



FCH SLIM 94 BK KL

BG	РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ	3
SR	КОРИСНИЧКО УПУТСТВО	14
MK	УПАТСТВО ЗА КОРИСНИК	31
AL	UDHËZUES PËR PËRDORIMIN	46
EN	USER MANUAL	60
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	72

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-

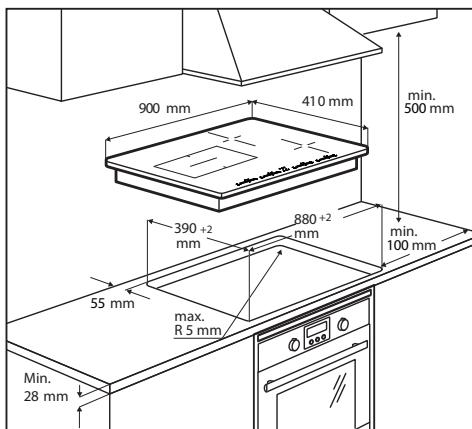
- териали далеч от достъпа на деца и животни.
- Включвайте уреда директно към захранващата мрежа.
- Не включвайте уреда в адаптери, разклонители с множество гнезда или удължители.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да се наблюдават постоянно по време 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.



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

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.

3. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

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

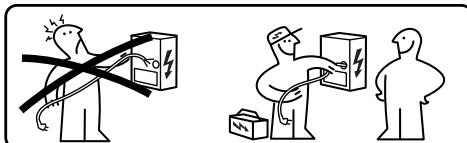
- Преди да извършите електрическото свързване, проверете дали номиналното напрежение на уреда, посочено на табелката с данни, отговаря на захранващото напрежение. Табелката с данни е поставена отдолу на плота.
- Спазвайте схемата на свързване (отдолу на плота).
- Използвайте само оригинални компоненти, 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!

N	Сив
	жълт/зелен

Електрическо свързване

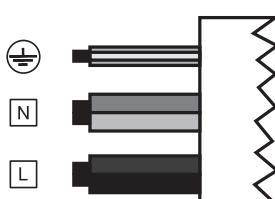


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Плотът вече е настроен за връзка с ЕДНОФАЗНА електрическа връзка, следвайте инструкциите по-долу за всякакви промени.

- 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 свързвачите 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 ~



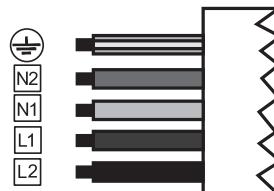
L	Черен
L	Кафяв
N	Син

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 залепнала на повърхността или по функционалните или декоративни елементи на плота, не бива да се консумира.

- Изключвайте уреда или изваждайте щепселя 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 препарат. За използваните препарати за почистване спазвайте препоръките на производителя. Препоръчително е да се използват щадящи препарати.
- 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 влагайте тигани или чинии по повърхността.
- Не почиствайте с уреди за почистване с пара.

Техническо обслужване и ремонти

- 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, посочвайте 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 гаранционния срок.

5. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Зони за готовене на плата



2	Единична зона за готвене (197x220 mm) 2100 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W
3	Единична зона за готвене (160 mm) 1400 W, с функция Booster (усилвател) от 2100 W.
4	Единична зона за готвене (200 mm) 2300 W, с функция Booster (усилвател) от 3000 W.
5	Панел за управление
1 + 2	Зона за готвене подлежаща на комбиниране (395 x 220 mm) 3000 W, с функция Booster (усилвател) от 3700 W.

5	Символ на функцията "мост"
6	Индикатор за нивото на мощност
7	Символ на функция Топене
8	Бутон на функция Топене
9	Клавиатура за прехвърляне
10	Бутон на функция Блокиране

Зоните за готвене могат да бъдат активирани, при натискане на съответната клавиатура за прехвърляне. Знакът светва по-силно, за да потвърди операцията.

Възможно е също така да се активират зоните за готвене, просто чрез поставяне на тенджера върху зоната за готвене. Плотът за готвене автоматично разпознава наличието и размерите на тенджерата и в последствие активира необходимите зони за готвене.

7. ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

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

Ако това не е необходимо, можете директно да включите плота, като използвате ① или в противен случай изпълнете процедурата, описана по-долу, за да влезете в менюто.

- Свържете плота за готвене към домашната мрежа на захранване (това трябва да се извършва при всеки достъп до менюто).
- Всички цифрови команди светват за няколко секунди.
- Веднага щом цифрите се изключат отново, натиснете и задръжте натиснати **—** и **—** за 4 секунди, докато клавиатурите за превъртане вляво светнат.
- Натиснете и задръжте едновременно натиснати за 4 секунди двете клавиатури за превъртане отляво, докато 3-те цифри за управление покажат "CF6".

ПОКАЗАТЕЛИ

Откриване на съд

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

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**.

6. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

1	Вкл./Изкл.
2	Бутон на функция Пауза
3	Управление на таймера и индикатор на времето за готвене
4	Символ на таймер

- Натиснете докато се появи "PNA".
- Натиснете последната клавиатура отляво, за да изберете правилната настройка.

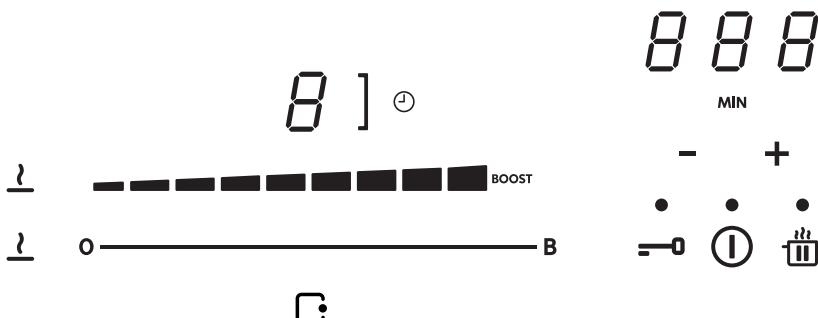
Виж следната таблица за спецификациите:

Стойност на клавиатурата за прехвърляне	KW	Забележки

0	7,4	Стандартна първоначална настройка
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

След като е въведена правилната стойност, потвърдете като натиснете и задръжте натиснати и .

8. ФУНКЦИИ



Блокиране	Възможно е да блокирате функциите на плата за готвене по време на употреба, например за почистване на плата за готвене. За да активирате: натиснете . За да деактивирате: натиснете .
Заключване за деца	Тази функция предотвратява неволно включване на уреда За да активирате: натиснете и едновременно отпуснете и натиснете отново Всички знаци показват Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди. За деактивиране: натиснете едновременно и отпуснете и натиснете отново Всички цифри, които показват изчезват. Описаните операции трябва да приключат в рамките на 10 секунди.
Усиливане на мощността	Всяка зона за готвене може да бъде настроена на допълнително ниво на мощност за максимум 5 минути. За да се активира: изберете една от 4-те зони за готвене и изберете стойността "Boost" (усилвател) на клавиатурата за прехвърляне. Съответният знак показва За да се деактивира: изберете една от другите възможни стойности на клавиатурата за прехвърляне.

Таймер за зоните за готвене	<p>Таймерът позволява да се изключи една определена зона за готвене след изтичане на зададеното време.</p> <p>Зоните за готвене могат да бъдат програмирани по отделно, тъй като всяка една от тях разполага със собствен таймер.</p>
	<p>За да активирате: включете плата за готвене и изберете една от 4-те зони за готвене, след което натиснете "+" и "-", за да настроите таймера. Символът  на зоната за готвене се осветление. Натиснете поотделно "+" и "-", за да зададете обратното броене. Увеличаването и намаляването на стойността по време на настройката се променят в зависимост от времето, което трябва да се зададе. Дисплеят в зона на командите за управление на таймера, показва обратното броене.</p> <p>Не докосвайте нищо в рамките на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p>
	<p>За да деактивиране: изчакайте, докато обратното броене завърши или зануляте стойностите на таймера (натиснете "+" и "-" и зануляте с "-").</p>
Таймер (общ)	<p>Таймер с аларма за обща употреба.</p> <p>За да активирате: включете плата за готвене, след това натиснете "+" и "-", за да настроите таймера. Натиснете поотделно "+" и "-", за да зададете обратното броене. Увеличаването и намаляването на стойността по време на настройката се променят в зависимост от времето, което трябва да се зададе. Дисплеят в зона на командите за управление на таймера, показва обратното броене.</p> <p>Не докосвайте нищо в рамките на 5 секунди, за да потвърдите зададеното време.</p> <p>За да деактивиране: изчакайте, докато обратното броене завърши или зануляте стойностите на таймера (натиснете "+" и "-" и зануляте с "-").</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 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.</p> <p>По време на паузата, всички цифри показват , за да сигнализират, че:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Не се произвежда електрическа енергия в нито една от зоните за готвене - Всички функции и таймерът са деактивирани.
	<p>За активиране: при работещ плот за готвене натиснете и задръжте  за поне 1 секунда.</p> <p>За да изключите: Натиснете и задръжте натиснат  за поне 1 секунда и пълзнете пръста си от минимум до максимум по дължината на клавиатурата за прехвърляне, която показва анимация.</p>
Функции на Извикване	<p>Тази функция се използва за достъп до настройките на функциониране на плата за готвене, в случай на неволно изключване, използвайки бутон .</p> <p>При изключен плот за готвене, за да възстановите настройките, натиснете  в рамките на 6 секунди, след което натиснете  в рамките на 6 секунди. Издава се звуков сигнал за да потвърди операцията.</p> <p>Когато плотът за готвене е изключен, ако не се включи отново в рамките на 6 секунди, се губят предишните настройки на функциите.</p>

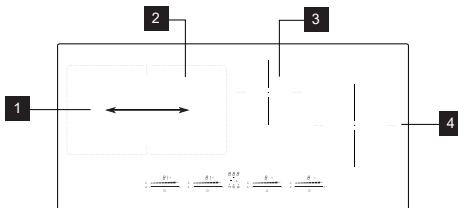
Функция Нагряване	Тази функция се използва за загряване на тенджера на максимална мощност, преди да продължите готвенето до избрано ниво. Интервалът от време, в който зоната за готвене се поддържа на максимална мощност, зависи от крайното зададено ниво на готвене. Виж таблицата:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ниво на мощност</th><th>Таймер (секунди)</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Не е налично</td></tr> <tr><td>Boost (усилвател)</td><td>Не е налично</td></tr> </tbody> </table>	Ниво на мощност	Таймер (секунди)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Не е налично	Boost (усилвател)	Не е налично
Ниво на мощност	Таймер (секунди)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Не е налично																						
Boost (усилвател)	Не е налично																						
	Изберете една от 4-те зони за готвене и натиснете и задръжте натиснатата за 3 секунди избраната стойност (1 до 8) на клавиатурата за прехърляне. Плотът за готвене ще има пик на максимална мощност за период от време, който варира в зависимост от предварително зададената мощност на готвене, след което ще се връgne към стойността, зададена в началото.																						
Комбиниран режим (функция "мост")	<p>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-общирно дъно.</p> <p>Зоните за готвене, които могат да бъдат избрани за тази функция, са единствено тези отляво.</p> <p>За да активирате: натиснете едновременно двете клавиатури отляво, докато една цифра показва  и символът светне.</p> <p>За да настроите мощността на използваемата зона в комбиниран режим, използвайте по-следната клавиатура за превъртане в ляво.</p> <p>И в двете зони на готвене символът светва.</p> <p>За деактивиране: едновременно натиснете бутоните, използвани за активиране на функцията "мост", докато символите изчезнат.</p> <p>Важно! Плотът за готвене автоматично разпознава наличието на по-голям съд, заемаш две зони за готвене, но че управлява зоните самостоятелно, освен ако не е активирана функцията "мост".</p>																						
Функция AUTO	Тази функция позволява да се активира режим AUTO, в който Плотът за готвене и Аспираторът работят координирано. При включване на Плота 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.																						
	<p>Свързване Плот-Аспиратор</p> <p>Когато плотът за готвене е изключен, натиснете едновременно бутоните "+" и "-" и процедурата за свързване ще се активира, като визуализира анимация на дисплея.</p> <p>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.</p> <p>Натиснете отново бутоните "+" и "-" за потвърждение.</p> <p>Изключване на връзката Плот за готвене-Аспиратор</p> <p>Когато плотът за готвене е изключен, задръжте натиснат бутона " - " за 2 секунди, като всичко това се потвърждава от анимация.</p>																						

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, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба
5	Продължително готвене, сгъстяване, задушаване	Зеленчуци, картофи, сосове, плодове, риба

6	Продължително готвене,варене	Паста, супи,варено месо
7	Леко пържене	Ръощи (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси
8	Пържене, пържене във фритюрник с мазнина	Месо, карточен чипс
9	Бързо пържене при висока температура	Стек
P	Бързо загряване	Кипване на вода

10. 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.

11. 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	190 mm	230 mm
Единична ляво	110 mm	190 mm
Централна дясно	110 mm	160 mm
Дясно	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 готвене

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

12. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код на грешка	Описание	Възможни причини за грешката	Решение
	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 готвене е изключена.	Празна или неподходяща тенджера. Температурата на тенджера или повърхността на плота от стъклокерамика е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджера. Не затопляйте празни тенджеи.
E3	Съответната зона за готвене 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 готвене може да се използва отново. В случай на допълнителни грешки е необходимо да се смени тенджерата. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
E6	Зоната за готвене 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 готвене са изключени.	Повреда на вентилатор. Вентилаторът е запущен 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 готвене е изключена.	Температурният датчик на зоната за готвене е блокиран. Не се открива достатъчна промяна в температурата след включване на плата.	Изключете плата и го включете отново, след като се е охладил. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.
U400	Прекомерно напрежение, дължащо се на грешна електрическа връзка.	Изключете плата от захранването. Свържете отново плата за готвене съгласно предоставената схема. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.	
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA	Изключете плата от захранването. Изчакайте няколко секунди и свържете плата към захранването. Ако проблемът продължава, се обадете на сервисния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.		

13. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

		Единица	Стойност
Вид уред			Вграден плот
Размери	Ширина	mm	900
	Дълбочина	mm	410
	Мин./макс. височина	mm	53
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	10 kg

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Брой на зоните за готвене	4
Брой зони за готвене, които могат да бъдат комбинирани	1-Лява
Технология за готвене	Индукционен нагревател
Размери на зона за готвене, подлежаща на комбиниране	Лява 395 x 220 mm
Размери на зона за готвене	Централна Ø 160 mm Дясна Ø 200 mm
Консумация на енергия на зона за готвене, която може да се комбинира	Лява 192 Wh/kg
Консумация на енергия на зона за готвене	Централна 187 Wh/kg Дясна 185 Wh/kg
Потребление на енергия на плота (готвене на ток)	188 Wh/kg

15. 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 електрическа 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.

16. 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

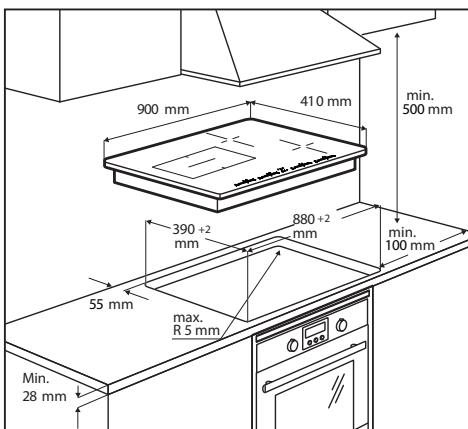
За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности електричних система, правилног рециклирања компонената итд.) који су на снази у земљи употребе!

- 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 запаљиве 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 рерне, поставите преградну плочу

испод уређаја као што је приказано у упутствима за монтажу.

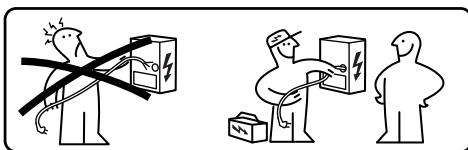
3. ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ

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 прикључним каблом.
- Ако је кабл за напајање оштећен, замените га одговарајућим оригиналним резервним. Контактирајте корисничку службу.

Пажња! Не заварујте каблове!

Електрични прикључак



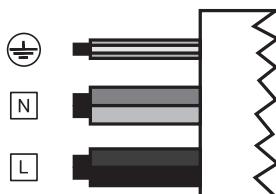
УПОЗОРЕЊЕ: Плоча је већ подешена за ЈЕДНОФАЗНО електрично прикључивање, следите упутства у наставку за све промене.

- Електричне прикључке мора да постави квалификовани електричар.

