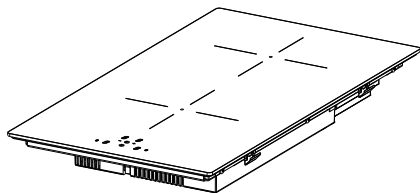


- MK** УПАТСТВО ЗА КОРИСНИК
- SR** КОРИСНИЧКО УПУТСТВО
- AL** UDHËZUES PËR PËRDORIMIN
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



<b>MK</b>	.....	3
<b>SR</b>	.....	16
<b>AL</b>	.....	28
<b>HU</b>	.....	40

## 1. ИНФОРМАЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТА

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

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

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

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

мрежа располага со соодветно заземјување.

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

### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

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

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

### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

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

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

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

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

### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

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

Бидете многу внимателни и не ги допирајте отпорниците.

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

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

- Не го допирајте апаратот со мокри раце или делови од телото.
- Не користете уреди на пареа за чистење на производот.
- Не оставајте на плотната метални предмети како на пр. ножеви, вилушки, лажици и капаци бидејќи може да се загреат.
- Користете ја соодветната команда за да ја исклучите плотната по употреба; немајте доверба во сензорите од тенџерињата.
- Апаратот треба да биде инсталиран на начин што дозволува одвојување од електричното напојување со отвор меѓу контактите (3 mm) кој обезбедува целосно одвојување во услови на преоптоварување од категорија III.
- Апаратот никогаш не смее да се изложува на атмосферски влијанија (дожд, сонце).
- Чувајте ја амбалажата подалеку од деца и домашни животни.
- Осигурете се дека уредот е директно поврзан на штекерот.
- Не користете адаптери, мулти штекери или продолжетоци за поврзување на уредот.
- Никогаш да не го користите апаратот за цели поинакви од оние за кои е проектиран.
- Фритезите треба да бидат постојано надгледувани за време на употреба: загреаното масло може да се запали.
- Не го активирајте апаратот користејќи надворешен тајмер или посебен далечински управувач.
- Апаратот не треба никогаш да се монтира позади декоративна врата за да се избегне прегрејување.
- Не стојте врз апаратот бидејќи може да се оштети.

### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

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

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

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

### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

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

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

## 2. МОНТАЖА

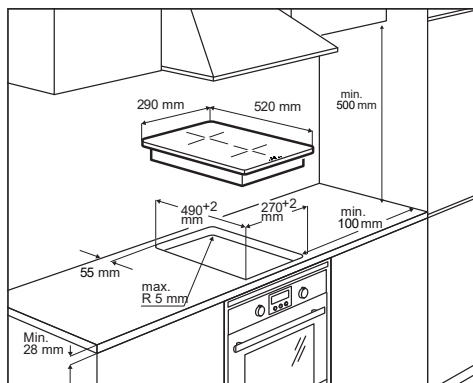
За процедурата на инсталација задолжително е да се придржувате кон законите, одредбите, директивите и стандардите (регулативите за безбедноста на електричните апарати, правилно рециклирање на компонентите итн.) кои се на сила во државата на користење!

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

### Барања за кујнската единица

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

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



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

## 3. ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ



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

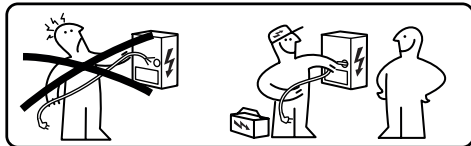
- Пред да ги направите поврзувањата, проверете дали номиналниот напон на апаратот наведен на плочката со податоци одговара на напонот од

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

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

**⚠ Внимание!** Не ги лемете каблите!

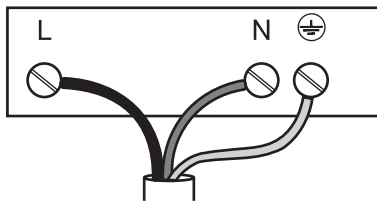
### Приклучување на електрична енергија



- Поврзувањето со струја мора да го направи обучен техничар.
- Овој апарат претставува поврзување од типот „Y“ со кабел од типот H05V2V2-F. МОНОФАЗНА врска: мин. пресек на проводниците:  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ .
- До терминалите за поврзување може да се пристапи со отстранување на капакот на кутијата за поврзување.
- Проверете дали карактеристиките на електричниот апарат за домаќинството (напон, максимален напон и струја) се компатибилни со оние на апаратот.
- Поврзете го апаратот како што е прикажано во шемата (во согласност со важечките референтни стандарди за мрежниот напон на национално ниво).

### Шема на поврзување

230V 1N ~



L	Кафена
N	Сина
⊕	Жолта / Зелена

## 4. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

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

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

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

### Одржување и поправки

- Погрижете се одржувањето на електричните делови да го врши само производителот или техничари за сервисирање.
- Погрижете се оштетените кабли да ги заменува само производителот или техничари за сервисирање.

При дефект, побарајте да најдете решение следејќи ги инструкциите во упатството за решавање на проблемите. Ако не може да се реши проблемот, контактирајте ја службата за техничка поддршка.

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

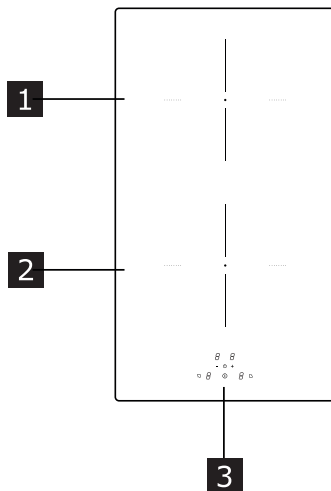
- тип на дефект
- модел на апаратот (Произ./Шиф.)
- сервиски број (S.N.)

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

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

## 5. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

Располагање со површината за готвење




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




## ИНДИКАТОРИ

### Детекција на присуство на тенцере

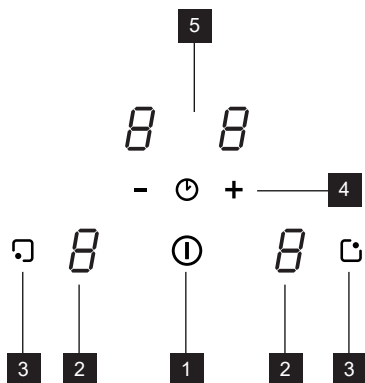
Секоја рингла е опремена со систем што го открива присуството на тенцере врз плотната.

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

### Индикатор за заостаната топлина

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

## 6. КОМАНДНА ТАБЛА






1	Вклучено/Исклучено
2	Индикатор за нивото на моќност
3	Копче за избор на ринглата

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

## 7. ОГРАНИЧУВАЊЕ НА МОЌНОСТА

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









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

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

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

## 8. ФУНКЦИИ

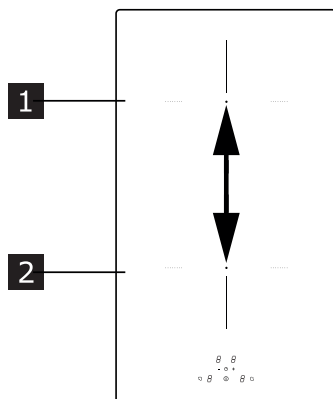
<b>Функција за ограничување на моќноста/времето</b>	<p>Оваа безбедносна функција овозможува исклучување на рингла што нема претрпено измени одреден временски период.</p> <p>Табела на времињата на исклучување:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ниво на моќност</th> <th>Време на исклучување (минути)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>516</td></tr> <tr><td>2</td><td>402</td></tr> <tr><td>3</td><td>318</td></tr> <tr><td>4</td><td>258</td></tr> <tr><td>5</td><td>210</td></tr> <tr><td>6</td><td>138</td></tr> <tr><td>7</td><td>138</td></tr> <tr><td>8</td><td>108</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Ниво на моќност	Време на исклучување (минути)	1	516	2	402	3	318	4	258	5	210	6	138	7	138	8	108	9	90	P	5
	Ниво на моќност	Време на исклучување (минути)																					
	1	516																					
	2	402																					
	3	318																					
	4	258																					
	5	210																					
	6	138																					
	7	138																					
	8	108																					
9	90																						
P	5																						
<b>Функција за интензивна моќност</b>	<p>Функцијата за интензивна моќност може да се користи за доставување на дополнително ниво на моќност на одредена рингла за време од 5 минути.</p> <p>Оваа функција е корисна за вриење на големи количини на вода.</p> <p>За да активирате:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изберете една од ринглите.</li> <li>- Притискајте „ + “ додека не се достигне нивото „ 9 “.</li> <li>- Притиснете повторно за да се постави функцијата за интензивна моќност</li> </ul> <p>- Соодветниот сензор покажува <b>P</b>.</p> <p>Функцијата за интензивна моќност е програмирана за време од 5 минути.</p>																						
	<p>За да деактивирате:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изберете една од ринглите со активна функција за интензивна моќност.</li> <li>- Притиснете „ - “.</li> </ul> <p>Функцијата се деактивира меѓу другото автоматски по 5 минути.</p>																						

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

## 9. ТАБЕЛА НА ГОТВЕЊЕ

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

## 10. ФУНКЦИЈА ЗА УПРАВУВАЊЕ СО МОЌНОСТА



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

Погледнете ја илустрацијата.

