



KH-9I39CS00-EU

Cooking

AL Manual i Përdorimit

BG АИнструкции за Употреба

CZ HNávod k Obsluze

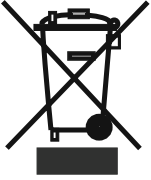
DE FBedienungsanleitung

DK Handleiding

EN User manual

SHARP

Be Original.



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

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

FR: Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas

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

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

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

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

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

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

GR: Το σύμβολο αυτό που βρίσκεται στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει πως το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, θα πρέπει να

παραδίδεται στο αρμόδιο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, συντελείτε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ατομική υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν, κατά τα άλλα να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική υπηρεσία, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων, ή το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

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

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

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

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

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

SV: Denna symbol på produkten eller förpackningen innebär att produkten inte bör behandlas som hushållsavfall. I stället skall den överlämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt

kasseras korrekt, hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kunde orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, återvinningscenter eller butiken där du har köpt produkten.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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 Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

ES-Declaración de conformidad

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

PT-Declaração de conformidade

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

NL-Conformiteitsverklaring

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

IT-Dichiarazione di conformità

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

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

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

BG-Декларация за съответствие

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

CZ-Prohlášení o shodě

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

SK-Vyhlásenie o zhode

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

EE-Vastavusdeklaratsioon

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

SV-Försäkran om överensstämmelse

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

FI-Yhteensopivuuslauseke

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

HR-Izjava o skladnosti

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.

МК-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 piemētajos 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
Përdorimi i pajisjes
Ndezja dhe fikja e pajisjes
Hyrja dhe fikja e zonave të gatimit
Pauzë e zgjuar
Treguesi i nxehtësisë së mbetur.
Siguria e funksionit të fikjes
Bllokuesi për fëmijët
Funksioni i kohëmatësit
Sinjalizues
Rritja e Funksionit
Funksioni special i gatimit
Mënyrat e veçanta të gatimit
Funksioni i zierjes
Funksioni i tiganisjes
Funksionimi i ruajtjes së ngrrohtësisë
Funksioni i shkrirjes së çokollatës
Pauzë smart
Zona Urë
Udhëzime dhe këshilla
Instalimi i pajisjes
Siguria gjatë instalimit
Montimi i pllakës në platformën e punës
Realizimi i një lidhje elektrike
Diagrami i lidhjes elektrike
KODI I GABIMIT

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 JU AJ 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.

Paralajmërimet 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 nxehur. Fëmijët nën moshën 8 vjeç duhet të qëndrojnë larg pajisjes, përveç rasteve kur mbikëqyrjen 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 gërryes 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 (natura 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 kabloja furnizues është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i saj i shërbimit apo nga persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të parandaluar ndonjë rrezik.

Paralajmërime mbi instalimin

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

një teknik i autorizuar dhe të vihet në përdorim. Prodhuesi nuk është përgjegjës për çdo dëm që mund të shkaktohet nga vendosja e gabuar dhe instalimi nga persona të paautorizuar.

- Kur ju shpaketoni pajisjen, sigurohuni që ajo nuk është dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti; mos e përdorni pajisjen dhe kontakti 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.

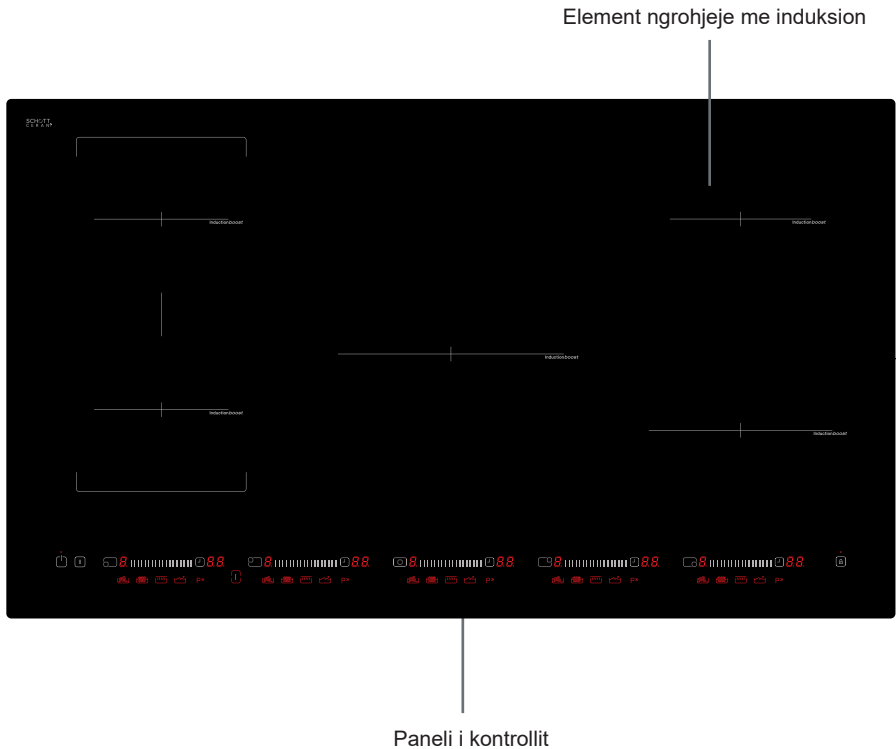
• PËR TË RUAJTUR EFIKASITETIN DHE SIGURINË E PAJISJES TUAJ NE JU REKOMANDOJMË QË GJITHMONË TË PËRDORNI PJESË ORIGJINALE DHE NË RAST NEVOJE TË KONTAKTONI VETËM AGJENTIN E AUTORIZUAR TË SHËRBIMIT.

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.

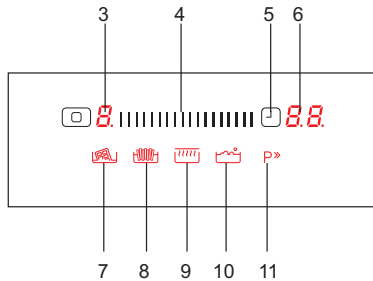
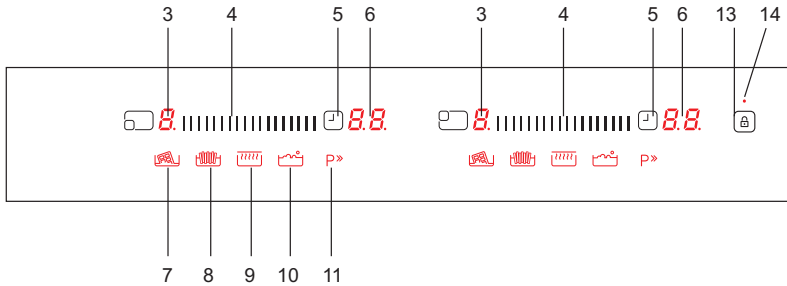
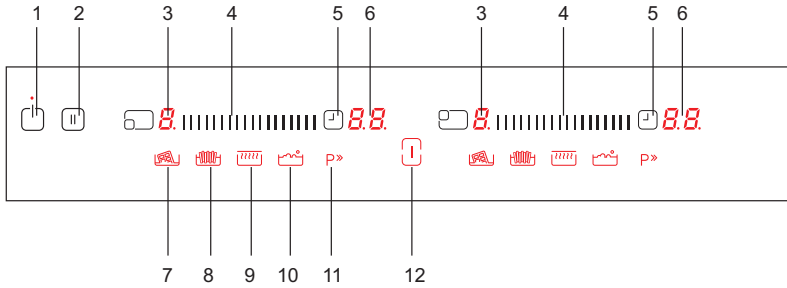
Sipërfaqe gatimi për 5 vatra:



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

Shënime: Pamja e furrës Tuaj mund të jetë ndryshe nga modelet e treguara më poshtë për shkak të konfigurimit të saj.

Panel kontrolli për vatrat :



- 1- Butoni ndezur fikur
- 2- Selektimi i pauzës smart
- 3-Treguesi i vatrës
- 4- Butonat me rrëshqitje
- 5-Selektimi i kohës
- 6-Treguesi i kohëmatësit
- 7- Zgjedhja e funksionit të shkrirjes së çokollatës

- 8- Përzgjedhja e funksionit të tiganisjes
- 9- Selektim i funksionit të ruajtjes së ngrohtësisë
- 10- Zgjedhja e funksionit të zierjes
- 11- Ruajtja
- 12-Selektimi i funksionit të urës
- 13-Bllokimi i çelësit
- 14-Treguesi i bllokimit të çelësit


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 furrën duke shtypur çelsin NDEZUR/FIKUR  Të gjitha vatrat tregojnë një "0" statike, funksioni i modalitetit dhe treguesi i funksionit urë do të ndriçojnë dhe pika djathtas pulson. (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.

Modaliteti i funksionit dhe treguesi  i funksionit të urave nuk do të ndriçojë më.


Ndezja e zonave të gatimit:

Vendosni nivelin e nxehtësisë duke prekur butonin rrëshqitës të ngrohësit

të lidhur . Një pikë statike do të shfaqet në ekranin e ngrohësit të zgjedhur dhe pikat e ndezura në të gjithë ekranet e tjerë të ngrohjes nuk do të ndriçohen më.


Pajisja tani është gati për t'u përdorur. 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

Përdorni butonin e rrëshqitjes së nxehtësisë së lidhur , kthejeni temperaturën poshtë në "0". (Gjithashtu duke përdorur butonat me rrëshqitje djathtas dhe majtas në mënyrë të alternuar, temperatura do të kalojë tek "0").

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

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.

Regjistrimi Vatra	Siguria fiket pas pak
1 - 2	6 orë
3 - 4	5 orë
5	4 orë
6 - 9	1,5 orë

Bllokues për fëmijët

Funksioni për bllokuesin për fëmijët mund të aktivizohet pasi të ndizet kontrolli. Për të aktivizuar bllokimin e fëmijës, përdorni butonin e kohës të ngrohjes së majtë të përparme dhe butonin e kohëmatësit të majtë të ngrohjes së majtë, njëkohësisht shtypni butonin e kohës ngrohjes së majtë para dhe butonat e kohëmatësit të ngrohjes së majtë së paku 2 sekonda derisa të shfaqet 'L'.

"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 ndezur.

Për të çaktivizuar bllokimin e fëmijës, përdorni butonin e kohës të ngrohjes së majtë të përparme dhe butonin

e kohëmatësit të vatrës së majtë, njëkohësisht shtypni butonin e kohës së ngrohjes së majtë para dhe butonat e kohës të vatrës së majtë të paktën për 2 sekonda derisa 'L' të zhduket në ekran dhe nxehtësia do të fiket.

Bllokimi 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 minuta-sh (1 deri 99 minuta):

Koha minutëshe mund të rregullohet në butonin e cilësimeve të kohës të qendrës dhe të operohet nëse zonat e gatimit janë të fikura.  Ekрани i kohëmatësit tregon "00" dhe një pikë pulsuese.

Përdorni kohëmatësin  dhe butonat me rrëshqitje  për të rritur/ ulur kohën. Gama e rregullimit është mes 0 dhe 99 minuta. Nëse nuk

ka asnjë veprim në 10 sekonda, do të caktohet kohëmatësi i minutësorit dhe pika e ndezjes do të zhduket në rastet kur është caktuar një kohëmatës për zonën e gatimit dhe përqendrimi i kohës së gatimit më pak se minuta se minutazhi i caktuar. 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.

Zgjidhni cilësimin e temperaturës dhe aktivizoni butonin e rregullimit të Kohës të ngrohjes, Koha mund të programohet për të fikur një zonë gatim. 10 sekonda pas aktivizimit të fundit, ekrani i kohëmatësit ndryshon tek kohëmatësi që përfundon në vijim (në rast të programimit për zonën qendrore të gatimit).

Kur kohëmatësi është i drejtuar, do të tingëllojë një sinjal, ekrani i kohëmatësit do të tregojë "00" dhe zona e gatimit e programuar do të fiket dhe »H« do të shfaqet nëse zona e gatimit është e nxehtë. Sinjali zanor do të ndalet automatikisht pas 30 sekondash dhe/ose duke shtypur ndonjë buton.

Sinjalizues :

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

Aktivizimi normal i çelësit me një sinjal të shkurtër zanor

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

Funksioni Boost:

Për të përdorur këtë funksion, zgjidhni një zonë gatim dhe më pas shtypni butonin "P" (Rritje). Treguesi i funksionit Boost do të ndriçon më shumë se fillimi i ndriçimit

Funksioni e Rritjes mund të aktivizohet vetëm nëse është i aplikueshëm me zonën e zgjedhur të gatimit. Nëse funksioni Boost është aktiv, në ekranin përkatës shfaqet një "P"

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

Reduktimi i nevojshëm i energjisë tregohet nga ekrani përkatës i zonës së gatimit. Pulsimi është aktiv për 3 sek. dhe lejon përshtatje të mëtejshme të regjistrimeve para reduktimit të energjisë.

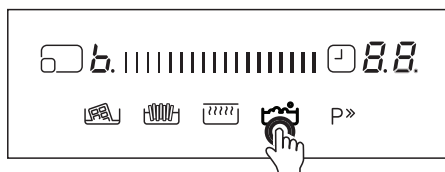
Funksioni special i gatimit

Shtypni butonat me Ngrohje, tiganisje, mbajtje të ngrohtë dhe shkrirjen e çokollatës për të aktivizuar funksionet speciale të gatimit. Funksionet e Ngrohjes dhe tiganisjes nuk mund të zgjidhen njëkohësisht (për anën e djathtë të kunjit) derisa të dëgjohet një sinjal nga zjarri.

Funksionimi i Paузës së zgjuar dhe kohëmatësi nuk mund të aktivizohen kur të zgjidhet funksioni i modalitetit.

Mënyrat e veçanta të gatimit Funksioni i zierjes

Ky funksion përdoret për të zier ujën dhe për ta mbajtur temperaturën afër pikës së zierjes. Për të aktivizuar funksionin e zierjes, shtypni butonin e funksionimit të zierjes. Kur funksioni i zierjes është aktivizuar, ekrani përkatës do të tregojë 'b' dhe treguesi i funksionit të zierjes do të ndriçohet më lart se sa ndriçimi fillestar. Pllakë e nxehtë do të tregojë kur uji është zier dhe uji më pas zihet

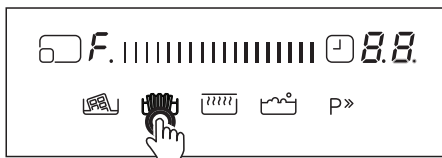


Imazhi i mësipërm tregon ekranin e ngrohës qendror që tregon funksionin e zierjes.

Funksioni i tiganisjes

Ky funksion do të shtypë vajin në rreth 160 ° C.

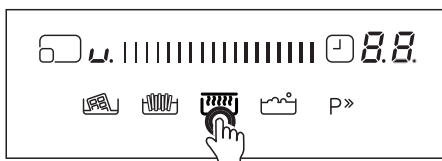
Për të aktivizuar këtë funksion, shtypni butonin e funksionimit të skuqjes. Kur funksioni i tiganisjes është aktivizuar, ekrani përkatës do të tregojë 'F' dhe treguesi i funksionit të skuqjes do të ndizet më i lartë se sa ndriçimi fillestar. Pllaka e nxehtë do të lëshojë tingullin kur vaji është gati për tiganisje.



Imazhi i mësipërm tregon ekranin e ngrohës qendror që tregon funksionin e tiganisjes.

Funksioni i ruajtjes së ngroh-tësisë

Ky funksion lejon që temperatura e ushqimit të mbahet në rreth 50 ° C. Për të aktivizuar funksionin të mbajtjes ngrohtë, shtypni butonin e funksionit të ruajtjes së ngrohjes. Kur funksioni i ruajtjes së ngrohtësisë është aktivizuar, ekrani përkatës do të tregojë ' ' funksionin e ruajtjes së ngrohtësisë do të ndriçojë më të lartë se në fillim

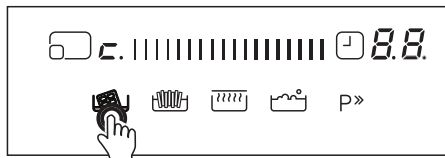


Imazhi i mësipërm tregon ekranin e nxehtësisë qendrore që tregon funksionin e ruajtjes së ngrohtësisë

Funksioni i shkrirjes së çokolatës

Ky funksion shkrin çokolatë ose ushqime të ngjashme në rreth 40 ° C. Për të aktivizuar funksionin e shkrirjes së çokolatës, shtypni butonin e funksionit të shkrirjes së çokolatës. Kur funksioni i shkrirjes së çokolatës është aktivizuar, ekrani përkatës do të tregojë

'c' dhe do të mbajë treguesin e ruajtjes së ngrohtësisë me më shumë ndriçim se në fillim.




