo zonų su aktyvia „Boost“ funkcija.
- Paspauskite „ - “.
Funkcija taip pat automatiškai išjungiama po 5 minučių.</td></tr>
<tr><td>Apsaugos nuo vaikų prietaisas</td><td colspan="2">Ši funkcija neleidžia atsitiktinai įjungti įrangos. Patvirtinimas pateikiamas tuomet, kai skaitmuo rodo L. Jei kuri nors zona vis dar karšta, H ir L mirksi pakaitomis.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Suaktyvinimas:
įjunkite kaitlentę ir įsitikinkite, kad nė viena kaitinimo zona nėra aktyvi.
- Vienu metu paspauskite ⏻ bei „ - “ ir atleiskite.
- Iš naujo paspauskite ⏻.
- Kaitinimo zonų skaitmenys rodo L.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Laikinas išjungimas:
vienu metu paspauskite klavišą ⏻ ir klavišą „ - “ bei atleiskite.
Funkcija išjungiama, kai įjungta kaitlentė. Jei kaitlentė išjungiama ir vėl įjungiama, funkcija lieka aktyvi.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Išjungimas visam laikui:
įjunkite kaitlentę ir įsitikinkite, kad nė viena iš kaitinimo zonų nėra aktyvi.
- Vienu metu paspauskite ⏻ bei „ - “ ir atleiskite.
- Iš naujo paspauskite „ - “.
Funkcija išsijungia. Jei kaitlentė išjungiama ir vėl įjungiama, L daugiau nerodoma.</td></tr>
</table>

Laikmatis (bendras)	Laikmatis paleidžia atbulinį skaičiavimą, kurį galima nustatyti nuo 1 iki 99 minučių. Pasibaigus nustatytam laikui, įjungiamas garsinis signalas, kurį galima nutildyti paspaudus bet kurį klavišą. Laikmačiui veikiant, kaitinimo zonos veikia autonomiškai.
	Suaktyvinimas: kai kaitlentė įjungta, įsitikinkite, kad nė viena iš kaitinimo zonų nėra aktyvi. - Vienu metu paspauskite klavišą „ + “ ir klavišą „ - “. - Laikmačio skaitmenys rodo „ 0 0 “. - Nustatykite laiką naudodami „ + “ ir „ - “. - Nieko nelieskite 10 sekundžių ir joms praėjus, laikmatis pradės skaičiuoti atbuline seka. Kai vertė yra „ 0 0 “, paspaudus „ - “, laikas nustatomas 30 minučių. Pakartokite šiuos veiksmus, kad pakeistumėte jau užprogramuotą vertę.
	Išjungimas: Kai kaitlentė įjungta, įsitikinkite, kad nė viena iš kaitinimo zonų nėra aktyvi. - Vienu metu paspauskite „ + “ ir „ - “. - Nustatykite „ 0 0“ naudodami „ + “ ir „ - “. - Nieko nelieskite 10 sekundžių.
Maisto gaminimo vietų laikmatis	Šis laikmatis paleidžiamas skaičiuoti atbuline seka, kad būtų išjungta tam tikra kaitinimo zona ir jis gali būti nustatytas nuo 1 iki 99 minučių. Per šį laiko intervalą kaitinimo zona veiks įprastai. Kaitinimo zonos yra autonominės ir gali būti programuojamos po vieną. Pasibaigus nustatytam laikui, įjungiamas garsinis signalas, kurį galima nutildyti paspaudus bet kurį klavišą.
	Suaktyvinimas: kai kaitlentė įjungta, puodas reikiamoje padėtyje ir kaitinimo zona veikia: - Pasirinkite reikiamą kaitinimo zoną ir nustatykite pageidaujamą galią. - Vienu metu paspauskite „ + “ ir „ - “. - Laikmačio skaičius rodo „ 0 0 “ ir šalia atitinkamos kaitinimo zonos esantis taškas pradeda mirksėti. - Nustatykite laiką naudodami „ + “ ir „ - “. - Nieko nelieskite 10 sekundžių ir joms praėjus, laikmatis pradės skaičiuoti atbuline seka. Kai vertė lygi „ 0 “, paspaudus „ - “ laikas nustatomas 30 minučių. Pakartokite šiuos veiksmus, kad pakeistumėte jau užprogramuotą vertę. Laikmatis gali būti nustatytas abiem kaitinimo zonoms. Laikmatis rodys mažesnį iš dviejų atbulinį skaičiavimą.
	Išjungimas: kai kaitlentė įjungta, puodas reikiamoje padėtyje ir kaitinimo zona veikia: - Pasirinkite reikalingą kaitinimo zoną. - Vienu metu paspauskite „ + “ ir „ - “. - Nustatykite „ 0 0“ naudodami „ + “ ir „ - “. - Nieko nelieskite 10 sekundžių.

9. MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

Galios lygis	Maisto gaminimo metodas	Naudojimas
1	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
2	Lydymas, švelnus šildymas	Sviestas, šokoladas, želatina, padažai
3	Pakaitinimas iki reikiamos temperatūros	Ryžiai
4	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
5	Ilges kepimas, tirštinimas, troškinimas	Daržovės, bulvės, padažai, vaisiai, žuvis
6	Ilgai trunkantis gaminimas, troškinimas	Makaronai, sriubos, troškinta mėsa
7	Švelnus kepimas	Bulvių kepsniai (blynai), omletai, duonos ir kepti gaminiai, dešra
8	Kepimas, kepimas įmerkiant	Mėsa, bulvių traškučiai
9	Greitas kepimas aukštoje temperatūroje	Kepsniai
P	Greitas pašildymas	Verdantis vanduo

10. GALIOS VALDYMO FUNKCIJA



Šiame produkte naudojama elektroniniu būdu valdoma galios valdymo funkcija.
Žiūrėti iliustraciją.
Ši funkcija kontroliuoja didžiausios 3700 W galios tiekimą tarp 1 ir 2 kaitinimo zonos (kairės pusės ir dešinės pusės), optimizuojant galios paskirstymą ir išvengiant sistemos perkrovos situacijų.
Kaitinimo zona didžiausio galios lygio – funkcija padalija galią tarp kaitinimo zonų ir, prireikus, automatiškai sumažina vienos kaitinimo zonos galią (su paskutine komanda priskiriamas didžiausias prioritetas).
Kaitlentė su galios apribojimu – funkcija paskirsto galią tarp kaitinimo zonų, neleisdama nustatyti kaitinimo zonos ribą viršijančiai galiai (kad padidintumėte vienos konkrečios kaitinimo zonos galią, reikia rankiniu būdu sumažinti kitai nustatytą galios lygį).
Pavyzdys:
Jei 1 kaitinimo zonai pasirenkamas papildomas galios lygis („boost“) (P), 2 kaitinimo zona tuo pačiu metu negalės viršyti 9 galios lygio ir bus automatiškai apribota.“

11. PUODŲ NAUDOJIMO VADOVAS

Kuriuos puodus naudoti
Naudokite išskirtinai tik puodus su feromagnetiniu dugnu, tinkamus naudoti ant indukcinių kaitlenčių:

- ketus
- emaliuotas plienas
- anglies plienas
- nerūdijantis plienas (taip pat ir ne visas)
- aliuminis su feromagnetine danga arba dugnu su feromagnetine plokšte

Norėdami nustatyti puodo tinkamumą, patikrinkite, ar yra simbolis (paprastai atspausdintas ant dugno). Taip pat galima prie puodo dugno priartinti kalamitą. Jei lieka pritvirtintas, reiškia, kad puodas tinkamas naudoti indukcinei kaitlentei.
Kad garantuotumėte optimalų efektyvumą, visada naudokite puodus plokščiu dugnu, kad galėtų vienodai pasiskirstyti karštis. Ne visiškai lygus dugnas gali turėti įtakos galios ir karščio perdavimui.

Kaip naudoti puodus
Puodo / keptuvės mažiausias skersmuo skirtingoms kaitinimo zonoms.
Kad garantuotumėte, jog kaitlentė veiks teisingai, puodas turi uždengti vieną ar kelis nurodytus atskaitos taškus kaitlentės paviršiuje ir turi būti tinkamo minimalaus skersmens.
Visada naudokite tą kaitinimo zoną, kurį geriau atitinka puodo apačios skersmenį.

Kaitinimo zonos	Puodo dugno skersmuo	
	Min. Ø (rekomenduojamas)	Maks. Ø (rekomenduojamas)
Galinė dešinioji	110 mm	200 mm
Priekinė dešinioji	110 mm	145 mm
Galinė kairioji	110 mm	190 mm
Priekinė kairioji	110 mm	190 mm

Nenaudokite tuščių arba plono dugno puodų / keptuvių
Ant kaitinimo zonos nenaudokite tuščių puodų / keptuvių arba puodų / keptuvių plonu dugnu, nes šitaip nebūtų galima patikrinti temperatūros arba automatiškai išjungti kaitinimo zonos, jei temperatūra per aukšta, todėl kyla rizika sugadinti puodą arba kaitlentės paviršių.

Jei taip atsitiktų, nieko nelieskite ir palaukite, kol visi komponentai atvės.
Jei parodomas klaidos pranešimas, žiūrėkite skyrių „Problemų sprendimas“.

Patarimai / pasiūlymai
Triukšmas veikimo metu

Kai suaktyvinama kaitinimo zona, galima išgirsti trumpą zvimbimą. Šis reiškinys būdingas stiklo keramikos kaitinimo zonoms ir neturi įtakos nei prietaiso veikimui, nei eksploatavimo trukmei. Triukšmas gali priklausyti nuo naudojamo puodo. Kai yra didelių trukdžių, gali būti naudinga puodą pakeisti.

12. PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Klaidos kodas	Aprašymas	Galima klaidos priežastis	Sprendimas
ER03	Kaitlentė išsijungia po 10 sekundžių.	Aptinkamas nuolatinis klavišų suaktyvinimas. Ant valdymo skydelio yra vandens arba puodas.	Pašalinkite vandenį arba puodą nuo stiklo keramikos paviršiaus ir valdymo skydelio.
ER21	Kaitlentė išsijungia.	Elektroninių komponentų vidaus temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Patikrinkite, ar kaitlentei užtikrinta pakankama ventiliacija. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E2	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas tuščias arba netinkamas. Puodo arba stiklo keramikos paviršiaus temperatūra per aukšta. Elektroninių komponentų temperatūra per aukšta.	Palikite kaitlentę atvėsti. Naudokite tinkamą puodą. Nešildykite tuščių keptuvių.
E3	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Puodas netinkamas. Puodas praranda savo magnetines savybes ir gali padaryti žalos indukcinei kaitlentei.	Naudokite tinkamą puodą. Klaida automatiškai panaikinama po 8 sek. ir kaitinimo zona gali būti naudojama iš naujo. Atsiradus papildomoms klaidoms, reikia pakeisti puodą. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E6	Kaitinimo zona neįsijungia.	Maitinimo įtampa ir (arba) dažnis viršija intervalą.	Patikrinkite tinklo įtampą ir (arba) dažnį. Jei reikia, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E8	Kaitinimo zonos išsijungia.	Ventiliatoriaus gedimas. Ventiliatorius užsikimšęs dulkėmis arba pluoštu.	Išvalykite ventiliatorių ir pašalinkite bet kokius pašalinius objektus. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
EH	Atitinkama kaitinimo zona išsijungia.	Užblokuotos kaitinimo zonos temperatūros jutiklis. Įjungus kaitlentę, neaptinkamas pakankamas temperatūros pokytis.	Išjunkite kaitlentę ir vėl įjunkite po to, kai ji atvės. Jei klaida išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo tarnybą.
E4 / E5 / E7 / E9 / ER20 / ER22 / ER31 / ER36 / ER47 / EA	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo. Palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo. Jei problema išlieka, kreipkitės į Aptarnavimo centrą ir nurodykite ekrane pasirodžiusį klaidos kodą.		

13. TECHNINIAI DUOMENYS

		Įrenginys	**Vertė**
Produkto tipas			**Integruota kaitlentė**
Matmenys	Plotis	mm	**580**
	Gylis	mm	**520**
	Min./maks. aukštis	mm	**54**
Bendra galia		W	**7400**

Parametras	Vertė
Elektros įtampa/dažnis	220–240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380–415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Prietaiso svoris	8,8 kg

14. KAITLENTĖS ENERGIJOS VARTOJIMO EFEKTYVUMAS

Kaitinimo zonų skaičius	4
Maisto ruošimo technologija	Indukcija
Kaitinimo zonos matmenys	Priekinė kairioji Ø 160 mm
	Galinė kairioji Ø 160 mm
	Galinė dešinioji Ø 200 mm
	Priekinė dešinioji Ø 145 mm
Kaitinimo zonos energijos sąnaudos	Priekinė kairioji 187 Wh/kg
	Galinė kairioji 187 Wh/kg
	Galinė dešinioji 185 Wh/kg
	Priekinė dešinioji 181 Wh/kg
Kaitlentės elektros energijos sąnaudos (elektros funkcija)	185 Wh/kg

15. APLINKOSAUGOS ASPEKTAI

Elektrinių buitinių prietaisų šalinimas

Simbolis ant produkto arba ant jo pakuotės nurodo, kad produktas neturi būti šalinamas kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Produktas turi būti šalinamas specializuotame elektrinių ir elektroninių komponentų perdirbimo centre. Pasirūpinus, kad šis produktas būtų šalinamas tinkamai, bus padedama išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai, kurios kitu atveju, gali atsirasti šalinant netinkamai. Dėl išsamesnės informacijos apie tai, kaip perdirbti šį produktą, kreipkitės į savivaldybės institucijas, į vietinę atliekų šalinimo tarnybą arba į parduotuvę, kurioje produktas buvo įsigytas.

Pakuotės medžiagų šalinimas

Medžiagos, pažymėtos simboliu ♺, yra perdirbamos. Šalinkite pakavimo medžiagas specialiose perdirbimui skirtose surinkimo talpyklose.

Energijos taupymas

Kasdien galima sutaupyti energijos maisto ruošimo metu, vadovaujantis toliau pateiktais pasiūlymais.

- Kai šildote vandenį, naudokite tik reikiamą jo kiekį.
- Jei įmanoma, puodus visada uždenkite dangčiu.
- Prieš suaktyvindami kaitinimo zoną, uždėkite puodą.
- Mažesnius puodus dėkite ant mažesnių kepimo zonų.
- Uždėkite puodus tiesiai kaitinimo zonos viduryje.
- Naudokite liekamąjį karštį, kad išlaikytumėte maisto produktus karštus arba juos ištirpintumėte.

16. ATITIKTIS

Informacija apie produktą pagal reglamento 66/2014 nuostatus

Pamatiniai standartai:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE

Šis prietaisas buvo suprojektuotas, pagamintas ir pardavinėjamas pagal EEB direktyvas.

„Techniniai duomenys pateikti prie produkto apačios pritvirtintoje plokštelėje.“

HU

1. INFORMÁCIÓK A BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATBAN

A saját biztonsága és a készülék megfelelő működése érdekében figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet a telepítés és az üzembe helyezés előtt. Az utasítást tartsa mindig a készülékkel együtt, eladás vagy harmadik félnek történő átadás esetén is. Fontos, hogy az összes felhasználó ismerje a készülék működési és biztonsági jellemzőit. Ezek a főzőlapok az EMC és EMF irányelvek követelményeinek megfelelő indukciós rendszerrel rendelkeznek, és nem zavarják egyéb elektronikus eszköz működését. Szívritmusszabályozót vagy egyéb elektronikus eszközt viselő személyek forduljanak a kezelőorvosukhoz vagy az eszköz gyártójához, az érzékenységi fok értékelése miatt.

Az elektromos csatlakozásokat szakember végezze el. Az elektromos csatlakozás elvégzése előtt olvassa el az ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS szakaszt.

Tápvezetékes berendezések esetén a vezetékszorítók vagy a vezeték rögzítési pontja és a vezetékszorítók közti kábelek szakasza úgy kell hogy legyen elrendezve, hogy lehetővé tegye, hogy kihúzhassa a feszültség alatt álló földelő vezeték előtt lévő vezetéket, ha kicsúszna a rögzítési helyéről.

- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő telepítésből vagy használatból eredő esetleges károkért.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati tápegység megfeleljen a termék belsejére rögzített táblán lévő adatnak.
- A szakaszoló eszközöket a vezetékes rendszerekre vonatkozó előírásoknak megfelelően kell beépíteni a rögzített rendszerbe.
- Az I. osztályú készülékek esetén ellenőrizze, hogy a háztartási hálózati tápegység rendelkezzen megfelelő földeléssel.
- Egypólusú megszakítót használva csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózatra.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártó ki kell cseréltetni a gyártóval, egy hivatalos szervizzel vagy egy szakemberrel, hogy elkerülje az esetleges kockázatokat vagy veszélyes helyzeteket.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék telepítése előtt távolítsa el a védőfóliát.

- Csak a készülékkel együtt szolgáltatott csavarokat és vasárut használja.

FIGYELMEZTETÉS: A csavarok vagy rögzítőelemek a jelen használati utasítás szerinti telepítésének hiánya áramütés kockázatával járhat.

- A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett végezhetik.
- Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A készüléket csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket) illetve tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek csak szigorú felügyelet mellet használhatják, illetve ha egy a biztonságért felelős személy által megfelelő képzésben részesültek a berendezés biztonságos használatával kapcsolatban.
- A készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek és csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező illetve nem megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha szigorú felügyelet alatt állnak, és a berendezés biztonságos használatával és a veszélyhelyzetekkel kapcso-

latban képzésben részesültek. Ne hagyja, hogy a gyerekek játszanak a készülékkel.

FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és elérhető részegységei rendkívül felforrósodnak.

Nagyon ügyeljen, hogy ne érjen az ellenállásokhoz.

Tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, vagy gondoskodjon a folyamatos felügyeletükről.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a felületen repedéseket észlel, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütést.

- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy testrésszel.
- Ne használjon gőzkészülékeket a termék tisztításához.
- Ne helyezzen a főzőlap felületére fémes tárgyakat, mint kés, villa, kanál vagy fedő, mert felforrósodhatnak.
- A megfelelő vezérlés használatával kapcsolja ki a főzőlapot a használat után; ne bízza az edényérzékelőre.

FIGYELMEZTETÉS: Veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, amikor olajat vagy zsírokat alkalmaz, mert veszhelyzetek alakulhatnak ki, és tűz üthet ki. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángot például egy fedéllel vagy tűzoltó takaróval.

FIGYELEM: A főzési és sütési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

- A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítő vagy külön távirányító rendszer segítségével lehessen működtetni.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.

- A készüléket úgy kell telepíteni, hogy lehetővé tegye az elektromos ellátás szakaszolását az érintkezések nyitása révén (3 mm), amely II. kategóriájú túlterhelés esetén biztosítja a teljes szakaszolást.
- A készüléket soha ne tegye ki környezeti hatásoknak (eső, nap).
- A csomagolást tartsa távol gyerekek és háziállatoktól.
- Győződjön meg, hogy a készülék közvetlenül az aljzathoz legyen csatlakoztatva.
- Ne használjon adaptereket, többszörös aljzatokat vagy hosszabbítókat a készülék csatlakoztatásához.
- Soha ne használja a készüléket attól eltérő célra, mint amire tervezték.
- Az olajsütőket folyamatosan felügyelni kell a használat folyamán: a túlmelegített olaj meggyulladhat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- Ne álljon a készülékre, mert az megsérülhet.
- Ne helyezzen serpenyőt és lábast a szélére, mert megsérülhetnek a szilikon csatlakozások.

2. TELEPÍTÉS

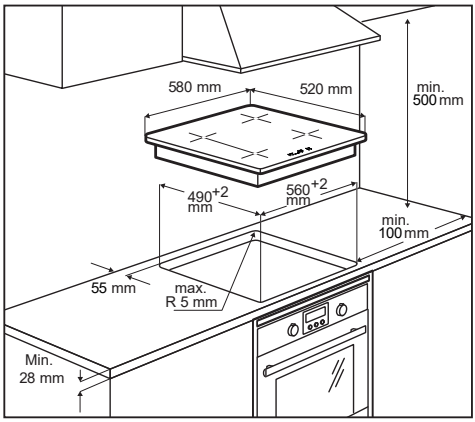
A telepítési folyamathoz kötelező a használat országa szerinti hatályos jogszabályok, rendeletek, irányelvek és szabványok betartása (elektromos berendezések biztonsági szabályzata, alkatrészek megfelelő újrahasznosítása stb.)!

- További információért a telepítéssel kapcsolatban olvassa el az összeszerelési utasítást.
- Ne használjon szilikonos tömítőszert a készülék és a munkafelület között.
- Ellenőrizze, hogy a főzőlap alatti rész elegendő-e a levegő keringésére. Lásd az összeszerelési utasításokat.
- A készülék alja nagyon felmelegedhet. Ha a készüléket fiókok fölé telepíti, szereljen egy tűzálló panelt a készülék alá, hogy megakadályozza az aljához való hozzáférést. Lásd az összeszerelési utasításokat.

- A készülék szellőztetése meg kell hogy feleljen a gyártó utasításainak.
- Hozzon létre egy legalább 28 cm²-es elülső nyílást a konyhablokkban, amelybe a főzőlapot helyezi, hogy lehetővé tegye a termék megfelelő levegőztetését.

Konyhablokk követelményei

- Ha a készüléket gyúlékony anyagra szereli, szigorúan be kell tartani az alacsony feszültségű berendezésekre vonatkozó iránymutatásokat és szabályokat és a tűzvédelmi megelőzési előírásokat.
- A beépítendő egységekhez az alkotóelemeket (műanyag és funérozott panel anyagok) hőálló (min. 85 °C) ragasztóanyaggal kell összeszerelni: nem megfelelő anyagok és ragasztók használata az alkotóelemek deformációját vagy leválását okozhatja.
- A készülék mögötti munkalap körül tömörfa profilokat használhat, feltéve, hogy a minimális távolságok mindig megfelelnek a beépítési rajzokon megadott jelzéseknek.



- További információért a telepítéssel kapcsolatban olvassa el az összeszerelési utasítást.
- Ha nincs sütő a főzőlap alatt, szereljen egy elválasztó panelt a készülék alá, az összeszerelési utasítás szerint.

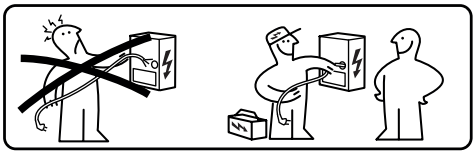
3. ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

FIGYELMEZTETÉS: Az összes elektromos csatlakozást hivatalos szakember kell hogy elvégezze.

- A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett névleges feszültség megfelel-e a tápfeszültségnek. Az adattábla a főzőlap alsó részén található.
- Kövesse a csatlakozási rajzot (a főzőlap alsó oldalán).
- Kizárólag a pótalkatrész szolgáltatás által szolgáltatott eredeti alkotóelemeket használja.
- A készülék egy csatlakozó kábellel van ellátva.
- Ha a tápkábel sérült, cserélje le egy megfelelő eredeti pótalkatrésszel. Forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

Figyelem! Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

Elektromos csatlakozás

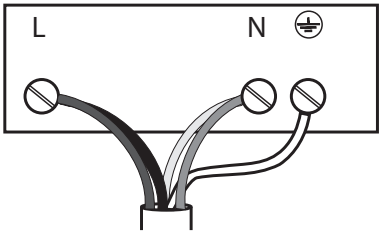


- Az elektromos bekötéseket szakember kell, hogy végezze.
- A készülék egy „Y" típusú csatlakozással rendelkezik, egy H05V2V2-F típusú kábellel. A vezetékek min. keresztmetszete: 5x2,5 mm².
- A csatlakozódoboz fedelének levételével lehet hozzáférni a bekötést biztosító kapcsokhoz.
- Ellenőrizze, hogy a háztartás elektromos berendezésének jellemzői (feszültség, maximális teljesítmény és áramerősség) megfeleljenek a készülék tulajdonságainak.
- A készüléket az ábrán bemutatott módon kösse be (a nemzeti szinten hatályos hálózati feszültségre vonatkozó előírásoknak megfelelően).

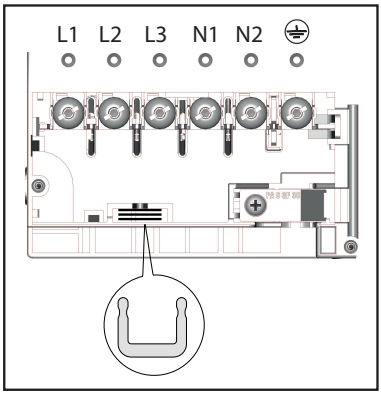
⏚	Sárga / Zöld

Csatlakozási rajz

220V - 240V 1N ∼

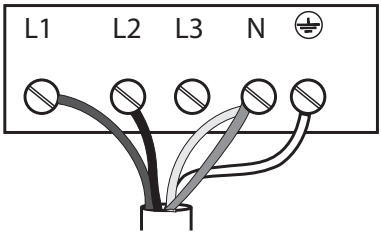


L	Fekete
L	Barna
N	Kék
N	Szürke
⏚	Sárga / Zöld

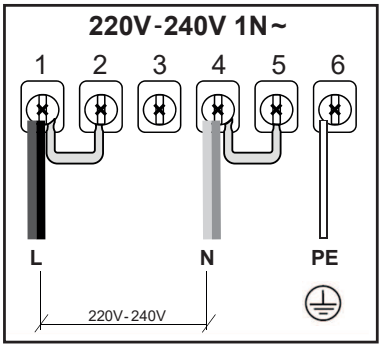


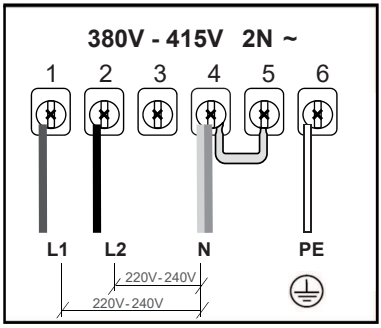
Helyezzen áramsöntöket ∪ a befogók közé, az ábra szerint

380V - 415V 2N ∼

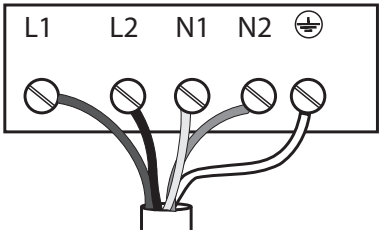


L1	Barna
L2	Fekete
N	Kék
N	Szürke
⏚	Sárga / Zöld

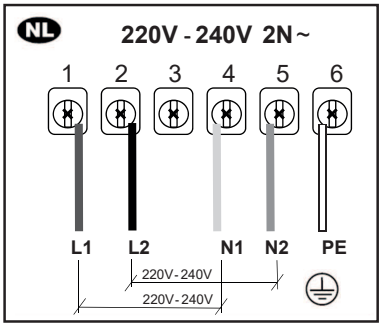




220V - 240V 2N ∼



L1	Barna
L2	Fekete
N	Kék
N	Szürke



4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Soha ne használjon súrolószivacsot, súrolópárnát, sósavat vagy más olyan terméket, ami megkarcolhatja vagy nyomot hagyhat a felületén.
- Ne fogyasszon olyan ételmaradékokat, amelyek leestek vagy felhalmozódtak a főzőlap felületére és funkcionális vagy esztétikai elemeire.
- Kapcsolja ki vagy csatlakoztassa le a berendezést a tápegységről, mielőtt bármiféle tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne.
- Tisztítsa meg a készüléket minden használat után, hogy megakadályozza az ételmaradékok elszenesedését. Sokkal nehezebb a megkeményedett vagy odaégett szennyeződés eltávolítása.
- A napi szennyeződés eltávolításához használjon egy puha ruhát vagy szivacsot, egy megfelelő tisztítószerrel. Az alkalmazandó tisztítószerekkel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait. Ajánlott a semleges tisztítószerek használata.
- Távolítsa el a megkeményedett szennyeződések maradványait, például kifutott tej a forrás közben, egy üvegkerámia felületekhez alkalmas kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Az alkalmazandó kaparókkal kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait.
- Távolítsa el a cukorban gazdag ételmaradékokat, például kifröccsent lekvár főzés közben, egy üvegkerámia felületekhez alkalmas kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Ezek a maradványok, ha nem távolítja el őket, károsíthatják az üvegkerámia felületet.
- Távolítsa el az esetleges megolvadt műanyag maradványokat egy üvegkerámia felületekhez alkalmas kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Ezek a maradványok, ha nem távolítja el őket, károsíthatják az üvegkerámia felületet.
- A vízkőfoltokat kis mennyiségű vízkőoldó oldattal távolítsa el, például ecettel vagy citromlével, amikor a főzőlap már kihűlt. Ezt követően újra nedves ruhával tisztítsa meg.
- Ne vágjon vagy készítsen ételt a felületen, és kerülje, hogy kemény tárgyak ráessenek. Ne húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.
- Ne használjon gőztisztítót.

Karbantartás és javítások

- Ügyeljen, hogy az elektromos alkatrészek karbantartását kizárólag a gyártó vagy az Ügyfélszolgálat műszaki szakemberei végezzék.
- Ügyeljen, hogy a sérült kábeleket kizárólag a gyártó vagy az Ügyfélszolgálat műszaki szakemberei cseréljék le.

Meghibásodás esetén próbálja meg a problémamegoldási útmutatóban jelölt utasításokat követve megoldani a problémát. Ha a probléma nem oldható meg, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

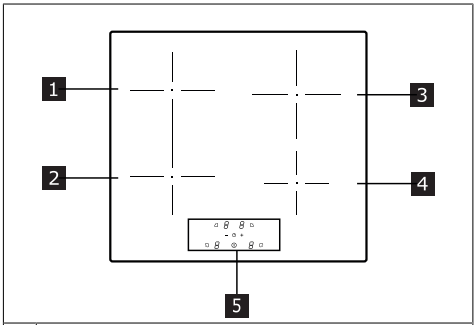
Amikor az Ügyfélszolgálathoz fordul, adja meg az alábbi információkat:
- hiba típusa
-a készülék modellje (Cikk/Kódsz.)
- sorozatszám (S.N.)

Ezeket az információkat az adattáblán találja. Az adattábla a készülék alján található.
Abban az esetben, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használják, vagy a telepítést nem hivatalos szerelő hajtotta végre, ki kell fizetnie az ügyfélszolgálat

vagy a viszonteladó technikusának kiszállási díját, még a jótállási időszakban is.

5. TERMÉK LEÍRÁSA

A főzési felület elrendezése



1	Egyes főzőzóna (160 mm) 1400 W, 2100 W-os Booster funkcióval
2	Egyes főzőzóna (160 mm) 1400 W, 2100 W-os Booster funkcióval
3	Egyes főzőzóna (200 mm) 2300 W, 3000 W-os Booster funkcióval
4	Egyes főzőzóna (145 mm) 1400 W, 1850 W-os Booster funkcióval
5	Kezelőlap

JELZŐK

Az edény jelenlétének érzékelése

Minden főzőzóna egy olyan rendszerrel rendelkezik, amely a főzőlapon elhelyezett edényt észleli.

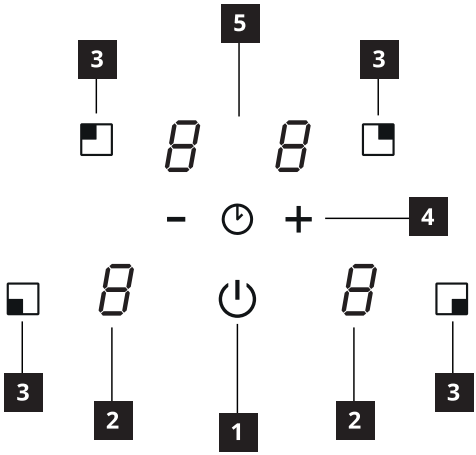
Az észlelő rendszer képes felismerni az indukciós főzőlapokhoz megfelelő típusú, mágnesezhető aljú edényeket.

Ha eltávolítja az edényt a működés során vagy nem megfelelő edényt használ, a kijelzőn megjelenik a U szimbólum.

A maradványhő kijelzése

A maradványhő kijelzése egy biztonsági funkció annak a jelzésére, hogy a főzőzóna felülete még 50 °C hőmérsékletű vagy afeletti, és ezért égési sérülést okozhat, ha puszta kézzel megérinti. A megfelelő főzőzóna számkijelzőjén a H jelenik meg.

6. KEZELŐLAP



1	Be/Ki
2	Teljesítményszint kijelzővel
3	Főzőzóna választógombja
4	Teljesítményszint /Időzítő vezérlése
5	Főzési idő kijelzője

7. TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS

A készülék első csatlakozásakor a háztartási hálózati tápegységhez, a teleptőnek be kell állítania a főzőzónák teljesítményét a háztartási elektromos rendszer tényleges kapacitása alapján.

Ha erre nincs szükség, közvetlenül fel lehet kapcsolni a főzőlapot a ⏻ segítségével vagy kövesse az alábbi folyamatot, hogy a menübe lépjen.

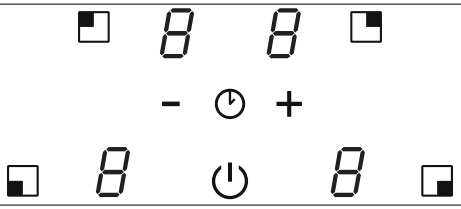
- Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz.
- Az összes számkijelző felgyullad pár másodpercre.
- Amint a számkijelzők kialszanak, nyomja meg a főzőlap kiválasztó gombjait, tartsa nyomva 5 másodpercig, míg megjelenik az időzítő számkijelzőjén a jelenlegi beállítás.
- Használja a „+” és „-” gombokat, hogy kiválassza a megfelelő energiafogyasztást, az alábbiakban található táblázat segítségével.

- Ismét nyomja meg a főzőlap kiválasztó gombjait, és tartsa nyomva 5 másodpercig, hogy megerősítse a kiválasztást.

KW	Megjegyzés
7,4	Szabvány kezdeti beállítás

6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNKCIÓK



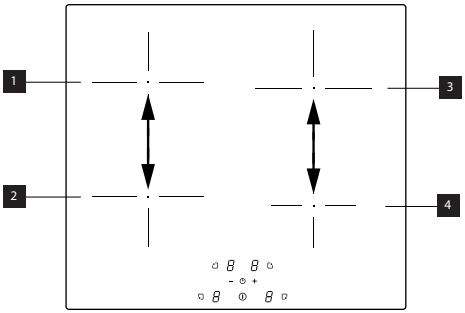
A teljesítmény/idő korlátozásának funkciója	Ez a biztonsági funkció lehetővé teszi, hogy lekapcsoljon egy főzési zónát, amelyen egy bizonyos ideje nem végzett módosítást. Lekapcsolási idők táblázata:	
	Teljesítményszint	**Lekapcsolási idő (perc)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5
Boost funkció	A Boost funkciót egy kiegészítő teljesítményszint megadásához használhatja egy főzőzónában, 5 percig. Ez a funkció hasznos nagy mennyiségű víz forralására.	
	Aktiválás: - Válassza ki az egyik főzőzónát. - Nyomja a „+" gombot, amíg el nem éri a „9"-es szintet. - Ismét nyomja meg, hogy beállítsa a Boost funkciót - A hozzá tartozó számkijelzőn megjelenik a P. A boost funkció egy 5 perces időre van beprogramozva.	
	Kiiktatás: - Válassza ki az egyik aktív Boost funkcióval rendelkező főzőzónát. - Nyomja meg a „-" gombot. A funkció kikapcsol automatikusan 5 perc után.	

