

Qilive

Plaque à induction 3 zones Q.6372

- EN** Induction hobs 3 zones
- ES** Placas de inducción 3 zonas
- PT** Placa de indução de 3 zonas
- PL** Płyta indukcyjna 3-strefowa
- HU** Indukciós főzőlap 3 zónás
- RO** Plite cu inducție cu 3 zone pentru gătit
- RU** Индукционная плита с 3 зонами
- UA** Індукційна плита на 3 зони

**FR****Manuel d'utilisation**

P. 4

EN**User manual**

P. 23

ES**Manual de instrucciones**

P. 41

PT**Manual de utilização**

P. 59

PL**Instrukcja obsługi**

S. 78

HU**Használati utasítás**

96. o.

RO**Manual de instrucțiuni**

P. 114

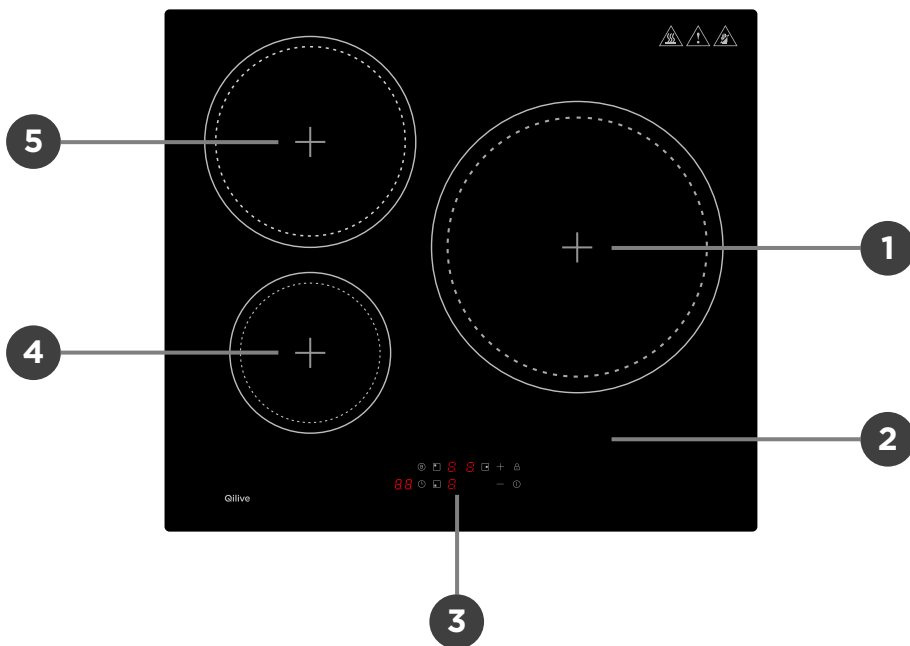
RU**Руководство пользователя**

C. 133

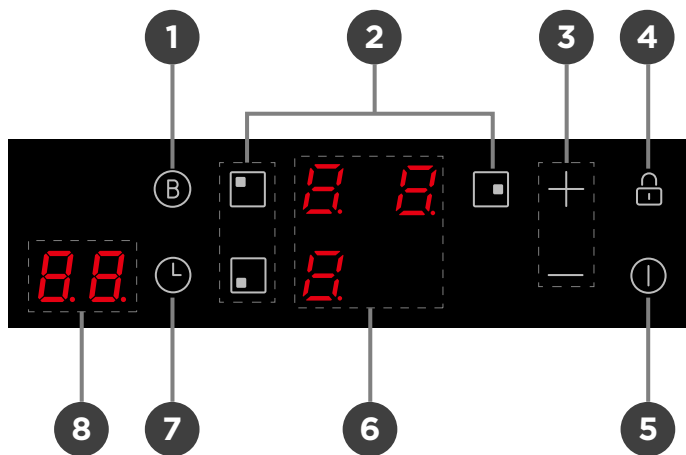
UA**Довідник користувача**

C. 153





- FR
- EN
- ES
- PT
- PL
- HU
- RO
- RU
- UA



APERÇU DU CONTENU

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	P. 4
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	P. 6
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 7
4. UTILISATION DU PRODUIT	P. 7
5. DIRECTIVES EN MATIÈRE DE CUISSON	P. 13
6. RÉGLAGES DE CHALEUR	P. 14
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	P. 14
8. CONSEILS ET ASTUCES	P. 15
9. DÉPANNAGE	P. 17
10. INSTALLATION	P. 19

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement ces consignes et conservez le manuel d'utilisation pour référence future.

1. Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance.
2. Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
3. Les modifications du système de câblage domestique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
4. Le non-respect de ces conseils peut entraîner une électrocution ou la mort.
5. Attention, les bords des panneaux sont tranchants. Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.
6. Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à quelque moment que ce soit.
7. Veuillez communiquer ces informations à la personne chargée de l'installation de l'appareil, car elles pourraient réduire les coûts d'installation.
8. Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
9. Seul un professionnel qualifié est habilité à installer correctement cet appareil et à le mettre à la terre.
10. Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
11. Si vous n'installez pas l'appareil correctement, vous risquez d'annuler toute garantie ou responsabilité.
12. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
15. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
16. AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
17. Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, ne doivent pas être placés sur la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
18. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.

19. L'appareil n'a pas été conçu pour être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
20. AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
21. ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
22. AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
23. AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
24. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
25. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
26. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
27. AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par celui-ci dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou des protections de table de cuisson incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut être à l'origine d'accidents.
28. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se brise ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié. Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, éteignez la table de cuisson au niveau de la prise murale. Le non-respect de ces conseils peut entraîner une électrocution ou la mort.
29. Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil, afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique. Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.
30. Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Tenez les enfants à l'écart.
31. Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction tant que la surface n'est pas refroidie.
32. Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
33. La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants. Le manque de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.
34. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation. L'ébullition provoque des débordements fumants et grasseux qui peuvent s'enflammer.
35. N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
36. Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
37. Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
38. N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
39. Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
40. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
41. Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent se blesser gravement.
42. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
43. Les enfants ou les personnes souffrant d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente qui leur apprendra à l'utiliser. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou pour son environnement.
44. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

45. Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
46. Ne montez pas sur la table de cuisson.
47. N'utilisez pas de casseroles à bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre de l'appareil à induction, car vous risqueriez de rayer le verre.
48. N'utilisez pas d'éponge ou d'autres produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils risquent de rayer le verre à induction.
49. Cet appareil est destiné à un usage domestique et pour des applications similaires, telles que :
- Les coins cuisine dédiés aux employés dans des boutiques, des bureaux et tout autre environnement de travail ;
 - Les fermes ;
 - Pour les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - Environnements de type chambres d'hôtes.
50. Les moyens de débranchement doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
51. Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.
52. Pour plus de détails sur les récipients pouvant être utilisés, veuillez vous reporter à la section 4.2. « **CHOISIR LES BONS USTENSILES DE CUISINE** ».
53. Pour plus de détails sur l'installation, veuillez vous reporter au chapitre 10 « **INSTALLATION** ».
54. Le marquage de cet appareil (symbole d'une poubelle barrée) est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage signifie que cet équipement, une fois arrivé à la fin de sa vie utile, ne peut pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers. L'utilisateur est tenu de le remettre aux agents chargés de la collecte des équipements électriques et électroniques usagés. Les agents chargés de la collecte, y compris les points de collecte locaux, les magasins et les autorités locales, mettent en place un système approprié pour la collecte des équipements. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter tout effet néfaste sur la santé humaine et l'environnement. Ces effets néfastes sont dus à la présence de composants dangereux, ainsi qu'à un traitement et un dépôt inappropriés de ces équipements.



2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220 à 240 V~ ou 380 à 415 V triphasé (3N~), 50-60 Hz
Puissance totale	6 200 W
Zones de cuisson	3
Dimensions (L x P x H)	590 x 520 x 62 mm
Consommation d'énergie en mode arrêt	0,2 W
Délai au bout duquel l'équipement passe en mode arrêt	1 minute

2.1. INFORMATIONS SUR LES PLAQUES DE CUISSON ÉLECTRIQUES DOMESTIQUES

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	600196371	
Type de plaque de cuisson	-	Plaque de cuisson à induction intégrée	
Nombre de zones ou aires de cuisson	-	3 zones	

Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)	-	Zones de cuisson à induction	
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi aux 5 mm les plus proches	∅	Zone 1 : 16,0 Zone 2 : 21,0 Zone 3 : 29,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée électriquement, arrondies aux 5 mm les plus proches	L, l	-	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	CE _{cuisson électrique}	Zone 1 : 188,6 Zone 2 : 185,3 Zone 3 : 186,4	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	CE _{plaque de cuisson électrique}	186,8	Wh/kg

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. VUE DE DESSUS

1. Zone de 2 300/2 600 W max.
2. Plaque de verre
3. Panneau de contrôle
4. Zone de 1 300/1 500 W max.
5. Zone de 2 300/2 600 W max.

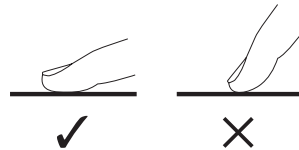
3.2. PANNEAU DE CONTRÔLE

1. Commande de l'amplification
2. Commandes de sélection des zones de chauffage
3. Touche de réglage de la puissance/ minuterie
4. Commande du verrouillage des touches
5. Commande marche/arrêt
6. Affichage du niveau de puissance
7. Contrôle de la minuterie
8. Affichage de la minuterie


4. UTILISATION DU PRODUIT

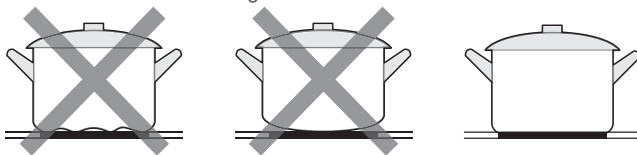
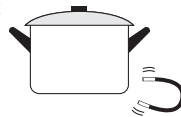
4.1. COMMANDES TACTILES

- Les commandes réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'exercer une quelconque pression.
- Utilisez la pulpe de votre doigt et non son extrémité.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une pression est enregistrée.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches et à ce qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

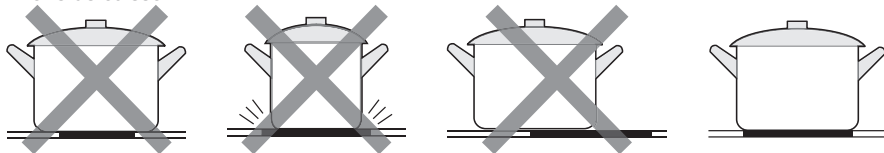


4.2. CHOISIR LES BONS USTENSILES DE CUISINE

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine dont la base est adaptée à la cuisson par induction.
- Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisine est adapté en effectuant un test d'aimantation.
- Déplacez un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attirée, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
 2. Si le symbole  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste de la base pouvant ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
- Si la partie ferromagnétique n'est pas homogène, mais comporte d'autres matériaux, tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine aux bords irréguliers ou à la base incurvée.



- Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utiliser des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole un peu plus large, l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson à induction : ne les faites pas glisser, car elles risqueraient de rayer le verre.


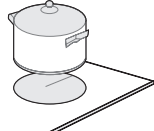
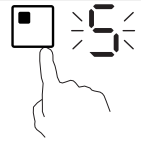



- Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement, dans une certaine mesure, au diamètre de la casserole. Toutefois, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimal correspondant à la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir un fonctionnement optimal de votre plaque de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Les casseroles dont les dimensions sont inférieures aux dimensions minimales pourraient ne pas être détectées par la table de cuisson.

Zone de cuisson	Diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	120	160
210 mm	160	210
290 mm	180	290


4.3. MODE D'EMPLOI

4.3.1. DÉMARRER LA CUISSON

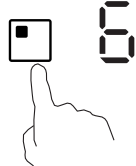
1. Touchez la commande MARCHÉ/ARRÊT. Après la mise sous tension, la sonnerie retentit une fois, tous les affichages montrent « - » ou « - - », ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est passée en mode veille.	
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs. 	
3. Si vous appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, le voyant situé à côté de la touche clignote.	
4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande « - » ou « + ». <ul style="list-style-type: none"> Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez reprendre à l'étape 1. Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson. 	

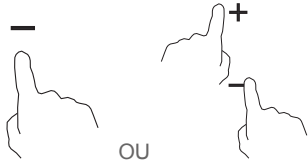


Si le symbole  clignote en alternance avec le réglage de la chaleur sur l'affichage, cela signifie que :

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

Aucun chauffage n'a lieu tant qu'il n'y a pas de récipient approprié sur la zone de cuisson. Le symbole «  » disparaît automatiquement de l'affichage au bout d'une minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

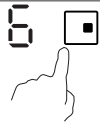

4.3.2. TERMINER LA CUISSON

1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez éteindre.	
--	--

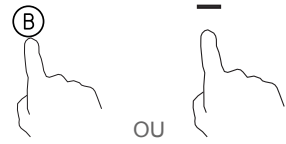
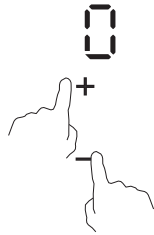
<p>2. Désactivez la zone de cuisson en diminuant la valeur jusqu'à « 0 » ou en touchant simultanément les commandes « - » et « + ». Assurez-vous que « 0 » est affiché.</p>	
<p>3. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande MARCHE/ARRÊT.</p>	
<p>Attention aux surfaces chaudes ! H indique la zone de cuisson chaude au toucher. Ce symbole disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température suffisante. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.</p>	

4.3.3. UTILISATION DE LA FONCTION D'AMPLIFICATION

Activer la fonction d'amplification

<p>1. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage.</p>	
<p>2. En touchant sur la commande d'amplification B, l'indicateur de zone affiche « P » et la puissance atteint sa valeur maximale.</p>	

Annuler la fonction d'amplification

<p>1. Une pression de la commande « Amplification » ou de la touche « - » permet d'annuler la fonction « Amplification », puis la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.</p>	
<p>2. Appuyez simultanément sur les commandes « - » et « + ». La zone de cuisson s'éteint et la fonction d'« amplification » est annulée.</p>	

Remarques :

- La fonction peut fonctionner pour n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage initial après 5 minutes.
- Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il revient à 9 après 5 minutes.

4.3.4. VERROUILLAGE DES COMMANDES

Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, un enfant qui met accidentellement les zones de cuisson en marche).

- Pour verrouiller les commandes, touchez la commande de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant un moment. L'indicateur de la minuterie affiche « Lo ».
- Pour déverrouiller les commandes, touchez la commande de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant un moment.

Remarques :

Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande MARCHÉ/ARRÊT, sont désactivées. En cas d'urgence, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à induction à l'aide de la commande MARCHÉ/ARRÊT, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de l'opération suivante.

4.3.5. CONTRÔLE DE LA MINUTERIE


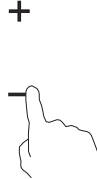



Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme une minuterie. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps programmé est écoulé.
- Vous pouvez programmer l'arrêt d'une ou plusieurs zones de cuisson à la fin de la durée programmée.

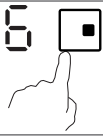
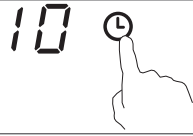

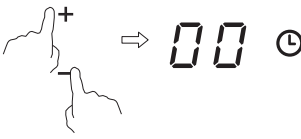


La durée maximale est de 99 minutes.

Utiliser la minuterie comme un minuteur

Remarque : Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur sans sélectionner de zone de cuisson.

<p>1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Remarque : Pour utiliser la minuterie, au moins une zone doit être active. Touchez les commandes de la minuterie. Le voyant de la minuterie se met à clignoter et l'affichage de la minuterie indique « 10 ».</p>	
<p>2. Réglez l'heure en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie. Conseils :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Touchez une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute. • Touchez et maintenez la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. 	
<p>3. Touchez simultanément les commandes « - » et « + ». La minuterie est désactivée et « 00 » s'affiche sur l'affichage de la minuterie.</p>	
<p>4. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'affichage indique le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.</p>	
<p>5. La sonnerie émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche « - - » lorsque le temps programmé est écoulé.</p>	

Réglage de la minuterie pour désactiver une zone de cuisson

<p>1. Touchez la commande de la sélection de la zone de cuisson correspondante pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie. (p. ex. zone 3)</p>	
<p>2. En peu de temps, après avoir agi sur la commande tactile de la minuterie, le voyant de la minuterie se mettra à clignoter et « 10 » s'affichera sur l'affichage de la minuterie.</p>	
<p>3. Réglez l'heure en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie.</p> <p>Conseils :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Touchez une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute. • Touchez et maintenez la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes. 	<p style="text-align: center;">+</p> 
<p>4. Touchez simultanément les commandes « - » et « + ». La minuterie est désactivée et « 00 » s'affiche sur l'affichage de la minuterie.</p>	
<p>5. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'affichage indique le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.</p> <p>Remarque : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.</p>	
<p>6. Lorsque le temps programmé est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.</p>	

Remarque : Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été activées précédemment.

4.3.6. TEMPS DE FONCTIONNEMENT PAR DÉFAUT

L'arrêt automatique est une fonction de protection de votre plaque de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre la cuisson. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque de cuisson à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes.

AVERTISSEMENT : Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

5. DIRECTIVES EN MATIÈRE DE CUISSON

AVERTISSEMENT : Faites attention lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

5.1. CONSEILS DE CUISSON

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la température lorsque les aliments sont bien chauds.

5.1.1. MIJOTAGE, CUISSON DU RIZ

- Le mijotage a lieu en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de soupes délicieuses et de ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans que les aliments soient trop cuits. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que celui le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

5.1.2. STEAK GRILLÉ

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Faites chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude et déposez-y la viande.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps de cuisson peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il est ferme, plus il est « bien cuit ».
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il se détende et devienne tendre avant de le servir.

5.1.3. SAUTÉ

1. Choisissez un wok plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. Les sautés doivent être rapides. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds, mais encore croustillants, réglez la zone de cuisson sur une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils sont bien cuits.
7. Servez immédiatement.

5.2. DÉTECTION DE PETITS ARTICLES

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (p. ex. en aluminium), ou tout autre petit objet (p. ex. un couteau, une fourchette, une clé) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci passe automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur continue à refroidir la plaque de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

6. RÉGLAGES DE CHALEUR

Les réglages ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité à cuire. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Adéquation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> réchauffement doux pour de petites quantités d'aliments fonte du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement mijotage doux réchauffement lent
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> réchauffage mijotage rapide cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> sauté cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> Sauté saisissement ébullition de la soupe eau bouillante

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments ou des débordements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> Éteignez la table de cuisson. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !) Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a pas d'indication de « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude ! Faites très attention. Les éponges à récurer, certaines éponges en nylon et les produits de nettoyage agressifs/abrasifs risquent de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge est adapté. Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait être taché.

Quoi ?	Comment ?	Important !
Débordements, coulées et éclaboussures de sucre chaud sur le verre	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une pelle de poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté aux tables de cuisson en verre à induction, mais faites attention aux surfaces chaudes de la zone de cuisson : <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au niveau de la prise murale. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la salissure ou le débordement sur une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le débordement à l'aide d'un torchon ou d'une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissures quotidiennes sur le verre » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements. Si vous les laissez refroidir sur le verre, ils risquent d'être difficiles à enlever, voire d'endommager définitivement la surface du verre. • Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme une lame de rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en lieu sûr et hors de portée des enfants.
Déversements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyer complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez la table de cuisson sous tension. 	La table de cuisson peut émettre un signal sonore et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner tant qu'il y a du liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

8. CONSEILS ET ASTUCES

Problème	Causes possibles	À faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Aucune alimentation.	Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Reportez-vous à la section « Utilisation de la table de cuisson à induction » pour les instructions.

Problème	Causes possibles	À faire
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'une légère pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous touchiez les commandes du bout du doigt.	Veillez à ce que la zone des commandes tactiles soit sèche et utilisez la pulpe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à arêtes vives. Utilisation d'une éponge ou de produits de nettoyage inadaptés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la structure de votre ustensile de cuisine (des couches de métaux différents vibrant à des fréquences différentes).	Ce phénomène est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à feu vif.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après l'arrêt de la plaque de cuisson à induction.	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque de cuisson à induction au niveau de la prise murale lorsque le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et « E » s'affiche à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole, car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, coupez l'alimentation de la plaque de cuisson à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

9. DÉPANNAGE

9.1. DIAGNOSTIC AUTOMATIQUE

La plaque de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Ce test permet au technicien de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter ou à retirer la table de cuisson de la surface de travail.

Code de défaillance	Problème	Solution
Pas de récupération automatique		
E1	Défaut du capteur de température de la plaque céramique – circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.
E2	Défaut du capteur de température de la plaque céramique – court-circuit.	
Eb	Défaut du capteur de température de la plaque céramique	
E3	Température élevée du capteur à plaque céramique.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Touchez la touche « MARCHE/ARRÊT » pour redémarrer l'appareil.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT -- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Capteur de température de la défaillance de l'IGBT -- court-circuit	
E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Touchez la touche « MARCHE/ARRÊT » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettez sous tension après avoir vérifié qu'elle est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérez le connecteur entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

9.2. AUTRES ÉCHECS ET SOLUTIONS

Échec	Problème	Solution A	Solution B
Le voyant ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Aucune alimentation fournie.	Vérifiez que la fiche est bien insérée dans la prise et que celle-ci fonctionne.	
	Problème de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
	Le tableau d'affichage est endommagé.	Remplacez le tableau d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage LED ne fonctionne pas normalement.	Le tableau d'affichage est endommagé.	Remplacez le tableau d'affichage.	
L'indicateur de mode de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la plaque de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent peut être obstrué.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête brusquement en cours de fonctionnement et l'écran affiche un « <u> </u> » clignotant.	Le type de casserole est incorrect.	Utilisez la casserole appropriée (voir le manuel d'instructions)	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé.	L'appareil est en surchauffe. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche « MARCHÉ/ARRÊT » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de chauffage du même côté (p. ex. la première et la deuxième zone) affichent « <u> </u> ».	Problème de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage ;	Vérifiez la connexion.	
	Le tableau d'affichage de la partie communication est endommagé.	Remplacez le tableau d'affichage.	
	La carte mère est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	

Le moteur du ventilateur émet un son anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	
---	---	---------------------------	--

FR

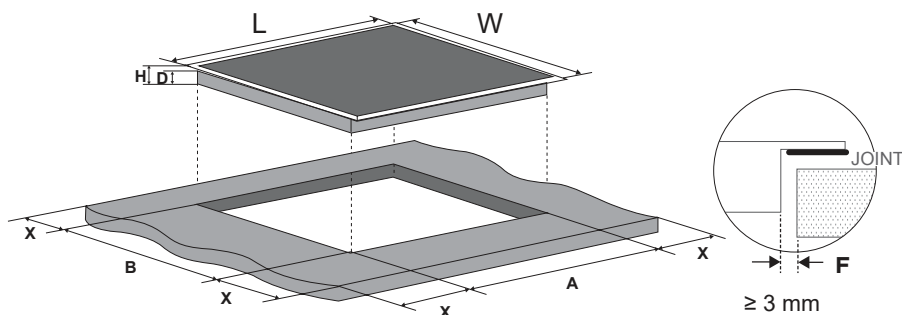
Il s'agit du jugement et de l'inspection des défaillances les plus courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage pour la plaque de cuisson à induction.

10. INSTALLATION

10.1. SÉLECTION DU MATÉRIEL D'INSTALLATION

- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le dessin.
- Pour les besoins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.
- Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les électrocutions et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme illustré ci-dessous :

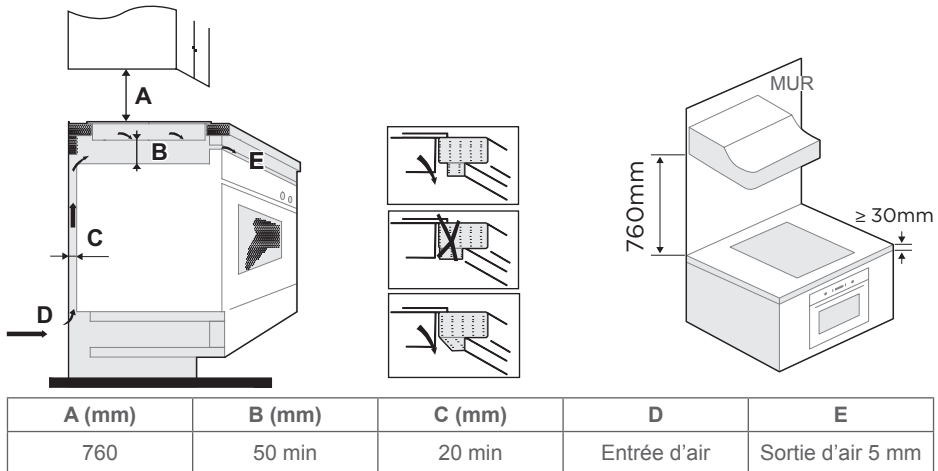
Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 + 4 +1	490 + 4 +1	50 min	3 min

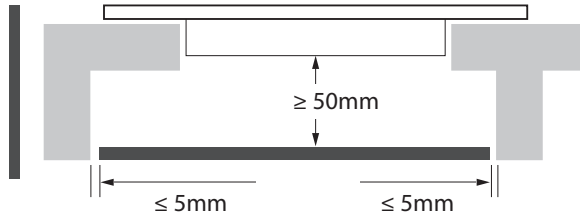
En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous.

Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le placard situé au-dessus de la plaque de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



AVERTISSEMENT : Assurance d'une ventilation adéquate

Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure surchauffée de la table de cuisson ou toute électrocution imprévisible pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm de la partie inférieure de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



- Des trous d'aération se trouvent à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.
- Sachez que la colle qui assemble le plastique ou le bois au meuble doit résister à une température non inférieure à 150 °C, afin d'éviter le décollement du panneau.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et les surfaces environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90 °C.

10.2. AVANT D'INSTALLER LA TABLE DE CUISSON, ASSUREZ-VOUS QUE

- Le plan de travail est d'équerre et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- La surface de travail est fabriquée dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et mis en place conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [de phase] si les règles locales de câblage autorisent cette variation des exigences).

- L'interrupteur d'isolement sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute concernant l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

10.3. APRÈS L'INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON, ASSUREZ-VOUS QUE

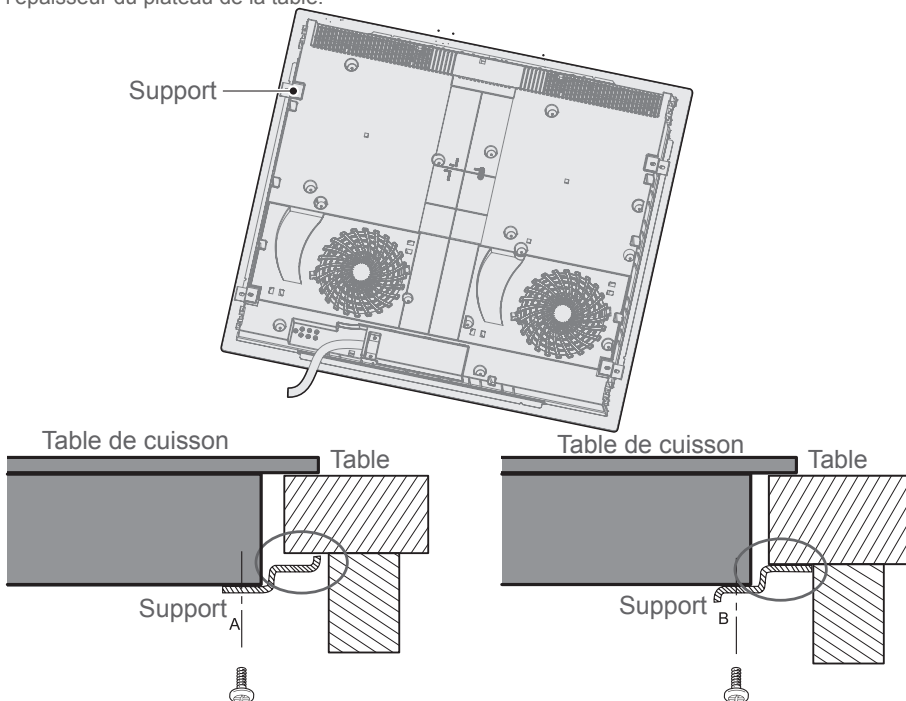
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Le flux d'air frais est suffisant depuis l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le client.

10.4. AVANT DE PLACER LES SUPPORTS DE FIXATION

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la table de cuisson.

10.5. RÉGLAGE DE LA POSITION DU SUPPORT

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports sur la partie inférieure de la table de cuisson (voir l'image) après l'installation. Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plateau de la table.



Les supports ne peuvent en aucun cas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir l'image).

10.6. PRÉCAUTIONS

1. La plaque de cuisson à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la table de cuisson.
3. La plaque chauffante à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Il est interdit d'utiliser un nettoyeur à vapeur.

10.7. RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Cette table de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

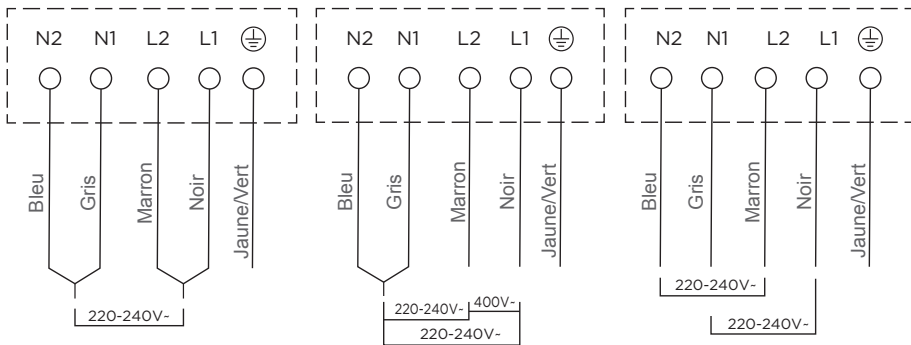
Avant de brancher la table de cuisson sur le secteur, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C en tout point.

Remarque : Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.



- Si le nombre total d'unités de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au réseau par une connexion électrique monophasée, comme indiqué ci-dessous.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

Remarque : La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

CONTENT OVERVIEW

1. INSTRUȚIUNI DE SIGURANȚĂ	P. 114
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 116
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 117
4. FOLOSIREA PRODUSULUI	P. 117
5. GHID PENTRU GĂTIT	P. 122
6. SETĂRILE TEMPERATURII	P. 124
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	P. 124
8. SUGESTII ȘI SFATURI	P. 125
9. REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR	P. 126
10. INSTALARE	P. 129

EN

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using this product, carefully read these instructions and keep the user manual for future reference.

1. Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
2. Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
3. Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
4. Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
5. Take care - panel edges are sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.
6. No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
7. Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
8. In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
9. This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
10. This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
11. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
12. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
15. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
16. WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
17. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
18. Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
19. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
20. WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
21. CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
22. WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
23. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

24. Care should be taken to avoid touching heating elements.
25. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
26. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
27. **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
28. Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician. Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance. Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
29. This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field. Failure to follow this advice may result in death.
30. During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns. Keep children away.
31. Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
32. Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
33. The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children. Failure to use caution could result in injury or cuts.
34. Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
35. Never use your appliance as a work or storage surface.
36. Never leave any objects or utensils on the appliance.
37. Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
38. Never use your appliance for warming or heating the room.
39. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
40. Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
41. Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
42. Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
43. Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
44. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
45. Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
46. Do not stand on your cooktop.
47. Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
48. Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
49. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
50. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
51. A steam cleaner is not to be used.
52. For detail of vessels that can be used, please refer to section **“4.2. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE”**.



53. For detail of installation, please refer to chapter “10. INSTALLATION”.

54. The marking of this device (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to “used electrical and electronic equipment”. This marking means that this equipment, at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.



EN

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply	220-240 V~ or 380-415 V 3N~, 50-60 Hz
Total power	6200 W
Cooking zones	3
Dimensions (W x D x H)	590 x 520 x 62 mm
Power consumption of off mode	0.2W
The period after which the equipment reaches off mode	1 minute

2.1. INFORMATION FOR DOMESTIC ELECTRIC HOBS

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	600196371	
Type of hob	-	Built-in induction hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	3 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Zone1: 16,0 Zone2: 21,0 Zone3: 29,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L, W	-	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone1: 188,6 Zone2: 185,3 Zone3: 186,4	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	186,8	Wh/kg



3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1. TOP VIEW

EN

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Max. 2300/2600W zone | 4. Max. 1300/1500W zone |
| 2. Glass plate | 5. Max. 2300/2600W zone |
| 3. Control panel | |

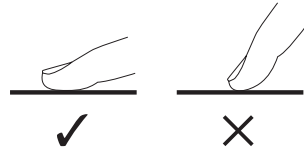
3.2. CONTROL PANEL

- | | |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1. Boost control | 5. ON/OFF control |
| 2. Heating zone selection controls | 6. Power level displays |
| 3. Power/Timer regulating keys | 7. Timer control |
| 4. Keylock control | 8. Timer display |


4. USING THE PRODUCT

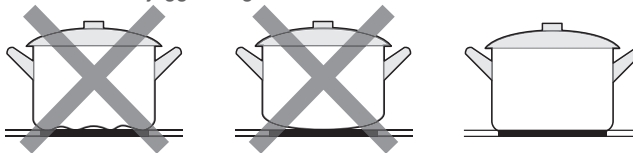
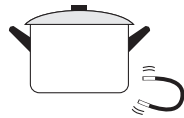
4.1. TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

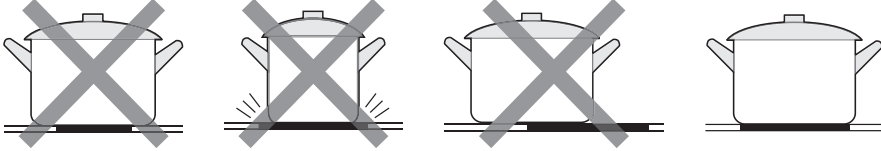


4.2. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

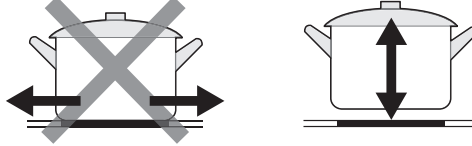
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
- Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminium this may affect the heating up and the pan detection.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



- The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than minimum size may be undetected by the hob.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	120	160
210mm	160	210
290mm	180	290

4.3. HOW TO USE

4.3.1. START COOKING

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.	




EN

4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
 - If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.

+

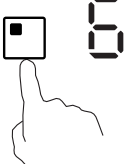
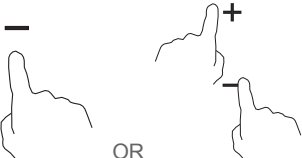




If the display flashes  alternately with the heat setting, this means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.



No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display “” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

4.3.2. FINISH COOKING

<ol style="list-style-type: none"> 1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off. 	
<ol style="list-style-type: none"> 2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”. 	
<ol style="list-style-type: none"> 3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control. 	
<p>Beware of hot surfaces! H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

4.3.3. USING THE BOOST FUNCTION


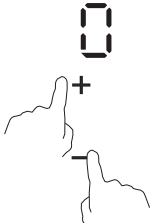
Activate the boost function

<ol style="list-style-type: none"> 1. Touching the heating zone selection control. 	
<ol style="list-style-type: none"> 2. Touching the boost control B, the zone indicator show “P” and the power reach Max. 	





Cancel the Boost function

<p>1. Touching the “Boost” control or the “-” button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.</p>	
<p>2. Touching “-” and “+” control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically.</p>	

EN

Notes:

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

4.3.4. LOCKING THE CONTROLS

You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

- To lock the controls, touch and hold the lock control for a while. The timer indicator will show “Lo”.
- To unlock the controls, touch and hold the lock control for a while.

Notes:

When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

4.3.5. TIMER CONTROL


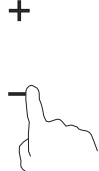
You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

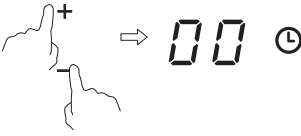


The maximum set time is 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

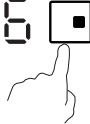


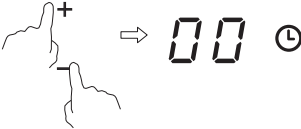


Note: You can use the timer as a minute minder without selecting any cooking zone.

<p>1. Make sure the cooktop is turned on. Note: You can use the minute minder at least one zone shall be active. Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.</p>	
<p>2. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer. Hints:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. • Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. 	



<p>3. Touch the “-” and “+” controls together. The timer is cancelled, and the “00” will show in the timer display.</p>	
<p>4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the set time is up.</p>	

Setting the timer to turn one cooking zone off

<p>1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3)</p>	
<p>2. In short time, touch timer control, the minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.</p>	
<p>3. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer. Hints:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. • Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. 	
<p>4. Touch the “-” and “+” controls together. The timer is cancelled, and the “00” will show in the timer display.</p>	
<p>5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds. Note: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
<p>6. When set time is up, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	

Note: Other cooking zones will keep operating if they were turned on previously.

4.3.6. DEFAULT WORKING TIMES

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

WARNING: People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

5. COOKING GUIDELINES

WARNING: Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

5.1. COOKING TIPS

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

5.1.1. SIMMERING, COOKING RICE

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

5.1.2. SEARING STEAK

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

5.1.3. STIR-FRYING

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.



5.2. DETECTION OF SMALL ARTICLES

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob will automatically enter standby mode in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

EN

6. HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> delicate warming for small amounts of food melting chocolate, butter, and foods that burn quickly gentle simmering slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> reheating rapid simmering cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> sautéing cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> stir-frying searing bringing soup to the boil boiling water

7. CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> Switch the power to the cooktop off. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.



What?	How?	Important!
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8. HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.

Problem	Possible causes	What to do
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products are used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make cracking or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and "E" appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

9. TROUBLESHOOTING

9.1. SELF DIAGNOSIS

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

EN

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate to return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT to return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.



9.2. OTHER FAILURES & SOLUTIONS

EN

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly. If not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

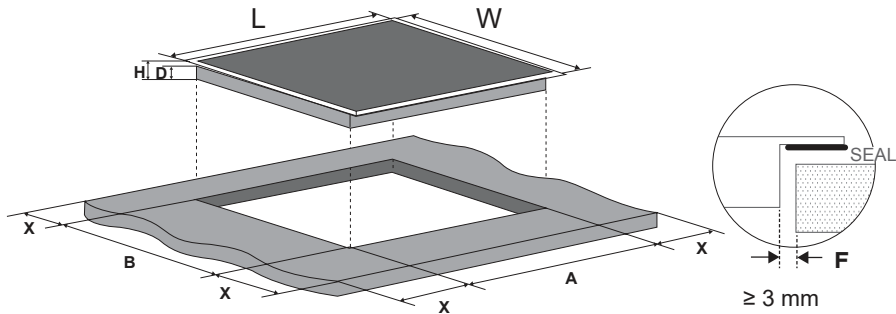


10. INSTALLATION

10.1. SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

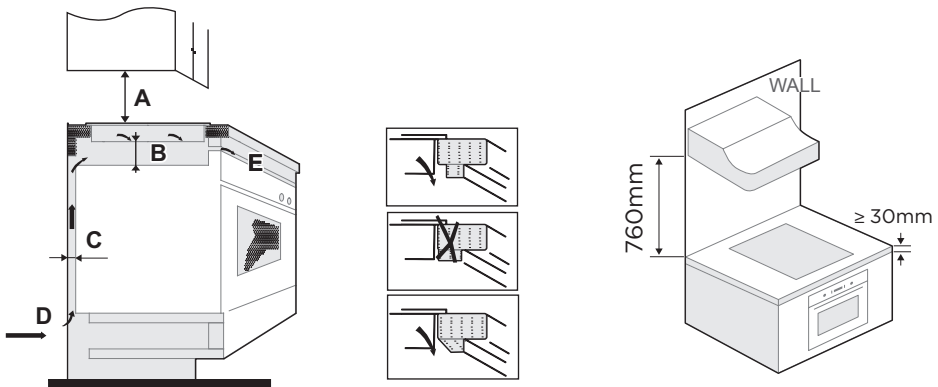
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below.

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



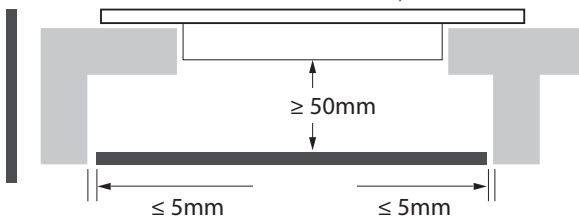
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm



WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.

EN



- There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.

