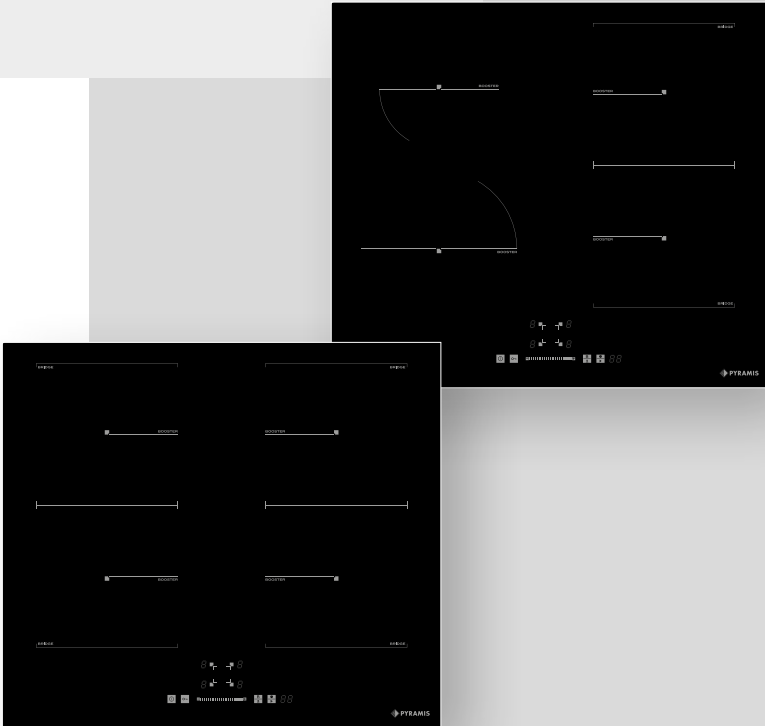


BUILT-IN INDUCTION HOBS ROUND OCTA / FULL OCTA



PHI62432FMB

PHI63432FMB

EL Οδηγίες Εγκατάστασης, Λειτουργίας, Φροντίδας & Συντήρησης Επαγγελματικών Εστιών

EN Installation, Operation, Care & Maintenance Instructions of Induction Hobs

DE Induktion-Kochfeld Installations-, Betriebs-, Pflege- & Wartungsanleitung

RO Instrucțiuni de instalare, funcționare, îngrijire și întreținere a plitelor cu inducție

PL Instrukcja montażu, obsługi, pielęgnacji i konserwacji płyty indukcyjnych

CS Pokyny k instalaci, provozu, péči a údržbě indukčních varných desek

БГ Инструкции за монтаж, експлоатация, грижи и поддръжка на индукционни плотове

RU Инструкции по Установке, Эксплуатации, Уходу и Обслуживанию Индукционных Варочных Панелей

IMAGE 1

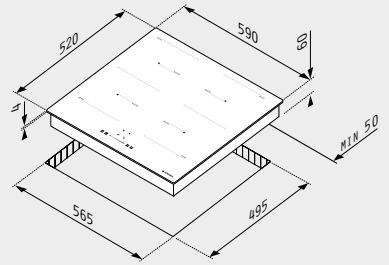
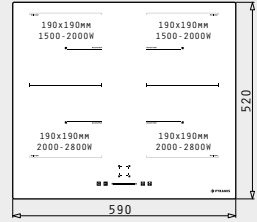
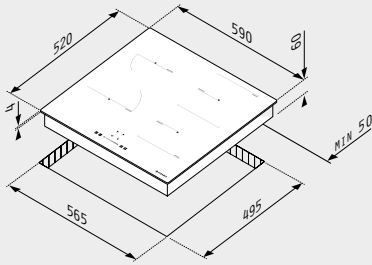
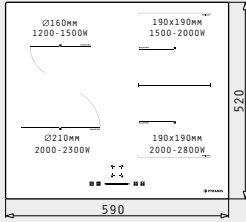


IMAGE 2

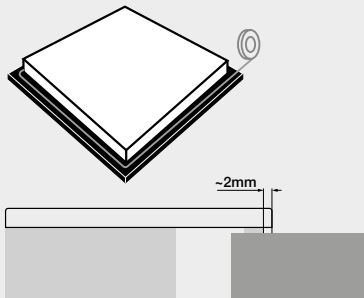


IMAGE 3

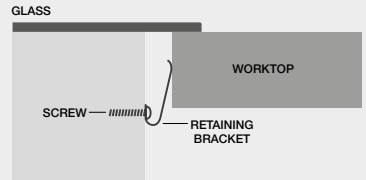


IMAGE 4

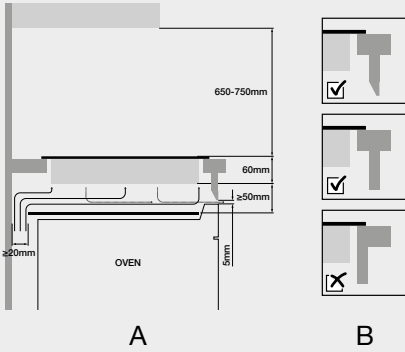


IMAGE 5

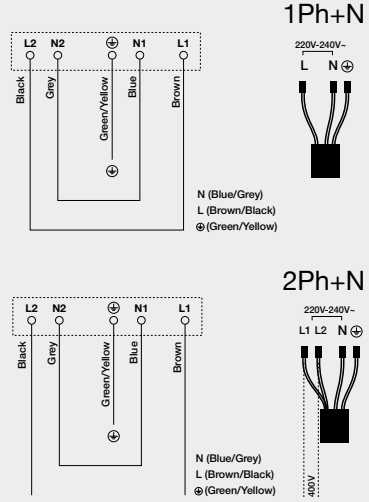


IMAGE 6

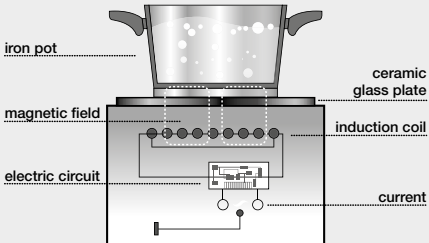


IMAGE 7

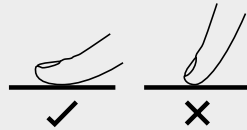


IMAGE 8

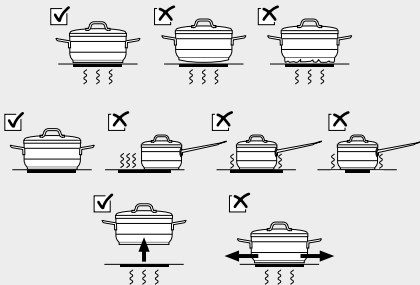
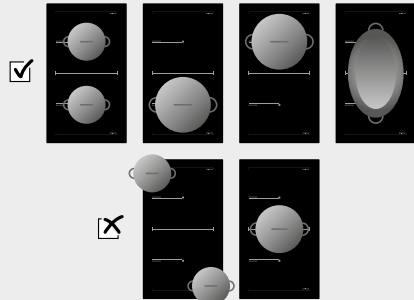


IMAGE 9



Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά το περιεχόμενο αυτού του φυλλαδίου καθώς παρέχει σημαντικές πληροφορίες για την ασφαλή εγκατάσταση, χρήση και συντήρηση. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Όλες οι σχετικές εργασίες με την εγκατάσταση (ηλεκτρικές συνδέσεις) πρέπει να πραγματοποιούνται από εκπαιδευμένο προσωπικό σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

1. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Η εστία θα πρέπει να χρησιμοποιείται πάντα εντός των ορίων φυσιολογικής οικιακής χρήσης για την προετοιμασία και το ζέσταμα των φαγητών. Οποιαδήποτε άλλη χρήση προσβάλλει την εγγύηση.
2. Τα άτομα των οποίων οι φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες είναι περιορισμένες ή που δεν έχουν την ανάλογη εμπειρία ή γνώσεις δεν είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια την εστία μαγειρέματος, δεν πρέπει να τη χρησιμοποιούν χωρίς την επίβλεψη και καθοδήγηση από κάποιο υπεύθυνο άτομο.
3. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
4. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να φυλάσσονται μακριά από την εστία μαγειρέματος, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη ενός ενήλικα.
5. Τα παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών μπορούν προαιρετικά να χρησιμοποιούν τη συσκευή μόνα τους, εάν είναι σε θέση να τη χρησιμοποιούν σωστά. Είναι σημαντικό να μπορούν να αναγνωρίζουν τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν από μια λανθασμένη χρήση.
6. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται συνεχώς.
7. Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν ενέργειες καθαρισμού ή συντήρησης των εστιών μαγειρέματος, εκτός αν επιβλέπονται από ενήλικα.
8. Εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης καθώς και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από εκπαιδευμένο προσωπικό σύμφωνα τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου. Εργασίες ή επισκευές που δεν έχουν εκτελεσθεί σωστά μπορούν να δημιουργήσουν σοβαρούς κινδύνους για το χρήστη.
9. Εύφλεκτα υλικά ή αντικείμενα δεν πρέπει ποτέ να τοποθετούνται πάνω στην συσκευή.
10. Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να γειωθεί σωστά μόνο από έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
11. Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε ένα ηλεκτρικό κύκλωμα που περιέχει ένα διακόπτη απομόνωσης παρέχοντας πλήρη αποσύνδεση από το ηλεκτρικό δίκτυο.
12. Η μη τήρηση των οδηγιών εγκατάστασης ενδέχεται να ακυρώσει την εγγύηση.
13. Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν την χρησιμοποιείτε. Η υπερχέλιση μπορεί να προκαλέσει καπνό και τα λιπαρά υγρά μπορούν να αναφλεγούν.
14. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή χώρο αποθήκευσης.
15. Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή μαχαιροπήρουνα στη επιφάνεια καθώς τα μεταλλικά αντικείμενα ενδέχεται να ζεσταθούν.
16. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή για θέρμανση δωματίου.
17. Απενεργοποιείτε πάντα τις ζώνες θέρμανσης και την συσκευή μετά την χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου.
18. Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία από τον πίνακα ελέγχου και μην βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
19. Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιαδήποτε μέρη της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά σε αυτό το εγχειρίδιο. Όλες οι εργασίες εξυπηρέτησης θα πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
20. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στην εστία.
21. Μετά από κάθε χρήση αποφεύγετε την επαφή με τις ζώνες μαγειρέματος.
22. Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτούς εξωτερικούς πάτους και μη σέρνετε τα σκεύη στην γυάλινη επιφάνεια καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο γυαλί.

23. Οι λαβές της κατσαρόλας μπορεί να γίνουν καυτές. Βεβαιωθείτε ότι η λαβή δεν βρίσκεται πάνω από άλλη ζώνη θέρμανσης.
24. Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην έχουν πρόσβαση στην λαβή.
25. Η μη τήρηση των παραπάνω συμβουλών ενδέχεται να οδηγήσει σε εγκαύματα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν τα μαγειρικά σκεύη περιέχουν λίπος, μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. **ΠΟΤΕ** μην προσπαθήσετε να σβήσετε την φωτιά με νερό. Αποσυνδέστε την συσκευή από το δίκτυο και καλύψτε τη φλόγα με καπάκι ή πυρίμαχη κουβέρτα.

2. ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία.

Βασική και υποχρεωτική προϋπόθεση είναι η σύνδεση με ένα γειωμένο δίκτυο σε λειτουργία.

Οι τροποποιήσεις στο εσωτερικό ηλεκτρικό δίκτυο μπορούν να γίνουν μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.

Η μη τήρηση των παραπάνω συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστήριο.

3. ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μην χρησιμοποιείτε την εστία αν η επιφά-

νειά της είναι σπασμένη ή ραγισμένη. Εάν η επιφάνειά της είναι σπασμένη ή ραγισμένη, αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από την κύρια τροφοδοσία (διακόπτη τοίχου) ή επικοινωνήστε με ένα εξειδικευμένο τεχνικό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα άκρα της πλάκας είναι αιχμηρά. Η απροσεξία μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς και κοψίματα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του για τεχνική εξυπηρέτηση ή άλλα άτομα με παρόμοια εξειδίκευση.

4. ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΑΛΙΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τα Απόβλητα ειδών Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται όπως τα αστικά στερεά απόβλητα. Οι παλιές συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά, προκειμένου να βελτιστοποιείται η ανάκτηση και ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν και να μειώνονται οι πιθανές επιπτώσεις για την υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να υπενθυμίζει τις υποχρεώσεις της ξεχωριστής συλλογής. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, οι κάτοχοι τους μπορούν να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές ή τον πωλητή της συσκευής.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. ΟΔΗΓΙΕΣ

1. Αυτή η οικιακή συσκευή προβλέπεται να τοποθετηθεί σε πάγκο εργασίας, όπως φαίνεται στο σχήμα **(εικόνα 1)**. Εφαρμόστε το στεγανοποιητικό υλικό **(εικόνα 2)** κατά μήκος της περιμέτρου. Σταθεροποιήστε την εστία πάνω στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας τέσσερις βραχιόνες στα πλάγια της εστίας **(εικόνα 3)**. Σε περίπτωση που, μετά την εγκατάσταση, το κάτω μέρος της συσκευής είναι προσβάσιμο από το κάτω μέρος του επίπλου, είναι απαραίτητο να τοποθετηθεί ένα διαχωριστικό πλαίσιο, τηρώντας τις συνιστώμενες αποστάσεις **(εικόνα 4A)**. Υπό οποιοσδήποτε συνθήκες, βεβαιωθείτε ότι ο εξαερισμός της επαγωγικής εστίας είναι επαρκής, και η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες **(εικόνα 4B)**.

2. Μην τοποθετείτε κάτω από την εστία φούρνους χωρίς αερισμό, ψυγεία, πλυτήρια πιάτων και ρούχων.

3. Τα έπιπλα εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασίες έως 90 °C.

4. Πρέπει να αφήσετε ελάχιστη απόσταση 90mm ανάμεσα στην εστία και στο πλευρικό τοίχωμα, στην περίπτωση που υπάρχει.

5. Δεν συνιστάται να τοποθετείται η εστία ανάμεσα σε δύο πλευρικά τοιχώματα, σε αντίθετη περίπτωση πρέπει να αφήσετε ελάχιστη απόσταση 200mm από την μία πλευρά και 90mm από την άλλη.

2. ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΠΑΡΟΧΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Αυτή η εστία πρέπει να συνδέεται στην παροχή ρεύματος μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο. Πριν συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι:

1. Το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που αντλεί η εστία.
2. Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

3. Τα μέρη του καλωδίου τροφοδοσίας μπορούν να αντέξουν το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

Για να συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή συσκευές διακλάδωσης, καθώς μπορεί να υπερθερμανθούν και να προκληθεί πυρκαγιά.

Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει τα θερμά μέρη της εστίας και πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75 °C σε κανένα σημείο.

Ελέγξτε με έναν ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης **(εικόνα 5)** είναι κατάλληλο χωρίς αλλαγές. Οποιαδήποτε αλλαγή πρέπει να γίνεται μόνο από εξεικευμένο ηλεκτρολόγο.

- Καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος: **Τύπος H07 RN-F** ή ανώτερο, καθορίστε την απαραίτητη διατομή των κλώνων σύμφωνα με το φορτίο του ρεύματος
- Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο ή πρόκειται να αντικατασταθεί, η λειτουργία πρέπει να γίνει από αντιπρόσωπο μετά την πώληση με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στο ρεύμα, πρέπει να εγκατασταθεί ένας πολυπολικός διακόπτης κυκλώματος με ελάχιστο άνοιγμα 3mm μεταξύ των επαφών.
- Ο τεχνικός εγκατάστασης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να είναι λυγισμένο ή συμπιεσμένο.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

ΧΡΗΣΗ



1. ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Το επαγωγικό μαγείρεμα είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος, αντί έμμεσα μέσω της θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Το ποτήρι ζεσταίνεται μόνο επειδή το σκεύος τελικά το ζεσταίνει. **(εικόνα 6)**.

2. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΦΗΣ

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στο άγγιγμα, επομένως δεν χρειάζεται να ασκήσετε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το μαλακό μέρος του δακτύλου σας, όχι την άκρη του **(εικόνα 7)**.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταγράφεται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει αντικείμενο (π.χ. σκεύος ή πανί) που να τα καλύπτει. Ακόμη και μια λεπτή μεμβράνη νερού μπορεί να δυσκολέψει τα χειριστήρια να λειτουργήσουν.

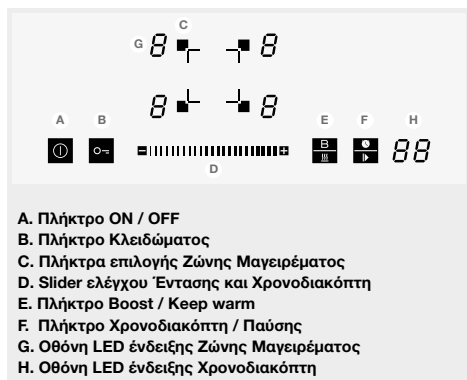
3. ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ

- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη που έχουν βάση κατάλληλη για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής  στη συσκευασία ή στον πάτο του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε εάν τα μαγειρικά σας σκεύη είναι κατάλληλα κάνοντας μια δοκιμή με μαγνήτη. Μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Αν αυτό έλκεται, τότε το σκεύος είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία.
- Εάν δεν έχετε κάποιο μαγνήτη: Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που επιθυμείτε να τσεκάρετε. Εάν η ένδειξη  δεν αναβοσβήνει στην αντίστοιχη LED οθόνη και το νερό ζε-

σταίνεται, τότε το σκεύος είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία.


- Μαγειρικά σκεύη από τα ακόλουθα υλικά **ΔΕΝ** είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία: **Καθαρό ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.**
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή κυρτή βάση.
- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, ακουμπά στην γυάλινη επιφάνεια και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τηγάνια των οποίων η διάμετρος είναι τόσο μεγάλη όσο ο δακτύλιος της επιλεγμένης ζώνης. Χρησιμοποιώντας ένα δοχείο ελαφρώς φαρδύτερο, η ενέργεια θα χρησιμοποιηθεί με τη μέγιστη απόδοση. Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερο δοχείο, η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Κατσαρόλα μικρότερη από 140mm μπορεί να μην εντοπιστεί από την εστία.
- Πάντα να κεντράρετε το σκεύος σας στη ζώνη μαγειρέματος.
- Πάντα να σηκώνετε τα σκεύη από την επαγωγική εστία και μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γδαρθεί η γυάλινη επιφάνεια. **(εικόνα 8)**.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



5. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα




1. Πατήστε το πλήκτρο ① για 3 δευτερόλεπτα. Μετά την ενεργοποίηση θα ακουστεί ένας ήχος και το σύμβολο - θα εμφανιστεί σε όλες τις ζώνες, μπαίνοντας σε κατάσταση αναμονής.
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.
3. Σιγουρευτείτε ότι ο πάτος του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαροί και στεγνοί.
4. Ανάλογα με τη ζώνη μαγειρέματος όπου είναι τοποθετημένο το σκεύος, επιλέξτε το σχετικό πλήκτρο επιλογής ζώνης μαγειρέματος. Το σύμβολο  θα αναβοσβήσει.
5. Ρυθμίστε την θερμότητα από το slider ελέγχου έντασης.
6. Αν δεν επιλέξετε ρύθμιση έντασης στο πρώτο λεπτό η επαγωγική εστία αυτόματα θα κλείσει και θα χρειαστεί να ξαναξεκινήσετε από το βήμα 1.
7. Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμότητας οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Εάν η ένδειξη αναβοσβήνει με το επίπεδο έντασης σημαίνει ότι:


- Δεν έχετε τοποθετήσει το σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- Το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία ή,
- Το σκεύος είναι πολύ μικρό και όχι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

Δεν μπορεί να λειτουργήσει η εστία αν δεν υπάρχει κατάλληλο σκεύος στην αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Ο δείκτης έντασης της ζώνης μαγειρέματος θα σβήνει αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν έχει τοποθετηθεί το κατάλληλο σκεύος πάνω της.

Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

1. Πατήστε το πλήκτρο επιλογής ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Πατήστε το πλήκτρο - για να μειώσετε την ισχύ στο επίπεδο , ή πατήστε το + και το - ταυτόχρονα και το επίπεδο ισχύος θα μειωθεί στο  αμέσως.
3. Προσοχή στις καυτές επιφάνειες: το σύμβολο  υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι πολύ ζεστή για να αγγίξετε. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, εάν θέλετε να ζεσάνετε περαιτέρω σκεύη, χρησιμοποιήστε την ζώνη μαγειρέματος που είναι ακόμα ζεστή.



Χρησιμοποιώντας την λειτουργία Boost: Ενεργοποίηση

1. Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος, με το πλήκτρο επιλογής ζώνης μαγειρέματος.
2. Αγγίζοντας το πλήκτρο boost, η αντίστοιχη ένδειξη ζώνης μαγειρέματος δείχνει  και η ισχύς φτάνει στο μέγιστο.

Χρησιμοποιώντας την λειτουργία Boost: Απενεργοποίηση


3. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής ζώνης μαγειρέματος της ζώνης που επιθυμείτε να ακυρώσετε.
4. Αγγίζοντας το slider ελέγχου έντασης ακυρώνεται η λειτουργία Boost και η ζώνη μαγειρέματος επανέρχεται στο επίπεδο 9.
5. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα + και -, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και η λειτουργία Boost ακυρώνεται αυτόματα.
 - Η λειτουργία μπορεί να εφαρμοστεί σε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
 - Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στο επίπεδο 9 μετά από 5 λεπτά.

Λειτουργία Keep Warm

1. Αγγίξτε το πλήκτρο επιλογής ζώνης μαγειρέματος της ζώνης που επιθυμείτε να εφαρμόσετε την λειτουργία keep warm. Το σύμβολο  θα εμφανιστεί.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο keep warm και κρατήστε το για 3 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο  θα εμφανιστεί στην οθόνη LED ένδειξης ζώνης.
3. Εάν θέλετε να ακυρώσετε την λειτουργία keep warm, επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε και, στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο keep warm και κρατήστε το για 3 δευτερόλεπτα. Η ζώνη μαγειρέματος θα κλείσει.

Λειτουργία Παύσης


Η λειτουργία Pause χρησιμοποιείται για παύση της λειτουργίας ολόκληρης της εστίας έως και 30 λεπτά. Όλες οι ζώνες μαγειρέματος θα απενεργοποιηθούν προσωρινά αυτόματα. Αυτό είναι βολικό όταν, για παράδειγμα, ένα μαγειρικό σκεύος έχει υπερχειλήσει και θέλετε να καθαρίσετε την εστία μαγειρέματος.