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

Плотната на максималното ниво на моќност - функцијата ја стартува моќноста меѓу ринглите и автоматски ја намалува моќноста на една рингла, ако е потребно (на последната

команда е доделен највисокиот приоритет).

Плотна со ограничување на моќноста - функцијата ја стартува моќноста меѓу ринглите, спречувајќи поставување на моќноста на една рингла на повисоко ниво од граничното (за зголемување на моќноста на една посебна рингла, потребно е рачно да се намали нивото на моќност поставено за другата).

Пример:

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


## 11. УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ НА ТЕНЏЕРИЊАТА

**Какви тенџериња да се користат**

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

- лиено железо
- емајлиран челик
- карбонски челик
- неоксидирачки челик (исто нецелосно)

- алуминиум со феромагнетна облога или дно со феромагнетна плоча

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

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

### Како да се користат тенџерињата

Минимален дијаметар на тенџерето/тавата за разните видови рингли.

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

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

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

### Празни тенџериња/тави со тенко дно

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

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

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

### Совети/препораки

#### Звуци за време на функционирањето

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

## 12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

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

## 13. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

		Единица	Вредност
Тип на производ			<b>Интегрирана плотна</b>
Димензии	Ширина	mm	<b>290</b>
	Длабочина	mm	<b>520</b>
	Висина мин./макс	mm	<b>54</b>
Вкупна моќност		W	<b>3700</b>

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

## 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ НА ПЛОТНАТА


Број на рингли	2
Технологија за готвење	Индукција
Дијаметар на ринглите	Ø 160 mm
Потрошувачка на електрична енергија по рингла (електрично функционирање)	187 Wh/kg
Потрошувачка на електрична енергија на плотната (електрично функционирање)	187 Wh/kg

## 15. ЗАШТИТА НА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

### Отстранување на електричните апарати за домаќинството

Симболот  на производот или на неговата амбалажа означува дека тој не смее да се отстранува заедно со нормалниот домашен отпад. Производот треба да се предаде во соодветен центар за рециклирање на електронска и електрична опрема. Придржувајќи се на правилата за отстранување на уредот, вие ќе помогнете за спречување на настанување на потенцијална штета на животната средина и на здравјето на луѓето која може да настане како последица на неправилно ракување со ваков вид на отпад. За подетални информации како да се рециклира овој производ, обратете се до општинските органи, локалната служба за отстранување на отпад или во продавницата каде го имате купено производот.

### Отстранување на материјалите за амбалажа

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

### Енергетска заштита

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

- Кога се загрева вода, користете ја само потребната количина.
- Ако е можно, секогаш покривајте ги тенџерињата со капак.
- Пред да ја активирате ринглата, ставете го тенџерето.
- Ставете ги помалите тенџериња на помалите рингли.
- Позиционирајте ги тенџерињата директно на центарот од ринглата.
- Користете ја заостанатата топлина за да ја одржувате топла храната или за да ја стопите.

## 16. СООБРАЗНОСТ

Информации за производот според регулативата бр. 66/2014

Референтни стандарди:

EN/IEC 60350-2


EN/IEC 50564




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

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

## 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ


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

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

За уређаје са кабловима за напајање, терминали или

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

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

 **УПОЗОРЕЊЕ:** Пре инсталирања уређаја уклоните заштитне фолије.



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

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

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

дозвољавајте деци да се играју уређајем.

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

Пазите да не додирујете отпорнике.

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

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

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

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

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

**УПОЗОРЕЊЕ:** Процес кувања се мора надгледати. Кратки поступак кувања се мора непрестано надгледати.

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

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

- Уређај мора бити инсталиран на такав начин да омогућава искључење са напајања са отвором између контаката (3 мм) који обезбеђује потпуно искључење у условима преоптерећења категорије 3.

- Уређај никада не сме бити изложен атмосферским утицајима (киша, сунце).

- Чувајте амбалажу ван домаћаја деце и кућних љубимаца.

- Уверите се да је уређај укључен директно у утичницу.

- Немојте користити адаптере, вишеструке утичнице или продужне каблове за повезивање уређаја.

- Никада немојте користити уређај у друге сврхе осим оних за које је дизајниран.

- Фритезе се морају стално пратити за време употребе: прегрејано уље може да се запали.

- Немојте укључивати уређај користећи спољашњи тајмер или посебан систем даљинског управљања.

- Уређај се никада не сме постављати иза украсних врата, како се не би прегрејао.

- Немојте стајати на уређају јер бисте га могли оштетити.

- Не стављајте шерпе и тигање на ивицу, јер то може оштетити силиконске спојеве.

## 2. ИНСТАЛАЦИЈА

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

- За више информација о инсталацији, погледајте упутства за монтажу.

- Не употребљавајте силиконско заптивно средство између уређаја и радне плоче.

- Проверите да ли је простор испод плоче за кување довољан за циркулацију ваздуха. Погледајте упутство за склапање.

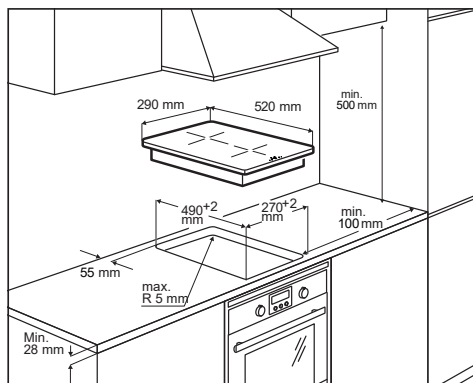
- Дно уређаја може постати веома вруће. Ако је уређај инсталиран изнад фиока, обавезно поставите ватросталну преградну плочу испод уређаја како бисте спречили приступ дну. Погледајте упутство за склапање.

- Вентилација уређаја мора бити у складу са упутствима произвођача.

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

### Захтеви кухињског блока

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



- За више информација о инсталацији, погледајте упутства за монтажу.
- Ако испод плоче за кување нема рерне, поставите преградну плочу испод уређаја као што је приказано у упутствима за монтажу.

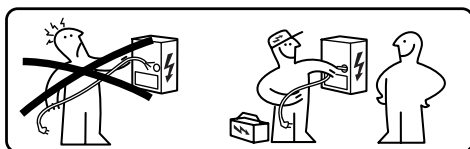
## 3. ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЉУЧИВАЊЕ

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

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

**⚠ Пажња!** Не заварујте каблове!

### Електрични прикључак

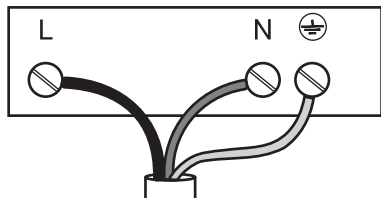


- Електричне прикључке мора да постави квалификовани електричар.
- Ова јединица има везу типа „Y“ са каблом типа H05V2V2-F. **МОНОФАЗНИ** прикључак: мин. попречни пресек жица: 3x1,5 mm<sup>2</sup>.
- Прикључним контактима може да се приступи скидањем поклопца разводне кутије.
- Проверите да ли својства електричне мреже (напон, максимална снага и јачина струје) одговарају карактеристикама уређаја.

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

### Дијаграм повезивања

230V 1N ~



L	Браон
N	Плава
⏏	Жуто / Зелена

## 4. ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

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

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

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

### Одржавање и поправке

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

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

При обраћању сервисној служби, припремите следеће податке:

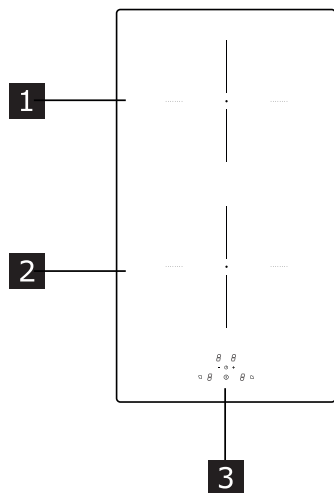
- тип грешке
- модел уређаја (арт./шифра)
- серијски број (S.N.)

