

LINO

COMFORT AT A REACH

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

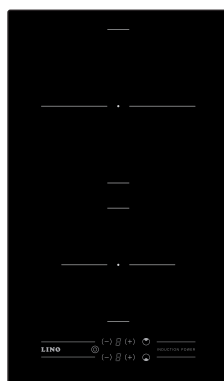
SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

AL UDHËZUES PËR PËRDORIM

EN INSTALLATION MANUAL

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



PLI5 TC2B S

BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	3
SRB	УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ	18
MK	УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА	31
AL	UDHËZUES PËR PËRDORIM	46
EN	INSTALLATION MANUAL	60
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	73

Уважаеми Клиенти,

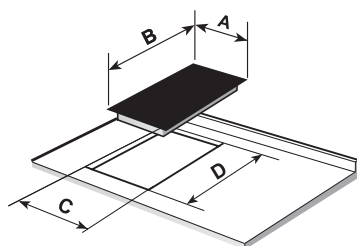
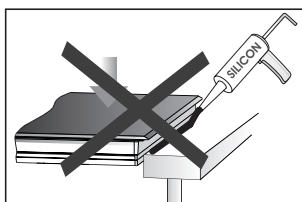
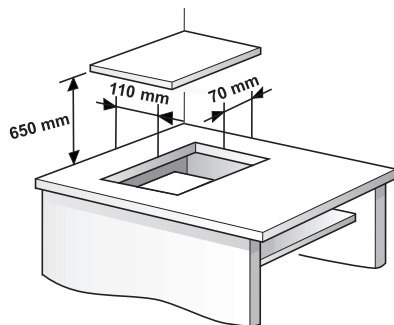
Благодарим Ви, че избрахте нашия продукт. Надяваме се, че той ще отговори на Вашите изисквания.


Внимателно следвайте препоръките, изложени в тази книжка и така Вашият уред ще работи ефикасно.

Не се колебайте да ни търсите при необходимост. Ние винаги ще бъдем до Вас, за да Ви сътрудним при нужда и за да Ви даваме полезна информация за всички продукти с марката „LINO”.

МОНТАЖ

Минимални разстояния

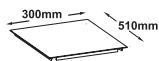


	A	B	C	D
	300	510	270	490

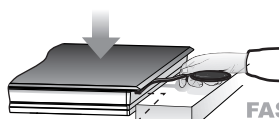
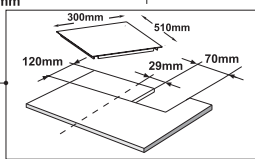
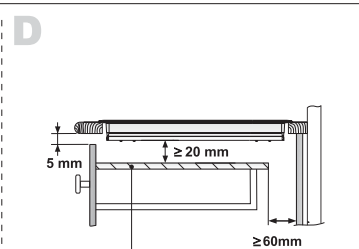
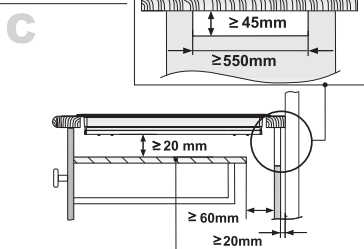
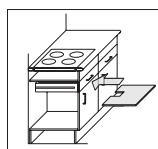
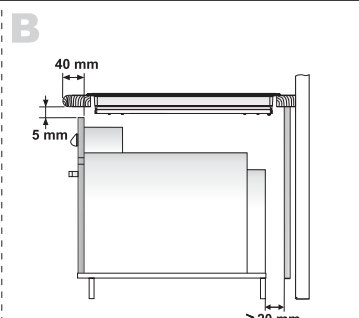
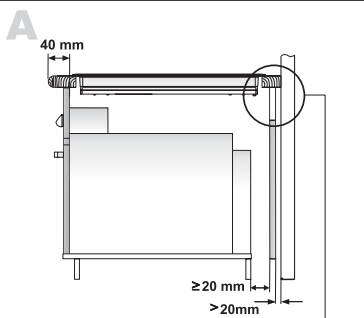
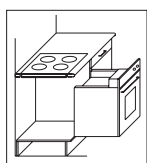
МОНТАЖ

Минимални разстояния

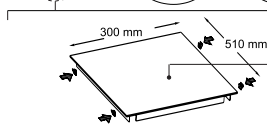
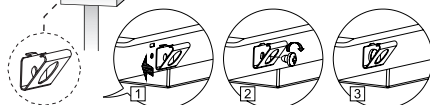
СИСТЕМА ЗА БЪРЗ МОНТАЖ (FAST CLICK system)



A,B,C,D



FAST - CLICK SYSTEM



Размерите са мм.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

⚠ Ако керамичното стъкло се счупи или напука, незабавно изключете плота от контакта, за да избегнете токов удар.

⚠ Този уред не е проектиран да работи с външен таймер (невграден в уреда) или отделна система за дистанционно управление.

⚠ Не почиствайте с пара това устройство.

⚠ Устройството и неговите достъпни части могат да се нагреят по време на работа. Избягвайте да докосвате нагревателните елементи.

⚠ Децата под 8 години трябва да стоят далеч от плота, освен ако не са постоянно надзиравани.

⚠ Това устройство може да се използва от деца на 8 или повече години, хора с увредени физически, сетивни или умствени способности или такива, които са с липса на опит и познания, САМО когато са наблюдавани или ако са получили подходящ инструктаж за

използването на уреда и разбират опасностите, свързани с използването му. Почистването и поддръжката от потребителя не могат да се извършват от деца без надзор.

⚠ Децата не трябва да си играят с уреда.

⚠ Предупреждение. Опасно е да се готви с мазнина или олио, без Вашето присъствие, тъй като те могат да се запалят. Никога не се опитвайте да гасите огън с вода! В този случай изключете уреда и покрийте пламъците с капак, чиния или пожарогасително одеяло.

⚠ Не поставяйте никакви предмети върху зоните за готвене на индукционния плот. Предотвратете възможна опасност от пожар.

⚠ Индукционният генератор отговаря на действащото законодателство на ЕС. Ние обаче препоръчваме на всеки, който има вградено устройство, такова като пейсмейкър, да се обърне към своя лекар или, ако се съмнява, да се въздържа от използване на индукционните зони.

! Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като те могат да се нагорещят.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткосрочният процес на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.

! След употреба винаги изключвайте плота, не махайте просто тенджерата или тигана. В противен случай може да възникне неизправност, ако по невнимание върху него бъде поставен друг съд или тиган в рамките на периода на откриване на поставен съд. Предотвратете възможни инциденти!

! Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от производителя, от неговия сервиз за следпродажбено обслужване или от лица с подобна квалификация.

! **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само протектори за готварски плотове, проектирани по подходящ начин от производителя на домакински уреди, или протектори, които вече са използвани в този уред. Използването на неподходящи протектори може да предизвика

инциденти.

! **Необходимо** е да позволите изключване на уреда след неговия монтаж. Устройствата за изключване трябва да бъдат включени към фиксираната електрическа мрежа, съгласно разпоредбите за монтаж.

МОНТАЖ

Монтаж на уреда при наличие на чекмедже за прибори

Ако желаете да монтирате мебел или чекмедже под плота, между тях трябва да поставите разделителна дъска. По този начин се предотвратява случаен контакт с горещата повърхност на корпуса на уреда.

Дъската трябва да се постави на 20 мм под долния капак на плота.

Електрическо свързване

Преди да свържете плота към електрическата мрежа, проверете дали напрежението и честотата съвпадат с посочените на етикета на плота, който е поставен под плота или върху гаранционната карта, или ако е приложимо на техническия лист, който трябва да съхранявате заедно с това ръководство през целия експлоатационен живот на продукта.

При директно свързване към електрическата мрежа трябва да бъде използван еднополюсен прекъсвач с минимално разстояние между клемите от 3 мм, който да бъде лесно достъпен. Лесният достъп ще осигури бързото

изключване на уреда в случай на повреда или при неговото почистване.

Уверете се, че захранващият кабел не влиза в контакт с корпуса на плота или корпуса на фурната, ако е монтирана в същия модул.

Предупреждение:

⚠ Електрическото свързване трябва да бъде правилно заземено в съответствие с действащите разпоредби, в противен случай плотът може да не функционира правилно.

⚠ Необичайни високи токове удари могат да повредят системата за управление (както при всеки електрически уред)

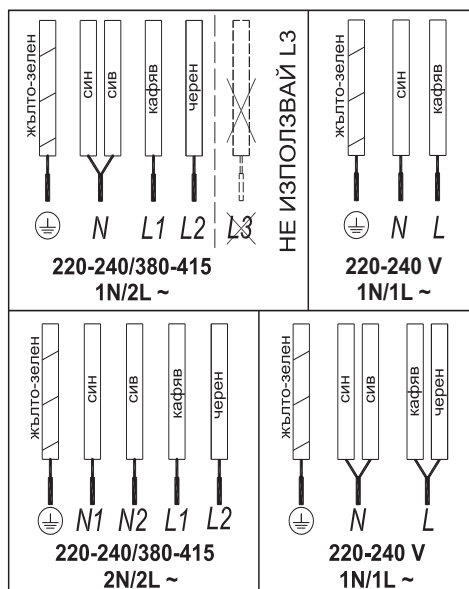
⚠ Препоръчително е да се въздържате от използване на индукционния плот по време на функцията за пиролитично почистване в случай на пиролитични фурни, поради високата температура, която този тип уреди достига.

⚠ Само официалният технически сервиз на ЛЕКС ГРУП АД може да обработи или ремонтира уреда, включително подмяна на захранващия кабел.

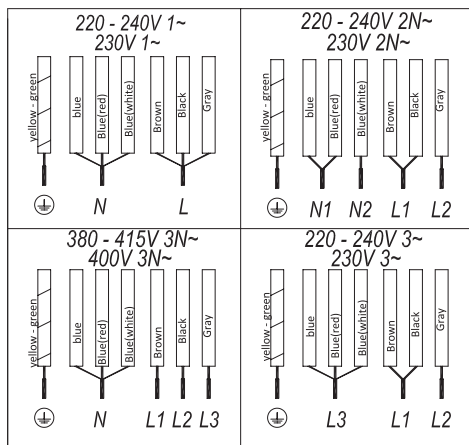
⚠ Преди да изключите плота от електрическата мрежа, препоръчваме да изключите прекъсвача и да изчакаете приблизително 23 секунди, преди да го изключите от електрическата мрежа. Това време е необходимо, за да се позволи пълното разреждане на електронната схема и по този начин да се изключи възможността от токов удар от клемите на кабела.

i Съхранявайте Гаранционната карта или Техническия лист заедно с ръководството с инструкции през целия експлоатационен живот на продукта. Те съдържат важна техническа информация

фиг. 2а



фиг. 2б



ОТНОСНО ИНДУКЦИЯТА

Предимства

При индукционния котлон топлината се предава директно на съда.

Това има редица предимства:

- Спестява време.
- Спестява енергия.
- Почиства се лесно, тъй като ако храната влезе в контакт със съкълото на плота, не загаря лесно.
- Подобен контрол на енергията. Енергията се прехвърля в готварския съд веднага при натискане на контролите за захранване.

Освен това, веднага след като готварския съд бъде отстранен от зоната за готвене, захранването спира. Не е необходимо първо да се изключва захранването.

Готварски съдове

Само феромагнитни съдове са подходящи за използване с индукционен плот.

Има няколко вида:

- Съдове от чугун, емайлирана стомана и неръждаема стомана, специално за използване с индукционни плотове.

Не препоръчваме използването на дифузорни плочи или материали като фина стомана, алуминий, стъкло, мед или глина.

Всяка зона за готвене има минимално време за откриване на поставен съд върху нея. Това зависи от материала и феромагнитния диаметър на основата на съда.

Ето защо е важно да използвате зоната за готвене, която най-добре отговаря на диаметър на дъното на съда, който ще се използва.

Ако съдът не бъде разпознат на избраната зона за готвене, опитайте се да използвате следващата най-малка зона.

Когато Flex Zone се използва като единична зона за готвене, могат да се използват по-големи съдове, подходящи за този тип зона (вижте фиг. 3)

фиг. 3



Някои готварски съдове без изцяло феромагнитно дъно се продават като подходящи за индукция (виж фиг.4). При тези съдове се нагрява само феромагнитната основа. Следователно топлината не се разпределя равномерно по цялото дъно на съда. Това може да означава, че неферомагнитната част на дъното на съда не достига правилната температура за готвене.

фиг. 4



Други готварски съдове с алуминиеви вложки в основата имат по-малка площ от феромагнитен материал

(виж фиг. 5). В този случай може да е трудно или дори невъзможно да се открие поставен съд върху зоната. Освен това подаваната мощност може да е по-ниска и следователно съдът няма да се загрее правилно.

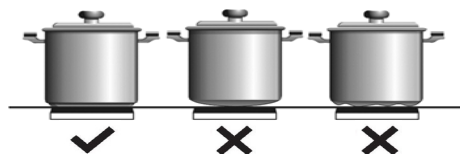
фиг. 5



Влияние на дъното на готварския съд

Типът основа, използвана върху дъното на съда, може да повлияе на еднородността и резултатите на готвенето. Съдовете с основа тип "сандвич" от неръждаема стомана използват материали, които подпомагат равномерното разпределение и дифузия на топлината, което води до спестяване на време и енергия. Основата на съда трябва да бъде напълно плоска, като по този начин се осигурява равномерно загряване (виж фиг. 6).

фиг. 6



! Никога не загрявайте празни съдове или използвайте съдове с тънка основа, тъй като те могат да се нагряят бързо, без да се остави време за задействане на функцията за автоматично изключване на плота.

! ВАЖНИ ПРЕПОРЪКИ:

Използвайте съдове със същия диаметър на основата като този на зоната за готвене.

В зоните за готвене, които са най-близо до контролния панел, винаги дръжте съдовете в рамките на маркировките за готвене, посочени на стъклената повърхност и използвайте съдове със същия или по-малък диаметър като тези.

Това ще помогне да се предотврати прегряване в контролната зона.

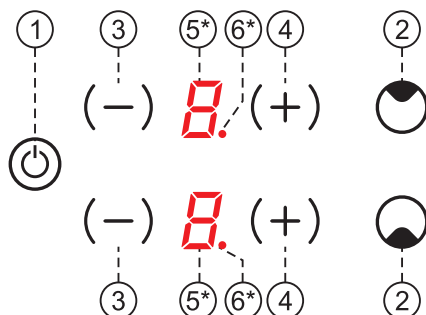
Използвайте задните зони за готвене при интензивна употреба на уреда. Това ще спомогне за предотвратяване на прегряване на контролния панел.

Не позволявайте на съдовете да навлизат в зоната на контролния панел, особено по време на готвене.

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Инструкции към потребителя относно сензорния контрол

ЕЛЕМЕНТИ НА УПРАВЛЕНИЕ (фиг. 2)



- 1 Главен сензор за вкл./изкл.
 - 2 Индикатор за местоположението на нагревателната зона.
 - 3 „Минус“ сензор за намаляване на мощността.
 - 4 „Плюс“ сензор за увеличаване на мощността.
 - 5* Дисплей за мощност и/или остатъчна топлина.
 - 6* Десетична точка на индикатора на захранването и/или остатъчната топлина.
- *Видима само по време на работа.

Операциите се извършват с помощта на сензорните бутони. Не е нужно да се упражняват сила върху желания сензорен бутон, само трябва да го докоснете с върха на пръста си, за да активирате желаната функция

Всяко действие се потвърждава с бипкане.

ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

Натиснете сензорния бутон за вкл./изкл. \odot (1) най-малко за една секунда. Сензорният панел за управление ще се активира, ще се чуе бипкане и индикаторите (5) ще светнат, показвайки „-“. Ако някоя зона за готвене е гореща, на съответния индикатор ще мига H и „-“.

Ако не предприемете никакво действие в рамките на следващите 10 секунди, сензорният панел за управление ще се изключи автоматично.

Когато сензорният контрол е активиран, можете да го деактивирате по всяко време, натискайки сензорния бутон \odot . Сензорният бутон \odot винаги е

с приоритет да деактивира сензорния панел за управление.

АКТИВИРАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНА ЗОНА

След като сензорният панел за управление бъде активиран със сензора \odot която и да е нагревателна зона може да бъде включена при следване на следните стъпки:

Изберете нагревателна зона чрез докосване на сензория бутон (2). Използвайте сензорите \boxtimes (3) и \boxplus (4), за да изберете ниво на мощност. Ако докоснете сензора \boxplus (4), плотът ще превключи на ниво 1 и при всяко следващо докосване ще превключва с едно ниво нагоре, достигайки до максималната стойност на мощността. С помощта на сензора \boxtimes (3) можете да намалите нивото на мощността.

За бързо загряване на максимална мощност: докато нагревателната зона е на ниво 0, докоснете сензора \boxtimes (3) веднъж. Котлонът ще премине директно на ниво 9.



Ако продължите да натискате който и да е от тези два сензора \boxtimes (3) или \boxplus (4), те ще повтарят действието на всяка половин секунда, без да е необходимо да ги натискате последователно.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНАТА ЗОНА

С помощта на сензора \boxtimes (3) намалете нивото на мощността до 0.


Нагревателната зона ще се изключи автоматично.

За бързо понижаване на мощността: без значение от нивото на мощността,

с едновременно натискане на сензорите  (3) и  (4) нагревателната зона ще се изключи незабавно.

Когато нагревателната зона е изключена, символът H ще се появи на дисплея на мощността (5), ако стъклената повърхност на съответната зона за готвене е топла, има опасност от изгаряния. Когато температурата спадне, дисплеят (5) се изключва (ако плотът е изключен), или обратно, символът „-“ ще светне на дисплея, ако плотът е все още включен.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ВСИЧКИ НАГРЕВАТЕЛНИ ЗОНИ

Всички нагревателни зони могат да бъдат изключени едновременно с главния сензор за вкл./изкл.  (1). Всички дисплеи на плота (5) ще се изключат. Ако изключената нагревателна плоча е гореща, нейният дисплей ще показва символа „H“.

Детектор за поставени съдове върху нагревателна зона


Индукционните зони за готвене имат вграден детектор за съдове. Плотът ще спре да работи, ако няма поставен готварски съд или ако съдът е неподходящ за използване с индукционен плот.

Дисплеят за мощност (5) ще покаже символ „U“, за да укаже, че „няма съд“, ако, докато зоната е включена, не е открит съд или той е с неподходящи размери.



Ако съдът е излезнал извън зоната, докато тя е включена, плотът ще спре автоматично да подава енергия към нея и ще се покаже символа „няма





съд“. Ако върху зоната за готвене отново се постави готварски съд, подаването на енергия ще се възобнови на предишно избраното ниво на мощност.


Времето за откриване на тиган е 3 минути. Ако в този период от време не бъде поставен тиган или тиганът е неподходящ, зоната за готвене ще се изключи.

 **Когато приключите, изключете зоната за готвене, използвайки сензорните бутони за управление. В противен случай би могло да се стигне до нежелано действие, ако по невнимание се постави някакъв съд на зоната за готвене по време на тези три минути. Избягвайте възможни инциденти!**

Спиране на звуковия сигнал

Докато готварският плот е в изключено положение, натиснете заедно сензорите  (3) и  (4) в продължение на 3 секунди.

След 3 секунди: Ще бъде показан текущия статус на звънеца ( „вкл“ , ако е активиран и  „изкл.“ (off), ако е деактивиран). С помощта на сензорите  (3) и  (4) можете да промените статуса.


За да потвърдите избора, натиснете  (4).




Тази деактивация няма да бъде валидна за всички функции, например звуковият сигнал ще остане при включване/изключване на уреда.

Функция „Мощност“

Тази функция позволява да се подаде „допълнителна“ мощност на зоната за готвене над нормалната стойност. Споменатата мощност зависи от размера на зоната с възможност за достигане на максималната стойност, позволена от генератора.




1 Активирайте зоната на ниво на мощност 9.

2 От ниво на мощност 9 натиснете сензора  (4), при което символът „P“ ще се покаже на индикатора за мощността (5).

Захранването може да бъде изключено чрез натискане на сензор  (3) или едновременно натискане на сензорите  (3) и  (4).

Функцията „Мощност“ има максимална продължителност, указана в Таблица 2. След това време нивото на мощността автоматично ще се настрои на 9. Прозвучава звуков сигнал.



При активиране на функцията за захранване на една нагревателна зона е възможно да се повлияе на работата на другата - намаляване на мощността ѝ до по-ниско ниво, като в този случай това ще бъде показано на индикатора (5).


Захранването може да бъде изключено чрез натискане на сензор  (3) или едновременно натискане на сензорите  (3) и  (4).



Функция „Управление на мощността“ (в зависимост от модела)

Някои модели са оборудвани с функция за ограничаване на мощността (Управление на мощността). Тази функция позволява общата мощност,

генерирана от плота, да се настрои на различни стойности, избрани от потребителя. За да направите това, по време на първата минута след свързване на плота към електрозахранването е възможно да влезете в менюто на мощността

1. Докато готварският плот е в изключено положение, натиснете заедно сензорите  (3) и  (4) в продължение на 3 секунди.

2 След 3 секунди на дисплея ще се покаже „PL“. За да влезете в менюто за избор на ограничение на мощността, натиснете бутон  (4).

3 С помощта на сензорите  (3) и  (4) може да се избере пределната стойност на мощността.


4 След избор на стойността (таблица 1) натиснете сензора  (4). Готварският плот ще бъде ограничен до избраната стойност.