1. Όταν η εστία είναι αναμμένη και λειτουργεί, πατήστε το πλήκτρο παύσης και κρατήστε το για 3 δευτερόλεπτα, όλες οι εστίες θα σταματήσουν να λειτουργούν, και το σύμβολο  θα εμφανιστεί σε όλες οι οθόνες LED ένδειξης ζώνης μαγειρέματος.
2. Εάν θέλετε να βγείτε από τη λειτουργία παύσης, κάντε διπλό κλικ στο σχετικό πλήκτρο και όλες οι ζώνες θα επανέλθουν στις τελευταίες ρυθμίσεις τους, ακόμα και τα χρονόμετρα.

Λειτουργία κλειδώματος



- Η εστία μπορεί να κλειδωθεί έναντι ακούσιας ενεργοποίησης. (δηλαδή από παιδιά). Το κλειδώμα για παιδιά μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη είτε όταν λειτουργεί.
- Όταν τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα, όλα τα πλήκτρα εκτός από το πλήκτρο OFF είναι απενεργοποιημένα.

Για να κλειδώσετε τα πλήκτρα

Αγγίξτε το πλήκτρο κλειδώματος για 3 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο  θα εμφανιστεί στην οθόνη LED ένδειξης χρονοδιακόπτη.

Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα

1. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε παρατεταμένα το πλήκτρο κλειδώματος για λίγο
3. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Όταν η εστία είναι σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα πλήκτρα είναι απενεργοποιημένα εκτός από το . Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την εστία με το πλήκτρο  σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα ξεκλειδώσετε πρώτα την εστία.

Προστασία από Υπερθέρμανση

Ο αισθητήρας που περιλαμβάνει η συσκευή μπορεί να παρακολουθεί τη θερμοκρασία μέσα στην εστία. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αυτόματα.

Ανίχνευση Μικρών Αντικειμένων

Όταν ένα ακατάλληλου μεγέθους, ή μη μαγνητικό σκεύος (π.χ. αλουμίνιο) ή άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) έχει ξεχαστεί επάνω στην εστία, τότε η εστία περνά αυτόματα σε κατάσταση αναμονής εντός 1 λεπτού. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να ψύχει την εστία για 1 ακόμη λεπτό.

Προστασία αυτόματης απενεργοποίησης

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία ασφαλείας. Η εστία απενεργοποιείται αυτόματα αν ξεχάσετε να την απενεργοποιήσετε μετά το μαγείρεμα. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για διάφορα επίπεδα ισχύος φαίνονται στον παρακάτω πίνακα:

Power level	1-3	4-6	7-8	9
Default working time (min)	360	180	120	90

Όταν αφαιρεθεί η κατσαρόλα, η επαγωγική εστία σταματάει μετά από 2 λεπτά.


ΠΡΟΣΟΧΗ! Τα άτομα με βηματοδότη καρδιάς θα πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή.

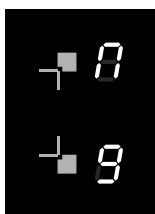
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ BRIDGE

Με αυτή τη λειτουργία δημιουργείται μια μεγάλη ενιαία ζώνη μαγειρέματος.

Η λειτουργία Bridge Zone επιτρέπει τον συνδυασμό δύο ζωνών μαγειρέματος σε μια ενιαία μεγάλη ζώνη, όπου μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα σκεύη όπως μεγάλα οβάλ τηγάνι ή ταψιά. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι αρκετά μεγάλο ώστε να καλύπτει τα κέντρα της πάνω και της κάτω ζώνης μαγειρέματος. Όταν τοποθετείτε το σκεύος στην εστία, βεβαιωθείτε ότι δεν καλύπτει την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Σιγουρευτείτε ότι έχετε τοποθετήσει τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ευέλικτης περιοχής (**εικόνα 9**).

1. Για να ενεργοποιήσετε την ζώνη Bridge, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα επιλογής ζώνης μαγειρέματος των δεξιών ζωνών μαγειρέματος ή των αριστερών ζωνών μαγειρέματος (όπου αυτή είναι διαθέσιμη με βάση το μοντέλο).
2. Η ένδειξη  της ζώνης Bridge θα ανάψει στην επάνω LED οθόνη ένδειξης.




3. Ρυθμίστε την ένταση της θερμότητας από τον πίνακα ελέγχου.
4. Εάν το σκεύος μετακινηθεί από το μπροστινό στο πίσω μέρος (ή αντίστροφα), η ζώνη Bridge ανιχνεύει αυτόματα τη νέα θέση, διατηρώντας την ίδια ισχύ.

Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ως χρονομέτρη υπενθύμισης. Σε αυτήν την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να το ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιεί μία ζώνη μαγειρέματος μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο έως και 99 λεπτά.


Χρησιμοποιώντας τον χρονοδιακόπτη ως Χρονική Υπενθύμιση

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη και έστω μία ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη. Το σύμβολο  θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη ένδειξης χρονοδιακόπτη.
3. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα - ή + για να ρυθμίσετε το χρόνο από 1 έως 99 λεπτά.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Αγγίξτε το χειριστήριο - ή + του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό. Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο - ή + του χρονοδιακόπτη για μείωση ή αύξηση κατά 10 λεπτά. Αγγίζοντας τα - ή + μαζί, ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα σβήσει.


4. Όταν ρυθμιστεί η ώρα, θα αρχίσει να μετράει αμέσως αντίστροφα. Η οθόνη θα εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.
5. Ο βομβητής θα χτυπήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα σβήσει όταν τελειώσει ο χρόνος ρύθμισης.

Ρυθμίζοντας τον χρονοδιακόπτη να απενεργοποιήσει μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος.

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε αγγίζοντας το πλήκτρο επιλογής ζώνης.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη. Όταν αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο , μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο.
3. Χρησιμοποιείτε τα πλήκτρα **+** ή **-** για να ρυθμίσετε το χρόνο από 1 έως 99 λεπτά.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Αγγίξτε το **-** ή **+** του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό. Αγγίξτε παρατεταμένα το χειριστήριο **-** ή **+** του χρονοδιακόπτη για μείωση ή αύξηση κατά 10 λεπτά. Αγγίζοντας τα **-** και **+** μαζί, ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα σβήσει.

4. Όταν ρυθμιστεί η ώρα, θα αρχίσει να μετράει αμέσως αντίστροφα. Η οθόνη θα εμφανίζει τον χρόνο που απομένει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κουκκίδα , δίπλα στην ένδειξη του επιπέδου έντασης, θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.

5. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Άλλες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.
6. Όταν χρησιμοποιείτε τον χρονοδιακόπτη σαν “Χρονική Υπενθύμιση” και σαν “Χρονοδιακόπτη Απενεργοποίησης Εστιών” ταυτόχρονα, η οθόνη θα σας δείχνει τον υπολειπόμενο χρόνο υπενθύμισης σαν πρώτη προτεραιότητα. Πατήστε το πλήκτρο επιλογής ζώνης μαγειρέματος για να δείτε τον υπόλοιπο χρόνο μέχρι αυτή να απενεργοποιηθεί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα φαγητού και λίπους από την μαγειρική επιφάνεια με μια ειδική ξύστρα, η οποία παρέχεται κατόπιν παραγγελίας.

Καθαρίζετε τη θερμαινόμενη επιφάνεια όσο πιο καλά μπορείτε χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα προϊόντα και ένα πανί/ χαρτί κουζίνας. Έπειτα, ξεπλύνετε με νερό και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.


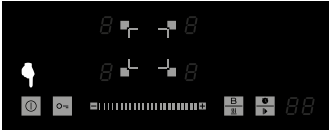










Χρησιμοποιώντας μια ειδική ξύστρα κεραμικών (δεν παρέχεται στην συσκευασία) απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα αλουμινίου ή πλαστικού που πιθανόν να έχουν λιώσει πάνω στη θερμαινόμενη επιφάνεια και τυχόν υπολείμματα ζάχαρης ή τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Με τον τρόπο αυτό προλαμβάνεται η φθορά της επιφάνειας της μονάδας εστιών. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγάρια ή διαβρωτικά χημικά καθαριστικά, όπως σπρέι φούρνου ή προϊόντα αφαίρεσης λεκέδων.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.


POWER MANAGEMENT

Το Power Management είναι η λειτουργία με την οποία ο χρήστης της εστίας μπορεί να προσαρμόσει το όριο ισχύος ολόκληρης της συσκευής, επιλέγοντας το επιθυμητό επίπεδο. Η εστία θα μπορεί να λειτουργεί μέχρι να επιτευχθεί η συνολική ισχύς του επιλεγμένου επιπέδου. Όταν η εστία είναι σβηστή, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος:

ΒΗΜΑ	ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΟΝ ΠΙΝΑΚΑ	ΠΛΗΚΤΡΑ	ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ
1	Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ON/OFF για δύο δευτερόλεπτα.		
2	Πιέστε το μπροστά αριστερά πλήκτρο επιλογής ζώνης & το πλήκτρο χροδοδιακόπτη / παύσης ταυτόχρονα. Η οθόνη LED ένδειξης χρονοδιακόπτη θα δείξει 5		
3	Πιέστε το πλήκτρο χροδοδιακόπτη / παύσης . Η οθόνη LED ένδειξης χρονοδιακόπτη θα δείξει 5E		
4	Πιέστε το μπροστά αριστερά πλήκτρο επιλογής ζώνης & το πλήκτρο χροδοδιακόπτη / παύσης ταυτόχρονα. Στην οθόνη LED ένδειξης χρονοδιακόπτη θα εναλλάσσονται οι ένδειξεις 5E 5E Επιπρόσθετα, οι οθόνες LED ένδειξης ζώνης θα δείχνουν την συνολική ισχύ (7.2kW) της συσκευής.		
5	Πιέστε το μπροστά αριστερά πλήκτρο επιλογής ζώνης για να διαλέξετε την συνολική ισχύ της συσκευής μεταξύ 2-9 (2.9kW), 3-6 (3.6kW), 4-8 (4.8kW), 5-9 (5.9kW) & 7-2 (7.2kW).		
6	Πιέστε το πλήκτρο χροδοδιακόπτη / παύσης για να αποθηκευτεί η ρύθμιση.		

ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΒΛΑΒΩΝ

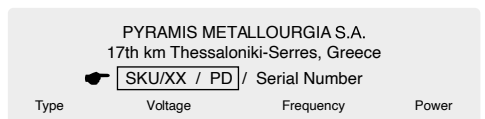
Εάν παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα, η εστία θα εισέλθει αυτόματα στην κατάσταση ασφαλείας και θα εμφανίσει τους παρακάτω κωδικούς:

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΣΦΑΛΜΑ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ
 Δεν υπάρχει σκεύος ή το σκεύος δεν είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία.	Τοποθετήστε σκεύος ή αντικαταστήστε με κατάλληλο σκεύος.
ER03 Νερό ή σκεύος επάνω στο χειριστήριο.	Καθαρίστε την επιφάνεια του χειριστήριου
F1 Η σύνδεση μεταξύ πλακέτας θθόνης και αριστερής κύριας πλακέτας αποτυγχάνει. (η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος δείχνει Ξ).	Το καλώδιο σύνδεσης δεν είναι σωστά συνδεδεμένο ή είναι ελαττωματικό. Αντικαταστήστε τον αισθητήρα πηγίου εάν το καλώδιο σύνδεσης είναι εντάξει. Αντικαταστήστε την μητρική πλακέτα ή την πλακέτα τροφοδοσίας εάν ο αισθητήρας πηγίου είναι εντάξει.
F3E Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας (η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος δείχνει Ξ).	Αντικατάσταση της ζώνης μαγειρέματος.
F4E Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεντρικής πλακέτας (Ξ).	Αντικαταστήστε την μητρική πλακέτα.
E1E Η θερμοκρασία του αισθητήρα της κεραμικής πλάκας είναι υψηλή	Παρακαλώ επανεκτιμήστε την επαγωγική εστία αφού κρυώσει
E2E Η θερμοκρασία του αισθητήρα IGBT είναι υψηλή	Παρακαλώ επανεκτιμήστε την επαγωγική εστία αφού κρυώσει.
E3E Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας (πολύ υψηλή)	Ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος είναι κανονική. Ενεργοποιήστε αφού η τροφοδοσία είναι κανονική.
E4E Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας (πολύ χαμηλή)	Ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος είναι κανονική. Ενεργοποιήστε αφού η τροφοδοσία είναι κανονική.
E5E Αστοχία αισθητήρα θερμοκρασίας (στη ζώνη μαγειρέματος δείχνει Ξ).	Το καλώδιο σύνδεσης δεν είναι σωστά συνδεδεμένο ή είναι ελαττωματικό.

Τα παραπάνω είναι η κρίση και η επιθεώρηση κοινών αστοχιών. Μην αποσυναρμολογείτε μόνοι σας τη μονάδα για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και ζημιές στην επαγωγική εστία και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, δώστε παρακαλώ στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, τον τύπο του προϊόντος (**SKU/XX**) και την ημερομηνία κατασκευής (**PD**). Αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα μητρώου η οποία βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής όπως φαίνεται στο παρακάτω σχήμα:



Για γρήγορη εύρεση, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας

SKU:

PD:

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, operation and maintenance. Keep the leaflet for future reference. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations. This appliance complies with electromagnetic safety standards.

SAFETY

1. IMPORTANT INSTRUCTIONS

1. Use the cooktop only in household-type situations for the preparation and warming of food. All other types of use void the guarantee.
2. Individuals who are incapable of using the appliance safely because of their physical, sensory or mental capabilities or their lack of experience or knowledge must not use this appliance without supervision or instruction by a responsible person.
3. Children shall not play with the appliance.
4. Children under 8 years of age must be kept away from the cooktop unless they are under constant supervision.
5. Children 8 years and older must only be allowed to use the cooktop if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
6. The cooking process has to be supervised continuously.
7. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
8. Installation, repair and maintenance work should only be performed by an authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous for the user.
9. No combustible materials or products should be placed on this appliance at any time.
10. This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitable qualified person.
11. This appliance is to be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
12. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
13. Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
14. Never use your appliance as a work or storage surface.
15. Never leave any objects or utensils on the appliance as metal objects can heat up.
16. Never use your appliance for warming or heating the room.
17. After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual.
18. After use, switch off the hob by its control and do not rely on the pan detector.
19. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
20. Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
21. Avoid contact with cooking zones after use.
22. Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
23. Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
24. Keep handles out of reach of children.
25. Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

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 then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

2. ELECTRICAL SHOCK HAZARD DURING INSTALLATION

- Disconnect the appliance from the main electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alteration to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

WARNING: The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system cleaner is not to be used.

3. ELECTRICAL SHOCK HAZARD DURING USE & MAINTENANCE

Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is broken or cracked, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

WARNING: Be very careful as panel edges might be sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.

WARNING: If the supply cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

4. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

INSTALLATION

1. INSTRUCTIONS

1. The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (**image 1**). Pre-dispose sealing material (**image 2**) along the whole perimeter. Lock the domestic appliance into place with 4 clips, screwing at the sides (**image 3**). If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (**image 4A**). Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked (**image 4B**).
2. Do not install refrigerators, dishwashers, non-ventilated ovens or washing machines under the appliance.
3. The built-in kitchen units must withstand temperatures of up to 90 °C.
4. A gap of at least 90mm must be allowed between the hob and the side wall, where applicable.
5. It is not recommended that the hob be placed between two side walls but, if this is the case, a gap of at least 200 mm should be left on one side and a gap of 90mm on the other.

2. CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.

2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system (**image 5**) is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

- Power cord: **Type H07 RN-F** or higher, determine the required wire cross-section depending on the current rating.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

OPERATION



1. A WORD ON INDUCTION COOKING

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly into the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up (**image 6**).

2. USING THE TOUCH CONTROLS

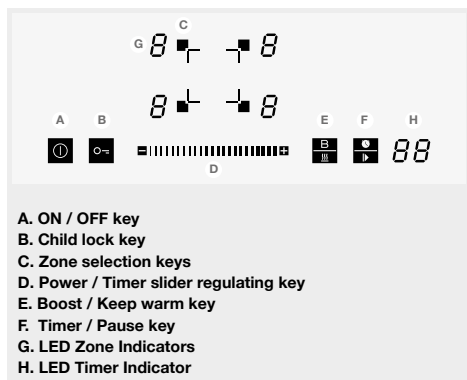
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip (**image 7**).
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

3. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol  on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test: move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet: put some water in the pan you want to check and turn a Cooking Zone on. If the symbol  does not flash in the relevant LED Zone Indicator and the water is heating, the pan is suitable.

- Cookware made from the following materials is **NOT** suitable: **pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.**
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.
- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140mm could be undetected by the hob.
- Always centre your pan on the cooking zone.
- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass (**image 8**).

4. USER INTERFACE



- A. ON / OFF key
- B. Child lock key
- C. Zone selection keys
- D. Power / Timer slider regulating key
- E. Boost / Keep warm key
- F. Timer / Pause key
- G. LED Zone Indicators
- H. LED Timer Indicator

5. USING YOUR INDUCTION HOB

To start cooking

1. Touch the **ⓘ** key for 3 seconds. After the power is ON, the buzzer beeps once and the symbol **⏻** appears in all zone indicators, entering the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
3. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
4. Depending to the cooking zone the pan is placed, select a relevant zone selection key. The relevant symbol **⏻** will flash.
5. Adjust the heat setting by touching the slider regulating key control.
6. If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off and you will need to start again at step 1.
7. You can modify the heat setting at any time during cooking.

If the display flashes **⏻** alternately with the heat setting, this means that:

- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you are using is not suitable for induction cooking or,

- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the relevant **zone selection key** that you wish to switch off.
2. Press the **-** key will decrease the power to **⏻** level, or press the **+** and **-** at the same time, the power level will decrease to **⏻** straight away.
3. Beware of hot surfaces: **H** symbol indicates which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using the Boost function: Activation

1. Select the cooking zone by touching the zone selection key.
2. Touching the boost control key, the relevant LED zone indicator shows **⏻** and the power reaches Max.

Using the Boost function: Cancellation


1. Touch the relevant zone selection key that you wish to cancel.
2. By touching the slider regulating key to cancel the boost function the cooking zone will revert to level 9.
3. By touching **+** and **-** keys together at the same time the cooking zone switches off and the boost function is canceled automatically.
 - The function can work in any cooking zone.
 - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Using the Keep Warm Function

1. Touch the zone selection key that you wish to use keep warm function. The symbol  will light up.
2. Touch the keep warm key and hold for 3 seconds. The symbol  will appear in cooking zone indicator.
3. If you want to cancel the keep warm, select the cooking zone you wish to operate and then touch the keep warm key and hold for 3 seconds. The cooking zone will turn off.

Using the Pause Function


The Pause function can be used to pause the operation of the entire cooking hob for up to 30 minutes. All cooking zones will temporarily switch off automatically. This is convenient when, for example, the contents of one of the pans has boiled over and you wish to clean the cooking hob.

1. When the hob is ON and working, press the pause key and hold for 3 seconds. All zones will stop working and the symbol  will appear in all LED zone indicators.
2. If you want to exit the pause function, double click the relevant key and all burners will restore to their prior suspended state. All timers will continue to their pre-set settings.

Using Child Lock Function

The hob can be locked against unintended activation. (i.e. from children). Child lock can be used either when the hob is Off or functioning.



To lock the controls

Touch the child lock key and hold for 3 seconds. The symbol  will appear in the LED timer indicator.

To unlock the controls

1. Make sure the appliance is turned ON.

2. Touch and hold the child lock key for a while. You can now start using your appliance.

ATTENTION! When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except . You can always turn the hob off with the  control in an emergency, but you shall unlock the hob first.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1-3	4-6	7-8	9
Default working time (min)	360	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.


ATTENTION! People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

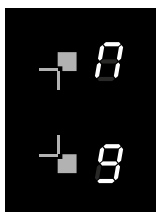
BRIDGE ZONE

This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime.

Bridge Zone function allows combining two cooking zones into a single large connected cooking zone. Thus, a large oval pan or a griddle can be placed on the combined cooking field. The pan has to be large enough to cover the centres of the upper and lower cooking zone. When placing the baking dish on the hob, make sure it does not cover the control module.

ATTENTION! Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone (image 9).

1. To activate the Bridge Zone, press at the same time the zone selection keys of both the right cooking zones or of both the left cooking zones (where available according to model).
2. The Bridge Zone symbol  will light up on the upper zone indicator.




3. Adjust heat setting from the control panel.
4. If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa), the Bridge zone detects automatically the new position, keeping the same power.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up. You can set the timer for up to 99 minutes.


Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure at least one cooking zone is turned on.
2. Touch the timer key. The LED timer indicator will start flashing and  will appear in the LED timer indicator.
3. Set the time by touching the - or +.

HINT: Touch the - or + key of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the - or + key to decrease or increase by 10 minutes. Touching the - and + together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.


4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time is finished.

Setting the Timer to turn one or more Cooking Zones Off

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone selection key.
2. Press the timer key. When the symbol  flashes, you can set the timer.
3. Using the **+** and **-** buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

HINT: Touch the **-** or **+** control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the **-** or **+** control of the timer will decrease or increase by 10 minutes. Touching the **-** and **+** together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The dot  next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.
6. When using the timer as a “Minute Minder” and as a “Switch-off timer” simultaneously”, the display will show the remaining time of the “Minute Minder” as first priority. Press the corresponding cooking zone selection key to see the remaining time until it switches off.

CLEANING & MAINTENANCE

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request.

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.




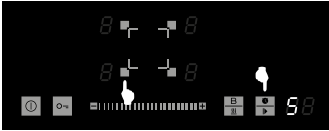








Using the special scraper immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

WARNING: Steam cleaners must not be used.


POWER MANAGEMENT

Power Management is the function where the user of the hob can adjust the power limit of the entire appliance, by selecting the desired power level. The entire hob will be able to operate until the total power of the selected level is reached. When the hob is off, follow the below steps to select the desired power level:

STEP	OPERATE CONTROL PANEL	KEYS	DISPLAY
1	Hold pressing ON/OFF key for 2 seconds		
2	Press the front left Zone Selection key & Timer/Pause key at the same time. The LED Timer Indicator will display 5		
3	Press Timer/Pause key . The LED Timer Indicator will display 5E		
4	Press the front left Zone Selection key & Timer/Pause key at the same time. The LED Timer Indicator will flash alternately 5E 5E Additionally, the front LED Zone Indicators will display the total power (7.2kW) of the appliance.		
5	Press the front left Zone Selection key to choose the total power of the appliance between 2-9 (2.9kW), 3-6 (3.6kW), 4-8 (4.8kW), 5-9 (5.9kW) & 7-2 (7.2kW).		
6	Press the Timer/Pause key to save & quit the setting.		