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

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

## 5. ОПИС ПРОИЗВОДА

Распоред површине за кување



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

## ИНДИКАТОРИ

### Детекција посуда

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

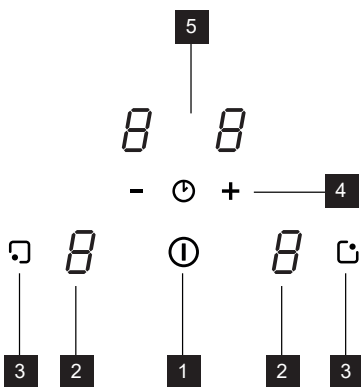
Систем за детекцију је у стању да препозна лонце са магнетним дном погодног типа за употребу на индукционим плочама за кување.

Ако се за време рада уклони посуда или се користи неодговарајућа посуда, на екрану се појављује симбол

## Индикатор заостале топлоте

Индикатор заостале топлоте је сигурносна функција која указује на то да је површина простора за кување и даље на температури од 50 °Ц или вишој и због тога може доћи до опекотина, ако се додирне са голим рукама. Индикатор одговарајуће зоне за кување показује

## 6. КОНТРОЛНА ТАБЛА





1	Укључено/Искључено
2	Индикатор нивоа снаге
3	Дугме за избор зоне за кување
4	Ниво снаге / Контрола тајмера
5	Индикатор времена кувања

## 7. ОГРАНИЧАВАЊЕ СНАГЕ

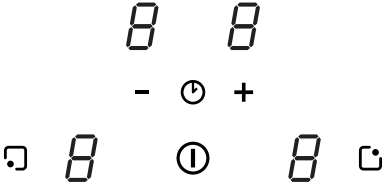
Приликом првог повезивања уређаја на кућну мрежу, инсталатер мора подесити снагу зона за кување на основу стварног капацитета кућног електричног система.





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

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

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

## 8. ФУНКЦИЈЕ

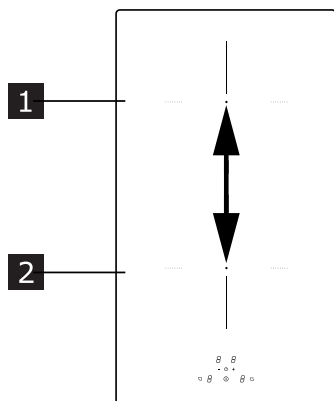
																							
<b>Функција ограничења снаге/времена</b>	<p>Ова сигурносна функција вам омогућава да искључите зону за кување која није претрпела никакве промене током одређеног временског периода.</p> <p>Табела времена искључивања:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ниво снаге</th> <th>Време искључивања (минуту)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

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

## 9. ТАБЛИЦА КУВАЊА

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

## 10. ФУНКЦИЈА УПРАВЉАЊА СНАГОМ



Овај производ има електронски управљану функцију управљања снагом.

Погледајте илустрацију.

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

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

Плоча за кување са ограничењем снаге - функција дели снагу између

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

Пример:


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

## 11. ВОДИЧ ЗА УПОТРЕБУ ЛОНАЦА

**Које лонце треба користити**

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

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

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



може употребљавати на индукционој плочи.

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

### Како се користе лонци

Минимални пречник лонца/шерпе за различите зоне кувања.

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

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

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

### Празни лонци/шерпе или са танким дном

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

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

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

### Савети/предлози

#### Бука за време рада

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

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

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

E6	Зона за кување се не укључује.	Напон и/или фреквенција напајања ван интервала.	Проверите мрежни напон и/или фреквенцију. Ако је потребно, обратите се служби за продају.
E8	Зоне за кување се искључују.	Квар вентилатора. Вентилатор блокиран прашином или нитима.	Очистите вентилатор и уклоните све стране предмете. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
EH	Одговарајућа зона за кување се искључује.	Сензор температуре зоне за кување је блокиран. После укључивања плоче за кување није откривена довољна варијација температуре.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након што се охлади. Ако се грешка и даље јавља, обратите се служби за продају.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Искључите плочу за кување из напајања. Сачекајте неколико секунди, а затим поново спојите плочу за напајање. Ако се проблем настави, обратите се сервисном центру и наведите код грешке који ће се појавити на екрану.		

### 13. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

		Јединица	Вредност
Тип производа			Интегрисана плоча за кување
Димензије	Ширина	мм	290
	Дубина	мм	520
	Висина мин./макс	мм	54
Укупна снага		W	3700


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

### 14. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ ПЛОЧЕ ЗА КУВАЊЕ

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

### 15. АСПЕКТИ ОКОЛИНЕ


#### Одлагање кућних апарата

Симбол  на производу или на амбалажи означава да се производ не сме одлагати са уобичајеним кућним отпадом. Производ се мора одлагати у центру специјализованом за рециклажу електричних и

електронских компонената. Правилним одлагањем производа помажете у спречавању потенцијалних негативних последица по животну средину и здравље које би иначе могле настати непримерним одлагањем. За детаљније информације о начину рециклирања овог производа обратите се општинским властима, локално

служби за одлагање отпада или продавници у којој сте купили производ.

### **Одлагање амбалажног материјала**

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

### **Ušteda energije**

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

- При загревању воде користите само потребну количину.
- Ако је могуће, лонце увек покријте поклопцем.
- Пре активирања зоне за кување ставите посуду.
- Ставите мање посуде на мање зоне за кување.
- Лонце поставите директно у средину зоне за кување.
- Користите заосталу топлоту да храну држите топлом или за отопљавање.

## **16. УСКЛАЂЕНОСТ**

**Информације о производу према уредби бр. 66/2014**

**Референтни стандарди:**

ЕН/ИЕЦ 60350-2


ЕН/ИЕЦ 50564




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

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

## 1. INFORMACIONE PËR SIGURINË

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

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

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

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

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

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

**⚠ PARALAJMËRIM:** Mosinstalimi i vidave ose i mekanizmave fiksues, siç përshkruhet në këto udhëzime, mund të sjellë rreziqe dridhjesh elektrike.

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

**⚠ PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj që mund të arrihen bëhen shumë të nxehta gjatë përdorimit.

Bëni shumë kujdes që të mos prekni rezistencat.

Mbajni larg fëmijët nën 8 vjeç, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.

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

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

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

**KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces

i shkurtët gatimi duhet të mbikëqyret në mënyrë të vazhdueshme.

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

**PARALAJMËRIM:** Rrezik zjarri: mos vendosni objekte mbi sipërfaqet e gatimit.

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

jashtëm ose një sistem telekomandimi të veçantë.

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

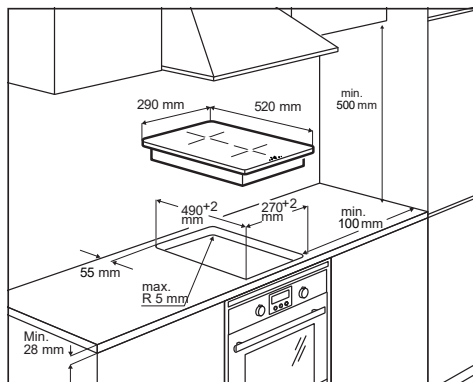
## 2. INSTALIMI

Për procedurën e instalimit është e detyrueshme të ndiqni ligjet, urdhëresat, direktivat dhe normat (rregulloret për sigurinë e impianteve elektrike, riciklimin e duhur të komponentëve etj.) në fuqi në vendin e përdorimit!

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

## Kriteret e bllokut të kuzhinës

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



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

## 3. LIDHJA ELETRIKE

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

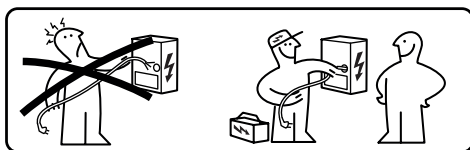
- Para se të bëni lidhjet, verifikoni nëse tensioni nominal i pajisjes, që specifikohet në etiketën e të dhënave,

të përputhet me tensionin e rrejtit të ushqimit. Etiketa e të dhënave vendoset në pjesën e poshtme të pianurës.

- Ndiqni skemën e lidhjeve (që ndodhet në anën e poshtme të pianurës).
- Përdorni vetëm komponentë origjinalë të furnizuar nga shërbimi i ndërrimit të pjesëve.
- Pajisja është e pajisur me një kabëll lidhjeje.
- Nëse kablli ushqyes është i dëmtuar, zëvendësojeni me një pjesë këmbimi origjinale të përshtatshme. Kontaktoni me shërbimin e asistencës.