- Ова јединица има везу типа „Y“ са каблом типа H05V2V2-F. Мин. попречни пресек жица: 5x2,5 mm².
- Прикључним 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).

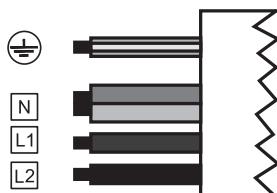
Дијаграм повезивања

220V - 240V 1N ~



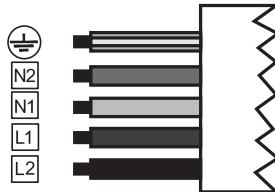
L	Црна
L	Браон
N	Плава
N	Сива
⊕	Жуто / Зелена

380V - 415V 2N ~



L1	Браон
L2	Црна
N	Плава
N	Сива
⊕	Жуто / Зелена

380V - 415V 2N ~



L1	Браон
L2	Црна
N1	Плава
N2	Сива
⊕	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 остатке 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 производиођача о томе које стругаче користити.

- Уклоните остатке хране богате шећером, попут прскања цема током кувања, помоћу стаклокерамичке стругалице када је плоча за кување још врућа. Ако се не уклоне, ови остаци могу оштетити стаклокерамичку површину.
- Уклоните све остатке отопљене пластике помоћу стругача погодног за стаклокерамичке површине када је плоча за кување још врућа. Ако се не уклоне, ови остаци могу оштетити стаклокерамичку 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 производиођачу или Служби за техничку помоћ.
- Уверите се да ће оштећене каблове заменити само производиођач 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



ИНДИКАТОРИ

Детекција посуда

Свака зона за кување опремљена је системом који открива присуство шерпе 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 **H**.

6. КОНТРОЛНА ТАБЛА

1	Укључено/Искључено
2	Функцијски тастер Пауза
3	Контрола тајмера и индикатор времена кувања
4	Симбол тајмера
5	Симбол функције „мост“
6	Индикатор нивоа снаге
7	Симбол функције Одморавање
8	Функцијски тастер Одморавање
9	Клизна тастатура
10	Функцијски тастер Блокирање

Зоне за кување се могу активирати притиском на одговарајући клизну тастатуру. Ознака светли интензивније да би потврдила операцију.

Такође је могуће активирати зоне за кување једноставним постављањем тигања на зону за кување. Плоча за кување автоматски препознаје присуство и величину тигања и на тај начин активира потребне зоне за кување.

7. ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

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

Ако то није потребно, плочу за кување можете директно укључити помоћу ① или следите поступак описан у наставку за приступ менију.

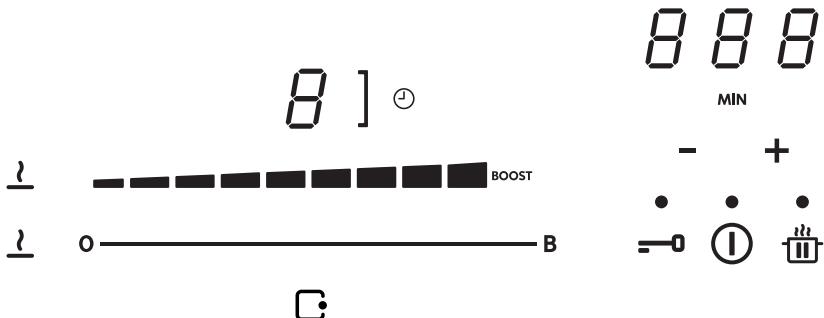
- Спојите плочу за кување на кућну мрежу (ова операција се мора извршити сваки пут када се приступи менију).
- Све цифре светле на неколико секунди.
- Чим цифре поново нестану, притисните и држите ② и ③ 4 секунде док не засветле клизне тастатуре са леве стране.
- Притисните и држите обе тастатуре са леве стране истовремено 4 секунде, док 3 командне цифре не покажу „ЦФ6“.
- Притисните ④ док се не појави „ПХА“.
- Притисните последњу тастатуру са леве стране да изаберете исправну поставку.

Потражите спецификације у доњој табели:

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

Када се унесе тачна вредност, потврдите притиском и држањем ② и ④.

8. ФУНКЦИЈЕ



Блокирање	За време употребе могуће је закључати функције плоче за кување, на пример због чишћења. За активирање: притисните . За деактивирање: притисните .
Уређај за заштиту деце	Ова функција спречава случајно укључивање уређаја За активирање: притисните истовремено и , отпустите и притисните поново . Све цифре показују . Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди. За деактивирање: притисните истовремено и , отпустите и притисните поново . Све цифре које показују нестају. Описане операције морају бити завршене у року од 10 секунди.
Боост функција	Свака зона за кување може се подесити на додатни ниво снаге до 5 минута. За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и изаберите вредност „Boost“ на клизној тастатури. Одговарајућа цифра показује . За деактивирање: изаберите једну од других могућих вредности на клизној тастатури.
Тајмер грејних зона	Тајмер вам омогућава да на крају подешеног времена искључите одређену зону за кување. Зоне за кување могу се програмирати појединачно, јер свака има свој тајмер. За активирање: укључите плочу за кување и изаберите једну од 4 зоне за кување, а затим притисните „+“ и „-“ да подесите тајмер. Симбол зоне за кување светли. Притисните појединачно „+“ и „-“ да подесите одбројавање. Повећање и смањење вредности током подешавања варира у зависности од времена које треба подесити. Дисплеј у контролној области управљања тајмером приказује одбројавање. Не додирујте ништа 5 секунди да бисте потврдили подешено време. За деактивирање: сачекајте до краја одбројавања или ресетујте вредности тајмера (притисните „+“ и „-“ и ресетујте са „-“).
Тајмер (генерички)	Тајмер са алармом за општу употребу. За активирање: укључите плочу за кување, а затим притисните „+“ и „-“ да подесите тајмер. Притисните појединачно „+“ и „-“ да подесите одбројавање. Повећање и смањење вредности током подешавања варира у зависности од времена које треба подесити. Дисплеј у контролној области управљања тајмером приказује одбројавање. Не додирујте ништа 5 секунди да бисте потврдили подешено време. За деактивирање: сачекајте до краја одбројавања или ресетујте вредности тајмера (притисните „+“ и „-“ и ресетујте са „-“).
Функција Одмрзавање	За активирање: изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните . Индикатор одговарајуће зоне показује . За деактивирање: притисните или притисните .

Функција Пауза	<p>Ова функција вам омогућава да паузирате/поново покренете било коју активну функцију на плочи, смањујући расположиву снагу у зони кувања и ресетујући све функције.</p> <p>За време паузе, све цифре показују како би сигнализирале да:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ни у једној зони за кување не производи се енергија - Све функције и тајмер су деактивирани. 																						
	<p>За активирање: док је плоча за кување укључена, притисните и држите најмање 1 секунду.</p> <p>За деактивирање: притисните и држите најмање 1 секунду и превуците прстом од минимума до максимума дуж тастатуре која се помера на којој се приказује анимација.</p>																						
Функција Опозива	<p>Ова функција се користи за позивање радних подешавања плоче за кување у случају ненамерног престанка коришћења употребом .</p> <p>Када је плоча за кување искључена, да бисте вратили подешавања, притисните у року од 6 секунди, а затим притисните у року од 6 секунди. За потврду операције чује се звучни сигнал.</p> <p>Када је плоча за кување искључена, ако се поново не укључи у року од 6 секунди, подешавања претходних функција ће бити изгубљена.</p>																						
Функција Грејање	<p>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:</p> <table border="1" data-bbox="247 552 792 854"> <thead> <tr> <th data-bbox="247 552 635 576">Ниво снаге</th><th data-bbox="635 552 792 576">Тајмер (секунде)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="247 576 635 600">1</td><td data-bbox="635 576 792 600">40</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 600 635 624">2</td><td data-bbox="635 600 792 624">72</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 624 635 647">3</td><td data-bbox="635 624 792 647">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 647 635 671">4</td><td data-bbox="635 647 792 671">176</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 671 635 695">5</td><td data-bbox="635 671 792 695">256</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 695 635 719">6</td><td data-bbox="635 695 792 719">432</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 719 635 743">7</td><td data-bbox="635 719 792 743">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 743 635 767">8</td><td data-bbox="635 743 792 767">192</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 767 635 806">9</td><td data-bbox="635 767 792 806">Није доступно</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 806 635 830">Boost (функција појачавања)</td><td data-bbox="635 806 792 830">Није доступно</td></tr> </tbody> </table> <p>Изаберите једну од 4 зоне за кување и притисните и држите изабрану вредност (од 1 до 8) на клизној тастатури, 3 секунде. Плоча ће имати вршну максималну снагу током временског периода који варира у зависности од претходно подешене снаге кувања, а затим ће се вратити на вредност подешену на почетку.</p>	Ниво снаге	Тајмер (секунде)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Није доступно	Boost (функција појачавања)	Није доступно
Ниво снаге	Тајмер (секунде)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Није доступно																						
Boost (функција појачавања)	Није доступно																						
Комбиновани режим (функција "премошћавања")	<p>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.</p> <p>Зоне за кување које се могу одабрати за ову функцију су искључиво оне са леве стране.</p> <p>За активирање: притисните обе тастатуре са леве истовремено док се не појави цифра и симбол не засветли.</p> <p>Да бисте подесили снагу употребљиве зоне у комбинованом режиму, користите последњу тастатуру за померање са леве стране.</p> <p>У обе зоне за кување светли симбол .</p> <p>За деактивирање: истовремено притисните тастере који се користе за активирање функције „мост“, све док симболи не нестану.</p> <p>Важно! Плоча за кување аутоматски препознаје присуство веће посуде која заузима две зоне за кување, али ће управљати зонама независно осим ако се не активира функција „мост“.</p>																						

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. Брзина аспиратора биће подешена аутоматски користећи највиши ниво снаге присутан у зонама за кување.
Упаривање плоча за кување-аспиратор	Када је плоча искључена, истовремено притисните тастере „+“ и „-“ и поступак упаривања ће се активирати приказивањем анимације на екрану.
ПАЖЊА:	после активирања процедуре, погледајте упутство за аспиратор и проверите да ли је активирана К-Линк процедура упаривања. Процес упаривања траје 2 минута. Поново притисните тастере „+“ и „-“ да бисте потврдили.

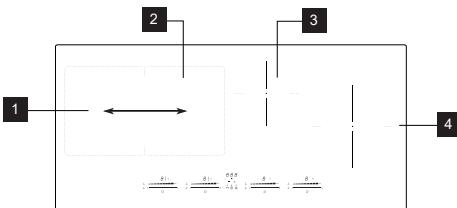
Раздавање плоче за кување-аспиратора

Са искљученом плочом, притисните и држите дугме „-“ 2 секунде, а све то потврђује анимација.

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, згуšњавање, 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 пржене хране, кобасица
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци
P	Брзо загревање	Кључање воде

10. 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.”

11. 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

символ  (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	190 мм	230 мм
Појединачна лева	110 мм	190 мм
Централна десна	110 мм	160 мм
Десна	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 додати, 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, чућете 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.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Код грешке	Опис	Могућ узорак	Решење
	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или шерпа на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклоперамичке површине и са контролне табле.
ER21	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компонената 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 службама за продају.
E2	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа. Превисока температура шерпе или стаклоперамичке површине. Превисока температура електронских компонената.	Пустите да се плоча за кување охлади. Користите одговарајући лонац. Не загревавајте 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 нисле 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 службама 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 службама за продају.
E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очистите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се службама за продају.
EH	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Сензор температуре зоне за кување је блокиран. После укључивања плоче за кување није откривена довољна варијација температуре.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након што се охлади. Ако се грешка и даље јавља, обратите се службама за продају.
U400	Пренапон због погрешног електричног прикључка.		Искључите плочу за кување из напајања. Поново прикључите плочу за кување према приказаном дијаграму. Ако се грешка и даље јавља, обратите се службама за продају.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 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.	

13. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

Јединица	Вредност
Интегрисана плоча за кување	
Ширина	900
Дубина	410
Висина мин./макс	53
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	10 кг

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ

Број грејних зона	4
Број области за кување које се могу комбиновати	1-Лева
Технологија кувања	Индукција
Димензије зоне за кување која се може комбиновати	Лева 395 x 220 mm
Димензије зоне за кување	Централна Ø 160 mm Десна Ø 200 mm
Потрошња енергије комбиноване зоне за кување	Лева 192 Wh/kg
Потрошња енергије по зони за кување	Централна 187 Wh/kg Десна 185 Wh/kg
Потрошња електричне енергије плоче за кување (електрични рад)	188 Wh/kg

15. 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.

16. 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.

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: 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

⚠️ 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!

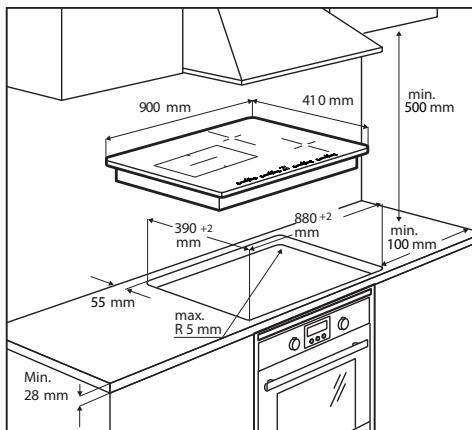
- За повеќе информации за монтирањето, погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Не користете силиконски кит меѓу апаратот и работната површина.
- Проверете дали просторот под плотната е задоволителен за циркулирање на воздухот. Погледнете ги инструкциите за монтажа.
- Долната страна на апаратот може значително да се загреје. Ако апаратот е монтиран над фиоки, монтирајте незапалива плача 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.

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.

- 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 плача за раздвојување под апаратот како што е прикажано во инструкциите за монтажа.

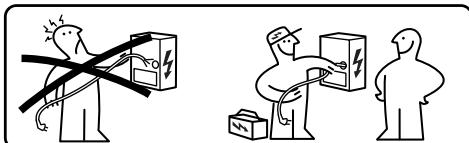
3. ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ

! 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



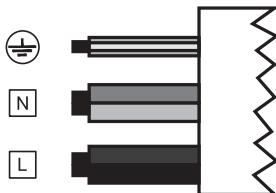
! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Плотната е веќе поставена на електрична МОНОФАЗНА врска, следете ги следните инструкции за евентуални измени.

- Поврзувањето со струја мора да го направи обучен техничар.

- Овој апарат претставува поврзување од типот „Y“ со кабел од типот Н05V2V2-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).

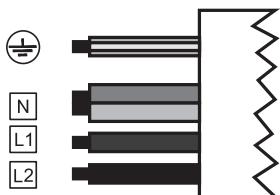
Шема на поврзување

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

380V - 415V 2N ~



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 нечистотија.
- За отстранување на секојдневната 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 нечистотија, на пример претечно 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

1	Единечна рингла (197x220 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
2	Единечна рингла (197x220 mm) 2100 W, со функција на засилувач од 3000 W
3	Единечна рингла (160 mm) 1400 W, со функција на засилувач од 2100 W
4	Единечна рингла (200 mm) 2300 W, со функција на засилувач од 3000 W
5	Контролна табла
1+2	Комбинирана рингла (395 x 220 mm) 3000 W, со функција на засилувач 3700 W.

ИНДИКАТОРИ

Детекција на присуство на тенџере

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

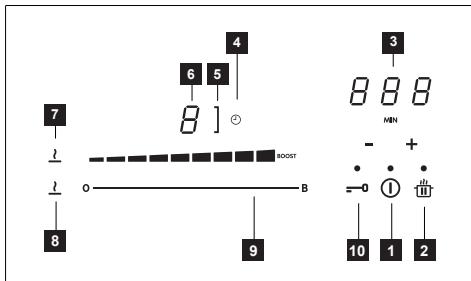
Системот за откривање е во состојба да ги препознае тенџеријата со магнетизирачко дно од соодветен тип за употреба врз индукционите плотни. Ако се тргне тенџерето за време на функционирањето или се користи несоодветно тенџере, на екранот се појавува симболот

Индикатор за заостаната топлина

Индикаторот за заостаната топлина е безбедносна функција за сигнализирање дека површината на ринглата 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	Копче на функцијата Пауза
3	Контрола на тајмерот и индикатор на времето за готвење
4	Симбол на тајмерот
5	Симбол на функцијата „мост“
6	Индикатор за нивото на мокност
7	Симбол на функцијата Топење
8	Копче на функцијата Топење
9	Тастатура со лизгање
10	Копче на функцијата Блокада

Ринглите може да се активираат со притискање на соодветната тастатура со лизгање. Сензорот засветува поинтензивно за да се потврди операцијата.