TROUBLESHOOTING

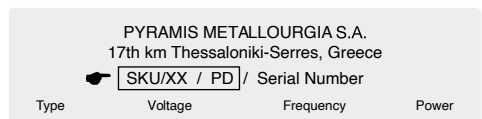
If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

DISPLAY	FAULT	ACTION
	No pot, or pot not suitable.	Replace the pot
ER03	Water or pot on the glass over the control.	Clean the user interface
F1	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing \mathcal{E}).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connection cable not correctly plugged or defective; 2. Replace the coil sensor if connection cable is ok 3. Replace the mainboard or power board if coil sensor is ok
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing \mathcal{E}).	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing \mathcal{E}).	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the hob cools down.
E2E	Temperature sensor of the IGBT is high.	Please restart after the hob cools down.
E3E	Abnormal supply voltage (too high).	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E4E	Abnormal supply voltage (too low).	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5E	Temperature sensor failure(the cooking zone which indicator showing \mathcal{E}).	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and please contact the supplier.

AFTER SALES CUSTOMER SERVICE

If your device needs to be repaired, please provide Customer Service with the product type (**SKU/XX**) and date of manufacture (**PD**). You will find these on the rating plate located on the back of the device as shown in the figure on the right:



For quick finding, you can write your device details here.

SKU:

PD:

Bitte lesen Sie den Inhalt dieser Broschüre sorgfältig durch, da sie wichtige Informationen zur sicheren Installation, Verwendung und Wartung enthält. Bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf. Alle Installationsarbeiten (elektrische Anschlüsse) müssen durch geschultes Personal nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Dieses Gerät entspricht den Normen zur elektromagnetischen Sicherheit.

SICHERHEIT

1. WICHTIGE HINWEISE

1. Das Kochfeld ist nur für den üblichen Einsatz im Haushalt zur Zubereitung und dem Aufwärmen von Speisen vorgesehen. Jegliche andere Verwendung führt zum Erlöschen der Garantie.
2. Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sind nicht in der Lage, das Kochfeld mit Sicherheit zu benutzen; sie dürfen es nicht ohne Aufsicht und Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
3. Lassen sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
4. Halten Sie Kinder im Alter von unter 8 Jahren vom Kochfeld fern, es sei denn, sie werden ständig von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
5. Kinder im Alter von über 8 Jahren dürfen optional das Gerät allein benutzen, wenn sie es ordnungsgemäß bedienen können. Es ist wichtig, dass sie imstande sind die Gefahren zu erkennen, die durch Fehlgebrauch entstehen können.
6. Der Garvorgang muss ständig überwacht werden.
7. Kinder dürfen keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Kochfeld durchführen, es sei denn, sie werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
8. Installations- und Wartungs-, sowie Reparaturarbeiten dürfen nur von geschultem Personal gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt werden. Durch nicht ordnungsgemäß durchgeführte Arbeiten können für den Benutzer erhebliche Gefahren entstehen.
9. Es dürfen keinesfalls leicht entflamm-
bare Materialien oder Gegenstände auf das Gerät gestellt werden.
10. Das Gerät ist nur von einer Fachkraft ordnungsgemäß zu installieren und zu erden.
11. Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der die vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet.
12. Die Nichtbeachtung der Installationshinweise kann zum Erlöschen der Garantie führen.
13. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Ein Überkochen kann Rauch und fettige Überreste verursachen, die sich entzünden können.
14. Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
15. Lassen Sie keine Gegenstände oder Besteck auf dem Gerät liegen, da sich die Metallgegenstände erhitzen können.
16. Verwenden Sie das Gerät niemals zum Heizen von Räumen.
17. Schalten Sie die Kochzonen und das Gerät nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus.
18. Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch über die Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfdetektor.
19. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in diesem Handbuch ausdrücklich angeführt. Alle Servicearbeiten sind von einer Fachkraft durchzuführen.
20. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
21. Vermeiden Sie nach Gebrauch den Kontakt mit den Kochzonen.
22. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit rauher Unterseite und ziehen Sie das Geschirr nicht über die Glasfläche, weil dadurch das Glas beschädigt werden könnte.

23. Die Topfgriffe können sich erhitzen. Stellen Sie sich, dass sich der Griff nicht über einer anliegenden eingeschalteten Kochzone befindet.
24. Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff zu den Griffen haben.
25. Die Nichtbeachtung der obigen Hinweise kann zu Verbrennungen führen.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

WARNUNG: Durch Kochgeschirr das Fett enthält, können Gefahren und Brand entstehen. Versuchen Sie **NIEMALS** ein Feuer mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

2. STROMSCHLAGGEFAHR DURCH INSTALLATIONARBEITEN

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten daran durchführen.

Der Anschluss an ein Erdungssystem ist grundsätzlich vorgesehen.

Änderungen im inneren Stromkreis dürfen nur von Fachkräften vorgenommen werden.

Die Nichtbeachtung der obigen Hinweise kann zu Stromschlag oder zum Tod führen.

WARNUNG: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externer Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

3. STROMSCHLAGGEFAHR WÄHREND DES GEBRAUCHS UND DER WARTUNG

Bei Brüchen bzw. Rissen an der Oberfläche das Kochfeld nicht weiter verwenden.

Sollte die Oberfläche Brüche bzw. Risse aufweisen, so trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Stromnetz (Wandschalter) oder wenden Sie sich an eine Fachkraft.

WARNUNG: Scharfe Plattenkanten. Durch Unachtsamkeit können Körperschaden und Schnittverletzungen verursacht werden.

WARNUNG: Ist das Stromkabel beschädigt, so muss es durch den Hersteller, seinen technischen Service-Vertreter oder andere entsprechend qualifizierte Personen ausgetauscht werden.

4. ENTSORGUNG VON ELEKTROALTGERÄTEN



Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE), dürfen Elektrohaushaltsgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die potentiellen Auswirkungen auf die Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren. Das Symbol der „durchgestrichenen Mülltonne“ auf jedem Produkt, gilt als Erinnerung an die Mülltrennungspflicht. Für weitere Informationen bezüglich der sachgerechten Entsorgung der Elektrohaushaltsgeräte, können sich ihre Besitzer an die lokalen Behörden oder den zuständigen Händler des Geräts wenden.

INSTALLATION

1. ANLEITUNG

1. Dieses Haushaltsgerät ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte vorgesehen, wie in der Abbildung angegeben (**Bild 1**). Bringen Sie das Fugendichtungsmittel (**Bild 2**) umlaufend auf. Fixieren Sie das Kochfeld auf die Arbeitsplatte, indem Sie vier Stege seitlich am Kochfeld festschrauben (**Bild 3**). Wenn der untere Teil des Geräts nach der Installation über den unteren Teil des Möbels zugänglich ist, muss ein Trennrahmen montiert werden, wobei die angegebenen Abstände einzuhalten sind (**Bild 4A**). Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert ist. **Bild 4B**).

2. Stellen Sie keine unbelüfteten Backöfen, Kühlschränke, Geschirrspül- und Waschmaschinen unter dem Kochfeld auf.

3. Die Kücheneinbauten müssen gegen Temperaturen bis zu 90°C beständig sein.

4. Zwischen dem Kochfeld und der Seitenwand, falls vorhanden, muss ein Abstand von mindestens 90 mm eingehalten werden.

5. Es wird nicht empfohlen, das Kochfeld zwischen zwei Seitenwänden aufzustellen, andernfalls, ist auf jener Seite ein entsprechender Mindestabstand von 200 mm bzw. 90 mm einzuhalten.

2. ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ

Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie Folgendes:

1. Die Hausinstallation ist für die Stromaufnahme des Kochfelds geeignet.

2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert

3. Die Kabelabschnitte der Stromversorgung sind für die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt.

Um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 75 °C überschreitet.

Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation (**Bild 5**) ohne Änderungen geeignet ist. Eventuelle Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

- Netzkabel: **Typ H07 RN-F** oder höher, ermitteln Sie den erforderlichen Aderquerschnitt abhängig von der Stromstärke.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dieser Vorgang von einem Kundendienstmitarbeiter mit speziellem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel darf regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

BETRIEB


1. EIN WORT ZUM INDUKTIONSKOCHEN


Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Vibrationen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur dann heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt (**Bild 6**).

2. VERWENDUNG DER TOUCH-STEUERUNG

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie dazu den Fingerballen, nicht dessen Spitze (**Bild 7**).
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, hören Sie einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie verdeckt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.

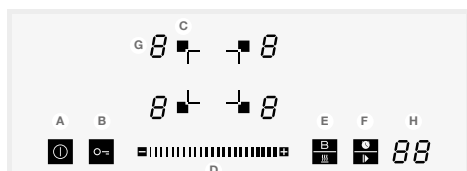
3. Das richtige Kochgeschirr auswählen

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol  auf der Verpackung oder auf dem Boden der Pfanne.
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnetest überprüfen: Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Pfannenbodens. Wenn es angezogen wird, ist die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben: Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten, und schalten Sie

eine Kochzone ein. Wenn das Symbol  Wenn die entsprechende LED-Zonenanzeige nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.

- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist **NICHT** geeignet: **reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.**
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gebogenem Boden.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei Verwendung eines etwas größeren Topfes wird die maximale Effizienz erreicht. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, könnte die Effizienz geringer ausfallen als erwartet. Töpfe mit einer Größe von weniger als 140 mm könnten vom Kochfeld nicht erkannt werden.
- Stellen Sie Ihre Pfanne immer mittig auf die Kochzone.
- Heben Sie Pfannen immer vom Induktionskochfeld – verrutschen Sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten (**Bild 8**).

4. BENUTZEROBERFLÄCHE



- A. „EIN/AUS“-Taste
- B. Sperrtaste
- C. Kochzonenwahl
- D. Power / Timer-Schieberegler-Reguliertaste
- E. Boost / Warmhaltetaste
- F. Timer / Pause -Taste
- G. Leistungsanzeige einer Kochzone
- H. Anzeige Timereinstellung

5. VERWENDUNG IHRES INDUKTIONS-KOCHFELDES

Um mit dem Kochen zu beginnen

1. Berühren Sie die **ⓘ**-Taste 3 Sekunden lang. Nachdem die Stromversorgung eingeschaltet ist, piept der Summer einmal und das Symbol **–** erscheint in allen Zonenanzeigen, wodurch der Zustand des Standby-Modus aktiviert wird.
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
3. Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
4. Wählen Sie je nach Kochzone, auf der sich der Topf befindet, eine entsprechende Zonenauswahl. Das entsprechende Symbol **☐** blinkt.
5. Passen Sie die Heizstufe an, indem Sie die Schieberegler-Tastensteuerung berühren.
6. Wenn Sie innerhalb einer Minute keine Kochstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus und Sie müssen erneut bei Schritt 1 beginnen.
7. Sie können die Kochstufe während des Garens jederzeit ändern.

Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Kochstufe blinkt **☐** bedeutet das:

- Sie haben einen Topf nicht auf die richtige Kochzone gestellt oder.
- Die von Ihnen verwendete Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder.

- Der Topf ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet keine Erwärmung statt, es sei denn, es steht ein geeigneter Topf auf der Kochzone. Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab, wenn kein geeigneter Topf darauf gestellt wird.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die entsprechende Zonenauswahl, die Sie ausschalten möchten.
2. Drücken Sie die Taste **–** um die Leistung auf **☐** Stufe zu senken, oder drücken Sie gleichzeitig **+** und **–** um die Leistung sofort auf **☐** Stufe zu senken.
3. Vorsicht vor heißen Oberflächen: **H** Das Symbol zeigt an, welche Kochzone beim Anfassen heiß ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden. Wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.



Verwendung der Boost-Funktion: Aktivierung

1. Wählen Sie die Kochzone durch Berühren der Zonenauswahl aus.
2. Durch Berühren der Boost-Steuertaste wird die entsprechende LED-Zonenanzeige angezeigt und die Leistung erreicht den **☐** Maximalwert.

Verwendung der Boost-Funktion: Stornierung


1. Berühren Sie die entsprechende Zonenauswahl, die Sie abbrechen möchten.
2. Durch Berühren der Schieber-Reguliertaste zum Abbrechen der Boost-Funktion kehrt die Kochzone auf Stufe 9 zurück.
3. Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten **+** und **–** schaltet sich die Kochzone aus und die Boost-Funktion wird automatisch aufgehoben.
 - Die Funktion kann in jeder Kochzone funktionieren.
 - Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone auf Stufe 9 zurück.

Verwendung der Warmhaltefunktion

1. Berühren Sie die Zonenauswahltaste, für die Sie die Warmhaltefunktion verwenden möchten. Das Symbol  leuchtet auf.
2. Berühren Sie die Warmhaltetaste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol  erscheint in der Kochzonenanzeige.
3. Wenn Sie das Warmhalten abbrechen möchten, wählen Sie die Kochzone aus, die Sie bedienen möchten, berühren Sie dann die Warmhaltetaste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Verwendung der Pause-Funktion


Mit der Pause-Funktion lässt sich der Betrieb des gesamten Kochfeldes für bis zu 30 Minuten pausieren. Alle Kochzonen schalten sich vorübergehend automatisch ab. Dies ist praktisch, wenn beispielsweise der Inhalt eines Topfes überkocht ist und Sie das Kochfeld reinigen möchten.

1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und in Betrieb ist, drücken Sie die Pause-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Alle Zonen funktionieren nicht mehr und das Symbol  wird angezeigt erscheint in allen LED-Zonenanzeigen.
2. Wenn Sie die Pausenfunktion verlassen möchten, doppelklicken Sie auf die entsprechende Taste und alle Brenner kehren in ihren vorherigen Ruhezustand zurück. Alle Timer laufen mit ihren voreingestellten Einstellungen weiter.

Verwenden der Kindersicherungsfunktion

Das Kochfeld kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesperrt werden. (also von Kindern). Die Kindersicherung kann verwendet werden, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist oder in Betrieb ist.



Zum Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie die Kindersicherungstaste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol  erscheint in der LED-Timeranzeige.

Zum Entsperren der Bedienelemente

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Kindersiche-

rungstaste eine Weile. Sie können Ihr Gerät jetzt verwenden.

AUFMERKSAMKEIT! Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer  deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall jederzeit mit der  -Taste ausschalten, müssen jedoch zuerst das Kochfeld entriegeln.

Übertemperaturschutz

Ein ausgestatteter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Induktionskochfelds überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, stoppt das Induktionskochfeld den Betrieb automatisch.

Erkennung kleiner Artikel

Wenn eine ungeeignete oder nicht magnetische Pfanne (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld zurückgelassen wurde, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Ventilator kocht das Induktionskochfeld noch eine weitere Minute weiter.

Auto Shutdown Protection

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie jemals vergessen, das Kochgerät auszuschalten. Die Standardarbeitszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungspegel	1-3	4-6	7-8	9
Standardarbeitszeit (Min.)	360	180	120	90

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld sofort aufhören zu heizen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.


AUFMERKSAMKEIT! Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

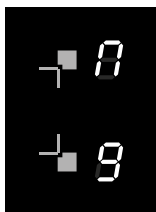
BRÜCKENZONE

Dieser Bereich kann je nach Kochbedarf jederzeit als Einzelzone genutzt werden.

Die Bridge-Zone-Funktion ermöglicht die Kombination zweier Kochzonen zu einer einzigen großen verbundenen Kochzone. So kann auf dem kombinierten Kochfeld ein großer ovaler Topf oder eine Grillplatte platziert werden. Der Topf muss groß genug sein, um die Mitte der oberen und unteren Kochzone abzudecken. Achten Sie beim Aufstellen der Auflaufform darauf, dass die-
se das Steuermodul nicht verdeckt.

AUFMERKSAMKEIT! Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr mittig auf der einzelnen Kochzone steht (**Bild 9**).

1. Um die Bridge-Zone zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die Zonenwahltasten der beiden rechten Kochzonen oder der beiden linken Kochzonen (sofern je nach Modell verfügbar).
2. Das Bridge-Zonen-Symbol  leuchtet auf der oberen Zonenanzeige auf.




3. Passen Sie die Wärmeeinstellung über das Bedienfeld an.
4. Wenn der Topf vom vorderen zum hinteren Teil (oder umgekehrt) bewegt wird, erkennt die Bridge-Zone automatisch die neue Position und behält dabei die gleiche Leistung bei.

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten nutzen:

- Sie können es als Kurzzeitwecker verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können es so einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird. Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.


Verwendung des Timers als Kurzzeitwecker

1. Stellen Sie sicher, dass mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Timer-Taste. Die LED-Timer-Anzeige beginnt zu blinken und  erscheint in der LED-Timer-Anzeige.
3. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie auf **-** oder **+** tippen.

TIPP: Berühren Sie die Taste **-** oder **+** des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Berühren und halten Sie die Taste **-** oder **+**, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen. Durch gleichzeitiges Berühren von **-** und **+** wird der Timer abgebrochen und die Timer-Anzeige erlischt.


4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort mit dem Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
5. Der Summer piept 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige erlischt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Stellen Sie den Timer ein, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten

1. Wählen Sie die entsprechende Kochzone aus, die in Betrieb ist, indem Sie die Zonenauswahlta­ste berühren.
2. Drücken Sie die Timer-Taste. Wenn das Symbol  blinkt, können Sie den Timer einstellen.
3. Mit den Tasten **+** und **-** können Sie die Zeiteinstellung von 1 bis 99 Minuten vornehmen.

TIPP: Berühren Sie die **-** oder **+**-Steuerung des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Berühren und halten Sie die Taste **-** oder **+**, um den Timer um 10 Minuten zu verkürzen oder zu erhöhen. Durch gleichzeitiges Berühren von **-** und **+** wird der Timer abgebrochen und die Timer-Anzeige erlischt.

4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort mit dem Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

HINWEIS: Der Punkt , neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Zone ausgewählt ist.

5. Wenn der Kochtimer abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.
6. Bei gleichzeitiger Nutzung des Timers als „Minute Minder“ und als „Abschalttimer“ zeigt das Display vorrangig die verbleibende Zeit des „Minute Minder“ an. Drücken Sie die entsprechende Kochzonen-Auswahlta­ste, um die verbleibende Zeit bis zum Ausschalten anzuzeigen.

REINIGUNG & WARTUNG

Entfernen Sie alle Speise- und Fettreste von der Kochfläche mit einem Spezialschaber; erhältlich auf Anfrage.

Reinigen Sie die beheizte Fläche so gründlich wie möglich mit geeigneten Produkten und einem Tuch/Küchenpapier. Spülen Sie diese anschließend mit Wasser aus und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch ab.


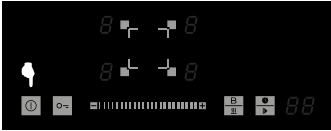

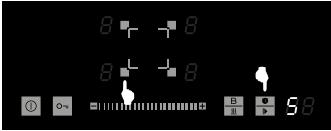








Mit Hilfe eines Keramik-Spezialschabers (nicht im Lieferumfang enthalten) entfernen Sie sofort die eventuell auf der beheizten Kochfläche geschmolzenen Aluminium- und Kunststoffreste, sowie Zucker- oder Lebensmittelreste mit hohem Zuckergehalt.

So kann eine Beschädigung der Oberfläche des Kochfelds verhindert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde harte Schwämme oder aggressive chemische Reiniger, wie Ofensprays oder Fleckenentferner.

WARNUNG: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.


STROMVERWALTUNG

Power Management ist die Funktion, mit der der Benutzer des Kochfelds die Leistungsgrenze des gesamten Geräts anpassen kann, indem er die gewünschte Leistungsstufe auswählt. Das gesamte Kochfeld bleibt in Betrieb, bis die Gesamtleistung der gewählten Stufe erreicht ist. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, befolgen Sie die folgenden Schritte, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen:

SCHRITT	BEDIENUNG DES BEDIENFELDES	SCHLÜSSEL	ANZEIGE
1	Halten Sie die EIN/AUS -Taste 2 Sekunden lang gedrückt		
2	Drücken Sie die vordere linke Zonenauswahl-taste und die Timer/Pause -Taste gleiche Zeit. Die LED -Timeranzeige wird angezeigt		
3	Drücken Sie die Timer/Pause -Taste. Die LED -Timeranzeige wird angezeigt		
4	Drücken Sie die vordere linke Zonenauswahl-taste und die Timer/Pause -Taste gleiche Zeit. Der LED -Timer Die Anzeige blinkt abwechselnd		
	Zusätzlich die vordere LED -Zone Indikatoren zeigen die Gesamtsumme an Leistung (7,2 kW) des Geräts.		
5	Drücken Sie die vordere linke Zonen-auswahl-taste, um die Gesamtleistung auszuwählen das Gerät dazwischen 2-9 (2.9kW), 3-6 (3.6kW), 4-8 (4.8kW), 5-9 (5.9kW) & 7-2 (7.2kW).		
6	Drücken Sie die Timer/Pause -Tas-te, um die Einstellung zu speichern und zu verlassen.		

FEHLERBEHEBUNG

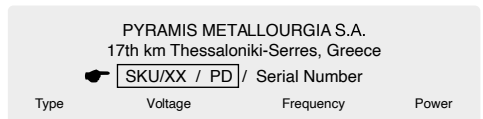
Tritt eine Anomalie auf, wechselt das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

ANZEIGE	FEHLER	AKTION
	Kein Topf oder Topf nicht geeignet	Ersetzen Sie den Topf.
ER03	Wasser oder Topf auf das Glas über dem Bedienelement stellen	Bereinigen Sie die Benutzeroberfläche.
F1	Die Verbindung zwischen der Anzeige Platine und die linke Hauptplatine sind ausgefallen (die Kochzone, deren Anzeige angezeigt wird ξ).	1. Anschlusskabel nicht richtig gesteckt oder defekt. 2. Tauschen Sie den Spulenzähler aus, wenn das Verbindungskabel in Ordnung ist. 3. Tauschen Sie die Hauptplatine oder die Leistungsplatine aus, wenn der Spulensensor in Ordnung ist.
F3E	Fehler des Spulentemperatursensors. (die Kochzone, deren Anzeige angezeigt wird ξ).	Tauschen Sie den Spulensensor aus.
F4E	Fehler des Mainboard-Temperatursensors. (die Kochzone, deren Anzeige angezeigt wird ξ).	Ersetzen Sie das Mainboard.
E1E	Der Temperatursensor der Glaskeramikplatte ist hoch.	Bitte starten Sie neu, nachdem das Kochfeld abgekühlt ist.
E2E	Der Temperatursensor des IGBT ist hoch.	Bitte starten Sie neu, nachdem das Kochfeld abgekühlt ist.
E3E	Ungewöhnliche Versorgungsspannung (zu hoch).	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E4E	Ungewöhnliche Versorgungsspannung (zu niedrig).	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E5E	Fehler des Temperatursensors (die Kochzone, deren Anzeige angezeigt wird ξ).	Anschlusskabel nicht richtig gesteckt oder Montage defekt.

