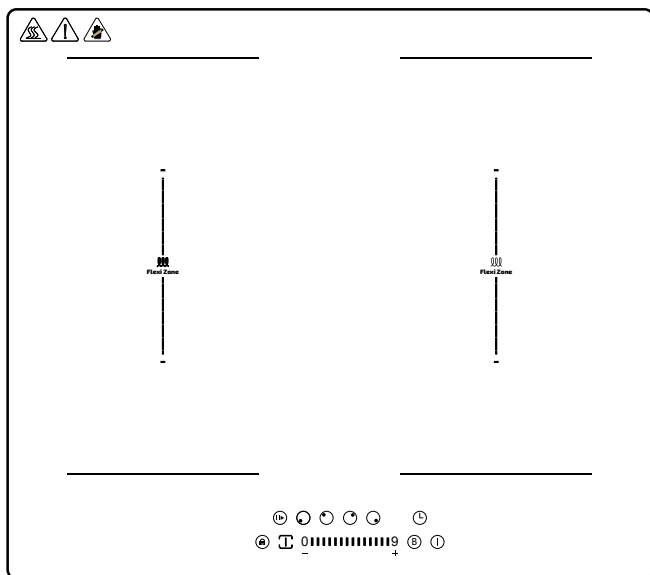


Zilan

Built-in 4 Zone Flexi
Induction Hob
ZLN6414

INSTRUCTION MANUAL



7200 Watt

220-240V

50/60 Hz

EN SCAN THE QR CODE TO ACCESS THE DIGITAL MANUAL IN ALL LANGUAGES.

DE SCANNEN SIE DEN QR-CODE, UM AUF DAS DIGITALE HANDBUCH IN ALLEN SPRACHEN ZUZUGREIFEN.

TR TŪM DİLLERDEKİ DİJİTAL KILAVUZA ERİŞMEK İÇİN QR KODUNU TARAYIN.

RO SCANAȚI CODUL QR PENTRU A ACCESA MANUALUL DIGITAL ÎN TOATE LIMBILE.

PL ZESKANUJ KOD QR, ABY UZYSKAĆ DOSTĘP DO CYFROWEJ INSTRUKCJI WE WSZYSTKICH JĘZYKACH.

CRO-BIH SKENIRAJTE QR KOD ZA PRISTUP DIGITALNOM PRIRUČNIKU NA SVIM JEZICIMA.

FR SCANEZ LE CODE QR POUR ACCÉDER AU MANUEL NUMÉRIQUE DANS TOUTES LES LANGUES.

GE დაასკანირეთ QR კოდი, რათა მიიღოთ წვდომა ციფრულ სახელმძღვანელოზე ყველა ენაზე.

ES ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA ACCEDER AL MANUAL DIGITAL EN TODOS LOS IDIOMAS.

IT SCANSIONARE IL CODICE QR PER ACCEDERE AL MANUALE DIGITALE IN TUTTE LE LINGUE.

RU ОТСКАНИРУЙТЕ QR-КОД, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ДОСТУП К ЦИФРОВОМУ РУКОВОДСТВУ НА ВСЕХ ЯЗЫКАХ.

AL SKANONI KODIN QR PËR TË AKSESUAR MANUALIN DIGJITAL NË TË GJITHA GJUHËT.

BG СКАНИРАЙТЕ QR КОДА, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ДОСТЪП ДО ЦИФРОВОТО РЪКОВОДСТВО НА ВСИЧКИ ЕЗИЦИ.

GR ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΕΤΕ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΟ ΨΗΦΙΑΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΓΛΩΣΣΕΣ.

HU OLVASSA BE A QR-KÓDOT, HOGY HOZZÁFÉRJEN A DIGITÁLIS KÉZIKÖNYVHÖZ MINDEN NYELVEN.

MK СКЕНИРАЈТЕ ГО QR-КОДОТ ЗА ПРИСТАП ДО ДИГИТАЛНОТО УПАТСТВО НА СИТЕ ЈАЗИЦИ.

SR SKENIRAJTE QR KOD ZA PRISTUP DIGITALNOM UPUTSTVU NA SVIM JEZICIMA.

CZ NASKENUJTE QR KÓD PRO PŘÍSTUP K DIGITÁLNÍMU NÁVODU VE VŠECH JAZYCÍCH.

PT DIGITALIZE O CÓDIGO QR PARA ACEDER AO MANUAL DIGITAL EM TODOS OS IDIOMAS.

UA ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОСТУП ДО ЦИФРОВОГО ПОСІБНИКА ВСІМА МОВАМИ.

NL SCAN DE QR-CODE OM TOEGANG TE KRIJGEN TOT DE DIGITALE HANDLEIDING IN ALLE TALEN.

LT NUSKAITYKITE QR KODĄ, KAD PASIEKTUMĖTE SKAITMENINĮ VADOVĄ VISOMIS KALBOMIS.

LV NOSKENĒJIET QR KODU, LAI PIEĻŪTU DIGITĀLAJAI ROKASGRĀMATAI VISĀS VALODĀS.

EE SKANNIGE QR-KOOD, ET PÄÄSEDA LIGI DIGITAALSELE JUHENDILE KÕIGIS KEELTES.

SI SKENIRAJTE QR KODO ZA DOSTOP DO DIGITALNEGA PRIROČNIKA V VSEH JEZIKIH.

SK NASKENUJTE QR KÓD, ABY STE ZÍSKALI PRÍSTUP K DIGITÁLNEMU NÁVODU VO VŠETKÝCH JAZYKOCĤ.

SE SKANNA QR-KODEN FÖR ATT FÅ TILLGÅNG TILL DEN DIGITALA MANUALEN PÅ ALLA SPRÅK.

NO SKANN QR-KODEN FOR Å FÅ TILGANG TIL DEN DIGITALE BRUKSANVISNINGEN PÅ ALLE SPRÅK.

AR للوصول إلى الدليل الرقمي بجميع اللغات QR امسح رمز

FA را اسکن کنید تا به دفترچه راهنمای دیجیتال به تمام زبانها دسترسی پیدا کنید QR کد



INSTALLATION

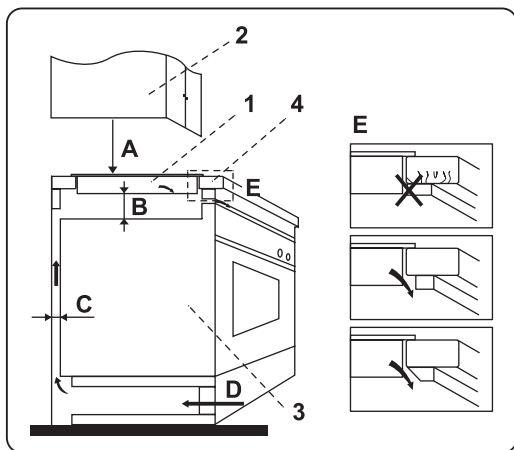
PROPER INSTALLATION IS PARTICULARLY IMPORTANT FOR INDUCTION HOBS, AS THESE APPLIANCES HAVE BUILT-IN FANS FOR WHICH THE INSTALLATION MUST ENSURE SUFFICIENT SPACE FOR THE SUPPLY AND EXHAUST AIR PATHS! IF THIS IS NOT THE CASE, THE INDUCTION HOB MAY NOT REACH ITS FULL PERFORMANCE (LEADING TO LONGER COOKING TIMES, FOR EXAMPLE) AND MAY EVEN FAIL DUE TO OVERHEATING!

MAKE ABSOLUTELY SURE THAT THE APPLIANCE IS SUFFICIENTLY VENTILATED AND THAT THE VENTILATION PATHS ARE NOT BLOCKED OR COVERED!

OBSERVE THE ILLUSTRATED SKETCH AND THE DIMENSIONS GIVEN!

THESE ALSO APPLY TO THE INSTALLATION OF A PROTECTIVE PLATE BELOW THE HOB!

IN ADDITION, FOLLOW THE INSTRUCTIONS IN THE CORRESPONDING SECTION!



1. Hob
2. Extractor fan or wall units/furniture
3. Oven, if applicable
4. Worktop
- A. Hob distance
To the extractor fan: min. 650 mm
To cooker hoods with headroom: min. 500 mm
To furniture (wall units, etc.): min. 750 mm
- B. If applicable, distance from the underside of the hob to a built-in oven: min. 50 mm
- C. Supply air ducts: min. 20 mm
- D. Supply air ducts: min. 10 mm
- E. Exhaust air ducts: min. 5 mm

Choice and Preparation of the Worktop

- Choose a worktop made of insulating and heat-resistant material for the hob installation. Wood and similar fibrous or moisture-permeable materials may only be used for the worktop if they are impregnated.
- Insulate the top edge of the worktop bordering the wall behind the hob against liquids or moisture, e.g. by using a protective strip.
- Make sure that the surface of the worktop is level and horizontal.
- Ensure a minimum worktop thickness of 30 mm and the corresponding dimensions specified for your hob model.
- Allow a safety clearance of at least 3 mm between the sides of the hob base and the cut surfaces of the worktop cut-out, as well as a worktop frame of at least 50 mm around the hob.

Mounting the Hob in the Worktop

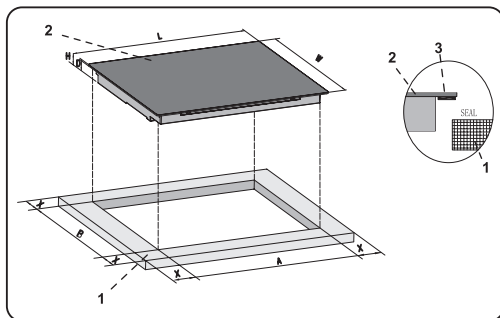
CAUTION! Risk of injury!

Some components of the unit may have sharp edges! Protect yourself from injury during installation, e.g. by wearing work gloves!

Notes Before Mounting and Installation

- Follow the instructions given in the chapter "Notes Before Use" before installing the hob.
- Clean the appliance and the area around the installation position.
- Have the following ready for fitting the hob:
 - Hob and supplied accessories, including this manual
 - Jigsaw or similar
 - Measuring tool and spirit level or similar
 - Screwdriver
 - Pencil or similar for marking
 - Protective gloves or similar

INSTALLATION



Cutting the Worktop

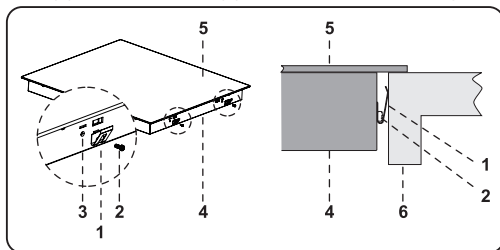
- Cut out the worktop according to the dimensions shown in the drawing. For installation and use, maintain a minimum clearance of 8 cm around the cut-out.
- Make sure that the worktop is at least 30 mm thick. Select a heat-resistant worktop material to prevent significant deformation caused by heat radiation from the hob, as shown below.

Note: To avoid cutting the worktop incorrectly, check that the dimensions provided match the product dimensions before cutting.

1. Worktop (minimum thickness: 30 mm)
2. Hob
3. Sponge gasket

Inserting and Fixing the Hob

- Place the hob on a clean, stable, and smooth surface (e.g. use the packaging as a base). Make sure that no pressure is exerted on the elements that protrude from the hob.
- Fit the four installation brackets (1) using the supplied screws (2), screwing them into the corresponding screw holes (3) on the hob base (4), as shown in the following illustration:



1. Installation bracket
2. Screw
3. Screw hole
4. Hob base
5. Glass-ceramic plate
6. Worktop

- Adjust the position of the brackets according to the installation situation.
- Check the hob gasket for damage and ensure that it is correctly positioned on the hob.
- Insert the hob into the prepared cut-out in the worktop, cable first, and align it centrally. Make sure that it sits securely.

Notes: There are ventilation openings on the outside of the hob. When inserting the hob, make sure that they are not blocked by the worktop! When inserting the hob, make sure that its connection cable cannot be crushed, bent, or twisted!

Connecting the Hob to the Mains

WARNING! Risk of electric shock!

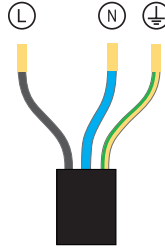
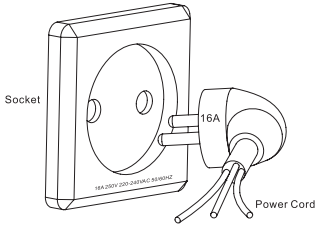
There is a risk of fatal electric shock if the appliance is connected by unqualified persons! This hob may only be installed, connected, and earthed by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards! The connection diagrams in this section must be observed!

Important Notes on Connection to the Mains

- Before installing the appliance, make sure that the local voltage and frequency correspond to the information on the rating plate (information in V and Hz). If you are unsure, contact your electricity supplier or a qualified electrician.
- The installer must ensure that an easily accessible all-pole circuit breaker (fuse) with a contact gap of at least 3 mm is integrated into the appliance's circuit, complies with the applicable regulations, and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in an emergency. The earth wire must not be interrupted by the fuse.
- For installation on multiple phases, the supplied mains cable must be used and may only be replaced with one of the same type by a suitably qualified specialist, if necessary.
- If the hob is connected to one phase, the cable must be replaced and connected by a qualified electrician.
- The cable must be laid in such a way that it cannot be kinked, crushed, or twisted, and its temperature must never exceed 75°C.
- Do not use adapters, reducers, or branching devices to connect the hob to the mains, as these may cause overheating and fire.

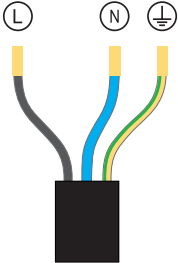
INSTALLATION

Connection Sketches for the Installer:



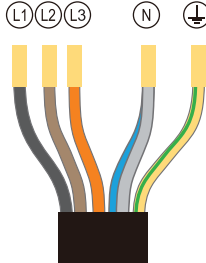
1 × 220-240 V, 1~N, 16 A

Ensure that both the L and N cores are correctly connected to the safety switch. Otherwise, the induction hob will not operate properly and may pose a safety risk.



2 × 220-240/400 V, 2~N, 16 A

Ensure that the L1, L2, and N cores are correctly connected to the safety switch. Otherwise, the induction hob will not operate properly and may pose a safety risk.



3 × 220-240/400 V, 3~N, 16 A

Ensure that the L1, L2, L3, and N cores are correctly connected to the safety switch. Otherwise, the induction hob will not operate properly and may pose a safety risk.

Installing a Protective Plate Below the Hob

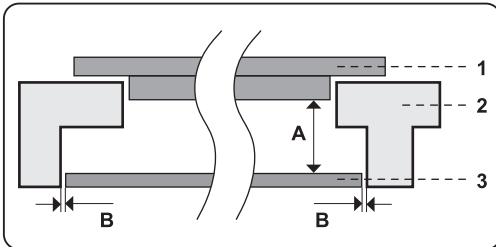
ATTENTION! Risk of injury and damage!

To avoid serious injury or damage caused by heat, electricity, or functional elements (e.g. fans), ensure that the connection cable and the underside of the hob are no longer accessible after installation (e.g. through cupboard doors, drawers, etc.)! When installing the hob above a drawer, furniture compartment, or similar space, install a protective plate underneath the hob as a precautionary measure in accordance with the installation regulations! Proceed as follows:

ATTENTION! Risk of malfunction!

To avoid malfunctions, make sure that the space between the hob and the protective plate is sufficiently ventilated! In particular, follow the instructions for selecting the protective plate material below and the "Ventilation and Safety Distances" section under "Installation Requirements"!

- Obtain a protective plate made of heat-resistant but air-permeable material (e.g. perforated sheet metal).
- Note that some commercially available prefabricated protective plates do not guarantee the required fresh-air supply!
- Attach it underneath the hob at the specified distances shown in the illustration.
- When using adhesive, ensure a temperature resistance of 150°C.



1. Hob
 2. Worktop/built-in furniture
 3. Protective plate
- A. Minimum 50 mm
B. Maximum 5 mm

PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL.
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS

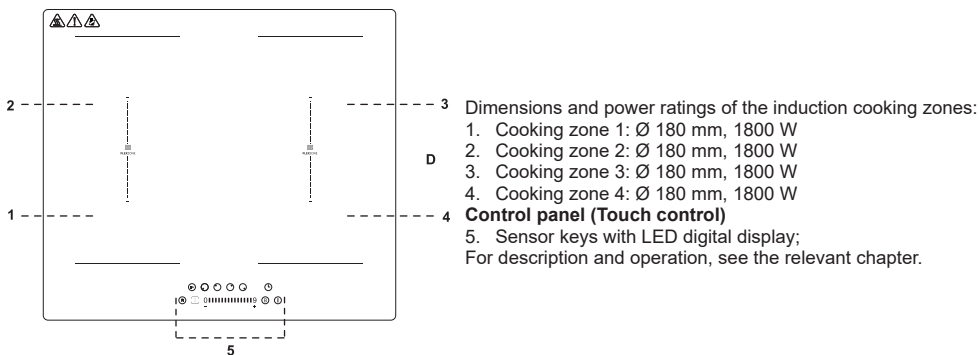
- Before using this device please read the instruction manual carefully.
- Please make sure the rated voltage is the same as the voltage that you used.
- Please keep the instructions, the guaranty certificate, the sales receipt, and if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private use and not for commercial use, not for professional use!
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use when attaching accessory parts, cleaning the device, or whenever a disturbance occurs. Switch off the device beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
- To protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used.
- Do not allow children to play with the device. Do not let children play with packaging material such as plastic bags.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with physical, sensory, or mental disabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the possible hazards. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are under 8 years old and unsupervised.
- Do not repair the device yourself, but rather consult an authorized expert in case of a problem.
- For safety reasons, a broken or damaged mains lead may only be replaced by an equivalent lead from the manufacturer, our customer service department, or a similar qualified person.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges, and the like.
- Use only original accessories provided by the supplier.
- Use the device only for the intended purpose.

- This device must only be operated when connected to a grounded socket installed in accordance with regulations. Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage stated on the type plate.
- Damages that occur when the device is used for purposes other than those specified in the instructions or is used incorrectly or is not repaired by experts are not covered by the warranty.
- Never carry or pull the device by holding the power plug as there is a risk of a short circuit due to cable breakage. Do not bend, pinch, or pull the power cord over sharp edges.
- No liability is accepted in case of damage caused by improper use or failure to comply with these instructions.
- Do not place anything flammable, acid, or alkali near the cooker to avoid corrosion and short longevity.
- Do not immerse the cooker in water and do not use gasoline or benzene, detergent etc. to clean. You should use a soft damp cloth to wipe it.
- Risk of burns! After the use of appliance some surfaces can be hot, be aware of the risks and be cautious of hot surfaces.
- Prevent any damage to the ceramic plate. If broken, please cut off the power immediately and send it to a service center for help.
- Never use this appliance near or under flammable materials such as curtains.
- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing, or any item other than suitable cookware come into contact with the ceramic glass until the surface has cooled down.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the cooktop surface, as they may become hot.
- Saucepan handles may become hot to the touch. Make sure saucepan handles do not overhang other cooking zones that are in use. Keep handles out of reach of children.
- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use it with extreme care and always store it safely and out of reach of children.
- Never leave the appliance unattended while in use. Boilovers may cause smoke, and greasy spillovers may ignite.
- Never use the appliance as a work surface or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always switch off the cooking zones and the cooktop as

described in this manual, using the touch controls.

- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop. Do not place or drop heavy objects on your cooktop. Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface, as this may scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as they may scratch the ceramic glass.
- Unattended cooking on a cooktop with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance, then cover the flame with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. This applies to cooktop surfaces made of glass ceramic or similar materials that protect live parts.
- The appliance is not intended to be operated by an external timer or a separate remote-control system.
- After use, switch off the hob element using its control and do not rely on the pan detector.
- The cooking process must be supervised. Short-term cooking must be supervised continuously.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance, or hob guards indicated by the appliance manufacturer in the instructions for use as suitable, or hob guards incorporated into the appliance. The use of inappropriate guards may cause accidents.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

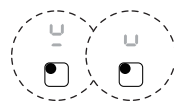
GET TO KNOW YOUR PRODUCT



USAGE OF TOUCH CONTROLS

Automatic Functions

- Automatic detection of induction-suitable cookware
- If unsuitable cookware is used (see "Suitable cookware and its use") or small objects (e.g. cutlery, keys, etc.) are placed on the hob, the appliance switches to standby after one minute.
- If no induction-suitable cookware is detected within one minute after switching on a cooking zone, the zone is automatically switched off (Display: and "u" alternately).
- This avoids functional impairments and possible uncontrolled magnetic radiation that could occur when using non-induction-suitable cookware or when operating a cooking zone without cookware.



Overheating Protection

- A built-in fan cools the induction hob during operation and for a short time afterwards.
- To prevent damage to the appliance, a built-in temperature sensor also monitors the temperature inside the hob.
- If the temperature is too high, the hob switches off automatically.

Residual Heat Warning

- If a cooking zone has been in operation for some time and is still too hot to touch, this is indicated by an H on the corresponding cooking zone indicator, even when the hob is switched off.
- When the surface has cooled down to a harmless temperature, the icon disappears.
- This can also be used as an energy-saving function:
- If you want to heat more cookware, use a zone whose residual heat display is still active.



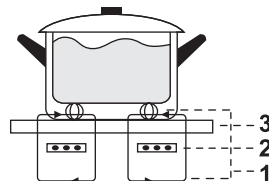
The automatic switch-off time is 8 hours for power levels 1-3, 4 hours for power levels 4-6, and 2 hours for power levels 7-9.

HOW IT WORKS

Cooking with induction is a safe, modern, efficient, and cost-effective cooking technique. Through electromagnetic oscillations (1), generated by the induction coils under the cooking zones (2), the heat required for cooking is generated directly in the metal base of the cookware and not indirectly by heating the cooking surface. The glass-ceramic plate (3) only becomes hot because it is ultimately heated by the cookware.

Compared to other hob types, this significantly reduces the boiling time, and there is no heat loss. Overcooked food does not burn as easily, which also makes cleaning and maintenance easier.

The heating process is not directly visible on the cooking zone, as is the case with heating coils, for example. Instead, pay attention to the corresponding cooking zone display. For a description, see "Control Panel and Display."



Interval Heating

Due to eco-design regulations and for safety reasons, the hob heats at intervals. The switching on and off of the cooking zones is normal and does not indicate a product defect. However, to avoid any problems, make sure that your cookware is of good quality.

If the cookware is removed from the cooking zone or does not meet the necessary requirements (see "Suitable Cookware and Its Use"), the electromagnetic field changes. The automatic cookware detection is triggered, and the cooking zone is switched off accordingly. In this way, there is usually no danger of a cooking zone being left on accidentally. Nevertheless, switch off the cooking zones and the hob using the corresponding keys as soon as you are no longer using them.

POSSIBLE OPERATING NOISES

During and after operation of the induction hob, noises other than the control panel beeps may occur, which are normal and do not signify a product defect:

Swooshing: Operation of the cooling fan (also after switching off).

Note: Fan operation is necessary for fault-free operation! Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running! To avoid functional restrictions, ensure an appropriate ambient temperature and good ventilation!

Clicking: Electrical switching operation

Humming: Induction noise during operation at a high power level (The noise level decreases or disappears when a lower power level is set.)

Cracking: Heating sound of cookware consisting of different layers of metal.

NOTES BEFORE USE

Suitable Cookware and Its Use

- Only use cookware that is suitable for induction (with a base made of electrically conductive, magnetic material) to ensure unrestricted and safe operation of the hob. When purchasing, look for an appropriate marking (e.g. the coil symbol shown or a similar symbol). General rule: Magnetic cookware is also suitable for induction.



Induction Suitability of Cookware

- The proportion of magnetic metal particles varies between different types of cookware. The higher this proportion, the greater the heating efficiency and the more reliable the proper functioning and automatic detection of the cookware.
- For example, cookware made of stainless steel is generally unsuitable or only conditionally suitable if it does not have a special composition suitable for induction.
- Cast-iron cookware with uneven bases or low-quality induction cookware can also impair operation. This also applies, for example, to aluminium pots and pans with a bonded magnetic base plate or cookware with bases made of different materials.



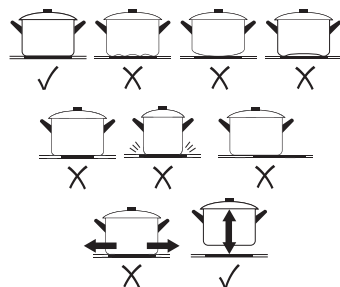
General Information on High-Quality Cookware

- The metal base of cookware expands when heated. Therefore, the base of high-quality cookware is never completely flat when cold but is slightly curved inwards (concave), so that it lies flat on the cooking surface after heating and enables efficient heating.

CORRECT USE OF THE COOKWARE

Before using the cookware, make sure that its base is clean! Dirt, such as sand residue from peeling potatoes, can damage the cooking surface!

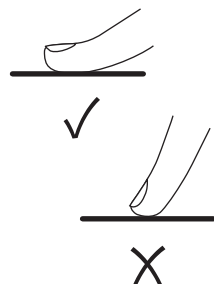
- Only use cookware suitable for glass-ceramic and induction hobs.
- Do not heat empty cookware, and make sure that it does not boil dry!
- Make sure that the base of your pan is smooth and sits flat against the glass!
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base!
- Use cookware whose base diameter corresponds as closely as possible to the marking of the selected cooking zone and is at least 120 mm.
- Always place the cookware in the centre of the cooking zone.
- Always lift the cookware off the hob. Do not push it back and forth to avoid scratching the glass surface!



USING THE TOUCH CONTROLS

The control panel of the hob consists of sensor keys that respond to touch. To use them, observe the following instructions:

- Do not exert too much pressure on the controls. It is sufficient to touch them.
- Only touch one sensor key at a time.
- Use the pad of your finger, not the tip (see illustration), and operate the sensor keys as described in the following sections.
- When a touch is registered, a signal tone sounds to confirm it.
- Make sure that the control panel is always clean and dry. Even a thin film of moisture can make the sensor keys difficult or impossible to operate.
- Avoid placing objects on the control panel or dragging or wiping objects across it. This may cause the hob to switch on or off unintentionally.
- During use, ensure that there is sufficient distance between the cookware and the touch controls to avoid malfunctions and heat damage!

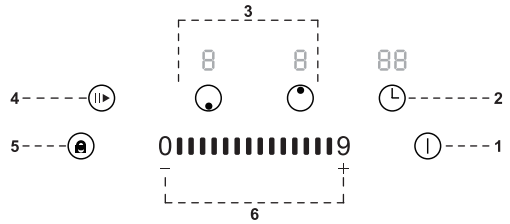


CONTROL PANEL

The following overview is a brief description of the display and key functions. For detailed operating instructions, see the following sections.

Operating Keys

- On/Off:** Switching the hob on/off.
- Timer:** Timer setting as a minute minder or automatic timer with auto switch-off, depending on the active selection.
- Cooking Zone 1 / Cooking Zone 2:** Cooking zone selection/activation for further settings. For the relevant position, see the dot marking on the icon or "Characteristics and Construction of the Appliance."
- Pause:** When the hob is in heating mode, press the Pause button to stop heating.
- Key Lock/Child Lock:** Locking/unlocking the control panel, except for the On/Off button.
- Power Level Slider:** Slide your finger along the Power Level Slider to select the desired heating level (1-9).



DIGITAL DISPLAY

	Cooking Zone Displays		Timer Display
1-9	Current power level of the cooking zone	99-00	Current timer setting countdown display in minutes until automatic switch-off
H	Residual heat warning Do not touch the cooking zone!	- -	Timer countdown expired/off
U / u	No suitable cookware on the cooking zone (Automatic cookware detection)	Lo	Key lock/child lock activated
P	Booster function active	E1-Et	Error codes

Switching On and Preparing for Cooking

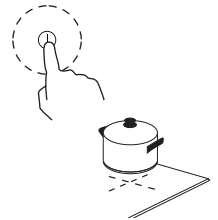
- Touch the On/Off key.

After switching on, a signal tone sounds, and all displays show "-" or "0."

The hob is in standby mode.

- Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).

Make sure that the surface of the cooking zone and the bottom of the cookware are clean and dry!



SETTING THE POWER LEVEL

- Touch the cooking zone selection key of the cooking zone you want to use.
- While the corresponding cooking zone display is flashing, set the desired power level (1-9) for the selected cooking zone using the - and + keys.

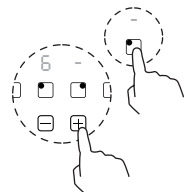
Notes on the Power Setting:

- If no power level is selected for any cooking zone within one minute after switching on, the hob switches off automatically.
- During operation, the power level can be changed at any time in the manner described.

Note on Automatic Cookware Detection

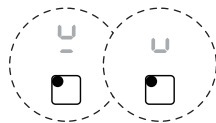
The hob has an automatic recognition system for induction-compatible cookware (for a description, see "Suitable Cookware and Its Use"). When attempting to make settings for a cooking zone on which no suitable cookware can be detected, operation of this cooking zone will not start, and the icons U and u are displayed alternately on the cooking zone display.

This may be due to the following reasons:



- The cookware used is not suitable for induction.
- The cookware is not on the cooking zone you are operating.
- The cookware is not in the centre of the cooking zone.
- The base diameter of the cookware used is too small.

After one minute without cookware detection, the corresponding cooking zone is automatically deactivated.



SWITCHING OFF COOKING ZONES

- Touch the cooking zone selection key of the cooking zone you want to switch off.
- While the corresponding cooking zone display is flashing, keep the – key pressed until the display shows 0.

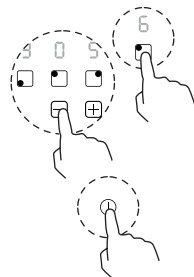
Switching Off the Hob

- Touch the On/Off key. When all display fields have switched off, except for the residual heat warning(s) of the corresponding cooking zones, if applicable, the hob is switched off.

CAUTION! Risk of burns! Used cooking zones can still be very hot even after they have been switched off and may pose a risk of burns! Do not touch the glass-ceramic surface until it has cooled down to a safe temperature and all residual heat warnings (H on the cooking zone display) have gone out! Note that these warnings also go out in the event of a power interruption, and any residual heat that is still present is no longer displayed.

Saving Energy with the Residual Heat Warning

- If you want to heat additional cookware, you can save energy by using the remaining heat.
- To do this, select a cooking zone whose residual heat display is still active.



PAUSE FUNCTION

To interrupt the operation of all cooking zones for up to 5 minutes, proceed as follows.

Pausing the Operation

- When the hob is in heating mode, press the Pause button. The hob will stop heating, and the digital display will show "II." If the timer function is enabled, the centre of the two-digit timer display will also show "II." Press the Pause button again to resume heating. If the pause state lasts for more than 1 minute, the hob will automatically return to standby mode.

Resuming Operation

- To resume operation while the hob is paused, touch the Pause key again. Operation continues with the settings that were selected when the hob was paused.

Using the Timer

The timer can be used for the following functions:

- Minute minder with alarm signal
- Automatic timer with switch-off function

Setting the Timer as a Minute Minder

To set the timer so that only a beep sounds after the set time, proceed as follows:

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch the Timer key without selecting a cooking zone. The timer display shows "30."
- While the tens digit is flashing, adjust it as required using the – and + keys.
- After 3 seconds without any further input, the tens digit is automatically confirmed, and the ones digit starts flashing. Adjust it as required using the – and + keys.
- After another 3 seconds without any further input, the display stops flashing, and the set time is automatically confirmed. The countdown starts, and the timer display shows the remaining time until the alarm.
- After the set time has elapsed, a beep sounds.

This does not affect the operation of the cooking zones.

- To stop the alarm, touch the Timer key several times until the timer display shows "--".



SETTING THE SWITCH-OFF TIMER FOR SEVERAL COOKING ZONES

- To activate the timer for several cooking zones, repeat the procedure accordingly.
- When the timer is activated for several cooking zones, the timer display cycles through the remaining times for the activated cooking zones. A dot next to the corresponding power display indicates which cooking zone the displayed time refers to.

Example shown in illustration (1):

Cooking zone 2: Power level 6, remaining time 5 minutes

Cooking zone 3: Power level 5, remaining time 15 minutes

- To display the remaining time for another cooking zone, touch the corresponding cooking zone selection key (2).
- After the shortest set time has elapsed, the corresponding cooking zone switches off. The timer display changes to the next shortest remaining time, and the dot flashes on the corresponding power display.

Example shown in illustration (3):

Cooking zone 2: Cooking zone switched off, set time expired

Cooking zone 3: Power level 5, remaining time 10 minutes

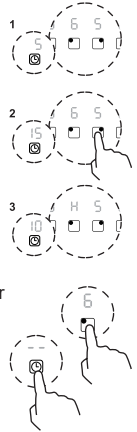
- When the last remaining time expires, the corresponding cooking zone is also switched off, and the timer display turns off.

Deleting and Changing the Timer Setting

- To delete the timer setting, touch the cooking zone selection button for the cooking zone whose timer setting you want to delete, if applicable.
- Touch the Timer key.

The timer is then cancelled.

- To change the timer setting, reset the timer as described above.



THE KEY LOCK/CHILD LOCK

To prevent unintentional operation (e.g. by children accidentally switching on the cooking zones), you can lock the control panel.

Switching Off the Hob When the Key Lock Is Activated:

Even if the control panel is locked, the On/Off key remains active. You can therefore switch off the hob at any time in an emergency. However, for further operation, the key lock must first be released. To use the key lock function, proceed as follows:

Locking the Control Panel

- Touch the Child Lock/Key Lock key.
- The timer display shows "Lo" or "Lo" and the remaining time alternately if the timer was previously set. The control panel is locked except for the On/Off key.

Unlocking the Control Panel

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch and hold the Child Lock/Key Lock key for at least 3 seconds.
- The "Lo" display disappears, and you can now use the hob normally again.

Auto Switch-Off

Auto switch-off is a safety feature. Each cooking zone is switched off automatically after a maximum preset time if no further operation is performed. The maximum preset time limit depends on the set power level, and the default cooking times are shown in the table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Operation Time Limit (Hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Overflow Protection

When liquid flows onto the control panel, the hob will automatically shut off within 10 seconds.

To restart, turn off the power and wipe the area with a clean cloth before use.

SAFETY TIPS

WARNING! Risk of burns!

- The hob, cooking utensils, food to be cooked, and metallic objects on the cooking surface become very hot during operation and can cause burns!
- Exercise appropriate caution during operation and protect yourself if necessary, e.g. with oven mitts!
- Be aware that heated liquids can splash!
- Do not use the hob as a storage surface!
- Always keep children and pets at a safe distance during operation.

- Do not pour any liquids onto the heated cooking surface!
- This produces steam and splashing liquid, which can lead to scalding!
- The temperature change can also cause damage to the hob!

WARNING! Fire hazard!

- Oils, fats, alcohol, and foods containing them heat up quickly and can ignite at very high temperatures!
- Food can burn, produce harmful smoke, or catch fire!
- Do not leave the appliance unattended when in use!
- To avoid fire hazards, make sure that the food does not boil over!
- In case of fire, cut off the power supply and carefully extinguish the flames with a lid, fire blanket, or similar item!
- Never extinguish burning oil or fat with water!

ENERGY EFFICIENT USE OF THE APPLIANCE

Your appliance complies with the latest standards, and its energy consumption has already been optimised to a large extent through technical measures. To keep energy consumption as low as possible during use, please also observe the following instructions for energy-efficient operation:

- Always choose cookware whose size best suits the quantity of food to be cooked.
- To make the best use of the heating power, use a cooking zone that matches the size of your cookware as closely as possible, or choose cookware that matches the size of the cooking zone you want to use. Make sure that the cookware is centred on the cooking zone.
- Make sure the base of the cookware is level, as uneven bases increase energy consumption.
- Place the cookware on the cooking zone before switching on the hob.
- If possible, cover your cookware with a suitable, tight-fitting lid, ideally made of glass, so that you do not have to lift it when looking into it. Heat escaping when cooking without a lid consumes considerably more energy.
- Thaw frozen food at room temperature or in the refrigerator before cooking.
- To shorten the cooking time, reduce the amount of liquid and fat. For example, 1-2 cm of water is sufficient to steam potatoes, eggs, or vegetables when using a lid.
- If possible, pre-cook cereal products by heating them with the cooking water rather than adding them after it has reached boiling temperature. This shortens the cooking time and reduces energy consumption.
- Start cooking with a high power setting, turn it down as soon as the food is heated, and turn the cooking zone off 5-10 minutes before the end of the cooking time to use the residual heat and save energy.
- To heat several dishes in succession, use the same cooking zone(s) to make use of the residual heat. To do this, look for the residual heat display H of the cooking zones.
- When you are no longer using a cooking zone, always switch it off immediately.
- To avoid increased energy consumption due to soiled cooking zones and cooking utensils, always keep them clean.

HEAT SETTING GUIDE AND INSTALLATION

Heat	Suitable for
1-2	• Gently heating small amounts of food • Melting chocolate or butter • Heating easily combustible foods • Keeping warm
3-4	• Reheating • Simmering/cooking rice/pulses
5-6	• Frying pancakes • Steaming vegetables/fish • Braising
7-8	• Short frying/sautéing • Cooking pasta
9	• Stir-frying • Frying • Boiling soups/water

The above information is for guidance only and may vary depending on the characteristics of the food and the base of the cookware. To determine the optimum setting in case of ambiguity, we recommend that you first select the next lower indicated power level and then adjust it.

Recommendations for Healthy Cooking

- To preserve the nutritional value of your food as much as possible, do not cook it longer than necessary.

Use the timer, for example, to set the optimum cooking time.

- To avoid health risks, take care not to overheat food and, especially, not to heat oil or fat to the point of smoking!

RECCOMENTADIONS AND TIPS

Simmering and Cooking Rice

- Simmering refers to cooking in hot water just below boiling point, at around 85°C and no higher than 95°C. During this process, only occasional bubbles rise to the surface of the cooking liquid. This gentle cooking method preserves flavours and valuable nutrients. It is particularly suitable for soups, stews, and sauces.
- Some dishes, such as spring rice, may require a setting higher than the lowest setting to reach the cooking point within the recommended time.

Roasting

For juicy, tasty steaks:

- Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat a heavy frying pan.
- Brush both sides of the steak with oil. Put some oil in the hot pan and place the meat in it.
- Turn the steak only once during roasting. The exact cooking time depends on the thickness of the meat and the desired level of doneness and can vary from about 2 to 8 minutes per side. Press the steak to assess its cooking status: The firmer it feels, the more "cooked through" it is.
- Let the steak rest on a warm plate for a few minutes before serving to allow it to relax and become tender.

Stir-Frying and Wok Dishes

- Choose a flat wok suitable for use with glass-ceramic hobs or a large frying pan.
- Have all the ingredients and utensils ready, as this cooking method is comparatively quick. If you want to prepare large quantities, divide them into several portions.
- Preheat the pan briefly and add about 2 tablespoons of oil.
- Always cook the meat first, set it aside, and keep it warm.
- Stir-fry the vegetables. Set the power of the cooking zone to a lower level as soon as they are hot but still firm to the bite, and add the meat and/or sauce, if applicable.
- Stir the ingredients gently to ensure that they are heated throughout.
- Serve the dish immediately.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Switch off the hob and allow it to cool before cleaning.
- Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners, as moisture may cause electric shock or short circuits.
- Do not pour cold liquids onto a hot hob, as sudden temperature changes may damage the glass surface.
- Do not use aggressive, acidic, abrasive, sharp, or pointed cleaning products or tools, except for a suitable glass-ceramic hob scraper.
- Use only cleaning agents and utensils suitable for glass-ceramic surfaces.
- Remove dirt and cleaning residues immediately and completely.
- For everyday stains, apply glass-ceramic cleaner while the surface is lukewarm, then wipe it with a soft cloth.
- Rinse the cooking surface thoroughly with clean water and dry it with a clean cloth or paper towel.
- Remove burnt-on food, melted residue, and stains containing sugar or salt as soon as possible, especially while the hob is still warm.
- Wear oven gloves and carefully use a hob scraper or spatula at an angle of approximately 30°.
- Hob scraper blades are very sharp. Use them carefully and keep them away from children and pets.
- If food or liquid spills onto the control panel, switch off the hob immediately.
- Absorb the liquid with a soft cloth, clean the area with a damp cloth or sponge, and dry it completely.
- Make sure the control panel and your hands are clean and dry before operating the hob again, as even a small amount of moisture may affect the sensor controls or cause the hob to switch off.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The appliance cannot be switched on.	No power supply.	• Make sure that the hob is fully and properly connected to an intact power supply. • Check whether a fuse has tripped or whether there is a power failure in your home or the surrounding area.

The touch control does not respond.	The control panel is locked. The timer display shows "Lo."	Unlock the control panel. See "Key Lock/Child Lock."
	The appliance is not switched on.	Switch on the hob.
The sensor keys are difficult to operate.	There is moisture or dirt on the control panel.	Make sure that the control panel is completely clean and dry. A thin film of moisture may not be visible.
	The keys are not being operated correctly.	Touch only one key at a time with the pad of your finger for at least 1 second.
The cookware is not heated, and the "U" and "u" icons are displayed alternately.	The cookware is not suitable for induction or is not recognised.	Use induction-compatible cookware suitable for the selected cooking zone and position it correctly.
The heating process takes an unusually long time.	Unsuitable cookware is being used.	Use cookware with a high proportion of magnetic particles.
	Fluctuations in the power supply.	Voltage fluctuations of as little as 10 volts may result in a significantly longer cooking time.
The cooking zones switch off and on during operation.	The heating process is carried out at intervals.	This is normal and is not a malfunction. See "How the Induction Hob Works."
A cooking zone switches off unexpectedly.	The automatic switch-off function has been activated for safety reasons.	Switch the cooking zone on again if necessary. See the automatic switch-off table for the maximum operating times.
The hob switches off unexpectedly.	No setting was selected within 1 minute after switching on.	Switch the hob back on and select the desired power level within 1 minute.
	The overheating protection has been triggered.	- Make sure that the ventilation openings are not blocked and that the ambient temperature is not too high. - Ensure that the cookware does not extend towards the control panel.
	There is liquid or dirt on the control panel.	Clean and dry the hob, especially the control panel, and then switch it back on.
The hob switches off or on unexpectedly.	The control panel has been touched accidentally.	Do not place objects on the control panel or drag or wipe anything across it. Switch the hob on again if necessary.
Noises occur during operation, such as crackling, hissing, humming, or buzzing.	Induction technology and the cookware may produce various noises.	Slight hissing, clicking, humming, or crackling noises are normal. If the noise is unusually loud, contact customer service.
Scratch marks appear on the glass surface.	Metal abrasion or dirt may appear to be scratches.	These marks do not necessarily indicate damage and can usually be removed with a suitable glass-ceramic cleaner.
	Unsuitable cookware is being used.	Use cookware with a clean, even, and smooth base.
	Unsuitable cleaning agents or utensils are being used.	Only use cleaning agents and utensils suitable for glass-ceramic surfaces.
A malfunction occurs or an error code is displayed.	Fluctuations in the power supply.	Disconnect the hob from the power supply for at least 20 minutes. Then reconnect it and switch it on again.
	A technical error has occurred.	Note down the error code, disconnect the hob from the power supply, and contact customer service or a qualified specialist.

ERROR CODES

Error Code	Meaning	Solution
U/u	No suitable cookware was detected.	Place suitable cookware in the centre of the corresponding cooking zone.
E1	The voltage is too low (below 165 V).	Check the power supply. If it is normal, switch the hob back on.
E2	The voltage is too high (above 285 V).	Check the power supply. If it is normal, switch the hob back on.
E3	Cooktop sensor error/short circuit.	Contact customer service or a qualified electrician.
E4	IGBT sensor error/short circuit.	Contact customer service or a qualified electrician.
E5	The hob has overheated.	Wait until the hob has cooled down, and then switch it on again.
E6	IGBT overheating.	Wait until the hob has cooled down, and then switch it on again.
E7	Cooktop sensor malfunction.	Contact customer service or a qualified electrician.
F	Communication failure between the display and the mainboard.	Contact customer service or a qualified electrician.
Et	Overflow protection activated due to moisture, liquid, or dirt.	Remove any liquid, moisture, or dirt, especially around the control panel. If the hob has switched off, switch it on again.
H	High temperature.	Do not touch the cooking zone!

Correct Disposal of this product



- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.
- To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS GERÄTEHANDBUCH, INFORMATIONEN FÜR MEHR ALS EIN MODELL BEINHALTEN KANN. IHR GERÄT KÖNNTE MÖGLICHERWEISE NICHT DIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG ERWÄHNTEN FUNKTIONEN BESITZEN. DIESE SPRACHE WURDE MIT HILFE VON KÜNSTLICHER INTELLIGENZ ÜBERSETZT.

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN & WARNHINWEISE

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung mit der verwendeten Netzspannung übereinstimmt.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung, den Garantieschein, den Kaufbeleg und, falls möglich, den Karton mit der Innenverpackung auf.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und nicht für gewerbliche oder professionelle Zwecke bestimmt.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, wenn Zubehörteile angebracht werden, wenn das Gerät gereinigt wird oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät zuvor aus. Ziehen Sie am Netzstecker und nicht am Kabel.
- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen. Wählen Sie den Aufstellort des Geräts daher so, dass Kinder keinen Zugriff darauf haben. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn eine Beschädigung festgestellt wird.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterialien wie Kunststoffbeuteln spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich bei Problemen an eine autorisierte Fachkraft.
- Aus Sicherheitsgründen darf ein defektes oder beschädigtes Netzkabel nur durch ein gleichwertiges Kabel des Herstellers, unseres Kundendienstes oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

DE

- Halten Sie das Gerät und das Kabel von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichen Gefahrenquellen fern.
- Verwenden Sie ausschließlich das vom Lieferanten bereitgestellte Originalzubehör.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Dieses Gerät darf nur an einer vorschriftsmäßig installierten und geerdeten Steckdose betrieben werden. Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung, eine unsachgemäße Bedienung oder eine nicht fachgerechte Reparatur entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel oder Netzstecker, da durch einen Kabelbruch Kurzschlussgefahr besteht. Knicken, quetschen oder ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten.
- Für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- Stellen Sie keine brennbaren, säurehaltigen oder alkalischen Stoffe in die Nähe des Kochgeräts, um Korrosion und eine Verkürzung der Lebensdauer zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Kochgerät nicht in Wasser. Verwenden Sie zur Reinigung kein Benzin, Benzol, Reinigungsmittel oder ähnliche Substanzen. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Verbrennungsgefahr! Nach der Verwendung des Geräts können einige Oberflächen heiß sein. Beachten Sie diese Gefahr und seien Sie im Umgang mit heißen Oberflächen vorsichtig.
- Vermeiden Sie jegliche Beschädigung der Glaskeramikplatte. Sollte die Platte beschädigt oder zerbrochen sein, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Verwenden Sie dieses Gerät niemals in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien wie Vorhängen.
- Während des Betriebs werden zugängliche Teile des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände - mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr - nicht

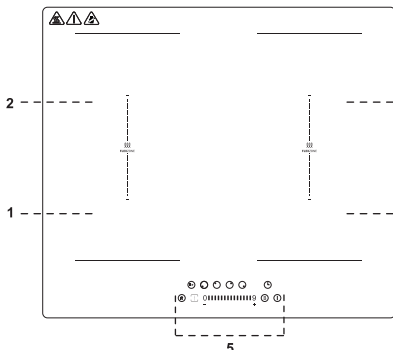
mit der Glaskeramikoberfläche in Berührung kommen, bevor diese vollständig abgekühlt ist.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Griffe von Kochtöpfen können heiß werden. Achten Sie darauf, dass die Topfgriffe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Schutzabdeckung zurückgezogen wird. Verwenden Sie den Schaber mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochende Speisen können Rauch verursachen, und übergelaufenes Fett oder Öl kann sich entzünden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Küchenutensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Erwärmen oder Beheizen eines Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach der Verwendung stets, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, mithilfe der Berührungstasten aus.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds keinen Dampfreiniger. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie keine schweren Gegenstände darauf fallen. Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit scharfkantigen oder unebenen Böden. Ziehen oder schieben Sie Kochgeschirr nicht über die Glaskeramikoberfläche, da das Glas dadurch zerkratzt werden kann.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung des Kochfelds, da diese die Glaskeramikoberfläche zerkratzen können.
- Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen anschließend mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen

auf.

- Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Dies gilt für Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichen Materialien, welche die spannungsführenden Teile schützen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Schalten Sie das Kochfелеlement nach der Verwendung über die entsprechende Bedieneinheit aus. Verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennung.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Kurzzeitige Kochvorgänge müssen ununterbrochen beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurden, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben werden oder bereits in das Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, da andernfalls Überhitzungsgefahr besteht.

KOCHZONEN AUSSCHALTEN

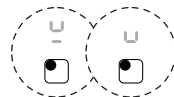


- Abmessungen und Nennleistungen der Induktionskochzonen:
1. Kochzone 1: Ø 180 mm, 1800 W
 2. Kochzone 2: Ø 180 mm, 1800 W
 3. Kochzone 3: Ø 180 mm, 1800 W
 4. Kochzone 4: Ø 180 mm, 1800 W
- Bedienfeld (Touch-Bedienung)**
5. Sensortasten mit digitaler LED-Anzeige;
- Beschreibung und Bedienung finden Sie im entsprechenden Kapitel.

BEDIENUNG DER TOUCH-BEDIENELEMENTE

Automatische Funktionen

- Automatische Erkennung von induktionsgeeignetem Kochgeschirr
- Wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Verwendung") oder werden kleine Gegenstände, wie beispielsweise Besteck oder Schlüssel, auf das Kochfeld gelegt, schaltet das Gerät nach einer Minute in den Standby-Modus.
- Wird innerhalb einer Minute nach dem Einschalten einer Kochzone kein induktionsgeeignetes Kochgeschirr erkannt, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet. Auf dem Display werden abwechselnd u und U angezeigt.
- Dadurch werden Funktionsstörungen und eine möglicherweise unkontrollierte magnetische Abstrahlung vermieden, die bei der Verwendung von nicht induktionsgeeignetem Kochgeschirr oder beim Betrieb einer Kochzone ohne Kochgeschirr auftreten könnten.



Überhitzungsschutz

Ein integrierter Lüfter kühlt das Induktionskochfeld während des Betriebs und noch für kurze Zeit danach.

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, überwacht ein integrierter Temperatursensor die Temperatur im Inneren des Kochfelds.

Ist die Temperatur zu hoch, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.



Restwärmewarnung

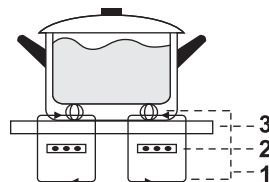
- Wenn eine Kochzone längere Zeit in Betrieb war und noch zu heiß zum Berühren ist, wird dies durch ein H in der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt - auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist.
- Sobald sich die Oberfläche auf eine ungefährliche Temperatur abgekühlt hat, erlischt das Symbol.
- Diese Funktion kann auch zum Energiesparen genutzt werden:
- Möchten Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen, verwenden Sie eine Kochzone, deren Restwärmearzeige noch aktiv ist.

Die automatische Abschaltzeit beträgt bei den Leistungsstufen 1-3 acht Stunden, bei den Leistungsstufen 4-6 vier Stunden und bei den Leistungsstufen 7-9 zwei Stunden.

FUNKTIONSWEISE

Das Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnik. Durch elektromagnetische Schwingungen (1), die von den unter den Kochzonen befindlichen Induktionsspulen (2) erzeugt werden, entsteht die zum Kochen benötigte Wärme direkt im metallischen Boden des Kochgeschirrs und nicht indirekt durch das Erhitzen der Kochfläche. Die Glaskeramikplatte (3) wird lediglich dadurch heiß, dass sie vom Kochgeschirr erwärmt wird. Im Vergleich zu anderen Kochfeldarten wird die Kochzeit dadurch erheblich verkürzt und es entsteht nahezu kein Wärmeverlust.

Übergekochte Speisen brennen weniger leicht ein, wodurch auch die Reinigung und Pflege erleichtert werden. Der Erwärmungsvorgang ist auf der Kochzone nicht direkt sichtbar, wie dies beispielsweise bei Heizspiraln der Fall ist. Achten Sie deshalb auf die entsprechende Kochzonenanzeige. Eine Beschreibung finden Sie im Kapitel "Bedienfeld und Anzeige".



Intervallbetrieb

Aufgrund der Ökodesign-Vorschriften und aus Sicherheitsgründen arbeitet das Kochfeld in Intervallen. Das regelmäßige Ein- und Ausschalten der Kochzonen ist normal und stellt keinen Produktfehler dar. Um Probleme zu vermeiden, achten Sie darauf, dass

das verwendete Kochgeschirr von guter Qualität ist. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone genommen oder erfüllt es nicht die erforderlichen Voraussetzungen (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Verwendung"), verändert sich das elektromagnetische Feld. Die automatische Kochgeschirrerkennung wird aktiviert und die Kochzone entsprechend ausgeschaltet. Dadurch besteht normalerweise keine Gefahr, dass eine Kochzone versehentlich eingeschaltet bleibt. Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld dennoch über die entsprechenden Tasten aus, sobald Sie sie nicht mehr verwenden.

MÖGLICHE BETRIEBSGERÄUSCHE

Während und nach dem Betrieb des Induktionskochfeldes können neben den Signaltönen des Bedienfeldes weitere Geräusche auftreten. Diese sind normal und stellen keinen Produktfehler dar.

Rauschen: Betrieb des Kühlgebläses, auch nach dem Ausschalten des Geräts.

Hinweis: Der Betrieb des Gebläses ist für eine störungsfreie Funktion erforderlich. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, solange das Gebläse läuft. Sorgen Sie zur Vermeidung von Funktionseinschränkungen für eine angemessene Umgebungstemperatur und eine gute Belüftung.

Klicken: Elektrische Schaltvorgänge.

Brummen: Induktionsbedingtes Geräusch beim Betrieb mit hoher Leistungsstufe. Das Geräusch wird bei einer niedrigeren Leistungsstufe leiser oder verschwindet vollständig.

Knacken: Geräusch, das beim Erwärmen von Kochgeschirr entsteht, das aus mehreren unterschiedlichen Metallschichten besteht.

HINWEISE VOR DEM GEBRAUCH

Geeignetes Kochgeschirr und dessen Verwendung

- Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit einem Boden aus elektrisch leitfähigem und magnetischem Material, um einen uneingeschränkten und sicheren Betrieb des Kochfeldes zu gewährleisten. Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung, beispielsweise das abgebildete Spulensymbol oder ein ähnliches Symbol. Grundsätzlich gilt: Magnetisches Kochgeschirr ist für Induktionskochfelder geeignet.



Eignung des Kochgeschirrs für Induktionskochfelder

- Der Anteil magnetischer Metallbestandteile ist je nach Art des Kochgeschirrs unterschiedlich. Je höher dieser Anteil ist, desto größer sind die Heizleistung und desto zuverlässiger funktionieren die automatische Erkennung des Kochgeschirrs und die Kochzone.
- Kochgeschirr aus Edelstahl ist im Allgemeinen ungeeignet oder nur bedingt geeignet, wenn es keine spezielle, für Induktionskochfelder geeignete Materialzusammensetzung besitzt.
- Kochgeschirr aus Gusseisen mit unebenen Böden oder minderwertiges Induktionskochgeschirr kann die Funktion ebenfalls beeinträchtigen. Dies gilt beispielsweise auch für Aluminiumtöpfe und -pfannen mit einem aufgetragenen magnetischen Boden sowie für Kochgeschirr mit Böden aus unterschiedlichen Materialien.



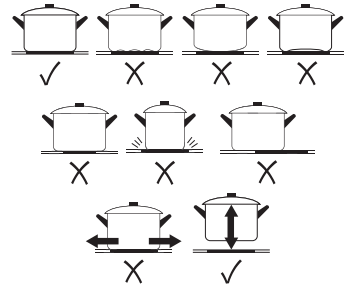
Allgemeine Informationen zu hochwertigem Kochgeschirr

- Der Metallboden des Kochgeschirrs dehnt sich beim Erhitzen aus. Aus diesem Grund ist der Boden von hochwertigem Kochgeschirr im kalten Zustand niemals vollständig eben, sondern leicht nach innen gewölbt, also konkav. Dadurch liegt er nach dem Erhitzen flach auf der Kochfläche auf und ermöglicht eine effiziente Erwärmung.

RICHTIGE VERWENDUNG DES KOCHGESCHIRRS

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Kochgeschirrs, dass dessen Boden sauber ist. Verschmutzungen, beispielsweise Sandrückstände vom Schälern von Kartoffeln, können die Kochfläche beschädigen.

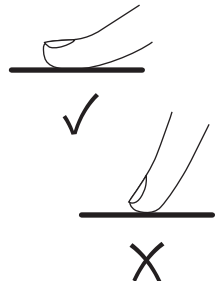
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für Glaskeramik- und Induktionskochfelder geeignet ist.
- Erhitzen Sie niemals leeres Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass es nicht vollständig trocken kocht.
- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes oder der Pfanne glatt ist und vollständig auf der Glasfläche aufliegt.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit scharfkantigem, unebenem oder gewölbtem Boden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser möglichst genau der Markierung der ausgewählten Kochzone entspricht und mindestens 120 mm beträgt.
- Stellen Sie das Kochgeschirr stets mittig auf die Kochzone.
- Heben Sie das Kochgeschirr stets vom Kochfeld ab. Schieben Sie es nicht auf der Oberfläche hin und her, da dadurch Kratzer auf der Glasfläche entstehen können.



VERWENDUNG DER TOUCH-BEDIENELEMENTE

Das Bedienfeld des Kochfeldes besteht aus berührungsempfindlichen Sensortasten. Beachten Sie bei der Verwendung die folgenden Hinweise:

- Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf die Bedienelemente aus. Eine leichte Berührung ist ausreichend.
- Berühren Sie jeweils nur eine Sensortaste.
- Verwenden Sie die Fingerkuppe und nicht die Fingerspitze, wie in der Abbildung dargestellt. Bedienen Sie die Sensortasten entsprechend den nachfolgenden Anweisungen.
- Sobald eine Berührung erkannt wird, ertönt zur Bestätigung ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld stets sauber und trocken ist. Selbst ein dünner Feuchtigkeitssfilm kann dazu führen, dass die Sensortasten nur schwer oder überhaupt nicht reagieren.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Bedienfeld und ziehen oder wischen Sie keine Gegenstände darüber. Dadurch kann sich das Kochfeld unbeabsichtigt ein- oder ausschalten.
- Achten Sie während des Betriebs auf einen ausreichenden Abstand zwischen dem Kochgeschirr und den Touch-Bedienelementen, um Fehlfunktionen und Hitzeschäden zu vermeiden.

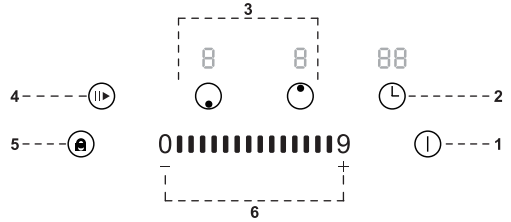


BEDIENFELD

Die folgende Übersicht enthält eine kurze Beschreibung der Anzeige- und Tastenfunktionen. Ausführliche Bedienungsanweisungen finden Sie in den folgenden Abschnitten.

Bedientasten

- Ein/Aus:** Ein- und Ausschalten des Kochfelds.
- Timer:** Einstellung des Timers als Kurzzeitwecker oder als automatischer Abschalttimer, abhängig von der jeweils aktiven Auswahl.
- Kochzone 1 / Kochzone 2:** Auswahl bzw. Aktivierung der Kochzone für weitere Einstellungen. Die jeweilige Position erkennen Sie an der Punktmarkierung auf dem Symbol oder im Abschnitt "Eigenschaften und Aufbau des Geräts".
- Pause:** Wenn sich das Kochfeld im Heizbetrieb befindet, drücken Sie die Pausentaste, um den Heizvorgang zu unterbrechen.
- Tastensperre/Kindersicherung:** Sperren bzw. Entsperren des Bedienfelds, mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste.
- Leistungsstufen-Schieberegler:** Bewegen Sie Ihren Finger über den Leistungsstufen-Schieberegler, um die gewünschte Heizstufe (1-9) auszuwählen.



DIGITALANZEIGE

	Kochzonenanzeigen		Timeranzeige
1-9	Aktuelle Leistungsstufe der Kochzone	99.00	Aktuelle Timer-Einstellung – Countdown-Anzeige in Minuten bis zur automatischen Abschaltung
H	Restwärmeanzeige. Berühren Sie die Kochzone nicht!	--	Timer-Countdown abgelaufen/ausgeschaltet
U / u	Kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone vorhanden - automatische Kochgeschirrerkennung	Lo	Tastensperre/Kindersicherung aktiviert
P	Booster-Funktion aktiviert	E1-Et	Error codes

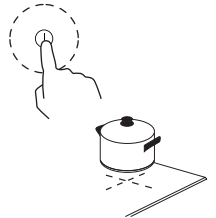
Einschalten und Vorbereiten des Kochvorgangs

- Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste.

Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen "-" oder "0" an. Das Kochfeld befindet sich nun im Standby-Modus.

- Stellen Sie anschließend geeignetes Kochgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n).

Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken sind.



EINSTELLEN DER LEISTUNGSSTUFE

- Berühren Sie die Auswahl Taste der Kochzone, die Sie verwenden möchten.
- Während die Anzeige der entsprechenden Kochzone blinkt, stellen Sie mithilfe der Tasten - und + die gewünschte Leistungsstufe (1-9) für die ausgewählte Kochzone ein.

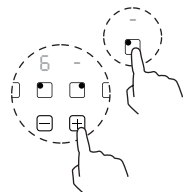
Hinweise zur Leistungseinstellung

- Wird innerhalb einer Minute nach dem Einschalten für keine Kochzone eine Leistungsstufe ausgewählt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.
- Während des Betriebs kann die Leistungsstufe jederzeit wie oben beschrieben geändert werden.

Hinweis zur automatischen Kochgeschirrerkennung

Das Kochfeld verfügt über ein automatisches Erkennungssystem für induktionsgeeignetes Kochgeschirr. Eine entsprechende Beschreibung finden Sie im Abschnitt "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Verwendung".

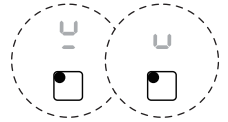
Wenn Sie Einstellungen für eine Kochzone vornehmen möchten, auf der kein geeignetes Kochgeschirr erkannt wird, startet diese Kochzone nicht. Auf der Kochzonenanzeige werden die Symbole U und u abwechselnd angezeigt.



Dies kann folgende Ursachen haben:

- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet.
- Das Kochgeschirr befindet sich nicht auf der Kochzone, die Sie bedienen möchten.
- Das Kochgeschirr steht nicht mittig auf der Kochzone.
- Der Bodendurchmesser des verwendeten Kochgeschirrs ist zu klein.

Wird innerhalb einer Minute kein Kochgeschirr erkannt, wird die entsprechende Kochzone automatisch deaktiviert.



KOCHZONEN AUSSCHALTEN

- Berühren Sie die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
- Während die Anzeige der entsprechenden Kochzone blinkt, halten Sie die Taste "-" gedrückt, bis in der Anzeige "0" erscheint.

Kochfeld ausschalten

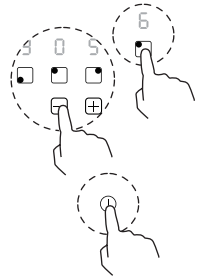
- Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste. Wenn alle Anzeigefelder - mit Ausnahme der Restwärmeeanzeigen der entsprechenden Kochzonen, falls vorhanden - erloschen sind, ist das Kochfeld ausgeschaltet.

VORSICHT! Verbrennungsgefahr!

Benutzte Kochzonen können auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen! Berühren Sie die Glaskeramikoberfläche nicht, bevor sie auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist und alle Restwärmeeanzeigen (H in der Kochzonenanzeige) erloschen sind. Beachten Sie, dass diese Anzeigen auch bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell noch vorhandene Restwärme dann nicht mehr angezeigt wird.

Energie sparen mit der Restwärmeeanzeige

- Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, können Sie Energie sparen, indem Sie die verbleibende Restwärme nutzen.
- Wählen Sie dazu eine Kochzone aus, deren Restwärmeeanzeige noch aktiv ist.



PAUSENFUNKTION

Um den Betrieb aller Kochzonen für bis zu 5 Minuten zu unterbrechen, gehen Sie wie folgt vor.

Betrieb pausieren

- Wenn sich das Kochfeld im Heizbetrieb befindet, drücken Sie die Pausentaste. Das Kochfeld beendet den Heizvorgang, und im Digitaldisplay erscheint "II". Wenn die Timerfunktion aktiviert ist, wird in der Mitte der zweistelligen Timeranzeige ebenfalls "II" angezeigt. Drücken Sie die Pausentaste erneut, um den Heizvorgang fortzusetzen. Dauert der Pausenzustand länger als 1 Minute an, wechselt das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus.

Betrieb fortsetzen

- Um den Betrieb fortzusetzen, während das Kochfeld pausiert ist, berühren Sie erneut die Pausentaste. Der Betrieb wird mit den Einstellungen fortgesetzt, die beim Aktivieren der Pause ausgewählt waren.

Verwendung des Timers

Der Timer kann für folgende Funktionen verwendet werden:

- Kurzzeitmesser mit Signalton
- Abschalttimer mit automatischer Abschaltfunktion

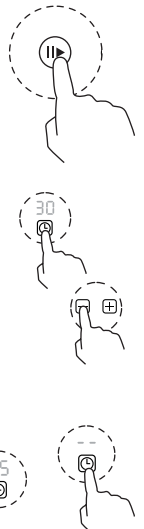
Timer als Kurzzeitmesser einstellen

Gehen Sie wie folgt vor, um den Timer so einzustellen, dass nach Ablauf der eingestellten Zeit nur ein Signalton ertönt:

- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Berühren Sie die Timertaste, ohne eine Kochzone auszuwählen. In der Timeranzeige erscheint "30".
- Während die Zehnerstelle blinkt, stellen Sie diese mit den Tasten "-" und "+" wie gewünscht ein.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die Zehnerstelle automatisch bestätigt, und die Einerstelle beginnt zu blinken. Stellen Sie diese mit den Tasten "-" und "+" wie gewünscht ein.
- Nach weiteren 3 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken, und die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt. Der Countdown startet, und in der Timeranzeige wird die verbleibende Zeit bis zum Signalton angezeigt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb der Kochzonen.

- Um den Alarmton zu stoppen, berühren Sie die Timertaste mehrmals, bis in der Timeranzeige "--" erscheint.



EINSTELLEN DES ABSCHALTTIMERS FÜR MEHRERE KOCHZONEN

- Um den Timer für mehrere Kochzonen zu aktivieren, wiederholen Sie den entsprechenden Vorgang für jede Kochzone.
- Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigt die Timeranzeige nacheinander die verbleibenden Zeiten der aktivierten Kochzonen an. Ein Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige zeigt an, auf welche Kochzone sich die angezeigte Zeit bezieht.

Beispiel gemäß Abbildung (1):

Kochzone 2: Leistungsstufe 6, verbleibende Zeit 5 Minuten

Kochzone 3: Leistungsstufe 5, verbleibende Zeit 15 Minuten

- Um die verbleibende Zeit einer anderen Kochzone anzuzeigen, berühren Sie die entsprechende Kochzonen-Auswahltaste (2).
- Sobald die kürzeste eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet. Die Timeranzeige wechselt zur nächstkürzeren verbleibenden Zeit und der Punkt auf der entsprechenden Leistungsanzeige blinkt.

Beispiel gemäß Abbildung (3):

Kochzone 2: Kochzone ausgeschaltet, eingestellte Zeit abgelaufen

Kochzone 3: Leistungsstufe 5, verbleibende Zeit 10 Minuten

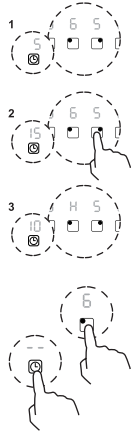
- Wenn die letzte verbleibende Zeit abgelaufen ist, wird auch die entsprechende Kochzone ausgeschaltet und die Timeranzeige erlischt.

Löschen und Ändern der Timer-Einstellung

- Um eine Timer-Einstellung zu löschen, berühren Sie gegebenenfalls die Auswahltaste der Kochzone, deren Timer-Einstellung Sie löschen möchten.
- Berühren Sie die Timer-Taste.

Der Timer wird daraufhin deaktiviert.

- Um die Timer-Einstellung zu ändern, stellen Sie den Timer wie oben beschrieben erneut ein.



TASTENSPERRE/KINDERSICHERUNG

Um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern, beispielsweise wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten, können Sie das Bedienfeld sperren.

Ausschalten des Kochfelds bei aktivierter Tastensperre

Auch wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die Ein-/Aus-Taste aktiv. Daher können Sie das Kochfeld im Notfall jederzeit ausschalten. Für eine weitere Bedienung muss die Tastensperre jedoch zunächst aufgehoben werden. Gehen Sie zur Verwendung der Tastensperre wie folgt vor:

Sperren des Bedienfelds

- Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung/Tastensperre.
- Auf der Timeranzeige erscheint "Lo". Falls zuvor ein Timer eingestellt wurde, werden "Lo" und die verbleibende Zeit abwechselnd angezeigt. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste gesperrt.

Entsperren des Bedienfelds

- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Berühren und halten Sie die Taste für die Kindersicherung/Tastensperre mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
- Die Anzeige "Lo" erlischt und Sie können das Kochfeld wieder normal bedienen.

Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion. Jede Kochzone wird nach Ablauf einer maximal voreingestellten Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn keine weitere Bedienung erfolgt. Die maximale Betriebsdauer hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab. Die voreingestellten Betriebszeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Betriebsdauer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Überlaufschutz

Wenn Flüssigkeit auf das Bedienfeld gelangt, schaltet sich das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch aus. Um das Kochfeld erneut in Betrieb zu nehmen, schalten Sie die Stromversorgung aus und wischen Sie den betroffenen Bereich vor der Verwendung mit einem sauberen Tuch trocken.

SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Das Kochfeld, die Kochutensilien, die zuzubereitenden Speisen und metallische Gegenstände auf der Kochfläche werden während des Betriebs sehr heiß und können Verbrennungen verursachen!
- Lassen Sie während des Betriebs die gebotene Vorsicht walten und schützen Sie sich bei Bedarf, beispielsweise mit Ofenhandschuhen!
- Beachten Sie, dass heiße Flüssigkeiten herausspritzen können!
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche!

- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs stets in einem sicheren Abstand.
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten auf die erhitzte Kochfläche!
- Dadurch entstehen Dampf und Flüssigkeitsspritzer, die zu Verbrühungen führen können!
- Der plötzliche Temperaturwechsel kann außerdem das Kochfeld beschädigen!

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Öle, Fette, Alkohol und Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten, erhitzen sich schnell und können sich bei sehr hohen Temperaturen entzünden!
- Lebensmittel können anbrennen, gesundheitsschädlichen Rauch entwickeln oder Feuer fangen!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt!
- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht überkochen, um Brandgefahr zu vermeiden!
- Unterbrechen Sie im Brandfall die Stromversorgung und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder einem ähnlichen geeigneten Gegenstand!
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser!

ENERGIEEFFIZIENTE VERWENDUNG DES GERÄTS

Ihr Gerät entspricht den neuesten Normen. Sein Energieverbrauch wurde durch technische Maßnahmen bereits weitgehend optimiert. Um den Energieverbrauch während des Gebrauchs so gering wie möglich zu halten, beachten Sie bitte auch die folgenden Hinweise für einen energieeffizienten Betrieb:

- Wählen Sie stets Kochgeschirr, dessen Größe optimal zur Menge der zuzubereitenden Lebensmittel passt.
- Um die Heizleistung bestmöglich zu nutzen, verwenden Sie eine Kochzone, die möglichst genau der Größe Ihres Kochgeschirrs entspricht, oder wählen Sie Kochgeschirr, das zur Größe der gewünschten Kochzone passt. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone steht.
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs eben ist, da unebene Böden den Energieverbrauch erhöhen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie das Kochfeld einschalten.
- Decken Sie das Kochgeschirr nach Möglichkeit mit einem geeigneten, dicht schließenden Deckel ab, vorzugsweise aus Glas, damit Sie ihn zur Kontrolle des Garvorgangs nicht anheben müssen. Beim Kochen ohne Deckel entweicht Wärme, wodurch erheblich mehr Energie verbraucht wird.
- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor dem Garen bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank auf.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit und Fett, um die Garzeit zu verkürzen. Beispielsweise reichen bei Verwendung eines Deckels 1-2 cm Wasser aus, um Kartoffeln, Eier oder Gemüse zu dämpfen.
- Erhitzen Sie Getreideprodukte nach Möglichkeit zusammen mit dem Kochwasser, anstatt sie erst in bereits kochendes Wasser zu geben. Dadurch werden die Garzeit und der Energieverbrauch reduziert.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie diese, sobald die Speisen erhitzt sind. Schalten Sie die Kochzone 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen und Energie zu sparen.
- Wenn Sie mehrere Speisen nacheinander erhitzen, verwenden Sie dieselbe Kochzone beziehungsweise dieselben Kochzonen, um die Restwärme zu nutzen. Beachten Sie hierzu die Restwärmanzeige "H" der Kochzonen.
- Schalten Sie eine Kochzone immer sofort aus, sobald Sie diese nicht mehr verwenden.
- Halten Sie die Kochzonen und das Kochgeschirr stets sauber, um einen erhöhten Energieverbrauch durch Verschmutzungen zu vermeiden.

ÜBERSICHT DER LEISTUNGSSTUFEN UND INSTALLATION

Leistungsstufe	Geeignet für
1-2	• Schonendes Erwärmen kleiner Speisemengen • Schmelzen von Schokolade oder Butter • Erwärmen leicht anbrennender Speisen • Warmhalten
3-4	• Wiedererwärmen • Köcheln beziehungsweise Garen von Reis und Hülsenfrüchten
5-6	• Braten von Pfannkuchen • Dämpfen von Gemüse oder Fisch • Schmoren
7-8	• Kurzbraten oder Sautieren • Kochen von Nudeln
9	• Braten unter ständigem Rühren • Braten • Aufkochen von Suppen oder Wasser

Die vorstehenden Angaben dienen lediglich als Richtwerte und können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel und des Kochgeschirrbodens abweichen. Um bei Unsicherheit die optimale Einstellung zu ermitteln, empfehlen wir, zunächst die nächstniedrigere angegebene Leistungsstufe zu wählen und diese anschließend entsprechend anzupassen.

Empfehlungen für gesundes Kochen

- Um den Nährwert Ihrer Lebensmittel so weit wie möglich zu erhalten, garen Sie diese nicht länger als erforderlich. Verwenden Sie beispielsweise den Timer, um die optimale Garzeit einzustellen.
- Um Gesundheitsrisiken zu vermeiden, achten Sie darauf, Lebensmittel nicht zu überhitzen und insbesondere Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt zu erhitzen.

EMPFEHLUNGEN UND TIPPS

Köcheln und Reisgaren

- Beim Köcheln werden Lebensmittel in heißem Wasser knapp unterhalb des Siedepunkts gegart - bei etwa 85 °C und höchstens 95 °C. Während dieses Vorgangs steigen nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Garflüssigkeit. Diese schonende Garmethode bewahrt Aromen und wertvolle Nährstoffe. Sie eignet sich besonders für Suppen, Eintöpfe und Soßen.
- Einige Gerichte, wie beispielsweise Frühlingsreis, erfordern möglicherweise eine höhere Leistungsstufe als die niedrigste Einstellung, damit sie innerhalb der empfohlenen Zeit den Garpunkt erreichen.

Braten

Für saftige und schmackhafte Steaks:

- Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
- Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie etwas Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch hinein.
- Wenden Sie das Steak während des Bratens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Fleisches und dem gewünschten Gargrad ab und kann etwa 2 bis 8 Minuten pro Seite betragen. Drücken Sie leicht auf das Steak, um den Garzustand zu prüfen. Je fester es sich anfühlt, desto stärker ist es durchgegart.
- Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann.

Kurzgebratene Speisen und Wokgerichte

- Verwenden Sie einen flachen Wok, der für Glaskeramik-Kochfelder geeignet ist, oder eine große Bratpfanne.
- Stellen Sie alle Zutaten und Küchenutensilien bereit, da diese Garmethode vergleichsweise schnell ist. Wenn Sie große Mengen zubereiten möchten, teilen Sie diese in mehrere Portionen auf.
- Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie etwa 2 Esslöffel Öl hinein.
- Braten Sie stets zuerst das Fleisch an, nehmen Sie es anschließend heraus und halten Sie es warm.
- Braten Sie das Gemüse unter ständigem Rühren an. Reduzieren Sie die Leistungsstufe der Kochzone, sobald das Gemüse heiß, aber noch bissfest ist, und geben Sie gegebenenfalls das Fleisch und/oder die Soße hinzu.
- Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sie vollständig und gleichmäßig erhitzt werden.
- Servieren Sie das Gericht sofort.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfreiniger, da Feuchtigkeit einen elektrischen Schlag oder Kurzschluss verursachen kann.
- Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das heiße Kochfeld, da plötzliche Temperaturänderungen die Glasoberfläche beschädigen können.
- Verwenden Sie keine aggressiven, säurehaltigen, scheuernden, scharfen oder spitzen Reinigungsmittel oder Werkzeuge. Ausgenommen hiervon ist ein geeigneter Glaskeramik-Kochfeldschaber.
- Verwenden Sie ausschließlich Reinigungsmittel und Hilfsmittel, die für Glaskeramikoberflächen geeignet sind.
- Entfernen Sie Schmutz und Reinigungsmittelrückstände sofort und vollständig.
- Tragen Sie bei alltäglichen Verschmutzungen Glaskeramikreiniger auf, solange die Oberfläche handwarm ist, und wischen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch ab.
- Wischen Sie die Kochfläche gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier.
- Entfernen Sie eingebrannte Lebensmittelreste, geschmolzene Rückstände sowie zucker- oder salzhaltige Verschmutzungen so schnell wie möglich, insbesondere solange das Kochfeld noch warm ist.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe und verwenden Sie einen Kochfeldschaber oder Spatel vorsichtig in einem Winkel von etwa 30°.
- Die Klingen von Kochfeldschabern sind sehr scharf. Verwenden Sie diese vorsichtig und halten Sie sie von Kindern und Haustieren fern.
- Wenn Lebensmittel oder Flüssigkeiten auf das Bedienfeld gelangen, schalten Sie das Kochfeld sofort aus.
- Nehmen Sie die Flüssigkeit mit einem weichen Tuch auf, reinigen Sie den Bereich mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie ihn anschließend vollständig.
- Stellen Sie vor der erneuten Bedienung des Kochfelds sicher, dass das Bedienfeld und Ihre Hände sauber und trocken sind. Bereits eine geringe Menge Feuchtigkeit kann die Sensorbedienung beeinträchtigen oder dazu führen, dass sich das Kochfeld ausschaltet.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld vollständig und ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist. - Prüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst hat oder ob in Ihrem Haus beziehungsweise in der Umgebung ein Stromausfall vorliegt.
Das Touch-Bedienfeld reagiert nicht.	Das Bedienfeld ist gesperrt. Auf der Timeranzeige wird "Lo" angezeigt.	Entsperren Sie das Bedienfeld. Siehe Abschnitt "Tastensperre/Kindersicherung".
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld ein.
Die Sensortasten lassen sich nur schwer bedienen.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Feuchtigkeit oder Verschmutzungen.	Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld vollständig sauber und trocken ist. Möglicherweise ist ein dünner Feuchtigkeitsschutzfilm nicht sichtbar.
	Die Tasten werden nicht ordnungsgemäß betätigt.	Berühren Sie jeweils nur eine Taste und halten Sie die Fingerkuppe mindestens 1 Sekunde lang darauf.
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und die Symbole "U" und "u" werden abwechselnd angezeigt.	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder wird nicht erkannt.	Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr, das für die ausgewählte Kochzone geeignet ist, und stellen Sie es korrekt auf die Kochzone.
Der Aufheizvorgang dauert ungewöhnlich lange.	Es wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem hohen Anteil an magnetischen Bestandteilen.
	Schwankungen in der Stromversorgung.	Bereits Spannungsschwankungen von 10 Volt können zu einer deutlich längeren Garzeit führen.
Die Kochzonen schalten sich während des Betriebs ein und aus.	Der Heizvorgang erfolgt in Intervallen.	Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar. Siehe Abschnitt "Funktionsweise des Induktionskochfelds".
Eine Kochzone schaltet sich unerwartet aus.	Die automatische Abschaltfunktion wurde aus Sicherheitsgründen aktiviert.	Schalten Sie die Kochzone bei Bedarf erneut ein. Beachten Sie die Tabelle zur automatischen Abschaltung mit den maximalen Betriebszeiten.
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet aus.	Innerhalb von 1 Minute nach dem Einschalten wurde keine Einstellung ausgewählt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und wählen Sie innerhalb von 1 Minute die gewünschte Leistungsstufe aus.
	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind und die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist. - Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht über das Bedienfeld hinausragt.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Flüssigkeit oder Verschmutzungen.	Reinigen und trocknen Sie das Kochfeld, insbesondere das Bedienfeld, und schalten Sie es anschließend wieder ein.
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ein oder aus.	Das Bedienfeld wurde versehentlich berührt.	Stellen Sie keine Gegenstände auf das Bedienfeld und ziehen oder wischen Sie nichts darüber. Schalten Sie das Kochfeld bei Bedarf erneut ein.
Während des Betriebs treten Geräusche wie Knacken, Zischen, Brummen oder Summen auf.	Die Induktionstechnik und das Kochgeschirr können verschiedene Geräusche verursachen.	Leises Zischen, Klicken, Brummen oder Knacken ist normal. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn das Geräusch ungewöhnlich laut ist.

Auf der Glasoberfläche erscheinen Kratzspuren.	Metallabrieb oder Verschmutzungen können wie Kratzer aussehen.	Diese Spuren weisen nicht unbedingt auf eine Beschädigung hin und können normalerweise mit einem geeigneten Glaskeramikreiniger entfernt werden.
	Es wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem sauberen, ebenen und glatten Boden.
	Es werden ungeeignete Reinigungsmittel oder Reinigungsutensilien verwendet.	Verwenden Sie ausschließlich Reinigungsmittel und Reinigungsutensilien, die für Glaskeramikoberflächen geeignet sind.
Es tritt eine Fehlfunktion auf oder ein Fehlercode wird angezeigt.	Schwankungen in der Stromversorgung.	Trennen Sie das Kochfeld mindestens 20 Minuten lang von der Stromversorgung. Schließen Sie es anschließend wieder an und schalten Sie es erneut ein.
	Es ist ein technischer Fehler aufgetreten.	Notieren Sie den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den Kundendienst oder an eine qualifizierte Fachkraft.

FEHLERCODES

Fehler code	Bedeutung	Lösung
U/u	Es wurde kein geeignetes Kochgeschirr erkannt.	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr mittig auf die entsprechende Kochzone.
E1	Die Spannung ist zu niedrig (unter 165 V).	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Wenn diese normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E2	Die Spannung ist zu hoch (über 285 V).	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Wenn diese normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E3	Fehler oder Kurzschluss am Kochfeldsensor.	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
E4	Fehler oder Kurzschluss am IGBT-Sensor.	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
E5	Das Kochfeld ist überhitzt.	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und schalten Sie es anschließend wieder ein.
E6	Überhitzung des IGBT.	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und schalten Sie es anschließend wieder ein.
E7	Fehlfunktion des Kochfeldsensors.	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
F	Kommunikationsfehler zwischen dem Display und der Hauptplatine.	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
Et	Der Überlaufschutz wurde aufgrund von Feuchtigkeit, Flüssigkeit oder Verschmutzungen aktiviert.	Entfernen Sie Flüssigkeiten, Feuchtigkeit oder Verschmutzungen, insbesondere im Bereich des Bedienfelds. Falls sich das Kochfeld ausgeschaltet hat, schalten Sie es wieder ein.
H	Hohe Temperatur.	Berühren Sie die Kochzone nicht!

Importeur: Enstore GmbH, Rudolf-Diesel-Straße 7 71154 Nufringen/Germany

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.
- Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.
- Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Er kann dieses Produkt umweltgerecht recyceln.

CİHAZ KILAVUZU BİRDEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞ OLABİLECEĞİNİ LÜTFEN DİKKATE ALINIZ.
CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSİDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR.
BU DİL YAPAY ZEKA YARDIMI İLE ÇEVİRİLMİŞTİR.

GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI VE UYARILAR

- Bu cihazı kullanmadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.
- Lütfen cihazın anma geriliminin kullandığınız şebeke gerilimiyle aynı olduğundan emin olunuz.
- Lütfen kullanım talimatlarını, garanti belgesini, satış fişini ve mümkünse iç ambalajıyla birlikte kutuyu saklayınız.
- Bu cihaz yalnızca ev tipi kullanım için tasarlanmıştır; ticari veya profesyonel kullanım için uygun değildir.
- Cihaz kullanılmadığında, aksesuar parçaları takılırken, cihaz temizlenirken veya herhangi bir arıza meydana geldiğinde daima fişi prizden çekiniz. Öncesinde cihazı kapatınız. Fişi çekerken kablodan değil, fişten tutunuz.
- Çocukları elektrikli cihazların tehlikelerinden korumak için cihazı çocukların yanında gözetimsiz bırakmayınız. Cihazın yerini seçerken çocukların cihaza erişemeyeceği bir konum tercih ediniz. Kablonun aşağı sarkmadığından emin olunuz.
- Cihazı ve kablosunu düzenli olarak hasara karşı kontrol ediniz. Herhangi bir hasar varsa cihaz kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyiniz. Plastik poşet gibi ambalaj malzemeleriyle oynamalarına izin vermeyiniz.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engeli bulunan ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, ancak gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmeleri ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından küçük çocuklar tarafından veya gözetimsiz şekilde yapılmamalıdır.
- Cihazı kendiniz tamir etmeyiniz; bir sorun olması durumunda yetkili bir uzmana başvurunuz.
- Güvenlik nedeniyle kırılmış veya hasar görmüş elektrik kablosu yalnızca üretici, müşteri hizmetleri veya benzer nitelikte yetkili bir kişi tarafından eşdeğer bir kabloyla değiştirilmelidir.
- Cihazı ve kablosunu ısıdan, doğrudan güneş ışığından, nemden, keskin kenarlardan ve benzeri etkenlerden uzak tutunuz.
- Yalnızca tedarikçi tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanınız.
- Cihazı yalnızca kullanım amacına uygun şekilde kullanınız.

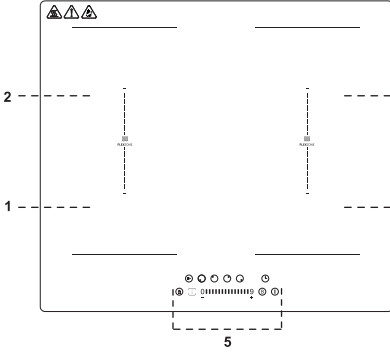
TR

- Bu cihaz yalnızca yönetmeliklere uygun şekilde kurulmuş topraklı bir prize bağlanarak çalıştırılmalıdır. Şebeke geriliminin tip etiketi üzerinde belirtilen gerilimle uyumlu olduğundan emin olunuz.
- Cihazın talimatlarda belirtilen amaçlar dışında kullanılması, yanlış kullanılması veya uzman kişiler tarafından onarılmaması sonucu oluşan hasarlar garanti kapsamında değildir.
- Kablo kopması nedeniyle kısa devre riski oluşabileceğinden, cihazı asla elektrik fişinden tutarak taşımayınız veya çekmeyiniz. Güç kablosunu bükmeyiniz, sıkıştırmayınız veya keskin kenarlar üzerinden çekmeyiniz.
- Uygunsuz kullanım veya bu talimatlara uyulmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan sorumluluk kabul edilmez.
- Korozyonu ve kullanım ömrünün kısalmasını önlemek için ocağın yakınına yanıcı, asidik veya alkali maddeler koymayınız.
- Ocağı suya daldırmayınız. Temizlik için benzin, benzen, deterjan vb. kullanmayınız. Temizlik için yumuşak ve nemli bir bez kullanınız.
- Yanık riski! Cihaz kullanıldıktan sonra bazı yüzeyler sıcak olabilir. Risklerin farkında olunuz ve sıcak yüzeylere karşı dikkatli davranınız.
- Seramik plakaya zarar gelmesini önleyiniz. Kırılması durumunda derhal elektriği kesiniz ve yardım için cihazı servis merkezine gönderiniz.
- Bu cihazı perde gibi yanıcı malzemelerin yakınında veya altında asla kullanmayınız.
- Kullanım sırasında cihazın erişilebilir parçaları yanıklara neden olacak kadar ısınabilir.
- Seramik cam yüzey soğuyana kadar vücudunuzun, kıyafetlerinizin veya uygun pişirme kapları dışındaki herhangi bir nesnenin yüzeye temas etmesine izin vermeyiniz.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler ısınabileceğinden ocak yüzeyine yerleştirilmemelidir.
- Tencere sapları dokunulamayacak kadar sıcak olabilir. Tencere saplarının kullanımda olan diğer pişirme bölgelerinin üzerine taşmadığından emin olunuz. Sapları çocukların erişemeyeceği şekilde konumlandırınız.
- Ocak kazıyıcısının jilet keskinliğindeki bıçağı, güvenlik kapağı geri çekildiğinde açıkta kalır. Çok dikkatli kullanınız ve daima güvenli bir yerde, çocukların erişemeyeceği şekilde saklayınız.
- Cihazı kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayınız. Taşmalar dumana neden olabilir ve yağlı taşmalar alev alabilir.
- Cihazı asla çalışma yüzeyi veya depolama alanı olarak kullanmayınız.
- Cihazın üzerinde asla herhangi bir nesne veya mutfak gereci

bırakmayınız.

- Cihazı asla odayı ısıtmak veya sıcak tutmak amacıyla kullanmayınız.
- Kullanımdan sonra pişirme bölgelerini ve ocağı bu kılavuzda açıklandığı şekilde, dokunmatik kontrolleri kullanarak kapatınız.
- Ocağınızı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız. Ocağınızın üzerine ağır nesneler koymayınız veya düşürmeyiniz. Ocağın üzerine çıkmayınız.
- Kenarları pürüzlü veya çentikli tencereler kullanmayınız ya da tencereleri seramik cam yüzey üzerinde sürüklemeyiniz; aksi halde cam yüzey çizilebilir.
- Ocağınızı temizlemek için bulaşık teli veya sert/aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız; bunlar seramik cam yüzeyi çizebilir.
- Ocak üzerinde yağ veya sıvı yağ ile gözetimsiz pişirme yapmak tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Yangını asla suyla söndürmeye çalışmayınız. Cihazı kapatınız, ardından alevi bir kapak veya yangın battaniyesi ile örtünüz.
- Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerinde eşya saklamayınız.
- Yüzey çatlamışsa elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatınız. Bu uyarı, canlı parçaları koruyan cam seramik veya benzeri malzemeden yapılmış ocak yüzeyleri için geçerlidir.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Kullanımdan sonra ocak gözünü kendi kontrol düğmesiyle kapatınız; tencere algılayıcısına güvenmeyiniz.
- Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli gözetim altında yapılmalıdır.
- Yalnızca pişirme cihazı üreticisi tarafından tasarlanmış ocak koruyucularını, cihaz üreticisi tarafından kullanım talimatlarında uygun olduğu belirtilen ocak koruyucularını veya cihaza entegre ocak koruyucularını kullanınız. Uygun olmayan koruyucuların kullanılması kazalara neden olabilir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapağın/kapının arkasına monte edilmemelidir.

ÜRÜNÜNÜZÜ TANIYIN



3 İndüksiyonlu pişirme bölgelerinin boyutları ve güç değerleri:

1. Pişirme bölgesi 1: Ø 180 mm, 1800 W
2. Pişirme bölgesi 2: Ø 180 mm, 1800 W
3. Pişirme bölgesi 3: Ø 180 mm, 1800 W
4. Pişirme bölgesi 4: Ø 180 mm, 1800 W

4 **Kontrol paneli (Dokunmatik kontrol)**

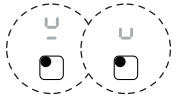
5. LED dijital ekranlı sensör tuşları;
- Açıklama ve kullanım için ilgili bölüme bakın.

DOKUNMATİK KONTROLLERİN KULLANIMI

Otomatik Fonksiyonlar

İndüksiyona Uygun Tencerenin Otomatik Algılanması

- Uygun olmayan bir tencere kullanılırsa ("Uygun Tencere ve Kullanımı" bölümüne bakın) veya ocağın üzerine çatal-bıçak, anahtar vb. küçük nesneler yerleştirilirse cihaz bir dakika sonra bekleme moduna geçer.
- Bir pişirme bölgesi açıldıktan sonra bir dakika içerisinde indüksiyona uygun bir tencere vs. algılanmazsa pişirme bölgesi otomatik olarak kapanır. Ekranda "U" ve "u" simgeleri dönüşümlü olarak görüntülenir.
- Bu özellik, indüksiyona uygun olmayan tencereerin kullanılmasından veya pişirme bölgesinin boş çalıştırılmasından kaynaklanabilecek işlev bozukluklarını ve olası kontrolsüz manyetik radyasyonu önler.



Aşırı Isınma Koruması

- Dahili fan, indüksiyonlu ocağı çalışma sırasında ve kapatıldıktan sonra kısa bir süre boyunca soğutur.
- Cihazın zarar görmesini önlemek için dahili sıcaklık sensörü, ocağın iç sıcaklığını sürekli olarak takip eder.
- Sıcaklık çok yükseldiğinde ocak otomatik olarak kapanır.



Kalan Isı Uyarısı

- Bir pişirme bölgesi bir süre kullanılmış ve hâlâ dokunulamayacak kadar sıcaksa, ocak kapatılmış olsa bile ilgili pişirme bölgesi göstergesinde "H" görüntülenir.
- Yüzey güvenli bir sıcaklığa kadar soğuduğunda simge kaybolur.
- Bu özellik enerji tasarrufu amacıyla da kullanılabilir.
- Başka bir tencereyi ısıtmak için kalan ısı göstergesi hâlâ aktif olan bir pişirme bölgesini kullanabilirsiniz.

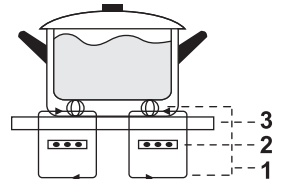
Otomatik kapanma süresi, 1-3 güç seviyelerinde 8 saat, 4-6 güç seviyelerinde 4 saat ve 7-9 güç seviyelerinde 2 saattir.

ÇALIŞMA PRENSİBİ

İndüksiyonlu pişirme; güvenli, modern, verimli ve ekonomik bir pişirme yöntemidir. Pişirme bölgelerinin (2) altındaki indüksiyon bobinleri tarafından oluşturulan elektromanyetik salınımlar (1) sayesinde pişirme için gereken ısı, pişirme yüzeyinin dolaylı olarak ısıtılması yerine doğrudan tencerenin metal tabanında oluşturulur. Cam seramik plaka (3), yalnızca tencereden aktarılan ısı nedeniyle ısınır.

Diğer ocak türleriyle karşılaştırıldığında bu yöntem, kaynama süresini önemli ölçüde kısaltır ve ısı kaybını önler. Taşan yiyecekler yüzeye kolayca yanarak yapışmaz; bu da temizlik ve bakımı kolaylaştırır. Isıtma işlemi, rezistanslı ocaklarda olduğu gibi pişirme bölgesi üzerinde doğrudan görülmez. Bunun yerine ilgili pişirme bölgesi göstergesini takip edin. Açıklama için "Kontrol Paneli" ve "Dijital Ekran" bölümlerine bakın.

Tencere pişirme bölgesinden kaldırılırsa veya gerekli koşulları karşılamıyorsa ("Uygun Tencereler ve Kullanımı" bölümüne bakın), elektromanyetik alan değişir. Otomatik tencere algılama fonksiyonu etkinleşir ve ilgili pişirme bölgesi otomatik olarak kapanır. Bu sayede bir pişirme bölgesinin yanlışlıkla açık bırakılma riski genellikle ortadan kalkar. Bununla birlikte, pişirme bölgelerini kullanmayı bıraktığınızda ilgili tuşları kullanarak pişirme bölgelerini ve ocağı kapatın.



OLASI ÇALIŞMA SESLERİ

İndüksiyonlu ocağın çalışması sırasında ve sonrasında, kontrol panelinin uyarı sesleri dışında bazı sesler duyulabilir. Bu sesler normaldir ve arıza olduğu anlamına gelmez.

Hava akışı sesi: Soğutma fanının çalışması. (Ocak kapatıldıktan sonra da bir süre devam edebilir.)

Not: Fanın çalışması, cihazın sorunsuz çalışması için gereklidir. Fan çalışırken cihazın elektrik bağlantısını kesmeyin. İşlevsel sorunları önlemek için uygun ortam sıcaklığı ve yeterli havalandırma sağlayın.

Tıklama: Elektriksel anahtarlama işlemi

Vınlama: Yüksek güç seviyesinde çalışma sırasında oluşan indüksiyon sesi. (Daha düşük bir güç seviyesi seçildiğinde ses azalır veya tamamen kaybolur.)

Çıtırıtı: Farklı metal katmanlarından oluşan tencerenin ısınma sesi

KULLANMADAN ÖNCE DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

Uygun Tencereler ve Kullanımları

- Ocağın güvenli ve sorunsuz çalışmasını sağlamak için yalnızca indüksiyona uygun, tabanı elektrik iletkenliğine sahip manyetik malzemeden yapılmış tencereler kullanın. Satın alırken uygun bir işaretin bulunmasına dikkat edin (ör. gösterilen bobin simgesi veya benzer bir simge). Genel kural: Manyetik tencereler indüksiyonlu ocaklarda kullanıma uygundur.



Tencerelerin İndüksiyona Uygunluğu

- Manyetik metal parçacıklarının oranı farklı tencerelerde değişiklik gösterir. Bu oran ne kadar yüksek olursa ısıtma verimliliği, doğru çalışma ve tencerenin otomatik algılanması da o kadar güvenilir olur.
- Örneğin, paslanmaz çelikten yapılmış tencereler, indüksiyona uygun özel bir bileşime sahip değilse genellikle uygun değildir veya yalnızca belirli koşullarda kullanılabilir.
- Tabanı düzgün olmayan döküm tencereler veya düşük kaliteli indüksiyonlu tencereler de cihazın çalışmasını olumsuz etkileyebilir. Bu durum, tabanına manyetik plaka eklenmiş alüminyum tencere ve tavalar ile tabanı farklı malzemelerden yapılmış tencereler için de geçerlidir.



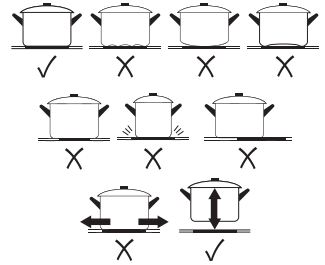
Yüksek Kaliteli Tencereler Hakkında Genel Bilgi

- Tencerenin metal tabanı ısıtıldığında genişir. Bu nedenle yüksek kaliteli tencerelerin tabanı soğukken tamamen düz değildir; hafifçe içe doğru kıvrımlıdır. Isındığında pişirme yüzeyine tamamen düz oturur ve verimli ısıtma sağlar.

UYGUN TENCERELER VE KULLANIMLARI

Tencereyi kullanmadan önce tabanının temiz olduğundan emin olun. Patates soyma işleminden kalan kum benzeri kirler pişirme yüzeyine zarar verebilir!

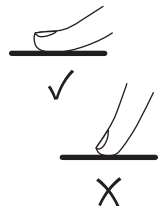
- Yalnızca cam seramik ve indüksiyonlu ocaklara uygun tencereler kullanın.
- Boş tencereleri ısıtmayın ve içindeki sıvının tamamen buharlaşmasına izin vermeyin!
- Tavanın tabanının düzgün olduğundan ve cam yüzeye tamamen düz oturduğundan emin olun!
- Kenarları pürüzlü veya tabanı kavisli tencereler kullanmayın!
- Taban çapı, seçilen pişirme bölgesi işaretinin boyutuna mümkün olduğunca yakın ve en az 120 mm olan tencereleri kullanın.
- Tencereyi daima pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.
- Tencereyi ocaktan daima kaldırarak alın. Cam yüzeyin çizilmesini önlemek için kabı yüzey üzerinde ileri geri sürüklemeyin!



DOKUNMATİK KONTROLLERİN KULLANIMI

Ocağın kontrol paneli, dokunmaya tepki veren sensör tuşlarından oluşur. Kullanırken aşağıdaki talimatlara uyun:

- Kontrollere fazla baskı uygulamayın. Hafifçe dokunmanız yeterlidir.
- Aynı anda yalnızca bir sensör tuşuna dokunun.
- Parmak ucunuz yerine parmağınızın yumuşak kısmını kullanın ve sensör tuşlarını aşağıdaki bölümlerde açıklandığı şekilde çalıştırın.
- Dokunuş algılandığında onay amacıyla bir uyarı sesi duyulur.
- Kontrol panelinin daima temiz ve kuru olduğundan emin olun. İnce bir nem tabakası bile sensör tuşlarının çalışmasını zorlaştırabilir veya engelleyebilir.



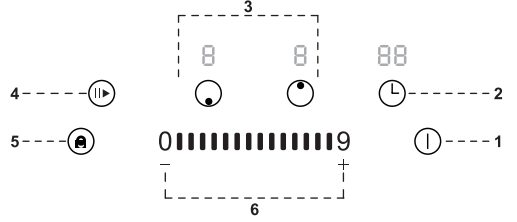
- Kontrol panelinin üzerine nesne koymayın ve panel üzerinde nesne sürüklemeyin veya silme hareketi yapmayın. Bu durum ocağın istem dışı açılmasına veya kapanmasına neden olabilir.
- Kullanım sırasında arıza ve ısı hasarını önlemek için tencere ile dokunmatik kontroller arasında yeterli mesafe bırakın.

KONTROL PANELİ

Aşağıdaki genel görünüm, ekran ve tuş işlevlerinin kısa bir açıklamasını içermektedir. Ayrıntılı kullanım talimatları için aşağıdaki bölümlere bakın.

Kullanım Tuşları

- 1. Açma/Kapama:** Ocağı açar veya kapatır.
- 2. Zamanlayıcı:** Aktif seçime bağlı olarak dakika hatırlatıcısı veya otomatik kapanma özellikli zamanlayıcı ayarı yapar.
- 3. Pişirme Bölgesi 1 / Pişirme Bölgesi 2:** Daha sonraki ayarlar için pişirme bölgesini seçer veya etkinleştirir.
- 4. Duraklatma:** Ocak ısıtma modundayken Duraklatma tuşuna basıldığında ısıtma işlemi durur.
- 5. Tuş Kilidi/Çocuk Kilidi:** Açma/Kapama tuşu hariç kontrol panelini kilitler veya kilidini açar.
- 6. Güç Seviyesi Kaydırıcısı:** İstenen ısıtma seviyesini (1-9) seçmek için parmağınızı güç seviyesi kaydırıcısı boyunca kaydırın.



DİJİTAL EKRAN

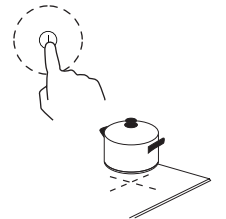
	Pişirme Bölgesi Göstergeleri		Zamanlayıcı Ekranı
1-9	Pişirme bölgesinin mevcut güç seviyesi	99-00	Otomatik kapanmaya kadar kalan sürenin dakika cinsinden zamanlayıcı ayarı/geri sayımı göstergesi
H	Kalan ısı uyarısı Pişirme bölgesine dokunmayın!	--	Zamanlayıcı geri sayımı sona erdi veya kapalı
U / U	Pişirme bölgesinde uygun bir tencere bulunmuyor (Otomatik pişirme kabı algılama)	Lo	Tuş kilidi/çocuk kilidi etkin
P	Booster fonksiyonu etkin	E1-E2	Hata kodları

Ocağın Açılması Ve Pişirmeye Hazırlanması

- Açma/Kapama tuşuna dokunun.

Ocak açıldığında bir uyarı sesi duyulur ve tüm göstergelerde "-" veya "0" görüntülenir. Ocak bekleme modundadır.

- İndüksiyona uygun tencereyi kullanmak istediğiniz pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin. Pişirme bölgesinin yüzeyinin ve tencerenin tabanının temiz ve kuru olduğundan emin olun.



GÜÇ SEVİYESİNİN AYARLANMASI

- Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesinin seçim tuşuna dokununuz.
- İlgili pişirme bölgesi göstergesi yanıp sönerken, - ve + tuşlarını kullanarak seçilen pişirme bölgesi için istediğiniz güç seviyesini (1-9) ayarlayınız.

Güç Ayarlarıyla İlgili Notlar

- Ocak açıldıktan sonra bir dakika içinde herhangi bir pişirme bölgesi için güç seviyesi seçilmezse ocak otomatik olarak kapanır.
- Çalışma sırasında güç seviyesi, açıklanan şekilde herhangi bir zamanda değiştirilebilir.

Otomatik Tencere Algılama Hakkında Not

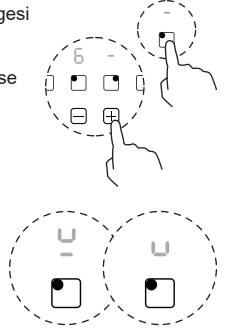
Ocak, induksiyonla uyumlu tencereler için otomatik algılama sistemine sahiptir. .

Uygun bir tencerenin algılanmadığı bir pişirme bölgesi için ayar yapılmıyorsa bu pişirme bölgesi çalışmaya başlamaz ve pişirme bölgesi göstergesinde U ve u simgeleri dönüşümlü olarak görüntülenir.

Bunun nedenleri şunlar olabilir:

- Kullanılan tencere induksiyona uygun değildir.
- Tencere, çalıştırmak istediğiniz pişirme bölgesinin üzerinde değildir.
- Tencere, pişirme bölgesinin ortasına yerleştirilmemiştir.
- Kullanılan tencerenin taban çapı çok küçüktür.

Bir dakika boyunca tencere algılanmazsa ilgili pişirme bölgesi otomatik olarak devre dışı bırakılır.



PİŞİRME BÖLGELERİNİN KAPATILMASI

- Kapatmak istediğiniz pişirme bölgesinin seçim tuşuna dokununuz.
- İlgili pişirme bölgesi göstergesi yanıp sönerken, ekranda 0 görüntülenene kadar - tuşunu basılı tutunuz.

Ocağın Kapatılması

- Açma/Kapama tuşuna dokununuz. İlgili pişirme bölgelerinin kalan ısı uyarıları dışında tüm göstergeler söndüğünde ocak kapanmış olur.

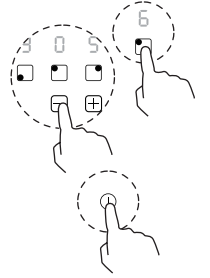
DIKKAT! Yanma riski!

Kullanılan pişirme bölgeleri kapatıldıktan sonra bile çok sıcak olabilir ve yanma riski oluşturabilir.

Cam seramik yüzey güvenli bir sıcaklığa kadar soğuyana ve pişirme bölgesi göstergesindeki tüm kalan ısı uyarıları H kaybolana kadar yüzeye dokunmayınız. Elektrik kesintisi durumunda bu uyarıların da söneceğini ve mevcut kalan ısıya artık görüntülenmeyeceğini unutmayınız.

Kalan Isı Uyarısıyla Enerji Tasarrufu

- Başka bir tencereyi ısıtmak için kalan ısıdan yararlanarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Bunun için kalan ısı göstergesi hâlâ etkin olan bir pişirme bölgesini seçiniz.



DURAKLATMA FONKSİYONU

Tüm pişirme bölgelerinin çalışmasını 5 dakikaya kadar durdurmak için aşağıdaki işlemleri uygulayınız.

Çalışmanın Duraklatılması

- Ocak ısıtma modundayken Duraklatma tuşuna basın. Ocak ısıtmayı durdurur ve dijital ekranda II görüntülenir. Zamanlayıcı fonksiyonu etkinse iki haneli zamanlayıcı ekranının ortasında da II görüntülenir. Isıtmayı sürdürmek için Duraklatma tuşuna tekrar basın. Duraklatma durumu 1 dakikadan uzun sürerse ocak otomatik olarak bekleme moduna döner.

Çalışmanın Sürdürülmesi

- Ocak duraklatılmış durumdayken çalışmayı sürdürmek için Duraklatma tuşuna tekrar dokununuz. Çalışma, ocak duraklatıldıktan sonra seçili olan ayarlarla devam eder.

Zamanlayıcının Kullanılması

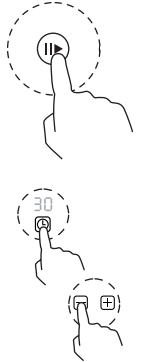
Zamanlayıcı aşağıdaki işlevler için kullanılabilir:

- Sesli uyarılı dakika hatırlatıcısı
- Otomatik kapanma fonksiyonlu zamanlayıcı

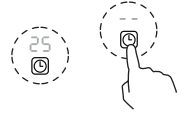
Zamanlayıcının Dakika Hatırlatıcısı Olarak Ayarlanması

Ayarlanan süre sona erdiğinde yalnızca sesli uyarı verilmesi için aşağıdaki işlemleri uygulayınız:

- Ocağın açık olduğundan emin olun.
- Herhangi bir pişirme bölgesi seçmeden Zamanlayıcı tuşuna dokununuz. Zamanlayıcı ekranında 30 görüntülenir.
- Onlar basamağı yanıp sönerken - ve + tuşlarını kullanarak istediğiniz değeri ayarlayınız.
- 3 saniye boyunca başka bir giriş yapılmazsa onlar basamağı otomatik olarak onaylanır ve birler basamağı yanıp sönmeye başlar. - ve + tuşlarını kullanarak istediğiniz değeri ayarlayınız.
- 3 saniye daha herhangi bir giriş yapılmazsa ekranın yanıp sönmeye durur ve ayarlanan süre otomatik olarak onaylanır. Geri sayım başlar ve zamanlayıcı ekranında alarmın kalan süre görüntülenir.



- Ayarlanan süre sona erdiğinde sesli uyarı verilir. Bu işlem pişirme bölgelerinin çalışmasını etkilemez.
- Alarmı durdurmak için zamanlayıcı ekranında "----" görüntülenene kadar Zamanlayıcı tuşuna birkaç kez dokunun.



BİRDEN FAZLA PİŞİRME BÖLGESİ İÇİN OTOMATİK KAPANMA ZAMANLAYICISININ AYARLANMASI

- Zamanlayıcıyı birden fazla pişirme bölgesi için etkinleştirmek üzere işlemi her pişirme bölgesi için tekrarlayın.
- Zamanlayıcı birden fazla pişirme bölgesi için etkinleştirildiğinde zamanlayıcı ekranı, etkin pişirme bölgelerinin kalan sürelerini sırayla gösterir. İlgili güç göstergesinin yanındaki nokta, ekranda gösterilen sürenin hangi pişirme bölgesine ait olduğunu belirtir.

Şekil 1'deki örnek:

Pişirme bölgesi 2: Güç seviyesi 6, kalan süre 5 dakika

Pişirme bölgesi 3: Güç seviyesi 5, kalan süre 15 dakika

- Başka bir pişirme bölgesinin kalan süresini görüntülemek için ilgili pişirme bölgesi seçim tuşuna dokunun (2).

- En kısa ayarlanan süre sona erdiğinde ilgili pişirme bölgesi kapanır. Zamanlayıcı ekranı bir sonraki en kısa kalan süreyi gösterir ve ilgili güç göstergesinin yanındaki nokta yanıp söner.

Şekil 3'teki örnek:

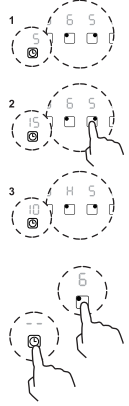
Pişirme bölgesi 2: Pişirme bölgesi kapalı, ayarlanan süre sona erdi

Pişirme bölgesi 3: Güç seviyesi 5, kalan süre 10 dakika

- Son kalan süre de sona erdiğinde ilgili pişirme bölgesi kapanır ve zamanlayıcı ekranı söner.

Zamanlayıcı Ayarının Silinmesi ve Değiştirilmesi

- Zamanlayıcı ayarını silmek için ilgili pişirme bölgesinin seçim tuşuna dokunun.
- Zamanlayıcı tuşuna dokunun. Zamanlayıcı iptal edilir.
- Zamanlayıcı ayarını değiştirmek için zamanlayıcıyı yukarıda açıklanan şekilde yeniden ayarlayın.



TUŞ KİLİDİ/ÇOCUK KİLİDİ

Çocukların pişirme bölgelerini yanlışlıkla açması gibi istem dışı kullanımları önlemek için kontrol panelini kilitleyebilirsiniz.

Tuş Kilidi Etkinken Ocağın Kapatılması

Kontrol paneli kilittli olsa bile Açma/Kapama tuşu etkin kalır. Bu nedenle acil bir durumda ocağı istediğiniz zaman kapatabilirsiniz. Ancak cihazı tekrar kullanabilmek için önce tuş kilidinin açılması gerekir.

Kontrol Panelinin Kilitletmesi

- Çocuk Kilidi/Tuş Kilidi tuşuna dokunun.
- Zamanlayıcı daha önce ayarlanmışsa zamanlayıcı ekranında Lo ile kalan süre dönüşümlü olarak görüntülenir. Kontrol paneli, Açma/Kapama tuşu hariç kilitletlenir.

Güç Seviyesi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Çalışma Süresi Sınırı (Saat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taşma Koruması

Kontrol panelinin üzerine sıvı döküldüğünde ocak 10 saniye içinde otomatik olarak kapanır.

Cihazı yeniden çalıştırmak için elektriği kapatın ve kullanmadan önce ilgili alanı temiz bir bezle silin.

GÜVENLİK İPUÇLARI

UYARI! Yanma riski!

- Ocak, tencere, pişirilen yiyecekler ve pişirme yüzeyindeki metal nesneler kullanım sırasında çok ısınır ve yanıklara neden olabilir.
- Kullanım sırasında dikkatli olun ve gerekirse fırın eldiveni kullanarak kendinizi koruyun.
- Sıcak sıvıların sıçrayabileceğini unutmayın.
- Ocağı eşya koymak için kullanmayın.
- Kullanım sırasında çocukları ve evcil hayvanları güvenli bir mesafede tutun.
- Sıcak pişirme yüzeyinin üzerine sıvı dökmeyin.
- Bu durum buhar ve sıcak sıvı sıçramalarına yol açarak haslanmaya neden olabilir.
- Ani sıcaklık değişimi ocağa zarar verebilir.

UYARI! Yangın tehlikesi!

- Yağlar, katı yağlar, alkol ve bunları içeren yiyecekler hızla ısınır ve çok yüksek sıcaklıklarda alev alabilir.
- Yiyecekler yanabilir, zararlı duman çıkarabilir veya alev alabilir.
- Cihazı çalışırken gözetimsiz bırakmayın.
- Yangın riskini önlemek için yiyeceklerin taşmadığından emin olun.
- Yangın durumunda elektrik bağlantısını kesin ve alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzer bir araçla söndürün.
- Yanan sıvı veya katı yağları kesinlikle suyla söndürmeyin.

CİHAZIN ENERJİ VERİMLİ KULLANIMI

Cihazınız en güncel standartlara uygundur ve enerji tüketimi teknik önlemlerle büyük ölçüde optimize edilmiştir. Kullanım sırasında enerji tüketimini mümkün olduğunca düşük tutmak için aşağıdaki talimatlara uyun:

- Pişirilecek yiyecek miktarına en uygun boyuttaki tencereyi seçin.
- Isıtma gücünden en iyi şekilde yararlanmak için tencerenizin boyutuna mümkün olduğunca yakın bir pişirme bölgesi kullanın veya pişirme bölgesine uygun boyutta bir tencere seçin. Tencerenin bölgenin ortasında olduğundan emin olun.
- Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artıracığından, tencerenin tabanının düz olduğundan emin olun.
- Ocağı açmadan önce tencereyi pişirme bölgesine yerleştirin.
- Mümkünse tencerenin üzerini uygun ve sıkıca oturan, tercihen cam bir kapakla kapatın. Kapaksız pişirme sırasında kaçan ısı önemli ölçüde daha fazla enerji tüketir.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce oda sıcaklığında veya buzdolabında çözdürün.
- Pişirme süresini kısaltmak için sıvı ve yağ miktarını azaltın. Örneğin, kapak kullanıldığında patates, yumurta veya sebzeleri buharda pişirmek için 1-2 cm su yeterlidir.
- Tahlil ürünlerini mümkünse su kaynadıktan sonra eklemek yerine pişirme suyuyla birlikte ısıtın. Bu, pişirme süresini kısaltır ve enerji tüketimini azaltır.
- Pişirmeye yüksek güç seviyesinde başlayın, yiyecek ısındığında gücü azaltın ve kalan ısıdan yararlanmak için pişirme süresinin bitiminden 5-10 dakika önce pişirme bölgesini kapatın.
- Birden fazla yemeği art arda ısıtmak için kalan ısıdan yararlanmak amacıyla aynı pişirme bölgelerini kullanın. Bunun için kalan ısı göstergesi H simgesini kontrol edin.
- Bir pişirme bölgesini kullanmayı bıraktığınızda hemen kapatın.
- Kirli pişirme bölgelerinin ve tencerelerin enerji tüketimini artırmasını önlemek için bunları daima temiz tutun.

ISI AYARI KILAVUZU VE KULLANIM ÖNERİLERİ

Güç	Uygun Kullanım Alanları
1-2	• Az miktarda yiyeceği yavaşça ısıtma • Çikolata veya tereyağı eritme • Kolayca yanabilen yiyecekleri ısıtma • Sıcak tutma
3-4	• Yeniden ısıtma • Pirinç ve bakliyatları kısık ateşte pişirme
5-6	• Krep veya pankek kızartma • Buharda sebze veya balık pişirme • Ağır ateşte pişirme
7-8	• Kısa süreli kızartma veya soteleme • Makarna pişirme

Yukarıdaki bilgiler yalnızca kılavuz niteliğindedir ve yiyeceğin özelliklerine ve tencerenin tabanına bağlı olarak değişebilir. Uygun ayardan emin değilseniz önce belirtilen seviyenin bir altındaki güç seviyesini seçmeniz ve ardından gerektiği şekilde ayarlamanız önerilir.

Sağlıklı Pişirme Önerileri

- Yiyeceklerin besin değerini mümkün olduğunca korumak için gereğinden uzun süre pişirmeyin. En uygun pişirme süresini ayarlamak için zamanlayıcıyı kullanabilirsiniz.
- Sağlık risklerini önlemek için yiyecekleri

9	- Wok tavada hızlı kızartma - Kızartma - Çorba veya su kaynatma
---	---

aşırı ısıtmayın; özellikle sıvı veya katı yağları duman çıkarmaya başlayacak kadar ısıtmayın.

ÖNERİLER VE İPUÇLARI

Kısık Ateşte Pişirme ve Pirinç Pişirme

- Kısık ateşte pişirme, yiyeceklerin kaynama noktasının hemen altındaki yaklaşık 85°C sıcaklıktaki ve 95°C'yi aşmayan sıcak suda pişirilmesidir. Bu işlem sırasında pişirme sıvısının yüzeyine yalnızca ara sıra kabarcıklar çıkar. Bu nazik pişirme yöntemi lezzetleri ve değerli besin öğelerini korur. Özellikle çorbalar, sulu yemekler ve soslar için uygundur.
- Bazı yemeklerde, önerilen süre içinde pişirme sıcaklığına ulaşmak için en düşük seviyeden daha yüksek bir ayar gerekebilir.

Et Pişirme

Sulu ve lezzetli biftekler için:

- Eti pişirmeden önce yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
- Kalın tabanlı bir tavayı ısıtın.
- Bifteğin her iki tarafına yağ sürün. Sıcak tavaya bir miktar yağ koyun ve eti tavaya yerleştirin.
- Bifteği pişirme sırasında yalnızca bir kez çevirin. Pişirme süresi etin kalınlığına ve istenen pişme derecesine bağlıdır ve her yüz için yaklaşık 2-8 dakika arasında değişebilir. Pişme durumunu kontrol etmek için bifteğe bastırın. Et ne kadar sertse o kadar iyi pişmiş demektir.
- Bifteği servis etmeden önce sıcak bir tabakta birkaç dakika dinlendirerek yumuşamasını sağlayın.

Wok Tavada Hızlı Pişirme ve Soteleme

- Cam seramik ocaklarda kullanıma uygun düz tabanlı bir wok tava veya büyük bir kızartma tavası seçin.
- Bu pişirme yöntemi hızlı olduğundan tüm malzemeleri ve mutfak gereçlerini önceden hazırlayın. Çok miktarda yemek hazırlayacaksanız malzemeleri birkaç porsiyona ayırın.
- Tavayı kısa süre önceden ısıtın ve yaklaşık 2 yemek kaşığı yağ ekleyin.
- Önce eti pişirin, ardından bir kenara alın ve sıcak tutun.
- Sebzeleri soteleyin. Sebzeler sıcak ancak hâlâ diri durumdayken pişirme bölgesinin gücünü azaltın ve eti ve/veya sosu ekleyin.
- Malzemelerin her tarafının eşit şekilde ısınmasını sağlamak için hafifçe karıştırın.
- Yemeği hemen servis edin.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizlemekten önce ocağı kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Nem elektrik çarpmasına veya kısa devreye neden olabileceğinden yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanmayın.
- Ani sıcaklık değişimleri cam yüzeye zarar verebileceğinden sıcak ocağın üzerine soğuk sıvı dökmeyin.
- Cam seramik ocaklar için uygun bir kazıyıcı dışında agresif, asitli, aşındırıcı, keskin veya sivri temizlik ürünleri ve araçları kullanmayın.
- Yalnızca cam seramik yüzeylere uygun temizlik ürünleri ve araçları kullanın.
- Kirleri ve temizlik maddesi kalıntıları hemen ve tamamen temizleyin.
- Günlük lekeler için yüzey ılıkken cam seramik temizleyici uygulayın ve ardından yumuşak bir bezle silin.
- Pişirme yüzeyini temiz suyla iyice durulayın ve temiz bir bez veya kâğıt havluyla kurulayın.
- Yanmış yiyecekleri, erimiş kalıntıları ve şeker veya tuz içeren lekeleri, özellikle ocak hâlâ sıcakken mümkün olan en kısa sürede temizleyin.
- Fırın eldiveni kullanın ve ocak kazıyıcısını veya spatulayı yaklaşık 30° açıyla dikkatlice kullanın.
- Ocak kazıyıcısının bıçakları çok keskindir. Dikkatli kullanın ve çocuklardan ve evcil hayvanlardan uzak tutun.
- Kontrol panelinin üzerine yiyecek veya sıvı dökülürse ocağı hemen kapatın.
- Sıvıyı yumuşak bir bezle emdirin, alanı nemli bir bez veya süngerle temizleyin ve tamamen kurulayın.
- Ocağı yeniden çalıştırmadan önce kontrol panelinin ve ellerinizin temiz ve kuru olduğundan emin olun. Çok az miktardaki nem bile sensörlü kontrolleri etkileyebilir veya ocağın kapanmasına neden olabilir.

SORUN GİDERME

Problem	Olası Neden	Çözüm
Cihaz açılmıyor.	Elektrik bağlantısı yok.	- Ocağın sağlam bir elektrik kaynağına eksiksiz ve doğru şekilde bağlandığından emin olun. - Sigortanın atıp atmadığını veya evinizde ya da çevrenizde elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin.

Dokunmatik kontrol tepki vermiyor.	Kontrol paneli kilitleti. Zamanlayıcı ekranında "Lo" görüntüleniyor.	Kontrol panelinin kilidini açın. "Tuş Kilidi/Çocuk Kilidi" bölümüne bakın.
	Cihaz açık değil.	Ocağı açın.
Sensör tuşlarının kullanılması zor.	Kontrol panelinde nem veya kir var.	Kontrol panelinin tamamen temiz ve kuru olduğundan emin olun. İnce bir nem tabakasının görünmeyebileceğini unutmayın.
	Tuşlar doğru şekilde kullanılmıyor.	Parmağınızın yumuşak kısmıyla aynı anda yalnızca bir tuşa en az 1 saniye dokununuz.
Tencere ısınmıyor ve "U" ile "u" simgeleri dönüşümlü olarak görüntüleniyor.	Tencere induksiyona uygun değil veya cihaz tarafından algılanmıyor.	Seçilen pişirme bölgesine uygun, induksiyonla uyumlu bir tencere kullanın ve kabı doğru şekilde yerleştirin.
Isıtma işlemi normalden uzun sürüyor.	Uygun olmayan bir tencere kullanılıyor.	Manyetik parçacık oranı yüksek bir tencere kullanın.
	Elektrik beslemesinde dalgalanmalar var.	Şebeke gerilimindeki 10 voltluk bir dalgalanma bile pişirme süresinin önemli ölçüde uzamasına neden olabilir.
Pişirme bölgeleri çalışma sırasında açılıp kapanıyor.	Isıtma işlemi aralıklarla gerçekleştiriliyor.	Bu durum normaldir ve arıza değildir.
Bir pişirme bölgesi beklenmedik şekilde kapanıyor.	Otomatik kapanma fonksiyonu güvenlik amacıyla etkinleşti.	Gerekirse pişirme bölgesini yeniden açın. Azami çalışma süreleri için otomatik kapanma tablosuna bakın.
Ocak beklenmedik şekilde kapanıyor.	Ocak açıldıktan sonra 1 dakika içinde herhangi bir ayar seçilmedi.	Ocağı yeniden açın ve istediğiniz güç seviyesini 1 dakika içinde seçin.
	Aşırı ısınma koruması etkinleşti.	Havalandırma açıklıklarının kapalı olmadığından ve ortam sıcaklığının çok yüksek olmadığından emin olun. Tencerenin kontrol paneline doğru taşmadığından emin olun.
	Kontrol panelinde sıvı veya kir var.	Ocağı, özellikle kontrol panelini temizleyip kurulayın ve ardından yeniden açın.
Ocak beklenmedik şekilde açılıyor veya kapanıyor.	Kontrol paneline yanlışlıkla dokunuldu.	Kontrol panelinin üzerine nesne koymayın ve panel üzerinde herhangi bir nesneyi sürüklemeyin veya silme hareketi yapmayın. Gerekirse ocağı yeniden açın.
Çalışma sırasında çıtırtı, tıslama, uğultu veya vızlıt gibi sesler oluşuyor.	İndüksiyon teknolojisi ve tencere çeşitli sesler çıkarabilir.	Hafif tıslama, tıklama, uğultu veya çıtırtı sesleri normaldir. Ses olağandışı derecede yüksekse müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
Cam yüzeyde çizik izleri oluşuyor.	Metal aşınması veya kir, çizik gibi görünebilir.	Bu izler mutlaka hasar olduğu anlamına gelmez ve genellikle uygun bir cam seramik temizleyiciyle çıkarılabilir.
	Uygun olmayan tencere kullanılıyor.	Tabanı temiz, düz ve pürüzsüz bir tencere kullanın.
	Uygun olmayan temizlik ürünleri veya araçları kullanılıyor.	Yalnızca cam seramik yüzeylere uygun temizlik ürünleri ve araçları kullanın.
Bir arıza oluşuyor veya hata kodu görüntüleniyor.	Elektrik beslemesinde dalgalanmalar var.	Ocağın elektrik bağlantısını en az 20 dakika kesin. Ardından yeniden bağlayıp ocağı açın.
	Teknik bir hata oluştu.	Hata kodunu not edin, ocağın elektrik bağlantısını kesin ve müşteri hizmetleriyle veya yetkili bir uzmanla iletişime geçin.

HATA KODLARI

Hata Kodu	Anlamı	Çözüm
U/u	Uygun bir tencere algılanmadı.	Uygun tencereyi ilgili pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.
E1	Gerilim çok düşük, 165 V'un altında.	Elektrik beslemesini kontrol edin. Değer normalse ocağı yeniden açın.
E2	Gerilim çok yüksek, 285 V'un üzerinde.	Elektrik beslemesini kontrol edin. Değer normalse ocağı yeniden açın.
E3	Ocak yüzeyi sensörü hatası/kısa devre.	Müşteri hizmetleriyle veya yetkili bir elektrikçiyle iletişime geçin.
E4	IGBT sensörü hatası/kısa devre.	Müşteri hizmetleriyle veya yetkili bir elektrikçiyle iletişime geçin.
E5	Ocak aşırı ısındı.	Ocağın soğumasını bekleyin ve ardından yeniden açın.
E6	IGBT aşırı ısındı.	Ocağın soğumasını bekleyin ve ardından yeniden açın.
E7	Ocak yüzeyi sensörü arızası.	Müşteri hizmetleriyle veya yetkili bir elektrikçiyle iletişime geçin.
F	Ekran ile ana kart arasında iletişim hatası.	Müşteri hizmetleriyle veya yetkili bir elektrikçiyle iletişime geçin.
Et	Nem, sıvı veya kir nedeniyle taşma koruması etkinleşti.	Özellikle kontrol panelinin çevresindeki sıvıyı, nemi veya kiri temizleyin. Ocak kapanmışsa yeniden açın.
H	Yüksek sıcaklık.	Pişirme bölgesine dokunmayın!

Türkiye Distribütörü: ZİLAN HOME Mahmutbey Mahallesi,
2660 Sokak No:23/31 34218 Bağcılar/İstanbul, Türkiye zilanturkiye@zilan.com.tr

Uygun ürün imhası



- İşbu işaret, mevcut ürünün AB içerisinde diğer evsel atıklarla birlikte imha edilmemesi gerektiğini belirtmektedir.
- Kontrol edilmemiş atık bertarafının çevreye ve insan sağlığına verebileceği muhtemel zararları önlemek adına, ürünü sorumluluk içinde maddi kaynakların sürdürülebilir yeniden kullanımına teşvik adına geri dönüştürün.
- Kullandığınız cihazın iadesi için, lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın veya ürünün satın alındığı bayi ile iletişime geçin. Çevresel güvenli geri dönüşüm için mevcut ürünü sizden alacaklardır.

RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV
 ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS.
 ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE.

INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

- Înainte de utilizarea acestui aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni.
- Asigurați-vă că tensiunea nominală indicată pe aparat corespunde tensiunii rețelei electrice utilizate.
- Păstrați manualul de instrucțiuni, certificatul de garanție, bonul fiscal și, dacă este posibil, cutia împreună cu ambalajul interior.
- Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic și nu trebuie utilizat în scopuri comerciale sau profesionale.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat, când montați accesorii, când curățați aparatul sau când apare o defecțiune. Opriti aparatul înainte de a-l deconecta. Trageți de ștecher, nu de cablu.
- Pentru a proteja copiii împotriva pericolelor asociate aparatelor electrice, nu îi lăsați niciodată nesupravegheați în apropierea aparatului. Alegeți locul de amplasare astfel încât copiii să nu aibă acces la aparat. Asigurați-vă că cablul nu atârna.
- Verificați periodic aparatul și cablul de alimentare pentru a identifica eventualele deteriorări. Dacă există orice fel de deteriorare, aparatul nu trebuie utilizat.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Nu permiteți copiilor să se joace cu materialele de ambalare, cum ar fi pungile din plastic.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori fără experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să înțeleagă pericolele implicate. Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie realizate de copii, decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu încercați să reparați singur aparatul. În cazul apariției unei probleme, adresați-vă unei persoane autorizate și calificate.
- Din motive de siguranță, un cablu de alimentare deteriorat sau defect trebuie înlocuit numai cu un cablu echivalent, de către producător, serviciul de asistență pentru clienți sau o persoană cu calificare similară.

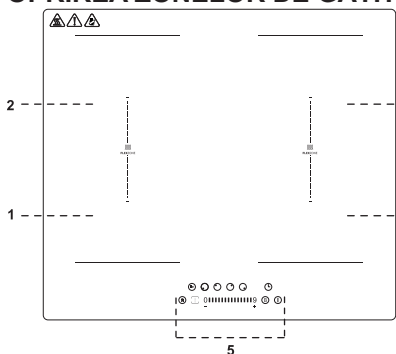
- Păstrați aparatul și cablul de alimentare departe de surse de căldură, lumina directă a soarelui, umezeală, margini ascuțite și alte influențe similare.
- Utilizați numai accesorii originale furnizate de producător sau distribuitor.
- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput.
- Aparatul trebuie utilizat numai atunci când este conectat la o priză cu împământare, instalată conform reglementărilor în vigoare. Asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde tensiunii indicate pe plăcuța cu date tehnice.
- Deteriorările produse ca urmare a utilizării aparatului în alte scopuri decât cele specificate în instrucțiuni, a utilizării necorespunzătoare sau a reparațiilor efectuate de persoane necalificate nu sunt acoperite de garanție.
- Nu transportați și nu trageți niciodată aparatul ținându-l de cablul de alimentare sau de ștecher, deoarece ruperea cablului poate provoca un scurtcircuit. Nu îndoiți, nu striviți și nu trageți cablul peste margini ascuțite.
- Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau de nerespectarea acestor instrucțiuni.
- Nu amplasați în apropierea plitei materiale inflamabile, acizi sau substanțe alcaline, pentru a evita coroziunea și reducerea duratei de viață a aparatului.
- Nu scufundați plita în apă și nu utilizați benzină, benzen, detergenți sau substanțe similare pentru curățare. Ștergeți aparatul cu o lavetă moale și umedă.
- Pericol de arsuri! După utilizarea aparatului, unele suprafețe pot rămâne fierbinți. Fiți conștient de acest risc și manifestați precauție în apropierea suprafețelor fierbinți.
- Evitați orice deteriorare a plăcii ceramice. Dacă aceasta se sparge sau se fisurează, deconectați imediat alimentarea electrică și adresați-vă unui centru de service autorizat.
- Nu utilizați niciodată acest aparat în apropierea sau sub materiale inflamabile, cum ar fi perdelele.
- În timpul utilizării, părțile accesibile ale aparatului se pot încălzi suficient de mult pentru a provoca arsuri.
- Nu permiteți corpului, hainelor sau altor obiecte, cu excepția vaselor de gătit adecvate, să intre în contact cu suprafața vitroceramică până

când aceasta nu s-a răcit complet.

- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încinge.
- Mânerele cratițelor și ale tigăilor se pot încinge. Asigurați-vă că acestea nu se extind deasupra altor zone de gătit aflate în funcțiune. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor.
- Lama foarte ascuțită a racletei pentru plită este expusă atunci când capacul de protecție este retras. Utilizați racleta cu maximă atenție și păstrați-o întotdeauna într-un loc sigur, inaccesibil copiilor.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării. Alimentele care dau în foc pot produce fum, iar grăsimea sau uleiul vărsat se poate aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau spațiu de depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu utilizați niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita conform instrucțiunilor din acest manual, utilizând comenzile tactile.
- Nu utilizați un aparat de curățat cu abur pentru curățarea plitei. Nu așezați și nu lăsați să cadă obiecte grele pe plită. Nu vă urcați și nu stați pe plită.
- Nu utilizați vase cu margini neregulate sau baze ascuțite și nu trageți vasele pe suprafața vitroceramică, deoarece aceasta se poate zgâria.
- Nu utilizați bureți abrazivi sau alți agenți de curățare abrazivi puternici pentru curățarea plitei, deoarece aceștia pot zgâria suprafața vitroceramică.
- Gătitul nesupravegheat cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate provoca un incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură antifoc.
- Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. Această avertizare se aplică suprafețelor plitelor fabricate din vitroceramică sau din materiale similare care protejează componentele aflate sub tensiune.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi utilizat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

- După utilizare, opriți zona de gătit prin intermediul comenzii aferente și nu vă bazați exclusiv pe sistemul de detectare a vasului.
- Procesul de gătire trebuie supravegheat. Procesele de gătire de scurtă durată trebuie supravegheate permanent.
- Utilizați numai protecții pentru plită proiectate de producătorul aparatului de gătit, indicate de producător în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau integrate în aparat. Utilizarea unor protecții necorespunzătoare poate provoca accidente.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative sau al unei uși de mobilier, pentru a evita supraîncălzirea.

OPRIREA ZONELOR DE GĂTIT



Dimensiunile și puterile nominale ale zonelor de gătit cu inducție:

1. Zona de gătit 1: Ø 180 mm, 1800 W
2. Zona de gătit 2: Ø 180 mm, 1800 W
3. Zona de gătit 3: Ø 180 mm, 1800 W
4. Zona de gătit 4: Ø 180 mm, 1800 W

Panou de control (comandă tactilă)

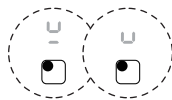
5. Taste tactile cu afișaj digital LED;

Pentru descriere și modul de utilizare, consultați capitolul corespunzător.

UTILIZAREA COMENZILOR TACTILE

Funcții automate

- Detectarea automată a vaselor de gătit compatibile cu inducția.
- Dacă se utilizează vase necorespunzătoare (consultați "Vase de gătit adecvate și utilizarea acestora") sau dacă pe plită sunt așezate obiecte mici, precum tacâmuri, chei etc., aparatul trece în modul standby după un minut.
- Dacă, în decurs de un minut de la pornirea unei zone de gătit, nu este detectat niciun vas compatibil cu inducția, zona de gătit se oprește automat. Pe afișaj apar alternativ simbolurile U și U.
- Astfel sunt prevenite defecțiunile și eventualele radiații magnetice necontrolate care pot apărea atunci când se utilizează vase incompatibile cu inducția sau când o zonă de gătit funcționează fără vas.



Protecție împotriva supraîncălzirii

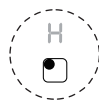
Un ventilator încorporat răcește plita cu inducție în timpul funcționării și pentru o perioadă scurtă după oprire. Pentru a preveni deteriorarea aparatului, un senzor de temperatură încorporat monitorizează temperatura din interiorul plitei.

Dacă temperatura este prea ridicată, plita se oprește automat.

Avertizare privind căldura reziduală

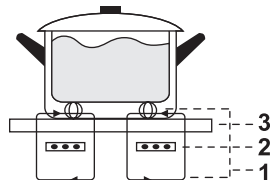
- Dacă o zonă de gătit a funcționat o perioadă mai lungă și este încă prea fierbinte pentru a fi atinsă, acest lucru este indicat prin simbolul H pe afișajul zonei de gătit corespunzătoare, chiar dacă plita este oprită.
- După ce suprafața s-a răcit până la o temperatură sigură, simbolul dispare.
- Această funcție poate fi utilizată și pentru economisirea energiei.
- Pentru a încălzi un alt vas, utilizați o zonă de gătit al cărei indicator de căldură reziduală este încă activ.

Durata de oprire automată este de 8 ore pentru treptele de putere 1-3, de 4 ore pentru treptele de putere 4-6 și de 2 ore pentru treptele de putere 7-9.