Gyermekbiztonsági eszköz	Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását. A megerősítés akkor ment végbe, ha a számkijelzőn megjelenik a . Ha az egyik főzőzóna még meleg, akkor felváltva megjelenik a  és .
	Aktiválás: Kapcsolja be a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az egyik főzőzóna se legyen bekapcsolva. - Nyomja meg egyszerre a  és „-” gombokat, majd engedje el. - Ismét nyomja meg a  gombot. - A főzőzóna számkijelzőin megjelenik a .
	ideiglenes deaktiválás: Nyomja meg egyszerre a  és a „-” gombot, majd engedje el. A funkció deaktiválódik a bekapcsolt főzőlappal. Ha kikapcsolja és visszakapcsolja a főzőlapot, a funkció bekapcsolva marad.
	Állandó deaktiválás: Kapcsolja be a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az egyik főzőzóna se legyen bekapcsolva. - Nyomja meg egyszerre a  és „-” gombokat, majd engedje el. - Ismét nyomja meg a „-” gombot. A funkció kikapcsol. Ha kikapcsolja és visszakapcsolja a főzőlapot, nem jelenik többet meg a .
Időzítő (általános)	Az időzítő elindít egy visszaszámlálást, amelyet 1 és 99 perc közötti értékre lehet beállítani. A beállított idő lejártával egy hangjelzés hallatszik, amelyet ki lehet kapcsolni bármely gomb megnyomásával. A főzőzónák önállóan működnek az időzítő működése közben.
	Aktiválás: Bekapcsolt főzőlappal ellenőrizze, hogy az egyik főzőzóna se legyen aktív. - Nyomja meg egyszerre a „+” és „-” gombot. - Az időzítő számkijelzője „0 0” jelet mutat. - Állítsa be az időt a „ + ” és „ - ” gombokkal. - Ne érintsen meg semmit 10 másodpercig, amely után az időzítő elkezdi a visszaszámlálást. Amikor az érték „0 0” lesz, a „-” gomb megnyomásával 30 percre állítja az időt. Ismételje meg ezt a műveletet, hogy módosítson egy már beprogramozott értéket.
	Kiiktatás: Bekapcsolt főzőlappal ellenőrizze, hogy az egyik főzőzóna se legyen aktív. - Nyomja meg egyszerre a „+” és „-” gombot. - Állítsa be a „ 0 0 ” értéket a „ + ” és „- ” használatával. - Ne érintsen meg semmit 10 másodpercig.
Főzőzóna időzítő	Ez az időzítő elindít egy visszaszámlálást egy konkrét főzőzóna lekapcsolásához, és 1 és 99 perc közötti értékre lehet beállítani. Ez idő alatt a főzőzóna normálisan működik. A főzőzónák önállóak, tehát egyesével be lehet őket programozni. A beállított idő lejártával egy hangjelzés hallatszik, amelyet ki lehet kapcsolni bármely gomb megnyomásával.
	Aktiválás: Bekapcsolt főzőlappal, egy edénnyel a helyén és működő főzőzónával: - Válassza ki a kért főzőzónát, és állítsa be a kívánt teljesítményt. - Nyomja meg egyszerre a „+” és „-” gombot. - Az időzítő számkijelzője, amely „0 0” értéket mutat, és a főzőzóna mellett lévő pont villogni kezdenek. - Állítsa be az időt a „ + ” és „ - ” gombokkal. - Ne érintsen meg semmit 10 másodpercig, amely után az időzítő elkezdi a visszaszámlálást. Amikor az érték „0” lesz, a „-” gomb megnyomásával 30 percre állítja az időt. Ismételje meg ezt a műveletet, hogy módosítson egy már beprogramozott értéket. Az időzítőt mindkét főzőzónához be lehet állítani. Az időzítő a kettő közül a rövidebb visszaszámlálást mutatja.
	Kiiktatás: Bekapcsolt főzőlappal, egy edénnyel a helyén és működő főzőzónával: - Válassza ki a kívánt főzőzónát. - Nyomja meg egyszerre a „+” és „-” gombot. - Állítsa be a „ 0 0 ” értéket a „ + ” és „- ” használatával. - Ne érintsen meg semmit 10 másodpercig.

9. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Teljesítmény-szint	Főzési mód	Használata a következő céllal:
1	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
2	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
3	Hevítés	Rizs
4	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
5	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
6	Hosszas főzés, sütés	Tészta, zöldségleves, sült hús
7	Könnyű sütés	Burgonya rösti (sült), omlett, panírozott és sült ételek, kolbász
8	Olajban sütés, olajba merített sütés	Hús, sültburgonya
9	Gyors sütés magas hőmérsékleten	Bélszín
P	Gyors melegítés	Vízforralás

10. TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ



„A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik.

Lásd az ábrát.

Ez a funkció ellenőrzi a maximális 3700 W-os teljesítmény leadását az 1-es és 2-es zónák között, optimizálva az energiaelosztást, és elkerülve a rendszer túlterhelését.

Főzőlap a maximális teljesítményszinten - a funkció elosztja a teljesítményt a főzőzónák között, és szükség esetén automatikusan csökkenti az egyik főzőzóna teljesítményét (az utolsó vezérlés kapja az elsőbbséget).

Főzőzóna teljesítménykorlátozással - a funkció elosztja a teljesítményt a főzőzónák között, meggátolva, hogy az egyik főzőzóna teljesítményét a felső határérték felettire állítsa (az egyik főzőzóna teljesítményének növeléséhez manuálisan csökkenteni kell a másik beállított teljesítményszintjét).

Példa:

Ha az 1-es főzőzónához kiegészítő (boost) teljesítményszintet választ ki, a 2-es főzőzóna egyidejűleg nem haladhatja meg a 9-es teljesítményszintet, és automatikusan korlátozódik.

11. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEKHEZ

Mely edényeket használja

Kizárólag ferromágneses aljú edényeket használjon, amelyek megfelelnek az indukciós főzőlapok használatához:

- öntöttvas
- zománcozott acél
- szénacél
- rozsdamentes acél (ha nem is teljesen)
- ferromágneses borítású vagy ferromágnes lemez aljú alumínium

Ahhoz, hogy megállapítsa, hogy az edény alkalmas-e, ellenőrizze a jel meglétét (általában az aljára nyomva). Egy mágnest is közelíthet az edény aljához. Ha rajta van, az azt jelenti, hogy az edény indukciós főzőlapon használható. Az optimális hatékonyság érdekében mindig használjon lapos aljú edényeket, amelyek egyenletesen osztják el a hőt.

Egy nem teljesen sík alj befolyásolhatja az energia és a hő vezetését.

A lábasok használata
A lábos/serpenyő minimális átmérője a különböző főzőzónákhoz.
A főzőlap megfelelő működéséhez az edénynek a főzőfelületen feltüntetett referenciapontok közül egyet vagy többet le kell fednie, és megfelelő minimális átmérőjűnek kell lennie.
Mindig azt a főzőzónát használja, amely a legjobban felel meg az edény alja átmérőjének.

Főzőzónák	Edény aljának átmérője	
	min Ø átmérő (javasolt)	max. átmérő (javasolt)
Jobb hátsó	110 mm	200 mm
Jobb elülső	110 mm	145 mm
Bal hátsó	110 mm	190 mm
Bal elülső	110 mm	190 mm

Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

Ne használjon üres vagy vékony aljú lábosokat/serpenyőket a főzőlapon, mivel ez nem teszi lehetővé a hőmérséklet megfelelő szabályozását, illetve a főzőzóna automatikus kikapcsolását ha a hőmérséklet túl magas, ami károsíthatja az edényt vagy a főzőlap felületét.
Ha ez megtörténik, ne nyúljon semmihez, és várja meg, amíg minden alkatrész lehűl.
Ha hibaüzenet jelenik meg, kérjük, olvassa el a „Problémamegoldás" című részt.

Ajánlások/javaslatok
Zajok a működés folyamán
Aktivál egy főzőzónát, egy rövid zúgást hallhat. Ez a jelenség jellemző az üvegkerámiás főzőzónákra, és nem befolyásolja sem a működést sem a készülék élettartamát. A zaj a használt edénytől függhet. Erős zaj esetén esetleg cserélje le az edényt.

12. HIBAELHÁRÍTÁS

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
ER03	A főzőlap 10 másodperc után kikapcsol.	A gombok folyamatos aktiválásának észlelése. Víz vagy edény a kezelőpanelen.	Távolítsa el a vizet vagy edényt az üvegkerámia felületről és a kezelőpanelről.
ER21	A főzőlap kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az ÜGYFÉLSZOLGÁLATHOZ.
E2	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Üres vagy nem megfelelő edény. Az edény vagy az üvegkerámia felületének hőmérséklete túl magas. Az elektronikus alkatrészek hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Használjon megfelelő edényt. Ne melegítsen üres edényeket.
E3	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Nem megfelelő edény. Az edény mágneses tulajdonsága csökken, és az indukciós főzőlap sérülését okozhatja.	Használjon megfelelő edényt. A hiba automatikusan törlődik 8 mp után, és a főzőzónát ismét használhatja. További hiba esetén le kell cserélni az edényt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E6	A főzőzóna nem kapcsol be.	Tartományon kívüli áramellátási feszültség és/vagy frekvencia.	Ellenőrizze a hálózati feszültséget és/vagy frekvenciát. Szükség esetén forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E8	A főzőzónák kikapcsolnak.	Ventilátor meghibásodása. Porral vagy szálakkal eltömődött ventilátor.	Tisztítsa meg a ventilátort, és távolítsa el az esetleges idegen testeket. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

EH	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	A főzőzóna hőmérséklet érzékelője elakadt. Nem történik elegendő hőmérséklet-változás a főzőlap bekapcsolása után.	Kapcsolja ki a főzőlapot, és kapcsolja vissza miután kihűlt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Csatlakoztassa le a főzőlapot az energiaellátásról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot az energiaellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenőhibakódot.		

13. MŰSZAKI ADATOK

		Mértékegység	**Érték**
Termék típusa			**Integrált főzőlap**
Méretek	Szélesség	mm	**580**
	Mélység	mm	**520**
	Min/max magasság	mm	**54**
Teljes teljesítmény		W	**7400**

Paraméter	**Érték**
Tápfeszültség/frekvencia	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Készülék súlya	**8,8 kg**

14. FŐZŐLAP ENERGIAHATÉKONYSÁGA

A főzőzónák száma	**4**
Főzési technológia	**Indukciós**
A főzőzóna mérete	**Bal elülső Ø 160 mm**
	Bal hátsó Ø 160 mm
	Jobb hátsó Ø 200 mm
	Jobb elülső Ø 145 mm
Energiafogyasztás főzőzónánként	**Bal elülső 187 Wh/kg**
	Bal hátsó 187 Wh/kg
	Jobb hátsó 185 Wh/kg
	Jobb elülső 181 Wh/kg
Főzőlap elektromos energiafogyasztása (elektromos működés)	**185 Wh/kg**

15. KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK

Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása

A terméken vagy a csomagoláson lévő szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A terméket elektromos és elektronikus alkatrészek újrahasznosítására szakosodott központban kell ártalmatlanítani. Ha gondoskodik a termék megfelelő ártalmatlanításáról, hozzájárul a nem megfelelő ártalmatlanítás okozta környezetre és egészségre gyakorolt negatív hatások megelőzéséhez. Részletesebb információkért a termék újrahasznosításával kapcsolatban, forduljon a helyi hatóságokhoz, a helyi hulladékfeldolgozási szolgálathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

Csomagolóanyag ártalmatlanítása

A ♺ szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

Energiatakarékosság

A főzés alatt naponta lehetséges energi-

át megtakarítani a következő javaslatok követésével.

- Amikor vizet melegít, csak a szükséges mennyiséget használja.
- Ha lehetséges, mindig takarja le fedővel az edényeket.
- A főzőzóna bekapcsolása előtt rendezze el az edényt.
- A kisebb edényeket a kisebb főzőzónán helyezze el.
- Az edényeket közvetlenül a főzőzóna közepén helyezze el.
- Használja a maradék hőt az étel melegen tartására vagy felolvasztására.

16. MEGFELELŐSÉG

Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint

Vonatkozó szabványok:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Ezt a készüléket az EGK irányelveknek megfelelően tervezték, gyártották és forgalmazták.
”A műszaki adatok megtalálhatók a termék alján lévő adattáblán.”

MK

1. ИНФОРМАЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТА

За сопствена сигурност и правилно функционирање на апаратот, прочитајте го внимателно прирачникот пред инсталацијата и ставањето во функција. Чувајте ги инструкциите секогаш заедно со апаратот, дури и во случај на преотстапување или пренос на трети лица. Важно е корисниците да ги знаат сите карактеристики на функционирање и безбедноста на апаратот. Овие плотни располагаат со системи за индукција сообразни со барањата од директивите за електромагнетна компатибилност и електромагнетни полиња и не би требало да се мешаат со други електронски уреди. Лицата кои носат пејсмекер или други електронски уреди треба да се консултираат со својот лекар или производителот на вградениот уред за да се оцени степенот на подложност на пречки.

Електричните поврзувања треба да се изведат од страна на компетентен техничар. Пред електричното поврзување, прочитајте го делот ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ.

За апаратите со кабел за струја, терминалите или делот на жиците меѓу точката на закотвување на кабелот и терминалите треба да бидат поставени на таков начин за да се овозможи вадење на жиците под напон пред жицата за заземјување во случај на излегување кабел од закотвувањето.

- Производителот не презема одговорност за евентуални оштетувања, кои произлегуваат од неправилна инсталација или употреба.
- Проверете дали електричната мрежа одговара на мрежата наведена на плочката со податоци фиксирана во внатрешноста на производот.
- Уредите за одделување треба да бидат инсталирани фиксно во уредот во согласност со стандардите за кабелски системи.
- За апаратите од класа I, проверете дали домашната електрична мрежа располага со соодветно заземјување.
- Поврзете го производот со струја со помош на омниполарен прекинувач.
- Ако кабелот за струја е оштетен, потребно е да се замени од страна на производителот, овластен севисен центар или компетентен техничар за избегнување на секаков вид на ризик или опасна ситуација.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред да го инсталирате апаратот, отстранете ги фолиите за заштита.

- Користете ги само завртките и другата железарија доставена заедно со апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:
Неинсталирањето на завртки или уреди за фиксирање како што е опишано во постоечките инструкции може да предизвика опасност од електричен удар.

- Операциите на чистење и одржување не смеат да ги извршуваат деца, доколку не се под надзор на возрасен.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигура дека не си играат со апаратот.

- Овој апарат не смее да се користи од лица (вклучително деца) со намалени психофизички и сензорни способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку не се под внимателен надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот на безбеден начин од лице одговорно за нивната безбедност.
- Овој апарат може да се користи од страна на деца на возраст над 8 години и лица со намалени психофизички и сензорни способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку се под внимателен надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот на безбеден начин и ги разбираат опасностите поврзани со него. Не ги оставајте децата да си играат со апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:
Апаратот и неговите пристапни делови стануваат многу жешки во текот на нивната употреба.

Бидете многу внимателни и не ги допирајте отпорниците.

Чувајте ги децата помали од 8 години подалеку од апаратот, освен ако не се под постојан надзор.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината покажува цепнатини, исклучете го апаратот за да избегнете опасност од електричен удар.

- Не го допирајте апаратот со мокри раце или делови од телото.
- Не користете уреди на пареа за чистење на производот.
- Не оставајте на плотната метални предмети како на пр. ножеви, вилушки, лажици и капаци бидејќи може да се загреат.
- Користете ја соодветната команда за да ја исклучите плотната по употреба; немајте доверба во сензорите од тенџерињата.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасно е оставање без надзор на плотната кога се користат масло или масти, бидејќи може да се создаде опасна ситуација и да се развие пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да гасите евентуални пламени со вода, туку исклучете го апаратот и задушете ги пламените на пример со капак или незапалива покривка.

ВНИМАНИЕ: Готвењето мора да го надгледувате. Краткото готвење треба постојано да се надгледува.

- Апаратот не е предвиден за ставање во функција со помош на надворешен тајмер или посебен далечински систем.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: не оставајте предмети на површините за готвење.

- Апаратот треба да биде инсталиран на начин што дозволува одвојување од електричното напојување со отвор меѓу контактите (3 mm) кој обезбедува целосно одвојување во услови на преоптоварување од категорија III.
- Апаратот никогаш не смее да се изложува на атмосферски влијанија (дожд, сонце).
- Чувајте ја амбалажата подалеку од деца и домашни животни.
- Осигурете се дека уредот е директно поврзан на штекерот.
- Не користете адаптери, мулти штекери или продолжетоци за поврзување на уредот.
- Никогаш да не го користите апаратот за цели поинакви од оние за кои е проектиран.
- Фритезите треба да бидат постојано надгледувани за време на употреба: загреаното масло може да се запали.
- Не го активирајте апаратот користејќи надворешен тајмер или посебен далечински управувач.

- Апаратот не треба никогаш да се монтира позади декоративна врата за да се избегне прегрејување.
- Не стојте врз апаратот бидејќи може да се оштети.
- Не оставајте тенџерињa и тави на работ бидејќи може да се оштетат силиконските конектори.

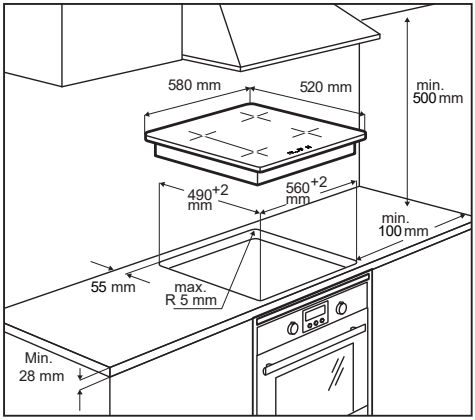
2. МОНТАЖА

За процедурата на инсталација задолжително е да се придржувате кон законите, одредбите, директивите и стандардите (регулативите за безбедноста на електричните апарати, правилно рециклирање на компонентите итн.) кои се на сила во државата на користење!

- За повеќе информации за монтирањето, погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Не користете силиконски кит меѓу апаратот и работната површина.
- Проверете дали просторот под плотната е задоволителен за циркулирање на воздухот. Погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Долната страна на апаратот може значително да се загрее. Ако апаратот е монтиран над фиоки, монтирајте незапалива плоча за раздвојување под апаратот за да спречите пристап до долната страна. Погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Вентилацијата на апаратот треба да биде во согласност со инструкциите на производителот.
- Направете преден отвор од најмалку 28 cm² во кујнската единица што треба да ја смести плотната за да се овозможи правилна вентилација на производот.

Барања за кујнската единица

- Ако апаратот е монтиран на запаливи материјали потребно е строго почитување на упатствата и регулативите за уреди под низок притисок и стандардите за спречување на пожари.
- За единиците за вградување, компонентите (од пластичен материјал и фурнирано дрво) треба да се нанесат со термоотпорни лепаци (мин. 85 °C): употребата на несоодветни материјали и лепаци може да предизвика деформации или одлепување на компонентите.
- Дозволена е употреба на профили од масивно дрво околу работната површина зад апаратот, под услов ако минималните растојанија секогаш одговараат на инструкциите во цртежите за инсталација.



- За повеќе информации за монтирањето, погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Ако нема рерна под плотната, инсталирајте плоча за раздвојување под апаратот како што е прикажано во инструкциите за монтажа.

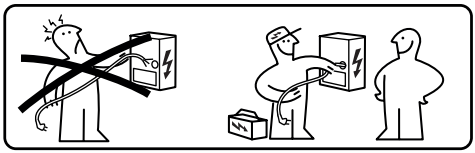
3. ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Сите електрични поврзувања треба да бидат направени од страна на овластен инсталатер.

- Пред да ги направите поврзувањата, проверете дали номиналниот напон на апаратот наведен на плочката со податоци одговара на напонот од електричната мрежа. Плочката со податоци се наоѓа на долната страна од плотната.
- Следете ја шемата за поврзување (поставена на долната страна од плотната).
- Користете исклучиво оригинални компоненти доставени од службата за резервни делови.
- Апаратот е доставен со кабел за поврзување.
- Ако кабелот за струја е оштетен, заменете го со соодветен оригинален резервен дел. Контактирајте ја техничката поддршка.

Внимание! Не ги лемете каблите!

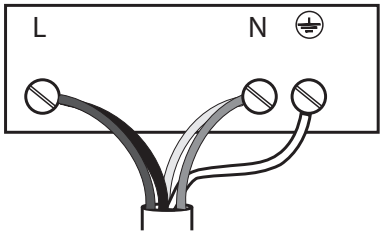
Приклучување на електрична енергија



- Поврзувањето со струја мора да го направи обучен техничар.
- Овој апарат претставува поврзување од типот „Y“ со кабел од типот H05V2V2-F. Мин. пресек на проводниците: 5x2,5 mm².
- До терминалите за поврзување може да се пристапи со отстранување на капакот на кутијата за поврзување.
- Проверете дали карактеристиките на електричниот апарат за домаќинството (напон, максимален напон и струја) се компатибилни со оние на апаратот.
- Поврзете го апаратот како што е прикажано во шемата (во согласност со важечките референтни стандарди за мрежниот напон на национално ниво).

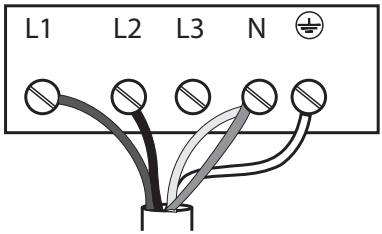
Шема на поврзување

220V - 240V 1N ∼



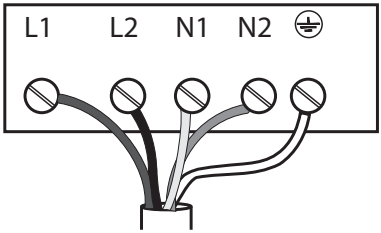
L	Црна
L	Кафена
N	Сина
N	Сива
⏚	Жолта / Зелена

380V - 415V 2N ∼

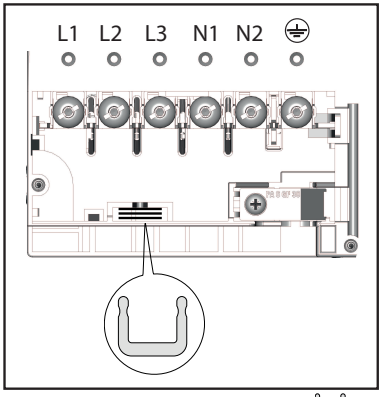


L1	Кафена
L2	Црна
N	Сина
N	Сива
⏚	Жолта / Зелена

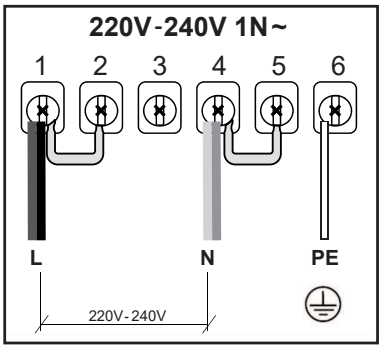
220V - 240V 2N ~

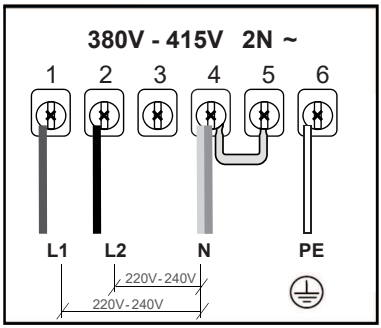


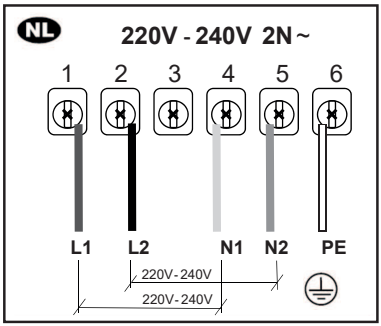
L1	Кафена
L2	Црна
N	Сина
N	Сива
⏚	Жолта / Зелена



Вметнете ги свртниците ⊔ меѓу терминалите како што е прикажано







4. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

- Никогаш не користете абразивни сунѓери, челична волна, хидрохлорна киселина или други производи коишто можат да ја изгребат или оштетат површината.
- Не ги конзумирајте евентуалните остатоци од храна паднати или насобрани на површината и на функционалните или естетските елементи од плотната.
- Пред да пристапите кон било која операција за одржување или чистење, неопходно е да го исклучите аспираторот од електричната мрежа така што ќе го извадите приклучокот од штекот.
- Чистете го апаратот по секоја употреба, за да спречите горење на остатоците од храна. Многу е потешко отстранување на стврднати или изгорени траги од нечистотија.

- За отстранување на секојдневната нечистотија, користете мека крпа или сунѓер со соодветен детергент. Следете ги препораките на производителот за детергентите за користење. Се препорачува употреба на неутрални детергенти.
- Отстранете ги стврднатите траги од нечистотија, на пример претечено млеко, со помош на гребалка за стакло-керамички површини, додека плотната е уште топла. Следете ги препораките на производителот за гребалките за користење.
- Отстранете ги остатоците од храна богата со шеќер, на пример прскања од мармалад при готвење, со помош на гребалка за стакло-керамички површини, додека плотната е уште топла. Таквите остатоци, ако не се отстранат, може да ја оштетат стакло-керамичката површина.
- Отстранете ги евентуалните остатоци од растопена пластика користејќи соодветна гребалка за стакло-керамички површини, додека плотната е уште топла. Таквите остатоци, ако не се отстранат, може да ја оштетат стакло-керамичката површина.
- Отстранете го бигорот со помош на мала количина на раствор за отстранување бигор, на пример оцет или сок од лимон, откако ќе се излади плотната. Потоа избришете со влажна крпа.
- Не сечете или подготвувајте храна на површината и избегнувајте паѓање на тврди предмети врз неа. Не влечете ги тавите или чиниите по површината.
- Не користете чистачи на пареа.

Одржување и поправки

- Погрижете се одржувањето на електричните делови да го врши само производителот или техничари за сервисирање.
- Погрижете се оштетените кабли да ги заменува само производителот или техничари за сервисирање.

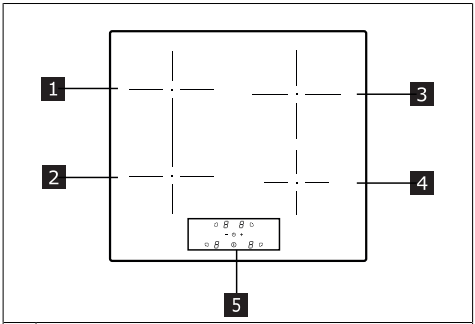
При дефект, побарајте да најдете решение следејќи ги инструкциите во упатството за решавање на проблемите. Ако не може да се реши проблемот, контактирајте ја службата за техничка поддршка.

Кога контактирате со одделот за сервис, обезбедете ги следните информации:
- тип на дефект
- модел на апаратот (Произ./Шиф.)
- сериски број (S.N.)

Овие информации се наоѓаат на плочката со податоци. Плочката со податоци се наоѓа на долната страна од апаратот.
Во случај на неправилна употреба на апаратот или инсталација од страна на неовластен монтер, можеби ќе биде потребна посета на техничар за сервисирање или на дистрибутерот дури и за време на важноста на гаранцијата.

5. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

Располагање со површината за готвење



1	Единечна рингла (160 mm) 1400 W, со функција на засилувач од 2100 W
2	Единечна рингла (160 mm) 1400 W, со функција на засилувач од 2100 W
3	Единечна рингла (200 mm) 2300 W, со функција на засилувач од 3000 W

4	Единечна рингла (145 mm) 1400 W, со функција на засилувач од 1850 W
5	Контролна табла

ИНДИКАТОРИ

Детекција на присуство на тенџере

Секоја рингла е опремена со систем што го открива присуството на тенџере врз плотната.

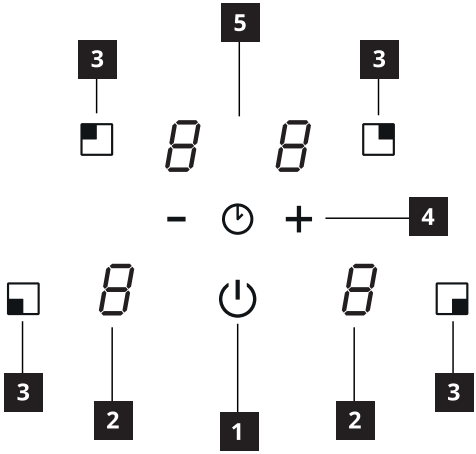
Системот за откривање е во состојба да ги препознае тенџериња со магнетизирачко дно од соодветен тип за употреба врз индукционите плотни.

Ако се тргне тенџерето за време на функционирањето или се користи несоодветно тенџере, на екранот се појавува симболот U.

Индикатор за заостаната топлина

Индикаторот за заостаната топлина е безбедносна функција за сигнализирање дека површината на ринглата е сè уште на температура еднаква или поголема од 50 °C и значи може да предизвика изгореници при контакт со голи раце. Сензорот на соодветната рингла покажува H.

6. КОМАНДНА ТАБЛА



1	Вклучено/Исклучено
2	Индикатор за нивото на моќност
3	Копче за избор на ринглата
4	Ниво на моќност / Контрола на тајмерот
5	Индикатор за времето на готвење

7. ОГРАНИЧУВАЊЕ НА МОЌНОСТА

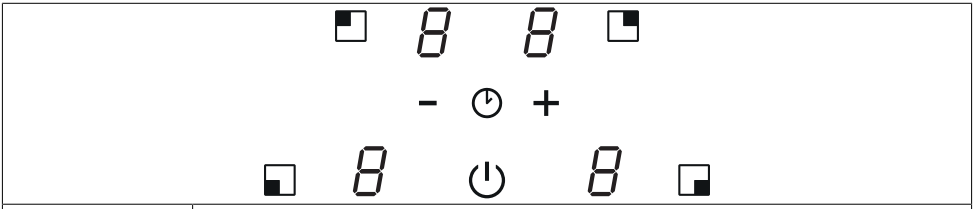
При првото поврзување на апаратот на домашната електрична мрежа, монтерот треба да ја постави моќноста на ринглите врз основа на ефективниот капацитет на електричниот апарат за домаќинството.

Ако тоа не е потребно, плотната може да се вклучи директно користејќи ⏻ или, алтернативно, следете ја процедурата опишана долу за да се повика менито.

- Поврзете ја плотната на домашната мрежа.
- Сите сензори засветуваат неколку секунди.
- Веднаш штом ќе се исклучат сензорите, притиснете ги истовремено копчињата за избор на плотната држејќи ги притиснато 5 секунди додека не се појави актуелното поставување на сензорите на тајмерот.
- Користете „ + “ и „ - “ за да изберете соодветна потрошувачка на моќност, следејќи ја доставената табела во продолжение.
- Притиснете ги повторно копчињата за избор на плотната и држете ги притиснато 5 секунди за да го потврдите изборот.

KW	Забелешка
7,4	Почетна поставка стандард
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. ФУНКЦИИ



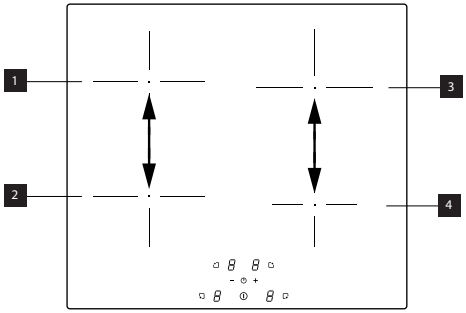
<table>
<tr><td>Функција за ограничување на моќноста/времето</td><td colspan="2">Оваа безбедносна функција овозможува исклучување на рингла што нема претрпено измени одреден временски период.
Табела на времињата на исклучување:</td></tr>
<tr><td></td><td>Ниво на моќност</td><td>Време на исклучување (минути)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>516</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>402</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>318</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>258</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>210</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>108</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>90</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Функција за интензивна моќност</td><td colspan="2">Функцијата за интензивна моќност може да се користи за доставување на дополнително ниво на моќност на одредена рингла за време од 5 минути.
Оваа функција е корисна за вриење на големи количини на вода.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Активирање:
- Изберете една од ринглите.
- Притискајте „ + “ додека не се достигне нивото „ 9 “.
- Притиснете повторно за да се постави функцијата за интензивна моќност
- Соодветниот сензор покажува P.
Функцијата за интензивна моќност е програмирана за време од 5 минути.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Деактивирање:
- Изберете една од ринглите со активна функција за интензивна моќност.
- Притиснете „ - “.
Функцијата се деактивира меѓу другото автоматски по 5 минути.</td></tr>
<tr><td>Уред за заштита на деца</td><td colspan="2">Оваа функција спречува ненамерно активирање на апаратурата. Потврдата е доставена кога сензорот покажува L. Ако некоја рингла е сè уште топла, H и L се менуваат.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Активирање:
Вклучете ја плотната и осигурајте се дека ниту една рингла е активна.
- Притиснете истовремено и „ - “ и отпуштете.
- Притиснете повторно .
- Сензорите на ринглите покажуваат L.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Привремено деактивирање:
Притиснете ги истовремено копчето и копчето „ - “ и отпуштете.
Функцијата се деактивира со вклучена плотна. Ако плотната се исклучува и вклучува повторно, функцијата останува активна.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Трајно деактивирање:
Вклучете ја плотната и осигурајте се дека ниту една рингла е активна.
- Притиснете истовремено и „ - “ и отпуштете.
- Притиснете повторно „ - “.
Функцијата се деактивира. Ако плотната се исклучи и вклучи повторно, не се прикажува повеќе L.</td></tr>
</table>

Тајмер (генерички)	Тајмерот активира одбројување што може да се постави помеѓу 1 и 99 минути. По завршувањето на поставеното време се испушта акустичен сигнал што може да се пригуши со притискање на кое и да било копче. Ринглите функционираат самостојно за време на функционирањето на тајмерот.
	Активирање: Со вклучена плотна, осигурајте се дека не е активна ниту една рингла. - Притиснете ги истовремено копчето „ + “ и копчето „ - “. - Сензорот на тајмерот покажува „ 0 0 “. - Ставете го времето користејќи „ + “ и „ - “. - Не допирајте ништо 10 секунди, по чие изминување тајмерот активира одбројување. Кога вредноста е „ 0 0 “, притискајќи „ - “ времето се поставува на 30 минути. Повторете ги овие операции за да измените веќе програмирана вредност.
	За да деактивирате: Со вклучена плотна, осигурајте се дека не е активна ниту една рингла. - Притиснете истовремено „ + “ и „ - “. - Ставете „ 0 0 “ користејќи „ + “ и „ - “. - Не допирајте ништо 10 секунди.
Тајмер за ринглu	Овој тајмер активира одбројување за исклучувањето на една специфична рингла и може да се постави помеѓу 1 и 99 минути. За време на овој временски интервал, ринглата ќе функционира нормално. Ринглите се самостојни и затоа може да се програмираат поединечно. По завршувањето на поставеното време се испушта акустичен сигнал што може да се пригуши со притискање на кое и да било копче.
	Активирање: Со вклучена плотна, тенџере на позиција и функционирачка рингла: - Изберете ја бараната рингла и поставете ја саканата моќност. - Притиснете истовремено „ + “ и „ - “. - Сензорот на тајмерот што покажува „ 0 0 “ и точката до него на соодветната рингла почнуваат да трепкаат. - Ставете го времето користејќи „ + “ и „ - “. - Не допирајте ништо 10 секунди, по чие изминување тајмерот активира одбројување. Кога вредноста е „ 0 “, притискајќи „ - “ времето се поставува на 30 минути. Повторете ги овие операции за да измените веќе програмирана вредност. Тајмерот може да се поставува за двете ринглu. Тајмерот ќе го покаже помалото одбројување од двете.
	Деактивирање: Со вклучена плотна, тенџере на позиција и функционирачка рингла: - Изберете ја бараната рингла. - Притиснете истовремено „ + “ и „ - “. - Ставете „ 0 0 “ користејќи „ + “ и „ - “. - Не допирајте ништо 10 секунди.

9. ТАБЕЛА НА ГОТВЕЊЕ

Ниво на моќност	Начин на готвење	Да се користи за
1	Топење, благо загревање	Путер, чоколада, желатин, сосови
2	Топење, благо загревање	Путер, чоколада, желатин, сосови
3	Загревање	Ориз
4	Продолжено готвење, згуснување, динстање	Зеленчук, компири, сосови, овошје, риба
5	Продолжено готвење, згуснување, динстање	Зеленчук, компири, сосови, овошје, риба
6	Продолжено готвење, варење	Тестенини, супи, варено месо
7	Лесно пржење	Пржење компири, омлет, панирана и пржена храна, колбас
8	Пржење, пржење со потопување	Месо, чипс
9	Брзо пржење на висока температура	Шницли
P	Брзо загревање	Вриење вода

10. ФУНКЦИЈА ЗА УПРАВУВАЊЕ СО МОЌНОСТА



„Овој производ е опремен со функција за управување со моќноста со електронска контрола.

Погледнете ја илустрацијата.

Оваа функција го контролира доставувањето на максималната моќност од 3700 W меѓу ринглите 1 и 2, оптимизирајќи ја дистрибуцијата на моќноста и избегнувајќи ситуации на преоптоварување на системот.

Плотната на максималното ниво на моќност - функцијата ја стартува моќноста меѓу ринглите и автоматски ја намалува моќноста на една рингла, ако е потребно (на последната команда е доделен највисокиот приоритет).