10.2. BEFORE INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

10.3. AFTER INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

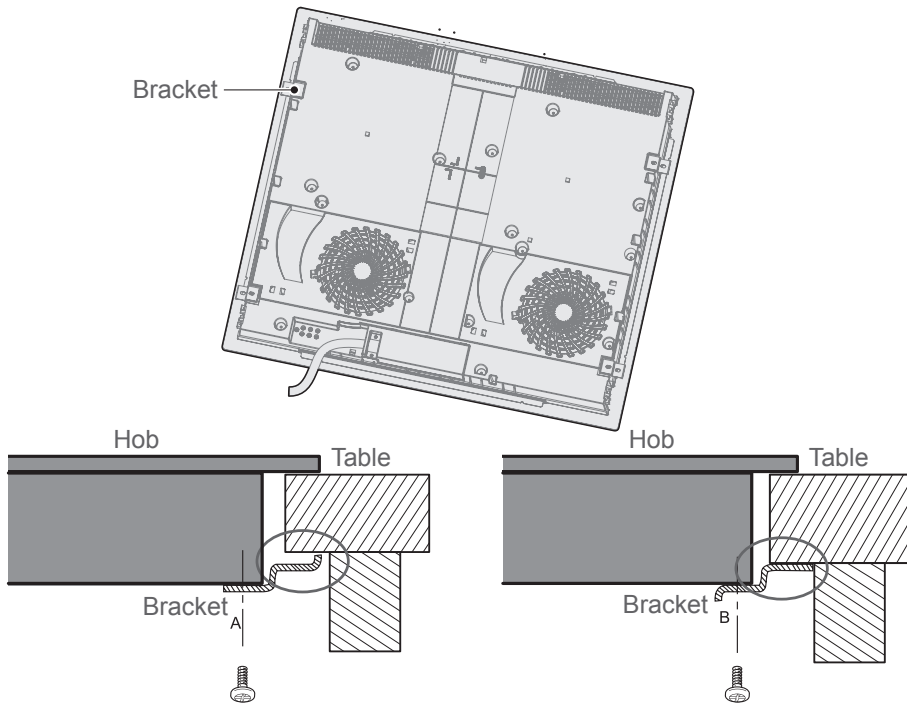
10.4. BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

10.5. ADJUSTING THE BRACKET POSITION

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

10.6. CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

10.7. CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

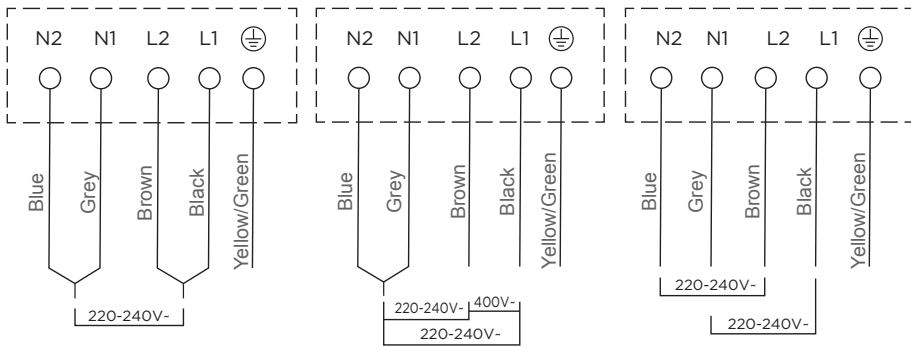
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Note: Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

EN



- If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

Note: The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 41
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 43
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	P. 44
4. USO DEL PRODUCTO	P. 44
5. PAUTAS PARA COCINAR	P. 49
6. AJUSTES DEL CALOR	P. 50
7. CUIDADO Y LIMPIEZA	P. 51
8. CONSEJOS	P. 52
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	P. 53
10. INSTALACIÓN	P. 55

ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este producto, lea atentamente estas instrucciones y guarde este manual para futuras consultas.

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
2. La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
3. Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
4. El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
5. Tenga cuidado: los bordes de los paneles están afilados. Si no se tiene cuidado, se podrían producir lesiones o cortes.
6. No se deben colocar materiales ni productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
7. Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
8. Para evitar peligros, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
9. Este aparato se debe instalar y conectar a tierra correctamente y solo por una persona debidamente cualificada.
10. Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
11. La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
12. Debe supervisarse a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
13. En caso de que el cable de alimentación esté dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico autorizado u otra persona con una cualificación similar para evitar accidentes.
14. Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del artefacto de una manera segura y entienden los peligros que conlleva.
15. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no lo deben realizar los niños sin supervisión.
16. **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
17. No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas ni tapas sobre la superficie de cocción, ya que pueden calentarse.
18. No use un limpiador a vapor para limpiar la placa.
19. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por medio de un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
20. **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
21. **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.



ES

22. **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
23. **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
24. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
25. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
26. **NUNCA** intente extinguir un fuego con agua, apague el aparato y, a continuación, cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o manta ignífuga.
27. **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placas diseñados por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placas incorporados en el aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.
28. No cocine en una placa de cocina rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado. Apague la placa de cocina en la pared antes de limpiarla o realizar el mantenimiento. El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
29. Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética. Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético. El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.
30. Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras. Mantenga a los niños alejados.
31. No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
32. Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
33. La hoja afilada de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de manera segura y fuera del alcance de los niños. Si no se tiene cuidado, se podrían producir lesiones o cortes.
34. No deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento. La ebullición provoca derrames humeantes y grasientos que pueden prenderse.
35. Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
36. Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
37. No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
38. Nunca utilice su aparato para caldear ni calentar la habitación.
39. Después de usarla, apague la placa de cocción usando el control y no confíe en el detector de sartenes.
40. No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie ni escalen por encima.
41. No guarde artículos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Si los niños se suben a la placa de cocción, pueden sufrir lesiones graves.
42. No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se usa el aparato.
43. Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben contar con una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe verificar que pueden usar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
44. No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
45. No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocina.
46. No se ponga de pie sobre la placa de cocina.
47. No utilice recipientes con bordes dentados ni los arrastre por la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
48. No use estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la placa de cocina, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.



49. Este aparato está destinado al uso doméstico y a aplicaciones similares como las siguientes:
- cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Granjas;
 - en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos tipo pensión u hostel.
50. Deben incorporarse medios para la desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
51. No se debe utilizar un limpiador a vapor.
52. Para conocer los detalles de los recipientes que se pueden utilizar, consulte la sección “4.2. ELECCIÓN DE LA BATERÍA CORRECTA”.
53. Para conocer los detalles de la instalación, consulte el capítulo “10. INSTALACIÓN”.
54. La marca que aparece en este dispositivo (símbolo de un contenedor tachado) cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a «equipos eléctricos y electrónicos usados». Esta marca indica que este equipo, al final de su vida útil, no se puede eliminar junto con otros residuos domésticos. El usuario debe entregarlo a los operarios que se encargan de la recogida de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Los encargados de la recogida, incluidos los puntos de recogida locales, los comercios y las autoridades locales, han establecido un sistema adecuado para recoger los equipos. La recogida adecuada de los aparatos eléctricos y electrónicos usados contribuye a evitar efectos nocivos para la salud humana y el medio ambiente, derivados de la presencia de componentes peligrosos, así como del almacenamiento y tratamiento inadecuados de estos aparatos.



2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Suministro eléctrico	220-240 V~ o 380-415 V 3N~, 50-60 Hz
Potencia total	6200 W
Zonas de cocción	3
Dimensiones (an. x pr. x al.)	590 x 520 x 62 mm
Consumo de energía en modo apagado	0,2 W
Periodo transcurrido hasta que el equipo entra en modo apagado	1 minuto

2.1. INFORMACIÓN PARA PLAZAS ELÉCTRICAS DOMÉSTICAS

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	-	600196371	
Tipo de placa	-	Placa de inducción integrada	
Número de zonas y/o áreas de cocción	-	3 zonas	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	-	Zonas de cocción por inducción	
Para zonas o superficies de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción con calentamiento eléctrico, redondeado a los 5 mm más próximos	∅	Zona 1: 16,0 Zona 2: 21,0 Zona 3: 29,0	cm
Para áreas o zonas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por área o zona de cocción con calentamiento eléctrico, redondeadas a los 5 mm más próximos	Largo, ancho	-	cm

Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	CE _{cocina eléctrica}	Zona 1: 188,6 Zona 2: 185,3 Zona 3: 186,4	Wh/kg
Consumo de energía de la placa calculado por kg	CE _{placa eléctrica}	186,8	Wh/kg

ES 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1. VISTA SUPERIOR

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Máx. 2300/2600 W zona | 4. Máx. 1300/1500 W zona |
| 2. Placa de vidrio | 5. Máx. 2300/2600 W zona |
| 3. Panel de control | |

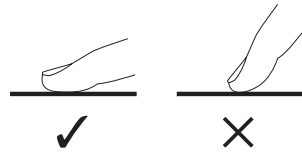
3.2. PANEL DE CONTROL

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Control de Turbo | 4. Control de bloqueo de teclas |
| 2. Controles de selección de zona de calentamiento | 5. Control de Encendido/Apagado |
| 3. Llave de regulación del temporizador/ Alimentación | 6. Indicador de nivel de energía |
| | 7. Control del temporizador |
| | 8. Visualización del temporizador |


4. USO DEL PRODUCTO

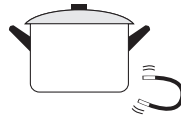
4.1. CONTROLES TÁCTILES

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Se debe usar la yema del dedo, no la punta.
- Oírán un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el manejo de los controles.

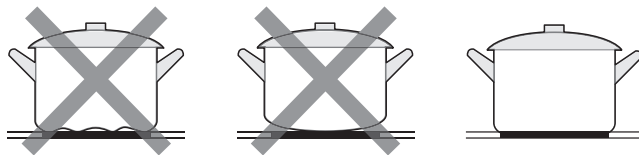


4.2. ELECCIÓN DE LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la sartén.
- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba de imán.
- Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, la sartén es apta para inducción.
- Si no dispone de un imán:
 - Ponga un poco de agua en la sartén que desea comprobar.
 - Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la olla es apta.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son aptos: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética cubre solo parcialmente la base de la sartén, solo se calentará el área ferromagnética, el resto de la base podría no calentarse a una temperatura suficiente para cocinar.

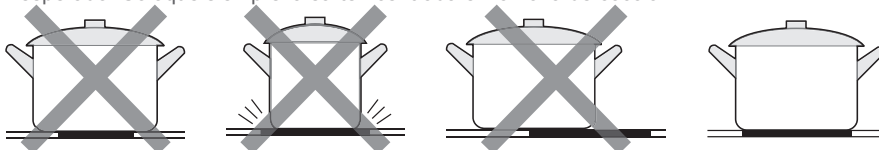


- Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales como aluminio, puede afectar al calentamiento y a la detección de la sartén. No utilice utensilios de cocina con bordes dentados ni con una base curva.

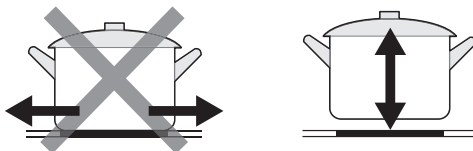


ES

- Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Al usar una olla un poco más amplia, la energía se utilizará en su máxima eficiencia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Coloque siempre la sartén centrada en la zona de cocción.



- Levante siempre las sartenes de la placa de inducción; no las deslice, ya que pueden rayar el vidrio.



- Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta cierto punto, al diámetro de la olla. Sin embargo el fondo de esta sartén debe tener un mínimo de diámetro acorde a la zona de cocción correspondiente. Para obtener el máximo rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Es posible que la placa no detecte una olla de un tamaño inferior al mínimo.

Zona de cocción	El diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción.	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160 mm	120	160
210 mm	160	210
290 mm	180	290

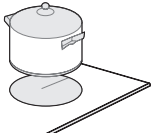
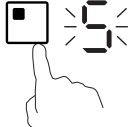

4.3. MODO DE EMPLEO

4.3.1. EMPEZAR A COCINAR

<p>1. Toque el control ENCENDIDO/APAGADO. Después de encenderla, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas muestran “-” o “- -”, lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de modo de espera.</p>	
--	--




ES

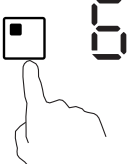
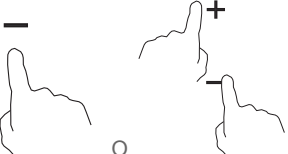


<p>2. Coloque una sartén apta en la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la base de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas. 	
<p>3. Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, parpadeará un indicador junto a la tecla.</p>	
<p>4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control “-” o “+”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no elige un nivel de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que comenzar de nuevo desde el paso 1. • Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción. 	

Si la pantalla parpadea  alternativamente con la configuración de calor, esto significa que:

- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es apta para cocinar por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se calienta a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción. La indicación “” desaparecerá automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada.

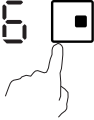

4.3.2. TERMINAR DE COCINAR

<p>1. Toque el mando de selección de la zona de calentamiento que desea apagar.</p>	
<p>2. Apague la zona de cocción bajando hasta "0" o tocando los controles “-” y “+” a la vez. Asegúrese de que la pantalla muestre "0".</p>	
<p>3. Apague la placa tocando el control ENCENDIDO/ APAGADO.</p>	
<p>¡Cuidado con las superficies calientes! H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie haya alcanzado una temperatura segura. También se puede usar como una función de ahorro de energía: si desea calentar más sartenes, use la placa que aún está caliente.</p>	



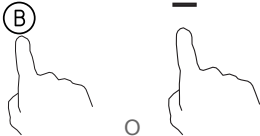
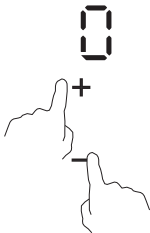
4.3.3. USO DE LA FUNCIÓN TURBO

Activar la función Turbo

1. Toque el mando de selección de la zona de calentamiento.	
2. Al tocar el control Turbo B , el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza el nivel máximo.	

ES

Cancelar la función Turbo

1. Al tocar el control "Turbo" o el botón "-" para cancelar la función Turbo, la zona de cocción volverá a su configuración original.	
2. Tocando los controles "+" y "-" a la vez. La zona de cocción se apaga y la función Turbo se cancela automáticamente.	

Notas:

- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su posición original tras 5 minutos.
- Si la configuración de calor original es igual a 0, volverá a 9 tras 5 minutos.

4.3.4. BLOQUEO DE LOS CONTROLES

Puede bloquear los controles para evitar el uso no deseado (por ejemplo, los niños encienden accidentalmente las zonas de cocción).

- Para bloquear los controles, toque y mantenga pulsado el control de bloqueo durante un rato. El indicador del temporizador mostrará "Lo".
- Para desbloquear los controles, toque y mantenga pulsado el control de bloqueo durante un rato.

Notas:

Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ENCENDIDO/APAGADO están deshabilitados. Siempre puede apagar la placa de inducción con el control ENCENDIDO/APAGADO en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa primero en el próximo uso.

4.3.5. CONTROL DEL TEMPORIZADOR

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede usarlo como cuentaminutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se cumpla el tiempo establecido.

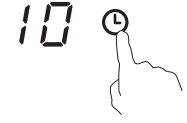
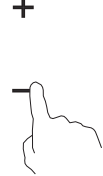
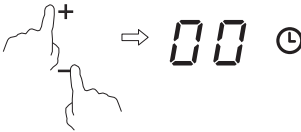


- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.

El tiempo máximo establecido es de 99 minutos.

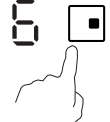
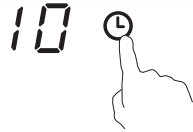

Uso del temporizador como cuentaminutos




Nota: Puede utilizar el temporizador como cuentaminutos sin seleccionar ninguna zona de cocción.

ES

<p>1. Asegúrese de que la placa de cocina esté encendida.</p> <p>Nota: Puede utilizar el minutero cuando al menos una zona esté activa.</p> <p>Toque los controles del temporizador. El indicador del cuentaminutos comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>2. Configure el tiempo tocando el control "-" o "+" del temporizador.</p> <p>Sugerencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. • Mantenga pulsado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos. 	<p style="text-align: center;">+</p> 
<p>3. Toque los controles "-" y "+" a la vez. El temporizador se cancela y se mostrará "00" en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>4. Una vez establecido el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p>	
<p>5. El zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando se acabe el tiempo establecido.</p>	

Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

<p>1. Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que desea configurar el temporizador. (p. ej.: zona 3)</p>	
<p>2. En poco tiempo, toque el control del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>3. Configure el tiempo tocando el control "-" o "+" del temporizador.</p> <p>Sugerencias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. • Mantenga pulsado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos. 	<p style="text-align: center;">+</p> 

<p>4. Toque los controles "-" y "+" a la vez. El temporizador se cancela y se mostrará "00" en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>5. Una vez establecido el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p> <p>Nota: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que la zona se ha seleccionado.</p>	
<p>6. Cuando se acabe el tiempo establecido, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.</p>	

ES

Nota: Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encendieron previamente.

4.3.6. HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO PREDETERMINADOS

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar su cocina. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la sartén, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.

ADVERTENCIA: Las personas con un marcapasos cardíaco deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

5. PAUTAS PARA COCINAR

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si está utilizando la potencia Turbo. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

5.1. CONSEJOS DE COCINA

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en una configuración alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado por completo.

5.1.1. HERVIR, COCINAR ARROZ

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de los 85 °C, cuando las burbujas apenas ascienden ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para cocinar deliciosas sopas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin sobrecocinar la comida. Las salsas a base de huevo y espesadas con harina también se deben cocinar por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la configuración más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.



5.1.2. SELLADO DE FILETES

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, coloque la carne sobre la sartén caliente.
4. Voltee el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para calcular el nivel de cocción: cuanto más firme se sienta, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para permitir que se relaje y se ablande antes de servir.

ES

5.1.3. SALTEADO

1. Elija un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y el equipo listos. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne primero, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, cambie la zona de cocción a un ajuste más bajo, vuelva a echar la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

5.2. DETECCIÓN DE UTENSILIOS PEQUEÑOS

Cuando se ha dejado una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (p. ej., de aluminio), o algún otro objeto pequeño (p. ej., cuchillo, tenedor, llave) sobre la placa, la placa entrará automáticamente en modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

6. AJUSTES DEL CALOR

La siguiente configuración son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración más idónea según sus necesidades.

Control de temperatura	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • calentar delicadamente pequeñas cantidades de comida • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • hervir a fuego lento • calentar lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentar • hervir rápidamente • hervir arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • cocer pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Salteado • escalfar • llevar la sopa a ebullición • hervir agua



7. CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Aplique un limpiador de superficies de cocción mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apague la placa de cocción, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de alta resistencia, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es apto. • No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa de cocina: el cristal puede mancharse.
<p>Derrames por ebullición, restos derretidos y derrames azucarados en el vidrio</p>	<p>Elimínelos inmediatamente con una espátula o un raspador de hoja de afeitar apto para placas de cocina de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o con papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Suciedad diaria en el vidrio' mencionados anteriormente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas que dejan los alimentos derretidos y azucarados o los derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de un raspador está afilada como una navaja. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de manera segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Derrames en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Recoja el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente el área con un papel absorbente. 5. Vuelva a encender la placa. 	<p>La placa puede emitir un pitido y apagarse sola y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa.</p>

ES



8. CONSEJOS

ES

Problema	Posibles causas	Cómo actuar
La placa de inducción no se puede encender.	No hay alimentación.	Asegúrate de que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o en su zona. Si lo ha revisado todo y el problema persiste, contacte con un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Véase 'Uso de la placa de inducción' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede haber una fina película de agua sobre los controles o puede que esté usando la punta del dedo para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Se están usando productos de limpieza o estropajos abrasivos inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elección de la batería de cocina adecuada'. Consulte 'Cuidado y limpieza'.
Algunas sartenes crujen o chasquean.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en utensilios de cocina y no es indicador de fallos.
La placa de inducción emite un zumbido bajo cuando se usa en una temperatura alta.	Esto lo causa la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya la configuración de calor.
Ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede seguir funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita tomar ninguna acción. No desconecte la placa de inducción de la pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las sartenes no se calientan y "E" aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para cocinar por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para la cocción por inducción. Consulte la sección 'Elección de la batería de cocina adecuada'. Centre la sartén y asegúrese de que la base coincida con el tamaño de la zona de cocción.





Problema	Posibles causas	Cómo actuar
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números de error, apague la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

ES

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

9.1. AUTO DIAGNÓSTICO

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desarmar ni desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Código de error	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica: circuito abierto.	Verifique la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa de cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica: cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica	
E3	Alta temperatura del sensor de la placa de cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad.
E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT--circuito abierto.	Sustituya la placa de alimentación.
E5	Fallo del sensor de temperatura del IGBT--cortocircuito	
E6	Alta temperatura de IGBT.	Espere a que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, sustituya el ventilador.
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Revise si la fuente de alimentación es normal.
E8	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.





Código de error	Problema	Solución
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de visualización.

ES

9.2. OTROS FALLOS Y SOLUCIONES

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay suministro de energía.	Verifique si el enchufe está conectado correctamente a la toma de corriente y si la toma de corriente funciona.	
	La placa de alimentación auxiliar y la placa de visualización produjeron un error de conexión.	Compruebe la conexión.	
	La placa de alimentación auxiliar está dañada.	Vuelva a colocar la placa de alimentación de accesorios.	
	La placa de visualización está dañada.	Sustituya la placa de visualización.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no se comporta normal.	La placa de visualización está dañada.	Sustituya la placa de visualización.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el calentamiento no comienza.	Alta temperatura de la placa.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada de aire o la salida de aire pueden estar bloqueadas.	
	El ventilador falla.	Compruebe si el ventilador funciona sin problemas. Si no, sustituya el ventilador.	
	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y "u" parpadea en la pantalla.	El tipo de sartén no es apto.	Utilice un recipiente apto (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de recipientes está dañado, sustituya la placa de alimentación.
	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.		
	El fogón se ha sobrecalentado;	La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad.	



Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarían "u".	La placa de alimentación y la placa de visualización fallaron;	Compruebe la conexión.	
	La placa de visualización de la parte de comunicación está dañada.	Sustituya la placa de visualización.	
	La placa principal está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
El motor del ventilador no suena normal.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

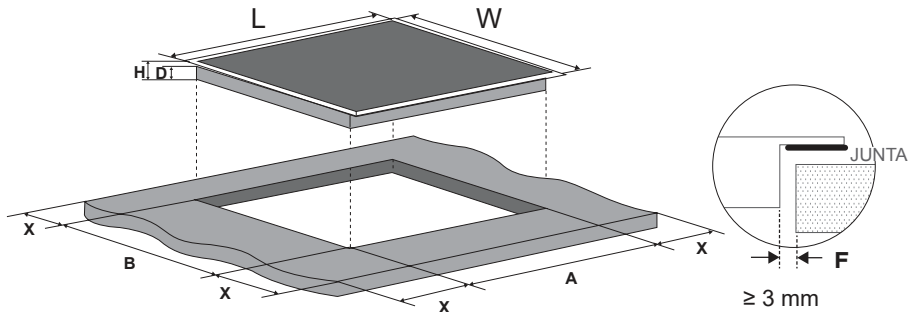
Los anteriormente mencionados son el juicio e inspección de errores comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

10. INSTALACIÓN

10.1. SELECCIÓN DE EQUIPOS DE INSTALACIÓN

- Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.
- A los efectos de la instalación y el uso, se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (la madera y materiales fibrosos o higroscópicos similares no se deben utilizar como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa térmica. Como se muestra abajo:

Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



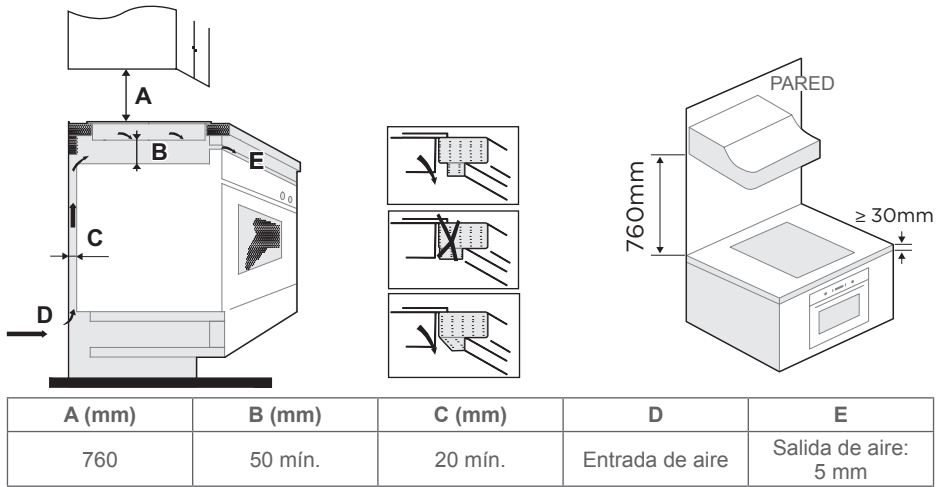
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	$560+4$ $+1$	$490+4$ $+1$	50 mín.	3 mín.

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de la cocina de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocina de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo.

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocina y el armario encima de la placa de cocina debe ser de al menos 760 mm.

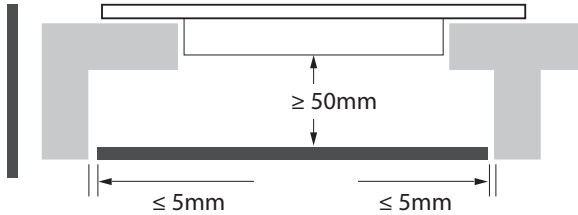


ES



ADVERTENCIA: Garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de cocina de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el fondo de la placa sobrecalentada o una descarga eléctrica inesperada durante el funcionamiento, es necesario colocar una pieza de madera, fijada con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la placa. Siga los siguientes requisitos.



- Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su sitio.
- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150 °C para evitar que los paneles se despeguen.
- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.

10.2. ANTES DE INSTALAR LA PLACA, ASEGÚRESE DE QUE

- La superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor y aislante.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno dispone de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentaciones aplicables.
- Se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal en el cableado permanente, instalado y posicionado para cumplir con las normas y reglamentos de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de entrehierro de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).



- El seccionador será de fácil acceso para el cliente con la encimera instalada.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y las normativas si tiene dudas sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

10.3. DESPUÉS DE INSTALAR LA PLACA, ASEGÚRESE DE QUE

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los armarios hasta la base de la encimera.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento es de fácil acceso para el cliente.

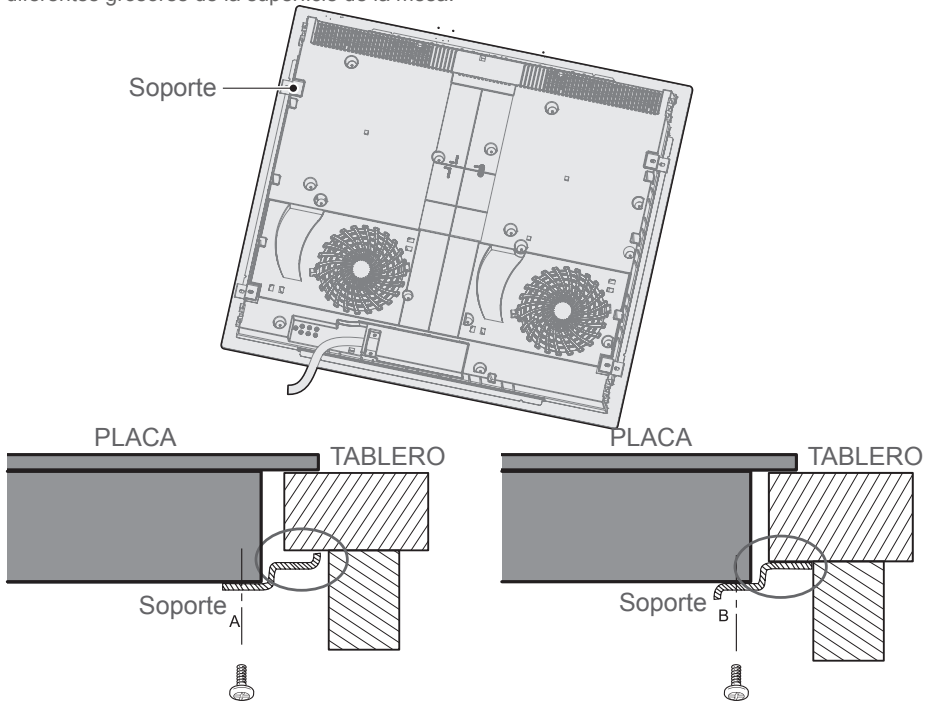
ES

10.4. ANTES DE UBICAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la encimera.

10.5. AJUSTE DE LA POSICIÓN DEL SOPORTE

Fije la placa en la superficie de trabajo con los 4 soportes de tornillo en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarlo a los diferentes grosores de la superficie de la mesa.



Los soportes no pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación bajo ninguna circunstancia (ver imagen).



10.6. PRECAUCIONES

1. La placa de inducción la debe instalar personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a su servicio. No realice la instalación por sí mismo.
2. La placa no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción se instalará de manera que se pueda asegurar una mejor radiación de calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

ES

10.7. CONEXIÓN DE LA PLACA A LA RED ELÉCTRICA

Solo una persona debidamente cualificada debe encargarse de conectar esta placa a la red eléctrica.

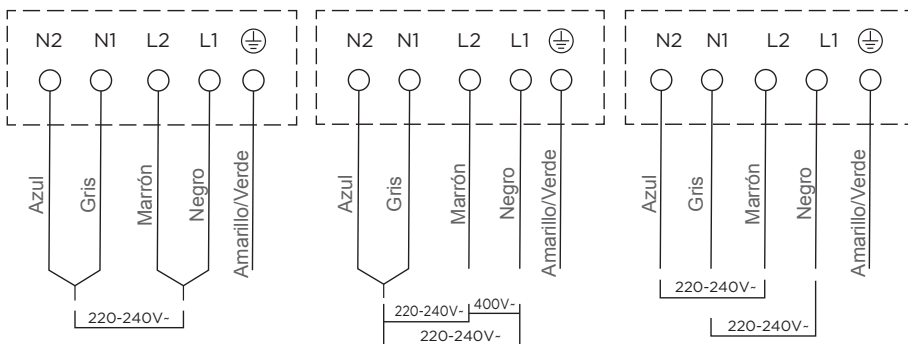
Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. El voltaje corresponde al valor indicado en la placa de características
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

Nota: Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.



- Si el número total de unidades de calefacción del aparato que elija no es inferior a 4, el aparato se puede conectar directamente a la red eléctrica mediante conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.
- Si el aparato se va a conectar directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable se debe revisar periódicamente y sustituir únicamente por técnicos autorizados.

Nota: La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.



RESUMO DO CONTEÚDO

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 59
2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	P. 61
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	P. 62
4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	P. 62
5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR	P. 68
6. REGULAÇÃO DO CALOR	P. 69
7. CUIDADOS E LIMPEZA	P. 69
8. DICAS E SUGESTÕES	P. 70
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 72
10. INSTALAÇÃO	P. 74

PT

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar este produto, leia atentamente as presentes instruções e guarde o manual de instruções para consulta futura.

1. Desligue o aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho de manutenção no mesmo.
2. A ligação a um sistema elétrico com aterramento adequado é essencial e obrigatório.
3. As alterações ao sistema elétrico doméstico apenas devem ser realizadas por um electricista qualificado.
4. O não seguimento deste conselho poderá resultar em choque elétrico ou morte.
5. Cuidado, as extremidades são afiadas. A falta de cuidado pode resultar em lesão ou cortes.
6. Em qualquer momento, não devem ser colocados materiais ou produtos combustíveis em cima do aparelho.
7. Torne estas informações disponíveis ao responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os seus custos de instalação.
8. Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
9. Este aparelho deve ser instalado e aterrado corretamente apenas por um técnico qualificado.
10. Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento para o corte total da alimentação elétrica.
11. A não instalação correta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou direito de responsabilidade.
12. As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
13. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente de manutenção ou por pessoal igualmente qualificado, para evitar perigos.
14. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas ou tiverem tido formação relativa à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
15. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção da responsabilidade do utilizador não deverão ser feitas por crianças não supervisionadas.
16. AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
17. Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar quentes.
18. Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa.
19. O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
20. AVISO: Perigo de incêndio: não armazenar itens na superfície de cozedura.



21. **ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser continuamente supervisionado.
22. **AVISO:** Cozinhar numa placa com gordura ou óleo sem vigilância pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.
23. **AVISO:** O aparelho e as partes acessíveis do mesmo ficam quentes durante a utilização.
24. Deve ser tomado cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
25. Crianças com idades inferiores a 8 anos devem manter-se afastadas a não ser que estejam a ser supervisionadas.
26. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água, mas desligar aparelho e depois cobrir as chamas com uma toalha ou um cobertor de incêndio.
27. **AVISO:** Utilize apenas proteções da placa concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções para utilização como adequadas ou proteções da placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
28. Não cozinhe numa placa quebrada ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou quebrar, desligue imediatamente o aparelho através do quadro elétrico e contacte um técnico qualificado. Desligue a placa no quadro elétrico antes de limpar ou realizar a manutenção. O não seguimento deste conselho poderá resultar em choque elétrico ou morte.
29. Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas. No entanto, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implante elétricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o médico pessoal ou o fabricante do implante antes de utilizarem este aparelho para garantirem que os implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético. O não seguimento deste conselho poderá resultar em morte.
30. Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho tornar-se-ão suficientemente quentes para causarem queimaduras. Mantenha as crianças afastadas.
31. Não deixe o seu corpo, vestuário ou qualquer item que não seja um utensílio de cozinha adequado entrar em contacto com o vidro de indução até a superfície arrefecer.
32. As pegas dos tachos podem estar demasiado quentes para serem tocadas. Tenha cuidado para que as pegas não fiquem por cima de outras zonas de cozedura ligadas. Mantenha as pegas afastadas do alcance das crianças.
33. A lâmina afiada de um raspador de placa fica exposta quando a tampa de segurança está recolhida. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças. A falta de cuidado pode resultar em lesão ou cortes.
34. Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando o está a utilizar. A ebulição provoca fumo e derrames de gordura que podem incendiar-se.
35. Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
36. Nunca deixe objetos ou utensílios em cima do aparelho.
37. Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (cartões de crédito, cartões de memória, etc.) ou aparelhos eletrónicos (computadores, leitores de MP3, etc.) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
38. Nunca utilize o seu aparelho para se aquecer ou aquecer o ambiente.
39. Depois da utilização, desligue o elemento da placa através do controlo respetivo e não dependa do detetor de recipiente.
40. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho, nem que se sentem, se levantem em cima ou subam para cima dele.
41. Não guarde objetos de interesse para as crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa de cozinhar podem ficar gravemente feridas.
42. Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o aparelho está a ser utilizado.
43. As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o ambiente que o rodeia.
44. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho, exceto se for especificamente recomendado no manual. Todos os outros trabalhos de manutenção devem ser efetuados por um técnico qualificado.
45. Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a placa.
46. Não se apoie sobre a placa.

PT



47. Não utilize recipientes com arestas dentadas nem arraste os recipientes sobre a superfície de vidro de indução, pois isso pode riscar o vidro.
48. Não utilize esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivos para limpar a sua placa de cozinhar, pois podem riscar o vidro de indução.
49. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
- áreas de cozinha para os funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas rurais;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo alojamento e pequeno-almoço.
50. É necessário incorporar um dispositivo de desconexão de acordo com os regulamentos da instalação elétrica da sua habitação.
51. Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
52. Para saber que recipientes podem ser utilizados, consulte a secção “4.2. ESCOLHER OS UTENSÍLIOS DE COZINHA CORRETOS”
53. Para ver detalhes sobre a instalação, consulte o capítulo “10. INSTALAÇÃO”
54. A marcação deste dispositivo (símbolo de um caixote de lixo com uma cruz por cima) está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a "equipamentos elétricos e eletrónicos usados". Esta marcação significa que este equipamento, no final da sua vida útil, não pode ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos. O utilizador é obrigado a entregá-lo a operadores que recolhem equipamento elétrico e eletrónico usado. Os operadores de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, as lojas e as autoridades locais, criam um sistema adequado de recolha de equipamentos. A recolha adequada de equipamentos elétricos e eletrónicos usados ajuda a evitar impactos nocivos na saúde humana e no ambiente, resultantes da presença de componentes perigosos, bem como do armazenamento e tratamento inadequados deste equipamento.



2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Alimentação	220-240 V~ ou 380-415 V 3N~, 50-60 Hz
Potência total	6200 W
Zonas de cozedura	3
Dimensões (L x P x A)	590 x 520 x 62 mm
Consumo energético no modo desligado	0,2 W
Período após o qual o equipamento entra no modo desligado	1 minuto

2.1. INFORMAÇÕES SOBRE PLACAS ELÉTRICAS DOMÉSTICAS

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	-	600196371	
Tipo de placa	-	Placa de indução encastrada	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	-	3 zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura e áreas de cozedura de indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	-	Zonas de cozedura por indução	
Para as zonas ou área de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos.	∅	Zona1: 16,0 Zona2: 21,0 Zona3: 29,0	cm



Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona ou área de cozedura elétrica aquecida, arredondados para os 5 mm mais próximos	L, W	-	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg	EC _{cozimento elétrico}	Zona1: 188,6 Zona2: 185,3 Zona3: 186,4	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	EC _{fogão elétrico}	186,8	Wh/kg

PT

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1. VISTA SUPERIOR

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Zona de máx. 2300/2600W | 4. Zona de máx. 1300/1500W |
| 2. Placa de vidro | 5. Zona de máx. 2300/2600W |
| 3. Painel de controlo | |

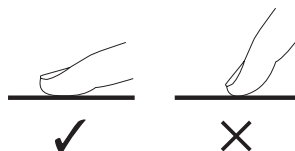
3.2. PAINEL DE CONTROLO

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Controlo de Boost | 4. Controlo de bloqueio |
| 2. Controlos de seleção da zona de aquecimento | 5. Controlo de LIGAR/DESLIGAR |
| 3. Teclas para regulação da potência ou do temporizador | 6. Indicadores do nível de potência |
| | 7. Controlo do temporizador |
| | 8. Apresentação do temporizador |

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO


4.1. CONTROLOS POR TOQUE

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão.
- Utilize a área da impressão digital do seu dedo e não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que for registado um toque.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma fina película de água pode dificultar a utilização dos controlos.



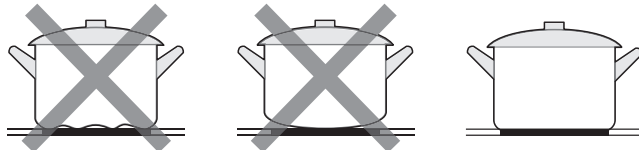


4.2. ESCOLHER OS UTENSÍLIOS DE COZINHA CORRETOS

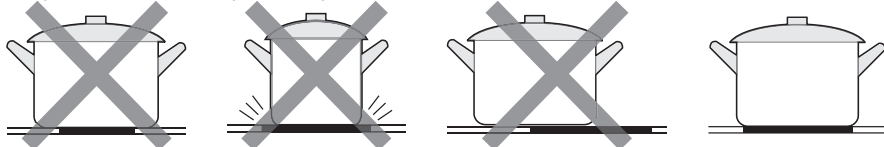
- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada à cozedura por indução.
- Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo do recipiente.
- Pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado efetuando um teste magnético.
- Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque água no recipiente que pretende verificar
 2. Se  não piscar no ecrã e se a água começar a aquecer, o recipiente é adequado.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base do recipiente, apenas a área ferromagnética irá aquecer; o resto da base pode não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.
- Se a área ferromagnética não for homogénea, mas apresentar outros materiais, como alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a deteção do recipiente. Não utilize utensílios de cozinha com arestas dentadas ou com uma base curva.



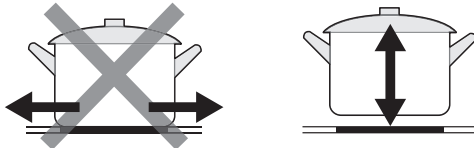
PT



- Certifique-se de que a base do recipiente é lisa, assenta bem no vidro e tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize recipientes cujo diâmetro seja tão grande quanto o gráfico da zona seleccionada. Se utilizar um recipiente um pouco mais largo, a energia será utilizada com a máxima eficácia. Se utilizar um recipiente mais pequeno, o rendimento pode ser inferior ao esperado. Centre sempre o recipiente na zona de cozedura.



- Levante sempre os recipientes da placa de indução, não os faça deslizar, pois podem riscar o vidro.



- As zona de cozedura estão, até certo ponto, automaticamente adaptadas ao diâmetro do recipiente. No entanto, o fundo deste recipiente tem de ter pelo menos o diâmetro mínimo, de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter a máxima eficiência da placa, coloque o recipiente no centro da zona de cozedura. Se utilizar um recipiente mais pequeno, o rendimento pode ser inferior ao esperado. Um recipiente menor do que o tamanho mínimo pode não ser detetado pela placa.


