



FBH 32 BK FFI

BG РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.....	3
SR КОРИСНИЧКО УПУТСТВО.....	16
MK УПАТСТВО ЗА КОРИСНИК.....	28
AL UDHËZUES PËR PËRDORIMIN.....	41
EN USER MANUAL.....	53
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	64

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 имплантираното 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 заземяващия 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 електрозахранване 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 фолия, 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 позволявайте 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 позволявайте на деца да си играят с уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Уредът и достъпните му части се нагорещават 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 плота със съответния ключ, не разчитайте на сензорите за съдове върху плота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато готвите с олио или мазнина, не оставяйте съда без надзор върху плота, 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 тенджерата 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 междина между контактите (3 мм), който осигурява пълно изключване при претоварване от категория III.
- Никога не излагайте уреда на влиянието от околната среда (дъжд, слънце).
- Дръжте опаковъчните ма-

териали далеч от достъпа на деца и животни.

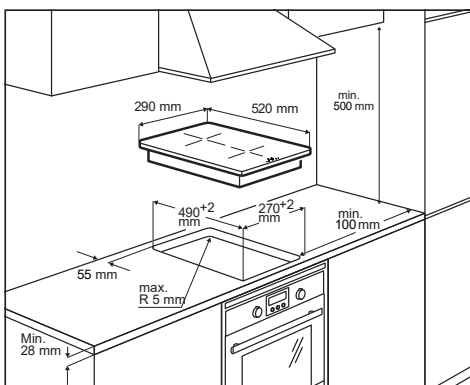
- Включвайте уреда директно към захранващата мрежа.
- Не включвайте уреда в адаптери, разклонители с множество гнезда или удължители.
- Никога не го използвайте за цели, различни от предназначението.
- Фритюрниците трябва да се наблюдават постоянно по време на употреба: прегрятото масло може да се запали.
- Не използвайте уреда с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.
- Никога не монтирайте уреда зад декоративна вратичка, за да избегнете прегриване.
- 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 cm² 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.

3. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ



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

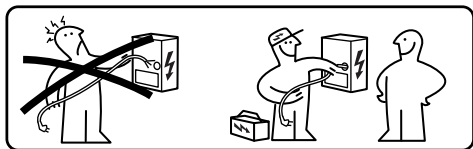
- Преди да извършите електрическото свързване, проверете дали номиналното напрежение на уреда, посочено на табелката с данни, отговаря на захранващото напрежение. Табелката с данни е поставена отдолу на плота.
- Спазвайте схемата на свързване (отдолу на плота).
- Използвайте само оригинални компоненти,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

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.

⚠ Внимание! Не запоявайте никои от кабелите!

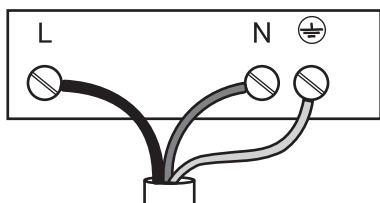
Електрическо свързване



- Кабелното свързване трябва да бъде извършено от компетентен техник.
- Този уред има връзка тип "Y" с кабел от тип H05V2V2 - F. ЕДНОФАЗНА връзка: минимално сечение на проводниците: $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$.
- За достъп до свързващите клеми, свалете капака на клемната кутия.
- Уверете се, че характеристиките на електрозахранването в дома (напрежение, максимална мощност и максимален ток) са съвместими с тези на уреда.
- Свържете уреда както е показано на схемата (в съответствие с мрежовото напрежение и действащия в страната стандарт).

Схема на свързване

230V 1N ~



L	Кафяв
N	Син
⊕	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 щепсела от контакта, преди да извършвате дейности по поддръжката.
- Почиствайте уреда след всяка употреба, за да избегнете загаряне на падналата на повърхността му храна. Загорелите остатъци се почистват много по-трудно.
- За всекидневни замърсявания използвайте мека кърпа или гъба с подходящ 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 мармалад, 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 пригответе храна върху повърхността и не изпускайте върху нея твърди предмети. Не влачете 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 сервиз.
- Повредените кабели трябва да се сменят само от производителя или от техници от Обслужващия сервиз.

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 следпродажбен сервиз, посочвайте следната информация:

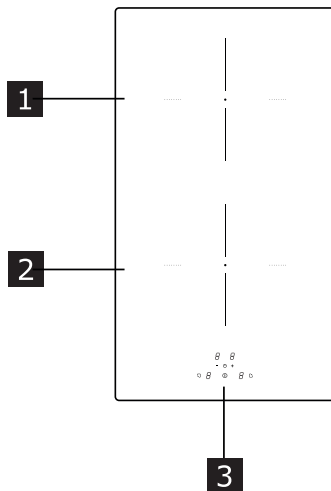
- вид неизправност
- модел на уреда (чл./Код)
- сериен номер (S.N.)

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 следпродажбен сервиз или от сервиза на търговеца няма да е безплатно дори по време на гаранционния срок.

5. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Зони за готвене на плота




1	Единична зона за готвене (160 mm) 1400 W, С подсилваща функция 2100W.
2	Единична зона за готвене (160 mm) 1400 W, С подсилваща функция 2100W.
3	Панел за управление

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.

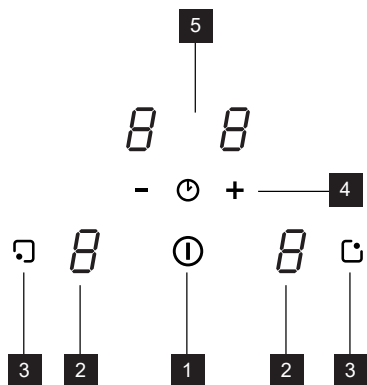
Ако махнете съда по време на готвене или използвате неподходящ съд, на дисплея се показва символ .

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

доковане с ръка. Цифровият разред за съответната зона за готвене показва **H**.

6. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1	Вкл./Изкл.
2	Индикатор за нивото на мощност
3	Бутон за избор на зона за готвене
4	Управление на мощността/времето
5	Индикатор за време за готвене

7. ОГРАНИЧЕНИЕ НА МОЩНОСТ

При първото свързване към битово електрозахранване техникът трябва да зададе мощността на зоните за го-

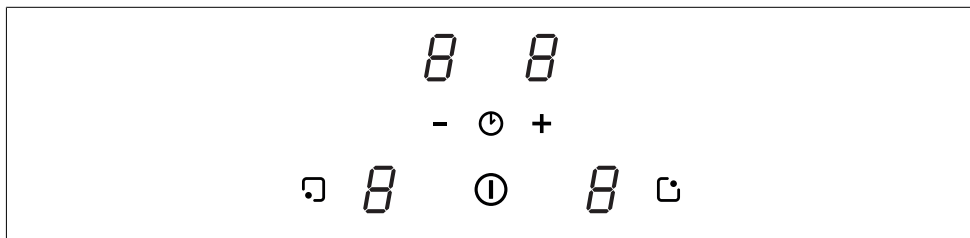
твене на плота съобразно действителните възможности и капацитет на електрозахранването.





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.

- Включете плота в електрическата мрежа.
- Всички цифрови команди светват за няколко секунди.
- Веднага щом цифровите разреди угаснат, натиснете бутоните за избор на зона за готвене **3** **3** и задръжте за 5 секунди, докато цифровите разреди на таймера покажат текущата настройка.
- Използвайте " + " и " - ", за да изберете подходящата настройка за ограничението на мощността; стойностите са посочени в таблицата по-долу.
- Натиснете отново бутоните за избор на зона за готвене и задръжте за 5 секунди, за да потвърдите избраната настройка.

Настройка	KW	Забележки
0	3,7	Стандартна първоначална настройка
1	3,5	
2	3	
3	2,5	
4	2	
5	1,5	

8. ФУНКЦИИ



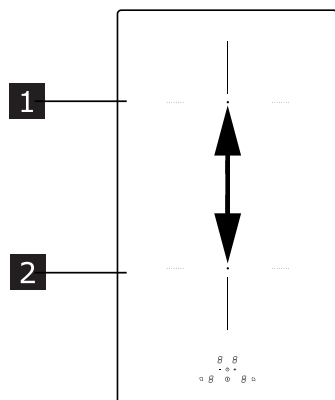
Ограничаване на времето/мощността	<p>Тази функция за безопасност изключва зоната за готвене, ако не бъде сменена след определен период от време.</p> <p>Таблица с времената за изключване:</p> <table border="1" data-bbox="272 135 1047 432"> <thead> <tr> <th>Ниво на мощност</th> <th>Време за изключване (минути)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>516</td></tr> <tr><td>2</td><td>402</td></tr> <tr><td>3</td><td>318</td></tr> <tr><td>4</td><td>258</td></tr> <tr><td>5</td><td>210</td></tr> <tr><td>6</td><td>138</td></tr> <tr><td>7</td><td>138</td></tr> <tr><td>8</td><td>108</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Ниво на мощност	Време за изключване (минути)	1	516	2	402	3	318	4	258	5	210	6	138	7	138	8	108	9	90	P	5
Ниво на мощност	Време за изключване (минути)																						
1	516																						
2	402																						
3	318																						
4	258																						
5	210																						
6	138																						
7	138																						
8	108																						
9	90																						
P	5																						
Усилване на мощността	<p>Функцията за усилване на мощността се използва за подаване на допълнителна мощност към дадена зона за готвене в продължение на 5 минути. Полезна е за кипване на големи количества вода.</p> <p>Активиране: – Изберете една от зоните за готвене. – Натиснете "+", докато достигнете ниво "9". – Натиснете отново, за да изберете функцията за усилване на мощността.</p> <p>- Съответната цифрова команда ще покаже P.</p> <p>Функцията за усилване на мощността е програмирана да работи в продължение на 5 минути.</p> <p>Деактивиране: – Изберете зоната за готвене, за която е активна функцията за усилване на мощността. – Натиснете "-".</p> <p>Също така, функцията се деактивира автоматично след 5 минути.</p>																						
Заклучване за деца	<p>Тази функция предотвратява неволно включване на уреда. Потвърдението е дадено, когато цифровите команди показват L. Ако някоя от зоните все още е гореща, ще се показват последователно H и L.</p> <p>Активиране: Включете плота и се уверете, че никоя от зоните за готвене не е активна.</p> <p>- Натиснете едновременно  и "-" и отпуснете.</p> <p>- Натисни отново .</p> <p>- Цифровите команди за зоната за готвене показват L.</p> <p>Временно деактивиране: Натиснете едновременно бутон  и бутон "-" и отпуснете. Функцията е деактивирана, докато плотът е включен. Ако изключите и включите отново плота, функцията остава активна.</p> <p>Постоянно деактивиране: Включете плота и се уверете, че никоя от зоните за готвене не е активна.</p> <p>- Натиснете едновременно  и "-" и отпуснете.</p> <p>– Натиснете отново "-".</p> <p>Функцията се деактивира. Ако изключите и включите отново плота, повече няма да се показва L.</p>																						

<p>Таймер (общ)</p>	<p>Таймерът служи за обратно отброяване на време от 1 до 99 минути. В края на зададеното време прозвучава звуков сигнал, който може да бъде изключен с натискане на произволен бутон. Зоните за готвене работят независимо една от друга, докато работи таймер.</p> <p>Активиране: Включете плота и се уверете, че никоя от зоните за готвене не е активна. - Натиснете едновременно бутоната "+" и бутоната "-". Цифровите разреди на таймера показват "0 0". - Задайте времето с помощта на "+" и "-". - Не докосвайте нищо за 10 секунди, и таймерът ще започне обратното броене. Когато стойността е "0 0", натискането на "-" я задава на 30 минути. Повторете тези операции, за да промените по-рано зададената стойност за таймера.</p> <p>Деактивиране: Включете плота и се уверете, че никоя от зоните за готвене не е активна. - Натиснете "+" и "-" едновременно. - Задайте "0 0" с помощта на "+" и "-". - Не докосвайте нищо за 10 секунди.</p>
<p>Таймер за зоните за готвене</p>	<p>Таймерът служи за обратно отброяване на време от 1 до 99 минути за изключване на дадена зона за готвене. До изтичане на времето зоната за готвене работи нормално. Зоните за готвене са независими и таймерите им се настройват поотделно. В края на зададеното време прозвучава звуков сигнал, който може да бъде изключен с натискане на произволен бутон.</p> <p>Активиране: При включен плот, поставен съд и работеща зона за готвене: - Изберете необходимата зона за готвене и задайте желаната мощност. - Натиснете "+" и "-" едновременно. - Цифровите разреди на таймера показват "0 0" и индикаторът точка до съответната зона за готвене започва да мига. - Задайте времето с помощта на "+" и "-". - Не докосвайте нищо за 10 секунди, и таймерът ще започне обратното броене. Когато стойността е "0 0", натискането на "-" я задава на 30 минути. Повторете тези операции, за да промените по-рано зададената стойност за таймера. Можете да настроите таймерите и на двете зони за готвене. Цифровите разреди на таймера ще показват този от двата таймера, на който остава по-малко време.</p> <p>Деактивиране: При включен плот, поставен съд и работеща зона за готвене: - Изберете необходимата зона за готвене. - Натиснете "+" и "-" едновременно. - Задайте "0 0" с помощта на "+" и "-". - Не докосвайте нищо за 10 секунди.</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	Ръоци (картофени пръжки), омлети, панирани и пържени храни, колбаси
8	Пържене, пържене във фритюрник с мазнина	Месо, картофен чипс
9	Бързо пържене при висока температура	Стек
P	Бързо загреване	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 задават 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 доближите 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)

Всички	110 мм	160 мм
--------	--------	--------

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

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.

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
ER03	Плотът се изключва след 10 секунди.	Отчита се едно продължително активиране на бутоните. Вода или тенджерата, 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 тенджерата. Температурата на тенджерата или повърхността на плота от стъклокерамика е твърде висока. Температурата на електронните компоненти е твърде висока.	Оставете готварския плот да се охлади. Използвайте подходяща тенджерата. Не затопляйте празни тенджери.
E3	Съответната зона за готвене е изключена.	Неподходяща тенджерата. Тенджерата губи магнитните си свойства и може да повреди индукционния котлон.	Използвайте подходяща тенджерата. 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 запушен 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 плота.	Изключете плота и го включете отново, след като се е охладил. Ако грешката не бъде отстранена, свържете се с Отдел Техническо Обслужване.

