



Cooking

AL Manual i Përdorimit

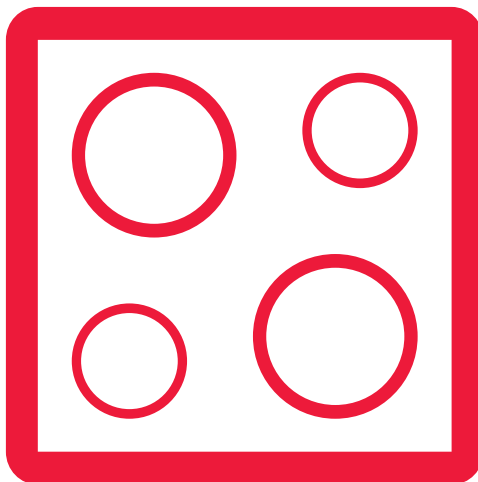
BG Инструкции за Употреба

CZ Návod k Obsluze

DE Bedienungsanleitung

DK Õi~*^!{ æ~æ

EN User Manual



KH-6I27CS00-EU



GB-Declaration of conformity

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

DE-Konformitätserklärung

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

FR-Déclaration de conformité

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

ES-Declaración de conformidad

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

PT-Declaração de conformidade

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

NL-Conformiteitsverklaring

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

IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

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

BG-Декларация за съответствие

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

CZ-Prohlášení o shodě

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

SK-Vyhlasenie o zhode

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

EE-Vastavusdeklaratsioon

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

SV-Försäkran om överensstämmelse

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

FI-Yhteensopivuuslauseke

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

HR-Izjava o sukladnosti

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

spomenutim standardima.

SR-Izjava o usklađenosti

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

DA-Overensstemmelseserklæring

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

NO-Samsvarserklæring

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

UK-Декларація відповідності

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

MK-Декларација за усогласеност

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

RO-Declarație de conformitate

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

HU-Megfelelősségi nyilatkozat

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

referencia tartalmaknál.

SL-Izjava o skladnosti

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

AL-Deklarata e konformitetit

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

LT-Atitikties deklaracija

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

LV-Atbilstības deklarācija

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

PL-Deklaracja zgodności

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

PËRMBAJTJA:

Udhëzime sigurie
Përshkrimi i pajisjes
Sipërfaqe gatimi dhe paneli i kontrollit të vatrave
Funksionimi i pajisjes
Fikja dhe ndezja e pajisjes
Fikja dhe ndezja e zonave të gatimit
Pushimi Smart
Treguesi i nxehtësisë së mbetur0
Siguria e funksionit të fikjes
Bllokuesi për fëmijët
Funksioni i kohëmatësit
Sinjalizues
Funksioni Boost
Ndezja e zonës lidhëse
Funksioni special i gatimit
Udhëzime dhe këshilla
Instalimi i pajisjes
Siguria gjatë instalimit
Montimi i pllakës në platformën e punës
Realizimi i një lidhje elektrike
Diagrama e lidhjeve elektrike

PARALAJMËRIMET E SIGURISË

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

KY UDHËZUES ËSHTË PËRGATITUR PËR MË SHUMË SE NJË MODEL. PAJISJA JUAJ MUND TË MOS KETË NJË NGA DISA KARAKTERISTIKAT QË JANË SHPJEGUAR NË KËTË UDHËZUES. NDËRKOHË QË LEXONI MANUALIN E PËRDORIMIT, TREGONI KUJDES TË VECANTË PËR PARAQITJET NË FIGURA.

Paralajmërime të përgjithshme për sigurinë

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore apo me mungesa të përvojës dhe njohurive në qoftë se ata kanë mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurtë dhe kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët

nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

- **KUJDES:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet patur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të nxehtë. Fëmijët nën moshën 8 vjeç duhet të qëndrojnë larg pajisjes, përveç rasteve kur mbikëqyrren vazhdimisht.

- **KUJDES:** Gatimi i pambikëqyrrur mbi pllakë me yndyrë apo me vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr. **ASNJËHERË** mos shuani zjarrin me ujë. Fikni pajisjen dhe mbuloni flakët p.sh. me kapak ose me një batanije zjarri.

- KUJDES: Rreziku i zjarrit: mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.
- KUJDES: Nëse sipërfaqja është plasaritur, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
- Për pllaka me induksion, objekte metalike të tilla si thika, pirunë, lugë dhe kapak nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqet e pllakave, pasi ato mund të nxehen.
- Për pllakat me induksion, pas përdorimit, fikni rezistencën e pllakës nga kontrolli i saj dhe mos e mbështetni tek detektori kupë .
- Për vatrat e inkorporuara në një kapak, çdo derdhje duhet të hiqet nga kapaku para hapjes. Përveç kësaj sipërfaqja e pllakës duhet të lihet të ftohet para mbylljes së kapakut.
- Pajisja nuk është ndërtuar për tu vënë në punë me anë të një ore me zile të jashtme apo me anë të një sistemi të veçantë-telekomandë.
- Mos përdorni pastrues gjërryes ose skrapër të mprehtë metalik për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqe të tjera pasi ato mund të gërvishtin sipërfaqen, e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit apo dëmtimin e sipërfaqes.
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
- Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me të gjitha standardet e aplikueshme dhe rregulloret vendore dhe ndërkombëtare.
- Mirëmbajtja dhe puna riparuese duhet të bëhet vetëm nga teknikë të shërbimit të autorizuar. Instalimi

dhe puna riparuese që kryhet nga teknikë të paautorizuar mund t'ju rrezikojë. Ndryshimi apo modifikimi i specifikave të pajisjes është në çdo lloj mënyre i rrezikshëm.

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

Paralajmërime mbi instalimin

- Mos e përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.

- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar dhe të vihet në përdorim. Prodhuesi nuk është përgjegjës për çdo dëm që mund të shkaktohet nga vendosja e gabuar dhe instalimi nga persona të paautorizuar.
- Kur ju shpакetoni pajisjen, sigurohuni që ajo nuk është dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti; mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë një agjent të kualifikuar të shërbimit. Duke qenë se materialet e përdorura për paketim (najloni, staplers, polisteroli ... etj) mund të kenë efekte të dëmshme për fëmijët, ato duhet të mbliidhen dhe të hiqen menjëherë.
- Mbroni pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e ekspozoni atë nën efekte të tilla si dielli, shiu, bora etj .
- Materialet përreth e pajisjes (kabineti) duhet të jenë në gjendje të përballojnë një temperaturë prej min.100°C . Temperatura e sipërfaqes së poshtme të pllakës rritet gjatë funksionimit. Prandaj, një pllakë duhet të instalohet nën produkt.
- **Gjatë përdorimit**
- Mos vendosni materiale të ndezshme ose të djegshme, në ose në afërsi të pajisjes kur ajo është duke punuar.
- Mos e lini pa mbikëqyrje tenxheren ndërsa gatvani me vajra të ngurtë apo të lëngshëm. Ato mund të marrin zjarr në kushtet e ngrohjes ekstreme. Asnjëherë

mos derdh ujë mbi të flakët që janë shkaktuar nga vaji. Mbuloni tiganin ose fritezën me kapakun e vet në mënyrë që të mbyten flakët që janë shkaktuar në këtë rast dhe fikni sobën.

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

Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes

- Gjithmonë fikeni pajisjen para veprimeve të tilla si pastrimi apo mirëmbajtja. Ju mund ti bëni këto pas fikjes së pajisjes apo duke fikur çelësin kryesor.
- Mos hiqni çelësat e kontrollit për të pastruar panelin e kontrollit.

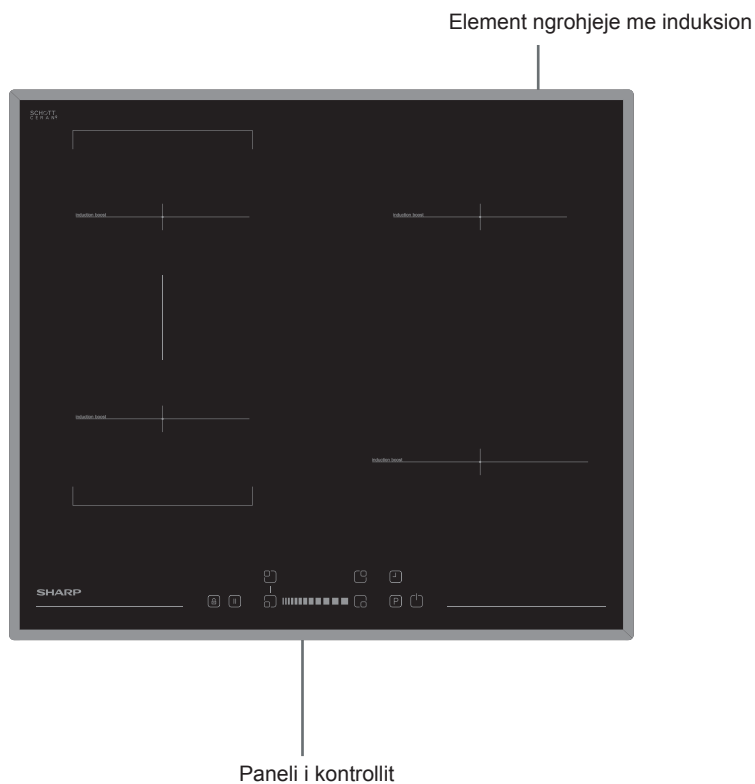
• PËR TË RUAJTUR EFIKASITETIN DHE SIGURINË E PAJISJES TUAJ NE JU REKOMANDOJMË QË GJITHMONË TË PËRDORNI PJESË ORIGJINALE DHE NË RAST NEVOJE TË KONTAKTONI VETËM AGJENTIN E AUTORIZUAR TË SHËRBIMIT.

PËRSHKRIMI I PLLAKËS

I nderuar klient,

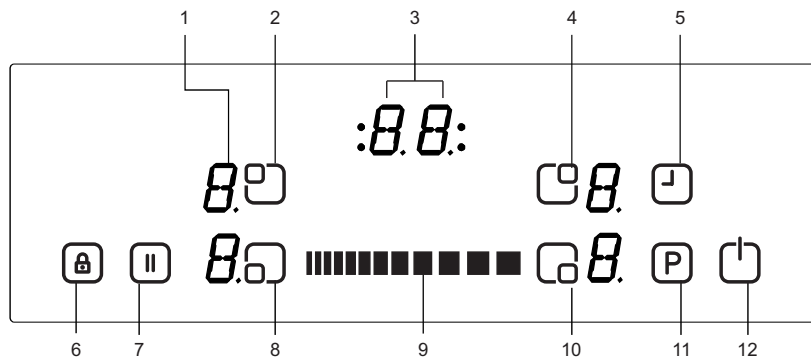
Ju lutemi lexoni me kujdes udhëzuesin për përdorim para se të përdorni sobën dhe ruajeni atë për të ardhmen si referencë.

Sipërfaqe gatimi për 4 vatra:



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

Panel kontrolli për 4 vatra :



1-Treguesi i vatrës

2- Selektimi i vatrës majtas sipër

3-Treguesi i kohëmatësit

4- Selektimi i vatrës djathtas sipër

5- Kohëmatësi

6- Treguesi i bllokuesit të çelësit

7- Pushimi Smart

8- Selektimi i vatrës majtas poshtë

9- Butonat me rrëshqitje

10- Selektimi i vatrës djathtas poshtë

11- Boost

12- Ndezur/Fikur


PËRDORIMI I PAJISJES

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


Pasi furnizimi me energji është ndezur, të gjitha dritat e ekranit do të ndriçojnë për një moment. Kur kjo kohë mbaron, pllaka është në modalitetin stand-by mode dhe është gati për funksionim.


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

Ndezja e pajisjes:


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


Fikja e makinerisë:

Fikni pllakën në çdo kohë duke shtypur .

Butoni NDEZUR/FIKUR  ka gjithmonë prioritet në funksionin e fikjes.


Ndezja e zonave të gatimit:

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

Për vatrën e selektuar, ju mund të regjistroni gradën e ngrohjes duke prekur butonat me rrëshqitje 


Elementi është tani gati për të gatuar. Për kohë më të shpejtë zierjeje, zgjidhni nivelin e dëshiruar të gatimit dhe më pas prekni butonin P për të aktivizuar funksionin Boost.

Fikja e zonave të gatimit:

Zgjidhni elementin që dëshironi të fikni duke shtypur butonin e lidhur me regjistrimin e nxehtësisë në rritje . Duke përdorur  butonat me rrëshqitje zbrisni temperaturën tek "0". (Gjithashtu duke përdorur butonat djathtas dhe majtas në mënyrë të alternuar , temperatura do të kaloj tek "0").

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

Fikja e të gjitha zonave të gatimit:

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

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


Treguesi i nxehtësisë së mbetur:

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

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

Siguria e funksionit të fikjes:

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

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

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

Blokuksi për fëmijët:

Funksioni për bllokuesin për fëmijët mund të aktivizohet pasi të ndizet kontrolli. Për të aktivizuar bllokuesin për fëmijët, njëkohësisht shtypni butonin me rrëshqitje majtas dhe djathtas dhe pastaj vini prapë në punë butonin majtas dhe djathtas. "L" që nënkupton BLOKUAR do të shfaqet në të gjitha ekranet e vatrave dhe kontrolli nuk mund të ndryshohet. (Në qoftë se një zonë gatimi është në gjendje të nxehtë, "L" dhe "H" do të shfaqen të alternuara.)


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

i nderur.

Për të çaktivizuar bllokuesin për fëmijët, së pari aktivizoni pllakën. Njëkohësisht shtypni butonin me rrëshqitje majtas dhe djathtas dhe pastaj vini prapë në punë butonin majtas dhe djathtas. "L" nuk do të jetë më mbi ekran dhe pllaka do të fiket."

Blokuksi i çelësit

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

Funksioni i bllokimit mund të aktivizohet nëse butoni i çelësit bllokues  shtypet të paktën për 2 sekonda. Ky funksionim do të bëhet i ditur me një sinjal. Pas veprimit të suksesshëm të më shumë se 2 sekonda, treguesi i bllokimit të çelësit ndriçon dhe vatra është bllokuar.

Funksioni i kohëmatësit

Funksioni i kohëmatësit realizohet në dy versione:


Kohëmatës me kujtesë minutash (1 deri 99 minuta):

Kohëmatësi me kujtesë minutash mund të aktivizohet nëse zonat e gatimit janë të fikura. Ekran i kohëmatësit tregon "00" me një pikë pulsuese.

Përdorni butonat me rrëshqitje


■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ për të rritur/ ulur kohën. Gama e rregullimit është mes 0 dhe 99 minuta. Nëse nuk ka asnjë veprim brenda 10 sekondave, kohëmatësi me kujtesë minutash do të regjistrohet dhe pika pulsuese do të zhduket. Pasi është regjistruar kohëmatësi, koha është në zbritje sipas rregullimit.

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

Kohëmatësi me kujtesë mund të ndryshohet ose të fiket në çdo kohë duke përdorur Butonat me Rrëshqitje të Kohës  ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ Fikja e vatrës duke prekur në çdo kohë gjithashtu do të fik edhe kohëmatësin me kujtesë.

Kohëmatësi i zonës së gatimit (1 deri 99 minuta):

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

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

10 sekonda pas aktivizimit të fundit,

ekrani i kohëmatësit ndryshon tek kohëmatësi që përfundon në vijim (në rast të programimit për më shumë se 1 zonë gatimi).

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

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

Sinjalizues :

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

Aktivizimi normal i çelësit me një sinjal të shkurtër zanor

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

Funksioni Boost :

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

Funksioni Boost mund të aktivizohet nëse moduli i induksionit pranon regjistrimin në zonën e gatimit. Nëse funksioni Boost është aktiv, një "P" do të shfaqet në ekranin korrespondues.

Duke aktivizuar Boost mund të tej-

kalohet fuqja maksimale dhe do të aktivizohet menaxhimi i integruar i energjisë.

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

Ndezja e zonës lidhëse

Prekni në mënyrë të alternuar çelësin selektues të vatrës së djathtë dhe vatrës së majtë. Ka një tregues si pikë statike në ekranet e vatrave majtas dhe ekranet tregojnë 'b' dhe 'r'. Dhe pika pulsuese në të gjithë ekranet e tjerë fiket.

Selekto graduesin e temperaturës duke përdorur graduesin e rritjes së nxehtësisë me butonin rrëshqitës të anës së djathtë ose zbrisni gradimin e nxehtësisë me butonin rrëshqitës të anës së majtë.

Elementi lidhës është gati për gatim. Për kohë më të shpejtë zierjeje, zgjidhni nivelin e dëshiruar të gatimit dhe më pas prekni butonin P për të aktivizuar funksionin Boost.

Fikja e zonës lidhëse të gatimit

Elementi lidhës duhet të selektohet duke shtypur çelësin selektues të vatrës prapa majtas ose para majtas duke përdorur çelësin me rrëshqitje në anën e majtë, rrotullo graduesin poshtë tek "0". Nëse zona lidhëse e gatimit është e nxehtë, do të shfaqet në ekran "H".