Таблица 1

Стойност на дисплея	Мощност kW
nL	без ограничение
20	2kW
25	2,5kW
30	3kW
35	3,5kW
40	4kW
45	4,5kW
50	5kW
55	5,5kW

Ако искате отново да промените стойността, трябва да изключите плота и да го включите отново след няколко секунди. След това отново ще можете

да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

Всеки път, когато нивото на мощност на нагревателната зона се променя, ограничителят на мощността ще изчисли общата генерирана мощност. Ако сте достигнали общия лимит на мощността, сензорните бутони за управление няма да ви позволят да увеличите нивото на мощността на тази нагревателна зона. Плотът ще издаде звуков сигнал и индикаторът за мощността (5) ще започне да мига на нивото, което не може да бъде надвишено. Ако искате да надвишите тази стойност, трябва да понижите мощността на другите нагревателни зони. Понякога може да не е достатъчно да понижите другите зони с едно ниво, тъй като това зависи от мощността на всяка зона и нивото на което е настроена. Възможно е да се повиши нивото на голямата зона, а на няколкото по-малки такива - да се понижат.

Ако използвате бързия превключвател за включване на максимална мощност и споменатата стойност е над зададената стойност, нагревателната зона ще се настрои на възможно най-високото ниво. Плотът ще издаде звуков сигнал споменатата стойност ще премигне два пъти на индикатора (5).

Функция „Изключване за безопасност“

Ако поради грешка една или повече зони на нагриване не се изключат, уредът автоматично ще се изключи след определен период от време (вж. Таблица 2).

Таблица 2

Ниво на мощност	Максимално време на работа
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P (максимум)	10 или на 5 минути и се коригират до ниво 9 (* Зависи от модела)

Когато функцията „Изключване за безопасност“ бъде включена, на дисплея се изписва 0, когато температурата на повърхността на стъклото не е опасна за лицето, което използва уреда, или H ако има риск от изгаряне.

⚠ Поддържайте контролния панел на зоните на нагриване чист и сух по всяко време.

⚠ В случай на неизправности или инциденти, които не са споменати в настоящото упътване, изключете уреда и се свържете с техническия сервиз на „Лекс Груп“ АД.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ И ПРЕПОРЪКИ

- Използвайте тенджери и тигани с дебело и напълно плоско дъно.
- Не плъзгайте тенджерите и тигани-те по стъклото, защото те могат да

го надраскат.

- Въпреки, че стъклото е издръжливо на удари от големи тенджери и тигани без остри ръбове, избягвайте да го удряте.
- За да избегнете повреждане на повърхността от керамично стъкло, не влачете тенджерите и тиганите по стъклото и поддържайте външната част на дъната им чиста и в добро състояние.
- Препоръчителни диаметри на дъното на тенджерата (вижте „Лист с технически данни“, предоставен с продукта).

⚠ Старайте се да не разсипвате захар или продукти, съдържащи захар, върху стъклото, когато повърхността е нагрята, защото могат да я повредят.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Почиствайте уреда като използвате подходящи продукти и пособия, след като повърхността изстине, за да го поддържате в добро състояние. Така ще Ви е по-лесно, и ще избегнете натрупване на замърсявания. Никога не използвайте особено силно почистващи продукти или инструменти, които могат да наранят повърхността, както и съоръжения за почистване, които използват пара.

Слабо замърсяване, неполепнало по повърхността, може да бъде почистено с помощта на влажна кърпа или мек почистващ препарат или топла сапунена вода. Но за силно замърсяване или мазнина използвайте специален почистващ препарат за стък-

локерамични плотове и следвайте инструкциите върху опаковката.

Замърсяване, което е здраво залепнало поради многократно загаряне, може да бъде премахнато с помощта на шпатула с острие.

Леките нюанси в цвета се дължат на тенджери и тигани с полепнали засъхнали остатъци от мазнина отдолу или поради наличието на мазнина между стъклото и готварския съд по време на готвене. Те могат да бъдат премахнати с помощта на никелова домакинска тел с вода или специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове. Пластмасови предмети, захар или храни, съдържащи захар, които са се разтопили върху повърхността, трябва да бъдат премахнати незабавно с шпатула.

Плъзгането на метални тенджери или тигани по стъклото оставя метални следи. Те могат да бъдат отстранени чрез цялостно почистване със специално почистващо средство за плотове от керамично стъкло, въпреки че може да ви се наложи да повторите процеса на почистване няколко пъти.

ВНИМАНИЕ!

⚠ Може да се случи тенджера или тиган да се залепят на стъклото, ако между тях се е разтопил някакъв продукт. Не се опитвайте да повдигнете тенджерата, когато зоната на загаряване е студена! Това може да счупи стъклото.

⚠ Не стъпвайте върх у стъклото и не се облягайте на него, тъй като може да се счупи и да причини наранявания. Не използвайте стъклото като повърхност за поставяне на

предмети.

Фирма Лекс Груп АД си запазва правото да въвежда промени в своето упътване, които смята за необходими или полезни, без това да оказва влияние върху съществените характеристики на продукта.

Екологични Съображения



Символът, намиращ се върху уреда или неговите опаковъчни материали означава, че уредът не може да се изхвърля като другите домакински отпадъци. Необходимо е този уред да се занесе в рециклиращ център за вторични суровини, предназначен за електрически или електронни уреди. Изпълнявайки правилно тази процедура ще предотвратите увреждане на околната среда и общественото здраве, които в противен случай могат да възникнат. За по подробна информация относно рециклирането на този продукт може да се свържете с местните власти, със сметосъбиращите органи или с магазина от който сте закупили уреда.

Използваните опаковъчните материали са екологично чисти и са напълно рециклируеми. Пластмасовите части са отбелязани като >PE<, LD<, >EPS<, и др. Изхвърляйте опаковъчните материали изхвърляйте в местните контейнери като битови отпадъци.

Съответствие на уреда на енергийната ефективност:

- Устройството е тествано за екс-

плоатация в съответствие със стандарта EN 60350-2 и получената стойност е отбелязана на стикера на уреда със единицата Wh/kg.

Ако следвате посочените съвети, ще спестите енергия при всяко готвене:

- Използвайте правилния капак за всяка тенджерка, когато е възможно. Готвенето без капак води до изразходване на повече енергия.
- Използвайте съдове с плоска основа и подходящ диаметър, който да съвпада с размерите на готварската зона. Производителите на готварска посуда обикновено предлагат съдове, при които горният диаметър на съда е винаги по-голям от диаметъра на основата.
- Ако използвате вода по време на готвенето, количествата трябва да бъдат малки, за да се запазят витамините и минералите в зеленчуците и да се зададе минимално ниво на мощност, което да поддържа готвенето. Високо ниво на мощност не е необходимо и води до разход на енергия.
- Използвайте малки готварски съдове с малко количество храна.

В СЛУЧАИ НА НЕИЗПРАВНОСТ

Преди да потърсите Техническия Сервиз извършете следните проверки, описани по-долу.

Уредът не работи:

Уверете се, че електрическият кабел

е включен към веригата.

Индукционните зони не произвеждат топлина:

Съдът не е подходящ (няма феромагнитно дъно или е твърде малък). Проверете дали дъното на съда привлича магнит или използвайте по-голям съд.

Когато започнете да готвите, от индукционните зони се чува леко бръмчене:

При съдове, които не са много дебели или са съставени от повече от един компонент, бръмченето се получава от предаването на енергия директно към дъното на съда. Бръмченето не е дефект, но ако така или иначе искате да го елиминирате, намалете леко нивото на мощността или използвайте съд с по-дебело дъно, и/или съставен само от един компонент.

Сензорното управление не светва или въпреки че светва не реагира:

Не е избрана зона за нагриване. Уверете се, че сте избрали зона за нагриване преди да се опитате да работите с нея.

Има влага върху сензорите, и / или пръстите ви са мокри. Поддържайте повърхността на сензорното управление и / или пръстите си чисти и сухи.

Докато готвите се чува звук от вентилатор, който продължава дори след като приключите с готвенето:

Индукционните зони имат вентилатор, който охлажда електрониката. Той

се включва, само когато електронните схеми се нагреят. Вентилаторът спира да работи, когато те се охладят, независимо дали плотът е включен или не.

Символът $\frac{U}{\text{—}}$ ще се появи на индикатора за мощността на плота:

Индукционната система не открива тенджерата или тиган върху котлона, или тенджерата / тиганът са неподходящи.

Плотът ще се изключи, а на индикаторът ще се появят съобщения C81 или C82:

Прекомерна температура на електрониката или стъклото. Изчакайте малко електрониката да се охлади или махнете тенджерата или тигана, за да се охлади стъклото.

C85 се появява на индикатора на някоя от нагревателните зони:

Използваната тенджерата или тиган са неподходящи. Изключете плота, включете го отново и опитайте с друга тенджерата или тиган.

Уредът се изключва и на индикаторите на захранването (5) се показва съобщение C90:

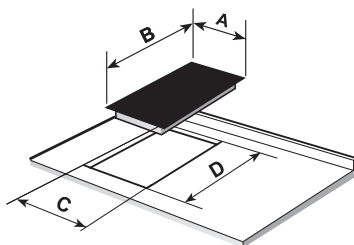
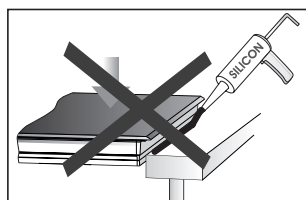
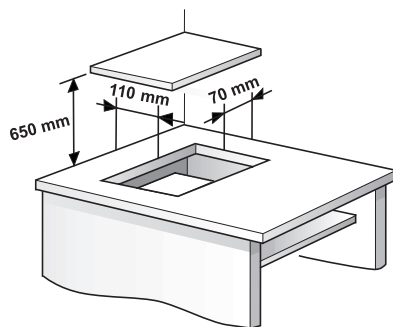
Сензорното управление разпознава, че сензорът за вкл./изкл. ϕ (1) е закрит и не позволява включване на готварския плот. Отстранете предметите или течностите, които влизат в допир с повърхността на сензора. Почистете и подсушете до изчезване на съобщението.


Poštovani korisnici

Zahvaljujemo Vam što ste izabrali naš proizvod, sinonim za kvalitet i sigurnost. Nadamo se da će isti da odgovori Vašim potrebama i zahtevima. Kada god smo Vam potrebni ne dvoumite se, potražite nas. Mi ćemo uvek biti uz Vas kada god Vam je to potrebno. Tu smo za saradnju i za pružanje svih potrebnih informacija vezanih za proizvode „LINO“.

IZGLED

Minimalna rastojanja

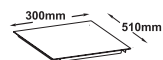


	A	B	C	D
	300	510	270	490

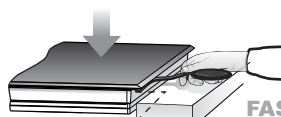
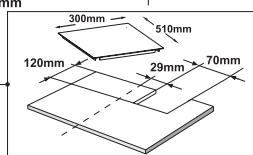
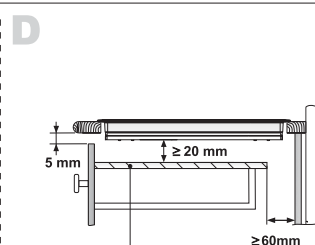
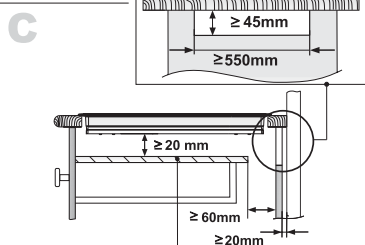
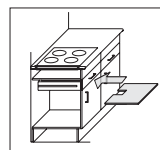
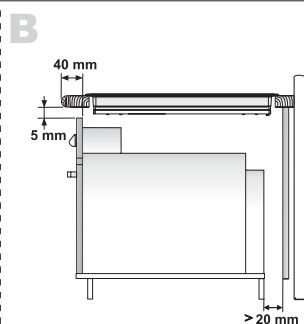
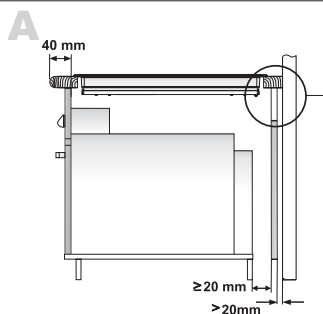
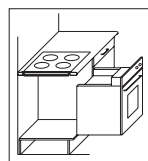
MONTAŽA

Minimalna rastojanja

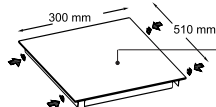
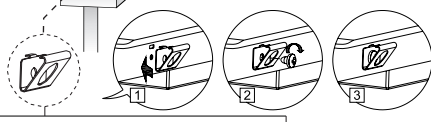
SISTEM BRZOG UKLAPANJA (FAST CLICK system)



A,B,C,D



FAST - CLICK SYSTEM



Jedinice mm.

BEZBEDNOSNA UPOZORENJA:

⚠ Ako se keramičko staklo razbije ili napukne, odmah isključiti ploču šporeta kako bi se izbegao strujni udar.

⚠ T Ovaj uređaj nije dizajniran da radi sa eksternim tajmerom (nije ugrađen u uređaj) ili posebnim sistemom daljinskog upravljanja.

⚠ Ne čistiti ovaj uređaj parom.

⚠ Upozorenje. Ovaj uređaj i njegovi dostupni delovi mogu da se zagreju tokom rada. Izbegavati dodirivanje grejnih elemenata.

⚠ Deca mlađa od 8 godina moraju da se drže dalje od ploče za kuvanje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ T Ovaj uređaj mogu da koriste isključivo deca starija od 8 godina, osobe sa oštećenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe koje nemaju iskustva i znanja, mogu da ga koriste SAMO pod nadzorom ili ako su im pružena odgovarajuća uputstva o korišćenju uređaja i ako razumeju opasnosti koje predstavlja njegova upotreba. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da obavlja deca

koja nisu pod nadzorom.

⚠ Deca ne smeju da se igraju uređajem.

⚠ Upozorenje. Opasno je kuvati upotrebom masti ili ulja a da niste prisutni, jer oni mogu da se zapale. NIKADA ne pokušavati gašenje vatre vodom! U tom slučaju isključiti uređaj i pokriti plamen poklopcem, tanjirom ili čebetom.

⚠ Ne stavljati nikakve predmete na zone za kuvanje na ringli. Sprečiti moguću opasnost od požara.

⚠ Indukcioni generator je u skladu sa važećim zakonodavstvom, međutim preporučuje se da se svako ko ima uređaj kao što je pejsmejker obrati lekaru ili ako ako postoji bilo kakva nedoumica uzdržati se od korišćenja indukcionih područja.

⚠ Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smeju se stavljati na površinu ploče za kuvanje jer mogu da se pregreju.

⚠ Nakon upotrebe uvek isključite grejnu ploču, nemojte jednostavno ukloniti šerpu ili tiganj. U suprotnom može doći do kvara ako se

na njih nehotice stavi još jedan lonac ili tiganj u periodu detekcije. Sprečite moguće nezgode!

! Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.

! **UPOZORENJE:** Koristite samo zaštitu za šporet koje je dizajnirao proizvođač uređaja ili ih je proizvođač naveo u uputstvima za upotrebu kao adekvatne ili zaštite za šporet ugrađene u uređaj. Upotreba neadekvatnih zaštita može da izazove nezgode.

! Neophodno je omogućiti da se uređaj isključi nakon montaže. Uređaji za isključivanje moraju da budu ugrađeni u fiksnu električnu instalaciju, u skladu sa propisima o montaži.

UGRADNJA

Ugradnja sa fiokom za pribor za jelo

Ako je potrebno montirati ormarić ili fioku ispod ploče za kuvanje, između njih se mora postaviti daska za razdvajanje. Na taj način se sprečava slučajni kontakt sa vrelom površinom kućišta uređaja.

Ploča mora da bude postavljena 20 mm ispod donjeg poklopca šporeta.

Električni priključak

Pre nego što se ploča za kuvanje priključi

na električnu mrežu, potrebno je proveriti da li napon i frekvencija odgovaraju onima navedenim na nalepnici ploče za kuvanje, koja se nalazi ispod ploče za kuvanje ili na garantnom listu, ili, ako je primenljivo, na tehničkom listu, koji mora da se čuva zajedno sa ovim uputstvom tokom vek trajanja proizvoda.

Uverite se da ulazni kabl ne dolazi u kontakt sa indukcionim gornjim kućištem ili kućištem rerne, ako je ugrađeno u istu jedinicu

Upozorenje:

! Električni priključak mora da bude pravilno uzemljen, u skladu sa važećim zakonima, u suprotnom indukciona ploča za kuvanje može da pokvari.

! Neobičajeno veliki udari struje mogu da oštete kontrolni sistem (kao kod svakog električnog uređaja).


! Preporučuje se da se uzdržite od upotrebe indukcionne ploče za kuvanje tokom funkcije pirolitičkog čišćenja u slučaju pirolitičkih rerni, zbog visoke temperature koju ova vrsta uređaja postiže.

! Samo zvanični tehnički servis kompanije BEOLEKS može da vrši intervencije ili da popravi uređaj, uključujući i zamenu kabla za napajanje.

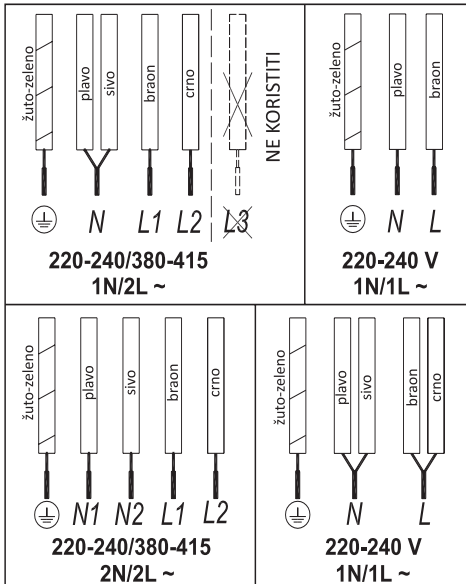
! Pre isključivanja ploče za kuvanje iz električne mreže, preporučujemo da isključite prekidač za isključivanje i sačekate otprilike 23 sekunde pre nego što ga isključite iz električne mreže. Ovo vreme je potrebno da bi se omogućilo potpuno pražnjenje elektronskog kola i na taj način sprečila mogućnost strujnog udara iz kablovskih terminala.

Čuvati garantni list ili tehnički list zajedno sa uputstvom za upotrebu tokom veka

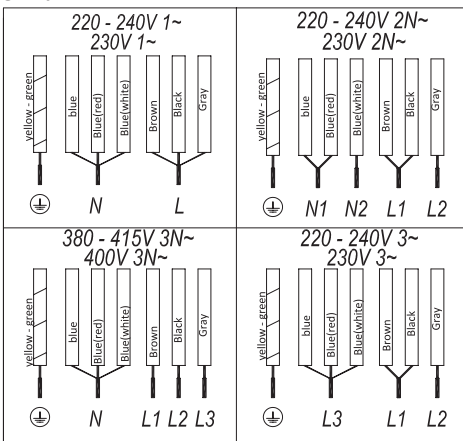
trajanja proizvoda. Oni sadrže važne tehničke informacije.

 Čuvati garantni list ili tehnički list zajedno sa uputstvom za upotrebu tokom veka trajanja proizvoda. Oni sadrže važne tehničke informacije.

Sl. 2a



Sl. 2b



INFORMACIJE O INDUKCIJI

Prednosti

Kod indukcione ploče za kuvanje, toplota se prenosi direktno na posudu.

To ima niz prednosti:

- Štedi vreme.
- Štedi energiju.
- Lako se čisti i ako hrana dođe u kontakt sa staklenom pločom, ne gori lako.
- Poboljšana kontrola energije. Energija se prenosi na posudu čim se pritisnu komande za uključivanje. Pored toga, čim se posuda ukloni iz zone za kuvanje, napajanje prestaje. Nije neophodno prvo isključiti struju.

Posude

Samo feromagnetne posude su pogodne za upotrebu sa indukcionom pločom za kuvanje.

Postoji nekoliko vrsta:

- posude od livenog gvožđa, emajliranog čelika i nerđajućeg čelika posebno za upotrebu sa indukcionim pločama za kuvanje.

Ne preporučujemo upotrebu difuzionih ploča ili materijala kao što su fini čelik, aluminijum, staklo, bakar ili glina.

Svaka zona za kuvanje ima minimalno vreme detekcije posude. To zavisi od materijala i feromagnetnog prečnika osnove posude.

Zbog toga je od suštinskog značaja da se koristi zona za kuvanje koja najbolje odgovara prečniku dna posude koja se

koristi.

Ako posuda nije detektovana na izabranoj zoni za kuvanje, pokušajte da stavite posudu na sledeću manju zonu.

Kada se Flex Zone koristi kao jedna zona za kuvanje, mogu se koristiti veće posude pogodne za ovu vrstu zone (pogledati sl. 3).

Sl. 3



Neke posude čije dno nije u potpunosti feromagnetno prodaju se kao pogodne za indukciju (pogledati sl.4). U ti posudama se zagreva samo feromagnetno dno. Shodno tome, toplota nije ravnomerno raspoređena po dnu posude. To može značiti da neferomagnetni deo dna posude ne dostiže odgovarajuću temperaturu za kuvanje.

Sl. 4



Druge posude, sa aluminijumskim umecima u dnu, imaju manju površinu od feromagnetnog materijala (pogledati sl.5). U ovom slučaju detekcija posude bi mogla da bude komplikovana ili čak nemoguća.

Pored toga, isporučena snaga može da bude manja i, shodno tome, posuda se neće pravilno zagrejati.