**⚠ Kujdes!** Mos bëni saldime te kabllot!

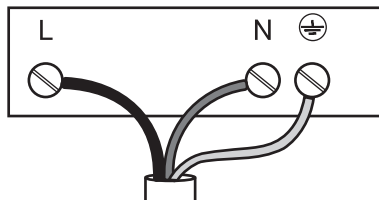
## Lidhjet elektrike



- Lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një teknik i specializuar.
- Kjo pajisje ka një lidhje të tipit “Y” me një kabëll të tipit H05V2V2-F. Lidhja MONOFAZË: seksioni min. i përcjellësve: 3x1,5 mm<sup>2</sup>.
- Morsetat lidhëse mund të arrihen duke hequr kapakun e kutisë së lidhjeve.
- Verifikoni nëse karakteristikat e impiantit elektrik shtëpiak (tensioni, fuqia maksimale dhe korrenti) janë kompatibël me ato të pajisjes.
- Lidhni pajisjen siç tregohet në skemë (në përputhje me normat e referencës për tensionin e rrejtit në fuqi në nivel kombëtar).

## Skema e lidhjes

230V 1N ~



L	Bojëkaf
N	Blu
⊕	I verdhë / i gjelbër

## 4. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

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

rekomandimet e prodhuesit lidhur me kruajtëset që duhen përdorur.

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

### Mirëmbajtja dhe riparimet

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

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

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



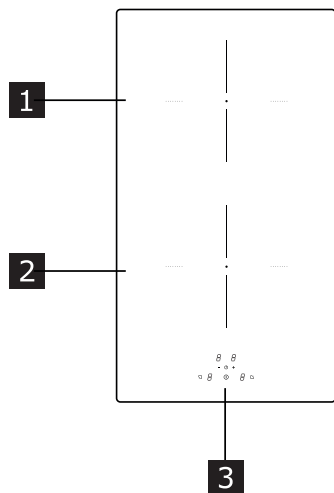
- lloji i defektit
- modeli i pajisjes (Art./Kod.)
- numri i serisë (S.N.)

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

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

## 5. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

Organizimi i sipërfaqes së gatimit



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


## TREGUESIT

### Rilevimi i pranisë së tenxheres

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

Sistemi i identifikimit është në gjendje të identifikojë tenxheret me bazament

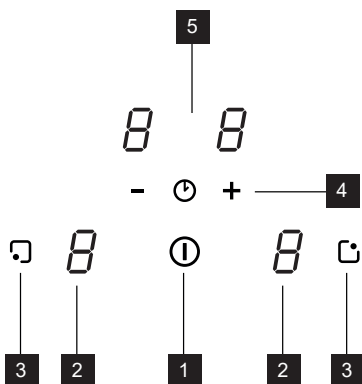
magnetik të përshtatshëm për përdorimin në planet e gatimit me induksion.

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

## Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Treguesi i nxehtësisë së mbetur është një funksion sigurie që sinjalizon se sipërfaqja e zonës së gatimit ka ende një temperaturë të barabartë ose më të madhe se 50 °C dhe mund të shkaktojë kështu djegie kur bie në kontakt me duart e zhveshura. Shifra e zonës përkatëse të gatimit është **H**.

## 6. PANELI I KONTROLLIT





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

## 7. KUFIZIMI I FUQISË

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

Nëse kjo nuk është e nevojshme, pianura mund të ndizet direkt me anë të

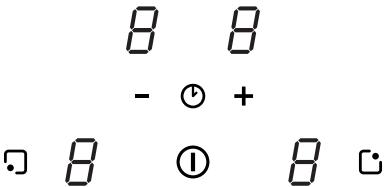
① ose, si alternativë, duke ndjekur procedurën e përshkruar më poshtë për të hyrë në menu.










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

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

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

## 8. FUNKSIONET

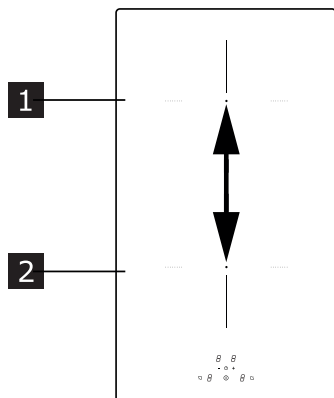
																							
<b>Funksioni i kufizimit të fuqisë/kohës</b>	<p>Ky funksion siguron mundësinë e fikjes së zonës së gatimit që nuk ka pasur ndryshime për një periudhë të caktuar kohe.</p> <p>Tabela e kohëve të fikjes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Niveli i fuqisë</th> <th>Koha e fikjes (minuta)</th> </tr> 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

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

## 9. TABELA E GATIMIT

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

## 10. FUNKSIONI I ADMINISTRIMIT TË FUQISË



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

Shihni figurën.

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

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

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

Shembull:


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

## 11. UDHËZIM PËR PËRDORIMIN E TENXHERE

**Cilat tenxhere duhet të përdorni**

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

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

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

stampuar në bazament). Mund të afroni edhe një magnet te bazamenti i tenxheres. Nëse puthitet, do të thotë se tenxherja mund të përdoret në një pianurë me induksion.

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

### Si t'i përdorni tenxheret

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

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

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

Zonat e gatimit	Diametri i bazamentit të tenxheres	
	Ø minimal (i këshillueshëm)	Ø maksimal (i këshillueshëm)
Të gjitha	110 mm	160 mm

### Tenxheret/tiganët bosh ose me bazament të hollë

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

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

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

### Këshilla/sugjerime

#### Zhurma gjatë funksionimit

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

## 12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Kodi i gabimit	Përshkrimi	Shkaku i mundshëm i gabimit	Zgjidhja
ER03	Pianura fiket pas 10 sekondash.	Është identifikuar një aktivizim i vazhdueshëm i butonave. Mbi panelin e kontrollit ka ujë ose tenxhere.	Hiqni ujin ose tenxheren nga sipërfaqja prej qelqi qeramik dhe nga paneli i kontrollit.
ER21	Pianura fiket.	Temperatura e brendshme e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën të ftohet. Kontrolloni nëse pianura ka ajrim të mjaftueshëm. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E2	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere bosh ose e papërshtatshme. Temperatura e tenxheres ose e sipërfaqes prej qelqi qeramik është shumë e lartë. Temperatura e komponentëve elektronikë është shumë e lartë.	Lëreni pianurën të ftohet. Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Mos nxehni tenxheret e zbrazëta.

E3	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Tenxhere e papërshtatshme. Tenxherja po humbet cilësitë e saj magnetike dhe mund të shkaktojë dëmtim të pianurës me induksion.	Përdorni një tenxhere të përshtatshme. Gabimi do të anulohet automatikisht pas 8 sekondash dhe zona e gatimit mund të përdoret sërish. Në rast gabimesh të mëtejshme duhet të ndërroni tenxheren. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E6	Zona e gatimit nuk ndizet.	Tensioni dhe/ose frekuenca e ushqimit është jashtë intervalit.	Kontrolloni tensionin dhe/ose frekuencën e rrjetit. Nëse nevojitet, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E8	Zonat e gatimit fiken.	Defekt në ventilator. Ventilatori është bllokuar nga pluhuri ose filamentet.	Pastrojeni ventilatorin dhe hiqni trupat e huaj, nëse ka. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
EH	Zona përkatëse e gatimit fiket.	Sensori i temperaturës kur zona e gatimit është e bllokuar. Nuk përftohet një ndryshim i mjaftueshëm i temperaturës pas ndezjes së pianurës.	Fikni pianurën dhe rindizeni pasi të jetë ftohur. Nëse gabimi vazhdon, kontaktoni shërbimin e asistencës.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Shkëputni pianurën nga ushqimi elektrik. Prisni disa sekonda, e më pas rilidheni pianurën me ushqimin elektrik. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni qendrën e asistencës dhe specifikoni kodin e gabimit që shfaqet në ekran.		

## 13. TË DHËNAT TEKNIKE

		Njësia	Vlera
Lloji i produktit			<b>Pianurë e integruar</b>
Dimensionet	Gjerësia	mm	<b>290</b>
	Thellësia	mm	<b>520</b>
	Lartësia min./maks.	mm	<b>54</b>
Fuqia totale		W	<b>3700</b>


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

## 14. EFIKASITETI ENERGJETIK I PIANURËS

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

## 15. ASPEKTET MJEDISORE

**Asgjësimi i pajisjeve elektroshtëpiake**

Simboli  mbi produkt ose mbi ambalazhin e tij tregon se produkti nuk duhet të asgjësohet bashkë me


mbeturinat normale shtëpiake. Produkti duhet të asgjësohet pranë një qendre të specializuar në riciklimin e komponentëve elektrikë dhe elektronikë. Duke u siguruar që ky produkt të asgjësohet në mënyrë e duhur, do të kontribuojë në parandalimin e pasoja të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin, që do të shkaktoheshin nga një asgjësim i papërshtatshëm. Për informacione më të detajuara rreth mënyrës së riciklimit të këtij produkti, drejtojeni autoriteteve bashkiake, shërbimit lokal të asgjësimit të mbeturinave ose dyqanit ku keni blerë produktin.