Das Obige dient der Beurteilung und Prüfung häufiger Fehler. Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden und wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

KUNDENSERVICE NACH DEM VERKAUF

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, teilen Sie dem Kundendienst bitte den Produkttyp (**SKU/XX**) und das Herstellungsdatum (**PD**) mit. Diese finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts, wie in der Abbildung rechts dargestellt:



Für eine schnelle Suche können Sie hier Ihre Gerätedaten eingeben.

SKU:

PD:

RO Citiți cu atenție conținutul acestor instrucțiuni deoarece oferă instrucțiuni importante privind siguranța instalării, folosirii și întreținerii. Păstrați instrucțiunile pentru a le consulta ulterior. Toate operațiunile legate de instalare (racorduri electrice) trebuie efectuate de personal specializat în conformitate cu reglementările în vigoare. Acest aparat respectă standardele de siguranță electromagnetică.

SIGURANȚĂ

1. INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE

1. Folosiți plita numai în situații de tip casnic pentru prepararea și încălzirea alimentelor. Toate celelalte tipuri de utilizare anulează garanția.
2. Persoanele care nu sunt capabile să utilizeze aparatul în siguranță din cauza capacităților lor fizice, senzoriale sau mentale sau din cauza lipsei de experiență ori de cunoștințe nu trebuie să folosească acest aparat fără supravegherea sau instruirea unei persoane responsabile.
3. Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
4. Copiii sub 8 ani trebuie ținuti departe de plită, cu excepția cazului în care se află sub supraveghere permanentă.
5. Copiilor cu vârsta de peste 8 ani trebuie să li se permită să folosească plita numai dacă se află sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele aferente.
6. Procesul de gătit trebuie supravegheat continuu.
7. Copiii nu au voie să asigure curățarea și întreținerea aparatului nesupravegheați.
8. Lucrările de instalare, reparare și întreținere trebuie efectuate numai de un tehnician de service autorizat. Manevrelor efectuate de persoane necalificate pot fi periculoase pentru utilizator.
9. Pe acest aparat nu trebuie așezate în niciun moment materiale sau produse inflamabile.
10. Acest aparat trebuie instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată.
11. Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un întrerupător de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare.
12. În cazul în care aparatul nu este instalat corect, nu se poate apela la nicio garanție sau răspundere.
13. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este utilizat. Revărsarea lichidelor care fierb provoacă fum și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
14. Nu folosiți niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau drept loc de depozitare.
15. Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat deoarece obiectele metalice se pot încălzi.
16. Nu folosiți niciodată aparatul pentru a încălzi încăperea.
17. După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita așa cum se descrie în acest manual.
18. După utilizare, opriți plita prin controlul său și nu vă bazați pe detectorul de tigaie.
19. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului decât dacă este recomandat în mod specific în manual. Toate celelalte lucrări de întreținere trebuie efectuate de către un tehnician calificat.
20. Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plită.
21. Evitați contactul cu zonele de gătit după utilizare.
22. Nu folosiți tigăi cu margini zimțate și nu trageți tigăi pe suprafața sticlei ceramice, riscați să zgâriați sticla.
23. Mânerele cratițelor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerul cratiței să nu depășească alte zone de gătit care sunt

aprinse.

24. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor.

25. Nerespectarea acestui sfat poate duce la arsuri și opăriri.

ATENȚIE: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.

ATENȚIE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați **NICIO-DATĂ** să stingeți un incendiu cu apă. Oprțiți aparatul, apoi acoperiți flacăra, de ex. cu un capac sau o pătură din material ignifug.

2. RISCUL DE ȘOCURI ELECTRICE ÎN TIMPUL INSTALĂRII

- Deconectați aparatul de la sursa electrică principală înainte de a efectua orice manevră sau acțiune de întreținere asupra lui.
- Conectarea la un sistem bun de cablare la pământ este esențială și obligatorie.
- Modificarea sistemului de cablaj casnic trebuie făcută numai de un electrician calificat.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la electrocutare sau deces.

ATENȚIE: Aparatul nu este conceput pentru a fi utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățare separat al sistemului de telecomandă.

3. RISCUL DE ȘOCURI ELECTRICE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII ȘI ÎNTREȚINERII

Nu gătiți pe o plită spartă sau crăpată. Dacă suprafața plitei este spartă sau crăpată,

opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare (întrerupător de perete) și contactați un tehnician calificat.

ATENȚIE: Fiți foarte atenți deoarece marginile panoului pot fi ascuțite. Nerespectarea prudenței poate duce la rănire sau tăiere.

ATENȚIE: În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de către persoane calificate în mod similar, pentru a evita un pericol.

4. ARUNCAREA APARATELOR ELECTROMENAJERE VECHI



Directiva europeană 2012/19/EU privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) impune ca aparatele electrocasnice vechi să nu fie aruncate în fluxul normal de deșeuri municipale nesortate. Aparatele electromenajere vechi trebuie colectate separat pentru a optimiza recuperarea și reciclarea materialelor pe care le conțin și pentru a reduce impactul asupra sănătății umane și asupra mediului. Simbolul coșului de gunoi tăiat marcat pe produs vă reamintește de obligația de a colecta separat deșeurile. Consumatorii trebuie să contacteze serviciul public local sau dealerul local pentru mai multe informații despre eliminarea corectă a aparatelor electrocasnice epuizate.

INSTALARE

1. INSTRUCȚIUNI

1. Aparatul de uz casnic a fost construit pentru a fi încapsulat pe o suprafață de lucru, așa cum este ilustrat în grafic (**imaginea 1**). Predispu-neți materialul de etanșare (**imaginea 2**) de-a lungul întregului perimetru. Blocați aparatul de uz casnic în poziție cu 4 cleme, înșurubând pe laterale (**imaginea 3**). În cazul în care partea inferioară a aparatului, după instalare, este accesibilă prin partea inferioară a mobilierului, este necesar să se monteze un panou de separare ținând cont de distanțele indicate (**imaginea 4A**). În orice circumstanțe, asigurați-vă că plita aragazului cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate (**imaginea 4B**).

2. Nu instalați frigider, mașini de spălat vase, cuptoare neventilate sau mașini de spălat sub aparat.
3. Unitățile de bucătărie încorporate trebuie să reziste la temperaturi de până la 90 °C.
4. Între plită și peretele lateral, acolo unde este cazul, trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 90 mm.
5. Nu este recomandat ca plita să fie plasată între doi pereți laterali dar, dacă este cazul, trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 200 mm pe o parte și un spațiu de 90 mm pe cealaltă.

2. CONECTAREA PLATEI LA SURSA DE ALIMENTARE

Această plită trebuie conectată la sursa de alimentare numai de către o persoană calificată corespunzător. Înainte de a conecta plita la sursa de alimentare, verificați dacă:

1. Sistemul de cablaj casnic este potrivit pentru puterea absorbită de plită.
2. Tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța cu date tehnice
3. Secțiunile cablului de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe plăcuța cu date tehnice.

Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare, nu folosiți adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, deoarece acestea pot provoca supraîncălzire și incendiu.

Cablul de alimentare nu trebuie să atingă părți fierbinți și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească 75 °C în niciun punct.

Verificați cu un electrician dacă sistemul de cablaj casnic (**imaginea 5**) este adecvat fără modificări. Orice modificare trebuie făcută numai de un electrician calificat.

- Cablu de alimentare: **Tip H07 RN-F** sau mai mare, determinați secțiunea transversală necesară a firului în funcție de curentul nominal.
- Dacă cablul este deteriorat sau urmează să fie înlocuit, operațiunea trebuie efectuată de către agentul post-vânzare cu unelte dedicate pentru a evita orice accidente.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețea, trebuie instalat un întrerupător omni-polar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că a fost realizată conexiunea electrică corectă și că aceasta este conformă cu reglementările de siguranță.
- Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat regulat și înlocuit numai de către tehnicienii autorizați.

OPERAȚIUNE


1. UN CUVÂNT DESPRE GĂTIT prin INDUCȚIE


Gătitul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Funcționează prin vibrații electromagnetice care generează căldură direct în tigaie, mai degrabă decât indirect prin încălzirea suprafeței de sticlă. Paharul devine fierbinte doar pentru că tigaia o încălzește în cele din urmă (**imaginea 6**).

2. UTILIZAREA COMENZILOR TACTICE

- Comenzile răspund la atingere, astfel încât nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți mingea degetului, nu vârful aceluia (**imaginea 7**).
- Veți auzi un bip de fiecare dată când este înregistrată o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de exemplu, un ustensil sau o cârpă) care le acoperă. Chiar și o peliculă subțire de apă poate îngreuna operarea comenzilor.

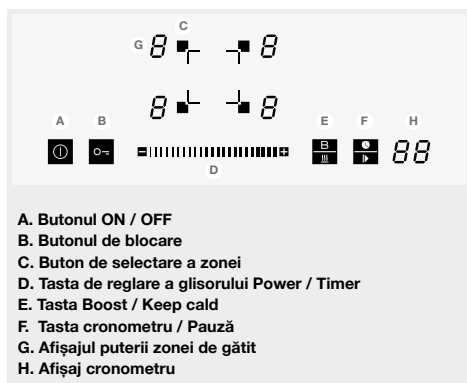
3. ALEGEREA VASALOR DE GATATĂ CORPRE

- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție. Căutați simbolul  de inducție pe ambalaj sau pe fundul tigăii.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt potrivite efectuând un test de magnet: deplasați un magnet spre baza cratiței. Dacă este atras, tigaia este potrivită pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet: puneți puțină

apă în tigaia pe care doriți să o verificați și porniți o zonă de gătit. Dacă simbolul nu  clipește în indicatorul LED de zonă relevant și apa se încălzește, tigaia este potrivită.




- Vasele de gătit fabricate din următoarele materiale **NU** sunt potrivite: **oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și faianță.**
- Nu folosiți vase de gătit cu margini zimțate sau cu bază curbată.
- Asigurați-vă că baza cratiței este netedă, se așează plat pe sticlă și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați tigăi al căror diametru este la fel de mare ca graficul zonei selectate. Folosind o oală se va folosi o energie ceva mai largă la eficiența maximă. Dacă utilizați o oală mai mică, eficiența ar putea fi mai mică decât se aștepta. Oala mai mică de 140 mm ar putea fi nedetectată de plită.
- Centrați întotdeauna tigaia pe zona de gătit.
- Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție – nu alunecați, deoarece acestea pot zgâria sticla (**imaginea 8**).

4. INTERFATA UTILIZATORULUI



5. UTILIZAREA PLATEI DVS. INDUCȚIE

Pentru a începe gătitul

1. Atingeți tasta  timp de 3 secunde. După ce alimentarea este PORNIȚĂ, soneria emite un bip și simbolul  apare în toate indicatoarele de zonă, intrând în starea de așteptare.
2. Puneți o tigaie potrivită pe zona de gătit pe care doriți să o utilizați.
3. Asigurați-vă că fundul tigaii și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.
4. În funcție de zona de gătit în care este plasată tigaia, selectați o tastă de selectare a zonei relevante. Simbolul  relevant va clipi.
5. Reglați setarea de căldură atingând tasta de control glisor.
6. Dacă nu alegeți o setare de căldură în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat și va trebui să porniți din nou la pasul 1.
7. Puteți modifica setarea căldurii în orice moment în timpul gătirii.

Dacă afișajul clipește alternativ cu setarea de căldură, aceasta înseamnă că:







- Nu ați așezat o tigaie pe zona de gătit corectă sau,
- Tigaia pe care o utilizați nu este potrivită

pentru gătit prin inducție sau,


- Tava este prea mică sau nu este centrată corect pe zona de gătit.

Nu are loc încălzire decât dacă există o tigaie adecvată pe zona de gătit. Afișajul se va opri automat după 1 minut dacă nu este așezată o tigaie adecvată pe el.



Când ați terminat de gătit

1. Atingând tasta de selectare a zonei relevante pe care doriți să o opriți.
2. Apăsăți tasta  va reduce puterea  la nivel sau apăsați  și  în același timp,  nivelul de putere va scădea imediat.
3. Atenție la suprafețele fierbinți:  simbolul indică care zonă de gătit este fierbinte la atingere. Va dispărea când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. Poate fi folosit și ca funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai multe tigăi, utilizați plita care este încă fierbinte.



Utilizarea funcției Boost: Activare

1. Selectați zona de gătit atingând tasta de selectare a zonei.
2. Atingând tasta de control boost, se afișează indicatorul LED relevant de zonă și puterea  atingea Max.

Utilizarea funcției Boost: Anulare


1. Atingeți tasta de selecție a zonei relevante pe care doriți să o anulați.
2. Prin atingerea tastei de reglare glisan-te pentru a anula funcția de amplificare, zona de gătit va reveni la nivelul 9.
3. Prin atingerea simultană a tastelor  și  zona de gătit se oprește și funcția de amplificare este anulată automat.
 - Funcția poate funcționa în orice zonă de gătit.
 - Zona de gătit revine la nivelul 9 după 5 minute.

Utilizarea funcției de menținere la cald

1. Atingeți tasta de selectare a zonei pe care doriți să o utilizați funcția de menținere la cald. Simbolul  se va aprinde.
2. Atingeți tasta de menținere la cald și țineți apăsată timp de 3 secunde. Simbolul  va apărea în indicatorul zonei de gătit.
3. Dacă doriți să anulați menținerea la cald, selectați zona de gătit pe care doriți să o operați și apoi atingeți tasta de menținere la cald și țineți apăsată timp de 3 secunde. Zona de gătit se va opri.

Utilizarea funcției de pauză


Funcția Pauză poate fi folosită pentru a întrerupe funcționarea întregii plite de gătit timp de până la 30 de minute. Toate zonele de gătit se vor opri temporar automat. Acest lucru este convenabil atunci când, de exemplu, conținutul uneia dintre tigăi a fiert și doriți să curățați plita de gătit.

1. Când plita este PORNITĂ și funcționează, apăsați tasta de pauză și mențineți apăsată timp de 3 secunde. Toate zonele nu vor mai funcționa și simbolul  va apărea în toate indicatoarele de zonă LED.
2. Dacă doriți să părăsiți funcția de pauză, faceți dublu clic pe tasta relevantă și toate arzătoarele vor reveni la starea de suspendare anterioară. Toate cronometrele vor continua la setările lor prestabilite.

Utilizarea funcției de blocare pentru copii

Plita poate fi blocată împotriva activării neintenționate. (adică de la copii). Blocarea pentru copii poate fi utilizată fie când plita este oprită, fie când funcționează.

Pentru a bloca comenzile

Atingeți tasta de blocare pentru copii și țineți apăsată timp de 3 secunde. Simbolul  va apărea pe indicatorul temporizatorului LED.

Pentru a debloca comenzile

1. Asigurați-vă că aparatul este PORNIT.
2. Atingeți și mențineți apăsată tasta de blocare pentru copii pentru un timp. Acum puteți începe să utilizați aparatul.

ATENȚIE! Când plita este în modul de blocare, toate comenzile sunt dezactivate, cu excepția ①. Puteți oricând opri plita cu butonul ① în caz de urgență, dar mai întâi trebuie să deblocați plita.

Protecție la supratemperatură

Un senzor de temperatură echipat poate monitoriza temperatura din interiorul plitei cu inducție. Când este monitorizată o temperatură excesivă, plita cu inducție va opri automat funcționarea.

Detectarea articolelor mici

Când o dimensiune necorespunzătoare sau o tigaie nemagnetică (de exemplu, aluminiu) sau un alt obiect mic (de exemplu, cuțit, furculiță, cheie) a fost lăsată pe plită, plita trece automat în standby în 1 minut. Ventilatorul va continua să gătească pe plita cu inducție încă 1 minut.

Protecție la oprire automată

Oprirea automată este o funcție de protecție de siguranță pentru plita cu inducție. Se oprește automat dacă uitați să opriți gătitul. Timpul de lucru implicit pentru diferite niveluri de putere sunt prezentate în tabelul de mai jos:

Nivelul de putere	1-3	4-6	7-8	9
Timp de lucru implicit (min)	360	180	120	90

Când vasul este scos, plita cu inducție poate opri încălzirea imediat și plita se oprește automat după 2 minute.


ATENȚIE! Persoanele care au un stimulator cardiac trebuie să se consulte cu medicul lor înainte de a utiliza această unitate.

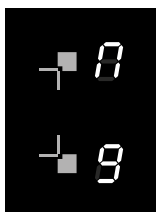
ZONA BRIDGE

Această zonă poate fi folosită ca o singură zonă, în funcție de nevoile de gătit oricând.

Funcția Zona Bridge permite combinarea a două zone de gătit într-o singură zonă mare de gătit conectată. Astfel, pe câmpul de gătit combinat se poate pune o tigaie ovală mare sau o grătar. Tigaia trebuie să fie suficient de mare pentru a acoperi centrul zonei superioare și inferioare de gătit. Când așezați vasul de copt pe plită, asigurați-vă că nu acoperă modulul de control.

ATENȚIE! Asigurați-vă că plasați vasele de gătit centrate pe o singură zonă de gătit (imaginea 9).

3. Pentru a activa Zona Bridge, apăsați în același timp tastele de selectare a zonei ambelor zone de gătit din dreapta sau ale ambelor zone de gătit din stânga (unde sunt disponibile în funcție de model).
4. Simbolul Bridge Zone  se va aprinde pe indicatorul zonei superioare.




5. Reglați setarea căldurii de la panoul de control.
6. Dacă vasul este mutat din fața în spate (sau invers), zona Bridge detectează automat noua poziție, pastrand aceeași putere.

Utilizarea temporizatorului

Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

- Puteți să-l folosiți ca o minut. În acest caz, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit când timpul setat este expirat.
- Puteți seta să oprească o zonă de gătit după expirarea timpului setat. Puteți seta temporizatorul pentru până la 99 de minute.


Folosirea cronometrului ca țintă de minute

1. Asigurați-vă că cel puțin o zonă de gătit este pornită.
2. Atingeți tasta temporizatorului. Indicatorul LED al temporizatorului va începe să clipească și  va apărea în indicatorul LED al temporizatorului.
3. Setati ora atingând - sau +.

SFAT: Atingeți tasta - sau + a temporizatorului o dată pentru a micșora sau crește cu 1 minut. Atingeți și mențineți apăsată tasta - sau + pentru a reduce sau a crește cu 10 minute. Atingând - și + împreună, cronometrul este anulat, iar indicatorul cronometrului se va stinge.


4. Când timpul este setat, va începe imediat număratoarea inversă. Afișajul va afișa timpul rămas.
5. Buzzer-ul va emite un bip timp de 30 de secunde, iar indicatorul temporizatorului se va stinge când se termină timpul de setare.

Setarea temporizatorului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

1. Selectați zona de gătit relevantă care funcționează atingând tasta de selectare a zonei.
2. Apăsăți tasta temporizatorului. Când simbolul  clipește, puteți seta temporizatorul.
3. Folosind butoanele **+** și **-**, puteți realiza setarea timpului de la 1 la 99 de minute.

SFAT: Atingeți butonul **-** sau **+** al cronometrului o dată, va scădea sau crește cu 1 minut. Atingeți și mențineți apăsat butonul **-** sau **+** al cronometrului va scădea sau crește cu 10 minute. Atingând **-** și **+** împreună, cronometrul este anulat, iar indicatorul cronometrului se va stinge.

4. Când timpul este setat, va începe imediat numărătoarea inversă. Afișajul va afișa timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi timp de 5 secunde.

NOTĂ: Punctul  de lângă indicatorul nivelului de putere se va aprinde, indicând că zona este selectată.

5. Când cronometrul de gătit expiră, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat.
6. Când utilizați temporizatorul ca „Minute Minder” și ca „Oprire cronometru” simultan, afișajul va afișa timpul rămas din „Minute Minder” ca prioritate. Apăsăți tasta de selectare a zonei de gătit corespunzătoare pentru a vedea timpul rămas până când se oprește.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Îndepărtați eventualele reziduuri de alimente și picăturile de grăsime de pe suprafața de gătit folosind racleta specială furnizată la cerere.

Curățați zona încălzită cât mai bine posibil folosind produse adecvate și o cârpă/hârtie, apoi clătiți cu apă și uscați cu o cârpă curată.





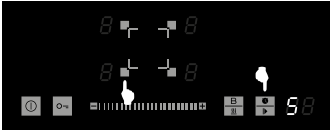









Folosind racleta speciala indepartati imediat orice fragmente de aluminiu si material plastic care s-au topit neintentionat pe zona de gatit incalzita, sau reziduurile de zahar sau alimente cu un continut ridicat de zahar.

În acest fel, orice deteriorare a suprafeței plitei poate fi prevenită. În niciun caz nu trebuie utilizați bureți abrazivi sau detergenți chimici corozivi, cum ar fi spray-urile pentru cuptor sau demachianții de pete.

AVERTISMENT: Aparatele de curatat cu abur nu trebuie folosite.






GESTIONARE A ENERGIEI

Power Management este funcția prin care utilizatorul plitei poate regla limita de putere a întregului aparat, selectând nivelul de putere dorit. Întreaga plită va putea funcționa până la atingerea puterii totale a nivelului selectat. Când plita este oprită, urmați pașii de mai jos pentru a selecta nivelul de putere dorit:

ETAPA	OPERAȚII PANOUL DE CONTROL	CHEIE	AFIȘA
1	Țineți apăsată tasta ON/OFF timp de 2 secunde		
2	Apăsați tasta de selectare a zonei din stânga din față și tasta Timer/Pauză la același timp. Se va afișa indicatorul LED Timer	 	
3	Apăsați tasta Timer/Pauză . Se va afișa indicatorul LED Timer		
4	Apăsați tasta de selectare a zonei din stânga din față și tasta Timer/Pauză la același timp. LED -ul Timer Indicatorul va clipi alternativ	 	
5	Apăsați tasta de selectare a zonei din stânga față pentru a alege puterea totală a aparatul între 2-9 (2.9kW), 3-6 (3.6kW), 4-8 (4.8kW), 5-9 (5.9kW) & 7-2 (7.2kW).		
6	Apăsați tasta Timer/Pauză pentru a salva și a părăsi setarea.		