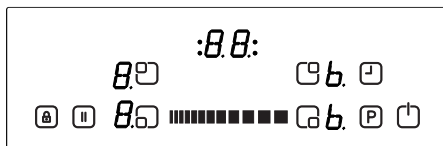
Funksioni special i gatimit

Prekni çelësin selektues të vatrës vazhdimisht për zierje, fërgim, ruajtje ngrohtësie, shkrije çokollate. Funksioni i gatimit special është i disponueshëm vetëm për vatrën anësore djathtas. Zierja dhe fërgimi nuk mund të funksionojnë njëkohësisht por pasi të keni dëgjuar një sinjal nga vatra është e mundur të aktivizoni njëkohësisht zierjen dhe fërgimin.

Funksioni i vlimit**

Ky funksion siguron zierjen e ujit dhe e mban atë afër pikës së vlimit. Për të aktivizuar funksionin e vlimit prekni dy herë butonin përzgjedhës të ngrohësit. Kur funksioni i vlimit është aktiv, ekrani i lidhur me të tregon 'b'. Pas zierjes së ujit, vatra lëshon një sinjal akustik. Ky sinjal tregon që vlimi ka mbaruar dhe fillon zierja.

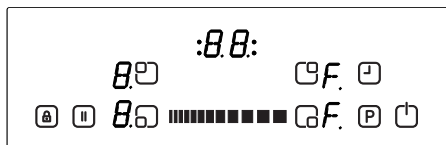
Ekranin e vatrës djathtas pas tregon funksionin e vlimit



Funksioni i tiganisjes

Ky funksion siguron tiganisje me vaj në rreth 160 ° C. Për të aktivizuar funksionin e tiganisjes prekni çelësin selektues të vatrës tri herë. Kur funksioni i tiganisjes është aktiv, ekranin e lidhur me të tregon 'F'. Pllaka jep një sinjal bip pas pak kohe. Ky sinjal tregon që vaji është gati për tiganisje.

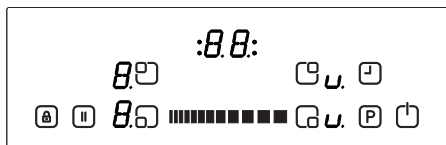
Ekrani i vatrës djathtas para tregon funksionin e tiganisjes.



Ruani funksionin e ngrohjes**

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

Ekrani i vatrës djathtas pas tregon funksionin e ruajtjes së ngrohjes



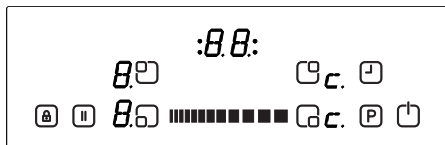
Funksioni i shkrirjes së çokolatës

Ky funksion lejon shkrirjen e çokollatës ose gjëra të ngjashme të ruajtura afërsisht në temperaturën prej 40°C. Për të aktivizuar funksionin e shkrirjes së çokollatës, shtypni çelësin selektues të vatrës pesë herë. Kur funksioni i shkrirjes së çokollatës është aktiv, ekrani i lidhur me të do të shfaq një 'c'.

Ekrani i vatrës djathtas para tregon funksionin e shkrirjes së çokollatës

** Kjo performancë dhe koha mund të ndryshojnë sipas sasisë së ushqimit dhe cilësisë së tiganit. 1,5 litër ujë dhe 0,5 litër vaj japin performancën më të

mirë të gatimit me këto funksione.





Pushimi Smart

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

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

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

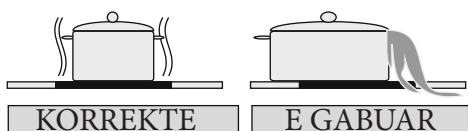
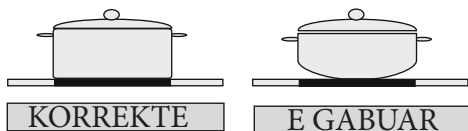
Prekni () për të aktivizuar pushimin Smart. Fuqia për vatrën (vatrat) e aktivizuara do të reduktohet në nivelin 1 dhe "II" do të shfaqet në të gjitha ekranet.

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

UDHËZIME DHE KËSHILLA

Enët e gatimit

- Përdorni enë gatimi me bazament të sheshtë, të trashë që janë të të njëjtit diametër si vatra. Kjo do të ndihmojë në reduktimin e kohës së gatimit.
- Enët prej çeliku, çeliku të emaluar, gize dhe çeliku inoks (nëse emërtohet në mënyrë adekuate nga prodhuesi) do t'ju japin rezultatet më të mira.
- Enët prej çeliku të emaluar ose alumini ose me funde bakri mund të shkaktojnë një mbetje metalike të grumbulluar mbi vatër. Nëse lihen aty, bëhet e vështirë për ti hequr. Pastroni vatrën pas çdo përdorimi.
- Ena e gatimit është e përshtatshme për induksion nëse ka një magneti në fund të enës.
- Enët e gatimit duhet të vendosen në qendër mbi zonën e gatimit. Në qoftë se nuk është vendosur si duhet, shfaqet në ekran.
- Kur përdorni tiganë të caktuar, ju mund të dëgjoni zhurma të ndryshme nga tiganët, kjo është për shkak të dizajnit të tiganëve dhe nuk ndikon në performancën apo sigurinë e vatrës.



Kursim Energjie

- Zonat e gatimit me induksion përshtaten automatikisht me madhësinë e fundit të enëve të gatimit deri në një kufi të caktuar. Megjithatë pjesa magnetike e fundit të enëve të gatimit duhet të ketë një diametër minimal në varësi të madhësisë të zonës së gatimit.
- Gjithmonë vendosni tenxheret në zonën e gatimit para se ajo të ndizet. Kur është e fukur para se të vendosni enë gatimi mbi të, zona e gatimit nuk do të funksionojë dhe ekrani i kontrollit tregon.
- Përdorni një kapak për të reduktuar kohën e gatimit.
- Kur lëngjet fillojnë të ziejnë, reduktoni rregullimin e temperaturës.
- Minimizoni sasinë e lëngut ose yndyrës për të reduktuar kohët e gatimit.
- Përzgjidhni regjistrimin e duhur të temperaturës për aplikimet e gatimit.

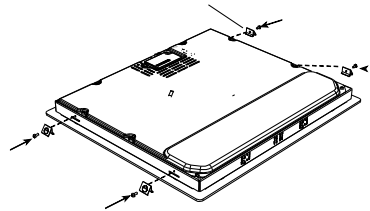
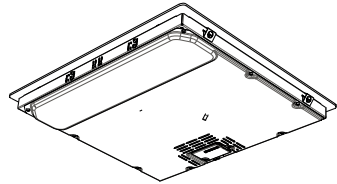
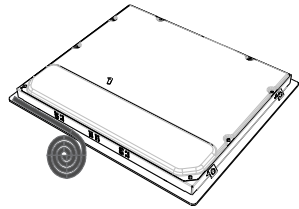
Shembuj të aplikimeve të gatimit

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

Regjistrime	Përdorimi për
0	Elementi fukur
1 3	Njoftim delikat
4 - 5	Zukatje e lehtë, njoftim i ngadaltë
6 - 7	Ringrohje dhe zukatje e shpejtë
8	Zierje, mpiksje dhe pjekje
9	Nxehje maksimale
P	Funksioni Boost

Këshilla për pastrim

- Mos përdorni peceta gërryese, pastrues gërryes, pastrues aerosol ose objekte të mprehta për të pastruar sipërfaqet e vatrës.
- Për të hequr ushqimin e djegur, thitheni atë me një leckë të lagur dhe lajeni me pastrues të lëngshëm.
- Ju mund të përdorni një kruese për pastrimin e ushqimit apo mbetjeve. Ushqimet ngjytëse duhet të pastrohen menjëherë kur derdhen, para se xhami të ftohet.
- Kini kujdes të mos gërryeni silikonin e vendosur në skajet e xhamit ndërsa jeni duke përdorur një kruese.
- Kruesja ka një brisk, prandaj, ajo duhet të mbahet larg nga fëmijët.
- Përdorni pastrues të veçantë për vatër qeramike, ndërkohë që ajo është e ngrohtë për tu prekur. Shpëlani dhe fshini me të thatë me një leckë të pastër apo peshqir letre.



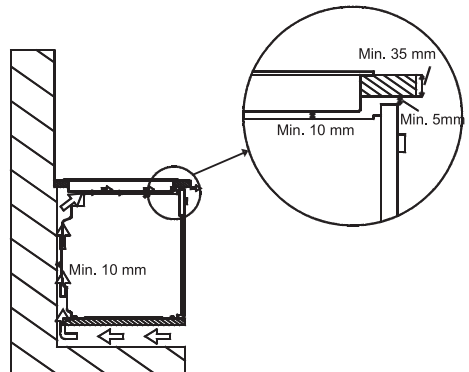
Siguria gjatë instalimit

- Çdo sipërfaqe e varur duhet të jetë të paktën 65 cm mbi sobë..
- Ventilatorët e zgjatur duhet të montohen në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.
- Muri në kontakt me pjesën e pasme të vatrës duhet të jetë bërë nga mate-

INSTALIMI I PAJISJES

KUJDES:

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

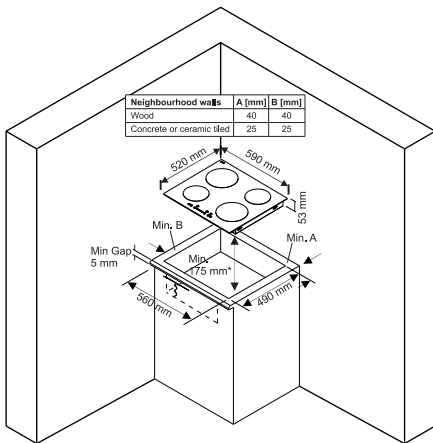


riale rezistente ndaj zjarrit.

- Gjatësia e kabllor të energjisë nuk duhet të tejkalojë 2 metra.

Montimi i një pllake në një sipërfaqe pune

- Vatra mund të futet në çdo platformë pune me kusht që ajo të jetë rezistente ndaj nxehëtisë deri në të paktën 90°C.
- Krijoni një hapje me dimensionet e treguara në foton më poshtë dhe në faqen tjetër.
- Vatrat me induksion mund të vendosen në platforma deri 25 deri 40 mm të trasha.



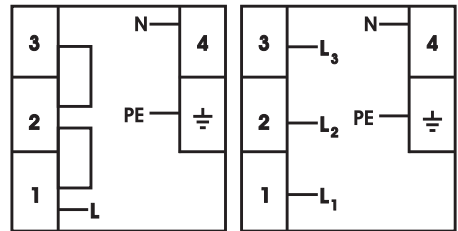
Aplikoni shiritin e njëanshëm vetë-ngjites përgjatë gjithë cepit të ulët të sipërfaqes së gatimit përgjatë cepit të jashtëm të panelit të xhamit qeramik. Mos e tërhiqni për ta zgjatur.

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

Realizimi i një lidhje elektrike

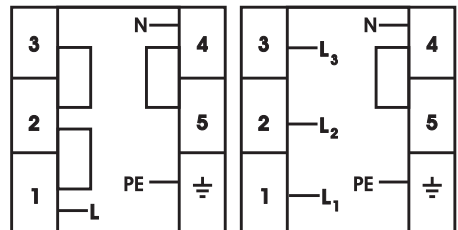
Përpara se të bëni një lidhje, kontrolloni që:

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



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

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

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

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

Nëse nuk ka qark të dedikuar për pl-lakën dhe çelës siguresë, ato duhet të instalohen nga një elektrikist i kualifikuar përpara se të lidhet vatra.

Një kablo i miratuar i përshtatshëm duhet të jetë i lidhur nga Njësia e Konsumatorit (kutia kryesore e siguresave) dhe të jetë i mbrojtur nga vetë siguresa 50 amp ose Micro Circuit Breaker (MCB). Elektrikisti duhet të sigurojë një ndërfaqje të gjithë çelsave dhe poleve, i cili çaktivizon dy linja (direkte) dhe përçuesit neutral me një ndërprerës kontakti prej të paktën 3,0 mm.

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



Furnizuesi me energji i furrës duhet të pozicionohet larg nga burimet direkte të ngrohjes. Nuk duhet të jetë afër temperaturave më tepër se 50°C mbi temperaturën e ambientit.




Për pllakat qeramike të integruara, kablo duhet të jetë H05VV-F 3X2,5 mm² 60227 IEC 53 ••. Ju do të gjeni diagramin e lidhjeve në anën e pasme të pajisjes tuaj.


KODI I DEFELIT

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

E1 Ventilatori ftohës është jo aktiv, kontakto agjentët e shërbimit të autorizuar.

E3 Kablo furnizuese është e ulët se vlerat e specifikuara, fikni sobën duke prekur , prisni derisa të zhduket "H" për të gjitha zonat, ndizni sobën duke prekur  dhe vazhdoni përdorimin. Nëse shfaqet i njëjti defekt, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.

E4 Frekuenca furnizuese është e ulët se vlerat e specifikuara, fikni sobën duke prekur , prisni derisa të zhduket "H" për të gjitha zonat, ndizni sobën duke prekur  dhe vazhdoni ta përdorni. Nëse shfaqet i njëjti defekt, ndizni/fikni vatrën duke shtypur  vazhdoni ta përdorni. Nëse shfaqet i njëjti defekt, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.

E5 Temperatura brenda furrës është tepër e lartë, fikni sobën duke prekur  lini vatrën të ftohen.

E6 Defekt komunikimi midis kontrollit me prekje dhe vatrave, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.

E7 Sensori i temperaturës është jo aktiv, kontakto agjentët e shërbimit të autorizuar.

E8 Sensori i temperaturës së ftohësit është jo aktiv, kontakto agjentët e shërbimit të autorizuar.

E9 Defekt në kalibrim, kontakto agjentët e shërbimit të autorizuar.

СЪДЪРЖАНИЕ:

Инструкции за безопасност

Описание

Работна повърхност и панел за управление на нагревателите

Работа с уреда

Включване и изключване на уреда

Включване и изключване на зоните за готвене

Смарт пауза

Индикатор за остатъчна топлина

Функция за изключване с цел безопасност

Заклучване против деца

Функция таймер

Звукова сигнализация

Функция усилване

Включване на зона "мост"

Специална функция за готвене

Съвети и препоръки

Монтаж на уреда

Безопасност при монтаж

Вграждане на уреда в кухненски плот

Електрическо свързване

Схема за електрическо свързване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

Общи предупреждения за безопасност

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбират опасностите, които

е възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се осъществяват от деца без родителски надзор.

- **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Деца на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.
- **ВНИМАНИЕ:** При пържене с масло или олио не оставяйте уреда без наблюдение, тъй като е възможно да възникне пожар. НИКОГА не правете опит да гасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте

те огъня, например с капак или противопожарно одеяло.

- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: не оставяйте предмети върху плота.
- **ВНИМАНИЕ:** В случай че покритието се спуска, изключете уреда, за да избегнете опасността от късо съединение.
- **Метални предмети** като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на плота, тъй като е възможно да се нагорещат.
- След работа с индукционния плот изключвайте нагревателите чрез панела за управление, без да разчитате на детектора за съдове.
- При плотове с капак - всяко разливане на течност върху капака

- трябва да бъде отстранено, преди да бъде отворен. Също така, преди затваряне на капака е необходимо повърхността на плота да бъде оставена да изстине.
- Уредът не е пригоден за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
 - При почистване на стъклото на вратата и другите повърхности не използвайте абразивни препарати или остри метални стъргалки, тъй като покритията могат да се надраскат и повредят.
 - Не почиствайте уреда с помощта на пара.
 - Вашият уред е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.
 - Действията по поддръжка и ремонт трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифицирани техници. Монтаж и поправка на уреда, извършени

от неупълномощено лице могат да застрашат здравето Ви. Изменението или модифицирането на спецификациите на уреда по какъвто и да е начин е опасно.

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

Предупреждения при монтаж

- Не включвайте уреда преди монтажът да е приключил.

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

По време на употреба

- Не поставяйте леснозапалими или експлозивни материали в близост до уреда, докато е включен.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене с твърди или течни мазнини. При нагряване с много високи температури

ри е възможно да възникне пламък. Никога не се опитвайте да гасите възпламенена мазнина с вода. Покрийте тенджерите и тиганите с капак, за да задушите пламъка и изключете уреда.

- Поставайте тиганите винаги в центъра на зоната за готвене, като завъртате дръжките в безопасно положение, така че да не могат да бъдат бутнати.
- В случай че няма да използвате уреда за продължителен период, изключете захранващия кабел от електрическия контакт. Изключвайте главния превключвател. Освен това, когато уредът не се ползва, дръжте вентила за газ изключен.
- Уверявайте се, че когато не работите с уреда, приборите за управление са винаги поставени в положение "0" (стоп).