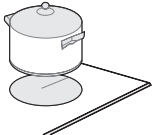
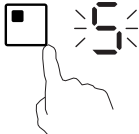



Zona de cozedura	O diâmetro da base do recipiente de indução	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160 mm	120	160
210 mm	160	210
290 mm	180	290

4.3. COMO UTILIZAR


PT

4.3.1. COMEÇAR A COZINHAR

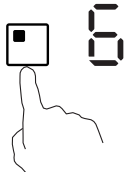
<p>1. Toque no controlo de LIGAR/DESLIGAR. Após ligar o aparelho, o sinal sonoro toca uma vez, todos os ecrãs mostram "-" ou "- -", indicando que a placa de indução entrou no estado de espera.</p>	
<p>2. Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> O fundo do recipiente e a superfície da zona de cozedura devem estar limpos e secos. 	
<p>3. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento e o indicador ao lado da tecla irá piscar.</p>	
<p>4. Selecione uma regulação de potência de aquecimento tocando no controlo "-" ou "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> Se não escolher uma definição de calor dentro de 1 minuto, a placa de indução irá desligar-se automaticamente. Terá de recomeçar com o passo 1. Pode modificar a regulação da potência de aquecimento em qualquer momento da cozedura. 	


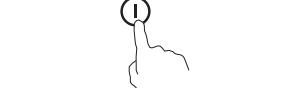

Se  piscar no ecrã de forma alternativa com a definição de aquecimento, significa que:

- não colocou um recipiente na zona de cozedura correta ou,
- o recipiente que está a utilizar não é adequado para a cozedura por indução ou,
- o recipiente é demasiado pequeno ou não está corretamente centrado na zona de cozedura.

Não há aquecimento se não houver um recipiente adequado na zona de cozedura. A apresentação de  desaparece automaticamente após 1 minuto se não for colocado um recipiente adequado.

4.3.2. TERMINAR A COZEDURA

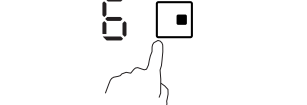

<p>1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.</p>	
--	--

<p>2. Desligue a zona de cozedura, deslocando-se para baixo até "0" ou tocando simultaneamente nos controlos "-" e "+". Certifique-se de que o ecrã apresenta "0".</p>	
<p>3. Desligue toda a placa tocando no controlo de LIGAR/DESLIGAR.</p>	
<p>Cuidado com as superfícies quentes! "H" irá mostrar qual a zona de cozedura que está quente demais para tocar. Irá desaparecer quando a superfície já tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser utilizada como uma função de economia de energia, pois se quiser aquecer mais recipientes, poderá utilizar a zona que ainda está quente.</p>	

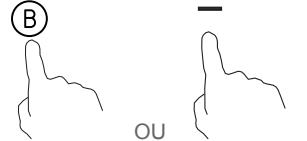
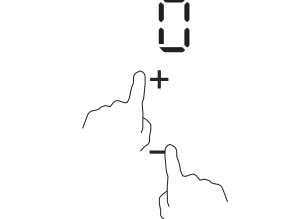
PT

4.3.3. UTILIZAR A FUNÇÃO BOOST

Ativar a função Boost

<p>1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento.</p>	
<p>2. Toque no controlo B de amplificação, o indicador da zona apresentará "P" e a potência ficará no máximo.</p>	

Cancelar a função Boost

<p>1. Toque no controlo "Boost" ou no botão "-" para anular a função Boost e a zona de cozedura voltará à sua configuração inicial.</p>	
<p>2. Toque simultaneamente nos controlos "-" e "+". A zona de cozedura desliga-se e a função Boost é anulada automaticamente.</p>	

Notas:

- A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura volta à sua configuração inicial após 5 minutos.
- Se a regulação térmica original for igual a 0, voltará a 9 após 5 minutos.



4.3.4. BLOQUEAR OS CONTROLOS

É possível bloquear os controlos para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura).

- Para bloquear os controlos, toque sem soltar no controlo de bloqueio durante algum tempo. O indicador do temporizador indica "Lo".
- Para desbloquear os controlos, toque sem soltar o controlo de bloqueio durante algum tempo.

Notas:

Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo de LIGAR/DESLIGAR, são desativados. Em caso de emergência, é sempre possível desligar a placa de indução com o controlo de LIGAR/DESLIGAR, mas é necessário desbloquear a placa na operação seguinte.

PT

4.3.5. CONTROLO DO TEMPORIZADOR


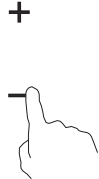
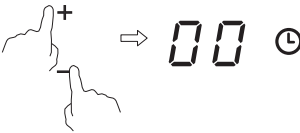


O temporizador pode ser utilizado de duas maneiras diferentes:

- Pode utilizá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido termina.
- Pode ser programado para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o fim do tempo programado.

O tempo de definição máximo é de 99 minutos.

Utilizar o temporizador como contador de minutos

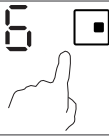
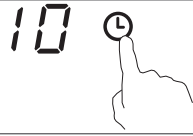

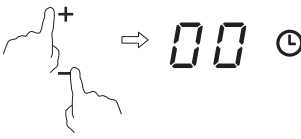
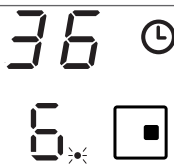

Nota: Pode utilizar o temporizador como contador de minutos sem selecionar qualquer zona de cozedura.

<p>1. Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: Para utilizar o contador de minutos, pelo menos uma zona deve estar ativa. Toque nos comandos do temporizador. O indicador do contador começa a piscar e a indicação "10" aparece no ecrã do temporizador.</p>	
<p>2. Defina o tempo tocando no controlo "-" ou "+" do temporizador. Sugestões:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toque uma vez no controlo "-" ou "+" do temporizador para aumentar ou diminuir 1 minuto. • Toque sem soltar no controlo "-" ou "+" do temporizador para aumentar ou diminuir 10 minutos. 	
<p>3. Toque em simultâneo nos controlos "-" e "+". O temporizador será cancelado e será apresentado "00" no ecrã do temporizador.</p>	
<p>4. Quando o tempo é definido, começa imediatamente a contagem decrescente. O ecrã apresentará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.</p>	
<p>5. O sinal sonoro soa durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--" quando o tempo definido termina.</p>	





Programar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

<p>1. Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador. (por ex. zona 3)</p>	
<p>2. Em pouco tempo, toque no controlo do temporizador; o indicador do contador começa a piscar e a indicação "10" aparece no ecrã do temporizador.</p>	
<p>3. Defina o tempo tocando no controlo "-" ou "+" do temporizador. Sugestões:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toque uma vez no controlo "-" ou "+" do temporizador para aumentar ou diminuir 1 minuto. • Toque sem soltar no controlo "-" ou "+" do temporizador para aumentar ou diminuir 10 minutos. 	
<p>4. Toque em simultâneo nos controlos "-" e "+". O temporizador será cancelado e será apresentado "00" no ecrã do temporizador.</p>	
<p>5. Quando o tempo é definido, começa imediatamente a contagem decrescente. O ecrã apresentará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos. Nota: O ponto vermelho ao lado do indicador do nível de potência acende-se para indicar que a zona está selecionada.</p>	
<p>6. Quando o tempo definido termina, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.</p>	

PT

Nota: As outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se tiverem sido ligadas anteriormente.

4.3.6. TEMPOS DE FUNCIONAMENTO PREDEFINIDOS

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar o aparelho. Os tempos de funcionamento predefinidos para os diferentes níveis de potência são indicados no quadro seguinte:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de funcionamento predefinido (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando o recipiente é retirado, a placa de indução pode parar de aquecer imediatamente e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.

AVISO: As pessoas com um pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.





5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

AVISO: Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar o PowerBoost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura incendeiam-se espontaneamente, o que representa um sério risco de incêndio.

5.1. SUGESTÕES DE COZEDURA

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a temperatura.
- A utilização de uma tampa reduz o tempo de cozedura e poupa energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar num nível elevado e reduza o nível quando os alimentos estiverem totalmente aquecidos.

PT

5.1.1. COZINHAR EM LUME BRANDO, COZER ARROZ

- A cozedura em lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas sobem ocasionalmente à superfície do líquido de cozedura. É a chave para sopas deliciosas e guisados tenros, porque os sabores desenvolvem-se sem cozer demasiado os alimentos. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e molhos espessados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo a cozedura de arroz pelo método de absorção, podem exigir uma definição superior à definição mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

5.1.2. COZINHAR BIFES

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de a cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele os dois lados do bife com óleo. Deite uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e, em seguida, coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato de cozedura depende da espessura do bife e do grau de cozedura pretendido. O tempo de cozedura pode variar entre 2 e 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar se está cozinhado: quanto mais firme estiver, mais "bem passado" estará.
5. Deixe o bife repousar num prato quente durante alguns minutos para que relaxe e fique macio antes de servir.

5.1.3. SALTEAR

1. Escolha um wok de base plana compatível com a indução ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamento prontos. A fritura deve ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias porções mais pequenas.
3. Pré-aqueça a frigideira por breves instantes e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne, ponha-a de lado e mantenha-a quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, coloque a zona de cozedura numa definição mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Mexa suavemente os ingredientes para garantir que estão bem aquecidos.
7. Sirva de imediato

5.2. DETEÇÃO DE ARTIGOS PEQUENOS

Quando um recipiente de tamanho inadequado ou não magnético (por exemplo, alumínio), ou qualquer outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) é deixado na placa, esta entra automaticamente no modo de espera em 1 minuto. A ventoinha continuará a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.



6. REGULAÇÃO DO CALOR

As regulações abaixo servem apenas como orientações. A regulação exata dependerá de vários fatores, incluindo o seu utensílio de cozinha e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa de indução para encontrar a regulação que mais lhe convém.

Regulação do calor	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• aquecimento ligeiro de pequenas quantidades de alimentos• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente• cozedura em lume brando• aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reaquecimento• cozedura rápida em lume brando• cozedura de arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• saltear• cozer massa
9	<ul style="list-style-type: none">• saltear• grelhar• ferver sopa• ferver água

PT

7. CUIDADOS E LIMPEZA

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade quotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrames não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue a alimentação da placa.2. Aplique um produto de limpeza para placas de fogão enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!)3. Passe por água e seque com um pano limpo ou uma toalha de papel.4. Volte a ligar a alimentação da placa.	<ul style="list-style-type: none">• Quando se desliga a placa, não há indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado.• Os esfregões fortes, alguns esfregões de nylon e produtos de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.• Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.



PT

O quê?	Como?	Importante!
Derrames de caldos, derretimentos e açúcares quentes no vidro	<p>Remova-os imediatamente com uma faca de peixe, uma faca de paleta ou um raspador com lâmina adequado para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a ficha da placa da tomada. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma zona fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade quotidiana no vidro" acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou por derrames o mais rapidamente possível. Se deixadas a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança está recolhida, a lâmina de um raspador é afiada como uma navalha. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames nos controlos por toque	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa. 2. Absorver o derrame 3. Limpe a área de controlo por toque com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a alimentação da placa. 	A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se e os controlos por toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que limpa a área do controlo por toque antes de voltar a ligar a placa.

8. DICAS E SUGESTÕES

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa de indução não liga.	Sem energia.	Verifique se a placa de indução está ligada à rede elétrica e se está ligada. Verifique se há uma falha de corrente na sua casa ou na sua região. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os controlos por toque não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Utilizar a placa de indução" para obter instruções.
Os controlos por toque são difíceis de utilizar.	Pode haver uma ligeira película de água sobre os controlos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos controlos.	Certifique-se de que a área de controlo por toque está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo do seu dedo quando tocar nos controlos.



Problema	Causas possíveis	O que fazer
O vidro está a ser riscado.	Utensílios de cozinha com bordas ásperas. Utilização de um esfregão ou de produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher o utensílio de cozinha adequado". Consulte "Cuidados e limpeza".
Alguns recipientes produzem ruídos de crepitação ou de estalido.	Isto pode ser causado pela construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Este tipo de ruído é normal nos utensílios de cozinha e não indica qualquer avaria.
A placa de indução emite um zumbido baixo quando é utilizada na potência forte.	Este ruído é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	É normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando se diminui o nível de aquecimento.
Ruído de ventoinha proveniente da placa de indução.	A ventoinha de arrefecimento integrada na placa de indução está ligada para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue a placa de indução na parede enquanto a ventoinha estiver a funcionar.
Os recipientes não aquecem e aparece "E" no ecrã.	A placa de indução não consegue detetar o recipiente porque este não é adequado para a cozedura por indução. A placa de indução não deteta o recipiente porque este é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou não está bem centrado.	Utilize utensílios de cozinha adaptados à cozedura por indução. Consulte a secção "Escolher o utensílio de cozinha adequado". Centre o recipiente e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desliga-se inesperadamente, ouve-se um sinal sonoro e aparece um código de erro (normalmente alternado com um ou dois dígitos na indicação do temporizador de cozedura).	Avaria técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução da tomada e contacte um técnico qualificado.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

9.1. AUTODIAGNÓSTICO

A placa de indução está equipada com uma função de auto-diagnóstico. Com este teste, o técnico pode verificar o funcionamento de vários componentes sem desmontar ou retirar a placa da superfície de utilização.

Código de avaria	Problema	Solução
Sem recuperação automática		
E1	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto.	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito.	
Eb	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica	
E3	Temperatura elevada do sensor da placa de cerâmica.	Aguarde que a temperatura da placa de cerâmica regresse ao normal. Toque no botão de "LIGAR/ DESLIGAR" para reiniciar a unidade.
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT - circuito aberto.	Substitua a placa de potência.
E5	Falha do sensor de temperatura do IGBT - curto-circuito	
E6	Temperatura elevada do IGBT.	Aguarde que a temperatura do IGBT regresse ao normal. Toque no botão de "LIGAR/ DESLIGAR" para reiniciar a unidade. Verifique se a ventoinha funciona corretamente; se não funcionar, substitua a ventoinha.
E7	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue depois de a fonte de alimentação estar normal.
E8	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	
U1	Erro de comunicação.	Volte a estabelecer a ligação entre a placa do ecrã e a placa de potência. Substitua a placa de alimentação ou a placa do ecrã.

PT

9.2. OUTRAS FALHAS E SOLUÇÕES

Avaria	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada à corrente.	Não há alimentação elétrica.	Verifique se a ficha está bem fixa na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	A placa de alimentação acessória e a placa do ecrã não estão ligadas.	Verifique a ligação.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua a placa de alimentação acessória.	
	A placa do ecrã está danificada.	Substitua a placa do ecrã.	
Alguns botões não funcionam ou o ecrã LED não está normal.	A placa do ecrã está danificada.	Substitua a placa do ecrã.	
O indicador do modo de cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	Temperatura elevada da placa.	A temperatura ambiente pode estar demasiado alta. A entrada de ar ou a saída de ar podem estar bloqueadas.	
	Há um problema com a ventoinha.	Verifique se a ventoinha funciona corretamente. Se não funcionar, substitua a ventoinha.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de potência.	
O aquecimento para subitamente durante o funcionamento e o ecrã pisca "u".	O tipo de recipiente é incorreto.	Utilize o recipiente correto (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção do recipiente está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro do recipiente é demasiado pequeno.		
As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) apresentam "u".	O fogão sobreaqueceu;	A unidade está demasiado quente. Aguarde que a temperatura volte ao normal. Prima o botão de "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.	
	A placa de alimentação e a placa do ecrã não estão ligadas;	Verifique a ligação.	
	A placa do ecrã da peça de comunicação está danificada.	Substitua a placa do ecrã.	
O motor da ventoinha tem um som anormal.	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de potência.	
	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.	

Os pontos acima são a avaliação e o controlo das falhas mais comuns. Por favor, não desmonte a unidade por si próprio para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

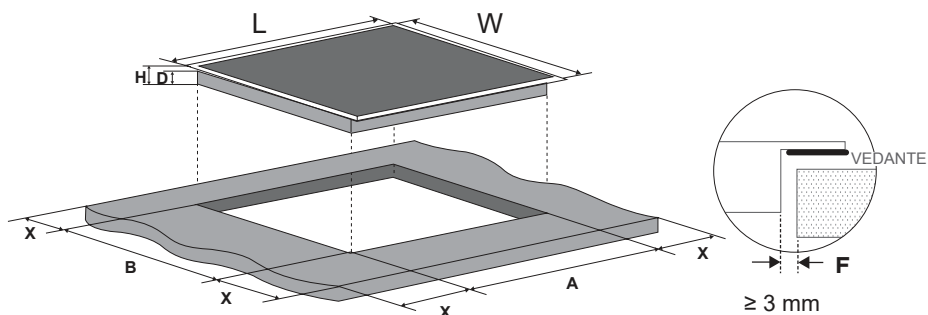
10. INSTALAÇÃO

10.1. SELEÇÃO DO EQUIPAMENTO DE INSTALAÇÃO

- Recorte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões indicadas no desenho.
- Para fins de instalação e utilização, deverá ser preservado um espaço de 5 cm ao redor do orifício.
- Garanta que a espessura da superfície da bancada seja superior a 30 mm. Selecione um material de bancada resistente ao calor e isolado (a madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de bancada, exceto se estiverem impregnados) para evitar choques elétricos e deformações maiores provocados pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como mostrado abaixo:

PT

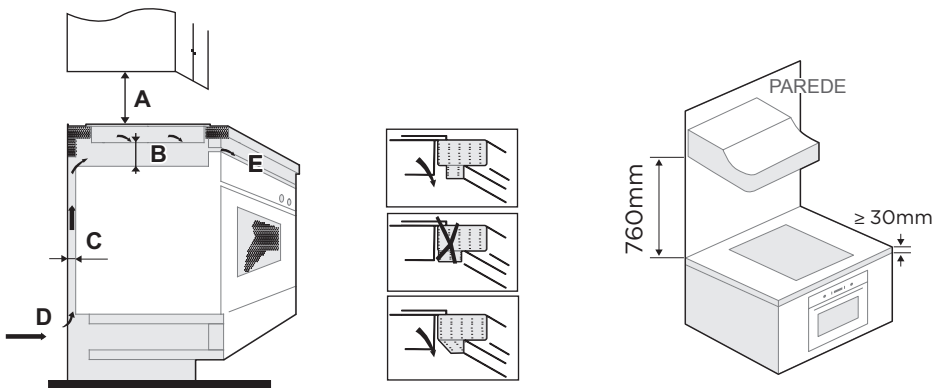
Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies interiores da bancada deve ser de, pelo menos, 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Certifique-se de que a placa de indução está sempre bem ventilada e a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução se encontra em boas condições de funcionamento. Como mostrado abaixo.

Nota: A distância de segurança entre a placa de indução e o armário acima da mesma deve ser superior a 760 mm.

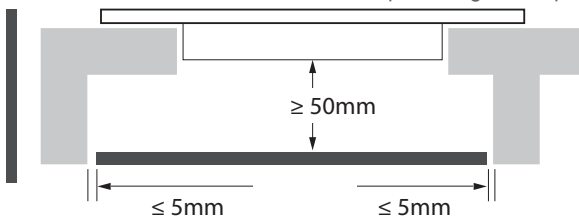


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de ar	Saída de ar de 5 mm



AVISO: Garantir uma ventilação adequada

A placa de indução deve ser bem ventilada e a entrada e a saída de ar não devem estar bloqueadas. Para evitar um contacto accidental com o fundo sobreaquecido da placa ou um choque elétrico imprevisível durante o funcionamento, é necessário colocar um suporte de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



PT

- Existem orifícios de ventilação no exterior da placa. DEVE certificar-se de que estes orifícios não estão bloqueados pela bancada aquando da colocação da placa.
- Tenha em atenção que a cola que une o material de plástico ou de madeira ao móvel deve resistir a uma temperatura não inferior a 150 °C, para evitar o descolamento do revestimento.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, poder suportar a temperatura de 90 °C.

10.2. ANTES DE INSTALAR A PLACA, CERTIFIQUE-SE DE QUE

- A bancada está nivelada e não há elementos estruturais que interfiram com o espaço necessário.
- A bancada é feita de um material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, este último dispõe de um ventilador de arrefecimento incorporado.
- A instalação deve respeitar todos os requisitos em matéria de espaço livre e as normas e regulamentos em vigor.
- Um interruptor de isolamento adequado, que permite desligar completamente o aparelho da rede elétrica, é integrado na cablagem permanente, montado e posicionado em conformidade com as normas e os regulamentos locais em matéria de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores [de fase] ativos, se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Em caso de dúvida sobre a instalação, consultar as autoridades locais e os regulamentos de construção.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (por exemplo, azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

10.3. DEPOIS DE INSTALAR A PLACA, CERTIFIQUE-SE DE QUE

- O cabo de alimentação elétrica não é acessível através das portas ou gavetas dos armários.
- Existe um fluxo suficiente de ar fresco do exterior do armário para a base da placa.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou de um armário, uma barreira de proteção térmica está instalada por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o utilizador.

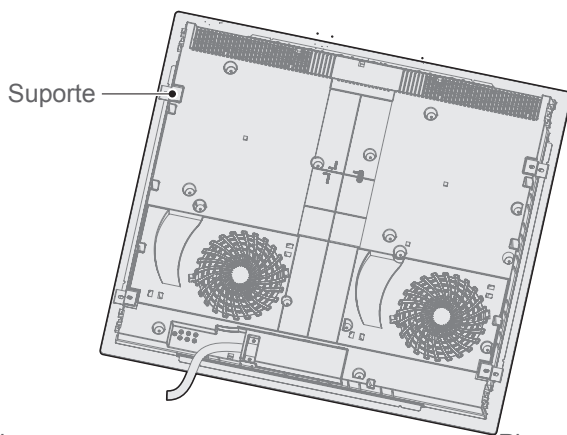
10.4. ANTES DE COLOCAR OS SUPORTES DE FIXAÇÃO

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilizar a embalagem). Não exerça força sobre os controlos que saem da placa.

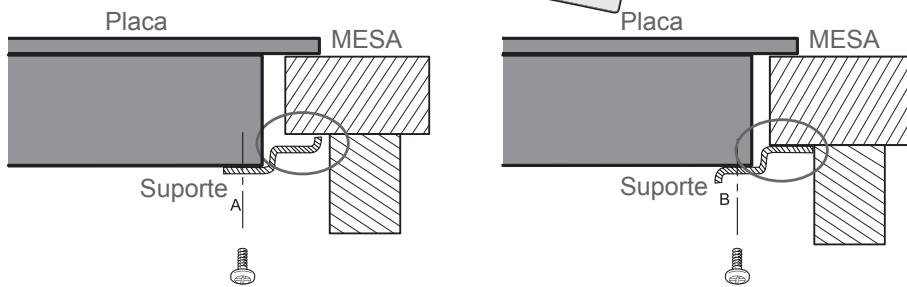
10.5. AJUSTAR A POSIÇÃO DOS SUPORTES

Fixe a placa na bancada aparafusando 4 suportes na parte inferior da placa (ver figura) após a instalação. Ajuste a posição do suporte para se adequar à espessura de cada bancada.





PT



Em qualquer circunstância, os suportes não podem tocar nas superfícies interiores da bancada após a instalação (ver imagem).

10.6. CUIDADOS

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca conduza a operação sozinho.
2. A placa não deve ser instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, de um frigorífico, de um congelador, de uma máquina de lavar roupa ou de uma máquina de secar roupa, pois a humidade pode danificar o sistema eletrónico da placa
3. A placa de indução deverá ser instalada de forma a que uma melhor radiação de calor possa ser garantida a melhorar a fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzida por cima da superfície da bancada deverão suportar calor.
5. Para evitar danos, a camada de sanduíche e a adesiva devem ser resistentes ao calor.
6. Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

10.7. LIGAR A PLACA À REDE ELÉTRICA

A ligação da placa à rede elétrica só deve ser feita por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

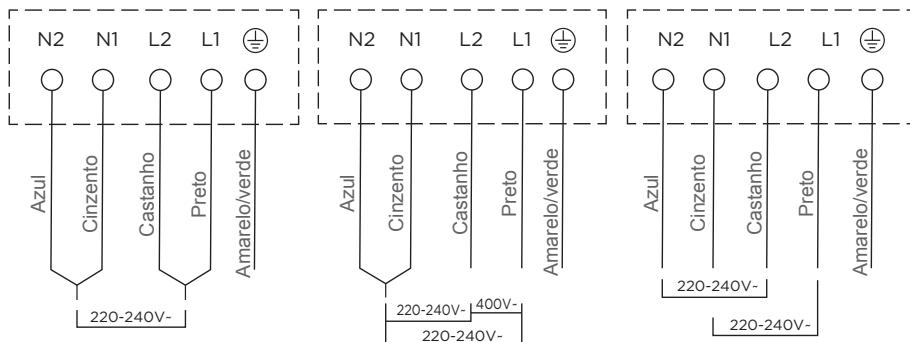
1. A instalação elétrica doméstica é adequada para a potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa sinalética
3. As secções dos cabos de alimentação suportam a carga indicada na placa sinalética.

Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem provocar um sobreaquecimento e um incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser colocado de modo a que a sua temperatura não ultrapasse os 75 °C em qualquer altura.



Nota: Confirme com um electricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem alterações. As alterações só devem ser efetuadas por um electricista qualificado.



PT

- Se o número total de unidades de aquecimento do aparelho que escolher não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede elétrica através de uma ligação elétrica monofásica, como indicado abaixo.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à corrente elétrica, deve ser utilizado um interruptor omipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve garantir que realizou a ligação elétrica correta e que cumpre os regulamentos elétricos.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

Nota: A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.

PRZEGLĄD

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	S. 78
2. PARAMETRY TECHNICZNE	S. 80
3. OPIS PRODUKTU	S. 81
4. KORZYSTANIE Z PRODUKTU	S. 81
5. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA	S. 86
6. USTAWIENIE GRZANIA	S. 87
7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE	S. 88
8. PORADY I WSKAZÓWKI	S. 89
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	S. 90
10. INSTALACJA	S. 92

PL

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem tego produktu należy zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją na przyszłość.

1. Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac lub czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Podłączenie do sprawnego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
3. Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
4. Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.
5. Uwaga — krawędzie panelu są ostre. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.
6. Nie wolno umieszczać na tym urządzeniu materiałów lub produktów łatwopalnych.
7. Informacje te należy udostępnić osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to pomóc zmniejszyć koszty montażu.
8. Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z tą instrukcją.
9. Urządzenie musi zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez wykwalifikowaną osobę.
10. Urządzenie należy podłączyć do obwodu zawierającego odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania.
11. Nieprawidłowa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie roszczenia z tytułu gwarancji lub odpowiedzialności.
12. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
13. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
14. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby posiadające obniżone zdolności fizyczne, sensoryczne lub mentalne bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem zapewnienia nadzoru i udzielenia wskazówek dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz objaśnienia powiązanych zagrożeń.
15. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja dokonywane przez dzieci nie powinny odbywać się bez nadzoru.
16. **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
17. Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny dotykać powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
18. Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
19. To urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z zewnętrznym zegarem ani osobnym systemem zdalnego sterowania.

20. **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
21. **OSTROŻNIE:** Gotowanie musi odbywać się pod nadzorem. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.
22. **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej bez nadzoru przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar.
23. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części rozgrzewają się podczas używania.
24. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
25. Dzieci do 8. roku życia powinny być trzymane z daleka, chyba że będą ciągle nadzorowane.
26. **NIE WOLNO** gasić ognia wodą. Zamiast tego należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
27. **OSTRZEŻENIE:** Należy używać wyłącznie osłon zaprojektowanych przez producenta dla urządzenia do gotowania, wskazanych przez producenta w instrukcji jako odpowiednie lub osłon wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może doprowadzić do wypadku.
28. Nie gotować na zepsutej lub popękanej płycie. Jeśli powierzchnia płyty pęknie, natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania (gniazdko ścienne) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem. Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć płytę kuchenną od prądu. Nieprzestrzeganie tych zaleceń może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.
29. Urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego. Jednak osoby z rozrusznikami serca lub implantami elektrycznymi (np. pompa insulinowa) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem urządzenia, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie zakłóci działania implantu. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może skończyć się śmiercią.
30. W trakcie użytkowania dostępne części urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia. Trzymać dzieci z dala od urządzenia.
31. Nie dopuścić, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot poza naczyniami stykały się ze szkłem płyty indukcyjnej do momentu, aż powierzchnia nie ostygnie.
32. Rączki garnków mogą być gorące w dotyku. Upewnić się, że rączki garnków nie znajdują się nad strefami grzejnymi, które są włączone. Rączki trzymać poza zasięgiem dzieci.
33. Bardzo ostre ostrze skrobaka jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używać ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.
34. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymiące i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
35. Nigdy nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
36. Nigdy nie zostawiać żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych na urządzeniu.
37. Nie umieszczać ani nie pozostawiać żadnych przedmiotów magnetyzujących się (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputery, odtwarzacze MP3) obok urządzenia, ponieważ mogą być narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
38. Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
39. Po użyciu wyłączyć płytę za pomocą przycisku i nie polegać na czujniku naczynia.
40. Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem ani siedzieć, stać lub wspinać się na nie.
41. Nie przechowywać przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Wspinanie się na płytę kuchenną może powodować poważne obrażenia.
42. Nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia, gdy jest ono używane.
43. Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną możliwość korzystania z urządzenia, powinny zostać poinstruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę. Osoba taka powinna upewnić się, że mogą korzystać z urządzenia, nie stwarzając zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
44. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszelkie inne prace serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
45. Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
46. Nie stawać na płycie kuchennej.
47. Nie używać naczyń z poszarpanymi krawędziami i nie przeciągać ich po powierzchni szkła płyty indukcyjnej, ponieważ może to doprowadzić do jego porysowania.
48. Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać metalowych zmywaków ani innych ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą porysować szkło płyty indukcyjnej.



49. Produkt jest przeznaczony do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
- pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - domy wiejskie;
 - przez klientów w hotelach, motelach, oraz innych środowiskach mieszkalnych;
 - środowiska typu bed and breakfast.
50. W okablowaniu stałym należy zamontować urządzenia rozłączające, zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania.
51. Nie należy używać myjki parowej.
52. Informacje o naczyniach, jakie mogą być używane, znajdują się w punkcie **4.2. WYBÓR ODPOWIEDNIH NACZYŃ**.
53. Szczegóły instalacji znajdują się w punkcie **10. INSTALACJA**.
54. Oznaczenie urządzenia (symbol przekreślonego pojemnika na odpady) jest zgodne z dyrektywą



europejską 2012/19/UE w sprawie „zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”. Takie oznakowanie oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia nie można wyrzucić wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do dostarczenia urządzenia odpowiednim organizacjom, które zajmują się zbieraniem zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Organizacje odpowiedzialne za zbiórkę takiego sprzętu, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i władze lokalne, tworzą odpowiedni system zbierania sprzętu. Odpowiedni system zbierania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego pomaga uniknąć szkodliwego wpływu na zdrowie człowieka i środowisko, spowodowanego obecnością niebezpiecznych czynników, jak również nieprawidłowym przechowywaniem i obsługą sprzętu.

PL

2. PARAMETRY TECHNICZNE

Zasilanie	220–240 V~ lub 380–415 V 3N~, 50–60 Hz
Moc całkowita	6200 W
Strefy grzejne	3
Wymiary (szer. x gł. x wys.)	590 × 520 × 62 mm
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,2 W
Czas, po którym urządzenie przechodzi w tryb wyłączenia	1 minuta

2.1. INFORMACJE DOTYCZĄCE DOMOWYCH ELEKTRYCZNYCH PŁYT GRZEJNYCH

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu	-	600196371	
Rodzaj płyty grzejnej	-	Płyta indukcyjna do zabudowy	
Ilość stref i/lub pól grzejnych	-	3 strefy	
Technologia podgrzewania (indukcyjne pola i strefy grzejne, strefy grzejne promiennikowe, płyty stałe)	-	Indukcyjne strefy grzejne	
W przypadku okrągłych stref lub pól grzejnych: średnica powierzchni użytkowej na elektryczną strefę grzejną zaokrąglona do 5 mm	∅	Strefa 1: 16,0 Strefa 2: 21,0 Strefa 3: 29,0	cm
W przypadku nieokrągłych stref grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej na elektryczną strefę zaokrąglone do 5 mm	Dł., szer.	-	cm



Zużycie energii na strefę lub pole grzejne wylczone na kg	EC _{gotowanie} elektryczne	Strefa 1: 188,6 Strefa 2: 185,3 Strefa 3: 186,4	Wh/kg
Zużycie energii dla płyty kuchennej obliczone na kg	EC _{płyta} elektryczna	186,8	Wh/kg

3. OPIS PRODUKTU

3.1. WIDOK Z GÓRY

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Maks. 2300/2600 W na strefę | 4. Maks. 1300/1500 W na strefę |
| 2. Szklana płyta | 5. Maks. 2300/2600 W na strefę |
| 3. Panel sterowania | |

PL

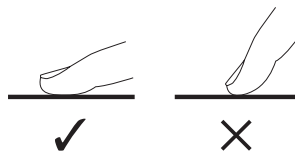
3.2. PANEL STEROWANIA

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Sterowanie funkcją Boost | 5. Przycisk włączania/wyłączania |
| 2. Sterowanie wyborem stref grzewczych | 6. Poziom mocy (wyświetlacz) |
| 3. Przyciski do regulacji mocy/minutnika | 7. Kontrola czasomierza |
| 4. Sterowanie blokadą przycisków | 8. Wyświetlacz czasu |


4. KORZYSTANIE Z PRODUKTU

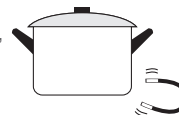
4.1. PRZYCISKI DOTYKOWE

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba stosować nacisku.
- Do obsługi używać całego palca, a nie jego czubka.
- Po każdym zarejestrowaniu dotyku uruchamia się sygnał dźwiękowy.
- Upewnić się, że przyciski są czyste i że nie przykrywa ich żaden przedmiot (np. naczynie lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę przycisków.

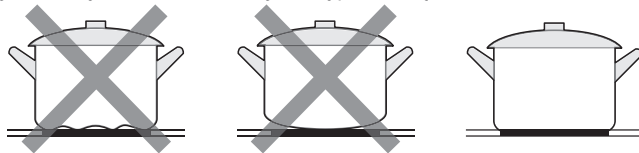


4.2. WYBÓR ODPOWIEDNIH NACZYŃ

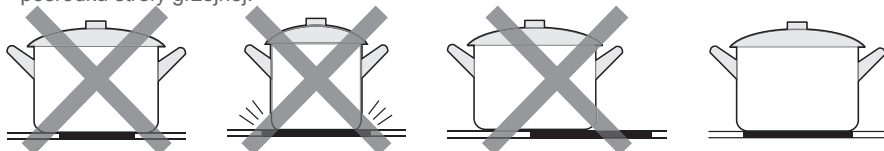
- Używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do kuchenek indukcyjnych.
- Sprawdzić obecność symbolu gotowania indukcyjnego na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- Można sprawdzić, czy naczynie nadaje się do użycia, przeprowadzając test magnetyczny.
- Przybliżyć magnes do podstawy naczynia. Jeśli zostaje przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu:
 - Wlać trochę wody do naczynia, które ma zostać sprawdzone.
 - Jeśli  na wyświetlaczu nie miga, a woda nagrzewa się, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się do użycia z urządzeniem: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i glina.
- Jeśli część ferromagnetyczna pokrywa tylko częściowo dno naczynia, nagrzeje się tylko obszar ferromagnetyczny, a pozostała część dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.



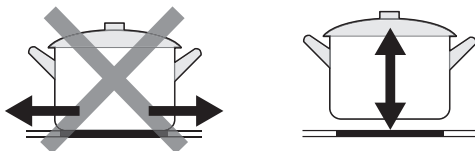
- Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to mieć wpływ na nagrzewanie i wykrywanie naczynia. Nie używać naczyń z poszarpanymi krawędziami lub z zakrzywioną podstawą.



- Upewnić się, że podstawa naczynia jest gładka, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa grzejna. Używać naczyń, których średnica jest tak duża jak graficzne oznaczenie wybranej strefy. Użycie nieco szerszego naczynia spowoduje maksymalnie wydajne zużycie energii. Użycie mniejszego naczynia może obniżyć wydajność. Zawsze ustawiać naczynie pośrodku strefy grzejnej.



- Zawsze unosić naczynia, aby zdjąć je z płyty indukcyjnej — nie zsuwać ich, ponieważ mogą porysować szkło.



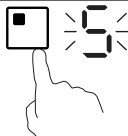

- Strefy grzejne są do pewnego stopnia automatycznie dostosowywane do średnicy naczynia. Jednak dno naczynia musi mieć minimalną średnicę zgodną z odpowiednią strefą grzejną. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty grzewczej, należy umieścić naczynie na środku strefy grzejnej. Użycie mniejszego naczynia może obniżyć wydajność. Naczynia o średnicy mniejszej niż minimalna mogą nie zostać wykryte przez płytę.

Strefa grzejna	Średnica podstawy naczynia	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
160 mm	120	160
210 mm	160	210
290 mm	180	290

4.3. SPOSÓB UŻYCIA


4.3.1. ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

1. Dotknąć przycisku włączania/wyłączania. Po włączeniu zasilania brzęczyk uruchomi jeden sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „-” lub „-”, wskazując że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.	
2. Umieścić odpowiednie naczynie na strefie grzejnej. <ul style="list-style-type: none"> • Upewnić się, że spód naczynia i powierzchnia strefy grzejnej są czyste i suche. 	

<p>3. Dotknięcie sterowania wyborem strefy grzejnej spowoduje zaświecenie wskaźnika obok przycisku.</p>	
<p>4. Wybrać ustawienie mocy grzania, dotykając przycisku „-” lub „+”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeżeli ustawienie mocy grzania nie zostanie wybrane w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Należy zacząć ponownie od kroku 1. • Moc grzania można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania. 	

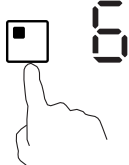



Jeśli na wyświetlaczu miga  naprzemiennie z ustawieniem mocy grzania, oznacza to, że:

- nie umieszczono naczyń na właściwej strefie grzejnej lub
- używane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest zbyt małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane na strefie grzejnej.

Podgrzewanie nie uruchamia się, jeśli na strefie grzejnej nie znajduje się odpowiednie naczynie. „” na wyświetlaczu zniknie automatycznie po 1 minucie, jeśli na płycie nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie.

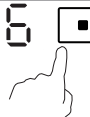
PL

4.3.2. ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA


<p>1. Dotknąć sterowania wyborem strefy grzejnej, która ma zostać wyłączona.</p>	
<p>2. Wyłączyć strefę grzejną, przewijając w dół do „0” lub dotykając jednocześnie przycisków „-” i „+”. Upewnić się, że na wyświetlaczu pojawia się „0”.</p>	
<p>3. Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisku włączania/wyłączania.</p>	
<p>Uwaga na gorące powierzchnie! Litera „H” wskazuje, która strefa grzejna jest gorąca w dotyku. Litera zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcja ta może służyć także do oszczędzania energii: można użyć nadal gorącej płyty do podgrzania kolejnych naczyń.</p>	

4.3.3. KORZYSTANIE Z FUNKCJI BOOST

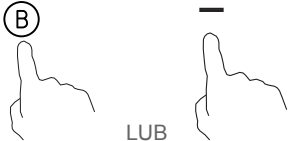
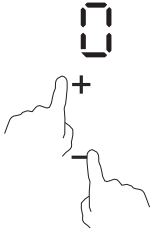
Aktywacja funkcji Boost

<p>1. Dotknąć sterowania wyborem strefy grzejnej.</p>	
---	---



<p>2. Po dotknięciu przycisku B funkcji Boost wskaźnik strefy pokaże literę „P” i zostanie osiągnięta maksymalna moc.</p>	
--	--

Anulowanie funkcji Boost

<p>1. Dotknięcie przycisku „Boost” lub „-” anuluje funkcję Boost, a strefa grzejna powraca do oryginalnego ustawienia.</p>	
<p>2. Dotknięcie jednocześnie przycisków „-” i „+”. Strefa grzejna wyłącza się, a funkcja Boost zostaje automatycznie anulowana.</p>	

PL

Uwagi:

- Funkcja może działać w każdej strefie grzejnej.
- Strefa grzejna powraca do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania to 0, powróci ono do wartości 9 po 5 minutach.

4.3.4. BLOKOWANIE PRZYCISKÓW

Można zablokować przyciski, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. dzieci przypadkowo włączają strefy grzejne).

- Aby odblokować przyciski, należy dotknąć i przytrzymać przez chwilę przycisk blokady. Wskaźnik czasu będzie wskazywał „Lo”.
- Aby odblokować przyciski, należy dotknąć i przytrzymać przez chwilę przycisk blokady.

Uwagi:

Gdy przyciski są zablokowane, wszystkie poza przyciskiem włączania/wyłączania są wyłączone. W sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę indukcyjną przyciskiem włączania/wyłączania, ale należy ją odblokować przy kolejnej eksploatacji.

4.3.5. KONTROLA CZASOMIERZA

Czasomierza można używać na dwa sposoby:






- Jako minutnika. W tym przypadku czasomierz nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Można ustawić go tak, aby wyłączał jedną lub więcej stref grzejnych po upływie ustawionego czasu.

Maksymalny czas, który można ustawić, to 99 minut.

Korzystanie z czasomierza jak z minutnika

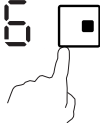



Uwaga: Z czasomierza można używać jako minutnika, nie wybierając żadnej strefy grzejnej.






