Home Appliances

KH-6I19FT00-EU

Cooking

EN **User manual**

AL **Manual i Përdorimit**

BG **АИнструкции за Употреба**

CZ **HNávod k Obsluze**

DE **FBedienungsanleitung**

DK **Handleiding**

ES **Manual de uso**

PT **Manual de Instruções**

SHARP

Be Original.

GB-Declaration of conformity

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

DE-Konformitätserklärung

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

FR-Déclaration de conformité

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

ES-Declaración de conformidad

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

PT-Declaração de conformidade

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

NL-Conformiteitsverklaring

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

IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

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

BG-Декларация за съответствие

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

CZ-Prohlášení o shodě

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

SK-Vyhlásenie o zhode

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

EE-Vastavusdeklaratsioon

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

SV-Försäkran om överensstämmelse

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

FI-Yhteensopivuuslauseke

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

HR-Izjava o sukladnosti

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

spomenutim standardima.

SR-Izjava o usklađenosti

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

DA-Overensstemmelseserklæring

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

NO-Samsvarserklæring

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

UK-Декларація відповідності

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

MK-Декларација за усогласеност

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

RO-Declarație de conformitate

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

HU-Megfelelőségi nyilatkozat

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

SL-Izjava o skladnosti

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

AL-Deklarata e konformitetit

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

LT-Atitikties deklaracija

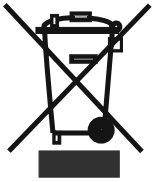
Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

LV-Atbilstības deklarācija

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

PL-Deklaracja zgodności

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



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

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

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

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

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

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

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

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

GR: Το σύμβολο αυτό που βρίσκεται στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει πως το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, θα πρέπει να παραδίδεται στο αρμόδιο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, συντελείτε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ατομική υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν, κατά τα άλλα να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική υπηρεσία, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων, ή το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

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

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

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

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

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

SV: Denna symbol på produkten eller förpackningen innebär att produkten inte bör behandlas som hushållsavfall. I stället skall den överlämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras korrekt, hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kunde orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, återvinningscenter eller butiken där du har köpt produkten.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONTENTS:

Safety instructions
Appliance description.
Cooking surface and control panel of heaters
Operation of the appliance
Switching the appliance on and off
Switching the cooking-zones on and off
Smart Pause
Residual heat indicator.
Safety switch off function
Child Lock
Timer function
Buzzer
Boost Function
Hints and tips
Installation of the appliance
Installation safety
Fitting the hob into a worktop
Making an electrical connection
Electrical connection diagram

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP THEM IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL, PAY A SPECIAL ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE IMAGES.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the sur-

face is cracked, switch the appliance off to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
- For induction hobs, after use, switch off the hob element by using its control and do not rely on the pan detector.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. Additionally, the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- CAUTION: This appliance is de-

signed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning it to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
- When you unpack the appliance, make sure that it was not damaged during transportation. In the event of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam... etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected and disposed of immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of a min. of 100°C. The temperature of the bottom surface of the hob may increase during operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.

- **During use**

- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire as a result of of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying pan with its cover to choke the flame that has arisen in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance, shut the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop)

position when it is not being used.

•

During cleaning and maintenance

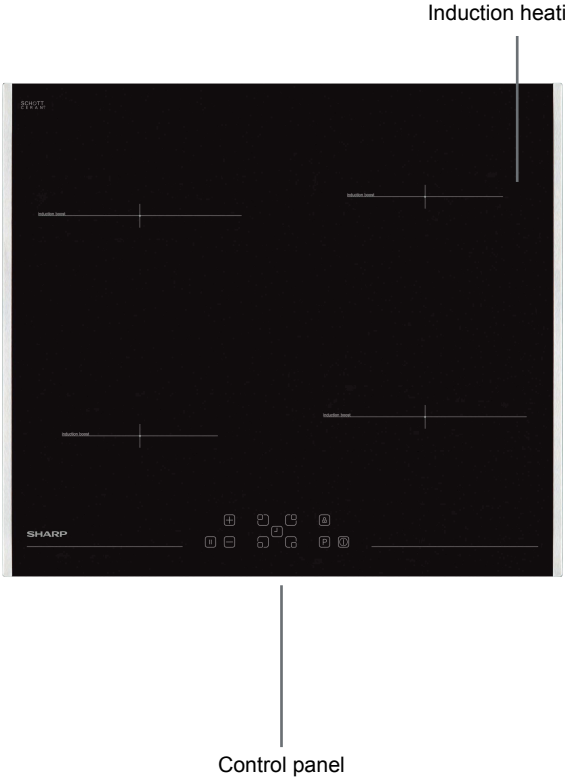
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after removing the plug for the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND ONLY CALL OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS SHOULD SUCH A NEED ARISE.

DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

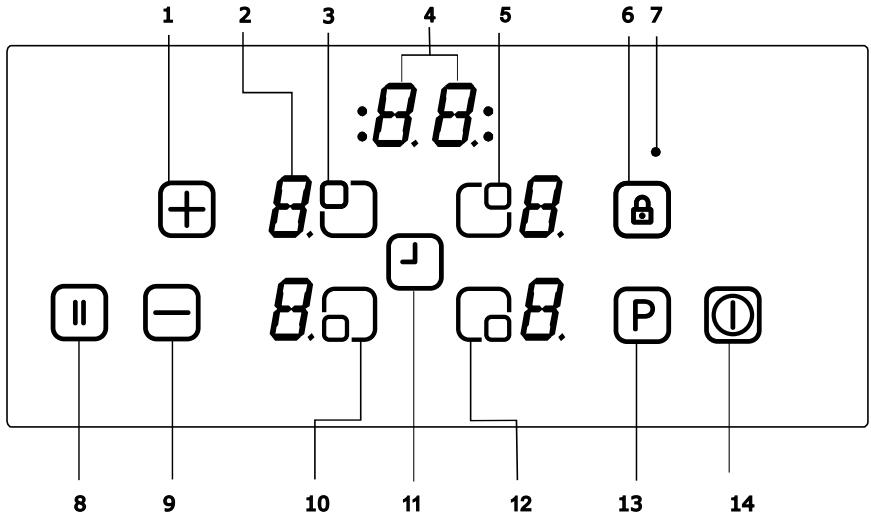
Please read the instructions in this user guide before using the hob and keep them for future reference.

Cooking Surface for 4 heaters:



Note: The appearance of your hob maybe different than the model shown above due to its configuration.

Control Panel for 4 heaters:



1- Increase heat setting/timer
2- Heater display
3- Upper left heater selection
4- Timer display
5- Upper right heater selection
6- Key lock
7- Key lock indicator
8- Smart Pause
9- Decrease heat setting/timer
10- Lower left heater selection
11- Timer
12- Lower right heater selection
13- Boost
14- On/Off

OPERATION OF THE APPLIANCE

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After the power supply is turned on, all of displays light up for a moment. When this time is over, the hob goes into stand-by mode and is ready for operation.

The hob is controlled with electronic sensors which are operated by touching the related sensors. Each sensor activation is followed by a sound signal (buzzer).

Switching the appliance on:

Switch the hob on by pressing the ON/ OFF key ⏻ All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If no cooking-zone is selected within 20 seconds, the hob will automatically turn off.)

Switching the appliance off:

Switch the hob off at any time by pressing ⏻ .
The ON/OFF key ⏻ always has priority in the switch off function.

Switching the cooking-zones on:

Press the heater selection key you wish to cook on. There is a static dot indication on the selected heater display and the blinking dot on all other displays switch off.

Select the temperature setting by using the increase heat setting key ⊕ or decrease the heat setting key ⊖ . The element is now ready to cook on. For quickest boil times, select the desired cooking level and then press the P key to activate the Boost function.

Switching the cooking-zones off:

Select the element you want to switch off by pressing the related increase heat setting key ⊕ .

Using the ⊖ key, turn the temperature down to "0". (Additionally, using the ⊕ and ⊖ keys simultaneously turns the temperature to "0")

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

Switching all the cooking-zones off:

To turn all the cooking zones off at once, press the ⏻ key.

In stand-by mode, an "H" appears on all cooking zones which are hot.

Residual heat indicator:

Residual heat indicator indicates that the ceramic glass has a dangerous touch temperature in the circumference of the cooking zone.

After switching off the cooking zone, the respective display shows an "H" until the assigned cooking zone temperature is in an uncritical level.

Safety switch off function:

Every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. Every change in the cooking zone puts the maximum operation time back to the initial value of the operating time limitation. The maximum operation time depends on the selected temperature level.

Wait until ‘F’ disappears for all zones,turn the hob on by touching ⏻ and continue to use.

Heat setting	Safety switch off after
1 - 2	6 Hours
3 - 4	5 Hours
5	4 Hours
6 - 9	1,5 Hours

Child Lock:

The child lock function can be activated after switching the control on. To activate the child lock, simultaneously operate the front increase heat setting key ⊕ and the decrease heat setting key ⊖ and then operate the increase heat setting key ⊕ again. "L" meaning LOCKED will appear in all heater displays and the control can not be changed. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.)

The hob will remain in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched on and off.

To deactivate the child lock, first switch the hob on. Simultaneously operate the front increase heat setting key ⊕ and the decrease heat setting key ⊖ and then operate the decrease heat setting

key ⊖ again. "L" will disappear in the display and the hob will be switched off.

Key Lock

Key lock functionality is for blocking and setting the appliance into safe mode during operation. Touch modifications as, for example, increasing heat settings and others should not be possible. Only switching the appliance off is possible.

The lock function becomes active if the Key Lock button 🔒 is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After a successful operation of more than 2 seconds, the Key Lock Indicator flashes and the heater becomes locked.

Timer function :

The timer function is carried out in two versions:

Minute minder timer (1to 99 minutes):

The minute minder timer can be

operated if the cooking zones are switched off. The timer display displays "00" with a blinking dot.

Press the timer setting key ⊕ to increase the time or press ⊖ to decrease the time. Adjustment range is between 0 and 99 minutes. If there is no operation in 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. After the timer is set, the time runs down according to the adjustment.

When the time is over, a signal sounds and the timer display blinks. The sound signal will be stopped automatically after 30 seconds and/or by operating any key.

The minute minder timer can be changed or switched off anytime by operating the increase timer key ⊕ and/or decrease timer key ⊖ . Switching off the hob by pressing ⏻ at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking zone timer (1 to 99 minutes):

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting

key ⏲ , the timer can be programmed as a switch off function for a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer. These indicate for which cooking zone the timer has been activated.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next (in the event of programming more than 1 cooking zone).

When the timer has run down, a signal sounds and the timer display displays "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks.
The programmed cooking zone will be switched off and the "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the LED timer will be stopped automatically after 30 seconds and/or by operating any key.

Buzzer :

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a buzzer:

Normal key activation with a short sound signal

Continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function:

A cooking zone has to be selected, cooking level set to the "desired cooking level" and the P (Boost) key has to be pressed again.

The Boost-Function can be activated if the induction module accepts the

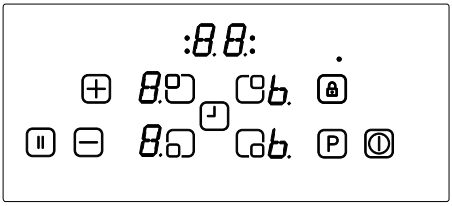
setting on this cooking zone. If the Boost Function is active, a "P" is displayed on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power and the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the blinking of the corresponding cooking zone display. Blinking is active for 3 seconds and allows further adaptations of the settings before power reduction.

Boiling function**

This function allows for the boiling of water and keeping it near the boiling point . To activate the boiling function press the heater selection key twice. When the boiling function is active, the related display shows a 'b'. After



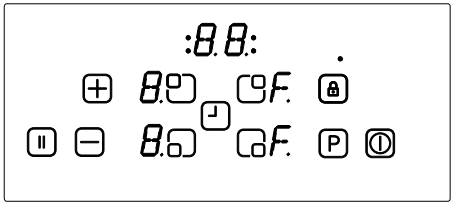
boiling the water, the hob gives a beep signal. This signal shows that the boiling is finished

simmering is taking place.

The rear right heater display indicates the boiling function

Frying function

This function provides the frying of oil at around 160°C. To activate the frying function, press the

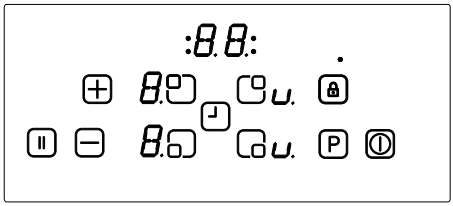


heater selection key three times. When the frying function is active, the related display shows an 'F'. The hob gives a beep signal after a while. This signal shows the oil is ready to fry.

Front right heater display indicates the frying function

Keep warm function**

This function ensures the dish is automatically kept at a temperature near 50°C . To activate the keep warm function, press the heater selection key four times. When the keep warm function, the active related display shows a 'u'.



The rear right heater display indicates the keep warm function

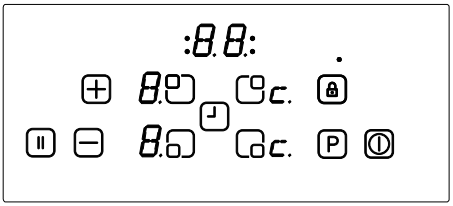
Chocolate melting function

This function allows for the melting of chocolate or similar things automatically kept near the temperature of 40°C .To

activate the chocolate melting function, press the heater selection key five

times. When the

chocolate melting function is active, the related display shows 'c'.



Front right heater display indicates the chocolate melting function

**These perform and time may vary according to amount of food quantity and pan quality.1.5 litre

water and 0.5 litre oil give the best cooking performance with these functions.

Smart Pause

The Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will turn off after 30 minutes.

Press (⏸) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and “II” will appear on all the displays.

Press (⏸) again to deactivate Smart Pause. “II” will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

HINTS AND TIPS

Cookware

· Use thick, flat, smooth bottomed cookware, that has the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.

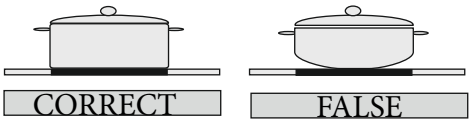
· Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if appropriately labelled by the manufacturer) will give you the best results.

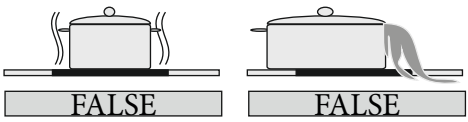
· Cookware made of enamelled steel or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.

· Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.

· The cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.

· When using certain pans, you may get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.





Energy saving

· Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However, the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

· Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware on it, the cooking zone will not operate and the control display shows.

· Use a lid to reduce cooking time.

· When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.

· Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

· Select the proper temperature setting for the cooking applications.

Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1- 3	Delicate warning
4 - 5	Gentle simmering, slow warning
6 - 7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, sauté and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cleaning tips

· Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.

· To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.

· You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.

· Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.

· The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.

· Use a special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

WARNING:

The electrical connection of this hob should be carried out by a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations. In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid. This appliance must be grounded.

Installation safety

▪ Any overhanging surface should be at

least 65cm above the hob.

· Extractor fans must be fitted in accordance with the manufacturer's instructions.

· The wall in contact with the rear of the hob must be made of flameproof material.

· The power cable length should not exceed 2 metres**.**

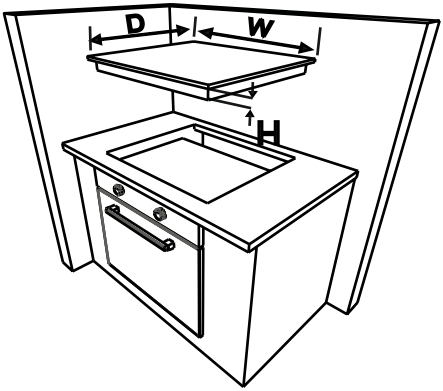
Fitting the hob into a work surface

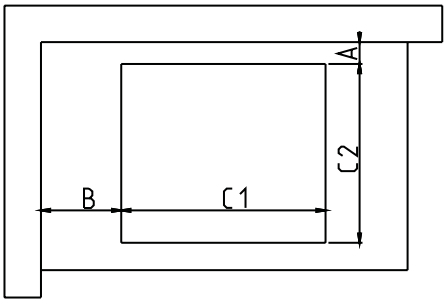
· The hob can be inserted into any worktop provided it is heat resistant up to at least 90ºC.

· Create an opening with the dimensions shown in the picture below and on the next page.

· The induction hob may be built in 25 to 40 mm thick worktops.

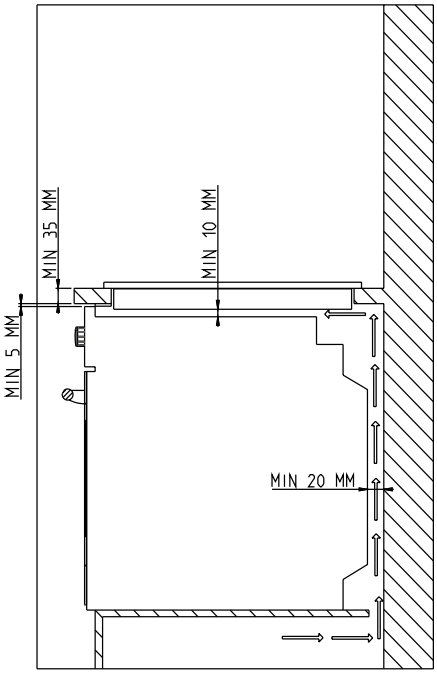
PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53



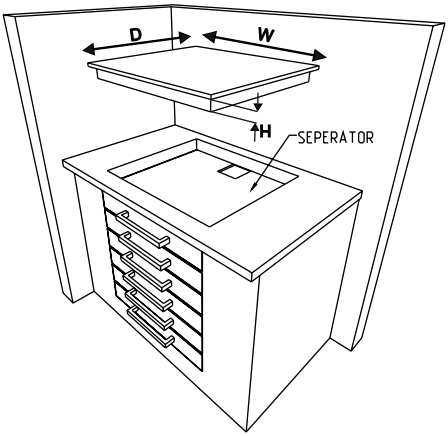


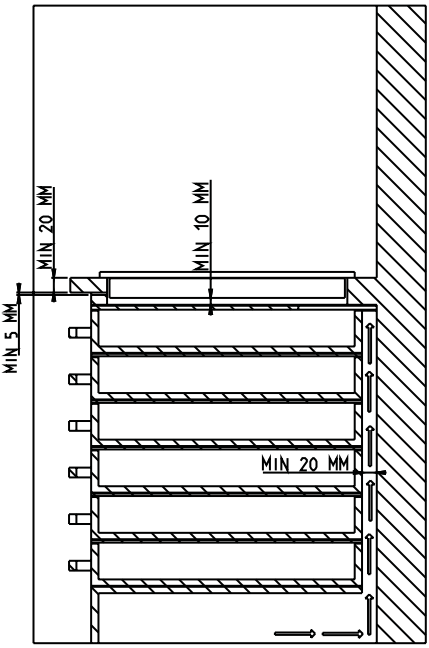
CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

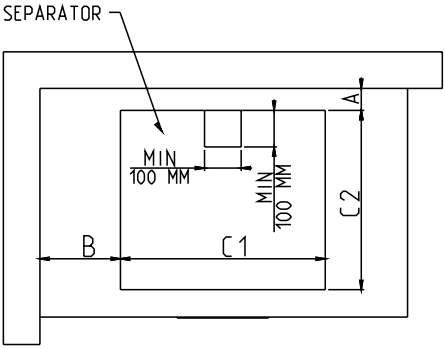
NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53





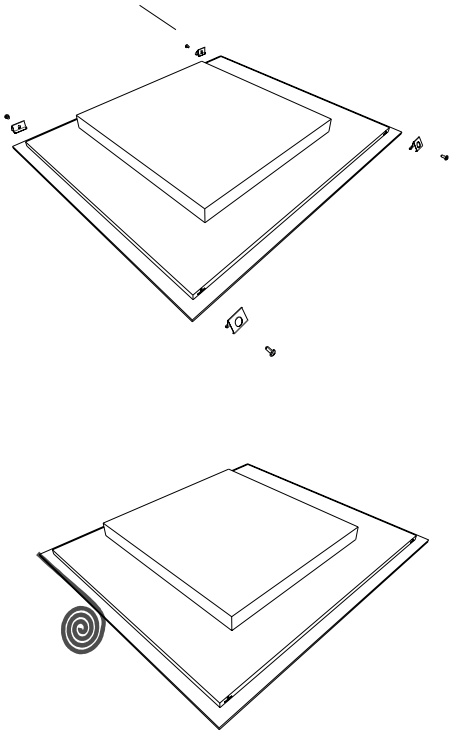


Apply one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower glass edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.

CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

· Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of the product.



Worktop mounting bracket

Making an electrical connection

Before making a connection, check that:

The voltage power supply is the same as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.

The circuit can support the appliance load (see the rating plate).

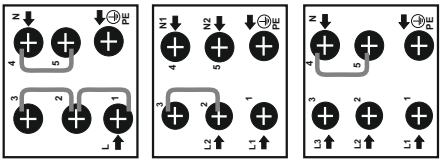
The power supply has a grounded connection connection, which complies with the provisions of current regulations and is in good working order.

The fused switch is easily accessible once the hob has been installed.

If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
An approved suitable cable must be connected from the Consumer Unit (main fuse box) and be protected by its own 50amp fuse or Micro Circuit Breaker (MCB). The electrician must provide a fused all pole switch, which disconnects both the line (live) and neutral conductors with a contact separation of at least 3.0 mm.

The fused switch should be fitted to the kitchen wall, above the work surface and to the side of the hob, not above it, in accordance with IEE regulations. Connect the fused switch to a junction box which should be fitted on the wall about 61cm (24 inches) above floor level and behind the hob. The hob's power supply cable can then be connected. Connect one end to the junction box and connect the other end to the hob's power connection box which is located at the back of the hob. Remove the cover of the power connection box and install the cable, in accordance with the connection diagram.

The power supply cable must be positioned away from direct heat sources.



3x4 mm² 230V~ 5x2,5 mm² 2L+2N 230V~ 5x2,5 mm² 400V 3N~

For the induction hob, the cable must be H05VV-F 3X4 mm² 60227 IEC 53 ••. You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.

ERROR CODES

If there is an error, error code will be showed at heater displays.

E1 : The cooling Fan is disabled, call an authorized service agent.

E3 : The power supply voltage is over the rated values, turn the hob off by touching ⏻ ,wait until “H” disappears for all zones, turn the hob on by pressing ⏻ and continue to use. If same error appears, call an authorized service agent.

E4 : Supply frequency is different from the rated values, turn the hob off by touching ⏻ , wait until “H” disappears for all zones, turn the hob on by pressing ⏻ and continue to use. If same error appears, plug off/on turn the hob on by pressing ⏻ continue to use it. If the same error appears, call an authorized service agent.

E5 : The hob inside temperature is too high, turn the hob off by pressing ⏻ to let the heaters cool down.

E6 : Communication error between touch control and heater, call an authorized service agent.

E7 : The coil temperature sensor is disabled, call an authorized service agent.

E8: The cooler temperature sensor is disabled, call an authorized service agent.

E9 : Calibration error, call an authorized service agent.

PËRMBAJTJA:

Udhëzime sigurie
Përshkrimi i pajisjes
Sipërfaqe gatimi dhe paneli i kontrollit të vatrave
Përdorimi i pajisjes
Ndezja dhe fikja e pajisjes
Ndezja dhe fikja e vatrave të gatimit
Pushimi Smart
Treguesi i nxehtësisë së mbetur
Siguria e funksionit të fikjes
Bllokuesi për fëmijët
Funksioni i kohëmatësit
Sinjalizues
Funksioni Boost
Udhëzime dhe këshilla
Instalimi i pajisjes
Siguria gjatë instalimit
Montimi i pllakës në platformën e punës
Realizimi i një lidhje elektrike
Lidhjet elektrike

PARALAJMËRIMET E SIGURISË

LEXONI ME KUJDES DHE PLOTËSISHT KËTO UDHËZIME PARA PËRDORIMIT TË PAJISJES TUAJ DHE RUAJENI ATË NË NJË VEND TË PËRSHTATSHËM PËR REFERENCË KUR TË JETË E NEVOJSHME.

KY UDHËZUES ËSHTË PËRGATITUR PËR MË SHUMË SE NJË MODEL TË PËRBASHKËT. PAJISJA JUAJ MUND TË MOS KETË NJË NGA DISA KARAKTERISTIKAT QË JANË SHPJEGUAR NË KËTË UDHËZUES. KUSHTOJUNI RËNDËSI PARAQITJES NË VLERA, KUR JENI DUKE LEXUAR KËTË UDHËZUES.

Paralajmërime të përgjithshme për sigurinë

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore apo me mungesa të përvojës dhe njohurive në qoftë se ata kanë mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurtë dhe kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.
- KUJDES: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet patur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të nxehtë. Fëmijët më pak se 8 vjeç, do të mbahen larg vetëm nëse mbikëqyren vazhdimisht.
- KUJDES: Gatimi i pambikëqyrur mbi pllakë me yndyrë apo me vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr. ASNJËHERË mos u përpiqni të shuani një zjarr me ujë, por fikni pajisjen dhe më pas mbuloni flakët p.sh. me një kapak ose me një batanije kundra zjarrit.
- KUJDES: Rreziku i zjar-

rit: mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.

- KUJDES: Nëse sipërfaqja është plasaritur, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
- Për pllaka me induksion, objekte metalike të tilla si thika, pirunë, lugë dhe kapak nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqet e pllakave, pasi ao mund të nxehen.
- Për pllakat me induksion, pas përdorimit, fikni rezistencën e pllakës nga kontrolli i saj dhe mos e mbështetni tek detektori kupë.
- Për vatrat e inkorporuara në një kapak, çdo derdhje duhet të hiqet nga kapaku para hapjes. Dhe gjithashtu sipërfaqja e pllakës duhet të lihet të ftohet para mbylljes së kapakut.
- Pajisja nuk është ndërtuar për tu vënë në punë me anë të një ore me zile të jashtme apo me anë të një sistemi të veçantë-telekomandë.
- Mos përdorni pastrues gërryes ose skraper të mprehtë metalik për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqe të tjera pasi ato mund të gërvishtin sipërfaqen, e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit apo dëmtimin e sipërfaqes.
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.

- Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me të gjitha standardet e aplikueshme dhe rregulloret vendore dhe ndërkombëtare.
- Mirëmbajtja dhe puna riparuese duhet të bëhet vetëm nga teknikë të shërbimit të autorizuar. Instalimi dhe puna riparuese që kryhet nga teknikë të paautorizuar mund t'ju rrezikojë. Është e rrezikshme të ndryshoni apo modifikoni specifikimet e pajisjes në çdolloj mënyre.

- Para instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (natyra e gazit dhe presioni i gazit ose tensionit të energjisë elektrike dhe frekuenca) dhe kërkesat e pajisjes përputhen. Kërkesat për këtë pajisje janë të deklaruara në etiketë.
- VINI RE: Kjo pajisje është projektuar vetëm për gatim dhe është menduar vetëm për përdorim shtëpiak të brendshëm dhe nuk duhet të përdoret për ndonjë qëllim tjetër, ose në ndonjë kërkesë tjetër, të tilla si për përdorim jo-shtëpiak apo në një mjedis komercial apo për ngrohje ambienti.
- Janë marrë të gjitha masat e mundshme të sigurisë për të garantuar sigurinë tuaj. Duke qenë se xhami mund të thyhet, ju duhet të jeni të kujdesshëm gjatë pastrimi për të shmangur gërvishtjet. Shmangni goditjet apo trokitjet mbi xham me aksesorët.
- Sigurohuni që kordoni furnizues nuk ka ngecur diku gjatë instalimit. Nëse kablloja furnizues është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i saj i shërbimit apo nga persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të parandaluar ndonjë rrezik.

Paralajmërime mbi instalimin

- Mos e përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.
- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar dhe të vihet në përdorim. Prodhuesi nuk është përgjegjës për çdo dëm që mund të shkaktohet nga vendosja e gabuar dhe instalimi nga persona të paautorizuar.
- Kur ju shpaketoni pajisjen, sigurohuni që ajo nuk është dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti; mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë një agjent të kualifikuar të shërbimit. Duke qenë se materialet e përdorura për paketim (najloni, staplers, polisteroli ... etj) mund të kenë efekte të dëmshme për fëmijët, ato duhet të mblidhen dhe të hiqen menjëherë.
- Mbroni pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e ekspozoni atë nën efekte të tilla si dielli, shiu, bora etj .
- Materialet përreth e pajisjes (kabinet) duhet të jenë në gjendje të përballojnë një temperaturë prej min.100 ° C . Temperatura e sipërfaqes së poshtme të pllakës rritet gjatë funksionimit. Prandaj, një pllakë duhet të instalohet nën produkt.

• Gjatë përdorimit

- Mos vendosni materiale të ndezshme ose të djegshme, në ose në afërsi të pajisjes kur ajo është duke punuar.
- Mos e lini pa mbikqyrje tenxheren ndërsa gatuani me vajra të ngurtë apo të lëngshëm. Ato mund të marrin zjarr në kushtet e ngrohjes ekstreme. Asnjëherë mos derdh ujë mbi të flakët që janë shkaktuar nga vaji. Mbuloni tiganin ose fritezën me kapakun e vet në mënyrë që të mbyten flakët që janë shkaktuar në këtë rast dhe

fikni sobën.

- Gjithmonë vendosni tiganin në qendër të zonës së gatimit dhe ktheni dorezat në një pozicion të sigurt ë në mënyrë që ato nuk mund të rrëzohen apo të përthyhen.
- Në qoftë se ju nuk do të përdorni pajisjen për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza. Fikeni edhe çelësin kryesor. Gjithashtu, kur ju nuk e përdorni pajisjen, mbyllni valvolën e gazit.
- Sigurohuni që çelësat e kontrollit të pajisjes janë gjithmonë në pozicionin "0" (stop) kur ajo nuk përdoret.

Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes

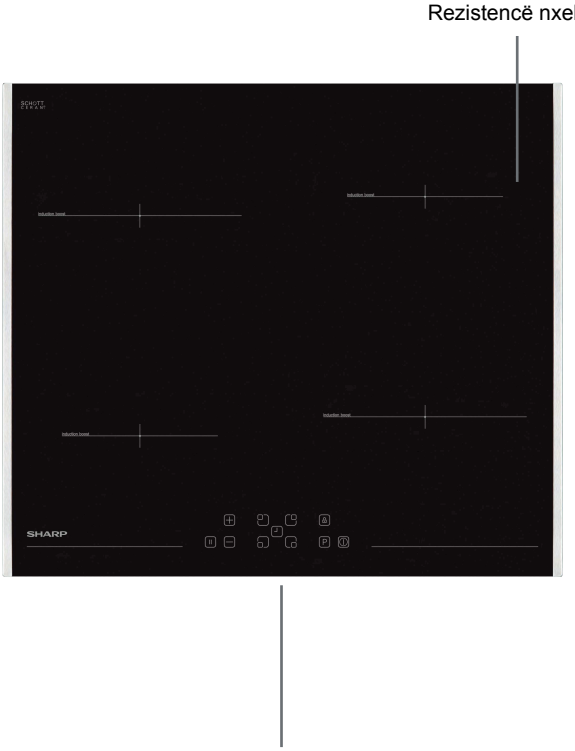
- Gjithmonë fikeni pajisjen para veprimeve të tilla si pastrimi apo mirëmbajtja. Ju mund ti bëni këto pas fikjes së pajisjes apo duke fikur çelësin kryesor.
- Mos hiqni çelësat e kontrollit për të pastruar panelin e kontrollit.
- PËR TË RUAJTUR EFIKASITETN DHE SIGURINË E PAJISJES TUAJ NE JU REKOMANDOJMË QË GJITHMONË TË PËRDORNI PJESËORIGJINALE DHE NË RAST NEVOJE TË KONTAKTONI VETËM AGJENTIN E AUTORIZUAR TË SHËRBIMIT.