E4	Изключете плота от захранването. Изчакайте няколко секунди и свържете плота към захранването. Ако проблемът продължава, се обадете на сервизния център и посочете кода на грешка, който е показан на дисплея.
E5	
E7	
E9	
ER20	
ER22	
ER31	
ER36	
ER47	
EA	

13. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

		Единица	Стойност
Вид уред			Вграден плот
Размери	Ширина	мм	290
	Дълбочина	мм	520
	Мин./макс. височина	мм	54
Обща мощност		W	3700


Параметър	Стойност
Напрежение/честота на електрозахранването	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz;
Тегло на уреда	4,5 кг

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Брой на зоните за готвене	2
Технология за готвене	Индукционен нагревател
Диаметър на зоните за готвене	Ø 160 мм
Потребление на енергия на отделните зони за готвене (готвене на ток)	187 Wh/kg
Потребление на енергия на плота (готвене на ток)	187 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 загревате 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

CE

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 директива 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 уграђеног 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, терминали 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 раздвајање 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 произвођач, 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 инсталирате 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 апарата.
- 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, виљушке, 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 маст, 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.

УПОЗОРЕЊЕ: 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.

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

- Уређај мора бити инсталиран на такав начин да омогућава искључење са напајања са отвором између контаката (3 мм) који обезбеђује потпуно искључење у условима преоптерећења категорије 3.
- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).
- Чувајте амбалажу ван домаћаја деце и кућних љубимаца.
- Уверите се да је уређај укључен директно у утичницу.
- 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

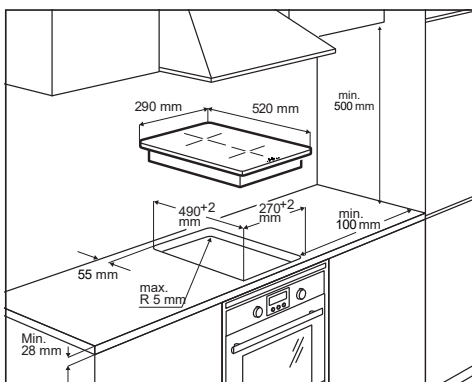
За поступак уградње обавезно је поштовање закона, уредби, директива и стандарда (прописа о сигурности електричних система, правилног рециклирања компонената итд.) који су на снази у земљи употребе!

- За више информација о инсталацији, погледајте упутства за монтажу.
- Не употребљавајте силиконско запивно 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 инсталиран 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 cm² 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 профила 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.

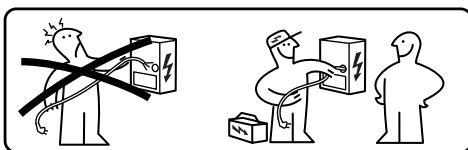
3. ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ

! **УПОЗОРЕЊЕ:** Све електричне везе мора да изведе овлашћени инсталатер.

- Пре повезивања, проверите да ли називни напон уређаја наведен на плочици са подацима одговара напону напајања. Натписна 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

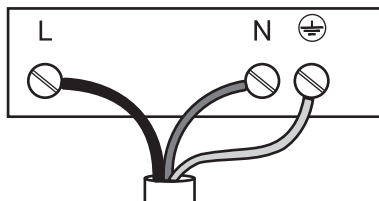


- Електричне прикључке мора да постави квалификовани електричар.
- Ова јединица има везу типа „Y“ са каблом типа H05V2V2-F. МОНОФАЗНИ прикључак: мин. попречни пресек жица: 3x1,5 mm².
- Прикључним контактима може да се приступи скидањем поклопца разводне кутије.
- Проверите да ли својства електричне мреже (напон, максимална снага и јачина струје) одговарају карактеристикама уређаја.

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

Дијаграм повезивања

230V 1N ~



L	Браон
N	Плава
⊕	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 загореване заостале хране. Много је теже уклонити очврснуле или загореле трагове прљавштине.
- Да бисте уклонили свакодневну прљавштину, користите меку крпу или сунђер са одговарајућим детерџентом. Придржавајте се препорука произвођача о томе која средства за чишћење користити. Препоручује се употреба неутралних детерџената.
- Уклоните стврднуте трагове прљавштине, као што је млеко током кључања, помоћу

стаклокерамичке стругалице када је плоча за кување још врућа. Придржавајте се препорука произвођача о томе које стругаче користити.

- Уклоните остатке хране богате шећером, попут прскања џема током кувања, помоћу 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 произвођачу или Служби за техничку помоћ.
- Уверите се да ће оштећене каблове заменити само произвођач 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:

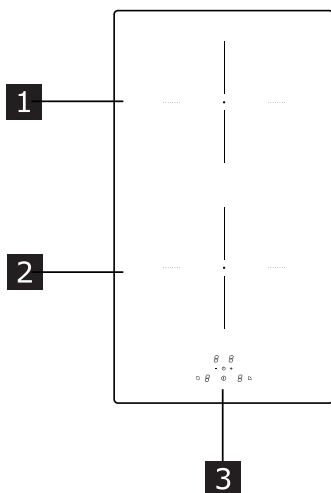
- тип грешке
- модел уређаја (арт./шифра)
- серијски број (S.N.)

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 инсталатер, биће потребно платити посету техничару корисничке службе или продавцу чак и за време гарантног периода.

5. ОПИС ПРОИЗВОДА

Распоред површине за кување



1	Једна зона за кување (160 мм) 1400 W, Са функцијом појачавања (Booster) 2100 W.
2	Једна зона за кување (160 мм) 1400 W, Са функцијом појачавања (Booster) 2100 W.
3	Контролна табла

ИНДИКАТОРИ

Детекција посуда

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

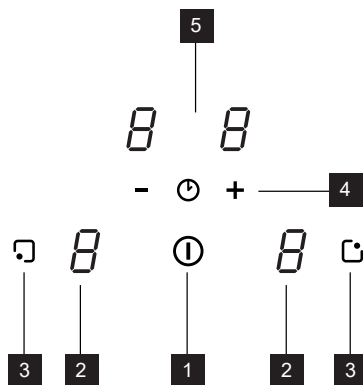
Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кување.

Ако се за време рада укљони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол **U**.

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 °Ц или вишој 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	Индикатор нивоа снаге
3	Дугме за избор зоне за кување
4	Ниво снаге / Контрола тајмера
5	Индикатор времена кувања

7. ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

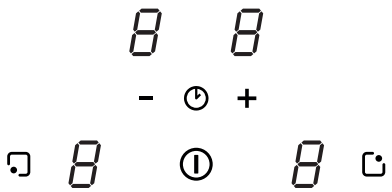
Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система.





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.
- Све цифре светле на неколико секунди.
- Чим цифре нестану, притисните тастере за избор плоче за кување   и држите их притиснуте 5 секунди док се тренутно подешавање не појави у цифрама тајмера.
- Користите „+“ и „-“ да изаберете одговарајућу потрошњу енергије, пратећи табелу у наставку.
- Поново притисните дугмад за избор плоче за кување и држите их притиснуте 5 секунди да потврдите избор.

Конфигурација	kW	Напомена
0	3,7	Стандардно почетно подешавање
1	3,5	
2	3	
3	2,5	
4	2	
5	1,5	

8. ФУНКЦИЈЕ

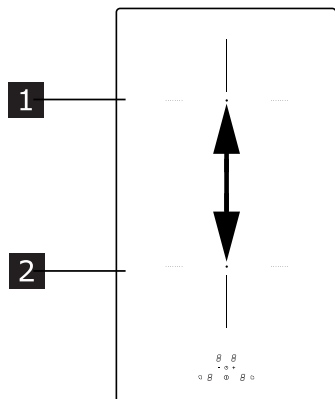
																							
Функција ограничења снаге/времена	<p>Ова сигурносна функција вам омогућава да искључите зону за кување која није претрпела никакве промене током одређеног временског периода.</p> <p>Табела времена искључивања:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ниво снаге</th> <th>Време искључивања (минути)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>516</td></tr> <tr><td>2</td><td>402</td></tr> <tr><td>3</td><td>318</td></tr> <tr><td>4</td><td>258</td></tr> <tr><td>5</td><td>210</td></tr> <tr><td>6</td><td>138</td></tr> <tr><td>7</td><td>138</td></tr> <tr><td>8</td><td>108</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Ниво снаге	Време искључивања (минути)	1	516	2	402	3	318	4	258	5	210	6	138	7	138	8	108	9	90	P	5
Ниво снаге	Време искључивања (минути)																						
1	516																						
2	402																						
3	318																						
4	258																						
5	210																						
6	138																						
7	138																						
8	108																						
9	90																						
P	5																						
Боост функција	<p>Функција Boost се може користити да обезбеди додатни ниво снаге зони за кување у периоду од 5 минута.</p> <p>Ова функција је корисна за прокључавање великих количина воде.</p> <p>Укључивање:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изаберите једну од зона за кување. - Притисните „+“ док не дођете до нивоа „9“. - Притисните поново да бисте подесили функцију Boost <p>- Одговарајућа цифра показује P.</p> <p>Функција Boost је програмирана на време од 5 минута.</p> <p>Искључивање:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изаберите једну од зона за кување са активном функцијом Boost. - Притисните „-“. <p>Функција се такође аутоматски искључује после 5 минута.</p>																						

<p>Уређај за заштиту деце</p>	<p>Ова функција спречава случајно укључивање уређаја. Потврда се даје када цифра показује 0. Ако је неко подручје још вруће, Н и 0 се наизменично приказују.</p> <p>Укључивање: Укључите плочу за кување и уверите се да ниједна зона за кување није активна.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Притисните  и „-“ истовремено и отпустите. - Притисните поново . - Цифре зоне за кување показују 0. <p>Привремено деактивирање: Истовремено притисните тастер  и тастер „-“ и отпустите. Функција се деактивира када је плоча за кување укључена. Ако искључите и поново укључите плочу за кување, функција остаје активна.</p> <p>Трајно деактивирање: Укључите плочу за кување и уверите се да ниједна зона за кување није активна.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Притисните  и „-“ истовремено и отпустите. - Поново притисните „-“. <p>Функција је деактивирана. Ако искључите и поново укључите плочу за кување, више се не приказује 0.</p>
<p>Тајмер (генерички)</p>	<p>Тајмер покреће одбројавање које се може подесити између 1 и 99 минута. На крају подешеног времена емитује се звучни сигнал који се може утишати притиском на било који тастер. Зоне за кување раде аутономно док тајмер ради.</p> <p>Укључивање: Када је плоча за кување укључена, уверите се да ниједна зона за кување није активна.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Притисните истовремено тастер „+“ и тастер „-“. - Цифра тајмера означава „0 0“. - Подесите време помоћу „+“ и „-“. - Не додирујте ништа 10 секунди, после чега тајмер почиње одбројавање. <p>Када је вредност „0 0“, притиском на „-“ се поставља време на 30 минута. Поновите ове операције да бисте изменили већ програмирану вредност.</p> <p>Искључивање: Када је плоча за кување укључена, уверите се да ниједна зона за кување није активна.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Притисните „+“ и „-“ истовремено. - Подесите „0 0“ користећи „+“ и „-“. <p>Не дирајте ништа 10 секунди.</p>
<p>Тајмер грејних зона</p>	<p>Овај тајмер покреће одбројавање за искључивање одређене зоне за кување и може се подесити између 1 и 99 минута. Током овог времена, зона за кување ће радити нормално. Зоне за кување су аутономне и стога се могу индивидуално програмирати. На крају подешеног времена емитује се звучни сигнал који се може утишати притиском на било који тастер.</p> <p>Укључивање: Са укљученом плочом за кување, лонцем на месту и зоном за кување у функцији:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изаберите жељену зону за кување и подесите жељену снагу. - Притисните „+“ и „-“ истовремено. - Цифра тајмера која означава „0 0“ и тачка поред одговарајуће зоне за кување почињу да трепћу. - Подесите време помоћу „+“ и „-“. - Не додирујте ништа 10 секунди, после чега тајмер почиње одбројавање. <p>Када је вредност „0“, притиском на „-“ се поставља време на 30 минута. Поновите ове операције да бисте изменили већ програмирану вредност. Тајмер се може подесити за обе зоне за кување. Тајмер ће показати мање време одбројавања између ова два времена.</p> <p>Искључивање: Са укљученом плочом за кување, лонцем на месту и зоном за кување у функцији:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изаберите жељену зону за кување. - Притисните „+“ и „-“ истовремено. - Подесите „0 0“ користећи „+“ и „-“. <p>Не дирајте ништа 10 секунди.</p>

9. ТАБЛИЦА КУВАЊА

Ниво снаге	Начин кувања	Примена
1	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
2	Топљење, лагано загревање	Маслац, чоколада, желатин, сосеви
3	Доведите на температуру	Пиринач
4	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, воће, риба
5	Продужено кување, згушњавање, динстање	Поврће, кромпир, сосеви, риба
6	Дуже кување, динстање	Тестенине, супе, динстано месо
7	Лагано пржење	Кромпир рости (палачинке), омлет, похована и пржена храна, кобасица
8	Пржење, дубоко пржење	Месо, помфрит
9	Брзо пржење на високој температури	Одресци
P	Брзо загревање	Кључање воде

10. 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) (П) 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 симбол  (обично утиснут на дну). Такође можете поставити магнет близу дна шерпе. Ако остане причвршћен, то значи да се посуда

може употребљавати на индукционој плочи.

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

Како се користе лонци

Минимални пречник лонца/шерпе за различите зоне кувања.

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

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

Зоне кувања	Пречник дна шерпе	
	Мин. Ø (препоручени)	Макс. Ø (препоручени)
Све	110 мм	160 мм

Празни лонци/шерпе или са танким дном

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

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

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

Савети/предлози

Бука за време рада

Када активирате зону за кување, 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 узрок	Решење
ER03	Плоча се искључује после 10 секунди.	Откривено је континуирано активирање тастера. Вода или шерпа на контролној табли.	Уклоните воду или лонац са стаклокерамичке површине и са контролне табле.
ER21	Плоча се искључује.	Унутрашња температура електронских компоненти је превисока.	Пустите да се плоча за кување охлади. Проверите да ли плоча за кување има довољно вентилације. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E2	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Празна или неодговарајућа шерпа. Превисока температура шерпе или стаклокерамичке површине. Превисока температура електронских компонента.	Пустите да се плоча за кување охлади. Користите одговарајући лонац. Не загревајте празне посуде.
E3	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Неодговарајућа шерпа. Лонац губи своја магнетна својства и може проузроковати оштећење индукционе плоче.	Користите одговарајући лонац. Грешка се аутоматски уклања након 8 с и зона за кување се може поново користити. У случају даљих грешака, лонац мора бити замењен. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.