Освен тоа ринглите може да се активираат едноставно со ставање на тенцере врз ринглата. Плотната автоматски го препознава присуството и димензиите на тенцерето и во продолжение ги активира потребните рингли.

7. ОГРАНИЧУВАЊЕ НА МОЌНОСТА

При првото поврзување на апаратот на домашната електрична мрежа, монтерот треба да ја постави моќноста 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.

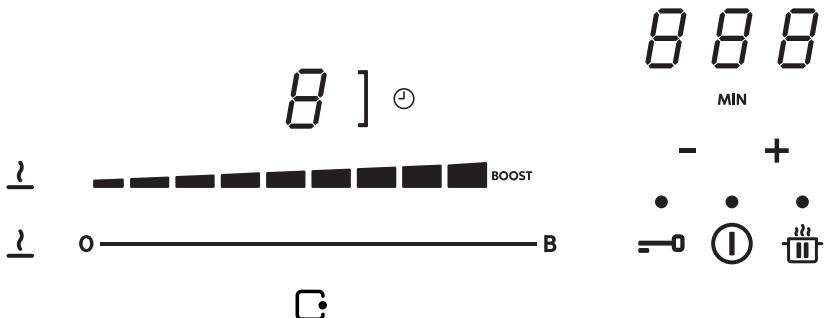
- Поврзете ја плотната на домашната мрежа (оваа операција треба да се врши при секој пристап на менито).
- Сите сензори засветуваат неколку секунди.
- Веднаш штом повторно ќе се исклучат сензорите, притиснете ги и држете ги притиснато  и  4 секунди сè додека не засветат тастатурите со лизгање на лево.
- Притиснете ги и држете ги истовремено притиснати 4 секунди двете тастатури со лизгање на лево, сè додека 3-те сензори за командата не покажат „CF6“.
- Притискајте  додека не се појави „РНА“.
- Притиснете ја последната тастатура на лево за да ја изберете точната поставка.

Погледнете ја следната табела за спецификациите:

Вредност на тастатурата со лизгање	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 притискајќи и држејќи  и .

8. ФУНКЦИИ



Блокада	Може да се блокираат функциите на плотната за време на употреба, на пример за чистење на плотната. За активирање: притиснете . За деактивирање: притиснете .
Уред за заштита на деца	Оваа функција спречува ненамерно активирање на апаратурата За активирање: притиснете ги истовремено и , отпуштете и притиснете повторно . Сите сензори покажуваат . Описаните операции треба да се завршат во рок од 10 секунди. За деактивирање: притиснете ги истовремено и , отпуштете и притиснете повторно . Сите сензори што покажуваат исчезнуваат. Описаните операции треба да се завршат во рок од 10 секунди.
Функција за интензивна мокност	Секоја рингла може да се поставува на дополнително ниво на мокност максимално 5 минути. За активирање: изберете една од 4-те рингли и изберете ја вредноста „Интензивна мокност“ на тастатурата со лизгање. Соодветниот сензор покажува . За деактивирање: изберете една од другите можни вредности на тастатурата со лизгање.
Таймер за рингли	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. За активирање: вклучете ја плотната и изберете една од 4-те рингли, потоа притиснете „+“ и „-“ за да го поставите таймерот. Симболот на ринглата засветува. Притиснете поединечно „+“ и „-“ за да го поставите одбројувањето. Зголемувањето и намалувањето на вредноста за време на поставувањето варира во зависност од времето за поставување. Екранот во подрачјето на командите за управување на таймерот го прикажува одбројувањето. Не допирајте ништо 5 секунди за да го потврдите поставеното време. За деактивирање: почекајте до завршувањето на одбројувањето или анулирајте ги вредностите на таймерот (притиснете „+“ и „-“ и анулирајте со „-“).
Таймер (генерички)	Таймер со аларм за општа употреба. За активирање: вклучете ја плотната, потоа притиснете „+“ и „-“ за да го поставите таймерот. Притиснете поединечно „+“ и „-“ за да го поставите одбројувањето. Зголемувањето и намалувањето на вредноста за време на поставувањето варира во зависност од времето за поставување. Екранот во подрачјето на командите за управување на таймерот го прикажува одбројувањето. Не допирајте ништо 5 секунди за да го потврдите поставеното време. За деактивирање: почекајте до завршувањето на одбројувањето или анулирајте ги вредностите на таймерот (притиснете „+“ и „-“ и анулирајте со „-“).

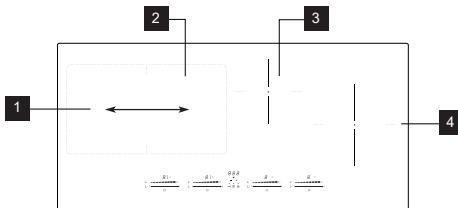
Функција за топење	<p>За активирање: изберете една од 4-те рингли и притиснете . Сензорот на избраната рингла покажува .</p> <p>За деактивирање: притиснете или притиснете .</p>																						
Функција за пауза	<p>Оваа функција овозможува ставање во пауз/повторно активирање на која било активна функција на плотната, намалувајќи ја расположивата моќност во ринглата и анулирајќи ги сите функции.</p> <p>За време на паузата, сите сензори покажуваат за да сигнализираат дека: - Не се произведува енергија во ниту една од ринглите - Сите функции и тајмерот се деактивирани.</p>																						
	<p>За активирање: со функционирачка плотна, притиснете и држете притиснато најмалку 1 секунда.</p> <p>За деактивирање: притиснете и држете притиснато најмалку 1 секунда и лизгајте со прстот од минимумот кон максимумот долж тастатурата со лизгање што прикажува анимација.</p>																						
Функција за повикување	<p>Оваа функција се користи за повикување на поставките за функционирање на плотната во случај на ненамерно запирање користејќи .</p> <p>Со исклучена плотна, за да ги повратите поставките притиснете во рок од 6 секунди, а потоа притиснете во рок од 6 секунди. Се испушта звучен сигнал за да се потврди операцијата.</p> <p>Кога е исклучена плотната, ако не се вклучи повторно во рок од 6 секунди се губат поставките на претходните функции.</p>																						
Функција за загревање	<p>Оваа функција се користи за загревање на тенџере 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:</p> <table border="1" data-bbox="249 727 814 1024"> <thead> <tr> <th data-bbox="249 727 646 751">Ниво на моќност</th><th data-bbox="646 727 814 751">Тајмер (секунди)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="249 751 646 774">1</td><td data-bbox="646 751 814 774">40</td></tr> <tr> <td data-bbox="249 774 646 798">2</td><td data-bbox="646 774 814 798">72</td></tr> <tr> <td data-bbox="249 798 646 822">3</td><td data-bbox="646 798 814 822">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="249 822 646 846">4</td><td data-bbox="646 822 814 846">176</td></tr> <tr> <td data-bbox="249 846 646 870">5</td><td data-bbox="646 846 814 870">256</td></tr> <tr> <td data-bbox="249 870 646 894">6</td><td data-bbox="646 870 814 894">432</td></tr> <tr> <td data-bbox="249 894 646 917">7</td><td data-bbox="646 894 814 917">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="249 917 646 941">8</td><td data-bbox="646 917 814 941">192</td></tr> <tr> <td data-bbox="249 941 646 965">9</td><td data-bbox="646 941 814 965">Не е на располагање</td></tr> <tr> <td data-bbox="249 965 646 989">Интензивна моќност</td><td data-bbox="646 965 814 989">Не е на располагање</td></tr> </tbody> </table> <p>Изберете една од 4-те рингли и притиснете и држете ја притиснато 3 избраната вредност (од 1 до 8) на тастатурата со лизгање. Плотната ќе го достигне врвот на максимална моќност одреден временски период што варира врз основа на претходно поставената моќност на готвење а потоа ќе се врати на вредноста поставена на почетокот.</p>	Ниво на моќност	Тајмер (секунди)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Не е на располагање	Интензивна моќност	Не е на располагање
Ниво на моќност	Тајмер (секунди)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Не е на располагање																						
Интензивна моќност	Не е на располагање																						
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 тенџериња со пошироко дно.</p> <p>Ринглите што може да се избираат за оваа функција се исклучиво оние од лево.</p> <p>За активирање: притиснете ги истовремено двете тастатури на лево сè додека сензорот не покаже а симболот не засвети.</p> <p>За поставување на моќноста на ринглата што се користи на комбиниран начин, користете ја последната тастатура со лизгање на лево.</p> <p>Во двете рингли, симболот засветува.</p> <p>За деактивирање: притиснете ги истовремено копчињата користени за активирање на функцијата „мост“, сè додека не се изгубат симболите.</p> <p>Важно! Плотната автоматски го препознава присуството на поголемо тенџере што зафаќа две рингли, но ги управува ринглите на независен начин освен ако не се активира функцијата „мост“.</p>																						

Функција АВТОМАТСКИ	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.
Спарување плотна-аспиратор	При исклучена плотна притиснете ги истовремено копчињата „+“ и „-“ и процедурата за спарување ќе се активира со прикажување на анимација на екранот.
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.	Притиснете ги повторно копчињата „+“ и „-“ за да потврдите.
Распарување плотна-аспиратор	При исклучена плотна држете го притиснатото копчето „-“ 2 секунди, целото потврдено со анимација.

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, суши, 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	Шницли
P	Брзо загревање	Вриење вода

10. 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.“

11. 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 и 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)
Комбинирана лево	190 mm	230 mm
Единечна лево	110 mm	190 mm
Централна десно	110 mm	160 mm
Десно	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 исклучување на ринглата ако температурата е многу висока, со ризик од оштетување на тенцерето или површината на плотната.

Ако тоа се случи, не допирајте ништо и почекајте 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.

12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код за грешка	Опис	Можна причина за грешката	Решение
	Плотната се исклучува по 10 секунди.	Откриено континуирано активирање на копчињата. Вода или тенцере врз командната табла.	Отстранете ја водата или тенцерето 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 расположена 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 тенцерето 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. Тенцерето ги губи своите магнетни својства и може да предизвика оштетувања на индукционата плотна.	Користете соодветна тава. Грешката се поништува автоматски по 8 секунди а ринглатата може повторно да се користи. Во случај на дополнителни грешки треба да го замените тенцерето. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E6	Ринглатата 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 ринглатата 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.
U400	Преоптоварување поради погрешно електрично поврзување.		Исклучете ја плотната од напојувањето. Повторно поврзете ја плотната врз основа на доставената шема. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 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.	

13. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

		Единица	Вредност
Тип на производ			Интегрирана плотна
Димензии	Ширина	mm	900
	Длабочина	mm	410
	Висина мин./макс	mm	53
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	10 kg

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ НА ПЛОТНАТА

Број на рингли	4
Број на комбинирачки рингли	1- Лево
Технологија за готвење	Индукција
Димензии на комбинирачката рингла	Лево 395 x 220 mm
Димензии на ринглата	Централно Ø 160 mm Десно Ø 200 mm
Потрошувачка на енергија на комбинирачката рингла	Лево 192 Wh/kg
Потрошувачка на енергија по рингла	Централно 187 Wh/kg Десно 185 Wh/kg
Потрошувачка на електрична енергија на плотната (електрично функционирање)	188 Wh/kg

15. 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 тенцерето.
- Ставете ги помалите тенцериња на помалите рингли.
- Позиционирајте ги тенцерињата директно на центарот од ринглата.
- Користете ја заостанатата топлина за да ја одржувате топла храната или за да ја стопите.

16. 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.

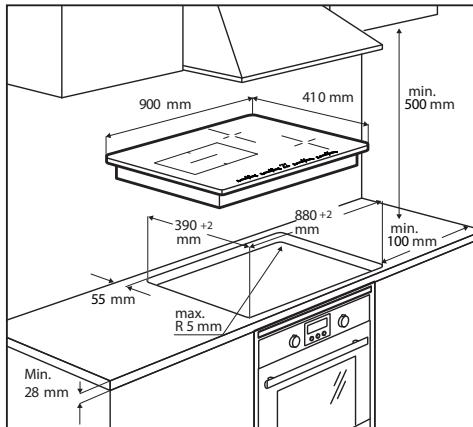
2. INSTALIMI

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 furre, instaloni një panel ndarës nën pajisje, siç ilustrohet në udhëzimet e montimit.

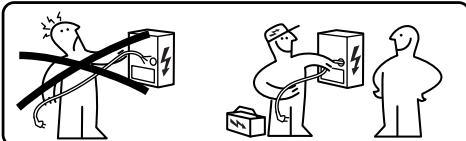
3. LIDHJA ELETRIKE

! 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



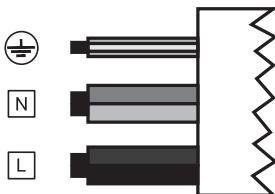
! PARALAJMËRIM: Pianura është konfiguruar për një lidhje elektrike MONOFAZË, ndiqni udhëzimet e mëposhtme për ndryshimet e mundshme.

- 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: 5x2,5 mm².
- 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).

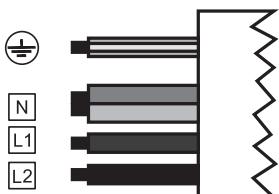
Skema e lidhjes

220V - 240V 1N ~



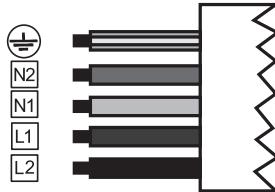
L	I zi
L	Bojëkaf
N	Blu
N	Gri
⊕	I verdhë / i gjelbër

380V - 415V 2N ~



L1	Bojëkaf
L2	I zi
N	Blu
N	Gri
⊕	I verdhë / i gjelbër

380V - 415V 2N ~



L1	Bojëkaf
L2	I zi
N1	Blu
N2	Gri
⊕	I verdhë / i gjelbër

4. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

- Mos përdorni asnjëherë sfungjerë gërryes, lesh çeliku, acid klorhidrik ose produkte të tjera që mund të gërvishatin 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 shhangur 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. Ndiqni rekondimet 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, ndërkokë që

pianura është ende e nxeh të. Ndiqni rekomandimet e prodhuesit lidhur me kruajtëset që duhen përdorur.

- Hiqni mbetjet e ushqimit me sheqer, pér shembull spërkatje marmelate gjatë gatimit, duke përdorur një kruajtëse pér sipërfaqe prej qelqi qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxeh të. Këto mbetje, nëse nuk hiqen, mund tē dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.
- Hiqni mbetjet e mundshme tē plastikës së shkrirë, duke përdorur një kruajtëse tē përshtatshme pér sipërfaqe prej qelqi qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxeh të. Këto mbetje, nëse nuk hiqen, mund tē dëmtojnë sipërfaqen prej qelqi qeramik.
- Hiqini njollat e gëlqeres duke përdorur një sasi tē vogël solucioni zhgëlqerëzues, p.sh. uthull ose lëng limoni, pasi pianura tē jetë ftohur. Më pas pastrojeni sërish me një leckë tē lagur.
- Mos pritni dhe mos përgatitni ushqime mbi sipërfaqe, si dhe mos i lini t'ju bien mbi objekte tē ngurta. Mos i tërhiqni zvarrë tenxheret ose enët e gatimit mbi sipërfaqe.
- Mos përdorni pastrues me avull.

Mirëmbajtja dhe riparimet

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

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

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

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

Këto informacione gjenden në etiketën e tē dhënavë. Etiketa e tē dhënavë është ngjitur në pjesën e poshtme tē pajisjes.

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

5. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

Organizimi i sipërfaqes së gatimit

The diagram illustrates the assembly structure of the product. It features a central rectangular frame with various components. Numbered callouts point to specific parts:

- 1: A horizontal slot or track at the bottom of the frame.
- 2: A vertical slot on the left side of the frame.
- 3: A vertical slot on the right side of the frame.
- 4: A vertical slot on the far right edge of the frame.
- 5: A small panel or cover located at the bottom center of the frame.

1	Zonë gatimi teke (197x220 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
2	Zonë gatimi teke (197x220 mm) 2100 W, me funksionin Përforcues duke filluar nga 3000 W
3	Zonë gatimi teke (160 mm) 1400 W, me funksionin Përforcues nga 2100 W
4	Zonë gatimi teke (200 mm) 2300 W, me funksionin Përforcues nga 3000 W
5	Paneli i kontrollit
1+2	Zona e gatimit e kombinueshme (395 x 220 mm) 3000 W, me funksionin Përforcues 3700 W.