PËRSHKRIMI I PLLAKËS

I nderuar klient,

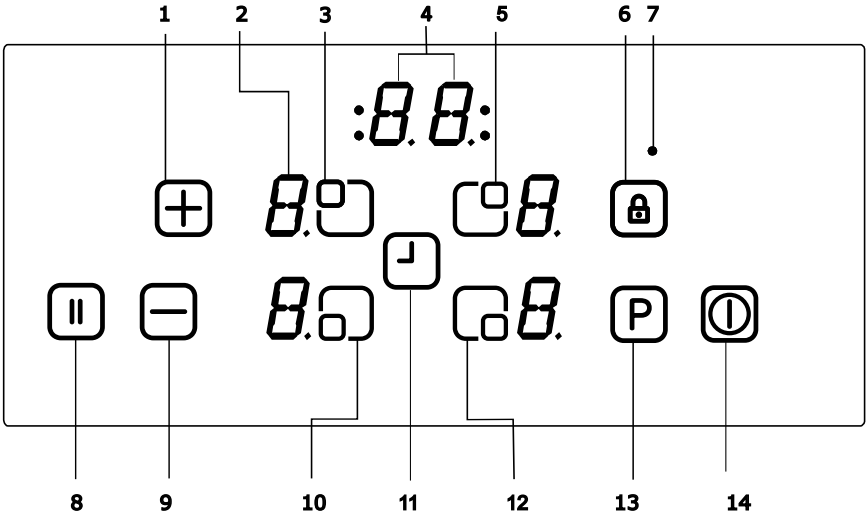
Ju lutemi lexoni udhëzimet në këtë manual përdorimi para se të përdorni furrën dhe ruajeni si referencë për të ardhmen.

Sipërfaqe gatimi për 4 vatra:



Shënim: Pamja vizuale e pllakës tuaj ndoshta është ndryshe nga modeli i treguar më sipër për shkak të konfigurimit të saj.

Panel kontrolli për 4 vatra :



1- Rrisni regjistrimin e ngrohjes/kohëmatës
Treguesi i vatrës
3- Selektimi i vatrës majtas lart
Treguesi i kohëmatësit
5- Selektimi i vatrës djathas lart
Bllokimi i çelësit
Treguesi i bllokimit të çelësit
8- Pushimi Smart
9- Ulni regjistrimin e ngrohjes/kohëmatës
10- Selektimi i vatrës majtas poshtë
11- Kohëmatës
12- Selektimi i vatrës djathtas poshtë
13- Boost
14- Ndezur/Fikur

PËRDORIMI I PAJISJES

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë gatimi të përshtatshme.

Pasi është aplikuar tensioni i rrymës elektrike, të gjithë ekranet janë të ndezura për një moment. Kur kjo kohë mbaron, pllaka është në modalitetin stand-by mode dhe është gati për funksionim.

Vatra është e kontrolluar me sensorë elektronik të cilët vihen në funksionim nga prekja e sensorëve të lidhura me të. Çdo aktivizim sensori pasohet nga një sinjal zanor (sirenë).

Ndezja e pajisjes:

Ndizni pllakën duke prekur çelsin NDEZUR/FIKUR ⏻ Të gjitha vatrat tregojnë një "0" statike dhe pikat djathtas poshtë pulsojnë. (Nëse është zgjedhur një zonë- jo gatimi brenda 20 sekondave, pllaka do të fiket automatikisht.)

Fikja e makinerisë:

Fikni pllakën në çdo kohë duke shtypur ⏻ . Butoni NDEZUR/FIKUR ⏻ ka gjithmonë prioritet në funksionin e fikjes.

Ndezja e zonave tnave të gatimit:

Prekni butonin selektues të vatrës që Ju dëshironi për të gatuar. Ka një tregues pike statike mbi ekranin e vatrës së zgjedhur dhe pika pulsuese në të gjitha vatrat e tjera shuhet.

Zgjidhni rregullatorin e temperaturës duke përdorur butonin e regjistrimit të nxehtësisë në rritje ⊕ ose butonin e regjistrimit të nxehtësisë në zbritje ⊖ . Rezistenca tani është gati për të gatuar mbi të Për kohë më të shpejtë zierjeje, zgjidhni nivelin e dëshiruar të gatimit dhe më pas prekni butonin P për të aktivizuar funksionin Boost.

Fikja e zonave të gatimit:

Zgjidhni elementin që dëshironi të fikni duke shtypur butonin e lidhur me regjistrimin e nxehtësisë në rritje ⊕ .

Duke përdorur çelësin ⊖ zbrisni temperaturën tek " 0 ". (Gjithashtu duke përdorur çelësat ⊕ dhe ⊖ /> njëkohësisht temperatura kthehet në " 0 ")

Nëse zona e gatimit është e nxehtë, do të shfaqet në ekran "H" në vend të "0".

Fikja e të gjitha zonave të gatimit:

Për të fikur të gjitha zonat e gatimit në të njëjtën kohë, prekni çelësin ⏻ .

Në modalitetin stand-by, shfaqet një "H" në të gjitha zonat e gatimit që janë të nxehta.

Treguesi i nxehtësisë së mbetur:

Treguesi i nxehtësisë së mbetur tregon se xhami qeramik ka një temperaturë të rrezikshme nëse e prek në perimetrin e zonës së gatimit.

Pas fikjes së zonës së gatimit, ekrani përkatës tregon "H" derisa temperatura e zonës së caktuar të gatimit është në një nivel jo-kritik.

Siguria e funksionit të fikjes:

Çdo zonë gatimi do të fiket pas një kohe funksionimi maksimale të përcaktuar nëse regjistrimi i ngrohjes nuk është modifikuar. Çdo ndryshim në zonën e gatimit e shtyn pas kohën maksimale të funksionimit me vlerën fillestare të kufizimit të kohës operative. Koha maksimale operative varet nga niveli zgjedhur temperaturës.

Prisni derisa të zhduket 'F' për të gjitha zonat, ndizni pllakën duke e prekur ⏻ dhe vazhdoni përdorimin.

Regjistrimi i ngrohjes	Siguria e fikjes më pas
1 - 2	6 orë
3 - 4	5 orë
5	4 orë
6 - 9	1,5 orë

Bllokuesi për fëmijët:

Pasi keni aktivizuar kontrollin, funksioni i bllokimit për fëmijët mund të aktivizohet. Për të aktivizuar bllokuesin e fëmijëve, njëkohësisht aktivizoni çelësin e regjistrimit të nxehtësisë në rritje ⊕ dhe çelësin e nxehtësisë në zbritje ⊖ dhe pastaj aktivizoni përsëri çelësin e nxehtësisë në rritje ⊕ . "L" që nënkupton BLLOKUAR do të shfaqet në të gjitha ekranet e vatrave dhe kontrolli nuk mund të ndryshohet. (Në qoftë se një zonë gatimi është në gjendje të nxehtë, "L" dhe "H" do të shfaqen të alternuara.)

Vatra do të mbetet në një gjendje të mbyllur derisa ajo të zhbllokohet, edhe në qoftë se kontrolli ka qenë i fikur dhe i ndezur.

Për të çaktivizuar bllokuesin për fëmijët, së pari aktivizoni pllakën. Njëkohësisht aktivizoni çelësin para për nxehtësinë në rritje ⊕ dhe çelësin për nxehtësinë në zbritje ⊖ dhe më pas aktivizoni çelësin e nxehtësisë

në zbritje ⊖ sërish. "L" nuk do të jetë më mbi ekran dhe pllaka do të fiket."

Bllokimi i çelësit

Funksionaliteti i bllokimit të çelësit është për bllokimin dhe e vendos pajisjen në një modalitet kursimi gjatë veprimit. Modifikimet me prekje si për shembull rritja e gradimeve të ngrohjes apo të tjera nuk duhet të jenë të mundura. Kjo është e mundur vetëm për të fikur pajisjen.

Funksioni i bllokimit është aktiv, nëse butoni i bllokimit të çelësit 🔒 është shtypur të paktën 2 sek. Ky veprim do të bëhet i ditur me një zhurmë. Pas veprimit të suksesshëm të më shumë se 2 sekonda,treguesi i bllokimit të çelësit ndriçon dhe vatra është bllokuar.

Funksioni i kohëmatësit

Funksioni i kohëmatësit realizohet në dy versione:

Kohëmatës me kujtesë minutash (1..99 min):

Kohëmatësi me kujtesë minutash

mund të aktivizohet nëse zonat e gatimit janë të fikura. Ekrani i kohëmatësit tregon "00" me një pikë pulsuese.

Prekni çelësin e regjistrimit të kohëmatësit ⊕ për të rritur kohën apo prekni ⊖ për të ulur kohën. Gama e rregullimit është mes 0 dhe 99 minuta. Nëse nuk ka asnjë veprim brenda 10 sekondave, kohëmatësi me kujtesë minutash do të regjistrohet dhe pika pulsuese do të zhduket. Pasi është regjistruar kohëmatësi, koha është në zbritje sipas rregullimit.

Kur koha mbaron, dëgjohet një sinjal dhe ekrani i kohëmatësit pulson. Sinjali zanor do të ndalet automatikisht pas 30 sekondash dhe/ose duke aktivizuar çfarëdo çelësi.

Kohëmatësi me kujtesë minutash mund të ndryshohet ose të fiket në çdo kohë duke aktivizuar çelësin e rritjes së kohës ⊕ dhe/ose çelësin e uljes së kohës ⊖ . Fikja e pllakës duke prekur ⏻ në çdo kohë do të fik gjithashtu kohëmatësin me kujtesë minutash.

Kohëmatësi i zonës së gatimit (1..99 min):

Kur pllaka është e ndezur, një kohëmatës i pavarur mund të programohet për çdo zonë gatimi.

Zgjidh një zonë gatimi, pastaj zgjidhni vendosjen e temperaturës dhe në fund aktivizoni regjistrimin e kohëmatësit me çelës ⏎ , kohëmatësi mund të programohet si një funksion fikjeje për një zonë gatimi. Rreth kohëmatësit janë vendosur katër LED. Këto tregojnë se për cilën zonë gatimi është aktivizuar kohëmatësi.

10 sekonda pas aktivizimit të fundit, ekrani i kohëmatësit ndryshon tek kohëmatësi që përfundon në vijim (në rast të programimit për më shumë se 1 zonë gatimi).

Kur kohëmatësi ka mbaruar, dëgjohet një sinjal dhe ekrani i kohëmatësit tregon statikisht "00", LED i kohëmatësit të zonës së caktuar të gatimit pulson. Zona e programuar gatimit do të fiket dhe "H" do të shfaqet në ekran nëse zona e gatimit është e nxehtë.

Sinjali zanor dhe pulsimi i LED-it të kohëmatësit do të ndalen automatikisht pas 30 sekondash dhe/ose duke aktivizuar çfarëdo butoni.

Sinjalizues :

Ndërsa vatra është në veprim, aktivitetet në vijim do të sinjalizohen me anë të një zileje:

Aktivizimi normal i çelësit me një sinjal të shkurtër zanor

Funksionimi i vazhdueshëm i çelësave gjatë një periudhe më të gjatë kohore (10 sekonda) me një sinjal më të gjatë, të përhershëm.

Funksioni Boost :

Duhet të zgjidhet një zonë gatimi, niveli i gatimit të vendoset në "nivel të dëshiruar të gatimit" dhe çelësi P(Boost) duhet të shtypet përsëri.

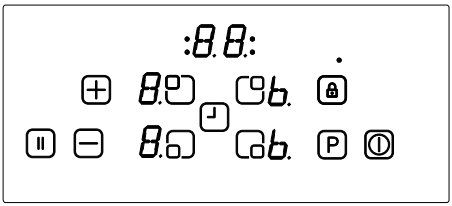
Funksioni Boost mund të aktivizohet nëse moduli i induksionit pranon vendosjen në këtë zonë gatimi Nëse funksioni Boost është aktiv , në ekranin përkatës do të shfaqet një "P".

Duke aktivizuar Boost mund të tejkalohet fuqia maksimale dhe do të aktivizohet menaxhimi i integruar i energjisë.

Reduktimi i nevojshëm i fuqisë është treguar me pulsimin e ekranit të zonës korresponduese të gatimit. Pulsimi është aktiv për 3 sek. dhe lejon përshtatje të mëtejshme të regjistrimeve para reduktimit të energjisë.

Funksioni i vlimit**

Ky funksion siguron zierjen e ujit dhe e mban atë afër pikës së vlimit. Për të aktivizuar funksionin e vlimit prekni dy herë butonin përzgjedhës të ngrohësit. Kur funksioni i vlimit është aktiv, ekrani

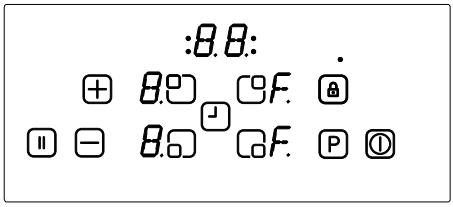


i lidhur me të tregon 'b'. Pas vlimit të ujit, pllaka jep një sinjal bip, ky sinjal tregon që vlimi përfundoi lëvizja vorbulluese vazhdon.

Ekrani i vatrës djathtas pas tregon funksionin e vlimit

Funksioni i tiganisjes

Ky funksion siguron tiganisje me vaj në rreth 160 ° C. Për të aktivizuar funksionin e tiganisjes prekni çelësin selektues të vatrës tri herë. Kur

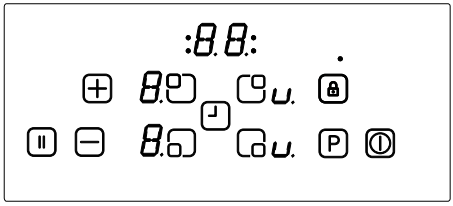


funksioni i tiganisjes është aktiv, ekrani i lidhur me të tregon 'F'. Pllaka jep një sinjal bip pas pak kohe. Ky sinjal tregon që vaji është gati për tiganisje.

Ekrani i vatrës djathtas para tregon funksionin e tiganisjes

Funksioni i ruajtjes së ngrohjes **

Ky funksion siguron që gatimi të mbahet automatikisht afër 50°C. Për të aktivizuar funksionin e ruajtjes së ngrohjes, prekni çelësin përzgjedhës të vatrës katër herë. Kur funksioni i ruajtjes së ngrohjes është aktiv, ekrani i lidhur me të tregon 'u'.

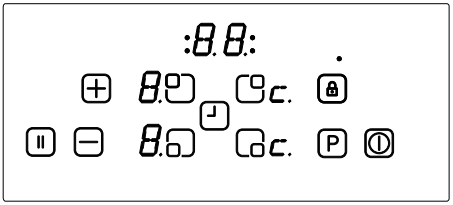


Ekrani i vatrës djathtas pas tregon funksionin e ruajtjes së ngrohjes

Funksioni i shkrirjes së çokollatës

Ky funksion siguron që çokollatë e shkrirë apo të ngjashme të ruhen automatikisht afër 40°C .Për

të aktivizuar funksionin e shkrirjes së çokollatës, prekni çelësin përzgjedhës të vatrës pesë herë. Kur funksioni i shkrirjes së çokollatës është aktiv, ekrani i lidhur me të tregon 'c'.



Ekrani i vatrës djathtas para tregon funksionin e shkrirjes së çokollatës

** Kjo performancë dhe koha mund të ndryshojnë sipas sasisë së ushqimit dhe cilësisë së tiganit.1,5 litër

ujë dhe 0,5 litër vaj japin performancën më të mirë të gatimit me këto funksione.

Pushimi Smart

Pushimi Smart, kur aktivizohet, zvogëlon fuqinë e të gjitha vatrave që janë ndezur.

Nëse ju më pas çaktivizoni pushimin Smart, vatrat do të rikthehen automatikisht në nivelin e mëparshëm.

Nëse pushimi Smart nuk është i çaktivizuar, vatra e gatimit do të fiket pas 30 minutash.

Prekni (⏸) për të aktivizuar pushimin Smart. Fuqia për vatrën (vatrat) e aktivizuara do të reduktohet në nivelin 1 dhe "II" do të shfaqet në të gjitha ekranet.

Prekni (⏸) sërisht për të çaktivizuar pushimin Smart. . "II" do të zhduket dhe vatrat tani do të punojnë në nivelin e përcaktuar më parë.

UDHËZIME DHE KËSHILLA

Enët e gatimit

• Përdorni enë gatimi me bazament të sheshtë, të trashë që janë të të njëjtit diametër si vatra. Kjo do të ndihmojë në reduktimin e kohës së gatimit.

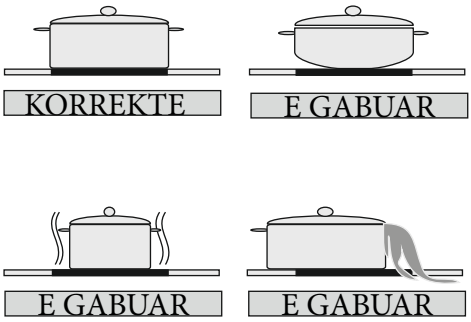
· Enët prej çeliku, çeliku të emaluar, gize dhe çeliku inoks (nëse emërtohet në mënyrë adekuate nga prodhuesi) do t'ju japin rezultatet më të mira.

· Enët prej çeliku të emaluar ose alumini ose me funde bakri mund të shkaktojnë një mbetje metalike të grumbulluar mbi vatër. Nëse lihen aty, bëhet e vështirë për ti hequr. Pastroni vatrën pas çdo përdorimi.

· Ena e gatimit është e përshtatshme për induksion nëse ka një magneti në fund të enës.

· Enët e gatimit duhet të vendosen në qendër mbi zonën e gatimit. Në qoftë se nuk është vendosur si duhet, shfaqet në ekran.

· Kur përdorni tiganë të caktuar, ju mund të dëgjoni zhurma të ndryshme nga tiganët, kjo është për shkak të dizajnit të tiganëve dhe nuk ndikon në performancën apo sigurinë e vatrës.



Kursim Energjie

· Zonat e gatimit me induksion përshtaten automatikisht me madhësinë e fundit të enëve të gatimit deri në një kufi të caktuar. Megjithatë pjesa magnetike e fundit të enëve të gatimit duhet të ketë një diametër minimal në varësi të madhësisë të zonës së gatimit.

· Vendoseni enën e gatimit në zonën e gatimit para se ta ndizni atë. Nëse është ndezur para se ta vini enën e gatimit, zona e gatimit nuk do të veprojë dhe do të shfaqet në ekranin e kontrollit.

· Përdorni një kapak për të reduktuar kohën e gatimit.

· Kur lëngjet fillojnë të ziejnë, reduktioni rregullimin e temperaturës.

· Minimizoni sasinë e lëngut ose yndyrës për të reduktuar kohët e gatimit.

· Përzgjidhni regjistrimin e duhur të temperaturës për aplikimet e gatimit.

Shembuj të aplikimeve të gatimit

Informacioni i dhënë në tabelën e mëposhtme është vetëm për udhëzim.

Regjistrime	Përdorimi për
0	Rezistenca fikur
1 3	Njoftim delikat
4 - 5	Zhurmë e lehtë, njoftim i ngadaltë
6 - 7	Ringrohje dhe zierje e shpejtë
8	Zierje, mpiksje dhe tharje
9	Nxehje maksimale
P	Funksioni Boost

Këshilla për pastrim

· Mos përdorni peceta gërryese, pastrues gërryes, pastrues aerosol ose objekte të mprehta për të pastruar sipërfaqet e vatrës.

· Për të hequr ushqimin e djegur, thitheni atë me një leckë të lagur dhe lajeni me pastrues të lëngshëm.

· Ju mund të përdorni një kruese për pastrimin e ushqimit apo mbetjeve. Ushqimet ngjitëse duhet të pastrohen menjëherë kur derdhen, para se xhami të ftohet.

· Kini kujdes të mos gërryeni silikonin e vendosur në skajet e xhamit ndërsa jeni duke përdorur një kruese.

· Kruesja ka një brisk, prandaj, ajo duhet të mbahet larg nga fëmijët.

· Përdorni pastrues të veçantë për vatër qeramike, ndërkohë që ajo është e ngrohtë për tu prekur. Shpëlani dhe fshini me të thatë me një leckë të pastër apo peshqir letre.

INSTALIMI I PAJISJES

KUJDES:

Lidhja elektrike e kësaj pllake duhet të kryhet nga një personel i autorizuar i shërbimit ose nga një elektricisti të kualifikuar, sipas udhëzimeve në këtë udhëzues dhe, në përputhje me rregulloret aktuale. Në rast të ndonjë dëmi që ndodh si rezultat i lidhjes apo instalimit të gabuar, garancia nuk do të jetë e vlefshme. Kjo pajisje duhet të tokëzohet.

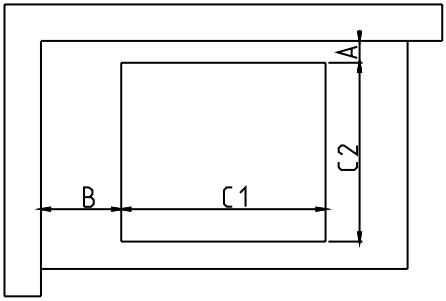
Siguria gjatë instalimit

▪ Çdo sipërfaqe e varur duhet të jetë të paktën 65 cm mbi sobë.

· Ventilatorët e zgjatur duhet të montohen në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.

· Muri në kontakt me pjesën e pasme të vatrës duhet të jetë bërë nga materiale rezistente ndaj zjarrit.

·Gjatësia e kabllos të energjisë nuk duhet të tejkalojë 2 metra.



CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

Montimi i një pllake në një sipërfaqe pune

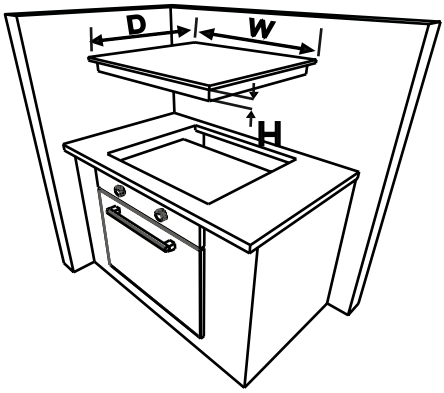
· Vatra mund të futet në çdo platformë pune me kusht që ajo të jetë rezistente ndaj nxehtësisë deri në të paktën 90ºC.

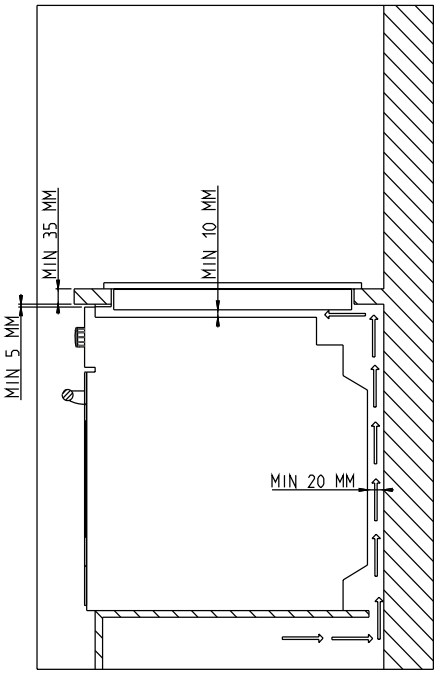
· Krijo një hapje me dimensionet e treguara në foton më poshtë dhe në faqen tjetër.

· Vatrat me induksion mund të vendosen në platforma deri 25 deri 40 mm të trasha.

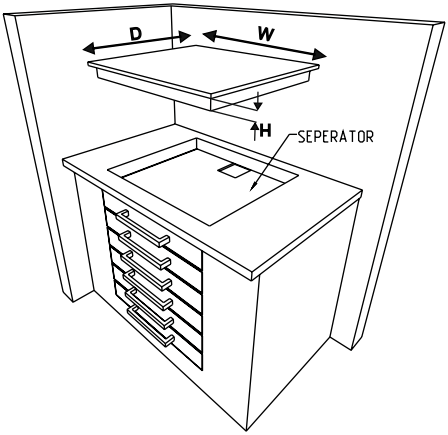
NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

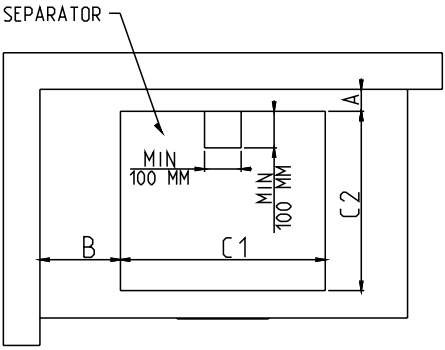
PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

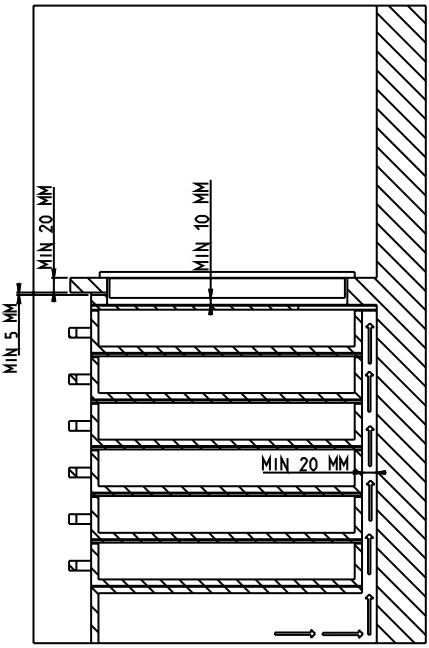




PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53





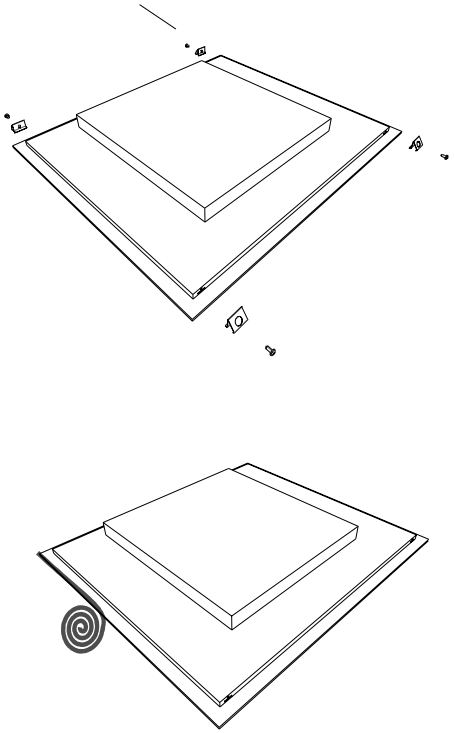


Aplikoni shiritin e njëanshëm vetë-ngjitës përgjatë gjithë cepit të ulët të sipërfaqes së gatimit përgjatë cepit të jashtëm të panelit të xhamit qeramik. Mos e tërhiqni për ta zgjatur.

CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

Vidhos 4 kapset fiksuese të platformës së punës në muret anësore të produktit



kapset fiksuese të platformës së punës

Realizimi i një lidhje elektrike

Përpara se të bëni një lidhje, kontrolloni që:

Tensioni i rrymës elektrike është i njëjtë me atë të kuotuar në pllakën e cila ndodhet në pjesën e pasme të vatrës tuaj.

Qarku mund të mbështesë ngarkesën e pajisjes (shih pllakën e specifikimeve).

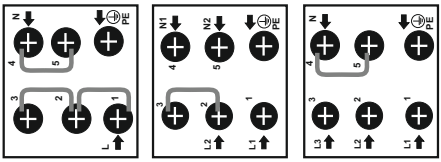
Furnizimi me energji elektrike ka tokëzim, që është në përputhje me dispozitat e rregullave të tanishme dhe është në gjendje të mirë pune.

Kutia e siguresës duhet të jetë lehtësisht të arritshme pasi vatra të jetë instaluar.

Nëse nuk ka qark të dedikuar për pllakën dhe çelës sigurese, ato duhet të instalohen nga një elektricist i kualifikuar përpara se të lidhet vatra.
Një kabllo i miratuar i përshtatshëm duhet të jetë i lidhur nga Njësia e Konsumatorit (kutia kryesore e siguresave) dhe të jetë i mbrojtur nga vetë siguresa 50amp ose Micro Circuit Breaker (MCB). Elektricisti duhet të sigurojë një ndërfutje të gjithë çelsave dhe poleve, i cili çaktivizon dy linja (direkte) dhe përçuesit neutral me një ndërprerës kontakti prej të paktën 3,0 mm.

Çelësi i ndërfutur duhet të montohet në murin e kuzhinës, mbi sipërfaqen e punës dhe në anën e vatrës, jo mbi të, në përputhje me rregulloret IEE. Lidheni çelësin e ndërfutur me një kuti kryqëzim, e cila duhet të montohet në mur rreth 61 cm (24 inç) mbi nivelin e dyshemesë dhe prapa vatrës. Vetëm atëherë mund të lidhet kablloja e furnizimit me energji elektrike e vatrës. Lidhni një fund në kutinë kryq dhe lidhni fundin tjetër në furnizuesin me rrymë të vatrës, e cila është e vendosur në pjesën e pasme të vatrës. Hiqni kapakun e kutisë lidhëse të energjisë dhe instaloni kabllon, në përputhje me diagramin e lidhjeve.

Kablloja e furnizimit me energji elektrike duhet të jetë e pozicionuar larg nga burimet e ngrohjes direkte.



3x4 mm² 230V~ 5x2,5 mm² 2L+2N 230V~ 5x2,5 mm² 400V 3N~

Për pllakat qeramike të integrua-ra, kabllo duhet të jetë H05VV-F 3X4 mm² 60227 IEC 53 ••. Ju do të gjeni diagramin e lidhjeve në anën e pasme të pajisjes tuaj.

KODI I GABIMIT

Nëse ka ndonjë defekt, kodi i defektit do të shfaqet në ekranet e vatrave.

E1 Ventilatori ftohës është jo aktiv, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

E3 Rryma e furnizuar është mbi vlerat e specifikuara, fikni vatrën duke prekur ⏻ ,prisni derisa “H” të zhduket për të gjitha zonat, ndizni vatrën duke prekur ⏻ dhe vazhdoni

ta përdorni. Nëse shfaqet përsëri injëjti defekt, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

E4 Frekuenca furnizuese është ndryshe nga vlerat e specifikuara, fikni vatrën duke prekur ⏻ , prisni derisa “H” të zhduket për të gjitha zonat, ndizni vatrën duke prekur ⏻ dhe vazhdon ta përdorni. Nëse i njëjti defekt shfaqet sërish, hiqeni nga priza fikur/ndezur, ndizni vatrën duke prekur ⏻ vazhdoni përdorimin.Nëse shfaqet përsëri i njëjti defekt, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

E5 Temperatura brenda furrës është shumë e lartë, fikni vatrën duke prekur ⏻ lërini vatrat të ftohen.

E6 Defekt komunikimi midis kontrollit me prekje dhe vatrave, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

E7 Sensori i temperaturës së bobinës nuk është aktiv, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

E8 Sensori i temperaturës së ftohësit nuk është aktiv, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

E9 Defekt në kalibrim, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

СЪДЪРЖАНИЕ:

Инструкции за безопасност
Описание
Работна повърхност и панел за управление на нагревателите
Работа с уреда
Включване и изключване на уреда
Включване и изключване на зоните за готвене
Смарт пауза
Индикатор за остатъчна топлина.
Функция за изключване с цел безопасност
Заключване против деца
Функция таймер
Звукова сигнализация
Функция усилване
Съвети и препоръки
Монтаж на уреда
Безопасност при монтаж
Вграждане на уреда в кухненски плот
Електрическо свързване
Схема за електрическо свързване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ДОКРАЙ. ПАЗЕТЕ ГИ НА УДОБНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

НАРЪЧНИКЪТ Е ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА ПОВЕЧЕ ОТ ЕДИН МОДЕЛ. ВЪЗМОЖНО Е ПРИ ВАШИЯ УРЕД ДА ОТСЪСТВАТ НЯКОИ ОТ ХАРАКТЕРИСТИКИТЕ, ОПИСАНИ В ТОЗИ НАРЪЧНИК. ДОКАТО ЧЕТЕТЕ НАРЪЧНИКА, ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ПРИМЕРИТЕ, ПОДКРЕПЕНИ С ИЗОБРАЖЕНИЯ.

Общи предупреждения за безопасност

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбират опасностите, които е възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се осъществяват от деца без родителски надзор.
- ВНИМАНИЕ: По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Децата на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.
- ВНИМАНИЕ: При пържене с масло или олио не оставяйте уреда без наблюдение, тъй като е възможно да възникне пожар. НИКОГА не правете опит да гасите пожар с вода.

Вместо това изключете уреда и покрийте огъня, например с капак или противопожарно одеяло.

- ВНИМАНИЕ: Опасност от пожар: не оставяйте предмети върху плота.
- ВНИМАНИЕ: В случай че покритието се спука, изключете уреда, за да избегнете опасността от късо съединение.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на плота, тъй като е възможно да се нагорещят.
- След работа с индукционния плот изключвайте нагревателите чрез панела за управление, без да разчитате на детектора за съдове.
- При плотове с капак - всяко разливане на течност върху капака трябва да бъде отстранено, преди да бъде отворен. Също така, преди затваряне на капака е необходимо повърхността на плота да бъде оставена да изстине.
- Уредът не е пригоден за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- При почистване на стъклото на вратата и другите повърхности не използвайте абразивни препарати или остри метални стъргалки, тъй като покритията могат да се надраскат и повредят.
- Не почиствайте уреда с помощта на пара.
- Вашият уред е произведен в съ-

ответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.