TROUBLESHOOTING

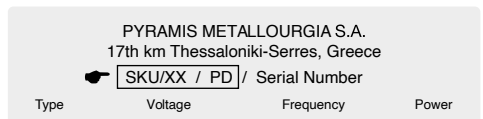
If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

AFIȘA	VINEA	VINEA
	Fără oală sau oală nu este potrivită.	Înlocuiți oala.
ER03	Apă sau oală pe pahar peste control.	Curățați interfața cu utilizatorul.
F1	Legătura dintre afișaj placa și placa de bază din stânga eșuează (zona de gătit care arată indicatorul ).	1. Cablul de conectare nu este conectat corect sau este defect. 2. Înlocuiți cenzorul bobinei dacă cablul de conectare este ok. 3. Înlocuiți placa de bază sau placa de alimentare dacă senzorul bobinei este ok.
F3E	Defecțiunea senzorului de temperatură a bobinei. (zona de gătit care arată indicatorul ).	Înlocuiți senzorul bobinei.
F4E	Defecțiunea senzorului de temperatură de pe placa de bază. (zona de gătit care arată indicatorul ).	Înlocuiți placa de bază.
E1E	Senzorul de temperatură al plăcii de sticlă ceramică este ridicat.	Vă rugăm să reporniți după ce plita se răcește.
E2E	Senzorul de temperatură al IGBT este ridicat.	Vă rugăm să reporniți după ce plita se răcește.
E3E	Tensiune de alimentare anormală (prea mare).	Vă rugăm să verificați dacă alimentarea cu energie este normală. Porniți după ce sursa de alimentare este normală.
E4E	Tensiune de alimentare anormală (prea scăzută).	Vă rugăm să verificați dacă alimentarea cu energie este normală. Porniți după ce sursa de alimentare este normală.
E5E	Eșecul senzorului de temperatură (zona de gătit care arată indicatorul ).	Cablul de conectare nu este conectat corect sau asamblat defect.

Cele de mai sus sunt judecata și inspecția eșecurilor comune. Vă rugăm să nu dezasamblați singur unitatea pentru a evita orice pericol și deteriorare a plitei cu inducție și vă rugăm să contactați furnizorul.

SERVICIU CLIENȚI POST VÂNZARE

Dacă dispozitivul dvs. trebuie reparat, vă rugăm să furnizați Serviciului Clienți tipul de produs (SKU/XX) și data fabricării (PD). Acestea le veți găsi pe plăcuța de identificare situată pe spatele dispozitivului, așa cum se arată în figura din dreapta:



Pentru o găsim rapidă, puteți scrie detaliile dispozitivului dvs. aici.

SKU:

PD:

Uważnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa podczas montażu, obsługi i eksploatacji płyty. Zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości. Wszystkie prace montażowe (podłączenie do sieci elektrycznej) muszą zostać wykonane przez wykwalifikowany personel postępujący zgodnie z obowiązującymi przepisami. Urządzenie jest zgodne z normami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej.

BEZPIECZEŃSTWO

1. WAŻNE INSTRUKCJE

1. Płyta przeznaczona jest wyłącznie do przygotowywania i podgrzewania posiłków w warunkach domowych. Użytkowanie płyty w inny sposób powoduje unieważnienie gwarancji.
2. Osoby niezdolne do bezpiecznej obsługi płyty z powodu ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź z powodu braku doświadczenia lub wiedzy mogą korzystać z płyty wyłącznie pod nadzorem lub po poinstruowaniu ich przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
3. Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
4. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do płyty, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
5. Dzieci w wieku 8 lat i starsze mogą korzystać z płyty pod nadzorem lub jeśli otrzymały instrukcje w zakresie bezpiecznej obsługi płyty oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
6. Proces gotowania musi być stale nadzorowany.
7. Dzieci nie mogą czyścić ani zajmować się pielęgnacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.
8. Montaż, naprawa i konserwacja mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanego technika serwisowego. Wykonywanie tych działań przez osobę nieposiadającą odpowiednich kwalifikacji może być niebezpieczne dla tej osoby.
9. W żadnym wypadku nie umieszczać na urządzeniu materiałów lub produktów łatwopalnych.
10. Urządzenie musi zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.
11. Urządzenie musi zostać podłączone do obwodu zawierającego rozłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
12. Nieprawidłowy montaż urządzenia powoduje unieważnienie gwarancji i utratę prawa do jakichkolwiek roszczeń.
13. Zabrania się pozostawiania włączonego urządzenia bez nadzoru. Tłuste osady powstałe w przypadku wykipienia potrawy mogą powodować powstawanie dymu lub zapalić się.
14. Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
15. Nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych na urządzeniu, ponieważ metalowe przedmioty mogą się nagrzać do wysokiej temperatury.
16. Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
17. Po użyciu zawsze wyłączyć strefy grzewcze oraz płytę w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
18. Po użyciu wyłączyć płytę za pomocą jej sterowania i nie polegać na czujniku patelni.
19. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji. Wszelkie prace serwisowe muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
20. Nie umieszczać na płycie ciężkich przedmiotów ani nie upuszczać ich na płytę.
21. Po użyciu należy unikać kontaktu ze strefami grzewczymi.
22. Nie używać garnków o wyszczerbionych krawędziach ani nie przesuwając garnków po powierzchni ceramicznej, ponieważ może to doprowadzić do jej zarysowania.
23. Uchwyty rondli mogą nagrzewać się do wysokiej temperatury. Podczas gotowa-

- nia sprawdzić, czy uchwyt rondla nie wystaje nad inne włączone strefy grzewcze.
24. Uchwyty ustawiać tak, aby dzieci nie mogły ich chwycić.
25. Niezastosowanie się do tego zalecenia wiąże się z ryzykiem poważnych poparzeń.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

OSTRZEŻENIE: Brak nadzoru nad włączoną płytą, na której podgrzewany jest tłuszcz czy olej, stwarza zagrożenie i może spowodować pożar. **NIGDY** nie próbować gasić ognia wodą. Wyłączyć urządzenie i przykryć płóciem, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

2. RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM PODCZAS MONTAŻU

- Odlączyć urządzenie od głównego źródła zasilania przed rozpoczęciem konserwacji lub jakichkolwiek innych prac na urządzeniu.
- Urządzenie musi obowiązkowo zostać prawidłowo uziemione.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej może wprowadzać wyłącznie wykwalifikowany elektryk.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia wiąże się z ryzykiem porażenia prądem elektrycznym, a nawet śmierci.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zegarami zewnętrznymi ani pilotami zdalnego sterowania.

3. RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM PODCZAS OBSŁUGI I KONSERWACJI

Nie używać płyty, jeśli jest uszkodzona lub pęknięta. Jeśli powierzchnia płyty jest uszkodzona lub pęknięta, natychmiast

odłączyć urządzenie od źródła zasilania (gniazdka ściennego) i skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

OSTRZEŻENIE: Zachować ostrożność, ponieważ krawędzie płyty mogą być ostre. Brak ostrożności wiąże się z ryzykiem odniesienia obrażeń i ran ciętych.

OSTRZEŻENIE: Jeśli kabel zasilający urządzenia ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany punkt serwisowy lub osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje, aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa.

4. UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH



Europejska dyrektywa 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) zabrania utylizowania urządzeń elektrycznych z gospodarstw domowych jako nieposortowanych odpadów komunalnych. Stare urządzenia należy gromadzić osobno celem zapewnienia optymalnego poziomu ponownego wykorzystania i recyklingu ich części składowych oraz ograniczenia ich wpływu na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne. Umieszczony na urządzeniu symbol przekreślonego pojemnika na odpady przypomina o obowiązku segregacji odpadów. Celem uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat prawidłowej utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych z gospodarstw domowych, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi służbami zajmującymi się odbiorem odpadów lub sprzedawcą urządzenia.

INSTALACJA

1. INSTRUKCJE

1. Urządzenie gospodarstwa domowego zostało zbudowane w taki sposób, aby można je było umieścić na blacie roboczym, jak pokazano na wykresie (**rysunek 1**). Rozlóż materiał uszczelniający (**rysunek 2**) na całym obwodzie. Zablockuj urządzenie gospodarstwa domowego za pomocą 4 zacisków, przykręcając je po bokach (**rysunek 3**). Jeśli dolna część urządzenia po instalacji jest dostępna poprzez dolną część mebla, należy zamontować panel oddzielający, pamiętając o podanych odległościach (**rysunek 4A**). W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta kuchenki indukcyjnej jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane (**rysunek 4B**).
2. Nie instaluj lodówek, zmywarek, piekarników bez wentylacji ani pralek pod urządzeniem.
3. Zabudowa kuchenna musi wytrzymywać temperatury do 90 °C.
4. W stosownych przypadkach pomiędzy płytą kuchenną a ścianą boczną należy pozostawić odstęp co najmniej 90 mm.
5. Nie zaleca się umieszczania płyty pomiędzy dwiema bocznymi ścianami, ale w takim przypadku należy pozostawić odstęp co najmniej 200 mm po jednej stronie i 90 mm po drugiej.

2. PODŁĄCZENIE PŁYTY DO SIECI ZASILANIA

Płyta kuchenna może zostać podłączona do sieci elektrycznej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

1. Domowa instalacja elektryczna jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę grzejną.

2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. Odcinki kabla zasilającego wytrzymują obciążenie określone na tabliczce znamionowej.

Aby podłączyć płytę do sieci elektrycznej, nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być tak ułożony, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekroczyła 75 °C.

Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w gospodarstwie domowym (**rysunek 5**) jest odpowiednia bez przeróbek. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.


- Przewód zasilający: **Typ H07 RN-F** lub wyższy, należy określić wymagany przekrój przewodu w zależności od prądu znamionowego.
- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operację musi wykonać przedstawiciel serwisu posprzedażowego przy użyciu dedykowanych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem między stykami wynoszącym 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że zostało wykonane prawidłowe połączenie elektryczne i jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.

OPERACJA


1. SŁÓWKO O GOTOWANIU INDUKCYJNYM

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez podgrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko wtedy, gdy patelnia w końcu je rozgrzeje (**rysunek 6**).

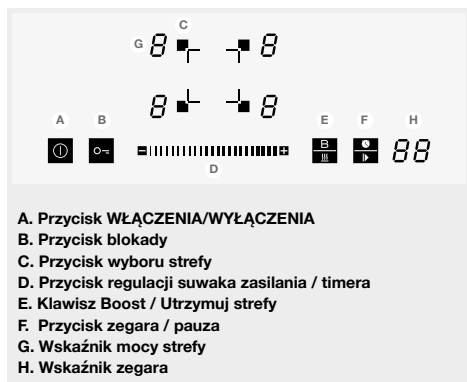
2. KORZYSTANIE Z STEROWANIA DOTYKOWEGO

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
 - Używaj opuszki palca, a nie jego czubka (**rysunek 7**).
 - Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
 - Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.
- Jeśli nie masz magnesu: wlej trochę wody do garnka, który chcesz sprawdzić i włącz strefę grzejącą. Jeśli symbol  nie miga odpowiedni wskaźnik LED strefy, a woda się podgrzewa, naczynie jest odpowiednie.
 - **NIE** nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów: **czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.**
 - Nie używaj naczyń kuchennych z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.
 - Upewnij się, że spód patelni jest gładki, przylega płasko do szyby i ma ten sam rozmiar co strefa gotowania. Używaj patelni, których średnica jest tak duża, jak grafika wybranej strefy. Używając garnka, zostanie wykorzystana nieco większa energia z maksymalną wydajnością. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, wydajność może być mniejsza niż oczekiwano. Garnek o średnicy mniejszej niż 140 mm może zostać niewykryty przez płytę grzejącą.
 - Zawsze centruj patelnię na strefie gotowania.
 - Zawsze zdejmuj patelnie z płyty indukcyjnej – nie przesuwaj się, gdyż mogą porysować szkło (**rysunek 8**).

3. WYBÓR ODPOWIEDNIH NACZYŃ

- Używaj wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania na płycie indukcyjnej. Poszukaj symbolu  indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu: przesuń magnes w stronę podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.




4. INTERFEJS UŻYTKOWNIKA



- A. Przycisk WŁĄCZENIA/WYŁĄCZENIA
- B. Przycisk blokady
- C. Przycisk wyboru strefy
- D. Przycisk regulacji suwaka zasilania / timera
- E. Klawisz Boost / Utrzymuj strefy
- F. Przycisk zegara / pauza
- G. Wskaźnik mocy strefy
- H. Wskaźnik zegara

5. KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ

Aby rozpocząć gotowanie

1. Dotknij przycisku  przez 3 sekundy. Po włączeniu zasilania rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a na wskaźnikach wszystkich stref pojawi się symbol,  przechodząc w stan czuwania.
2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz używać.
3. Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
4. W zależności od strefy gotowania, w której znajduje się naczynie, wybierz odpowiedni przycisk wyboru strefy. Odpowiedni symbol  zacznie migać.
5. Dostosuj ustawienie ogrzewania, dotykając suwaka sterującego klawiszem regulacyjnym.
6. Jeśli w ciągu 1 minuty nie wybierzesz poziomu grzania, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie i konieczne będzie rozpoczęcie od kroku 1 od nowa.
7. Możesz zmienić stopień grzania w dowolnym momencie podczas gotowania.







Jeżeli wyświetlacz miga na zmianę z ustawieniem grzania, oznacza to, że:

- Nie umieściłeś garnka na właściwej strefie gotowania lub,
- Patełnia, której używasz, nie nadaje się do gotowania na indukcji lub
- Naczynie jest za małe lub nie jest pra-


widłowo wyśrodkowane w stosunku do pola grzejnego.

Ogrzewanie nie nastąpi, jeśli na polu grzejnym nie zostanie ustawione odpowiednie naczynie. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeżeli nie zostanie na nim postawione żadne odpowiednie naczynie.



Kiedy skończysz gotować

1. Dotknięcie odpowiedniego klawisza wyboru strefy, którą chcesz wyłączyć.
2. Naciśnięcie przycisku  spowoduje zmniejszenie  mocy do poziomu lub jednocześnie naciśnięcie przycisków  i , poziom  mocy obniży się natychmiast do poziomu.
3. Uważaj na gorące powierzchnie:  symbol wskazuje, która strefa grzejna jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również używać jako funkcji oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty grzejnej.



Korzystanie z funkcji Boost: Aktywacja

1. Wybierz strefę grzejną, dotykając przycisku wyboru strefy.
2. Dotknięcie przycisku sterowania dotądowaniem powoduje zaświecenie się odpowiedniego wskaźnika LED strefy i moc osiąga  wartość Max.

Korzystanie z funkcji Boost: Anulowanie


1. Dotknij odpowiedniego klawisza wyboru strefy, który chcesz anulować.
2. Dotykając przycisku regulacji suwaka w celu anulowania funkcji wzmocnienia, strefa gotowania powróci do poziomu 9.
3. Po jednoczesnym dotknięciu przycisków  i  strefa grzejna wyłączy się, a funkcja wzmocnienia zostanie automatycznie anulowana.
 - Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
 - Po 5 minutach strefa gotowania powraca na poziom 9.

Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła

1. Dotknij klawisza wyboru strefy, dla której chcesz używać funkcji utrzymywania ciepła. Symbol  zaświeci się.
2. Dotknij klawisza utrzymywania ciepła i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Symbol  pojawi się na wskaźniku pola grzejnego.
3. Jeśli chcesz anulować funkcję utrzymywania ciepła, wybierz strefę grzejną, którą chcesz włączyć, a następnie dotknij przycisku utrzymywania ciepła i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Strefa grzejna wyłączy się.

Korzystanie z funkcji pauzy


Za pomocą funkcji Pauza można wstrzymać pracę całej płyty kuchennej na maksymalnie 30 minut. Wszystkie pola grzejne zostaną tymczasowo wyłączone automatycznie. Jest to wygodne, gdy na przykład zawartość jednego z garnków się wykipi, a chcesz wyczyścić płytę kuchenną.

1. Gdy płyta jest włączona i działa, naciśnij klawisz pauzy i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Wszystkie strefy przestaną działać, a symbol  pojawi się we wszystkich wskaźnikach LED stref.
2. Jeśli chcesz wyjść z funkcji pauzy, kliknij dwukrotnie odpowiedni klawisz, a wszystkie palniki powrócą do poprzedniego stanu wstrzymania. Wszystkie timery powrócą do swoich wstępnie ustawionych ustawień.

Korzystanie z funkcji blokady rodzicielskiej

Płytę można zablokować przed niezamierzonym uruchomieniem. (tj. od dzieci). Blokady rodzicielskiej można używać, gdy płyta kuchenna jest wyłączona lub działa.



Aby zablokować elementy sterujące

Dotknij klawisza blokady rodzicielskiej i przytrzymaj go przez 3 sekundy.  Symbol pojawi się na wskaźniku timera LED.

Aby odblokować elementy sterujące

1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone.

2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę klawisz blokady rodzicielskiej. Możesz teraz rozpocząć korzystanie z urządzenia.

UWAGA! Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem . W sytuacji awaryjnej zawsze możesz wyłączyć płytę za pomocą przycisku , ale najpierw musisz odblokować płytę.

Ochrona przed przegrzaniem

Wyposażony w czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. W przypadku wykrycia nadmiernej temperatury płyta indukcyjna automatycznie przestanie działać.

Wykrywanie małych artykułów

Jeżeli na płycie zostanie pozostawiona patelnia o nieodpowiednim rozmiarze, patelnia niemagnetyczna (np. aluminiowa) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przejdzie w tryb gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie kontynuował dogrzewanie płyty indukcyjnej przez kolejną 1 minutę.

Zabezpieczenie przed automatycznym wyłączeniem

Automatyczne wyłączenie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawia poniższa tabela:

Poziom mocy	1~3	4~6	7~8	9
Domyślny czas pracy (min)	360	180	120	90

Po wyjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przestać się nagrzewać, a płyta wyłączy się automatycznie po 2 minutach.


UWAGA! Osoby posiadające rozrusznik serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

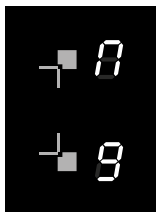
STREFA BRIDGE

Obszar ten można w dowolnym momencie wykorzystać jako pojedynczą strefę, w zależności od potrzeb kulinarnych.

Funkcja Strefa Bridge umożliwia połączenie dwóch stref grzewczych w jedną dużą, połączoną strefę grzejącą. Dzięki temu na połączonym polu grzewczym można umieścić dużą owalną patelnię lub patelnię. Naczynie musi być wystarczająco duże, aby zakrywać środki górnej i dolnej strefy gotowania. Umieszczając naczynie do pieczenia na płycie kuchennej, należy zwrócić uwagę, aby nie zakrywało ono modułu sterującego.

UWAGA! Upewnij się, że naczynia kuchenne zostały umieszczone centralnie na pojedynczej strefie gotowania (**rysunek 9**).

1. Aby aktywować strefę pomostową, naciśnij jednocześnie przyciski wyboru stref obu prawych lub obu lewych pól grzewczych (jeśli są dostępne w zależności od modelu).
2. Symbol  Strefy Mostowej zaświeci się na nagórnym wskaźniku strefy.




3. Dostosuj ustawienie ogrzewania z panelu sterowania.
4. Jeśli doniczka zostanie przesunięta z przodu do tyłu (lub odwrotnie), strefa Bridge automatycznie wykryje nową pozycję, zachowując tę samą moc.

Korzystanie z timera

Timera możesz używać na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy grzejącej po upływie ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączył jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu. Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.


Używanie minutnika jako minutnika

1. Upewnij się, że co najmniej jedno pole grzejne jest włączone.
2. Dotknij klawisza timera. Wskaźnik timera LED zacznie migać i pojawi się  na wskaźniku timera LED.
3. Ustaw godzinę dotykając **-** lub **+**.

WSKAZÓWKA: Naciśnij jeden raz przycisk **-** lub **+** timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku **-** lub **+** powoduje zmniejszenie lub zwiększenie wartości o 10 minut. Dotykając jednocześnie **-** i **+**, timer zostanie anulowany, a wskaźnik timera zgaśnie.


4. Po ustawieniu czasu, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
5. Brzęczyk będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wskaźnik timera zgaśnie po upływie ustawionego czasu.

Ustawianie timera w celu wyłączenia jednej lub większej liczby stref grzejnych

1. Wybierz odpowiednią strefę grzejną, która działa, dotykając przycisku wyboru strefy.
2. Naciśnij klawisz timera. Kiedy symbol miga  można ustawić timer.
3. Za pomocą przycisków **+** i **-** można ustawić czas od 1 do 99 minut.

WSKAZÓWKA: Jednokrotne dotknięcie przycisku **-** lub **+** timera spowoduje zmniejszenie lub zwiększenie wartości o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku **-** lub **+** timera zmniejszy lub zwiększy o 10 minut. Dotykając jednocześnie **-** i **+**, timer zostaje anulowany, a wskaźnik timera zgaśnie.

4. Po ustawieniu czasu, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.

UWAGA: Kropka , obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że strefa została wybrana.

5. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.
6. W przypadku jednoczesnego używania timera jako „minutnika” i „timera wyłączającego”, na wyświetlaczu w pierwszym rzędzie pojawi się pozostały czas „minutnika”. Naciśnij odpowiedni przycisk wyboru pola grzejnego, aby zobaczyć czas pozostały do jego wyłączenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Usuń wszelkie pozostałości jedzenia i krople tłuszczu z powierzchni gotowania za pomocą specjalnego skrobaka dostarczonego na zamówienie.

Oczyść ogrzewany obszar tak dokładnie, jak to możliwe, używając odpowiednich produktów i szmatki/papieru, następnie spłucz wodą i osusz czystą szmatką.













Za pomocą specjalnego skrobaka natychmiast usuń wszelkie fragmenty aluminium i tworzyw sztucznych, które w niezamierzony sposób stopiły się na rozgrzanej płycie kuchennej, a także pozostałości cukru lub żywności o dużej zawartości cukru.

W ten sposób można zapobiec uszkodzeniom powierzchni płyty kuchennej. W żadnym wypadku nie należy używać ściernych gąbek ani żrących chemicznych detergentów, takich jak spraye do piekarników lub odplamiacze.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno używać urządzeń parowych.


ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

Zarządzanie energią to funkcja, dzięki której użytkownik płyty może dostosować limit mocy całego urządzenia, wybierając żądany poziom mocy. Cała płyta kuchenna będzie mogła działać do momentu osiągnięcia całkowitej mocy wybranego poziomu. Gdy płyta kuchenna jest wyłączona, wykonaj poniższe czynności, aby wybrać żądany poziom mocy:

KROK	OBSŁUGA PANELU STEROWANIA	KLUCZE	WYŚWIETLACZ
1	Przytrzymaj naciśnięty klawisz ON/OFF przez 2 sekundy		
2	Naciśnij przedni lewy klawisz wyboru strefy i klawisz timera/pauzy na w tym samym czasie. Wyświetli się wskaźnik LED timera		
3	Naciśnij klawisz Timera/Pauzy . Wyświetli się wskaźnik LED timera		
4	Naciśnij przedni lewy klawisz wyboru strefy i klawisz timera/pauzy na w tym samym czasie. Wskaźnik będzie migać na przemian		
5	Dodatkowo przednia strefa LED Wskaźniki pokażą sumę moc (7,2kW) urządzenia.		
6	Naciśnij przedni lewy klawisz wyboru strefy, aby wybrać całkowitą moc urządzenia pomiędzy 2-9 (2.9kW), 3-6 (3.6kW), 4-8 (4.8kW), 5-9 (5.9kW) & 7-2 (7.2kW).		