TREGUESIT

Rilevimi i pranisë së tenxheres

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

Sistemi i identifikimit është në gjendje tē identifikojë tenxheret me bazament magnetik tē përshtatshëm pér

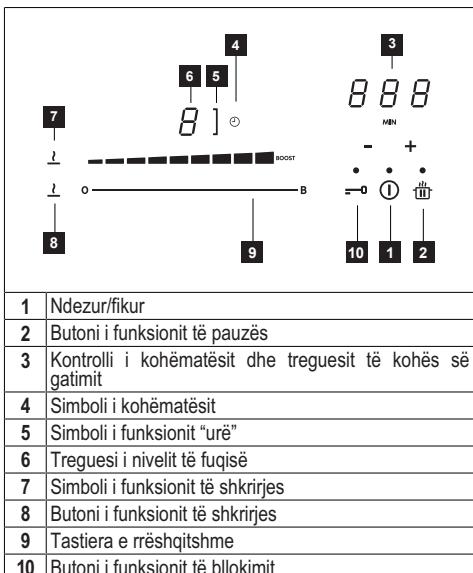
përdorimin në planet e gatimit me induksion.

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

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Treguesi i nxehtësisë së mbetur është një funksion sigurie 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 këshfu djegie kur bie në kontakt me duart e zhveshura. Shifra e zonës përkatëse të gatimit është .

6. PANELI I KONTROLLIT



Zonat e gatimit mund të aktivizohen duke shtypur tastierën përkatëse rrëshqitëse. Shifra do të ndriçohet me më shumë intensitet përfundimtastierës.

Gjithashtu, mund të aktivizohen zonat e gatimit thjesht duke vendosur një tenxhere mbi zonën e gatimit. Pianura identifikon automatikisht praninë dhe

përmasat e tenxheres dhe si rrjedhojë, aktivizon zonat e nevojshme të gatimit.

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  ose, si alternativë, duke ndjekur procedurën e përvashkuar më poshtë përfundimtastierës.

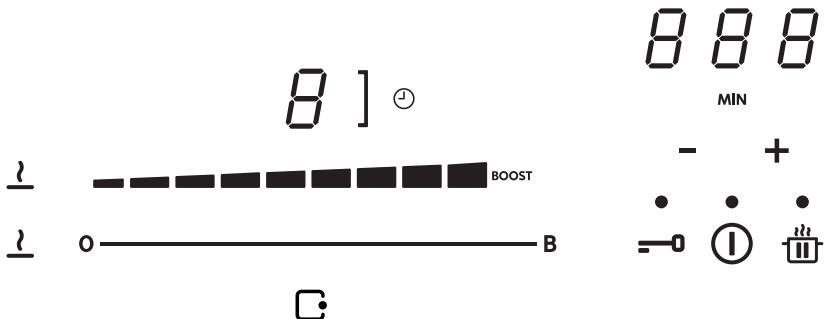
- Lidhni pianurën me rrjetin shtëpiak (ky proces duhet të kryhet në çdo hyrje në menu).
- Të gjitha shifrat ndizen përfundimtastierës.
- Sapo shifrat të fiken sërisht, shtypni dhe mbani shtypur  dhe  përfundimtastierës 4 sekonda, derisa tastierat rrëshqitëse majtas të ndizen.
- Shtypni dhe mbani shtypur njëkohësisht përfundimtastierës 4 sekonda të dyja tastierat rrëshqitëse majtas, derisa 3 shifrat e komandimit të tregojnë "CF6".
- Shtypni  derisa tastierat rrëshqitëse majtas "PHA".
- Shtypni tastierën e fundit majtas, përfundimtastierës 3 sekonda.

Shihni tabelën e mëposhtme përfundimtastierës:

Vlera në tastierat rrëshqitëse	KW	Shënimë
0	7,4	Cilësimi fillestare standard
1	6	
2	5	
3	4	
4	3,5	
5	3	
6	2,5	

Pasi të keni vendosur vlerën e saktë, konfirmojeni duke shtypur dhe mbajtur shtypur  e .

8. FUNKSIONET



Bllokimi	Gjatë përdorimit të pianurës mund t'i bllokoni funksionet e saj, si për shembull, për ta pastruar. Për ta aktivizuar, shtypni . Për ta çaktivizuar: shtypni .
Mekanizmi i sigurisë së fémijëve	Ky funksion pengon aktivizimin pa dashje të pajisjes Për ta aktivizuar: shtypni njëkohësisht dhe , lëshojeni dhe shtypeni sërisht . Të gjitha shifrat do të tregojnë . Proseset e përshkrura duhet të përfundojnë brenda 10 sekondash. Për ta çaktivizuar: shtypni njëkohësisht dhe , lëshojeni dhe shtypeni sërisht . Të gjitha shifrat që tregojnë , zhduken. Proseset e përshkrura duhet të përfundojnë brenda 10 sekondash.
Funksioni Përforcues	Çdo zonë gatimi mund të konfigurohet në një nivel fuqie më të lartë për një maksimum prej 5 minutash. Për ta aktivizuar: zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe zgjidhni vlerën e funksionit Përforcues në tastierën rrëshqitëse. Shifra përkatese do të tregojë . Për ta çaktivizuar: zgjidhni një nga vlerat e tjera të mundshme në tastierën rrëshqitëse.
Kohëmatësi i zonave të gatimit	Kohëmatësi mundëson 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. Për ta aktivizuar: ndizeni pianurën dhe zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit, më pas shtypni "+" dhe "-" për të konfiguruar kohëmatësin. Simboli i zonës së gatimit ndizet. Shtypni një herë "+" dhe "-", për të vendosur numërimin mbrapsh. Rritura ose reduktimi i vlerës gjatë konfigurimit, ndryshon në bazë të kohës që do të vendoset. Në ekranin në zonën e komandave të menaxhimit të kohëmatësit, shfaqet numërimi mbrapsh. Mos prekni asgjë për 5 sekonda, për të konfirmuar kohën e konfiguruar. Për ta çaktivizuar: prisni deri në përfundim të numërimit mbrapsh ose zeroni vlerat e kohëmatësit (shtypni "+" dhe "-" dhe zerojeni me "-").
Kohëmatësi (i përgjithshëm)	Kohëmatësi me alarm për përdorim të përgjithshëm. Për ta aktivizuar: ndizni pianurën, më pas shtypni "+" e "-" për të konfiguruar kohëmatësin. Shtypni një herë "+" dhe "-", për të vendosur numërimin mbrapsh. Rritura ose reduktimi i vlerës gjatë konfigurimit, ndryshon në bazë të kohës që do të vendoset. Në ekranin në zonën e komandave të menaxhimit të kohëmatësit, shfaqet numërimi mbrapsh. Mos prekni asgjë për 5 sekonda, për të konfirmuar kohën e konfiguruar. Për ta çaktivizuar: prisni deri në përfundim të numërimit mbrapsh ose zeroni vlerat e kohëmatësit (shtypni "+" dhe "-" dhe zerojeni me "-").
Funksioni i shkrirjes	Për ta aktivizuar: zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe shtypni Shifra e zonës së zgjedhur tregon Për ta çaktivizuar: shtypni ose

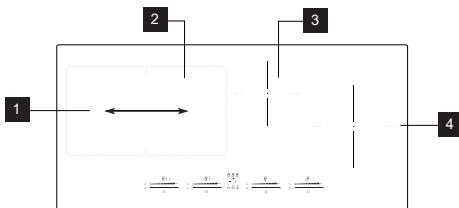
Funksioni i pauzës	<p>Ky funksion mundëson të vësh në pauzë/të raktivizosh cilindo funksion aktiv në pianurë, duke ulur fuqinë e zonës së gatimit dhe duke zeraur gjithë funksionet.</p> <p>Gjatë pauzës, të gjitha shifrat tregojnë  për të sinjalizuar që:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nuk prodhohet energji në asnjë prej zonave të gatimit - Të gjitha funksionet dhe kohëmatësi janë çaktivizuar. 																						
	<p>Për ta aktivizuar: me pianurën funksionale, shtypni dhe mban shtypur  për të paktën 1 sekondë.</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni dhe mban shtypur  për të paktën 1 sekondë dhe lëvizeni gishtin nga minimumi në maksimum përgjatë tastierës rrëshqitëse që tregon një animacion.</p>																						
Funksioni i rikthimit	<p>Ky funksion përdoret për të hapur cilësimet funksionale të pianurës në rast bllokimi të pavullnetshëm, me anë të .</p> <p>Me pianurën të fikur, për të rikuperuar cilësimet shtypni  brenda 6 sekondash, më pas shtypni  brenda 6 sekondash. Do të lëshohet një bip për të konfirmuar procesin.</p> <p>Kur pianura është e fikur, nëse nuk rindizet brenda 6 sekondash, cilësimet e funksioneve të mëparshme humbasin.</p>																						
Funksioni i ngrohjes	<p>Ky funksion përdoret përfundimtar të konfiguruar. Shihni tabelën:</p> <table border="1" data-bbox="255 536 837 827"> <thead> <tr> <th>Niveli i fuqisë</th><th>Kohëmatësi (sekondat)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>40</td></tr> <tr> <td>2</td><td>72</td></tr> <tr> <td>3</td><td>120</td></tr> <tr> <td>4</td><td>176</td></tr> <tr> <td>5</td><td>256</td></tr> <tr> <td>6</td><td>432</td></tr> <tr> <td>7</td><td>120</td></tr> <tr> <td>8</td><td>192</td></tr> <tr> <td>9</td><td>I padisponueshëm</td></tr> <tr> <td>Funksioni Përforcues</td><td>I padisponueshëm</td></tr> </tbody> </table> <p>Zgjidhni një nga 4 zonat e gatimit dhe shtypni e mban shtypur për 3 sekonda vlerën e zgjedhur (nga 1 në 8) në tastierën rrëshqitëse. Pianura do të ketë një kulmin të fuqisë maksimale përfundimtarë e kohëmatës së gatimit.</p>	Niveli i fuqisë	Kohëmatësi (sekondat)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	I padisponueshëm	Funksioni Përforcues	I padisponueshëm
Niveli i fuqisë	Kohëmatësi (sekondat)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	I padisponueshëm																						
Funksioni Përforcues	I padisponueshëm																						
Modaliteti i kombinuar (funksioni "urë")	<p>Ky funksion mundëson lidhjen e 2 zonave të gatimit përfundimtar dhe kontrolluar ato si një zonë të vetme dhe më të madhe gatimi. Kjo mundëson përdorimin e tenxhereve me bazament më të madh.</p> <p>Zonat e zgjedhshme të gatimit përfundimtar janë vetëm ato në të majtë.</p> <p>Për ta aktivizuar: shtypni njëkohësisht dy tastierat në të majtë, derisa një shifër të tregojë  dhe simboli  të ndizet.</p> <p>Për të konfiguruar fuqinë e zonës së përdorshme në modalitet të kombinuar, përdorni tastierën e fundit rrëshqitëse në të majtë.</p> <p>Në të dyja zonat e gatimit, simboli  ndizet.</p> <p>Për ta çaktivizuar: shtypni njëkohësisht butonat e përdorshëm për të aktivizuar funksionin "urë", derisa simbolet të zhduken.</p> <p>E rendësishme! Pianura identifikon automatikisht praninë e një tenxhereje më të madhe që zë dy zona gatimi, por do t'i menaxhojë zonat në mënyrë të pavarur, nëse nuk aktivizohet funksioni "urë".</p>																						

Funksioni AUTOMATIK	Ky funksion mundëson aktivizimin e modalitetit AUTOMATIK në të cilin pianura dhe aspirator 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	Kur pianura është e fikur, shtypni njëkohësisht butonat "+" dhe "-" dhe procedura e çiftimit do të aktivizohet duke shfaqur një animacion në ekran.
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.
Shkëputja e çiftimit pianurë-aspirator	Shtypni sërish butonat "+" dhe "-" për të konfirmuar. Kur pianura është e fikur, mbani shtypur butonin " - " për 2 sekonda, gjë që do të konfirmohet përmes një animacioni.

9. TABELA E GATIMIT

Nivel i fuqisë	Mënyra e gatimit	Duhet përdorur
1	Për të shkriré, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
2	Për të shkriré, 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 skujuje të shpejtë	Qofte patatesh, omëleta, ushqime me galetë dhe të skuqura, salsiçë
8	Skujuje, skujuje me zhytje	Mish, patate të skuqura
9	Fërgim i shpejtë me temperaturë të lartë	Biftek
P	Ngrohje e shpejtë	Zierje uji

10. 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 përparsësia 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."

11. 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 përshtatshmérinë e një tenxhereje, kontrolloni që të jetë i

pranishëm simboli  (përgjithësisht i stampuar në bazament). Mund të afroni edhe një magnet te bazamenti i tenxheres. Nëse puthitet, 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 përputhem më mirë me diametrin e bazamentit të tenxheres.

Zonat e gatimit	Diametri i bazamentit të tenxheres	
	Ø minimal (i këshillueshëm)	Ø maksimal (i këshillueshëm)
Zona e kombinuar majtas	190 mm	230 mm
Zona teke majtas	110 mm	190 mm
Zone qendore djathas	110 mm	160 mm
Zona e djathë	110 mm	200 mm

Tenxheret/tiganët bosh ose me bazament të hollë

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

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

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

Këshilla/sugjerime

Zhurma gjatë funksionimit

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

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Kodi i gabimit	Përshkrimi	Shkaku i mundshëm i gabimit	Zgjidhja
	Pianura fiket pas 10 sekondash.	Është identifikuar një aktivizim i vazhdueshëm i butonave. Mbi panelin e kontrollit ka ujë ose tenxhere.	Hiqni ujin ose tenxheren nga sipërfqaja prej qelqi qeramik dhe nga paneli i kontrollit.
ER21	Pianura fiket.	Temperatura e brendshme komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën të ftohet. Kontrolloni nëse pianura ka ajrim të mjaftueshëm. 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 të ftohet. Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Mos nxehni tenxheret e zbrazëta.
E3	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere e papërshtatshme. Tenxherja po humbet cilësitë e saj magnetike dhe mund të shkaktoje dëmtim të pianurës me induksion.	Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Gabimi do të anulohet automatisht pas 8 sekondash dhe zona e gatimit mund të përdoret sërisht. Në rast gabimesh të mëtejshme duhet të nderroni tenxheren. Nëse gabimi vazhdon, kontaktioni shërbimin e asistencës.
E6	Zona e gatimit nuk ndizet.	Tensioni dhe/o se frekuencia e ushqimit është jashtë intervalit.	Kontrolloni tensionin dhe/o se frekuencën e rjetit. Nëse nevojitet, kontaktioni 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, kontaktioni shërbimin e asistencës.
EH	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Sensori i temperaturës kur zona e gatimit është e blokuar. Nuk përftohet një ndryshim i mjaftueshëm i temperaturës pas ndezjes së pianurës.	Fikni pianurën dhe rindizeni pasi të jetë ftohur. Nëse gabimi vazhdon, kontaktioni shërbimin e asistencës.
U400	Mbitension për shkak të një lidhjeje elektrike të gabuar.		Shkëputni pianurën nga ushqimi elektrik. Rilidhni pianurën në bazë të skemës së dhënë. Nëse gabimi vazhdon, kontaktioni shërbimin e asistencës.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 ER47 EA		Shkëputni pianurën nga ushqimi elektrik. Prisni disa sekonda, e më pas rilidheni pianurën me ushqimin elektrik. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifikoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.	

13. TË DHËNAT TEKNIKE

		Njësia	Vlera
Lloji i produktit		Pianurë e integruar	
Dimensionet	Gjerësia	mm	900
	Thellësia	mm	410
	Lartësia min./maks.	mm	53
Fuqia totale		W	7400

Parametri	Vlera
Tensioni/frekuenca 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	10 kg

14. EFKASITETI ENERGJETIK I PIANURËS

Numri i zonave të gatimit	4
Numri i sipërfaqeve të gatimit të kombinueshme	1- Zona e majtë
Teknologji gatimi	Induksion
Dimensionet e sipërfaqes së gatimit të kombinueshme	Zona e majtë 395 x 220 mm
Dimensionet e zonës së gatimit	Zona qendrore Ø 160 mm Zona e djathtë Ø 200 mm
Konsumi i energjisë së sipërfaqes së gatimit të kombinueshme	Zona e majtë 192 Wh/kg
Konsumi i energjisë për zonë gatimi	Zona qendrore 187 Wh/kg Zona e djathtë 185 Wh/kg
Konsumi i energjisë elektrike së pianurës (funksionimi elektrik)	188 Wh/kg

15. ASPEKTET MJEDISORE

Asgjësimi i pajisjeve elektrorashtëpiake

Simboli  mbi produkt ose mbi ambalazhin e tij tregon se produkti nuk 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 rreth mënyrës së riciklimit të këtij produkti, drejojuni autoritetëve 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 kontainerët 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 nxehësinë e mbetur për t'i ruajtur ushqimet të ngrohta ose për t'i shkrirë ato.