- Действията по поддръжка и ремонт трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифицирани техници. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неупълномощено лице могат да застрашат здравето Ви. Изменението или модифицирането на спецификациите на уреда по какъвто и да е начин е опасно.
- Преди да започнете монтажа се уверете, че местните условия за разпространение (естеството и налягането на газта, както и силата и честотата на подаваното напрежение) и изискванията за функциониране на уреда са съвместими. Изискванията за този уред са посочени върху етикета.
- ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен единствено за готвене на храна при условия на битова употреба и не трябва да бъде използван за други цели и форми на приложение (напр. за комерсиални нужди или за отопление на помещения).
- Всички възможни мерки за гарантиране на Вашата безопасност са предприети. При почистване се опитвайте да избегнете надраскване, тъй като стъклото може да се спука. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.
- Уверете се, че по време на монтажа захранващият кабел не е приклещен. В случай че захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел предотвратяване на евентуална опасност.

Предупреждения при монтаж

- Не включвайте уреда преди монтажът да е приключил.
- Уредът трябва да бъде монтиран и въведен в експлоатация от квалифициран техник. Производителят не поема отговорност за повреди, които е възможно да възникнат вследствие на неправилно разположение или монтаж от неупълномощено лице.
- При разопаковане се уверете, че уредът не е бил повреден по време на транспортирането му. В случай че установите повреда, не използвайте уреда, а се свържете незабавно с представител на квалифициран сервиз. Опаковъчните материали (полиетилен, телбод, стиропор и т.н.) могат да окажат вредно въздействие върху деца. Поради това трябва да бъдат отстранявани незабавно.
- Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не го излагайте пряко на слънце, дъжд, сняг и т.н.
- Необходимо е предметите около уреда (напр. шкаф) да могат да издържат на температури от 100°C и повече. Докато уредът функционира, температурата на долната по-

върхност на плота може да се повиши. Ето защо, под него трябва да бъде монтиран борд.

- **По време на употреба**
- Не поставяйте леснозапалими или експлозивни материали в близост до уреда, докато е включен.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене с твърди или течни мазнини. При нагряване с много високи температури е възможно да възникне пламък. Никога не се опитвайте да гасите възпламенена мазнина с вода. Покрийте тенджерите и тиганите с капак, за да задушите пламъка и изключете уреда.
- Поставяйте тиганите винаги в центъра на зоната за готвене, като завъртате дръжките в безопасно положение, така че да не могат да бъдат бутнати.
- Изключвайте уреда от захранването в случаите, когато не го ползвате за продължителни периоди. Изключвайте главния превключвател. Освен това, когато уредът не се ползва, дръжте вентила за газ изключен.
- Уверявайте се, че когато не работите с уреда, приборите за управление са винаги поставени в положение “0” (стоп).

При почистване и поддръжка

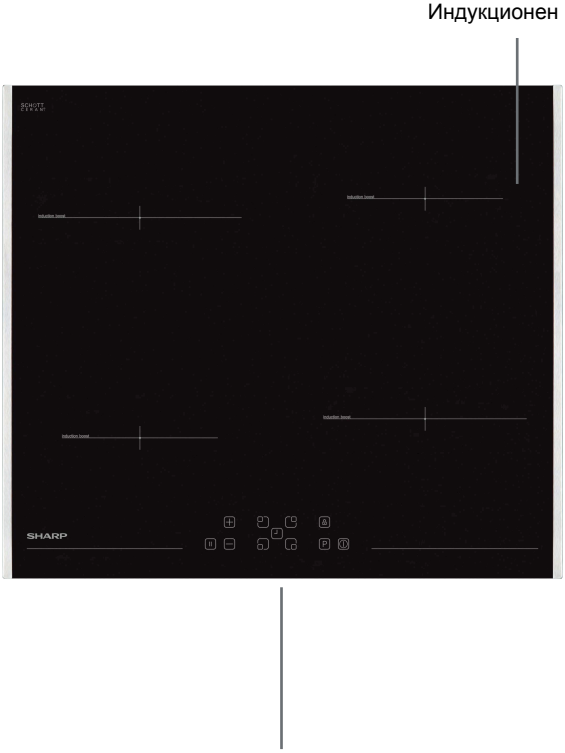
- Винаги изключвайте уреда преди да започнете действия по почистване и поддръжка. Изключете уреда от електрическата мрежа или изключете главните превключватели.
- При почистване на панела за управление не сваляйте контролните прибори.
- ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ЕФЕКТИВНА И БЕЗОПАСНА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА, ВИ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ И В СЛУЧАЙ НА НУЖДА ДА СЕ СВЪРЗВАТЕ ЕДИНСТВЕНО С НАШИ УПЪЛНОМОЩЕНИ СЕРВИЗНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ.

ОПИСАНИЕ

Уважаеми потребители,

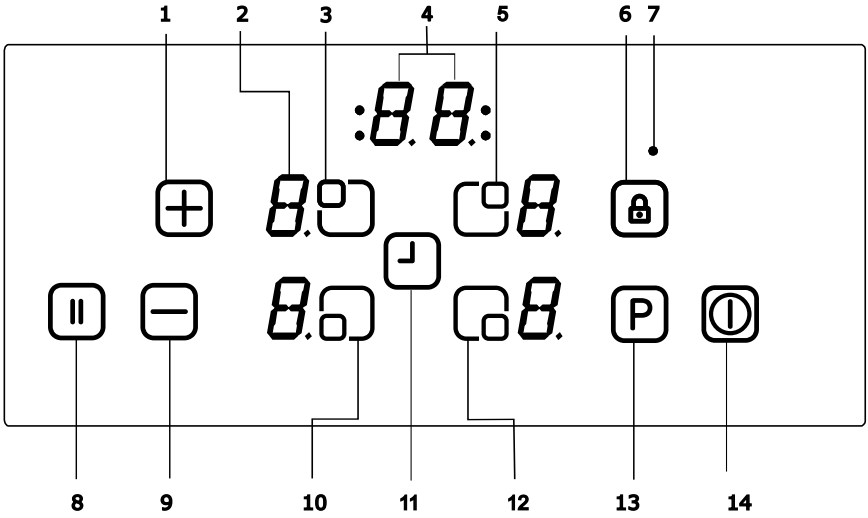
прочетете настоящото ръководство на потребителя преди да започнете да използвате плота и ги запазете за бъдещи справки.

Работна повърхност за нагревател 4:



Забележка: Външният вид на Вашия плот може да се различава от конфигурацията на модела, показан на изображението по-горе.

Панел за управление на плот с 4 нагревателя:



1- Увеличаване на температурата/ таймера
2- Дисплей на нагревател
3- Избор на горен ляв нагревател
4- Дисплей на таймера
5- Избор на горен десен нагревател
6- Заключване на бутоните
7- Индикатор за заключване на бутоните
8- Смарт пауза
9- Намаляване на температурата/ таймера
10- Избор на долен ляв нагревател
11- Таймер
12- Избор на долен десен нагревател
13- Усилване
14- Вкл./Изкл.

РАБОТА С УРЕДА

Използвайте подходящи съдове върху индукционните зони за готвене.

При включване в електрическата мрежа всички дисплеи светват за момент. След изгасването им плотът се намира в режим на готовност за работа.

Плотът се управлява от електронни сензори, които функционират чрез докосване. Всяко активиране на сензор е последвано от звуков сигнал.

Включване на уреда:

Уредът може да бъде включен чрез докосване на бутон ВКЛ./ИЗКЛ. ⏻ . Върху дисплеите на всички нагреватели са показани статични символи "0", като точките долу вдясно премигват. (Ако в рамките на 20 секунди не бъде избрана зона за готвене, плотът ще бъде изключен автоматично.)

Изключване на уреда:

Плотът може да бъде изключен по всяко време с докосване на ⏻ . Бутон ВКЛ./ИЗКЛ. ⏻ винаги е с приоритет при изключването на уреда.

Включване на зоните за готвене:

Докоснете бутона за избор на нагревател за готвене. Избраният нагревател се визуализира чрез статично светеща точка, докато останалите премигващи такива изчезват.

Температурната настройка може да бъде зададена чрез бутона за увеличаване ⊕ или намаляване на температурата ⊖ . Елементът е готов за работа. За най-бързо загряване на течност изберете желаната топлинна стойност, след което натиснете бутон P за активиране на функцията за топлинно усилване.

Изключване на зоните за готвене:

Изберете елемента, който желаете да изключите с помощта на съответния бутон за температурна настройка ⊕ .

Намалете температурата до "0", като използвате бутон ⊖ . (Едновременно докосване на ⊕ и ⊖ връща температурната стойност на "0")

Ако зоната за готвене е нагрята, вместо "0", ще бъде изписано "H".

Изключване на всички зони за готвене:

За едновременно изключване на всички зони за готвене докоснете бутон ⏻ .

Докато уредът се намира в режим на готовност, всички нагорещени зони за готвене са обозначени със символа "H".

Индикатор за остатъчна топлина:

Индикаторът за остатъчна топлина показва, че съответната зона за готвене е нагорещена и при докосване съществува опасност да се изгорите.

След изключване на зоната за готвене, съответстващият дисплей показва "H", докато температурата на нейната повърхност стане безопасна за докосване.

Функция за изключване с цел безопасност:
Всяка от зоните за готвене се изключва, в случай че температурната настройка не бъде променена до изтичане на предварително зададеното максимално време за работа. Всяка промяна в съответната зона за готвене връща ограничителното максимално времетраене на готвене до първоначалната му стойност. Максималното времетраене на готвене зависи от избраната температурна стойност.

Изчакайте, докато символът 'F' изчезне при всички зони, след което включете и продължете да използвате плота с докосване на ⏻ .

Температурна настройка	Изключване с цел безопасност след
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

Заключване против деца:
Функцията за заключване против деца може да бъде активирана след включване на панела за управление. За да направите това, докоснете едновременно бутоните за увеличаване ⊕ и намаляване на температурата ⊖ , след което докоснете отново бутона за увеличаване на температурата ⊕ . При визуализиране на знака "L" (ЗАКЛЮЧЕН) върху дисплеите, температурните настройки на нагревателите не могат да бъдат променяни. (Ако някоя от зоните за готвене е нагрята, символите "L" и "H" ще се редуват.)

Плотът ще остане в това положение, докато не бъде отключен, дори и ако панелът за управление бъде рестартиран.

За деактивиране на заключването против деца включете плота. Докоснете едновременно бутоните за увеличаване ⊕ и намаляване на температурата ⊖ , след което докоснете отново бутона за намаляване на температурата ⊖ . Символът "L" ще изчезне и уредът ще бъде готов за експлоатация.

Заключване на бутоните
Тази функция служи за блокиране на бутоните и поставяне на устройството в режим на безопасност по време на работа. По време на действието му променянето на настройки и режими чрез докосване на сензорния панел, като например увеличаване на температурата и др. не е възможно. Единственото действие, което може да бъде предприето е изключване на уреда.

Функцията за заключване на бутоните се активира при натискане и задържане на бутон Заключване на бутоните 🔒 за поне 2 секунди. Действието се потвърждава чрез звуков сигнал. При успешно изпълнение Индикаторът за заключване на бутоните премигва, след което уредът е заключен.

Функция таймер:
Функцията таймер е налична в два варианта:

Таймер за минутно напомняне (1..99 мин):
Таймерът за минутно напомняне може да бъде активиран при изключени зони за готвене. Дисплеят на таймера показва "00" с премигваща точка. Докоснете бутона за увеличаване ⊕ или намаляване ⊖ стойността

на таймера. Диапазонът за задаване на настройката е между 0 и 99 минути. Ако в следващите 10 секунди не бъде извършено никакво действие, таймерът за минутно напомняне ще бъде активиран, а премигващата точка ще изчезне. След активирането на таймера, времето започва да бъде отброявано в зависимост от зададената настройка.

При неговото изтичане прозвучава аудио сигнал и дисплеят на таймера започва да премигва. Аудио сигналът се изключва автоматично след 30 секунди или при докосване на някой от бутоните.

Таймерът за минутно напомняне може да бъде променен или изключен по всяко време чрез докосване на бутона за увеличаване ⊕ и/или намаляване ⊖ на неговата стойност. Изключването на плота чрез докосване на ⏻ по всяко време ще изключи и таймера за минутно напомняне.

Таймер на зона за готвене (1..99 мин):

При включен плот, за всяка една от зоните за готвене може да бъде програмиран отделен таймер.

Изберете зона за готвене, след това задайте температурната настройка и накрая активирайте бутона за настройка на таймера ⏲. Таймерът може да бъде програмиран като функция за изключване на зоните за готвене. Около таймера са разположени 4 LED индикатора, служещи за обозначаване на зоните за готвене, за които има активиран таймер.

10 секунди след последното действие дисплеят на таймера преминава към следващия таймер, който изтича (в случай че е програмирана повече от една зона за готвене).

След изтичане на зададеното времетраене прозвучава сигнал, върху дисплея на таймера се изписва "00" без премигване, а LED индикаторът на програмираната зона за готвене започва да премигва. Съответната зона се изключва, а ако е нагорещена върху дисплея се изписва "H".

Звуковият сигнал и премигващият LED индикатор се изключват автоматично след 30 секунди или при докосване на някой от бутоните.

Звукова сигнализация:

При включен плот следните действия се обозначават със звуков сигнал:
Стандартно активиране на бутон - със звуков сигнал.
Непрекъснато въздействие върху бутоните за продължителен период от време (10 секунди) - дълъг прекъснат звуков сигнал.

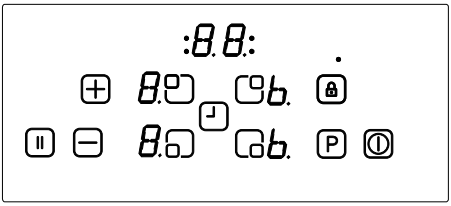
Функция усилване:

Изберете зоната за готвене и желаната температурна стойност, след което докоснете бутон P (усилване) още веднъж.
Функцията за топлинно усилване може да бъде активирана ако индукционния модул приеме настройката на зоната за готвене. Когато това стане, върху съответния дисплей се изписва символът "P".
При активирането на функцията е възможно надхвърлянето на максималната мощност. Това задейства вградения управление на мощността.
Необходимостта от намаляване на мощността се означава чрез пре-

мигване на дисплея на съответната зона за готвене. То продължава 3 секунди и позволява промени в настройките преди активиране на намаляването на мощността.

Функция варене**

Служи за довеждане температурата на течността до точка на врене и нейното поддържане близо до тази точка. За активиране на функция варене докоснете бутона за избор на нагревател два пъти. При активирана функция върху съответния дисплей се изписва 'b'. След като водата заври, плотът издава аудио сигнал и преминава към температура за къкрене.



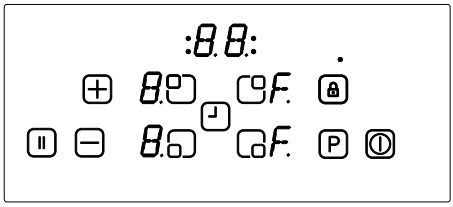
Дисплеят на задния десен нагревател показва активността на функцията варене.

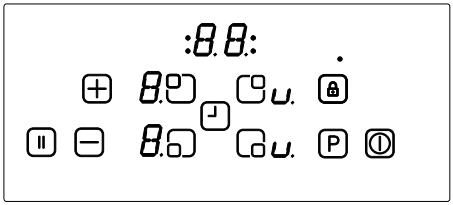
Функция пържене

Функция за пържене при около 160°C. За активиране докоснете бутона за избор на нагревател три пъти. При активирана функция пържене, върху съответния дисплей се изписва 'F'. След кратък период плотът издава аудио сигнал. Това е знак, че маслото е готово за пържене. Дисплеят на предния десен нагревател визуализира активността на функцията

Функция за поддържане на храната топла**

Тази функция помага за поддържане температурата на храната около 50°C. За да я активирате, докоснете бутона за избор на нагревател четири пъти. Когато това бъде изпълнено, върху съответния дисплей се изписва 'u'.

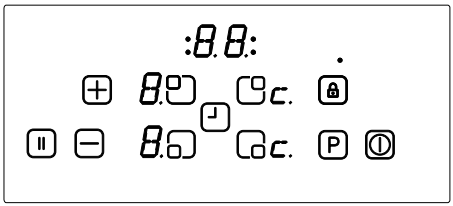




Дисплеят на задния десен нагревател показва активността на функцията за поддържане на храната топла.

Функция за разтопяване на шоколад

Когато тази функция бъде активирана, топящият се шоколад или други подобни храни автоматично се поддържат на температура, близка до 40°C.
За да я активирате, докоснете бутона за избор на нагревател пет пъти. Когато функцията за разтопяване на шоколад е активна, върху съответния дисплей се изписва 'c'.



Дисплеят на предния десен нагревател показва активността на функцията.
**Функционалността и времетраенето могат да варират в зависимост от количеството храна и качеството на тигана.
Най-добри резултати се постигат при 1,5 литра вода и 0,5 литра масло.

Смарт пауза

Активирането на тази функция намалява мощността на всички включени нагреватели.
При деактивиране на функцията смарт пауза нагревателите автоматично се връщат към предишния си режим на работа.
В случай че функцията не бъде деактивирана, плотът ще се изключи автоматично след 30 минути.
За активиране на смарт пауза докоснете (⏸). Мощността на всички активирани нагреватели ще бъде намалена до ниво 1 и върху всички дисплеи ще бъде изписано “II”.
Докоснете (⏸) още веднъж за деактивиране на функцията. Символът “II” ще изчезне и всички нагреватели ще продължат да работят на предишния си режим на работа.

СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

Съдове за готвене

· Използвайте съдове за готвене с дебело, плоско и гладко дъно, имащи еднакъв диаметър с елемента. По този начин времето за готвене се намалява.

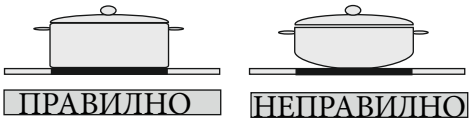
· За оптимални резултати при приготвяне на храната използвайте съдове от стомана, емайлирана стомана, чугун и неръждаема стомана (надлежно маркирани от производителя).

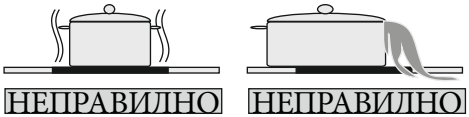
· Съдове с дъно от емайлирана стомана, алуминий или бакър могат да оставят следи от метал върху плота. Ако не ги премахнете веднага, след известно време те стават много трудни за почистване. Почиствайте плота след всяка употреба.

· Съдовете, върху чиито дъно може да бъде залепен магнит са подходящи за индукция.

· Те трябва да бъдат разположени централно върху зоната за готвене. По-долу са показани правилно и неправилно поставени съдове.

· Възможно е при използване на някои тигани да чуете определени шумове. Това се дължи на техния дизайн и не се отразява върху работата или безопасността на плота.





Икономия на енергия

· Индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на съда до определени граници. Магнитната част на дъното на съда трябва да бъде с минимален диаметър в зависимост от размера на зоната за готвене.

· Поставяйте съда върху зоната за готвене преди да включите уреда. Ако той бъде включен без поставен върху него съд, зоните за готвене няма да функционират и това ще бъде показано върху дисплея на панела за управление.

· Поставяйте капак, за да намалите времетраенето на готвене.

· Когато течността заври, намалявайте температурната настройка.

· Ограничете количеството течност или мазнина, за да намалите времетраенето на готвене.

· Изберете подходяща температурна настройка за отделните приложения на уреда.

Примери

Данните, показани в таблицата по-долу служат само за информация.

Настройки	Използва се за
0	Изключване на елемент
1 - 3	Деликатно затопляне
4 - 5	Леко къкрене, бавно затопляне
6 - 7	Бързо затопляне, варене
8	Варене, сотиране и изпичане на коричка
9	Максимална топлинна стойност
P	Функция усилване

Съвети за почистване

· При почистване на повърхността на плота не използвайте абразивна кухненска тел, разяждащи препарати за почистване, аерозоли или остри предмети.

· За да премахнете загоряла храна предварително я накиснете с влажна кърпа и подходящ препарат.

· За почистване на храна или остатъци можете да използвате стъргалка. Лепкавите храни трябва да бъдат почиствани незабавно, преди стъклото да е изстинало.

· Докато използвате стъргалката, внимавайте да не издраскате силиконовото покритие върху краищата на стъклото.

· Стъргалката съдържа бръснач. Поради тази причина, е необходимо да я пазите далеч от деца.

· Почиствайте плота, докато е достатъчно топъл с помощта на специален препарат за почистване на стъклокерамични повърхности. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или хартия.

МОНТАЖ НА УРЕДА

ВНИМАНИЕ:

Електрическото свързване на този плот трябва да бъде изпълнено от квалифициран електротехник, в съответствие с инструкциите от този наръчник и спазвайки местните разпоредби. В случай на повреда, възникнала в резултат на неправилно свързване или монтаж, гаранцията престава да бъде валидна. Уредът трябва да бъде заземен.

Безопасност при монтаж

▪ Най-близката повърхност над уреда трябва да отстои на поне 65 см.

· Аспираторите трябва да бъдат поставени в съответствие с указанията на производителя.

· Необходимо е стената зад плота да бъде от огнеустойчив материал.

· Дължината на захранващия кабел не бива да надвишава 2 метра**.**

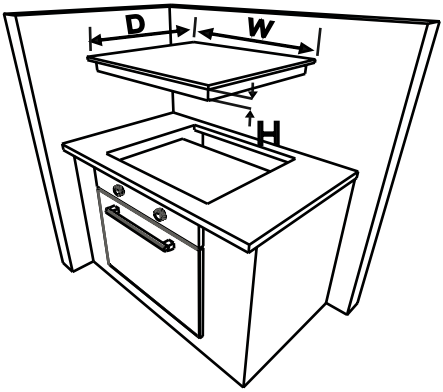
Вграждане на уреда в кухненски плот

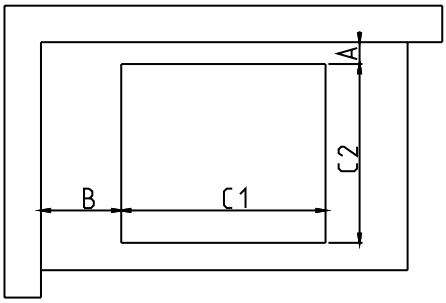
· Уредът може да бъде поставен в кухненски плот с устойчивост на топлина до 90ºC и повече.

· Направете отвор с размери, показани на изображението по-долу и на следващата страница.

· Индукционният плот може да бъде вграден в кухненски плотове с дебелина между 25 и 40 мм.

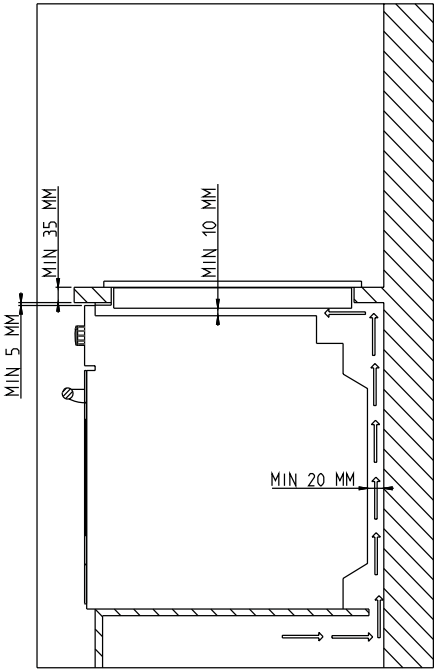
PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53



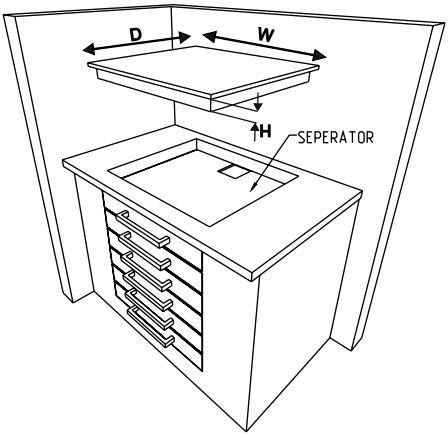


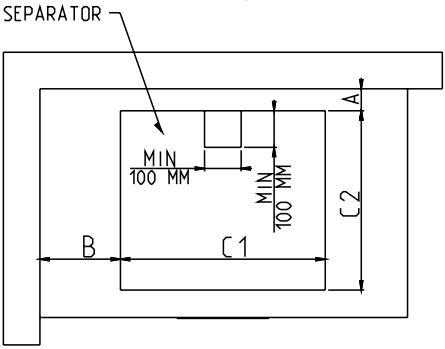
CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

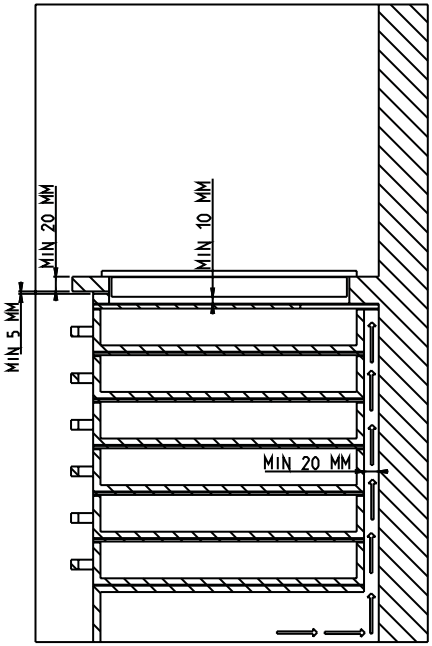
NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53





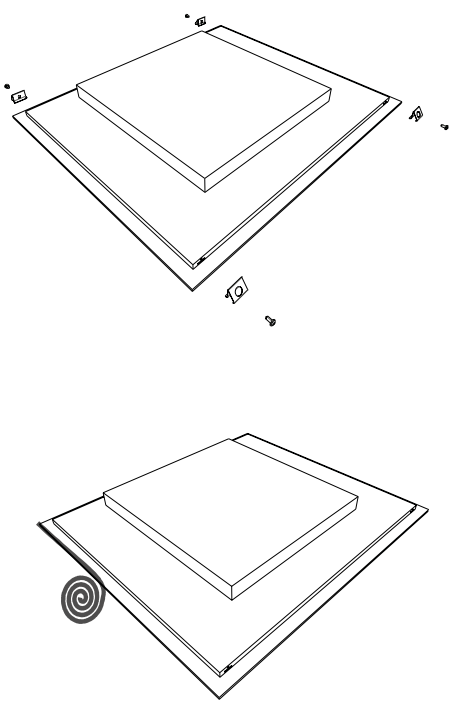


Залепете предоставената лента за уплътнение около цялата дължина на долната страна на плота, по продължението на външния ръб на стъклокерамичния панел. Не разтягайте лентата.

CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

Завийте четирите монтажни конзоли в страните на продукта.

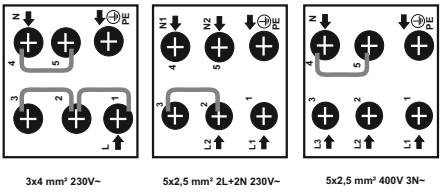


Монтажна конзола

Електрическо свързване

Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, проверете дали:
Входящото напрежение е еднакво с посоченото върху табелката от задната страна на плота.
Мрежата може да поддържа мощността на уреда (посочена върху табелката).
Захранването е заземено в съответствие с местните разпоредби, както и дали се намира в добро състояние.
Превключвателят с предпазител е лесно достъпен, след като плотът бъде монтиран.

При отсъствие на отделна верига и превключвател с предпазител за плота, такива трябва да бъдат монтирани от квалифициран електротехник преди уредът да бъде свързан.
За консумиращия уред (главното табло за предпазители) трябва да бъде свързан подходящ и одобрен кабел, който да бъде защитен от собствен 50 амперов предпазител или микро електрически прекъсвач (MCB). Електротехникът трябва да монтира многополюсен превключвател с предпазител, който изключва активния и неутралните проводници, оставяйки минимално разстояние в контакта от 3,0 мм.
Превключвателят с предпазител трябва да бъде поставен на стената върху и встрани от работната повърхност на плота, не и непосредствено над него, в съответствие разпоредбите на IEE. Свържете превключвателя с предпазител към разклонителна кутия, която трябва да бъде поставена в стената на около 61 см над пода и зад плота. След това можете да свържете захранващия кабел. Свържете единия край към разклонителната кутия, а другия към електрическите клеми, разположени на задната страна на плота. Свалете капака, покриващ електрическите клеми и монтирайте проводника, спазвайки схемата за свързване.
Захранващият кабел трябва да бъде разположен далеч от непосредствени източници на топлина.
Уредът отговаря на изискванията на следните директиви на



3x4 mm² 230V~ 5x2,5 mm² 2L+2N 230V~ 5x2,5 mm² 400V 3N~

Проводникът за индукционния плот трябва да бъде H05VV-F 3X4 мм² / 60227 IEC 53 ••. Можете да видите схемата за свързване на дъното на уреда.

КОДОВЕ ЗА ГРЕШКА

При възникване на грешка, върху дисплеите на нагревателите се изписва код за грешка.

E1: Охлаждащият вентилатор не функционира. Повикайте упълномощени сервизни представители.

E3: Подаваното захранване надвишава номиналните стойности. Изключете плота чрез докосване на ⏻ , изчакайте докато символът "H" изчезне от дисплеите на всички зони, включете отново плота, като докоснете ⏻ , след което продължете работата с уреда. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощени сервизни представители.

E4: Честотата на подаваното захранване се различава от посочените стойности. Изключете плота чрез докосване на ⏻ , изчакайте докато символът "H" изчезне от дисплеите на всички зони, включете отново плота, като докоснете ⏻ , след което продължете използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, изключете уреда от захранването, след което го включете чрез докосване на ⏻ и продължете да работите с него. Ако кодът за грешка все още не е изчезнал, се свържете с упълномощени сервизни представители.

E5: Вътрешната температура на плота е твърде висока. Изключете уреда чрез докосване на ⏻ и изчакайте, докато нагревателите изстинат.

E6: Грешка при предаването на командите от панела за управление към нагревателите. Свържете се с упълномощени сервизни представители.

E7: Температурният сензор на нагревателя не функционира. Свържете се с упълномощени сервизни представители.

E8: Температурният сензор на охладителя не функционира. Свържете се с упълномощени сервизни представители.

E9: Грешка в калибрирането. Свържете се с упълномощени сервизни представители.

OBSAH:

Bezpečnostní pokyny
Popis spotřebiče
Varná plocha a ovládací panel plotýnek
Provoz spotřebiče
Zapnutí a vypnutí spotřebiče
Zapnutí a vypnutí varných zón spotřebiče
Chytrá pauza
Kontrolka zbytkového tepla.
Funkce bezpečnostního vypnutí
Dětský zámek
Funkce časovače
Alarm
Funkce Posílení
Rady a tipy
Instalace spotřebiče
Bezpečnost instalace
Připevnění plotýnky na pracovní desku
Provedení elektrického zapojení
Nákres elektrického zapojení

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE PEČLIVĚ JEŠTĚ NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT A UCHOVEJTE JE NA PRAKTICKÉM MÍSTĚ, KDE JE V PŘÍPADĚ POTŘEBY NALEZNETE.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ JE PŘIPRAVEN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MODEL. VÁŠ SPOTŘEBIČ NEMUSÍ MÍT NĚKTERÉ Z FUNKCÍ UVEDENÝCH V TOMTO NÁVODU. BĚHEM ČTENÍ NÁVODU VĚNUJTE POZORNOST VÝRAZŮM, KTERÉ MAJÍ OBRÁZKY.

Obecná bezpečnostní upozornění

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- V A R O V Á N Í : Nebezpečí požáru: na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak

předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- V případě indukčních plotýnek nesmíte na horkých povrch pokládat kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky, neboť by se mohly rozehřát.
- V případě indukčních plotýnek vypněte varnou plotýnku pomocí ovládání a nespoléhejte se na detektor.
- V případě varných desek s krytem je třeba před otevřením odstranit cokoli, co je na něm vylitého. Před zavřením krytu je nutné nechat varnou desku zchladnout.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnicemi a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Instalace a opravy prováděné neautorizovanými techniky vás mohou ohrozit. Jakákoli úprava nebo změna specifikací spotřebiče je nebezpečná.
- Před instalací se ujistěte, zda lokální distribuční sítě (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro tento spotřebič jsou uvedeny na štítku.
- UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič je navržen pouze k vaření potravin a je určen pouze k domácímu použití a nesmí být použit k žádnému jinému účelu nebo v jiném prostředí, například k nedomácímu použití nebo v komerčním prostředí nebo

k vytápění místnosti.

