



**SK** Varovania a inštalácia | **HU** Felszerelési és használati utasítás | **BG** Инструкции за монтаж и употреба |
**RO** Instrucțiuni de montaj și utilizare | **RU** Инструкция по монтажу и эксплуатации |
**UK** Інструкція з монтажу і експлуатації | **KK** Монтаждау мен пайдалану нұсқауы |
**ET** Paigaldus- ja kasutusjuhend | **LT** Montavimo ir naudojimosi instrukcija |
**LV** Ierīkošanas un izmantošanas instrukcija | **SR** Uputstva za montažu i upotrebu | **SL** Opozorila in namestitev |
**HR** Uputstva za montažu i za uporabu | **TR** Montaj ve kullanım talimatları | **AR** لوالاستعمال التركيب طرق

elica
aria nuova

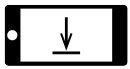




Download a
QR Code Reader app



Scan QR code



Download your
Manual

elica

## SK

Prísne dodržiavajte pokyny uvedené v tomto návode. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené zariadením spôsobené nedodržaním pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie je určené len na použitie v domácnosti na varenie jedál. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie prostredia). Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté nevhodným použitím alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.

● Pozorne si prečítajte túto príručku: obsahuje dôležité informácie o inštalácii, používaní a bezpečnosti.

● Na zariadení nevykonávajte elektrické zmeny.

● Pred vykonaním inštalácie zariadenia overte, či žiadny komponent nie je poškodený. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

● Pred vykonaním inštalácie overte úplnosť zariadenia. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

# 1. BEZPEČNOSŤ A NORMY

## ⚠ VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSŤ

**Pozor!** Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny: ● Výrobok musí byť odpojený od elektrickej siete ešte pred vykonaním akéhokoľvek zásahu inštalácie. ● Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť výrobku, ak to nie je výslovne uvedené v návode na použitie. ● Uzemnenie výrobku je zo zákona povinné. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby umožnil pripojenie výrobku, zabudovaného v nábytku, k elektrickej sieti. ● Aby inštalácia vyhovovala súčasným bezpečnostným normám, je potrebný dvojpólový vypínač podľa noriem, ktorý zabezpečí úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III, v súlade s pravidlami pre inštaláciu. ● Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble. ● Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom. ● Výrobok a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatych častí. ● Dávajte pozor, aby sa deti nehrali s výrobkom; deti musia byť v dostatočnej vzdialenosti a pod dozorom, pretože prístupné časti sa počas prevádzky môžu veľmi zohriať. ● Pre osoby s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný s výrobkom. ● Počas a po použití sa nedotýkajte rozohriatych častí výrobku. ● Zabráňte kontaktu s handrami alebo iným horľavým materiálom, kým všetky komponenty výrobku nebudú dostatočne vychladnuté, riziko požiaru. ● Na výrobok alebo do jeho blízkosti neukladajte horľavý materiál. ● Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. Dohliadajte na varenie potravín bohatých na tuky a oleje. ● ak je povrch poškodený, výrobok vypnite, aby ste zabránili možnosti zásahu elektrickým prúdom. ● Výrobok sa nesmie uvádzať do prevádzky prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania. ● Varenie na varnej doske s olejom alebo tukom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. ● Proces varenia musí prebiehať pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále sledovať. ● NIKDY sa nepokúšajte uhasiť plamene vodou. Namiesto toho výrobok vypnite a zakryte plameň napríklad vekom alebo hasiacou pokrývkou. ● Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku. ● Nepoužívajte parné čističe, existuje riziko úrazu elektrickým prúdom. ● Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať. ● Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti výrobku), aby ste sa uistili, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

**Dôležité:** ● Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnca. ● Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohrievaní znížte prívod tepla. ● Nenechávajte ohrievacie prvky zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby. ● Po dokončení varenia vypnite príslušnú varnú zónu. ● Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu a nikdy na dosku priamo neumiestňujte výrobky balené do hliníka. Hliník by sa roztavil a nenapraviteľne by poškodil váš výrobok. ● Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: môže vybuchnúť! Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek. ● Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon. ● Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej ploche a musia byť v strede. V žiadnom prípade nevkladajte medzi hrniec a varnú dosku iné predmety. ● V prípade vysokých teplôt výrobok automatický zníži stupeň výkonu varných zón. ● Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte výrobok od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte. ● Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice. ● Výrobok smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez skúseností alebo potrebných znalostí len vtedy, keď sú pod dozorom alebo keď im boli dané pokyny týkajúce sa bezpečného používania výrobku a tieto osoby pochopili nebezpečenstvá spojené s výrobkom. ● Deti musia byť pod dozorom, aby sa s výrobkom nehrali. ● Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. ● Výrobok sa musí často čistiť zvnútra, aj zvonku (ASPOŇ RAZ DO MESIACA), v každom prípade sa riaďte pokynmi uvedenými v návode na údržbu. ● Vyprážanie je nutné vykonávať pod dozorom, aby sa zabránilo zapáleniu prehriateho oleja. ● Pozor! Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti zariadenia sa

môžu zohriať. ● Pozor! Výrobok nepripájajte k elektrickej sieti, kým inštalácia nebude úplne dokončená. ● Na inštaláciu používajte iba upevňovacie skrutky vo výbave výrobku alebo ak nie sú vo výbave, kúpte si správny typ skrutiek. Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v Návode na inštaláciu. ● Je dôležité uchovať tento návod, aby ste doň mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, odstúpenia alebo sťahovania zaistite, aby zostala spoločne s výrobkom.

## ⚠ BEZPEČNOSŤ V PRÍPADE ELEKTRICKÉHO PRIPOJENIA

● Výrobok odpojte od elektrickej siete. ●Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný profesionál, ktorý pozná platné normy pre montáž a bezpečnosť. ●Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách alebo veciach následkom nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole. ●Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy. ●Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane výrobku zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontovaný. ●Nepoužívajte predlžovačky. ● Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble. ● V prípade, že výrobok nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm2 pre výkon až do 5500 wattov,; zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm2). ● Kábel v žiadnom bode nesmie dosiahnuť teplotu o 50 °C vyššiu ako je teplota prostredia. ● Výrobok je určený na trvalé pripojenie k elektrickej sieti, z tohto dôvodu vykonajte pripojenie k pevnej sieti cez dvojpólový spínač podľa normy, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III a bude ľahko prístupný po montáži.

● **Pozor!** Prepojovací kábel musí vymeniť autorizovaný technický servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

● **Pozor!** Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou správneho fungovania spotrebiča vždy skontrolujte, či je sieťový kábel správne namontovaný.

## ⚠ BEZPEČNOSŤ PRI INŠTALÁCII

● Inštaláciu, elektrickú, aj mechanickú, musí vykonať špecializovaný pracovník.

● **Pred začiatkom inštalácie:** Po vybalení výrobku overte, či sa počas prepravy nepoškodil, a v prípade problémov sa skontaktujte s predajcom alebo so službou pomoci zákazníkom, až potom vykonajte inštaláciu; overte, či zakúpený výrobok má rozmery vhodné pre predvolenú zónu inštalácie; overte, či vnútri balenia nie je (z prepravných dôvodov) sprievodný materiál (napríklad obálky so skrutkami, záručné listy atď), eventuálne ho vyberte a uschovajte, ďalej overte, či v blízkosti zóny inštalácie je k dispozícii elektrická zásuvka

● **Príprava nábytku na vstavanie:**

• Pred vložením varnej dosky vykonajte všetky práce rezanie nábytku a dôkladne odstráňte všetky triesky alebo zvyšky po pílení.

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 50mm čelne, aspoň 50mm bočne a aspoň 550mm vzhľadom k závesným skrinkám.

POZN.: pri navrhovaní priestorov sa musia dodržať pokyny výrobcu sporáka.

• **Dôležité:** použite jednozložkové tesniace lepidlo (S), ktoré je odolné voči teplotám až do 250 °C; pred inštaláciou je nutné lepené povrchy dôkladne očistiť a odstrániť všetky látky, ktoré by mohli zhoršiť priľnavosť lepených povrchov (napr. separačné prostriedky, konzervačné prostriedky, tuky, oleje, prach, zvyšky starého lepidla atď.); lepidlo je potrebné rovnomerne naniesť po celom obvode rámu; po zlepení nechajte lepidlo schnúť asi 24 hodín.

● **Pozor!** Inštalácia skrutiek a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

● **Poznámka:** pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča opáskovať potrubia lepidlom, ktoré má nasledujúce vlastnosti: elastický film z mäkkého PVC, s lepidlom na báze akrylátu; ktoré vyhovuje norme DIN EN 60454; spomaľujúce plameň; vynikajúca odolnosť voči starnutiu; odolné voči výkyvom teploty; použiteľné pri nízkych teplotách.

## LIKVIDÁCIA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Toto zariadenie je označené v zhode s európskou smernicou 2012/19/ES - UK SI 2013 č.3113 o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Zabezpečte, aby sa tento výrobok zlikvidoval správnym spôsobom. Používateľ prispieva k tomu, aby sa zabránilo potenciálnym negatívnym dôsledkom pre prostredie a zdravie. Symbol na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom nesmie byť narábané ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné ho zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, opätovnom použití a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, od služby zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

## NORMY

Tento spotrebič, určený na kontakt s potravinárskymi produktmi, je v zhode s nariadením (ES) č.1935/2004 a bol navrhnutý, vyrobený a uvedený na trh v zhode s bezpečnostnými požiadavkami smernice „o nízkom napätí" 2014/35/EÚ, požiadavkami ochrany podľa smernice „EMC" 2014/30/EÚ.

# 2. POUŽITIE

**● Nádoby na varenie**

**Používajte iba hrnce označené týmto symbolom.**

**Dôležité:**

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

• nádoby s nedokonale rovným dnom;

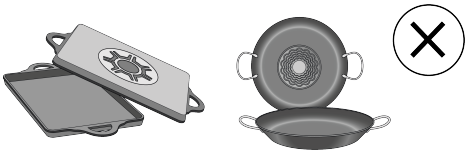
• kovové nádoby so smaltovaným dnom;

• nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky;

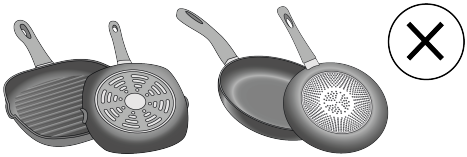
• nikdy neklaďte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky.

• nie všetky hrnce vhodné na indukciu sú účinné z toho dôvodu, že ich dná sú čiastočne zložené z feromagnetického materiálu!! Pri nákupe hrncov alebo panvíc skontrolujte, či:

• dno je výlučne iba z feromagnetického materiálu. V opačnom prípade sa zníži účinnosť prenosu tepla ako aj rovnomernosť tepla pri teplotách povrchu panvice/hrnca, ktoré nie sú vhodné na varenie

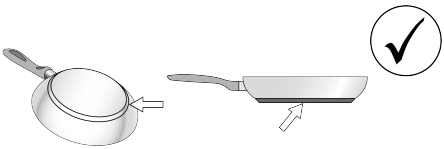


• Dno neobsahuje hliník: riad sa nezohrieva a možno ho nerozpoznávajú ani induktory.



• Nerovné dná alebo dná s drsným povrchom.

• Odoberajú kontaktnú plochu medzi induktorom a riadom, pričom znižujú jeho účinnosť a kazia zážitok z varenia.



**● Odporúčané priemery dna hrnca**

**DÔLEŽITÉ: ak hrnce nemajú správne rozmery, varné zóny sa nezapnú.** Údaje o minimálnom priemere hrnca, ktorý sa má použiť na každej jednotlivej zóne, nájdete v ilustrovanej časti tohto návodu.

**Pozor: Pre zachovanie varného výkonu a kvality výrobku sa NEODPORÚČA používanie adaptérov na indukciu.**

**●Existujúce nádoby**

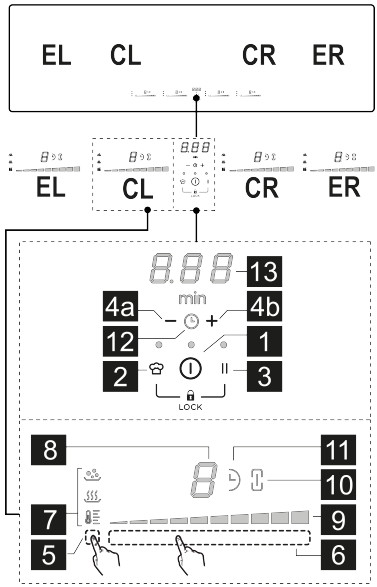
Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné, ak nie sú magneticky zistiteľné. V takom prípade platia aj pokyny uvedené v predchádzajúcom odseku.

**● Úspora energie**

Používajte panvice a hrnce s priemerom dna rovnakým ako priemer varnej zóny. Používajte hrnce a panvice s rovnými dnami. - Kde je to možné, počas varenia udržiavajte pokrievku na hrncoch. Varte zeleninu, zemiaky atď. s malým množstvom vody, aby sa znížila doba varenia. Používajte tlakový hrniec, ďalej znižuje spotrebu energie a dobu varenia. Hrniec umiestnite do stredu varnej zóny označenej na doske umiestnite.

# 3. PREVÁDZKA

## OVLÁDACÍ PANEL




| T. | Funkcia |
|---|---|
| 1 | ON/OFF (zapnutie/vypnutie) varnej dosky |
| 2 | Aktivácia funkcie Chef |
| 3 | Pauza |
| 2+3 | Child Lock (Detská zámka) / Nastavenie Power limitation (Obmedzenie výkonu) |
| 4a<br>4b | Aktivácia a riadenie funkcie Timer a Egg Timer |

| | |
|---|---|
| **5** | Aktivácia funkcie Temperature Manager |
| **6** | Výber varných dosiek / Výber úrovne Power Level |

| **LED** | **Funkcia** |
|---|---|
| **7** | Indikátor úrovne Temperature Manager |
| **8** | Indikátor polohy varnej zóny |
| **9** | Indikátor Power Level |
| **10** | Indikátor Bridge aktívny |
| **11** | Indikátor Timer aktívny |
| **12** | Indikátor Egg Timer aktívny |
| **13** | Displej funkcie Timer a Egg Timer |

## TOTO MUSÍTE VEDIEŤ SKÔR AKO ZAČNETE

V tomto návode sú opísané základné funkcie, použite kód QR nachádzajúci sa na prvých stranách, na vstup na internetové stránky, k úplným pokynom. Všetky funkcie tejto varnej dosky spĺňajú najprísnejšie bezpečnostné normy. Z tohto dôvodu:

**• Niektoré funkcie sa neaktivujú alebo sa automaticky deaktivujú, ak sa na horákoch nenachádzajú žiadne hrnce alebo ak sú zle umiestnené.**

• V iných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je vykonané (napr. „Zapnúť varnú dosku“ bez „Vybrať varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ (zablokovať) alebo „Časovač“).

Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

## DISPLEJ VARNEJ ZÓNY

na displejoch týkajúcich sa varných zón sa zobrazí:

| **Funkcia** | **Hodnota** |
|---|---|
| Varná zóna zapnutá | 0 |
| Power Level (úroveň výkonu) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla) | H |
| Pot Detector (Detektor hrncov) | u |
| Funkcia Bridge Zone aktívna | n |
| Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna | u |
| Funkcia Child Lock (detský zámok) aktívna | L |
| Funkcia Pauza | II |
| Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev) | A |

## VLASTNOSTI DOSKY

● **Safe Activation (bezpečná aktivácia)**

Výrobok sa zapne iba v prítomnosti hrncov na varných zónach: proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odstránenia hrncov.

● **Pot Detector (detektor hrncov)**

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

● **Safety Shut Down (Bezpečnostné vypnutie)**

Z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

● **Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)**

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu H.

## POUŽITIE VARNEJ DOSKY

**Poznámka:** Na aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najskôr aktivovať požadovanú zónu

● **Zapnutie**

Krátko stlačte (dotknite sa) ⏻ **ON/OFF (1)** na varnej doske: symbol ⏻ sa rozsvieti; **Pri pokračujúcom stláčaní:** všetky funkcie k dispozícii sa na niekoľko okamihov zviditeľnia, potom zostanú aktívne iba základné funkcie; ostatné sa budú môcť používať a aktivujú sa neskôr počas používania zariadenia.

**DÔLEŽITÉ : všetky disponibilné funkcie budú osvetlené svetlom slabej intenzity, ktorá bude silnejšia iba v momente, keď sa aktivujú.**

Stlačte znova pre vypnutie

**Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.**

● **Výber varných zón**

Dotknite sa **Lišty výberu (6)** zodpovedajúcej požadovanej varnej zóne **EL; CL; CR; ER;**

● **9 Power Level**

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu. Prstami sa posúvajte po **Lište výberu (6)**:

smerom doprava zvýšite výkon,

smerom doľava znížite výkon.

● **Power Booster (zvýšenie výkonu)**

Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou 9), ktorá zostáva aktívna 10 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (6)** (nad úroveň 9 ) a aktivujte Power Booster (zosilňovač

výkonu).

Úroveň Power Booster je uvedená na displeji vybratej zóny symbolom P

**● Bridge Zones (premostené zóny)**

Táto funkcia umožňuje, aby pracovali kombinovaným spôsobom varná zóna **EL** s varnou zónou **CL** a varnú zónu **CR** s varnou zónou **ER** , pričom vytvoria jedinú zónu s tou istou úrovňou výkonu (2 spolu). Toto umožní rovnomerné varenie s panvicami a hrncami väčších rozmerov.

***Na aktiváciu funkcie Bridge:***

• súčasne stlačte **Zónu výberu (6)** vybratých zón.

• indikátor **bridge** **(10)** vybratých varných zón sa rozsvieti. Zobrazí sa symbol n na displeji zóny **CL** pre pár **(EL+CL)** alebo **ER** pre pár **(CR + ER)**

• teraz bude možné nastaviť výkon prebehnutím prstami po **Zóne výberu (6) EL** pre pár **(EL+CL)** alebo **zóne výberu (6) CR** pre pár **(CR + ER).**

***Na deaktiváciu funkcie Bridge:***

• súčasne stlačte dve **zóny výberu (6)** páru zón, ktorý chcete deaktivovať.

**● Timer**

Funkcia Timer (Časovač) je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť, aj súčasne, na každej varnej zóne.

Po uplynutí nastaveného obdobia sa varné zóny automaticky vypnú a používateľ bude upozornený pomocou príslušného zvukového signálu.

***Aktivácia/Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre varnú dosku:***

• Vyberte varnú zónu (výkon iný ako 0)

• Súčasným stlačením **(4a) a** **(4b)** pre vstup do funkcie Timer

• Nastavte dobu trvania časovača:

stlačte volič **(4b)**, pre zvýšenie času automatického vypnutia

Stlačte volič **(4a)**, pre zníženie času automatického vypnutia

Ak je to žiaduce, opakujte pre ostatné varné zóny.

**Poznámka:** Každá varná zóna môže mať nastavený rôzny časovač, na displeji 0.00 **(13)** (sa na 10 sekúnd objaví obrátené odpočítavanie poslednej vybratej varnej dosky, potom sa zobrazí obrátené odpočítavanie s menším časom.

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla dosky) , kým displej **(13)** bliká,

**Poznámka:** na boku displeja varnej zóny, s použitým časovačom, sa objaví symbol **(11)**

***Na vypnutie časovača:***

• vyberte požadovanú varnú zónu.

• nastavte hodnotu časovača na 0.00 , pomocou **(4a)**

**Poznámka:** funkcia ostane aktívna, ak sa medzičasom nestlačia iné tlačidlá.

**● Power Limitation (Obmedzenie výkonu):**

Funkcia Power Limitation (Obmedzenie výkonu) umožňuje nastaviť prevádzku výrobku tak, aby sa obmedzila jeho maximálna spotreba (KW).

**Poznámka :** nastavenie sa musí vykonať z dosky vypnutej v momente pripojenia varnej dosky k elektrickej sieti, alebo pri opätovnom pripojení samotnej elektrickej siete, do 2 minút, bez stlačenia tlačidla.

***Na nastavenie funkcie Power Limitation (Obmedzenie výkonu):***

• dotknite sa a podržte tlačidlá **(2)** + **(3)** , kým nezaznie krátky zvukový signál

• súčasne sa posúvajte po **lištách výberu (6) CL** a **EL**, zľava doprava až do konca líšt výberu a podržte, kým nezaznie krátky zvukový signál.

• displej Timer (Časovač) **(13)** zobrazí symboly C F G , čo znamená, že je možné vykonať nastavenie.

• na displeji **(8)** zóny **CL** sa zobrazí aktuálne nastavenie:

| Hodnota | Výkon (kW) |
|---|---|
| 0 | 7,2 kW (predvolené nastavenie) |
| 1 | 4,5 kW |

• pre zmenu nastavenia Power Limitation prejdite na **lišty výberu (6) CL**

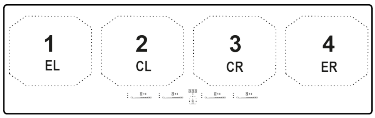
zľava doprava na zvýšenie kW; sprava doľava na zníženie kW

• pre uloženie vykonaného výberu stlačte tlačidlá **(2)** + **(3)** , na 1 sekundu; zaznie zvukový signál ako potvrdenie vykonaného nastavenia.

● **Power Flow**

Táto funkcia pridelí úroveň výkonu varným zónam na základe polohy, ako sa to vykoná v mnohých profesionálnych kuchyniach, pre uľahčenie použitia.

V zóne **EL** budeme mať najnižšiu úroveň (výkon) prevádzky a smerom doprava sa dostaneme na zónu s najvyššou úrovňou (výkonom) prevádzky **ER**; ako je to uvedené v nasledujúcej tabuľke.




| Dosky | Výkon |
|---|---|
| **1** 2 3 4 | Warming |
| 1 **2** 3 4 | 3 |
| 1 2 **3** 4 | 5 |
| 1 2 3 **4** | 9 |

***Aktivácia***

Stlačte **(9)** pre aktiváciu funkcie. Rozsvieti sa led nad sieťotlačou.

***Deaktivácia***

Stlačte znovu **(9)** pre deaktiváciu.

## TABUĽKA VÝKONU

| Stupeň výkonu | | Typ varenia | Použitie (na základe skúsenosti a zvykov varenia) |
|---|---|---|---|
| **Max výkon** | P | Rýchlo zohriať | V krátkom čase zvýšte teplotu jedla až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo zohrejte varné kvapaliny |
| | 8-9 | Vyprážať - vrieť | opiecť, začať varenie, zmraziť rozmrazené produkty, rýchlo zovrieť |
| **Vysoký výkon** | 7-8 | restovať – osmažiť - variť - grilovať | osmažiť, udržať silný var, variť a grilovať (krátko, 5-10 minút) |
| | 6-7 | restovať – variť – dusiť – osmažiť - grilovať | osmažiť, udržať mierny var, variť a grilovať (stredné trvanie, 10-20 minút), predhriať príslušenstvo |
| **Stredný výkon** | 4-5 | Variť – dusiť – osmažiť - grilovať | dusiť, udržať mierny var, variť (dlho), miesiť cesto |
| | 3-4 | Variť – začať vrieť – zahustiť - miesiť | predĺžené varenia (ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miesť cesto |
| | 2-3 | Variť – začať vrieť – zahustiť - miesiť | predĺžené varenia (objemy menšie ako liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko) |
| **Nízky výkon** | 1-2 | Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať | rozpustiť maslo, jemne roztopiť čokoládu, rozmraziť produkty malých rozmerov |
| | 1 | Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať | udržanie v teple malých porcií jedla práve uvarených alebo udržať teplotu servírovacích tanierov a miešať rizoto |
| **OFF** | 0 | Oporná plocha | Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O) |

# 4. ÚDRŽBA

**Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.**

## ÚDRŽBA VARNEJ DOSKY

**● Čistenie indukčnej dosky**

Varná doska sa čistí po každom použití.

**Dôležité:**

• Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie, po čase, by mohli zničiť sklo.

• Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.

**• NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!**

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistite ju odstránením zaschnutých zvyškov a škvŕn od zvyškov potravín. Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť. Soľ, cukor a piesok by mohli poškrabať povrch skla. Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špecifické výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be. A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légtér fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén.

● Figyelmesen olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információkat tartalmaz.

● Ne végezzen elektromos változtatásokat a készüléken.

● Mielőtt megkezdené a készülék telepítését, ellenőrizze, hogy az alkatrészei épek-e. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

● Ellenőrizze a készülék épségét, mielőtt elkezdi az üzembe helyezését. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

# 1. BIZTONSÁG ÉS ELŐÍRÁSOK

## ⚠ ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

**Figyelem!** Szigorúan tartsa be a következő utasításokat: ● A terméket bármilyen telepítés előtt csatlakoztassa le az elektromos hálózatról. ● A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a termék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli. ● A termék földelése a törvényi előírások szerint kötelező. ● Az elektromos tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bútorba épített termék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. ● Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfeleljen, egy multipoláris kapcsolóra van szükség, amely biztosítja az elektromos hálózatról való lecsatlakozást III. túlfeszültség kategória feltételek esetén, a beszerelési szabályoknak megfelelően. ● Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót. ● Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez. ● A termék és annak hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a termékkel! Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintettel arra, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek. ● A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozója összeférhető-e a termékkel. ● A használat során és azt követően ne érintse meg a termék felforrósodott elemeit. ● Kerülje a ruhaneműkkel vagy egyéb gyúlékony anyagokkal való érintkezést, amíg a termék összes alkatrésze nem hűlt le elegendően, tűzveszély áll fenn. ● Ne helyezzen gyúlékony anyagot a termékre, vagy annak közelébe. ● A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírban és olajban gazdag ételek főzését. ● Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a terméket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. ● A termék nem vezérelhető külső időmérő szerkezettel vagy speciális távvezérlővel. ● A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat. ● A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell. ● SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a terméket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. ● Tűzveszély: ne tegyen tárgyakat a főzőlap felületére. ● Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye áll fenn. ● Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. ● Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a terméket, ellenőrizze (a készülék alján található) adattáblát, hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltűntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

**Fontos:** ● Használat után a vezérlőszenzorral kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon. ● Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot. ● Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre. ● Ha befejezte a főzést, kapcsolja le a vonatkozó főzési területet. ● A főzéshez soha ne használjon alumínium fóliát, és soha ne helyezzen közvetlenül a felületre alumínium fóliába csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkreteszi a terméket. ● Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. ● Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a Booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot. ● A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé. ● Magas hőmérséklet esetén a termék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát. ● Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával. ● Minden beszerelési vagy karbantartási műveléthez viseljen munkavédelmi kesztyűt. ● A terméket 8 évnél nem fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a termék biztonságos használatával és a benne

rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a termékkel. ● A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. ● A terméket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (HAVONTA LEGALÁBB EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat. ● Felügyelet mellett süssön olajban, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon. ● Figyelem! Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek. ● Figyelem! Ne csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést el nem végezte. ● Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak. ● Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

## ⚠ AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS BIZTONSÁGA

● Csatlakoztassa le a terméket az elektromos hálózatról. ● A telepítést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakembernek kell végeznie. ● A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokat ért károkért. ● A tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie azért, hogy a munkalapból a főzőlapot ki lehessen emelni. ● Győződjön meg arról, hogy a termék aljára elhelyezett adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel-e a hálózati feszültségnek. ● Ne használjon hosszabbítót. ● A földelő kábelnek a többi kábelnél 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie. ● Amennyiben a termék nem rendelkezik tápkábellel, úgy a maximum 5500 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm2 vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm2 keresztmetszetű kábelt kell használni. ● A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. ● A terméket az elektromos hálózatba való tartós kötésre tervezték, így a hálózatra kötést szabványos multipoláris kapcsolóval végezze, amely biztosítja az elektromos hálózatról való lecsatlakozást III. túlfeszültség kategória feltételek esetén, és amely a beszerelés után könnyen hozzáférhető.

● **Figyelem!** Az összekötő kábelt hivatalos műszaki szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.

● **Figyelem!** Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a hálózati kábel helyesen lett-e beszerelve.

## ⚠ A TELEPÍTÉS BIZTONSÁGA

● A telepítést és elektromos hálózatra való csatlakoztatást csak szakember végezheti.

● **A telepítés megkezdése előtt:** A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a termék nem sérült-e meg a szállítás során, és ha bármilyen probléma merül fel, lépjen kapcsolatba a kereskedővel vagy az ügyfélszolgálattal, mielőtt folytatja a telepítést; Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék mérete megfelel-e a kiválasztott telepítési területnek; Ellenőrizze, hogy a csomagolásban nincs-e kísérőanyag (pl. csavarokat tartalmazó borítékok, garanciák stb.) (szállítási okokból), szükség esetén ezeket el kell távolítani és meg kell őrizni; Ellenőrizze azt is, hogy a telepítési terület közelében van-e elektromos fali csatlakozó

● **A bútor előkészítése a beépítéshez:**

• A főzőlap behelyezése előtt végezzen el minden vágási munkát a bútoron, és gondosan távolítsa el a forgács- vagy fűrészpormaradványokat.

A főzőlap és a fal közötti minimális távolságnak elöl legalább 50mm, oldalt legalább 50mm és a felső faliszekrényekhez képest legalább 550mm kell lennie.

Megj.: a terek kialakításakor a konyha gyártójának útmutatásait kell követni.

• **Fontos:** egykomponensű tömítő ragasztót (S) használjon, amelynek hőmérsékleti ellenállása 250°-ig terjedhet; a beszerelés előtt a ragasztandó felületeket gondosan meg kell tisztítani, eltávolítva minden olyan anyagot, amely veszélyeztetheti tapadását (pl. formaleválasztó szerek, tartósítószerek, zsírok, olajok, porok, régi ragasztók maradványai stb.); a ragasztót egyenletesen kell eloszlatni a keret teljes kerületén; a ragasztás után hagyja, hogy a ragasztó körülbelül 24 órán át száradjon.

● **Figyelem!** A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat.

● **Megj.:** a termék helyes beépítése érdekében célszerű a csövekhez olyan ragasztót használni, amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik: lágy PVC-ből készült rugalmas fólia akrilát alapú ragasztóval; megfelel az MSZ EN 60454 szabványnak; égésgátló; kiváló öregedésállóság; ellenáll a hőmérséklet-változásoknak; alacsony hőmérsékleten is használható.

## ÁRTALMATLANÍTÁS AZ ÉLETTARTAM VÉGÉN



Ez a készülék a 2012/19/EK európai irányelvnek, valamint a UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) angol jogszabálynak megfelelően van jelölve.

Győződjön meg arról, hogy a terméket megfelelően ártalmatlanítja. A felhasználó hozzájárul a környezetre és az egészségre vonatkozó, lehetséges negatív következmények megelőzéséhez. A terméken, vagy az azt kísérő dokumentáción szereplő jelölés jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újra hasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb

tájékoztatásra van szüksége a termék újra hasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

## SZABVÁNYOK

Ez az élelmiszerekkel való érintkezésre szánt készülék megfelel az 1935/2004/EK rendeletnek, és a 2014/35/EU kisfeszültségű irányelv biztonsági követelményeinek, valamint a 2014/30/EU „EMC" irányelv védelmi követelményeinek megfelelően tervezték, gyártották és hozták forgalomba.

# 2. HASZNÁLAT

**● Főzőedények**

**Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken szerepel ez a szimbólum.**

**Fontos:**

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

• nem teljesen egyenes aljú főzőedényt;

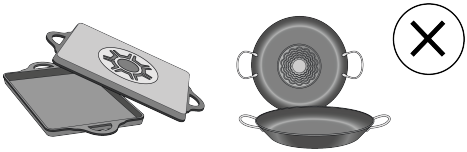
• zománcozott aljú fém főzőedényt;

• durva aljú főzőedények, mert megkarcolja a főzőlap felületét;

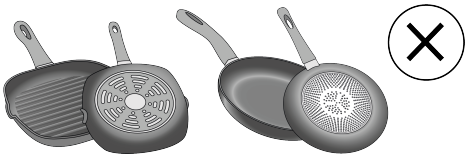
• soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

• Nem minden indukciós edény működik hatékonyan, a részben ferromágneses anyagból készült alj miatt!! A főzőedények vásárlásakor ellenőrizze, hogy:

• az edény alja teljesen ferromágneses tulajdonságú anyagból készüljön. Ellenkező esetben csökken a hőátadás hatékonysága és egyenletessége, így a serpenyő/fazék felületének hőmérséklete nem lesz a főzéshez alkalmas

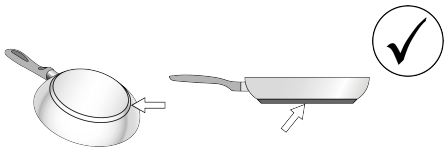


• Az edény alja ne tartalmazzon alumíniumot: az edény nem melegszik fel és elképzelhető, hogy nem ismerik fel az induktorok.



• Nem sík vagy durva felületű alj.

• Csökken az induktor és az edények érintkezési felülete, ezáltal a hatékonyság és a főzési élmény is.



**● Az edények aljának javasolt átmérője**

**FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be.** Az egyes zónákban használandó edény minimális átmérőjének megtekintéséhez lásd a kézikönyv illusztrált részét.

**Figyelem: A termék főzési teljesítményének és minőségének megőrzése érdekében indukciós adapterek használata NEM javasolt.**

**●Meglévő főzőedények**

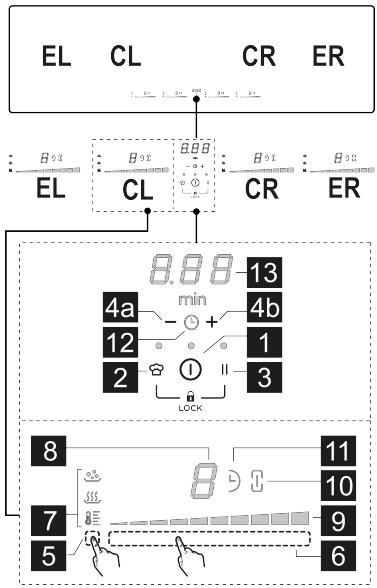
Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz. Az előző bekezdésben említett utasítások ebben az esetben is érvényesek.

**● Energiatakarékosság**

Olyan edényeket és serpenyőket használjon, amelyek aljának átmérője megegyezik a főzőzóna átmérőjével; Csak lapos aljú edényeket és serpenyőket használjon; - Ha lehetséges, főzés közben hagyja a fedelet az edényeken; A főzési idő csökkentése érdekében a zöldségek, burgonya stb. főzéséhez kevés vizet használjon; Használjon kuktát, amely tovább csökkenti az energiafogyasztást és a főzési időt; Helyezze az edényt a főzőlapra rajzolt főzőzóna közepére.

# 3. MŰKÖDÉS

## VEZÉRLŐPANEL




| T. | Funkció |
|---|---|
| 1 | főzőlap ON/OFF |
| 2 | Séf Funkció aktiválása |
| 3 | Szünet |
| 2+3 | Child Lock / Power limitation beállítása |
| 4a<br>4b | Timer és Egg Timer aktiválása és kezelése |
| 5 | Temperature Manager aktiválása |
| 6 | Főzőzónák kiválasztása / Power Level szint kiválasztása |

| LED | Funkció |
|---|---|
| 7 | Temperature Manager szintjelző |
| 8 | Főzőzóna helyzetjelzője |
| 9 | Power Level kijelző |
| 10 | Bridge aktív kijelző |
| 11 | Timer aktív kijelző |
| 12 | Egg Timer (Tojás időzítő) kijelző aktív |
| 13 | Timer (Időzítő) és Egg Timer (Tojás időzítő) kijelző |

## TUDNIVALÓK A KEZDÉS ELŐTT

Ebben a kézikönyvben megtalálhatók a főbb funkciók, használja az első oldalakon lévő QR-kódot az Interneten lévő teljes használati utasítás megtekintéséhez. A főzőlap minden funkciója megfelel a legszigorúbb biztonsági előírásoknak. Emiatt:

**• Bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be-, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs lábas, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.**

• Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl.: "Kapcsolja be a főzőlapot" a "Főzőzóna kiválasztása" és a "Működési hőmérséklet" vagy a "Lock (Biztonsági zárolás) funkció" vagy a "Timer" (Időzítő) funkciók nélkül).

Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

## FŐZŐZÓNA DISPLAY (KIJELZŐ)

a főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

| Funkció | Érték |
|---|---|
| Főzőzóna bekapcsolva | 0 |
| Power Level (Teljesítményszint) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző) | H |
| Pot Detector (Edény felismerő) | u |
| Aktív Bridge zóna funkció | n |
| Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) funkció aktív | u |
| Child Lock funkció bekapcsolva | L |
| Szünet funkció | II |
| Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció | A |

## A FŐZŐLAP JELLEMZŐI

● **Safe Activation**

A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

● **Pot Detector (Edény felismerő)**

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

● **Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)**

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.

● **Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő kijelző)**

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna

kijelzőn, a H szimbólummal.

## A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

**Megjegyzés:** Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

**● Bekapcsolás**

Nyomja (érintse) meg röviden a főzőlap ⏻ **ON/OFF (1)** gombját: a ⏻ jel világít; **Ha tovább nyomja:** minden elérhető funkció néhány pillanatig láthatóvá válik, ezután csak a főbb funkciók maradnak aktívak, a többi később, az eszköz használatakor válik használhatóvá, illetve aktiválódik.

**FONTOS: az összes rendelkezésre álló gomb kis intenzitású fénnyel fog világítani, és csak akkor válnak intenzívebbé, amikor aktiválódnak.**

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

**Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.**

**● Főzőzóna kiválasztása**

Érintse meg a kívánt **EL; CL; CR; ER** főzőzónának megfelelő **Választósávot (6)**;

**● 9 teljesítményszint**

A főzőlapon 9 teljesítményszint van. Ujjait futtassa végig a **Kiválasztó sáv (6) mentén:**

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;

balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

**● Power Booster (Teljesítményfokozó)**

A terméken van egy kiegészítő teljesítményszint (a 9 szinten túl), amely 10 percen keresztül aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztó sáv (6)** mentén (a 9 szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót)

A Power Booster (Teljesítményfokozó) szintet a kiválasztott zóna kijelzője jeleníti meg a P szimbólummal

**● Bridge Zones**

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az **EL** főzőzóna a **CL** főzőzónával, a **CR** főzőzóna pedig az **ER** főzőzónával kombináltan működjön, így egyetlen, azonos teljesítményszintű zóna jön létre (összesen 2). Ez a funkció egyenletes főzést tesz lehetővé nagy méretű tálak és edények használata esetén.

***A Bridge funkció aktiválásához:***

• egyidejűleg nyomja meg a kiválasztott zónák **Kiválasztási zónáját (6)**.

• a kiválasztott főzőzónák **bridge** ⊓ **(10)** jelzője felgyullad.

A **CL** zóna kijelzőjén megjelenik a n szimbólum az **(EL+CL)** pároshoz vagy **ER** a **(CR + ER)** pároshoz

• ezután lehetőség nyílik a teljesítmény beállítására, futtassa végig az ujjait az **EL kiválasztási zónán (6)** az **(EL+CL)** pároshoz vagy a **CR kiválasztási zónán (6)** a **(CR + ER)** pároshoz.

***A Bridge funkció kiiktatásához:***

• egyidejűleg nyomja meg annak a zóna-párosnak a két **kiválasztási zónáját (6)**, amelyiket szeretne kiiktatni.

**● Timer**

A Timer funkció egy olyan visszaszámlálás, amelyet minden egyes főzőzónában be lehet állítani, akár egyidejűleg is.

A beállított időszak végén a főzőzónák automatikusan kikapcsolnak és a felhasználót e célt szolgáló hangjelzés figyelmezteti.

***A főzőlap Timer funkciójának bekapcsolása/ szabályozása:***

• Válassza ki a főzőzónát (0-tól eltérő teljesítmény)

• Egyidejűleg nyomja meg a — **(4a) és** + **(4b)** gombokat, hogy hozzáférjen a Timer funkcióhoz

• Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

nyomja meg a + **(4b)** kiválasztógombot, az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez

nyomja meg a — **(4a)** kiválasztógombot, az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

Ha kívánja, ismételje meg az eljárást a többi főzőzónára is.

**Megjegyzés:** Minden egyes főzőzónához egy eltérő Timert lehet beállítani; a kijelzőn 0.00 **(13)** 10 másodpercre megjelenik a legutóbb kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása, ezután a legkisebb időt jelző visszafelé számláló jelzés.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, egy hangjelzést ad ki (2 percig, vagy abbamarad a főzőlap bármelyik gombjának megnyomásával), míg a kijelző **(13)** villog,

**Megjegyzés:** a főzőzóna kijelzője szélén, a Timer funkció használatakor megjelenik a ◔ **(11)** szimbólum

***A Timer kikapcsolásához:***

• válassza ki a kívánt főzőzónát.

• állítsa a timer értékét 0.00 , — **(4a) segítségével**

**Megjegyzés:** ha időközben nem nyom meg más gombot, akkor a funkció aktív marad.

**● Power Limitation (Teljesítményhatár):**

A Power Limitation (Teljesítményhatár) funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést maximálisra (kW) csökkentve.

**Megjegyzés:** ezt a beállítást kikapcsolt főzőlappal kell

elvégezni a főzőlapnak az elektromos áramhoz való csatlakozásakor, vagy az áram visszakapcsolásakor, a következő 2 percen belül, a gomb megnyomása nélkül.

***Power Limitation (Teljesítményhatár) beállításához:***

• érintse meg és tartsa fenn a **(2)** + **(3)** gombok érintését addig, amíg egy rövid hangjelzést nem hall

• egyidejűleg futtassa végig az ujjait a **CL** és **EL kiválasztó sávokon (6),** balról jobbra haladva a kiválasztó sávok végéig és tartsa fenn az érintést, amíg rövid hangjezést nem hall.

• a Timer kijelző **(13)** megjeleníti a CFG szimbólumokat, jelezve, hogy a beállítás elvégezhető.

• az **CL** zóna kijelzője **(8)** a jelenlegi beállítást mutatja:

| Érték | Teljesítmény (KW) |
|---|---|
| 0 | 7,2 KW (alapértelmezett beállítás) |
| 1 | 4,5 KW |

• a beállítás módosításához csúsztassa végig az ujját az (6) **CL kiválasztósávokon**

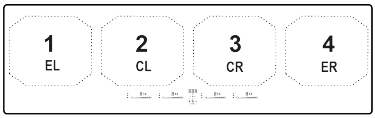
balról jobbra a Kw-ok növelése érdekében; jobbról balra a Kw-ok csökkentése érdekében

• a kiválasztás mentéséhez nyomja meg a **(2)** + **(3)** gombokat 1 másodpercre; egy hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást.

● **Power Flow**

Ez a funkció a használat megkönnyítése érdekében a pozíciónak megfelelő teljesítményszintet rendeli hozzá a főzőzónákhoz, ahogyan az sok professzionális konyhában is történik.

Az **EL** zónában lesz a legalacsonyabb működési (teljesítmény) szintünk, és jobbra haladva a legmagasabb működési (teljesítmény) szint **ER**; ahogy az alábbi táblázatban látható.




| Főzőlapok | Teljesítmény |
|---|---|
| [1] 2 3 4 | Warming (Melegítés) |
| 1 [2] 3 4 | 3 |
| 1 2 [3] 4 | 5 |
| 1 2 3 [4] | 9 |

***Bekapcsolás***

Nyomjon **(9)** a funkció aktiválásához. Felgyullad a szitanyomás feletti led.

***Kikapcsolás***

Ismét nyomjon **(9)** a kikapcsoláshoz.

## TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

| Teljesítmény szint | | Főzés típusa | Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján) |
|---|---|---|---|
| **Maximális teljesítmény** | P | Gyors melegítés | gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegszenek |
| | 8-9 | Sütés - forralás | pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz |
| **Nagy teljesítmény** | 7-8 | Pirítás - sütés - forralás - grillezés | olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig) |
| | 6-7 | Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés | olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), tartozékok előmelegítésére |
| **Közepes teljesítmény** | 4-5 | Főzés - párolás - sütés - grillezés | párolásához, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez |
| | 3-4 | Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés | hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sültek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej), tészta keveréséhez |
| | 2-3 | Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés | hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szószok, sültek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej) |
| **Alacsony teljesítmény** | 1-2 | Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés | vaj olvasztásához, csokoládé lassú felolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához |
| | 1 | Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés | az éppen elkészült, kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy adagok megfelelő hőfokon tartásához és rizottó keveréséhez |
| **OFF** | 0 | Lerakófelület | Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradékhő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve) |

# 4. KARBANTARTÁS

**Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.**

## A FŐZŐLAP KARBANTARTÁSA

**● Az indukciós főzőlap tisztítása**

A főzőlapot minden használat után tisztítani kell.

**Fontos:**

• Ne használjon dörzsszivacsot, fémsúrolót. Használatuk idővel felsértheti az üveget.

• Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.

**• NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓ GÉPEKET!**

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot. A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani. A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet. A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörlőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

Придържайте се стриктно към инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или пожари, предизвикани от уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Уредът е предназначен само за битова употреба и приготвяне на храна в домашни условия. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или неправилни настройки на командите.

● Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталирането, употребата и мерките за безопасност.

● Не извършвайте електрически промени в уреда.

● Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, уверете се, че няма увредени части. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

● Проверете целостта на уреда преди да пристъпите към инсталирането. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

# 1. БЕЗОПАСНОСТ И СТАНДАРТИ

## ⚠ ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ

**Внимание!** Придържайте се стриктно към следните инструкции: ● Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете продукта от ел. мрежата. ● Инсталирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и съобразно действащите местни нормативи за безопасност. Не поправяйте и не заместявайте нито една част на продукта, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация. ● Заземяването на продукта е задължително по закон. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на продукта, който е вграден в шкафа. ● За да може инсталирането да се извърши в съответствие с действащите норми за безопасност е необходим мултиполярен прекъсвач, който отговаря на нормативите, който да осигури цялостно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за инсталиране. ● Не използвайте разклонители и удължители. ● След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите. ● Продуктът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещяващите елементи. ● Не позволявайте на децата да си играят с продукта; дръжте децата на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части могат да се нагреят значително по време на употреба. ● Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с продукта. ● По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части на продукта. ● Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на продукта не са се охладили достатъчно, риск от пожар. ● Не поставяйте възпламеними материали на продукта или близо до него. ● Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. Винаги наблюдавайте готвенето на храни, богати на мазнини и олио. ● Ако повърхността е повредена, изгасете продукта за да избегнете евентуален токов удар. ● Продуктът не може да се активира чрез външен таймер или посредством система с отделно дистанционно управление. ● Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар. ● Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение. ● Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода. Обратното, изгасете продукта и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. ● Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските плотове. ● Не използвайте парочистачки, съществува риск от токов удар. ● Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли се нажежат. ● Преди да свържете продукт към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на продукта), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран електротехник.

**Важно:** ● След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не вземайте предвид детектора съдове. ● Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загряване на течности, намалете мощността. ● Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове. ● След като приключите с готвенето, изключете съответната зона на готвене. ● При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио. Алуминият ще разтопи и ще увреди непоправимо вашия продукт. ● Не затопляйте никога консервени или тенекиени кутии с храни без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират! Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове. ● Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне на някои течности като например олио за пържене. Прекалено силната топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска

мощност. ● Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и котлона. - При достигане на високи температури продуктът намалява автоматично нивото на мощност в зоните на готвене. ● Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключвайте уреда от електрическата мрежа, като изключите щепсела или главния прекъсвач на жилището. ● За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици. ● Продуктът може да се използва от деца на възраст на не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на продукта и са осъзнали опасностите, свързани с него. ● Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с продукта. ● Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение. ● Продуктът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка. ● Пърженето трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио. ● Внимание! Когато плотът за готвене работи, достъпните части на уреда могат да се нагреят. ● Внимание! Не свързвайте продукта към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно. ● Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете подходящия тип винтове. Използвайте правилната дължина болтове, които са посочени в Ръководство за монтаж. ● Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, прехвърляне на собствеността или преместване, проверете дали ръководството се намира винаги при уреда.

## ⚠ БЕЗОПАСНОСТ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

● Изключете продукта от електрическата мрежа. ● Инсталирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащите регламенти за инсталиране и безопасност. ● Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или предмети, възникнали в резултат на неспазване на директивите, предоставени в настоящия раздел. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот. ● Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на продукта, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран. ● Не използвайте удължители. ● Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели. ● Ако продуктът не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2,5 mm2 при мощност 5500 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm2). ● В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда. ● Продуктът е предназначен за използване чрез постоянно свързване към ел. мрежата, поради което трябва да предвидите омниполярен прекъсвач, който отговаря на действащите нормативи и който да осигури пълното изключване от мрежата при наличие на свръхнапрежение категория III, до който да има бърз и лесен достъп след инсталирането му.