16. 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.

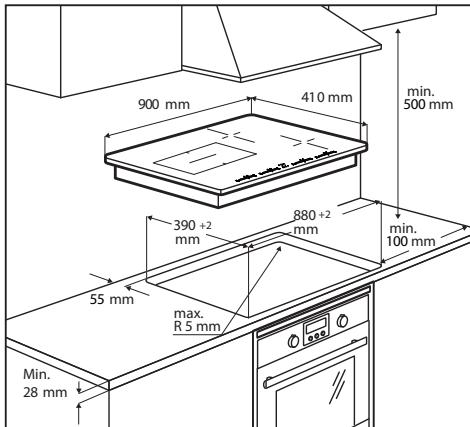
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Keep the packaging away from children and animals.
- Make sure the device is connected directly to the power outlet.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
- Never use the appliance for purposes 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 indicated in the installation drawings.

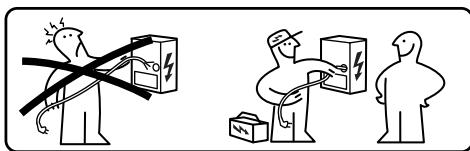
2. INSTALLATION

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



WARNING: The hob is already configured for a **SINGLE-PHASE** electrical connection; follow these instructions for any changes.

- For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
- If there is no oven beneath the hob, install a separation panel under the appliance according to the Assembly Instructions.

3. ELECTRICAL CONNECTIONS

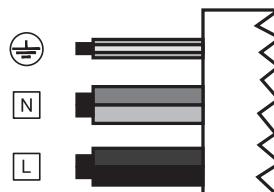
⚠️ WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- 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.

- 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).

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:

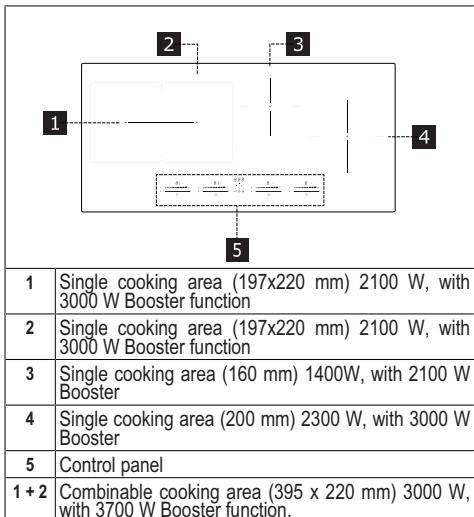
- type of fault
- appliance model (Art./Code)
- serial number (S.N.)

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



INDICATORS

Pan detection

Each of the cooking areas is fitted with a system to detect the presence of a pan.

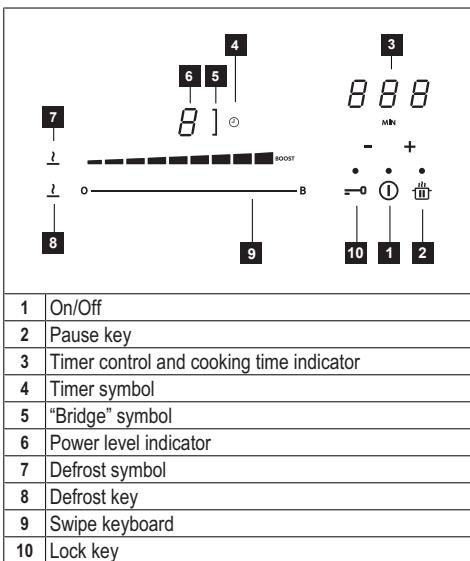
The pan presence detection system recognises pans with a magnetic base, suitable for use with induction hobs.

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



The cooking areas can be activated by pressing the corresponding swipe keyboard. The digit becomes brighter to confirm the operation.

It is also possible to activate the cooking areas simply by placing a pan on the cooking area. The hob automatically recognises the presence and size of the pan and therefore activates the required cooking areas.

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.

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

- Connect the hob to the domestic mains power (this operation must be performed each time the menu is accessed).
- All the digits light up for a few seconds.
- As soon as the digits go out again, press and hold  and  for 4 seconds until the left swipe keyboards light up.

• Press and hold both swipe keyboards on the left for 4 seconds until the 3 control digits indicate "CF6".

• Press  until "PHA" appears.

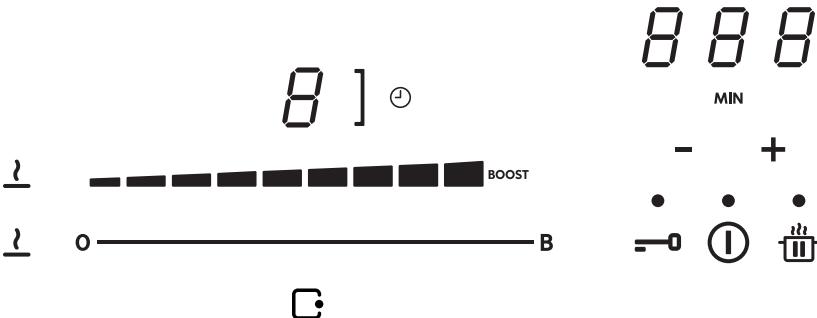
• Press the last keyboard on the left to select the correct setting.

See the following table for the specifications:

Value on swipe keyboard	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 pressing and holding  and .

8. FUNCTIONS



Lock	It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob. To enable: press  . To disable: press  .
Child lock	This function prevents accidental use of the appliance To enable: simultaneously press  and  <p>66</p>

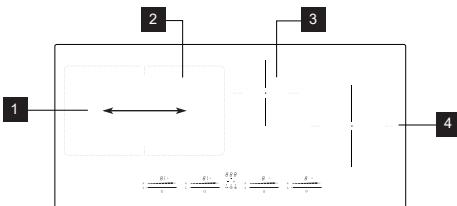
Boost function	<p>Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes.</p> <p>To enable: select one of the 4 cooking areas and select "Boost" on the swipe keyboard. The corresponding digit indicates .</p> <p>To disable: select one of the other possible values on the swipe keyboard.</p>																						
Cooking area timer	<p>The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires.</p> <p>The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.</p> <p>To enable: turn on the hob and select one of the 4 cooking areas, then press "+" and "-" to set the timer. The symbol  of the cooking area lights up. Press "+" and "-" separately to set the countdown. The increase and decrease of the value during the setting varies according to the time to be set. The display in the time management controls area shows the countdown.</p> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 5 seconds.</p> <p>To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press "+" and "-" and reset with "-").</p>																						
Timer (generic)	<p>Timer with alarm for generic use.</p> <p>To enable: turn on the hob, then press "+" and "-" to set the timer. Press "+" and "-" separately to set the countdown. The increase and decrease of the value during the setting varies according to the time to be set. The display in the time management controls area shows the countdown.</p> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 5 seconds.</p> <p>To disable: wait until the end of the countdown or reset the time values (press "+" and "-" and reset with "-").</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>																						
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.</p> <p>During the pause, all the digits indicate  to inform the user that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No energy is produced in any of the cooking areas - All functions and the timer are disabled. <p>To enable: with the hob on, press and hold  for at least 1 second.</p> <p>To disable: press and hold  for at least 1 second and slide your finger from minimum to maximum along the swipe keyboard which shows an animation.</p>																						
Recall function	<p>This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake using .</p> <p>With the hob off, to recover the settings press  within 6 seconds, then press  within 6 seconds. A beep is emitted to confirm the operation.</p> <p>When the hob is off, if it is not turned back on within 6 seconds, the settings of the previous functions are lost.</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="247 1092 781 1394"> <thead> <tr> <th data-bbox="247 1092 646 1119">Power level</th><th data-bbox="646 1092 781 1119">Timer (seconds)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="247 1119 646 1146">1</td><td data-bbox="646 1119 781 1146">40</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 1146 646 1173">2</td><td data-bbox="646 1146 781 1173">72</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 1173 646 1200">3</td><td data-bbox="646 1173 781 1200">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 1200 646 1227">4</td><td data-bbox="646 1200 781 1227">176</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 1227 646 1254">5</td><td data-bbox="646 1227 781 1254">256</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 1254 646 1281">6</td><td data-bbox="646 1254 781 1281">432</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 1281 646 1308">7</td><td data-bbox="646 1281 781 1308">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 1308 646 1335">8</td><td data-bbox="646 1308 781 1335">192</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 1335 646 1362">9</td><td data-bbox="646 1335 781 1362">Not available</td></tr> <tr> <td data-bbox="247 1362 646 1394">Boost</td><td data-bbox="646 1362 781 1394">Not available</td></tr> </tbody> </table> <p>Select one of the 4 cooking areas and press and hold the selected value (from 1 to 8) on the swipe keyboard for 3 seconds. The hob will have a maximum power peak for a period of time that varies according to the previously set cooking power, then it will go back to the value set at the beginning.</p>	Power level	Timer (seconds)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Not available	Boost	Not available
Power level	Timer (seconds)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Not available																						
Boost	Not available																						

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 can be selected for use with this function.</p>
	<p>To enable: simultaneously press both keyboards on the left until a digit indicates N and the symbol] lights up.</p> <p>To set the power of the area that can be used in combo mode, use the last swipe keyboard on the left.</p> <p>In both cooking areas, the symbol] lights up.</p>
	<p>To disable: simultaneously press the keys used to enable the "bridge" function until the symbols disappear.</p>
	<p>Important! The hob automatically recognises the presence of a larger pan that occupies two cooking areas, but it will manage the areas separately unless the "bridge" function is enabled.</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>
Hob-Hood Coupling	<p>With the hob off, simultaneously press "+" and "-" and the coupling procedure will be activated and an animation will appear on the display.</p> <p>CAUTION: 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.</p> <p>Press "+" and "-" again to confirm.</p>
Hob-Hood Decoupling	<p>With the hob off, press "-" for 2 seconds. An animation will confirm the operation.</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. POWER MANAGEMENT FUNCTION



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

"This product is equipped with electronically controlled power management.

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."

11. 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
- 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	190 mm	230 mm
Single left	110 mm	190 mm
Central right	110 mm	160 mm
Right	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

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.

12. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
	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.
U400	Overvoltage due to an incorrect electrical connection.		Disconnect the hob from the power supply. Reconnect the hob based on the diagram provided. If the error persists, please contact After Sales Service.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 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.	

13. TECHNICAL DATA

Type of product	Unit	Value
		Built-in Hob
Dimensions	mm	900
	mm	410
	mm	53
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	10 kg

14. ENERGY EFFICIENCY OF HOB

Number of cooking areas	4
-------------------------	---

Number of combinable cooking areas	1- Left
Cooking technology	Induction
Dimensions of combinable cooking area	Left 395 x 220 mm
Dimensions of cooking areas	Central Ø 160 mm
	Right Ø 200 mm
Energy consumption of combinable cooking area	Left 192 Wh/kg
Energy consumption per cooking area	Central 187 Wh/kg
	Right 185 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	188 Wh/kg

15. 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.

16. 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 прочтайте 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.

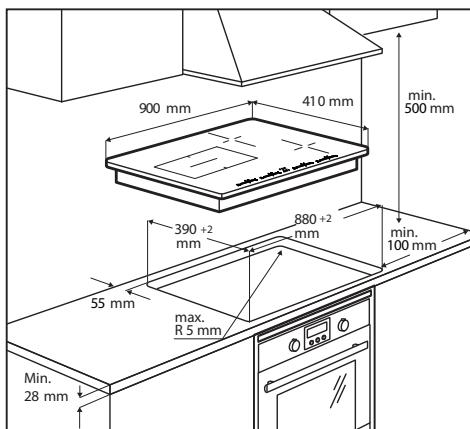
2. УСТАНОВКА

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 cm^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



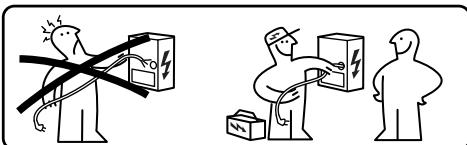
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

- 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 отдельно 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

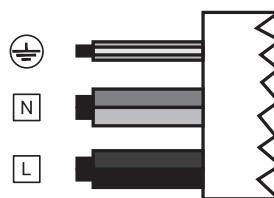


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Варочная поверхность уже настроена для ОДНОФАЗНОГО электрического подключения; следуйте приведенным ниже инструкциям при необходимости внесения изменений.

- 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).

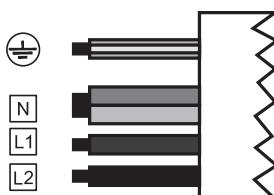
Схема подключения

220V - 240V 1N ~



L	Черный
L	Коричневый
N	Синий
N	Серый
GND	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
	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 протрите 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



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

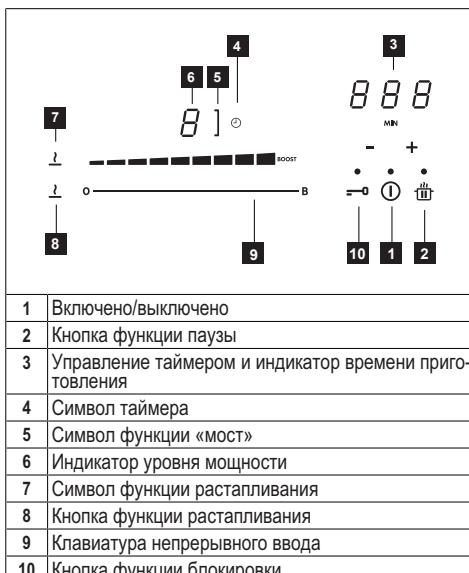
Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничивающимся дном, пригодные для использования на индукционных плитах.

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

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

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

Варочные зоны можно активировать, нажав соответствующую клавиатуру непрерывного ввода. Дисплей загорится ярче, подтверждая операцию. Также можно активировать варочные зоны, просто поставив сковороду на них. Варочная поверхность автоматически распознает наличие и размер посуды и, следовательно, активирует необходимые варочные зоны.

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.

- Подключите варочную поверхность к домашней сети (этую операцию необходимо выполнять каждый раз при входе в меню).
- Все дисплеи загораются на несколько секунд.

- Как только дисплеи снова погаснут, нажмите и удерживайте = и  в течение 4 секунд, пока не загорятся левые клавиатуры непрерывного ввода.
- Одновременно нажмите и удерживайте обе клавиатуры непрерывного ввода слева в течение 4 секунд, пока на 3 дисплеях управления не отобразится «CF6».
- Нажмите  пока не появится «PNA».
- Нажмите последнюю клавиатуру слева, чтобы выбрать правильную настройку.

См. технические характеристики в таблице ниже:

Значение на клавиатуре непрерывного ввода	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 = и .