TROUBLESHOOTING

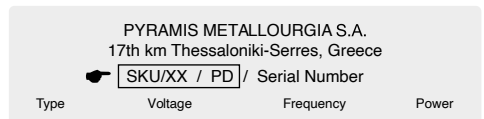
If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

WYŚWIETLACZ	WADA	DZIAŁANIE
	Brak doniczki lub doniczka nieodpowiednia.	Wymień garnek.
ER03	Woda lub garnek na szklance nad sterowaniem.	Wyczyść interfejs użytkownika.
F1	Połączenie między wyświetlaczem awaria płyty głównej i lewej płyty głównej (strefa grzejna, której wskaźnik pokazuje \mathcal{E}).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kabel przyłączeniowy nieprawidłowo podłączony lub uszkodzony; 2. Wymień czenzor cewki, jeśli kabel połączeniowy jest w porządku 3. Wymień płytę główną lub płytę zasilającą, jeśli czujnik cewki jest w porządku
F3E	Awaria czujnika temperatury cewki. (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje \mathcal{E}).	Wymień czujnik cewki.
F4E	Awaria czujnika temperatury płyty głównej. (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje \mathcal{E}).	Wymień płytę główną.
E1E	Czujnik temperatury płyty ze szkła ceramicznego jest wysoki.	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty.
E2E	Czujnik temperatury IGBT jest wysoki.	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty.
E3E	Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt wysokie).	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne; Włącz zasilanie po normalnym zasilaniu.
E4E	Nieprawidłowe napięcie zasilania (zbyt niskie).	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne; Włącz zasilanie po normalnym zasilaniu.
E5E	Awaria czujnika temperatury (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje \mathcal{E}).	Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony w montażu.

Powyższe dotyczy oceny i kontroli typowych awarii. Prosimy nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej. Prosimy o kontakt z dostawcą.

OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA KLIENTA

Jeśli Twoje urządzenie wymaga naprawy, przekaz Obsłudze Klienta typ produktu (**SKU/XX**) i datę produkcji (**PD**). Znajdziesz je na tabliczce znamionowej znajdującej się z tyłu urządzenia, jak pokazano na rysunku po prawej stronie:



Aby szybko znaleźć, możesz wpisać tutaj dane swojego urządzenia.

SKU:

PD:

Pozorně si přečtete obsah tohoto dokumentu, jelikož obsahuje důležité pokyny týkající se bezpečnosti instalace, provozu a údržby. Uschovejte si tento dokument k budoucímu použití. Všechny operace související s instalací (elektrické připojení) musí provádět specializovaný pracovník v souladu s platnými předpisy. Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

BEZPEČNOST

1. DŮLEŽITÉ POKYNY

1. Varnou desku používejte pouze v domácím prostředí za účelem přípravy a ohřívání pokrmů. Jakékoli jiné způsoby použití mají za následek ztrátu platnosti záruky.
2. Osoby, které nejsou schopny tento spotřebič bezpečně používat kvůli svým fyzickým, smyslovým nebo duševním omezením nebo nedostatku zkušeností či znalostí, nesmí tento spotřebič používat bez dozoru nebo pokynů odpovědné osoby.
3. Spotřebič není určen k dětským hrám.
4. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah varné desky, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
5. Dětem ve věku 8 let a starším je dovoleno používat varnou desku pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo jestliže byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumějí souvisejícím nebezpečím.
6. Proces vaření musí být neustále pod dohledem.
7. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
8. Instalaci, opravy a údržbu smí provádět pouze autorizovaný servisní technik. Práce nequalifikovaných osob může představovat nebezpečí pro uživatele.
9. Na tento spotřebič nesmí být umístěny žádné hořlavé materiály nebo produkty.
10. Tento spotřebič smí správně nainstalovat a uzemnit pouze autorizovaná kvalifikovaná osoba.
11. Tento spotřebič se zapojuje do obvodu,

- který obsahuje oddělovací spínač zajišťující úplné odpojení od zdroje napájení.
12. Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě záruky nebo nároků plynoucích z odpovědnosti.
 13. Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Při překypění potravin vzniká dým a dochází k vylití mastnoty, která se může vznítit.
 14. Spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní ani jako odkládací plochu.
 15. Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty ani náčiní, protože kovové předměty se mohou zahřívat.
 16. Spotřebič nikdy nepoužívejte k vytápění ani ohřívání místnosti.
 17. Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle pokynů popsanych v tomto dokumentu.
 18. Po použití vypněte varnou desku jejím ovládaním a nespolehejte na detektor páneve.
 19. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v pokynech. Všechny ostatní opravy by musí provádět kvalifikovaný technik.
 20. Nepokládejte ani nepouštějte na varnou desku těžké předměty.
 21. Po použití se vyhněte kontaktu s varnými zónami.
 22. Nepoužívejte pánve se zubatými okraji ani netahejte pánve po povrchu keramického skla, protože by mohlo dojít k jeho poškrábání.
 23. Rukojeti pánví mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nezasaňují do jiných zapnutých varných zón.
 24. Držte rukojeti mimo dosah dětí.
 25. Nedodržení této rady může vést k popáleninám a opaření.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají.

VAROVÁNÍ: Vaření na varné desce za použití tuku nebo olejů bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. **NIKDY** se nepokoušejte uhasit oheň vodou. Vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte kupříkladu víkem nebo hasicí dekou.

2. NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM BĚHEM INSTALACE

- Před prováděním jakékoli práce nebo údržby na spotřebiči odpojte hlavní přívod elektriny.
- Nezbytné a povinné je připojení k dobrému zemnicímu systému.
- Zásah do domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení této rady může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

VAROVÁNÍ: Spotřebič není určen k ovládní pomocí externího časovače a nesmí se používat samostatný čistič systému na dálkové ovládní.

3. NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM BĚHEM POUŽÍVÁNÍ A ÚDRŽBY

Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud je povrch varné desky rozbitý nebo prasklý, okamžitě vypojte spotřebič ze sítě (nástěnný vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.

VAROVÁNÍ: Budte velmi opatrní, jelikož okraje panelu mohou být ostré. Zanedbání

potřebné opatrnosti může vést ke zranění nebo pořezání.

VAROVÁNÍ: Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.

4. LIKVIDACE STARÝCH ELEKTRICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) vyžaduje, aby staré domácí elektrické spotřebiče nebyly vyhazovány do běžného netříděného komunálního odpadu. Staré spotřebiče musí být tříděny samostatně, aby se tak optimalizovala regenerace a recyklace použitých materiálů za účelem snížení negativních dopadů na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol přeškrtnuté popelnice na výrobku slouží jako připomínka vaší povinnosti týkající se tříděného sběru odpadu. Spotřebitelé by se měli obrátit na místní veřejnou službu nebo na místního prodejce a vyžádat si více informací o správné likvidaci vysloužilých domácích spotřebičů.

INSTALACE

1. POKYNY

1. Domácí spotřebič byl postaven tak, aby byl umístěn na pracovní ploše, jak je znázorněno na grafu (**obrázek 1**). Po celém obvodu předem nasadte těsnicí materiál (**obrázek 2**). Zajistěte domácí spotřebič na místě pomocí 4 spon, které se šroubují po stranách (**obrázek 3**). Pokud je spodní část spotřebiče po instalaci přístupná přes spodní část nábytku, je nutné namontovat oddělovací panel s ohledem na uvedené vzdálenosti (**obrázek 4A**). Za všech okolností se ujistěte, že varná deska indukčního sporáku je dobře větraná a že není blokován vstup a výstup vzduchu (**obrázek 4B**).

2. Neinstalujte pod spotřebič ledničky, myčky nádobí, nevětrané trouby nebo pračky.
3. Vestavné kuchyňské linky musí odolávat teplotám do 90 °C.
4. Mezi varnou deskou a boční stěnou musí být případně ponechána mezera alespoň 90 mm.
5. Nedoporučuje se umístit varnou deskou mezi dvě boční stěny, ale v takovém případě by měla být ponechána mezera alespoň 200 mm na jedné straně a mezera 90 mm na druhé straně.

2. PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ

Tuto varnou deskou smí připojit k elektrické síti pouze osoba s příslušnou kvalifikací. Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro výkon varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na ty-

povém štítku.

3. Části napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce nebo odbočky, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném místě nepřesáhla 75 °C.

Ověřte si u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace (**obrázek 5**) vhodná bez úprav. Jakékoli úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

- Napájecí kabel: **Typ H07 RN-F** nebo vyšší, určete požadovaný průřez vodiče v závislosti na jmenovitém proudu.
- Pokud je kabel poškozen nebo má být vyměněn, musí být operace provedena poprodejním zástupcem s k tomu určenými nástroji, aby se předešlo nehodám.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být instalován omnipolární jistič s minimální vzdáleností 3 mm mezi kontakty.
- Instalační technik se musí ujistit, že bylo provedeno správné elektrické připojení a že je v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být ohnutý nebo stlačený.
- Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměňován pouze autorizovanými techniky.

ÚKON



1. SLOVO O INDUKČNÍM VAŘENÍ

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a ekonomická technologie vaření. Funguje tak, že elektromagnetické vibrace generují teplo přímo do pánve, spíše než nepřímo ohříváním skleněného povrchu. Sklo se zahřeje pouze proto, že se nakonec zahřeje pánev (**obrázek 6**).

2. POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

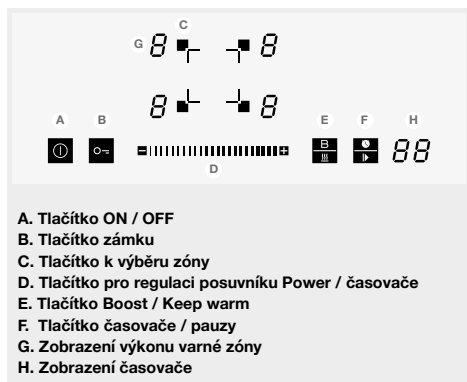
- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Použijte bříško prstu, ne jeho špičku (**obrázek 7**).
- Při každém zaregistrování dotyku uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že jsou ovládací prvky vždy čisté, suché a že je nezakrývá žádný předmět (například nádobí nebo hadřík). Dokonce i tenký film vody může znesnadnit ovládání ovládacích prvků.

3. VÝBĚR SPRÁVNÉHO NÁDOBÍ

- Používejte pouze nádobí se dnem vhodným pro indukční vaření. Hledejte symbol indukce  na obalu nebo na dně pánve.
- Zda je vaše nádobí vhodné, můžete zkontrolovat provedením testu magnetu: posuňte magnet směrem ke dnu pánve. Pokud se přitahuje, je pánev vhodná na indukci.
- Pokud nemáte magnet: dejte trochu vody do pánve, kterou chcete zkontrolovat, a zapněte varnou zónu. Pokud je symbol  neblíká v příslušném LED indikátoru zóny a voda se ohřívá, pánev je vhodná.



- **NENÍ** vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: **čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.**
- Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo zakřiveným dnem.
- Ujistěte se, že dno vaší pánve je hladké, dosedá rovně na sklo a má stejnou velikost jako varná zóna. Použijte pánve, jejichž průměr je stejně velký jako obrázek vybrané zóny. Při použití hrnce se při maximální účinnosti spotřebuje o něco větší množství energie. Pokud použijete menší hrnec, účinnost může být nižší, než se očekávalo. Hrnec menší než 140 mm může varná deska nerozpoznat.
- Vždy vystředte pánve na varné zóně.
- Pánve vždy zvedněte z indukční varné desky – neklouzejte, protože by mohly poškrábat sklo (**obrázek 8**).

4. UŽIVATELSKÉ ROZHRAŇÍ



5. POUŽÍVÁNÍ VAŠÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

Chcete-li začít vařit

1. Stiskněte tlačítko  na 3 sekundy. Po zapnutí napájení jednou pípne bzučák a na všech indikátorech zón se objeví symbol - čímž přejde do pohotovostního režimu.
2. Umístěte vhodnou nádobu na varnou zónu, kterou chcete použít.
3. Ujistěte se, že dno pánve a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
4. V závislosti na varné zóně, do které je nádoba umístěna, vyberte příslušné tlačítko výběru zóny. Příslušný symbol  bude blikat.
5. Upravte nastavení ohřevu dotykem ovládacího tlačítka posuvníku.
6. Pokud nezvolíte stupeň ohřevu do 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne a budete muset začít znovu od kroku 1.
7. Teplotu můžete změnit kdykoli během vaření.

Pokud displej bliká střídavě s nastavením teploty, znamená to, že:







- Nepoložili jste pánev na správnou varnou zónu nebo
- Pánev, kterou používáte, není vhodná pro

indukční vaření nebo


- Pánev je příliš malá nebo není správně vycentrovaná na varné zóně.

Nedochází k ohřívání, pokud na varné zóně není vhodná nádoba. Displej se automaticky vypne po 1 minutě, pokud na něj nepoložíte vhodnou nádobu.



Až budete hotovi s vařením

1. Dotykem příslušného tlačítka pro výběr zóny, kterou chcete vypnout.
2. Stisknutím tlačítka  snížíte  výkon na úroveň, nebo současným stisknutím tlačítek  a  úroveň  výkonu snížíte ihned.
3. Pozor na horké povrchy:  symbol označuje, která varná zóna je horká na dotek. Zmizí, když povrch vychladne na bezpečnou teplotu. Může být také použit jako funkce úspory energie, pokud chcete ohřívát další pánve, použijte varnou desku, která je ještě horká.

Použití funkce Boost: Aktivace


1. Vyberte varnou zónu dotykem tlačítka pro výběr zóny.
2. Dotykem tlačítka ovládání zesílení se zobrazí příslušný LED indikátor zóny  a výkon dosáhne Max.


Použití funkce Boost: Zrušení

1. Dotkněte se příslušného tlačítka pro výběr zóny, kterou chcete zrušit.
2. Dotykem posuvného tlačítka pro zrušení funkce boost se varná zóna vrátí na úroveň 9.
3. Současným stisknutím tlačítek  a  se varná zóna vypne a funkce boost se automaticky zruší.
 - Funkce může fungovat v jakékoli varné zóně.
 - Varná zóna se po 5 minutách vrátí na úroveň 9.

Použití funkce Keep Warm


1. Dotkněte se tlačítka pro výběr zóny, pro

kerou chcete použít funkci udržování teploty. Symbol  se rozsvítí.

2. Dotkněte se tlačítka udržování teploty a podržte jej po dobu 3 sekund. Na indikátoru varné zóny se objeví  symbol.
3. Pokud chcete funkci udržování teploty zrušit, vyberte varnou zónu, kterou chcete používat, a poté se dotkněte tlačítka udržování teploty a podržte ji po dobu 3 sekund. Varná zóna se vypne.

Použití funkce Pauza


Pomocí funkce Pauza lze pozastavit provoz celé varné desky až na 30 minut. Všechny varné zóny se dočasně automaticky vypnou. To je výhodné, když se například obsah jedné z pánví vyvaří a chcete varnou desku vyčistit.

1. Když je varná deska zapnutá a funguje, stiskněte tlačítko pauzy a podržte jej po dobu 3 sekund. Všechny zóny přestanou fungovat a symbol  se objeví ve všech LED indikátorech zóny.
2. Pokud chcete ukončit funkci pauzy, dvakrát klikněte na příslušnou klávesu a všechny hořáky se vrátí do předchozího pozastaveného stavu. Všechny časovače budou pokračovat ve svém přednastaveném nastavení.

Použití funkce dětského zámku

Varnou desku lze uzamknout proti nechtěnému zapnutí. (tedy od dětí). Dětský zámek lze použít, když je varná deska vypnutá nebo funkční.

K uzamčení ovládacích prvků

Dotkněte se tlačítka dětského zámku a podržte jej po dobu 3 sekund. V LED indikátoru časovače se objeví  symbol.

K odemknutí ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je spotřebič ZAPNUTÝ.
2. Dotkněte se a chvíli podržte tlačítko dětské pojistky. Nyní můžete svůj spotřebič začít používat.

POZORNOST! Když je varná deska v režimu uzamčení, všechny ovládací prvky jsou deaktivovány kromě ①. V případě nouze můžete varnou desku vždy vypnout ovladačem ①, ale nejprve varnou desku odemkněte.

Ochrana proti přehřátí

Vybavený teplotním senzorem může sledovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je monitorována nadměrná teplota, indukční varná deska automaticky zastaví provoz.

Detekce malých článků

Pokud na varné desce zůstane nevhodná velikost nebo nemagnetická pánev (například hliník) nebo nějaký jiný malý předmět (například nůž, vidlička, klíč), varná deska se automaticky přepne do pohotovostního režimu za 1 minutu. Ventilátor bude pokračovat ve vaření na indukční desce po dobu další 1 minuty.

Ochrana proti automatickému vypnutí

Automatické vypnutí je bezpečnostní ochranná funkce pro vaší indukční varnou desku. Automaticky se vypne, pokud někdy zapomenete vypnout vaření. Výchozí pracovní doby pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v tabulce níže:

Výkonová úroveň	1-3	4-6	7-8	9
Výchozí pracovní doba (min)	360	180	120	90

Po vyjmutí hrnce může indukční varná deska okamžitě zastavit ohřev a varná deska se automaticky vypne po 2 minutách.


POZORNOST! Lidé s kardiostimulátorem by se měli před použitím tohoto přístroje poradit se svým lékařem.

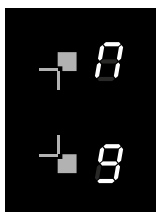
MOSTOVÁ ZÓNA

Tuto oblast lze kdykoli použít jako jednu zónu podle potřeb vaření.

Funkce Bridge Zone umožňuje spojení dvou varných zón do jedné velké spojené varné zóny. Na kombinované varné pole tak lze umístit velkou oválnou pánev nebo gril. Pánev musí být dostatečně velká, aby pokrýla středy horní a dolní varné zóny. Při pokládání pekáče na varnou desku se ujistěte, že nezakrývá ovládací modul.

POZORNOST! Ujistěte se, že jste nádobí umístili do středu jedné varné zóny (**obrázek 9**).

1. Chcete-li aktivovat přemostovací zónu, stiskněte současně tlačítka výběru zón na obou pravých varných zónách nebo na obou levých varných zónách (pokud jsou k dispozici podle modelu).
2. Na indikátoru horní zóny se rozsvítí symbol Bridge Zone .




3. Upravte nastavení teploty z ovládacího panelu.
4. Pokud se hrnec přesune z přední do zadní části (nebo naopak), Bridge zóna automaticky detekuje novou pozici a zachová si stejný výkon.

Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete jej nastavit tak, aby se jedna varná zóna po uplynutí nastaveného času vypnula. Časovač můžete nastavit až na 99 minut.


Použití časovače jako minutky

1. Ujistěte se, že je zapnutá alespoň jedna varná zóna.
2. Dotkněte se tlačítka časovače. LED indikátor časovače začne blikat  a objeví se v indikátoru LED časovače.
3. Nastavte čas dotykem **-** nebo **+**.

TIP: Jedním stisknutím tlačítka **-** nebo **+** na časovači snížíte nebo zvýšíte o 1 minutu. Stisknutím a podržením tlačítka **-** nebo **+** snížíte nebo zvýšíte o 10 minut. Současným dotykem **-** a **+** se časovač zruší a indikátor časovače zhasne.


4. Po nastavení času se začne okamžitě odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas.
5. Bzučák bude 30 sekund pípat a po dokončení nastavení času zhasne indikátor časovače.

Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

1. Vyberte příslušnou varnou zónu, která pracuje, stisknutím tlačítka pro výběr zóny.
2. Stiskněte tlačítko časovače. Když symbol  bliká, můžete nastavit časovač.
3. Pomocí tlačítek **+** a **-** můžete provést nastavení časování od 1 do 99 minut.

TIP: Jedním dotykem ovladače **-** nebo **+** časovače se sníží nebo zvýší o 1 minutu. Stisknutím a podržením ovládacího prvku **-** nebo **+** časovače se sníží nebo zvýší o 10 minut. Současným dotykem **-** a **+** se časovač zruší a indikátor časovače zhasne.

4. Po nastavení času se začne okamžitě odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývajících čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.

POZNÁMKA: Tečka  vedle indikátoru úrovně výkonu se rozsvítí, což znamená, že je zvolena zóna.

5. Když časovač vaření vyprší, příslušná varná zóna se automaticky vypne.
6. Při současném použití časovače jako „Minute Minder“ a jako „Switch-Off Timer“ se na displeji jako první priorita zobrazí zbývajících čas „Minute Minder“. Stisknutím příslušného tlačítka výběru varné zóny zobrazíte zbývajících čas do vypnutí.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Odstraňte zbytky jídla a kapky tuku z varné plochy pomocí speciální škrabky dodávané na vyžádání.

Vyhřívaný prostor očistěte co nejdůkladněji pomocí vhodných přípravků a hadříku/papíru, poté opláchněte vodou a osušte čistým hadříkem.




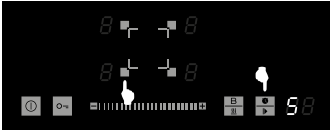








Pomocí speciální škrabky ihned odstraňte veškeré úlomky hliníku a plastu, které se nechtěně roztavily na vyhřívané varné ploše, nebo zbytky cukru či potravin s vysokým obsahem cukru.

Tímto způsobem lze zabránit jakémukoli poškození povrchu varné desky. Za žádných okolností nepoužívejte abrazivní houby nebo korozivní chemické čisticí prostředky, jako jsou spreje na trouby nebo odstraňovače skvrn.

VAROVÁNÍ: Nesmí se používat parní čističe.

ŘÍZENÍ SPOTŘEBY

Power Management je funkce, kde uživatel varné desky může upravit limit výkonu celého spotřebiče výběrem požadované úrovně výkonu. Celá varná deska bude moci pracovat, dokud nebude dosažen celkový výkon zvolené úrovně. Když je varná deska vypnutá, vyberte požadovanou úroveň výkonu podle následujících kroků:

KROK	OVLÁDEJTE OVLÁDACÍ PANEL	KLÍČE	ZOBRAZIT
1	Podržte stisknuté tlačítko ON/OFF po dobu 2 sekund		
2	Stiskněte levé přední tlačítko pro výběr zóny a tlačítko časovače/pauzy stejný čas. Zobrazí se indikátor LED Timer		
3	Stiskněte tlačítko Časovač/Pauza . Zobrazí se indikátor LED Timer		
4	Stiskněte levé přední tlačítko pro výběr zóny a tlačítko časovače/pauzy stejný čas. LED Timer Indikátor bude střídavě blikat		
5	Stisknutím levého předního tlačítka pro výběr zóny vyberte celkový výkon spotřebič mezi 2-9 (2.9kW), 3-6 (3.6kW), 4-8 (4.8kW), 5-9 (5.9kW) & 7-2 (7.2kW).		
6	Stiskněte tlačítko timer/pause pro uložení a ukončení nastavení.		