MODUL DE FUNCȚIONARE

Gătutul prin inducție este o metodă sigură, modernă, eficientă și economică. Prin oscilațiile electromagnetice (1) generate de bobinele de inducție amplasate sub zonele de gătit (2), căldura necesară preparării alimentelor este produsă direct în baza metalică a vasului și nu indirect prin încălzirea suprafeței de gătit. Placa vitroceramică (3) se încălzește numai ca urmare a căldurii transmise de vas. În comparație cu alte tipuri de plite, această tehnologie reduce considerabil timpul de fierbere și minimizează pierderile de căldură. Alimentele care dau în foc nu se ard la fel de ușor, ceea ce facilitează curățarea și întreținerea aparatului. Procesul de încălzire nu este vizibil direct pe zona de gătit, așa cum se întâmplă, de exemplu, în cazul rezistențelor electrice. Acordați atenție indicatorului corespunzător al zonei de gătit. Pentru descriere, consultați capitolul "Panoul de comandă și afișajul".



Încălzire intermitentă

Pentru respectarea cerințelor de proiectare ecologică și din motive de siguranță, plita funcționează în intervale. Pornirea și oprirea periodică a zonelor de gătit este normală și nu indică o defecțiune a produsului. Pentru a evita problemele, asigurați-vă că utilizați vase de bună calitate. Dacă vasul este îndepărtat de pe zona de gătit sau nu îndeplinește cerințele necesare (consultați "Vase de gătit adecvate și utilizarea acestora"), câmpul electromagnetic se modifică. Funcția de detectare automată a vaselor este activată, iar zona de gătit se oprește în mod corespunzător. Astfel, în mod normal, nu există riscul ca o zonă de gătit să rămână pornită accidental. Cu toate acestea, opriți zonele de gătit și plita folosind tastele corespunzătoare imediat ce nu le mai utilizați.

ZGOMOTE POSIBILE ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

În timpul și după funcționarea plitei cu inducție, pot apărea și alte zgomote în afara semnalelor sonore ale panoului de comandă. Acestea sunt normale și nu indică o defecțiune a produsului.

Fâșăit: Funcționarea ventilatorului de răcire, inclusiv după oprirea aparatului.

Notă: Funcționarea ventilatorului este necesară pentru utilizarea fără probleme a aparatului. Nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare cât timp ventilatorul este în funcțiune. Pentru a evita limitarea funcționării, asigurați o temperatură ambientală corespunzătoare și o ventilație adecvată.

Clicuri: Zgomote produse de comutările electrice.

Bâzâit: Zgomot produs de inducție în timpul funcționării la un nivel ridicat de putere. Nivelul zgomotului scade sau dispare atunci când este selectat un nivel de putere mai redus.

Pocnituri: Zgomote produse în timpul încălzirii vaselor de gătit alcătuite din mai multe straturi de metal.

INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE UTILIZARE

Vase de gătit adecvate și utilizarea acestora

- Pentru a asigura funcționarea sigură și fără restricții a plitei, utilizați numai vase adecvate pentru inducție, cu baza realizată dintr-un material magnetic și conductor electric. La achiziționare, verificați existența unui marcaj corespunzător, de exemplu simbolul bobinei prezentat sau un simbol similar. Ca regulă generală, vasele magnetice sunt adecvate pentru utilizarea pe plitele cu inducție.

Compatibilitatea vaselor de gătit cu inducția

- Proporția particulelor metalice magnetice diferă în funcție de tipul vasului de gătit. Cu cât această proporție este mai mare, cu atât eficiența încălzirii este mai ridicată, iar detectarea automată a vasului și funcționarea zonei de gătit sunt mai fiabile.
- De exemplu, vasele din oțel inoxidabil sunt, în general, neadecvate sau adecvate numai în anumite condiții, dacă nu au o compoziție specială destinată utilizării pe plitele cu inducție.
- Vasele din fontă cu baza neuniformă sau vasele de inducție de calitate redusă pot afecta, de asemenea, funcționarea. Acest lucru este valabil, de exemplu, pentru oalele și tigăile din aluminiu prevăzute cu o placă magnetică aplicată sau pentru vasele cu baza realizată din materiale diferite.

Informații generale privind vasele de gătit de înaltă calitate

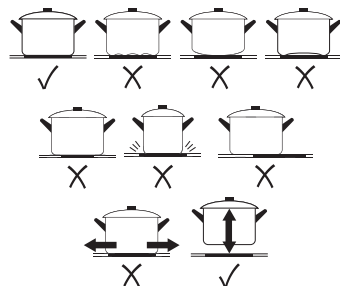
- Baza metalică a vasului se dilată atunci când este încălzită. Din acest motiv, baza unui vas de gătit de înaltă calitate nu este niciodată complet plană atunci când este rece, ci este ușor curbată spre interior, adică este concavă. Astfel, după încălzire, baza se așază complet pe suprafața de gătit și permite o încălzire eficientă.



UTILIZAREA CORECTĂ A VASELOR DE GĂTIT

Înainte de utilizare, asigurați-vă că baza vasului este curată. Murdăria, cum ar fi resturile de nisip provenite de la curățarea cartofilor, poate deteriora suprafața de gătit.

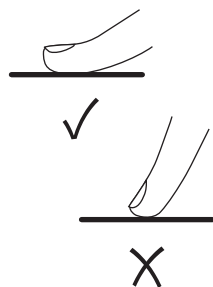
- Utilizați numai vase adecvate pentru plite vitroceramice și cu inducție.
- Nu încălziți vasele goale și asigurați-vă că acestea nu fierb până la evaporarea completă a lichidului.
- Asigurați-vă că baza oalei sau a tigăii este netedă și se așază complet pe suprafața din sticlă.
- Nu utilizați vase cu margini ascuțite sau cu baza neuniformă ori curbată.
- Utilizați vase al căror diametru al bazei corespunde cât mai exact marcajului zonei de gătit selectate și este de cel puțin 120 mm.
- Așezați întotdeauna vasul în centrul zonei de gătit.
- Ridicați întotdeauna vasul de pe plită. Nu îl deplasați înainte și înapoi pe suprafață, deoarece acest lucru poate zgâria sticla.



UTILIZAREA COMENZILOR TACTILE

Panoul de comandă al plitei este prevăzut cu taste tactile care reacționează la atingere. Pentru utilizarea acestora, respectați următoarele instrucțiuni:

- Nu exercitați o presiune excesivă asupra comenzilor. Este suficient să le atingeți ușor.
- Atingeți o singură tastă tactică odată.
- Utilizați pulpa degetului, nu vârful acestuia, conform ilustrației. Acționați tastele tactile conform instrucțiunilor următoare.
- Atunci când atingerea este detectată, se emite un semnal sonor de confirmare.
- Asigurați-vă că panoul de comandă este întotdeauna curat și uscat. Chiar și un strat subțire de umezeală poate îngreuna funcționarea tastelor tactile sau le poate împiedica să răspundă.
- Nu așezați obiecte pe panoul de comandă și nu trageți sau ștergeți obiecte peste acesta. În caz contrar, plita se poate porni sau opri accidental.
- În timpul utilizării, asigurați o distanță suficientă între vasul de gătit și comenzile tactile, pentru a preveni funcționarea defectuoasă și deteriorarea cauzată de căldură.

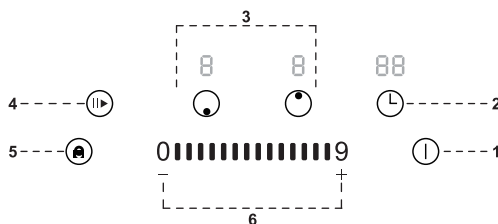


PANOU DE COMANDĂ

Prezentarea de mai jos oferă o scurtă descriere a funcțiilor afișajului și ale tastelor. Pentru instrucțiuni detaliate de utilizare, consultați secțiunile următoare.

Taste de operare

- 1. Pornire/Oprire:** Pornirea și oprirea plitei.
- 2. Temporizator:** Setarea temporizatorului ca alarmă sau ca temporizator cu oprire automată, în funcție de selecția activă.
- 3. Zona de gătit 1 / Zona de gătit 2:** Selectarea/activarea zonei de gătit pentru efectuarea setărilor suplimentare. Pentru identificarea poziției corespunzătoare, consultați marcajul sub formă de punct de pe simbol sau secțiunea "Caracteristicile și structura aparatului".
- 4. Pauză:** Atunci când plita funcționează în modul de încălzire, apăsați butonul Pauză pentru a întrerupe încălzirea.
- 5. Blocarea tastelor/Siguranță pentru copii:** Blocarea/deblocarea panoului de comandă, cu excepția butonului Pornire/Oprire.
- 6. Cursor pentru nivelul de putere:** Glisați degetul de-a lungul cursorului pentru nivelul de putere pentru a selecta nivelul de încălzire dorit (1-9).



AFIȘAJ DIGITAL

	Afișajele zonelor de gătit		Afișajul temporizatorului
1-9	Nivelul actual de putere al zonei de gătit	99-00	Setarea actuală a temporizatorului; afișarea numărătorii inverse, în minute, până la oprirea automată
H	Avertizare privind căldura reziduală. Nu atingeți zona de gătit!	--	Numărătoarea inversă a temporizatorului s-a încheiat/ temporizator oprit
U / u	Nu există un vas de gătit adecvat pe zona de gătit - detectare automată a vasului	Lo	Blocarea tastelor/Siguranța pentru copii este activată
P	Funcția Booster este activă	E1-E2	Coduri de eroare

Pornirea și pregătirea pentru gătit

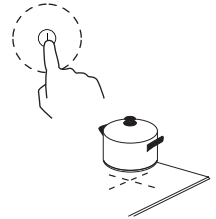
- Atingeți butonul de Pornire/Oprire.

După pornire, se emite un semnal sonor, iar toate afișajele indică “-” sau “0”.

Plita se află acum în modul de așteptare.

- Așezați apoi un vas de gătit adecvat în centrul zonei sau zonelor de gătit dorite.

Asigurați-vă că suprafața zonei de gătit și partea inferioară a vasului sunt curate și uscate.

**SETAREA NIVELULUI DE PUTERE**

- Atingeți butonul de selectare a zonei de gătit pe care doriți să o utilizați.
- În timp ce afișajul zonei de gătit corespunzătoare clipește, setați nivelul de putere dorit (1-9) pentru zona selectată utilizând tastele - și +.

Observații privind setarea puterii

- Dacă nu este selectat niciun nivel de putere pentru nicio zonă de gătit în decurs de un minut de la pornire, plita se va opri automat.
- În timpul funcționării, nivelul de putere poate fi modificat în orice moment, conform procedurii descrise mai sus.

Observație privind detectarea automată a vasului de gătit

Plita este prevăzută cu un sistem automat de detectare a vaselor compatibile cu inducția. Pentru

mai multe informații, consultați secțiunea “Vase de gătit adecvate și utilizarea acestora”.

Dacă încercați să efectuați setări pentru o zonă de gătit pe care nu este detectat un vas adecvat, zona respectivă nu va începe să funcționeze. Simbolurile U și u vor fi afișate alternativ pe afișajul zonei de gătit.

Acest lucru se poate datora următoarelor motive:

- Vasul utilizat nu este compatibil cu plitele cu inducție.
- Vasul nu este așezat pe zona de gătit pe care încercați să o utilizați.
- Vasul nu este poziționat în centrul zonei de gătit.
- Diametrul bazei vasului utilizat este prea mic.

Dacă nu este detectat niciun vas de gătit în decurs de un minut, zona de gătit corespunzătoare va fi dezactivată automat.



OPRIREA ZONELOR DE GĂTIT

- Atingeți tasta de selectare a zonei de gătit pe care doriți să o opriți.
- În timp ce afișajul zonei de gătit corespunzătoare clipește, mențineți apăsată tasta "-" până când pe afișaj apare "0".

Oprirea plitei

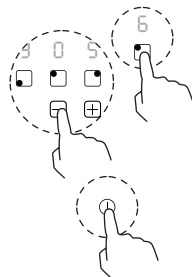
- Atingeți tasta Pornire/Oprire. Atunci când toate câmpurile afișajului s-au stins, cu excepția indicatoarelor de căldură reziduală ale zonelor de gătit corespunzătoare, dacă este cazul, plita este oprită.

ATENȚIE! Pericol de arsuri!

Zonele de gătit utilizate pot fi încă fierbinți chiar și după ce au fost oprite și pot provoca arsuri! Nu atingeți suprafața vitroceramică până când aceasta nu s-a răcit la o temperatură sigură și toate indicatoarele de căldură reziduală ("H" pe afișajul zonei de gătit) nu s-au stins. Rețineți că aceste indicatoare se sting și în cazul unei întreruperi a alimentării cu energie electrică, iar căldura reziduală existentă nu va mai fi afișată.

Economisirea energiei cu ajutorul indicatorului de căldură reziduală

- Pentru a încălzi un alt vas de gătit, puteți economisi energie utilizând căldura reziduală.
- Pentru aceasta, selectați o zonă de gătit al cărei indicator de căldură reziduală este încă activ.



FUNCȚIA PAUZĂ

Pentru a întrerupe funcționarea tuturor zonelor de gătit timp de până la 5 minute, procedați după cum urmează.

Întreruperea funcționării

- Atunci când plita funcționează în modul de încălzire, apăsați tasta Pauză. Plita va opri încălzirea, iar pe afișajul digital va apărea "II". Dacă funcția temporizatorului este activată, în centrul afișajului cu două cifre al temporizatorului va apărea, de asemenea, "II". Apăsați din nou tasta Pauză pentru a relua încălzirea. Dacă starea de pauză durează mai mult de 1 minut, plita va reveni automat în modul de așteptare.

Reluarea funcționării

- Pentru a relua funcționarea în timp ce plita este în pauză, atingeți din nou tasta Pauză. Funcționarea va continua cu setările selectate înainte de activarea pauzei.

Utilizarea temporizatorului

Temporizatorul poate fi utilizat pentru următoarele funcții:

- Cronometru cu semnal sonor
- Temporizator cu funcție de oprire automată

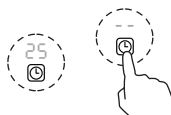
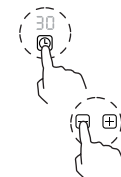
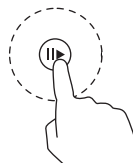
Setarea temporizatorului ca cronometru

Pentru a seta temporizatorul astfel încât, după expirarea timpului stabilit, să fie emis numai un semnal sonor, procedați după cum urmează:

- Asigurați-vă că plita este pornită.
- Atingeți tasta Temporizator fără a selecta o zonă de gătit. Pe afișajul temporizatorului apare "30".
- În timp ce cifra zecilor clipește, reglați-o după cum doriți cu ajutorul tastelor "-" și "+".
- După 3 secunde fără nicio altă comandă, cifra zecilor este confirmată automat, iar cifra unităților începe să clipească. Reglați-o după cum doriți cu ajutorul tastelor "-" și "+".
- După alte 3 secunde fără nicio comandă, afișajul nu mai clipește, iar timpul setat este confirmat automat. Număratoarea inversă începe, iar afișajul temporizatorului indică timpul rămas până la emiterea semnalului sonor.
- După expirarea timpului setat, se emite un semnal sonor.

Această funcție nu influențează funcționarea zonelor de gătit.

- Pentru a opri semnalul sonor, atingeți de mai multe ori tasta Temporizator până când pe afișaj apare "--".



SETAREA TEMPORIZATORULUI DE OPRIRE PENTRU MAI MULTE ZONE DE GĂTIT

- Pentru a activa temporizatorul pentru mai multe zone de gătit, repetați procedura corespunzătoare pentru fiecare zonă de gătit.
- Atunci când temporizatorul este activat pentru mai multe zone de gătit, afișajul temporizatorului indică succesiv timpii rămași ai zonelor de gătit activate. Un punct aflat lângă indicatorul corespunzător al nivelului de putere arată zona de gătit la care se referă timpul afișat.

Exemplu prezentat în ilustrația (1):

Zona de gătit 2: nivel de putere 6, timp rămas 5 minute

Zona de gătit 3: nivel de putere 5, timp rămas 15 minute

- Pentru a afișa timpul rămas al unei alte zone de gătit, atingeți butonul de selectare al zonei de gătit corespunzătoare (2).
- După expirarea celui mai scurt timp setat, zona de gătit corespunzătoare se oprește. Afișajul temporizatorului trece la următorul timp rămas cel mai scurt, iar punctul de pe indicatorul corespunzător



al nivelului de putere clipește.

Exemplu prezentat în ilustrația (3):

Zona de gătit 2: zona de gătit este oprită, timpul setat a expirat

Zona de gătit 3: nivel de putere 5, timp rămas 10 minute

- După expirarea ultimului timp rămas, zona de gătit corespunzătoare se oprește, iar afișajul temporizatorului se stinge.

Ștergerea și modificarea setării temporizatorului

- Pentru a șterge setarea temporizatorului, atingeți, dacă este cazul, butonul de selectare al zonei de gătit pentru care doriți să ștergeți setarea temporizatorului.

- Atingeți butonul temporizatorului.

Temporizatorul este anulat.

- Pentru a modifica setarea temporizatorului, setați din nou temporizatorul conform instrucțiunilor de mai sus.



BLOCAREA TASTELOR/BLOCAREA DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII

Pentru a preveni utilizarea accidentală, de exemplu pornirea neintenționată a zonelor de gătit de către copii, puteți bloca panoul de comandă.

Oprirea plitei atunci când blocarea tastelor este activată

Chiar dacă panoul de comandă este blocat, butonul Pornire/Oprire rămâne activ. Prin urmare, în caz de urgență, puteți opri plita în orice moment. Totuși, pentru a utiliza din nou plita, blocarea tastelor trebuie mai întâi dezactivată. Pentru utilizarea funcției de blocare a tastelor, procedați după cum urmează:

Blocarea panoului de comandă

- Atingeți butonul de blocare pentru copii/blocare a tastelor.
- Pe afișajul temporizatorului apare "Lo". Dacă temporizatorul a fost setat anterior, pe afișaj apar alternativ "Lo" și timpul rămas. Panoul de comandă este blocat, cu excepția butonului Pornire/Oprire.

Deblocarea panoului de comandă

- Asigurați-vă că plita este pornită.
- Atingeți și mențineți apăsat butonul de blocare pentru copii/blocare a tastelor timp de cel puțin 3 secunde.
- Indicația "Lo" dispăre, iar plita poate fi utilizată din nou în mod normal.

Oprirea automată

Oprirea automată este o funcție de siguranță. Fiecare zonă de gătit se oprește automat după expirarea timpului maxim presetat, dacă nu se efectuează nicio altă operațiune. Durata maximă de funcționare depinde de nivelul de putere setat. Timpii de funcționare presetate sunt indicați în tabelul de mai jos:

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

Protecție împotriva revărsării

Dacă lichidul ajunge pe panoul de comandă, plita se oprește automat în decurs de 10 secunde.

Pentru a reporni plita, întrerupeți alimentarea cu energie electrică și ștergeți zona afectată cu o lavetă curată înainte de utilizare.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

AVERTISMENT! PERICOL DE ARSURI!

- Plita, ustensilele de gătit, alimentele preparate și obiectele metalice aflate pe suprafața de gătit devin foarte fierbinți în timpul funcționării și pot provoca arsuri!
- Acordați atenția necesară în timpul utilizării și protejați-vă, dacă este necesar, de exemplu folosind mănuși pentru cuptor!
- Aveți grijă, deoarece lichidele fierbinți pot stropi!
- Nu utilizați plita ca suprafață de depozitare!
- Țineți întotdeauna copiii și animalele de companie la o distanță sigură în timpul funcționării.
- Nu turnați lichide pe suprafața de gătit încălzită!
- Acest lucru produce aburi și stropi de lichid, care pot provoca opăririi!
- Schimbarea bruscă a temperaturii poate, de asemenea, deteriora plita!

AVERTISMENT! PERICOL DE INCENDIU!

- Uleiurile, grăsimile, alcoolul și alimentele care conțin aceste substanțe se încălzesc rapid și se pot aprinde la temperaturi foarte ridicate!
- Alimentele se pot arde, pot produce fum nociv sau pot lua foc!
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării!
- Pentru a evita pericolul de incendiu, nu permiteți alimentelor să dea în foc!

- În caz de incendiu, întrerupeți alimentarea cu energie electrică și stingeți cu atenție flăcările acoperindu-le cu un capac, o pătură antifoc sau un obiect similar adecvat!
- Nu stingeți niciodată uleiul sau grăsimea în flăcări cu apă!

UTILIZAREA EFICIENTĂ ENERGETIC A APARATULUI

Aparatul dumneavoastră respectă cele mai recente standarde, iar consumul său de energie a fost deja optimizat în mare măsură prin măsuri tehnice. Pentru a menține consumul de energie cât mai redus posibil în timpul utilizării, vă rugăm să respectați și următoarele instrucțiuni privind funcționarea eficientă din punct de vedere energetic:

- Alegeți întotdeauna vase de gătit a căror dimensiune corespunde cât mai bine cantității de alimente care urmează să fie preparate.
- Pentru a utiliza cât mai eficient puterea de încălzire, folosiți o zonă de gătit care corespunde cât mai exact dimensiunii vasului sau alegeți un vas potrivit pentru dimensiunea zonei de gătit pe care doriți să o utilizați. Asigurați-vă că vasul este poziționat în centrul zonei de gătit.
- Asigurați-vă că baza vasului este plană, deoarece bazele neuniforme măresc consumul de energie.
- Așezați vasul pe zona de gătit înainte de a porni plita.
- Dacă este posibil, acoperiți vasul cu un capac adecvat, care se închide etanș, de preferință din sticlă, astfel încât să nu fie necesar să îl ridicați pentru a verifica prepararea alimentelor. Atunci când gătiți fără capac, căldura se pierde, ceea ce duce la un consum considerabil mai mare de energie.
- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare, la temperatura camerei sau în frigider.
- Pentru a reduce timpul de gătire, diminueți cantitatea de lichid și grăsime. De exemplu, atunci când utilizați un capac, sunt suficienți 1-2 cm de apă pentru prepararea la abur a cartofilor, ouălor sau legumelor.
- Dacă este posibil, încălziți produsele din cereale împreună cu apa de gătit, în loc să le adăugați după ce apa a început să fiarbă. Acest lucru reduce timpul de gătire și consumul de energie.
- Începeți prepararea la un nivel ridicat de putere și reduceți-l imediat ce alimentele s-au încălzit. Opiți zona de gătit cu 5-10 minute înainte de finalizarea timpului de preparare pentru a utiliza căldura reziduală și a economisi energie.
- Atunci când încălziți mai multe preparate succesiv, utilizați aceeași zonă sau aceleași zone de gătit pentru a beneficia de căldura reziduală. În acest scop, consultați indicatorul de căldură reziduală "H" al zonelor de gătit.
- Atunci când nu mai utilizați o zonă de gătit, opriți-o întotdeauna imediat.
- Pentru a evita creșterea consumului de energie din cauza murdăriei, mențineți întotdeauna curate zonele de gătit și vasele de gătit.

GHID PRIVIND NIVELURILE DE PUTERE ȘI INSTALAREA

Nivel de putere	Potrivit pentru
1-2	• Încălzirea delicată a unor cantități mici de alimente • Topirea ciocolatei sau a untului • Încălzirea alimentelor care se pot arde ușor • Menținerea la cald
3-4	• Reîncălzire • Fierbere lentă sau prepararea orezului și a leguminoaselor
5-6	• Prepararea clătitelor • Prepararea la abur a legumelor sau a peștelui • Înăbușire
7-8	• Prăjire rapidă sau sotare • Prepararea pastelor
9	• Prăjire prin amestecare continuă • Prăjire • Fierberea supelor sau a apei

Informațiile de mai sus sunt oferite doar cu titlu orientativ și pot varia în funcție de caracteristicile alimentelor și ale bazei vasului de gătit. Pentru a determina nivelul optim în caz de incertitudine, vă recomandăm să selectați mai întâi nivelul de putere imediat inferior celui indicat, apoi să îl ajustați după cum este necesar.

Recomandări pentru o gătire sănătoasă

- Pentru a păstra cât mai mult posibil valoarea nutritivă a alimentelor, nu le gătiți mai mult decât este necesar. Utilizați, de exemplu, temporizatorul pentru a seta timpul optim de gătire.
- Pentru a evita riscurile pentru sănătate, aveți grijă să nu supraîncălziți alimentele și, în special, să nu încălziți uleiul sau grăsimea până la punctul de fumegare.

RECOMANDĂRI ȘI SFATURI

Fierberea la foc mic și gătitul orezului

- Fierberea la foc mic înseamnă prepararea alimentelor în apă fierbinte, la o temperatură situată puțin sub punctul de fierbere, de aproximativ 85 °C și nu mai mare de 95 °C. În timpul acestui proces, doar câteva bule se ridică ocazional la suprafața lichidului de gătit. Această metodă delicată de preparare păstrează aromele și substanțele nutritive valoroase.

Este potrivită în special pentru supe, tocănițe și sosuri.

- Unele preparate, precum orezul de primăvară, pot necesita o treaptă de putere mai mare decât cea minimă pentru a atinge temperatura de gătire în intervalul de timp recomandat.

Prăjirea

Pentru fripturi suculente și gustoase:

- Lăsați carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 de minute înainte de preparare.
- Încălziți o tigaie grea.
- Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Adăugați puțin ulei în tigaia fierbinte și așezați carnea în aceasta.
- Întoarceți friptura o singură dată în timpul preparării. Durata exactă de gătire depinde de grosimea cârnii și de gradul de preparare dorit și poate varia între aproximativ 2 și 8 minute pe fiecare parte. Apăsați ușor friptura pentru a verifica gradul de preparare. Cu cât este mai fermă la atingere, cu atât este mai bine pătrunsă.
- Înainte de servire, lăsați friptura să se odihnească timp de câteva minute pe o farfurie caldă, pentru a deveni mai fragedă.

Prepararea prin prăjire rapidă și preparatele la wok

- Alegeți un wok cu bază plată, adecvat pentru utilizarea pe plite vitroceramice, sau o tigaie mare.
- Pregătiți în prealabil toate ingredientele și ustensilele, deoarece această metodă de gătire este relativ rapidă. Pentru prepararea unor cantități mari, împărțiți ingredientele în mai multe porții.
- Preîncălziți tigaia pentru scurt timp și adăugați aproximativ 2 linguri de ulei.
- Gătiți întotdeauna mai întâi carnea, apoi scoateți-o din tigaie și păstrați-o la cald.
- Prăjiți rapid legumele, amestecând continuu. Reduceți treapta de putere a zonei de gătit imediat ce legumele sunt fierbinți, dar încă ferme și crocante, apoi adăugați carnea și/sau sosul, dacă este cazul.
- Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite uniform și complet.
- Serviți preparatul imediat.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Opriți plita și lăsați-o să se răcească înainte de curățare.
- Nu utilizați aparate de curățat cu presiune ridicată sau aparate de curățat cu abur, deoarece umiditatea poate provoca electrocutarea sau scurtcircuitul.
- Nu turnați lichide reci pe plita fierbinte, deoarece schimbările bruște de temperatură pot deteriora suprafața din sticlă.
- Nu utilizați produse sau instrumente de curățare agresive, acide, abrazive, ascuțite sau cu vârf, cu excepția unei raclete adecvate pentru plite vitroceramice.
- Utilizați numai produse și ustensile de curățare adecvate pentru suprafețele vitroceramice.
- Îndepărtați imediat și complet murdăria și reziduurile produselor de curățare.
- Pentru murdăria obișnuită, aplicați un produs de curățare pentru suprafețe vitroceramice cât timp suprafața este caldută, apoi ștergeți-o cu o lavetă moale.
- Clătiți bine suprafața de gătit cu apă curată și uscați-o cu o lavetă curată sau cu un prosop de hârtie.
- Îndepărtați cât mai repede posibil resturile de alimente arse, reziduurile topite și petele care conțin zahăr sau sare, în special cât timp plita este încă fierbinte.
- Purtați mănuși de bucătărie și utilizați cu atenție o racletă pentru plită sau o spatulă, ținând-o la un unghi de aproximativ 30°.
- Lamele racletelor pentru plită sunt foarte ascuțite. Utilizați-le cu atenție și nu le lăsați la îndemâna copiilor sau a animalelor de companie.
- Dacă alimentele sau lichidele se varsă pe panoul de comandă, opriți imediat plita.
- Absorbiți lichidul cu o lavetă moale, curățați zona cu o lavetă umedă sau cu un burete și apoi uscați-o complet.
- Înainte de a utiliza din nou plita, asigurați-vă că panoul de comandă și mâinile dumneavoastră sunt curate și uscate, deoarece chiar și o cantitate mică de umiditate poate afecta comenzile tactile sau poate determina oprirea plitei.

DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu poate fi pornit.	Nu există alimentare cu energie electrică.	• Asigurați-vă că plita este conectată complet și corect la o sursă de alimentare funcțională. • Verificați dacă s-a declanșat o siguranță sau dacă există o întrerupere a alimentării cu energie electrică în locuință ori în zona înconjurătoare.
Panoul de control tactil nu răspunde.	Panoul de control este blocat. Afișajul temporizatorului indică "Lo".	Deblocați panoul de control. Consultați secțiunea "Blocarea tastelor/Blocarea pentru copii".
	Aparatul nu este pornit.	Porniți plita.

Tastele tactile sunt dificil de utilizat.	Pe panoul de control există umezeală sau murdărie.	Asigurați-vă că panoul de control este complet curat și uscat. Este posibil ca o peliculă subțire de umezeală să nu fie vizibilă.
	Tastele nu sunt utilizate corect.	Atingeți numai câte o tastă pe rând cu buricul degetului și mențineți apăsat timp de cel puțin 1 secundă.
Vasul de gătit nu se încălzește, iar simbolurile "U" și "u" sunt afișate alternativ.	Vasul de gătit nu este adecvat pentru inducție sau nu este recunoscut.	Utilizați un vas compatibil cu inducția, adecvat pentru zona de gătit selectată, și poziționați-l corect.
Procesul de încălzire durează neobișnuit de mult.	Este utilizat un vas de gătit necorespunzător.	Utilizați vase de gătit cu un conținut ridicat de material magnetic.
	Fluctuații ale tensiunii de alimentare.	Chiar și fluctuațiile de tensiune de numai 10 volți pot determina o creștere semnificativă a duratei de gătire.
Zonele de gătit pornesc și se opresc în timpul funcționării.	Procesul de încălzire se desfășoară la intervale.	Acest lucru este normal și nu reprezintă o defecțiune. Consultați secțiunea "Modul de funcționare al plitei cu inducție".
O zonă de gătit se oprește în mod neașteptat.	Funcția de oprire automată a fost activată din motive de siguranță.	Porniți din nou zona de gătit, dacă este necesar. Consultați tabelul opririi automate pentru duratele maxime de funcționare.
Plita se oprește în mod neașteptat.	Nu a fost selectată nicio setare în decurs de 1 minut de la pornire.	Porniți din nou plita și selectați nivelul de putere dorit în decurs de 1 minut.
	Protecția împotriva supraîncălzirii a fost activată.	- Asigurați-vă că orificiile de ventilație nu sunt blocate și că temperatura ambiantă nu este prea ridicată. - Asigurați-vă că vasul de gătit nu se extinde peste panoul de control.
	Pe panoul de control există lichid sau murdărie.	Curățați și uscați plita, în special panoul de control, apoi porniți-o din nou.
Plita pornește sau se oprește în mod neașteptat.	Panoul de control a fost atins accidental.	Nu așezați obiecte pe panoul de control și nu trageți sau ștergeți nimic peste acesta. Porniți din nou plita, dacă este necesar.
În timpul funcționării se aud zgomote precum pocnituri, șuierături, bâzâit sau zumzet.	Tehnologia cu inducție și vasul de gătit pot produce diferite zgomote.	Șuierăturile ușoare, clicurile, bâzâitul sau pocniturile sunt normale. Dacă zgomotul este neobișnuit de puternic, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
Pe suprafața din sticlă apar urme asemănătoare zgârieturilor.	Urmele de metal sau murdăria pot avea aspectul unor zgârieturi.	Aceste urme nu indică neapărat o deteriorare și, de regulă, pot fi îndepărtate cu un produs de curățare adecvat pentru suprafețe vitroceramice.
	Este utilizat un vas de gătit necorespunzător.	Utilizați vase de gătit cu baza curată, plană și netedă.
	Sunt utilizați agenți sau ustensile de curățare necorespunzătoare.	Utilizați numai agenți și ustensile de curățare adecvate pentru suprafețe vitroceramice.
Apare o defecțiune sau este afișat un cod de eroare.	Fluctuații ale tensiunii de alimentare.	Deconectați plita de la sursa de alimentare timp de cel puțin 20 de minute. Apoi reconectați-o și porniți-o din nou.
	A apărut o eroare tehnică.	Notați codul de eroare, deconectați plita de la sursa de alimentare și contactați serviciul de asistență pentru clienți sau un specialist calificat.

CODURI DE EROARE

Cod de eroare	Semnificație	Soluție
U/u	Nu a fost detectat niciun vas de gătit adecvat.	Așezați un vas de gătit adecvat în centrul zonei de gătit corespunzătoare.
E1	Tensiunea este prea scăzută (sub 165 V).	Verificați alimentarea cu energie electrică. Dacă aceasta este normală, porniți din nou plita.
E2	Tensiunea este prea ridicată (peste 285 V).	Verificați alimentarea cu energie electrică. Dacă aceasta este normală, porniți din nou plita.
E3	Eroare sau scurtcircuit la senzorul plitei.	Contactați serviciul de asistență pentru clienți sau un electrician calificat.
E4	Eroare sau scurtcircuit la senzorul IGBT.	Contactați serviciul de asistență pentru clienți sau un electrician calificat.
E5	Plita s-a supraîncălzit.	Așteptați până când plita s-a răcit, apoi porniți-o din nou.
E6	Supraîncălzire IGBT.	Așteptați până când plita s-a răcit, apoi porniți-o din nou.
E7	Defecțiune a senzorului plitei.	Contactați serviciul de asistență pentru clienți sau un electrician calificat.
F	Eroare de comunicare între afișaj și placa principală.	Contactați serviciul de asistență pentru clienți sau un electrician calificat.
Et	Protecția împotriva revărsării a fost activată din cauza umezelii, lichidelor sau murdăriei.	Îndepărtați orice lichid, umezeală sau murdărie, în special din jurul panoului de control. Dacă plita s-a oprit, porniți-o din nou.
H	Temperatură ridicată.	Nu atingeți zona de gătit!

Importator: •S.C. Zilanrom Trading S.r.l. Sos. Bucuresti-Urliceni nr 64B, Afumati, Jud ilfov (office@zilan.ro)
 •S.C. Scule si Unelte Design S.r.l. Strada 3, nr 11A, Afumati, jud ilfov (office@zilanofficial.ro)

Eliminarea corectă a acestui produs



- Această marcă indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE.
- Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului înconjurător sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
- Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclarea sigură a mediului înconjurător.

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE INSTRUKCJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ UTWORZONA I ZAWIERAĆ WIĘCEJ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH NIE TYLKO TEGO O MODELU. TWOJE URZĄDZENIE MOŻE NIE ZAWIERAĆ FUNKCJI WYMIENIONYCH W INSTRUKCJI URZĄDZENIA. TEN JĘZYK ZOSTAŁ PRZETŁUMACZONY ZA POMOCĄ SZTUCZNEJ INTELIGENCJI.

INSTRUKCJE OGÓLNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Należy upewnić się, że napięcie znamionowe podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem używanej sieci elektrycznej.
- Należy zachować instrukcję obsługi, kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz, jeśli to możliwe, karton wraz z opakowaniem wewnętrznym.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie może być wykorzystywane do celów komercyjnych ani profesjonalnych.
- Zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, podczas montowania akcesoriów, czyszczenia urządzenia lub w przypadku wystąpienia usterki. Przed odłączeniem urządzenia należy je wyłączyć. Należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za przewód.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami związanymi z urządzeniami elektrycznymi, nigdy nie należy pozostawiać ich bez nadzoru w pobliżu urządzenia. Urządzenie należy ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy dopilnować, aby przewód nie zwisał.
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia nie wolno używać urządzenia.
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Nie należy również pozwalać dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi, takimi jak plastikowe torby.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia. W przypadku wystąpienia problemu należy skontaktować się z autoryzowanym specjalistą.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający może zostać wymieniony wyłącznie na przewód o równoważnych

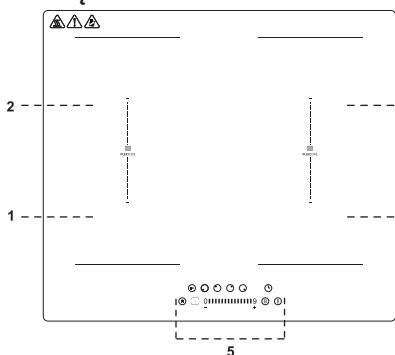
parametrach przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.

- Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi i podobnych czynników.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów dostarczonych przez producenta lub dostawcę.
- Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka elektrycznego. Należy upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
- Uszkodzenia powstałe w wyniku używania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, niewłaściwej obsługi lub naprawy wykonanej przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji nie są objęte gwarancją.
- Nigdy nie należy przenosić ani ciągnąć urządzenia, trzymając je za przewód zasilający lub wtyczkę, ponieważ przerwanie przewodu może spowodować zwarcie. Nie należy zginać, przygniatać ani przeciągać przewodu zasilającego po ostrych krawędziach.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia lub nieprzestrzeganiem niniejszych instrukcji.
- W pobliżu płyty grzewczej nie należy umieszczać materiałów łatwopalnych, kwasów ani substancji alkalicznych, aby zapobiec korozji i skróceniu okresu użytkowania urządzenia.
- Nie należy zanurzać płyty grzewczej w wodzie ani używać do jej czyszczenia benzyny, benzenu, detergentów lub podobnych środków. Urządzenie należy przecierać miękką, wilgotną ściereczką.
- Ryzyko poparzenia! Po zakończeniu użytkowania niektóre powierzchnie urządzenia mogą pozostawać gorące. Należy zachować ostrożność i uważać na gorące powierzchnie.
- Należy chronić płytę ceramiczną przed wszelkimi uszkodzeniami. W przypadku jej pęknięcia należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania i przekazać je do autoryzowanego serwisu.
- Nigdy nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych ani pod nimi, na przykład pod zasłonami.
- Podczas użytkowania dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się do temperatury powodującej oparzenia.
- Do czasu całkowitego ostygnięcia powierzchni ceramicznej nie należy dopuszczać do jej kontaktu z ciałem, odzieżą ani jakimikolwiek przedmiotami innymi niż odpowiednie naczynia do gotowania.

- Na powierzchni płyty grzewczej nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzewać.
- Uchwyty garnków i patelni mogą się nagrzewać. Należy upewnić się, że nie wystają one nad inne używane pola grzewcze. Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Bardzo ostre ostrze skrobaka do płyty grzewczej jest odsłonięte po cofnięciu osłony zabezpieczającej. Należy używać go ze szczególną ostrożnością oraz przechowywać w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Wykipienie potraw może spowodować powstawanie dymu, a rozlany tłuszcz lub olej może się zapalić.
- Nigdy nie należy używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nigdy nie należy pozostawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów ani przyborów kuchennych.
- Nigdy nie należy używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączać pola grzewcze i płytę zgodnie z opisem zawartym w niniejszej instrukcji, używając dotykowego panelu sterowania.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie należy używać myjki parowej. Nie należy stawiać ani upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę grzewczą. Nie należy stawiać na płycie grzewczej.
- Nie należy używać garnków ani patelni o nierównych lub ostrych krawędziach ani przesuwac ich po powierzchni ceramicznej, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie należy używać druciaków ani innych silnie ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię ceramiczną.
- Gotowanie bez nadzoru z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru. Nigdy nie należy próbować gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym. Dotyczy to powierzchni płyt grzewczych wykonanych ze szkła ceramicznego lub podobnych materiałów chroniących części znajdujące się pod napięciem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego

- wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć pole grzewcze za pomocą odpowiedniego elementu sterującego i nie polegać wyłącznie na funkcji wykrywania naczynia.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.
- Należy używać wyłącznie osłon płyty grzewczej zaprojektowanych przez producenta urządzenia, wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub wbudowanych w urządzenie. Używanie niewłaściwych osłon może prowadzić do wypadków.
- Urządzenia nie wolno instalować za drzwiami dekoracyjnymi ani drzwiami meblowymi, ponieważ może to spowodować przegrzanie.

WYŁĄCZANIE PÓŁ GRZEJNYCH



3 Wymiary i moce znamionowe indukcyjnych pól grzewczych:

1. Pole grzejne 1: Ø 180 mm, 1800 W
2. Pole grzejne 2: Ø 180 mm, 1800 W
3. Pole grzejne 3: Ø 180 mm, 1800 W
4. Pole grzejne 4: Ø 180 mm, 1800 W

4 **Panel sterowania (sterowanie dotykowe)**

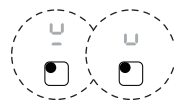
5. Przyciski dotykowe z cyfrowym wyświetlaczem LED;

Opis i sposób obsługi znajdują się w odpowiednim rozdziale.

OBSŁUGA ELEMENTÓW STEROWANIA DOTYKOWEGO

Funkcje automatyczne

- Automatyczne wykrywanie naczyń odpowiednich do płyt indukcyjnych.
- W przypadku użycia nieodpowiedniego naczynia (patrz "Odpowiednie naczynia i ich użytkowanie") lub umieszczenia na płycie małych przedmiotów, takich jak sztucce, klucze itp., urządzenie przechodzi w tryb czuwania po upływie jednej minuty.
- Jeżeli w ciągu jednej minuty od włączenia pola grzejnego nie zostanie wykryte naczynie odpowiednie do gotowania indukcyjnego, pole grzejne wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu będą naprzemiennie pojawiać się symbole u i U.
- Funkcja ta zapobiega nieprawidłowemu działaniu urządzenia oraz ewentualnemu niekontrolowanemu promieniowaniu magnetycznemu, które mogłoby wystąpić podczas używania nieodpowiednich naczyń lub pracy pola grzejnego bez naczynia.



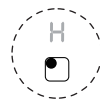
Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Wbudowany wentylator chłodzi płytę indukcyjną podczas pracy oraz przez krótki czas po jej zakończeniu. Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, wbudowany czujnik temperatury monitoruje temperaturę wewnątrz płyty.

Jeżeli temperatura jest zbyt wysoka, płyta wyłącza się automatycznie.

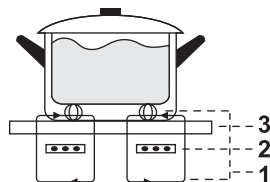
Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym

- Jeżeli pole grzejne pracowało przez pewien czas i nadal jest zbyt gorące, aby można go było dotknąć, na wskaźniku odpowiedniego pola grzejnego pojawi się symbol H, nawet po wyłączeniu płyty.
- Gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury, symbol zniknie.
- Funkcja ta może być również wykorzystywana w celu oszczędzania energii.
- Aby podgrzać kolejne naczynie, należy użyć pola grzejnego, którego wskaźnik ciepła resztkowego jest nadal aktywny. Czas automatycznego wyłączenia wynosi 8 godzin dla poziomów mocy 1-3, 4 godziny dla poziomów mocy 4-6 oraz 2 godziny dla poziomów mocy 7-9.



ZASADA DZIAŁANIA

Gotowanie indukcyjne jest bezpieczną, nowoczesną, wydajną i ekonomiczną metodą przygotowywania potraw. Dzięki drganiom elektromagnetycznym (1) wytwarzanym przez cewki indukcyjne znajdujące się pod polami grzejnymi (2) ciepło potrzebne do gotowania powstaje bezpośrednio w metalowym dnie naczynia, a nie pośrednio poprzez nagrzewanie powierzchni płyty. Płyta szklano-ceramiczna (3) nagrzewa się jedynie od ciepła przekazywanego przez naczynie. W porównaniu z innymi rodzajami płyt grzejnych technologia ta znacznie skraca czas gotowania i ogranicza straty ciepła. Potrawy, które wykipią, nie przypalają się tak łatwo, co ułatwia czyszczenie i konserwację urządzenia. Proces nagrzewania nie jest bezpośrednio widoczny na polu grzejnym, tak jak ma to miejsce na przykład w przypadku grzałek elektrycznych. Należy zwracać uwagę na wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego. Szczegółowy opis znajduje się w rozdziale "Panel sterowania i wyświetlacz".



Grzanie cykliczne

Ze względu na wymagania dotyczące ekoprojektu oraz ze względów bezpieczeństwa płyta pracuje cyklicznie. Okresowe włączanie i wyłączanie pól grzejnych jest zjawiskiem normalnym i nie oznacza usterki produktu. Aby uniknąć problemów, należy używać naczyń dobrej jakości. Jeżeli naczynie zostanie zdjęte z pola grzejnego lub nie spełnia wymaganych warunków (patrz "Odpowiednie naczynia i ich użytkowanie"), pole elektromagnetyczne ulegnie zmianie. Zostanie uruchomiona funkcja automatycznego wykrywania naczyń, a pole grzejne odpowiednio się wyłączy. Dzięki temu zazwyczaj nie ma ryzyka przypadkowego pozostawienia włączonego pola grzejnego. Mimo to po zakończeniu użytkowania należy jak najszybciej wyłączyć pola grzejne oraz płytę za pomocą odpowiednich przycisków.

MOŻLIWE ODGŁOSY PODCZAS PRACY

Podczas pracy płyty indukcyjnej oraz po jej zakończeniu, oprócz sygnałów dźwiękowych panelu sterowania, mogą być słyszalne również inne odgłosy. Są one zjawiskiem normalnym i nie oznaczają usterki urządzenia.

Szum: Praca wentylatora chłodzącego, również po wyłączeniu urządzenia.

Uwaga: Praca wentylatora jest niezbędna do prawidłowego działania urządzenia. Nie odłączaj urządzenia od zasilania, gdy wentylator nadal pracuje. Aby uniknąć ograniczenia funkcjonalności, należy zapewnić odpowiednią temperaturę otoczenia oraz właściwą wentylację.

Klikanie: Odgłosy elektrycznego przełączania.

Brzęczenie: Odgłos indukcji podczas pracy na wysokim poziomie mocy. Po ustawieniu niższego poziomu mocy natężenie dźwięku zmniejsza się lub całkowicie zanika.

Trzaski: Odgłosy powstające podczas nagrzewania naczyń wykonanych z kilku warstw różnych metali.

UWAGI PRZED UŻYCIEM

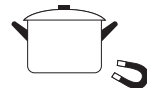
Odpowiednie naczynia i ich użytkowanie

- Aby zapewnić bezpieczne i prawidłowe działanie płyty, należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do płyt indukcyjnych, których dno jest wykonane z materiału przewodzącego prąd elektryczny i posiadającego właściwości magnetyczne. Podczas zakupu należy zwrócić uwagę na odpowiednie oznaczenie, na przykład przedstawiony symbol cewki lub podobny symbol. Zasadniczo naczynia magnetyczne nadają się do stosowania na płytach indukcyjnych.



Przydatność naczyń do płyt indukcyjnych

- Zawartość magnetycznych cząstek metalu różni się w zależności od rodzaju naczynia. Im większa jest ich zawartość, tym wyższa jest wydajność grzania oraz bardziej niezawodne automatyczne wykrywanie naczyń i działanie pola grzewczego.
- Naczynia ze stali nierdzewnej są zazwyczaj nieodpowiednie lub nadają się do użytku jedynie warunkowo, jeżeli nie mają specjalnego składu materiałowego przeznaczonego do płyt indukcyjnych.
- Naczynia żeliwne z nierównym dnem lub niskiej jakości naczynia indukcyjne również mogą zakłócać działanie urządzenia. Dotyczy to na przykład aluminiowych garnków i patelni z zamocowaną płytą magnetyczną oraz naczyń z dnem wykonanym z różnych materiałów.



Informacje ogólne dotyczące naczyń wysokiej jakości

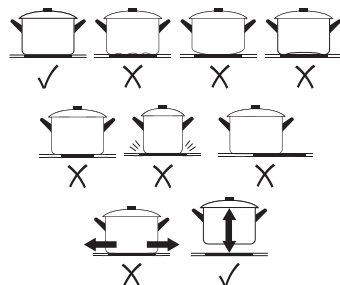
- Metalowe dno naczynia rozszerza się pod wpływem ciepła. Z tego względu dno wysokiej jakości naczynia w stanie zimnym nigdy nie jest całkowicie płaskie, lecz lekko wygięte do wewnątrz, czyli wklęsłe. Dzięki temu po nagrzaniu przylega płasko do powierzchni grzewczej i umożliwia efektywne podgrzewanie.

PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE NACZYŃ

Przed użyciem naczynia należy upewnić się, że jego dno jest czyste.

Zanieczyszczenia, takie jak pozostałości piasku po obieraniu ziemniaków, mogą uszkodzić powierzchnię płyty.

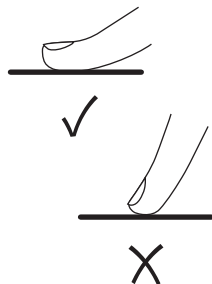
- Używaj wyłączanie naczyń odpowiednich do płyt szklano-ceramicznych i indukcyjnych.
- Nie podgrzewaj pustych naczyń i nie dopuszczaj do całkowitego wygotowania znajdującej się w nich cieczy.
- Upewnij się, że dno garnka lub patelni jest gładkie i całkowicie przylega do szklanej powierzchni.
- Nie używaj naczyń z ostrymi krawędziami ani z nierównym lub wygiętym dnem.
- Używaj naczyń, których średnica dna możliwie dokładnie odpowiada oznaczeniu wybranego pola grzewczego i wynosi co najmniej 120 mm.
- Zawsze ustawiaj naczynie na środku pola grzewczego.
- Zawsze podnoś naczynie podczas zdejmowania go z płyty. Nie przesuwaj go po powierzchni, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.



KORZYSTANIE Z ELEMENTÓW STEROWANIA DOTYKOWEGO

Panel sterowania płyty składa się z przycisków sensorowych reagujących na dotyk. Podczas ich używania należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Nie wywieraj nadmiernego nacisku na elementy sterujące. Wystarczy lekkie dotknięcie.
- Dotykaj tylko jednego przycisku sensorowego naraz.
- Używaj opuszka palca, a nie jego czubka, zgodnie z ilustracją. Obsługuj przyciski sensorowe zgodnie z poniższymi instrukcjami.
- Po rozpoznaniu dotknięcia zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy potwierdzający operację.
- Upewnij się, że panel sterowania jest zawsze czysty i suchy. Nawet cienka warstwa wilgoci może utrudnić działanie przycisków sensorowych lub całkowicie uniemożliwić ich reakcję.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na panelu sterowania ani nie przesuwaj i nie wycieraj przedmiotów po jego powierzchni. Może to spowodować przypadkowe włączenie lub wyłączenie płyty.
- Podczas użytkowania należy zachować odpowiednią odległość między naczyniem a dotykowymi elementami sterującymi, aby uniknąć nieprawidłowego działania i uszkodzeń spowodowanych wysoką temperaturą.

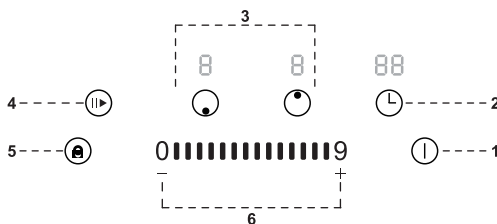


PANEL STEROWANIA

Poniższy przegląd zawiera krótki opis funkcji wyświetlacza i przycisków. Szczegółowe instrukcje obsługi znajdują się w kolejnych częściach.

Przyciski obsługi

- 1. Włączanie/Wyłączanie:** Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej.
- 2. Timer:** Ustawianie timera jako minutnika lub timera automatycznego wyłączenia, w zależności od aktywnego wyboru.
- 3. Pole grzewcze 1 / Pole grzewcze 2:** Wybór lub aktywacja pola grzewczego w celu dokonania dalszych ustawień. Położenie odpowiedniego pola można rozpoznać po oznaczeniu kropką na symbolu lub sprawdzić w części "Charakterystyka i budowa urządzenia".
- 4. Pauza:** Gdy płyta znajduje się w trybie grzania, naciśnij przycisk Pauza, aby przerwać grzanie.
- 5. Blokada przycisków/Blokada rodzicielska:** Blokowanie i odblokowywanie panelu sterowania, z wyjątkiem przycisku Włączania/Wyłączania.
- 6. Suwak poziomy mocy:** Przesuń palcem po suwaku poziomu mocy, aby wybrać żądany poziom grzania (1-9).



WYŚWIETLACZ CYFROWY

	Wyświetlacz pola grzewczego		Wyświetlacz timera
1-9	Aktualny poziom mocy pola grzewczego	99-00	Aktualne ustawienie timera; odliczanie w minutach do automatycznego wyłączenia
H	Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym. Nie dotykaj pola grzewczego!	--	Odliczanie timera zakończone/timer wyłączony
U / u	Brak odpowiedniego naczynia na polu grzewczym - automatyczne wykrywanie naczynia	Lo	Blokada przycisków/Blokada rodzicielska aktywna
P	Funkcja Booster aktywna	E1-Et	Kody błędów

Włączanie i przygotowanie do gotowania

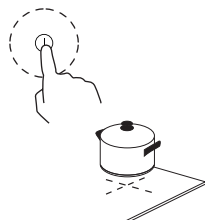
- Dotknij przycisku Włączania/Wyłączania.

Po włączeniu urządzenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie wyświetlacze pokażą "—" lub "0".

Płyta znajduje się teraz w trybie gotowości.

- Następnie umieść odpowiednie naczynie centralnie na wybranym polu lub polach grzewczych.

Upewnij się, że powierzchnia pola grzewczego oraz dno naczynia są czyste i suche.

**USTAWIANIE POZIOMU MOCY**

- Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, którego chcesz użyć.
- Gdy wyświetlacz odpowiedniego pola grzewczego miga, ustaw żądany poziom mocy (1-9) dla wybranego pola za pomocą przycisków - i +.

Uwagi dotyczące ustawiania mocy

- Jeżeli w ciągu jednej minuty od włączenia urządzenia nie zostanie wybrany poziom mocy dla żadnego pola grzewczego, płyta wyłączy się automatycznie.
- Podczas pracy poziom mocy można w każdej chwili zmienić w sposób opisany powyżej.

Uwaga dotycząca automatycznego wykrywania naczyń

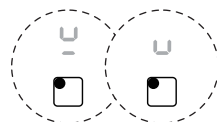
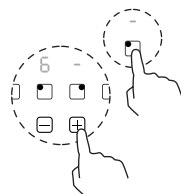
Płyta jest wyposażona w automatyczny system wykrywania naczyń przeznaczonych do płyt indukcyjnych. Więcej informacji znajduje się w części "Odpowiednie naczynia i ich użytkowanie".

Jeżeli spróbujesz dokonać ustawień dla pola grzewczego, na którym nie zostanie wykryte odpowiednie naczynie, pole to nie rozpocznie pracy. Na wyświetlaczu pola grzewczego symbole U i u będą wyświetlane naprzemiennie.

Może to wynikać z następujących przyczyn:

- Używane naczynie nie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych.
- Naczynie nie znajduje się na polu grzewczym, które próbujesz uruchomić.
- Naczynie nie jest ustawione centralnie na polu grzewczym.
- Średnica dna używanego naczynia jest zbyt mała.

Jeżeli w ciągu jednej minuty nie zostanie wykryte żadne naczynie, odpowiednie pole grzewcze zostanie automatycznie wyłączone.

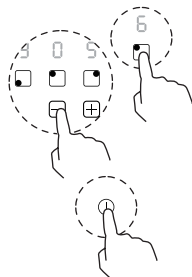


WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH

- Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, które chcesz wyłączyć.
- Gdy wyświetlacz odpowiedniego pola grzejnego miga, naciśnij i przytrzymaj przycisk "-", aż na wyświetlaczu pojawi się "0".

Wyłączanie płyty grzewczej

- Dotknij przycisku Wł./Wył. Gdy wszystkie pola wyświetlacza zgasną, z wyjątkiem wskaźników ciepła resztkowego odpowiednich pól grzejnych, jeśli są aktywne, płyta grzewcza zostanie wyłączona.



UWAGA! Ryzyko poparzenia!

Używane pola grzejne mogą pozostawać gorące nawet po ich wyłączeniu i mogą spowodować poparzenia! Nie dotykaj powierzchni szkło-ceramicznej, dopóki nie ostygnie ona do bezpiecznej temperatury i nie zgąsną wszystkie wskaźniki ciepła resztkowego ("H" na wyświetlaczu pola grzejnego). Należy pamiętać, że wskaźniki te gąsną również w przypadku przerwy w zasilaniu, dlatego pozostałe ciepło resztkowe nie będzie już sygnalizowane.

Oszczędzanie energii dzięki wskaźnikowi ciepła resztkowego

- Aby podgrzać inne naczynie, można zaoszczędzić energię, wykorzystując pozostałe ciepło resztkowe.
- W tym celu wybierz pole grzejne, którego wskaźnik ciepła resztkowego jest nadal aktywny.

FUNKCJA PAUZY

Aby wstrzymać działanie wszystkich pól grzeijnych na maksymalnie 5 minut, wykonaj poniższe czynności.

Wstrzymywanie pracy

- Gdy płyta grzewcza pracuje w trybie grzania, naciśnij przycisk Pauza. Płyta przerwie grzanie, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się symbol "II". Jeśli funkcja minutnika jest aktywna, symbol "II" pojawi się również na środku dwucyfrowego wyświetlacza minutnika. Naciśnij ponownie przycisk Pauza, aby wznowić grzanie. Jeśli stan pauzy trwa dłużej niż 1 minutę, płyta automatycznie przejdzie w tryb czuwania.



Wznawianie pracy

- Aby wznowić działanie płyty podczas pauzy, ponownie dotknij przycisku Pauza. Płyta będzie kontynuować pracę z ustawieniami wybranymi przed włączeniem pauzy.

Korzystanie z minutnika

Minutnik może być używany do następujących funkcji:

- Minutnik z sygnałem dźwiękowym
- Minutnik z funkcją automatycznego wyłączania



Ustawianie minutnika jako alarmu

Aby ustawić minutnik w taki sposób, aby po upływie ustawionego czasu emitowany był wyłącznie sygnał dźwiękowy, wykonaj poniższe czynności:

- Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
- Dotknij przycisku Minutnik bez wybierania pola grzejnego. Na wyświetlaczu minutnika pojawi się "30".
- Gdy cyfra dziesiątek miga, ustaw żądaną wartość za pomocą przycisków "+" i "-".
- Po 3 sekundach bez wprowadzania dalszych ustawień cyfra dziesiątek zostanie automatycznie zatwierdzona, a cyfra jedności zacznie migać. Ustaw żądaną wartość za pomocą przycisków "+" i "-".
- Po kolejnych 3 sekundach bez wprowadzania dalszych ustawień wyświetlacz przestanie migać, a ustawiony czas zostanie automatycznie zatwierdzony. Rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu minutnika będzie widoczny czas pozostały do uruchomienia sygnału dźwiękowego.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Funkcja ta nie wpływa na działanie pól grzejnych.

- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij kilkakrotnie przycisku Minutnik, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol "--".

USTAWIANIE WYŁACZNIKA CZASOWEGO DLA KILKU PÓŁ GRZEJNYCH

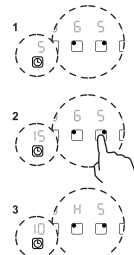
- Aby włączyć minutnik dla kilku pól grzejących, należy powtórzyć odpowiednią procedurę dla każdego pola grzejącego.
- Gdy minutnik jest aktywny dla kilku pól grzejących, wyświetlacz minutnika pokazuje kolejno pozostały czas dla aktywnych pól grzejących. Kropka obok odpowiedniego wskaźnika poziomu mocy wskazuje pole grzejne, którego dotyczy wyświetlany czas.

Przykład przedstawiony na ilustracji (1):

Pole grzejne 2: poziom mocy 6, pozostaly czas 5 minut

Pole grzeine 3: poziom mocy 5. pozostały czas 15 minut

- Aby wyświetlić pozostały czas dla innego pola grzejnego, dotknij odpowiedniego przycisku wyboru pola grzejnego (2).
- Po upływie najkrótszego ustawionego czasu odpowiednie pole grzejne wyłączy się. Wyświetlacz minutnika przełączy się na kolejny najkrótszy pozostały czas, a kropka na odpowiednim wskaźniku



poziomu mocy zaczną migać.

Przykład przedstawiony na ilustracji (3):

Pole grzejne 2: pole grzejne wyłączone, ustawiony czas upłynął

Pole grzejne 3: poziom mocy 5, pozostały czas 10 minut

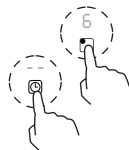
- Po upływie ostatniego pozostałego czasu odpowiednie pole grzejne również wyłączy się, a wyświetlacz minutnika zgaśnie.

Usuwanie i zmiana ustawienia minutnika

- Aby usunąć ustawienie minutnika, w razie potrzeby dotknij przycisku wyboru pola grzejnego, dla którego chcesz usunąć ustawienie minutnika.
- Dotknij przycisku minutnika.

Minutnik zostanie anulowany.

- Aby zmienić ustawienie minutnika, ustaw go ponownie zgodnie z opisem powyżej.



BLOKADA PRZYCISKÓW/BLOKADA RODZICIELSKA

Aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu urządzenia, na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci, można zablokować panel sterowania.

Wyłączenie płyty grzewczej przy aktywnej blokadzie przycisków

Nawet gdy panel sterowania jest zablokowany, przycisk Wł./Wył. pozostaje aktywny. Dzięki temu w sytuacji awaryjnej można w każdej chwili wyłączyć płytę grzewczą. Jednak przed ponownym użyciem urządzenia należy najpierw wyłączyć blokadę przycisków. Aby skorzystać z funkcji blokady, należy wykonać następujące czynności:

Blokowanie panelu sterowania

- Dotknij przycisku blokady rodzicielskiej/blokady przycisków.
- Na wyświetlaczu minutnika pojawi się "Lo". Jeśli wcześniej ustawiono minutnik, wskazanie "Lo" i pozostały czas będą wyświetlane naprzemiennie. Panel sterowania zostanie zablokowany z wyjątkiem przycisku Wł./Wył.

Odblokowywanie panelu sterowania

- Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
- Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady rodzicielskiej/blokady przycisków przez co najmniej 3 sekundy.
- Wskazanie "Lo" zniknie i będzie można ponownie normalnie korzystać z płyty grzewczej.

Automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączenie jest funkcją bezpieczeństwa. Każde pole grzejne wyłączy się automatycznie po upływie maksymalnego, wstępnie ustawionego czasu, jeżeli nie zostanie wykonana żadna dodatkowa czynność. Maksymalny czas pracy zależy od ustawionego poziomu mocy. Wstępnie ustawione czasy pracy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksymalny czas pracy (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Zabezpieczenie przed rozlaniem

Jeśli płyn dostanie się na panel sterowania, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie w ciągu 10 sekund.

Aby ponownie uruchomić płytę grzewczą, odłącz zasilanie i przed użyciem wytrzyj zabrudzone miejsce czystą ściereczką.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE! RYZYKO OPARZEŃ!

- Płyta grzewcza, naczynia kuchenne, przygotowywana żywność oraz metalowe przedmioty znajdujące się na powierzchni grzewczej nagrzewają się podczas pracy do bardzo wysokiej temperatury i mogą spowodować oparzenia!
- Podczas użytkowania należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby stosować środki ochronne, na przykład rękawice kuchenne!
- Należy pamiętać, że gorące płyny mogą przyskać!
- Nie używaj płyty grzewczej jako powierzchni do przechowywania przedmiotów!
- Podczas pracy urządzenia dzieci i zwierzęta domowe powinny zawsze znajdować się w bezpiecznej odległości.
- Nie wylewaj żadnych płynów na rozgrzaną powierzchnię grzewczą!
- Powoduje to powstawanie pary i rozprysków płynu, które mogą doprowadzić do oparzenia!
- Nagła zmiana temperatury może również uszkodzić płytę grzewczą!

OSTRZEŻENIE! RYZYKO POŻARU!

- Oleje, tłuszcze, alkohol oraz produkty spożywcze zawierające te substancje szybko się nagrzewają i mogą zapalić się w bardzo wysokiej temperaturze!
- Żywność może się przypalić, wytworzyć szkodliwy dym lub zapalić się!
- Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru!
- Aby uniknąć ryzyka pożaru, nie dopuszczaj do wykipienia potraw!

- W przypadku pożaru odłączyć zasilanie i ostrożnie stłum płomienie za pomocą pokrywki, koca gaśniczego lub innego odpowiedniego przedmiotu!
- Nigdy nie gasić płonącego oleju ani tłuszczu wodą!

ENERGOOSZCZĘDNE UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Urządzenie spełnia wymagania najnowszych norm, a jego zużycie energii zostało w znacznym stopniu zoptymalizowane za pomocą rozwiązań technicznych. Aby podczas użytkowania utrzymać zużycie energii na możliwie najniższym poziomie, należy również przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących energooszczędnej eksploatacji:

- Zawsze należy wybierać naczynie kuchenne, którego wielkość jest odpowiednia do ilości przygotowywanej żywności.
- Aby jak najlepiej wykorzystać moc grzewczą, należy używać pola grzejnego, którego wielkość możliwie dokładnie odpowiada wielkości naczynia, lub wybrać naczynie odpowiednie do wielkości używanego pola grzejnego. Należy upewnić się, że naczynie znajduje się na środku pola grzejnego.
- Należy upewnić się, że dno naczynia jest płaskie, ponieważ nierówne dno zwiększa zużycie energii.
- Naczynie należy umieścić na polu grzejnym przed włączeniem płyty grzewczej.
- W miarę możliwości należy przykrywać naczynie odpowiednią, szczelnie dopasowaną pokrywką, najlepiej szklaną, aby nie było konieczności jej podnoszenia w celu kontrolowania procesu gotowania. Podczas gotowania bez pokrywki ciepło ucieka, co powoduje znacznie większe zużycie energii.
- Zamrożoną żywność należy rozmrozić przed gotowaniem w temperaturze pokojowej lub w lodówce.
- Aby skrócić czas gotowania, należy ograniczyć ilość płynu i tłuszczu. Na przykład przy użyciu pokrywki wystarczy 1-2 cm wody do gotowania na parze ziemniaków, jajek lub warzyw.
- W miarę możliwości produkty zbożowe należy podgrzewać razem z wodą przeznaczoną do gotowania, zamiast dodawać je dopiero po zagotowaniu wody. Skracca to czas gotowania i zmniejsza zużycie energii.
- Gotowanie należy rozpocząć przy wysokim poziomie mocy, a następnie zmniejszyć go, gdy potrawa się nagrzeje. Pole grzejne należy wyłączyć 5-10 minut przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe i oszczędzić energię.
- W przypadku podgrzewania kilku potraw jedna po drugiej należy używać tego samego pola lub tych samych pól grzejnych, aby wykorzystać ciepło resztkowe. W tym celu należy zwracać uwagę na wskaźnik ciepła resztkowego "H" pól grzejnych.
- Gdy pole grzejne nie jest już używane, należy je natychmiast wyłączyć.
- Aby uniknąć zwiększonego zużycia energii spowodowanego zabrudzeniami, pola grzejne i naczynia kuchenne należy zawsze utrzymywać w czystości.

PRZEWODNIK PO USTAWIENIACH MOCY I INSTALACJI

Poziom mocy	Odpowiedni do
1-2	• Delikatnego podgrzewania niewielkich ilości żywności • Roztapiania czekolady lub masła • Podgrzewania potraw, które łatwo się przypalają • Utrzymywania potraw w cieple
3-4	• Ponownego podgrzewania • Gotowania na wolnym ogniu lub gotowania ryżu i roślin strączkowych
5-6	• Smażenia naleśników • Gotowania na parze warzyw lub ryb • Duszenia
7-8	• Krótkiego smażenia lub podsmażania • Gotowania makaronu
9	• Smażenia z ciągłym mieszaniem • Smażenia • Doprowadzania zup lub wody do wrzenia

Powyższe informacje mają wyłącznie charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od właściwości żywności oraz dna naczynia kuchennego. W przypadku wątpliwości, w celu ustalenia optymalnego ustawienia zaleca się najpierw wybranie niższego z podanych poziomów mocy, a następnie dostosowanie go w razie potrzeby.

Zalecenia dotyczące zdrowego gotowania

- Aby w możliwie największym stopniu zachować wartości odżywcze żywności, nie należy gotować jej dłużej, niż jest to konieczne. Można na przykład użyć minutnika, aby ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby uniknąć zagrożeń dla zdrowia, należy uważać, aby nie przegrzewać żywności, a w szczególności nie podgrzewać oleju lub tłuszczu do momentu pojawienia się dymu.

ZALECENIA I WSKAZÓWKI

Gotowanie na wolnym ogniu i gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu oznacza przygotowywanie potraw w gorącej wodzie o temperaturze nieco niższej od temperatury wrzenia, wynoszącej około 85°C i nieprzekraczającej 95°C. Podczas tego procesu tylko pojedyncze pęcherzyki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię płynu. Ta delikatna metoda gotowania pozwala zachować

smak oraz cenne składniki odżywcze. Jest szczególnie odpowiednia do przygotowywania zup, potraw duszonych i sosów.

- Niektóre potrawy, takie jak ryż wiosenny, mogą wymagać ustawienia mocy na poziomie wyższym niż najniższy, aby osiągnąć temperaturę gotowania w zalecanym czasie.

Smażenie

Aby przygotować soczyste i smaczne steki:

- Przed rozpoczęciem smażenia pozostawić mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
- Rozgrzać ciężką patelnię.
- Posmarować stek olejem z obu stron. Wlać niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię i umieścić na niej mięso.
- Podczas smażenia obrócić stek tylko raz. Dokładny czas smażenia zależy od grubości mięsa oraz oczekiwanego stopnia wysmażenia i może wynosić od około 2 do 8 minut z każdej strony. Aby sprawdzić stopień wysmażenia, lekko nacisnąć stek. Im twardszy jest w dotyku, tym bardziej jest wysmażony.
- Przed podaniem pozostawić stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby mięso odpoczęło i stało się bardziej kruche.