8. ФУНКЦИИ



Блокировка	<p>Вы можете заблокировать функции варочной поверхности во время использования, например, для ее очистки.</p> <p>Для включения: нажмите .</p> <p>Чтобы отключить функцию: нажмите .</p>
Предохранительные устройства от детей	<p>Эта функция предотвращает случайное включение оборудования</p> <p>Для включения: нажмите одновременно  и , отпустите и снова нажмите .</p> <p>Все дисплеи показывают .</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</p> <p>Для выключения: нажмите одновременно  и , отпустите и снова нажмите .</p> <p>Все дисплеи, отображающие , гаснут.</p> <p>Описанные операции должны быть выполнены в течение 10 секунд.</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 «Boost» на клавиатуре непрерывного ввода. Соответствующий дисплей показывает .</p> <p>Чтобы отключить: выберите одно из других возможных значений на клавиатуре непрерывного ввода.</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 включения: включите варочную поверхность и выберите одну из 4 варочных зон, затем нажмите «+» и «-», чтобы установить таймер. Загорится символ  варочной зоны. Нажмите один раз «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет. Увеличение и уменьшение значения во время настройки зависит от устанавливаемого времени. Дисплей в области управления таймером отображает обратный отсчет.</p> <p>Не касайтесь ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите «+» и «-» и сбросьте с помощью «»).</p>
Таймер (общий)	<p>Таймер с звуковой сигнализацией для общего пользования.</p> <p>Для включения: включите варочную поверхность, затем нажмите «+» и «-», чтобы установить таймер. Нажмите один раз «+» или «-», чтобы установить обратный отсчет. Увеличение и уменьшение значения во время настройки зависит от устанавливаемого времени. Дисплей в области управления таймером отображает обратный отсчет.</p> <p>Не касайтесь ничего в течение 5 секунд, чтобы подтвердить установленное время.</p> <p>Для отключения: дождитесь окончания обратного отсчета или сбросьте значения таймера (нажмите «+» и «-» и сбросьте с помощью «»).</p>
Функция растапливания	<p>Для активации: выберите одну из 4 варочных зон и нажмите .</p> <p>Дисплей выбранной зоны показывает .</p>
Функция «Пауза»	<p>Чтобы отключить: нажмите  или нажмите .</p> <p>Эта функция позволяет приостановить/перезапустить любую активную функцию на варочной поверхности, уменьшить мощность, доступную в варочной зоне, и сбросить все функции.</p> <p>Во время паузы все дисплеи показывают , указывая на то, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Энергия не вырабатывается ни в одной из варочных зон - Все функции и таймер отключены. <p>Для включения: при работающей варочной поверхности нажмите и удерживайте  не менее 1 секунды.</p> <p>Для отключения: нажмите и удерживайте  не менее 1 секунды и проведите пальцем от минимума до максимума по клавиатуре непрерывного ввода, на которой отображается анимация.</p>

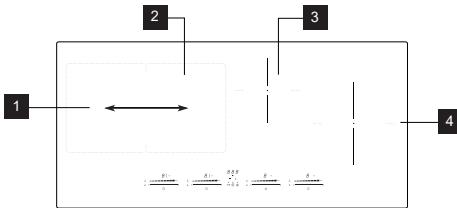
Функция отзыва	Эта функция используется для вызова рабочих настроек варочной поверхности в случае не-преднамеренного выключения с помощью  .																						
	При выключеной варочной поверхности, чтобы восстановить настройки, нажмите  в течение 6 секунд, затем нажмите  в течение 6 секунд. Звуковой сигнал подтверждает операцию.																						
	Если варочная поверхность выключена, если она не будет включена снова в течение 6 секунд, настройки предыдущих функций будут утрачены.																						
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>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Недоступно</td></tr> <tr><td>Boost</td><td>Недоступно</td></tr> </tbody> </table> <p>Выберите одну из 4 варочных зон, нажмите и удерживайте выбранное значение (от 1 до 8) на клавиатуре непрерывного ввода в течение 3 секунд. Варочная поверхность будет иметь пик максимальной мощности в течение периода времени, который изменяется в зависимости от ранее установленной мощности приготовления, затем она вернется к значению, установленному в начале.</p>	Уровень мощности	Таймер (секунды)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Недоступно	Boost	Недоступно
Уровень мощности	Таймер (секунды)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Недоступно																						
Boost	Недоступно																						
Комбинированный режим (функция «мост»)	<p>Эта функция позволяет соединить 2 варочные зоны для использования и управления ими как одной и большей 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.</p> <p>Для включения: одновременно нажмите обе клавиатуры слева, пока на дисплее не отобразится , а символ  загорится.</p> <p>Чтобы установить мощность зоны, используемой в комбинированном режиме, используйте последнюю клавиатуру непрерывного ввода слева.</p> <p>В обеих варочных зонах загорится символ .</p> <p>Для выключения: одновременно нажмите кнопки, используемые для активации функции «мост», пока символы не исчезнут.</p> <p>Важно! Варочная поверхность автоматически распознает наличие большой кастрюли, занимающей две варочных зоны, но будет управлять зонами независимо, если не активирована функция «мост».</p>																						
Функция AUTO	<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 При выключеной варочной поверхности нажмите одновременно кнопки «+» и «-», и процедура сопряжения будет активирована с отображением анимации на дисплее.</p> <p>ВНИМАНИЕ: после активации процедуры, обратитесь к руководству к вытяжке и убедитесь, что активирована процедура сопряжения K-Link. Процесс сопряжения занимает 2 минуты.</p> <p>Еще раз нажмите кнопки «+» и «-» для подтверждения.</p> <p>Отключение варочной поверхности от вытяжки При выключеной варочной поверхности нажмите и удерживайте кнопку «-» в течение 2 секунд, действия подтверждаются анимацией.</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 рости (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. 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.

11. 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 мо-

гут 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 dna кастрюли.

Варочные зоны	Диаметр dna кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Комбинированная левая	190 мм	230 мм
Одинарная левая	110 мм	190 мм
Центральная правая	110 мм	160 мм
Правая	110 мм	200 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
	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.

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

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.
U400	Повышенное напряжение из-за неправильного электрического подключения.		Отключите варочную поверхность от сети питания. Подключите варочную поверхность согласно схеме. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER40 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.		

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

	Устройство	Значение	
Тип изделия		Встроенная варочная поверхность	
Размеры	Ширина	мм	900
	Глубина	мм	410
	Мин/макс высота	мм	53
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	10 кг

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Количество варочных зон	4
Количество комбинируемых варочных зон	1 - Левая
Технология приготовления	Индукционная

Размеры комбинируемой варочной зоны	Левая 395 x 220 мм
Размеры варочной зоны	Центральная Ø 160 мм
	Правая Ø 200 мм
Энергопотребление комбинируемой варочной зоны	Левая 192 Вт*ч/кг
Энергопотребление варочной зоны	Центральная 187 Вт*ч/кг
	Правая 185 Вт*ч/кг
Расход электроэнергии варочной поверхностью (работа от электросети)	188 Вт*ч/кг

15. 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.

16. 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.

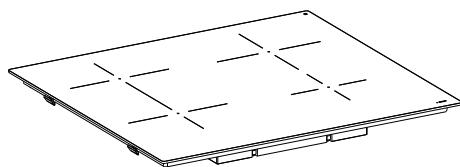
EN INSTALLATION MANUAL

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

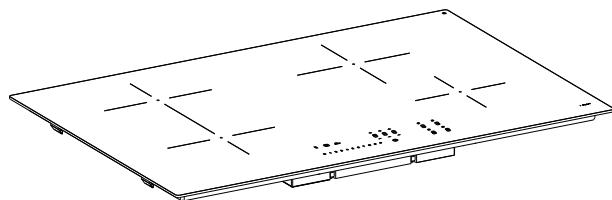
RU РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

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

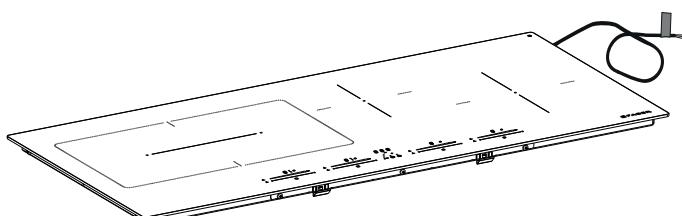




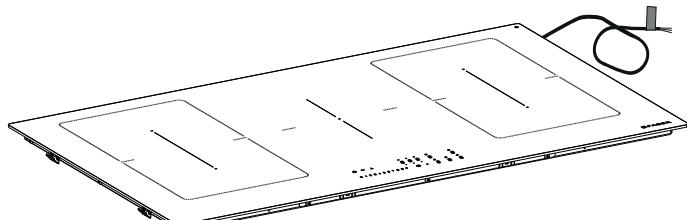
FBH 64 BK FFI - FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL



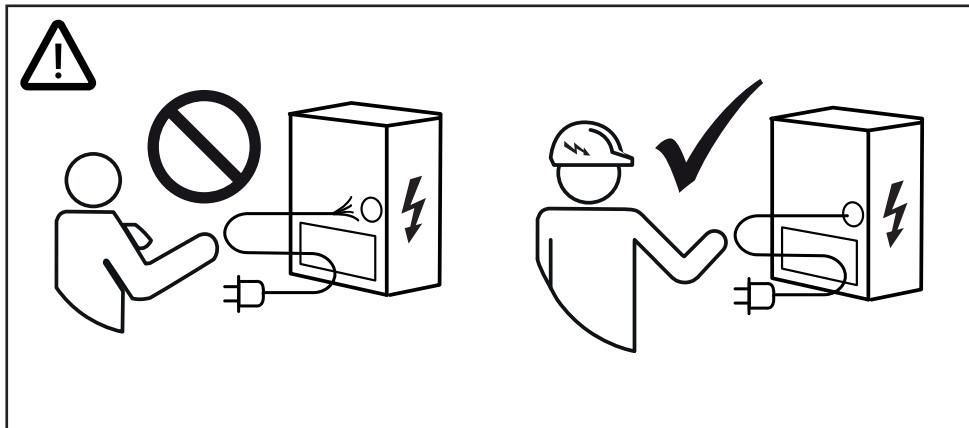
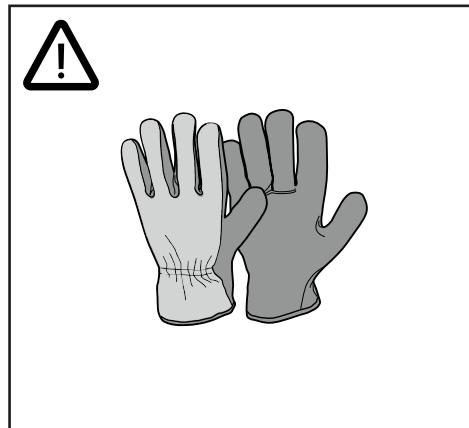
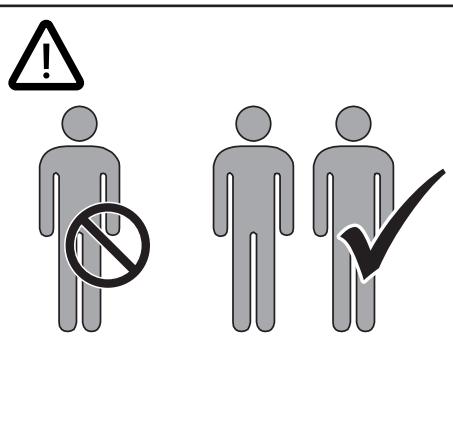
FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL



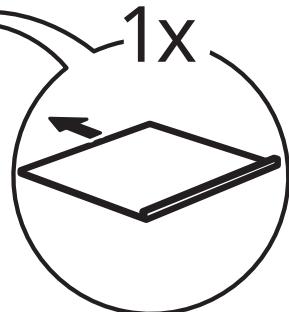
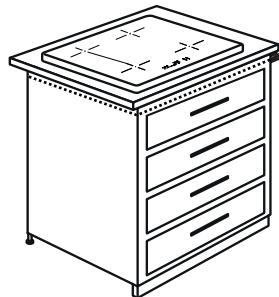
FCH SLIM 94 BK KL