<p>1. Upewnij się, że płyta kuchenna jest włączona. Uwaga: Minutnika można użyć wtedy, gdy włączona jest przynajmniej jedna strefa grzejna. Dotknąć przycisków czasomierza. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się „10”.</p>	
<p>2. Ustawić czas, dotykając przycisków „-” lub „+” czasomierza. Wskazówki:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dotknąć raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 1 minutę. • Dotknąć i przytrzymać przycisk „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 10 minut. 	<p style="text-align: center;">+</p> 
<p>3. Dotknąć jednocześnie przycisków „-” i „+”. Czasomierz zostanie wyłączony, a na wyświetlaczu pojawi się „00”.</p>	
<p>4. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik czasomierza będzie migać przez 5 sekund.</p>	
<p>5. Brzęczyk będzie wydawać sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wskaźnik czasu pokaże „- -” po upływie ustawionego czasu.</p>	

PL

Ustawianie czasomierza, aby wyłączyć jedną strefę grzejną

<p>1. Dotknąć sterowania wyborem strefy grzejnej, dla której ma zostać ustawiony wyłącznik czasowy (np. strefy 3).</p>	
<p>2. Dotknąć kontroli czasomierza, wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się „10”.</p>	
<p>3. Ustawić czas, dotykając przycisków „-” lub „+” czasomierza. Wskazówki:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dotknąć raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 1 minutę. • Dotknąć i przytrzymać przycisk „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 10 minut. 	<p style="text-align: center;">+</p> 
<p>4. Dotknąć jednocześnie przycisków „-” i „+”. Czasomierz zostanie wyłączony, a na wyświetlaczu pojawi się „00”.</p>	

<p>5. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik czasomierza będzie migać przez 5 sekund.</p> <p>Uwaga: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybranie strefy.</p>	 
<p>6. Gdy ustawiony czas upłynie, odpowiednia strefa grzejna wyłączy się automatycznie.</p>	

Uwaga: Pozostałe strefy grzejne będą działać, jeśli wcześniej zostały włączone.

PL

4.3.6. DOMYŚLNE CZASY PRACY

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Wyłączy się ona automatycznie, jeśli nie zrobi tego użytkownik. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazano w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godz.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu naczynia płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać podgrzewanie i wyłączy się automatycznie po upływie 2 minut.

OSTRZEŻENIE: Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

5. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

OSTRZEŻENIE: Zachować ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie w przypadku używania funkcji PowerBoost. Przy ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz ulegają samozapłonowi, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

5.1. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Gdy jedzenie zaczyna się gotować, należy zmniejszyć temperaturę.
- Korzystanie z pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymaniu ciepła.
- Zminimalizować ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocząć gotowanie na wysokim ustawieniu, a następnie zmniejszyć je po podgrzaniu jedzenia.

5.1.1. GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU, GOTOWANIE RYŻU

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się w temperaturze około 85°C, gdy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię cieczy. Technika ta ma kluczowe znaczenie podczas gotowania pysznych zup i delikatnych gulaszów, ponieważ smaki można wydobyć bez rozgotowywania potraw. Sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką zawsze należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, może wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe gotowanie w zalecany czas.

5.1.2. OBSMAŻANIE STEKÓW

Aby przygotować soczyste i aromatyczne steki:

1. Pozostawić mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Rozgrzać grubą patelnię.
3. Posmarować obie strony mięsa olejem. Skropić patelnię niewielką ilością oleju, a następnie umieścić mięso na gorącej patelni.

4. Stek obrócić tylko raz podczas gotowania. Dokładny czas gotowania zależy od grubości mięsa i tego, jak ma zostać przyrządzone. Czas może wynosić od 2 do 8 minut na stronę. Docisnąć stek, aby ocenić stopień przyrządzenia — im jest bardziej jędrny, tym bardziej jest wysmażony.
5. Zostawić stek na ciepłym talerzu na kilka minut, aby zrobić się delikatny przed podaniem.

5.1.3. SZYBKIE SMAŻENIE

1. Wybrać woka o płaskiej podstawie lub dużą patelnię, które nadają się do gotowania indukcyjnego.
2. Przygotować wszystkie składniki i przybory. Szybkie smażenie powinno być krótkie. W przypadku dużej ilości jedzenia gotować je w mniejszych partiach.
3. Szybko rozgrzać patelnię i dodać dwie łyżki stołowe oleju.
4. Najpierw przygotować mięso, a następnie odstawić je i trzymać w ciepłe.
5. Usmażyć warzywa. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, zmniejszyć temperaturę strefy grzejnej, włożyć mięso na patelnię i dodać sos.
6. Delikatnie wymieszać składniki, aby upewnić się, że są gorące.
7. Podawać od razu.

PL

5.2. WYKRYWANIE MAŁYCH PRZEDMIOTÓW

W przypadku pozostawienia na płycie naczynia o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetycznego (np. z aluminium) albo innego drobnego przedmiotu (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przejdzie w tryb czuwania po upływie 1 minuty. Wentylator będzie chłodził płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

6. USTAWIENIE GRZANIA

Poniższe ustawienia to wskazówki. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od używanych naczyń i ilości gotowanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć odpowiednie ustawienia.

Ustawienie temperatury	Przydatność
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i jedzenia, które szybko się przypala • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • powolne podgrzewanie
3–4	<ul style="list-style-type: none"> • odgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
5–6	<ul style="list-style-type: none"> • naleśniki
7–8	<ul style="list-style-type: none"> • podsmażanie • gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none"> • Szybkie smażenie • smażenie • doprowadzanie zupy do wrzenia • gotowanie wody

7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia szkła (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie, wycieki niezawierające cukru na szkle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty. 2. Nałożyć środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest ciepłe (ale nie gorące!). 3. Spłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włączyć zasilanie płyty. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gdy zasilanie płyty jest wyłączone, wskaźnik gorącej powierzchni będzie wyłączony, ale strefa gotowania może nadal być gorąca! Zachować szczególną ostrożność. • Zmywaki metalowe, niektóre zmywaki nylonowe i szorstkie/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze należy przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący lub zmywak są odpowiednie. • Nigdy nie zostawiać pozostałości środka czyszczącego na płycie kuchennej; może dojść do poplamienia szkła.
Kipienie, stopione jedzenie i gorące wycieki zawierające cukier	<p>Usuwać je natychmiast przy użyciu łopatkę do ryb, szpatułki lub skrobaka nadającego się do płyt indukcyjnych, ale uważać na gorące powierzchnie stref grzejnych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty; 2. Trzymając ostrze lub narzędzie pod kątem 30°, zeszkobać zabrudzenia lub wycieki, przesuwając je do chłodnego obszaru płyty grzejnej; 3. Wyczyścić zabrudzenia lub wycieki ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym; 4. Wykonać kroki od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenia” powyżej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuwać plamy pozostawione przez stopione i słodkie jedzenie lub wycieki tak szybko, jak to możliwe. Jeśli ostygną na szkle, ich usunięcie może być utrudnione, a nawet może dojść do uszkodzenia powierzchni szkła. • Niebezpieczeństwo skałeczenia: gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest odsłonięte. Używać ze szczególną ostrożnością i zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci.
Wycieki na przyciskach dotykowych	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty. 2. Namoczyć wyciek. 3. Wytrzeć obszar przycisków dotykowych wilgotną ściereczką lub gąbką. 4. Wytrzeć do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włączyć zasilanie płyty. 	Płyta kuchenna może nie działać prawidłowo i wyłączyć się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich ciecz. Przed włączeniem płyty należy wytrzeć do sucha przyciski dotykowe.

8. PORADY I WSKAZÓWKI

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić?
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do prądu i włączona. Sprawdzić, czy w domu lub w sąsiedztwie nie ma awarii prądu. Jeśli problem nie ustępuje, wezwać wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokować przyciski. Patrz instrukcje w części „Używanie płyty indukcyjnej”.
Utrudniona obsługa przycisków dotykowych	Na przyciskach może znajdować się cienka warstwa wody lub do ich obsługi używany jest czubek palca.	Upewnić się, że przyciski dotykowe są suche i używać całego palca do dotykania przycisków.
Szkoło jest porysowane.	Naczynia o ostrych krawędziach Używane są nieodpowiednie zmywaki lub ściernie środki czyszczące.	Używać naczyń z płaską i gładką podstawą. Patrz „Wybór odpowiednich naczyń”. Patrz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia wydają trzaskające i klikające odgłosy.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń (warstwy różnych metali drgają w różny sposób).	Jest to normalne i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje szumiący, niski odgłos, gdy używane jest wysokie ustawienie temperatury.	Przyczyną jest technologia gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale odgłos powinien ucichnąć lub ustać całkowicie po zmniejszeniu temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej	Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną włączył się, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnego działania. Nie odłączać płyty indukcyjnej od zasilania, gdy wentylator pracuje.
Naczynia nie nagrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się „E”.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest ono zbyt małe dla strefy grzejnej lub nie jest wyśrodkowane.	Użyć naczynia nadającego się do gotowania indukcyjnego. Patrz rozdział „Wybór odpowiednich naczyń”. Wyśrodkować naczynie i upewnić się, że jego podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzejnej.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna wyłączyły się niespodziewanie, uruchomił się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu czasomierza).	Usterka techniczna	Zapisać litery i cyfry kodu błędu, odłączyć płytę indukcyjną od zasilania i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

PL

9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

9.1. DIAGNOSTYKA AUTOMATYCZNA

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku komponentów bez demontażu lub odinstalowania płyty z powierzchni roboczej.

Kod usterki	Problem	Rozwiązanie
Brak automatycznego wznowienia pracy		
E1	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – otwarty obwód.	Sprawdzić połączenie lub wymienić czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E2	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie w obwodzie.	
Eb	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej	
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normy. Dotknij przycisku „włączania/wyłączenia”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E4	Usterka IGBT czujnika temperatury – otwarty obwód.	Wymienić płytę zasilania.
E5	Usterka IGBT czujnika temperatury – zwarcie w obwodzie.	
E6	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT powróci do normy. Dotknij przycisku „włączania/wyłączenia”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdź, czy wentylator działa bez problemów; jeśli nie, wymienić.
E7	Napięcie zasilania poniżej napięcia znamionowego.	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć, jeśli zasilanie jest prawidłowe.
E8	Napięcie zasilania powyżej napięcia znamionowego.	
U1	Błąd komunikacji.	Ponownie podłączyć płytkę wyświetlacza i płytę zasilania. Wymienić płytę zasilania lub płytkę wyświetlacza.

PL

9.2. INNE USTERKI I ROZWIĄZANIA

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda nie zapala się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania	Sprawdzić, czy wtyczka jest odpowiednio włożona do gniazdka, a gniazdo działa.	
	Błąd podłączenia dodatkowej płytki zasilania i płytki wyświetlacza.	Sprawdzić podłączenie.	
	Dodatkowa płytko zasilania jest uszkodzona.	Wymienić dodatkową płytkę zasilania.	
	Płytko wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymienić płytkę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa prawidłowo.	Płytko wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymienić płytkę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania włącza się, ale grzanie nie zostaje uruchomione.	Wysoka temperatura płyty	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Zablokowanie wlotu powietrza lub odpowietrznika.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdzić, czy wentylator działa bez problemów. Jeśli nie, wymienić.	
	Płytko zasilania jest uszkodzona.	Wymienić płytę zasilania.	
Grzanie zatrzymuje się nagle podczas pracy, a na wyświetlaczu miga „ <u>U</u> ”.	Nieprawidłowe naczynie	Użyć prawidłowego naczynia (patrz instrukcja obsługi).	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony; wymienić płytę zasilania.
	Zbyt mała średnica naczynia		
	Przegrzanie kuchenki;	Przegrzanie urządzenia. Poczekać, aż temperatura wróci do normy. Dotknąć przycisku „włączania/wyłączania”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzejne po tej samej stronie (np. pierwsza i druga) wyświetlają „ <u>U</u> ”.	Błąd podłączenia płytki zasilania i płytki wyświetlacza;	Sprawdzić podłączenie.	
	Uszkodzona płytko wyświetlacza części komunikacyjnej	Wymienić płytkę wyświetlacza.	
	Uszkodzenie płyty głównej	Wymienić płytę zasilania.	
Nieprawidłowy odgłos silnika wentylatora	Uszkodzony silnik wentylatora	Wymienić wentylator.	

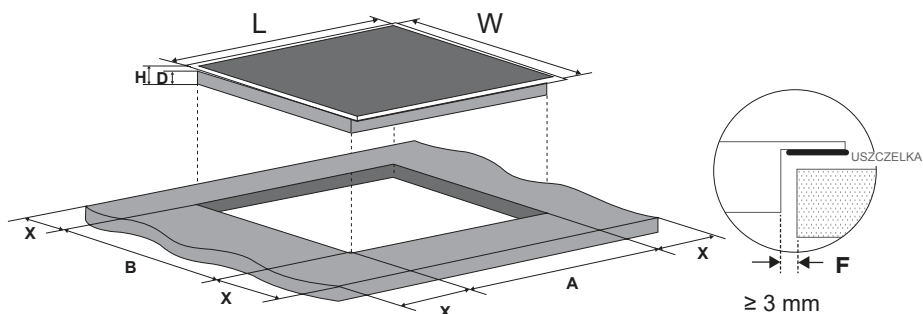
Powyższe sugestie dotyczą typowych usterek. Nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

10. INSTALACJA

10.1. WYBÓR SPRZĘTU DO INSTALACJI

- Przycięć powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na rysunku.
- W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zostawić co najmniej 5 cm przestrzeni.
- Upewnić się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybrać odporny na ciepło i izolowany materiał powierzchni roboczej (nie używać drewna lub podobnego włóknistego lub higroskopijnego materiału, chyba że po zaimpregnowaniu), aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym płyty. Jak przedstawiono poniżej:

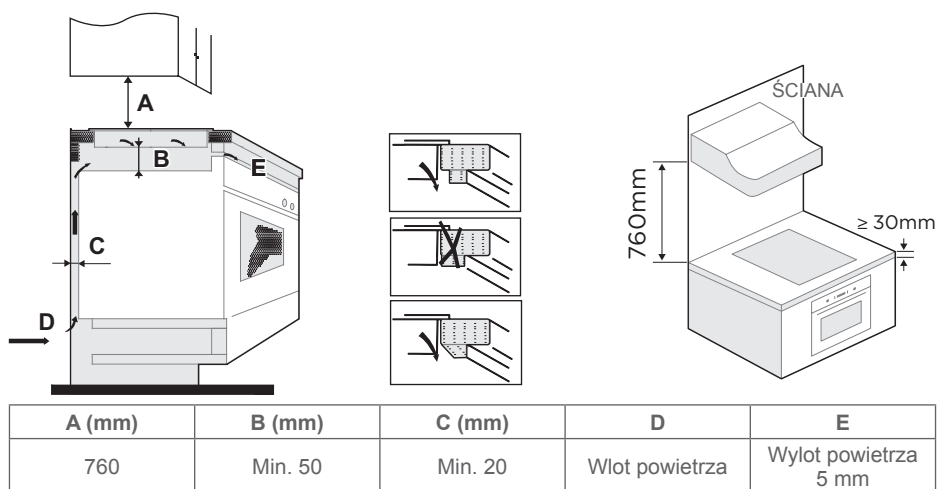
Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm.



Dł. (mm)	Szer. (mm)	Wys. (mm)	Śr. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	Min. 50	Min. 3

Zawsze należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak przedstawiono poniżej.

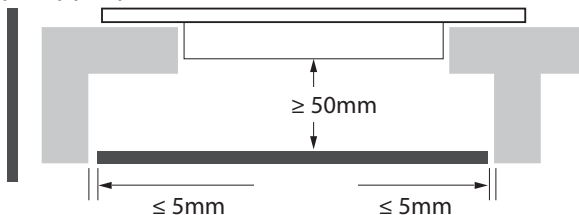
Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą grzejną powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

OSTRZEŻENIE: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzanego spodu płyty lub nieprzewidzianego porażenia prądem elektrycznym podczas pracy, należy zastosować drewnianą wkładkę, przymocowaną śrubami, w minimalnej odległości 50 mm od spodu płyty. Postępować zgodnie z poniższymi wytycznymi.



- Na zewnątrz płyty znajdują się otwory wentylacyjne. **NALEŻY** upewnić się, że otwory te nie są zablokowane przez blat podczas ustawiania płyty indukcyjnej.
- Należy pamiętać, że klej łączący plastik lub materiał z meblami musi być odporny na temperatury nie niższe niż 150°C , aby uniknąć odklejenia.
- Tylne ściany, powierzchnie przyległe i otaczające muszą zatem wytrzymać temperaturę wynoszącą 90°C .

10.2. PRZED INSTALACJĄ PŁYTY NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE:

- Powierzchnia robocza jest wyrównana i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału izolowanego i odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli płyta jest instalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie odpowiadać wszelkim obowiązującym normom oraz przepisom.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i ustawiony zgodnie z obowiązującymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Odłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm separację styków we wszystkich biegach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę).
- Odłącznik musi być łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skontaktować się z lokalnymi władzami budowlanymi lub regulacyjnymi.
- Należy zastosować wykończenia odporne na wysoką temperaturę i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne) do powierzchni ścian otaczających płytę kuchenną.

10.3. PO INSTALACJI PŁYTY NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE:

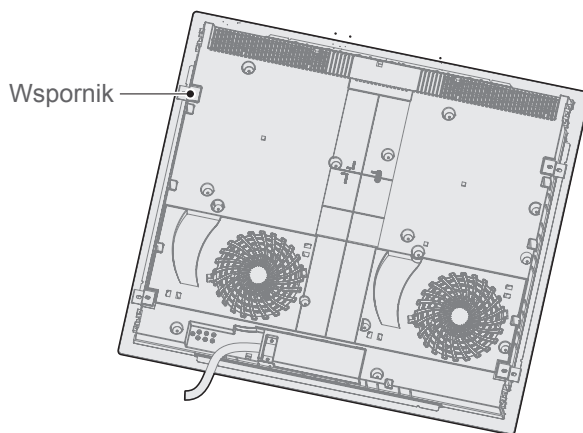
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Z zewnątrz szafki do podstawy płyty grzejnej zapewniony jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, poniżej spodu płyty zainstalowano ciepłą barierę ochronną.
- Odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

10.4. PRZED ROZMIESZCZENIEM WSPORNIKÓW MOCUJĄCYCH

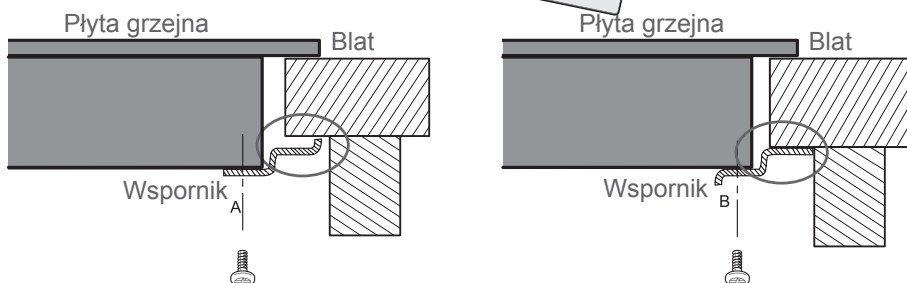
Urządzenie powinno być ustawione na stabilnej i gładkiej powierzchni (użyć opakowania). Nie stosować siły do elementów sterujących wystających z płyty.

10.5. REGULACJA POŁOŻENIA WSPORNIKA

Zamocować płytę grzejną na powierzchni roboczej za pomocą 4 wsporników na spodzie płyty (patrz rysunek) po instalacji. Dostosować położenie wspornika do grubości blatu.



PL



Pod żadnym pozorem wsporniki nie mogą stykać się z wewnętrznymi powierzchniami blatu po instalacji (patrz rysunek).

10.6. OSTROŻNIE

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Posiadamy odpowiednich profesjonalistów. Nigdy nie przeprowadzać tej operacji samodzielnie.
2. Płyty nie można instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i strefa nad powierzchnią blatu powinny wytrzymywać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, element wielowarstwowy i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać myjki parowej.

10.7. PODŁĄCZANIE PŁYTY DO ZASILANIA SIECIOWEGO

Płyta może zostać podłączona do sieci elektrycznej przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy upewnić się, że:

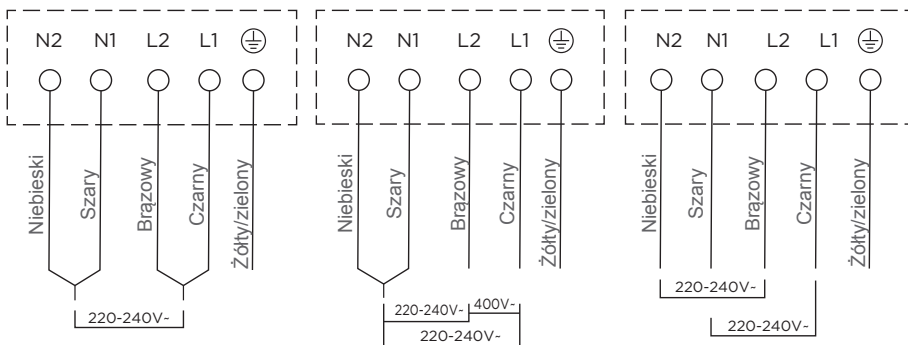
1. Domowy system okablowania jest odpowiedni dla mocy pobieranej przez płytę.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Odcinki kabla zasilającego wytrzymują obciążenie określone na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia płyty do zasilania sieciowego nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ułożony w taki sposób, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75°C.

Uwaga: Skonsultować się z elektrykiem, aby sprawdzić, czy domowy system okablowania nie wymaga zmian. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane tylko przez wykwalifikowanego elektryka.





PL

- Jeśli łączna liczba jednostek grzewczych urządzenia jest nie mniejsza niż 4, urządzenie można podłączyć bezpośrednio do sieci za pomocą jednofazowego połączenia elektrycznego, jak pokazano poniżej.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym otworem 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że zostało wykonane prawidłowe podłączenie elektryczne zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zagięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez autoryzowanych techników.

Uwaga: Dolna powierzchnia i przewód zasilający nie są dostępne po instalacji.

A TARTALOM ÁTTEKINTÉSE

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	96. o.
2. MŰSZAKI ADATOK	98. o.
3. A TERMÉK LEÍRÁSA	99. o.
4. A TERMÉK HASZNÁLATA	99. o.
5. FŐZÉSI ÚTMUTATÓ	104. o.
6. HŐFOKBEÁLLÍTÁSOK	105. o.
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	106. o.
8. HASZNOS ÖTLETEK ÉS TIPPEK	107. o.
9. HIBAELHÁRÍTÁS	108. o.
10. ÜZEMBE HELYEZÉS	110. o.

HU

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A termék használata előtt olvassa el figyelmesen ezeket az utasításokat, és őrizze meg a használati útmutatót későbbi használatra.

1. Mielőtt bármilyen beavatkozást vagy karbantartást végezne a készüléken, húzza ki a készülék csatlakozódugaszát a hálózati aljzatból.
2. A készülék kizárólag megfelelő védővezetékes (földelt) hálózathoz csatlakoztatható.
3. A háztartási vezetékrendszer módosítását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti.
4. Az utasítás be nem tartása áramütést vagy halált okozhat.
5. Óvatosan járjon el - a panel szélei élesek. Az elővigyázatosság elmulasztása sérülést vagy vágási sérülést okozhat.
6. Semmilyen körülmények között ne helyezzen éghető anyagot vagy tárgyat a készülékre.
7. Tegye elérhetővé ezeket az információkat a készülék üzembe helyezéséért felelős személy számára, mivel ez csökkentheti a beépítési költségeket.
8. A veszélyek elkerülése érdekében a jelen telepítési útmutatónak megfelelően kell beépíteni a készüléket.
9. A készülék beépítését és földelését csak szakképzett személy végezheti.
10. Ezt a készülék csak olyan áramkörhöz csatlakoztatható, amely az elektromos hálózatról való teljes leválasztást biztosító leválasztó kapcsolóval rendelkezik.
11. A készülék nem megfelelő telepítése érvénytelenítheti a garanciát, illetve a kártérítésre vonatkozó igényeket.
12. A gyermekeket mindig felügyelni kell, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
13. Az áramütés elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt csak a gyártóval, illetve a gyártó hivatalos szervizében (vagy megfelelően képzett szakemberrel) szabad kicseréltetni.
14. A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a készülékkel kapcsolatos ismeretekkel és tapasztalattal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a készülék biztonságos használatával kapcsolatos útmutatásban vagy felügyeletben részesülnek, és értik a használat kockázatait.
15. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását gyerekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
16. FIGYELEM: Ha a felület repedezett, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét.
17. Fém tárgyak, például kések, villák, kanalak és fedők nem helyezhetők a főzőlap felületére, mivel ezek a tárgyak felforrósodhatnak.
18. A főzőlap tisztításához ne használjon gőztisztítót.
19. A készülék külső időzítővel vagy különálló távirányítóval nem használható.
20. FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken!
21. VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési eljárás folyamatos felügyeletet igényel.



22. FIGYELEM: A főzőlapon a zsiradékkal vagy olajjal történő felügyelet nélküli főzés veszélyes lehet, és tüzet okozhat.
23. FIGYELEM: A készülék és hozzáférhető részei a használat során felforrósodnak.
24. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
25. A nyolc évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
26. SOHA ne kísérelje meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot például fedéllel vagy tűzálló takaróval.
27. FIGYELEM: Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett, vagy a készülékgyártó által a használati útmutatóban megfelelőnek feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlapvédőket használjon. A nem megfelelő védőelemek használata baleseteket okozhat.
28. Ne főzzön törött vagy repedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörik vagy megreped, azonnal kapcsolja ki a készüléket a fő tápellátásnál (fali kapcsoló), és forduljon szakemberhez. Tisztítás vagy karbantartás előtt a fali kapcsolóval kapcsolja ki a főzőlapot. Az utasítás be nem tartása áramütést vagy halált okozhat.
29. A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági előírásoknak. Ugyanakkor a szívritmus-szabályozóval vagy más elektromos implantátummal (például inzulinpompával) élő személyeknek a készülék használata előtt konzultálniuk kell orvosukkal vagy az implantátum gyártójával, hogy megbizonyosodjanak arról, hogy a mágneses mező nem befolyásolja az implantátumot. Az utasítás be nem tartása halált okozhat.
30. Használat közben a készülék hozzáférhető részei annyira felforrósodnak, hogy égési sérüléseket okozhatnak. A gyermekeket tartsa távol.
31. Ügyeljen arra, hogy teste, ruházata és a megfelelő főzőedényen kívül semmilyen más tárgy ne érintkezzen az indukciós üveggel, amíg az megfelelően le nem hűl.
32. Az edények fogantyúi forróak lehetnek. Ellenőrizze, hogy az edények fogantyúi nem más bekapcsolt főzőzónák felett helyezkednek el. A fogantyúkat a gyermekektől tartsa távol.
33. A főzőlapkaparó borotvaéles pengéje szabadabbá válik a biztonsági fedél visszahúzásakor. Rendkívüli körültekintéssel használja, és mindig tárolja biztonságosan, a gyermekektől távol. Az elővigyázatosság elmulasztása sérülést vagy vágási sérülést okozhat.
34. Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A kifutott ételek füstöt és zsíros kiömléseket okoznak, amelyek meggyulladhatnak.
35. Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
36. Soha ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy eszközt a készüléken.
37. Ne helyezzen a készülékre vagy hagyjon a készülék közelében mágnesezhető tárgyakat (pl. hitelkártyák, memóriakártyák) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépek, MP3-lejátszók), mert az elektromágneses mező hatással lehet ezekre az eszközökre.
38. A helyiség felmelegítésére vagy fűtésére soha ne használja a készüléket.
39. Használat után a főzőlap elemét annak gombával kapcsolja ki, ne hagyatkozzon az edényérezékelőre.
40. Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a készülékkel, vagy ráüljenek, ráálljanak, vagy felmásszanak rá.
41. Ne tároljon gyermekek számára érdekes tárgyakat a készülék feletti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
42. Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül a készülék használatának területén.
43. A gyermekeket, vagy az olyan fogyatékkal élő személyeket, akiket képességeik korlátoznak a készülék használatában, felelős és hozzáértő személynek kell a készülék használata megtanítania. Az oktatást végző személynek meg kell győződnie arról, hogy adott személyek képesek a készüléket úgy használni, hogy az saját magukra vagy a környezetükre nézve nem jelent veszélyt.
44. Ne javítsa meg vagy cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, kivéve, ha ez az útmutatóban kifejezetten javasolt. Minden egyéb szervizelést szakembernek kell végeznie.
45. Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
46. Ne álljon rá a főzőlapra.
47. Ne használjon recés szélű edényeket, és ne húzza az edényeket az indukciós üvegfelületen, mivel ez megkarcolhatja az üveget.
48. Ne használjon súrolóeszközöket vagy más durva súrolószert a főzőlap tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.





49. A készülék rendeltetés szerűen háztartási célokra, vagy hasonló körülmények között használható, például:
- üzletek, irodák és más munkahelyek személyzeti konyháiban;
 - gazdasági épületekben;
 - szállodák, motelek ügyfelei által, vagy egyéb lakóhelyeken;
 - reggelit is biztosító szálláshelyeken.
50. A vezetékös kábelezésbe a vezetékösre vonatkozó szabályoknak megfelelően be kell építeni a leválasztó eszközöket.
51. Gőztisztító nem használható.
52. A használható edényekre vonatkozó részleteket lásd: „4.2. A MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNY KIVÁLASZTÁSA”.
53. Az üzembe helyezés részleteit lásd: „10. ÜZEMBE HELYEZÉS”.
54. A készülék jelölése (áthúzott szemetesekuka szimbólum) megfelel a „Használt elektromos és elektronikus berendezésekről” szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Ez a jelölés azt jelenti, hogy a berendezés nem dobható más háztartási hulladék közé a hasznos élettartamának végén. A felhasználó köteles átadni a használt elektromos és elektronikus berendezéseket begyűjtését végző hulladékkezelőnek. A hulladékkezelők, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és helyi hatóságokat, megfelelő rendszert hoznak létre a berendezések begyűjtésére. A használt elektromos és elektronikus berendezések megfelelő gyűjtése segít elkerülni az emberi egészségre és a környezetre gyakorolt káros hatásokat, amelyek a veszélyes összetevők jelenlétéből, valamint a berendezések nem megfelelő tárolásából és kezeléséből erednek.



HU

2. MŰSZAKI ADATOK

Tápellátás	220-240 V~ vagy 380-415 V 3N~, 50-60 Hz
Összteljesítmény	6200 W
Főzőzónák	3
Méreték (szé x mé x ma)	590 x 520 x 62 mm
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	0,2 W
Az az időtartam, amely után a készülék kikapcsol	1 perc

2.1. INFORMÁCIÓK HÁZTARTÁSI ELEKTROMOS FŐZŐLAPOKHOZ

	Jelölés	Érték	Egység
Modellazonosító	-	600196371	
Főzőlap típusa	-	Beépített indukciós főzőlap	
A főzőzónák és vagy főzőterületek száma	-	3 zóna	
Fűtési technológia (indukciós főzőzónák és főzőterületek, sugárzó főzőzónák, szilárd lemezek)	-	Indukciós főzőzónák	
Kör alakú főzőzónák vagy főzőterület: az elektromos főzőzónák hasznos felületének átmérője, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	Ø	1. főzőzóna: 16,0 2. főzőzóna: 21,0 3. főzőzóna: 29,0	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy főzőterületek: az elektromos főzőzónák, vagy főzőterületek hasznos felületének hosszúsága és szélessége, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	L, W	-	cm



Energiafogyasztás főzőzónánként vagy főzőfelületenként kg-ra vetítve	EC _{elektromos főzés}	1. főzőzóna: 188,6 2. főzőzóna: 185,3 3. főzőzóna: 186,4	Wh/kg
A főzőlap energiafogyasztása kg-onként	EC _{elektromos főzőlap}	186,8	Wh/kg

3. A TERMÉK LEÍRÁSA

3.1. FELÜLNÉZET

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1. Max. 2300/2600W-os zóna | 4. Max. 1300/1500 W-os zóna |
| 2. Üveglap | 5. Max. 2300/2600W-os zóna |
| 3. Kezelőpanel | |

3.2. KEZELŐPANEL

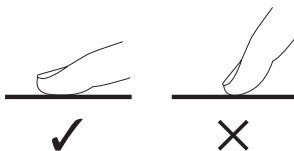
- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Teljesítménynövelő gomb | 5. Be-/kikapcsoló gomb |
| 2. Fűtőzóna-választók | 6. Teljesítményfokozat-kijelzők |
| 3. Teljesítmény/Időzítőszabályozó gomb | 7. Időzítőgomb |
| 4. Zárolás gomb | 8. Időzítőkijelző |

HU


4. A TERMÉK HASZNÁLATA

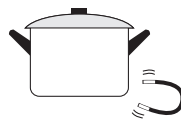
4.1. ÉRINTŐGOMBOK

- A gombok érintésre reagálnak, nem kell nyomást alkalmazni.
- Az ujjbegyét használja, ne az ujjhegyét!
- Ha egy érintést érzékelt a készülék, hangjelzés hallható.
- Ügyeljen arra, hogy a gombok mindig tiszták és szárazak legyenek, illetve ne fedje őket semmilyen tárgy (pl. eszköz vagy kendő). Még egy vékony vízréteg is megnehezítheti a gombok használatát.

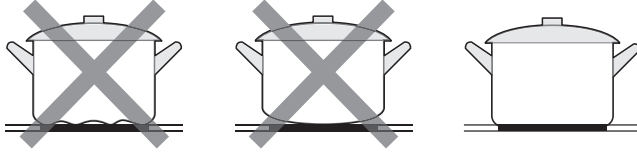


4.2. A MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNY KIVÁLASZTÁSA

- Kizárólag az indukciós főzésre alkalmas alsó résszel rendelkező főzőedényt használjon.
- Keresse az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy az edény alján.
- Az edény megfelelőségét mágnespróbával ellenőrizheti.
- Mozgasson egy mágneset az edény alja felé. Ha az edény vonzza a mágneset, alkalmas az indukcióra.
- Ha nincs mágnes:
 1. Tegyen egy kis vizet az edénybe, amelyet ellenőrizni kíván.
 2. Ha a  jelzés nem villog a kijelzőn a víz melegítése során, akkor az edény megfelelő.
- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és cserép.
- Ha a ferromágneses rész csak részben fedi az edény alját, csak a ferromágneses terület melegszik fel, és az edény aljának többi része nem melegszik fel a főzéshez szükséges hőmérsékletre.

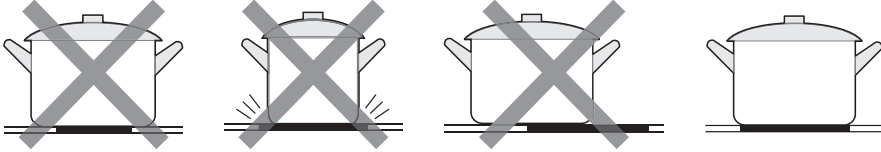


- Ha a ferromágneses terület nem homogén, hanem más anyagot, például alumíniumot is tartalmaz, ez hatással lehet a felmelegedésre és az edény észlelésére. Ne használjon recés szélű vagy ívelt talpú edényeket.

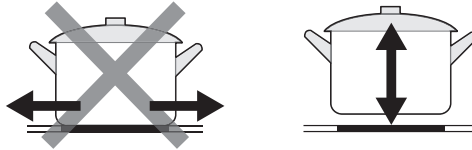


- Győződjön meg arról, hogy az edény alja sima, egyenletesen illeszkedik az üveghöz, és ugyanolyan méretű, mint a főzőzóna. Olyan edényeket használjon, amelyek átmérője a kiválasztott főzőzóna jelölésével megegyezik. Egy kicsit szélesebb edény használatával maximálisan kihasználja az energiát. Ha kisebb edényt használ, a hatékonyság a vártnál alacsonyabb lesz. Mindig a főzőzóna közepére helyezze az edényt.

HU



- Az edényt mindig emelje le az indukciós főzőlapról - ne csúsztassa, mert megkarcolhatja az üveget.



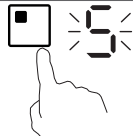

- A főzőzónák bizonyos mértékben automatikusan az edény átmérőjéhez igazodnak. Az edény aljának azonban a megfelelő főzőzónának megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie. A főzőlap legjobb hatásfokának elérése érdekében a főzőzóna közepén helyezze el az edényt. Ha kisebb edényt használ, a hatékonyság a vártnál alacsonyabb lesz. Előfordulhat, hogy a minimális méretnél kisebb edényt nem észleli a főzőlap.

Főzőzóna	Az indukciós főzőedény aljának átmérője	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	120	160
210 mm	160	210
290 mm	180	290

4.3. HASZNÁLAT


4.3.1. A FŐZÉS MEGKEZDÉSE

1. Érintse meg a Be-/kikapcsoló gombot. A bekapcsolás után egy hangjelzés hallható, és minden kijelzőn a „-” vagy a „-” jelzés látható, jelezve, hogy az indukciós főzőlap készenléti állapotba lépett.	
2. Helyezzen egy megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára. <ul style="list-style-type: none"> • Ügyeljen arra, hogy az edény alja és a kiválasztott főzőzóna felülete tiszta és száraz legyen. 	

<p>3. Érintse meg a fűtőzóna kiválasztó gombot, és a gomb mellett kijelző villogni fog.</p>	
<p>4. Válassza ki a hőfokbeállítást a „-” vagy a „+” gomb megérintésével.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha 1 percen belül nem választja ki a hőfokot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra kell kezdenie az 1. lépésnél. • A hőfokbeállítás a főzés során bármikor módosítható. 	<p style="text-align: center;">+</p> 

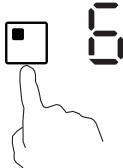



Ha a  jelzés felváltva villog a hőfokbeállítással, akkor ez azt jelenti, hogy:

- nem a megfelelő főzőzónára helyezte az edényt, vagy
- a használt edény az indukciós főzésre nem alkalmas, vagy
- az edény túlságosan kicsi, vagy nincs megfelelően a főzőzóna közepére helyezve.

Nem történik melegítés, ha nincs megfelelő edény a főzőzónán. A  jelzés egy perc után automatikusan eltűnik, ha nem helyez a főzőzónára megfelelő edényt.

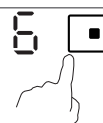

HU

4.3.2. A FŐZÉS BEFEJEZÉSE

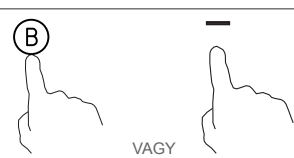
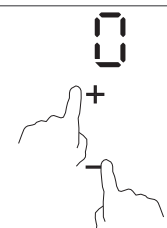
<p>1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt fűtőzóna kiválasztó vezérlőjét.</p>	
<p>2. Kapcsolja ki a főzőzónát a „0” értékre való görgetéssel, vagy a „-” és „+” gombok egyidejű megérintésével. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” látható.</p>	 <p style="text-align: center;">VAGY</p>
<p>3. A Be-/kikapcsoló gomb megérintésével kapcsolja ki a teljes főzőlapot.</p>	
<p>Ügyeljen a forró felületekre! A „H” jelzés mutatja, hogy melyik főzőzóna forró. A jelzés eltűnik, ha a felület lehűlt a biztonságos hőmérsékletre. Energiatakarékos funkcióként is használható: ha további edényeket kíván melegíteni, használja a még forró főzőlapot.</p>	

4.3.3. A TELJESÍTMÉNYNÖVELŐ FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A teljesítménynövelő funkció bekapcsolása

1. A fűtőzóna-választó gomb megérintése.	
2. A B teljesítménynövelő gomb megérintését követően a főzőzóna kijelzője „P” jelzést mutat, és a teljesítmény eléri a maximális értéket.	

A teljesítménynövelő funkció törlése

1. A „teljesítménynövelő” vagy a „-” gomb érintése törli a teljesítménynövelő funkciót, és a főzőzóna az eredeti beállítására áll vissza.	
2. A „-” és a „+” gomb együttes megérintésével. A főzőzóna kikapcsol, és a teljesítménynövelő funkció automatikusan törlésre kerül.	

HU

Megjegyzések:

- A funkció bármelyik főzőzónán használható.
- A főzőzóna 5 perc után az eredeti beállítására áll vissza.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0, 5 perc után 9-es értékre áll vissza.

4.3.4. A GOMBOK ZÁROLÁSA

A gombok a nem szándékos használat megakadályozására zárolhatók (például a főzőzónákat véletlenül bekapcsoló gyermekek).

- A gombok zárolásához érintse meg a zárolás gombot, és tartsa rajta az ujját egy kis ideig. Az időzítőjelzésen a „Lo” felirat látható.
- A gombok feloldásához érintse meg a zárolás gombot, és tartsa rajta az ujját egy kis ideig.