Sl. 5

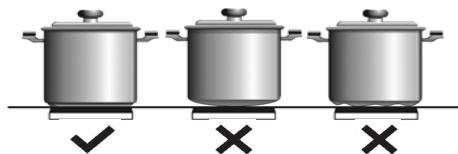


Uticaj dna posuda

Vrsta dna koje se koristi na posudi može da utiče na ujednačenost i rezultate kuvanja. Na posudama sa „sendvič“ dnom od nerđajućeg čelika koriste se materijali koji pomažu u ravnomernoj distribuciji i difuziji toplote, što rezultira uštedom vremena i energije.

Dno posude mora da bude potpuno ravno, čime se obezbeđuje ravnomerno napajanje (pogledati sl.6).

Sl. 6



⚠ Nikada ne zagrevati prazne posude ili koristiti posude sa tankim dnom, jer se one mogu brzo zagrejati bez vremena da se aktivira funkcija automatskog isključivanja šporeta.

⚠ VAŽNE PREPORUKE:

Koristite posude čiji je prečnik dna isti kao prečnik zone za kuvanje.

U zonama za kuvanje najbližim kontrolnoj tabli, uvek držite posude unutar oznaka za kuvanje koje su označene na staklenoj površini i koristite posude istog ili manjeg prečnika.

To će pomoći da se spreči pregrevanje u kontrolnoj zoni.

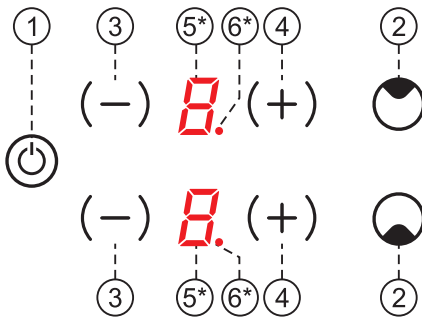
Koristite zadnje zone za kuvanje za intenzivnu upotrebu uređaja. To će pomoći da se spreči pregrevanje kontrolne table.

Nemojte dozvoliti da posude dospeju u zonu kontrolne table, posebno tokom kuvanja.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

Korisnička uputstva za komande osetljive na dodir

ELEMENTI KOJIMA SE RUKUJE (sl. 1)



1 Opšti senzor za uključivanje/isključivanje.

2 Indikator položaja ploče.

3 Senzor za „Smanjenje“ jačine.

4 Senzor za „Povećanje“ jačine.

5 Prikaz jačine i/ili preostale toplote.

6 Decimalna tačka jačine i/ili indikator preostale toplote.

* Vidljivo samo tokom rada.

Rukovanje se vrši pomoću tastera osetljivih na dodir. Nije potrebno vršiti silu na željeni taster osetljiv na dodir, potrebno je samo da dodirnuti ga vrhom prsta kako bi se željena funkcija

aktivirala.

Svaka radnja je praćena zvučnim signalom.

UKLJUČIVANJE UREĐAJA

1 Držite pritisnutim taster osetljiv na dodir On/Off ϕ (1) najmanje jednu sekundu. Komanda osetljiva na dodir će se aktivirati, začuće se zvučni signal i indikatori (5) će zasvetleti sa znakom „-“. Ako je bilo koja površina za kuvanje vruća, odgovarajući indikator će treperiti H.

Ako se ništa ne preduzme u narednih 10 sekundi, komanda osetljiva na dodir će se automatski isključiti.



Kada je komanda osetljiva na dodir, može da se deaktivira u bilo kom trenutku dodiranjem na dugme osetljivo na dodir ϕ (1). dugme osetljivo na dodir ϕ (1) uvek ima prioritet kada je potrebno isključiti komandu osetljivu na dodir.

UKLJUČIVANJE RINGLI


Kada se komanda osetljiva na dodir aktivira pomoću senzora ϕ (1), bilo koja ringla se može uključiti prateći sledeće korake: Izaberite zonu grejanja dodiranjem dugmeta na dodir (2). Koristiti senzore \boxtimes (3) i \boxplus (4) za odabir nivoa jačine. Ako se dodirne senzor \boxtimes (4), ringla će se prebaciti na nivo 1 i svakim dodatnim dodiranjem će se podići za jedan nivo dostižući maksimalnu vrednost jačine. Pomoću senzora \boxtimes (3) može da se smanji nivo jačine.

Za brzo uključivanje pri maksimalnoj jačini: kada je ploča na 0, jednom dodirnuti senzor \boxtimes (3). Ploča će se direktno aktivirati na nivou 9.



Nastavkom pritiska na bilo koji od

ova dva senzora  (3) ili  (4), oni će ponavljati radnju svakih pola sekunde, bez potrebe da pritiskaju uzastopno.

ISKLJUČIVANJE RINGLE

Senzorom  (3) smanjuje se jačina na nivo 0.


Ringla će se automatski isključiti.

Za brzo isključivanje: bez obzira na nivo jačine, istovremenim pritiskom na senzore  (3) i  (4), ringla će se odmah isključiti.

Kada je ringla isključena, na njenom indikatoru napajanja (5) će se pojaviti H, ako je staklena površina odgovarajuće zone za kuvanje vruća i postoji opasnost od opekotina.

Kada se temperatura spusti, indikator (5) se isključuje (ako je ringla isključena), ili će u suprotnom zasvetleti „-“ ako je ringla još uvek uključena.

ISKLJUČIVANJE SVIH RINGLI

Sve ringle mogu istovremeno da se isključe korišćenjem opšteg senzora za uključivanje/isključivanje  (1). Svi indikatori ringli (5) će se isključiti. Ako je isključena zona grejanja vruća, njen indikator pokazuje H.

Detektor posude

Indukcione zone za kuvanje imaju ugrađen detektor posude. Na taj način, ringla će prestati da radi ako na njoj nema posude ili ako posuda nije adekvatna.


Indikator napajanja (5) će pokazati simbol koji označava „nema posude _“ ako, dok je zona uključena, nije detektovana posuda ili posuda nije adekvatna.

Ako se posuda ukloni iz zone dok je ona uključena, ringla će automatski prestati da isporučuje energiju i prikazaće simbol „nema posude“.



Kada se posuda ponovo stavi na zonu za kuvanje, snabdevanje energijom će se nastaviti na istom prethodno izabranom nivou jačine.






Ako se posuda ukloni iz zone dok je ona uključena, ringla će automatski prestati da isporučuje energiju i prikazaće simbol „nema posude“.

Kada se posuda ponovo stavi na zonu za kuvanje, snabdevanje energijom će se nastaviti na istom prethodno izabranom nivou jačine.

 **Kada završite, isključite zonu za kuvanje pomoću kontrola na dodir. U suprotnom može doći do neželjene situacije ako se posuda slučajno ostavi u zoni za kuvanje tokom tri minuta. Izbegavajte moguće nezgode!**

Prigušivač zvučnog signala

Kada je ploča za kuvanje isključena, pritisnuti zajedno senzore  (3) i  (4) tokom 3 sekunde.

Nakon 3 sekunde, biće prikazan trenutni status zujalice ( „uključeno“ ako je omogućena,  „isključeno“ ako je onemogućena). Senzorima  (3) i  (4) može da se promeni status. Za potvrdu izbora pritisnuti  (4).


Deaktivacija se neće primeniti na sve funkcije, kao na primer zvučni signal za uključivanje/isključivanje.




Funkcija snage

Ova funkcija daje „dodatnu“ snagu ringli, iznad nominalne vrednosti.

Navedena snaga zavisi od veličine ringle, sa mogućnošću dostizanja maksimalne vrednosti koju dopušta generator.



1 Uključiti ringlu koja odgovara nivou jačine 9.


2 Kada je nivo jačine 9, pritisnuti senzor  (4) i simbol „P“ će biti prikazan na indikatoru napajanja (5).



Napajanje se može isključiti pritiskom na senzor  (3) ili zajedno na senzore  (3) i  (4).

Funkcija upravljanja jačinom (u zavisnosti od modela)

Neki modeli su opremljeni funkcijom ograničavanja jačine (upravljanje jačinom). Ova funkcija omogućava da se ukupna snaga koju proizvodi ploča za kuvanje podesi na različite vrednosti koje odabere korisnik. Da bi se to uradilo, tokom prvog minuta nakon uključivanja ploče za kuvanje na napajanje, moguće je pristupiti meniju za ograničavanje snage.

1 Kada je ploča za kuvanje isključena, pritisnuti zajedno senzore  (3) i  (4), tokom 3 sekunde.

2 Nakon 3 sekunde na prikazivačima će se prikazati „PL“. Da bi se ušlo u meni za izbor za ograničenje snage, pritisnuti dugme  (4).

3 Senzorima  (3) i  (4) može da se izabere granična vrednost snage.


4 Kada je vrednost izabrana (pogledati tabelu 1), pritisnuti senzor  (4). Ploča za kuvanje će biti ograničena na izabranu vrednost.

Tabela 1

Vrednost	Jačina kW
nL	Bez ograničenja
20	2kW
25	2,5kW
30	3kW
35	3,5kW
40	4kW
45	4,5kW
50	5kW
55	5,5kW

Ako je potrebno ponovo da promeniti vrednost, ploču za kuvanje se mora isključiti i ponovo je uključiti nakon nekoliko sekundi. Tako će biti moguć ponovni ulazak u meni za ograničavanje snage.

Svaki put kada se promeni nivo snage ploče za kuvanje, ograničavač snage će izračunati ukupnu snagu koju ploča za kuvanje proizvodi. Ako se dostiglo ograničenje ukupne snage, komanda osetljiva na dodir neće dozvoliti da se nivo snage te ringle poveća. Ploča će se oglasiti zvučnim signalom, a indikator napajanja (5) će treperiti na nivou koji ne može da se prekorači.

Ako želite da prekoračite tu vrednost, morate da smanjite snagu ostalih ringli. Ponekad neće biti dovoljno spustiti drugu za jedan nivo jer to zavisi od snage svake ringle i nivoa na koji je postavljena.

Moguće je da se za podizanje nivoa snage velike ringle mora smanjiti nivo nekoliko manjih.

Ako se koristi funkcija brzog uključivanja na maksimalnoj snazi, a navedena

vrednost je iznad vrednosti postavljene ograničenjem, ringla će biti podešena na maksimalni mogući nivo. Ploča će se oglasiti zvučnim signalom i navedena vrednost snage će dvaput zatreperiti na indikatoru (5).

Funkcija bezbednosnog isključivanja

Ako se zbog greške jedna ili više grejnih zona ne isključe, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena (pogledati tabelu 2).


Tabela 2

Odabrani nivo jačine	MAKSIMALNO VREME RADA (u satima)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P (maksimum)	10 ili 5 minuta, prilagođava se nivou 9 (u zavisnosti od modela)

Kada se aktivira funkcija „bezbednosnog isključivanja“, prikazuje se 0 ako temperatura staklene površine nije opasna za korisnika ili H ako postoji rizik od opekotina.


 **Održavati komandnu tablu grejnih zona čistom i suvom u svakom**

trenutku.

 **U slučaju problema u radu ili incidentata koji nisu navedeni u ovom priručniku, isključiti uređaj i kontaktirati tehničku podršku kompanije BEOLEKS.**

PREDLOZI I PREPORUKE

- Koristiti šerpe ili tiganje sa debelim, potpuno ravnim dnom.
- Ne povlačiti šerpe i tiganje preko stakla jer mogu da ga izgrebu.
- Iako staklo može da izdrži udarce velikih šerpi i tiganja bez oštih ivica, pokušajte da ne udarate o njega.
- Da bi se sprečilo oštećenje staklokeramičke indukcione površine, ne povlačiti lonce i tiganje preko stakla, a dno posuda održavati čistim i u ispravnom stanju.
- Preporučeni prečnici dna posuda (pogledati „Tehnički list“ priložen uz proizvod).

 **Trudite se da ne prosipate šećer ili proizvode koji sadrže šećer po staklu dok je površina vruća, jer bi to moglo da je ošteti.**

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Da bi se uređaj održao u dobrom stanju, čistite ga odgovarajućim proizvodima i dodacima kada se ohladi.

To će olakšati posao i sprečiti nakupljanje prljavštine.

Nikada ne koristiti gruba sredstva za čišćenje ili alate koji bi mogli da izgrebu površinu ili opremu na paru.

Blaga prljavština koja se nije zalepila za površinu može da se očisti vlažnom

kropom i blagim deterdžentom ili toplom vodom sa sapunom.

Međutim, za dublje mrlje ili masnoće koristiti specijalno sredstvo za čišćenje keramičkih grejnih ploča i pratite uputstva na boci. Prljavština koja se zalepila zbog višekratnog sagorevanja može da se ukloni pomoću strugača sa lopaticom.

Blage pomene u boji uzrokovane su loncima i tiganjima sa suvim ostacima masti ispod ili zbog masnoće između stakla i posuđa tokom kuvanja.

Oni mogu da se uklone pomoću niklovane mrežice i vodom ili specijalnim sredstvom za čišćenje keramičkih grejnih ploča. Plastični predmeti, šećer ili hrana koja sadrži mnogo šećera a koji su se istopili na površini moraju da se odmah uklone strugačem.

Metalni sjaj nastaje povlačenjem metalnih lonaca i tiganja preko stakla. Mogu da se uklone temeljnim čišćenjem pomoću specijalnog sredstva za čišćenje staklokeramičkih grejnih ploča, iako će možda morati da se ponovi proces čišćenja nekoliko puta.

Upozorenje:

⚠ Lonac ili tiganj mogu da se zalepe za staklo jer se proizvod otopi između njih. Ne pokušavati podizanje lonca dok je ringla hladna!

To može da dovede do pucanja stakla.

⚠ Ne gaziti po staklu i ne naslanjati se na njega jer bi se moglo da se razbije i izazove


Ne koristiti staklo kao površinu za odlaganje predmeta.

Kompanija LEKS GROUP zadržava pravo da unese izmene u svoje priručnike

koje smatra neophodnim ili korisnim, bez uticaja na osnovne karakteristike proizvoda.

Zaštita životne sredine



- **Simbol**  **na proizvodu ili na njegovom pakovanju ukazuje da se ovaj proizvod ne može tretirati kao običan kućni otpad. Ovaj proizvod mora da se odnese na mesto za reciklažu električnih i elektronskih uređaja. Osiguravanjem da se ovaj proizvod pravilno odlaže, izbeći će se nanošenje štete životnoj sredini i javnom zdravlju, što bi moglo da se dogodi ako se ovim proizvodom ne rukuje pravilno. Za detaljnije informacije o reciklaži ovog proizvoda, obratiti se lokalnim vlastima, službi za odlaganje otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj je proizvod kupljen.**
- **Ambalažni materijali koji se koriste su ekološki prihvatljiviji i mogu u potpunosti da se recikliraju.**

Plastične komponente su označene oznakama >PE<, LD<, >EPS< itd. Odložiti ambalažne materijale, poput kućnog otpada, u lokalni kontejner.

Usaglašenost sa energetsom efikasnošću uređaja:

-Aparat je testiran u skladu sa standardom EN 60350-2 i dobijena vrednost, u Vh/Kg, dostupna je na natpisnoj pločici uređaja.

Sledeći saveti će vam pomoći da uštedite energiju kad god kuvate:

* Koristiti odgovarajući poklopac za svaki lonac kad god je to moguće. Kuvanje

bez poklopca troši više energije.

* Koristiti posude sa ravnim dnom i odgovarajućim prečnikom dna kako bi odgovarala veličini zone za kuvanje. Proizvođači posuda obično navode gornji prečnik lonca koji je uvek veći od prečnika dna.

* Kada se voda koristi za kuvanje, koristiti male količine kako bi se sačuvali vitamini i minerali povrća i podesio minimalni nivo snage koji omogućava održavanje kuvanja. Visok nivo snage je nepotreban i troši previše energije.

* Za male količine hrane koristiti male posude.

AKO NEŠTO NE RADI

Pre pozivanja službe tehničke podrške, izvršiti provere navedene u nastavku.

Uređaj ne radi:

Uveriti se da je kabl za napajanje uključen.

Indukcione zone ne proizvode toplotu: Posuda nije odgovarajuća (nema feromagnetno dno ili je premala). Proveriti da li dno posude privlači magnet ili koristiti veću posudu.

Kada počnete da kuvate na indukcionim zonama, čuje se zujanje:

Kod posuda koje nisu mnogo debele ili nisu od jednog komada, zujanje je rezultat prenosa energije direktno na dno posude.

Zujanje nije problem, ali ako ipak želite da ga izbegnete, malo smanjite nivo snage ili koristite posudu sa debljim dnom i/ili od jednog komada.


Komanda osetljiva na dodir ne svetli ili, uprkos osvetljenju, ne reaguje:

Nije izabrana nijedna grejna zona.

Pre upotrebe, obavezno odabrati grejnu zonu. Na sensorima je vlaga i/ili su vam prsti mokri. Održavajte komandnu površinu osetljivu na dodir i/ili prste čistim i suvim.

Tokom kuvanja se čuje zvuk ventilatora, koji nastavlja da se čuje i nakon završetka kuvanja:


Indukcione zone imaju ventilator koji održava elektroniku hladnom. On radi samo kada se elektronska kola zagreju. Ponovo se zaustavlja kada se kola ohlade bez obzira da li je ploča za kuvanje uključena ili ne.

Simbol  se pojavljuje na indikatoru napajanja ringle: Indukcioni sistem ne detektuje posudu na ringli ili je posuda neodgovarajućeg tipa.

Ringla će se isključiti i na indikatorima će se pojaviti poruka C81 ili C82:

Previsoka temperatura u elektronici ili na staklu. Sačekati neko vreme da se elektronika ohladi ili uklonite posudu da se staklo ohladi.

C85 se pojavljuje na indikatoru jedne od ringli: Korišćena osuda je neadekvatna. Isključiti ploču za kuvanje, ponovo je uključiti i pokušati kuvanje u drugoj posudi.

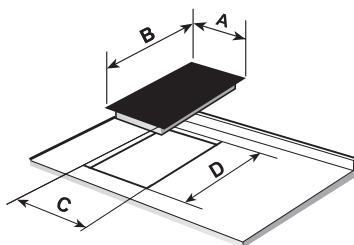
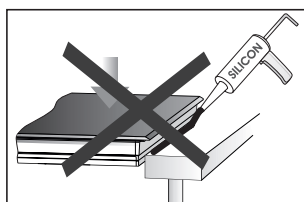
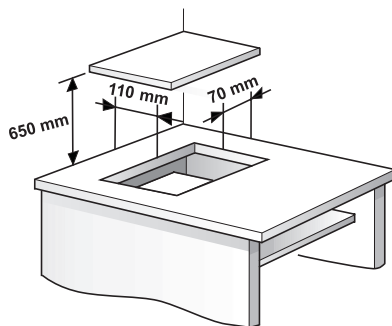
Uređaj se isključuje i na indikatorima napajanja (5) pojavljuje se poruka C90: Komanda na dodir detektuje da je senzor za uključivanje/isključivanje  (1) pokriven i ne dozvoljava uključivanje ploče za kuvanje. Ukloniti moguće predmete ili tečnosti sa ploče i održavati površinu komande osetljive na dodir čistom i suvom dok poruka ne nestane.


Почитувани Клиенти

Ви благодариме што го одбравте нашиот производ од Eurolux, престижен бренд кој е синоним за квалитет и безбедност. Се надеваме дека производот ќе ги задоволи вашите потреби. Внимателно следете ги препораките од ова упатството за вашиот уред да работи ефикасно. Не се двоумете да ни се обратите доколку имате потреба. Ние секогаш ќе бидеме покрај вас за да ви помогнеме кога ви е потребно и за да ви дадеме корисна информација за сите производи на брендот „LINO“.

МОНТАЖА

Минимални растојанија



	A	B	C	D
	300	510	270	490

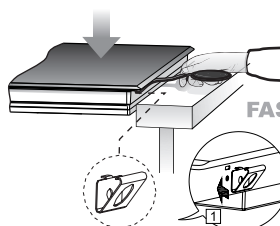
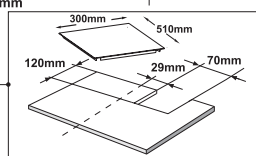
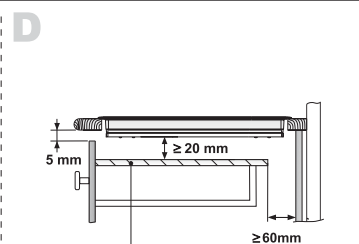
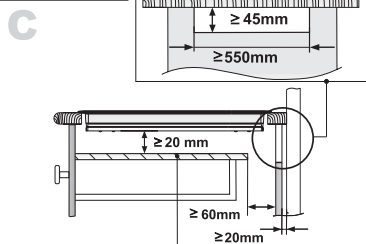
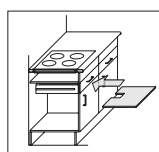
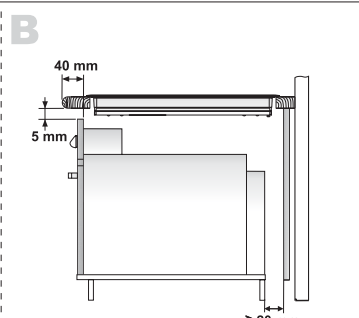
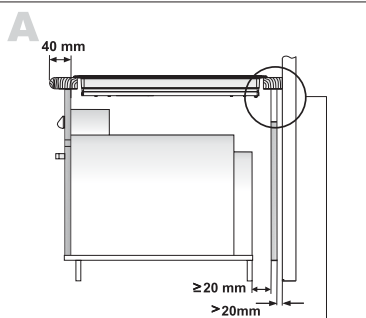
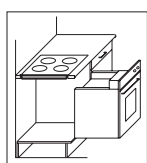
МОНТАЖА

Минимални растојанија

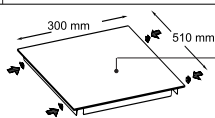
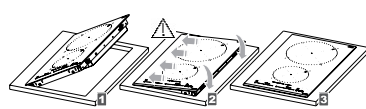
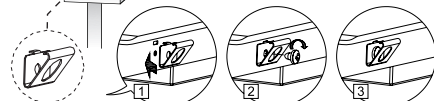
ФАСТ-КЛИК СИСТЕМ (FAST CLICK system)



A, B, C, D





FAST - CLICK SYSTEM




Димензиите се во мм


ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ


 Предупредување. Ако керамичкото стакло се скрши или пукне, веднаш исклучете ја плотната за готвење за да избегнете струен удар.