E6	Зона за кување се не укључује.	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите мрежни напон и/или фреквенцију. Ако је потребно, обратите се служби за продају.
E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очистите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
EH	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Сензор температуре зоне за кување је блокиран. После укључивања плоче за кување није откривена довољна варијација температуре.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након што се охлади. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 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
Тип производа			Интегрисана плоча за кување
Димензије	Ширина	мм	290
	Дубина	мм	520
	Висина мин./макс	мм	54
Укупна снага		W	3700


Параметар	Вредност
Напон и фреквенција напајања	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz;
Тежина уређаја	4,5 кг

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ

Број грејних зона	2
Технологија кувања	Индукција
Пречник зона за кување	Ø 160 мм
Потрошња електричне енергије по зони за кување (електрични рад)	187 Wh/kg
Потрошња електричне енергије плоче за кување (електрични рад)	187 Wh/kg

15. АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ


Одлагање кућних апарата

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 топлим 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 полиња 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 произлегуваат од неправилна инсталација или употреба.
- Проверете дали електричната мрежа одговара на мрежата наведена на плочката со податоци фиксирана во внатрешноста на производот.
- Уредите за одделување треба да бидат инсталирани фиксно во уредот во согласност со стандардите за кабелски системи.
- За апаратите од класа I, проверете дали домашната електрична

мрежа располага со соодветно заземјување.

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

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

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Неинсталирањето на завртки или уреди за фиксирање како што е опишано 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 осигура дека не си играат со апаратот.
- Овој апарат не смее да се користи од лица (вклучително деца) со намалени психофизички и

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

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

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

Бидете многу внимателни и не ги допирајте отпорниците.

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

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

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

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).
- Чувајте 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 од оние 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 тенџериња и тави на работ бидејќи може да се оштетат силиконските конектори.

2. МОНТАЖА

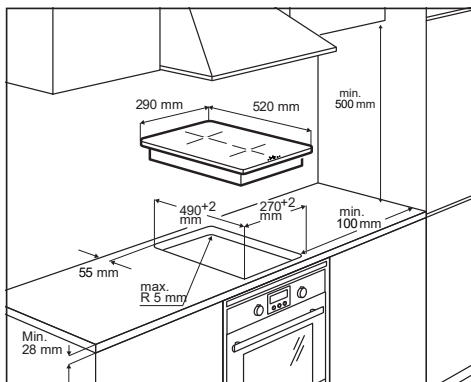
За процедурата на инсталација задолжително е да се придржувате кон законите, одредбите, директивите и стандардите (регулативите за безбедноста на електричните апарати, правилно рециклирање на компонентите итн.) кои се на сила во државата на користење!

- 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 загрее. Ако апаратот е монтиран над фиоки, монтирајте незапалива плоча 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 cm² 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 лепаци (мин. 85 °C): употребата на несоодветни материјали и лепаци 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 плоча 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 инсталатер.

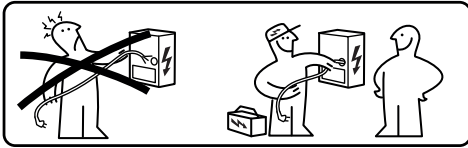
- Пред да ги направите поврзувањата, проверете дали номиналниот напон на апаратот наведен на плочката со податоци одговара на напонот од

електричната мрежа. Плочката со податоци се наоѓа на долната страна од плотната.

- Следете ја шемата за поврзување (поставена на долната страна од плотната).
- Користете исклучиво оригинални компоненти доставени од службата за резервни делови.
- Апаратот е доставен со кабел за поврзување.
- Ако кабелот за струја е оштетен, заменете го со соодветен оригинален резервен дел. Контактирајте ја техничката поддршка.

⚠ Внимание! Не ги лемете каблите!

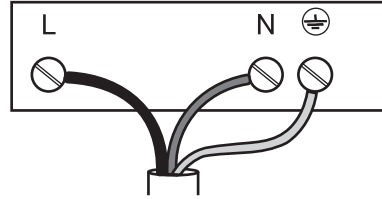
Приклучување на електрична енергија



- Поврзувањето со струја мора да го направи обучен техничар.
- Овој апарат претставува поврзување од типот „Y“ со кабел од типот H05V2V2-F. МОНОФАЗНА врска: мин. пресек на проводниците: 3x1,5 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

230V 1N ~



L	Кафена
N	Сина
⊕	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 претечено млеко, со помош на гребалка за стакло-керамички површини,

додека плотната е уште топла. Следете ги препораките на производителот за гребалките за користење.

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

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:

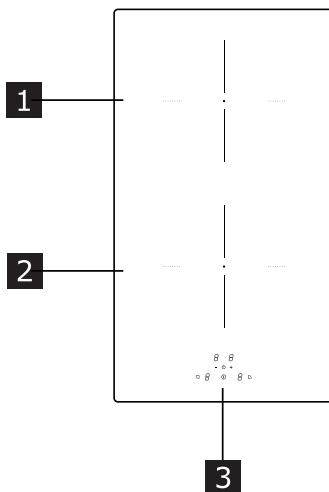
- тип на дефект
- модел на апаратот (Произ./Шиф.)
- сериски број (S.N.)

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 (160 mm) 1400 W, со функција на засилувач од 2100 W.
2	Единечна рингла (160 mm) 1400 W, со функција на засилувач од 2100 W.
3	Контролна табла

ИНДИКАТОРИ


Детекција на присуство на тенџере

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

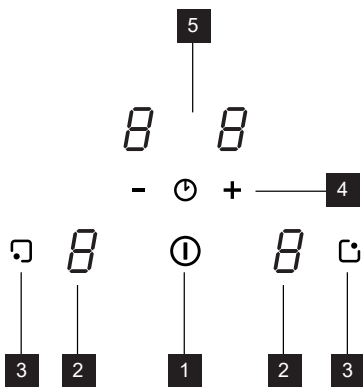
Системот за откривање е во состојба да ги препознае тенџерињата со магнетизирачко дно од соодветен тип за употреба врз индукционите плотни.

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	Индикатор за нивото на моќност
3	Копче за избор на ринглата

4	Ниво на моќност / Контрола на тајмерот
5	Индикатор за времето на готвење

7. ОГРАНИЧУВАЊЕ НА МОЌНОСТА

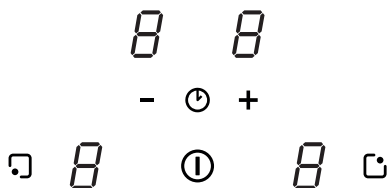
При првото поврзување на апаратот на домашната електрична мрежа, монтерот треба да ја постави моќноста на ринглите врз основа на ефективниот капацитет на електричниот апарат за домаќинството.

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









- Поврзете ја плотната на домашната мрежа.
- Сите сензори засветуваат неколку секунди.
- Веднаш штом ќе се исклучат сензорите, притиснете ги копчињата за избор на плотната   држејќи ги притиснато 5 секунди додека не се појави актуелното поставување на сензорите на тајмерот.
- Користете „+“ и „-“ за да изберете соодветна потрошувачка на моќност, следејќи ја доставената табела во продолжение.
- Притиснете ги повторно копчињата за избор на плотната и држете ги притиснато 5 секунди за да го потврдите изборот.

Конфигураци ја	KW	Забелешка
0	3,7	Почетна поставка стандард
1	3,5	
2	3	
3	2,5	
4	2	
5	1,5	

8. ФУНКЦИИ



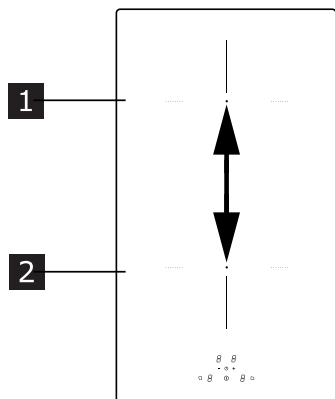
Функција за ограничување на моќноста/времето	Оваа безбедносна функција овозможува исклучување на рингла што нема претрпено измени одреден временски период.																						
	Табела на времињата на исклучување:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="272 424 650 448">Ниво на моќност</th> <th data-bbox="656 424 1044 448">Време на исклучување (минути)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td data-bbox="272 448 650 472">1</td><td data-bbox="656 448 1044 472">516</td></tr> <tr><td data-bbox="272 472 650 496">2</td><td data-bbox="656 472 1044 496">402</td></tr> <tr><td data-bbox="272 496 650 520">3</td><td data-bbox="656 496 1044 520">318</td></tr> <tr><td data-bbox="272 520 650 544">4</td><td data-bbox="656 520 1044 544">258</td></tr> <tr><td data-bbox="272 544 650 568">5</td><td data-bbox="656 544 1044 568">210</td></tr> <tr><td data-bbox="272 568 650 592">6</td><td data-bbox="656 568 1044 592">138</td></tr> <tr><td data-bbox="272 592 650 616">7</td><td data-bbox="656 592 1044 616">138</td></tr> <tr><td data-bbox="272 616 650 639">8</td><td data-bbox="656 616 1044 639">108</td></tr> <tr><td data-bbox="272 639 650 663">9</td><td data-bbox="656 639 1044 663">90</td></tr> <tr><td data-bbox="272 663 650 687">P</td><td data-bbox="656 663 1044 687">5</td></tr> </tbody> </table>	Ниво на моќност	Време на исклучување (минути)	1	516	2	402	3	318	4	258	5	210	6	138	7	138	8	108	9	90	P	5
Ниво на моќност	Време на исклучување (минути)																						
1	516																						
2	402																						
3	318																						
4	258																						
5	210																						
6	138																						
7	138																						
8	108																						
9	90																						
P	5																						
Функција за интензивна моќност	Функцијата за интензивна моќност може да се користи за доставување на дополнително ниво на моќност на одредена рингла за време од 5 минути.																						
	Оваа функција е корисна за вриење на големи количини на вода.																						
	За да активирате:																						
	- Изберете една од ринглите.																						
	- Притискајте „ + “ додека не се достигне нивото „ 9 “.																						
	- Притиснете повторно за да се постави функцијата за интензивна моќност																						
	- Соодветниот сензор покажува P .																						
	Функцијата за интензивна моќност е програмирана за време од 5 минути.																						
	За да деактивирате:																						
	- Изберете една од ринглите со активна функција за интензивна моќност.																						
	- Притиснете „ - “.																						
	Функцијата се деактивира меѓу другото автоматски по 5 минути.																						

Уред за заштита на деца	<p>Оваа функција спречува ненамерно активирање на апаратурата. Потврдата е доставена кога сензорот покажува . Ако некоја рингла е сè уште топла, Н и  се менуваат.</p> <p>За да активирате: Вклучете ја плотната и осигурајте се дека ниту една рингла е активна.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Притиснете истовремено  и „-“ и отпуштете. - Притиснете повторно . - Сензорите на ринглите покажуваат . <p>Привремено деактивирање: Притиснете ги истовремено копчето  и копчето „-“ и отпуштете. Функцијата се деактивира со вклучена плотна. Ако плотната се исклучува и вклучува повторно, функцијата останува активна.</p> <p>Трајно деактивирање: Вклучете ја плотната и осигурајте се дека ниту една рингла е активна.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Притиснете истовремено  и „-“ и отпуштете. - Притиснете повторно „-“. <p>Функцијата се деактивира. Ако плотната се исклучи и вклучи повторно, не се прикажува повеќе .</p>
Тајмер (генерички)	<p>Тајмерот активира одбројување што може да се постави помеѓу 1 и 99 минути. По завршувањето на поставеното време се испушта акустичен сигнал што може да се пригуши со притискање на кое и да било копче. Ринглите функционираат самостојно за време на функционирањето на тајмерот.</p> <p>За да активирате: Со вклучена плотна, осигурајте се дека не е активна ниту една рингла.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Притиснете ги истовремено копчето „+“ и копчето „-“. - Сензорот на тајмерот покажува „0 0“. - Ставете го времето користејќи „+“ и „-“. <p>Не допирајте ништо 10 секунди, по чие изминување тајмерот активира одбројување. Кога вредноста е „0 0“, притискајќи „-“ времето се поставува на 30 минути. Повторете ги овие операции за да измените веќе програмирана вредност.</p> <p>За да деактивирате: Со вклучена плотна, осигурајте се дека не е активна ниту една рингла.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Притиснете истовремено „+“ и „-“. - Ставете „0 0“ користејќи „+“ и „-“. - Не допирајте ништо 10 секунди.
Тајмер за рингли	<p>Овој тајмер активира одбројување за исклучувањето на една специфична рингла и може да се постави помеѓу 1 и 99 минути. За време на овој временски интервал, ринглата ќе функционира нормално. Ринглите се самостојни и затоа може да се програмираат поединечно. По завршувањето на поставеното време се испушта акустичен сигнал што може да се пригуши со притискање на кое и да било копче.</p> <p>За да активирате: Со вклучена плотна, тенџере на позиција и функционирачка рингла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изберете ја бараната рингла и поставете ја саканата моќност. - Притиснете истовремено „+“ и „-“. - Сензорот на тајмерот што покажува „0 0“ и точката до него на соодветната рингла почнуваат да трепкаат. - Ставете го времето користејќи „+“ и „-“. - Не допирајте ништо 10 секунди, по чие изминување тајмерот активира одбројување. <p>Кога вредноста е „0“, притискајќи „-“ времето се поставува на 30 минути. Повторете ги овие операции за да измените веќе програмирана вредност. Тајмерот може да се поставува за двете рингли. Тајмерот ќе го покаже помалото одбројување од двете.</p> <p>За да деактивирате: Со вклучена плотна, тенџере на позиција и функционирачка рингла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изберете ја бараната рингла. - Притиснете истовремено „+“ и „-“. - Ставете „0 0“ користејќи „+“ и „-“. - Не допирајте ништо 10 секунди.

9. ТАБЕЛА НА ГОТВЕЊЕ

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

Какви тенџериња да се користат

Користете исклучиво тенџериња 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 тенџере, проверете дали го има симболот  (вообичаено испечатен на дното). Може да се приближи и магнет на дното од тенџерето. Ако се залепи, тоа значи дека тенџерето може да се користи на индукциона плотна.

