



FCH 95 BK KL

BG	РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ	3
SR	КОРИСНИЧКО УПУТСТВО	19
MK	УПАТСТВО ЗА КОРИСНИК	35
AL	UDHËZUES PËR PËRDORIMIN	52
EN	USER MANUAL	68
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	82

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

i За собствената ви безопасност и за правилна работа на уреда, прочетете внимателно това ръководство, преди да монтирате и използвате продукта. Съхранявайте тези инструкции винаги заедно с уреда, дори и ако е продаден или предаден на други лица. Важно е потребителите да познават всички характеристики за работа и безопасност на уреда. Тези плотове имат индукционни системи, които отговарят на изискванията на стандартите за електромагнитна съвместимост (EMC) и на директивата относно електромагнитните полета (EMF) и не би трябвало да смущават работата на други електронни устройства. Хората с пейсмейкър или други електронни импланти трябва да се консултират с лекар или с производителя на имплантраното устройство, за да се прецени дали устройството е достатъчно устойчиво на смущения.



Електрическото свързване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Преди да направите електрическите връзки, прочетете раздела за ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ.

За уреди със захранващ кабел, щифтовете на щепсела или частта от проводника между точката на закрепване на кабела и щифтовете трябва да са подредени така, че да позволят проводниците под напрежение да се измъкнат преди заземляващия проводник, ако кабелът се измъкне от щепсела.

- Производителят не носи отговорност за повреди, предизвикани от неправилен или неподходящ монтаж.
- Проверете дали напрежението на захранващата мрежа съответства на посоченото на табелката с данни, която е поставена от вътрешната страна на продукта.
- Вградените устройства трябва да се монтират в системата в съответствие с нормативната уредба за прокарване на кабели.
- За уреди от клас I проверете дали битовото електро захранване разполага с правилно заземяване.
- Свържете уреда към електрическата мрежа чрез

многополюсен превключвател.

- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде сменен от производителя, от оторизиран сервизен център или от квалифициран техник, за да се избегнат всякакви рискове.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Махнете защитните фолии, преди да монтирате уреда.

- Използвайте само предоставените с уреда винтове и компоненти за монтаж.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Неспазването на тези инструкции за монтаж с посочените винтове и закрепващи елементи може да създаде опасност от електрически удар.

- Дейностите по почистване и обслужване не трябва да се извършват от деца, освен когато са под наблюдението на възрастен.
- Наблюдавайте децата и не позволяйте им да си играят с уреда.
- Този уред не бива да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен ако не са внимателно наблюдавани и инструктирани от лице, отговарящо за тяхната безопасност, относно безопасното използване на уреда.

• Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без достатъчен опит и познания, при условие че са внимателно наблюдавани и инструктирани относно безопасното използване на уреда и възможните опасности. Не позволяйте на деца да си играят с уреда.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Уредът и достъпните му части се нагорещяват изключително много по време на използване.

Много внимавайте да не докосвате нагревателните елементи.

Не разрешавайте на деца на възраст под 8 години да се доближават до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако по повърхността се появят пукнатини, изключете уреда, за да избегнете опасност от електрически удар.

- Не докосвайте уреда, ако ръцете или тялото ви са влажни.
- Не почиствайте продукта с уреди за почистване с пара.
- Не оставяйте върху плота метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери, тъй като може силно да се нагорещят.

- След употреба изключвайте плата със съответния ключ, не разчитайте на сензорите за съдове върху плата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато готвите с олио или мазнина, не оставяйте съда без надзор върху плата, тъй като има опасност да възникне ситуация на опасност и да настъпи пожар. НИКОГА не опитвайте да угасите пламъка с вода; вместо това изключете уреда и потушете пламъка например с капак на тенджера или с противопожарно одеяло.

ВНИМАНИЕ: Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. Не оставяйте уреда без надзор, дори по време на кратко готвене.

- Уредът не е проектиран за включване с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските повърхности.

- Уредът трябва да се монтира така, че да може да се изключва от електрическата мрежа чрез прекъсвач с междуна между контактите (3 mm), който осигурява пълно изключване при претоварване от категория III.
- Никога не излагайте уреда на влияния от околната среда (дъжд, слънце).
- Дръжте опаковъчните ма-

териали далеч от достъпа на деца и животни.

- Включвайте уреда директно към захранващата мрежа.
- Не включвайте уреда в адаптери, разклонители с множество гнезда или удължители.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да се наблюдават постоянно по време на употреба: прегрятото масло може да се запали.
- Не използвайте уреда с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегреване.
- Никога не стъпвайте върху уреда, за да не го повредите.
- Не оставяйте горещи съдове върху ръба, за да не повредите силиконовите уплътнения.

2. ИНСТАЛИРАНЕ

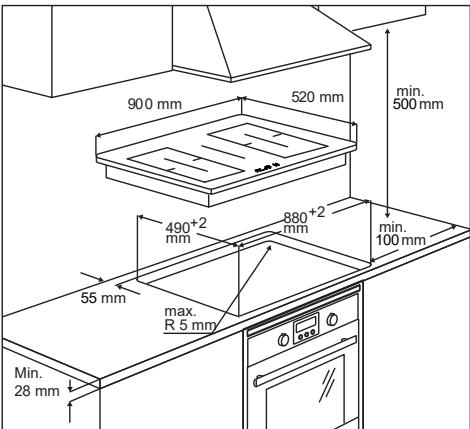
По време на монтажа трябва да се спазват действащите закони, наредби, директиви и стандарти (правилата и разпоредбите за електрическа безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и т.н.) в страната на употреба.

- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.

- Не поставяйте силиконов уплътнителен материал между уреда и работния плот.
- Уверете се, че под плота има достатъчно пространство за циркулация на въздух. Вижте инструкциите за монтаж.
- Долната повърхност на уреда се нагорещява. Ако го монтирате над чекмеджета, непременно монтирайте под уреда разделителен панел от незапалим материал, за да няма достъп до долната му повърхност. Вижте инструкциите за монтаж.
- Вентилацията на уреда трябва да отговаря на инструкциите на производителя.
- Създайте преден отвор от най-малко 28 cm^2 в кухненския блок, който трябва да помещава котлона, за да позволява правилна вентилация на продукта.

Изисквания относно кухненските шкафове

- Ако монтирате уреда върху запалими материали, стриктно спазвайте нормативната уредба за нисковолтови инсталации и пожаробезопасност.
- Компонентите за вграждане (от пластмаса и фурнирован дървен материал) трябва да се полагат с термоустойчиви лепила (мин. 85°C): използването на неподходящи материали и лепила може да доведе до деформация или отделяне на компонентите.
- Използването на декоративни дървени рамки около плота зад уреда е разрешено, при условие че минималното разстояние съответства на посоченото на монтажните чертежи.



- За повече информация относно монтажа вижте инструкциите за монтаж.
- Ако под плота няма фурна, монтирайте под плота разделителен панел, като спазвате инструкциите за монтаж.

3. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

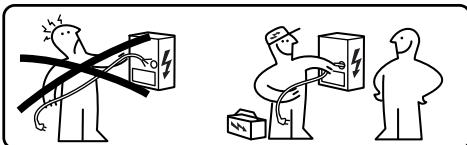
! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник.

- Преди да извършите електрическото свързване, проверете дали номиналното напрежение на уреда, посочено на табелката с данни, отговаря на захранващото напрежение. Табелката с данни е поставена отдолу на плота.
- Спазвайте схемата на свързване (отдолу на плота).
- Използвайте само оригинални компоненти, доставени от сервиза за резервни части.
- Уредът се доставя с кабел за свързване.
- Ако захранващите кабели са повредени, сменете ги със съответните оригинални. Свържете с Отдел Техническо Обслужване.



Внимание! Не запоявайте никой от кабелите!

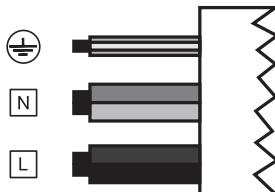
Електрическо свързване



- Кабелното свързване трябва да бъде извършено от компетентен техник.
- Този уред има връзка тип "Y" с кабел от тип H05V2V2-F. Мин. сечение на проводниците: 5x2,5 mm².
- За достъп до свързващите клеми, свалете капака на клемната кутия.
- Уверете се, че характеристиките на електрозахранването в дома (напрежение, максимална мощност и максимален ток) са съвместими с тези на уреда.
- Свържете уреда както е показано на схемата (в съответствие с мрежовото напрежение и действащия в страната стандарт).

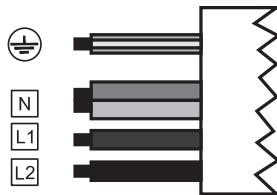
Схема на свързване

220V - 240V 1N ~



L	Черен
L	Кафяв
N	Син
N	Сив
⊕	жълт/зелен

380V - 415V 2N ~



L1	Кафяв
L2	Черен
N	Син
N	Сив
⊕	жълт/зелен

380V - 415V 2N ~



L1	Кафяв
L2	Черен
N1	Син
N2	Сив
⊕	жълт/зелен

4. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

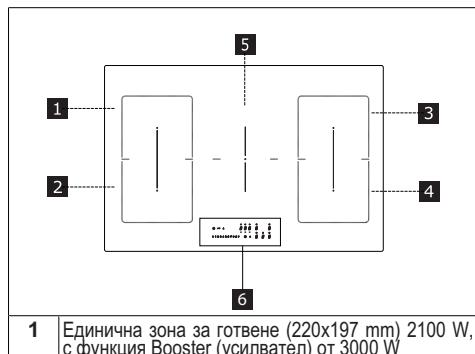
- Никога не използвайте абразивни гъби, домакинска тел, солна киселина или други продукти, които могат да надраскат или да оставят петна по повърхността.
- Храна, паднала или залепната на повърхността или по функционалните или декоративни елементи на плота, не бива да се консумира.
- Изключвате уреда или изваждайте щепсела от контакта, преди да извършвате дейности по поддръжката.

- Почиствайте уреда след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.
 - За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ препаратор. За използваните препаратори за почистване спазвайте препоръките на производителя. Препоръчително е да се използват щадящи препаратори.
 - Отстранявайте загорелите остатъци, например прекипяло мляко, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. За използваните стъргалки спазвайте препоръките на производителя.
 - Отстранявайте храни, съдържащи захар, например мармелад, който се е разлял при печене, със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
 - Отстранявайте разтопената пластмаса със стъргалка за стъклокерамика, докато плотът е още горещ. В противен случай останалото замърсяване може да повреди стъклокерамичната повърхност.
 - Отстранявайте варовиковите накипи с малко количество разтвор за премахване на накип, например оцет или лимонов сок, след като плотът се охлади. След това почистете отново с влажна кърпа.
 - Не режете и не пригответвайте храна върху повърхността и не изпускате върху нея твърди предмети. Не влачете тигани или чинии по повърхността.
 - Не почиствайте с уреди за почистване с пара.
- Уверете се, че техническото обслужване на електрическите компоненти се възлага само на производителя или на техници от Обслужващия сервис.
- Повредените кабели трябва да се сменят само от производителя или от техници от Обслужващия сервис.
- Ако възникне неизправност, опитайте да я отстраните, следвайки насоките за отстраняване на неизправности. Ако проблемът не може да бъде решен, свържете с Отдел Техническо Обслужване.
- Когато се свързвате с центъра за следпродажен сервис, посочвате следната информация:
- вид неизправност
 - модел на уреда (чл./Код)
 - сериен номер (S.N.)
- Тази информация е посочена на табелката с данни. Табелката с данни е поставена отдолу на уреда.
- Ако сте използвали уреда неправилно или монтажът не е извършен от квалифициран електротехник, посещението на техник от центъра за следпродажен сервис или от сервиза на търговеца няма да е безплатно дори по време на гарантационния срок.

Техническо обслужване и ремонти

5. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Зони за готовене на плита



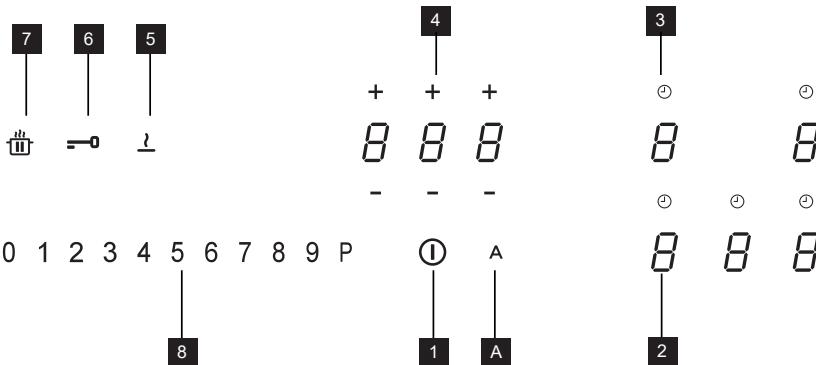
2	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
3	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
4	Единична зона за готвене (220x197 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
5	Единична зона за готвене (200 mm) 2300 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
6	Панел за управление
1 + 2	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (220 x 395 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.
3 + 4	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (220 x 395 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.

ПОКАЗАТЕЛИ

Откриване на съд

Всяка от зоните за готвене е снабдена със система за откриване на поставен съд.

6. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1	Вкл./Изкл.
2	Индикатор за нивото на мощност
3	Символ на таймер
4	Управление на таймера и индикатор на времето за готвене
5	Бутон на функция Топене
6	Бутон на функция Блокиране
7	Бутон на функция Пауза
8	Клавиатура за прехвърляне
A	Бутон на функция Автоматичен

Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на референтен знак **B**. Знакът светва по-силно, за да потвърди операцията.

Системата за откриване на съд разпознава съдове с основа от магнитен метал, подходящи за използване с индукционни плотове.

Ако махнете съда по време на готвене или използвате неподходящ съд, на дисплея се показва символ **U**.

Индикатор за остатъчна топлина

Индикаторът за остатъчна топлина е характеристика за безопасност; той показва, че повърхността на зоната за готвене все още е с температура над 50°C и има опасност от изгаряне при докосване с ръка. Цифровият разред за съответната зона за готвене показва **H**.

H

Когато се позиционира една тенджера върху една от 4-те зони за готвене, плотът за готвене автоматично отчита присъствието ѝ и светва съответния знак за го активира.

Ако няма тенджери или други предмети върху плата за готовене, знаците не са видими.

На контролния панел избираме функции са винаги видимите, но осветени с нисък интензитет. Изберете функциите, като докоснете съответния символ.

7. ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

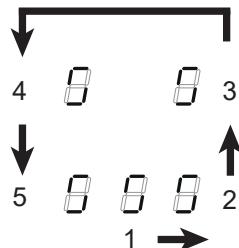
При първото свързване към битово електрозахранване техникът трябва да зададе мощността на зоните за готовене на плата съобразно действителните възможности и капацитет на електрозахранването.

Ако това не е необходимо, можете директно да включите плата, като използвате или в противен случай изпълните процедурата, описана по-долу, за да влезете в менюто.

Преди да се извърши процедурата се препоръчва да бъде прочетен целият параграф.

Включете плата в електрическата мрежа.

1. Всички знаци светват за няколко секунди, след това се изключват и само мига.
2. Натиснете и задръжте натиснат : знаците на зоните за готовене обозначават .
3. Задръжте натиснат , започнете да натискате знаците на зоните, които се движат обратно на часовниковата стрелка, започвайки от този в центъра.



Левият заден знак и една цифра, указваща типа меню. Предният ляв знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.

Изберете знака с и натиснете "8" на лентата за мощност.

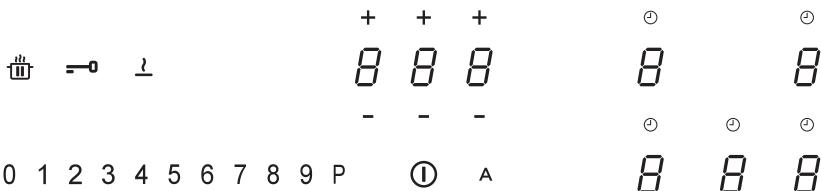
Изберете предния ляв знак и изберете правилната настройка.

Виж следната таблица за спецификациите:

Стойност на лента-та за мощност	KW	Забележки
0	7,4	Стандартна първоначална настройка
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

След като въведете правилната стойност, потвърдете чрез докосване и задържане .

8. ФУНКЦИИ



Заключване за деца	Тази функция предотвратява неволно включване на уреда
	<p>За активиране: ако е налична тенджера върху плота за готовене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди съответният знак. Ако не е налична тенджера върху плота за готовене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди един от 5-те знака (не са видими) до точката  от лявата страна. Отпуснете и пълзнете пръст от 0 до 9 по дължината на лентата за мощност, която показва последователността на функциониране. Всички знаци показват . Описаните операции трябва да приключват в рамките на 10 секунди.</p> <p>За деактивиране: натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди един от 5-те знака на зоните за готовене. Отпуснете и пълзнете пръст от 0 до 9 по дължината на лентата за мощност, която показва последователността на функциониране. Всички знаци показват . Описаните операции трябва да приключчат в рамките на 10 секунди.</p>
Блокиране	<p>Възможно е да блокирате функциите на плота за готовене по време на употреба, например за почистване на плота за готовене. Функцията остава активна, докато плотът за готовене бъде изключен и включен отново.</p> <p>В случай на прекъсване на захранването, функцията се изключва.</p> <p>За да се активира: натиснете  и задръжте натиснат за 1 секунда.</p> <p>За да деактивира: натиснете .</p>
	<p>Усиливане на мощността</p> <p>Всяка зона за готовене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 5 минути.</p> <p>За да се активира: изберете една от 4-те зони за готовене и изберете стойността "P" на лентата за мощност. Съответният знак показва .</p> <p>За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на лентата за мощност.</p>
Таймер на зоните на готовене	<p>Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готовене след изтичане на зададено време.</p> <p>Зоните за готовене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер.</p> <p>За да активирате: С работеща зона за готовене, натиснете съответният символ  за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона.</p> <p>3-те знаци показват "0 0 0". Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.</p>
	<p> Часове - Десетици - Минути</p> <p>Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време. След като обратното броене приключи, значите се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон.</p> <p>Ако таймерът е активен за повече зони за готовене, 3-те знаци винаги ще показват таймера, който е най-близо до изтичане на времето.</p> <p>За да се деактивира: при функционираща зона за готовене, натиснете съответният символ  за да получите достъп до командите за управление на таймера за тази зона.</p> <p>Задайте трите знаци на "0 0 0" като използвате "+" или "-".</p>

Таймер (общ)	<p>Таймер с аларма за обща употреба.</p> <p>За да активирате: включете плата за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене.</p> <p>3-те знаци за командите за управление на таймера показват " - - -".</p> <p>Натиснете знака, за да влезете в менюто на таймера и за да визуализирате " 0 0 0 ".</p> <p>Натиснете "+" или "-", за да зададете обратното броене на таймера.</p> <div style="text-align: center;"> Часове - Десетици - Минути </div> <p>Не докосвайте нищо в рамките на 10 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>След като обратното броене приключи, знаците се нулират и се издава звуков сигнал. Функцията може да бъде прекъсната чрез натискане на произволен бутон.</p> <p>Повторете описаните операции, за да промените стойността на обратното броене.</p> <p>За активиране: включете плата за готвене, като проверите дали няма налични тенджери или активни зони за готвене.</p> <p>Натиснете знака за достъп до менюто на таймера и използвайте "+" и "-", за да настроите дисплея на " 0 0 0 ".</p>																						
Функция Топене	<p>За да активирате: изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете </p> <p>Знакът на избраната зона показва </p> <p>За деактивиране: натиснете или натиснете </p>																						
Функция Нагряване	<p>Тази функция се използва за загряване на тенджера на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 2px;">Ниво на мощност</th> <th style="text-align: left; padding: 2px;">Таймер (секунди)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: left; padding: 2px;">1</td> <td style="text-align: left; padding: 2px;">48</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left; padding: 2px;">2</td> <td style="text-align: left; padding: 2px;">144</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left; padding: 2px;">3</td> <td style="text-align: left; padding: 2px;">230</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left; padding: 2px;">4</td> <td style="text-align: left; padding: 2px;">312</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left; padding: 2px;">5</td> <td style="text-align: left; padding: 2px;">408</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left; padding: 2px;">6</td> <td style="text-align: left; padding: 2px;">120</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left; padding: 2px;">7</td> <td style="text-align: left; padding: 2px;">168</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left; padding: 2px;">8</td> <td style="text-align: left; padding: 2px;">216</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left; padding: 2px;">9</td> <td style="text-align: left; padding: 2px;">Не е налично</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left; padding: 2px;">P</td> <td style="text-align: left; padding: 2px;">Не е налично</td> </tr> </tbody> </table> <p>За да активирате, с една тенджера върху плата за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат за 3 секунди избраната стойност (от 1 до 8) на лентата за мощност. Дисплейт на съответната зона за готвене показва "A".</p> <p>Възможно е да се увеличи нивото на готвене, но при неговото намаляване се деактивира функцията.</p> <p>Може да се деактивира и с докосване и задържане за 3 секунди на бутона на дадената зона за готвене.</p>	Ниво на мощност	Таймер (секунди)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Не е налично	P	Не е налично
Ниво на мощност	Таймер (секунди)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Не е налично																						
P	Не е налично																						
Функция Пауза	<p>Тази функция позволява да се постави в пауза/да се рестартира всяка активна функция върху плата за готвене, като се намали мощността, налична в зоната за готвене и като се нулират всички функции. Ако функцията Пауза не бъде изключена в рамките на 10 минути, плътът за готвене се изключва автоматично.</p> <p>За да активирате: С една тенджера върху плата за готвене и избраната зона за готвене, натиснете и задръжте натиснат бутона на функцията Пауза за поне 1 секунда. Всички дисплеи показват .</p> <p>За изключване: натиснете и задръжте натиснат за 1 секунда, докато мига. Натиснете произволен бутон в рамките на 10 секунди. Функцията се деактивира и плътът за готвене продължава с предходните настройки.</p>																						

Функции на Из-викване	Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плата за готвене, в случай на неволно изключване или внезапно прекъсване на захранването. Когато плотът за готвене се изключи, ако се включите в рамките на 6 секунди чрез докосване на ① бутона Ш мига за 6 секунди. Натиснете бутона Ш за да възстановите предварително зададените функции. Издава се звуков сигнал за да потвърди операцията.
Комбиниран режим (функция "мост")	Тази функция ви позволява да се свържат 2 зони за готвене, за да ги използвате и управлявате като една единствена по-голяма зона за готвене. Това предлага възможност да се използват тенджери с по-обширно дъно. Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво и тези отдясно. За да активирате/деактивирате: натиснете едновременно знаците на зоната за готвене отляво или отдясно, за да изберете 2-те зони, които да бъдат свързани в мост, докато се появи знакът П , за да посочи, че функцията е активирана. Другият знак се използва за да се зададе нивото на мощност.
Функция AUTO	Тази функция позволява да се активира режим AUTO, в който Плотът за готвене и Аспираторът работят координирано. При включване на Плата за готвене автоматично ще се включат Светлините. Скоростта на вентилатора ще бъде зададена автоматично, като се използва най-високото ниво, налично в зоните на готвене. Свързване Плот-Аспиратор За да започнете процедурата за свързване, вижте параграф "ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ НА МЕНЮ ПОТРЕБИТЕЛ" код на меню "U9" и следвайте всички инструкции.

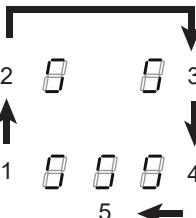
9. ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Ниво на мощност	Метод на готвене	Използва се за
1	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
2	Разтопяване, леко затопляне	Масло, шоколад, желатин, сосове
3	Затопляне	Ориз
4	Продължително готвене, състягане, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, състягане, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
6	Продължително готвене, варене	Паста, супи, варено месо
7	Леко пържене	Ръющи (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси
8	Пържене, пържене във фритюрник с мазнина	Месо, картофен чипс
9	Бързо пържене при висока температура	Стек
P	Бързо загряване	Кипване на вода

10. ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ НА МЕНЮ ПОТРЕБИТЕЛ

Преди да се извърши процедурата се препоръчва да бъде прочетен целият параграф.

- Натиснете ①.
- Натиснете отново ① и задръжте натиснат за 3 секунди.
- Бутона ② започва да мига.
- Натиснете и задръжте натиснат ③: знаците на зоните за готвене обозначават ④.
- Задръжкай ③, започнете да натискате знаци на зоните за готвене, като продължите по посока на часовниковата стрелка, започвайки от тази напред отляво.



Левият заден знак показва алтернативно ⑤ и цифра от 2 до 9, показваща код на менюто.

Предният ляв знак показва една цифра, която зависи от параметрите, посочени в избора.

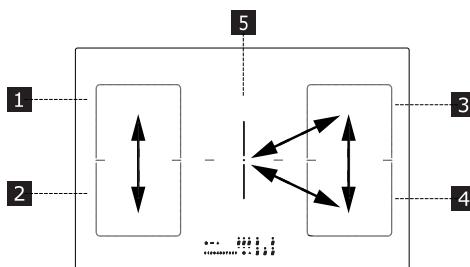
- Натиснете задния ляв знак
- Изберете една цифра на лентата за мощност за достъп до кода на менюто
- Натиснете предния ляв знак
- Изберете една цифра на лента за мощност за да изберете една стойност
- След като въведете правилната стойност, потвърдете като докоснете и задръжте за ① 2 секунди.
- За да излезете от менюто без да запазвате, натиснете ③.

Ако не се извърши никаква операция, потребителското меню се затваря след 1 минута.

Виж следната таблица за спецификациите:

Код на меню	Описание	Стойност
U2	Меню за управление на силата на звука на бутона.	0 - Деактивиран звук 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню за управление на силата на звука на брояча на минути.	0 - Деактивиран звук 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню за управление на нивото на яркост на дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню за управление на захранването на обратното броене.	0 - Деактивирана анимация 1 - Активирана анимация
U6	Меню на функцията за разпознаване на присъствие на тендъера.	0 - Активна 1 - Не активна
U7	Меню за управление на края на обратното отброяване.	0 - Продължително мигане и изключване 1 - Десет мигания и изключване 2 - Едно мигане и изключване
U9	Меню за активиране на процедурата за Свързване Плот-Аспиратор .	0 - Свързване Плот-Аспиратор деактивиран 1 - Активира процедурата на Свързване Плот-Аспиратор. Дисплеят показва една анимация. ВНИМАНИЕ: след като е активирана процедурата, консултирайте ръководството на аспиратора и проверете дали е активирана процедурата за Свързване K-Link. Процедурата за свързване продължава 2 минути.

11. ФУНКЦИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА



Уредът е оборудван с електронно управление на мощността. Вж. илюстрацията.

Вижте илюстрацията.

Тази функция следи натоварването на уреда и ограничава максималната мощност до 3700 W за зоните за готвене 1 и 2, като оптимизира разпределението на мощността и предотвратява претоварване на системата.

Плотът е със зададена настройка за пълна мощност – функцията разделя мощността между зоните за готвене и автоматично намалява мощността на другата зона за готвене, ако е необходимо (последната команда има най-висок приоритет).

Плотът е със зададена настройка за ограничаване на мощността – функцията разделя мощността между зоните за готвене и не позволява да давате мощност за другата зона за готвене, надвишаваща ограничението (за да увеличите мощността на определена зона за готвене, трябва да намалите ръчно настройката за мощност на другата зона).

Пример:

Ако за зона 1 сте избрали усилване на мощността (P), мощността за зона 2 не може да превишава ниво "9" и автоматично се ограничава.

12. РЪКОВОДСТВО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРИ

Какви съдове да използвате

Използвайте само тенджери и тигани с дъно от феромагнитен материал, подходящ за индукционни плотове:

- чугун
- емайлирана стомана
- въглеродна стомана
- неръждаема стомана (но не всяка)
- алуминий с феромагнитно покритие или феромагнитен слой

За да разберете дали съдът е подходящ, огледайте го за символа (обикновено е отпечатан на дъното). Можете също да доблизите магнит до дъното. Ако магнитът залепне за дъното, съдът е подходящ за индукционни плотове.

За оптимална ефективност, винаги използвайте съдове с плоско дъно, което разпределя топлината равномерно. Ако дъното не е плоско, това ще се отрази на мощността и топлопроводимостта.

Как да използвате съдовете

Минимален диаметър на основата на съда за различните зони за готвене.

За правилна работа на плота, съдът трябва да е с подходящ минимален диаметър и да покрива една или повече от точките за ориентир, които са отбелязани върху плота.

Винаги използвайте зоната за готвене, която е най-подходяща за диаметъра на дъното на съда.

Зони за готвене	Диаметър на съда за готвене (мм)	Ø мин. (препоръчителен)	Ø макс. (препоръчителен)
Комбинирана ляво/дясно	190 mm	190 mm	230 mm
Единична ляво/дясно	110 mm	110 mm	190 mm
Централно	110 mm	110 mm	200 mm

Празни съдове и съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове или съдове с тънко дъно, тъй като плотът няма да може да следи температурата и да се изключи автоматично, ако стане твърде висока, а това може да доведе до повреда на съда или на повърхността на плота.

Ако това се случи, не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади.

Ако се появи съобщение за грешка, вижте "Отстраняване на неизправности".

Съвети

Шумове по време на готовене

Когато зоната за готовене е активна, е възможно да издава кратки шумове. Това е характерно за всички зони за готовене от керамично стъкло и не оказва влияние върху работата и експлоатационния срок на уреда. Шумът зависи от използваните съдове за готовене. Ако е силен и дразнещ, може да се замени съдът.

13. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Възможни причини за грешката	Решение
ER03	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджера, налична върху контролния панел.	Съберете водата/махнете съда от стъклото/панела за управление.
ER21	Плотът се изключва.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Проверете дали готварският плот разполага с достатъчна вентилация. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E2	Съответната зона за готовене е изключена.	Празна или неподходяща тенджера. Температурата на тенджерата или повърхността на плота от стъклопекарница е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджера. Не затопляйте празни тенджери.
E3	Съответната зона за готовене е изключена.	Неподходяща тенджера. Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон.	Използвайте подходяща тенджера. Грешката автоматично се анулира след 8 секунди и зоната за готовене може да се използа отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджера. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E6	Зоната за готовене не се включва.	Напрежението и/или честотата на захранването са извън обхвата.	Проверете напрежението и/или честотата на мрежата. Ако е необходимо, се свържете с Отдел Техническо Обслужване.
E8	Зоните за готовене са изключени.	Повреда на вентилатор. Вентилаторът е запуштен от прах или нишки.	Почистете вентилатора и извадете всички чужди тела. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
EH	Съответната зона за готовене е изключена.	Температурният датчик на зоната за готовене е блокиран. Не се открива достатъчна промяна в температурата след включване на плота.	Изключете плота и го включете отново, след като се е охладил. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.

E4
E5
E7
E9
ER20
ER22
ER31
ER36
ER42
ER47
EA

Изключете плота от захранването.
Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването.
Ако проблемът продължава, се обадете на сервисния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.

14. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

		Единица	Стойност
Вид уред			Вграден плот
Размери	Ширина	mm	900
	Дълбочина	mm	520
	Мин./макс. височина	mm	54
Обща мощност		W	7400

Параметър	Стойност
Напрежение/частота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Тегло на уреда	12,5 kg

15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Брой на зоните за готовне	5
Брой зони за готовне, които могат да бъдат комбинирани	1- Лява 1- Дясна
Технология за готовне	Индукционен нагревател
Размери на зона за готовне, подлежаща на комбиниране	Лява 220 x 395 mm Дясна 220 x 395 mm
Размери на зона за готовне	Централна Ø 200 mm
Консумация на енергия на зона за готовне, която може да се комбинира	Лява 192 Wh/kg Дясна 192 Wh/kg
Консумация на енергия на зона за готовне	Централна 185 Wh/kg
Потребление на енергия на плота (готовне на ток)	189,7 Wh/kg

16. ЕКОЛОГИЧНИ АСПЕКТИ

Изхвърляне на домакинските уреди

Символът  върху продукта или неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. Продуктът трябва да се предаде в специализиран център за рециклиране на електриче-

ска и електронна апаратура. Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете за предотвратяването на възможни негативни последици за околната среда и за здравето, които могат да настъпят след неправилно изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се обърнете към местната градска управа,

фирмата за събиране на домакински отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда.

Изхвърляне на опаковъчните материали

Материалите със символа  могат да се рециклират. Изхвърлете опаковъчните материали в контейнерите за разделно събиране на отпадъци.

Пестене на енергия

Спазвайте съветите по-долу, за да пестите енергия при ежедневното готвене.

- Когато загрявате вода, сипвайте само толкова, колкото ще ви е необходима.
- Ако е възможно, винаги слагайте капаци на съдовете.
- Преди да включите зона за готвене, поставете съд.
- Слагайте по-малките съдове върху по-малките зони за готвене.
- Слагайте съда точно по средата на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да разтопите продукти.

17. СЪОТВЕТСТВИЕ

Информация за продукта съгласно наредба на ЕС № 66/2014

Референтни стандарти:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Уредът е проектиран, произведен и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на директивите на ЕЕС.

"Техническите данни са посочени върху табелката с данни, която е поставена отдолу на уреда."

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

(i) Ради ваше сигурности и исправног рада уређаја, пажљиво прочитајте ово упутство пре уградње и употребе. Увек држите ова упутства заједно са уређајем, чак и у случају продаје или преноса трећим лицима. Важно је да корисници знају све радне и сигурносне карактеристике уређаја. Ове плоче за кување имају индукционе системе који су у складу са захтевима ЕМЦ и ЕМФ директиве и не би требало да ометају друге електронске уређаје. Особе са пејсмејкерима или другим електронским имплантатима треба да се консултују са својим лекаром или произвођачем уgraђеног уређаја како би проценили своју подложност сметњама.

⚠ Електричне везе мора да изведе професионални техничар. Пре него што извршите електрично повезивање, прочитајте одељак ЕЛЕКТРИЧНИ ПРИКЉУЧАК.

За уређаје са кабловима за напајање, терминални или

попречни пресек жица између тачке причвршћивања кабла и терминала морају бити постављени тако да омогуће извлачење водова под напоном изнад жице уземљења у случају цурења на место причвршћења.

- Произвођач не може бити одговоран за било какву штету насталу неправилном инсталацијом или употребом.
- Проверите да ли мрежно напајање одговара напајању назначеном на плочици са подацима која је причвршћена унутар производа.
- Уређаји за раздавање морају бити уграђени у фиксни електрични систем у складу са прописима о прикључивању система.
- За уређаје класе 1 проверите да ли кућно напајање има одговарајући прикључак на уземљење.
- Прикључите производ на струју преко двополног прекидача.
- Ако је кабл за напајање оштећен, мора га заменити производјач, овлашћени сервисни центар или надлежни техничар како би се избегао било који ризик или опасност.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ: Пре инсталирања уређаја уклоните заштитне фолије.

- Користите само завртње и остале хардверске предмете испоручене са уређајем.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ: Ако не инсталirate вијке или причвршћиваче како је описано у овим упутствима, може доћи до ризика од струјног удара.

- Чишћење и одржавање не смеју вршити деца, осим ако их не надгледа одрасла особа.
- Деца морају бити под надзором како би се осигурало да се не играју са уређајем.
- Овај уређај не смеју да користе особе (укључујући децу) са смањеним психофизичко-сензорним способностима или без искуства и знања, осим ако их особа која је одговорна за њихову сигурност не надгледа пажљиво и не упућује у безбедну употребу апарату.
- Овај уређај могу да користе деца која нису млађа од 8 година и особе са смањеним психофизичко-сензорним способностима или са недовољним искуством и знањем, под условом да су под пажљивим надзором и упућене о безбедној употреби уређаја и опасностима које то са собом носи. Не

дозвољавајте деци да се играју уређајем.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови приступачни делови постају током употребе изузетно врели.

Пазите да не додирујете отпорнике.

Децу млађу од 8 година држите на безбедној удаљености од уређаја, осим ако су под непрекидним надзором.

УПОЗОРЕЊЕ: Ако површина има пукотине, искључите апарат да бисте избегли ризик од струјног удара.

- Не додирујте уређај мокрим рукама или деловима тела.
- Не користите парне чистаче за чишћење производа.
- Не постављајте металне предмете као што су ножеви, вилјушке, кашике и поклопци на површину за кување, јер се могу прегрејати.
- Користите одговарајућу команду да искључите плочу за кување после употребе; не ослањајте се на сензоре на лонцима.

УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати плочу за кување без надзора када користите уље или масти, јер то може створити опасну ситуацију и довест до избијања пожара. НИКАДА не покушавајте да угасите пламен водом, већ

искључите апарат и угушите пламен, на пример поклопцем или покривачем.

УПОЗОРЕНJE: Процес кувања се мора надгледати. Кратки поступак кувања се мора непрестано надгледати.

- Уређајем није предвиђен да се њиме управља уз помоћ спољног тајмера или одвојеног система даљинског управљања.

УПОЗОРЕНJE: Опасност од пожара: не стављајте предмете на површину за кување.

- Уређај мора бити инсталiran на такав начин да омогућава искључење са напајања са отвором између контаката (3 mm) који обезбеђује потпуно искључење у условима преоптерећења категорије 3.
- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).
- Чувайте амбалажу ван домаћаја деце и кућних љубимаца.
- Уверите се да је уређај укључен директно у утичници.
- Немојте користити адаптере, вишеструке утичнице или продужне каблове за повезивање уређаја.
- Никада немојте користити уређај у друге сврхе осим оних за које је дизајниран.

- Фритезе се морају стално пратити за време употребе: прегрејано уље може да се запали.
- Немојте укључивати уређај користећи спољашњи тајмер или посебан систем даљинског управљања.
- Уређај се никада не сме постављати иза украсних врата, како се не би прегрејао.
- Немојте стајати на уређају јер бисте га могли оштетити.
- Не стављајте шерпе и тигање на ивицу, јер то може оштетити силиконске спојеве.

2. ИНСТАЛАЦИЈА

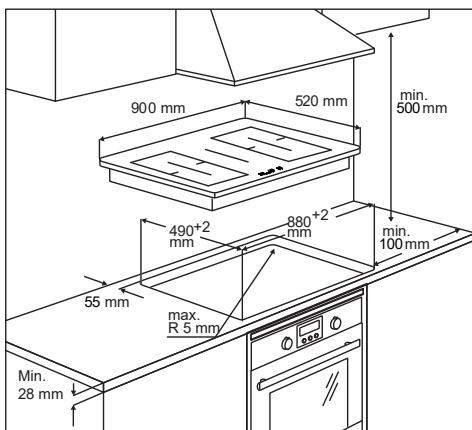
За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности електричних система, правилног рециклирања компонената итд.) који су на снази у земљи употребе!

- За више информација о инсталацији, погледајте упутства за монтажу.
- Не употребљавајте силиконско заптивно средство између уређаја и радне плоче.
- Проверите да ли је простор испод плоче за кување довољан за циркулацију ваздуха. Погледајте упутство за склапање.
- Дно уређаја може постати веома вруће. Ако је уређај инсталiran изнад фиока, обавезно поставите ватросталну преградну плочу испод уређаја како бисте спречили приступ дну. Погледајте упутство за склапање.
- Вентилација уређаја мора бити у складу са упутствима произвођача.

- Направите предњи отвор од најмање 28 cm^2 у кухињском блоку у који мора да се налази плоча за кување да би се омогућила одговарајућа вентилација производа.

Захтеви кухињског блока

- Ако је уређај монтиран на запаливе материјале, потребно је стриктно поштовати упутства и прописе који се односе на системе ниског напона и прописе о заштити од пожара.
- За уградне јединице, компоненте (од пластике и фурнираног дрвета) морају се наносити лепком отпорним на топлоту (мин. 85°C): употреба неодговарајућих материјала и лепкова може изазвати деформацију или одвајање компоненти.
- Дозвољена је употреба профиле од пуног дрвета око радне плоче иза уређаја, под условом да минимална растојања увек буду у складу са индикацијама датим на цртежима за уградњу.



- За више информација о инсталацији, погледајте упутства за монтажу.
- Ако испод плоче за кување нема перне, поставите преградну плочу

испод уређаја као што је приказано у упутствима за монтажу.

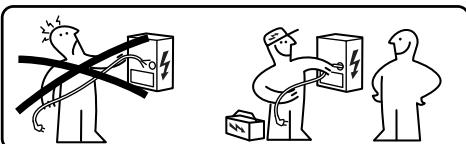
3. ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЛУЧИВАЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ: Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатор.

- Пре повезивања, проверите да ли називни напон уређаја наведен на плочици са подацима одговара напону напајања. Натписана плочица је причвршћена на доњој страни плоче за кување.
- Пратите дијаграм повезивања (налази се на доњој страни плоче за кување).
- Користите само оригиналне компоненте које испоручује сервис резервних делова.
- Уређај се испоручује са приклучним каблом.
- Ако је кабл за напајање оштећен, замените га одговарајућим оригиналним резервним. Контактирајте корисничку службу.

Пажња! Не заварујте каблове!

Електрични прикључак



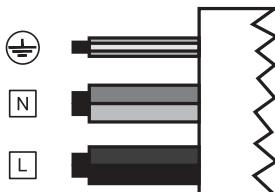
- Електричне прикључке мора да постави квалификован електричар.
- Ова јединица има везу типа „Y“ са каблом типан05V2V2-F. Мин. попречни пресек жица: $5x2,5 \text{ mm}^2$.
- Приклучним контактима може да се приступи скидањем поклопца разводне кутије.
- Проверите да ли својства електричне мреже (напон, максимална снага и јачина струје)

одговарају карактеристикама уређаја.

- Прикључите уређај као на слици (према важећим релевантним националним стандардима за напон напајања).

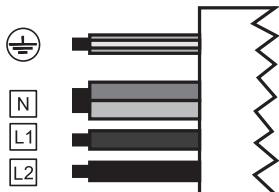
Дијаграм повезивања

220V - 240V 1N ~



L	Црна
L	Браон
N	Плава
N	Сива
(E)	Жуто / Зелена

380V - 415V 2N ~



L1	Браон
L2	Црна
N	Плава
N	Сива
(E)	Жуто / Зелена

380V - 415V 2N ~



L1	Браон
L2	Црна
N1	Плава
N2	Сива
(E)	Жуто / Зелена

4. ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Не користите абразивне сунђере, жицу, хлороводоничну киселину и друге производе који могу да огребу или нагризу површину.
- Не конзумирајте остатак хране који су пали или се наталожили на површину и на функционалне или естетске елементе плоче за кување.
- Искључите или одспојите апарат из напајања пре било каквог чишћења или одржавања.
- Чистите уређај после сваке употребе да бисте спречили загоревање заостале хране. Много је теже уклонити очврснуте или загореле трагове прљавштине.
- Да бисте уклонили свакодневну прљавштину, користите меку крпу или сунђер са одговарајућим детерцентом. Придржавајте се препорука произвођача о томе која средства за чишћење користити. Препоручује се употреба неутралних детерцената.
- Уклоните стврднуте трагове прљавштине, као што је млеко током кључања, помоћу стаклокерамичке стругалице када је плоча за кување још врућа. Придржавајте се препорука

произвођача о томе које стругаче користити.

- Уклоните остатке хране богате шећером, попут прскања џема током кувања, помоћу стаклоперамичке стругалице када је плоча за кување још врућа. Ако се не уклоне, ови остаци могу оштетити стаклоперамичку површину.
- Уклоните све остатке отопљене пластике помоћу стругача погодног за стаклоперамичке површине када је плоча за кување још врућа. Ако се не уклоне, ови остаци могу оштетити стаклоперамичку површину.
- Каменац уклоните малом количином раствора за скидање каменца, нпр. сирћетом или лимуновим соком, након што се плоча за кување охлади. Затим пребришите влажном крпом.
- Немојте сећи нити припремати храну на површини и избегавајте да на њу падну тврди предмети. Не вуците посуде и тањире преко површине уређаја.
- Немојте користити парне чистаче.

Одржавање и поправке

- Уверите се да је одржавање електричних компоненти поверено искључиво производиоџачу или Служби за техничку помоћ.
- Уверите се да ће оштећене каблове заменити само производиоџач или сервисери.

Ако постоји грешка, покушајте да пронађете решење пратећи упутства наведена у водичу за решавање проблема. Ако проблем није могуће решити, контактирајте корисничку службу.

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

- тип грешке
- модел уређаја (арт./шифра)
- серијски број (S.N.)

Ове информације се могу наћи на плочици са подацима. Плочица са подацима се налази на дну уређаја.

У случају неправилне употребе уређаја или инсталације коју није извршио овлашћени инсталатор, биће потребно платити посету техничару корисничке службе или продавцу чак и за време гарантног периода.

5. ОПИС ПРОИЗВОДА

Распоред површине за кување

1	Појединачна зона за кување (220x197 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
2	Појединачна зона за кување (220x197 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
3	Појединачна зона за кување (220x197 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
4	Појединачна зона за кување (220x197 мм) 2100 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
5	Појединачна зона за кување (200 mm) 2300 W, са функцијом појачавања (Booster) 3000 W
6	Контролна табла
1+2	Комбинована зона за кување (220x395 mm) 3000 W, са функцијом појачавања (Booster) 3700 W.
3+4	Комбинована зона за кување (220x395 mm) 3000 W, са функцијом појачавања (Booster) 3700 W.

ИНДИКАТОРИ

Детекција посуда

Свака зона за кување опремљена је системом који открива присуство ѕерпе на плочи за кување.

Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кување.

Ако се за време рада уклони посуда или се користи неодговарајућа

посуда, на екрану се појављује симбол .

Индикатор заостале топлоте

Индикатор заостале топлоте је сигурносна функција која указује на то

да је површина простора за кување и даље на температури од 50 °C или више и због тога може доћи до опекотина, ако се додирне са голим рукама. Индикатор одговарајуће зоне за кување показује .

6. КОНТРОЛНА ТАБЛА

7	6	5			4			3		
										
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
									A	
				8					A	
1	Укључено/Искључено									
2	Индикатор нивоа снаге									
3	Симбол тајмера									
4	Контрола тајмера и индикатор времена кувања									
5	Функцијски тастер Одмрзавање									
6	Функцијски тастер Блокирање									
7	Функцијски тастер Пауза									
8	Клизна тастатура									
A	Тастер за аутоматску функцију									

Зоне за кување могу се активирати притиском на референтну ознаку . Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.

Када се шерпа постави на једну од 4 зоне за кување, плоча за кухање аутоматски препознаје њено присуство и осветљава одговарајућу цифру да би је активирала.

Ако на површини за кување нема лонаца или других предмета, цифре се не виде.

На контролној табли функције које се могу изабрати су увек оне које су видљиве и које су осветљене малим

интензитетом. Изаберите функције додирањем одговарајућег симбола.

7. ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

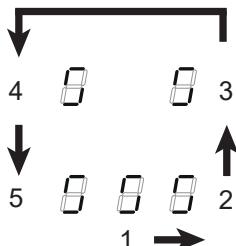
Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатор мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система.

Ако то није потребно, плочу за кување можете директно укључити помоћу  или следите поступак описан у наставку за приступ менију.

Пре спровођења поступка, препоручује се да прочитате читав пасус.

Спојите плочу за кување на кућну мрежу.

1. Све цифре се пале на неколико секунди, а затим се искључују и остаје само која трепери.
2. Притисните и држите : цифре зоне за кување показују .
3. Држећи притиснутим , почните да притискате цифре зоне тако што ћете наставити супротно од казаљке на сату почевши од централне.



Лева задња цифра означава и то је број који означава тип менија. Лева предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.

Изаберите цифру помоћу и притисните „8“ на траци напајања.

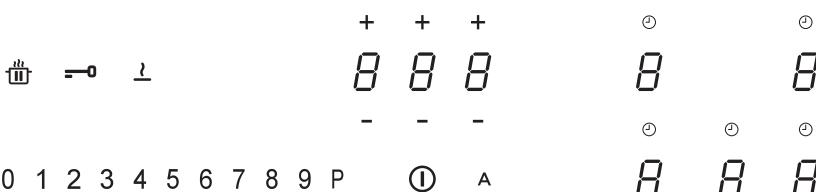
Изаберите леву предњу цифру и изаберите тачно подешавање.

Потражите спецификације у доњој табели:

Вредност на траци напајања	kW	Напомена
0	7,4	Стандардно почетно подешавање
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Када је унета тачна вредност, потврдите додиром и држањем .

8. ФУНКЦИЈЕ



Уређај за заштиту деце	Ова функција спречава случајно укључивање уређаја За активирање: ако се на плочи начази лонац, притисните и држите одговарајућу цифру 3 секунде. Ако на плочи за кување нема лонца, притисните и држите 3 секунде једну од 5 цифара (нису видљиве) поред тачке на левој страни. Отпустите и померите прст од 0 до 9 дуж траке за напајање која приказује редослед рада. Све цифре показују . Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди. За деактивирање: притисните и држите 3 секунде једну од 5 цифара зоне за кување. Отпустите и померите прст од 9 до 0 дуж траке за напајање која приказује редослед рада. Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.
Блокирање	За време употребе могуће је закључати функције плоче за кување, на пример због чишћења. Функција остаје активна чак и ако се плоча за кување искључи и поново укључи. У случају нестанка струје, функција се деактивира. За активирање: притисните и држите 1 секунду. За деактивирање: притисните .

Боост функција	<p>Свака зона за кување може се подесити на додатни ниво снаге до 5 минута.</p> <p>За активирање: одaberите једну од 4 зоне за кување и одaberите вредност „Π“ на траци напајања. Одговарајућа цифра показује .</p> <p>За деактивирање: одaberите једну од осталих могућих вредности на траци напајања.</p>
Таймер зона за кување	<p>Таймер вам омогућава да на крају подешеног времена искључите одређену зону за кување. Зоне за кување могу се програмирати појединачно, јер свака има свој таймер.</p> <p>За активирање: Када је зона за кување у функцији, притисните одговарајући симбол  да бисте приступили командама за управљање таймером за ту зону. Три цифре показују „0 0 0“. Притисните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање таймера.</p> <p style="text-align: center;"> Сати - десетине - минуте</p> <p>Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време. На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било кој тастер.</p> <p>Ако је таймер активан за неколико зона за кување, 3 цифре ће увек означавати најближи таймер када време истекне.</p> <p>Да бисте деактивирали: када је зона за кување у функцији, притисните одговарајући симбол  да бисте приступили командама за управљање таймером за ту зону. Подесите три цифре на „0 0 0“ користећи „+“ или „-“.</p>
Таймер (генерички)	<p>Таймер са алармом за општу употребу.</p> <p>За активирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување.</p> <p>Три цифре за команде таймера означавају „- - -“.</p> <p>Притисните цифру да бисте приступили менију таймера и приказали „0 0 0“.</p> <p>Пријесните „+“ или „-“ да бисте поставили одбројавање таймера.</p> <p style="text-align: center;"> Сати - десетине - минуте</p> <p>Не додирујте ништа 10 секунди да бисте потврдили подешено време. На крају одбројавања, цифре се ресетују и емитује се звучни сигнал. Функција се може зауставити притиском на било кој тастер.</p> <p>Поновите описане операције да бисте променили вредност одбројавања.</p> <p>За деактивирање: укључите плочу за кување, проверавајући да нема шерпи или активних зона за кување.</p> <p>Пријесните цифру да приступите менију таймера и користите „+“ и „-“ да подесите екран на „0 0 0“.</p>
Функција Одмирзавање	<p>За активирање: изaberите једну од 4 зоне за кување и притисните .</p> <p>Индикатор одговарајуће зоне показује .</p> <p>За деактивирање: притисните  или притисните .</p>

Функција Грејање	Ова функција се користи за загревање шерпе на максималну снагу пре него што наставите да кувате на одабраном нивоу. Временски интервал у коме се зона за кување одржава на максималној снази зависи од крајњег подешеног нивоа кувања. Погледајте табелу:	
	Ниво снаге	Таймер (секунде)
	1	48
	2	144
	3	230
	4	312
	5	408
	6	120
	7	168
	8	216
	9	Није доступно
	P	Није доступно
	Да бисте је активирали, са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување притисните и држите 3 секунде вредност (од 1 до 8) изабрану на траци за напајање. На дисплеју одговарајуће зоне за кување приказано је „A“. Могуће је повећати ниво кувања, али са смањивањем нивоа функција се деактивира. Такође се може деактивирати додиром и држањем 3 секунде тастера дотичне зоне за кување.	
Функција Пауза	Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције. Ако се функција Пауза не деактивира у року од 10 минута, плоча се аутоматски искључује.	
	За активирање: Са шерпом на плочи за кување и одабраном зоном за кување, притисните и држите дугме функције Пауза најмање 1 секунду. Сви дисплеји показују .	
	За деактивирање: притисните и држите 1 секунду док не почне да трепће. Притисните било који други тастер у року од 10 секунди. Функција је деактивирана, а плоча за кување наставља са претходним подешавањима.	
Функција Опозива	Ова функција се користи за опозив поставки рада плоче за кување у случају ненамерног искључивања или изненадног прекида напајања.	
	Када се плоча искључи, ако је у року од 6 секунди укључите додиром на дугме трепће 6 секунди. Притисните дугме да бисте повратили претходно постављене функције. За потврду операције чује се звучни сигнал.	
Комбиновани режим (функција "премоштавања")	Ова функција вам омогућава да повежете 2 зоне за кување да бисте их користили и контролисали као једну и већу зону за кување. Ово нуди могућност употребе лонаца са широм основом. Зоне за кување које се могу одабрати за ову функцију су искључиво оне са леве и оне са десне стране.	
	За активирање/деактивирање: истовремено притисните леву или десну цифру зоне за кување да бисте изабрали 2 зоне које ће се премостити, све док се не појави цифра да означи да је функција активирана. Друга цифра се користи за подешавање нивоа снаге.	
Функција АУТО	Ова функција вам омогућава да активирате АУТО режим у коме плоча за кување и аспиратор раде на координисан начин. Укључивање плоче ће аутоматски укључити светла. Близина аспиратора биће подешена аутоматски користећи највиши ниво снаге присутан у зонама за кување.	
	Упаривање плоча за кување-аспиратор Да бисте започели процедуру повезивања, погледајте параграф „ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА“, шифра менија „У9“ и пратите сва упутства.	

9. ТАБЛИЦА КУВАЊА

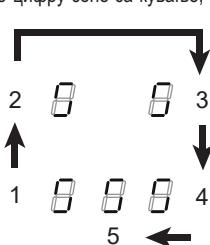
Ниво снаге	Начин кувања	Примена
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
3	Доведите на температуру	Пиринач
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо

7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци
P	Брзо загревање	Кључање воде

10. ПРИЛАГОЂАВАЊЕ КОРИСНИЧКОГ МЕНИЈА

ПРЕ СПРОВОЂЕЊА ПОСТУПКА, ПРЕПОРУЧУЈЕ СЕ ДА ПРОЧИТАТЕ ЧИТАВ ПАСУС.

- Притисните ①.
- Притисните поново ① и држите 3 секунде.
- Тастер ⑩ почиње да трепће.
- Притисните и држите ⑪: цифре зоне за кување показују ⑫.
- Док држите ⑪, почните да притискате цифру зоне за кување, настављајући у смеру казаљке на сату почев од оне напред лево.



Лева задња цифра означава наизменично ⑬ и један број од 2 до 9 који означава код менија.
Лева предња цифра означава број који зависи од параметара назначених у избору.

- Притисните леву задњу цифру
- Изаберите број на траци за напајање да бисте приступили коду
- Притисните леву предњу цифру
- Изаберите број на траци за напајање да бисте изабрали једну
- Након што је унета тачна вредност, потврдите додиром и држањем ① 2 секунде.
- Да бисте изашли из менија без чувања, притисните ⑪.

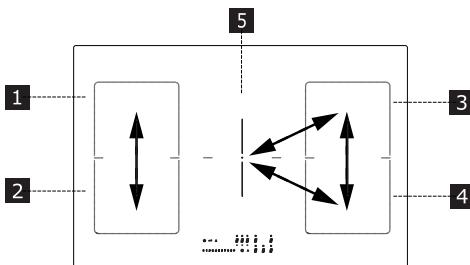
Ако се ништа не предузме, кориснички мени ће се затворити после 1 минута.

Потражите спецификације у доњој табели:

Код менија	Опис	Вредност
U2	Мени за управљање јачином звука дугмета.	0 - Звук искључен 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Мени за управљање јачином звука тајмера.	0 - Звук искључен 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Мени за управљање јачином осветљења екрана.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Мени за управљање анимацијом одбројавања.	0 - Анимација деактивирана 1 - Анимација активирана
U6	Мени функције препознавања присуства шерпе.	0 - Активна 1 - Није активна
U7	Мени за управљање крајем одбројавања.	0 - Непрекидно трептање и искључивање 1 - Десет трептaja и искључивање 2 - Један трептaj и искључивање

U9	Мени за активирање процедура Упаривање плоча за кување-аспиратор.	<p>0 - Упаривање плоча за кување-аспиратор деактивира 1 - Активира процедуру Упаривање плоча за кување-аспиратор. На екрану се приказује анимација.</p> <p>ПАЖЊА: после активирања процедуре, погледајте упутство за аспиратор и проверите да ли је активирана К-Линк процедура упаривања. Процес упаривања траје 2 минута.</p>
----	--	--

11. ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ



Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

Погледајте илустрацију.

Ова функција контролише испоруку максималне снаге од 3700 W између зона за кување 1 и 2, оптимизујући дистрибуцију енергије и избегавајући ситуације преоптерећења система.

Плоча за кување на максималном нивоу снаге - функција дели снагу између зона за кување и аутоматски смањује снагу зоне за кување, ако је потребно (највећи приоритет се додељује последњој команди).

Плоча за кување са ограничењем снаге - функција дели снагу између зона за кување, спречавајући да се снага зоне за кување подеси на ниво изнад границе (да бисте повећали снагу одређене зоне за кување, потребно је да је смањите ручно). ниво снаге подешен за другу).

Пример:

Ако је додатни ниво снаге (боост) (P) изабран за зону 1, зона 2 за кување не може истовремено да пређе ниво снаге 9 и аутоматски ће бити ограничена.”

12. ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА

Које лонце треба користити

Користите само лонце са феромагнетним дном погодне за употребу на индукционим плочама:

- ливено гвожђе
- емајлирани челик
- угљени челик
- нерђајући челик (чак и не у потпуности)
- алуминијум са феромагнетним премазом или дно са феромагнетном плочом

Да бисте утврдили прикладност лонца, проверите да ли је присутан симбол (обично утиснут на дну). Такође можете поставити магнет близу дна шерпе. Ако остане причвршћен, то значи да се посуда може употребљавати на индукционој плочи.

Да бисте осигурали оптималну ефикасност, увек користите посуде са равним дном које могу равномерно расподелити топлоту. Дно које није савршено равно може утицати на проводљивост снаге и топлоте.

Како се користе лонци

Минимални пречник лонца/шерпе за различите зоне кувања.

Да би се осигурало да плоча за кување правилно функционише, шерпа мора покривати једну или више референтних тачака назначених на површини плоче за кување и мора бити одговарајућег минималног пречника.

Увек користите зону за кување која најбоље одговара пречнику дна шерпе.