Performanca dhe koha mund të ndryshojnë në varësi të sasisë së ushqimit në tigan dhe cilësinë e tiganit. 1,5 litër ujë dhe 0,5 litër vaj japin performancën më të mirë të gatimit me këto funksione.


Pauzë smart

Pauza smart kur aktivizohet, zvogëlon fuqinë e të gjitha vatrave që janë ndezur.

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

Nëse pauza smart nuk është çaktivizuar, vatra e gatimit do të fiket pas 30 minutash.

Shtypni () për të aktivizuar pauzën smart. Fuqia për vatrën (vatrat) e aktivizuara do të reduktohet në nivelin 1 dhe "II" do të shfaqet në të gjitha ekranet.

Shtypni () sërish për të çaktivizuar pauzën smart. "II" do të zhduket dhe vatrat tani do të punojnë në nivelin e përcaktuar më parë.

Zona Urë

Ndezja e zonës lidhëse

Prekni butonin e funksionit të urës për të aktivizuar zonën e urës. Kur funksioni i zonës së urës është aktivizuar majtas dy shfaqjet e zonës do të tregojnë se 'b, r' dhe butoni i funksionit të urës do të ndriçon më shumë se sa ndriçimi fillestar.

Zgjidhni cilësimin e temperaturës duke përdorur butonin rrëshqitës. Rritni vendosjen e nxehtësisë duke shtypur anën e djathtë të butonit rrëshqitës ose ulni vendosjen e nxehtësisë duke shtypur anën e majtë të butonit rrëshqitës.

Elementi i urës do të jetë gati për t'u përdorur. Për kohë më të shpejtë zierjeje, zgjidhni nivelin e dëshiruar të gatimit dhe më pas prekni butonin P për të aktivizuar funksionin Rritje

Fikja e zonës lidhëse të gatimit

Prekni butonin e funksionit të urës dhe pastaj niveli i ngrohjes automatikisht poshtë në "0". Nëse zona lidhëse e gatimit është e nxehtë, do të shfaqet në ekran "H".

UDHËZIME DHE KËSHILLA

Enët e gatimit

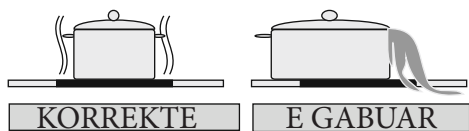
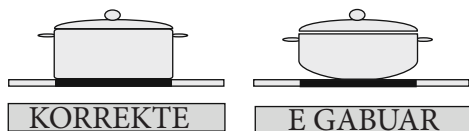
- Përdorni enë gatimi me bazament të sheshtë, të trashë që janë të të njëjtit diametër si vatra. Kjo do të ndihmojë në reduktimin e kohës së gatimit.
- Enët prej çeliku, çeliku të emaluar, gize dhe çeliku inoks (nëse emërtohet në mënyrë adekuate nga prodhuesi) do t'ju japin rezultatet më të mira.

- 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 gërryese, 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 ngjithëse duhet të pastrohen menjëherë kur derdhen, para se xhami të ftohet.

- Kini kujdes të mos gërryeni silikonin e vendosur në skajet e xhamit ndërsa jeni duke përdorur një kruese.
- Kruesja ka një brisk, prandaj, ajo duhet të mbahet larg nga fëmijët.
- Përdorni pastrues të veçantë për vatër qeramike, ndërkohë që ajo është e ngrohtë për tu prekur. Shpëlani dhe fshini me të thatë me një leckë të pastër apo peshqir letre.

INSTALIMI I PAJISJES

KUJDES:

Lidhja elektrike e kësaj pllake duhet të kryhet nga një personel i autorizuar i shërbimit ose nga një elektrikist 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.

Siguria gjatë instalimit

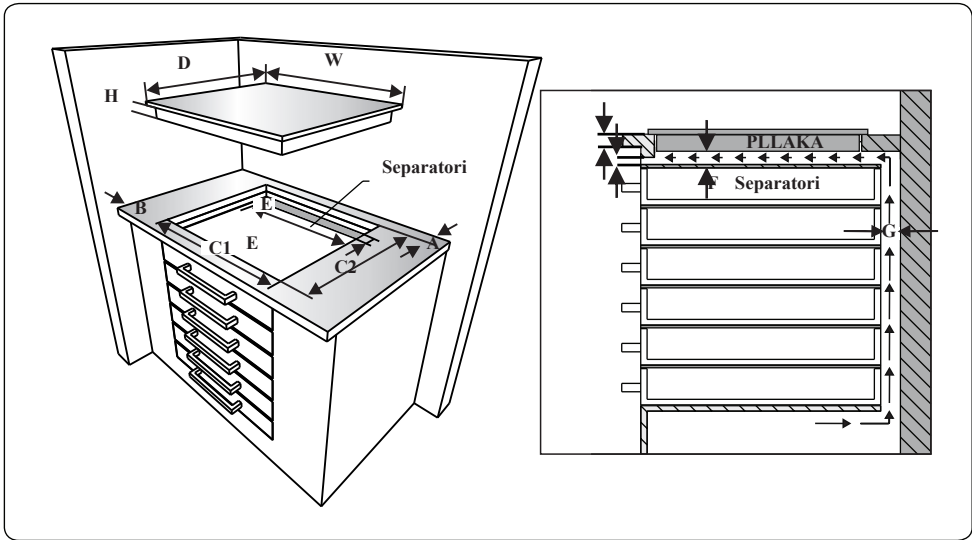
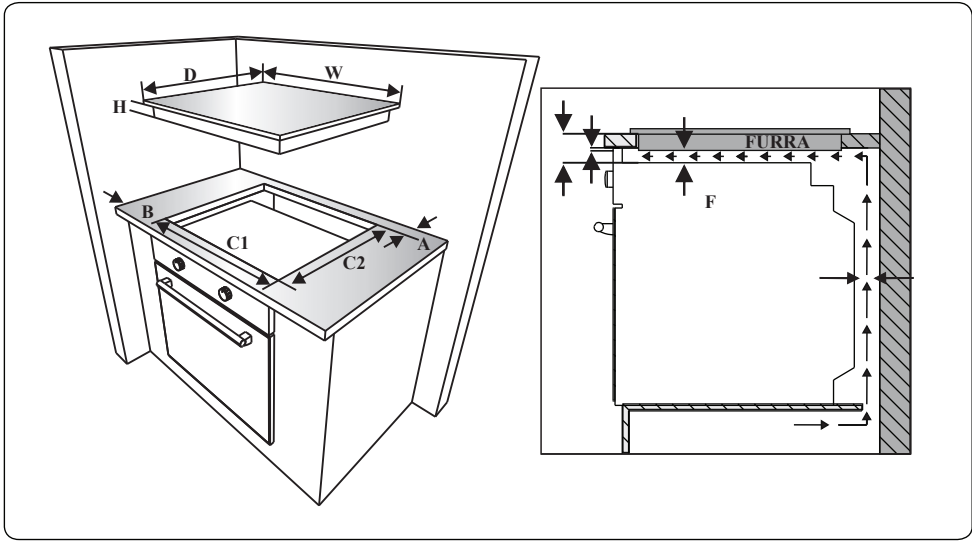
- Çdo sipërfaqe e varur duhet të jetë të paktën 65 cm mbi sobë..
- Ventilatorët e zgjatur duhet të montohen në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.
- Muri në kontakt me pjesën e pasme të vatrës duhet të jetë bërë nga materiale rezistente ndaj zjarrit.

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

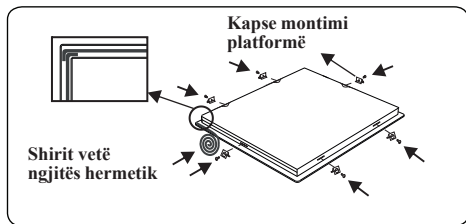
Montimi i një pllake në një sipërfaqe pune

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

W (mm)	890	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5



- Apikoni shiritin e furnizuar me vetëngjitime në një anë dhe hermetike rreth këndit më të ulët në vatrën e gatimit. Mos e tërhiqni për ta zgjatur.



- Vidhos 6 kapsë fiksuere të platformës së punës në muret anësore të produktit
- Vendoseni pajisjen në zgavër.

Realizimi i një lidhje elektrike

Përpara se të bëni një lidhje, kontrolloni që:

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

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

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

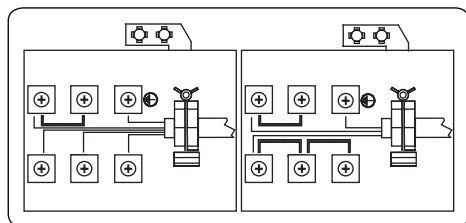
Kutia e siguresës duhet të jetë lehtësisht të arritshme pasi vatra të jetë instaluar.

Nëse nuk ka qark të dedikuar për pllakën dhe çelës 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 ndërfaqe 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 3X4 mm² ose 5X1,5 mm² 60227 IEC 53 ••. Ju do të gjeni diagramin e lidhjeve në anën e pasme të pajisjes tuaj.

KODI I DEFEKTIT

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

E1: Ventilatori i ftohjes është çaktivizuar. Kontaktoni një person të autori-

zuar

E2: Spiralja e induksionit është shumë e lartë, kaloni prizën duke shtypur butonin e ndezjes / fikjes dhe le të qetësohet spiralja

E3: Tensioni i furnizimit është i ndryshëm nga vlerat e vlerësuara. Fikni prizën duke shtypur butonin e ndezjes / ndezjes, prisni derisa "H" të zhduket për të gjitha zonat, kaloni prizën duke shtypur butonin ndezur / fikur dhe vazhdoni të përdorni. Nëse shfaqet i njëjti defekt, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.

E4: Frekuenca e furnizimit është e ndryshme nga vlerat e vlerësuara. Fikni prizën duke shtypur, prisni derisa "H" të zhduket nga të gjitha zonat, kaloni prizën duke shtypur dhe vazhdoni të përdorni. Nëse shfaqet sërisht i njëjti gabim, fikeni dhe ndizeni përsëri pajisjen. Fikeni prizën duke shtypur dhe vazhdoni të përdorni. Nëse shfaqet i njëjti defekt, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.

E5: Temperatura e brendshme e pllakës është shumë e lartë, kaloni prizën duke shtypur butonin e ndezjes / ndezjes dhe lini vatrat të ftohen.

E6: Defekti i komunikimit në mes të kontrollit të prekjes dhe vatrës. Kontaktoni një agjent të autorizuar të shërbimit.

E7: Sensori i temperaturës së spirales është çaktivizuar. Kontaktoni një agjent të autorizuar të shërbimit.

E8: Sensori i temperaturës së ftohjes është çaktivizuar. Kontaktoni një agjent të autorizuar të shërbimit.

EA: Defekt i madh i tej ngopjes së spirales. Fikni ose hiqeni nga priza duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes,

kaloni prizën duke shtypur butonin ndezje/fikje dhe vazhdoni të përdorni. Nëse shfaqet i njëjti defekt, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.

EC: Defekti i tensionit të furnizimit. Fikni ose hiqeni nga priza duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes, kaloni prizën duke shtypur butonin ndezje/fikje dhe vazhdoni të përdorni. Nëse shfaqet i njëjti defekt, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.

C1-C8: Alarm i mikroprocesorit. Fikni ose hiqeni nga priza duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes, kaloni prizën duke shtypur butonin ndezje/fikje dhe vazhdoni të përdorni. Nëse shfaqet i njëjti defekt, kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar.

OBSAH:

Bezpečnostní pokyny
Popis spotřebiče
Varná plocha a ovládací panel plotýnek
Provoz spotřebiče
Zapnutí a vypnutí spotřebiče
Zapnutí a vypnutí varných zón spotřebiče
Chytrá pauza
Kontrolka zbytkového tepla.
Funkce bezpečnostního vypnutí
Dětský zámek
Funkce časovače
Alarm
Funkce Posílení
Speciální funkce vaření
Speciální režimy vaření
Funkce varu
Funkce smažení
Funkce udržování teploty
Funkce rozpouštění čokolády
Chytrá pauza
Přemostovací zóna
Rady a tipy
Instalace spotřebiče
Bezpečnost instalace
Přípevnění varné desky na pracovní desku
Provedení elektrického zapojení
Nákres elektrického zapojení
Chybové kódy

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 površích 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 poškození 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.

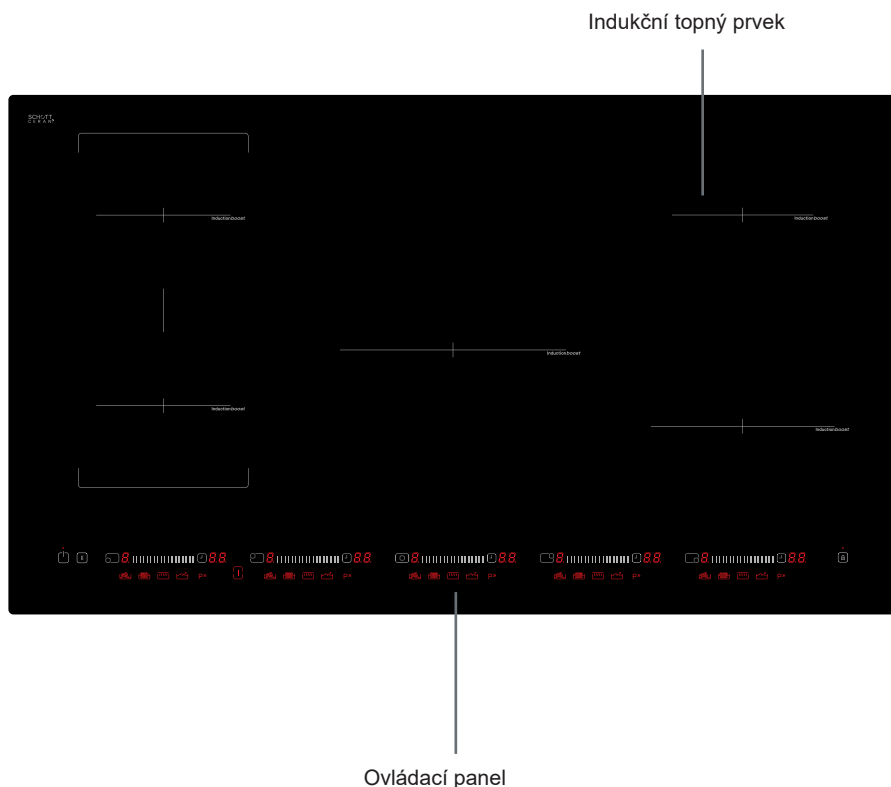
- **ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVISY.**

POPIS DESKY

Vážený zákazníku,

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

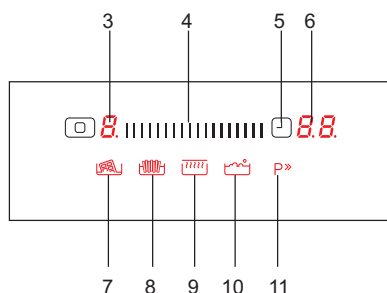
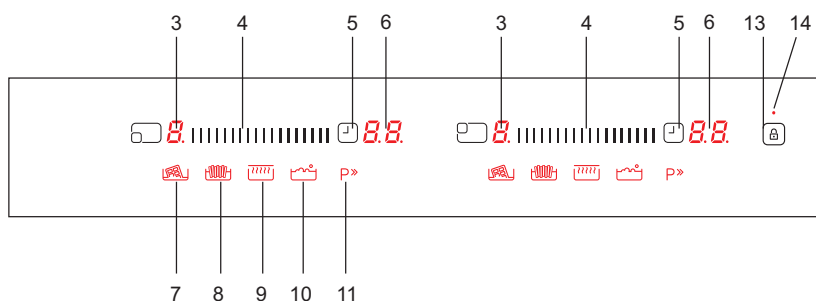
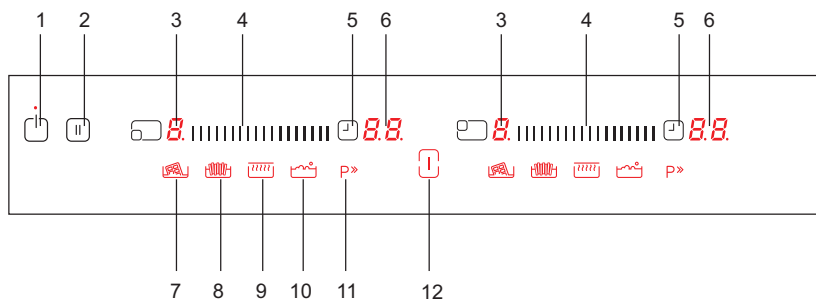
Varná plocha pro 5 plotýnky:



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

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

Ovládací panel pro plotýnky:



- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1 - Tlačítko pro zapnutí/vypnutí | 8 - Výběr funkce smažení |
| 2 - Volba chytré pauzy | 9 - Výběr funkce udržování teploty |
| 3 - Displej plotýnky | 10 - Výběr funkce varu |
| 4 - Posuvné tlačítko | 11 - Posílení |
| 5 - Výběr časovače | 12 - Výběr funkce přemostění |
| 6 - Displej časovače | 13 - Zámek tlačítek |
| 7 - Výběr funkce rozpouštění čokolády | 14 - Kontrolka zámku tlačítek |


OBSLUHA SPOTŘEBIČE

Na indukčních varných zónách použijte vhodné nádobí.