При почистване и поддръжка

- Винаги изключвайте уреда преди да започнете действия по почистване и поддръжка. Можете да го направите, след като изключите уреда от електрическата мрежа или изключете главните превключватели.
- При почистване на панела за управление не сваляйте контролните прибори.

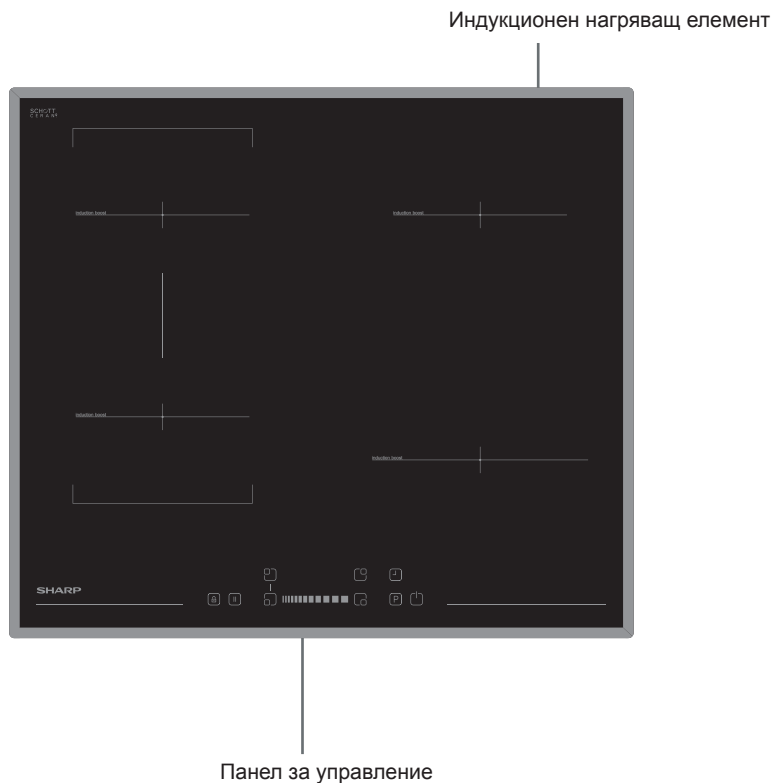
• ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ЕФЕКТИВНА И БЕЗОПАСНА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА, ВИ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ И В СЛУЧАЙ

НА НУЖДА ДА СЕ СВЪРЗВАТЕ ЕДИНСТВЕНО С НАШИ УПЪЛНОМОЩЕНИ СЕРВИЗНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ.

ОПИСАНИЕ

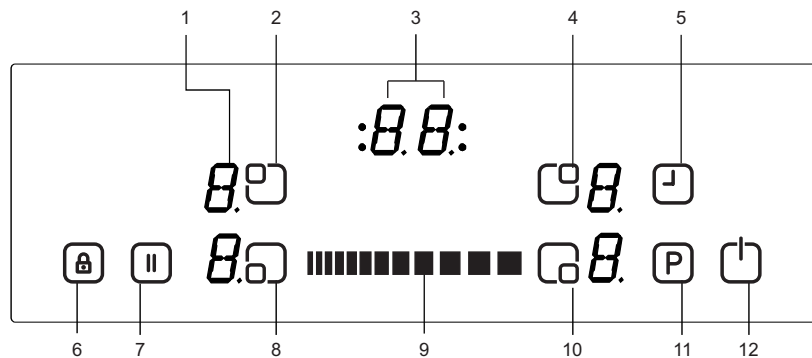
Уважаеми потребители,
прочетете настоящото ръководство на потребителя преди да започнете да използвате плота и го запазете за бъдещи справки.

Работна повърхност за 4 нагревателя:



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

Панел за управление на плот с 4 нагревателя:



1- Дисплей на нагревател

2- Избор на горен ляв нагревател

3- Дисплей на таймера

4- Избор на горен десен нагревател

5- Таймер

6- Индикатор за заключване на бутоните

7- Сمارт пауза

8- Избор на долен ляв нагревател

9- Плъзгачи се бутони

10- Избор на долен десен нагревател

11- Усилване

12- Вкл./Изкл.


РАБОТА С УРЕДА

Използвайте подходящи съдове върху индукционните зони за готвене.



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

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


Включване на уреда:


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

Изключване на уреда:

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


Включване на зоните за готвене:

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

Можете да изберете настройка за топлинна стойност на съответния нагревател чрез докосване на плъзгащите се бутони . Елементът е готов за работа. За


най-бързо загряване на течност изберете желаната топлинна стойност, след което натиснете бутон Р за активиране на функцията за топлинно усилване.

Изключване на зоните за готвене:

Изберете елемента, който желаете да изключите с помощта на съответния бутон за избор на нагревател за готвене. Намалете температурата до "0", като използвате плъзгащите се бутони . (Освен това, едновременно използване на десния и левия плъзгачи се бутони намалява температурната настройка до "0").

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

Изключване на всички зони за готвене:

За едновременно изключване на всички зони за готвене натиснете бутон .

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

Индикатор за остатъчна топлина:


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

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

Функция за изключване с цел безопасност:

Всяка от зоните за готвене се из-

ключва, в случай че температурната настройка не бъде променена до изтичане на предварително зададеното максимално време за работа. Всяка промяна в съответната зона за готвене връща ограничителното максимално времетраене на готвене до първоначалната му стойност. Максималното времетраене на готвене зависи от избраната температурна стойност.

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

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

Заклучване против деца:

Функцията за заключване против деца може да бъде активирана след включване на панела за управление. За да направите това, натиснете едновременно лявата и дясната част на плъзгащия се бутон, след което натиснете още веднъж само дясната част. При визуализиране на знака "L" (ЗАКЛЮЧЕН) върху дисплеите, температурните настройки на нагревателите не могат да бъдат променяни. (Ако някоя от зоните за готвене е нагрята, символите "L" и "H" ще се редуват.)


Плотът ще остане в това положение, докато не бъде отключен, дори и ако

панелът за управление бъде включен и изключен.

За деактивиране на заключването против деца включете плота. Натиснете едновременно лявата и дясната част на плъзгащия се бутон, след което натиснете още веднъж само лявата част. Символът "L" ще изчезне и уредът ще бъде готов за експлоатация.

Заклучване на бутоните

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

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


Функция таймер:

Функцията таймер е налична в два варианта:



Таймер за минутно напомняне (от 1.до.99 минути):

Таймерът за минутно напомняне може да бъде активиран при изключени

зони за готвене. Дисплеят на таймера показва "00" с премигваща точка.


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

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

Таймерът за минутно напомняне може да бъде променен или изключен по всяко време чрез плъзгащите се бутони на таймера . Изключването на плота чрез докосване на  в произволен момент ще изключи и таймера за минутно напомняне.

Таймер на зона за готвене (от 1 до 99 минути):

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

Изберете зона за готвене, след това задайте температурната настройка и накрая активирайте бутона за настройка на таймера . Таймерът може да бъде програмиран като

функция за изключване на зоните за готвене. Около таймера са разположени 4 LED индикатора, служещи за обозначаване на зоните за готвене, за които има активиран таймер.

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

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

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

Звукова сигнализация:

При включен плот следните действия се обозначават със звуков сигнал:

Стандартно активиране на бутон - къс звуков сигнал.

Непрекъснато въздействие върху бутоните за продължителен период от време (10 секунди) - дълъг прекъснат звуков сигнал.

Функция усилване:

Изберете зоната за готвене и желаната температурна стойност, след което натиснете бутон P (усилване) още веднъж.

Функцията за топлинно усилване може да бъде активирана ако индукционния модул приеме настройката на зоната за готвене. Когато това стане, върху съответния дисплей се изписва символът "P".

При активирането на функцията е възможно надхвърлянето на максималната мощност. Това задейства вградено-то управление на мощността.

Необходимостта от намаляване на мощността се означава чрез премигване на дисплея на съответната зона за готвене. То продължава 3 секунди и позволява промени в настройките преди активиране на намаляването на мощността.

Включване на зона "мост"

Докоснете едновременно предния ляв и задния ляв край на бутона за избор на нагревател. Върху дисплеите на левите нагреватели се визуализира статично светеща точка, като върху тях се изписва 'b' и 'r'. Останалите премигващи точки се изключват.

Температурната настройка може да бъде увеличена от дясната страна на плъзгачия се бутон, или съответно намалена от лявата.

Мостът е готов за готвене. За най-бързо загряване на течност изберете желаната топлинна стойност, след което натиснете бутон P за активиране на функцията за топлинно усилване.

Изключване на зона "мост"

Мостът може да бъде избран чрез едновременно натискане на задния ляв и предния ляв край на бутона за

избор на нагревател, а с помощта на лявата част на плъзгачия се бутон можете да намалите нивото до "0". Ако зоната за готвене "мост" е нагрята, ще бъде изписано "H".

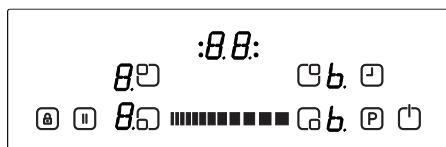
Специална функция за готвене

Докоснете последователно бутона за избор на нагревател за варене, пържене, поддържане на топлина, разтопяване на шоколад. Специалната функция за готвене е налична единствено за дясната страна на плота. Функциите варене и пържене не могат да бъдат изпълнявани едновременно, но след прозвучаване на звуков сигнал от плота, това става възможно.

Функция варене**

Служи за довеждане температурата на течността до точка на врене и нейното поддържане близо до тази точка. За активиране на функция варене натиснете бутона за избор на нагревател два пъти. При активирана функция, върху съответния дисплей се изписва 'b'. След като водата заври, плотът издава звуков сигнал. Той показва, че варенето е приключило и в момента храната къкри.

Дисплеят на задния десен нагревател показва активността на функцията варене.

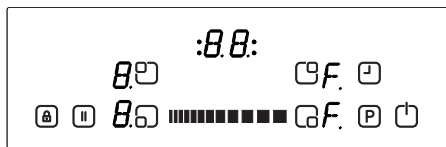


Функция пържене

Функция за пържене при около

160°C. За активиране натиснете бутона за избор на нагревател три пъти. При активирана функция пържене, върху съответния дисплей се изписва 'F'. След кратък период плотът издава аудио сигнал. Това е знак, че маслото е готово за пържене.

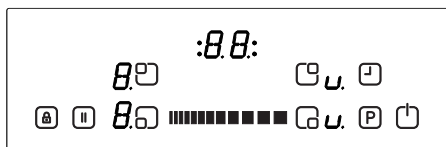
Дисплеят на предния десен нагревател показва активността на функцията пържене.



Функцията за поддържане на храната топла**

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

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



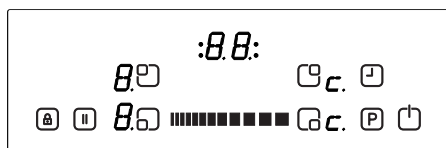
Функция за разтопяване на шоколад

С тази функция можете да разтопявате шоколад или други подобни неща, автоматично поддържайки температура около 40°C. За активиране натиснете бутона за избор на нагревател пет пъти. При акти-

вирана функция, върху съответния дисплей се изписва 'с'.

Дисплеят на предния десен нагревател показва активността на функцията.

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



Смарт пауза

Активирането на тази функция намалява мощността на всички включени нагреватели.

При деактивиране на функцията смарт пауза нагревателите автоматично се връщат към предишния си режим на работа.

В случай че функцията не бъде деактивирана, плотът ще се изключи автоматично след 30 минути.

За активиране на смарт пауза натиснете (II). Мощността на всички активирани нагреватели ще бъде намалена до ниво 1 и върху всички дисплеи ще бъде изписано "II".

Натиснете (II) още веднъж за деактивиране на функцията. Символът "II" ще изчезне и всички нагреватели ще продължат да работят на предишния си режим на работа.

СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

Съдове за готвене

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

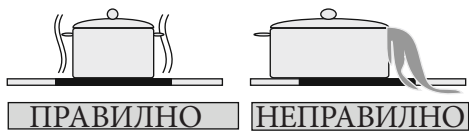
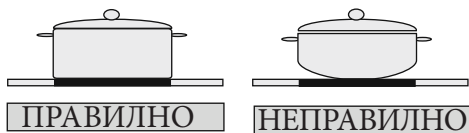
· За оптимални резултати при приготвяне на храната използвайте съдове от стомана, емайлирана стомана, чугун и неръждаема стомана (надлежно маркирани от производителя).

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

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

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

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



Икономия на енергия

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

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

· Поставяйте капак, за да намалите времетраенето на готвене.

· Когато течността заври, намалявайте температурната настройка.

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

· Изберете подходяща температурна настройка за отделните приложения на уреда.

Примери

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

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

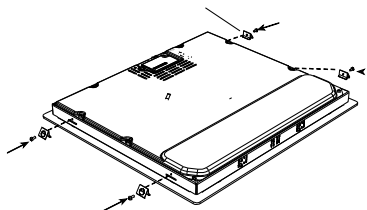
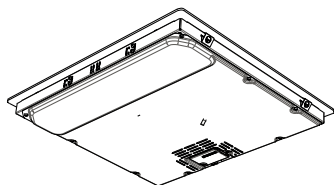
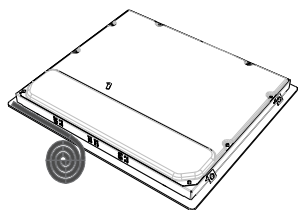
Съвети за почистване

- При почистване на повърхността на плота не използвайте абразивна кухненска тел, разяждащи препарати за почистване, аерозоли или остри предмети.
- За да премахнете загоряла храна предварително я накиснете с влажна кърпа и подходящ препарат.
- За почистване на храна или остатъци можете да използвате стъргалка. Лепкавите храни трябва да бъдат почиствани незабавно, преди стъклото да е изстинало.
- Докато използвате стъргалката, внимавайте да не издраскате силиконовото покритие върху краищата на стъклото.
- Стъргалката съдържа бръснач. Поради тази причина, е необходимо да я пазите далеч от деца.
- Почиствайте плота, докато е достатъчно топъл с помощта на специален препарат за почистване на стъклокерамични повърхности. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или хартия.

МОНТАЖ НА УРЕДА

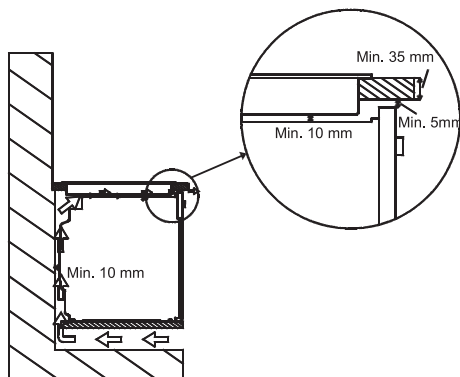
ВНИМАНИЕ:

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



Безопасност при монтаж

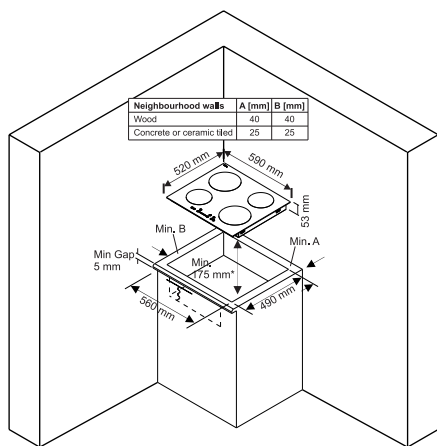
- Най-близката повърхност над уреда трябва да отстои на поне 65 см.
- Аспираторите трябва да бъдат поставени в съответствие с указанията на производителя.
- Необходимо е стената зад плота да бъде от огнеустойчив материал.



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

Вграждане на уреда в кухненски плот

- Уредът може да бъде поставен в кухненски плот с устойчивост на топлина до 90°C и повече.
- Направете отвор с размери, показани на изображението по-долу и на следващата страница.
- Индукционният плот може да бъде вграден в кухненски плотове с дебелина между 25 и 40 мм.



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

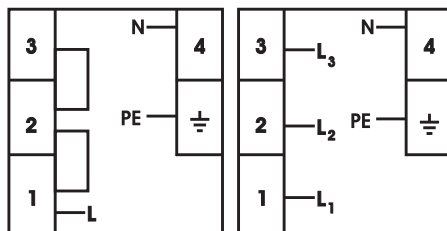
Завийте четирите монтажни конзоли в страните на продукта.

Електрическо свързване

Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, проверете дали: Входящото напрежение е еднакво с посоченото върху табелката от задната страна на плота.