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

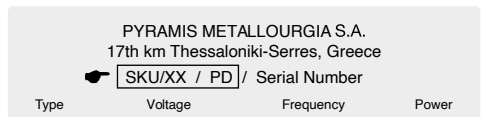
Pokud se objeví abnormalita, indukční varná deska automaticky přejde do ochranného stavu a zobrazí příslušné ochranné kódy:

ZOBRAZIT	CHYBA	AKCE
	Žádný hrnec nebo hrnec nevhodný.	Vyměňte hrnec.
ER03	Voda nebo hrnec na skle přes ovládání.	Vyčistěte uživatelské rozhraní.
F1	Spojení mezi displejem deska a levá základní deska jsou vadné (varná zóna, která ukazuje indikátor E).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spojovací kabel není správně zapojen nebo je vadný. 2. Pokud je připojovací kabel v pořádku, vyměňte cenzor cívky. 3. Vyměňte základní desku nebo napájecí desku, pokud je snímač cívky v pořádku.
F3E	Porucha snímače teploty cívky. (varná zóna, která ukazuje indikátor E).	Vyměňte snímač cívky.
F4E	Porucha snímače teploty základní desky (varná zóna, která ukazuje indikátor E).	Vyměňte základní desku.
E1E	Teplotní čidlo keramické skleněné desky je vysoké.	Po vychladnutí varné desky restartujte.
E2E	Teplotní snímač IGBT je vysoký.	Po vychladnutí varné desky restartujte.
E3E	Abnormální napájecí napětí (příliš vysoké).	Zkontrolujte, zda je napájení normální; Zapněte poté, co je napájení normální.
E4E	Abnormální napájecí napětí (příliš nízké).	Zkontrolujte, zda je napájení normální; Zapněte poté, co je napájení normální.
E5E	Porucha teplotního senzoru (varná zóna, na které se zobrazuje indikátor E).	Spojovací kabel není správně zapojen nebo je vadný.

Výše uvedené jsou posouzení a kontrola běžných poruch. Nerozebírejte prosím jednotku sami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky, a kontaktujte prosím dodavatele.

POPRODEJNÍ SERVIS ZÁKAZNÍKŮM

Pokud vaše zařízení potřebuje opravit, poskytněte zákaznickému servisu typ produktu (**SKU/XX**) a datum výroby (**PD**). Najdete je na typovém štítku umístěném na zadní straně zařízení, jak je znázorněno na obrázku vpravo:



Pro rychlé nalezení sem můžete napsat podrobnosti o svém zařízení.

SKU:

PD:

Прочетете внимателно съдържанието на тази листовка, тъй като тя предоставя важни инструкции относно безопасността при монтажа, експлоатацията и поддръжката. Запазете листовката за бъдещи справки. Всички операции, свързани с монтажа (електрически връзки), трябва да се извършват от специализиран персонал в съответствие с действащите разпоредби. Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.

БЕЗОПАСНОСТ

1. ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ

1. Използвайте готварския плот само в домашни условия за приготвяне и затопляне на храна. Всички други начини на употреба ще направят гаранцията невалидна.
2. Лица, които не са в състояние да използват уреда безопасно поради своите физически, сетивни или умствени способности или поради липса на опит или познания, не трябва да използват този уред без надзор или инструкции от отговорно лице.
3. Децата не трябва да играят с уреда.
4. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят далеч от готварския плот, освен ако не са под постоянен надзор.
5. Деца на 8 и повече години могат да използват готварския плот само ако са под наблюдение или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.
6. Процесът на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.
7. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, които не са под надзор.
8. Работите по монтажа, ремонта и поддръжката трябва да се извършват само от оторизиран сервизен техник. Работите, извършени от неквалифицирани лица, могат да бъдат опасни за потребителя.
9. Върху този уред никога не трябва да се поставят запалими материали или продукти.
10. Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от подходящо квалифицирано лице.
11. Този уред трябва да бъде свързан към верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от захранването.
12. Неправилното монтиране на уреда може да анулира всички гаранционни искове или искове за отговорност.
13. Никога не оставяйте уреда без надзор, когато го използвате. Кипенето води до поява на пушек и преливане на мазни течности, които могат да се запалят.
14. Никога не използвайте уреда си като работна повърхност или повърхност за съхранение.
15. Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда, тъй като металните предмети могат да се нагряят.
16. Никога не използвайте уреда си за затопляне или отопление на стаята.
17. След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и готварския плот, както е описано в това ръководство.
18. След употреба изключете котлона от неговия контрол и не разчитайте на детектора за съд.
19. Не ремонтирайте и не подменяйте никоя част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Всички други дейности по техническото обслужване на уреда трябва да се извършват от квалифициран техник.
20. Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху готварския плот.
21. Избягвайте контакт със зоните за готвене след употреба.
22. Не използвайте тенджери с назъбени ръбове и не плъзгайте тенджерите по повърхността на керамичното стъкло, тъй като това може да го надраска.
23. Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир. Уверете се, че дръжките на тенджерите не се намират над други включени зони за готвене.

- 24. Дръжте дръжките далеч от деца.
- 25. Неспазването на тези съвети може да доведе до изгаряния и опарвания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с мазнина или олио без надзор върху плот може да бъде опасно и да доведе до пожар. **НИКОГА** не се опитвайте да загасите огъня с вода. Изключете уреда и след това покрийте пламъка, напр. с капак или противопожарно одеяло.

2. ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР ПО ВРЕМЕ НА МОНТАЖА

- Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършвате каквито и да е работи или поддръжка по него.
- Свързването към изправна система за заземяване е от съществено значение и е задължително.
- Промяната на жилищната електрическа инсталация трябва да се извършва само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на тези съвети може да доведе до токов удар или смърт.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът не е предназначен за управление с външен таймер и не трябва да се използва отделна система за дистанционно управление.

3. ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР ПО ВРЕМЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Не гответе върху счупен или напукал плот. Ако повърхността на плота е счупена или напукана, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа (елек-

трически ключ) и се свържете с квалифициран техник.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бъдете много внимателни, тъй като ръбовете на панела може да са остри. Ако не бъдете внимателни, това може да доведе до нараняване или порязване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да се смени от производителя, представителен сервиз или друго лице със сходна квалификация, за да се избегнат опасности.

4. ИЗХВЪРЛЯНЕ НА СТАРИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕДИ



Европейската директива 2012/19/EU относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) изисква старите домакински електрически уреди да не се изхвърлят в нормалния поток от несортирани битови отпадъци. Старите уреди трябва да се събират отделно, за да се оптимизира оползотворяването и рециклирането на съдържащите се в тях материали и да се намали въздействието върху човешкото здраве и околната среда. Символът на зачеркната кофа за боклук на Вашия продукт Ви напомня за задължението по отношение на разделното събиране на отпадъци. Потребителите трябва да се свържат с местната обществена служба или местния търговец за повече информация относно правилното изхвърляне на излезлите от употреба домакински уреди.

ИНСТАЛАЦИЯ

1. ИНСТРУКЦИИ

1. Домакинският уред е създаден, за да бъде поставен върху работна повърхност, както е илюстрирано на графика (**изображение 1**). Предразположете уплътнителния материал (**снимка 2**) по целия периметър. Заклучете домакинския уред на място с 4 скоби, завинтени отстрани (**изображение 3**). Ако долната част на уреда след монтажа е достъпна през долната част на мебелите, е необходимо да се монтира разделителен панел, като се спазват посочените разстояния (**изображение 4A**). При всякакви обстоятелства се уверете, че индукционният плот е добре проветрен и входът и изходът на въздуха не са блокирани (**изображение 4B**).

2. Не инсталирайте хладилници, съдомиялни машини, невентилирани фурни или перални машини под уреда.

3. Кухненските модули за вграждане трябва да издържат на температури до 90 °C.

4. Между плота и страничната стена трябва да има празнина от най-малко 90 mm, където е приложимо.

5. Не се препоръчва плочата да се поставя между две странични стени, но ако случат е такъв, трябва да се остави празнина от поне 200 mm от едната страна и 90 mm от другата.

2. СВЪРЗВАНЕ НА ПЛОТА КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Този плот трябва да се свързва към електрическата мрежа само от подходящо квалифицирано лице. Преди да свържете плота към електрическата мрежа, проверете дали:

1. Домашната електрическа система е подходяща за мощността, консумирана от плочата.

2. Напрежението отговаря на стойността, посочена в табелката с данни

3. Секциите на захранващия кабел могат да издържат натоварването, указано на табелката с данни.

За да свържете плота към електрическата мрежа, не използвайте адаптери, редуктори или разклонителни устройства, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар.

Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде разположен така, че температурата му да не надвишава 75 °C в нито една точка.

Проверете при електротехник дали домашната електрическа система (**изображение 5**) е подходяща без промени. Всякакви промени трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.

- Захранващ кабел: **Тип H07 RN-F** или по-висок, определете необходимото напречно сечение на проводника в зависимост от номиналния ток.
- Ако кабелът е повреден или за подмяна, операцията трябва да се извърши от агент за следпродажбено обслужване със специални инструменти, за да се избегнат всякакви злополуки.
- Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да се монтира многополюсен прекъсвач с минимално разстояние от 3 mm между контактите.
- Монтажникът трябва да се увери, че е направено правилното електрическо свързване и че то е в съответствие с правилата за безопасност.
- Кабелът не трябва да се огъва или притиска.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се сменя само от оторизирани техници.

ЕКСПЛОАТАЦИЯ


1. ДУМА ЗА ИНДУКЦИОННОТО ГОТВЕНЕ

Индукционното готвене е безопасна, модерна, ефективна и икономична технология за готвене. Той работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в тигана, вместо индиректно чрез нагриване на стъклената повърхност. Стъклото става горещо само защото тиганът в крайна сметка го затопля (**изображение 6**).


2. ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИ КОНТРОЛИ

- Контролите реагират на докосване, така че не е необходимо да прилагате натиск.
- Използвайте топката на пръста си, а не върха (**изображение 7**).
- Ще чуете звуков сигнал при всяко регистрирано докосване.
- Уверете се, че контролите са винаги чисти, сухи и че няма предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори тънък слой вода може да затрудни управлението.

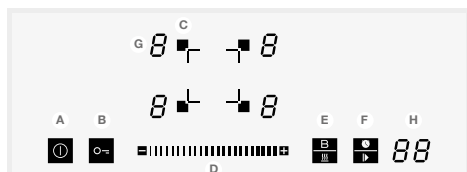
3. ИЗБОР НА ПОДХОДЯЩИЯ СЪД ЗА ГОТВЕНЕ

- Използвайте само готварски съдове с основа, подходяща за индукционно готвене. Потърсете символа  за индукция на опаковката или на дъното на тигана.
- Можете да проверите дали вашият съд е подходящ, като извършите тест с магнит: преместете магнит към дъното

на тигана. Ако се привлича, тиганът е подходящ за индукция.

- Ако нямате магнит: поставете малко вода в съда, който искате да проверите, и включете зоната за готвене. Ако символът  не мига в съответния светодиоден индикатор за зона и водата се загарява, съдът е подходящ.
- Съдове за готвене, направени от следните материали **НЕ** са подходящи: **чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.**
- Не използвайте готварски съдове с назъбени ръбове или извита основа.
- Уверете се, че основата на вашия тиган е гладка, лежи гладко върху стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте тигани, чийто диаметър е толкова голям, колкото графиката на избраната зона. Използвайте тенджерата, ще се използва малко по-широка енергия с максимална ефективност. Ако използвате по-малка тенджерата, ефективността може да бъде по-малка от очакваната. Тенджерата с размер под 140 mm може да не бъде открита от плота.
- Винаги центрирайте съда си върху зоната за готвене.
- Винаги повдигайте тигани от индукционния плот – не се плъзгайте, защото те могат да надраскат стъклото (**изображение 8**).




4. ПОТРЕБИТЕЛСКИ ИНТЕРФЕЙС



- A. Бутон за включване / изключване
- B. Бутон за заключване
- C. Бутон за избор на зона
- D. Бутон за регулиране на плъзгача за захранване / таймера
- E. Бутон за усилване / поддържане на топлина
- F. Бутон за таймера / пауза
- G. Дисплей за степента на нагряване на зоната за готвене
- H. Дисплей на таймера

5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ ИНДУКЦИОНЕН ПЛОЧ

За да започнете да готвите

1. Докоснете бутона  за 3 секунди. След включване на захранването, зумерът бипка веднъж и символът  се появява във всички зонове индикатори, влизайки в състояние на режим на готовност.
2. Поставете подходящ съд върху зоната за готвене, която искате да използвате.
3. Уверете се, че дъното на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.
4. В зависимост от зоната за готвене, в която е поставен съдът, изберете съответния бутон за избор на зона. Съответният символ  ще мига.
5. Регулирайте настройката на топлина, като докоснете плъзгача за регулиране на клавиша за управление.
6. Ако не изберете степен на нагряване в рамките на 1 минута, индукционният плот ще се изключи автоматично и ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
7. Можете да промените степента на нагряване по всяко време на готвене.







Ако дисплеят мига последователно с настройката за нагряване, това означава, че:

- Не сте поставили тиган на правилната зона за готвене или,
- Тиганът, който използвате, не е подхо-


- дещ за индукционно готвене или,
- Тиганът е твърде малък или не е центриран правилно спрямо зоната за готвене.

Не се извършва нагряване, освен ако върху зоната за готвене няма подходящ съд. Дисплеят ще се изключи автоматично след 1 минута, ако върху него не е поставен подходящ съд.



Когато приключите с готвенето

1. Докоснете съответния клавиш за избор на зона, която искате да изключите.
2. Натиснете бутона , за да намалите мощността до  ниво, или натиснете едновременно  и , нивото на мощност ще се намали до  ниво веднага.
3. Пазете се от горещи повърхности: символът  показва коя зона за готвене е гореща на допир. Той ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете други тигани, използвайте котлона, който е все още горещ.



Използване на функцията Boost: Активиране

1. Изберете зоната за готвене, като докоснете бутона за избор на зона.
2. При докосване на бутона за управление на усилването се показва съответният LED индикатор на  зоната и мощността достига Макс.

Използване на функцията Boost: Отмяна


1. Докоснете съответния клавиш за избор на зона, който искате да отмените.
2. Чрез докосване на бутона за регулиране на плъзгача, за да отмените функцията за усилване, зоната за готвене ще се върне на ниво 9.
3. Чрез едновременно докосване на бутоните  и  зоната за готвене се изключва и функцията за усилване се отменя автоматично.
 - Функцията може да работи във всяка зона за готвене.
 - Зоната за готвене се връща на ниво 9 след 5 минути.

Използване на функцията Keep Warm

1. Докоснете клавиша за избор на зона, която искате да използвате за поддържане на топлина. Символът  ще светне.
2. Докоснете бутона за поддържане на топлина и задръжте за 3 секунди. Символът  ще се появи в индикатора на зоната за готвене.
3. Ако искате да отмените поддържането на топлина, изберете зоната за готвене, която искате да управлявате, след което докоснете бутона за поддържане на топлина и задръжте за 3 секунди. Зоната за готвене ще се изключи.

Използване на функцията за пауза


Функцията Пауза може да се използва за спиране на работата на целия плот за готвене до 30 минути. Всички зони за готвене временно ще се изключат автоматично. Това е удобно, когато например съдържанието на някой от тиганите е изкипяло и желаете да почистите котлона.

1. Когато котлонът е ВКЛЮЧЕН и работи, натиснете бутона за пауза и задръжте за 3 секунди. Всички зони ще спрат да работят и символът  ще се появи във всички LED зонове индикатори.
2. Ако искате да излезете от функцията за пауза, щракнете двукратно върху съответния клавиш и всички горелки ще се възстановят до предишното си спряно състояние. Всички таймери ще продължат към предварително зададените си настройки.

Използване на функцията за заключване от деца

Котлонът може да бъде блокиран срещу нежелано активиране. (т.е. от деца). Защитата за деца може да се използва, когато котлонът е изключен или работи.

За да заключите контролите

Докоснете ключа за заключване за деца и задръжте за 3 секунди. Символът  ще се появи в LED индикатора на таймера.

За да отключите контролите

1. Уверете се, че уредът е ВКЛЮЧЕН.

2. Докоснете и задръжте за известно време клавиша за заключване за деца. Вече можете да започнете да използвате вашия уред.

ВНИМАНИЕ! Когато плотът е в режим на заключване, всички контроли са дезактивирани, освен ①. Винаги можете да изключите плочата с контрола ① при спешни случаи, но първо трябва да отключите плочата.

Защита от прегряване

Оборудван температурен сензор може да следи температурата вътре в индукционния плот. Когато се наблюдава прекомерна температура, индукционният плот ще спре да работи автоматично.

Откриване на малки предмети

Когато тиган с неподходящ размер или немагнитен съд (напр. алуминий), или някакъв друг малък предмет (напр. нож, вилица, ключ) е оставен на котлона, котлонът автоматично преминава в режим на готовност след 1 минута. Вентилаторът ще продължи да готви на индукционния плот за още 1 минута.

Защита при автоматично изключване

Автоматичното изключване е защитна функция за вашия индукционен плот. Изключва се автоматично, ако някога забравите да изключите готвенето. Работните времена по подразбиране за различни нива на мощност са показани в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	1-3	4-6	7-8	9
Работно време по подразбиране (мин.)	360	180	120	90

Когато съдът бъде изваден, индукционният котлон може да спре нагряването незабавно и автоматично да се изключи след 2 минути.


ВНИМАНИЕ! Хората със сърдечен пейсмейкър трябва да се консултират с лекаря си, преди да използват това устройство.

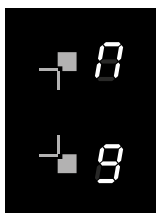
МОСТОВА ЗОНА

Тази зона може да се използва като отделна зона, според нуждите за готвене по всяко време.

Функцията Bridge Zone позволява комбиниране на две зони за готвене в една голяма свързана зона за готвене. Така върху комбинираното поле за готвене може да се постави голям овален тиган или скара. Тиганът трябва да е достатъчно голям, за да покрие центровете на горната и долната зона за готвене. Когато поставяте съда за печене върху котлона, внимавайте да не покрива контролния модул.

ВНИМАНИЕ! Уверете се, че сте поставили готварските съдове в центъра на единичната зона за готвене (**изображение 9**).

1. За да активирате Bridge Zone, натиснете едновременно бутоните за избор на зони на двете десни зони за готвене или на двете леви зони за готвене (където има в зависимост от модела).
2. Символът Bridge Zone  ще светне на индикатора на горната зона.




3. Регулирайте настройката на топлина от контролния панел.
4. Ако съдът се премести от предната към задната част (или обратно), Bridge зоната открива автоматично новата позиция, запазвайки същата мощност.

Използване на таймера

Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате като часовник. В този случай таймерът няма да изключи нито една зона за готвене, когато зададеното време изтече.
- Можете да го настроите да изключва една зона за готвене след изтичане на зададеното време. Можете да настроите таймера до 99 минути.

Използване на таймера като брояч на минути

1. Уверете се, че поне една зона за готвене е включена.
2. Докоснете клавиша за таймер. LED индикаторът на таймера ще започне да мига  и ще се появи в LED индикатора на таймера.
3. Задайте часа, като докоснете **-** или **+**.

СЪВЕТ: Докоснете бутона **-** или **+** на таймера веднъж, за да намалите или увеличите с 1 минута. Докоснете и задръжете бутона **-** или **+**, за да намалите или увеличите с 10 минути. Докосването на **-** и **+** едновременно, таймерът се отменя и индикаторът на таймера ще се изключи.

4. Когато времето е зададено, то ще започне да отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време.
5. Зумерът ще бипка в продължение на 30 секунди и индикаторът на таймера ще се изключи, когато времето за настройка приключи.

Настройка на таймера за изключване на една или повече зони за готвене

1. Изберете съответната зона за готвене, която работи, като докоснете бутона за избор на зона.
2. Натиснете бутона на таймера. Когато символът **10** мига, можете да настроите таймера.
3. С помощта на бутоните **+** и **-** можете да реализирате настройката на времето от 1 до 99 минути.

СЪВЕТ: Докоснете веднъж бутона **-** или **+** на таймера, за да намалите или увеличите с 1 минута. Докоснете и задръжте контрола **-** или **+** на таймера ще намали или увеличи с 10 минути. Докосването на **-** и **+** едновременно, таймерът се отменя и индикаторът на таймера ще се изключи.

4. Когато времето е зададено, то ще започне да отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време и индикаторът на таймера мига за 5 секунди.

ЗАБЕЛЕЖКА: Точката **5** до индикатора за ниво на мощност ще светне, което показва, че зоната е избрана.

5. Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.
6. Когато използвате таймера като „Минутен таймер“ и като „Таймер за изключване“ едновременно“, дисплеят ще покаже оставащото време на „Минутен таймер“ като първи приоритет. Натиснете съответния клавиш за избор на зона за готвене, за да видите оставащото време до изключване.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Отстранете всякакви остатъци от храна и капки мазнина от повърхността за готвене, като използвате специалната стъргалка, предоставена при поискване.

Почистете отопляемата зона възможно най-щателно, като използвате подходящи продукти и кърпа/хартия, след това изплакнете с вода и подсушете с чиста кърпа.













С помощта на специалното скрепер незабавно отстранете всички фрагменти от алуминий и пластмаса, които неволно са се разтопили върху нагрятата зона за готвене, или остатъци от захар или храна с високо съдържание на захар.

По този начин може да се предотврати всяка повреда на повърхността на плота. При никакви обстоятелства не трябва да се използват абразивни гъби или корозивни химически почистващи препарати, като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не трябва да се използват парочистачки.