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


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


Zapnutí spotřebiče:

Varnou desku zapněte stisknutím tlačítka ZAP./VYP.  Na všech displejích pro plotýnky se zobrazí statická „0“, rozsvítí se ukazatel režimu a ukazatel funkce přemostění a tečky vpravo dole budou blikat. (Nedojde-li během 20 sekund k výběru žádné varné zóny, deska se automaticky vypne.)

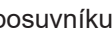
Vypnutí spotřebiče:

Varnou desku kdykoli vypněte stisknutím .

Tlačítko ZAP./VYP.  má při vypnutí funkce vždy přednost.

Ukazatel režimu a funkce přemostění  už nebude svítit.


Zapnutí varných zón:

Nastavte teplotní stupeň pomocí příslušného dotykového posuvníku pro nastavení teploty . Na

displeji pro příslušnou plotýnku se zobrazí statická tečka a blikající tečky na displejích ostatních plotýnek zhasnou.


Topné těleso je nyní připraveno k použití. Abyste dosáhli varu co nejrychleji, vyberte požadovaný stupeň vaření a stisknutím tlačítka „P“ aktivujte funkci posílení.

Vypnutí varných zón

Pomocí posuvníku na ovládání příslušné plotýnky  nastavte teplotu na „0“. (Teplotu můžete nastavit na „0“ i stisknutím pravé a levé strany posuvníku zároveň)

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 klesne 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.

Nastavení teploty	Vypnutí bezpečnostního spínače po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině

Dětský zámek

Funkci dětského zámku lze aktivovat zapnutím ovládání. Dětský zámek aktivujete pomocí tlačítek časovače pro levou přední plotýnku a pro levou zadní plotýnku. Stiskněte naráz tlačítko časovače pro levou přední plotýnku a levou zadní plotýnku a podržte je asi na 2 vteřiny – dokud se nezobrazí „L“.

Na displeji všech plotýnek se zobrazí „L“, ZAMKNUTO, a ovládání nelze změnit. (Je-li varná zóna horká, „L“ a „H“ se zobrazují střídavě.)


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

Dětský zámek uvolníte pomocí tlačítek časovače pro levou přední plotýnku a pro levou zadní plotýnku. Stiskněte naráz tlačítko časovače pro levou přední plotýnku a levou zadní plotýnku a podržte je asi na 2 vteřiny – dokud se

nezobrazí „L“. Varná deska 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):

Časovač minutky můžete nastavit pomocí tlačítka pro centrální časovač  a použít ho, když jsou varné zóny vypnuté. Na displeji časovače se zobrazí „00“ a ukazatel bude blikat.

Časovač  a posuvná tlačítka  použijte ke zvýšení/snížení času. Rozsah nastavení je v rozmezí 0 až 99 minut. Nedojde-li do 10 sekund k žádnému nastavení, minutka se zastaví a blikající tečka zmizí v případě, kdy je nastaven časovač centrální varné zóny a čas pro centrální varnou zónu je kratší než čas na minutce. Po nastavení časovače se

čas začne odpočítavat, v souladu s nastavením.

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

Časovač minutky lze kdykoli změnit nebo vypnout pomocí posuvných tlačítek časovače 

Vypnutí varné desky 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.

Zvolte nastavení teploty a aktivujte tlačítko pro nastavení časovače pro příslušnou plotýnku. Časovač lze nastavit tak, aby vypnul varnou zónu. 10 vteřin po poslední operaci se zobrazení časovače změní na časovač, který bude běžet dále (v případech, kdy je časovač minutky nastaven pro centrální plotýnku).

Když uplyne čas nastavený na časovači, ozve se zvukové znamení a na displeji se zobrazí „0“ naprogramovaná varná zóna se vypne a pokud je zóna horká, zobrazí se na displeji „H“. Zvukový signál se vypne automaticky po 30 vteřinách nebo stisknutím 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:

Chcete-li tuto funkci použít, nastavte požadovaný stupeň vaření, poté stiskněte tlačítko „P“ (Posílení). Ukazatel funkce posílení se rozsvítí jasněji než na začátku.

Funkci Posilovač lze aktivovat pouze je-li relevantní pro vybranou varnou zónu. Je-li funkce posílení aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí „P“.

Aktivace posílení může zvýšit maximální výkon, v takovém případě se aktivuje integrovaná správa výkonu.

Nezbytné snížení výkonu se zobrazí příslušným blikáním varné zóny. Blikání bude aktivní po dobu 3 vteřin, aby bylo možné provést další úpravy nastavení před snížením výkonu.

Speciální funkce vaření

Speciální funkce vaření můžete aktivovat tlačítka pro var, smažení, udržení teploty a rozpouštění čokolády. Funkce varu a smažení nelze zvolit naráz (pro pravou stranu varné desky), dokud se neozve jedno pípnutí.

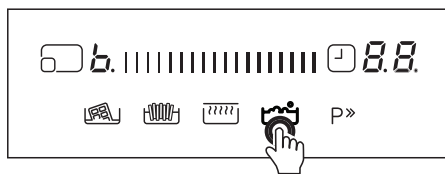
Funkce chytré pauzy a časovače nelze použít, když je zvolen některý z režimů.

Speciální režimy vaření

Funkce varu

Tato funkce se používá k přivedení vody k varu a udržení teploty poblíž bodu varu. Funkci varu aktivujte stisknutím tlačítka pro funkci varu. Když se funkce varu aktivuje, na příslušném displeji se zobrazí „b“ a indikátor

funkce varu bude svítit jasněji než na začátku. Když voda dosáhne varu, ozve se pípnutí a deska pak bude vodu udržovat na mírném varu.

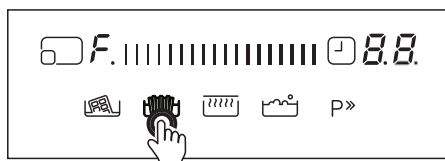


Obrázek výše zobrazuje displej centrální plotýnky, když je zapnutá funkce varu.

Funkce smažení

Tato funkce rozpálí olej na teplotu přibližně 160 °C.

Tuto funkci aktivujete stisknutím tlačítka pro funkci smažení. Když se funkce smažení aktivuje, na příslušném displeji se zobrazí „F“ a indikátor funkce smažení bude svítit jasněji než na začátku. Až bude olej připraven ke smažení, ozve se pípnutí.

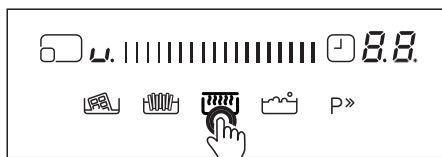


Obrázek výše zobrazuje displej centrální plotýnky, když je zapnutá funkce smažení.

Funkce udržování teploty

Tato funkce umožňuje udržovat teplotu jídla na přibližně 50 °C. Funkci udržování teploty aktivujete stisknutím tlačítka pro funkci udržování teploty. Když se funkce udržování teploty aktivuje, na

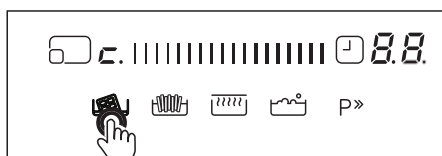
příslušném displeji se zobrazí „u“ a indikátor funkce udržování teploty bude svítit jasněji než na začátku.



Obrázek výše zobrazuje displej centrální plotýnky, když je zapnutá funkce udržování teploty.

Funkce rozpouštění čokolády

Tato funkce rozpustí čokoládu nebo podobné potraviny při teplotě okolo 40°C. Funkci rozpouštění čokolády aktivujete stisknutím tlačítka pro funkci rozpouštění čokolády. Když se funkce rozpouštění čokolády aktivuje, na příslušném displeji se zobrazí „c“ a indikátor funkce udržování teploty bude svítit jasněji než na začátku.




Výkon a potřebná doba se mohou lišit v závislosti na množství potravin v hrnci a kvalitě hrnce. Nejlepších výsledků dosáhnete u těchto funkcí při použití 1,5 litru vody nebo 0,5 litru oleje.


Chytrá pauza

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

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

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

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

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

Š (mm)	890	min. A (mm)	50
D (mm)	520	Min. B	50
V (mm)	56	E (mm)	10
C1 :	860	min. F (mm)	10
C2 :	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5

Přemost'ovací zóna

Zapnutí zóny přemostění

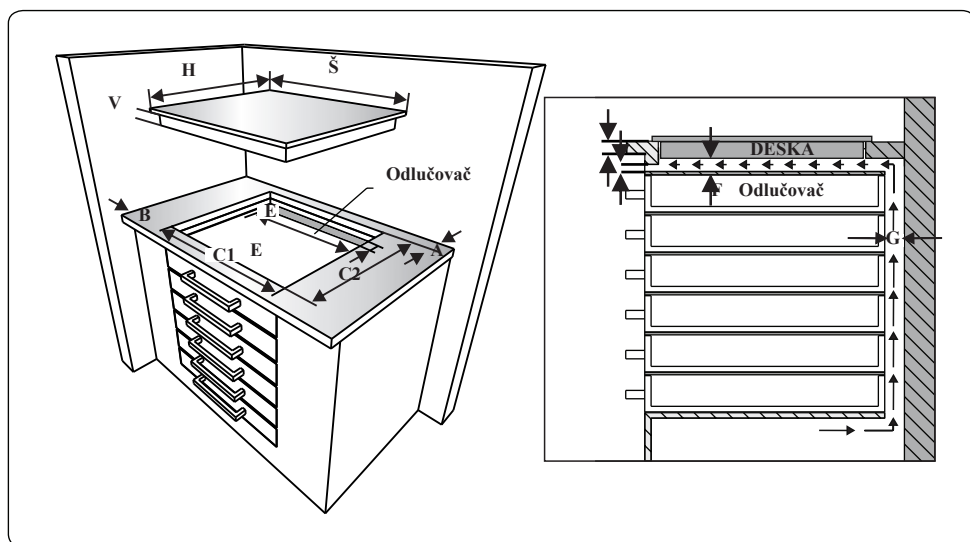
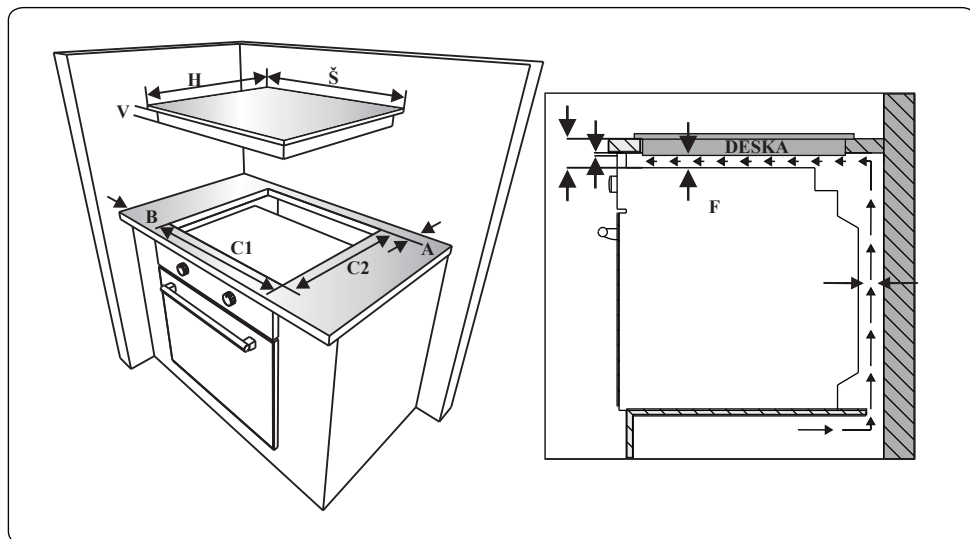
Funkce přemostění aktivuje přemost'ovací zónu. Když se funkce přemost'ovací zóny aktivuje, na displejích pro dvě levé zóny se objeví „b,r“ a LED na tlačítku funkce přemostění bude svítit jasněji než na začátku.

Pomocí posuvníku nastavte teplotu. Teplotu zvýšte stisknutím pravé strany posuvníku a snižte stisknutím levé strany posuvníku.

Topné těleso přemostění je připraveno k použití. Abyste dosáhli co nejrychlejších časů vaření, vyberte požadovaný stupeň vaření a stisknutím tlačítka „P“ aktivujte funkci posílení.

Vypnutí zóny přemostění

Stiskněte tlačítko pro funkci přemostění a teplotní stupeň se automaticky přepne na „0“. Je-li přemostěná varná zóna horká, zobrazí se „H“.



- Instalujte přiloženou jednostrannou samolepicí izolační pásku po celém obvodu dolního okraje varné desky. Nenatahujte ji.

RADY A TIPY

Nádobí

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

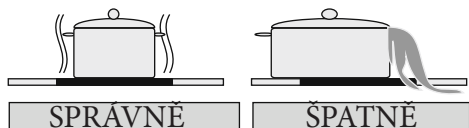
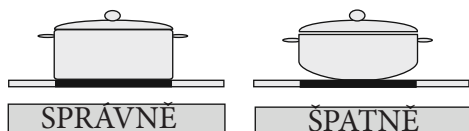
· Nejlepších výsledků dosáhnete při použití nádobí vyrobeného z oceli, smaltované oceli, litiny a nerezové oceli (řádně označeného výrobcem).

· 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

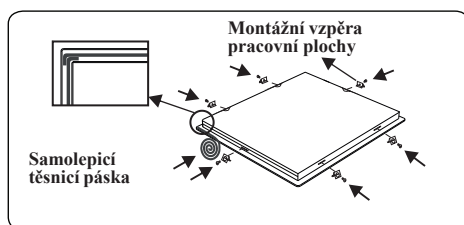
- Jakýkoli přečnávající povrch musí být

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.



- Na boční stěny produktu našroubujte 6 montážních vzpěr.
- Vložte spotřebič do výřezu.

Provedení elektrického zapojení

Před provedením zapojení zkontrolujte, zda:

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

Okruh dokáže podpořit zatížení spotře-

biče (viz štítek).

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

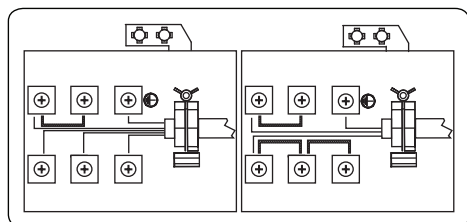
Spínač s pojistkou musí být po instalaci varné desky snadno dostupný.

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

Schválený vhodný kabel musí být zapojen ze skříňového rozvaděče (hlavní pojistkové skříňe) 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 vodič mezery mezi kontakty minimálně 3,0 mm.

Spínač s pojistkami musí být namontován na kuchyňskou zeď, nad pracovní plochu, stranou od varné desky, ne nad ni, v souladu se směrnicemi IEE. Spínač s pojistkami zapojte do spínače, který musí být namontovaný na stěnu ve výšce zhruba 61 cm (24 palců) nad úrovní podlahy a za varnou deskou. Potom lze zapojit napájecí kabel varné desky. Jeden konec zapojte do dělicí skříňe, 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 indukční desky se musí použít kabel H05VV-F 3X4 mm² nebo 5X1,5 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 větrák je deaktivován. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

E2: Indukční cívka je příliš horká. Vypněte sporák stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a nechte cívku vychladnout.

E3: Napájecí napětí je jiné než jmenovité hodnoty. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka vypnout/zapnout, počkejte, dokud nezmizí „H“ na všech zónách, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka vypnout/zapnout a pokračujte v použití. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

E4: Napájecí frekvence je jiná než jmenovité hodnoty. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka , počkejte, dokud nezmizí „H“ na všech zónách, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka vypnout/zapnout a pokračujte v použití. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, odpojte spotřebič od zdroje a znovu ho připojte. Zapněte varnou desku stisknutím a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

E5: Vnitřní teplota varné desky je příliš vysoká. Vypněte sporák stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a nechte topná tělesa vychladnout.

E6: Komunikační chyba mezi dotykovými ovladači a topným tělesem. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

E7: Senzor teploty cívky je deaktivován.

ván. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

E8: Senzor teploty chladiče je deaktivován. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

EA: Chyba saturace velké cívky. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

EC: Chyba napětí napájení. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

C1-C8: Upozornění mikroprocesoru. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

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 нагревателните зони

Смарт пауза

Индикатор за остатъчна топлина.