За да се гарантира оптимална ефикасност, секогаш користете тенџериња 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 тенџерињата

Минимален дијаметар на тенџерето/тавата за разните видови рингли.

За да се гарантира правилно функционирање на плотната, тенџерето 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 тенџерето.

Рингли	Дијаметар на дното од тенџерето	
	Ø мин. (препорачан)	Макс. Ø (препорачан)
Сите	110 mm	160 mm

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 тенџере. При силна врева, може да биде корисно да се замени тенџерето.

Празни тенџериња/тави со тенко дно

Не користете празни тенџериња/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 тенџерето или површината на плотната.

12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

Код за грешка	Опис	Можна причина за грешката	Решение
ER03	Плотната се исклучува по 10 секунди.	Откриено континуирано активирање на копчињата. Вода или тенџере врз командната табла.	Отстранете ја водата или тенџерето од стакло-керамичката површина и од командната табла.
ER21	Плотната се исклучува.	Внатрешната температура на електронските компоненти е многу висока.	Оставете ја плотната да се излади. Проверете дали плотната располага со задоволителна вентилација. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E2	Соодветната рингла се исклучува.	Празна или несоодветна тава. Многу висока температура на тенџерето или на стакло-керамичката површина. Многу висока температура на електронските компоненти.	Оставете ја плотната да се излади. Користете соодветна тава. Не загревајте ги празните тави.
E3	Соодветната рингла се исклучува.	Несоодветна тава. Тенџерето ги губи своите магнетни својста и може да предизвика оштетувања на индукционата плотна.	Користете соодветна тава. Грешката се поништува автоматски по 8 секунди а ринглата може повторно да се користи. Во случај на дополнителни грешки треба да го замените тенџерето. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E6	Ринглата не се вклучува.	Напонот и/или фреквенцијата на напојување надвор од интервалот.	Проверете го напонот и/или фреквенцијата на мрежата. Ако е потребно, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E8	Ринглите исклучуваат.	Дефект на вентилаторот. Вентилаторот е запушен од прашина или влакна.	Исчистете го вентилаторот и отстранете ги евентуалните туѓи тела. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
EH	Соодветната рингла се исклучува.	Сензорот за температура на ринглата е блокиран. Не е откриена задоволителна промена на температурата по вклучувањето на плотната.	Исчлукете ја плотната и вклучете ја повторно откако ќе се излади. Ако грешката продолжи, контактирајте ја службата за техничка поддршка.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Исчлукете 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	290
	Длабочина	mm	520
	Висина мин./макс	mm	54
Вкупна моќност		W	3700

Параметар	Вредност
Напон на напојување со струја / фреквенција	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz;
Тежина на апаратот	4,5 kg

14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ НА ПЛОТНАТА


Број на рингли	2
Технологија за готвење	Индукција
Дијаметар на ринглите	Ø 160 mm
Потрошувачка на електрична енергија по рингла (електрично функционирање)	187 Wh/kg
Потрошувачка на електрична енергија на плотната (електрично функционирање)	187 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 тенџерето.
- Ставете ги помалите тенџериња на помалите рингли.
- Позиционирајте ги тенџерињата директно на центарот од ринглата.
- Користете ја заостанатата топлина за да ја одржувате топла храната или за да ја 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

 Për sigurinë vetjake dhe funksionimin e duhur të pajisjes, ju lutemi ta lexoni me kujdes këtë manual para instalimit dhe vënies në punë. Mbjajni 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 njohin të gjitha karakteristikat e funksionimit dhe të sigurisë së pajisjes. Këto pianura gatimi kanë sisteme induksioni që pajtohen me kërkesat e direktivës EMC dhe EMF dhe nuk duhet të krijojnë interferenca me pajisje të tjera elektronike. Personat që kanë të implantuar stimulues kardiakë ose aparate të tjera elektronike, duhet të këshillohen me mjekun ose me prodhuesin e këtyre aparateve të implantuar, për të vlerësuar ndjeshmërinë 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 kabëll ushqimi, morsetat ose seksioni i fijeve nga pika e ankorimit të kabllit dhe morsetave, duhet të jetë i tillë që të mundësojë nxjerrjen e përcjellësit nën tension që ndodhet në pjesën e sipërme të kabllit të tokëzuar, në rast se del nga ankorimi.

- Prodhuuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për dëme të mundshme që vijnë si pasojë 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 kablove.
- Për pajisjet e Kategorisë I, kontrolloni nëse rrjeti shtëpiak i ushqimit ka një lidhje të tokëzuar.
- Lidhjeni produktin me rrjetin elektrik duke përdorur një çelës shumëpolar.
- Nëse kablli ushqyes është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuuesi, 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 rreziqe dridhjesh elektrike.

- Proceset e pastrimit dhe të mirëmbajtjes nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç rasteve kur mbikëqyren nga një i rritur.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për 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 njohuri, përveç rasteve kur mbikëqyren dhe udhëzohen me kujdes për përdorimin e sigurt të pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga fëmijët nën 8 vjeç dhe nga persona me aftësi të kufizuara psiko-fizike ndjesore ose me përvojë dhe njohuri 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 vazhdimisht.

PARALAJMËRIM:

Nëse sipërfaqja ka plasaritje, fikeni pajisjen për të shmangur rrezikun e dridhjeve elektrike.

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

PARALAJMËRIM:

Është e rrezikshme ta lini pianurën pa mbikëqyrje kur përdoren vajra ose yndyra, pasi mund të krijohet një situatë rreziku dhe ndezje zjarri. Mos u përpiqni ASNJËHERË të fikni zjarret e mundshme me ujë, por fikeni pajisjen dhe flakën për 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.

PARALAJMËRIM: 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 kablllo zgjatues për të lidhur pajisjen.
- Mos e përdorni asnjëherë pajisjen për qëllime të ndryshme nga ato për të cilat është projektuar.
- Fritezat duhet të monitorohen vazhdimisht 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 të shmangur 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.

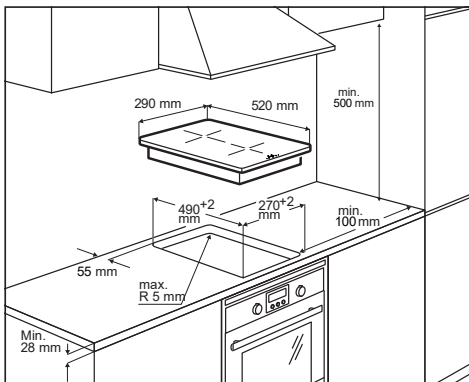
2. INSTALIMI

Për procedurën e instalimit është e detyrueshme të ndiqni ligjet, urdhëresat, direktivat dhe normat (rregulloret për sigurinë e impianteve elektrike, riciklimin e duhur të komponentëve 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 mjaftueshme për qarkullimin 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 të shmangur 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 cm² në bllokun e kuzhinës ku duhet të mbështetet pianura, për të mundësuar ajrimin e duhur të produktit.

Kriteret e bllokut 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 dru me rimeso) duhet të vendosen me ngjitesë të qëndrueshme ndaj nxehtësisë (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 mbrapa pajisjes, me kusht që distancat minimale të jenë gjithmonë sipas udhëzimeve të marra në vizatimet e instalimit.



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

3. LIDHJA ELETRIKE

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

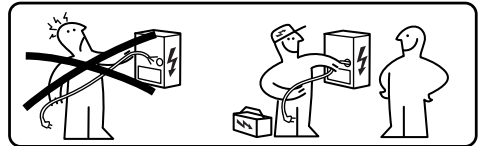
- Para se të bëni lidhjet, verifikoni nëse tensioni nominal i pajisjes, që specifikohet në etiketën e të dhënave,

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 originalë të furnizuar nga shërbimi i ndërrimit të pjesëve.
- Pajisja është e pajisur me një kabëll lidhjeje.
- Nëse kabli ushqyes është i dëmtuar, zëvendësojeni me një pjesë këmbimi origjinale të përshtatshme. Kontaktoni me shërbimin e asistencës.

⚠ Kujdes! Mos bëni saldime te kabllo!

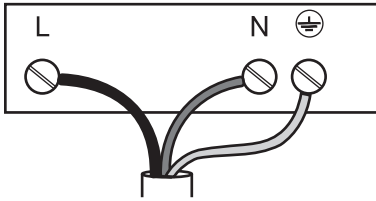
Lidhjet elektrike



- Lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një teknik i specializuar.
- Kjo pajisje ka një lidhje të tipit “Y” me një kabëll të tipit H05V2V2-F. Lidhja MONOFAZË: seksioni min. i përcjellësve: 3x1,5 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.
- Lidhjeni pajisjen siç tregohet në skemë (në përputhje me normat e referencës për tensionin e rrjetit në fuqi në nivel kombëtar).

Skema e lidhjes

230V 1N ~



L	Bojëkaf
N	Blu
⊕	i verdhë / i gjelbër

4. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

- Mos përdorni asnjëherë sfungjerë gërryes, lesh çeliku, acid klorhidrik ose produkte të tjera që mund të gërvishtin ose të lënë gjurmë në sipërfaqe.
- Mos i konsumoni mbetjet e mundshme të ushqimit që kanë rënë apo janë mbledhur në sipërfaqe dhe mbi elementet funksionale ose estetike të pianurës.
- Fikni pajisjen ose shkëputeni nga rrjeti elektrik, para se të kryeni çfarëdolloj procesi pastrimi ose mirëmbajtjeje.
- Pastrojeni pajisjen pas çdo përdorimi, për të shmangur karbonizimin e mbetjeve të mundshme të ushqimit. Është shumë më e vështirë të hiqni gjurmët e pislëkut të ngurtësuar ose të djegura.
- Për të hequr papastërtitë e përditshme, përdorni një leckë të butë ose një sfungjer me detergjent të përshtatshëm. Ndiqni rekomandimet e prodhuesit lidhur me detergjentet që duhet të përdorni. Rekomandohet përdorimi i detergjenteve neutrale.
- Hiqni gjurmët e pislëkut të ngurtësuar, për shembull qumësht i derdhur në fazë zierjeje, duke përdorur një kruajtëse për sipërfaqe prej qelqi qeramik, ndërkohë që pianura është ende e nxehtë. Ndiqni

rekomandimet e prodhuesit lidhur me kruajtëset që duhen përdorur.

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

Mirëmbajtja dhe riparimet

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

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

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

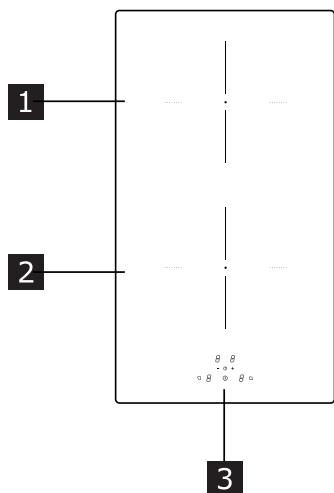
- lloji i defektit
- modeli i pajisjes (Art./Kod.)
- numri i serisë (S.N.)

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

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

5. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

Organizimi i sipërfaqes së gatimit



1	Zonë gatimi teke (160 mm) 1400 W, Me funksionin Përforcuës nga 2100 W.
2	Zonë gatimi teke (160 mm) 1400 W, Me funksionin Përforcuës nga 2100 W.
3	Paneli i kontrollit

TREGUESIT

Rilevimi i pranisë së tenxheres

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

Sistemi i identifikimit është në gjendje të identifikojë tenxheret me bazament

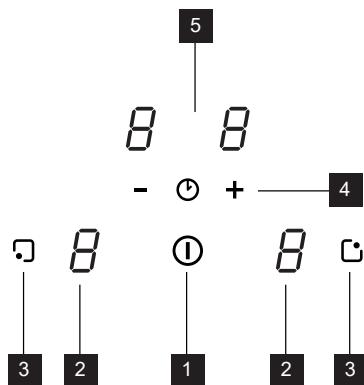
magnetik të përshtatshëm për përdorimin në planet e gatimit me induksion.

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

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

6. PANELI I KONTROLLIT





1	Ndezur/fikur
2	Treguesi i nivelit të fuqisë
3	Butoni i zgjedhjes së zonës ë gatimit
4	Niveli i fuqisë / Kontrolli i kohëmatësit
5	Treguesi i kohës së 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

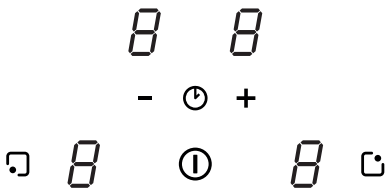
① ose, si alternativë, duke ndjekur procedurën e përshkruar më poshtë për të hyrë në menu.










- Lidhni pianurën me rrjetin shtëpiak.
- Të gjitha shifrat ndizen për disa sekonda.
- Pasi të fiken shifrat, shtypni butonat përzgjedhës të pianurës  , mbajini shtypur për 5 sekonda derisa të shfaqet cilësimi i rrymës tek shifrat e kohëmatësit.

- Përdorni “ + ” dhe “ - ” për të zgjedhur një konsum fuqie të përshtatshëm, duke ndjekur tabelën e mëposhtme.
- Shtypni sërish butonat përzgjedhës të pianurës dhe mbajini shtypur për 5 sekonda, për të konfirmuar përzgjedhjen.