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

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

### **Asgjësimi i materialeve dhe ambalazheve**

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

### **Kursim energjie**

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

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

## **16. KONFORMITETI**

**Informacione rreth produktit sipas rregullores n° 66/2014**

**Normat e referencës:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

# 1. INFORMÁCIÓK A BIZTONSÁGGAL KAPCSOLATBAN

- i** A saját biztonsága és a készülék megfelelő működése érdekében figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet a telepítés és az üzembe helyezés előtt. Az utasítást tartsa mindig a készülékkel együtt, eladás vagy harmadik félnek történő átadás esetén is. Fontos, hogy az összes felhasználó ismerje a készülék működési és biztonsági jellemzőit. Ezek a főzölapok az EMC és EMF irányelvek követelményeinek megfelelő indukciós rendszerrel rendelkeznek, és nem zavarják egyéb elektronikus eszköz működését. Szívritmus-szabályozót vagy egyéb elektronikus eszközt viselő személyek forduljanak a kezelőorvosukhoz vagy az eszköz gyártójához, az érzékenységi fok értékelése miatt.

- !** Az elektromos csatlakozásokat szakember végezze el. Az elektromos csatlakozás elvégzése előtt olvassa el az ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS szakaszt.

Tápvezetékes berendezések esetén a vezetékcsorítók vagy a vezeték rögzítési pontja és a

vezetékszorítók közti kábelek szakasza úgy kell hogy legyen elrendezve, hogy lehetővé tegye, hogy kihúzhassa a feszültség alatt álló földelő vezeték előtt lévő vezetékét, ha kicsúszna a rögzítési helyéről.

- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő telepítésből vagy használatból eredő esetleges károkért.
- Ellenőrizze, hogy a hálózati tápegység megfeleljen a termék belsejére rögzített táblán lévő adatnak.
- A szakaszoló eszközöket a vezetékcsorítókra vonatkozó előírásoknak megfelelően kell beépíteni a rögzített rendszerbe.
- Az I. osztályú készülékek esetén ellenőrizze, hogy a háztartási hálózati tápegység rendelkezzen megfelelő földeléssel.
- Egypólusú megszakítót használva csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózatra.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártó ki kell cseréltetni a gyártóval, egy hivatalos szervizzel vagy egy szakemberrel, hogy elkerülje az esetleges kockázatokat vagy veszélyes helyzeteket.

**!** **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék telepítése előtt távolítsa el a védőfóliát.

- Csak a készülékkel együtt szolgáltatott csavarokat és vasárut használja.



**⚠ FIGYELMEZTETÉS:** A csavarok vagy rögzítőelemek a jelen használati utasítás szerinti telepítésének hiánya áramütés kockázatával járhat.

- A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett végezhetik.
- Ügyeljen a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A készüléket csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket) illetve tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek csak szigorú felügyelet mellett használhatják, illetve ha egy a biztonságért felelős személy által megfelelő képzésben részesültek a berendezés biztonságos használatával kapcsolatban.
- A készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek és csökkent pszichofizikai-érzékszervi képességekkel rendelkező illetve nem megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha szigorú felügyelet alatt állnak, és a berendezés biztonságos használatával és a veszélyhelyzetekkel kapcsolatban képzésben részesültek. Ne hagyja, hogy a gyerekek játszanak a készülékkel.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és elérhető részei rendkívül felforrósodnak.

Nagyon ügyeljen, hogy ne érjen az ellenállásokhoz.

Tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, vagy gondoskodjon a folyamatos felügyelőről.

**FIGYELMEZTETÉS:** Ha a felületen repedéseket észlel, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütést.

- Ne érintse meg a készüléket vizes kézzel vagy testrészével.
- Ne használjon gőzkészülékeket a termék tisztításához.
- Ne helyezzen a főzőlap felületére fémes tárgyakat, mint kés, villa, kanál vagy fedő, mert felforrósodhatnak.
- A megfelelő vezérlés használatával kapcsolja ki a főzőlapot a használat után; ne bízza az edényérezékelőre.

**FIGYELMEZTETÉS:** Veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, amikor olajat vagy zsírokat alkalmaz, mert veszélyhelyzetek alakulhatnak ki, és tűz üthet ki. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángot például egy fedéllel vagy tűzoltó takaróval.

**FIGYELEM:** A főzési és sütési folyamatot felügyelni kell. Egy rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

- A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítő vagy külön távirányító rendszer segítségével lehessen működtetni.
- Ne helyezzen serpenyőt és lábast a szélére, mert megsérülhetnek a szilikon csatlakozások.

**FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre.

- A készüléket úgy kell telepíteni, hogy lehetővé tegye az elektromos ellátás szakaszolását az érintkezések nyitása révén (3 mm), amely II. kategóriájú túlterhelés esetén biztosítja a teljes szakaszolást.
- A készüléket soha ne tegye ki környezeti hatásoknak (eső, nap).
- A csomagolást tartsa távol gyerekek és háziállatoktól.
- Győződjön meg, hogy a készülék közvetlenül az aljzathoz legyen csatlakoztatva.
- Ne használjon adaptereket, többszörös aljzatokat vagy hosszabbítókat a készülék csatlakoztatásához.
- Soha ne használja a készüléket attól eltérő célra, mint amire tervezték.
- Az olajsütőket folyamatosan felügyelni kell a használat folyamán: a túlmelegített olaj meggyulladhat.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- A készüléket nem szabad egy dekorációs célú ajtó mögé szerelni a túlhevülés elkerülése érdekében.
- Ne álljon a készülékre, mert az megsérülhet.

## 2. TELEPÍTÉS

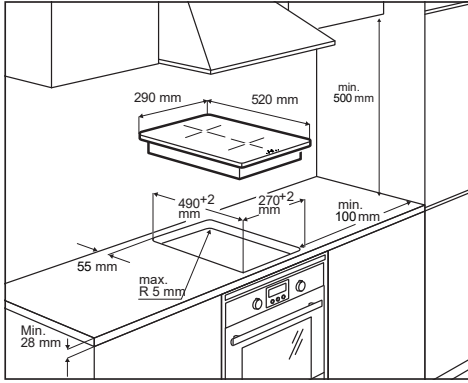
A telepítési folyamathoz kötelező a használat országa szerinti hatályos jogszabályok, rendeletek, irányelvek és szabványok betartása (elektromos berendezések biztonsági szabályzata, alkatrészek megfelelő újrahasznosítása stb.)!

- További információért a telepítéssel kapcsolatban olvassa el az összeszerelési utasítást.
- Ne használjon szilikonos tömítőszert a készülék és a munkafelület között.
- Ellenőrizze, hogy a főzőlap alatti rész elegendő-e a levegő keringésére. Lásd az összeszerelési utasításokat.
- A készülék alja nagyon felmelegedhet. Ha a készüléket fiókok fölé telepíti, szereljen egy tűzálló panelt a készülék alá, hogy megakadályozza az aljához való hozzáférést. Lásd az összeszerelési utasításokat.
- A készülék szellőztetése meg kell hogy feleljen a gyártó utasításainak.
- Hozzon létre egy legalább 28 cm<sup>2</sup>-es elülső nyílást a konyhablokkban, amelybe a főzőlapot helyezi, hogy lehetővé tegye a termék megfelelő levegőztetését.

### Konyhablokk követelményei

- Ha a készüléket gyúlékony anyagra szereli, szigorúan be kell tartani az alacsony feszültségű berendezésekre vonatkozó iránymutatásokat és szabályokat és a tűzvédelmi megelőzési előírásokat.
- A beépítendő egységekhez az alkotóelemeket (műanyag és funérozott panel anyagok) hőálló (min. 85 °C) ragasztóanyaggal kell összeszerelni: nem megfelelő anyagok és ragasztók használata az alkotóelemek deformációját vagy leválását okozhatja.

- A készülék mögötti munkalap körül tömörfa profilokat használhat, feltéve, hogy a minimális távolságok mindig megfelelnek a beépítési rajzokon megadott jelzéseknek.