Smażenie metodą stir-fry i potrawy z woka

- Wybrać wok z płaskim dnem odpowiedni do stosowania na płytach szklano-ceramicznych lub dużą patelnię.
- Przygotować wcześniej wszystkie składniki i przybory kuchenne, ponieważ ta metoda gotowania jest stosunkowo szybka. W przypadku przygotowywania dużej ilości potrawy należy podzielić składniki na kilka porcji.
- Krótko rozgrzać patelnię i dodać około 2 łyżek oleju.
- Zawsze najpierw usmażyć mięso, następnie wyjąć je z patelni i utrzymywać w cieple.
- Smażyć warzywa, stale je mieszając. Gdy warzywa będą gorące, ale nadal jędrne i chrupiące, zmniejszyć poziom mocy poła grzejnego, a następnie w razie potrzeby dodać mięso i/lub sos.
- Delikatnie wymieszać składniki, aby upewnić się, że zostały równomiernie i dokładnie podgrzane.
- Podawać natychmiast.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłączyć płytę grzewczą i przed rozpoczęciem czyszczenia pozostawić ją do ostygnięcia.
- Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia parą, ponieważ wilgoć może spowodować porażenie prądem lub zwarcie.
- Nie wylewać zimnych płynów na gorącą płytę grzewczą, ponieważ nagła zmiana temperatury może uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Nie używać agresywnych, kwaśnych, ściernych, ostrych ani spiczastych środków lub narzędzi czyszczących, z wyjątkiem odpowiedniego skrobaka do płyt szklano-ceramicznych.
- Używać wyłącznie środków czyszczących i przyborów przeznaczonych do powierzchni szklano-ceramicznych.
- Natychmiast i dokładnie usuwać zabrudzenia oraz pozostałości środków czyszczących.
- W przypadku codziennych zabrudzeń nanieść środek do czyszczenia płyt szklano-ceramicznych, gdy powierzchnia jest jeszcze lekko ciepła, a następnie wytrzeć ją miękką ściereczką.
- Dokładnie przemyć powierzchnię grzewczą czystą wodą i osuszyć ją czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Jak najszybciej usuwać przypalone resztki potraw, stopione pozostałości oraz zabrudzenia zawierające cukier lub sól, szczególnie gdy płyta grzewcza jest jeszcze ciepła.
- Założyć rękawice kuchenne i ostrożnie używać skrobaka do płyty grzewczej lub szpatułki, trzymając narzędzie pod kątem około 30°.
- Ostrza skrobaków do płyt grzewczych są bardzo ostre. Należy używać ich ostrożnie i przechowywać poza zasięgiem dzieci oraz zwierząt domowych.
- Jeżeli żywność lub płyn rozleje się na panel sterowania, natychmiast wyłączyć płytę grzewczą.
- Zebrać płyn miękką ściereczką, wycisnąć miejsce wilgotną ściereczką lub gąbką, a następnie dokładnie je osuszyć.
- Przed ponownym użyciem płyty grzewczej upewnić się, że panel sterowania oraz dno są czyste i suche, ponieważ nawet niewielka ilość wilgoci może zakłócić działanie sterowania dotykowego lub spowodować wyłączenie płyty.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenia nie można włączyć.	Brak zasilania.	• Upewnij się, że płyta grzewcza jest prawidłowo i całkowicie podłączona do sprawnego źródła zasilania. • Sprawdź, czy nie zadziałał bezpiecznik lub czy w domu bądź w okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie prądu.

Dotykowy panel sterowania nie reaguje.	Panel sterowania jest zablokowany. Na wyświetlaczu timera widnieje symbol "Lo".	Odblokuj panel sterowania. Patrz rozdział "Blokada przycisków/Blokada rodzicielska".
	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz płytę grzewczą.
Przyciski dotykowe są trudne w obsłudze.	Na panelu sterowania znajduje się wilgoć lub zabrudzenia.	Upewnij się, że panel sterowania jest całkowicie czysty i suchy. Cienka warstwa wilgoci może być niewidoczna.
	Przyciski nie są obsługiwane prawidłowo.	Dotykaj tylko jednego przycisku naraz opuszką palca i przytrzymuj go przez co najmniej 1 sekundę.
Naczynie nie nagrzewa się, a symbole "U" i "u" są wyświetlane naprzemiennie.	Naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub nie zostało rozpoznane.	Użyj naczynia kompatybilnego z płytą indukcyjną, odpowiedniego dla wybranej strefy grzewczej, i ustaw je prawidłowo.
Proces nagrzewania trwa wyjątkowo długo.	Używane jest nieodpowiednie naczynie.	Używaj naczyń zawierających dużą ilość materiału magnetycznego.
	Wahania napięcia zasilania.	Wahania napięcia wynoszące nawet zaledwie 10 V mogą znacznie wydłużyć czas gotowania.
Strefy grzewcze włączają się i wyłączają podczas pracy.	Proces nagrzewania odbywa się w odstępach czasu.	Jest to zjawisko normalne i nie oznacza usterki. Patrz rozdział "Zasada działania płyty indukcyjnej".
Strefa grzewcza niespodziewanie się wyłącza.	Ze względów bezpieczeństwa została uruchomiona funkcja automatycznego wyłączania.	W razie potrzeby ponownie włącz strefę grzewczą. Zapoznaj się z tabelą automatycznego wyłączania, zawierającą maksymalne czasy pracy.
Płyta grzewcza niespodziewanie się wyłącza.	W ciągu 1 minuty od włączenia nie wybrano żadnego ustawienia.	Ponownie włącz płytę i w ciągu 1 minuty wybierz żądany poziom mocy.
	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	- Upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka. - Upewnij się, że naczynie nie wystaje nad panel sterowania.
	Na panelu sterowania znajduje się ciecz lub zabrudzenia.	Wyczyść i osusz płytę, zwłaszcza panel sterowania, a następnie włącz ją ponownie.
Płyta grzewcza niespodziewanie się włącza lub wyłącza.	Panel sterowania został przypadkowo dotknięty.	Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na panelu sterowania ani nie przesuwaj i nie przecieraj niczego po jego powierzchni. W razie potrzeby ponownie włącz płytę.
Podczas pracy słychać trzaski, syczenie, buczenie lub brzęczenie.	Technologia indukcyjna oraz naczynie mogą powodować różne odgłosy.	Ciche syczenie, klikanie, buczenie lub trzaski są zjawiskiem normalnym. Jeśli odgłos jest wyjątkowo głośny, skontaktuj się z serwisem.
Na szklanej powierzchni pojawiają się ślady przypominające zarysowania.	Ślady metalu lub zabrudzenia mogą wyglądać jak zarysowania.	Ślady te nie muszą oznaczać uszkodzenia i zazwyczaj można je usunąć odpowiednim środkiem do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych.
	Używane jest nieodpowiednie naczynie.	Używaj naczyń z czystym, równym i gładkim dnem.
	Używane są nieodpowiednie środki lub akcesoria czyszczące.	Używaj wyłącznie środków i akcesoriów czyszczących przeznaczonych do powierzchni szklano-ceramicznych.
Wystąpiła usterka lub wyświetlany jest kod błędu.	Wahania napięcia zasilania.	Odłącz płytę od zasilania na co najmniej 20 minut. Następnie podłącz ją ponownie i włącz.
	Wystąpił błąd techniczny.	Zapisz kod błędu, odłącz płytę od zasilania i skontaktuj się z serwisem lub wykwalifikowanym specjalistą.

KODY BŁĘDÓW

Kod błędu	Znaczenie	Rozwiązanie
U/u	Nie wykryto odpowiedniego naczynia.	Umieść odpowiednie naczynie na środku właściwej strefy grzejnej.
E1	Napięcie jest zbyt niskie (poniżej 165 V).	Sprawdź zasilanie. Jeśli jest prawidłowe, ponownie włącz płytę grzewczą.
E2	Napięcie jest zbyt wysokie (powyżej 285 V).	Sprawdź zasilanie. Jeśli jest prawidłowe, ponownie włącz płytę grzewczą.
E3	Błąd lub zwarcie czujnika płyty grzewczej.	Skontaktuj się z serwisem obsługi klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.
E4	Błąd lub zwarcie czujnika IGBT.	Skontaktuj się z serwisem obsługi klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.
E5	Płyta grzewcza uległa przegrzaniu.	Poczekaj, aż płyta grzewcza ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.
E6	Przegrzanie modułu IGBT.	Poczekaj, aż płyta grzewcza ostygnie, a następnie włącz ją ponownie.
E7	Usterka czujnika płyty grzewczej.	Skontaktuj się z serwisem obsługi klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.
F	Błąd komunikacji między wyświetlaczem a płytą główną.	Skontaktuj się z serwisem obsługi klienta lub wykwalifikowanym elektrykiem.
Et	Zabezpieczenie przed przelaniem zostało aktywowane z powodu wilgoci, cieczy lub zabrudzeń.	Usuń wszelkie płyny, wilgoć lub zabrudzenia, szczególnie z okolic panelu sterowania. Jeśli płyta grzewcza się wyłączyła, włącz ją ponownie.
H	Wysoka temperatura.	Nie dotykaj strefy grzejnej!

Importer: Zilan Polska Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego zilanpolska@zilan.com.tr
 SERWIS: IBE Technologies Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego 14, 08-110 Siedlce

Prawidłowa utylizacja tego produktu



- To oznaczenie oznacza, że tego produktu nie należy utylizować razem z innymi odpadami domowymi w całej UE.
- Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy go poddawać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych.
- Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemu zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Produkt powinien zostać poddany recyklingowi w sposób bezpieczny dla środowiska.

MOLIMO DA IMATE U VIDU DA PRIRUČNIK UREDAJA MOŽE BITI IZRADEN ZA NA INFORMACIJE O VIŠE OD JEDNOG MODELA.
VAŠ UREDAJ, MOŽDA NE SADRŽI ZNAČAJKE OPISANE U PRIRUČNIKU.
OVAJ JEZIK JE PREVEDEN UZ POMOĆ UMJETNE INTELIGENCIJE.

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

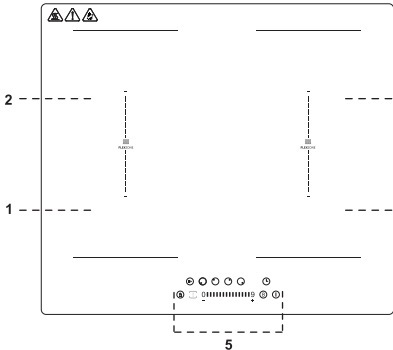
- Prije uporabe ovog uređaja pažljivo pročitajte upute za uporabu.
- Provjerite odgovara li nazivni napon naveden na uređaju naponu električne mreže koju koristite.
- Sačuvajte upute za uporabu, jamstveni list, račun te, ako je moguće, kutiju s unutarnjom ambalažom.
- Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu uporabu i nije predviđen za komercijalnu ni profesionalnu uporabu.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada uređaj nije u uporabi, prilikom postavljanja dodatne opreme, čišćenja uređaja ili u slučaju pojave smetnji. Prije toga isključite uređaj. Povucite utikač, a ne kabel.
- Kako biste zaštitili djecu od opasnosti povezanih s električnim uređajima, nikada ih ne ostavljajte bez nadzora u blizini uređaja. Stoga uređaj postavite na mjesto koje je djeci nedostupno. Pazite da kabel ne visi.
- Redovito provjeravajte uređaj i kabel radi mogućih oštećenja. Ako postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj se ne smije koristiti.
- Ne dopustite djeci da se igraju uređajem. Ne dopustite djeci da se igraju ambalažnim materijalima, poput plastičnih vrećica.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su dobile upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumiju moguće opasnosti. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Ne popravljajte uređaj sami. U slučaju problema obratite se ovlaštenom stručnjaku.
- Iz sigurnosnih razloga oštećeni mrežni kabel smije se zamijeniti samo odgovarajućim kabelom proizvođača, ovlaštenog servisa ili druge odgovarajuće kvalificirane osobe.
- Držite uređaj i kabel podalje od izvora topline, izravne sunčeve svjetlosti, vlage, oštih rubova i sličnih utjecaja.
- Koristite samo originalnu dodatnu opremu koju je isporučio dobavljač.
- Uređaj koristite isključivo u svrhu za koju je namijenjen.
- Ovaj uređaj smije se koristiti samo kada je priključen na propisno ugrađenu uzemljenu utičnicu. Provjerite odgovara li napon napajanja

naponu navedenom na nazivnoj pločici.

- Oštećenja nastala uporabom uređaja u svrhe koje nisu navedene u uputama, nepravilnom uporabom ili popravkom koji nije izvršila stručna osoba nisu pokrivena jamstvom.
- Nikada nemojte nositi ni povlačiti uređaj držeći ga za kabel ili utikač jer zbog oštećenja kabela može doći do kratkog spoja. Nemojte savijati, priklještititi ni povlačiti kabel preko oštarih rubova.
- Ne preuzima se odgovornost za štetu nastalu nepravilnom uporabom ili nepridržavanjem ovih uputa.
- Ne stavljajte zapaljive materijale, kiseline ni lužine u blizinu ploče za kuhanje kako biste spriječili koroziju i skraćenje vijeka trajanja uređaja.
- Ne uranjajte ploču za kuhanje u vodu i za čišćenje ne koristite benzin, benzen, deterdžente ni slična sredstva. Obrišite uređaj mekom, vlažnom krpom.
- Opasnost od opekline! Nakon uporabe uređaja neke površine mogu ostati vruće. Budite svjesni tog rizika i pažljivo rukujte u blizini vrućih površina.
- Spriječite svako oštećenje keramičke ploče. Ako se ploča slomi ili napukne, odmah isključite uređaj iz električne mreže i obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Nikada nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini ili ispod zapaljivih materijala, poput zavjesa.
- Tijekom uporabe dostupni dijelovi uređaja mogu se zagrijati do temperature koja može uzrokovati opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji predmet, osim odgovarajućeg posuđa, dođe u dodir sa staklokeramičkom površinom dok se potpuno ne ohladi.
- Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Ručke lonaca i tava mogu se zagrijati. Pazite da ručke ne prelaze preko drugih uključenih zona za kuhanje. Držite ručke izvan dohvata djece.
- Iznimno oštra oštrica strugača za ploču za kuhanje izložena je kada se zaštitni poklopac povuče. Koristite je s krajnjim oprezom i uvijek je čuvajte na sigurnom mjestu, izvan dohvata djece.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe. Prekipjela hrana može uzrokovati dim, a prolivena mast ili ulje mogu se zapaliti.
- Nikada nemojte koristiti uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte predmete ni kuhinjski pribor na uređaju.
- Nikada nemojte koristiti uređaj za zagrijavanje prostorije.

- Nakon uporabe uvijek isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje na način opisan u ovim uputama, pomoću dodirnih upravljačkih tipki.
- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte koristiti parni čistač. Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje. Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne koristite lonce ni tave s neravnim ili oštrim rubovima i ne povlačite ih po staklokeramičkoj površini jer se staklo može izgrebati.
- Za čišćenje ploče za kuhanje ne koristite žičane spužve ni druga jaka abrazivna sredstva jer mogu izgrebati staklokeramičku površinu.
- Kuhanje bez nadzora s mašću ili uljem može biti opasno i izazvati požar. Nikada ne pokušavajte ugasiti požar vodom. Isključite uređaj, a zatim prekrijte plamen poklopcem ili protupožarnim pokrivačem.
- Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara. To se odnosi na površine ploča za kuhanje izrađene od staklokeramike ili sličnih materijala koji štite dijelove pod naponom.
- Uređaj nije namijenjen za rad putem vanjskog vremenskog prekidača ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- Nakon uporabe isključite zonu za kuhanje pomoću odgovarajuće upravljačke tipke i nemojte se oslanjati isključivo na funkciju prepoznavanja posude.
- Postupak kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora se nadzirati neprekidno.
- Koristite samo zaštite za ploču za kuhanje koje je projektirao proizvođač uređaja, koje je proizvođač u uputama za uporabu naveo kao prikladne ili koje su ugrađene u uređaj. Uporaba neprikladnih zaštita može uzrokovati nesreće.
- Uređaj se ne smije ugrađivati iza ukrasnih vrata ili vrata kuhinjskog elementa kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

ISKLUČIVANJE ZONA ZA KUHANJE



3 Dimenzije i nazivne snage indukcijskih zona kuhanja:

1. Zona kuhanja 1: Ø 180 mm, 1800 W
2. Zona kuhanja 2: Ø 180 mm, 1800 W
3. Zona kuhanja 3: Ø 180 mm, 1800 W
4. Zona kuhanja 4: Ø 180 mm, 1800 W

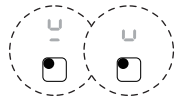
4 **Upravljačka ploča (dodirno upravljanje)**

5. Senzorske tipke s digitalnim LED zaslonom;
Za opis i način uporabe pogledajte odgovarajuće poglavlje.

UPORABA DODIRNIH KONTROLA

Automatske funkcije

- Automatsko prepoznavanje posuđa prikladnog za indukcijsko kuhanje.
- Ako se upotrebljava neprikladno posuđe (pogledajte "Prikladno posuđe i njegova uporaba") ili se na ploču postave mali predmeti, poput pribora za jelo, ključeva i sl., uređaj će nakon jedne minute prijeći u stanje pripravnosti.
- Ako se unutar jedne minute nakon uključivanja zone za kuhanje ne prepozna posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje, zona za kuhanje automatski će se isključiti. Na zaslonu će se naizmjenično prikazivati simboli u i U.
- Ovom se funkcijom sprječavaju kvarovi i moguće nekontrolirano magnetsko zračenje koje bi moglo nastati pri uporabi posuđa neprikladnog za indukciju ili tijekom rada zone za kuhanje bez posuđa.

**Zaštita od pregrijavanja**

Ugrađeni ventilator hladi indukcijsku ploču tijekom rada i kratko vrijeme nakon završetka rada.

Kako bi se spriječilo oštećenje uređaja, ugrađeni temperaturni senzor nadzire temperaturu unutar ploče.

Ako je temperatura previsoka, ploča se automatski isključuje.

Upozorenje na preostalu toplinu

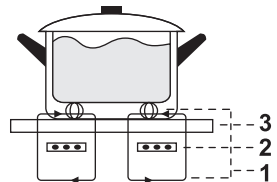
- Ako je zona za kuhanje radila određeno vrijeme i još je uvijek prevruća za dodir, na pokazivaču odgovarajuće zone za kuhanje prikazuje se simbol H, čak i kada je ploča isključena.
- Kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu, simbol nestaje.
- Ova se funkcija može upotrebljavati i za uštedu energije.
- Ako želite zagrijati drugo posuđe, upotrijebite zonu za kuhanje čiji je pokazivač preostale topline još uvijek aktivan.

Vrijeme automatskog isključivanja iznosi 8 sati za razine snage 1-3, 4 sata za razine snage 4-6 i 2 sata za razine snage 7-9.



NAČIN RADA

Indukcijsko kuhanje sigurna je, moderna, učinkovita i ekonomična tehnika kuhanja. Elektromagnetske oscilacije (1), koje stvaraju indukcijske zavojnice smještene ispod zona za kuhanje (2), proizvode toplinu potrebnu za kuhanje izravno u metalnom dnu posuđa, a ne neizravno zagrijavanjem površine za kuhanje. Staklokeramička ploča (3) zagrijava se samo toplinom koju prenosi posuđe. U usporedbi s drugim vrstama ploča za kuhanje, ova tehnologija znatno skraćuje vrijeme kuhanja i smanjuje gubitak topline. Hrana koja prekipi ne zagorijeva tako lako, što olakšava čišćenje i održavanje uređaja. Postupak zagrijavanja nije izravno vidljiv na zoni za kuhanje, kao što je to slučaj, primjerice, kod električnih grijaćih elemenata. Obratite pozornost na pokazivač odgovarajuće zone za kuhanje. Za opis pogledajte poglavlje "Upravljačka ploča i zaslon".

**Intervalno zagrijavanje**

Radi usklađenosti sa zahtjevima ekološkog dizajna i iz sigurnosnih razloga ploča radi u intervalima. Povremeno uključivanje i isključivanje zona za kuhanje uobičajeno je i ne ukazuje na kvar proizvoda. Kako biste izbjegli poteškoće, upotrebljavajte posuđe dobre kvalitete. Ako se posuđe ukloni sa zone za kuhanje ili ne ispunjava potrebne zahtjeve (pogledajte "Prikladno posuđe i njegova uporaba"), elektromagnetsko polje se mijenja.

Aktivira se automatsko prepoznavanje posuđa i zona za kuhanje odgovarajuće se isključuje. Time se u pravilu sprječava mogućnost slučajnog ostavljanja uključene zone za kuhanje. Unatoč tome, čim ih više ne upotrebljavate, isključite zone za kuhanje i ploču odgovarajućim tipkama.

MOGUĆI ZVUKOVI TIJEKOM RADA

Tijekom rada indukcijske ploče za kuhanje i nakon njezina isključivanja mogu se, osim zvučnih signala upravljačke ploče, pojaviti i drugi zvukovi. Oni su uobičajeni i ne ukazuju na kvar proizvoda.

Šuštanje: Rad ventilatora za hlađenje, uključujući i nakon isključivanja uređaja.

Napomena: Rad ventilatora potreban je za pravilan rad uređaja. Nemojte isključivati uređaj iz električne mreže dok ventilator radi. Kako biste izbjegli ograničenja u radu, osigurajte odgovarajuću temperaturu okoline i dobru ventilaciju.

Klikanje: Zvuk električnog prebacivanja.

Zujanje: Zvuk indukcije tijekom rada na visokoj razini snage. Razina zvuka smanjuje se ili potpuno nestaje kada se odabere niža razina snage.

Pucketanje: Zvuk koji nastaje zagrijavanjem posuđa izrađenog od više slojeva različitih metala.

NAPOMENE PRIJE UPORABE

uporaba

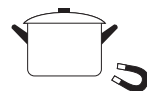
- Kako biste osigurali siguran i nesmetan rad ploče, upotrebljavajte isključivo posuđe prikladno za indukciju, s dnom izrađenim od električno vodljivog i magnetskog materijala. Pri kupnji obratite pozornost na odgovarajuću oznaku, primjerice prikazani simbol zavojnice ili sličan simbol. Opće pravilo glasi: magnetsko posuđe prikladno je za indukcijske ploče.

Prikladnost posuđa za indukciju

- Udio magnetskih metalnih čestica razlikuje se ovisno o vrsti posuđa. Što je taj udio veći, to su učinkovitost zagrijavanja, automatsko prepoznavanje posuđa i rad zone za kuhanje pouzdaniji.
- Posuđe od nehrđajućeg čelika općenito nije prikladno ili je prikladno samo pod određenim uvjetima ako nema poseban sastav materijala namijenjen uporabi na indukcijskim pločama.
- Posuđe od lijevanog željeza s neravnim dnom ili indukcijsko posuđe loše kvalitete također može ometati rad uređaja. To se, primjerice, odnosi na aluminijske lonce i tave s pričvršćenom magnetskom pločom ili na posuđe s dnom izrađenim od različitih materijala.

Opće informacije o visokokvalitetnom posuđu

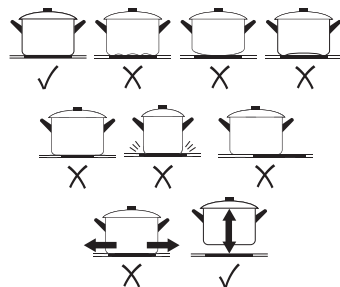
- Metalno dno posuđa širi se pri zagrijavanju. Zbog toga dno visokokvalitetnog posuđa u hladnom stanju nikada nije potpuno ravno, već je blago zakrivljeno prema unutra, odnosno konkavno. Na taj način nakon zagrijavanja ravno naliježe na površinu za kuhanje i omogućuje učinkovito zagrijavanje.



PRAVILNA UPORABA POSUĐA

Prije uporabe posuđa provjerite je li njegovo dno čisto. Nečistoće, poput ostataka pijeska nakon guljenja krumpira, mogu oštetiti površinu za kuhanje.

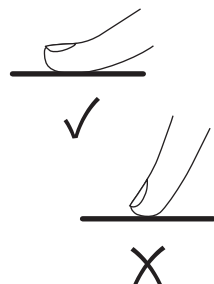
- Upotrebljavajte isključivo posuđe prikladno za staklokeramičke i indukcijske ploče.
- Nemojte zagrijavati prazno posuđe i pazite da tekućina u njemu potpuno ne ispari.
- Provjerite je li dno lonca ili tave glatko i potpuno položeno na staklenu površinu.
- Nemojte upotrebljavati posuđe s oštrim rubovima niti s neravnim ili zakrivljenim dnom.
- Upotrebljavajte posuđe čiji promjer dna što je moguće više odgovara oznaci odabrane zone za kuhanje i iznosi najmanje 120 mm.
- Kada uređaj prepozna dodir, oglasit će se zvučni signal potvrde.
- Posuđe uvijek postavite na sredinu zone za kuhanje.
- Posuđe uvijek podignite s ploče. Nemojte ga pomicati naprijed-natrag po površini jer to može uzrokovati ogrebotine na staklu.



UPORABA DODIRNIH KONTROLA

Upravljačka ploča sastoji se od senzorskih tipki koje reagiraju na dodir. Pri njihovoj uporabi pridržavajte se sljedećih uputa:

- Nemojte prejako pritiskati kontrole. Dovoljan je lagani dodir.
- Dodirujte samo jednu senzorsku tipku odjednom.
- Upotrebljavajte jagodicu prsta, a ne vrh prsta, kao što je prikazano na ilustraciji. Senzorskim tipkama upravljajte u skladu sa sljedećim uputama.
- Kada uređaj prepozna dodir, oglasit će se zvučni signal potvrde.
- Pobrinite se da upravljačka ploča uvijek bude čista i suha. Čak i tanak sloj vlage može otežati rad senzorskih tipki ili onemogućiti njihovu reakciju.
- Nemojte stavljati predmete na upravljačku ploču niti ih povlačiti ili brisati preko nje. To može uzrokovati nenamjerno uključivanje ili isključivanje ploče.
- Tijekom uporabe osigurajte dovoljan razmak između posuđa i dodirnih kontrola kako biste spriječili nepravilan rad i oštećenja uzrokovana toplinom.

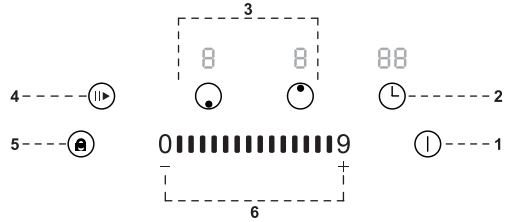


UPRAVLJAČKA PLOČA

Sljedeći pregled sadrži kratak opis funkcija zaslona i upravljačkih tipki. Za detaljne upute za uporabu pogledajte sljedeće odjeljke.

Upravljačke tipke

- Uključivanje/Isključivanje:** Uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
- Mjerač vremena:** Postavljanje mjerača vremena kao podsjetnika ili kao mjerača vremena s automatskim isključivanjem, ovisno o aktivnom odabiru.
- Zona kuhanja 1 / Zona kuhanja 2:** Odabir ili aktiviranje zone kuhanja radi dodatnog podešavanja. Položaj odgovarajuće zone prepoznaje se prema oznaci točke na simbolu ili se može provjeriti u odjeljku "Značajke i konstrukcija uređaja".
- Pauza:** Kada ploča za kuhanje radi u načinu zagrijavanja, pritisnite tipku Pauza kako biste privremeno zaustavili zagrijavanje.
- Zaključavanje tipki/Zaštita za djecu:** Zaključavanje ili otključavanje upravljačke ploče, osim tipke za uključivanje/isključivanje.
- Klizni regulator razine snage:** Kliznite prstom po regulatoru razine snage kako biste odabrali željenu razinu zagrijavanja (1-9).



DIGITALNI ZASLON

	Zaslon zone kuhanja		Zaslon mjerača vremena
1-9	Trenutačna razina snage zone kuhanja	99-00	Trenutačna postavka mjerača vremena; odbrojavanje u minutama do automatskog isključivanja
H	Upozorenje na preostalu toplinu. Ne dodirujte zonu kuhanja!	--	Odbrojavanje mjerača vremena završeno/mjerač vremena isključen
U / u	Na zoni kuhanja nema odgovarajućeg posuđa - automatsko prepoznavanje posuđa	Lo	Zaključavanje tipki/Zaštita za djecu aktivirana
P	Funkcija Booster aktivirana	E1-Et	Kodovi pogrešaka

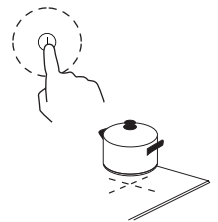
Uključivanje i priprema za kuhanje

- Dodirnite tipku Uključivanje/Isključivanje.

Nakon uključivanja oglašava se zvučni signal, a svi zasloni prikazuju "-" ili "0".

Ploča za kuhanje sada se nalazi u stanju pripravnosti.

- Zatim postavite odgovarajuće posuđe na sredinu željene zone ili zona kuhanja. Provjerite jesu li površina zone kuhanja i dno posuđa čisti i suhi.



POSTAVLJANJE RAZINE SNAGE

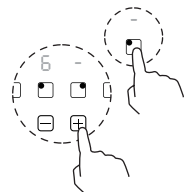
- Dodirnite tipku za odabir zone kuhanja koju želite upotrebljavati.
- Dok zaslon odgovarajuće zone kuhanja treperi, postavite željenu razinu snage (1-9) za odabranu zonu pomoću tipki - i +.

Napomene o postavljanju snage

- Ako se unutar jedne minute nakon uključivanja ne odabere razina snage ni za jednu zonu kuhanja, ploča za kuhanje automatski će se isključiti.
- Tijekom rada razina snage može se u bilo kojem trenutku promijeniti na prethodno opisani način.

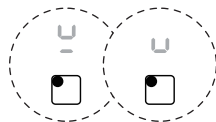
Napomena o automatskom prepoznavanju posuđa

Ploča za kuhanje opremljena je automatskim sustavom za prepoznavanje posuđa prikladnog za indukcijsko kuhanje. Više informacija potražite u odjeljku "Prikladno posuđe i njegova uporaba". Ako pokušate podesiti zonu kuhanja na kojoj nije prepoznato odgovarajuće posuđe, ta zona neće započeti s radom. Na zaslonu zone kuhanja naizmjenično će se prikazivati simboli U i u. Razlozi mogu biti sljedeći:



- Upotrijebljeno posuđe nije prikladno za indukcijsko kuhanje.
- Posuđe nije postavljeno na zonu kuhanja kojom pokušavate upravljati.
- Posuđe nije postavljeno na sredinu zone kuhanja.
- Promjer dna upotrijebljenog posuđa je premalen.

Ako se unutar jedne minute ne prepozna posuđe, odgovarajuća zona kuhanja automatski će se deaktivirati.



ISKLUČIVANJE ZONA ZA KUHANJE

- Dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koju želite isključiti.
- Dok zaslon odgovarajućih zona za kuhanje treperi, pritisnite i držite tipku "-" dok se na zaslonu ne prikaže "0".

Isključivanje ploče za kuhanje

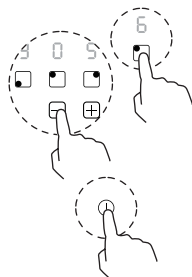
- Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje. Kada se sva polja zaslona isključe, osim indikatora preostale topline odgovarajućih zona za kuhanje, ako su aktivni, ploča za kuhanje je isključena.

OPREZ! Opasnost od opekline!

Korištene zone za kuhanje mogu ostati vrlo vruće čak i nakon isključivanja te mogu prouzročiti opekline! Ne dodirujte staklokeramičku površinu dok se ne ohladi na sigurnu temperaturu i dok se ne ugase svi indikatori preostale topline ("H" na zaslonu zone za kuhanje). Imajte na umu da se ti indikatori gase i u slučaju prekida napajanja električnom energijom, pa se preostala toplina više neće prikazivati.

Ušteda energije uporabom indikatora preostale topline

- Ako želite zagrijati drugu posudu, možete uštedjeti energiju uporabom preostale topline.
- U tu svrhu odaberite zonu za kuhanje čiji je indikator preostale topline još uvijek aktivan.



FUNKCIJA PAUZE

Za privremeni prekid rada svih zona za kuhanje u trajanju do 5 minuta postupite na sljedeći način.

Pauziranje rada

- Kada ploča za kuhanje radi u načinu zagrijavanja, pritisnite tipku Pauza. Ploča za kuhanje prekinut će zagrijavanje, a na digitalnom zaslonu prikazat će se "II". Ako je funkcija mjerača vremena aktivirana, simbol "II" također će se prikazati u sredini dvoznamenkastog zaslona mjerača vremena. Ponovno pritisnite tipku Pauza kako biste nastavili zagrijavanje. Ako stanje pauze traje dulje od 1 minute, ploča za kuhanje automatski će prijeći u stanje pripravnosti.

Nastavak rada

- Za nastavak rada dok je ploča za kuhanje pauzirana ponovno dodirnite tipku Pauza. Rad će se nastaviti s postavkama koje su bile odabrane prije aktiviranja pauze.

Uporaba mjerača vremena

Mjerač vremena može se koristiti za sljedeće funkcije:

- Alarmni mjerač vremena sa zvučnim signalom
- Mjerač vremena s funkcijom automatskog isključivanja

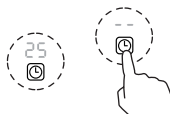
Postavljanje mjerača vremena kao alarmnog mjerača

Za postavljanje mjerača vremena tako da se nakon isteka postavljenog vremena oglasi samo zvučni signal postupite na sljedeći način:

- Provjerite je li ploča za kuhanje uključena.
- Dodirnite tipku mjerača vremena bez odabira zone za kuhanje. Na zaslonu mjerača vremena prikazat će se "30".
- Dok znamenka desetice treperi, podesite željenu vrijednost pomoću tipki "-" i "+".
- Nakon 3 sekunde bez daljnjeg unosa znamenka desetica automatski će se potvrditi, a znamenka jedinica početi treperiti. Podesite željenu vrijednost pomoću tipki "-" i "+".
- Nakon još 3 sekunde bez daljnjeg unosa zaslon će prestati treperiti, a postavljeno vrijeme automatski će se potvrditi. Započet će odbrojanje, a na zaslonu mjerača vremena prikazivat će se preostalo vrijeme do oglašavanja zvučnog signala.
- Nakon isteka postavljenog vremena oglasit će se zvučni signal.

Ova funkcija ne utječe na rad zona za kuhanje.

- Za isključivanje zvučnog signala nekoliko puta dodirnite tipku mjerača vremena dok se na zaslonu ne prikaže "-".



POSTAVLJANJE VREMENA AUTOMATSKOG ISKLJUČIVANJA ZA VIŠE ZONA ZA KUHANJE

- Za aktiviranje mjerača vremena za više zona za kuhanje ponovite odgovarajući postupak za svaku zonu za kuhanje.
- Kada je mjerač vremena aktiviran za više zona za kuhanje, na zaslonu mjerača vremena naizmjenično se prikazuju preostala vremena aktiviranih zona za kuhanje. Točka pored odgovarajućeg pokazivača razine snage označava zonu za kuhanje na koju se odnosi prikazano vrijeme.

Primjer prikazan na ilustraciji (1):

Zona za kuhanje 2: razina snage 6, preostalo vrijeme 5 minuta

Zona za kuhanje 3: razina snage 5, preostalo vrijeme 15 minuta

- Za prikaz preostalog vremena druge zone za kuhanje dodirnite odgovarajuću tipku za odabir zone za kuhanje (2).
- Nakon isteka najkraćeg postavljenog vremena odgovarajuća zona za kuhanje isključuje se. Zaslon mjerača vremena prelazi na sljedeće najkraće preostalo vrijeme, a točka na odgovarajućem pokazivaču razine snage počinje treperiti.

Primjer prikazan na ilustraciji (3):

Zona za kuhanje 2: zona za kuhanje je isključena, postavljeno vrijeme je isteklo

Zona za kuhanje 3: razina snage 5, preostalo vrijeme 10 minuta

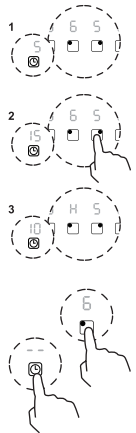
- Nakon isteka posljednjeg preostalog vremena odgovarajuća zona za kuhanje također se isključuje, a zaslon mjerača vremena se gasi.

Brisanje i promjena postavke mjerača vremena

- Za brisanje postavke mjerača vremena prema potrebi dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje čiju postavku mjerača vremena želite izbrisati.
- Dodirnite tipku mjerača vremena.

Mjerač vremena tada se poništava.

- Za promjenu postavke mjerača vremena ponovno postavite mjerač vremena na prethodno opisani način.



ZAKLJUČAVANJE TIPKI/DJEČJA ZAŠTITA

Kako biste spriječili slučajno rukovanje uređajem, primjerice da djeca slučajno uključe zone za kuhanje, možete zaključati upravljačku ploču.

Isključivanje ploče za kuhanje kada je zaključavanje tipki aktivirano

Čak i kada je upravljačka ploča zaključana, tipka za uključivanje/isključivanje ostaje aktivna. Stoga u hitnom slučaju ploču za kuhanje možete isključiti u bilo kojem trenutku. Međutim, za daljnju uporabu najprije morate deaktivirati zaključavanje tipki. Za uporabu funkcije zaključavanja tipki postupite na sljedeći način:

Zaključavanje upravljačke ploče

- Dodirnite tipku dječje zaštite/zaključavanja tipki.
- Na zaslonu mjerača vremena prikazuje se "Lo". Ako je mjerač vremena prethodno postavljen, oznaka "Lo" i preostalo vrijeme prikazuju se naizmjenično. Upravljačka ploča zaključana je, osim tipke za uključivanje/isključivanje.

Otključavanje upravljačke ploče

- Provjerite je li ploča za kuhanje uključena.
- Dodirnite i držite tipku dječje zaštite/zaključavanja tipki najmanje 3 sekunde.
- Oznaka "Lo" nestaje i ploču za kuhanje ponovno možete normalno upotrebljavati.

Automatsko isključivanje

Automatsko isključivanje sigurnosna je funkcija. Svaka zona za kuhanje automatski se isključuje nakon isteka maksimalnog unaprijed postavljenog vremena ako se ne izvrši nijedna dodatna radnja. Maksimalno vrijeme rada ovisi o postavljenoj razini snage. Unaprijed postavljena vremena rada prikazana su u tablici u nastavku:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksimalno vrijeme rada (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Zaštita od prelijevanja

Ako tekućina dospije na upravljačku ploču, ploča za kuhanje automatski će se isključiti u roku od 10 sekundi.

Za ponovno pokretanje ploče za kuhanje isključite napajanje i prije uporabe obrišite zahvaćeno područje čistom krpom.

SIGURNOSNE NAPOMENE

UPOZORENJE! OPASNOST OD OPEKLINA!

- Ploča za kuhanje, posuđe, hrana koja se priprema i metalni predmeti na površini za kuhanje tijekom rada postaju vrlo vrući i mogu prouzročiti opekline!
- Tijekom uporabe budite oprezni i prema potrebi se zaštitite, primjerice uporabom kuhinjskih rukavica!
- Imajte na umu da vruće tekućine mogu prskati!
- Ne upotrebljavajte ploču za kuhanje kao površinu za odlaganje!

- Tijekom rada djecu i kućne ljubimce uvijek držite na sigurnoj udaljenosti.
- Ne izlijevajte tekućine na zagrijanu površinu za kuhanje!
- Time nastaju para i prskanje tekućine, što može prouzročiti opekline!
- Nagla promjena temperature također može oštetiti ploču za kuhanje!

UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- Ulja, masti, alkohol i namirnice koje sadrže te tvari brzo se zagrijavaju i mogu se zapaliti pri vrlo visokim temperaturama!
- Hrana može zagorjeti, stvarati štetan dim ili se zapaliti!
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada!
- Kako biste izbjegli opasnost od požara, spriječite prelijevanje hrane tijekom kuhanja!
- U slučaju požara isključite napajanje i pažljivo ugušite plamen poklopcem, protupožarnom dekom ili drugim odgovarajućim predmetom!
- Goruće ulje ili mast nikada ne gasite vodom!

ENERGETSKI UČINKOVITA UPORABA UREĐAJA

Vaš uređaj usklađen je s najnovijim standardima, a njegova potrošnja energije već je u velikoj mjeri optimizirana tehničkim rješenjima. Kako bi potrošnja energije tijekom uporabe bila što manja, pridržavajte se i sljedećih uputa za energetski učinkovit rad:

- Uvijek odaberite posudu za kuhanje čija veličina najbolje odgovara količini hrane koju pripremate.
- Kako biste što učinkovitije iskoristili snagu zagrijavanja, koristite zonu za kuhanje koja što preciznije odgovara veličini posude ili odaberite posudu koja odgovara veličini zone za kuhanje koju želite koristiti. Provjerite je li posuda postavljena na sredinu zone za kuhanje.
- Provjerite je li dno posude ravno jer neravno dno povećava potrošnju energije.
- Postavite posudu na zonu za kuhanje prije uključivanja ploče za kuhanje.
- Ako je moguće, pokrijte posudu odgovarajućim poklopcem koji dobro pristanja, po mogućnosti staklenim, kako ga ne biste morali podizati radi provjere hrane. Pri kuhanju bez poklopca toplina se gubi, što znatno povećava potrošnju energije.
- Zamrznutu hranu prije kuhanja odmrznite na sobnoj temperaturi ili u hladnjaku.
- Kako biste skratili vrijeme kuhanja, smanjite količinu tekućine i masnoće. Na primjer, pri uporabi poklopca dovoljno je 1-2 cm vode za kuhanje krumpira, jaja ili povrća na pari.
- Ako je moguće, proizvode od žitarica zagrijavajte zajedno s vodom za kuhanje umjesto da ih dodajete nakon što voda proključa. Time se skraćuje vrijeme kuhanja i smanjuje potrošnja energije.
- Započnite kuhanje na visokoj razini snage, a zatim je smanjite čim se hrana zagrije. Isključite zonu za kuhanje 5-10 minuta prije završetka kuhanja kako biste iskoristili preostalu toplinu i uštedjeli energiju.
- Ako pripremate više jela jedno za drugim, koristite istu zonu ili iste zone za kuhanje kako biste iskoristili preostalu toplinu. Obratite pozornost na indikator preostale topline "H" na zonama za kuhanje.
- Kada više ne koristite zonu za kuhanje, odmah je isključite.
- Kako biste izbjegli povećanu potrošnju energije zbog zaprljanosti, zone za kuhanje i posuđe uvijek održavajte čistima.

VODIČ ZA POSTAVKE SNAGE I UGRADNJU

Razina snage	Prikladno za
1-2	• Lagano zagrijavanje malih količina hrane • Otapanje čokolade ili maslaca • Zagrijavanje hrane koja lako zagori • Održavanje hrane toplom
3-4	• Podgrijavanje • Lagano kuhanje ili pripremu riže i mahunarki
5-6	• Prženje palačinki • Kuhanje povrća ili ribe na pari • Pirjanje
7-8	• Kratko prženje ili sotiranje • Kuhanje tjestenine
9	• Prženje uz stalno miješanje • Prženje • Zakuhanje juha ili vode

Gore navedene informacije služe samo kao smjernice i mogu se razlikovati ovisno o svojstvima hrane i dnu posude. Ako niste sigurni koja je postavka optimalna, preporučujemo da najprije odaberete prvu nižu navedenu razinu snage, a zatim je prilagodite prema potrebi.

Preporuke za zdravo kuhanje

- Kako biste što bolje očuvali hranjivu vrijednost hrane, nemojte je kuhati dulje nego što je potrebno. Primjerice, koristite mjerač vremena kako biste postavili optimalno vrijeme kuhanja.
- Kako biste izbjegli zdravstvene rizike, pazite da ne pregrijevate hranu, a osobito da ulje ili masnoću ne zagrijevate do točke dimljenja.

PREPORUKE I SAVJETI

Lagano kuhanje i kuhanje riže

- Lagano kuhanje odnosi se na kuhanje hrane u vrućoj vodi neposredno ispod točke vrenja, pri temperaturi od približno 85 °C, ali ne višoj od 95 °C. Tijekom ovog postupka samo se povremeno pojavljuju mjehurići na površini tekućine za kuhanje. Ova nježna metoda kuhanja čuva okuse i vrijedne hranjive tvari. Posebno je prikladna za juhe, variva i umake.
- Neka jela, poput proljetne riže, mogu zahtijevati postavku snage višu od najniže kako bi unutar preporučenog vremena postigla temperaturu kuhanja.

Pečenje

Za sočne i ukusne odreske:

- Prije pripreme ostavite meso na sobnoj temperaturi približno 20 minuta.
- Zagrijte tešku tavu.
- Premazite obje strane odreska uljem. Ulijte malo ulja u vruću tavu i stavite meso u nju.
- Tijekom pečenja odrezak okrenite samo jednom. Točno vrijeme pripreme ovisi o debljini mesa i željenom stupnju pečenosti te može iznositi od približno 2 do 8 minuta sa svake strane. Lagano pritisnite odrezak kako biste provjerili stupanj pečenosti. Što je čvršći na dodir, to je više pečen.
- Prije posluživanja ostavite odrezak nekoliko minuta na toplom tanjuru kako bi se opustio i postao mekši.

Prženje uz miješanje i jela iz woka

- Odaberite wok s ravnim dnom prikladan za uporabu na staklokeramičkim pločama ili veliku tavu.
- Unaprijed pripremite sve sastojke i kuhinjski pribor jer je ovaj način pripreme relativno brz. Ako želite pripremiti veću količinu hrane, podijelite sastojke u nekoliko porcija.
- Kratko prethodno zagrijte tavu i dodajte približno 2 žlice ulja.
- Uvijek najprije ispržite meso, zatim ga izvadite iz tave i održavajte toplim.
- Pržite povrće po neprestano miješanju. Čim povrće postane vruće, ali još uvijek čvrsto i hrskavo, smanjite razinu snage zone za kuhanje te po potrebi dodajte meso i/ili umak.
- Nježno promiješajte sastojke kako biste osigurali da su ravnomjerno i potpuno zagrijani.
- Poslužite odmah.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Isključite ploču za kuhanje i ostavite je da se ohladi prije čišćenja.
- Ne upotrebljavajte visokotlačne ili parne čistače jer vlaga može prouzročiti strujni udar ili kratki spoj.
- Ne izlijevajte hladne tekućine na vruću ploču za kuhanje jer nagle promjene temperature mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ne upotrebljavajte agresivna, kisela, abrazivna, oštra ili šiljasta sredstva ili alate za čišćenje, osim odgovarajućeg strugača za staklokeramičke ploče.
- Upotrebljavajte isključivo sredstva i pribor za čišćenje prikladne za staklokeramičke površine.
- Odmah i potpuno uklonite nečistoću i ostatke sredstava za čišćenje.
- Za svakodnevne nečistoće nanesite sredstvo za čišćenje staklokeramičkih površina dok je površina još mlaka, a zatim je obrišite mekom krpom.
- Temeljito očistite površinu za kuhanje čistom vodom i osušite je čistom krpom ili papirnatim ručnikom.
- Što prije uklonite zagorjele ostatke hrane, otopljene ostatke te mrlje koje sadrže šećer ili sol, posebno dok je ploča za kuhanje još topla.
- Nosite kuhinjske rukavice i pažljivo upotrebljavajte strugač za ploču ili lopaticu pod kutom od približno 30°.
- Oštrice strugača za ploču vrlo su oštre. Upotrebljavajte ih oprezno i držite ih izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca.
- Ako se hrana ili tekućina proljepe po upravljačkoj ploči, odmah isključite ploču za kuhanje.
- Upijte tekućinu mekom krpom, očistite područje vlažnom krpom ili spužvom, a zatim ga potpuno osušite.
- Prije ponovne uporabe ploče za kuhanje provjerite jesu li upravljačka ploča i vaše ruke čiste i suhe jer čak i mala količina vlage može utjecati na rad senzorskih kontrola ili prouzročiti isključivanje ploče.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenia nie można włączyć.	Brak zasilania.	• Upewnij się, że płyta grzewcza jest prawidłowo i całkowicie podłączona do sprawnego źródła zasilania. • Sprawdź, czy nie zadziałał bezpiecznik lub czy w domu bądź w okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie prądu.

Dotykowy panel sterowania nie reaguje.	Panel sterowania jest zablokowany. Na wyświetlaczu timera widnieje symbol "Lo".	Odblokuj panel sterowania. Patrz rozdział "Blokada przycisków/Blokada rodzicielska".
	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz płytę grzewczą.
Przyciski dotykowe są trudne w obsłudze.	Na panelu sterowania znajduje się wilgoć lub zabrudzenia.	Upewnij się, że panel sterowania jest całkowicie czysty i suchy. Cienka warstwa wilgoci może być niewidoczna.
	Przyciski nie są obsługiwane prawidłowo.	Dotykaj tylko jednego przycisku naraz opuszką palca i przytrzymuj go przez co najmniej 1 sekundę.
Naczynie nie nagrzewa się, a symbole "U" i "u" są wyświetlane naprzemiennie.	Naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub nie zostało rozpoznane.	Użyj naczynia kompatybilnego z płytą indukcyjną, odpowiedniego dla wybranej strefy grzewczej, i ustaw je prawidłowo.
Proces nagrzewania trwa wyjątkowo długo.	Używane jest nieodpowiednie naczynie.	Używaj naczyń zawierających dużą ilość materiału magnetycznego.
	Wahania napięcia zasilania.	Wahania napięcia wynoszące nawet zaledwie 10 V mogą znacznie wydłużyć czas gotowania.
Strefy grzewcze włączają się i wyłączają podczas pracy.	Proces nagrzewania odbywa się w odstępach czasu.	Jest to zjawisko normalne i nie oznacza usterki. Patrz rozdział "Zasada działania płyty indukcyjnej".
Strefa grzewcza niespodziewanie się wyłącza.	Ze względów bezpieczeństwa została uruchomiona funkcja automatycznego wyłączania.	W razie potrzeby ponownie włącz strefę grzewczą. Zapoznaj się z tabelą automatycznego wyłączania, zawierającą maksymalne czasy pracy.
Płyta grzewcza niespodziewanie się wyłącza.	W ciągu 1 minuty od włączenia nie wybrano żadnego ustawienia.	Ponownie włącz płytę i w ciągu 1 minuty wybierz żądany poziom mocy.
	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	- Upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane, a temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka. - Upewnij się, że naczynie nie wystaje nad panel sterowania.
	Na panelu sterowania znajduje się ciecz lub zabrudzenia.	Wyczyść i osusz płytę, zwłaszcza panel sterowania, a następnie włącz ją ponownie.
Płyta grzewcza niespodziewanie się włącza lub wyłącza.	Panel sterowania został przypadkowo dotknięty.	Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na panelu sterowania ani nie przesuwaj i nie przecieraj niczego po jego powierzchni. W razie potrzeby ponownie włącz płytę.
Podczas pracy słychać trzaski, syczenie, buczenie lub brzęczenie.	Technologia indukcyjna oraz naczynie mogą powodować różne odgłosy.	Ciche syczenie, klikanie, buczenie lub trzaski są zjawiskiem normalnym. Jeśli odgłos jest wyjątkowo głośny, skontaktuj się z serwisem.
Na szklanej powierzchni pojawiają się ślady przypominające zarysowania.	Ślady metalu lub zabrudzenia mogą wyglądać jak zarysowania.	Ślady te nie muszą oznaczać uszkodzenia i zazwyczaj można je usunąć odpowiednim środkiem do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych.
	Używane jest nieodpowiednie naczynie.	Używaj naczyń z czystym, równym i gładkim dnem.
	Używane są nieodpowiednie środki lub akcesoria czyszczące.	Używaj wyłącznie środków i akcesoriów czyszczących przeznaczonych do powierzchni szklano-ceramicznych.
Wystąpiła usterka lub wyświetlany jest kod błędu.	Wahania napięcia zasilania.	Odłącz płytę od zasilania na co najmniej 20 minut. Następnie podłącz ją ponownie i włącz.
	Wystąpił błąd techniczny.	Zapisz kod błędu, odłącz płytę od zasilania i skontaktuj się z serwisem lub wykwalifikowanym specjalistą.

KODOVI POGREŠAKA

Kod pogreške	Značenje	Rješenje
U/u	Nije otkriveno odgovarajuće posuđe za kuhanje.	Postavite odgovarajuće posuđe za kuhanje na sredinu pripadajuće zone za kuhanje.
E1	Napon je prenizak (ispod 165 V).	Provjerite napajanje. Ako je napajanje ispravno, ponovno uključite ploču za kuhanje.
E2	Napon je previsok (iznad 285 V).	Provjerite napajanje. Ako je napajanje ispravno, ponovno uključite ploču za kuhanje.
E3	Pogreška ili kratki spoj senzora ploče za kuhanje.	Obratite se službi za korisnike ili kvalificiranom električaru.
E4	Pogreška ili kratki spoj IGBT senzora.	Obratite se službi za korisnike ili kvalificiranom električaru.
E5	Ploča za kuhanje se pregrijala.	Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi, a zatim je ponovno uključite.
E6	Pregrijavanje IGBT-a.	Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi, a zatim je ponovno uključite.
E7	Kvar senzora ploče za kuhanje.	Obratite se službi za korisnike ili kvalificiranom električaru.
F	Pogreška u komunikaciji između zaslona i glavne upravljačke ploče.	Obratite se službi za korisnike ili kvalificiranom električaru.
Et	Zaštita od prelijevanja aktivirana je zbog vlage, tekućine ili prljavštine.	Uklonite svu tekućinu, vlagu ili prljavštinu, osobito oko upravljačke ploče. Ako se ploča za kuhanje isključila, ponovno je uključite.
H	Visoka temperatura.	Ne dodirujte zonu za kuhanje!

Uvoznik za HR: • ZED d.o.o. Industrijska cesta 5, 10360 Sesvete-HR Tel: +385 01 2006 148
 Uvoznik za BIH: • Digitalis d.o.o. M.Spahe 2A/30, 72290 Novi Travnik-BiH Tel: +387 61 095 095

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Ovaj znak označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom u cijeloj EU.
- Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promicali održivo ponovno korištenje materijalnih resursa.
- Za povrat vašeg korištenog uređaja koristite sustave za povrat i prikupljanje ili se obratite trgovcu kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za ekološki sigurno recikliranje.

VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ETRE PREPARE POUR PLUS QU'UN MODELE IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTERISTIQUES QUI SONT CITEES DANS LE MANUEL UTILISATEUR. CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS

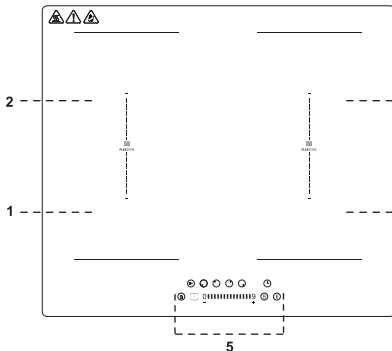
- Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions.
- Assurez-vous que la tension nominale indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique utilisé.
- Conservez le manuel d'instructions, le certificat de garantie, le justificatif d'achat et, si possible, le carton avec son emballage intérieur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage privé et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou professionnelles.
- Débranchez toujours la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, lors de l'installation d'accessoires, du nettoyage de l'appareil ou en cas de dysfonctionnement. Éteignez préalablement l'appareil. Tirez sur la fiche et non sur le câble.
- Afin de protéger les enfants contre les dangers liés aux appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. Installez l'appareil dans un endroit inaccessible aux enfants. Veillez à ce que le câble ne pende pas.
- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le câble d'alimentation ne sont pas endommagés. En cas de dommage, quel qu'il soit, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne les laissez pas non plus jouer avec les matériaux d'emballage, tels que les sacs en plastique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. En cas de problème, adressez-vous à un spécialiste agréé.
- Pour des raisons de sécurité, un câble d'alimentation endommagé ou défectueux doit être remplacé uniquement par un câble équivalent fourni par le fabricant, le service après-vente ou une personne disposant de qualifications similaires.

- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et de toute autre source de danger similaire.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis par le fabricant ou le fournisseur.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- Cet appareil doit être branché uniquement sur une prise de courant mise à la terre et installée conformément aux réglementations en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Les dommages résultant d'une utilisation de l'appareil à des fins autres que celles indiquées dans les instructions, d'une utilisation incorrecte ou d'une réparation effectuée par une personne non qualifiée ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne transportez et ne tirez jamais l'appareil en le tenant par le câble d'alimentation ou la fiche, car une rupture du câble pourrait provoquer un court-circuit. Ne pliez pas, ne pincez pas et ne tirez pas le câble d'alimentation sur des arêtes vives.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte ou par le non-respect des présentes instructions.
- Ne placez aucun matériau inflammable, acide ou alcalin à proximité de la table de cuisson afin d'éviter la corrosion et la réduction de la durée de vie de l'appareil.
- Ne plongez pas la table de cuisson dans l'eau et n'utilisez pas d'essence, de benzène, de détergent ou de produit similaire pour la nettoyer. Essuyez-la avec un chiffon doux et humide.
- Risque de brûlure ! Après utilisation, certaines surfaces de l'appareil peuvent rester chaudes. Soyez conscient de ce risque et manipulez l'appareil avec précaution à proximité des surfaces chaudes.
- Évitez tout dommage à la plaque vitrocéramique. Si elle est cassée ou fissurée, coupez immédiatement l'alimentation électrique et adressez-vous à un centre de service agréé.
- N'utilisez jamais cet appareil à proximité ou sous des matériaux inflammables, tels que des rideaux.
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet, à l'exception des ustensiles de cuisson appropriés, entrer en contact avec la surface vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson, car ils risquent de devenir chauds.
- Les poignées des casseroles et des poêles peuvent devenir chaudes au toucher. Veillez à ce qu'elles ne dépassent pas au-dessus d'autres zones de cuisson en fonctionnement. Maintenez-les hors de portée des enfants.
- La lame extrêmement tranchante d'un grattoir pour table de cuisson est exposée lorsque le capot de protection est rétracté. Utilisez-la avec la plus grande prudence et rangez-la toujours dans un endroit sûr, hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Les débordements peuvent provoquer de la fumée, et les projections de graisse ou d'huile peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel, à l'aide des commandes tactiles.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson. Ne placez pas et ne laissez pas tomber d'objets lourds sur la table de cuisson. Ne montez pas sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles présentant des bords irréguliers ou tranchants et ne les faites pas glisser sur la surface vitrocéramique, car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni de produits de nettoyage fortement abrasifs pour nettoyer la table de cuisson, car ils risquent de rayer la surface vitrocéramique.
- Une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Risque d'incendie : ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique. Cette consigne s'applique aux surfaces de cuisson en vitrocéramique ou en matériaux similaires protégeant les éléments sous tension.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- Après utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide de la commande correspondante et ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.
- Utilisez uniquement des protections de table de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil, indiquées comme appropriées dans le manuel d'utilisation ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents.
- Afin d'éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou une porte de meuble.

ARRÊT DES ZONES DE CUISSON



Dimensions et puissances nominales des zones de cuisson à induction :

1. Zone de cuisson 1 : Ø 180 mm, 1800 W
2. Zone de cuisson 2 : Ø 180 mm, 1800 W
3. Zone de cuisson 3 : Ø 180 mm, 1800 W
4. Zone de cuisson 4 : Ø 180 mm, 1800 W

Panneau de commande (commande tactile)

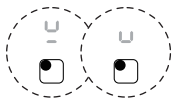
5. Touches tactiles avec affichage numérique LED :

Pour la description et le fonctionnement, reportez-vous au chapitre correspondant.

UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

Fonctions automatiques

- Détection automatique des récipients compatibles avec la cuisson à induction.
- En cas d'utilisation d'un récipient inadapté (voir "Récipients adaptés et leur utilisation") ou si de petits objets, tels que des couverts, des clés, etc., sont placés sur la table de cuisson, l'appareil passe en mode veille après une minute.
- Si aucun récipient compatible avec la cuisson à induction n'est détecté dans la minute suivant l'activation d'une zone de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement. Les symboles u et U s'affichent alternativement.
- Cette fonction permet d'éviter les dysfonctionnements et les éventuels rayonnements magnétiques incontrôlés pouvant survenir lors de l'utilisation de récipients non compatibles avec l'induction ou lorsqu'une zone de cuisson fonctionne sans récipient.



Protection contre la surchauffe

Un ventilateur intégré refroidit la table de cuisson à induction pendant son fonctionnement et pendant une courte période après son arrêt.

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, un capteur de température intégré surveille la température à l'intérieur de la table de cuisson.

Si la température est trop élevée, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

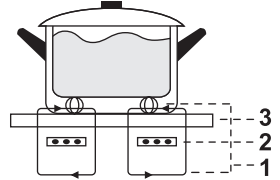
Avertissement de chaleur résiduelle

- Lorsqu'une zone de cuisson a fonctionné pendant un certain temps et qu'elle est encore trop chaude pour être touchée, le symbole H apparaît sur l'indicateur de la zone correspondante, même si la table de cuisson est éteinte.
 - Lorsque la surface a refroidi jusqu'à une température ne présentant plus de danger, le symbole disparaît.
 - Cette fonction peut également être utilisée pour économiser de l'énergie.
 - Pour chauffer un autre récipient, utilisez une zone de cuisson dont l'indicateur de chaleur résiduelle est encore actif.
- La durée d'arrêt automatique est de 8 heures pour les niveaux de puissance 1 à 3, de 4 heures pour les niveaux de puissance 4 à 6 et de 2 heures pour les niveaux de puissance 7 à 9.



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La cuisson par induction est une méthode de cuisson sûre, moderne, efficace et économique. Grâce aux oscillations électromagnétiques (1) générées par les bobines d'induction situées sous les zones de cuisson (2), la chaleur nécessaire à la cuisson est produite directement dans le fond métallique du récipient, et non indirectement par le chauffage de la surface de cuisson. La plaque vitrocéramique (3) chauffe uniquement sous l'effet de la chaleur transmise par le récipient. Par rapport aux autres types de tables de cuisson, cette technologie réduit considérablement le temps de cuisson et limite les pertes de chaleur. Les aliments qui débordent brûlent moins facilement, ce qui facilite également le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Le processus de chauffage n'est pas directement visible sur la zone de cuisson, contrairement, par exemple, aux résistances électriques. Veillez donc à observer l'indicateur de la zone de cuisson correspondante. Pour plus d'informations, consultez le chapitre "Panneau de commande et affichage".



Chauffage intermittent

Afin de respecter les exigences en matière d'écoconception et pour des raisons de sécurité, la table de cuisson fonctionne par intermittence. L'activation et la désactivation périodiques des zones de cuisson sont normales et ne signalent pas un dysfonctionnement de l'appareil. Afin d'éviter tout problème, veillez à utiliser des récipients de bonne qualité. Si le récipient est retiré de la zone de cuisson ou s'il ne répond pas aux exigences requises (voir "Récipients adaptés et leur utilisation"), le champ électromagnétique se modifie. La détection automatique du récipient est alors activée et la zone de cuisson s'éteint en conséquence. Cela permet généralement d'éviter qu'une zone de cuisson reste accidentellement allumée. Toutefois, dès que vous ne les utilisez plus, éteignez les zones de cuisson et la table de cuisson à l'aide des touches correspondantes.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT POSSIBLES

Pendant et après le fonctionnement de la plaque à induction, d'autres bruits que les signaux sonores du panneau de commande peuvent se produire. Ces bruits sont normaux et ne signalent aucun défaut de l'appareil.

Soufflement : Fonctionnement du ventilateur de refroidissement, y compris après l'arrêt de l'appareil.

Remarque : Le fonctionnement du ventilateur est nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil. Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation électrique tant que le ventilateur fonctionne. Afin d'éviter toute limitation du fonctionnement, veillez à maintenir une température ambiante appropriée et à assurer une bonne ventilation.

Cliquetis : Bruit produit par les commutations électriques.

Bourdonnement : Bruit d'induction pendant le fonctionnement à un niveau de puissance élevé. Le niveau sonore diminue ou disparaît lorsqu'un niveau de puissance inférieur est sélectionné.

Craquements : Bruits produits lors du chauffage d'ustensiles de cuisson composés de plusieurs couches de métaux différents.

REMARQUES AVANT UTILISATION

Ustensiles de cuisson adaptés et leur utilisation

- Pour garantir un fonctionnement sûr et sans restriction de la plaque, utilisez uniquement des ustensiles adaptés à l'induction, dont le fond est fabriqué dans un matériau conducteur d'électricité et magnétique. Lors de l'achat, recherchez un marquage approprié, tel que le symbole de bobine illustré ou un symbole similaire. Règle générale : les ustensiles magnétiques conviennent aux plaques à induction.

Compatibilité des ustensiles de cuisson avec l'induction

- La proportion de particules métalliques magnétiques varie selon le type d'ustensile. Plus cette proportion est élevée, plus l'efficacité de chauffage est importante et plus la détection automatique de l'ustensile ainsi que le fonctionnement de la zone de cuisson sont fiables.
- Les ustensiles en acier inoxydable sont généralement inadaptés ou ne conviennent que sous certaines conditions s'ils ne possèdent pas une composition spécialement conçue pour les plaques à induction.
- Les ustensiles en fonte dont le fond est irrégulier ou les ustensiles pour induction de mauvaise qualité peuvent également nuire au bon fonctionnement. Cela concerne, par exemple, les casseroles et poêles en aluminium munies d'une plaque magnétique rapportée, ainsi que les ustensiles dont le fond est composé de différents matériaux.

Informations générales sur les ustensiles de cuisson de haute qualité

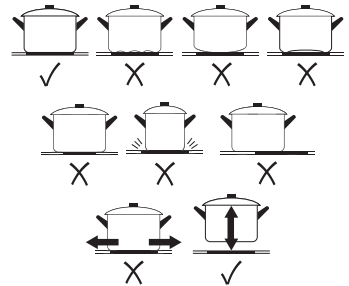
- Le fond métallique de l'ustensile se dilate lorsqu'il chauffe. C'est pourquoi le fond d'un ustensile de haute qualité n'est jamais parfaitement plat lorsqu'il est froid, mais légèrement incurvé vers l'intérieur, c'est-à-dire concave. Ainsi, une fois chauffé, il repose à plat sur la surface de cuisson et permet un chauffage efficace.



UTILISATION CORRECTE DES USTENSILES DE CUISSON

Avant d'utiliser un ustensile, assurez-vous que son fond est propre. Les saletés, telles que les résidus de sable provenant de l'épluchage des pommes de terre, peuvent endommager la surface de cuisson.

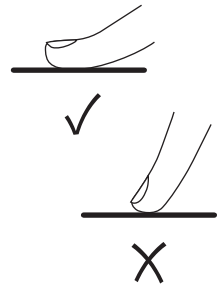
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux plaques vitrocéramiques et à induction.
- Ne chauffez pas d'ustensiles vides et veillez à ce que leur contenu ne s'évapore pas complètement.
- Assurez-vous que le fond de la casserole ou de la poêle est lisse et repose entièrement sur la surface en verre.
- N'utilisez pas d'ustensiles présentant des bords tranchants ou un fond irrégulier ou bombé.
- Utilisez des ustensiles dont le diamètre du fond correspond aussi précisément que possible au marquage de la zone de cuisson sélectionnée et mesure au moins 120 mm.
- Placez toujours l'ustensile au centre de la zone de cuisson.
- Soulevez toujours l'ustensile pour le retirer de la plaque. Ne le faites pas glisser d'avant en arrière sur la surface, car cela pourrait rayer le verre.



UTILISATION DES COMMANDES TACTILES

Le panneau de commande de la plaque est composé de touches sensibles réagissant au toucher. Respectez les instructions suivantes lors de leur utilisation :

- N'exercez pas de pression excessive sur les commandes. Un léger contact suffit.
- Ne touchez qu'une seule touche sensitive à la fois.
- Utilisez la pulpe du doigt et non le bout du doigt, comme indiqué sur l'illustration. Utilisez les touches sensibles conformément aux instructions suivantes.
- Lorsqu'un contact est détecté, un signal sonore de confirmation retentit.
- Veillez à ce que le panneau de commande soit toujours propre et sec. Même une fine pellicule d'humidité peut rendre l'utilisation des touches sensibles difficile ou empêcher leur réaction.
- Ne placez aucun objet sur le panneau de commande et ne faites pas glisser ou passer d'objets dessus. Cela pourrait provoquer la mise en marche ou l'arrêt involontaire de la plaque.
- Pendant l'utilisation, maintenez une distance suffisante entre l'ustensile de cuisson et les commandes tactiles afin d'éviter tout dysfonctionnement et tout dommage causé par la chaleur.

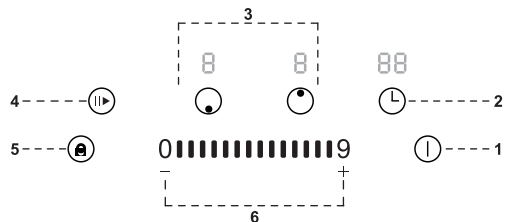


PANNEAU DE COMMANDE

La présentation suivante fournit une brève description des fonctions de l'affichage et des touches. Pour obtenir des instructions d'utilisation détaillées, reportez-vous aux sections suivantes.