Плотна со ограничување на моќноста - функцијата ја стартува моќноста меѓу ринглите, спречувајќи поставување на моќноста на една рингла на повисоко ниво од граничното (за зголемување на моќноста на една посебна рингла, потребно е рачно да се намали нивото на моќност поставено за другата).

Пример:

Ако за ринглата 1 се изберете нивото на дополнителна моќност (интензивна моќност) (P), ринглата 2 не може истовремено да го надмине нивото на моќност 9 и се ограничува автоматски.“

11. УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ НА ТЕНџЕРИЊАТА

Какви тенџерија да се користат

Користете исклучиво тенџерија со дно од соодветен феромагнетен материјал за користење на индукционите плотни:

- лиено железо
- емајлиран челик
- карбонски челик
- неоксидирачки челик (исто нецелосно)
- алуминиум со феромагнетна облога или дно со феромагнетна плоча

За да се утврди соодветноста на едно тенџере, проверете дали го има симболот (вообичаено испечатен на дното). Може да се приближи и магнет на дното од тенџерето. Ако се залепи, тоа значи дека тенџерето може да се користи на индукциона плотна.

За да се гарантира оптимална ефикасност, секогаш користете тенџерија со рамно дно за да се дистрибуира рамномерно топлината. Дното кое не е совршено рамно може да влијае врз спроведувањето на моќноста и на топлината.

Како да се користат тенџерињата

Минимален дијаметар на тенџерето/тавата за разните видови ринглиза.

За да се гарантира правилно функционирање на плотната, тенџерето треба да покрива една или повеќе од референтните точки наведени на површината од плотната и треба да биде со соодветен минимален дијаметар.

Користете ја секогаш ринглата што најдобро одговара на дијаметарот од дното на тенџерето.

Рингли	Дијаметар на дното од тенџерето

	Ø мин. (препорачан)	Макс. Ø (препорачан)
Задна десно	110 mm	200 mm
Предна десно	110 mm	145 mm
Задна лево	110 mm	190 mm
Предна лево	110 mm	190 mm

Празни тенџерија/тави со тенко дно

Не користете празни тенџерија/тави или со тенко дно врз плотната бидејќи тоа не би овозможило контролирање на температурата или автоматско исклучување на ринглата ако температурата е многу висока, со ризик од оштетување на тенџерето или површината на плотната.

Ако тоа се случи, не допирајте ништо и почекајте да се изладат сите компоненти.

Ако се појави порака за грешка, консултирајте се со делот „Решавање на проблемите“.

Совети/препораки

Звуци за време на функционирањето

Кога се активира една ринглa, може да се слушне кратко зуење. Оваа појава е типична за ринглите од стакло-керамика и не влијае ниту врз функционирањето ниту врз времетраењето на користење на апаратот. Звукот може да зависи од користеното тенџере. При силна врева, може да биде корисно да се замени тенџерето.

12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код за грешка	Опис	Можна причина за грешката	Решение
ER03	Плотната се исклучува по 10 секунди.	Откриено континуирано активирање на копчињата. Вода или тенџере врз командната табла.	Отстранете ја водата или тенџерето од стакло-керамичката површина и од командната табла.
ER21	Плотната се исклучува.	Внатрешната температура на електронските компоненти е многу висока.	Оставете ја плотната да се излади. Проверете дали плотната располага со задоволителна вентилација. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E2	Соодветната ринглa се исклучува.	Празна или несоодветна тава. Многу висока температура на тенџерето или на стакло-керамичната површина. Многу висока температура на електронските компоненти.	Оставете ја плотната да се излади. Користете соодветна тава. Не загревајте ги празните тави.
E3	Соодветната ринглa се исклучува.	Несоодветна тава. Тенџерето ги губи своите магнетни својства и може да предизвика оштетувања на индукционата плотна.	Користете соодветна тава. Грешката се поништува автоматски по 8 секунди а ринглата може повторно да се користи. Во случај на дополнителни грешки треба да го замените тенџерето. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E6	Ринглата не се вклучува.	Напонот и/или фреквенцијата на напојување надвор од интервалот.	Проверете го напонот и/или фреквенцијата на мрежата. Ако е потребно, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E8	Ринглите се исклучуваат.	Дефект на вентилаторот. Вентилаторот е запушен од прашина или влакна.	Исчистете го вентилаторот и отстранете ги евентуалните туѓи тела. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.

EH	Соодветната рингла се исклучува.	Сензорот за температура на ринглата е блокиран. Не е откриена задоволителна промена на температурата по вклучувањето на плотната.	Исклучете ја плотната и вклучете ја повторно откако ќе се излади. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Исклучете ја плотната од напојувањето. Почекајте неколку секунди, а потоа повторно поврзете ја плотната на напојувањето. Ако проблемот продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка и потенцирајте го кодот за грешката што се појавува на екранот.		

13. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

		Единица	**Вредност**
Тип на производ			**Интегрирана плотна**
Димензии	Ширина	mm	**580**
	Длабочина	mm	**520**
	Висина мин./макс	mm	**54**
Вкупна моќност		W	**7400**

Параметар	**Вредност**
Напон на напојување со струја / фреквенција	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Тежина на апаратот	**8,8 kg**

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ НА ПЛОТНАТА

Број на ринглi	**4**
Технологија за готвење	**Индукција**
Димензии на ринглата	**Предна лево Ø 160 mm**
	Задна лево Ø 160 mm
	Задна десно Ø 200 mm
	Предна десно Ø 145 mm
Потрошувачка на енергија по рингла	**Предна лево 187 Wh/kg**
	Задна лево 187 Wh/kg
	Задна десно 185 Wh/kg
	Предна десно 181 Wh/kg
Потрошувачка на електрична енергија на плотната (електрично функционирање)	**185 Wh/kg**

15. ЗАШТИТА НА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Отстранување на електричните апарати за домаќинството

Симболот  на производот или на неговата амбалажа означува дека тој не смее да се отстранува заедно со нормалниот домашен отпад. Производот треба да се предаде во соодветен центар за рециклирање на електронска и електрична опрема. Придржувајќи се на правилата за отстранување на уредот, вие ќе помогнете за спречување на настанување на потенцијална штета на животната средина и на здравјето на луѓето која може да настане како последица на неправилно ракување со ваков вид на отпад. За подетални информации како да се рециклира овој производ, обратете се до општинските органи, локалната служба за отстранување на отпад или во продавницата каде го имате купено производот.

Отстранување на материјалите за амбалажа
Материјалите со симболот може да се рециклираат. Отстранете ги материјалите за амбалажа во соодветни контејнери за рециклирање.

Енергетска заштита
Може да се штеди секојдневно енергија за време на готвењето, следејќи ги следниве совети.

- Кога се загрева вода, користете ја само потребната количина.
- Ако е можно, секогаш покривајте ги тенџерињата со капак.
- Пред да ја активирате ринглата, ставете го тенџерето.
- Ставете ги помалите тенџериња на помалите рингли.
- Позиционирајте ги тенџерињата директно на центарот од ринглата.
- Користете ја заостанатата топлина за да ја одржувате топла храната или за да ја стопите.

16. СООБРАЗНОСТ

Информации за производот според регулативата бр. 66/2014

Референтни стандарди:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Овој апарат е проектиран, произведен и комерцијализиран согласно Директивите на ЕЕЗ.
„Техничките податоци се нанесени на плочката со податоци која се наоѓа на долната страна од производот.“

AL

1. INFORMACIONE PËR SIGURINË

Për sigurinë vetjake dhe funksionimin e duhur të pajisjes, ju lutemi ta lexoni me kujdes këtë manual para instalimit dhe vënies në punë. Mbajini këto udhëzime gjithmonë pranë pajisjes, edhe në rast se nuk do e përdorni më apo do t'ia kaloni një pale të tretë. Është e rëndësishme që përdoruesi t'i njohin të gjitha karakteristikat e funksionimit dhe të sigurisë së pajisjes. Këto pianura gatimi kanë sisteme induksioni që pajtohen me kërkesat e direktivës EMC dhe EMF dhe nuk duhet të krijojnë inteferenca me pajisje të tjera elektronike. Personat që kanë të implantuar stimulues kardiakë ose aparate të tjera elektronike, duhet të këshillohen me mjekun ose me prodhuesin e këtyre aparateve të implantuar, për të vlerësuar ndjeshmërinë ndaj interferencave.

Lidhjet elektrike duhet të kryhen nga një teknik ose person kompetent. Para se të bëhet lidhja elektrike, lexoni seksionin LIDHJA ELEKTRIKE.

Për pajisjet me kabëll ushqimi, morsetat ose seksioni i fijeve nga pika e ankorimit të kabllit dhe morsetave, duhet të jetë i tillë që të mundësojë nxjerrjen e përcjellësit nën tension që ndodhet në pjesën e sipërme të kabllit të tokëzuar, në rast se del nga ankorimi.

- Prodhuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për dëme të mundshme që vijnë si pasojë e një instalimi ose përdorimi të papërshtatshëm.
- Kontrolloni nëse ushqimi i rrjetit përputhet me atë që specifikohet në etiketën e të dhënave brenda produktit.
- Në impiantin e fiksuar duhet të instalohen automate, në përputhje me normativat për sistemet e kabllove.
- Për pajisjet e Kategorisë I, kontrolloni nëse rrjeti shtëpiak i ushqimit ka një lidhje të tokëzuar.
- Lidheni produktin me rrjetin elektrik duke përdorur një çelës shumëpolar.
- Nëse kablli ushqyes është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, nga një qendër asistence e autorizuar ose nga një teknik kompetent për të shmangur çdo rrezik apo situatë rreziku.

PARALAJMËRIM: Para se të instaloni pajisjen, hiqni veshjet mbrojtëse.

- Përdorni vetëm vidat dhe artikujt e tjerë metalikë të përfshira bashkë me pajisjen.

PARALAJMËRIM: Mosinstalimi i vidave ose i mekanizmave fiksues, siç përshkruhet në këto udhëzime, mund të sjellë rreziqe dridhjesh elektrike.

- Proceset e pastrimit dhe të mirëmbajtjes nuk duhet të kryhen nga fëmijë, përveç rasteve kur mbikëqyren nga një i rritur.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara psiko-fizike ndjesore ose pa përvojë dhe njohuri, përveç rasteve kur mbikëqyren dhe udhëzohen me kujdes për përdorimin e sigurt të pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga fëmijë nën 8 vjeç dhe nga persona me aftësi të kufizuara psiko-fizike ndjesore ose me përvojë dhe njohuri të pamjaftueshme, përveç rasteve kur mbikëqyren dhe udhëzohen me kujdes lidhur me përdorimin e sigurt të pajisjes dhe me rreziqet që sjell një gjë e tillë. Mos lini që fëmijët të luajnë me pajisjen.

PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj që mund të arrihen bëhen shumë të nxehta gjatë përdorimit.

Bëni shumë kujdes që të mos prekni rezistencat.

Mbajini larg fëmijët nën 8 vjeç, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.

PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja ka plasaritje, fikeni pajisjen për të shmangur rrezikun e dridhjeve elektrike.

- Mos e prekni pajisjen me duar ose me pjesë të tjera të trupit të lagura.
- Mos përdorni pajisje me avull për pastrimin e produktit.
- Mos vendosni mbi sipërfaqen e pianurës objekte metalike, si thika, pirunë, lugë ose kapakë, pasi mund të nxehen së tepërmi.
- Përdorni komandën e përshtatshme për të fikur pianurën pas përdorimit; mos i besoni sensorëve të tenxhereve.

PARALAJMËRIM: Është e rrezikshme ta lini pianurën pa mbikëqyrje kur përdoren vajra ose yndyra, pasi mund të krijohet një situatë rreziku dhe ndezje zjarri. Mos u përpiqni ASNJËHERË të fikni zjarret e mundshme me ujë, por fikeni pajisjen dhe flakën për shembull, me një kapak ose një mbulesë kundër zjarrit.

KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces i shkurtët gatimi duhet të mbikëqyret në mënyrë të vazhdueshme.

- Pajisja nuk është projektuar për t'u vënë në punë me një kohëmatës të jashtëm ose një sistem telekomandimi të veçantë.

PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: mos vendosni objekte mbi sipërfaqet e gatimit.

- Pajisja duhet të instalohet në mënyrë të tillë, që të mundësojë seksionimin e ushqimit elektrik me një hapësirë kontakti (3 mm) që garanton seksionimin e plotë në kushte mbingarkese të kategorisë III.
- Pajisja nuk duhet të ekspozohet asnjëherë ndaj agjentëve atmosferikë (shi, diell).
- Mbajini ambalazhet të paarritshme nga fëmijët dhe kafshët shtëpiake.
- Sigurohuni që pajisja të jetë lidhur drejtpërdrejt me prizën e korrentit.
- Mos përdorni adaptorë, priza të shumëfishta ose kabllo zgjatues për të lidhur pajisjen.
- Mos e përdorni asnjëherë pajisjen për qëllime të ndryshme nga ato për të cilat është projektuar.
- Fritezat duhet të monitorohen vazhdimisht gjatë përdorimit: vaji i mbinxehur mund të marrë flakë.
- Mos e aktivizoni pajisjen duke përdorur kohëmatësin e jashtëm ose një sistem telekomandimi të veçuar.
- Pajisja nuk duhet të instalohet asnjëherë pas një sporteli dekorativ, për të shmangur mbinxehjen.
- Mos qëndroni më këmbë mbi pajisje, pasi mund të dëmtohet.
- Mos vendosni tenxhere dhe tiganë mbi plan, pasi mund të dëmtohen bashkueset prej silikoni.

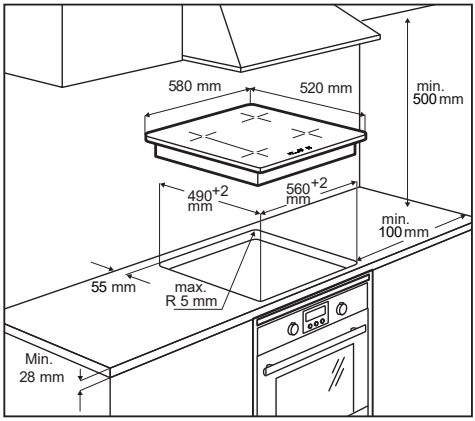
2. INSTALIMI

Për procedurën e instalimit është e detyrueshme të ndiqni ligjet, urdhëresat, direktivat dhe normat (rregulloret për sigurinë e impianteve elektrike, riciklimin e duhur të komponentëve etj.) në fuqi në vendin e përdorimit!

- Për më shumë informacione lidhur me instalimin, lexoni udhëzimet e montimit.
- Mos përdorni ngjitës silikoni midis pajisjes dhe planit të punës.
- Verifikoni nëse hapësira nën pianurë është e mjaftueshme për qarkullimin e ajrit. Referojuni udhëzimeve të montimit.
- Pjesa fundore e pajisjes mund të nxehet shumë. Nëse pajisja instalohet mbi sirtarë, sigurohuni që të instaloni

nën pajisje një panel ndarës kundër zjarrit, për të shmangur prekjen me fundin. Referojuni udhëzimeve të montimit.
- Ventilimi i pajisjes duhet të bëhet në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.
- Krijoni një zgavër të përparme prej të paktën 28 cm² në bllokun e kuzhinës ku duhet të mbështetet pianura, për të mundësuar ajrimin e duhur të produktit.

Kriteret e bllokut të kuzhinës
- Nëse pajisja montohet mbi materiale që marrin flakë, duhet të ndiqni me rigorozitet udhëzimet dhe rregulloret përkatëse për impiantet me tension të ulët dhe normat parandaluese të rënies së zjarrit.
- Për njësitë e ndërfutura, komponentët (me material plastik dhe dru me rimeso) duhet të vendosen me ngjitëse të qëndrueshme ndaj nxehtësisë (min. 85 °C): përdorimi i materialeve dhe ngjitëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë deformime ose shqitje të komponentëve.
- Lejohet përdorimi i profileve prej druri të fortë përreth pianurës mbrapa pajisjes, me kusht që distancat minimale të jenë gjithmonë sipas udhëzimeve të marra në vizatimet e instalimit.



- Për më shumë informacione lidhur me instalimin, lexoni udhëzimet e montimit.
- Nëse nën pianurë nuk ka furrë, instaloni një panel ndarës nën pajisje, siç ilustrohet në udhëzimet e montimit.

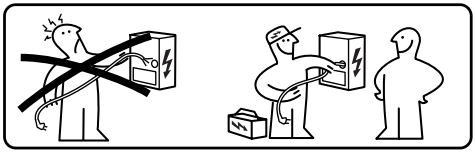
3. LIDHJA ELETRIKE

PARALAJMËRIM: Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një instalues i autorizuar.

- Para se të bëni lidhjet, verifikoni nëse tensioni nominal i pajisjes, që specifikohet në etiketën e të dhënave, të përputhet me tensionin e rrjetit të ushqimit. Etiketa e të dhënave vendoset në pjesën e poshtme të pianurës.
- Ndiqni skemën e lidhjeve (që ndodhet në anën e poshtme të pianurës).
- Përdorni vetëm komponentë origjinalë të furnizuar nga shërbimi i ndërrimit të pjesëve.
- Pajisja është e pajisur me një kabëll lidhjeje.
- Nëse kablli ushqyes është i dëmtuar, zëvendësojeni me një pjesë këmbimi origjinale të përshtatshme. Kontaktoni me shërbimin e asistencës.

Kujdes! Mos bëni saldime te kabllot!

Lidhjet elektrike

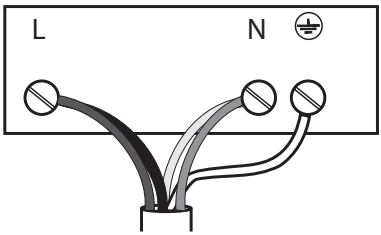


- Lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një teknik i specializuar.
- Kjo pajisje ka një lidhje të tipit “Y” me një kabëll të tipit H05V2V2-F. Seksioni min. i përcjellësve: 5x2,5 mm².
- Morsetat lidhëse mund të arrihen duke hequr kapakun e kutisë së lidhjeve.

- Verifikoni nëse karakteristikat e impiantit elektrik shtëpiak (tensioni, fuqia maksimale dhe korrenti) janë kompatibël me ato të pajisjes.
- Lidheni pajisjen siç tregohet në skemë (në përputhje me normat e referencës për tensionin e rrjetit në fuqi në nivel kombëtar).

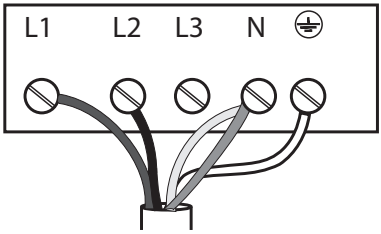
Skema e lidhjes

220V - 240V 1N ~



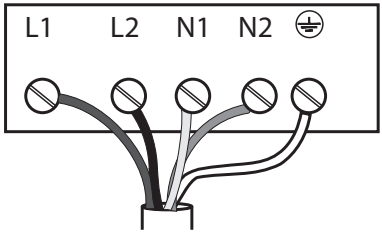
L	I zi
L	Bojëkaf
N	Blu
N	Gri
⏚	I verdhë / i gjelbër

380V - 415V 2N ~

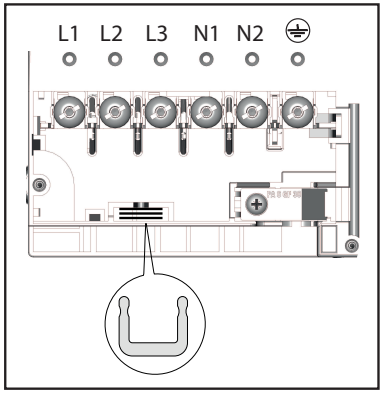


L1	Bojëkaf
L2	I zi
N	Blu
N	Gri
⏚	I verdhë / i gjelbër

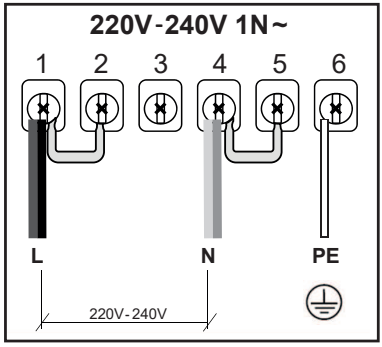
220V - 240V 2N ~

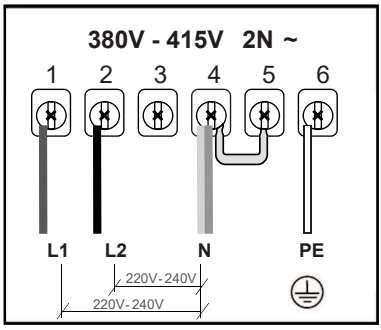


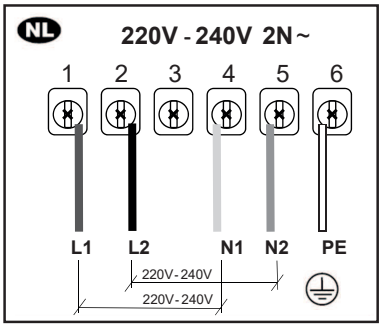
L1	Bojëkaf
L2	I zi
N	Blu
N	Gri
⏚	I verdhë / i gjelbër



Futni derivuesin (shuntin) e rrymës ⊔ mes morsetave, siç ilustrohet







4. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

- Mos përdorni asnjëherë sfungjerë gërryes, lesh çeliku, acid klorhidrik ose produkte të tjera që mund të gërvishtin ose të lënë gjurmë në sipërfaqe.
- Mos i konsumoni mbetjet e mundshme të ushqimit që kanë rënë apo janë mbledhur në sipërfaqe dhe mbi elementet funksionale ose estetike të pianurës.
- Fikni pajisjen ose shkëputeni nga rrjeti elektrik, para se të kryeni çfarëdolloj procesi pastrimi ose mirëmbajtjeje.
- Pastrojeni pajisjen pas çdo përdorimi, për të shmangur karbonizimin e mbetjeve të mundshme të ushqimit. Është shumë më e vështirë të hiqni gjurmët e pisllëkut të ngurtësuara ose të djegura.
- Për të hequr papastërtitë e përditshme, përdorni një leckë të butë ose një sfungjer me detergjent të përshtatshëm. Ndiqni rekomandimet e prodhuesit lidhur me detergjentet që duhet të përdorni. Rekomandohet përdorimi i detergjenteve neutrale.
- Hiqni gjurmët e pisllëkut të ngurtësuara, për shembull qumësht i derdhur në fazë zierjeje, duke përdorur një kruajtëse për sipërfaqe prej qelqi qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Ndiqni rekomandimet e prodhuesit lidhur me kruajtëset që duhen përdorur.
- Hiqni mbetjet e ushqimit me sheqer, për shembull spërkatje marmelate gjatë gatimit, duke përdorur një kruajtëse për sipërfaqe prej qelqi qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Këto mbetje, nëse nuk hiqen, mund të dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.
- Hiqni mbetjet e mundshme të plastikës së shkrirë, duke përdorur një kruajtëse të përshtatshme për sipërfaqe prej qelqi qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Këto mbetje, nëse nuk hiqen, mund të dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.
- Hiqini njollat e gëlqeres duke përdorur një sasi të vogël solucioni zhgëlqerëzues, p.sh. uthull ose lëng limoni, pasi pianura të jetë ftohur. Më pas pastrojeni sërish me një leckë të lagur.
- Mos pritni dhe mos përgatitni ushqime mbi sipërfaqe, si dhe mos i lini t'ju bien mbi objekte të ngurta. Mos i tërhiqni zvarrë tenxheret ose enët e gatimit mbi sipërfaqe.
- Mos përdorni pastrues me avull.

Mirëmbajtja dhe riparimet

- Sigurohuni që mirëmbajtja e komponentëve elektrikë të bëhet vetëm nga ndërtuesi ose nga teknikët e shërbimit të asistencës.
- Sigurohuni që kabllot e dëmtuara të zëvendësohen vetëm nga prodhuesi ose nga teknikët e shërbimit të asistencës.

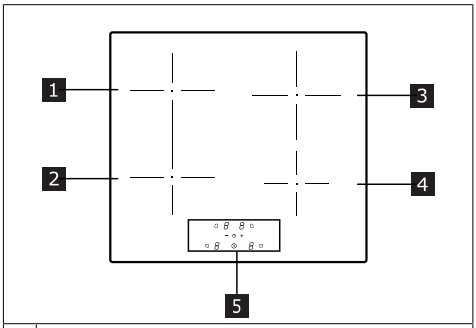
Kur ka defekt, përpiquni të gjeni një zgjidhje duke ndjekur udhëzimet e përfshira në udhëzues, për zgjidhjen e problemeve. Nëse nuk është e mundur që problemi të zgjidhet, kontaktoni shërbimin e asistencës.

Kur kontaktoni shërbimin e asistencës, ju lutemi të jepni informacionet e mëposhtme:
- lloji i defektit
- modeli i pajisjes (Art./kod.)
- numri i serisë (S.N.)

Këto informacione gjenden në etiketën e të dhënave. Etiketa e të dhënave është e vendosur në pjesën e poshtme të pajisjes.
Në rast përdorimi të gabuar të pajisjes ose instalimi të bërë nga një instalues i paautorizuar, mund të jetë e nevojshme të paguhet vizita e teknikut të shërbimit të asistencës ose e shitësit edhe gjatë periudhës së vlefshmërisë së garancisë.

5. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

Organizimi i sipërfaqes së gatimit



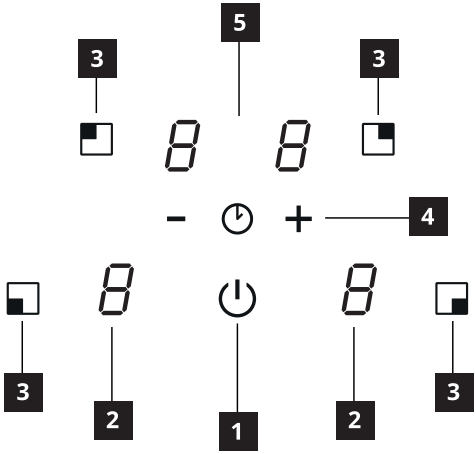
1	Zonë gatimi teke (160 mm) 1400 W, me funksionin Përforcues nga 2100 W
2	Zonë gatimi teke (160 mm) 1400 W, me funksionin Përforcues nga 2100 W
3	Zonë gatimi teke (200 mm) 2300 W, me funksionin Përforcues nga 3000 W
4	Zonë gatimi teke (145 mm) 1400 W, me funksionin Përforcues nga 1850 W
5	Paneli i kontrollit

Çdo zonë gatimi është e pajisur me një sistem që identifikon praninë e një tenxhereje mbi planin e gatimit.
Sistemi i identifikimit është në gjendje të identifikojë tenxheret me bazament magnetik të përshtatshëm për përdorimin në planet e gatimit me induksion.
Nëse tenxherja hiqet gjatë funksionimit ose nëse përdoret një tenxhere e papërshtatshme, në ekran shfaqet simboli U.

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Treguesi i nxehtësisë së mbetur është një funksion sigurie që sinjalizon se sipërfaqja e zonës së gatimit ka ende një temperaturë të barabartë ose më të madhe se 50 °C dhe mund të shkaktojë kështu djegie kur bie në kontakt me duart e zhveshura. Shifra e zonës përkatëse të gatimit është H.

6. PANELI I KONTROLLIT



1	Ndezur/fikur
2	Treguesi i nivelit të fuqisë
3	Butoni i zgjedhjes së zonës ë gatimit
4	Niveli i fuqisë / Kontrolli i kohëmatësit
5	Treguesi i kohës së gatimit

TREGUESIT
Rilevimi i pranisë së tenxheres

7. KUFIZIMI I FUQISË

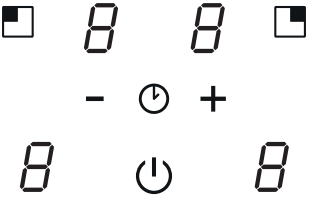
Gjatë lidhjes së parë të pajisjes me ushqimin e rrjetit shtëpiak, instaluesi duhet të konfigurojë fuqinë e zonave të gatimit në bazë të kapaciteteve efektive të impiantit elektrik shtëpiak.

Nëse kjo nuk është e nevojshme, pianura mund të ndizet direkt me anë të ⏻ ose, si alternativë, duke ndjekur procedurën e përshkruar më poshtë për të hyrë në menu.

- Lidhni pianurën me rrjetin shtëpiak.
- Të gjitha shifrat ndizen për disa sekonda.
- Pasi të fiken shifrat, shtypni njëkohësisht butonat përzgjedhës të pianurës, mbajini shtypur për 5 sekonda derisa të shfaqet cilësimi i rrymës tek shifrat e kohëmatësit.
- Përdorni " + " dhe " - " për të zgjedhur një konsum fuqie të përshtatshëm, duke ndjekur tabelën e mëposhtme.
- Shtypni sërish butonat përzgjedhës të pianurës dhe mbajini shtypur për 5 sekonda, për të konfirmuar përzgjedhjen.

KW	Shënime
7,4	Cilësimi fillestar standard
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNKSIONET



Funksioni i kufizimit të fuqisë/kohës	Ky funksion sigurie lejon fikjen e një zone gatimi që nuk ka pësuar ndryshime për një periudhë të caktuar kohe. Tabela e kohëve të fikjes:	
	Niveli i fuqisë	**Koha e fikjes (minuta)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5

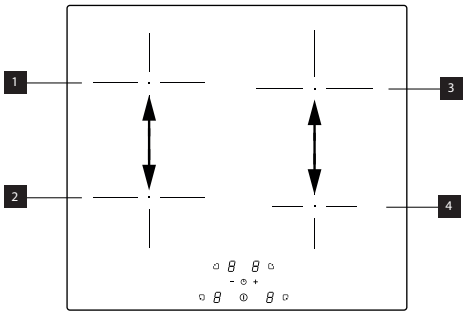
Funksioni Përforcues	Funksioni Përforcues mund të përdoret për të ofruar një nivel fuqie shtesë për një zonë gatimi, për një kohë prej 5 minutash. Ky funksion është i nevojshëm për të zier sasi të mëdha uji.
	Aktivizimi: - Zgjidhni një nga zonat e gatimit. - Shtypni " + " derisa të arrihet niveli " 9 ". - Shtypeni sërish për të vendosur funksionin Përforcues - Shifra korresponduese tregon P. Funksioni Përforcues është programuar për një kohë prej 5 minutash.
	Çaktivizimi: - Zgjidhni një nga zonat e gatimit me funksionin Përforcues të aktivizuar. - Shtypni " - ". Gjithashtu, funksioni çaktivizohet automatikisht pas 5 minutash.
Mekanizmi i sigurisë së fëmijëve	Ky funksion ndalon aktivizimin pa dashje të pajisjes. Konfirmimi jepet kur shifra tregon L. Nëse një zonë është ende e ngrohtë, H dhe L alternohen.
	Aktivizimi: Ndizni pianurën dhe sigurohuni që të mos jetë aktive asnjë zonë gatimi. - Shtypni njëkohësisht dhe " - " dhe lëshojeni. - Shtypni sërish. - Shifrat e zonave të gatimit tregojnë L.
	Çaktivizimi i përkohshëm: Shtypni njëkohësisht butonin dhe butonin " - " dhe lëshojini. Funksioni çaktivizohet me pianurën e ndezur. Nëse fiket dhe rindizet pianura, funksioni qëndron aktiv.
	Çaktivizimi i përhershëm: Ndizni pianurën dhe sigurohuni që të mos jetë aktive asnjë zonë gatimi. - Shtypni njëkohësisht dhe " - " dhe lëshojeni. - Shtypni sërish " - ". Funksioni çaktivizohet. Nëse fiket dhe rindizet pianura, L nuk shfaqet më.
Kohëmatësi (i përgjithshëm)	Kohëmatësi fillon një numërim mbrapsht që mund të vendoset midis 1 dhe 99 minutave. Në përfundim të kohës së caktuar, ndizet një sinjal zanor që mund të heshtet duke shtypur çdo buton. Zonat e gatimit funksionojnë në mënyrë të pavarur gjatë funksionimit të kohëmatësit.
	Aktivizimi: Me pianurën e ndezur, sigurohuni që të mos jetë aktive asnjë zonë gatimi. - Shtypni njëkohësisht butonin " + " dhe butonin " - ". - Shifrat e kohëmatësit tregojnë " 0 0 ". - Vendosni kohën duke përdorur " + " dhe " - ". - Mos prekni asnjë për 10 sekonda, pas skadimit të të cilave, kohëmatësi fillon numërimin mbrapsht. Kur vlera është "0 0 ", duke shtypur " - " koha vendoset në 30 minuta. Përsëritini këto veprime për të modifikuar një vlerë tashmë të programuar.
	Çaktivizimi: Me pianurën e ndezur, sigurohuni që të mos jetë aktive asnjë zonë gatimi. - Shtypni njëkohësisht " + " dhe " - ". - Vendosni " 0 0 " duke përdorur " + " dhe " - ". - Mos prekni asgjë për 10 sekonda.

Kohëmatësi i zonave të gatimit	Ky kohëmatës do të fillojë numërimin mbrapsht për fikjen e një zone specifike gatimi dhe mund të vendoset midis 1 dhe 99 minutash. Gjatë këtij intervali kohe, zona e gatimit do të funksionojë normalisht. Zonat e gatimit janë të pavarura dhe për këtë arsye mund të programohen individualisht. Në përfundim të kohës së vendosur, ndizet një sinjal zanor që mund të heshtet duke shtypur çdo buton.
	Aktivizimi: Me pianurën të ndezur, një tenxhere në pozicion dhe zona e gatimit në punë: - Zgjidhni zonën e kërkuar të gatimit dhe caktoni fuqinë e dëshiruar. - Shtypni njëkohësisht " + " dhe " - ". - Shifra e kohëmatësit që tregon " 0 0 " dhe pika pranë zonës përkatëse të gatimit fillojnë të pulsojnë. - Vendosni kohën duke përdorur " + " dhe " - ". - Mos prekni asnjë për 10 sekonda, pas skadimit të të cilave, kohëmatësi fillon numërimin mbrapsht. Kur vlera është " 0 ", duke shtypur " - " koha vendoset në 30 minuta. Përsëritini këto veprime për të modifikuar një vlerë tashmë të programuar. Kohëmatësi mund të vendoset për të dyja zonat e gatimit. Kohëmatësi do të tregojë numërimin mbrapsht më të ulët midis të dyjave.
	Çaktivizimi: Me pianurën të ndezur, një tenxhere në pozicion dhe zona e gatimit në punë: - Zgjidhni zonën e kërkuar të gatimit. - Shtypni njëkohësisht " + " dhe " - ". - Vendosni " 0 0 " duke përdorur " + " dhe " - ". - Mos prekni asgjë për 10 sekonda.

9. TABELA E GATIMIT

Niveli i fuqisë	Mënyra e gatimit	Duhet përdorur
1	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
2	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
3	Për ta vendosur në temperaturën	Oriz
4	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
5	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
6	Për gatim të gjatë, për të zier ngadalë	Makarona, supë, mish i zier
7	Për skuqje të shpejtë	Qofte patatesh, omëleta, ushqime me galetë dhe të skuqura, salsiçe
8	Skuqje, skuqje me zhytje	Mish, patate të skuqura
9	Fërgim i shpejtë me temperaturë të lartë	Biftek
P	Ngrohje e shpejtë	Zierje uji

10. FUNKSIONI I ADMINISTRIMIT TË FUQISË



"Ky produkt është i pajisur me një funksion menaxhimi të fuqisë me kontroll elektronik.

Shihni figurën.

Ky funksion kontrollon furnizimin e fuqisë maksimale prej 3700 W mes zonave të gatimit 1 dhe 2, duke optimalizuar shpërndarjen e fuqisë dhe duke shmangur situata mbingarkimi të sistemit.

Kur pianura në nivelin maksimal të fuqisë, funksioni shpërndahet midis zonave të gatimit dhe redukton automatikisht fuqinë e një zone gatimi, nëse nevojitet (komandës së fundit i caktohet përparësia më e madhe).

Kur pianura është me kufizim fuqie, funksioni rishpërndan fuqinë mes zonave të gatimit, duke penguar konfigurimin e fuqisë në një zonë gatimi në një nivel më të lartë në kufi (për të rritur fuqinë e një zone të caktuar gatimi, nevojitet të reduktohet manualisht niveli i fuqisë së konfiguruar për zonën tjetër).

Shembull:

Nëse për zonën e gatimit 1 zgjidhet niveli i fuqisë shtesë (përforcimi) (P), zona e gatimit 2 nuk mund ta tejkalojë njëkohësisht nivelin e fuqisë 9 dhe do të kufizohet automatikisht."