Megjegyzések:

Amikor a gombok zárolva vannak, az összes gomb le van tiltva, kivéve a Be-/kikapcsoló gombot. Az indukciós főzőlapot vészhelyzetben bármikor kikapcsolhatja a Be-/kikapcsoló gombbal, de a következő műveletnél először fel kell oldania a főzőlap zárolását.






4.3.5. IDŐZÍTŐGOMB

Az időzítő két különféle módon használható:

- Használhatja percszámlálóként az időzítőt. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki az egyik főzőzónát sem, amikor a beállított idő lejár.
 - Beállíthatja úgy, hogy egy vagy több főzőzóna kikapcsoljon, amikor a beállított idő lejár.
- A maximális beállítható idő 99 perc.

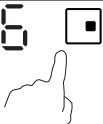


Az idő percszámlálóként való használata

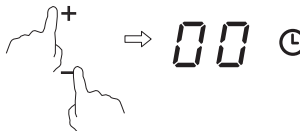


Megjegyzés: Az időzítő percszámlálóként használható anélkül, hogy bármelyik főzőzónát kiválasztaná.

<p>1. Ellenőrizze, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva. Megjegyzés: Használhatja a percszámlálót és legalább egy főzőzónának aktívnek kell lennie. Érintse meg az időzítő gombjait. A számláló kijelzője villogni kezd, és az időzítő kijelzőjén a „10” jelzés látható.</p>	
<p>2. Az idő beállításához érintse meg az időzítő „-” vagy a „+” gombját. Tipppek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez érintse meg egyszer az időzítő „-” vagy „+” gombját. • Az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját, és tartsa a gombon az ujját. 	<p style="text-align: center;">+</p> 
<p>3. Érintse meg egyszerre a „-” és a „+” gombokat. Az időzítés törlésre kerül, és az időzítő kijelzőn a „00” jelzés látható.</p>	
<p>4. A visszaszámlálás azonnal megkezdődik, amikor beállítja az időt. A kijelzőn a hátralévő idő látható, és az időzítőjelzés 5 másodpercig villog.</p>	
<p>5. Ha az idő letelik, a csengő 30 másodpercig sípol, és az időzítőjelzésen a „-” jel látható.</p>	

HU

Az időzítő beállítása egy főzőzóna kikapcsolásához

<p>1. Érintse meg azt a fűtési zóna kiválasztó gombot, amelyre az időzítőt be kívánja állítani. (pl. 3. zóna)</p>	
<p>2. Rövid időn belül érintse meg az időzítő kijelzőt, a számláló kijelzője villogni kezd, és az időzítő kijelzőjén a „10” jelzés látható.</p>	
<p>3. Az idő beállításához érintse meg az időzítő „-” vagy a „+” gombját. Tipppek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez érintse meg egyszer az időzítő „-” vagy „+” gombját. • Az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját, és tartsa a gombon az ujját. 	<p style="text-align: center;">+</p> 

<p>4. Érintse meg egyszerre a „-” és a „+” gombokat. Az időzítés törlésre kerül, és az időzítőkijelzőn a „00” jelzés látható.</p>	
<p>5. A visszaszámlálás azonnal megkezdődik, amikor beállítja az időt. A kijelzőn a hátralévő idő látható, és az időzítőjelzés 5 másodpercig villog.</p> <p>Megjegyzés: A teljesítményszint jelzőfénye melletti piros pont világít, jelölve, hogy az adott zóna ki van választva.</p>	
<p>6. Amikor eltelik a beállított idő, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.</p>	

HU

Megjegyzés: A többi főzőzóna továbbra is működik, ha már korábban be voltak kapcsolva.

4.3.6. ALAPBEÁLLÍTÁS SZERINTI MŰKÖDÉSI IDŐ

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap egy biztonsági védőfunkciója. Ha elfelejtik kikapcsolni, a főzőlap automatikusan kikapcsol. A különböző teljesítményszintekhez tartozó alapbeállítás szerinti működési idő az alábbi táblázatban látható:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapbeállítás szerinti működési idő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Amikor eltávolítja a főzőedényt, az indukciós főzőlap azonnal leállítja a melegítést, és 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

FIGYELEM: A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyeknek a készülék használata előtt konzultálniuk kell orvosukkal.

5. FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

FIGYELEM: Sütéskor legyen óvatos, mert az olaj és a zsiradék nagyon gyorsan felmelegszik, különösen, ha be a teljesítménynövelő (PowerBoost) funkciót használja. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsiradék spontán meggyullad, és komoly tűzveszélyt jelent.

5.1. TIPPEK A FŐZÉSHEZ

- Amikor az étel felforrt, csökkentse a hőmérséklet-beállítást.
- A fedél használata csökkenti a főzési időt és a hő megtartásával energiát takarít meg.
- A főzési idő csökkentése érdekében minimális mennyiségű folyadékot vagy zsiradékot használjon.
- Kezdje a főzést magas fokozaton, és csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.

5.1.1. PÁROLÁS, RIZS FŐZÉSE

- A párolás a forráspont alatt történik, körülbelül 85 °C-on, amikor a buborékok a főzőfolyadék felszínén csak alkalmanként jelennek meg. Ez az ízletes levesek és a zamatos pörköltök kulcsa, mert az ízek akkor lesznek megfelelők, ha nem főzzük túl az ételt. A tojásalapú és a lisztrel sűrített szószokat is a forráspont alatt kell főzni.
- Bizonyos feladatokhoz, például a rizs abszorpciós módszerrel történő főzéséhez a legalacsonyabb beállításnál magasabb fokozatra lehet szükség, hogy az étel az ajánlott idő alatt megfelelően megfőjön.



5.1.2. STEAK SÜTÉSE

Szaftos, ízletes steakek készítéséhez:

1. A főzés előtt hagyja a húst körülbelül 20 percig állni szobahőmérsékleten.
2. Melegítsen fel egy nehéz alappal rendelkező serpenyőt.
3. Kenje meg olajjal a steak minkét oldalát. Öntsön kis mennyiségű olajat a forró serpenyőbe, majd helyezze bele a húst.
4. A sütés során a steaket csak egyszer fordítsa meg. A pontos sütési idő a steak vastagságától és a kívánt sütési fokozattól függ. Az időtartam oldalanként kb. 2 és 8 perc között változik. Nyomja meg a steaket, hogy megnézze, mennyire sült meg – minél keményebb, annál jobban „átsütött” lesz.
5. Tálalás előtt hagyja a steaket néhány percig meleg tányéron, hogy megpuhuljon.

5.1.3. KEVERVE PIRÍTÁS

1. Válasszon egy indukciós főzéshez megfelelő lapos aljú wok serpenyőt, vagy nagy serpenyőt.
2. Készítsen elő minden hozzávalót és eszközt. A keverve pirítás gyorsan elkészül. Ha nagy mennyiséget készít, több kisebb adagban készítse el az ételt.
3. Rövid ideig melegítse elő a serpenyőt, és tegyen bele két evőkanál olajat.
4. Először süsse meg a húst, tegye félre, és tartsa melegen.
5. Keverve pirítsa meg a zöldségeket. Amikor már forrók, de még ropogósak, állítsa alacsonyabb fokozatra a főzőzónát, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a mártást.
6. Óvatosan keverje meg a hozzávalókat, és bizonyosodjon meg arról, hogy átmelegedtek.
7. Azonnal tálalja.

HU

5.2. KIS TÁRGYAK ÉSZLELÉSE

Ha egy nem megfelelő méretű vagy nem mágneses (pl. alumínium) főzőedényt vagy más apró tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) hagy a főzőlapon, a főzőlap 1 perc után automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol. A ventilátor további 1 percig hűti az indukciós főzőlapot.

6. HŐFOKBEÁLLÍTÁSOK

Az alábbiakban látható beállítások csak útmutatásként szolgálnak. A pontos beállítás számos tényező függvénye, beleértve a főzőedényt és a főzni kívánt mennyiséget. Kísérletezzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek legmegfelelőbb beállításokat.

Hőfokbeállítás	Megfelelő
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • kis mennyiségű étel kíméletes melegítése • csokoládé, vaj és könnyen odaéggó ételek felolvasztása • kíméletes párolás • lassú melegítés
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • újramelegítés • gyors párolás • rizsfőzés
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • palacsintasütés
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • hirtelen sütés • tésztafőzés
9	<ul style="list-style-type: none"> • Keverve pirítás • pirítás • leves felforralása • vízforralás



7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegen (ujjlenyomatok, nyomok, ételfoltok vagy nem cukros kifolyt étel az üvegen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, amíg még meleg (de nem forró)! 3. Öblítse le és törölje szárazra tiszta ruhával vagy papírtörölvél. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap áramellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> • Amikor a főzőlap áramellátása ki van kapcsolva, nem látható a „forró felület” jelzés, de a főzőzóna még forró lehet! Rendkívül óvatosan járjon el. • Az erős súrolóeszközök, bizonyos nejlonból készült súrolók és a durva/súroló hatású tisztítószerek megkarcolhatják a felületet. Mindig olvassa el a termék címkéjét, hogy ellenőrizze, megfelelő-e a tisztítószert vagy súrolóeszköz. • Soha ne hagyjon tisztítószermaradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifutott, megolvadt étel és kiömlött cukros étel az üvegen	<p>Ezeket azonnal távolítsa el spatula, kaparókés vagy indukciós üvegből készült főzőlapokhoz megfelelő borotvapengés kaparó segítségével, de vigyázzon a forró főzőzóna felületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását a falon. 2. Tartsa a pengét vagy az eszközt 30°-os szögben, és kaparja a szennyeződést vagy a kiömlött folyadékot a főzőlap egy hűvös területére. 3. A szennyeződést vagy a kiömlést konyharuhával vagy papírtörölvél tisztítsa le. 4. Kövesse a fenti „Mindennapi szennyeződés az üvegen” részben leírt 2-4. lépéseket. 	<ul style="list-style-type: none"> • Az olvadékok és a kiömlött cukros ételek hagyta foltokat, illetve a kifolyt ételeket a lehető leghamarabb távolítsa el. Ha hagyja ezeket kihűlni az üvegen, az eltávolításuk nehéz lehet, és akár tartósan is károsíthatják az üveg felületét. • Vágásveszély: a biztonsági fedél visszahúzásakor a kaparó pengéje borotvaéles. Rendkívüli körültekintéssel használja, és mindig tárolja biztonságosan, a gyermekektől távol.
Kiömlések az érintőgombokon	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. 2. Itassa fel a kiömlött anyagot 3. Törölje le az érintőgombok területét tiszta nedves szivaccsal vagy ruhával. 4. Törölje teljesen szárazra a területet papírtörölvél. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap áramellátását. 	<p>Előfordulhat, hogy a főzőlap hangjelzést ad és kikapcsol, és az érintőgombok nem működnek, amíg a felületükön folyadék található. A főzőlap visszakapcsolása előtt mindenképpen törölje szárazra az érintőgombok területét.</p>

HU

8. HASZNOS ÖTLETEK ÉS TIPPEK

Probléma	Lehetséges okok	A probléma elhárítása
Nem lehet bekapcsolni az indukciós főzőlapot.	Nincs áram.	Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van-e az áramellátáshoz, és be van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás az otthonában vagy a környéken. Ha mindent ellenőrzött és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakembert.
Az éritőgombok nem reagálnak.	A gombok zárva vannak.	Oldja fel a gombok zárolását. Az utasításokat lásd: „Az indukciós főzőlap használata”.
Az éritőgombok nehezen kezelhetők.	Előfordulhat, hogy a gombokon vékony vízréteg található, vagy a gombok érintésekor az ujjhegyét használja.	Ügyeljen arra, hogy az éritőgombok területe száraz legyen, és használja az ujjbegyét a gombok megérintéséhez.
Az üveg megkarcolódott.	Durva szélű edények. Nem megfelelő, súroló hatású eszközök vagy tisztítószer használata.	Használjon lapos és sima talpú főzőedényt. Lásd: a „Megfelelő főzőedény kiválasztása” című részben. Lásd: az „Ápolás és tisztítás” című részben.
Néhány edény pattogó vagy kattogó hangokat ad.	Ennek oka az edények szerkezete lehet (a különböző fémek különbözőképpen rezgő rétegei).	Ez a főzőedények esetében normális jelenség, és nem hibát jelez.
Az indukciós főzőlap magas hőfokbeállításon való használatkor halk zümmögő hangot ad.	Ezt az indukciós főzési technológia okozza.	Ez normális jelenség, de ha csökkenti a hőfokbeállítást, a zajnak el kell halkulnia vagy teljesen meg kell szűnnie.
Az indukciós főzőlapból ventilátorhang hallható.	Bekapcsolt az indukciós főzőlapba beépített ventilátor, hogy megakadályozza az elektronika túlmelegedését. Ez még az indukciós főzőlap kikapcsolása után is tovább működhet.	Ez normális jelenség és nem igényel beavatkozást. Ne kapcsolja ki az indukciós főzőlap áramellátását a falon, amíg a ventilátor működik.
Az edények nem melegednek fel, és a kijelzőn a „L” jelzés jelenik meg.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az indukciós főzésre nem alkalmas. Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az túlságosan kicsi a főzőzónához, vagy nincs megfelelően a közepére helyezve.	Használjon az indukciós főzéshez alkalmas főzőedényt. Lásd: a „Megfelelő főzőedény kiválasztása” című részben. Helyezze középre az edényt, és ellenőrizze, hogy az alja a főzőzóna méretének megfelelő.

HU

Probléma	Lehetséges okok	A probléma elhárítása
Az indukciós főzőlap vagy a főzőzóna váratlanul kikapcsol, hangjelzés hallható és egy hibakód jelenik meg (általában felváltva egy vagy két számjeggyel a főzőidőzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba	Jegyezze fel a hibát jelző betűket és számokat, kapcsolja ki az indukciós főzőlap áramellátását a falon, és forduljon szakemberhez.

9. HIBAEELHÁRÍTÁS

9.1. ÖNDIAGNOSZTIKA

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval rendelkezik. Ezzel a vizsgálattal a szerelő több alkatrész működését is ellenőrizheti anélkül, hogy a főzőlapot szétszerelné vagy kiserelné a munkafelületről.

HU

Hibakód	Probléma	Megoldás
Nincs automatikus helyreállítás		
E1	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba - nyitott áramkör	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőmérséklet-érzékelőjét.
E2	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba - rövidzárlat.	
Eb	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba	
E3	Kerámialap magas hőmérséklete.	Várja meg, amíg a kerámialap hőmérséklete visszaáll a normál értékre. Az egység újraindításához érintse meg a Be-/kikapcsoló gombot.
E4	Az IGBT (nagyteljesítményű nagyon gyors kapcsolásokat végző tranzisztor) hőmérséklet-érzékelőjének meghibásodása - nyitott áramkör.	Cserélje ki az áramköri lapot.
E5	Az IGBT hőmérséklet-érzékelőjének meghibásodása - rövidzárlat	
E6	Az IGTB magas hőmérséklete	Várja meg, amíg az IGBT hőmérséklete visszaáll a normál értékre. Az egység újraindításához érintse meg a Be-/kikapcsoló gombot. Ellenőrizze, hogy a ventilátor zavartalanul működik-e; ha nem, cserélje ki a ventilátort.
E7	A tápfeszültség a névleges feszültségnél alacsonyabb.	Ellenőrizze, hogy a tápellátás megfelelő-e. Ha a tápellátás megfelelő, kapcsolja be a készüléket.
E8	A tápfeszültség a névleges feszültségnél magasabb.	

Hibakód	Probléma	Megoldás
U1	Kommunikációs hiba.	Helyezze vissza a kijelzőlap és az áramköri lap közötti csatlakozást. Cserélje ki az áramköri lapot vagy a kijelzőlapot.

9.2. EGYÉB HIBÁK ÉS MEGOLDÁSOK

Hiba	Probléma	„A” megoldás	„B” megoldás
A LED nem gyullad ki, amikor az egység csatlakoztatva van.	Nincs tápellátás.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozódugasz megfelelően van-e beillesztve az aljzatba, és az aljzat működik-e.	
	A kiegészítő áramköri lap és a kijelzőlap csatlakozásának hibája.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kiegészítő áramköri lap sérült.	Cserélje ki a kiegészítő áramköri lapot.	
	A kijelzőlap sérült.	Cserélje ki a kijelzőlapot.	
Néhány gomb nem működik, vagy a LED kijelző működése nem megfelelő.	A kijelzőlap sérült.	Cserélje ki a kijelzőlapot.	
A Főzési mód jelzés kigyullad, de a fűtés nem kezdődik meg.	A főzőlap magas hőmérséklete.	A környezeti hőmérséklet túlságosan magas lehet. A levegőbemeneti vagy a levegőkimeneti nyílás el van zárva.	
	A ventilátor meghibásodása.	Ellenőrizze a ventilátor zavartalanul működik-e. Ha nem, cserélje ki a ventilátort.	
	Az áramköri lap sérült.	Cserélje ki az áramköri lapot.	
A fűtés működés közben hirtelen leáll, és az „U” jelzés villog a kijelzőn.	Az edény típusa nem megfelelő.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót).	Az edényérzékelő áramkör megsérült, cserélje ki az áramköri lapot.
	Az edény átmérője túlságosan kicsi.		
	A tűzhely túlmelegedett;	Az egység túlmelegedett. Várja meg, amíg a hőmérséklet visszaáll a normál értékre. Az egység újraindításához nyomja meg a Be-/kikapcsoló gombot.	

HU

Az azonos oldalon található fűtőzónák (mint az első és a második zóna) az „L” jelzést jelenítik meg.	Az áramköri lap és a kijelzőlap csatlakozásának hibája.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kommunikációs alkatrész kijelzőlapja sérült.	Cserélje ki a kijelzőlapot.	
	Az alaplapp sérült.	Cserélje ki az áramköri lapot.	
A ventilátormotor rendellenesen hangot ad.	A ventilátormotor sérült.	Cserélje ki a ventilátort.	

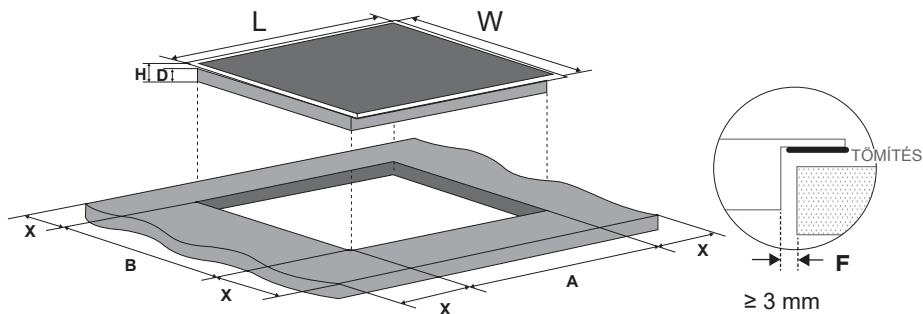
A fentiek a gyakori hibák értékelésére és ellenőrzésére vonatkoznak. A veszélyek és az indukciós főzőlap károsodásának elkerülésének érdekében ne szerelje szét az egységet saját maga.

HU 10. ÜZEMBE HELYEZÉS

10.1. A KÉSZÜLÉK BEÉPÍTÉSI HELYÉNEK KIVÁLASZTÁSA

- A munkalapot vágja ki a rajzon látható méreteknek megfelelően.
- A beépítéshez és a használathoz a nyílás körül hagyjon legalább 5 cm helyet.
- Győződjön meg arról, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm. Hőálló és szigetelt munkalapot válasszon (fa és hasonló szálas vagy higroszkópos anyag nem használható munkalapként, kivéve, ha impregnált), hogy elkerülje a főzőlapból kiáramló hő által okozott áramütést és nagyobb deformációt. Ahogy az alábbiakban látható:

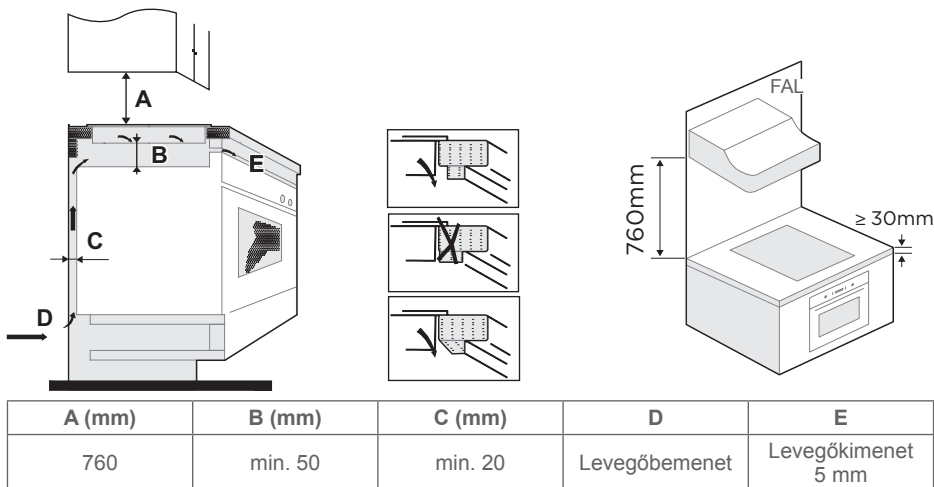
Megjegyzés: A főzőlap oldalai és a munkafelület belső felületei közötti biztonsági távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

Mindenképpen ügyeljen arra, hogy az indukciós főzőlap szellőzése megfelelő legyen, és ne legyenek elzárva a levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílások. Győződjön meg arról, hogy az indukciós tűzhely főzőlapjának működése megfelelő. Ahogy az alábbiakban látható.

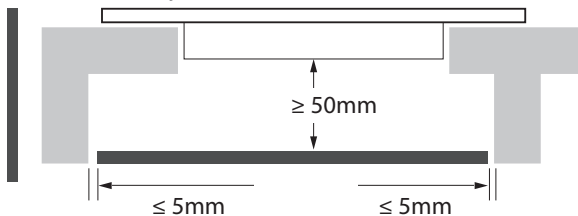
Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap feletti szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.



HU

FIGYELEM: A megfelelő szellőzés biztosítása

Ügyeljen arra, hogy az indukciós főzőlap szellőzése megfelelő legyen, és ne legyenek elzárva a levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílások. A főzőlap túlmelegedő alsó részével való véletlen érintkezés, vagy a munka során bekövetkező váratlan áramütés elkerülése érdekében a főzőlap alsó részétől 50 mm-re egy csavarokkal rögzített fából készült betétet kell elhelyezni. Tartsa be az alábbiakban ismertetett követelményeket.



- A főzőlap külső oldalán szellőzőnyílások találhatók. A főzőlap beépítésekor gondoskodnia KELL arról, hogy a munkalap ne zárja el ezeket a nyílásokat.
- Ne feledje, hogy a ragasztónak, amely a műanyag vagy a faanyagot a bútorhoz illeszti, legalább 150 °C-nak ellent kell állnia, hogy elkerülje a burkolat leválását.
- A hátsó falnak, a biztonság távolságokkal kapcsolatos követelményeknek, valamint minden alkalmazandó szabványnak és előírásnak megfelelniük.

10.2. A FŐZŐLAP BEÉPÍTÉSE ELŐTT GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY

- A munkalap szögletes és vízszintes, és semmilyen szerkezeti elem sem akadályozza a beépítést.
- A munkalap hőálló és szigetelt anyagból készült.
- Ha a főzőlap sütő fölé kerül beépítésre, a sütő beépített hűtőventilátorral rendelkezik.
- A beépítés a biztonsági távolságokkal kapcsolatos követelményeknek, valamint minden alkalmazandó szabványnak és előírásnak megfelel.
- Az állandó vezetékvezetésbe a hálózati áramellátásról való teljes leválasztást biztosító, megfelelő leválasztókapcsoló van beépítve a helyi villamos vezetékvezetésre vonatkozó szabályoknak és előírásoknak megfelelően.
- A leválasztókapcsoló jóváhagyott típusú, és minden póluson (vagy minden aktív [fázis]vezetőn, ha a helyi vezetékvezetési szabályok lehetővé teszik a követelmények e változatát) 3 mm-es légréssel biztosítja az érintkezők leválasztását.
- A leválasztókapcsoló a behelyezett főzőlap esetén is könnyen hozzáférhető.

- Ha kétségei vannak a beépítéssel kapcsolatban, kérje a helyi építési hatóságok segítségét, illetve tekintse meg a helyi jogszabályokat.
- A főzőlapot körülvevő falfelületeken hőálló és könnyen tisztítható burkolatot (pl. kerámiacsempét) használjon.

10.3. A FŐZŐLAP BEÉPÍTÉSE UTÁN GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY

- A tápkábel a szekrényeken és fiókokon keresztül nem hozzáférhető.
- A szekrényen kívülről megfelelő mennyiségű friss levegő áramlik a főzőlap alsó részéhez.
- Ha a főzőlap fiók vagy szekrénytér fölé van beépítve, a főzőlap alá hővédő lap került beépítésre.
- A leválasztókapcsoló a felhasználó számára könnyen hozzáférhető.

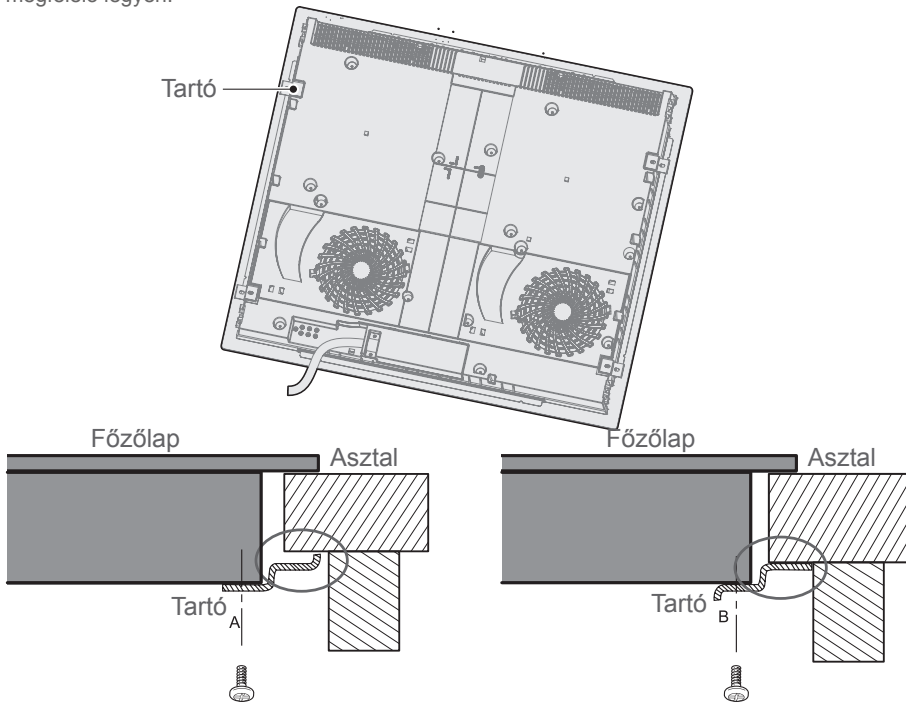
10.4. A RÖGZÍTŐKONZOLOK ELHELYEZÉSE ELŐTT

Az egységet stabil, sima felületre kell helyezni (használja a csomagolást). Ne alkalmazzon nyomást a főzőlapból kiálló kezelőszervekre.

10.5. A KONZOL HELYZETÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A telepítés után a főzőlap alján található 4 konzollal rögzítse csavarokkal a főzőlapot a munkalapra (lásd a képet). Állítsa be a konzol helyzetét úgy, hogy a különböző vastagságú munkalapokhoz megfelelő legyen.

HU



A beépítést követően a konzolok semmilyen körülmények között nem érintkezhetnek a munkalap belső felületeivel (lásd az ábrát).

10.6. FIGYELMEZTETÉSEK

1. Az indukciós főzőlapot szakembernek kell beépítenie. Szakembereink állnak rendelkezésére. Soha ne végezze el a beépítést saját maga.
2. A főzőlap nem szerelhető közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztószekrény, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikáját.

3. Az indukciós főzőlapot úgy kell beépíteni, hogy a megbízhatóság növelése érdekében a jobb hőszigetelés legyen biztosítható.
4. A falnak és a munkalap feletti indukciós fűtőzónának ellent kell állnia a hőnek.
5. A károsodás elkerülése érdekében a szendvicsrétegnek és a ragasztónak hőállónak kell lennie.
6. Gőztisztító nem használható.

10.7. A FŐZŐLAP CSATLAKOZTATÁSA AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

A főzőlapot csak megfelelő szakképzettséggel rendelkező személy csatlakoztathatja az elektromos hálózathoz.

A főzőlap elektromos hálózathoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze a következőket:

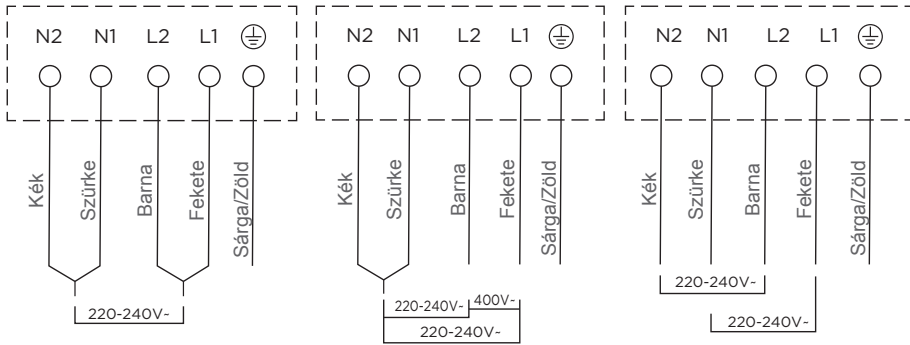
1. A háztartási vezetékrendszer a főzőlap által igényelt teljesítménynek megfelel.
2. A feszültség a készülék adattábláján megadott értéknek megfelel
3. A tápkábel szelvényei elviselik a készülék adattábláján megadott terhelést.

A főzőlap elektromos hálózathoz való csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, reduktorokat vagy elágazó eszközöket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

A tápkábel nem érintkezhet forró alkatrészsel, és úgy kell elhelyezni, hogy a hőmérséklete semmilyen körülmények között ne lépesse túl a 75 °C-ot.

Megjegyzés: Ellenőriztesse villanyszerelővel, hogy a háztartási vezetékrendszer változtatás nélkül megfelelő-e. Kizárólag képzett villanyszerelő végezhet módosításokat.

HU



- Ha a kiválasztott készülék fűtőegységeinek száma összesen legalább 4, a készülék egyfázisú elektromos csatlakozással közvetlenül csatlakoztatható a hálózathoz, ahogy az alábbiakban látható.
- Ha a készülék közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, az érintkezők között legalább 3 mm-es nyílással rendelkező omnipoláris áramkör megszakítót kell felszerelni.
- A beépítést végző szakembernek kell meggyőződnie arról, hogy a megfelelő elektromos csatlakoztatás megtörtént, és a biztonsági előírásoknak megfelel.
- A kábelt tilos meghajlítani vagy összenyomni.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak engedéllyel rendelkező szakember cserélheti ki.

Megjegyzés: A készülék alsó felülete és tápkábel a beépítést követően nem hozzáférhető.

PREZENTAREA GENERALĂ A CONȚINUTULUI

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	P. 114
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 116
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 117
4. FOLOSIREA PRODUSULUI	P. 117
5. GHID PENTRU GĂTIT	P. 122
6. SETĂRILE TEMPERATURII	P. 124
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	P. 124
8. SUGESTII ȘI SFATURI	P. 125
9. REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR	P. 126
10. INSTALARE	P. 129

RO

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a utiliza acest produs, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați manualul de utilizare pentru referințe ulterioare.

1. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice lucrări sau activități de întreținere la acesta.
2. Conectarea la un sistem de cablare cu împământare adecvată este esențială și obligatorie.
3. Modificările sistemului de cablare domestic (intern) trebuie efectuate numai de un electrician calificat.
4. Nerespectarea acestor sfaturi poate duce la electrocutare sau deces.
5. Aveți grijă - marginile plitei sunt ascuțite. Nerespectarea măsurilor de precauție poate duce la vătămări corporale sau tăieturi.
6. Pe acest aparat nu trebuie amplasat niciun material sau produs combustibil în niciun moment.
7. Vă rugăm să lăsați aceste informații la dispoziția persoanei responsabile cu instalarea aparatului, deoarece acest lucru ar putea reduce costurile de instalare.
8. Pentru a evita orice pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare.
9. Acest aparat trebuie instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
10. Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare.
11. Instalarea incorectă a aparatului poate anula orice garanție sau revendicare de despăgubire.
12. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
13. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, de agentul de service sau de persoane cu calificare similară, pentru a se evita pericolele posibile.
14. Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența și cunoștințele necesare, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate.
15. Copiii nu au voie să se joace cu acest aparat. Curățarea aparatului și întreținerea permisă pentru utilizator nu trebuie să fie efectuate de către copii decât sub supraveghere.
16. AVERTIZARE: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
17. Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie plasate pe suprafața plitei, deoarece se pot încălzi.
18. Nu utilizați un aparat de curățat cu abur pentru a curăța plita.

19. Acest aparat nu este destinat pentru a i se da comenzi prin intermediul unui temporizator extern sau unui sistem separat de control de la distanță.
20. AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
21. PRECAUȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie să fie supravegheat continuu.
22. AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grosime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu.
23. AVERTIZARE: Aparatul și piesele accesibile se încălzesc în timpul utilizării.
24. Trebuie să aveți grijă să evitați atingerea elementelor care se încălzesc.
25. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti la distanță, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod continuu.
26. NU încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură ignifugă, de exemplu.
27. AVERTIZARE: Utilizacomandate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca adecvți numai protecțiile pentru plită proiectate de producătorul aparatului de gătit sau reate sau protecțiile pentru plită încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.
28. Nu gătiți pe o plită spartă sau crăpată. În cazul în care constatați că suprafața plitei se sparge sau se crapă, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare de la rețea (comutator de perete) și contactați un tehnician calificat. Deconectați plita de gătit de la priza de perete înainte de curățare sau întreținere. Nerespectarea acestor sfaturi poate duce la electrocutare sau deces.
29. Acest aparat respectă standardele de siguranță pentru emisiile electromagnetice. Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau cu alte implanturi de natură electrică (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să se consulte cu medicul sau cu producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic. Nerespectarea acestor sfaturi poate duce la deces.
30. În timpul utilizării, piesele accesibile ale acestui aparat se vor încălzi suficient pentru a provoca arsuri. Țineți copiii la distanță.
31. Nu lăsați corpul, îmbrăcămintea sau orice alt element în afară de vasele de gătit adecvate să intre în contact cu sticla cu inducție până când suprafața acesteia nu este rece.
32. Mănerile oalelor pot fi fierbinți la atingere. Verificați dacă mânerul oalei nu acoperă alte zone de gătit în afară de cele pe care se află. Nu lăsați mânerul la îndemâna copiilor.
33. Lama ascuțită a unei raclote pentru plită este expusă atunci trageți capacul de protecție. Folosiți-o întotdeauna cu foarte multă grijă și depozitați-o întotdeauna în siguranță și nu la îndemâna copiilor. Nerespectarea măsurilor de precauție poate duce la vătămări corporale sau tăieturi.
34. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când nu îl utilizați. Fierberea la foc mare provoacă fum și scurgeri grase care se pot aprinde.
35. Nu utilizați niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
36. Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
37. Nu așezați și nu lăsați obiecte magnetizabile (de exemplu, carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, computere, playere MP3) în apropierea aparatului, deoarece acestea pot fi afectate de câmpul său electromagnetic.
38. Nu utilizați niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
39. După utilizare, opriți plita prin intermediul elementului de control și nu vă bazați pe detectorul de vas.
40. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul sau să se așeze, să stea în picioare sau să se urce pe el.
41. Nu depozitați obiecte care le pot trezi interesul copiilor în dulapuri aflate deasupra aparatului. Copiii care urcă pe plită ar putea fi răniți grav.
42. Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona în care este utilizat aparatul.
43. Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a utiliza aparatul ar trebui să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă pentru a-l putea utiliza. Instructorul trebuie să se asigure că pot utiliza aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.
44. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului decât în cazul în care acest lucru este clar specificat în manual. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
45. Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita dvs. de gătit.

46. Nu stați pe plită.
47. Nu utilizați tigăi cu margini zimțate sau nu frecăți tigăile de suprafața sticlei cu inducție, deoarece puteți zgâria sticla.
48. Nu utilizați bureți de sârmă sau alți agenți de curățare abrazivi pentru a curăța plita, deoarece aceștia pot zgâria sticla cu inducție.
49. Acest aparat este destinat uzului casnic și aplicațiilor similare, cum ar fi:
- în bucătăriile destinate angajaților din magazine, birouri sau alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
 - locații de cazare tip „Pat și mic dejun”.
50. Mijloacele de deconectare trebuie să fie încorporate în cablajul fix în conformitate cu regulile de cablare.
51. Nu trebuie folosit un aparat de curățat cu abur.
52. Pentru detalii despre vasele care pot fi utilizate, vă rugăm să consultați secțiunea „4.2. ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT POTRIVITE”.
53. Pentru detalii despre instalare, vă rugăm să consultați capitolul „10. INSTALARE”.
54. Marcajul acestui dispozitiv (simbolul unui coș de gunoi tăiat cu un X) este în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE privind „echipamentele electrice și electronice uzate”. Acest marcaj înseamnă că acest echipament nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere la sfârșitul duratei sale de viață utile. Utilizatorul are obligația de a-l livra operatorilor care colectează echipamentele electrice și electronice uzate. Operatorii care se ocupă de colectare, inclusiv punctele de colectare locale, magazinele și autoritățile locale, creează un sistem adecvat pentru colectarea echipamentelor. Colectarea adecvată a echipamentelor electrice și electronice uzate contribuie la evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și mediului, care rezultă din prezența componentelor periculoase, precum și din depozitarea și tratarea necorespunzătoare a acestor echipamente.



RO

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare	220-240 V~ sau 380-415 V 3N~, 50-60 Hz
Putere totală	6200 W
Zone de gătit	3
Dimensiuni (L x A x Î)	590 x 520 x 62 mm
Consumul de energie în modul oprit	0,2W
Perioada după care echipamentul intră în modul de oprire automată	1 minut

2.1. INFORMAȚII DESPRE PLITELE ELECTRICE DE GĂTIT DE UZ CASNIC

	Simbol	Valoare	Unitate
Identificare tip	-	600196371	
Tip de plită	-	Plită cu inducție încorporată	
Numărul de zone și/sau suprafețe de gătit	-	3 zone	
Tehnologie de încălzire (zone și suprafețe de gătit cu inducție, zone de gătit radiante, plăci solide)	-	Zonele de gătit cu inducție	
Pentru zonele sau suprafețele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjit cât mai aproape de 5 mm	∅	Zona 1: 16,0 Zona 2: 21,0 Zona 3: 29,0	cm

Pentru zonele sau suprafețele de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă sau suprafață de gătit încălzită electric, rotunjite cât mai aproape de 5 mm	L, l	-	cm
Consumul de energie per zonă sau suprafață de gătit, calculat pe kg	EC _{gătit electric}	Zona 1: 188,6 Zona 2: 185,3 Zona 3: 186,4	Wh/kg
Consumul de energie pentru plită calculat pe kg	EC _{plită electrică}	186,8	Wh/kg

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1. VEDERE DE SUS

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Zonă de Max. 2300/2600W | 4. Zonă de Max. 1300/1500W |
| 2. Placă de sticlă | 5. Zonă de Max. 2300/2600W |
| 3. Panou de control | |

3.2. PANOU DE CONTROL

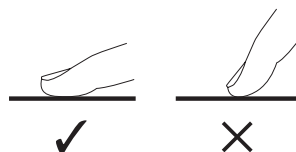
- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Comandă amplificare | 5. Comandă PORNIT/OPRIT |
| 2. Comenzi de selectare a zonei de încălzire | 6. Afișaje nivel de alimentare |
| 3. Tastele de reglare a puterii/temporizatorului | 7. Temporizatorul |
| 4. Comanda de blocare a tastelor | 8. Afișajul temporizatorului |

RO


4. FOLOSIREA PRODUSULUI

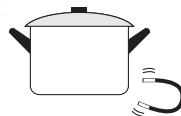
4.1. COMENZI TACTILE

- Comenzile răspund la atingere, astfel încât nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți buricul degetului și nu vârful acestuia.
- Veți auzi un semnal sonor de fiecare dată când este înregistrată o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu sunt acoperite de niciun obiect (de exemplu, o ustensilă sau o cârpă). Chiar și o peliculă subțire de apă poate îngreuna utilizarea comenzilor.