 Овој уред не е дизајниран да работи со надворешен тајмер (што не е вграден во уредот) или со посебен систем за далечинско управување.

 Не чистете го овој уред со параа.


 Предупредување. Уредот и неговите пристапни делови може да се загреат додека работи. Избегнувајте да ги допирате грејните елементи.


 Децата помлади од 8 години мора да се држат настрана од плотната за готвење освен ако не се под постојан надзор.


 Овој уред може да го користат само деца на возраст од 8 години или постари, луѓе со намалени физички, сетилни или ментални способности или оние кои немаат искуство

и знаење, но САМО ако се под надзор или ако им се дадени соодветни упатства за употреба на уредот и ги разбираат опасностите што ги вклучува неговата употреба. Чистењето и одржувањето на уредот не смеат да го вршат деца без надзор.

 Деца не смеат да си играат со уредот.

 Предупредување. Опасно е да се готви со маст или масло без да се биде присутен затоа што тие можат да се запалат. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода! Во случај на појава на оган, исклучете го уредот и покријте го пламенот со капак, чинија или ќебе.

 Не ставајте никаков предмет на зоните за готвење на плотната. Спречете можна опасност од пожар.

 И н д у к ц и с к и о т генераторе во согласност со важечката регулатива на ЕУ. Сепак, препорачуваме секој што има медицински уред, како што е пејсмејкерот, да се консултира со својот лекар или, доколку има сомнеж, да избегнува користење на

индукциските зони.

⚠ Метални предмети како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци не смеат да се ставаат на површината на ринглата бидејќи може да се прегреат.

⚠ По употреба, секогаш исклучувајте ја ринглата, не е доволно само да ги тргнете тенџерето или тавата. Во спротивно, може да дојде до дефект доколку по грешка се стави друго тенџере или друга тава на ринглата додека уредот сè уште ја препознава површината како активна. Спречете можни несреќни случаи!

⚠ Ако напојувачкиот кабел е оштетен, мора да го замени производителот, негов овластен сервисер или друго соодветно квалификувано лице, за да се избегне опасност.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Користете само штитници за готвење соодветно дизајнирани од производител на уреди за домаќинство или наведени од производителот во упатствата за употреба како соодветни или штитниците кои веќе се користат во овој уред. Употребата на несоодветни штитници може да предизвика несреќни случаи.

⚠ После монтажата, мора да постои можност за исклучување на уредот. Уредите за исклучување мора да бидат вградени во фиксната електрична инсталација, во согласност со правилата за инсталација.

МОНТАЖА

Поставување со фиока за прибор за јадење

Ако сакате да монтирате мебел или фиока под плотната за готвење, помеѓу двете мора да се постави табла за раздвојување. Така се спречува случаен контакт со топлата површина на куќиштето на уредот.

Плочата мора да се постави на 20 mm под долната површина на плотната за готвење.

Електрично поврзување

Пред да ја приклучите плотната за готвење на струја, проверете дали напонот и фреквенцијата се совпаѓаат со оние наведени на етикетата на плотната за готвење, која е поставена под плотната за готвење или на гаранциската картичка или, ако го има, на листот со технички податоци што мора да го чувате заедно со ова упатство во текот на целиот период на употреба на производот.

Погрижете се влезниот кабел да не дојде во контакт со куќиштето на плотната за готвење или со куќиштето на фурната, доколку е инсталирана во ист елемент.

Предупредување:


⚠ Електричното поврзување мора да има соодветно заземјување, согласно тековните регулативи, во спротивно плотната за готвење може да не функционира.

⚠ Невообичаените пренапони со голема моќност може да го оштетат контролниот систем (како и кај секој електричен уред).

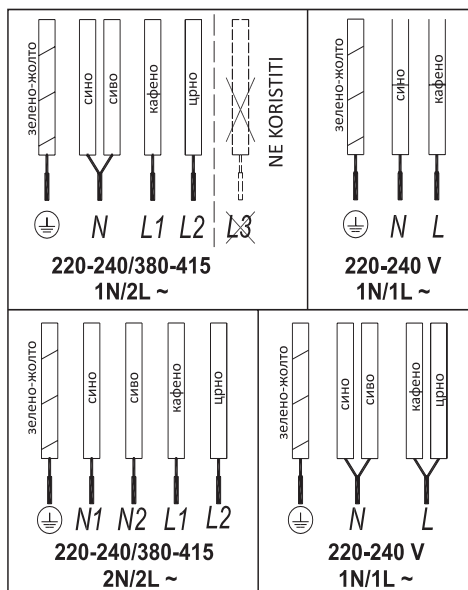
⚠ Препорачливо е да се воздржите од користење на индукциската плотна за време на пиролитичката функција за чистење кај пиролитичките рерни, поради високата температура што ја достигнува овој тип на уред.

⚠ Само официалниот технички серви Само официјален технички сервис на СКОЛЕКС може да ракува или да го поправа уредот, вклучително и замена на кабелот за напојување.

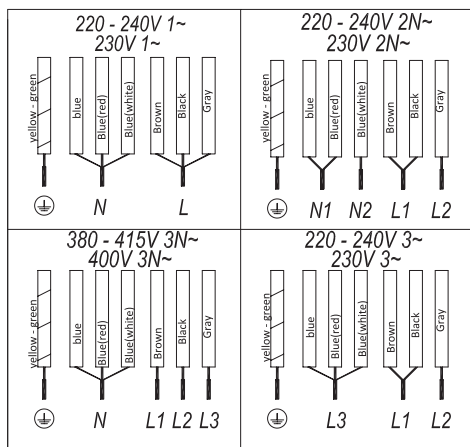
⚠ Пред да ја исклучите плотната за готвење од електричната мрежа, се препорачува прво да го исклучите прекинувачот и да почекате околу 23 секунди пред целосно исклучување од мрежата. Овој временски период е потребен за да се овозможи целосно празнење на електронските кола и на тој начин се спречува можноста од електричен удар од приклучоците на кабелот.

 Чувајте ја гарантната потврда или листот со технички податоци заедно со прирачникот за инструкции во текот на целиот век на употреба на производот. Тие содржат важни технички информации.

Слика 2а



Слика 2б



ЗА ИНДУКЦИЈАТА

Предности

Со индукциската плотна, топлината се пренесува директно на тавата.

Ова има голем број на предности:

- Заштедува време.
- Заштедува енергија.
- Лесно се чисти, бидејќи ако храната дојде во контакт со стаклената плотна, не заборува лесно.
- Подобрена контрола на енергијата. Енергијата се пренесува на садот веднаш штом ќе се притиснат контролите за напојување. Дополнително, веднаш штом тавата ќе се тргне од зоната за готвење, напојувањето престанува. Не е потребно прво да го исклучите напојувањето.

Садови за готвење

Само феромагнетните садови за готвење се погодни за употреба со индукциска плотна.

Постојат неколку видови:

- садови за готвење од леано железо, емајлиран челик и нерѓосувачки челик наменети специјално за индукциски плотни.

Не се препорачува користење на дифузни плочи или материјали како што се фин челик, алуминиум, стакло, бакар или глина.

Секоја зона за готвење има минимално време за детекција на садот. Тоа зависи од материјалот и феромагнетниот дијаметар на дното на садот. Затоа е важно да се користи зоната за готвење што најдобро одговара на дијаметарот на садот што се користи.

Ако садот не се детектира на избраната зона за готвење, пробајте со следната најмала зона.

Кога Flex зоната се користи како единствена зона, може да се користат поголеми садови соодветни за овој тип на зона (види сл. 3).

Слика 3



Некои садови без целосна феромагнетна основа се продаваат како погодни за индукција (види сл. 4). Кај овие садови, се загрева само феромагнетниот дел на основата, односно дното. Како резултат на тоа, топлината не се распределува рамномерно, и неферомагнетниот дел можеби нема да достигне соодветна температура за готвење.

Слика 4



Други садови со алуминиумски додатоци во основата имаат помала површина со феромагнетен материјал (види сл. 5). Во овој случај, може да биде тешко, дури и невозможно, да се детектира садот. Покрај тоа, напојувањето може да биде помало, па садот нема правилно да се загрее.

Слика 5

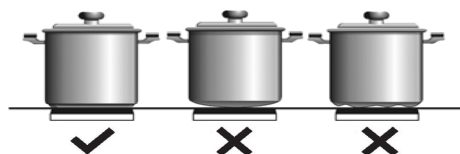


Влијанието на основата (дното) на садовите

Типот на основа на садот за готвење може да влијае на рамномерноста и резултатите од готвењето. Садови со „сендвич“ основа од нерѓосувачки челик користат материјали што овозможуваат рамномерна дистрибуција и ширење на топлината, што резултира со заштеда на време и енергија.

Основата на садот за готвење мора да биде целосно рамна, за да се обезбеди рамномерна испорака на енергија (види сл. 6).

Слика 6



⚠ Никогаш не загревајте празни садови, ниту користете садови со тенка основа, бидејќи тие може брзо да се загреат без да остават време да се активира автоматската функција за исклучување на шпоретот.

⚠ ВАЖНИ ПРЕПОРАКИ:

Користете садови со иста големина на основата како големината на зоната за готвење. Кај зоните најблиску до контролниот панел, секогаш држете ги садовите внатре

во ознаките за готвење означени на стаклената површина и користете садови со иста или помала големина од нив. Ова ќе помогне да се спречи прегревање на контролниот дел.

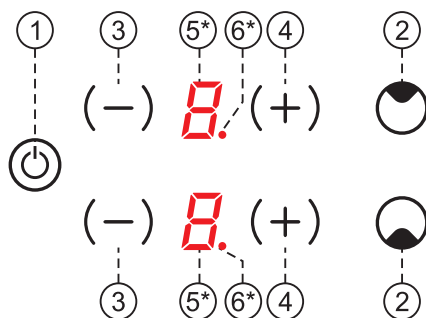
Користете ги задните зони за готвење за интензивна употреба на уредот. Ова ќе помогне да се спречи прегревање на контролниот панел.

Не дозволувајте садовите да навлезат во зоната на контролниот панел, особено за време на готвењето.

КОРИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Кориснички упатства на Контролата на допир

ЕЛЕМЕНТИ ЗА РАКУВАЊЕ (слика 1)



1. Сензорско копче за вклучување/исклучување
2. Индикатор за положба на плочата.
3. „Минус“ сензор за намалување на моќноста.
4. „Плус“ сензор за зголемување на моќноста.
5. Приказ на моќност и/или преоста-

ната топлина.

6. Децимална точка на моќ и/на индикатор за преостаната топлина.

* Видливи само додека работат.

Маневрите се вршат со помош на копчињата на допир. Не треба да користите сила врз посакуваното копче на допир, треба само да го допрете со врвот на прстот за да ја активирате потребната функција.

За секоја промена известува звучен сигнал.

ВКЛУЧУВАЊЕ НА УРЕДОТ

1 Допрете го копчето на допир за вклучување ϕ (1) најмалку една секунда. Контролата на допир ќе се активира, ќе слушнете звучен сигнал и ќе светнат индикаторите (5) покажувајќи „-“. Доколку некоја зона за готвење е топла, на соодветниот индикатор се покажува „H“.

Ако не преземете ништо во следните 10 секунди, контролата на допир автоматски ќе се исклучи.

Кога е активирана контролата на допир, можете да ја исклучите во секое време со допирање на копчето за допир ϕ (1). Копчето за допир ϕ (1) секогаш има приоритет за исклучување на контролата на допир.

ВКЛУЧУВАЊЕ НА ГРЕЈНА ЗОНА

Откако ќе се активира Контролата на допир со помош на копчето на допир ϕ (1) секоја грејна зона може да се вклучи со следење на сведниве чекори: Изберете грејна зона со допирање на сензорот (2). Користете ги копчињата на допир \boxtimes (3) и \boxplus (4), за

да изберете ниво на моќност. Ако го допрете сензорот \boxtimes (4), грејната зона ќе се префрли на ниво 1 и за секој дополнителен допир, ќе се качува за едно ниво достигнувајќи ја максималната вредност на моќноста. Користејќи го сензорот \boxtimes (3), можете да го намалите нивото на моќност.

За брзо вклучување на максимална моќност, односно јачина: со грејната зона на 0, допрете го сензорот \boxtimes (3) еднаш. Грејната зона директно ќе се активира на ниво 9.

Продолжувајќи да притискате на кој било од овие два сензори \boxtimes (3) или \boxplus (4), тие ќе го повторуваат дејството на секоја половина секунда, без да треба да притискаат последователно.

ИСКЛУЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНАТА ЗОНА

Со користење на копчето \boxtimes (3), намалете го нивото на моќност до 0.

Плотната за готвење автоматски ќе се исклучи.

За брзо исклучување: без разлика на нивото на моќност, со истовремено притискање на сензорите \boxtimes (3) и \boxplus (4), грејната зона веднаш ќе се исклучи.

Кога плотната за готвење е исклучена, ќе се појави „H“ на индикаторот за моќност (5), ако стаклената површина на соодветното место за готвење е жешка и постои ризик на изгореници. Кога температурата ќе опадне, индикаторот (5) се исклучува (доколку плотната за готвење е исклучена), но ако свети „-“ плотната за готвење сè уште не е исклучена.

ИСКЛУЧУВАЊЕ НА СИТЕ ГРЕЈНИ ЗОНИ

Сите грејни зони можете истовремено да ги исклучете со користење на сензорското копче, односно копчето на допир за вклучување/исклучување \odot (1). Сите индикатори на плотната (5) ќе се исклучат. Ако грејната зона што е исклучена е жешка, на нејзиниот индикатор се покажува „Н“.

Детектор за садови за готвење

Индукциските зони за готвење имаат вграден детектор за садови за готвење. На овој начин, плотната ќе престанете да работите ако нема сад за готвење или ако садот за готвење не е соодветен.

Индикаторот за моќност (5) ќе покаже симбол за да означи дека „нема сад за готвење“ ако, додека зоната е вклучена, не открие сад или садот не е соодветен.

Ако се тргне садот од зоната за готвење додека таа сè уште работи, плотната автоматски ќе престанете со снабдување енергија и ќе се покаже симболот дека „нема сад за готвење“. Кога садот повторно ќе се стави на зоната за готвење, снабдувањето со енергија ќе продолжи на истото ниво на моќност кое претходно било избрано.

⚠ Откако ќе завршите, исклучете ја зоната за готвење со помош на контролите на допир. Во спротивно, може да дојде до несакано вклучување доколку по грешка се стави сад на зоната за готвење во текот на следните

три минути. Избегнувајте можни несреќни случаи!

Исклучување на звучниот сигнал

Кога плотната е исклучена, истовремено притиснете ги сензорите \boxtimes (3) и \boxplus (4) и задржете ги 3 секунди.

По 3 секунди, ќе се прикаже моменталната состојба на звучниот сигнал („on“ \boxplus доколку е вклучен, а \boxtimes „off“ доколку е исклучен). Со сензорите \boxtimes (3) и \boxplus (4) може да се промени состојбата.

За да го потврдите изборот притиснете го сензорот \boxplus (4).

Деактивирањето не важи за сите функции, како на пример, звучниот сигнал при вклучување/исклучување ќе остане активен.

Функција на моќност

Оваа функција обезбедува „дополнителна“ моќност на грејната зона, над номиналната вредност. Оваа моќност зависи од големината на грејната зона, со можност за достигнување на максималната вредност дозволена од страна на генераторот.

1 Активирајте ја плотната што одговара на ниво на моќност 9.

2 Од нивото на моќност 9, притиснете го сензорот \boxplus (4) и симболот „P“ ќе се прикаже на индикаторот за моќност (5).

Можете да ја исклучите функцијата со притискање на сензорот \boxtimes (3) или сензорите \boxtimes (3) и \boxplus (4) истовремено. Функцијата за моќност има максимално времетраење наведено во Табела

2. По истекот на ова време, нивото на моќност автоматски се намалува на 9. Ќе се огласи звучен сигнал.

Ако се активира функцијата за моќност кај една плотна за готвење, тоа може да влијае на работата на другите плотни за готвење, намалувајќи ја нивната моќ на пониско ниво, но ќе биде прикажано на нивниот индикатор (5). Можете да ја исклучите функцијата со притискање на сензорот (3) или сензорите (3) и (4) истовремено.

Функција за управување со моќноста (во зависност од моделот)

Некои модели имаат функција за ограничување на моќноста (Power Management). Оваа функција овозможува вкупната моќност генерирана од плотната да се постави на различни вредности избрани од корисникот. За да го направите ова, во првата минута откако ќе ја поврзете плотната со напојување, можете да пристапите до менито за ограничување на моќноста.

1 Додека е исклучена плотната за готвење, притиснете ги истовремено сензорите (3) и (4), и задржете 3 секунди.

2 По 3 секунди ќе се прикаже „PL“ на екраните. За да влезете во изборното мени за ограничување на моќноста, притиснете го копчето (4).

3 Со сензорите (3) и (4) може да се избере граничната вредност на моќноста.

4 Откако ќе се избере вредноста (видете Табела 1), притиснете го сензорот (4). Плотната за готвење ќе биде ограничена на избраната вредност.

Табела 1

Вредност	Моќност kW
nL	без ограничување
20	2kW
25	2,5kW
30	3kW
35	3,5kW
40	4kW
45	4,5kW
50	5kW
55	5,5kW

Ако сакате повторно да ја промените вредноста, мора да ја исклучите плотната за готвење и повторно да ја вклучите по неколку секунди. На тој начин повторно ќе можете да влезете во менито за ограничување на моќноста.

Секогаш кога ќе се промени нивото на моќност на плотната за готвење, ограничувачот на моќност ќе ја пресмета вкупната моќност што ја генерира плотната за готвење. Доколку е достигнато вкупното дозволено ограничувањето на моќноста, контролата на допир нема да ви дозволи да го зголемите нивото на моќност на таа грејна зона. Плотната ќе сигнализира со звучен сигнал и индикаторот за моќност (5) ќе трепка на нивото што не може да се надмине. Ако сакате да ја надминете таа вредност, мора да ја намалите моќноста на другите грејни зони. Понекогаш нема да биде доволно да се намали само една грејна зона за само за едно ниво, бидејќи тоа зависи од моќноста на секоја зона за готвење и од нивото на кое е поставена. Може да се зголеми нивото на една голема грејна зона, но потребно е да се намали нивото на неколку помали.

Ако ја користите функцијата за брзо вклучување на максимална моќност и таа вредност го надминува поставеното ограничување, плотната ќе се вклучи на максималното можно ниво според ограничувањето. Плотната за готвење ќе сигнализира, а наведената вредност на моќноста ќе трепне двапати на индикаторот (5).

Функција за безбедносно исклучување“


Ако поради грешка, една или повеќе грејни зони не се исклучуваат, уредот ќе биде автоматски исклучен по одреден период (види табела 2).


Табела 2

Избрана јачина	МАКСИМУМ ВРЕМЕ НА РАБОТА (во часови)а
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P (максимум)	10 или 5 минути, повторно се прилагодува на ниво 9 (во зависност од моделот)

Кога е активирана функцијата „безбедносно исклучување“ се прикажува 0, доколку температурата на стаклената површина не е опасна за корис-


никот или Н ако постои ризик од изгореници.

 **Контролниот панел на грејните зоните одржувајте го чист и сув во секое време.**

 **Во случај на проблеми со функционирањето или инциденти кои не се споменати во овој прирачник, исклучете го уредот и контактирајте го техничкиот сервис на СКОЛЕКС.**

ПРЕДЛОЗИ И ПРЕПОРАКИ

- Користете тенџериња и тави со дебело, сосема рамно дно.
- Не ги влечете тенџерињата и тавите по стаклото бидејќи може да го изгребат.
- Иако стаклото може да издржи благ удар од големи тенџериња и тави без остри рабови, обидете се да не го чукате.
- За да се спречи оштетување на керамичко стаклената индукциска површина, обидете се да не ги влечете тенџерињата и тавите врз стаклото и одржувајте го дното на садовите чисто и во добра состојба.
- Препорачани дијаметри за основата на тенџерето (видете го делот „Технички податоци“, што оди заедно со производот)

 **Обидете се да не истурате шеќер или производи што содржат шеќер врз стаклото додека површината е топла затоа што може да се оштети.**

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ


За да се одржи уредот во добра состојба, чистете го користејќи соодветни производи и алатки откако ќе се излади. Ова ќе ви ја олесни работата и ќе одбегнете наталожување на валканици. Никогаш не користете груби производи за чистење или алатки кои можат да ја изгребат површината, ниту опрема што работи на пареа.


Лесната нечистотија која не е залепена за површината може да се исчисти со влажна крпа и благ детергент или топла насапунета вода. Но, за подлабоки дамки или маснотија користете специјално средство за керамички грејни плотни и следете ги упатствата на шишето. Валканици кои се цврсто залепени како резултат на повеќекратно загорување можат да се отстранат со стругалка со острица.