Функция за изключване с цел безопасност

Заклучване против деца

Функция таймер

Звукова сигнализация

Функция усилване

Специална функция за готвене

Специални режими на готвене

Функция варене

Функция пържене

Функцията за поддържане на храната топла

Функция за разтопяване на шоколад

Смарт пауза

Мост

Съвети и препоръки

Монтаж на уреда

Безопасност при монтаж

Вграждане на уреда в кухненски плот

Електрическо свързване

Схема за електрическо свързване

Кодове за грешка

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 спуска. 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.
- 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

Предупреждения при монтаж

- Не включвайте уреда преди монтажът да е приключил.

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.

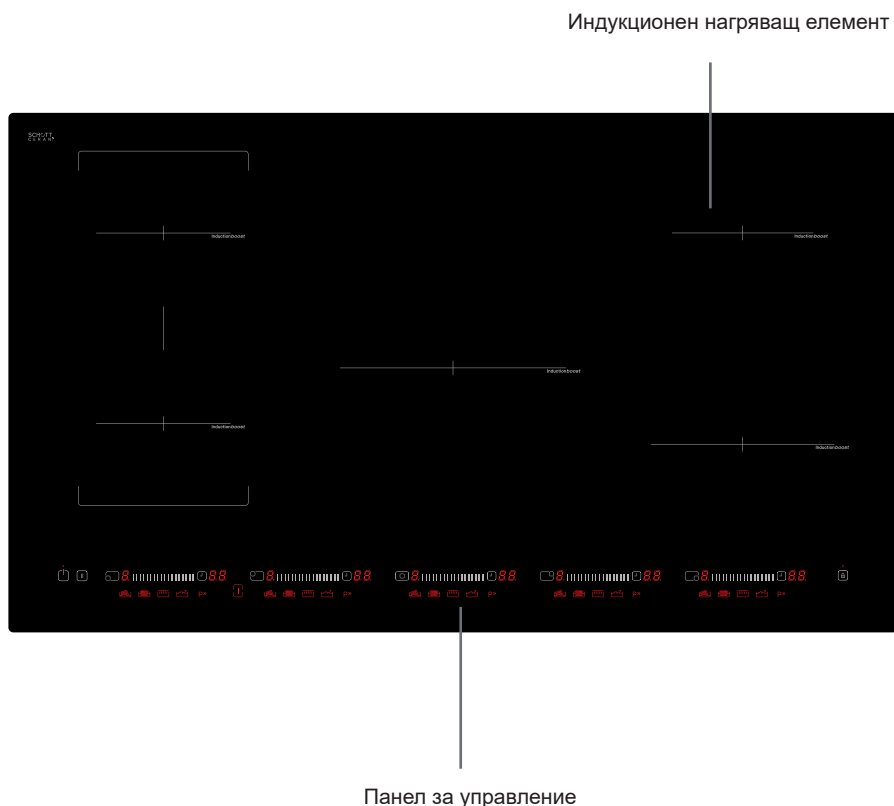
ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ЕФЕКТИВНА И БЕЗОПАСНА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА, ВИ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ И В СЛУЧАЙ

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.

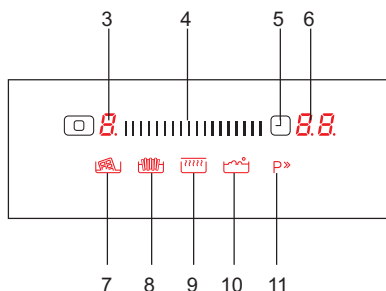
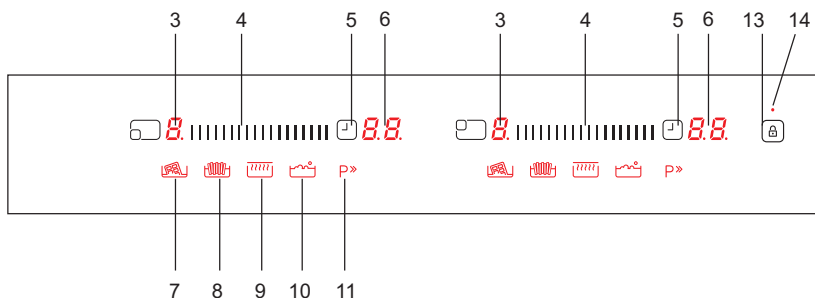
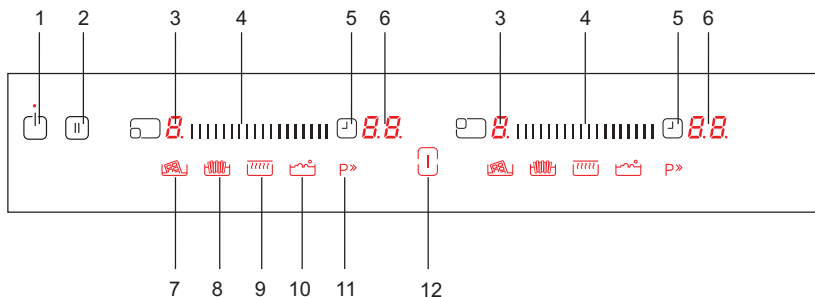
Работна повърхност за 5 нагревателя:



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

Забележка: Външният вид на плота може да се различава от конфигурацията на модела, показана на изображението по-горе.

Панел за управление нагревателите:



- | | |
|---|--|
| 1- Бутон Вкл./Изкл. | 8- Избор на функция пържене |
| 2- Избор на смарт пауза | 9- Избор на функция за поддържане на храната топла |
| 3- Дисплей на нагревател | 10- Избор на функция варене |
| 4- Плъзгач бутон | 11- Усилване |
| 5- Избор на таймер | 12- Избор на функция мост |
| 6- Дисплей на таймера | 13- Заклучване на бутоните |
| 7- Избор на функция за разтопяване на шоколад | 14- Индикатор за заклучване на бутоните |


РАБОТА С УРЕДА

Използвайте подходящи съдове върху индукционните нагревателни зони.




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 непреливащи символи "0". Индикаторите за функция режим и функция мост светват, а точките долу вдясно започват да преливат. Ако в рамките на 20 секунди не бъде избрана нагревателна зона, 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. Индикаторите за функция режим и функция мост  ще изгаснат.


Включване на нагревателните зони:

Настройката за топлинна стойност може да бъде избрана чрез докосване на

плъзгащия бутон на съответния нагревател . Върху дисплея на избрания нагревател ще светне точка, а преливащите точки на всички останали нагреватели ще изгаснат.


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 нагревателните зони

Използвайте плъзгащия бутон на съответния нагревател , за да понижите топлинната настройка до "0". Освен това, при едновременно натискане на десния и левия плъзгащи бутони, топлинната настройка се намалява до "0".

Ако нагревателната зона е нагорещена, вместо "0", ще бъде изписано "Н".

Изключване на всички нагревателни зони:

За едновременно изключване на всички нагревателни зони натиснете бутон .

Докато уредът се намира в режим на готовност, всички нагорещени нагревателни зони са обозначени със символа "Н".

Индикатор за остатъчна топлина:

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

След изключване на нагревателната зона, съответният дисплей показва "Н", докато температурата на нейната повърхност стане безопасна за докосване.

Функция за изключване с цел безопасност:

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

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 активиране на функцията за заключване против деца, натиснете едновременно и задръжте за около 2 секунди бутоните за таймер на предния ляв и задния ляв нагреватели, докато бъде показан символът "L".

При визуализиране на знака "L" (ЗАКЛЮЧЕН) върху дисплеите, температурните настройки на нагревателите не могат да бъдат променени. Ако някоя от нагревателните зони е нагорещена, 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 функцията, натиснете едновременно и задръжте за около 2 секунди бутоните за таймер на предния

ляв и задния ляв нагреватели, докато символът "L" изчезне от дисплея и плотът се изключи.

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 промяната 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 регулиран чрез централния бутон за настройка на таймера  и активиран при изключени нагревателни зони. Дисплеят на таймера показва "00", а индикаторът премигва.

С помощта на бутона за таймер  и плъзгащия бутон  можете 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. Това се отнася за случаите, при които е зададен централният таймер за нагревателните зони и неговото времетраене е по-малко от това на таймера за минутно напомняне. 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 бутона на таймера  и плъзгащия бутон . Изключването на плота чрез докосване в произволен момент ще изключи и таймера за минутно напомняне.

Таймер на нагревателна зона (от 1 до 99 минути):

При включен плот, за всяка една от нагревателните зони може да бъде програмиран отделен таймер.

Изберете температурната настройка и активирайте бутона за настройка на таймера. Таймерът може да бъде програмиран за изключване на определена нагревателна зона. 10 секунди след последното действие дисплеят на таймера преминава към следващия таймер, който изтича (в случай че таймерът за минутно напомняне е програмиран).

След изтичане на зададеното времетраене прозвучава сигнал, върху дисплея на таймера се изписва "00". Съответната зона се изключва, а ако е нагорещена, върху

дисплея се изписва "Н". Аудио сигналът се изключва 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:

За да използвате тази функция, задайте желаната топлинна стойност, след което натиснете бутон "P" (усилване). Индикаторът за функция усилване ще светне по-ярко.

Функция усилване може да бъде активирана единствено ако е приложима за избраната нагревателна зона. Когато това стане, върху съответния дисплей се изписва символът "P".

При активирането на функцията е възможно надхвърлянето на максималната мощност. В този случай вграденото управление на мощността ще бъде задействано.

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

Специална функция за готвене

Специалните функции за готвене могат да бъдат активирани чрез натискане на някой от бутоните на функциите за варене, пържене, поддържане на храната топла

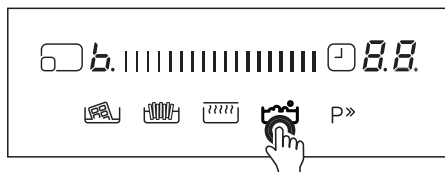
или разтопяване на шоколад. Функциите варене и пържене не могат да бъдат избирани едновременно (за дясната страна на плота), докато не прозвучи еднократен звуков сигнал.

Функциите смарт пауза и таймер не могат да бъдат активирани, докато е избрана функция режим.

Специални режими на готвене

Функция варене

Служи за кипване на вода, както и за поддържане на температура, близка до точката на кипене. За активиране на функция варене, натиснете съответния бутон. След като функция варене бъде активирана, върху съответния дисплей ще бъде изписан символът "b", а индикаторът на функцията ще светне по-ярко. Звуков сигнал ще обозначи кипването на водата, след което нейната температура ще бъде поддържана близка до точката на кипене.

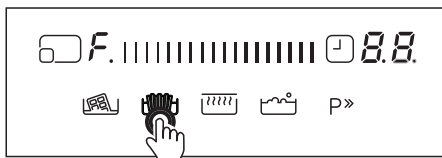


На горното изображение е показана индикацията на функция варене върху централния дисплей.

Функция пържене

Използва се за пържене при около 160°C.

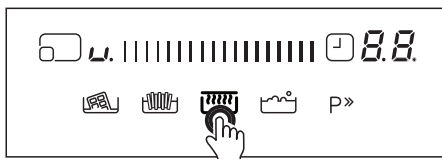
За активиране на функция пържене, натиснете съответния бутон. След като функция пържене бъде активирана, върху съответния дисплей ще бъде изписан символът "F", а индикаторът на функцията ще светне по-ярко. Когато мазнината е готова за пържене, ще прозвучи аудио сигнал.



На горното изображение е показана индикацията на функция пържене върху централния дисплей.

Функцията за поддържане на храната топла

Тази функция позволява температурата на храната да бъде поддържана около 50°C. За да я активирате, натиснете съответния бутон. След като функцията за поддържане на храната топла бъде активирана, върху съответния дисплей ще бъде изписан символът "u", а индикаторът на функцията ще светне по-ярко.

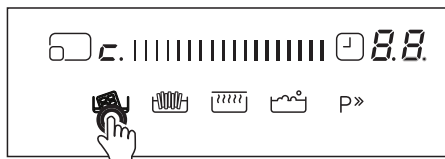


На горното изображение е показана индикацията на функцията за поддържане на храната топла върху централния дисплей.

Функция за разтопяване на шоколад

Тази функция може да бъде използвана за разтопяване на шоколад или други подобни храни при температура около 40°C. За да я активирате, натиснете съответния бутон. След като функцията за разтопяване на шоколад бъде активирана, върху съответния дисплей ще бъде изписан символът "c", а индикаторът на функцията

ще светне по-ярко.




Времето и изпълнението на тази функция могат да се различават в зависимост от количеството храна и качеството на тигана. Най-добри резултати се постигат при 1,5 литра вода или 0,5 литра мазнина.


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

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

Мост

Включване на нагревателна зона мост

Функция мост се активира чрез докосване

на съответния бутон. След като функция мост бъде активирана, върху дисплеите на левите нагревателни зони ще бъде изписано "b,r", а индикаторът на функцията ще светне по-ярко.

Изберете желаната температурна стойност с помощта на плъзгащия бутон. Топлинната настройка може да бъде увеличена от дясната страна на плъзгащия бутон, или съответно намалена чрез докосване на лявата му страна.

Мостът е готов за готвене. За оптимално време на нагриване изберете желаната топлинна стойност, след което натиснете бутон "P" за активиране на функцията за топлинно усилване.

Изключване на нагревателна зона мост

Докоснете бутон за функция мост, след което топлинното ниво автоматично ще се понижи на "0". Ако нагревателната зона мост е нагорещена, ще бъде изписано "H".

СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

Съдове за готвене

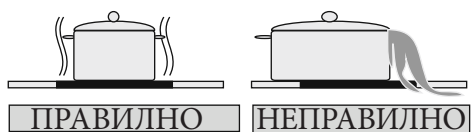
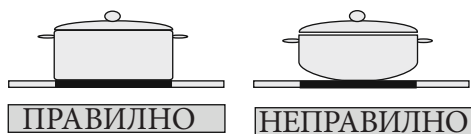
- Използвайте съдове за готвене с дебело, плоско и гладко дъно, имащи еднакъв диаметър с елемента. По този начин времето за готвене се намалява.
- За оптимални резултати при приготвяне на храната използвайте съдове от стомана, емайлирана стомана, чугун и неръждаема стомана (надлежно маркирани от производителя).
- 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.

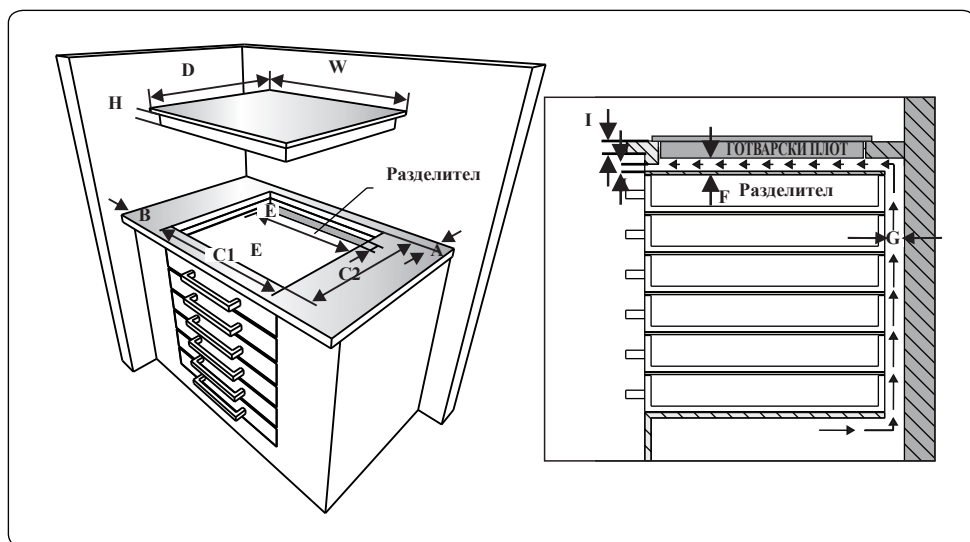
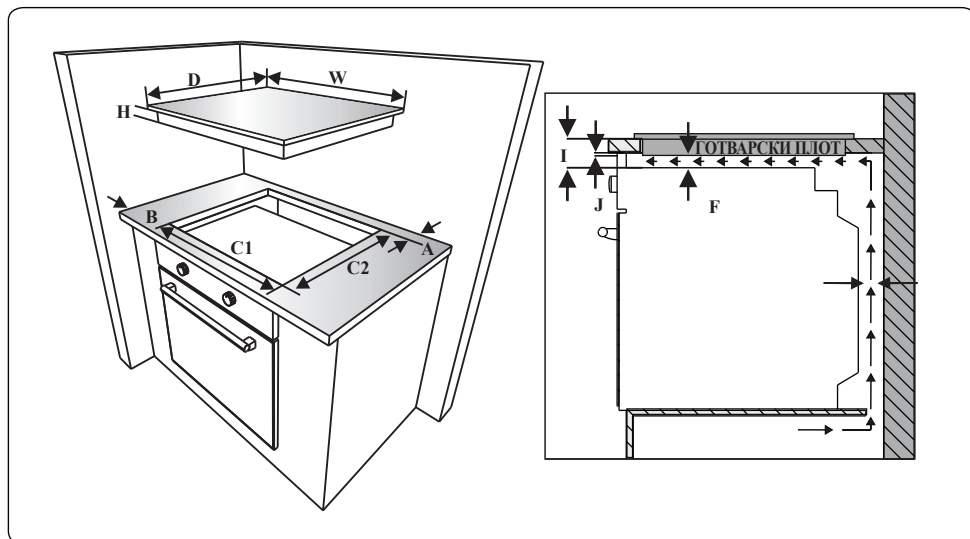
Вграждане на уреда в кухненски плот

- Уредът може да бъде поставен в кухненски плот с устойчивост на топлина до 90°C и повече.