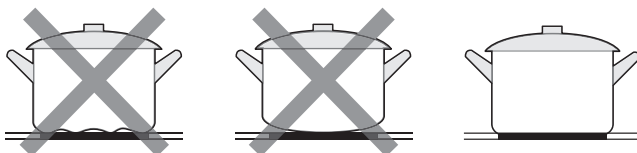


4.2. ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT POTRIVITE

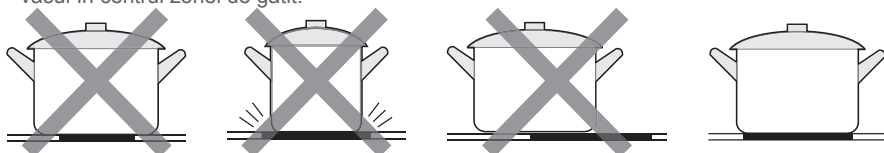
- Utilizați numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătitul prin inducție.
- Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe partea inferioară a vasului.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt potrivite prin efectuarea unui test cu magnet.
- Deplasați magnetul către baza vasului. Dacă este atras, vasul este potrivit pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
 1. Puneți puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
 2. Dacă  afișajul nu clipește intermitent și apa se încălzește, vasul este potrivit.
- Vasele de gătit fabricate din următoarele materiale nu sunt potrivite: oțel inoxidabil, aluminiu sau cupru pur fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică, și lut.
- Dacă partea feromagnetică acoperă doar parțial baza vasului, numai zona feromagnetică se va încălzi, restul bazei nu se poate încălzi o temperatură suficientă pentru gătit.
- Dacă zona feromagnetică nu este omogenă, dar prezintă alte materiale, cum ar fi aluminiul, acest lucru poate afecta încălzirea și detectarea vasului. Nu utilizați vase de gătit cu margini zimțate sau cu bază curbată.



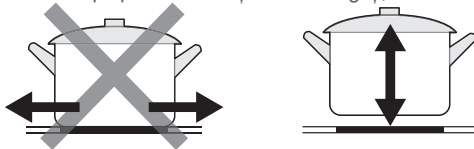
RO



- Asigurați-vă că baza vasului este netedă, se așează perfect pe sticlă și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați vase al căror diametru este la fel de mare ca graficul zonei selectate. Folosind un vas care depășește zona de gătit, se va folosi mai multă energie la eficiența maximă. Dacă folosiți un vas mai mic, nu veți atinge eficiența estimată. Așezați întotdeauna vasul în centrul zonei de gătit.



- Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție - nu le trageți, deoarece acestea pot zgâria sticla.


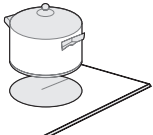
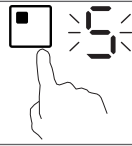



- Zonele de gătit sunt adaptate automat la diametrul vasului, până la o anumită limită. Cu toate acestea, partea inferioară a acestui vas trebuie să aibă un diametru minim în funcție de zona de gătit corespunzătoare. Pentru ca plita să aibă randament maxim, vă rugăm să plasați vasul în centrul zonei de gătit. Dacă folosiți un vas mai mic, nu veți atinge eficiența estimată. Este posibil ca vasul care nu atinge dimensiunea minimă recomandată să nu fie detectat de plită.

Zona de gătit	Diametrul de bază al vaselor de gătit cu inducție	
	Minim (mm)	Maxim (mm)
160mm	120	160
210mm	160	210
290mm	180	290

4.3. MOD DE UTILIZARE

4.3.1. ÎNCEPEȚI SĂ GĂȚIȚI

<p>1. Atingeți butonul PORNIT/OPRIT. După pornire, alarma sonoră emite un semnal sonor o dată, toate afișajele indică „-” sau „-”, indicând faptul că plita cu inducție a intrat în modul de așteptare.</p>	
<p>2. Așezați un vas potrivit pe zona de gătit pe care doriți să o utilizați.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate. 	
<p>3. Atingând controlul de selectare a zonei de încălzire, un indicator de lângă tastă va clipi.</p>	
<p>4. Selectați o temperatură atingând comanda „-” sau „+”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dacă nu alegeți o setare de căldură în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1. • Puteți modifica temperatura în orice moment în timpul procesului de gătit. 	

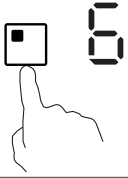


RO

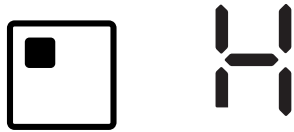
Dacă afișajul clipește  alternativ cu temperatura, asta înseamnă că trebuie să:

- nu ați pus un vas pe zona de gătit corectă sau,
- vasul pe care îl utilizați nu este potrivit pentru gătitul prin inducție sau,
- vasul este prea mic sau nu este centrat corespunzător pe zona de gătit.

Dacă pe zona de gătit nu este așezat un vas potrivit, procesul de încălzire nu va avea loc. Afișajul „L” va dispărea automat după 1 minut dacă nu puneți niciun vas adecvat pe plita cu inducție.

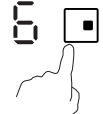

4.3.2. FINALIZAȚI PROCESUL DE GĂȚIT

<p>1. Atingând comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.</p>	
<p>2. Opriți zona de gătit derulând în jos la „0” sau atingând comanda „-” și „+” în același timp. Asigurați-vă că afișajul arată „0”.</p>	
<p>3. Opriți plita complet atingând butonul PORNIT/OPRIT.</p>	

<p>Aveți grijă la suprafețele fierbinți! H va arăta zona de gătit fierbinte la atingere. Acesta va dispărea după ce suprafața s-a răcit atingând o temperatură la care poate fi atinsă în siguranță. De asemenea, poate fi folosit ca o funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți în continuare vasele, utilizați zona plitei care este încă fierbinte.</p>	
--	--


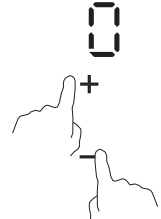
4.3.3. UTILIZAREA FUNCȚIEI DE AMPLIFICARE

Activați funcția de amplificare

<p>1. Atingerea controlului de selectare a zonei de încălzire.</p>	
<p>2. Atingând comanda de amplificare B, indicatorul de zona „P” și puterea ating valoarea Max.</p>	

RO

Anulați funcția Amplificare

<p>1. Atingând comanda „Amplificare” sau „-” pentru a anula funcția Amplificare, zona de gătit va reveni la setarea inițială.</p>	 <p>SAU</p>
<p>2. Atingând comenzile „-” și „+” în același timp. Zona de gătit se oprește și funcția de amplificare se anulează automat.</p>	

Notă:

- Funcția poate fi activă în orice zonă de gătit.
- Zona de gătit revine la setarea inițială după 5 minute.
- Dacă setarea inițială a temperaturii este egală cu 0, aceasta va reveni la 9 după 5 minute.

4.3.4. BLOCAREA COMENZILOR

Puteți bloca comenzile pentru a împiedica utilizarea neintenționată (de exemplu, copiii care pornesc accidental zonele de gătit).

- Pentru a bloca comenzile, atingeți și mențineți apăsat butonul de blocare pentru o perioadă. Indicatorul temporizatorului va afișa „Lo”.
- Pentru a debloca comenzile, atingeți și mențineți apăsat butonul de blocare pentru o perioadă.

Notă:

Când comenzile sunt blocate, toate comenzile, cu excepția comenzii PORNIT/OPRIT, sunt dezactivate. În caz de urgență, puteți opri plita cu inducție cu ajutorul comenzii PORNIT/OPRIT, dar trebuie să deblocați mai întâi plita efectuând următoarea operație.



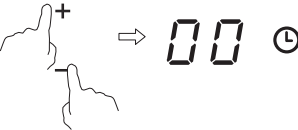


4.3.5. TEMPORIZATORUL

Puteți utiliza temporizatorul în două moduri diferite:

- Îl puteți folosi ca minutar. În acest caz, temporizatorul nu va opri nicio zonă de gătit atunci când timpul este setat.
- Îl puteți seta să dezactiveze una sau mai multe zone de gătit după ce timpul setat a expirat. Timpul maxim setat este de 99 minute.

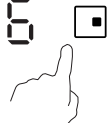

Folosirea temporizatorului ca minutar.

Notă: Puteți utiliza temporizatorul ca minutar fără a selecta nicio zonă de gătit.





<p>1. Asigurați-vă că plita este pornită. Notă: Puteți utiliza minutarul, cel puțin o zonă va fi activă. Atingeți comenzile temporizatorului. Indicatorul minutelor va începe să lumineze intermitent și pe afișajul temporizatorului va apărea „10”.</p>	
<p>2. Setează timpul atingând comanda „-” sau „+” a temporizatorului. Sugestii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atingeți comanda „-” sau „+” a temporizatorului o dată pentru a scădea sau a crește timpul cu 1 minut. • Atingeți și țineți apăsată comanda „-” sau „+” a temporizatorului pentru a scădea sau a crește timpul cu 10 minute. 	<p style="text-align: center;">+</p> 
<p>3. Atingeți comenzile „-” și „+” în același timp. Temporizatorul este anulat iar pe afișajul temporizatorului va apărea „00”.</p>	
<p>4. După ce ați setat timpul, acesta va începe imediat numărătoarea inversă. Afișajul va arăta timpul rămas, iar indicatorul temporizatorului va clipi timp de 5 secunde.</p>	
<p>5. Alarma sonoră va emite un semnal sonor timp de 30 de secunde, iar indicatorul temporizatorului va indica „- -” când s-a scurs timpul setat.</p>	

RO

Setarea temporizatorului pentru a dezactiva o zonă de gătit

<p>1. Atingeți controlul de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați temporizatorul. (ex. zona 3)</p>	
<p>2. În scurt timp, temporizatorul tactil, minutarul va începe să lumineze intermitent și pe afișajul temporizatorului va apărea „10”.</p>	



<p>3. Setezi timpul atingând comanda „-” sau „+” a temporizatorului.</p> <p>Sugestii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atingeți comanda „-” sau „+” a temporizatorului o dată pentru a scădea sau a crește timpul cu 1 minut. • Atingeți și țineți apăsată comanda „-” sau „+” a temporizatorului pentru a scădea sau a crește timpul cu 10 minute. 	<p style="text-align: center;">+</p> 
<p>4. Atingeți comenzile „-” și „+” în același timp. Temporizatorul este anulat iar pe afișajul temporizatorului va apărea „00”.</p>	
<p>5. După ce ați setat timpul, acesta va începe imediat număratoarea inversă. Afișajul va arăta timpul rămas, iar indicatorul temporizatorului va clipi timp de 5 secunde.</p> <p>Notă: Punctul roșu de lângă indicatorul nivelului de putere se va aprinde, indicând că s-a selectat zona.</p>	
<p>6. Când expiră timpul setat, zona de gătit corespunzătoare se va stinge automat.</p>	

RO

Notă: Alte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă au fost activate anterior.

4.3.6. DURATELE IMPLICITE DE FUNCȚIONARE

Funcția de oprire automată este o funcție de protecție pentru plita cu inducție. Aceasta se va opri automat atunci când uitați să opriți plita după ce ați terminat de gătit. Duratele implicite de funcționare pentru diferite niveluri de putere sunt afișate în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durata implicită de funcționare (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Când luați vasul de pe plita cu inducție, aceasta poate opri încălzirea imediat, iar plita se oprește automat după 2 minute.

AVERTIZARE: Persoanele cu stimulator cardiac ar trebui să consulte medicul înainte de a utiliza această unitate.

5. GHID PENTRU GĂTIT

AVERTIZARE: Aveți grijă când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimea se încălzesc foarte repede, în special dacă utilizați funcția PowerBoost (de amplificare a puterii). La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimea se vor aprinde spontan și acest lucru prezintă un risc serios de incendiu.

5.1. SFATURILE DE GĂTIT

- Când alimentele ajung la fierbere, reduceți temperatura setată.
- Utilizarea unui capac va reduce timpul de gătire și va economisi energie prin reținerea căldurii.
- Reduceți cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătire.
- Începeți să gătiți la o temperatură ridicată și reduceți temperatura atunci când alimentele s-au încălzit.

5.1.1. FIERBEREA, PREPARAREA OREZULUI



- Fierberea apare sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 ° C, atunci când bulele se ridică ocazional la suprafața lichidului gătit. Este cheia pentru supe delicioase și tocănițe delicate, deoarece aromele se eliberează treptat fără ca alimentele să fie găsite în exces. De asemenea, ar trebui să gătiți sosuri pe bază de ouă și îngroșate cu făină sub punctul de fierbere.
- Unele sarcini, inclusiv gătirea orezului prin metoda de absorbție, pot necesita o temperatură peste cea minimă pentru a se asigura că mâncarea este gătită corespunzător în timpul recomandat.

5.1.2. FRIPTURĂ CROCANTĂ

Pentru a găti fripturi aromate suculente:

1. Țineți carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 minute înainte de a fi gătită
2. Încălziți o tigaie cu baza groasă.
3. Ungeți carnea cu ulei pe ambele părți. Puneți o cantitate mică de ulei în tigaia încălzită și apoi carnea.
4. În timpul gătirii, întoarceți friptura pe partea cealaltă o singură dată. Timpul exact de gătit va depinde de grosimea cărnii și de gradul de gătire dorit. Timpul poate varia de la aproximativ 2 până la 8 minute pe fiecare parte. Apăsăți pe carne pentru a măsura cât de gătită este - cu cât se simte mai fermă, cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura să se odihnească pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a o lăsa să se relaxeze și să se înmoaie înainte de servire.

5.1.3. PRĂJIREA RAPIDĂ

1. Alegeți o tigaie cu baza plată, compatibilă cu inducția sau o tigaie mare.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea trebuie să fie rapidă. Dacă gătiți cantități mari, gătiți alimentele pe rând în porții mai mici.
3. Încălziți puțin vasul în prealabil și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți mai întâi carnea, puneți-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Prăjiți rapid legumele. Când sunt fierbinți, dar încă crocante, setați o temperatură mai mică a zonei de gătit, întoarceți carnea în vas și adăugați sosul.
6. Amestecați ingredientele ușor pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

RO

5.2. DETECTAREA ARTICOLELOR MICI

Atunci când pe plită a fost lăsat un recipient nemagnetic (de exemplu, aluminiu) sau un alt obiect mic (de exemplu, cuțit, furculiță, cheie), plita va intra automat în modul de așteptare în 1 minut. Ventilatorul va continua să răcească plita cu inducție timp de încă 1 minut.

6. SETĂRILE TEMPERATURII

Setările de mai jos sunt doar cu scop informativ. Setarea exactă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de vasele de gătit și de cantitatea pe care o preparați. Experimentați cu plita cu inducție pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Setarea temperaturii	Potrivirea
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Încălzirea delicată a cantităților mici de alimente• topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care ard rapid• fierbere la foc mic• încălzire lentă
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reîncălzire• fierbere rapidă• gătitul orezului
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• clătite
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sotare• gătitul pastelor
9	<ul style="list-style-type: none">• prăjirea rapidă• prăjire• fierberea supei• fierberea apei

RO

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Ce?	Cum?	Important!
Pătarea zilnică a sticlei (amprente, urme, pete lăsate de scurgerile de alimente sau produse non-zaharoase pe sticlă)	<ol style="list-style-type: none">1. Opriți sursa de alimentare a plitei.2. Aplicați un detergent pentru curățarea plitei cât timp sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!)3. Clătiți și ștergeți plita cu o cârpă curată sau cu un prosop de hârtie.4. Porniți din nou sursa de alimentare a plitei.	<ul style="list-style-type: none">• Când sursa de alimentare a plitei este oprită, nu va exista nicio indicație privind „suprafața fierbinte”, dar zona de gătit poate fi încă fierbinte! Fiți foarte atent.• Bureții pentru curățare intensă, unii bureți de nailon și agenții de curățare abrazivi/duri pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă soluția de curățare sau bureții sunt potriviți.• Nu lăsați niciodată reziduurile rezultate în urma curățării pe plită: acestea pot păta sticla.

Ce?	Cum?	Important!
Produsele care fierb la foc mare, cele care se topesc sau cele zaharoase fierbinți se revarsă pe sticlă	<p>Îndepărtați imediat aceste produse cu un cuțit pentru feliat, un cuțit de paletă sau cu o racletă cu lame de ras adecvată pentru plitele din sticlă cu inducție, dar aveți grijă la suprafețele zonei fierbinți de gătit:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scoateți plita din priza de perete. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuți petele sau scurgerile pe o zonă a plitei care s-a răcit. 3. Curățați petele sau scurgerile cu o cârpă pentru vase sau cu un prosop de hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 de mai sus pentru a curăța „petele de murdărie zilnice apărute pe sticlă”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Îndepărtați petele lăsate de alimentele topite sau zaharoase sau scurgerile cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar pot deteriora permanent suprafața sticlei. • Pericol de tăiere: când capacul de protecție este retras, lama unei raclete este ascuțită. Folosiți-o întotdeauna cu foarte multă grijă și depozitați-o întotdeauna în siguranță și nu la îndemâna copiilor.
Scurgeri de produse pe comenzi tactile	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oprii sursa de alimentare a plitei. 2. Înmuiați lichidul vărsat 3. Ștergeți zona comenzii tactile cu un burete sau cu o cârpă umedă curată. 4. Ștergeți zona cu un prosop de hârtie pentru a o usca complet. 5. Porniți din nou sursa de alimentare a plitei. 	Plita poate emite un semnal sonor și se poate opri, fiind posibil ca comenzile tactile să nu funcționeze atunci când au lichid pe ele. Asigurați-vă că ștergeți zona comenzilor tactile pentru a o usca înainte de a porni din nou plita.

RO

8. SUGESTII ȘI SFATURI

Problemă	Cauze posibile	Ce trebuie făcut
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Lipsa energiei.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în casa sau în zona în care locuiți. Dacă ați verificat totul și problema persistă, contactați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Utilizarea plitei cu inducție” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt greu de folosit.	Este posibil să existe o peliculă subțire de apă pe comenzile tactile sau atingeți comenzile cu vârful degetului.	Asigurați-vă că zona comenzilor tactile este uscată și atingeți comenzile cu buricul degetului.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini aspre. Se utilizează bureți de sârmă sau produse de curățare nepotrivite, abrazive.	Folosiți vase de gătit cu baze plate și netede. Consultați „Alegerea vaselor potrivite pentru gătit”. Consultați „Îngrijirea și curățarea”.



Problemă	Cauze posibile	Ce trebuie făcut
Unele vase emit unele sunete ca și cum ar crăpa sau pocni.	Acest lucru poate fi cauzat de construcția vaselor dvs. de gătit (straturile în metale diferite vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o defecțiune.
Plita cu inducție emite un bâzâit redus atunci când este utilizată la o temperatură ridicată.	Acest lucru este cauzat de tehnologia de gătit prin inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul ar trebui să se reducă sau să dispară complet atunci când reduceți temperatura.
Plita cu inducție emite un zgomot de ventilator.	Un ventilator de răcire încorporat în plita cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea componentelor electronice. Poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio acțiune. Nu deconectați sursa de alimentare a plitei cu inducție de la priza de perete în timp ce ventilatorul funcționează.
Vasele nu se încălzesc și „L” apare pe afișaj.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul întrucât acesta nu este potrivit pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase potrivite pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor potrivite pentru gătit”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza sa se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit în mod neașteptat, se aude un ton și se afișează un cod de eroare (de obicei alternând cu una sau două cifre pe afișajul temporizatorului de gătit).	Defecțiune tehnică.	Notați literele și numerele de eroare, opriți sursa de alimentare a plitei cu inducție de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.

RO

9. REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

9.1. AUTO-DIAGNOSTICAREA

Plita cu inducție este prevăzută cu funcția de autodiagnosticare. Cu acest test, tehnicianul poate verifica funcționarea mai multor componente fără a dezambla sau demonta plita de pe suprafața de lucru.

Cod de defecțiune	Problemă	Soluție
Fără auto-recuperare		
E1	Eroare a senzorului de temperatură al plăcii ceramice - circuit deschis.	Verificați conexiunea sau înlocuiți senzorul de temperatură al plăcii ceramice.
E2	Eroare a senzorului de temperatură al plăcii ceramice - scurt circuit.	
Eb	Eroare a senzorului de temperatură al plăcii ceramice	



Cod de defecțiune	Problemă	Soluție
E3	Temperatură ridicată a senzorului plăcii ceramice.	Așteptați ca temperatura plăcii ceramice să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIT/OPRIT” pentru a reporni unitatea.
E4	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT--circuit deschis.	Înlocuiți placa circuitului de alimentare.
E5	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT--scurt circuit	
E6	Temperatura ridicată a IGBT.	Așteptați ca temperatura IGBT să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIT/OPRIT” pentru a reporni unitatea. Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; În caz contrar, înlocuiți ventilatorul.
E7	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	Verificați dacă sursa de alimentare este normală.
E8	Tensiunea de alimentare depășește tensiunea nominală.	Porniți plita după ce ați constatat că sursa de alimentare este normală.
U1	Eroare de comunicație.	Reintroduceți conexiunea dintre panoul de afișare și placa circuitului de alimentare. Înlocuiți placa circuitului de alimentare sau panoul de afișare.

RO

9.2. ALTE ERORI ȘI SOLUȚII

Eroare	Problemă	Soluția A	Soluția B
Când unitatea este băgată în priză, LED-ul nu se aprinde.	Lipsa alimentării cu energie.	Verificați dacă ștecherul este bine fixat în priză și dacă priza funcționează.	
	Eroare de conectare între placa de alimentare a accesoriilor și panoul de afișare.	Verificați conexiunea.	
	Placa de alimentare a accesoriilor este defectă.	Înlocuiți placa de alimentare a accesoriilor.	
	Panoul de afișare este defect.	Înlocuiți panoul de afișare.	
Unele butoane nu pot funcționa sau afișajul cu LED nu este normal.	Panoul de afișare este defect.	Înlocuiți panoul de afișare.	
Indicatorul Modulului de Gătit se aprinde, dar încălzirea nu pornește.	Temperatura ridicată a plitei.	Este posibil ca temperatura ambiantă să fie prea ridicată. Orificiul de admisie a aerului sau cel de aerisire pot fi blocate.	
	Ventilatorul nu funcționează așa cum ar trebui.	Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme. În caz contrar, înlocuiți ventilatorul.	
	Placa circuitului de alimentare este deteriorată.	Înlocuiți placa circuitului de alimentare.	
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării și afișajul clipește „L”.	Tipul de vas nu este potrivit. Diametrul oalei este prea mic.	Utilizați oala potrivită (consultați manualul de instrucțiuni.)	Circuitul de detectare a vasului este defect, înlocuiți placa circuitului de alimentare.
	Plita s-a supraîncălzit;	Unitatea este supraîncălzită. Așteptați ca temperatura să revină la normal. Apăsați pe butonul „PORNIT/OPRIT” pentru a reporni unitatea.	
Zonele de încălzire de pe aceeași parte (cum ar fi prima și a doua zonă) vor afișa „L”.	Defectarea conexiunii plăcii circuitului de alimentare și a panoului de afișare;	Verificați conexiunea.	
	Panoul de afișare a părții de comunicare este deteriorat.	Înlocuiți panoul de afișare.	
	Placa de bază este defectă.	Înlocuiți placa circuitului de alimentare.	

Motorul ventilatorului emite sunete anormale.	Motorul ventilatorului este defect.	Înlocuiți ventilatorul.	
---	-------------------------------------	-------------------------	--

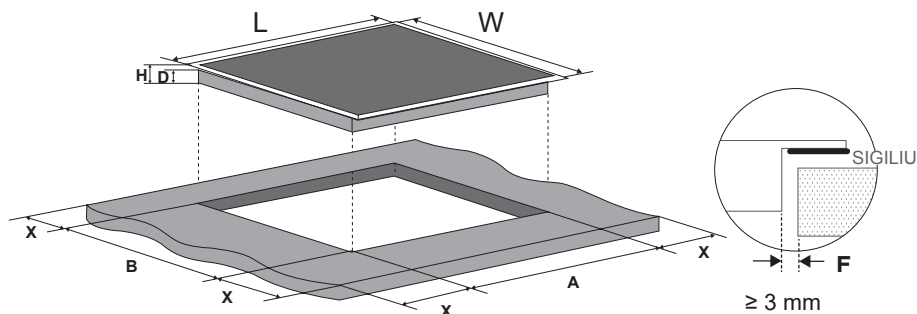
Cele de mai sus prezintă opiniile și verificările erorilor comune. Vă rugăm să nu dezasamblați unitatea de unul singur pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

10. INSTALARE

10.1. SELECTAREA ECHIPAMENTELOR DE INSTALARE

- Tăiați suprafața de lucru în funcție de dimensiunile prezentate în desen.
- În scopul instalării și utilizării, trebuie păstrat un spațiu de minimum 5 cm în jurul orificiului decupat.
- Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30mm. Vă rugăm să selectați un material al suprafeței de lucru rezistent la căldură și izolat (lemnul și materialul fibros sau higroscopic similar nu trebuie utilizate ca material de suprafață de lucru decât dacă sunt impregnate) pentru a evita electrocutarea și deformarea mai mare cauzată de radiația termică de pe placa fierbinte. După cum se indică mai jos:

Notă: Distanța de siguranță dintre părțile laterale ale plitei și suprafețele interioare ale blatului de lucru trebuie să fie de cel puțin 3mm.

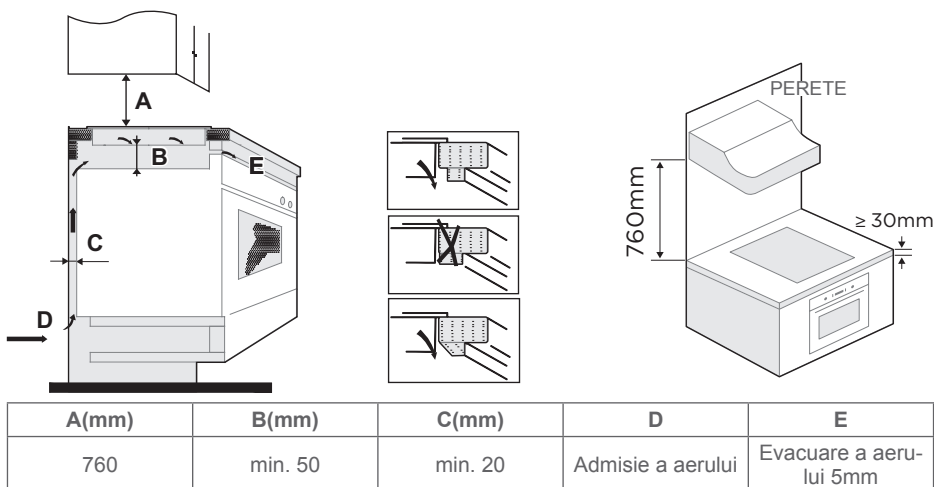


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

În orice situație, asigurați-vă că plita de gătit cu inducție este bine ventilată și că orificiile de admisie și de evacuare a aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita de gătit cu inducție este în stare bună de funcționare. După cum se indică mai jos.

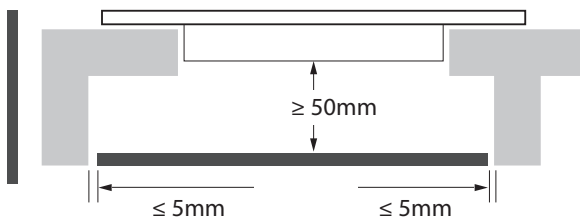
Notă: Distanța de siguranță dintre placa fierbinte și dulapul aflat deasupra acesteia trebuie să fie de cel puțin 760 mm.

RO



RO AVERTIZARE: Asigurarea unei ventilații adecvate

Asigurați-vă că plita de gătit cu inducție este bine ventilată și că orificiile de admisie și de evacuare a aerului nu sunt blocate. Pentru a evita atingerea accidentală a părții inferioare a plitei supraîncălzite sau electrocutarea accidentală în timpul funcționării, este necesar să puneți o inserție din lemn, fixată cu șuruburi, la o distanță minimă de 50mm de partea inferioară a plitei. Respectați cerințele de mai jos.



- Există orificii de ventilație în jurul plitei. **TREBUIE** să vă asigurați că aceste orificii nu sunt blocate de blatul de lucru atunci când puneți plita în poziție.
- Țineți cont de faptul că adezivul care lipește materialului din plastic sau lemn de mobilier, trebuie să reziste la o temperatură minimă de 150°C, pentru a evita dezlipirea lambrului.
- Prin urmare, peretele din spate, suprafețele adiacente și cele din jur trebuie să poată rezista la o temperatură de 90°C.

10.2. ÎNAINTE DE A INSTALA PLITA, ASIGURAȚI-VĂ CĂ

- Suprafața de lucru este pătrată și netedă și nu există elemente structurale care să afecteze cerințele legate de spațiu.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material rezistent la căldură și izolat.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalația va respecta toate cerințele de autorizare și standardele și reglementările aplicabile.
- Un comutator de izolare adecvat care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat pentru a respecta regulile și reglementările locale privind cablajul.
- Tipul de comutator de izolare trebuie să fie aprobat și să asigure o separare a contactului cu spațiul de aer de 3 mm în toți polii (sau în toți conductorii [de fază] activi, dacă regulile locale de cablare permit această variație a cerințelor).
- Comutatorul de izolare va fi ușor accesibil clientului după instalarea plitei.
- Consultați autoritățile locale în construcții și regulamentele dacă aveți îndoieli cu privire la instalare.

- Utilizați finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

10.3. DUPĂ INSTALAREA PLITEI ASIGURAȚI-VĂ CĂ

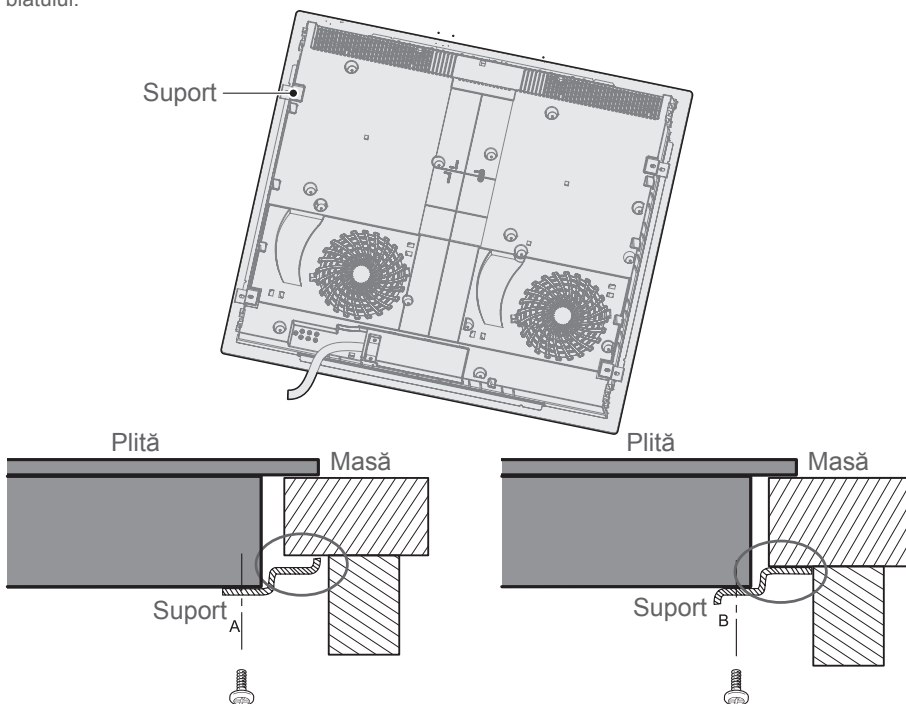
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau prin sertare.
- Există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului până la baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau în spațiul unui dulap, o barieră de protecție termică este instalată sub baza plitei.
- Clientul poate ajunge ușor la comutatorul de izolare.

10.4. ÎNAINTE DE A LOCALIZA SUPORTURILE DE FIXARE

Unitatea trebuie așezată pe o suprafață stabilă și netedă (utilizați ambalajul). Nu forțați comenzile care ies în relief din plită.

10.5. REGLAREA POZIȚIEI SUPORTULUI

Fixați plita pe suprafața de lucru înșurubând cele 4 șuruburi pe partea inferioară a plitei (consultați imaginea) după instalare. Reglați poziția suportului pentru a corespunde grosimilor diferite ale blatului.



RO

În orice caz, suporturile nu pot atinge suprafețele interioare ale blatului de lucru după instalare (consultați imaginea).

10.6. MĂSURI DE PRECAUȚIE

1. Plita cu inducție trebuie instalată de personal sau de tehnicieni calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată operațiunea de unul singur.
2. Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat rufe sau uscător de haine, deoarece umiditatea poate deteriora componentele electronice ale plitei

3. Plita cu inducție trebuie instalată astfel încât să se poată asigura o mai bună radiație termică pentru a-i spori fiabilitatea.
4. Peretele și zona de încălzire indusă peste suprafața blatului trebuie să reziste la căldură.
5. Pentru a evita orice deteriorare, stratul de tip sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu trebuie folosit un aparat de curățat cu abur.

10.7. CONECTAREA PLITEI LA SURSA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Această plită trebuie conectată la sursa de alimentare cu energie electrică numai de către o persoană calificată corespunzător.

Înainte de a conecta plita la sursa de alimentare cu energie electrică, verificați dacă:

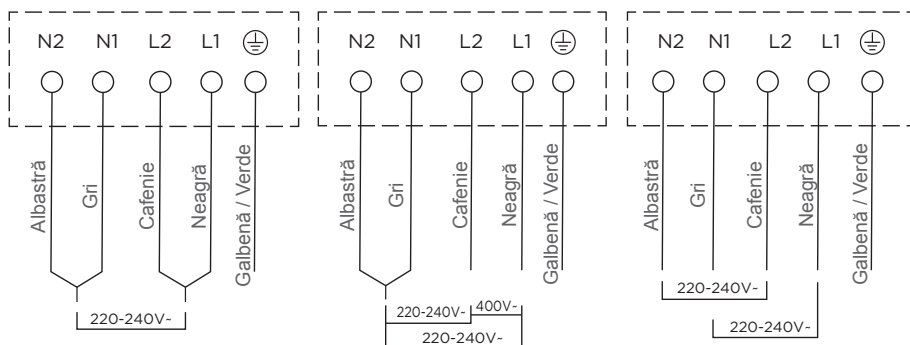
1. Sistemul de cablare domestic este potrivit pentru puterea aspirată de plită.
2. Tensiunea corespunde valorii indicate în plăcuța cu date tehnice
3. Secțiunile cablului de alimentare cu energie electrică pot rezista sarcinii specificate pe plăcuța cu date tehnice.

Pentru a conecta plita la sursa de alimentare cu energie electrică, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de branșare, deoarece acestea pot provoca supraîncălzire și incendiu.

Cablul de alimentare cu energie electrică nu trebuie să atingă nicio componentă fierbinte și trebuie poziționat astfel încât temperatura să nu depășească 75°C în niciun punct.

RO

Notă: Verificați împreună cu un electrician dacă sistemul de cablare domestic este adecvat fără a face modificări. Orice modificare trebuie efectuată numai de un electrician calificat.



- Dacă numărul total de unități de încălzire ale aparatului pe care îl alegeți este de minim 4, aparatul poate fi conectat direct la rețea prin conexiune electrică monofazată, după cum se arată mai jos.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețea, trebuie instalat un comutator de circuit omipolar cu o deschidere minimă de 3mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că a fost efectuată conexiunea electrică corectă și că este în conformitate cu reglementările privind siguranța.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat periodic și înlocuit numai de tehnicieni autorizați.

Notă: Suprafața inferioară și cablul de alimentare al plitei nu sunt accesibile după instalare.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	C. 133
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	C. 135
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	C. 136
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	C. 136
5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦИ	C. 142
6. НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ	C. 143
7. УХОД И ОЧИСТКА	C. 143
8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	C. 144
9. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	C. 146
10. УСТАНОВКА	C. 148

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием этого изделия тщательно изучите настоящие инструкции и сохраните руководство пользователя, чтобы обращаться к нему при необходимости.

1. Прежде чем проводить какие-либо работы или техническое обслуживание, отключите прибор от источника сетевого питания.
2. Обязательно и необходимо подключение к соответствующей системе заземления.
3. Изменения в домашнюю систему электропроводки может вносить только квалифицированный электрик.
4. При несоблюдении данной рекомендации возможно поражение электрическим током или смерть.
5. Осторожно! Кромки панели острые. Возможны травмы или порезы.
6. Запрещено размещать на устройстве воспламеняющиеся материалы или изделия.
7. Передайте данную информацию специалисту по установке устройства, так как это позволит снизить затраты.
8. В целях безопасности данное устройство следует устанавливать в соответствии с данной инструкцией.
9. Установку и заземление данного устройства должен выполнять специалист соответствующей квалификации.
10. Данное устройство необходимо подключать к цепи, содержащей разъединитель для полного отключения от источника питания.
11. Неправильная установка устройства может привести к отмене действия гарантии или ответственности производителя.
12. Следите за тем, чтобы дети не играли с этим прибором.
13. Если шнур питания поврежден, то во избежание возможной опасности шнур должен заменить изготовитель, его агент по обслуживанию или другой специалист с аналогичной квалификацией.
14. Данный прибор разрешается эксплуатировать детям от 8 лет и старше, лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, только под присмотром или после прохождения инструктажа о порядке безопасной эксплуатации прибора и при условии понимания сопутствующих рисков.
15. Не позволяйте детям играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора детьми допускаются только под надзором.
16. ВНИМАНИЕ: При появлении трещин на поверхности выключите прибор, чтобы предотвратить поражение электрическим током.
17. Запрещено помещать на варочную панель металлические предметы, например ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
18. Запрещено чистить варочную поверхность парочистителем.

RU



19. Этот прибор не рассчитан на управление с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
20. **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания. Запрещено хранить что-либо на варочных поверхностях.
21. **ОСТОРОЖНО:** необходимо следить за процессом приготовления. За краткосрочным процессом приготовления необходимо следить непрерывно.
22. **ВНИМАНИЕ:** если оставить процесс приготовления на варочной панели с применением жира или масла без присмотра, возможно возгорание.
23. **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные детали нагреваются в ходе эксплуатации.
24. Соблюдайте осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
25. Дети младше 8 лет не должны находиться рядом с прибором без присмотра.
26. **ЗАПРЕЩЕНО** тушить возгорание водой. Отключите устройство, а затем накройте пламя, например крышкой или противопожарным одеялом.
27. **ВНИМАНИЕ:** используйте только защитные экраны для варочной панели, предусмотренные производителем устройства, указанные им в инструкциях по использованию как подходящие или встроенные в устройство. Использование ненадлежащих защитных экранов может привести к несчастному случаю.
28. Запрещено готовить на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если варочная поверхность сломалась или треснула, немедленно отключите ее от сети (от розетки) и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом. Отключайте варочную панель от сети перед очисткой или техническим обслуживанием. При несоблюдении данной рекомендации возможно поражение электрическим током или смерть.
29. Данное устройство соответствует стандартам по электромагнитной безопасности. Тем не менее, лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) необходимо проконсультироваться со своим врачом или производителем импланта, прежде чем пользоваться устройством, чтобы убедиться, что на импланты не будет воздействовать электромагнитное поле. Несоблюдение данной рекомендации может привести к смерти.
30. Во время использования доступные части устройства достаточно сильно нагреваются, чтобы привести к ожогам. Не подпускайте детей к устройству.
31. Не допускайте контакта частей тела, одежды или других предметов, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом до остывания поверхности.
32. Ручки сотейников могут нагреваться. Проверьте, что ручка сотейника не находится над включенной зоной для приготовления. Дети не должны иметь доступ к ручкам.
33. Острое лезвие скребка для варочной поверхности открыто, когда убрана защитная крышка. Соблюдайте особую осторожность и храните в безопасном, недоступном для детей месте. Возможны травмы или порезы.
34. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выброс кипящей жидкости приводит к дымлению, а жирные брызги могут воспламениться.
35. Запрещено использовать устройство в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
36. Запрещено оставлять на устройстве какие-либо предметы или утварь.
37. Не оставляйте рядом с устройством намагничивающиеся предметы (например, банковские карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как на них может воздействовать электромагнитное поле.
38. Запрещено использовать устройство для обогрева помещения.
39. После использования выключите варочный элемент при помощи средств управления. Не полагайтесь на определитель посуды.
40. Не допускайте, чтобы дети играли с устройством, сидели, стояли на нем или забирались на него.
41. Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над устройством. Если дети заберутся на варочную поверхность, они могут получить серьезные травмы.
42. Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне, где используется устройство.
43. Дети или лица с ограниченными возможностями должны получить инструктаж от ответственного и компетентного лица по использованию устройства. Лицо, проводящее инструктаж, должно проверить, что они могут использовать устройство безопасным для себя и окружающей среды способом.
44. Запрещено осуществлять ремонт или заменять какие-либо детали устройства, если это специально не указано в руководстве. Прочее обслуживание должно осуществляться квалифицированным техническим специалистом.