Touches de commande

- 1. Marche/Arrêt** : Mise en marche et arrêt de la plaque de cuisson.
- 2. Minuterie** : Réglage de la minuterie comme minuteur ou comme minuterie avec arrêt automatique, selon la sélection active.
- 3. Zone de cuisson 1 / Zone de cuisson 2** : Sélection ou activation de la zone de cuisson afin d'effectuer des réglages supplémentaires. Pour connaître la position correspondante, reportez-vous au repère en forme de point situé sur le symbole ou à la section "Caractéristiques et structure de l'appareil".
- 4. Pause** : Lorsque la plaque de cuisson fonctionne en mode de chauffe, appuyez sur la touche Pause pour interrompre le chauffage.
- 5. Verrouillage des touches/Sécurité enfants** : Verrouillage ou déverrouillage du panneau de commande, à l'exception de la touche Marche/Arrêt.
- 6. Curseur du niveau de puissance** : Faites glisser votre doigt le long du curseur du niveau de puissance afin de sélectionner le niveau de chauffe souhaité (1 à 9).



AFFICHAGE NUMÉRIQUE

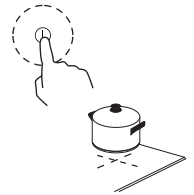
	Affichage des zones de cuisson		Affichage de la minuterie
1-9	Niveau de puissance actuel de la zone de cuisson	99-00	Réglage actuel de la minuterie ; compte à rebours affiché en minutes jusqu'à l'arrêt automatique
H	Avertissement de chaleur résiduelle. Ne touchez pas la zone de cuisson !	--	Compte à rebours de la minuterie terminé/minuterie désactivée
U / u	Aucun récipient approprié sur la zone de cuisson - détection automatique des récipients	Lo	Verrouillage des touches/Sécurité enfants activé
P	Fonction Booster activée	E1-Et	Codes d'erreur

Mise en marche et préparation à la cuisson

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Après la mise en marche, un signal sonore retentit et tous les affichages indiquent "--" ou "0". La plaque de cuisson est maintenant en mode veille.

- Placez ensuite un récipient approprié au centre de la ou des zones de cuisson souhaitées. Assurez-vous que la surface de la zone de cuisson et le fond du récipient sont propres et secs.

**RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE**

- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
- Lorsque l'affichage de la zone de cuisson correspondante clignote, réglez le niveau de puissance souhaité (1 à 9) pour la zone sélectionnée à l'aide des touches - et +.

Remarques concernant le réglage de la puissance

- Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné pour une zone de cuisson dans la minute suivant la mise en marche, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.
- Pendant le fonctionnement, le niveau de puissance peut être modifié à tout moment selon la procédure décrite ci-dessus.

Remarque concernant la détection automatique des récipients

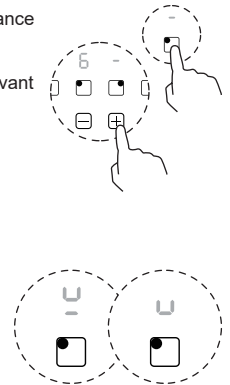
La plaque de cuisson est équipée d'un système automatique de détection des récipients compatibles avec l'induction. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section "Récipients appropriés et leur utilisation".

Si vous tentez d'effectuer des réglages pour une zone de cuisson sur laquelle aucun récipient approprié n'est détecté, cette zone ne commencera pas à fonctionner. Les symboles U et u s'affichent alternativement sur l'affichage de la zone de cuisson.

Cela peut être dû aux raisons suivantes :

- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec la cuisson par induction.
- Le récipient n'est pas placé sur la zone de cuisson que vous essayez d'utiliser.
- Le récipient n'est pas positionné au centre de la zone de cuisson.
- Le diamètre du fond du récipient utilisé est trop petit.

Si aucun récipient n'est détecté dans un délai d'une minute, la zone de cuisson correspondante est automatiquement désactivée.

**ARRÊT DES ZONES DE CUISSON**

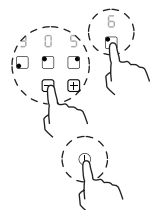
- Touchez la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
- Lorsque l'affichage de la zone de cuisson correspondante clignote, maintenez la touche "-" enfoncée jusqu'à ce que "0" apparaisse à l'écran.

Arrêt de la table de cuisson

- Touchez la touche Marche/Arrêt. Lorsque tous les champs d'affichage sont éteints, à l'exception des indicateurs de chaleur résiduelle des zones de cuisson correspondantes, le cas échéant, la table de cuisson est éteinte.

ATTENTION ! Risque de brûlure !

Les zones de cuisson utilisées peuvent rester très chaudes même après leur arrêt et présenter un risque de brûlure. Ne touchez pas la surface vitrocéramique avant qu'elle n'ait refroidi à une



température sûre et que tous les indicateurs de chaleur résiduelle ("H" sur l'affichage de la zone de cuisson) ne se soient éteints. Veuillez noter que ces indicateurs s'éteignent également en cas de coupure de courant ; toute chaleur résiduelle encore présente ne sera alors plus signalée.

Économie d'énergie grâce à l'indicateur de chaleur résiduelle

- Pour chauffer un autre récipient, vous pouvez économiser de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.
- Pour cela, sélectionnez une zone de cuisson dont l'indicateur de chaleur résiduelle est encore actif.

FUNCTION PAUSE

Pour interrompre le fonctionnement de toutes les zones de cuisson pendant une durée maximale de 5 minutes, procédez comme suit.

Mise en pause du fonctionnement

- Lorsque la table de cuisson fonctionne en mode chauffage, appuyez sur la touche Pause. La table de cuisson interrompt le chauffage et "II" apparaît sur l'affichage numérique. Si la fonction minuterie est activée, "II" apparaît également au centre de l'affichage à deux chiffres de la minuterie. Appuyez de nouveau sur la touche Pause pour reprendre le chauffage. Si la pause dure plus d'une minute, la table de cuisson repasse automatiquement en mode veille.

Reprise du fonctionnement

- Pour reprendre le fonctionnement lorsque la table de cuisson est en pause, touchez de nouveau la touche Pause. Le fonctionnement reprend avec les réglages sélectionnés avant l'activation de la pause.

Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée pour les fonctions suivantes :

- Minuteur avec signal sonore
- Minuterie avec fonction d'arrêt automatique

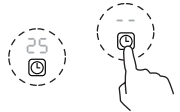
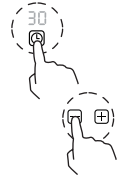
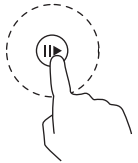
Réglage de la minuterie comme minuteur

Pour régler la minuterie afin qu'un signal sonore retentisse uniquement à la fin de la durée programmée, procédez comme suit :

- Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
- Touchez la touche Minuterie sans sélectionner de zone de cuisson. L'affichage de la minuterie indique "30".
- Lorsque le chiffre des dizaines clignote, réglez-le à l'aide des touches "-" et "+".
- Après 3 secondes sans aucune autre saisie, le chiffre des dizaines est automatiquement confirmé et le chiffre des unités commence à clignoter. Réglez-le à l'aide des touches "-" et "+".
- Après 3 secondes supplémentaires sans aucune autre saisie, l'affichage cesse de clignoter et la durée réglée est automatiquement confirmée. Le compte à rebours commence et l'affichage de la minuterie indique le temps restant avant le déclenchement du signal sonore.
- Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit.

Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement des zones de cuisson.

- Pour arrêter le signal sonore, touchez plusieurs fois la touche Minuterie jusqu'à ce que "--" apparaisse sur l'affichage.



RÉGLAGE DE LA MINUTERIE D'ARRÊT POUR PLUSIEURS ZONES DE CUISSON

- Pour activer la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, répétez la procédure correspondante pour chaque zone de cuisson.
- Lorsque la minuterie est activée pour plusieurs zones de cuisson, l'affichage de la minuterie indique successivement les durées restantes des zones de cuisson activées. Un point situé à côté de l'indicateur du niveau de puissance correspondant indique la zone de cuisson à laquelle se rapporte la durée affichée.

Exemple illustré dans la figure (1) :

Zone de cuisson 2 : niveau de puissance 6, durée restante de 5 minutes

Zone de cuisson 3 : niveau de puissance 5, durée restante de 15 minutes

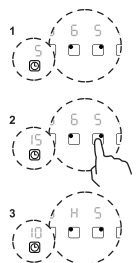
- Pour afficher la durée restante d'une autre zone de cuisson, touchez la touche de sélection de la zone de cuisson correspondante (2).

- Une fois la durée réglée la plus courte écoulée, la zone de cuisson correspondante s'éteint. L'affichage de la minuterie passe à la durée restante la plus courte suivante et le point situé sur l'indicateur du niveau de puissance correspondant clignote.

Exemple illustré dans la figure (3) :

Zone de cuisson 2 : zone de cuisson éteinte, durée réglée écoulée

Zone de cuisson 3 : niveau de puissance 5, durée restante de 10 minutes



- Une fois la dernière durée restante écoulee, la zone de cuisson correspondante s'éteint également et l'affichage de la minuterie disparaît.

Suppression et modification du réglage de la minuterie

- Pour supprimer le réglage de la minuterie, touchez, si nécessaire, la touche de sélection de la zone de cuisson dont vous souhaitez supprimer la minuterie.
- Touchez la touche de la minuterie.

La minuterie est alors annulée.

- Pour modifier le réglage de la minuterie, réglez-la de nouveau comme indiqué ci-dessus.



VERROUILLAGE DES TOUCHES/SÉCURITÉ ENFANTS

Afin d'éviter toute utilisation involontaire, par exemple l'activation accidentelle des zones de cuisson par des enfants, vous pouvez verrouiller le panneau de commande.

Arrêt de la plaque de cuisson lorsque le verrouillage des touches est activé

Même lorsque le panneau de commande est verrouillé, la touche Marche/Arrêt reste active. Vous pouvez donc éteindre la plaque de cuisson à tout moment en cas d'urgence. Toutefois, pour pouvoir continuer à utiliser la plaque, le verrouillage des touches doit d'abord être désactivé. Pour utiliser la fonction de verrouillage des touches, procédez comme suit :

Verrouillage du panneau de commande

- Touchez la touche de sécurité enfants/verrouillage des touches.
- L'indication "Lo" apparaît sur l'affichage de la minuterie. Si une minuterie a été réglée auparavant, l'indication "Lo" et la durée restante s'affichent alternativement. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la touche Marche/Arrêt.

Déverrouillage du panneau de commande

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.
- Touchez et maintenez la touche de sécurité enfants/verrouillage des touches enfoncée pendant au moins 3 secondes.
- L'indication "Lo" disparaît et vous pouvez de nouveau utiliser normalement la plaque de cuisson.

Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité. Chaque zone de cuisson s'éteint automatiquement après l'écoulement d'une durée maximale prédéfinie si aucune autre opération n'est effectuée. La durée maximale de fonctionnement dépend du niveau de puissance réglé. Les durées de fonctionnement prédéfinies sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée maximale de fonctionnement (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protection contre les débordements

Si du liquide se répand sur le panneau de commande, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement dans un délai de 10 secondes.

Pour redémarrer la plaque de cuisson, coupez l'alimentation électrique et essuyez la zone concernée avec un chiffon propre avant de réutiliser l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE !

- La plaque de cuisson, les ustensiles de cuisine, les aliments en cours de cuisson et les objets métalliques placés sur la surface de cuisson deviennent très chauds pendant le fonctionnement et peuvent provoquer des brûlures !
- Faites preuve de la prudence nécessaire pendant l'utilisation et protégez-vous si nécessaire, par exemple à l'aide de gants de cuisine !
- Prenez garde aux projections éventuelles de liquides chauds !
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme surface de rangement !
- Tenez toujours les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité pendant le fonctionnement.
- Ne versez aucun liquide sur la surface de cuisson chaude !
- Cela produit de la vapeur et des projections de liquide pouvant provoquer des brûlures !
- Le changement brusque de température peut également endommager la plaque de cuisson !

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- Les huiles, les graisses, l'alcool et les aliments qui en contiennent chauffent rapidement et peuvent s'enflammer à des températures très élevées !
- Les aliments peuvent brûler, produire une fumée nocive ou prendre feu !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, veillez à ce que les aliments ne débordent pas !
- En cas d'incendie, coupez l'alimentation électrique et étouffez soigneusement les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une couverture anti-feu ou d'un objet similaire approprié !
- N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse en feu avec de l'eau !

UTILISATION ÉCOÉNERGÉTIQUE DE L'APPAREIL

Votre appareil est conforme aux normes les plus récentes et sa consommation d'énergie a déjà été largement optimisée grâce à des mesures techniques. Afin de maintenir la consommation d'énergie au niveau le plus bas possible pendant l'utilisation, veuillez également respecter les instructions suivantes relatives à une utilisation écoénergétique :

- Choisissez toujours un récipient de cuisson dont la taille correspond au mieux à la quantité d'aliments à préparer.
- Afin d'utiliser la puissance de chauffe de manière optimale, utilisez une zone de cuisson dont la taille correspond aussi précisément que possible à celle du récipient, ou choisissez un récipient adapté à la taille de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Veillez à ce que le récipient soit placé au centre de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que le fond du récipient est plat, car un fond irrégulier augmente la consommation d'énergie.
- Placez le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre la table de cuisson en marche.
- Dans la mesure du possible, couvrez le récipient avec un couvercle adapté et bien ajusté, de préférence en verre, afin de ne pas avoir à le soulever pour vérifier la cuisson. Lors de la cuisson sans couvercle, la chaleur s'échappe, ce qui entraîne une consommation d'énergie considérablement plus élevée.
- Décongelez les aliments surgelés avant la cuisson, à température ambiante ou dans le réfrigérateur.
- Afin de réduire le temps de cuisson, diminuez la quantité de liquide et de matière grasse. Par exemple, lorsque vous utilisez un couvercle, 1 à 2 cm d'eau suffisent pour cuire à la vapeur des pommes de terre, des œufs ou des légumes.
- Dans la mesure du possible, chauffez les produits céréaliers avec leur eau de cuisson au lieu de les ajouter une fois que l'eau a commencé à bouillir. Cela réduit le temps de cuisson et la consommation d'énergie.
- Commencez la cuisson à un niveau de puissance élevé, puis réduisez-le dès que les aliments sont chauds. Éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle et d'économiser de l'énergie.
- Lorsque vous préparez plusieurs plats successivement, utilisez la même zone ou les mêmes zones de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle. Pour cela, consultez l'indicateur de chaleur résiduelle "H" des zones de cuisson.
- Lorsque vous n'utilisez plus une zone de cuisson, éteignez-la immédiatement.
- Afin d'éviter une augmentation de la consommation d'énergie due aux salissures, maintenez toujours les zones de cuisson et les récipients propres.

GUIDE DES NIVEAUX DE PUISSANCE ET INSTALLATION

Niveau de puissance	Convient pour
1-2	• Chauffer doucement de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat ou du beurre • Chauffer des aliments qui brûlent facilement • Maintenir au chaud
3-4	• Réchauffer • Faire mijoter ou cuire du riz et des légumineuses
5-6	• Cuire des crêpes • Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur • Braiser
7-8	• Faire revenir rapidement ou sauter • Cuire des pâtes
9	• Faire sauter en remuant constamment • Frire • Porter des soupes ou de l'eau à ébullition

Les informations ci-dessus sont fournies uniquement à titre indicatif et peuvent varier en fonction des caractéristiques des aliments et du fond du récipient de cuisson. En cas de doute, afin de déterminer le réglage optimal, nous vous recommandons de sélectionner d'abord le niveau de puissance immédiatement inférieur à celui indiqué, puis de l'ajuster selon les besoins.

Recommandations pour une cuisson saine

- Afin de préserver autant que possible la valeur nutritionnelle des aliments, ne les faites pas cuire plus longtemps que nécessaire.
- Utilisez, par exemple, la minuterie pour régler le temps de cuisson optimal.
- Afin d'éviter tout risque pour la santé, veillez à ne pas surchauffer les aliments et, en particulier, à ne pas chauffer l'huile ou la matière grasse jusqu'au point de fumée.

RECOMMANDATIONS ET CONSEILS

Cuisson à feu doux et cuisson du riz

- La cuisson à feu doux consiste à cuire les aliments dans de l'eau chaude, juste en dessous du point d'ébullition, à une température d'environ 85 °C et ne dépassant pas 95 °C. Pendant ce processus, seules quelques bulles remontent occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Cette méthode de cuisson douce préserve les saveurs et les précieux nutriments. Elle convient particulièrement aux soupes, aux ragoûts et aux sauces.
- Certains plats, tels que le riz printanier, peuvent nécessiter un niveau de puissance supérieur au réglage minimal afin d'atteindre la température de cuisson dans le délai recommandé.

Cuisson à la poêle

Pour obtenir des steaks juteux et savoureux :

- Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
- Faites chauffer une poêle à fond épais.
- Badigeonnez les deux faces du steak d'huile. Versez un peu d'huile dans la poêle chaude, puis déposez-y la viande.
- Ne retournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur de la viande et du degré de cuisson souhaité. Il peut varier d'environ 2 à 8 minutes de chaque côté. Appuyez légèrement sur le steak pour vérifier son degré de cuisson. Plus il est ferme au toucher, plus il est cuit.
- Avant de servir, laissez le steak reposer pendant quelques minutes sur une assiette chaude afin qu'il se détende et devienne plus tendre.

Plats sautés et préparations au wok

- Choisissez un wok à fond plat adapté aux plaques vitrocéramiques ou une grande poêle.
- Préparez à l'avance tous les ingrédients et ustensiles, car cette méthode de cuisson est relativement rapide. Pour préparer une grande quantité, répartissez les ingrédients en plusieurs portions.
- Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez environ 2 cuillères à soupe d'huile.
- Faites toujours cuire la viande en premier, puis retirez-la de la poêle et maintenez-la au chaud.
- Faites sauter les légumes en remuant constamment. Dès qu'ils sont chauds, mais encore fermes et croquants, réduisez le niveau de puissance de la zone de cuisson, puis ajoutez la viande et/ou la sauce, si nécessaire.
- Mélangez délicatement les ingrédients afin qu'ils soient chauffés uniformément et entièrement.
- Servez immédiatement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur vapeur, car l'humidité peut provoquer une électrocution ou un court-circuit.
- Ne versez pas de liquide froid sur la plaque de cuisson chaude, car un changement soudain de température peut endommager la surface en verre.
- N'utilisez pas de produits ou d'outils de nettoyage agressifs, acides, abrasifs, tranchants ou pointus, à l'exception d'un grattoir adapté aux plaques vitrocéramiques.
- Utilisez uniquement des produits et des accessoires de nettoyage adaptés aux surfaces vitrocéramiques.
- Éliminez immédiatement et complètement les salissures ainsi que les résidus de produits de nettoyage.
- Pour les salissures quotidiennes, appliquez un produit nettoyant pour surfaces vitrocéramiques lorsque la surface est encore tiède, puis essuyez-la avec un chiffon doux.
- Rincez soigneusement la surface de cuisson à l'eau claire et séchez-la avec un chiffon propre ou une serviette en papier.
- Éliminez dès que possible les résidus d'aliments brûlés, les matières fondues ainsi que les salissures contenant du sucre ou du sel, en particulier lorsque la plaque de cuisson est encore chaude.
- Portez des gants de cuisine et utilisez avec précaution un grattoir pour plaque de cuisson ou une spatule, en le maintenant à un angle d'environ 30°.
- Les lames des grattoirs pour plaques de cuisson sont très tranchantes. Utilisez-les avec précaution et tenez-les hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Si des aliments ou des liquides sont renversés sur le panneau de commande, éteignez immédiatement la plaque de cuisson.
- Absorbent le liquide avec un chiffon doux, nettoyez la zone avec un chiffon humide ou une éponge, puis séchez-la complètement.
- Avant d'utiliser à nouveau la plaque de cuisson, assurez-vous que le panneau de commande et vos mains sont propres et secs, car même une petite quantité d'humidité peut perturber le fonctionnement des commandes tactiles ou entraîner l'arrêt de la plaque.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	Absence d'alimentation électrique.	• Assurez-vous que la plaque de cuisson est entièrement et correctement raccordée à une alimentation électrique en bon état de fonctionnement. • Vérifiez si un fusible s'est déclenché ou s'il existe une coupure de courant dans votre domicile ou dans les environs.
Le panneau de commande tactile ne répond pas.	Le panneau de commande est verrouillé. L'affichage de la minuterie indique "Lo".	Déverrouillez le panneau de commande. Reportez-vous à la section "Verrouillage des touches/Sécurité enfants".
	L'appareil n'est pas allumé.	Allumez la plaque de cuisson.

Les touches tactiles sont difficiles à utiliser.	Le panneau de commande est humide ou sale.	Assurez-vous que le panneau de commande est parfaitement propre et sec. Une fine pellicule d'humidité peut ne pas être visible.
	Les touches ne sont pas utilisées correctement.	Touchez une seule touche à la fois avec la pulpe du doigt et maintenez-la enfoncée pendant au moins 1 seconde.
Le récipient ne chauffe pas et les symboles "U" et "u" s'affichent alternativement.	Le récipient n'est pas compatible avec l'induction ou n'est pas détecté.	Utilisez un récipient compatible avec l'induction, adapté à la zone de cuisson sélectionnée, et positionnez-le correctement.
Le processus de chauffe dure anormalement longtemps.	Un récipient inadapté est utilisé.	Utilisez un récipient contenant une forte proportion de matériau magnétique.
	Variations de la tension d'alimentation.	Des variations de tension de seulement 10 volts peuvent entraîner une augmentation significative du temps de cuisson.
Les zones de cuisson s'allument et s'éteignent pendant le fonctionnement.	Le chauffage fonctionne par intermittence.	Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement. Reportez-vous à la section "Fonctionnement de la plaque à induction".
Une zone de cuisson s'éteint de manière inattendue.	La fonction d'arrêt automatique a été activée pour des raisons de sécurité.	Rallumez la zone de cuisson si nécessaire. Consultez le tableau d'arrêt automatique indiquant les durées maximales de fonctionnement.
La plaque de cuisson s'éteint de manière inattendue.	Aucun réglage n'a été sélectionné dans la minute suivant la mise en marche.	Rallumez la plaque de cuisson et sélectionnez le niveau de puissance souhaité dans un délai de 1 minute.
	La protection contre la surchauffe s'est activée.	- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées et que la température ambiante n'est pas trop élevée. - Veillez à ce que le récipient ne dépasse pas au-dessus du panneau de commande.
	Du liquide ou des saletés se trouvent sur le panneau de commande.	Nettoyez et séchez la plaque de cuisson, en particulier le panneau de commande, puis rallumez-la.
La plaque de cuisson s'allume ou s'éteint de manière inattendue.	Le panneau de commande a été touché accidentellement.	Ne placez aucun objet sur le panneau de commande et ne faites rien glisser ou passer dessus. Rallumez la plaque de cuisson si nécessaire.
Des bruits tels que des craquements, des sifflements, des bourdonnements ou des ronflements se produisent pendant le fonctionnement.	La technologie à induction et les récipients peuvent produire différents bruits.	De légers sifflements, cliquetis, bourdonnements ou craquements sont normaux. Si le bruit est anormalement fort, contactez le service après-vente.
Des marques ressemblant à des rayures apparaissent sur la surface en verre.	Des traces métalliques ou des saletés peuvent ressembler à des rayures.	Ces marques n'indiquent pas nécessairement un dommage et peuvent généralement être éliminées à l'aide d'un produit de nettoyage adapté aux surfaces vitrocéramiques.
	Un récipient inadapté est utilisé.	Utilisez un récipient dont le fond est propre, plat et lisse.
	Des produits ou accessoires de nettoyage inadaptés sont utilisés.	Utilisez uniquement des produits et accessoires de nettoyage adaptés aux surfaces vitrocéramiques.

Un dysfonctionnement se produit ou un code d'erreur s'affiche.	Variations de la tension d'alimentation.	Débranchez la plaque de cuisson de l'alimentation électrique pendant au moins 20 minutes. Rebranchez-la ensuite et rallumez-la.
	Une erreur technique s'est produite.	Notez le code d'erreur, débranchez la plaque de cuisson de l'alimentation électrique et contactez le service après-vente ou un technicien qualifié.

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Signification	Solution
U/u	Aucun récipient de cuisson approprié n'a été détecté.	Placez un récipient de cuisson approprié au centre de la zone de cuisson correspondante.
E1	La tension est trop faible (inférieure à 165 V).	Vérifiez l'alimentation électrique. Si elle est normale, remettez la plaque de cuisson en marche.
E2	La tension est trop élevée (supérieure à 285 V).	Vérifiez l'alimentation électrique. Si elle est normale, remettez la plaque de cuisson en marche.
E3	Erreur ou court-circuit du capteur de la plaque de cuisson.	Contactez le service après-vente ou un électricien qualifié.
E4	Erreur ou court-circuit du capteur IGBT.	Contactez le service après-vente ou un électricien qualifié.
E5	La plaque de cuisson a surchauffé.	Attendez que la plaque de cuisson refroidisse, puis remettez-la en marche.
E6	Surchauffe de l'IGBT.	Attendez que la plaque de cuisson refroidisse, puis remettez-la en marche.
E7	Dysfonctionnement du capteur de la plaque de cuisson.	Contactez le service après-vente ou un électricien qualifié.
F	Erreur de communication entre l'écran et la carte électronique principale.	Contactez le service après-vente ou un électricien qualifié.
Et	La protection contre les débordements a été activée en raison de la présence d'humidité, de liquide ou de saleté.	Retirez tout liquide, toute trace d'humidité ou toute saleté, en particulier autour du panneau de commande. Si la plaque de cuisson s'est éteinte, remettez-la en marche.
H	Température élevée.	Ne touchez pas la zone de cuisson !

IMPORTATEUR: ZILAN FRANCE 9, Rue des Colonnes, 75002 Paris, France
N° TVA : FR2953802378 N° SIRET : 95380237800018 zilanfrance2023@gmail.com

Élimination correcte de ce produit



- Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'UE.
- Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
- Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage écologique sûr.

გთხოვთ, გაითვალისწინოთ, რომ მოწყობილობის სახელმძღვანელო შეიძლება შეიქმნას ერთზე მეტი მოდელის ინფორმაციისთვის. თქვენი მოწყობილობა შეიძლება არ მოიცავდეს სახელმძღვანელოში მითითებულ ფუნქციებს.

უსაფრთხოების ზოგადი ინსტრუქციები და გაფრთხილებები

- ამ მოწყობილობის გამოყენებამდე, გთხოვთ, ყურადღებით წაიკითხოთ მომხმარებლის სახელმძღვანელო.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის ნომინალური ძაბვა იგივეა, რაც თქვენ იყენებთ.
- შეინახეთ ინსტრუქცია, საგარანტიო ბარათი, გაყიდვის ქვითარი და თუ შესაძლებელია, მუყაო შიდა შეფუთვით!
- მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ პირადი გამოყენებისთვის და არ არის კომერციული ან პროფესიული გამოყენებისთვის!
- ყოველთვის გამორთეთ მოწყობილობა, როდესაც ის არ არის გამოყენებული, აქსესუარების დაყენებისას, მოწყობილობის გაწმენდისას ან თუ რაიმე პრობლემაა. გამორთეთ მოწყობილობა წინასწარ. არ გაიყვანოთ კაბელი, გამოიღეთ შტეფსელი.
- ბავშვების დასაცავად ელექტრო მოწყობილობების საფრთხისგან, არასოდეს დატოვოთ მოწყობილობა უყურადღებოდ. ამიტომ, თქვენი მოწყობილობის მდებარეობის არჩევისას, აირჩიეთ ის ისე, რომ ბავშვებს არ შეეძლოთ მასზე წვდომა. დარწმუნდით, რომ კაბელი არ არის ჩამოკიდებული.
- რეგულარულად შეამოწმეთ მოწყობილობა და მისი კაბელი დაზიანებისთვის. თუ რაიმე სახის დაზიანებაა, მოწყობილობა არ უნდა იქნას გამოყენებული.
- არ დაუშვათ ბავშვებს მოწყობილობასთან თამაში. არ დაუშვათ ბავშვებს თამაში შესაფუთი მასალებით, როგორიცაა პლასტიკური ჩანთები.
- ამ ხელსაწყოს გამოყენება შეუძლიათ ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე პირებს ან გამოცდილების და ცოდნის ნაკლებობას, იმ პირობით, რომ მათ მიეცათ ზედამხედველობა ან ინსტრუქცია, როგორ გამოიყენონ მოწყობილობა უსაფრთხოდ და გააცნობიერონ შესაძლო საფრთხეები. გაწმენდა და მომხმარებლის მოვლა არ უნდა მოხდეს 8 წლამდე ასაკის ბავშვებამეთვალყურეობის გარეშე.
- თავად არ შეაკეთოთ მოწყობილობა რაიმე პრობლემის

შემთხვევაში, მიმართეთ უფლებამოსილ სპეციალისტს.

- უსაფრთხოების მიზეზების გამო, გატეხილი ან დაზიანებული ქსელის კაბელი შეიძლება შეიცვალოს მხოლოდ ექსპლუატაციური კაბელით, რომელიც მოწოდებულია მწარმოებლის, ჩვენი მომხმარებელთა მომსახურების განყოფილების ან ანალოგიურად კვალიფიციური პირის მიერ.
- შეინახეთ მოწყობილობა და მისი კაბელი სითბოსგან, მზის პირდაპირი სხივებისგან, ტენიანობისგან, ბასრი კიდეებისგან და მსგავსებისგან.
- გამორთეთ მოწყობილობა და გამორთეთ ის, როცა არ იყენებთ.
- ეს მოწყობილობა უნდა იყოს დაკავშირებული მხოლოდ დამიწებულ დენის წყაროსთან, რომელიც დამონტაჟებულია რეგულაციების შესაბამისად. დარწმუნდით, რომ ქსელის ძაბვა შეესაბამება ტიპის ფირფიტაზე მითითებულ ძაბვას.
- ინსტრუქციებში მითითებული დანიშნულების გარდა სხვა მიზნით გამოყენების, არასწორი ექსპლუატაციის ან კვალიფიციური პირების მიერ არ შესრულებული შეკეთების შედეგად მიყენებული ზიანი არ ფარავს გარანტიით.
- არასოდეს გადაიტანოთ ან გაიყვანოთ მოწყობილობა ელექტრო შტეფსელზე დაჭერით, რადგან შესაძლებელია მოკლე ჩართვის რისკი კაბელის გაწყვეტის გამო. არ მოხაროთ, არ დააჭეროთ ან გადაიტანოთ დენის კაბელი ბასრ კიდეებზე.
- არასწორი გამოყენების ან ამ ინსტრუქციების შეუსრულებლობის შედეგად მიყენებულ ზიანზე პასუხისმგებლობა არ მიიღება.
- კოროზიისა და მოწყობილობის მომსახურების ვადის შემცირების თავიდან ასაცილებლად, არ მოათავსოთ წვადი, მუჟავე ან ტუტე ნივთიერებები გაბეჭურის მახლობლად.
- არ ჩაძიროთ გაბეჭურა წყალში. გასაწმენდად არ გამოიყენოთ ბენზინი, ბენზოლი, სარეცხი საშუალებები და ა.შ. გამოიყენეთ რბილი, ნესტიანი ქსოვილი.
- დამწვრობის საფრთხე! მოწყობილობის გამოყენების შემდეგ ზოგიერთი ზედაპირი შეიძლება ცხელი იყოს. იცოდეთ რისკების შესახებ და იყავით ფრთხილად ცხელ ზედაპირებთან.
- მოერიდეთ კერამიკული ფირფიტის დაზიანებას. გატეხვის შემთხვევაში დაუყოვნებლივ გამორთეთ დენი და გაგზავნეთ

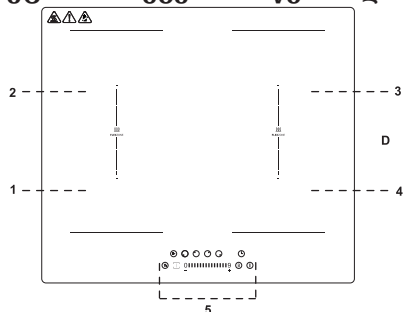
მოწყობილობა სერვის ცენტრში.

- არასოდეს გამოიყენოთ მოწყობილობა წვადი მასალების (მაგ. ფარდების) მახლობლად ან ქვეშ.
- გამოყენების დროს მოწყობილობის ხელმისაწვდომი ნაწილები შეიძლება იმდენად გაცხელდეს, რომ გამოიწვიოს დამწვრობა.
- სანამ კერამიკული მინის ზედაპირი არ გაცივდება, არ მისცეთ სხეულს, ტანსაცმელს ან ნებისმიერ სხვა საგანს (გარდა შესაბამისი საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭლისა) ზედაპირთან შეხების საშუალება.
- ლითონის საგნები, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და ხუფები, შეიძლება გაცხელდნენ, ამიტომ ისინი არ უნდა იყოს მოთავსებული გაბეჟურის ზედაპირზე.
- ტაფების სახელურები შეიძლება იყოს ძალიან ცხელი. დარწმუნდით, რომ ტაფის სახელურები არ გადაფარავს სხვა ჩართულ სამზარეულო ზონებს. განათავსეთ სახელურები ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას.
- გაბეჟურის საფხეკის სალპე ბასრი დანა ღია რჩება, როცა დამცავი თავსახური უკან არის გაწეული. გამოიყენეთ უკიდურესი სიფრთხილით და ყოველთვის ინახეთ უსაფრთხო ადგილას, ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას.
- არასოდეს დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უყურადღებოდ. ადულებისას გადმოდრეკილმა სითხემ შეიძლება გამოიწვიოს კვამლი, ხოლო ცხიმთან გადმოდრეკილმა სითხემ შეიძლება ააღდეს.
- არასოდეს გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ზედაპირად ან შესანახ ადგილად.
- არასოდეს დატოვოთ ნივთები ან სამზარეულოს ჭურჭელი მოწყობილობაზე.
- არასოდეს გამოიყენოთ მოწყობილობა ოთახის გასათბობად ან თბილად შესანარჩუნებლად.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ სამზარეულო ზონები და გაბეჟრა სენსორული კონტროლის საშუალებით, როგორც აღწერილია ამ სახელმძღვანელოში.
- გაბეჟურის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ ორთქლის საწმენდი. არ მოათავსოთ ან არ ჩამოაგდოთ მძიმე საგნები გაბეჟრაზე. არ დაადგეთ გაბეჟრას.
- არ გამოიყენოთ ჭუჭყიანი ან ჩაჭრილი კიდეების მქონე ქოთნები და არ გადაიტანოთ ისინი კერამიკული მინის

ზედაპირზე – წინააღმდეგ შემთხვევაში მინის ზედაპირი შეიძლება დაკაწრულ იქნას.

- გაბჭურის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ ლითონის საჯეკი ან მყარი/აბრაზიული საწმენდი საშუალებები – მათ შეუძლიათ კერამიკული მინის ზედაპირის დაკაწრვა.
- გაბჭურაზე ზეთით ან სითხე ზეთით უყურადღებო მომზადება შეიძლება იყოს საშიში და გამოიწვიოს ხანძარი. არასოდეს სცადოთ ცეცხლის წყლით ჩაქრობა. გამორთეთ მოწყობილობა, შემდეგ გადააფარეთ ალი თავსახურით ან ცეცხლსაწინააღმდეგო საბანით.
- ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ საგნები სამზარეულოს ზედაპირებზე.
- თუ ზედაპირი გაბზარულია, გამორთეთ მოწყობილობა ელექტროშოკის რისკის თავიდან ასაცილებლად. ეს გაფრთხილება ეხება მინა-კერამიკულიან მსგავსი მასალისგან დამზადებული გაბჭურის ზედაპირებს, რომლებიც იცავს ცოცხალ ნაწილებს.
- მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი გარე ტაიმერის ან ცალკეული დისტანციური მართვის სისტემის საშუალებით სამართავად.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ გაბჭურის კონფორკა საკუთარი კონტროლის ღილაკით; არ დაეყრდნოთ ტაფის სენსორს.
- მომზადების პროცესი უნდა მიმდინარეობდეს მეთვალყურეობის ქვეშ. მოკლევადიანი მომზადება უნდა მოხდეს მუდმივი მეთვალყურეობის ქვეშ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ისეთი გაბჭურის დამცავი საშუალებები, რომლებიც შექმნილია სამზარეულო მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ, ან რომლებიც მითითებულია მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ ინსტრუქციებში, ან მოწყობილობაში ინტეგრირებული დამცავი საშუალებები. უვარგისი დამცავი საშუალებების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ავარიები.
- გადახურების თავიდან ასაცილებლად, მოწყობილობა არ უნდა იყოს დამონტაჟებული დეკორატიული საფარის/კარის უკან.

გაეცანით თქვენს მოწყობილობას



ინდექსური სამზარეულო ზონების ზომები და სიმძლავრის მნიშვნელობები:

1. სამზარეულო ზონა 1: Ø 180 მმ, 1800 W

2. სამზარეულო ზონა 2: Ø 160 მმ, 1200 W

3. სამზარეულო ზონა 3: Ø 180 მმ, 1800 W

4. სამზარეულო ზონა 4: Ø 160 მმ, 1200 W

მართვის პანელი (სენსორული მართვა)

5. LED ციფრული ეკრანით აღჭურვილი სენსორული დილაკები

აღწერისა და გამოყენებისთვის იხილეთ შესაბამისი განყოფილება.

სენსორული კონტროლების გამოყენება

ავტომატური ფუნქციები

ინდექსისთვის შესაფერისი ჭურჭლის ავტომატური ამოცნობა

- თუ გამოყენებულია შეუფერებელი ჭურჭელი (იხილეთ განყოფილება “შესაფერისი ჭურჭელი და მისი გამოყენება”), ან თუ გაბჭურაზე მოთავსებულია პატარა საგნები, როგორცაა დანა-ჩანგალი, გასაღები და ა.შ., მოწყობილობა ერთი წუთის შემდეგ გადადის ლოდინის რეჟიმში.
- თუ სამზარეულო ზონის ჩართვიდან ერთი წუთის განმავლობაში არ მოხდება ინდექსისთვის შესაფერისი ჭურჭლის ამოცნობა, ზონა ავტომატურად გამოირთვება. ეკრანზე მონაცვლეობით გამოჩნდება სიმბოლოები “U” და “u”.
- ეს ფუნქცია ხელს უშლის ინდექსისთვის შეუფერებელი ჭურჭლის გამოყენების ან ზონის ცარიელ მდგომარეობაში მუშაობის შედეგად წარმოქმნილ გაუმართაობასა და უკონტროლო მაგნიტურ გამოსხივებას.



გადახურებისგან დაცვა

- ჩაშენებული ვენტილატორი აგრილებს ინდექსურ გაბჭურას მუშაობის დროს და მისი გამორთვიდან მცირე ხნის განმავლობაში.
- მოწყობილობის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, ჩაშენებული ტემპერატურის სენსორი მუდმივად აკონტროლებს გაბჭურის შიდა ტემპერატურას.
- თუ ტემპერატურა ზედმეტად აიწია, გაბჭურა ავტომატურად გამოირთვება.

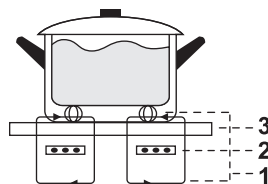
ნარჩენი სითბოს გაფრთხილება

- თუ სამზარეულო ზონა გარკვეული ხნის განმავლობაში გამოიყენებოდა და ის ჯერ კიდევ ცხელია, გაბჭურის გამორთვის შემთხვევაშიც კი, შესაბამისი ზონის ინდიკატორზე გამოჩნდება “H” სიმბოლო.
- როდესაც ზედაპირი უსაფრთხო ტემპერატურამდე გაცივდება, სიმბოლო ქრება.
- ეს ფუნქცია ასევე შეიძლება გამოყენებულ იქნას ენერგიის დაზოგვის მიზნით.
- თუ ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი კვლავ აქტიურია, შეგიძლიათ გამოიყენოთ ის ზონა სხვა ჭურჭლის გასათბობად.

ავტომატური გამორთვის დროა: 1-3 სიმძლავრის დონეებზე – 8 საათი, 4-6 დონეებზე – 4 საათი, ხოლო 7-9 დონეებზე – 2 საათი.

მუშაობის პრინციპი

ინდექსური მომზადება არის უსაფრთხო, თანამედროვე, ეფექტური და ეკონომიური სახეობა. სითბო, რომელიც საჭიროა მომზადებისთვის, წარმოიქმნება უშუალოდ ჭურჭლის ლითონის ფსკერზე, ინდექსური კოჭების (1) მიერ შექმნილი ელექტრომაგნიტური ველის (2) მეშვეობით, სამზარეულო ზონების ქვეშ. მინა-კერამიკული ზედაპირი (3) თბება მხოლოდ იმ სითბოთი, რომელიც გადადის ჭურჭლიდან. სხვა ტიპის გაბჭურებთან შედარებით, ეს მეთოდი მნიშვნელოვნად ამცირებს დუღილის დროს და ხელს უშლის სითბოს დაკარგვას. გადმოღვრილი სავსები არ ეკვრის ზედაპირს, რაც აადვილებს გაწმენდას და მოვლას. გათბობის პროცესი არ ჩანს პირდაპირ, როგორც ეს ხდება წინააღმდეგობის ტიპის გაბჭურებზე. ამის ნაცვლად, მიჰყევით შესაბამისი სამზარეულო ზონის ინდიკატორს. დამატებითი ინფორმაციისთვის იხილეთ “მართვის პანელი” და “ციფრული ეკრანი” განყოფილებები.



თუ ჭურჭელი მოხსნილია სამზარეულო ზონიდან ან არ აკმაყოფილებს საჭირო პირობებს (იხილეთ განყოფილება “შესაფერისი ჭურჭელი და მისი გამოყენება”), ელექტრომაგნიტური ველი იცვლება. ამ დროს აქტიურდება

ჭურჭლის ავტომატური ამოცნობის ფუნქცია და შესაბამისი სამზარეულო ზონა ავტომატურად ითიშება. ამით, როგორც წესი, აღმოიფხვრება ზონის შემთხვევით ჩართულად დატოვების რისკი. თუმცა, როცა აღარ იყენებთ სამზარეულო ზონებს, გამორთეთ ისინი და მთლიანად გაბეჭურა შესაბამისი დილაკების გამოყენებით.

მუშაობის დროს შესაძლო ხმები

ინდუქციური გაბეჭურის მუშაობის დროს და მის შემდეგ, მართვის პანელის გამაფრთხილებელი სიგნალების გარდა, შეიძლება ისმოდეს სხვა ხმებიც. ეს ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს გაუმართაობაზე.

ჰაერის ნაკადის ხმა: გაგრილების ვენტილატორის მუშაობა (შეიძლება გაგრძელდეს გაბეჭურის გამორთვის შემდეგაც).

შენიშვნა: ვენტილატორის მუშაობა აუცილებელია მოწყობილობის უპრობლემო ფუნქციონირებისთვის. ვენტილატორის მუშაობის დროს არ გამორთეთ მოწყობილობა ელექტრომომარაგებიდან. ფუნქციური პრობლემების თავიდან ასაცილებლად, უზრუნველყავით შესაბამისი გარემო ტემპერატურა და საკმარისი ვენტილაცია.

დაწკაპუნება: ელექტრული გადართვის პროცესი.

ზუზუნი: მაღალი სიმძლავრის დროს წარმოქმნილი ინდუქციური ხმა (დაბალ სიმძლავრეზე ხმა სუსტდება ან ქრება).

ხრაშუნა: სხვადასხვა ლითონის ფენებისგან შემდგარი ჭურჭლის გათბობის ხმა.

გამოყენებამდე გასათვალისწინებელი საკითხები

შესაფერისი ჭურჭელი და მისი გამოყენება

- გაბეჭურის უსაფრთხო და უპრობლემო მუშაობის უზრუნველსაყოფად, გამოიყენეთ მხოლოდ ინდუქციისთვის შესაფერისი ჭურჭელი, რომლის ფსკერიც დამზადებულია მაგნიტური მასალისგან, რომელსაც აქვს ელექტროგამტარობა. შეძენისას ყურადღება მიაქციეთ შესაბამის ნიშანს (მაგ., გამოსახული ხვია ან მსგავსი სიმბოლო). ზოგადი წესი: მაგნიტური ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციურ გაბეჭურებზე გამოსაყენებლად.

ჭურჭლის ინდუქციისთვის ვარგისიანობა

- მაგნიტური ლითონის ნაწილაკების რაოდენობა განსხვავდება სხვადასხვა ჭურჭელში. რაც უფრო მაღალია ეს მაჩვენებელი, მით უფრო მაღალია გათბობის ეფექტურობა, სწორედ ფუნქციონირება და ჭურჭლის ავტომატური ამოცნობა.
- მაგალითად, უჟანგავი ფოლადის ჭურჭელი, თუ მას არ გააჩნია ინდუქციისთვის შესაფერისი სპეციალური შემადგენლობა, ჩვეულებრივ არ არის ვარგისი ან მხოლოდ გარკვეულ პირობებშია გამოსაყენებელი.
- არათანაბარი ფსკერის მქონე თუჯის ჭურჭელმა ან დაბალი ხარისხის ინდუქციურმა ჭურჭელმა შეიძლება უარყოფითად იმოქმედოს მოწყობილობის მუშაობაზე. ეს ასევე ეხება ალუმინის ჭურჭელს, რომელსაც ფსკერზე მაგნიტური ფირფიტა აქვს მიმაგრებული, ასევე სხვადასხვა მასალისგან დამზადებული ფსკერის მქონე ჭურჭელს.

მაღალი ხარისხის ჭურჭლის შესახებ ზოგადი ინფორმაცია

- ჭურჭლის ლითონის ფსკერი გაცხელებისას ფართოვდება. ამიტომ, მაღალი ხარისხის ჭურჭლის ფსკერი ცივ მდგომარეობაში ბოლომდე ბრტყელი არ არის – იგი ოდნავ შიგნით არის მოხრილი. გაცხელებისას იგი მჭიდროდ ეკვრის გათბობის ზედაპირს და უზრუნველყოფს ეფექტურ გათბობას.

შესაფერისი ჭურჭელი და მისი გამოყენება

ჭურჭლის გამოყენებამდე დარწმუნდით, რომ მისი ფსკერი სუფთაა.

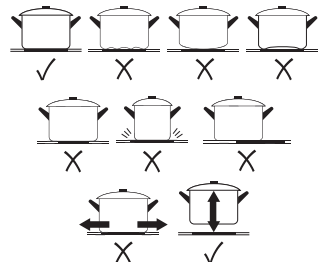
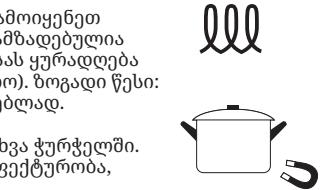
კარტოფილის გახეხვის შედეგად დარჩენილმა ქვიშის მსგავსმა

ნაწილაკებმა შეიძლება დააზიაროს გათბობის ზედაპირი!

გამოიყენეთ მხოლოდ მინა-კერამიკული და ინდუქციური

გაბეჭურებისთვის შესაფერისი ჭურჭელი.

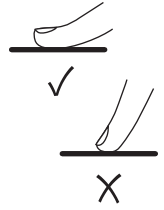
- არ გააცხელოთ ცარიელი ჭურჭელი და არ მისცეთ სითხის სრულად აორთქლების საშუალება!
- დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ფსკერი ბრტყელია და მჭიდროდ ეკვრის მინის ზედაპირს!
- არ გამოიყენებთ ჭურჭელი უხეში კიდეებით ან მოხრილი ფსკერით!
- გამოიყენეთ ჭურჭელი, რომლის ფსკერის დიამეტრი მაქსიმალურად ახლოს არის შერჩეულ ზონაზე აღნიშნულ ზომასთან და არის მინიმუმ 120 მმ.
- ჭურჭელი ყოველთვის მოათავსეთ სამზარეულო ზონის ცენტრში.
- ჭურჭელი ყოველთვის ასწიეთ გაბეჭურიდან. მინის ზედაპირის დაკაწრის თავიდან ასაცილებლად, ნუ გადაიტანთ ჭურჭელს ზედაპირზე!



სენსორული კონტროლების გამოყენება

გაბეურის მართვის პანელი შედგება სენსორული ლილაკებისგან, რომლებიც რეაგირებენ შეხებაზე. გამოყენებისას დაიცავით შემდეგი ინსტრუქციები:

- არ მოახდინოთ ზეწოლა კონტროლებზე. საკმარისია მსუბუქი შეხება.
- ერთდროულად შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ლილაკს.
- გამოიყენეთ თითის რბილი ნაწილი (წვერის ნაცვლად) და იმოქმედეთ სენსორულ ლილაკებზე ისე, როგორც აღწერილია შესაბამის თავებში.
- შეხების აღმოჩენისას დასტურის სახით ისმის ხმოვანი სიგნალი.
- დარწმუნდით, რომ მართვის პანელი ყოველთვის სუფთა და მშრალია. ტენიანობის თხელმა ფენამ შეიძლება გაართულოს ან ხელი შეუშალოს სენსორული ლილაკების მუშაობას.
- არ მოათავსოთ საგნები მართვის პანელზე და არ გადაიტანოთ ან არ მოიწმინდოთ იგი მასზე საგნების გადატანით – ამან შეიძლება გამოიწვიოს გაბეურის არასასურველი ჩართვა ან გამორთვა.
- გამოყენებისას, გაუმართაობისა და სიბუთრი დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, დატოვეთ საკმარისი მანძილი ჭურჭელსა და სენსორულ კონტროლებს შორის.

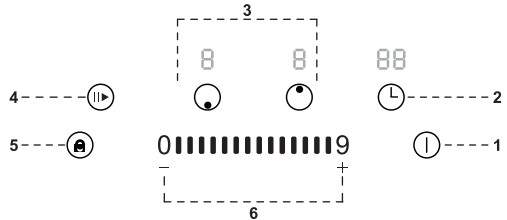


მართვის პანელი

ქვემოთ მოცემული ზოგადი მიმოხილვა შეიცავს ეკრანისა და ლილაკების ფუნქციების მოკლე აღწერას. დეტალური ინსტრუქციებისთვის იხილეთ ქვემოთ მოცემული განყოფილებები.

გამოყენების ლილაკები

- ჩართვა/გამორთვა:** გაბეურის ჩართვა ან გამორთვა.
- ტაიმერი:** აქტიური არჩევანის მიხედვით აყენებს წუთების მახსენებელს ან ავტომატური გამორთვის ტაიმერს.
- სამზარეულო ზონა 1 / სამზარეულო ზონა 2:** ირჩევს ან ააქტიურებს სამზარეულო ზონას შემდგომი პარამეტრებისთვის.
- პაუზა:** გათბობის რეჟიმში ყოფნისას, პაუზის ლილაკზე დაჭერით გათბობის პროცესი ჩერდება.
- ლილაკების ჩაკეტვა / ბავშვის საკეტი:** ბლოკავს ან ხსნის მართვის პანელს, გარდა ჩართვა/გამორთვის ლილაკისა.
- სიმძლავრის დონის სლაიდერი:** სასურველი გათბობის დონის (1–9) ასარჩევად, გაატარეთ თითი სიმძლავრის სლაიდერზე.

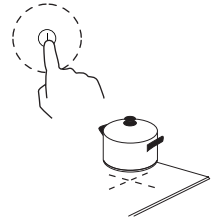


ციფრული ეკრანი

	სამზარეულო ზონის ინდიკატორები		ტაიმერის ეკრანი
	სამზარეულო ზონის მიმდინარე სიმძლავრის დონე		ავტომატურ გამორთვამდე დარჩენილი დროის წუთებში ტაიმერის პარამეტრი / უკუთვლის ინდიკატორი
	ნარჩენი სითბოს გაფრთხილება არ შეეხეთ სამზარეულო ზონას!		ტაიმერის უკუთვლა დასრულდა ან გამორთულია.
	სამზარეულო ზონაში არ არის შესაფერისი ჭურჭელი (ჭურჭლის ავტომატური ამოცნობა)		ლილაკების ჩაკეტვა / ბავშვის საკეტი გააქტიურებულია.
	ბუსტერის ფუნქცია გააქტიურებულია.		შეცდომის კოდები

გაზქურის ჩართვა და მომზადებისთვის მზადება

- შეეხეთ ჩართვა/გამორთვის ღილაკს.
- გაზქურის ჩართვისას ისმის ხმოვანი სიგნალი და ყველა ინდიკატორზე გამოჩნდება “-“ ან “0-“. გაბჭურა იმყოფება ლოდინის რეჟიმში.
- მოთავსეთ ინდუქციისთვის შესაფერისი ჭურჭელი იმ სამზარეულო ზონის ცენტრში, რომლის გამოყენებაც გსურთ.
- დაარწმუნდით, რომ სამზარეულო ზონის ზედაპირი და ჭურჭლის ფსკერი არის სუფთა და მშრალი.



სიმძლავრის დონის დაყენება

- შეეხეთ სასურველი სამზარეულო ზონის არჩევის ღილაკს.
- სანამ შესაბამისი ზონის ინდიკატორი ციმციმებს, გამოიყენეთ - და + ღილაკები სასურველი სიმძლავრის დონის (1–9) დასაყენებლად.

შენიშვნები სიმძლავრის დაყენების შესახებ

- თუ გაბჭურის ჩართვიდან ერთი წუთის განმავლობაში არ შეიძლება სიმძლავრის დონე არც ერთი ზონისთვის, გაბჭურა ავტომატურად გამოირთვება.
- მუშაობის დროს სიმძლავრის დონე შეიძლება შეიცვალოს ნებისმიერ დროს, აღწერილი წესით.

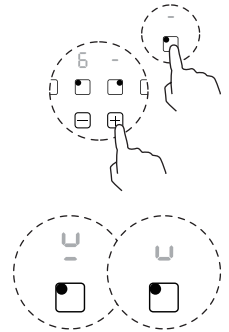
შენიშვნა ჭურჭლის ავტომატური ამოცნობის შესახებ

გაბჭურას აქვს ინდუქციური ჭურჭლის ავტომატური ამოცნობის სისტემა. თუ მცდელობაა პარამეტრების დაყენება იმ ზონისთვის, სადაც შესაფერისი ჭურჭელი ვერ მოიძებნა, ეს ზონა არ დაიწყებს მუშაობას, ხოლო ზონის ინდიკატორზე მონაცვლეობით გამოჩნდება სიმბოლოები U და u.

ამის მიზეზები შეიძლება იყოს:

- გამოყენებული ჭურჭელი არ არის ინდუქციისთვის შესაფერისი.
- ჭურჭელი არ არის იმ ზონაზე, რომლის ჩართვაც გსურთ.
- ჭურჭელი არ არის მოთავსებული ზონის ცენტრში.
- ჭურჭლის ფსკერის დიამეტრი ძალიან მცირეა.

თუ ერთი წუთის განმავლობაში ჭურჭელი არ ამოიცნობა, შესაბამისი ზონა ავტომატურად გაითიშება.



სამზარეულო ზონების გამორთვა

- შეეხეთ იმ ზონის არჩევის ღილაკს, რომლის გამორთვაც გსურთ.
- სანამ შესაბამისი ზონის ინდიკატორი ციმციმებს, დააჭირეთ და დააჭირეთ - ღილაკს, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება 0.

გაბჭურის გამორთვა

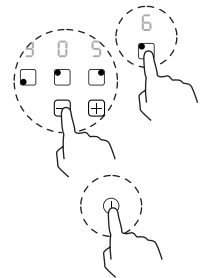
- შეეხეთ ჩართვა/გამორთვის ღილაკს. გაბჭურა გამორთული იქნება, როცა ყველა ინდიკატორი ჩაქრება, გარდა შესაბამისი ზონების ნარჩენი სითბოს გაფრთხილებებისა.

ყურადღება! დამწვრობის რისკი!

გამოყენებული ზონები შეიძლება იყოს ძალიან ცხელი გამორთვის შემდეგაც. არ შეეხოთ ზედაპირს, სანამ ის არ გაგრილდება უსაფრთხო ტემპერატურამდე და ზონის ინდიკატორიდან არ გაქრება ნარჩენი სითბოს ყველა გაფრთხილება (H). გახსოვდეთ, რომ ელექტროენერგიის გათიშვის შემთხვევაში ეს გაფრთხილებებიც ჩაქრება და ნარჩენი სითბო ვეღარ იქნება ნაჩვენები.

ენერგიის დაზოგვა ნარჩენი სითბოს გამოყენებით

- თქვენ შეგიძლიათ დაზოგოთ ენერგია ნარჩენი სითბოს გამოყენებით სხვა ჭურჭლის გასათბობად.
- ამისთვის აირჩიეთ ის სამზარეულო ზონა, რომლის ნარჩენი სითბოს ინდიკატორიც კვლავ აქტიურია.

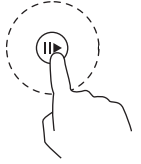


პაუზის ფუნქცია

ყველა სამზარეულო ზონის მუშაობის 5 წუთამდე შესაჩერებლად, მიჰყევით ქვემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.

მუშაობის პაუზა

- სანამ გახეურა მუშაობის გათბობის რეჟიმში, დააჭირეთ პაუზის ღილაკს. გახეურა შეწყვეტს გათბობას და ციფრულ ეკრანზე გამოჩნდება II. თუ ტაიმერის ფუნქცია ჩართულია, II ასევე გამოჩნდება ორნიშნა ტაიმერის ეკრანის შუაში. გათბობის გასაგრძელებლად კვლავ დააჭირეთ პაუზის ღილაკს. თუ პაუზის მდგომარეობა 1 წუთზე მეტხანს გაგრძელდება, გახეურა ავტომატურად გადავა ლოდიინის რეჟიმში.



მუშაობის გაგრძელება

- როდესაც გახეურა პაუზის რეჟიმშია, მუშაობის გასაგრძელებლად კვლავ შეეხეთ პაუზის ღილაკს. მუშაობა გაგრძელდება იმ პარამეტრებით, რაც დაყენებული იყო პაუზის დროს.



ტაიმერის გამოყენება

ტაიმერი შეიძლება გამოყენებულ იქნას შემდეგი ფუნქციებისთვის:

- ხმოვანი სიგნალით წუთების მახსენებელი
- ავტომატური გამორთვის ფუნქციის მეორე ტაიმერი

ტაიმერის დაყენება წუთების მახსენებლის სახით

დააყენეთ ტაიმერი ისე, რომ მითითებული დროის ამოწურვისას გაისმოს მხოლოდ ხმოვანი სიგნალი. ამისთვის:

- დარწმუნდით, რომ გახეურა ჩართულია.
- რომელიმე ზონის არჩევის გარეშე, შეეხეთ ტაიმერის ღილაკს. ტაიმერის ეკრანზე გამოჩნდება 30.
- სანამ ათეულების რიცხვი ციმციმებს, - და + ღილაკებით დააყენეთ სასურველი მნიშვნელობა.
- 3 წამში თუ არ შეიტანეთ სხვა მნიშვნელობა, ათეულების რიცხვი ავტომატურად დადასტურდება და ციმციმს დაიწყებს ერთეულების რიცხვი. - და + ღილაკებით დააყენეთ სასურველი მნიშვნელობა.
- 3 წამის განმავლობაში სხვა მოქმედების არარსებობის შემთხვევაში, ეკრანის ციმციმი შეჩერდება და დაყენებული დრო ავტომატურად დადასტურდება. დაიწყება უკუთვლა და ტაიმერის ეკრანზე გამოჩნდება სიგნალიზაციამდე დარჩენილი დრო.
- დაყენებული დროის ამოწურვისას გაისმება ხმოვანი სიგნალი.



ეს პროცედურა არ ახდენს გავლენას სამზარეულო ზონების მუშაობაზე.

- განგაშის შესაჩერებლად, რამდენჯერმე შეეხეთ ტაიმერის ღილაკს, სანამ ტაიმერის ეკრანზე არ გამოჩნდება “—”.

ავტომატური გამორთვის ტაიმერის დაყენება რამდენიმე სამზარეულო ზონისთვის

- ტაიმერის რამდენიმე ზონისთვის გასააქტიურებლად, გაიმეორეთ პროცედურა თითოეული ზონისთვის.
- როდესაც ტაიმერი გააქტიურებულია რამდენიმე ზონისთვის, ტაიმერის ეკრანი მონაცვლეობით აჩვენებს თითოეული აქტიური ზონის დარჩენილ დროს. შესაბამისი სიმძლავრის ინდიკატორის გვერდით მდებარე წერტილი მიუთითებს, თუ რომელ ზონას ეკუთვნის ეკრანზე ნაჩვენები დრო.

მაგალითი სურათ 1-ში:

სამზარეულო ზონა 2: სიმძლავრის დონე 6, დარჩენილი დრო 5 წუთი

სამზარეულო ზონა 3: სიმძლავრის დონე 5, დარჩენილი დრო 15 წუთი

- სხვა ზონის დარჩენილი დროის სანახავად, შეეხეთ შესაბამისი ზონის არჩევის ღილაკს (2).
- როდესაც უმოკლესი დრო ამოიწურება, შესაბამისი ზონა გამოირთვება. ტაიმერის ეკრანი აჩვენებს შემდეგ უმოკლეს დარჩენილ დროს, ხოლო შესაბამისი სიმძლავრის ინდიკატორის გვერდით წერტილი დაიწყებს ციმციმს.



მაგალითი სურათ 3-ში:

სამზარეულო ზონა 2: ზონა გამორთულია, დრო ამოიწურა

სამზარეულო ზონა 3: სიმძლავრის დონე 5, დარჩენილი დრო 10 წუთი

- როდესაც ბოლო დარჩენილი დროც ამოიწურება, შესაბამისი ზონა გამოირთვება და ტაიმერის ეკრანი ჩაქრება.

ტაიმერის პარამეტრის წაშლა და შეცვლა

- ტაიმერის პარამეტრის წაშლელად, შეეხეთ შესაბამისი ზონის არჩევის ღილაკს.
- შეეხეთ ტაიმერის ღილაკს – ტაიმერი გაუქმდება.
- ტაიმერის პარამეტრის შესაცვლელად, ხელახლა დააყენეთ ტაიმერი ზემოთ აღწერილი წესით.



დილაკების ჩაკეტვა / ბავშვის საკეტი

ბავშვების მიერ სამზარეულო ზონების შემთხვევით მართვის ან სხვა არასასურველი მოქმედებების თავიდან ასაცილებლად, შეგიძლიათ ჩაკეტოთ მართვის პანელი.

გაზქურის გამორთვა დილაკების ჩაკეტვისას

მაშინაც კი, როცა მართვის პანელი ჩაკეტილია, ჩართვა/გამორთვის დილაკი აქტიური რჩება. ამიტომ, საჭიროების შემთხვევაში, შეგიძლიათ გაზქურა ნებისმიერ დროს გამორთოთ. თუმცა, მოწყობილობის ხელახლა გამოსაყენებლად, ჯერ უნდა მოხსნათ დილაკების ჩაკეტვა.

მართვის პანელის ჩაკეტვა

- შეეხეთ ბავშვის საკეტის / დილაკების ჩაკეტვის დილაკს.
- თუ ტაიმერი ადრე იყო დაყენებული, ტაიმერის ეკრანზე მონაცვლეობით გამოჩნდება Lo და დარჩენილი დრო. მართვის პანელი ჩაიკეტება, გარდა ჩართვა/გამორთვის დილაკისა.

სიმძლავრის დონე	1	2	3	4	5	6	7	8	9
მუშაობის დროის ლიმიტი (საათი)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

გადმორეკილისგან დაცვა

თუ სითხე გადმორეკება მართვის პანელზე, გაზქურა ავტომატურად გაითიშება 10 წამში. მოწყობილობის ხელახლა ჩასართავად, გამორთეთ დენი და გამოყენებამდე მოიწმინდეთ შესაბამისი ადგილი სუფთა ქსოვილით.

უსაფრთხოების მითითებები

გაფრთხილება! დამწვრობის რისკი!

- გაზქურა, ჭურჭელი, მოხარშული საკვები და ლითონის საგნები გათბობის ზედაპირზე ძალიან ცხელდება გამოყენების დროს და შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა.
- გამოყენებისას იყავით ფრთხილად და საჭიროების შემთხვევაში გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები.
- გახსოვდეთ, რომ ცხელი სითხე შეიძლება გადმოსცეს.
- არ გამოიყენოთ გაზქურა ნივთების დასაწყობად.
- გამოყენებისას ბავშვები და შინაური ცხოველები უსაფრთხო მანძილზე დაიჭირეთ.
- ნუ დაახმამთ სითხეს ცხელ ზედაპირზე.
- ამან შეიძლება გამოიწვიოს ორთქლის ან ცხელი სითხის შხეფები და გამოიწვიოს გახუხვა.
- ტემპერატურის უეცარმა ცვლილებამ შეიძლება დააზიანოს გაზქურა.

გაფრთხილება! ხანძრის საფრთხე!

- ცხიმები, მყარი ზეთები, ალკოჰოლი და მათ შემცველი საკვები სწრაფად თება და ძალიან მაღალ ტემპერატურაზე შეიძლება ააღდეს.
- საკვები შეიძლება დაიწვას, გამოყოს მავნე კვამლი ან ააღდეს.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა უყურადღებოდ მუშაობისას.
- ხანძრის რისკის თავიდან ასაცილებლად, დარწმუნდით, რომ საკვები არ გადმოდის.
- ხანძრის შემთხვევაში, გათიშეთ ელექტროენერგია და ფრთხილად ჩააქრეთ ალი სახურავით, ცეცხლსაწინააღმდეგო საბნით ან მსგავსი ხელსაწყოთი.
- აალებული სითხე ან მყარი ცხიმი არასოდეს ჩააქროთ წყლით!

მოწყობილობის ენერგოეფექტური გამოყენება

თქვენი მოწყობილობა შეესაბამება უახლეს სტანდარტებს და ენერგიის მოხმარება მაქსიმალურად ოპტიმიზირებულია ტექნიკური ზომებით. ენერგიის მოხმარების მინიმუმამდე შესამცირებლად, მიჰყევით შემდეგ ინსტრუქციებს:

- აირჩიეთ ჭურჭელი, რომელიც ზომით შეესაბამება მოსამზადებელი საკვების რაოდენობას.
- გამოიყენეთ ისეთი ზონა, რომელიც მაქსიმალურად ახლოს არის ჭურჭლის ზომასთან, ან აირჩიეთ ჭურჭელი ზონის ზომის შესაბამისად. დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ზონის ცენტრშია.
- დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ფსკერი ბრტყელია – არათანაბარი ფსკერი ენერგიის მოხმარებას.
- ჩართვამდე მოათავსეთ ჭურჭელი ზონაზე.
- თუ შესაძლებელია, გამოიყენეთ მჭიდროდ მორგებული, სასურველია მინის სახურავი. სახურავის გარეშე მომზადებისას გაცილებით მეტი ენერგია იხარჯება.
- გაყინული საკვები გალღვით ოთახის ტემპერატურაზე ან მაცივარში მომზადებამდე.
- მომზადების დროის შესამცირებლად, შეამცირეთ სითხისა და ზეთის რაოდენობა. მაგალითად, სახურავის გამოყენებისას კარტოფილის, კვერცხის ან ბოსტნეულის ორთქლზე მოსამზადებლად

საკმარისია 1–2 სმ წყალი.

- მარცვლეული კულტურები, თუ შესაძლებელია, მოხარშეთ წყალთან ერთად, ვიდრე წყლის ადუღების შემდეგ დაამატოთ – ეს ამცირებს დროს და ენერგიის მოხმარებას.
- დაიწყეთ მომზადება მაღალი სიმძლავრით, შემდეგ, როცა საკვები გახურდება, შეამცირეთ სიმძლავრე და მომზადების დასრულებამდე 5–10 წუთით ადრე გამორთეთ ზონა, რათა ისარგებლოთ ნარჩენი სითბოთი.
- რამდენიმე კერძის თანმიმდევრულად გასათბობად გამოიყენეთ იგივე ზონები ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად – ამისთვის დააკვირდით “H” ნიშანს.
- როგორც კი დაასრულებთ ზონის გამოყენებას, მაშინვე გამორთეთ იგი.
- ჭუჭყიანი ზონები და ჭურჭელი ზრდიან ენერგიის მოხმარებას – ამიტომ ყოველთვის შეინახეთ ისინი სუფთად.

ტემპერატურის რეგულირების სახელმძღვანელო და გამოყენების რეკომენდაციები

სიმძლავრე	გამოყენების შესაფერისი სფეროები
1-2	• მცირე რაოდენობის საკვების ნელა გაცხელება • შოკოლადის ან კარაქის დადნობა • ადვილად დამწვარი საკვების გაცხელება • სითბოს შენარჩუნება (საკვების თბილად შენახვა)
3-4	• ხელახლა გაცხელება • ბრინჯის და პარკოსნების ნელ ცეცხლზე მოხარშვა
5-6	• კრების ან ბლინების შეწვა • ბოსტნეულის ან თევზის ორთქლზე მოხარშვა • ინტენსიურ ცეცხლზე მომზადება
7-8	• მოკლევადიანი შეწვა ან შეწვა-მოშუშვა • მაკარონის მოხარშვა
9	• სწრაფი შეწვა ვოკ-ტაფაზე • ღრმა შეწვა (ფრიტური) • სუპის ან წყლის ადუღება

ზემოთ მოცემული ინფორმაცია მხოლოდ სახელმძღვანელო ხასიათისაა და შეიძლება განსხვავდებოდეს საკვების თვისებებისა და ჭურჭლის ფსკერის მიხედვით. თუ არ ხართ დარწმუნებული შესაბამის პარამეტრში, რეკომენდებულია, ჯერ აირჩიოთ მითითებულ დონეზე ერთი საფეხური დაბალი სიმძლავრე, შემდეგ კი საჭიროებისამებრ დაარეგულიროთ.