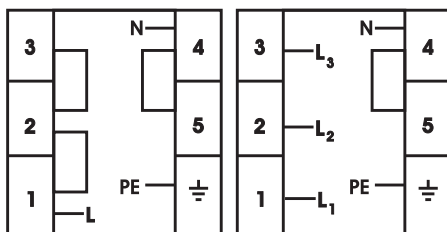
Мрежата може да поддържа мощността на уреда (посочена върху табелката).

Захранването е заземено в съответ-



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

ствие с местните разпоредби, както и дали се намира в добро състояние.

Превключвателят с предпазител е лесно достъпен, след като плотът бъде монтиран.

При отсъствие на отделна верига и превключвател с предпазител за плота, такива трябва да бъдат мон-

тирани от квалифициран електротехник преди уредът да бъде свързан. За консумирация уред (главното табло за предпазители) трябва да бъде свързан подходящ и одобрен кабел, който да бъде защитен от собствен 50 амперов предпазител или микро електрически прекъсвач (МСВ). Електротехникът трябва да монтира многополюсен превключвател с предпазител, който изключва активния и неутралните проводници, оставяйки минимално разстояние от 3,0 мм в контакта.

Превключвателят с предпазител трябва да бъде поставен на стената върху и встрани от работната повърхност на плота, не и непосредствено над него, в съответствие с разпоредбите на IEE. Свържете превключвателя с предпазител към разклонителна кутия, която трябва да бъде поставена в стената на около 61 см над пода и зад плота. След това можете да свържете захранващия кабел. Свържете единия край към разклонителната кутия, а другия към електрическите клеми, разположени на задната страна на плота. Свалете капака, покриващ електрическите клеми и монтирайте проводника, спазвайки схемата за свързване.



Захранващият кабел трябва да бъде разположен далеч от непосредствени източници на топлина. Той не бива да бъде излаган на температура, по-висока с 50°C от температурата в помещението.

Проводникът за индукционния плот трябва да бъде H05VV-F 3X2,5 мм² / 60227 IEC 53 ••. Можете да видите схемата за свързване на дъното на уреда.


КОДОВЕ ЗА ГРЕШКА

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

E1: Охлаждащият вентилатор не функционира. Повикайте упълномощен сервизен представител.

E3: Подаваното напрежение надвишава посочените стойности. Изключете плота чрез докосване на , изчакайте докато символът "H" изчезне от дисплеите на всички зони, включете отново плота, като натиснете , след което продължете използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.

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

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

E6: Грешка при предаването на командите от панела за управление към нагревателите. Свържете се с упълномощен сервизен представител.

E7: Температурният сензор на нагревателя не функционира. Свържете се с упълномощен сервизен представител.

E8: Температурният сензор на охладителя не функционира. Свържете се с упълномощен сервизен представител.

E9: Грешка в калибрирането. Свържете се с упълномощен сервизен представител.

OBSAH:

Bezpečnostní pokyny
Popis spotřebiče
Varná plocha a ovládací panel plotýnek
Obsluha spotřebiče
Zapnutí a vypnutí spotřebiče
Zapnutí a vypnutí varných zón
Chytrá pauza
Ukazatel zbytkového tepla:
Funkce bezpečnostního vypnutí
Dětský zámek
Funkce časovače
Alarm
Funkce Posílení
Zapnutí zóny přemostění
Speciální funkce vaření
Rady a tipy
Instalace spotřebiče
Bezpečnost instalace
Přípevnění plotýnky na pracovní desku
Provedení elektrického zapojení
Nákres elektrického zapojení

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ JE PŘIPRAVEN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MODEL. VÁŠ SPOTŘEBIČ NEMUSÍ MÍT NĚKTERÉ Z FUNKCÍ UVEDENÝCH V TOMTO NÁVODU. ZATÍMCO ČTE TE NÁVOD K OBSLUZE, VĚNUJTE ZVLÁŠTNÍ POZORNOST VÝRAZŮM S OBRÁZKY.

Obecná bezpečnostní upozornění

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržba nesmí

být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti mladší 8 let se nesmí spotřebič používat, s výjimkou případů, kdy jsou pod nepřetržitým dozorem.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nesnažte oheň uhasit vodou! Vypněte spotřebič a plamen zakryjte, např. pokličkou nebo utěrkou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, spotřebič vypněte a předejděte tak možnosti úrazu elektrickým proudem.
- V případě indukčních plotýnek nesmíte na horkých povrch pokládat kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice a pokličky, neboť by se mohly rozežhřát.
- V případě indukčních plotýnek vypněte varnou plotýnku pomocí ovládání a nespolehejte se na detektor.
- V případě varných desek s krytem je třeba před otevřením odstranit cokoli, co je na něm vylitého. Kromě toho je třeba nechat varnou desku před zavřením krytu vychladnout.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
 - Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.
 - Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Instalace a opravy prováděné neautorizovanými technikami vás mohou ohrozit. Jakákoli úprava nebo změna specifikací spotřebiče je nebezpečná.
 - Před instalací se ujistěte, zda lokální distribuční sítě (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro tento spotřebič jsou uvedeny na štítku.
- **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření potravin a je určen pouze k domácímu použití a nesmí být použit k žádnému

jinému účelu nebo v jiném prostředí, například k nedomácímu použití nebo v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

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

Upozornění k instalaci

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Spotřebič musí nainstalovat a uvést do provozu autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za jakékoli škody, které mohou být způsoby vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Když spotřebič rozbalíte, zkontrolujte, zda se během přepravy nepoškodil. V případě jakéhokoli defektu; spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Vzhledem k tomu, že materiály použité k balení (nylon, spony, polystyren, atd.) mohou mít na děti nežádoucí účinky, je třeba je okamžitě shromáždit a zlikvidovat.

- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, atd.

- Materiály v okolí spotřebiče (skříň) musí dokázat vydržet teplotu minimálně 100°C. Teplota spodního povrchu plotýnky se může během provozu zvýšit. Proto je třeba pod produkt nainstalovat desku.

Během použití

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

Čištění a údržba

- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte. Můžete to udělat po odpojení ze sítě nebo vy-

pnutí hlavního vypínače.

- Při čištění ovládacího panelu nesnímejte ovladače.

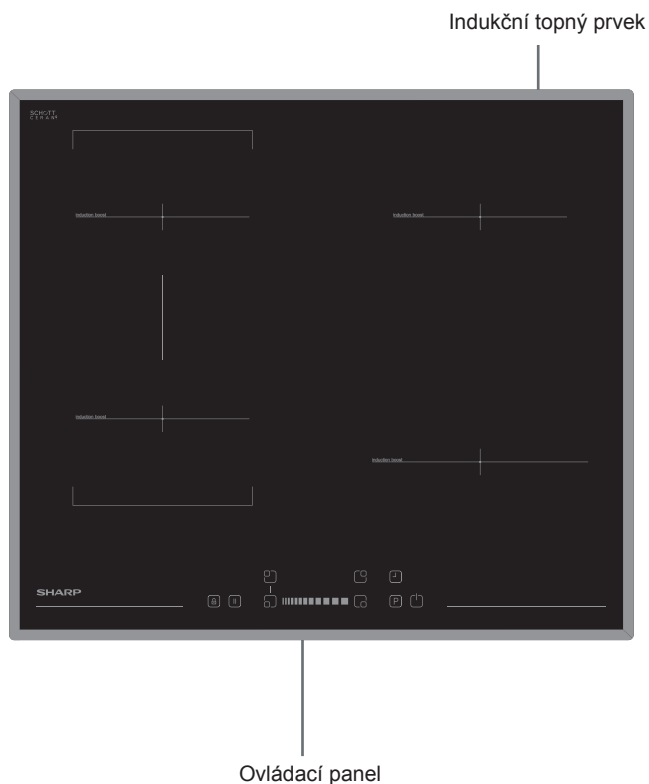
- **ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVISY.**

POPIS DESKY

Vážený zákazníku,

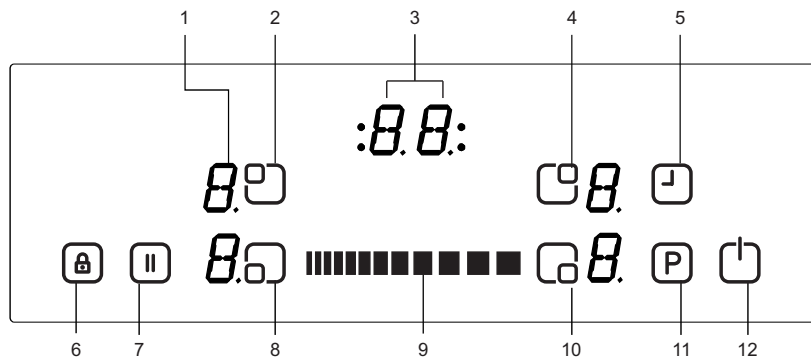
Než varnou desku použijete, přečtěte si pokyny v tomto návodu k použití. Ten uchovejte k budoucímu použití.

Varná plocha pro 4 plotýnky:



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

Ovládací panel pro 4 plotýnky:



- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1 - Displej plotýnky | 8 - Volba plotýnky vlevo dole |
| 2 - Volba plotýnky vlevo nahoře | 9 - Posuvná tlačítka |
| 3 - Displej časovače | 10 - Volba plotýnky vpravo dole |
| 4 - Volba plotýnky vpravo nahoře | 11 - Posílení |
| 5 - Časovač | 12 - Zap./Vyp. |
| 6 - Kontrolka zámku tlačítek | |
| 7 - Smart Pause (Chytrá pauza) | |


OBSLUHA SPOTŘEBIČE

Na indukčních varných zónách použijte vhodné nádoby.



Po zapnutí napájení se na chvíli rozsvítí celý displej. Když zhasnou, plotýnka přejde do pohotovostního režimu a je připravená ke spuštění.

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


Zapnutí spotřebiče:


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

Vypnutí spotřebiče:

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


Zapnutí varných zón:

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

U vybrané plotýnky můžete nastavit úroveň ohřevu stisknutím posuvných tlačítek  Plotýnka je nyní připravena k vaření. Abyste dosáhli co nejrychlejších časů vaření, vyberte po-


žadovanou úroveň vaření a pro aktivaci funkce posílení stiskněte tlačítko P.

Vypnutí varných zón:

Vyberte plotýnku, kterou chcete vypnout a stiskněte příslušné tlačítko nastavení teploty . Pomocí posuvného tlačítka  přepněte teplotu na "0". (Současným použitím levého a pravého posuvného tlačítka přepněte teplotu na "0")."

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

Vypnutí všech varných zón:

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

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


Ukazatel zbytkového tepla:

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

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

Funkce bezpečnostního vypnutí:

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

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

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

Dětský zámek:


Funkci dětského zámku lze aktivovat zapnutím ovládání. Chcete-li aktivovat funkci dětského zámku, současně stiskněte pravé a levé tlačítko a potom znovu stiskněte tlačítko po pravé straně. Na displeji všech plotýnek se zobrazí "L", ZAMKNUTO", a ovládání nelze změnit. (Je-li varná zóna horká, "L" a "H" se zobrazí střídavě.)

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

Chcete-li dětský zámek deaktivovat, nejprve zapněte plotýnku. Současně stiskněte pravé a levé tlačítko a potom znovu stiskněte tlačítko po levé straně. "L" z displeje zmizí a plotýnka se vypne.

Zámek tlačítek

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


Funkce zámku se aktivuje v případě, že dojde ke stisknutí tlačítka Zámek tlačítek  po dobu minimálně 2 sekund. Aktivace se potvrdí zvukovým signálem. Po úspěšném dokončení v délce vyšší než 2 sekundy se kontrolka zámku tlačítek rozblíká a varná plocha se zamkne.

Funkce časovače:









Funkce časovače má dvě verze:

Časovač minutky (1 až 99 minut):

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

Posuvná tlačítka časovače  použijte ke zvýšení/snížení času. Rozsah nastavení je v rozmezí 0 až 99 minut. Nedojde-li do 10 sekund k žádnému nastavení, minutka se nastaví a blikající tečka zmizí. Po nastavení časovače se čas začne odpočítávat, v souladu s nastavením.


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

Časovač minutky lze kdykoli změnit nebo vypnout pomocí posuvných tlačítek časovače         Vypnutí plotýnky v kterýkoli okamžik vypne také časovač minutky.

Časovač varné oblasti: (1 až 99 minut):

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

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

pomocí tlačítka , časovač lze naprogramovat i jako funkci vypnutí varné zóny. V okolí časovače jsou čtyři LED: Ukazují pro kterou varnou zónu byl časovač aktivován.

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

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

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

Alarm:

Zatímco je plotýnka spuštěná, zvukový signál označí následující události:

Normální aktivace tlačítka - krátký zvukový signál

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

Funkce Posílení:

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

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

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

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

Zapnutí zóny přemostění

Současně stiskněte přední levé a zadní levé tlačítko výběru plotýnky. U lovhých plotýnek se rozsvítí tečka a zobrazí se "b" a "r". A blikající tečka na všech ostatních displejích zhasne.

Nastavení teploty vyberte pomocí tlačítka zvýšení teploty po pravé straně nebo pomocí tlačítka snížení teploty po levé straně.

Prvek je připravený k vaření. Abyste dosáhli nejrychlejších časů vaření, vyberte požadovanou úroveň vaření a pro aktivaci funkce posílení stiskněte tlačítko P.

Vypnutí varné zóny

Přemostění lze vybrat stisknutím tlačítka výběru zadní levé nebo přední levé plotýnky pomocí posuvného tlačítka po

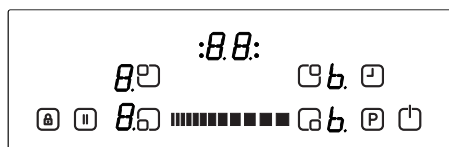
levé straně, kdy úroveň snížíte na "0".
Je-li přemostěná varná zóna horká,
místo "0" se zobrazí "H".

Speciální funkce vaření

Postupně přidržíte tlačítko výběru a
vyberte z možnosti vaření, smažení,
ohřevu, rozpouštění čokolády. Speciál-
ní funkce vaření j k dispozici pouze po
pravé straně plotýnky. Vaření a sma-
žení nemůže fungovat najednou, ale
jakmile zaslechnete pípnutí, lze vaření
a smažení spustit současně.

Funkce varu**

Tato funkce umožňuje vařit vodu a udr-
žuje ji v blízkosti bodu varu. Chcete-li
aktivovat funkci varu, dvakrát stiskně-
te tlačítko volby ohřevu. Je-li funkce
varu aktivní, na příslušném displeji se
zobrazí "b". Po uvaření vody se ozve
zvukový signál. Tento signál znamená,
že vaření skončilo a probíhá ohřev.
Funkce varu je znázorněná na plotýn-
ce vpravo vzadu.

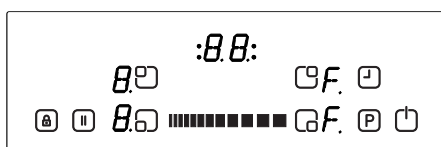


Funkce smažení

Tato funkce zajistí při smažení na oleji
teplotu zhruba 160°C. Chcete-li funkci
smažení aktivovat,

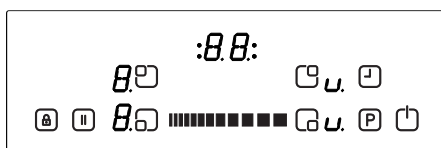
třikrát stisknete tlačítko volby plotýnky.
Když je funkce smažení aktivní, na
odpovídajícím displeji se zobrazí "F".
Po chvíli se ozve pípnutí. Tento sig-
nál znamená, že olej je připravený ke
smažení.

Funkce přípravy čokolády je znázorně-
ná na plotýnce vpravo vepředu.



Funkce udržování teploty**

Tato funkce automaticky zajistí ohřev
jídla při teplotě zhruba 50°C . Chcete-li
tuto funkci aktivovat, čtyřikrát stisknete
tlačítko volby plotýnky. Když je funkce
ohřevu aktivní, na odpovídajícím dis-
pleji se zobrazí "u".
Funkce ohřevu je znázorněná na plo-
týnce vpravo vzadu.

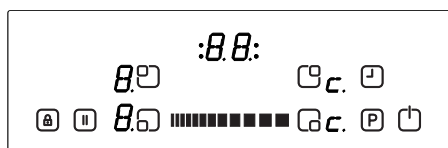


Funkce přípravy čokolády

Tato funkce umožňuje rozpouštění čokolády nebo podobných potravin při teplotě 40°C. Chcete-li funkci přípravy čokolády aktivovat, pětikrát stiskněte tlačítko výběru plotýnky. Když je funkce přípravy čokolády aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí "c".

Funkce přípravy čokolády je znázorněná na plotýnce vpravo vpředu.

**Výkon a čas se může lišit v závislosti na množství potravin a kvalitě nádobí. Nejlepších výsledků dosáhnete při použití 1,5 litru vody a 0,5 litru oleje.