11. UDHËZIM PËR PËRDORIMIN E TENXHERE

Cilat tenxhere të përdorni

Përdorni vetëm tenxhere me bazament prej materiali ferromagnetik të përshtatshëm për përdorim mbi pianurat me induksion.:

- gizë
- çelik i emaluar
- çelik karboni
- çelik i pandryshkshëm (edhe jo plotësisht)
- alumin me veshje ferromagnetike ose bazament me piastër ferromagnetike

Për të përcaktuar përshtatshmërinë e një tenxhereje, kontrolloni që të jetë i pranishëm simboli (përgjithësisht i stampuar në bazament). Mund të afroni edhe një magnet te bazamenti i tenxheres. Nëse ai qëndron ngjitur, kjo do të thotë se tenxherja është e përshtatshme për t'u përdorur në një pianurë me induksion.

Për të garantuar një efikasitet optimal, përdorni gjithmonë tenxhere me bazament të sheshtë që mund ta shpërndajë nxehtësinë në mënyrë uniforme. Një bazament jo plotësisht i sheshtë mund të ndikojë në përçimin e fuqisë dhe të nxehtësisë.

Si t'i përdorni tenxheret

Diametri minimal i tenxheres/tiganit për zonat e ndryshme të gatimit.

Për të garantuar që pianura të funksionojë siç duhet, tenxherja duhet të mbulojë një ose më shumë nga pikat e referimit të treguara mbi sipërfaqen e pianurës dhe duhet të ketë një diametër minimal të përshtatshëm.

Përdorni gjithmonë zonën e gatimit që korrespondon më mirë me diametrin e bazamentit të tenxheres.

Zonat e gatimit	Diametri i bazamentit të tenxheres	
	Ø minimal (i këshillueshëm)	Ø maksimal (i këshillueshëm)
Zona e pasme djathtas	110 mm	200 mm
Zona e përparme djathtas	110 mm	145 mm
Zona e pasme majtas	110 mm	190 mm
Zona e përparme majtas	110 mm	190 mm

Tenxheret/tiganët bosh ose me bazament të hollë

Mos përdorni tenxhere/tiganë bosh ose me bazament të hollë mbi pianurë sepse kjo nuk do të lejonte kontrollin e temperaturës ose fikjen automatike të zonës së gatimit nëse temperatura është shumë e lartë, duke rrezikuar dëmtimin e tenxheres ose sipërfaqes së pianurës.

Nëse ndodh kjo, mos prekni asgjë dhe prisni që të gjithë komponentët të ftohen. Nëse shfaqet një mesazh gabimi, konsultohuni me pjesën "Zgjidhja e problemeve".

Këshilla/sugjerime

Zhurma gjatë funksionimit

Kur aktivizohet një zonë gatimi, mund të dëgjohet një zukatje e shkurtër. Ky fenomen është karakteristik i zonave të gatimit prej qelqi qeramik dhe nuk ndikon as në funksionimin e as në kohëzgjatjen e shërbimit të pajisjes. Zhurma mund të varet nga tenxherja e përdorur. Në praninë e një interference të fortë, mund të nevojitet të zëvendësoni tenxheren.

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Kodi i gabimit	Përshkrimi	Shkaku i mundshëm i gabimit	Zgjidhja
ER03	Pianura fiket pas 10 sekondash.	Është identifikuar një aktivizim i vazhdueshëm i butonave. Mbi panelin e kontrollit ka ujë ose tenxhere.	Hiqni ujin ose tenxheren nga sipërfaqja prej qelqi qeramik dhe nga paneli i kontrollit.
ER21	Pianura fiket.	Temperatura e brendshme e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën të ftohet. Kontrolloni nëse pianura ka ajrim të mjaftueshëm. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E2	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere bosh ose e papërshtatshme. Temperatura e tenxheres ose e sipërfaqes prej qelqi qeramik është shumë e lartë. Temperatura e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën të ftohet. Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Mos nxehni tenxheret e zbrazëta.
E3	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere e papërshtatshme. Tenxherja po humbet cilësitë e saj magnetike dhe mund të shkaktojë dëmtim të pianurës me induksion.	Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Gabimi do të anulohet automatikisht pas 8 sekondash dhe zona e gatimit mund të përdoret sërish. Në rast gabimesh të mëtejshme duhet të ndërroni tenxheren. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E6	Zona e gatimit nuk ndizet.	Tensioni dhe/ose frekuenca e ushqimit është jashtë intervalit.	Kontrolloni tensionin dhe/ose frekuencën e rrjetit. Nëse nevojitet, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E8	Zonat e gatimit fiken.	Defekt në ventilator. Ventilatori është bllokuar nga pluhuri ose filamentet.	Pastrojeni ventilatorin dhe hiqni trupat e huaj, nëse ka. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
EH	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Sensori i temperaturës kur zona e gatimit është e bllokuar. Nuk përftohet një ndryshim i mjaftueshëm i temperaturës pas ndezjes së pianurës.	Fikni pianurën dhe rindizeni pasi të jetë ftohur. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Shkëputni pianurën nga ushqimi elektrik. Prisni disa sekonda, e më pas rilidheni pianurën me ushqimin elektrik. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifikoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.		

13. TË DHËNAT TEKNIKE

		Njësia	**Vlera**
Lloji i produktit			**Pianurë e integruar**
Dimensionet	Gjerësia	mm	**580**
	Thellësia	mm	**520**
	Lartësia min./maks.	mm	**54**
Fuqia totale		W	**7400**

Parametri	**Vlera**
Tensioni/frekuenca e ushqimit	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Pesha e pajisjes	**8,8 kg**

14. EFIKASITETI ENERGJETIK I PIANURËS

Numri i zonave të gatimit	**4**
Teknologji gatimi	**Induksion**
Dimensionet e zonës së gatimit	**Zona e përparme majtas Ø 160 mm**
	Zona e pasme majtas Ø 160 mm
	Zona e pasme djathtas Ø 200 mm
	Zona e përparme djathtas Ø 145 mm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi	**Zona e përparme majtas 187 Wh/kg**
	Zona e pasme majtas 187 Wh/kg
	Zona e pasme djathtas 185 Wh/kg
	Zona e përparme djathtas 181 Wh/kg
Konsumi i energjisë elektrike së pianurës (funksionimi elektrik)	**185 Wh/kg**

15. ASPEKTET MJEDISORE

Asgjësimi i pajisjeve elektroshtëpiake

Simboli mbi produkt ose mbi ambalazhin e tij tregon se produkti nuk duhet të asgjësohet bashkë me mbeturinat normale shtëpiake. Produkti duhet të asgjësohet pranë një qendre të specializuar në riciklimin e komponentëve elektrikë dhe elektronikë. Duke u siguruar që ky produkt të asgjësohet në mënyrë e duhur, do të kontribuojë në parandalimin e pasoja të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin, që do të shkaktoheshin nga një asgjësim i papërshtatshëm. Për informacione më të detajuara rreth mënyrës së riciklimit të këtij produkti, drejtojuni autoriteteve bashkiake, shërbimit lokal të asgjësimit të mbeturinave ose dyqanit ku keni blerë produktin.

Asgjësimi i materialeve dhe ambalazheve

Materialet me simbolin  janë të ricikluesshme. Asgjësojini materialet ambalazhuese në konteinerët e posaçëm të grumbullimit për riciklimin.

Kursim energjie

Gjatë gatimit mund të kurseni energji çdo ditë, nëse ndiqni sugjerimet e mëposhtme.

- Kur ngrohet uji, përdorni vetëm sasinë e nevojshme.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi tenxhere.
- Para se të aktivizoni zonën e gatimit, sistemoni tenxheren.
- Sistemojini tenxheret më të vogla në zonat më të vogla të gatimit.
- Pozicionojini tenxheret në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për t'i ruajtur ushqimet të ngrohta ose për t'i shkrirë ato.

16. KONFORMITETI

Informacione rreth produktit sipas rregullores n° 66/2014

Normat referuese:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE

Kjo pajisje është projektuar, prodhuar dhe tregtuar në përputhje me Direktivën KEE.

"Të dhënat teknike tregohen në etiketën e të dhënave të vendosur në pjesën e poshtme të produktit."

SR

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Ради ваше сигурности и исправног рада уређаја, пажљиво прочитајте ово упутство пре уградње и употребе. Увек држите ова упутства заједно са уређајем, чак и у случају продаје или преноса трећим лицима. Важно је да корисници знају све радне и сигурносне карактеристике уређаја. Ове плоче за кување имају индукционе системе који су у складу са захтевима ЕМЦ и ЕМФ директива и не би требало да ометају друге електронске уређаје. Особе са пејсмејкерима или другим електронским имплантатима треба да се консултују са својим лекаром или произвођачем уграђеног уређаја како би проценили своју подложност сметњама.

Електричне везе мора да изведе професионални техничар. Пре него што извршите електрично повезивање, прочитајте одељак ЕЛЕКТРИЧНИ ПРИКЉУЧАК.

За уређаје са кабловима за напајање, терминали или попречни пресек жица између тачке причвршћивања кабла и терминала морају бити постављени тако да омогуће извлачење водова под напоном изнад жице уземљења у случају цурења на место причвршћења.

- Произвођач не може бити одговоран за било какву штету насталу неправилном инсталацијом или употребом.
- Проверите да ли мрежно напајање одговара напајању назначеном на плочици са подацима која је причвршћена унутар производа.
- Уређаји за раздвајање морају бити уграђени у фиксни електрични систем у складу са прописима о прикључивању система.
- За уређаје класе 1 проверите да ли кућно напајање има одговарајући прикључак на уземљење.
- Прикључите производ на струју преко двополног прекидача.
- Ако је кабл за напајање оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервисни центар или надлежни техничар како би се избегао било који ризик или опасност.

УПОЗОРЕЊЕ: Пре инсталирања уређаја уклоните заштитне фолије.

- Користите само завртње и остале хардверске предмете испоручене са уређајем.

УПОЗОРЕЊЕ: Ако не инсталирате вијке или причвршћиваче како је описано у овим упутствима, може доћи до ризика од струјног удара.

- Чишћење и одржавање не смеју вршити деца, осим ако их не надгледа одрасла особа.
- Деца морају бити под надзором како би се осигурало да се не играју са уређајем.
- Овај уређај не смеју да користе особе (укључујући децу) са смањеним психофизичко-сензорним способностима или без искуства и знања, осим ако их особа која је одговорна за њихову сигурност не надгледа пажљиво и не упућује у безбедну употребу апарата.
- Овај уређај могу да користе деца која нису млађа од 8 година и особе са смањеним психофизичко-сензорним способностима или са недовољним искуством и знањем, под условом да су под пажљивим надзором и упућене о безбедној

употреби уређаја и опасностима које то са собом носи. Не дозвољавајте деци да се играју уређајем.

УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови приступачни делови постају током употребе изузетно врели.

Пазите да не додирујете отпорнике.

Децу млађу од 8 година држите на безбедној удаљености од уређаја, осим ако су под непрекидним надзором.

УПОЗОРЕЊЕ: Ако површина има пукотине, искључите апарат да бисте избегли ризик од струјног удара.

- Не додирујте уређај мокрим рукама или деловима тела.
- Не користите парне чистаче за чишћење производа.
- Не постављајте металне предмете као што су ножеви, виљушке, кашике и поклопци на површину за кување, јер се могу прегрејати.
- Користите одговарајућу команду да искључите плочу за кување после употребе; не ослањајте се на сензоре на лонцима.

УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати плочу за кување без надзора када користите уље или маст, јер то може створити опасну ситуацију и довест до избијања пожара. НИКАДА не покушавајте да угасите пламен водом, већ искључите апарат и угушите пламен, на пример поклопцем или покривачем.

УПОЗОРЕЊЕ: Процес кувања се мора надгледати. Кратки поступак кувања се мора непрестано надгледати.

- Уређајем није предвиђен да се њиме управља уз помоћ спољног тајмера или одвојеног система даљинског управљања.

УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: не стављајте предмете на површину за кување.

- Уређај мора бити инсталиран на такав начин да омогућава искључење са напајања са отвором између контаката (3 мм) који обезбеђује потпуно искључење у условима преоптерећења категорије 3.
- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).
- Чувајте амбалажу ван домашаја деце и кућних љубимаца.
- Уверите се да је уређај укључен директно у утичницу.
- Немојте користити адаптере, вишеструке утичнице или продужне каблове за повезивање уређаја.
- Никада немојте користити уређај у друге сврхе осим оних за које је дизајниран.
- Фритезе се морају стално пратити за време употребе: прегрејано уље може да се запали.
- Немојте укључивати уређај користећи спољашњи тајмер или посебан систем даљинског управљања.
- Уређај се никада не сме постављати иза украсних врата, како се не би прегрејао.
- Немојте стајати на уређају јер бисте га могли оштетити.
- Не стављајте шерпе и тигање на ивицу, јер то може оштетити силиконске спојеве.

2. ИНСТАЛАЦИЈА

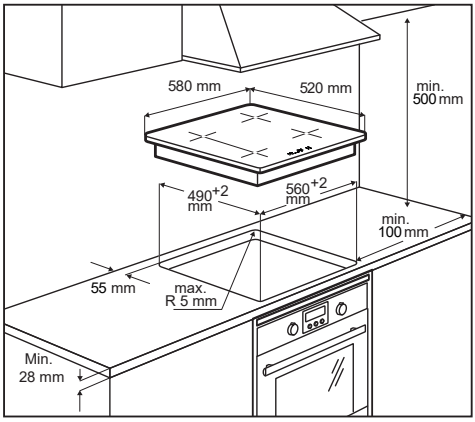
За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности електричних система, правилног рециклирања компонената итд.) који су на снази у земљи употребе!

- За више информација о инсталацији, погледајте упутства за монтажу.

- Не употребљавајте силиконско заптивно средство између уређаја и радне плоче.
- Проверите да ли је простор испод плоче за кување довољан за циркулацију ваздуха. Погледајте упутство за склапање.
- Дно уређаја може постати веома вруће. Ако је уређај инсталиран изнад фиока, обавезно поставите ватросталну преградну плочу испод уређаја како бисте спречили приступ дну. Погледајте упутство за склапање.
- Вентилација уређаја мора бити у складу са упутствима произвођача.
- Направите предњи отвор од најмање 28 cm² у кухињском блоку у који мора да се налази плоча за кување да би се омогућила одговарајућа вентилација производа.

Захтеви кухињског блока

- Ако је уређај монтиран на запаљиве материјале, потребно је стриктно поштовати упутства и прописе који се односе на системе ниског напона и прописе о заштити од пожара.
- За уградне јединице, компоненте (од пластике и фурнираног дрвета) морају се наносити лепком отпорним на топлоту (мин. 85 °C): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може изазвати деформацију или одвајање компоненти.
- Дозвољена је употреба профила од пуног дрвета око радне плоче иза уређаја, под условом да минимална растојања увек буду у складу са индикацијама датим на цртежима за уградњу.



- За више информација о инсталацији, погледајте упутства за монтажу.
- Ако испод плоче за кување нема рерне, поставите преградну плочу испод уређаја као што је приказано у упутствима за монтажу.

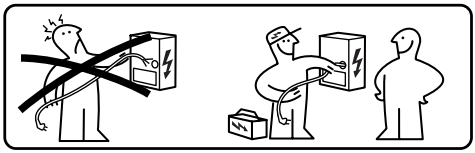
3. ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ: Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

- Пре повезивања, проверите да ли називни напон уређаја наведен на плочици са подацима одговара напону напајања. Натписна плочица је причвршћена на доњој страни плоче за кување.
- Пратите дијаграм повезивања (налази се на доњој страни плоче за кување).
- Користите само оригиналне компоненте које испоручује сервис резервних делова.
- Уређај се испоручује са прикључним каблом.
- Ако је кабл за напајање оштећен, замените га одговарајућим оригиналним резервним. Контактирајте корисничку службу.

Пажња! Не заварујте каблове!

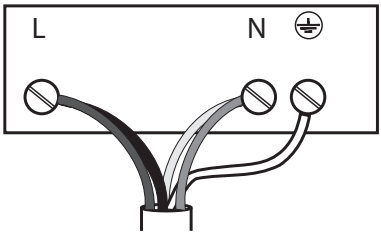
Електрични прикључак



- Електричне прикључке мора да постави квалификовани електричар.
- Ова јединица има везу типа „Y“ са каблом типаH05V2V2-F. Мин. попречни пресек жица: 5x2,5 мм².
- Прикључним контактима може да се приступи скидањем поклопца разводне кутије.
- Проверите да ли својства електричне мреже (напон, максимална снага и јачина струје) одговарају карактеристикама уређаја.
- Прикључите уређај као на слици (према важећим релевантним националним стандардима за напон напајања).

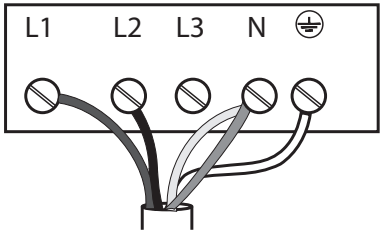
Дијаграм повезивања

220V - 240V 1N ∼



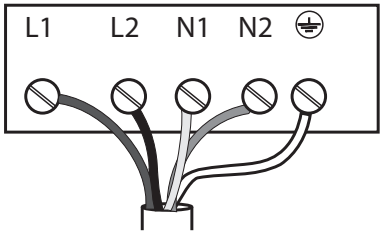
L	Црна
L	Браон
N	Плава
N	Сива
⏚	Жуто / Зелена

380V - 415V 2N ∼

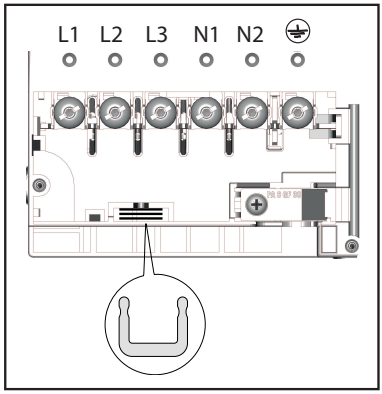


L1	Браон
L2	Црна
N	Плава
N	Сива
⏚	Жуто / Зелена

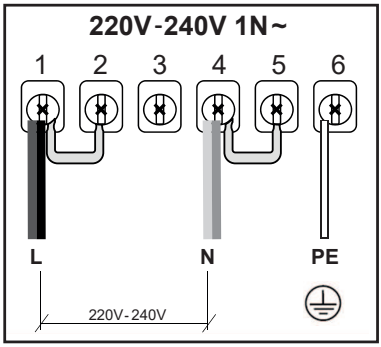
220V - 240V 2N ∼

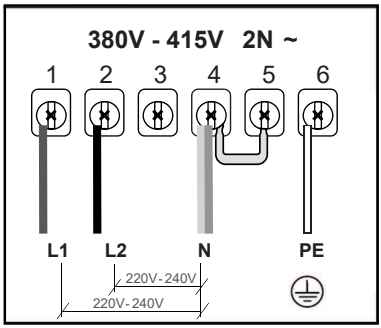


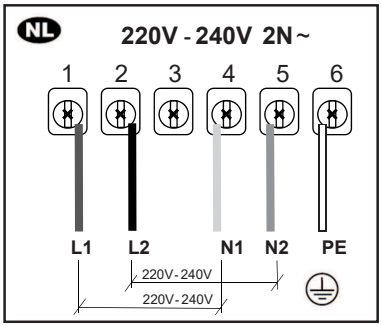
L1	Браон
L2	Црна
N	Плава
N	Сива
⏚	Жуто / Зелена



Поставите струјне шантове ⊔ између терминала као што је приказано







4. ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Не користите абразивне сунђере, жицу, хлороводоничну киселину и друге производе који могу да огребу или нагризу површину.
- Не конзумирајте остатке хране који су пали или се наталожили на површину и на функционалне или естетске елементе плоче за кување.
- Искључите или одспојите апарат из напајања пре било каквог чишћења или одржавања.
- Чистите уређај после сваке употребе да бисте спречили загоревање заостале хране. Много је теже уклонити очврснуле или загореле трагове прљавштине.
- Да бисте уклонили свакодневну прљавштину, користите меку крпу или сунђер са одговарајућим детерџентом. Придржавајте се препорука произвођача о томе која средства за чишћење користити. Препоручује се употреба неутралних детерџената.
- Уклоните стврднуте трагове прљавштине, као што је млеко током кључања, помоћу стаклокерамичке стругалице када је плоча за кување још врућа. Придржавајте се препорука произвођача о томе које стругаче користити.
- Уклоните остатке хране богате шећером, попут прскања џема током кувања, помоћу стаклокерамичке стругалице када је плоча за кување још врућа. Ако се не уклоне, ови остаци могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Уклоните све остатке отопљене пластике помоћу стругача погодног за стаклокерамичке површине када је плоча за кување још врућа. Ако се не уклоне, ови остаци могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Каменац уклоните малом количином раствора за скидање каменца, нпр. сирћетом или лимуновим соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.
- Немојте сећи нити припремати храну на површини и избегавајте да на њу падну тврди предмети. Не вуците посуде и тањире преко површине уређаја.
- Немојте користити парне чистаче.

Одржавање и поправке

- Уверите се да је одржавање електричних компоненти поверено искључиво произвођачу или Служби за техничку помоћ.
- Уверите се да ће оштећене каблове заменити само произвођач или сервисери.

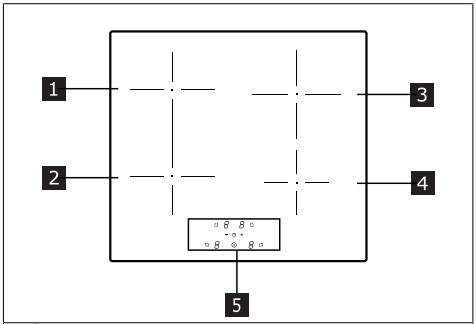
Ако постоји грешка, покушајте да пронађете решење пратећи упутства наведена у водичу за решавање проблема. Ако проблем није могуће решити, контактирајте корисничку службу.

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:
- тип грешке
- модел уређаја (арт./шифра)
- серијски број (S.N.)

Ове информације се могу наћи на плочици са подацима. Плочица са подацима се налази на дну уређаја.
У случају неправилне употребе уређаја или инсталације коју није извршио овлашћени инсталатер, биће потребно платити посету техничару корисничке службе или продавцу чак и за време гарантног периода.

5. ОПИС ПРОИЗВОДА

Распоред површине за кување



1	Појединачна зона за кување (160 мм) 1400 W, са функцијом појачавања (Booster) 2100 W
2	Појединачна зона за кување (160 мм) 1400 W, са функцијом појачавања (Booster) 2100 W
3	Појединачна зона за кување (200 мм) 2300 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
4	Појединачна зона за кување (145 мм) 1400 W, са функцијом појачавања (Booster) 1850 W
5	Контролна табла

ИНДИКАТОРИ

Детекција посуда

Свака зона за кување опремљена је системом који открива присуство шерпе на плочи за кување.

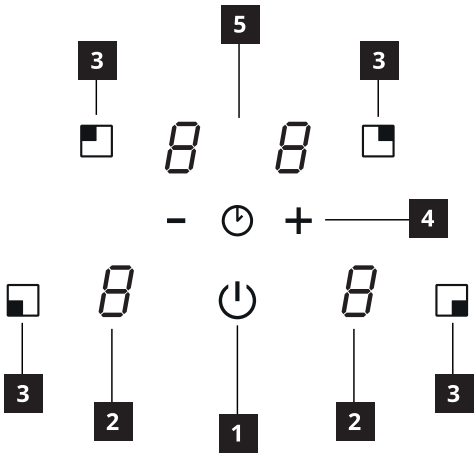
Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кухање.

Ако се за време рада уклони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол U.

Индикатор заостале топлоте

Индикатор заостале топлоте је сигурносна функција која указује на то да је површина простора за кување и даље на температури од 50 °Ц или вишој и због тога може доћи до опекотина, ако се додирне са голим рукама. Индикатор одговарајуће зоне за кување показује H.

6. КОНТРОЛНА ТАБЛА



1	Укључено/Искључено
2	Индикатор нивоа снаге

3	Дугме за избор зоне за кување
4	Ниво снаге / Контрола тајмера
5	Индикатор времена кувања

7. ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

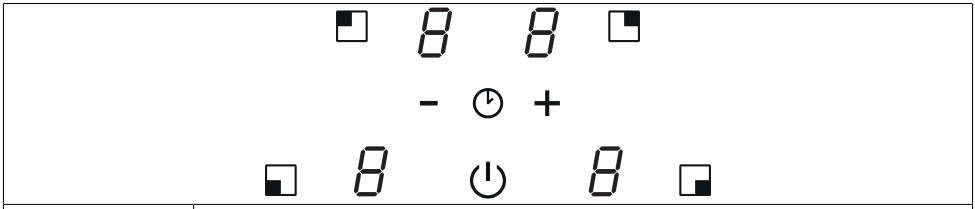
Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система.

Ако то није потребно, плочу за кување можете директно укључити помоћу ⏻ или следите поступак описан у наставку за приступ менију.

- Спојите плочу за кување на кућну мрежу.
- Све цифре светле на неколико секунди.
- Чим цифре нестану, истовремено притисните тастере за избор плоче за кување и држите их притиснуте 5 секунди док се тренутно подешавање не појави у цифрама тајмера.
- Користите „+“ и „-“ да изаберете одговарајућу потрошњу енергије, пратећи табелу у наставку.
- Поново притисните дугмад за избор плоче за кување и држите их притиснуте 5 секунди да потврдите избор.

kW	Напомена
7,4	Стандардно почетно подешавање
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. ФУНКЦИЈЕ



Функција ограничења снаге/времена	Ова сигурносна функција вам омогућава да искључите зону за кување која није претрпела никакве промене током одређеног временског периода. Табела времена искључивања:	
	Ниво снаге	**Време искључивања (минути)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5

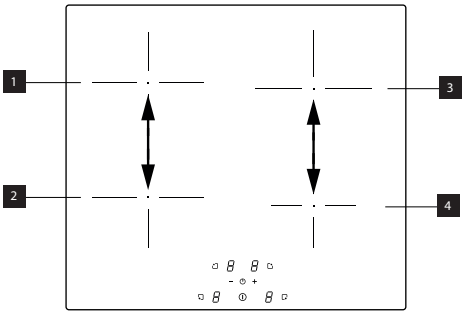
Боост функција	Функција Boost се може користити да обезбеди додатни ниво снаге зони за кување у периоду од 5 минута. Ова функција је корисна за прокључавање великих количина воде.
	Активација: - Изаберите једну од зона за кување. - Притисните „+“ док не дођете до нивоа „9“. - Притисните поново да бисте подесили функцију Boost - Одговарајућа цифра показује . Функција Boost је програмирана на време од 5 минута.
	Искључивање: - Изаберите једну од зона за кување са активном функцијом Boost. - Притисните „-“. Функција се такође аутоматски искључује после 5 минута.
Уређај за заштиту деце	Ова функција спречава случајно укључивање уређаја. Потврда се даје када цифра показује . Ако је неко подручје још вруће,  и  се наизменично приказују.
	Активација: Укључите плочу за кување и уверите се да ниједна зона за кување није активна. - Притисните  и „-“ истовремено и отпустите. - Притисните поново . - Цифре зоне за кување показују .
	Привремено деактивирање: Истовремено притисните тастер  и тастер „-“ и отпустите. Функција се деактивира када је плоча за кување укључена. Ако искључите и поново укључите плочу за кување, функција остаје активна.
	Трајно деактивирање: Укључите плочу за кување и уверите се да ниједна зона за кување није активна. - Притисните  и „-“ истовремено и отпустите. - Поново притисните „-“. Функција је деактивирана. Ако искључите и поново укључите плочу за кување, више се не приказује .
Тајмер (генерички)	Тајмер покреће одбројавање које се може подесити између 1 и 99 минута. На крају подешеног времена емитује се звучни сигнал који се може утишати притиском на било који тастер. Зоне за кување раде аутономно док тајмер ради.
	Активација: Када је плоча за кување укључена, уверите се да ниједна зона за кување није активна. - Притисните истовремено тастер „+“ и тастер „-“. - Цифра тајмера означава „0 0“. - Подесите време помоћу „+“ и „-“. - Не додирујте ништа 10 секунди, после чега тајмер почиње одбројавање. Када је вредност „0 0“, притиском на „-“ се поставља време на 30 минута. Поновите ове операције да бисте изменили већ програмирану вредност.
	Искључивање: Када је плоча за кување укључена, уверите се да ниједна зона за кување није активна. - Притисните „+“ и „-“ истовремено. - Подесите „0 0“ користећи „+“ и „-“. Не дирајте ништа 10 секунди.

Тајмер грејних зона	Овај тајмер покреће одбројавање за искључивање одређене зоне за кување и може се подесити између 1 и 99 минута. Током овог времена, зона за кување ће радити нормално. Зоне за кување су аутономне и стога се могу индивидуално програмирати. На крају подешеног времена емитује се звучни сигнал који се може утишати притиском на било који тастер.
	Активација: Са укљученом плочом за кување, лонцем на месту и зоном за кување у функцији: - Изаберите жељену зону за кување и подесите жељену снагу. - Притисните „+“ и „-“ истовремено. - Цифра тајмера која означава „0 0“ и тачка поред одговарајуће зоне за кување почињу да трепћу. - Подесите време помоћу „+“ и „-“. - Не додирујте ништа 10 секунди, после чега тајмер почиње одбројавање. Када је вредност „0“, притиском на „-“ се поставља време на 30 минута. Поновите ове операције да бисте изменили већ програмирану вредност. Тајмер се може подесити за обе зоне за кување. Тајмер ће показати мање време одбројавања између ова два времена.
	Искључивање: Са укљученом плочом за кување, лонцем на месту и зоном за кување у функцији: - Изаберите жељену зону за кување. - Притисните „+“ и „-“ истовремено. - Подесите „0 0“ користећи „+“ и „-“. Не дирајте ништа 10 секунди.

9. ТАБЛИЦА КУВАЊА

Ниво снаге	Начин кувања	Примена
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
3	Доведите на температуру	Пиринач
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо
7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци
P	Брзо загревање	Кључање воде

10. ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ



Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

Погледајте илустрацију.

Ова функција контролише испоруку максималне снаге од 3700 W између зона за кување 1 и 2, оптимизујући дистрибуцију енергије и избегавајући ситуације преоптерећења система.

Плоча за кување на максималном нивоу снаге - функција дели снагу између зона за кување и аутоматски смањује снагу зоне за кување, ако је потребно (највећи приоритет се додељује последњој команди).

Плоча за кување са ограничењем снаге - функција дели снагу између зона за кување, спречавајући да се

снага зоне за кување подеси на ниво изнад границе (да бисте повећали снагу одређене зоне за кување, потребно је да је смањите ручно). ниво снаге подешен за другу).

Пример:

Ако је додатни ниво снаге (боост) (П) изабран за зону 1, зона 2 за кување не може истовремено да пређе ниво снаге 9 и аутоматски ће бити ограничена."

11. ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА

Које лонце треба користити

Користите само лонце са феромагнетним дном погодне за употребу на индукционим плочама:

- ливено гвожђе
- емајлирани челик
- угљени челик
- нерђајући челик (чак и не у потпуности)
- алуминијум са феромагнетним премазом или дно са феромагнетном плочом

Да бисте утврдили прикладност лонца, проверите да ли је присутан симбол (обично утиснут на дну). Такође можете поставити магнет близу дна шерпе. Ако остане причвршћен, то значи да се посуда може употребљавати на индукционој плочи.

Да бисте осигурали оптималну ефикасност, увек користите посуде са равним дном које могу равномерно расподелити топлоту. Дно које није савршено равно може утицати на проводљивост снаге и топлоте.

Како се користе лонци

Минимални пречник лонца/шерпе за различите зоне кувања.

Да би се осигурало да плоча за кување правилно функционише, шерпа мора покривати једну или више референтних тачака назначених на површини плоче за кување и мора бити одговарајућег минималног пречника.

Увек користите зону за кување која најбоље одговара пречнику дна шерпе.

Зоне кувања	Пречник дна шерпе	
	Мин. Ø (препоручени)	Макс. Ø (препоручени)
Задња десна	110 мм	200 мм
Предња десна	110 мм	145 мм
Задња лева	110 мм	190 мм
Предња лева	110 мм	190 мм

Празни лонци/шерпе или са танким дном

Не употребљавајте празне лонце/шерпе или оне са танким дном на плочи за кување, јер вам то неће омогућити контролу температуре или аутоматско искључивање зоне за кување ако је температура превисока, уз ризик од оштећења површине лонца или плоче.

Ако се то догоди, не додирујте ништа и сачекајте да се све компоненте охладе.

Ако се појави порука о грешци, погледајте одељак „Решавање проблема".

Савети/предлози

Бука за време рада

Када активирате зону за кување, чућете кратко зујање. Ова појава је типична за стаклокерамичке зоне за кување и не утиче ни на рад ни на радни век уређаја. Бука може зависити од шерпе која се користи. У присуству јаке сметње, можда је корисно заменити шерпу.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење

ER03	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или шерпа на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклокерамичке површине и са контролне табле.
ER21	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компоненти је превисока.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E2	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа. Превисока температура шерпе или стаклокерамичке површине. Превисока температура електронских компонената.	Пустите да се плоча за кување охлади. Користите одговарајући лонац. Не загревајте празне посуде.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Неодговарајућа шерпа. Лонац губи своја магнетна својства и може проузроковати оштећење индукционе плоче.	Користите одговарајући лонац. Грешка се аутоматски уклања нпосле 8 с и зона за кување се може поново користити. У случају даљих грешака, лонац мора бити замењен. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E6	Зона за кување се не укључује.	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите мрежни напон и/или фреквенцију. Ако је потребно, обратите се служби за продају.
E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очистите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
EH	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Сензор температуре зоне за кување је блокиран. После укључивања плоче за кување није откривена довољна варијација температуре.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након што се охлади. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Искључите плочу за кување из напајања. Сачекајте неколико секунди, а затим поново спојите плочу за напајање. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.		

13. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

		Јединица	**Вредност**
Тип производа			**Интегрисана плоча за кување**
Димензије	Ширина	мм	**580**
	Дубина	мм	**520**
	Висина мин./макс	мм	**54**
Укупна снага		W	**7400**

Параметар	**Вредност**
Напон и фреквенција напајања	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Тежина уређаја	**8,8 кг**

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ

Број грејних зона	**4**
Технологија кувања	**Индукција**

Димензије зоне за кување	**Предња лева Ø 160 мм**
	Задња лева Ø 160 мм
	Задња десна Ø 200 мм
	Предња десна Ø 145 мм
Потрошња енергије по зони за кување	**Предња лева 187 Wh/kg**
	Задња лева 187 Wh/kg
	Задња десна 185 Wh/kg
	Предња десна 181 Wh/kg
Потрошња електричне енергије плоче за кување (електрични рад)	**185 Wh/kg**

15. АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ

Одлагање кућних апарата

Симбол  на производу или на амбалажи означава да се производ не сме одлагати са уобичајеним кућним отпадом. Производ се мора одлагати у центру специјализованом за рециклажу електричних и електронских компонената. Правилним одлагањем производа помажете у спречавању потенцијалних негативних последица по животну средину и здравље које би иначе могле настати непримереним одлагањем. За детаљније информације о начину рециклирања овог производа обратите се општинским властима, локалној служби за одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

Одлагање амбалажног материјала

Материјали са симболом ♺ могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

Уштеда енергије

Можете уштедети енергију током кувања сваки дан пратећи доленаведене предлоге.

- При загревању воде користите само потребну количину.
- Ако је могуће, лонце увек покријте поклопцем.
- Пре активирања зоне за кување ставите посуду.
- Ставите мање посуде на мање зоне за кување.
- Лонце поставите директно у средину зоне за кување.
- Користите заосталу топлоту да храну држите топлом или за отопљавање.

16. УСКЛАЂЕНОСТ

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:
ЕН/ИЕЦ 60350-2
ЕН/ИЕЦ 50564

CE

Овај уређај је дизајниран, произведен и стављен у промет у складу са ЕЕЗ смерницама .
„Технички подаци су наведени на плочици са подацима причвршћеној на дну производа.“

PT

1. INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

Para sua própria segurança e o funcionamento correto do aparelho, é recomendada a leitura atenta deste manual antes da instalação e da colocação em operação. Mantenha estas instruções sempre junto ao aparelho, mesmo no caso de cessão ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores conheçam todas as características de funcionamento e segurança do aparelho. Estas placas de cozedura dispõem de sistemas de indução em conformidade com os requisitos das diretivas EMC e EMF e não devem interferir com outros dispositivos eletrónicos. Os portadores de marca-passos ou outros sistemas eletrónicos devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado para avaliar o grau de suscetibilidade às interferências.