RU



45. Не размещайте тяжелые предметы на варочной поверхности и не кидайте их на нее.
46. Не вставайте на варочную поверхность.
47. Во избежание царапин не используйте посуду с зазубренными кромками и не возите ее по поверхности индукционного стекла.
48. Не используйте металлические мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства для очистки варочной поверхности, чтобы не поцарапать индукционное стекло.
49. Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и схожих с бытовыми условиях, таких как:
- кухни для персонала в магазинах, офисах и других предприятиях;
 - жилые дома на сельскохозяйственных фермах;
 - номера в гостиницах и мотелях, а также другие жилые помещения;
 - мини-отели.
50. Средства отключения должны быть встроены в стационарную электропроводку согласно соответствующим правилам.
51. Запрещено использовать парочиститель.
52. Подробную информацию, какую посуду можно использовать, см. в разделе 4.2. «**ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**».
53. Подробную информацию об установке см. в разделе 10. «**УСТАНОВКА**».
54. Маркировка устройства (символ перечеркнутой мусорной корзины) соответствует требованиям директивы ЕС под номером 2012/19/EU, описывающей «отходы электрического и электронного оборудования». Эта маркировка означает, что по окончании срока службы настоящее оборудование нельзя утилизировать вместе с другим бытовым мусором. Пользователь обязан доставить его операторам, отвечающим за сбор отходов электрического и электронного оборудования. Операторы по сбору, включая местные пункты сбора, торговые организации и органы местной власти, обеспечивают создание надлежащей системы сбора оборудования. Надлежащий сбор отходов электрического и электронного оборудования позволяет избежать ущерба для здоровья людей и окружающей среды, который возникает вследствие наличия опасных компонентов, а также в результате ненадлежащего хранения этого оборудования и нарушения правил обращения с ним.



RU

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник питания	220–240 В~ или 380-415 В 3N~, 50–60 Гц
Общая мощность	6200 Вт
Зоны приготовления	3
Габаритные размеры (Ш x Д x В)	590 x 520 x 62 мм
Энергопотребление в выключенном режиме	0,2 Вт
Период для перехода прибора в выключенный режим	1 минута

2.1. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ БЫТОВЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

	Обозначение	Значение	Единица измерения
Идентификационный номер модели	-	600196371	
Тип варочной панели	-	Встроенная индукционная варочная панель	
Количество зон и/или площадей приготовления	-	3 зоны	

Технология нагрева (индукционные зоны и площади приготвления, излучающие зоны приготовления, твердые пластины)	-	Индукционные зоны приготовления	
Для круглых зон или площадей приготовления: диаметр полезной площади поверхности на электрическую нагревательную зону приготовления, округленный до ближайших 5 мм	∅	Зона 1: 16,0 Зона 2: 21,0 Зона 3: 29,0	см
Для некруглых зон или площадей приготовления: длина и ширина полезной площади поверхности на электрическую нагревательную зону или площадь приготовления, округленные до ближайших 5 мм	Д, Ш	-	см
Потребление энергии на зону или площадь приготовления в пересчете на кг	ЕС _{зона приготовления}	Зона 1: 188,6 Зона 2: 185,3 Зона 3: 186,4	Вт·ч/кг
Потребление энергии на варочную поверхность в пересчете на кг	ЕС _{варочная панель}	186,8	Вт·ч/кг

RU

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1. ВИД СВЕРХУ

1. Зона макс. мощности 2300/2600 Вт
2. Стеклопанель
3. Панель управления
4. Зона макс. мощности 1300/1500 Вт
5. Зона макс. мощности 2300/2600 Вт

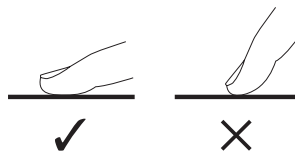
3.2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Управление усилением
2. Кнопки выбора зоны нагрева
3. Кнопки регулирования питания/таймеры
4. Блокировка кнопок
5. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Индикация уровня заряда
7. Управление таймером
8. Дисплей таймера

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА


4.1. СРЕДСТВА СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

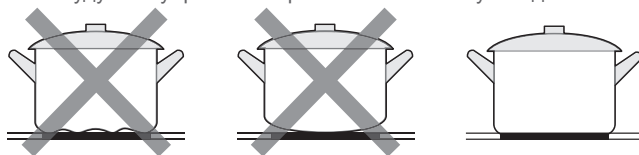
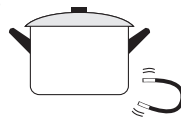
- Средства управления реагируют на касание, поэтому не следует применять давление.
- Касайтесь подушечкой, а не кончиком пальца.
- При каждом зарегистрированном касании будет звучать сигнал.
- Средства управления всегда должны быть чистыми, сухими, их ничто (например, кухонная утварь или ткань) не должно закрывать. Даже тонкая пленка воды может усложнить работу средств управления.





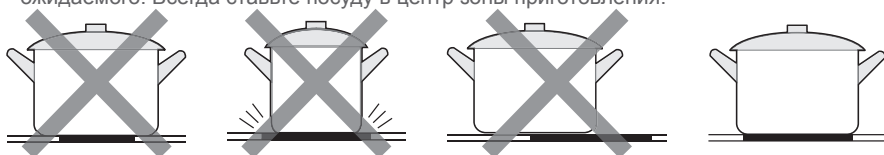
4.2. ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционных варочных панелей.
- Символ индукции должен быть на упаковке или снизу посуды.
- Пригодность посуды можно проверить при помощи магнитного теста.
- Поднесите магнит ко дну посуды. Если он прилипнет, посуда подходит для готовки на индукционной варочной панели.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте в посуду немного воды.
 2. Если на дисплее не мигает значок  и вода нагревается, посуда является подходящей.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного дна, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.
- Если дно сковороды только частично закрывает ферромагнитную часть, нагреваться будет только поверхность, соприкасающаяся с ферромагнитной частью. Остальная часть дна может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления пищи.
- Если ферромагнитная область неоднородна и включает другой материал, например алюминий, это может повлиять на нагрев и обнаружение сковороды. Не следует использовать посуду с зазубренными кромками или изогнутым дном.

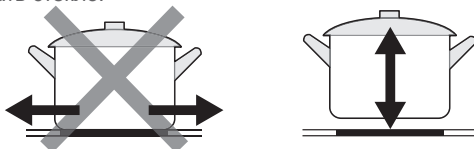


RU

- Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет такой же размер, что и зона приготовления. Используйте посуду такого же диаметра, что и схема выбранной зоны. При использовании немного более широкой посуды энергия будет использоваться с максимальным КПД. При использовании меньшей посуды КПД может быть меньше ожидаемого. Всегда ставьте посуду в центр зоны приготовления.



- Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели. Не тяните ее по панели, чтобы не поцарапать стекло.



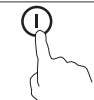
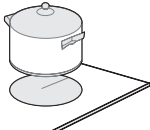
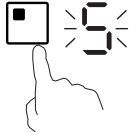

- Зоны приготовления до определенного предела автоматически адаптируются под диаметр сковороды. Однако диаметр дна сковороды должен быть не менее диаметра соответствующей зоны приготовления. Чтобы обеспечить максимальную эффективность варочной панели, установите сковороду в центре зоны приготовления. При использовании меньшей посуды КПД может быть меньше ожидаемого. Посуда меньше минимального размера может быть не обнаружена варочной панелью.




Зона приготовления	Диаметр дна индукционной посуды	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
160 мм	120	160
210 мм	160	210
290 мм	180	290

4.3. ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ


4.3.1. НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<p>1. Коснитесь кнопки Вкл./Выкл. После включения один раз прозвучит звуковой сигнал, на всех дисплеях будет отображаться «-» или «- -», что означает, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.</p>	
<p>2. Поставьте соответствующую посуду на желаемую зону приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие. 	
<p>3. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой начнет мигать индикатор.</p>	
<p>4. Выберите настройки температуры касанием кнопок «-» или «+».</p> <ul style="list-style-type: none"> Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет снова повторить операцию с шага 1. Изменить настройки температуры можно в любой момент процесса приготовления. 	

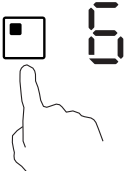
RU


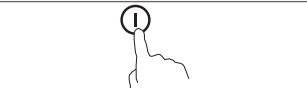

Если на дисплее мигает значок  попеременно с настройкой температуры, это означает следующее:

- посуда установлена на неправильную зону приготовления;
- используемая посуда не подходит для приготовления на индукционной варочной панели;
- посуда слишком маленькая или установлена не по центру зоны приготовления.

Нагревание не будет осуществляться, если посуда является неподходящей. Значок «» исчезнет с дисплея автоматически через 1 минуту, если не установить подходящую посуду.

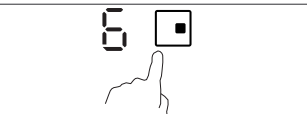

4.3.2. ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<p>1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую вы хотите отключить.</p>	
--	--

<p>2. Выключите зону приготовления, пролистав вниз до 0 или одновременно коснувшись кнопок «-» и «+». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».</p>	
<p>3. Полностью выключите варочную панель, коснувшись кнопки Вкл./Выкл.</p>	
<p>Остерегайтесь горячих поверхностей! Горячие зоны приготовления обозначаются значком «Н». Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Этим также можно пользоваться для энергосбережения, если необходимо далее нагреть другую посуду. Используйте еще не остывшую конфорку.</p>	


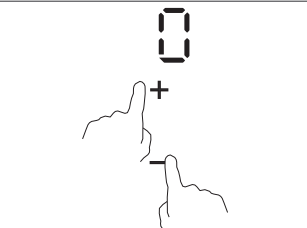
4.3.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСИЛЕНИЯ

Активация функции усиления

<p>1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева.</p>	
<p>2. Коснитесь кнопки управления усилением В, индикатор зоны будет отображать значок «Р», и мощность достигнет максимума.</p>	

RU

Отмена функции усиления

<p>1. Для отмены функции усиления коснитесь кнопки «Boost» или «-». Затем зона приготовления вернется к исходным настройкам.</p>	
<p>2. Одновременно коснитесь кнопок «-» и «+». Зона приготовления отключится, и функция усиления отменится автоматически.</p>	

Примечания:

- Функция может работать для любой зоны приготовления.
- Зона приготовления возвращается к исходным настройкам через 5 минут.
- Если исходная настройка температуры равна 0, она вернется к 9 через 5 минут.

4.3.4. БЛОКИРОВКА СРЕДСТВ УПРАВЛЕНИЯ

Средства управления можно заблокировать для предотвращения непреднамеренного использования (например, случайного включения зон приготовления детьми).

- Для блокировки средств управления коснитесь и удерживайте кнопку блокировки некоторое время. На индикаторе таймера отобразится «Lo».
- Для разблокировки средств управления коснитесь и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.

Примечания:

Если средства управления заблокированы, все кнопки, кроме кнопки Вкл./Выкл, деактивированы. Индукционную варочную панель всегда можно выключить кнопкой Вкл./Выкл при аварийной ситуации. Но в следующий раз в первую очередь необходимо разблокировать варочную панель.

4.3.5. УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ

Таймер можно использовать двумя способами:

- В качестве таймера обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать какую-либо из зон приготовления по истечении заданного времени.
- Его можно настроить для отключения одной или нескольких зон приготовления по истечении заданного времени.

Максимальное заданное время составляет 99 минут.

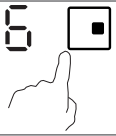
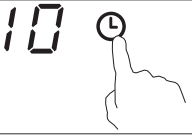

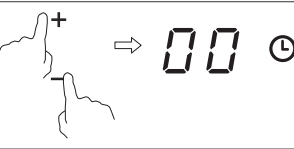
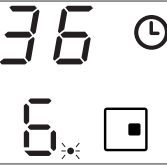

Использование таймера для обратного отсчета

Примечание: Таймер можно использовать для обратного отсчета без выбора какой-либо зоны приготовления.

RU

<p>1. Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: Вы можете использовать таймер обратного отсчета, если активна хотя бы одна зона. Коснитесь средств управления таймера. Начнет мигать индикатор обратного отсчета, и на дисплее таймера отобразится 10.</p>	
<p>2. Настройте время, касаясь кнопок «-» или «+» таймера. Рекомендации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Коснитесь кнопки «-» или «+» таймера один раз для уменьшения или увеличения времени на одну минуту. • Коснитесь и удерживайте кнопки «-» или «+» таймера для уменьшения или увеличения времени на 10 минут. 	
<p>3. Одновременно коснитесь кнопок «-» и «+». Таймер будет отменен, и на дисплее таймера отобразится «00».</p>	
<p>4. Когда время будет настроено, обратный отсчет начнется немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать 5 секунд.</p>	
<p>5. В течение 30 секунд будет звучать сигнал, и по истечении заданного времени на индикаторе таймера будет отображаться «- -».</p>	

Настройка таймера для отключения одной зоны приготовления

<p>1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер (например, зона 3).</p>	
<p>2. Через короткое время коснитесь сенсора управления таймером, индикатор обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится значение «10».</p>	
<p>3. Настройте время, касаясь кнопок «-» или «+» таймера. Рекомендации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Коснитесь кнопки «-» или «+» таймера один раз для уменьшения или увеличения времени на одну минуту. • Коснитесь и удерживайте кнопки «-» или «+» таймера для уменьшения или увеличения времени на 10 минут. 	
<p>4. Одновременно коснитесь кнопок «-» и «+». Таймер будет отменен, и на дисплее таймера отобразится «00».</p>	
<p>5. Когда время будет настроено, обратный отсчет начнется немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать 5 секунд. Примечание: рядом с индикатором уровня мощности будет светиться красная точка, обозначающая выбранную зону.</p>	
<p>6. По истечении заданного времени соответствующая зона приготовления отключится автоматически.</p>	

RU

Примечание: другие зоны приготовления продолжают работу, если они были включены ранее.

4.3.6. ВРЕМЯ РАБОТЫ ПО УМОЛЧАНИЮ

Автоматическое отключение — это предохранительная функция для индукционной варочной панели. Она отключается автоматически, если вы забыли ее выключить. Рабочее время по умолчанию для различных уровней мощности указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Если убрать посуду, индукционная варочная панель может немедленно остановить нагрев и автоматически отключиться через 2 минуты.

ВНИМАНИЕ: Перед использованием прибора людям с кардиостимулятором необходимо проконсультироваться со своим врачом.

5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

ВНИМАНИЕ: При жарке необходимо соблюдать осторожность, так как масло и жир быстро нагреваются, в частности, при использовании усиления мощности. При экстремально высоких температурах масло и жир воспламеняются внезапно, что представляет значительный риск воспламенения.

5.1. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Когда блюдо начинает кипеть, необходимо снизить температуру.
- Использование крышки позволит уменьшить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира для сокращения времени приготовления.
- Начинайте готовку с высокими настройками и снизьте их, когда продукты прогреются.

5.1.1. ВАРКА ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

- Варка при слабом кипении осуществляется при температуре ниже точки кипения (приблизительно при 85 °C), когда пузырьки поднимаются к поверхности варочной жидкости только время от времени. Это ключ к вкуснейшим супам и нежному рагу, так как вкус раскрывается без переваривания продуктов. Соусы на основе яиц и заправки из муки также следует готовить при температуре ниже точки кипения.
- Некоторые задачи, включая приготовление риса методом абсорбции, могут потребовать настроек выше самой низкой, чтобы продукты приготовились надлежащим образом за рекомендуемое время.

RU

5.1.2. ЖАРКА СТЕЙКОВ

Чтобы приготовить сочный ароматный стейк:

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать около 20 минут при комнатной температуре.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк маслом с обеих сторон. Сбрызните разогретую сковороду маслом, а затем положите в нее стейк.
4. Переверните стейк только один раз за время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и требуемой степени прожарки. Время жарки одной стороны может составлять от 2–8 минут. Надавите на стейк, чтобы проверить степень готовности. Чем он мягче, тем выше степень прожарки.
5. Оставьте стейк «отдохнуть» на теплой тарелке на несколько минут, чтобы дать ему «расслабиться» и стать нежным перед подачей.

5.1.3. ЖАРКА С ПОСТОЯННЫМ ПОМЕШИВАНИЕМ

1. Возьмите вок с плоским дном или большую сковороду, подходящие для индукционной варочной панели.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарку в технике стир-фрай необходимо выполнять быстро. При приготовлении большого количества продуктов разделите их на несколько маленьких партий.
3. Быстро подогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала обжарьте любое мясо, выложите в другую посуду и поддерживайте его теплым.
5. Обжарьте овощи, постоянно помешивая. Когда они будут горячими, но еще хрустящими, переключите зону приготовления на нижнюю настройку, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно помешивайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.
7. Сразу же подавайте на стол.

5.2. ОБНАРУЖЕНИЕ НЕБОЛЬШИХ ПРЕДМЕТОВ

Если оставить на варочной панели посуду неподходящего размера, немагнитную посуду (например, алюминиевую) или какой-либо другой небольшой предмет (например, нож, вилку, ключ), устройство автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор продолжит охлаждать индукционную варочную панель еще 1 минуту.

6. НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Настройки ниже представлены только для рекомендации. Точные настройки будут зависеть от нескольких факторов, включая посуду и количество продуктов. Экспериментируйте с варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие настройки.

Настройки температуры	Соответствие
1-2	<ul style="list-style-type: none">• легкий подогрев небольшого количества продуктов• растапливание шоколада, масла и быстро подгорающих продуктов• легкая варка при слабом кипении• медленный подогрев
3-4	<ul style="list-style-type: none">• подогрев• быстрая варка при слабом кипении• приготовление риса
5-6	<ul style="list-style-type: none">• блины
7-8	<ul style="list-style-type: none">• пассеровка• приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none">• Жарка с постоянным помешиванием• подрумянивание• доведение супа до кипения• кипячение воды

RU

7. УХОД И ОЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Ежедневное загрязнение стекла (следы от пальцев, отпечатки, пятна от продуктов или нелипкие брызги на стекле)	<ol style="list-style-type: none">1. Отключите питание варочной поверхности.2. Нанесите очиститель для варочной поверхности, пока стекло еще теплое (но не горячее!)3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.4. Снова включите питание варочной поверхности.	<ul style="list-style-type: none">• Когда питание варочной поверхности выключено, не будет гореть индикатор горячей поверхности, но зона приготовления все еще может быть горячей. Соблюдайте особую осторожность.• Металлические мочалки повышенной прочности, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли чистящее средство или мочалка.• На варочной поверхности не должно оставаться моющее средство, так как на стекле могут остаться пятна.

Что?	Как?	Важно!
Капли кипящей жидкости, расплавленных и липких продуктов на стекле	<p>Немедленно удалите их лопаткой для рыбы, шпателем или лопастным скребком, подходящими для стеклянных индукционных варочных панелей, но помните о горячих поверхностях зон приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную поверхность от сети. 2. Держите лезвие или прибор под углом 30° и оттирайте загрязнение или капли в сторону холодной зоны варочной поверхности. 3. Протрите загрязнение или капли полотенцем для посуды или бумажным полотенцем. 4. Для устранения ежедневных загрязнений стекла выполняйте шаги 2–4. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удаляйте пятна от растопленных и сладких продуктов, а также брызги, как можно скорее. При остывании на стекле они могут с трудом поддаваться удалению или навсегда повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: когда убрана защитная крышка, открыто острое лезвие скребка. Соблюдайте особую осторожность и храните в безопасном, недоступном для детей месте.
<div style="background-color: #333; color: white; padding: 2px 10px; border-radius: 15px; display: inline-block; font-weight: bold;">RU</div> Пропливы на панель сенсорного управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной поверхности. 2. Соберите брызги 3. Протрите зону средств сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите зону насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной поверхности. 	<p>Если на средствах сенсорного управления осталась жидкость, они могут не работать и варочная поверхность может издать звуковой сигнал и выключиться. Убедитесь, что зона средств сенсорного управления вытерта насухо, прежде чем включать варочную поверхность.</p>

8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Проблема	Возможные причины	Способ исправления
Индукционная варочная панель не включается.	Нет питания.	Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, что в вашем доме или зоне не отключено энергоснабжение. Если вы все проверили, но проблема сохраняется, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Средства сенсорного управления не реагируют.	Средства сенсорного управления заблокированы.	Разблокируйте средства сенсорного управления. См. раздел «Использование вашей индукционной варочной панели».

Проблема	Возможные причины	Способ исправления
Средства сенсорного управления работают с трудом.	На средствах сенсорного управления может быть тонкая пленка воды, или, возможно, вы касаетесь их кончиком пальца.	Проверьте, что зона средств сенсорного управления сухая. Касайтесь их подушечкой пальца.
Стекло в царапинах.	Посуда с зазубренной кромкой. Используется неподходящая абразивная мочалка или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды для приготовления». См. раздел «Уход и очистка».
Некоторая посуда издает хрустящие или щелкающие звуки.	Это может быть связано с конструкцией посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не означает неисправность.
Индукционная варочная панель издает небольшое гудение при использовании с высокой настройкой температуры.	Это связано с технологией индукционного приготовления.	Это нормально, но звук должен стать тише или полностью исчезнуть при снижении настройки температуры.
Шум вентилятора поступает из индукционной варочной панели.	Включился вентилятор охлаждения, встроенный в индукционную варочную панель, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжить работу даже после выключения индукционной варочной панели.	Это нормально и не требует действий. Не отключайте индукционную варочную панель от розетки, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается, и на дисплее появляется значок «L».	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционного приготовления. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она слишком маленькая для зоны приготовления или не установлена по центру.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. раздел «Выбор подходящей посуды для приготовления». Выровняйте посуду по центру и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная варочная панель неожиданно отключилась, прозвучал сигнал и на дисплее отобразилась ошибка (обычно сменяется одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая ошибка.	Запишите буквы и цифры ошибки, отключите индукционную варочную панель от сети и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом.

RU

9. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

9.1. САМОДИАГНОСТИКА

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. При помощи данных тестов технический специалист может проверить функционирование нескольких компонентов, не разбирая и не демонтируя варочную панель с рабочей поверхности.

Код неисправности	Проблема	Способ устранения
Без автоматического восстановления		
E1	Неисправность датчика температуры с керамической пластиной — разомкнутая цепь.	Проверьте соединение или замените датчик температуры с керамической пластиной.
E2	Неисправность датчика температуры с керамической пластиной — короткое замыкание.	
Eb	Неисправность датчика температуры с керамической пластиной	
E3	Высокая температура датчика с керамической пластиной.	Дождитесь, когда температура керамической пластины снова станет нормальной. Коснитесь кнопки Вкл./Выкл для перезапуска блока.
E4	Неисправность датчика температуры БТИЗ — разомкнутая цепь.	Замена платы питания.
E5	Неисправность датчика температуры БТИЗ — короткое замыкание	
E6	Высокая температура БТИЗ.	Дождитесь, когда температура БТИЗ снова станет нормальной. Коснитесь кнопки Вкл./Выкл для перезапуска блока. Проверьте, что вентилятор работает безотказно. В ином случае замените вентилятор.
E7	Напряжение питания ниже номинального.	Проверьте, что источник питания работает нормально.
E8	Напряжение питания выше номинального.	Включите устройство после проверки источника питания.
U1	Сбой при обмене данными.	Переустановите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея.

RU

9.2. ДРУГИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Проблема	Способ устранения А	Способ устранения В
Светодиод не включается, когда включено питание блока.	Питание не подается.	Проверьте, что вилка плотно вставлена в розетку и что розетка работает.	
	Неисправность соединения вспомогательной платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединение.	
	Вспомогательная плата питания повреждена.	Замена вспомогательной платы питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замена платы дисплея.	
Некоторые кнопки не работают, или неисправен светодиодный дисплей.	Плата дисплея повреждена.	Замена платы дисплея.	
Загорается индикатор режима приготовления, но нагрев не начинается.	Высокая температура варочной панели.	Возможно, слишком высокая температура окружающей среды. Может быть заблокировано входное отверстие для воздуха или вентиляционное отверстие.	
	Неисправность вентилятора.	Проверьте, что вентилятор работает безотказно. В ином случае замените вентилятор.	
	Повреждена плата питания.	Замена платы питания.	
Нагрев неожиданно останавливается во время работы, и на дисплее отображается значок «ц».	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду (см. руководство пользователя).	Цель обнаружения посуды повреждена, замените плату питания.
	Слишком маленький диаметр посуды.		
	Варочная панель перегрелась.	Блок перегрет. Дождитесь, когда температура снова станет нормальной. Коснитесь кнопки Вкл./Выкл для перезапуска блока.	

RU

В зонах нагрева на одной стороне (например, в первой и второй зоне) будет отображаться значок «Ц».	Неисправность соединения платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединение.	
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена.	Замена платы дисплея.	
	Повреждена основная плата.	Замена платы питания.	
Двигатель вентилятора издает аномальные звуки.	Двигатель вентилятора поврежден.	Замена вентилятора.	

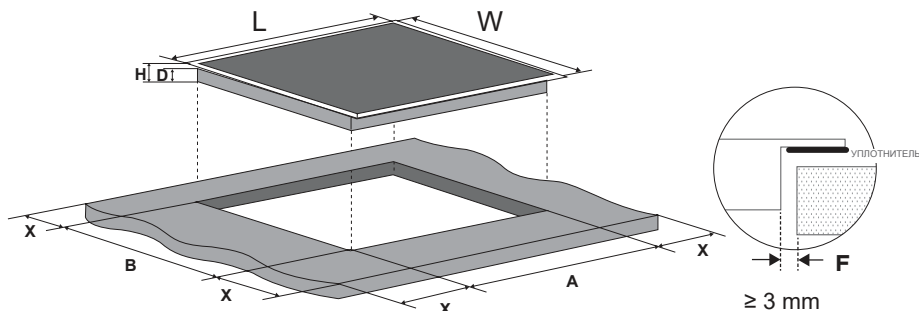
Вышеуказанное является решениями и проверкой для типичных отказов. Не разбирайте блок самостоятельно во избежание опасности и повреждения индукционной варочной панели.

10. УСТАНОВКА

10.1. ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- Вырежьте отверстие в рабочей поверхности в соответствии с размерами на рисунке.
- В целях установки и использования необходимо оставить минимум 5 см пространства вокруг отверстия.
- Убедитесь, что толщина рабочей поверхности минимум 30 см. Выберите жаростойкий и изолированный материал рабочей поверхности (не следует использовать дерево и аналогичный волокнистый или гигроскопичный материал без пропитки в качестве материала рабочей поверхности), чтобы предотвратить поражение электрическим током и большую деформацию, вызванную излучением тепла от варочной панели. См. рис. ниже.

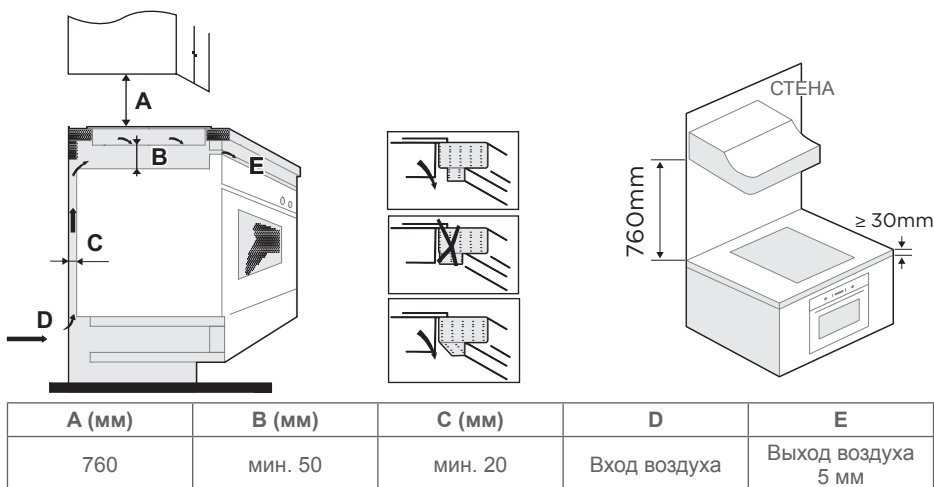
Примечание: Безопасное расстояние между сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно составлять минимум 3 мм.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)	F(мм)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	мин. 50	мин. 3

При любых обстоятельствах проверяйте, что обеспечена достаточная вентиляция индукционной варочной панели и входы и выходы воздуха не заблокированы. Проверьте, что индукционная варочная панель в надлежащем рабочем состоянии. См. рис. ниже.

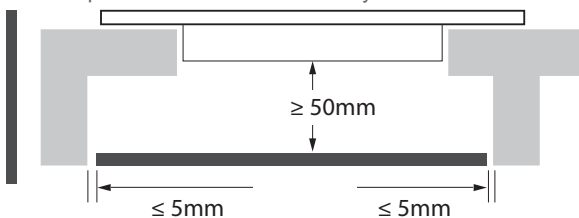
Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафчиком над ней должно составлять минимум 760 мм.



ВНИМАНИЕ: Обеспечение надлежащей вентиляции

Проверьте, что обеспечена достаточная вентиляция индукционной варочной панели и входы и выходы воздуха не заблокированы. Во избежание случайного касания перегревающейся нижней части варочной панели или неожиданного поражения электрическим током во время работы необходимо зафиксировать винтами деревянную вставку на расстоянии минимум 50 мм от нижней части варочной панели. Выполните указанное ниже.

RU



- По периметру внешней части варочной панели расположены вентиляционные отверстия. НЕОБХОДИМО убедиться, что эти отверстия не перекрыты столешницей при установке варочной панели на место.
- Во избежание отклеивания панели клей, соединяющий пластмассовый или деревянный материал с мебелью, должен выдерживать температуру до 150 °С.
- В свою очередь, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру до 90 °С.

10.2. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ НЕОБХОДИМО УБЕДИТЬСЯ В СЛЕДУЮЩЕМ:

- Рабочая поверхность квадратная и ровная. Конструкционные элементы не нарушают требования по размещению.
- Рабочая поверхность изготовлена из жаростойкого и изолированного материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, духовка должна быть оснащена встроенным вентилятором охлаждения.
- Установку следует выполнять в соответствии с требованиями к зазорам и действующими стандартами и нормами.
- В постоянную проводку встроен соответствующий разъединитель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания и установленный и размещенный в соответствии с местными правилами и нормами прокладки проводки.

- Разъединитель должен быть согласованного типа и обеспечивать воздушный зазор 3 мм между разомкнутыми контактами на всех полюсах (или во всех активных [фазовых] проводниках, если местные правила прокладки проводки позволяют такое отступление от требований).
- Разъединитель будет легкодоступен для заказчика при установленной варочной панели.
- При наличии сомнений касательно установки свяжитесь с местной службой технического надзора за строительством и сверьтесь со строительными правилами.
- Для поверхностей стен вокруг варочной панели использовано жаростойкое и легко поддающееся очистке покрытие (например, керамическая плитка).

10.3. ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ НЕОБХОДИМО УБЕДИТЬСЯ В СЛЕДУЮЩЕМ:

- Отсутствует доступ к шнуру питания через двери шкафчиков или ящики.
- Снаружи мебели к основанию варочной панели поступает достаточное количество свежего воздуха.
- Если варочная панель установлена над ящиком или шкафчиком, под основанием варочной панели предусмотрен теплозащитный барьер.
- Разъединитель легкодоступен для заказчика.

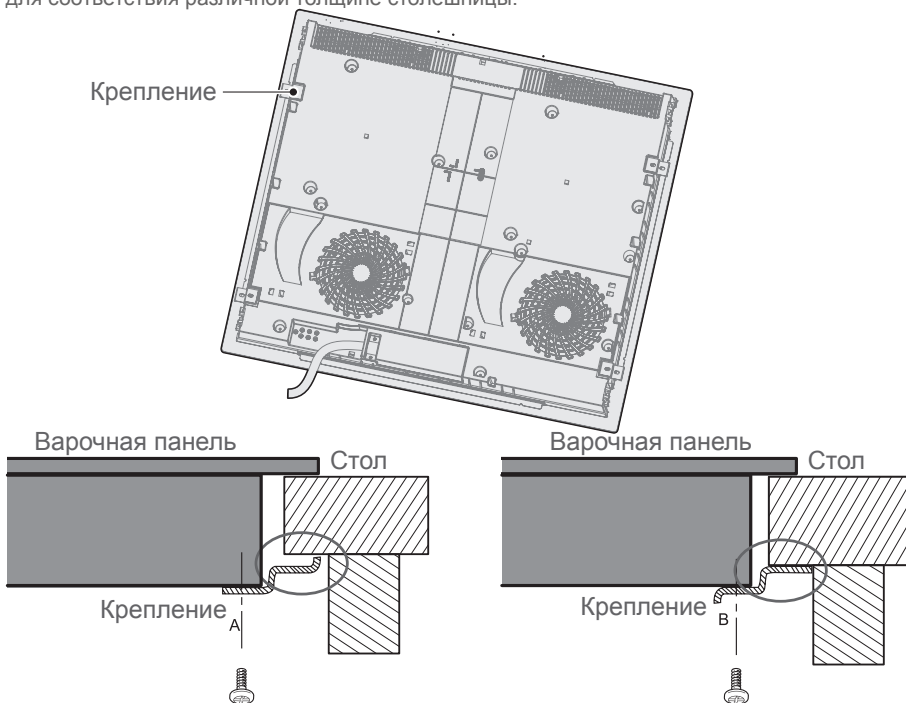
10.4. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

Блок следует разместить на устойчивой ровной поверхности (используйте упаковку). Не давите на средства управления, выступающие из варочной панели.

10.5. РЕГУЛИРОВАНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ КРОНШТЕЙНА

Зафиксируйте варочную панель на рабочей поверхности, привинтив 4 кронштейна к нижней части варочной панели (см. рисунок) после установки. Отрегулируйте положение кронштейна для соответствия различной толщине столешницы.

RU



Ни при каких обстоятельствах кронштейны не должны соприкасаться с внутренней поверхностью столешницы после установки (см. рисунок).

10.6. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Установка индукционной варочной панели должна осуществляться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. К вашим услугам профессиональные специалисты. Запрещено производить работы самостоятельно.
2. Запрещено устанавливать варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушильной машиной, так как из-за влажности могут быть повреждены электронные элементы.
3. Индукционную варочную панель необходимо устанавливать таким образом, чтобы обеспечить наилучшее излучение тепла для повышения надежности.
4. Стена и зона индукционного нагрева над столешницей должны выдерживать тепловое воздействие.
5. Во избежание повреждений прослойка и клеящее вещество должны быть теплоустойчивыми.
6. Запрещено использовать пароочиститель.

10.7. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение варочной панели к сетевому источнику питания должен осуществлять только специалист соответствующей квалификации.

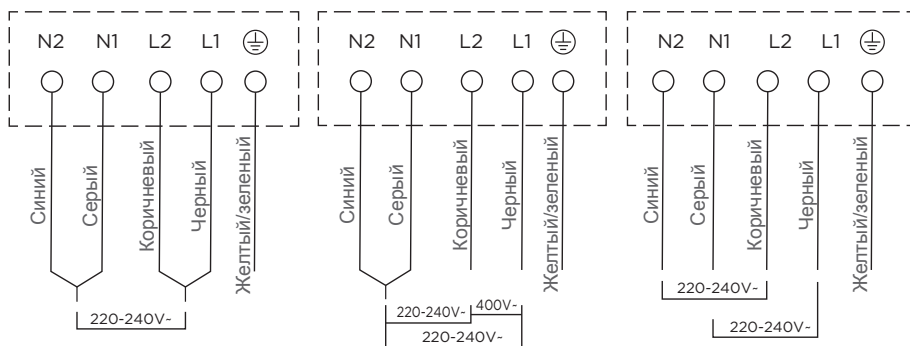
Перед подключением варочной панели к сетевому источнику питания необходимо проверить следующее:

1. Домашняя система проводки соответствует мощности, требующейся для варочной панели.
2. Напряжение соответствует значению на паспортной табличке.
3. Секции шнура питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.

Не используйте адаптеры, переходники или разветвители для подключения варочной панели к сетевому источнику питания, так как они могут перегреться и воспламениться.

Шнур питания не должен соприкасаться с какими-либо горячими деталями и должен располагаться таким образом, чтобы его температура не превышала 75 °С ни в какой точке.

Примечание: Совместно с электриком проверьте, является ли домашняя система проводки подходящей без изменений. Любые изменения может вносить только квалифицированный электрик.



- Если общее количество нагревательных элементов выбранного устройства меньше 4, его нельзя подключать непосредственно к сети посредством однофазного соединения согласно показанному ниже.
- Если устройству подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополярный выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.

- Специалист по установке должен проверить, что установлено правильное электрическое соединение, соответствующее правилам безопасности.
- Шнур не должен быть согнут или пережат.
- Только уполномоченные технические специалисты должны регулярно проверять и заменять шнур.

Примечание: Нижняя поверхность и шнур питания варочной панели недоступны после установки.

RU

ОГЛЯД ЗМІСТУ

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	С. 153
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 155
3. ОПИС ВИРОБУ	С. 156
4. ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ	С. 156
5. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ	С. 161
6. НАЛАШТУВАННЯ НАГРІВУ	С. 162
7. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ	С. 163
8. ПІДКАЗКИ ТА ПОРАДИ	С. 164
9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	С. 165
10. ВСТАНОВЛЕННЯ	С. 167

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням виробу уважно ознайомтесь із цими інструкціями та зберігайте цей посібник користувача для використання в майбутньому.

1. Перед проведенням будь-яких операцій із приладом або його обслуговування вимкніть його з мережі.
2. Підключення до хорошої системи заземлення необхідне та обов'язкове.
3. Зміни в домашній електропроводці повинен виконувати тільки кваліфікований електрик.
4. Недотримання цієї поради може призвести до ураження електричним струмом або смерті.
5. Будьте обережні – краї панелі гострі. Необережність може призвести до травм або порізів.
6. У жодному разі не можна класти на цей прилад горючі матеріали чи продукти.
7. Будь ласка, надайте цю інформацію особі, яка відповідає за встановлення пристрою, оскільки це може знизити ваші витрати на встановлення.
8. Щоб уникнути небезпеки, цей прилад необхідно встановлювати відповідно до цих інструкцій з установаження.
9. Цей прилад має бути правильно встановлений і заземлений лише кваліфікованим персоналом.
10. Цей прилад слід підключити до контуру, який має ввідний вимикач, що забезпечує повне відключення від джерела живлення.
11. Неправильне встановлення приладу може призвести до того, що будь-які претензії щодо гарантії або відповідальності будуть недейсні.
12. Діти повинні бути під наглядом, щоб вони не гралися із приладом.
13. Щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, заміна пошкодженого шнура живлення має виконуватися виробником, його представником із технічного обслуговування або особами з відповідною кваліфікацією.
14. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, але лише під наглядом або після інструктажу щодо безпечного використання пристрою та якщо вони розуміють можливу небезпеку.
15. Не дозволяйте дітям гратися із пристроєм. Діти не повинні чистити та доглядати пристрій без нагляду дорослих.
16. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня пристрою тріснула, вимкніть пристрій, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
17. Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не можна розміщувати на варильній поверхні плити, оскільки вони можуть нагріватися.
18. Не використовуйте парочисник для очищення варильної панелі.
19. Прилад не призначено для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
20. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на варильних поверхнях.

UA



21. **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Процес приготування необхідно контролювати. Короткостроковий процес приготування їжі необхідно контролювати постійно.
22. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Приготування їжі на плиті з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним та призвести до пожежі.
23. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його доступні частини нагріваються під час використання.
24. Слід бути обережними й не торкатися нагрівальних елементів.
25. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не перебували під постійним наглядом.
26. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити вогонь водою, натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, кришкою чи протипожежним покривалом.
27. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише захисні решітки, розроблені виробником приладу для приготування їжі або вказані виробником приладу в інструкції з експлуатації як підходящі, або захисні решітки, вбудовані в прилад. Використання невідповідних захисних пристосувань може призвести до нещасних випадків.
28. Не готуйте на розбитій або тріснутій варильній панелі. Якщо варильна поверхня розбилася або тріснула, негайно відключіть прилад від мережі (настінний вимикач) і зверніться до кваліфікованого фахівця. Перед очищенням або обслуговуванням вимкніть варильну панель за допомогою настінного вимикача або розетки. Недотримання цієї поради може призвести до ураження електричним струмом або смерті.
29. Цей пристрій відповідає стандартам електромагнітної безпеки. Однак особи з кардіостимуляторами або іншими електричними імплантатами (такими як інсулінові помпи) повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантатів перед використанням цього пристрою, щоб переконатися, що електромагнітне поле не вплине на їхні імплантати. Недотримання цієї поради може призвести до смерті.
30. Під час використання доступні частини цього приладу нагріваються настільки, що можуть спричинити опіки. Тримайте в недоступному для дітей місці.
31. Не допускайте контакту свого тіла, одягу або інших предметів, крім відповідного посуду, з індукційним склом, доки поверхня не охолоне.
32. Ручки кастрюль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтеся, що ручки кастрюль не нависають над іншими ввімкненими конфорками. Тримайте ручки в недоступному для дітей місці.
33. Гостре, як бритва, лезо скребка для варильної панелі оголюється, коли захисне покриття прибрано. Використовуйте з особливою обережністю та завжди зберігайте в безпечному та недоступному для дітей місці. Необережність може призвести до травм або порізів.
34. Ніколи не залишайте цей пристрій без нагляду під час використання. Википання спричиняє димлення та займання жиру.
35. Ніколи не використовуйте прилад як робочу поверхню або поверхню для зберігання.
36. Ніколи не залишайте будь-які предмети або посуд на приладі.
37. Не розміщуйте й не залишайте будь-які предмети, що намагнічуються (наприклад, кредитні картки, картки пам'яті) або електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-плеєри) поряд із приладом, оскільки на них може впливати його електромагнітне поле.
38. Не використовуйте прилад для обігріву приміщення.
39. Після використання вимкніть конфорку за допомогою її елементів керування та не покладайтеся на датчик посуду.
40. Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидати, ставати чи забиратися на нього.
41. Не зберігайте предмети, що становлять інтерес для дітей, у шафах над приладом. Діти, що забираються на варильну панель, можуть серйозно поранитися.
42. Не залишайте дітей одних або без нагляду в приміщенні, де використовується прилад.
43. Діти або особи з інвалідністю, що обмежує їхні можливості використання приладу, повинні мати відповідальну та компетентну людину, яка проінструктує їх щодо його використання. Інструктор повинен бути впевнений, що вони можуть використовувати прилад без небезпеки для себе чи оточуючих.
44. Не ремонтуйте та не замінійте будь-які частини приладу, якщо це явно не рекомендовано в посібнику. Усі інші види обслуговування мають виконуватися кваліфікованим спеціалістом.
45. Не ставте й не кидайте важкі предмети на варильну панель.
46. Не ставайте на варильну панель.
47. Не використовуйте посуд із зазубреними краями та не тягніть посуд по поверхні індукційного скла, оскільки це може подряпати скло.
48. Не використовуйте металеві мочалки або інші абразивні засоби для чищення варильної панелі, оскільки вони можуть подряпати скло індукційної панелі.