Зоне кувања	Пречник дна шерпе	
	Мин. Ø (препоручени)	Макс. Ø (препоручени)
Комбинована лева/ десна	190 мм	230 мм
Појединачна лева/ десна	110 мм	190 мм
Централно	110 мм	200 мм

Празни лонци/шерпе или са танким дном

Не употребљавајте празне лонце/шерпе или оне са танким дном на плочи за кување, јер вам то неће омогућити контролу температуре или аутоматско искључивање зоне за кување ако је температура превисока, уз ризик од оштећења површине лонца или плоче.

Ако се то догоди, не додирујте ништа и сачекајте да се све компоненте охладе.

Ако се појави порука о грешци, погледајте одељак „Решавање проблема“.

Савети/предлози

Бука за време рада

Када активирате зону за кување, чујете кратко зујање. Ова појава је типична за стаклокерамичке зоне за кување и не утиче ни на рад ни на радни век уређаја. Бука може зависити од шерпе која се користи. У присуству јаке сметње, можда је корисно заменити шерпу.

13. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узрок	Решење
ER03	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или шерпа на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклокерамичке површине и са контролне табле.
ER21	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компоненти је превисока.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E2	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа. Превисока температура шерпе или стаклокерамичке површине. Превисока температура електронских компонената.	Пустите да се плоча за кување охлади. Користите одговарајући лонац. Не загревајте празне посуде.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Неодговарајућа шерпа. Лонац губи своја магнетна својства и може проузроковати оштећење индукционе плоче.	Користите одговарајући лонац. Грешка се аутоматски уклања ниспостојећи 8 с и зона за кување се може поново користити. У случају даљих грешака, лонац мора бити замењен. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E6	Зона за кување се не укључује.	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите мрежни напон и/или фреквенцију. Ако је потребно, обратите се служби за продају.
E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очиштите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
EH	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Сензор температуре зоне за кување је блокиран. После укључивања плоче за кување није отворена довољна варијација температуре.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након што се охлади. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Искључите плочу за кување из напајања. Сачекајте неколико секунди, а затим поново спојите плочу за напајање. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.		

14. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Јединица	Вредност
Интегрисана плоча за кување	
Ширина	900
Дубина	520
Висина мин./макс	54
Укупна снага	7400 W

Параметар	Вредност
Напон и фреквенција напајања	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Тежина уређаја	12,5 кг

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ

Број грејних зона	5
Број зона за кување које се могу комбиновати	1-Лева 1-Десна
Технологија кувања	Индукција
Димензије зоне за кување која се може комбиновати	Лева 220 x 395 мм Десна 220 x 395 мм
Димензије зоне за кување	Централна Ø 200 мм
Потрошња енергије за комбиновану зону за кување	Лева 192 Wh/kg Десна 192 Wh/kg
Потрошња енергије по зони за кување	Централна 185 Wh/kg
Потрошња електричне енергије плоче за кување (електрични рад)	189,7 Wh/kg

16. АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ

Одлагање кућних апарат

Симбол  на производу или на амбалажи означава да се производ не сме одлагати са уобичајеним кућним отпадом. Производ се мора одлагати у центру специјализованом за рециклажу електричних и електронских компонената. Правилним одлагањем производа помажете у спречавању потенцијалних негативних последица по животну средину и здравље које би иначе могле настати непримереним одлагањем. За детаљније информације о начину рециклирања овог производа обратите се општинским властима, локалној служби за одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

Одлагање амбалажног материјала

Материјали са симболом  могу се рециклирати. Материјал за паковање одложите у посебне контејнере за сакупљање ради рециклирања.

Ušteda energije

Праћењем доле наведених савета свакодневно можете уштедети енергију за време кувања.

- При загревању воде користите само потребну количину.
- Ако је могуће, лонце увек покријте поклопцем.
- Пре активирања зоне за кување ставите посуду.
- Ставите мање посуде на мање зоне за кување.
- Лонце поставите директно у средину зоне за кување.

- Користите заосталу топлоту да храну држите топлом или за отопљавање.

17. УСКЛАЂЕНОСТ

Информације о производу према уредби бр. 66/2014

Референтни стандарди:

ЕН/ИЕЦ 60350-2

ЕН/ИЕЦ 50564



Овај уређај је дизајниран, произведен и стављен у промет у складу са ЕЕЗ смерницама.

„Технички подаци су наведени на плочици са подацима причвршћеној на дну производа.“

1. ИНФОРМАЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТА

- i** За сопствена сигурност и правилно функционирање на апаратот, прочитајте го внимателно прирачникот пред инсталацијата и ставањето во функција. Чувајте ги инструкциите секогаш заедно со апаратот, дури и во случај на преотстапување или пренос на трети лица. Важно е корисниците да ги знаат сите карактеристики на функционирање и безбедноста на апаратот. Овие плотни располагаат со системи за индукција сообразни со барањата од директивите за електромагнетна компатибилност и електромагнетни полинња и не би требало да се мешаат со други електронски уреди. Лицата кои носат пејсмекер или други електронски уреди треба да се консултираат со својот лекар или производителот на вградениот уред за да се оцени степенот на подложност на пречки.

⚠ Електричните поврзувања треба да се изведат од страна на компетентен техничар. Пред електричното поврзување, прочитајте го делот ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ.

За апаратите со кабел за струја, терминалите или делот на жиците меѓу точката на закотвување на кабелот и терминалите треба да бидат поставени на таков начин за да се овозможи вадење на жиците под напон пред жицата за заземјување во случај на излегување кабел од закотвувањето.

- Производителот не презема одговорност за евентуални оштетувања, кои произлекуваат од неправилна инсталација или употреба.
- Проверете дали електричната мрежа одговара на мрежата наведена на плочката со податоци фиксирана во внатрешноста на производот.
- Уредите за одделување треба да бидат инсталирани фиксно во уредот во согласност со стандардите за кабелски системи.
- За апаратите од класа I, проверете дали домашната електрична

мрежа располага со соодветно заземјување.

- Поврзете го производот со струја со помош на омниполарен прекинувач.
- Ако кабелот за струја е оштетен, потребно е да се замени од страна на производителот, овластен сервисен центар или компетентен техничар за избегнување на секаков вид на ризик или опасна ситуација.

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред да го инсталирате апаратот, отстранете ги фолиите за заштита.

- Користете ги само завртките и другата железарија доставена заедно со апаратот.

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Неинсталирањето на завртки или уреди за фиксирање како што е описано во постоечките инструкции може да предизвика опасност од електричен удар.

- Операциите на чистење и одржување не смеат да ги извршуваат деца, доколку не се под надзор на возрасен.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигурадека не си играат со апаратот.
- Овој апарат не смее да се користи од лица (вклучително деца) со намалени психофизички и

сензорни способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку не се под внимателен надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот на безбеден начин од лице одговорно за нивната безбедност.

- Овој апарат може да се користи од страна на деца на возраст над 8 години и лица со намалени психофизички и сензорни способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку се под внимателен надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот на безбеден начин и ги разбираат опасностите поврзани со него. Не ги оставяйте децата да си играат со апаратот.

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите пристапни делови стануваат многу жешки во текот на нивната употреба.

Бидете многу внимателни и не ги допирајте отпорниците.

Чувајте ги децата помали од 8 години подалеку од апаратот, освен ако не се под постојан надзор.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината покажува цепнатини, исклучете го апаратот за да избегнете опасност од електричен удар.

- Не го допирајте апаратот со мокри раце или делови од телото.
- Не користете уреди на пареа за чистење на производот.
- Не оставајте на плотната метални предмети како на пр. ножеви, вилушки, лажици и капаци бидејќи може да се загреат.
- Користете ја соодветната команда за да ја исклучите плотната по употреба; немајте доверба во сензорите од тенцерињата.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Опасно е оставање без надзор на плотната кога се користат масло или масти, бидејќи може да се создаде опасна ситуација и да се развие пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да гасите евентуални пламени со вода, туку исклучете го апаратот и задушете ги пламените на пример со капак или незапалива покривка.

ВНИМАНИЕ: Готвењето мора да го надгледувате. Краткото готвење треба постојано да се надгледува.

- Апаратот не е предвиден за ставање во функција со помош на надворешен тајмер или посебен далечински систем.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Опасност од пожар: не оставајте предмети на површините за готвење.

- Апаратот треба да биде инсталиран на начин што дозволува одвојување од електричното напојување со отвор меѓу контактите (3 mm) кој обезбедува целосно одвојување во услови на преоптоварување од категорија III.
- Апаратот никогаш не смее да се изложува на атмосферски влијанија (дожд, сонце).
- Чувайте ја амбалажата подалеку од деца и домашни животни.
- Осигурете се дека уредот е директно поврзан на штекерот.
- Не користете адаптери, мулти штекери или продолжетоци за поврзување на уредот.
- Никогаш да не го користите апаратот за цели поинакви одоние за кои е проектиран.
- Фритезите треба да бидат постојано надгледувани за време на употреба: загреаното масло може да се запали.
- Не го активирајте апаратот користејќи надворешен тајмер или посебен далечински управувач.
- Апаратот не треба никогаш да се монтира позади декоративна врата за да се избегне прегрејување.
- Не стојте врз апаратот бидејќи може да се оштети.

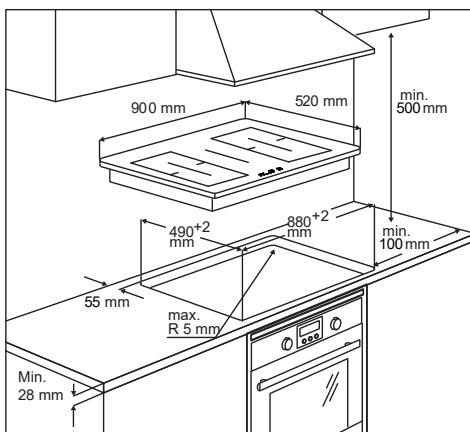
- Не оставајте тенцериња и тави на работ бидејќи може да се оштетат силиконските конектори.

2. МОНТАЖА

За процедурата на инсталација задолжително е да се придржувате кон законите, одредбите, директивите и стандардите (регулативите за безбедноста на електричните апарати, правилно рециклирање на компонентите итн.) кои се на сила во државата на користење!

- За повеќе информации за монтирањето, погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Не користете силиконски кит меѓу апаратот и работната површина.
- Проверете дали просторот под плотната е задоволителен за циркулирање на воздухот. Погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Долната страна на апаратот може значително да се загреје. Ако апаратот е монтиран над фиоки, монтирајте незапалива плаоча за раздвојување под апаратот за да спречите пристап до долната страна. Погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Вентилацијата на апаратот треба да биде во согласност со инструкциите на производителот.
- Направете преден отвор од најмалку 28 cm^2 во кујнската единица што треба да ја смести плотната за да се овозможи правилна вентилација на производот.

- За единиците за вградување, компонентите (од пластичен материјал и фурнирано дрво) треба да се нанесат со термоотпорни лепачи (мин. 85°C): употребата на несоодветни материјали и лепачи може да предизвика деформации или одлепување на компонентите.
- Дозволена е употреба на профили од масивно дрво околу работната површина зад апаратот, под услов ако минималните растојанија секогаш одговараат на инструкциите во цртежите за инсталација.



- За повеќе информации за монтирањето, погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Ако нема рерна под плотната, инсталирајте плаоча за раздвојување под апаратот како што е прикажано во инструкциите за монтажа.

Барања за кујнската единица

- Ако апаратот е монтиран на запаливи материјали потребно е строго почитување на упатствата и регулативите за уреди под низок притисок и стандардите за спречување на пожари.

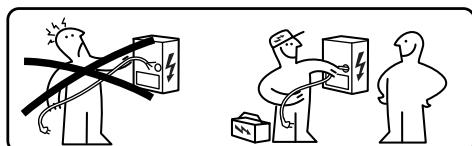
3. ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Сите електрични поврзувања треба да бидат направени од страна на овластен инсталатор.

- Пред да ги направите поврзувањата, проверете дали номиналниот напон на апаратот наведен на плочката со податоци одговара на напонот од електричната мрежа. Плочката со податоци се наоѓа на долната страна од плотната.
- Следете ја шемата за поврзување (поставена на долната страна од плотната).
- Користете исклучиво оригинални компоненти доставени од службата за резервни делови.
- Апаратот е доставен со кабел за поврзување.
- Ако кабелот за струја е оштетен, заменете го со соодветен оригинален резервен дел. Контактирајте ја техничката поддршка.

Внимание! Не ги лемете каблите!

Приклучување на електрична енергија



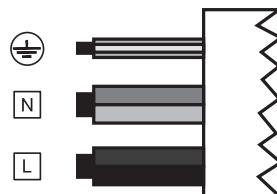
- Поврзувањето со струја мора да го направи обучен техничар.
- Овој апарат претставува поврзување од типот „Y“ со кабел од типот H05V2V2-F. Мин. пресек на проводниците: 5x2,5 mm².
- До терминалите за поврзување може да се пристапи со отстранување на капакот на кутијата за поврзување.

- Проверете дали карактеристиките на електричниот апарат за домаќинството (напон, максимален напон и струја) се компатибилни со оние на апаратот.

- Поврзете го апаратот како што е прикажано во шемата (во согласност со важечките референтни стандарди за мрежниот напон на национално ниво).

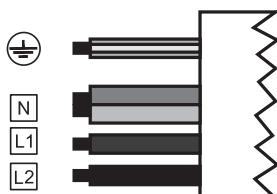
Шема на поврзување

220V - 240V 1N ~

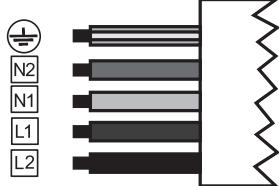


L	Црна
L	Кафена
N	Сина
N	Сива
⊕	Жолта / Зелена

380V - 415V 2N ~



L1	Кафена
L2	Црна
N	Сина
N	Сива
⊕	Жолта / Зелена



L1	Кафена
L2	Црна
N1	Сина
N2	Сива
⊕	Жолта / Зелена

4. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

- Никогаш не користете абразивни сунѓери, челична волна, хидрохлорна киселина или други производи коишто можат да ја изгребат или оштетат површината.
- Не ги конзумирајте евентуалните остатоци од храна паднати или насобрани на површината и на функционалните или естетските елементи од плотната.
- Пред да пристапите кон било која операција за одржување или чистење, неопходно е да го исклучите аспираторот од електричната мрежа така што ќе го извадите приклучокот од штекот.
- Чистете го апаратот по секоја употреба, за да спречите горење на остатоците од храна. Многу е потешко отстранување на стврднати или изгорени траги од нечистотии.
- За отстранување на секодневната нечистотија, користете мека крпа или сунѓер со соодветен детергент. Следете ги препораките на производителот за детергентите за користење. Се препорачува употреба на неутрални детергенти.
- Отстранете ги стврднатите траги од нечистотии, на пример претечено

млеко, со помош на гребалка за стакло-керамички површини, додека плотната е уште топла. Следете ги препораките на производителот за гребалките за користење.

- Отстранете ги остатоците од храна богата со шеќер, на пример прскања од мармалад при готвење, со помош на гребалка за стакло-керамички површини, додека плотната е уште топла. Таквите остатоци, ако не се отстранат, може да ја оштетат стакло-керамичката површина.
- Отстранете ги евентуалните остатоци од растопена пластика користејќи соодветна гребалка за стакло-керамички површини, додека плотната е уште топла. Таквите остатоци, ако не се отстранат, може да ја оштетат стакло-керамичката површина.
- Отстранете го бигорот со помош на мала количина на раствор за отстранување бигор, на пример оцет или сок од лимон, откако ќе се излади плотната. Потоа избришете со влажна крпа.
- Не сечете или подготвувајте храна на површината и избегнувајте паѓање на тврди предмети врз неа. Не влечете ги тавите или чиниите по површината.
- Не користете чистачи на пареа.

Одржување и поправки

- Погрижете се одржувањето на електричните делови да го врши само производителот или техничари за сервисирање.
 - Погрижете се оштетените кабли да ги заменува само производителот или техничари за сервисирање.
- При дефект, побарајте да најдете решение следејќи ги инструкциите во упатството за решавање на проблемите. Ако не може да се реши проблемот, контактирајте ја службата за техничка поддршка.

Кога контактирате со одделот за сервис, обезбедете ги следните информации:

- тип на дефект
- модел на апаратот (Произ./Шиф.)
- серијски број (S.N.)

Овие информации се наоѓаат на плочката со податоци. Плочката со податоци се наоѓа на долната страна од апаратот.

Во случај на неправилна употреба на апаратот или инсталација од страна на неовластен монтер, можеби ќе биде потребна посета на техничар за сервисирање или на дистрибутерот дури и за време на важноста на гаранцијата.

5. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

Располагање со површината за готвење



2	Единечна рингла (220x197 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
3	Единечна рингла (220x197 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
4	Единечна рингла (220x197 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
5	Единечна рингла (200 mm) 2300 W, со функција на засилувач од 3000 W
6	Контролна табла
1+2	Комбинирана рингла (220 x 395 mm) 3000 W, со функција на засилувач од 3700 W.
3+4	Комбинирана рингла (220 x 395 mm) 3000 W, со функција на засилувач од 3700 W.

ИНДИКАТОРИ

Детекција на присуство на тенцере

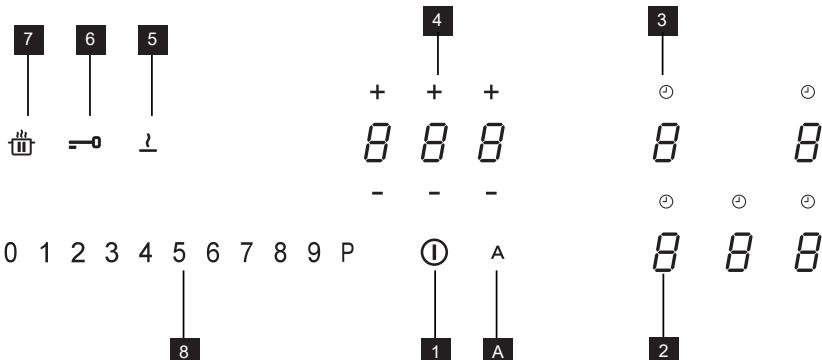
Секоја рингла е опремена со систем што го открива присуството на тенцере врз плотната.

Системот за откривање е во состојба да ги препознае тенцеријата со магнетизирачко дно од соодветен тип за употреба врз индукционите плотни. Ако се тргне тенцерето за време на функционирањето или се користи несоодветно тенцере, на екранот се појавува симболот .

Индикатор за заостаната топлина

Индикаторот за заостаната топлина е безбедносна функција за сигнализирање дека површината на ринглатата е сè уште на температура еднаква или поголема од 50 °C и значи може да предизвика изгореници при контакт со голи раце. Сензорот на соодветната рингла покажува .

6. КОМАНДНА ТАБЛА



1	Вклучено/Исклучено
2	Индикатор за нивото на мокност
3	Симбол на таймерот
4	Контрола на таймерот и индикатор на времето за готвење
5	Копче на функцијата Топење
6	Копче на функцијата Блокада
7	Копче на функцијата Пауза
8	Тастатура со лизгање
A	Копче на функцијата Автоматски

Ринглите може да се активираат со притискање на соодветниот сензор . Сензорот засветува поинтензивно за да се потврди операцијата.

Кога ќе се позиционира тенцерите на една од 4-те рингли, плотната автоматски го открива присуството и засветува соодветниот сензор за негово активирање.

Ако нема тенцериња или други објекти на плотната, сензорите не се видливи.

На командната таблица, функциите што може да се избираат се секогаш оние видливите но осветлени со слаб интензитет. Изберете ги функциите допирајќи го соодветниот симбол.

7. ОГРАНИЧУВАЊЕ НА МОЌНОСТА

При првото поврзување на апаратот на домашната електрична мрежа,

монтерот треба да ја постави мокноста на ринглите врз основа на ефективниот капацитет на електричниот апарат за домаќинството.

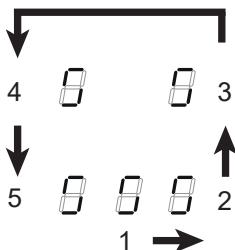
Ако тоа не е потребно, плотната може да се вклучи директно користејќи или, алтернативно, следете ја процедурата описана долу за да се повика менито.

Пред да ја извршите процедурата се советува да го прочитате целиот параграф.

Поврзете ја плотната на домашната мрежа.

1. Сите сензори засветуваат неколку секунди а потоа се гаснат и останува да свети само .
2. Притиснете и држете притиснатото : сензорите на ринглите покажуваат .

3. Држејќи го притиснатото  почнете да ги притискате сензорите на ринглите постапувајќи во обратен правец од стрелките на часовникот поаѓајќи од централната.



Задниот лев сензор покажува  и број што го покажува типот на менито. Предниот лев сензор покажува број

што зависи од параметрите покажани во изборот.

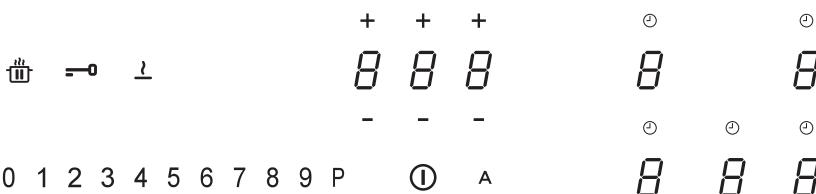
Изберете го сензорот со  и притиснете „8“ на лентата за моќност. Изберете го предниот лев сензор и изберете ја точната поставка.

Погледнете ја следната табела за спецификациите:

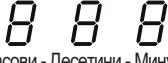
Вредност на лентата за моќност	KW	Забелешка
0	7,4	Почетна поставка стандард
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Штом ќе се внесе точната вредност потврдете допирајќи и држејќи .

8. ФУНКЦИИ



Уред за заштита на деца	Оваа функција спречува ненамерно активирање на апаратурата. За активирање: ако има тенцере на плотната, притиснете го и држете го притиснатото соодветниот сензор 3 секунди. Ако нема тенцере на плотната, притиснете и држете притиснатото 3 секунди еден од 5-те сензори (невидливи) до точката  на левата страна. Отпуштете и лизгајте со прстот од 0 до 9 долж лентата за моќност што ја покажува секвенцата на функционирање. Сите сензори покажуваат  .
Блокада	Може да се блокираат функциите на плотната за време на употреба, на пример за чистење на плотната. Функцијата останува активна дури и ако плотната се исплучи и повторно вклучи. Во случај на прекин на струјата, функцијата се деактивира. За активирање: притиснете  и држете притиснато 1 секунда. За деактивирање: притиснете  .
Функција за интензивна моќност	Секоја рингла може да се поставува на дополнително ниво на моќност максимално 5 минути. За активирање: изберете една од 4-те рингли и изберете ја вредноста „P“ на лентата за моќност. Соодветниот сензор покажува  . За деактивирање: изберете една од другите можни вредности на лентата за моќност.

<p>Таймер на ринглите</p>	<p>Таймерот овозможува исклучување на една посебна рингла по завршувањето на поставеното време. Ринглите може да се програмираат поединечно, така што секоја располага со сопствен таймер.</p> <p>За активирање: Со ринглата во функција, притиснете го соодветниот симбол  за да ги повикате командите за управување на таймерот за таа рингла. 3-те сензори покажуваат „0 0 0“. Притиснете „+“ или „-“ за да го поставите одбројувањето на таймерот.</p> <p style="text-align: center;"> Часови - Десетини - Минути</p> <p>Не допирајте ништо 10 секунди за да го потврдите поставеното време. По завршувањето на одбројувањето, сензорите се анулираат и се испушта акустичен сигнал. Функцијата може да се прекине со притискање на кое било котче. Ако таймерот е активен за повеќе рингли, 3-те сензора го покажуваат секогаш најблискиот таймер до истекувањето на времето.</p> <p>За деактивирање: со ринглата во функција, притиснете го соодветниот симбол  за да ги повикате командите за управување на таймерот за таа рингла. Поставете ги трите сензора на „0 0 0“ користејќи „+“ или „-“.</p>
<p>Таймер (генерички)</p>	<p>Таймер со аларм за општа употреба.</p> <p>За активирање: вклучете ја плотната проверувајќи дека нема тенџериња или активни рингли. 3-те сензори за командите за управување на таймерот покажуваат „- - -“. Притиснете го сензорот за да го повикате менито на таймерот и видите „0 0 0“. Притиснете „+“ или „-“ за да го поставите одбројувањето на таймерот.</p> <p style="text-align: center;"> Часови - Десетини - Минути</p> <p>Не допирајте ништо 10 секунди за да го потврдите поставеното време. По завршувањето на одбројувањето, сензорите се анулираат и се испушта акустичен сигнал. Функцијата може да се прекине со притискање на кое било котче. Повторете ги описаните операции за да измените вредноста на одбројувањето.</p> <p>За деактивирање: вклучете ја плотната проверувајќи дека нема тенџериња или активни рингли. Притиснете го сензорот за да го повикате менито на таймерот и користете „+“ и „-“ за да го поставите екранот на „0 0 0“.</p>
<p>Функција за топење</p>	<p>За активирање: изберете една од 4-те рингли и притиснете .</p> <p>Сензорот на избраната рингла покажува .</p> <p>За деактивирање: притиснете  или притиснете .</p>

Функција за загревање	Оваа функција се користи за загревање на тенцере на максимална моќност пред да се продолжи со готвење на избраното ниво. Интервалот на времето во која се одржува ринглата на максималната моќност зависи од поставеното финално ниво на готвење. Погледнете ја табелата:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ниво на моќност</th><th>Таймер (секунди)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не е на располагање</td></tr> <tr><td>P</td><td>Не е на располагање</td></tr> </tbody> </table>	Ниво на моќност	Таймер (секунди)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Не е на располагање	P	Не е на располагање
Ниво на моќност	Таймер (секунди)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Не е на располагање																						
P	Не е на располагање																						
	<p>За активирање, со тенцере на плотната и избрана рингла, притиснете ја и држете ја притиснатото 3 секунди избраната вредност (од 1 до 8) на лентата за моќност. Екранот на соодветната рингла покажува „A“.</p> <p>Може да се зголеми нивото на готвење, но со негово намалување се деактивира функцијата. Може да се деактивира и со допирање и држење 3 секунди на копчето од ринглата во прашање.</p>																						
Функција за пауза	<p>Оваа функција овозможува ставање во пауза/повторно активирање на која било активна функција на плотната, намалувајќи ја расположивата моќност во ринглата и анулирајќи ги сите функции. Ако функцијата „Пауза“ не се деактивира во рок од 10 минути, плотната се исклучува автоматски.</p> <p>За активирање: Со тенцере на плотната и избрана рингла, притиснете го и држете го притиснатото копчето на функцијата „Пауза“ најмалку 1 секунда. Сите екрани покажуваат .</p> <p>За деактивирање: притиснете и држете притиснатото 1 секунда сè додека не засвети. Притиснете го кое било друго копче во рок од 10 секунди. Функцијата се деактивира а плотната продолжува со претходно поставените поставки.</p>																						
Функција за повикување	<p>Оваа функција се користи за повикување на поставките за функционирање на плотната во случај на ненамерно запирање или ненадејно прекинување на струјата.</p> <p>Кога ќе се исклучи плотната, ако се вклучи во рок од 6 секунди допирајќи копчето свети 6 секунди. Притиснете го копчето за да ги повратите претходно поставените функции. Се испушта звучен сигнал за да се потврди операцијата.</p>																						
Комбиниран начин (функција „мост“)	<p>Оваа функција овозможува поврзување на две рингли за користење и контролирање како една единична и поширока рингла. Ова нуди можност за користење на тенцериња со пошироко дно.</p> <p>Ринглите што може да се избираат за оваа функција се исклучиво оние од лево и оние од десно.</p> <p>За активирање/деактивирање: притиснете ги истовремено сензорите на ринглите од лево или од десно за избирање на 2-те рингли за поврзување со мост, сè додека не се појави сензорот за да покаже дека е активирана функцијата. Другиот сензор се користи за поставување на нивото на моќност.</p>																						
Функција АВТОМАТСКИ	<p>Оваа функција овозможува активирање на режимот АВТОМАТСКИ во кој плотната и аспираторот функционираат на координиран начин. Со вклучување на плотната автоматски се запалува осветлувањето. Брзината на аспираторот се поставува автоматски користејќи го највисокото ниво на моќност присутно на ринглите од плотната.</p> <p>Спарување плотна-аспиратор За да ја почнете процедурата на поврзување видете го делот „ПЕРСОНАЛИЗИРАЊЕ НА КОРИСНИЧКОТО МЕНУ“ кодот од менито „U9“ и следете ги сите инструкции.</p>																						

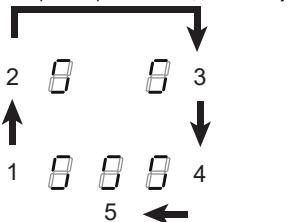
9. ТАБЕЛА НА ГОТВЕЊЕ

Ниво на моќност	Начин на готвење	Да се користи за
1	Топење, благо загревање	Путер, чоколада, желатин, сосови
2	Топење, благо загревање	Путер, чоколада, желатин, сосови
3	Загревање	Ориз
4	Продолжено готвење, згуснување, динстање	Зеленчук, компири, сосови, овошје, риба
5	Продолжено готвење, згуснување, динстање	Зеленчук, компири, сосови, овошје, риба
6	Продолжено готвење, варење	Тестенини, супи, варено месо
7	Лесно пржење	Пржење компири, омлет, панирана и пржена храна, колбас
8	Пржење, пржење со потопување	Месо, чипс
9	Брзо пржење на висока температура	Шницили
P	Брзо загревање	Вриење вода

10. ПЕРСОНАЛИЗИРАЊЕ НА КОРИСНИЧКОТО МЕНИ

Пред да изврши процедурата се советува да го прочитате целиот параграф.