- További információért a telepítéssel kapcsolatban olvassa el az összeszerelési utasítást.
- Ha nincs sütő a főzőlap alatt, szereljen egy elválasztó panelt a készülék alá, az összeszerelési utasítás szerint.

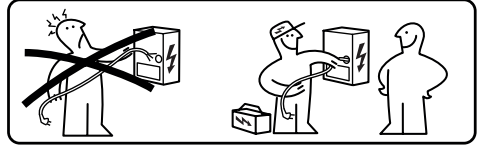
### 3. ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

**FIGYELMEZTETÉS:** Az összes elektromos csatlakozást hivatalos szakember kell hogy elvégezze.

- A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett névleges feszültség megfelel-e a tápfeszültségnek. Az adattábla a főzőlap alsó részén található.
- Kövesse a csatlakozási rajzot (a főzőlap alsó oldalán).
- Kizárólag a pótalkatrész szolgáltatás által szolgáltatott eredeti alkotóelemeket használja.
- A készülék egy csatlakozó kábelrel van ellátva.
- Ha a tápkábel sérült, cserélje le egy megfelelő eredeti pótalkatrésszel. Forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

**Figyelem!** Ne végezzen hegesztést a vezetékeken!

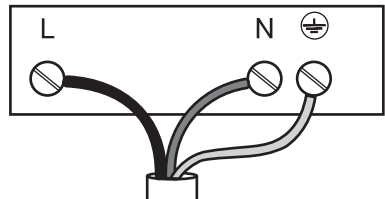
### Elektromos csatlakozás



- Az elektromos bekötéseket szakember kell, hogy végezze.
- A készülék egy „Y” típusú csatlakozással rendelkezik, egy H05V2V2-F típusú kábelrel. EGYFÁZISÚ csatlakozás: a vezetékek min. keresztmetszete: 3x1,5 mm<sup>2</sup>.
- A csatlakozódoboz fedelének levételével lehet hozzáférni a bekötést biztosító kapcsokhoz.
- Ellenőrizze, hogy a háztartás elektromos berendezésének jellemzői (feszültség, maximális teljesítmény és áramerősség) megfeleljenek a készülék tulajdonságainak.
- A készüléket az ábrán bemutatott módon kösse be (a nemzeti szinten hatályos hálózati feszültségre vonatkozó előírásoknak megfelelően).

### Csatlakozási rajz

230V 1N ~



L	Barna
N	Kék
⊕	Sárga / Zöld

### 4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Soha ne használjon súrolószivacsot, súrolópárnát, sósavat vagy más olyan

- terméket, ami megkarcolhatja vagy nyomot hagyhat a felületén.
- Ne fogyasszon olyan ételmaradékokat, amelyek leestek vagy felhalmozódtak a főzőlap felületére és funkcionális vagy esztétikai elemeire.
  - Kapcsolja ki vagy csatlakoztassa a berendezést a tápegységről, mielőtt bármiféle tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne.
  - Tisztítsa meg a készüléket minden használat után, hogy megakadályozza az ételmaradékok elszenesedését. Sokkal nehezebb a megkeményedett vagy odaégett szennyeződés eltávolítása.
  - A napi szennyeződés eltávolításához használjon egy puha ruhát vagy szivacsot, egy megfelelő tisztítószerrel. Az alkalmazandó tisztítószerekkel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait. Ajánlott a semleges tisztítószerek használata.
  - Távolítsa el a megkeményedett szennyeződések maradványait, például kifutott tej a forrás közben, egy üvegkerámia felületekhez alkalmas kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Az alkalmazandó kaparókkal kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait.
  - Távolítsa el a cukorban gazdag ételmaradékokat, például kifröccsent lekvár főzés közben, egy üvegkerámia felületekhez alkalmas kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Ezek a maradványok, ha nem távolítja el őket, károsíthatják az üvegkerámia felületet.
  - Távolítsa el az esetleges megolvadt műanyag maradványokat egy üvegkerámia felületekhez alkalmas kaparóval, amikor a főzőlap még meleg. Ezek a maradványok, ha nem távolítja el őket, károsíthatják az üvegkerámia felületet.
  - A vízkőfoltokat kis mennyiségű vízkőoldó oldattal távolítsa el, például ecettel vagy citromlével, amikor a főzőlap már kihűlt. Ezt követően újra nedves ruhával tisztítsa meg.

- Ne vágjon vagy készítsen ételt a felületen, és kerülje, hogy kemény tárgyak ráessenek. Ne húzzon lábasokat vagy edényeket a készülék felületén.
- Ne használjon gőztisztítót.

### **Karbantartás és javítások**

- Ügyeljen, hogy az elektromos alkatrészek karbantartását kizárólag a gyártó vagy az Ügyfélszolgálat műszaki szakemberei végezzék.
- Ügyeljen, hogy a sérült kábeleket kizárólag a gyártó vagy az Ügyfélszolgálat műszaki szakemberei cseréeljék le.

Meghibásodás esetén próbálja meg a problémamegoldási útmutatóban jelölt utasításokat követve megoldani a problémát. Ha a probléma nem oldható meg, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

Az Ügyfélszolgálat hívásakor kérjük adja meg az alábbi információkat:

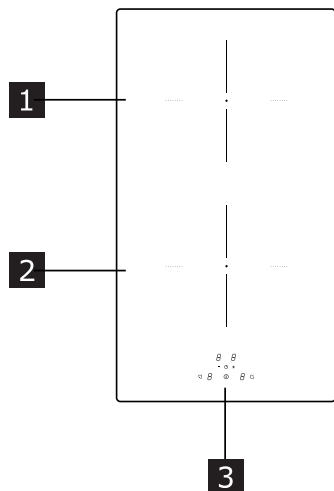
- hiba típusa
- készülék modellje (Cikk/Kódsz.)
- sorozatszám (S.N.)

Ezeket az információkat az adattáblán találja. Az adattábla a készülék alján található.

Abban az esetben, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használják, vagy a telepítést nem hivatalos szerelő hajtotta végre, ki kell fizetnie az ügyfélszolgálat vagy a viszonteladó technikusának kiszállási díját, még a jótállási időszakban is.

## 5. TERMÉK LEÍRÁSA

A főzési felület elrendezése



1	Egyes főzőzóna (160 mm) 1400 W, 2100 W-os booster funkcióval.
2	Egyes főzőzóna (160 mm) 1400 W, 2100 W-os booster funkcióval.
3	Kezelőlap

### JELZŐK

#### Az edény jelenlétének érzékelése

Minden főzőzóna egy olyan rendszerrel rendelkezik, amely a főzőlapon elhelyezett edényt észleli.

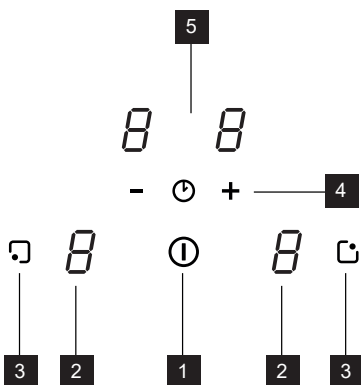
Az észlelő rendszer képes felismerni az indukciós főzőlapokhoz megfelelő típusú, mágnesezhető aljú edényeket.

Ha eltávolítja az edényt a működés során vagy nem megfelelő edényt használ, a kijelzőn megjelenik a **U** szimbólum.

#### A maradványhő kijelzése

A maradványhő kijelzése egy biztonsági funkció annak a jelzésére, hogy a főzőzóna felülete még 50 °C hőmérsékletű vagy afeletti, és ezért égési sérülést okozhat, ha pusztá kézzel megérinti. A megfelelő főzőzóna számkijelzőjén a **H** jelenik meg.

## 6. KEZELŐLAP



1	Be/Ki
2	Teljesítményszint kijelzővel
3	Főzőzóna választógombja
4	Teljesítményszint /Időzítő vezérlése
5	Főzési idő kijelzője

## 7. TELJESÍTMÉNYKORLÁTOZÁS

A készülék első csatlakozásakor a háztartási hálózati tápegységhez, a teleptőnek be kell állítania a főzőzónák teljesítményét a háztartási elektromos rendszer tényleges kapacitása alapján.

Ha erre nincs szükség, közvetlenül fel lehet kapcsolni a főzőlapot a **1** segítségével vagy kövesse az alábbi folyamatot, hogy a menübe lépjen.