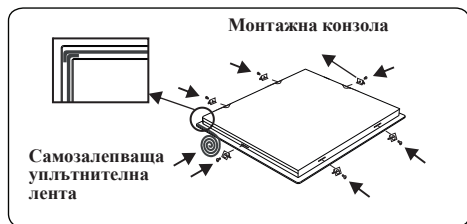
- Направете отвор с размери, показани на изображението по-долу и на следващата страница.

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

W (mm)	890	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5



- Залепете предоставената лента за уплътнение около цялата дължина на долната страна на плота. Не разтягайте лентата.



- Завийте шестте монтажни конзоли в страните на продукта.
- Поставете уреда в отвора.

Електрическо свързване

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

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

Захранването е заземено в съответствие с местните разпоредби, както и дали се намира в добро състояние.

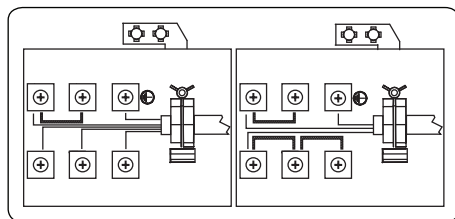
Превключвателят с предпазител е лесно достъпен, след като плотът бъде монтиран.

При отсъствие на отделна верига и превключвател с предпазител за плота, такива трябва да бъдат монтирани от квалифициран електротехник преди уредът да бъде свързан. За консумиращия уред (главното табло за предпазители) трябва да бъде свързан подходящ и одобрен кабел, който да бъде защитен от собствен 50 амперов предпазител или микро електрически прекъсвач (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 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 3X4 mm² или 5X1,5 mm² 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: Вентилаторът за охлаждане не се включва. Потърсете упълномощен сервизен представител.

E2: Индукционната бобина е прекалено нагорещена. Изключете плота чрез бутон Вкл./Изкл. и оставете бобината да се охлади.

E3: Захранващото напрежение се различава от посочените стойности. Изключете плота чрез докосване на бутон Вкл./Изкл., изчакайте докато символът “Н” изчезне от дисплеите на всички нагревателни зони, включете отново плота със същия бутон, 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 бутон Вкл./Изкл., изчакайте докато символът “Н” изчезне от дисплеите на всички нагревателни зони, включете отново плота със същия бутон, след което продължете използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, изключете уреда от електрическата мрежа, след което го включете отново. Включете плота чрез бутон Вкл./Изкл. и продължете с използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.

E5: Вътрешната температура на плота е прекалено висока. Изключете уреда чрез бутон Вкл./Изкл. 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 бобината не функционира. Свържете се с упълномощен сервизен представител.

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

EA: Грешка от пренасищане на бобината. Изключете, след което включете повторно уреда чрез бутон Вкл./Изкл. и продължете работата с него. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.

EC: Грешка от захранващото напрежение. Изключете, след което включете повторно уреда чрез бутон Вкл./Изкл. и продължете работата с него. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.

C1-C8: Предупредителен сигнал за микропроцесора. Изключете, след което включете повторно уреда чрез бутон Вкл./Изкл. и продължете работата с него. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.

INHALT:

Sicherheitshinweise
Beschreibung des Geräts
Kochoberfläche und Bedienfeld vom einzelnen Kochplatten
Bedienung des Geräts
Ein- und Ausschalten des Geräts
Ein- und Ausschalten der Kochplatten
Intelligente Pause
Restwärme-Anzeige
Sicherheitsabschaltung
Kindersicherung
Timer-Funktion
Piepton
Boost-Funktion
Spezielle Garfunktion
Spezielle Garmodi
Siedefunktion
Bratfunktion
Warmhaltefunktion
Schokoladenschmelz-Funktion
Intelligente Pause (Smart Pause)
Brückenzone
Tipps und Tricks
Installation des Geräts
Anlagensicherheit
Montage des Kochfelds in eine Arbeitsplatte
Herstellen einer elektrischen Verbindung
Elektrischer Anschluss
Fehlercodes

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 BEDIENUNGSANLEITUNG 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 gültigen

- 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 flammfähigen 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.

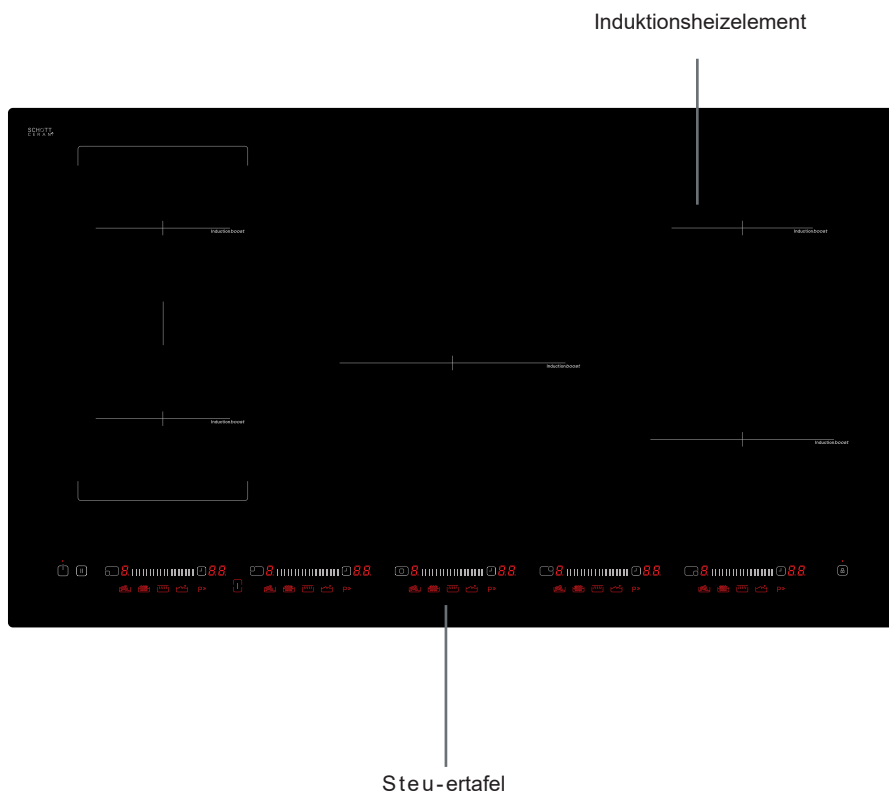
- **WIR EMPFEHLEN IHNEN, DASS SIE STETS ORIGINAL-ERSATZTEILE VERWENDEN UND NUR IHREN ZUGELASSENEN KUNDENDIENST RUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS ZU GEWÄHRLEISTEN.**

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.

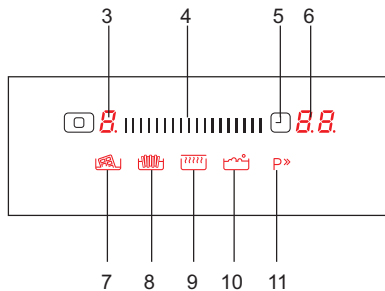
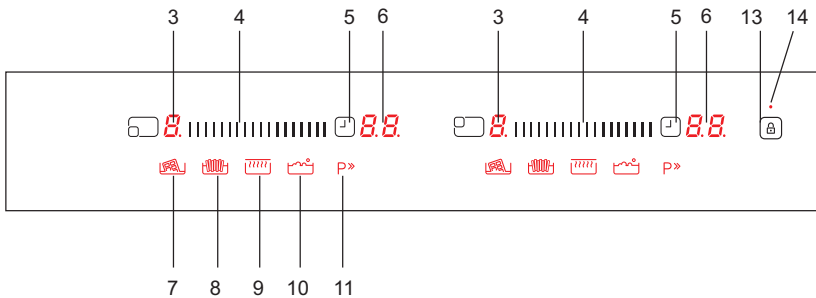
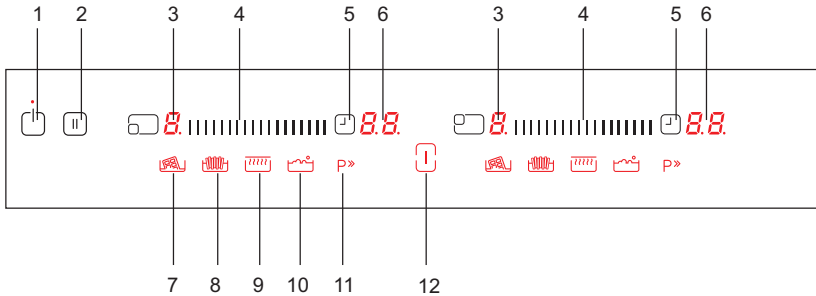
Kochoberfläche für 5 Kochzonen:



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

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

Steuertafel-Kochplatten:



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1- Ein-/Aus-Taste | 8- Auswahl der Bratfunktion |
| 2- Intelligente Pause (Smart Pause) | 9- Auswahl der Warmhaltefunktion |
| 3- Kochplattenanzeige | 10- Siedefunktion-Auswahl |
| 4- Schieberegler | 11- Boost |
| 5- Timer-Auswahl | 12- Auswahl der Brückenfunktion |
| 6- Timer-Anzeige | 13- Tastatursperre |
| 7- Auswahl der Schokoladenschmelz-Funktion | 14- Tastatursperrenanzeige |


BENUTZUNG DES GERÄTS

Benutzen Sie die Induktionskochplatten mit geeignetem Kochgeschirr.



Nachdem der Strom angeschaltet wurde, leuchten alle Lichter auf dem Display für einen Moment auf. Nach dieser Zeit befindet sich das Kochfeld im Standby-Modus und ist bereit zur Benutzung.


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

Anschalten des Geräts:

Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der EIN/AUS-Taste ein  – alle Anzeigen der einzelnen Kochplatten zeigen eine statische „0“ an, die Anzeigen der Modusfunktion und Brückenfunktion leuchten und die Punkte unten rechts blinken. (Wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Kochfeld gewählt wird, schaltet das Kochfeld automatisch aus.)


Abschalten des Geräts:

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

Die Anzeigen der Modusfunktion und Brückenfunktion  leuchten nicht länger.


Einschalten der Kochfelder:

Stellen Sie die Heizleistung ein, indem Sie

den entsprechenden Schieberegler der Kochplatte  berühren. Auf der ausgewählten Kochplattenanzeige wird ein statischer Punkt angezeigt und die blinkenden Punkte auf allen anderen Kochplattenanzeigen leuchten nicht mehr.


Das Element ist jetzt einsatzbereit. Für schnelle Siedezeiten wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren die Boost-Funktion durch Drücken der Taste „P“.

Ausschalten der Kochplatten

Stellen Sie die Temperatur mit dem entsprechenden Kochplatten-Schieberegler  hinunter auf „0“. (Wenn Sie gleichzeitig die rechte und linke Seite des Schiebereglers drücken, wird die Temperatur ebenfalls auf „0“ geschaltet).

Wenn die Kochplatte heiß ist, wird anstatt „0“ ein „H“ angezeigt.

Ausschalten aller Kochplatten:

Um alle Kochplatten gleichzeitig auszuschalten, betätigen Sie die  Taste.

Im Stand-by-Modus erscheint ein „H“ auf allen heißen Kochplatten.

Resthitze-Anzeige:

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

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

Sicherheitsabschaltung:

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

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

Kindersicherung

Die Kindersicherungsfunktion kann nach dem Betätigung des Schalters aktiviert werden. Zur Aktivierung der Kindersicherung nutzen Sie die Timertaste der vorderen linken Kochplatte und die Timertaste der hinteren linken Kochplatte – drücken Sie gleichzeitig die Timertaste der vorderen linken Kochplatte und die Timertaste der hinteren linken Kochplatte mindestens 2 Sekunden lang, bis „L“ angezeigt wird.

Auf allen Kochplatten-Anzeigen erscheint ein „L“, welches die Funktion der Kindersicherung anzeigt und die Bedienung verhindert. (Wenn eine Kochplatte heiß ist, erscheinen „L“ und „H“ im Wechsel.)


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

Zur Deaktivierung der Kindersicherung nutzen Sie die Timertaste der vorderen linken Kochplatte und die Timertaste der

hinteren linken Kochplatte – drücken Sie gleichzeitig die Timertaste der vorderen linken Kochplatte und die Timertaste der hinteren linken Kochplatte mindestens 2 Sekunden lang, bis das „L“ auf der Anzeige verschwindet und sich das Kochfeld ausschaltet.

Tastensperre


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



Die Sperrfunktion wird aktiv, wenn die Tastensperretaste  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt wird. Diese Meldung wird immer mit einem akustischen Signal quittiert. Nach den 2 Sekunden beginnt die Tastensperreanzeige zu blinken und die Kochplatte ist gesperrt.

Timer-Funktion:

Der Timer funktioniert auf zwei Arten:



Minuten-Timer (1 - 99 Min.):

Der Minuten-Timer kann mit der Center-Timer-Einstellungstaste  eingestellt und bedient werden, wenn die Kochplatten ausgeschaltet sind. Die Timeranzeige zeigt „00“ mit einer blinkenden Anzeige an.

Nutzen Sie die Tasten Timer  und Schieberegler  um die Zeit zu erhöhen/verringern. Die Einstellreichweite beträgt zwischen 0 - 99 Minuten. Wenn innerhalb von 10 Se-

kunden keine Bedienung erfolgt, wird der Minuten-Timer eingestellt und der blinkende Punkt verschwindet, wenn ein Center-Kochplatten-Timer eingestellt ist und die Center-Kochplatten-Zeit unter dem Minuten-Timer liegt. 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 mit den Timer-Schieberegler   geändert oder deaktiviert werden – das Ausschalten des Kochfelds durch Berühren zu einer beliebigen Zeit schaltet auch den Minuten-Timer aus.

Kochplatten-Timer (1 - 99 Min.):

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

Wählen Sie die Temperatureinstellung und aktivieren Sie die entsprechende Kochplattentimer-Einstelltaste – der Timer kann so eingestellt werden, um eine Kochplatte auszuschalten. 10 Sekunden nach der letzten Betätigung wechselt die Timer-Anzeige zum Timer, der nun abläuft (wenn ein Minuten-Timer für die mittlere Kochplatte eingestellt wurde).

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und auf der Timeranzeige erscheint „00“ das programmierte Kochfeld schaltet sich aus – wenn das Kochfeld heiß ist, wird „H“ angezeigt. Das Signal stoppt automatisch nach 30 Sekunden und/oder durch Drücken einer beliebigen Taste.

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 einen längeren, unterbrochenen Signalton.

Boost-Funktion:

Um diese Funktion zu verwenden, stellen Sie die gewünschte Garstufe ein und drücken anschließend die Taste „P“ (Boost). Die Anzeige für die Boost-Funktion leuchtet stärker als zu Anfang.

Die Boost-Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sie für die gewählte Kochplatte zur Verfügung steht. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird auf dem entsprechenden Display ein „P“ angezeigt.

Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten – dann wird das integrierte Leistungsmanagement aktiviert.

Die erforderliche Leistungsverminderung wird durch Blinken auf der entsprechenden Kochplatten-Anzeige angezeigt. Das Blinken ist 3 Sekunden lang aktiv und erlaubt eine weitere Anpassungen der Einstellungen, bevor die Leistung verringert wird.

Spezielle Garfunktion

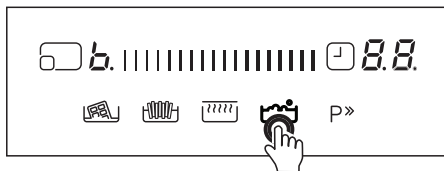
Drücken Sie die Tasten zum Sieden, Braten, Warmhalten und Schokoladenschmelzen, um die speziellen Garfunktionen zu aktivieren. Siede- und Bratfunktionen können nicht gleichzeitig gewählt werden (auf der rechten Seite des Kochfelds), bis ein Signalton vom

Kochfeld ertönt.