As ligações elétricas devem ser efetuadas por um técnico competente. Antes de efetuar a ligação elétrica, leia a seção LIGAÇÃO ELÉTRICA.

Para os aparelhos com cabo de alimentação, os terminais ou a seção dos fios entre o ponto de ancoragem do cabo e os terminais devem ser dispostos de modo a permitir extrair o condutor sob tensão a montante do cabo de ligação à terra no caso de escape de sua ancoragem.

- O fabricante não pode ser considerado responsável por possíveis danos causados por uma instalação ou utilização impróprias.
- Verifique se a alimentação de rede corresponde à indicada na placa de dados fixada dentro do produto.
- Os dispositivos de seccionamento devem ser instalados no sistema fixo, em conformidade com as normativas sobre os sistema de cablagem.
- Para os aparelhos de Classe I, controle se a rede de alimentação doméstica dispõe de uma ligação em massa adequada.
- Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omnipolar.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, é necessário substituí-lo por meio do fabricante, de um centro de assistência autorizado ou de um técnico competente, para evitar qualquer risco ou situação de perigo.

ADVERTÊNCIA: Antes de instalar o aparelho, remova as películas de proteção.

- Utilize somente os parafusos e outros itens de ferramenta fornecidos junto com o aparelho.

ADVERTÊNCIA: A falta de instalação dos parafusos ou dispositivos de fixação como descrito nestas instruções pode acarretar risco de choques elétricos.

- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças, salvo se estiverem sob a vigilância de um adulto.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclui-se crianças) com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou sem experiência e conhecimento, a menos que vigiadas atentamente e instruídas sobre a utilização segura do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos e por pessoas com capacidade psico-físico-sensorial reduzida ou com experiência e conhecimentos insuficientes, desde que atentamente vigiados e instruídos quanto à utilização segura do aparelho e dos perigos que isso

acarreta. Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.

ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Preste muita atenção para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

ADVERTÊNCIA: Se a superfície apresentar rachaduras, desligue o aparelho para evitar o risco de choques elétricos.

- Não toque o aparelho com as mãos ou partes do corpo molhadas.
- Não use aparelhos a vapor para a limpeza do produto.
- Não apoie objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa de cozinha, pois podem superaquecer.
- Use o comando apropriado para desligar a placa de cozinha depois de usar; não confie nos sensores do tacho.

ADVERTÊNCIA: É perigoso deixar a placa de cozinha sem vigilância ao usar óleo ou gordura, pois isso pode criar uma situação de perigo e provocar incêndio. NUNCA tente extinguir eventuais chamas com água, mas desligue o aparelho e abafe as chamas com, por exemplo, uma tampa ou cobertura antichamas.

ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Um procedimento breve de cozedura deve ser vigiado constantemente.

- O aparelho não foi projetado para ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de comando remoto separado.

ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não apoie objetos nas superfícies de cozedura.

- O aparelho deve ser instalado de modo a permitir o seccionamento da alimentação elétrica com uma abertura entre os contatos (3 mm) que assegure o seccionamento completo em condições de sobrecarga de categoria III.
- O aparelho nunca deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- Mantenha as embalagens fora do alcance de crianças e animais de estimação.
- Certifique-se de que o dispositivo esteja ligado diretamente na tomada de corrente.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões elétricas para ligar o dispositivo.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes daqueles para os quais foi concebido.
- As fritadeiras devem ser constantemente vigiadas durante a utilização: o óleo sobreaquecido pode incendiar-se.
- Não acione o aparelho utilizando um temporizador externo ou um sistema de telecomando separado.
- O aparelho nunca deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar que se sobreaqueça.
- Não esteja em pé em cima do aparelho, pois pode-se danificar.
- Não coloque panelas e frigideiras na borda, pois as juntas de silicone podem danificar-se.

2. INSTALAÇÃO

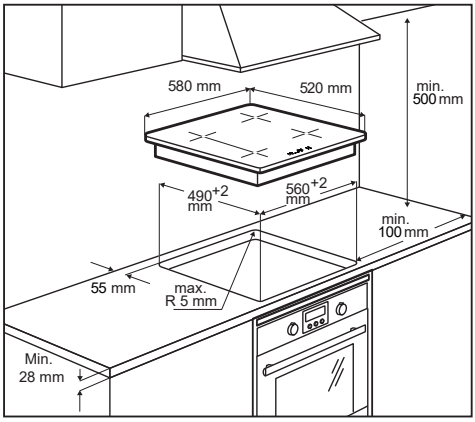
Para o procedimento de instalação, é obrigatório cumprir as leis, regulamentos, diretivas e normas (regulamentos para a segurança dos sistemas elétricos, reciclagem correta dos componentes, etc.) vigentes no país de utilização!

- Para mais informações sobre a instalação, consulte as Instruções de montagem.
- Não utilize um selante em silicone entre o aparelho e a bancada de trabalho.

- Verifique se o espaço sob a placa de cozinha é suficiente para a circulação de ar. Consulte as instruções de montagem.
- O fundo do aparelho pode ficar muito quente. Se o aparelho for instalado sobre gavetas, certifique-se de instalar um painel de separação à ignífugo sob o aparelho para evitar o acesso ao fundo. Consulte as instruções de montagem.
- A ventilação do aparelho deve estar conforme as instruções do fabricante.
- Crie uma abertura dianteira de pelo menos 28 cm² no móvel de cozinha que deverá alojar a placa de cozinha para permitir uma correta ventilação do produto.

Requisitos do bloco de cozinha

- Se o aparelho for montado sobre materiais inflamáveis, é necessário observar rigorosamente as diretrizes e os regulamentos relativos aos sistemas de baixa tensão e as normas de prevenção de incêndios.
- Para as unidades encastradas, os componentes (em material plástico e madeira folheada) devem ser aplicados com adesivos resistentes ao calor (mín. 85 °C): a utilização de materiais e adesivos inadequados pode causar deformações ou descolamentos dos componentes.
- É permitida a utilização de perfis de madeira maciça à volta da bancada atrás do aparelho, na condição de que as distâncias mínimas sejam sempre conformes às indicações fornecidas nos desenhos de instalação.



- Para mais informações sobre a instalação, consulte as Instruções de montagem.
- Se não houver um forno por baixo da placa de cozinha, instale um painel de separação por baixo do aparelho conforme indicado nas Instruções de montagem.

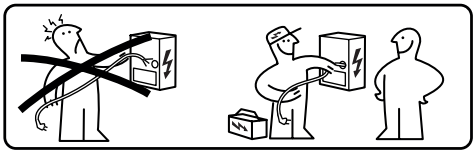
3. LIGAÇÃO ELÉTRICA

ADVERTÊNCIA: Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um instalador autorizado.

- Antes de efetuar as ligações, verifique se a tensão nominal do aparelho, indicada na placa de dados, corresponde à tensão da rede de alimentação elétrica. A placa de dados é aplicada no lado inferior da placa de cozinha.
- Siga o esquema de ligação (situado na parte inferior da placa de cozinha).
- Utilize exclusivamente componentes originais fornecidos pelo serviço de peças sobressalentes.
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, substitua-o com o sobressalente apropriado. Contacte o Serviço de Assistência.

Atenção! Não efetue soldagens nos cabos!

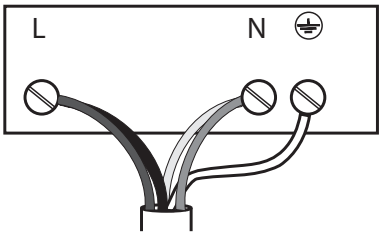
Ligação elétrica



- As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado.
- Este aparelho apresenta uma ligação do tipo em “Y” com um cabo de tipo H05V2V2-F. Secção mín. dos condutores: 5x2,5 mm².
- Os terminais de ligação são acessíveis ao remover a tampa da caixa de ligações.
- Verifique se as caraterísticas do sistema elétrico doméstico (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as do aparelho.
- Ligue o aparelho conforme mostrado no esquema (em conformidade com as normas de referência para a tensão de rede em vigor a nível nacional).

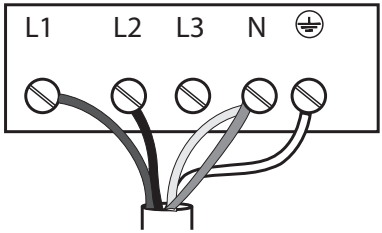
Esquema de ligação

220V - 240V 1N ∿



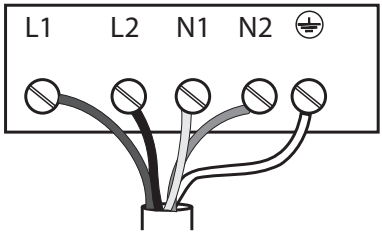
L	Preto
L	Castanho
N	Azul
N	Cinzento
⏚	Amarelo/verde

380V - 415V 2N ∿

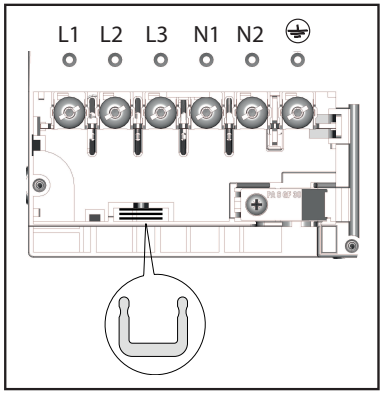


L1	Castanho
L2	Preto
N	Azul
N	Cinzento
⏚	Amarelo/verde

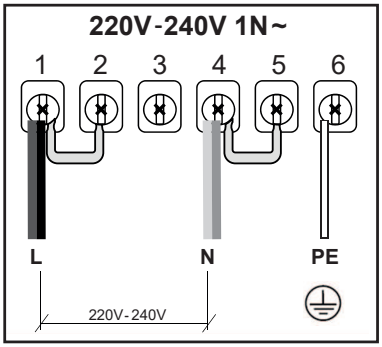
220V - 240V 2N ∿

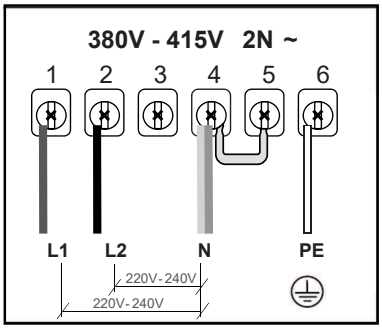


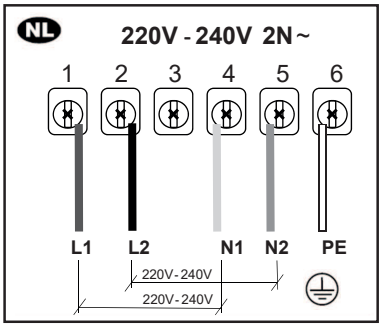
L1	Castanho
L2	Preto
N	Azul
N	Cinzento
⏚	Amarelo/verde



Insira shunts de corrente ⊔ entre os terminais como mostrado







4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Nunca utilize esfregões, palha de aço, ácido clorídrico ou outros produtos que possam riscar ou deixar sinais na superfície.
- Não consuma quaisquer resíduos alimentares que tenham caído ou sido acumulados na superfície e nos elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha.
- Desligue ou desconecte o aparelho da rede de alimentação antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Limpe o aparelho após cada utilização, para evitar eventuais resíduos de alimentos que se carbonizam. É muito mais difícil remover vestígios de sujidade endurecidos ou queimados.
- Para remover a sujidade do dia a dia, utilize um pano macio ou esponja com um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos agentes de limpeza a utilizar. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros.
- Remova os vestígios de sujidade endurecidos, como por exemplo leite derramado durante a fervura, utilizando um raspador de superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos raspadores a utilizar.
- Remova os resíduos de alimentos ricos em açúcar, como por exemplo salpicos de compota durante a cozedura, utilizando um raspador de superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Se esses resíduos não forem removidos, podem danificar a superfície vitrocerâmica.
- Remova quaisquer resíduos de plástico derretido com um raspador adequado para superfícies de vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Se esses resíduos não forem removidos, podem danificar a superfície vitrocerâmica.
- Remova as manchas de calcário com uma pequena quantidade de solução descalcificante, como por exemplo vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha se tiver arrefecido. Em seguida, limpe novamente com um pano húmido.
- Não corte ou prepare os alimentos na superfície e evite que caiam objetos duros sobre ela. Não arraste tachos nem louça sobre a superfície.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Manutenção e reparações

- Assegure-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja confiada exclusivamente ao fabricante ou aos técnicos do Serviço de Assistência.
- Assegure-se de que os cabos danificados sejam substituídos exclusivamente pelo produtor ou pelos técnicos do Serviço de Assistência.

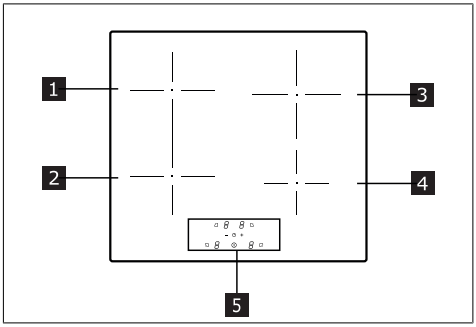
Se houver uma avaria, tente encontrar uma solução seguindo as instruções fornecidas no guia para a solução dos problemas. Se não for possível resolver o problema, contacte o Serviço de Assistência.

Ao contactar o Serviço de Assistência, forneça as seguintes informações:
- tipo de avaria
- modelo do aparelho (Art./Cód.)
- número de série (S.N.)

Estas informações se encontram na plaqueta de dados. A plaqueta de dados está aplicada ao fundo do aparelho.
Em caso de utilização indevida do aparelho ou de instalação não efetuada por um instalador autorizado, pode ser necessário pagar a visita do técnico do Serviço de Assistência ou do revendedor, mesmo durante o período de validade da garantia.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Disposição da superfície de cozedura



1	Zona de cozedura simples (160 mm) 1400 W, com função Booster de 2100 W
2	Zona de cozedura simples (160 mm) 1400 W, com função Booster de 2100 W
3	Zona de cozedura simples (200 mm) 2300 W, com função Booster de 3000 W
4	Zona de cozedura simples (145 mm) 1400 W, com função Booster de 1850 W
5	Painel de comandos

INDICADORES

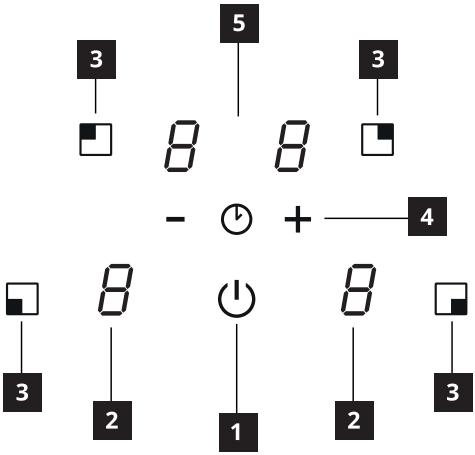
Deteção de presença de tacho

Cada zona de cozedura é equipada com um sistema que detecta a presença de um tacho na placa de cozinha.
O sistema de deteção é capaz de reconhecer os tachos com fundo magnetizado do tipo adequado para o uso em placas de cozedura por indução.
Se o tacho é removido durante o funcionamento ou se utilizar um tacho não adequado, o símbolo U é exibido no ecrã.

Indicador de calor residual

O indicador de calor residual é uma função de segurança para assinalar que a superfície da zona de cozedura ainda está a uma temperatura igual ou superior a 50 °C e por conseguinte pode causar, queimaduras no contacto com as mãos nuas. O dígito da zona de cozedura correspondente indica H.

6. PAINEL DE COMANDOS



1	Aceso/Desligado
2	Indicador de nível de potência
3	Tecla de seleção da zona de cozedura
4	Nível de potência / Controlo do temporizador
5	Indicador do tempo de cozedura

7. LIMITAÇÃO DE POTÊNCIA

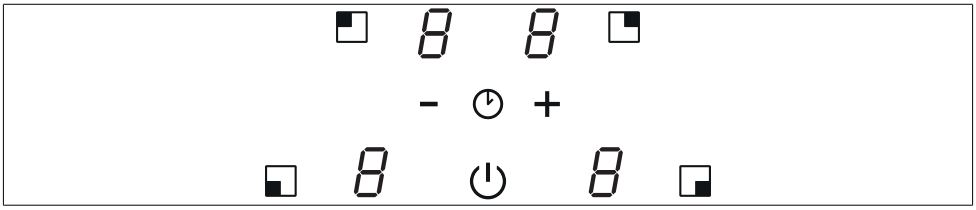
Na primeira ligação do aparelho na alimentação de rede doméstica, o instalador deve definir a potência das zonas de cozedura com base na capacidade efetiva do sistema elétrico doméstico.

Se isso não for necessário, pode-se ligar diretamente a placa de cozinha utilizando ⏻ ou, em alternativa, siga o procedimento descrito abaixo para aceder o menu.

- Ligar a placa de cozinha à rede doméstica.
- Iluminam-se todos os dígitos durante alguns segundos.
- Assim que os dígitos se apagarem, prima simultaneamente as teclas de seleção da placa de cozinha mantenha-as premidas por 5 segundos enquanto não aparecer a definição atual nos dígitos do temporizador.
- Utilize “+” e “-” para selecionar um consumo de potência apropriado, seguindo a tabela fornecida de seguida.
- Prima novamente as teclas de seleção da placa de cozinha e mantenha-as premidas por 5 segundos para confirmar a seleção.

KW	Notas
7,4	Definição inicial padrão
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNÇÕES



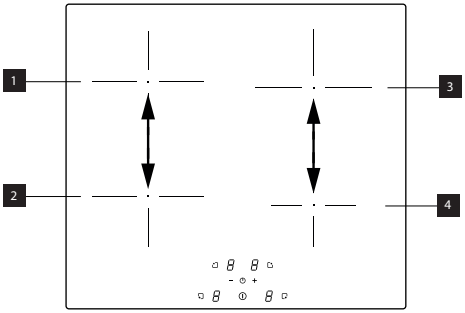
<table>
<tr><td>Função de limitação da potência/tempo</td><td>Esta função de segurança permite desligar uma zona de cozedura que não sofreu variações durante um certo período de tempo.
Tabela dos tempos de desligamento:
<table><tr><th>Nível de potência</th><th>Tempo de desligamento (minutos)</th></tr><tr><td>1</td><td>516</td></tr><tr><td>2</td><td>402</td></tr><tr><td>3</td><td>318</td></tr><tr><td>4</td><td>258</td></tr><tr><td>5</td><td>210</td></tr><tr><td>6</td><td>138</td></tr><tr><td>7</td><td>138</td></tr><tr><td>8</td><td>108</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Função Boost</td><td>A função Boost pode ser utilizada para fornecer um nível de potência suplementar a uma zona de cozedura por um tempo igual a 5 minutos.
Esta função é útil para ferver grandes quantidades de água.</td></tr>
<tr><td></td><td>Ativação:
- Selecione uma das zonas de cozedura.
- Prima “ + “ até atingir o nível “ 9 “.
- Prima novamente para definir a função Boost
- O dígito correspondente indica P.
A função Boost está programada para um tempo igual a 5 minutos.</td></tr>
<tr><td></td><td>Desativação:
- Selecione uma das zonas de cozedura com a função Boost ativa.
- Prima “ - “.
A função também se desativa automaticamente após 5 minutos.</td></tr>
<tr><td>Dispositivo de segurança contra crianças</td><td>Esta função impede o acionamento acidental do aparelho. A confirmação é fornecida quando o dígito indica L. Se uma zona ainda estiver quente, H e L alternam-se.</td></tr>
<tr><td></td><td>Ativação:
Acenda a placa de cozinha e certifique-se de que nenhuma das zonas de cozedura está ativa.
- Prima simultaneamente  e “ - “ e solte.
- Prima novamente .
- Os dígitos das zonas de cozedura indicam L.</td></tr>
<tr><td></td><td>Desativação temporária:
Prima simultaneamente a tecla  e a tecla “ - “ e solte.
A função é desativada com a placa de cozinha acesa. Se desligar e voltar a acender a placa de cozinha, a função permanece ativa.</td></tr>
<tr><td></td><td>Desativação permanente:
Acenda a placa de cozinha e certifique-se de que nenhuma das zonas de cozedura está ativa.
- Prima simultaneamente  e “ - “ e solte.
- Prima novamente “ - “.
A função desativa-se. Se desligar e voltar a acender a placa de cozinha, já não é mais visualizada L.</td></tr>
</table>

Temporizador (genérico)	O temporizador inicia uma contagem decrescente que pode ser definida entre 1 e 99 minutos. No fim do tempo definido, é emitido um sinal acústico que pode ser silenciado premindo qualquer tecla. As zonas de cozedura funcionam autonomamente durante o funcionamento do temporizador.
	Ativação :com a placa de cozinha acesa, certifique-se de que nenhuma das zonas de cozedura está ativa. - Prima simultaneamente a tecla " + " e a tecla " - ". - O dígito do temporizador indica " 0 0 ". - Defina o tempo utilizando " + " e " - ". - Não toque em nada durante 10 segundos, passados os quais o temporizador inicia a contagem decrescente. Quando o valor for " 0 0 ", premindo " - " define-se o tempo em 30 minutos. Repita estas operações para modificar um valor já programado.
	Desativação: Com a placa de cozinha acesa, certifique-se de que nenhuma das zonas de cozedura está ativa. - Prima simultaneamente " + " e " - ". - Defina " 0 0 " utilizando " + " e " - ". - Não toque em nada durante 10 segundos.
Temporizador das zonas de cozedura	Este temporizador inicia uma contagem decrescente para desligar uma zona de cozedura específica e pode ser definido entre 1 e 99 minutos. Durante este intervalo de tempo, a zona de cozedura funcionará normalmente. As zonas de cozedura são autónomas e por conseguinte, podem ser programadas individualmente. No fim do tempo definido, é emitido um sinal acústico que pode ser silenciado premindo qualquer tecla.
	Ativação: Com a placa de cozinha acesa, uma panela em posição e com a zona de cozedura a funcionar: - Selecione a zona de cozedura necessária e defina a potência desejada. - Prima simultaneamente " + " e " - ". - O dígito do temporizador indica " 0 0 " e o ponto junto à zona de cozedura correspondente começa a piscar. - Defina o tempo utilizando " + " e " - ". - Não toque em nada durante 10 segundos, passados os quais o temporizador inicia a contagem decrescente. Quando o valor for " 0 ", premindo " - " define-se o tempo em 30 minutos. Repita estas operações para modificar um valor já programado. O temporizador pode ser definido para ambas as zonas de cozedura. O temporizador mostrará a contagem decrescente menor entre as duas.
	Desativação: Com a placa de cozinha acesa, uma panela em posição e com a zona de cozedura a funcionar: - Selecione a zona de cozedura necessária. - Prima simultaneamente " + " e " - ". - Defina " 0 0 " utilizando " + " e " - ". - Não toque em nada durante 10 segundos.

9. TABELA DE COZEDURA

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Trazer à temperatura	Arroz
4	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, engrossar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopas, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas) de batatas, omeletes, empanados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em imersão	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bistecas
P	Aquecimento veloz	Ferver água

10. FUNÇÃO DE GESTÃO DA POTÊNCIA



Este produto está equipado com uma função de gestão da potência por controlo eletrónico.

Ver ilustração.

Esta função controla a dispensação da potência máxima de 3700 W entre as zonas de cozedura 1 e 2, otimizando a distribuição da potência e evitando situações de sobrecarga do sistema.

Placa de cozinha no nível máximo de potência - a função reparte a potência entre as zonas de cozedura e reduz automaticamente a potência de uma zona de cozedura, se necessário (é atribuída ao último comando a prioridade mais alta).

Placa de cozinha com limitação de potência - a função reparte a potência entre as zonas de cozedura, evitando que a potência de uma zona de cozedura seja definida para um nível superior ao limite (para aumentar a potência de uma determinada zona de cozedura, é necessário reduzir manualmente o nível de potência definido para a outra).

Exemplo:

Se, para a zona de cozedura 1, seleciona-se o nível de potência suplementar (boost) (P), a zona de cozedura 2 não poderá superar simultaneamente o nível de potência 9 e será limitada automaticamente.

11. GUIA PARA USO DO TACHO

Quais tachos utilizar

Utilize exclusivamente tachos com o fundo em material ferromagnético adequado para o uso em placas de cozedura por indução:

- ferro fundido
- aço esmaltado
- aço carbono
- aço inoxidável (mesmo não inteiramente)
- alumínio com revestimento ferromagnético ou fundo com chapa ferromagnética

Para determinar a idoneidade de um tacho, controle se está presente o símbolo (geralmente impresso no fundo). Também pode aproximar um íman no fundo do tacho. Se ficar agarrado, significa que o tacho é utilizável sobre uma placa de cozinha por indução.

Para garantir uma eficiência ideal, utilize sempre panelas com fundo plano capaz de distribuir o calor uniformemente. Um fundo não perfeitamente plano pode influir na condução da potência e do calor.

Como utilizar os tachos

Diâmetro mínimo do tacho/frigideira para as diferentes zonas de cozedura.

Para garantir que a placa de cozinha funcione corretamente, o tacho deve cobrir um ou mais dos pontos de referência indicados na superfície da placa de cozinha e deve ter o diâmetro mínimo adequado.

Use sempre a zona de cozedura que melhor corresponder ao diâmetro do fundo do tacho.

Zona de cozedura	Diâmetro do fundo do tacho	
	Ø mín. (recomendado)	Ø máx. (recomendado)
Traseira direita	110 mm	200 mm
Dianteira direita	110 mm	145 mm
Traseira esquerda	110 mm	190 mm
Dianteira esquerda	110 mm	190 mm

Tachos/frigideiras vazias ou com fundo fino
Não utilize tachos/frigideiras vazios ou com o fundo fino na placa de cozinha, pois isso não permite controlar a temperatura ou desligar automaticamente a zona de cozedura, se a temperatura for demasiado alta, com o risco de danificar o tacho ou a superfície da placa de cozinha.
Se isso acontecer, não toque em nada e aguarde que todos os componentes arrefeçam.
Se for exibida uma mensagem de erro, consulte a secção "Resolução de problemas".

Conselhos/sugestões
Ruídos durante o funcionamento
Quanto ativa-se uma zona de cozedura, é possível ouvir um zumbido breve. Este fenómeno é tipico das zonas de cozedura em vitrocerâmica e não influi no funcionamento ou na vida útil do aparelho. O ruído pode depender do tacho utilizado. Na presença de uma forte perturbação, pode ser útil substituir o tacho.

12. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
ER03	A placa de cozinha desliga depois de 10 segundos.	Detetada uma ativação contínua dos botões. Água ou tacho presente no painel dos comandos.	Remover a água ou o tacho da superfície em vitrocerâmica e do painel dos comandos.
ER21	A placa de cozinha desliga.	A temperatura interna dos componentes eletrónicos está muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Controle se a placa de cozinha dispõe de ventilação suficiente. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E2	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho vazio ou não adequado. Temperatura do tacho ou da superfície em vitrocerâmica muito alta. Temperatura dos componentes eletrónicos muito alta.	Deixe a placa de cozinha esfriar. Use um tacho apropriado. Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	A zona de cozedura correspondente desliga.	Tacho não adequado. O tacho está perdendo suas propriedades magnéticas e pode causar danos à placa de cozinha por indução.	Use um tacho apropriado. O erro anula-se automaticamente depois de 8 s e a zona de cozedura pode ser novamente utilizada. Em caso de mais erros, é necessário substituir a caldeira. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E6	A zona de cozedura não acende.	Tensão e/ou frequência de alimentação fora do intervalo.	Controle a tensão e/ou a frequência de rede. Se necessário, contate o Serviço de Assistência.
E8	As zonas de cozedura desligam.	Falha no ventilador. Ventilador obstruído com pó ou filamentos.	Limpe o ventilador e remova os eventuais corpos estranhos. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
EH	A zona de cozedura correspondente desliga.	Sensor de temperatura da zona de cozedura bloqueado. Não é detetada uma variação de temperatura suficiente após a ligação da placa de cozinha.	Desligue a placa de cozinha e volte a ligá-la após se ter arrefecido. Se o erro permanecer, contate o Serviço de Assistência.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Desconecte a alimentação da placa de cozinha. Aguarde alguns segundos e reconecte a alimentação da placa de cozinha. Se o problema persistir, contate o centro de assistência e especifique o código de erro que aparece no ecrã.		

13. DADOS TÉCNICOS

		Unidade	Valor
Tipo de produto			**Placa de cozinha integrada**
Dimensões	Largura	mm	**580**
	Profundidade	mm	**520**
	Altura mín./máx.	mm	**54**
Potência total		W	**7400**

Parâmetro	**Valor**
Tensão/frequência de alimentação	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Peso do aparelho	**8,8 kg**

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DA PLACA DE COZINHA

Número de zonas de cozedura	**4**
Tecnologia de cozinha	**Indução**
Dimensões da zona de cozedura	**Dianteira esquerda Ø 160 mm**
	Traseira esquerda Ø 160 mm
	Traseira direita Ø 200 mm
	Dianteira direita Ø 145 mm
Consumo de energia por zona de cozedura	**Dianteira esquerda 187 Wh/kg**
	Traseira esquerda 187 Wh/kg
	Traseira direita 185 Wh/kg
	Dianteira direita 181 Wh/kg
Consumo de energia elétrica da placa de cozinha (funcionamento elétrico)	**185 Wh/kg**

15. QUESTÕES AMBIENTAIS

Eliminação dos eletrodomésticos

O símbolo no produto ou na sua fabricação indica que o produto não deve ser eliminado junto com os resíduos domésticos normais. O produto deve ser eliminado junto a um centro especializado na reciclagem de componentes elétricos e eletrónicos. Assegure-se que este produto seja eliminado corretamente contribuirá para evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde que poderá derivar de uma eliminação inadequada. Para informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com as autoridades municipais, o serviço local de eliminação de resíduos ou a empresa onde o produto foi comprado.

Eliminação dos materiais da embalagem

Os materiais com o símbolo ♺ são recicláveis. Elimine os materiais da embalagem em recipientes de coleta apropriados para a reciclagem.

Poupança de energia

É possível poupar energia diariamente durante a cozedura seguindo as sugestões que se seguem.

- Quando aquecer a água, utilizar somente a quantidade necessária.
- Se possível, cubra sempre os tachos com a tampa.
- Antes de ativar a zona de cozedura, coloque o tacho.
- Coloque os tachos menores nas zonas de cozedura menores.
- Posicione os tachos diretamente no centro da zona de cozedura.

- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou para dissolvê-los.

16. CONFORMIDADE

Informações sobre o produto conforme o regulamento n° 66/2014

Normas de referência:

EN/CEI 60350-2
EN/CEI 50564

CE

Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com as diretivas da CEE.
"Os dados técnicos são fornecidos na placa de dados aplicada no fundo do produto."

SV

1. SÄKERHETSINFORMATIONER

För den egna säkerheten och för korrekt funktion av apparaten, ber vi dig läsa denna manual noggrant för installationen och idrifttagningen. Håll alltid dessa instruktioner tillsammans med apparaten, även i händelse av försäljning eller överlåtelse till tredje part. Det är viktigt att användarna känner till alla apparatens funktions-och säkerhetsegenskaper. Dessa spishällar är utrustade med induktionssystem, i överensstämmelse med kraven i EMC- och EMF-direktiven och borde inte störa andra elektroniska enheter. Bärare av pacemaker eller andra elektroniska implantat ska rådfråga den egna läkaren eller tillverkaren av implantatet för att bedöma känsligheten för störningar.

De elektriska anslutningarna ska utföras av en kompetent tekniker. Innan du utför den elektriska anslutningen, läs avsnittet ELEKTRISK ANSLUTNING.

För apparater med matningskabel måste anslutningarna eller ledarnas tvärsnitt mellan kabelns förankringspunkt och terminalerna vara anordnade på ett sådant sätt att den strömförande ledaren uppströms jordkabeln kan dras ut vid utsläpp från dess förankring.

- Tillverkaren kan inte anse sig ansvarig för eventuella skador som har sitt ursprung i en felaktig installation eller användning.
- Kontrollera att nätmatningen överensstämmer med den som anges på dataskylten som är fäst på produktens insida.
- Bortkopplingsanordningarna ska installeras i den fasta anläggningen i enlighet med standarderna om kabeldragningssystem.
- För apparater av Klass I, kontrollera att närmatningen har en lämplig jordanslutning.
- Anslut apparaten till elnätet med en allpolig brytare.
- Om matningskabeln är skada, är det nödvändigt att låta byta ut den, av tillverkaren, av ett auktoriserat servicecenter eller av en kompetent tekniker för att undvika alla risker eller farosituationer.

VARNING: Avlägsna skyddsfilmerna före installation av apparaten.

- Använd endast skruvarna och de andra järnvarorna som medföljer apparaten.

VARNING: Utebliven installation av skruvarna eller fästelementen enligt beskrivningen i dessa instruktioner kan medföra risker för elektriska stötar.

- Ingreppen för rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte övervakas av en vuxen.
- Barnen ska övervakas för att försäkra sig att de inte leker med apparaten.
- Enheten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten, av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som inte har den nödvändiga erfarenheten och kunskapen, under förutsättning att de övervakas eller har erhållit instruktioner angående säker användning av maskinen och har förstått farorna i samband med användningen. Låt inte barn leka med apparaten.

VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen.

Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånden.

Håll barn under 8 år på avstånd om de inte övervakas ständigt.

VARNING: Om ytan uppvisar sprickor, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.

- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkten.
- Placera inte föremål i metall på spishällens yta, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock eftersom de kan överhettas.
- Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishällen efter användningen; lita inte på kastrullernas givare.

VARNING: Det är farligt att lämna spishällen oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en farosituation eller brandrisk kan uppstå. Försök ALDRIG att släcka eventuella lågor med vatten,utan slå av apparaten och kväv lågorna med tex ett lock eller en brandfilt.

OBSERVERA: Tillagningsprocessen ska övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas ständigt.

- Apparaten är inte utformad för att sättas igång med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

VARNING: Brandfara: placera inte föremål på kokytorna.

- Apparaten ska installeras på så sätt att den tillåter att kopplas bort från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig isolering i tillstånd av överbelastning av kategori III.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Försäkra dig att enheten är direkt ansluten till eluttaget.
- Använd inte adaptrar, multipeluttag eller förlängningssladdar för att ansluta enheten.
- Använd aldrig apparaten för andra avsikter än för de den är utformad för.
- Fritöserna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Aktivera inte apparaten med användning av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Apparaten får aldrig installeras bakom en dekorativ lucka, för att undvika att den överhettas.
- Stå inte på apparaten, eftersom den kan skadas.
- Placera inte kastruller eller stekpannor på kanten, eftersom de kan skada silikonfogarna.

2. INSTALLATION

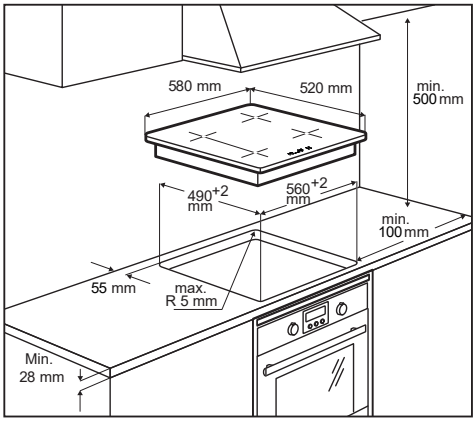
För installationsproceduren är det obligatoriskt att följa gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder (föreskrifter för säkerheten för elektriska system, korrekt återvinning av komponenter etc.) i användningslandet!

- För ytterligare informationer om installationen, konsultera monteringsinstruktionerna.
- Använd inte silikontätningsmedel mellan apparaten och bänkskivan.
- Kontrollera att utrymmet under spishällen är tillräckligt för luftcirkulationen. Se monteringsanvisningarna.
- Apparatens botten kan bli mycket varm. Om apparaten är installerad ovanför lådor, se till att installera en brandsäker skiljepanel under apparaten för att hindra åtkomst till botten. Se monteringsanvisningarna.
- Ventilationen av apparaten ska överensstämma med tillverkarens instruktioner.
- Skapa en främre öppning på minst 28 cm² i köksblocket som ska inrymma

spishällen för att tillåta en korrekt luftning av produkten.