- K zajištění vaší bezpečnosti je třeba přijmout veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste sklo nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Během instalace zkontrolujte, zda není napájecí kabel zaklíněný. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.

Upozornění k instalaci

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Spotřebič musí nainstalovat a uvést do provozu autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za jakékoli škody, které mohou být způsoby vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Když spotřebič rozbalíte, zkontrolujte, zda se během přepravy nepoškodil. V případě jakéhokoli defektu; spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Vzhledem k tomu, že materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén,atd.)mohou mít na děti nežádoucí účinky, je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, atd.
- Materiály v okolí spotřebiče (skříň) musí dokázat vydržet teplotu minimálně 100°C. Teplota spodního povrchu plotýnky se může během provozu zvýšit. Proto je třeba pod produkt nainstalovat desku.

• Během použití

- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- Během vaření s tekutými nebo pevnými tuky spotřebič neopouštějte. V důsledku extrémního zahřátí se mnohou vznítit. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Abyste udusili plamen, který zapříčinil olej, zakryjte pánev pokličkou a vypněte vařič.
- Hrnce vždy umístěte doprostřed varné zóny a rukojeti otočte do bezpečné pozice, aby nebylo možné hrnce převrhnout.
- Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte ho. Hlavní spínač vypněte. Když spotřebič nepoužíváte, vypněte i přívod plynu.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice "0" (stop).

Čištění a údržba

- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte. Můžete spotřebič odpojit ze sítě nebo vypnout hlavní vypínač.
- Při čištění ovládacího panelu

nesnímejte ovladače.

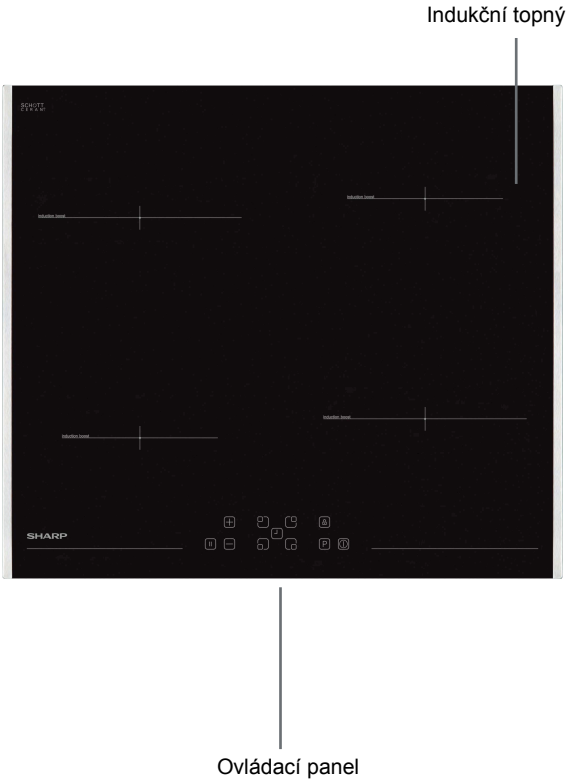
- ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVIY.

POPIS DESKY

Vážený zákazníku,

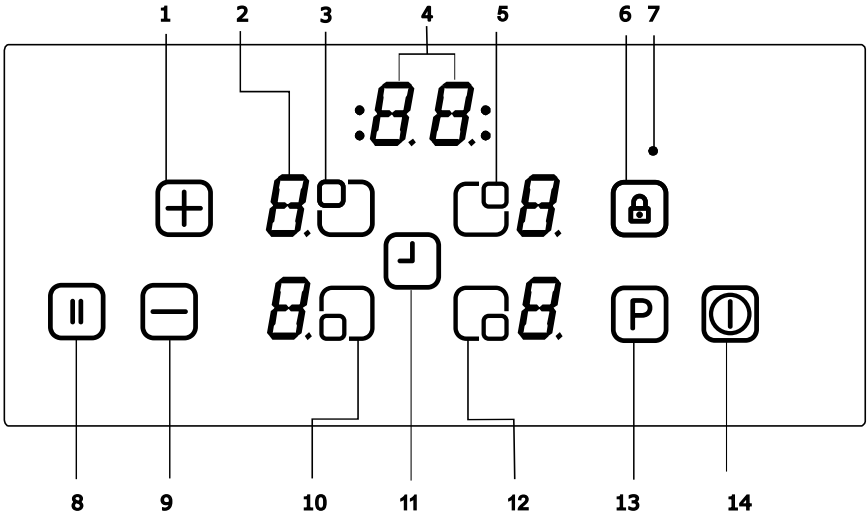
Než varnou desku použijete, přečtěte si pokyny v tomto návodu k použití. Ten uchovejte k budoucímu použití.

Varná plocha pro 4 plotýnek



Poznámka: Vzhled vaší varné desky může být jiný než výše zobrazený mode, a to s ohledem na její konfiguraci.

Ovládací panel pro 4 plotýnky:



1 - Nastavení zvýšení ohřevu/časovač
2 - Displej plotýnky
3 - Volba plotýnky vlevo nahoře
4 - Displej časovače
5 - Volba plotýnky vpravo nahoře
6 - Zámek tlačítek
7 - Kontrolka zámku tlačítek
8 - Pozastavení
9 - Nastavení snížení ohřevu/časovač
10 - Volba plotýnky vlevo dole
11 - Časovač
12 - Volba plotýnky vpravo dole
13 - Posílení
14 - Zap./Vyp.

OBSLUHA SPOTŘEBIČE

Na indukčních varných zónách používejte vhodné nádobí.

Po zapojení napájení se všechny displeje na chvíli rozsvítí. Když zhasnou, plotýnka je v pohotovostním režimu a je připravená ke spuštění.

Plotýnka se ovládá pomocí elektronických senzorů, které se ovládají stisknutím souvisejících senzorů. Po aktivaci každého senzoru se ozve zvukový signál (pípnutí).

Zapnutí spotřebiče:

Plotýnku zapněte stisknutím tlačítka ZAP./VYP. ⏻ Na všech displejích se zobrazí stálá "0", tečky v pravé spodní části blikají. (Nedojde-li během 20 sekund k výběru žádné varné zóny, plotýnka se automaticky vypne.)

Vypnutí spotřebiče:

Plotýnku kdykoli vypněte stisknutím ⏻ .
Tlačítko ZAP./VYP. ⏻ má při vypnutí funkce vždy přednost.

Zapnutí varných zón:

Dotkněte se tlačítka volby plotýnky, na které si přejete vařit. Na displeji vybrané plotýnky se zobrazí statická tečka, na všech ostatních displejích tečky blikají.

Nastavení teploty vyberte pomocí tlačítka pro zvýšení teploty ⊕ nebo teplotu snižte pomocí tlačítka
pro snížení teploty ⊖ . Plotýnka je nyní připravená k vaření. Abyste dosáhli nejrychlejších časů vaření, vyberte požadovanou úroveň vaření a pro aktivaci funkce posílení stiskněte tlačítko P.

Vypnutí varných zón:

Vyberte plotýnku, kterou chcete vypnout a stiskněte příslušné tlačítko nastavení teploty ⊕ .

Pomocí tlačítka ⊖ přepněte teplotu na "0". (K přepnutí teploty na "0" také použijte tlačítko ⊕ a ⊖ najednou.)

Je-li varná zóna horká, místo "0" se zobrazí "H".

Vypnutí všech varných zón:

Chcete-li vypnout všechny varné zóny najednou, stiskněte tlačítko ⏻ .

V pohotovostním režimu se u všech horkých varných zón se zobrazí "H".

Ukazatel zbytkového tepla:

Ukazatel zbytkového tepla ukazuje, že na sklo keramickém povrchu v okolí varné zóny je nebezpečně vysoká teplota.

Po vypnutí varné zóny se na příslušném displeji zobrazí "H", a to až do okamžiku, kdy teplota dané zóny neklesne na bezpečnou úroveň.

Funkce bezpečnostního vypnutí:

Není-li nastavení tepla upraveno, každá varná zóna se po uplynutí nastaveného maximálního provozního času vypne. Každá změna ve varné zóně přepne maximální provozní čas na původní hodnotu provozního času. Maximální provozní čas závisí na zvolené teplotě.

Počkejte dokud ze všech zón nezmizí "F" a varnou desku zapněte stisknutím ⏻ a pokračujte v používání.

Nastavení ohřevu	Vypnutí bezpečnostního spínače
1 - 2	6 hodin
3 - 4	5 hodin
5	4 hodiny
6 - 9	1,5 hodin

Dětský zámek:

Po zapnutí ovládání lze aktivovat funkci dětského zámku. Pro aktivaci dětského zámku současně stiskněte tlačítko nastavení zvýšení ohřevu ⊕ a tlačítko nastavení snížení ohřevu ⊖ a potom znovu použijte tlačítko nastavení zvýšení ohřevu ⊕ . Na displeji všech plotýnek se zobrazí "L", ZAMKNUTO", a ovládání nelze změnit. (Je-li varná zóna horká, "L" a "H" se zobrazí střídavě.)

Plotýnka zůstane zamknutá dokud nebude odemknuta, a to i v případě vypnutí a zapnutí ovládání.

Chcete-li dětský zámek deaktivovat, nejprve jednu plotýnku zapněte. Současně stiskněte tlačítko nastavení zvýšení ohřevu ⊕ a tlačítko nastavení snížení ohřevu ⊖ a potom znovu použijte tlačítko nastavení snížení teploty ⊖ . "L" z displeje zmizí a plotýnka se vypne.

Zámek tlačítek

Funkce zámku tlačítek slouží k blokování a nastavení spotřebiče do úsporného režimu. Po jeho aktivaci nelze provádět úpravy, např. nastavení tepla a další. Jediné, co lze udělat, je vypnutí spotřebiče.

Funkce zámku je aktivní, dojde-li ke stisknutí tlačítka Zámek tlačítek 🔒 po dobu minimálně 2 sekund. Aktivace se potvrdí zvukovým signálem. Po úspěšném dokončení se kontrolka zámku tlačítek rozbliká a varná plocha se zamkne.

Funkce časovače:

Funkce časovače má dvě varianty:

Časovač minutky (1...99 min.):

Minutku lze spustit i jsou-li varné zóny vypnuté. Na displeji časovače se zobrazí "00" s blikající tečkou.

Stiskněte tlačítko nastavení časovače ⊕ a čas zvyšte nebo stiskněte ⊖ a čas snižte. Rozsah nastavení je v rozmezí 0 až 99 minut. Nedojde-li do 10 sekund k žádnému nastavení, minutka se nastaví a blikající tečka zmizí. Po nastavení časovače se čas začne odpočítávat, v souladu

s nastavením.

Když odpočet skončí, ozve se zvukový signál a displej časovače zabliká. Zvukový signál se automaticky vypne po uplynutí 30 sekund a/nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

Minutku lze kdykoli změnit nebo vypnout - pomocí tlačítka ⊕ a/nebo tlačítka ⊖ . Minutku také vypne vypnutí plotýnky pomocí ⏻ .

Časovač varné oblasti: (1...999 min.):

Po zapnutí plotýnek lze pro každou varnou zónu naprogramovat nezávislý časovač.

Vyberte varnou zónu, potom vyberte nastavení teploty a nakonec aktivujte nastavení časovače

pomocí tlačítka ◴ , časovač lze naprogramovat i jako funkci vypnutí varné zóny. Okolo časovač jsou čtyři kontrolky LED. Ukazují pro kterou varnou zónu byl časovač aktivován.

10 sekund po poslední operaci se na displeji zobrazí časovač, který vyprší jako další (v případě naprogramování více než 1 varné zóny).

Když časovač vyprší, ozve se zvukový signál a na displeji časovač se zobrazí "00" a LED dotyčné varné zóny se rozbliká. Naprogramovaná varná zóna se vypne a je-li horká, na displeji se zobrazí "H".

Zvukový signál a blikání časovače LED se automaticky zastaví po uplynutí 30 sekund a/nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

Alarm:

Zatímco je plotýnka spuštěná, zvukový signál označí následující události:

Normální aktivace tlačítka - krátký zvukový signál

Dlouhé stisknutí tlačítka (10 sekund) - dlouhý, přerušovaný zvukový signál.

Funkce Posílení:

Je třeba vybrat varnou zónu, úroveň vaření nastavit na "požadovanou úroveň vaření" a ještě jednou stisknout tlačítko P (Posílení).

Funkci Posílení lze aktivovat pokud indukční modul přijímá nastavení na této varné zóně. Je-li funkce Posílení aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí "P".

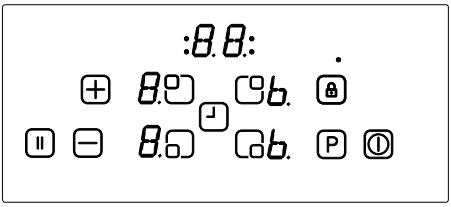
Aktivace posílení dokáže zvýšit maximální výkon, aktivuje se integrovaná správa výkonu.

Nezbytná redukce výkonu se zobrazí blikáním displeje odpovídající varné zóny. Blikání je aktivní po dobu 3 sekund a umožňuje další úpravy nastavení, a to ještě před snížením výkonu.

Funkce varu**

Tato funkce přivede vodu k varu a udržuje teplotu v blízkosti bodu varu. Chcete-li aktivovat funkci varu, dvakrát stiskněte tlačítko volby ohřevu. Když je funkce varu aktivní, na displeji se zobrazí "b". Poté, co voda dosáhne bodu varu, plotýnka na znamení toho, že se var dokončil,

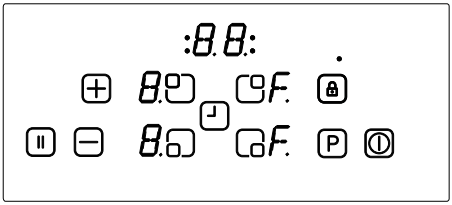
a dále pokračuje v jemném varu, zapípá.



Funkce varu je znázorněná na plotýnce vpravo vzadu.

Funkce smažení

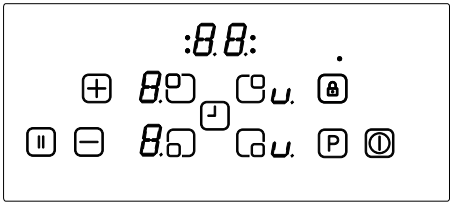
Tato funkce zajistí při smažení na oleji teplotu zhruba 160°C. Chcete-li funkci smažení aktivovat, třikrát stiskněte tlačítko volby plotýnky. Když je funkce smažení aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí "F". Po chvíli se ozve pípnutí. Tento signál znamená, že olej je připravený ke smažení.



V přední pravé části displeje je vyznačena funkce smažení

Funkce ohřevu**

Tato funkce automaticky zajistí ohřev jídla při teplotě 50°C . Chcete-li tuto funkci aktivovat, čtyřikrát stiskněte tlačítko volby plotýnky. Když je funkce ohřevu aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí "u".



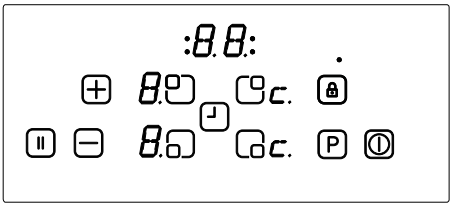
Funkce ohřevu je znázorněná na plotýnce vpravo vzadu.

Funkce přípravy čokolády

Tato funkce umožní přípravu čokolády nebo podobných potravin, automaticky zachová teplotu 40°C .

Chcete-li tuto funkci aktivovat, pětkrát stiskněte tlačítko volby plotýnky. Když je funkce

přípravy čokolády aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí "c".



Funkce přípravy čokolády je znázorněná na plotýnce vpravo vepředu.

**Výkon a čas se může lišit v závislosti na množství potravin a kvalitě nádobí.

Nejlepších výsledků dosáhnete při použití 1,5 litru vody a 0,5 litru oleje.

Chytrá pauza

Když je aktivována funkce Chytrá pauza (Smart Pause), sníží se výkon všech plotýnek, které byly zapnuty.

Pokud tuto funkci deaktivujete, plotýnky se automaticky vrátí na předchozí úroveň.

Není-li tato funkce deaktivována, varná deska se vypne po uplynutí 30 minut.

Pro aktivaci funkce Chytrá pauza (Smart Pause) stiskněte (⏸). Výkon aktivovaných plotýnek se sníží na úroveň 1 a na všech displejích se zobrazí "II".

Pro deaktivaci této funkce znovu stiskněte (⏸). "II" zmizí a všechny plotýnky se vrátí na dříve nastavenou úroveň.

RADY A TIPY

Nádobí

· Použijte nádobí se silným, plochým a hladkým dnem, které má stejný průměr jako plotýnka. Díky tomu se čas vaření zkrátí.

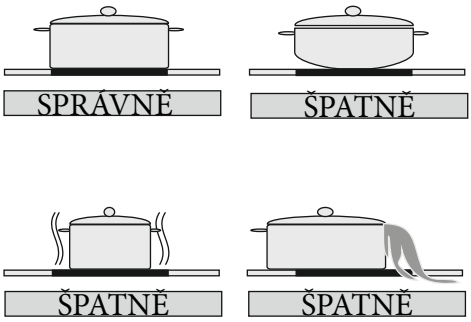
· Nejlepších výsledků dosáhnete při použití nádobí vyrobeného z oceli, smaltované oceli, litiny a nerezové oceli (řádně označeného výrobcem).

· Nádobí vyrobené ze smaltované oceli nebo s hliníkovým nebo měděným dnem může zanechat na plotýnce kovové usazeniny. V takovém případě je jejich odstranění náročné. Plotýnku po každém použití důkladně vyčistěte.

· Nádobí je vhodné k použití na indukci pokud se na dně nádobí udrží magnet.

· Nádobí musí být umístěno uprostřed varné zóny. Není-li umístěno správně, spotřebič na to upozorní.

· Při použití některého nádobí můžete zaslechnout různé zvuky, a to díky designu nádobí a nemá to vliv na výkonnost nebo bezpečnost plotýnky.



Energeticky úsporné

· Indukční varné zóny se do určitého limitu automaticky přizpůsobí velikosti nádobí. Nicméně, magnetická část dna nádobí musí mít minimální průměr odpovídající velikosti varné zóny.

· Nádobí dejte na varnou zónu ještě před jejím zapnutím. Je-li zapnuta před umístěním nádobí, nespustí se.

· Abyste zkrátili dobu vaření, použijte víko.

· Když se začne kapalina vařit, snižte nastavení teploty.

· Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku a zkraťte tak dobu vaření.

· Vyberte správné nastavení teploty.

Příklady:

Údaje uvedené v následující tabulce jsou pouze informativní.

Nastavení	Použití k
0	Prvek vyp.
1- 3	Jemné zahřátí
4 - 5	Slabé vření, pomalý ohřev
6 - 7	Opětný ohřev a rychlé vření
8	Var, smažení
9	Maximální teplo
P	Funkce Posílení

Tipy k čištění

· K čištění povrchů varné desky nepoužívejte abrazivní houbičky, korozivní čističe, aerosolové čističe nebo ostré předměty.

· Chcete-li odstranit připálené potraviny, k čištění použijte navlhčenou houbičku.

· K čištění zbytků potravin můžete použít škrabku. Lepivé potraviny je třeba očistit okamžitě jakmile se rozlijí, ještě než sklo vychladne.

· Dejte pozor, abyste při použití škrabky neponičili silikonové těsnění na okrajích varné desky.

· Ve škrabce je žiletka, proto musí být uchována mimo dosah dětí.

· Zatímco je plotýnka horká, použijte na ni speciální čisticí přípravek na keramické varné desky. Otřete a osušte čistou látkovou nebo papírovou utěrkou.

INSTALACE SPOTŘEBIČE

VAROVÁNÍ:

Elektrické zapojení této desky musí provést kvalifikovaný elektrikář, v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směrnicemi. V případě, že v důsledku nesprávného zapojení nebo instalace dojde k poškození spotřebiče, záruka nebude platit. Tento spotřebič musí být uzemněný.

Bezpečnost instalace

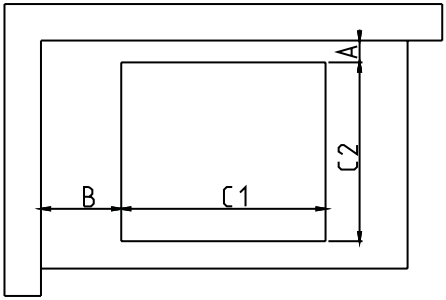
▪ Jakýkoli přečnívající povrch musí být

minimálně 65 cm nad varnou deskou.

· Digestoř musí být namontována v souladu s pokyny výrobce.

· Stěna v kontaktu se zadní částí varné desky musí být z nehořlavého materiálu.

· Délka napájecího kabelu nesmí překročit 2 metry.



CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

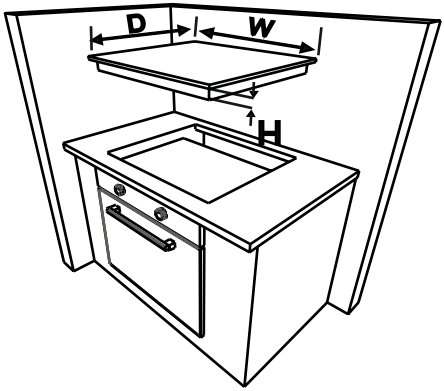
Připevnění varné desky na pracovní desku

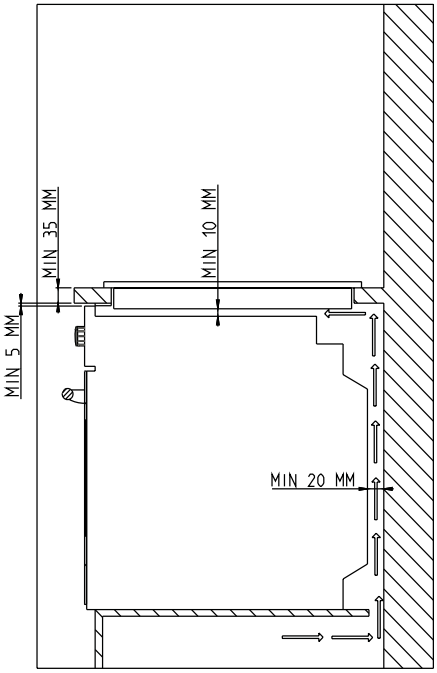
· Varnou desku lze zasunout do jakékoli pracovní desky za předpokladu, že ta je odolná teplotě minimálně 90ºC.

· Vytvořte otvor s rozměry zobrazenými na obrázku níže a na další straně.

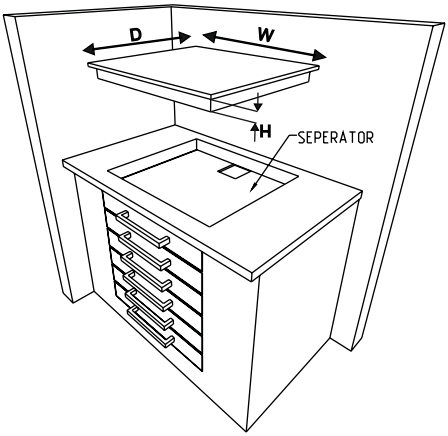
· Indukční varnou desku lze zabudovat do pracovních desek o tloušťce 25 - 40 mm.

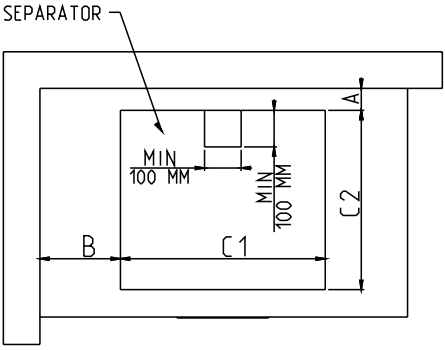
PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53





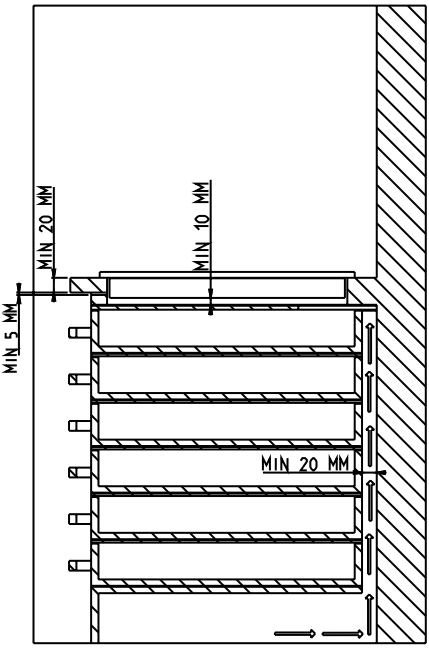
PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53





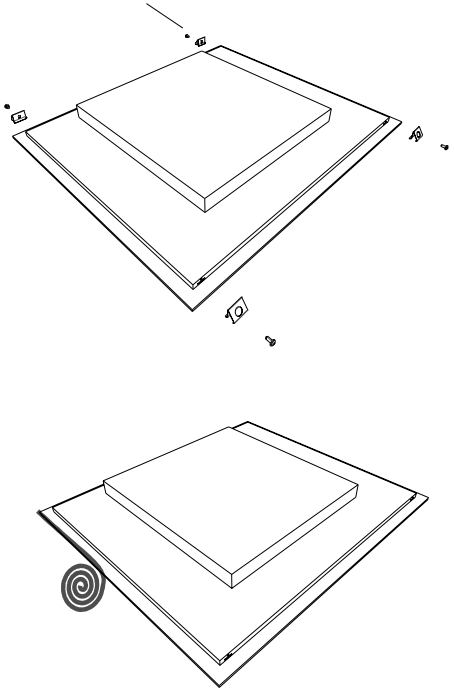
CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



Okolo spodního okraje spotřebiče, podél vnější hrany skleněného keramického panelu použijte jednostrannou lepicí těsnicí pásku. Nenatahujte ji.

Na boční stěny produktu našroubujte 4 montážní vzpěry.



Montážní vzpěra pracovní plochy

Provedení elektrického zapojení

Před provedením zapojení zkontrolujte, zda:

Síťové napětí je stejné jako to, které je uvedené na štítku v zadní části varné desky.

Okruh dokáže podpořit zatížení spotřebiče (viz štítek).

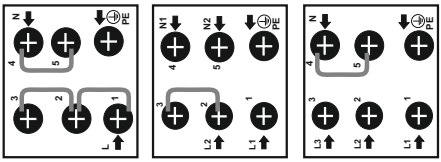
Napájení je uzemněné, a splňuje tak ustanovení platných směrnic a je v dobrém provozním stavu.

Spínač s pojistkou musí být po instalaci varné desky snadno dostupný.

Není-li k dispozici žádný okruh a spínač s pojistkou, je třeba, aby je zkušený elektrikář nainstalovat ještě před zapojením varné desky Schválený vhodný kabel musí být zapojen ze skříňového rozvaděče (hlavní pojistková skříň) a musí být chráněn vlastní 50 amp pojistkou nebo mikro jističem okruhu (MCB). Elektrikář musí zapojit sloupový spínač, který odpojuje obě linky (živé) a neutrální konduktory mezerou mezi kontakty minimálně 3,0 mm.

Spínač s pojistkami musí být namontován na kuchyňskou zeď, nad pracovní plochu, stranou od varné desky, ne nad ni, v souladu se směrnicemi IEE. Spínač s pojistkami zapojte do spínače, který musí být namontovaný na stěnu ve výšce zhruba 61 cm (24 palců) nad úrovní podlahy a za varnou deskou. Potom lze zapojit napájecí kabel varné desky. Jeden konec zapojte do dělicí skříně, druhý do síťového zdroje, který se nachází v zadní části varné desky Sejměte kryt síťového zdroje a nainstalujte kabel, podle nákresu zapojení.

Napájecí kabel musí být umístěn mimo přímé zdroje tepla.



3x4 mm² 230V~ 5x2,5 mm² 2L+2N 230V~ 5x2,5 mm² 400V 3N~

V případě sklokeramické desky musí být kabel H05VV-F 3X4 mm² 60227 IEC 53 ••. Nákres zapojení naleznete ve spodní části spotřebiče.

CHYBOVÉ KÓDY

Pokud došlo k chybě, na displejích se zobrazí chybový kód.

E1 : Chladicí ventilátor je vypnutý, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

E3 : Napájecí napětí je vyšší než nominální hodnoty, vypněte varnou desku stisknutím ⏻ , počkejte dokud ze všech zón nezmizí "H", varnou desku zapněte stisknutím ⏻ a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

E4 : Napájecí frekvence se liší od nominálních hodnot, vypněte varnou desku stisknutím ⏻ , počkejte dokud ze všech zón nezmizí "H", varnou desku zapněte stisknutím ⏻ a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, varnou desku odpojte a zapojte pomocí ⏻ a pokračujte v jejím používání. Pokud se zobrazí stejná chyba znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

E5 : Vnitřní teplota varné desky je příliš vysoká, desku vypněte stisknutím ⏻ a nechte ji vychladnout.

E6 : Chyba komunikace mezi dotykovým ovládáním a varnou plochou,

kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

E7 : Senzor teploty cívky je vypnutý, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

E8: Senzor teploty chladicího prvku je vypnutý, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

E9 : Chyba kalibrace, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

INHALT

Sicherheitsvorkehrungen
Beschreibung des Geräts
Kochoberfläche und Bedienfeld eines Kochfelds
Bedienung des Geräts
Ein- und Ausschalten des Geräts
Ein- und Ausschalten der Kochplatten
Intelligente Pause
Restwärme-Anzeige
Sicherheitsabschaltung
Kindersicherung
Timer-Funktion
Piepton
Boost-Funktion
Tipps und Tricks
Installation des Geräts
Anlagensicherheit
Montage des Kochfelds in eine Arbeitsplatte
Herstellen einer elektrischen Verbindung
Elektrischer Anschluss

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTER AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. ACHTEN SIE BEIM LESEN DIESER ANLEITUNG AUF FORMULIERUNGEN MIT FUSSNOTEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Fehlen von Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn Sie eine Einweisung oder Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- ACHTUNG! Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ständig unter Aufsicht.
- ACHTUNG! Ein unbeaufsichtigtes Braten mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten das Gerät aus und ersticken die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.
- ACHTUNG! Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den

Kochflächen ab.

- ACHTUNG! Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Metallische Objekte wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie nach der Nutzung des Kochfelds den Kontrollschalter aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet sind, sollten Sie Verschmutzungen vor der Öffnung des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche auskühlen lassen.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Backofens und andere Oberflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zum Splittern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Geräts in jeglicher Weise zu verändern oder abzuändern.
- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases,

Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und das die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.

- VORSICHT: Diese Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.
- Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahme ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.
- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingequetscht wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.

Einbauhinweise

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch eine falsche Aufstellung oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf möglichе Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z.B. Schränke) müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C wiederstehen können. Die Temperatur der Kochfeld-Unterseite kann sich während dem Betrieb erhöhen. Daher muss unterhalb des Produkts eine Platte eingebaut sein.

• Während der Verwendung

- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammbaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen in diesem Fall zu ersticken und schalten den

Backofen aus.

- Stellen Töpfe und Pfannen immer auf die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen und gefangen werden können.
- Wenn Sie den Backofen für längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie ihn vom Netz. Der Hauptstromschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backofens immer auf "0" (Aus) stehen, wenn sie nicht benutzt werden.

- **Während der Reinigung und Wartung**

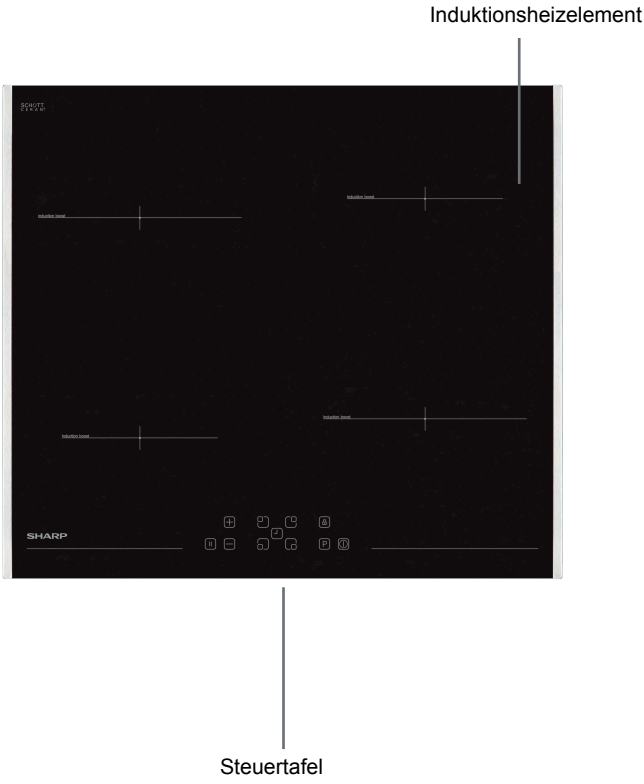
- Sie müssen das Gerät bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen ausschalten. Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.
- Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, bitte die Bedienknöpfe nicht entfernen.
- WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ANRUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS AUFRECHT ZU ERHALTEN.

BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE

Sehr verehrte/r Kunde/in,

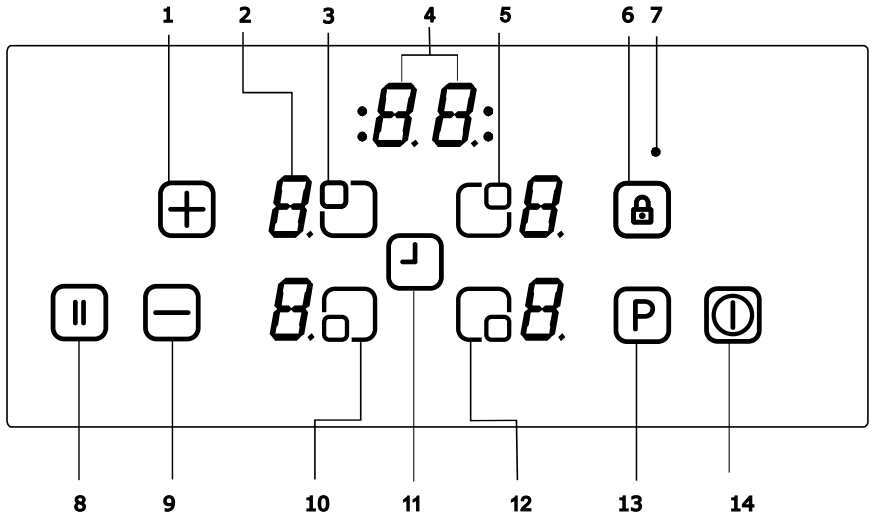
Bitte lesen Sie die Instruktionen in dieser Anleitung vor der Nutzung der Kochfläche und heben Sie diese für die Zukunft auf.

Kochoberfläche für 4 Kochzonen:



Hinweis: Wegen seiner Ausstattung kann Ihre Kochfläche im Aussehen von dem oben gezeigten Modell abweichen.

Steuertafel für 4-Zonen-Kochfeld



1- Erhöhung der Hitzeeinstellung / Timer
2- Heizanzeige
3- Auswahl für obere linke Kochzone
4- Timer-Anzeige
5- Auswahl für obere rechte Kochzone
6- Tastatursperre
7- Tastatursperrenanzeige
8- Intelligente Pause (Smart Pause)
9- Verringerung der Hitzeeinstellung / Timer
10- Auswahl für unsere linke Kochzone
11- Timer
12- Auswahl für unsere rechte Kochzone
13- Boost
14- Ein/Aus

BENUTZUNG DES GERÄTS

Benutzen Sie das Induktionskochfeld mit geeignetem Kochgeschirr.

Nachdem Netzspannung anliegt, leuchten alle Bildschirme kurz auf. Nach dieser Zeit befindet sich das Kochfeld im Standby-Modus und ist bereit zur Benutzung.

Das Kochfeld wird durch elektronische Sensoren kontrolliert, welche durch Berühren der entsprechenden Sensoren bedient werden. Jede Sensoraktivierung wird durch ein Tonsignal begleitet.

Anschalten des Geräts:

Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der EIN/AUS Taste ein ⏻ Alle Heitbildschirme zeigen eine statische „0“ an und die Punkte unten rechts blinken. (Wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Kochfeld gewählt wird, schaltet das Kochfeld automatisch aus.)

Abschalten des Geräts:

Schalten Sie das Kochfeld jederzeit durch das Drücken der ⏻ EIN/AUS Taste aus. ⏻ hat beim Ausschalten immer Priorität.

Einschalten der Kochfelder:

Berühren Sie die Heizwahl-Taste des Kochfelds, auf dem Sie kochen wollen. Ein statischer Punkt auf dem Bildschirm des ausgewählten Kochfelds leuchtet auf, während die blinkenden Punkte auf allen anderen Bildschirmen erlöschen.

Wählen Sie die Temperatur durch Auswahl der Hitze-erhöhen Taste ⊕ oder Hitze-verringern Taste ⊖ . Das Element ist nun bereit zum Kochen. Für die schnellsten Kochzeiten wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren Sie durch Drücken der Taste P die Boost-Funktion.

Ausschalten der Kochfelder:

Wählen Sie das Feld, welches Sie ausschalten wollen durch drücken der entsprechenden Hitze-erhöhen Taste aus ⊕ . Durch Nutzung der ⊖ Taste, setzen Sie die Temperatur auf „0“. (Simulatanes drücken der ⊕ und ⊖ Tasten setzt die Temperatur ebenfalls auf „0“)

Wenn das Kochfeld heiß ist, wird anstatt „0“ ein „H“ angezeigt.

Ausschalten aller Kochfelder:

Um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, betätigen Sie die ⏻ Taste.

Im Stanbdy-Modus erscheint ein „H“ auf allen heißen Kochfeldern.

Resthitze-Anzeige

Die Resthitze-Anzeige zeigt an, dass die Glaskeramik-Oberfläche im Kochbereich eine für die Berührung gefährliche Temperatur hat.

Nach Ausschalten des Kochfelds zeigt der entsprechende Bildschirm so lange ein „H“ an, bis die Temperatur der Kochzone unkritische Werte erreicht hat.

Sicherheitsabschaltung:

Jede Kochzone wird nach einer definierten maximalen Zeit ohne Anpassung der Hitzeeinstellung automatisch abgeschaltet. Jede Änderung der Kochzone setzt diese Zeit auf die maximale Betriebsdauer zurück. Die maximale Betriebsdauer hängt von der gewählten Temperatureinstellung ab.

Warten Sie, bis das 'F' bei allen Zonen erlischt, dann schalten Sie die Kochfläche durch die Berührung von ⏻ ein und verwenden sie weiter.

Hitzeeinstellung	Anschließende Sicherheitsabschaltung
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Kindersicherung:

Nach dem Einschalten des Steuerfelds kann die Kindersicherung aktiviert werden. Zum aktivieren der Kindersicherung drücken Sie simultan den vorderen Knopf zum Erhöhen der Hitze ⊕ und den zum Verringeren der Hitze ⊖ und danach nochmals den Knopf zum Erhöhen der Hitze ⊕ . In allen Bildschirmen erscheint ein „L“, welches die Funktion der Kindersicherung anzeigt und die Bedienung verhindert. (Wenn eine Kochzone heiß ist, erscheinen „L“ und „H“ im Wechsel.)

Das Kochfeld bleibt so lange im Modus Kindersicherung, bis er entsperrt wurde, sogar wenn das Kontrollfeld aus und ein geschaltet wird.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie simultan den vorderen Knopf zum Erhöhen der Hitze ⊕ und den zum Verringeren der Hitze ⊖ und danach nochmals den Knopf zum Verringern der Hitze ⊖ . „L“ verschwindet aus dem Bildschirm und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Tastatursperre

Mit der Tastensperrefunktion blockiert man das Gerät und kann es während des Betriebs in einen sicheren Modus schalten. Beispielsweise sind die Erhöhung der Hitzestufen und andere Einstellungen durch Berührung nicht mehr möglich. Man kann das Gerät dann nur ausschalten.

Die Sperre ist dann aktiv, wenn der Tastatursperreknopf 🔒 mindestens für 2 Sekunden gedrückt wurde. Diese Aktion wird durch einen Summton bestätigt. Nach den 2 Sekunden beginnt die Tastatursperrenanzeige zu blinken und die Kochplatte ist gesperrt.

Timer-Funktion:

Der Timer funktioniert auf zwei Arten:

Minuten-Timer (1 - 99 Min.):

Der Minuten-Timer kann bedient werden, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Der Timer zeigt „00“ mit einem blinkenden Punkt an.

Berühren Sie die Taste zur Timer-Einstellung ⊕ zum Erhöhen oder berühren Sie ⊖ zum Verringern der Zeit. Die Einstellreichweite beträgt zwischen 0 - 99 Minuten. Nachdem für 10 Sekunden keine Änderung statt

fand, ist der Minuten-Timer aktiviert und der blinkende Punkt erlischt. Nach dem Setzen des Timers läuft dieser entsprechend der Einstellung herunter.

Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Timer-Bildschirm blinkt. Der Signalton wird automatisch nach 30 Sekunden oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

Der Minuten-Timer kann jederzeit geändert, ein- oder ausgeschaltet werden, indem Sie die Taste zum Erhöhen ⊕ oder Verringern ⊖ des Timers verwenden. Auschalten des Kochfelds durch Drücken der ⏻ Taste zu jeder Zeit, beendet auch den Minuten-Timer.

Kochzonen-Timer (1 - 99 Min.):

Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, kann für jede Kochzone ein individueller Timer programmiert werden.

Wählen Sie eine Kochzone, dann die Temperatur und aktivieren Sie schließlich die Taste zur

Timer-Einstellung ⏲ . Der Timer kann als Ausschaltfunktion für eine Kochzone verwendet werden. Um den Timer sind vier LEDs angeordnet. Diese geben an, für welche Kochzone der Timer aktiviert wurde.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung wechselt der Timer-Bildschirm zum Timer, der als nächstes ausläuft (in dem Fall, das Sie mehrere Kochfelder programmieren).

Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton und der Bildschirm zeigt statisch „00“. Die entsprechende LED des Kochzonen-Timers blinkt.

Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet und ein „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton und das blinken der Timer-LED werden automatisch nach 30 Sekunden oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

Piepton:

Während das Kochfeld in Betrieb ist, werden die folgenden Aktionen durch einen Piepton quittiert:

Normale Bedienung einer Taste durch einen kurzen Ton

Kontinuierliche Bedienung von Tasten über einen längeren Zeitraum (10 Sekunden) durch ein längeres, intermittierendes Tonsignal.

Boost-Funktion:

Ein Kochfeld muss ausgewählt sein, die Kochstufe auf „gewünschte Kochstufe“ gesetzt sein und die P-Taste (Boost) nochmals gedrückt sein.

Die Boost-Funktion kann dann aktiviert werden, wenn das Induktionsmodul die Einstellung für diese Kochzone akzeptiert. Wenn die Funktion aktiv ist, wird „P“ im entsprechenden Bildschirm angezeigt.

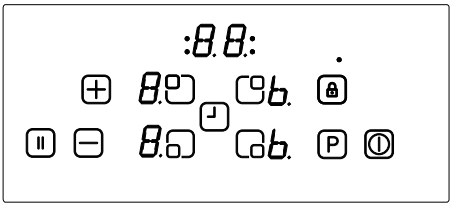
Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten und das integrierte Leistungs-Management wird aktiviert.

Die notwendige Leistungsverminderung wird durch Blinken im entsprechenden Kochzonen-Bildschirm angezeigt. Das Blinken ist für 3 Sekunden aktiv und erlaubt keine weiteren Anpassungen der Einstellungen bevor die Leistung

nicht reduziert wurde.

Kochfunktion**

Diese Funktion bringt Wasser zum Kochen und hält es nahe dem Siedepunkt. Zur Aktivierung der Kochfunktion, berühren Sie die Ofen-Auswahltaste zwei Mal. Wenn die Kochfunktion aktiv ist, zeigt der relevante Bildschirm ein „B“ an. Nachdem das Wasser aufgekocht wurde, gibt das Kochfeld einen Signalton von sich und zeigt damit, dass der Aufkochvorgang abgeschlossen ist und der Siedevorgang stattfindet.

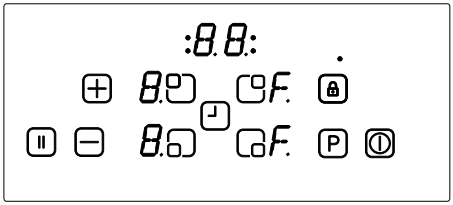


Der Bildschirm der Kochzone hinten rechts zeigt die Kochfunktion an.

Bratfunktion

Diese Funktion erhitzt das Bratfett auf etwa 160 °C. Zum Aktivieren der Bratfunktion, berühren Sie

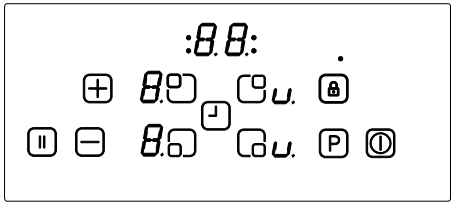
die Ofen-Auswahltaste drei Mal. Wenn die Bratfunktion aktiv ist, zeigt der relevante Bildschirm ein „F“ an. Nach einer Weile gibt das Kochfeld einen Signalton von sich. Dieser zeigt an, dass das Öl bereit zum Braten ist.



Der Bildschirm der Kochzone vorne rechts zeigt die Bratfunktion an.

Warmhaltefunktion**

Diese Funktion hält die Speise automatisch bei in etwa 50 °C. Zur Aktivierung der Warmhaltefunktion, berühren Sie die Ofen-Auswahltaste vier Mal. Wenn die Warmhaltefuntion aktiv ist, zeigt der relevante Bildschirm ein „U“ an.



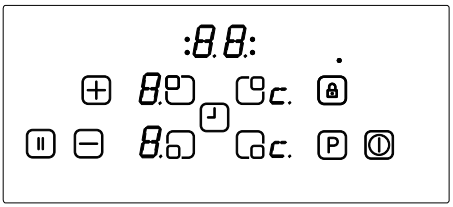
Der Bildschirm der Kochzone hinten rechts zeigt die Warmhaltefunktion an.

Schokoladenschmelz-Funktion

Diese Funktion hält Schmelzschokolade oder ähnliche Dinge automatisch bei in etwa 40 °C.

Zur Aktivierung der Schmelzfunktion, berühren Sie die Ofen-Auswahltaste fünf Mal. Wenn die

Schokoladenschmelz-Funktion aktiv ist, zeigt der relevante Bildschirm ein „C“ an.



Der Bildschirm der Kochzone vorne rechts zeigt die Schokoladenschmelz-Funktion an.

**Die Zubereitungszeiten können variieren, je nach Menge des Essens und Pfannenqualität.

1,5 Liter Wasser und 0,5 Liter Öl ergeben die beste Kochleistung mit diesen Funktionen.

Intelligente Pause (Smart Pause)

Intelligente Pause reduziert, soweit aktiviert, die Leistung aller eingeschalteten Brenner.

Bei Deaktivierung der Intelligenten Pause werden die Brenner automatisch zur vorherigen Stufe zurückkehren.

Wenn Intelligente Pause nicht deaktiviert wird, wird die Kochstelle nach 30 Minuten ausgeschaltet.

Berühren Sie (⏸) zur Aktivierung von Intelligente Pause. Die Leistung aller aktivierten Kochstellen wird auf Stufe 1 reduziert und „II“ erscheint in allen Bildschirmen.

Berühren Sie (⏸) erneut zum Deaktivieren von Intelligente Pause. „II“ verschwindet und die Brenner laufen wieder auf der vorherigen Stufe.

TIPPS UND TRICKS

Kochgeschirr

· Nutzen Sie dickes, flaches, ebenflächiges Kochgeschirr mit dem selben Durchmesser wie die Kochzone. Dies verringert die Kochzeiten.

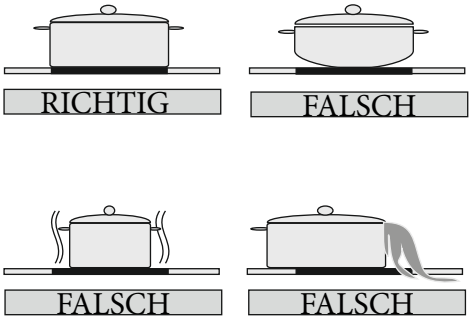
· Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen und Edelstahl (wenn vom Hersteller entsprechend markiert), liefert die besten Kochergebnisse.

· Kochgeschirr mit Böden aus emailliertem Stahl, Aluminium oder Kupfer kann metallische Rückstände auf dem Kochfeld verursachen. Diese können schwer zu entfernen sein. Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Nutzung.

· Kochgeschirr ist geeignet für Induktion, wenn am Boden des Kochgeschirrs ein Magnet haften bleibt.

· Das Kochgeschirr muss zentral auf die Kochzone gestellt werden. Bie nicht korrekter Platzierung wird dies angezeigt.

· Bei Nutzung bestimmter Pfannen könnten diese diverse Geräusche produzieren. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität des Kochfelds.



Energiesparen

· Induktionszonen passen sich in gewissen Grenzen automatisch an die Größe des Kochgeschirrs an. Dennoch muss der magnetische Teil des Kochgeschirr-Bodens einen gewissen Durchmesser haben, welcher von der Größe der Kochzone abhängt.

· Platzieren Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone bevor Sie diese einschalten. Wenn Sie die Kochzone vorher einschalten, funktioniert diese nicht und das Kontrollfeld zeigt das an.

· Benutzen Sie zur Verringerung der Kochzeit einen Deckel.

· Wenn eine Flüssigkeit anfängt zu Kochen, reduzieren Sie die zugeführte Temperatur.

· Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um Kochzeiten zu verringern.

· Wählen Sie für den gewünschten Kochzweck die geeignete Temperatur.

Beispiele für Kochzwecke

Die Information der folgenden Tabelle dient nur der Orientierung.

Einstellungen	Nutzung für
0	Element aus
1 - 3	Empfindlichkeitswarnung
4 - 5	Schonender Siedeprozess, langsame Warnung
6 - 7	Wiedererhitzen und schneller Siedeprozess
8	Kochen, Braten und Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Boost-Funktion

Reinigungshinweise

· Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche des Kochfelds keine Scheuerschwämme, ätzende Reinigungsmittel, Reinigungssprays oder scharfe Gegenstände.

· Zur Entfernung von verbranntem Essen nutzen Sie ein feuchtes Tuch und Spülmittel.

· Zur Entfernung von Essensresten können Sie einen Schaber verwenden. Klebrige Lebensmittel müssen sofort nach dem Überkochen und bevor die Glasfläche abgekühlt ist gereinigert werden.

· Beschädigen Sie bei der Nutzung eines Schabers nicht den Silikonkleber am Rand der Glasfläche.

· Ein Schaber hat eine Rasierklinge und muss daher von Kindern ferngehalten werden.

· Nutzen Sie spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder wenn das Kochfeld handwarm ist. Wischen Sie es ab und trocknen es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch.

INSTALLATION DES GERÄTS

ACHTUNG!

Der elektrische Anschluss dieser Kochfläche darf nur von einem autorisierten Elektriker gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Die Garantie erlischt bei Schäden, die durch nicht sachgemäße Verbindung oder Installation verursacht werden. Dieses Gerät muss geerdet werden.

Anlagensicherheit

▪ Jegliche überhängende Oberfläche sollte mindestens 65 cm über dem Kochfeld sein.

· Dunstabzugshauben müssen entsprechend der Herstellerinstruktionen installiert sein.

· Die Hinterwand in Kontakt mit dem Kochfeld muss aus flammenfestem Material sein.

· Die Länge des Netzkabels sollte 2 Meter nicht überschreiten**.**

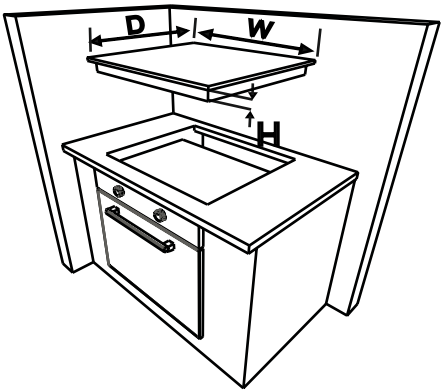
Montage des Kochfelds in eine Arbeitsplatte

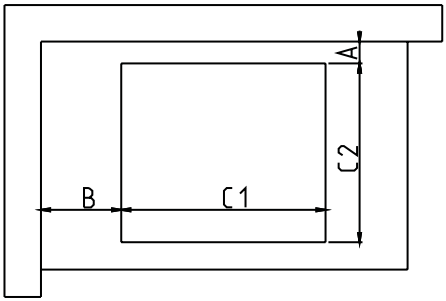
· Das Kochfeld kann in jede Arbeitsplatte eingebaut werden soweit dieses bis mindestens 90 °C Hitzeresistent ist.

· Erstellen Sie eine Öffnung mit den Abmessungen des nächsten Bilds und dessen auf der nächsten Seite.

· Das Induktionskochfeld darf Arbeitsplatten eine Dicke von 25 - 40 mm eingebaut werden.

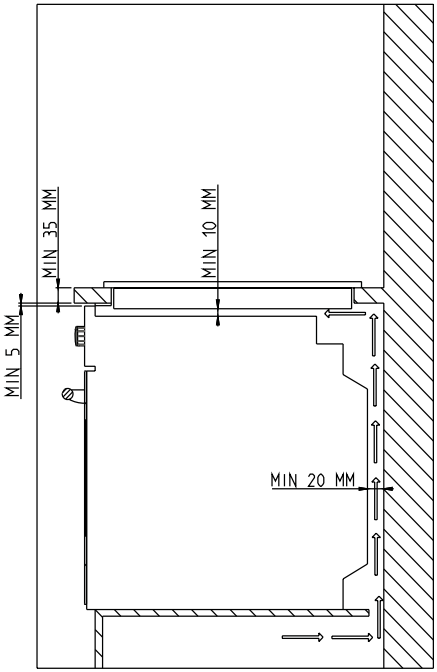
PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53



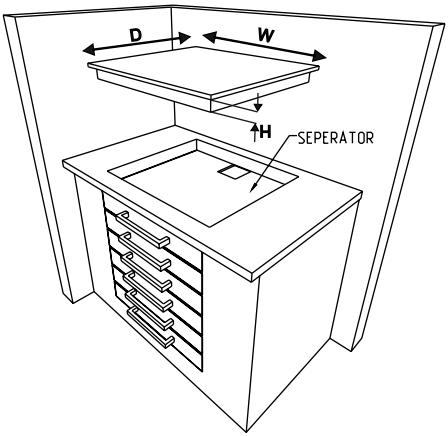


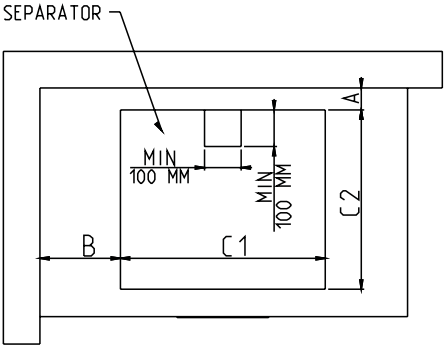
CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

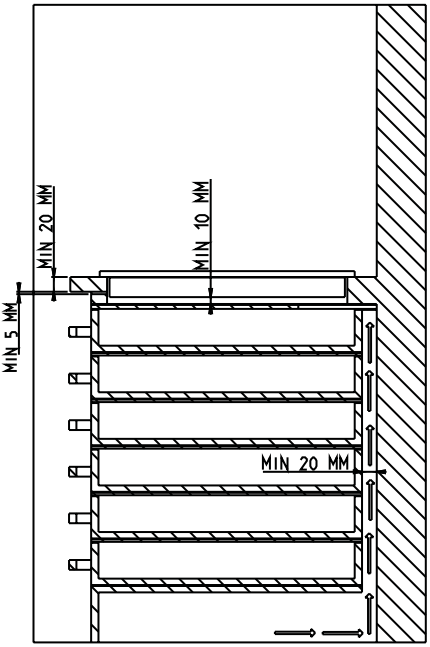
NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53





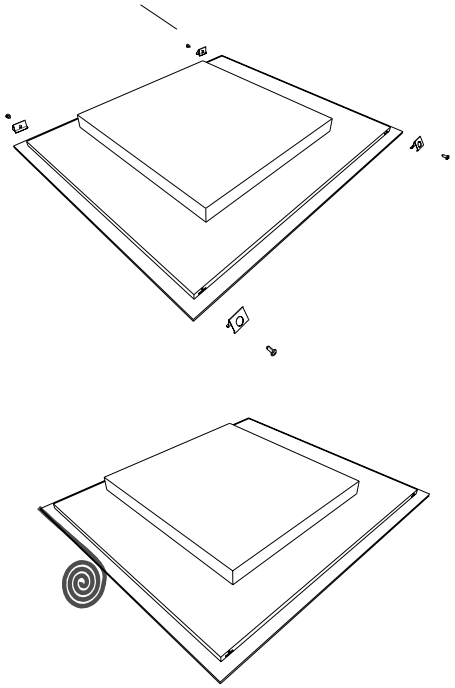


Bringen Sie das mitgelieferte selbsthaftende Dichtband um die untere Glaskante der Kochoberfläche längs der Außenkante der Glaskeramikfläche an. Dehnen Sie es nicht.

CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

· Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenmontageklammern auf die Seitenwände des Produkts.



Montageklammern für die Arbeitsplatte

Herstellen einer elektrischen Verbindung

Prüfen Sie vor der Herstellung einer Verbindung, dass:

Die Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild auf der Rückseite des Kochfelds entspricht.

Der Lastkreis kann die Gerätelast tragen (siehe Typenschild).

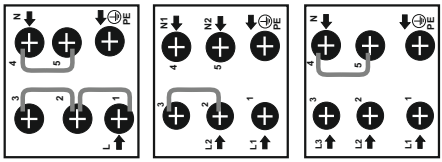
Der Netzanschluss verfügt über eine geerdete Verbindung, die die Bestimmungen und geltenden Vorschriften übereinstimmt und in einwandfreien Zustand ist.

Der Sicherungsschalter muss nach dem Einbau der Kochfläche leicht erreichbar sein.

Wenn es für die Kochfläche keinen eigenen Stromkreislauf und Sicherungsschalter gibt, müssen diese vor dem Anschluss der Kochfläche von einem Elektriker installiert werden.
Ein genehmigtes geeignetes Kabel muss von der Endverbrauchereinheit (Hauptsicherungskasten), durch seine eigene 50A-Sicherung oder einen Leitungsschutzschalter (MCB) geschützt, angeschlossen werden. Der Elektriker muss einen allpoligen Hauptschalter zur Verfügung stellen, welcher sowohl die Leitung (Live) und Neutralleiter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3,0 mm trennt.

Der Sicherungsschalter sollte in Übereinstimmung mit IEE Regularien an der Küchenwand, über der Arbeitsfläche und seitlich des Kochfelds (nicht darüber) angebracht werden. Verbinden Sie den Sicherrungsschalter an einen Anschlusskasten, der an der Wand in einer Höhe von ca. 61 cm über dem Boden und hinter dem Kochfeld befestigt sein sollte. Danach kann das Netzkabel des Kochfelds angeschlossen werden. Schließen Sie ein Ende an den Anschlusskasten, das andere an die Anschlussbox an der Rückseite des Kochfelds an. Entfernen Sie die Abdeckung der Anschlussbox und schließen das Kabel entsprechend dem Verkabelungsdiagramm an.

Das Netzkabel muss entfernt von direkten Hitzequellen platziert werden.



3x4 mm² 230V~ 5x2,5 mm² 2L+2N 230V~ 5x2,5 mm² 400V 3N~

Das Kabel für das Induktionskochfeld muss vom Typ H05VV-F 3X4 mm² / 60227 IEC 53 sein. Auf dem Boden Ihres Geräts finden Sie den entsprechenden Anschlussplan.

FEHLERMELDUNGEN

Im Falle eines Fehlers wird ein Fehlercode im Bildschirm der Kochzone angezeigt.

E1: Der Kühllüfter ist deaktiviert. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

E3: Die Versorgungsleistung ist über den angegebenen Werten. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von ⏻ aus, warten Sie bis „H“ von allen Zonen verschwindet, drücken Sie ⏻ und fahren Sie mit der Benutzung fort.

Tritt der gleiche Fehler erneut auf, rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

E4: Die Versorungsfrequenz ist abweichend der angegebenen Werte. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von ⏻ aus, warten Sie bis „H“ von allen Zonen verschwindet, drücken Sie ⏻ und fahren Sie mit der Benutzung fort. Tritt der gleiche Fehler erneut auf, schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von ⏻ aus und wieder an und setzen Sie die Benutzung fort. Tritt der gleiche Fehler erneut auf, rufen Sie den autorisierten Kundendienst..

E5: Die Temperatur innerhalb des Kochfelds ist zu hoch. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von ⏻ aus und lassen Sie die Heizelemente herunterkühlen.

E6: Kommunikationsfehler zwischen Touchscreen und Brenner.

Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

E7: Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

E8: Der Lüftertemperatursensor ist deaktiviert. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

E9: Kalibrierfehler. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

INDHOLD:

Sikkerhedsinstruktioner
Beskrivelse af apparatet.
Tilberedningsoverflade og varmelegemernes kontrolpanel
Betjening af apparatet
Tænd og sluk for apparatet
Tænd og sluk for kogezonerne
Smart Pause
Restvarmeindikator
Sikkerheds-slukkefunktion
Børnesikring
Timer-funktion
Summer
Boost-funktion
Råd og tips
Installation af apparatet
Installationssikkerhed
Montering af kogepladen i bordpladen
Udfør tilslutning af el.
Elektrisk tilslutningsdiagram

SIKKERHEDSADVARSLER

LÆS DISSE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT OG FULDSTÆNDIGT FØR ANVENDELSE AF APPARATET OG LÆG DEM DEREFTER PÅ ET PRAKTISK STED SOM REFERENCE, HVIS DET BLIVER NØDVENDIGT.

DENNE VEJLEDNING ER UDARBEJDET TIL FLERE END ÉN MODEL. DIT APPARAT HAR MÅSKE IKKE ALLE DE FUNKTIONER, SOM ER BESKREVET I DENNE VEJLEDNING. VÆR OPMÆRKSOM PÅ DE UDTRYK, SOM HAR TAL TILKYTTET, MENS DU LÆSER BRUGERVEJLEDNINGEN.

Generelle Sikkerhedsadvarsler

- Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og opefter, samt personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, når de er blevet vejledt eller instrueret i maskinens anvendelse på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn skal ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn uden opsyn.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Man bør undgå at berøre varmelegemerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- ADVARSEL: Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammerne med et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare: opbevar ikke ting på kogepladerne.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke apparatet for at undgå risiko-

en for elektrisk stød.

- På induktionskogeplader må du ikke anbringe metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogezonerne, da de kan blive varme.
- Efter brug af induktionskogeplader skal du slukke varmelegemet på sin kontrol og ikke stole på kogegrejsdetektoren.
- Ved kogeplader med dæksel skal al spild fjernes, inden dækslet tages af. Den varme overflade på kogepladen bør køle af, inden du lukker dækslet.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Anvend ikke krasse, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnlågens glas og andre overflader. Det kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i brud på glasset eller beskadigelse af overfladen.
- Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.

- Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde skal udføres af autoriserede serviceteknikere. Installation og reparationer, der bliver udført af ikke-autoriserede teknikere, kan bringe dig i fare. Det er farligt at ændre eller modificere specifikationerne for apparatet på nogen måde.
- Forud for installationen skal du sikre dig, at de lokale distributionsbetingelser (gastype og tryk eller elektrisk spænding og frekvens) og apparatets krav stemmer overens. Kravene til dette apparat er beskrevet på mærkatet.
- FORSIGTIG: Dette apparat er kun designet til madlavning og er beregnet til indendørs brug i husstande og må ikke anvendes til andre formål eller i nogen anden sammenhæng, som f. eks. anvendelse uden for hjemmet eller

i kommerciel sammenhæng eller som rumopvarmning.

- Alle mulige sikkerhedsforanstaltninger er taget for at sikre din sikkerhed. Du skal være forsigtig under rengøring ikke at komme til at ridse glasset, da glasset kan revne. Undgå at slå eller banke på glasset med tilbehør.
- Sørg for, at netledningen ikke er kilet fast under installationen. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicetekniker eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå fare.

Installationsadvarsler

- Apparatet må ikke anvendes, før det er færdiginstalleret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret tekniker og gjort klart til brug. Producenten er ikke ansvarlig for nogen skade, der kunne være forårsaget af en forkert placering og installation af uautoriserede personer.
- Når du pakker apparatet ud, skal du sikre dig, at det ikke er beskadiget under transporten. I tilfælde af eventuelle fejl: brug ikke apparatet, og kontakt et autoriseret servicecenter straks. Da materialet, der er brugt til emballering (nylon, hæfteklammer, flamingo etc.) kan forårsage skadelige virkninger på børn, skal det indsamles og fjernes straks.
- Beskyt apparatet mod atmosfæriske effekter. Udsæt det ikke for påvirkninger fra sol, regn eller sne etc.
- Materialerne, der omgiver apparatet (kabinettet) skal kunne modstå en temperatur på mindst 100 °C. Temperaturen på kogepladens bundplade kan blive varm under brug. Derfor skal der monteres en skillevæg under apparatet.