УПРАВЛЕНИЕ НА ЕНЕРГИЯТА

Управлението на мощността е функцията, при която потребителят на котлона може да регулира лимита на мощността на целия уред, като избира желаното ниво на мощност. Целият котлон ще може да работи до достигане на общата мощност на избраното ниво. Когато котлонът е изключен, следвайте стъпките по-долу, за да изберете желаното ниво на мощност:

СТЪПКА	УПРАВЛЕНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ	КЛЮЧОВЕ	ДИСПЛЕЙ
1	Задръжте натиснат бутона ON/OFF за 2 секунди		
2	Натиснете предния ляв клавиш за избор на зона и клавиша за таймер/пауза на същото време. Ще се покаже LED индикаторът на таймера		
3	Натиснете клавиша таймер/пауза . Ще се покаже LED индикаторът на таймера		
4	Натиснете предния ляв клавиш за избор на зона и клавиша за таймер/пауза на същото време. Светодиодният таймер Индикаторът ще мига последователно		
	Допълнително, предната LED зона Индикаторите ще покажат общата сума мощност (7.2kW) на уреда.		
5	Натиснете предния ляв клавиш за избор на зона, за да изберете общата мощност на уреда между 2-9 (2.9kW), 3-6 (3.6kW), 4-8 (4.8kW), 5-9 (5.9kW) & 7-2 (7.2kW).		
6	Натиснете бутона таймер/Пауза , за да запазите и излезете от настройката.		

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако се появи аномалия, индукционният плот автоматично ще влезе в защитно състояние и ще покаже съответните защитни кодове:

ДИСПЛЕЙ	ПОВРЕДА	ДЕЙСТВИЕ
	Няма саксия или саксията не е подходяща	Сменете гърнето.
E03	Вода или тенджерата върху чашата над контролата	Почистете потребителския интерфейс.
F1	Връзката между дисплея платката и лявата основна платка са повредени (зоната за готвене, чийто индикатор показва E).	1. Свързващият кабел не е включен правилно или е дефектен; 2. Сменете сензора на бобината, ако свързващият кабел е наред 3. Сменете дънната платка или захранващата платка, ако сензорът на бобината е наред
F3E	Повреда на сензора за температура на намотката. (зоната за готвене, чийто индикатор показва E).	Сменете сензора на бобината.
F4E	Повреда на сензора за температура на дънната платка. (зоната за готвене, чийто индикатор показва E).	Сменете дънната платка.
E1E	Температурният сензор на плочата от керамично стъкло е висок	Моля, рестартирайте, след като котлонът изстине.
E2E	Температурният сензор на IGBT е висок	Моля, рестартирайте, след като котлонът изстине.
E3E	Ненормално захранващо напрежение (твърде високо)	Моля, проверете дали захранването е нормално; Включете, след като захранването е нормално.
E4E	Ненормално захранващо напрежение (твърде ниско)	Моля, проверете дали захранването е нормално; Включете, след като захранването е нормално.
E5E	Повреда на температурния сензор (зоната за готвене, чийто индикатор показва E).	Свързващият кабел не е включен правилно или е дефектен;

Горното е преценката и проверката на често срещани грешки. Моля, не разгласявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот и се свържете с доставчика.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Ако устройството ви трябва да бъде ремонтирано, моля, предоставете на отдела за обслужване на клиенти вида на продукта (**SKU/XX**) и датата на производство (**PD**). Ще ги намерите на табелката с данни, разположена на гърба на устройството, както е показано на фигурата вдясно:



За бързо намиране можете да напишете подробности за вашето устройство тук.

SKU:

PD:

Пожалуйста, прочитайте внимательно содержание данного руководства, так как в нем содержится важная информация по безопасной установке, эксплуатации и техническому обслуживанию. Сохраните это руководство для дальнейшего использования. Все работы, связанные с установкой (электрические соединения), должны выполняться обученным персоналом в соответствии с действующими нормами. Это устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

БЕЗОПАСНОСТЬ

1. ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

1. Варочную панель всегда следует использовать в пределах обычного бытового использования для приготовления и разогрева пищи. Любое другое использование отменяет гарантию.
2. Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие соответствующего опыта или знаний о безопасном использовании варочной панели не должны использовать ее без присмотра и руководства ответственного лица.
3. Не позволяйте детям играть с прибором.
4. Детей в возрасте до 8 лет следует держать вдали от варочной панели, если только они не находятся под присмотром взрослых.
5. Дети старше 8 лет могут по желанию самостоятельно пользоваться варочной панелью, если они знают, как пользоваться ей правильно. Важно, чтобы они знали об опасностях, которые могут возникнуть в результате неправильного использования.
6. Процесс приготовления должен постоянно контролироваться.
7. Дети не должны выполнять процессы очистки или технического обслуживания варочной панели если они не находятся под присмотром взрослых.
8. Работы по установке, техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться обученным персоналом в соответствии с инструкциями данного руководства. Неправильно выполненные работы или ремонт могут представлять серьезную опасность для пользователя.
9. Никогда не следует размещать на приборе легковоспламеняющиеся материалы или предметы.
10. Прибор должен быть установлен и правильно заземлен только квалифицированным специалистом.
11. Это устройство должно быть подключено к электрической цепи, содержащей вводный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети.
12. Несоблюдение инструкций по установке может отменить гарантию.
13. Никогда не оставляйте устройство без присмотра, во время его использования. Переливание готовящейся еды через край, может привести к задымлению и жидкость, содержащая жиры, может воспламениться.
14. Никогда не используйте прибор в качестве рабочего стола или места для хранения.
15. Никогда не оставляйте предметы или столовые приборы на поверхности, поскольку металлические предметы могут сильно нагреться.
16. Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
17. Всегда выключайте зоны нагрева и прибор после использования в соответствии с инструкциями этого руководства.
18. После использования выключите варочную панель с помощью ее панели управления и не полагайтесь на детектор посуды.
19. Не ремонтируйте и не производите замену частей прибора, если в данном руководстве, этот процесс явно не указан. Все работы по обслуживанию должны выполняться квалифицированным специалистом.
20. Не ставьте тяжелые вещи на поверхность варочной панели.
21. Избегайте контакта с варочными зонами после использования.
22. Не использовать посуду с неровными краями и не тащите посуду по стеклянной поверхности, так как это может привести к повреждению стекла.

23. Ручки кастрюли могут нагреваться. Убедитесь, что ручка не расположена над другой зоной нагрева.
24. Следите, чтобы дети не имели доступа к ручке.
25. Несоблюдение вышеприведенных инструкций может привести к ожогам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: прибор и его доступные части во время использования нагреваются.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если посуда покрыта жиром, это может привести к пожару. **НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство из сети и накройте пламя крышкой или огнеупорным одеялом.

2. ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ

Отключите устройство из сети прежде, чем приступать к любой работе.

Основным и обязательным условием является подключение к заземленной сети в процессе эксплуатации.

Работы с внутренней электрической сетью могут выполняться только квалифицированным персоналом.

Несоблюдение вышеуказанных инструкций может привести к поражению электрическим током или смерти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройство не предназначено для использования с внешним таймером или пультом дистанционного управления.

3. РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИИ

Не используйте варочную панель, если ее поверхность сломана или имеет трещины.

Если поверхность сломана или треснула, немедленно отключите прибор от сети (настенный выключатель) или обратитесь к квалифицированному специалисту.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Края панели острые. Неосторожность может привести к травмам и порезам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, представителем производителя или лицом с соответствующей квалификацией.

4. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ



Европейская директива 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) предусматривает, что бытовые электроприборы не следует утилизировать как твердые бытовые отходы. Старые бытовые приборы необходимо собирать отдельно, с целью оптимизации и переработки содержащихся в них материалов и снижения потенциального воздействия на здоровье и окружающую среду. Символ перечеркнутого мусорного контейнера размещен на всей продукции, с целью напоминания об обязательствах по отдельному сбору. Для получения дополнительной информации о надлежащей утилизации бытовых приборов, их владельцы могут обратиться в местные органы власти или к продавцу устройства.

МОНТАЖ

1. ИНСТРУКЦИЯ

1. Бытовой прибор предназначен для размещения на рабочей поверхности, как это показано на графике (**изображение 1**). Нанесите пломбирочный материал (**изображение 2**) по всему периметру. Зафиксируйте бытовой прибор с помощью 4 зажимов, закрутив их по бокам (**изображение 3**). Если доступ к нижней части прибора после установки возможен через нижнюю часть мебели, необходимо установить разделительную панель, учитывая указанные расстояния (**изображение 4А**). При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель индукционной плиты хорошо вентилируется, а входное и выходное отверстия для воздуха не заблокированы (**изображение 4В**).

2. Не устанавливайте под прибором холодильники, посудомоечные машины, не вентилируемые духовки или стиральные машины.

3. Встроенные кухонные гарнитуры должны выдерживать температуру до 90°C.

4. Между варочной панелью и боковой стенкой, где это применимо, должен оставаться зазор не менее 90 мм.

5. Не рекомендуется размещать варочную панель между двумя боковыми стенками, но в этом случае следует оставить зазор не менее 200 мм с одной стороны и 90 мм с другой.

2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ варочной панели К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ.

Эту варочную панель должен подключать к электросети только квалифицированный специалист. Прежде чем подключить варочную панель к электросети, убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка соответ-

ствует мощности, потребляемой варочной панелью.

2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

3. Секции силового кабеля выдерживают нагрузку, указанную на заводской табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники, переходники и разветвительные устройства, так как они могут стать причиной перегрева и возгорания.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75 °C.

Уточните у электрика, подходит ли отечественная электропроводка (**изображение 5**) без переделок. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

- Шнур питания: **тип H07 RN-F** или выше, необходимое сечение провода определите в зависимости от номинала тока.
- Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев операция должна выполняться специалистом послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов.
- Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить всеполюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Монтажник должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными специалистами.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ


1. СЛОВО ОБ ИНДУКЦИОННОЙ ГОТОВКЕ


Индукционная готовка — это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Он работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не косвенно за счет нагрева стеклянной поверхности. Стакан становится горячим только потому, что сковорода со временем его нагревает (**изображение 6**).

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно прилагать никаких усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик (**изображение 7**).
- Вы услышите звуковой сигнал каждый раз, когда будет зарегистрировано касание.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что их не закрывает какой-либо предмет (например, посуда или ткань). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.

3. ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ

- Используйте только посуду, дно которой подходит для индукционной готовки. Ищите индукционный символ  на упаковке или на дне кастрюли.
- Проверить, подходит ли ваша посуда, можно, проведя магнитный тест: поднесите магнит к основанию кастрюли. Если он притянулся, то сковорода пригодна для индукции.
- Если у вас нет магнита: налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить, и включите зону пригот-

ления пищи. Если символ  Не мигает соответствующий светодиодный индикатор зоны и вода нагревается, посуда пригодна.




- **НЕ** подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: **чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.**
- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.
- Убедитесь, что дно сковороды гладкое, ровно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления пищи. Используйте кастрюли, диаметр которых равен изображению выбранной зоны. При использовании горшка энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Варочная панель может не обнаружить кастрюлю диаметром менее 140 мм.
- Всегда располагайте сковороду по центру зоны приготовления пищи.
- Всегда снимайте кастрюли с индукционной плиты – не скользите, иначе они могут поцарапать стекло (**изображение 8**).


4. ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙС



5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы начать готовить

1. Коснитесь кнопки  и удерживайте ее в течение 3 секунд. После включения питания раздается один звуковой сигнал, и на индикаторах всех зон появляется символ  — что означает переход в режим ожидания.
2. Поместите подходящую кастрюлю на конфорку, которую вы хотите использовать.
3. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.
4. В зависимости от конфорки, в которой установлена посуда, выберите соответствующую кнопку выбора зоны. Соответствующий символ  будет мигать.
5. Отрегулируйте настройку нагрева, коснувшись ползунка, регулирующего клавишное управление.
6. Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится, и вам придется начать заново с шага 1.
7. Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.







Если дисплей мигает попеременно  с указанием режима нагрева, это означает, что:

- Вы поставили кастрюлю не на ту конфорку или
- Используемая вами посуда не подходит для индукционной готовки или


- Сковорода слишком мала или расположена неправильно по центру зоны приготовления.

Нагрев не происходит, если на зоне приготовления пищи нет подходящей посуды. Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на нем не окажется подходящей посуды.



Когда вы закончите готовить

1. Прикосновение к кнопке выбора соответствующей зоны, которую вы хотите отключить.
2. Нажмите кнопку , чтобы снизить мощность до  уровня, или одновременно нажмите  и ,  уровень мощности сразу же уменьшится.
3. Остерегайтесь горячих поверхностей: символ  указывает, какая конфорка горячая на ощупь. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Ее также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если вы хотите нагреть дополнительные сковороды, используйте еще горячую конфорку.



Использование функции Boost: Активация

1. Выберите зону приготовления, коснувшись кнопки выбора зоны.
2. При прикосновении к кнопке управления наддувом загорается соответствующий светодиодный индикатор зоны  и мощность достигает макс.

Использование функции Boost: Отмена


1. Коснитесь кнопки выбора соответствующей зоны, которую вы хотите отменить.
2. Если коснуться ползунка регулировки, чтобы отменить функцию ускорения, зона приготовления вернется на уровень 9.
3. При одновременном нажатии кнопок  и  зона приготовления выключается, а функция повышения мощности автоматически отменяется.
 - Функция может работать в любой варочной зоне.
 - Зона приготовления возвращается на уровень 9 через 5 минут.

Использование функции поддержания тепла

1. Коснитесь кнопки выбора зоны, в которой вы хотите использовать функцию поддержания тепла. Символ  загорится.
2. Нажмите кнопку поддержания тепла и удерживайте ее в течение 3 секунд. Символ  появится на индикаторе конфорки.
3. Если вы хотите отменить функцию поддержания тепла, выберите конфорку, которой хотите управлять, затем нажмите кнопку поддержания тепла и удерживайте ее в течение 3 секунд. Зона приготовления выключится.

Использование функции паузы


Функцию «Пауза» можно использовать для приостановки работы всей варочной панели на срок до 30 минут. Все варочные зоны временно автоматически отключаются. Это удобно, например, когда содержимое одной из кастрюль выкипело и вы хотите почистить варочную панель.

1. Когда варочная панель включена и работает, нажмите кнопку паузы и удерживайте ее в течение 3 секунд. Все зоны перестанут работать, и появится символ  во всех светодиодных индикаторах зон.
2. Если вы хотите выйти из функции паузы, дважды щелкните соответствующую клавишу, и все горелки вернутся в предыдущее приостановленное состояние. Все таймеры продолжат работу с заданными настройками.

Использование функции блокировки от детей

Варочную панель можно заблокировать от непреднамеренного включения. (т.е. от детей). Блокировку от детей можно использовать, когда варочная панель выключена или работает.



Чтобы заблокировать элементы управления

Нажмите кнопку блокировки от детей и удерживайте ее в течение 3 секунд. Символ  появится на светодиодном индикаторе таймера.

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что прибор включен.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блоки-

ровки от детей некоторое время. Теперь вы можете начать пользоваться устройством.

ВНИМАНИЕ! Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме . В случае чрезвычайной ситуации вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки , но сначала вам необходимо разблокировать варочную панель.

Защита от перегрева

Установленный датчик температуры может контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении чрезмерной температуры индукционная плита автоматически прекращает работу.

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели осталась немагнитная кастрюля неподходящего размера (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать готовить на индукционной плите еще 1 минуту.

Защита от автоматического отключения

Автоматическое отключение — это функция защиты индукционной плиты. Он автоматически выключится, если вы забудете выключить приготовление пищи. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1-3	4-6	7-8	9
Рабочее время по умолчанию (мин)	360	180	120	90

Когда кастрюлю убирают, индукционная плита может немедленно прекратить нагрев и автоматически выключиться через 2 минуты.


ВНИМАНИЕ! Людям с кардиостимулятором следует проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого устройства.

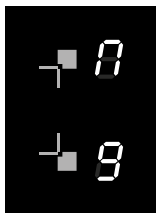
ЗОНА МОСТА

Эту зону можно в любое время использовать как единую зону в соответствии с потребностями приготовления пищи.

Функция Bridge Zone позволяет объединить две варочные зоны в одну большую соединенную варочную зону. Таким образом, на совмещенном поле для приготовления пищи можно разместить большую овальную кастрюлю или сковородку. Сковорода должна быть достаточно большой, чтобы покрывать центры верхней и нижней варочной зоны. Ставя форму для выпечки на варочную панель, следите за тем, чтобы она не закрывала модуль управления.

ВНИМАНИЕ! Обязательно размещайте посуду по центру одной конфорки (рис. 9).

3. Чтобы активировать мостовую зону, нажмите одновременно кнопки выбора зон обеих правых конфорок или обеих левых конфорок (если доступно в зависимости от модели).
4. На индикаторе верхней зоны загорится символ Bridge Zone .




5. Отрегулируйте температуру нагрева с панели управления.
6. Если горшок перемещается из передней части в заднюю (или наоборот), зона моста автоматически определяет новое положение, сохраняя ту же мощность.

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя способами:

- Вы можете использовать его как таймер. В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить его на выключение одной конфорки по истечении установленного времени. Вы можете установить таймер на срок до 99 минут.

Использование таймера в качестве минутного таймера

1. Убедитесь, что хотя бы одна конфорка включена.
2. Коснитесь кнопки таймера. Светодиодный индикатор таймера начнет мигать и  появится на светодиодном индикаторе таймера.
3. Установите время, нажав **-** или **+**.

СОВЕТ: коснитесь кнопки **-** или **+** таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку **-** или **+**, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут. При одновременном прикосновении к «-» и «+» таймер отменяется, и индикатор таймера погаснет.

4. Когда время будет установлено, он сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее будет показано оставшееся время.
5. Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера погаснет, когда установленное время истечет.

Установка таймера для выключения одной или нескольких зон приготовления пищи

1. Выберите соответствующую работающую конфорку, коснувшись кнопки выбора зоны.
2. Нажмите кнопку таймера. Когда символ **HO** мигает, вы можете установить таймер.
3. С помощью кнопок **+** и **-** можно осуществить настройку времени от 1 до 99 минут.

СОВЕТ: Коснитесь кнопки **-** или **+** таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку **-** или **+**, чтобы таймер уменьшился или увеличился на 10 минут. Прикосновение **-** и **+** одновременно приведет к отмене таймера, и индикатор таймера погаснет.

4. Когда время будет установлено, он сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ. Точка **B**, рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана.

5. По истечении времени таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически выключается.
6. При одновременном использовании таймера в качестве «Таймера» и «Таймера выключения» на дисплее в качестве первого приоритета будет отображаться оставшееся время «Таймера». Нажмите кнопку выбора соответствующей конфорки, чтобы увидеть оставшееся время до ее выключения.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Удалите остатки пищи и капли жира с варочной поверхности с помощью специального скребка, который поставляется по запросу.

Очистите нагреваемую область как можно тщательнее, используя подходящие средства и ткань/бумагу, затем промойте водой и высушите чистой тканью.













С помощью специального скребка медленно удалите любые фрагменты алюминия и пластика, которые случайно расплавились на нагретой зоне приготовления пищи, а также остатки сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.

Таким образом можно предотвратить любое повреждение поверхности варочной панели. Ни при каких обстоятельствах нельзя использовать абразивные губки или агрессивные химические моющие средства, такие как спреи для духовки или пятновыводители.

ВНИМАНИЕ: нельзя использовать пароочистители.






УПРАВЛЕНИЕ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕМ

Управление питанием — это функция, с помощью которой пользователь варочной панели может регулировать ограничение мощности всего устройства, выбирая желаемый уровень мощности. Вся варочная панель сможет работать до тех пор, пока общая мощность выбранного уровня не будет достигнута. Когда варочная панель выключена, выполните следующие действия, чтобы выбрать желаемый уровень мощности:

ШАГ	ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	КЛЮЧИ	ОТОБРАЖАТЬ
1	Удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ в течение 2 секунд.		
2	Одновременно нажмите переднюю левую кнопку выбора зоны и кнопку таймера/паузы . Светодиодный индикатор таймера отобразит 5		
3	Нажмите кнопку таймер/пауза . Светодиодный индикатор таймера отобразит 5E		
4	Нажмите переднюю левую кнопку выбора зоны и кнопку таймера/паузы на в то же время. Светодиодный таймер Индикатор будет мигать попеременно 5E 5E Кроме того, передняя светодиодная зона Индикаторы отобразят общее количество мощность (7,2 кВт) прибора.		
5	Нажмите переднюю левую кнопку выбора зоны, чтобы выбрать общую мощность прибор между 2-9 (2.9kW), 3-6 (3.6kW), 4-8 (4.8kW), 5-9 (5.9kW) & 7-2 (7.2kW).		
6	Нажмите кнопку таймер/пауза , чтобы сохранить и выйти из настройки.		

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения неисправности индукционная плита автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды:


ОТОБРАЖАТЬ		ВИНА	ДЕЙСТВИЕ
		Нет горшка или горшок не подходит.	Замените горшок.
E03		Вода или кастрюля на стекле над пультом управления.	Очистите пользовательский интерфейс.
F1		Соединение между дисплеем платы и левая материнская плата неисправны (зона приготовления пищи, индикатор которой отображается ).	1. Соединительный кабель неправильно подключен или неисправен. 2. Замените катушку датчика, если соединительный кабель в порядке. 3. Замените материнскую плату или плату питания, если датчик катушки в порядке.
F3E		Неисправность датчика температуры катушки. (конфорка, индикатор которой отображается ).	Замените датчик катушки.
F4E		Неисправность датчика температуры материнской платы. (конфорка, индикатор которой отображается ).	Замените материнскую плату.
E1E		Датчик температуры стеклокерамической пластины имеет высокий уровень.	Перезапустите плиту после того, как она остынет.
E2E		Датчик температуры IGBT имеет высокий уровень.	Перезапустите плиту после того, как она остынет.
E3E		Abnormal supply voltage (too high) Ненормальное напряжение питания (слишком высокое).	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли источник питания. Включите питание после того, как источник питания станет нормальным.
E4E		Ненормальное напряжение питания (слишком низкое).	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли источник питания. Включите питание после того, как источник питания станет нормальным.
E5E		Неисправность датчика температуры (зона приготовления, индикатор которой отображается ).	Соединительный кабель подключен неправильно или неисправен в сборе.

Вышеизложенное представляет собой оценку и проверку типичных неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной варочной панели, и обратитесь к поставщику.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Если ваше устройство нуждается в ремонте, сообщите в службу поддержки клиентов тип продукта (**SKU/XX**) и дату изготовления (**PD**). Их можно найти на паспортной табличке, расположенной на задней стороне устройства, как показано на рисунке справа:

PYRAMIS METALLOURGIA S.A.
17th km Thessaloniki-Serres, Greece


SKU/XX / PD / Serial Number

Type
Voltage
Frequency
Power

Для быстрого поиска вы можете написать здесь данные вашего устройства.

SKU:

PD:



PYRAMIS

PYRAMIS METALLOURGIA S.A.

17th km Old Ntl. Road Thessaloniki – Serres
P.O. Box 10278
541 10, Thessaloniki
Greece

Tel.: +30 23940 56700

Fax: +30 23940 71319

exportsales@pyramis.gr

www.pyramisgroup.com