ჯანსაღი მომზადების რეკომენდაციები

- საკვების საკვები ღირებულების მაქსიმალურად შესანარჩუნებლად, არ მოხარშოთ ის საჭიროზე მეტხანს. ოპტიმალური დროის დასაყენებლად შეგიძლიათ გამოიყენოთ ტიმერი.
- ჯანმრთელობის რისკების თავიდან ასაცილებლად, ნუ გადაახურებთ საკვებს – განსაკუთრებით სითხე ან მყარი ცხიმები ნუ გააცხელებთ იმდენად, რომ კვამლი გამოიყოს.

რჩევები და მინიშნებები

ნელზე მომზადება და ბრინჯის მოხარშვა

- ნელზე მომზადება ნიშნავს საკვების მოხარშვას ცხელ წყალში, დაახლოებით 85°C–95°C ტემპერატურაზე (ადუღების ზღვარს ქვემოთ). ამ დროს სითხის ზედაპირზე მხოლოდ ზოგჯერ ჩნდება ბუშტები. ეს ნაზი მეთოდი ინარჩუნებს გემოს და სასარგებლო ნივთიერებებს. განსაკუთრებით კარგია სუპების, წვნიანი კერძებისა და სოუსებისთვის.
- ზოგიერთი კერძისთვის, მითითებულ დროში საჭირო ტემპერატურის მისაღწევად, შეიძლება დაგჭირდეთ უფრო მაღალი სიმძლავრის გამოყენება, ვიდრე მინიმალური.

ხორცის მომზადება

წვნიანი და გემრიელი ბიფშტექსისთვის:

- მომზადებამდე, ხორცი გააჩრეთ ოთახის ტემპერატურაზე დაახლოებით 20 წუთით.
- გააცხელეთ სქელიძირიანი ტაფა.
- ბიფშტექსის ორივე მხარე წაუსვით ზეთი. ჩაასხით ცხელ ტაფაში ცოტა ზეთი და მოათავსეთ ხორცი.
- ბიფშტექსი მომზადებისას მხოლოდ ერთხელ გადააბრუნეთ. მომზადების დრო დამოკიდებულია ხორცის სისქესა და სასურველ მზადყოფნაზე – შეიძლება იყოს 2–8 წუთი თითოეული მხრიდან. მზადყოფნის შესამოწმებლად, თითოთი ნაზად დააჭირეთ ბიფშტექსს – რაც უფრო მყარია, მით უფრო მოხარშულია.
- მიტანამდე, ბიფშტექსი რამდენიმე წუთით გააჩრეთ თბილ თევზზე – ასე ის დარბილდება და წვნიანი გახდება.

ვოკ-ტაფაზე სწრაფი მომზადება და შეწვა

- აირჩიეთ ბრტყელიძირიანი ვოკ-ტაფა ან დიდი ტაფა, რომელიც განკუთვნილია მინა-კერამიკულ გაბუქრებზე გამოსაყენებლად.
- ვინაიდან ეს მეთოდი სწრაფია, წინასწარ მოამზადეთ ყველა ინგრედიენტი და სამზარეულოს ჭურჭელი.

თუ დიდი რაოდენობით საკვების მომზადებას აპირებთ, გაყავით იგი რამდენიმე ნაწილად.

- ტაფა მოკლე დროით გააცხელეთ და დაამატეთ დაახლოებით 2 სუფრის კოვზი ზეთი.
- ჯერ მოხარშეთ ხორცი, შემდეგ გადადგით გვერდზე და შეინახეთ თბილად.
- შეწვით ბოსტნეული. როცა ბოსტნეული ცხელი იქნება, მაგრამ ჯერ კიდევ მტკიცე, შეამცირეთ სიმძლავრე და დაამატეთ ხორცი ან სოუსი.
- მსუბუქად ურიეთ, რათა ყველა ინგრედიენტი თანაბრად გაცხელდეს.
- მიირთვით კერძი დაუყოვნებლივ.

გაწმენდა და მოვლა

- გაწმენდამდე გამორთეთ გაბჟურა და დაელოდეთ მის გაგრილებას.
- არ გამოიყენოთ მაღალი წნევის ან ორთქლის საწმენდი – ტენიანობამ შეიძლება გამოიწვიოს ელექტრომოკი ან მოკლე ჩართვა.
- არ დაასხით ცივი სითხე ცხელ გაბჟურაზე – ტემპერატურის უეცარმა ცვლილებამ შეიძლება დააზიანოს მინის ზედაპირი.
- არ გამოიყენოთ აგრესიული, მჟავიანი, აბრაზიული ან ბასრი საწმენდი საშუალებები და ხელსაწყოები – გარდა მინა-კერამიკული ზედაპირებისთვის განკუთვნილი საფხევისა.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მინა-კერამიკული ზედაპირებისთვის შესაფერისი საწმენდი საშუალებები და იარაღები.
- ჭუჭყი და საწმენდი საშუალებების ნარჩენები დაუყოვნებლივ და სრულად მოაშორეთ.
- ყოველდღიური ლაქებისთვის, სანამ ზედაპირი თბილია, წაისვით მინა-კერამიკის საწმენდი საშუალება, შემდეგ მოიწმინდეთ რბილი ქსოვილით.
- კარგად ჩამოიბანეთ სუფთა წყლით და გააშრეთ სუფთა ქსოვილით ან ქაღალდის პირსახოცით.
- დამწვარი საკვები, გამდნარი ნარჩენები და შაქრის ან მარილის შემცველი ლაქები რაც შეიძლება მალე მოაშორეთ, განსაკუთრებით მაშინ, როცა გაბჟურა ჯერ კიდევ თბილია.
- გამოიყენეთ ლუმენის ხელთათმანები და ფრთხილად, დაახლოებით 30°-იანი კუთხით, გამოიყენეთ გაბჟურის საფხევი ან საპატული.
- გაბჟურის საფხევის დანა ძალიან ბასრია. იყავით ფრთხილად და ინახეთ ბავშვებისა და შინაური ცხოველებისგან შორს.
- თუ სითხე ან საკვები მოხვდა მართვის პანელზე, დაუყოვნებლივ გამორთეთ გაბჟურა.
- სითხე მოიწმინდეთ რბილი ქსოვილით, ნესტიანი ქსოვილით ან ღრუბლით გაასუფთავეთ ადგილი და კარგად გააშრეთ.
- გაბჟურის ხელახლა ჩართვამდე დარწმუნდით, რომ მართვის პანელი და თქვენი ხელები სუფთა და მშრალია. მცირე ტენიანობამ შეიძლება გავლენა მოახდინოს სენსორულ კონტროლებზე ან გამოიწვიოს გაბჟურის გამორთვა.

პრობლემების აღმოფხვრა

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გადაწყვეტა
მოწყობილობის ჩართვა შეუძლებელია.	ელექტროენერგიის კავშირი არ არის.	• დარწმუნდით, რომ გაბჟურა სრულად და სწორად არის დაკავშირებული ელექტროენერგიის საიმედო წყაროსთან. • შეამოწმეთ, გამორთულია თუ არა დაუკრავი, ან არის თუ არა ელექტროენერგიის გათიშვა თქვენს სახლში ან მის მიდამოებში.
სენსორული კონტროლი არ რეაგირებს.	მართვის პანელი ჩაკეტილია. ტაიმერის ეკრანზე გამოჩნდება „Lo“. მოწყობილობა არ არის ჩართული.	განბლოკეთ მართვის პანელი. იხილეთ განყოფილება „დილაკების ჩაკეტვა / ბავშვის საკეტი“. ჩართეთ გაბჟურა.
სენსორული დილაკების გამოყენება რთულია.	მართვის პანელზე არის ტენიანობა ან ჭუჭყი. დილაკები სწორად არ გამოიყენება.	დარწმუნდით, რომ მართვის პანელი სრულიად სუფთა და მშრალია. გაითვალისწინეთ, რომ ტენიანობის თხელი ფენა შესაძლოა უხილავი იყოს. თითის რბილი ნაწილით, ერთდროულად მხოლოდ ერთ დილაკს შეეხეთ მინიმუმ 1 წამის განმავლობაში.

ჭურჭელი არ თბება და ეკრანზე მონაცვლეობით გამოჩნდება სიმბოლოები „U“ და „H“.	ჭურჭელი არ არის ინდუქციისთვის შესაფერისი ან არ ამოიცნობა მოწყობილობის მიერ.	გამოიყენეთ ინდუქციისთვის შესაფერისი ჭურჭელი, რომელიც შეესაბამება არჩეულ სამზარეულო ზონას, და სწორად მოათავსეთ იგი.
გათბობის პროცესი ჩვეულებრივზე მეტხანს გრძელდება.	გამოყენებულია შეუფერებელი ჭურჭელი.	გამოიყენეთ ჭურჭელი, რომელსაც აქვს მაგნიტური ნაწილაკების მაღალი შემცველობა.
	ელექტრომომარაგებაში არის ძაბვის მერყეობა.	ელექტრო ქსელში ძაბვის 10 ვოლტიანმა მერყეობამაც კი შეიძლება მნიშვნელოვნად გაახანგრძლივოს მომზადების დრო.
სამზარეულო ზონები მუშაობის დროს ირთვება და ითიშება.	გათბობის პროცესი წყვეტილად მიმდინარეობს.	ეს მდგომარეობა ნორმალურია და არ წარმოადგენს გაუმართაობას.
სამზარეულო ზონა მოულოდნელად ითიშება.	ავტომატური გამორთვის ფუნქცია უსაფრთხოების მიზნით გააქტიურდა.	საჭიროების შემთხვევაში, ხელახლა ჩართეთ სამზარეულო ზონა. მაქსიმალური მუშაობის დროებისთვის იხილეთ ავტომატური გამორთვის ცხრილი.
გაბეჭურა მოულოდნელად ითიშება.	გაბეჭურის ჩართვიდან 1 წუთში არ არჩეულა არცერთი პარამეტრი.	ჩართეთ გაბეჭურა ხელახლა და 1 წუთში აირჩიეთ სასურველი სიმძლავრის დონე.
	გადახურებისგან დაცვა გააქტიურდა.	დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ლიობები არ არის დახურული და გარემოს ტემპერატურა არ არის ძალიან მაღალი. დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი არ ფარავს მართვის პანელს (არ გადაფარავს მას).
	მართვის პანელზე არის სითხე ან ჭუჭყი.	გაასუფთავეთ და გააშრეთ გაბეჭურა, განსაკუთრებით მართვის პანელი, შემდეგ კვლავ ჩართეთ.
გაბეჭურა მოულოდნელად ირთვება ან ითიშება.	მართვის პანელს შემთხვევით შეეხნენ.	არ მოათავსოთ საგნები მართვის პანელზე და არ გადაიტანოთ ან არ მოიწმინდოთ იგი მასზე საგნების გადატანით. საჭიროების შემთხვევაში, ხელახლა ჩართეთ გაბეჭურა.
მუშაობის დროს ისმის ხრაშუნის, სტვენის, ზუზუნის ან გუგუნის მსგავსი ხმები.	ინდუქციურ ტექნოლოგიასა და ჭურჭელს შეუძლიათ სხვადასხვა ხმების გამოცემა.	მსუბუქი სტვენა, დაწკაპუნება, ზუზუნი ან ხრაშუნა ნორმალურია. თუ ხმა არანორმალურად ძლიერია, დაუკავშირდით მომხმარებელთა მომსახურებას.
მინის ზედაპირზე ჩნდება ნაკაწრები.	ლითონის ცვეთამ ან ჭუჭყმა შეიძლება ნაკაწრის სახე მიიღოს.	ეს კვალი სულაც არ ნიშნავს, რომ დაზიანებაა – მისი ამოღება, როგორც წესი, შესაძლებელია მინა-კერამიკის შესაბამისი საწმენდი საშუალებით.
	გამოყენებულია შეუფერებელი ჭურჭელი.	გამოიყენეთ ჭურჭელი, რომლის ფსკერიც არის სუფთა, ბრტყელი და გლუვი.
	გამოყენებულია არასწორი საწმენდი საშუალებები ან ხელსაწყოები.	გამოიყენეთ მხოლოდ მინა-კერამიკული ზედაპირებისთვის შესაფერისი საწმენდი საშუალებები და ხელსაწყოები.

ჩნდება გაუმართაობა ან ნაჩვენებია შეცდომის კოდი.	ელექტრომომარაგებაში არის ძაბვის მერყეობა.	გათიშეთ გაბჭურა ელექტრომომარაგებიდან მინიმუმ 20 წუთით. შემდეგ ხელახლა შეაერთეთ და ჩართეთ გაბჭურა.
	მოხდა ტექნიკური შეცდომა.	ჩაიწერეთ შეცდომის კოდი, გათიშეთ გაბჭურა ელექტრომომარაგებიდან და დაუკავშირდით მომხმარებელთა მომსახურებას ან უფლებამოსილ სპეციალისტს.

შეცდომის კოდები

შეცდომის კოდი	მნიშვნელობა	გადაწყვეტა
U/u	შესაფერისი ჭურჭელი არ არის ამოცნობილი.	მოათავსეთ შესაფერისი ჭურჭელი შესაბამისი სამზარეულო ზონის ცენტრში.
E1	ძაბვა ძალიან დაბალია, 165 ვ-ზე ქვემოთ.	შეამოწმეთ ელექტრომომარაგება. თუ მნიშვნელობა ნორმალურია, ჩართეთ გაბჭურა ხელახლა.
E2	ძაბვა ძალიან მაღალია, 285 ვ-ზე ზემოთ.	შეამოწმეთ ელექტრომომარაგება. თუ მნიშვნელობა ნორმალურია, ჩართეთ გაბჭურა ხელახლა.
E3	გაბჭურის ზედაპირის სენსორის შეცდომა / მოკლე ჩართვა.	დაუკავშირდით მომხმარებელთა მომსახურებას ან უფლებამოსილ ელექტრიკოსს.
E4	IGBT სენსორის შეცდომა / მოკლე ჩართვა.	დაუკავშირდით მომხმარებელთა მომსახურებას ან უფლებამოსილ ელექტრიკოსს.
E5	გაბჭურა გადახურდა.	დაელოდეთ გაბჭურის გაგრილებას და შემდეგ ჩართეთ იგი ხელახლა.
E6	IGBT გადახურდა.	დაელოდეთ გაბჭურის გაგრილებას და შემდეგ ჩართეთ იგი ხელახლა.
E7	გაბჭურის ზედაპირის სენსორის გაუმართაობა.	დაუკავშირდით მომხმარებელთა მომსახურებას ან უფლებამოსილ ელექტრიკოსს.
F	ეკრანსა და მთავარ ბეჭდურ დაფას შორის კომუნიკაციის შეცდომა.	დაუკავშირდით მომხმარებელთა მომსახურებას ან უფლებამოსილ ელექტრიკოსს.
Et	ტენიანობის, სითხის ან ჭუჭყის გამო, გადმოდრეკილისგან დაცვა გააქტიურდა.	გაასუფთავეთ სითხე, ტენიანობა ან ჭუჭყი, განსაკუთრებით მართვის პანელის მიდამოებში. თუ გაბჭურა გამორთულია, ჩართეთ იგი ხელახლა.
H	მაღალი ტემპერატურა.	არ შეეხოთ სამზარეულო ზონას!

წარმოშობის ქვეყანა: ჩინეთი იმპორტიორი : შპს ტექნოპაუს , 205277608, ფარსადანის 5, 0131, თბილისი, საქართველო ზილან ევ გერეჩლევი სან.თიჯ. ა.შ. , სტამბოლი, თურქეთი-ის დაკვეთით

პროდუქტის სათანადო განკარგვა



- ეს მარკირება მიუთითებს, რომ წინამდებარე პროდუქტი არ უნდა განადგურდეს სხვა საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად ევროკავშირის ფარგლებში.
- გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობისთვის შესაძლო ზიანის თავიდან ასაცილებლად ნარჩენების უკონტროლო განადგურებისგან, პროდუქტის პასუხისმგებლობით გადამუშავება და მატერიალური რესურსების მდგრადი ხელახალი გამოყენების ხელშეწყობა.
- თქვენ მიერ გამოყენებული მოწყობილობის დასაბრუნებლად გთხოვთ, გამოიყენოთ დაბრუნებისა და შეგროვების სისტემები ან დაუკავშირდით დილერს, ვისგანაც შეიძინეთ პროდუქტი. ისინი შეაგროვებენ თქვენგან არსებულ პროდუქტს ეკოლოგიურად უსაფრთხო გადამუშავებისთვის.

POR FAVOR CONSIDERE QUE EL MANUAL DEL PISPOSITIVO PUEDE SER ELABORADO CON INFORMACIÓN DE MÁS DE UN MODELO ES POSIBLE QUE SU DISPOSITIVO NO CONTenga LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN EL MANUAL. ESTE IDIOMA HA SIDO TRADUCIDO CON LA AYUDA DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Antes de utilizar este aparato, lea atentamente el manual de instrucciones.
- Asegúrese de que la tensión nominal indicada en el aparato coincida con la tensión de la red eléctrica utilizada.
- Conserve el manual de instrucciones, el certificado de garantía, el comprobante de compra y, si es posible, la caja junto con el embalaje interior.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico y no debe utilizarse con fines comerciales ni profesionales.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso, al instalar accesorios, durante la limpieza o cuando se produzca una avería. Apague previamente el aparato. Tire del enchufe, no del cable.
- Para proteger a los niños de los peligros asociados a los aparatos eléctricos, no los deje nunca sin supervisión cerca del aparato. Coloque el aparato en un lugar al que los niños no puedan acceder. Asegúrese de que el cable no quede colgando.
- Compruebe periódicamente que el aparato y el cable de alimentación no presenten daños. Si detecta cualquier tipo de daño, no utilice el aparato.
- No permita que los niños jueguen con el aparato. No permita que jueguen con materiales de embalaje, como bolsas de plástico.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- No intente reparar el aparato por su cuenta. En caso de problema, póngase en contacto con un técnico autorizado.
- Por motivos de seguridad, un cable de alimentación roto o dañado solo debe ser sustituido por otro equivalente por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar.
- Mantenga el aparato y el cable alejados del calor, la luz solar directa, la humedad, los bordes afilados y otros factores similares.
- Utilice únicamente los accesorios originales suministrados por el

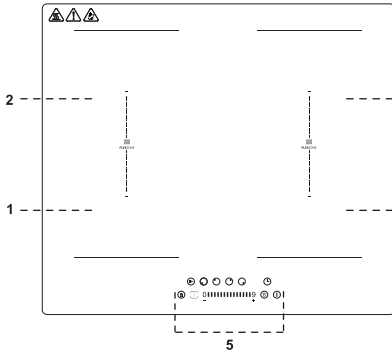
proveedor.

- Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.
- Este aparato solo debe utilizarse conectado a una toma de corriente con conexión a tierra instalada conforme a la normativa vigente. Asegúrese de que la tensión de alimentación coincida con la indicada en la placa de características.
- Los daños ocasionados por el uso del aparato para fines distintos de los especificados en las instrucciones, por un uso incorrecto o por reparaciones realizadas por personas no cualificadas no están cubiertos por la garantía.
- Nunca transporte ni tire del aparato sujetándolo por el cable de alimentación o el enchufe, ya que la rotura del cable puede provocar un cortocircuito. No doble, aplaste ni tire del cable sobre bordes afilados.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños causados por un uso inadecuado o por el incumplimiento de estas instrucciones.
- No coloque materiales inflamables ni sustancias ácidas o alcalinas cerca de la placa de cocción, a fin de evitar la corrosión y la reducción de la vida útil del aparato.
- No sumerja la placa de cocción en agua ni utilice gasolina, benceno, detergentes u otras sustancias similares para limpiarla. Límpiela con un paño suave y húmedo.
- ¡Riesgo de quemaduras! Después de utilizar el aparato, algunas superficies pueden permanecer calientes. Tenga en cuenta este riesgo y actúe con precaución cerca de las superficies calientes.
- Evite cualquier daño en la placa vitrocerámica. Si se rompe o se agrieta, desconecte inmediatamente la alimentación eléctrica y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Nunca utilice este aparato cerca o debajo de materiales inflamables, como cortinas.
- Durante el uso, las partes accesibles del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No permita que el cuerpo, la ropa ni ningún objeto, excepto los recipientes de cocina adecuados, entren en contacto con la superficie vitrocerámica hasta que se haya enfriado por completo.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción, ya que pueden calentarse.
- Las asas de las ollas y sartenes pueden calentarse. Asegúrese de que no sobresalgan sobre otras zonas de cocción que estén en funcionamiento. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- La cuchilla extremadamente afilada del rascador para placas de cocción queda expuesta cuando se retira la cubierta de protección.

Utilícela con sumo cuidado y guárdela siempre en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.

- Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento. Los alimentos que se desborden pueden producir humo, y la grasa o el aceite derramados pueden incendiarse.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos ni utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice el aparato para calentar una habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal como se describe en este manual, utilizando los controles táctiles.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción. No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa. No se suba ni se apoye sobre ella.
- No utilice ollas o sartenes con bordes irregulares o afilados ni las arrastre sobre la superficie vitrocerámica, ya que podrían rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni productos de limpieza abrasivos fuertes para limpiar la placa, ya que podrían rayar la superficie vitrocerámica.
- Cocinar sin supervisión con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. Nunca intente apagar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.
- Peligro de incendio: no almacene objetos sobre las superficies de cocción.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Esta advertencia se aplica a las superficies de cocción de vitrocerámica o materiales similares que protegen las piezas bajo tensión.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- Después del uso, apague la zona de cocción mediante su mando correspondiente y no confíe únicamente en el detector de recipientes.
- El proceso de cocción debe estar supervisado. Los procesos de cocción de corta duración deben supervisarse continuamente.
- Utilice únicamente protectores para placas de cocción diseñados por el fabricante del aparato, indicados como adecuados en las instrucciones de uso o incorporados en el propio aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa o de un mueble.

APAGADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN



Dimensiones y potencias nominales de las zonas de cocción por inducción:

1. Zona de cocción 1: Ø 180 mm, 1800 W
2. Zona de cocción 2: Ø 180 mm, 1800 W
3. Zona de cocción 3: Ø 180 mm, 1800 W
4. Zona de cocción 4: Ø 180 mm, 1800 W

Panel de control (control táctil)

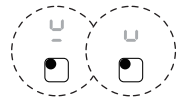
5. Teclas táctiles con pantalla digital LED;

Para consultar la descripción y el funcionamiento, véase el capítulo correspondiente.

USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

Funciones automáticas

- Detección automática de recipientes aptos para cocción por inducción.
- Si se utiliza un recipiente inadecuado (consulte "Recipientes adecuados y su utilización") o se colocan objetos pequeños sobre la placa, como cubiertos, llaves, etc., el aparato pasa al modo de espera después de un minuto.
- Si no se detecta ningún recipiente apto para inducción durante el minuto siguiente a la activación de una zona de cocción, dicha zona se apaga automáticamente. Los símbolos u y U aparecen alternativamente en la pantalla.
- Esta función evita fallos de funcionamiento y posibles emisiones magnéticas incontroladas que podrían producirse al utilizar recipientes no aptos para inducción o al hacer funcionar una zona de cocción sin ningún recipiente.



Protección contra el sobrecalentamiento

Un ventilador integrado enfría la placa de inducción durante su funcionamiento y durante un breve período después de apagarla.

Para evitar daños en el aparato, un sensor de temperatura integrado supervisa la temperatura del interior de la placa.

Si la temperatura es demasiado elevada, la placa se apaga automáticamente.

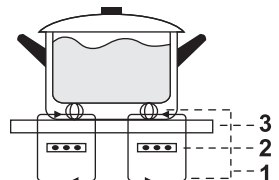
Advertencia de calor residual

- Cuando una zona de cocción ha estado funcionando durante cierto tiempo y todavía está demasiado caliente para tocarla, el símbolo H aparece en el indicador de la zona correspondiente, incluso después de apagar la placa.
 - Cuando la superficie se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura segura, el símbolo desaparecerá.
 - Esta función también puede utilizarse para ahorrar energía.
 - Para calentar otro recipiente, utilice una zona de cocción cuyo indicador de calor residual todavía permanezca activo.
- El tiempo de apagado automático es de 8 horas para los niveles de potencia 1-3, de 4 horas para los niveles de potencia 4-6 y de 2 horas para los niveles de potencia 7-9.



PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

La cocción por inducción es una técnica segura, moderna, eficiente y económica. Mediante las oscilaciones electromagnéticas (1) generadas por las bobinas de inducción situadas debajo de las zonas de cocción (2), el calor necesario para cocinar se produce directamente en la base metálica del recipiente, en lugar de generarse indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de cocción. La placa vitrocerámica (3) se calienta únicamente debido al calor transmitido por el recipiente. En comparación con otros tipos de placas de cocción, esta tecnología reduce considerablemente el tiempo de cocción y minimiza la pérdida de calor. Los alimentos que se derraman se queman con menor facilidad, lo que también facilita la limpieza y el mantenimiento del aparato. El proceso de calentamiento no es directamente visible en la zona de cocción, como ocurre, por ejemplo, con las resistencias eléctricas. Por este motivo, preste atención al indicador de la zona de cocción correspondiente. Para obtener una descripción detallada, consulte el capítulo "Panel de control y pantalla".



Funcionamiento intermitente

Para cumplir los requisitos de diseño ecológico y por motivos de seguridad, la placa funciona de forma intermitente. La activación y desactivación periódicas de las zonas de cocción son normales y no indican ningún fallo del producto. Para evitar problemas, asegúrese de utilizar recipientes

de buena calidad. Si se retira el recipiente de la zona de cocción o este no cumple los requisitos necesarios (consulte "Recipientes adecuados y su utilización"), el campo electromagnético cambia. La función de detección automática de recipientes se activa y la zona de cocción se apaga en consecuencia. De este modo, normalmente no existe riesgo de dejar una zona de cocción encendida accidentalmente. No obstante, apague las zonas de cocción y la placa mediante las teclas correspondientes en cuanto deje de utilizarlas.

POSIBLES RUIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Durante y después del funcionamiento de la placa de inducción, además de las señales acústicas del panel de control, pueden producirse otros ruidos. Estos sonidos son normales y no indican ningún defecto del aparato.

Soplido: Funcionamiento del ventilador de refrigeración, incluso después de apagar el aparato.

Nota: El funcionamiento del ventilador es necesario para garantizar el correcto funcionamiento del aparato. No desconecte el aparato de la red eléctrica mientras el ventilador esté funcionando. Para evitar limitaciones en el funcionamiento, asegúrese de mantener una temperatura ambiente adecuada y una ventilación suficiente.

Clicks: Sonidos producidos por las conmutaciones eléctricas.

Zumbido: Ruido de inducción durante el funcionamiento a un nivel de potencia elevado. El nivel de ruido disminuye o desaparece por completo cuando se selecciona un nivel de potencia inferior.

Chasquidos: Ruidos producidos durante el calentamiento de recipientes de cocina fabricados con varias capas de distintos metales.

INDICACIONES ANTES DEL USO

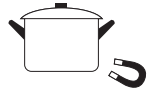
Recipientes de cocina adecuados y su utilización

- Para garantizar un funcionamiento seguro y sin restricciones de la placa, utilice únicamente recipientes aptos para inducción, cuya base esté fabricada con un material magnético y conductor de la electricidad. Al adquirirlos, compruebe que dispongan de una marca adecuada, como el símbolo de la bobina mostrado o un símbolo similar. Como regla general, los recipientes magnéticos son aptos para las placas de inducción.



Compatibilidad de los recipientes con la inducción

- La proporción de partículas metálicas magnéticas varía según el tipo de recipiente. Cuanto mayor sea dicha proporción, mayor será la eficiencia de calentamiento y más fiables serán la detección automática del recipiente y el funcionamiento de la zona de cocción.
- Los recipientes de acero inoxidable generalmente no son adecuados o solo son aptos bajo determinadas condiciones si no poseen una composición especial diseñada para su uso en placas de inducción.
- Los recipientes de hierro fundido con una base irregular o los recipientes de inducción de baja calidad también pueden afectar al funcionamiento. Esto se aplica, por ejemplo, a las ollas y sartenes de aluminio provistas de una placa magnética añadida, así como a los recipientes cuya base está fabricada con distintos materiales.



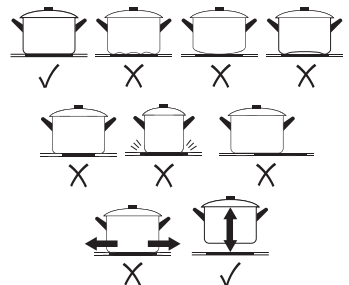
Información general sobre los recipientes de cocina de alta calidad

- La base metálica del recipiente se dilata al calentarse. Por este motivo, la base de un recipiente de cocina de alta calidad nunca es completamente plana cuando está fría, sino que presenta una ligera curvatura hacia el interior, es decir, es cóncava. De este modo, una vez calentada, queda completamente apoyada sobre la superficie de cocción y permite un calentamiento eficiente.

USO CORRECTO DE LOS RECIPIENTES DE COCINA

Antes de utilizar un recipiente, asegúrese de que su base esté limpia. La suciedad, como los restos de arena procedentes de pelar patatas, puede dañar la superficie de cocción.

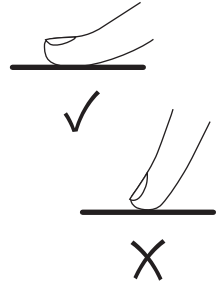
- Utilice únicamente recipientes adecuados para placas vitrocerámicas y de inducción.
- No caliente recipientes vacíos y evite que el líquido de su interior se evapore por completo.
- Asegúrese de que la base de la olla o sartén sea lisa y quede completamente apoyada sobre la superficie de vidrio.
- No utilice recipientes con bordes afilados ni con una base irregular o curvada.
- Utilice recipientes cuyo diámetro de base coincida lo máximo posible con la marca de la zona de cocción seleccionada y sea de al menos 120 mm.
- Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocción.
- Levante siempre el recipiente para retirarlo de la placa. No lo deslice hacia delante y hacia atrás sobre la superficie, ya que podría rayar el vidrio.



USO DE LOS CONTROLES TÁCTILES

El panel de control de la placa está compuesto por botones sensibles al tacto. Durante su utilización, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

- No ejerza una presión excesiva sobre los controles. Un ligero toque es suficiente.
- Toque únicamente un botón táctil cada vez.
- Utilice la yema del dedo y no la punta, tal como se muestra en la ilustración. Accione los botones táctiles de acuerdo con las siguientes instrucciones.
- Cuando se detecte el contacto, se emitirá una señal acústica de confirmación.
- Asegúrese de que el panel de control esté siempre limpio y seco. Incluso una fina capa de humedad puede dificultar el funcionamiento de los botones táctiles o impedir que respondan.
- No coloque objetos sobre el panel de control ni arrastre o pase objetos por encima de él. Esto podría provocar el encendido o apagado accidental de la placa.
- Durante el funcionamiento, mantenga una distancia suficiente entre el recipiente de cocina y los controles táctiles para evitar fallos de funcionamiento y daños causados por el calor.

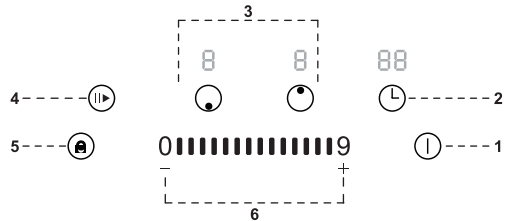


PANEL DE CONTROL

La siguiente descripción ofrece un breve resumen de las funciones de la pantalla y de los botones. Para obtener instrucciones de uso detalladas, consulte las secciones siguientes.

Botones de control

- Encendido/Apagado:** Enciende y apaga la placa de cocción.
- Temporizador:** Permite configurar el temporizador como avisador o como temporizador de apagado automático, según la selección activa.
- Zona de cocción 1 / Zona de cocción 2:** Selecciona o activa la zona de cocción para realizar ajustes adicionales. La posición correspondiente puede identificarse mediante el punto marcado en el símbolo o consultando la sección "Características y estructura del aparato".
- Pausa:** Cuando la placa de cocción está funcionando en modo de calentamiento, pulse el botón Pausa para interrumpir temporalmente el calentamiento.
- Bloqueo de los botones/Seguro para niños:** Bloquea o desbloquea el panel de control, excepto el botón de Encendido/Apagado.
- Control deslizante del nivel de potencia:** Deslice el dedo por el control del nivel de potencia para seleccionar el nivel de calentamiento deseado (1-9).



AFFICHA PANTALLA DIGITAL GE NUMÉRIQUE

	Pantalla de la zona de cocción		Pantalla del temporizador
	Nivel de potencia actual de la zona de cocción		Ajuste actual del temporizador; cuenta atrás en minutos hasta el apagado automático
	Advertencia de calor residual. ¡No toque la zona de cocción!		Cuenta atrás finalizada/temporizador desactivado
	No hay un recipiente adecuado sobre la zona de cocción - detección automática de recipientes		Bloqueo de los botones/Seguro para niños activado
	Función Booster activada		Códigos de error

Encendido y preparación para cocinar

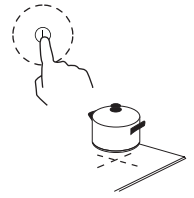
- Toque el botón de Encendido/Apagado.

Después de encender el aparato, se emitirá una señal acústica y todas las pantallas mostrarán “-” o “0”.

La placa de cocción se encuentra ahora en modo de espera.

- A continuación, coloque un recipiente adecuado en el centro de la zona o zonas de cocción que desee utilizar.

Asegúrese de que la superficie de la zona de cocción y la base del recipiente estén limpias y secas.



AJUSTE DEL NIVEL DE POTENCIA

- Toque el botón de selección de la zona de cocción que desea utilizar.
- Mientras parpadea la pantalla de la zona de cocción correspondiente, ajuste el nivel de potencia deseado (1-9) para la zona seleccionada mediante los botones - y +.

Observaciones sobre el ajuste de potencia

- Si no se selecciona ningún nivel de potencia para ninguna zona de cocción durante el minuto siguiente al encendido, la placa de cocción se apagará automáticamente.
- Durante el funcionamiento, el nivel de potencia puede modificarse en cualquier momento siguiendo el procedimiento descrito anteriormente.

Observación sobre la detección automática de recipientes

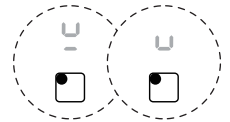
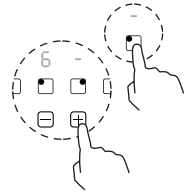
La placa de cocción dispone de un sistema automático de detección de recipientes aptos para inducción. Para obtener más información, consulte la sección “Recipientes adecuados y su uso”.

Si intenta realizar ajustes en una zona de cocción en la que no se detecta ningún recipiente adecuado, dicha zona no comenzará a funcionar. Los símbolos U y u aparecerán alternativamente en la pantalla de la zona de cocción.

Esto puede deberse a las siguientes causas:

- El recipiente utilizado no es apto para cocinas de inducción.
- El recipiente no está colocado sobre la zona de cocción que intenta utilizar.
- El recipiente no está situado en el centro de la zona de cocción.
- El diámetro de la base del recipiente utilizado es demasiado pequeño.

Si no se detecta ningún recipiente en el plazo de un minuto, la zona de cocción correspondiente se desactivará automáticamente.



APAGADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN

- Toque el botón de selección de la zona de cocción que desea apagar.
- Mientras parpadea el indicador de la zona de cocción correspondiente, mantenga pulsado el botón “-” hasta que aparezca “0” en la pantalla.

Apagado de la placa de cocción

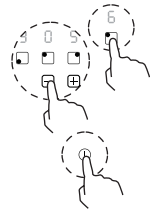
- Toque el botón de Encendido/Apagado. Cuando todos los indicadores se hayan apagado, excepto los indicadores de calor residual de las zonas de cocción correspondientes, si los hubiera, la placa de cocción estará apagada.

¡PRECAUCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!

Las zonas de cocción utilizadas pueden permanecer muy calientes incluso después de apagarlas y provocar quemaduras. No toque la superficie vitrocerámica hasta que se haya enfriado a una temperatura segura y se hayan apagado todos los indicadores de calor residual (“H” en la pantalla de la zona de cocción). Tenga en cuenta que estos indicadores también se apagan en caso de interrupción del suministro eléctrico, por lo que el calor residual existente dejará de mostrarse.

Ahorro de energía mediante el indicador de calor residual

- Para calentar otro recipiente, puede ahorrar energía aprovechando el calor residual.
- Para ello, seleccione una zona de cocción cuyo indicador de calor residual todavía esté activo.

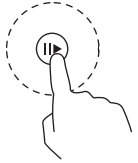


FUNCIÓN DE PAUSA

Para interrumpir el funcionamiento de todas las zonas de cocción durante un máximo de 5 minutos, siga los pasos que se indican a continuación.

Pausar el funcionamiento

- Cuando la placa de cocción esté funcionando en modo de calentamiento, pulse el botón de Pausa. La placa interrumpirá el calentamiento y aparecerá "II" en la pantalla digital. Si la función del temporizador está activada, también aparecerá "II" en el centro de la pantalla de dos dígitos del temporizador. Pulse de nuevo el botón de Pausa para reanudar el calentamiento. Si el estado de pausa dura más de 1 minuto, la placa de cocción pasará automáticamente al modo de espera.



Reanudar el funcionamiento

- Para reanudar el funcionamiento mientras la placa de cocción está en pausa, toque de nuevo el botón de Pausa. El funcionamiento continuará con los ajustes seleccionados antes de activar la pausa.

Uso del temporizador

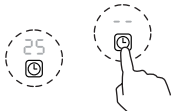
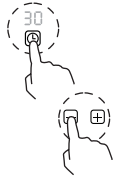
El temporizador puede utilizarse para las siguientes funciones:

- Avisador acústico
- Temporizador con función de apagado automático

Ajuste del temporizador como avisador acústico

Para ajustar el temporizador de modo que únicamente emita una señal acústica una vez transcurrido el tiempo programado, siga los pasos que se indican a continuación:

- Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.
- Toque el botón del temporizador sin seleccionar ninguna zona de cocción. En la pantalla del temporizador aparecerá "30".
- Mientras parpadea el dígito de las decenas, ajústelo según sea necesario mediante los botones "-" y "+".
- Después de 3 segundos sin realizar ninguna otra operación, el dígito de las decenas se confirmará automáticamente y comenzará a parpadear el dígito de las unidades. Ajústelo según sea necesario mediante los botones "-" y "+".
- Después de otros 3 segundos sin realizar ninguna operación, la pantalla dejará de parpadear y el tiempo ajustado se confirmará automáticamente. Comenzará la cuenta atrás y la pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante hasta que suene la señal acústica.
- Una vez transcurrido el tiempo programado, se emitirá una señal acústica.



Esta función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

- Para detener la señal acústica, toque varias veces el botón del temporizador hasta que aparezca "--" en la pantalla.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR DE APAGADO PARA VARIAS ZONAS DE COCCIÓN

- Para activar el temporizador en varias zonas de cocción, repita el procedimiento correspondiente para cada zona.
- Cuando el temporizador está activado para varias zonas de cocción, la pantalla del temporizador muestra sucesivamente el tiempo restante de cada una de las zonas activadas. Un punto junto al indicador del nivel de potencia correspondiente indica a qué zona de cocción pertenece el tiempo mostrado.

Ejemplo según la ilustración (1):

Zona de cocción 2: nivel de potencia 6, tiempo restante de 5 minutos

Zona de cocción 3: nivel de potencia 5, tiempo restante de 15 minutos

- Para visualizar el tiempo restante de otra zona de cocción, toque el botón de selección de la zona de cocción correspondiente (2).
- Una vez transcurrido el tiempo programado más corto, la zona de cocción correspondiente se apagará. La pantalla del temporizador mostrará el siguiente tiempo restante más corto y el punto del indicador del nivel de potencia correspondiente parpadeará.

Ejemplo según la ilustración (3):

Zona de cocción 2: zona de cocción apagada, tiempo programado finalizado

Zona de cocción 3: nivel de potencia 5, tiempo restante de 10 minutos

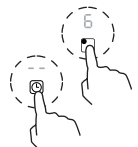
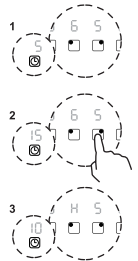
- Una vez transcurrido el último tiempo restante, la zona de cocción correspondiente también se apagará y la pantalla del temporizador se apagará.

Eliminación y modificación del ajuste del temporizador

- Para eliminar un ajuste del temporizador, toque, si es necesario, el botón de selección de la zona de cocción cuyo ajuste desea eliminar.
- Toque el botón del temporizador.

El temporizador se cancelará.

- Para modificar el ajuste del temporizador, vuelva a configurarlo siguiendo el procedimiento descrito anteriormente.



BLOQUEO DE TECLAS/SEGURO INFANTIL

Para evitar un funcionamiento accidental, por ejemplo, que los niños enciendan involuntariamente las zonas de cocción, puede bloquear el panel de control.

Apagado de la placa de cocción con el bloqueo de teclas activado

Aunque el panel de control esté bloqueado, el botón de encendido/apagado permanecerá activo. Por lo tanto, en caso de emergencia, podrá apagar la placa de cocción en cualquier momento. Sin embargo, para volver a utilizarla, primero deberá desactivar el bloqueo de teclas. Para utilizar la función de bloqueo, proceda de la siguiente manera:

Bloqueo del panel de control

- Toque el botón del seguro infantil/bloqueo de teclas.
- En la pantalla del temporizador aparecerá "Lo". Si se ha configurado previamente un temporizador, "Lo" y el tiempo restante se mostrarán alternativamente. El panel de control quedará bloqueado, excepto el botón de encendido/apagado.

Desbloqueo del panel de control

- Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.
- Mantenga pulsado el botón del seguro infantil/bloqueo de teclas durante al menos 3 segundos.
- La indicación "Lo" desaparecerá y podrá volver a utilizar la placa de cocción con normalidad.

Apagado automático

El apagado automático es una función de seguridad. Cada zona de cocción se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo máximo preestablecido si no se realiza ninguna otra operación. El tiempo máximo de funcionamiento depende del nivel de potencia seleccionado. Los tiempos de funcionamiento preestablecidos se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo máximo de funcionamiento (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protección contra derrames

Si se derrama líquido sobre el panel de control, la placa de cocción se apagará automáticamente en un plazo de 10 segundos.

Para volver a encender la placa de cocción, desconecte la alimentación eléctrica y limpie la zona afectada con un paño limpio antes de utilizarla nuevamente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!

- La placa de cocción, los utensilios de cocina, los alimentos que se estén preparando y los objetos metálicos situados sobre la superficie de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento y pueden provocar quemaduras.
- Extreme las precauciones durante el uso y protéjase cuando sea necesario, por ejemplo, utilizando guantes de cocina.
- Tenga en cuenta que los líquidos calientes pueden salpicar.
- No utilice la placa de cocción como superficie de almacenamiento.
- Mantenga siempre a los niños y a los animales domésticos a una distancia segura durante el funcionamiento.
- No vierta líquidos sobre la superficie de cocción caliente.
- Esto genera vapor y salpicaduras de líquido que pueden provocar escaldaduras.
- El cambio brusco de temperatura también puede dañar la placa de cocción.

¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE INCENDIO!

- Los aceites, las grasas, el alcohol y los alimentos que contienen estas sustancias se calientan rápidamente y pueden inflamarse a temperaturas muy elevadas.
- Los alimentos pueden quemarse, producir humo perjudicial para la salud o incendiarse.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Para evitar el riesgo de incendio, asegúrese de que los alimentos no se desborden durante la cocción.
- En caso de incendio, desconecte la alimentación eléctrica y sofoque cuidadosamente las llamas con una tapa, una manta ignífuga u otro objeto adecuado similar.
- Nunca apague con agua el aceite o la grasa en llamas.

USO ENERGÉTICAMENTE EFICIENTE DEL APARATO

Su aparato cumple con las normas más recientes y su consumo de energía ya se ha optimizado en gran medida mediante medidas técnicas. Para mantener el consumo energético lo más bajo posible durante el uso, tenga también en cuenta las siguientes instrucciones para un funcionamiento energéticamente eficiente:

- Elija siempre un recipiente de cocina cuyo tamaño sea adecuado para la cantidad de alimentos que vaya a preparar.
- Para aprovechar al máximo la potencia de calentamiento, utilice una zona de cocción cuyo tamaño se ajuste lo máximo

posible al del recipiente, o elija un recipiente adecuado para el tamaño de la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de colocar el recipiente en el centro de la zona de cocción.

- Asegúrese de que la base del recipiente sea plana, ya que las bases irregulares aumentan el consumo de energía.
- Coloque el recipiente sobre la zona de cocción antes de encender la placa.
- Siempre que sea posible, cubra el recipiente con una tapa adecuada y bien ajustada, preferiblemente de vidrio, para no tener que levantarla al comprobar el proceso de cocción. Al cocinar sin tapa se pierde calor, lo que aumenta considerablemente el consumo de energía.
- Descongele los alimentos congelados a temperatura ambiente o en el frigorífico antes de cocinarlos.
- Para reducir el tiempo de cocción, disminuya la cantidad de líquido y grasa. Por ejemplo, cuando se utiliza una tapa, son suficientes entre 1 y 2 cm de agua para cocinar al vapor patatas, huevos o verduras.
- Siempre que sea posible, caliente los productos de cereales junto con el agua de cocción, en lugar de añadirlos cuando el agua ya haya alcanzado el punto de ebullición. Esto reduce el tiempo de cocción y el consumo de energía.
- Comience a cocinar con un nivel de potencia alto y redúzcalo en cuanto los alimentos se hayan calentado. Apague la zona de cocción entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción para aprovechar el calor residual y ahorrar energía.
- Cuando caliente varios platos consecutivamente, utilice la misma zona o las mismas zonas de cocción para aprovechar el calor residual. Para ello, consulte el indicador de calor residual "H" de las zonas de cocción.
- Cuando deje de utilizar una zona de cocción, apáguela inmediatamente.
- Para evitar un aumento del consumo de energía debido a la suciedad, mantenga siempre limpias las zonas de cocción y los recipientes.

GUÍA DE AJUSTES DE CALOR E INSTALACIÓN

Nivel de calor	Adecuado para
1-2	• Calentar suavemente pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate o mantequilla • Calentar alimentos que se queman fácilmente • Mantener los alimentos calientes
3-4	• Recalentar • Cocinar a fuego lento o cocer arroz y legumbres
5-6	• Freír tortitas • Cocinar verduras o pescado al vapor • Estofar
7-8	• Freír brevemente o saltear • Cocer pasta
9	• Saltear removiendo constantemente • Freír • Llevar sopas o agua a ebullición

La información anterior se proporciona únicamente a modo orientativo y puede variar en función de las características de los alimentos y de la base del recipiente. Para determinar el ajuste óptimo en caso de duda, recomendamos seleccionar primero el nivel de potencia inmediatamente inferior al indicado y ajustarlo posteriormente según sea necesario.

Recomendaciones para una cocina saludable

- Para conservar al máximo el valor nutricional de los alimentos, no los cocine durante más tiempo del necesario. Utilice, por ejemplo, el temporizador para establecer el tiempo de cocción óptimo.
- Para evitar riesgos para la salud, tenga cuidado de no sobrecalentar los alimentos y, especialmente, de no calentar el aceite o la grasa hasta que alcancen el punto de humo.

RECOMENDACIONES Y CONSEJOS

Cocción a fuego lento y cocción del arroz

- La cocción a fuego lento consiste en cocinar los alimentos en agua caliente justo por debajo del punto de ebullición, a una temperatura aproximada de 85 °C y no superior a 95 °C. Durante este proceso, solo algunas burbujas ascienden ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Este método de cocción suave ayuda a conservar los sabores y los nutrientes valiosos. Es especialmente adecuado para sopas, guisos y salsas.
- Algunos platos, como el arroz primavera, pueden requerir un nivel de potencia superior al ajuste mínimo para alcanzar la temperatura de cocción dentro del tiempo recomendado.

Cocción en sartén

Para obtener filetes jugosos y sabrosos:

- Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de cocinarla.
- Caliente una sartén de fondo grueso.
- Unte ambos lados del filete con aceite. Añada una pequeña cantidad de aceite a la sartén caliente y coloque la carne en ella.
- Dé la vuelta al filete una sola vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del grosor de la carne y del punto de cocción deseado, y puede variar entre aproximadamente 2 y 8 minutos por cada lado. Presione ligeramente el

filete para comprobar el punto de cocción. Cuanto más firme esté al tacto, más hecho estará.

- Antes de servir, deje reposar el filete durante unos minutos en un plato caliente para que quede más tierno.

Salteado y preparaciones al wok

- Elija un wok de fondo plano adecuado para placas vitrocerámicas o una sartén grande.
- Prepare con antelación todos los ingredientes y utensilios de cocina, ya que este método de cocción es relativamente rápido. Para preparar grandes cantidades, divida los ingredientes en varias porciones.
- Precaliente brevemente la sartén y añada aproximadamente 2 cucharadas de aceite.
- Cocine siempre primero la carne, después retirela de la sartén y manténgala caliente.
- Saltee las verduras removiendo constantemente. En cuanto estén calientes, pero todavía firmes y crujientes, reduzca el nivel de potencia de la zona de cocción y añada la carne y/o la salsa, si fuera necesario.
- Mezcle suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calienten de manera uniforme y completa.
- Sirva inmediatamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague la placa de cocción y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- No utilice limpiadores de alta presión ni limpiadores a vapor, ya que la humedad puede provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
- No vierta líquidos fríos sobre la placa de cocción caliente, ya que los cambios bruscos de temperatura pueden dañar la superficie de vidrio.
- No utilice productos ni herramientas de limpieza agresivos, ácidos, abrasivos, afilados o puntiagudos, excepto una rasqueta adecuada para placas vitrocerámicas.
- Utilice únicamente productos y utensilios de limpieza adecuados para superficies vitrocerámicas.
- Elimine inmediatamente y por completo la suciedad y los residuos de los productos de limpieza.
- Para la suciedad cotidiana, aplique un producto de limpieza para superficies vitrocerámicas mientras la superficie aún esté tibia y, a continuación, límpiela con un paño suave.
- Limpie bien la superficie de cocción con agua limpia y séquela con un paño limpio o papel de cocina.
- Elimine lo antes posible los restos de alimentos quemados, los residuos derretidos y la suciedad que contenga azúcar o sal, especialmente mientras la placa de cocción aún esté caliente.
- Utilice guantes de cocina y maneje cuidadosamente una rasqueta para placas de cocción o una espátula, manteniéndola en un ángulo aproximado de 30°.
- Las cuchillas de las rasquetas para placas de cocción están muy afiladas. Utilícelas con cuidado y manténgalas fuera del alcance de los niños y los animales domésticos.
- Si se derraman alimentos o líquidos sobre el panel de control, apague inmediatamente la placa de cocción.
- Absorba el líquido con un paño suave, limpie la zona con un paño húmedo o una esponja y, a continuación, séquela completamente.
- Antes de volver a utilizar la placa de cocción, asegúrese de que el panel de control y sus manos estén limpios y secos, ya que incluso una pequeña cantidad de humedad puede afectar al funcionamiento de los controles táctiles o provocar que la placa se apague.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no se puede encender.	No hay suministro eléctrico.	• Asegúrese de que la placa de cocción esté conectada completa y correctamente a una fuente de alimentación que funcione correctamente. • Compruebe si se ha disparado un fusible o si hay un corte de corriente en su vivienda o en la zona.
El panel de control táctil no responde.	El panel de control está bloqueado. En la pantalla del temporizador aparece "Lo".	Desbloquee el panel de control. Consulte la sección "Bloqueo de teclas/Bloqueo para niños".
	El aparato no está encendido.	Encienda la placa de cocción.
Las teclas táctiles son difíciles de utilizar.	Hay humedad o suciedad en el panel de control.	Asegúrese de que el panel de control esté completamente limpio y seco. Es posible que una fina capa de humedad no sea visible.
	Las teclas no se están utilizando correctamente.	Toque solo una tecla cada vez con la yema del dedo y manténgala pulsada durante al menos 1 segundo.

El recipiente no se calienta y los símbolos "U" y "u" aparecen alternativamente.	El recipiente no es apto para inducción o no es detectado.	Utilice un recipiente compatible con la inducción, adecuado para la zona de cocción seleccionada, y colóquelo correctamente.
El proceso de calentamiento tarda demasiado tiempo.	Se está utilizando un recipiente inadecuado.	Utilice recipientes con una alta proporción de material magnético.
	Fluctuaciones en la tensión de alimentación.	Incluso fluctuaciones de tensión de solo 10 voltios pueden prolongar considerablemente el tiempo de cocción.
Las zonas de cocción se encienden y se apagan durante el funcionamiento.	El calentamiento funciona por intervalos.	Esto es normal y no indica una avería. Consulte la sección "Funcionamiento de la placa de inducción".
Una zona de cocción se apaga inesperadamente.	La función de apagado automático se ha activado por motivos de seguridad.	Vuelva a encender la zona de cocción si es necesario. Consulte la tabla de apagado automático con los tiempos máximos de funcionamiento.
La placa de cocción se apaga inesperadamente.	No se ha seleccionado ningún ajuste durante el minuto posterior al encendido.	Vuelva a encender la placa de cocción y seleccione el nivel de potencia deseado en el plazo de 1 minuto.
	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.	- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas y de que la temperatura ambiente no sea demasiado alta. - Asegúrese de que el recipiente no sobresalga sobre el panel de control.
	Hay líquido o suciedad en el panel de control.	Limpie y seque la placa de cocción, especialmente el panel de control, y vuelva a encenderla.
La placa de cocción se enciende o se apaga inesperadamente.	El panel de control se ha tocado accidentalmente.	No coloque objetos sobre el panel de control ni deslice o pase nada por encima de él. Vuelva a encender la placa de cocción si es necesario.
Durante el funcionamiento se oyen ruidos como chasquidos, silbidos, zumbidos o vibraciones.	La tecnología de inducción y los recipientes pueden producir distintos ruidos.	Los silbidos leves, clics, zumbidos o chasquidos son normales. Si el ruido es inusualmente fuerte, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Aparecen marcas similares a arañazos en la superficie de vidrio.	Los restos metálicos o la suciedad pueden parecer arañazos.	Estas marcas no indican necesariamente un daño y normalmente pueden eliminarse con un producto de limpieza adecuado para superficies vitrocerámicas.
	Se está utilizando un recipiente inadecuado.	Utilice recipientes con una base limpia, plana y lisa.
	Se están utilizando productos o utensilios de limpieza inadecuados.	Utilice únicamente productos y utensilios de limpieza adecuados para superficies vitrocerámicas.
Se produce una avería o aparece un código de error.	Fluctuaciones en la tensión de alimentación.	Desconecte la placa de cocción de la alimentación eléctrica durante al menos 20 minutos. Después, vuelva a conectarla y enciéndala de nuevo.
	Se ha producido un error técnico.	Anote el código de error, desconecte la placa de cocción de la alimentación eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un técnico cualificado.

CÓDIGOS DE ERROR

Código de error	Significado	Solución
U/u	No se ha detectado ningún recipiente de cocina adecuado.	Coloque un recipiente de cocina adecuado en el centro de la zona de cocción correspondiente.
E1	La tensión es demasiado baja (inferior a 165 V).	Compruebe el suministro eléctrico. Si es normal, vuelva a encender la placa de cocción.
E2	La tensión es demasiado alta (superior a 285 V).	Compruebe el suministro eléctrico. Si es normal, vuelva a encender la placa de cocción.
E3	Error o cortocircuito en el sensor de la placa de cocción.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
E4	Error o cortocircuito en el sensor IGBT.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
E5	La placa de cocción se ha sobrecalentado.	Espere hasta que la placa de cocción se enfríe y, a continuación, vuelva a encenderla.
E6	Sobrecalentamiento del IGBT.	Espere hasta que la placa de cocción se enfríe y, a continuación, vuelva a encenderla.
E7	Fallo del sensor de la placa de cocción.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
F	Error de comunicación entre la pantalla y la placa electrónica principal.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un electricista cualificado.
Et	La protección contra derrames se ha activado debido a la presencia de humedad, líquidos o suciedad.	Elimine cualquier líquido, humedad o suciedad, especialmente alrededor del panel de control. Si la placa de cocción se ha apagado, vuelva a encenderla.
H	Temperatura elevada.	¡No toque la zona de cocción!

Disposición correcta de este producto



- Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE.
- Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a una disposición de residuos no controlada, recíclalo de manera responsable para promover el reuso sostenible de los recursos materiales.
- Para devolver tu dispositivo usado, utiliza los sistemas de devolución y recolección o contacta al minorista donde se compró el producto. Pueden llevar este producto para su reciclaje ambiental seguro.

SI PREGA DI NOTARE CHE IL MANUALE DI ISTRUZIONI POTREBBE ESSERE STATO CREATO PER LE INFORMAZIONI DI PIU' DI UN MODELLO. IL VOSTRO APPARECCHIO POTREBBE NON INCLUDERE LE CARATTERISTICHE DESCRITTE NEL MANUALE. QUESTA LINGUA È STATA TRADOTTA CON L'AIUTO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE.

ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- Prima di utilizzare questo apparecchio, leggere attentamente il manuale di istruzioni.
- Assicurarsi che la tensione nominale indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica utilizzata.
- Conservare il manuale di istruzioni, il certificato di garanzia, la ricevuta d'acquisto e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzato per scopi commerciali o professionali.
- Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso, durante il montaggio degli accessori, la pulizia dell'apparecchio o in caso di malfunzionamento. Spegnere prima l'apparecchio. Tirare la spina e non il cavo.
- Per proteggere i bambini dai pericoli legati agli apparecchi elettrici, non lasciarli mai incustoditi in prossimità dell'apparecchio. Posizionare l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Assicurarsi che il cavo non penda.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non presentino danni. In presenza di qualsiasi tipo di danneggiamento, non utilizzare l'apparecchio.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. Non permettere loro di giocare con i materiali di imballaggio, come i sacchetti di plastica.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i possibili pericoli. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Non tentare di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di problemi, rivolgersi a un tecnico autorizzato.
- Per motivi di sicurezza, un cavo di alimentazione rotto o danneggiato deve essere sostituito esclusivamente con un cavo equivalente dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da una persona con qualifiche analoghe.
- Tenere l'apparecchio e il cavo lontani da fonti di calore, luce solare diretta, umidità, bordi taglienti e altri fattori simili.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori originali forniti dal produttore o

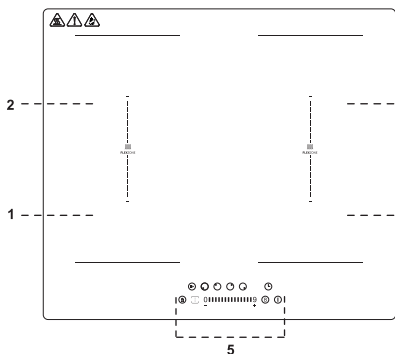
dal fornitore.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente quando è collegato a una presa con messa a terra installata conformemente alle normative vigenti. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta identificativa.
- I danni causati dall'utilizzo dell'apparecchio per scopi diversi da quelli specificati nelle istruzioni, da un uso improprio o da riparazioni effettuate da personale non qualificato non sono coperti dalla garanzia.
- Non trasportare né tirare mai l'apparecchio afferrandolo per il cavo di alimentazione o per la spina, poiché la rottura del cavo potrebbe causare un cortocircuito. Non piegare, schiacciare o tirare il cavo sopra bordi taglienti.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio o dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni.
- Non collocare materiali infiammabili né sostanze acide o alcaline vicino al piano cottura, al fine di evitare la corrosione e la riduzione della durata dell'apparecchio.
- Non immergere il piano cottura in acqua e non utilizzare benzina, benzene, detergenti o sostanze simili per la pulizia. Pulirlo con un panno morbido e umido.
- Pericolo di ustioni! Dopo l'uso dell'apparecchio, alcune superfici possono rimanere calde. Prestare attenzione e agire con cautela in prossimità delle superfici calde.
- Evitare qualsiasi danneggiamento della piastra in vetroceramica. Se si rompe o si incrina, scollegare immediatamente l'alimentazione elettrica e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare mai questo apparecchio vicino o sotto materiali infiammabili, come le tende.
- Durante l'uso, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature sufficientemente elevate da provocare ustioni.
- Non permettere che il corpo, gli indumenti o qualsiasi oggetto, ad eccezione delle pentole adatte, entrino in contatto con la superficie in vetroceramica finché non si è completamente raffreddata.
- Non collocare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi sulla superficie del piano cottura, poiché potrebbero surriscaldarsi.
- I manici di pentole e padelle possono diventare molto caldi. Assicurarsi che non sporgano sopra altre zone di cottura in funzione. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La lama estremamente affilata del raschietto per il piano cottura rimane

esposta quando la copertura di sicurezza viene ritratta. Utilizzarla con la massima cautela e conservarla sempre in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. La fuoriuscita di alimenti può produrre fumo, mentre grasso o olio versati possono prendere fuoco.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di appoggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare un ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto nel presente manuale, utilizzando i comandi touch.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura. Non collocare né lasciare cadere oggetti pesanti sul piano cottura. Non salire né appoggiarsi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole o padelle con bordi irregolari o taglienti e non trascinarle sulla superficie in vetroceramica, poiché potrebbero graffiare il vetro.
- Non utilizzare pagliette abrasive o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano cottura, poiché potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- La cottura non sorvegliata con grasso o olio può essere pericolosa e causare un incendio. Non tentare mai di spegnere un incendio con acqua. Spegnere l'apparecchio, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.
- Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Questa avvertenza si applica alle superfici dei piani cottura in vetroceramica o materiali simili che proteggono le parti sotto tensione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura mediante il relativo comando e non fare affidamento esclusivamente sul rilevatore di pentole.
- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura di breve durata devono essere sorvegliati continuamente.
- Utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'apparecchio, indicate come adatte nelle istruzioni per l'uso o integrate nell'apparecchio stesso. L'utilizzo di protezioni non idonee può provocare incidenti.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa o l'anta di un mobile.

SPEGNIMENTO DELLE ZONE DI COTTURA



Dimensioni e potenze nominali delle zone di cottura a induzione:

1. Zona di cottura 1: Ø 180 mm, 1800 W

2. Zona di cottura 2: Ø 180 mm, 1800 W

3. Zona di cottura 3: Ø 180 mm, 1800 W

4. Zona di cottura 4: Ø 180 mm, 1800 W

Pannello di controllo (comandi touch)

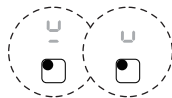
5. Tasti a sfioramento con display digitale LED;

Per la descrizione e il funzionamento, consultare il capitolo corrispondente.

UTILIZZO DEI COMANDI TOUCH

Funzioni automatiche

- Rilevamento automatico delle pentole adatte alla cottura a induzione.
- Se viene utilizzata una pentola non adatta (vedere "Pentole adatte e relativo utilizzo") oppure vengono collocati sul piano di cottura piccoli oggetti, come posate, chiavi ecc., l'apparecchio passa in modalità standby dopo un minuto.
- Se entro un minuto dall'accensione di una zona di cottura non viene rilevata alcuna pentola adatta alla cottura a induzione, la zona di cottura si spegne automaticamente. Sul display vengono visualizzati alternativamente i simboli u e U.
- Questa funzione consente di evitare malfunzionamenti ed eventuali emissioni magnetiche incontrollate che potrebbero verificarsi utilizzando pentole non adatte all'induzione oppure facendo funzionare una zona di cottura senza pentola.



Protezione contro il surriscaldamento

Una ventola integrata raffredda il piano di cottura a induzione durante il funzionamento e per un breve periodo dopo lo spegnimento.

Per evitare danni all'apparecchio, un sensore di temperatura integrato controlla la temperatura all'interno del piano di cottura.

Se la temperatura è troppo elevata, il piano di cottura si spegne automaticamente.

Avvertenza di calore residuo

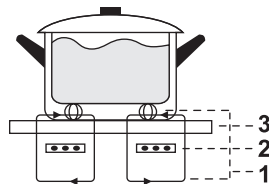
- Se una zona di cottura è rimasta in funzione per un determinato periodo ed è ancora troppo calda per essere toccata, sul relativo indicatore viene visualizzato il simbolo H, anche quando il piano di cottura è già spento.
- Quando la superficie si è raffreddata fino a raggiungere una temperatura sicura, il simbolo scompare.
- Questa funzione può essere utilizzata anche per risparmiare energia.
- Per riscaldare un'altra pentola, utilizzare una zona di cottura il cui indicatore di calore residuo sia ancora attivo.



Il tempo di spegnimento automatico è di 8 ore per i livelli di potenza 1-3, di 4 ore per i livelli di potenza 4-6 e di 2 ore per i livelli di potenza 7-9.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

La cottura a induzione è una tecnica sicura, moderna, efficiente ed economica. Grazie alle oscillazioni elettromagnetiche (1) generate dalle bobine a induzione situate sotto le zone di cottura (2), il calore necessario alla cottura viene prodotto direttamente nel fondo metallico della pentola, anziché essere generato indirettamente mediante il riscaldamento della superficie di cottura. Il piano in vetroceramica (3) si riscalda esclusivamente per effetto del calore trasmesso dalla pentola. Rispetto ad altri tipi di piani di cottura, questa tecnologia riduce notevolmente i tempi di cottura e limita al minimo la dispersione di calore. Gli alimenti fuoriusciti dalle pentole bruciano meno facilmente, facilitando così anche la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio. Il processo di riscaldamento non è direttamente visibile sulla zona di cottura, come avviene, ad esempio, con le resistenze elettriche. Prestare pertanto attenzione all'indicatore della zona di cottura corrispondente. Per maggiori informazioni, consultare il capitolo "Pannello di controllo e display".



Funzionamento intermittente

Per rispettare i requisiti di progettazione ecocompatibile e per motivi di sicurezza, il piano di cottura funziona a intervalli. L'accensione e lo spegnimento periodici delle zone di cottura sono normali e non indicano un malfunzionamento del prodotto. Per evitare problemi, assicurarsi di utilizzare

pentole di buona qualità. Se la pentola viene rimossa dalla zona di cottura o non soddisfa i requisiti necessari (vedere "Pentole adatte e relativo utilizzo"), il campo elettromagnetico cambia. La funzione di rilevamento automatico della pentola si attiva e la zona di cottura si spegne di conseguenza. In questo modo, normalmente non vi è alcun rischio che una zona di cottura rimanga accidentalmente accesa. Tuttavia, non appena non vengono più utilizzate, spegnere le zone di cottura e il piano di cottura mediante i relativi tasti.

POSSIBILI RUMORI DURANTE IL FUNZIONAMENTO

Durante e dopo il funzionamento del piano cottura a induzione, oltre ai segnali acustici del pannello di controllo, possono verificarsi altri rumori. Tali rumori sono normali e non indicano un difetto dell'apparecchio.

Fruscio: Funzionamento della ventola di raffreddamento, anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Nota: Il funzionamento della ventola è necessario per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio. Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica mentre la ventola è in funzione. Per evitare limitazioni delle prestazioni, assicurarsi che la temperatura ambiente sia adeguata e che vi sia una ventilazione sufficiente.

Clic: Rumori prodotti dalle commutazioni elettriche.

Ronzio: Rumore prodotto dall'induzione durante il funzionamento a un livello di potenza elevato. Il rumore diminuisce o scompare completamente quando viene selezionato un livello di potenza inferiore.

Crepito: Rumore prodotto durante il riscaldamento di pentole realizzate con più strati di metalli differenti.

INDICAZIONI PRIMA DELL'USO

Pentole adatte e relativo utilizzo

- Per garantire un funzionamento sicuro e senza limitazioni del piano cottura, utilizzare esclusivamente pentole adatte all'induzione, con un fondo realizzato in materiale magnetico ed elettricamente conduttivo. Al momento dell'acquisto, verificare la presenza di un'apposita marcatura, come il simbolo della bobina illustrato o un simbolo simile. In generale, le pentole magnetiche sono adatte all'uso sui piani cottura a induzione.



Idoneità delle pentole per i piani cottura a induzione

- La percentuale di particelle metalliche magnetiche varia a seconda del tipo di pentola. Maggiore è tale percentuale, più elevata è l'efficienza di riscaldamento e più affidabili risultano il rilevamento automatico della pentola e il funzionamento della zona di cottura.
- Le pentole in acciaio inox sono generalmente non adatte o adatte soltanto in determinate condizioni, se non dispongono di una composizione specifica progettata per l'utilizzo sui piani cottura a induzione.
- Anche le pentole in ghisa con fondo irregolare o le pentole a induzione di scarsa qualità possono compromettere il funzionamento. Ciò vale, ad esempio, per pentole e padelle in alluminio dotate di una piastra magnetica applicata e per le pentole con fondo realizzato in materiali differenti.



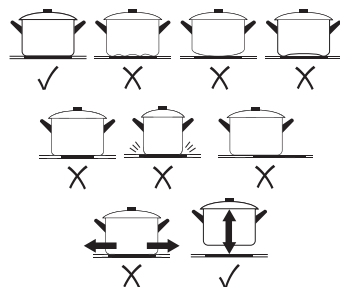
Informazioni generali sulle pentole di alta qualità

- Il fondo metallico della pentola si dilata durante il riscaldamento. Per questo motivo, il fondo di una pentola di alta qualità non è mai completamente piatto quando è freddo, ma è leggermente incurvato verso l'interno, cioè concavo. In questo modo, una volta riscaldato, aderisce completamente alla superficie di cottura e consente un riscaldamento efficiente.

USO CORRETTO DELLE PENTOLE

Prima dell'uso, assicurarsi che il fondo della pentola sia pulito. La sporcizia, come i residui di sabbia derivanti dalla pelatura delle patate, può danneggiare la superficie di cottura.