● **Внимание!** Подмяната на свързващия кабел трябва да се извърши от сервиза за техническа помощ или от лице със сходна квалификация.

● **Внимание!** Преди да свържете отново кръга към мрежовото захранване и да проверите дали функционира правилно, винаги проверявайте дали мрежовият кабел е монтиран правилно.

## ⚠ БЕЗОПАСНОСТ НА ИНСТАЛИРАНЕ

● Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извършва от специализиран персонал.

● **Преди да пристъпите към инсталирането:** След като разопаковате продукта, проверете дали не е повреден по време на транспортиране и в случай на проблеми, свържете се с търговеца или с отдела за обслужване на клиенти, преди да пристъпите към инсталиране; Проверете дали закупеният продукт е с подходящ размер за избраната зона за инсталиране; Проверете дали във вътрешността на опаковката няма (по транспортни причини) допълнителен материал (например пликове с винтове, гаранции и др.), евентуално трябва да се извади и съхранява; Проверете също така дали в близост до зоната за инсталиране има електрически контакт

● **Подготовка на уреда за вграждане:**

• Извършете цялата работа по рязане на шкафа, преди да поставите плота за готвене и внимателно отстранете стърготините или остатъците от дървени стърготини.

Минималната дистанция между готварския плот и стената, трябва да бъде поне 50mm от предната страна, поне 50mm странично и поне 550mm спрямо горните шкафове.

NB: в проектирането на пространствата, трябва да се следват инструкциите на производителя на кухнята.

• **Важно:** използвайте един залепващ уплътняващ продукт моно-компонент (S), който има устойчивост на температура до 250° ; преди инсталирането на повърхностите, които трябва да бъдат залепени, те трябва да бъдат почистени старателно, като се отстрани всяко вещество, което може да попречи на слепването (пр.: разлепващи продукти, конформации, мазнини, масла, прах, остатъци от стари лепила и др.); лепилото се полага равномерно върху целия

периметър на рамката; след залепване, оставете лепилото да изсъхне за около 24 часа.

● **Внимание!** Не поставянето на болтовете и крепежни елементи в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

● **Забележка:** за правилен монтаж на продукта се препоръчва да се залепят тръбите с лепило, което има следните характеристики: мек PVC еластичен филм, с лепило на основата на акрилат; който отговаря на DIN EN 60454; забавящ горенето; отлична устойчивост на стареене; устойчив на температурни промени; използваем при ниски температури.

## ОБЕЗВРЕЖДАНЕ В КРАЯ НА ЖИЗНЕНИЯ ЦИКЪЛ

Този уред е обозначен в съответствие с Европейска Директива 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Изхвърляне на Електрическо и Електронно Оборудване (WEEE).

Уверете се, че този продукт се изхвърля по правилен начин. Потребителят помага за предотвратяване на потенциални отрицателни последици за околната среда и здравето. Символът върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначените за това пунктове за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Спазвайте местните регламенти за обезвреждане на отпадъци. За по-подробна информация във връзка с третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на битови отпадъци или към магазина, от който сте закупили продукта.

## СТАНДАРТИ

Този уред, предназначен за контакт с хранителни продукти, е в съответствие с регламент (ЕС) № 1935/2004 и е проектиран, произведен и пуснат на пазара в съответствие с изискванията за безопасност на директива "Ниско Напрежение" 2014/35/ЕС, изискванията за защита на директивата за "Електромагнитна Съвместимост" 2014/30/ЕС.

# 2. УПОТРЕБА

● **Съдове за готвене**

**Използвайте само съдове за готвене, които са отбелязани с този символ.**

**Важно:**

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

• съдове, чието дъно не е идеално гладко;

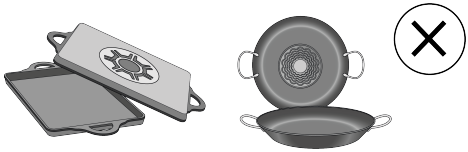
• метални съдове с лакирано дъно;

• съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;

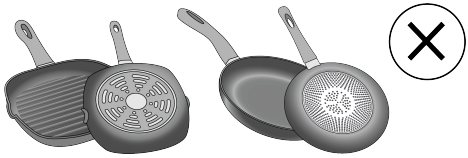
• никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

• Не всички съдове, подходящи за индукция работят ефикасно, поради това, че дъната им са частично изработени от желязно-магнитен материал!! Във фаза на закупуване на тенджери или тигани, проверете дали:

• Дъното е изцяло от желязно-магнитен материал. В противен случай се намаляват както ефективността на топлинно предаване, така и нейното равномерно разпределяне, с температури на повърхността на тенджерата/тигана, неподходящи за готвенето

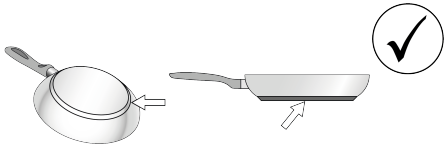


• Дъното да не съдържа алуминий: съдът не се нагрява и също така може да не бъде разпознат от индукторите.



• Не плоски дъна или с грапава повърхност.

• Изваждат контактна повърхност между индуктор и съдове за хранене, намалявайки ефективността и влошавайки резултата на готвене.



● **Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене**

**ВАЖНО: ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат.** За да откриете минималния диаметъра на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

**Внимание: За да се запази ефективността на готвенето и качеството на продукта, НЕ се препоръчва използването на индукционни адаптери.**

**●Съдове за готвене с които вече разполагате**

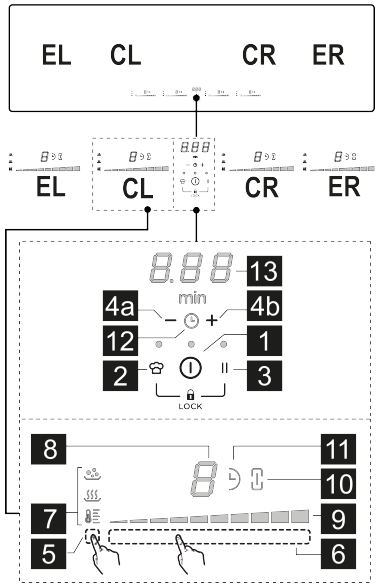
Можете да проверите дали материалът от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на най-обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита. И в този случай важат инструкциите от предходния параграф.

**● Пестене на енергия**

Използвайте тенджери и тигани с диаметър на дъното, равен на този на зоната за готвене; Използвайте само тенджери и тигани с плоски дъна; - Където е възможно, дръжте капака върху тенджерите по време на готвене; Гответе зеленчуци, картофи и т.н. с малко количество вода, за да се намали времето за готвене; Използването на тенджера под налягане, допълнително намалява консумацията на енергия и времето за готвене; Поставете тенджерата в центъра на зоната за готвене, начертана на плота.

# 3. ФУНКЦИОНИРАНЕ

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ




| Т. | Функция |
|---|---|
| 1 | ON/OFF на плота за готвене |
| 2 | Активиране Chef Function (Функция Шеф) |
| 3 | Пауза |
| 2+3 | Child Lock (заключване за деца) / Настройка Power Limitation (Ограничение на мощност) |
| 4a 4b | Активиране и управление на Таймер и Egg Timer (Таймер за яйца) |
| 5 | Активиране на Temperature Manager (Температурен Мениджър) |
| 6 | Избор на зони на готвене / Избор на ниво Power Level (Ниво на Мощност) |

| LED индикатор | Функция |
|---|---|
| 7 | Индикатор за ниво Temperature Manager (Температурен Мениджър) |
| 8 | Индикатор за позиция зона готвене |
| 9 | Показател Power Level (Ниво на Мощност) |
| 10 | Индикатор Bridge активен |
| 11 | Индикатор Timer активен |
| 12 | Индикатор Egg Timer (Таймер Яйца) активен |
| 13 | Дисплей Таймер и Egg Timer (Таймер за яйца) |

## КАКВО Е НЕОБХОДИМО ДА ЗНАЕТЕ ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

В това ръководство се описват основните функции, използвайте QR код, поместен на първите страници за достъп , до Интернет за пълни инструкции. Всички функции на готварския плот са проектирани като се спазват най-строгите норми за безопасност. Поради тази причина:

**• Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.**

• В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: “Включете плота за готвене” без да “Избирате зона за готвене” и “Работна температура”, или “Функция Lock” или функция “Таймер”).

Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

## ДИСПЛЕЙ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ

на дисплеите, които се отнасят до зоните за готвене, се посочва:

| Функция | Стойност |
|---|---|
| Включена зона за готвене | 0 |
| Power Level (Ниво на Мощност) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Индикатор за Остатъчна Топлина) | H |
| Pot Detector (Детектор за капки) | u |
| Функция Bridge Зона активирана | n |
| Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна | u |
| Функция Child Lock активирана | L |

| | |
|---|---|
| Функция Пауза | II |
| Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване) | A |

## ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЛОТА

**Safe Activation (Безопасно Активиране)**

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагряване не се стартира или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

**Pot Detector (Детектор за съд)**

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

● **Safety Shut Down (Безопасно Изключване):**

Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.

● **Residual Heat Indicator (Индикатор на Остатъчна Топлина)**

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа H.

## УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

**Забележка:** За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

● **Включване**

Натиснете (докоснете) за кратко ⏻ **ON/OFF (1)** на плота за готвене: символът ⏻ светва; **Продължавайки натискането:** всички налични функции ще станат видими за момент, след което ще останат активни само основните; другите ще могат да бъдат използвани и ще се активират впоследствие, по време на употреба на устройството.

**ВСИЧКО: всички налични функции ще бъдат осветени със слаба светлина, която ще се засили само в момента, в който бъдат активирани.**

Натиснете отново за да изключите

**Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.**

● **Избор на зони за готвене**

Докоснете **Лентата за избор (6)**, която съответства на желаната зона за готвене **EL; CL; CR; ER;**

● **9 Power Level (Ниво на мощност)**

Плотът е снабден с 9 нива на мощност. Плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор (6)**:

на дясно за да се увеличи нивото на мощност;

на ляво за да се намали нивото на мощност.

● **Power Booster (усилвател на мощност)**

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над нивото 9), което остава активно за 10 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (6)** (над нивото 9) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност)

Нивото Power Booster е указано на дисплея на избраната зона със символа P

● **Bridge Zones (Мостови зони)**

Тази функция позволява зоната за готвене **EL** да бъде комбинирана със зоната за готвене **CL** и зоната за готвене **CR** със зоната за готвене **ER**, създавайки една зона със същото ниво на мощност (общо 2). Това ще позволи едно равномерно готвене с тави и тенджери с големи размери.

***За да активирате Функцията Bridge:***

• натиснете едновременно **Зона за избор (6)** на избраните зони.

- индикаторът **bridge** ⊓ **(10)** на избраните зони за готвене ще светне. Ще бъде визуализиран символът n на дисплея на зоната **CL** за въртящият момент **(EL+CL)** или **ER** за двойката **(CR + ER)**

• сега ще бъде възможно да се настрои мощността, плъзгайки с пръст върху **Зона за избор (6) EL** за двойката **(EL+CL)** или **зоната за избор (6) CR** за двойката **(CR + ER).**

***За да деактивирате Функцията Bridge:***

• едновременно натиснете двете **зони за избор (6)** на двойката зони, които искате да деактивирате.

● **Timer (таймер)**

Функцията Таймер е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои и едновременно, за всяка зона за готвене.

След изтичане на зададения период, зоните за готвене се изключват автоматично и потребителят се известява със специален акустичен сигнал.

***Активиране/Настройка на функцията Timer за плота за готвене:***

• Изберете зоната за готвене (мощност, различна от 0)

• Натиснете едновременно — **(4a) и** + **(4b)** за достъп до функцията Таймер

• Настройте времето на продължителност на Timer:

натиснете селектора + **(4b)**, за да увеличите времето за автоматично изключване

натиснете селектора, селектор — **(4a)**, за да намалите времето за автоматично изключване

Ако желаете, повторете операцията за останалите зони на готвене.

**Забележка:** Всяка зона за готвене може да има настроен един различен Таймер; на дисплея 0.00 **(13)** (ще се появи за 10 секунди, обратно отброяване на последната избрана зона за готвене, след което, се визуализира обратното отброяване с по-малко време.

Когато таймерът приключи отброяването, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произволен бутон на плота), докато дисплеят **(13)** мига,

**Забележка:** от страната на дисплея на зоната за готвене, с Timer в употреба, се появява символ **(11)**

***За изключването на Timer:***

• изберете желаната зона за готвене.

• задайте стойността на таймера на 0.00, чрез **(4a)**

**Забележка:** функцията продължава да работи, ако междувременно не бъдат натиснати други бутони.

**● Power Limitation (Ограничение на мощността):**

Функцията Power Limitation (Ограничение на мощността) позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбация (KW).

**Забележка :** настройката трябва да се извърши при изключен плот, в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути, без да се натиска бутона.

***За да се настрои Power Limitation (Ограничение на мощност):***

• докоснете и задръжте натиска върху бутоните **(2)** + **(3)** до издаването на един кратък звуков сигнал

• плъзнете едновременно пръст върху **лентите за избор (6) CL** и **EL**, отляво надясно до края на лентите за избор и поддържайте докосването, докато се излъчи кратък звуков сигнал.

• дисплеят Timer **(13)** показва символите C F 6 за да покаже, че е възможно да се извърши настройката.

• дисплеят **(8)** на зоната **CL** показва текущата настройка:

| Стойност | Мощност (KW) |
|---|---|
| 0 | 7,2 KW (настройка по подразбиране) |
| 1 | 4,5 KW |

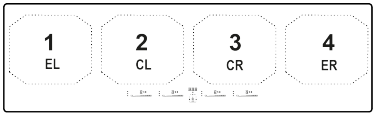
• за да промените настройката на Power Limitation (Ограничение на мощността), преминете върху **лентите за избор (6) CL** от ляво на дясно, за увеличаване на Kw; от дясно на ляво, за намаляване на Kw

• за да запазите направения избор, натиснете бутоните **(2)** + **(3)**, за 1 секунда; ще бъде издаден удължен звуков сигнал за да се потвърди извършената настройка.

**● Power Flow**(Поток на мощност)

Тази функция задава ниво на мощност на зоните за готвене въз основа на позицията, както е при много професионални кухни, за удобство при употреба.

В зоната **EL** ще имаме едно по-ниско ниво (мощност) на работа и отивайки надясно ще се достигне до това с най-високото ниво (мощност) на работа **ER**; Както е посочено в следващата таблица.




| Плочи | Мощност |
|---|---|
| **1** 2 3 4 | Предупреждение |
| 1 **2** 3 4 | 3 |
| 1 2 **3** 4 | 5 |
| 1 2 3 **4** | 9 |

***Активиране***

Натиснете **(9)** за да активирате функцията. Ще светне led индикатора над надписа.

***Деактивиране***

Натиснете отново **(9)** за да деактивирате.

## ТАБЛИЦА ЗА МОЩНОСТ

| Ниво на мощност | | Начин на готвене | Употреба (въз основа на опита и навиците на готвене) |
|---|---|---|---|
| Максимал на мощност | P | Ускорено загряване | повишете за кратко време температурата на храната до бързо завиране при наличие на вода или за бързо загряване на течностите на готвене |
| | 8-9 | Пържене – кипене | запържване, започване на, пържене на замразени продукти, бързо варене |
| Висока мощност | 7-8 | Запичане – запържване – варене – печене | запържване, поддържане на силно завиране, готвене и запичане (с кратка продължителност, 5-10 минути) |
| | 6-7 | Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене | запържване, поддържане на леко завиране, готвене и запичане (със средна продължителност, 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари |
| Средна мощност | 4-5 | Готвене – задушаване – запържване – печене | задушаване, поддържане на слабо завиране, варене (с дълга продължителност), разбъркване на паста |
| | 3-4 | Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване | дълго готвене (ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), разбъркване на паста |
| | 2-3 | Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване | дълго готвене (обеми, по-малки от литър, ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко) |
| Ниска мощност | 1-2 | Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване | разтопяване на масло, деликатно разтопяване на шоколад, размразяване на продукти с малки размери |
| | 1 | Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване | поддържане топли на малки порции храна, току що сготвени или поддържане на температура на ястия за сервиране и разбъркване на ризото |
| OFF | 0 | Повърхност за поставяне | Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O) |

# 4. ПОДДРЪЖКА

**Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.**

## ПОДДРЪЖКА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

**● Почистване на индукционния плот**

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

**Важно:**

• Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклената повърхност.

• Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

**• НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!**

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна. Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва моментално да бъдат отстранени. Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото. Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

## RO

Respectaţi cu stricteţe instrucţiunile din cuprinsul acestui manual. Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventuale probleme, daune sau incendii cauzate aparatului, ca urmare a nerespectării instrucţiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în scopul gătirii alimentelor. Nu sunt permise alte utilizări (de ex., încălzirea încăperilor). Producătorul îşi declină orice responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare sau pentru setarea eronată a comenzilor.

● Citiţi cu atenţie instrucţiunile: acestea conţin informaţii importante privind instalarea, utilizarea şi siguranţa.

● Nu efectuaţi modificări electrice la nivelul aparatului.

● Înainte de a instala aparatul, verificaţi ca niciuna dintre componentele acestuia să nu fie avariată. În caz contrar, contactaţi distribuitorul şi nu efectuaţi instalarea.

● Verificaţi dacă aparatul este intact, înainte de a-l instala. În caz contrar, contactaţi distribuitorul şi nu efectuaţi instalarea.

# 1. SIGURANȚĂ ȘI LEGISLAȚIE

## ⚠ SIGURANȚĂ GENERALĂ

**Atenție!** Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos: ● Produsul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, înainte de efectuarea oricărei intervenţii de instalare. ● Operațiunile de instalare sau de întreţinere trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucţiunile producătorului şi cu normele în vigoare la nivel local, în materie de siguranţă. Nu reparaţi şi nu înlocuiţi nicio parte a produsului, decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare. ● Împământarea produsului este obligatorie prin lege. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea produsului, încorporat în mobilier, la rețeaua electrică. ● Pentru ca instalarea să se efectueze în conformitate cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar regulamentar, care să asigure deconectarea completă de la rețea, în situații de supratensiune de categoria III, conform normelor de instalare. ● Nu folosiți prize multiple sau prelungitoare. ● După instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului. ● Produsul și elementele accesibile ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Aveţi grijă să nu atingeţi elementele de încălzire. ● Fiţi atenţi la copii, aceştia nu trebuie să se joace cu produsul; țineți copiii la distanță și sub supraveghere, deoarece elementele accesibile pot deveni foarte fierbinți in timpul utilizării. ● Pentru persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace și implanturi active, este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu produsul. ● În timpul și după utilizarea produsului, nu atingeți elementele de încălzire ale acestuia. ● Evitați contactul dintre produs și lavete sau alte materiale inflamabile, până când toate componentele produsului nu s-au răcit suficient - risc de incendiu. ● Nu așezați materiale inflamabile peste produs sau în apropierea acestuia. ● Grăsimile şi uleiurile supraîncălzite se aprind uşor. Supravegheaţi gătirea alimentelor bogate în grăsimi şi ulei. ● Dacă suprafaţa este fisurată, opriţi produsul, pentru a evita pericolul de electrocutare. ● Produsul nu este destinat punerii în funcţiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanţă. ● Gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit, cu ulei sau grăsime, poate fi periculos şi poate duce la declanşarea unor incendii. ● Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat în permanenţă. ● Nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriţi produsul şi înăbuşiţi flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă. ● Pericol de incendiu: nu aşezaţi obiecte pe suprafeţele de gătit. ● Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi; risc de electrocutare. ● Nu aşezaţi obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafaţa plitei de gătit, deoarece se pot supraîncălzi. ● Înainte de a conecta produsul la reţeaua electrică: verificaţi plăcuţa cu date tehnice (aplicată în partea inferioară a produsului) pentru a vă asigura că tensiunea şi puterea corespund cu cele ale reţelei, iar priza este potrivită. În caz de neclarități, adresați-vă unui electrician calificat.

**Important:** ● După utilizare, închideți plita de gătit de la dispozitivul său de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit. ● Evitaţi scurgerile de lichide şi prin urmare, pentru a fierbe sau pentru a încălzi lichide, reduceţi alimentarea cu căldură. ● Nu lăsați elementele de încălzire pornite, cu oale şi tigăi goale sau fără recipiente pe acestea. ● După ce ați terminat de gătit, închideți respectiva zonă de gătit. ● Pentru a găti, nu folosiți niciodată coli de aluminiu și nu așezați niciodată direct pe plită produse ambalate în aluminiu. Aluminiul se poate topi și poate avaria iremediabil produsul dumneavoastră. ● Nu încălziți niciodată o conservă sau un borcan din aluminiu ce conține alimente, fără să-l fi deschis mai întâi: ar putea exploda! Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit. ● Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcţia Booster nu este adecvată pentru încălzirea unor anumite lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjit. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În astfel de situații, se recomandă utilizarea unei puteri mai scăzute. ● Vasele trebuie aşezate direct pe plita de gătit şi trebuie centrate. Sub nicio formă nu introduceţi alte obiecte între vasul de gătit şi plita de gătit. ● În caz de temperaturi ridicate, produsul reduce automat nivelul de putere aferent zonelor de gătit. • Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați produsul de la rețeaua electrică, scoțând ștecherul din priză sau decuplând întrerupătorul general din locuință. ● Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, echipați-vă cu mănuși de protecție. ● Produsul 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 produsului şi după ce au luat la cunoştinţă pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. ● Copiii trebuie

supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul. ● Operaţiunile de curăţare şi întreţinere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheaţi. ● Produsul trebuie curățat frecvent, atât pe interior, cât și pe exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ); în orice caz, respectați cu strictețe instrucțiunile din manualul de întreținere. ● Prăjirea trebuie efectuată sub supraveghere, pentru a evita aprinderea uleiului supraîncălzit. ● Atenție! Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale aparatul se pot încălzi. ● Atenție! Nu conectaţi produsul la reţeaua electrică decât după ce operațiunile de instalare au fost complet finalizate. ● Pentru instalare, utilizaţi numai şuruburile de fixare livrate împreună cu produsul sau, dacă nu sunt livrate, achiziţionaţi şuruburi de tipul corect. Utilizaţi şuruburi având o lungime corectă, conform datelor din Ghidul de instalare. ● Este important să păstrați acest manual, pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau mutare, asiguraţi-vă că manualul însoţeşte produsul.

## ⚠ NORME DE SIGURANȚĂ PENTRU LEGĂTURA ELECTRICĂ

● Deconectați produsul de la rețeaua electrică. ● Operațiunile de instalare trebuie efectuate de către profesioniști calificați, ce cunosc legislația în vigoare, în materie de instalare și siguranță. ● Producătorul nu își va asuma nicio răspundere față de persoane, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucţiunilor prevăzute în acest capitol. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung, pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie. ● Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice amplasată în partea de jos a produsului corespunde cu cea a locuinței în care va fi instalat. ● Nu utilizați prelungitoare. ● Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri. ● În cazul în care produsul nu este prevăzut cu cablu de alimentare, folosiți unul cu o secțiune a conductoarelor de cel puțin 2,5 mm2, pentru o putere de până la 5500 wați; pentru puteri mai mari, secțiunea trebuie să fie de 4 mm2. ● Cablul nu trebuie să ajungă în niciun punct la o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant. ● Produsul este conceput pentru a fi conectat permanent la rețeaua de energie electrică; din acest motiv, efectuați racordarea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător omnipolar standard, care să asigure deconectarea completă de la rețea în situațiile încadrate în categoria de supratensiune III şi care să fie uşor accesibil după instalare.

● **Atenție!** Operațiunile de înlocuire a cablului de interconectare trebuie efectuate de către un departament de asistență tehnică autorizat, sau de o persoană cu o calificare similară.

● **Atenție!** Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare şi de a-i verifica funcționarea corectă, verificaţi întotdeauna montajul corect al cablului de reţea.

## ⚠ NORME DE SIGURANȚĂ PRIVIND INSTALAREA

● Operațiunile de instalare, atât electrică, cât şi mecanică, trebuie efectuate de personal specializat.

● **Înainte de a începe operațiunile de instalare:** După ce ați dezambalat produsul, verificați dacă acesta nu a suferit deteriorări în timpul transportului și, în caz de probleme, adresați-vă distribuitorului sau Serviciului de Asistență Clienți, înainte de a începe instalarea. Verificați ca produsul achiziționat să aibă dimensiuni adecvate pentru zona de instalare aleasă în prealabil; verificați dacă înăuntrul ambalajului nu sau fost introduse (din motive ce țin de transport) materiale accesorii (de exemplu pungute cu șuruburi, garanții etc.); dacă este cazul, scoateți-le și păstrați-le; de asemenea, verificați ca în apropierea zonei de instalare să fie disponibilă o priză electrică

● **Pregătirea mobilierului pentru încorporare:**

• Efectuați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a introduce plita de gătit şi îndepărtaţi cu atenție rumegușul sau așchiile rezultate din tăiere.

Distanța minimă dintre plita de gătit și perete trebuie să fie de cel puțin 50mm în partea din față, de cel puțin 50mm în partea laterală și de cel puțin 550mm față de corpurile suspendate de deasupra.

REȚINEȚI: în proiectarea spațiilor, se vor respecta indicațiile producătorului mobilei de bucătărie.

• **Important:** folosiți un adeziv de sigilare monocomponent (S), care să reziste la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele ce trebuie lipite trebuie curățate foarte bine, îndepărtând orice urmă de substanță ce ar putea compromite lipirea (de ex.: produse de dezincrustare, conservanți, grăsimi, uleiuri, pulberi, resturi de adezivi vechi etc.); adezivul trebuie distribuit uniform pe întreg perimetrul ramei; după lipire, lăsați adezivul să se usuce, timp de aproximativ 24 ore.

● **Atenție!** În cazul în care şuruburile şi elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucţiuni, apar riscuri de natură electrică.

● **Notă:** pentru o corectă instalare a aparatului, se recomandă sigilarea conductelor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici: folie elastică din PVC moale, cu adeziv pe bază de acrilat, care să respecte prevederile standardului DIN EN 60454; ignifug; cu excelentă rezistență la îmbătrânire; rezistent la oscilațiile bruște de temperatură; utilizabil la temperaturi scăzute.

## ELIMINARE LA FINALUL PERIOADEI DE VIAȚĂ UTILĂ



Acest aparat este marcat conform prevederilor Directivei Europene 2012/19/CE - UK SI 2013 Nr. 3113, privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății. Simbolul aplicat pe aparat sau pe documentația de însoțire a acestuia indică faptul că produsul nu trebuie considerat ca fiind un deșeu

menajer normal, ci trebuie predat unui punct de colectare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Eliminați aparatul, respectând legislația în vigoare la nivel local, în materie de eliminare a deșeurilor. Pentru mai multe informaţii privind tratarea, recuperarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi autorităţile locale, serviciul de colectare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziţionat produsul.

## LEGISLAȚIE

Acest aparat, destinat să intre în contact cu produsele alimentare, este realizat în conformitate cu regulamentul (CE) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și introdus pe piață în conformitate cu cerințele de securitate impuse de directiva „Joasă tensiune" 2014/35/UE și cu cerințele de protecție impuse de directiva „EMC" 2014/30/UE.

# 2. UTILIZARE

**● Vase pentru gătit**

**Utilizați numai oale pe care este aplicat acest simbol.**

**Important:**

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

• vase a căror bază nu este perfect plată;

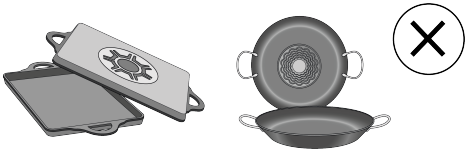
• vase metalice cu bază emailată;

• vase cu bază rugoasă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei de gătit;

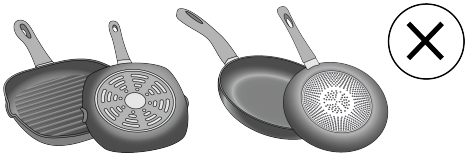
• nu așezați niciodată oalele și tigăile fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.

• Nu toate vasele de gătit potrivite pentru inducție funcționează în mod eficient, din cauza bazelor alcătuite parțial din material feromagnetic!! În momentul achiziționării oalelor sau tigăilor, verificați ca:

• Baza să fie realizată în întregime din material feromagnetic. În caz contrar se va diminua atât randamentul de transmisie a căldurii, cât și uniformitatea acesteia, cu temperaturi ale suprafeței tigăii/oalei, ce nu sunt adecvate pentru gătit

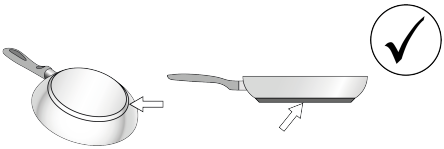


• Baza să nu conțină aluminiu: vasul nu se va încălzi și este posibil să nu fie nici recunoscut de către dispozitivele de inducție.



• Baze care nu sunt plate sau cu suprafață rugoasă.

• Acestea reduc suprafața de contact dintre dispozitivul de inducție și vasul de gătit, ducând la reducerea randamentul acestuia și la o experiență de gătit nesatisfăcătoare.



**● Diametre recomandate pentru baza vaselor de gătit**

**IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiunile corecte, zonele de gătit nu vor porni.** Pentru a afla diametrul minim al vasului de gătit ce trebuie utilizat pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată din prezentul manual.

**Atenție: Pentru a menține performanțele plitei de gătit și calitatea produsului, NU se recomandă folosirea de adaptoare de inducție.**

**●Vase deținute în prealabil**

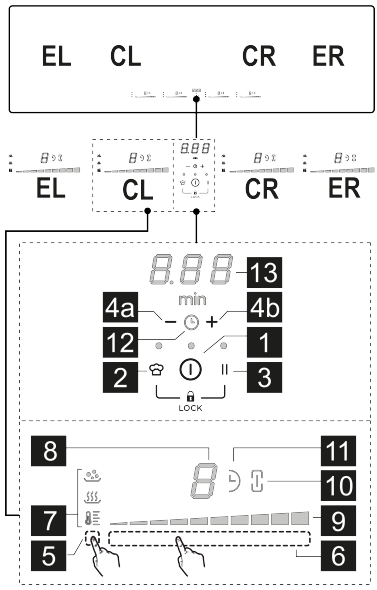
Puteţi verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic, folosind un simplu magnet. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu pot fi detectate de către magnet. Și în acest caz, sunt valabile indicațiile din cuprinsul paragrafului anterior.

**● Consum redus de energie**

Utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit; Utilizaţi numai oale și tigăi cu bază plată; Dacă este posibil, lăsați capacul deasupra oalei, în timpul gătitului; Gătiţi legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă, pentru a reduce timpul de gătire; Folosiți oala sub presiune, permite o reducere suplimentară a consumului de energie şi a timpului de gătire; Poziționați oala în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

# 3. FUNCȚIONARE

## PANOU DE COMANDĂ




| T. | Funcție |
|---|---|
| 1 | ON/OFF plită de gătit |
| 2 | Activare Funcție Chef |
| 3 | Pauză |
| 2+3 | Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) / Setare Power limitation (limitare putere) |
| 4a 4b | Activare și gestionare Temporizator și Egg Timer (temporizator clepsidră) |
| 5 | Activare Temperature Manager (Gestionare temperatură) |
| 6 | Selectare zone de gătit / Selectare nivel Power Level (nivel de putere) |

| I.L. | Funcție |
|---|---|
| 7 | Indicator nivel Temperature Manager (Gestionare temperatură) |
| 8 | Indicator poziție zonă de gătit |
| 9 | Indicator Power Level (nivel de putere) |
| 10 | Indicator Punte (Bridge) activ |
| 11 | Indicator Temporizator activat |
| 12 | Indicator Egg Timer (temporizator clepsidră) activat |
| 13 | Afișaj Temporizator și Egg Timer (temporizator clepsidră) |

## CE TREBUIE SĂ ȘTIȚI, ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

În acest manual sunt descrise funcțiile principale. Folosiți codul QR tipărit pe primele pagini, pentru a accesa instrucțiunile complete, pe Internet. Toate funcțiile acestei plite de gătit îndeplinesc cele mai stricte standarde de siguranță. Din acest motiv:

• **Anumite funcţii nu se activează sau se dezactivează automat în absenţa vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziţionate incorect.**

• În alte cazuri, funcțiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcția selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex.: „Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit” și „Temperatură de funcţionare”, sau „Funcţie Blocare” sau „Temporizator”).

Aşteptaţi până când afişajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

## AFIȘAJ ZONĂ DE GĂTIT

pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

| Funcție | Valoare |
|---|---|
| Zona de gătit aprinsă | 0 |
| Nivel de Putere | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală) | H |
| Pot Detector (Detector vas de gătit) | u |
| Funcție Bridge Zone (Zonă punte) activată | n |
| Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată | u |
| Funcție Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) activată | L |
| Funcţie Pauză | II |
| Funcție Automatic Heat UP (Încălzire Automată) | A |

## CARACTERISTICILE PLITEI DE GĂTIT

● **Safe Activation** (Activare Sigură)

Produsul se activează numai în prezenţa vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu porneşte sau se întrerupe în cazul lipsei sau îndepărtării vaselor de gătit.

● **Pot Detector** (Detector vase de gătit)

Produsul identifică automat prezenţa vaselor de gătit pe zonele de gătit.

● **Safety Shut Down** (Oprire de siguranță)

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcţionare care depinde de nivelul de putere setat.

● **Residual Heat Indicator** (Indicator Căldură Reziduală)

În momentul stingerii uneia sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale va fi semnalată printr-un semnal vizual special de pe afișajul zonei respective, prin simbolul H.

## UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

**Observație:** Pentru activarea oricărei funcții, trebuie mai întâi să activați zona dorită

● **Aprindere**

Apăsați scurt (atingeți ușor) tasta ⏻ **ON/OFF (1)** de pe plita de gătit: simbolul ⏻ se va aprinde. **Continuați să apăsați:** toate funcțiile disponibile vor deveni vizibile timp de câteva secunde, după care vor rămâne active doar cele principale; celelalte vor putea fi utilizate și se vor activa ulterior, în timpul folosirii dispozitivului.

**IMPORTANT: toate funcțiile disponibile se vor aprinde cu lumină de intensitate redusă, iar lumina va deveni mai intensă doar în momentul în care vor fi activate.**

Apăsaţi din nou pentru a stinge

**Observație: Aceasta funcţie are prioritate înaintea tuturor celorlalte funcții.**

● **Selectarea zonelor de gătit**

Atingeți **Bara de selectare (6)** corespunzătoare zonei de gătit dorite **EL; CL; CR; ER;**

● **9 Power Level (Nivel de putere)**

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere. Glisați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (6):**

spre dreapta pentru a crește nivelul de putere;

spre stânga pentru a reduce nivelul de putere.

● **Power Booster (Amplificare putere)**

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul 9), care rămâne activ timp de 10 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Apăsați și glisați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (6)** (peste nivelul 9) și activați Power Booster (Amplificare putere)

Nivelul Power Booster (Amplificare putere) este indicat pe afișajul zonei selectate cu simbolul P

● **Bridge Zones (Zone de punte)**

Această funcție permite să se activeze funcționarea pe modul combinat a zonei de gătit **EL** împreună cu zona de gătit **CL** și a zonei de gătit **CR** împreună cu zona de gătit **ER** creând o unică zonă, cu același nivel de putere (2 în total). Aceasta va permite o gătire omogenă cu tăvi și oale de dimensiuni mari.

***Pentru a activa funcția Bridge (Punte):***

• apăsați concomitent **Zona de selectare (6)** aferentă zonelor alese.

• indicatorul **bridge** ⏻ **(10)** al zonelor de gătit selectate se va aprinde. Va fi vizualizat simbolul n pe afișajul zonei **CL** pentru perechea **(EL+CL)** sau al zonei **ER** pentru perechea **(CR + ER)**

• în acest moment, va fi posibilă setarea puterii, glisând cu degetul pe **Zona de selectare (6) EL** pentru perechea **(EL+CL)** sau pe **zona de selectare (6) CR** pentru perechea **(CR + ER).**

***Pentru a dezactiva funcția Bridge (Punte):***

• apăsați concomitent cele două **zone de selectare (6)** aferente perechii de zone pe care doriți să le dezactivați.

● **Temporizator**

Funcția Temporizator este o numărătoare inversă pe care o puteți seta, chiar și concomitent, pe fiecare zonă de gătit.

La sfârșitul intervalului de timp setat, zonele de gătit se sting automat, iar utilizatorul este atenționat printr-un mesaj sonor adecvat.

***Activarea/reglarea funcției Temporizator pentru plita de gătit:***

• Selectați zona de gătit (o altă putere în afară de 0)

• Apăsați concomitent pe — **(4a) și** + **(4b)** pentru a accesa funcția Temporizator

• Reglarea duratei de timp a temporizatorului:

apăsați selectorul + **(4b)**, pentru a mări timpul de oprire automată

apăsați selectorul — **(4a)**, pentru a reduce timpul de oprire automată

Dacă doriți, repetaţi operațiunea pentru celelalte zone de gătit.

**Observație:** Fiecare zonă de gătit poate avea setat un temporizator diferit; pe afișaj 0.00 **(13)** va apărea, timp de 10 secunde, numărătoarea inversă a ultimei zone de gătit selectate, apoi se va afișa numărătoarea inversă cu timpul cel mai scurt.

După ce temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, va fi emis un semnal sonor (timp de 2 minute, sau care poate fi oprit apăsând oricare tastă a plitei), iar afișajul **(13)** se va aprinde intermitent.

**Notă:** în dreptul afișajului zonei de gătit, cu temporizatorul în funcțiune, apare simbolul ⏲ **(11)**

***Pentru închiderea temporizatorului:***

• selectaţi zona de gătit dorită.

• setați valoarea temporizatorului la 0.00 , apăsând pe — **(4a)**

**Observație:** funcţia rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.

● **Power Limitation (Limitare putere):**

Funcția Power Limitation (Limitare Putere) permite să se seteze funcționarea aparatului, limitând curentul maxim absorbit de către acesta (KW).

**Notă:** setarea trebuie să se facă cu plita oprită, în momentul conectării plitei de gătit la rețeaua electrică, sau în momentul reconectării rețelei electrice, în cel mult 2 minute, fără a apăsa tasta.

***Pentru a seta funcția Power Limitation (Limitare putere):***

• atingeți și continuați să atingeți tastele **(2)** + **(3)** până la emiterea unui scurt semnal sonor

• glisați concomitent pe **barele de selectare (6) CL** și **EL**, de la stânga la dreapta până la capătul barelor de selectare și continuați să apăsați, până la emiterea unui scurt semnal sonor.

• pe afișajul temporizatorului **(13)** vor apărea simbolurile **PF6** ce indică faptul că este posibilă efectuarea setării.

• afișajul **(8)** zonei **CL** arată setarea actuală:

| Valoare | Putere (kW) |
|---|---|
| 0 | 7,2 KW (setare implicită) |
| 1 | 4,5 KW |

• pentru a modifica setarea funcției Power Limitation, glisați pe **barele de selectare (6) CL**

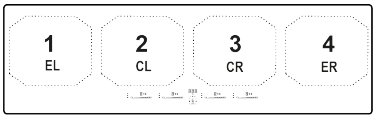
de la stânga la dreapta pentru a mări numărul de Kw, sau de la dreapta la stânga pentru a reduce numărul de Kw

• pentru a salva opțiunea aleasă, apăsați tastele **(2)** + **(3)** , timp de 1 secundă; va fi emis un semnal sonor, pentru a confirma setarea efectuată cu succes.

● **Power Flow (flux de putere)**

Această funcție alocă zonelor de gătit un nivel de putere, în funcție de poziție, așa cum se întâmplă în multe bucătării profesionale, pentru o utilizare cât mai comodă.

În zona **EL** vom avea nivelul (puterea) de funcționare cel mai scăzut și, mergând spre dreapta, vom ajunge la zona cu nivelul (puterea) de funcționare cel mai ridicat **ER**; Conform indicațiilor din tabelul următor.




| Plăci | Putere |
|---|---|
| **1** 2 3 4 | Încălzire |
| 1 **2** 3 4 | 3 |
| 1 2 **3** 4 | 5 |
| 1 2 3 **4** | 9 |

***Activare***

Apăsați pe **(9)** pentru a activa funcția. Ledul de deasupra serigrafiei se va aprinde.

***Dezactivare***

Apăsați din nou pe **(9)** pentru a dezactiva.

## TABEL DE PUTERE

| Nivel de putere | | Tip de gătit | Utilizare (în funcție de experiența și de preferințele de gătire) |
|---|---|---|---|
| Putere max | P | Încălzire rapidă | creștere în scurt timp a temperaturii mâncărurilor, până la fierberea rapidă în cazul apei, sau încălzirea rapidă a lichidelor de gătire |
| | 8-9 | Prăjire – fierbere | rumenire, începere a gătitului, prăjire produse congelate, fierbere rapidă |
| Putere ridicată | 7-8 | Rumenire – prăjire - fierbere - gătit la grătar | călire, menținerea fierberii intense, gătit și gătit la grătar (de scurtă durată, 5-10 minute) |
| | 6-7 | Rumenire - gătire – mâncăruri scăzute – prăjire – gătit la grătar | călire, menținerea fierberii ușoare, gătit și gătit la grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzirea accesoriilor |
| Putere medie | 4-5 | Gătire – mâncăruri scăzute – prăjire - gătit la grătar | gătitul mâncărurilor scăzute, menținerea fierberilor delicate, gătit (de lungă durată), omogenizarea pastelor făinoase |
| | 3-4 | Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare | preparate cu gătire de lungă durată (orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte), omogenizarea pastelor făinoase |
| | 2-3 | Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare | preparate cu gătire de lungă durată (cu volum sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte) |
| Putere joasă | 1-2 | Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare | topirea untului, topirea delicată a ciocolatei, decongelarea produselor de mici dimensiuni |
| | 1 | Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare | menținerea la cald a unor mici porții de mâncăruri care tocmai au fost gătite, sau menținerea temperaturii platourilor și omogenizarea pilafurilor |
| OFF | 0 | Suprafață de sprijin | Plita de gătit în stand-by sau oprită (posibilă prezenţă de căldura reziduală la sfârşitul gătirii, semnalată cu H-L-O) |

# 4. ÎNTREȚINERE

**Atenție! Înainte de orice operaţiune de curăţare sau întreţinere, asiguraţi-vă că zonele de gătit sunt oprite şi că indicatorul luminos de căldură nu mai este afişat.**

## ÎNTREȚINERE PLITĂ DE GĂTIT

**● Curățarea plitei cu inducție**

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

**Important:**

• Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea lor, în timp, poate deteriora sticla.

• Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.

**• NU UTILIZAŢI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!**

După fiecare utilizare, lăsaţi plita să se răcească şi curăţaţi-o pentru a îndepărta petele şi depunerile cauzate de resturi de alimente. Zahărul sau alimentele cu un conţinut ridicat de zahăr pot deteriora plita şi trebuie eliminate imediat. Sarea, zahărul şi nisipul pot zgâria suprafaţa de sticlă. Utilizaţi o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curăţarea plitei (respectaţi indicaţiile producătorului).

Необходимо неукоснительно придерживаться инструкций, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, ущерб или пожары, обусловленные несоблюдением инструкций, приведенных в данном руководстве. Прибор предназначен только для домашнего использования для приготовления пищи. Запрещено использование для других целей (например, для обогрева помещений). Производитель снимает с себя всякую ответственность за ненадлежащее применение или неправильные настройки управления.

● Внимательно прочитайте инструкции, так как в них содержится важная информация по установке, применению и технике безопасности.

● Запрещено вносить изменения в электрическую систему прибора.

● Перед началом установки оборудования проверьте целостность и сохранность всех компонентов. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

Убедитесь в целостности устройства перед установкой. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

# 1. БЕЗОПАСНОСТЬ И НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

## ⚠ ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимание!** Следует строго придерживаться следующих инструкций: ● Изделие должно быть отключено от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке. ● Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм. Не пытайтесь ремонтировать или не заменять какие-либо компоненты изделия, если это прямо не требуется руководством по эксплуатации. ● Заземление изделия является обязательным по закону. - Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение изделия, встроенного в мебель, к электрической сети. ● Для того чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, необходим соответствующий стандартам всеполярный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети в случае перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа. ● Не использовать тройники или удлинители. ● По окончании установки у пользователя не должно быть доступа к электрическим компонентам. ● Изделие и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям. ● Не позволяйте детям играть с изделием. Следует держать детей на расстоянии и под присмотром, так как доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования. ● Для носителей кардиостимуляторов и активных имплантатов перед использованием индукционной варочной панели важно проверить, совместим ли их стимулятор с использованием изделия. ● В процессе и после использования не касаться нагревательных элементов изделия. ● Избегайте соприкосновения изделия с тканями или другими легко воспламеняющими материалами, пока все его части не охладятся, риск возгорания. ● Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на изделие или вблизи него. ● При сильном нагревании жиры и масла легко воспламеняются. Необходимо следить за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла. ● Если панель имеет трещины, выключите изделие во избежание поражения электрическим током. ● Изделие не предназначено для включения через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления. ● Готовка без присмотра на варочной панели с использованием растительного масла или жира опасна и может привести к пожару. ● За приготовлением пищи нужно следить. Процесс быстрой готовки должен проходить под постоянным надзором. ● НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой. Следует выключить изделие и погасить огонь при помощи, например, крышки или противопожарного одеяла. ● Опасность пожара: не кладите предметы на варочную поверхность. ● Не применяйте системы очистки паром, риск удара электрическим током. ● Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреться. ● Перед подключением изделия к электросети: проверьте табличку с данными (расположенную в нижней части прибора), чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют напряжению сети и что разъем для подключения подходящий. При возникновении сомнений следует обратиться к квалифицированному электрику.

**Важно:** ● После использования выключить варочную панель при помощи соответствующего устройства управления, не полагаясь на детектор посуды. ● Избегать проливания жидкостей, при кипячении или нагревании жидкостей следует уменьшать интенсивность нагрева. ● Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородами или без посуды. ● По окончании приготовления пищи выключить соответствующую зону. ● Никогда не использовать алюминиевую фольгу для готовки, и никогда не класть продукты, обернутые в алюминиевую фольгу, прямо на панель. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему изделию. ● Никогда не нагревать консервные банки с продуктами питания, предварительно не открыв их: банка может взорваться! Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных панелей. ● Использование режимов

повышенной мощности, такого как функция Booster, не подходит для нагрева некоторых жидкостей, например, масла для жарки. Чрезмерный нагрев может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность. ● Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность точно по центру. Ни в коем случае не вставлять никаких предметов между кухонной посудой и варочной поверхностью. ● В случае достижения высоких температур изделие автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон. ● Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытянув вилку, или отключите общий автомат своего жилья. ● При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки. ● Изделием могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию изделия и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним. ● Необходимо следить, чтобы дети не играли с этим изделием. ● Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра. ● Изделие следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию. ● Процесс жарки должен осуществляться под надзором, так как перегретое масло может воспламениться. ● Внимание! При работе варочной панели доступные части могут стать горячими. ● Внимание! Не подключайте изделие к электрической сети до полного завершения установки. ● При установке использовать только крепежные винты, поставляемые вместе с изделием, или, в случае их отсутствия, надлежащий тип винтов. Использовать винты надлежащей длины, как указано в руководстве по установке. ● Важно правильно хранить данное руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случае продажи, отчуждения или перемещения прибора следует убедиться, чтобы руководство находилось вместе с ним.

## ⚠ ТБ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

● Отсоедините изделие от электрической сети. ● Установка должна выполняться квалифицированным персоналом, знающим действующие нормы по установке и технике безопасности. ● Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, нанесенный в результате несоблюдения указаний, содержащихся в данном разделе. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить снятие варочной поверхности с рабочей поверхности. ● Убедитесь, что указанное напряжение на табличке данных установленной на дне изделия соответствует той, что находится в помещении, где он будет установлен. ● Не используйте удлинители. ● Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей. ● Если изделие не снабжено кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм2 при мощности до 5500 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм2. ● Ни в одной из точек температура кабеля не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении. - Изделие предназначено для постоянного подключения к электрической сети, поэтому следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, и который будет легко доступен после установки.

● **Внимание!** Замена соединительный кабеля должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.