Krav på köksblocket

- Om apparaten monteras på brännbara material, är det nödvändigt att strikt iaktta vägledningen och de relativa föreskrifterna för lågspänningsanläggningar samt standarderna för att förebygga eldsvådor.
- För inbyggnadsenheterna ska komponenterna (i plast eller i fanerat trä) appliceras med värmebeständigt lim (min. 85 °C): användning av ej lämpliga material och lim kan orsaka deformationer eller lossnade komponenter.
- Det är tillåtet att använda profiler i massivt trä omkring arbetsbänken bakom apparaten, på villkor att minimum avstånden alltid överensstämmer med indikationerna i installationsritningarna.



- För ytterligare informationer om installationen, konsultera monteringsinstruktionerna.
- Om det inte finns en ugn under spishällen, installera en skiljepanel under apparaten som visas i monteringsinstruktionerna.

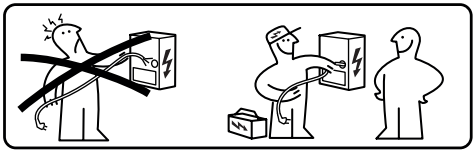
3. ELANSLUTNING

VARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.

- Innan anslutningarna utförs, kontrollera att apparatens märkspänning som anges på märkskylten motsvarar nätspänningen. Märkskylten är fäst på spishällens undersida.
- Följ kopplingsschemat (placerat på spishällens undersida).
- Använd uteslutande originalkomponenter som tillhandahålls av reservdelsservicen.
- Apparaten levereras med anslutningskabel.
- Om matningskabeln är skadad, byt ut den med lämplig reservdel. Kontakta Kundservice.

Observera! Utför inte svetsningar på sladdarna!

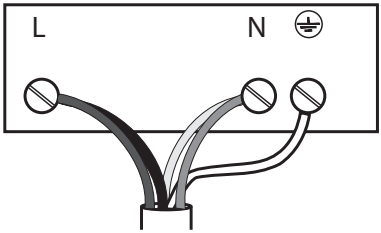
Elanslutning



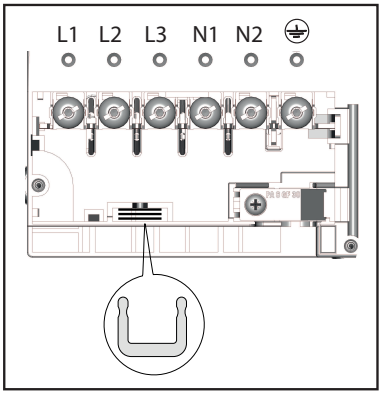
- Elanslutningarna ska ombesörjas av en behörig tekniker.
- Denna apparat har en anslutning av ”Y”-typ med en kabel av typ H05V2V2-F. Minsta avsnitt av ledarna: 5x2,5 mm².
- Anslutningsklämmorna går att komma åt genom att kopplingsdosans hölje tas bort.
- Kontrollera att egenskaperna hos bostadens elsystem (spänning, max. effekt och ström) är kompatibla med apparatens egenskaper.
- Anslut apparaten enligt schemat (i enlighet med gällande nationella referensstandarder för nätspänning).

Anslutningsschema

220V - 240V 1N ∼

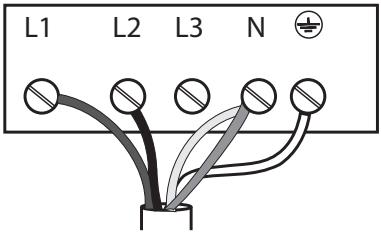


L	Svart
L	Brun
N	Blå
N	Grå
⏚	Gul / Grön

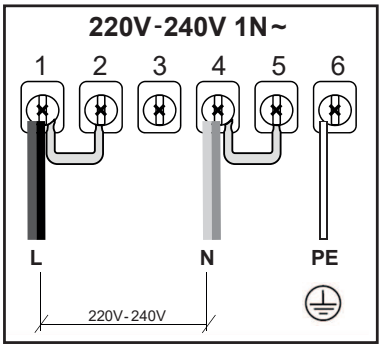


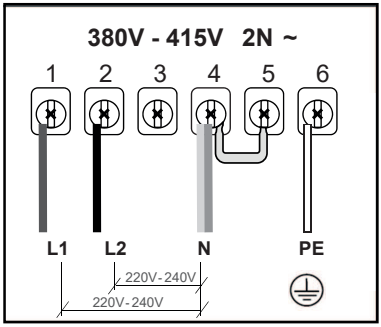
För in strömavledarna ⊔ mellan terminalerna som visas

380V - 415V 2N ∼

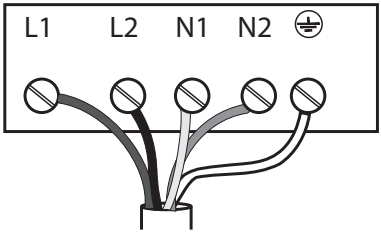


L1	Brun
L2	Svart
N	Blå
N	Grå
⏚	Gul / Grön

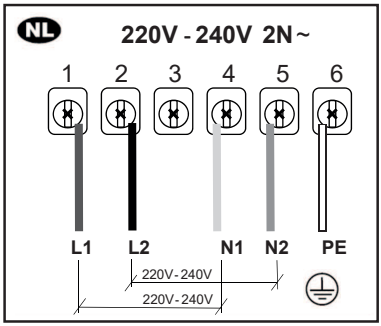




220V - 240V 2N ∼



L1	Brun
L2	Svart
N	Blå
N	Grå
⏚	Gul / Grön



4. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Använd aldrig slipande svampar, stålull, saltsyra eller andra produkter som kan repa eller lämna märken på ytan.
- Konsumera inte matrester som har fallit eller ansamlats på ytan och på hällens funktionella eller estetiska element.
- Stäng av eller koppla bort apparaten från försörjningsnätet före alla rengörings- eller underhållsåtgärder.
- Rengör apparaten efter varje användning för att förhindra att matrester karboniseras. Det är mycket svårt att ta bort härdade eller brända smutsrester.
- För att avlägsna den dagliga smutsen, använd en mjuk trasa eller en svamp med lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens instruktioner beträffande rengöringsmedel att använda. Vi rekommenderar att använda neutrala rengöringsmedel.
- Avlägsna härdade rester av smuts, till exempel mjölk som runnit över under kokningen, med användning av en skrapa för ytor i glaskeramik, när spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens instruktioner beträffande vilken skrapa som ska användas.
- Avlägsna matrester med hög sockerhalt, t ex stänk av marmelad under kokning, med användning av en skrapa för ytor i glaskeramik, när spishällen fortfarande är varm. Sådana rester kan, om de inte avlägsnas, skada ytan i glaskeramik.
- Avlägsna eventuella rester av smält plast, med användning av en skrapa, lämplig för ytor i glaskeramik när spishällen fortfarande är varm. Sådana rester kan, om de inte avlägsnas, skada ytan i glaskeramik.
- Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.
- Skär eller förbered inte livsmedlen på ytan för att undvika att hårda föremål faller på den. Dra inte kastruller eller kokkärl på ytan.
- Använd inte ångrengörare.

Underhåll och reparationer

- Försäkra dig att underhållet av de elektriska komponenterna uteslutande tilldelas tillverkaren eller service centrets tekniker.
- Försäkra dig att de skadade kablarna byts ut uteslutande av tillverkaren eller service centrets tekniker.

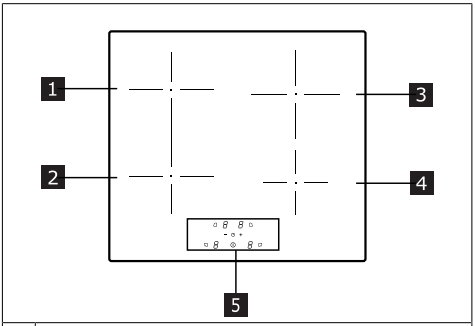
I närvaro av ett fel, försök att finna en lösning genom att följa indikationerna som ges i vägledningen för åtgärdande av fel. Om det inte är möjligt att lösa problemet, kontakta Teknisk Assistans.

När du kontaktar Kundtjänst, ber vi dig att uppge följande information:
- typ av fel
- modell på apparaten (Art./Kod.)
- serienummer (S.N.)

Dessa informationer finns på typskylten. Typskylten sitter på apparatens botten.
I händelse av felaktig användning av apparaten eller installation som inte utförs av en auktoriserad installatör kan det vara nödvändigt att ersätta besöket av teknikern från Teknisk Assistans eller återförsäljaren även under garantiperioden.

5. BESKRIVNING AV PRODUKTEN

Disposition av spishällen



1	Enkel kokzon (160 mm) 1400 W, med Booster-funktion på 2100 W
2	Enkel kokzon (160 mm) 1400 W, med Booster-funktion på 2100 W
3	Enkel kokzon (200 mm) 2300 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkel kokzon (145 mm) 1400 W, med Booster-funktion på 1850 W
5	Manöverpanel

INDIKATIONSLAMPOR

Kastrullavkänning

Varje kokzon är utrustad med ett system som avläser närvaron av en kastrull på spishällen.

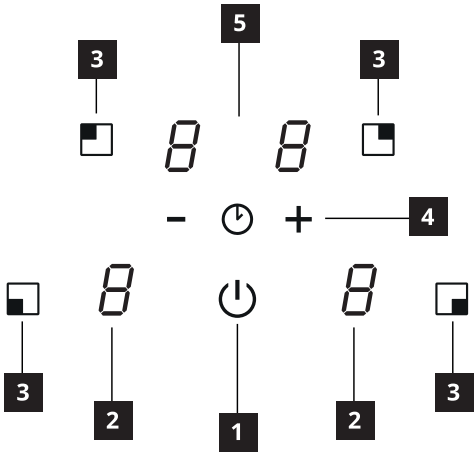
Detekteringssystemet kan känna igen kastruller med en magnetiserbar botten av den typ som är lämplig för användning på induktionshällar.

Om kokkärlet tas bort under användning eller om ett olämpligt kokkärl används, visas symbolen på displayen U.

Restvärmeindikator

Restvärmeindikatorn är en säkerhetsfunktion för att indikera att kokzonsytan fortfarande har en temperatur som är lika med eller högre än 50 °C och därför kan orsaka brännskador vid kontakt med bara händer. Siffran för motsvarande kokzon indikerar H.

6. KONTROLLPANELEN



1	Påslagen/Avstängd
2	Indikator för effektnivån
3	Knapp för val av kokzon
4	Effektnivå / Timerkontroll
5	Indikator för tillagningstid

7. EFFEKTBEGRÄNSNING

När du ansluter apparaten till hemnätverket för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt baserat på den faktiska kapaciteten i hushållets nätverk.

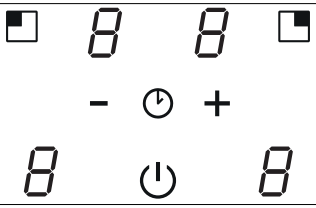
Om detta inte är nödvändigt kan hällen sättas på direkt med ⏻ eller, alternativt, följ proceduren som beskrivs nedan för att komma till menyn.

- Anslut hällen till hemmets elnät
- Alla siffrorna tänds och lyser i några sekunder.
- Så snart siffrorna slocknar, tryck samtidigt på spishällens valknappar och håll dem intryckta i 5 sekunder tills den aktuella inställningen visas i timersiffrorna.
- Använd " + " och " - " för att välja en lämplig strömförbrukning enligt tabellen nedan.
- Tryck på spishällens valknappar igen och håll dem intryckta i 5 sekunder för att bekräfta valet.

KW	Anmärkningar
7,4	Ursprunglig standardinställning
6	
5	

4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNKTIONER



Funktion för begränsning av effekt/tid	Denna säkerhetsfunktion låter dig stänga av en kokzon som inte har ändrats under en viss tid. Tidtabell för avstängning:	
	Effektnivå	**Tid för avstängning (minuter)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5
Boost-funktion	Boost-funktionen kan användas för att ge en extra effektnivå till en kokzon i upp till 5 minuter. Denna funktion är användbar för att koka stora mängder vatten.	
	Aktivering: - Välj en av kokzonerna. - Tryck på " + " tills du når nivån " 9 ". - Tryck igen för att ställa in Boost-funktionen - Motsvarande siffra indikerar P. Boost-funktionen är programmerad för en tid på 5 minuter.	
	Avaktivering: - Välj en av kokzonerna med Boost-funktionen aktiv. - Tryck på " - ". Funktionen inaktiveras dessutom automatiskt efter 5 minuter.	

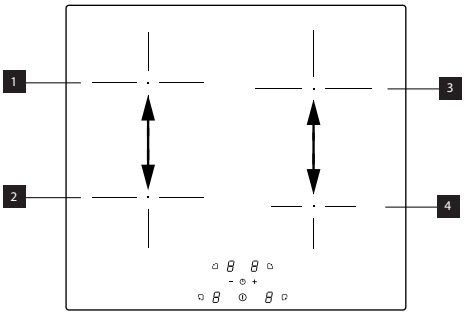
Barnsäkerhetsanordning	Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten. Bekräftelse ges när siffran anger L. Om en zon fortfarande är varm, visas H och L omväxlande.
	Aktivering: Slå på hällen och se till att ingen av kokzonerna är aktiva. - Tryck samtidigt in  och " - " och släpp upp. - Tryck på nytt . - Siffrorna för kokzonerna anger L.
	Samtidig inaktivering: Tryck samtidigt in knappen och knappen " - " och släpp upp. Funktionen inaktiveras med spishällen påslagen. Om spishällen slås på igen, förblir funktionen aktiverad.
	Permanent inaktivering: Slå på spishällen och försäkra dig att ingen kokzon är aktiverad. - Tryck samtidigt in och " - " och släpp upp. - Tryck på nytt in " - ". Funktionen inaktiveras. Om du slår av och på spishällen, visas den inte mer L.
Timer (allmän)	Timern startar en nedräkning som kan ställas in mellan 1 och 99 minuter. Vid slutet av den inställda tiden avges en akustisk signal som kan tystas genom att trycka på valfri knapp. Kokzonerna fungerar självständigt under timerfunktionen.
	Aktivering: Med hällen påslagen, se till att ingen av kokzonerna är aktiv. - Tryck samtidigt in knappen " + " och knappen " - ". - timerns siffra anger " 0 0 ". - Ställ in timern med användning av " + " och " - ". - Rör inte vid något på 10 sekunder, varefter timern börjar nedräkningen. När värdet är " 0 0 ", genom att trycka in " - " ställer du in tiden på 30 minuter. Upprepa dessa procedurer för att ändra ett redan programmerat värde.
	Avaktivering: Med spishällen påslagen, se till att ingen av kokzonerna är aktiv. - Tryck samtidigt in " + " och " - ". - Ställ in " 0 0 " med användning av " + " och " - ". - Rör inte vid något på 10 sekunder.
Timer för kokzoner	Denna timer startar en nedräkning för att stänga av en specifik kokzon och kan ställas in mellan 1 och 99 minuter. Under denna tid kommer kokzonen att fungera normalt. Kokzonerna är självständiga och kan därför programmeras individuellt. Vid slutet av den inställda tiden avges en akustisk signal som kan tystas genom att trycka på valfri knapp.
	Aktivering: Med spishällen på, en kastrull på plats och kokzonen i drift: - Välj önskad kokzon och ställ in önskad effekt. - Tryck samtidigt in " + " och " - ". - Timerns siffra anger " 0 0 " och punkten bredvid motsvarande kokzon börjar blinka. - Ställ in timern med användning av " + " och " - ". - Rör inte vid något på 10 sekunder, varefter timern börjar nedräkningen. När värdet är " 0 " ställs tiden in på 30 minuter genom att trycka på " - ". Upprepa dessa operationer för att ändra ett redan programmerat värde. Timern kan ställas in för båda kokzonerna. Timern visar den kortaste av de två nedräkningarna.
	Avaktivering: Med spishällen på, en kastrull på plats och kokzonen i drift: - Välj önskad kokzon. - Tryck samtidigt in " + " och " - ". - Ställ in " 0 0 " med användning av " + " och " - ". - Rör inte vid något på 10 sekunder.

9. TILLAGNINGSTABELL

Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för

1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Föra till temperatur	Ris
4	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten

10. FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN



Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effektreglering.
Se illustrationen.
Denna funktion styr leveransen av den maximala effekten på 3700 W mellan kokzonerna 1 och 2, optimerar effektfördelningen och undviker situationer av systemöverbelastning.
Spishäll vid maximal effektnivå - funktionen fördelar kraften mellan kokzonerna och minskar om nödvändigt effekten på en kokzon (det sista kommandot tilldelas den högsta prioriteten).
Spishäll med begränsad effektnivå - funktionen fördelar effekten mellan kokzonerna och förhindrar att ställa in effekten på en kokzon vid en nivå över gränsen, (för att öka effekten för en särskild kokzon är det nödvändigt att manuellt minska den inställda effektnivån för den andra).
Exempel:
Om du för kokzonen 1 väljer den extra effektnivån (boost) (P), kan kokzonen 2, inte samtidigt överskrida effektnivå 9 och kommer att begränsas automatiskt."

11. VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda
Använd uteslutande kastruller med botten i järnmagnetiskt material, lämpligt för användning på induktions spishäll:

- gjutjärn
- emaljerat stål
- kolstål
- rostfritt stål (även inte helt)
- aluminium med järnmagnetisk beklädnad eller botten med järnmagnetisk platta

För att fastställa om kastrullen är lämplig, kontrollera att symbolen är närvarande (normalt stansad på botten). Du kan även närma en magnet till kastrullens botten. Denna symbol visar att kastrullen kan användas på en induktionshäll.
För att säkerställa optimal effekt bör du alltid använda kastruller med plan botten så att värmen kan fördelas jämnt. En perfekt plan botten, kan påverka effekten av värmeledningen.

Hur man använder kastrullerna
Minsta diameter hos kastrullen/pannan för de olika kokzonerna.
För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt, måste kastrullen täcka en eller

fler av referenspunkterna på spishällens yta och ha den minsta, lämpliga diametern.
Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar kastrullens botten.

Kokzoner	Diameter av kastrullens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
Bakre höger	110 mm	200 mm
Främre höger	110 mm	145 mm
Bakre vänster	110 mm	190 mm
Främre vänster	110 mm	190 mm

Kastruller/stekpannor som är tomma eller med tunn botten

Använd inte kastruller/pannor som är tomma eller har tunn botten på spishällen då dessa inte låter dig reglera temperaturen eller stänga av kokzonen automatiskt om temperaturen blir alltför hög, med påföljande risk att skada kastrullen eller spishällens yta.
Om detta inträffar ska du inte röra någonting och vänta tills samtliga komponenter har svalnat.
Om ett felmeddelande visas, gå till avsnittet ”Åtgärdande av fel”.

Rekommendationer/råd
Buller under användningen

När en kokzon aktiveras är det möjligt att ett kort surrande ljud hörs. Detta är ett typsikt fenomen för kokzoner i glaskeramik och påverkar inte vare sig funktionen eller apparatens livstid. Bullret kan bero på den använda kastrullen. I närvaro av en stark störning, kan det vara en god idè att byta ut kastrullen.

12. FELSÖKNING

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
ER03	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	En kontinuerlig aktivering av knapparna har avlästs. Vatten eller kastrull närvarande på kontrollpanelen.	Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen.
ER21	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Kontrollera om spishällen har tillräcklig ventilation. Om felet kvarstå, kontakta Teknisk Assistans.
E2	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikytans temperatur är för hög. De elektroniska komponenternas temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Använd en lämplig kastrull. Värm inte tomma kastruller.
E3	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Olämplig kastrull. Kastrullen håller på att förlora sina magnetiska egenskaper och kan orsaka skador på induktionshällen.	Använd en lämplig kastrull. Felet annulleras automatiskt efter 8 s och kokzonen kan användas på nytt. I händelse av ytterligare fel är det nödvändigt att byta ut kastrullen. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
E6	Kokzonen tänds inte.	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistans.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
EH	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Kokzonens temperatursensor blockerad. En tillräcklig temperaurskiftning efter påslagning av spishällen avläses inte.	Stäng av spishällen och slå på den igen efter att den svalnat. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.

E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Koppla bort spishällen från matningen. Vänta några sekunder, anslut sedan spishällen till matningen på nytt. Om felet kvarstår, kontakta teknisk assistans och specificera felkoden som visas på displayen.

13. TEKNISKA DATA

		Enhet	**Värde**
Produkttyp			**Integrerad spishäll**
Dimensioner	Bredd	mm	**580**
	Djup	mm	**520**
	Höjd min./max	mm	**54**
Total effekt		W	**7400**

Parameter	**Värde**
Matningsspänning/-frekvens	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Apparatens vikt	**8,8 kg**

14. SPISHÄLLENS ELEKTRISKA EFFEKT

Antal kokzoner	**4**
Tillagningsteknik	**Induktion**
Kokzonens dimensioner	**Främre vänster Ø 160 mm**
	Bakre vänster Ø 160 mm
	Bakre höger Ø 200 mm
	Främre höger Ø 145 mm
Energiförbrukning per kokzon	**Främre vänster 187 Wh/kg**
	Bakre vänster 187 Wh/kg
	Bakre höger 185 Wh/kg
	Främre höger 181 Wh/kg
Spishällens elektriska energiförbrukning (elektrisk funktion)	**185 Wh/kg**

15. MILJÖASPEKTER

Bortskaffande av hushållsapparater

Symbolen på produkten eller förpackningen indikerar att produkten inte får kasseras med vanligt hushållsavfall. Produkten måste kasseras vid ett specialiserat center för återvinning av elektriska och elektroniska komponenter. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och hälsan som annars kan uppstå vid olämplig avfallshantering. För mer detaljerad information om hur du återvinner denna produkt, kontakta dina kommunala myndigheter, din lokala avfallshanteringstjänst eller butiken där du köpte produkten.

Bortskaffning av förpackningsmaterial

Material med symbolen ♺ är återvinningsbara. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energibesparing

Genom att följa nedanstående råd går det att spara energi dagligen under matlagningen.

- Använd endast nödvändig mängd vid uppvärmning av vattnet.
- Om möjligt, täck alltid kastrullerna med locket.
- Placera kastrullen innan du aktiverar kokzonen.
- Placera de mindre kastrullerna på de mindre kokzonerna.

- Placera kastrullerna direkt i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla livsmedlen varma eller för att smälta dem.

16. ÖVERENSSTÄMMELSE

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Denna apparat har designats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med EEC-direktiven.
"Tekniska data finns på typskylten som sitter på produktens botten."

FI

1. TIETOA TURVALLISUUDESTA

Oman turvallisuuden ja laitteen oikeaoppisen toiminnan takaamiseksi lue tämä opas huolellisesti ennen asennusta ja käyttöönottoa. Pidä nämä ohjeet aina laitteen mukana, myös siinä tapauksessa, että sitä ei enää käytetä tai että se luovutetaan kolmansille osapuolille. On tärkeää, että käyttäjät tuntevat kaikki laitteiston toiminnan ja turvallisuuden ominaisuudet. Näissä keittotasoissa on EMC- ja EMF-direktiivien mukaiset induktiojärjestelmät, eikä niiden pitäisi aiheuttaa häiriötä muille elektroniikkalaitteille. Sydämentahdistimen tai muiden elektroniikkalaitteiden käyttäjien tulee kysyä neuvoa omalta lääkäriltä tai implantoidun laitteen valmistajalta häiriöalttiuden määrittämiseksi.

Sähköliitännät edellyttävät pätevän teknikon toimia. Ennen sähköliitännän tekemistä tutustu osioon SÄHKÖLIITINTÄ.

Jos laitteessa on virtajohto, liittimet tai johdinten läpimitta johdon kiinnityskohdan ja liitinten välillä tulee toteuttaa siten, että maajohtimen ylävirrassa oleva jännitteinen johdin voidaan irrottaa, mikäli se tulee ulos kiinnityksestään.

- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, joihin on syynä virheellinen asennus tai käyttö.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tuotteen sisäpuolelle kiinnitetyssä kilvessä kerrottua jännitettä.
- Katkaisulaitteet tulee asentaa kiinteään laitteistoon johdotusjärjestelmiä koskevien standardien mukaisesti.
- Luokan I laitteiden tapauksessa tarkista, että kotitalouden syöttöverkossa on soveltuva maadoitusliitäntä.
- Liitä tuote sähköverkkoon moninapaisen kytkimen kautta.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, pyydä valmistajaa, valtuutettua huoltokeskusta tai pätevää teknikkoa vaihtamaan se kaikenlaisten riskien tai vaaratilanteiden välttämiseksi.

VAROITUS: Ennen laitteen asennusta poista suojakalvot.

- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja ruuveja ja muita rautatavaroita.

VAROITUS: Jos ruuveja tai kiinnityslaitteita ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, vaarana on sähköiskut.

- Lasten ei tule tehdä puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, ellei aikuinen valvo heitä.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on rajoittuneet psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei heitä valvota tarkkaan ja ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö opasta heitä laitteen turvalliseen käyttöön.
- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai henkilöt, joiden psykofyysiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta, mikäli heitä valvotaan asianmukaisesti ja heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja annetaan tietoa laitteen käyttöön liittyvistä vaaroista. Älä anna lasten leikkiä laitteella.

VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana hyvin paljon.

Ole tarkkana, ettet koske vastuksiin.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköiskujen vaaran välttämiseksi.

- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.

- Älä käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Käytä soveltuvaa ohjainta sammuttaaksesi keittotason käytön jälkeen: älä luota kattiloiden antureihin.

VAROITUS: Keittotason vartioimatta jättäminen on vaarallista, kun käytetään öljyä tai rasvaa, sillä tuloksena voi olla vaaratilanne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa mahdollisia liekkejä vedellä. Sammuta laite ja tukehduta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

HUOMIO: Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyttä kypsennysprosessia täytyy valvoa jatkuvasti.

- Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

VAROITUS: Tulipalovaara: älä laske esineitä keittopinnoille.

- Laite tulee asentaa siten, että sähkövirransyöttö voidaan katkaista avaamalla koskettimet (3 mm) siten, että katkaisu sujuu täydellisesti luokan III ylikuormitusolosuhteissa.
- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmaston olosuhteille (sade, aurinko).
- Pidä pakkaukset lasten ja kotieläinten ulottumattomissa.
- Varmista, että laite on liitetty suoraan pistorasiaan.
- Älä käytä adaptereita, monipistorasioita tai jatkojohtoja laitteen liittämiseen.
- Älä käytä laitetta koskaan muihin tarkoituksiin kuin mihin se on suunniteltu.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa jatkuvasti käytön aikana: ylikuumentunut öljy voi syttyä palamaan.
- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Jotta laite ei pääsisi ylikuumenemaan, sitä ei tule koskaan asentaa koristeoven taakse.
- Älä seiso laitteen päällä, koska se saattaa vaurioitua.
- Älä laita kattiloita tai paistinpannuja reunalle, koska silikonitiivisteet saattavat vaurioitua.

2. ASENNUS

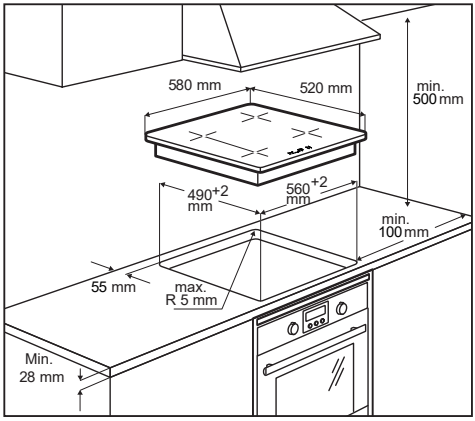
Asennusmenetelmässä tulee noudattaa käyttömaassa vallitsevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (kuten sähkölaitteiden turvallisuutta ja osien oikeaoppista kierrätystä koskevia asetuksia)!

- Jos haluat tietää enemmän asennuksesta, tutustu kokoonpano-ohjeisiin.
- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason välille.
- Tarkista, että keittotason alla oleva tila on riittävä ilmanvaihtoa varten. Viittaa asennusohjeisiin.
- Laitteen pohja saattaa kuumentua rajusti. Jos laite on asennettu laatikoiden päälle, muista asentaa tulenkestävästä materiaalista valmistettu välipaneeli laitteen alle, jotta laatikot eivät ole kosketuksissa laitteen pohjaan. Viittaa asennusohjeisiin.
- Laitteen ilmanvaihdon tulee vastata valmistajan antamia ohjeita.
- Tee vähintään 28 cm²:n aukko keittiön osioon, johon keittotaso asennetaan, jotta tuotteessa olisi kunnollinen ilmanvaihto.

Keittiön osion vaatimukset

- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan pienjännitejärjestelmiä ja paloturvallisuutta koskevia suuntaviivoja ja määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaalit ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta kestävillä liima-aineilla (min. 85 °C): soveltumattomien liima-aineiden ja materiaalin käyttö voi johtaa osien vääntymiseen ja irtoamiseen.
- Täyspuusta valmistettujen profiilien asennus työtason ympärille ja laitteen

taakse on sallittu sillä ehdolla, että asennuskuvissa osoitettuja minimietäisyyksiä noudatetaan.



- Jos haluat tietää enemmän asennuksesta, tutustu kokoonpano-ohjeisiin.
- Jos keittotason alla on uuni, asenna välipaneeli laitteen alle noudattamalla kokoonpano-ohjeita.

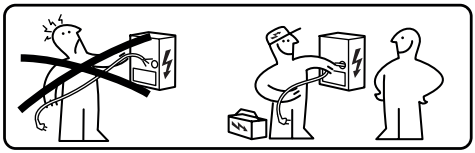
3. SÄHKÖLIITÄNTÄ

VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.

- Ennen liitäntöjä tarkista, että laitteen nimellisjännite, joka on kerrottu tyyppikilvessä, vastaa syöttöverkon jännitettä. Tietokyltti on kiinnitetty keittotason alapuolelle.
- Noudata liitäntäkaaviota (kiinnitetty keittotason alapuolelle).
- Käytä yksinomaan alkuperäisiä osia, jotka varaosapalvelu on toimittanut.
- Laitteeseen kuuluu liitäntäkaapeli.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vaihda se vastaavaan alkuperäiseen varaosaan. Ota yhteyttä huoltopalveluun.

Varoitus! Älä hitsaa johtoja!

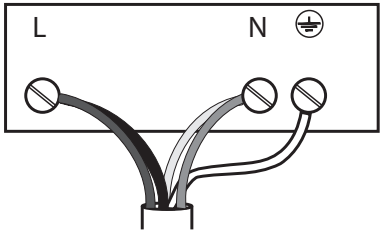
Sähköliitäntä



- Sähköliitännät saa tehdä vain erikoisteknikko.
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liitäntä ja H05V2V2-F-tyyppinen johto. Jodinten minimiläpimitta: 5x2,5 mm².
- Liittimiin päästään irrottamalla liitäntäkotelon kansi.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- Liitä laite kaavion mukaisesti (voimassa olevien kansallisten verkkojännitteen viitenormien mukaisesti).

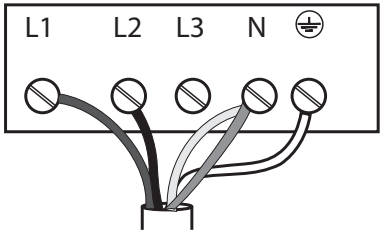
Liitäntäkaavio

220V - 240V 1N ∼



L	Musta
L	Ruskea
N	Sininen
N	Harmaa
⏚	Kelta/vihreä

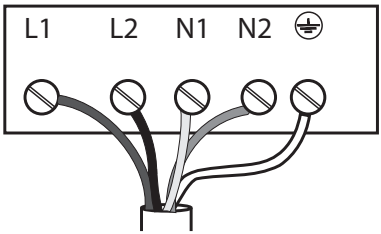
380V - 415V 2N ∼



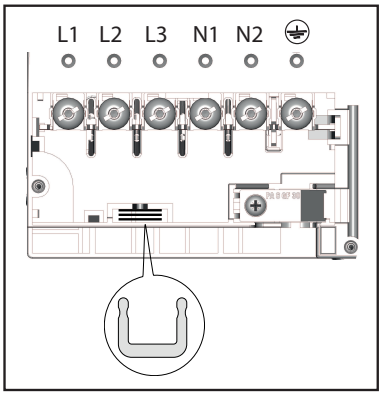
L1	Ruskea
L2	Musta

N	Sininen
N	Harmaa
⏚	Kelta/vihreä

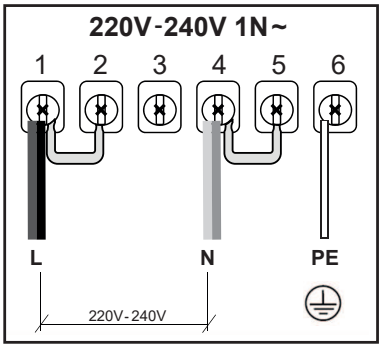
220V - 240V 2N ~

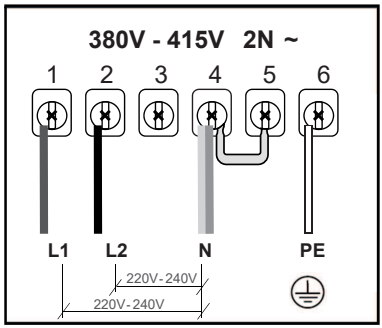


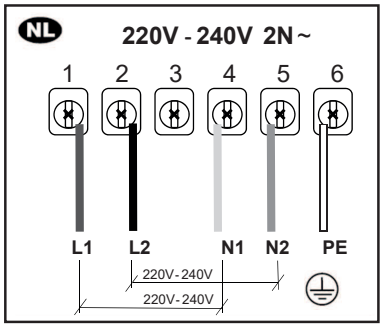
L1	Ruskea
L2	Musta
N	Sininen
N	Harmaa
⏚	Kelta/vihreä



Laita virranjakajat ⊔ liitinten väliin näytetysti







4. PUHDISTUS JA HUOLTO

- Älä koskaan käytä hankaussieniä, teräsvillaa, suolahappoa tai muita tuotteita, jotka saattavat naarmuttaa pintaa tai jättää siihen jälkiä.
- Älä käytä keittotason pinnalle ja toimintaosien tai esteettisten elementtien päälle mahdollisesti pudonneita tai kerääntyneitä ruokajäämiä.
- Sammuta ja kytke irti laitteen virransyöttö ennen minkä tahansa puhdistus- tai huoltotoimenpiteen suorittamista.
- Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen välttääksesi ruokajäämien hiiltymistä. Kovettuneet tai palaneet likajäänteet on paljon vaikeampi poistaa.
- Poista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. Neutraalien pesuaineiden käyttöä suositellaan.

- Poista kiinnitarttunut lika, esimerkiksi ylikuohunut maito, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella, kun keittotaso on yhä lämmin. Noudata käytettävien kaavinten suhteen valmistajan suosituksia.
- Poista jäänteet sokeria sisältävistä ruoista, esimerkiksi ylikuohunut hillo, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella keittotason ollessa vielä lämmin. Jos kyseisiä jäänteitä ei poisteta, ne voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista mahdolliset sulaneen muovin jäänteet lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla kaapimella keittotason ollessa vielä lämmin. Jos kyseisiä jäänteitä ei poisteta, ne voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.
- Älä leikkaa tai valmistele ainesosia pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle. Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.
- Älä käytä höyrypuhdistimia.

Huolto ja korjaukset

- Varmista, että sähkökomponenttien huollon tekevät vain valmistaja tai huoltopalvelun teknikot.
- Varmista, että vahingoittuneet johdot vaihtaa vain valmistaja tai huoltopalvelun teknikot.

Jos on vika, yritä löytää ratkaisu noudattamalla vianmäärityksessä annettuja ohjeita. Jos ongelmaa ei ole mahdollista ratkaista, ota yhteys huoltopalveluun.

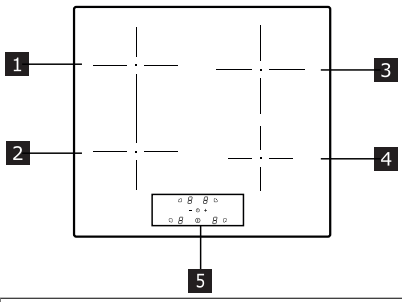
Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:
- vian tyyppi
- laitemalli (tuote/koodi)
- sarjanumero (S.N.)

Nämä tiedot löytyvät tyyppikilvestä. Tyyppikilpi on kiinnitetty laitteen pohjaan.

Jos laitetta käytetään väärin tai valtuutettu asentaja ei ole suorittanut asennusta, huoltopalvelun tai jälleenmyyjän teknikon käynti saatetaan joutua maksamaan myös takuun voimassaoloaikana.