Intelligente Pause und Timerfunktion können nicht aktiviert werden, wenn die Modusfunktion ausgewählt ist.

Spezielle Garmodi Siedefunktion

Mit dieser Funktion wird Wasser zum Sieden gebracht und die Temperatur nahe dem Siedepunkt gehalten. Um die Siedefunktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für die Siedefunktion. Wenn die Siedefunktion aktiviert ist, erscheint auf der entsprechenden Anzeige „b“ (Boiling: English für Sieden) und die Anzeige der Siedefunktion leuchtet heller als zuvor. Das Kochfeld gibt einen Signalton ab und zeigt damit an, wann das Wasser siedet, und das Wasser köchelt dann.

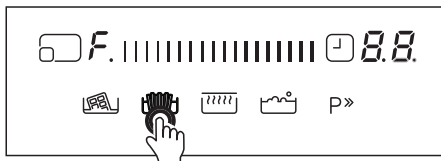


Das obere Bild zeigt die Anzeige der mittleren Kochplatte und die Siedefunktion.

Bratfunktion

Mit dieser Funktion wird das Öl bei ca. 160 °C gebraten.

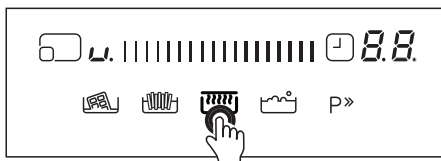
Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für die Bratfunktion. Wenn die Bratfunktion aktiviert ist, erscheint auf der entsprechenden Anzeige „F“ (Frying: English für Braten) und die Anzeige der Bratfunktion leuchtet heller als zuvor. Das Kochfeld gibt einen Signalton ab, wenn das Öl zum Braten bereit ist.



Das obere Bild zeigt die Anzeige der mittleren Kochplatte und die Bratfunktion.

Warmhaltefunktion

Mit dieser Funktion kann die Temperatur der Speisen auf ungefähr 50 °C gehalten werden. Um die Warmhaltefunktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für die Warmhaltefunktion. Wenn die Warmhaltefunktion aktiviert ist, erscheint auf der entsprechenden Anzeige „u“ und die Anzeige der Warmhaltefunktion leuchtet heller als zuvor.

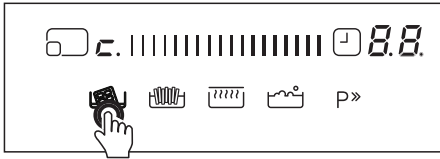


Das obere Bild zeigt die Anzeige der mittleren Kochplatte und die Warmhaltefunktion.

Schokoladenschmelz-Funktion

Diese Funktion schmilzt Schokolade oder ähnliche Lebensmittel bei etwa 40 °C. Um die Schokoladenschmelz-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für die Schokoladenschmelz-Funktion. Wenn die Schokoladenschmelz-Funktion aktiviert ist, erscheint auf der entsprechenden Anzeige „c“ und die Anzeige der

Schokoladenschmelz-Funktion leuchtet heller als zuvor.




Leistung und Zeit können entsprechend der Menge der Speisen in der Pfanne und der Qualität der Pfanne variieren. 1,5 Liter Wasser und 0,5 Liter Öl ergeben die beste Kochleistung mit diesen Funktionen.


Intelligente Pause (Smart Pause)

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

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

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

Drücken Sie () zum Aktivieren der Intelligenten Pause. Die Leistung der aktivierten Kochplatte(n) wird auf Stufe 1 reduziert und „I“ erscheint in allen Bildschirmen.

Drücken Sie () erneut zum Deaktivieren der Intelligenten Pause. „I“ verschwindet und die Kochplatten laufen wieder auf der vorherigen Stufe.

Brückenzone

Einschalten der Brückenzone

Berühren Sie die Taste der Brückenfunktion, um die Brückenzone zu aktivieren. Wenn die Brückenzonefunktion aktiviert ist, wird auf den linken beiden Zonen „b,r“ angezeigt und die Tasten-LED der Brückenfunktion leuchtet heller als zuvor.

Wählen Sie die Temperatureinstellung mit dem Schieberegler. Erhöhen Sie die Wärmeeinstellung, indem Sie die rechte Seite des Schiebereglers drücken, oder verringern Sie die Wärmeeinstellung, indem Sie die linke Seite des Schiebereglers drücken.

Das Brückenelement ist betriebsbereit. Für die schnellste Siedezeit wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren durch Drücken der Taste „P“ die Boost-Funktion.

Ausschalten der Brückenzone

Berühren Sie die Taste der Brückenfunktion, dann senkt sich die Kochplattenstufe automatisch auf „0“. Wenn die Brückenkochplatte heiß ist, wird „H“ angezeigt.

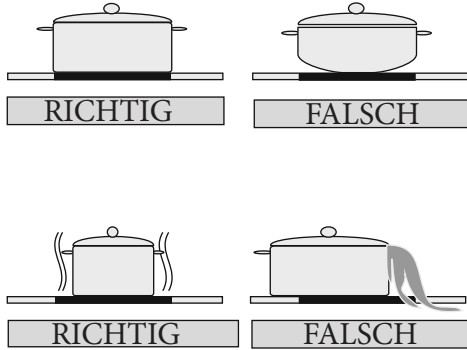
TIPPS UND TRICKS

Kochgeschirr

- Nutzen Sie dickes und flaches Kochgeschirr mit einem glatten Boden, dass denselben Durchmesser wie die Kochzone besitzt. Dies verringert die Kochzeiten.
- Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen und Edelstahl (wenn

vom Hersteller entsprechend angege-
ben), liefert die besten Kochergebnisse.

- Kochgeschirr mit Böden aus email-
liertem 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 Indukti-
on, wenn am Boden des Kochgeschirrs
ein Magnet haften bleibt.
- Das Kochgeschirr muss mittig auf die
Kochzone gestellt werden. Bei nicht kor-
rekter Platzierung wird dies angezeigt.
- Bei Nutzung bestimmter Pfannen
können 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. Den-
noch 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 Flüs-
sigkeit 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	Empfindlichkeitswar- nung
4 - 5	Schonender Siedepro- zess, 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 Reini-
gungsmittel, 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.

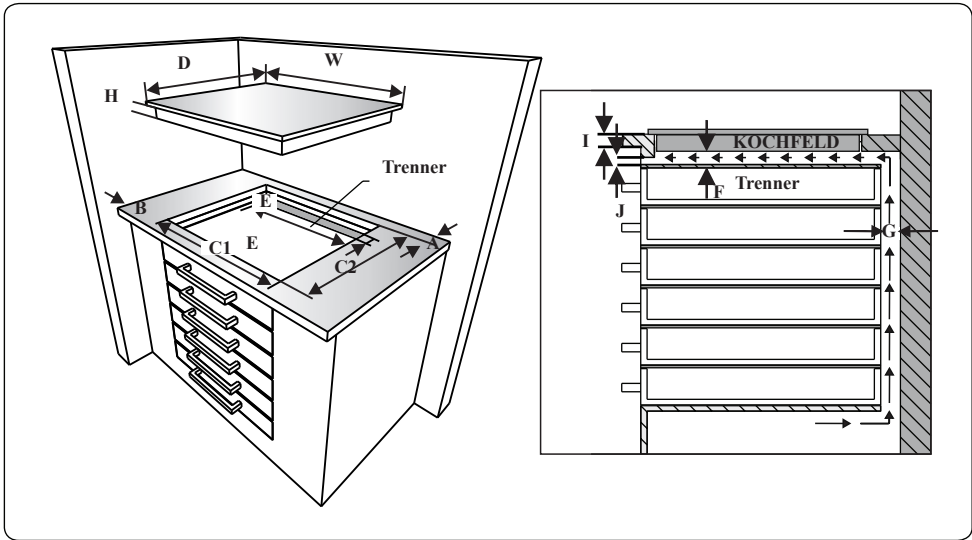
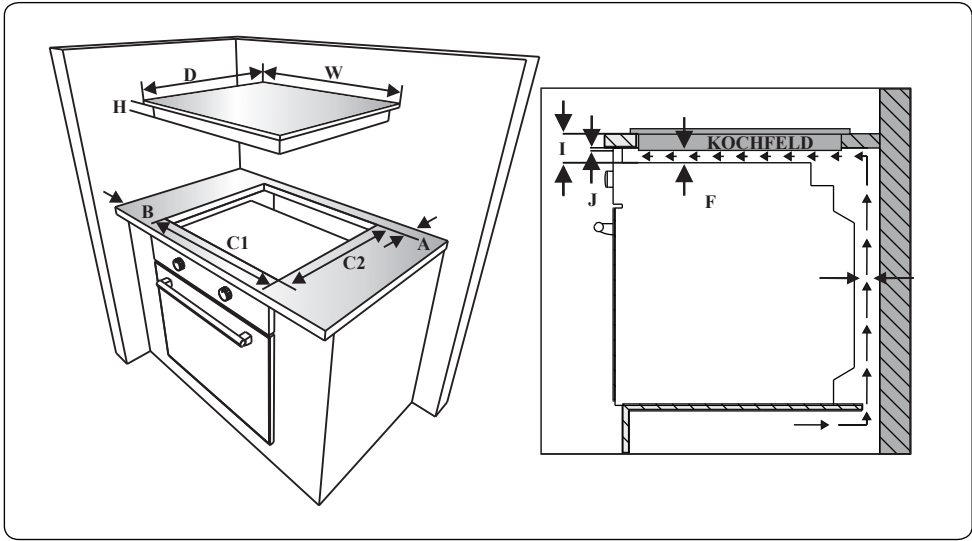
· Die Hinterwand in Kontakt mit dem Kochfeld muss aus flammenfestem Material sein.

· Die Länge des Netzkabels sollte 2 Meter nicht überschreiten.

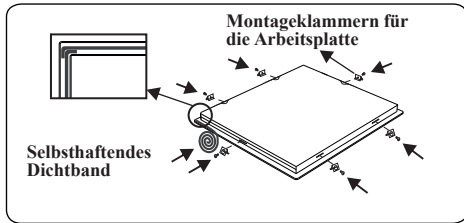
Montage des Kochfelds in eine Arbeitsplatte

- 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.

B (mm)	890	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5



- Bringen Sie das mitgelieferte einseitige selbsthaftende Dichtband um die unter Kante der Kochoberfläche. Dehnen Sie es nicht.



- Schrauben Sie die 6 Arbeitsplattenmontageklammern in die Seitenwände des Produkts.
- Setzen Sie das Gerät in die Öffnung ein.

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 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.

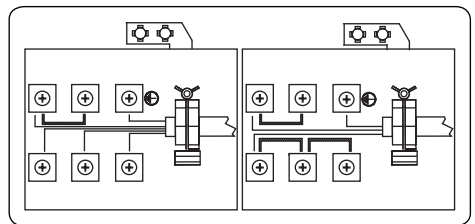
Wenn es für die Kochfläche keinen eigenen Stromkreislauf und Sicherungsschalter gibt, müssen diese vor dem Anschluss der Kochfläche von einem Elektriker installiert werden.

Ein genehmigtes geeignetes Kabel muss von der Endverbrauchereinheit (Hauptsicherungskasten), durch seine eigene 50A-Sicherung oder einen Leitungsschutzschalter (MCB) geschützt, angeschlossen werden. Der Elektriker muss einen allpoli-

gen 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 3X4 mm² oder 5X1,5 mm² 60227 IEC 53 •• sein. Auf dem Boden Ihres Geräts finden Sie den entsprechenden Anschlussplan.



FEHLERMELDUNGEN

Im Falle eines Fehlers wird ein Fehlercode auf der Anzeige der Kochplatte angezeigt.

E1: Der Lüfter ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Fachmann.

E2: Induktionsspule ist zu heiß – schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus und lassen Sie die Spule abkühlen.

E3: Die Versorgungsspannung stimmt nicht mit den Nennwerten überein. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus, warten Sie, bis das „H“ bei allen Zonen verschwindet, schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

E4: Die Netzfrequenz unterscheidet sich von den Nennwerten. Schalten Sie das Kochfeld aus – warten Sie, bis das „H“ bei allen Zonen verschwindet, schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von XX ein und nutzen Sie es weiter. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, stecken Sie den Stecker des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von XX ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

E5: Die interne Temperatur des Kochfelds ist zu heiß – schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus und lassen Sie die Kochplatten abkühlen.

E6: Kommunikationsfehler zwischen Touchscreen und Kochplatte. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.

E7: Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen

autorisierten Servicetechniker.

E8: Der Kühlertemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.

EA: Sättigungsfehler der großen Spule. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus, schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

EC: Fehler bei der Versorgungsspannung. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus, schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

C1-C8: Mikroprozessor-Alarm. Schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste aus, schalten Sie das Kochfeld mit der Ein-/Aus-Taste ein und nutzen Sie es weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

INDHOLD:

Sikkerhedsinstruktioner
Beskrivelse af apparatet.
Tilberedningsoverflade og varmelegemernes kontrolpanel
Betjening af apparatet
Tænd og sluk for apparatet
Tænd og sluk for kogezoneerne
Smart Pause
Restvarmeindikator
Sikkerheds-slukkefunktion
Børnesikring
Timer-funktion
Summer
Turbo-funktion
Specialtilberedningsfunktion
Specialtilberedningstilstand
Kogefunktion
Stegefunktion
Hold varm-funktion
Chokolade smelte-funktion
Smart pause
Brozone
Råd og tips
Installation af apparatet
Installationssikkerhed
Montering af kogepladen i bordpladen
Udfør tilslutning af el.
Elektrisk tilslutningsdiagram
Fejlkode

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 kogegrejsets detektor.
- 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 fjernbetjenings-system.
- 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 atmosfæriske effekter. Udsæt det ikke for påvirkninger fra sol, regn eller sne etc.
 - Materialerne, der omgiver apparatet (kabinettet) skal kunne modstå en temperatur på mindst 100 °C. Temperaturen på kogepladens bundplade kan blive varm under brug. Derfor skal der monteres en skillevæg under apparatet.
- ### **Under 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

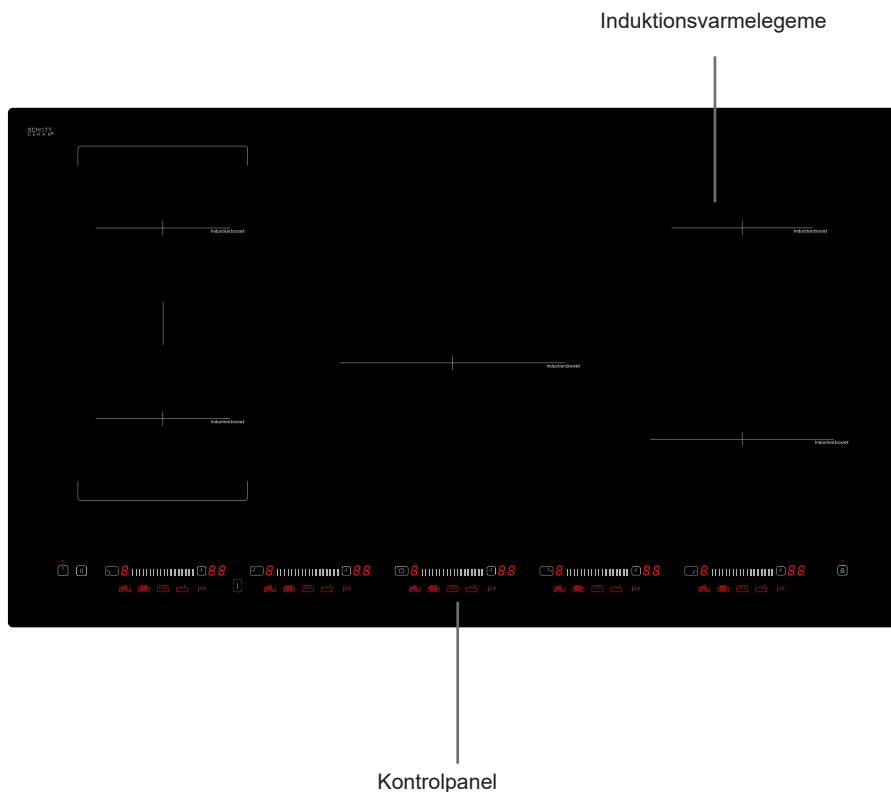
- Sluk altid for apparatet før arbejde med rengøring eller vedligeholdelse. Du kan udføre arbejderne efter at apparatets stik er fjernet fra stikkontakten eller hovedafbryderen er slået fra.
- Fjern ikke betjeningsknapperne, når kontrolpanelet rengøres.
- FOR AT OPRETHOLDE EFFEKTIVITETEN OG SIKKERHEDEN 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.