- Csatlakoztassa a főzőlapot a háztartási hálózathoz.
- Az összes számkijelző felgyullad pár másodpercre.
- Amint a számkijelzők kialszanak, nyomja meg a főzőlap kiválasztó gombjait **3 3**, tartsa nyomva 5 másodpercig, míg megjelenik az időzítő számkijelzőjén a jelenlegi beállítás.
- Használja a „+” és „-” gombokat, hogy kiválassza a megfelelő energiafogyasztást, az alábbiakban található táblázat segítségével.
- Ismét nyomja meg a főzőlap kiválasztó gombjait, és tartsa nyomva 5 má-

sodpercig, hogy megerősítse a kiválasztást.

Konfiguráció	KW	Megjegyzés
0	3,7	Szabvány kezdeti beállítás

1	3,5	
2	3	
3	2,5	
4	2	
5	1,5	

## 8. FUNKCIÓK

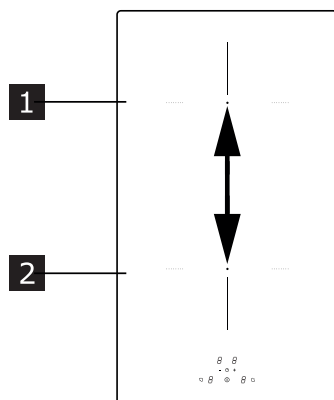
<b>A teljesítmény/idő korlátozásának funkciója</b>	<p>Ez a biztonsági funkció lehetővé teszi, hogy lekapcsoljon egy főzési zónát, amelyen egy bizonyos ideje nem végzett módosítást.</p> <p>Lekapcsolási idők táblázata:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Teljesítményszint</th> <th>Lekapcsolási idő (perc)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>516</td></tr> <tr><td>2</td><td>402</td></tr> <tr><td>3</td><td>318</td></tr> <tr><td>4</td><td>258</td></tr> <tr><td>5</td><td>210</td></tr> <tr><td>6</td><td>138</td></tr> <tr><td>7</td><td>138</td></tr> <tr><td>8</td><td>108</td></tr> <tr><td>9</td><td>90</td></tr> <tr><td>P</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Teljesítményszint	Lekapcsolási idő (perc)	1	516	2	402	3	318	4	258	5	210	6	138	7	138	8	108	9	90	P	5
Teljesítményszint	Lekapcsolási idő (perc)																						
1	516																						
2	402																						
3	318																						
4	258																						
5	210																						
6	138																						
7	138																						
8	108																						
9	90																						
P	5																						
<b>Boost funkció</b>	<p>A Boost funkciót egy kiegészítő teljesítményszint megadásához használhatja egy főzőzónában, 5 percig. Ez a funkció hasznos nagy mennyiségű víz forralására.</p> <p>Aktiválás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Válassza ki az egyik főzőzónát.</li> <li>- Nyomja a „+” gombot, amíg el nem éri a „9”-es szintet.</li> <li>- Ismét nyomja meg, hogy beállítsa a Boost funkciót</li> <li>- A hozzá tartozó számkijelzőn megjelenik a <b>P</b>.</li> </ul> <p>A boost funkció egy 5 perces időre van beprogramozva.</p> <p>Kiiktatás:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Válassza ki az egyik aktív Boost funkcióval rendelkező főzőzónát.</li> <li>- Nyomja meg a „-” gombot.</li> </ul> <p>A funkció kikapcsol automatikusan 5 perc után.</p>																						

<p><b>Gyermekbiztonsági eszköz</b></p>	<p>Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlenszerű bekapcsolását. A megerősítés akkor ment végbe, ha a számkijelzőn megjelenik a <b>L</b>. Ha az egyik főzőzóna még meleg, akkor felváltva megjelenik a <b>H</b> és <b>L</b>.</p>
	<p><b>Aktiválás:</b> Kapcsolja be a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az egyik főzőzóna se legyen bekapcsolva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nyomja meg egyszerre a <b>Q</b> és „-” gombokat, majd engedje el.</li> <li>- Ismét nyomja meg a <b>Q</b> gombot.</li> <li>- A főzőzóna számkijelzőin megjelenik a <b>L</b>.</li> </ul>
	<p><b>Ideiglenes deaktiválás:</b> Nyomja meg egyszerre a <b>Q</b> és a „-” gombot, majd engedje el. A funkció deaktiválódik a bekapcsolt főzőlappal. Ha kikapcsolja és visszakapcsolja a főzőlapot, a funkció bekapcsolva marad.</p> <p><b>Állandó deaktiválás:</b> Kapcsolja be a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az egyik főzőzóna se legyen bekapcsolva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nyomja meg egyszerre a <b>Q</b> és „-” gombokat, majd engedje el.</li> <li>- Ismét nyomja meg a „-” gombot.</li> </ul> <p>A funkció kikapcsol. Ha kikapcsolja és visszakapcsolja a főzőlapot, nem jelenik többet meg a <b>L</b>.</p>
<p><b>Időzítő (általános)</b></p>	<p>Az időzítő elindít egy visszaszámítást, amelyet 1 és 99 perc közötti értékre lehet beállítani. A beállított idő lejártával egy hangjelzés hallatszik, amelyet ki lehet kapcsolni bármely gomb megnyomásával. A főzőzónák önállóan működnek az időzítő működése közben.</p> <p><b>Aktiválás:</b> Bekapcsolt főzőlappal ellenőrizze, hogy az egyik főzőzóna se legyen aktív.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nyomja meg egyszerre a „+” és „-” gombot.</li> <li>- Az időzítő számkijelzője „0 0” jelet mutat.</li> <li>- Állítsa be az időt a „+” és „-” gombokkal.</li> <li>- Ne érintsen meg semmit 10 másodpercig, amely után az időzítő elkezd a visszaszámítást.</li> </ul> <p>Amikor az érték „0 0” lesz, a „-” gomb megnyomásával 30 percre állítja az időt. Ismételje meg ezt a műveletet, hogy módosítson egy már beprogramozott értéket.</p> <p><b>Kiiktatás:</b> Bekapcsolt főzőlappal ellenőrizze, hogy az egyik főzőzóna se legyen aktív.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nyomja meg egyszerre a „+” és „-” gombot.</li> <li>- Állítsa be a „0 0” értéket a „+” és „-” használatával.</li> <li>- Ne érintsen meg semmit 10 másodpercig.</li> </ul>
<p><b>Főzőzóna időzítő</b></p>	<p>Ez az időzítő elindít egy visszaszámítást egy konkrét főzőzóna lekapcsolásához, és 1 és 99 perc közötti értékre lehet beállítani. Ez idő alatt a főzőzóna normálisan működik. A főzőzónák önállóak, tehát egyesével be lehet őket programozni. A beállított idő lejártával egy hangjelzés hallatszik, amelyet ki lehet kapcsolni bármely gomb megnyomásával.</p> <p><b>Aktiválás:</b> Bekapcsolt főzőlappal, egy edénnyel a helyén és működő főzőzónával:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Válassza ki a kért főzőzónát, és állítsa be a kívánt teljesítményt.</li> <li>- Nyomja meg egyszerre a „+” és „-” gombot.</li> <li>- Az időzítő számkijelzője, amely „0 0” értéket mutat, és a főzőzóna mellett lévő pont villogni kezdnek.</li> <li>- Állítsa be az időt a „+” és „-” gombokkal.</li> <li>- Ne érintsen meg semmit 10 másodpercig, amely után az időzítő elkezd a visszaszámítást.</li> </ul> <p>Amikor az érték „0” lesz, a „-” gomb megnyomásával 30 percre állítja az időt. Ismételje meg ezt a műveletet, hogy módosítson egy már beprogramozott értéket. Az időzítőt mindkét főzőzónához be lehet állítani. Az időzítő a kettő közül a rövidebb visszaszámítást mutatja.</p> <p><b>Kiiktatás:</b> Bekapcsolt főzőlappal, egy edénnyel a helyén és működő főzőzónával:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Válassza ki a kívánt főzőzónát.</li> <li>- Nyomja meg egyszerre a „+” és „-” gombot.</li> <li>- Állítsa be a „0 0” értéket a „+” és „-” használatával.</li> <li>- Ne érintsen meg semmit 10 másodpercig.</li> </ul>

## 9. FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Teljesítményszint	Főzési mód	Használata a következő céllal:
1	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
2	Olvasztás, enyhe melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
3	Hevítés	Rizs
4	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
5	Hosszas főzés, sűrítés, párolás	Zöldségek, burgonya, szószok, gyümölcs, hal
6	Hosszas főzés, sűrítés	Tészta, zöldségleves, sült hús
7	Könnyű sütés	Burgonya rösti (sült), omlott, panírozott és sült ételek, kolbász
8	Olajban sütés, olajba merített sütés	Hús, sültburgonya
9	Gyors sütés magas hőmérsékleten	Bélszín
P	Gyors melegítés	Vízforralás

## 10. TELJESÍTMÉNYKEZELŐ FUNKCIÓ



„A termék elektronikus vezérlésű teljesítménykezelési funkcióval rendelkezik.