- Притиснете ①.
- Повторно притиснете ① и држете го притиснато 3 секунди.
- Копчето ⑩ почнува да свети.
- Притиснете и држете притиснато ⑪: сензорите на ринглите покажуваат 5.
- Држејќи ⑪, почнете да го притискате сензорот на ринглите надесно поѓајќи од оној напред лево.



Задниот лев сензор покажува наизменично ② и број од 2 до 9 што го покажува кодот на менито.

Предниот лев сензор покажува број што зависи од параметрите покажани во изборот.

- Притиснете го задниот лев сензор
- Изберете број на лентата за моќност за да го повикате кодот од менито
- Притиснете го предниот сензор лево
- Изберете број на лентата за моќност за да изберете вредност
- Штом ќе се постави точната вредност, потврдете допирајќи и држејќи ① 2 секунди.
- За да излезете од менито без да зачувате, притиснете ⑪.

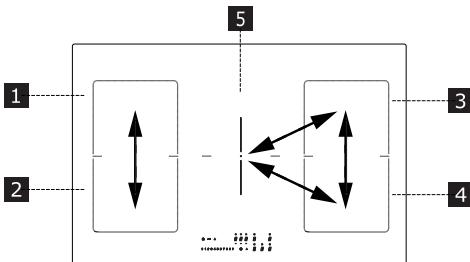
Ако не се изврши никаква операција, корисничкото мени се затвора по 1 минута.

Погледнете ја следната табела за спецификациите:

Код на менито	Опис	Вредност
U2	Мени за управување со звучниот волумен на копчињата.	0 - Деактивиран звук 1 - мин. 3 - макс.
U3	Мени за управување со гласноста на звучниот сигнал од тајмерот.	0 - Деактивиран звук 1 - мин. 3 - макс.

U4	Мени за управување со нивото на осветленост на екранот.	0 - макс. 9 - мин.
U5	Мени за управување со анимацијата на одбрудувањето.	0 - Деактивирана анимација 1 - Активирана анимација
U6	Мени на функцијата препознавање присуство тенцере.	0 - Активно 1 - Неактивно
U7	Мени за управување завршувањето одбрудувањето.	0 - Континуирано светење и гаснење 1 - Десет светења и гаснење 2 - Едно светење и гаснење
U9	Мени за активирање на процедурата за Спарување плотна-аспиратор .	0 - Спарување плотна-аспиратор деактивирано 1 - Ја активира процедурата за Спарување плотна-аспиратор. Екранот покажува анимација. ВНИМАНИЕ: штом ќе се активира процедурата погледнете го упатството за работа на аспираторот и проверете дали е активирана процедурата за K-Link спарување. Процедурата на спарување трае 2 минути.

11. ФУНКЦИЈА ЗА УПРАВУВАЊЕ СО МОЌНОСТА



„Овој производ е опремен со функција за управување со моќноста со електронска контрола.

Погледнете ја илустрацијата.

Оваа функција го контролира доставувањето на максималната моќност од 3700 W меѓу ринглите 1 и 2, оптимизирајќи ја дистрибуцијата на моќноста и избегнувајќи ситуации на преоптоварување на системот.

Плотната на максималното ниво на моќност - функцијата ја стартира моќноста меѓу ринглите и автоматски ја намалува моќноста на една рингла, ако е потребно (на последната команда е доделен највисокиот приоритет).

Плотна со ограничување на моќноста - функцијата ја стартира моќноста меѓу ринглите, спречувајќи поставување на моќноста на една

рингла на повисоко ниво од граничното (за зголемување на моќноста на една посебна рингла, потребно е рачно да се намали нивото на моќност поставено за другата).

Пример:

Ако за ринглата 1 се изберете нивото на дополнителна моќност (интензивна моќност) (P), ринглата 2 не може истовремено да го надмине нивото на моќност 9 и се ограничува автоматски.“

12. УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ НА ТЕНЦЕРИЊАТА

Какви тенцериња да се користат

Користете исклучиво тенцериња со дно од соодветен феромагнетен материјал за користење на индукционите плотни:

- лиено железо
- емајлиран челик
- карбонски челик
- неоксидирачки челик (исто нецелосно)
- алуминиум со феромагнетна облога или дно со феромагнетна плоча

За да се утврди соодветноста на едно тенцере, проверете дали го има симболот (вообичаено испечатен

на дното). Може да се приближи и магнет на дното од тенцерето. Ако се залепи, тоа значи дека тенцерето може да се користи на индукциона плотна.

За да се гарантира оптимална ефикасност, секогаш користете тенцериња со рамно дно за да се дистрибуира рамномерно топлината. Дното кое не е совршено рамно може да влијае врз спроведувањето на моќноста на топлината.

Како да се користат тенцерињата

Минимален дијаметар на тенцерето/тавата за разните видови рингли.

За да се гарантира правилно функционирање на плотната, тенцерето треба да покрива една или повеќе од референтните точки наведени на површината од плотната и треба да биде со соодветен минимален дијаметар.

Користете ја секогаш ринглата што најдобро одговара на дијаметарот од дното на тенцерето.

Рингли	Дијаметар на дното од тенцерето	
	Ø мин. (препорачан)	Макс. Ø (препорачан)
Комбинација лево/ десно	190 mm	230 mm
Единечни лево/ десно	110 mm	190 mm
Централно	110 mm	200 mm

Празни тенцериња/тави со тенко дно

Не користете празни тенцериња/тави или со тенко дно врз плотната бидејќи тоа не би овозможило контролирање на температурата или автоматско исключување на ринглата ако температурата е многу висока, со ризик од оштетување на тенцерето или површината на плотната.

Ако тоа се случи, не допирајте ништо иочекајте да се изладат сите компоненти.

Ако се појави порака за грешка, консултирајте се со делот „Решавање на проблемите“.

Совети/препораки

Звуци за време на функционирањето

Кога се активира една рингла, може да се слушне кратко зуење. Оваа појава е типична за ринглите од стакло-керамика и не влијае ниту врз функционирањето ниту врз времетраењето на користење на апаратот. Звукот може да зависи од користеното тенцере. При силна врева, може да биде корисно да се замени тенцерето.

13. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код за грешка	Опис	Можна причина за грешката	Решение
ER03	Плотната се исклучува по 10 секунди.	Откриено континуирано активирање на копчињата. Вода или тенџере врз командната табла.	Отстранете ја водата или тенџерето од стакло-керамичката површина и од командната табла.
ER21	Плотната се исклучува.	Внатрешната температура на електронските компоненти е многу висока.	Оставете ја плотната да се излади. Проверете дали плотната располага со задоволителна вентилација. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E2	Соодветната рингла се исклучува.	Празна или несоодветна тава. Многу висока температура на тенџерето или на стакло-керамичката површина. Многу висока температура на електронските компоненти.	Оставете ја плотната да се излади. Користете соодветна тава. Не загревајте ги празните тави.
E3	Соодветната рингла се исклучува.	Несоодветна тава. Тенџерето ги губи своите магнетни својства и може да предизвика оштетувања на индукционата плотна.	Користете соодветна тава. Грешката се поништува автоматски по 8 секунди а ринглата може повторно да се користи. Во случај на дополнителни грешки треба да го замените тенџерето. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E6	Ринглата не се вклучува.	Напонот и/или фреквенцијата на напојување надвор од интервалот.	Проверете го напонот и/или фреквенцијата на мрежата. Ако е потребно, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E8	Ринглите исклучуваат.	Дефект на вентилаторот. Вентилаторот е запуштен од прашина или влакна.	Исчистете го вентилаторот и отстранете ги евентуалните туѓи тела. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
EH	Соодветната рингла се исклучува.	Сензорот за температура на ринглата е блокиран. Не е откриена задоволителна промена на температурата по вклучувањето на плотната.	Исклучете ја плотната и вклучете ја повторно откако ќе се излади. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка и потенцирајте го кодот за грешката што се појавува на екранот.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Исклучете ја плотната од напојувањето. Почекајте неколку секунди, а потоа повторно поврзете ја плотната на напојувањето. Ако проблемот продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка и потенцирајте го кодот за грешката што се појавува на екранот.		

14. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

		Единица	Вредност
Тип на производ			Интегрирана плотна
Димензии	Ширина	mm	900
	Длабочина	mm	520
	Висина мин./макс	mm	54
Вкупна моќност		W	7400

Параметар	Вредност
Напон на напојување со струја / фреквенција	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Тежина на апаратот	12,5 kg

15. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ НА ПЛОТНАТА

Број на рингли	5
Број на комбинирачки рингли	1- Лево 1- Десно
Технологија за готвење	Индукција
Димензии на комбинирачката рингла	Лево 220 x 395 mm Десно 220 x 395 mm
Димензии на ринглата	Централно Ø 200 mm
Потрошувачка на енергија по комбинирачка рингла	Лево 192 Wh/kg Десно 192 Wh/kg
Потрошувачка на енергија по рингла	Централно 185 Wh/kg
Потрошувачка на електрична енергија на плотната (електрично функционирање)	189,7 Wh/kg

16. ЗАШТИТА НА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Отстранување на електричните апарати за домаќинството

Симболот  на производот или на неговата амбалажа означува дека тој не смее да се отстранува заедно со нормалниот домашен отпад. Производот треба да се предаде во соодветен центар за рециклирање на електронска и електрична опрема. Придржувајќи се на правилата за отстранување на уредот, вие ќе помогнете за спречување на настанување на потенцијална штета на животната средина и на здравјето на луѓето која може да настане како последица на неправилно ракување со ваков вид на отпад. За подетални

информации како да се рециклира овој производ, обратете се до општинските органи, локалната служба за отстранување на отпад или во продавницата каде го имате купено производот.

Отстранување на материјалите за амбалажа

Материјалите со симболот  може да се рециклираат. Отстранете ги материјалите за амбалажа во соодветни контејнери за рециклирање.

Енергетска заштита

Може да се штеди секојдневно енергија за време на готвењето, следејќи ги следниве совети.

- Кога се загрева вода, користете ја само потребната количина.

- Ако е можно, секогаш покривајте ги тенџерињата со капак.
- Пред да ја активирате ринглата, ставете го тенџерето.
- Ставете ги помалите тенџериња на помалите рингли.
- Позиционирајте ги тенџерињата директно на центарот од ринглата.
- Користете ја заостанатата топлина за да ја одржувате топла храната или за да ја спопите.

17. СООБРАЗНОСТ

Информации за производот според
регулативата бр. 66/2014

Референтни стандарди:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Овој апарат е проектиран, произведен
и комерцијализиран согласно
Директивите на ЕЕЗ.

„Техничките податоци се нанесени на
плочката со податоци која се наоѓа на
долната страна од производот.“

1. INFORMACIONE PËR SIGURINË

i Për sigurinë vetjake dhe funksionimin e duhur të pajisjes, ju lutemi ta lexoni me kujdes këtë manual para instalimit dhe vënies në punë. Mbajini këto udhëzime gjithmonë pranë pajisjes, edhe në rast se nuk do e përdorni më apo do t'ia kaloni një pale të tretë. Është e rëndësishme që përdoruesi t'i njojin të gjitha karakteristikat e funksionimit dhe të sigurisë së pajisjes. Këto pianura gatimi kanë sisteme induksioni që pajtohen me kërkosat e direktivës EMC dhe EMF dhe nuk duhet të krijojnë interferencia me pajisje të tjera elektronike. Personat që kanë të implantuar stimulues kardiakë ose aparate të tjera elektronike, duhet të këshillohen me mijekun ose me prodhuesin e këtyre aparateve të implantuar, për të vlerësuar ndjeshmérinë ndaj interferencave.

⚠ Lidhjet elektrike duhet të kryhen nga një teknik ose person kompetent. Para se të bëhet lidhja elektrike, lexoni seksionin LIDHJA ELEKTRIKE.

Për pajisjet me kabell ushqimi, morsetat ose seksioni i fijeve nga pika e ankorimit të kablit dhe morsetave, duhet të jetë i tillë që të mundësojë nxjerrjen e përcjellësit nën tension që ndodhet në pjesën e sipërme të kablit të tokëzuar, në rast se del nga ankorimi.

- Prodhuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për dëme të mundshme që vijnë si pasoje e një instalimi ose përdorimi të papërshtatshëm.
- Kontrolloni nëse ushqimi i rrjetit përputhet me atë që specifikohet në etiketën e të dhënave brenda produktit.
- Në impiantin e fiksuar duhet të instalohen automate, në përputhje me normativat për sistemet e kabllove.
- Për pajisjet e Kategorisë I, kontrolloni nëse rrjeti shtëpiak i ushqimit ka një lidhje të tokëzuar.
- Lidheni produktin me rrjetin elektrik duke përdorur një çelës shumëpolar.
- Nëse kablli ushqyes është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, nga një qendër asistence e autorizuar ose nga një teknik kompetent për të shmangur çdo rrezik apo situatë rreziku.

⚠ PARALAJMËRIM: Para se të instaloni pajisjen, hiqni veshjet mbrojtëse.

- Përdorni vetëm vidat dhe artikujt e tjerë metalikë të përfshira bashkë me pajisjen.

⚠ PARALAJMËRIM:

Mosinstalimi i vidave ose i mekanizmave fiksues, siç përshkruhet në këto udhëzime, mund të sjellë rrezige dridhjesh elektrike.

- Proceset e pastrimit dhe të mirëmbajtjes nuk duhet të kryhen nga fëmijë, përveç rasteve kur mbikëqyren nga një i rritur.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren pér t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara psiko-fizike ndjesore ose pa përvojë dhe njoburi, përveç rasteve kur mbikëqyren dhe udhëzohen me kujdes pér përdorimin e sigurt të pajisjes nga një person përgjegjës pér sigurinë e tyre.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga fëmijë nën 8 vjeç dhe nga persona me aftësi të kufizuara psiko-fizike ndjesore ose me përvojë dhe njoburi të pamjaftueshme, përveç rasteve kur mbikëqyren dhe udhëzohen me kujdes lidhur me përdorimin e sigurt të pajisjes dhe me rreziqet që sjell një gjë e tillë. Mos lini që fëmijët të luajnë me pajisjen.

⚠ PARALAJMËRIM:

Pajisja dhe pjesët e saj që mund të arrihen bëhen shumë të nxehta gjatë përdorimit.

Bëni shumë kujdes që të mos prekni rezistencat.

Mbajini larg fëmijët nën 8 vjeç, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimesht.

PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja ka plasaritje, fikeni pajisjen pér të shhangur rrezikun e dridhjeve elektrike.

- Mos e prekni pajisjen me duar ose me pjesë të tjera të trupit të lagura.
- Mos përdorni pajisje me avull pér pastrimin e produktit.
- Mos vendosni mbi sipërfaqen e pianurës objekte metalike, si thika, pirunë, lugë ose kapakë, pasi mund të nxehen së tepërti.
- Përdorni komandën e përshtatshme pér të fikur pianuren pas përdorimit; mos i besoni sensorëve të tenxhereve.

PARALAJMËRIM: Është e rrezikshme ta lini pianuren pa mbikëqyrje kur përdoren vajra ose yndyra, pasi mund të krijohet një situatë rreziku dhe ndezje zjarri. Mos u përpigni ASNJËHERË të fikni zjarret e mundshme me ujë, por fikeni pajisjen dhe flakën pér shembull, me një kapak ose një mbulesë kundër zjarrit.

KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces

i shkurtët gatimi duhet të mbikëqyret në mënyrë të vazhdueshme.

- Pajisja nuk është projektuar për t'u vënë në punë me një kohëmatës të jashtëm ose një sistem telekomandimi të veçantë.

PARALAJJMËRIM: Rrezik zjarri: mos vendosni objekte mbi sipërfaqet e gatimit.

- Pajisja duhet të instalohet në mënyrë të tillë, që të mundësojë seksionimin e ushqimit elektrik me një hapësirë kontakti (3 mm) që garanton seksionimin e plotë në kushte mbingarkese të kategorisë III.
- Pajisja nuk duhet të ekspozohet asnjëherë ndaj agjentëve atmosferikë (shi, diell).
- Mbajini ambalazhet të paarritshme nga fëmijët dhe kafshët shtëpiake.
- Sigurohuni që pajisja të jetë lidhur drejtpërdrejt me prizën e korrentit.
- Mos përdorni adaptorë, priza të shumëfishta ose kabllo zgjatus përtë lidhur pajisjen.
- Mos e përdorni asnjëherë pajisjen për qëllime të ndryshme nga ato për të cilat është projektuar.
- Fritezat duhet të monitorohen vazhdimesh gjatë përdorimit: vaji i mbinxehur mund të marrë flakë.
- Mos e aktivizoni pajisjen duke përdorur kohëmatësin e

jashtëm ose një sistem telekomandimi të veçuar.

- Pajisja nuk duhet të instalohet asnjëherë pas një sporteli dekorativ, për tëshmangur mbinxehjen.
- Mos qëndroni më këmbë mbi pajisje, pasi mund të dëmtohet.
- Mos vendosni tenxhere dhe tiganë mbi plan, pasi mund të dëmtohen bashkueset prej silikoni.

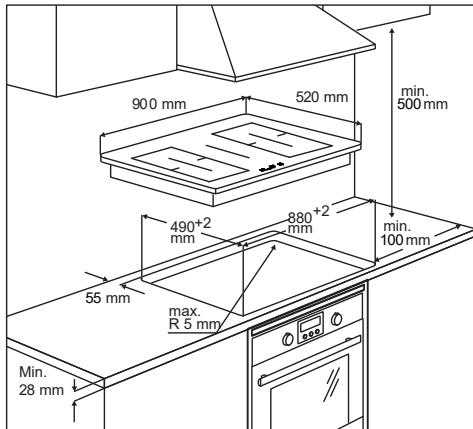
2. INSTALIMI

Për procedurën e instalimit është e detyrueshme të ndiqni ligjet, urdhëresat, direktivat dhe normat (regulloret përsigurinë e impianteve elektrike, riciklimin e duhur të komponenteve etj.) në fuqi në vendin e përdorimit!

- Për më shumë informacione lidhur me instalimin, lexoni udhëzimet e montimit.
- Mos përdorni ngjitës silikoni midis pajisjes dhe planit të punës.
- Verifikoni nëse hapësira nën pianurë është e mjartueshme përqarkullimin e ajrit. Referojuni udhëzimeve të montimit.
- Pjesa fundore e pajisjes mund të nxehet shumë. Nëse pajisja instalohet mbi sirtarë, sigurohuni që të instaloni nën pajisje një panel ndarës kundër zjarrit, për tëshmangur prekjen me fundin. Referojuni udhëzimeve të montimit.
- Ventilimi i pajisjes duhet të bëhet në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.
- Krijoni një zgavër të përparme prej të paktën 28 cm^2 në bllokun e kuzhinës ku duhet të mbështetet pianura, përtë mundësuar ajrimin e duhur të produktit.

Kriteret e blokut të kuzhinës

- Nëse pajisja montohet mbi materiale që marrin flakë, duhet të ndiqni me rigorozitet udhëzimet dhe rregulloret përkatëse për impiantet me tension të ulët dhe normat parandaluese të rënies së zjarrit.
- Për njësitë e ndërfutura, komponentët (me material plastik dhe druri me rimeso) duhet të vendosen me ngjitëse të qëndrueshme ndaj nxehësisë (min. 85 °C): përdorimi i materialeve dhe ngjitëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë deformime ose shqitje të komponentëve.
- Lejohet përdorimi i profileve prej druri të fortë përreth pianurës mbrota pajisjes, me kusht që distancat minimale të jenë gjithmonë sipas udhëzimeve të marra në vizatimet e instalimit.



- Për më shumë informacione lidhur me instalimin, lexoni udhëzimet e montimit.
- Nëse nën pianurë nuk ka furrë, instaloni një panel ndarës nën pajisje, siç ilustrohet në udhëzimet e montimit.

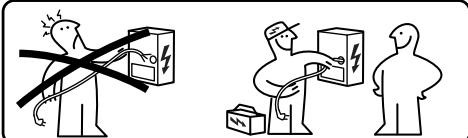
3. LIDHJA ELETRIKE

PARALAJMËRIM: Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një instalues i autorizuar.

- Para se të bëni lidhjet, verifikoni nëse tensioni nominal i pajisjes, që specifikohet në etiketten e të dhënave, të përputhet me tensionin e rrjetit të ushqimit. Etiketa e të dhënave vendoset në pjesën e poshtme të pianurës.
- Ndiqni skemën e lidhjeve (që ndodhet në anën e poshtme të pianurës).
- Përdorni vetëm komponentë origjinalë të furnizuar nga shërbimi i ndërrimit të pjesëve.
- Pajisja është e pajisur me një kabell lidhjeje.
- Nëse kablli ushqyes është i dëmtuar, zëvendësojeni me një pjesë këmbimi origjinalë të përshtatshme. Kontaktoni me shërbimin e asistencës.

Kujdes! Mos bëni saldime te kabllot!

Lidhjet elektrike

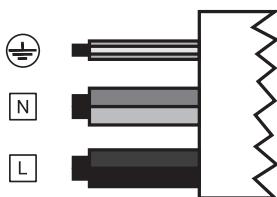


- Lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një teknik i specializuar.
- Kjo pajisje ka një lidhje të tipit "Y" me një kabell të tipit H05V2V2-F. Seksioni min. i përcjellësve: $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$.
- Morsetat lidhëse mund të arrihen duke hequr kapakun e kutisë së lidhjeve.
- Verifikoni nëse karakteristikat e impiantit elektrik shtëpiak (tensioni, fuqia maksimale dhe korrenti) janë kompatibël me ato të pajisjes.
- Lidheni pajisjen siç tregohet në skemë (në përputhje me normat e referencës për tensionin e rrjetit në fuqi në nivel kombëtar).



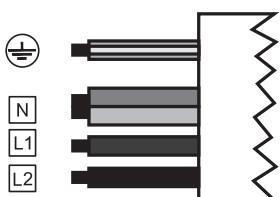
Skema e lidhjes

220V - 240V 1N ~



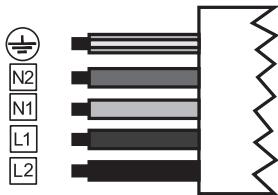
L	I zi
L	Bojëkaf
N	Blu
N	Gri
(E)	I verdhë / i gjelbër

380V - 415V 2N ~



L1	Bojëkaf
L2	I zi
N	Blu
N	Gri
(E)	I verdhë / i gjelbër

380V - 415V 2N ~



L1	Bojëkaf
L2	I zi
N1	Blu
N2	Gri

4. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

- Mos përdorni asnijëherë sfungjerë gërryes, lesh çeliku, acid klorhidrik ose produkte të tjera që mund të gjervishtin ose të lënë gjurmë në sipërfaqe.
- Mos i konsumoni mbetjet e mundshme të ushqimit që kanë rënë apo janë mbledhur në sipërfaqe dhe mbi elementet funksionale ose estetike të pianurës.
- Fikni pajisjen ose shkëputeni nga rrjeti elektrik, para se të kryeni çfarëdolloj procesi pastrimi ose mirëmbajtjeje.
- Pastrojeni pajisjen pas çdo përdorimi, për të shmangur karbonizimin e mbetjeve të mundshme të ushqimit. Është shumë më e vështirë të hiqni gjurmët e pisllékut të ngurtësuara ose të djegura.
- Për të hequr papastërtitë e përditshme, përdorni një leckë të butë ose një sfungjer me detergjent të përshtatshëm. Ndigni rekomandimet e prodhuesit lidhur me detergjentet që duhet të përdorni. Rekomandohet përdorimi i detergjenteve neutrale.
- Hiqni gjurmët e pisllékut të ngurtësuara, për shembull qumësht i derdhur në fazë zierjeje, duke përdorur një kruajtëse për sipërfaqe prej qelqi qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Ndigni rekomandimet e prodhuesit lidhur me kruajtëset që duhen përdorur.
- Hiqni mbetjet e ushqimit me sheqer, për shembull spërkatje marmelate gjatë gatimit, duke përdorur një kruajtëse për sipërfaqe prej qelqi qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Këto mbetje, nëse nuk hiqen, mund të dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.
- Hiqni mbetjet e mundshme të plastikës së shkrirë, duke përdorur një kruajtëse të përshtatshme për

sipërfaqe prej qelqi qeramik, ndërkokë që pianura është ende e nxehëtë. Këto mbetje, nëse nuk hiqen, mund të dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.

- Hiqini njollat e gëlqeres duke përdorur një sasi të vogël solucioni zhgëlqerëzues, p.sh. uthull ose lëng limoni, pasi pianura të jetë ftohur. Më pas pastrojeni sërisht me një leckë të lagur.
- Mos pritni dhe mos përgatitni ushqime mbi sipërfaqe, si dhe mos i lini t'ju bien mbi objekte të ngurta. Mos i tërhojni zvarrë tenxheret ose enët e gatimit mbi sipërfaqe.
- Mos përdorni pastrues me avull.

Mirëmbajtja dhe riparimet

- Sigurohuni që mirëmbajtja e komponentëve elektrikë të bëhet vetëm nga ndërtuesi ose nga teknikët e shërbimit të asistencës.
- Sigurohuni që kabllot e dëmtuara të zëvendësohen vetëm nga prodhuesi ose nga teknikët e shërbimit të asistencës.

Kur ka defekt, përpinquni të gjeni një zgjidhje duke ndjekur udhëzimet e përfshira në udhëzues, për zgjidhjen e problemeve. Nëse nuk është e mundur që problemi të zgjidhet, kontaktoni shërbimin e asistencës.

Kur kontaktoni shërbimin e asistencës, ju lutemi të jepni informacionet e mëposhtme:

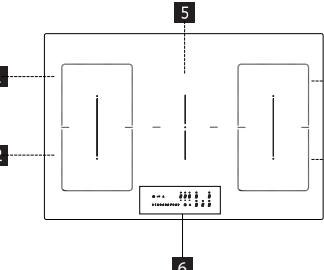
- Iloji i defektit
- modeli i pajisjes (Art./Kod.)
- numri i serisë (S.N.)

Këto informacione gjenden në etiketën e të dhënave. Etiketa e të dhënave është ngjitur në pjesën e poshtme të pajisjes.

Në rast përdorimi të papërshtatshëm të pajisjes ose nëse instalimi nuk është bërë nga një instalues i autorizuar, mund të jetë e nevojshme të paguhet vizita e teknikut të shërbimit të asistencës ose të rishitet, edhe gjatë periudhës së vlefshmërisë së garancisë.

5. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

Organizimi i sipërfaqes së gatimit



1	Zonë gatimi teke (220x197 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
2	Zonë gatimi teke (220x197 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
3	Zonë gatimi teke (220x197 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
4	Zonë gatimi teke (220x197 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
5	Zonë gatimi teke (200 mm) 2300 W, me funksionin Përforcues nga 3000 W
6	Paneli i kontrollit
1+2	Zona e gatimit e kombinueshme (220 x 395 mm) 3000 W, me funksionin Përforcues 3700 W.
3+4	Zona e gatimit e kombinueshme (220 x 395 mm) 3000 W, me funksionin Përforcues 3700 W.

TREGUESIT

Rilevimi i pranisë së tenxheres

Çdo zonë gatimi është e pajisur me një sistem që identifikon praninë e një tenxhereje mbi planin e gatimit.

Sistemi i identifikimit është në gjendje të identifikojë tenxheret me bazament magnetik të përshtatshëm për përdorimin në planet e gatimit me induksion.

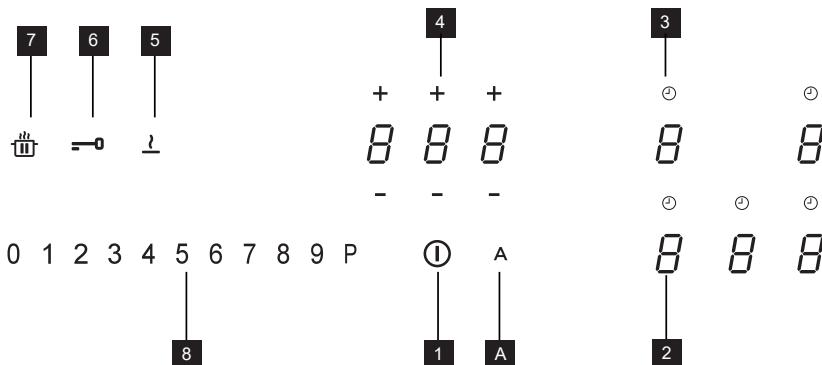
Nëse tenxherja hiqet gjatë funksionimit ose nëse përdoret një tenxhere e papërshtatshme, në ekran shfaqet simboli .

Treguesi i nxehësisë së mbetur

Treguesi i nxehësisë së mbetur është një funksion siguri që sinjalizon se sipërfaqja e zonës së gatimit ka ende një temperaturë të barabartë ose më të madhe se 50 °C dhe mund të shkaktojë

kështu djegie kur bie në kontakt me duart e zhveshura. Shifra e zonës përkatëse të gatimit është **H**.

6. PANELI I KONTROLLIT



1	Ndezur/fikur
2	Treguesi i nivelit të fuqisë
3	Simboli i kohëmatësit
4	Kontrolli i kohëmatësit dhe treguesit të kohës së gatimit
5	Butoni i funksionit të shkrirjes
6	Butoni i funksionit të blokimit
7	Butoni i funksionit të pauzës
8	Tastiera e rrëshqitshme
A	Butoni i funksionit automatik

Zonat e gatimit mund të aktivizohen duke shtypur shifrat e referencës **B**. Shifra do të ndriçohet me më shumë intensitet për të konfirmuar procesin.

Kur vendoset një tenxhere mbi një nga 4 zonat e gatimit, pianura e identifikon automatikisht praninë dhe ndriçon shifrën përkatëse për aktivizimin.

Nëse nuk ka tenxhere apo objekte të tjera mbi pianurën, shifrat nuk janë të dukshme.