• Under brugen

- Læg ikke brændbare eller eksplosive materialer på eller i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Forlad ikke kogepladen under madlavning med faste eller flydende olier. De kan antændes under meget kraftig opvarmning. Hæld aldrig vand på flammer, som er forårsaget af olie. Tildæk gryden eller stegepanden med sit låg for at kvæle de opståede flammer, og sluk for kogepladen.
- Placer altid pander midt på kogezonen, og drej håndtaget(ene) i en position, hvor de ikke kan blive skubbet til eller fanget.
- Hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid, skal du fjerne stikket fra stikkontakten. Efterlad hovedafbryderen slukket. Du skal også lukke for gashanen, når apparatet ikke er i brug.
- Sørg for, at apparatets betjeningsknapper står i ”0” (stop) positionen, når apparatet ikke bruges.

Ved rengøring og vedligeholdelse

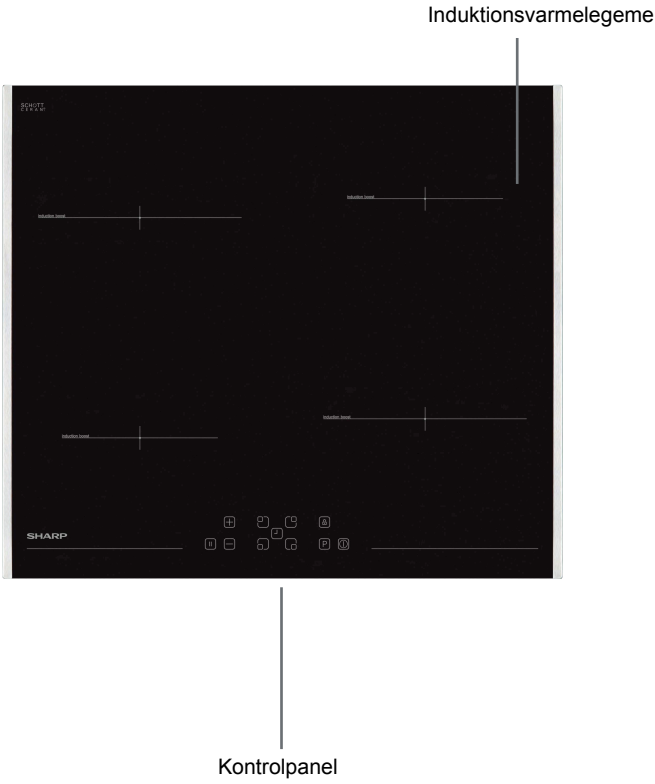
- Sluk altid for apparatet før arbejde med rengøring eller vedligeholdelse. Du kan udføre arbejderne efter at apparatets stik er fjernet fra stikkontakten eller hovedafbryderen er slået fra.
- Fjern ikke betjeningsknapperne, når kontrolpanelet rengøres.
- FOR AT OPRETHOLDE EFFEKTIVITETEN OG SIKKERHEDEN AF APPARATET ANBEFALER VI ALTID AT BRUGE ORIGINALE RESERVEDELE OG ALTID AT TILKALDE VORES AUTORISEREDE SERVICETEKNIKERE, NÅR DER ER BEHOV FOR EN TEKNIKER.

BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN

Kære kunde,

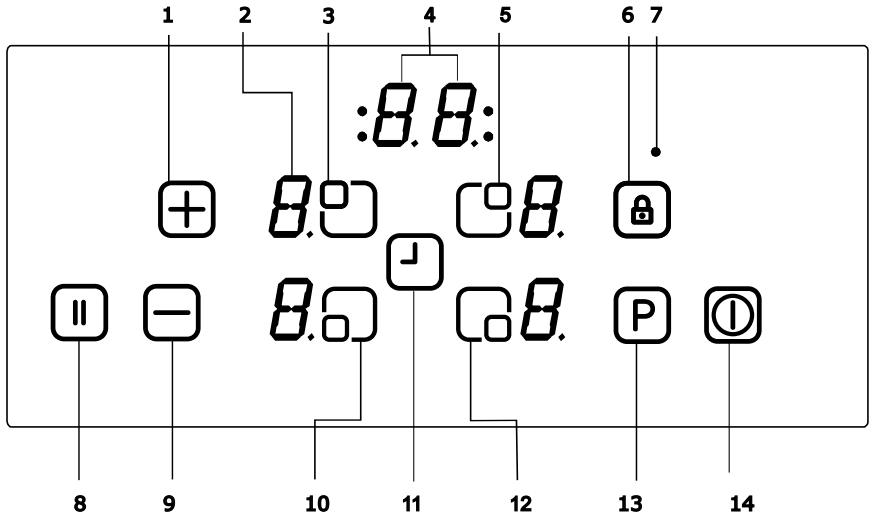
Læs venligst instruktionerne i denne brugervejledning, før du bruger kogepladen, og opbevar den til senere reference.

Kogeoverflade til 4 varmelegemer:



Bemærk: Udseendet af din kogeplade er måske anderledes end modellen vist ovenfor på grund af dens konfiguration.

Kontrolpanel til 4 varmelegemer:



1- Forøg varmetrinnet/timeren
2- Varmelegemedisplay
3- Valg af øverste venstre varmelegeme
4- Timer-display
5- Valg af øverste højre varmelegeme
6- Tastaturlås
7- Indikator for tastaturlås
8- Smart pause
9- Reducer varmetrin/timer
10- Valg af nederste venstre varmelegeme
11- Timer
12- Valg af nederste højre varmelegeme
13- Boost
14- Tænd/Sluk

BRUG AF APPARATET

Brug induktionskogezonerne med egnet kogegrej.

Når netspændingen er slået til, vil alle displayene tænde et øjeblik. Derefter er kogepladen i stand-by-tilstand og er klar til brug.

Kogepladen styres med elektroniske sensorer, som virker ved berøring af de tilhørende sensorer. Hver sensoraktivering er efterfulgt af et lydsignal (summer).

Sådan tændes apparatet:

Tænd for kogepladen ved at trykke på tasten ON/OFF ⏻ Alle varmelegemedisplayene viser et lysende ”0”, og den nederste prik til højre blinker. (Hvis der ikke vælges en kogezone inden 20 sekunder, vil kogepladen slukkes automatisk.)

Sådan slukkes apparatet:

Kogepladen slukkes når som helst ved et tryk på ⏻ .
ON/OFF tasten ⏻ har altid prioriteret i slukfunktionen.

Sådan tændes der for kogezonerne:

Rør den varmelegemevalgtast, som du ønsker at tilberede mad på. Der er en fast lysende indikation på det valgte varmelegemedisplay, og de blinkende prikker på de andre display slukker.

Vælg temperaturindstillingen ved at bruge Forøg varmetrinstasten ⊕ eller Sænk varmetrinstasten ⊖ . Kogezonen er nu klar til at lave mad på. Vælg det ønskede varmetrin, og tryk derefter på P-tasten for at aktivere boost-funktionen, for derved hurtigst at bringe grydens indhold i kog.

Sådan slukkes kogezonerne:

Vælg den kogezone, du ønsker at slukke ved at trykke på den tilsvarende Forøg varmetrinstast ⊕ .

Brug ⊖ tasten og skru temperaturen ned til "0". (Du kan også anvende ⊕ og ⊖ tasterne samtidigt og derved skrue varmetrinnet ned til "0")

Hvis kogezonen er varm, vil et "H" blive vist i stedet for "0".

Sådan slukkes alle kogezonerne:

Tryk på ⏻ tasten for at slukke for alle kogezoner på én gang.

I stand-by-tilstand vil et "H" vises på alle kogezoner, der er varme.

Restvarmeindikator:

Restvarmeindikatoren angiver, at den glaskeramiske overflade er meget varm i kogezonens omkreds.

Når kogezonen er slukket, vil det tilsvarende display vise et "H", indtil den tildelte kogezones temperatur har nået et ikke kritisk niveau.

Sikkerheds-slukfunktionen:

Alle kogezoner vil slukkes efter et fastsat længste driftstid, his varmetrinnene ikke ændres. Alle ændringer af kogezoner forlænger den maksimale driftstid med den oprindelige værdi for driftstidens begrænsning. Den maksimale driftstid afhænger af det valgte varmetrin.

Vent indtil 'F' forsvinder i alle zoner. Tænd derefter kogepladen ved at trykke på ⏻ og fortsæt brugen.

Varmeindstil-ling	Sikkerheds-sluk efter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer

Børnesikring:

Efter at have tændt for kogepladen kan børnesikringen slås til. For at slå børnesikringen til, skal du samtidigt trykke på den forreste Forøg varmetrinstast ⊕ og sænk varmetrinstast ⊖ og derefter trykke på Forøg varmetrinstasten ⊕ igen. "L" betyder LÅST og vises i alle kogezonedisplay, og kogepladen kan ikke anvendes. (His en kogezone er varm, vil "L" og "H" vises på skift.)

Kogepladen vil forblive låst, indtil den bliver låst op, selv om kogepladen har været slukket og tændt igen.

For at afbryde børnesikringen skal du først tænde kogepladen. Du skal samtidigt trykke på den forreste Forøg varmetrinstast ⊕ og Sænk varmetrinstast ⊖ og derefter trykke på Sænk varmetrins

tasten ⊖ igen. "L" vil forsvinde fra displayene, og kogepladen vil blive slukket.

Tastaturlås

Tastaturlåsefunktionen bruges til at blokere og sætte kogepladen i en Sparetilstand under drift. Ændringer ved knaptryk, som f. eks. Hæve et varmetrin og andet er ikke muligt. Det er kun muligt at slukke for apparatet.

Låsefunktionen er aktiv, hvis tastaturlåsknappen 🔒 trykkes ned i mindst 2 sekunder. Handlingen bekræftes af summeren. Efter vellykket handling i mere end 2 sek. Vil tastaturlåsindikatoren blinke, og kogepladen er låst.

Timer-funktion:

Timer-funktionen findes i to versioner:

Minutur (1..99 min):

Minuturet virker, selv om kogezonerne er slukket. Timer-displayet viser "00" med en blinkende prik.

Tryk på timer-indstillingstasten ⊕ for at øge tiden eller tryk på ⊖ for at mindske tiden. Indstillingsområdet ligger mellem 0 og 99 minutter. Hvis der ikke sker noget i 10 sekunder, vil minuturet blive indstillet, og den blinkende prik vil forsvinde. Når minuturet er indstillet, vil tiden tælle

ned i henhold til indstillingen.

Når tiden er gået, lyder et signal, og minuturets display blinker. Lydsignalet standser automatisk efter 30 sekunder og/eller ved tryk på en af tasterne.

Minuturet kan ændres eller afbrydes når som helst ved at trykke på Forøg timer-tasten ⊕ og/eller trykke på Sænk timer-tasten ⊖ . Slukning af kogepladen ved et tryk på ⏻ når som helst, vil også slukke minuturet.

Kogezone-timer (1..99 min):

Når kogepladen er tændt, kan en individuel timer programmeres til hver kogezone.

Vælg en kogezone. Vælg derefter temperaturindstillingen, og aktivér til sidst timer-indstillingstasten ⏲ . Timeren kan programmeres som en Sluk-funktion for en kogezone. Rundt om timeren er der anbragt fire lysdioder. Disse angiver, for hvilken kogezone timeren er aktiveret.

10 sekunder efter den seneste indstilling vil timer-displayet skifte over til den timer, der vil løbe ud næste gang (hvis der er programmeret for mere end én kogezone).

Når timeren er løbet ud, lyder der et signal, og timer-displayet viser "00" fast, og lysdioden for den tildelte kogezone blinker. Den programmerede kogezone slukkes og "H" vises, hvis kogezonen er varm.

Lydsignalet og den blinkende lysdiode vil standse automatisk efter 30 sekunder, og/eller ved et tryk på en tilfældig tast.

Summer:

Når kogepladen er i brug, bliver følgende aktiviteter signalleret vha. en summer:

Normalt tryk på en tast vil sende et kort lydsignal.

Vedblivende tryk på taster over en længere periode (10 sekunder) vil sende et længere intermitterende lydsignal.

Boost-funktion:

En kogezone skal vælges, et varmetrin skal være indstillet til "ønskede madlavningsniveau" og P (Boost)-tasten skal der trykkes på igen.

Boost-funktionen kan aktiveres, hvis induktionskogepladen accepterer indstillingen for denne kogezone. Hvis Boost-funktionen er aktiv, vises et „P" i det tilsvarende display.

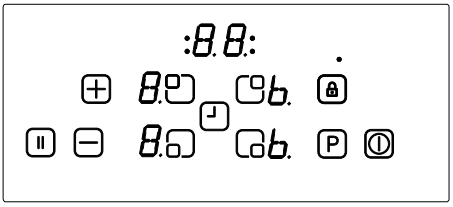
At aktivere Boost-funktionen kan overstige den maksimale effekt og den integrerede strømstyring vil blive aktiveret.

Den nødvendige reduktion af strømforbrug bliver vist ved at det tilsvarende kogezone-display vil blinke. Det blinker i 3 sekunder og tillader yderligere tilpasning af indstillingerne , inden strømforbruget reduceres.

Kogefunktion**

Denne funktion giver kogende vand, som holdes nær kogepunktet. Der skal trykkes på varmelegemevalgtasten to gange for at aktivere kogefunktionen. Når kogefunktionen er aktiv, vil det tilsvarende display vise et 'b'. Når vandet koger, afgiver kogepladen et bip-signal. Dette signal angiver, at kogepunktet er nået,

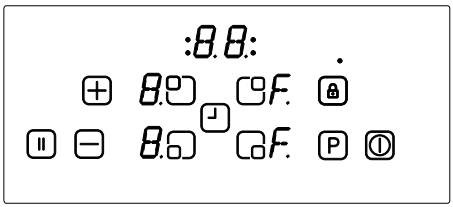
Og småkogning er påbegyndt.



Det bageste højre kogezone-display viser kogefunktionen.

Stegefunktion

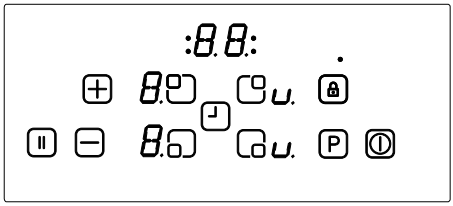
Denne funktion giver stegeolien en temperatur på ca. 160 °C. For at aktivere stegefunktionen skal der trykkes på Varmelegemevalgtasten tre gange. Når stegefunktionen er aktiv, viser det tilsvarende display et 'F'. Kogepladen afgiver et bip efter et stykke tid. Dette signal angiver at olien er klar til stegning.



Det forreste højre varmelegeme-display angiver stegefunktionen

Hold varm-funktionen**

Denne funktion sørger for, at retten automatisk holdes varm ved ca. 50 °C . For at aktivere Hold varm-funktionen, skal der trykkes på Varmelegemevalgtasten fire gange. Når Hold varm-funktionen er aktiv, viser det tilsvarende display et 'u'.

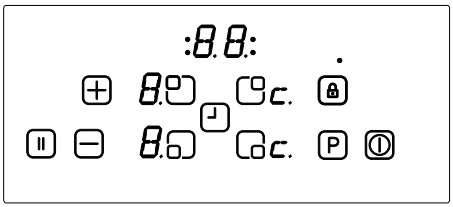


Det bageste højre varmelegeme-display angiver Hold varm-funktionen.

Chokolade smelte-funktion

Denne funktion sørger for, at smeltning af chokolade eller lignende automatisk holdes på ca. 40 °C .

For at aktivere Chokolade smelte-funktionen skal der trykkes på Varmelegemevalgtasten fem gange. Når Chokolade smelte-funktionen er aktiv, viser det tilsvarende display et 'c'.



Det forreste højre varmelegeme-display angiver Chokolade smelte-funktionen.

**Disse er aktive, og tiden kan variere afhængigt af mængden af mad og grydens kvalitet. 1,5 liter

vand og 0,5 liter olie giver den bedste ydeevne med disse funktioner.

Smart pause

Smart pause, hvis den er aktiveret, reducerer effekten på alle varmelegemer, som er tændte.

Hvis du slår Smart pause fra igen, vil varmelegemerne automatisk vende tilbage til det tidligere niveau.

Hvis Smart pause ikke bliver slået fra, vil kogepladen slukkes efter 30 minutter.

Tryk på (⏸) for at aktivere Smart pause. Effekten til de aktive varmelegemer vil blive reduceret til trin 1 og “II” vil vises i alle displayene.

Tryk på (⏸) igen for at slå Smart pause fra igen. “II” vil forsvinde, og varmelegemerne vil skrues op til det tidligere indstillede niveau.

RÅD OG TIPS

Kogegrej

· Brug tykt, fladt og glatbundet køkkengrej, som har samme diameter som varmelegemet. Dette vil reducere tilberedningstiderne.

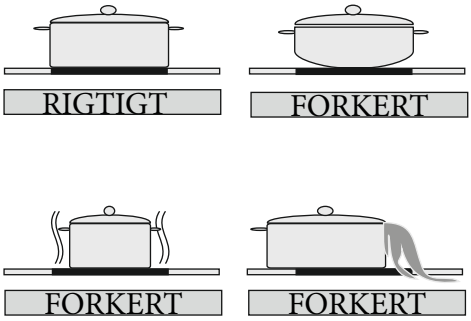
· Køkkengrej, der er lavet af stål, emaljeret stål, støbejern og rustfrit stål (hvis de er korrekt mærkede af fabrikanten) vil give de bedste resultater.

· Køkkengrej, der er lavet f emaljeret stål- eller aluminiums- eller kobberbunde kan afsætte metalliske rester på kogepladen. De kan være svære at fjerne, hvis de bliver siddende for længe. Rengør kogepladen efter hver brug.

· Køkkengrej er egnet til induktion, hvis en magnet bliver hængende på bunden af grejet.

· Køkkengrej skal placeres midt på en kogezone. Hvis det ikke er placeret korrekt, vises (don’t know what)

· Når du bruger visse pander, kan du få forskellige lyde fra panderne. Dette skyldes konstruktionen af panderne og påvirker ikke ydelsen eller sikkerheden af kogepladen.



Energibesparelse

· Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk tilpasse sig til størrelsen af køkkengrejets bund op til en vis grænse. Den magnetiske del af køkkengrejets bund skal dog have en mindste diameter, afhængigt af størrelsen af kogezonen.

· Anbring køkkengrejet på kogezonen, før der tændes for varmelegemet. Hvis der tændes, inden køkkengrejet er sat på, så virker kogezonen ikke og kontrol-displayet vises.

· Brug låg for at reducere tilberedningstiden.

· Når væsken koger, skal varmetrinnet reduceres.

· Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.

· Vælg den korrekte temperatur til madlavningen.

Eksempler på madlavningsopgaver

Oplysningerne i det følgende skema er kun vejledende.

Indstillinger	Brug i
0	Element slukket
1 - 3	Fin advarsel
4 - 5	Sagte simren, langsom advarsel
6 - 7	Genopvarmning og kraftig simren
8	Kogning, sautering og indtørring
9	Maksimum varme
P	Boost-funktion

Tips om rengøring

· Brug ikke slibende svampe, ætsende rengøringsmidler, spraydåser eller skarpe genstande til rengøring af kogepladen.

· Brug en fugtig klud og opvaskemiddel for at fjerne mad, der er brændt på.

· Du kan bruge en skraber til rengøring af fødevarer eller rester. Klistrede fødevarer skal rengøres umiddelbart, når de spildes, før glaspladen er afkølet.

· Pas på ikke at ridse silikonelisterne langs kanterne af glaspladen, når du bruger en skraber.

· Skraberen har et barberblad siddende. Derfor skal den holdes på afstand til børn.

· Brug en speciel keramisk kogepladerenser på glaspladen, mens den stadig er varm. Skyl og tør efter med en ren klud eller papirserviet.

INSTALLATION AF APPARATET

ADVARSEL:

Den elektriske tilslutning af denne kogeplade skal foretages af en autoriseret servicetekniker eller en autoriseret elektriker i henhold til instruktionerne i denne vejledning og i overensstemmelse med de gældende lovbestemmelser I tilfælde af eventuelle skader, som opstår på grund af forkert tilslutning eller installation, vil garantien ikke være gyldig. * Dette apparat skal jordforbindes.

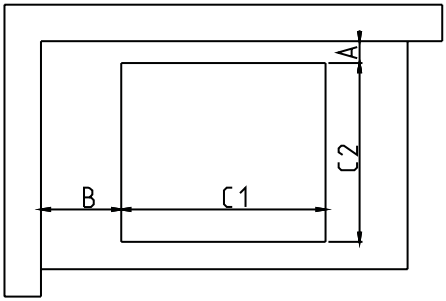
Installationssikkerhed

▪ Alle overflader oven over kogepladen skal være mindst 65 cm over kogepladen.

· Emhætte skal være opsat i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger.

· Væggen, som er i kontakt med bagsiden af kogepladen, skal være af brandsikkert materiale.

· Netledningen må ikke være længere end 2 meter.



CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

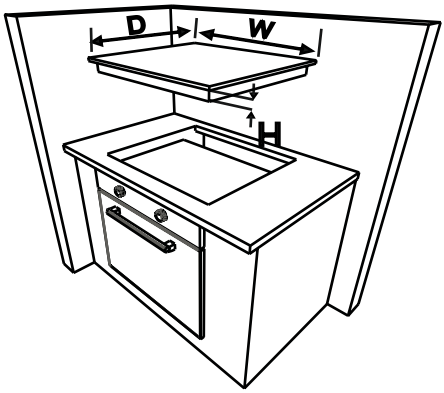
Montering af kogepladen i bordpladen

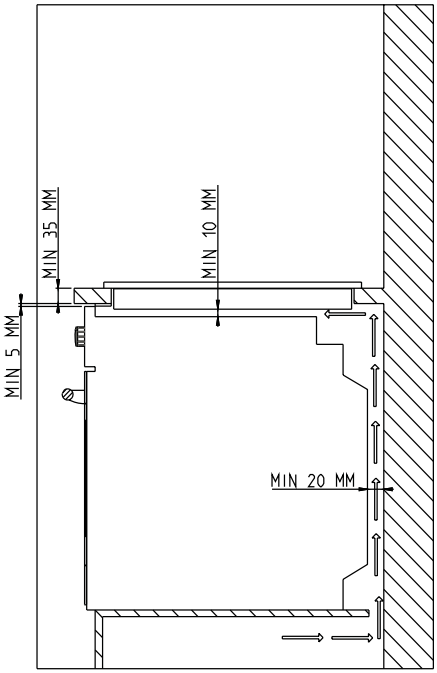
· Kogepladen kan indsættes i ethvert køkkenbord, forudsat det er varmeresistent op til mindst 90 ºC.

· Skab en åbning med de dimensioner, der er vist i billedet nedenfor og på næste side.

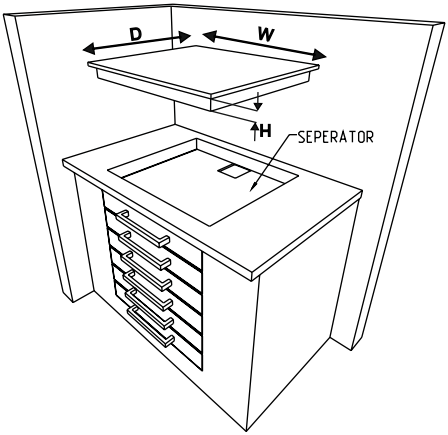
· Induktionskogepladen kan bygges ind i 25 til 40 mm tykke bordplader.

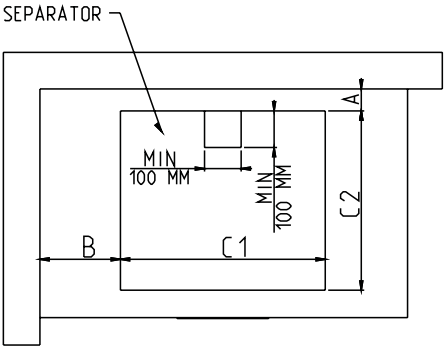
PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

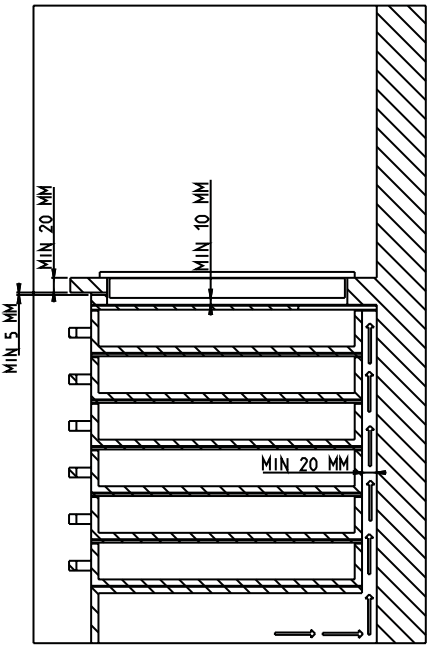




PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53





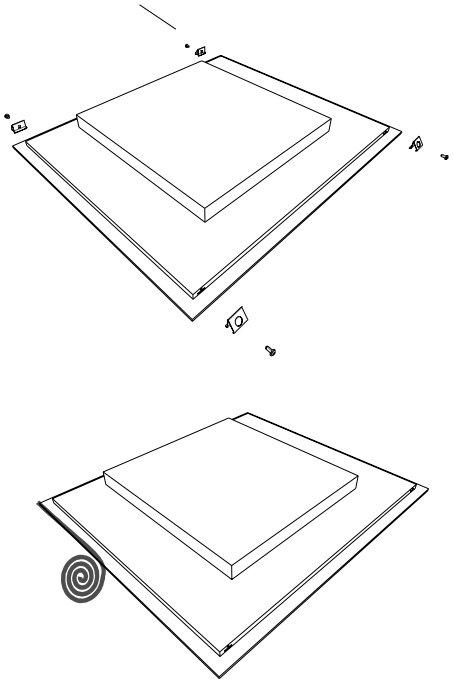


· Påfør den ensidige selvklæbende forseglingstape hele vejen rundt om underkanten af kogefladen og langs den ydre kant af det glaskeramiske panel Stræk ikke tapen.

CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

Skru de 4 bordmonteringsbeslag fast på kogepladens sidevægge.



Monteringsbeslag til bordplade

Udfør tilslutning af el.

Før du tilslutter kogepladen, skal du tjekke at:

Netspændingen er den samme som angivet på typeskiltet, som er placeret på bagsiden af din kogeplade.

Strømkredsen er dimensioneret til kogepladens belastning (se typeskiltet).

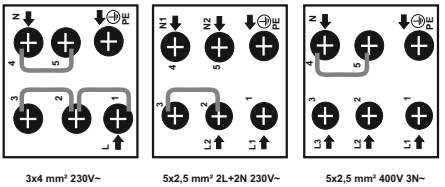
Strømforsyningen har en jordforbindelse, der opfylder bestemmelserne i gældende lovgivning og er i god stand.

Der skal være let adgang til kontakten, når kogepladen er installeret.

Hvis der ikke er en dedikeret komfurstikkontakt med sikring, skal en sådan installeres af en kvalificeret elektriker, før kogepladen tilsluttes.
Et godkendt kabel skal tilsluttes fra forbrugerkontakten (sikringstavlen) og være beskyttet af sin egen 50 A sikring eller strømafbryder (MCB). Elektrikeren skal levere en stikkontakt med alle ben i, som skal have sin egen sikring. Stikkontakten skal afbryde både fasen og nullen med en indbyrdes afstand på mindst 3,0 mm.

Stikkontakten med egen sikring skal sætte ind i køkkenvæggen, oven over bordpladen og ved siden af kogepladen, ikke over den i henhold til IEE-regulativerne. Tilslut stikkontakten til en samledåse, som skal være anbragt på væggen ca. 61cm (24 tommer) over gulvet og bag ved kogepladen. Kogepladens strømforsyningskabel kan nu tilsluttes. Tilslut den ene ende til samledåsen, og tilslut den anden ende til kogepladens strømtilslutningsboks, som sidder på bagsiden af kogepladen. Afmonter dækslet til strømtilslutningsboksen og monter kablet i overensstemmelse medtilslutningsdiagrammet.

Strømforsyningskablet skal placeres væk fra direkte varmekilder.



3x4 mm² 230V~ 5x2,5 mm² 2L+2N 230V~ 5x2,5 mm² 400V 3N~

Kablet til induktionskogepladen skal være H05VV-F 3X4 mm² 60227 IEC 53 ••.. Tilslutningsdiagrammet findes på undersiden af apparatet.

FEJLKODER

Hvis der opstår en fejl, vil det blive vist på varmelegemedisplayene.

E1: Køleventilatoren er ikke aktiv. Kontakt autoriseret servicecenter.

E3: Spændingen er højere end de nominelle værdier. Sluk for kogepladen ved at trykke på ⏻ , vent indtil "H" forsvinder fra alle zoner. Tænd for kogepladen igen ved at trykke p ⏻ og fortsæt med at bruge den. Hvis samme fejl forekommer igen, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

E4: Frekvensen er forskellig fra de nominelle værdier. Sluk for kogepladen ved at trykke på ⏻ ,vent indtil "H" forsvinder fra alle zoner. Tænd for kogepladen igen ved at trykke p ⏻ og fortsæt med at bruge den Hvis den samme fejl opstår igen, så sluk og tænd for kogepladen ved at trykke på ⏻ og fortsæt med at bruge den. Hvis samme fejl opstår igen, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

E5: Kogepladens temperaur indvendigt er for høj. Sluk for kogepladen ved at trykke på ⏻ Lad varmelegemerne køle af.

E6: Kommunikationsfejl mellem touchkontrolenheden og varmelegeme. Kontakt et autoriseret servicecenter.

E7: Spoletemperatursensoren er inaktiveret. Kontakt et autoriseret servicecenter.

E8: Sensoren for køleventilatoren er inaktiveret. Kontakt et autoriseret servicecenter.

E9: Kalibreringsfejl. Kontakt et autoriseret servicecenter.

ÍNDICE:

Instrucciones de seguridad
Descripción del electrodoméstico
Superficie de cocción y panel de control de los fogones
Funcionamiento del electrodoméstico
Encendido y apagado del electrodoméstico
Encendido y apagado de las zonas de cocción
Pausa inteligente
Indicador de calor residual
Función de apagado de seguridad
Bloqueo para niños
Función de temporizador
Señal acústica
Función de aceleración
Consejos y recomendaciones
Instalación del electrodoméstico
Seguridad de la instalación
Montaje de la placa en una encimera
Realización de una conexión eléctrica
Diagrama de conexiones eléctricas

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ATENTAMENTE Y EN SU TOTALIDAD ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO. GUÁRDELAS EN UN LUGAR ADECUADO PARA CONSULTARLAS EN CASO NECESARIO.

ESTE MANUAL SE HA PREPARADO PARA MÁS DE UN MODELO. ES POSIBLE QUE SU ELECTRODOMÉSTICO NO TENGA ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ESTE MANUAL. PRESTE ATENCIÓN A LAS EXPRESIONES QUE CONTIENEN NÚMEROS MIENTRAS LEE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.

Advertencias de seguridad generales

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y entienden el riesgo que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus piezas accesibles se calientan al usarlos. Debe prestar atención para evitar tocar los elementos que se calientan. Se debe mantener alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén supervisados continuamente.
- ADVERTENCIA: La cocción no supervisada en una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. NUNCA debe intentar apagar el fuego con agua; desconecte el electrodoméstico y,

a continuación, cubra la llama, por ejemplo, con una tapadera o una manta ignífuga.

- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no coloque objetos encima de las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, desconecte el dispositivo para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.
- En lo que respecta a las placas de inducción, no se deben colocar objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, encima de la placa, ya que se pueden calentar.
- Después de usar la placa de inducción, apague el elemento de la placa con el control y no confíe en el detector de sartenes.
- En el caso de las placas que incluyen una tapa, debe limpiar los derrames de la tapa antes de abrirla. Además, debe dejar que la superficie de la placa se enfríe antes de cerrar la tapa.
- El electrodoméstico no debe ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno u otras superficies, ya que pueden rayar la superficie y esto provocaría que el cristal se rompa o se dañe la superficie.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el electrodoméstico.
- El electrodoméstico se ha fabricado de conformidad con todos los

estándares y normas locales e internacionales aplicables.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo exclusivamente por técnicos autorizados. Los trabajos de instalación y reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados pueden ponerle en peligro. Es peligroso realizar cualquier alteración o modificación de las especificaciones del electrodoméstico.
- Antes de instalar el producto, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo de gas y presión de gas, o tensión y frecuencia de la electricidad) y los requisitos del electrodoméstico sean compatibles. Los requisitos de este electrodoméstico se indican en la etiqueta.
- PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se ha diseñado exclusivamente para cocinar alimentos y se le debe dar exclusivamente un uso doméstico e interior. No se debe utilizar con ningún otro fin ni con ninguna otra aplicación como, por ejemplo, un uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Como el cristal se puede romper, debe tener cuidado al limpiar el producto para evitar rayarlo. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no se quede atrapado durante la instalación. Si el cable eléctrico resulta dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su agente del servicio técnico u otras personas con cualificaciones similares para evitar peligros.