Konfigurimi	KW	Shënime
0	3,7	Cilësimi fillestar standard
1	3,5	
2	3	
3	2,5	
4	2	
5	1,5	

8. FUNKSIONET

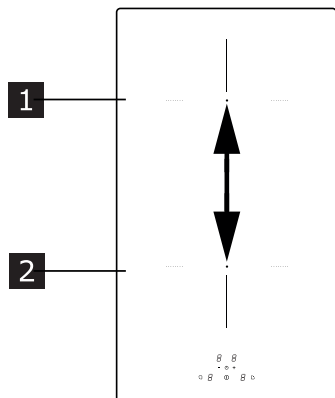
																							
Funksioni i kufizimit të fuqisë/kohës	<p>Ky funksion sigurie mundëson fikjen e zonës së gatimit që nuk ka pasur ndryshime për një periudhë të caktuar kohe.</p> <p>Tabela e kohëve të fikjes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Niveli i fuqisë</th> <th>Koha e fikjes (minuta)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>516</td></tr> <tr><td>2</td><td>402</td></tr> <tr><td>3</td><td>318</td></tr> <tr><td>4</td><td>258</td></tr> <tr><td>5</td><td>210</td></tr> <tr><td>6</td><td>138</td></tr> <tr><td>7</td><td>138</td></tr> <tr><td>8</td><td>108</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Niveli i fuqisë	Koha e fikjes (minuta)	1	516	2	402	3	318	4	258	5	210	6	138	7	138	8	108	9	90	P	5
Niveli i fuqisë	Koha e fikjes (minuta)																						
1	516																						
2	402																						
3	318																						
4	258																						
5	210																						
6	138																						
7	138																						
8	108																						
9	90																						
P	5																						
Funksioni Përforcues	<p>Funksioni Përforcues mund të përdoret për të ofruar një nivel fuqie shtesë për një zonë gatimi, për një kohë prej 5 minutash.</p> <p>Ky funksion është i nevojshëm për të zier sasi të mëdha uji.</p> <p>Aktivizimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zgjidhni një nga zonat e gatimit. - Shtypni “ + ” derisa të arrihet niveli “ 9 ”. - Shtypni sërish për të konfiguruar funksionin Përforcues - Shifra korresponduese tregon P. <p>Funksioni Përforcues është programuar për një kohë prej 5 minutash.</p> <p>Çaktivizimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zgjidhni një nga zonat e gatimit me funksionin Përforcues aktiv. - Shtypni “ - ”. <p>Gjithashtu, funksioni çaktivizohet automatikisht pas 5 minutash.</p>																						

<p>Mekanizmi i sigurisë së fëmijëve</p>	<p>Ky funksion ndalon aktivizimin pa dashje të pajisjes. Konfirmimi jepet kur shifra tregon . Nëse një zonë është ende e ngrohtë,  dhe  alternohen.</p> <p>Aktivizimi: Ndizni pianurën dhe sigurohuni që të mos jetë aktive asnjë zonë gatimi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Shtypni njëkohësisht  dhe " - " dhe lëshojeni. - Shtypni sërish . - Shifrat e zonave të gatimit tregojnë . <p>Çaktivizimi i përkohshëm: Shtypni njëkohësisht butonin  dhe butonin " - " dhe lëshojeni. Funksioni çaktivizohet me pianurën të ndezur. Nëse fiket dhe rindizet pianura, funksioni qëndron aktiv.</p> <p>Çaktivizimi i përhershëm: Ndizni pianurën dhe sigurohuni që të mos jetë aktive asnjë zonë gatimi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Shtypni njëkohësisht  dhe " - " dhe lëshojeni. - Shtypni sërish " - ". <p>Funksioni çaktivizohet. Nëse fiket dhe rindizet pianura,  nuk shfaqet më.</p>
<p>Kohëmatësi (i përgjithshëm)</p>	<p>Kohëmatësi fillon një numërim mbrapsht që mund të konfigurohet ndërmjet 1 dhe 99 minutash. Në përfundim të kohës së konfiguruar, tingëllon një sinjal akustik që mund të pushohet duke shtypur cilindo buton.</p> <p>Zonat e gatimit funksionojnë në mënyrë autonome gjatë funksionimit të kohëmatësit.</p> <p>Aktivizimi: Me pianurën e ndezur, sigurohuni që të mos jetë aktive asnjë zonë gatimi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Shtypni njëkohësisht butonin " + " dhe butonin " - ". - Shifrat e kohëmatësit tregojnë " 0 0 ". - Konfiguroni kohën duke përdorur " + " dhe " - ". - Mos prekni asnjë për 10 sekonda, pas skadimit të të cilave, kohëmatësi fillon numërimin mbrapsht. <p>Kur vlera është " 0 0 ", duke shtypur " - " konfigurohet koha në 30 minuta. Përsëritini këto procese për të modifikuar një vlerë tashmë të programuar.</p> <p>Çaktivizimi: Me pianurën e ndezur, sigurohuni që të mos jetë aktive asnjë zonë gatimi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Shtypni njëkohësisht " + " dhe " - ". - Vendosni " 0 0 " duke përdorur " + " dhe " - ". - Mos prekni asgjë për 10 sekonda.
<p>Kohëmatësi i zonave të gatimit</p>	<p>Ky kohëmatës do të fillojë numërimin mbrapsht për fikjen e një zone specifike gatimi dhe mund të konfigurohet midis 1 dhe 99 minutash. Gjatë këtij intervali kohe, zona e gatimit do të funksionojë normalisht. Zonat e gatimit janë autonome dhe mund të programohen veçmas.</p> <p>Në përfundim të kohës së konfiguruar, tingëllon një sinjal akustik që mund të pushohet duke shtypur cilindo buton.</p> <p>Aktivizimi: Me pianurën të ndezur, një tenxhere në pozicion dhe zona e gatimit në punë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zgjidhni zonën e kërkuar të gatimit dhe caktoni fuqinë e dëshiruar. - Shtypni njëkohësisht " + " dhe " - ". - Shifra e kohëmatësit që tregon " 0 0 " dhe pika pranë zonës përkatëse të gatimit fillojnë të pulsojnë. - Konfiguroni kohën duke përdorur " + " dhe " - ". - Mos prekni asnjë për 10 sekonda, pas skadimit të të cilave, kohëmatësi fillon numërimin mbrapsht. <p>Kur vlera është " 0 ", duke shtypur " - " konfigurohet koha në 30 minuta. Përsëritini këto procese për të modifikuar një vlerë tashmë të programuar. Kohëmatësi mund të konfigurohet për të dyja zonat e gatimit. Kohëmatësi do të shfaqë numërimin mbrapsht më të vogël ndër të ty.</p> <p>Çaktivizimi: Me pianurën të ndezur, një tenxhere në pozicion dhe zona e gatimit në punë:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zgjidhni zonën e kërkuar të gatimit. - Shtypni njëkohësisht " + " dhe " - ". - Vendosni " 0 0 " duke përdorur " + " dhe " - ". - Mos prekni asgjë për 10 sekonda.

9. TABELA E GATIMIT

Niveli i fuqisë	Mënyra e gatimit	Duhet përdorur
1	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
2	Për të shkrirë, për të ngrohur pak	Gjalpë, çokollatë, xhelatinë, salca
3	Për ta vendosur në temperaturën	Oriz
4	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
5	Për gatim të gjatë, trashje, shterim	Perime, patate, salca, fruta, peshk
6	Për gatim të gjatë, për të zier ngadalë	Makarona, supë, mish i zier
7	Për skuqje të shpejtë	Qofte patatesh, omëleta, ushqime me galetë dhe të skuqura, salsicë
8	Skuqje, skuqje 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 përparësia më e madhe).

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

Shembull:


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

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:

- gize
- çelik i emaluar
- çelik karboni
- çelik i pandryshkshëm (edhe jo plotësisht)
- alumin me veshje ferromagnetike ose bazament me piastër ferromagnetike

Për të përcaktuar përshtatshmërinë e një tenxhereje, kontrolloni që të jetë i pranishëm simboli  (përgjithësisht i

stampuar në bazament). Mund të 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 nxehtësinë në mënyrë uniforme. Një bazament jo plotësisht i sheshtë mund të ndikojë në përcimin e fuqisë dhe të nxehtësisë.

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 pika 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)
Të gjitha	110 mm	160 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
ER03	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 sipërfaqja prej qelqi qeramik dhe nga paneli i kontrollit.
ER21	Pianura fiket.	Temperatura e brendshme e elektronikë është shumë e lartë.	Lëni 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.	Lëni pianurën të ftohet. Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Mos nxehti tenxheret e zbrazëta.

E3	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere e papërshtatshme. Tenxherja po humbet cilësitë e saj magnetike dhe mund të shkaktojë dëmtim të pianurës me induksion.	Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Gabimi do të anulohet automatikisht pas 8 sekondash dhe zona e gatimit mund të përdoret sërish. Në rast gabimesh të mëtejshme duhet të ndërroni tenxheren. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E6	Zona e gatimit nuk ndizet.	Tensioni dhe/ose frekuenca e ushqimit është jashtë intervalit.	Kontrolloni tensionin dhe/ose frekuencën e rrjetit. Nëse nevojitet, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E8	Zonat e gatimit fiken.	Defekt në ventilator. Ventilatori është bllokuar nga pluhuri ose filamentet.	Pastrojeni ventilatorin dhe hiqni trupat e huaj, nëse ka. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
EH	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Sensori i temperaturës kur zona e gatimit është e bllokuar. Nuk përftohet një ndryshim i mjaftueshëm i temperaturës pas ndezjes së pianurës.	Fikni pianurën dhe rindizeni pasi të jetë ftohur. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 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	290
	Thellësia	mm	520
	Lartësia min./maks.	mm	54
Fuqia totale		W	3700


Parametri	Vlera
Tensioni/frekuenca e ushqimit	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz;
Pesha e pajisjes	4,5 kg

14. EFIKASITETI ENERGJETIK I PIANURËS

Numri i zonave të gatimit	2
Teknologji gatimi	Induksion
Diametri i zonave të gatimit	Ø 160 mm
Konsumi i energjisë elektrike për çdo zonë gatimi (funksionimi elektrik)	187 Wh/kg
Konsumi i energjisë elektrike së pianurës (funksionimi elektrik)	187 Wh/kg

15. ASPEKTET MJEDISORE

Asgjësimi i pajisjeve elektroshtëpiake

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, drejtojeni autoriteteve bashkiake, shërbimit lokal të asgjësimit të mbeturinave ose dyqanit ku keni blerë produktin.



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

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

Asgjësimi i materialeve dhe ambalazheve

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

Kursim energjie

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

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

16. KONFORMITETI


Informacione rreth produktit sipas rregullores n° 66/2014


Normat e referencës:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564


1. SAFETY INFORMATION

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

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

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


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

 **WARNING:** Remove the protective films before installing the appliance.


- Only use the screws and other hardware elements

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

supplied with the appliance.

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

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

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

Take great care not to touch the heating elements.

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

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

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

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

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

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

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

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

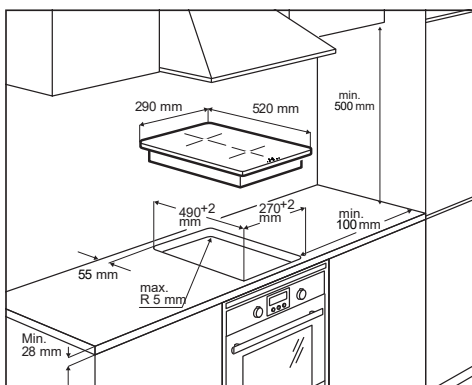
- ply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under over-voltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
 - Keep the packaging away from children and animals.
 - Make sure the device is connected directly to the power outlet.
 - Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
 - Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
 - Fryers must be monitored at all times during cooking; overheated oil could catch fire.
 - Do not operate the appliance using an external timer or separate remote-controlled system.
 - The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
 - Do not stand on the appliance, as this may damage it.
 - Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicone seals.
 - For further information on the installation, please refer to the Assembly Instructions.
 - Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop.
 - Make sure that there is a sufficient gap underneath the hob for air circulation. Please refer to the Assembly Instructions.
 - The underside of the appliance can get hot. If the appliance is installed over drawers, install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the underside. Please refer to the Assembly Instructions.
 - Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
 - Create a front opening of at least 28 cm² in the kitchen unit which houses the hob to allow correct air circulation.

Requirements for kitchen units

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

2. INSTALLATION

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



- 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.

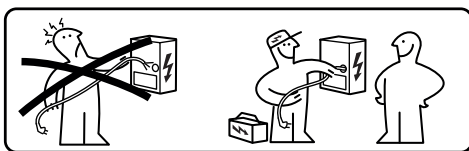
3. ELECTRICAL CONNECTIONS

⚠ 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.

⚠ Caution! Do not weld any of the cables!

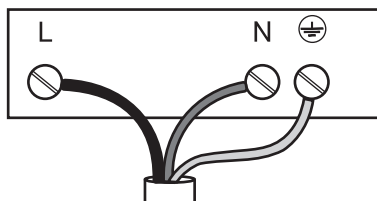
Electrical connection



- The wire connection must be performed by a specialised technician.
- This device has a Y-shaped connection with an H05V2V2-F cable. SINGLE-PHASE connection: min. wire section: 3x1.5 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

230V 1N ~



L	Brown
N	Blue
⊕	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.

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

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

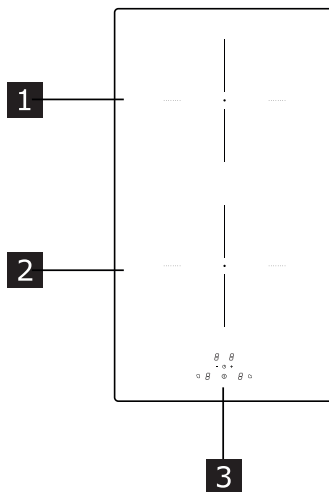
- type of fault
- appliance model (Art./Code)
- serial number (S.N.)

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

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

5. PRODUCT DESCRIPTION

Cooking surface layout




1	Single cooking area (160 mm) 1400 W, with 2100 W booster function.
2	Single cooking area (160 mm) 1400 W, with 2100 W booster function.
3	Control panel

INDICATORS

Pan detection

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

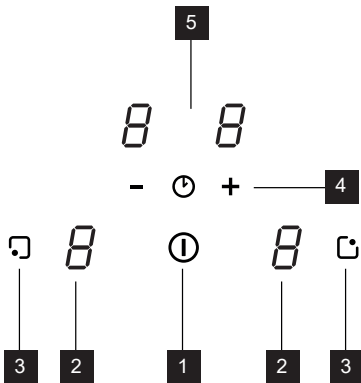
The pan presence detection system recognises pans with a magnetic base, suitable for use with induction hobs.

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 displays *H*.


6. CONTROL PANEL




1	On/Off
2	Power level indicator
3	Key to select cooking area
4	Power level / Timer control
5	Cooking time indicator

7. POWER LIMITATION

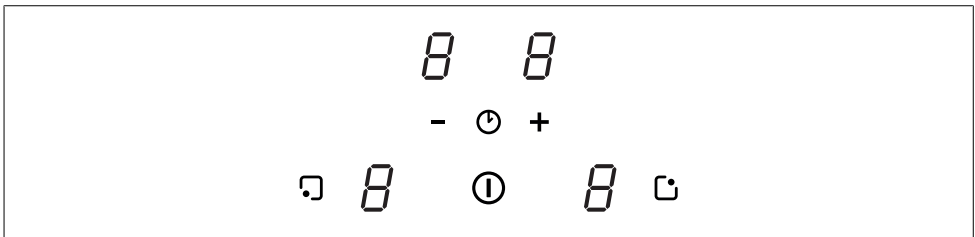
When connecting to the domestic power supply for the first time, the installer must set the power of the hob cooking areas based on the actual capacity of the domestic power supply.