Малите нијанси на боја се предизвикани од тенцериња и тави со суви остатоци од маснотии одоздола или поради маснотии помеѓу стаклото и садот за време на готвењето. Тие може да се отстранат со помош на чистач од никел со вода или специјален чистач за керамички плотни. Пластичните предмети, шеќерот или храната што содржи многу шеќер што се стопиле на површината мора веднаш да се отстранат со помош на стругалка.

Металниот сјај е предизвикан од влечење метални садови и тави врз стаклото. Тие може да се отстранат со темелно чистење со помош на специјален чистач за плотни од керамичко стакло, иако можеби ќе треба да го повторите процесот на чистење неколку пати.

Предупредување:

 Тенцере или тавче може да се залепат за стаклото поради стопен производ меѓу нив. Не обидувајте се да го кревате тенцерето додека грејната зона е ладна! Ова може да предизвика кршење на стаклото.

 Не газете на стаклото и не се потпирајте на него бидејќи може да се скрши и да предизвика повреда. Не користете го стаклото како површина за оставање предмети.

Лекс Груп го задржува правото да направи промени во своите прирачници кои ги смета за неопходни или корисни, без да влијае на основните карактеристики на производот.

Еколошки прашања



Симболот на производот или неговото пакување значи дека овој производ не може да се третира како обичен отпад од домаќинството. Овој производ мора да биде однесен на пункт за собирање на електричен и електронски отпад. Со тоа што ќе се потрудите овој производ да биде правилно исфрлен, ќе избегнете да ѝ наштетите на животната средина и јавното здравје, што може да се случи доколку со овој производ не се ракува правилно. За подетални информации за рециклирање на овој производ, ве молиме контактирајте ја локалната власт, службата за отпад од домаќинство или продавницата каде што сте го купиле производот.

Користените материјали за пакување се еколошки и може целосно да се рециклираат. Пластичните компоненти се означени >PE<, LD<, >EPS< итн. Фрлете ги материјалите од пакувањето, како и отпадот од домаќинството, во вашиот локален контејнер.

Усогласеност на уредот со енергетската ефикасност:

Уредот е тестиран според стандардот EN 60350-2, а добиената вредност, изразена во Wh/Kg, е наведена на ознаката со технички податоци на уредот.

Следниве совети ќе ви помогнат да заштедите енергија секојпат кога готвите:

- Користете соодветен капак за секое тенџере каде што е можно. Готвењето без капак троши повеќе енергија.
- Користете садови со рамно дно и со соодветен дијаметар на дното, за да одговара на големината на зоната за готвење. Производителите на садови обично го наведуваат горниот дијаметар, кој секогаш е поголем од дијаметарот на дното.
- Кога готвите со вода, користете мали количини со цел да се зачуваат витамините и минералите од зеленчукот и прилагодете ја најниската можна моќност што овозможува одржување на процесот на готвење. Високо ниво на моќност е непотребно и претставува загуба на енергија.
- Користете мали тенџериња со мали количини храна.

ДОКОЛКУ НЕШТО НЕ РАБОТИ

Пред да ја повикате техничката служба, извршете ги проверките наведени подолу.

Уредот не работи:

Проверете дали е приклучен кабелот за напојување.

Индукциските зони не произведуваат топлина:

Садот за готвење не е соодветен (нема феромагнетно дно или е премногу мал). Проверете дали дното на садот привлекува магнет или користете поголем сад.

Се слуша зуење кога почнува да се готви во индукциските зони:

Кај садовите кои не се многу дебели или не се изработени од еден целосен материјал, зуењето произлгува од преносот на енергија директно на дното на садот. Зуењето не претставува дефект, но доколку сепак сакате да го избегнете, намалете го нивото на моќност или користете сад со подебело дно и/или сад изработен од еден целосен материјал.

Контролата на допир не свети или, и покрај светењето, не реагира:

Не е избрана грејна зона. Не заборавате да изберете грејна зона пред да ја користите.

Има влага на сензорите и/или вашите прсти се влажни. Одржувајте ја површината за контрола на допир и/или прстите чисти и суви.

За време на готвењето се слуша звук на вентилатор, кој продолжува и по завршувањето на готвењето:

Индукциските зони имаат вентилатор за ладење на електрониката. Тој работи само кога електронските кола се загреани. Се исклучува повторно кога колата ќе се оладат, без разлика дали плотната е вклучена или не.

На индикаторот за моќност на зоната за готвење се појавува симболот \cup

Индукцискиот систем не наоѓа тенџере или тава на зоната за готвење или пак садот не е соодветен тип.

Зоната за готвење ќе се исклучи и на индикаторите ќе се појави пораката C81 или C82:

Прекумерна температура во електрониката или на стаклото. Почекајте некое време додека не се олади електрониката или отстранете го садот за да се олади стаклото.

Се појавува C85 на индикаторот на една од зоните:

Користениот сад не е соодветен. Исклучете ја плотната, вклучете ја повторно и пробајте со друг сад.

Уредот се исклучува и на индикаторите за моќност (5) се појавува пораката C90:

Контролата на допир детектира дека сензорот за вклучување/исклучување ϕ (1) е покриен и не дозволува вклучување на плотната за готвење. Отстранете ги можните предмети или

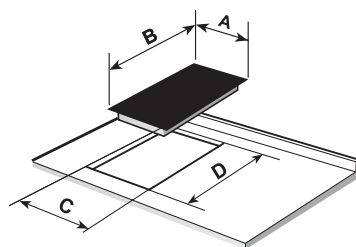
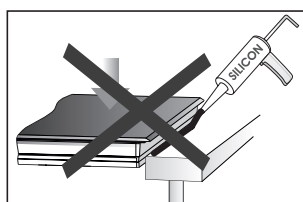
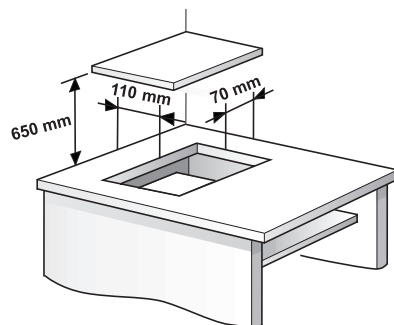
течности и одржувајте ја површината за контрола на допир, чиста и сува сè додека пораката не исчезне.


Të nderuar klient!

Ju falenderojmë që zgjedhët produktin tonë, sinonim i cilësisë dhe sigurisë. Shpresojmë se i njëjti do ti përgjigjet nevojave dhe kërkesave të juaja. Sa herë që keni nevojë për ne, mos hezitoni dhe na kontaktoni. Ne do të jemi gjithmonë me ju, sa herë që ju keni nevojë për bashkëpunim dhe për dhënjen e të gjitha informatave të nevojshme në lidhje me produktet „LINO“.

INSTALIMI

Distanca minimale

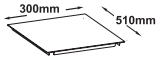


	A	B	C	D
	300	510	270	490

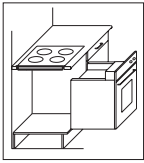
INSTALIMI

Distanca minimale

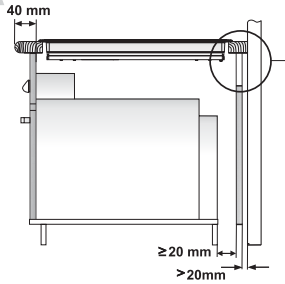
SISTEMI ME KLIKIM TË SHPEJTË (FAST CLICK system)



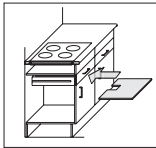
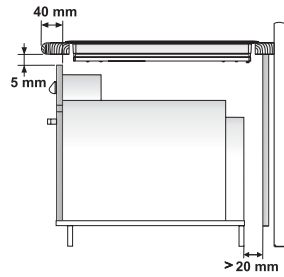
A,B,C,D



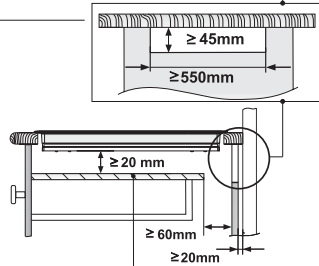
A



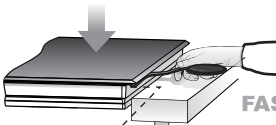
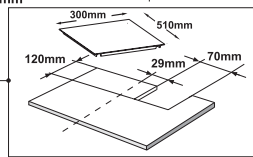
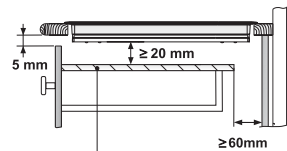
B



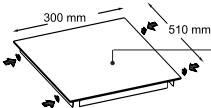
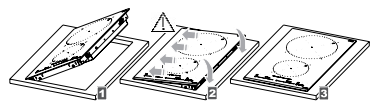
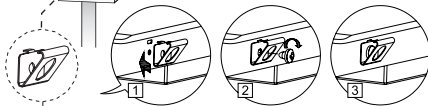
C



D



FAST - CLICK SYSTEM



Elementet në mm.

PARALAJMËRIMET E SIGURISË:

⚠️ Kujdes. Nëse qelqi qeramik thyhet ose çahet, menjëherë shkyçni plakën nga priza për të shmangur goditjet elektrike.

⚠️ TKjo pajisje nuk është e dizajnuar për të punuar me kohëmatës të jashtëm (jo i integruar në pajisjen) ose me sistem të veçantë të telekomandës.

⚠️ Mos e pastroni me avull këtë pajisje.

⚠️ Kujdes. Pajisja dhe pjesët e saj përbërëse mund të nxehen gjatë funksionimit. Shmangni prekjen e elementeve të ngrohjes.

⚠️ Fëmijët më të vegjël se 8 vjeç duhet të mbahen larg pllakës, përveç rasteve të mbikëqyrjes në mënyrë të përhershme.

⚠️ Kjo pajisje mund të përdoret vetëm nga fëmijë 8 vjeçe ose më të vjetër, njerëz me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, ose nga ata që nuk kanë përvojë dhe njohuri, VETËM kur mbikëqyren ose nëse atyre u janë dhënë udhëzimet e duhura për përdorimin e

pajisjes dhe kuptojnë rreziqet që përfshihen me përdorimin e saj. Pastrimi dhe mirëmbajtja e pajisjes nuk mund të bëhet nga fëmijë të pambikëqyrrur.

⚠️ Fëmijët nuk duhet të luajnë me këtë pajisje.

⚠️ Kujdes. Është e rrezikshme të gatuhet me yndyrë ose vaj pa qenë prezent, sepse mund të shkaktohet zjarr. Asnjëherë mos u përpiqni ta shuani zjarrin me ujë! në këtë rast shkyçni pajisjen dhe mbuloni flakët e zjarrit me kapak, pjatë ose batanije.

⚠️ Mos vendosni asnjë objekt në zonat e gatimit të pllakës. Parandaloni rrezikun e mundshëm prej zjarrit.

⚠️ Gjeneratori i induksionit është në përputhje me legjislacionin aktual të BE-së. Megjithatë, ne rekomandojmë që kushdo që është i pajisur me një pajisje siç është stimulues kardiak duhet të konsultohet me mjekun e tij, ose nëse ka dyshime, të përmbahet nga përdorimi i zonave të induksionit.

⚠️ Objekte metalike si thika, pirunë, lugë dhe kapakë nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pllakës, pasi ato mund të mbinxehen.

⚠ Pas përdorimit, shkyçni gjithmonë pllakën e nxehtë, mos e hiqni vetëm tenxheren ose tiganin. Përndryshe, mund të ndodhë mosfunksionim nëse pa dashje një tenxhere ose tigan tjetër vendoset mbi të brenda periudhës së zbulimit. Parandaloni aksidentet e mundshme!

⚠ Nëse kabloja e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose persona të kualifikuar në mënyrë që të shmanget rreziku i mundshëm.

⚠ KUJDES: Përdorni vetëm mbrojtës për pllakë të projektuara nga prodhuesi i pajisjes ose të treguara nga prodhuesi në udhëzimet e përdorimit si mbrojtës të përshtatshëm ose të pllakës të integruar në pajisje. Përdorimi i mbrojtësve të papërshtatshëm mund të shkaktojë fatkeqësi.

⚠ Është e nevojshme të lejohet shkyçka e pajisjes pas instalimit. Pajisjet për shkyçje duhet të përfshihen në instalimin elektrik të fiksuar, sipas rregulloreve të instalimit.

INSTALIMI

Instalimi me sirtarin e takëmeve

Nëse dëshironi të montoni mobilje ose sirtar poshtë pllakës së gatimit, duhet të vendoset një tabelë ndarëse midis të dyjave. Në këtë mënyrë parandalohet kontakti i rastësishëm me sipërfaqen e nxehtë të pllakës së gatimit. Pllaka duhet të vendoset 20 mm nën mbulesën e poshtme të pllakës së gatimit.

Lidhja elektrike

Përpara se të lidhni pllakën me rrjetin elektrik, kontrolloni nëse tensioni dhe frekuenca përputhen me ato të specifikuara në etiketën e pllakës së gatimit, që është vendosur poshtë pllakës ose në kartën e garancisë, ose nëse është e aplikueshme në fletën e të dhënave teknike, të cilën duhet ta mbani së bashku me këtë udhëzues gjatë gjithë periudhës së shfrytëzimit të produktit.

Sigurohuni që kabloja e hyrjes të mos bie në kontakt me kutinë e pllakës së gatimit ose me kutinë e furrës, nëse është instaluar në të njëjtën njësi.

Kujdes:

⚠ Lidhja elektrike duhet të jetë e tokëzuar siç duhet, duke ndjekur legjislacionin në fuqi, përndryshe pllaka e induksionit mund të mos funksionojë siç duhet..

⚠ Rrymat jashtëzakonisht të larta të energjisë mund të dëmtojnë sistemin e kontrollit (si me çdo pajisje elektrike).

⚠ Pkëshillohet që të përmbaheni nga përdorimi i pllakës së induksionit gjatë funksionit të pastrimit pirolitik në rastin e furrave pirolitike, për shkak të

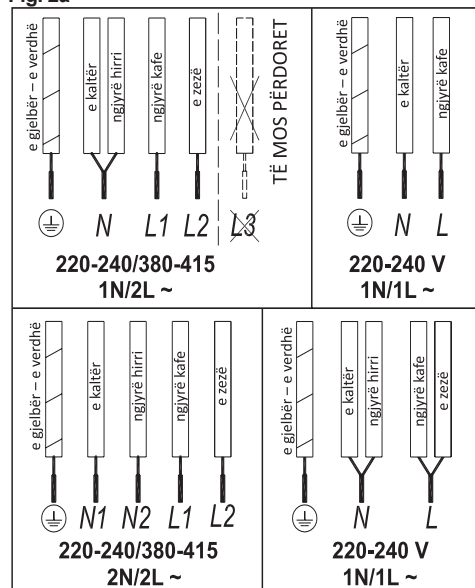
temperaturës së lartë që arrin ky lloj pajisjeje.

! Vetëm shërbimi teknik zyrtar i PRILEKS mund ta trajtojë ose riparojë pajisjen, duke përfshirë zëvendësimin e kablos së energjisë.

! Para se të shkëputni pllakën e gatimit nga rrjeti elektrik, ne rekomandojmë të shkycni çelësin e ndërprerjes dhe të prisni afërsisht 23 sekonda para se të shkëputeni nga rrjeti elektrik. Kjo kohë është e nevojshme për të lejuar shkarkimin e plotë të qarkut elektronik dhe kështu për të përjashtuar mundësinë e goditjes elektrike nga terminalet e kablos.

i Ruani Çertifikatën e Garancisë ose fletën e të dhënave teknike së bashku me udhëzuesin gjatë gjithë periudhës së shfrytëzimit të produktit. Këto përmbajnë informacione të rëndësishme teknike.

Fig. 2a



AVANTAZHET

Me një pllakë me induksion, nxehtësia transmetohet në mënyrë të drejtpërdrejtë në tigan.

Kjo ka një numër përparësish:

- Kursimi i kohës.
- Kursimi i energjisë.
- Pastrohët lehtë, pasi nëse ushqimi bie në kontakt me pllakën e qelqit, nuk digjet lehtë.
- Kontroll i përmirësuar i energjisë. Energjia transferohet në tigan sapo shtypen kontrollet e fuqisë. Përveç kësaj, sapo tigani hiqet nga zona e gatimit, furnizimi me energji ndalet. Nuk është e nevojshme të shkycet më parë energjia.

Tiganët

Vetëm tiganët ferromagnetikë janë të përshtatshëm për përdorim me një pllakë me induksion.

Ekzistojnë disa lloje:

- tiganë prej gize, çeliku të emaluar dhe çeliku inox, posaçërisht për përdorim me pllaka me induksion.

Ne nuk rekomandojmë përdorimin e pllakave difuzuese ose materialeve të tilla si çeliku i imët, alumini, qelqi, bakri ose argjila.

Çdo zonë gatimi ka një kohë minimale për zbulimin e tiganit. Kjo varet nga materiali dhe diametri ferromagnetik i bazës së tiganit. Prandaj, është thelbësore të përdorni zonën e gatimit që përputhet më së miri me diametrin e bazës së tiganit që do të përdoret.

Nëse tigani nuk zbulohet në zonën e zgjedhur të gatimit, provoni të përdorni zonën më të vogël të radhës.

Kur Zona Flex përdoret si një zonë e vetme gatimi, mund të përdoren tiganë më të mëdhenj të përshtatshëm për këtë lloj zone (shih fig. 3).

Fig. 3



Disa tiganë pa një bazë të plotë ferromagnetike shiten si të përshtatshëm për induksion (shih fig. 4). Në këto tiganë, nxehet vetëm baza ferromagnetike. Si pasojë, nxehësia nuk shpërndahet në mënyrë të barabartë në të gjithë bazën e tiganit. Kjo mund të nënkuptojë që pjesa jo-ferromagnetike e bazës së tiganit nuk arrin temperaturën e duhur të gatimit.

Fig. 4



Tiganë të tjerë, me futje alumini në bazë, kanë një sipërfaqe më të vogël të materialit ferromagnetik (shih fig. 5). Në këtë rast, mund të jetë e vështirë ose edhe e pamundur të zbulohet tiganit. Përveç kësaj, energjia e furnizuar mund të jetë më e ulët dhe, si pasojë, tiganit nuk do të ngrohet siç duhet.

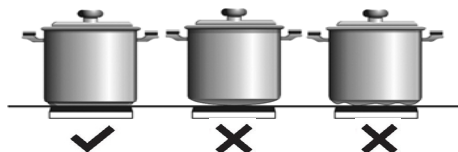
Fig. 5



Ndikimi i bazës së tiganëve

Lloji i bazës së përdorur në tigan mund të ndikojë mbi uniformitetin dhe rezultatet e gatimit. Tiganë me një bazë „sanduiç“ prej çeliku inox përdorin materiale që ndihmojnë në shpërndarjen dhe përhapjen uniforme të nxehtësisë, duke rezultuar në kursime kohe dhe energjie. Baza e tiganit duhet të jetë plotësisht e sheshtë, duke siguruar kështu një furnizim uniform me energji (shih fig. 6).

Fig. 6



⚠ Mos ngrohni kurrë tiganë bosh ose mos përdorni tiganë me bazë të hollë, pasi këto mund të nxehen shpejt pa i lënë kohë funksionit të shkyçjes automatike të pllakës të fillojë të funksionojë.

⚠ **REKOMANDIME TË RËNDËSI-SHME:**

Përdorni enë me të njëjtin diametër baze me atë të zonës së gatimit. Në zonat e gatimit më afër panelit të kontrollit, mbajini gjithmonë enët brenda shenjave të gatimit të treguara në sipërfaqen e qelqit dhe përdorni enë me të njëjtin diametër ose më të vogël me to. Kjo do të ndihmojë në

parandalimin e mbinxehjes në zonën e kontrollit.

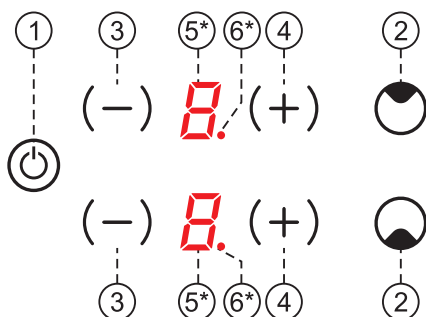
Përdorni zonat e pasme të gatimit për përdorim intensiv të pajisjes. Kjo do të ndihmojë në parandalimin e mbinxehjes së panelit të kontrollit.

Mos lejoni që enët të pushtojnë zonën e panelit të kontrollit, veçanërisht gjatë gatimit.

PËRDORIMI DHE MIRËMBAJTJA

Udhëzime për përdorimin e Kontrollit me Prekje

ELEMENTËT E TRAJTIMIT (Fig. 1)



1. Sensori i përgjithshëm i kyçjes/shkyçjes.
2. Treguesi i pozicionit të pllakës.
3. Sensori i reduktimit të fuqisë „Minus“.
4. Sensori i rritjes së fuqisë „Plus“.
5. Ekran i fuqisë dhe/ose i nxehtësisë së mbetur.
6. Pika decimale e fuqisë dhe/ose e nxehtësisë së mbetur.

* I dukshëm vetëm gjatë funksionimit.

Manovrat kryhen me anë të tasteve me prekje. Nuk keni nevojë të ushtroni forcë mbi tastin e dëshiruar me prekje, vetëm

duhet ta prekni me majën e gishtit për të aktivizuar funksionin e kërkuar. Çdo veprim verifikohet me një zë “beep”.