● **Внимание!** Перед повторным подключением цепи к сети питания для проверки ее правильного функционирования следует всегда проверять, чтобы сетевой кабель был смонтирован правильно.

## ⚠ ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

● Установка как электрической части, так и механической, должна выполняться специализированным персоналом.

● **Перед началом установки:** После распаковки изделия убедитесь, что оно не повреждено в процессе транспортировки, а в случае обнаружения проблем, обратитесь к дистрибьютору или в отдел обслуживания клиентов, прежде чем приступить к установке. Убедитесь, что внутри упаковки нет (с целью транспортировки) комплектующих материалов (например, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить. Кроме того, следует убедиться, что вблизи места установки имеется электрическая розетка.

**● Подготовка мебели для встраивания:**

• Выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите опилки.

Минимальное расстояние между варочной поверхностью и стенкой должно быть не менее 50mm фронтально и не менее 50mm по бокам. Расстояние до навесных шкафов должно быть минимум 550mm.

Примечание. При расчете размеров следует учитывать указания производителя кухни.

• **Важно:** используйте однокомпонентный клей-герметик (S), устойчивый к температурам до 250°. Перед установкой склеиваемые поверхности необходимо тщательно очистить, удалив все вещества, которые могут препятствовать их адгезии (например, антиадгезивы, консерванты, смазки, масла, порошки, остатки клея и т.п.). Клей необходимо равномерно распределить по всему периметру рамы. После

склеивания дайте клею высохнуть в течение примерно 24 часов.

● **Внимание!** Несоблюдение данных инструкций при установке винтов и фиксирующих приспособлений может повлечь за собой риски, связанные с электричеством.

● **Примечание:** для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики: эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеящим слоем на основе акрилата, соответствие стандарту DIN EN 60454; плохая горючесть; отличная устойчивость к старению; устойчивость к перепадам температуры; устойчивость к низким температурам.

## УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ



Этот аппарат маркирован классификационным знаком в соответствии с Директивой 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Контролируя, чтобы этот продукт утилизировался должным образом. Пользователь помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья. Этот символ на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий сборочный пункт, занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования. Утилизуйте согласно местным нормативам по переработке отходов. Для получения дополнительной информации по обращению с данным изделием, переработке и утилизации, следует обратиться в соответствующий местный орган, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

## НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Этот прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами, соответствует норме (ЕС) № 1935/2004 и был спроектирован, изготовлен и выпущен на рынок в соответствии с требованиями по безопасности директивы по низковольтному оборудованию 2014/35/UE, требованиями по защите директивы по электромагнитной совместимости 2014/30/UE.

# 2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

● **Емкости для варки**

**Используйте только кастрюли, которые имеют этот символ.**

**Важно:**

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте посуду:

• с неровным днищем;

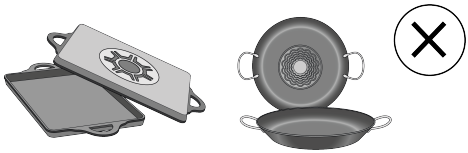
• металлическую с эмалированным днищем;

• с шероховатым днищем - во избежание царапин на варочной панели;

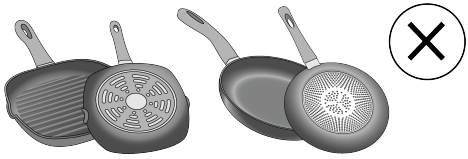
• никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.

• Не все кастрюли, пригодные для индукционных панелей, достаточно хорошо работают по причине того, что их днища не полностью изготовлены из ферромагнитных материалов! Покупая посуду, проконтролируйте, чтобы:

• Днище было полностью изготовлено из ферромагнитных материалов. В противном случае падает эффективность и равномерность теплопередачи, а температура поверхности посуды может быть не подходящей

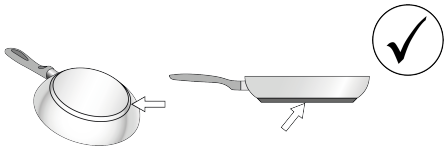


• Днище не содержало алюминия: посуда не будет разогреваться индукторами, или они ее вообще не обнаружат.



• Днища не оказались неровными и с шероховатой поверхностью.

• Они уменьшают поверхность контакта индуктора с посудой, понижая эффективность нагрева и ухудшая результаты приготовления.



● **Рекомендуемые диаметры дна кастрюль**

**ВАЖНО: при несоответствующих диаметрах посуды варочные зоны не включаются.** Чтобы узнать, каков минимальный диаметр посуды для готовки у каждой отдельной зоны, см.

иллюстрированную часть данного руководства.

**Внимание: Чтобы сохранить эффективность приготовления и качество продукта, НЕ рекомендуется использовать индукционные адаптеры.**

**● Емкости, изготовленные ранее**

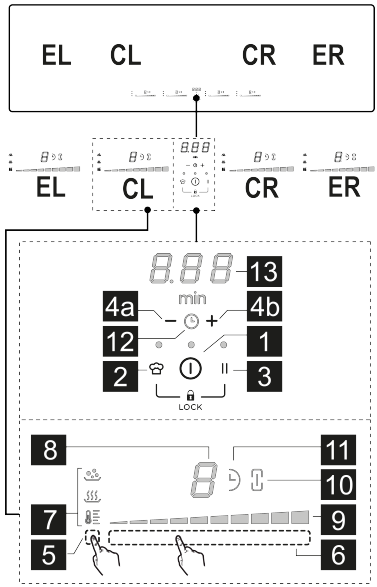
Можно проверить, обладает ли материал кастрюли магнитными свойствами при помощи простого магнита. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них. И в этом случае имеют силу указания предыдущего параграфа.

**● Энергосбережение**

Используйте сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки. Используйте только кастрюли и сковороды с плоским дном. Где это возможно, закрывайте кастрюли крышками в процессе варки. Готовьте овощи, картофель, и т. д. в небольшом количестве воды, чтобы уменьшить время приготовления. Используйте скороварку, это значительно уменьшает энергопотребление и время варки. Ставьте кастрюлю в центре варочной зоны, отмеченной на поверхности.

# 3. РАБОТА УСТРОЙСТВА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




| К. | Функция |
|---|---|
| 1 | ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности |
| 2 | Включение Chef Function (функции шеф-повара) |
| 3 | Пауза |
| 2+3 | Child Lock (блокировка от детей)/настройка функции Power limitation (ограничение мощности) |
| 4a 4b | Активация и управление таймером и таймером для варки яиц (Egg Timer) |
| 5 | Включение функции Temperature Manager (управление температурой) |
| 6 | Выбор варочной зоны/выбор уровня мощности |

| Индикатор | Функция |
|---|---|
| 7 | Индикатор уровня Temperature Manager (управление температурой) |
| 8 | Индикация положения варочной зоны |
| 9 | Индикатор Power Level (уровень мощности) |
| 10 | Индикатор включения функции Bridge (мост) |
| 11 | Индикатор включения таймера |
| 12 | Индикатор Egg Timer (таймер для варки яиц) активен |
| 13 | Дисплей таймера и таймера для варки яиц |

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В данном руководстве описаны основные функции, а для доступа к полным инструкциям в сети интернет необходимо использовать QR-код, имеющийся на первых страницах. Все функции этой индукционной плиты разработаны с соблюдением самых строгих стандартов безопасности. Поэтому:

• **Некоторые функции не активируются или отключаются автоматически при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.**

• В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: “Включить варочную поверхность” без функций “Выбор варочной зоны” и “Рабочая температура”, либо “Функция Lock (блокировка)” или “Таймер”).

Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

## ДИСПЛЕИ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

| Функция | Значение |
|---|---|
| Варочная зона включена | 0 |
| Power Level (Уровень мощности) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Индикатор остаточного тепла) | H |
| Pot Detector (датчик наличия посуды) | U |
| Функция Bridge Zone (совмещенная зона) включена | n |
| Функция Temperature Manager (управление температурой) включена | u |
| Функция Child Lock (защита от детей) включена | L |
| Функция Пауза | II |
| Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев) | A |

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

● **Safe Activation (безопасное включение)**

Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.

● **Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)**

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

● **Safety Shut Down (Предохранительное отключение)**

В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

● **Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)**

После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее соответствующей зоны в виде символа H.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

**Примечание:** для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону

● **Включение**

Кратковременно нажмите (коснитесь) ⏻ **ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1)** на варочной панели: загорится символ ⏻. **Если продолжить нажимать:** на несколько секунд станут видны все доступные функции, после чего активными останутся только основные; остальные можно использовать, и они будут активированы позже, во время использования устройства.

**ВАЖНО: все доступные функции будут подсвечиваться с небольшой яркостью, подсветка станет ярче только тогда, когда функция будет подключена.**

Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

**Примечание: Данная функция является приоритетной по отношению ко всем остальным.**

● **Выбор варочных зон**

Коснитесь **Панели выбора (6)**, соответствующей требуемой варочной зоне **EL, CL, CR, ER**.

● **9 Power Level (9 уровней мощности)**

Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности. Проведите пальцами вдоль **Панели выбора (6)**:

вправо для увеличения уровня мощности;

влево для уменьшения уровня мощности.

● **Power Booster (усилитель мощности)**

Изделие имеет дополнительный уровень мощности (выше уровня 9), который активируется на 10 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (6)** (за пределы уровня 9) для включения функции Power Booster (усилитель мощности

Уровень Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны с помощью пиктограммы P

● **Bridge Zones (совмещенные зоны)**

Эта функция обеспечивает работу в совмещенном режиме варочной зоны **FL** с варочной зоной **RL** и варочной зоны **CR** с варочной зоной **RR**, путем создания единой зоны с тем же уровнем мощности (всего 2). Такая функция позволяет обеспечивать равномерную тепловую обработку в посуде больших размеров.

***Для включения функции Bridge:***

• одновременно нажмите на **зону выбора (6)** выбранных зон.

• загорится индикатор **Bridge** ⏻ **(10)** выбранных варочных зон. Отобразится символ n на дисплее зоны **CL** для пары **(EL+CL)** или **ER** длдя пары **(CR + ER)**

• после этого можно будет задавать мощность, проводя пальцем по **зоне выбора (6) EL** для пары **(EL+CL)** или **зоне выбора (6) CR** для пары **(CR + ER).**

***Для выключения функции Bridge:***

• одновременно нажмите две **зоны выбора (6)** пары зон, которые необходимо выключить.

**● Timer (таймер)**

Функция таймера является обратным отсчетом, который можно задать в каждой варочной зоне, в том числе и одновременно.

В конце заданного периода варочные зоны автоматически выключатся, а пользователя предупредит специальный звуковой сигнал.

***Включение/регулировка функции Timer для варочной поверхности:***

• Выберите варочную зону (уровень мощности больше 0)

• Нажмите одновременно **(4a) и** **(4b)** для доступа к функции Timer

• Установите время, отсчитываемое функцией Timer:

нажмите переключатель **(4b)**, для увеличения времени автоматического выключения

нажмите переключатель **(4a)** для уменьшения времени автоматического отключения.

При необходимости повторите операцию для других варочных зон.

**Примечание:** Для каждой варочной зоны можно установить отдельный таймер. На дисплее 0.00 **(13)** на 10 секунд появится обратный отсчет последней выбранной зоны, после чего начнется отображение обратного отсчета с наименьшим периодом.

Как только таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии любой кнопки поверхности), а дисплей **(13)** будет мигать.

**Примечание:** рядом с дисплеем варочной зоны, при использовании таймера, появляется пиктограмма **(11)**

***Для выключения таймера:***

• выберите требуемую варочную зону;

• установите значение таймера, равное 0.00, с помощью **(4a)**

**Примечание:** функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

**● Power Limitation (Ограниченная мощность):**

Функция Power Limitation/Ограниченная мощность позволяет задавать режим работы устройства с ограничением максимума потребляемой мощности (кВт).

**Примечание:** эту настройку необходимо выполнить при выключенной индукционной плите в момент подсоединения к электрической сети или в момент повторного подключения к сети, в течение последующих 2 минут, не нажимая кнопку.

***Для настройки функции Power Limitation (Ограничение мощности):***

• нажмите и удерживайте кнопки **(2)**+ **(3)**до тех пор, пока не прозвучит короткий звуковой сигнал

• проведите пальцами одновременно по **панелям выбора (6) CL** и **(3) EL**, слева направо до конца **панелей выбора**, и удерживайте до подачи короткого звукового сигнала.

• дисплей таймера **(13)** отображает символы CFG, указывая на возможность выполнения настройки.

• на дисплее **(8)** зоны **CL** отображается текущая настройка:

| **Значение** | **Мощность (кВт)** |
|---|---|
| 0 | 7,2 кВт (настройка по умолчанию) |
| 1 | 4,5 кВт |

• для изменения настройки ограничения мощности (Power Limitation) проведите по **Панелям выбора (6) CL**

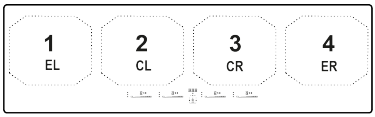
слева направо, чтобы увеличить мощность, и справа налево для ее уменьшения

• для сохранения сделанного выбора, удерживайте нажатыми кнопки **(2)** + **(3)**в течение 1 с; прозвучит звуковой сигнал подтверждения сделанной настройки.

● **Power Flow (поток мощности)**

Эта функция присваивает варочным зонам уровень мощности в зависимости от положения, как это происходит на многих профессиональных кухнях, для простоты использования.

В зоне **EL** будет самый низкий рабочий уровень (мощность), а справа будет зона с самым высоким рабочим уровнем (мощностью) **ER**, как указано в следующей таблице.




| Плиты | Мощность |
|---|---|
| **1** 2 3 4 | Warming (нагрев) |
| 1 **2** 3 4 | 3 |
| 1 2 **3** 4 | 5 |
| 1 2 3 **4** | 9 |

***Включение***

Нажмите **(9)** для включения функции. Загорится индикатор над наклейкой.

***Отключение***

Нажмите еще раз **(9)** для отключения.

## ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

| Уровень мощности | | Типология готовки | Применение (исходя из опыта и навыков готовки) |
|---|---|---|---|
| **Макс. мощность** | P | Быстрый разогрев | подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей |
| | 8-9 | Жарка - кипячение | подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипячение |
| **Высокая мощность** | 7-8 | Поджаривание до золотистого цвета – поджаривание - кипячение - гриль | поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут) |
| | 6-7 | Поджаривание до золотистого цвета - варка – тушение – поджаривание - гриль | поджаривание, поддержание несильного кипения, жарка как на гриле (средней длительности, 10-20 минут), предварительный подогрев принадлежностей |
| **Средняя мощность** | 4-5 | Варка – тушение – поджарка - гриль | тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты) |
| | 3-4 | Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление | длительные варки (рис, соусы и подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко), томление макаронных изделий |
| | 2-3 | Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление | длительные готовки (объемы меньше одного литра: рис, соусы, подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко) |
| **Низкая мощность** | 1-2 | Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок | растапливание масла, деликатное топление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов |
| | 1 | Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок | поддержание тепла в небольших порциях только что приготовленной пищи, поддержание температуры сервировочных блюд, томление и доведение до кондиции ризотто |
| **ВЫКЛ** | 0 | Опорная поверхность | Варочная поверхность в режиме готовности (stand-by) или выключена (возможно наличие остаточного тепла после окончания готовки, с индикацией H-L-O) |

# 4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.**

## УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

**● Очистка индукционной поверхности**

Варочную панель следует чистить после каждого применения.

**Важно:**

• Не используйте жесткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.

• Не применяйте раздражающие химические детергенты, такие как спреи для печей или пятновыводители.

**• НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ УСТРОЙСТВА ЧИСТКИ СТРУЕЙ ПАРА!!!**

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи. Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно. Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность. Применяйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для варочных поверхностей (соблюдая инструкции производителя).

Неухильно дотримуватися інструкцій, наведених в цьому посібнику. Відхиляється будь яка відповідальність за можливі несправності, пошкодження або пожежі, які виникли при використанні пристрою внаслідок недотримання інструкцій, наведених в даному посібнику. Пристрій призначений виключно для побутового використання для приготування їжі. Не дозволяється використовувати з іншою метою (напр. для опалення приміщення). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або помилкове налаштування команд.

● Уважно прочитайте інструкції: вони містять важливу інформацію по встановленню, використанню та безпеці.

● Заборонено вносити зміни в електричну частину пристрою.

● Перед встановленням пристрою переконайтесь у відсутності пошкоджених компонентів. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

● Перед встановленням переконайтесь у відсутності пошкоджень пристрою. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

# 1. БЕЗПЕКА ТА НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

## ⚠ ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**Увага!** Уважно дотримуйтеся наступних інструкцій: ● Перш ніж виконувати будь-які монтажні роботи, виріб необхідно від'єднати від мережі. ● Установка або обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком, у відповідності до інструкцій виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. Не ремонтуйте та не замінюйте частини виробу, якщо це не обумовлено в посібнику з використання. ● Заземлення виробу є обов'язковим згідно законодавства. ● Кабель живлення повинен бути достатньо довгим, щоб можна було підключити вбудований у меблі виріб до електромережі. - Щоб установка відповідала діючим нормам безпеки, потрібно встановити належний всеполюсний вимикач, який забезпечить повне відключення від мережі у випадку перенапруги категорії III, у відповідності з правилами установки. ● Не використовувати трійники та подовжувачі. ● Після закінчення установки, користувач не повинен мати доступ до електричних компонентів приладу. ● Виріб та його доступні частини стають гарячими в процесі використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. ● Стежте, щоб діти не гралися з виробом; тримайте його подалі від дітей, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання. ● Носії кардіостимуляторів і активних імплантатів перед використанням індукційної робочої поверхні мають упевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв. ● В процесі і після використання не торкайтесь нагрівальних елементів виробу. ● Уникайте контакту з тканинами та іншими легко займистими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин виробу, існує ризик займання. ● Не ставте легкозаймисті матеріали на виріб або поряд з ним. ● Перегрітий жир та олія легко спалахують. Контролювати приготування їжі, багатої жиром і олією. ● Якщо на поверхні є тріщини, вимкніть виріб, щоб уникнути ураження електричним струмом. ● Виріб не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування. ● Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. ● За процесом приготування їжі потрібно стежити. Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати. ● НИКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь за допомогою води. Вимкніть виріб і загасіть вогонь, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. ● Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні. ● Не використовувати парові очищувачі, ризик ураження електричним струмом. ● Не ставте металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися. ● Перед підключенням виробу до електричної мережі: перевірте табличку з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб упевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та електричної розетки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

**Важливо:** ● Після використання вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду. ● Уникайте розливу рідини; ля цього під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла. ● Не залишайте нагрівальні елементи включеними з порожніми каструлями і сковородами або без посуду. ● По завершенню приготування, вимкніть відповідну конфорку. ● Під час приготування в жодному разі не використовуйте алюмінієву фольгу, та в жодному разі не ставте продукти, упаковані в фольгу. Алюміній розплавиться и непоправно пошкодить ваш виріб. ● Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути! Це попередження стосується також всіх інших типів варильних поверхонь. ● Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність. ● Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлею та робочою поверхнею. ● У випадку високих температур виріб автоматично зменшує рівень потужності конфорки. ● Перед виконанням будь-яких операцій з очищення або техобслуговування вимкніть прилад від електромережі, витягнувши вилку, або відключіть загальний автомат

свого житла. ● При виконанні всіх операцій по установці і техобслуговуванню використовуйте робочі рукавички. ● Виробом можуть користуватися діти віком не менше, ніж 8 років, а також особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, але лише під наглядом, або після того, як вони отримали відповідні інструкції щодо безпечного використання виробу та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням. ● Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з виробом. ● Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду. ● Виріб необхідно регулярно очищати як зсередини, так і ззовні (ПРИНАЙМНІ РАЗ НА МІСЯЦЬ); в будь якому разі дотримуйтесь того, що прямо вказано в інструкціях з обслуговування. ● Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло. ● Увага! Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини приладу можуть нагріватися. ● Увага! Не підключайте прилад до електричної мережі до повного завершення операцій установки. ● Під час установки використовуйте тільки ті гвинти, що постачаються в комплекті з пристроєм, або, якщо вони не входять в комплект, придбайте правильний тип гвинтів. Використовуйте гвинти належної довжини, як зазначено в Керівництві по установці. ● Важливо зберігати цей посібник, щоб ви могли в будь-який час звернутися до нього. У випадку продажу, передачі або переміщення переконатися, що посібник залишиться разом з пристроєм.

## ⚠ ТБ ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

● Від'єднайте виріб від джерела живлення. ● Установка повинна виконуватись кваліфікованим персоналом, ознайомленим з чинними нормами з питань установки і безпеки. ● Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі. ● Кабель живлення повинен бути достатньо довгим щоб забезпечити зняття варильної поверхні з робочої поверхні. ● Переконайтеся, що напруга, що вказана на табличці, розташованій на зворотній стороні виробу, відповідає напрузі в будинку, де він буде встановлений. ● Не використовуйте подовжувачі. ● Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів. ● У разі, коли пристрій не поставляється з кабелем живлення, використовуйте інший кабель з мінімальним перерізом провідника 2,5 мм2 для потужності до 5500 Вт; а для більших потужностей переріз повен становити 4 мм2. ● В жодному з місць кабель не повинен досягати температури на 50 °C вище за температуру навколишнього середовища. ● Виріб призначений для постійного підключення до електромережі, тому потрібно зробити стаціонарне підключення через стандартний багатополюсний перемикач, який забезпечує повне відключення від електричної мережі в умовах перенапруги категорії III і легкий доступ після установки.

● **Увага!** Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитися авторизованим сервісним центром або особою з подібною спеціалізацією.

● **Увага!** Перед тим, як під'єднувати контур до мережі і перевіряти правильність роботи, завжди перевіряйте, щоб мережевий кабель був правильно змонтований.

## ⚠ ТБ ДЛЯ МОНТАЖНИХ РОБІТ

● Як електричний, так і механічний монтаж повинен виконуватися спеціалізованим персоналом.

● **Перед початком установки:** Після розпакування виробу переконайтеся, що він не був пошкоджений під час транспортування, а в разі виникнення проблем зверніться до дилера або до служби підтримки клієнтів, перш ніж почати установку. Переконайтеся, що куплений виріб підходить за розміром для обраної зони установки. Переконайтеся, що всередині упаковки немає супутніх матеріалів (наприклад, конвертів із гвинтами, гарантій тощо) (з метою транспортування), їх слід вилучити та зберігати, якщо це необхідно. Також переконайтеся, що поблизу місця установки є електрична розетка

**● Підготовка меблів для вмонтування:**

• Виконайте всі роботи з вирізання отворів в меблях, перш ніж вставляти варильну поверхню, і обережно видаліть стружку або залишки тирси.

Мінімальна відстань між варильною поверхнею та стіною має бути щонайменше 50mm спереду, щонайменше 50mm збоку та щонайменше 550mm відносно верхніх навісних шафок.

NB: при плануванні простору слід дотримуватися вказівок виробника кухні.

• **Важливо:** використовуйте однокомпонентний герметик (S), який витримує температуру до 250°. Перед монтажем слід ретельно очистити поверхні, що підлягають склеюванню, та видалити будь-які речовини, які можуть знизити адгезію (напр., антиадгезиви, консерванти, жири, олія, порошки, залишки старого клею і т.д.). Клей необхідно розподілити рівномірно по всьому периметру рами. Після склеювання залиште клей висихати приблизно на 24 години.

● **Увага!** Неправильна установка гвинтів і кріпильних виробів, не у відповідності до цих інструкцій, може призвести до небезпеки ураження електричним струмом.

● **Примітка:** для правильного монтажу виробу доцільно проклеїти труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики: еластична плівка з м'якого ПВХ з клеєм на акрилатній основі, має відповідати стандарту DIN EN 60454, вогнестійка; має відмінну стійкість до старіння, стійка до різких перепадів температури, можна використовувати при низьких температурах.

## УТИЛІЗАЦІЯ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ТЕРМІНУ СЛУЖБИ



Цей апарат маркований класифікаційним символом відповідно до Директиви 2012/19/ EC - UK SI 2013 No.3113, Про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Контролюючи, щоб цей продукт утилізували належним чином. Користувач допомагає запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я. Символ на самому виробі або супроводжувальній документації вказує, що при утилізації даного виробу з ним не можна поводитися як з будь-якими іншими побутовими відходами. Натомість його слід віддавати у відповідний пункт прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. За більш докладнішою інформацією про правила поводження з такими виробами, їх утилізації та переробки звертатися в місцеві органи влади, в службу по утилізації відходів або в магазин, в якому був придбаний даний пристрій.

## НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

Цей прилад, призначений для контакту з харчовими продуктами, відповідає регламенту (ЄС) № 1935/2004 і розроблений, виготовлений і розміщений на ринку відповідно до вимог техніки безпеки Директиви 2014/35/ ЄС про низьку напругу, вимог щодо захисту, викладених у Директиві «EMC» 2014/30/ЄС.

# 2. ВИКОРИСТАННЯ

**● Ємності для приготування**

**Використовуйте лише посуд із цим символом.**

**Важливо:**

щоб уникнути незворотного пошкодження варильної поверхні не використовуйте посуд:

• з нерівним днищем;

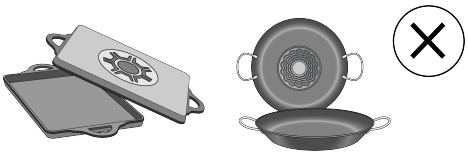
• металевий з емальованим днищем;

• з шорстким днищем, щоб уникнути подряпин на варильній поверхні;

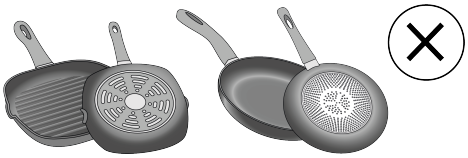
• ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхнею.

• Не всі каструлі, придатні для індукційних панелей, досить ефективні унаслідок того, що їх днища не повністю виготовлені з феромагнітних матеріалів! Купуючи посуд, проконтролюйте, щоб:

• днище було повністю виготовлене з феромагнітних матеріалів. Інакше падає ефективність і рівномірність теплопередачі, а температура поверхні посуду може бути невідповідною;

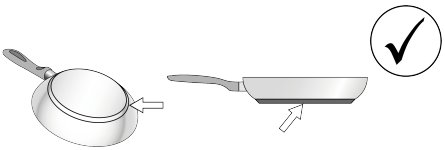


• днище не містило алюмінію: посуд не розігріватиметься індукторами, або вони її взагалі не виявлять;



• днища не виявилися нерівними і з шорсткою поверхнею;

• вони зменшують поверхню контакту індуктора з посудом, знижуючи ефективність нагріву і погіршуючи результати приготування.



**● Рекомендовані діаметри дна каструль**

**ВАЖЛИВО: якщо каструлі не належних розмірів варильні зони не вмикаються.** Щоб взнати, яким є мінімальний діаметр посуду для готування в кожної окремої зони, див. ілюстровану частину даного керівництва.

**Увага: Щоб зберегти ефективність приготування та якість продукту, НЕ рекомендується використовувати індукційні адаптери.**

**● Існуючі ємності**

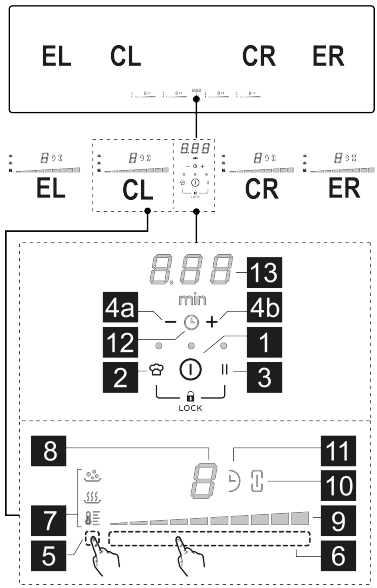
Можна перевірити, чи володіє матеріал каструлі магнітними властивостями за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні для використання. І в цьому випадку мають силу вказівки попереднього параграфа.

**● Енергозбереження**

Використовуйте сковорідки та каструлі з діаметром дна, що дорівнює діаметру зони готування. Використовуйте тільки каструлі та сковорідки з плоским дном. - По можливості накривайте каструлі кришкою під час приготування. Готуйте овочі, картоплю тощо у невеликій кількості води, щоб скоротити час приготування. Використання скороварки ще більше зменшує споживання енергії та час приготування. Розмістіть каструлю в центрі зони готування, позначеної на поверхні.

# 3. РОБОТА ПРИСТРОЮ

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ




| К. | Функція |
|---|---|
| 1 | ВВІМК./ВИКЛ. варильної поверхні |
| 2 | Активація Chef Function |
| 3 | Пауза |
| 2+3 | Child Lock / Налаштування Power limitation |
| 4a 4b | Активація та керування Timer та Egg Timer |
| 5 | Активація Temperature Manager |
| 6 | Вибір конфорки / Вибір рівня Power Level |

| Індикатор | Функція |
|---|---|
| 7 | Індикатор рівня Temperature Manager |
| 8 | Індикатор розташування конфорки |
| 9 | Індикатор Power Level |
| 10 | Індикатор Bridge активовано |
| 11 | Індикатор ввімкнення таймера |
| 12 | Індикатор Egg Timer активовано |
| 13 | Дисплей Timer та Egg Timer |

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

В даному керівництві описані основні функції, а для доступу до повних інструкцій в мережі інтернет необхідно використовувати QR-код, який заходиться на перших сторінках. Всі функції цієї індукційної плити розроблені з дотриманням найстрогіших стандартів безпеки. З цієї причини:

**• Деякі функції не активуються, або автоматично вимикаються при відсутності посуду на конфорках, або коли вони погано розташовані.**

• В інших випадках активовані функції автоматично відключаться через декілька секунд, коли обрана функція вимагає подальшого вводу параметрів, а налаштування не відбувається (наприклад .: “Увімкніть варильну поверхню” без “Оберіть конфорку” та “Робоча температура”, чи “Функція Lock” або “Timer”).

Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

## ДИСПЛЕЙ КОНФОРОК

на дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

| Функція | Значення |
|---|---|
| Конфорка увімкнена | 0 |
| Power Level (Рівень потужності) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Індикатор залишкового тепла) | H |
| Pot Detector (Детектор посуду) | u |
| Функція Bridge Zone активована | n |
| Функція Temperature Manager активована | u |
| Функція Child Lock активована | L |
| Функція паузи | II |
| Функція Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву | A |

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОВЕРХНІ

● **Safe Activation** (Безпечна активація)

Пристрій вмикається тільки за наявності каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

● **Pot Detector** (Детектор посуду)

Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.

● **Safety Shut Down** (Безпечне вимкнення)

З міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.

● **Residual Heat Indicator** (Індикатор остаточного тепла)

Після вимкнення однієї або декількох варильних зон на наявність залишкового тепла вказує спеціальний сигнал

на дисплеї відповідної зони у вигляді символу H.

## ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

**Примітка:** Для активації будь-якої функції, спочатку необхідно активувати потрібну конфорку

**● Увімкнення**

Коротко натисніть (доторкніться) ⏻ **ON/OFF (ВВІМК/ВИМК)(1)** варильної поверхні: загориться символ ⏻. **Якщо продовжити натискати:** всі доступні функції стануть видимими на деякий час, після чого активними залишаться лише основні; інші можна використовувати, і вони будуть активовані пізніше, під час використання пристрою.

**ВАЖЛИВО: всі доступні функції будуть освітлені слабким світлом, що стане більш інтенсивним лише тоді, коли вони будуть активовані.**

Натисніть цю кнопку ще раз для вимкнення

**Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.**

**● Вибір конфорки**

Торкніться **Панелі вибору (6)**, що відповідає бажаній конфорці **EL; CL; CR; ER;**

**● 9 Power Level (9 рівнів потужності)**

Поверхня обладнана 9 рівнями потужності Проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (6):**

у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;

у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

**● Power Booster (Підсилювач потужності)**

Виріб оснащений додатковим рівнем потужності (окрім рівня 9), який залишається активним протягом 10 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (6)** (вище рівня 9) та активуйте підсилювач потужності Power Booster

Рівень Power Booster вказується на дисплеї обраної конфорки символом P

**● Bridge Zones (поєднані зони)**

Ця функція дозволяє об'єднати конфорки **EL** з **CL**, та конфорку **CR** з **ER**, створюючи єдину зону з однаковим рівнем потужності (2 в цілому). Така функція дозволяє забезпечувати рівномірне приготування в посуді великих розмірів.

***Для активації функції Bridge:***

• натисніть **Зону вибору (6)** вибраних зон одночасно.

• засвітиться індикатор **bridge** ⇳ **(10)**, тобто з'єднання вибраних конфорок. Буде відображатися символ n на дисплеї зони **CL** для пари **(EL+CL)** або **ER** для пари **(CR + ER)**

• тепер можна буде встановити потужність, прокручуючи пальцем **Зону вибору (6) EL** для пари **(EL+CL)** або **зону вибору (6) CR** для пари **(CR + ER).**

***Щоб вимкнути функцію Bridge:***

• одночасно натисніть дві **зони вибору (6)** тієї пари зон, які потрібно вимкнути.

**● Timer (таймер)**

Функція Timer – це зворотній відлік, який можна встановити, навіть одночасно, на кожній конфорці.

По завершенню встановленого періоду часу конфорки вимикаються автоматично і користувач попереджається звуковим сигналом.

***Активація//Регулювання функції Timer для варильної поверхні:***

• Оберіть варильну зону (потужність вище 0)

• Одночасно натисніть — **(4a) і** + **(4b)** , щоб увійти до функції Timer

• Налаштуйте часовий проміжок Таймеру:

натисніть перемикач + **(4b)**, щоб збільшити час автоматичного вимкнення

натисніть перемикач — **(4a)**, щоб зменшити час автоматичного вимкнення

Якщо необхідно, повторити операцію для інших конфорок.

**Примітка:** На кожну конфорку можна встановити різний час таймеру; на дисплеї 0.00 **(13)** на 10 секунд з'явиться зворотній відлік останньої обраної конфорки, після чого відображатиметься зворотній відлік найменшого проміжку часу.

Коли таймер закінчить відлік, лунає звуковий сигнал (2 хвилини або його можна зупинити натисканням будь-якої клавіші поверхні), а дисплей **(13)** – блимає,

**Примітка:** на бічній стороні дисплея варильної зони, при увімкненій функції таймеру, з'являється символ ⏲ **(11)**

***Для вимкнення Timer:***

• Оберіть бажану варильну зону.

• налаштуйте значення таймеру 0.00 за допомогою — **(4a)**

**Примітка:** функція залишається активною, якщо ви не натискаєте інші кнопки в цей час.

**● Power Limitation (обмеження потужності):**

Функція Power Limitation / Обмежена потужність дозволяє задавати режим роботи пристрою з обмеженням максимуму споживаної потужності (кВт).

**Примітка:** налаштування повинно відбуватися на вимкненій поверхні в момент її під'єднання до електромережі або під час повторного увімкнення електромережі протягом 2 наступних хвилин, не натискаючи кнопку.

***Для налаштування Power Limitation (обмеження потужності):***

• натисніть і утримуйте клавіші **(2)** + **(3)** , поки не почуєте короткий звуковий сигнал

• одночасно прокрутіть **панелі вибору (6) CL** е **EL**, зліва направо до кінця панелі вибору та продовжуйте торкатися, доки не пролунає короткий звуковий сигнал.

• дисплей таймера (**13**) відображає символи **CFG**, що вказує на можливість виконати налаштування.

• дисплей **(8)** варильної зони **CL** відображатиме поточне налаштування:

| **Значення** | **Потужність (кВт)** |
|---|---|
| 0 | 7,2 кВт (налаштування за замовчуванням) |
| 1 | 4,5 кВт |

• для зміни налаштування Power Limitation/Обмеження потужності проведіть пальцями по **панелям вибору (6 ) CL**

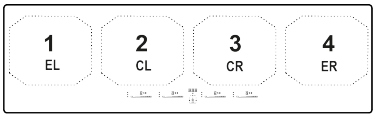
зліва направо, щоб збільшити потужність, або справа наліво, для зменшення потужності

- щоб зберегти зроблений вибір, натисніть кнопки **(2)** + **(3)** на 1 секунду; система подасть звуковий сигнал, який підтвердить виконання налаштування.

● **Power Flow**

Ця функція призначає рівень потужності для конфорок залежно від їхнього положення, як це відбувається на багатьох професійних кухнях, для зручності використання.

У зоні **EL** ми матимемо найнижчий рівень роботи (потужності), а рухаючись праворуч, ми дійдемо до зони з найвищим рівнем роботи (потужності) **ER**; Як зазначено в наступній таблиці.




| **Дека** | **Потужність** |
|---|---|
| **1** 2 3 4 | Warming |
| 1 **2** 3 4 | 3 |
| 1 2 **3** 4 | 5 |
| 1 2 3 **4** | 9 |

***Активація***

Натисніть **(9)**, щоб активувати функцію. Над зображенням засвітиться світлодіод.

***Вимкнення***

Натисніть **(9)** ще раз, щоб вимкнути.

## ТАБЛИЦІ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

| Рівень потужності | | Типологія варіння | Застосування (виходячи з досвіду та навичок готування) |
|---|---|---|---|
| Макс. потужність | P | Швидке розігрівання | під'ім температури їжі протягом короткого періоду часу до швидкого закипання в разі води або швидкого розігрівання різних кулінарних рідин |
| | 8-9 | Жарити – кип'ятити | підрум'янення, початок готування, жаріння продуктів швидкого заморожування, швидке кип'ячення |
| Висока потужність | 7-8 | Підрум'янення - обсмажування - кип'ятіння - гриль | підсмажування, підтримка інтенсивного кипіння, вариво і жаріння як на грилі (ненадовго, 5-10 хвилин) |
| | 6-7 | Підрум'янення - вариво - тушкування - обсмажування - гриль | підсмажування, підтримка несильного кипіння, жаріння як на грилі (середній тривалості, 10-20 хвилин), попереднє підігрівання приладдя |
| Середня потужність | 4-5 | Варити – тушкувати – піджарювати - гриль | тушкування, підтримка слабкого кипіння, вариво (тривале), дуже повільне тушкування пасти |
| | 3-4 | Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування | тривалі варива (рис, соуси і підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко), томління макаронних виробів |
| | 2-3 | Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування | тривалі готування (об'єми менше одного літра: рис, соуси, підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко) |
| Низька потужність | 1-2 | Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків | розтоплення масла, делікатне топлення шоколаду, розмороження малорозмірних харчових продуктів |
| | 1 | Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків | підтримка тепла в невеликих порціях тільки що приготованої їжі, підтримка температури посуду до сервіровки, томління і доведення до кондиції різотто |
| ВИМК | 0 | Опорна поверхня | Варильна поверхня в режимі готовності (stand-by) або вимкнена (можлива наявність залишкового тепла після закінчення готування, про що сигналізує індикація H-L-O) |

# 4. ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

**Увага! Перед початком будь-якої операції з чищення або техобслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.**

## ДОГЛЯД ЗА ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

**● Очищення індукційної поверхні**

Варильну панель слід чистити після кожного використання.

**Важливо:**

• Не використовуйте абразивні засоби, металеві губки. Їх використання з часом може пошкодити скло.

• Не застосовуйте подразні хімічні мийні засоби, такі як спреї для печей або засоби для виведення плям.

**• НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!**

Після кожного використання, залиште поверхню охолоджуватися та прочистіть її, щоб видалити накип та плями, що з'явилися від залишків їжі. Цукор та продукти з високим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню, їх потрібно негайно видаляти. Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню. Використовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні засоби для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

## КК

Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз. Өндіруші осы нұсқаулықтағы нұсқауларды орындамау салдарынан туындаған ақаулар, зақымдар немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды. Бұл құрылғы тек үйде тамақ пісіруге ғана арналған. Басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші осы өнімді дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс баптамаудан туындайтын жауапкершілікті мойнына алмайды.

● Нұсқауларды мұқият оқыңыз: онда орнатуға, іске қосуға және қауіпсіздікке қатысты маңызды ақпарат беріледі.

● Құрылғыға электрлік өзгерістер жасамаңыз.

● Құрылғыны орнатпас бұрын, оның ешбір бөлігінің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

● Орнатпас бұрын құрылғының зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

# 1. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

## ⚠ ЖАЛПЫ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

**Ескеріңіз!** Келесі нұсқауларды қатаң сақтаңыз: ● Кез келген орнату жұмысын орнатпас бұрын құрылғы розеткадан ажыратылуы керек. ● Орнатуды немесе жөндеуді өндірушінің нұсқауларына және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман орындауы керек. Пайдалану нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бөл өнімнің ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды. ● Заң бойынша бұл өнім жерге тұйықталуы тиіс. ● Корпус ішіне кірістірілген бұл өнімді розеткаға қосу мүмкін болуы үшін қуат кабелі жеткілікті ұзын болуы тиіс. ● Орнату жұмыстары қолданыстағы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келуі үшін, монтаж ережелеріне сәйкес, кернеу III санаттан асып кеткен кезде электр қуатының толық ажыратылуына кепілдік беретін, қолдануға рұқсат етілген көп полярлы автоматты ажыратқыш орнатылуы қажет. ● Бірнеше розеткалы ұзартқышты немесе басқа да ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. ● Орнату аяқталғаннан кейін, электрлік бөлшектер одан әрі пайдаланушыға қолжетімді болмауы керек. ● Қолдану кезінде осы өнім мен оның қолжетімді бөлшектері ыстық болуы мүмкін. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз. ● Балалардың осы өніммен ойнамауын қадағалаңыз; қолданыс кезінде қолжетімді бөлшектер ыстық болуы мүмкін болғандықтан, балаларды қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз және оларды қадағалаңыз. ● Кардиостимуляторлары мен қосулы имплланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының осы өніммен үйлесімді екенін тексеруі керек. ● Пайдалану кезінде және одан кейін осы өнімнің қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. ● Майлықтар немесе басқа жанғыш материалдармен жанасуына жол бермеңіз, өнімнің барлық компоненттері жеткілікті салқындағанша өрт қаупі болады. ● Жанғыш материалдарды өнімге немесе оның жанына қоймаңыз. ● Қатты қызған тоң майлар мен сұйық майлар тез жанғыш болады. Майлы тағамдарды дайындау кезінде сақ болыңыз. ● Егер плита бетінде жарықтар пайда болса, ток соғу қаупін болдырмас үшін өнімді дереу өшіріңіз. ● Бұл өнім сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған. ● Плита тамақ пісіргенде ондағы майды немесе тоңмайды қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке әкелуі мүмкін. ● Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа пісіру процесі үнемі бақылануы қажет. ● Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіру әрекетін жасауға болмайды. Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті қақпақ не өртке төзімді жапқыш мата сияқты нәрсемен бүркеңіз. ● Өрт қаупі: заттарды пісіру беттеріне қоймаңыз. ● Бу тазартқыштарды пайдаланбаңыз, ток соғу қаупі бар. ● Пышақтар, шанышқылар, қасықтар немесе қақпақтар сияқты металл заттарды плитаға салмаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. ● Құрылғыны желіге қоспас бұрын: кернеу мен қуаттың розеткадан келетін қуатқа сәйкес келетініне және розетканың өлшемінің де сәйкес екеніне көз жеткізу үшін деректер тақтайшаны (құрылғының төменгі жағында) оқыңыз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

**Маңызды:** ● Пайдаланғаннан кейін, плитаны басқару құрылғысымен өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз. ● Сұйықтықтың тасып кетуіне жол бермеңіз, сондықтан сұйықтық қайнағанда немесе қыздырғанда отты өшіріңіз. ● Қыздыру элементтері қосулы кезде бос кәстрөлдерді және табаларды немесе кез келген ыдыс-аяқты қалдырып кетпеңіз. ● Пісіру аяқталғаннан кейін тиісті пісіру аймағын өшіріңіз. ● Тамақ пісіру үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз және алюминийге оралған тағамдарды плитаға тікелей ешқашан қоймаңыз. Алюминий еріп, өніміңізге түзелмейтін зиян келтіруі мүмкін. ● Тағамдар салынған қауашақтарды ашылмаған күйінде қыздыруға болмайды, олар жарылуы мүмкін! Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты. ● Тездету (Booster) функциясы сияқты жоғары ток деңгейін тамақты қуыруға арналған май сияқты сұйықтықтарды қыздыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу қауіпті болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда төмен қуат деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз. ● Ыдыс-аяқ тікелей пісіру бетіне орнатылуы және ортаға тураланулуы керек. Ешқандай жағдайда кәстрөл мен плитаның арасына басқа заттарды қоймаңыз. ● Егер температура жоғарыласа, өнімнің пісіру бөліктерінің қуат деңгейі автоматты түрде төмендейді. ● Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету бойынша кез келген жұмысты жүргізер алдында ашаны розеткадан тартып немесе желілік ажыратқышты сөндіріп, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. ● Барлық орнату және күтім көрсету жұмыстарын орындаған

кезде әрқашан жұмыс қолғабын киіңіз. ● Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдар немесе құрылғыны пайдалану тәжірибесі немесе қажетті білімі жоқ адамдар олардың қауіпсіздігіне жауап беретін басқа адамның бақылауынсыз немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оның қауіптілігін түсіну туралы нұсқаулар алмайынша қолданбауы керек. ● Балалардың өніммен ойнамауын қадағалап отырыңыз. ● Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек. ● Өнімнің ішін де, сыртын да жиі тазалап отыру керек (КЕМІНДЕ БІР АЙДА БІР РЕТ); әрқашан пайдалану нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз. ● Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн. ● Есіңізде болсын! Бұл құрылғының қолжетімді бөліктері плита қосулы кезде ыстық болуы мүмкін. ● Есіңізде болсын! Орнату аяқталмаса, құрылғыны электр желісіне қоспаңыз. ● Құрылғыны орнату үшін тек онымен бірге берілген бұрандаларды ғана қолданыңыз, ал бірге берілмесе, сәйкес келетін бұрандаларды сатып алыңыз. Орнату нұсқаулығында көрсетілгендей ұзындықтағы бұрандаларды қолданыңыз. ● Бұл нұсқаулықты алдағы уақытта анықтамалық ретінде қарау үшін сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

## ⚠ ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫСЫНЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ

● Өнімді розеткадан ажыратыңыз. ● Орнату жұмыстарын қолданыстағы орнату және қауіпсіздік ережелерін білетін, кәсіби дайындалған қызметкерлер ғана жүзеге асыруы керек. ● Осы тарауда келтірілген нұсқауларды сақтамаған жағдайда адамдар, жануарлар немесе мүлік үшін өндіруші барлық жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады. ● Қуат кабелінің ұзындығы плитаны жұмыс бетінен алып тастау үшін жеткілікті болуы керек. ● Өнімнің төменгі жағындағы тақтайшада көрсетілген кернеудің ол орнатылатын тұрмыстық ортадағы кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. ● Ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз. ● Жерге қосу кабелі басқа кабельдерге қарағанда 2 см ұзын болуы керек. ● Егер бұл өнім қуат сымымен жабдықталмаса, 5500 Ватт қуат үшін 2,5 мм2 минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм2 болуы керек. ● Кабель бойындағы температура 50°C-тан аспауы керек. ● Бұл өнім желіге тұрақты қосылуға арналған, сондықтан оны желіге бекітілген көп полюсті қосқышпен қосыңыз, ол III санаттағы кернеу жағдайларында желінің толық ажыратылуына кепілдік беретіндей болуы және оны орнатқаннан кейін оңай қол жетімді болуы керек.

● **Есіңізде болсын!** Өзара жалғау кабелін ауыстыруды клиенттерді қолдау қызметінің уәкілетті өкілі немесе осыған ұқсас біліктілігі бар маман жүргізуі тиіс.

● **Есіңізде болсын!** Электр желісіне қайта қоспас бұрын, оның дұрыс жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз, әрқашан қуат кабелінің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

## ⚠ ОРНАТУ ҚАУІПСІЗДІГІ

● Электр және механикалық орнату жұмыстарын білікті мамандар орындауы керек.