Në panelin e kontrollit, funksionet që mund të zgjidhen janë gjithmonë ato të dukshmet, por që ndriçohen me intensitet të ulët. Zgjidhini funksionet duke prekur simbolin korrespondues.

7. KUFIZIMI I FUQISË

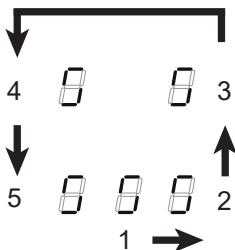
Gjatë lidhjes së parë të pajisjes me ushqimin e rrjetit shtëpiak, instaluesi duhet të konfigurojë fuqinë e zonave të gatimit në bazë të kapaciteteve efektive të impiantit elektrik shtëpiak.

Nëse kjo nuk është e nevojshme, pianura mund të ndizet direkt me anë të **1** ose, si alternativë, duke ndjekur procedurën e përshkruar më poshtë për të hyrë në menu.

Para se të kryeni procedurën, ju këshillojmë të lexoni gjithë paragrafin. Lidhni pianurën me rrjetin shtëpiak.

1. Të gjitha shifrat do të ndriçohen për disa sekonda, e më pas do të fiken dhe do të mbetet vetëm **L** që do të pulsojë.

- Shtypni dhe mbani shtypur **L**, shifrat e zonave të gatimit do të tregojnë **G**.
- Duke mbajtur shtypur **L**, filloni të shtypni shifrat e zonave në drejtim kundërорar duke filluar nga ajo qendrore.



Shifra e pasme majtas do të tregojë **L** dhe një numër që tregon llojin e menusë. Shifra e përparme majtas tregon një numër që varet nga parametrat e specifikuar në përzgjedhje.

Zgjidhni shifrën me **L** dhe shtypni “8” mbi shirritin e fuqisë.

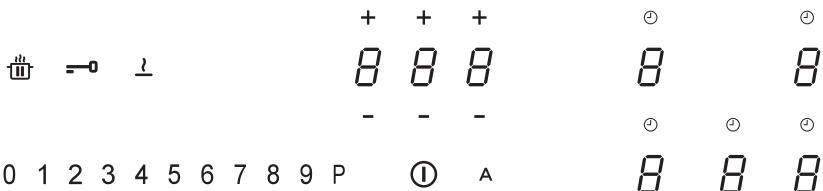
Zgjidhni shifrën e përparme majtas dhe zgjidhni cilësimin e duhur.

Shihni tabelën e mëposhtme për specifikimet:

Vlera e shiritit të fuqisë	KW	Shënim
0	7,4	Cilësimi fillestar standard
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Pasi të keni vendosur vlerën e duhur, konfirmoni duke prekur dhe mbajtur **①**.

8. FUNKSIONET



Mekanizmi i sigurisë së fémijeve	<p>Ky funksion pengon aktivizimin pa dashje të pajisjes</p> <p>Për ta aktivizuar: nëse mbi pianurën ndodhet një tenxhere, shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda shifren përkatëse. Nese mbi pianurë nuk ndodhet asnjë tenxhere, shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda një nga 5 shifrat (që nuk duken), pranë pikës në anën e majtë. Lëshojeni dhe zvarriteni gishtin nga 0 deri në 9 përgjatë shiritit të fuqisë që tregon sekuencën e funksionimit.</p> <p>Të gjitha shifrat do të tregojnë .</p> <p>Proceset e pëershruara duhet të përfundojnë brenda 10 sekondash.</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni dhe mbajeni shtypur për 1 sekondë.</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni .</p>
Blokimi	<p>Gjatë përdorimit të pianurës mund t'i blokoni funksionet e saj, si për shembull, për ta pastruar. Funksioni qëndron aktiv edhe nëse pianura fiket dhe rindizet.</p> <p>Në rast se ndërpritet korrenti, funksioni çaktivizohet.</p> <p>Për ta aktivizuar: shtypni dhe mbajeni shtypur për 1 sekondë.</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni .</p>
Funksioni Përforces	<p>Çdo zonë gatimi mund të konfigurohet në një nivel fuqie më të lartë për një maksimum prej 5 minutash.</p> <p>Për ta aktivizuar: zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe zgjidhni vlerën "P" mbi shiritin e fuqisë. Shifra përkatëse do të tregojë .</p> <p>Për ta çaktivizuar: zgjidhni një nga vlerat e tjera të mundshme mbi shiritin e fuqisë.</p>
Kohëmatësi në zonat e gatimit	<p>Kohëmatësi mundeson fikjen e një zone të caktuar gatimi në përfundim të kohës së konfiguruar. Zonat e gatimit mund të programohen një nga një, pasi secila ka kohëmatësin e saj.</p> <p>Për ta aktivizuar: Kur zona e gatimit është në punë, shtypni simbolin përkatës për të ndezur komandat e menaxhimit të kohëmatësit për atë zonë.</p> <p>3 shifrat tregojnë "0 0 0". Shtypni "+" ose "-" për të konfiguruar numërimin mbapsht të kohëmatësit.</p> <p> Orë - Dhjetëshe - Minuta</p> <p>Mos prekni asgjë për 10 sekonda, për të konfirmuar kohën e konfiguruar. Pasi të ketë përfunduar numërimi mbapsht, shifrat do të zerohen dhe do të lëshohet një sinjal akustik. Funksioni mund të ndërpritet duke shtypur cilindo buton.</p> <p>Nëse kohëmatësi është aktiv për disa zona gatimi, 3 shifrat do të tregojnë gjithmonë kohëmatësin më të afërt me skadimin e kohës.</p> <p>Për ta çaktivizuar: kur zona e gatimit është në punë, shtypni simbolin përkatës për të përdorur komandat e menaxhimit të kohëmatësit për atë zonë.</p> <p>Konfiguroni tre shifrat në "0 0 0" duke përdorur "+" o "-".</p>

Kohëmatësi (i përgjithshëm)	<p>Kohëmatësi me alarm për përdorim të përgjithshëm.</p> <p>Për ta aktivizuar: ndizni pianurën duke i siguruar që nuk ka tenxhere ose zona gatimi aktive. 3 shifrat për komandat e regullimit të kohëmatësit tregojnë “ - - - ”. Shtypni shifrën për të hyrë në menunë e kohëmatësit dhe për të shfaqur “ 0 0 0 ”. Shtypni “ + ” ose “ - ” për të konfiguruar numërimin mbapsht të kohëmatësit.</p> <p style="text-align: center;">8 8 8 Orë - Dhjetëshe - Minuta</p> <p>Mos prekni asgjë për 10 sekonda, për të konfirmuar kohën e konfiguruar. Pasi të ketë përfunduar numërimi mbapsht, shifrat do të zerohen dhe do të lëshohet një sinjal akustik. Funksioni mund të ndërpritet duke shtypur cilindri buton.</p> <p>Përsëritini proceset e përshkruara përmodifikimin e vlerës së numërimit mbapsht.</p> <p>Për ta çaktivizuar: ndizni pianurën duke i siguruar që nuk ka tenxhere ose zona gatimi aktive. Shtypni shifrën për të hyrë në menunë e kohëmatësit dhe përdorni “ + ” dhe “ - ” për ta konfiguruar ekranin në “ 0 0 0 ”.</p>																						
Funksioni i shkrirjes	<p>Për ta aktivizuar: zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe shtypni </p> <p>Shifra e zonës së zgjedhur tregon .</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni  ose </p>																						
Funksioni i ngrohjes	<p>Ky funksion përdoret për të ngrohur një tenxhere me fuqi maksimale para se të vazhdoni me gatimin në një nivel të zgjedhur. Intervali i kohës gjatë së cilit zona e gatimit do të qëndrojë në fuqinë maksimale, varet nga niveli i gatimit përfundimtar të konfiguruar. Shihni tabelën:</p> <table border="1" data-bbox="277 616 862 914"> <thead> <tr> <th>Nivel i fuqisë</th><th>Kohëmatësi (sekondat)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>48</td></tr> <tr> <td>2</td><td>144</td></tr> <tr> <td>3</td><td>230</td></tr> <tr> <td>4</td><td>312</td></tr> <tr> <td>5</td><td>408</td></tr> <tr> <td>6</td><td>120</td></tr> <tr> <td>7</td><td>168</td></tr> <tr> <td>8</td><td>216</td></tr> <tr> <td>9</td><td>I padisponueshëm</td></tr> <tr> <td>P</td><td>I padisponueshëm</td></tr> </tbody> </table> <p>Për ta aktivizuar, me një tenxhere mbi pianurë dhe me zonën e gatimit të zgjedhur, shtypni dhe mbanı shtypur për 3 sekonda vlerën e zgjedhur (nga 1 në 8) mbi shiritin e fuqisë. Ekran i zonës përkatëse të zonës së gatimit tregon “A”.</p> <p>Eshtë e mundur të rritni nivelin e gatimit, por duke e ulur, çaktivizohet funksioni. Mund ta çaktivizoni edhe duke prekur dhe mbajtur për 3 sekonda butonin e zonës së gatimit në fjalë.</p>	Nivel i fuqisë	Kohëmatësi (sekondat)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	I padisponueshëm	P	I padisponueshëm
Nivel i fuqisë	Kohëmatësi (sekondat)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	I padisponueshëm																						
P	I padisponueshëm																						
Funksioni i pauzës	<p>Ky funksion mundëson të vesh në pauzë/të riaktivizosh cilindri funksion aktiv në pianurë, duke ulur fuqinë e zonës së gatimit dhe duke zeruar gjithë funksionet. Nëse funksioni i pauzës nuk çaktivizohet brenda 10 minutash, pianura do të fiket automatikisht.</p> <p>Për ta aktivizuar: Me një tenxhere mbi pianurë dhe me zonën e gatimit të zgjedhur, shtypni dhe mbanı të shtypur butonin e funksionit të pauzës  për të paktën 1 sekondë. Të gjithë ekrani tregonë .</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni dhe mbanı shtypur  për 1 sekondë derisa të pulsojë. Shtypni cilindri buton tjetër brenda 10 sekondash. Funksioni do të çaktivizohet dhe pianura do të vazhdojë me konfigurimet e mëparshme.</p>																						
Funksioni i rikthimit	<p>Ky funksion përdoret për të rikthyer konfigurimet e funksionit të pianurës në rast se e fikni pa dashje ose nëse shkëputet papritur korrenti.</p> <p>Kur pianura fiket, nëse e rindzni brenda 6 sekondash duke prekur , butoni  do të pulsojë për 6 sekonda. Shtypni butonin  për të rikuperuar funksionet e konfiguruar më parë. Do të lëshohet një bip për të konfirmuar procesin.</p>																						

Modaliteti i kombinuar (funkzioni "urë")	Ky funksion mundëson lidhjen e 2 zonave të gatimit për t'i përdorur dhe kontrolluar ato si një zonë të vetme dhe më të madhe gatimi. Kjo mundëson përdorimin e tenxhereve me bazament më të madh. Zonat e gatimit që mund të zgjidhen për këtë funksion janë vetëm ato në të majtë dhe ato në të djathtë. Për ta aktivizuar/çaktivizuar: shtypni njëkohësisht shifrat e zonave të gatimit në të majtë ose në të djathtë për të zgjedhur 2 zonat që do të lidhni me njëra-tjetrën, derisa të shfaqet shifra  për të treguar që funksioni është aktivizuar. Shifra tjetër përdoret për të konfiguruar nivelin e fuqisë.
Funksioni AUTOMATIK	Ky funksion mundëson aktivizimin e modalitetit AUTOMATIK në të cilin, pianura dhe aspiratori funksionojnë në mënyrë të koordinuar. Kur ndizni pianurën, dritat do të ndizen automatikisht. Shpejtësia e aspiratorit konfigurohet automatikisht, duke përdorur nivelin më të lartë aktual të fuqisë në zonat e pianurës. Çiftimi pianurë-aspirator Për të filluar procedurën e lidhjes, shihni paragrafin "PERSONALIZIMI I MENUSE SË PERDORUESIT", kod i menusë "U9" dhe ndiqni gjithë udhëzimet.

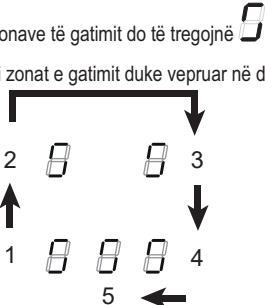
9. TABELA E GATIMIT

Niveli i fuqisë	Mënyra e gatimit	Duhet përdorur
1	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
2	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
3	Për ta vendosur në temperaturën	Oriz
4	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
5	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
6	Për gatim të gjatë, për të zier ngadalë	Makarona, supë, mish i zier
7	Për skuqe të shpejtë	Qofte patatesh, omëleta, ushqime me galetë dhe të skuqura, salsiçe
8	Skuqe, skuqe me zhytje	Mish, patate të skuqura
9	Fërgim i shpejtë me temperaturë të lartë	Biftek
P	Ngrohje e shpejtë	Zierje uji

10. PERSONALIZIMI I MENUSË SË PËRDORUESIT

Para se të kryeni procedurën, ju këshillojmë të lexoni gjithë paragrafin.

- Shtypni ①.
- Shtypni sërisht ① dhe mbajeni shtypur për 3 sekonda.
- Butoni ⓧ fillon të pulsojë.
- Shtypni dhe mbani shtypur ⓧ, shifrat e zonave të gatimit do të tregojnë ⑤.
- Duke mbajtur shtypur ⓧ, filloni të shtypni zonat e gatimit duke vepruar në drejtim orar nga përparrë në të majtë.



Shifra e pasme majtas tregon me alternim ⓧ dhe një numër nga 2 në 9 që tregon kodin e menust.

Shifra e përparme majtas tregon një numër që varet nga parametrat e specifikuar në përzgjedhje.

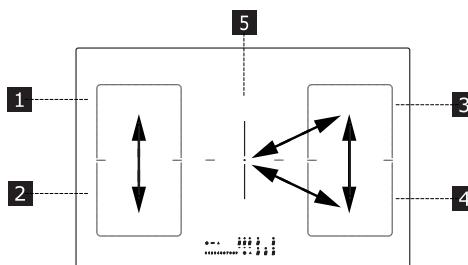
- Shtypni shifrën e pasme majtas
- Zgjidhni një numër në shirritin e fuqisë për të hyrë në kodin e menust
- Shtypni shifrën e përparme majtas
- Zgjidhni një numër mbi shirritin e fuqisë për të zgjedhur një vlerë
- Pasi të jetë vendosur vlera e duhur, konfirmojeni duke prekur dhe mbajtur ① për 2 sekonda.
- Për të dalë nga menuja pa e ruajtur, shtypni ⓧ.

Nëse nuk kryeni asnjë veprim, menuja e përdoruesit do të fiket pas 1 minute.

Shihni tabelën e mëposhtme për specifikimet:

Kodi i menust	Përshtkimi	Vlera
U2	Menuja e rregullimit të volumit të tingujve të butonave.	0 - Tingulli joaktiv 1 - minimumi 3 - maksimumi
U3	Menuja e rregullimit të volumit të ziles së numërimit të minutave.	0 - Tingulli joaktiv 1 - minimumi 3 - maksimumi
U4	Menuja e rregullimit të nivelit të ndriçimit të ekranit.	0 - maksimumi 9 - minimumi
U5	Menuja e rregullimit të animimit të numërimit mbapsht.	0 - Animimi joaktiv 1 - Animimi aktiv
U6	Menuja e funksioni të identifikimit të pranisë së tenxheres.	0 - aktive 1 - joaktive
U7	Menuja e rregullimit të përfundimit të numërimit mbapsht.	0 - pulsim i vazhdueshëm dhe fikje 1 - dhjetë pulsime dhe fikje 2 - një pulsim dhe fikje
U9	Menuja për aktivizimin e procedurës Çiftimi pianurë-aspirator.	0 - Çiftimi pianurë-aspirator i çaktivizuar 1 - Aktivizimi procedurën e çiftimit pianurë-aspirator. Në ekran shfaqet një animim. KUJDES: pasi aktivizohet procedura, referojuni manualit të aspiratorit dhe verifikoni nëse është aktivizuar procedura e çiftimit me K-Link. Procedura e çiftimit zgjat 2 minuta.

11. FUNKSIONI I ADMINISTRIMIT TË FUQISË



"Ky produkt është i pajisur me një funksion menaxhimi të fuqisë me kontroll elektronik.

Shihni figurën.

Ky funksion kontrollon furnizimin e fuqisë maksimale prej 3700 W mes zonave të gatimit 1 dhe 2, duke optimalizuar shpërndarjen e fuqisë dhe duke shmangur situata mbingarkimi të sistemit.

Kur pianura në nivelin maksimal të fuqisë, funksioni shpërndahet midis zonave të gatimit dhe redukton automatikisht fuqinë e një zone gatimi, nëse nevojitet (komandës së fundit i caktohet përparësia më e madhe).

Kur pianura është me kufizim fuqie, funksioni rishpërndan fuqinë mes zonave të gatimit, duke penguar konfigurimin e fuqisë në një zonë gatimi në një nivel më të lartë në kufi (për të rritur fuqinë e një zone të caktuar gatimi, nevojitet të reduktohet manualisht niveli i fuqisë së konfiguruar për zonën tjetër).

Shembull:

Nëse për zonën e gatimit 1 zgjidhet niveli i fuqisë shtesë (përforcimi) (P), zona e gatimit 2 nuk mund ta tejkalojë njëkohësisht nivelin e fuqisë 9 dhe do të kufizohet automatikisht."

12. UDHËZIM PËR PËRDORIMIN E TENXHERE

Cilat tenxhere duhet të përdorni

Përdorni vetëm tenxhere që e kanë bazamentin me material ferromagnetik të përshtatshëm për t'u përdorur mbi pianura me induksion:

- gizë
- çelik i emaluar
- çelik karboni
- çelik i pandryshkshëm (edhe jo plotësisht)

- alumin me veshje ferromagnetike ose bazament me piastër ferromagnetike

Për të përcaktuar përshtatshmërinë e një tenxhereje, kontrolloni që të jetë i

pranishëm simboli (përgjithësisht i stampuar në bazament). Mund të afromi edhe një magnet te bazamenti i tenxheres. Nëse nuk ka, do të thotë se tenxherja mund të përdoret në një pianurë me induksion.

Për të garantuar efikasitet maksimal, përdorni gjithmonë tenxhere me bazament të sheshtë që mund ta shpërndajnë nxehësinë në mënyrë uniforme. Një bazament jo plotësisht i sheshtë mund të ndikojë në përcimin e fuqisë dhe të nxehësisë.

Si t'i përdorni tenxheret

Diametri minimal i tenxheres/tiganit për zonat e ndryshme të gatimit.

Për të garantuar funksionimin e duhur të pianurës, tenxherja duhet të mbulojë një ose më shumë pikë reference që tregohen mbi sipërfaqen e pianurës dhe duhet të ketë diametrin minimal të përshtatshëm.

Përdorni gjithmonë zonën e gatimit që përputherford më mirë me diametrin e bazamentit të tenxheres.

Zonat e gatimit	Diametri i bazamentit të tenxheres	
Zona e kombinuar majtas/djathlas	Ø minimal (i këshillueshëm)	Ø maksimal (i këshillueshëm)
Zona e kombinuar majtas/djathlas	190 mm	230 mm

Zonat teke majtas/ djathtas	110 mm	190 mm
Zona qendore	110 mm	200 mm

Nëse shfaqet një mesazh gabimi, referojuni seksionit “Zgjidhja e problemeve”.

Tenxheret/tiganët bosh ose me bazament tē hollë

Mos përdorni tenxhere/tiganë bosh ose me bazament tē hollë mbi pianurë, pasi kjo nuk do tē lejonte kontrollimin e temperaturës ose fikjen automatike tē zonës së gatimit, nëse temperatura është shumë e lartë, me rrezikun e dëmtimit tē tenxheres ose tē sipërfaqes së pianurës.

Nëse ndodh një gjë e tillë, mos prekni asgjë dhe prisni derisa tē ftohen tē gjithë komponentët.

Këshilla/sugjerime Zhurma gjatë funksionimit

Kur aktivizohet zona e gatimit, mund tē dëgjoni një tingull tē shkurtër tē mybytur. Ky fenomen është karakteristik i zonave tē gatimit prej qelqi qeramik dhe nuk ndikon as në funksionimin e as në kohëzgjatjen e shërbimit tē pajisjes. Zhurma mund tē varet nga tenxherja e përdorur. Në praninë e një interference tē fortë, mund tē nevojitet tē zëvendësoni tenxheren.

13. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Kodi i gabimit	Përvkrimi	Shkaku i mundshëm i gabimit	Zgjidhja
ER03	Pianura fiket pas 10 sekondash.	Është identifikuar një aktivizim vazhdueshëm i butonave. Mbi panelin e kontrollit ka ujë ose tenxhere.	i Hiqni ujin ose tenxheren nga sipërfaqja prej qelqi qeramik dhe nga paneli i kontrollit.
ER21	Pianura fiket.	Temperatura e brendshme komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën tē ftohen. Kontrolloni nëse pianura ka ajrim të mjftueshëm. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E2	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere bosh ose e papërshtatshme. Temperatura e tenxheres ose e sipërfaqes prej qelqi qeramik është shumë e lartë. Temperatura e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën tē ftohen. Përdorni një tenxhere tē përshtatshme. Mos nxehni tenxheret e zbrazëta.
E3	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere e papërshtatshme. Tenxherja po humbet cilësítë e saj magnetike dhe mund tē shkaktoje dëmtim tē pianurës me induksion.	Përdorni një tenxhere tē përshtatshme. Gabimi do tē anulohet automatikisht pas 8 sekondash dhe zona e gatimit mund tē përdoret sérish. Në rast gabimesh tē mëtejshme duhet tē ndëroni tenxheren. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E6	Zona e gatimit nuk ndizet.	Tensioni dhe/ose frekuanca e ushqimit është jashtë intervalit.	Kontrolloni tensionin dhe/ose frekuencën e rrjetit. Nëse nevojitet, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E8	Zonat e gatimit fiken.	Defekt në ventilator. Ventilatori është blokuar nga pluhuri ose filamentet.	Pastrojeni ventilatorin dhe hiqni trupat e huaj, nëse ka. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
EH	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Sensori i temperaturës kur zona e gatimit është e blokuar. Nuk përftohet një ndryshim i mjftueshëm i temperaturës pas ndezjes së pianurës.	Fikni pianurën dhe rindizeni pasi tē jetë ftetur. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.

E4	
E5	
E7	Shkëputni pianurën nga ushqimi elektrik.
E9	Prisni disa sekonda, e më pas rilidheni pianurën me ushqimin elektrik.
ER20	Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifikoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.
ER22	
ER31	
ER36	
ER42	
ER47	
EA	

14. TË DHËNAT TEKNIKE

Lloji i produktit	Njësia	Vlera
Dimensionet	Gjerësia	mm
	Thellësia	mm
	Lartësia min./maks.	mm
Fuqia totale	W	7400

Parametri	Vlera
Tensioni/frekuencia e ushqimit	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Pesha e pajisjes	12,5 kg

15. EFKASITETI ENERGJETIK I PIANURËS

Numri i zonave të gatimit	5
Numri i zonave të gatimit të kombinueshme	1- Zona e majtë 1- Zona e djathë
Teknologji gatimi	Indukcion
Dimensionet e sipërfaqes së gatimit të kombinueshme	Zona e majtë 220 x 395 mm Zona e djathë 220 x 395 mm
Dimensionet e zonës së gatimit	Zona qendrore Ø 200 mm
Konsumi i energjisë për sipërfaqen e gatimit të kombinueshme	Zona e majtë 192 Wh/kg Zona e djathë 192 Wh/kg
Konsumi i energjisë për zonë gatimi	Zona qendrore 185 Wh/kg
Konsumi i energjisë elektrike së pianurës (funksionimi elektrik)	189,7 Wh/kg

16. ASPEKTET MJEDISORE

Asgjësimi i pajisjeve elektrorashtëpiake

 Simboli mbi simbolin e recikimit iku është një simbol që i përcaktohet se produkti mund të riciklohet. Produkti duhet të asgjësohet bashkë me mbeturinat normale shtëpiake. Produkti duhet të asgjësohet pranë një qendre të specializuar në riciklimin e komponentëve elektrikë dhe elektronikë. Duke u siguruar që ky produkt të asgjësohet në mënyrë e duhur, do të

kontribuojë në parandalimin e pasoja të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin, që do të shkaktoheshin nga një asgjësim i papërshtatshëm. Për informacione më të detajuara rrëth mënyrës së riciklimit të këtij produkti, drejtovuni autoriteteteve bashkiakë, shërbimit lokal të asgjësimit të mbeturinave ose dyqanit ku keni blerë produktin.

Asgjësimi i materialeve dhe ambalazheve

Materialet me simbolin  janë të riciklueshme. Asgjësojini materialet ambalazhuese në konteinerët e posaçëm të grumbullimit për riciklimin.

Kursim energjie

Gjatë gatimit mund të kurseni energji çdo ditë, nëse ndiqni sugjerimet e mëposhtme.

- Kur ngrohet uji, përdorni vetëm sasinë e nevojshme.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi tenxhere.
- Para se të aktivizoni zonën e gatimit, sistemoni tenxheren.
- Sistemojini tenxheret më të vogla në zonat më të vogla të gatimit.
- Pozicionojini tenxheret në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për t'i ruajtur ushqimet të ngrohta ose për t'i shkrirë ato.

17. KONFORMITETI

Informacione rreth produktit sipas rregullores n° 66/2014

Normat e referencës:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Kjo pajisje është projektuar, prodhuar dhe shitur në përputhje me direktivën e CEE.

“Të dhënat teknike janë dhënë në etiketën e të dhënavë që është ngjitur në pjesën e poshtme të produktit.”

1. SAFETY INFORMATION

i For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Always keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users know all the appliance's operating and safety characteristics. These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant to interference.



Electrical connections must be performed by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.

cable anchor point and the terminals must be laid out that they allow the live wire to be extracted before the earth wire, if it comes loose.

- The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate affixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to wiring system regulations.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply has a suitable earthing connection.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a qualified technician, to avoid any risk of danger.



WARNING: Remove the protective films before installing the appliance.

- Only use the screws and other hardware elements

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the

supplied with the appliance.

⚠ WARNING: Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may lead to a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are supervised by an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless closely supervised and instructed in the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance may be used by children over the age of eight and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are closely supervised and instructed on the safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

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

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

WARNING: If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock.

- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use; do not rely on the pan sensors.

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and could cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. Turn the appliance off and suffocate the flames by covering them with a pan lid or a fire blanket, for example.

CAUTION: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.

- The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote controlled system.

WARNING: Danger of fire: do not place objects on the cooking surfaces.

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power sup-

ply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under over-voltage category III conditions.

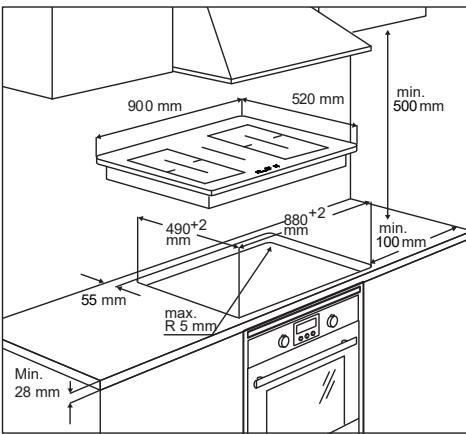
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
 - Keep the packaging away from children and animals.
 - Make sure the device is connected directly to the power outlet.
 - Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
 - Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
 - Fryers must be monitored at all times during cooking; overheated oil could catch fire.
 - Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
 - The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
 - Do not stand on the appliance, as this may damage it.
 - Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicone seals.
- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
 - Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
 - Make sure that there is a sufficient gap underneath the hob for air circulation. Please refer to the Assembly Instructions.
 - The underside of the appliance can get hot. If the appliance is installed over drawers, install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the underside. Please refer to the Assembly Instructions.
 - Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
 - Create a front opening of at least 28 cm² in the kitchen unit which houses the hob to allow correct air circulation.

Requirements for kitchen units

- If the appliance is mounted on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be strictly observed.
- For built-in units, the components (in plastic and veneered wood) must be applied with heat-resistant adhesives (85°C min.): the use of unsuitable materials and adhesives may cause the components to deform or detach.
- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the appliance is permitted, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.

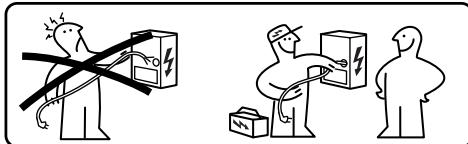
2. INSTALLATION

The installation process must comply with the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!



Caution! Do not weld any of the cables!

Electrical connection



- The wire connection must be performed by a specialised technician.
- This device has a Y-shaped connection with an H05V2V2-F cable. Min. wire section: 5x2,5 mm².
- Connection terminals can be accessed by removing junction box cover.
- Make sure the specifications of the household electrical system (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as shown in the diagram (in accordance with the mains voltage and country standard reference).

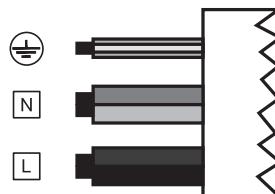
3. ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- Before making the connections, check that the rated voltage of the appliance indicated on the relevant rating plate corresponds to the power supply voltage. The rating plate is affixed to the underside of the hob.
- Follow the connection diagram (located on the underside of the hob).
- Only use original components supplied by the spare parts service.
- The appliance is supplied with a power cable.
- If damaged, replace the power supply cables with original spare cables. Contact the After Sales Service.