KYÇJA E PAJISJES

Shtypni butonin On touch \odot (1) për të paktën një sekondë. Kontrolli me prekje do të aktivizohet, do të dëgjohet një zë dhe treguesit (5) do të ndizen duke shfaqur një „.“. Nëse ndonjë zonë gatimi është e nxehtë, treguesi përkatës do të pulsojë me H.

Nëse nuk ndërmerrni asnjë veprim në 10 sekondat e ardhshme, kontrolli me prekje do të shkyçet automatikisht.

Kur kontrolli me prekje aktivizohet, mund ta shkyçni atë në çdo kohë duke shtypur butonin \odot (1) me prekje. Butoni \odot (1) me prekje ka gjithmonë përparësi për të shkyçur kontrollin me prekje.

AKTIVIZIMI I PLAGAVE

Pasi Kontrolli me Prekje aktivizohet me sensorin \odot (1), çdo pllakë mund të kyçet, duke ndjekur këto hapa: Zgjidhni një zonë ngrohjeje duke prekur butonin me prekje (2). Përdorni sensorët \boxtimes (3) dhe \boxminus (4) për të zgjidhur nivelin e fuqisë. Nëse shtypni sensorin \wedge (4), pllaka do të kalojë në nivelin 1 dhe për çdo shtypje shtesë, ajo do të ngjitet një nivel duke arritur vlerën maksimale të fuqisë. Duke përdorur sensorin \boxtimes (3), mund të ulni nivelin e fuqisë.

Për një ndezje të shpejtë në fuqinë maksimale: me pllakën në 0, shtypni sensorin \boxtimes (3) një herë. Pllaka do të aktivizohet drejtpërdrejtë në nivelin 9.

Duke vazhduar të shtypni poshtë cilindro prej këtyre dy sensorëve (3) ose (4), ata do ta përsërisin veprimin çdo gjysmë sekonde, pa pasur nevojë të shtypin njëra pas tjetrës.

SHKYÇJA E ZONËS

Me sensorin (3), ulni fuqinë në nivelin 0.

Pllaka e gatimit do të shkyçet automatikisht.

Për shkyçje të shpejtë të energjisë: pavarësisht nivelit të fuqisë, duke shtypur njëkohësisht sensorët (3) dhe (4), pllaka do të shkyçet menjëherë.

Kur një pllakë e gatimit shkyçet, një H do të shfaqet në treguesin e saj të energjisë (5), nëse sipërfaqja e qelqit e zonës përkatëse të gatimit është e nxehtë dhe ekziston rreziku i djegies. Kur temperatura bie, treguesi (5) shkyçet (nëse pllaka është e shkëputur), ose përndryshe një „-“ do të ndizet nëse pllaka është ende e lidhur.

SHKYÇJA E TË GJITHA ZONAVE

Të gjitha zonaz mund të shkëputen njëkohësisht duke përdorur sensorin e përgjithshëm të kyçjes/shkyçjes ϕ (1). Të gjithë treguesit e pllakës (5) do të shkyçen. Nëse zona e ngrohjes e shkyçur është e nxehtë, treguesi i saj tregon një H.

Detektori i tiganit


Zonat e gatimit me induksion kanë një detektor tiganit të integruar. Në këtë mënyrë, pllaka do të ndalojë që të funksionojë nëse nuk ka tenxhere

ose nëse tenxherja nuk është e përshtatshme.

Treguesi i fuqisë (5) do të tregojë një simbol për të treguar „nuk ka tenxhere“ nëse, ndërsa zona është e kyçur, nuk zbulohet tenxhere ose tenxherja nuk është e përshtatshme.

Nëse një tenxhere largohet nga zona ndërsa ajo është në funksion, pllaka automatikisht do të ndalojë furnizimin me energji dhe do të tregojë simbolin „nuk ka tenxhere“. Kur një tenxhere vendoset përsëri në zonën e gatimit, furnizimi me energji do të rifillojë në të njëjtin nivel fuqie të zgjidhur më parë.

Nëse një tenxhere largohet nga zona ndërsa ajo është në funksion, pllaka automatikisht do të ndalojë furnizimin me energji dhe do të tregojë simbolin për „nuk ka tenxhere“. Kur një tenxhere vendoset përsëri në zonën e gatimit, furnizimi me energji do të rifillojë në të njëjtin nivel fuqie të zgjidhur më parë.

 **Kur të keni mbaruar, shkyçni zonën e gatimit duke përdorur kontrollet me prekje. Përndryshe, mund të ndodhë një funksionim i padëshiruar nëse një tenxhere vendoset aksidentalisht në zonën e gatimit gjatë tre minutave. Shmangni aksidentet e mundshme!**

Heshtës i zërit

Me pllakën e gatimit në gjendje të shkyçur, shtypni së bashku sensorët (3) dhe (4), për 3 sekonda.

Pas 3 sekondave, Do të shfaqet statusi aktual i ziles („kyçur“ nëse është aktivizuar, „shkyçur“ nëse është çaktivizuar). Me sensorët (3) dhe (4), mund të ndryshohet statusi.

Për të konfirmuar përzgjidhjen, shtypni (4).

Çaktivizimi nuk do të zbatohet në të gjitha funksionet, si për shembull zëri për kyçje/shkyçje.

Funksioni i Energjisë

Ky funksion furnizon me energji „shtesë“ pllakën, mbi vlerën nominale. Kjo energji varet nga madhësia e pllakës, me mundësinë e arritjes së vlerës maksimale të lejuar nga gjeneratori.

1. Aktivizoni pllakën që korrespondon me nivelin e fuqisë 9.

2. Nga niveli i fuqisë 9, shtypni sensorin (4) dhe simboli „P“ do të shfaqet në treguesin e fuqisë (5).

Energjia mund të ndërpritet duke shtypur sensorin (3) ose sensorët (3) dhe (4) së bashku.

Funksioni i Fuqisë ka një kohëzgjatje maksimale të specifikuar në Tabelën 2. Pas kësaj kohe, niveli i fuqisë do të përshtatet automatikisht në 9. Një zë do të tingëllojë.

Me aktivizimin e Funksionit të fuqisë në njërën pllakë gatimi, është e mundur që performanca e disa prej të tjerave të ndikohet, duke e ulur fuqinë e saj në një

nivel më të ulët, në të cilin rast kjo do të shfaqet në treguesin e saj (5).

Energjia mund të ndërpritet duke shtypur së bashku sensorin (3) ose sensorët (3) dhe (4).

Funksioni Menaxhimi i Energjisë (në varësi të modelit)

Disa modele janë të pajisura me funksion për kufizim të fuqisë (Menaxhimi i Energjisë). Ky funksion lejon që fuqia totale e gjeneruar nga pllaka e gatimit të vendoset në vlera të ndryshme të zgjidhura nga përdoruesi. Për ta bërë këtë, për minutën e parë pasi të keni lidhur pllakën e gatimit me furnizimin me energji, është e mundur të hyni në menynë e kufizimit të fuqisë.

1. Kur pllaka e gatimit është e shkyçur, shtypni së bashku sensorët (3) dhe (4), në periudhë prej 3 sekondave.

2. Pas 3 sekondash, do të shfaqet „PL“ në ekrane. Për të hyrë në menynë e përzgjidhjes për kufizimin e fuqisë, shtypni butonin (4).

3. Me sensorët (3) dhe (4) mund të zgjidhet vlera e fuqisë së kufizuar.

4. Pasi të jetë zgjidhur vlera (shih Tabelën 1), shtypni sensorin (4). Pllaka e gatimit do të kufizohet në vlerën e zgjidhur.

Tabela 1

Vlera	Fuqia kW
nL	pa kufizim
20	2kW
25	2,5kW
30	3kW
35	3,5kW
40	4kW
45	4,5kW
50	5kW
55	5,5kW

Nëse dëshironi ta ndryshoni përsëri vlerën, duhet ta shkyçni pllakën nga priza dhe ta kyçni përsëri pas disa sekondash. Kështu, do të jeni përsëri në gjendje të hyni në menunë e kufizimit të fuqisë.

Sa herë që ndryshohet niveli i fuqisë së pllakës së gatimit, kufizimi i fuqisë do ta llogarisë fuqinë totale që gjeneron pllaka. Nëse keni arritur limitin total të fuqisë, kontrolli me prekje nuk do t'ju lejojë të rrisni nivelin e fuqisë së asaj pllake gatimi. Pllaka do të lëshojë një zë “beep” dhe treguesi i fuqisë (5) do të pulsojë në nivelin që nuk mund të tejkalohet. Nëse dëshironi ta rrisni atë vlerë, duhet të ulni fuqinë e pllakave të tjera të gatimit. Ndonjëherë nuk do të jetë e mjaftueshme të ulni një tjetër me një nivel të vetëm, pasi kjo varet nga fuqia e secilës pllakë gatimi dhe niveli në të cilin është vendosur. Është e mundur që për të rritur nivelin e një pllake gatimi të madhe, ai i disa prej tyre më të vogla duhet të ulet.

Nëse përdorni funksionin e kyçjes së shpejtë në fuqinë maksimale dhe vlera

e përmendur është mbi vlerën e caktuar nga limiti, pllaka e gatimit do të vendoset në nivelin maksimal të mundshëm. Pllaka do të lëshojë një zë “beep” dhe vlera e përmendur e fuqisë do të pulsojë dy herë në treguesin (5).


Funksioni “Shkyçja e sigurt”


Nëse për shkak të një gabimi një ose disa zona ngrohjeje nuk shkyçen, pajisja do të shkyçet automatikisht pas një kohe të caktuar (shih tabelën 2).

Tabela 2

Niveli i fuqisë së përzgjidhur	Koha maksimale e funksionimit (në orë)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P (max)	10 ose 5 minuta, rirregullohet në nivelin 9 (në varësi të modelit)

Kur aktivizohet funksioni “Shkyçja e sigurt”, shfaqet një 0 nëse temperatura e sipërfaqes së qelqit nuk është e rrezikshme për përdoruesin ose një H nëse ka rrezik djegieje.

 **Mbjajeni panelin e kontrollit të zonave të ngrohjes të pastër dhe të thatë në çdo kohë.**

 **Në rast të problemeve ose incidenteve gjatë funksionimit që**

nuk përmenden në këtë udhëzues, shkyçni pajisjen dhe kontakti shërbimin teknik PRILEKS.

SUGJERIME DHE REKOMANDIME

- Përdorni tenxhere ose tiganë me fund të trashë dhe plotësisht të sheshtë.
- Mos i rrëshqitni tenxheret dhe tiganët mbi qelqin sepse mund ta gërvishtin atë.
- Edhe pse qelqi mund të pësojë goditje nga tenxheret dhe tiganët e mëdhenj pa skaje të mprehta, përpquni të mos e godisni atë.
- Për të shmangur dëmtimin e sipërfaqes së qelqit qeramik, mos i tërhiqni tenxheret dhe tiganët mbi qelqin dhe mbajini pjesën e poshtme të tyre të pastër dhe në gjendje të mirë.
- Rekomandohen diametra për fundin e tenxheres (shih „Fletën e të Dhënave Teknike“ të dhënë me produktin).

⚠ Përpquni të mos derdhni sheqer ose produkte që përmbajnë sheqer mbi qelqin, pasi ndërsa sipërfaqja është e nxehtë, këto mund ta dëmtojnë atë.

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

Për ta mbajtur pajisjen në gjendje të mirë, pastrojeni atë duke përdorur produkte dhe vegla të përshtatshme pasi të jetë ftohur. Kjo do ta bëjë punën më të lehtë dhe do të shmangë grumbullimin e papastërtive. Mos përdorni kurrë produkte pastrimi të ashpra ose mjete që mund të gërvishtin sipërfaqen, ose

pajisje që punojnë me avull.

Papastërtia e lehtë që nuk është ngjitur në sipërfaqe mund të pastrohet duke përdorur një leckë të lagur dhe një detergjent të butë ose ujë të ngrohtë me sapun. Megjithatë, për njolla më të thella ose yndyrë, përdorni një pastrues të posaçëm për pllakat e nxehta qeramike dhe ndiqni udhëzimet në shishe. Papastërtia që është ngjitur fort për shkak të djegies së përsëritur mund të hiqet duke përdorur një kruajtëse me teh.

Nuancat e lehta të ngjyrës shkaktohen nga tenxheret dhe tiganët me mbetje yndyre të thata poshtë ose për shkak të yndyrës midis qelqit dhe tenxheres gjatë gatimit.


Këto mund të hiqen duke përdorur një sfungjer nikeli me ujë ose një pastrues të posaçëm për pllakat e nxehta qeramike. Objektet plastike, sheqeri ose ushqimi që përmbajnë shumë sheqer që janë shkrire në sipërfaqe duhet të hiqen menjëherë duke përdorur një kruajtëse.

Shkëlqimet metalike shkaktohen nga zvarritja e tenxhereve dhe tiganëve metalikë mbi qelqin. Këto mund të hiqen duke i pastruar plotësisht me një pastrues të posaçëm për pllakat e nxehta prej qelqi qeramik, megjithëse mund t'ju duhet ta përsërisni procesin e pastrimit disa herë.

Paralajmërim:

⚠ Një tenxhere ose tigan mund të ngjitet në qelq për shkak të shkrirjes së një produkti midis tyre. Mos u përpqini ta ngrini tenxheren ndërsa


zona e ngrohjes është e ftohtë! Kjo mund ta thyejë qelqin.

 Mos shkëlmi mbi qelqin ose mos u mbështetni mbi atë pasi mund të thyhet dhe të shkaktojë lëndime. Mos e përdorni qelqin si sipërfaqe për vendosjen e objekteve.

LEKS GROUP rezervon të drejtën për të bërë ndryshime në udhëzimet e saj që i konsideron të nevojshme ose të dobishme, pa ndikuar në karakteristikat thelbësore të produktit.

Konsiderata mjedisore



- Simboli  në produkt ose në paketimin e tij do të thotë që ky produkt nuk mund të trajtohet si mbeturina të zakonshme shtëpiake. Ky produkt duhet të çohet në një pikë grumbullimi të riciklimit për pajisjet elektrike dhe elektronike. Duke u siguruar që ky produkt të hidhet siç duhet, do të shmangni dëmtimin e mjedisit jetësor dhe shëndetit publik, gjë që mund të ndodhë nëse ky produkt nuk trajtohet siç duhet. Për informacion më të detajuar në lidhje me riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni autoritetin tuaj lokal, shërbimin e mbeturinave shtëpiake ose shitoren ku keni blerë produktin.
-
- Materialet e paketimit të përdorura janë miqësore me mjedisin jetësor dhe mund të riciklohen plotësisht. Komponentët plastikë janë të shënuar >PE<, >LD<, EPS<, etj. Hidhni materialet e paketimit, si

mbeturinat shtëpiake, në enën tuaj lokale.

-
- Përmbushja e Efiçencës së Energjisë së pajisjes:
- Pajisja është testuar sipas standardit EN 60350-2 dhe vlera e përfutur, në Wh/Kg, është e disponueshme në pllakën e të dhënave të pajisjes.
-
- Këshillat e mëposhtme do t'ju ndihmojnë të kurseni energji sa herë që gatvani:
- Përdorni kapakun e duhur për secilën tenxhere sa herë që është e mundur. Gatimi pa kapak përdor më shumë energji.
- Përdorni tiganë me baza të sheshta dhe diametra të përshtatshëm bazash në mënyrë që të përputhen me madhësinë e zonës së gatimit. Prodhuesit e tiganëve zakonisht japin një diametër të sipërm të tenxheres që është gjithmonë më i madh se diametri i bazës.
- Kur përdoret ujë për gatim, përdorni sasi të vogla në mënyrë që të ruani vitaminat dhe mineralet e perimeve dhe vendosni nivelin minimal të fuqisë që lejon ruajtjen e gatimit. Niveli i lartë i fuqisë është i panevojshëm dhe një humbje energjie.
- Përdorni tenxhere të vogla me sasi të vogla ushqimi.

NËSE DIÇKA NUK FUNKSIONON

Para se të telefononi shërbimin teknik,

kryeni verifikimet e përshkruara më poshtë.

Pajisja nuk funksionon:

Sigurohuni që kabloja e energjisë të jetë e lidhur në prizë.

Zonat e induksionit nuk prodhojnë nxehtësi:

Ena nuk është e përshtatshme (nuk ka një fund ferromagnetik ose është shumë e vogël). Kontrolloni që fundi i enës tërheq një magnet, ose përdorni një enë më të madhe.

Dëgjohet një gumëzhitje kur filloni të gatuni në zonat e induksionit:

Me enë që nuk janë shumë të trasha ose jo të një cope, gumëzhitja vjen nga transmetimi i energjisë direkt në fund të enës. Zhurma nuk është defekt, por nëse dëshironi ta shmangni gjithsesi, ulni pak nivelin e fuqisë ose përdorni një enë me fund më të trashë dhe/ose prej një cope të vetme.

Kontrolli me prekje nuk ndizet ose, pavarësisht ndriçimit, nuk përgjigjet:

Nuk është zgjidhur asnjë zonë ngrohjeje. Sigurohuni që të zgjidhni një zonë ngrohjeje përpara se ta përdorni përsëri.

Ka lagështirë në sensorë dhe/ose gishtat tuaj janë të lagur. Mbajeni sipërfaqen e kontrollit me prekje dhe/ose gishtat tuaj të pastër dhe të thatë.

Gjatë gatimit dëgjohet zhurma e një ventilatori, e cila vazhdon edhe pasi gatimi të ketë mbaruar:

Zonat e induksionit kanë një ventilator për të mbajtur elektronikën të ftohtë. Kjo

funksionon vetëm kur qarqet elektronike nxehen. Ndalet përsëri kur qarqet ftohen, pavarësisht nëse pllakë është ndezur apo jo.

Simboli do të shfaqet \cup në treguesin e fuqisë së një pllake gatimi:

Sistemi i induksionit nuk gjen një tenxhere ose tigan në një pllakë gatimi ose ajo është e një lloji të papërshtatshëm.

Pllaka e gatimit do të fiket dhe mesazhi C81 ose C82 do të shfaqet në tregues:

Temperaturë e tepërt në elektronikën ose në qelq. Prisni pak kohë që elektronika të ftohet ose hiqni tenxheren ose tiganin në mënyrë që qelqi të ftohet.

Në treguesin e njëres prej pllakave të nxehta shfaqet C85:

Tenxherja ose tiganin i përdorur është i një lloji të papërshtatshëm. Shkyçni pllakën, kyçni përsëri dhe provoni me një tenxhere ose tigan tjetër.

Pajisja shkyçet dhe mesazhi C90 shfaqet në treguesin e fuqisë (5):

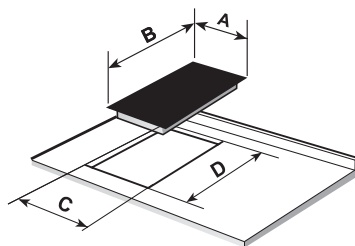
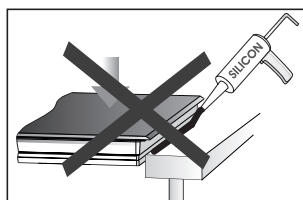
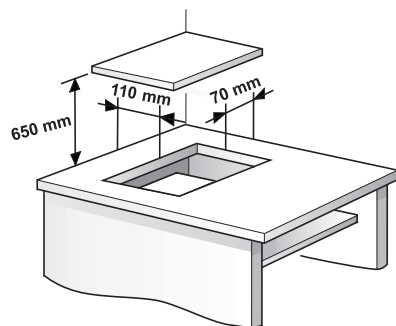
Paneli i kontrollit me prekje zbulon se sensori i shkyçjes/kyçjes $\cup(1)$ është i mbuluar dhe nuk lejon ndezjen e pllakës së gatimit. Hiqni objektet ose lëngjet e mundshme duke e mbajtur sipërfaqen e kontrollit me prekje të pastër dhe të thatë derisa mesazhi të zhduket.

Dear customers,

We thank you for choosing our product. We hope that it will reply to all your requirements. Carefully follow the recommendations specified in the following booklet and in this way your appliance will remain working efficiently. Do not hesitate to contact us if necessary. We will always be next to you in order to cooperate you when necessary and to provide you useful information for all products under the trademark LINO.

INSTALLATION

Minimum distances

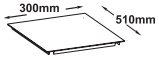


	A	B	C	D
	300	510	270	490

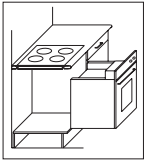
INSTALLATION

Minimum distances

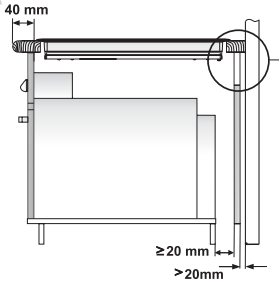
QUICK INSTALLATION SYSTEM (FAST CLICK system)



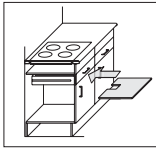
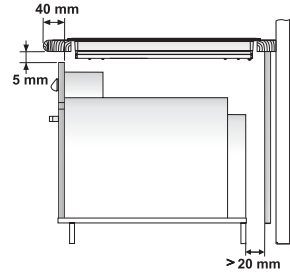
A,B,C,D



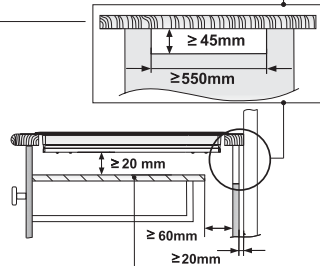
A



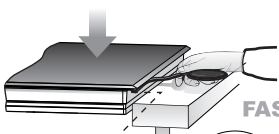
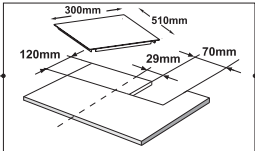
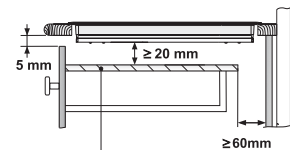
B



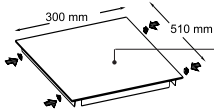
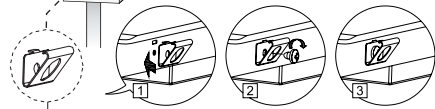
C



D



FAST - CLICK SYSTEM



Units in mm .