FCH 95 BK KL

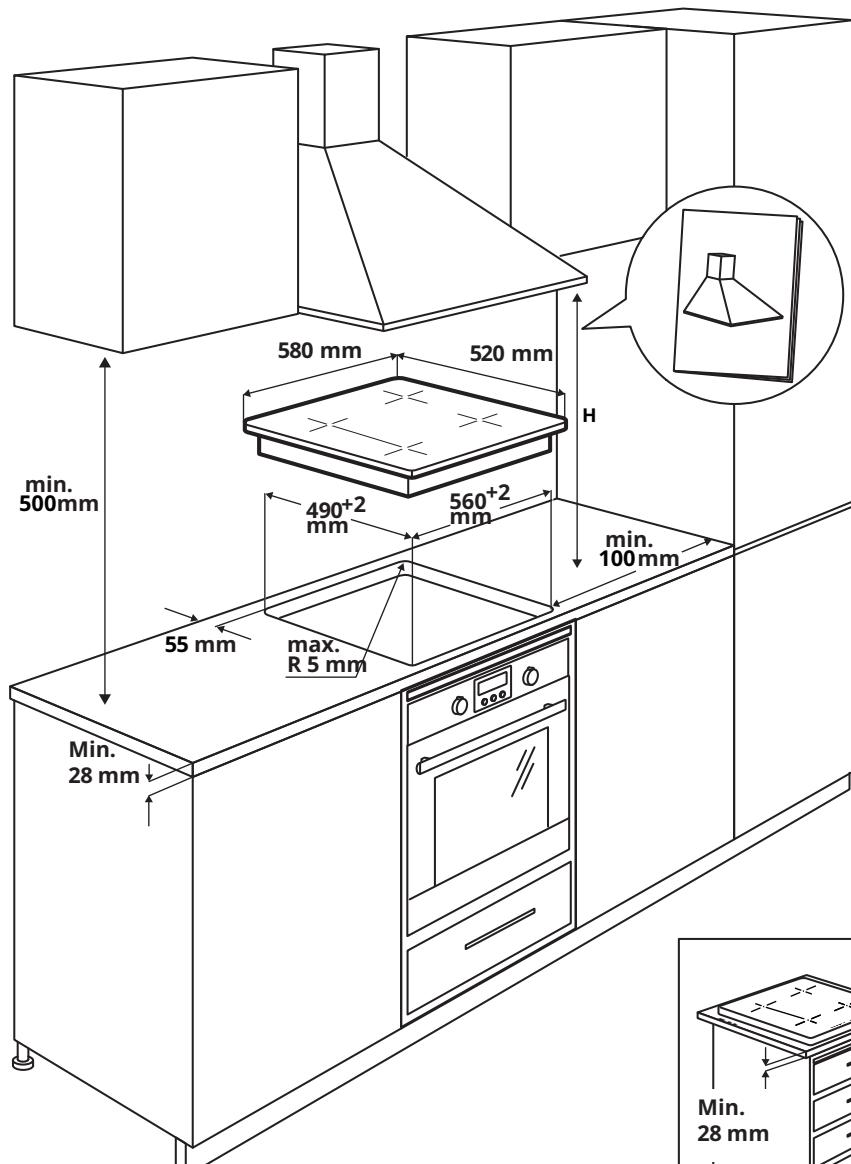


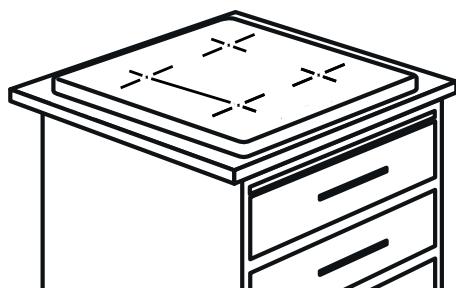
i



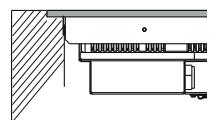


FBH 64 BK FFI - FCH 64 BK KL - FCH 64 GR KL

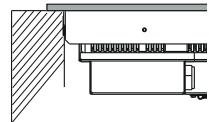




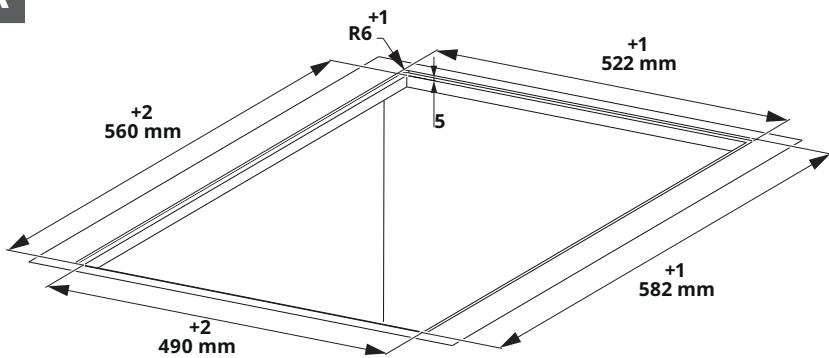
A



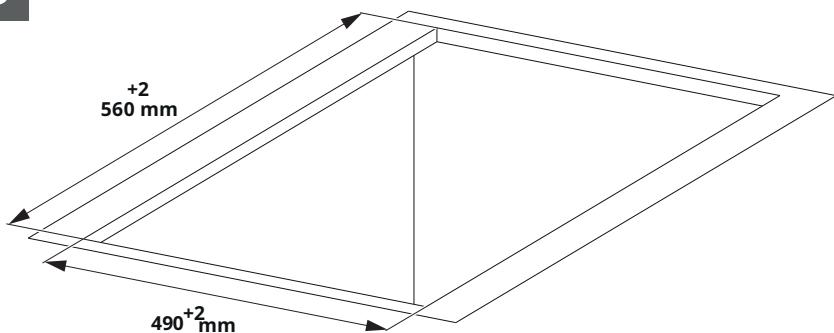
B



A

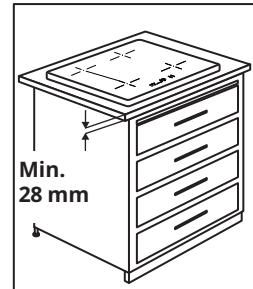
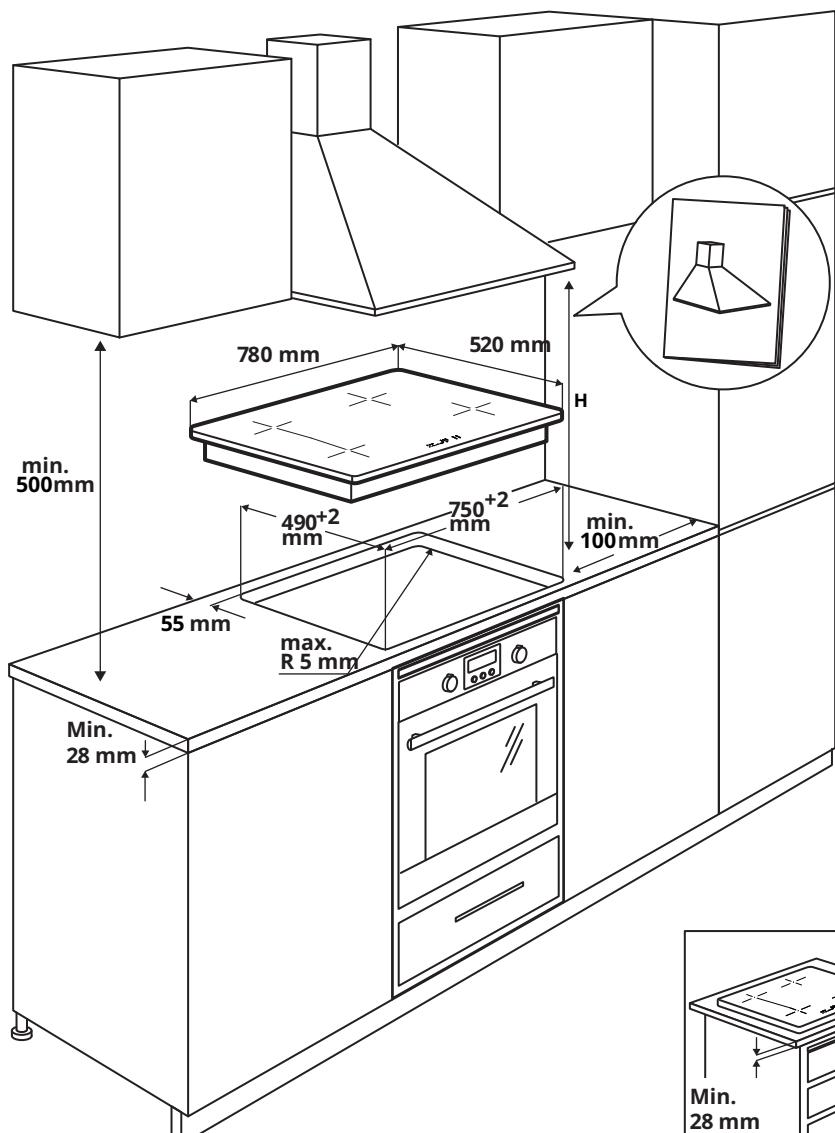


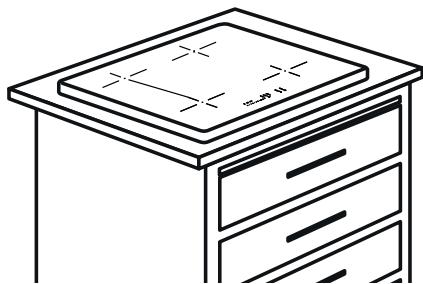
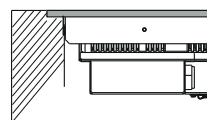
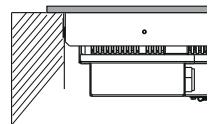
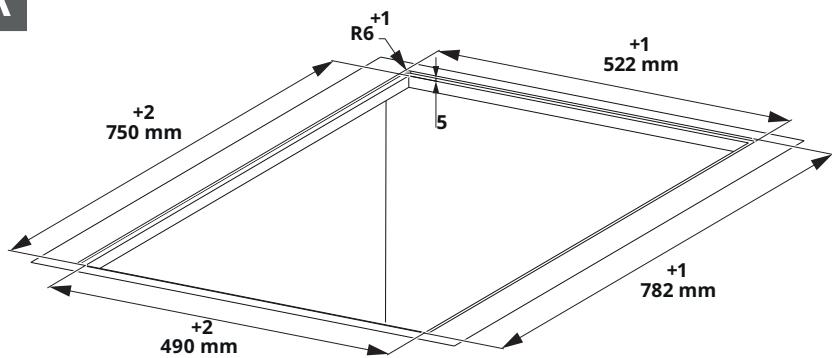
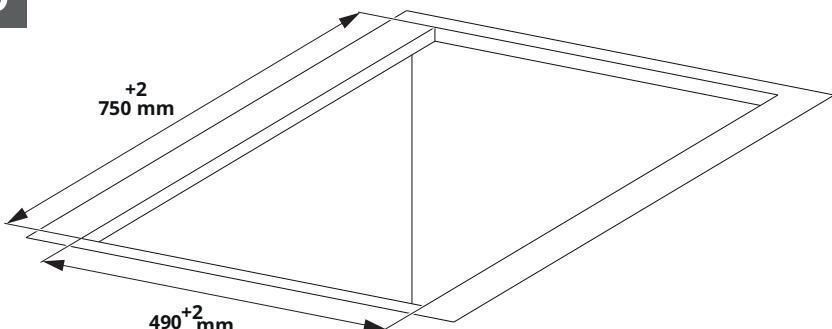
B





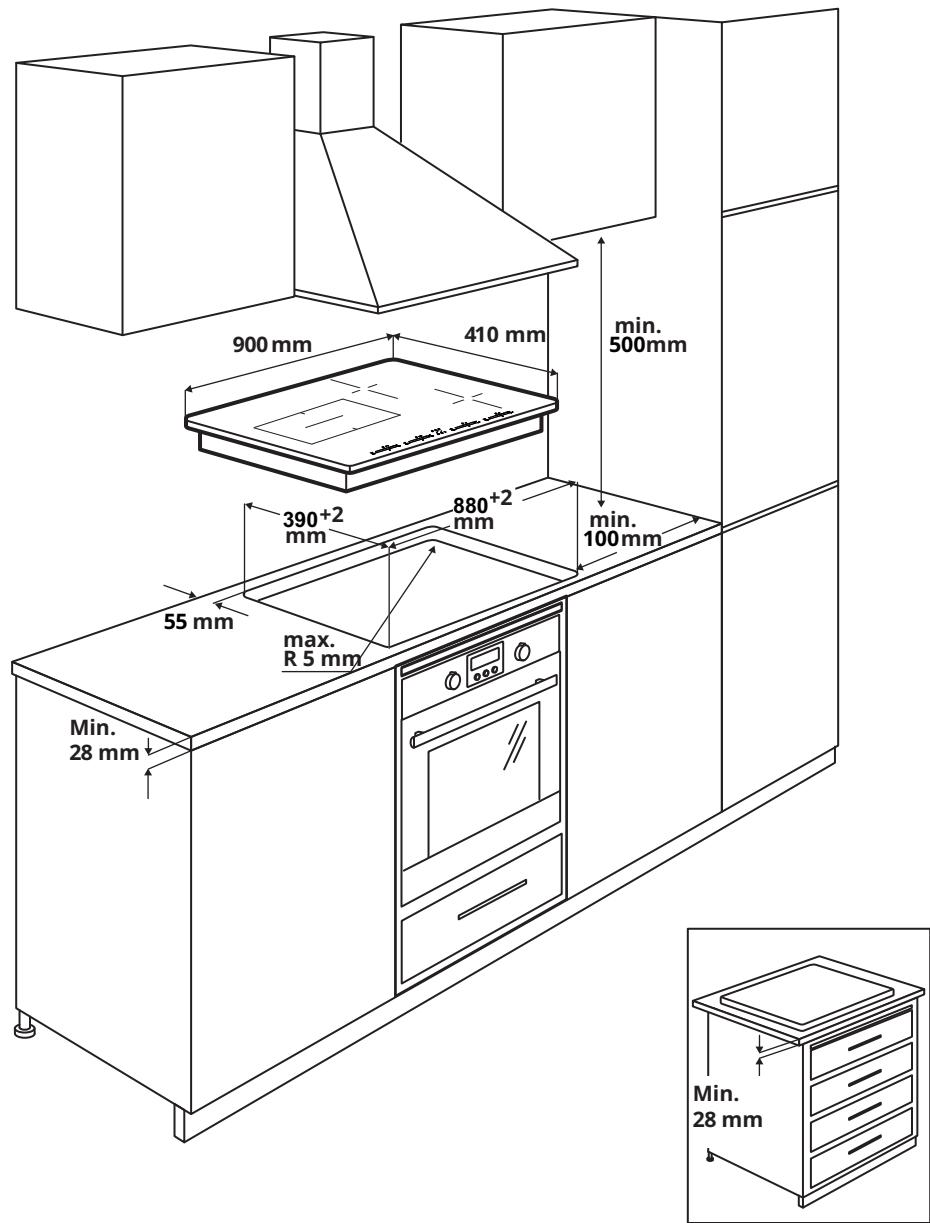
FCH 84 BK KL - FCH 84 GR KL



**A****B****A****B**

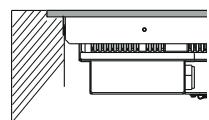


FCH SLIM 94 BK KL

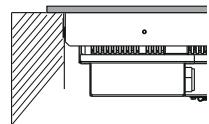




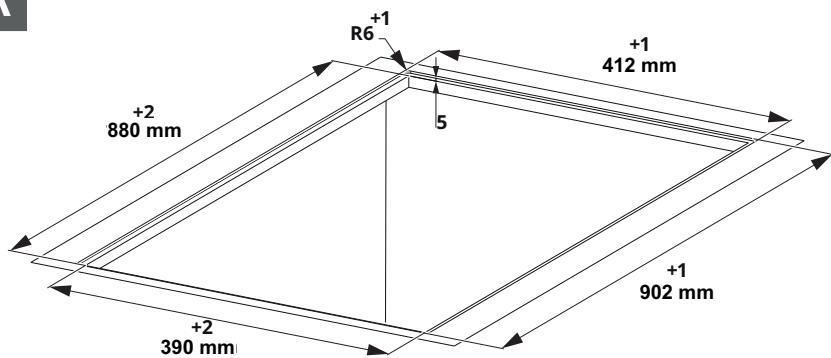
A



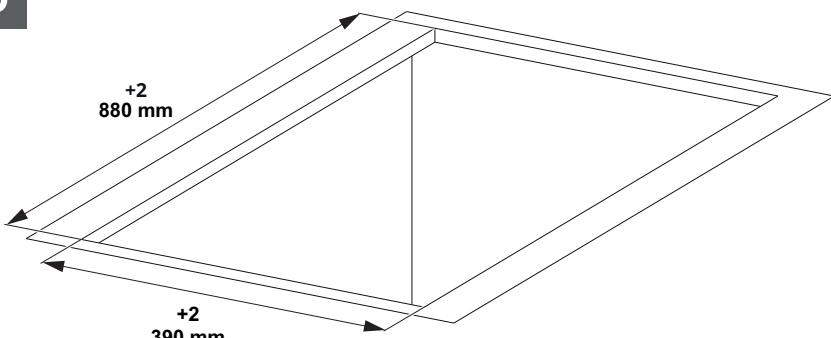
B



A

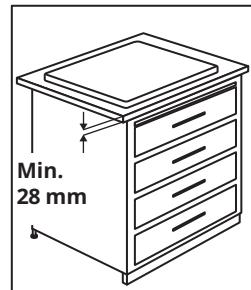
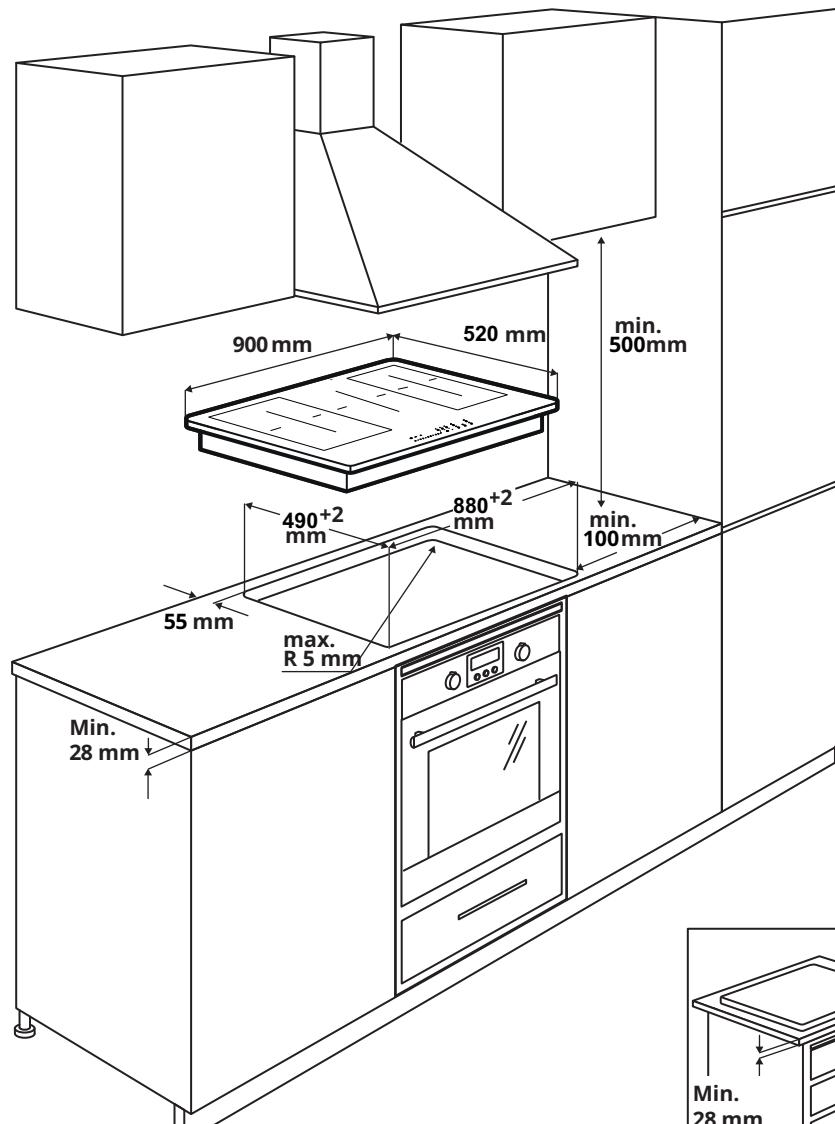