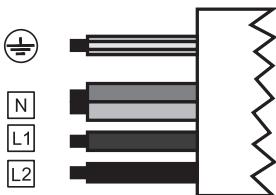
Connection diagram

220V - 240V 1N ~



L	Black
L	Brown
N	Blue
N	Grey
⊕	Yellow / Green

380V - 415V 2N ~



L1	Brown
L2	Black
N	Blue
N	Grey
	Yellow / Green

380V - 415V 2N ~



L1	Brown
L2	Black
N1	Blue
N2	Grey
	Yellow / Green

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Do not consume any food that falls accidentally or builds up on the surface and the functional or aesthetic elements of the hob.
- Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.

- Clean the appliance after every use to prevent any residual food from burning on to it. It is much harder work to remove encrusted and burned-on dirt.

- For everyday dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of neutral detergents is recommended.

- Remove all traces of encrusted dirt, e.g. milk that has boiled over, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding the type of scraper to be used.

- Remove food containing sugar, e.g. jam that has spilled during cooking, using a scraper suitable for ceramic glass, while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.

- Remove any melted plastic using a scraper suitable for ceramic glass while the hob is still hot. If this residue is not removed, it may damage the ceramic glass surface.

- Remove limescale using a small amount of descaler, e.g. vinegar or lemon juice, once the hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.

- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.

- Do not use steam cleaning equipment.

Maintenance and repairs

- Make sure that any maintenance on the electrical components is only carried out by the manufacturer or by the service technicians.

- Make sure that damaged cables are only replaced by the manufacturer or by the service technicians.

If there is a fault, try to resolve it by following the troubleshooting guidelines. If the problem cannot be resolved, contact the After Sales Service.

When contacting the After Sales Service, please provide the following information:

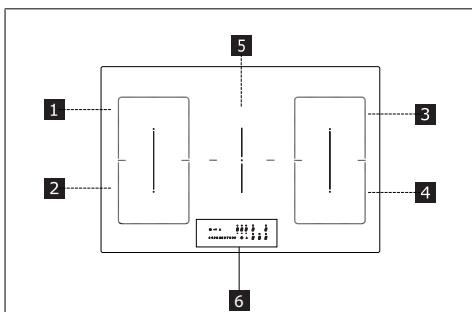
- type of fault
- appliance model (Art./Code)
- serial number (S.N.)

This information can be found on the rating plate. The rating plate is affixed to the underside of the appliance.

If the event of incorrect use of the appliance or if the installation has not been performed by an authorised installer, the intervention by the After Sales Service technician or dealer may not be free of charge, even during the warranty period.

5. PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout



1	Single cooking area (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
2	Single cooking area (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
3	Single cooking area (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
4	Single cooking area (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
5	Single cooking area (200 mm) 2300 W, with 3000 W Booster
6	Control panel
1 + 2	Combinalbe cooking area (220 x 395 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.
3 + 4	Combinalbe cooking area (220 x 395 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.

INDICATORS

Pan detection

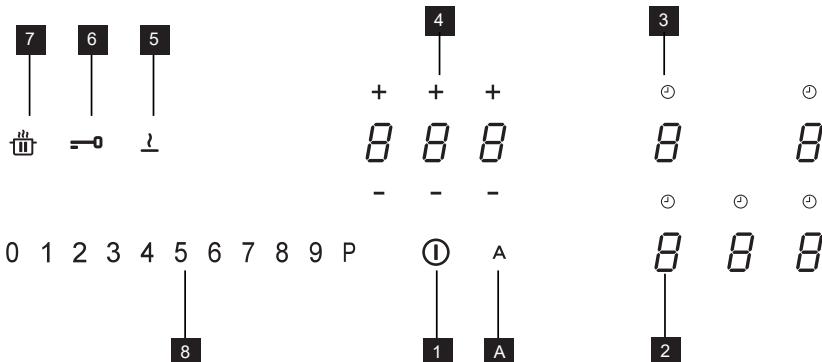
Each of the cooking areas is fitted with a system to detect the presence of a pan. The pan presence detection system recognises pans with a magnetic base, suitable for use with induction hobs.

If the pan is removed during cooking or if an unsuitable pan is used, the  symbol appears on the display.

Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 50 °C or above, which may cause burns if touched by a bare hand. The digit for the corresponding cooking area indicates .

6. CONTROL PANEL



1	On/Off
2	Power level indicator
3	Timer symbol
4	Timer control and cooking time indicator
5	Defrost key
6	Lock key
7	Pause key
8	Swipe keyboard
A	Auto key

The cooking areas can be activated by pressing the reference digit 8. The digit becomes brighter to confirm the operation.

When a pan is placed on one of the 4 cooking areas, the hob automatically detects its presence and lights up the corresponding digit to activate it.

If there are no pans or other objects on the hob, the digits are not visible.

The functions which can be selected are always visible on the control panel, but with a dimmed light. Select the functions by touching the corresponding symbol.

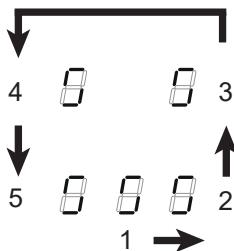
If this is not necessary, the hob can be turned on directly using ①, otherwise, follow the operations below to access the menu.

Before carrying out the procedure it is advisable to read the entire paragraph. Connect the hob to the domestic mains power.

1. All the digits light up for a few seconds, then switch off and only 8 keeps flashing.
2. Press and hold 8: the digits in the cooking area indicate 8.
3. Press and hold 8 and start pressing the digits of the cooking areas in clockwise order starting from the central one.

7. POWER LIMITATION

When connecting to the domestic power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking areas based on the actual capacity of the domestic power supply.



The rear left digit indicates and a number indicating the type of menu. The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

Select the digit with and press "8" in the power bar.

Select the front left digit and select the correct setting.

See the following table for the specifications:

Value on the power bar	KW	Notes
0	7.4	Standard initial setting
1	6	
2	5	
3	4	
4	3.5	
5	3	
6	2.5	

Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding .

8. FUNCTIONS

0	1	2	3	4	5
6	7	8	9	P	
					A

Child lock	This function prevents accidental use of the appliance
	To enable: if a pan is on the hob, press and hold the corresponding digit for 3 seconds. If there is no pan on the hob, press and hold for 3 seconds one of the 5 digits (not visible) next to point on the left side. Release and slide your finger from 0 to 9 along the power bar which displays the operating sequence. All the digits indicate . The operations described must be completed within 10 seconds.
	To disable: press and hold for 3 seconds one of the 5 digits in the cooking areas. Release and slide your finger from 9 to 0 along the power bar which displays the operating sequence. The operations described must be completed within 10 seconds.
Lock	It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob. The function is enabled even if the hob is switched off and on again. If the electricity supply is cut, the function is disabled.
	To enable: press and hold for 1 second.
	To disable: press .
Boost function	Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes. To enable: select one of the 4 cooking areas and select "P" on the power bar. The corresponding digit indicates To disable: select one of the other possible values on the power bar.

Cooking zone timer	<p>The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.</p> <p>To enable: With the cooking area switched on, press the corresponding symbol  to access the timer controls for that area.</p> <p>The 3 digits indicate "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.</p>																						
	<p> Hours - Tenths - Minutes</p> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. If the timer is enabled for more than one cooking area, the 3 digits will always show whichever timer is about to finish first.</p>																						
	<p>To disable: with the cooking area switched on, press the corresponding symbol  to access the timer controls for that area.</p>																						
	<p>Set the three digits to "0 0 0" using "+" or "-".</p>																						
Timer (generic)	<p>Timer with alarm for generic use.</p> <p>To enable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. The 3 digits to control the timer show "---". Press the digit to access the timer menu and display "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.</p> <p> Hours - Tenths - Minutes</p> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. Repeat the steps described to change the countdown value.</p>																						
	<p>To disable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. Press the digit to access the timer menu and use "+" and "-" to set the display to "0 0 0".</p>																						
Defrost function	<p>To enable: select one of the 4 cooking areas and press .</p> <p>The digit of the selected area shows .</p> <p>To disable: press  or press .</p>																						
Heating function	<p>This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking area is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table:</p>																						
	<table border="1" data-bbox="269 1016 828 1310"> <thead> <tr> <th data-bbox="269 1016 665 1040">Power level</th><th data-bbox="665 1016 828 1040">Timer (seconds)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="269 1040 665 1063">1</td><td data-bbox="665 1040 828 1063">48</td></tr> <tr> <td data-bbox="269 1063 665 1087">2</td><td data-bbox="665 1063 828 1087">144</td></tr> <tr> <td data-bbox="269 1087 665 1111">3</td><td data-bbox="665 1087 828 1111">230</td></tr> <tr> <td data-bbox="269 1111 665 1135">4</td><td data-bbox="665 1111 828 1135">312</td></tr> <tr> <td data-bbox="269 1135 665 1159">5</td><td data-bbox="665 1135 828 1159">408</td></tr> <tr> <td data-bbox="269 1159 665 1183">6</td><td data-bbox="665 1159 828 1183">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="269 1183 665 1206">7</td><td data-bbox="665 1183 828 1206">168</td></tr> <tr> <td data-bbox="269 1206 665 1230">8</td><td data-bbox="665 1206 828 1230">216</td></tr> <tr> <td data-bbox="269 1230 665 1254">9</td><td data-bbox="665 1230 828 1254">Not available</td></tr> <tr> <td data-bbox="269 1254 665 1278">P</td><td data-bbox="665 1254 828 1278">Not available</td></tr> </tbody> </table> <p>To enable, with a pan on the bob and the cooking area selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking area indicates "A".</p> <p>The cooking level can be increased, but the function is disabled if it is decreased. It can also be disabled by touching and holding the cooking area in question for 3 seconds.</p>	Power level	Timer (seconds)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Not available	P	Not available
Power level	Timer (seconds)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Not available																						
P	Not available																						

Pause function	<p>This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking area and resetting all the functions. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.</p> <p>To enable: With a pan on the hob and the cooking area selected, press and hold the Pause function key  for at least 1 second. All the displays show .</p> <p>To disable: press and hold  for 1 second until it starts flashing. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings.</p>
Recall function	<p>This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake or the electricity is unexpectedly cut off.</p> <p>When the hob is switched off, if it is switched on again with 6 seconds by touching , the  key flashes for 6 seconds. Press the  key to recall the functions set previously. A beep is emitted to confirm the operation.</p>
Combo mode (“bridge” function)	<p>This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base.</p> <p>Only the cooking areas on the left and on the right can be selected for use with this function.</p> <p>To enable/disable: press the digits of the left-hand or right-hand cooking areas at the same time to select the 2 areas be combined until the  digit appears to show that the function has been enabled. The other digit is used to set the power level.</p>
AUTO function	<p>This function allows you to enable AUTO mode so that operation of the hob and hood are coordinated. When the hob is switched on, the lights are also switched on. The hood speed is automatically set using the highest power level present on the hob.</p> <p>Hob-Hood Coupling Please refer to the “USER MENU CUSTOMISATION” section, menu code “U9”, to start the connection procedure and follow all the instructions.</p>

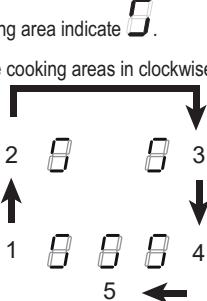
9. COOKING TABLE

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

10. USER MENU CUSTOMISATION

Before carrying out the procedure, it is advisable to read the entire paragraph.

- Press ①.
- Press and hold ① again for 3 seconds.
- The  key starts flashing.
- Press and hold : the digits in the cooking area indicate .
- Hold  and start pressing the digit of the cooking areas in clockwise order starting from the left front one.



The rear left digit alternately indicates  and a number from 2 to 9 indicating the menu code.

The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

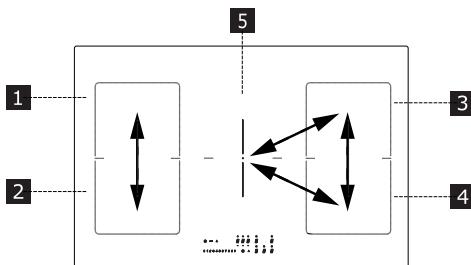
- Press the left rear digit
- Select a number on the power bar to access the menu code
- Press the left front digit
- Select a number on the power bar to select a value
- Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding ① for 2 seconds.
- To exit the menu without saving, press .

If no operation is carried out the user menu will close after 1 minute.

See the following table for the specifications:

Menu code	Description	Value
U2	Key sound volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U3	Countdown beeper volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U4	Display brightness level control menu.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Countdown display control menu.	0 - Countdown display disabled 1 - Countdown display enabled
U6	Pan detection menu.	0 - Enabled 1 - Disabled
U7	Countdown end management menu.	0 - Continuous flashing and shut-down 1 - Ten flashes and shut-down 2 - One flash and shut-down
U9	Menu to activate Hob-Hood Coupling .	0 - Hob-Hood Coupling disabled 1 - Activate Hob-Hood Coupling procedure. The display shows an animation. WARNING: once the procedure has been activated, refer to the hood manual and check that the K-Link Coupling procedure has been activated. The coupling procedure takes 2 minutes.

11. POWER MANAGEMENT FUNCTION



"This product is equipped with electronically controlled power management.

See the illustration.

This function monitors the electricity input and limits the maximum power output to 3700 W for cooking areas 1 and 2, optimising the power distribution and preventing the system from overloading.

Hob in full power setting - the function divides the power between cooking areas and automatically decreases the power of the other cooking area, if necessary (the last command has highest priority).

Hob in power limitation setting - the function divides the power between cooking areas and does not allow you to set the power for the other cooking area above the limit (to increase the power of a particular cooking area, the power setting for the other one must be decreased manually).

Example:

If boost level (P) is selected for hob 1, hob 2 cannot exceed level 9 at the same time and will be automatically limited."

- stainless steel (including partial)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check for the symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the pan can be used on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is not perfectly flat, this will affect power and heat conduction.

How to use

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas.

To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the hob that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
Combined left/right	190 mm	230 mm
Single left/right	110 mm	190 mm
Central	110 mm	200 mm

Empty or thin-based pots/pans

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will be unable to detect the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, thus damaging the pan or the hob surface.

If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Hint/tips

Noise during cooking

12. GUIDE TO PAN USE

What pans to use

Only use pots and pans with the bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with inductions hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel

When a cooking area is active, it may hum briefly. This is a characteristic of all ceramic glass hobs and does not impair the function or life of the appliance. The

noise depends on the pan used. If it causes considerable disturbance, it may help to change the pan.

13. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact After Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact After Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact After Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact After Sales Service.
EH	Corresponding cooking area switches off.	Temperature sensor blocked for cooking area. Insufficient temperature variation detected after switching on the hob.	Switch off the hob and switch it on again after cooling down. If the error persists, please contact After Sales Service.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

14. TECHNICAL DATA

Type of product		Unit	Value
			Built-in Hob
Dimensions	Width	mm	900
	Depth	mm	520
	Min./max height	mm	54
Total power		W	7400

Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz; 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz;
Weight of the appliance	12.5 kg

15. ENERGY EFFICIENCY OF HOB

Number of cooking areas	5
Number of combo cooking areas	1- Left
	1- Right
Cooking technology	Induction
Dimensions of combinable cooking area	Left 220 x 395 mm Right 220 x 395 mm
Dimensions of cooking areas	Central Ø 200 mm
Energy consumption for combinable cooking areas	Left 192 Wh/kg
	Right 192 Wh/kg
Energy consumption per cooking area	Central 185 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	189.7 Wh/kg

16. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

The  symbol on the product or packaging indicates that the product must not be disposed of with normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist recycling centre for electrical and electronic components. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to recycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop from which the product was purchased.

Disposal of packaging materials

Materials with the  symbol can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow hints outlined below.

- When you heat water, only use the quantity you require.
- If possible, always put the lids on the pans.
- Place the pan on the hob before you switch it on.
- Put smaller pans on the smaller cooking areas.
- Put the pans directly in the centre of the cooking area.
- Use residual heat to keep the food warm or melt it.

17. CONFORMITY

Information on the product pursuant to EU regulation no. 66/2014

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with EEC Directives.

"The technical data is provided on the rating plate affixed to the underside of the product."

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

i Для вашей собственной безопасности и для правильной работы прибора, пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед установкой и вводом в эксплуатацию. Всегда храните это руководство вместе с прибором, даже если он передан третьим лицам. Важно, чтобы пользователи знали все эксплуатационные и защитные функции устройства. Эти варочные панели имеют индукционные системы, которые соответствуют требованиям директив по электромагнитной совместимости и электромагнитным полям и не должны мешать работе других электронных устройств. Люди с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантированного устройства, чтобы оценить степень их восприимчивости к помехам.



Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом. Перед выполнением подключения к электросети прочтите раздел ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.

Для приборов с кабелем электропитания клеммы или участок проводов между точкой крепления кабеля и клеммами должны быть расположены таким образом, чтобы можно было извлечь провод под напряжением перед заzemляющим кабелем, если он сместится с места крепления.

- Производитель не может нести ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильной установки или использования.
- Убедитесь, что электропитание соответствует указанному на табличке с техническими данными, закрепленной внутри изделия.
- Устройства отключения должны быть установлены в стационарной системе в соответствии с нормами в области систем электропроводки.
- Для приборов класса I убедитесь, что домашняя сеть электропитания имеет соответствующее заземление.

ние.

- Подключите изделие к источнику питания с помощью всеполярного переключателя.
- Если кабель питания поврежден, необходимо выполнить его замену у производителя, в авторизованном сервисном центре или силами компетентного техника, чтобы избежать любых рисков или опасной ситуации.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перед установкой устройства удалите защитные пленки.

- Используйте только винты и другие элементы оборудования, поставляемые с прибором.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Отсутствие винтов и фиксирующих приспособлений в соответствии с этими инструкциями может привести к риску поражения электрическим током.

- Операции по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми, если они не находятся под присмотром взрослых.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не могли играть с прибором.
- Этот прибор не должен использоваться людьми (включая детей) с ограниченными психофизическими

или сенсорными способностями или без опыта и знаний, если только они не находятся под тщательным наблюдением и не проинструктированы о безопасном использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте до 8 лет и люди с ограниченными психофизически-сенсорными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они тщательно контролируются и проинструктированы о безопасном использовании прибора и об опасностях, которые это влечет за собой. Не позволяйте детям играть с прибором.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Будьте очень осторожны, чтобы не коснуться нагревателей.

Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным наблюдением.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если панель имеет трещины, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Не касайтесь устройства

мокрыми руками или другими частями тела.

- Не используйте пароочистители для чистки изделия.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, поскольку они могут перегреться.
- Используйте соответствующий орган управления, чтобы выключить варочную панель после использования; не полагайтесь на датчики наличия кастрюли.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасно оставлять варочную поверхность без присмотра при использовании масла или смазки, так как это может создать опасную ситуацию и вызвать пожар. НИКОГДА не пытайтесь погасить любое пламя водой, а выключите прибор и погасите пламя, например, крышкой или огнестойким одеялом.

ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Краткий процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным присмотром.

- Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не кладите предметы на варочную поверхность.

- Устройство должно быть установлено таким образом, чтобы было можно отключить его от источника питания с зазором между контактами (3 мм), что обеспечивает полное отключение в условиях перегрузки категории III.
- Запрещается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце).
- Храните упаковку в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Убедитесь, что устройство подключено непосредственно к электрической розетке.
- Не используйте адаптеры, тройники или удлинители для подключения устройства.
- Запрещено использовать оборудование для целей, отличных от тех, для которых оно предназначено.
- Во время использования фритюрницы необходимо постоянно контролировать: перегретое масло может воспламениться.
- Не включайте прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Запрещено устанавливать прибор за декоративной

дверцей, чтобы он не перегрелся.

- Не становитесь на прибор, так как он может быть поврежден.
- Не ставьте кастрюли и сковороды на края, так как силиконовые соединения могут быть повреждены.

2. УСТАНОВКА

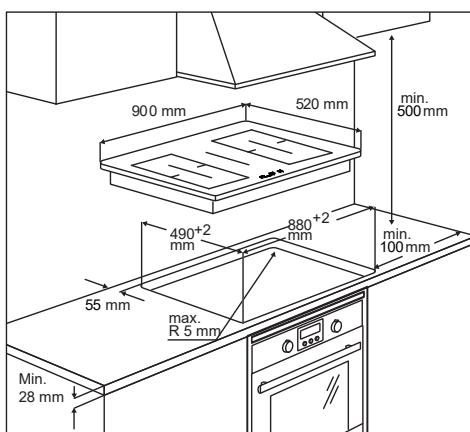
При установке необходимо соблюдать действующие в стране использования законы, постановления, директивы и стандарты (правила безопасности электрических систем, правильная утилизация компонентов и т. д.)!

- Для получения дополнительной информации об установке см. руководство по сборке.
- Не используйте силиконовый герметик между прибором и рабочей поверхностью.
- Убедитесь, что пространство под варочной поверхностью достаточно для циркуляции воздуха. Обратитесь к руководству по сборке.
- Нижняя часть прибора может сильно нагреваться. Если прибор установлен над выдвижными ящиками, обязательно установите противопожарную разделительную панель под прибором, чтобы предотвратить доступ ко дну. Обратитесь к руководству по сборке.
- Вентиляция прибора должна соответствовать инструкциям производителя.
- Обеспечьте в кухонном блоке переднее отверстие площадью не менее 28 см^2 , в котором должна находиться варочная поверхность, чтобы обеспечить правильную вентиляцию изделия.

• Если прибор установлен на легко воспламеняющихся материалах, следует строго соблюдать инструкции и положения, касающиеся низковольтных установок, и правила противопожарной безопасности.

• Для встраиваемых устройств компоненты (из пластика и шпонированной древесины) следует крепить с помощью термостойких kleев (минимум 85°C): использование неподходящих материалов и kleев может привести к деформации или отрыву компонентов.

• Допускается использование профилей из массива дерева вокруг рабочей поверхности за прибором при условии, что минимальные расстояния всегда соответствуют указаниям, приведенным в установочных чертежах.



• Для получения дополнительной информации об установке см. руководство по сборке.

• Если под варочной поверхностью нет духовки, установите разделительную панель под прибором, как показано в руководстве по сборке.

Требования к кухонному блоку

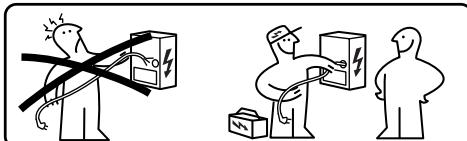
3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- Перед подключением убедитесь, что номинальное напряжение прибора, указанное на табличке с техническими данными, соответствует напряжению источника питания. Табличка с данными прикреплена к нижней части варочной поверхности.
- Следуйте схеме подключения (расположена на нижней стороне варочной поверхности).
- Используйте только оригинальные компоненты, поставляемые отделом запасных частей.
- Прибор поставляется с соединительным кабелем.
- Если кабель питания поврежден, замените его соответствующим оригинальным кабелем. Обратитесь в сервисный центр.

! Внимание! Не паяйте кабели!

Подключение к электросети

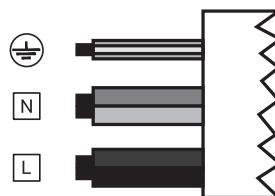


- Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом.
- Это устройство имеет соединение типа Y посредством кабеля типа H05V2V2-F. Мин. сечение проводов: 5x2,5 mm².
- Доступ к клеммам подключения можно получить, сняв крышку распределительной коробки.

- Убедитесь, что характеристики бытовой электрической системы (напряжение, максимальная мощность и ток) совместимы с характеристиками прибора.
- Подключите прибор, как показано на схеме (согласно соответствующим стандартам для сетевого напряжения, действующим на национальном уровне).

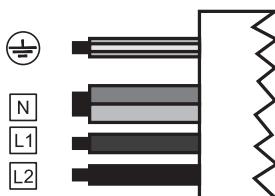
Схема подключения

220V - 240V 1N ~



L	Черный
L	Коричневый
N	Синий
N	Серый
⊕	Желтый/зеленый

380V - 415V 2N ~



L1	Коричневый
L2	Черный
N	Синий
N	Серый
⊕	Желтый/зеленый

380V - 415V 2N ~



L1	Коричневый
L2	Черный
N1	Синий
N2	Серый
E	Желтый/зеленый

4. ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Никогда не используйте абразивные губки, металлические губки, соляную кислоту или другие продукты, которые могут поцарапать или оставить следы на поверхности.
- Не употребляйте остатки пищи, которые упали или накапливались на поверхности и на функциональных или дизайнерских элементах варочной поверхности.
- Перед любой чисткой или техническим обслуживанием выключите или отсоедините прибор от источника питания.
- Очищайте прибор после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи. Гораздо сложнее удалить следы отвердевших или сгоревших загрязнений.
- Для ежедневного удаления грязи используйте мягкую ткань или губку с подходящим моющим средством. Следуйте рекомендациям производителя относительно используемых чистящих средств. Рекомендуется использование нейтральных моющих средств.
- Удалите следы отвердевших загрязнений, например, молоко, вытекающее во время кипячения, с

помощью стеклокерамического скребка, когда варочная поверхность еще горячая. Следуйте рекомендациям производителя относительно используемых скребков.

- Удалите следы пищи с большим содержанием, например, брызги кипящего варенья, с помощью стеклокерамического скребка, когда варочная поверхность еще горячая. Такие остатки, если их не удалить, могут повредить поверхность стеклокерамики.
- Удалите остатки расплавленного пластика с помощью скребка, подходящего для стеклокерамических поверхностей, когда варочная панель еще горячая. Такие остатки, если их не удалить, могут повредить поверхность стеклокерамики.
- Удалите пятна накипи с помощью небольшого количества раствора против накипи, например, уксуса или лимонного сока, как только плита остынет. Затем снова проприте влажной тряпкой.
- Не режьте и не готовьте пищу на поверхности и избегайте падения на нее твердых предметов. Не тяните кастрюли или посуду по поверхности.
- Не используйте пароочистители.

Техническое обслуживание и ремонт

- Техническое обслуживание электрических компонентов должно выполняться исключительно производителем или службой технической поддержки.
- Поврежденные кабели должны заменяться только производителем или специалистами службы поддержки.

В случае возникновения неисправности попробуйте найти решение, следуя указаниям в руководстве по устранению неполадок. Если проблема не может быть решена, обратитесь в службу поддержки.

При обращении в службу поддержки, пожалуйста, предоставьте следующую информацию:

- тип неисправности
- модель устройства (Art./Cod.)
- серийный номер (SN)

Эту информацию можно найти на табличке с данными. Табличка с данными прикреплена к нижней части прибора.

В случае ненадлежащего использования прибора или установки, выполненной не авторизованным установщиком, может возникнуть необходимость оплаты визита техника из службы поддержки или дилера даже в течение срока действия гарантии.

5. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Расположение варочной поверхности



3	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
4	Отдельная варочная зона (220x197 мм) 2100 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
5	Отдельная варочная зона (200 мм) 2300 Вт, с функцией Booster на 3000 Вт
6	Панель управления
1 + 2	Комбинируемая варочная зона (220x395 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт
3 + 4	Комбинируемая варочная зона (220x395 мм) 3000 Вт, с функцией Booster на 3700 Вт

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

Каждая варочная зона оснащена системой, которая обнаруживает наличие кастрюли на варочной поверхности.

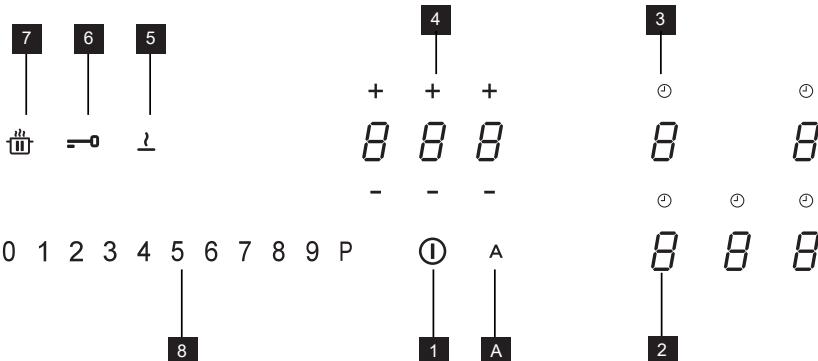
Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничивающимся дном, пригодные для использования на индукционных плитах.

Если кастрюля снята во время работы или используется неподходящая кастрюля, на дисплее появляется символ **U**.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла - это функция безопасности, которая указывает, что поверхность варочной зоны все еще имеет температуру, равную или превышающую 50 °C, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны показывает **H**.

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Включено/выключено
2	Индикатор уровня мощности
3	Символ таймера
4	Управление таймером и индикатор времени приготовления
5	Кнопка функции растапливания
6	Кнопка функции блокировки
7	Кнопка функции паузы
8	Клавиатура непрерывного ввода
A	Кнопка функции «Авто»

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующий дисплей **B**. Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию.

Когда сковорода ставится на одну из 4 варочных зон, варочная панель автоматически определяет ее наличие и загорается соответствующий дисплей, чтобы активировать ее.

Если на варочной панели нет кастрюль или других предметов, дисплеи не видны.

На панели управления выбираются только те функции, которые видны, но подсвечиваются с низкой интенсивностью. Выберите функции, прикоснувшись к соответствующему символу.

7. ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ

При первом подключении прибора к бытовой электросети установщик должен настроить мощность варочных зон в соответствии с фактической мощностью бытовой электрической системы.

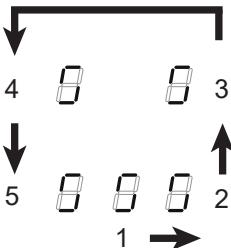
Если в этом нет необходимости, вы можете включить варочную поверхность, используя **①** или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

Подключите варочную поверхность к домашней сети.

1. Все дисплеи загораются на несколько секунд, потом гаснут и остается только **l**, который мигает.

- Нажмите и удерживайте : дисплеи варочных зон показывают .
- Удерживая нажатой , начните нажимать дисплеи зон, двигаясь против часовой стрелки, начиная с того, который находится в центре.