● **Орнатуды бастамас бұрын:** Өнімді қорабынан шығарғаннан кейін оның жолда зақымдалмағанын тексеріңіз және проблемалар анықталған жағдайда, орнатуды бастамас бұрын дилермен немесе тұтынушыларға қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз; сатып алынған өнім орнату алаңының көлеміне сәйкес келетіндігін тексеріңіз; қаптаманың ішінде керек-жарақтардың бар-жоғын тексеріңіз (тасымалдау оңай болуы үшін, мысалы, бұрандалар салынған қапшықтар, кепілдік сертификаты және т.б.). Оларды шығарып, қауіпсіз жерде сақтаңыз; орнату орнына жақын жерде розетка бар екеніне көз жеткізіңіз

● **Корпусты орнатуға дайындау:**

• плитаны орнатпас бұрын, шкафта кесіктер жасап, жаңқаларды немесе үгінділерді мұқият алып тастаңыз.

Плита мен қабырға арасындағы минималды арақашықтық алдыңғы жағында кемінде 50mm, бүйірлерінде кемінде 50mm, жоғарғы жақтағы қабырғаға бекітілген нәрселерден кемінде 550mm болуы керек.

Назар аударыңыз: арақашықтықтарды жоспарлаған кезде асүй бұйымы өндірушісінің нұсқауларын орындаңыз.

• **Маңызды:** 250°C дейінгі жоғары температураға төтеп беретін бір компонентті жабысқақ тығыздағышты (S) қолданыңыз; орнатпас бұрын, жабыстырылатын беттерді мұқият тазалап, сіңімділікті нашарлататын барлық нәрселерді алып тастау керек (мысалы, бөлгіш заттар, сақтау жабдықтары, майлы кір, сұйық май, ұнтақтар, ескі желімнің қалдықтары және т.б.); Желімді жақтаудың бүкіл периметрі бойынша біркелкі етіп жаю керек; желім жағылған соң ол кепкенше 24 сағат күтіңіз.

● **Есіңізде болсын!** Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұсқауларға сай орнатпасаңыз, электр тогы қаупі орын алуы мүмкін.

● **Ескерту:** өнімді дұрыс орнату үшін құбырларды келесі сипаттамалары бар желіммен желімдеу ұсынылады: DIN EN 60454 стандарттарына сәйкес келетін; отқа төзімді; тозуға қарсы төзімділігі тамаша; температураның шектен тыс әсеріне төтеп беретін; төмен температурада қолдануға болатын акрил негізіндегі желімді қамтитын жұмсақ серпімді ПВХ үлдірі.

## МЕРЗІМ СОҢЫНДА ТАСТАУ

Бұл құрылғы Қолданылған электрондық және электрлік құрылғыларға (WEEE) қатысты 2012/19/EC - UK SI 2013 №.3113 Европалық Директивасына сай таңбаланған.

Осы өнімді тастауды тиісті түрде орындаңыз. Осылайша пайдаланушы қоршаған орта мен денсаулыққа жағымсыз салдардың алдын алуға көмектеседі. Өнімдегі не ілеспе құжаттардағы осы таңба бұл өнімнің тұрмыстық қалдықпен бірге тасталмай, электр және электрондық жабдықтарды қайта пайдалану үшін тиісті жинау пункттеріне жіберілуі керектігін білдіреді. Оны жергілікті қоқыс тастау ережелеріне сәйкес тастаңыз. Бұл өнімді пайдалану, қалпын келтіру және қалпына келтіру туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті уәкілетті мекемеге, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

## ЕРЕЖЕЛЕР

Тағамдармен байланыста болатын бұл құрылғы №1935/2004 ережесіне (ЕО) сай және ол 2014/35/EU "Төмен кернеу" директивасына сонымен қатар "ЭМҮ" директивасына (2014/30/EU) сай қорғаныс талаптарын ескере отырып жобаланды, жасалды және нарыққа шығарылды.

# 2. ПАЙДАЛАНУ

**● Ыдыстар**

**Тек осы белгі бар кәстрөлдерді қолданыңыз.**

**Маңызды:**

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

• түбі тегіс емес ыдыстар;

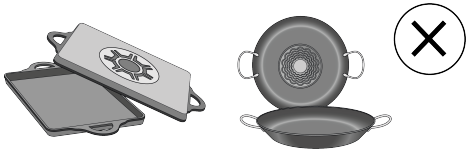
• түбі эмальданған металл ыдыстар;

• пісіру панелінің бетіне сызат түспеу үшін түбі кедір-бұдыр ыдыстар;

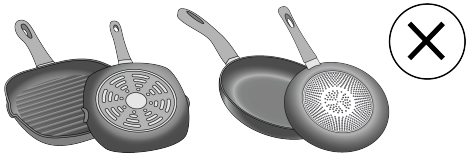
• ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды.

• Индукциялық кәстрөлдердің барлығы тиімді емес, өйткені олардың түбі тек жартылай ферромагниттік материалдан тұрады! Кәстрөлдер мен табаларды сатып алғанда, мынаны ескеріңіз:

• түбі толығымен ферромагниттік материалдан тұрады. Әйтпесе, жылу беру және біркелкілік тиімділігі аз болады, ал кәстрөлдің/табаның беткі температурасы тамақ пісіру үшін жеткіліксіз болуы мүмкін

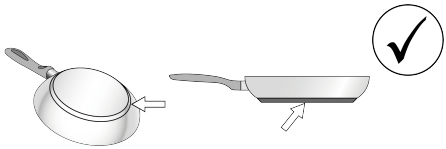


• Түбінде алюминий болмауы керек, әйтпесе ыдыс қызбайды және оны индукторлар танымауы мүмкін.



• Түбі тегіс емес немесе кедір-бұдыр ыдыстар.

• Олар индуктор мен ыдыс арасындағы байланыс бетінің ауданын азайтады, тиімділікті төмендетеді және пісіру сапасын нашарлатады.



**● Ыдыс астының дұрыс диаметрі**

**МАҢЫЗДЫ: егер кәстрөлдер дұрыс өлшемде болмаса, пісіру бөліктері іске қосылмайды.** Әрбір жеке бөліктің минималды диаметрлерін осы нұсқаулықта берілген тиісті суреттерден қараңыз.

**Мынаны ескеріңіз: Тамақ пісіру тиімділігін және өнім сапасын сақтау үшін индукция адаптерлерін пайдаланбаған ЖӨН.**

**●Алдын ала дайындалған ыдыс**

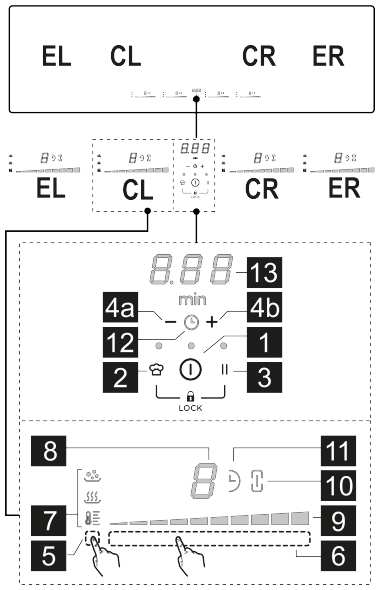
Кәстрөлдің материалы магнитті екенін тексеру үшін жай ғана магнитті пайдалана аласыз. Кәстрөлдерге магнит жабыспаса, олар жарамайды. Алдыңғы тараудағы көрсеткіштер осыған да қатысты ескерілуі тиіс.

**● Қуат үнемдеу**

Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз; тек түбі жалпақ кәстрөлдер мен табаларды қолданыңыз; - мүмкін болса, пісіру кезінде кәстрөлдерді қақпақпен жаппаңыз; пісіру уақытын азайту үшін көкөністерді, картопты және т.б. аз мөлшердегі суға пісіріңіз; қысым пісіргіштерді қолданыңыз, өйткені олар энергия шығынын және пісіру уақытын одан әрі азайтады; табаны плитадағы сызылған пісіру алаңының ортасына қойыңыз.

# 3. ПАЙДАЛАНУ

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ




| Т. | Қызметі |
|---|---|
| 1 | Плитаны ҚОСУ/ӨШІРУ |
| 2 | Шеф функциясын қосу |
| 3 | Кідірту |
| 2+3 | Балалардан қорғау құлпын/Қуат шектеуін орнату |
| 4a<br>4b | Таймерді және жұмыртқа пісіру таймерін қосу және басқару |
| 5 | Температура реттегішті іске қосу |
| 6 | Тамақ пісіру аймағын таңдау/Қуат деңгейін таңдау |

| Диодша м | Қызметі |
|---|---|
| 7 | Температура реттегіші деңгейінің индикаторы |
| 8 | Тамақ пісіру аймағы позициясының индикаторы |
| 9 | Қуат деңгейінің индикаторы |
| 10 | Көпір индикаторы белсенді |
| 11 | Таймер индикаторы белсенді |
| 12 | Жұмыртқа таймерінің индикаторы белсенді |
| 13 | Таймер мен жұмыртқа пісіру таймерінің дисплейі |

## ЖҰМЫСТЫ БАСТАМАС БҰРЫН БІЛУІҢІЗ КЕРЕК НӘРСЕЛЕР

Бұл нұсқаулықта негізгі функциялар сипатталған. Интернеттегі толық нұсқауларға өту үшін осы нұсқаулықтың бас жағындағы QR кодты пайдаланыңыз. Бұл плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді. Осыған байланысты:

• **Кәстрөлдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.**

• Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет етсе, іске қосулы функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: "Selecting the cooking zone" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз").

Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

## ПІСІРУ АЙМАҒЫНЫҢ ДИСПЛЕЙІ

Пісіру аймағының дисплейлерінде мыналар көрсетіледі:

| Қызметі | Мән |
|---|---|
| Тамақ пісіру аймағы қосулы | 0 |
| Қуат деңгейі | 1...9-P |
| Қалдық жылу индикаторы | H |
| Кәстрөл анықтағыш | u |
| Көпір аймағының функциясы белсенді | n |
| Температура реттегіші функциясы қосулы | u |
| Балалардан қорғау функциясы | L |
| Кідірту функциясы | II |
| Автоматты қыздыру функциясы | A |

## ПЛИТАНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

● **Қауіпсіз іске қосу**

Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

● **Ыдыс детекторы**

Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

● **Қауіпсіздік үшін өшіру**

Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған қуат деңгейіне байланысты болады.

● **Қалдық қызу индикаторы**

Бір немесе бірнеше пісіру аймақтарын өшіру кезінде қалдық қызу тиісті аймақтың дисплейінде H белгісімен көрсетіледі.

## ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

**Ескертпе:** Кез келген мүмкіндікті іске қоспас бұрын, қажетті аймақты іске қосу керек

● **Іске қосу**

Пісіру панелінің желдеткішін ⏻ **ON/OFF (1)** (Қосу/Өшіру) түймесін басыңыз (түртіңіз): ⏻ таңбасы жанады; **әрі қарай басып тұра берсеңіз:** барлық қол жетімді функциялар бірнеше секундқа көрінеді, содан кейін олардың тек негізгілері белсенді болып қалады; қалғандарын құрылғыны пайдалану кезінде кейінірек қолдануға және іске қосуға болады.

**МАҢЫЗДЫ: барлық қолжетімді функциялар тек қарқындылығы іске қосылған кезде ғана артатын жарық қарқындылығымен жарықтандырылады.**

Өшіру үшін қайта басыңыз

**Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.**

● **Пісіру аймақтарын таңдау**

Қалаған пісіру аймағына тиесілі **таңдау жолағын (6)** түртіңіз **EL; CL; CR; ER;**

● **9 қуат деңгейі**

Плитада 9 қуат деңгейі бар. Саусақтарыңызды **таңдау жолы (6)** бойымен сырғытыңыз:

қуат деңгейін көбейту үшін оңға қарай;

қуат деңгейін азайту үшін солға қарай.

● **Қуат күшейткіш**

Өнім 10 минут бойы қосулы болатын қосымша қуат деңгейіне ие (9 деңгейінен кейін), одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады.

Саусақтарыңызды **Таңдау жолағы (6)** бойымен (9 -деңгей жанындағы) жылжытып, қуат күшейткішті іске қосыңыз

Қуат күшейткіш деңгейі таңдалған аймақтың дисплейінде P белгісімен көрсетілген

● **Көпір аймақтары**

Бұл функция **EL** пісіру аймағына **CL** пісіру аймағымен және **CR** пісіру аймағына **ER** пісіру аймағымен бірге жұмыс істеуге, осылайша бір қуат деңгейіндегі біріккен бір пісіру аймағын жасауға мүмкіндік (барлығы – 2) береді. Бұл үлкен кәстрөлдермен және табалармен тамақ пісіруге мүмкіндік береді.

***Көпір функциясын іске қосу үшін:***

• таңдалған аймақтардың **таңдау аймағын (6)** бірге басыңыз.

• таңдалған аймақтардың **көпір** индикаторы ⇳ **(10)** жанады. **CL** аймағының дисплейінде **EL+CL** немесе **ER** жұбы үшін **CR + ER** n таңбасы көрінеді

• енді саусақты **EL+CL** жұбы үшін **таңдау аймағы (6) EL** арқылы немесе **CR + ER** жұбы үшін **таңдау аймағы (6) CR** арқылы сырғытып, олардың қуат деңгейін орнатуға болады.

***Көпір функциясын өшіру үшін:***

• ажыратылатын жұптың екеуінің де **таңдау аймақтарын (6)** бір уақытта басыңыз.

● **Таймер**

Таймер функциясы – әрбір пісіру аймағын тіпті бір уақытта орнатуға болатын кері санақ мүмкіндігі.

Кезең соңында пісіру аймақтары автоматты түрде өшеді және пайдаланушыға арнайы дыбыстық сигнал беріледі.

***Плитаның таймерін іске қосу/реттеу:***

• Пісіру аймағын таңдаңыз (0-ден басқа қуат деңгейін таңдаңыз)

• Таймер функциясын ашу үшін — **(4a) және** + **(4b)** түймелерін бір уақытта басыңыз

• Таймер ұзақтығын орнатыңыз:

автоматты өшіру уақытын көбейту үшін + **(4b)** таңдағышын басыңыз

автоматты өшіру уақытын азайту үшін — **(4a)** таңдағышын басыңыз

Қажет болса, басқа тамақ пісіру аймақтары үшін операцияны қайталаңыз.

**Ескертпе:** Таймер мәні әрбір тамақ пісіру аймағында әртүрлі болуы мүмкін; 0.00 **(13)** дисплейінде соңғы таңдалған пісіру аймағының кері санағы 10 секундқа шығады, одан кейін ең аз қалған уақыт көрсетіледі.

Таймер кері санақты аяқтаған кезде дыбысты сигнал шығады (2 минут бойы шығады, болмаса оны плитаның кез келген пернесін басу арқылы ертерек өшіруге болады) және **(13)** дисплейі жыпылықтайды.

**Ескертпе:** таймер қолданылған кезде пісіру аймағының дисплейінің жағында Ə **(11)** белгісі

көрсетіледі

***Таймерді өшіру үшін:***

• қалаған пісіру аймағын таңдаңыз.

• таймерді **(4a)** арқылы 0.00 етіп орнатыңыз

**Ескертпе:** ешқандай перне басылмаса, функция қосулы қалады.

**● Қуатты шектеу:**

Функцияны қолдана отырып, құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қуат шығынын (кВт) шектеуге болады.

**Ескертпе:** баптау рәсімі плита желіге алғаш розеткаға қосылып, бірақ әлі өшірулі болған кезде немесе пернені баспай-ақ қуат өшіп, 2 минут ішінде қайта қосылған кезде орындалуы керек.

***Қуат шектеуін орнату үшін:***

• **(2)** + **(3)** пернелерін қысқаша сигнал естілгенше түртіп, ұстап тұрыңыз

• саусақтарыңызды **таңдау жолақтарына (6)** (**CL** және **EL**) қойып солдан оңға таңдау жолағының соңына дейін сырғытыңыз да, қысқаша сигнал естілгенше түртіп, ұстап тұрыңыз.

• таймер дисплейінде **(13)** параметрді баптау мүмкін екенін көрсететін CF6 таңбаларды көрсетіледі.

• **CL (Алдыңғы сол)** аймағының дисплейі **(8)** ағымдағы параметрді көрсетеді:

| Мән | Қуат (кВт) |
|---|---|
| 0 | 7,2 кВт (әдепкі параметр) |
| 1 | 4,5 кВт |

• қуатты шектеу параметрлерін өзгерту үшін **(6) CL (Алдыңғы сол) таңдау жолағын** сырғытыңыз

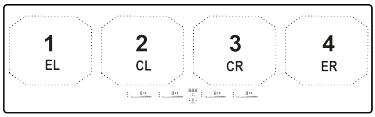
кВт мәнін көбейту үшін солдан оңға қарай; кВт мәнін азайту үшін оңнан солға қарай

• таңдалған параметрді сақтау үшін **(2)** + **(3)** пернелерін 1 секунд басыңыз, сосын параметрдің сақталғанын растау үшін сигнал дыбысы шығады.

**● Қуат ағыны**

Бұл функция арқылы пісіру аймақтарына олардың позицияларына қарай қуат деңгейін орнатуға болады. Ол көптеген кәсіби асүй құрылғыларында пайдалануды оңайлату үшін қолданылады.

**EL** аймағында қуат ең төменгі деңгейде болады, ал әрі қарай жылжытқан сайын қуат артып, **ER** аймағына дейін барғанда ең жоғарғы деңгейде болады (төмендегі кестеде көрсетілгендей).




| Табақтар | Қуат |
|---|---|
| **1** 2 3 4 | Ескерту |
| 1 **2** 3 4 | 3 |
| 1 2 **3** 4 | 5 |
| 1 2 3 **4** | 9 |

***Іске қосу***

Бұл функцияны іске қосу үшін **(9)** пернесін басыңыз. Экранның жоғарғы жағындағы диодшам жанады.

***Өшіру***

Өшіру үшін **(9)** пернесін тағы басыңыз.

## ҚУАТ КЕСТЕСІ

| Қуат деңгейі | | Пісіру түрі | Пайдалану (тамақ дайындау тәжірибесі мен әдеттеріне байланысты) |
|---|---|---|---|
| Максимум қуат | P | Тез қыздыру | тамақ температурасын қысқа уақыт ішінде су қайнау нүктесіне дейін көтереді немесе тамақ сұйықтығын тез қыздырады |
| | 8-9 | Қуыру - қайнату | қызарту, пісіруді бастау, қатырылған тағамдарды қуыру, тез қайнату |
| Жоғарғы қуат | 7-8 | Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау | қызарту, тез қайнату, пісіру және отқа қақтау (5-10 минуттық қысқа уақыт ішінде) |
| | 6-7 | Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау | қызарту, баяу қайнату, пісіру және отқа қақтау (10-20 минуттық орташа уақыт ішінде), қосымша құралдарды алдын ала қыздыру |
| Орташа қуат | 4-5 | Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау | бұқтыру, аздап қайнату, пісіру (ұзақ уақыт), макарон тұздығы |
| | 3-4 | Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту | ұзақ пісіру (күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт), макарон тұздығы |
| | 2-3 | Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту | ұзақ пісіру (бір литрден аз көлемдер: күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) |
| Төменгі қуат | 1-2 | Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру | сарымайды еріту, шоколадты жайлап еріту, шағын өнімдерді жібіту |
| | 1 | Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру | жаңа піскен тағамның кішкене бөліктерін жылы күйінде ұстау немесе тағамды ұсынуға болатын температурада ұстап тұру және крем-ризотто |
| ӨШІРУ | 0 | Беткі бөлікке қолдау көрсету | Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу) |

# 4. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

**Ескеріңіз! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сөнгенін тексеріңіз.**

## ПЛИТАҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

**● Индукциялық плитаны тазалау**

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

**Маңызды:**

• Абразивті губкаларды, шаю губкаларын пайдалануға болмайды. Оларды пайдалансаңыз, уақыт өте келе шыны зақымдануы мүмкін.

• Жабық пеш бүріккіштері немесе дақ кетіргіштер сияқты тітіркендіргіш химиялық жуғыш заттарды қолданбаңыз.

**• БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!**

Әр пайдаланған сайын, тамақ қалдықтары мен дақтарын кетіру үшін плитаны салқын әрі таза күйінде ұстаңыз. Қант немесе қант мөлшері жоғары тағамдар плитаны зақымдайды және оларды дереу кетіру керек. Тұз. қант және құм шыны беткейді зақымдауы мүмкін. Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

Järgige täpselt juhendit. Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks kodustes tingimustes. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või vale seadistuse eest.

● Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.

● Seadme elektrisüsteemi ei tohi muuta.

● Enne seadme paigaldamist kontrollige, et ükski selle osa ei oleks kahjustatud. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

● Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on terve. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

# 1. OHUTUS JA MÄÄRUSED

## ⚠ ÜLDINE OHUTUSTEAVE

**Tähelepanu!** Järgige täpselt järgmisi juhiseid: ● Enne mis tahes paigaldustööde tegemist tuleb toode vooluvõrgust eraldada. ● Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. Toote osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendis spetsiaalselt lubatud. ● Toote maandus on seaduse järgi kohustuslik. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada köögimööbliga ühildatud seade elektrivõrku. ● Paigalduse vastamiseks kehtivatele ohutusnõuetele peab masin olema varustatud automaatlülitiga, mis tagab täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral, seda vastavuses paigaldusnõuetega. ● Ärge kasutage harupistikut ega pikendusjuhet. ● Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad. ● Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi. ● Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks; jälgige, et lapsed oleksid seadmest ohutus kauguses ega puutuks osi, mis muutuvad kasutamisel tuliseks. ● Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseseadmetega inimesed peavad enne induktsioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle toote läheduses kasutada. ● Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage toote kuumenevaid osi. ● Vältige lappide või süttimisohtlike materjalide kokkupuudet tootega niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht. ● Ärge asetage süttimisohtlikke materjale tootele ega selle lähedusse. ● Kuum rasv ja õli süttivad kergesti. Ärge jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkaid toite. ● Kui pliidiplaati tekib mõra, siis lülitage toode välja, et vältida elektrilöögiohtu. ● Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga. ● Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ● Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälgida pidevalt. ● Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage toode välja ja lämmatage leegid näiteks tuleteki või süttimiskindla kattega. ● Tulekahjuoht: ärge asetage pliidiplaadile esemeid. ● Ärge kasutage aurupuhasteid, elektrilöögioht. ● Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda. ● Enne toote ühendamist vooluvõrku: kontrollige andmeplaati (asub toote alumises osas) ning veenduge, et pinge ja võimsus vastavad vooluvõrgu omale ning ühenduspesa on sobiv. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

**Tähtis!** ● Pärast kasutamist lülitage kuumutusala vastavast nupust välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor. ● Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust. ● Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad potid/pannid või kui neil anumaid ei ole. ● Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav kuumutusala välja. ● Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumisse pakitud toitu. Alumiinium sulab ja kahjustab toodet pöördumatult. ● Ärge soojendage pliidil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada! See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta. ● Suure võimsuse, näiteks Boosteri funktsiooni kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust. ● Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja kuumutusala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele. ● Kõrgetel temperatuuridel vähendab toode automaatselt kuumutusalade võimsustaset. ● Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektriühenduse pealüliti. ● Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid. ● Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad toodet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. ● Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks. ● Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid. ● Toodet tuleb sageli puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUS), kuid järgige hooldusjuhendis toodud selgeid juhiseid. ● Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist. ● Tähelepanu! Kui pliidiplaat töötab, võivad seadme ligipääsetavad osad kuumeneda. ● Tähelepanu! Ärge ühendage toodet vooluvõrku enne, kui paigaldus on täielikult lõpule viidud. ● Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige sobivat tüüpi kruvid. Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis. ● Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Pliidi müügi, üleandmise või kolimise korral tagage juhendi jäämine toote juurde.

## ⚠ OHUTU ELEKTRIÜHENDUS

● Eraldage toode vooluvõrgust. ● Paigaldamise peavad läbi viima sobiva kvalifikatsiooniga töötajad, kes tunnevad kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid. ● Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ega esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaati saaks tööpinnalt eemaldada. ● Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse. ● Ärge kasutage pikendusjuhtmeid. ● Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem. ● Kui toode tarnitakse ilma toitekaablita, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristlõige kuni 5500 W võimsuse korral on vähemalt 2,5 mm2. Suurema võimsuse korral peab ristlõige olema 4 mm2. ● Juhtme temperatuur ei tohi üheski kohas muutuda toatemperatuurist 50 °C kõrgemaks. ● Toode on ette nähtud elektrivõrku püsivalt ühendamiseks, seetõttu tuleb see püsivõrku ühendada standardse omnipolaarse lüliti abil, mis tagab võrgu täieliku lahtiühendamise III liigpingekategooria tingimustes. Lülitile peab olema pärast paigaldamist tagatud kiire ligipääs.

● **Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

● **Tähelepanu!** Enne elektriühenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist veenduge alati, et elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.

## ⚠ OHUTUS PAIGALDAMISEL

● Nii elektri- kui ka mehaanilise paigalduse peavad teostama asjakohase väljaõppega töötajad.

● **Enne paigaldamist** Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnemisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage. Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga. Vaadake, et pakendi sisse poleks (transpordi eesmärgil) pandud lisamaterjale (kotid kruvidega, garantii jne), mis tuleb enne pakendi ära viskamist välja võtta ja alles jätta. Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks elektripistik.

**● Mööbli süvistamiseks ettevalmistamine**

• Tehke mööblisse lõiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjäägid.

Minimaalne kaugus pliidiplaadi ja seina vahel peab olema eestpoolt vähemalt 50mm, küljelt vähemalt 50mm ja üleval paiknevatest riiulitest vähemalt 550mm.

NB! Ruumide planeerimisel tuleb lähtuda köögimööbli tootja juhistest.

• **Tähtis!** Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut (S), mille temperatuuritaluvus on kuni 250°. Liimitavad pinnad tuleb enne paigaldamist hoolikalt puhastada, eemaldades kõik sellise, mis võib kinnitumist takistada (nt eemaldamisvahendid, konservandid, rasvad, õlid, tolm, vana liimi jäägid jne). Liim tuleb kanda ühtlase kihina kogu serva perimeetrile. Pärast liimimist laske kuivada umbes 24 tundi.

● **Tähelepanu!** Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistele mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

● **Märkus.** Toote õigeks paigaldamiseks on soovitav teipida torud liimiga, millel on järgmised omadused: pehme elastne PVC-kile akrülaadipõhise liimiga, mis vastab standardile DIN EN 60454. Toimib leegiaeglustina; pikaajaline vastupidavus; talub kõikuvat temperatuuri; kasutatav madalal temperatuuril.

## KASUTUSELT KÕRVALDAMINE



See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EÜ, UK SI 2013 nr 3113, elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed (WEEE).

Tagage toote nõuetekohane utiliseerimine. Kasutaja saab aidata vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele. Tootel või sellega kaasas oleval dokumentatsioonil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötluse kohta saab kohalikust asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunktist või poest, kust toote ostsite.

## MÄÄRUSED

See seade, mis on mõeldud toiduga kokku puutuma, vastab Euroopa parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1935/2004 ning see on kavandatud, toodetud ja turule lastud kooskõlas madalpinge direktiivi 2014/35/EÜ ja elektromagnetilise ühilduvuse direktiivi 2014/30/EÜ nõuetega.

# 2. KASUTAMINE

**● Toiduvalmistamisnõud**



**Kasutage ainult selle sümboliga nõusid.**

**Tähtis!**

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiseid anumaid:

• ebatasase põhjaga anumad

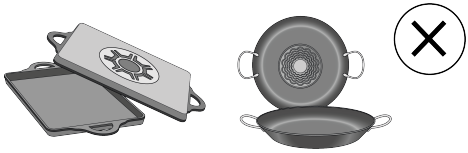
• emailpõhjaga metallanumad

• kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada

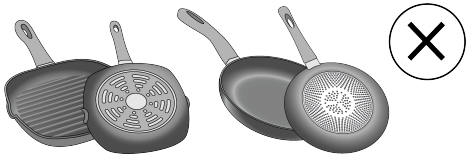
• tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile

• Kõigi induktsioonpottidega ei pruugi toidu valmistamise olla tõhus, sest nende põhi sisaldab ferromagnetilist materjali ainult osaliselt. Pottide ja pannide ostmisel pöörake tähelepanu järgmisele.

• Põhi peab olema üleni ferromagnetilisest materjalist. Vastasel korral pole soojuse edastamine nii tõhus ja ühtlane ning poti/panni pinna temperatuur pole toidu valmistamiseks sobiv.

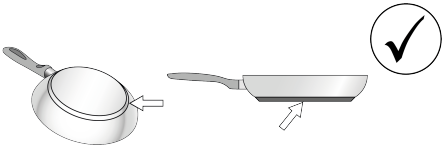


• Põhi ei sisalda alumiiniumi: anum ei soojene ja induktorid ei pruugi seda ära tunda.



• Põhi pole lame või selle pind on kare.

• Induktori ja anuma kontaktpind pole täielik, see vähendab tõhusust ja raskendab toidu valmistamist.



**● Poti/panni soovitatav läbimõõt**

**TÄHTIS! Vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu.** Erinevate kuumutusaladega kasutatavate kööginõude minimaalse läbimõõdu leidmiseks vaadake juhendi illustratsioone.

**Tähelepanu! Toidu valmistamise ja toote kvaliteedi säilitamiseks EI OLE soovitatav kasutada induktsioonadaptereid.**

**● Olemasolevad nõud**

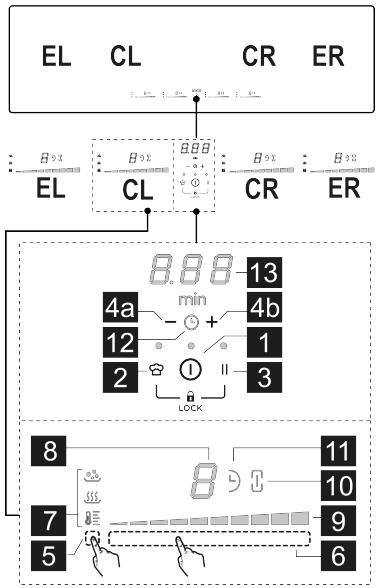
Poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi. Samuti kehtivad sellisel juhul ka teised selles jaotises toodud juhised.

**● Energiasääst**

Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal. Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Võimaluse korral hoidke keetmise ajal pottidel kaas peal. Keetke köögivilju, kartuleid jmt keemisaja lühendamiseks väikese koguse veega. Kiirkeetja kasutamine vähendab energiatarbimist ja keemisaega veelgi. Asetage pott pliidiplaadile märgitud kuumutusala keskele.

# 3. TÖÖTAMINE

## JUHTPANEEL




| T. | Funktsioon |
|---|---|
| 1 | Pliidiplaat SISSE/VÄLJA |
| 2 | Funktsiooni Chef aktiveerimine |
| 3 | Paus |
| 2 + 3 | Lapselukk / võimsuse piirangu seadistamine |
| 4a 4b | Taimer ja munataimeri aktiveerimine ja haldamine |
| 5 | Temperatuurihoidiku aktiveerimine |
| 6 | Kuumutusala valik / võimsustaseme valik |

| LED | Funktsioon |
|---|---|
| 7 | Temperatuurihoidiku taseme indikaator |
| 8 | Kuumutusala positsiooni märgutuli |
| 9 | Võimsustaseme näidik |
| 10 | Aktiivse funktsiooni Bridge näidik |
| 11 | Aktiivse taimeri näidik |
| 12 | Aktiivse munataimeri näidik |
| 13 | Taimer ja munataimeri kuva |

## ENNE ALUSTAMIST PEAKSITE TEADMA JÄRGMIST.

Selles kasutusjuhendis kirjeldame peamisi funktsioone. Täielikele juhistele internetis pääsete ligi esimestel lehekülgedel paiknevate QR-koodide kaudu. Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid vastavad kõige rangematele ohutusnõuetele. Seepärast võtke arvesse järgmist.

• **Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusalal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.**

• Mõnel juhul funktsioonid lülituvad mõne sekundi pärast automaatselt sisse või välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik mõni valik, mida pole tehtud (nt: „Lülita kuumutusala sisse" ilma käskudeta „Vali kuumutusala" ja „Töötemperatuur" või „Funktsiooni lukustus" (Lock) ja „Timer" (Taimer).

Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

## KUUMUTUSALA KUVA

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

| Funktsioon | Väärtus |
|---|---|
| Kuumutusala on sisse lülitatud | 0 |
| Power Level (võimsustase) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator) | H |
| Pot Detector (potituvasti) | u |
| Bridge Zone'i funktsioon aktiivne | n |
| Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihoidik) aktiivne | u |
| Lapseluku funktsioon aktiivne | L |
| Pausifunktsioon | II |
| Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus) | A |

## PLAADI OMADUSED

● **Ohutu aktiveerimine**

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusalal on pott või pann. Kui anumat ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

● **Potituvasti**

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusaladel on anum.

● **Seiskamine turvakaalutlustel**

Turvakaalutlustel on igal kuumutusalal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

● **Kasutusjärgse soojuse näidik**

Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse vastava ala juures jääksoojuse sümbol H. See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

## PLIIDIPLAADI KASUTAMINE

**Märkus:** Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala

● **Sisselülitamine**

Vajutage (puudutage) lühidalt pliidiplaadi nuppu ⏻ **ON/OFF (1)**: sümbol ⏻ süttib. **Kui hoiate nuppu all,** muutuvad mõneks ajaks nähtavaks kõik valitavad funktsioonid, pärast mida jäävad nähtavaks ainult peamised funktsioonid. Teisi funktsioone saab kasutada ja need aktiveeruvad edaspidi seadme kasutamise ajal.

**TÄHTIS! Kõikide valitavate funktsioonide näidikud jäävad väikese intensiivsusega põlema; tuled muutuvad eredamaks siis, kui valitakse vastav funktsioon.**

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

**Märkus: See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.**

● **Kuumutusala valimine**

Puudutage **valikuriba (6)**, mis vastab soovitud kuumutusalale **EL; CL; CR; ER;**

● **9 võimsustaset**

Pliidil on 9 võimsustaset. Libistage sõrmega üle **valikuriba (6)**:

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;

vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

● **Power Booster (lisavõimsus)**

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele 9), mis töötab 10 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (6)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase 9)

Booster'i funktsioon kuvatakse vastava ala juures sümboliga P

● **Alade ühendamine (Bridge)**

See funktsioon võimaldab kuumutusalal **EL** töötada kombineeritult alaga **CL** ja alal **CR** alaga **ER**, luues ühe sama võimsusastmega ala (kokku 2). See võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

***Funktsiooni Bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt.***

• Vajutage korraga soovitud **alade valikualale (6)**.

• Valitud kuumutusalade **silla (Bridge)** näidik **(10)** süttib.

Sümbol n kuvatakse alal **CL** ühendatud alade **(EL+CL)** kohta ning alal **ER** alade **(CR + ER)** kohta

• Nüüd on võimalik seadistada võimsust, kerides sõrmega

**valikualal (6) EL** alade **(EL+CL)** korral või valikualal (6) **CR** alade **(CR + ER)** korral.

***Funktsiooni Bridge inaktiveerimiseks toimige järgmiselt:***

• Vajutage korraga insaktiveeritava aladepaari kahte **valikutsooni (6)**.

**● Taimer**

Taimer on ajamõõteseade, mille saab seadistada iga kuumutusalaga.

Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusalad automaatselt välja ja kasutajat teavitatakse sellest vastava helisignaaliga.

***Taimeri aktiveerimine ja seadistamine pliidiplaadiga kasutamiseks***

• Valige kuumutusala (võimsus, mis ei ole 0)

• Taimeri funktsiooni kasutamiseks vajutage korraga **—** **(4a)** ja **+** **(4b)**

• Valige taimeri loendusaeg:

Kui soovite automaatse väljalülitamise aega pikendada, vajutage valikunuppu **+** **(4b)**

Automaatse väljalülitusaja lühendamiseks vajutage valikunuppu **—** **(4a)**

Soovi korral korrake protseduuri teiste keedualadega.

**Märkus:** Igale kuumutusalale võib seadistada erineva taimeri aja. Ekraanile 0.00 **(13)** ilmub 10 sekundiks viimati valitud kuumutusalale seadistatud aeg, seejärel hakkab taimer aega nulli lugema.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal (mis kestab 2 minutit või kuni mõne nupu vajutamiseni) ja ekraan **(13)** vilgub.

**Märkus.** Taimerit kasutava kuumutusala ekraanile ilmub sümbol **(11)**.

***Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.***

• Valige soovitud kuumutusala.

• Seadke taimeri väärtuseks 0.00, kasutades nuppu **—** **(4a)**

**Märkus.** Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

**• Power Limitation (võimsusepiirang):**

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse (kW).

**Märkus.** Seadistus tuleb teha, kui plaat on välja lülitatud, 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse, ilma et vajutataks nuppu.

***Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.***

• Vajutage ja hoidke pikemalt all nuppe **(2)** + **II** **(3)**, kuni kuulete lühikest helisignaali

• Libistage samal ajal **valikuribadel (6) CL** ja **EL** vasakult paremale valikuribade lõpuni ja hoidke sõrme all, kuni kostub lühike helisignaal.

• Taimeri ekraan **(13)** kuvab sümboleid CFG, mis tähendab, et seadistamisega võib alustada.

• **CL**-ala ekraan **(8)** näitab praegust seadistust:

| Väärtus | Võimsus (KW) |
|---|---|
| 0 | 7,2 kW (vaikeseade) |
| 1 | 4,5 kW |

• Võimsuspiirangu seadistuse muutmiseks libistage **valikuribal (6) CL**

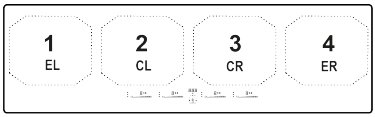
vasakult paremale kW suurendamiseks; paremalt vasakule kW vähendamiseks

• Tehtud valiku salvestamiseks vajutage nuppe **(2)** + **II** **(3)** 1 sekundi – seadistuse kinnitamiseks kostab helisignaal.

**● Power Flow**

See funktsioon määrab kasutamise hõlbustamiseks kuumutusaladele võimsustaseme nende asukoha alusel, nagu paljudes professionaalsetes köökides.

Alal **EL** on madalaim tase (võimsus) ja paremale minnes jõuame kõrgeima, **ER** ala võimsuseni, nagu on näidatud järgmises tabelis.




| Plaadid | Tase |
|---|---|
| [1] 2 3 4 | Soojendamine |
| 1 [2] 3 4 | 3 |
| 1 2 [3] 4 | 5 |
| 1 2 3 [4] | 9 |

***Aktiveerimine***

Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage **(9)**. Serigraafia kohal süttib LED-tuli.

***Väljalülitamine***

Inaktiveerimiseks vajutage uuesti **(9)**.

## VÕIMSUSTE TABEL

| Kasutatav võimsus | | Toiduvalmistamise tüüp | Kasutus (vastavalt kogemustele ja harjumustele) |
|---|---|---|---|
| **Max võimsusel** |  | Kiire soojendamine | Toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks – vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks |
| |  | Praadimine, keetmine | Pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks |
| **Suurel võimsusel** |  | Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine | Pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5–10 minutit) |
| |  | Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine | Praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10–20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks |
| **Keskmisel võimsusel** |  | Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine | Madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt), pastal kreemjaks minna laskmiseks |
| |  | Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks | Pikaajaliseks töötlemiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks |
| |  | Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks | Pikemaajaliseks töötlemiseks (kogus väiksem kui liiter: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim) |
| **Madalal võimsusel** |  | Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine | Või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikesemõõdulise külmutatud toidu sulatamiseks |
| |  | Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine | Äsja valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risoto kreemjaks laskmiseks |
| **OFF** |  | Toetuspind | Pliidiplaat stand-by režiimil või väljalülitatud (võimalik, et on jääksoojust, märgitud H-L-O) |

# 4. HOOLDUS

**Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.**

## PLIIDIPLAADI HOOLDUS

**● Induktsioonpliidiplaadi puhastamine**

Pliidiplaati peab puhastama pärast igat kasutuskorda.

**Tähtis!**

• Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.

• Ärge kasutage keemilisi söövitavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldID.

**• ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!**

Laske pärast igat kasutamist pliidil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekkidest. Suhkur ja suure suhkrusisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe. Sool, suhkur ja liiv võivad klaasist pinda kriimustada. Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaberit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą prietaisui ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Prietaisas yra skirtas naudoti tik namuose, maisto virimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.

● Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie montavimą, naudojimą ir saugumą.

● Nekeiskite prietaiso elektros įrangos.

● Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar nė vienas komponentas nėra pažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

● Prieš pradėdami montuoti patikrinkite, ar prietaisas sveikas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

# 1. SAUGA IR REGLAMENTAI

## ⚠ BENDROJI SAUGA

**Dėmesio!** Griežtai laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų. ● Gaminys turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradedant bet kokius montavimo veiksmus. ● Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose. ● Pagal įstatymus, gaminį privaloma įžeminti. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuotą gaminį prie elektros tinklo. ● Kad montavimas atitiktų galiojančias normas, reikalingas daugiapolis jungiklis, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis, laikantis montavimo taisyklių. ● Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilgintuvų. ● Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui. ● Gaminys ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinamųjų dalių. ● Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos. ● Jeigu nešiojate širdies stimuliatorių ar aktyvius implantus, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patikrinti, ar stimuliatorius yra suderinamas su gaminiu. ● Naudojimo metu ir po jo, nelieskite gaminio kaitinamųjų dalių. ● Saugokite nuo sąlyčio su šluostėmis arba kitomis degiomis medžiagomis tol, ko visi gaminio komponentai bus pakankamai atvėsę, nes kyla gaisro rizika. ● Nedėkite jokių degių medžiagų ant gaminio ar šalia jo. ● Karšti riebalai ir aliejai labai lengvai užsidega. Būkite atsargūs virdami maistą, kuriame yra daug riebalų ar aliejaus. ● Jeigu paviršius yra įskilęs, išjunkite gaminį, kad išvengtumėte nusitrenkimo elektra galimybės. ● Gaminys nėra skirtas veikti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema. ● Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. ● Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolatos. ● NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu. Priešingu atveju, kilus gaisrui, išjunkite gaminį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode. ● Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant virimo / kepimo paviršių. ● Nenaudokite garinių valytuvų, nes kyla nutrenkimo elektra pavojus. ● Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti. ● Prieš prijungdami gaminį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje gaminio dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galia ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

**Svarbu:** ● Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi. ● Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį. ● Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti. ● Baigę gaminti valgį, išjunkite naudotą kaitinimo zoną. ● Maistui gaminti niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekada tiesiai nedėkite aliuminiu supakuotų gaminių. Aliuminis prilips ir nepataisomai sugadins jūsų gaminį. ● Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidarę: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms. ● Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster" funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią. ● Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus. ● Esant per aukštai temperatūrai, gaminys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį. ● Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį. ● Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbines pirštines. ● Gaminį gali naudoti ne mažesni nei 8 metų vaikai ir fizinę, jutiminę arba protinę negalią turintys asmenys arba asmenys, neturintys patirties arba reikalingų žinių, jei jie yra prižiūrimi arba jei jiems buvo pateiktos instrukcijos apie saugų gaminio naudojimą ir su juo susijusius pavojus. ● Vaikai turi būti prižiūrimi, kad nežaistų su gaminiu. ● Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros. ● Gaminio vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokiu atveju, laikykitės priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos. ● Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų. ● Dėmesio! Kaitlentei esant įjungtai, prieinamos prietaiso dalys gali įkaisti. ● Dėmesio! Nejunkite produkto prie elektros tinklo, kol nebus visiškai baigta montuoti. ● Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotus fiksavimo varžtus, o jei jie nepridėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus. Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove. ● Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad

būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitikinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

## ⚠ SAUGA PRIJUNGIANT PRIE ELEKTROS

● Išjunkite gaminį iš elektros tinklo. ● Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus. ● Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš darbinio paviršiaus. ● Įsitikinkite, kad gaminio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kuriame montuojama, įtampą. ● Nenaudokite ilgintuvų. ● Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai. ● Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su gaminiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm2 galiai iki 5500 vatų; aukštesnei galiai naudokite 4 mm2. ● Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra. ● Gaminys yra skirtas būti nuolatos prijungtas prie elektros tinklo. Todėl jį būtina jungti prie fiksuoto tinklo daugiapoliu jungikliu, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis ir, kuris būtų lengvai prieinamas po montavimo.

● **Dėmesio!** Jungiamąjį laidą pakeisti privalo įgaliotas techninio aptarnavimo centras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

● **Dėmesio!** Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar tinklo laidas yra gerai prijungtas.

## ⚠ SAUGA MONTUOJANT

● Tiek elektros, tiek mechaninis montavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.

● **Prieš pradedant montuoti:** Išpakavę gaminį patikrinkite, ar gabenant jis nebuvo pažeistas ir iškilus problemoms, prieš pradėdami montuoti, kreipkitės į pardavimo atstovą arba klientų aptarnavimo tarnybą; Patikrinkite, ar įsigytas gaminys yra pasirinktai montavimo zonai tinkamų matmenų; Patikrinkite, ar pakuotės viduje nėra (dėl gabenimo priežasčių) pridėtų daiktų (pavyzdžiui, maišelių su varžtais, garantijų ir t. t.). Jei yra, juos reikia išimti ir išsaugoti; Taip pat patikrinkite, ar šalia montavimo zonos yra elektros lizdas

● **Baldo paruošimas įmontavimui:**

• Visus baldo pjovimo darbus atlikite prieš įjungdami kaitlentę ir kruopščiai pašalinkite visas drožles ar pjovimo likučius.

Minimalus atstumas tarp kaitlentės ir sienos turi būti bent 50mm priekyje, bent 50mm šonuose ir bent 550mm palyginti su viršutinėmis pakabinamomis spintelėmis.

SVARBI PASTABA: projektuojant erdves, reikia vadovautis virtuvės gamintojo nurodymais.

• **Svarbu:** naudokite vienkomponentį klijų hermetiką (S), kuris būtų atsparus iki 250° temperatūrai; prieš montuojant klijuojami paviršiai turi būti kruopščiai nuvalyti pašalinant bet kokias medžiagas, galinčias trukdyti sukibimui (pvz., nuėmiklius, konservantus, riebalus, alyvą, dulkes, senų klijų likučius ir t. t.); klijus reikia vienodai paskirstyti per visą rėmelio perimetrą; suklijavę,palikite klijus išdžiūti maždaug 24 valandas.

● **Dėmesio!** Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

● **Pastaba:** norint teisingai sumontuoti gaminį, rekomenduojama apršti vamzdžius tokių savybių lipnia juosta: minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato klijais; atitinka standartą DIN EN 60454; antipirenas; optimalus atsparumas senėjimui; atspari temperatūros svyravimams; naudojama žemoje temperatūroje.

## ŠALINIMAS BAIGUS EKSPLOATUOTI



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos direktyvą 2012/19/EB - UK SI 2013 Nr.3113, Elektros ir elektroninės įrangos atliekos (EEĮA).

Įsitikindami, kad šis gaminys šalinamas tinkamai. Naudotojas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai. Šis simbolis ant gaminio ar pridedamos dokumentacijos nurodo, kad šis gaminys negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą perdirbimo punktą, skirtą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdirbimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, buitinių atliekų surinkimo paslaugų įmonėmis ar parduotuve, iš kurios pirkote gaminį.

## REGLAMENTAI

Šis prietaisas, skirtas liestis su maisto produktais, atitinka reglamentą (EB) Nr. 1935/2004 ir buvo suprojektuotas, pagamintas ir pristatytas į rinką pagal Žemosios įtampos direktyvos 2014/35/ES saugos reikalavimus, EMS direktyvos 2014/30/ES apsaugos reikalavimus.

# 2. NAUDOJIMAS

● **Maisto gaminimo indai**



**Naudokite tik indus su šiuo simboliu.**

**Svarbu:**

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

• indų, kurių dugnas nėra visiškai lygus;

• metalinių indų emaliuotu dugnu;

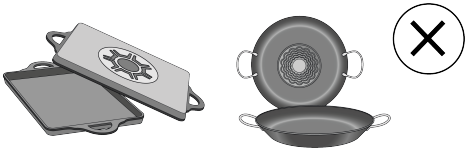
• indų šiurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;

• niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.

• Ne visi indukcijai pritaikyti puodai veikia efektyviai, nes dugno sudėtyje yra tik dalis feromagnetinės medžiagos!

Įsigydami puodus ir keptuves patikrinkite, ar:

• visas dugnas pagamintas iš feromagnetinės medžiagos. Priešingu atveju, sumažėja karščio perdavimo efektyvumas ir jo vienodumas, kai keptuvės / puodo paviršius netinkamas maistui kepti / virti

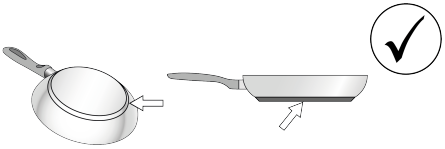


• Dugne nėra aliuminio: virtuvės reikmenys neįkaista ir induktoriai gali būti neatpažinti.