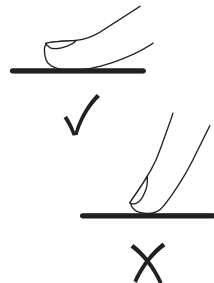
- Utilizzare esclusivamente pentole adatte ai piani cottura in vetroceramica e a induzione.
- Non riscaldare mai pentole vuote ed evitare che il liquido al loro interno evapori completamente.
- Assicurarsi che il fondo della pentola o della padella sia liscio e aderisca completamente alla superficie in vetro.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti o con un fondo irregolare o curvo.
- Utilizzare pentole il cui diametro del fondo corrisponda il più precisamente possibile alla marcatura della zona di cottura selezionata e sia di almeno 120 mm.
- Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.
- Sollevare sempre la pentola per rimuoverla dal piano cottura. Non farla scorrere avanti e indietro sulla superficie, poiché ciò potrebbe graffiare il vetro.



UTILIZZO DEI COMANDI TOUCH

Il pannello di controllo del piano cottura è composto da tasti sensibili al tocco. Durante l'utilizzo, osservare le seguenti indicazioni:

- Non esercitare una pressione eccessiva sui comandi. È sufficiente un leggero tocco.
- Toccare un solo tasto sensibile alla volta.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito, come mostrato nell'illustrazione. Azionare i tasti sensibili attenendosi alle istruzioni riportate di seguito.
- Quando il tocco viene rilevato, viene emesso un segnale acustico di conferma.
- Assicurarsi che il pannello di controllo sia sempre pulito e asciutto. Anche un sottile strato di umidità può rendere difficile l'utilizzo dei tasti sensibili o impedirne il corretto funzionamento.
- Non collocare oggetti sul pannello di controllo e non trascinarli o passarli sopra di esso. Ciò potrebbe causare l'accensione o lo spegnimento accidentale del piano cottura.
- Durante il funzionamento, mantenere una distanza sufficiente tra la pentola e i comandi touch, in modo da evitare malfunzionamenti e danni causati dal calore.

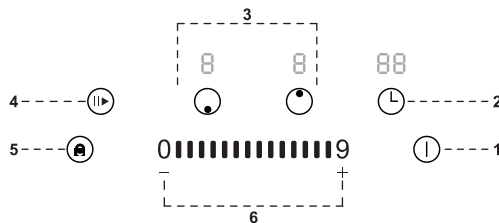


PANNELLO DI CONTROLLO

La seguente panoramica fornisce una breve descrizione delle funzioni del display e dei tasti. Per istruzioni dettagliate sull'utilizzo, consultare le sezioni successive.

Tasti di comando

- 1. Accensione/Spegnimento:** Consente di accendere e spegnere il piano cottura.
- 2. Timer:** Consente di impostare il timer come contaminuti o come timer di spegnimento automatico, a seconda della selezione attiva.
- 3. Zona di cottura 1 / Zona di cottura 2:** Consente di selezionare o attivare la zona di cottura per effettuare ulteriori impostazioni. La posizione corrispondente può essere identificata tramite il punto presente sul simbolo oppure consultando la sezione "Caratteristiche e struttura dell'apparecchio".
- 4. Pausa:** Quando il piano cottura è in modalità di riscaldamento, premere il tasto Pausa per interrompere temporaneamente il riscaldamento.
- 5. Blocco dei tasti/Sicurezza bambini:** Consente di bloccare o sbloccare il pannello di controllo, ad eccezione del tasto di Accensione/Spegnimento.
- 6. Corsore del livello di potenza:** Far scorrere il dito sul cursore del livello di potenza per selezionare il livello di riscaldamento desiderato (1-9).



DISPLAY DIGITALE

	Display della zona di cottura		Display del timer
1-9	Livello di potenza attuale della zona di cottura	99-00	Impostazione attuale del timer; conto alla rovescia in minuti fino allo spegnimento automatico
H	Avvertenza di calore residuo. Non toccare la zona di cottura!	--	Conto alla rovescia terminato/timer disattivato
	Nessun recipiente adatto sulla zona di cottura - rilevamento automatico del recipiente	Lo	Blocco dei tasti/Sicurezza bambini attivato
P	Funzione Booster attivata	E1-E2	Codici di errore

Accensione e preparazione alla cottura

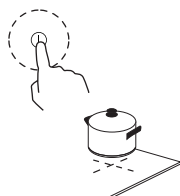
- Toccare il tasto di Accensione/Spegnimento.

Dopo l'accensione viene emesso un segnale acustico e tutti i display visualizzano "-" oppure "0".

Il piano cottura si trova ora in modalità standby.

- Posizionare quindi un recipiente adatto al centro della zona o delle zone di cottura desiderate.

Assicurarsi che la superficie della zona di cottura e il fondo del recipiente siano puliti e asciutti.

**IMPOSTAZIONE DEL LIVELLO DI POTENZA**

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera utilizzare.
- Mentre il display della zona di cottura corrispondente lampeggia, impostare il livello di potenza desiderato (1-9) per la zona selezionata utilizzando i tasti - e +.

Note sull'impostazione della potenza

- Se non viene selezionato alcun livello di potenza per nessuna zona di cottura entro un minuto dall'accensione, il piano cottura si spegne automaticamente.
- Durante il funzionamento, il livello di potenza può essere modificato in qualsiasi momento seguendo la procedura descritta sopra.

Nota sul rilevamento automatico dei recipienti

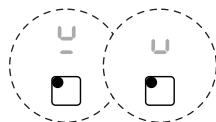
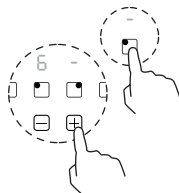
Il piano cottura è dotato di un sistema automatico di rilevamento dei recipienti adatti alla cottura a induzione. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Recipienti adatti e relativo utilizzo".

Se si tenta di effettuare impostazioni per una zona di cottura sulla quale non viene rilevato alcun recipiente adatto, la zona non entrerà in funzione. Sul display della zona di cottura verranno visualizzati alternativamente i simboli U e u.

Ciò può essere dovuto ai seguenti motivi:

- Il recipiente utilizzato non è adatto alla cottura a induzione.
- Il recipiente non è posizionato sulla zona di cottura che si sta tentando di utilizzare.
- Il recipiente non è posizionato al centro della zona di cottura.
- Il diametro del fondo del recipiente utilizzato è troppo piccolo.

Se entro un minuto non viene rilevato alcun recipiente, la zona di cottura corrispondente viene disattivata automaticamente.

**SPEGNIMENTO DELLE ZONE DI COTTURA**

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.
- Mentre il display della zona di cottura corrispondente lampeggia, tenere premuto il tasto "-" finché sul display non compare "0".

Spegnimento del piano cottura

- Toccare il tasto di accensione/spegnimento. Quando tutti i campi del display si sono spenti, ad eccezione degli eventuali indicatori di calore residuo delle rispettive zone di cottura, il piano cottura è spento.

ATTENZIONE! Pericolo di ustioni!

Le zone di cottura utilizzate possono rimanere molto calde anche dopo lo spegnimento e causare ustioni. Non toccare la superficie in vetroceramica finché non si è raffreddata a una temperatura sicura e tutti gli indicatori di calore residuo ("H" sul display della zona di cottura) non si sono spenti. Tenere presente che tali indicatori si spengono anche in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica; pertanto, l'eventuale calore residuo presente non verrà più segnalato.

Risparmio energetico mediante l'indicatore di calore residuo

- Per riscaldare un altro recipiente, è possibile risparmiare energia sfruttando il calore residuo.
- A tale scopo, selezionare una zona di cottura il cui indicatore di calore residuo sia ancora attivo.

**FUNZIONE PAUSA**

Per interrompere il funzionamento di tutte le zone di cottura per un massimo di 5 minuti, procedere come segue.

Messa in pausa del funzionamento

- Quando il piano cottura è in modalità di riscaldamento, premere il tasto Pausa. Il piano cottura interrompe il riscaldamento e sul display digitale compare "II". Se la funzione timer è attiva, "II" compare anche al centro del display a due cifre del timer. Premere nuovamente il tasto Pausa per riprendere il riscaldamento. Se la pausa dura più di 1 minuto, il piano cottura passa automaticamente alla modalità standby.



Ripresa del funzionamento

- Per riprendere il funzionamento mentre il piano cottura è in pausa, toccare nuovamente il tasto Pausa. Il funzionamento riprenderà con le impostazioni selezionate prima dell'attivazione della pausa.

Utilizzo del timer

Il timer può essere utilizzato per le seguenti funzioni:

- Contaminuti con segnale acustico
- Timer con funzione di spegnimento automatico

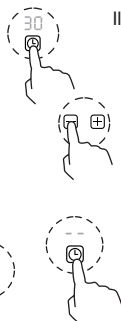
Impostazione del timer come contaminuti

Per impostare il timer in modo che, allo scadere del tempo programmato, venga emesso soltanto un segnale acustico, procedere come segue:

- Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
- Toccare il tasto Timer senza selezionare alcuna zona di cottura. Sul display del timer compare "30".
- Mentre la cifra delle decine lampeggia, regolarla come desiderato utilizzando i tasti "-" e "+".
- Dopo 3 secondi senza ulteriori operazioni, la cifra delle decine viene confermata automaticamente e la cifra delle unità inizia a lampeggiare. Regolarla come desiderato utilizzando i tasti "-" e "+".
- Dopo altri 3 secondi senza ulteriori operazioni, il display smette di lampeggiare e il tempo impostato viene confermato automaticamente. Il conto alla rovescia ha inizio e il display del timer mostra il tempo rimanente prima dell'emissione del segnale acustico.
- Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Questa funzione non influisce sul funzionamento delle zone di cottura.

- Per interrompere il segnale acustico, toccare più volte il tasto Timer finché sul display non compare "--".

**IMPOSTAZIONE DEL TIMER DI SPEGNIMENTO PER PIÙ ZONE DI COTTURA**

- Per attivare il timer per più zone di cottura, ripetere la procedura corrispondente per ciascuna zona.
- Quando il timer è attivato per più zone di cottura, il display del timer mostra in successione i tempi rimanenti delle zone attivate. Un punto accanto al corrispondente indicatore del livello di potenza indica la zona di cottura a cui si riferisce il tempo visualizzato.

Esempio illustrato nella figura (1):

Zona di cottura 2: livello di potenza 6, tempo rimanente 5 minuti

Zona di cottura 3: livello di potenza 5, tempo rimanente 15 minuti

- Per visualizzare il tempo rimanente di un'altra zona di cottura, toccare il relativo tasto di selezione della zona di cottura (2).
- Allo scadere del tempo impostato più breve, la zona di cottura corrispondente si spegne. Il display del timer passa al successivo tempo rimanente più breve e il punto sul corrispondente indicatore del livello di potenza lampeggia.

Esempio illustrato nella figura (3):

Zona di cottura 2: zona di cottura spenta, tempo impostato scaduto

Zona di cottura 3: livello di potenza 5, tempo rimanente 10 minuti

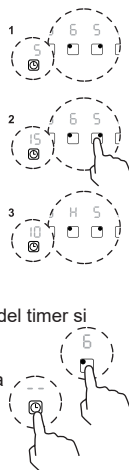
- Allo scadere dell'ultimo tempo rimanente, anche la zona di cottura corrispondente si spegne e il display del timer si disattiva.

Eliminazione e modifica dell'impostazione del timer

- Per eliminare un'impostazione del timer, toccare, se necessario, il tasto di selezione della zona di cottura per la quale si desidera eliminare l'impostazione.
- Toccare il tasto del timer.

Il timer viene annullato.

- Per modificare l'impostazione del timer, impostarlo nuovamente come descritto in precedenza.



BLOCCO DEI TASTI/SICUREZZA BAMBINI

Per evitare azionamenti involontari, ad esempio l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini, è possibile bloccare il pannello di controllo.

Spegnimento del piano cottura con il blocco dei tasti attivato

Anche quando il pannello di controllo è bloccato, il tasto di accensione/spegnimento rimane attivo. In caso di emergenza, è pertanto possibile spegnere il piano cottura in qualsiasi momento. Tuttavia, per continuare a utilizzare l'apparecchio, è necessario prima disattivare il blocco dei tasti. Per utilizzare questa funzione, procedere come segue:

Blocco del pannello di controllo

- Toccare il tasto della sicurezza bambini/blocco dei tasti.
- Sul display del timer appare l'indicazione "Lo". Se il timer è stato precedentemente impostato, l'indicazione "Lo" e il tempo rimanente vengono visualizzati alternativamente. Il pannello di controllo è bloccato, ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento.

Sblocco del pannello di controllo

- Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
- Toccare e tenere premuto il tasto della sicurezza bambini/blocco dei tasti per almeno 3 secondi.
- L'indicazione "Lo" scompare ed è nuovamente possibile utilizzare normalmente il piano cottura.

Spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza. Ciascuna zona di cottura si spegne automaticamente allo scadere del tempo massimo preimpostato, se non viene eseguita alcuna ulteriore operazione. Il tempo massimo di funzionamento dipende dal livello di potenza impostato. I tempi di funzionamento preimpostati sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo massimo di funzionamento (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protezione contro il traboccamento

Se del liquido raggiunge il pannello di controllo, il piano cottura si spegne automaticamente entro 10 secondi.

Per riavviare il piano cottura, scollegare l'alimentazione elettrica e pulire la zona interessata con un panno pulito prima dell'uso.

CONSIGLI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZA! RISCHIO DI USTIONI!

- Il piano cottura, gli utensili da cucina, gli alimenti in preparazione e gli oggetti metallici presenti sulla superficie di cottura diventano molto caldi durante il funzionamento e possono causare ustioni!
- Prestare la dovuta attenzione durante l'utilizzo e proteggersi, se necessario, ad esempio utilizzando guanti da forno!
- Prestare attenzione, poiché i liquidi caldi possono schizzare!
- Non utilizzare il piano cottura come superficie di appoggio!
- Tenere sempre i bambini e gli animali domestici a una distanza di sicurezza durante il funzionamento.
- Non versare liquidi sulla superficie di cottura calda!
- Ciò genera vapore e spruzzi di liquido che possono causare scottature!
- L'improvviso sbalzo di temperatura può inoltre danneggiare il piano cottura!

AVVERTENZA! PERICOLO DI INCENDIO!

- Oli, grassi, alcol e alimenti contenenti tali sostanze si riscaldano rapidamente e possono incendiarsi a temperature molto elevate!
- Gli alimenti possono bruciarsi, produrre fumo nocivo o prendere fuoco!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento!
- Per evitare il pericolo di incendio, assicurarsi che gli alimenti non trabocchino durante la cottura!
- In caso di incendio, interrompere l'alimentazione elettrica e soffocare con cautela le fiamme utilizzando un coperchio, una coperta antincendio o un altro oggetto simile e adeguato!
- Non spegnere mai con acqua olio o grasso in fiamme!

USO ENERGETICAMENTE EFFICIENTE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è conforme agli standard più recenti e il suo consumo energetico è già stato ampiamente ottimizzato mediante soluzioni tecniche. Per mantenere il consumo di energia al livello più basso possibile durante l'utilizzo, osservare anche le seguenti indicazioni per un funzionamento energeticamente efficiente:

- Scegliere sempre una pentola le cui dimensioni siano adeguate alla quantità di alimenti da cucinare.
- Per sfruttare al meglio la potenza di riscaldamento, utilizzare una zona di cottura le cui dimensioni corrispondano il più possibile a quelle della pentola, oppure scegliere una pentola adatta alle dimensioni della zona di cottura che si

desidera utilizzare. Assicurarsi che la pentola sia posizionata al centro della zona di cottura.

- Assicurarsi che il fondo della pentola sia piatto, poiché un fondo irregolare aumenta il consumo di energia.
- Posizionare la pentola sulla zona di cottura prima di accendere il piano cottura.
- Se possibile, coprire la pentola con un coperchio adatto e ben aderente, preferibilmente in vetro, in modo da non doverlo sollevare per controllare la cottura. Durante la cottura senza coperchio, il calore si disperde, aumentando notevolmente il consumo di energia.
- Scongellare gli alimenti surgelati a temperatura ambiente o in frigorifero prima della cottura.
- Per ridurre il tempo di cottura, diminuire la quantità di liquidi e grassi. Ad esempio, utilizzando un coperchio, sono sufficienti 1-2 cm d'acqua per cuocere al vapore patate, uova o verdure.
- Se possibile, riscaldare i prodotti a base di cereali insieme all'acqua di cottura, anziché aggiungerli dopo che l'acqua ha raggiunto l'ebollizione. Ciò riduce il tempo di cottura e il consumo energetico.
- Iniziare la cottura con un livello di potenza elevato e ridurlo non appena gli alimenti si sono riscaldati. Spegnerne la zona di cottura 5-10 minuti prima del termine della cottura per sfruttare il calore residuo e risparmiare energia.
- Quando si riscaldano più pietanze consecutivamente, utilizzare la stessa zona o le stesse zone di cottura per sfruttare il calore residuo. A tale scopo, fare riferimento all'indicatore di calore residuo "H" delle zone di cottura.
- Quando una zona di cottura non viene più utilizzata, spegnerla immediatamente.
- Per evitare un aumento del consumo energetico dovuto allo sporco, mantenere sempre pulite le zone di cottura e le pentole.

GUIDA ALLE IMPOSTAZIONI DI CALORE E ALL'INSTALLAZIONE

Livello di calore	Adatto per
1-2	• Riscaldare delicatamente piccole quantità di alimenti • Sciogliere cioccolato o burro • Riscaldare alimenti che si bruciano facilmente • Mantenere in caldo
3-4	• Riscaldare nuovamente • Cuocere a fuoco lento oppure cuocere riso e legumi
5-6	• Cuocere pancake • Cuocere al vapore verdure o pesce • Brasare
7-8	• Rosolare brevemente o saltare in padella • Cuocere la pasta
9	• Saltare in padella mescolando continuamente • Friggere • Portare a ebollizione zuppe o acqua

Le informazioni sopra riportate sono fornite esclusivamente a titolo indicativo e possono variare in base alle caratteristiche degli alimenti e del fondo della pentola. In caso di dubbi, per determinare l'impostazione ottimale, si consiglia di selezionare inizialmente il livello di potenza immediatamente inferiore a quello indicato e di regolarlo successivamente secondo necessità.

Raccomandazioni per una cucina salutare

- Per preservare il più possibile il valore nutrizionale degli alimenti, non cuocerli più a lungo del necessario. Utilizzare, ad esempio, il timer per impostare il tempo di cottura ottimale.
- Per evitare rischi per la salute, prestare attenzione a non surriscaldare gli alimenti e, in particolare, a non riscaldare l'olio o il grasso fino al punto di fumo.

RACCOMANDAZIONI E CONSIGLI

Cottura a fuoco lento e cottura del riso

- La cottura a fuoco lento consiste nel cuocere gli alimenti in acqua calda appena al di sotto del punto di ebollizione, a una temperatura di circa 85 °C e non superiore a 95 °C. Durante questo processo, solo alcune bolle salgono occasionalmente sulla superficie del liquido di cottura. Questo metodo di cottura delicato consente di preservare i sapori e le preziose sostanze nutritive. È particolarmente indicato per zuppe, stufati e salse.
- Alcune pietanze, come il riso primavera, potrebbero richiedere un livello di potenza superiore all'impostazione minima per raggiungere la temperatura di cottura entro il tempo consigliato.

Cottura in padella

Per ottenere bistecche succose e saporite:

- Lasciare riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
- Riscaldare una padella pesante con fondo spesso.
- Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e adagiare la carne.
- Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della carne e dal grado di cottura desiderato e può variare da circa 2 a 8 minuti per lato. Premere leggermente la bistecca per verificarne il grado di cottura. Più risulta soda al tatto, maggiore sarà il grado di cottura.
- Prima di servirla, lasciare riposare la bistecca per alcuni minuti su un piatto caldo, affinché diventi più tenera.

Cottura saltata e preparazioni nel wok

- Scegliere un wok a fondo piatto adatto all'uso su piani cottura in vetroceramica oppure una padella grande.
- Preparare in anticipo tutti gli ingredienti e gli utensili da cucina, poiché questo metodo di cottura è relativamente rapido. Per preparare grandi quantità, suddividere gli ingredienti in più porzioni.
- Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere circa 2 cucchiaini di olio.
- Cuocere sempre prima la carne, quindi rimuoverla dalla padella e mantenerla al caldo.
- Saltare le verdure mescolando continuamente. Quando sono calde, ma ancora consistenti e croccanti, ridurre il livello di potenza della zona di cottura e aggiungere, se necessario, la carne e/o la salsa.
- Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che siano riscaldati completamente e in modo uniforme.
- Servire immediatamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerne il piano cottura e lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.
- Non utilizzare idropultrici né pulitori a vapore, poiché l'umidità potrebbe causare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Non versare liquidi freddi sul piano cottura caldo, poiché gli sbalzi improvvisi di temperatura potrebbero danneggiare la superficie in vetro.
- Non utilizzare prodotti o strumenti di pulizia aggressivi, acidi, abrasivi, affilati o appuntiti, fatta eccezione per un raschietto adatto ai piani cottura in vetroceramica.
- Utilizzare esclusivamente prodotti e strumenti di pulizia adatti alle superfici in vetroceramica.
- Rimuovere immediatamente e completamente lo sporco e i residui dei prodotti detergenti.
- Per lo sporco quotidiano, applicare un detergente per superfici in vetroceramica mentre la superficie è ancora tiepida, quindi pulirla con un panno morbido.
- Pulire accuratamente la superficie di cottura con acqua pulita e asciugarla con un panno pulito o carta da cucina.
- Rimuovere il prima possibile i residui di cibo bruciato, i materiali fusi e lo sporco contenente zucchero o sale, in particolare quando il piano cottura è ancora caldo.
- Indossare guanti da cucina e utilizzare con cautela un raschietto per piano cottura o una spatola, mantenendolo a un'angolazione di circa 30°.
- Le lame dei raschietti per piani cottura sono molto affilate. Utilizzarle con cautela e tenerle fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Se alimenti o liquidi si rovesciano sul pannello di controllo, spegnere immediatamente il piano cottura.
- Assorbire il liquido con un panno morbido, pulire l'area con un panno umido o una spugna, quindi asciugarla completamente.
- Prima di utilizzare nuovamente il piano cottura, assicurarsi che il pannello di controllo e le mani siano puliti e asciutti, poiché anche una piccola quantità di umidità potrebbe compromettere il funzionamento dei comandi touch o provocare lo spegnimento del piano cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile accendere l'apparecchio.	Assenza di alimentazione elettrica.	• Assicurarsi che il piano cottura sia collegato completamente e correttamente a una fonte di alimentazione funzionante. • Verificare se è scattato un fusibile o se si è verificata un'interruzione di corrente nell'abitazione o nella zona circostante.

Il pannello di controllo touch non risponde.	Il pannello di controllo è bloccato. Sul display del timer viene visualizzato "Lo".	Sbloccare il pannello di controllo. Consultare la sezione "Blocco dei tasti/Blocco di sicurezza per bambini".
	L'apparecchio non è acceso.	Accendere il piano cottura.
I tasti touch sono difficili da utilizzare.	Sul pannello di controllo sono presenti umidità o sporco.	Assicurarsi che il pannello di controllo sia completamente pulito e asciutto. Un sottile strato di umidità potrebbe non essere visibile.
	I tasti non vengono utilizzati correttamente.	Toccare un solo tasto alla volta con il polpastrello e mantenerlo premuto per almeno 1 secondo.
Il recipiente non si riscalda e i simboli "U" e "u" vengono visualizzati alternativamente.	Il recipiente non è adatto alla cottura a induzione oppure non viene rilevato.	Utilizzare un recipiente compatibile con l'induzione, adatto alla zona di cottura selezionata, e posizionarlo correttamente.
Il processo di riscaldamento richiede un tempo insolitamente lungo.	Viene utilizzato un recipiente non adatto.	Utilizzare recipienti con un'elevata percentuale di materiale magnetico.
	Fluttuazioni della tensione di alimentazione.	Anche fluttuazioni di tensione di soli 10 volt possono aumentare notevolmente il tempo di cottura.
Le zone di cottura si accendono e si spengono durante il funzionamento.	Il riscaldamento avviene a intervalli.	Questo comportamento è normale e non indica un malfunzionamento. Consultare la sezione "Funzionamento del piano cottura a induzione".
Una zona di cottura si spegne improvvisamente.	La funzione di spegnimento automatico si è attivata per motivi di sicurezza.	Riaccendere la zona di cottura, se necessario. Consultare la tabella dello spegnimento automatico con i tempi massimi di funzionamento.
Il piano cottura si spegne improvvisamente.	Non è stata selezionata alcuna impostazione entro 1 minuto dall'accensione.	Riaccendere il piano cottura e selezionare il livello di potenza desiderato entro 1 minuto.
	È stata attivata la protezione contro il surriscaldamento.	- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite e che la temperatura ambiente non sia troppo elevata. - Assicurarsi che il recipiente non sporga sopra il pannello di controllo.
	Sul pannello di controllo sono presenti liquidi o sporco.	Pulire e asciugare il piano cottura, in particolare il pannello di controllo, quindi riaccenderlo.
Il piano cottura si accende o si spegne improvvisamente.	Il pannello di controllo è stato toccato accidentalmente.	Non collocare oggetti sul pannello di controllo e non trascinare o passare nulla sopra di esso. Riaccendere il piano cottura, se necessario.
Durante il funzionamento si avvertono rumori quali scoppiettii, sibili, ronzii o vibrazioni.	La tecnologia a induzione e i recipienti possono produrre diversi rumori.	Lievi sibili, clic, ronzii o scoppiettii sono normali. Se il rumore è insolitamente forte, contattare il servizio di assistenza clienti.
Sulla superficie in vetro compaiono segni simili a graffi.	I residui metallici o lo sporco possono sembrare graffi.	Questi segni non indicano necessariamente un danno e generalmente possono essere rimossi con un detergente adatto alle superfici in vetroceramica.
	Viene utilizzato un recipiente non adatto.	Utilizzare recipienti con fondo pulito, piano e liscio.
	Vengono utilizzati detersivi o utensili di pulizia non adatti.	Utilizzare esclusivamente detersivi e utensili di pulizia adatti alle superfici in vetroceramica.

Si verifica un malfunzionamento oppure viene visualizzato un codice di errore.	Fluttuazioni della tensione di alimentazione.	Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica per almeno 20 minuti. Successivamente, ricollegarlo e riaccenderlo.
	Si è verificato un errore tecnico.	Annotare il codice di errore, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica e contattare il servizio di assistenza clienti o un tecnico qualificato.

CODICI DI ERRORE

Codice di errore	Significato	Soluzione
U/u	Non è stata rilevata una pentola adatta.	Posizionare una pentola adatta al centro della zona di cottura corrispondente.
E1	La tensione è troppo bassa (inferiore a 165 V).	Controllare l'alimentazione elettrica. Se è normale, riaccendere il piano cottura.
E2	La tensione è troppo alta (superiore a 285 V).	Controllare l'alimentazione elettrica. Se è normale, riaccendere il piano cottura.
E3	Circuito aperto o cortocircuito del sensore del piano cottura.	Contattare il servizio di assistenza clienti o un elettricista qualificato.
E4	Circuito aperto o cortocircuito del sensore IGBT.	Contattare il servizio di assistenza clienti o un elettricista qualificato.
E5	Il piano cottura si è surriscaldato.	Attendere che il piano cottura si raffreddi, quindi riaccenderlo.
E6	Surriscaldamento dell'IGBT.	Attendere che il piano cottura si raffreddi, quindi riaccenderlo.
E7	Guasto del sensore del piano cottura.	Contattare il servizio di assistenza clienti o un elettricista qualificato.
F	Errore di comunicazione tra il display e la scheda elettronica principale.	Contattare il servizio di assistenza clienti o un elettricista qualificato.
Et	La protezione contro il traboccamento è stata attivata a causa della presenza di umidità, liquidi o sporco.	Rimuovere eventuali liquidi, umidità o sporco, in particolare nell'area del pannello di controllo. Se il piano cottura si è spento, riaccenderlo.
H	Temperatura elevata.	Non toccare la zona di cottura!

Smaltimento corretto di questo prodotto



- Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE.
- Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
- Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di ritorno e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per un riciclo sicuro per l'ambiente.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЭТОТ ЯЗЫК БЫЛ ПЕРЕВЕДЁН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Перед использованием прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению используемой электрической сети.
- Сохраните руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек и, по возможности, коробку вместе с внутренней упаковкой.
- Прибор предназначен исключительно для бытового использования и не должен использоваться в коммерческих или профессиональных целях.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, при установке принадлежностей, очистке прибора или возникновении неисправности. Перед отключением выключите прибор. Тяните за вилку, а не за кабель.
- Чтобы защитить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, никогда не оставляйте их без присмотра рядом с прибором. Устанавливайте прибор в месте, недоступном для детей. Следите за тем, чтобы кабель не свисал.
- Регулярно проверяйте прибор и кабель питания на наличие повреждений. При обнаружении любых повреждений прибор использовать запрещается.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами, такими как пластиковые пакеты.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Очистка и техническое обслуживание, выполняемые пользователем, не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправности обратитесь к авторизованному специалисту.

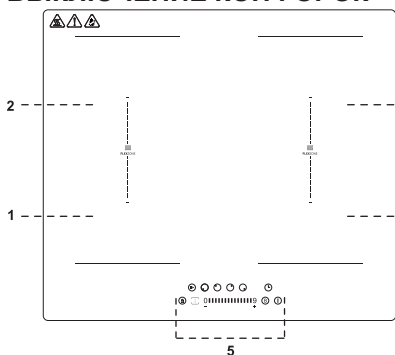
- В целях безопасности поврежденный кабель питания должен заменяться только на равноценный кабель производителем, авторизованным сервисным центром или лицом с аналогичной квалификацией.
- Храните прибор и кабель вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги, острых краев и подобных воздействий.
- Используйте только оригинальные принадлежности, предоставленные производителем или поставщиком.
- Используйте прибор только по назначению.
- Данный прибор разрешается подключать только к правильно установленной заземленной розетке, соответствующей действующим нормам. Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке.
- Повреждения, возникшие вследствие использования прибора не по назначению, неправильной эксплуатации или ремонта, выполненного неквалифицированными лицами, не покрываются гарантией.
- Никогда не переносите и не тяните прибор за кабель питания или вилку, поскольку повреждение кабеля может привести к короткому замыканию. Не сгибайте, не пережимайте и не протягивайте кабель через острые края.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным использованием прибора или несоблюдением настоящих инструкций.
- Неразмещайте рядом с варочной панелью легковоспламеняющиеся материалы, кислоты или щелочи, чтобы избежать коррозии и сокращения срока службы прибора.
- Не погружайте варочную панель в воду и не используйте для ее очистки бензин, бензол, моющие средства или аналогичные вещества. Протирайте прибор мягкой влажной тканью.
- Опасность ожогов! После использования прибора некоторые поверхности могут оставаться горячими. Учитывайте данный риск и соблюдайте осторожность рядом с горячими поверхностями.
- Не допускайте повреждения стеклокерамической поверхности. Если она разбилась или треснула, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не используйте прибор рядом с легковоспламеняющимися материалами или под ними, например рядом со шторами.
- Во время работы доступные части прибора могут нагреваться до температуры, способной вызвать ожоги.

- Недопускайте соприкосновения тела, одежды или любых предметов, кроме подходящей кухонной посуды, со стеклокерамической поверхностью до ее полного остывания.
- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреться.
- Ручки кастрюль и сковород могут нагреваться. Убедитесь, что они не выступают над другими работающими зонами нагрева. Держите ручки вне досягаемости детей.
- При снятии защитной крышки открывается чрезвычайно острое лезвие скребка для варочной панели. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выкипевшая пища может вызвать образование дыма, а пролитый жир или масло могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе предметы или кухонные принадлежности.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте зоны нагрева и варочную панель с помощью сенсорных элементов управления, как описано в настоящем руководстве.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели. Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель. Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте кастрюли или сковороды с неровными или острыми краями и не перемещайте их волоком по стеклокерамической поверхности, поскольку это может привести к появлению царапин.
- Не используйте металлические губки или другие агрессивные абразивные чистящие средства, поскольку они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Приготовление пищи с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к пожару. Никогда не пытайтесь тушить огонь водой. Выключите прибор, затем накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.
- Опасность пожара: не храните предметы на варочных поверхностях.
- Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Это относится к варочным

поверхностям из стеклокерамики или аналогичных материалов, защищающих токоведущие части.

- Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующего элемента управления и не полагайтесь исключительно на функцию обнаружения посуды.
- Процесс приготовления пищи должен проходить под наблюдением. Кратковременный процесс приготовления необходимо контролировать непрерывно.
- Используйте только защитные приспособления для варочной панели, разработанные производителем прибора, указанные производителем в руководстве как подходящие или встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных приспособлений может привести к несчастным случаям.
- Во избежание перегрева прибор запрещается устанавливать за декоративной или мебельной дверцей.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК



Размеры и номинальная мощность индукционных зон нагрева:

1. Зона нагрева 1: Ø 180 мм, 1800 Вт

2. Зона нагрева 2: Ø 180 мм, 1800 Вт

3. Зона нагрева 3: Ø 180 мм, 1800 Вт

4. Зона нагрева 4: Ø 180 мм, 1800 Вт

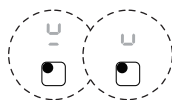
Панель управления (сенсорное управление)

5. Сенсорные кнопки с цифровым светодиодным дисплеем; Описание и порядок эксплуатации приведены в соответствующем разделе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

Автоматические функции

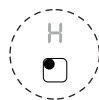
- Автоматическое распознавание посуды, подходящей для индукционных плит.
- При использовании неподходящей посуды (см. раздел "Подходящая посуда и её использование") или размещении на варочной панели мелких предметов, таких как столовые приборы, ключи и т. п., прибор через одну минуту переходит в режим ожидания.
- Если в течение одной минуты после включения конфорки не будет обнаружена посуда, подходящая для индукционного приготовления, конфорка автоматически выключится. На дисплее попеременно отображаются символы  и .
- Данная функция предотвращает неисправности и возможное неконтролируемое магнитное излучение, которое может возникнуть при использовании посуды, не предназначенной для индукционных плит, или при работе конфорки без установленной на ней посуды.



Защита от перегрева

Встроенный вентилятор охлаждает индукционную варочную панель во время работы и в течение короткого времени после её выключения.

Для предотвращения повреждения прибора встроенный датчик температуры контролирует температуру внутри варочной панели.



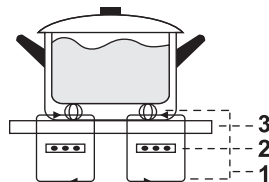
Если температура становится слишком высокой, варочная панель автоматически выключается.

Предупреждение об остаточном тепле

- Если конфорка работала в течение длительного времени и всё ещё слишком горячая для прикосновения, на индикаторе соответствующей конфорки отображается символ H, даже если варочная панель уже выключена.
 - После того как поверхность остынет до безопасной температуры, символ исчезнет.
 - Данная функция также может использоваться для экономии электроэнергии.
 - Для нагревания другой посуды используйте конфорку, индикатор остаточного тепла которой всё ещё активен.
- Время автоматического выключения составляет 8 часов для уровней мощности 1-3, 4 часа для уровней мощности 4-6 и 2 часа для уровней мощности 7-9.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Индукционное приготовление пищи является безопасным, современным, эффективным и экономичным способом приготовления. Благодаря электромагнитным колебаниям (1), создаваемым индукционными катушками, расположенными под конфорками (2), необходимое для приготовления тепло возникает непосредственно в металлическом дне посуды, а не косвенно за счёт нагревания варочной поверхности. Стеклокерамическая панель (3) нагревается только от тепла, передаваемого посудой. По сравнению с другими типами варочных панелей данная технология значительно сокращает время приготовления и сводит к минимуму потери тепла. Выкипевшие продукты пригорают не так быстро, что также облегчает очистку и уход за прибором. Процесс нагрева на конфорке визуально не заметен, как, например, при использовании электрических нагревательных элементов. Поэтому обращайте внимание на индикатор соответствующей конфорки. Подробное описание приведено в разделе "Панель управления и дисплей".



Прерывистый режим нагрева

В соответствии с требованиями экологического проектирования и в целях безопасности варочная панель работает с определёнными интервалами. Периодическое включение и выключение конфорки является нормальным явлением и не указывает на неисправность прибора. Во избежание проблем используйте посуду надлежащего качества. Если посуда снята с конфорки или не соответствует необходимым требованиям (см. раздел "Подходящая посуда и её использование"), электромагнитное поле изменяется. Активируется функция автоматического распознавания посуды, после чего соответствующая конфорка выключается. Благодаря этому риск случайного оставления конфорки включённой обычно отсутствует. Тем не менее, после завершения использования выключайте конфорки и варочную панель с помощью соответствующих кнопок.

ВОЗМОЖНЫЕ ШУМЫ ПРИ РАБОТЕ

Во время и после работы индукционной варочной панели, помимо звуковых сигналов панели управления, могут возникать и другие шумы. Это является нормальным явлением и не указывает на неисправность прибора.

Шум вентилятора: Работа охлаждающего вентилятора, в том числе после выключения прибора.

Примечание: Работа вентилятора необходима для исправного функционирования прибора. Не отключайте прибор от электросети, пока вентилятор продолжает работать. Во избежание ограничений в работе обеспечьте подходящую температуру окружающей среды и достаточную вентиляцию.

Щелчки: Звуки электрических переключений.

Гудение: Шум, возникающий вследствие индукции при работе на высоком уровне мощности. При выборе более низкого уровня мощности шум уменьшается или полностью исчезает.

Потрескивание: Звуки, возникающие при нагревании посуды, изготовленной из нескольких слоёв различных металлов.

УКАЗАНИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Подходящая посуда и её использование

- Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы варочной панели используйте только посуду, подходящую для индукционных плит, с дном из электропроводящего и магнитного материала. При покупке обращайте внимание на соответствующую маркировку, например на изображённый символ катушки или аналогичный символ. Как правило, посуда с магнитными свойствами подходит для индукционных варочных панелей.



Пригодность посуды для индукционных варочных панелей

- Содержание магнитных металлических частиц различается в зависимости от типа посуды. Чем выше их содержание, тем эффективнее нагрев и тем надёжнее работают автоматическое распознавание посуды и конфорка.
- Посуда из нержавеющей стали, как правило, не подходит или подходит лишь при



определённых условиях, если она не имеет специального состава материала, предназначенного для использования на индукционных варочных панелях.

- Чугунная посуда с неровным дном или низкокачественная индукционная посуда также может отрицательно влиять на работу прибора. Это относится, например, к алюминиевым кастрюлям и сковородам с прикреплённой магнитной пластиной, а также к посуде с дном, изготовленным из различных материалов.

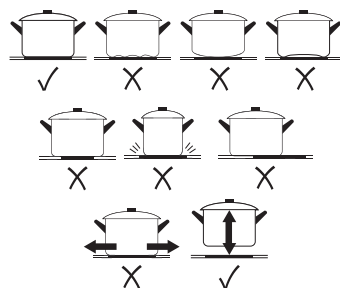
Общая информация о высококачественной посуде

- Металлическое дно посуды расширяется при нагревании. Поэтому дно высококачественной посуды в холодном состоянии никогда не бывает абсолютно плоским, а имеет небольшой изгиб внутрь, то есть является вогнутым. Благодаря этому после нагревания оно плотно прилегает к варочной поверхности и обеспечивает эффективный нагрев.

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ

Перед использованием убедитесь, что дно посуды чистое. Загрязнения, например остатки песка после очистки картофеля, могут повредить варочную поверхность.

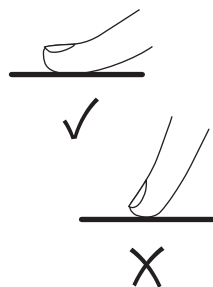
- Используйте только посуду, подходящую для стеклокерамических и индукционных варочных панелей.
- Никогда не нагревайте пустую посуду и не допускайте полного выкипания жидкости.
- Убедитесь, что дно кастрюли или сковороды гладкое и полностью прилегает к стеклянной поверхности.
- Не используйте посуду с острыми краями, а также с неровным или деформированным дном.
- Используйте посуду, диаметр дна которой максимально соответствует обозначению выбранной конфорки и составляет не менее 120 мм.
- Всегда устанавливайте посуду по центру конфорки.
- Всегда поднимайте посуду при снятии её с варочной панели. Не передвигайте её по поверхности, так как это может привести к появлению царапин на стекле.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления варочной панели оснащена сенсорными кнопками, реагирующими на прикосновение. При их использовании соблюдайте следующие указания:

- Не нажимайте на элементы управления слишком сильно. Достаточно лёгкого прикосновения.
- Одновременно прикасайтесь только к одной сенсорной кнопке.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик, как показано на рисунке. Управляйте сенсорными кнопками в соответствии с приведёнными ниже инструкциями.
- После распознавания прикосновения раздаётся звуковой сигнал подтверждения.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Даже тонкий слой влаги может затруднить работу сенсорных кнопок или полностью лишить их чувствительности.
- Не ставьте предметы на панель управления и не проводите ими по её поверхности. Это может привести к непреднамеренному включению или выключению варочной панели.
- Во время работы соблюдайте достаточное расстояние между посудой и сенсорными элементами управления, чтобы избежать сбоев в работе и повреждений, вызванных воздействием тепла.

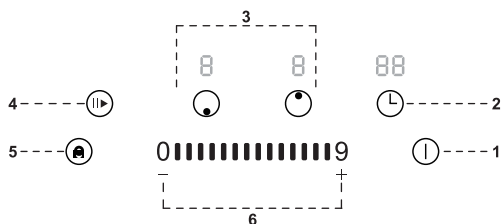


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Ниже приведено краткое описание функций дисплея и кнопок управления. Подробные инструкции по эксплуатации приведены в следующих разделах.

Кнопки управления

- Включение/Выключение:** Включение и выключение варочной панели.
- Таймер:** Настройка таймера в качестве минутного таймера или таймера автоматического отключения в зависимости от активного выбора.
- Зона нагрева 1 / Зона нагрева 2:** Выбор или активация зоны нагрева для выполнения



дополнительных настроек. Положение соответствующей зоны можно определить по точке на символе или в разделе “Характеристики и устройство прибора”.

4. **Пауза:** Когда варочная панель работает в режиме нагрева, нажмите кнопку “Пауза”, чтобы временно приостановить нагрев.
5. **Блокировка кнопок/Защита от детей:** Блокировка или разблокировка панели управления, за исключением кнопки Включения/Выключения.
6. **Сенсорный регулятор уровня мощности:** Проведите пальцем по сенсорному регулятору, чтобы выбрать необходимый уровень нагрева (1-9).

ЦИФРОВОЙ ДИСПЛЕЙ

	Дисплей зоны нагрева		Дисплей таймера
1-9	Текущий уровень мощности зоны нагрева	99-00	Текущая настройка таймера; обратный отсчёт в минутах до автоматического отключения
H	Предупреждение об остаточном тепле. Не прикасайтесь к зоне нагрева!	--	Обратный отсчёт завершён/таймер отключён
U / u	На зоне нагрева отсутствует подходящая посуда — автоматическое распознавание посуды	Lo	Блокировка кнопок/Защита от детей активирована
P	Функция Booster активирована	E1-E8	Коды ошибок

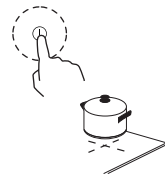
Включение и подготовка к приготовлению пищи

- Коснитесь кнопки Включения/Выключения.

После включения раздастся звуковой сигнал, а на всех дисплеях отобразится “-” или “0”.

Теперь варочная панель находится в режиме ожидания.

- Затем установите подходящую посуду по центру выбранной зоны или зон нагрева. Убедитесь, что поверхность зоны нагрева и дно посуды чистые и сухие.



НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

- Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую необходимо использовать.
- Пока дисплей соответствующей зоны нагрева мигает, установите необходимый уровень мощности (1-9) для выбранной зоны с помощью кнопок - и +.

Примечания по настройке мощности

- Если в течение одной минуты после включения не будет выбран уровень мощности ни для одной зоны нагрева, варочная панель автоматически выключится.
- Во время работы уровень мощности можно изменить в любое время, следуя описанной выше процедуре.

Примечание об автоматическом распознавании посуды

Варочная панель оснащена автоматической системой распознавания посуды, подходящей для индукционных плит. Дополнительную информацию см. в разделе “Подходящая посуда и её использование”.

Если попытаться выполнить настройки для зоны нагрева, на которой не обнаружена подходящая посуда, эта зона не начнёт работать. На дисплее зоны нагрева будут попеременно отображаться символы U и u.

Это может быть вызвано следующими причинами:

- Используемая посуда не подходит для индукционных плит.
- Посуда не установлена на зоне нагрева, которую вы пытаетесь использовать.
- Посуда не установлена по центру зоны нагрева.
- Диаметр дна используемой посуды слишком мал.

Если в течение одной минуты посуда не будет обнаружена, соответствующая зона нагрева автоматически отключится.



ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА

- Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую необходимо выключить.
- Пока индикатор соответствующей зоны нагрева мигает, нажмите и удерживайте кнопку “-”, пока на дисплее не появится “0”.

Выключение варочной панели

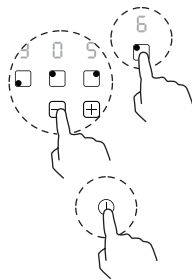
- Коснитесь кнопки включения/выключения. Когда все индикаторы погаснут, за исключением индикаторов остаточного тепла соответствующих зон нагрева, если они активны, варочная панель будет выключена.

ВНИМАНИЕ! Опасность получения ожогов!

Использованные зоны нагрева могут оставаться очень горячими даже после выключения и стать причиной ожогов! Не прикасайтесь к стеклокерамической поверхности, пока она не остынет до безопасной температуры и не погаснут все индикаторы остаточного тепла (“Н” на дисплее зоны нагрева). Обратите внимание, что при отключении электропитания эти индикаторы также гаснут, поэтому имеющееся остаточное тепло больше не будет отображаться.

Экономия электроэнергии с помощью индикатора остаточного тепла

- Для нагрева другой посуды можно сэкономить электроэнергию, используя остаточное тепло.
- Для этого выберите зону нагрева, индикатор остаточного тепла которой всё ещё активен.



ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

Чтобы приостановить работу всех зон нагрева на срок до 5 минут, выполните следующие действия.

Приостановка работы

- Когда варочная панель работает в режиме нагрева, нажмите кнопку “Пауза”. Варочная панель прекратит нагрев, а на цифровом дисплее появится символ “II”. Если функция таймера активирована, символ “II” также появится в центре двухрядного дисплея таймера. Для возобновления нагрева повторно нажмите кнопку “Пауза”. Если режим паузы длится более 1 минуты, варочная панель автоматически перейдёт в режим ожидания.



Возобновление работы

- Чтобы возобновить работу варочной панели, находящейся в режиме паузы, повторно коснитесь кнопки “Пауза”. Работа продолжится с настройками, выбранными до активации паузы.

Использование таймера

Таймер можно использовать для следующих функций:

- Таймер со звуковым сигналом
- Таймер с функцией автоматического выключения

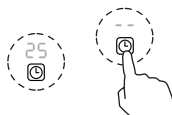
Настройка таймера в качестве звукового оповещения

Чтобы настроить таймер таким образом, чтобы по истечении установленного времени раздавался только звуковой сигнал, выполните следующие действия:

- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Коснитесь кнопки таймера, не выбирая зону нагрева. На дисплее таймера появится значение “30”.
- Пока мигает цифра десятков, установите необходимое значение с помощью кнопок “-” и “+”.
- Через 3 секунды без выполнения дополнительных действий цифра десятков будет автоматически подтверждена, а цифра единиц начнёт мигать. Установите необходимое значение с помощью кнопок “-” и “+”.
- Ещё через 3 секунды без выполнения дополнительных действий дисплей перестанет мигать, а установленное время будет автоматически подтверждено. Начнётся обратный отсчёт, и на дисплее таймера будет отображаться время, оставшееся до подачи звукового сигнала.
- По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.

Данная функция не влияет на работу зон нагрева.

- Чтобы отключить звуковой сигнал, несколько раз коснитесь кнопки таймера, пока на дисплее не появится символ “--”.



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ЗОН НАГРЕВА

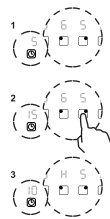
- Чтобы активировать таймер для нескольких зон нагрева, повторите соответствующую процедуру для каждой зоны.
- Когда таймер активирован для нескольких зон нагрева, на дисплее таймера поочередно отображается оставшееся время для каждой активированной зоны. Точка рядом с соответствующим индикатором уровня мощности указывает, к какой зоне нагрева относится отображаемое время.

Пример, показанный на рисунке (1):

Зона нагрева 2: уровень мощности 6, оставшееся время — 5 минут

Зона нагрева 3: уровень мощности 5, оставшееся время — 15 минут

- Чтобы просмотреть оставшееся время для другой зоны нагрева, коснитесь соответствующей кнопки выбора зоны нагрева (2).



- По истечении наименьшего установленного времени соответствующая зона нагрева отключается. На дисплее таймера отображается следующее наименьшее оставшееся время, а точка на соответствующем индикаторе уровня мощности начинает мигать.

Пример, показанный на рисунке (3):

Зона нагрева 2: зона нагрева отключена, установленное время истекло

Зона нагрева 3: уровень мощности 5, оставшееся время — 10 минут

- По истечении последнего оставшегося времени соответствующая зона нагрева также отключается, а дисплей таймера гаснет.



Удаление и изменение настройки таймера

- Чтобы удалить настройку таймера, при необходимости коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой требуется удалить настройку.
 - Коснитесь кнопки таймера.
- Таймер будет отменен.
- Чтобы изменить настройку таймера, установите его повторно, как описано выше.

БЛОКИРОВКА КНОПОК/ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Для предотвращения случайного управления, например непреднамеренного включения зон нагрева детьми, можно заблокировать панель управления.

Выключение варочной панели при активированной блокировке кнопок

Даже если панель управления заблокирована, кнопка включения/выключения остается активной. Поэтому в экстренной ситуации варочную панель можно выключить в любое время. Однако для дальнейшего использования необходимо сначала отключить блокировку кнопок. Для использования функции блокировки выполните следующие действия:

Блокировка панели управления

- Коснитесь кнопки защиты от детей/блокировки кнопок.
- На дисплее таймера появится обозначение "Lo". Если таймер был установлен ранее, обозначение "Lo" и оставшееся время будут отображаться поочередно. Панель управления будет заблокирована, за исключением кнопки включения/выключения.

Разблокировка панели управления

- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Коснитесь кнопки защиты от детей/блокировки кнопок и удерживайте ее не менее 3 секунд.
- Обозначение "Lo" исчезнет, после чего варочную панель можно снова использовать в обычном режиме.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение является функцией безопасности. Каждая зона нагрева автоматически отключается по истечении максимального предварительно установленного времени, если не выполняются никакие дальнейшие действия. Максимальное время работы зависит от установленного уровня мощности. Предварительно установленные значения времени работы приведены в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Максимальное время работы (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Защита от переливания

Если жидкость попадет на панель управления, варочная панель автоматически отключится в течение 10 секунд.

Чтобы снова включить варочную панель, отключите электропитание и перед дальнейшим использованием вытрите загрязненный участок чистой тканью.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!

- Варочная панель, кухонная посуда, приготовляемые продукты и металлические предметы на варочной поверхности сильно нагреваются во время работы и могут вызвать ожоги!
- Соблюдайте необходимую осторожность во время эксплуатации и при необходимости используйте средства защиты, например кухонные рукавицы!
- Помните, что горячие жидкости могут разбрызгиваться!
- Не используйте варочную панель в качестве поверхности для хранения предметов!
- Во время работы устройства всегда держите детей и домашних животных на безопасном расстоянии.
- Не выливайте жидкости на нагретую варочную поверхность!
- Это приводит к образованию пара и брызг жидкости, которые могут вызвать ожоги!
- Резкий перепад температуры также может повредить варочную панель!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

- Масла, жиры, алкоголь и продукты, содержащие эти вещества, быстро нагреваются и могут воспламениться при

очень высокой температуре!

- Пища может подгореть, выделить вредный дым или загореться!
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра!
- Во избежание пожара не допускайте переливания пищи во время приготовления!
- В случае пожара отключите электропитание и осторожно потушите пламя, накрыв его крышкой, противопожарным покрывалом или другим подходящим предметом!
- Никогда не тушите горящее масло или жир водой!

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Ваш прибор соответствует новейшим стандартам, а его энергопотребление уже в значительной степени оптимизировано с помощью технических решений. Чтобы во время использования поддерживать потребление энергии на минимально возможном уровне, соблюдайте также следующие рекомендации по энергоэффективной эксплуатации:

- Всегда выбирайте посуду, размер которой соответствует количеству приготавливаемых продуктов.
- Для наиболее эффективного использования мощности нагрева выбирайте конфорку, размер которой максимально соответствует размеру посуды, либо используйте посуду, подходящую по размеру для выбранной конфорки. Убедитесь, что посуда установлена по центру конфорки.
- Убедитесь, что дно посуды ровное, поскольку неровное дно увеличивает потребление энергии.
- Установите посуду на конфорку до включения варочной панели.
- По возможности накрывайте посуду подходящей плотно прилегающей крышкой, предпочтительно стеклянной, чтобы не поднимать её для проверки процесса приготовления. При приготовлении пищи без крышки тепло рассеивается, что значительно увеличивает потребление энергии.
- Перед приготовлением размораживайте замороженные продукты при комнатной температуре или в холодильнике.
- Для сокращения времени приготовления уменьшайте количество жидкости и жира. Например, при использовании крышки достаточно 1-2 см воды для приготовления на пару картофеля, яиц или овощей.
- По возможности нагревайте крупы и другие зерновые продукты вместе с водой для приготовления, а не добавляйте их после закипания воды. Это сокращает время приготовления и снижает потребление энергии.
- Начинайте приготовление на высоком уровне мощности и уменьшайте его сразу после того, как продукты нагреются. Выключайте конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления, чтобы использовать остаточное тепло и экономить энергию.
- При последовательном приготовлении нескольких блюд используйте одну и ту же конфорку или те же конфорки, чтобы воспользоваться остаточным теплом. Для этого обращайте внимание на индикатор остаточного тепла "H" соответствующих конфорок.
- Если конфорка больше не используется, немедленно выключите её.
- Чтобы избежать повышенного потребления энергии из-за загрязнений, всегда содержите конфорки и посуду в чистоте.

РУКОВОДСТВО ПО НАСТРОЙКЕ НАГРЕВА И УСТАНОВКЕ

Уровень нагрева	Подходит для
1-2	• Бережного нагревания небольшого количества пищи • Растапливания шоколада или сливочного масла • Нагревания продуктов, которые легко пригорают • Поддержания пищи в тёплом состоянии
3-4	• Повторного разогрева • Томления или приготовления риса и бобовых
5-6	• Приготовления блинов • Приготовления овощей или рыбы на пару • Тушения
7-8	• Быстрого обжаривания или пассерования • Приготовления макаронных изделий
9	• Обжаривания при постоянном перемешивании • Жарки • Доведения супа или воды до кипения

Приведённая выше информация носит исключительно рекомендательный характер и может различаться в зависимости от характеристик продуктов и дна посуды. Если вы не уверены в выборе оптимальной настройки, рекомендуется сначала выбрать ближайший более низкий уровень мощности, а затем при необходимости отрегулировать его.

Рекомендации по здоровому приготовлению пищи

- Чтобы максимально сохранить питательную ценность продуктов, не готовьте их дольше необходимого времени. Например, используйте таймер для установки оптимального времени приготовления.
- Во избежание риска для здоровья не допускайте перегрева продуктов и особенно не нагревайте масло или жир до температуры дымления.

РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

Томление и приготовление риса

- Томление — это приготовление пищи в горячей воде при температуре немного ниже точки кипения, приблизительно 85 °C, но не выше 95 °C. Во время этого процесса на поверхность жидкости лишь изредка поднимаются отдельные пузырьки. Такой щадящий способ приготовления сохраняет вкус и ценные питательные вещества. Он особенно подходит для супов, рагу и соусов.
- Для приготовления некоторых блюд, например риса, может потребоваться уровень мощности выше минимального, чтобы достичь необходимой температуры приготовления в течение рекомендуемого времени.

Жарка

Для приготовления сочных и вкусных стейков:

- Перед приготовлением оставьте мясо при комнатной температуре примерно на 20 минут.
- Разогрейте тяжёлую сковороду с толстым дном.
- Смажьте стейк маслом с обеих сторон. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду и положите в неё мясо.
- Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины мяса и желаемой степени прожарки и может составлять примерно от 2 до 8 минут с каждой стороны. Слегка надавите на стейк, чтобы проверить степень его готовности. Чем плотнее мясо на ощупь, тем сильнее оно прожарено.
- Перед подачей оставьте стейк на несколько минут на тёплой тарелке, чтобы мясо отдохнуло и стало более нежным.

Быстрая обжарка и приготовление блюд в воке

- Выберите вок с плоским дном, подходящий для использования на стеклокерамических варочных панелях, или большую сковороду.
- Заранее подготовьте все ингредиенты и кухонные принадлежности, поскольку этот способ приготовления занимает сравнительно мало времени. При приготовлении большого количества пищи разделите ингредиенты на несколько порций.
- Ненадолго разогрейте сковороду и добавьте примерно 2 столовые ложки масла.
- Всегда сначала обжаривайте мясо, затем снимите его со сковороды и сохраняйте тёплым.
- Обжаривайте овощи, постоянно помешивая. Как только овощи станут горячими, но останутся плотными и хрустящими, уменьшите уровень мощности зоны нагрева и при необходимости добавьте мясо и/или соус.
- Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью и равномерно прогрелись.
- Подавайте блюдо сразу после приготовления.

ОЧИСТКА И УХОД

- Выключите варочную панель и дайте ей остыть перед очисткой.
- Не используйте мойки высокого давления или пароочистители, поскольку влага может привести к поражению электрическим током или короткому замыканию.
- Не наливайте холодные жидкости на горячую варочную панель, поскольку резкие перепады температуры могут повредить стеклянную поверхность.
- Не используйте агрессивные, кислотные, абразивные, острые или заострённые чистящие средства и инструменты, за исключением подходящего скребка для стеклокерамических варочных панелей.
- Используйте только чистящие средства и принадлежности, подходящие для стеклокерамических поверхностей.
- Немедленно и полностью удаляйте загрязнения и остатки чистящих средств.
- Для удаления повседневных загрязнений нанесите средство для очистки стеклокерамических поверхностей, пока поверхность ещё слегка тёплая, затем протрите её мягкой тканью.
- Тщательно протрите варочную поверхность чистой водой и высушите её чистой тканью или бумажным полотенцем.
- Как можно быстрее удаляйте пригоревшие остатки пищи, расплавленные вещества, а также загрязнения, содержащие сахар или соль, особенно пока варочная панель ещё тёплая.
- Наденьте кухонные перчатки и осторожно используйте скребок для варочной панели или лопатку, удерживая инструмент под углом приблизительно 30°.
- Лезвия скребков для варочных панелей очень острые. Используйте их с осторожностью и храните в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Если пища или жидкость попала на панель управления, немедленно выключите варочную панель.
- Впитайте жидкость мягкой тканью, очистите участок влажной тканью или губкой, а затем полностью высушите его.
- Перед повторным использованием варочной панели убедитесь, что панель управления и ваши руки чистые и сухие, поскольку даже небольшое количество влаги может нарушить работу сенсорных элементов управления или привести к выключению варочной панели.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Отсутствует электропитание.	- Убедитесь, что варочная панель полностью и правильно подключена к исправному источнику электропитания. - Проверьте, не сработал ли автоматический выключатель и нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе.
Сенсорная панель управления не реагирует.	Панель управления заблокирована. На дисплее таймера отображается "Lo".	Разблокируйте панель управления. См. раздел "Блокировка кнопок/Защита от детей".
	Прибор не включён.	Включите варочную панель.
Сенсорные кнопки плохо реагируют на нажатие.	На панели управления имеются влага или загрязнения.	Убедитесь, что панель управления полностью чистая и сухая. Тонкий слой влаги может быть незаметен.
	Кнопки используются неправильно.	Касайтесь только одной кнопки за раз подушечкой пальца и удерживайте её не менее 1 секунды.
Посуда не нагревается, а символы "U" и "u" отображаются поочерёдно.	Посуда не подходит для индукционной плиты или не распознаётся прибором.	Используйте посуду, совместимую с индукционными плитами и подходящую для выбранной зоны нагрева, и правильно установите её на зону нагрева.
Нагрев занимает необычно много времени.	Используется неподходящая посуда.	Используйте посуду с высоким содержанием магнитного материала.
	Колебания напряжения электросети.	Даже колебания напряжения всего на 10 В могут значительно увеличить время приготовления.
Зоны нагрева включаются и выключаются во время работы.	Нагрев осуществляется с интервалами.	Это нормальное явление и не является неисправностью. См. раздел "Принцип работы индукционной варочной панели".
Зона нагрева неожиданно выключается.	По соображениям безопасности сработала функция автоматического отключения.	При необходимости снова включите зону нагрева. Ознакомьтесь с таблицей автоматического отключения, в которой указано максимальное время работы.
Варочная панель неожиданно выключается.	В течение 1 минуты после включения не была выбрана ни одна настройка.	Снова включите варочную панель и в течение 1 минуты выберите необходимый уровень мощности.
	Сработала защита от перегрева.	- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы и температура окружающей среды не слишком высокая. - Убедитесь, что посуда не выступает над панелью управления.
	На панели управления имеются жидкость или загрязнения.	Очистите и высушите варочную панель, особенно панель управления, затем снова включите её.
Варочная панель неожиданно включается или выключается.	Панель управления была случайно задета.	Не кладите предметы на панель управления и не проводите по ней какими-либо предметами или тканью. При необходимости снова включите варочную панель.
Во время работы слышны треск, шипение, гудение или жужжание.	Индукционная технология и посуда могут создавать различные звуки.	Тихое шипение, щелчки, гудение или потрескивание являются нормальным явлением. Если шум необычно громкий, обратитесь в службу технической поддержки.

На стеклянной поверхности появляются следы, похожие на царапины.	Металлические следы или загрязнения могут выглядеть как царапины.	Такие следы не обязательно указывают на повреждение и обычно могут быть удалены подходящим средством для очистки стеклокерамических поверхностей.
	Используется неподходящая посуда.	Используйте посуду с чистым, ровным и гладким дном.
	Используются неподходящие чистящие средства или принадлежности.	Используйте только чистящие средства и принадлежности, предназначенные для стеклокерамических поверхностей.
Возникла неисправность или отображается код ошибки.	Колебания напряжения электросети.	Отключите варочную панель от электросети не менее чем на 20 минут. Затем снова подключите её и включите.
	Возникла техническая неисправность.	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электросети и обратитесь в службу технической поддержки или к квалифицированному специалисту.

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Значение	Решение
U/i	Подходящая посуда не обнаружена.	Поместите подходящую посуду в центр соответствующей зоны нагрева.
E1	Напряжение слишком низкое (ниже 165 В).	Проверьте электропитание. Если напряжение в норме, снова включите варочную панель.
E2	Напряжение слишком высокое (выше 285 В).	Проверьте электропитание. Если напряжение в норме, снова включите варочную панель.
E3	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика варочной панели.	Обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному электрику.
E4	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика IGBT.	Обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному электрику.
E5	Варочная панель перегрелась.	Подождите, пока варочная панель остынет, затем снова включите её.
E6	Перегрев IGBT.	Подождите, пока варочная панель остынет, затем снова включите её.
E7	Неисправность датчика варочной панели.	Обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному электрику.
F	Ошибка связи между дисплеем и основной платой управления.	Обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному электрику.
Et	Защита от переливания сработала из-за наличия влаги, жидкости или загрязнений.	Удалите жидкость, влагу или загрязнения, особенно в области панели управления. Если варочная панель выключилась, снова включите её.
H	Высокая температура.	Не прикасайтесь к зоне нагрева!

Правильная утилизация этого продукта



- Эта маркировка указывает, что этот продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами во всей Европейской Союзе.
- Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека от неуправляемой утилизации отходов, утилизируйте его ответственно для продвижения устойчивого повторного использования материальных ресурсов.
- Чтобы вернуть свое использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, где был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для безопасной утилизации среды.

JU LUTEM KUJDES SE MANUALI I PAJISJES MUND TË KRIJOHET PËR MË SHUMË SE NJË MODEL.
INFORMACION PAJISJA JUAJ NUK MUND TË PËRMBANË FUNKSIONIN E LENDUAR NË MANUAL.
KJO GJUHË ËSHTË PËRKTHYER ME NDIHMËN E INTELIGJENCËS ARTIFICIALE.

UDHËZIME TË PËRGJITHSHME PËR SIGURINË DHE PARALAJMËRIME

- Para se ta përdorni këtë pajisje, lexoni me kujdes manualin e përdorimit.
- Sigurohuni që tensioni nominal i treguar në pajisje të përputhet me tensionin e rrjetit elektrik që përdorni.
- Ruani manualin e përdorimit, certifikatën e garancisë, faturën e blerjes dhe, nëse është e mundur, kutinë së bashku me paketimin e brendshëm.
- Pajisja është e destinuar vetëm për përdorim shtëpiak dhe nuk duhet të përdoret për qëllime tregtare ose profesionale.
- Hiqeni gjithmonë spinën nga priza kur pajisja nuk është në përdorim, gjatë vendosjes së aksesoreve, pastrimit të pajisjes ose në rast defekti. Fikeni pajisjen paraprakisht. Tërhiqeni spinën, jo kabllon.
- Për t'i mbrojtur fëmijët nga rreziket që lidhen me pajisjet elektrike, mos i lini kurrë pa mbikëqyrje pranë pajisjes. Vendoseni pajisjen në një vend ku fëmijët nuk mund ta arrijnë. Sigurohuni që kabloja të mos varet.
- Kontrolloni rregullisht pajisjen dhe kabllon e energjisë për dëmtime. Nëse konstatohet ndonjë dëmtim, pajisja nuk duhet të përdoret.
- Mos lejoni që fëmijët të luajnë me pajisjen. Mos lejoni që ata të luajnë me materialet e paketimit, siç janë qeset plastike.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvoje dhe njohurish, me kusht që të mbikëqyren ose të jenë udhëzuar për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe të kuptojnë rreziket e mundshme. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç rasteve kur janë mbi 8 vjeç dhe janë nën mbikëqyrje.
- Mos u përpiqni ta riparoni vetë pajisjen. Në rast problemi, drejtojuni një tekniku të autorizuar.
- Për arsye sigurie, një kablo energjie e dëmtuar duhet të zëvendësohet vetëm me një kablo të barasvlershme nga prodhuesi, shërbimi i klientit ose një person me kualifikime të ngjashme.
- Mbajeni pajisjen dhe kabllon larg nxehtësisë, rezeve të drejtpërdrejta

të diellit, lagështisë, skajeve të mprehta dhe ndikimeve të tjera të ngjashme.

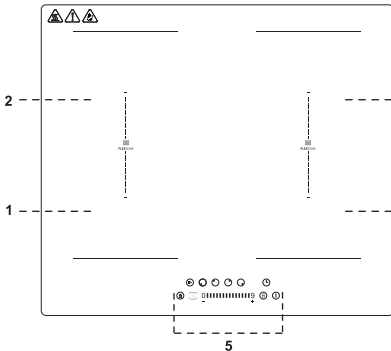
- Përdorni vetëm aksesoret origjinalë të furnizuar nga prodhuesi ose furnizuesi.
- Përdoreni pajisjen vetëm për qëllimin për të cilin është projektuar.
- Kjo pajisje duhet të përdoret vetëm kur është e lidhur me një prizë të tokëzuar, të instaluar sipas rregullave në fuqi. Sigurohuni që tensioni i furnizimit të përputhet me tensionin e shënuar në etiketën e të dhënave teknike.
- Dëmet e shkaktuara nga përdorimi i pajisjes për qëllime të tjera nga ato të përcaktuara në udhëzime, nga përdorimi i papërshtatshëm ose nga riparimet e kryera nga persona të pakualifikuar nuk mbulohen nga garancia.
- Mos e mbani dhe mos e tërhiqni kurrë pajisjen duke e kapur nga kabllloja ose spina, pasi dëmtimi i kablllos mund të shkaktojë qark të shkurtër. Mos e përkulni, mos e shtrëngoni dhe mos e tërhiqni kabllon mbi skaje të mprehta.
- Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për dëmet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm ose nga mosrespektimi i këtyre udhëzimeve.
- Mos vendosni materiale të ndezshme, acide ose substanca alkaline pranë pllakës së gatimit, për të shmangur korrozionin dhe shkurtimin e jetëgjatësisë së pajisjes.
- Mos e zhytni pllakën e gatimit në ujë dhe mos përdorni benzinë, benzen, detergjentë ose substanca të ngjashme për pastrim. Fshijeni pajisjen me një leckë të butë dhe të lagur.
- Rrezik djegieje! Pas përdorimit të pajisjes, disa sipërfaqe mund të mbeten të nxehta. Kini parasysh këtë rrezik dhe tregoni kujdes pranë sipërfaqeve të nxehta.
- Shmangni çdo dëmtim të pllakës qeramike. Nëse ajo thyhet ose çahet, shkëputeni menjëherë pajisjen nga energjia elektrike dhe drejtojuni një qendër të autorizuar shërbimi.
- Mos e përdorni kurrë këtë pajisje pranë ose poshtë materialeve të ndezshme, siç janë perdet.
- Gjatë përdorimit, pjesët e aksesueshme të pajisjes mund të nxehen aq shumë sa të shkaktojnë djegie.
- Mos lejoni që trupi, veshjet ose ndonjë objekt tjetër, përveç enëve të përshtatshme të gatimit, të bien në kontakt me sipërfaqen prej qelqi

qeramik derisa ajo të jetë ftohur plotësisht.