Chytrá pauza

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

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

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

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

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

RADY A TIPY

Nádobí

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

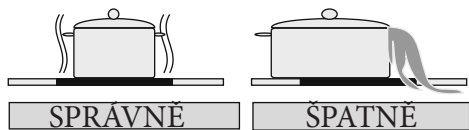
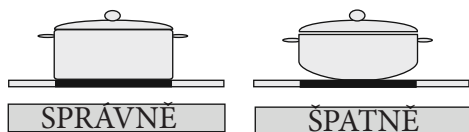
· Nejlepších výsledků dosáhnete při použití nádobí vyrobeného z oceli, smaltované oceli, litiny a nerezové oceli (řádně označeného výrobcem).

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

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

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

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



Energeticky úsporné

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

Nádobí na varnou plochu dejte ještě než ji zapnete. V případě, že ji zapnete ještě než na ni dáte nádobí, varná plocha nebude fungovat a zobrazí se ovládací displej.

· Abyste zkrátili dobu vaření, použijte víko.

· Když se začne kapalina vařit, snižte nastavení teploty.

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

· Vyberte správné nastavení teploty.

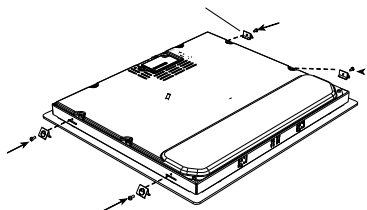
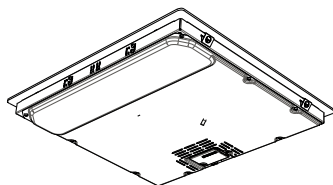
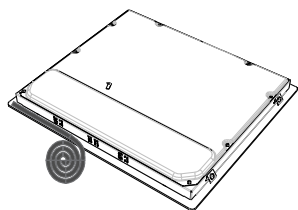
Příklady:

Údaje uvedené v následující tabulce jsou pouze informativní.

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

Tipy k čištění

- K čištění povrchů varné desky nepoužívejte abrazivní houbičky, korozivní čističe, aerosolové čističe nebo ostré předměty.
- Chcete-li odstranit připálené potraviny, k čištění použijte navlhčenou houbičku.
- K čištění zbytků potravin můžete použít škrabku. Lepivé potraviny je třeba očistit okamžitě jakmile se rozlijí, ještě než sklo vychladne.
- Dejte pozor, abyste při použití škrabky neponičili silikonové těsnění na okrajích varné desky.
- Ve škrabce je žiletka, proto musí být uchována mimo dosah dětí.
- Zatímco je plotýnka horká, použijte na ni speciální čisticí přípravek na keramické varné desky. Otřete a osušte čistou látkovou nebo papírovou utěrkou.



INSTALACE SPOTŘEBIČE

VAROVÁNÍ:

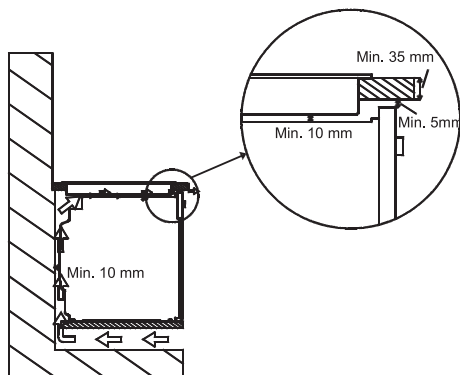
Elektrické zapojení této desky musí provést kvalifikovaný elektrikář, v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směrnici. V případě, že v důsledku nesprávného zapojení nebo instalace dojde k poškození spotřebiče, záruka nebude platit. Tento spotřebič musí být uzemněný.

Bezpečnost instalace

- Jakýkoli přečnívající povrch musí být

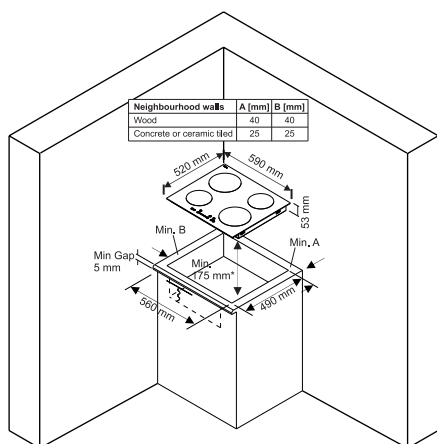
minimálně 65 cm nad varnou deskou.

- Digestoř musí být namontována v souladu s pokyny výrobce.
- Stěna v kontaktu se zadní částí varné desky musí být z nehořlavého materiálu.
- Délka napájecího kabelu nesmí překročit 2 metry.



Přípevnění varné desky na pracovní desku

- Varnou desku lze zasunout do jakékoli pracovní desky za předpokladu, že ta je odolná teplotě minimálně 90°C.
- Vytvořte otvor s rozměry zobrazenými na obrázku níže a na další straně.
- Indukční varnou desku lze zabudovat do pracovních desek o tloušťce 25 - 40 mm.



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

Na boční stěny produktu našroubujte 4 montážní vzpěry.

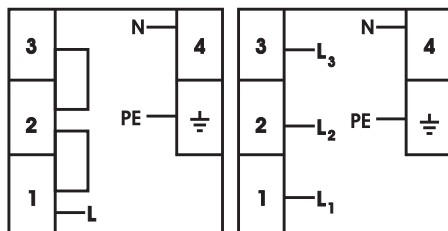
Provedení elektrického zapojení

Před provedením zapojení zkontrolujte, zda:

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

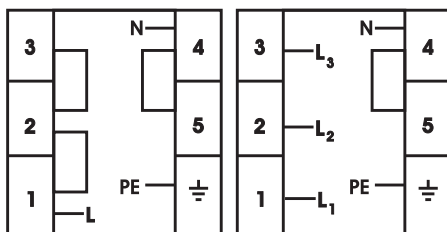
Okruh dokáže podpojit zatížení spotřebiče (viz štítek).

Napájení je uzemněné, a splňuje tak ustanovení platných směrnic a je



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1,5 mm² 380V 3N~
5x1,5 mm² 400V 3N~
5x1,5 mm² 415V 3N~



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1,5 mm² 380V 3N~
5x1,5 mm² 400V 3N~
5x1,5 mm² 415V 3N~

v dobrém provozním stavu.

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

Není-li k dispozici žádný okruh a spínač s pojistkou, je třeba, aby je zkušební elektrikář nainstaloval ještě před zapojením varné desky.

Schválený vhodný kabel musí být

zapojen ze skříňového rozvaděče (hlavní pojistkové skříňě) a musí být chráněn vlastní 50 amp pojistkou nebo mikro jističem okruhu (MCB). Elektrikář musí zapojit sloupový spínač, který odpojuje obě linky (živé) a neutrální konduktory mezerou mezi kontakty minimálně 3,0 mm.

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



Napájecí kabel musí být umístěn mimo přímé zdroje tepla. Teplota se nesmí zvýšit o více než 50°C nad teplotu v místnosti.




V případě sklokeramické desky musí být kabel H05VV-F 3X2,5 mm² 60227 IEC 53 ••. Nákres zapojení naleznete ve spodní části spotřebiče.


CHYBOVÉ KÓDY

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

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

E3 : Napájecí frekvence se liší od nominálních hodnot, vypněte varnou desku stisknutím , počkejte dokud ze všech zón nezmizí "H", varnou desku zapněte stisknutím  a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

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

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

E6 : Chyba komunikace mezi dotykovým ovládáním a varnou plochou,

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

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

E9 : Chyba kalibrace, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

INHALT

Sicherheitshinweise

Gerätebeschreibung

Kochoberfläche und Bedienfeld eines Kochfelds

BENUTZUNG DES GERÄTS

Ab- und Anschalten des Geräts:

Ab- und Anschalten der Kochfelder:

Intelligente Pause (Smart Pause)

Resthitze-Anzeige.

Sicherheitsabschaltung

Kindersicherung

Timer-Funktion

Piepton

Boost-Funktion

Anschalten der Kochfelder

Spezielle Kochfunktion

Tipps und Tricks

Installation des Geräts

Anlagensicherheit

Montage des Kochfelds in eine Arbeitsplatte

Herstellen einer elektrischen Verbindung

Elektrischer Anschluss

SICHERHEITSHINWEISE

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

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. WÄHREND SIE DIESE BETRIEBUNGSANLEITUNG LESEN, RICHTEN SIE BESONDERE AUFMERKSAMKEIT AUF DIE ANGABEN MIT BILDERN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit körperlichen, Sinnes- oder mentalen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Einweisung zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die

damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.

- **ACHTUNG!** Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.
- **ACHTUNG!** Ein unbeaufsichtigtes Braten mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie NIEMALS ein Feuer mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flam-

me ab, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

- **ACHTUNG!** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- **ACHTUNG!** Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Stromschlag-Gefahr zu vermeiden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie nach der Nutzung des Kochfelds den Kontrollschalter aus und verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung.
- Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet

sind, sollten Sie Verschmutzungen vor der Öffnung des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche abkühlen lassen.

- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Backofens und andere Oberflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zum Splintern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Ihr Gerät wurde gemäß allen gül-

tigen nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von zugelassenen Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Die Modifikation oder der Umbau des Geräts in jeglicher Weise ist riskant.
- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und das die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.
- **VORSICHT:** Diese Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.
- Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahme ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.
- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingquetscht wird. Ein beschädigtes

Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.

Einbauhinweise

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

eingebaut sein.

• **Während der Verwendung**

- Stellen Sie keine brennbaren oder flammbaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen in diesem Fall zu ersticken und schalten Sie den Backofen aus.
- Stellen Töpfe und Pfannen immer auf die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen und gefangen werden können.
- Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Der Hauptschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Drehen Sie zudem das Gasventil zu, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backofens immer auf "0" (Aus) stehen, wenn sie nicht benutzt werden.

Während der Reinigung und Wartung

- Sie müssen das Gerät ausschalten, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Sie können dies nach dem Aus-

stecken des Geräts oder dem Ausschalten des Netzschalters tun.

- Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, bitte entfernen Sie nicht die Bedienknöpfe.

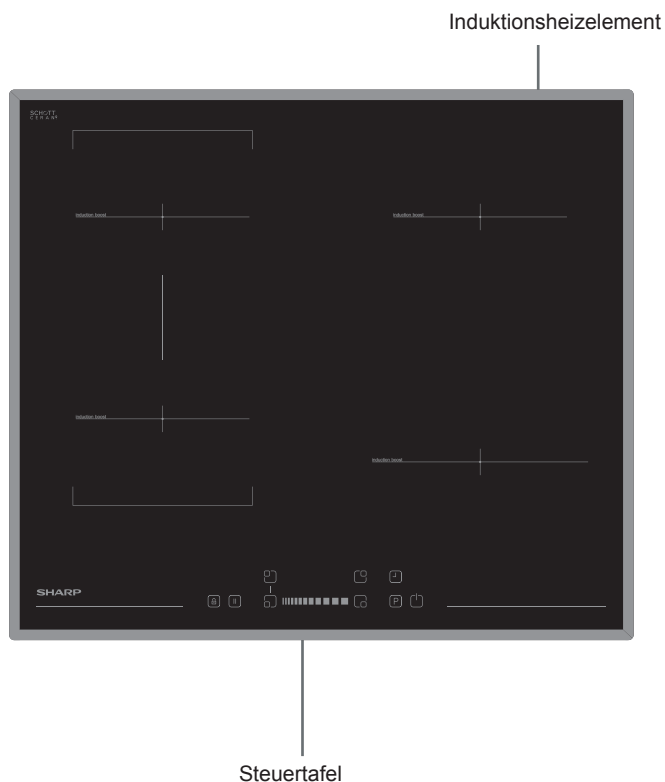
- **WIR EMPFEHLEN IHNEN, DASS SIE STETS ORIGINAL-ERSATZTEILE VERWENDEN UND NUR IHREN ZUGELASSENEN KUNDENDIENST RUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS ZU GEWÄHRLEISTEN.**

BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE

Sehr verehrte/r Kunde/in,

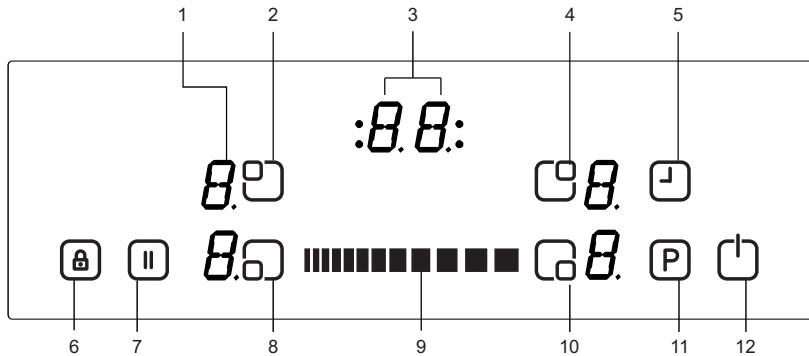
Bitte lesen Sie die Anweisungen in dieser Anleitung vor der Nutzung der Kochfläche und heben Sie diese für die Zukunft auf.

Kochoberfläche für 4 Kochzonen:



Hinweis: Aufgrund ihrer Ausstattung kann Ihre Kochfläche im Aussehen von dem oben gezeigten Modell abweichen.

Steuertafel für 4Kochfelder



1- Heizanzeige

2- Auswahl für obere linke Kochzone

3- Timer-Anzeige

4- Auswahl der oberen rechten
Kochzone

5-Timer

6- Sicherungsanzeige

7- Intelligente Pause (Smart Pause)

8- Auswahl für unsere linke Kochzone

9- Schiebetasten

10- Auswahl für unsere rechte Kochzone

11- Boost

12- Ein/Aus


BENUTZUNG DES GERÄTS

Benutzen Sie das Induktionskochfeld mit geeignetem Kochgeschirr.



Sobald die Energieversorgung eingeschaltet ist, leuchten alle Anzeigeelemente einen Augenblick auf. Danach befindet sich das Kochfeld im Standby-Modus und ist benutzungsbereit.

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


Anschalten des Geräts:

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


Abschalten des Geräts:

Schalten Sie das Kochfeld jederzeit durch Drücken der  aus. Die EIN/AUSTaste  hat beim Ausschalten immer Priorität.


Einschalten der Kochfelder:

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

Sie können die Heizstufe für das Koch-


feld durch Berühren der Schiebetaste  auswählen. Das Element ist jetzt bereit zum Kochen. Für die schnellsten Kochzeiten wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren Sie die Boost-Funktion durch Drücken der P-Taste .

Ausschalten der Kochfelder:

Wählen Sie das Feld, das Sie ausschalten möchten, durch Drücken der entsprechenden Hitze-Auswahl Taste aus. Mit den  Schiebetasten setzen Sie die Temperatur auf „0“. (Ebenfalls können Sie die Temperatur durch die gleichzeitige Verwendung der linken und rechten Schiebetasten auf "0" setzen)."

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

Ausschalten aller Kochfelder:

Um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, betätigen Sie die  Taste.

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


Resthitze-Anzeige

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

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

Sicherheitsabschaltung:

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

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

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

Kindersicherung:

Die Kindersicherungsfunktion kann nach dem Einschalten der Kontrollfunktionen aktiviert werden. Zur Aktivierung der Kindersicherung drücken Sie gleichzeitig die linke und rechte Seite der Schiebetaste und danach wiederum die rechte Seite der Taste. In allen Bildschirmen erscheint ein „L“, welches die Funktion der Kindersicherung anzeigt und die Bedienung verhindert. (Wenn eine Kochzone heiß ist, erscheinen „L“ und „H“ im Wechsel.)


Das Kochfeld bleibt so lange im Kindersicherung-Modus, bis es entsperrt wird, sogar wenn das Kontrollfeld aus-

und eingeschaltet wird.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie gleichzeitig die linke und rechte Seite der Schiebetaste und danach wiederum die linke Seite der Taste. „L“ verschwindet aus dem Bildschirm und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Tastensperre

Mit der Tastensperre blockiert man das Gerät und kann es während des Betriebs in einen sicheren Modus schalten. Beispielsweise sind dann die Erhöhung der Hitzestufe und andere Einstellungen durch Berührung nicht mehr möglich. Nur das Ausschalten des Geräts ist möglich.


Die Sicherungsfunktion wird aktiviert, wenn die Sicherungstaste  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt wird. Der Prozess wird durch einen Signalton bestätigt. Nach den 2 Sekunden beginnt die Tastensperranzeige zu blinken und die Kochplatte ist gesperrt.

Timer-Funktion:

Der Timer funktioniert auf zwei Arten:



Minuten-Timer (1-99 Minuten):

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

Nutzen Sie Schiebetasten des Timers , um die Zeit zu erhöhen/verringern. Die Einstellreichweite beträgt zwischen 0 - 99 Minuten. Nach-

dem für 10 Sekunden keine Änderung statt fand, ist der Minuten-Timer aktiviert und der blinkende Punkt erlischt. Nach dem Setzen des Timers läuft dieser entsprechend der Einstellung herunter.