• Dugnas plokščias ir paviršius nėra šiurkštus.

• Sumažina sąlyčio paviršių tarp indikatoriaus ir virtuvės reikmenų, sumažindamas jų efektyvumą ir pablogindamas virimo / kepimo patirtį.



**● Rekomenduojami puodų pagrindų skersmenys**

**SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia.** Norėdami sužinoti norimo naudoti puodo minimalų skersmenį kiekvienai atskirai zonai, žiūrėkite šio vadovo iliustruotą dalį.

**Dėmesio: Kad išlaikytumėte maisto ruošimo savybes ir produkto kokybę, NEREKOMENDUOJAMA naudoti indukcinių adapterių.**

**●Ankstesni indai**

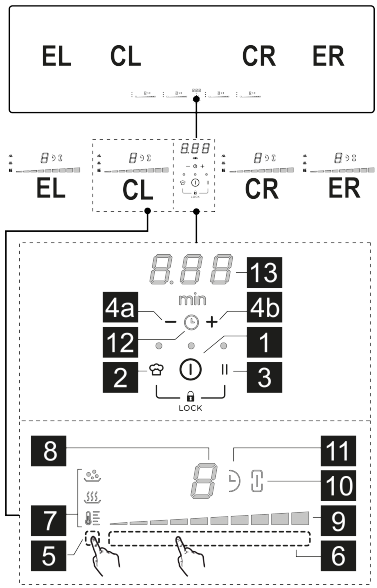
Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai. Šiuo atveju, taikomi ir ankstesniame skyriuje pateikti nurodymai.

**● Energijos taupymas**

Naudokite puodus ir keptuves, kurių skersmuo būtų lygus kaitinimo zonos skersmeniui; Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiu dugnu; - Jei įmanoma, virimo metu laikykite dangtį uždėtą ant puodo; Virkite daržoves, bulves ir t. t. su nedideliu kiekiu vandens, kad sutrumpintumėte virimo laiką; Naudojant slėginį puodą dar labiau sumažėja energijos sąnaudos ir virimo laikas; Uždėkite puodą kaitlentėje nupieštos kaitinimo zonos viduryje.

# 3. VEIKIMAS

## VALDYMO SKYDAS




| T. | Veiksmas |
|---|---|
| 1 | Kaitlentė ON/OFF (Į./IŠJ.) |
| 2 | „Chef Function“ (šefo funkcijos) suaktyvinimas |
| 3 | Pauzė |
| 2+3 | „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) / „Power limitation“ (galios ribojimo) nustatymas |
| 4a<br>4b | „Timer“ (laikmačio) ir „Egg Timer“ (kiaušinių laikmačio) suaktyvinimas ir valdymas |
| 5 | „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) suaktyvinimas |
| 6 | Kaitinimo zonų pasirinkimas / „Power Level“ (galios lygio) pasirinkimas |

| Šviesos diodai | Veiksmas |
|---|---|
| 7 | „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) lygio indikatorius |
| 8 | Kaitinimo zonos padėties rodiklis |
| 9 | „Power Level“ (galios lygio) indikatorius |

| | |
|---|---|
| **10** | „Bridge“ (sujungti) rodiklis suaktyvintas |
| **11** | Laikmačio rodiklis suaktyvintas |
| **12** | „Egg Timer“ (kiaušinių laikmačio) rodiklis suaktyvintas |
| **13** | „Dispaly Timer“ (ekrano laikmatis) ir „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis) |

## INFORMACIJA PRIEŠ PRADEDANT

Šiame vadove aprašomos pagrindinės funkcijos. Naudokite pirmuosiuose puslapiuose pateiktą QR kodą, kad internete rastumėte visas instrukcijas. Visos šios kaitlentės funkcijos atitinka griežčiausius saugos standartus. Dėl šios priežasties:

• **Kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padėti.**

• Kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti tolesni nustatymai (pvz., „Įjungti kaitlentę“ be „Pasirinkti kaitinimo zoną“ ir „Darbinė temperatūra“, „Lock“ (užrakinimo) funkcija“ arba „Timer“ (laikmatis)).

Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

## KAITINIMO ZONOS EKRANAS

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

| **Veiksmas** | **Reikšmė** |
|---|---|
| Įjungta kaitinimo zona | 0 |
| „Power Level“ (galios lygis) | 1...9-P |
| „Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis) | H |
| „Pot Detector“ (puodų daviklis) | u |
| „Bridge Zone“ (sujungti zonas) funkcija aktyvi | n |
| „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi | u |
| „Child Lock“ (užrakinimo nuo vaikų) funkcija aktyvi | L |
| Pauzės funkcija | II |
| „Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija | A |

## KAITLENTĖS SAVYBĖS

● **„Safe Activation“ (saugus suaktyvinimas)**

Gaminys suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

● **„Pot Detector“ (puodų daviklis)**

gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

● **„Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas)**

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

● **„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)**

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodant simbolį H.

## KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

**Pastaba:** norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujamą zoną

● **Įjungimas**

Trumpai paspauskite (palieskite) ⏻ **ON/OFF (ĮJIŠJ.) (1)** kaitlentėje: užsidega simbolis ⏻; **Toliau spaudžiant:** visos esamos funkcijos kelias akimirkas taps matomos, o tada liks aktyvios tik pagrindinės; kitas bus galima naudoti ir jos bus suaktyvintos vėliau naudojant prietaisą.

**SVARBU : visos esamos funkcijos bus nežymiai apšviestos ir pradės degti ryškiau tik tuomet, kai bus suaktyvintos.**

Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.

**Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.**

● **Kaitinimo zonų pasirinkimas**

Palieskite **Pasirinkimo juostą (6)**, atitinkančią pageidaujamą kaitinimo zoną **EL; CL; CR; ER;**

● **„9 Power Level“ (9 galios lygis)**

Kaitlentė turi 9 galios lygius. Slinkite pirštais išilgai **Pasirinkimo juostos (6)**:

į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

● **„Power Booster“ (galios didinimas)**

Gaminys turi papildomą galios lygį (neskaitant 9 lygio), kuris išlieka aktyvus 10 minutes ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (6)** (neskaitant 9 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster“ (galios didinimą)

„Power Booster“ (galios didinimo) lygis rodomas pasirinktos zonos ekrane simboliu P

● **„Bridge Zones“ (sujungti zonas)**

Su šia funkcija galima paleisti veikti kartu kaitinimo zoną **EL** su kaitinimo zona **CL** ir kaitinimo zoną **CR** su kaitinimo zona **ER** sukuriant vieną to paties galios lygio zoną (2 iš viso). Šitaip galima tolygiai virti / kepti maistą didelėse kepimo skardose ir puoduose.

***Norėdami suaktyvinti „Bridge“ (sujungti) funkciją:***

• vienu metu paspauskite pasirinktų zonų **Pasirinkimo zoną (6)**.

• užsidegs pasirinktų kaitinimo zonų **bridge (sujungti)** **(10)** indikatorius. Simbolis bus parodytas zonos **CL** ekrane porai **(EL+CL)** arba **ER** porai **(CR + ER)**

• dabar galima nustatyti galią, pirštu slenkant **Pasirinkimo zona (6) EL** su pora **(EL+CL)** arba **pasirinkimo zona (6) CR** su pora **(CR + ER).**

***Norėdami išjungti „Bridge“ (sujungti) funkciją:***

• vienu metu paspauskite poros zonų, kurias norite išjungti, dvi **pasirinkimo zonas (6)**.

**● „Timer“ (laikmatis)**

„Timer“ (laikmačio) funkcija yra atbulinis skaičiavimas, kurį galima net ir laikinai nustatyti kiekvienai kaitinimo zonai.

Pasibaigus nustatytam laiko tarpui, kaitinimo zonos išsijungia automatiškai ir naudotojas perspėjamas specialiu garso signalu.

***Kaitlentės „Timer“ (laikmačio) funkcijos suaktyvinimas / nustatymas:***

• Pasirinkite kaitinimo zoną (galia kitokia nei 0)

• Vienu metu paspauskite **(4a) ir** **(4b)**, kad pasiektumėte funkciją „Timer“ (laikmatis)

• Nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę:

paspauskite rinkiklį **(4b)**, kad pailgintumėte automatinio išsijungimo laiką

paspauskite rinkiklį **(4a)**, kad sutrumpintumėte automatinio išsijungimo laiką

Jeigu norite, pakartokite šiuos veiksmus su kitomis kaitinimo zonomis.

**Pastaba:** kiekvienai zonai gali būti nustatytas kitoks „Timer“ (laikmatis); ekrane **(13)** 10 sekundžių bus rodomas paskutinės pasirinktos kaitinimo zonos atbulinis skaičiavimas, o po to bus rodomas trumpesnio laiko atbulinis skaičiavimas.

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, įsijungs garso signalas (2 minutėms arba išsijungs paspaudus bet kurį kaitlentės klavišą), o tuo tarpu, ekranas **(13)** mirksės,

**Pastaba:** kai naudojamas „Timer“ (laikmatis), kaitinimo zonos ekrano šone rodomas simbolis **(11)**

***Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):***

• pasirinkite pageidaujamą kaitinimo zoną.

• nustatykite laikmačio reikšmę , naudodami **(4a)**

**Pastaba:** funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

**● „Power Limitation“ (galios ribojimas):**

su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti gaminio veikimą, apribojant didžiausią energijos suvartojimą (KW).

**Pastaba:** nustatyti reikia kaitlentei esant išjungtai, kai kaitlentė prijungiama prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiama prie elektros tinklo, per kitas 2 minutes, nespaudžiant mygtuko.

***Norėdami nustatyti „Power Limitation“ (galios ribojimas):***

• palieskite ir laikykite palietę klavišus **(2)** + **(3)** , kol pasigirs trumpas garso signalas

• vienu metu slinkite **pasirinkimo juostomis (6) CL** ir **EL**, iš kairės į dešinę iki pasirinkimo juostų pabaigos ir toliau laikykite palietę, kol pasigirs trumpas garso signalas.

• „Timer“ (laikmačio) ekranas **13** rodo simbolius nurodydamas, kad galima atlikti nustatymą.

• **CL** zonos ekrane **(8)** rodomas dabartinis nustatymas:

| Reikšmė | Galia (KW) |
|---|---|
| 0 | 7,2 KW (numatytasis nustatymas) |
| 1 | 4,5 KW |

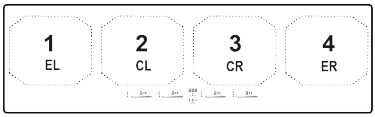
• norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation“ (galios ribojimas), slinkite **pasirinkimo sritimis (6) CL** iš kairės į dešinę, kad padidintumėte Kw; iš dešinės į kairę, kad sumažintumėte Kw

• norėdami išsaugoti atliktą pasirinkimą, spauskite **(2)** + **(3)** mygtukus 1 sekundę; pasigirs atliktą nustatymą patvirtinantis garso signalas.

● **„Power Flow“ (galios srautas)**

Ši funkcija priskiria galios lygį kaitinimo zonoms atsižvelgiant į padėtį, kaip būna daugelyje profesionalių virtuvių, kad būtų patogiau naudoti.

Zonoje **EL** turėsime žemiausią darbo (galios) lygį ir slinkdami į dešinę, turėsime aukščiausią darbo (galios) lygį **ER**; Kaip nurodyta sekančioje lentelėje.




| Plokštės | Galia |
|---|---|
| **1** 2 3 4 | „Warming“ (Pašildymas)* |
| 1 **2** 3 4 | 3 |
| 1 2 **3** 4 | 5 |
| 1 2 3 **4** | 9 |

***Suaktyvinimas***

Paspauskite **(9)**, kad suaktyvintumėte funkciją. Virš serigrafijos užsidegs šviesos diodas.

***Išjungimas***

Iš naujo paspauskite **(9)**, kad išjungtumėte.

## GALIOS LENTELĖ

| Galia | | Virimo tipas | Naudojimas (atsižvelgiant į patirtį ir virimo / kepimo įpročius) |
|---|---|---|---|
| **Maks. galia** | P | Įkaitinti greitai | trumpam padidinkite maisto temperatūrą, kad greitai užvirtų vanduo ir greitai pašiltų kepimo / virimo skysčiai |
| | 8-9 | Kepti - virti | paskrudinti, pradėti virti, kepti šaldytus produktus, greitai užvirinti |
| **Aukšta galia** | 7-8 | Skrudinti - apkepinti - virti - kepti ant grotelių | pakepinti, išlaikyti aktyvų virimą arba kepti ant grotelių (trumpai, 5–10 minučių) |
| | 6-7 | Skrudinti - virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių | paskrudinti, išlaikyti neintensyvų virimą, virti ir kepti ant grotelių (vidutinį laiką, 10–20 minučių), pakaitinti priedus |
| **Vidutinė galia** | 4-5 | Virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių | troškinti, išlaikyti švelnų virimą, virti (ilgą laiką), išmaišyti makaronus |
| | 3-4 | Virti - pavirti - tirštinti - maišyti | ilgesnis virimas (ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu), išmaišyti makaronus |
| | 2-3 | Virti - pavirti - tirštinti - maišyti | ilgesnis virimas (kai kiekis mažesnis už litrą: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu) |
| **Žema galia** | 1-2 | Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti | ištirpinti sviestą, švelniai išlydyti šokoladą, atitirpinti nedidelio dydžio produktus |
| | 1 | Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti | nedidelių ką tik išvirtų / iškeptų maisto porcijų karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamos temperatūros bei išmaišyti daugiaryžius |
| **OFF** | 0 | Paviršius dėjimui | Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu) |

# 4. PRIEŽIŪRA

**Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.**

## KAITLENTĖS PRIEŽIŪRA

**● Indukcinės kaitlentės valymas**

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

**Svarbu:**

• Nenaudokite šiurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.

• Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.

**• NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!**

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiūvusius maisto likučius ir dėmes. Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant. Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių. Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykitės gamintojo nurodymų).

Cieši sekojiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā. Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādām problēmām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas tiek izraisīti ierīcē, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos ēdiena gatavošanai. Nav atļauts neviens cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

● Rūpīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu un drošību.

● Neveiciet ierīces elektriskas izmaiņas.

● Pirms ierīces uzstādīšanas pārbaudiet, vai nav bojātas tās sastāvdaļas. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

● Pirms uzstādīšanas turpināšanas pārbaudiet ierīces integritāti. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

# 1. DROŠĪBA UN NORMATĪVA

## ⚠ VISPĀRĒJĀ DROŠĪBA

**Uzmanību!** Rūpīgi ievērojiet zemāk norādītās instrukcijas: ● Pirms jebkādu uzstādīšanas darbu veikšanas izstrādājums ir jāatvieno no elektrotīkla. ● Uzstādīšana vai apkope jāveic specializētam tehniķim saskaņā ar ražotāja norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem vietējiem drošības noteikumiem. Nelabojiet vai nenomainiet izstrādājuma daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā. ● Izstrādājuma iezemēšana ir obligāta saskaņā ar likumu. ● Strāvas kabelim jābūt pietiekami garam, lai izstrādājumu, kas atrodas padziļinājumā, varētu pieslēgt elektrotīklam. ● Lai instalācija atbilstu spēkā esošajiem drošības standartiem, tai jābūt aprīkotai ar galveno slēdzi, kas nodrošina elektrotīkla pilnīgu atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos, saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem. ● Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus. ● Kad uzstādīšana ir pabeigta, lietotājs vairs nedrīkst piekļūt elektriskajām sastāvdaļām. ● Izstrādājums un tā pieejamās daļas kļūt ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. ● Pārliecinieties, vai bērni nespēlējās ar izstrādājumu; turiet bērnus prom no ierīces un uzraugiet viņus, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var ļoti sakarst. ● Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar izstrādājumu. ● Lietošanas laikā un pēc lietošanas nepieskarieties izstrādājuma sildelementiem. ● Izvairieties no saskares ar drānām vai citu viegli uzliesmojošu materiālu, līdz visas izstrādājuma sastāvdaļas ir pietiekami atdzisušas, pastāv ugunsgrēka risks. ● Neuzglabājiet uzliesmojošu materiālu uz izstrādājuma vai tā tuvumā. ● Sakarsēti tauki un eļļas viegli aizdegas. Uzraugiet pārtikas produktu gatavošanu, kas bagāti ar taukiem un eļļu. ● Ja virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet izstrādājumu, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena iespēju. ● Izstrādājums nav paredzēts darbināšanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu. ● Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar eļļu vai taukiem var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku. ● Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsterminā gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga. ● NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet izstrādājumu un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. ● Ugunsbīstamība: nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas. ● Nelietojiet tvaika tīrītājus, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks. ● Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst. ● Pirms izstrādājuma pievienošanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (kas atrodas izstrādājuma apakšā), lai pārliecinātos, ka spriegums un jauda atbilst elektrotīkla spriegumam un savienojuma kontaktligzdai. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

**Svarīgi:** ● Pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, un nepaļaujieties uz katla detektoru. ● Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padevi. ● Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem. ● Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo gatavošanas zonu. ● Nekādā gadījumā nelietojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai un nekad negatavojiet produktus, kas iesaiņoti alumīnija folijā. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu. ● Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām. ● Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu. ● Katli jānovieto tieši uz plīts virsmas un tiem jābūt centrētiem. Starp katlu un plīti nekādā gadījumā neievietojiet citus priekšmetus. ● Situācijā ar augstu temperatūru izstrādājums automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni. ● Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet izstrādājumu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi. ● Visām uzstādīšanas un apkopes darbībām izmantojiet darba cimdus. ● Izstrādājumu var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un nepieciešamajām zināšanām, ja vien tas tiek darīts citu uzraudzībā vai pēc tam, kad tie ir saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu un sapratuši ar izstrādājumu saistītos riskus. ● Bērni ir jāuzrauga, lai pārliecinātos, ka viņi nespēlējas ar izstrādājumu. ● Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. ● Izstrādājums ir bieži jātīra gan no iekšpuses, gan no ārpuses (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESĪ), katrā ziņā ievērojot apkopes instrukcijās skaidri norādīto. ● Cepšana jāveic kontrolētā veidā, lai nepieļautu pārkarsētas eļļas aizdegšanos. ● Uzmanību! Kad plīts darbojas, ierīces pieejamās daļas var sakarst. ● Uzmanību! Nepievienojiet izstrādājumu elektrotīklam,

kamēr instalēšana nav pabeigta. ● Uzstādīšanai izmantojiet tikai stiprinājuma skrūves, kuras piegādātas kopā ar izstrādājumu, vai, ja tās nav piegādātas, iegādājieties piemērota veida skrūves. Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādītas Uzstādīšanas rokasgrāmatā. ● Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu pieejama uzziņai. Ja izstrādājums tiek pārdots, nodots vai pārvietots, pārliecinieties, vai rokasgrāmata joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

## ⚠ ELEKTRĪBAS PIESLĒGUMA DROŠĪBA

● Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. ● Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazinies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem. ● Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas. ● Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas. ● Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta izstrādājuma apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tas tiks uzstādīta. ● Neizmantot pagarinātājus. ● Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2cm garākam par pārējiem kabeļiem. ● Gadījumā, ja izstrādājums nav aprīkots ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dzīslu šķērsgriezumu 2,5 mm2 jaudai līdz 5500 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm2). ● Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru. ● Izstrādājums ir paredzēts pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tāpēc pieslēgums fiksētam tīklam jāveic, izmantojot galveno standarta slēdzi, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos un ir viegli pieejams pēc ierīces uzstādīšanas.

● **Uzmanību!** Starpsavienojuma kabelis jānomaina pilnvarotam tehniskās palīdzības dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

● **Uzmanību!** Pirms ķēdes atkārtotas pieslēgšanas un tā pareizas darbības pārbaudīšanas, vienmēr pārbaudiet, vai tīkla vads ir pareizi uzstādīts.

## ⚠ DROŠĪBA UZSTĀDĪŠANAS LAIKĀ

● Elektrisko un mehānisko sistēmu uzstādīšana jāveic kvalificētam speciālistam.

● Pirms uzstādīšanas uzsākšanas**:** Pēc izstrādājuma izpakošanas pārbaudiet, vai tas nav bojāts transportēšanas laikā, un problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas dienestu, pirms turpināt uzstādīšanu; Pārbaudiet, vai iegādātais izstrādājums ir piemērots izmēram izvēlētajā uzstādīšanas vietā; Pārbaudiet, vai iepakojuma iekšpusē nav papildu materiālu (transportēšanas apsvērumu dēļ) (piemēram, aploksnes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), nepieciešamības gadījumā tie ir jāizņem un jāuzglabā; Pārbaudiet arī, vai uzstādīšanas vietas tuvumā ir pieejama elektrības kontaktligzda

**● Iebūvējamo mēbeļu izkārtojums:**

• Pirms plīts ievietošanas veiciet visus griešanas darbus pie korpusa un uzmanīgi noņemiet atlikumus vai zāģu skaidas.

Minimālajam attālumam starp plīts virsmu un sienu jābūt vismaz 50mm priekšpusē, vismaz 50mm sāniski un vismaz 550mm attiecībā pret augšējiem sienas elementiem.

NB: plānojot telpas, ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.

• **Svarīgi:** izmantojiet vienkomponentu blīvējuma līmi (S), kurai ir temperatūras izturība līdz 250°; pirms uzstādīšanas līmējamās virsmas ir rūpīgi jānotīra, noņemot vielas, kas var ietekmēt to saķeri (piemēram, atbrīvošanas līdzekļi, konservanti, smērvielas, eļļas, pulveri, vecu līmju atlikumi, utt.); līme ir vienmērīgi jāuzklāj pa visu rāmja perimetru; pēc līmēšanas ļaujiet līmei nožūt apmēram 24 stundas.

● **Uzmanību!** Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

● **Piezīme:** Piezīme: pareizai izstrādājuma uzstādīšanai vēlams caurules aplīmēt ar līmlenti, kurai ir šādas īpašības: elastīga plēve no mīksta PVC, ar līmi uz akrilāta bāzes; kas atbilst DIN EN 60454 standartam; liesmas slāpētājs; lieliska izturība pret novecošanos; izturīga pret pēkšņām temperatūras izmaiņām; lietojama zemā temperatūrā.

## UTILIZĀCIJA KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/EK - UK SI 2013 Nr.3113, Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi (EEIA).

Pārliecinieties, vai šis izstrādājums tiek pareizi likvidēts. Lietotājs palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai. Simbols uz izstrādājuma vai pievienotajā dokumentācijā norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumiem, bet tas jānogādā attiecīgajā savākšanas vietā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Atbrīvoties no izstrādājuma saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu dienestu vai veikalu, kur izstrādājums tika iegādāts.

## NOTEIKUMI

Šī ierīce, kas paredzēta saskarei ar pārtikas produktiem, atbilst Regulai (EK) Nr. 1935/2004, un tā tika izstrādāta, izgatavota un laista tirgū saskaņā ar "Zemsprieguma" direktīvas 2014/35/ES drošības prasībām, "EMC" direktīvas 2014/30/ES aizsardzības prasības.

# 2. IZMANTOŠANA

**● Trauki gatavošanai**



**Izmantojiet tikai katlus ar šādu simbolu.**

**Svarīgi:**

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

• traukus, kuru pamatne nav pilnīgi plakana;

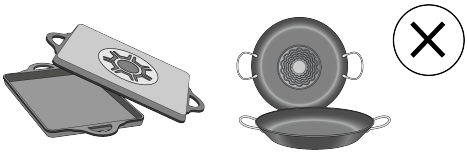
• metāla traukus ar emaljētu pamatni;

• traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;

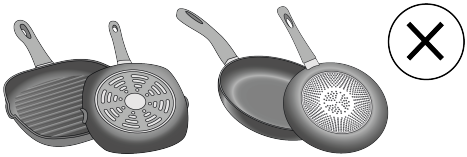
• nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.

• Ne visi katli, kas piemēroti indukcijai, darbojas efektīvi, jo pamatne daļēji sastāv no feromagnētiska materiāla!! Pērkot katlus vai pannas, pārbaudiet, vai:

• pamatne ir pilnībā izgatavots no feromagnētiska materiāla. Pretējā gadījumā tiek pazemināta gan siltuma pārvades efektivitāte, gan tā vienmērīgums, ja katla/ virsmas temperatūra nav piemērota

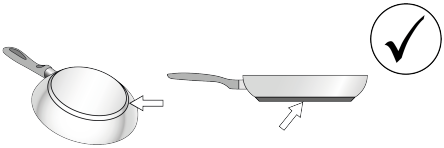


• Pamatne nesatur alumīniju: virtuves trauki nesasilst, un induktori tos var arī neatpazīt.



• Pamatnes nav plakanas vai arī ir ar raupju virsmu.

• Samazina kontaktvirsmu starp induktoru un traukiem, samazinot efektivitāti un pasliktinot gatavošanas pieredzi.



**● Ieteicamie katlu diametri**

**SVARĪGI: katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas** Lai redzētu lietojamā katla minimālo diametru katrā atsevišķā zonā, skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļu.

**Uzmanību: Lai saglabātu gatavošanas veiktspēju un izstrādājuma kvalitāti, NAV ieteicams izmantot indukcijas adapterus.**

**●Esošie trauki**

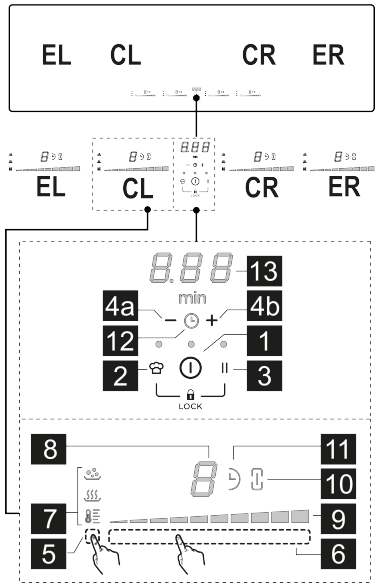
Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkārša magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski. Iepriekšējā punktā minētās norādes ir spēkā arī šajā gadījumā.

**● Enerģijas taupīšana**

Izmantojiet pannas un katlus, kuru pamatnes diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru; Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakanu pamatni; - Ja iespējams, gatavošanas laikā turiet katliem vāku; Gatavojiet dārzeņus, kartupeļus, utt., ar nelielu ūdens daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku; Spiediena katla izmantošana vēl vairāk samazina enerģijas patēriņu un gatavošanas laiku; Novietojiet katlu uz plīts virsmas gatavošanas zonas centrā.

# 3. DARBĪBA

## VADĪBAS PANELIS




| T. | Darbība |
|---|---|
| 1 | plīts virsmas ieslēgšana/izslēgšana |
| 2 | Funkcijas Chef (pavāra) aktivizēšana |
| 3 | Pauze |
| 2+3 | Child Lock (Bērnu drošības sistēma) / Iestatījums Power limitation (jaudas ierobežošana) |
| 4a 4b | Timer (taimeris) un Egg Timer (olu vārīšanas taimeris) aktivizēšana un pārvaldība |
| 5 | Temperature Manager aktivēšana |
| 6 | Gatavošanas zonas atlase/ Power Level (jaudas līmenis) līmeņa atlase |

| LED | Darbība |
|---|---|
| 7 | Temperature Manager (Temperatūras pārvaldnieks) līmeņa indikators |
| 8 | Gatavošanas zonas stāvokļa indikators |
| 9 | Power Level (Jaudas līmenis) indikators |
| 10 | Ieslēgta Bridge (Savienojuma) indikators |
| 11 | Ieslēgta taimera indikators |

| | |
|---|---|
| **12** | Indikators Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris) aktīvs |
| **13** | Dispaly Timer (Displeja taimeris) un Egg Timer (olu vārīšanas taimeris) |

## KAS JĀZINA PIRMS DARBA SĀKŠANAS

Šajā rokasgrāmatā aprakstītas galvenās funkcijas. Izmantojiet QR kodu pirmajās lappusēs, lai piekļūtu pilnīgiem norādījumiem internetā. Visas šīs plīts funkcijas atbilst visstingrākajiem drošības standartiem. Šī iemesla dēļ:

**• Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.**

• Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: "Ieslēdziet plīts virsmu" bez "Atlasiet gatavošanas zonu" un "Darbības temperatūra", vai "Bloķēšanas funkcija" vai "Taimeris").

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

## GATAVOŠANAS ZONAS DISPLEJS

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

| **Darbība** | **Vērtība** |
|---|---|
| Gatavošanas zona ieslēgta | 0 |
| Power Level (Jaudas līmenis) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators) | H |
| Pot Detector (Trauku detektors) | U |
| Ir ieslēgta Bridge (Savienojuma) zonas funkcija | n |
| Temperature Manager funkcija ieslēgta | u |
| Child Lock (Bērnu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta | L |
| Pauzes funkcija | II |
| Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana) | A |

## VIRSMAS RAKSTURLIELUMI

**● <u>Droša aktivizēšana</u>**

Izstrādājums ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

**● <u>Pot Detector (Trauku detektors)</u>**

Izstrādājums automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

**● <u>Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās)</u>**

Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.

**● <u>Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)</u>**

Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, par atlikušā siltuma klātbūtni attiecīgajā zonas displejā norāda ar īpašu vizuālu signālu, izmantojot simbolu.

## PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

**Piezīme:** Lai ieslēgtu jebkuru funkciju, no sākuma ir jāieslēdz vēlamā zona

**● <u>Ieslēgšana</u>**

Īsi nospiediet (pieskarieties) ⏻ **ON/OFF (1)** gatavošanas virsma/nosūkšana: simbols ⏻ iedegas; **turpinot nospiest:** visas pieejamās funkcijas kļūst redzamas uz dažiem mirkļiem, pēc tam aktīvas paliek tikai galvenās; pārējās var izmantot un tiks aktivizētas vēlāk ierīces lietošanas laikā.

**SVARĪGI: visas pieejamās funkcijas tiks izgaismotas ar nelielu gaismu, kas kļūs spilgtāka tikai tad, kad tās tiks iespējotas.**

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu

**Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.**

**● <u>Gatavošanas zonu izvēle</u>**

Pieskarieties **izvēles joslai (6)**, kas atbilst vēlamajai gatavošanas zonai **EL; CL; CR; ER;**

**● <u>9 jaudas līmeņi</u>**

Virsma ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (6):**

pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

**● <u>Power booster (Jaudas palielināšana)</u>**

Izstrādājums ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu līmenis 9), kas paliek aktīvs 10 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.

Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (6)** (pēc līmeņa 9) un aktivizējiet Power booster (Jaudas palielināšana

Power Booster (Jaudas palielināšanas) līmenis tiek norādīts izvēlētās zonas displejā ar simbolu P

**● <u>Bridge (Savienojuma) zonas</u>**

Šī funkcija ļauj gatavošanas zonai **EL** darboties kopā ar gatavošanas zonu **CL** un gatavošanas zonai **CR** ar gatavošanas zonu **ER**, izveidojot vienu zonu ar vienādu (2 kopā) jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra pannām un katliem.

***Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju:***

• vienlaicīgi nospiediet atlasīto zonu **izvēles zonu (6)**.

• iedegsies izvēlēto gatavošanas zonu **bridge**

**(savienojuma)** indikators **(10)**. Simbols tiks parādīts **CL** zonas displejā pārim **(EL+CL)** vai **ER** pārim **(CR + ER)**

• tagad būs iespējams iestatīt jaudu, ritinot ar pirkstu pa **atlases zonu (6) EL** pārim **(EL+CL)** vai **atlases apgabalā (6) CR** pārim **(CR + ER).**

***Lai deaktivizētu bridge (savienojuma) funkciju:***

• vienlaicīgi nospiediet abas deaktivizējamā zonu pāra **izvēles zonas (6)**.

**● Taimeris**

Taimera funkcija ir atpakaļskaitīšana, ko var iestatīt pat vienlaikus katrā gatavošanas zonā.

Pēc iestatītā laika posma gatavošanas zonas automātiski izslēdzas, un lietotājs tiek brīdināts ar skaņas signālu.

***Plīts virsmas taimera funkcijas aktivizēšana/ regulēšana:***

• Atlasiet gatavošanas zonu (jauda nav 0)

• Vienlaicīgi nospiediet **(4a) un (4b)**, lai piekļūtu taimera funkcijai

• Regulējiet taimera darbības laiku:

nospiediet selektoru **(4b)**, lai palielinātu automātiskās izslēgšanas laiku

nospiediet selektoru **(4a)**, lai samazinātu automātisko izslēgšanās laiku

Ja nepieciešams, atkārtojiet šo operāciju citām gatavošanas zonām.

**Piezīme:** Katrai gatavošanas zonai var būt iestatīts cits taimeris; displejā **(13)** parādīsies uz 10 sekundēm pēdējās izvēlētās gatavošanas zonas atpakaļskaitīšana, pēc tam tiks attēlota atpakaļskaitīšana ar mazāku laiku.

Kad taimeris ir beidzis atpakaļskaitīšanu, atskan skaņas signāls (uz 2 minūtēm vai tiek apturēts, nospiežot jebkuru virsmas taustiņu), kamēr displejs **(13)** mirgo,

**Piezīme:** gatavošanas zonas displeja sānos, kad tiek izmantots taimeris, parādās simbols **(11)**

***Lai izslēgtu taimeri:***

• atlasiet gatavošanas zonu , kuru vēlaties.

• iestatiet taimera vērtību , izmantojot **(4a)**

**Piezīme:** funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiesti citi taustiņi.

**• Power Limitation (jaudas ierobežošana):**

Jaudas ierobežošanas funkcija ļauj iestatīt izstrādājuma darbību, ierobežojot tā maksimālo patēriņu (KW).

**Piezīme :** iestatījumi ir jāveic, kad virsma ir izslēgta, kad gatavošanas virsma tiek pieslēgta elektroenerģijas tīklam, vai kad elektroenerģijas tīkls tiek atkārtoti pieslēgts, turpmāko 2 minūšu laikā, nenospiežot taustiņu .

***Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)***

• pieskarieties un turiet taustiņus **(2)** + **(3)** līdz atskan īss pīkstiens

• vienlaikus ritiniet pa **atlases joslām (6) CL** un **EL** no kreisās puses uz labo līdz izvēles joslu beigām un turiet, līdz atskan īss skaņas signāls.

• taimera displejā **(13)** parādās simboli kas norāda, ka ir iespējams veikt iestatījumu.

• **CL** zonas displejā **(8)** tiek parādīts pašreizējais iestatījums:

| Vērtība | Jauda (KW) |
|---|---|
| 0 | 7,2 KW (noklusējuma iestatījums) |
| 1 | 4,5 KW |

• lai mainītu Power Limitation (jaudas ierobežošana), ritiniet pa **izvēles joslu (6) CL**

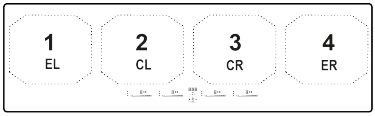
no kreisās puses uz labo, lai palielinātu Kw; no labās puses uz kreiso, lai samazinātu Kw

• saglabātu veikto izvēli, nospiediet taustiņus **(2)** + **(3)**, 1 sekundi; tiks izdots skaņas signāls, apstiprinot iestatījumu veikšanu.

**● Power Flow (Jaudas plūsma)**

Šī funkcija gatavošanas zonām piešķir jaudas līmeni, pamatojoties uz to novietojumu, kā tas notiek daudzās profesionālās virtuvēs, lai atvieglotu lietošanu.

**EL** zonā būs zemākais slodzes līmenis (jauda) un, ejot pa labi, nonāksim pie tā, kuram ir visaugstākais slodzes līmenis (jauda) **ER**; kā norādīts nākamajā tabulā.




| Plāksnes | Jauda |
|---|---|
| [1] 2 3 4 | Warming (Sildīšana) |
| 1 [2] 3 4 | 3 |
| 1 2 [3] 4 | 5 |
| 1 2 3 [4] | 9 |

***Aktivizācija***

Nospiediet **(9)**, lai aktivizētu funkciju. Virs serigrāfijas iedegsies gaismas diode.

***Izslēgšana***

Nospiediet **(9)** vēlreiz, lai deaktivizētu.

## JAUDAS TABULA

| Jaudas līmenis | | Gatavošanas veids | Lietošana (pamatojoties uz pieredzi un ēdiena gatavošanas paradumiem) |
|---|---|---|---|
| Maksimālā jauda | P | Ātri uzsildīt | īsā laikā paaugstināt ēdiena temperatūru, līdz tas ūdens vārīšanās gadījumā ātri vārās, vai arī ātri sasildīt gatavošanas šķidrumus |
| | 8-9 | Cept - vārīt | apbrūninât, sākt gatavot, apcep saldētus produktus, ātri uzvārīt |
| Liela jauda | 7-8 | Apbrūninât – vārīt - grilēt | cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (īsu laiku - 5–10 minūtes) |
| | 6-7 | Apbrūninât – vārīt – sautēt – cept - grilēt | cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (vidēji ilgu laiku - 10–20 minūtes), uzkarsēt piederumus |
| Vidēja jauda | 4-5 | Vārīt - sautēt - cept - grilēt | sautēt, vārīt lēnām, vārīt (ilgstoši), gatavot makaronus |
| | 3-4 | Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt | ilgstoša vārīšana (rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu gatavošana |
| | 2-3 | Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt | ilgstoša vārīšana (tilpumi mazāki par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens) |
| Zema jauda | 1-2 | Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt | izkausēt sviestu, viegli izkausēt šokolādi, atkausēt maza apjoma produktus |
| | 1 | Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt | turēt karstu svaigi pagatavota ēdiena mazas porcijas vai turēt traukus siltus un gatavot risoto |
| OFF (IZSLĒGTS) | 0 | Atbalsta virsma | Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O) |

# 4. APKOPE

**Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampiņa ir izslēgta.**

## PLĪTS APKOPE

**● Indukcijas plīts tīrīšana**

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

**Svarīgi:**

• Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.

• Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.

**• NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!**

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus. Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties. Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu. Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

## SR

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Aparat služi samo za upotrebu u domaćinstvu za kuvanje hrane. Nikakvo drugo korišćenje (npr. grejanje prostorije) nije dozvoljeno. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimereno korišćenje ili za netačno podešavanje funkcija.

● Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.

● Nemojte da obavljate strujne varijacije na proizvodu.

● Pre instaliranja proizvoda, proverite da li su sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

● Proverite celovitost proizvoda pre nego pristupite postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

# 1. BEZBEDNOST I NORME

## ⚠ OPŠTA BEZBEDNOST

**Pažnja!** Pažljivo sledite sledeća uputstva: ● Proizvod se mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje. ● Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu s uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o bezbednosti. Nemojte da popravljate ili menjate bilo koji deo proizvoda, osim ako nije izričito navedeno u uputstvima za korišćenje. ● Uzemljenje proizvoda je obavezno po zakonu. ● Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu s pravilima, koji obezbeđuje potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje. ● Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove. ● Posle kraja ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku. ● Proizvoda i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente. ● Budite oprezni da se deca ne igraju s proizvodom; držite decu dalje od proizvoda i držite ih pod nadzorom, budući da se proizvod i njegovi dostupni delovi mogu postati vrlo vrući prilikom korišćenja. ● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente proizvoda. ● Izbegavajte kontakt s odećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente proizvoda ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. ● Ne stavljajte zapaljivi materijal na proizvod ili u njegovu blizinu. ● Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. Nadzirite kuvanje hrane bogate mašću i uljem. ● Ako je površina napuknuta, ugasite proizvod kako biste izbegli mogućnost od strujnog udara. Proizvod ne se sme da se stavlja u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja. ● Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Proces kuvanja se mora nadzirati. Kratki procesi kuvanja moraju da budu neprekidno nadzirani. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umesto toga, isključite proizvod i ugasite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog ćebeta. ● Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje. ● Ne koristite parne čistače, rizik od električnog udara. ● Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregrejati. ● Pre spajanja proizvod na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu proizvoda) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.

**Važno:** ● Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje. ● Izbegavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda. ● Kada završite sa kuvanjem, isključite odgovarajuću zonu za kuvanje. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuvanje, i nikada ne stavljajte direktno proizvode upakovane u aluminijum. Aluminijum može da se rastopi i nepopravljivo ošteti vaš proizvod. ● Nikada ne zagrevajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati! Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje. ● Upotreba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage. ● Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte da stavljate druge predmete između posude i ploče za kuvanje. ● Pri visokim temperaturama, proizvod će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje. ● Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču stana. ● Za sve operacije instalacije i održavanja koristite rukavice. ● Proizvod mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o bezbednom načinu upotrebe proizvoda i razumeju opasnosti do kojih može doći. ● Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom. ● Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MESEČNO), te strogo pratite ono što je nazančeno u uputstvima za održavanje. ● Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja. ● Pažnja! Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi proizvoda se mogu pregrejati. ● Pažnja! Ne priključujte proizvod na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena. ● Koristite samo vijke za instalaciju

koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju. ● Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu u svakom trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja proizvoda, pobrinite se da uputstva ostanu sa proizvodom.

## ⚠ SIGURNOSNE PREPORUKE ZA ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

● Isključite proizvod iz električne mreže. ● Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti. ● Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju. ● Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče. ● Proverite da li napon naveden na pločici na donjem otpremom proizvoda odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se proizvod instalirati. ● Ne koristite produžne kablove. ● Električni kabl za uzemljenje mora da bude 2 cm duži od ostalih kablova. ● U slučaju da proizvod nije opremljen kablom za upotrebite kabal sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm2 za snagu do 5500 Watt,; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm2). ● Kabl u niti jednoj tački ne sme da postigne temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. ● Proizvod se je namenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

● **Pažnja!** Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili od osobe sa sličnom kvalifikacijom.

● **Pažnja!** Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabal ispravno montiran.

## ⚠ SIGURNOSNE PREPORUKE ZA INSTALACIJU

● Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.

● **Pre početka montaže:** Posle raspakiravanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, a u slučaju problema kontaktirajte dobavljača ili Servisnu službu, pre nego nastavite sa montažom.• Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje; Proverite da u ambalaži (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vijcima, garancije i sl.), koji se mora izvaditi i čuvati; Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica

● **Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:**

• Sve radove povezane sa sečenjem nameštaja, potrebno je izvršiti pre ugradnje ploče za kuvanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sečenja i strugotine.

Minimalno rastojanje između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 50mm frontalno, najmanje 50mm i najmanje 550mm u odnosu na gornje zidne jedinice.

NAPOMENA: Prilikom planiranja prostora morate se pridržavati uputstava proizvođača kuhinje.

• **Važno:** koristite jednokomponentnu lepljivu masu za brtvljenje (S), koja je otporna na temperaturu, do 250°; pre instaliranja, površine koje se spajaju moraju se dobro očistiti i ukloniti svaku materiju koja može umanjiti prianjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepak treba ujednačeno raspodeliti po rubu okvira; posle lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

● **Pažnja!** Instalacija vijaka i zatvarača koja nije sukladna ovim uputama može da dovede do rizika vezanih uz električnu energiju.

● **Npomena:** za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sljedeće karakteristike: meki, elastični, PVC film s lepkom na akrilnoj osnovi; poštuje propise DIN EN 60454; - usporivač plamena; odlična otpornost na starenje; otporan na promene temperature; upotrebljiv na niskim temperaturama.

## ODLAGANJE NA KRAJU ŽIVOTNOG VEKA



Ovaj proizvod označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ - UK SI 2013 No.3113, o otpadu električne i elektronske opreme (OEEO).

Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda. korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i zdravlje. Simbol na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj proizvod ne može tretirati kao otpad u domaćinstvu, već treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme. Odlaganje mora da se obavi u skladu s lokalnim propisima za odlaganje otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj je kupljen proizvod.

## STANDARDI

Ovaj uređaj, namenjen da dođe u kontakt sa hranom, usklađen je sa uredbom (EZ) br.1935/2004 i projektovan je, napravljen i stavljen na tržište u skladu sa bezbednosnim zahtevima direktive „o niskom naponu“ 2014/35/EU, zahtevima zaštite direktive o „elektromagnetnoj kompatibilnosti“ 2014/30/EU.

# 2. UPOTREBA

● **Posude za kuvanje**



**Koristite samo posude sa ovom oznakom.**

**Važno:**

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

• posude sa neravnim dnom;

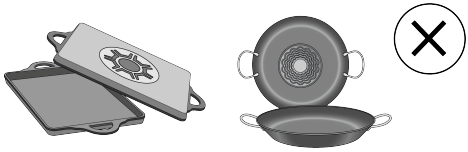
• metalne posude sa emajliranim dnom;

• posudesa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče;

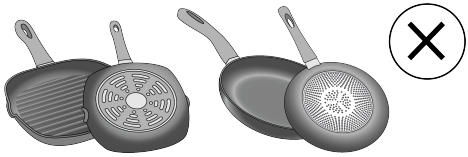
• nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

• Nisu sve posude pogodne efikasno funkcionisanje za indukcijsko kuvanje zbog dna koje je delimično sastavljeno od feromagnetnog materijala!! Prilikom kupovine lonaca ili lonaca proverite da:

• dno je potpuno od feromagnetnog materijala. U suprotnom, smanjuje se i efikasnost prenosa toplote i njena ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za

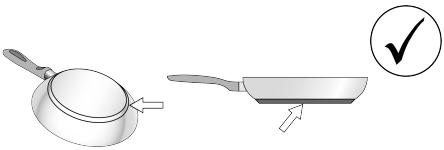


• Dno ne sadrži aluminijum: suđe se ne zagreva i induktori ne mogu prepoznati.



• Dno koje nije ravno ili je sa hrapavom površinom.

• Takva dna oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuđa, smanjujući efikasnost i pogoršavajući iskustvo kuvanja.



**● Preporučeni prečnici dna posuda**

**VAŽNO: ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti.** Kako biste proverili minimalni prečnik posude pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

**Pažnja: Da biste sačuvali performanse kuvanja i kvalitet proizvoda, NE preporučuje se upotreba indukcionih adaptera.**

**●Postojeće posude**

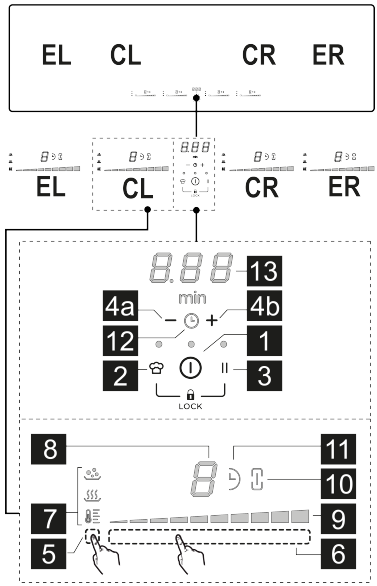
Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati. Uputstva iz prethodnog stava se takođe primjenjuju i u ovom slučaju.

**● Ušteda energije**

Koristite posude za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje; - Koristite samo posude i tave sa ravnim dnom; Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja; Kuvajte povrće, krompir i sl. sa malo vode kako bi se smanjilo vreme kuvanja; Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja; Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

# 3. RAD

## KONTROLNA PLOČA




| T. | Funkcija |
|---|---|
| 1 | ON/OFF ploče za kuvanje |
| 2 | Aktivacija funkcije Chef |
| 3 | Pauza |
| 2+3 | Child Lock (funkcija zaključavanja) / Postavljanje Power limitation (ograničenje snage) |
| 4a 4b | Aktivacija i upravljanje sa Timer (merač vremena) i Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) |
| 5 | Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) |
| 6 | Izbor zone za kuvanje / Izbor nivoa snage |

| LED | Funkcija |
|---|---|
| 7 | Indikator nivoa Temperature Manager (upravljanje temperaturom) |
| 8 | Indikator položaja zone za kuvanje |

| | |
|---|---|
| **9** | Indikator Power Level (nivo snage) |
| **10** | Indikator aktivnog Bridge (mosta) |
| **11** | Indikator aktivnog Timer (merača vremena) |
| **12** | Indikator aktivnog Egg Timer (merača vremena za kuvanje jaja) |
| **13** | Displej Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) |

## PRE POČETKA POTREBNO JE ZNATI

Ovaj priručnik opisuje glavne funkcije, koristite QR kod na prvim stranicama da biste pristupili kompletnim uputstvima na Internetu. Sve funkcije ove ploče za kuvanje su u skladu sa najstrožim sigurnosnim standardima. Zbog toga:

• **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.**

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "Uključite ploču za kuvanje" bez "Odaberite zonu za kuvanje" i "Temperatura rada", ili "Funkcije Lock (zaključaj)" ili "Timer (merač vremena)").

Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

## DISPLEJ ZONE ZA KUVANJE

na displejima zona za kuvanje prikazuje se:

| Funkcija | Vrednost |
|---|---|
| Zona za kuvanje uključena | 0 |
| Power Level (nivo snage) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Indikator preostale topline) | H |
| Pot Detector (Detektor posude) | u |
| Područje Aktivirana funkcija "Bridge" (most) | n |
| Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom) | u |
| Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje) | L |
| Funkcija Pauza | II |
| Funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje) | A |

## KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUVANJE

● **Safe Activation (Sigurno aktiviranje)**

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje: proces zagrejavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili sklanjanja posude.

● **Pot Detector (Otkrivanje posuda)**

Proizvod automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

● **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)**

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi o nivou postavljene snage.

● **Residual Heat Indicator (Pokazivač preostale topline)**

Pri isključivanju jedne ili više zone kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na displeju odgovarajućee zone, preko simbola H.

## UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

**Napomena:** Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željenu zonu

● **Uključivanje**

Kratko pritisnite (dodirnite) ⏻ **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)** ploče za kuvanje: simbol ⏻ svetli; **Nastavkom pritiskanja:** sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka, posle čega ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, za vreme upotrebe uređaja.

**VAŽNO: sve raspoložive funkcije će biti osvetljene sa niskim intenzitetom svetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem su aktiviraju.**

Ponovno pritisnite za isključivanje

**Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.**

● **Izbor zone kuvanja**

Dodirnite **Traku za izbor (6)** koja odgovara željenoj zoni za kuvanje **EL; CL; CR; ER;**

● **9 Power Level (nivo snage)**

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage. Dodirnite i povucite prstima duž **Trake za izbor (6):**

prema desno za povećavanje nivoa snage;

prema levo za smanjivanje nivoa snage.

● **Power Booster (Povećavanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (preko nivoa 9), koji ostaje aktivan u roku od 10 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (6)** (preko nivoa 9 ) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage)

Nivo snage Power Booster je prikazan na ekranu zone sa simbolom P

● **Bridge Zones (most područja)**

Ova funkcija omogućava da zona pripreme hrane radi kombinovano **EL** sa zonom pripreme **CL** i zonom pripreme **CR** sa zonom pripreme **ER** stvarajući jedinstvenu zonu s istim nivoom (2 ukupne snage (ukupno 2). To omogućuje ujednačenu pripremu hrane i s posudama velikih dimenzija.

***Za aktiviranje funkcije Bridge:***

• istovremeno pritisnite **Zonu izbora (6)** izabranih zona.

• indikator **bridge** **(10)** izabranih zona za kuvanje će zasvetleti. Prikazuje se simbol na displeju zone **CL** za par **(EL+CL)** ili **ER** za par **(CR + ER)**

• sada je moguće podesiti snagu pomeranjem prsta po **Zoni izbora (6) EL** za par **(EL+CL)** ili po **Zoni izbora (6) CR** za par **(CR + ER).**

***Za dektiviranje funkcije Bridge:***

• pritisnite istovremeno dve **zone izbora (6)** para zona koje želite da deaktivirate.

**● Timer (tajmer)**

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuvanje.

Na kraju zadanog vremena, zone kuvanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

***Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuvanje:***

• Odaberite zonu kuvanja (snaga koja se razlikuje 0)

• Pritisnite istovremeno **(4a) i** **(4b)** kako biste pristupili funkciji Timer

• Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite birač **(4b)**, kako biste povećali vreme automatskog isključivanja

pritisnite selektor **(4a)**, za smanjivanje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuvanje.

**Napomena:** Svaka zona kuvanja može imati različito postavljen Timer; na displeju **(13)** (pojavit će se, na 10 sekundi, odbrojavanje poslednje odabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči) , dok displej **(13)** treperi,

**Napomena:** pored displeja zone za kuvanje, kada se koristi Timer, pojavljuje se simbol **(11)**

***Za isključivanje funkcije Timer:***

• odaberite željenu zonu kuvanja.

• postavite vrednost merača vremena na , preko **(4a)**

**Napomena:** funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

**● Power Limitation (ograničenje snage):**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada proizvoda ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW).

**Napomena:** podešavanje se mora izvršiti sa isključenom-trenutku kada je proizvod priključen na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute, bez pritiskanja tastera.

***Za podešavanje funkcije Power Limitation (ograničenje snage):***

• i držite tastere **(2)** + **(3)** , dok se ne emituje kratki zvučni signal

• istovremeno klizite prstima po **trakama za izbor (6) CL** i **EL**, od leva ka desno do kraja traka za izbor i držite dok se ne emituje kratki zvučni signal.

• displej Timer **(13)** prikazuje simbole koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje.

• ekran **(8)** zone **CL** prikazuje postavke struje:

| Vrednost | Snaga (KW) |
|---|---|
| | 7,2 KW (fabrička postavka) |
| | 4,5 KW |

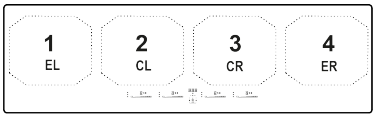
• za promenu podešavanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) **klizite po trakama za izbor (6) CL** s leva na desno, da bi povećali Kw; s desna na levo, da smanjite Kw

• za memorisanje izvršenog izbora pritisnite tastere **(2)** + **(3)** , na 1 sekundu; emitira se zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja.

● **Power Flow (protok snage)**

Ova funkcija dodeljuje nivo snage zonama za kuvanje na osnovu njihovog položaja, kao što se dešava u mnogim profesionalnim kuhinjama, radi lakšeg korišćenja.

U zoni **EL** imaćemo najniži nivo (snagu) i idući udesno dolazimo do onog sa najvišim nivoom (snagom) **ER**; Kao što je naznačeno u sledećoj tabeli.




| Ploče | Snaga |
|---|---|
| **1** 2 3 4 | Warming (zagrevanje) |
| 1 **2** 3 4 | 3 |
| 1 2 **3** 4 | 5 |
| 1 2 3 **4** | 9 |

***Aktiviranje***

Pritisnite **(9)** da aktivirate funkciju. LED iznad serigrafije će zasvetleti.

***Deaktiviranje***

Ponovo pritisnite **(9)** za deaktiviranje.

## TABELA SNAGE

| Nivo snage | | Vrsta kuvanja | Upotreba (na osnovu iskustva i navika kuvanja) |
|---|---|---|---|
| **Maksimalna snaga** | P | Brzo podgrevanje | povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu dok brzo ne proključa u slučaju vode ili brzo zagrevanih tečnosti za kuvanje |
| | 8.9 | Prženje – kuvanje | propržavanje, početak kuvanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo prokuvavanje |
| **Visoka snaga** | 7-8 | Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril | zaprška, održavanje jakog ključanja, kuvanje i grilovanje (kratkotrajno, 5-10 minuta) |
| | 6-7 | Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril | zaprška, održavanje blagog ključanja, kuvanje i grilovanje (srednjeg trajanja, 10-20 minuta) |
| **Srednja snaga** | 4-5 | Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril | kuvanje gulaša, krčkanje, kuvanje (dugotrajno), mešanje testenine |
| | 3-4 | Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –mešanje testenine | produženo kuvanje (pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine |
| | 2-3 | Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –mešanje testenine | produženo kuvanje (zapšremine manje od jedne litre: pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine |
| **Niska snaga** | 1-2 | Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje | toljenje putera, topljenje čokolade, odmrzavanje proizvoda malih dimenzija |
| | 1 | Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje | održavanje malih porcija sveže kuvane hrane toplom ili održavanje jela toplim i mešanje rižota |
| **OFF** | 0 | Površina za odlaganje | Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O) |

# 4. ODRŽAVANJE

**Pažnja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.**

## ODRŽAVANJE PLOČE ZA KUVANJE

**● Čišćenje ploče za kuvanje**

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

**Važno:**

• Ne koristite abrazivne sunđere i četkice. Njihovo korišćenje vremenom može da ošteti staklo.

• Nemojte koristiti hemijske iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne i sredstvo za uklanjanje mrlja.

**• NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!**

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane. Šećer i proizvodi sa visokim udelom šećera oštećuju ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti. Sol, šećer i pesak mogu ogrebati staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača).

Strogo upoštevajte navodila v tem priročniku. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil tega priročnika. Aparat je namenjen izključno za pripravo hrane v domači uporabi. Drugačna uporaba ni dovoljena (npr. za ogrevanje prostora). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru napačne uporabe ali napačnih nastavitev komand.

● Pozorno preberite navodila, saj vsebujejo pomembne informacije o montaži, uporabi in varnosti.

● Na napravi ne izvajajte električnih sprememb.

● Pred namestitvijo aparata preverite, da ni poškodovanih komponent. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

● Preverite brezhibnost aparata, preden pričnete z nameščanjem. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

# 1. VARNOST IN PREDPISI

## ⚠ SPLOŠNA VARNOSTI

**Pozor!** Strogo upoštevajte naslednja navodila: ● Pred kakršnimi koli inštalacijskimi deli je treba izdelek izklopiti iz električnega omrežja. ● Montažo ali vzdrževanje mora izvesti specializiran tehnik v skladu bodisi z navodili proizvajalca in bodisi z veljavnimi lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov izdelka, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo. ● Ozemljitev izdelka je po zakonu obvezna. ● Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko izdelek priključite na električno omrežje, vgrajeno v omarico. ● Za zagotovitev namestitve v skladu z veljavnimi varnostnimi standardi je potrebno večpolno stikalo, skladno s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za namestitev. ● Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic. ● Ko je namestitev končana, električne komponente ne smejo biti dostopne uporabniku. ● Sam izdelek in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov. ● Pazite, da se otroci ne igrajo z izdelkom; držite otroke na daljavo in jih nadzirajte, saj lahko dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči. ● Za uporabnike srčnih stimulatorjev in aktivnih vsadkov je pred uporabo indukcijske kuhalne plošče pomembno, da je njihov stimulator združljiv z izdelkom. ● Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov izdelka. ● Izognite se stiku s krpami ali drugimi vnetljivimi materiali, dokler niso vsi sestavni deli izdelka dovolj ohlajeni, tveganje požara. ● Na izdelek ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi. ● Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte. ● Če opazite, da je površina poškodovana, izključite izdelek, da se izognete možnosti električnega udara. ● Izdelek ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje. ● Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z oljem ali maščobo je lahko nevarno in povzroči požare. ● Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. ● Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Pogasite požar na izdelku in zadušite plamene, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. ● Nevarnost požara: na kuhalno površino ne odlagajte predmetov. ● Ne uporabljajte parnih čistilnikov, nevarnost električnega udara. ● Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ker bi se lahko pregreli. ● Preden izdelek priključite na električno omrežje: preverite podatkovno tablico (nameščeno na dnu izdelka) in se prepričajte, da napetost in moč ustrezata napetosti omrežja in da je priključna vtičnica primerna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim električarjem.

**Pomembno:** ● Po uporabi izključite kuhalno ploščo s pomočjo svoje krmilne naprave in ne zanašajte se na detektor posod. ● Izogibajte se razlitju tekočine, zato pri vretju ali segrevanju tekočine, zmanjšajte dovod toplote. ● Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču. ● Ko končate s kuhanjem, izklopite odgovarjajoče kuhališče. ● Nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije za kuhanje, in nikoli ne postavljajte izdelkov, pakiranih z aluminijem. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš izdelek. ● Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese! To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhalnih plošč. ● Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija Booster, ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer olje za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo energetsko stopnjo. ● Posode morajo biti nameščene neposredno na kuhalno ploščo in morajo biti v središču. V nobenem primeru med lonec in kuhalno ploščo ne vstavljajte drugih predmetov. ● Če je temperatura previsoka, izdelek samodejno zniža stopnjo moči kuhališč. ● Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali izklopite glavno električno stikalo stanovanja. ● Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice. ● Izdelek lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali potrebnega znanja, pod pogojem, da jih nekdo nadzoruje, ali po tem, ko prejmejo navodila bodisi glede varne uporabe izdelka bodisi razumevanja nevarnosti, ki jim pretijo. ● Otroke je potrebno nadzirati in zagotoviti, da se z izdelkom ne igrajo. - Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati izdelka, če niso pod nadzorom. ● Izdelek je treba pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanjost (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru pa upoštevajte, kar je izrecno navedeno v navodilih za vzdrževanje. ● Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja. ● Pozor! Med delovanjem kuhališča se dostopni deli aparata lahko segrejejo. ● Pozor! Izdelka ne priključujte v električno omrežje, dokler namestitev ni popolnoma dokončana. ● Za namestitev uporabite samo pritrdilne vijake, ki so priloženi izdelku, ali, če niso priloženi, kupite ustrezne vrste vijakov. Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za

montažo. ● Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve, zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

## ⚠ VARNOST ELEKTRIČNE POVEZAVE

● Izdelek izklopite iz električnega omrežja. ● Za montažo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja montaže in varnosti. ● Proizvajalec zavrača vsako odgovornost do ljudi, živali ali drugih stvari v primeru neskladnosti z direktivami iz tega poglavja. ●Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhalno ploščo iz delovne mize. ●Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o izdelku, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo priključen. ●Ne uporabljajte podaljškov. ●Povezava z ozemljitvijo mora biti s kablom 2 cm daljša od ostalih kablov. ●Če izdelek nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm2 za moč do 5500 W oziroma 4 mm2 za večje moči. ●Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50°C višja od okoliške temperature. ●Izdelek je namenjen za trajni priklop v električno omrežje, zato ga trajno priključite na omrežje preko večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito razreda III in da bo po namestitvi zlahka dostopno.

● **Pozor!** Kabel za povezovanje mora zamenjati pooblaščena služba za tehnično pomoč ali oseba s podobno kvalifikacijo.

● **Pozor!** Pred vnovično vzpostavitvijo električnega napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran.

## ⚠ VARNOST PRI MONTAŽI

● Vgradnjo in električni priklop mora opraviti specializirano osebje.

● **Preden začnete z namestitvijo:** Ko izdelek razpakirate, preverite, da ni bil med prevozom poškodovan. V primeru težav, se pred nadaljevanjem namestitve obrnite na prodajalca ali službo za pomoč uporabnikom; Preverite, ali je kupljeni izdelek primerne velikosti za izbran kraj namestitve; Preverite, ali v notranjosti embalaže ni spremljajočega materiala (na primer ovojnice z vijaki, garancije itd.) (zaradi transportnih razlogov), v primeru da je, ga po potrebi odstranite in shranite; Preverite tudi, ali je v bližini kraja namestitve na voljo električna vtičnica

● **Priprava vgradne omarice:**

• Preden vstavite kuhalno ploščo, opravite vsa dela rezanja na omarici in previdno odstranite ostružke ali ostanke žagovine.

Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora biti vsaj 50mm, čelno vsaj 50mm, bočno vsaj 550mm, glede na zgornje stenske enote.

Opomba: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati navedbe proizvajalca kuhinje.

• **Pomembno:** uporabite enokomponentno tesnilno lepilo (S) , ki ima odpornost na temperature do 250°; pred namestitvijo je treba površine, ki jih je treba lepiti, skrbno očistiti in odstraniti kakršno koli snov, ki bi lahko ogrozila oprijem lepila (npr. ločevalna sredstva, konzervansi, maščobe, olja, praški, ostanki starih lepil itd.). Lepilo je treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja; po lepljenju pustite, da se lepilo suši približno 24 ur.

● **Pozor!** Če vijaki in pritrdilne naprave niso bile nameščene v skladu s temi navodili, to dejstvo lahko predstavlja tveganje električnega udara.

● **Opomba:** za pravilno namestitev izdelka je priporočljivo da se cevi zalepijo s trakom, ki ima naslednje lastnosti: elastična folija iz mehkega PVC-ja, z lepilom na osnovi akrilata; ki je v skladu s standardom DIN EN 60454; ki zavira gorenje; odlična odpornost na staranje; odporna na nenadne temperaturne spremembe; uporabna pri nizkih temperaturah.

## ODSTRANJEVANJE OB KONCU UPORABE



Ta naprava je označena v skladu z evropsko direktivo 2012/19 / ES - UK SI 2013 št.3113, Odpadna električna in elektronska oprema (OEEO).

Poskrbite, da bo ta izdelek pravilno odstranjen. Uporabnik prispeva k preprečevanju morebitnih negativnih posledic za okolje in zdravje. Simbol na izdelku ali v spremljajoči dokumentaciji kaže, da tega izdelka ne smemo obravnavati kot gospodinjski odpadek, ampak ga je treba dostaviti v ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Izdelek zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

## PREDPISI

Ta aparat, ki je namenjen za stik z živili, skladno z uredbo (ES) št. 1935/2004 in je bil zasnovan, izdelan in se trži v skladu z varnostnimi zahtevami direktive o nizki napetosti 2014/35/EU, zaščitne zahteve direktive "EMC" 2014/30/EU.

# 2. UPORABA

**● Primerna posoda**

**Uporabljajte le posodo z oznako za indukcijo.**

**Pomembno:**

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

• posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna;

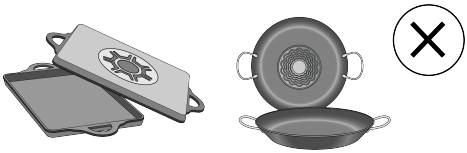
• kovinskih posod z emajliranim dnom;

• posod z grobim dnom, da se prepreči praskanje površine plošče;

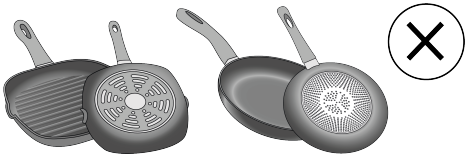
• loncev in ponev nikoli ne odlagajte na krmilno ploščo kuhalnika.

• Nekateri lonci, ki so navidezno primerni za indukcijo, ne delujejo učinkovito zaradi dna, ki je delno sestavljeno iz feromagnetnega materiala!! Ko kupujete lonce ali ponve, prosimo da preverite:

• da je dno v celoti izdelano iz feromagnetnega materiala. V nasprotnem primeru se znižata tako učinkovitost prenosa toplote kot enakomernost, tako da temperature na površini ponve/lonca postanejo neprimerne za kuhanje

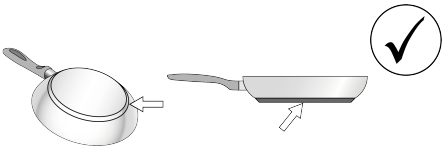


• da dno ne vsebuje aluminija: posoda se ne segreva ker induktorji morda je niti ne prepoznajo.



• da niso dna položna ali da so z grobo površino.

• Taka dna zmanjšujejo kontaktno površino med induktorjem in posodo, zmanjšajo svojo učinkovitost in poslabšajo kuharsko izkušnjo.



**● Priporočeni premer dna posode**

**POMEMBNO: če ponve niso pravilne velikosti, se kuhalna polja ne bodo vklopila.** Če želite videti najmanjši premer lonca, ki ga je treba uporabiti na vsakem posameznem polju, glejte ilustrirani del tega priročnika.

**Pozor: Da bi ohranili učinkovitost kuhanja in kakovost izdelkov, uporaba indukcijskih adapterjev NI priporočljiva.**

**●Že obstoječa posoda**

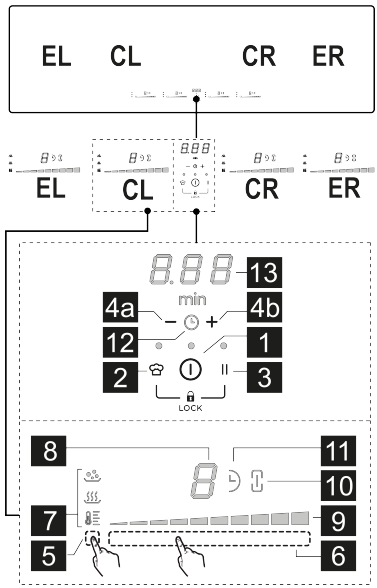
Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna. Navedbe iz prejšnjega odstavka veljajo tudi v tem primeru.

**● Varčevanje z energijo**

Uporabite ponve in lonce s premerom dna, ki je enak premeru kuhališča; Uporabljajte samo lonce in ponve z ravnim dnom; - Če je mogoče, naj med kuhanjem lonci ostanejo pokriti; Kuhajte zelenjavo, krompir itd. z majhno količino vode, da skrajšate čas kuhanja; Uporaba lonca na pritisk dodatno zmanjša porabo energije in čas kuhanja; Lonec postavite na sredino kuhalnega mesta, ki je narisano na kuhalno ploščo.

# 3. OPIS DELOVANJA

## KOMANDNA PLOŠČA




| T. | Funkcija |
|---|---|
| 1 | Vklop/Izklop (ON/OFF) kuhalne plošče |
| 2 | Aktivacija funkcije Chef |
| 3 | Premor |
| 2+3 | Zaklop za otroke (Child Lock) / Nastavljanje Omejitve moči (Power limitation) |
| 4a 4b | Aktivacija in upravljanje s časovnikom (Timer) in časovnikom za jajca (Egg Timer) |
| 5 | Aktiviranje funkcije Temperature Manager |
| 6 | Izbira kuhalnega mesta / Izbira ravni moči (Power Level) |

| Led dio de | Funkcija |
|---|---|
| 7 | Indikator ravni temperature (Manager) |
| 8 | Indikator položaja kuhalnega polja |
| 9 | Indikator ravni moči (Power Level) |
| 10 | Indikator aktivne funkcije Bridge |
| 11 | Indikator aktivne funkcije Timer |
| 12 | Indikator Časovnika za jajce aktiven |
| 13 | Zaslon časovnika (Timer) in časovnika za jajce (Egg Timer) |

## KAJ JE DOBRO VEDETI PRED ZAČETKOM DELA

Ta priročnik opisuje glavne funkcije, uporabite QR kodo na prvih straneh za dostop do popolnih navodil na internetu. Vse funkcije te kuhalne plošče ustrezajo najstrožjim varnostnim standardom. Zato je treba vedeti naslednje:

**• Nekatere funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhališčih ni posod ali če so slednje slabo postavljene.**

• V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitev, ki ni bila izvedena (na primer: “Vklopite kuhališče” brez “Izbire kuhališča” in “Delovne temperature”, ali “Funkcije Lock” oziroma “Časovnika”).

Preden se približate kuhalnemu polju počakajte, da zaslon ugasne.

## ZASLON KUKALIŠČA

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

| Funkcija | Vrednost |
|---|---|
| Kuhalno polje vključeno | 0 |
| Power Level | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote) | H |
| Pot Detector (Detektor posode) | u |
| Funkcija Bridge cone aktivna | n |
| Funkcija Temperature Manager je aktivirana | u |
| Funkcija Child Lock je aktivirana | L |
| Funkcija premora | II |
| Funkcija Automatic Heat Up (avtomatskega segrevanja) | A |

## LASTNOSTI KUHALIŠČA

● **Safe Activation (Varno aktiviranje)**

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhalnem polju. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

● **Pot Detector (Detektor posode)**

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhalnem polju.

● **Safety Shut Down (Varni izklop)**

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhalnega polja odvisen od nastavljene stopnje moči.

● **Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)**

Ko je eno ali več kuhalnih mest izključeno, se prisotnost preostale toplote pokaže s posebnim vizualnim signalom

na prikazovalniku odgovarjajočega mesta s simbolom H.

## UPORABA KUHALIŠČA

**Opomba:** Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej treba aktivirati želeno območje

● **Vklop**

Kratko pritisnite (se dotaknite) ⏻ **ON/OFF (1)** kuhalne površine: simbol ⏻ se osvetli; **Z nadaljnjim pritiskanjem;** vse razpoložljive funkcije bodo za nekaj trenutkov prikazane, nato pa bodo ostale aktivne le glavne; druge se bo lahko uporabilo in se bodo aktivirali pozneje, med uporabo naprave.

**POMEMBNO: vse razpoložljive funkcije bodo osvetljene z medlo svetlostjo, ki bo postala intenzivnejša šele, ko se bodo te funkcije aktivirale.**

Znova pritisnite za izklop

**Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.**

● **Izbira kuhalnih mest**

Dotaknite se **Izbirne vrstice (6)**, ki ustreza želenemu kuhališču **EL; CL; CR; ER;**

● **9 Stopnja moči (Power Lever)**

Kuhalna plošča ima 9 stopenj moči. S prsti se dotaknite in potisnite po **izbirni vrstici (6):**

v desno za povečanje stopnje moči;

v levo za zmanjšanje stopnje moči.

● **Dodatna moč (Power Booster)**

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje 9), ki ostane aktivna 10 minut, nakar se moč povrne na prejšnjo stopnjo.

S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini **Izbirni vrstici (6)** (preko stopnje 9) in aktivirajte stopnjo dodatna moč (Power Booster)

Stopnja Power Booster je prikazana na zaslonu izbranega področja s simbolom P

● **Mostna področja (Bridge Zones)**

Ta funkcija omogoča kombinirano delovanje kuhališča **EL** s kuhališčem **CL** ter kuhališča **CR** s kuhališčem **ER**, s tem ustvari enotno kuhalno področje z enako stopnjo moči (skupno 2). Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

***Za aktiviranje funkcije Bridge:***

• istočasno pritisnite **Izbirno področje (6)** izbranih področij.

• zasveti indikator mostička **bridge** ⊓ **(10)** izbranih kuhališč. Prikazan bo simbol n na zaslonu področja **CL** za par **(EL+CL)** ali **ER** za par **(CR + ER)**

• zdaj bo možno nastaviti moč tako, da se s prstom pomikate po **Izbirnem področju (6) EL** za par **(EL+CL)** ali **izbirnem področju (6) CR** za par **(CR + ER).**

***Če želite deaktivirati funkcijo mosta Bridge:***

• istočasno pritisnite **obe izbirni coni (6)** para področij, ki ju želite deaktivirati.

● **Časovnik (Timer)**

Funkcija časovnika je odštevanje, ki ga lahko nastavite, tudi hkrati, za vsako kuhališče.

Po poteku nastavljenega časa se kuhalna polja samodejno izklopijo in uporabnika obvestijo z ustreznim zvočnim signalom.

***Aktiviranje/reguliranje funkcije Časovnik za kuhalno ploščo:***

• Izberite želeno kuhalno mesto (moč različna od 0)

• Istočasno pritisnite na — **(4a) in** + **(4b)** za dostop do funkcije časovnika (Timer)

• Nastavite čas trajanja funkcije Časovnika:

Pritisnite izbirnik + **(4b)**, da podaljšate čas samodejnega izklopa

pritisnite na izbirno stikalo — **(4a)**, da bi skrajšali čas samodejnega izklopa

Če želite, lahko postopek ponovite tudi na drugih kuhališčih.

**Opomba:** Na vsakem kuhalnem mestu je funkcija Časovnik lahko drugače nastavljena; na zaslonu 0.00 **(13)** se za 10 sekund prikaže odštevanje zadnjega izbranega kuhalnega mesta, nato se prikaže odštevanje z najkrajšim časom.

Ko časovnik konča z odštevanjem, se oglasi zvočni signal (za 2 minuti ali ustavi s pritiskom na katero koli tipko na plošči), medtem zaslon **(13)** utripa,

**Opomba:** poleg zaslona kuhalnega mesta se med delovanjem funkcije Časovnik prikaže simbol ◔ **(11)**

***Za izklop časovnika:***

• Izberite želeno kuhalno polje.

• Nastavite vrednost časovnika 0.00 , z — **(4a)**

**Opomba:** funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● **Omejitev moči (Power Limitation):**

Funkcija Power Limitation (Omejitev moči) omogoča nastavitev delovanja naprave z omejevanjem njene največje absorpcije (KW).

**Opomba:** nastavitev mora potekati, ko je kuhalna plošča izklopljena, ko je kuhalna plošča priključena na električno napajanje ali ko se v naslednjih 2 minutah znova priklopi napajanje, ne da bi pritisnili na gumb .

***Nastavitev funkcije Power Limitation (omejitev moči):***

• pritisnite in držite pritisnjeni tipki ☁ **(2)** + ▮▮ **(3)** dokler ne

slišite kratki zvočni signal

• istočasno se pomikajte po **izbirnih vrsticah (6) CL** in **EL**, od leve proti desni do konca izbirnih vrstic in se zadržite dotik, dokler ne zaslišite kratkega zvočnega signala.

- na zaslonu Časovnika (**13**) se pokažejo simboli CF6 , kar pomeni, da je možno izvesti nastavitev.
- zaslon **(8)** območja **CL** prikazuje tekočo nastavitev:

| Vrednost | Moč v (kW) |
|---|---|
| 0 | 7,2 KW (privzeta nastavitev) |
| 1 | 4,5 KW |

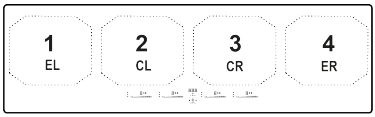
• če želite spremeniti Omejitev moči pomaknite po **izbirnih vrsticah (6) CL**
od leve proti desni za povečanje Kw; od desne proti levi, za zmanjšanje Kw

• če želite shraniti svojo nastavitev, pritisnite tipki **(2)** + **(3)** , za 1 sekundo; za potrditev nastavitve se bo slišal zvočni signal.

● **Pretok moči (Power Flow)**

Ta funkcija dodeli stopnjo moči kuhalnim poljem glede na njihov položaj, kot se dogaja v mnogih profesionalnih kuhinjah, za lažjo uporabo.

V področju **EL** bomo imeli najnižjo stopnjo (moči) in če gremo na desno, bomo prispeli do tiste z najvišjo stopnjo (moči) **ER**; Kot je navedeno v naslednji tabeli.




| Plošče | Moč |
|---|---|
| **1** 2 3 4 | Segrevanje |
| 1 **2** 3 4 | 3 |
| 1 2 **3** 4 | 5 |
| 1 2 3 **4** | 9 |

***Aktiviranje***

Pritisnite **(9)** , da bi aktivirali funkcijo. LED nad serigrafijo bo zasvetila.

***Izklop***

Ponovno pritisnite **(9)** , da bi izklopili.

## TABELA MOČI DELOVANJA

| Stopnja moči delovanja | | Vrsta kuhanja | Uporaba (na podlagi izkušenj in kuharskih navad) |
|---|---|---|---|
| Najvišja moč | P | Hitro segrevanje | hitro povišajte temperaturo živila, dokler ne voda zavre, če ni voda naj se hitro segreje tekočina ki se kuha |
| | 8-9 | Cvreti - vreti | pražiti, začeti s kuhanjem, ocvreti zamrznjeno hrano, hitro zavreti |
| Visoka moč | 7-8 | Praženje – vretje – pečenje na žaru | cvreti, vreti, kuhati in peči na žaru (za kratek čas 5-10 minut) |
| | 6-7 | Pražiti – kuhati – dušiti – pečenje na žaru | cvreti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati in peči na žaru (srednje dolgo, 10–20 minut), predgrejemo dodatke |
| Srednje visoka moč | 4-5 | Kuhati – dušiti – pražiti – peči na žaru | dušiti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati (dolgo časa), gnesti testenine |
| | 3-4 | Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati | dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) ob prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. voda, vino, juha, mleko), gnetenje testenin |
| | 2-3 | Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati | dolgotrajno kuhanje (prostornine manj kot liter: riž, omake, pečenke, ribe) v prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. vode, vina, juhe, mleka) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nizka moč** |  | Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako | stopiti maslo, stopiti čokolado nežno, odmrzniti majhne izdelke |
| |  | Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako | ohranjanje na toplem majhnih porcij sveže kuhane hrane ali serviranje jedi na toplih krožnikih ali mešanje rižote |
| **OFF** |  | Odlagalna površina | Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O) |

# 4. VZDRŽEVANJE

**Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhalna polja ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.**

## VZDRŽEVANJE KUHALNE PLOŠČE

**● Čiščenje indukcijske kuhalne plošče**

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

**Pomembno:**

• Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo teh sredstev se s časom steklo poškoduje.

• Ne uporabljajte dražilnih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečico ali odstranjevalci madežev.

**• NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!**

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže. Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti. Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino. Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirnate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

## HR

Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane. Ostale uporabe (npr. grijanje prostorije) nisu dopuštene. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

● Pažljivo pročitajte upute: sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.

● Nemojte obavljati strujne varijacije na aparatu.

● Prije ugradnje aparata provjerite jesu li sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

● Provjerite cjelovitost aparata prije ugradnje. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

# 1. SIGURNOST I NORME

## ⚠ OPĆA SIGURNOST

**Upozorenje!** Pažljivo slijedite sljedeće upute: ● Proizvod mora biti isključen iz napajanja prije svakog pokušaja ugradnje. ● Ugradnju ili održavanje mora provesti kvalificirani tehničar, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. Ne popravljajte i ne zamjenjujte niti jedan dio proizvoda, osim ako to nije izričito navedeno u uputama za uporabu. ● Uzemljenje proizvoda obvezno je po zakonu. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je upotrebljavati odobreni dvopolni prekidač koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje. ● Ne upotrebljavajte višestruke utičnice ili produžne kabele. ● Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku. ● Proizvod i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirnete grijaće elemente. ● Pazite da se djeca ne igraju s proizvodom; držite djecu podalje od proizvoda i pod nadzorom budući da se dostupni dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe. ● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Za vrijeme i nakon uporabe ne dodirujte grijaće elemente proizvoda. ● Izbjegavajte kontakt s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente proizvoda dovoljno ne ohlade jer to predstavlja rizik od požara. ● Ne stavljajte zapaljivi materijal na proizvod ili u njegovu blizinu. ● Pregrijane masti i ulja lako su zapaljivi. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i uljem. ● Ako je površina napuknuta, ugasite proizvod kako ne bi došlo do strujnog udara. ● Proizvod nije namijenjen za stavljanje u pogon s pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja. ● Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju se neprekidno nadzirati. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite proizvod i ugasite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. ● Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje. ● Nemojte koristiti parne čistače, opasnost od električnog udara. ● Nemojte na površinu ploče za kuhanje stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer bi se mogli pregrijati. ● Prije spajanja proizvoda na električnu mrežu: provjerite pločicu s podacima (na donjem dijelu proizvoda) kako biste se uvjerili da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, pozovite kvalificiranog električara.

**Važno:** ● Nakon uporabe isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje. ● Izbjegavajte prolijevanje tekućine; prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grijaće elemente uključene bez posuda ili ako su na njima prazne posude i tave. ● Nakon što završite s kuhanjem, isključite odgovarajuću zonu kuhanja. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuhanje i nikada izravno ne stavljajte proizvode zapakirane aluminijem. Aluminij bi se mogao rastopiti i nepopravljivo oštetiti vaš proizvod. ● Nikada ne zagrijavajte konzerve ili limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogle bi eksplodirati! Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje. ● Uporaba velike snage kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je, na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage. ● Posude za kuhanje moraju se centrirati i biti postavljene izravno na ploču za kuhanje. Ni u kojem slučaju ne stavljajte druge predmete između posude i ploče za kuhanje. ● Pri visokim temperaturama proizvod će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje. ● Prije svake radnje čišćenja ili održavanja isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili odspajanjem na glavnoj sklopki kućanstva. ● Za sve radnje povezane s ugradnjom i održavanjem upotrebljavajte rukavice. ● Proizvodom se mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom odnosno nakon što su poučeni o sigurnom načinu uporabe proizvoda te razumiju opasnosti do kojih može doći. ● Djeca trebaju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala s proizvodom. ● Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MJESEČNO); važno je strogo pratiti ono što je naznačeno u uputama za održavanje. ● Prženje se mora posebno nadzirati kako bi se izbjeglo paljenje pregrijanog ulja. ● Pažnja! Kada je ploča za kuhanje u uporabi dostupni dijelovi aparata mogu postati vrući. ● Pažnja! Nemojte priključivati proizvod na napajanje sve dok ugradnja nije u potpunosti završena. ● Za ugradnju upotrebljavajte samo pričvrsne vijke isporučene s

proizvodom ili ako nisu priloženi kupite ispravnu vrstu vijaka. Upotrebljavajte vijke ispravne duljine koji su navedeni u Vodiču za ugradnju. ● Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, premještaja ili ustupanja proizvoda drugima, pobrinite se da priručnik ostane uz proizvod.

## ⚠ SIGURNOSNE UPUTE ZA ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE

● Odspojite proizvod s električne mreže. ●Ugradnju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima ugradnje i sigurnosti. ●Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja smjernica navedenih u ovom poglavlju. ●Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče. ●Provjerite odgovara li napon naveden na pločici na donjem dijelu proizvoda naponu prisutnom u prostoriji u koju će se proizvod ugraditi. ●Nemojte koristiti produžne kabele. ● Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela. ● U slučaju da proizvod nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2,5 mm2 za snagu do 5500 vati, a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm2. ● Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. ● Proizvod je namijenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mreži putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III i koji je lako dostupan nakon ugradnje.

● **Pažnja!** Kabel napajanja mora zamijeniti ovlašteni servis za tehničku pomoć ili osoba slične kvalifikacije.

● **Pažnja!** Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li mrežni kabel ispravno montiran.

## ⚠ SIGURNOSNE UPUTE ZA UGRADNJU

● Električnu i mehaničku ugradnju mora izvršiti specijalizirano osoblje.

● **Prije početka instalacije:** Nakon raspakiravanja proizvoda provjerite da se nije oštetio tijekom transporta i u slučaju problema obratite se prodavaču ili korisničkoj službi prije nego nastavite s ugradnjom; provjerite je li kupljeni proizvod prikladne veličine za određeno područje ugradnje; provjerite da unutar pakiranja (zbog transporta) nema popratnog materijala (npr. omotnice s vijcima, jamstva itd.) koji treba ukloniti i po potrebi pohraniti; također provjerite je li električna utičnica dostupna u blizini mjesta ugradnje

● **Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:**

• Obavite radove rezanja namještaja prije umetanja ploče za kuhanje i pažljivo uklonite strugotine ili ostatke piljevine.

Minimalni razmak između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 50mm sprijeda, barem 50mm sa strane i barem 550mm u odnosu na viseće kuhinjske jedinice.

NAPOMENA: prilikom planiranja prostora potrebno je poštivati upute proizvođača kuhinje.

• **Važno:** koristite jednokomponentno ljepilo za brtvljenje (S) koje je otporno na temperature do 250°; prije ugradnje, površine koje se trebaju lijepiti moraju se pažljivo očistiti od svih tvari koje bi mogle ugroziti prianjanje (npr. sredstva za otpuštanje, konzervansi, masti, ulja, praškovi, ostaci starih ljepila itd.); ljepilo treba ravnomjerno rasporediti po cijelom obodu okvira; nakon lijepljenja ostavite da se ljepilo suši oko 24 sata.

● **Pažnja!** Uporaba vijaka i zatvarača koji nisu u skladu s ovim uputama može dovesti do rizika povezanih s električnom energijom.

● **Napomena:** za ispravnu ugradnju proizvoda poželjno je cijevi zalijepiti ljepilom koje ima sljedeće karakteristike: elastični premaz od mekog PVC-a s ljepilom na bazi akrilata koji je u skladu s normom DIN EN 60454; usporivač gorenja; izvrsna otpornost na starenje; otpornost na nagle promjene temperature; upotrebljivost na niskim temperaturama.

## ODLAGANJE NA KRAJU ŽIVOTNOG VIJEKA



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EU - UK SI 2013 br. 3113, o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO).

Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda. korisnik pridonosi sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje. Simbol na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz poštivanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem uredu lokalne uprave, uredu za usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

## PROPISI

Ovaj uređaj, namijenjen za doticaj s hranom, u skladu je s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 te je dizajniran, izrađen i stavljen na tržište u skladu sa sigurnosnim zahtjevima Direktive o niskom naponu 2014/35/ EU , zahtjevima zaštite Direktive o elektromagnetskoj sigurnosti 2014/30/ EU.

# 2. UPORABA

● **Posude za kuhanje**



**Upotrebljavajte samo posude s ovom oznakom.**

**Važno:**

kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči nemojte koristiti:

• posude s neravnim dnom;

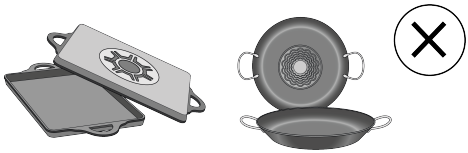
• metalne posude s emajliranim dnom;

• posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče;

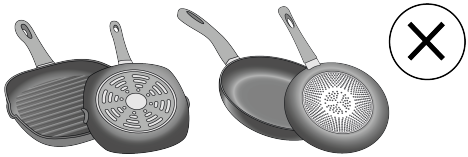
• nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

• Nisu sve posude prikladne za indukcijsko kuhanje učinkovite zbog dna koje je djelomično sastavljeno od feromagnetskog materijala!! Kada kupujete lonce ili tave provjerite:

• da je dno je u potpunosti sastavljeno od feromagnetskog materijala. U suprotnom smanjuje se i učinkovitost prijenosa topline i njezina ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za kuhanje

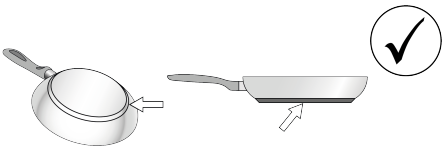


• da dno ne sadrži aluminij: posuđe se ne zagrijava i induktori ne mogu prepoznati takvo posuđe.



• da dno nije neravno ili s hrapavom površinom.

• da ne oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuđa, smanjujući učinkovitost i pogoršavajući iskustvo kuhanja.



**● Preporučeni promjeri dna posuda**

**VAŽNO: ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti.** Kako biste provjerili minimalni promjer prikladne posude za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

**Oprez: Kako bi se očuvala učinkovitost kuhanja i kvaliteta proizvoda, NE preporučuje se uporaba indukcijskih adaptera.**

**●Postojeće posude**

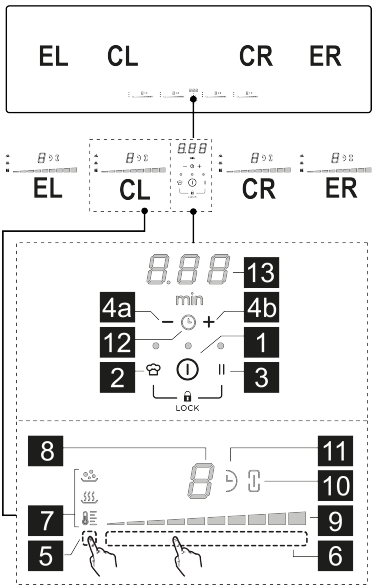
Možete provjeriti je li materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati. Naznake iz prethodnog stavka primjenjuju se i u ovom slučaju.

**● Ušteda energije**

Koristite tave i lonce čiji je promjer dna jednak promjeru zone za kuhanje; koristite samo lonce i tave s ravnim dnom; gdje je moguće, držite poklopac na posudama tijekom kuhanja; kuhajte povrće, krumpir itd. u maloj količini vode za smanjenje vremena kuhanja; upotreba ekspres lonca dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja; postavite lonac u središte polja za kuhanje na ploči za kuhanje.

# 3. RAD

## UPRAVLJAČKA PLOČA




| T. | Rad |
|---|---|
| 1 | ON/OFF ploče za kuhanje |
| 2 | Aktivacija funkcije Chef |
| 3 | Pauza |
| 2+3 | Child Lock (funkcija zaključavanja) / Postavljanje Power Limitation (ograničenje snage) |
| 4a<br>4b | Aktivacija i upravljanje Timer (mjerač vremena) i Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) |
| 5 | Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) |
| 6 | Izbor zone za kuhanje / Izbor Power Level (Razina snage) |

| LED | Rad |
|---|---|
| 7 | Pokazatelj Temperature Manager (upravljanje temperaturom) |
| 8 | Pokazatelj zone za kuhanje |

| | |
|---|---|
| **9** | Pokazatelj Power Level (Razina snage) |
| **10** | Pokazatelj aktivnog Bridge (mosta) |
| **11** | Pokazatelj aktivnog Timer (mjerača vremena) |
| **12** | Pokazatelj aktivnog Egg Timer (mjerača vremena za kuhanje jaja) |
| **13** | Zaslon Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) |

## POTREBNO JE ZNATI PRIJE POČETKA

Ovaj priručnik opisuje glavne funkcije, koristite QR kod na prvim stranicama za pristup cjelovitim uputama na Internetu. Sve funkcije ove ploče za kuhanje u skladu su s najstrožim sigurnosnim standardima. Zbog toga:

• **Neke funkcije se ne aktiviraju ili se automatski deaktiviraju kada nema posuda na ploči ili kada su iste loše postavljene.**

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: „Uključite ploču za kuhanje" bez „Odaberite zonu za kuhanje" i „Temperatura rada", ili „Funkcija Lock (zaključaj)" ili „Timer (mjerač vremena)".

Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

## PRIKAZ ZONE ZA KUHANJE

na zaslonima zona za kuhanje prikazuje se:

| Rad | Vrijednost |
|---|---|
| Zona za kuhanje uključena | 0 |
| Power Level (razina snage) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline) | H |
| Pot Detector (Otkrivanje posuda) | u |
| Aktivirana funkcija „Bridge Zone" | n |
| Aktivirana funkcija „Temperature Manager" (upravljanje temperaturom) | u |
| Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje) | L |
| Funkcija Pauza | II |
| Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) | A |

## KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUHANJE

● **Safe Activation (Sigurno aktiviranje)**

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

● **Pot Detector (Otkrivanje posuda)**

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

● **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)**

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalno vrijeme rada koje ovisi o razini postavljene snage.

● **Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)**

Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na zaslonu odgovarajućeg područja simbolom H.

## UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

**Napomena:** Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

● **Uključivanje**

Kratko pritisnite (dodirnite) ⏻ **ON/OFF (1)** (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuhanje/ nape: simbol ⏻ svijetli; **Nastavkom pritiskanja:** sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka, nakon čega ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, tijekom upotrebe uređaja.

**VAŽNO: sve raspoložive funkcije će biti osvijetljene sa niskim intenziteta svjetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem su aktiviraju.**

Ponovno pritisnite za isključivanje

**Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.**

● **Odabir zona kuhanja**

Dodirnite **Traku za odabir (6)** koja odgovara željenoj zoni kuhanja **EL; CL; CR; ER;**

● **9 Power Level (razina snage)**

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage. Klizite prstima po **Traci za odabir (6):**

prema desno za povećanje razine snage;

prema lijevo za smanjenje razine snage.

● **Power Booster (Povećanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (preko razine 9), koja ostaje aktivna tijekom 10 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (6)** (preko razine 9) i aktivirajte Power Booster (povećanje snage

Razina snage Power Booster je prikazana na zaslonu zone sa simbolom P

● **Bridge Zones**

Ova funkcija omogućuje da polje za kuhanje **EL** radi u kombinaciji sa poljem za kuhanje **CL** i polje za kuhanje **CR** sa poljem za kuhanje **ER**, stvarajući jedno polje s istom razinom (ukupno 2). Ova funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje s posudama i tavama velikih dimenzija.

***Za aktiviranje funkcije Bridge:***

• istodobno pritisnite **Zonu odabira (6)** odabranih zona.

pokazatelj funkcije **bridge** **(10)** zone kuhanja se osvjetljuje. Simbol se prikazuje na zaslonu zone **CL** za moment **(EL+CL)** ili **ER** za moment **(CR + ER)**

• sada će biti moguće podesiti snagu pomicanjem prsta po **Zoni odabira (6) EL** za par **(EL+CL)** ili po **Zoni odabira (6) CR** za par **(CR + ER).**

***Za isključivanje funkcije Bridge:***

• istodobno pritisnite dvije **zone odabira (6)** koje pripadaju paru zona koje želite deaktivirati.

**● Timer (mjerač vremena)**

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuhanje.

Na kraju zadanog vremena, zone kuhanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

***Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuhanje:***

• Izaberite zonu kuhanja (snaga drugačija od 0)

• Pritisnite istodobno **(4a) i** **(4b)** za pristup funkciji Timer

• Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik **(4b)**, kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja

pritisnite izbornik **(4a)**, za smanjenje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuhanje.

**Napomena:** Svaka zona kuhanja može imati različito postavljen Timer (mjerač vremena); na zaslonu **(13)** (pojavljuje se, na 10 sekundi, odbrojavanje posljednje izabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok zaslon **(13)** treperi,

**Napomena:** pored zaslona zone za kuhanje, kada se koristi Timer, pojavljuje se simbol **(11)**

***Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):***

• odaberite željenu zonu kuhanja.

• postavite vrijednost mjerača vremena na , putem **(4a)**

**Napomena:** funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

**● Power Limitation (ograničenje snage):**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW).

**Napomena:** podešavanje se mora izvršiti s isključenom pločom, u trenutku kada je ploča za- na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute bez pritiskanja tipke.