5. TUOTTEEN KUVAUS

Keittopinnan osiot



1	Yksittäinen keittoalue (160 mm) 1400 W, jossa 2100 W:n Booster-tehotoiminto
2	Yksittäinen keittoalue (160 mm) 1400 W, jossa 2100 W:n Booster-tehotoiminto
3	Yksittäinen keittoalue (200 mm) 2300 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
4	Yksittäinen keittoalue (145 mm) 1400 W, jossa 1850 W:n Booster-tehotoiminto
5	Ohjauspaneeli

MERKKIVALOT

Kattilan tunnistaminen

Jokainen keittoalue on varustettu järjestelmällä, joka tunnistaa kattilan läsnäolon keittotasolla.

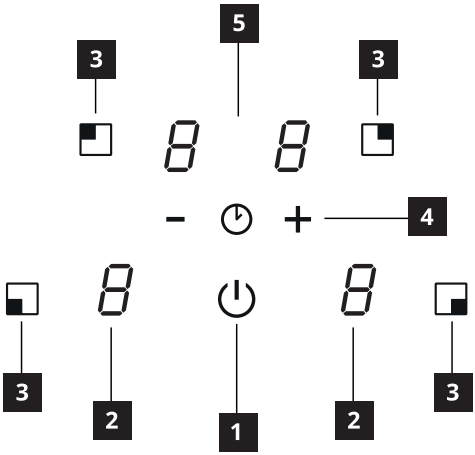
Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magnetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasoilla käytettäväksi.

Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli U.

Jälkilämmön osoitin

Jälkilämmön osoitin on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinnan lämpö on yhä vähintään 50 °C, joten se voi johtaa palovammoihin paljain käsin koskettaessa. Vastaavan keittoalueen numeronäytössä näkyy H.

6. OHJAUSPANEELI



1	Päällä/pois päältä
2	Tehotason ilmaisin
3	Keittoalueen valintanäppäin
4	Äänitehotaso / ajastimen hallinnointi
5	Kypsennysajan ilmaisin

7. TEHON RAJOITUS

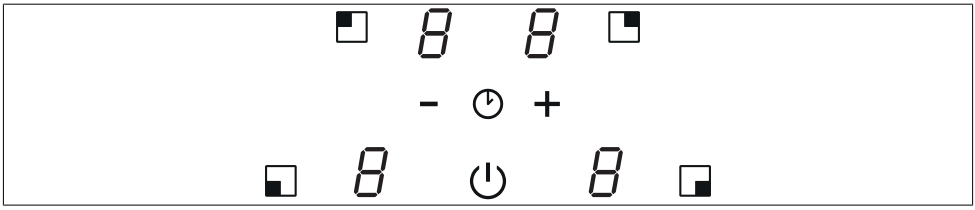
Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella.

Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotaso suoraan päälle kohdasta ⏻ tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.

- Liitä keittotaso verkkovirtaan.
- Kaikki numeronäytöt syttyvät muutamaksi sekunniksi.
- Heti kun numeronäytöt sammuvat, pidä samanaikaisesti painettuina keittotason valintanäppäimiä ja pidä niitä painettuina 5 sekunnin ajan, kunnes oikeaoppinen asetus näkyy ajastimen numeronäytöissä.
- Käytä kohtia “ + “ ja “ - “ valitaksesi soveltuvan tehonkulutuksen alla annetun taulukon mukaan.
- Paina uudelleen keittotason valintanäppäimiä ja pidä niitä painettuina 5 sekunnin ajan valinnan vahvistamiseksi.

KW	Huomiot
7,4	Alun vakioasetus
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. TOIMINNOT



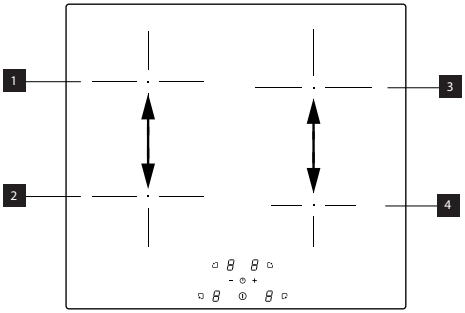
<table>
<tr><td>Tehon/ajan rajoitustoiminto</td><td colspan="2">Tämän turvatoiminnon avulla voit sammuttaa keittoalueen, jota ei ole muutettu jonkin ajan kuluessa.
Sammutusaikojen taulukko:</td></tr>
<tr><td></td><td>Tehotaso</td><td>Sammutusaika (minuutteina)</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>516</td></tr>
<tr><td></td><td>2</td><td>402</td></tr>
<tr><td></td><td>3</td><td>318</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>258</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>210</td></tr>
<tr><td></td><td>6</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>138</td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>108</td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>90</td></tr>
<tr><td></td><td>P</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Boost-tehotoiminto</td><td colspan="2">Boost-tehotoimitoa voidaan käyttää antamaan keittoalueelle lisätehotaso 5 minuutin ajaksi.
Tästä toiminnosta on hyötyä suurten vesimäärien kiehauttamisessa.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Aktivoiminen:
- Valitse yksi keittoalueista.
- Paina “ + “, kunnes saavutat tasot “ 9 “.
- Paina uudelleen Boost-tehotoiminnon asettamiseksi
- Vastaavassa numeronäytössä näkyy .
Lisätehotoiminto on ohjelmoitu 5 minuutiksi.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Pois päältä kytkentä:
- Valitse yksi keittoalueista, jossa on Boost-tehotoiminto käytössä.
- Paina “ - “.
Lisäksi toiminto kytkeytyy pois päältä automaattisesti 5 minuutin kuluttua.</td></tr>
<tr><td>Lapsilukko</td><td colspan="2">Tämä toiminto estää laitteiston käynnistyksen vahingossa. Vahvistus annetaan, kun numeronäytössä näkyy . Jos alue on yhä lämmin,  ja  vuorottelevat.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Päälle kytkentä:
Laita keittotaso päälle ja varmista, että mikään keittoalue ei ole päällä.
- Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja “ - “ ja vapauta ne.
- Paina uudelleen .
- Keittoalueiden numeronäytöissä näkyy .</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Hetkellinen pois päältä kytkentä:
Paina samanaikaisesti näppäintä  ja näppäintä ” - ” ja vapauta ne.
Toiminto kytketään pois päältä ja keittotaso on päällä. Jos keittotaso kytketään päälle ja pois, toiminto pysyy käytössä.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Pysyvä pois päältä kytkentä:
Laita keittotaso päälle ja varmista, että mikään keittoalue ei ole päällä.
- Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja “ - “ ja vapauta ne.
- Paina uudelleen ” - ”.
Toiminto kytkeytyy pois päältä. Jos keittotaso kytketään päälle ja pois,  ei enää näy.</td></tr>
</table>

Ajastin (yleinen)	Ajastin aloittaa lähtölaskennan, joka voi olla 1-99 minuuttia. Kun asetettu aika on kulunut, annetaan äänimerkki, joka voidaan mykistää painamalla mitä tahansa näppäintä. Keittoalueet toimivat itsenäisesti ajastimen toiminnan aikana.
	Päälle kytkentä: Kun keittotaso on päällä, varmista, että mikään keittoalue ei ole päällä. - Paina samanaikaisesti näppäintä " + " ja näppäintä " - ". - Ajastimen numeronäytössä näkyy " 0 0 ". - Aseta aika käyttämällä näppäimiä " + " ja " - ". - Älä koske mihinkään 10 sekuntiin; tämän jälkeen ajastin aloittaa lähtölaskennan. Kun arvo on " 0 0 ", aika asetetaan 30 minuuttiin painamalla " - ". Toista nämä toimenpiteet ohjelmoidun arvon muuttamiseksi.
	Poistaminen käytöstä: Kun keittotaso on päällä, varmista, että mikään keittoalue ei ole päällä. - Paina samanaikaisesti " + " ja " - ". - Aseta " 0 0 " käyttäen näppäimiä " + " ja " - ". - Älä koske mihinkään 10 sekuntiin.
Keittoalueiden ajastin	Tämä ajastin aloittaa lähtölaskennan tietyn keittoalueen sammuttamiseksi, ja se voidaan asettaa välille 1-99 minuuttia. Keittoalue toimii normaalisti tämän aikavälin aikana. Keittoalueet ovat itsenäisiä, ja ne voidaan näin ollen ohjelmoida yksittäin. Kun asetettu aika on kulunut, annetaan äänimerkki, joka voidaan mykistää painamalla mitä tahansa näppäintä.
	Päälle kytkentä: Kun keittotaso on päällä, kattila on paikoillaan ja keittoalue on toiminnassa, toimi näin: - Valitse tarvittava keittoalue ja aseta haluamasi teho. - Paina samanaikaisesti " + " ja " - ". - Ajastimen numeronäyttö, jossa näkyy " 0 0 ", ja vastaavan keittoalueen vieressä oleva piste alkavat vilkkua. - Aseta aika käyttämällä näppäimiä " + " ja " - ". - Älä koske mihinkään 10 sekuntiin; tämän jälkeen ajastin aloittaa lähtölaskennan. Kun arvo on " 0 ", aika asetetaan 30 minuuttiin painamalla " - ". Toista nämä toimenpiteet ohjelmoidun arvon muuttamiseksi. Ajastin voidaan asettaa molemmille keittoalueille. Ajastin näyttää pienimmän lähtölaskennan.
	Pois päältä kytkentä: Kun keittotaso on päällä, kattila on paikoillaan ja keittoalue on toiminnassa, toimi näin: - Valitse tarvittava keittoalue. - Paina samanaikaisesti " + " ja " - ". - Aseta " 0 0 " käyttäen näppäimiä " + " ja " - ". - Älä koske mihinkään 10 sekuntiin.

9. KYPSENNYSTAULUKKO

Tehotaso	Kypsennystapa	Käyttö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riisi
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, haudutettu liha
7	Kevyt paistaminen	Röstiperunat, omeletit, leivitetyt ja paistetut ruoat, makkara
8	Paisto, uppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen

10. TEHON HALLINNAN TOIMINTO



Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto.

Ks. kuva.

Tämä toiminto hallinnoi 3700 W:n enimmäistehon antoa keittoalueiden 1 ja 2 välillä optimoimalla tehon jakautumisen ja estäen järjestelmän ylikuormitustilanteet.

Keittotaso maksimitehotasolla - toiminto jakaa tehon keittoalueiden välille ja automaattisesti vähentää yhden keittoalueen tehoa tarvittaessa (ensimmäiselle ohjaukselle annetaan korkein prioriteetti).

Keittotaso tehon rajoituksella - toiminto jakaa tehon keittoalueiden välille estäen, että keittoalueelle annetaan rajoitusta suurempi tehotaso (tietyn keittoalueen tehon lisäämiseksi toiselle asetettua tehotasoa tulee vähentää manuaalisesti).

Esimerkki:

Jos keittoalueelle 1 valitaan lisätehotaso (boost) (P), keittoalue 2 ei voi samanaikaisesti ylittää tehotasoa 9 ja sitä rajoitetaan automaattisesti.”

11. KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

Käytä ainoastaan kattiloita, joiden pohja on rautamagneettinen ja soveltuu induktiokeittotasoilla käytettäväksi:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (osittainenkin)
- alumiini, jossa on rautamagneettipinnoite tai pohja, jossa rautamagneettilevy

Kattilan soveltuvuuden määrittämiseksi tarkista, että siinä on symboli (yleensä painettuna pohjassa). Voit myös laittaa magneetin kattilan pohjan lähelle. Jos se pysyy kiinni, kattilaa voidaan käyttää induktiokeittotasolla.

Optimaalisen tehokkuuden takaamiseksi käytä aina litteäpohjaisia kattiloita lämmön tasaista jakautumista varten. Pohja, joka ei ole täysin tasainen, voi vaikuttaa tehon ja lämmön siirtymiseen.

Kattiloiden käyttö

Kattilan/paistinpannun minimihalkaisija eri keittoalueille.

Keittotason oikeaoppista toimintaa varten kattilan tulee peittää yksi tai useampi keittotason pinnan viitekohta, ja sen minimihalkaisijan tulee olla soveltuva.

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalueet	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø maks. (suositeltu)
Takaoikea	110 mm	200 mm
Etuoikea	110 mm	145 mm
Takavasen	110 mm	190 mm
Etuvasen	110 mm	190 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voida hallinnoida tai keittoaluetta ei voida sammuttaa automaattisesti liian korkean lämpötilan tapauksessa, jolloin kattila tai keittotason pinta saattaa vaurioitua.

Jos niin käy, älä koske mihinkään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät.

Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon ”Vianetsintä”.

Neuvot/vinkit

Äänet toiminnan aikana

Kun keittoalue laitetaan päällä, voit kuulla vaimeaa surinaa. Tämä on tyypillistä lasikeraamisilla alueilla, eikä vaikuta laitteen toimintaan tai käyttöikään. Melu voi johtua käytetystä kattilasta. Jos se on häiritsevää, kattilan vaihto saattaa olla tarpeen.

12. VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
ER03	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
ER21	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotason ilmanvaihto riittävä. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E2	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva. Kattilan tai lasikeramiikkapinnan lämpötila on liian suuri. Elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.
E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila ei-sopiva. Kattila on menettänyt magneettisia ominaisuuksiaan ja voi aiheuttaa vahinkoa induktiokeittotasolle.	Käytä sopivaa kattilaa. Virhe nollaantuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua, jolloin keittoaluetta voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E6	Keittoalue ei syty.	Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista verkkojännite ja/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E8	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukkima.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
EH	Vastaava keittoalue sammuu.	Keittoalueen lämpötila-anturi on jumissa. Riittävää lämpötilan vaihtelua ei havaita keittotason päälle kytkemisen jälkeen.	Sammuta keittotaso ja käynnistä se uudelleen, kun se on jäähtynyt. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Odota muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.		

13. TEKNISET TIEDOT

		Yksikkö	Arvo
Tuotetyyppi			**Integroitu keittotaso**
Mitat	Leveys	mm	**580**
	Syvyys	mm	**520**
	Korkeus min./maks.	mm	**54**
Kokonaisteho		W	**7400**

Parametri	Arvo
Syöttöjännite/taajuus	**220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;**
Laitteen paino	**8,8 kg**

14. KEITTOTASON ENERGIATEHOKKUUS

Keittoalueiden määrä	**4**
Keittoteknologia	**Induktio**
Keittoalueen mitat	**Etuvasen Ø 160 mm**
	Takavasen Ø 160 mm
	Takaoikea Ø 200 mm
	Etuoikea Ø 145 mm
Keittoaluekohtainen energiankulutus	**Etuvasen 187 Wh/kg**
	Takavasen 187 Wh/kg
	Takaoikea 185 Wh/kg
	Etuoikea 181 Wh/kg
Keittotason sähkönkulutus (sähkökäyttö)	**185 Wh/kg**

15. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT

Kodinkoneiden hävittäminen

Tuotteessa tai pakkauksessa oleva symboli osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden mukana. Tuote tulee hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneessa keskuksessa. Kun varmistetaan, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti, voidaan ennaltaehkäistä mahdolliset kielteiset ympäristö- ja terveysvaikutukset, joihin soveltumaton hävittäminen voisi johtaa. Jos tahdot tarkkoja tietoja tämän tuotteen hävittämisestä, käänny kuntasi virkailijoiden, paikallisen jätehuollon tai tuotteen myymälän puoleen.

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Materiaalit, joissa on symboli ♺, voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisiin kierrätysastioihin.

Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavia vinkkejä.

- Kun vesi lämmitetään, käytä vain tarvittavaa määrää vettä.
- Jos mahdollista, peitä kattilat aina kannella.
- Ennen keittotason aktivoimista aseta kattila paikoilleen.
- Laita pienet kattilat pienille keittoalueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

16. VAATIMUSTENMUKAISUUS

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

CE

Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille ETY-direktiivien mukaisesti.

“Tekniset tiedot on annettu tuotteen pohjassa olevassa tyyppikilvessä.”

DA

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Af hensyn til egen sikkerhed og korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualen, inden installation og idriftsættelse. Opbevar altid instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredjeparter. Det er vigtigt, at brugerne kender til alle apparatets funktionsmæssige egenskaber og sikkerhedsegenskaber. Kogepladerne har induktionssystemer, der overholder kravene i EMC- og EMF-direktiverne og burde ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør forhøre deres læge eller producenten afdet implanterede udstyr for at vurdere modtagelighed for interferens.

Elektriske tilslutninger skal udføres af en faglært tekniker. Læs afsnittet ELEKTRISKE TILSLUTNINGER inden de elektriske tilslutninger udføres.

For apparater med elkabel skal klemmerne eller ledningernes tværsnit mellem kablets forankringspunkt og klemmerne være anbragt på en sådan måde, at den strømførende leder opstrøms for jordkablet kan trækkes ud i tilfælde af lækage fra dens forankring.

- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er fastgjort inde i produktet.
- Hovedafbryderne i det faste el-anlæg skal installeres i henhold til forskrifterne om kabelsystemer.
- For apparater i klasse I skal man kontrollere, at forsyningsnettet i hjemmet har en passende jordforbindelse.
- Tilslut produktet til elnettet med en omnipolær afbryder.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en kompetent tekniker for at undgå enhver risiko eller farlig situation.

ADVARSEL: Fjern den beskyttende film inden apparatet installeres.

- Brug kun de skruer eller andet tilbehør, der leveres sammen med apparatet.

ADVARSEL: Manglende montering af skruer eller fastgørelseselementer, som beskrevet i denne vejledning, kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse, med mindre de overvåges af en voksen.
- Hold øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes af personer (herunder børn) med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet kan anvendes af børn på mindst 8 år og af personer med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring og viden, så længe vedkommende overvåges og instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, som kan opstå ved forkert brug. Lad ikke børn lege med apparatet.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne.

Hold børn under 8 år væk, medmindre der konstant holdes øje med dem.

ADVARSEL: Sluk for apparatet for at undgå risiko for stød, hvis der er revner på overfladen.

- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
- Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.

ADVARSEL: Det er farligt at lade kogepladen være uden opsyn, når du bruger olie eller fedt, da der kan opstå en farlig situation, og der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke flammer med vand, men sluk for apparatet og kvæl flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

ADVARSEL: Brandfare: Placér ikke genstande på kogepladen.

- Apparatet skal installeres på en sådan måde, at strømforsyningen frakobles med en åbning mellem kontakterne (3 mm), der sikrer fuldstændig frakobling i tilfælde af kategori III-overbelastning.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Sørg for, at enheden er tilsluttet direkte til stikkontakten.
- Brug ikke adaptere, stikdåser eller forlængerledninger til at tilslutte enheden.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, som det er beregnet til.
- Friturегryder skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Betjen ikke apparatet ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- For at undgå overophedning må apparatet aldrig installeres bag en dekorationslåge.
- Stå ikke på apparatet, da det kan blive beskadiget.
- Stil ikke gryder og pander på kanten, da silikonefugerne kan blive beskadiget.

2. INSTALLATION

Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i brugslandet!

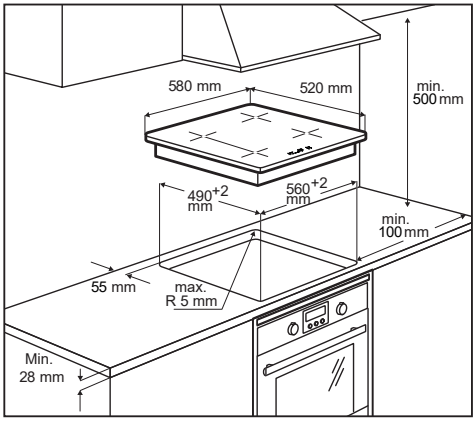
- Se monteringsvejledningen for yderligere oplysninger om installation.
- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig plads under kogepladen til luftcirkulation. Se monteringsvejledningen.
- Bunden af apparatet kan blive meget varm. Hvis apparatet er installeret over skuffer, skal man sørge for at installere et brandsikkert adskillelsespanel under apparatet for at forhindre adgang til bunden. Se monteringsvejledningen.
- Apparatets udluftning skal overholde producentens anvisninger.
- Der skal laves en åbning på mindst 28 cm² foran i den køkkenblok, som skal rumme kogepladen, for at sikre en god ventilation af produktet.

Krav til køkkenblokken

- Hvis apparatet er monteret på brændbare materialer, skal retningslinjerne og bestemmelserne for lavspændingsinstallationer og brandforebyg-

gelsesbestemmelser overholdes nøje.

- For indbyggede enheder skal komponenterne (i plast og træfiner) påføres med varmebestandig lim (min. 85 °C): Brug af uegnede materialer og lim kan medføre deformationer eller, at komponenterne løsner sig.
- Det er tilladt at anvende massive træprofiler omkring bordpladen bag apparatet, så længe minimumsafstanden altid er i overensstemmelse med oplysningerne i installationstegningerne.



- Se monteringsvejledningen for yderligere oplysninger om installation.
- Hvis der ikke er nogen ovn under kogepladen, skal man installere et adskillelsespanel under apparatet som vist i installationsvejledningen.

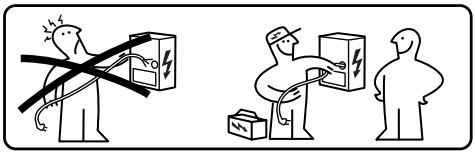
3. ELEKTRISK TILSLUTNING

ADVARSEL: Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret installatør.

- Inden der udføres tilslutninger, skal man kontrollere, at apparatets nominelle spænding, som angivet på typeskiltet, svarer til netspændingsforsyningen. Typeskiltet sidder på nederste side af kogepladen.
- Følg tilslutningsskemaet (anbragt på undersiden af kogepladen).
- Brug kun originale dele fra reservedelsservicen.
- Apparatet leveres med et tilslutningskabel.
- Hvis elkablet er beskadiget, skal det udskiftes med den rigtige originale reservedel. Kontakt serviceafdelingen.

Vigtigt! Svejs ikke kabler!

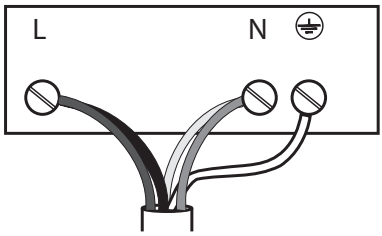
Elektrisk tilslutning



- De elektriske tilslutninger skal udføres af specialuddannet personale.
- Dette apparat har en 'Y'-tilslutning med kabeltype H05V2V2-F. Min. tværsnit på ledere: 5x2,5 mm².
- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.
- Tilslut apparatet som vist på diagrammet (i overensstemmelse med de nationale, gældende referencestandarder for netspænding).

Tilslutningsskema

220V - 240V 1N ∿

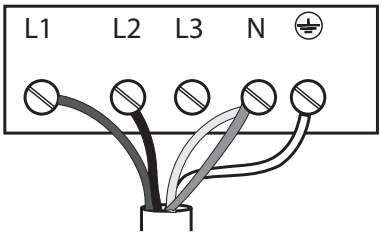


L	Sort
L	Brun
N	Blå

N	Grå
⏚	Grå / Grøn

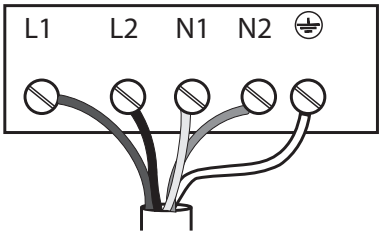
Indsæt strømfordelerne ⊔ mellem klemmerne som vist

380V - 415V 2N ∿

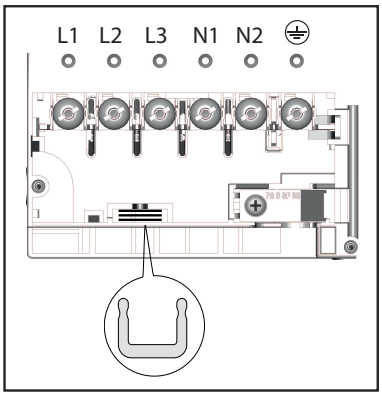


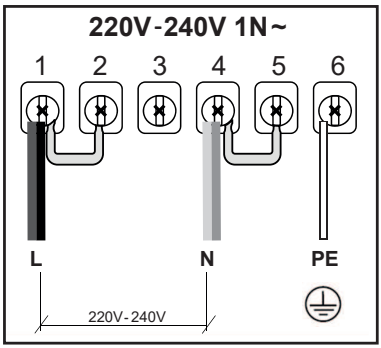
L1	Brun
L2	Sort
N	Blå
N	Grå
⏚	Grå / Grøn

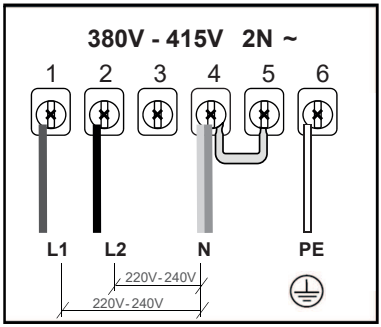
220V - 240V 2N ∿

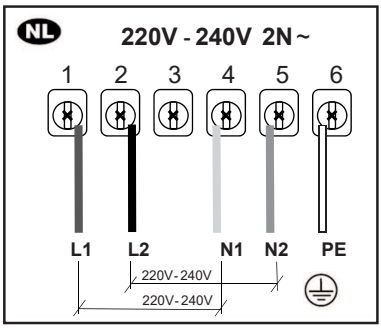


L1	Brun
L2	Sort
N	Blå
N	Grå
⏚	Grå / Grøn









4. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller efterlade mærker på overfladen.
- Spis ikke eventuelle madrester fra overfladen eller kogepladens funktions- eller pynteelementer.

- Sluk apparatet eller kobl det fra strømforsyningen inden rengøring eller vedligeholdelsesarbejde.
- Rengør apparatet efter hver brug for at undgå forkulning af eventuelle madrester. Det er meget vanskeligere at fjerne hærdet eller brændt snavs.
- Brug en blød klud eller svamp med et passende rengøringsmiddel til at fjerne snavs dagligt. Følg producentens anbefalinger med hensyn til de rengøringsmidler, der skal anvendes. Vi anbefaler at bruge neutrale rengøringsmidler.
- Fjern hærdede spor af snavs, f.eks. mælk, der er løbet over under kogning, ved hjælp af en glaskeramisk overfladeskraber, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger med hensyn til de skrabere, der skal anvendes.
- Fjern sukkerholdige madrester, f.eks. stænk af marmelade under madlavning, ved hjælp af en skraber til glaskeramiske overflader, mens kogepladen stadig er varm. Sådanne rester kan beskadige den glaskeramiske overflade, hvis de ikke fjernes.
- Fjern eventuelle rester af smeltet plast med en skraber, der er egnet til glaskeramiske overflader, mens kogepladen stadig er varm. Sådanne rester kan beskadige den glaskeramiske overflade, hvis de ikke fjernes.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.
- Du må ikke skære eller tilberede mad på overfladen, og undgå at lade hårde genstande falde ned på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.
- Brug ikke damprensere.

Vedligeholdelse og reparationer

- Sørg for, at elektriske komponenter kun serviceres af producenten eller teknikere fra Serviceafdelingen.
- Sørg for, at beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller teknikere fra Serviceafdelingen.

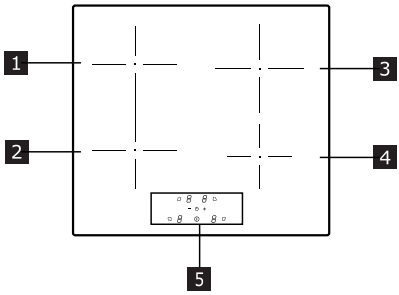
Hvis der opstår en fejl, skal man forsøge at finde en løsning ved at følge vejledningen til afhjælpning af problemer. Kontakt Kundeservice, hvis problemet ikke kan løses.

Når du kontakter serviceafdelingen, skal du oplyse følgende data:
- type fejl
- apparatets model (Art./Kod.)
- serienummer (S.N.)

Disse oplysninger kan ses på typeskiltet. Typeskiltet er fastgjort i bunden af apparatet.
I tilfælde af forkert brug eller installation, der ikke er udført af en autoriseret installatør, skal man muligvis selv betale for besøg af en tekniker fra servicecentret eller forhandleren i garantiperioden.

5. PRODUKTBESKRIVELSE

Kogepladens opdeling



1	Enkelt kogezone (160 mm) 1400 W, med Booster-funktion på 2100 W
2	Enkelt kogezone (160 mm) 1400 W, med Booster-funktion på 2100 W
3	Enkelt kogezone (200 mm) 2300 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkelt kogezone (145 mm) 1400 W, med Booster-funktion på 1850 W
5	Betjeningspanel

INDIKATORER
Detektering af kogegrej

Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen af en gryde på kogepladen.

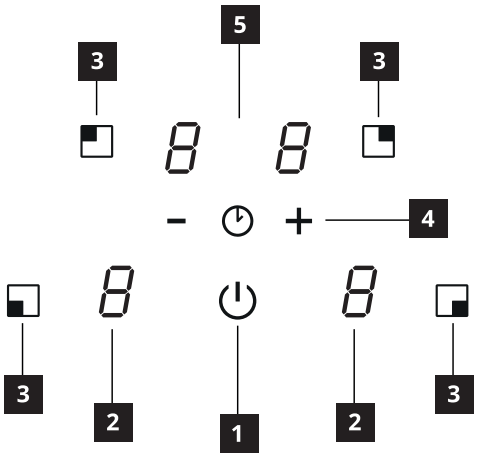
Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.

Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol U.

Indikator for restvarme

Indikator for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezonens overflade stadig har en temperatur, der er lig med eller over 50 °C og derfor kan forårsage forbrændinger, hvis man rører den med bare hænder. Tallet i den tilsvarende kogezone angiver H.

6. BETJENINGSPANEL



1	Tændt/Slukket
2	Effektniveauindikator
3	Tast for valg af kogezone
4	Effektniveau / Timerstyring
5	Indikator for tilberedningstid

7. EFFEKTBEGRÆNSNING

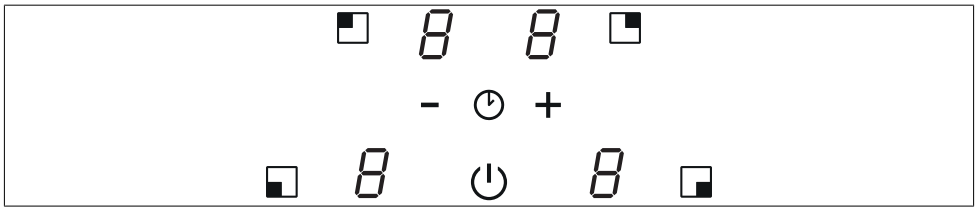
Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt baseret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.

Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med ⏻ eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.

- Tilslut kogepladen til husholdningens elnet.
- Alle tallene lyser i nogle sekunder.
- Så snart tallene slukker, skal man trykke samtidigt på kogepladens valgknapper og holde dem trykket i 5 sekunder, indtil den aktuelle indstilling vises i timerens tal.
- Brug "+" og "-" for at vælge et egnet effektforbrug ved at følge tabellen nedenfor.
- Tryk igen på kogepladens valgknapper og hold dem trykket i 5 sekunder for at bekræfte valget.

KW	Bemærkning
7,4	Standard startindstilling
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. FUNKTIONER



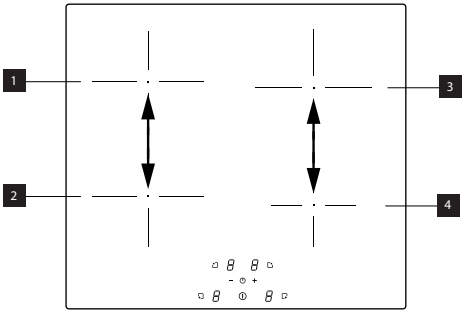
<table>
<tr><td>Funktion til begrænsning af effekt/tid</td><td>Denne sikkerhedsfunktion giver mulighed for at slukke for en kogezone, der ikke har ændret sig i et bestemt tidsrum.
Tabel over slukningstider:<table><tr><th>Effektniveau</th><th>Slukningstid (minutter)</th></tr><tr><td>1</td><td>516</td></tr><tr><td>2</td><td>402</td></tr><tr><td>3</td><td>318</td></tr><tr><td>4</td><td>258</td></tr><tr><td>5</td><td>210</td></tr><tr><td>6</td><td>138</td></tr><tr><td>7</td><td>138</td></tr><tr><td>8</td><td>108</td></tr><tr><td>9</td><td>90</td></tr><tr><td>P</td><td>5</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Boost-funktion</td><td>Boost-funktionen kan bruges til at give en kogezone et ekstra effektniveau i op til 5 minutter.
Denne funktion er nyttig til kogning af store mængder vand.</td></tr>
<tr><td></td><td>Aktivering:
- Vælg en af kogezonerne.
- Tryk på " + " indtil effektniveauet " 9 " nås.
- Tryk igen for at indstille Boost-funktionen
- Det tilsvarende tal angiver P.
Boost-funktionen er programmeret til en tid på 5 minutter.</td></tr>
<tr><td></td><td>Inaktivering:
- Vælg en af kogezonerne med aktiv Boost-funktion.
- Tryk på " - ".
Funktionen deaktiveres automatisk efter 5 minutter.</td></tr>
<tr><td>Børnelås</td><td>Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet. Det bekræftes, når tallet viser L. Hvis en zone stadig er varm, skifter mellem H og L.</td></tr>
<tr><td></td><td>Aktivering:
Tænd for kogepladen, og sørg for, at ingen af kogezonerne er aktive.
- Tryk samtidigt på  og " - " og slip igen.
- Tryk igen på .
- Tallene i den tilsvarende kogezone angiver L.</td></tr>
<tr><td></td><td>Midlertidig deaktivering:
Tryk samtidigt på knappen  og knappen " - " og slip igen.
Funktionen deaktiveres, når kogepladen er tændt. Hvis du slukker og tænder for kogepladen igen, forbliver funktionen aktiv.</td></tr>
<tr><td></td><td>Permanent deaktivering:
Tænd for kogepladen, og sørg for, at ingen af kogezonerne er aktive.
- Tryk samtidigt på  og " - " og slip igen.
- Tryk igen på " - ".
Funktionen deaktiveres. Hvis du slukker og tænder for kogepladen igen, vises L ikke længere.</td></tr>
</table>

Timer (generelt)	Timeren starter en nedtælling, som kan indstilles til mellem 1 og 99 minutter. Når den indstillede tid er gået, lyder der et akustisk signal, som kan slås fra ved at trykke på en vilkårlig knap. Kogezonerne fungerer uafhængigt af hinanden, mens timeren kører.
	Aktivering: Når kogepladen er tændt, skal man sørge for, at ingen af kogezonerne er aktive. - Tryk samtidigt på knappen " + " og knappen " - ". - Tallet på timeren angiver " 0 0 ". - Indstil tiden ved hjælp af " + " og " - ". - Rør ikke ved noget i 10 sekunder, hvorefter timeren begynder at tælle ned. Når værdien er " 0 0 ", indstilles tiden til 30 minutter ved at trykke på " - ". Gentag handlingerne for at ændre en allerede programmeret værdi.
	Inaktivering: Når kogepladen er tændt, skal man sørge for, at ingen af kogezonerne er aktive. - Tryk samtidigt på " + " og " - ". - Indstil " 0 0 " ved hjælp af " + " og " - ". Rør ikke ved noget i 10 sekunder.
Timer til kogezonerne	Denne timer starter en nedtælling til slukning af en bestemt kogezone og kan indstilles til mellem 1 og 99 minutter. I dette tidsrum vil kogezonen fungere normalt. Kogezonerne er uafhængige af hinanden og kan derfor programmeres enkeltvis. Når den indstillede tid er gået, lyder der et akustisk signal, som kan slås fra ved at trykke på en vilkårlig knap.
	Aktivering: Med kogepladen tændt, en gryde på plads og kogezonen i drift: - Vælg den foretrukne kogezone og indstil den ønskede effekt. - Tryk samtidigt på " + " og " - ". - Tallet på timeren, som angiver " 0 0 " og prikken ved siden af den tilsvarende kogezone begynder at blinke. - Indstil tiden ved hjælp af " + " og " - ". - Rør ikke ved noget i 10 sekunder, hvorefter timeren begynder at tælle ned. Når værdien er " 0 ", indstilles tiden til 30 minutter ved at trykke på " - ". Gentag handlingerne for at ændre en allerede programmeret værdi. Timeren kan indstilles for begge kogezoner. Timeren viser den laveste nedtælling af de to.
	Deaktivering: Med kogepladen tændt, en gryde på plads og kogezonen i drift: - Vælg den ønskede kogezone. - Tryk samtidigt på " + " og " - ". - Indstil " 0 0 " ved hjælp af " + " og " - ". Rør ikke ved noget i 10 sekunder.