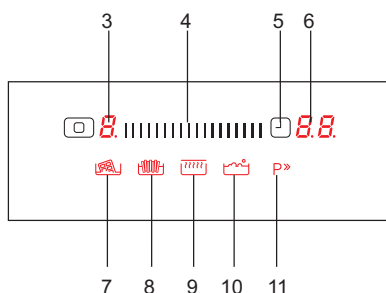
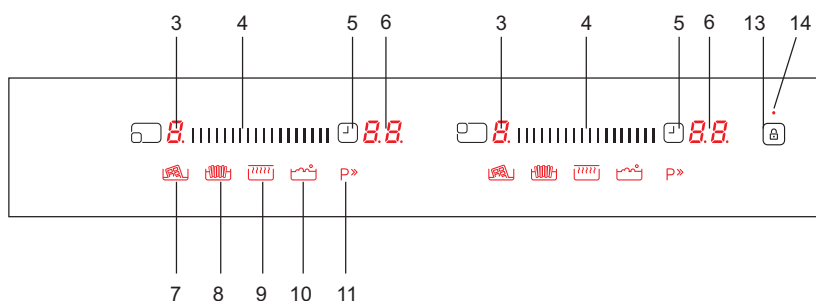
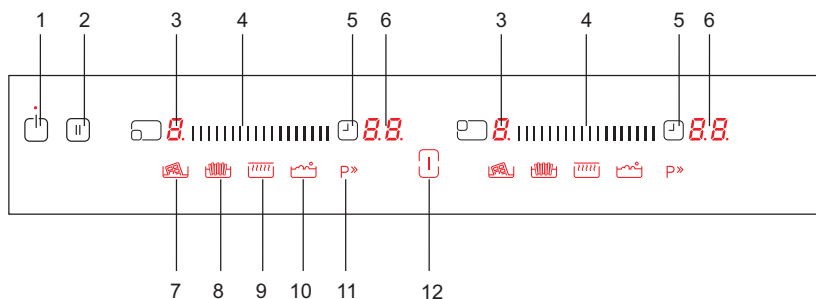
Kogeoverflade til 5 varmelegemer:



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

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

Kontrolpanel til varmelegemer:



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1- Tænd/sluk-tast | 8- Valg af stege-funktion |
| 2- Valg af Smart pause | 9- Valg af hold varm-funktion |
| 3- Varmelegemedisplay | 10- Valg af kogefunktion |
| 4- Skydeknapper | 11- Turbo |
| 5- Valg af timer | 12- Valg af bro-funktion |
| 6- Timer-display | 13- Tastaturlås |
| 7- Valg af chokolade smelte-funktion | 14- Indikator for tastaturlås |


BRUG AF APPARATET

Brug induktionskogezoneerne med eget kogegrej.


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" tilstandsfunktion, og bro-funktionsindikatoren lyser op 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.

Tilstandsfunktion og bro-funktionsindikatoren  lyser ikke længere.


Sådan tændes der for kogezoneerne:

Indstil varmeniveauet ved at trykke på den tilhørende skydeknop

. En konstant lysende prik vises på varmelegemedisplayet, og de blinkende prikker på de andre varmelegemedisplaye lyser ikke længere.


Kogezoneen er nu klar til brug. Vælg det ønskede varmetrin, og tryk derefter på P-tasten for at aktivere turbo-funktionen for at opnå den hurtigste tilberedningstid.

Sådan slukkes der for kogezoneerne:

Brug den tilknyttede varmelegemeskydeknop , til at sænke temperaturen til "0". (Ved at røre både højre og venstre skydeknop samtidigt ændrer også 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 varme-trinnene ikke ændres. Alle ændringer af kogezone sætter den maksimale driftstid tilbage til den oprindelige værdi for driftstidens begrænsning. Den maksimale driftstid afhænger af det valgte varmetrin.

Indstilling af varme	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 bruge den forreste venstre varmelegeme-timer-knap og bageste venstre varmelegeme-timer-knap. Tryk samtidigt på forreste venstre varmelegeme-timer-knap og bageste venstre varmelegeme-timer-knapperne mindst 2 sekunder, indtil et 'L' ses.

"L" betyder LÅST og vises i alle koge-zonedisplays, 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 deaktivere funktionen Børnesikring skal du bruge den forreste venstre varmelegeme-timer-knap og bageste venstre varmelegeme-timer-knap. Tryk

samtidigt på forreste venstre varmelegeme-timer-knap og bageste venstre varmelegeme-timer-knapperne mindst 2 sekunder, indtil "L" forsvinder i displayet og kogepladen bliver slukket.

Tastaturlås


Tastaturlåsefunktionen bruges til at blokere og sætte kogepladen i en Sikkerhedstilstand under drift. Ændringer ved knaptryk, som f. eks. at hæve 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 kan indstilles på indstillingsknappen i midten  og anvendes, hvis 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 er nogen aktivitet i 10 sekunder, vil minuturet blive indstillet, og den blinkende prik forsvinder i tilfælde, hvor en center-kogezone-timer indstilles og center-tilberedningens indstillede tid er

kortere end minuturets 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 kogepladen 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 temperaturindstillingen, og aktivér den tilhørende varmelegeme-timer-indstillingsknap. Timeren kan programmeres til at slukke en kogezone. 10 sekunder efter den seneste indstilling vil timer-displayet skifte over til den timer, der vil løbe ud næste gang (i de tilfælde, hvor minuturet er indstillet for center-varmelegemet).

Når timeren er løbet ud, lyder der et signal. Timer-displayet viser "00" og den programmerede kogezone bliver slukket. Et "H" vises, hvis kogezone er varm. Det hørbare signal ophører automatisk efter 30 sekunder og/eller ved at trykke på en tilfældig knap.

Summer:

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

Normalt tryk på en tast vil sende et kort lydssignal.

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

Turbo-funktion:

For at bruge denne funktion skal du vælge det ønskede tilberedningsniveau og derefter trykke på "P" (Turbo) knappen. Turbo-funktionsindikatoren lyser kraftigere end i starten

Turbo-funktionen kan kun aktiveres, hvis det er relevant for den valgte kogezone. Hvis turbo-funktionen er aktiv, vises et "P" på det korresponderende display.

At aktivere Turbo-funktionen kan overstige den maksimale effekt, hvorved den integrerede effektstyring vil blive aktiveret.

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

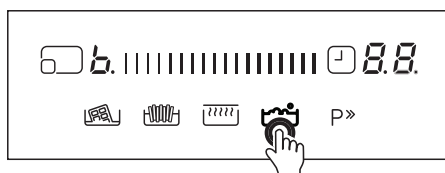
Specialtilberedningsfunktion

Tryk på en af knapperne koge, stege, hold varm og smelt chokolade for at aktivere de specielle tilberedningsfunktioner. Koge- og stege-funktionerne kan ikke vælges samtidigt (i højre side af kogepladen) før der høres ét bip fra kogepladen Smart Pause og timer-funktionen kan ikke aktiveres, når tilstandsfunktionen er valgt.

Specialtilberedningstilstande

Kogefunktion

Denne funktion bruges til at koge vand og holde en temperatur nær kogepunktet. Der skal trykkes på koge-funktions-knappen for at aktivere funktionen. Når koge-funktionen er blevet aktiveret, vil det korresponderende display vise et 'b', og koge-funktionsindikatoren vil lyse kraftigere end i starten. Kogepladen udsender en biplyd, når vandet har kogt, og derefter vil vandet simre.

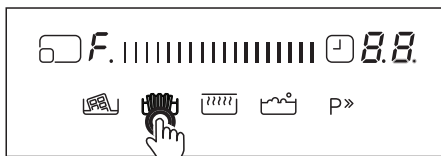


Billedet ovenover viser centervarmelegemedisplayet, der angiver koge-funktionen.

Stegefunktion

Denne funktion vil stege olie ved ca. 160 °C.

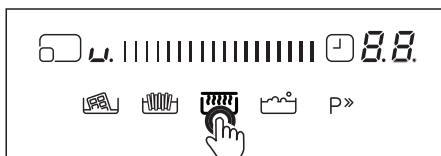
Tryk på stege-funktionsknappen for at aktivere funktionen. Når stegefunktionen er blevet aktiveret, viser det korresponderende display et 'F', og stege-funktionsindikatoren lyser kraftigere end i starten. Kogepladen udsender en biplyd, når olien er klar til stegning.



Billedet ovenover viser centervarmelegemedisplayet, der angiver stegefunktionen.

Hold varm-funktion

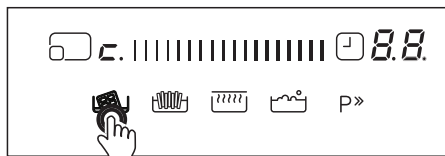
Denne funktion holder madvarernes temperatur på ca. 50 °C. For at aktivere hold-varm-funktionen skal du trykke på hold-varm-knappen. Når hold-varm-funktionen er aktiveret, vil det korresponderende display vise et 'u', og hold-varm-funktionsindikatoren vil lyse kraftigere end i starten.



Billedet ovenover viser centervarmelegemedisplayet, der angiver hold-varm-funktionen.

Chokolade smelte-funktion

Denne funktion smelter chokolade og lignende levnedsmidler ved ca. 40 °C. For at aktivere chokolade-smelte-funktionen skal du trykke på smelt-chokolade-knappen. Når chokolade-smelte-funktionen er aktiveret, vil det korresponderende display vise et 'c', og chokolade-smelte-funktionsindikatoren vil lyse kraftigere end i starten.




Ydelse og tid kan variere afhængigt af madvarer på panden 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. "II" vil forsvinde, og varmelegemerne vil skrues op til det tidligere indstillede niveau.

Brozone

Sådan tændes brozonen

Tryk på brozone-knappen for at aktivere brozonen. Når brozone-funktionen er blevet aktiveret, vil de to venstre zonedisplays vise 'b,r', og brozone-funktions-knappen vil lyse kraftigere end i starten.

Vælg temperaturindstillingen vha. skydeknappen. Øg temperaturindstillingen ved at trykke på den højre side af skydeknappen, eller sænk temperaturindstillingen ved at trykke på den venstre side af skydeknappen.

Broelement vil være klart til brug. Vælg det ønskede varmetrin, og tryk derefter på P-tasten for at aktivere turbo-funktionen for at opnå den hurtigste tilberedningstid.

Sådan slukkes brozonen

Tryk på brofunktions-knappen, så falder varmelegemeniveauet automatisk til "0". Hvis brokogezone er varm, vil et "H" blive vist.

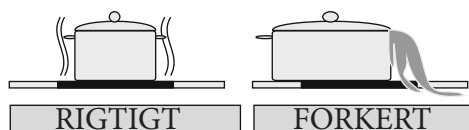
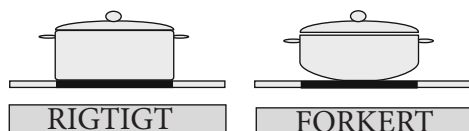
RÅD OG TIPS

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, saute-ring og bruning
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.

- Skraberer har et barberblad siddende. Derfor skal den holdes på afstand til børn.

- Brug en speciel keramisk kogeplade-

rensers 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..

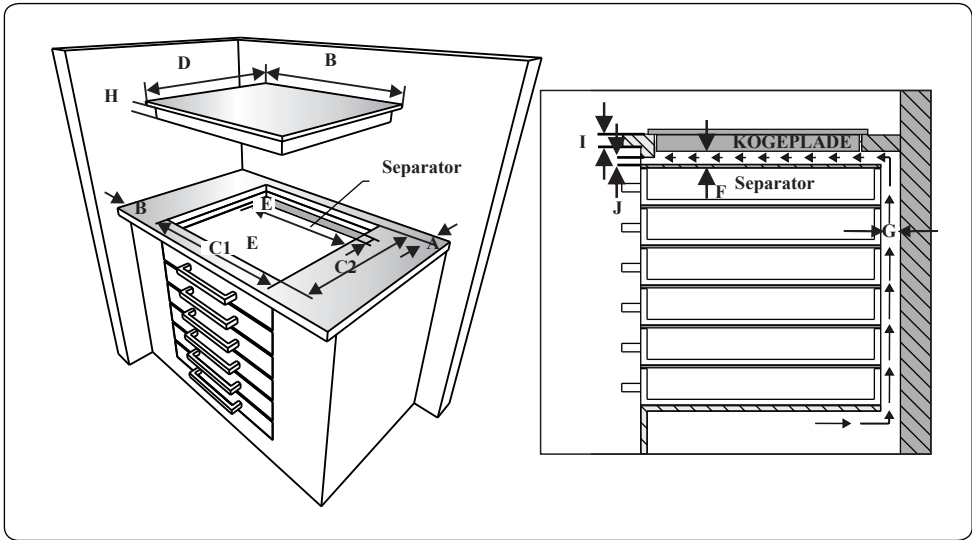
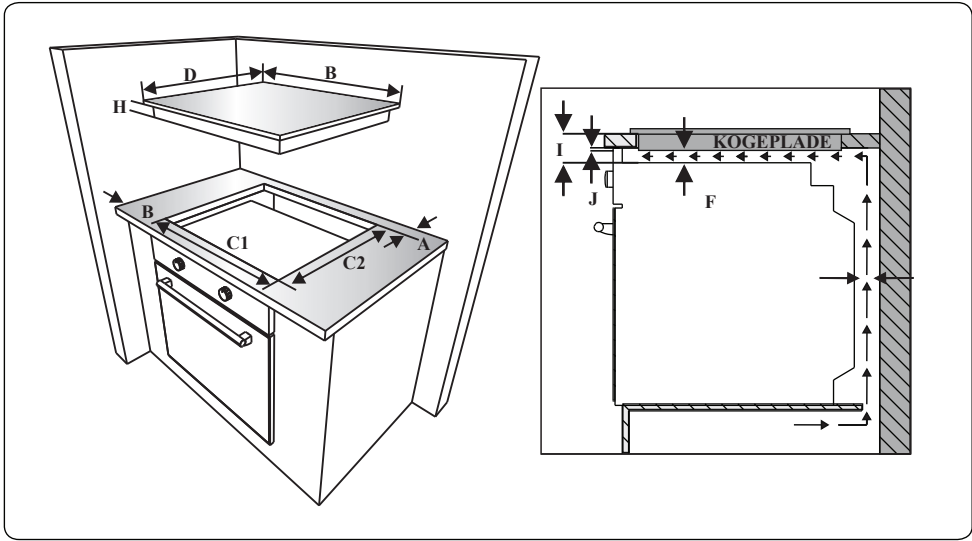
Montering af kogepladen i bordpladen

- 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

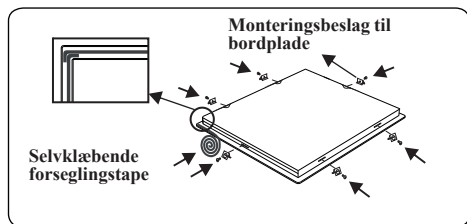
næste side.

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

B (mm)	890	min. A (mm)	50
D (mm)	520	Min. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5



- Påfør den medfølgende ensidigt selvklæbende forseglingstape hele vejen rundt om den nederste kant af kogepladen. Stræk ikke tapen.



- Skru de 6 monteringsbeslag til bordpladen fast på kogepladens sidevægge.
- Sæt kogepladen i åbningen i bordpladen.

Udfør tilslutning af el.

Før du tilslutter kogepladen, skal du tjekke at:

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

Strømkredsen er dimensioneret til kogepladens belastning (se typeskiltet).

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

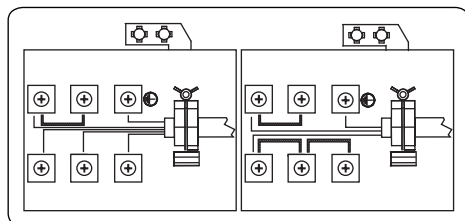
Der skal være let adgang til kontakten, når kogepladen er installeret.

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

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

Stikkontakten med egen sikring skal 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 3X4 mm² eller 5X1,5 mm² 60227 IEC 53**. Tilslutningsdiagrammet findes på undersiden af apparatet.

FEJLKODER

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

E1: Køleventilator er deaktiveret. Tilkald en autoriseret

E2: Induktionsspolen er for høj. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/

sluk-knappen, og lad spolen køle ned

E3: Forsyningsspændingen er en anden end den nominelle værdi. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Vent indtil "H" forsvinder i alle zoner. Tænd igen for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen og fortsæt brugen af kogepladen. Hvis samme fejl forekommer igen, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

E4: Forsyningsspændingen er forskellig fra den nominelle værdi. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Vent indtil "H" forsvinder i alle zoner. Tænd igen for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen og fortsæt brugen af kogepladen. Hvis den samme fejl vises igen, skal du slukke og igen tænde for kogepladen. Tænd for kogepladen ved at trykke, og fortsæt brugen. Hvis samme fejl forekommer igen, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

E5: Kogepladen temperatur indeni er for høj. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og lad varmelegeme køle ned.