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

Der Minuten-Timer kann jederzeit geändert oder durch die Verwendung der Timer Schiebtasten   ausgeschaltet werden. Das Ausschalten des Kochfelds schaltet ebenfalls den Minuten-Timer aus.

Kochzonen-Timer (1-99 Minuten):

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

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

Timer-Einstellung  . Der Timer kann als Ausschaltfunktion für eine Kochzone programmiert werden. Vier LEDs sind um den Timer angebracht. Diese geben an, für welche Kochzone der Timer aktiviert wurde.

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

Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton und der Bildschirm zeigt statisch „00“. Die entsprechende LED des Kochzonen-Timers blinkt. Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet und ein „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

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

Piepton:

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

Normale Bedienung einer Taste durch einen kurzen Ton

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

Boost-Funktion:

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

Die Boost-Funktion kann aktiviert werden, wenn das Induktionsmodul die Einstellung auf diesem Kochfeld akzeptiert. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird ein "P" auf dem entsprechenden Display angezeigt.

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

Die notwendige Leistungsverminderung wird durch Blinken des entsprechenden Kochzonen-Displays angezeigt. Das Blinken ist 3 Sekunden lang aktiv und erlaubt keine weiteren Anpassungen der Einstellungen, bevor die Leistung nicht reduziert wurde.

Anschalten der Kochfelder

Drücken Sie gleichzeitig die vordere und hintere linke Kochfeld-Auswahltaste. Es gibt eine statische Punktanzeige auf dem linken Kochfeld-Display und diese zeigt 'b' und 'r' an. Die leuchtenden Punkte auf den anderen Displays sind ausgeschaltet.

Wählen Sie die Temperatureinstellung zum Erhöhen der Hitze mittels der rechten Seite der Schiebepaste oder zum Verringern mittels der linken Seite Schiebepaste aus.

Das Brückenelement ist kochbereit. Für die schnellsten Kochzeiten wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren sie durch Drücken der P-Taste die Boost-Funktion.

Ausschalten der Kochfelder:

Das Brückenelement sollte durch Drücken der hinteren oder vorderen linken Heizfeld-Auswahltaste ausgewählt werden, schalten Sie die Stufe auf "0" herunter. Wenn das Kochfeld heiß ist, wird ein „H“ angezeigt.

Spezielle Kochfunktion

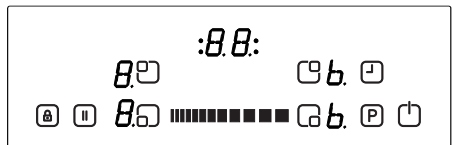
Berühren Sie die Heizfeld-Auswahltaste nacheinander, zum Kochen, zum Braten, zum Warmhalten oder zum Schmelzen von Schokolade. Beson-

dere Kochfunktionen sind nur auf der rechten Seite des Kochfelds verfügbar. Kochen und Braten funktionieren nicht gleichzeitig, aber nachdem Sie einen Signalton des Kochfelds gehört haben, ist es möglich, das gleichzeitige Kochen und Braten zu aktivieren.

Kochfunktion**

Diese Funktion bringt Wasser zum Kochen und hält es nahe dem Siedepunkt. Zur Aktivierung der Kochfunktion berühren Sie die Ofen-Auswahltaste zweimal. Wenn die Kochfunktion aktiv ist, zeigt der relevante Bildschirm ein „B“ an. Nachdem das Wasser gekocht ist, gibt das Kochfeld einen Signalton wider. Der Signalton gibt an, dass das Kochen fertig ist und das Wasser brodelt.

Das Display der Kochzone hinten rechts zeigt die Kochfunktion an.



Bratfunktion

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

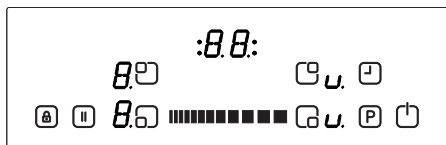
die Ofen-Auswahltaste dreimal. Wenn die Bratfunktion aktiv ist, zeigt das entsprechende Display ein „F“ an. Nach einer Weile gibt das Kochfeld einen Signalton von sich. Dieser zeigt an, dass das Öl bereit zum Braten ist.

Die vordere rechte Kochfeldanzeige zeigt die Bratfunktion an



Warmhaltefunktion**

Diese Funktion hält das Gericht automatisch bei einer Temperatur von etwa 50 °C. Zur Aktivierung der Warmhaltefunktion berühren Sie die Ofen-Auswahltaste viermal. Wenn die Warmhaltefunktion aktiv ist zeigt das entsprechende Display ein „U“ an. Das Display der Kochzone hinten rechts zeigt die Warmhaltefunktion an.



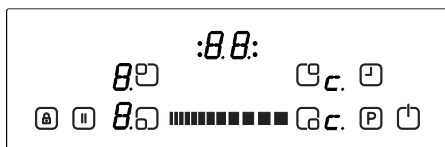
Schokoladenschmelz-Funktion

Diese Funktion ermöglicht es, automatisch die Temperatur auf circa 40°C für das Schmelzen von Schokolade oder ähnlichen Dingen zu halten. Zum Aktivieren dieser Funktion, drücken Sie die Kochfeld-Auswahltaste fünfmal. Wenn die Schokoladenschmelz-Funktion aktiv ist, zeigt die entsprechende Anzeige 'c' an.

Das Display der Kochzone vorne rechts zeigt die Schokoladenschmelz-Funktion an.

**Die Zubereitungszeiten können variieren, je nach Menge des Essens und Pfannenqualität. 1,5 Liter Wasser und

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



Intelligente Pause (Smart Pause)

Die intelligente Pause reduziert, wenn sie aktiviert ist, die Leistung aller eingeschalteten Brenner.

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

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

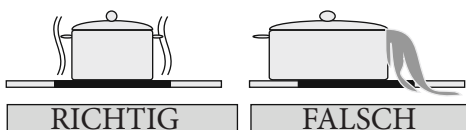
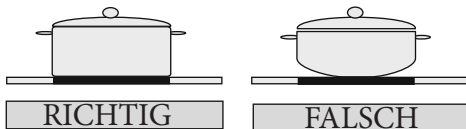
Berühren Sie (II) zur Aktivierung der intelligenten Pause. Die Leistung aller aktivierten Kochstellen wird auf Stufe 1 reduziert und „II“ erscheint auf allen Displays.

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

TIPPS UND TRICKS

Kochgeschirr

- Nutzen Sie dickes und flaches Kochgeschirr mit einem glatten Boden, das denselben Durchmesser wie die Kochzone besitzt. Dies verringert die Kochzeiten.
- Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen und Edelstahl (wenn vom Hersteller entsprechend angegeben), liefert die besten Kochergebnisse.
- Kochgeschirr mit Böden aus emailliertem Stahl, Aluminium oder Kupfer kann metallische Rückstände auf dem Kochfeld verursachen. Diese können schwer zu entfernen sein. Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Nutzung.
- Kochgeschirr ist geeignet für Induktion, wenn am Boden des Kochgeschirrs ein Magnet haften bleibt.
- Das Kochgeschirr muss mittig auf die Kochzone gestellt werden. Bei nicht korrekter Platzierung wird dies angezeigt.
- Bei Nutzung bestimmter Pfannen könnten diese diverse Geräusche produzieren. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität des Kochfelds.



Energiesparen

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

Stellen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten auf die Kochzone. Das Kochfeld funktioniert nicht und die Kochanzeige zeigt dies an, wenn das Kochfeld angeschaltet wird, bevor Kochgeschirr darauf platziert wird.

- Benutzen Sie zur Verringerung der Kochzeit einen Deckel.
- Wenn eine Flüssigkeit anfängt zu kochen, reduzieren Sie die zugeführte Temperatur.
- Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu verringern.
- Wählen Sie für den gewünschten Kochzweck die geeignete Temperatur.

Beispiele für Kochzwecke

Die Information der folgenden Tabelle dient nur der Orientierung.

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

Reinigungshinweise

- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche des Kochfelds keine Scheuerschwämme, ätzende Reinigungsmittel, Reinigungssprays oder scharfe Gegenstände.
- Zur Entfernung von verbranntem Essen nutzen Sie ein feuchtes Tuch und Spülmittel.
- Zur Entfernung von Essensresten können Sie einen Schaber verwenden. Klebrige Lebensmittel müssen sofort nach dem Überkochen und bevor die Glasfläche abgekühlt ist gereinigt werden.
- Beschädigen Sie bei der Nutzung eines Schabers nicht den Silikonkleber am Rand der Glasfläche.
- Ein Schaber hat eine Rasierklinge und muss daher von Kindern ferngehalten werden.
- Nutzen Sie spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder, wenn das Kochfeld handwarm ist. Wischen Sie es ab und trocknen es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch.

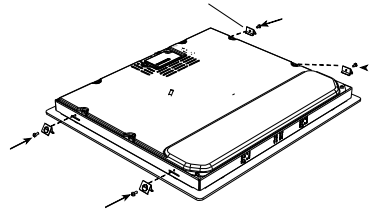
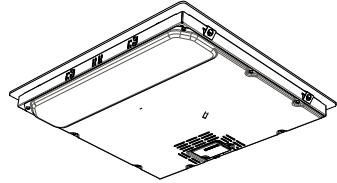
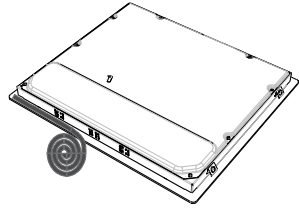
INSTALLATION DES GERÄTS

ACHTUNG!

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

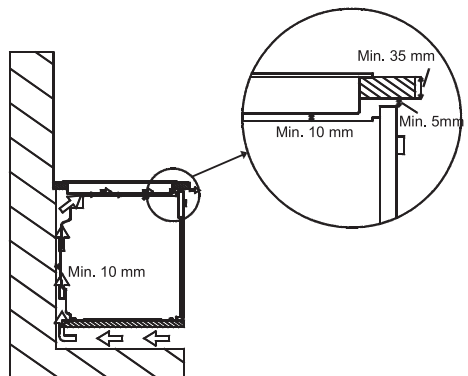
Anlagensicherheit

- Jegliche überhängende Oberfläche



sollte mindestens 65 cm über dem Kochfeld sein.

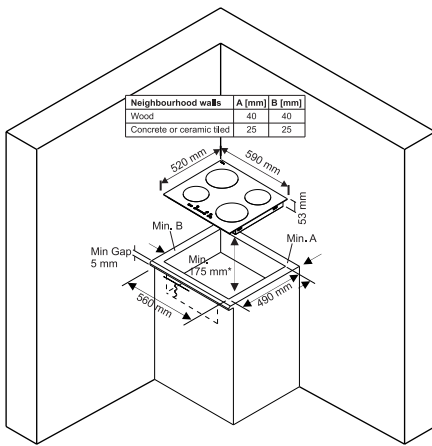
- Dunstabzugshauben müssen entsprechend der Herstelleranweisungen installiert sein.
- Die Hinterwand in Kontakt mit dem Kochfeld muss aus flammenfestem Material sein.



- Die Länge des Netzkabels sollte 2 Meter nicht überschreiten.

Montage des Kochfelds in eine Arbeitsplatte

- Das Kochfeld kann in jede Arbeitsplatte eingebaut werden, soweit diese bis mindestens 90 °C hitzeresistent ist.
- Machen Sie eine Öffnung mit den Abmessungen, die im nächsten Bild und auf der nächsten Seite gezeigt werden.
- Das Induktionskochfeld darf in Arbeitsplatten von einer Dicke von 25 - 40 mm eingebaut werden.



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

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

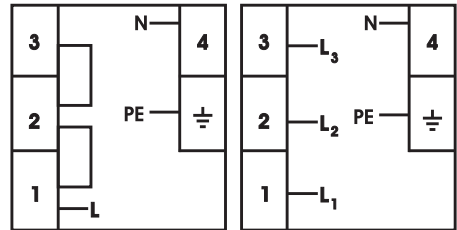
Herstellen einer elektrischen Verbindung

Prüfen Sie vor der Herstellung einer Verbindung, dass:

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

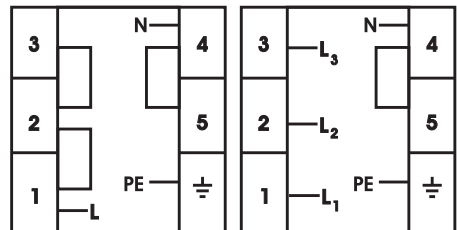
Der Lastkreis kann die Gerätelast tragen (siehe Typenschild).

Der Netzanschluss verfügt über eine



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

geerdete Verbindung, welche mit den Bestimmungen und geltenden Vorschriften übereinstimmt und in einwandfreiem Zustand ist.

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

Wenn es für die Kochfläche keinen ei-

genen Stromkreislauf und Sicherungsschalter gibt, müssen diese vor dem Anschluss der Kochfläche von einem Elektriker installiert werden.

Ein genehmigtes geeignetes Kabel muss von der Endverbrauchereinheit (Hauptsicherungskasten), durch seine eigene 50A-Sicherung oder einen Leitungsschutzschalter (MCB) geschützt, angeschlossen werden. Der Elektriker muss einen allpoligen Hauptschalter zur Verfügung stellen, der sowohl die Leitung (Live) und den Neutralleiter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3,0 mm trennt.

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



Das Netzkabel muss entfernt von direkten Hitzequellen platziert werden. Die Raumtemperatur sollte 50 °C nicht überschreiten.




Das Kabel für das Induktionskochfeld muss vom Typ H05VV-F 3X1,5 mm² / 60227 IEC 53 sein. Auf dem Boden Ihres Geräts finden Sie den entsprechenden Anschlussplan.


FEHLERMELDUNGEN

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

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

E3: Die Versorgungsfrequenz weicht von den angegebenen Werten ab. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von  aus, warten Sie, bis „H“ von allen Zonen verschwindet, drücken Sie  und fahren Sie mit der Benutzung fort. Wenn derselbe Fehler wieder auftaucht, rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

E4: Die Versorgungsfrequenz weicht von den angegebenen Werten ab. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von  aus, warten Sie, bis „H“ von allen Zonen verschwindet, drücken Sie  und fahren Sie mit der Benutzung fort. Wenn derselbe Fehler wieder auftaucht, ziehen Sie den Stecker und stecken ihn erneut ein, schalten Sie das Kochfeld durch das Drücken von  ein und verwenden Sie es wieder. Wenn derselbe Fehler wieder auftaucht, rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

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

E6: Kommunikationsfehler zwischen Touchscreen und Brenner, rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

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

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

E9: Kalibrierfehler. Rufen Sie den zugelassenen Kundendienst.

INDHOLD:

Sikkerhedsanvisninger
Beskrivelse af apparatet
Tilberedningsoverflade og varmelegemernes kontrolpanel
Brug af apparatet
Sådan tændes og slukkes apparatet
Sådan tændes og slukkes kogezoneerne
Smart pause
Restvarmeindikator.
Sikkerheds-slukkefunktion
Børnesikring
Timer-funktion
Summer
Boost-funktion
Sådan tændes brokogezoneen
Specialtilberedningsfunktion
Råd og tips
Installation af apparatet
Installationsikkerhed
Montering af kogepladen i bordpladen
Udfør tilslutning af el.
Elektrisk tilslutningsdiagram

SIKKERHEDSADVARSLER

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

DENNE VEJLEDNING ER UDARBEJDET TIL FLERE END ÉN MODEL. DIT APPARAT HAR MÅSKE IKKE ALLE DE FUNKTIONER, SOM ER BESKREVET I DENNE VEJLEDNING. NÅR DU LÆSER BRUGERVEJLEDNINGEN SKAL DU LÆGGE SÆRLIGT MÆRKE TIL DE UDTRYK, HVOR DER ER BILLEDER.

Generelle sikkerhedsadvarsler

- Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og opefter, samt personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, når de er blevet vejledt eller instrueret i maskinens anvendelse på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn skal ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse skal

ikke udføres af børn uden opsyn.

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Man bør undgå at berøre varmelegemerne. Børn under 8 år skal holdes borte fra apparatet, med mindre de er under konstant opsyn.
- **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan medføre brand. Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand. Sluk for apparatet og dæk flammen med f. eks. et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Brandfare: opbevar ikke ting på kogepladerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke appa-

tet for at undgå risikoen for elektrisk stød.