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

- Connect the hob to the domestic mains power.
- All the digits light up for a few seconds.
- As soon as the digits switch off, press the hob selection keys  and hold for 5 seconds until the current setting appears in the timer digits.
- Use “+” and “-” to select a suitable power absorption, following the table provided below.
- Press the hob selection keys again and hold them for 5 seconds to confirm the selection.

Configuration	KW	Notes
0	3.7	Standard initial setting
1	3.5	
2	3	
3	2.5	
4	2	
5	1.5	

8. FUNCTIONS



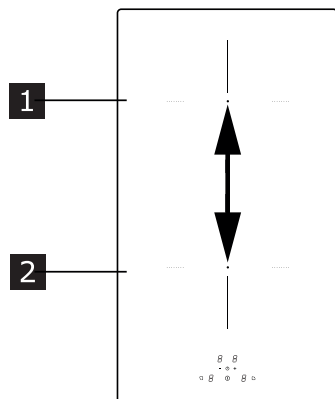
Time/Power limitation	<p>This safety function turns off a cooking area that is unchanged after a certain period of time.</p> <p>Table of switch-off times:</p> <table border="1" data-bbox="269 113 1055 411"> <thead> <tr> <th data-bbox="269 113 658 140">Power level</th> <th data-bbox="658 113 1055 140">Switch-off time (minutes)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td data-bbox="269 140 658 167">1</td><td data-bbox="658 140 1055 167">516</td></tr> <tr><td data-bbox="269 167 658 194">2</td><td data-bbox="658 167 1055 194">402</td></tr> <tr><td data-bbox="269 194 658 221">3</td><td data-bbox="658 194 1055 221">318</td></tr> <tr><td data-bbox="269 221 658 248">4</td><td data-bbox="658 221 1055 248">258</td></tr> <tr><td data-bbox="269 248 658 276">5</td><td data-bbox="658 248 1055 276">210</td></tr> <tr><td data-bbox="269 276 658 303">6</td><td data-bbox="658 276 1055 303">138</td></tr> <tr><td data-bbox="269 303 658 330">7</td><td data-bbox="658 303 1055 330">138</td></tr> <tr><td data-bbox="269 330 658 357">8</td><td data-bbox="658 330 1055 357">108</td></tr> <tr><td data-bbox="269 357 658 384">9</td><td data-bbox="658 357 1055 384">90</td></tr> <tr><td data-bbox="269 384 658 411">P</td><td data-bbox="658 384 1055 411">5</td></tr> </tbody> </table>	Power level	Switch-off time (minutes)	1	516	2	402	3	318	4	258	5	210	6	138	7	138	8	108	9	90	P	5
Power level	Switch-off time (minutes)																						
1	516																						
2	402																						
3	318																						
4	258																						
5	210																						
6	138																						
7	138																						
8	108																						
9	90																						
P	5																						
Boost function	<p>The Boost function can be used to provide extra power in a cooking area for 5 minutes. This function is useful when boiling large quantities of water.</p> <p>Activation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Select one of the cooking areas. - Press "+" until it reaches level "9". - Press again to set the Boost function - The corresponding digit will display P. <p>The Boost function is programmed to last for 5 minutes.</p> <p>Deactivation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Select one of the cooking areas with the Boost function active. - Press "-". <p>It will also deactivate automatically after 5 minutes.</p>																						
Child lock	<p>This function prevents accidental use of the appliance. Confirmation is given when the digit displays L. If an area is still hot, then H and L will alternate.</p> <p>Activation:</p> <p>Turn the hob on, make sure that none of the cooking areas are active.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Press  and "-" together and release. - Press  again. - The cooking area digits display L. <p>Temporary deactivation:</p> <p>Press the  key and "-" key together and release.</p> <p>The function is deactivated while the hob is on. If it is turned off and then on again, the function will still be active.</p> <p>Permanent deactivation:</p> <p>Turn the hob on, make sure that none of the cooking areas are active.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Press  and "-" together and release. - Press "-" again. <p>The function is deactivated. If the hob is turned off and then on again, L is no longer displayed.</p>																						

Timer (generic)	<p>The timer is a countdown that can be set to run from between 1 and 99 minutes. At the end of the set time, a buzzer will sound, which can be silenced by pressing any of the keys. The cooking areas operate independently while the timer is working.</p> <p>Activation: With the hob on, make sure that none of the cooking areas are active.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Press the "+" key and the "-" key together. - The timer digit shows "0 0". - Set the time using "+" and "-" . - Do not touch anything else for 10 seconds and then, the timer will start to count down. <p>When the value is "0 0", pressing "-" sets it to 30 minutes. Repeat these operations to modify a value that has already been programmed.</p> <p>Deactivation: With the hob on, make sure that none of the cooking areas are active.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Press "+" and "-" together. - Set "0 0" using "+" and "-" . - Do not touch anything for 10 seconds.
Cooking area timer	<p>This timer is a countdown to turn off a specific cooking area, and can be set to run from between 1 and 99 minutes. During this time, the cooking area will work normally. The cooking areas are independent and can, therefore, be programmed individually. At the end of the set time, a buzzer will sound, which can be silenced by pressing any of the keys.</p> <p>Activation: With the hob on, a pan in position and the cooking area operating:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Select the cooking area required and set the power desired. - Press "+" and "-" together. - The timer digit showing "0 0" and the dot indicator, next to the corresponding cooking area, start flashing. - Set the time using "+" and "-" . - Do not touch anything else for 10 seconds and then, the timer will start to count down. <p>When the value is "0", pressing "-" sets it to 30 minutes. Repeat these operations to modify a value that has already been programmed. The timer can be set for both cooking areas. The timer will show the shortest countdown of the two.</p> <p>Deactivation: With the hob on, a pan in position and the cooking area operating:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Select the cooking area required. - Press "+" and "-" together. - Set "0 0" using "+" and "-" . - Do not touch anything for 10 seconds.

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



“This product is equipped with electronically controlled power management. See the illustration.

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

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

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

Example:


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

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)
All	110 mm	160 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
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact After Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact After Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact After Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact After Sales Service.
EH	Corresponding cooking area switches off.	Temperature sensor blocked for cooking area. Insufficient temperature variation detected after switching on the hob.	Switch off the hob and switch it on again after cooling down. If the error persists, please contact After Sales Service.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 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

		Unit	Value
Type of product			Built-in Hob
Dimensions	Width	mm	290
	Depth	mm	520
	Min./max height	mm	54
Total power		W	3700


Parameter	Value
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz;
Weight of the appliance	4.5 Kg

14. HOB ENERGY EFFICIENCY


Number of cooking areas	2
Cooking technology	Induction
Diameter of hobs	Ø 160 mm
Energy consumption per hob (electric cooking)	187 Wh/kg
Energy consumption of the hob (electric cooking)	187 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

CE

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

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

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

Для приборов с кабелем электропитания клеммы или участок проводов между точкой крепления кабеля и клеммами должны быть расположены таким образом, чтобы можно было извлечь провод под напряжением перед заземляющим 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 заземле-

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 психофизически-

ми 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

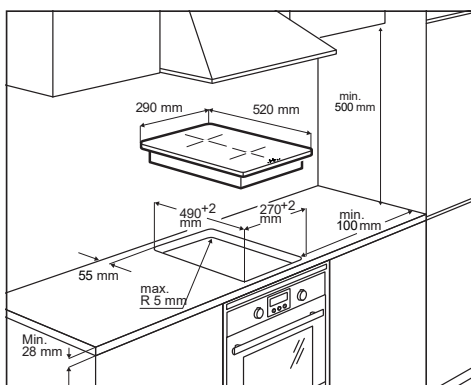
- дверцей, чтобы он не перегрелся.
- Не становитесь на прибор, так как он может быть поврежден.
- Не ставьте кастрюли и сковороды на края, так как силиконовые соединения могут быть повреждены.

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 см², 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 шпонируемой древесины) следует крепить с помощью термостойких клеев (минимум 85 °C): использование неподходящих материалов и клеев может привести к деформации или отрыву компонентов.
- Допускается использование профилей из массива дерева вокруг рабочей поверхности за прибором при условии, что минимальные расстояния всегда соответствуют указаниям, приведенным в установочных чертежах.



- Для получения дополнительной информации об установке см. руководство по сборке.
- Если под варочной поверхностью нет духовки, установите разделительную панель под прибором, как показано в руководстве по сборке.

Требования к кухонному блоку

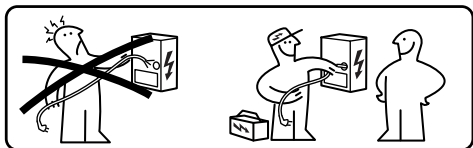
3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Электрические подключения должны выполняться исключительно авторизованным установщиком.

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

⚠ Внимание! Не паяйте кабели!

Подключение к электросети

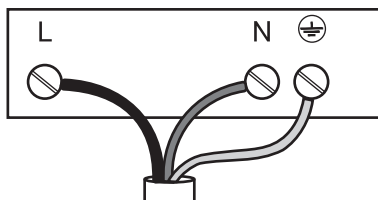


- Электрические подключения должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом.
- Это устройство имеет соединение типа Y посредством кабеля типа H05V2V2-F. ОДНОФАЗНОЕ соединение, мин. сечение проводов: 3x1,5 мм².
- Доступ к клеммам подключения можно получить, сняв крышку распределительной 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

230V 1N ~



L	Коричневый
N	Синий
⊕	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 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)

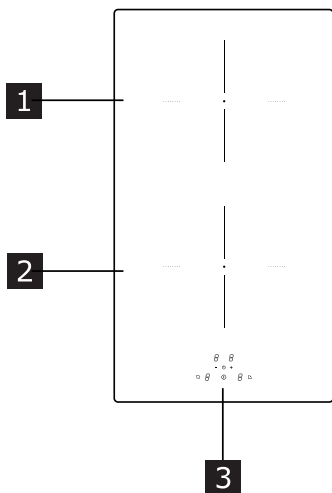
Эту информацию можно найти на табличке с данными. Табличка с данными прикреплена к нижней части прибора.

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

Техническое обслуживание и ремонт



1	Отдельная варочная зона (160 мм) 1400 Вт, С функцией Booster на 2100 Вт
2	Отдельная варочная зона (160 мм) 1400 Вт, С функцией Booster на 2100 Вт
3	Панель управления

ИНДИКАТОРЫ

Определение наличия кастрюли

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

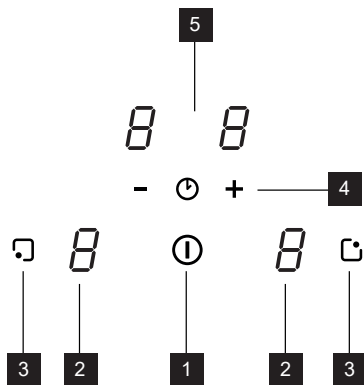
Система обнаружения способна распознавать кастрюли с намагничиваемым дном, пригодные для использования на индукционных плитах.

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 °С, и, следовательно, может вызвать ожоги при контакте с голыми руками. Дисплей соответствующей варочной зоны показывает

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Включено/выключено
2	Индикатор уровня мощности
3	Кнопка выбора варочной зоны
4	Уровень мощности / Управление таймером
5	Индикатор времени приготовления

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 или, в качестве альтернативы, следуйте процедуре, описанной ниже, чтобы получить доступ к меню.










- Подключите варочную поверхность к домашней сети.
- Все дисплеи загораются на несколько секунд.
- Как только дисплеи погаснут, нажмите кнопки выбора варочной поверхности и удерживайте их в течение 5 секунд, пока текущая настройка не появится в цифрах таймера.

- Используйте кнопки «+» и «-», чтобы выбрать соответствующее энергопотребление, следуя приведенной ниже таблице.
- Снова нажмите кнопки выбора варочной поверхности и удерживайте их в течение 5 секунд, чтобы подтвердить выбор.