SAFETY WARNINGS:

⚠ Warning. If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stovetop to avoid electric shocks.

⚠ This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.

⚠ Do not steam clean this device.

⚠ Warning. The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the hob unless they are permanently supervised.

⚠ This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, ONLY when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done by unsupervised children.

⚠ Children must not play with the device.

⚠ Warning. It is dangerous to cook with fat or oil without being present, as these may

catch fire. NEVER try to extinguish a fire with water! In this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.

⚠ Do not store any object on the cooking areas of the induction hob. Prevent possible fire hazards.

⚠ The induction generator complies with current EU legislation. We however recommend that anyone fitted with a device such as a pacemaker should refer to their physician, or if in doubt abstain from using the induction areas.

⚠ Metal object such as knives, forks, spoons and lids may not be placed on the surface of the hob as they may overheat.

⚠ After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

⚠ **WARNING:** Use only stovetop protectors designed by appliance manufacturer or indicated by the manufacturer

in the instructions for use as adequate or stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protectors can cause accidents.

⚠ It is necessary to allow the appliance disconnection after installation. Disconnection devices must be incorporated to the fixed electrical installation, according to the installation regulations.

INSTALLATION

Installation with cutlery drawer

If you wish to install furniture or a cutlery drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented.

The board must be fitted 20 mm beneath the under part of the stovetop.

Electrical connection

Before you connect the stovetop to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

Warning:

⚠ The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction.

⚠ Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).

⚠ It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.

⚠ Only the LEKS GROUP official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

⚠ Before disconnecting the hob from the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 23 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.

📖 Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.

Fig. 2a

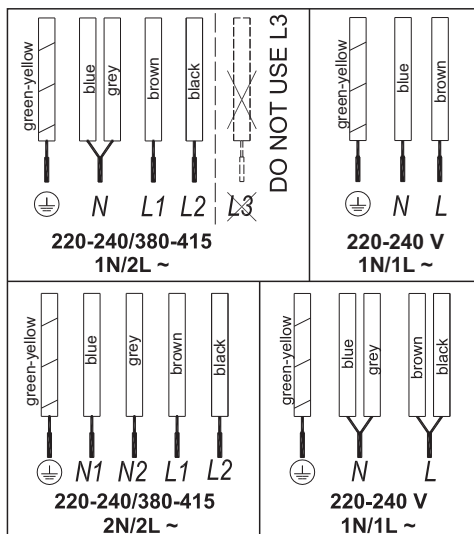
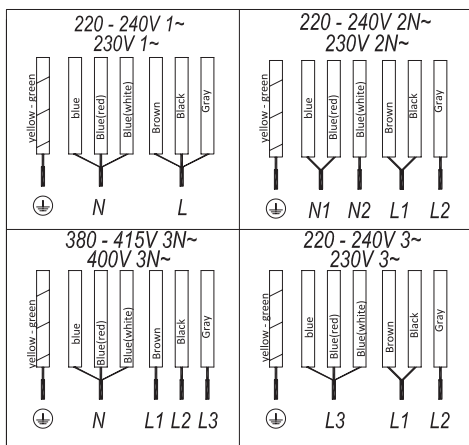


Fig. 2b



ABOUT INDUCTION

Advantages

With an induction hob, the heat is transmitted directly to the pan.

This has a number of advantages:

- Saves time.
- Saves energy.
- Easy to clean as if the food comes into contact with the glass plate, it does not burn easily.
- Improved energy control. The energy is transferred to the pan as soon as the power controls are pressed. In addition, as soon as the pan is removed from the cooking zone, the power supply stops. It is not necessary to switch the power off first.

Pans

Only ferromagnetic pans are suitable for use with an induction hob.

There are several types:

- cast iron, enameled steel, and stainless steel pans specifically for use with induction hobs.

We do not recommend the use of diffuser plates or materials such as fine steel, aluminum, glass, copper, or clay.

Each cooking zone has a minimum pan detection time. This depends on the material and the ferromagnetic diameter of the base of the pan. Therefore it is essential to use the cooking zone that best matches the diameter of the base of the pan to be used.

If the pan is not detected on the selected cooking zone, try using the next smallest zone.

When the Flex Zone is used as a single cooking zone, larger pans suitable for this type of zone can be used (see fig. 3).

Fig. 3



Some pans without a complete ferromagnetic base are sold as suitable for induction (see fig.4). In these pans, only the ferromagnetic base is heated. Consequently the heat is not evenly distributed across the base of the pan. This may mean that the non-ferromagnetic part of the base of the pan does not reach the right cooking temperature.

Fig. 4



Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material (see fig.5). In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pan. In addition, the power supplied may be lower and, consequently, the pan will not heat up correctly.

Fig. 5

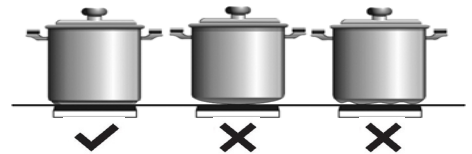


Influence of the base of the pans

The type of base used on the pan may affect the uniformity and results of the cooking. Pans with a stainless steel “sandwich” base use materials that assist the uniform distribution and diffusion of the heat, resulting in savings in time and energy

The base of the pan must be completely flat, thus ensuring a uniform power supply (see fig.6).

Fig. 6



! IMPORTANT RECOMMENDATIONS:

Use vessels with the same base diameter as that of the cooking zone.

In the cooking zones closest to the control panel, always keep the vessels within the cooking marks indicated on the glass surface and use vessels of the same or smaller diameter to these. This will help to prevent overheating in the control zone.

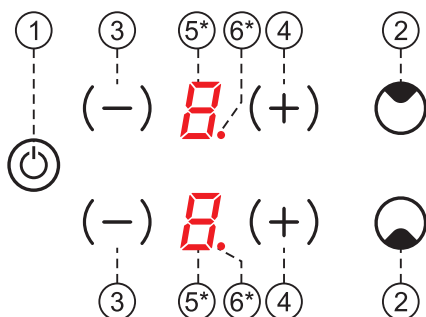
Use the rear cooking zones for intensive use of the appliance. This will help to prevent overheating of the control panel.

Do not allow the vessels to invade the control panel zone, especially during cooking.

USE AND MAINTENANCE

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 1)



1. General on/off sensor.
2. Plate position indicator.
3. "Minus" power reduction sensor.
4. "Plus" power increase sensor.
5. Power and/or residual heat display.
6. Decimal dot of power and/of residual heat indicator.

* Only visible while running.

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function

Each action is verified by a beep.

SWITCHING ON THE DEVICE

- 1 Touch the On touch key for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (5) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an H.

If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically.

When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button . The touch button always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

Once the Touch Control is activated with sensor , any plate can be turned on by following these steps:

Select a heating zone by touching the touch key (2). Use the sensors (3) and (4) to select a power level. If you touch the sensor (4), the plate will switch to level 1 and for each additional touch, it will go up one level reaching the maximum value of power. Using the sensor (3), you can reduce the power level.

For a fast powering up at maximum power: with the plate at 0, touch the sensor (3) once. The plate will directly activate at level 9.

By continuing to press down on any of these two sensors (3) or (4), they will repeat the action every half a second, without needing to press consecutively.

TURNING OFF A PLATE

With the sensor (3), lower the power to level 0.


The hotplate will automatically power off.

For a fast power down: no matter what the power level, by simultaneously pressing the sensors (3) and (4), the plate will immediately power off.

When a hot plate is switched off an H will


appear in its power indicator (5), if the glass surface of the related cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (5) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a “-” will light up if the hob is still connected.

TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor . All plate indicators (5) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an H.


Pan detector

Induction cooking zones have a built-in pan detector. This way, the plate will stop working if there is no pan present or if the pan is not suitable.





The power indicator (5) will show a symbol to designate “there is no pan ” if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for “there is no pan”. When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for “there is no pan”. When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

 **When finished, turn off the cooking zone by using the touch controls. Otherwise an undesired operation could occur if a pan is accidentally placed on the cooking zone during the three minutes. Avoid possible accidents!**

Silencer of the beep

With the cooktop in off state, press together the sensors  (3) y  (4), during 3 seconds. After 3 seconds. It will be shown the current status of the buzzer (**ON** “on” if it’s enabled, **OF** “off” if it’s disabled). With the sensors  (3) and  (4), it can be changed the status.






To confirm the selection press the  (4).

The deactivation will not be applied to all the function, as for example the beep for on/off.

The deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off.

Power Function




This function supplies “extra” power to the plate, above the nominal value. Said power depends on the size of the plate, with the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

- 1 Activate the plate corresponding to power level 9.
- 2 From the power level 9, press the sensor  (4), and the symbol  “P” will be displayed on the power indicator (5). The power can be disconnected by pressing the sensor (3)  or the sensors  (3) y  (4) together.

The Power function has a maximum


duration specified in Table 2. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.


On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (5).



The power can be disconnected by pressing the sensor (3)  or the sensors  (3) y  (4) together.

Power Management function (depending on model)

Some models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

1 With the cooktop in off state, press together the sensors  (3) y  (4), during 3 seconds.

2 After 3 seconds it will be shown **PL** “PL” in the displays. To enter in the selection menu for power limitation, press button  (4).

3 With sensors  (3) and  (4) the limit power value can be selected.


4 Once the value has been selected (see Table 1), press the sensor  (4). The cooktop will be limited to the chosen value.

Table 1

Value	Power kW
nL	no limit
20	2kW
25	2,5kW
30	3kW
35	3,5kW
40	4kW
45	4,5kW
50	5kW
55	5,5kW

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (5) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hotplate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (5).

Safety switch off function


If due to an error one or several heating zones do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (see table 2).

Table 2

Selected power level	MAXIMUM OPERATING TIME (in hours)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P (max)	10 or 5 minutes, readjusts to level 9 (depending on model)


When the “safety switch off” function has been triggered, a 0 is displayed if the glass surface temperature is not dangerous for the user or an H if there is a burn risk.

 **Keep the control panel of the heating areas clean and dry at all times.**

 **In the event of operating problems or incidents not mentioned in this manual, disconnect the appliance and contact the LEKS GROUP technical service.**

Suggestions and recommendations

- * Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- * Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- * Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- * To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.
- * Recommended diameters of the pot bottom (see “Technical Data Sheet” supplied with the product).

 **Try not to spill sugar or products containing sugar on the glass as while the surface is hot these could damage it.**

CLEANING AND MAINTENANCE

To keep the appliance in good condition, clean it using suitable products and implements once it has cooled down. This will make the job easier and avoid the build-up of dirt. Never use harsh cleaning products or tools that could scratch the surface, or steam-operated equipment.


Light dirt not stuck to the surface can be cleaned using a damp cloth and a gentle detergent or warm soapy water. However, for deeper stains or grease use a special cleaner for ceramic hot plates and follow the instructions on the bottle. Dirt that is firmly stuck due to being burned repeatedly can be removed using a scraper with a blade.


Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking.

These can be removed using a nickel scourer with water or a special cleaner for ceramic hot plates. Plastic objects, sugar or food containing a lot of sugar that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper.

Metallic sheens are caused by dragging metal pots and pans over the glass. These can be removed by cleaning thoroughly using a special cleaner for ceramic glass hot plates, although you may need to repeat the cleaning process several times.

Warning:


 **A pot or pan may become stuck to the glass due to a product having melted between them. Do not try to lift the pot while the heating zone is cold! This could break the glass.**

 **Do not step on the glass or lean on it as it could break and cause injury. Do not use the glass as a surface for placing objects.**

LEKS GROUP reserves the right to make changes to its manuals that it deems necessary or useful, without affecting the product's essential features.

Environmental considerations



The symbol  on the product or its packaging means that this product cannot be treated like ordinary household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and electronic appliances. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health,

which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your local authority, household waste service or the store where you purchased the product.

The packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled completely. Plastic components are marked >PE<, >LD<, EPS<, etc. Dispose of packaging materials, like household waste, in your local container.

Fulfillment with Energy Efficiency of the appliance:

-Appliance has been tested according to standard EN 60350-2 and the obtained value, in Wh/Kg, is available in the appliance's rating plate.

Following advices will help you to save energy anytime you cook:

- Use the correct lid for each pot whenever is possible. Cooking without lid uses more energy.
- Use pans with flat bases and appropriate base diameters in order to match size of the cooking zone. Pan manufacturers usually provide top diameter of the pot that is always larger than base diameter.
- When water is used for cooking, use little quantities in order to preserve vitamins and minerals of vegetables and set the minimum power level that allows maintaining the cooking. High power level is unnecessary and a waste of energy.
- Use small pots with small quantities of food.

If something does not work

Before calling the technical service, perform the verifications described below.

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

The container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small). Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:

With containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container. The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:

No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it.

There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:

The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear on the power indicator of a hotplate:

The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.


The hotplate will switch off and the message C81 or C82 will appear on the indicators:

Excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

C85 appears on the indicator of one of the hotplates:

The pot or pan used is of an unsuited type. Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.

The appliance switches off and the message C90 appears on the power indicators (5):

The touch control detects on/off  sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.

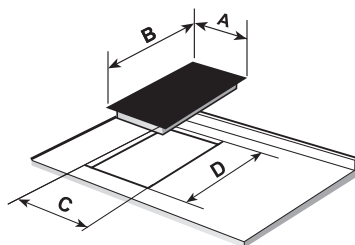
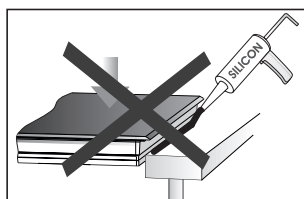
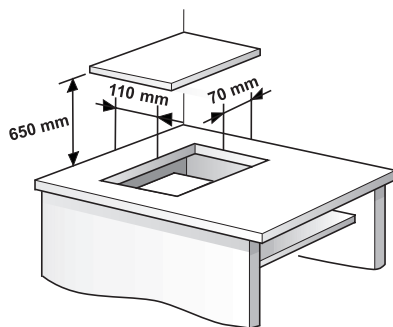
Уважаемые клиенты!


Благодарим Вас за то, что выбрали нашей продукции. Надеемся, что она будет соответствовать Вашим требованиям. Внимательно следуйте рекомендациям, изложенным в данном руководстве, и Ваш продукт останется эффективной.

Не стесняйтесь обращаться к нам в случае необходимости. Мы всегда будем рядом с Вами, чтобы сотрудничать и давать Вам полезную информацию о всех продуктах бренда LINO.

УСТАНОВКА

Минимальные расстояния



	A	B	C	D
	300	510	270	490

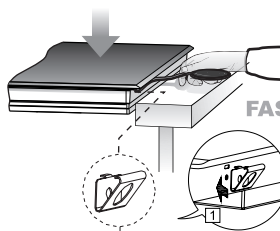
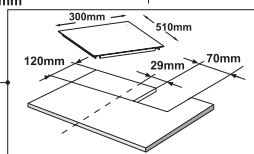
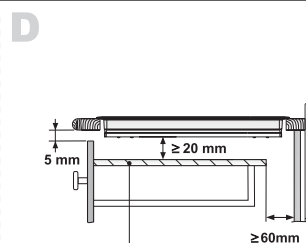
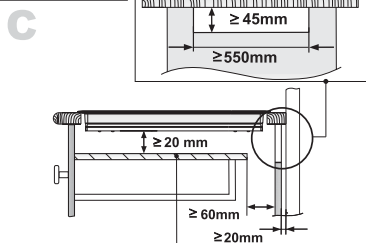
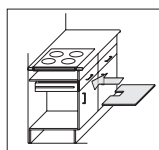
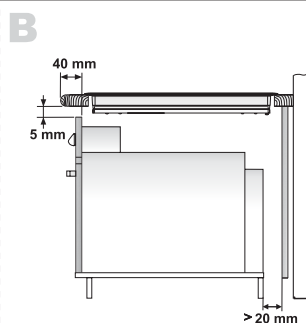
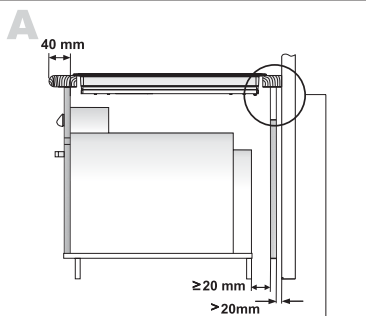
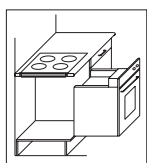
УСТАНОВКА

Минимальные расстояния

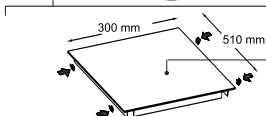
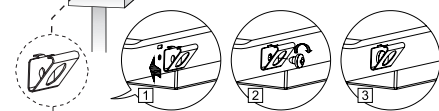
СИСТЕМА БЫСТРОЙ УСТАНОВКИ (FAST CLICK system)



A, B, C, D



FAST - CLICK SYSTEM



Элементы в мм.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ:

⚠ Внимание ! Немедленно отключите варочную панель от сети, чтобы избежать поражения электрическим током, если на ней появятся трещины или она разобьется.

⚠ Этот прибор не предназначен для работы вместе с внешним (не встроенным в прибор) таймером или отдельной системой дистанционного управления.

⚠ Нельзя чистить устройство паром.

⚠ Внимание! Во время работы устройство и его наружные части могут нагреваться . Нельзя касаться нагревающих элементов.

⚠ Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдалеке от варочной панели, если за ними нет постоянного присмотра.

⚠ Этим устройством разрешается пользоваться детям в возрасте 8 лет и старше, людям с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также с ограничениями органов чувств, и не

имеющим достаточных знаний и опыта лицам, ТОЛЬКО в тех случаях, когда они находятся под наблюдением или получили достаточные инструкции по использованию изделия и полностью понимают опасность, с которой такое использование связано. Детям нельзя чистить и обслуживать изделие, если за ними никто не наблюдает.

⚠ Детям нельзя играть с изделием.

⚠ Предупреждение. Опасно готовить на жире или масле без присутствия человека, так как они могут загореться. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой! В этом случае отключите устройство и накройте пламя крышкой, тарелкой или одеялом.

⚠ Не храните никакие предметы на варочных поверхностях индукционной варочной панели. Предотвратите возможные опасности возгорания.

⚠ Индукционный генератор соответствует требованиям норм и стандартов , действующих на территории Европейского Союза. Однако мы

реко-мендуем всем, у кого есть устройство, например кардиостимулятор, обратиться к врачу или, если есть сомнения, воздержаться от использования индукционных поверхностей.

⚠ Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя класть на поверхность варочной панели, так как они могут перегреться.

⚠ После использования всегда отключайте варочную панель, не снимайте просто кастрюлю или сковороду. В противном случае может возникнуть неисправность, если в течение периода обнаружения на нее по неосторожности поставят другую кастрюлю или сковороду. Предотвратите возможные несчастные случаи!

⚠ Если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель, его сервисный агент или лица с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Используйте только защитные устройства для плиты, разработанные

производителем прибора или указанные производителем в качестве соответствующих или защитные устройства для плиты, встроенные в устройство. Использование ненадлежащих защит может привести к несчастным случаям.

⚠ Необходимо разрешить отключение прибора после установки. Устройства отключения должны быть встроены в стационарную электроустановку в соответствии с правилами установки.

УСТАНОВКА

Установка с ящиком для столовых приборов

При желании установить под варочной панелью мебель или ящик для столовых приборов, между ним и панелью необходимо поставить разделительную плиту. Таким образом, предупреждается случайное касание с горячей поверхностью корпуса электроприбора. Разделительная плита должна устанавливаться на 20 мм ниже нижней части варочной панели.

Подключение к электросети

Перед тем, как подключить варочную панель к электросети, проверьте напряжение и частоту на соответствие указанным на этикетке плиты, которая находится под плитой или на га-

рантийном талоне, или если это применимо на листе технических данных, которые вы должны держать вместе с это руководство на протяжении всего срока службы изделия.

Электрическое подключение будет осуществляться через многополюсный выключатель или вилки, если доступны, в соответствии с текущим и с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. Это обеспечивает отключение в чрезвычайных ситуациях и обеспечивает возможность чистки варочной панели.

Только официальная техническая служба „ЛЕКС ГРУП“ АД может обрабатывать или проводить ремонт прибора, включая замену кабеля питания.

При подключении необходимо убедиться в том, что кабель питания не соприкасается с корпусом индукционной плиты, а также с корпусом духовки, если она устанавливается рядом.

Предупреждение:

⚠ Электрическое подключение должно иметь правильно выполненное заземление, отвечающее требованиям действующих норм и правил электробезопасности, в противном случае в работе индукционной варочной панели могут наблюдаться сбои.

⚠ Необычно высокие броски напряжения питания могут повредить систему управления (как и любого другого электрического прибора).