Левый задний дисплей отображает и число, указывающее тип меню. Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

Выберите дисплей с помощью и нажмите «8» на панели мощности.

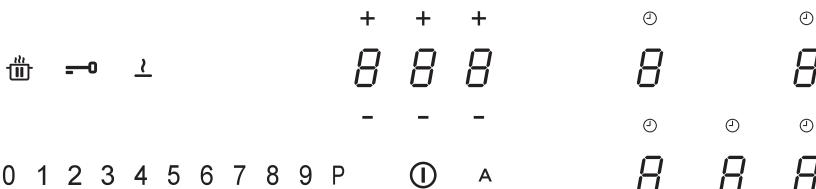
Выберите левый передний дисплей и выберите правильную настройку.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на панели мощности	кВт	Примечания
0	7,4	Стандартная начальная настройка
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

После ввода правильного значения подтвердите, нажав и удерживая .

8. ФУНКЦИИ



Предохранительные устройства от детей	<p>Эта функция предотвращает случайное включение оборудования</p> <p>Чтобы активировать функцию: если на варочной поверхности имеется кастрюля, нажмите и удерживайте соответствующий дисплей в течение 3 секунд. Если на варочной поверхности нет кастрюли, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд один из 5 дисплеев (не видны) рядом с точкой с левой стороны. Отпустите и проведите пальцем от 0 до 9 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий. Все дисплеи показывают . Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите и удерживайте один из 5 дисплеев варочных зон в течение 3 секунд. Отпустите и проведите пальцем от 9 до 0 вдоль панели мощности, которая показывает последовательность действий.</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p>
Блокировка	<p>Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки. Функция остается активной, даже если варочную поверхность выключить и снова включить.</p> <p>В случае сбоя питания функция отключается.</p> <p>Для активации функции: нажмите и удерживайте 1 секунду.</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите .</p>

Функция Boost	<p>Каждую варочную зону можно настроить на дополнительный уровень мощности на срок до 5 минут.</p> <p>Для включения: выберите одну из 4 варочных зон и выберите значение «P» на панели мощности. Соответствующий дисплей показывает .</p> <p>Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на панели мощности.</p>
Таймер варочных зон	<p>Таймер позволяет выключить определенную варочную зону по истечении установленного времени.</p> <p>Варочные зоны можно запрограммировать индивидуально, так как у каждой имеется свой таймер.</p> <p>Для активации: Во время работы варочной зоны нажмите соответствующий символ  для доступа к командам управления таймером для этой зоны.</p> <p>3 дисплея отображают «0 0 0». Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.</p>
	 <p>Часы - Десятые - Минуты</p> <p>Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.</p> <p>Если таймер активен для нескольких варочных зон, 3 дисплея всегда будут соответствовать таймеру, отсчет времени на котором закончится раньше других.</p>
	<p>Для отключения: во время работы варочной зоны нажмите соответствующий символ  для доступа к командам управления таймером для этой зоны.</p> <p>Установите на трех дисплеях «0 0 0» с помощью кнопок «+» или «-».</p>
Таймер (общий)	<p>Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.</p>
	<p>Чтобы активировать: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных варочных зон.</p> <p>3 дисплея для управления таймером отображают «---».</p> <p>Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера и отобразить «0 0 0».</p> <p>Нажмите «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет таймера.</p>
	 <p>Часы - Десятые - Минуты</p> <p>Не касайтесь ничего в течение 10 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>По окончании обратного отсчета дисплеи сбрасываются и подается звуковой сигнал. Функцию можно остановить, нажав любую кнопку.</p> <p>Повторите указанные выше операции, чтобы изменить значение обратного отсчета.</p>
	<p>Чтобы отключить: включите варочную поверхность, убедившись в отсутствии кастрюль или активных варочных зон.</p> <p>Нажмите дисплей, чтобы войти в меню таймера, и используйте кнопки «+» и «-», чтобы на отобразить на дисплее «0 0 0».</p>
Функция растапливания	<p>Для активации: выберите одну из 4 варочных зон и нажмите .</p> <p>Дисплей выбранной зоны показывает .</p> <p>Чтобы отключить: нажмите  или нажмите .</p>

Функция нагрева	Эта функция используется для нагрева сковороды на максимальной мощности, чтобы затем продолжить приготовление на выбранном уровне. Интервал времени, в течение которого варочная зона поддерживает максимальную мощность, зависит от установленного окончательного уровня приготовления. См. таблицу:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Уровень мощности</th><th>Таймер (секунды)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Недоступно</td></tr> <tr><td>P</td><td>Недоступно</td></tr> </tbody> </table>	Уровень мощности	Таймер (секунды)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Недоступно	P	Недоступно
Уровень мощности	Таймер (секунды)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Недоступно																						
P	Недоступно																						
	Чтобы активировать, с кастрюлей на варочной поверхности и выбранной варочной зоной, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на панели мощности в течение 3 секунд. На дисплее соответствующей варочной зоны отображается «A».																						
	Уровень мощности можно увеличить, однако его уменьшение отключает функцию. Ее также можно отключить, нажав и удерживая кнопку соответствующей варочной зоны в течение 3 секунд.																						
Функция «Пауза»	<p>Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции. Если функция паузы не будет отключена в течение 10 минут, плита автоматически выключится.</p> <p>Для активации: Установив кастрюлю на варочную поверхность и выбрав варочную зону, нажмите и удерживайте функциональную кнопку паузы не менее 1 секунды. Все дисплеи показывают .</p> <p>Для отключения функции: нажмите и удерживайте 1 секунду, пока не начнет мигать. Нажмите любую другую кнопку в течение 10 секунд. Функция отключается, и варочная поверхность продолжает работу с предыдущими настройками.</p>																						
Функция отзыва	<p>Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае не-преднамеренного выключения или внезапного отключения электроэнергии.</p> <p>Когда варочная поверхность выключается, если ее повторно включить в течение 6 секунд, коснувшись , кнопка мигает 6 секунд. Нажмите на кнопку для вызова ранее установленных функций. Звуковой сигнал подтверждает операцию.</p>																						
Комбинированный режим (функция «мост»)	<p>Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большой варочной зоной. Это дает возможность использовать кастрюли с более широким дном.</p> <p>Для этой функции можно выбрать только те варочные зоны, которые находятся слева и справа.</p> <p>Включение/выключение: одновременно нажмите дисплей левой или правой варочной зоны, чтобы выбрать 2 зоны, которые необходимо соединить, пока не загорится дисплей , который указывает, что функция активирована. Другой дисплей используется для установки уровня мощности.</p>																						
Функция АВТО	<p>Эта функция позволяет активировать автоматический режим, в котором варочная поверхность и вытяжка работают согласованно. При включении варочной поверхности автоматически включается подсветка. Скорость вытяжки будет установлена автоматически с учетом максимального уровня мощности, установленного в зонах варочной поверхности.</p> <p>Сопряжение варочной поверхности с вытяжкой Чтобы начать процедуру подключения, см. раздел «НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ», код меню «U9», и следуйте всем инструкциям.</p>																						

9. ТАБЛИЦА ВАРКИ

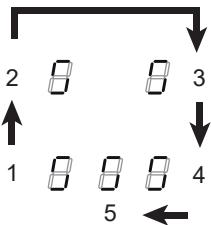
Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы

3	Доведение до требуемой температуры	Рис
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная приготовление, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рести (оладьи), омлеты, панированные и жареные блюда, колбаса
8	Жарка, жарка с погружением	Мясо, картофель фри
9	Быстрая жарка при высокой температуре	Стейки
P	Быстрый разогрев	Кипячение воды

10. НАСТРОЙКА МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Перед проведением процедуры рекомендуется прочитать весь раздел.

- Нажмите
- Снова нажмите и удерживайте 3 секунды.
- Кнопка начнет мигать.
- Нажмите и удерживайте : дисплеи зон нагрева показывают
- Удерживая нажатой кнопку , начните нажимать дисплеи зон нагрева, двигаясь по часовой стрелке, начиная с той, которая находится спереди слева.



Левый задний дисплей отображает последовательность и число от 2 до 9, указывающее код меню.
Левый передний дисплей отображает число, которое зависит от параметров, указанных в выборе.

- Нажмите левый задний дисплей
- Выберите число на панели мощности, чтобы открыть код меню
- Нажмите левый передний дисплей
- Выберите число на панели мощности, чтобы выбрать какое-либо значение
- После ввода правильного значения, подтвердите, нажав и удерживая 2 секунды.
- Для выхода из меню без сохранения нажмите .

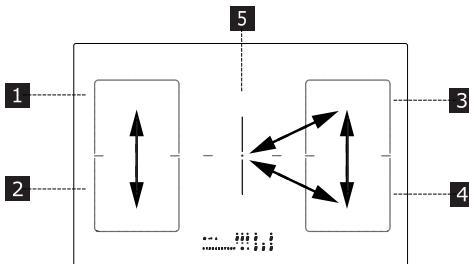
Если не предпринять никаких действий, пользовательское меню закроется через 1 минуту.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Код меню	Описание	Значение
U2	Меню управления громкостью звука при нажатии кнопок.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U3	Меню управления громкостью зуммера таймера.	0 - Звук отключен 1 - Мин. 3 - Макс.
U4	Меню управления уровнем яркости дисплея.	0 - Макс. 9 - Мин.
U5	Меню управления анимацией обратного отсчета.	0 - Анимация отключена 1 - Анимация включена
U6	Меню функции распознавания наличия кастрюли.	0 - Включено 1 - Выключено

U7	Меню управления сигнализацией окончания обратного отсчета	0 - Непрерывное мигание и выключение 1 - Десять миганий и выключение 2 - Одно мигание и выключение
U9	Меню для активации процедуры Сопряжения варочной поверхности и вытяжки.	0 - Сопряжение варочной поверхности с вытяжкой отключено 1 - Активировать процедуру сопряжения варочной поверхности с вытяжкой На дисплее отображается анимированное сообщение. ВНИМАНИЕ: после активации процедуры, обратитесь к руководству к вытяжке и убедитесь, что активирована процедура сопряжения K-Link. Процесс сопряжения занимает 2 минуты.

11. ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ



«Это изделие имеет функцию регулировки мощности с электронным управлением.

См. рисунок.

Эта функция управляет подачей максимальной мощности 3700 Вт между варочными зонами 1 и 2, оптимизируя ее распределение и не допуская перегрузки системы.

Варочная поверхность на максимальном уровне мощности - функция распределяет мощность между варочными зонами и автоматически уменьшает мощность варочной зоны, если это необходимо (последней команде назначается самый высокий приоритет). Варочная панель с ограничением мощности - функция распределяет мощность между варочными зонами, не позволяя установить мощность варочной зоны на уровень выше предела (чтобы увеличить мощность конкретной варочной зоны, нужно вручную уменьшить уровень мощности, установленный для другой зоны).

Пример:

Если для варочной зоны 1 выбран дополнительный уровень мощности (boost) (P), варочная зона 2 не может одновременно превышать уровень мощности 9 и будет автоматически ограничена.

12. РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАСТРЮЛЬ

Какие кастрюли использовать

Используйте только кастрюли с дном из ферромагнитного материала, пригодного для использования на индукционных плитах:

- чугун
- эмалированная сталь
- углеродистая сталь
- нержавеющая сталь (также не целиком)
- алюминий с ферромагнитным покрытием или днище с ферромагнитной пластиной

Чтобы определить пригодность кастрюли, проверьте наличие символа  (как правило, выштампован на дне). Также можно поднести магнит к дну кастрюли. Если он прилипнет, это означает, что кастрюлю можно использовать на индукционной плите.

Для обеспечения оптимальной эффективности всегда используйте кастрюли с плоским дном, которые могут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных варочных зон. Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

Всегда используйте варочную зону, которая лучше всего соответствует диаметру дна кастрюли.

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Комбинированная левая/правая	190 мм	230 мм
Одинарные левая/правая	110 мм	190 мм
Центральный	110 мм	200 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

Не используйте пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном на варочной поверхности, так как это не позво-

лит контролировать температуру или автоматически отключить варочную зону, если температура слишком высокая, что приведет к риску повреждения кастрюли или варочной поверхности.

Если это произойдет, не трогайте ничего и подождите, пока все компоненты остынут.

Если появляется сообщение об ошибке, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей».

Советы/рекомендации

Шум во время работы

Когда варочная зона активирована, можно услышать короткий гул. Это явление типично для стеклокерамических варочных зон и не влияет на функционирование или срок службы прибора. Шум может зависеть от используемой кастрюли. При наличии серьезного шума может быть полезно заменить кастрюлю.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревайте пустые кастрюли.
E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.

E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волокнами.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
EH	Соответствующая варочная зона отключается.	Датчик температуры варочной зоны заблокирован. Достаточное изменение температуры не обнаружено после включения варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность после ее охлаждения. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA		Отключите варочную поверхность от сети питания. Подождите несколько секунд, затем снова подключите варочную поверхность к сети питания. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр и укажите код ошибки, отображаемый на дисплее.	

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Тип изделия		Устройство	Значение
			Встроенная варочная поверхность
Размеры	Ширина	мм	900
	Глубина	мм	520
	Мин/макс высота	мм	54
Общая мощность		Вт	7400

Параметр	Значение
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В; 60 Гц; 2N ~ 380-415 В, 50 Гц; 2N~ 380 В; 60 Гц;
Вес устройства	12,5 кг

15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Количество варочных зон	5
Количество комбинируемых варочных зон	1 - Левая 1 - Правая
Технология приготовления	Индукционная
Размеры комбинируемой варочной зоны	Левая 220 x 395 мм Правая 220 x 395 мм
Размеры варочной зоны	Центральная Ø 200 мм
Энергопотребление комбинируемой варочной зоны	Левая 192 Вт*ч/кг Правая 192 Вт*ч/кг
Энергопотребление варочной зоны	Центральная 185 Вт*ч/кг
Расход электроэнергии варочной поверхностью (работа от электросети)	189,7 Вт*ч/кг

16. УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация бытовой техники



Символ на изделии или его упаковке означает, что изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Изделие следует утилизировать в центре, специализирующемся на переработке электрических и электронных компонентов. Обеспечение правильной утилизации этого изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которые, в противном случае, могли бы возникнуть в результате неправильной утилизации. Более подробную информацию о переработке данного изделия вы можете получить в городской администрации, местном центре утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Утилизация упаковочного материала

Материалы с символом пригодны для переработки. Утилизируйте упаковочные материалы в специальных сборных контейнерах для переработки.

Энергосбережение

Вы можете экономить энергию ежедневно во время приготовления, следуя советам, приведенным ниже.

- При нагревании воды используйте только необходимое количество.
- Если возможно, всегда закрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем активировать варочную зону, поставьте кастрюлю.
- Ставьте меньшие кастрюли в меньшие варочные зоны.
- Ставьте посуду прямо в центр варочной зоны.

- Используйте остаточное тепло, чтобы сохранить пищу теплой или разогреть ее.

17. СООТВЕТСТВИЕ

Информация об изделии в соответствии с нормой № 66/2014

Применимые стандарты:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Данное устройство спроектировано, изготовлено и реализовано в соответствии с директивами ЕЭС:

«Технические данные приведены на табличке с техническими данными, прикрепленной к нижней части изделия».

BG РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ

Предупреждение! Преди да пристъпите към монтаж, прочетете информацията за безопасност в ръководството за потребителя.

SR УПУТСТВО ЗА ИНСТАЛИРАЊЕ

Упозорење! Пре почетка инсталације прочитайте безбедносне информации у корисничком упутству.

MK УПАТСТВО ЗА МОНТАЖА

Предупредување! Пред да продолжите со монтажата, прочитайте ги информациите за безбедност во Прирачникот за корисник.

SQ MANUALI I INSTALIMIT

Kujdes! Para se t  vijoni me instalimin, lexoni informacionet e siguris  n  Manualin e P rdoruesit.

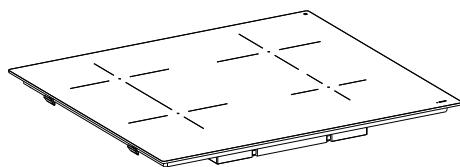
EN INSTALLATION MANUAL

Warning! Before proceeding with installation, read the safety information in the User Manual.

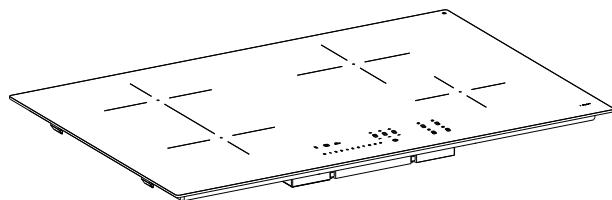
RU РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

Предупреждение! Прежде чем приступить к установке, прочтайте информацию о безопасности в Инструкциях по эксплуатации.

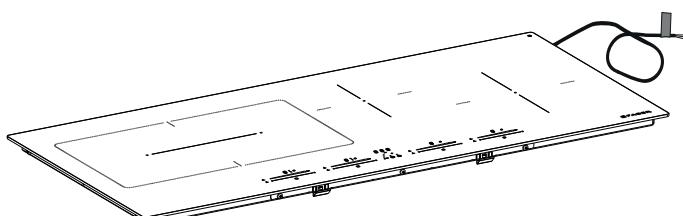




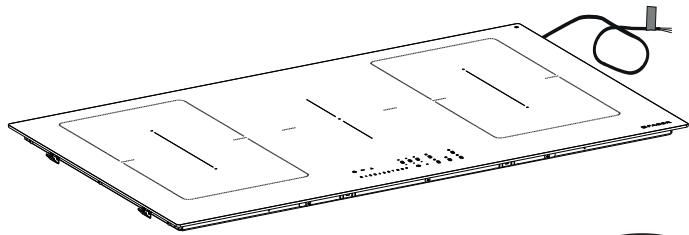
FBH 64 BK FFI - FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL



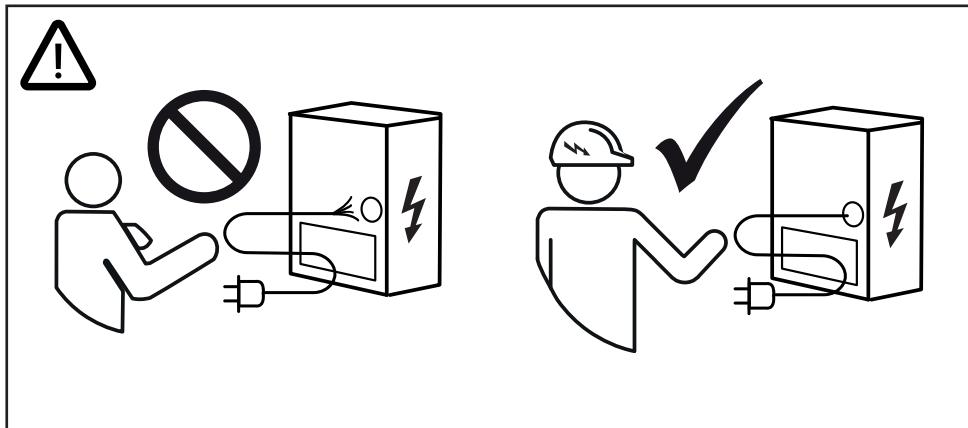
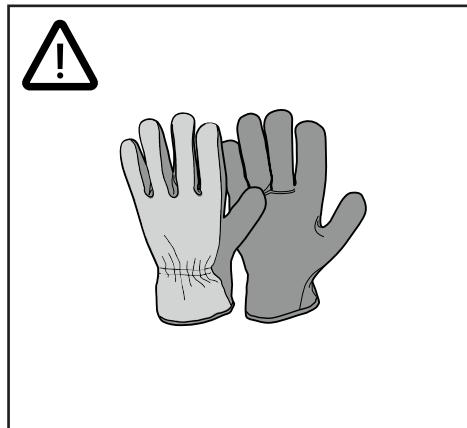
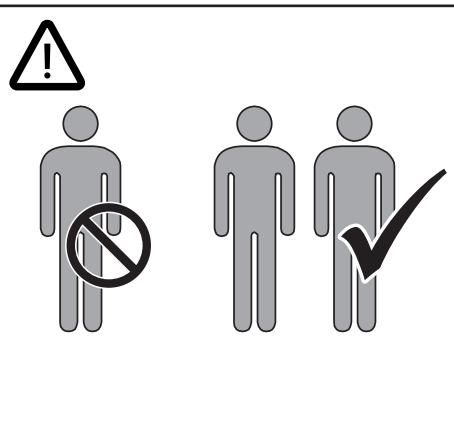
FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL



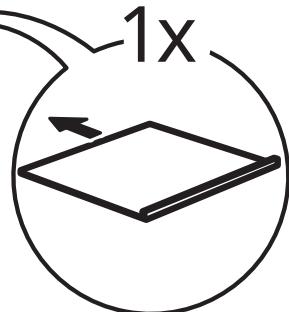
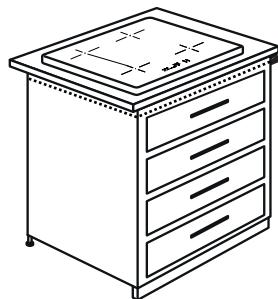
FCH SLIM 94 BK KL



FCH 95 BK KL

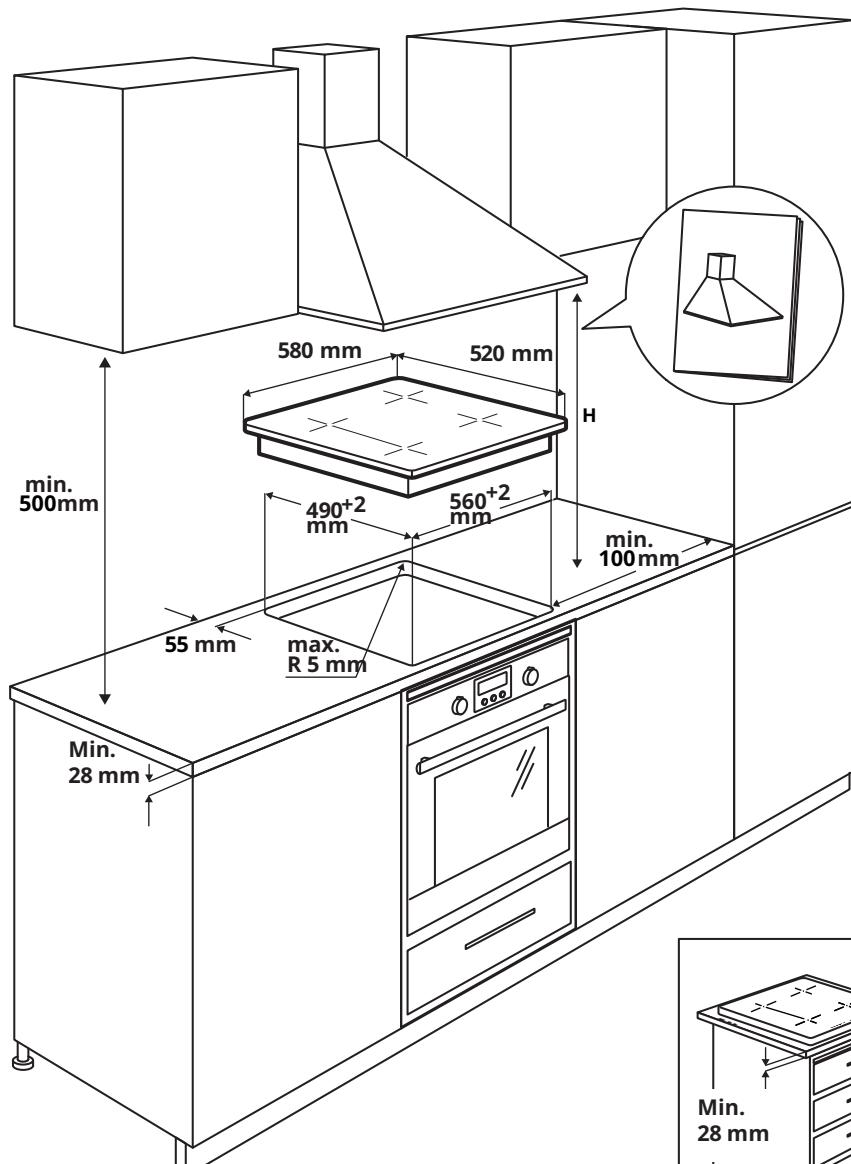


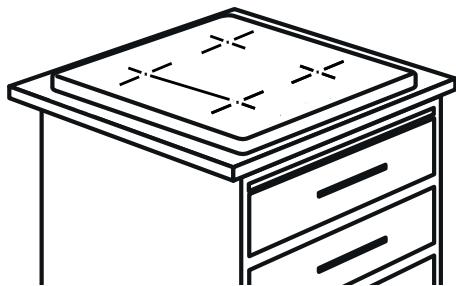
i



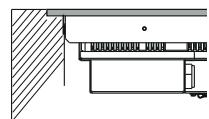


FBH 64 BK FFI - FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

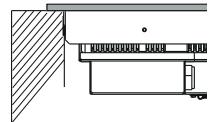




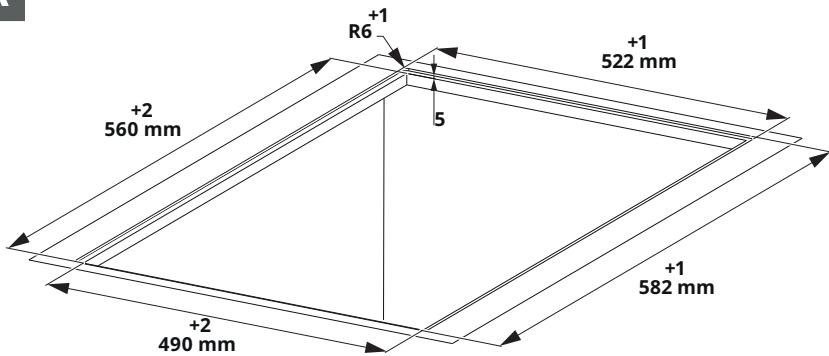
A



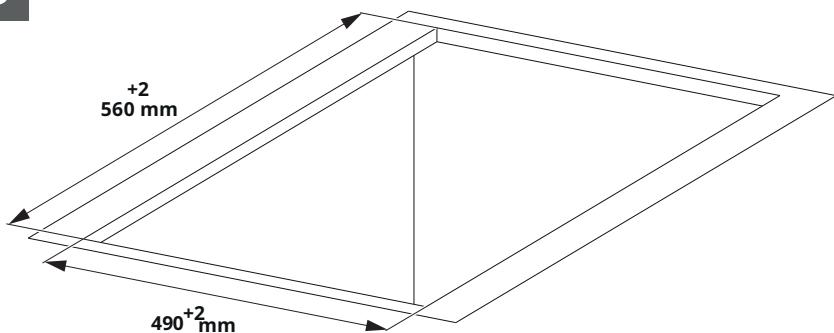
B



A

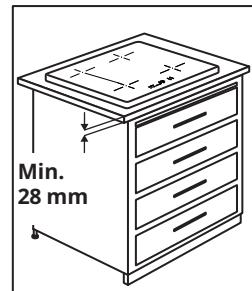
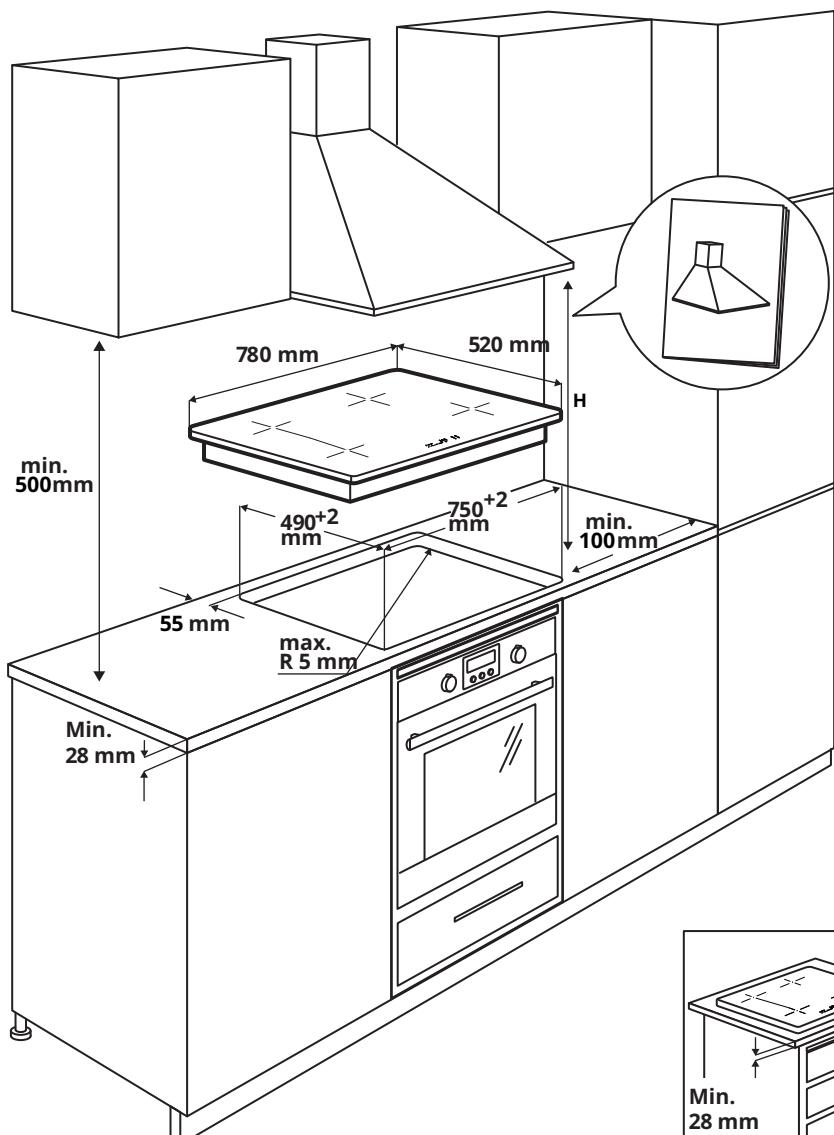