***Za podešavanje funkcije Power Limitation (ograničenje snage):***

• pritisnite i držite tipke **(2)** + **(3)** dok se ne emitira kratki zvučni signal

• pomičite se istovremeno po **trakama za odabir (6) CL** i **EL**, slijeva na desno do kraja traka za odabir i nastavite dodirivati dok se ne oglasi kratki zvučni signal.

• Timer **(13)** prikazuje simbole koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje.

• zaslon **(8)** zone **CL** prikazuje postavke struje:

| Vrijednost | Snaga (KW) |
|---|---|
| | 7,2 KW (zadana postavka) |
| | 4,5 KW |

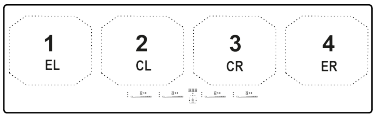
• za promjenu postavki funkcije Power Limitation (ograničenje snage) klizite po **trakama za odabir (6) CL** s lijeva na desno za povećanje KW, s desna na lijevo za smanjenje KW

• za spremanje odabira pritisnite tipke **(2)** + **(3)** na jednu sekundu; začut će se zvučni signal kao potvrda izvršenog podešavanja.

● **Power Flow (protok snage)**

Ova funkcija dodjeljuje razinu snage zonama za kuhanje na temelju njihovog položaja, kao što se događa u mnogim profesionalnim kuhinjama, radi lakšeg korištenja.

U zoni **EL** imat ćemo najnižu razinu (snagu), a idući udesno doći ćemo do one s najvišom razinom (snagom) **ER**; Kao što je navedeno u sljedećoj tablici.




| Ploče | Snaga |
|---|---|
| **1** 2 3 4 | Warming (zagrijavanje) |
| 1 **2** 3 4 | 3 |
| 1 2 **3** 4 | 5 |
| 1 2 3 **4** | 9 |

***Aktivacija***

Pritisnite **(9)** za aktiviranje funkcije. LED iznad serigrafije će zasvijetliti.

***Deaktivacija***

Ponovno pritisnite **(9)** za deaktivaciju.

## TABLICA SNAGE

| Razina snage | | Vrsta kuhanja | Upotreba (na temelju iskustva i navika kuhanja) |
|---|---|---|---|
| **Maksimalna snaga** | P | Brzo zagrijavanje | povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja u slučaju vode ili brzog zagrijava tekućina za kuhanje |
| | 8-9 | Prženje – kuhanje | smeđe pirjanje, početak kuhanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo ključanje |
| **Visoka snaga** | 7-8 | Smeđe pirjanje – prženje - kuhanje – grill | prženje, održavanje ključanja, kuhanje i grill (kratkotrajno, 5-10 minuta) |
| | 6-7 | Smeđe pirjanje – kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill | prženje, održavanje blagog ključanja, kuhanje i grill (srednjeg trajanja, 10-20 minuta), zagrijavanje pribora |
| **Srednja snaga** | 4-5 | Kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill | kuhanje gulaša, održavanje minimalnog ključanja, kuhanje (dugotrajno), miješanje tjestenine |
| | 3-4 | Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhavanje | dugotrajno kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) u prisutnosti pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko), miješanje tjestenine |
| | 2-3 | Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhavanje | produljeno kuhanje (količine manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko) |
| **Niska snaga** | 1-2 | Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhavanje | otapanje maslaca, lagano otapanje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda |
| | 1 | Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhavanje | održavanje toplote malih porcija svježe kuhane hrane ili održavanje temperature jela prije posluživanja i miješanje rižota |
| **OFF** | 0 | Površina za odlaganje | Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O) |

# 4. ODRŽAVANJE

**Upozorenje! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinuti se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.**

## ODRŽAVANJE PLOČE ZA KUHANJE

**● Čišćenje indukcijske ploče**

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

**Važno:**

• Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.

• Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.

**• NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!**

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane. Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah otkloniti. Sol, šećer i pijesak mogu ogrebati staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača).

## TR

Bu el kitabında belirtilen talimatlara sıkı sıkıya uygun hareket edin. Üretici, bu el kitabında yer alan talimatlara uygun hareket edilmemesinden kaynaklanan olası arızalara, meydana gelen hasar veya yangınlara ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez. Bu cihaz yalnızca yemek pişirmek amacıyla evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Başka şekilde (örneğin ortam ısıtması amacıyla) kullanılmasına izin verilmez. Üretici, uygun olmayan kullanıma veya komutların yanlış ayarlanmasına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

● Talimatları dikkatle okuyun: Bunlar kurulum, kullanım ve güvenlikle ilgili önemli bilgilerdir.

● Cihaz üzerinde elektrikle ilgili değişiklikler yapmayın.

● Cihazın kurulumuna geçmeden önce hiçbir bileşende hasar olmadığından emin olun. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kuruluma devam etmeyin.

● Kurulum işlemine devam etmeden önce cihazın sağlam olduğunu kontrol edin. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kuruluma devam etmeyin.

# 1. GÜVENLİK VE YÖNETMELİKLER

## ⚠ GENEL GÜVENLİK

**Dikkat!** Aşağıda yer alan talimatlara özenle riayet ediniz: ● Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısının kesilmesi gerekir. ● Kurulum veya bakım işlemleri üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyarak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmediği takdirde ürünün hiçbir ocak yerinde tadilat yapılmaması veya parçalarının değiştirilmemesi gerekir. ● Yasalar gereği ürünün toprak bağlantısının yapılması zorunludur. ● Ankastre ürün ile ocak elektrik şebekesi arasındaki bağlantıyı kurmak için elektrik kablosunun yeterince uzun olması gerekir. ● Kurulumun yürürlükte olan güvenlik yönetmeliklerine uygun olması için, aşırı gerilim kategori III koşullarında elektrik şebekesinin tamamen kesilmesini sağlayan çok kutuplu bir şalterin bulundurulması gerekir. ● Çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın. ● Kurulum tamamlandıktan sonra elektrikli bileşenler kullanıcının erişemeyeceği şekilde olmalıdır. ● Ürün ve erişilebilen aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edin. ● Çocukların ürünle oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilecekleri için çocukların cihazdan uzak durmaları ve gözetim altında tutulmaları gerekir. ● İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın ürün ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gerekir. ● Kullanım esnasında ve sonrasında ürünün sıcak kısımlarına dokunmayın. ● Ürünün tüm bileşenleri yeterince soğuyana kadar bezler veya başka yanıcı malzemelerle temas ettirmekten kaçının, yangın riski mevcuttur. ● Ürünün üstüne veya yakınlarına yanıcı malzeme koymayın. ● Fazla ısınan yağlar kolayca yanabilir. Yağlı yiyecekleri pişirirken işlemi kontrol edin. ● Yüzeyde çatlak olduğu takdirde elektrik çarpma tehlikesini önlemek için ürünü kapatın. ● Ürün harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalışmaya uygun değildir. ● Ocağın üzerinde yağlı yemekleri gözetimsiz olarak pişirmek tehlikelidir ve yangına neden olabilir. ● Pişirme işlemi daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemlerini daima gözetim altında bulundurun. ● Alevler HİÇBİR ZAMAN su ile söndürülmemelidir. Aksine, ürünü derhal kapatıp alevleri boğmak için bir kapak veya yangın söndürme örtüsü kullanarak söndürün. ● Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın. ● Buharlı temizleyici kullanmayın, elektrik çarpması riski mevcuttur. ● Fazla ısınma tehlikesi oluşabileceğinden, ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayın. ● Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce: Gerilim ve güç değerlerinin şebekenin değerlerine karşılık geldiğinden ve bağlantı prizinin uygun olduğundan emin olmak için bilgi plakasını kontrol edin (ürünün alt kısmında bulunur). Şüpheye düşerseniz, ehil bir elektrik teknisyeniyle bağlantı kurun.

**Önemli:** ● Kullanımdan sonra, ocağı kumandasıyla kapatın, tencere algılayıcısına güvenmeyin. ● Sıvıların taşmasını önlemek için haşlama veya ısıtma yaparken ısı beslemesini düşürün. ● Ocağın ısıtma elemanlarının üzerinde boş tencere veya tava bırakmayın. ● Pişirme işlemi sona erer ermez ilgili pişirme bölümünü kapatın. ● Pişirme sırasında kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın ve alüminyum ambalajlı ürünleri doğrudan yerleştirmeyin. Alüminyum eriyip üründe geri dönüşü olanaksız zararlara yol açabilir. ● Öncesinde açmadan yiyecek içeren metal kutu veya tenekeleri kesinlikle ısıtmayın: patlama meydana gelebilir! Bu uyarı tüm diğer ocak tipleri için geçerlidir. ● Takviye özelliği gibi yüksek güçlü bir fonksiyonu kullanmak kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma gücü kullanılması tavsiye edilir. ● Kaplar doğrudan ocağın üzerine ve ısıtma bölümlerinin ortasına yerleştirilmelidir. Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır. ● Yüksek sıcaklık söz konusu olduğunda ürün otomatik olarak pişirme bölümlerinin güç seviyesini düşürür. ● Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce ürünün fişini çekerek veya konutun ana şalterini kapatarak elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. ● Tüm kurulum ve bakım işlemlerinde iş eldiveni kullanın. ● Ürün 8 yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasitesi düşük veya deneyimden ve gerekli bilgiden yoksun kişilerce yalnızca gözetim altındayken veya ürünün güvenli kullanımına ilişkin talimatlar verildikten ve bu durumla ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandıktan sonra kullanılabilir. ● Ürünle oynamadıklarından emin olmak için çocuklar kontrol altında tutulmalıdır. ● Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır. ● Ürünün içi ve dışı sık sık (EN AZINDAN AYDA BİR KEZ) temizlenmeli, bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uygun hareket edilmelidir. ● Aşırı ısınan yağın alev almasını önlemek için kızartmalar kontrol altında yapılmalıdır. ● Dikkat! Cihaz

çalışırken davlumbazın erişilebilen kısımları ısınabilir. ● Dikkat! Kurulum tamamen bitmeden ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını yapmayın. ● Kurulum amacıyla yalnızca ürünle birlikte gelen tespit vidalarını kullanın veya ürünle birlikte vida gelmediyse, doğru tipte vidalar satın alın. Kurulum Kılavuzunda belirtilen doğru uzunluktaki vidaları kullanın. ● Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması halinde bu kullanım kılavuzunun da ürün ile birlikte verildiğinden emin olun.

## ⚠ ELEKTRİK BAĞLANTISIYLA İLGİLİ GÜVENLİK

● Ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. ● Kurulum işlemleri, kurulum ve güvenlik alanlarında uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır. ● Üretici, bu bölümde yer alan talimatlara uyulmadığı takdirde kişiler, hayvanlar veya eşyalara gelebilecek hasardan sorumlu değildir. ● Setüstü ocağını çalışma tezgâhından çıkartmak için elektrik kablosunun yeterli uzunlukta olması gerekir. ● Ürünün altında bulunan seri numara plakasının üzerinde belirtilen gerilim gücünün kurulacağı konuttaki güçle aynı olduğunu kontrol edin. ● Uzatma kullanmayın. ● Toprak elektrik kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır. ● Ürün bağlantı kablosu bulunmayan durumlarda, 5500 Watt gücüne ulaşabilen en az 2,5 mm2 kesitli kablo kullanın. Daha yüksek güç değerleri için kablo kesiti 4 mm2 olmalıdır). ● Kablonun hiçbir kısmı ortam derecesinden 50°C den fazla olmamalıdır. ● Ürün daimi olarak elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır, bu nedenle sabit şebeke ile bağlantıyı, aşırı gerilim kategorisi III durumlarında elektrik bağlantısını kesen ve kurulumdan sonra rahatça erişilebilecek omnipolar anahtar ile yapın.

● **Dikkat!** Ara bağlantı kablosunu değiştirme işlemi yetkili teknik servis veya benzer nitelikleri taşıyan kişilerce yapılmalıdır.

● **Dikkat!** Elektrik şebekesiyle bağlantıyı kurmadan ve doğru şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce kablonun doğru şekilde döşendiğinden emin olun.

## ⚠ KURULUMLA İLGİLİ GÜVENLİK

● Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır.

● **Montaja başlamadan önce:** Ürün ambalajının içinde vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemenin bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin. Satın alınan ürün boyutlarının yerleştirilecek alanınkiyle uyumlu olup olmadığını kontrol edin. Ürün ambalajının içinde (nakliye nedeniyle konulmuş) vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemenin bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin. Montaj alanının yakınlarında elektrik prizi bulunduğundan emin olun

● **Ankastre uygulaması için mobilyanın hazırlanması:**

• Ocağı yerleştirmeden önce mobilyanın tüm kesim işlemlerini yapıp, çıkan tüm talaş ve diğer kalıntıları iyice temizleyin.

Ocak ile duvar arasındaki mesafe ön tarafta en az 50mm, yan tarafta en az 50mm ve üst askılara olan mesafe ise en az 550mm olmalıdır.

Önemli Not = Boşlukların tasarımında mutfak üreticisinin verdiği talimatlar izlenmelidir.

• **Önemli:** 250°C sıcaklığa kadar dayanıklı tek bileşenli sızdırmaz yapıştırıcı (S) kullanın; kurulumu yapmadan önce yapıştırılacak yüzey iyice temizlenmeli, yapışmasını tehlikeye atabilecek her türlü madde (örneğin, çözücüler, koruyucular, yağlar, tozlar, eski yapıştırıcı artıkları, vb.) giderilmelidir; yapıştırıcı çerçevenin çevresine eşit şekilde dağıtılmalıdır; yapıştırma işleminden sonra yapıştırıcıyı yaklaşık 24 saat kurumaya bırakın.

● **Dikkat!** Kurulum için verilen talimatlara uygun vida ve aygıt kullanılmaması elektrik nitelikli risklerin doğmasına yol açabilir.

● **Not:** Ürünün kurulumunu doğru şekilde yapmak için boruları aşağıdaki özelliklere sahip bir yapışkan bantla bantlayın: Akrilat bazlı yapıştırıcıya sahip, yumuşak PVC'den elastik film; DIN EN 60454 standardına uygun; alev geciktirme özellikli; yaşlanmaya karşı optimum dayanım; sıcaklık dalgalanmalarına karşı dayanıklı; düşük sıcaklıklarda kullanılabilir.

## KULLANIM ÖMRÜ DOLDUĞUNDA BERTARAF



Bu cihaz 2012/19/EC sayılı Avrupa Direktifi - UK SI 2013 No.3113, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (AEEE) uyarınca işaretlenmiştir.

Bu ürünün doğru şekilde bertaraf edildiğinden emin olun. Kullanıcı, çevre ve sağlık açısından potansiyel olumsuz sonuçların önlenmesine katkıda bulunur. Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan işareti, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, bu tip elektrikli ve elektronik cihazların bertaraf edildiği dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları yok etme işlemi, atık yok etme konusunda çevre ile ilgili mevcut yerel düzenlemeler doğrultusunda gerçekleştirilmelidir. Bu ürünün geri dönüşüm koşulları hakkında ayrıntılı bilgi için, hudutları içinde bulunduğunuz belediyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satın alındığı mağazaya danışın.

## YÖNETMELİKLER

Gıda ürünleriyle temas etmeye yönelik bu ürün, 1935/2004 sayılı (CE) Yönetmeliğine uygundur ve 2014/35/UE sayılı "Alçak Gerilim" direktifinin güvenlik gereksinimleri ile 2014/30/UE sayılı "EMC" direktifinin koruma gereksinimlerine uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve piyasaya sürülmüştür.

# 2. KULLANIM

● **Pişirme kapları**



**Sadece bu işaretlerin olduğu tencereleri kullanın.**

**Önemli:**

Ocak yüzeyinde kalıcı hasar olmaması için aşağıda yer alan tipte kapları kullanmayın:

• Tabanı tamamen yassı olmayan kaplar.

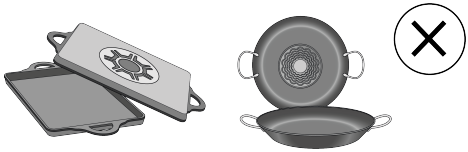
• Emaye tabanlı metal kaplar.

• Yüzeyin çizilmesini önlemek için tabanı pürüzlü kaplar.

• Ocağın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava koymayın.

• Tabanları kısmen ferromanyetik malzemeden yapıldığından, indüksiyona uygun olan tencerelerin tamamı verimli şekilde çalışmaz!! Tencere ve tavaları satın alırken aşağıdakileri kontrol edin:

• Tabanı tamamen ferromanyetik malzemeden olmalıdır. Aksi halde ısı aktarımının verimi düşer ve ısı eşit şekilde aktarılmaz, dolayısıyla tavanın/tencerenin yüzeyinin sıcaklığı pişirmeye uygun olmaz

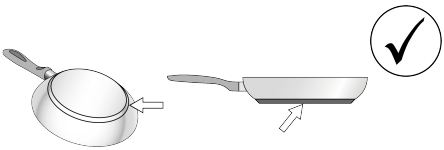


• Tabanı alüminyum içermez: Tencere veya tava ısınmaz ve indüktörler tarafından algılanmayabilir.



• Tabanı düz değil veya yüzeyi pürüzlü.

• İndüktör ile tencere veya tava arasındaki temas yüzeyi azalır, bu nedenle de verim düşer ve pişirme deneyimi kötü bir hal alır.



**● Tavsiye edilen tencere tabanı çapı**

**ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta değilse, pişirme bölümleri çalışmaz.** Her bölümde kullanılacak en küçük tencere çapını görmek için bu kılavuzun görsellerin olduğu kısmına başvurun.

**Dikkat: Ürünün kalitesini ve pişirme performansını korumak için indüksiyon adaptörleri kullanılması tavsiye EDİLMEZ.**

**●Kullanılan kaplar**

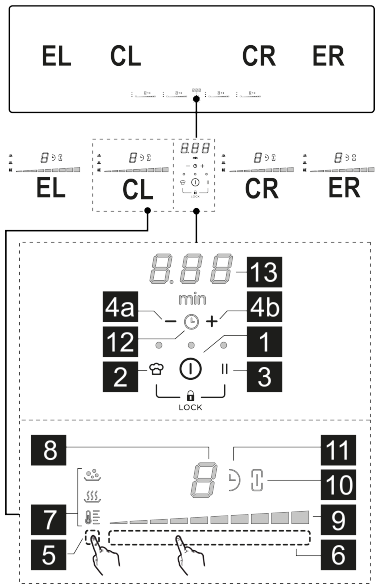
Bir mıknatıs kullanarak tencere malzemesinin manyetik olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Manyetik değilse, tencereler pişirme işlemi için uygun değildir. Bu durumda yukarıdaki paragrafta verilen talimatlar da geçerlidir.

**● Enerji tasarrufu**

Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanın. Yalnızca düz tabanlı tencere ve tavaları kullanın. - Pişirme esnasında kapakları tencerelerin üzerinde tutun. Pişirme süresini azaltmak için sebze, patates vs. gibi besinleri az miktarda suyla pişirin. Enerji kullanımını ve pişirme süresini daha da azaltmak için düdüklü tencere kullanın. Tencereleri ocağın üzerindeki pişirme bölümlerinin ortasına yerleştirin.

# 3. ÇALIŞTIRMA

## KONTROL PANELİ




| T. | Fonksiyon |
|---|---|
| 1 | Ocak ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) |
| 2 | Chef Fonksiyonunu Etkinleştirme |
| 3 | Duraklatma |
| 2+3 | Child Lock (Çocuk Kilidi) / Power limitation (Güç Sınırlaması) Ayarı |
| 4a<br>4b | Timer (Zaman Sayacı) ve Egg Timer (Yumurta Sayacı) özelliklerini etkinleştirme ve yönetme |
| 5 | Sıcaklık Yöneticisini Etkinleştirme |
| 6 | Pişirme bölümleri seçimi / Güç Seviyesi seçimi |

| LED | Fonksiyon |
|---|---|

| | |
|---|---|
| **7** | Sıcaklık Yöneticisi seviye göstergesi |
| **8** | Pişirme bölümü göstergesi |
| **9** | Güç Seviyesi göstergesi |
| **10** | Bridge (Bağlantılı Çalışma) etkin göstergesi |
| **11** | Timer (Zaman Sayacı) etkin göstergesi |
| **12** | Egg Timer (Yumurta Sayacı) etkin göstergesi |
| **13** | Timer (Zaman Sayacı) ve Egg Timer (Yumurta Sayacı göstergesi |

## BAŞLAMADAN ÖNCE BİLİNMESİ GEREKENLER

Bu kılavuzda temel fonksiyonlar açıklanmaktadır; bütün talimatlara İnternet üzerinde erişmek için ilk sayfalarda bulunan kare (QR) kodu kullanın. Bu ocağın tüm fonksiyonları en zorlu güvenlik standartlarına uygundur. Bu nedenle:

**• Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya kaplar yanlış şekilde yerleştirildiğinde bazı fonksiyonlar çalışmayabilir veya otomatik olarak kapanmaz.**

• Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen başka bir ayarı gerektirdiğinde, etkin olan fonksiyonlar birkaç saniye sonra otomatik olarak durdurulur (örneğin: "Pişirme bölümünü seç", "Çalışma derecesi", "Lock (Kilit) Fonksiyonu" veya "Timer (Zaman Sayacı)" talimatı olmadan "Ocağı çalıştır").

Pişirme bölümüne yaklaşmadan önce ekranın sönmesini bekleyin.

## PİŞİRME BÖLÜMÜ EKRANI

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

| **Fonksiyon** | **Değer** |
|---|---|
| Pişirme bölümü açık | 0 |
| Power Level (Güç Seviyesi) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi) | H |
| Pot Detector (Tencere Detektörü) | U |
| Bridge Zone (Bölge Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu bölümleri etkin | n |
| Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin | u |
| Çocuk Kilidi fonksiyonu etkin | L |
| Duraklatma Fonksiyonu | II |
| Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu | A |

## OCAĞIN ÖZELLİKLERİ

**● Safe Activation (Kendi Kendine Çalışma)**

Ürün yalnızca pişirme bölümlerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleşir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.

**● Pot Detector (Tencere Detektörü)**

Bu ürün pişirme bölümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.

**● Safety Shut Down (Emniyetli Kapatma)**

Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

**● Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)**

Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir sinyalle H simgesi kullanılarak bildirilir.

## OCAĞIN KULLANILMASI

**Not:** Herhangi bir fonksiyonu etkinleştirmek için önce istenilen bölümün açılması gerekir

**● Açma**

Ocak ⏻ **ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1)** tuşuna basın (hafifçe dokunun): ⏻ sembolü yanar; **Basmaya devam ettiğinizde:** Mevcut fonksiyonların tümü kısa bir süreliğine görünür hale gelir, ardından yalnızca temel olanlar etkin halde kalır. Diğerleri kullanılabilir ve cihazın kullanımı sırasında daha sonra etkin hale getirilebilir.

**ÖNEMLİ: Var olan fonksiyonların tümü düşük şiddette ışıkla yanar, ışık şiddeti yalnızca etkinleştirildiklerinde artar.**

Kapatmak için yeniden basın

**Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.**

**● Pişirme bölümleri seçimi**

İstediğiniz pişirme bölümüne karşılık gelen **seçim çubuğuna (6)** dokunun **EL; CL; CR; ER;**

**● 9 Güç Seviyesi**

Ocak 9 güç seviyesiyle donatılmıştır. Parmaklarınızı **Seçim çubuğunu (6)** boyunca kaydırın:

Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.

Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

**● Power Booster (Takviye Güç)**

Bu ürün, 10 dakika etkin kalan (9 seviyesinin dışında) ek bir güç seviyesiyle donatılmıştır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu (6)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup (9 seviyesini geçecek şekilde) alan boyunca kaydırın; böylece Takviye Güç etkinleştirilir

Takviye Güç seviyesi seçilen bölümün ekranında P simgesiyle gösterilir

**● Bridge Zones (Bağlantılı Çalışma)**

Bu fonksiyon, **EL** pişirme bölümünün **CL** pişirme bölümüyle

ve **CR** pişirme bölümünün **ER** pişirme bölümüyle birlikte ikisi de aynı güçte tek bir bölüm olarak çalıştırılmasına olanak tanır (toplamda 2 bölüm). Bu, büyük ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlayacaktır.

***Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu etkinleştirmek için:***

• Seçilen bölümlerinin **Seçim bölgesine (6)** aynı anda basın.

• Pişirme bölümlerinin **bağlantılı çalışma** göstergesi **(10)** yanar. **(EL+CL)** çifti için **CL** veya **(CR + ER)** çifti için **ER** bölümünün göstergesinde simgesi görüntülenir

• Artık, **(EL+CL)** çifti için **EL seçim bölgesinde (6)** veya **(CR + ER)** çifti için **CR seçim bölgesinde (6)** parmağınızı kaydırarak, gücü ayarlayabilirsiniz.

***Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu devre dışı bırakmak için:***

• Devre dışı bırakmak istediğiniz bölüm çiftinin iki **seçim bölgesine (6)** aynı anda basın.

**● Timer (Zaman Sayacı)**

Zaman Sayacı, her bir pişirme bölümü için aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır.

Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölümleri otomatik olarak kapanır ve kullanıcı özel bir sesli sinyalle ikaz edilir.

***Ocak için Timer fonksiyonun etkinleştirilmesi/ ayarlanması:***

• Pişirme bölümünü seçin (0'dan farklı bir güç)

• Sayaç fonksiyonunu açmak için **(4a) ve (4b)** öğesine aynı anda basın

• Sayaç çalışma süresini ayarlayın:

Otomatik kapanma süresini arttırmak için **(4b)** seçim düğmesine basın

Otomatik kapanma süresini azaltmak için **(4a)** seçim düğmesine basın

Eğer isterseniz, bu işlemi diğer pişirme bölümleri için de yapabilirsiniz.

**Not:** Pişirme bölümlerinin her biri için farklı bir Sayaç ayarlanabilir; göstergede **(13)** 10 saniye boyunca seçilen son pişirme bölümünün geri sayım aracı görüntülenir, ardından kalan en kısa sürenin geri sayım aracı görüntülenir.

Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika boyunca veya ocağın herhangi bir tuşuna basıldığında susar), bu arada gösterge **(13)** yanıp söner

**Not:** Pişirme bölümü göstergesinin yan tarafında kullanılan Sayaç ile birlikte **(11)** simgesi görüntülenir

***Zaman sayacını kapatmak için:***

• İstediğiniz pişirme bölümünü seçin.

• Sayaç değerini olarak ayarlamak için **(4a)** öğesini kullanın

**Not:** Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.

**● Power Limitation (Güç Sınırlaması):**

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, çekilen azami akımı (KW) sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.

**Not:** Bu ayar, ocak kapalı halde elektrik şebekesine bağlanırken veya elektrik şebekesine yeniden bağlanırken, izleyen 2 dakika içinde tuşa basılmadan önce yapılmalıdır.

***Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunu ayarlamak için:***

• Kısa bir sinyal sesi duyulana kadar **(2)** + **(3)** tuşlarını basılı tutun

• Kısa bir ses sinyali gelene kadar **CL** ve **ELs seçim çubuklarının (6)** üzerinde aynı anda soldan sağa doğru seçim çubuğunun bitimine kadar parmağınızı kaldırmadan kaydırın.

• Sayaç göstergesinde (**13**) sembolleri gösterilerek ayarlama yapılabileceği bildirilir.

• **CL** bölgesi göstergesinde **(8)** geçerli ayar görüntülenir:

| Değer | Güç (KW) |
|---|---|
| 0 | 7,2 KW (varsayılan ayar) |
| 1 | 4,5 KW |

• Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunun ayarını değiştirmek için **CL seçim çubuğunda (6)** kaydırma yapın

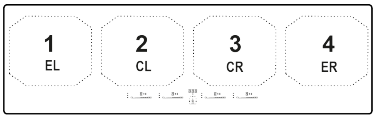
Kw değerini azaltmak için sağdan sola, Kw değerini arttırmak için soldan sağa kaydırın

• Yapılan seçimi kaydetmek için, **(2)** + **(3)** tuşlarına 1 saniye boyunca basın; kaydın gerçekleştiğini bildiren bir sesli sinyal duyulur.

● **Power Flow (Güç Akışı)**

Bu fonksiyon, kullanımda konfor sağlamak için pek çok profesyonel mutfakta olduğu gibi pişirme bölümlerine konumuna göre bir güç seviyesi atar.

**EL** bölümünde en düşük çalışma (güç) seviyesi olurken, sağa doğru ilerledikçe **ER** bölümünde en yüksek çalışma (güç) seviyesine ulaşırız; bu durum aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.




| Ocaklar | Güç |
|---|---|
| **1** 2 3 4 | Isıtma* |
| 1 **2** 3 4 | 3 |
| 1 2 **3** 4 | 5 |
| 1 2 3 **4** | 9 |

***Etkinleştirme***

Fonksiyonu etkinleştirmek için **(9)** öğesine basın. Serigrafinin üzerindeki led lamba yanar.

***Devre dışı bırakma***

Devre dışı bırakmak için **(9)** öğesine yeniden basın.

## GÜÇ TABLOSU

| Güç seviyesi | | İşlem tipi | Kullanım (deneyime ve pişirme alışkanlıklarına göre) |
|---|---|---|---|
| **Maks güç** | P | Hızlı ısıtma | Su varken veya pişirme sıvılarını hızlıca ısıtırken yemeğin sıcaklığını kısa sürede hızlıca kaynama sıcaklığına getirme |
| | 8.9 | Kızartma – Kaynatma | Kavurma, pişirmeyi başlatma, donmuş ürünleri kızartma, hızlıca kaynatma |
| **Yüksek güç** | 7-8 | Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara | Soteleme, iyice kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (kısa süreli, 5-10 dakika) |
| | 6-7 | Kızartma - pişirme – kaynatma – soteleme - ızgara | Soteleme, hafif kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuarlara ön ısıtma yapma |
| **Orta güç** | 4-5 | Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara | Kısık ateşte pişirme, hafif kaynar halde tutma, pişirme (uzun süreli), makarna yumuşatma |
| | 3-4 | Pişirme – kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma | Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (pirinç, marmelat, rosto, balık), makarna yumuşatma |
| | 2-3 | Pişirme – kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma | Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (bir litrenin altındaki hacimler: pirinç, marmelat, rosto, balık) |
| **Alçak güç** | 1-2 | Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma | Tereyağı eritme, hafifçe çikolata eritme, küçük ebatlı ürünlerin buzunu çözme |
| | 1 | Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma | Yeni pişirilmiş az porsiyonlu yiyecekleri sıcak tutma veya tabak çanağı sıcak tutma ve rizotto yumuşatma |
| **OFF (KAPALI)** | 0 | Destek yüzeyi | Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ısı kalma olasılığı) |

# 4. BAKIM

**Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işlemini yapmadan önce, pişirme bölümlerinin kapalı olduğunu ve ısı göstergesinin sönük olduğunu kontrol edin.**

## OCAK BAKIMI

**● İndüksiyonlu ocağın temizlenmesi**

Ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

**Önemli:**

• Yıpratıcı sünger ve bulaşık teli kullanmayın. Zamanla cam yüzeyin yıpranmasına neden olabilir.

• Fırın spreyi veya leke çıkartıcı gibi aşındırıcı kimyasal deterjan kullanmayın.

**• BUHARLI TEMİZLEYİCİ KULLANMAYIN!!!**

Her kullanımdan sonra ocağın soğumasını bekleyip yemek artıklarından kalan leke ve kirli yerleri temizleyin. Şeker ve şekerli gıda kalıntıları ocak için zararlıdır ve derhal silinmelidir. Tuz, şeker ve toz cam yüzeyin çizilmesine neden olabilir. Ocağı temizlerken yumuşak bez, emici kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanın (Üreticinin verdiği talimatlara uygun hareket edin).

## AR - التحذيرات والتركيب

يرجى إتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنّعة أية مسؤولية أياً كانت عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق تلحق بالجهاز نتيجة لعدم مراعاة التعليمات الواردة في هذا الدليل. هذا الجهاز مخصص فقط وحصريًا لأغراض الاستعمال المنزلي من أجل طهي المنتجات الغذائية. غير مسموح بأية استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تدفئة البيئة المُحيطة). لا تتحمّل الشركة المُصنِّعة أيّة مسؤولية كانت عن أيّة استخدامات غير مناسبة للجهاز ولا عن أيّة أضرار أو تلفيات قد تحدث نتيجة للإعداد الخاطئ لمفاتيح التشغيل.

- اقرأ الإرشادات بعناية وحرص: حيث توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمان والسلامة.
- لا تُنفذ أية تعديلات كهربائية على الجهاز.
- قبل القيام بتركيب الجهاز تحقق من أن جميع المكونات غير تالفة. خلاف ذلك يجب الاتّصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عمليّة التركيب.
- تأكد من سلامة الجهاز قبل القيام بالتركيب. خلاف ذلك يجب الاتّصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عمليّة التركيب.

# السلامة واللوائح

### ⚠ السلامة والأمان العام

**تنبيه!** إلتزم وتقيَّد تمامًا بالإرشادات التالية: ● يجب فصل المنتج عن شبكة التيار الكهربي قبل الشروع في إجراء أية أعمال تركيب. ● يجب أن تتم عمليتا التركيب أو الصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المصنِّعة وفي إطار مراعاة واحترام القواعد المحلية المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. لا تُصلِح أو تستبدل أيّ جزء من أجزاء المنتج ما لم يكن ذلك مطلوب تحديدًا في دليل الاستخدام. ● تأريض المنتج إلزامي بموجب القانون. ● يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربي طويلًا بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل المنتج، المُدمَج والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربي. ● وحتى يكون التركيب مُطابقًا لقواعِد الأمان والسلامة السارية، يلزم تركيب قاطِع تيار كهربي مُتعدد الأقطاب مطابق للمواصفات والمعايير ليضمن فصل التيار عن الجهاز بشكل كامل في حالات الأحمال الكهربائية الزائدة من الفئة الثالثة، وفقاً لقواعد التركيب الصحيحة. ● لا تستخدم مآخذ تيار مُتعدِّدة ولا وصلات تطويل. ● بمجرد اكتمال التركيب، يجب ألا يتمكن المستخدم من الوصول إلى المكونات الكهربائية. ● يصبح المنتج وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. انتبه جيدًا حتى لا تلمس عناصر التسخين في الجهاز. ● إحرص على عدم السماح للأطفال باللعِب بهذا المنتج أبقِهم بعيدين عن المنتج وراقبهم جيدًا، حيث أن الأجزاء القريبة من الجهاز تُصبح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. ● بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية النشطة، من المهم أن يتحقَّقوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكهرومغناطيسي، من أنّ أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثَّر بهذا المنتج. ● أثناء وبعد استخدام المنتج لا تلمس عناصر التسخين فيه. ● تجنب الملامسة مع الأقمشة أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع مكونات المنتج بشكل كافٍ، خطر الحريق. ● لا تضع المواد القابلة للاشتعال على المنتج ولا بالقُرب منه. ● الدهون والزيوت الساخنة تشتعل بالنار بسهولة. يجب لذلك مُراقبة عملية طهي الأطعمة الغنيّة بالدهون والزيوت. ● إذا ما ظهرت تشققات أو تصدعات في سطح الموقد، فإنه يجب إطفاء هذا المنتج لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية. ● هذا المنتج غير مخصص ليتم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه. ● قد يكون الطهي غير المُرَاقب على الموقد بالزيت أو بالدهن خطيرًا ويُسبِّب حرائق. ● يجب مراقبة عملية الطهي. عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائمًا مُراقبتها بشكل مُستمر. ● لا تحاول أبداً إطفاء اللهب بالماء. بل على عكس ذلك، يجب أولًا إطفاء المنتج ثم خنق ألسنة اللهب باستخدام، على سبيل المثال، غِطاء مناسب أو غِطاء إخماد ومُقاومة الحرائق. ● خطر نشوب الحرائق: لا تضع أيّة أشياء على أسطح الطهي. ● لا تستخدم ماكينات التنظيف بالبخار، خطر الصعقات الكهربائية. ● لا تضع الأشياء المعدنيّة مثل السكاكين وشوَك المائدة والملاعِق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرط. ● قبل توصيل هذا المنتج بشبكة التيار الكهربي: يجب الاطّلاع على لوحة البيانات الفنية (الموجودة في الجزء السُفلي من المنتج) للتحقُّق من أنّ جُهد التيار وقوّته متوافقان مع جُهد وقوّة التيار الموجود في شبكة التيار الكهربي ومن أنّ مِقبس التيار مُلائم لعملية توصيل الجهاز. إذا كانت لديك أيّة شكوك حول ذلك، يجب الاتّصال بفنّي كهرباء مؤهل.

**هام:** ● عند الانتهاء من الاستخدام، أطفِئ موقد الطهي المسطح عن طريق جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمِد في ذلك على جهاز الكشف عن وجود أواني الطهي. ● تجنب تسرب السوائل، وبالتالي لغلي أو تسخين السوائل، قلل من إمداد الحرارة. ● لا تترك عناصر التسخين مشتعلة مع الأواني والمقالي الفارغة أو بدون أواني. ● عند الانتهاء من الطهي، قم بإطفاء منطقة الطهي المستخدمة. ● لأغراض الطهي، لا تستخدم أبدًا رقائق الألمونيوم، ولا تضع أبداً المنتجات المغلفة بالألمنيوم مباشرةً. حيث يمكن للألومنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة الأمر الذي قد يتسبَّب في أضرار وتلفيات لا علاج لها لمنتجك. ● لا تقم مُطلقًا بتسخين أيّة عُلب أو عبوّات مصنوعة من القصدير تحتوي على مواد غذائية دون أن تقوم أولًا بفتحها: يمكنها أن تنفجر! هذا التحذير يخصُّ أيضاً جميع أنواع مواقد الطهي المسطحة الأخرى. ● من غير المناسب استخدام قوة تسخين عالية مثل استخدام وظيفة مُعزِّز التسخين لتسخين بعض السوائل مثل زيت القلي على سبيل المثال. الحرارة المفرطة قد تكون مصدر خطورة. يُنصَح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تسخين أقل ارتفاعاً. ● يجب وضع الأواني مباشرةً على الموقد ويجب توسيطها. لا تضع بأيّ حال من الأحوال أيّة أشياء أو أجسام فاصلة بين أواني الطهي وشُعلات موقد الطهي المسطح. ● في حالة درجات الحرارة العالية يقوم المنتج أوتوماتيكيًا بتقليل مستوي قوة التسخين الخاصة بمناطِق الطهي. ● قبل البدء في أيّة عمليات تنظيف أو صيانة، يجب فصل المُنتَج عن شبكة التيار الكهربائي وذلك بنزع القابس من مِقبس التيار أو بغلق قاطع التيار العمومي الخاص بالمنزل. ● يجب ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة. ● يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسّية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذه الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخص بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا المنتج وبعد توعيتهم بالأخطار ذات الصِلة. ● يجب مراقبة الأطفال للتأكُّد من عدم لعبهم بهذا المنتج. ● يجب ألا يقوم الأطفال بتنفيذ النظافة والصيانة بدون مراقبة. ● يجب باستمرار تنظيف هذا المنتج سواء من الداخل أو من الخارج (على الأقل لمرَّة واحدة كل شهر)، مع ضرورة مراعاة واحترام ما هو مذكور من إرشادات الصيانة الواردة في هذا الدليل. ● يجب أن يتم القلي تحت مراقبة لمنع اشتعال الزيت الساخن. ● تنبيه! عندما يكون الموقد قيد التشغيل، يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز ساخنة. ● تنبيه! لا توصِّل المنتج بشبكة التيّار الكهربي إلا بعد الانتهاء تماماً من تركيبه. ● استخدم فقط براغي التركيب التي تأتي بصحبة المنتج لإتمام عملية التركيب أو، في حالة أنها لا تأتي مع المنتج، اشتري براغي ذات نوعية مناسبة. استخدم براغي ذات الأطوال الصحيحة والتي تم تحديدها في دليل عملية التركيب. ● من المهم حفظ هذا الدليل من أجل التمكن من الاطلاع عليه في أية لحظة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه أو الانتقال به من مكان لآخر، يجب التأكُّد من مُرافقة هذا الدليل دائماً له.

### ⚠ السلامة لعمليات التوصيل الكهربائي

● افصل المنتَج عن شبكة التيّار الكهربي. ● يجب تنفيذ التركيب بواسطة طاقم عمل مؤهل مهنياً وعلى دراية بالمعايير السارية بشأن

التركيب والسلامة. ● لا تتحمَّل الشركة المُصنِّعة أيّة مسؤولية أيًا كانت عن أيّة أضرار أو تلفيات قد تلحق بالأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء جرّاء عدم مُراعاة وتنفيذ التوجيهات الواردة في هذا الفصل. ● كابل توصيل التيار الكهربي يجب أن يكون طوله مُناسبًا بحيث يسمح بإزالة موقد الطهى المسطح عن سطح العمل. ● تحقَّق من أنّ جُهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع المنتج يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية. ● لا تستخدم وصلات إطالة. ● الكابل الكهربائي الخاص بالتأريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم بالنسبة للكابلات الأخرى. ● إذا لم يكن المنتج مزودًا بكابل طاقة، فاستخدم كابل بمقطع موصلات لا يقل عن 2.5 مم2 لقدرة تصل إلى 5500 وات؛ بينما بالنسبة للقدرات الأعلى فإنه يجب أن يكون 4 مم2). ● لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نُقطة من الكابل لمستويات أعلى من 50 درجة مئويّة عن درجة حرارة الغرفة. ● هذا المنتج مُخصَّص ليتم توصيله على نحو دائم بشبكة التيار الكهربي، ولهذا الغرض قم بعملية التوصيل بشبكة ثابتة عن طريق قاطِع تيار كهربي مُتعدد الأقطاب مُطابق للمواصفات والمعايير ذات الصِلة، بحيث يضمن هذا القاطِع الفصل الكامِل للتيار الكهربي في حالة الأحمال الزائدة من الفئة III، على أن يكون من السهل الوصول إليه بعد التركيب.

● **تنبيه!** عملية استبدال كابل التوصيل يجب أن تتم من قبل خدمة الدعم الفني المعتمدة أو من قبل فنّي مؤهل على نحوٍ مماثل.

● **تنبيه!** قبل إعادة توصيل دائرة التشغيل بشبكة التيار الكهربي وقبل التأكُّد من عملها بالشكل الصحيح، يجب دائماً التحقُّق أولًا من أنّ كابل التيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.

### ⚠ أمن وسلامة التركيب

● يجب تنفيذ كل من التركيب الكهربائي والميكانيكي بواسطة طاقم عمل متخصص.

● **قبل البدء في عملية التركيب:** بعد إخراج المنتج من العبوة، تحقق من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل وفي حالة حدوث مشكلات، اتصل بالموزع أو خدمة مساعدة العملاء قبل متابعة التركيب؛ تحقق من أن المنتج الذي تم شراؤه بحجم مناسب لمنطقة التركيب المختارة؛ تأكد من عدم وجود مواد مصاحبة داخل العبوة (على سبيل المثال، مغلفات مع مسامير، شهادة الضمان، إلخ) (لأسباب تتعلق بالنقل)، يجب إزالتها وتخزينها إذا لزم الأمر؛ تحقق أيضًا من توفر مأخذ كهربائي بالقرب من منطقة التركيب

● **التجهيز المُسبَق لقِطعة الأثاث المُختارة للتركيب الغاطس والمُدمَج:** قم بتنفيذ جميع أعمال التقطيع على الخزانة قبل إدخال الموقد وإزالة النشارة أو بقايا نشارة الخشب بعناية.

الحد الأدنى للمسافة الفاصلة بين موقد الطهى المسطَّح والجدار يجب ألا تقل عن 50mm من الأمام، وألا تقل 50mm من الجانب، وألا تقل عن 550mm الخزائن المعلقة فوقه.

ملاحظة هامة: يجب عند تصميم المساحات أن يتم الالتزام بإرشادات الشركة المصنِّعة للمطبخ.

• **هـــام:** استخدم غراء مانع للتسرب أحادي المكون (S)، والذي يتمنع بمقاومة لدرجات الحرارة، حتى 250°؛ قبل التركيب يجب تنظيف الأسطح المطلوب لصقها بعناية عن طريق إزالة أية مادة قد تؤثر سلباً على الالتصاق (مثل: عوامل الفك والمواد الحافظة والدهون والزيوت والأتربة وبقايا الغراء القديم، الخ)؛ يجب توزيع الغراء بالتساوي على محيط الإطار بالكامل؛ بعد اللصق، اترك الغراء ليجف لمدة 24 ساعة.

● **تنبيه!** عدم تركيب براغي وأجهزة التركيب بالشكل المحدَّد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرّضك لأخطار كهربائية.

● **ملاحظة:** من أجل التركيب الصحيح للمنتج، يُنصح بربط الأنابيب بمادة لاصقة لها الخصائص التالية: غلاف مرن من مادة PVC الناعمة، مع مادة لاصقة أساسها الأكريلات؛ يتوافق مع معيار DIN EN 60454؛ مقاوم للهب؛ مقاومة ممتازة للتقادم. مقاومة للتغيرات المفاجئة في درجة الحرارة؛ صالح للاستعمال في درجات حرارة منخفضة.

## التخلص من الجهاز في نهاية عُمره التشغيلي



تم تمييز هذا الجهاز وفقًا للتوجيه الأوروبي CE/19/2012 ـــــ UK SI 2013 رقم 3113، توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

تحقق من التخلص من هذا الجهاز بالشكل الصحيح. يساهم المستخدم بهذه الطريقة في الوقاية من أية آثار سلبية محتملة على سلامة البيئة والصحة. يشير الرمز الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يجب التعامل معه في نهاية عمره التشغيلي على أنه أحد النفايات المنزلية العادية ولكن يجب تسليمه إلى مركز مختص بتجميع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وإعادة تدويرها. تخلَّص من هذا الجهاز وفقًا للقوانين المحليَّة بشأن التخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتَج وإعادة استخدامه وإعادة تدويره، يُرجَى الاتِّصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزليَّة، أو بالمتجر الذي اشتريت منه هذا الجهاز.

### القواعد

هذا الجهاز المخصص لملامسة المنتجات الغذائية مطابق للمواصفات والمتطلبات الأوروبية(CE) رقم 1935/2004، كما أنه مصمم ومصنَّع ومُصدر في الأسواق بما يتوافق مع متطلبات الحماية التي يحددها التوجيه الأوروبي "للجهد المنخفض" UE/2014/35، ومتطلبات الحماية التي يحددها التوجيه الأوروبي "للتوافق الكهرومغناطيسي "EMC" 2014/30/UE.

# الاستخدام

● **أواني وأوعية الطهي**



**لا تستخدم إلا الأواني التي تحمل الرمز.**

**هام:**

لتحاشي إلحاق الأضرار الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، تجنَّب استخدام ما يلي:

• الأواني ذات القاع غير المستوي تمامًا؛

• الأواني المعدنية ذات القاع المطلي بالمينا؛

• الأواني ذات القاع الخشن، لتجنب خدش سطح موقد الطهي؛

• لا تضع أبداً الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكّم الخاصة بموقد الطهي.

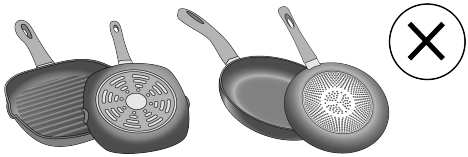
• لا تعمل كل الأواني المناسبة للحث بطريقة فعالة بسبب قيعانها المكونة جزئياً من مادة حديدية مغنطيسية!! في مرحلة شراء الأواني أو المقالي، تحقق مما يلي:

• أن يكون القاع مصنوع بالكامل من مادة حديدية مغناطيسية. وإلا، فستنخفض كلّ من فعالية انتقال الحرارة وتجانسها، مع درجات حرارة سطح المقلاة/الإناء غير المناسبة للطهي

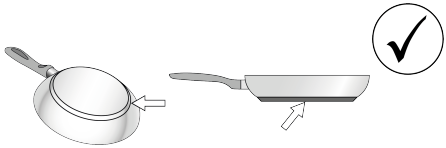




• ألا يحتوي القاع على الألمونيوم: لا تسخن أواني الطهي وقد لا يتم التعرف عليها من قبل ملفات الحث.



• القيعان غير المستوية أو ذات السطح الخشن.
• تقلل من سطح التلامس بين ملف الحث والإناء، مما يقلل من كفاءته ويؤدي إلى تجربة طهي سيئة.