9. TILBEREDNINGSTABEL

Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Brig til temperatur	Ris
4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Kartoffelrösti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

10. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION



Produktet er udstyret med en funktion til Styring af effekt med elektronisk betjening.

Se illustrationen.

Denne funktion styrer fordelingen af den maksimale effekt på 3700 W mellem kogezonerne 1 og 2, hvilket optimerer fordelingen af effekten og forhindrer overbelastning af systemet.

Kogeplade på maksimalt effektniveau - funktionen fordeler effekten mellem kogezonerne og reducerer automatisk effekten for en anden kogezone, hvis det er nødvendigt (den sidste betjening har højest prioritet).

Kogeplade med effektbegrænsning - funktionen fordeler effekten mellem kogezonerne og forhindrer, at man indstiller effekten for en enden kogezone højere end grænsen (for at øge effekten for en bestemt kogezone skal det indstillede effektniveau for den anden kogezone reduceres manuelt).

Eksempel:

Hvis det ekstra effektniveau (boost) (P) vælges til kogezone 1, kan kogezone 2 ikke samtidig overstige effektniveau 9, og vil automatisk blive begrænset.

11. VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

Brug disse gryder

Brug kun gryder med en ferromagnetisk bund, der er egnet til brug på induktionskogeplader:

- støbejern
- emaljeret stål
- kulstofstål
- rustfrit stål (også ikke fuldstændigt)
- aluminium med ferromagnetisk belægning eller bund med ferromagnetisk plade

For at vurdere en grydes egnethed skal du kontrollere, at symbolet (normalt stemplet i bunden) er til stede. Du kan også placere en magnet nær bunden af gryden. Hvis den sætter sig fast, betyder det, at gryden kan bruges på en induktionskogeplade.

For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder med flad bund, der kan fordele varmen jævnt. En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

Sådan bruges gryderne

minimumsdiameter på gryden/panden til de forskellige kogezoner.

For at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, skal gryden dække et eller flere af de referencepunkter, der er angivet på kogepladens overflade, og skal have en passende minimumsdiameter.

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoner	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Bagerste højre	110 mm	200 mm
Forreste højre	110 mm	145 mm
Bagerste venstre	110 mm	190 mm
Forreste venstre	110 mm	190 mm

Tomme eller tyndbundede gryder/pander

Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogezonen, hvis temperaturen er for høj med risiko for at beskadige gryden eller kogepladen.

Hvis dette skulle ske, må du ikke røre

ved noget og skal vente på, at alle komponenter afkøles.
Hvis der vises en fejlmeddelelse, henvises til afsnittet “Afhjælpning af problemer”.

Gode råd/anbefalinger
Støj i forbindelse med funktion

Når du aktiverer en kogezone, hører du muligvis en kort brummen. Dette fænomen er typisk for glaskeramiske kogezoner og påvirker ikke apparatets funktion eller levetid. Støjen kan skyldes den anvendte gryde. I tilfælde af kraftig forstyrrelse kan det være en god idé at udskifte gryden.

12. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af tasterne. Vand eller gryde på betjeningspanelet.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet.
ER21	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramikoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezonen kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E6	Kogezonen tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
EH	Den tilsvarende kogezone slukker.	Temperatursensoren for kogezonen er blokeret. Der registreres ikke tilstrækkelig temperaturændring, efter at kogepladen er tændt.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen, når den er afkølet. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.		

13. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

		Enhed	**Værdi**
Produkttype			**Indbygget kogeplade**
Mål	Bredde	mm	**580**
	Dybde	mm	**520**
	Min./maks. højde	mm	**54**
Samlet effekt		W	**7400**

Parameter	Værdi
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V; 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Apparatets vægt	8,8 kg

14. KOGEPLADENS ENERGIEFFEKTIVITET

Antal kogezoner	4
Tilberedningsteknologi	Induktion
Dimensioner for kogezonen	Forreste venstre Ø 160 mm
	Bagerste venstre Ø 160 mm
	Bagerste højre Ø 200 mm
	Forreste højre Ø 145 mm
Energiforbrug pr. kogezone	Forreste venstre 187 Wh/kg
	Bagerste venstre 187 Wh/kg
	Bagerste højre 185 Wh/kg
	Forreste højre 181 Wh/kg
Kogepladens elektriske energiforbrug (elektrisk funktion)	185 Wh/kg

15. MILJØFORHOLD

Bortskaffelse af hårde hvidevarer

Symbolet på produktet eller på emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med normalt husholdningsaffald. Produktet skal bortskaffes på et center, der er specialiseret i genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af uegnet bortskaffelse. For mere detaljerede oplysninger om, hvordan produktet kan genvindes, skal du kontakte de kommunale myndigheder, dit lokale renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Bortskaffelse af emballagemateriale

Materialer med symbolet kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

Energibesparelse

Man kan spare energi dagligt under madlavning ved at følge nedenstående tip.

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placer gryden inden du tænder kogezonen.
- Placer de mindste gryder på de mindste kogezoner.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

16. OVERENSSTEMMELSE

Oplysninger om produktet i henhold til forordning nr. 66/2014

Referencestandarder:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Dette apparat er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med EØF-direktiverne.
"De tekniske data er angivet på typeskiltet, der er fastgjort på produktets bund."

UK

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Для вашої безпеки і правильної роботи приладу уважно прочитайте це керівництво перед установкою і експлуатацією. Завжди зберігайте ці інструкції поряд з приладом, навіть в разі продажу або передачі третім особам. Важливо, щоб користувачі знали всі особливості роботи та безпеки пристрою. Ці варильні поверхні оснащені індукційними системами, які відповідають вимогам директив EMC і EMF і не повинні заважати роботі інших електронних пристроїв. Особи з кардіостимуляторами або іншими електронними імплантатами повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантованого пристрою, щоб оцінити їх сприйнятливість до перешкод.

Електричні з'єднання повинні виконуватися кваліфікованим фахівцем. Перед виконанням електричного підключення прочитайте розділ «ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ».

Для приладів з кабелями живлення клеми або поперечний переріз проводів між точкою кріплення кабелю і клемами повинні бути розташовані таким чином, щоб можна було вийняти струмовідний провід перед кабелем заземлення в разі його відкріплення.

- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, що виникли в результаті неправильної установки або використання.
- Переконайтеся, що мережеве живлення відповідає тому, що вказано на табличці, закріпленій всередині продукту.
- Відсічні пристрої повинні бути встановлені в стаціонарній системі відповідно до правил системи електропроводки.
- Для приладів класу I переконайтеся, що побутове джерело живлення має надійне заземлення.
- Підключіть прилад до мережі живлення за допомогою пакетного вимикача.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник, уповноважений сервісний центр або компетентний технік, щоб уникнути будь-якого ризику або небезпечної ситуації.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Перед установкою пристрою зніміть захисні плівки.

- Використовуйте тільки гвинти та інше обладнання, що поставляється з приладом.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Якщо гвинти або кріпильні деталі не будуть встановлені, як описано в даній інструкції, це може призвести до ураження електричним струмом.

- Діти не повинні виконувати роботи з очищення та догляду, якщо вони не знаходяться під наглядом дорослих.
- Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Цей пристрій не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) з обмеженими психофізичними і сенсорними здібностями або без досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під ретельним наглядом і не проінструктовані щодо безпечного використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Даним приладом можуть користуватися діти у віці до 8 років і люди з обмеженими психофізичними і сенсорними здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під ре-

тельним наглядом і проінструктовані щодо безпечного користування приладу та небезпеки, які це тягне за собою. . Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Під час використання прилад і його експлуатаційні елементи нагріваються.

Будьте дуже обережні і не торкайтеся нагрівальних елементів.

Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

- Не торкайтесь приладу мокрими руками або частинами тіла.
- Не використовуйте пароочисні пристрої для чищення приладу.
- Не кладіть на поверхню варильної поверхні металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть перегрітися.
- Використовуйте відповідну кнопку, щоб вимкнути варильну панель після використання; не покладайтесь на датчики посуду.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Залишати варильну панель без нагляду при використанні масла або жиру небезпечно, оскільки це може створити небезпечну ситуацію та розпалити вогонь. В ЖОДНОМУ РАЗІ не намагайтеся загасити полум'я водою, а вимкніть прилад і придушіть полум'я, наприклад кришкою або ковдрою.

УВАГА: За процесом готування слід наглядати. Короткий процес приготування слід постійно контролювати.

- Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні.

- Пристрій повинен бути встановлений таким чином, щоб забезпечити відключення від електромережі з такою відстанню між контактами (3 мм), що забезпечує повне відключення в умовах перевантаження категорії III.
- Прилад в жодному разі не повинен перебувати під впливом атмосферних явищ (дощ, сонце).
- Зберігайте упаковку в місцях, недоступних для дітей та домашніх тварин.
- Переконайтеся, що пристрій підключено безпосередньо до розетки.
- Не використовуйте адаптери, перехідники або подовжувачі для підключення пристрою.
- В жодному разі не використовуйте пристрій для цілей, відмінних від тих, для яких він був розроблений.
- Під час використання фритюрниці за нею потрібно постійно наглядати: перегріта олія може загорітися.
- Не використовуйте зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Щоб запобігти перегріванню, прилад в жодному разі не можна встановлювати за декоративними дверцятами.
- Не ставайте на прилад, оскільки так його можна пошкодити.
- Не ставте каструлі та сковорідки на край, оскільки силіконові з'єднання можуть бути пошкоджені.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ

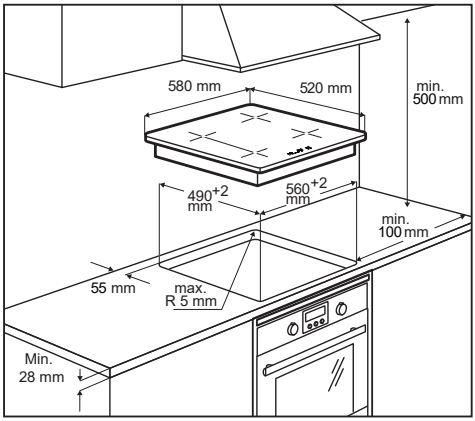
Для процедури монтажу обов'язково дотримуватись законів, розпоряджень, директив та стандартів (норм щодо безпеки електричних систем, правильної переробки компонентів тощо), чинних у країні використання!

- Для отримання додаткової інформації про монтаж, будь ласка, дивіться Інструкцію з монтажу.

- Не використовуйте силіконовий герметик між приладом та стільницею.
- Переконайтеся, що під варильною поверхнею достатньо місця для циркуляції повітря. Дивіться інструкцію з монтажу.
- Дно приладу може сильно нагріватися. Якщо прилад встановлюється над полицями, обов'язково встановіть вогнетривку розділову панель під приладом, щоб перекрити контакт з дном приладу. Дивіться інструкцію з монтажу.
- Вентиляція пристрою повинна відповідати інструкціям виробника.
- Забезпечити простір спереду розміром щонайменше 28 см² у кухонному блоці, де повинна розташовуватися варильна поверхня, щоб забезпечити належну вентиляцію виробу.

Вимоги до кухонного блоку

- Якщо прилад встановлюється на легкозаймистих матеріалах, необхідно суворо дотримуватися інструкцій і правил для низьковольтних установок і правил протипожежної безпеки.
- Компоненти вбудованих корпусів (пластик і дерев'яний шпон) повинні бути приклеєні термостійкими клеями (мін. 85 °C): використання невідповідних матеріалів і клеїв може призвести до деформації або відшарування компонентів.
- Допускається використання профілів з масиву дерева навколо робочої поверхні за приладом за умови, що мінімальні відстані відповідають значенням, наведеним у монтажних кресленнях.



- Для отримання додаткової інформації про монтаж, будь ласка, дивіться Інструкцію з монтажу.
- Якщо під варильною поверхнею немає духовки, встановіть під приладом розділову панель, як показано в Інструкції з монтажу.

3. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

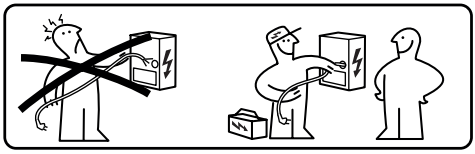
ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Усі електричні з'єднання повинні виконуватися уповноваженим фахівцем.

- Перед підключенням переконайтеся, що номінальна напруга приладу, зазначена на табличці з технічними даними, відповідає напрузі в мережі. Табличка з даними прикріплена на нижній стороні варильної поверхні.
- Дотримуйтеся схеми підключення (знаходиться на нижній стороні варильної поверхні).
- Використовуйте тільки оригінальні комплектуючі, які надаються сервісним центром у відділі запасних частин.
- Прилад постачається разом із з'єднувальним кабелем.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, замініть його на відповідний оригі-

нальний. Зверніться до Сервісного центру.

Увага! Не зварюйте кабелі!

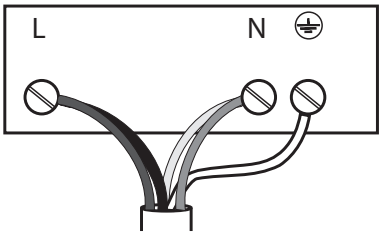
Електричне підключення



- Електричні підключення має виконувати досвідчений спеціаліст.
- Цей прилад має з'єднання типу «Y» за допомогою кабелю типу H05V2V2-F. Мін. перетин провідників: 5x2,5 мм².
- З'єднувальні клемники знаходяться під кришкою клемової коробки.
- Переконайтеся, що характеристики побутової електросистеми (напруга, максимальна потужність та струм) сумісні з характеристиками приладу.
- Підключіть прилад, як показано на схемі (відповідно до стандартів в країні встановлення щодо напруги в мережі).

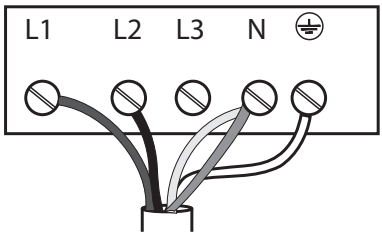
Схема підключення

220V - 240V 1N ~



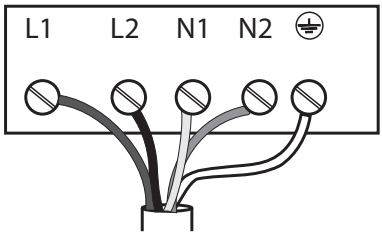
L	Чорний
L	Коричневий
N	Синій
N	Сірий
⏚	Жовтий / Зелений

380V - 415V 2N ~

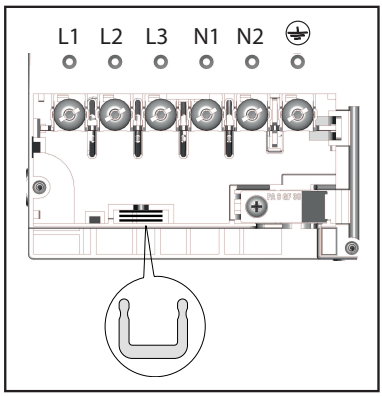


L1	Коричневий
L2	Чорний
N	Синій
N	Сірий
⏚	Жовтий / Зелений

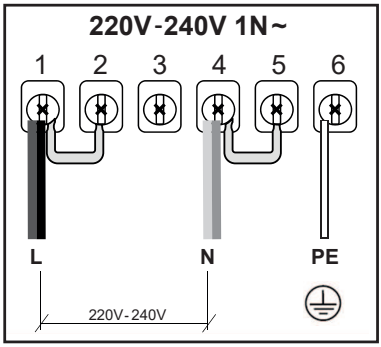
220V - 240V 2N ~

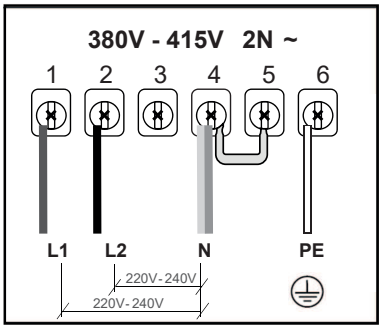


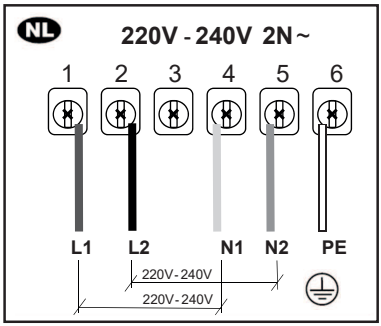
L1	Коричневий
L2	Чорний
N	Синій
N	Сірий
⏚	Жовтий / Зелений



Вставте струмові шунти ⊔ між клемами, як показано







4. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- У жодному разі не користуйтеся абразивними губками, сталевими мочалками, соляною кислотою та іншими засобами, що можуть дряпати поверхню чи лишати на ній сліди.
- Не вживайте будь-які залишки їжі, які впали або накопичилися на поверхні та на функціональних або декоративних елементах плити.
- Перед будь-якими операціями з очищення або технічного обслуговування вимкніть або від'єднайте прилад від електромережі.
- Очищуйте прилад після кожного використання, щоб запобігти обвугленню можливих залишків їжі. Затверділі або пригорілі сліди бруду набагато складніше видалити.
- Для повсякденного видалення використовуйте м'яку ганчірку або губку з відповідним миючим засобом. Дотримуйтеся рекомендацій виробника щодо використання миючих засобів. Рекомендується використовувати нейтральні миючі засоби.
- Видаліть затверділі сліди бруду, наприклад молоко, що перелилося під час кип'ятіння, за допомогою скребка для склокерамічних плит, коли плита ще гаряча. Дотримуйтеся рекомендацій виробника щодо використання скребків.
- Видаліть залишки їжі з цукром, наприклад бризки варення під час приготування, за допомогою склокерамічного скребка, коли плита ще гаряча. Якщо їх не видалити, ці залишки можуть пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть залишки розплавленого пластику за допомогою скребка, що підходить для склокерамічних поверхонь, коли варильна панель ще гаряча. Якщо їх не видалити, ці залишки можуть пошкодити склокерамічну поверхню.
- Видаліть плями накипу за допомогою невеликої кількості розчину для розчинення накипу, наприклад оцту чи лимонного соку, поки варильна поверхня ще не охолола остаточно. Потім знову протріть прилад вологою тканиною.
- Не ріжте та не готуйте їжу на поверхні та уникайте падіння на неї твердих предметів. Не перетягуйте посуд по поверхні.
- Не використовуйте пароочищувачі.

Технічне обслуговування та ремонт

- Переконайтеся, що технічне обслуговування електричних компонентів виконується виключно виробником або фахівцями сервісного центру.
- Переконайтеся, що пошкоджені кабелі замінює лише виробник або фахівець з Сервісного центру.

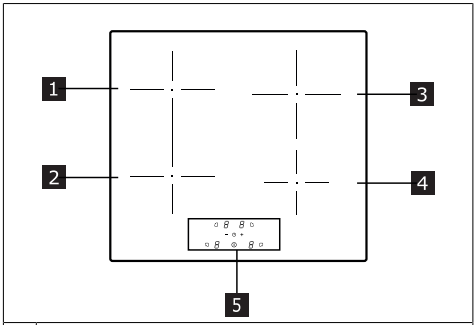
Якщо є несправність, спробуйте знайти рішення, дотримуючись вказівок, наведених у Рекомендаціях з усунення несправностей. Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до Сервісного центру.

Quando si contatta il Servizio Assistenza, si prega di fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto
- modello dell'apparecchio (Art./Cod.)
- numero di serie (S.N.)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta dati. La targhetta dati è applicata sul fondo dell'apparecchio.
In caso di utilizzo improprio dell'apparecchio o installazione non effettuata da un installatore autorizzato, potrebbe essere necessario pagare la visita del tecnico del Servizio Assistenza o del rivenditore anche durante il periodo di validità della garanzia.

5. ОПИС ТОВАРУ

Компонування варильної поверхні



1	Одинарна конфорка (160 мм) 1400 Вт, з функцією Booster на 2100 Вт
2	Одинарна конфорка (160 мм) 1400 Вт, з функцією Booster на 2100 Вт
3	Одинарна конфорка (200 мм) 2300 Вт, з функцією Booster на 3000 Вт
4	Одинарна конфорка (145 мм) 1400 Вт, з функцією Booster на 1850 Вт
5	Панель управління

ІНДИКАТОРИ

Виявлення посуду

Кожна конфорка оснащена системою, яка визначає наявність посуду на варильній панелі.

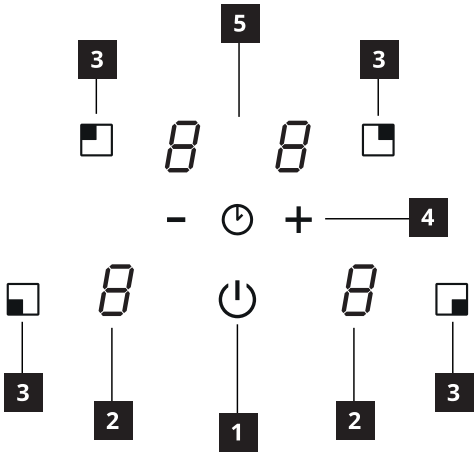
Система виявлення здатна розпізнавати каструлі з намагнічуваним дном, придатні для використання на індукційних плитах.

Якщо під час роботи посуд знімається або використовується невідповідний посуд, на дисплеї з'являється символ U.

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла є функцією безпеки, яка вказує на те, що поверхня конфорки все ще має температуру, що дорівнює або перевищує 50°C, і, отже, може спричинити опіки при контакті голими руками. Сенсор відповідної конфорки вказує H.

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1	Увімкнений/вимкнений

2	Індикатор рівня потужності
3	Кнопка вибору конфорки
4	Рівень потужності / Контроль таймера
5	Індикатор часу приготування

7. ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

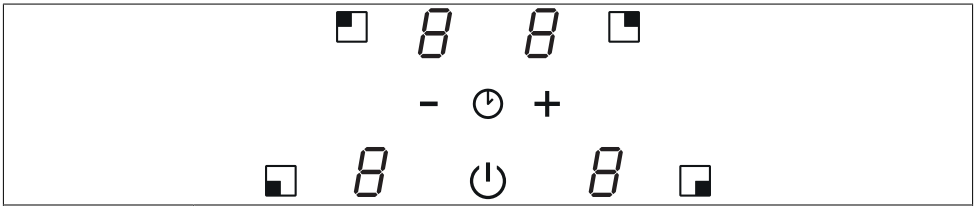
При першому підключенні приладу до домашньої мережі установник повинен встановити потужність конфорок на основі фактичної потужності домашньої електромережі.

Якщо в цьому немає необхідності, плиту можна включити безпосередньо за допомогою ⏻ або, як альтернатива, виконати процедуру, описану нижче, для доступу в меню.

- Підключіть варильну панель до домашньої мережі.
- Усі сенсори світяться кілька секунд.
- Як тільки цифри згаснуть, одночасно натисніть кнопки вибору варильної поверхні та утримуйте їх протягом 5 секунд, доки на цифрах таймера не з'явиться поточне налаштування.
- За допомогою кнопок «+» і «-» виберіть відповідне споживання потужності, дотримуючись наведеної нижче таблиці.
- Знову натисніть кнопки вибору варильної поверхні та утримуйте їх протягом 5 секунд, щоб підтвердити вибір.

кВт	Примітки
7,4	Стандартне початкове налаштування
6	
5	
4	
3,5	
3	
2,5	

8. ФУНКЦІЇ



Функція/час обмеження потужності/часу	Ця функція безпеки дозволяє вимкнути конфорку, яка не зазнавала змін протягом певного періоду часу. Таблиця часу вимкнення:	
	Рівень потужності	**Час вимкнення (хвилини)**
	1	516
	2	402
	3	318
	4	258
	5	210
	6	138
	7	138
	8	108
	9	90
	P	5

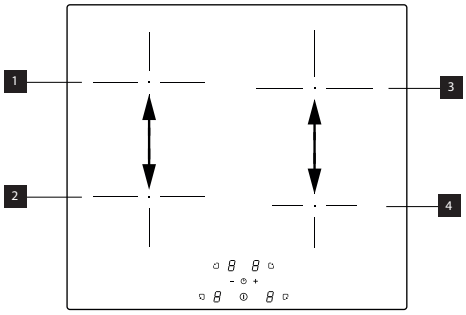
Функція Boost	Функція Boost забезпечує додатковий рівень потужності конфорки на час до 5 хвилин. Ця функція корисна для кип'ятіння великої кількості води.
	Активація: - Виберіть одну з конфорок. - Натискайте кнопку «+», доки не буде досягнуто рівня «9». - Натисніть ще раз, щоб встановити функцію Boost - Відповідний сенсор вказує . Функція Boost запрограмована на 5 хвилин.
	Вимкнення: - Виберіть одну з конфорок з активною функцією Boost. - Натисніть кнопку « - ». Функція також автоматично вимикається через 5 хвилин.
Пристрій для безпеки дітей	Ця функція запобігає випадковому включенню обладнання. Підтвердженням буде той факт, коли сенсор відображатиме . Якщо одна з конфорок ще гаряча, та змінюються по черзі.
	Активація: Увімкніть варильну поверхню та переконайтеся, що жодна з конфорок не активна. - Одночасно натисніть  і « - » та відпустіть. - Знову натисніть . - Сенсори конфорок вказують .
	Тимчасове вимкнення: Одночасно натисніть кнопку  та кнопку « - » і відпустіть. Функція вимикається при увімкненій варильній поверхні. Якщо варильну поверхню вимкнути і знову увімкнути, функція залишається активною.
	Остаточне вимкнення: Увімкніть варильну поверхню і переконайтеся, що жодна з конфорок не активна. - Одночасно натисніть  і « - » та відпустіть. - Знову натиснути « - ». Функцію вимкнено. Якщо варильну поверхню вимкнути і знову ввімкнути, більше не відображатиметься .
Таймер (загальний)	Таймер починає зворотний відлік часу, який можна встановити в межах від 1 до 99 хвилин. Після закінчення встановленого часу лунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку. Під час роботи таймера конфорки працюють незалежно одна від одної.
	Активація: Увімкнувши варильну поверхню, переконайтеся, що жодна з конфорок не активна. - Одночасно натисніть кнопку «+» і кнопку «-». - Сенсор таймера вказує «0 0». - Встановіть час за допомогою кнопок «+» і «-». - Нічого не торкайтеся протягом 10 секунд, після чого таймер почне зворотний відлік. Коли значення дорівнює «0 0», натисканням кнопки « - » встановити час на 30 хвилин. Повторити ці дії, щоб змінити вже запрограмоване значення.
	Для вимикання: Увімкнувши варильну поверхню, переконайтеся, що жодна з конфорок не активна. - Одночасно натиснути кнопки « + » і « - ». - За допомогою кнопок «+» і «-» встановити значення «0 0». - Нічого не торкайтеся протягом 10 секунд.

Таймери зон приготування	Цей таймер починає зворотний відлік часу до вимкнення певної конфорки і може бути встановлений на час від 1 до 99 хвилин. Протягом цього періоду часу конфорка працюватиме у звичайному режимі. Конфорки є автономними і тому можуть бути запрограмовані окремо. Після закінчення встановленого часу лунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку.
	Активація: Коли варильна поверхня увімкнена, каструля стоїть на своєму місці і конфорка працює: - Виберіть потрібну конфорку та встановіть бажану потужність. - Одночасно натиснути кнопки « + » і « - ». - Сенсор таймера, що вказує на «0 0», і крапка біля відповідної конфорки починають блимати. - Встановіть час за допомогою кнопок «+» і «-». - Нічого не торкайтеся протягом 10 секунд, після чого таймер почне зворотний відлік. Якщо значення дорівнює «0», натисканням кнопки «-» встановити час на 30 хвилин. Повторити ці дії, щоб змінити вже запрограмоване значення. Таймер можна встановити для обох конфорок. Таймер показуватиме менший відлік часу з двох.
	Вимкнення: Коли варильна поверхня увімкнена, каструля стоїть на своєму місці і конфорка працює: - Виберіть потрібну конфорку. - Одночасно натиснути кнопки « + » і « - ». - За допомогою кнопок «+» і «-» встановити значення «0 0». - Нічого не торкайтеся протягом 10 секунд.

9. ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рівень потужності	Спосіб приготування	Для чого використовується
1	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
2	Топлення, м'яке нагрівання	Масло, шоколад, желатин, соуси
3	Доведення до потрібної температури	Рис
4	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
5	Тривале варіння, загущення, тушкування	Овочі, картопля, соуси, фрукти, риба
6	Неперервне готування, тушкування після обсмажування	Макарони, супи, тушковане м'ясо
7	М'яке обсмажування	Картопляні рьошті (деруни), омлети, паніровані та смажені страви, ковбаса
8	Смаження, смаження у фритюрі	М'ясо, картопляні чіпси
9	Нетривале смаження при високих температурах	Стейки
P	Швидке нагрівання	Кип'ятіння води

10. ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПОТУЖНІСТЮ



Цей пристрій має функцію електронного керування потужністю.

Див. ілюстрацію.

Ця функція контролює розподіл максимальної потужності 3700 Вт між конфорками 1 і 2, оптимізуючи розподіл потужності та запобігаючи перевантаженню системи.

Варильна поверхня на максимальному рівні потужності – функція розподіляє потужність між конфорками та автоматично зменшує потужність однієї конфорки, якщо необхідно (останній команді надається найвищий пріоритет).

Варильна поверхня з обмеженням потужності – функція розподіляє потужність між конфорками, не дозволяючи встановити потужність конфорки на

рівень вище ліміту (щоб збільшити потужність певної конфорки, необхідно вручну зменшити рівень потужності, встановлений для іншої конфорки).
Приклад:
Якщо для конфорки 1 вибрано додатковий рівень потужності (boost) (P), потужність конфорки 2 не може одночасно перевищувати рівень потужності 9 і буде автоматично обмежена."

11. КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

Який посуд використовувати
Використовуйте лише каструлі з феромагнітним дном, придатні для використання на індукційних плитах:

- чавун
- емальована сталь
- вуглецева сталь
- нержавіюча сталь (також частково)
- алюміній з феромагнітним покриттям або дно з феромагнітною пластиною

Щоб визначити придатність посуду, перевірте наявність символу (як правило, такий символ нанесений на дно посуду). Ви також можете наблизити магніт до дна каструлі. Якщо він пристає до неї, це означає, що каструля придатна для використання на індукційній плиті.
Щоб забезпечити оптимальну ефективність, завжди використовуйте каструлі з плоским дном, здатним рівномірно розподіляти тепло. Нерівне дно може вплинути на провідність потужності та тепла.

Як користуватися каструлями
Мінімальний діаметр каструлі/сковороди для різних конфорок.
Щоб гарантувати правильну роботу варильної поверхні, каструля повинна покривати одну або кілька контрольних точок, зазначених на поверхні, і мати відповідний мінімальний діаметр.
Завжди використовуйте ту конфорку, яка найкраще відповідає діаметру дна каструлі.

Конфорки	Діаметр дна посуду	
	Мін. Ø (рекомендований)	Макс. Ø (рекомендований)
Задня права	110 мм	200 мм
Передня права	110 мм	145 мм
Задня ліва	110 мм	190 мм
Передня ліва	110 мм	190 мм

Порожні каструлі/сковороди або каструлі з тонким дном
Не використовуйте на варильній панелі порожні каструлі/сковороди або каструлі з тонким дном, оскільки це не дозволить вам контролювати температуру або автоматично вимкнути варильну зону, якщо температура занадто висока, що може пошкодити каструлю або варильну поверхню.
Якщо це сталося, нічого не чіпайте і дочекайтеся, поки всі компоненти охолонуть.
Якщо з'являється повідомлення про помилку, перегляньте розділ «Усунення несправностей».

Поради/рекомендації
Шум під час роботи
Коли конфорка активується, може бути чутно коротке дзижчання. Це явище характерне для склокерамічних конфорок і не впливає ні на роботу, ні на термін служби приладу. Шум може залежати від використовуваної каструлі. За наявності сильного шуму, можливо слід замінити посуд.

12. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Код помилки	Опис	Можлива причина помилки	Вирішення

ER03	Варильна поверхня вимикається через 10 секунд.	Клавіші постійно активуються. На панелі управління є вода або посуд.	Приберіть воду або посуд із склокерамічної поверхні та з панелі управління.
ER21	Варильна поверхня вимикається.	Внутрішня температура електронних компонентів є занадто високою.	Дайте варильній панелі охолонути. Перевірте, чи варильна поверхня достатню вентилюється. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E2	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд порожній або непридатний. Занадто висока температура каструлі або склокерамічної панелі. Занадто висока температура електронних компонентів.	Дайте варильній панелі охолонути. Використовуйте придатний посуд. Не нагрівайте пустий посуд.
E3	Відповідна конфорка вимикається.	Посуд не придатний. Посуд втрачає свої магнітні властивості і може пошкодити індукційну плиту.	Використовуйте придатний посуд. Помилка автоматично усувається через 8 с, і конфорку можна використовувати знову. У разі виникнення помилок і в подальшому, необхідно замінити посуд. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E6	Конфорка не вмикається.	Напруга та / або частота джерела живлення виходять за межі діапазону.	Перевірте напругу та / або частоту мережі. За потреби зверніться до сервісної служби.
E8	Конфорки вимикаються.	Несправність вентилятора. Вентилятор заблокований пилом або волокнами.	Очистіть вентилятор і видаліть сторонні предмети. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
EH	Відповідна конфорка вимикається.	Датчик температури конфорки заблокований. Після ввімкнення варильної поверхні не виявляється достатня зміна температури.	Вимкніть плиту і знову увімкніть її після того, як вона охолоне. Якщо помилка не зникає, зверніться до сервісної служби.
E4/E5/E7/E9/ ER20/ER22/ ER31/ER36/ ER47/EA	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, а потім знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру та вкажіть код помилки, який з'явиться на дисплеї.		

13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

		Од. вим.	**Значення**
Тип виробу			**Вбудована варильна поверхня**
Розміри	Ширина	мм	**580**
	Глибина	мм	**520**
	Мін. / макс. висота	мм	**54**
Загальна потужність		Вт	**7400**

Параметр	**Значення**
Напруга/частота струму живлення	**220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц; 2N~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В, 60 Гц;**
Вага приладу	**8,8 кг**

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Кількість зон приготування	**4**
Технологія приготування	**Індукція**

Розміри конфорки	**Передня ліва Ø 160 мм**
	Задня ліва Ø 160 мм
	Задня права Ø 200 мм
	Передня права Ø 145 мм
Енергоспоживання на одну конфорку	**Передня ліва 187 Вт.год/кг**
	Задня ліва 187 Вт.год/кг
	Задня права 185 Вт.год/кг
	Передня права 181 Вт.год/кг
Енергоспоживання варильної поверхні (електричне функціонування)	**185 Вт.год/кг**

15. ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

Утилізація побутової техніки

Символ  на виробі або його упаковці означає, що виріб не можна утилізувати разом із звичайними побутовими відходами. Виріб слід утилізувати в центрі, що спеціалізується на переробці електричних та електронних компонентів. Забезпечивши правильну утилізацію цього виробу, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я, які в іншому випадку можуть виникнути внаслідок неналежної утилізації. Щоб отримати більш детальну інформацію про те, як переробити цей виріб, зверніться до місцевих органів влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де ви придбали продукт.

Утилізація пакувальних матеріалів

Матеріали, позначені символом ♺ підлягають повторній переробці. Утилізуйте пакувальні матеріали у спеціальні контейнери для збору для переробки.

Енергозбереження

Ви можете щодня економити енергію під час приготування їжі, дотримуючись наведених нижче порад.

- Нагріваючи воду, використовуйте лише необхідну кількість.
- Якщо є можливість, завжди накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд для приготування до того, як ви увімкнули конфорку.
- Посуд меншого діаметру розміщуйте на менших конфорках.
- Ставте каструлі безпосередньо в центр конфорки.
- Використовуйте залишкове тепло, щоб зберегти їжу теплою або розморозити її.

16. ВІДПОВІДНІСТЬ

Інформація про товар відповідно до регламенту № 66/2014

Довідкові стандарти:
EN/IEC 60350-2
EN/IEC 50564

CE

Цей прилад був розроблений, виготовлений та продається відповідно до Директив ЄЕС.
«Технічні дані наведені на заводській табличці в нижній частини приладу.»

CE

991.0742.561_01 - D0000000010353_00 - 250506