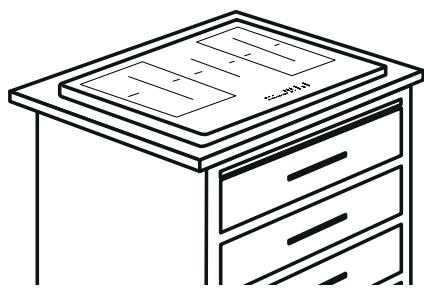
B



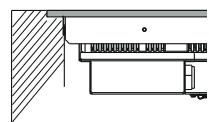


FCH 95 BK KL

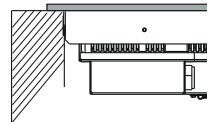




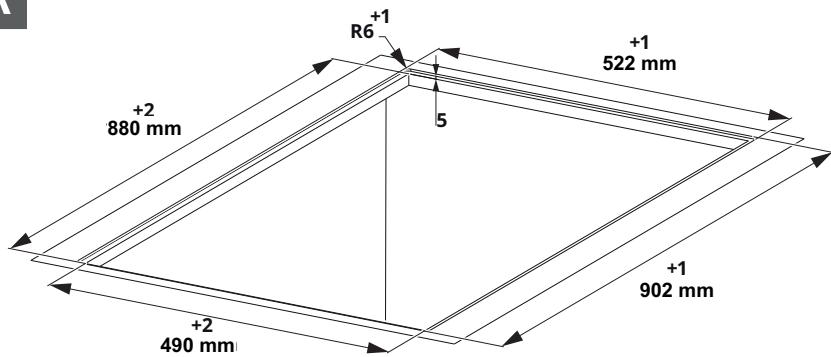
A



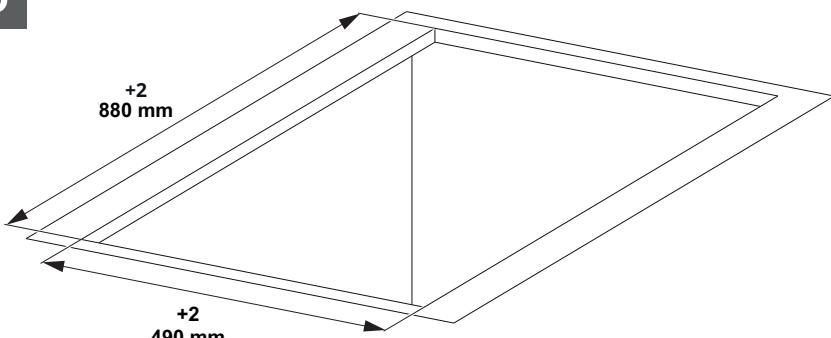
B



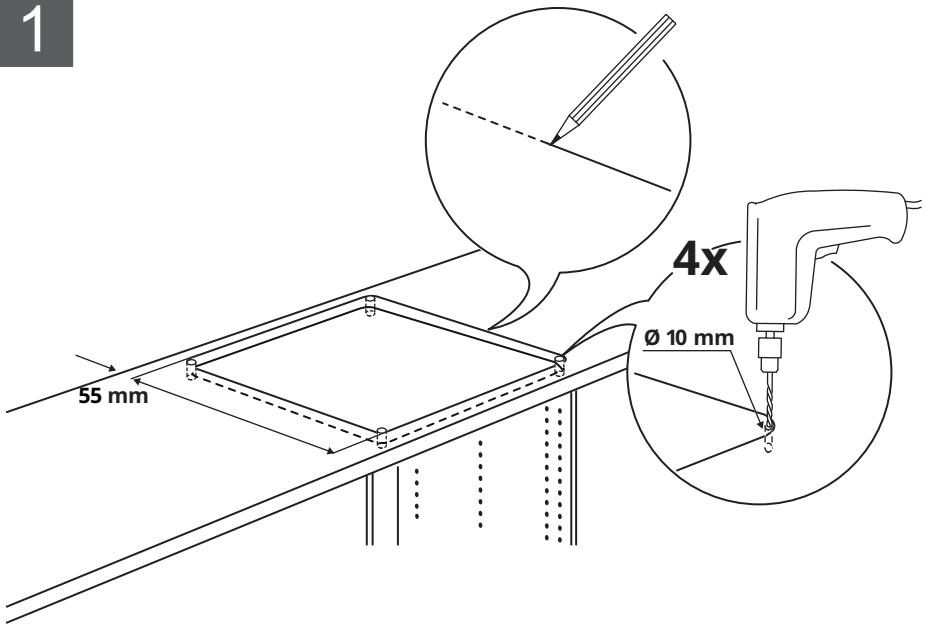
A



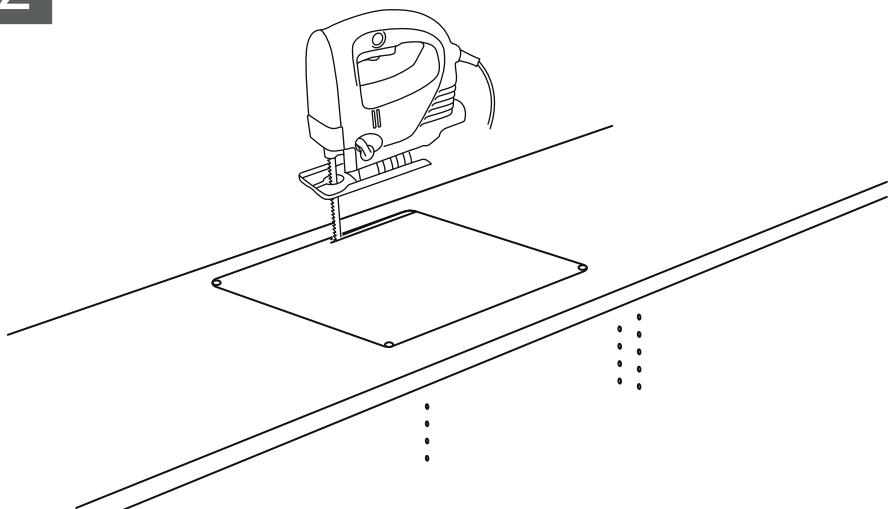
B

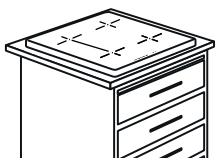


1

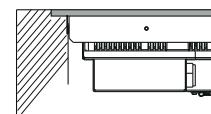


2

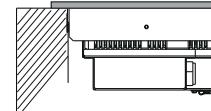




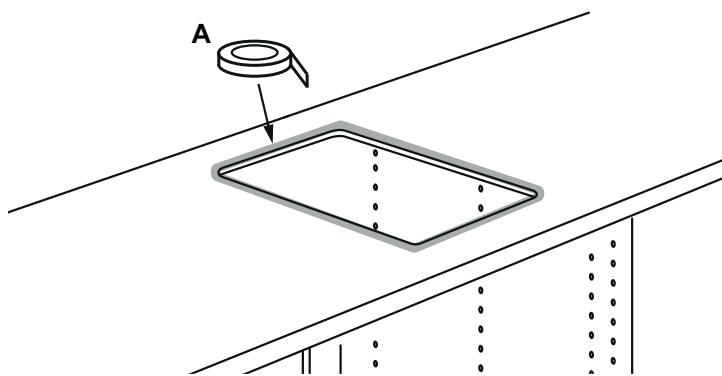
A



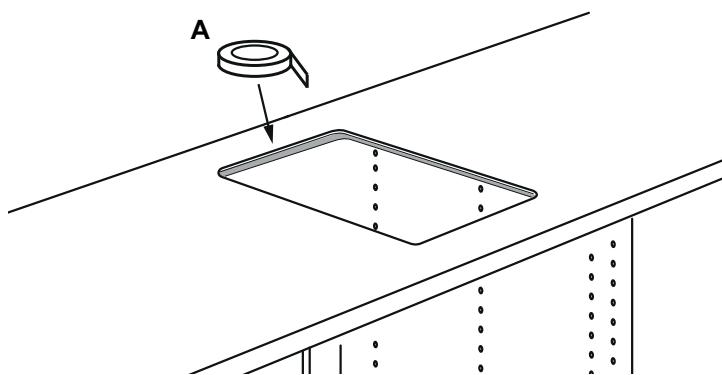
B



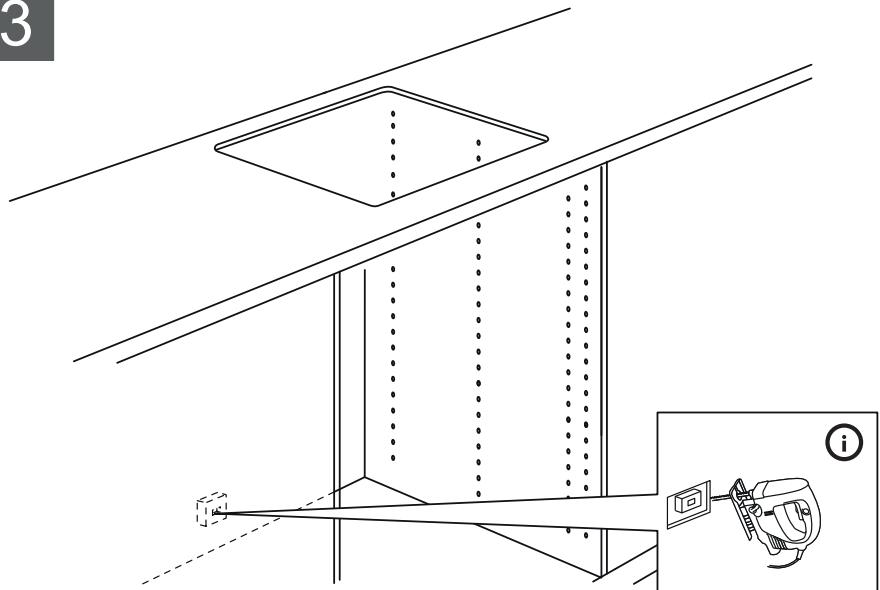
A



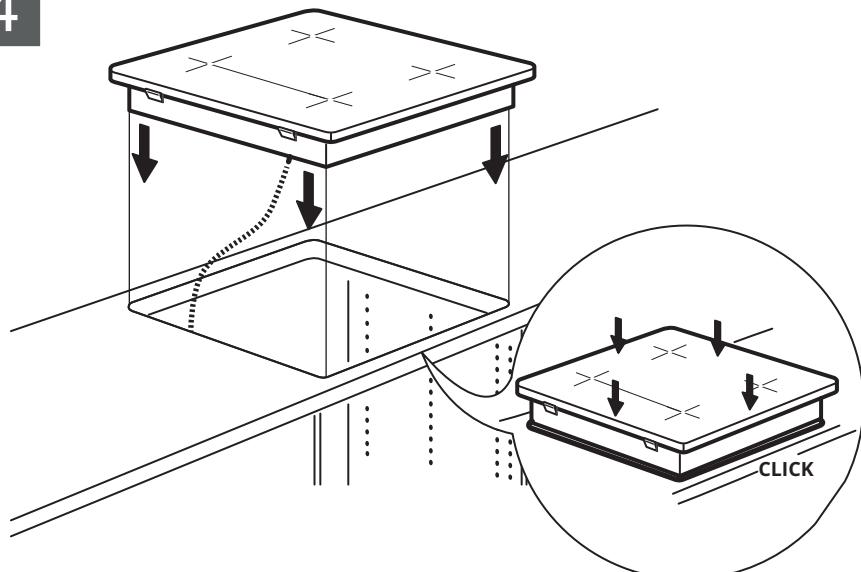
B



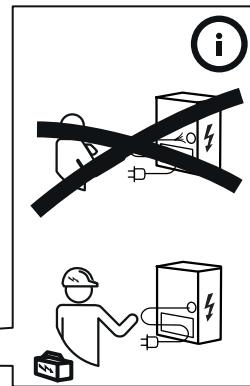
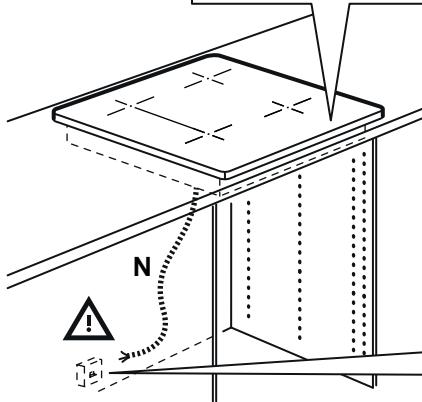
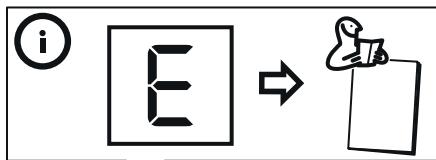
3



4

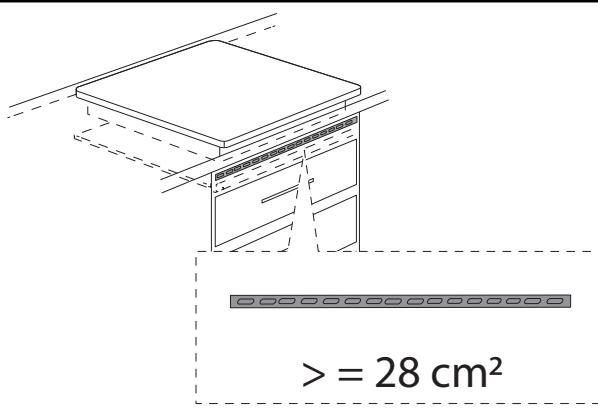
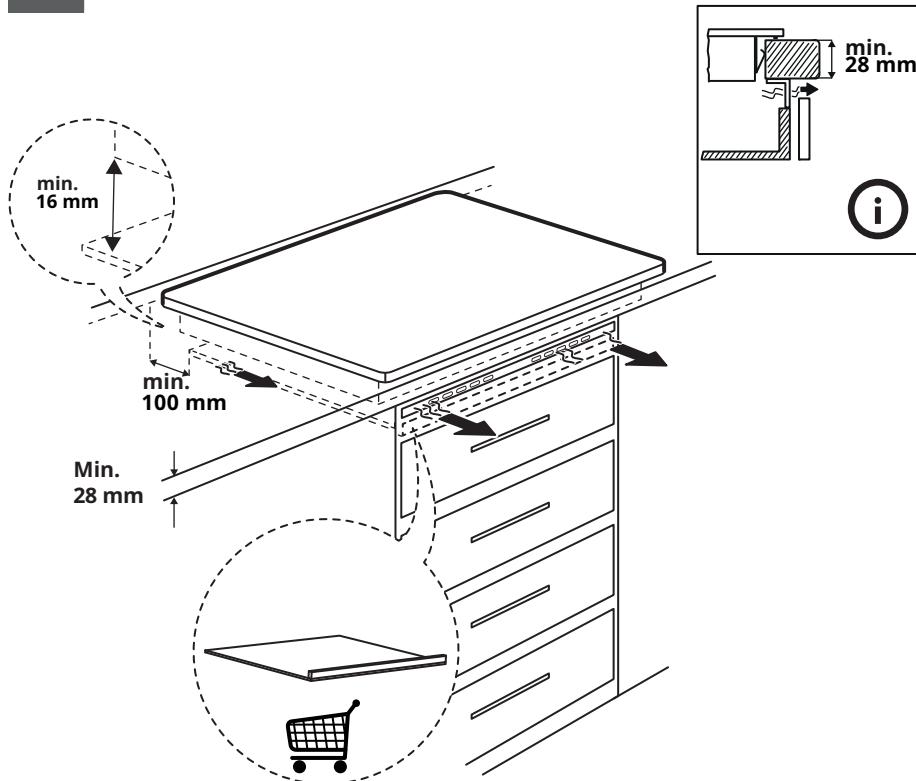


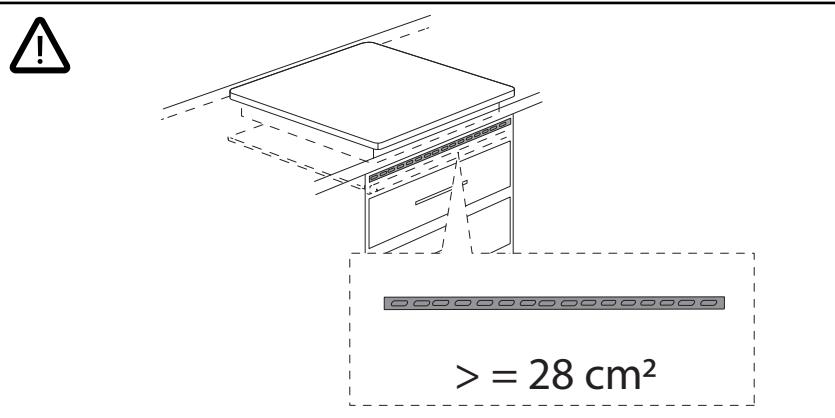
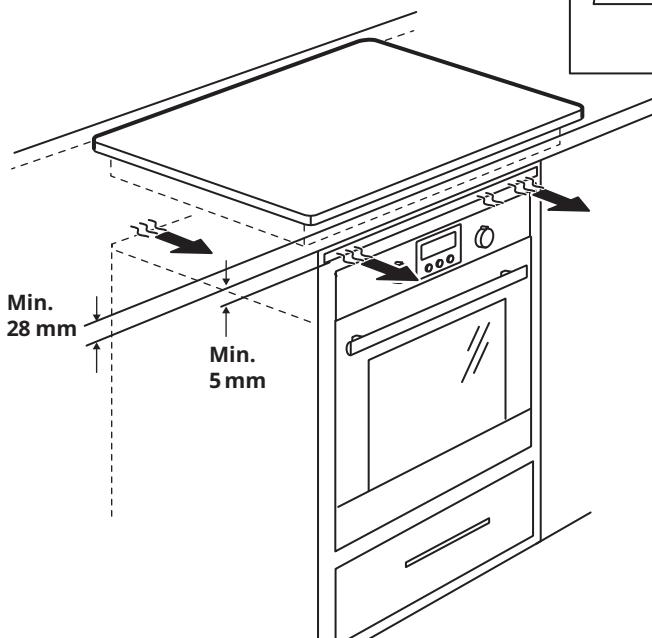
5



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





CE



991.0622.915_02 - D000000006530_01 - 210305