Конфигурация	кВт	Примечания
0	3,7	Стандартная начальная настройка
1	3,5	
2	3	
3	2,5	
4	2	
5	1,5	

8. ФУНКЦИИ

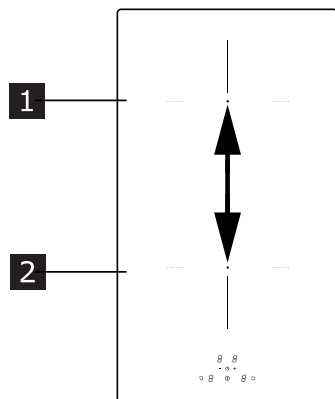
Функция ограничения мощности/времени	<p>Эта функция безопасности позволяет отключить варочную зону, которая не претерпела изменений в течение определенного периода времени.</p> <p>Таблица интервалов выключения:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Уровень мощности</th> <th>Время выключения (минуты)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>516</td></tr> <tr><td>2</td><td>402</td></tr> <tr><td>3</td><td>318</td></tr> <tr><td>4</td><td>258</td></tr> <tr><td>5</td><td>210</td></tr> <tr><td>6</td><td>138</td></tr> <tr><td>7</td><td>138</td></tr> <tr><td>8</td><td>108</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Уровень мощности	Время выключения (минуты)	1	516	2	402	3	318	4	258	5	210	6	138	7	138	8	108	9	90	P	5
	Уровень мощности	Время выключения (минуты)																					
1	516																						
2	402																						
3	318																						
4	258																						
5	210																						
6	138																						
7	138																						
8	108																						
9	90																						
P	5																						
Функция Boost	<p>Функция Boost может использоваться для обеспечения дополнительного уровня мощности в варочной зоне в течение 5 минут.</p> <p>Эта функция полезна для кипячения большого количества воды.</p> <p>Включение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выберите одну из варочных зон. - Нажимайте «+», пока не достигнете уровня «9». - Нажмите еще раз, чтобы установить функцию усиления - Соответствующий дисплей показывает P. <p>Функция Boost запрограммирована на время 5 минут.</p> <p>Выключение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выберите одну из варочных зон с активной функцией Boost. - Нажмите «-»; <p>Функция также отключается автоматически через 5 минут.</p>																						

<p>Предохранительные устройства от детей</p>	<p>Эта функция предотвращает случайную эксплуатацию оборудования. Подтверждение предотвращается, когда дисплей показывает . Если область все еще горячая,  и  чередуются.</p> <p>Включение: Включите варочную поверхность и убедитесь, что ни одна из варочных зон не активна.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нажмите одновременно  и " - " и отпустите. - Нажмите еще раз . - Дисплеи варочных зон показывают . <p>Временное отключение: Нажмите одновременно кнопку  и кнопку " - " и отпустите. Функция отключается при включенной варочной поверхности. Если вы выключите и снова включите варочную поверхность, функция останется активной.</p> <p>Постоянное выключение: Включите варочную поверхность и убедитесь, что ни одна из варочных зон не активна.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нажмите одновременно  и " - " и отпустите. - Нажмите еще раз " - ". <p>Функция отключена. Если вы выключите и снова включите варочную поверхность,  больше не будет отображаться.</p>
<p>Таймер (общий)</p>	<p>Таймер запускает обратный отсчет, который можно установить от 1 до 99 минут. В конце установленного интервала времени раздается звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки. Варочные зоны работают автономно во время работы таймера.</p> <p>Включение: При включенной варочной поверхности убедитесь, что ни одна из варочных зон не активна.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нажмите одновременно кнопку " + " и кнопку " - ". - Дисплей таймера показывает " 0 0 ". - Установите время с помощью кнопок " + " и " - ". - Не трогайте ничего в течение 10 секунд, после чего таймер начнет обратный отсчет. Если значение равно " 0 0 ", нажатие кнопки " - " устанавливает время на 30 минут. Повторите эти операции, чтобы изменить уже запрограммированное значение. <p>Выключение: При включенной варочной поверхности убедитесь, что ни одна из варочных зон не активна.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Одновременно нажмите " + " и " - ". - Установите " 0 0 " помощью кнопок " + " и " - ". - Не трогайте ничего в течение 10 секунд.
<p>Таймер варочных зон</p>	<p>Этот таймер запускает обратный отсчет для отключения определенной варочной зоны и может быть установлен на значение от 1 до 99 минут. В течение этого времени варочная зона будет функционировать нормально. Варочные зоны являются автономными и поэтому могут программироваться индивидуально.</p> <p>В конце установленного интервала времени раздается звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки.</p> <p>Включение: При включенной варочной поверхности, установленной кастрюле и рабочей варочной зоне:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выберите необходимую варочную зону и установите требуемую мощность. - Одновременно нажмите " + " и " - ". - Дисплей таймера, показывающий " 0 0 ", и точка рядом с соответствующей варочной зоной, начнет мигать. - Установите время с помощью кнопок " + " и " - ". - Не трогайте ничего в течение 10 секунд, после чего таймер начнет обратный отсчет. Если значение равно " 0 ", нажатие кнопки " - " устанавливает время на 30 минут. Повторите эти операции, чтобы изменить уже запрограммированное значение. <p>Таймер может быть установлен для обеих варочных зон. Таймер покажет меньший из двух обратный отсчет.</p> <p>Выключение: При включенной варочной поверхности, установленной кастрюле и рабочей варочной зоне:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выберите требуемую варочную зону. - Одновременно нажмите " + " и " - ". - Установите " 0 0 " помощью кнопок " + " и " - ". - Не трогайте ничего в течение 10 секунд.

9. ТАБЛИЦА ВАРКИ

Уровень мощности	Способ приготовления	Используется для
1	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
2	Растворение, легкий нагрев	Масло, шоколад, желе, соусы
3	Доведение до требуемой температуры	Рис
4	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5	Длительное приготовление, загущение, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
6	Длительная приготовление, тушение	Макаронные изделия, супы, тушеное мясо
7	Легкая жарка	Картофельные рести (олады), 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 могут равномерно распределять тепло. Не идеально ровное дно может влиять на теплопередачу.

Порядок использования кастрюль

Минимальный диаметр кастрюли / сковороды для разных варочных зон.

Для обеспечения правильной работы варочной поверхности, кастрюля должна покрывать одну или несколько контрольных точек, указанных на поверхности варочной поверхности, и должна иметь подходящий минимальный диаметр.

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

Варочные зоны	Диаметр дна кастрюли	
	мин. Ø (рекомендуемый)	макс. Ø (рекомендуемый)
Все	110 мм	160 мм

Пустые кастрюли/сковороды или с тонким дном

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.

12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Описание	Возможная причина ошибки	Способ устранения
ER03	Варочная поверхность отключается через 10 секунд.	Обнаружена непрерывная активация кнопки. Наличие воды или кастрюли на панели управления.	Удалите воду или снимите кастрюлю со стеклокерамической поверхности и с панели управления.
ER21	Варочная поверхность выключается.	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Проверьте, имеет ли варочная поверхность достаточную вентиляцию. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E2	Соответствующая варочная зона отключается.	Пустая или неподходящая кастрюля. Температура кастрюли или поверхности из стеклокерамики слишком высокая. Температура электронных узлов слишком высокая.	Дайте варочной поверхности остыть. Используйте подходящую кастрюлю. Не нагревайте пустые кастрюли.

E3	Соответствующая варочная зона отключается.	Неподходящая кастрюля. Кастрюля теряет свои магнитные свойства и может повредить индукционную варочную поверхность.	Используйте подходящую кастрюлю. Ошибка автоматически очищается через 8 с, и варочную зону можно использовать снова. В случае дальнейших ошибок необходимо заменить кастрюлю. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E6	Варочная зона не включается.	Напряжение питания и/или частота вне рабочего диапазона.	Проверьте напряжение и/или частоту сети. При необходимости свяжитесь со службой поддержки.
E8	Варочные зоны отключаются.	Отказ вентилятора. Вентилятор забит пылью или волокнами.	Очистите вентилятор и удалите все посторонние предметы. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
EH	Соответствующая варочная зона отключается.	Датчик температуры варочной зоны заблокирован. Достаточное изменение температуры не обнаружено после включения варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность после ее охлаждения. Если ошибка не устранена, свяжитесь со службой поддержки.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 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	290
	Глубина	мм	520
	Мин/макс высота	мм	54
Общая мощность		Вт	3700

Параметр	Значение
Напряжение/частота питания	220-240 В, 50 Гц; 220 В, 60 Гц;
Вес устройства	4,5 кг

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ


Количество варочных зон	2
Технология приготовления	Индукционная
Диаметр варочных зон	Ø 160 мм
Расход электроэнергии варочной зоны (работа от электросети)	187 Вт ⁺ /кг
Расход электроэнергии варочной поверхностью (работа от электросети)	187 Вт ⁺ /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

CE

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 прочитајте безбедносне информације у корисничком упутству.

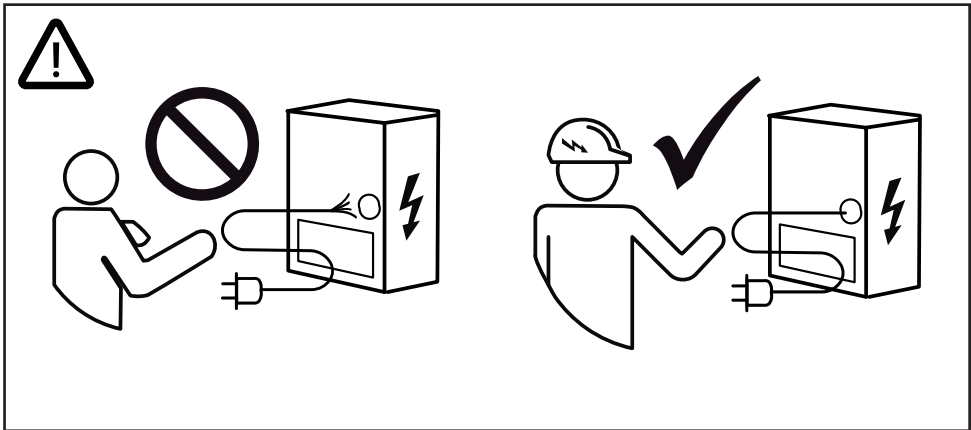
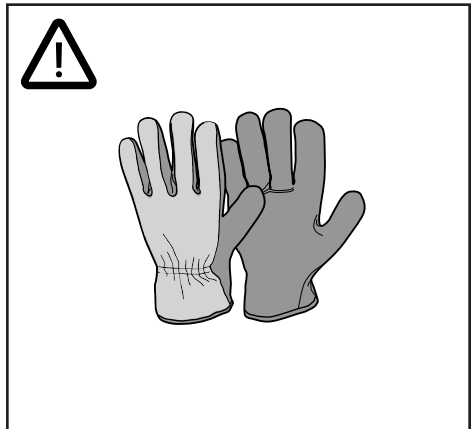
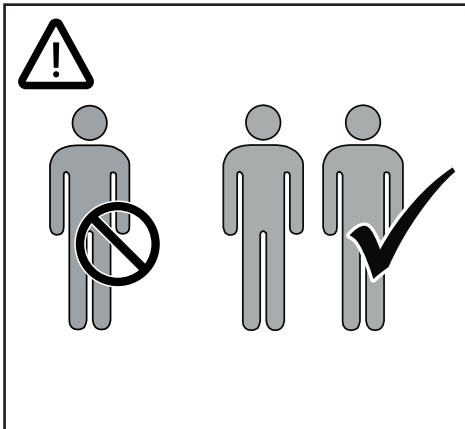
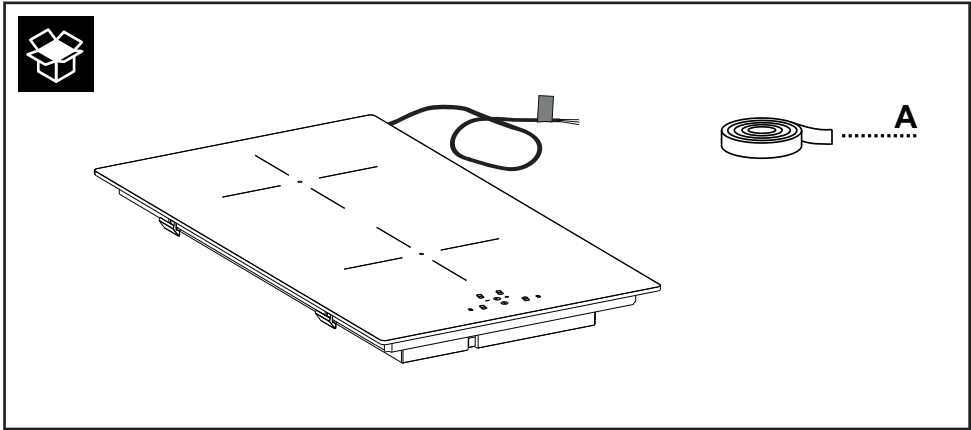
MK УПАТСТВО ЗА МОНТАЖА
Предупредување! Пред да продолжите со монтажата, прочитајте ги информациите за безбедност во Прирачникот за корисник.

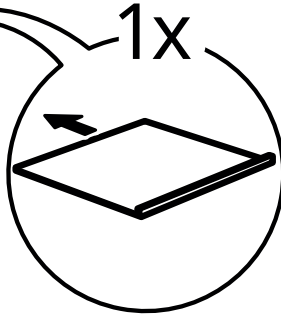
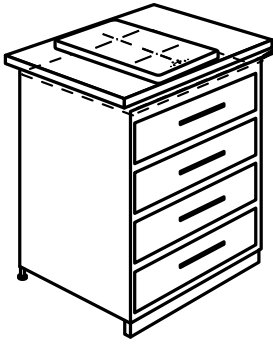
SQ MANUALI I INSTALIMIT
Kujdes! Para se të vijoni me instalimin, lexoni informacionet e sigurisë në Manualin e Përdoruesit.

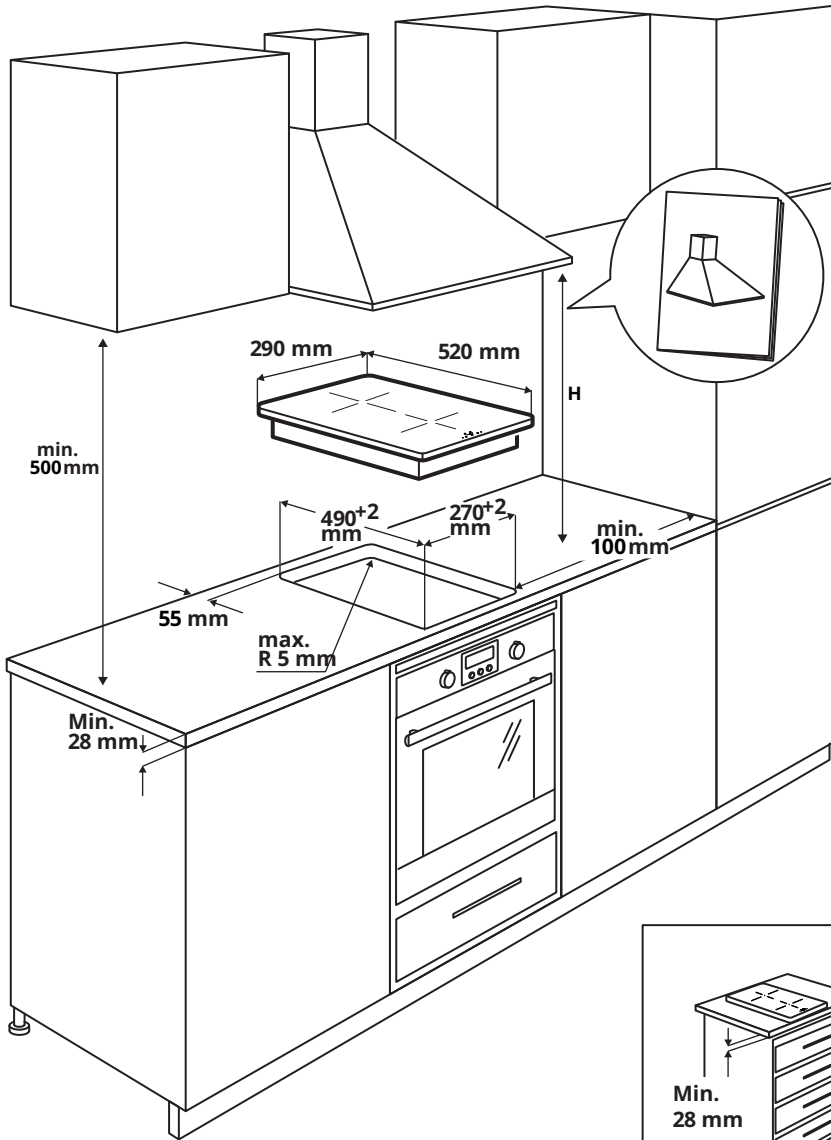
EN INSTALLATION MANUAL
Warning! Before proceeding with installation, read the safety information in the User Manual.