**● أقطار قيعان أواني الطهى المنصوح بها**

**هام: إذا لم تمتلك الأواني الأبعاد الصحيحة، فلن تشتعل مناطق الطهي.** للاطلاع على الحد الأدنى لقطر الإناء اللازم استخدامه على كل منطقة على حدة، راجع الجزء المصور من هذا الدليل.

**انتبه: للمحافظة على أفضل أداء ممكن لعمليات الطهي وجودة المنتجات الغذائية فإننا ننصح بعدم استخدام محولات الحث الكهرومغناطيسي.**

**● أوعية وأواني الطهي الموجودة**

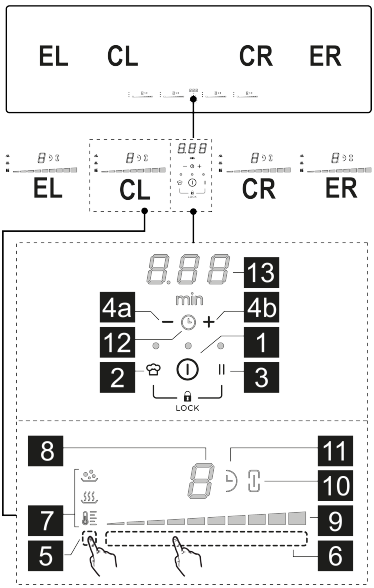
يمكنكم التحقق مما إذا كان الإناء مغناطيسياً أم لا بواسطة مغناطيس بسيط. تكون الأواني غير مناسبة إذا لم تنجذب إلى المغناطيس. تسري أيضاً في هذه الحالة الإرشادات المشار إليها في الفقرة السابقة.

**● توفير الطاقة**

استخدم القدور والمقالي بقطر سفلي يساوي قطر منطقة الطهي؛ استخدم فقط القدور والمقالي ذات القاعدة المسطحة؛ - حيثما أمكن، احتفظ بغطاء الأواني أثناء الطهي؛ اطبخ الخضار والبطاطس، وما إلى ذلك، بكمية قليلة من الماء لتقليل وقت الطهي؛ يؤدي استخدام قدر الضغط إلى تقليل استهلاك الطاقة ووقت الطهي بشكل أكبر؛ ضع القدر في منتصف منطقة الطهي المرسومة على الموقد.

# التشغيل

## لوحة التحكّم




| T. | الوظيفة |
|---|---|
| 1 | تشغيل/إيقاف (ON/OFF) موقد الطهي المسطح |
| 2 | تفعيل خاصية وظيفة الشيف (Chef Function) |
| 3 | الإيقاف المؤقت Pausa |
| +2 3 | غلق أمان الأطفال (Child Lock) / ضبط خاصية الحد من قوة التشغيل (Power Limitation) |
| 4a 4b | تفعيل وإدارة عداد الوقت و Egg Timer |
| 5 | تفعيل التحكُّم في درجة الحرارة Temperature Manager |
| 6 | اختيار منطقة الطهي / اختيار مستوى الطاقة التشغيلية (Power Level) |

| ليد | الوظيفة |
|---|---|
| 7 | مؤشر مستوى التحكُّم في درجات الحرارة (Temperature Manager) |
| 8 | مؤشر موقع منطقة الطهي |
| 9 | مؤشر مستوى الطاقة التشغيلية (Power Level) |
| 10 | مُؤشِّر الطهي بالتمرير Bridge مُفعّل |

| | |
|---|---|
| 11 | مُؤشِّر عدّاد الوقت Timer مُفعّل |
| 12 | مؤشر العداد Egg Timer مفعل |
| 13 | شاشة عداد الوقت وEgg Timer |

## معلومات يجب معرفتُها قبل بدء الاستخدام

تُوصف في هذا الدليل الوظائف الرئيسية، استخدم رمز الاستجابة السريعة الموجود في الصفحات الأولى للوصول إلى التعليمات الكاملة على الإنترنت. تمتثل جميع وظائف موقد الطهي هذا بمعايير السلامة الأكثر صرامة. وتحقيقًا لهذا الغرض:

**• بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكيًا، عند عدم وجود أواني وأوعية طهي فوق شُعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل غير صحيح.**

• في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكيًا الوظائف التشغيلية السابق تفعيلها بعد بضع ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المُختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: "قم بتشغيل موقد الطهي المسطح" بدون "إختَر منطقة الطهي" و"درجة حرارة التشغيل"، أو "وظيفة القفل" أو خاصية "عدّاد الوقت Timer").

إنتَظِر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

## شاشة عرض منطقة الطهي

في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطهي، تظهر البيانات التالية:

| الوظيفة | قيمة |
|---|---|
| منطقة الطهي المُوقَدة | 0 |
| مستوى القدرة (Power Level) | 1...9-P |
| مُؤشِّر الحرارة المُتبقِّية Residual Heat Indicator | H |
| الكاشِف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector) | U |
| خاصية التمرير (Bridge Zone) مُفعّلة | n |
| وظيفة التحكُّم في درجة الحرارة (Temperature Manager) فعّالة | u |
| خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) مُفعلّة | L |
| وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa | II |
| وظيفة التسخين الأوتوماتيكي | A |

## خصائص موقد الطهي

**• تفعيل الأمان Safe Activation**

ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أواني الطهي على مناطق الطهي: لا يتم تفعيل عملية التسخين أو قطعها في حالة غياب أو إزالة أواني الطهي.

**• كاشِف الوعاء (Pot Detector)**

يقوم الموقد بالكشف أوتوماتيكيًا عن تواجُد أواني وأوعية الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

**• إطفاء الأمان Safety Shut Down**

لدواعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطِق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوّة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

**• كاشِف الوعاء (Pot Detector)**

عند انطفاء إحدى مناطق الطهي أو أكثر من منطقة، فإنّ الحرارة المتبقّية فيها يتم الإشارة إليها وتحديدها عبر علامة تنبيه مرئيّة تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعنيّة، عن طريق الرمز H.

## استخدام موقد الطهي المسطح

**ملاحظة:** من أجل تنشيط أية وظيفة من الضروري أولاً تنشيط المنطقة المرغوب بها

**• الإشعال**

اضغط (المِس) لفترة قصيرة زر ⏻ **(1) ON/OFF** موقد الطهي المسطح: سيُضاء الرمز ⏻ **؛ عند الاستمرار في الضغط:** سيتم إظهار كافة الوظائف التشغيلية لبضع لحظات ثم بعد ذلك ستبقى مفعلة فقط الوظائف التشغيلية الأساسية؛ يمكن استخدام الوظائف التشغيلية الأخرى وسيتم تفعيلها بعد ذلك أثناء استخدام الجهاز.

**هام : ستصبح كافة الوظائف المتاحة مضيئة بضوء خفيف الكثافة، والذي سيصبح أكثر كثافة فقط في لحظة تنشيطها.**

إضغط من جديد على نفس الزر للإطفاء

**ملاحظة: تمتلك هذه الوظيفة الأولوية على باقي الوظائف الأخرى.**

**• إختيار مناطق الطهي**

المِس **شريط الاختيار (6)** المقابل لمنطقة الطهي المرغوب فيها **EL; CL; CR; ER؛**

**• 9 مستويات لقوة التشغيل (Power Level)**

هذا الموقَد مزوَّد بعدد 9 مستويات قدرة. حرك بأصابعك على **طول شريط الاختيار (6):**

إلى اليمين لزيادة مستوى القوة؛

إلى اليسار لخفض مستوى القوة.

**• معزز طاقة التشغيل (Power Booster)**

هذا المُنتَج مُزوَّد بمستوى قوّة تسخين إضافي (يزيد عن المستوى 9)، والذي يبقى مُفعّلاً لمدّة 10 دقائق، بعدها تعود درجة الحرارة إلى مستواها السابق.

المِس ومرّر بالأصابع بطول **شريط الاختيار (6)** (بعد المستوى 9) وقم بتنشيط مُعزّز قوة

يُشار إلى مستوى مُعزّز قوّة التسخين (Power Booster) في شاشة المنطقة المختارة بالرمز P

**• مناطِق الطهي بالتمرير (Bridge Zones)**

تسمح هذه الوظيفة بتشغيل منطقة الطهي **EL** جنبًا إلى جنب مع منطقة الطهي **CL** ومنطقة الطهي **CR** مع منطقة الطهي **ER** مما يؤدي إلى إنشاء منطقة واحدة بنفس مستوى الطاقة (2 في الإجمالي). يسمح هذا بالطهي المُتجانس للصواني والأواني ذات الأبعاد الكبيرة.

**لتنشيط وظيفة الجسر Bridge:**

• اضغط في نفس الوقت على **منطقة الاختيار (6)** لمناطق الطهي المختارة.

• سيوقد المؤشر **(10) bridge** لمناطق الطهي المختارة. سيتم

عرض الرمز 0 في شاشة المنطقة **CL** للزوج **(EL+CL)** أو **ER** للزوج **(CR + ER)**

• سيمكن الآن ضبط القدرة التشغيلية، عبر المرور بالإصبع على **منطقة الاختيار(6) EL** للزوج **(EL+CL)** أو **منطقة الاختيار (6) CR** للزوج **(CR + ER)**.

**لإيقاف وظيفة الطهي بالتمرير Bridge:**

• اضغط في نفس الوقت على **منطقتي الاختيار(6)** لزوج المناطق المراد إيقافه.

**● عداد الوقت**

وظيفة عداد الوقت عبارة عن عد تنازلي والذي من الممكن ضبطه، حتى بالتزامن، على أية منطقة طهي.

في نهاية المدة المضبوطة فإن مناطق الطهي تنطفئ أوتوماتيكياً ويتم إبلاغ المستخدم بإشارة صوتية خاصة.

**تفعيل/ضبط وظيفة عدَّاد الوقت Timer لموقد الطهي:**

• اختر منطقة الطهي (القدرة المختلفة من 0)

• اضغط في نفس الوقت على **(4a)** — **و** **(4b)** + لإيقاد وظيفة عداد الوقت

• إضبط وقت مُدَّة عدَّاد الوقت Timer:

اضغط على محدد الاختيار **(4b)** +، من أجل زيادة زمن الإطفاء الأوتوماتيكي

إضغط على مؤشر التحديد **(4a)** —، لتقليل وقت الإطفاء الأوتوماتيكي

إذا أردت عمل ذلك مرة أخرى، كرّر نفس العملية مع باقي مناطق الطهي في الموقد.

**ملاحظة:** يُمكِن ضبط كل منطقة طهي بعدَّاد وقت مُختلف؛ في شاشة العرض 0.00 **(13)** (سيظهر، لمدّة 10 ثوان، العد التنازُلي لأخر منطقة طهي تم ضبطها، وبعد ذلك سيتم إظهار العد التنازُلي مع وقت أقل.

عندما ينتهي عدَّاد الوقت من العد التنازُلي تصدُر صفارة تنبيه (لمدّة 2 دقيقة، أو يمكن إيقافها بالضغط على أي زر في موقد الطهي)، بينما تُومِض الشاشة **(13)**،

**ملحوظة:** بجانب شاشة منطقة الطهي، وعداد الوقت قيد الاستخدام، يظهر الرمز **(11)**

**لإيقاف عمل عدَّاد الوقت Timer:**

• اختر منطقة الطهي المطلوبة.

• اضبط قيمة عداد الوقت عند 0.00، من خلال — **(4a)**

**ملاحظة:** تبقى هذه الوظيفة فعّالة إذا لم يتم في هذه الأثناء الضغط على أزرار أُخرى.

**● الحد من قوّة التشغيل (Power Limitation):**

تسمح وظيفة محدد القدرة Power Limitation بضبط تشغيل المنتج مع الحد من الاستهلاك الأقصى (واط).

**ملحوظة:** يجب أن تتم عملية الضبط والموقَد مُطفأ في لحظة توصيل موقد الطهي بشبكة التيار الكهربي، أو عند إعادة التوصيل بالشبكة الكهربائية نفسها، في غضون الدقيقتين التاليتين، بدون الضغط على مفتاح.

**لإعادة ضبط الحد من قوّة التشغيل Power Limitation:**

• المِس واستمِر في لمس الأزرة **(2)** + **(3)** حتى إصدار صفارة تنبيه قصيرة المدة

• مرر في نفس الوقت **أشرطة الاختيار (6) CL** و **EL** من اليسار إلى اليمين حتى نهاية أشرطة الاختيار، واستمر في الضغط عليها حتى إصدار صفارة تنبيه قصيرة المدة.

• تُظهر شاشة عداد الوقت **(13)** الرموز P 6، للإشارة إلى أنه من الممكن تنفيذ الضبط.

• الشاشة **(8)** الخاصة بمنطقة الـ **CL** تُظهِر الضبط الجاري:

| قيمة | القدرة (كيلو وات) |
|---|---|
| 0 | 7,2KW (الضبط الافتراضي) |
| 1 | 4.5KW |

• من أجل تغيير ضبط محدد القدرة Power Limitation مرر على **أشرطة الاختيار (6) CL** من اليسار إلى اليمين، لزيادة الكيلو وات؛ من اليمين إلى اليسار، لتقليل الكيلو وات

• من أجل حفظ الاختيار المنفذ، اضغط على المفاتيح **(2)** + **(3)** ، لمدة 1 ثانية؛ سوف تصدر إشارة صوتية لتأكيد إتمام الضبط.

**● خاصية تدفق القوة التشغيلية (Power Flow)**

تحدد هذه الخاصية التشغيلية مستوى معين للقدرة التشغيلية لمناطق الطهي وفقًا لوضعية التشغيل الخاصة بها، كما يتم في العددي من المطابخ الاحترافية، وذلك لراحة الاستخدام.

سنحصل في المنطقة **EL** على مستوى (قوة تشغيل) أقل ولكما ذهبنا ناحية اليمين سنصل إلى منطقة طهي بمستوى (قوة تشغيل) أعلى **ER**؛ كما هو موضح في الجدول التالي.




| صفائح التسخين | القدرة الكهربائية |
|---|---|
| 1 2 3 4 | تسخين |
| 1 2 3 4 | 3 |
| 1 2 3 4 | 5 |
| 1 2 3 4 | 9 |

**التشغيل**

اضغط على **(9)** لتفعيل الخاصية التشغيلية. ستوقد لمبة Led التنبيه فوق الشكل المطبوع بنظام الشاشة الحريرية.

**إيقاف التشغيل**

اضغط من جديد على **(9)** لإيقاف التشغيل.

## جدول الطاقة الكهربائية

| مستوى القوة | | نوع الطهي | الاستخدام (بناءً على الخبرة وعادات الطهي) |
|---|---|---|---|
| القوة القصوى | P | التسخين السريع | ترفع درجة حرارة الطعام في وقتٍ قصير حتى يغلي بسرعة في حالة الماء أو حتى يسخن بسرعة في حالة سوائل الطهي |
| | 9 - 8 | القلي – الغلي | التحمير، بدء الطهي، قلي المنتجات المجمدة، الغلي بسرعة |
| القوة العالية | 8 - 7 | التحمير – القلي الخفيف – الغلي – الشواء | القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان النشط، الطهي والشواء (لمدة قصيرة، 5–10 دقائق) |
| | 7 - 6 | التحمير – الطهي – الطبخ في حساء – القلي الخفيف – الشواء | القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان الخفيف، الطهي والشواء (لمدة متوسطة، 10–20 دقيقة)، التسخين الأولي للملحقات |
| قوة متوسطة | 5 - 4 | الطهي – الطبخ في حساء – القلي الخفيف – الشواء | الطهي في حساء، الحفاظ على الغليان الرقيق، الطهي (لمدة طويلة)، تخثير المكرونة |
| | 4 - 3 | الطهي – الغلي البطيء – التكثيف – التخثير | عمليات الطهي الطويل (الأرز، المرق، المحمرات، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)، تخثير المكرونة |
| | 3 - 2 | الطهي – الغلي البطيء – التكثيف – التخثير | عمليات الطهي الطويلة (كميات أقل من لتر: الأرز، المرق، الشواء، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب) |
| القوة المنخفضة | 2 - 1 | الإذابة – فك التجميد – الحفاظ على السخونة – التخثير | إذابة الزبد، الإذابة الرقيقة للشكولاتة، إذابة المنتجات صغيرة الحجم |
| | 1 | الإذابة – فك التجميد – الحفاظ على السخونة – التخثير | الحفاظ على سخونة أجزاء صغيرة من الطعام المطبوخ للتو أو الحفاظ على حرارة أطباق التقديم وتخثير الأرز بالخلطة |
| إيقاف OFF | 0 | سطح الإسناد | موقد الطهي في وضع الاستعداد أو مطفأ (إمكانية وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يتم الإشارة إليها بواسطة H–L–O) |

# الصيانة

**تنبيه! قبل البدء في أيّة عملية تنظيف أو صيانة، تحقَّق من أنّ مناطق الطهي جميعها مُطفأة ومن المُؤشِّر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.**

## صيانة الموقد

**• تنظيف موقد الحث**

يجب تنظيف موقد الطهى المُسطَّح بعد كل استخدام.

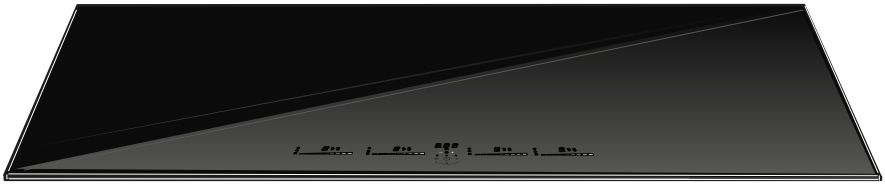
**هام:**

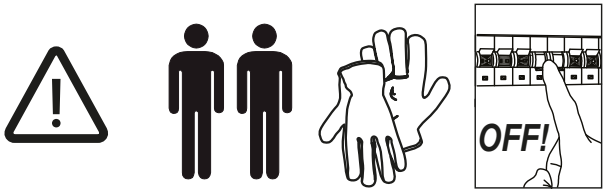
• لا تستخدِم قِطع تنظيف إسفنجية كاشِطة أو خادشه. فاستخدامها مع مرور الوقت، يُمكِن أن يضر بزُجاج المِوقد.

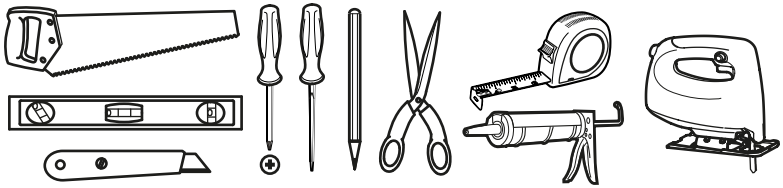
• لا تستخدم منظفات كيميائية مهيجة مثل بخاخات الفرن أو مزيلات البقع.

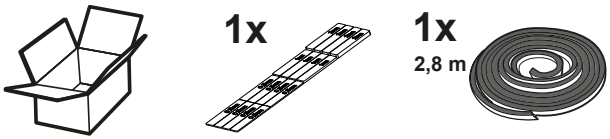
**• لا تستخدِم آلات التنظيف التي تعمل بالبُخار!!!**

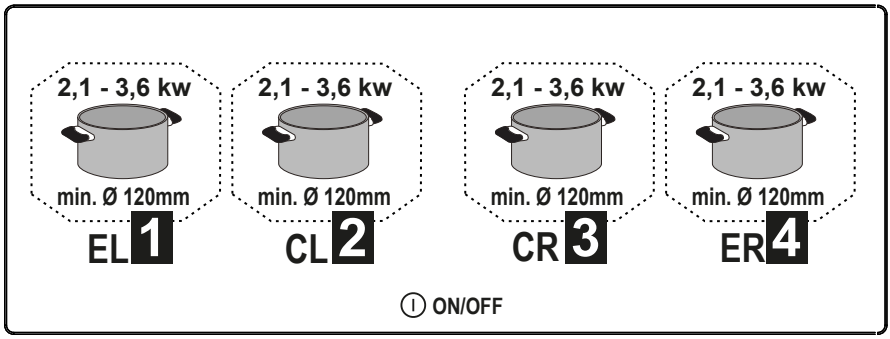
بعد كُل استخدام، إترُك المِوقَد حتي يبرد ثم نظِّفه لإزالة القشور الترسيبية والبُقع الناتجة عن بقايا الأطعمة. السُكَّر أو المواد الغذائيّة عالية نسبة السُكَّر تضر بموقد الطهي المُسطَّح ويجب إزالتها على الفور. الملح والسُكَّر والرمال قد تخدش السطح الزُجاجي للمِوقد الطهي. إستخدِم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماصّ أو المُنتجات المحددة لتنظيف مواقِد الطهي المُسطّحة (إلتزِم وتقيَّد بإرشادات الشركة المُصنِّعة).



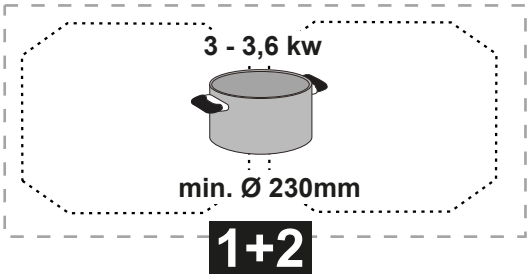

OFF!

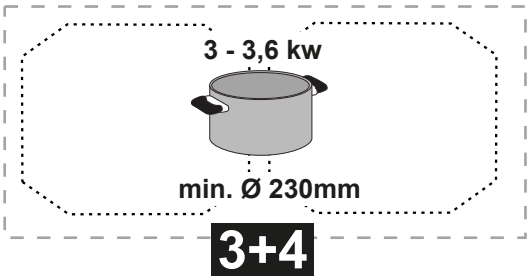


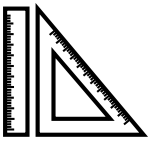

1x
1x
2,8 m

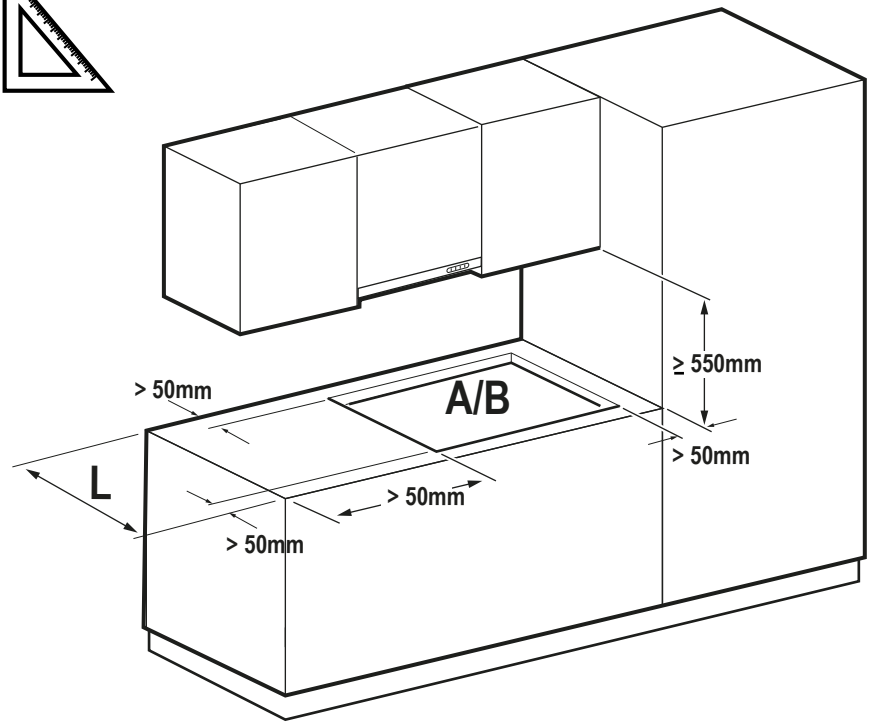

2,1 - 3,6 kw
min. Ø 120mm
EL 1
2,1 - 3,6 kw
min. Ø 120mm
CL 2
2,1 - 3,6 kw
min. Ø 120mm
CR 3
2,1 - 3,6 kw
min. Ø 120mm
ER 4
ON/OFF

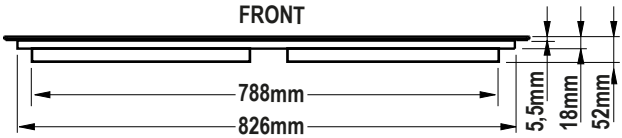
**FRONT**

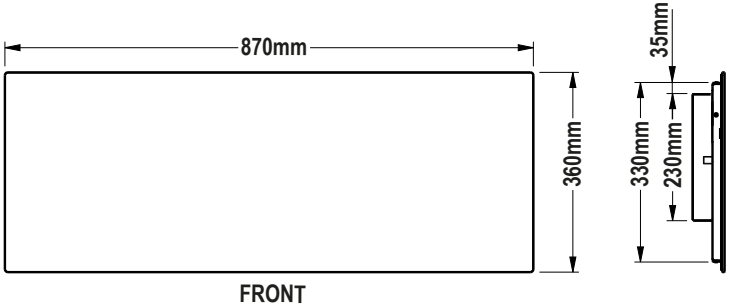

3 - 3,6 kw
min. Ø 230mm
1+2


3 - 3,6 kw
min. Ø 230mm
3+4

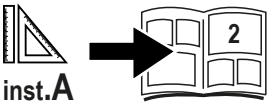


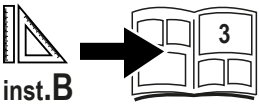

≥ 550mm
> 50mm
A/B
L
> 50mm
> 50mm
> 50mm

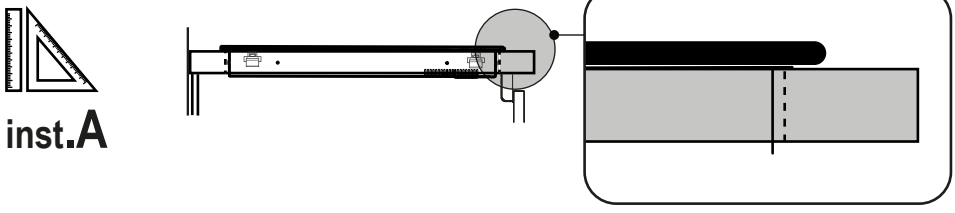

FRONT
788mm
826mm
5,5mm
18mm
52mm

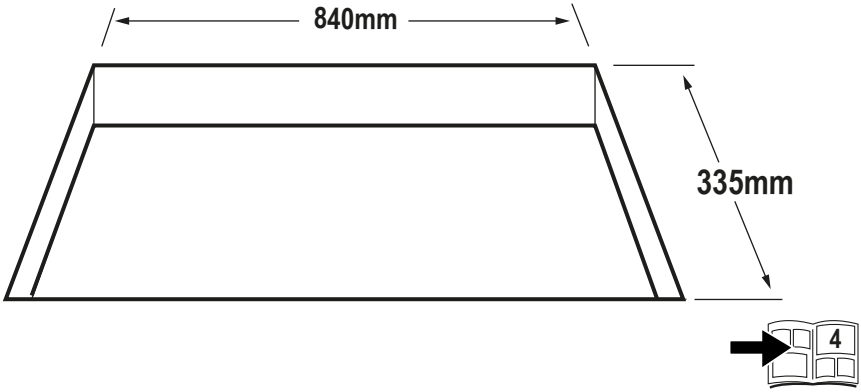

870mm
360mm
35mm
330mm
230mm
FRONT

1

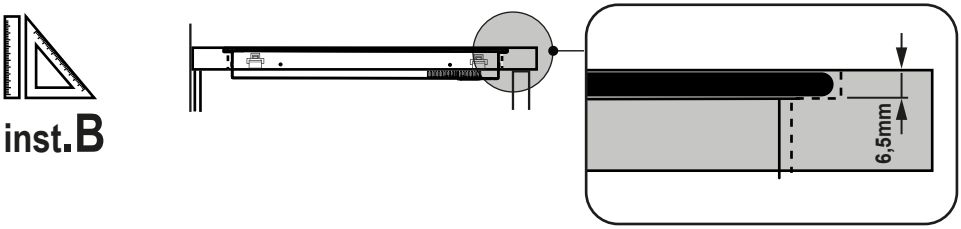

inst.A
2

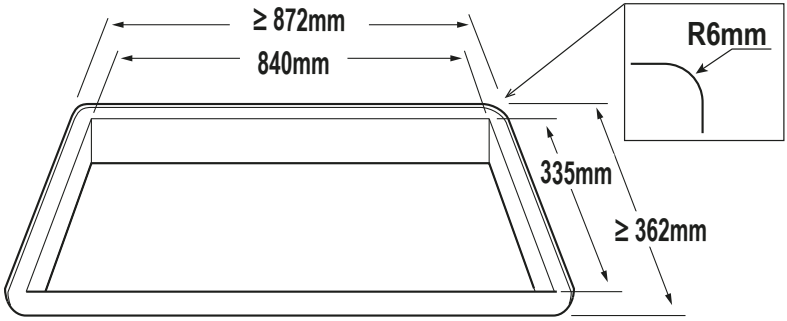

inst.B
3


inst.A


840mm
335mm
4

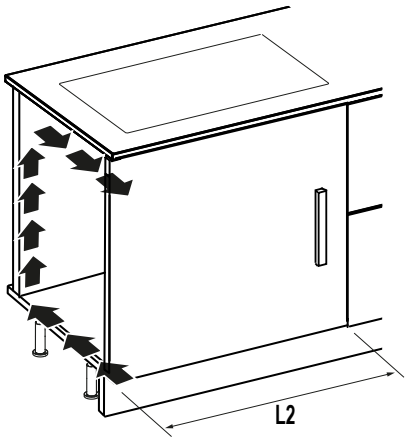
2

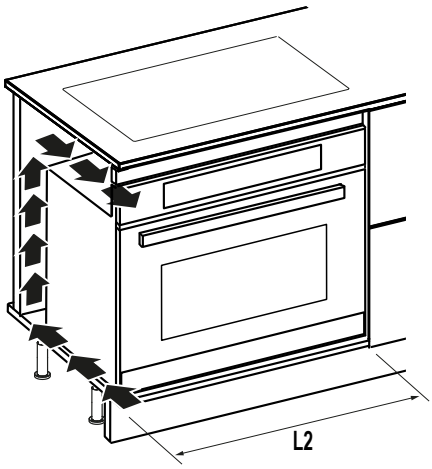

inst.B
6,5mm

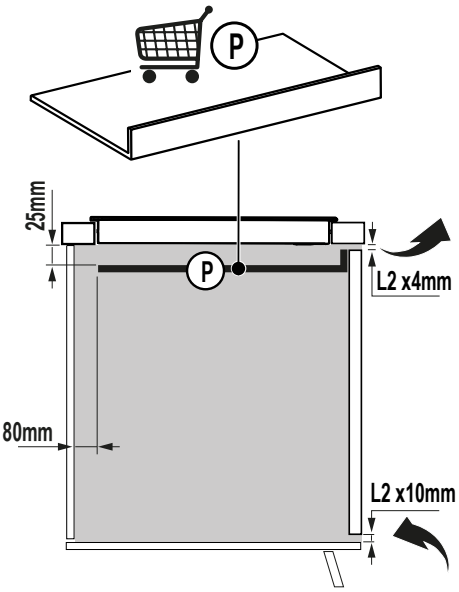

≥ 872mm
840mm
R6mm
335mm
≥ 362mm

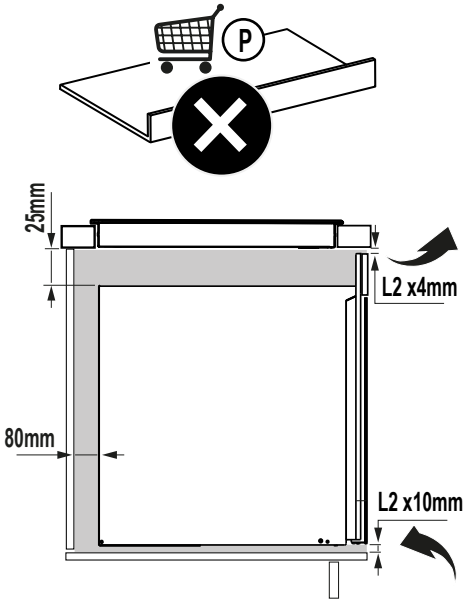
3

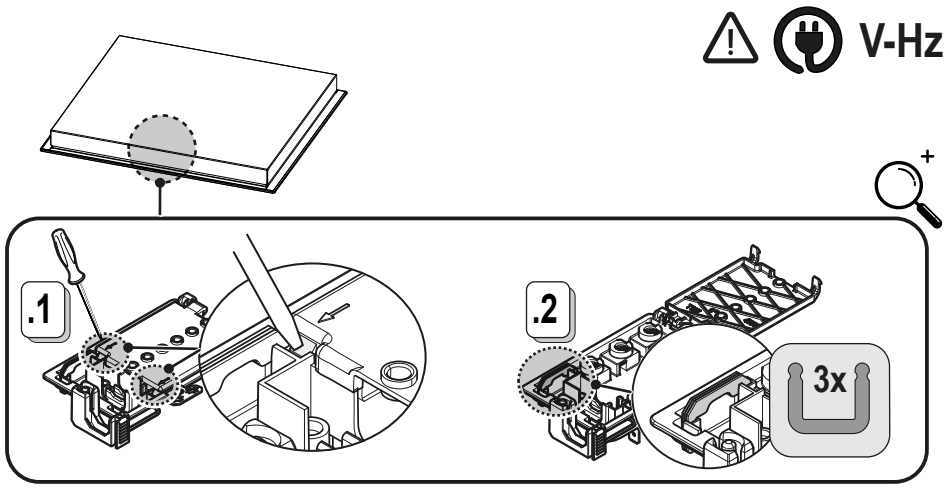



L2

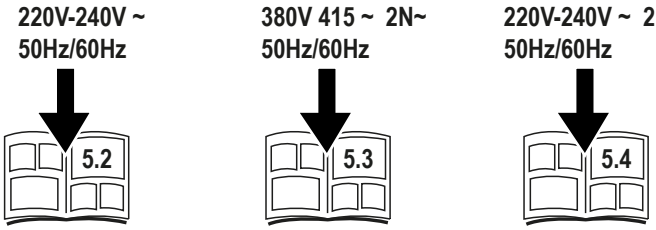

L2


P
25mm
P
L2 x4mm
80mm
L2 x10mm

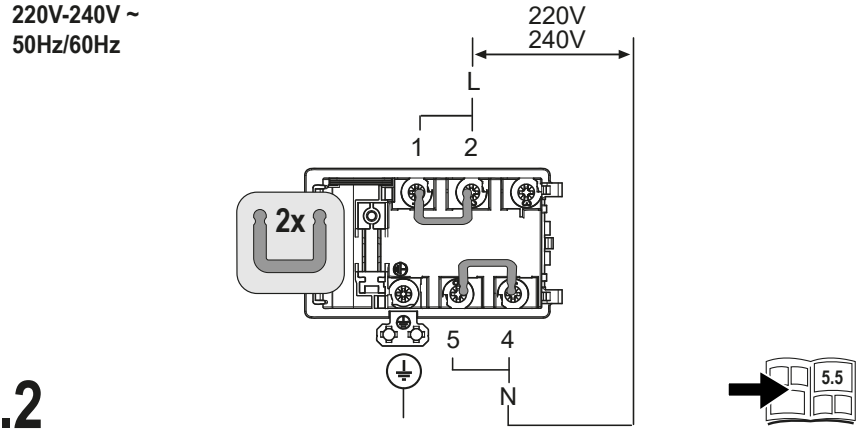

P
25mm
L2 x4mm
80mm
L2 x10mm


V-Hz
.1
.2
3x

# 5


220V-240V ~
50Hz/60Hz
380V 415 ~ 2N~
50Hz/60Hz
220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz
5.2
5.3
5.4

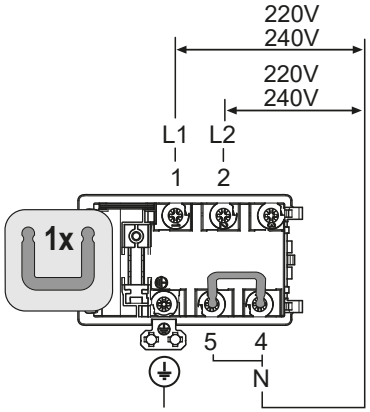
# 5.1


220V-240V ~
50Hz/60Hz
220V
240V
L
1
2
2x
5
4
N
5.5

# 5.2

V-Hz

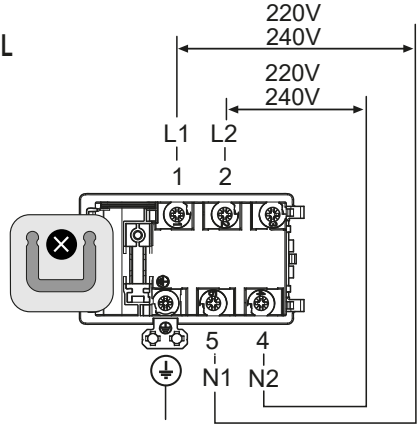
**380V-415V ~ 2N**
**50Hz/60Hz**




## 5.3

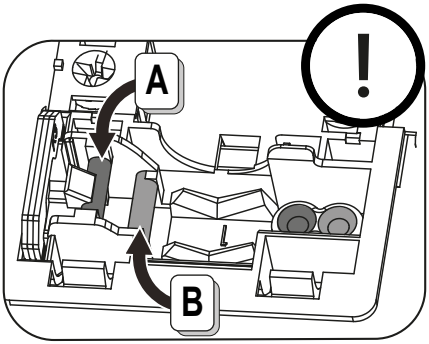


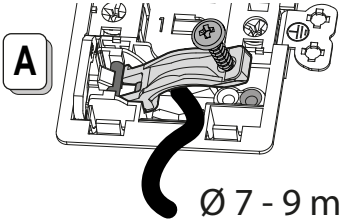

**220V-240V ~ 2N 2L**
**50Hz/60Hz**

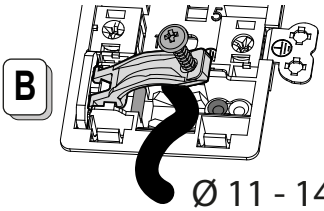



## 5.4

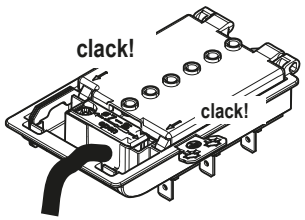


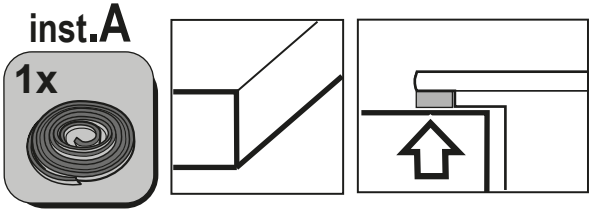

## 5.5

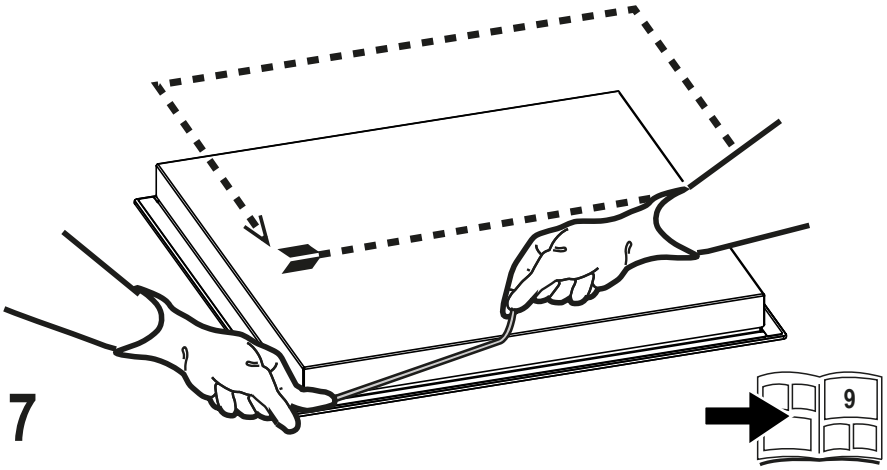



## 5.6

---

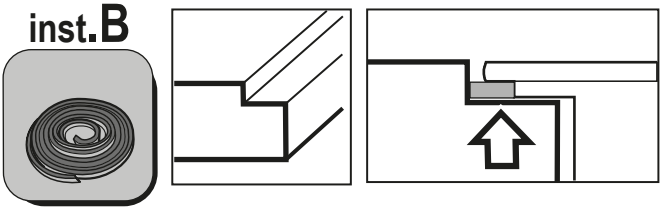
## 6 inst.A → 7 inst.B → 8

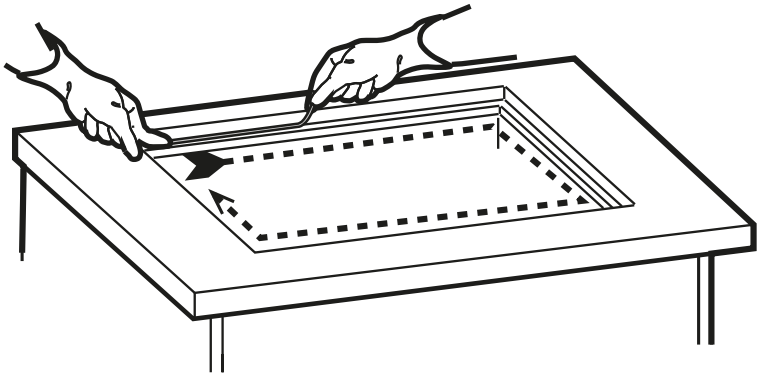


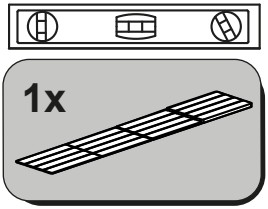
## 7 → 9

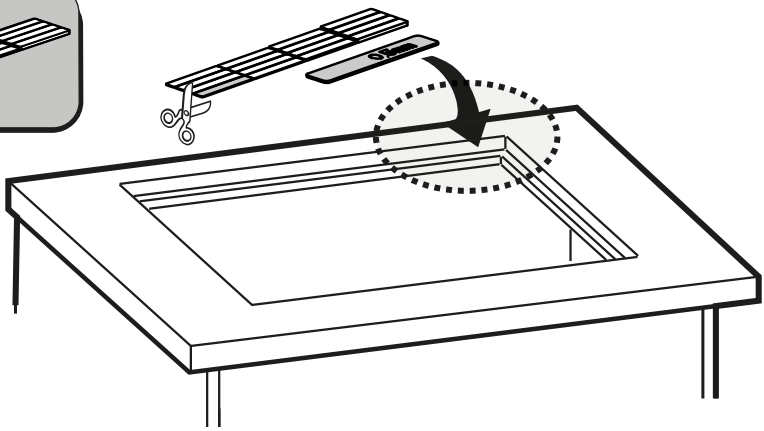
inst.B



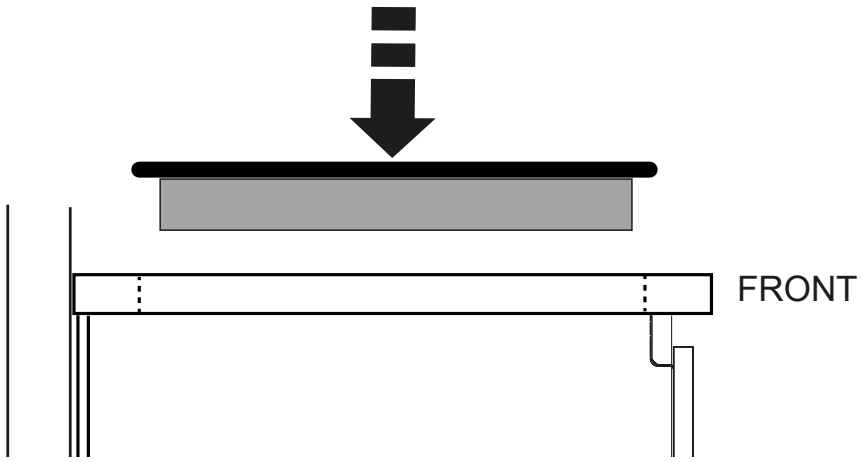


8

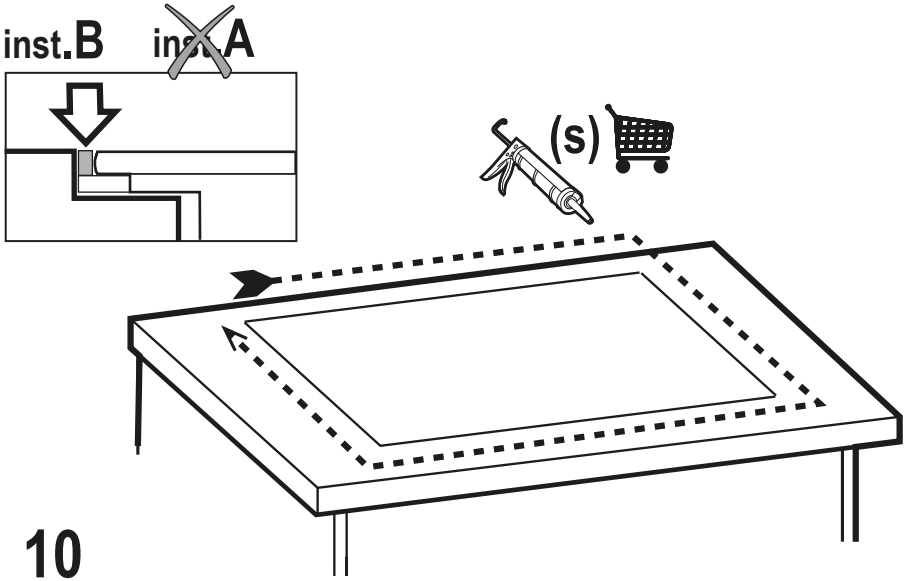


8.1

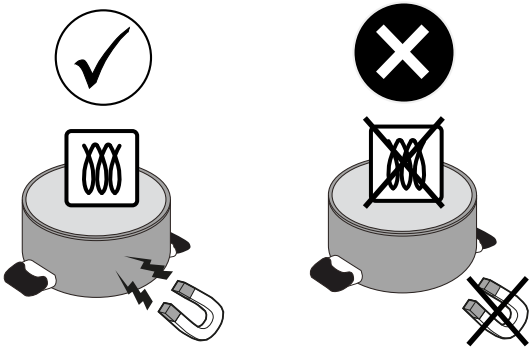


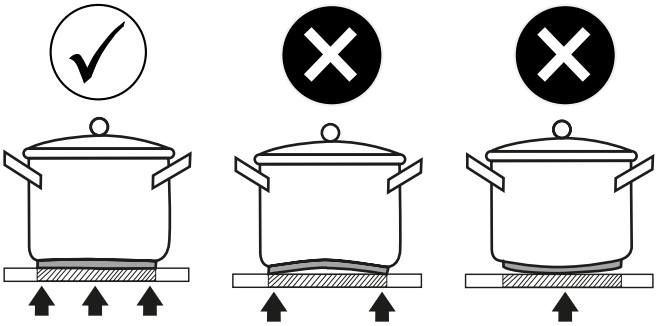

9

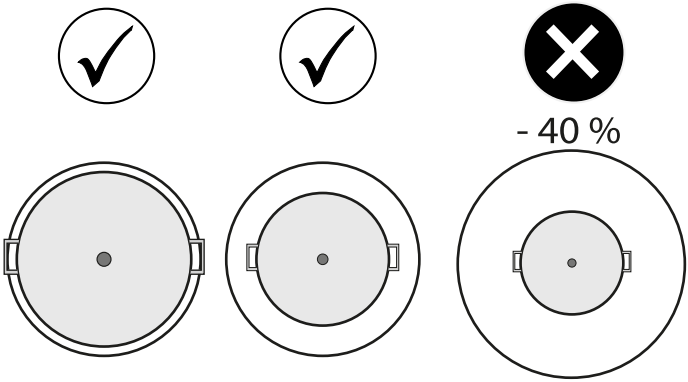



10








- 40 %

The versatility of features that range from lighting, to suction and cooking, helps create products that were born to amaze.
High-quality materials, careful attention to detail, strong passion for design each in their core essence play a leading role in our products capable of transmitting emotions.

*Elica, aria nuova*

FRAME AND DISCOVER

www.elica.com

LIB0188762C Ed. 10/23