Advertencias relativas a la instalación

- No utilice el electrodoméstico antes de instalarlo completamente.
- El electrodoméstico debe ser instalado por un técnico autorizado, que debe ponerlo en marcha. El fabricante no asume ningún tipo de responsabilidad por los daños que se puedan derivar de una colocación y una instalación incorrectas por parte de personas no autorizadas.
- Al desembalar el electrodoméstico, asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte. Si observara cualquier defecto, no use el electrodoméstico y póngase en contacto de inmediato con un agente del servicio técnico autorizado. Como los materiales utilizados en el embalaje (nylon, grapas, poliestireno, etc.) pueden provocar daños a los niños, dichos materiales se deben recoger y eliminar de inmediato.
- Proteja el electrodoméstico de los efectos atmosféricos. No debe exponerlo a dichos efectos, como el sol, la lluvia, la nieve, etc.
- Los materiales circundantes del electrodoméstico (armario) deben poder resistir una temperatura mínima de 100 °C.

La temperatura de la superficie inferior de la placa puede aumentar cuando la placa está en marcha. Por lo tanto, se debe instalar una tabla debajo del producto.

- **Durante el uso**
- No coloque materiales inflamables o combustibles sobre el electrodoméstico o cerca del mismo mientras esté funcionando.
- No deje la placa sin supervisión mientras esté cocinando con aceites sólidos o líquidos, ya que podrían arder debido a un calentamiento extremo. Nunca debe echar agua a las llamas provocadas por aceites. Cubra la sartén o la freidora con su tapa para ahogar la llama que se haya producido en ese caso y apague la placa.
- Siempre debe colocar las sartenes en el centro de la zona de cocción y girar los mangos hasta una posición segura, de forma que no se puedan golpear ni agarrar.
- Si no va a utilizar el electrodoméstico durante mucho tiempo, desenchúfelo. Mantenga desconectado el control principal. Además, cuando no vaya a utilizar el electrodoméstico, cierre la llave del gas.
- Asegúrese de que los botones de control del electrodoméstico siempre estén en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.

Durante la limpieza y el mantenimiento

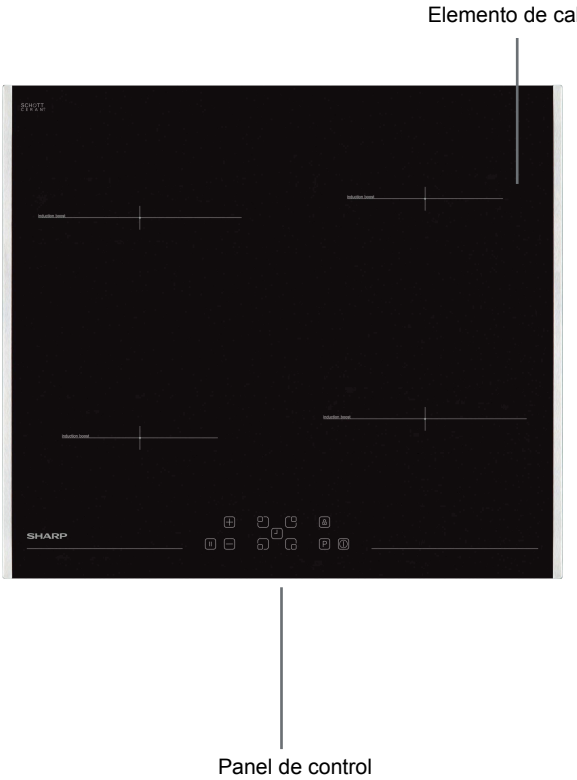
- Siempre debe apagar el electrodoméstico antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento. Puede hacerlo desenchufando el electrodoméstico o apagando los interruptores principales.
- No extraiga los botones de control para limpiar el panel de control.
- PARA MANTENER LA EFICIENCIA Y LA SEGURIDAD DEL ELECTRODOMÉSTICO, LE RECOMENDAMOS QUE UTILICE SIEMPRE PIEZAS DE RECAMBIO ORIGINALES Y QUE ACUDA EXCLUSIVAMENTE A NUESTROS AGENTES DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADOS EN CASO NECESARIO.

DESCRIPCIÓN DE LA PLACA

Estimado cliente:

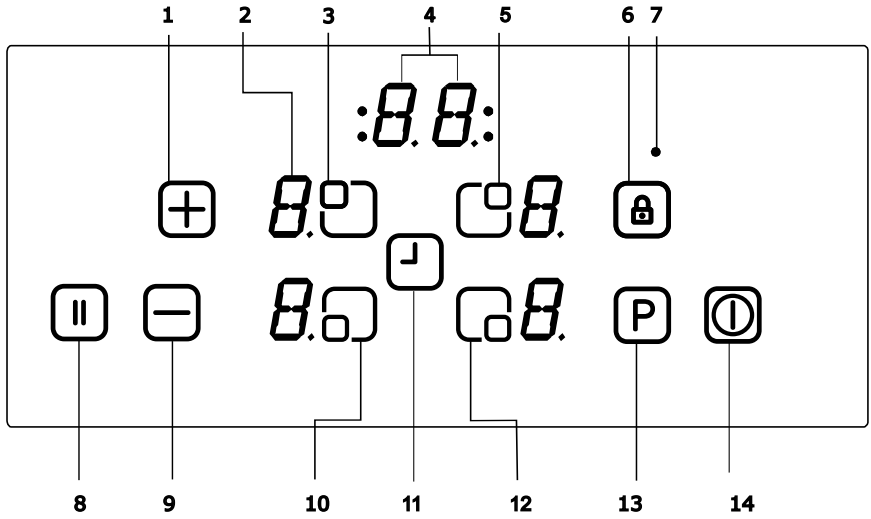
Lea las instrucciones de esta guía de uso antes de utilizar la placa y guárdela para poder consultarla en el futuro.

Superficie de cocción para 4 fogones:



Nota: El aspecto de la placa puede ser distinto al del modelo mostrado debido a su configuración.

Panel de control para 4 fogones:



1 - Ajuste/temporizador de aumento de calor
2 - Indicador de fogón
3 - Selección del fogón superior izquierdo
4 - Indicador del temporizador
5 - Selección del fogón superior derecho
6 - Bloqueo de teclas
7 - Indicador de bloqueo de teclas
8 - Pausa inteligente
9 - Ajuste/temporizador de reducción de calor
10 - Selección del fogón inferior izquierdo
11 - Temporizador
12 - Selección del fogón inferior derecho
13 - Aceleración
14 - Encendido/Apagado

FUNCIONAMIENTO DEL ELECTRODOMÉSTICO

Utilice las zonas de cocción de inducción con recipientes adecuados.

Una vez conectada la electricidad, todos los indicadores se encenderán brevemente. A continuación, la placa quedará en modo de espera y estará lista para ponerla en marcha.

La placa se controla con sensores electrónicos que funcionan tocando los sensores correspondientes. Cada activación de sensor va seguida de una señal acústica.

Encendido del electrodoméstico:

Encienda la placa tocando la tecla ON/OFF ⏻ . Todos los fogones mostrarán un “0” estático y parpadearán los puntos de la parte inferior derecha. (Si no se selecciona ninguna zona de cocción en 20 segundos, la placa se apagará automáticamente).

Apagado del electrodoméstico:

Puede apagar la placa en cualquier momento tocando ⏻ .
La tecla ON/OFF ⏻ siempre tiene prioridad en la función de apagado.

Encendido de las zonas de cocción:

Toque la tecla de selección del fogón en el que desee cocinar. En el indicador del fogón seleccionado se verá un punto estático y se apagarán todos los puntos parpadeantes del resto de indicadores.

Seleccione la temperatura con la tecla de aumento de calor ⊕ o la tecla de reducción de calor ⊖ . El elemento estará listo para cocinar. Para que la ebullición resulte más rápida, seleccione el nivel de cocción deseado y luego toque la tecla P para activar la función de aceleración.

Apagado de las zonas de cocción:

Seleccione el elemento que desee apagar pulsando la tecla de aumento de calor correspondiente ⊕ .

Mediante la tecla ⊖ ,
reduzca la temperatura a “0”. (También puede reducir la temperatura a “0” pulsando las teclas ⊕ y ⊖ al mismo tiempo).

Si la zona de cocción está caliente, aparecerá “H” en vez de “0”.

Apagado de todas las zonas de cocción.

Para apagar todas las zonas de cocción al mismo tiempo, toque la tecla ⏻ .

En el modo de espera, aparece una “H” en todas las zonas de cocción que están calientes.

Indicador de calor residual:

El indicador de calor residual indica que la vitrocerámica presenta una temperatura peligrosa si se toca en la circunferencia de una zona de cocción.

Después de apagar la zona de cocción, el indicador respectivo muestra una “H” hasta que la temperatura de la zona de cocción asignada alcance un nivel no peligroso.

Función de apagado de seguridad:
Cada zona de cocción se apagará una vez transcurrido un tiempo de funcionamiento máximo definido si no se modifica el ajuste de calor. Cada vez que se modifica la zona de cocción, el tiempo de funcionamiento máximo vuelve al valor inicial del límite de tiempo de funcionamiento. El tiempo de funcionamiento máximo depende del nivel de temperatura seleccionado.

Espere hasta que desaparezca la señal “F” de todas las zonas, encienda la placa tocando ⏻ y siga usando el electrodoméstico.

Ajuste del calor	Apagado de seguridad después de
1-2	6 horas
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1,5 horas

Bloqueo para niños:
Una vez encendido el control, se puede activar la función de bloqueo para niños. Para activar el bloqueo para niños, pulse al mismo tiempo la tecla de aumento de calor delantera ⊕ y la tecla de reducción de calor ⊖, y luego pulse de nuevo la tecla de aumento de calor ⊕. El símbolo “L”, que significa BLOQUEADO, aparecerá en los indicadores de todos los fogones y el control no se podrá modificar. (Si una zona de cocción está caliente, se visualizarán los símbolos “L” y “H” por turnos).

La placa seguirá bloqueada hasta que se desbloquee, aunque el control se encienda y apague.

Para desactivar el bloqueo para niños, primero debe encender la placa. Pulse al mismo tiempo la tecla de aumento de calor delantera ⊕ y la tecla de reducción de calor ⊖, y luego pulse de nuevo la tecla de reducción de calor ⊖. El símbolo “L” desaparecerá en la pantalla y la placa se apagará.

Bloqueo de teclas
La función de bloqueo de teclas sirve para bloquear y poner el electrodoméstico en modo de ahorro durante su funcionamiento. No podrá realizar modificaciones táctiles como, por ejemplo, el aumento del nivel de calor y otros ajustes. Solo podrá apagar el electrodoméstico.

La función de bloqueo se activará si pulsa el botón de bloqueo de teclas 🔒 durante al menos 2 segundos. Esta operación se confirma con una señal acústica. Tras pulsar el botón durante más de 2 segundos, el indicador de bloqueo de teclas parpadeará y la placa quedará bloqueada.

Función de temporizador:
La función de temporizador se lleva a cabo en dos versiones:
Temporizador del minutero (1...99 min):
El temporizador del minutero se puede activar si las zonas de cocción están apagadas. En el temporizador se visualizará “00” con un punto parpadeante.
Toque la tecla de ajuste del temporizador ⊕ para aumentar

el tiempo o toque ⊖ para reducir el tiempo. El intervalo de ajuste se encuentra entre 0 y 99 minutos.
Si no se utiliza en 10 segundos, el temporizador del minutero quedará ajustado y desaparecerá el punto parpadeante. Una vez programado el temporizador, el tiempo transcurre con arreglo al ajuste.

Una vez agotado el tiempo, se escuchará una señal y parpadeará el indicador del temporizador. La señal acústica se detendrá automáticamente una vez transcurridos 30 segundos o pulsando cualquier tecla.

El temporizador del minutero se puede modificar o desactivar en cualquier momento pulsando la tecla de aumento del temporizador ⊕ y la tecla de reducción del temporizador ⊖. Si se desconecta la placa tocando ⏻ en cualquier momento, también se desconectará el temporizador del minutero.

Temporizador de zona de cocción (1...99 min):

Cuando se enciende la placa, se puede programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

Seleccione una zona de cocción, luego seleccione el valor de temperatura y, por último, active la tecla de ajuste ⏲. El temporizador se puede programar como función de apagado de una zona de cocción. Las cuatro luces LED se distribuyen alrededor del temporizador. Estas luces indican cuál es la zona de cocción que tiene activado el temporizador.

Cuando transcurren 10 segundos después de la última operación, el indicador del temporizador cambia al temporizador que se vaya a poner en marcha a continuación (en caso de que se haya programado más de una zona de cocción).

Una vez agotado el tiempo programado, se escuchará una señal y el indicador mostrará “00” estáticamente; la luz LED del temporizador de la zona de cocción asignada parpadeará. La zona de cocción programada se apagará y se visualizará el símbolo “H” si la zona de cocción está caliente.

La señal acústica y el parpadeo de la luz LED del temporizador se detendrán automáticamente una vez transcurridos 30 segundos o pulsando cualquier tecla.

Señal acústica:

Mientras la placa está en marcha, las actividades siguientes se indican mediante una señal acústica:
Activación normal de las teclas con una señal acústica breve
Uso continuado de las teclas durante más tiempo (10 segundos) con una señal acústica intermitente y más larga.

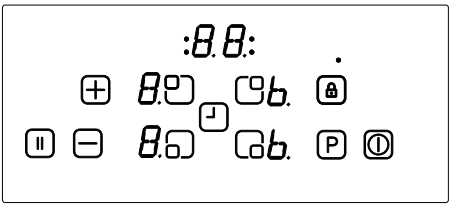
Función de aceleración:

Seleccione una zona de cocción, programe el nivel de cocción con el “nivel de cocción deseado” y pulse de nuevo la tecla P (aceleración).
La función de aceleración se puede activar si el módulo de inducción acepta la programación de esta zona de cocción. Si la función de aceleración está activa, aparecerá una

“P” en el indicador correspondiente. La activación de la aceleración puede superar la potencia máxima y se activará el control de potencia integrado. La reducción de potencia necesaria se visualiza con el parpadeo del indicador de la zona de cocción correspondiente. El parpadeo se mantiene durante 3 segundos y permite otras adaptaciones de los ajustes antes de reducir la potencia.

Función de hervir**

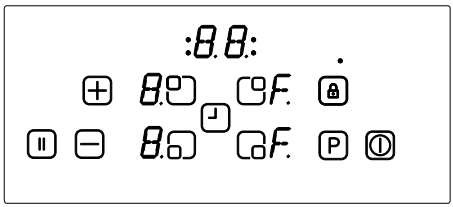
Esta función permite hervir agua y mantenerla cerca del punto de ebullición. Para activar la función de hervir, toque dos veces la tecla de selección de fogón. Cuando la función de hervir está activa, el indicador correspondiente muestra el símbolo “b”. Después de hervir el agua, el fogón emite una señal acústica, que indica que la ebullición ha terminado y se mantiene la cocción a fuego lento.



El indicador del fogón trasero derecho muestra la función de ebullición.

Función de freír

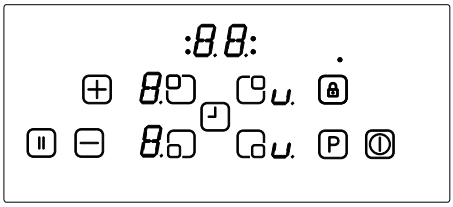
Esta función permite freír el aceite a una temperatura aproximada de 160 °C. Para activar la función de freír, toque la tecla de selección de fogón tres veces. Cuando la función de freír está activa, el indicador correspondiente muestra el símbolo “F”. El fogón emite una señal acústica después de un tiempo. Esta señal indica que el aceite está listo para freír.



El indicador del fogón delantero derecho muestra la función de freír.

Función de mantenimiento del calor**

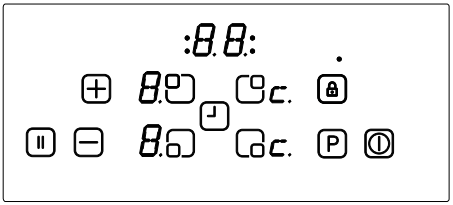
Esta función permite que el plato se mantenga automáticamente a unos 50 °C . Para activar la función de mantenimiento del calor, toque cuatro veces la tecla de selección de fogón. Cuando la función de mantenimiento de calor está activa, el indicador correspondiente muestra el símbolo “u”.



El indicador del fogón trasero derecho muestra la función de mantenimiento del calor.

Función de chocolate fundido

Esta función permite mantener automáticamente la temperatura del chocolate fundido o alimentos similares a unos 40 °C.
Para activar la función de chocolate fundido, toque cinco veces la tecla de selección de fogón. Cuando la función de chocolate fundido está activa, el indicador correspondiente muestra el símbolo “c”.



El fogón delantero derecho muestra la función de chocolate fundido.
**Estas funciones y el tiempo varían según la cantidad de alimentos y la calidad del recipiente.
Una cantidad de 1,5 litros de agua y 0,5 litros de aceite proporciona los mejores resultados de cocción con esta función.

Pausa inteligente

La pausa inteligente, cuando está activada, reduce la potencia de todos los quemadores encendidos.
Si, a continuación, desactiva la pausa inteligente, los fogones volverán automáticamente al nivel anterior.
Si la pausa inteligente no se desactiva, la placa de cocción se apagará una vez transcurridos 30 minutos.
Toque (⏸) para activar la pausa inteligente. La potencia de los fogones activados se reducirá al nivel 1 y aparecerá “II” en todos los indicadores.
Toque (⏸) de nuevo para desactivar la pausa inteligente. El símbolo “II” desaparecerá y los fogones empezarán a funcionar con el nivel programado anteriormente.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

Recipientes de cocción

Utilice recipientes de cocción con la base gruesa y lisa, que tengan el mismo diámetro que el elemento.

Esto servirá para reducir las horas de cocción.

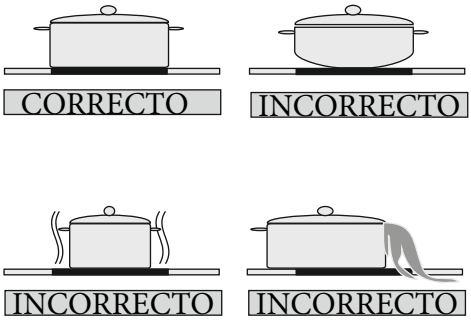
Los recipientes hechos de acero, acero esmaltado, hierro fundido y acero inoxidable (si han sido etiquetados correctamente por el fabricante) le proporcionarán los mejores resultados.

Los recipientes hechos de acero esmaltado o con bases de aluminio o cobre pueden provocar que queden residuos metálicos en la placa. Si esos residuos se dejan en la placa, resultan difíciles de eliminar. Limpie la placa después de cada uso.

Los recipientes son adecuados para inducción si un imán se adhiere a la base del recipiente.

Los recipientes deben colocarse centrados sobre la zona de cocción. Si no se colocan correctamente, esto se indicará en el visualizador.

Al usar unas determinadas sartenes, es posible que se escuchen diversos ruidos en las sartenes. Esto se debe a su diseño y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la placa.



Ahorro de energía

Las zonas de cocción de inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base del recipiente hasta un límite determinado. Sin embargo, la parte magnética de la base del recipiente debe tener un diámetro mínimo, con arreglo al tamaño de la zona de cocción.

Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla. Si se enciende antes de colocar un recipiente, la zona de cocción no funcionará y esto se reflejará en el indicador de control.

Utilice una tapa para reducir el tiempo de cocción.

Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.

Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.

Seleccione el ajuste de temperatura correcto para las aplicaciones de cocción.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

La información indicada en la tabla siguiente se incluye únicamente como orientación.

Ajustes	Usar para
0	Elemento apagado
1-3	Advertencia delicado
4-5	Advertencia cocción a fuego lento
6-7	Recalentar y cocción rápida
8	Hervir, saltear y abrasar
9	Máximo calor
P	Función de aceleración

Consejos de limpieza

No utilice estropajos abrasivos, limpiadores corrosivos, limpiadores en aerosol u objetos afilados para limpiar la superficie de la placa.

Para eliminar alimentos quemados, mójelos con un trapo húmedo y lavavajillas líquido.

Puede utilizar un rascador para limpiar los alimentos o los restos. Los alimentos adheridos se deben limpiar de inmediato cuando se derraman, antes de que se enfríe la placa.

Si utiliza un rascador, tenga cuidado para no rayar el adhesivo de silicona de los bordes de la placa.

El rascador tiene una cuchilla; por lo tanto, debe mantenerlo fuera del alcance de los niños.

Utilice un limpiador especial para placas de cerámica mientras la placa esté caliente. Enjuague y seque con un trapo limpio o una servilleta de papel.

INSTALACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

ADVERTENCIA:

La conexión eléctrica de esta placa debe ser llevada a cabo por un electricista cualificado, de conformidad con las instrucciones de esta guía y con la normativa vigente. En caso de que se produzcan daños como resultado de una conexión o una instalación incorrecta, la garantía no será válida. Este electrodoméstico debe tener toma a tierra.

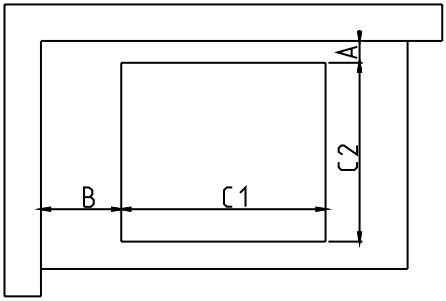
Seguridad de la instalación

Toda superficie que se encuentre por encima de la placa debe quedar a una distancia mínima de 65 cm por encima.

Los ventiladores del extractor deben instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

La pared que está en contacto con la parte trasera de la placa debe estar hecha de material ignífugo.

·La longitud del cable de alimentación no debe ser superior a 2 metros**.**



CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

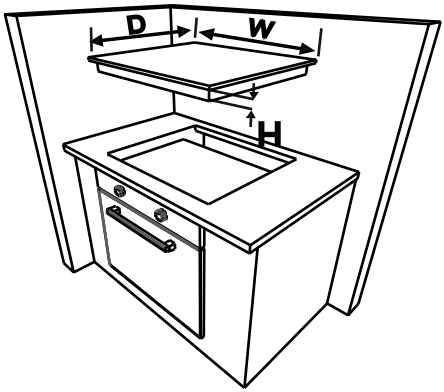
Montaje de la placa en una superficie de trabajo

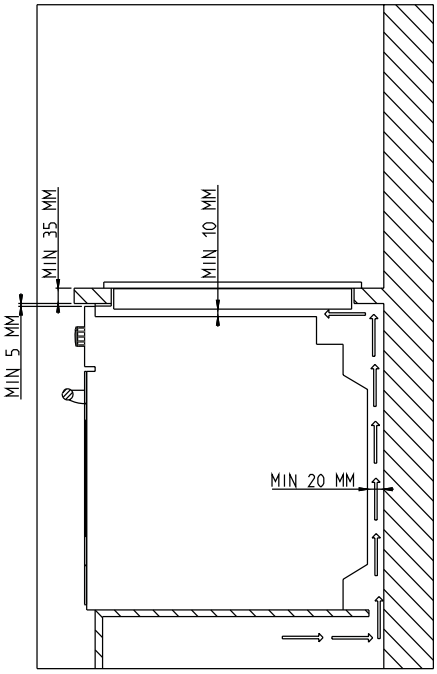
La placa se puede insertar en cualquier encimera, siempre que sea resistente a un calor máximo de 90 °C.

Cree una abertura con las dimensiones que se indican en la imagen inferior yen la página siguiente.

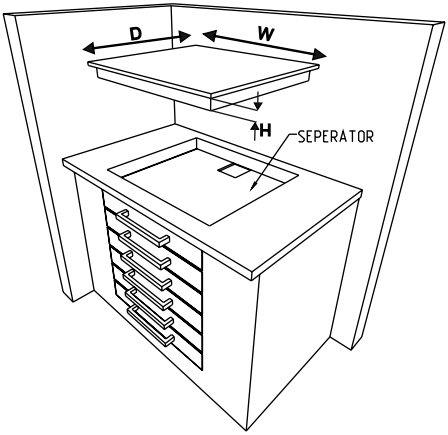
La placa de inducción se puede instalar en encimeras de 25 a 40 mm de grosor.

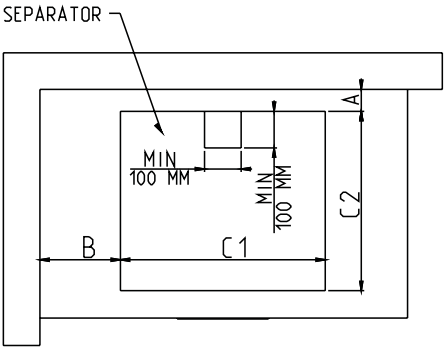
PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

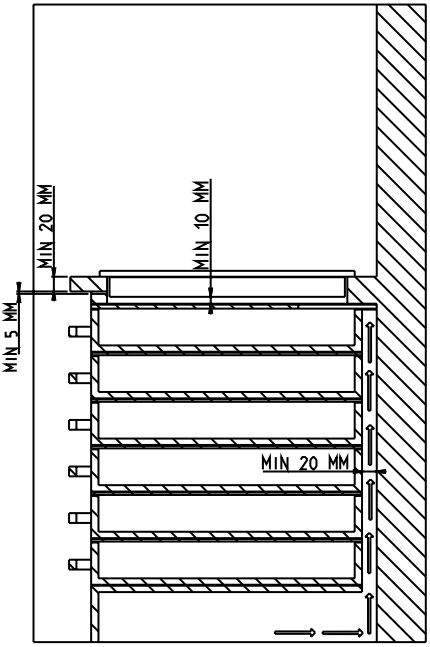




PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53





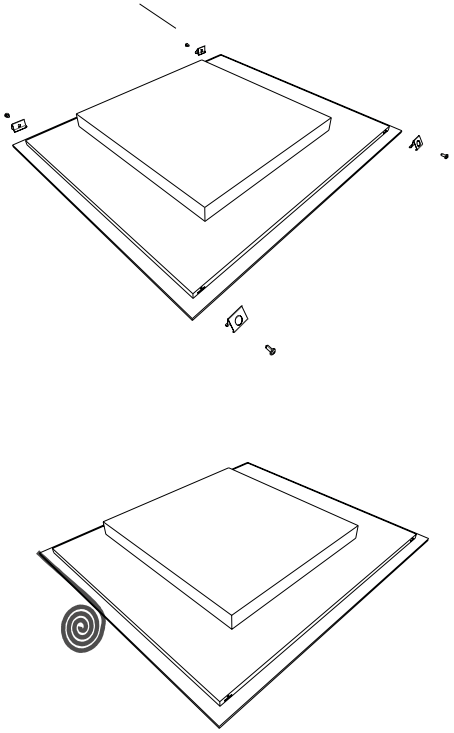


Coloque la cinta adhesiva de sellado de una cara alrededor de todo el borde inferior de vidrio de la superficie de cocción, a lo largo del borde exterior del panel de vitrocerámica. No debe estirarla.

CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

Atornille las 4 abrazaderas de montaje de la encimera en las paredes laterales del producto.



Abrazadera de montaje de la encimera

Realización de una conexión eléctrica

Antes de realizar una conexión, compruebe lo siguiente:

La tensión debe ser la misma que la indicada en la placa de identificación que se encuentra en la parte trasera de la placa.

El circuito puede soportar la carga del electrodoméstico (consulte la placa de identificación).

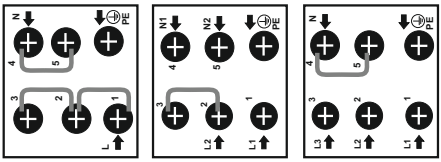
La alimentación de red cuenta con una toma a tierra, conforme con las disposiciones de la normativa vigente y que se encuentra en buen estado.

Se puede acceder fácilmente al interruptor de fusibles una vez instalada la placa.

Si no hay un circuito y un interruptor de fusibles exclusivos para la placa, un electricista cualificado deber instalarlos antes de conectar la placa.
Un cable adecuado y aprobado se debe conectar desde la unidad de consumo (caja de fusibles eléctricos) y debe quedar protegido por su propio fusible de 50 amperios o un microdisyuntor. El electricista debe proporcionar un interruptor con fusibles en todos los polos, que desconecte tanto la lnea (bajo tensin) como los conductores neutros, con una separacin de contacto mnima de 3,0 mm.

El interruptor con fusibles se debe instalar en la pared de la cocina, por encima de la superficie de trabajo y al lado de la placa, no por encima de ella, de conformidad con la normativa IEE. Conecte el interruptor con fusibles a una caja de conexiones que debe estar instalada en la pared a unos 61 cm (24 pulgadas) por encima del nivel del suelo y detrás de la placa. A continuacin se puede conectar el cable de alimentacin de la placa. Conecte un extremo de la caja de conexiones y conecte el otro extremo a la caja de conexiones de alimentacin de la placa, que se encuentra en la parte trasera de la placa. Retire la tapa de la caja de conexiones e instale el cable, de conformidad con el diagrama de conexiones.

El cable de alimentacin debe mantenerse apartado de las fuentes directas de calor.



En lo que respecta a la placa de inducción, el cable debe ser de tipo H05VV-F 3x4 mm²/60227 IEC 53. •• En la parte inferior del electrodoméstico encontrará el diagrama de conexiones.

CÓDIGOS DE ERROR

Si se produce un error, el código de error se visualizará en el fogón.

E1: El ventilador de refrigeración se ha desactivado; avise a los técnicos autorizados.

E3: Si la tensión de alimentación es superior a los valores nominales, apague la placa tocando ⏻ , espere a que desaparezca el símbolo “H” de todas las zonas, encienda la placa tocando ⏻ y continúe usando la placa. Si se vuelve a producir el mismo error, avise a los técnicos autorizados.

E4: Si la frecuencia de alimentación es distinta a los valores nominales, apague la placa tocando ⏻ , espere a que el símbolo “H” de todas las zonas, encienda la placa tocando ⏻ y continúe utilizando la placa. Si se vuelve a producir el mismo error, desenchufe y enchufe, encienda la placa tocando ⏻ y continúe utilizando la placa. Si se sigue produciendo el mismo error, avise a los técnicos autorizados.

E5: La temperatura interna de la placa es demasiado alta; apague la placa tocando ⏻ y deje que se enfríen los fogones.

E6: Error de comunicación entre el control táctil y el fogón; avise a los técnicos autorizados.

E7: El sensor de temperatura de la bobina se ha desactivado; avise a los técnicos autorizados.

E8: El sensor de temperatura de refrigeración se ha desactivado; avise a los técnicos autorizados.

E9: Error de calibración; avise a los técnicos autorizados.

CONTEÚDOS:

Instruções de Segurança Descrição do eletrodoméstico.
Superfície de cozedura e painel de controle das superfícies de cozedura
Funcionamento do eletrodoméstico Ligar e desligar o eletrodoméstico
Ligar e desligar as zonas de cozedura Pausa inteligente Indicador de calor residual.
Função de desligar seguro
Bloqueio de crianças
Função de temporizador
Alarme
Função de impulso
Dicas e sugestões
Instalação do eletrodoméstico
Segurança na instalação
Encastrar a placa numa bancada
Fazer uma ligação elétrica
Diagrama da ligação elétrica

AVISOS DE SEGURANÇA

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO E NO TOTAL ANTES DE USAR O SEU ELETRODOMÉSTICO, E MANTENHA-AS NUM LOCAL CONVENIENTE PARA CONSULTAR QUANDO NECESSÁRIO.

ESTE MANUAL FOI PREPARADO EM COMUM PARA MAIS DO QUE UM MODELO. O SEU ELETRODOMÉSTICO PODE NÃO POSSUIR ALGUMAS DAS CARACTERÍSTICAS EXPLICADAS NESTE MANUAL. PRESTE ATENÇÃO ÀS EXPRESSÕES QUE TÊM IMAGENS ENQUANTO ESTIVER A LER O MANUAL DE FUNCIONAMENTO

Avisos gerais de segurança

- Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, caso tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do eletrodoméstico de um modo seguro e estejam conscientes dos perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- AVISO: O eletrodoméstico e as peças acessíveis tornam-se quentes durante a utilização Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas à distância, a menos que sejam constantemente supervisionadas.
- AVISO: Deixar gordura ou óleo cozinhar na placa sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o eletrodoméstico e em seguida cubra as

chamas, por ex., com uma tampa ou uma manta de incêndios.