- På induktionskogeplader må du ikke anbringe metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogezoneerne, da de kan blive varme.
- Efter brug af induktionskogeplader skal du slukke varmelegemet på sin kontrol og ikke stole på kogegrejtsdetektoren.
- Ved kogeplader med dæksel skal al spild fjernes, inden dækslet tages af. Yderligere, den varme overflade på kogepladen bør køle af, inden du lukker dækslet.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.
- Anvend ikke krasse, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnlågens glas og andre overflader. Det kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i brud på glasset eller beskadigelse af overfladen.
- Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.
- Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder.
- Vedligeholdelse og reparation må kun foretages af autoriserede serviceteknikere. Installation og reparationer, der bliver udført af ikke-autoriserede teknikere, kan bringe dig i fare. Det er farligt at ændre eller modificere apparatets specifikationer.
- Forud for installationen skal du sikre dig, at de lokale distributionsbetingelser (gastype og tryk eller elektrisk spænding og frekvens) og apparatets krav stemmer overens. Kravene til dette apparat er beskrevet på mærkatet.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til madlavning og er beregnet til indendørs brug i husholdninger og må ikke anvendes til andre formål eller i nogen anden

sammenhæng, som f. eks. anvendelse uden for hjemmet eller i kommerciel sammenhæng eller som rumopvarmning.

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

Installationsadvarsler

- Apparatet må ikke anvendes, før det er færdiginstalleret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret tekniker og gjort klart til brug. Producenten er ikke ansvarlig for nogen skade, der kunne være forårsaget af en forkert placering og installation af uautoriserede personer.
- Når du pakker apparatet ud, skal du sikre dig, at det ikke er beskadiget under transporten. I tilfælde af fejl: brug ikke apparatet og kontakt et kvalificeret servicecenter straks. Da materialerne, der anvendes til emballering (nylon, hæfteklammer, flamingo...etc.) kan forårsage skadelige virkninger på børn, så bør de indsamles og fjernes straks.
- Beskyt apparatet mod atmosfæ-

riske effekter. Udsæt det ikke for påvirkninger fra sol, regn eller sne etc.

- Materialerne, der omgiver apparatet (kabinettet) skal kunne modstå en temperatur på mindst 100 °C. Temperaturen på kogepladens bundplade kan blive varm under brug. Derfor skal der monteres en skillevæg under apparatet.

• Under brug

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

Ved rengøring og vedligeholdelse

- Sluk altid for apparatet før arbejde

med rengøring eller vedligeholdelse. Du kan udføre arbejderne efter at apparatets stik er fjernet fra stikkontakten eller hovedafbryderen er slået fra.

- Fjern ikke betjeningsknapperne, når kontrolpanelet rengøres.

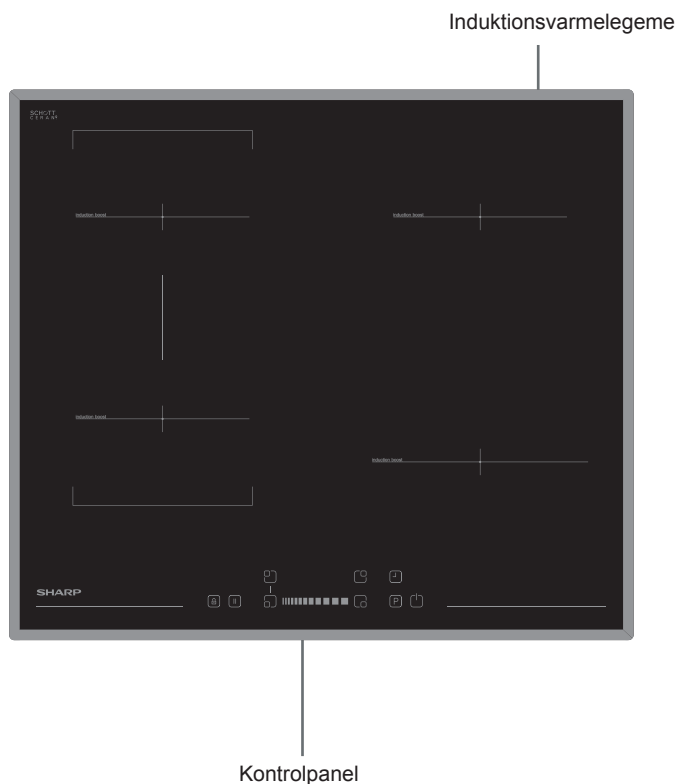
- FOR AT OPRETHOLDE EFFEKTIVITETEN OG SIKKERHEDEN AF APPARATET ANBEFALER VI ALTID AT BRUGE ORIGINALE RESERVEDELE OG ALTID AT TILKALDE VORES AUTORISEREDE SERVICETEKNIKERE, NÅR DER ER BEHOV FOR EN TEKNIKER.

BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN

Kære kunde,

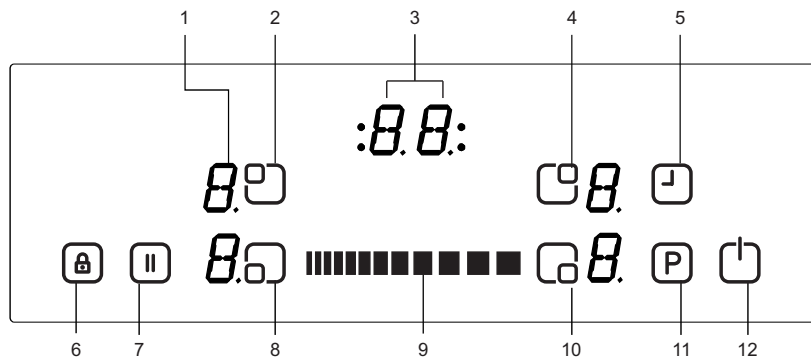
Læs venligst instruktionerne i denne brugervejledning, før du bruger kogepladen, og opbevar den til senere reference.

Kogeoverflade til 4 varmelegemer:



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

Kontrolpanel til 4 varmelegemer:



- 1- Varmelegemedisplay
- 2- Valg af øverste venstre varmelegeme
- 3- Timer-display
- 4- Valg af øverste højre varmelegeme
- 5- Timer
- 6- Tastaturlåseindikator
- 7- Smart Pause

- 8- Valg af nederste venstre varmelegeme
- 9- Skydeknapper
- 10- Valg af nederste højre varmelegeme
- 11- Boost
- 12- Tænd/Sluk


BRUG AF APPARATET

Brug induktionskogezoneerne med eget kogerej.



Når apparatet tændes, vil alle displayene lyse op et øjeblik. Når tiden er udløbet går kogepladen i stand-by-tilstand og er klar til brug.

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


Sådan tændes apparatet:

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


Sådan slukkes apparatet:

Kogepladen slukkes, når som helst ved et tryk på . Tænd/sluk-tasten  har altid prioritet i slukfunktionen.


Sådan tændes der for kogezoneerne:

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

Du kan indstille varmetrinnet på det


valgte varmelegeme ved at røre ved skydeknapperne . Elementet er nu klart til at tilberede mad på. Vælg det ønskede varmetrin, og tryk derefter på P-tasten for at aktivere boost-funktionen for at opnå den hurtigste tilberedningstid.

Sådan slukkes kogezoneerne:

Vælg den kogezone, du ønsker at slukke ved at trykke på den tilsvarende Forøg varmetrinast. Brug -tasten og skru temperaturen ned til "0". (Ved at røre både højre og venstre skydeknop samtidigt skifter temperaturen til "0")."

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

Sådan slukkes alle kogezoneerne:

Tryk på -tasten for at slukke for alle kogezoneer på én gang.

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


Restvarmeindikator:

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

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

Sikkerheds-slukfunktionen:

Alle kogezone vil slukkes efter et fastsat længste driftstid, hvis varmetrinnene ikke ændres. Alle ændringer af kogezone sætter den maksimale driftstid tilbage til den oprindelige værdi for drifttidens begrænsning. Den maksimale driftstid afhænger af det valgte varmetrin.

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

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

Børnesikring:

Børnesikringsfunktionen kan aktiveres efter at kontrollen er blevet slået til. For at aktivere børnesikringen skal du trykke på den højre og den venstre på skydeknop samtidigt, og derefter trykke på den højre skydeknop igen. "L" betyder LÅST og vises i alle kogezone-display, og kogepladen kan ikke anvendes. (Hvis en kogezone er varm, vil "L" og "H" vises på skift.)


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

For at afbryde børnesikringen skal du først tænde kogepladen. Tryk på den højre og den venstre skydeknop sam-

tidigt, og tryk derefter på den venstre skydeknop igen. "L" vil forsvinde fra displayene, og kogepladen vil blive slukket.

Tastaturlås

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


Låsefunktionen aktiveres, hvis tastaturlåseknappen  trykkes ned i mindst 2 sekunder. Summeren lyder, som kvittering for denne handling. Efter tryk i mere end 2 sek. vil tastaturlåseindikatoren blinke, og varmelegemet låses.

Timer-funktion:

Timer-funktionen findes i to versioner:



Minutur (1.til 99 min):

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

Brug timerens skydeknapper  til at forøge/formindske tiden. Indstillingsområdet ligger mellem 0 og 99 minutter. Hvis der ikke sker noget i 10 sekunder, vil minuturet blive indstillet, og den blinkende prik vil forsvinde. Når minuturet er indstillet, vil tiden tælle ned i henhold til indstillingen.

Når tiden er gået, lyder et signal, og minuturets display blinker. Lydsignalet


standser automatisk efter 30 sekunder og/eller ved tryk på en af tasterne.

Minuturet kan ændres eller afbrydes når som helst ved hjælp af timerens skydeknapper  . Når kogeladen slukkes ved et tryk når som helst, slukkes minuturet også.

Kogezone-timer (1.til.99 min):

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

Vælg en kogezone. Vælg derefter temperaturindstillingen, og aktivér til sidst timer-indstillingstasten

 . Timeren kan programmeres som en Sluk-funktion for en kogezone. Fire lysdioder er placeret omkring timeren. Disse angiver, for hvilken kogezone timeren er aktiveret.

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

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

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

Summer:

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

Normalt tryk på en tast vil sende et kort lydsignal.

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

Boost-funktion:

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

Boost-funktionen kan aktiveres, hvis introduktionsmodulet godkender indstillingen på denne kogezone. Hvis boost-funktionen er aktiv, vises et "P" på det korresponderende display.

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

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

Sådan tændes brokogezone

Tryk samtidigt på den forreste venstre og den bageste venstre varmevælger-tast. Der er en fast lysende prik på de venstre varmelegemedisplays, og displayene viser 'b' og 'r'. Og den blinkende prik på alle andre displays slukkes.

Vælg temperaturindstilling ved at øge

temperaturindstillingen med højre skydeknop, eller sænk temperaturindstillingen med den venstre skydeknop.

Broelementet er klart til tilberedning af mad. Vælg det ønskede varmetrin, og tryk derefter på P-tasten for at aktivere boost-funktionen, for derved hurtigst at bringe grydens indhold i kog.

Sådan slukkes brozonen

Broelementet skal vælges ved at trykke på den bageste venstre eller forreste varmelegemevalgtast. Ved hjælp af den venstre skydeknop bringes niveauet ned til "0". Hvis brokogezone er varm, vil et "H" blive vist.

Specialtilberedningsfunktion

Tryk på varmelegemevalgtasten flere gang for at vælge kogning, stegning, holde varm, smeltning af chokolade. Specialtilberedningsfunktionen er kun tilgængelig i højre side af kogepladen. Kogning og stegning kan ikke bruges samtidigt, men når du hører et bip fra kogepladen, er det muligt at aktivere kogning og stegning samtidigt.

Kogefunktion**

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

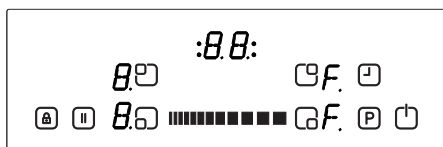
Det bageste højre kogezone-display viser kogefunktionen.



Stegefunktion

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

Det forreste højre varmelegeme-display angiver stegefunktionen



Hold varm-funktionen**

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



Chokolade smelte-funktion

Denne funktion muliggør smeltning af chokolade eller lignende. Tingene holdes automatisk på omkring 40 °C. For at aktivere chokolade-smeltefunktionen skal varmelegemevalgtasten trykkes på 5 gange. Når chokolade-smeltefunktionen er aktiv, viser det tilsvarende display et 'c'. Det forreste højre varmelegeme-display angiver chokolade-smeltefunktionen.

Det forreste højre varmelegeme-display angiver chokolade-smeltefunktionen.

**Disse er aktive, og tiden kan variere afhængigt af mængden af mad og pandens kvalitet. 1,5 liter vand og 0,5 liter olie giver den bedste ydeevne med disse funktioner.





Smart pause

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

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

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

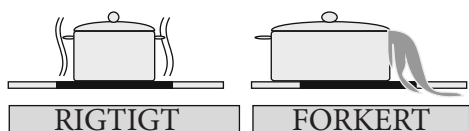
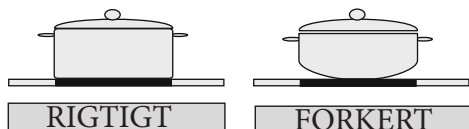
Tryk på () for at aktivere Smart pause. Effekten til de aktive varmelegemer vil blive reduceret til trin 1 og "II" vil vises i alle displayene.

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

RÅD OG TIPS

Kogegrej

- Brug tykt, fladt og glatbundet køkkengrej, som har samme diameter som varmelegemet. Dette vil reducere tilberedningstiderne.
- Køkkengrej, der er lavet af stål, emaljeret stål, støbejern og rustfrit stål (hvis de er korrekt mærkede af fabrikanten) vil give de bedste resultater.
- Køkkengrej, der er lavet af emaljeret stål- eller aluminiums- eller kobberbunde kan afsætte metalliske rester på kogepladen. De kan være svære at fjerne, hvis de bliver siddende for længe. Rengør kogepladen efter hver brug.
- Køkkengrej er egnet til induktion, hvis en magnet bliver hængende på bunden af grejet.
- Køkkengrej skal placeres midt på en kogezone. Hvis det ikke er placeret korrekt, vises (don't know what)
- Når du bruger visse pander, kan du få forskellige lyde fra panderne. Dette skyldes konstruktionen af panderne og påvirker ikke ydelsen eller sikkerheden af kogepladen.



Energibesparelse

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af køkkengrejets bund op til en vis grænse. Den magnetiske del af køkkengrejets bund skal dog have en mindstediameter, afhængigt af størrelsen af kogezone.
- Anbring altid gryder og pander på kogezone, inden der tændes for den. Hvis den tændes før kogegrej anbringes på kogezone, vil den ikke fungere, og displayet viser.
- Brug låg for at reducere tilberedningstiden.
- Når væsken koger, skal varmetrinnet reduceres.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Vælg den korrekte temperatur til madlavningen.

Eksempler på madlavningsopgaver

Oplysningerne i det følgende skema er kun vejledende.

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

Tips om rengøring

- Brug ikke slibende svampe, ætsende rengøringsmidler, spraydåser eller skarpe genstande til rengøring af kogepladen.
- Brug en fugtig klud og opvaskemiddel for at fjerne mad, der er brændt på.
- Du kan bruge en skraber til rengøring af fødevarer eller rester. Klistrede fødevarer skal rengøres umiddelbart, når de spildes, før glaspladen er afkølet.
- Pas på ikke at ridse silikonelisterne langs kanterne af glaspladen, når du bruger en skraber.
- Skraberens har et barberblad siddende. Derfor skal den holdes på afstand til børn.
- Brug en speciel keramisk kogepladereenser på glaspladen, mens den stadig er varm. Skyl og tør efter med en ren klud eller papirserviet.

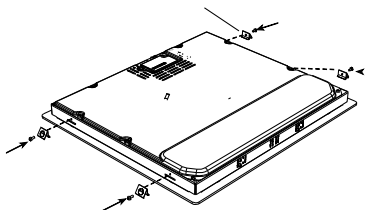
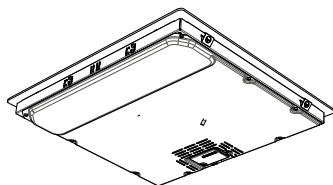
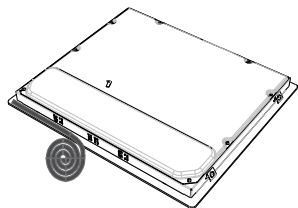
INSTALLATION AF APPARATET

ADVARSEL:

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

Installationssikkerhed

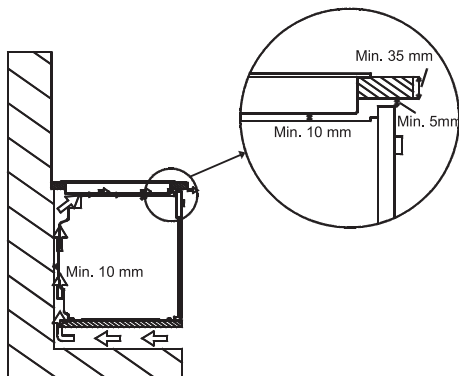
▪



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

· Emhætte skal være opsat i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger.