Lásd az ábrát.

Ez a funkció ellenőrzi a maximális 3700 W-os teljesítmény leadását az 1-es és 2-es zónák között, optimalizálva az energiaelosztást, és elkerülve a rendszer túlterhelését.

Főzőlap a maximális teljesítményszinten - a funkció elosztja a teljesítményt a főzőzónák között, és szükség esetén automatikusan csökkenti az egyik főzőzóna teljesítményét (az utolsó vezérlés kapja az elsőbbséget).

Főzőzóna teljesítménykorlátozással - a funkció elosztja a teljesítményt a főzőzónák között, meggátolva, hogy az egyik főzőzóna teljesítményét a felső határér-

ték felettire állítsa (az egyik főzőzóna teljesítményének növeléséhez manuálisan csökkenteni kell a másik beállított teljesítményszintjét).

Példa:


Ha az 1-es főzőzónához kiegészítő (boost) teljesítményszintet választ ki, a 2-es főzőzóna egyidejűleg nem haladhatja meg a 9-es teljesítményszintet, és automatikusan korlátozódik.

## 11. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ AZ EDÉNYEKHEZ

### Mely edényeket használja

Kizárólag ferromágneses aljú edényeket használjon, amelyek megfelelnek az indukciós főzőlapok használatához:

- öntöttvas
- zománcozott acél
- szénacél
- rozsdamentes acél (ha nem is teljesen)
- ferromágneses borítású vagy ferromágneses lemez aljú alumínium

Ahhoz, hogy megállapítsa, hogy az edény alkalmas-e, ellenőrizze a  jel meglétét (általában az aljára nyomva). Egy mágneset is közelíthet az edény aljához. Ha odatapad, az jelenti, hogy az edényt használhatja indukciós főzőlapon.



Az optimális hatékonyság érdekében mindig lapos aljú edényeket használjon, amely egyenletesen képes elosztani a hőt. Egy nem teljesen sík alj befolyásolhatja az energia és a hő vezetését.

### Hogy használja az edényeket

Az edény/serpenyő minimális átmérője a különböző főzőzónákhoz.

A főzőlap megfelelő működése biztosítása érdekében az edénynek le kell takarnia a főzőlap felszínén lévő egy vagy több hivatkozási pontot, és a megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie.

Mindig azt a főzőzónát használja, amely megfelel az edény aljának átmérőjének.

Főzőzónák	Edény aljának átmérője	
	min Ø átmérő (javasolt)	max. átmérő (javasolt)
Összes	110 mm	160 mm

### Üres vagy vékony aljú edények/serpenyők

## 12. HIBAEELHÁRÍTÁS

Hibakód	Leírás	A hiba lehetséges oka	Megoldás
ER03	A főzőlap 10 másodperc után kikapcsol.	A gombok folyamatos aktiválásának észlelése. Víz vagy edény a kezelőpanelen.	Távolítsa el a vizet vagy edényt az üvegkerámia felületről és a kezelőpanelnél.
ER21	A főzőlap kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Ellenőrizze, hogy a főzőlap rendelkezzen elegendő szellőzéssel. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az ÜGYFELSZOLGÁLATHOZ.
E2	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Üres vagy nem megfelelő edény. Az edény vagy az üvegkerámia felületek hőmérséklete túl magas. Az elektronikus alkatrészek hőmérséklete túl magas.	Hagyja lehűlni a főzőlapot. Használjon megfelelő edényt. Ne melegítsen üres edényeket.
E3	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	Nem megfelelő edény. Az edény mágneses tulajdonsága csökken, és az indukciós főzőlap sérülését okozhatja.	Használjon megfelelő edényt. A hiba automatikusan törölődik 8 mp után, és a főzőzónát ismét használhatja. További hiba esetén le kell cserélni az edényt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E6	A főzőzóna nem kapcsol be.	Tartományon kívüli áramellátási feszültség és/vagy frekvencia.	Ellenőrizze a hálózati feszültséget és/vagy frekvenciát. Szükség esetén forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
E8	A főzőzónák kikapcsolnak.	Ventilátor meghibásodása. Porral vagy szálakkal eltömődött ventilátor.	Tisztítsa meg a ventilátort, és távolítsa el az esetleges idegen testeket. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.

Ne használjon üres vagy vékony aljú edényeket/serpenyőket a főzőlapon, mert akkor nem tudja ellenőrizni a hőmérsékletet illetve automatikusan lekapcsolni a főzőzónát, ha a hőmérséklet túl magas lenne, és így károsíthatja az edényt vagy a főzőlap felszínét.

Ha ez történne, ne érintsen meg semmit, és várja meg, míg az összes alkotóelem lehűl.

Ha hibaüzenet jelenik meg, olvassa el a „Hibaelhárítás” szakaszt.

### Ajánlások/javaslatok

#### Zajok a működés folyamán

Amikor aktivál egy főzőzónát, egy rövid zúgást hallhat. Ez a jelenség jellemző az üvegkerámias főzőzónákra, és nem befolyásolja sem a működést sem a készülék élettartamát. A zaj a használt edénytől függhet. Erős zaj esetén esetleg cserélje le az edényt.

EH	A hozzá tartozó főzőzóna kikapcsol.	A főzőzóna hőmérséklet érzékelője elakadt. Nem történik elegendő hőmérsékletváltozás a főzőlap bekapcsolása után.	Kapcsolja ki a főzőlapot, és kapcsolja vissza miután kihűlt. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az Ügyfélszolgálatához.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA	Csatlakoztassa le a főzőlapot az energiaellátásról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot az energiaellátáshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához, és tüntesse fel a kijelzőn megjelenő hibakódot.		

## 13. MŰSZAKI ADATOK

		Mértékegység	Érték
Termék típusa			<b>Integrált főzőlap</b>
Méretek	Szélesség	mm	<b>290</b>
	Mélység	mm	<b>520</b>
	Min/max magasság	mm	<b>54</b>
Teljes teljesítmény		W	<b>3700</b>

Paraméter	Érték
Tápfeszültség/frekvencia	<b>220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz;</b>
Készülék súlya	<b>4,5 kg</b>

## 14. FŐZŐLAP ENERGIAHATÉKONYSÁGA

A főzőzónák száma	<b>2</b>
Főzési technológia	<b>Indukciós</b>
Főzőzónák átmérője	<b>Ø 160 mm</b>
Főzőzónánkénti energiafogyasztás (elektromos működés)	<b>187 Wh/kg</b>
Főzőlap elektromos energiafogyasztása (elektromos működés)	<b>187 Wh/kg</b>

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI SZEMPONTOK

### Elektromos háztartási készülékek ártalmatlanítása

A terméken vagy a csomagoláson lévő



szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. A terméket elektromos és elektronikus alkatrészek újrahasznosítására szakosodott központban kell ártalmatlanítani. Ha gondoskodik a termék megfelelő ártalmatlanításáról, hozzájárul a nem megfelelő ártalmatlanítás okozta környezetre és egészségre gyakorolt negatív hatá-

sok megelőzéséhez. Részletesebb információért a termék újrahasznosításával kapcsolatban, forduljon a helyi hatóságokhoz, a helyi hulladékfeldolgozási szolgálatához vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

### Csomagolóanyag ártalmatlanítása

A szimbólummal ellátott anyagok újrahasznosíthatók. A csomagolóanyagokat az újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőtartályokba dobja el.

## **Energiatakarékosság**

A főzés alatt naponta lehetséges energiát megtakarítani a következő javaslatok követésével.

- Amikor vizet melegít, csak a szükséges mennyiséget használja.
- Ha lehetséges, mindig takarja le fedővel az edényeket.
- A főzőzóna bekapcsolása előtt rendezze el az edényt.
- A kisebb edényeket a kisebb főzőzónán helyezze el.
- Az edényeket közvetlenül a főzőzóna közepén helyezze el.
- Használja a maradék hőt az étel melegen tartására vagy felolvasztására.

## **16. MEGFELELŐSÉG**

**Termékinformáció a 66/2014 sz. rendelet szerint**

**Vonatkozó szabványok:**

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Ezt a készüléket az EGK irányelveinek megfelelően tervezték, gyártották és forgalmazták.

„A műszaki adatok megtalálhatók a termék alján lévő adattáblán.”