⚠ Рекомендуется не пользоваться индукционной варочной панелью во время выполнения пиролитической чистки в пиролитических духовках, по

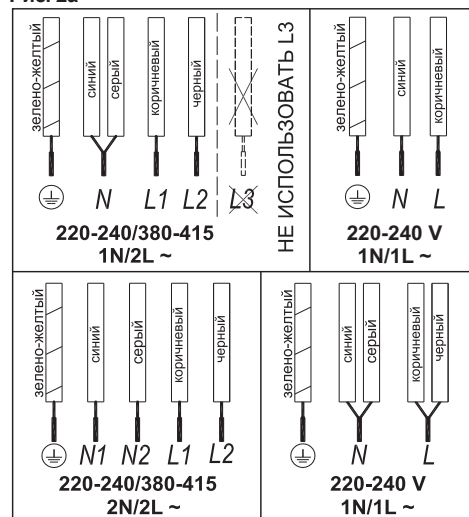
причине их очень высокого нагрева.

⚠ Техническое обслуживание и ремонт этого бытового прибора, включая замену кабеля питания, разрешается выполнять только в официальных сервисных пунктах фирмы „Лекс Груп“ АД.

⚠ Прежде чем отключать плиту от сети, рекомендуется выключить ее выключателем, подождать примерно 23 секунд, и только потом выдернуть вилку из розетки. Это время необходимо для того, чтобы электронные цепи полностью разрядились, чем устраняется возможность электрического разряда через контакты штепсельной вилки.

i **Гарантийный сертификат или технический паспорт на изделие необходимо хранить вместе с настоящей инструкцией в течение всего срока его службы. В них содержатся важные технические сведения.**

Рис. 2а



ОБ ИНДУКЦИИ

Преимущества

В индукционной варочной поверхности тепло передается непосредственно в кухонную посуду.

Такой процесс имеет ряд преимуществ:

- Экономия времени.
- Экономия энергии.
- Простота очистки в случае, когда пищевые продукты входят в контакт со стекляннной плитой, поскольку они не пригорают на ней.
- Усовершенствованное управление энергопотреблением. Энергия передается в посуду, как только происходит нажатие органов управления мощностью. Кроме того, как только посуду удаляют из зоны приготовления, подача мощности прекращается. Нет необходимости сначала выключать питание.

Кухонная посуда

Для использования с индукционными варочными поверхностями подходит только ферромагнитная кухонная посуда.

К подходящей посуде относятся:

- чугунные, эмалированные стальные, а также специальные нержавеющие сковороды, предназначенные для использования с индукционными плитами.

Мы не рекомендуем использовать рассеивающие подставки, а также посуду из следующих материалов: высококачественная (но не ферромагнитная) сталь, алюминий, стекло, медь и глина.

Каждая зона приготовления имеет минимальное время обнаружения посуды. Это зависит от материала и ферромагнитного диаметра дна используемой посуды. Поэтому важно подбирать зону, которая наиболее точно соответствует размеру дна вашей посуды.

Если посуда не обнаружена на выбранной зоне, попробуйте использовать зону меньшего размера.

При использовании объединённой зоны приготовления (режим Flex Zone) допускается применение посуды большего размера (см. рис. 3).

Рис. 3



В продаже можно найти кухонную посуду, заявленную как подходящую для индукционных варочных поверхностей, но не имеющую полностью ферромагнитного дна (см. рис. 4).

В такой посуде нагревается только ферромагнитная часть основания. В результате тепло распределяется по дну неравномерно. Это может привести к тому, что участки дна, не обладающие ферромагнитными свойствами, не достигают необходимой температуры для полноценного приготовления пищи.

Рис. 4



Некоторая кухонная посуда с алюминиевыми вставками в основании имеет уменьшенную площадь ферромагнитного материала (см. рис. 5).

В таких случаях индукционной варочной поверхности может быть затруднительно, а иногда и невозможно обнаружить посуду.

Кроме того, из-за уменьшенной ферромагнитной поверхности может снижаться передаваемая мощность, в результате чего посуда не будет нагреваться должным образом.

Рис. 5

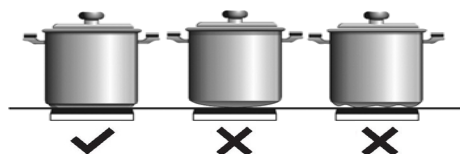


Влияние свойств дна кухонной посуды

Тип основания, используемый в посуде, может существенно влиять на равномерность нагрева и качество приготовления пищи.

В посуде с основанием типа «сэндвич» из нержавеющей стали применяются материалы, способствующие равномерному распределению и рассеиванию тепла. Это позволяет сократить время приготовления и снизить расход электроэнергии. Основание посуды должно быть полностью плоским, чтобы обеспечить равномерную подачу энергии (см. рис. 6).

Рис. 6



⚠ Никогда не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном, так как это может привести к слишком быстрому нагреву, при котором системы автоматического отключения не успевают сработать.

⚠ ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

Используйте посуду с таким же диаметром основания, как и у соответствующей зоны приготовления.

На зонах приготовления, расположенных ближе к панели управления, всегда размещайте посуду в пределах отметок, указанных на стеклянной поверхности, и используйте посуду с диаметром, равным или меньшим указанного. Это поможет предотвратить перегрев панели управления.

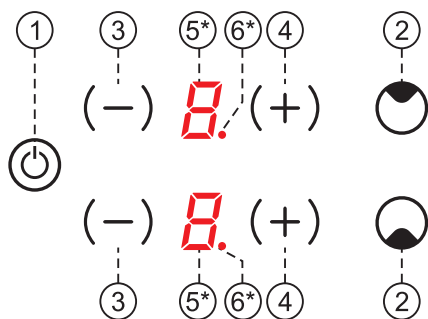
Для интенсивного приготовления рекомендуется использовать задние зоны варочной панели — это также способствует предотвращению перегрева панели управления.

Не допускайте попадания посуды в зону панели управления, особенно во время приготовления пищи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Инструкция для пользователя по сенсорному управлению

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ (рис. 1)



1. Общая сенсорная кнопка включения/ выключения.
2. Индикатор расположения зоны нагрева..
3. Сенсорная кнопка понижения мощности «Минус.»
4. Сенсорная кнопка повышения мощности «Плюс.»
5. Дисплей отображения мощности и/ или остаточного тепла*.
6. Десятичный знак индикатора мощности и/или остаточного тепла*.

*Отображается только во время работы.

Для активации нужной функции достаточно легкого касания кончиком пальца — не требуется приложения силы. Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку «Вкл.» ϕ (1) не менее 1 секунды. Сенсорное управление активируется, прозвучит звуковой сигнал, и загорятся индикаторы (5), на которых будет отображаться знак «-».

Если какая-либо из варочных зон горячая, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква H и знак

«-». Если в течение последующих 10 секунд не будет выполнена какая-либо операция, сенсорное управление будет отключено автоматически.

Когда сенсорное управление будет включено, его можно будет отключить в любой момент, нажав сенсорную кнопку ϕ (1). Сенсорная кнопка ϕ (1) всегда имеет преимущество при отключении сенсорного управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

После включения сенсорного управления с помощью сенсорной кнопки ϕ (1), вы можете активировать любую зону нагрева, выполнив следующие шаги: Выберите зону нагрева, нажав сенсорную кнопку (2). Используйте кнопки \boxtimes (3) и \boxplus (4) для выбора уровня мощности. При нажатии кнопки (4) зона нагрева начнёт работать на уровне 1 и с каждым следующим нажатием мощность будет увеличиваться на один уровень до максимального показателя мощности. Кнопка \boxtimes (3) позволяет уменьшить уровень мощности.



Для быстрого включения максимальной мощности, когда зона установлена на уровень 0, один раз нажмите кнопку \boxtimes (3) — зона сразу перейдёт на уровень 9.

Если продолжить удерживать любую из кнопок \boxtimes (3) или \boxplus (4), увеличение или уменьшение мощности будет происходить автоматически каждые полсекунды без необходимости повторного нажатия.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

С помощью кнопки \boxtimes (3) уменьшите мощность до уровня 0.


Зона нагрева выключится автоматически.

Для быстрого отключения, независимо от текущего уровня мощности, одновременно нажмите кнопки  (3) и  (4). Зона нагрева немедленно выключится.

Когда зона нагрева выключена, на индикаторе мощности (5) отобразится буква H, если стеклянная поверхность соответствующей варочной зоны всё ещё горячая и существует риск получения ожогов.

Когда температура понизится, индикатор (5) выключается (если варочная панель будет отключена), в противном случае, загорится знак «-», если варочная панель будет все еще подключена.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ ЗОН НАГРЕВА

Все зоны нагрева могут быть одновременно отключены с помощью общей сенсорной кнопки  (1) включения / выключения. Все индикаторы зон нагрева (5) будут выключены. Если после выключения зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква «H».

Детектор посуды

Индукционные варочные зоны оснащены встроенным детектором посуды. Благодаря этой функции зона нагрева автоматически прекращает работу при отсутствии посуды или при её несоответствии требованиям.


Если зона нагрева включена, но на ней отсутствует посуда или использу-

ется неподходящая посуда, на индикаторе мощности (5) отобразится символ „U“, обозначающий «отсутствие посуды».



Во время работы, если посуда будет убрана с варочной зоны, подача питания автоматически прекратится, и появится тот же символ «отсутствие посуды».



Когда подходящая посуда будет снова размещена на варочную зону, подача питания возобновится с тем уровнем мощности, который был установлен ранее.



Время обнаружения посуды составляет до 3 минут. Если в течение этого времени подходящая посуда не будет размещена на зоне, варочная зона автоматически отключится.


 После завершения приготовления обязательно выключайте варочную зону с помощью соответствующих сенсорных кнопок. В противном случае, при случайном размещении посуды на зону в течение трёх минут, может произойти нежелательное включение нагрева. Это может привести к потенциально опасной ситуации — соблюдайте осторожность!

Отключение звукового сигнала

Когда варочная панель выключена, нажмите вместе кнопки  (3) и  (4) в течение 3 секунд.

Через 3 секунды на дисплее отобразится текущий статус зуммера ( «вкл» — если звуковой сигнал включён, или  «выкл» — если он

отключён). Можно изменить статус с помощью кнопок  (3) и  (4).

Для подтверждения выбора нажмите кнопку  (4).


Деактивация не применяется ко всем функциям, как, например, звуковой сигнал включения/выключения.






Данное отключение не будет применено ко всем функциям, как, например, звуковой сигнал для включения / выключения.

Функция мощности

С помощью этой функции возможно включение дополнительной мощности для зоны нагрева (выше номинального значения). Уровень мощности зависит от размера зоны с возможностью использования максимального значения, которое допускается генератором.

1 Включите нужную зону нагрева и установите уровень мощности 9.




2 После достижения уровня мощности 9, нажмите кнопку  (4) и на индикаторе мощности (5) отобразится символ "P".

Мощность можно отключить нажатием кнопки  (3), либо одновременным нажатием кнопок  (3) и  (4). либо одновременным нажатием кнопок  (3) и  (4).

Функция усиленной мощности активна в течение ограниченного времени, указанного в Таблице 2. По истечении этого времени: зона автоматически вернётся к уровню 9. Прозвучит звуковой сигнал..



При активации функции усиленной мощности на одной из зон это может привести к автоматическому сниже-


нию мощности на других зонах варочной панели, в случае чего это будет отображаться на соответствующем индикаторе (5) каждой затронутой зоны.



Мощность можно отключить нажатием кнопки  (3) или одновременным нажатием кнопок  (3) и  (4).

Функция управления мощностью (в зависимости от модели)

Некоторые модели оснащены функцией ограничения мощности (управления мощностью). Эта функция позволяет установить общее значение мощности, потребляемой варочной панелью, в соответствии с выбранными пользователем параметрами. Для этого в течение первой минуты после подключения варочной панели к источнику питания, пользователь получает доступ к меню настройки ограничения мощности.

1. Когда варочная панель выключена, одновременно нажмите кнопки  (3) и  (4) и удерживайте их в течение 3 секунд..

2. Через 3 секунды на дисплее отобразится символ "PL". Чтобы перейти в меню выбора ограничения мощности, нажмите кнопку  (4).

3. Используйте кнопки  (3) и  (4) для выбора уровня ограничения мощности.


4. После выбора нужного уровня (см. Таблицу 1), нажмите кнопку  (4). Мощность зоны нагрева будет ограничена до выбранного уровня.

Таблица 1

Значение	Мощность kW
nL	без ограничение
20	2kW
25	2,5kW
30	3kW
35	3,5kW
40	4kW
45	4,5kW
50	5kW
55	5,5kW

Если вы захотите снова изменить значение ограничения мощности, необходимо отключить варочную панель от сети, вынув штепсельную вилку из розетки. Через несколько секунд подключите панель снова — это позволит повторно войти в меню ограничения мощности.

Каждый раз при изменении уровня мощности одной из зон нагрева система ограничителя будет рассчитывать общую мощность, потребляемую варочной панелью. При достижении установленного лимита сенсорное управление не позволит увеличить мощность данной зоны. Варочная панель подаст звуковой сигнал, а индикатор мощности (5) начнёт мигать на уровне, который нельзя превысить.

Если это значение должно быть превышено, следует уменьшить мощность других зон нагрева. Иногда будет достаточно уменьшить мощность на один уровень, так как это зависит от мощности каждой зон и уровня, который для них установлен. Возможно, что для увеличения уровня большой зоны необходимо будет отключить

зоны, которые в несколько раз меньше. При активации функции быстрого включения на максимальной мощности, если выбранный уровень превышает установленный предел общей мощности, будет автоматически установлен максимально допустимый уровень. Варочная панель издаст звуковой сигнал, а индикатор (5) мигнёт два раза, указывая на недоступность выбранного значения.

Функция отключения для безопасности

При срабатывании функции автоматического отключения безопасности на индикаторе отобразится: «0», если температура стеклянной поверхности безопасна или «Н», если поверхность всё ещё горячая и существует риск ожога.

Таблица 2

Выбранный уровень	МАКС.ВРЕМЯ РАБОТЫ (в часах)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P (максимум)	

При срабатывании функции автоматического отключения безопасности на индикаторе отобразится: «0», если температура стеклянной поверхности безопасна или «Н», если поверхнос-

ть всё ещё горячая и существует риск ожога.

⚠ Следите за чистотой панели управления зонами нагрева. Она должна быть всегда чистой и сухой

⚠ В случае возникновения неисправностей или проблем, не описанных в данной инструкции, немедленно отключите варочную панель от электросети и обратитесь в службу технической поддержки Лекс Групп АД.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Используйте кастрюли и сковороды с толстым и полностью плоским дном — это обеспечит равномерный нагрев и предотвратит повреждение стекла.
- Не двигайте посуду по поверхности варочной панели — это может привести к появлению царапин.
- Хотя стекло устойчиво к ударам кастрюль и сковород с тупыми краями, избегайте сильных ударов.
- Чтобы избежать повреждения поверхности керамического стекла, не перетаскивайте посуду по поверхности и следите, чтобы её нижняя часть была чистой и без дефектов.
- Используйте посуду с рекомендованным диаметром дна (см. раздел «Лист технических данных», входящий в комплект продукта).

⚠ Старайтесь не допускать попадания сахара и продуктов, содержащих сахар, на поверхность стекла, поскольку это может повре-


дить горячую поверхность варочной панели.


ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы поддерживать устройство в хорошем состоянии, очищайте его с использованием подходящих средств и принадлежностей после того, как оно полностью остынет. Это облегчит процесс чистки и предотвратит накопление загрязнений.

Никогда не используйте агрессивные чистящие средства или средства, которые могут поцарапать поверхность или управляемое оборудование для пара. Лёгкие загрязнения не прилипают к поверхности и могут быть удалены с помощью влажной ткани и мягкого моющего средства или тёплой мыльной воды. Тем не менее, для удаления более стойких пятен или жировых загрязнений используйте специальное средство для чистки керамических варочных панелей и следуйте инструкциям производителя, указанным на упаковке. Пригоревшие загрязнения, которые трудно удалить, можно аккуратно снять при помощи специального скребка с лезвием. Незначительные изменения цвета появляются от кастрюль и сковородок с сухим остатком жира под или из-за жира между посудой и стеклянной поверхностью во время приготовления пищи. Такие следы могут быть удалены с помощью никелевым скребком с водой или специальным очистителем для чистки керамических плит. Пластиковые предметы, сахар или пищевые продукты, содержащие большое количество сахара,

расплавившиеся на горячей поверхности, следует немедленно удалить с помощью скребка. Потёртости с характерным металлическим блеском образуются при сдвигании металлической посуды по стеклокерамической поверхности.

 Кастрюля или сковорода может прилипнуть к стеклу, если между ними расплавился продукт. Не пытайтесь отрывать посуду, пока зона нагрева остаётся холодной. Это может привести к повреждению или растрескиванию стекла.

 Не наступайте на стекло или опирайтесь на него, так как он может сломаться и причинить травму. Не следует использовать стекло в качестве поверхности для размещения объектов.

„Лекс Групп“ АД оставляет за собой право внести изменения в свои руководства, которые она посчитает необходимыми или полезными, и которые не влияют на основные функциональные возможности продукта.

Экологические соображения

- Символ  на изделии или упаковке означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычным бытовым мусором. Это изделие следует утилизировать на специальных пунктах сбора электрических и электронных приборов. Правильно утилизируя его, вы не причиняете вред окружающей среде и общественному здоровью, что могло бы случиться при несоблюдении правил обращения с отходами. Для получения допол-

нительной подробной информации об утилизации этого изделия обращайтесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

- Используемые упаковочные материалы являются материалами, не наносящими вреда окружающей среде. Их можно полностью перерабатывать. На пластмассовые детали нанесена маркировка >PE<, >LD<, >EPS<, и т.д. Упаковочные материалы можно выбрасывать в контейнеры с бытовым мусором.

Энергоэффективность устройства:

- Устройство было протестировано на предмет соответствия стандарту EN 60350-2 и полученный результат в Вт·ч/ кг указан на заводской табличке устройства.
- Следующие советы помогут вам экономно использовать электроэнергию при приготовлении пищи:
- Используйте подходящую крышку для каждой кастрюли, когда это возможно. При приготовлении пищи без крышки используется больше электроэнергии.
- Используйте сковороды с плоскими основаниями соответствующего диаметра, совпадающие с размером зоны нагрева. Производители сковород обычно указывают верхний диаметр сковороды, который всегда больше диаметра основания.
- Когда для приготовления пищи используется вода, используйте ее в небольшом количестве, чтобы сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах, и устанавливайте минимальный уровень мощности, который обеспечивает приготовление пищи. Высокий уровень мощности не требуется и является пустой тратой

электроэнергии. Используйте небольшие посуды с небольшим количеством пищи.

ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ РАБОТАЕТ

Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Прибор не работает:

Убедитесь в том, что сетевой шнур подключен к сети.

Индукционные зоны нагрева не греют:

Посуда для приготовления пищи не соответствует требованиям (ее дно не ферромагнитное, или оно слишком маленькое). Проверьте, притягивает ли дно контейнера магнит, или используйте контейнер большего размера. Гудение не является дефектом, но если его хочется избежать, следует немного понизить уровень мощности нагрева или воспользоваться посудой с более толстым дном и(или) состоящей из одной детали.

Сенсорное управление не включается, а если и включается, то не реагирует на касание кнопок:

Ни одна из зон нагрева не была выбрана. Обязательно выберите зону, прежде чем подавать на нее команды управления. Наличная влажность на сенсорных кнопках и/или ваши пальцы мокрые. Держите поверхность сенсорного управления и/или ваши пальцы чистыми и сухими.

Во время приготовления пищи слышен шум вентилятора, который не прекращается и

после окончания готовки:

Индукционные зоны нагрева снабжены вентилятором для охлаждения электроники. Он включается только тогда, когда электронные цепи нагреваются. Он выключается, как

только электронные цепи остынут, независимо от того, включена ли варочная панель или нет.

На индикаторе одной из зон нагрева появляется символ $\underline{\quad}$: Система индукции не находит посуду на зоне, или размер этой посуды не оптимален.

Зона нагрева гаснет и на индикаторах появляется сообщение C81 или C82: Превышение температуры электроники или стекла. Подождите немного, пока электроника остынет, или уберите посуду с зоны нагрева.

На индикаторе одной из зон нагрева появляется сообщение C85: Обнаружена неподходящая посуда. Выключите варочную панель, снова включите соответствующую зону и попробуйте использовать другую посуду.

Прибор отключается и сообщение C90 отображается на индикаторах мощности (5): Сенсорная панель управления определила, что кнопка включения/выключения ϕ (1) чем-то закрыта, поэтому включение варочной панели невозможно. Пожалуйста, удалите посторонние предметы или жидкости с поверхности сенсорной панели, очистите её и тщательно высушите, чтобы сообщение исчезло.

LEKS GROUP

BG

Централен офис – Ботевград: тел.: 0723/68 830, бул. Цар Освободител 28
София: 02/963 33 20, 963 33 80, ж.к. Сухата река, бл. 49, **Пловдив:** тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 32
Варна: тел.: 052/504 634, ул. Перла 10, **Бургас:** тел.: 056/700 103, к-с Славейков бл. 160, вх. А
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Рила 40, **Благоевград:** тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

BEOLEKS

SRB

Novi Beograd: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597
Bul. Arsenija Čarnojevića 66

SKOLEKS

MK

Општина Илинден: 02/ 32 39 777, ул. 36; бр. 20
Тетово: 044/ 337 919, Ул. Видое Смилевски Бато, бр. 21А, лок.1

PRILEKS

RKS

Prishtinë: tel.: 038 60 22 02, Magjistrалja Prishtinë-Gjilan km 2-të