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

E7: Spoletemperaturføleren er deaktiveret. Kontakt et autoriseret servicecenter.

E8: Køletemperaturføleren er deaktiveret. Kontakt et autoriseret servicecenter.

EA: Stor spolemætningsfejl. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Tænd for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen og fortsæt brugen. Hvis samme fejl forekommer igen, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

EC: Forsyningsspændingsfejl. Sluk

for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Tænd for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen og fortsæt brugen. Hvis samme fejl forekommer igen, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

C1-C8: Mikroprocessor-alarm. Sluk for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Tænd for kogepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen og fortsæt brugen. Hvis samme fejl forekommer igen, skal du kontakte 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
Special Cooking Function
Special Cooking Modes
Boiling Function
Frying Function
Keep-Warm Function
Chocolate-Melting Function
Smart Pause
Bridge Zone
Hints and tips
Installation of the appliance
Installation safety
Fitting the hob into a worktop
Making an electrical connection
Electrical connection diagram
Error codes

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

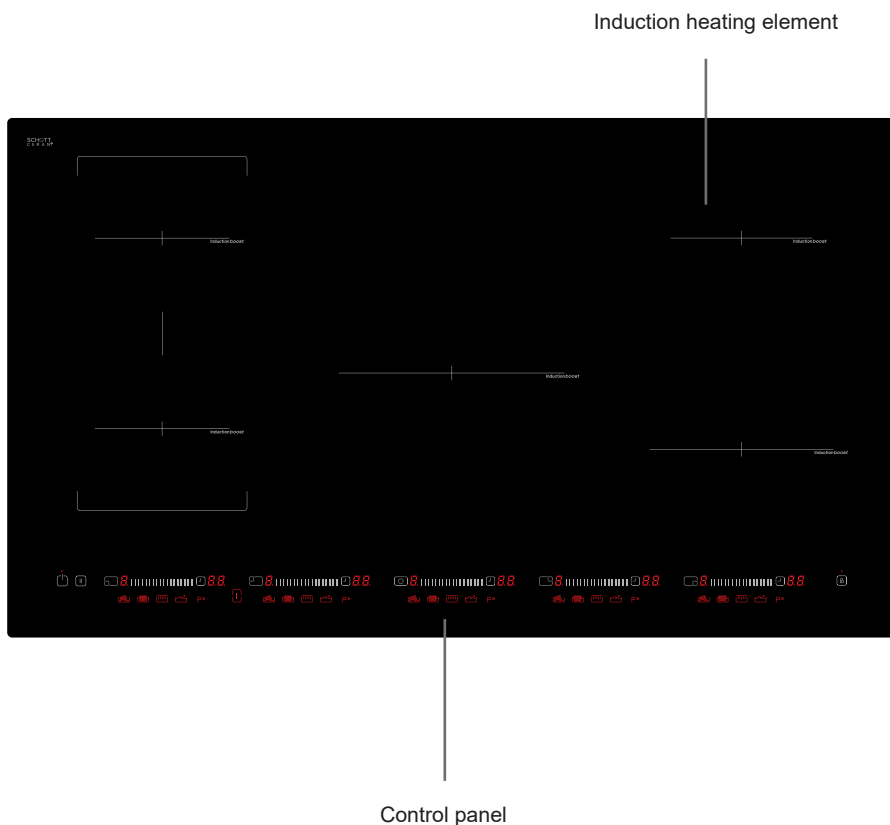
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after removing the plug for the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE 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,

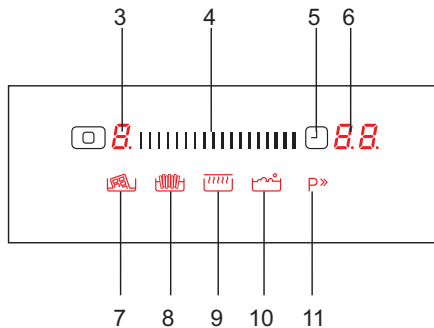
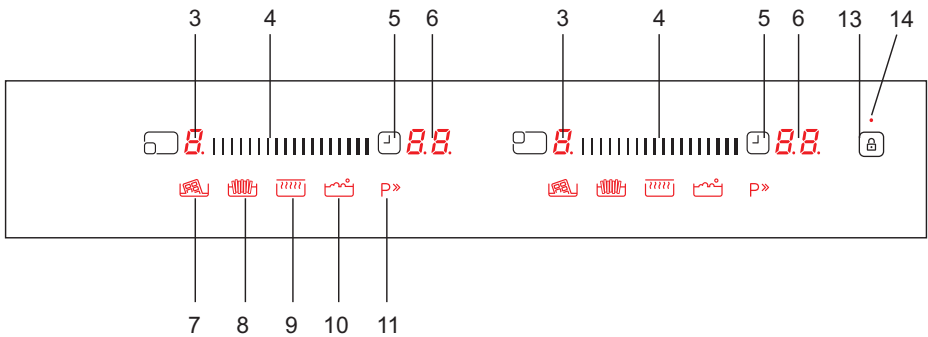
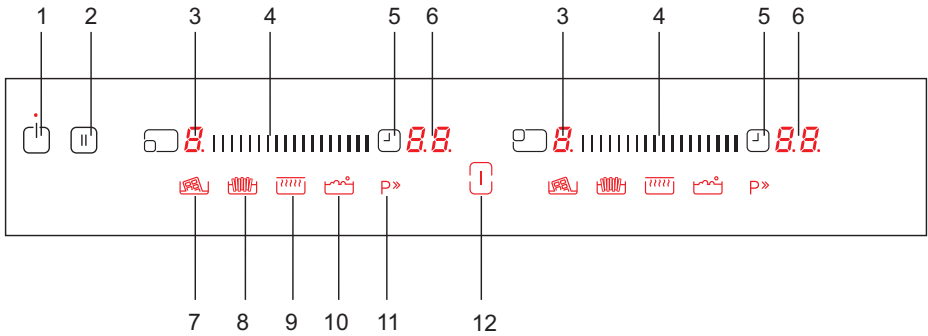
Please read the instructions in this user guide before using the hob and keep them for future reference.

Cooking Surface for 5 heaters:



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

Control Panel heaters:



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1- On off key | 8- Frying function selection |
| 2- Smart pause selection | 9- Keep warm function selection |
| 3- Heater display | 10- Boiling function selection |
| 4- Sliding button | 11- Boost |
| 5- Timer selection | 12- Bridge function selection |
| 6- Timer display | 13- Key lock |
| 7- Chocolate melting function selection | 14- Key lock indicator |


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", mode function and bridge function indicator will illuminate 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. 
Mode function and bridge function indicator will no longer illuminate.


Switching the cooking-zones on:

Set the heat level by touching

the related heater sliding button  . A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.


Now element is ready to use. For fast boil times, select the desired cooking level, then press the "P" button to activate the Boost function

Switching the Cooking Zones Off

Use the related heater Sliding Button  , turn the temperature down to "0". (Pressing the right and left of the slider button simultaneously also turns the temperature to "0").

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

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.

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, use the front left heater timer button and rear left heater timer button, simultaneously press the front left heater timer button and rear left heater timer buttons at least 2 seconds until the 'L' displays.

"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, use the front left heater timer button and rear left heater timer button,, simultaneously

press the front left heater timer button and rear left heater timer buttons at least 2 seconds until 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 adjusted on center timer settings button  and operated if the cooking zones are switched off. The timer display displays "00" and a blinking indicator.

Use the Timer  and 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 in cases where a center cooking zone timer is set and center cooking set time less than minute minder. 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 the temperature setting and activate the related heater timer setting button, the timer can be programmed to switch off a cooking zone. 10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a Minute-minder timer is set for the center heater).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and

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:

To use this function, set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button. Boost function indicator will illuminate higher than beginning illuminate

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

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

Special Cooking Function

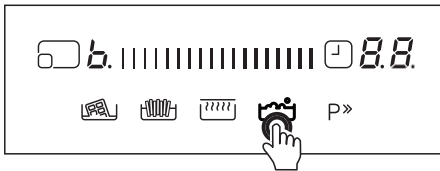
Press the boiling, frying, keep-warm and chocolate-melting buttons to activate the special cooking functions. Boiling and frying functions cannot be selected simultaneously (for the right side of the hob) until after one beep is heard from the hob.

Smart Pause and timer function cannot be activated when the mode function is selected.

Special Cooking Modes

Boiling Function

This function is used to boil water and keep the temperature close to boiling point. To activate the boiling function, press the boiling function button. When the boiling function has been activated, the corresponding display will show 'b' and boiling function indicator will illuminate higher than beginning illuminate. The hob will beep to indicate when the water has boiled and the water will then simmer

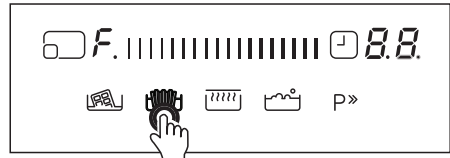


The above image shows the center heater display indicating the boiling function.

Frying Function

This function will fry oil at around 160°C.

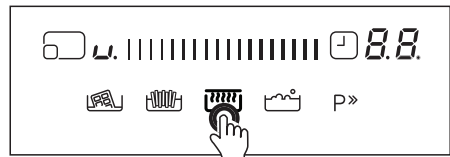
To activate this function, press the frying function button. When the frying function has been activated, the corresponding display will show 'F' and frying function indicator will illuminate higher than beginning illuminate. The hob will beep when the oil is ready for frying.



The above image shows the center heater display indicating the frying function.

Keep-Warm Function

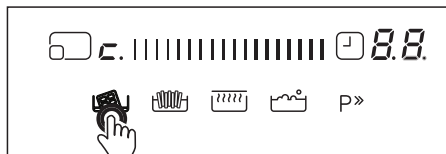
This function allows the temperature of food to be kept at around 50°C. To activate the keep-warm function, press the keep-warm function button. When the keep-warm function has been activated, the corresponding display will show 'u' and keep warm function indicator will illuminate higher than beginning illuminate



The above image shows the center heater display indicating the keep warm function.

Chocolate-Melting Function

This function melts chocolate or similar foods at around 40°C. To activate the chocolate-melting function, press the chocolate melting function button. When the chocolate-melting function has been activated, the corresponding display will show 'c' and keep warm function indicator will illuminate higher than beginning illuminate.




Performance and time may vary according to the quantity of food in the pan and the quality of the pan. 1.5 litres of water or 0.5 litres of oil gives the best cooking performance with these functions.


Smart Pause

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

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

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

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

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

Bridge Zone

Switching the Bridge Zone On

Touch the bridge function button to activate the bridge zone. When the bridge zone function has been activated left two zone displays

will show ‘b,r’ and bridge function button led will illuminate higher than beginning illuminate.

Select the temperature setting by using the sliding button. Increase the heat setting by pressing the right side of the sliding button or decrease the heat setting by pressing the left side of the sliding button.

The bridge element will be ready to use. For the fastest boil time, select the desired cooking level, then press the “P” key to activate the Boost function.

Switching the Bridge Zone off

Touch the bridge function button then heater level automatically down to “0”. If the bridge cooking zone is hot, “H” will be displayed.

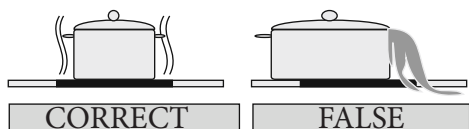
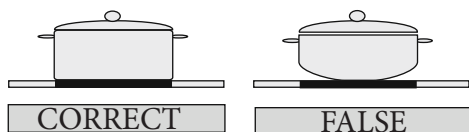
HINTS AND TIPS

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.

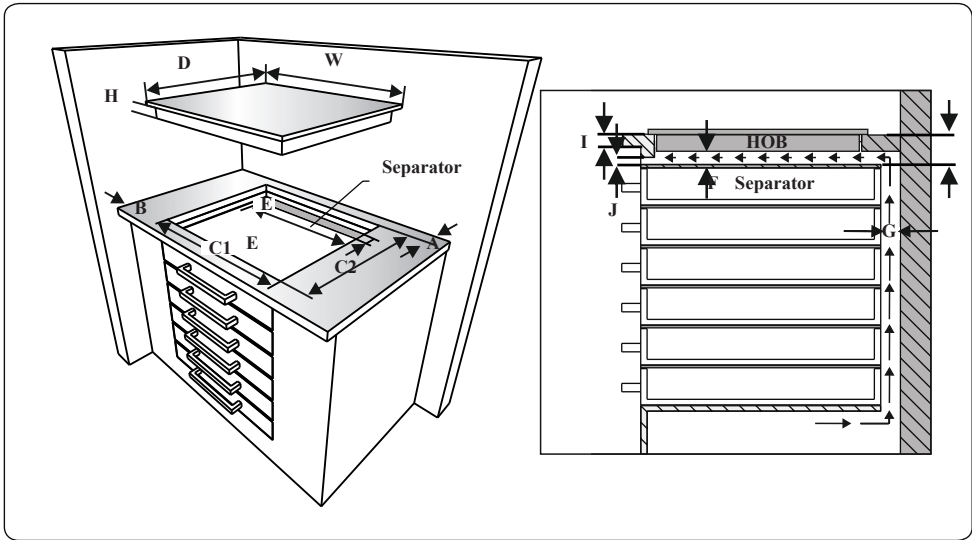
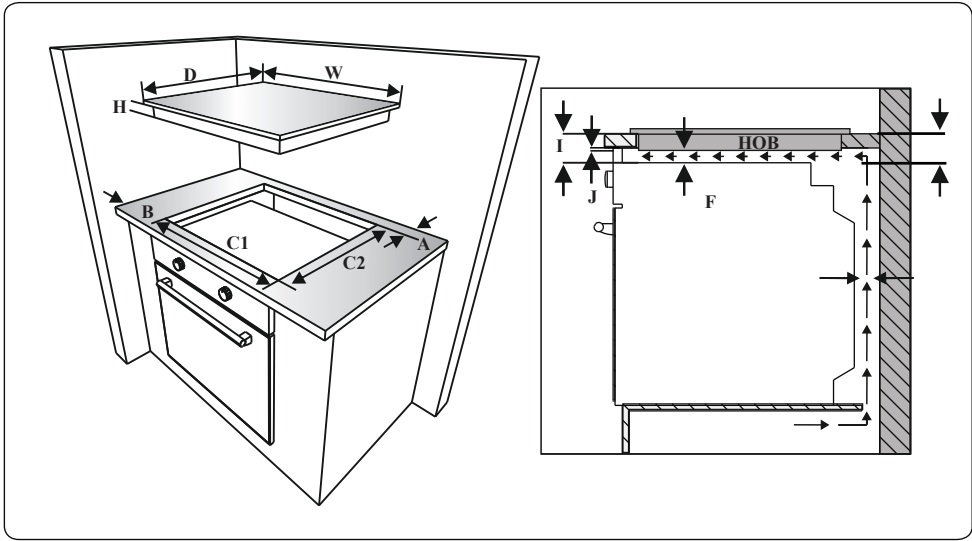
Fitting the hob into a work surface

- 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

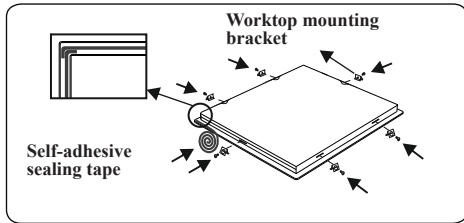
and on the next page.

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

W (mm)	890	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 6 worktop mounting brackets on to the side walls of product.
- Insert the appliance into the aperture.

Making an electrical connection

Before making a connection, check that:

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

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

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

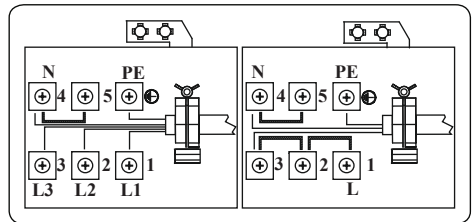
The fused switch is easily accessible once the hob has been installed.

If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.

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

The fused switch should be fitted to the

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



The power supply cable must be positioned away from direct heat sources. 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 3X4 mm² or 5X1,5 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 : Cooling Fan is disabled. Call an authorised

E2 : Induction coil is too high, switch the hob off by pressing on/off button and let the coil cool down

E3 : Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing on/off button, wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

E4 : Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

E5 : Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing on/off button and let the heaters cool down.

E6 : Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.

E7 : Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.

E8: Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.

EA: Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

EC : Supply Voltage Error. Switch

the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

C1-C8 : Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52281516

SHARP

Be Original.