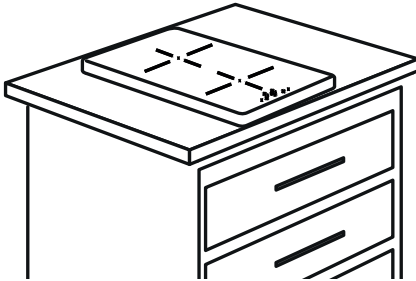
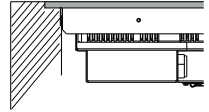
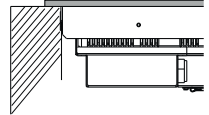
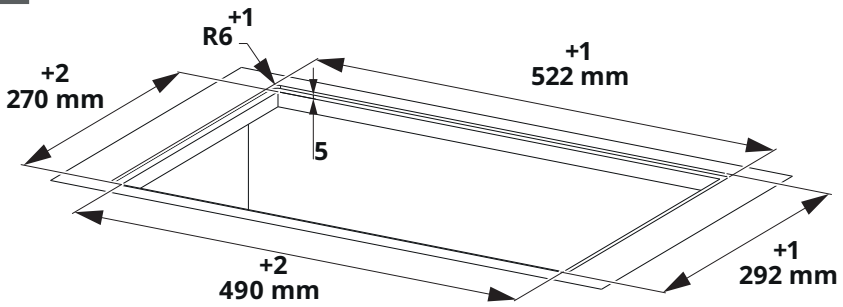
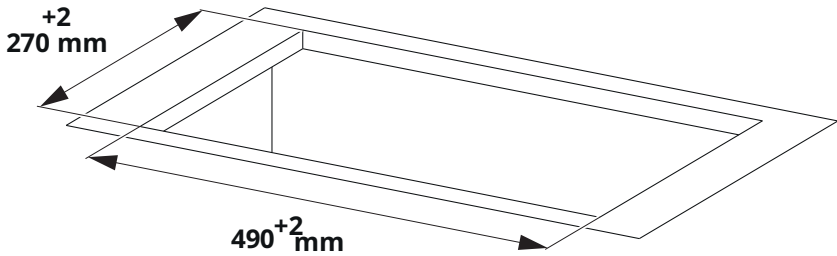
RU РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ
Предупреждение! Прежде чем приступить к установке, прочитайте информацию о безопасности в Инструкции по эксплуатации.

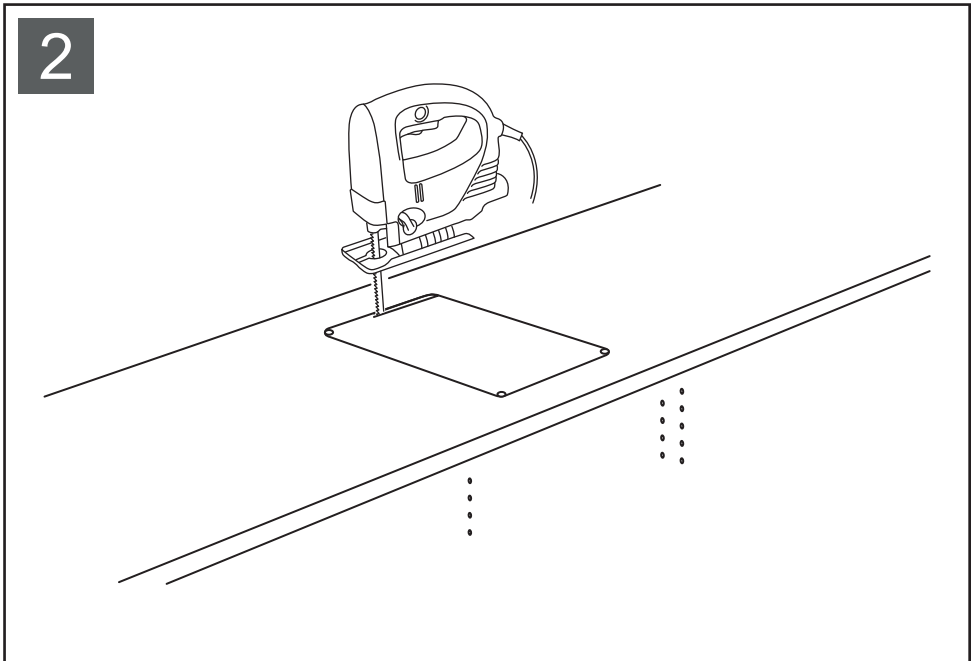
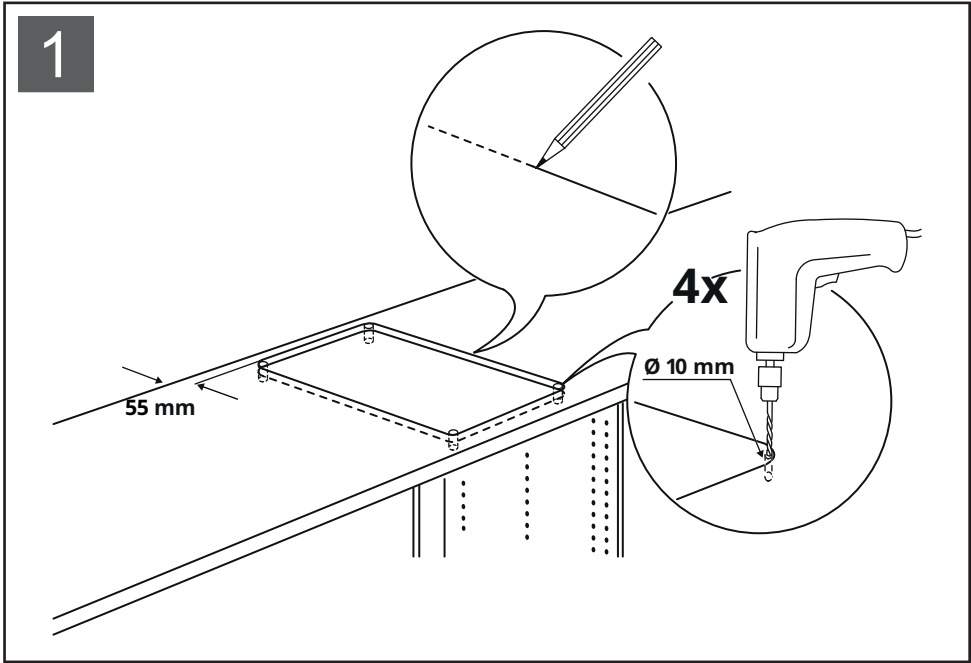


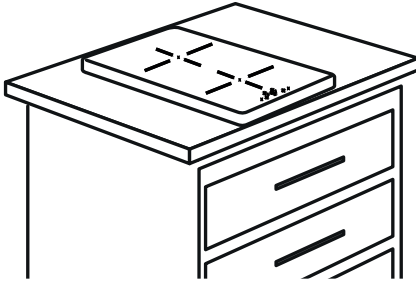




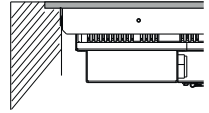


**A****B****A****B**

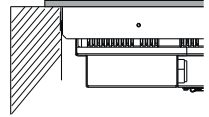




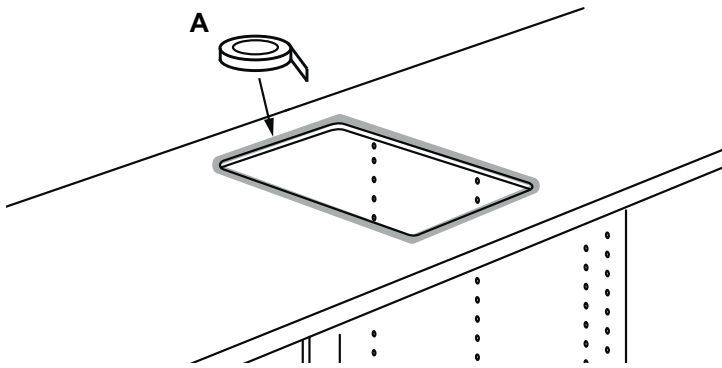
A



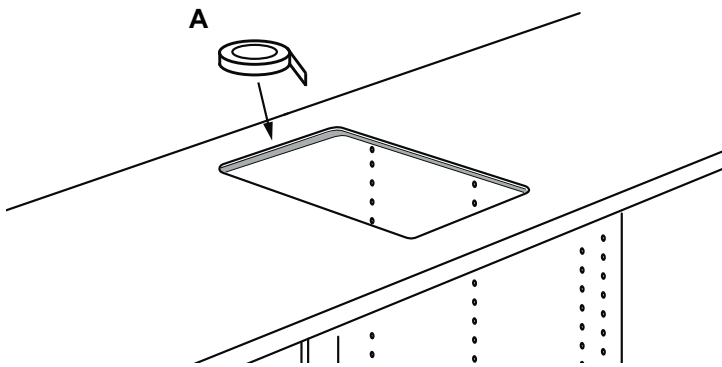
B



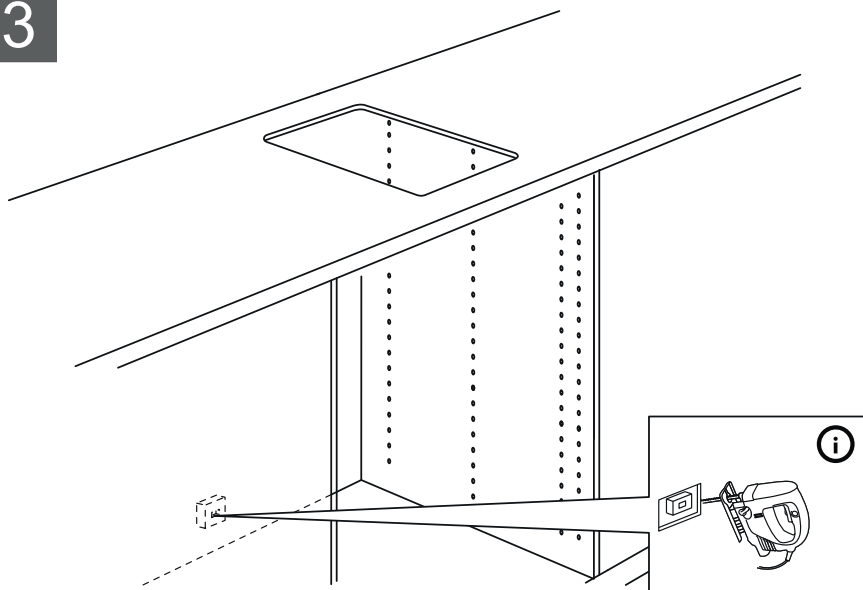
A



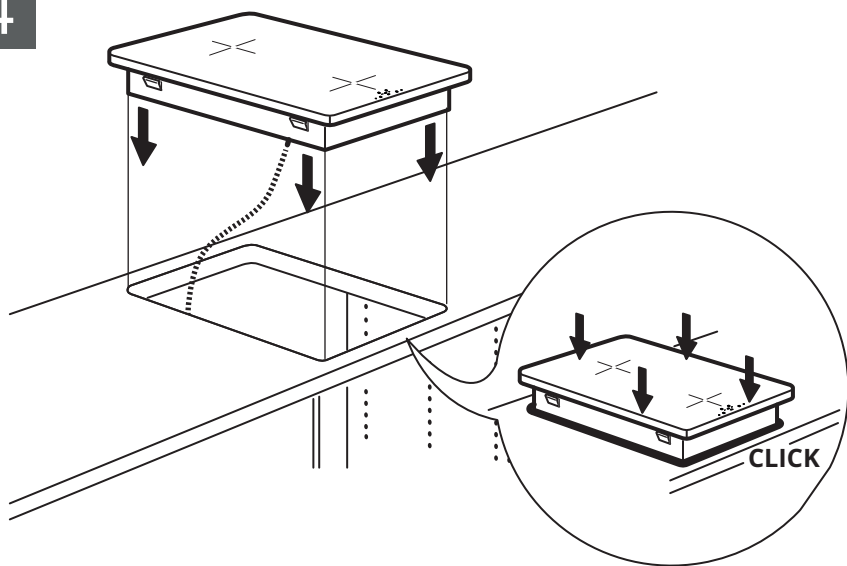
B



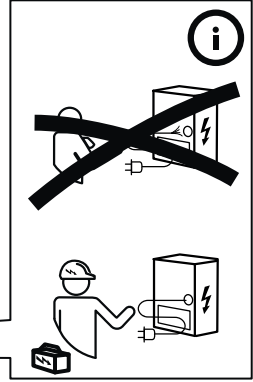
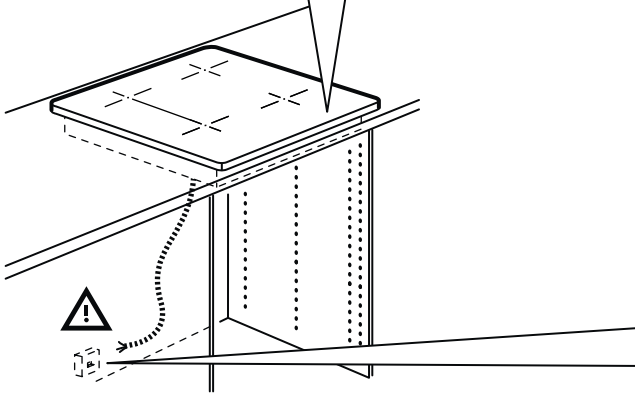
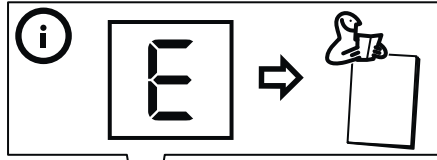
3



4



5



6