49. Цей пристрій призначений для використання в домашніх господарствах та інших подібних умовах, наприклад:
- у зонах для приготування їжі в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - на фермах;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших приміщеннях житлового типу;
 - у житлових приміщеннях типу «ліжко та сніданок».
50. Засоби для відключення повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил прокладання електричних дротів.
51. Не дозволяється використовувати парочисник.
52. Для отримання детальної інформації про відповідний посуд зверніться до розділу «4.2. ВИБІР ПРАВИЛЬНОГО ПОСУДУ».
53. Інформацію щодо встановлення дивіться в розділі «10. ВСТАНОВЛЕННЯ».
54. Маркування на пристрої (знак закресленого смітника) відповідає Директиві ЄС 2012/19/ЕУ щодо «електричного та електронного обладнання, яке було у використанні». Таке маркування означає, що це обладнання в кінці строку його експлуатації не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Користувач повинен доставити його в пункт збору електричних та електронних пристроїв, які були у використанні. Пункти збору, включно з місцевими пунктам, магазинами та місцевою владою створюють відповідну систему збору обладнання. Належний збір електричного та електронного обладнання, яке було у використанні, допомагає уникнути шкідливого впливу на здоров'я людей і навколишнє середовище, а також неправильного зберігання та поводження з цим обладнанням.



2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Джерело живлення	220–240 В~ або 380–415 В 3N~, 50–60 Гц
Сумарна потужність	6200 Вт
Конфорки	3
Розміри (Ш x Г x В)	590 x 520 x 62 мм
Споживання електроенергії в режимі вимкнення	0,2 Вт
Період, через який пристрій переходить в режим вимкнення	1 хвилина

UA

2.1. ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОБУТОВИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПЛИТ

	Символ	Значення	Одиниця
Ідентифікація моделі	-	600196371	
Тип плити	-	Вбудована індукційна плита	
Кількість конфорок і/або зон	-	3 зони	
Технологія нагріву (індукційні конфорки та зони приготування, випромінюючі конфорки, цільні пластини)	-	Індукційні конфорки	
Для круглих конфорок або зон приготування: діаметр корисної поверхні на конфорку з електричним підігрівом, округлений до 5 мм.	∅	Конфорка 1: 16,0 Конфорка 2: 21,0 Зона 3: 29,0	см
Для некруглих конфорок або зон приготування: довжина та ширина корисної поверхні на конфорку або зону з електричним підігрівом, округлені до 5 мм.	Д, Ш	-	см

Енергоспоживання на конфорку або зону в перерахунку на кг	ЕС _{електрична конфорка}	Конфорка 1: 188,6 Конфорка 2: 185,3 Зона 3: 186,4	Вт·год/кг
Енергоспоживання плити в перерахунку на кг	ЕС _{електрична плита}	186,8	Вт·год/кг

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1. ВИГЛЯД ЗГОРИ

- | | |
|---|---|
| 1. Конфорка з макс. потужністю 2300/2600 Вт | 4. Конфорка з макс. потужністю 1300/1500 Вт |
| 2. Скляна панель | 5. Конфорка з макс. потужністю 2300/2600 Вт |
| 3. Панель керування | |

3.2. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Кнопка підсилення | 5. Кнопка ввімкнення/вимкнення. |
| 2. Елементи керування зоною нагрівання | 6. Індикатор рівня потужності |
| 3. Кнопка регулювання потужності/ таймера | 7. Керування таймером |
| 4. Кнопка блокування | 8. Дисплей таймера |

UA


4. ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ

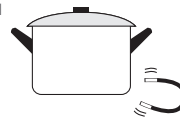
4.1. СЕНСОРНІ ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ

- Елементи керування реагують на дотик, тому вам не потрібно докладати жодних зусиль.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Ви будете чути звуковий сигнал щоразу, коли реєструється дотик.
- Стежте за тим, щоб елементи керування завжди були чистими й сухими та щоб їх не перекривали жодні предмети (наприклад, посуд або тканини). Навіть тонка плівка води може ускладнити роботу органів керування.

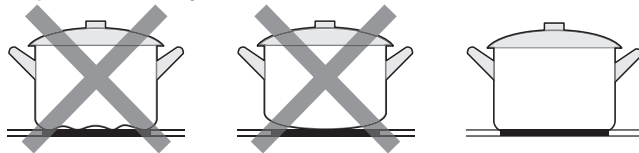


4.2. ВИБІР ПРАВИЛЬНОГО ПОСУДУ

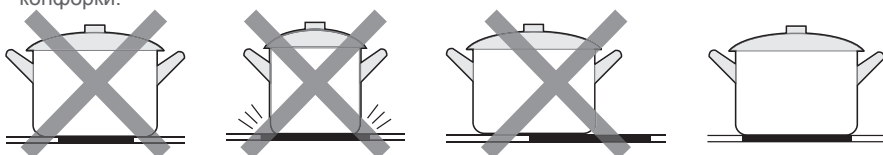
- Використовуйте лише посуд із дном, який підходить для індукційного приготування.
- Шукайте символ індукції на упаковці чи дні посуду.
- Ви можете перевірити, чи підходить посуд, провівши тест магнітом.
- Піднесіть магніт до дна посуду. Якщо він притягується, посуд придатний для індукції.
- Якщо у вас немає магніту:
 1. Налийте трохи води в посуд, який хочете перевірити.
 2. Якщо на дисплеї не блимає  і вода нагрівається, посуд підходить.
- Не підходить посуд із таких матеріалів: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, фарфор, кераміка, фаянс.
- Якщо феромагнітна зона покриває лише частину дна посуду, нагріватиметься тільки ця ділянка — решта дна може не досягти достатньої температури для приготування їжі.



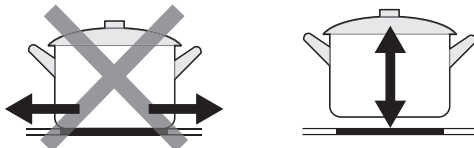
- Якщо феромагнітна зона неоднорідна й містить інші матеріали, наприклад алюміній, це може вплинути на нагрівання та розпізнавання посуду плитою. Не використовуйте посуд із нерівними краями або вигнутим дном.



- Переконайтеся, що дно вашого посуду гладке, щільно прилягає до скла та має той самий розмір, що й конфорка. Використовуйте посуд, діаметр якого дорівнює зображенню вибраної конфорки. Якщо використовуватиметься трохи ширший посуд, енергія застосовуватиметься з максимальною ефективністю. Якщо ви використовуєте менший посуд, ефективність може бути нижчою за очікувану. Завжди ставте посуд по центру конфорки.



- Щоб зняти, завжди піднімайте посуд з індукційної плити — не ковзайте, інакше він може подряпати скло.



- Конфорки автоматично адаптуються до діаметра посуду в межах свого периметру. Однак дно посуду повинно мати мінімальний діаметр, що відповідає конкретній конфорці. Для забезпечення найкращої ефективності роботи плити розміщуйте посуд по центру конфорки. Якщо ви використовуєте менший посуд, ефективність може бути нижчою за очікувану. Плита може не розпізнавати посуд розміром меншим за мінімальний.

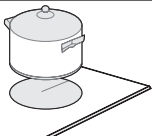
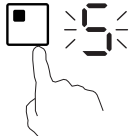

Конфорка	Діаметр основи індукційного посуду	
	Мінімальний (мм)	Максимальний (мм)
160 мм	120	160
210 мм	160	210
290 мм	180	290

4.3. ВИКОРИСТАННЯ

4.3.1. ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ


- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Торкніться кнопки ввімкнення/вимкнення. Після ввімкнення лунає одноразовий звуковий сигнал, на всіх дисплеях відображається «→» або «- →», вказуючи на те, що індукційна плита перейшла в режим очікування. | |
|--|--|

UA

<p>2. Поставте відповідний посуд на конфорку, яку ви хочете використати.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Переконайтеся, що дно посуду та поверхня конфорки чисті й сухі. 	
<p>3. Торкніться елемента керування зоною нагрівання. Поруч з ним загориться відповідний індикатор.</p>	
<p>4. Виберіть рівень нагрівання, натиснувши кнопку «-» або «+».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Якщо ви не зробите цього протягом 1 хвилини, індукційна плита вимкнеться автоматично. Потрібно буде розпочати процес з кроку 1. • Ви можете змінити рівень нагрівання будь-якої миті під час приготування. 	<p style="text-align: center;">+</p> 

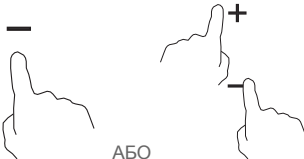


Якщо на дисплеї блимає  поперемінно з рівнем нагрівання, це означає, що:

- ви не поставили посуд на правильну конфорку, або
- посуд, який ви використовуєте, не підходить для приготування їжі на індукційній плиті, або
- посуд дуже малий або не розташований належним чином по центру конфорки.

Нагрівання не відбувається, якщо на конфорці немає відповідного посуду. Індикація «» автоматично зникне через 1 хвилину, якщо на конфорку не буде поставлено відповідний посуд.

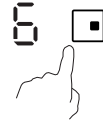

UA

4.3.2. ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ


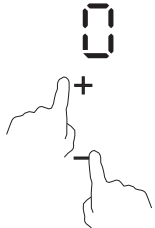
<p>1. Торкніться елемента керування зоною нагрівання, яку ви хочете вимкнути.</p>	
<p>2. Вимкніть конфорку, прокрутивши вниз до «0» або натиснувши кнопки «-» та «+» одночасно. Переконайтеся, що на дисплеї відображається «0».</p>	 <p style="text-align: center;">АБО</p>
<p>3. Вимкніть усю варильну панель, торкнувшись кнопки ввімкнення/вимкнення.</p>	
<p>Остерігайтеся гарячих поверхонь! «Н» відобразиться для конфорки, яка ще гаряча на дотик. Цей символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Її також можна використовувати задля енергозбереження: якщо ви хочете розігріти інший посуд, використовуйте гарячу конфорку.</p>	

4.3.3. ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ПІДСИЛЕННЯ

Увімкнення функції підсилення

1. Торкніться елемента керування зоною нагрівання.	
2. Якщо натиснути кнопку підсилення B , індикатор зони відобразить «P», а потужність досягне максимуму.	

Вимкнення функції підсилення

1. Торкніться кнопки підсилення або кнопки «-», щоб скасувати функцію підсилення, і конфорка повернеться до початкового налаштування.	
2. Натисніть кнопки «-» і «+» одночасно. Конфорка вимкнеться, і функція підсилення автоматично скасується.	

UA

Примітки:

- Ця функція може працювати на будь-якій конфорці.
- Конфорка повертається до початкового налаштування через 5 хвилин.
- Якщо початковий рівень нагрівання – 0, вона повернеться до рівня 9 через 5 хвилин.

4.3.4. БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти їх ненавмисному використанню (наприклад, діти можуть випадково ввімкнути конфорки).

- Щоб заблокувати елементи керування, натисніть і утримуйте кнопку блокування. Індикатор таймера відобразить «Lo».
- Щоб розблокувати елементи керування, натисніть і утримуйте кнопку блокування.

Примітки:

Коли елементи керування заблоковані, усі, крім кнопки ввімкнення/вимкнення, вимкнені. Ви завжди можете вимкнути індукційну варильну панель за допомогою кнопки ввімкнення/вимкнення у надзвичайній ситуації, але для наступної операції необхідно спочатку розблокувати плиту.

4.3.5. КЕРУВАННЯ ТАЙМЕРОМ

Ви можете використовувати таймер двома способами:

- Ви можете використовувати його для нагадування. У такому разі таймер не вимкне жодну конфорку після закінчення встановленого часу.
- Ви можете налаштувати його на вимкнення однієї або кількох конфорок після закінчення встановленого часу.

Максимальний час, який можна встановити – 99 хвилин.






Використання таймера для нагадування

Примітка: Ви можете використовувати таймер для нагадування, не вибираючи конфорки.


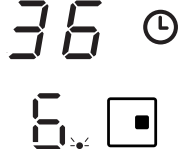

<p>1. Переконайтесь, що варильна поверхня увімкнена. Примітка: Для використання таймера для нагадування повинна бути активна принаймні одна зона нагріву. Торкніться елементів керування таймером. Індикатор нагадування почне блимати, а на дисплеї таймера з'явиться «10».</p>	
<p>2. Установіть час, натиснувши кнопку «-» або «+» таймера. Підказки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Натисніть кнопку «-» або «+» таймера один раз, щоб зменшити або збільшити значення на 1 хвилину. • Натисніть і утримуйте кнопку «-» або «+» таймера, щоб зменшити або збільшити значення на 10 хвилин. 	<p style="text-align: center;">+</p> 
<p>3. Одночасно натисніть кнопки «-» та «+». Таймер вимкнеться, і на дисплеї таймера відобразиться «00».</p>	
<p>4. Коли час буде встановлено, відразу почнеться зворотний відлік. На дисплеї відобразатиметься час, що залишився, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.</p>	
<p>5. Звуковий сигнал лунатиме протягом 30 секунд, а індикатор таймера відобразатиме «- -», коли встановлений час закінчиться.</p>	

UA

Установлення таймера на вимкнення однієї конфорки

<p>1. Торкніться елемента керування зоною нагрівання, для якої ви хочете встановити таймер. (напр., зона 3)</p>	
<p>2. Якомога швидше торкніться керування таймера, індикатор нагадування почне блимати, а на дисплеї таймера з'явиться «10».</p>	
<p>3. Установіть час, натиснувши кнопку «-» або «+» таймера. Підказки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Натисніть кнопку «-» або «+» таймера один раз, щоб зменшити або збільшити значення на 1 хвилину. • Натисніть і утримуйте кнопку «-» або «+» таймера, щоб зменшити або збільшити значення на 10 хвилин. 	<p style="text-align: center;">+</p> 



<p>4. Одночасно натисніть кнопки «-» та «+». Таймер вимкнеться, і на дисплеї таймера відобразиться «00».</p>	
<p>5. Коли час буде встановлено, відразу почнеться зворотний відлік. На дисплеї відобразиться час, що залишився, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд. Примітка: Червона крапка поруч з індикатором рівня потужності загориться, показуючи, що конфорку вибрано.</p>	
<p>6. Після закінчення встановленого часу відповідна конфорка автоматично вимкнеться.</p>	

Примітка: Інші конфорки продовжать працювати, якщо їх було ввімкнено раніше.

4.3.6. ЧАС РОБОТИ ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ

Автоматичне вимкнення – це захисна функція індукційної плити. Вона автоматично вимикає плиту, якщо ви забудете вимкнути її. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності наведено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час роботи за замовчуванням (годин)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Коли посуд знято, індукційна плита може негайно припинити нагрівання, і плита автоматично вимкнеться за 2 хвилини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Люди з кардіостимулятором повинні проконсультуватися зі своїм лікарем перед використанням цього приладу.

5. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Будьте обережні під час смаження, оскільки олія та жир нагріваються дуже швидко, особливо якщо ви використовуєте функцію підсилення потужності PowerBoost. При дуже високих температурах олія та жир мимоволі спалахнуть, що становить серйозну небезпеку пожежі.

5.1. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

- Коли їжа закипить, зменште температуру.
- Використання кришки скоротить час приготування та заощадить енергію за рахунок збереження тепла.
- Мінімізуйте кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати на високій потужності та зменште потужність, коли їжа повністю прогріється.

5.1.1. ВАРІННЯ НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ, ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

- Варіння на повільному вогні відбувається при температурі нижче точки кипіння, приблизно 85 °С, коли бульбашки тільки час від часу піднімаються на поверхню рідини. Це дає змогу готувати смачні супи та ніжні тушковані страви, тому що смаки розвиваються без надмірного варіння їжі. Також слід готувати соуси на яєчній основі та загущені борошном при температурі нижче точки кипіння.
- Для деяких завдань, зокрема приготування рису методом поглинання, може знадобитися настройка, вища за найнижчу, щоб забезпечити правильне приготування за рекомендований час.

5.1.2. ОБСМАЖУВАННЯ СТЕЙКА

Щоб приготувати соковиті й ароматні стейки:

1. Витримайте м'ясо за кімнатної температури близько 20 хвилин перед приготуванням.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Змастіть обидві сторони стейка олією. На гарячу сковороду налейте невелику кількість олії, потім опустіть м'ясо на гарячу сковороду.
4. Під час приготування переверніть стейк лише один раз. Точний час приготування залежить від товщини стейка та бажаного ступеня просмаження. Час може змінюватись від 2 до 8 хвилин із кожної сторони. Натисніть на стейк, щоб визначити, наскільки він просмажений: що твердіший він на дотик, то більш «добре просмаженим» він буде.
5. Перш ніж подавати на стіл, залиште стейк на теплій тарілці на кілька хвилин, щоб розм'як і став ніжним.

5.1.3. ПІДСМАЖУВАННЯ З ПЕРЕМІШУВАННЯМ

1. Виберіть сумісний з індукційною плитою вок із плоским дном або велику сковороду.
2. Підготуйте всі інгредієнти та обладнання. Смаження з перемішуванням має бути швидким. Якщо ви готуєте велику кількість, готуйте їжу кількома меншими порціями.
3. Швидко розігрійте сковороду та додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, відкладіть його та тримайте в теплі.
5. Обсмажте овочі, помішуючи. Коли вони стануть гарячими, але хрусткими, установіть конфорку на нижчу температуру, поверніть м'ясо в сковороду й додайте соус.
6. Акуратно перемішайте інгредієнти, щоб вони прогрілися.
7. Одразу подавайте на стіл.

5.2. ВИЯВЛЕННЯ НЕВЕЛИКИХ ПРЕДМЕТІВ

Якщо залишити на плиті посуд невідповідного розміру чи немагнітний посуд (наприклад, алюмінієвий), або будь-який інший дрібний предмет (наприклад, ніж, виделку, ключ), плита автоматично перейде в режим очікування через 1 хвилину. Вентилятор охолоджуватиме індукційну плиту ще 1 хвилину.

UA

6. НАЛАШТУВАННЯ НАГРІВУ

Наведені нижче налаштування є лише рекомендаціями. Точне налаштування залежатиме від кількох факторів, зокрема від посуду та обсягу готування. Поекспериментуйте з індукційною плитою, щоб знайти найкращі налаштування.

Налаштування нагріву	Придатність
1–2	<ul style="list-style-type: none">• делікатний підігрів невеликої кількості їжі• розтоплення шоколаду, вершкового масла та їжі, яка швидко пригоряє• повільне тушкування• повільне розігрівання
3–4	<ul style="list-style-type: none">• розігрівання• швидке тушкування• варіння рису
5–6	<ul style="list-style-type: none">• млинці
7–8	<ul style="list-style-type: none">• пасерування• варіння макаронів
9	<ul style="list-style-type: none">• Підсмажування з перемішуванням• обсмаження• доведення супу до кипіння• кип'ятіння води

7. ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Що?	Як?	Важливо!
Повсякденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями, залишені їжею або інші плями на склі)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Нанесіть засіб для варильної панелі, поки скло ще тепле (але не гаряче!) 3. Змийте та витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. 4. Знову ввімкніть живлення варильної панелі. 	<ul style="list-style-type: none"> • Коли живлення варильної панелі вимкнено, індикація гарячої поверхні відсутня, але конфорка може залишатися гарячою! Будьте дуже обережні. • Жорсткі мочалки, деякі нейлонові мочалки та жорсткі/абразивні засоби для чищення можуть подрятати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить засіб для чищення чи мочалка. • Ніколи не залишайте залишки засобу для чищення на варильній панелі: на склі можуть з'явитися плями.
Википання, плавлення та розлиття гарячих цукровмісних рідин на скло	<p>Негайно видаліть їх ножем для риби, лопаткою або скребком із лезом, що підходить для індукційних скляних варильних панелей, але остерігайтеся гарячих поверхонь конфорок:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення варильної панелі за допомогою настінного вимикача або розетки. 2. Тримайте лезо або посуд під кутом 30° і зіскребіть забруднення або розливу рідину до прохолодної частини панелі. 3. Видаліть забруднення або розливу рідину ганчіркою для посуду або паперовим рушником. 4. Виконайте кроки 2–4 з розділу «Повсякденні забруднення на склі» вище. 	<ul style="list-style-type: none"> • Якнайшвидше видаляйте плями, залишені розплавленими продуктами та розлитими цукровмісними продуктами або рідинами. Якщо залишити їх остигати на склі, їх може бути важко видалити, або вони навіть можуть назавжди пошкодити поверхню скла. • Небезпека порізу: коли захисне покриття прибрано, лезо скребка стає гострим як бритва. Використовуйте з особливою обережністю та завжди зберігайте в безпечному та недоступному для дітей місці.
Розливи на сенсорних елементах керування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення варильної панелі. 2. Промокніть розлив 3. Протріть область сенсорного керування чистою вологою губкою або тканиною. 4. Протріть область повністю насухо паперовим рушником. 5. Знову ввімкніть живлення варильної панелі. 	<p>Варильна панель може подавати звуковий сигнал і вимикатися, а сенсорні елементи керування можуть не працювати, поки на них є рідина. Перш ніж знову вмикати варильну панель, обов'язково протріть насухо область сенсорних елементів керування.</p>

8. ПІДКАЗКИ ТА ПОРАДИ

Проблема	Можливі причини	Що робити
Індукційна плита не вмикається.	Немає живлення.	Переконайтеся, що індукційна плита підключена до джерела живлення та ввімкнена. Перевірте, чи немає відключення електроенергії у вашому будинку чи районі. Якщо ви все перевірили, а проблема не вирішена, викличте кваліфікованого фахівця.
Сенсорні елементи керування не реагують.	Елементи керування заблоковано.	Розблокуйте елементи керування. Див. вказівки в розділі «Використання індукційної варильної панелі».
Сенсорними елементами керування важко користуватися.	На елементах керування може бути невелика водяна плівка, або ви, можливо, торкаєтесь елементів керування кінчиком пальця.	Переконайтеся, що область сенсорного керування суха, і торкайтесь елементів керування подушечкою пальця.
Скло дряпається.	Посуд із грубими краями. Використовуються невідповідні абразивні мочалки або засоби для чищення.	Використовуйте посуд із плоским і гладким дном. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Див. розділ «Догляд і очищення».
Деякий посуд видає звуки потріскування або клацання.	Це може бути спричинено конструкцією посуду (шари різних металів вібрують по-різному).	Це нормально для посуду та не є несправністю.
Індукційна плита видає тихе гудіння під час використання на високій потужності.	Це пояснюється технологією нагрівання за допомогою індукції.	Це нормально, але шум має стати тихішим або повністю зникнути, коли ви зменшите потужність нагрівання.
Шум вентилятора від індукційної плити.	Увімкнувся охолоджувальний вентилятор, вбудований в індукційну плиту, щоб запобігти перегріву електронних компонентів. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення індукційної плити.	Це нормально, жодних дій не потрібно. Не вимикайте живлення індукційної панелі за допомогою настінного вимикача або розетки під час роботи вентилятора.
Посуд не нагрівається, і на дисплеї з'являється «E».	Індукційна плита не може виявити посуд, оскільки він не підходить для індукційного приготування їжі. Індукційна плита не може виявити посуд, тому що він занадто малий для конфорки або не розташований на ній по центру належним чином.	Використовуйте посуд, який підходить для приготування їжі на індукційній плиті. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Розташуйте посуд по центру та переконайтеся, що його дно відповідає розміру конфорки.

Проблема	Можливі причини	Що робити
Індукційна плита або конфорка несподівано вимкнулася, лунає звуковий сигнал і відображається код помилки (зазвичай чергується з однією або двома цифрами на дисплеї таймера приготування).	Технічна несправність.	Запишіть букви та цифри помилки, вимкніть живлення індукційної плити за допомогою настінної розетки або вимикача та зверніться до кваліфікованого фахівця.

9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

9.1. АВТОДІАГНОСТИКА

Індукційна плита оснащена функцією самодіагностики. За допомогою цього тесту технічний фахівець може перевірити роботу кількох компонентів, не розбираючи та не знімаючи варильну панель із робочої поверхні.

Код несправності	Проблема	Рішення
Немає автоматичного відновлення		
E1	Несправність датчика температури керамічної пластини – обрив контура.	Перевірте з'єднання або замініть датчик температури керамічної пластини.
E2	Несправність датчика температури керамічної пластини – коротке замикання.	
Eb	Несправність датчика температури керамічної пластини	
E3	Висока температура датчика керамічної пластини.	Зачекайте, доки температура керамічної пластини не повернеться до норми. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб перезапустити пристрій.
E4	Несправність датчика температури БТІЗ – обрив контура.	Замініть плату живлення.
E5	Несправність датчика температури БТІЗ – коротке замикання	
E6	Висока температура БТІЗ.	Зачекайте, доки температура БТІЗ повернеться до норми. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб перезапустити пристрій. Перевірте, чи плавно працює вентилятор; якщо ні, замініть вентилятор.

UA

Код несправності	Проблема	Рішення
E7	Напруга живлення нижче за номінальну.	Перевірте, чи нормально подається живлення. Увімкніть після того, як джерело живлення буде в нормі.
E8	Напруга живлення вище за номінальну.	
U1	Помилка з'єднання.	Відновіть з'єднання між платою дисплея та платою живлення. Замініть плату живлення або дисплея.

9.2. ІНШІ НЕСПРАВНОСТІ ТА РІШЕННЯ

Несправність	Проблема	Рішення А	Рішення В
Світлодіод не загоряється, коли пристрій підключено до мережі.	Живлення не подається.	Перевірте, чи щільно вставлено вилка в розетку та чи розетка працює.	
	Несправність з'єднання додаткової плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Додаткова плата живлення пошкоджена.	Замініть додаткову плату живлення.	
	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Деякі кнопки не працюють, або світлодіодний дисплей не працює нормально.	Плата дисплея пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
Індикатор режиму приготування загоряється, але нагрівання не починається.	Висока температура плити.	Можливо, температура навколишнього середовища занадто висока. Повітрозабірник або вентиляційний отвір, можливо, заблоковано.	
	Щось не так із вентилятором.	Перевірте, чи плавно працює вентилятор. Якщо ні, замініть вентилятор.	
	Плата живлення пошкоджена.	Замініть плату живлення.	

UA

Нагрівання раптово припиняється під час роботи, і на дисплеї блимає « <u>ц</u> ».	Неправильний тип посуду.	Використовуйте відповідний посуд (див. інструкцію з експлуатації).	Контур виявлення посуду пошкоджено, замініть плату живлення.
	Діаметр каструлі замалий.		
	Плита перегрілася;	Пристрій перегрівся. Зачекайте, доки температура не повернеться до норми. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб перезапустити пристрій.	
Для конфорок на одній стороні (наприклад, першої та другої конфорок) відображається « <u>ц</u> ».	Збій підключення плати живлення та плати дисплея;	Перевірте з'єднання.	
	Плата дисплея комунікаційної частини пошкоджена.	Замініть плату дисплея.	
	Основна плата пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Мотор вентилятора звучить ненормально.	Мотор вентилятора пошкоджений.	Замініть вентилятор.	

Наведена вище інформація призначена для оцінки та перевірки поширених несправностей. Будь ласка, не розбирайте пристрій самостійно, щоб уникнути небезпеки та пошкодження індукційної плити.

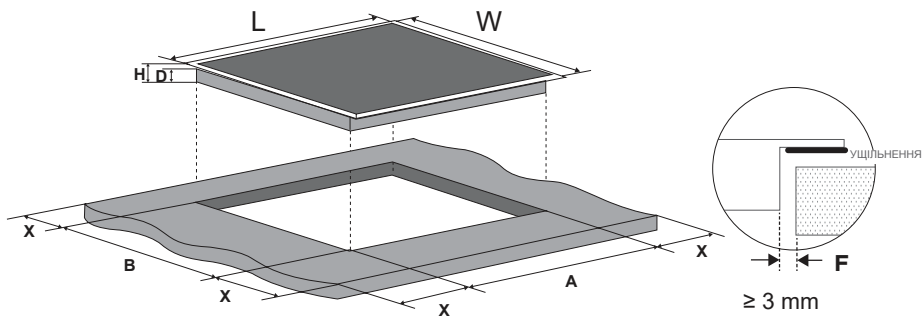
UA

10. ВСТАНОВЛЕННЯ

10.1. ПІДБІР ОБЛАДНАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ

- Виріжте отвір у робочій поверхні за розмірами, вказаними на кресленні.
- Для встановлення та використання навколо отвору необхідно залишити не менше 5 см вільного простору.
- Переконайтеся, що товщина робочої поверхні не менше 30 мм. Будь ласка, виберіть термостійкий та ізольований матеріал робочої поверхні (дерево та подібні волокнисті або гігроскопічні матеріали не повинні використовуватися як матеріал робочої поверхні, якщо вони не просочені), щоб уникнути ураження електричним струмом та більшої деформації, спричиненої випромінюванням тепла від плити. Як показано нижче:

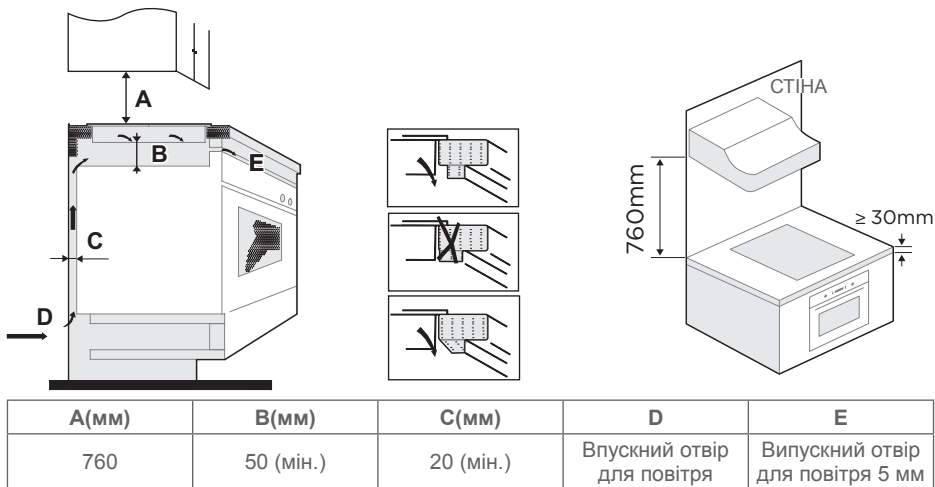
Примітка: Безпечна відстань між бічними сторонами плити та внутрішніми поверхнями робочої поверхні мають бути не менше 3 мм.



L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)	F(мм)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 (мін.)	3 (мін.)

За будь-яких обставин переконайтеся, що індукційна плита добре провітрюється, а вхід і вихід повітря не заблоковано. Переконайтеся, що індукційна плита перебуває в хорошому робочому стані. Як показано нижче:

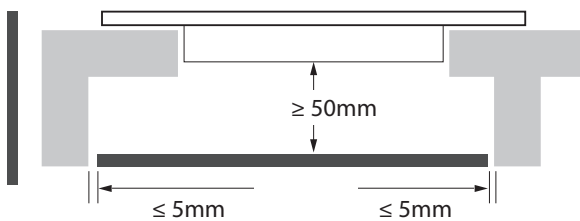
Примітка: Безпечна відстань між плитою та шафою над нею має бути принаймні 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 (мін.)	20 (мін.)	Впускний отвір для повітря	Випускний отвір для повітря 5 мм

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Забезпечення належної вентиляції

Переконайтеся, що індукційна плита добре вентилюється, а вхід і вихід повітря не заблоковані. Щоб уникнути випадкового дотику до дна варильної панелі, що перегрівається, або отримання неочікуваного удару струмом під час роботи необхідно на відстані не менше 50 мм від дна плити встановити дерев'яну вставку, закріплену шурупами. Дотримуйтеся наведених нижче вимог.



- Зовні плити є вентиляційні отвори. НЕОБХІДНО переконатися, що ці отвори не заблоковані стільницею, коли ви встановлюєте плиту на місце.
- Зверніть увагу, що клей, яким пластиковий або дерев'яний матеріал скріплюється з меблями, має витримувати температуру не нижче 150°C, щоб уникнути відклеювання панелей.
- Задня стінка, прилеглі та навколишні поверхні мають витримувати температуру 90°C.

UA



10.2. ПЕРЕД УСТАНОВЛЕННЯМ ПЛИТИ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО

- Робоча поверхня квадратна та рівна, і ніякі конструктивні елементи не порушують вимоги щодо простору, який слід залишити.
- Робоча поверхня виготовлена з термостійкого та ізольованого матеріалу.
- Якщо плита встановлена над духовкою, духовка має вбудований охолоджувальний вентилятор.
- Установка відповідатиме всім вимогам до зазорів і застосовним стандартам та правилам.
- Підходящий ввідний вимикач, що забезпечує повне відключення від мережі електроживлення, вбудовано в стаціонарну електропроводку, встановлено та розташовано відповідно до місцевих правил і норм електромонтажу.
- Ввідний вимикач має бути схваленого типу та забезпечувати відстань між контактами 3 мм у всіх полюсах (або у всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві правила електромонтажу допускають таку зміну вимог).
- Ввідний вимикач буде легкодоступний для користувача, коли плита буде встановлена.
- Проконсультуйтеся з місцевими управліннями архітектури та ознайомтеся з правилами, якщо у вас є сумніви щодо встановлення.
- Ви використовуєте термостійкі покриття, що легко очищаються (наприклад, керамічну плитку) для поверхонь стін, що оточують плиту.

10.3. ПІСЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО

- До кабелю живлення немає доступу через дверцята шафи або шухляди.
- До основи плити надходить достатньо свіжого повітря ззовні шафи.
- Якщо плита встановлена над висувною шухлядою або шафою, під основою плити встановлюється теплозахисний бар'єр.
- Користувач має легкий доступ до ввідного вимикача.

10.4. ПЕРЕД УСТАНОВЛЕННЯМ КРІПІЛЬНИХ КРОНШТЕЙНІВ

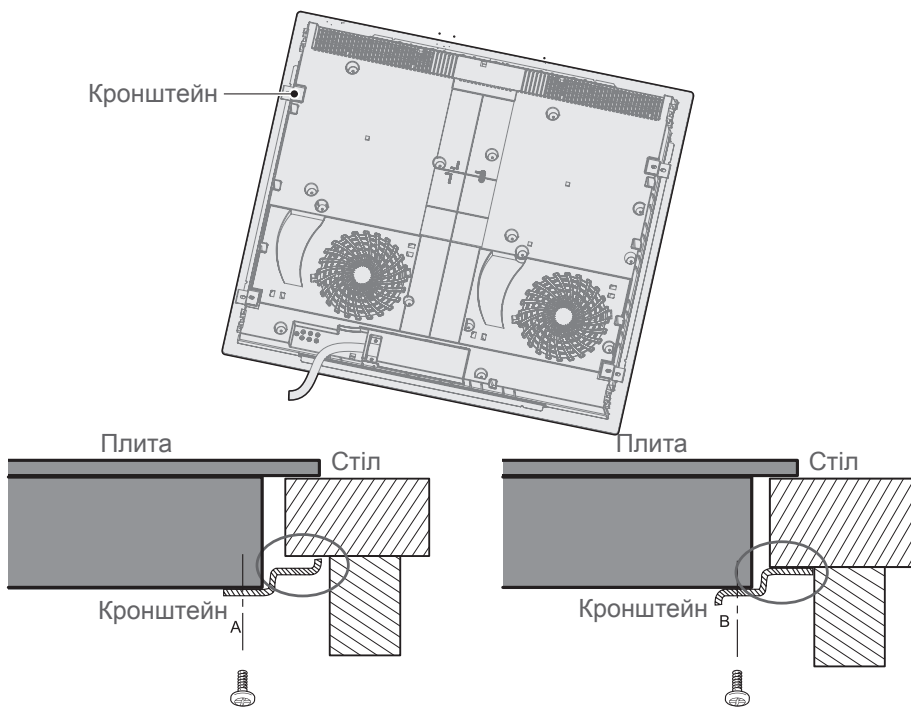
Прилад має бути розміщений на стійкій гладкій поверхні (використовуйте упаковку). Не застосовуйте силу до органів керування, що виступають із плити.

10.5. РЕГУЛЮВАННЯ ПОЛОЖЕННЯ КРОНШТЕЙНІВ

Закріпіть плиту на робочій поверхні, прикрутивши 4 кронштейни до нижньої частини плити (див. рисунок) після встановлення. Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до різної товщини стільниці.

UA





Кронштейни за жодних обставин не мають торкатися внутрішніх поверхонь стільниці після встановлення (див. рисунок).

10.6. ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Індукційну плиту повинні встановлювати кваліфіковані спеціалісти або технічні фахівці. У нас є професіонали до ваших послуг. Будь ласка, ніколи не проводьте операцію самостійно.
2. Плиту не можна встановлювати безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушаркою для білизни, оскільки вологість може пошкодити електроніку плити.
3. Індукційна плита має бути встановлена таким чином, щоб можна було забезпечити найкраще розсіювання тепла для підвищення її надійності.
4. Стіна та зона індукційного нагрівання над поверхнею столу має витримувати нагрівання.
5. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, сендвіч-шар і клей мають бути стійкими до нагрівання.
6. Не дозволяється використовувати пароочисник.

10.7. ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

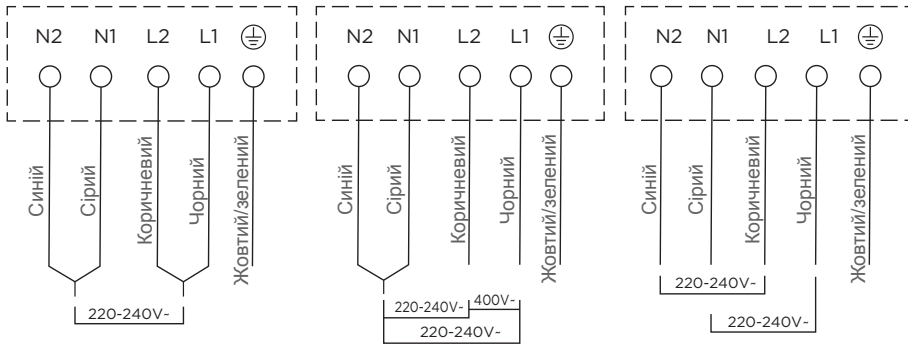
Цю плиту має підключати до електромережі лише особа, яка має відповідну кваліфікацію. Перед підключенням плити до мережі електроживлення переконайтеся, що:

1. Побутова електропроводка відповідає потужності, яку споживає плита.
2. Напруга відповідає значенню, вказаному на заводській табличці.
3. Секції кабелю живлення можуть витримувати навантаження, вказане на заводській табличці.

Для підключення плити до електромережі не використовуйте перехідники, подовжувачі та розгалужувачі, оскільки вони можуть призвести до перегріву та пожежі.

Кабель живлення не має торкатися гарячих частин і має бути розташований таким чином, щоб його температура в будь-якій точці не перевищувала 75°С.

Примітка: Уточніть у електрика, чи побутова електропроводка підходить без змін. Будь-які зміни повинен виконувати лише кваліфікований електрик.



- Якщо загальна кількість нагрівальних елементів вибраного вами приладу не менше 4, прилад можна безпосередньо підключити до мережі однофазним електричним з'єднанням, як показано нижче.
- Якщо прилад підключається безпосередньо до мережі, необхідно встановити багатополосний автоматичний вимикач із мінімальним зазором між контактами 3 мм.
- Установник повинен переконатися, що електричне підключення виконане правильно та відповідає правилам техніки безпеки.
- Кабель не має бути зігнутий або стиснутий.
- Кабель має регулярно перевірятись і замінюватись лише вповноваженими фахівцями.

Примітка: Нижня поверхня та мережевий шнур плити недоступні після встановлення.







600196371
MC-IT6251J1-A



Auchan

SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

Made in China