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



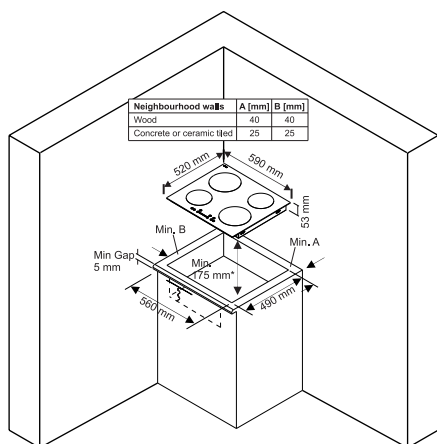
· Netledningen må ikke være længere end 2 meter..

Montering af kogepladen i bordpladen

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

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

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



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

Skrue de 4 bordmonteringsbeslag fast på kogepladens sidevægge.

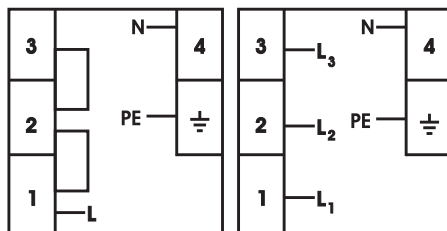
Udfør tilslutning af el.

Før du tilslutter kogepladen, skal du tjekke at:

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

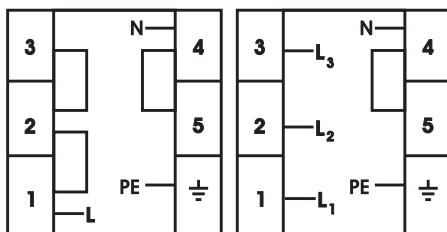
Strømkredsen er dimensioneret til kogepladens belastning (se typeskiltet).

Strømforsyningen har en jordforbindelse, der opfylder bestemmelserne i



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1,5 mm² 380V 3N~
5x1,5 mm² 400V 3N~
5x1,5 mm² 415V 3N~



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1,5 mm² 380V 3N~
5x1,5 mm² 400V 3N~
5x1,5 mm² 415V 3N~

gældende lovgivning og er i god stand. Der skal være let adgang til kontakten, når kogepladen er installeret.

Hvis der ikke er en dedikeret komfurstikkontakt med sikring, skal en sådan installeres af en kvalificeret elektriker, før kogepladen tilsluttes.

Et godkendt kabel skal tilsluttes fra

forbrugerkontakten (sikringstavlen) og være beskyttet af sin egen 50 A sikring eller strømafbryder (MCB). Elektrikeren skal levere en stikkontakt med alle ben i, som skal have sin egen sikring. Stikkontakten skal afbryde både fasen og nullen med en indbyrdes afstand på mindst 3,0 mm.

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



Strømforsyningskablet skal placeres væk fra direkte varmekilder. Der bør ikke opstå temperaturstigninger større end 50 °C over rumtemperaturen.




Kablet til induktionskogepladen skal være H05VV-F 3X2,5 mm² 60227 IEC 53 .. Tilslutningsdiagrammet findes på undersiden af apparatet.


FEJLKODER

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

E1: Køleventilatoren er ikke aktiv. Kontakt autoriseret servicecenter.

E3: Frekvensen på strømforsyningen ligger over de nominelle værdier. Sluk for kogepladen ved at trykke på , vent indtil "H" forsvinder fra alle zoner. Tænd for kogepladen igen ved at trykke på  og fortsæt med at bruge den. Hvis samme fejl forekommer igen, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

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

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

E6: Kommunikationsfejl mellem touch-kontrolenhed og varmelegeme. Kontakt et autoriseret servicecenter.

E7: Spoletemperatursensoren er inaktiveret. Kontakt et autoriseret servicecenter.

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

E9: Kalibreringsfejl. Kontakt et autoriseret servicecenter.

CONTENTS:

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

SAFETY WARNINGS

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

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

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user

maintenance shall not be done by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the sur-

- face is cracked, switch the appliance off to avoid the possibility of electric shock.
- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
 - For induction hobs, after use, switch off the hob element by using its control and do not rely on the pan detector.
 - For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. Additionally, the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
 - Do not use steam cleaners to clean the appliance.
 - Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
 - Maintenance and repair work must be carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
 - Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
 - CAUTION: This appliance is de-

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

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

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
- When you unpack the appliance, make sure that it was not damaged during transportation. In the event of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam... etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected

and disposed of immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of a min. of 100°C. The temperature of the bottom surface of the hob may increase during operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.
- **During use**
 - Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
 - Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire as a result of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying pan with its cover to choke the flame that has arisen in this case and turn the cooker off.
 - Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
 - If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance, shut the gas valve off.
 - Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop)

position when it is not being used.

-

During cleaning and maintenance

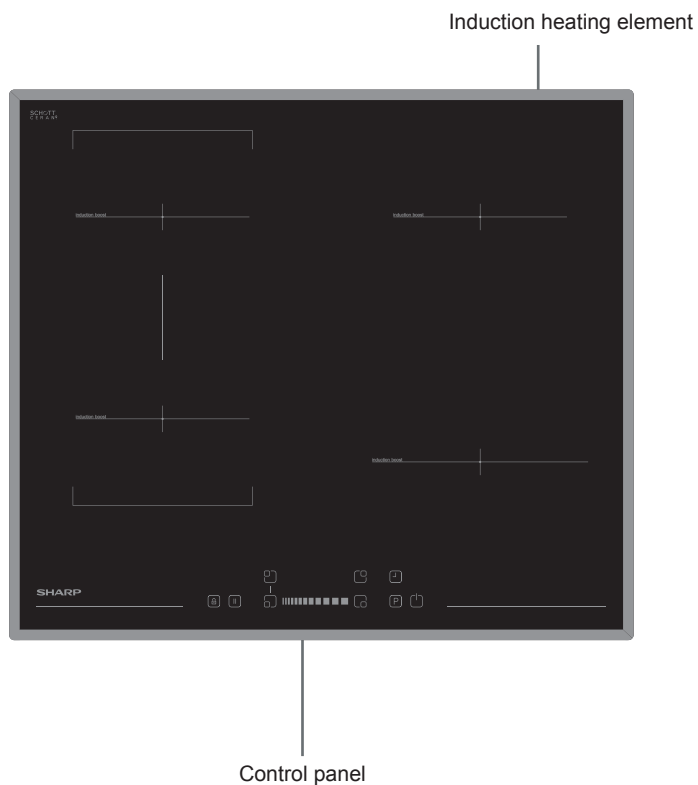
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after removing the plug for the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE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

DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

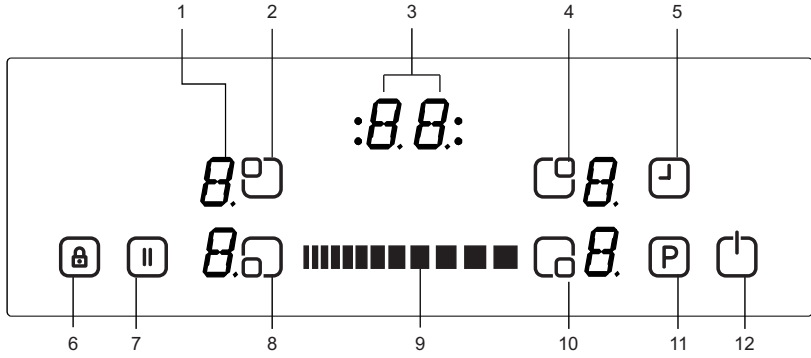
Please read the instructions in this user guide before using the hob and keep them for future reference.

Cooking Surface for 4 heaters:



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

Control Panel for 4 heaters:



- 1- Heater display
- 2- Upper left heater selection
- 3- Timer display
- 4- Upper right heater selection
- 5- Timer
- 6- Key lock indicator
- 7- Smart Pause
- 8- Lower left heater selection
- 9- Sliding Buttons
- 10- Lower right heater selection
- 11- Boost
- 12- On/Off


OPERATION OF THE APPLIANCE

Use the induction cooking zones with suitable cookware.



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

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


Switching the appliance on:

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

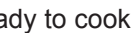
Switching the appliance off:

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


Switching the cooking-zones on:

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

For the selected heater, you can set


the heat level by touching the Sliding Buttons . The element is now ready to cook on. For quickest boil times, select the desired cooking level and then press the P key to activate the Boost function.

Switching the cooking-zones off:

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection key. Using  Sliding Buttons turn the temperature down to "0". (Also using the right and left of the slider buttons simultaneously turns the temperature to "0")."

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

Switching all the cooking-zones off:

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

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


Residual heat indicator:

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

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

Safety switch off function:

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

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

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

Child Lock:

The child lock function can be activated after switching the control on. To activate the child lock, simultaneously press the right and the left side of the slider button and then operate the right side of the slider button again. "L" meaning LOCKED will appear in all heater displays and the control can not be changed. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.)


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

To deactivate the child lock, first switch

the hob on. Simultaneously press the right and the left of the slider button and then press left of slider button again. The "L" will disappear in the display and the hob will be switched off.

Key Lock

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


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

Timer function :

The timer function is carried out in two versions:



Minute minder timer (1 to 99 minutes):

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

Use the Timer Sliding Buttons  to increase/decrease the time. Adjustment range is between 0 and 99 minutes. If there

is no operation in 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. After the timer is set, the time runs down according to the adjustment.


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

The minute minder timer can be changed or switched off any time by using the Timer Sliding Buttons   Switching off the hob by touching at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking zone timer (1 to 99 minutes):

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

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

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

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

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

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

Buzzer :

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

Normal key activation with a short sound signal

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

Boost Function:

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

The Boost-Function can be activated if the induction module accepts the setting on this cooking zone. If the Boost Function is active, a "P" is displayed on the corresponding display.

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

The necessary power reduction is shown by the blinking of the

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

Switching the bridge zone on

Touch the front left and rear left heater selection key simultaneously. There is a static dot indication

on the left heaters displays and displays Show the 'b' and 'r'. And the blinking dot on the all other displays turned off..

Select the temperature setting by using the increase heat setting with right side of the sliding button

or decrease heat setting with left side of the sliding button.

The bridge element is ready to cook. For quickest boil time, select desired cooking level and then

touch the P key to activate Boost function.

Switching the bridge zone off

Bridge element shall be selected by pressing the rear left or front left heater selection key with using

left side of the sliding button key, turn the level down to "0". If the bridge cooking zone is hot, "H" will be displayed .

Special cooking function

Touch the heater selection key consecutively for boiling, frying, keep warming, chocolate melting. Special cooking function is

available only for right side of hob.

Boiling and frying can't work

simultaneously but after you heard one beep from hob it is possible to activate boiling and frying

simultaneously.

Boiling function**

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

simmering is taking place.

The rear right heater display indicates the boiling function

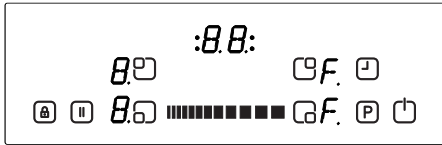


Frying function

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

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

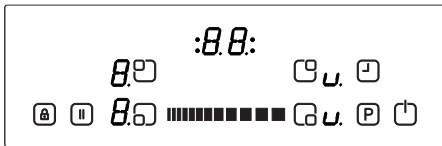
The front right heater display indicates the frying function



Keep warm function**

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

The rear right heater display indicates the keep warm function



Chocolate melting function

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

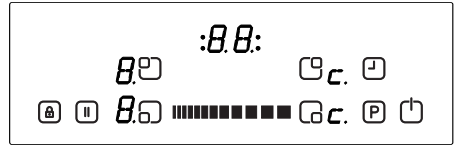
activate the chocolate melting function, press the heater selection key five times. When the

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

The front right heater display indicates the chocolate melting function

**These perform and time may vary according to amount of food quantity and pan quality. 1.5 litre water and 0.5 litre oil give the best cooking performance with these

functions.



Smart Pause

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

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

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

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

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

HINTS AND TIPS

Cookware

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

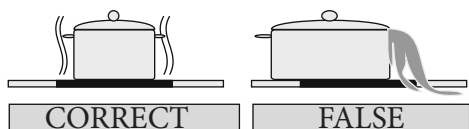
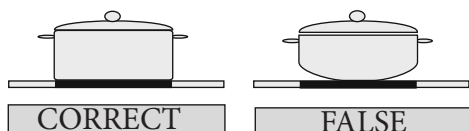
· Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if appropriately labelled by the manufacturer) will give you the best results.

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

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

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

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



Energy saving

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

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

· Use a lid to reduce cooking time.

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

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

· Select the proper temperature setting for the cooking applications.

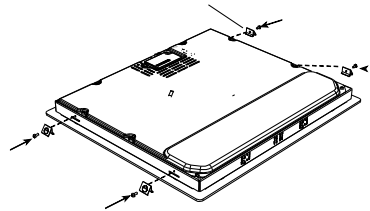
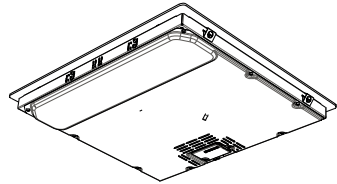
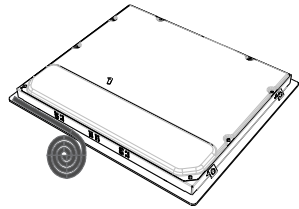
Examples of cooking applications

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

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

Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use a special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

WARNING:

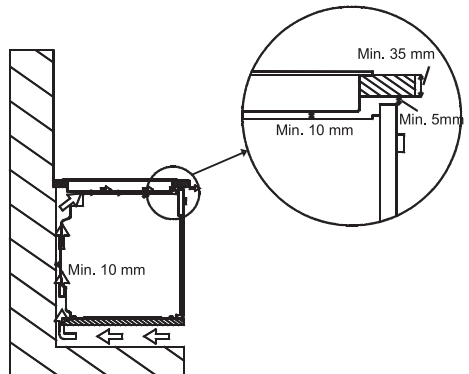
The electrical connection of this hob should be carried out by a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations. In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid.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

Installation safety

- Any overhanging surface should be at

least 65cm above the hob.

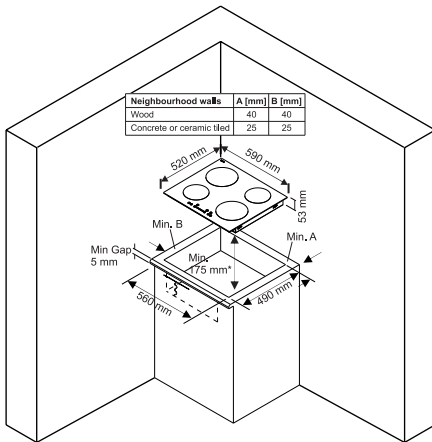
- Extractor fans must be fitted in accordance with the manufacturer's instructions.
- The wall in contact with the rear of the hob must be made of flameproof material.
- The power cable length should not



exceed 2 metres.

Fitting the hob into a work surface

- The hob can be inserted into any worktop provided it is heat resistant up to at least 90°C.
- Create an opening with the dimensions shown in the picture below and on the next page.
- The induction hob may be built in 25 to 40 mm thick worktops.



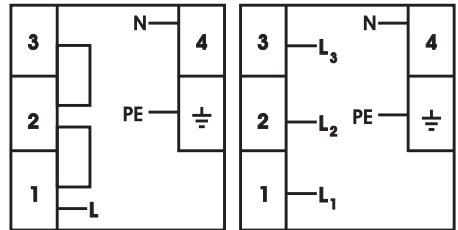
- Apply one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower glass edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
- Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of the product.

Making an electrical connection

Before making a connection, check that:

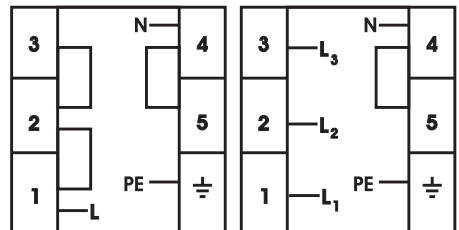
The voltage power supply is the same as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.

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



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

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

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

If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be instal-

led by a qualified electrician before the hob is connected.

An approved suitable cable must be connected from the Consumer Unit (main fuse box) and be protected by its own 50amp fuse or Micro Circuit Breaker (MCB). The electrician must provide a fused all pole switch, which disconnects both the line (live) and neutral conductors with a contact separation of at least 3.0 mm.

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



The power supply cable must be positioned away from direct heat sources. It should not be to a temperature rise of more than 50°C above room temperature.

For the induction hob, the cable must be H05VV-F 3X2,5 mm² 60227 IEC 53 ••. You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.




ERROR CODES


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

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

E3 : The power supply voltage is over the rated values, turn the hob off by touching , wait until "H" disappears for all zones, turn the hob on by pressing  and continue

to use. If same error appears, call an authorized service agent.

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

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

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

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

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

E9 : Calibration error, call an authorized service agent.

Register your product here
WWW.SHARPHOMEAPPLIANCES.COM , by registering with Sharp you become part of our For Life promise to always be there for you and your appliance



Service
& Support

Visit our website:
www.sharphomeappliances.com

Or contact us:
  You 

52197638

100% recycled paper