- AVISO: Perigo de fogo: não armazene itens nas superfícies para cozinhar.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- Para placas de indução, objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem tornar-se quentes.
- Para placas de indução, após a utilização, desligue o elemento da placa nos controles e não confie no detetor de panelas.
- Para placas que possuem uma tampa, quaisquer derrames devem ser removidos desta antes de a abrir. Para além disso, a superfície da placa deve arrefecer antes de fechar a tampa.
- O eletrodoméstico não se destina a funcionar através de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
- Não use agentes de limpeza abrasivos fortes ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno e outras superfícies, pois podem riscar a superfície, o que terá como consequência o fracionamento do vidro ou danos na superfície.
- Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.
- O seu eletrodoméstico é produzido de acordo com todos os pa-

drões e regulamentos locais e internacionais aplicáveis.

- Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser feitos apenas por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e manutenção levados a cabo por técnicos não autorizados podem colocá-lo em perigo. É perigoso alterar ou modificar de qualquer modo as especificações do eletrodoméstico.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás, ou voltagem e frequência da eletricidade) e as exigências do eletrodoméstico são compatíveis. As exigências deste eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta.
- CUIDADO: Este eletrodoméstico foi projetado para cozinhar apenas alimentos e destina-se apenas a uso doméstico interior, não devendo ser usado para quaisquer outros fins ou de qualquer outro modo que seja de uso não doméstico, nem num ambiente comercial ou aquecimento de divisão.
- Foram tomadas todas as medidas de segurança possíveis para garantir a sua segurança. Como o vidro se pode partir, tem de ter cuidado quando limpar para evitar riscos. Evite atingir ou bater no vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica encravado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor, pela assistência técnica ou pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.

Aviso de instalação

- Não coloque o eletrodoméstico em funcionamento antes de estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico tem de ser instalado por um técnico autorizado e colocado em funcionamento. O produtor não se responsabiliza por nenhuns danos que possam ser provocados por uma colocação e instalação defeituosa realizada por pessoal não autorizado.
- Quando desempacotar o eletrodoméstico, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de qualquer defeito, não use o eletrodoméstico e contacte imediatamente um agente qualificado de assistência técnica. Como os materiais usados para embalagem (nylon, agrafos, esferovite, etc.) podem causar efeitos nocivos às crianças, devem ser imediatamente recolhidos e removidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha a efeitos tais como sol, chuva, neve, etc.
- Os materiais que envolvem o eletrodoméstico (compartimento) têm de suportar uma temperatura mínima de 100°C. A temperatura da superfície inferior da placa pode aumentar durante o funcionamento. Por isso, deve ser instalado um

tabuleiro por baixo do produto.

- **Durante a utilização**
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis sobre ou perto do eletrodoméstico quando este estiver em funcionamento.
- Não deixe o fogão enquanto estiver a cozinhar óleos sólidos ou líquidos. Estes podem pegar fogo em condições de aquecimento extremo. Nunca deite água sobre as chamas provocadas pelo óleo. Cubra a panela ou frigideira com a tampa de modo a abafar as chamas que se formaram neste caso e desligue o fogão.
- Coloque sempre as panelas no centro da zona de cozinhar e gire as pegas para uma posição segura, para que não possam ser derrubadas ou agarradas.
- Se não usar o eletrodoméstico durante um período prolongado, desligue-o da corrente Mantenha o controle principal desligado. Quando não usar o eletrodoméstico, mantenha a válvula do gás desligada.
- Certifique-se de que os manípulos de controle do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (parada) quando este não for usado.

Durante a limpeza e manutenção

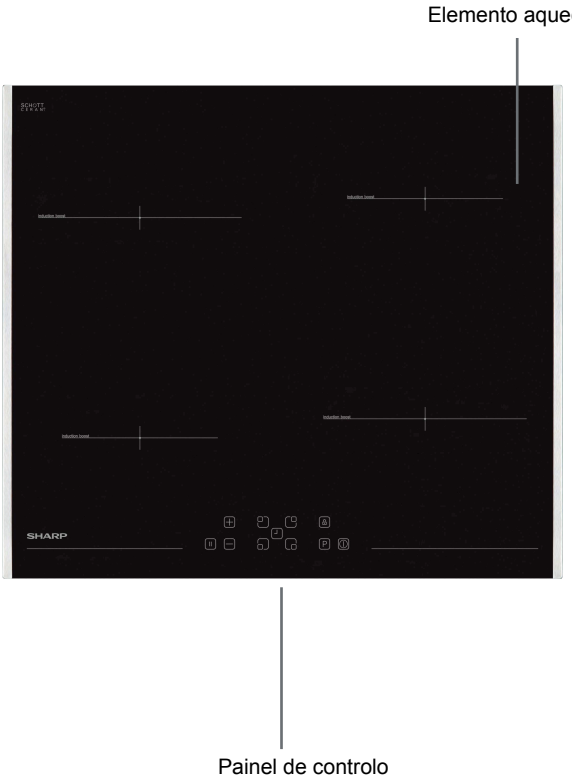
- Desligue sempre o eletrodoméstico antes de operações como limpar ou fazer a manutenção. Pode fazê-lo depois de desligar o eletrodoméstico da corrente, ou de desligar a tomada principal.
- Não remova os manípulos de controle para limpar o painel de controle.
- PARA MANTER A EFICÁCIA E SEGURANÇA DO SEU ELETRODOMÉSTICO, RECOMENDAMOS QUE USE SEMPRE PEÇAS SOBRESSELENTES ORIGINALS E QUE, EM CASO DE NECESSIDADE, CONTACTE SEMPRE O SEU AGENTE AUTORIZADO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

DESCRIÇÃO DA PLACA

Caro Cliente,

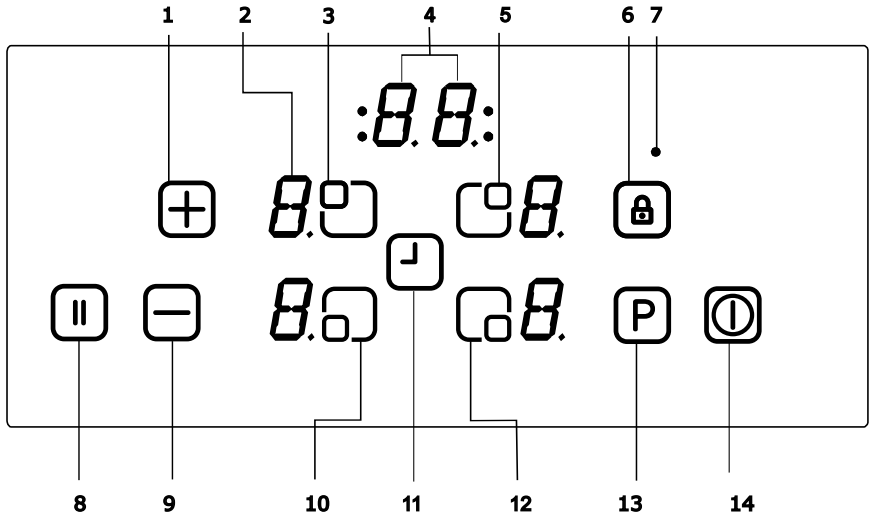
Por favor, leia as instruções deste guia do utilizador antes de usar a placa e guarde-o para referência futura.

Superfície de cozedura para 4 superfícies de cozedura:



Nota: O aspeto da sua placa pode diferir do modelo apresentado em cima, devido à sua configuração.

Painel de controlo para 4 superfícies de cozedura:



1-Aumento das definições de calor/ temporizador

2-Mostrador da superfície de cozedura

3-Seleção da superfície de cozedura superior esquerda

4-Mostrador do temporizador

5-Seleção da superfície de cozedura superior direita

6-Bloqueio de teclas

7-Indicador de bloqueio de teclas

8-Pausa inteligente

9-Redução das definições de calor/ temporizador

10-Seleção da superfície de cozedura inferior esquerda

11-Temporizador

12-Seleção da superfície de cozedura inferior direita

13-Impulso

14-Ligar/desligar

FUNCIONAMENTO DO ELETRODOMÉSTICO

Use as zonas de cozedura de indução com panelas adequadas.

Depois de ser aplicada a tensão de rede, todos os mostradores ligar-se-ão durante um momento. Quando este tempo acabar, a placa fica em modo de espera e está pronta para funcionar.

A placa é controlada com sensores eletrónicos que são operados carregando nos sensores relacionados. Cada ativação de sensor é seguida por um sinal sonoro (apito).

Ligar o eletrodoméstico:

Ligue a placa carregando no botão LIGAR/DESLIGAR ⏻ Todos os mostradores das superfícies de cozedura apresentam um "0" estático e os pontos do canto inferior direito piscarão. (Se nenhuma zona de cozedura for selecionada durante 20 segundos, a placa desligar-se-á automaticamente.)

Desligar o eletrodoméstico:

Desligue a placa em qualquer momento carregando em ⏻ .
O botão LIGAR/DESLIGAR ⏻ tem sempre prioridade na função de desligar.

Ligar as zonas de cozedura:

Toque no botão de seleção da superfície de cozedura em que deseja cozinhar. Aparece a indicação de um ponto fixo no mostrador da superfície de cozedura selecionada e o ponto a piscar em todos os outros mostradores desaparece.
Selecione a definição de temperatura usando o botão de aumento de calor ⊕ ou o botão de diminuição de calor ⊖ . Agora o elemento está pronto para cozinhar. Para um tempo de fervura mais rápido, selecione o nível de cozedura desejado e em seguida carregue no botão P para ativar a função de impulso.

Desligar as zonas de cozedura:

Selecione o elemento que deseja desligar carregando no botão correspondente de diminuição do calor ⊕ . Usando o botão ⊖ , coloque a temperatura em "0". (Carregar também nos botões ⊕ e ⊖ em simultâneo coloca a temperatura em "0")
Se a zona de cozedura estiver quente, aparecerá a indicação "H" em vez de "0".

Desligar todas as zonas de cozedura:

Para desligar todas as zonas de cozedura de uma só vez, carregue no botão ⏻ .
No modo de espera, aparecerá a indicação "H" em todas as zonas de cozedura que estiverem quentes.

Indicador de calor residual:

O indicador de calor residual indica que o vidro de cerâmica tem uma temperatura de toque perigosa na circunferência de uma zona de cozedura.

Depois de desligar a zona de cozedura, o respetivo mostrador apresenta a indicação "H" até a temperatura da zona de cozedura atribuída alcançar um nível de temperatura não crítico.

Função de desligar seguro:

Todas as zonas de cozedura serão desligadas ao fim de um tempo máximo de funcionamento definido, caso as definições de calor não sejam alteradas.
Todas as alterações à zona de cozedu-

ra colocam o tempo máximo de funcionamento no valor inicial de limitação do tempo de funcionamento. O tempo máximo de funcionamento depende do nível de temperatura selecionado.

Espere até a indicação ‘F’ desaparecer de todas as zonas, ligue a placa carregando em ⏻ e continue a usar.

Definições de calor	Desligar de segurança após
1 - 2	6 Horas
3 - 4	5 Horas
5	4 Horas
6 - 9	1,5 Horas

Bloqueio de crianças:
Depois de ligar o controle, pode-se ativar a função do bloqueio de crianças. Para ativar o bloqueio de crianças, carregue em simultâneo no botão frontal de definição do aumento de calor ⊕ e o botão de definição de diminuição de calor ⊖ e em seguida volte a carregar no botão de definição de aumento de calor ⊕ . A indicação "L", que significa bloqueado, aparecerá em todos os mostradores das superfícies de cozedura e os controles não podem ser alterados. (Se uma zona de cozedura estiver quente, as indicações "L" e "H" aparecerão alternadamente.)

A placa permanecerá bloqueada até ser desbloqueada, mesmo se o controle tiver sido desligado e ligado.

Para desativar o bloqueio de crianças desligue primeiro a placa. Carregue em simultâneo no botão frontal de definição do aumento de calor ⊕ e no botão de definição de diminuição de calor ⊖ e em seguida volte a carregar no botão de definição de diminuição de calor ⊖ . A indicação "L" desaparecerá do mostrador e a placa ficará desligada.

Bloqueio de teclas
A função de bloqueio de teclas serve para bloquear e colocar o eletrodoméstico num modo seguro durante o funcionamento. As alterações de toque, como por exemplo aumentar as definições de calor e outras, não serão possíveis. Apenas será possível desligar o eletrodoméstico.

A função de bloqueio está ativa se o botão de bloqueio de teclas 🔒 for carregado pelo menos 2 seg. Esta função é reconhecida por um sinal sonoro. Depois da operação bem sucedida de mais de 2 seg., o indicador do bloqueio de teclas piscará e a superfície de cozedura fica bloqueada.

Função de temporizador:
A função de temporizador realiza-se em duas versões:

Temporizador de minuto (1..99 min):
O temporizador de minuto pode ser usado se as zonas de cozedura estiverem desligadas. O mostrador do temporizador apresentará a indicação "00" com um ponto a piscar.
Toque no botão de definição do temporizador ⊕ para aumentar o tempo ou toque em ⊖ para reduzir o tempo.
O alcance de tempo é entre 0 e 99 minutos. Se não se colocar nada em funcionamento durante 10 segundos, o temporizador de minuto ficará definido

e o ponto a piscar desaparecerá. Depois do tempo estar definido, entrará em contagem decrescente de acordo com a definição.

Quando o tempo terminar, ouvir-se -á um sinal sonoro e o mostrador do temporizador piscará. O sinal sonoro parará automaticamente ao fim de 30 segundos e/ou ao se carregar em qualquer botão.

O temporizador de minuto pode ser alterado ou desligado em qualquer momento carregando no botão de aumentar o temporizador ⊕ e/ou no botão de reduzir o temporizador ⊖ . Desligar a placa carregando em qualquer momento no botão ⏻ irá também desligar o temporizador de minuto.

Temporizador da zona de cozedura (1..99 min):
Quando a placa está ligada, pode programar-se um temporizador independente para cada zona de cozedura.

Selecione uma zona de cozedura, em seguida selecione a definição de temperatura e finalmente ative o botão das definições do
temporizador ⏲ , o temporizador pode ser programado como função de desligar de uma determinada zona de cozedura. Quatro LEDs estão dispostas à volta do temporizador. Elas indicam em qual zona de cozedura foi ativado o temporizador.

10 segundos após a última operação, o mostrador do temporizador altera-se para o temporizador que terminará em seguida (no caso de ter sido programada mais do que uma zona de cozedura).

Quando o temporizador chegar ao fim, ouvir-se-á um sinal sonoro e o mostrador apresentará a indicação "00" estática. O LED do temporizador da zona de cozedura associada piscará. A zona de cozedura programada desligar-se-á e aparecerá a indicação "H" no mostrador, se a zona de cozedura estiver quente.

O sinal sonoro e o LED a piscar do temporizador pararão automaticamente ao fim de 30 segundos e/ou ao tocar em qualquer botão.

Alarme:
Enquanto a placa estiver em funcionamento, as seguintes atividades serão sinalizadas através de um alarme:
Ativação normal dos botões com um breve sinal sonoro.
Funcionamento contínuo dos botões por um período prolongado (10 segundos) com um sinal sonoro longo e intermitente.

Função de impulso:
Tem de se selecionar uma zona de cozedura, o nível de cozedura definido para "nível de cozedura desejado" e o botão P(impulso) tem de ser novamente carregado.
A função de impulso pode ser ativada se o módulo de indução aceitar as definições desta zona de cozedura. Se a função de impulso estiver ativa, aparecerá um "P" no mostrador correspondente.
A ativação do impulso pode exceder a potência máxima e a gestão de potência integrada será ativada.
A redução necessária de potência será apresentada quando o mostrador da

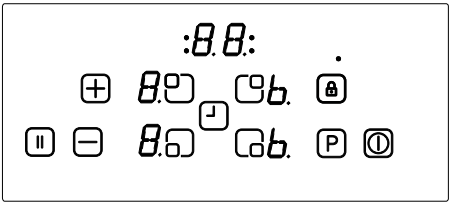
zona de cozedura correspondente piscar. Ficará a piscar durante 3 seg. e permitirá mais adaptações às definições antes da redução da potência.

Função de ferver**

Esta função permite ferver água e mantê-la perto do ponto de fervura. Para ativar a função de ferver, toque no botão de seleção da superfície de cozedura duas vezes. Quando a função de ferver estiver ativa, o respetivo mostrador apresentará a indicação 'b'. Depois de ferver a água, a placa emitirá um sinal sonoro que indica que a fervura terminou

e que continua a cozinhar em lume brando.

O mostrador da superfície de cozedura traseira da direita indica a função de ferver.

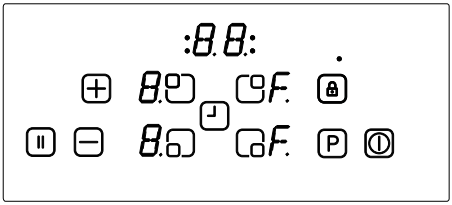


Função de fritar

Esta função permite fritar o óleo a cerca de 160°C. Para ativar a função de fritar, toque no botão

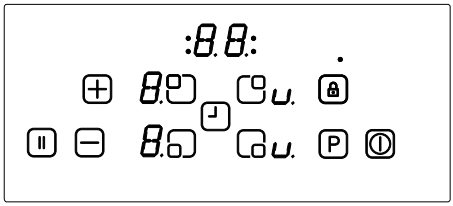
de seleção da superfície de cozedura três vezes. Quando a função de fritar estiver ativa, o respetivo mostrador apresentará a indicação 'F'. Ao fim de um tempo a placa emitirá um sinal sonoro. Este sinal indica que o óleo está pronto para fritar.

O mostrador da superfície de cozedura dianteira da direita indica a função de fritar



Função de manter quente**

Esta função permite que um prato se mantenha automaticamente perto de 50°C . Para ativar a função de manter quente, toque no botão de seleção da superfície de cozedura quatro vezes. Quando a função de manter quente estiver ativa, o respetivo mostrador apresentará a indicação 'u'.

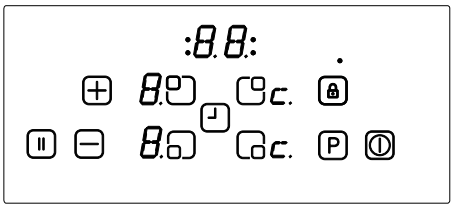


O mostrador da superfície de cozedura traseira direita indica a função de manter quente

Função de derreter chocolate

Esta função permite derreter chocolate ou semelhantes e mantê-los automaticamente perto dos 40°C . Para ativar a função de derreter chocolate, toque no botão de seleção da superfície de cozedura cinco vezes. Quando a

função de derreter chocolate estiver ativa, o respetivo mostrador apresentará a indicação 'c'.



O mostrador da superfície de cozedura dianteira direita indica a função de derreter chocolate.

**O desempenho e o tempo destas funções pode variar de acordo com a quantidade de alimentos e a qualidade das panelas. 1,5 litros

de água e 0,5 litros de óleo farão um melhor desempenho de cozedura com estas funções.

Pausa inteligente

A pausa inteligente, quando ativada, reduz a potência de todos os bicos que foram ligados.

Se desativar a pausa inteligente, os bicos voltarão automaticamente ao nível anterior.

Se a pausa inteligente não for desativada, a superfície da placa desligar-se-á ao fim de 30 minutos.

Toque em (⏸) para ativar a pausa inteligente. A potência da superfície de cozedura ativada será reduzida para o nível 1 e a indicação “II” aparecerá em todos os mostradores.

Toque novamente em (⏸) para desativar a pausa inteligente. A indicação “II” desaparecerá e as superfícies de cozedura funcionarão no nível definido previamente.

DICAS E SUGESTÕES

Panelas

· Use panelas com um fundo espesso, liso e nivelado que tenham o mesmo diâmetro que o elemento. Isto ajudará a reduzir os tempos de cozedura.

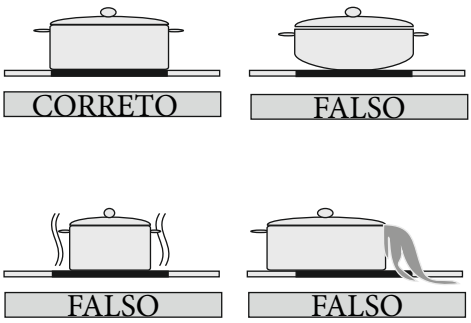
· Panelas feitas de aço, aço esmaltado, ferro fundido e aço inoxidável (se devidamente identificadas pelo produtor) terão melhores resultados.

· Panelas feitas de aço esmaltado ou com fundos de alumínio ou cobre podem provocar o aparecimento de resíduos metálicos na placa. Se isto acontecer, será difícil de remover. Limpe a placa depois de cada utilização.

· Se um íman se colar ao fundo das panelas, isso significa que são adequadas para indução.

· As panelas devem ser colocadas centralmente na zona de cozedura. Se não forem colocadas corretamente, será apresentado.

· Quando usar determinadas panelas, pode obter diferentes ruídos destas. Isto deve-se ao design das panelas e não afeta o desempenho ou a segurança da placa.



Poupança de energia

· As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente ao tamanho do fundo das panelas até um determinado limite. No entanto, a parte magnética do fundo das panelas tem de ter um diâmetro mínimo dependendo do tamanho da zona de cozedura.

· Coloque a panela na zona de cozedura antes de a ligar. Se esta for ligada antes de se colocar alguma panela nela, a zona de cozedura não entrará em funcionamento e o mostrador de controle apresentará.

· Use uma tampa para reduzir o tempo de cozedura.

· Quando líquido começar a ferver, reduza as definições de temperatura.

· Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.

· Selecione as definições adequadas de temperatura para as aplicações de cozinha.

Exemplos de aplicações de cozinha

As informações apresentadas na tabela seguinte são apenas de orientação.

Definições	Usar para
0	Elemento desligado
13	Aviso ligeiro
4 - 5	Lume brando delicado, aviso lento
6 - 7	Reaquecer e lume brando rápido
8	Ferver, refogar e tostar
9	Calor máximo
P	Função de impulso

Dicas de limpeza

· Não use esfregões abrasivos, produtos de limpeza corrosivos, produtos de limpeza em aerossol, nem objetos afiados para limpar a superfície da placa.

· Para remover alimentos queimados, molhe-os com um pano húmido e detergente de limpeza.

· Use uma raspadeira para limpar alimentos ou resíduos. Alimentos pegajosos devem ser imediatamente limpos quando são entornados, antes do vidro arrefecer.

· Tenha cuidado para não riscar o adesivo de silicone colocado nas pontas do vidro quando usar a raspadeira.

· A raspadeira tem uma lâmina, pelo que deve ser mantida longe de crianças.

· Use um agente de limpeza especial para placas de cerâmica na placa enquanto estiver ainda quente ao toque. Enxague e limpe com um pano limpo ou papel de mãos.

INSTALAÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO

AVISO:

A ligação elétrica desta placa deve ser feita apenas por pessoal autorizado da assistência técnica, ou por um eletricista qualificado, de acordo com as instruções deste guia e em conformidade com os atuais regulamentos. A garantia não será válida no caso de quaisquer danos que possam ocorrer como consequência de uma ligação ou instalação inadequadas. Este eletrodoméstico tem de ser ligado à terra.

Segurança na instalação

▪ Qualquer superfície suspensa deve estar a pelo menos 65cm acima da placa.

· As ventoinhas exaustoras devem estar encaixadas de acordo com as instruções do produtor.

· A parede em contacto com a parte de trás da placa deve ser de um material à prova de fogo.

· O comprimento do cabo de alimentação não deve exceder os 2 metros.

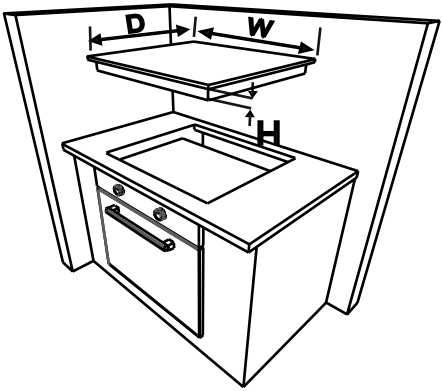
Colocar a placa numa bancada

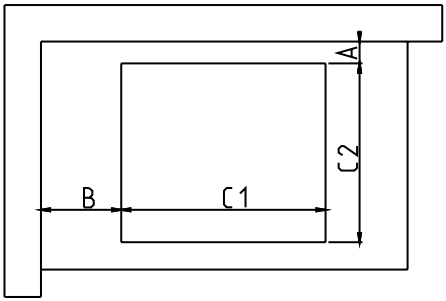
· A placa pode ser inserida em qualquer bancada, desde que esta seja resistente ao calor de, pelo menos, 90ºC.

· Faça uma abertura com as dimensões apresentadas na imagem em baixo e na página seguinte.

· A placa de indução pode ser encastrada em bancadas com uma espessura de 25 a 40 mm.

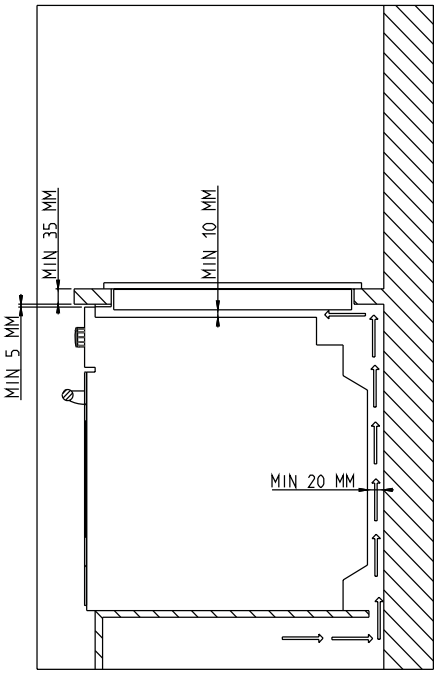
PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53



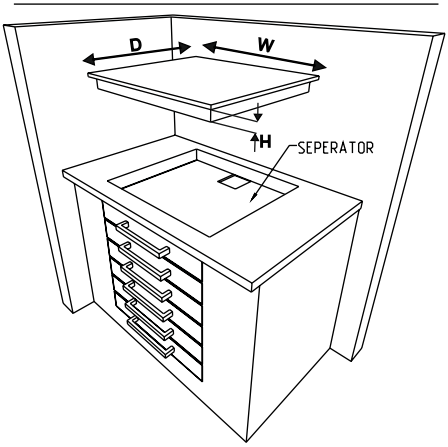


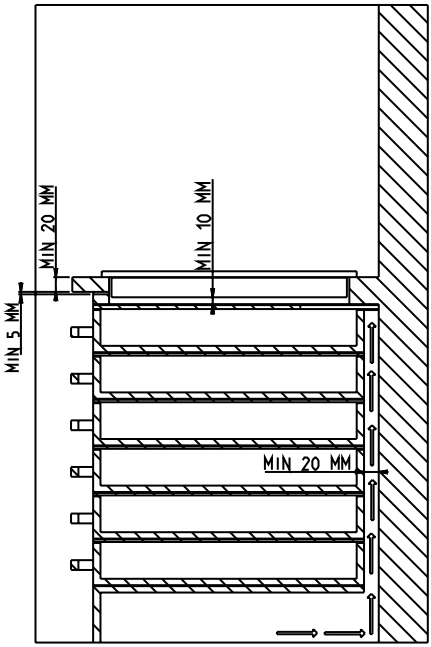
CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

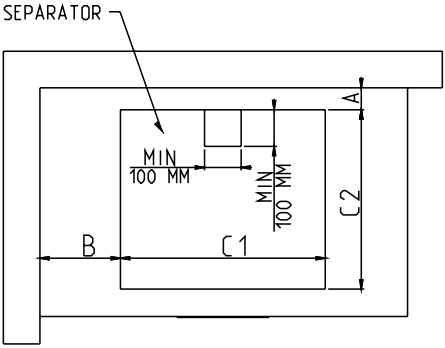
NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53





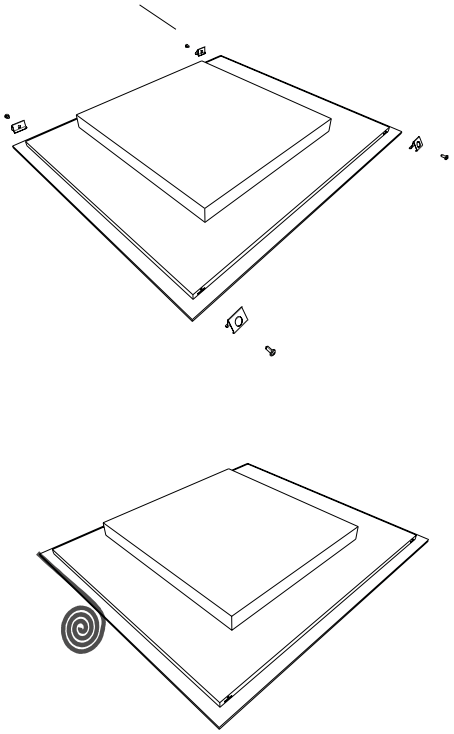


- Aplique a fita de vedação autoadesiva unilateral fornecida a toda a volta da extremidade inferior da superfície de cozinhar, ao longo da extremidade exterior do painel de vitrocerâmica. Não estique.

CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

- Aparafuse as 4 braçadeiras de montagem da bancada nas paredes laterais do produto.



Braçadeiras de montagem da bancada

Fazer uma ligação elétrica

Antes de fazer uma ligação, verifique se:

A tensão de rede é a mesma que a indicada na placa de classificação situada na parte de trás da placa.

O circuito pode suportar a carga do eletrodoméstico (ver placa de classificação).

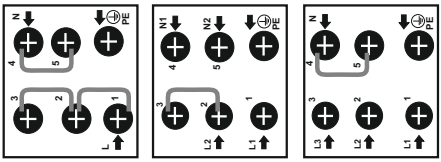
A fonte de alimentação tem uma ligação à terra que está de acordo com as disposições das regulações da corrente e que está em bom estado de funcionamento.

O fusível de transição deve ser de fácil acesso depois da placa ter sido instalada.

Se não houver um circuito dedicado à placa, nem um fusível de transição, estes devem ser instalados por um eletricista qualificado antes de se ligar a placa. Deve ligar-se um cabo adequado e aprovado a partir da unidade consumidora (caixa de fusíveis principal) e deve proteger-se pelo seu próprio fusível de 50amp ou micro disjuntor. O eletricista deve fornecer um interruptor geral com fusível que desligue tanto a linha (vivo) e os condutores neutros com uma separação de contacto de pelo menos 3,0 mm.

O interruptor com fusível deve estar montado na parede da cozinha, acima da superfície de trabalho e ao lado da placa, não por cima desta, de acordo com as normas da IEE. Ligue o interruptor com fusível a uma caixa de ligação que deve ser colocada na parede a cerca de 61cm acima do nível do chão e atrás da placa. O cabo de alimentação da placa pode então ser ligado. Ligue uma ponta à caixa de ligação e ligue a outra ponta à caixa de alimentação, localizada atrás da placa. Retire a cobertura da caixa de alimentação e instale o cabo, de acordo com o diagrama de ligação.

O cabo de alimentação deve ser colocado longe de fontes diretas de calor.



Para a placa de indução, o cabo deve ser H05VV-F 3X4 mm² / 60227 IEC 53 ••. Encontrará o diagrama de ligação na parte de baixo do eletrodoméstico.

CÓDIGOS DE ERRO

Se houver um erro, aparecerá um código de erro nos mostradores das superfícies de cozedura.

E1: A ventoinha de arrefecimento está desativada, contacte a assistência técnica autorizada.

E3: A voltagem de alimentação é diferente dos valores nominais. Desligue a placa carregando em ⏻, espere até a indicação “H” desaparecer de todas as zonas, ligue a placa carregando em ⏻ e continue a utilização. Se o mesmo erro voltar a aparecer, contacte a assistência técnica autorizada.

E4: A frequência de alimentação é diferente dos valores nominais. Desligue a placa carregando em ⏻, espere até a indicação “H” desaparecer de todas as zonas, ligue a placa carregando em ⏻ e continue Se o mesmo erro voltar a aparecer, desligue/ligue a placa da tomada, ligue a placa carregando em ⏻ continue a usá-la. Se o mesmo erro se verificar, contacte a assistência técnica autorizada.

E5: A temperatura do interior da placa é excessivamente alta. Desligue a placa carregando em ⏻’ deixe as superfícies de cozedura arrefecer.

E6: Erro de comunicação entre o controle de toque e a superfície de cozedura. Contacte a assistência técnica autorizada.

E7: O sensor de temperatura da bobine está desativado. Contacte a assistência técnica autorizada.

E8: O sensor de temperatura do refrigerador está desativado. Contacte a assistência técnica autorizada.

E9: Erro de calibração. Contacte a assistência técnica autorizada.

Service & Support

Visit Our Website
sharphomeappliances.com

52364320

SHARP
Be Original.