B



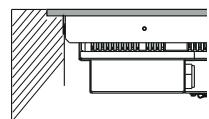


FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL

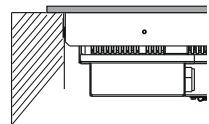




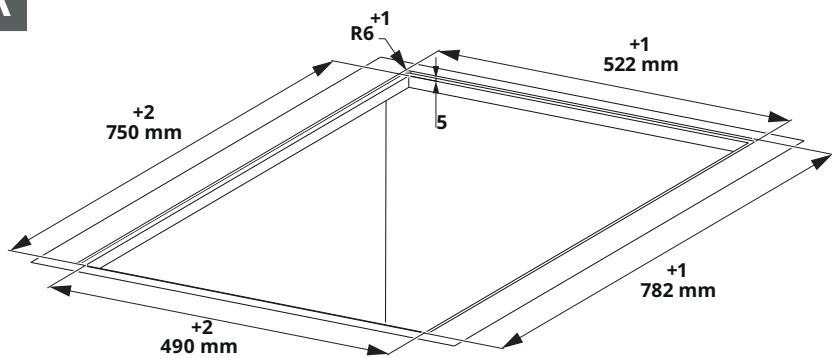
A



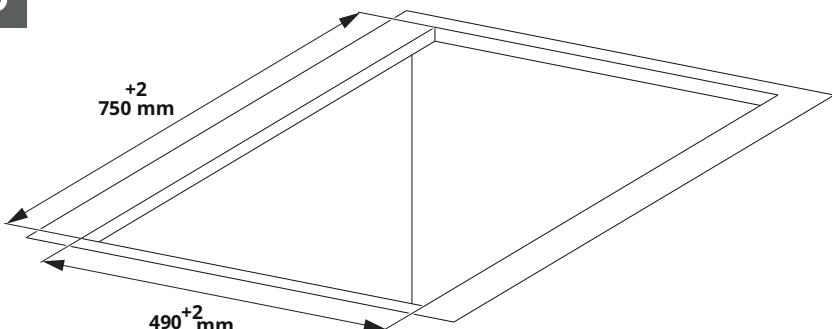
B



A

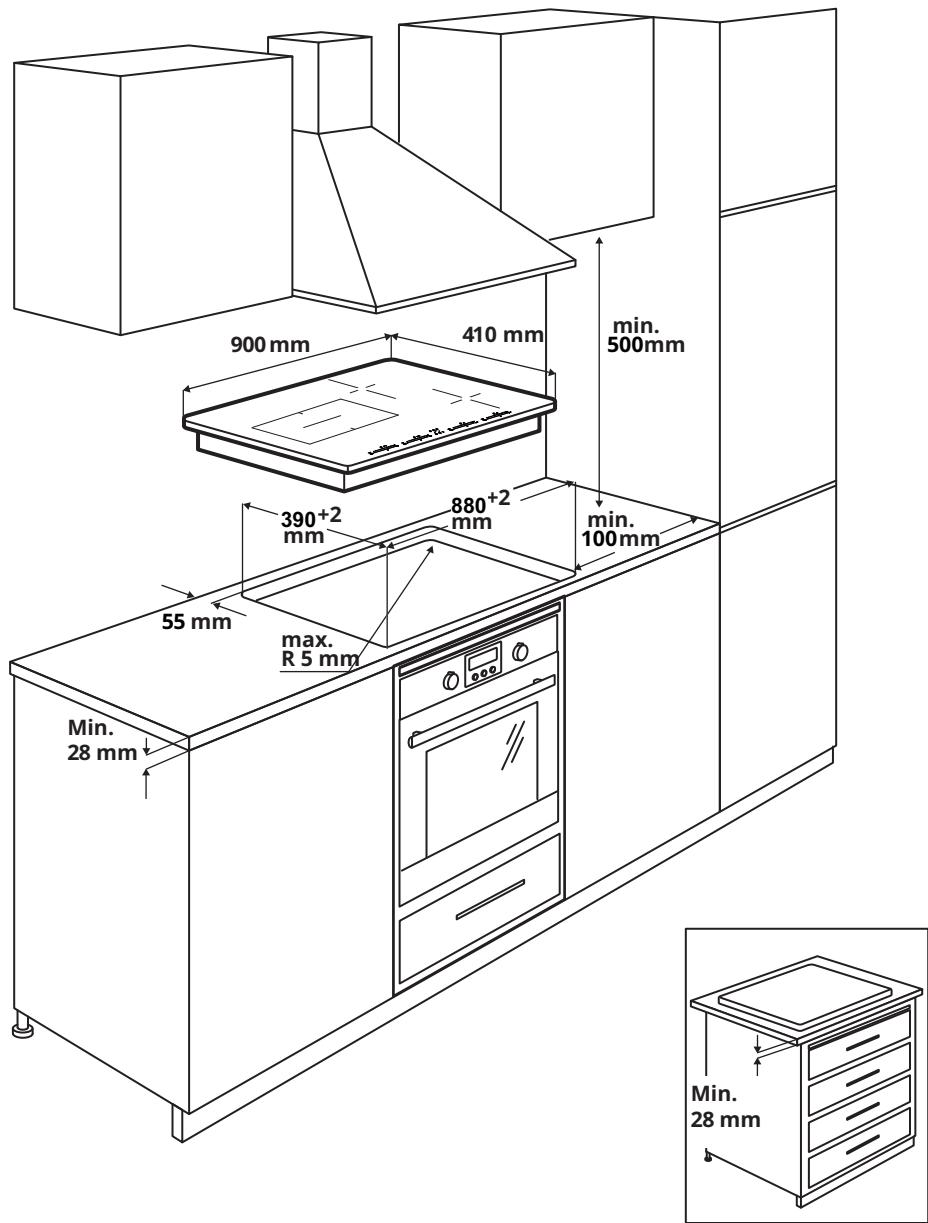


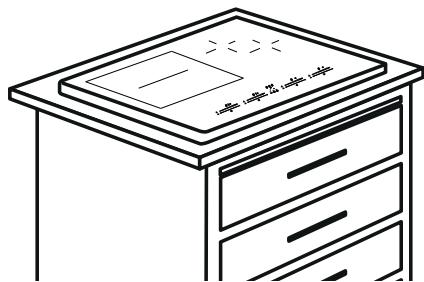
B



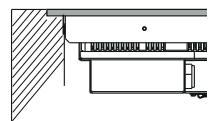


FCH SLIM 94 BK KL

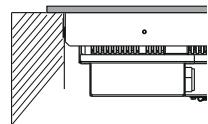




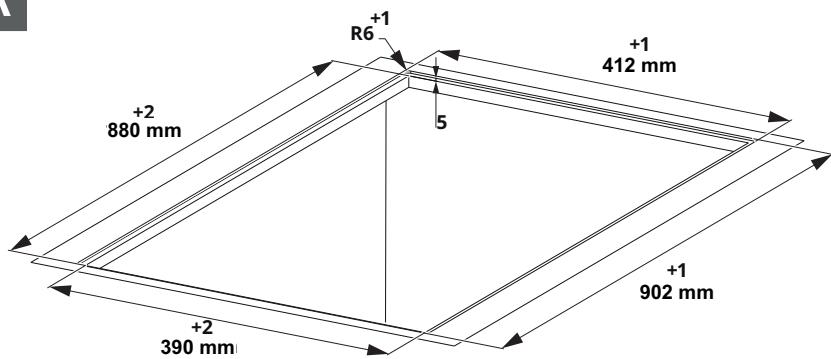
A



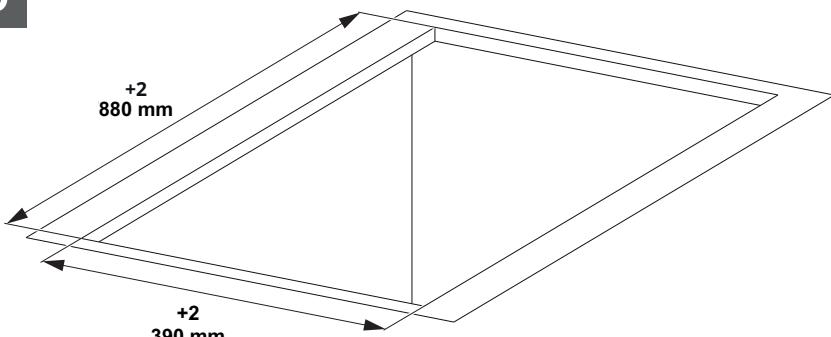
B



A

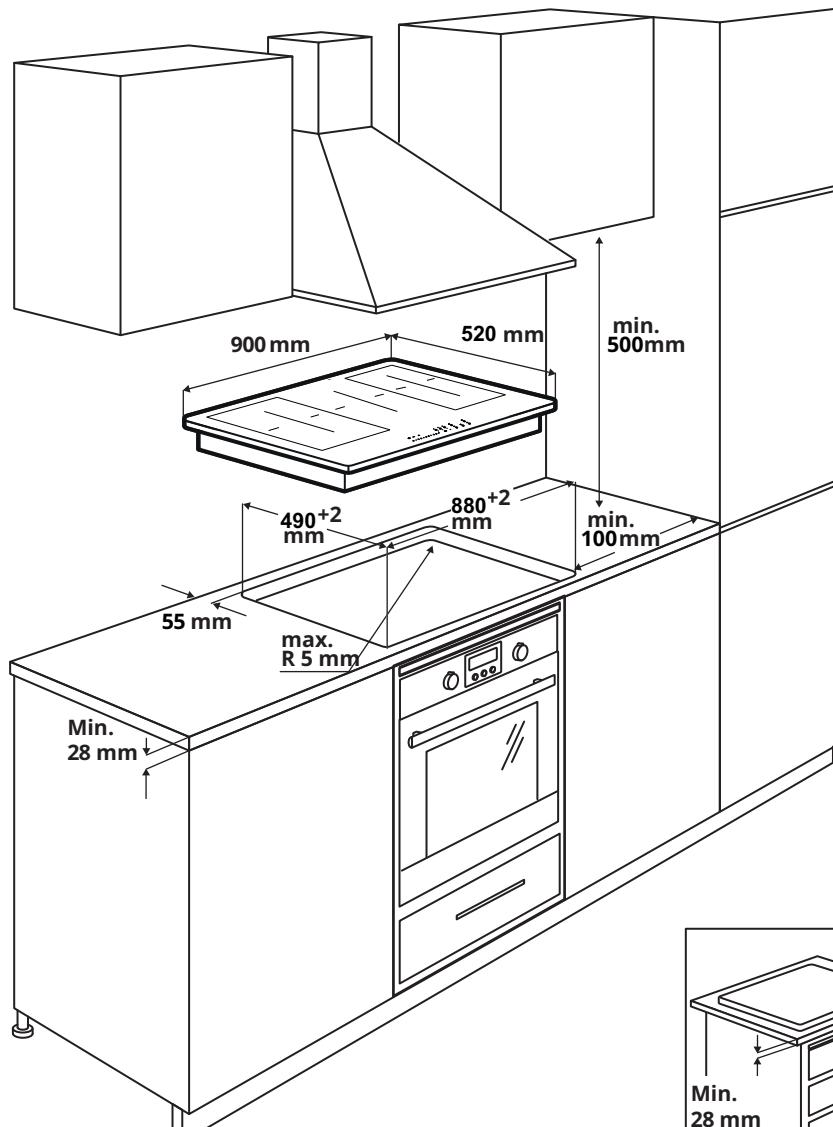


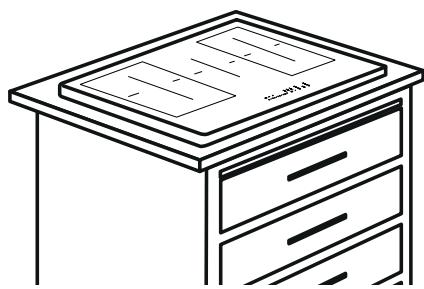
B



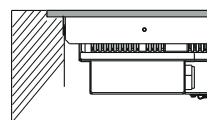


FCH 95 BK KL

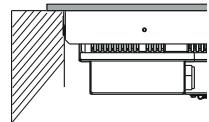




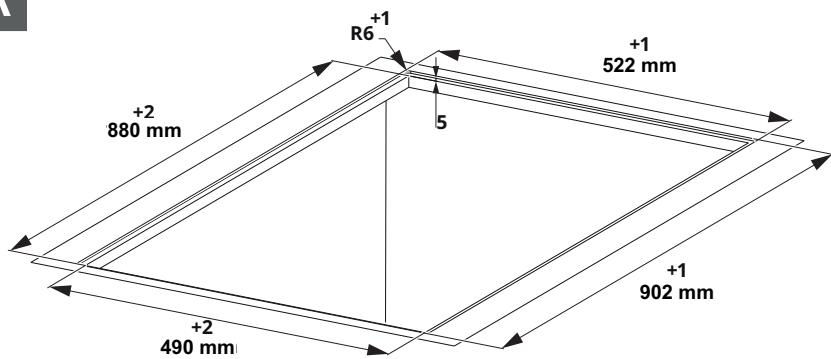
A



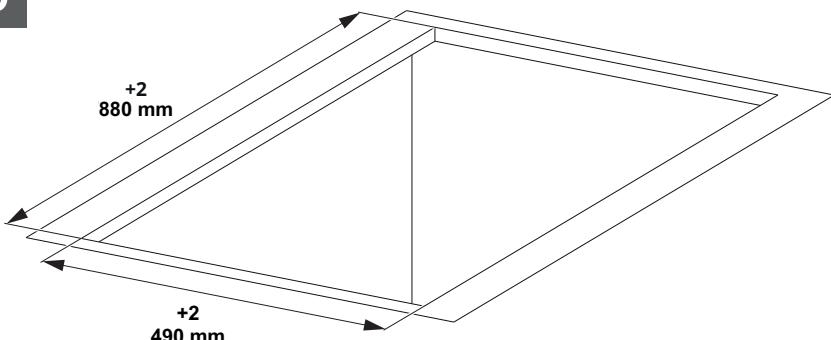
B



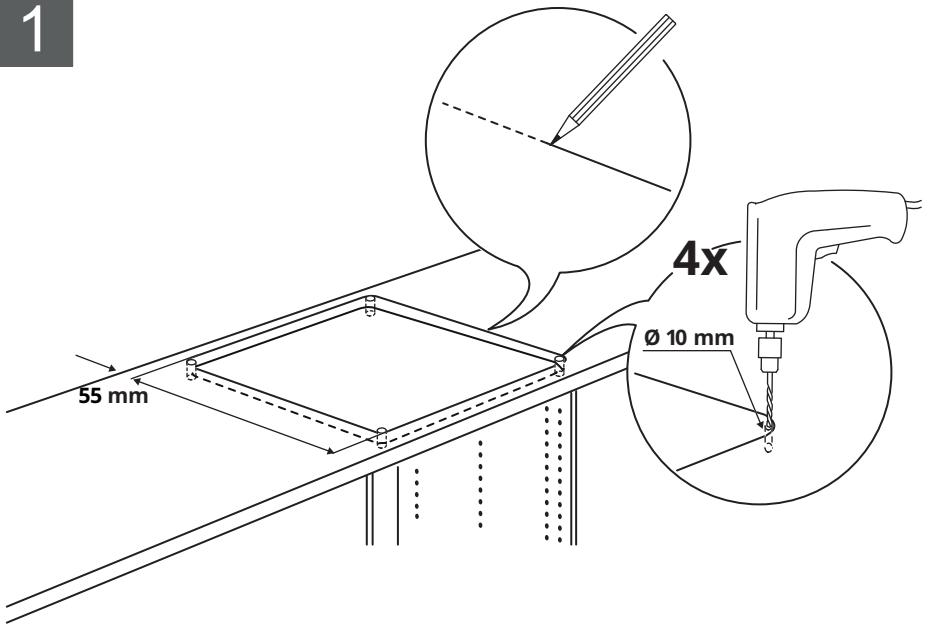
A



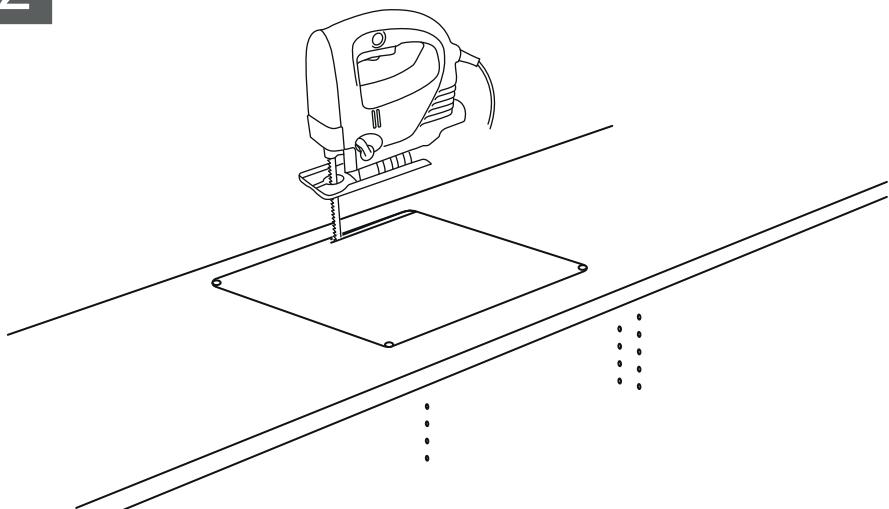
B

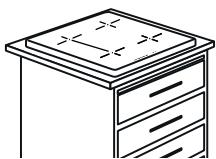


1

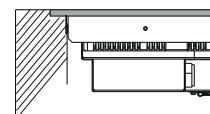


2

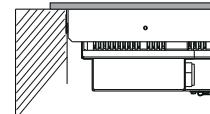




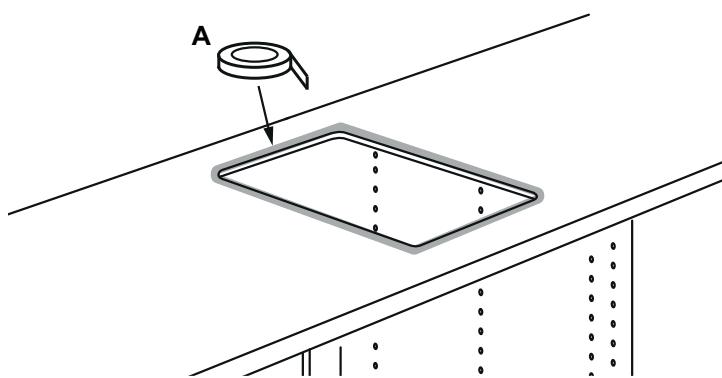
A



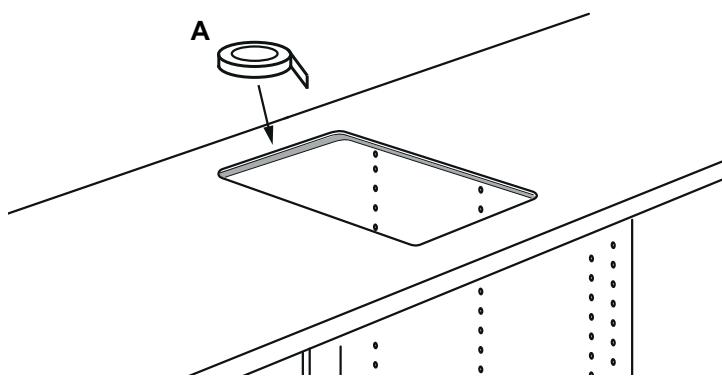
B



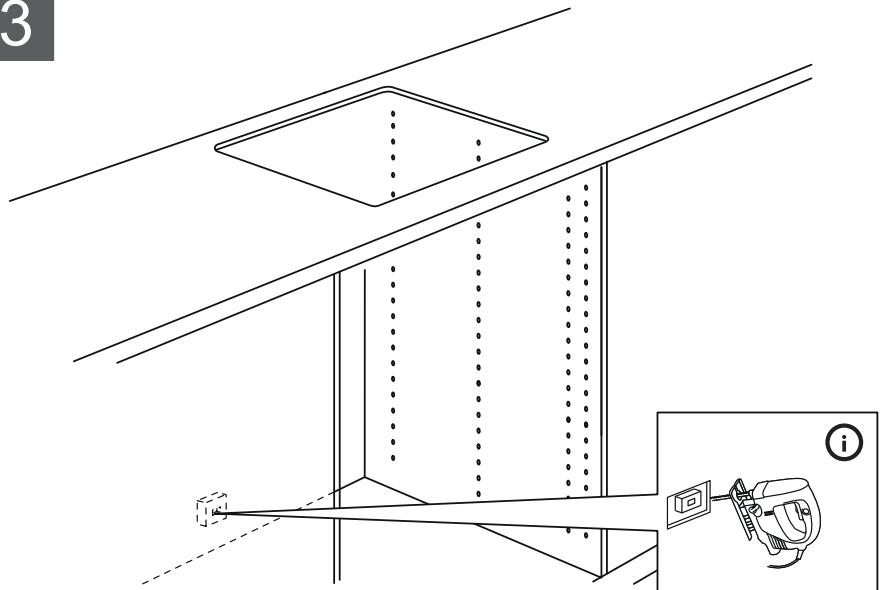
A



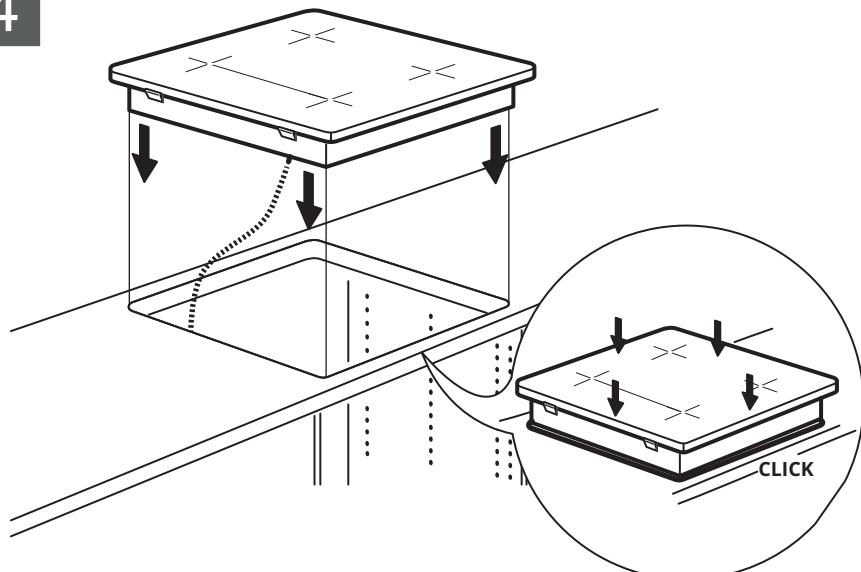
B



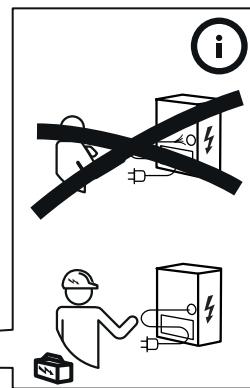
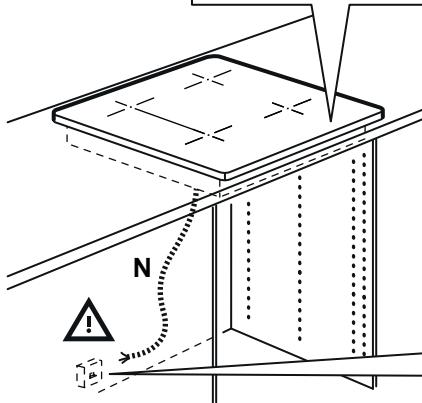
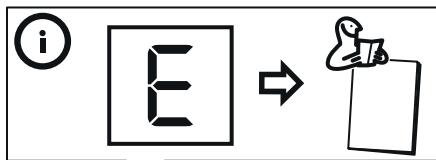
3



4

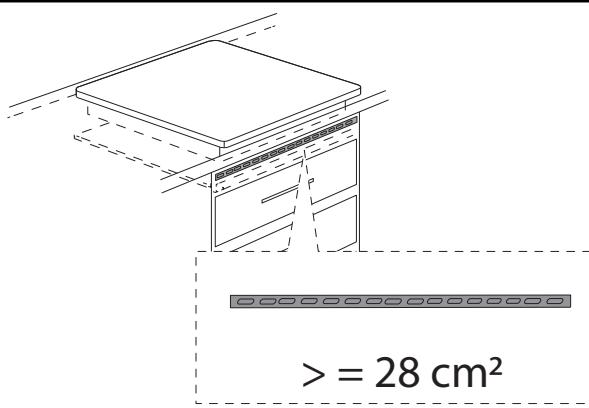
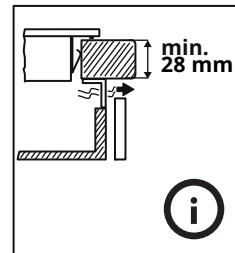
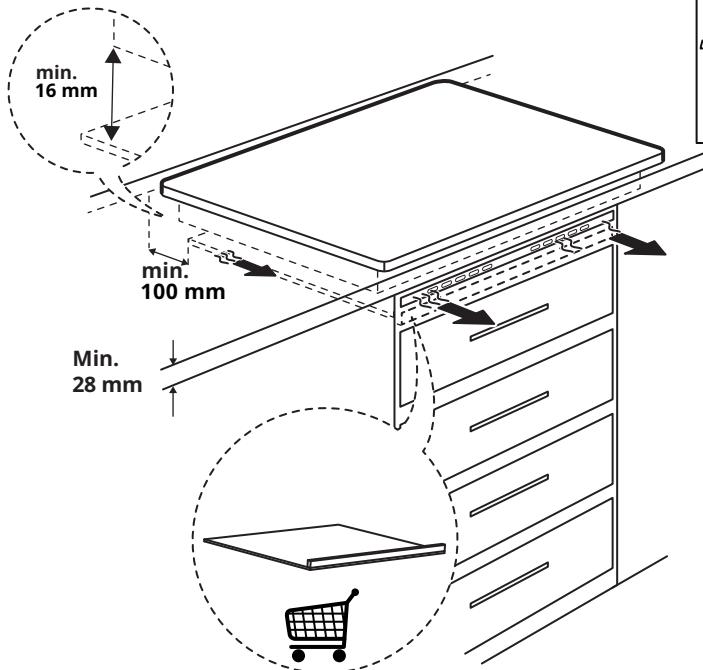


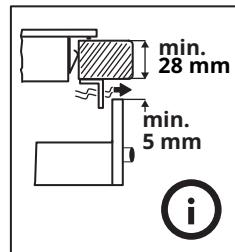
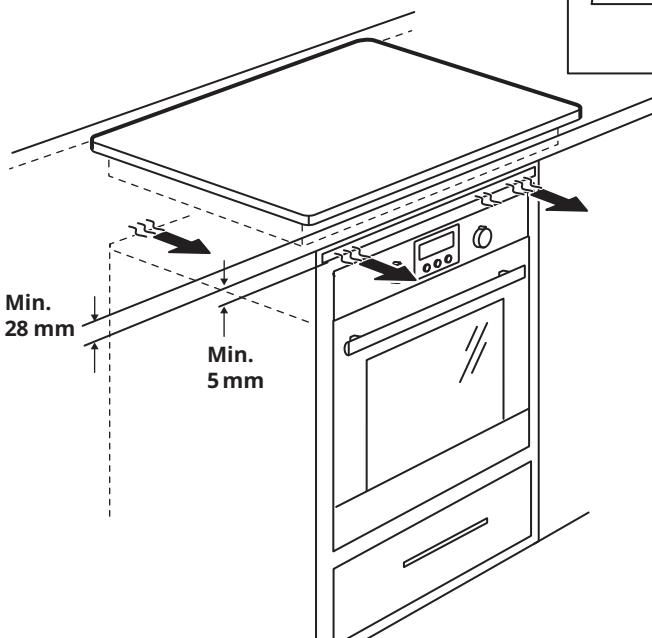
5



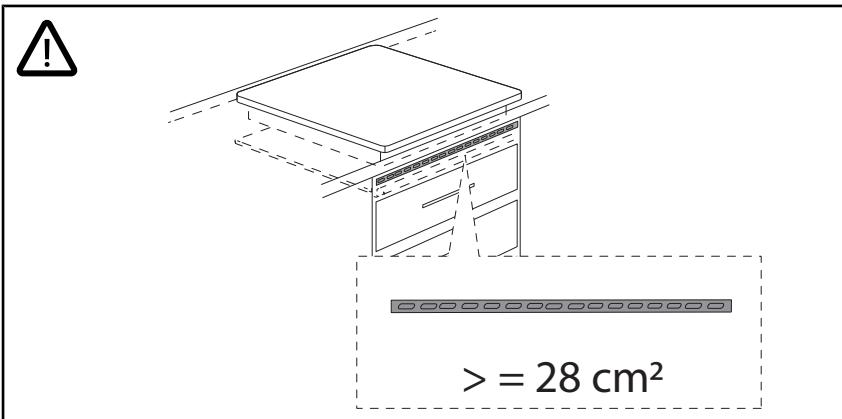
6

FBH 64 BK FFI - FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL - FCH 84 BK KL
FCH 84 GR KL - FCH SLIM 94 BK KL - FCH 95 BK KL





i



CE



991.0622.915_02 - D000000006530_01 - 210305