- Objektet metalike, si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët, nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pllakës së gatimit, pasi mund të nxehen.
- Dorezat e tenxhereve dhe tiganëve mund të nxehen. Sigurohuni që ato të mos zgjaten mbi zonat e tjera të gatimit që janë në përdorim. Mbajini dorezat larg fëmijëve.
- Tehu shumë i mprehtë i kruajtëses së pllakës ekspozohet kur kapaku mbrojtës tërhiqet. Përdoreni me kujdes maksimal dhe ruajeni gjithmonë në një vend të sigurt, larg fëmijëve.
- Mos e lini kurrë pajisjen pa mbikëqyrje gjatë përdorimit. Ushqimet që derdhen mund të shkaktojnë tym, ndërsa yndyra ose vaji i derdhur mund të marrë flakë.
- Mos e përdorni kurrë pajisjen si sipërfaqe pune ose ruajtjeje.
- Mos lini kurrë objekte ose mjete kuzhine mbi pajisje.
- Mos e përdorni kurrë pajisjen për ngrohjen e ambientit.
- Pas përdorimit, fikni gjithmonë zonat e gatimit dhe pllakën sipas përshkrimit në këtë manual, duke përdorur komandat me prekje.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pllakën e gatimit. Mos vendosni dhe mos lini të bien objekte të rënda mbi të. Mos qëndroni mbi pllakën e gatimit.
- Mos përdorni tenxhere ose tiganë me skaje të parregullta ose të mprehta dhe mos i tërhiqni ato mbi sipërfaqen prej qelqi qeramik, pasi mund ta gërvishtin.
- Mos përdorni sfungjerë gërryes ose mjete të tjera pastrimi shumë abrazive, pasi mund të gërvishtin sipërfaqen prej qelqi qeramik.
- Gatimi pa mbikëqyrje me yndyrë ose vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr. Mos u përpiqni kurrë ta shuani zjarrin me ujë. Fikeni pajisjen dhe më pas mbuloni flakët me një kapak ose me një batanije kundër zjarrit.
- Rrezik zjarri: mos ruani objekte mbi sipërfaqet e gatimit.
- Nëse sipërfaqja është e çarë, fikeni pajisjen për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike. Kjo vlen për sipërfaqet prej qelqi qeramik ose materiale të ngjashme që mbrojnë pjesët nën tension.
- Pajisja nuk është projektuar për t'u përdorur me një kohëmatës të jashtëm ose me një sistem të veçantë telekomandimi.
- Pas përdorimit, fikeni zonën e gatimit me komandën përkatëse dhe mos u mbështetni vetëm te funksioni i zbulimit të enës.

- Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Gatimi me kohëzgjatje të shkurtër duhet të mbikëqyret vazhdimisht.
- Përdorni vetëm mbrojtëse për pllakën e gatimit të projektuara nga prodhuesi i pajisjes, të përcaktuara nga prodhuesi në udhëzimet e përdorimit si të përshtatshme ose të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.
- Për të shmangur mbinxehjen, pajisja nuk duhet të instalohet pas një dere dekorative ose dere mobiljeje.

FIKJA E ZONAVE TË GATIMIT



Përmasat dhe fuqitë nominale të zonave të gatimit me induksion:

1. Zona e gatimit 1: Ø 180 mm, 1800 W

2. Zona e gatimit 2: Ø 180 mm, 1800 W

3. Zona e gatimit 3: Ø 180 mm, 1800 W

4. Zona e gatimit 4: Ø 180 mm, 1800 W

Paneli i kontrollit (kontroll me prekje)

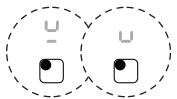
5. Butona sensorë me ekran dixhital LED;

Për përshkrimin dhe mënyrën e përdorimit, shihni kapitullin përkatës.

PËRDORIMI I KOMANDAVE ME PREKJE

Funksionet automatike

- Zbulimi automatik i enëve të përshtatshme për gatim me induksion.
- Nëse përdoret një enë e papërshtatshme (shihni "Enët e përshtatshme dhe përdorimi i tyre") ose nëse mbi pllakën e gatimit vendosen objekte të vogla, si takëme, çelësa etj., pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë pas një minute.
- Nëse brenda një minute nga aktivizimi i një zone gatimi nuk zbulohet asnjë enë e përshtatshme për induksion, zona e gatimit fiket automatikisht. Në ekran shfaqen në mënyrë alternative simbolet u dhe U.
- Ky funksion parandalon keqfunksionimet dhe rrezatimin e mundshëm magnetik të pakontrolluar, i cili mund të shkaktohet nga përdorimi i enëve të papërshtatshme për induksion ose nga funksionimi i zonës së gatimit pa enë.



Mbrojtja nga mbinxehja

Një ventilator i integruar ftoh pllakën me induksion gjatë funksionimit dhe për një kohë të shkurtër pas fikjes.

Për të parandaluar dëmtimin e pajisjes, një sensor i integruar i temperaturës monitoron temperaturën brenda pllakës së gatimit.

Nëse temperatura është tepër e lartë, pllaka e gatimit fiket automatikisht.

Paralajmërimi për nxehtësinë e mbetur

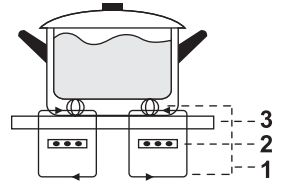
- Nëse një zonë gatimi ka funksionuar për një kohë të caktuar dhe është ende tepër e nxehtë për t'u prekur, në treguesin e zonës përkatëse shfaqet simboli H, edhe nëse pllaka e gatimit është fikur.
- Kur sipërfaqja të jetë ftohur deri në një temperaturë të sigurt, simboli zhduket.
- Ky funksion mund të përdoret gjithashtu për të kursyer energji.
- Për të ngrohur një enë tjetër, përdorni një zonë gatimi, treguesi i nxehtësisë së mbetur i së cilës është ende aktiv.



Koha e fikjes automatike është 8 orë për nivelet e fuqisë 1-3, 4 orë për nivelet e fuqisë 4-6 dhe 2 orë për nivelet e fuqisë 7-9.

PARIMI I FUNKSIONIMIT

Gatimi me induksion është një metodë gatimi e sigurt, moderne, efikase dhe ekonomike. Nëpërmjet lëkundjeve elektromagnetike (1), të krijuara nga bobinat e induksionit të vendosura poshtë zonave të gatimit (2), nxehtësia e nevojshme për gatim krijohet drejtpërdrejt në bazën metalike të enës dhe jo në mënyrë indirekte nga ngrohja e sipërfaqes së gatimit. Plakata vitrokeramike (3) nxehtet vetëm nga nxehtësia që transmetohet prej enës. Krahasuar me lojet e tjera të pllakave të gatimit, kjo teknologji zvogëlon ndjeshëm kohën e gatimit dhe minimizon humbjen e nxehtësisë. Ushqimet që derdhen mbi pllakë nuk digjen aq lehtë, duke lehtësuar kështu pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes. Procesi i ngrohjes nuk është i dukshëm drejtpërdrejt në zonën e gatimit, siç ndodh, për shembull, me rezistencat elektrike. Prandaj, kushtojini vëmendje treguesit të zonës përkatëse të gatimit. Për një përshkrim të hollësishtëm, shihni kapitullin "Paneli i kontrollit dhe ekrani".



Funksionimi me intervale

Për të përmbushur kërkesat e projektimit ekologjik dhe për arsye sigurie, pllaka e gatimit funksionon me intervale. Ndeja dhe fikja periodike e zonave të gatimit është normale dhe nuk tregon ndonjë defekt të produktit. Për të shmangur problemet, sigurohuni që të përdorni enë gatimi me cilësi të mirë. Nëse ena hiqet nga zona e gatimit ose nuk përmbush kërkesat e nevojshme (shihni "Enët e përshtatshme dhe përdorimi i tyre"), fusha elektromagnetike ndryshon. Aktivizohet funksioni automatik i zbulimit të enës dhe zona e gatimit fiket përkatësisht. Në këtë mënyrë, zakonisht nuk ekziston rreziku që një zonë gatimi të mbetet aksidentalisht e ndezur. Megjithatë, sapo të përfundoni përdorimin, fikni zonat e gatimit dhe pllakën me anë të butonave përkatës.

ZHURMA TË MUNDSHME GJATË FUNKSIONIMIT

Gjatë dhe pas funksionimit të pllakës së gatimit me induksion, përveç sinjaleve zanore të panelit të kontrollit, mund të dëgjohen edhe zhurma të tjera. Këto janë normale dhe nuk tregojnë ndonjë defekt të pajisjes.

Zhurmë ajri: Funksionimi i ventilatorit ftohës, edhe pas fikjes së pajisjes.

Shënim: Funksionimi i ventilatorit është i nevojshëm për funksionimin e rregullt të pajisjes. Mos e shkëputni pajisjen nga furnizimi me energji elektrike për sa kohë që ventilatori është duke punuar. Për të shmangur kufizimet në funksionim, siguroni një temperaturë të përshtatshme të ambientit dhe ajrosje të mjaftueshme.

Klikime: Zhurma të shkaktuara nga kalimet elektrike.

Gumëzhimë: Zhurmë e shkaktuar nga induksioni gjatë funksionimit në nivel të lartë fuqie. Zhurma zvogëlohet ose zhduket plotësisht kur zgjidhet një nivel më i ulët fuqie.

Kërcitje: Zhurma që krijohet gjatë ngrohjes së enëve të gatimit të përbëra nga disa shtresa metalesh të ndryshme.

UDHËZIME PRA PËRDORIMIT

Enët e përshtatshme të gatimit dhe përdorimi i tyre

- Për të siguruar funksionimin e sigurt dhe pa kufizime të pllakës së gatimit, përdorni vetëm enë të përshtatshme për induksion, me fund të prodhuar nga material magnetik dhe përçues i energjisë elektrike. Gjatë blerjes, kontrolloni për shenjë përkatëse, si simboli i paraqitur i spirales ose një simbol i ngjashëm. Në përgjithësi, enët magnetike janë të përshtatshme për pllakat e gatimit me induksion.

Përshtatshmëria e enëve për pllakat me induksion

- Përqindja e pjesëzave metalike magnetike ndryshon në varësi të llojit të enës. Sa më e lartë të jetë kjo përqindje, aq më i lartë është efikasiteti i ngrohjes dhe aq më të besueshme janë zbulimi automatik i enës dhe funksionimi i zonës së gatimit.
- Enët prej çeliku inox në përgjithësi janë të papërshtatshme ose janë të përshtatshme vetëm në kushte të caktuara, nëse nuk kanë një përbërje të posaçme materiali të projektuar për pllakat me induksion.
- Edhe enët prej gize me fund të parrafshët ose enët e induksionit me cilësi të ulët mund të ndikojnë negativisht në funksionim. Kjo vlen, për shembull, për tenxheret dhe tiganët prej alumini me një pllakë magnetike të vendosur në fund, si dhe për enët me fund të përbërë nga materiale të ndryshme.



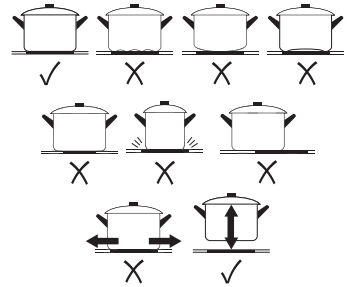
Informacion i përgjithshëm për enët e gatimit me cilësi të lartë

- Fundi metalik i enës zgjerohet gjatë ngrohjes. Për këtë arsye, fundi i një ene gatimi me cilësi të lartë nuk është kurrë plotësisht i sheshtë kur është i ftohtë, por është pak i lakuar nga brenda, pra konkav. Në këtë mënyrë, pasi nxehtet, ai mbështetet plotësisht mbi sipërfaqen e gatimit dhe mundëson ngrohje efikase.

PËRDORIMI I SAKTË I ENËVE TË GATIMIT

Para përdorimit, sigurohuni që fundi i enës të jetë i pastër. Papastërtitë, si mbetjet e rrës nga qërimi i patateve, mund të dëmtojnë sipërfaqen e gatimit.

- Përdorni vetëm enë të përshtatshme për pllaka qeramike prej xhami dhe pllaka me induksion.
- Mos ngrohni kurrë enë bosh dhe mos lejoni që lëngu brenda tyre të avullojë plotësisht.
- Sigurohuni që fundi i tenxheres ose i tiganit të jetë i lëmuar dhe të mbështetet plotësisht mbi sipërfaqen prej xhami.
- Mos përdorni enë me skaje të mprehta ose me fund të parrafshët apo të deformuar.
- Përdorni enë, diametri i fundit të të cilave përputhet sa më saktë me shenjën e zonës së zgjedhur të gatimit dhe është të paktën 120 mm.
- Vendoseni gjithmonë enën në qendër të zonës së gatimit.
- Gjithmonë ngrijeni enën kur e hiqni nga pllaka e gatimit. Mos e rrëshqitni mbi sipërfaqe, pasi kjo mund të shkaktojë gërvishje në xham.

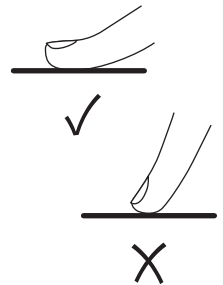


PËRDORIMI I KOMANDAVE ME PREKJE

Paneli i kontrollit të pllakës së gatimit përbëhet nga butona sensorë që reagojnë ndaj prekje.

Gjatë përdorimit të tyre, respektoni udhëzimet e mëposhtme:

- Mos ushtroni presion të tepërt mbi komandat. Mjafton një prekje e lehtë.
- Prekni vetëm një buton sensor në të njëjtën kohë.
- Përdorni tulin e gishtit dhe jo majën e tij, siç tregohet në ilustrim. Përdorni butonat sensorë në përputhje me udhëzimet e mëposhtme.
- Kur prekja të zbulohet, do të dëgjohet një sinjal zanor konfirmimi.
- Sigurohuni që paneli i kontrollit të jetë gjithmonë i pastër dhe i thatë. Edhe një shtresë e hollë lagështie mund ta vështirësojë funksionimin e butonave sensorë ose t'i bëjë ata të mos reagojnë.
- Mos vendosni objekte mbi panelin e kontrollit dhe mos i tërhiqni ose fshini ato mbi sipërfaqen e tij. Kjo mund të shkaktojë ndezjen ose fikjen aksidentale të pllakës së gatimit.
- Gjatë funksionimit, mbani një distancë të mjaftueshme midis enës së gatimit dhe komandave me prekje për të shmangur keqfunksionimet dhe dëmtimet e shkaktuara nga nxehtësia.

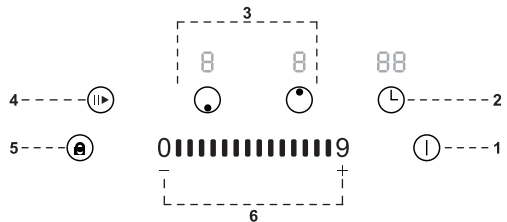


PANELI I KONTROLLIT

Përmbledhja e mëposhtme ofron një përshkrim të shkurtër të funksioneve të ekranit dhe të butonave. Për udhëzime të hollësishme të përdorimit, referojuni seksioneve vijuese.

Butonat e kontrollit

- Ndezja/Fikja:** Ndez dhe fik pllakën e gatimit.
- Kohëmatësi:** Mundëson vendosjen e kohëmatësit si alarm ose si kohëmatës për fije automate, në varësi të përzgjedhjes aktive.
- Zona e gatimit 1 / Zona e gatimit 2:** Përzgjedh ose aktivizon zonën e gatimit për kryerjen e rregullimeve të mëtejshme. Pozicioni përkatës mund të identifikohet nga pika e shënuar në simbol ose duke iu referuar seksionit "Karakteristikat dhe struktura e pajisjes".
- Pauza:** Kur pllaka e gatimit punon në modalitetin e ngrohjes, shtypni butonin Pausë për ta ndërprerë përkohësisht ngrohjen.
- Bllokimi i butonave/Mbrojtja për fëmijët:** Bllokun ose zhblokun panelin e kontrollit, me përjashtim të butonit të Ndezjes/Fikjes.
- Rregulluesi rrëshqitës i nivelit të fuqisë:** Rrëshqitni gishtin përgjatë rregulluesit të nivelit të fuqisë për të përzgjedhur nivelin e dëshiruar të ngrohjes (1-9).



EKRANI DIGJITAL

	Ekrani i zonës së gatimit		Ekrani i kohëmatësit
1-9	Niveli aktual i fuqisë së zonës së gatimit	99-00	Cilësimi aktual i kohëmatësit; numërimi mbrapsht në minuta deri në fikjen automatike
H	Paralajmërim për nxehtësinë e mbetur. Mos e prekni zonën e gatimit!	- -	Numërimi mbrapsht ka përfunduar/kohëmatësi është çaktivizuar
U / u	Në zonën e gatimit nuk ndodhet enë e përshtatshme - zbulimi automatik i enës	Lo	Blokimi i butonave/Mbrojtja për fëmijët është aktivizuar
P	Funksioni Booster është aktivizuar	E1-Et	Kodet e gabimeve

Ndezja dhe përgatitja për gatim

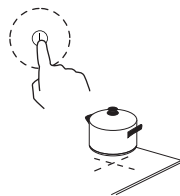
- Prekni butonin Ndezje/Fikje.

Pas ndezjes do të dëgjohet një sinjal zanor dhe të gjitha ekranet do të shfaqin “-” ose “0”.

Pllaka e gatimit tani ndodhet në modalitetin e gatishmërisë.

- Më pas vendosni një enë të përshtatshme në qendër të zonës ose zonave të gatimit që dëshironi të përdorni.

Sigurohuni që sipërfaqja e zonës së gatimit dhe fundi i enës të jenë të pastra dhe të thata.

**VENDOSJA E NIVELIT TË FUQISË**

- Prekni butonin e përzgjedhjes së zonës së gatimit që dëshironi të përdorni.
- Ndërsa ekranet i zonës përkatëse të gatimit pulson, vendosni nivelin e dëshiruar të fuqisë (1-9) për zonën e përzgjedhur duke përdorur butonat - dhe +.

Shënime për vendosjen e fuqisë

- Nëse brenda një minute pas ndezjes nuk përzgjidhet asnjë nivel fuqie për asnjë zonë gatimi, pllaka e gatimit do të fiket automatikisht.
- Gjatë funksionimit, niveli i fuqisë mund të ndryshohet në çdo moment duke ndjekur procedurën e përshkruar më sipër.

Shënim për zbulimin automatik të enëve

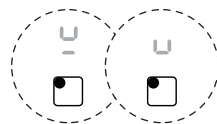
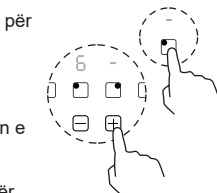
Pllaka e gatimit është e pajisur me një sistem automatik për zbulimin e enëve të përshtatshme për gatim me induksion. Për më shumë informacion, referojuni seksionit “Enët e përshtatshme dhe përdorimi i tyre”.

Nëse përpqeni të kryeni rregullime për një zonë gatimi në të cilën nuk zbulohet asnjë enë e përshtatshme, ajo zonë nuk do të fillojë të funksionojë. Simbolet U dhe u do të shfaqen në mënyrë alternative në ekranin e zonës së gatimit.

Kjo mund të shkaktohet nga arsyet e mëposhtme:

- Ena e përdorur nuk është e përshtatshme për gatim me induksion.
- Ena nuk është vendosur mbi zonën e gatimit që po përpqeni të përdorni.
- Ena nuk është vendosur në qendër të zonës së gatimit.
- Diametri i fundit të enës së përdorur është shumë i vogël.

Nëse brenda një minute nuk zbulohet asnjë enë, zona përkatëse e gatimit do të çaktivizohet automatikisht.

**FIKJA E ZONAVE TË GATIMIT**

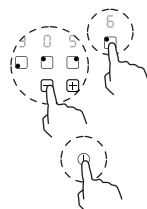
- Prekni tastin e përzgjedhjes së zonës së gatimit që dëshironi të fikni.
- Ndërsa ekranet i zonës përkatëse të gatimit pulson, shtypni dhe mbani të shtypur tastin “-” derisa në ekran të shfaqet “0”.

Fikja e pllakës së gatimit

- Prekni tastin e Ndezjes/Fikjes. Kur të gjitha fushat e ekranit të jenë fikur, përveç treguesve të nxehtësisë së mbetur të zonave përkatëse të gatimit, nëse janë aktivë, pllaka e gatimit është fikur.

KUJDES! Rrezik djegieje!

Zonat e gatimit të përdorura mund të mbeten shumë të nxehta edhe pasi janë fikur dhe mund të shkaktojnë djegie! Mos e prekni sipërfaqen prej qeramike xhami derisa të jetë ftohur në një temperaturë të sigurt dhe të jenë fikur të gjithë treguesit e nxehtësisë së mbetur (“H” në ekranin e zonës së gatimit).



Mbani parasysh se këta tregues fiken gjithashtu në rast ndërprerjeje të energjisë elektrike, prandaj nxehtësia e mbetur që mund të jetë ende e pranishme nuk do të shfaqet më.

Kursimi i energjisë me treguesin e nxehtësisë së mbetur

- Nëse dëshironi të ngrohni një enë tjetër gatimi, mund të kurseni energji duke përdorur nxehtësinë e mbetur.
- Për këtë qëllim, zgjidhni një zonë gatimi, treguesi i nxehtësisë së mbetur i së cilës është ende aktiv.

FUNKSIONI I PAUZËS

Për të ndërprerë funksionimin e të gjitha zonave të gatimit për një periudhë deri në 5 minuta, veproni si më poshtë.

Vendosja e funksionimit në pauzë

- Kur pllaka e gatimit është në modalitetin e ngrohjes, shtypni tastin Pauzë. Pllaka e gatimit do të ndërpresë ngrohjen dhe në ekranin digjital do të shfaqet "II". Nëse funksioni i kohëmatësit është aktivizuar, "II" do të shfaqet gjithashtu në qendër të ekranit dyshifror të kohëmatësit. Shtypni përsëri tastin Pauzë për të rifilluar ngrohjen. Nëse gjendja e pauzës zgjat më shumë se 1 minutë, pllaka e gatimit do të kalojë automatikisht në modalitetin e gatishmërisë.

Rifillimi i funksionimit

- Për të rifilluar funksionimin ndërsa pllaka e gatimit është në pauzë, prekni përsëri tastin Pauzë. Funksionimi do të vazhdojë me cilësimet që ishin zgjedhur përpara aktivizimit të pauzës.

Përdorimi i kohëmatësit

Kohëmatësi mund të përdoret për funksionet e mëposhtme:

- Kohëmatës me sinjal zanor
- Kohëmatës me funksion fikjeje automatike

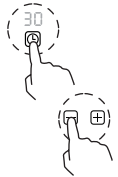
Vendosja e kohëmatësit si alarm zanor

Për ta vendosur kohëmatësin në mënyrë që, pas përfundimit të kohës së caktuar, të lëshohet vetëm një sinjal zanor, veproni si më poshtë:

- Sigurohuni që pllaka e gatimit të jetë e ndezur.
- Prekni tastin e kohëmatësit pa zgjedhur asnjë zonë gatimi. Në ekranin e kohëmatësit do të shfaqet "30".
- Ndërsa shifra e dhjetësheve pulson, rregullojeni sipas dëshirës duke përdorur tastet "-" dhe "+".
- Pas 3 sekondash pa kryer asnjë veprim tjetër, shifra e dhjetësheve do të konfirmohet automatikisht dhe shifra e njësjëve do të fillojë të pulsojë. Rregullojeni sipas dëshirës duke përdorur tastet "-" dhe "+".
- Pas 3 sekondash të tjera pa kryer asnjë veprim, ekrani do të ndalojë së pulsuar dhe koha e caktuar do të konfirmohet automatikisht. Numërimi mbrapsht do të fillojë dhe ekrani i kohëmatësit do të tregojë kohën e mbetur deri në lëshimin e sinjalit zanor.
- Pas përfundimit të kohës së caktuar, do të lëshohet një sinjal zanor.

Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

- Për të ndaluar sinjalin zanor, prekni disa herë tastin e kohëmatësit derisa në ekran të shfaqet "--".



VENDOSJA E KOHËMATËSIT TË FIKJES PËR DISA ZONA GATIMI

- Për të aktivizuar kohëmatësin për disa zona gatimi, përsëritni procedurën përkatëse për secilën zonë gatimi.
- Kur kohëmatësi është aktivizuar për disa zona gatimi, ekrani i kohëmatësit shfaq me radhë kohën e mbetur për zonat e aktivizuara. Një pikë pranë treguesit përkatës të nivelit të fuqisë tregon zonën e gatimit së cilës i referohet koha e shfaqur.

Shembulli i paraqitur në figurën (1):

Zona e gatimit 2: niveli i fuqisë 6, koha e mbetur 5 minuta

Zona e gatimit 3: niveli i fuqisë 5, koha e mbetur 15 minuta

- Për të shfaqur kohën e mbetur të një zone tjetër gatimi, prekni butonin përkatës të përzgjedhjes së zonës së gatimit (2).

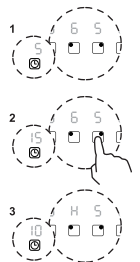
- Pasi të ketë përfunduar koha më e shkurtër e vendosur, zona përkatëse e gatimit fiket. Ekranin i kohëmatësit kalon te koha tjetër më e shkurtër e mbetur dhe pika në treguesin përkatës të nivelit të fuqisë pulson.

Shembulli i paraqitur në figurën (3):

Zona e gatimit 2: zona e gatimit është fikur, koha e vendosur ka përfunduar

Zona e gatimit 3: niveli i fuqisë 5, koha e mbetur 10 minuta

- Pasi të ketë përfunduar koha e fundit e mbetur, zona përkatëse e gatimit fiket gjithashtu dhe ekranin i kohëmatësit shuhet.



Fshirja dhe ndryshimi i cilësimit të kohëmatësit

- Për të fshirë cilësimin e kohëmatësit, nëse është e nevojshme, prekni butonin e përzgjedhjes së zonës së gatimit për të cilën dëshironi të fshini cilësimin.
- Prekni butonin e kohëmatësit.

Kohëmatësi anulohet.

- Për të ndryshuar cilësimin e kohëmatësit, vendoseni përsëri siç përshkruhet më sipër.

**BLLOKIMI I BUTONAVE/BLOKIMI PËR SIGURINË E FËMIJËVE**

Për të parandaluar përdorimin aksidental, për shembull ndezjen e paqëllimshme të zonave të gatimit nga fëmijët, mund të bllokoni panelin e kontrollit.

Fikja e pianurës kur bllokimi i butonave është aktivizuar

Edhe kur paneli i kontrollit është i bllokuar, butoni i ndezjes/fikjes mbetet aktiv. Prandaj, në rast emergjence, mund ta fikni pianurën në çdo kohë. Megjithatë, për ta përdorur përsëri, fillimisht duhet të çaktivizoni bllokimin e butonave. Për të përdorur funksionin e bllokimit, veproni si më poshtë:

Bllokimi i panelit të kontrollit

- Prekni butonin e bllokimit për sigurinë e fëmijëve/bllokimit të butonave.
- Në ekranin e kohëmatësit shfaqet treguesi "Lo". Nëse kohëmatësi është vendosur më parë, treguesi "Lo" dhe koha e mbetur shfaqen në mënyrë të alternuar. Paneli i kontrollit bllokohet, me përjashtim të butonit të ndezjes/fikjes.

Zhblllokimi i panelit të kontrollit

- Sigurohuni që pianura të jetë e ndezur.
- Prekni dhe mbani shtypur butonin e bllokimit për sigurinë e fëmijëve/bllokimit të butonave për të paktën 3 sekonda.
- Treguesi "Lo" zhduket dhe mund ta përdorni përsëri pianurën normalisht.

Fikja automatike

Fikja automatike është një funksion sigurie. Çdo zonë gatimi fiket automatikisht pasi të ketë përfunduar koha maksimale e paracaktuar, nëse nuk kryhet asnjë veprim tjetër. Koha maksimale e funksionimit varet nga niveli i vendosur i fuqisë. Kohët e paracaktuara të funksionimit paraqiten në tabelën më poshtë:

Niveli i fuqisë	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Koha maksimale e funksionimit (orë)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Mbrojtja nga derdhjet

Nëse lëngu derdhet mbi panelin e kontrollit, pianura fiket automatikisht brenda 10 sekondave.

Për ta ndezur përsëri pianurën, shkëputni furnizimin me energji elektrike dhe fshijeni zonën e prekur me një leckë të pastër përpara përdorimit.

KËSHILLA PËR SIGURINË**PARALAJMËRIM! RREZIK DJEGIEJE!**

- Pianura, enët e gatimit, ushqimet që po gatohen dhe objektet metalike mbi sipërfaqen e gatimit nxehen shumë gjatë funksionimit dhe mund të shkaktojnë djegie!
- Tregoni kujdesin e duhur gjatë përdorimit dhe mbrohuni nëse është e nevojshme, për shembull duke përdorur doreza furre!
- Kini parasysh se lëngjet e nxehta mund të spërkatën!
- Mos e përdorni pianurën si sipërfaqe për vendosjen e objekteve!
- Mbajini gjithmonë fëmijët dhe kafshët shtëpiake në një distancë të sigurt gjatë funksionimit.
- Mos derdhni lëngje mbi sipërfaqen e nxehtë të gatimit!
- Kjo shkakton avull dhe spërkatje të lëngut, të cilat mund të shkaktojnë përvëlim!
- Ndryshimi i papritur i temperaturës mund ta dëmtojë gjithashtu pianurën!

PARALAJMËRIM! RREZIK ZJARRI!

- Vajrat, yndyrat, alkooli dhe ushqimet që përmbajnë këto substanca nxehen shpejt dhe mund të marrin flakë në temperatura shumë të larta!
- Ushqimi mund të digjet, të prodhojë tym të dëmshëm ose të marrë flakë!
- Mos e lini kurrë pajisjen pa mbikëqyrje gjatë funksionimit!
- Për të shmangur rrezikun e zjarrit, mos lejoni që ushqimi të derdhet gjatë gatimit!
- Në rast zjarri, shkëputni furnizimin me energji elektrike dhe shuani me kujdes flakët duke i mbuluar me një kapak, batanije kundër zjarrit ose një objekt tjetër të përshtatshëm!
- Mos e shuani kurrë vajin ose yndyrën që digjet me ujë!

PËRDORIMI EFIKAS I ENERGJISË SË PAJISJES

Pajisja juaj është në përputhje me standardet më të fundit dhe konsumi i saj i energjisë është optimizuar tashmë në masë të madhe përmes zgjidhjeve teknike. Për ta mbajtur konsumin e energjisë sa më të ulët gjatë përdorimit, ju lutemi të ndiqni edhe udhëzimet e mëposhtme për funksionim efikas nga pikëpamja energjetike:

- Zgjidhni gjithmonë enë gatimi, madhësia e të cilave përshtatet sa më mirë me sasinë e ushqimit që do të gatuhet.
- Për ta përdorur sa më mirë fuqinë e ngrohjes, përdorni një zonë gatimi që përputhet sa më saktë me madhësinë e enës ose zgjidhni një enë të përshtatshme për madhësinë e zonës së gatimit që dëshironi të përdorni. Sigurohuni që ena të jetë vendosur në qendër të zonës së gatimit.
- Sigurohuni që baza e enës së gatimit të jetë e sheshtë, pasi bazat e pabarabarta rrisin konsumin e energjisë.
- Vendoseni enën mbi zonën e gatimit përpara se të ndizni pianurën.
- Nëse është e mundur, mbulojeni enën me një kapak të përshtatshëm dhe që mbyllet mirë, mundësisht prej qelqi, në mënyrë që të mos jetë e nevojshme ta ngrini për të kontrolluar procesin e gatimit. Gjatë gatimit pa kapak, nxehtësia humbet, duke shkaktuar një rritje të konsiderueshme të konsumit të energjisë.
- Shkrini ushqimet e ngrira përpara gatimit, në temperaturën e ambientit ose në frigorifer.
- Për të shkurtuar kohën e gatimit, zvogëloni sasinë e lëngut dhe të yndyrës. Për shembull, kur përdoret kapaku, mjaftojnë 1-2 cm ujë për të gatuar në avull patate, vezë ose perime.
- Nëse është e mundur, ngrohini produktet e drithërave së bashku me ujin e gatimit, në vend që t'i shtoni pasi uji të ketë filluar të vlojë. Kjo shkurtin kohën e gatimit dhe redukton konsumin e energjisë.
- Filloni gatimin me një nivel të lartë fuqie dhe uleni atë sapo ushqimi të jetë ngrohur. Fikeni zonën e gatimit 5-10 minuta përpara përfundimit të gatimit, në mënyrë që të shfrytëzoni nxehtësinë e mbetur dhe të kurseni energji.
- Kur përgatitsni disa gatime njëri pas tjetrit, përdorni të njëjtën zonë ose të njëjtat zona gatimi për të shfrytëzuar nxehtësinë e mbetur. Për këtë qëllim, kushtojini vëmendje treguesit të nxehtësisë së mbetur "H" të zonave të gatimit.
- Kur nuk e përdorni më një zonë gatimi, fikeni menjëherë.
- Për të shmangur rritjen e konsumit të energjisë për shkak të papastërtive, mbajni gjithmonë të pastra zonat e gatimit dhe enët.

UDHËZUESI I NIVELIT TË NXEHTËSISË DHE INSTALIMIT

Niveli i nxehtësisë	I përshtatshëm për
1-2	• Ngrohjen e butë të sasive të vogla të ushqimit • Shkrirjen e çokollatës ose gjalpit • Ngrohjen e ushqimeve që digjen lehtë • Mbajtjen e ushqimit të ngrohtë
3-4	• Ringrohjen • Zierjen në temperaturë të ulët ose gatimin e orizit dhe bishtajoreve
5-6	• Skuqjen e petullave • Gatimin në avull të perimeve ose peshkut • Gatimin me zierje të ngadaltë
7-8	• Skuqjen e shpejtë ose kaurdisjen • Gatimin e makaronave
9	• Skuqjen duke përzier vazhdimisht • Skuqjen • Vënlën në valë të supave ose ujit

Informacioni i mësipërm është vetëm orientues dhe mund të ndryshojë në varësi të karakteristikave të ushqimit dhe të bazës së enës së gatimit. Në rast paqartësie, për të përcaktuar cilësimin optimal, rekomandojmë që fillimisht të zgjidhni nivelin e fuqisë menjëherë më të ulët se ai i treguar dhe më pas ta rregulloni sipas nevojës.

Rekomandime për gatim të shëndetshëm

- Për të ruajtur sa më shumë vlerat ushqyese të ushqimit, mos e gatuani atë më gjatë sesa është e nevojshme.
- Përdorni, për shembull, kohëmatësin për të vendosur kohën optimale të gatimit.
- Për të shmangur rreziqet për shëndetin, bëni kujdes që të mos e mbinxehni ushqimin dhe, në veçanti, të mos e ngrohni vajin ose yndyrën deri në pikën e tymosjes.

REKOMANDIME DHE KËSHILLA

Zierja në zjarr të ngadaltë dhe gatimi i orizit

- Zierja në zjarr të ngadaltë nënkupton gatimin e ushqimit në ujë të nxehtë, pak nën pikën e vlimit, në një temperaturë rreth 85 °C dhe jo më të lartë se 95 °C. Gjatë këtij procesi, vetëm disa filuska ngrihen herë pas here në sipërfaqen e lëngut të gatimit. Kjo metodë e butë gatimi ruan shijet dhe lëndët ushqyese të vlefshme. Është veçanërisht e përshtatshme për supa, gjellë me lëng dhe salca.
- Disa gatime, si për shembull orizi pranveror, mund të kërkojnë një nivel fuqie më të lartë se cilësimi minimal, në mënyrë që të arrijnë temperaturën e gatimit brenda kohës së rekomanduar.

Skuqja

Për biftekë të lëngshëm dhe të shijshëm:

- Lëreni mishin në temperaturën e dhomës për rreth 20 minuta përpara gatimit.
- Nxehni një tigan të rëndë me fund të trashë.
- Lyeni të dyja anët e biftekut me vaj. Hidhni pak vaj në tiganin e nxehtë dhe vendosni mishin në të.
- Kthejeni biftekun vetëm një herë gjatë gatimit. Koha e saktë e gatimit varet nga trashësia e mishit dhe niveli i dëshiruar i pjekjes dhe mund të variojë nga rreth 2 deri në 8 minuta për secilën anë. Shtypeni lehtë biftekun për të kontrolluar nivelin e pjekjes. Sa më i fortë të jetë në prekje, aq më shumë është pjekur.
- Përpara servirjes, lëreni biftekun të pushojë për disa minuta në një pjatë të ngrohtë, në mënyrë që të zbutet dhe të bëhet më i butë.

Skuqja e shpejtë dhe gatimet në wok

- Zgjidhni një wok me fund të sheshtë, të përshtatshëm për përdorim në pllaka qeramike prej xhami, ose një tigan të madh.
- Përgatitni paraprakisht të gjithë përbërësit dhe enët e kuzhinës, pasi kjo metodë gatimi është relativisht e shpejtë. Nëse dëshironi të përgatitni sasi të mëdha, ndajini përbërësit në disa porcione.
- Ngrohni tiganin për një kohë të shkurtër dhe shtoni rreth 2 lugë gjelle vaj.
- Gjithmonë gatuani fillimisht mishin, më pas hiqeni nga tiganin dhe mbajeni të ngrohtë.
- Skuqni perimet duke i përzier vazhdimisht. Sapo perimet të jenë të nxehta, por ende të forta dhe krokante, ulni nivelin e fuqisë së zonës së gatimit dhe shtoni mishin dhe/ose salcën, nëse është e nevojshme.
- Përziejini me kujdes përbërësit për t'u siguruar që të ngrohen plotësisht dhe në mënyrë të njëtrajtshme.
- Shërbejeni menjëherë.

PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

- Fikeni pianurën dhe lëreni të ftohet përpara pastrimit.
- Mos përdorni pajisje pastrimi me presion të lartë ose pastrues me avull, pasi lagështia mund të shkaktojë goditje elektrike ose qark të shkurtër.
- Mos derdhni lëngje të ftohta mbi pianurën e nxehtë, pasi ndryshimet e papritura të temperaturës mund të dëmtojnë sipërfaqen prej xhami.
- Mos përdorni produkte ose mjete pastrimi agresive, acide, gërryese, të mprehta ose me majë, me përjashtim të një kruese të përshtatshme për pianura qeramike prej xhami.
- Përdorni vetëm produkte dhe mjete pastrimi të përshtatshme për sipërfaqe qeramike prej xhami.
- Hiqni menjëherë dhe plotësisht papastërtitë dhe mbetjet e produkteve të pastrimit.
- Për papastërtitë e përditshme, aplikoni një pastrues për sipërfaqe qeramike prej xhami ndërsa sipërfaqja është ende e vakët, më pas fshijeni me një leckë të butë.
- Shpëlajeni tërësisht sipërfaqen e gatimit me ujë të pastër dhe thajeni me një leckë të pastër ose peshqir letre.
- Hiqni sa më shpejt mbetjet e ushqimit të djegur, materialet e shkrira dhe papastërtitë që përbajnë sheqer ose kripë, veçanërisht kur pianura është ende e ngrohtë.
- Vishni doreza kuzhine dhe përdorni me kujdes një kruese për pianurë ose një shpatull, duke e mbajtur në një kënd rreth 30°.
- Tehet e krueseve për pianura janë shumë të mprehta. Përdorini me kujdes dhe mbajini larg fëmijëve dhe kafshëve shtëpiake.
- Nëse ushqimi ose lëngjet derdhen mbi panelin e kontrollit, fikeni menjëherë pianurën.
- Përthitheni lëngun me një leckë të butë, pastroni zonën me një leckë të lagur ose sfungjer dhe më pas thajeni plotësisht.
- Përpara se ta përdorni përsëri pianurën, sigurohuni që paneli i kontrollit dhe duart tuaja të jenë të pastra dhe të thata, pasi edhe një sasi e vogël lagështie mund të ndikojë në funksionimin e komandave me prekje ose të shkaktojë fikjen e pianurës.

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pajisja nuk ndizet.	Nuk ka furnizim me energji elektrike.	• Sigurohuni që pllaka e gatimit të jetë lidhur plotësisht dhe siç duhet me një burim funksional të energjisë elektrike. • Kontrolloni nëse është aktivizuar siguresa ose nëse ka ndërprerje të energjisë elektrike në shtëpinë ose zonën tuaj.
Paneli i kontrollit me prekje nuk reagon.	Paneli i kontrollit është i kyçur. Në ekranin e kohëmatësit shfaqet "Lo".	Shkyçni panelin e kontrollit. Shihni seksionin "Kycja e butonave/Blokim i për fëmijët".
	Pajisja nuk është e ndezur.	Ndizni pllakën e gatimit.

Butonat me prekje janë të vështirë për t'u përdorur.	Në panelin e kontrollit ka lagështi ose papastërti.	Sigurohuni që paneli i kontrollit të jetë plotësisht i pastër dhe i thatë. Një shtresë e hollë lagështie mund të mos jetë e dukshme.
	Butonat nuk përdoren siç duhet.	Prekni vetëm një buton në të njëjtën kohë me majën e gishtit dhe mbajeni të shtypur për të paktën 1 sekondë.
Ena e gatimit nuk nxehet dhe simbolet "U" dhe "u" shfaqen në mënyrë të alternuar.	Ena nuk është e përshtatshme për gatim me induksion ose nuk zbulohet nga pajisja.	Përdorni një enë të përshtatshme për induksion dhe për zonën e zgjedhur të gatimit, dhe vendoseni siç duhet mbi zonë.
Procesi i ngrohjes zgjat jashtëzakonisht shumë.	Po përdoret një enë e papërshtatshme.	Përdorni enë me përmbajtje të lartë materiali magnetik.
	Luhatje të tensionit të furnizimit.	Edhe luhatjet e tensionit prej vetëm 10 voltësh mund ta zgjasin ndjeshëm kohën e gatimit.
Zonat e gatimit ndizen dhe fiket gjatë funksionimit.	Ngrohja kryhet me intervale.	Kjo është normale dhe nuk tregon ndonjë defekt. Shihni seksionin "Parimi i funksionimit të pllakës me induksion".
Një zonë gatimi fiket papritur.	Funksioni i fikjes automatike është aktivizuar për arsye sigurie.	Ndizeni përsëri zonën e gatimit, nëse është e nevojshme. Shihni tabelën e fikjes automatike për kohëzgjatjet maksimale të funksionimit.
Pllaka e gatimit fiket papritur.	Nuk është zgjedhur asnjë cilësim brenda 1 minute pas ndezjes.	Ndizeni përsëri pllakën e gatimit dhe zgjidhni nivelin e dëshiruar të fuqisë brenda 1 minute.
	Është aktivizuar mbrojtja nga mbinxehja.	- Sigurohuni që vrmat e ajrimit të mos jenë të bllokuara dhe që temperatura e ambientit të mos jetë tepër e lartë. - Sigurohuni që ena e gatimit të mos shtrihet mbi panelin e kontrollit.
	Në panelin e kontrollit ka lëng ose papastërti.	Pastroni dhe thani pllakën e gatimit, veçanërisht panelin e kontrollit, dhe më pas ndizeni përsëri.
Pllaka e gatimit ndizen ose fiket papritur.	Paneli i kontrollit është prekur aksidentalisht.	Mos vendosni objekte mbi panelin e kontrollit dhe mos rrëshqitni ose fshini asgjë mbi të. Ndizeni përsëri pllakën e gatimit, nëse është e nevojshme.
Gjatë funksionimit dëgjohen zhurma si kërcitje, fërshëllima, gumëzhima ose zuka të.	Teknologjia me induksion dhe enët e gatimit mund të shkaktojnë zhurma të ndryshme.	Fërshëllimat e lehta, klikimet, gumëzhimat ose kërcitjet janë normale. Nëse zhurma është jashtëzakonisht e fortë, kontaktoni shërbimin e klientit.
Në sipërfaqen prej xhami shfaqen shenja të ngjashme me gërvishjet.	Gjurmët metalike ose papastërtitë mund të duken si gërvishje.	Këto shenja nuk tregojnë domosdoshmërisht dëmtim dhe zakonisht mund të hiqen me një pastrues të përshtatshëm për sipërfaqe qeramike prej xhami.
	Po përdoret një enë e papërshtatshme.	Përdorni enë gatimi me bazë të pastër, të rrafshët dhe të lëmuar.
	Po përdoren produkte ose mjete të papërshtatshme pastrimi.	Përdorni vetëm produkte dhe mjete pastrimi të përshtatshme për sipërfaqe qeramike prej xhami.
Ndodh një defekt ose shfaqet një kod gabimi.	Luhatje të tensionit të furnizimit.	Shkëputeni pllakën e gatimit nga furnizimi me energji elektrike për të paktën 20 minuta. Më pas rilidheni dhe ndizeni përsëri.
	Ka ndodhur një defekt teknik.	Shënoni kodin e gabimit, shkëputeni pllakën e gatimit nga furnizimi me energji elektrike dhe kontaktoni shërbimin e klientit ose një teknik të kualifikuar.

KODET E GABIMEVE

Kodi i gabimit	Kuptimi	Zgjidhja
U/u	Nuk është zbuluar asnjë enë gatimi e përshtatshme.	Vendosni një enë gatimi të përshtatshme në qendër të zonës përkatëse të gatimit.
E1	Tensioni është shumë i ulët (nën 165 V).	Kontrolloni furnizimin me energji elektrike. Nëse është normal, ndizni përsëri pllakën e gatimit.
E2	Tensioni është shumë i lartë (mbi 285 V).	Kontrolloni furnizimin me energji elektrike. Nëse është normal, ndizni përsëri pllakën e gatimit.
E3	Qark i hapur ose qark i shkurtër në sensorin e pllakës së gatimit.	Kontakttoni shërbimin e klientit ose një elektrikist të kualifikuar.
E4	Qark i hapur ose qark i shkurtër në sensorin IGBT.	Kontakttoni shërbimin e klientit ose një elektrikist të kualifikuar.
E5	Pllaka e gatimit është mbinxehur.	Prisni derisa pllaka e gatimit të ftohet dhe më pas ndizeni përsëri.
E6	Mbinxehje e IGBT-së.	Prisni derisa pllaka e gatimit të ftohet dhe më pas ndizeni përsëri.
E7	Defekt i sensorit të pllakës së gatimit.	Kontakttoni shërbimin e klientit ose një elektrikist të kualifikuar.
F	Gabim komunikimi ndërmjet ekranit dhe pllakës elektronike kryesore.	Kontakttoni shërbimin e klientit ose një elektrikist të kualifikuar.
Et	Mbrojtja kundër derdhjes është aktivizuar për shkak të lagështisë, lëngjeve ose papastërtive.	Hiqni çdo lëng, lagështi ose papastërti, veçanërisht nga zona përreth panelit të kontrollit. Nëse pllaka e gatimit është fikur, ndizeni përsëri.
H	Temperaturë e lartë.	Mos e prekni zonën e gatimit!

Ndalimi i saktë i këtij produkti



- Kjo shenjë tregon se ky produkt nuk duhet të hedhet me mbeturinat e tjera shtëpiake në të gjithë BE-në.
- Për të parandaluar dëmtimin e mundshëm të mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pa kontrolluar e mbeturinave, ricikloni atë me përgjegjësi për të promovuar rihvendosjen e qëndrueshme të burimeve materiale.
- Për të kthyer pajisjen tuaj të përdorur, ju lutemi përdorni sistemeshin e kthimit dhe mbledhjes ose kontakttoni shitësin ku është blerë produkti. Ata mund të marrin këtë produkt për riciklim të sigurt të mjedisit.

KÉRJÜK VEGYE FIGYELEMBE, HOGY A HÁZI KÉSZÜLÉK KÉZIKÖNYVE TÖBB KÜLÖBÖZŐ KÉSZÜLÉKÉRT IS HASZNALHATÓ ILLETHET. AZ ÖN HÁZI KÉSZÜLÉKE NEM TARTALMAZHATJA A KÉZIKÖNYVBEN EMLÍTETT TULAJDONSÁGOKAT. EZT A NYELVET MESTERSÉGES INTELLIGENCIA SEGÍTSÉGÉVEL FORDÍTOTTÁK.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

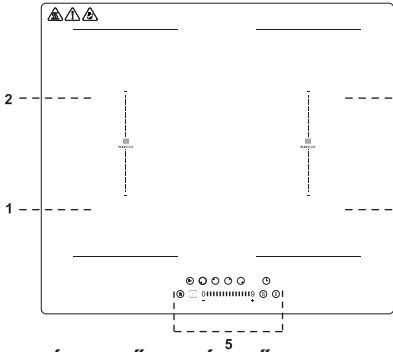
- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót.
- Győződjön meg arról, hogy a készüléken feltüntetett névleges feszültség megegyezik a használt hálózati feszültséggel.
- Őrizze meg a használati útmutatót, a jótállási jegyet, a vásárlást igazoló bizonylatot, valamint lehetőség szerint a dobozt a belső csomagolással együtt.
- A készülék kizárólag háztartási használatra készült, kereskedelmi vagy professzionális célokra nem használható.
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból, ha a készüléket nem használja, tartozékokat helyez fel, tisztítja a készüléket, vagy működési zavar lép fel. Előtte kapcsolja ki a készüléket. Mindig a csatlakozódugót fogja meg, ne a kábelt húzza.
- Az elektromos készülékek jelentette veszélyek elkerülése érdekében soha ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a készülék közelében. A készüléket olyan helyre állítsa, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne lógjon le.
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a hálózati kábelt sérülések szempontjából. Bármilyen sérülés esetén a készüléket tilos használni.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. Ne engedje, hogy a gyermekek csomagolóanyagokkal, például műanyag zacskókkal játsszanak.
- A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy akkor, ha megfelelő tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették az ezzel járó veszélyeket. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek kizárólag akkor végezhetik, ha elmúltak 8 évesek és felügyelet alatt állnak.
- Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket. Probléma esetén forduljon hivatalos szakszervizhez vagy megfelelően képzett szakemberhez.
- Biztonsági okokból a sérült hálózati kábelt kizárólag a gyártó, az ügyfélszolgálat vagy hasonló képesítéssel rendelkező szakember cserélheti ki azzal egyenértékű kábelre.

- Tartsa távol a készüléket és a kábelt hőforrásoktól, közvetlen napfénytől, nedvességtől, éles szélektől és más hasonló hatásoktól.
- Kizárólag a gyártó vagy a forgalmazó által biztosított eredeti tartozékokat használja.
- A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen használja.
- A készüléket kizárólag az előírásoknak megfelelően telepített, földelt hálózati aljzathoz szabad csatlakoztatni. Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel az adattáblán feltüntetett értéknek.
- A használati útmutatóban meghatározottaktól eltérő célú használatból, helytelen kezelésből vagy nem megfelelően képzett személy által végzett javításból eredő károkra a garancia nem terjed ki.
- Soha ne hordozza vagy húzza a készüléket a hálózati kábelnél vagy a csatlakozódugónál fogva, mert a kábel sérülése rövidzárlatot okozhat. Ne hajlítsa meg, ne szorítsa be, és ne húzza a hálózati kábelt éles széleken keresztül.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból vagy az utasítások be nem tartásából eredő károkért.
- A korrózió és az élettartam csökkenésének elkerülése érdekében ne helyezzen gyúlékony anyagokat, savakat vagy lúgos anyagokat a főzőlap közelébe.
- Ne merítse a főzőlapot vízbe, és tisztításához ne használjon benzint, benzolt, tisztítószert vagy hasonló anyagokat. A készüléket puha, nedves ruhával törölje át.
- Égési sérülés veszélye! A készülék használata után egyes felületek forrók maradhatnak. Vegye figyelembe ezt a veszélyt, és legyen óvatos a forró felületek közelében.
- Óvja a kerámialapot mindenféle sérüléstől. Ha eltörik vagy megreped, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és forduljon hivatalos szervizközponthoz.
- Soha ne használja a készüléket gyúlékony anyagok, például függönyök közelében vagy alatt.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei olyan mértékben felforrósodhatnak, hogy égési sérülést okozhatnak.
- Ne érjen testével vagy ruházatával a kerámiaüveg felülethez, és megfelelő főzőedényeken kívül semmilyen tárgy ne érjen hozzá mindaddig, amíg a felület teljesen le nem hűlt.
- Fém tárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedőket ne helyezzen a főzőlap felületére, mert felforrósodhatnak.
- A fazekak és serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy a fogantyúk ne nyúljanak más, használatban lévő főzőzónák fölé.

Tartsa őket gyermekektől távol.

- A főzőlapkaparó rendkívül éles pengéje szabaddá válik a védőburkolat visszahúzásakor. Rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságos, gyermekek számára hozzáférhetetlen helyen tárolja.
- Használat közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. A kifutó étel füstöt okozhat, a kifröccsenő zsír vagy olaj pedig meggyulladhat.
- Soha ne használja a készüléket munkafelületként vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy konyhai eszközöket a készüléken.
- Soha ne használja a készüléket helyiség melegítésére vagy fűtésére.
- Használat után mindig kapcsolja ki a főzőzónákat és a főzőlapot a jelen használati útmutatóban leírtak szerint, az érintésérzékeny kezelőszervekkel.
- Ne használjon gőztisztítót a főzőlap tisztításához. Ne helyezzen és ne ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra. Ne álljon rá a főzőlapra.
- Ne használjon egyenetlen vagy éles szélű edényeket, és ne húzza azokat végig a kerámiaüveg felületén, mert megkarcolhatják az üveget.
- Ne használjon súrolószivacsot vagy erősen koptató tisztítószeret a főzőlap tisztításához, mert azok megkarcolhatják a kerámiaüveg felületet.
- A zsír vagy olaj használatával végzett, felügyelet nélküli főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat. Soha ne próbálja vízzel eloltani a tüzet. Kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- Tűzveszély: ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőfelületeken.
- Ha a felület megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket. Ez az üvegkerámiából vagy más, a feszültség alatt álló alkatrészeket védő hasonló anyagból készült főzőfelületekre vonatkozik.
- A készülék nem használható külső időkapcsolóval vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- Használat után a megfelelő kezelőszervvel kapcsolja ki a főzőzónát, és ne hagyatkozzon kizárólag az edényérzékelőre.
- A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett, a használati útmutatóban megfelelőként feltüntetett vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használjon. Nem megfelelő védőeszköz használata balesetet okozhat.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket tilos dekorációs ajtó vagy bútorajtó mögé beépíteni.

A FŐZŐZÓNÁK KIKAPCSOLÁSA



3 Az indukciós főzőzónák méretei és névleges teljesítményei:

1. főzőzóna: Ø 180 mm, 1800 W
2. főzőzóna: Ø 180 mm, 1800 W
3. főzőzóna: Ø 180 mm, 1800 W
4. főzőzóna: Ø 180 mm, 1800 W

4 **Kezelőpanel (érintésvezérlés)**

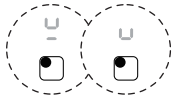
5. Érintőgombok digitális LED-kijelzővel;

A leírást és a működtetést lásd a vonatkozó fejezetben.

AZ ÉRINTŐVEZÉRLŐK HASZNÁLATA

Automatikus funkciók

- Az indukciós főzéshez alkalmas főzőedények automatikus felismerése.
- Nem megfelelő főzőedény használata esetén (lásd "Megfelelő főzőedények és használatuk"), illetve ha a főzőlapra kisebb tárgyakat, például evőeszközöket, kulcsokat stb. helyeznek, a készülék egy perc elteltével készenléti üzemmódba kapcsol.
- Ha egy főzőzóna bekapcsolását követő egy percen belül a készülék nem érzékel indukciós főzésre alkalmas főzőedényt, a főzőzóna automatikusan kikapcsol. A kijelzőn felváltva jelenik meg az u és az U szimbólum.
- Ez a funkció megakadályozza az üzemzavarokat, valamint az esetleges ellenőrizetlen mágneses sugárzást, amely nem indukciós főzéshez alkalmas edény használata vagy a főzőzóna edény nélküli működtetése esetén léphetne fel.



Túlmelegedés elleni védelem

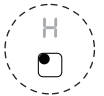
A beépített ventilátor működés közben, valamint a kikapcsolást követően még rövid ideig hűti az indukciós főzőlapot.

A készülék károsodásának megelőzése érdekében egy beépített hőmérséklet-érzékelő folyamatosan ellenőrzi a főzőlap belső hőmérsékletét.

Ha a hőmérséklet túl magas, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Maradék hőre figyelmeztető jelzés

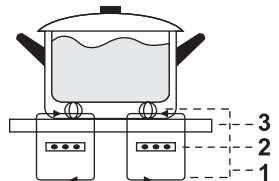
- Ha egy főzőzóna hosszabb ideig működött, és még túl forró ahhoz, hogy megérintsék, a megfelelő főzőzóna kijelzőjén megjelenik a H szimbólum, még akkor is, ha a főzőlap már ki van kapcsolva.
- Amikor a felület biztonságos hőmérsékletre lehűlt, a szimbólum eltűnik.
- Ez a funkció energiatakarékosságra is használható.
- Egy másik főzőedény felmelegítéséhez használjon olyan főzőzónát, amelynek maradék hő-jelzője még aktív.



Az automatikus kikapcsolási idő 1-3. teljesítményfokozaton 8 óra, 4-6. teljesítményfokozaton 4 óra, míg 7-9. teljesítményfokozaton 2 óra.

MŰKÖDÉSI ELV

Az indukciós főzés biztonságos, korszerű, hatékony és gazdaságos főzési technológia. A főzőzónák (2) alatt elhelyezkedő indukciós tekercsek által létrehozott elektromágneses rezgések (1) hatására a főzéshez szükséges hő közvetlenül a főzőedény fém aljában keletkezik, nem pedig közvetett módon, a főzőfelület felmelegítésével. Az üvegkerámia lap (3) kizárólag a főzőedény által átadott hőtől melegszik fel. Más típusú főzőlapokkal összehasonlítva ez a technológia jelentősen lerövidíti a főzési időt, és minimálisra csökkenti a hővesztességet. A kifutott étel kevésbé ég rá a felületre, ami megkönnyíti a készülék tisztítását és karbantartását. A melegítési folyamat közvetlenül nem látható a főzőzónán, mint például az elektromos fűtőszálak esetében. Ezért mindig figyelje a megfelelő főzőzóna kijelzőjét. A részletes leírást lásd a "Kezelőpanel és kijelző" című fejezetben.



Szakaszos működés

A környezetbarát tervezési követelményeknek való megfelelés és a biztonság érdekében a főzőlap szakaszosan működik. A főzőzónák rendszeres be- és kikapcsolása

normális jelenség, és nem utal a készülék meghibásodására. A problémák elkerülése érdekében mindig jó minőségű főzőedényt használjon. Ha a főzőedényt eltávolítják a főzőzónáról, vagy az nem felel meg a szükséges követelményeknek (lásd "Megfelelő főzőedények és használatuk"), az elektromágneses mező megváltozik. Ekkor aktiválódik az automatikus edényfelismerés, és a főzőzóna ennek megfelelően kikapcsol. Így normál körülmények között nem áll fenn annak veszélye, hogy egy főzőzóna véletlenül bekapcsolva maradjon. Ennek ellenére használat után mindig kapcsolja ki a főzőzónákat és a főzőlapot a megfelelő gombokkal.

MŰKÖDÉS KÖZBEN ELŐFORDULÓ LEHETSÉGES ZAJOK

Az indukciós főzőlap működése közben és után a kezelőpanel hangjelzésein kívül egyéb zajok is hallhatók lehetnek. Ezek normális jelenségek, és nem utalnak a készülék meghibásodására.

Surrogás: A hűtőventilátor működésének hangja, amely a készülék kikapcsolása után is hallható lehet.

Megjegyzés: A ventilátor működése szükséges a készülék zavartalan üzemeléséhez. Ne válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, amíg a ventilátor működik. A működési zavarok elkerülése érdekében biztosítson megfelelő környezeti hőmérsékletet és megfelelő szellőzést.

Kattogás: Az elektromos kapcsolási folyamatok hangja.

Búgás: Magas teljesítményszinten történő működés közben keletkező, indukcióval összefüggő hang. Alacsonyabb teljesítményszint kiválasztásakor a hang halkabbá válik vagy teljesen megszűnik.

Pattogás: Több, különböző fémből készült rétegből álló főzőedények felmelegítésekor keletkező hang.

HASZNÁLAT ELŐTTI TUDNIVALÓK

Megfelelő főzőedények és azok használata

- A főzőlap biztonságos és korlátozások nélküli működésének biztosítása érdekében kizárólag indukciós főzőlapokhoz alkalmas, elektromosan vezető és mágneses anyagból készült aljjal rendelkező főzőedényeket használjon. Vásárláskor keresse a megfelelő jelölést, például az ábrán látható tekercsszimbólumot vagy egy ahhoz hasonló jelzést. Általános szabály, hogy a mágneses főzőedények alkalmasak indukciós főzőlapokon való használatra.



A főzőedények indukciós főzőlapokhoz való alkalmassága

- A mágneses fémrészecskék aránya a főzőedény típusától függően változik. Minél magasabb ez az arány, annál nagyobb a melegítés hatékonysága, és annál megbízhatóbban működik a főzőedény automatikus érzékelése, valamint a főzőzóna.
- A rozsdamentes acélból készült főzőedények általában nem alkalmasak, vagy csak korlátozottan alkalmasak indukciós főzőlapokon való használatra, amennyiben nem rendelkeznek erre a célra kialakított különleges anyagösszetétellel.
- Az egyenetlen aljú öntöttvas főzőedények vagy a gyenge minőségű indukciós edények szintén befolyásolhatják a működést. Ez vonatkozik például az utólag rögzített mágneses aljjal ellátott alumíniumfazekakra és -serpenyőkre, valamint a különböző anyagokból készült aljjal rendelkező főzőedényekre is.



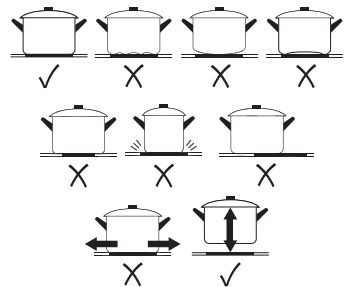
Általános információk a kiváló minőségű főzőedényekről

- A főzőedény fémalja melegítés hatására kitágul. Emiatt a kiváló minőségű főzőedények alja hideg állapotban soha nem teljesen sík, hanem kissé befelé ívelt, azaz homorú. Ennek köszönhetően felmelegedés után teljesen felfekszik a főzőfelületre, és hatékony melegítést tesz lehetővé.

A FŐZŐEDÉNYEK HELYES HASZNÁLATA

A főzőedény használata előtt győződjön meg arról, hogy annak alja tiszta. A szennyeződések, például a burgonya hámozásából származó homokmaradványok károsíthatják a főzőfelületet.

- Kizárólag üvegkerámia és indukciós főzőlapokhoz alkalmas főzőedényeket használjon.
- Soha ne melegítsen üres főzőedényt, és ne hagyja, hogy a benne lévő folyadék teljesen elforjjon.
- Győződjön meg arról, hogy a fazék vagy serpenyő alja sima, és teljes felületével felfekszik az üvegfelületre.
- Ne használjon éles szélű, egyenetlen vagy ívelt aljú főzőedényt.
- Olyan főzőedényt használjon, amelynek aljátérője a lehető legpontosabban megfelel a kiválasztott főzőzóna jelölésének, és legalább 120 mm.
- A főzőedényt mindig a főzőzóna közepére helyezze.
- A főzőedényt mindig felemelve vegye le a főzőlapról. Ne csúsztassa előre-hátra a felületen, mert ez megkarcolhatja az üveget.



AZ ÉRINTŐGOMBOK HASZNÁLATA

A főzőlap kezelőpanelje érintésérzékeny szenzorgombokból áll. Használatuk során tartsa be az alábbi utasításokat:

-

KEZELŐPANEL

Az alábbi áttekintés röviden ismerteti a kijelző és a kezelőgombok funkcióit. A részletes használati utasításokat a következő fejezetekben találja.

Kezelőgombok

-

DIGITÁLIS KIJELEZŐ

	Főzőzóna kijelzője		Időzítő kijelzője
	A főzőzóna aktuális teljesítményszintje		Az időzítő aktuális beállítása; az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő kijelzése percben
	Maradékhőre figyelmeztető jelzés. Ne érintse meg a főzőzónát!		Az időzítő visszaszámlálása befejeződött/az időzítő ki van kapcsolva
	Nincs megfelelő főzőedény a főzőzónán - automatikus edényfelismerés		A gombzár/gyermekzár aktiválva van
	A Booster funkció aktiválva van		Hibakódok

Bekapcsolás és a főzés előkészítése

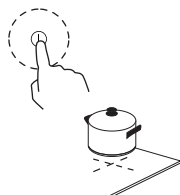
- Érintse meg a Be-/Kikapcsoló gombot.

A bekapcsolást követően hangjelzés hallható, és minden kijelzőn a "-" vagy a "0" jelzés jelenik meg.

A főzőlap ekkor készenléti üzemmódban van.

- Ezután helyezzen egy megfelelő főzőedényt a használni kívánt főzőzóna vagy főzőzónák középre.

Győződjön meg arról, hogy a főzőzóna felülete és a főzőedény alja tiszta és száraz.

**A TELJESÍTMÉNYSZINT BEÁLLÍTÁSA**

- Érintse meg a használni kívánt főzőzóna kiválasztógombját.
- Miközben a megfelelő főzőzóna kijelzője villog, állítsa be a kiválasztott zóna kívánt teljesítményszintjét (1-9) a - és + gombok segítségével.

A teljesítmény beállításával kapcsolatos megjegyzések

- Ha a bekapcsolást követő egy percen belül egyik főzőzónához sem választ ki teljesítményszintet, a főzőlap automatikusan kikapcsol.
- Működés közben a teljesítményszintet a fent leírt módon bármikor módosítható.

Megjegyzés az automatikus edényfelismeréshez

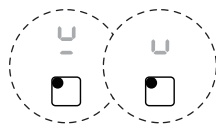
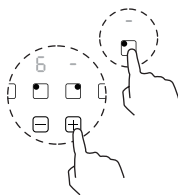
A főzőlap automatikus felismerőrendszerrel rendelkezik, amely érzékeli az indukciós főzéshez megfelelő edényeket. További információkért olvassa el a "Megfelelő főzőedények és használatuk" című részt.

Ha olyan főzőzónán próbál beállítást végezni, amelyen a készülék nem érzékel megfelelő főzőedényt, az adott főzőzóna nem kezd el működni. A főzőzóna kijelzőjén felváltva jelenik meg az U és az u szimbólum.

Ennek a következő okai lehetnek:

- A használt főzőedény nem alkalmas indukciós főzésre.
- A főzőedény nem azon a főzőzónán található, amelyet használni kíván.
- A főzőedény nincs a főzőzóna középre helyezve.
- A használt főzőedény aljának átmérője túl kicsi.

Ha a készülék egy percen belül nem érzékel főzőedényt, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.

**A FŐZŐZÓNÁK KIKAPCSOLÁSA**

- Érintse meg annak a főzőzónának a kiválasztógombját, amelyet ki szeretne kapcsolni.
- Miközben a megfelelő főzőzóna kijelzője villog, tartsa lenyomva a "-" gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "0".

A főzőlap kikapcsolása

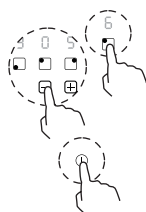
- Érintse meg a Be-/Kikapcsoló gombot. Amikor az összes kijelző kialszik - az adott főzőzónák esetlegesen aktív maradékhő-kijelzőinek kivételével -, a főzőlap kikapcsolt állapotban van.

VIGYÁZAT! Égési sérülés veszélye!

A használt főzőzónák a kikapcsolás után is nagyon forrók maradhatnak, és égési sérülést okozhatnak! Ne érintse meg az üvegkerámia felületet, amíg az biztonságos hőmérsékletre nem hűlt, és az összes maradékhő-kijelző - a főzőzóna kijelzőjén megjelenő "H" jelzés - ki nem aludt. Vegye figyelembe, hogy áramkimaradás esetén ezek a kijelzők is kialszanak, ezért az esetlegesen még jelen lévő maradékhő nem kerül kijelzésre.

Energiamegtakarítás a maradékhő-kijelző segítségével

- Ha egy másik edényt szeretne felmelegíteni, a maradékhő felhasználásával energiát takaríthat meg.
- Ehhez válasszon olyan főzőzónát, amelynek maradékhő-kijelzője még aktív.



SZÜNET FUNKCIÓ

Az összes főzőzóna működésének legfeljebb 5 percre történő megszakításához járjon el az alábbiak szerint.

A működés szüneteltetése

- Amikor a főzőlap fűtési üzemmódban működik, nyomja meg a Szünet gombot. A főzőlap leállítja a melegítést, és a digitális kijelzőn megjelenik a "II" jelzés. Ha az időzítő funkció aktív, a "II" jelzés a kettégyűző időzítő kijelző közepén is megjelenik. A melegítés folytatásához nyomja meg ismét a Szünet gombot. Ha a szüneteltetett állapot 1 percnél tovább tart, a főzőlap automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.

A működés folytatása

- A működés folytatásához, miközben a főzőlap szüneteltetett állapotban van, érintse meg ismét a Szünet gombot. A működés a szünet aktiválása előtt kiválasztott beállításokkal folytatódik.

Az időzítő használata

Az időzítő a következő funkciókhoz használható:

- Hangjelzéssel ellátott visszaszámláló
- Automatikus kikapcsolási funkcióval rendelkező időzítő

Az időzítő beállítása visszaszámlálóként

Az időzítő olyan beállításához, hogy a beállított idő lejártakor csak hangjelzés hallható legyen, járjon el az alábbiak szerint:

- Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva.
 - Főzőzóna kiválasztása nélkül érintse meg az Időzítő gombot. Az időzítő kijelzőjén megjelenik a "30".
 - Miközben a tízes helyiérték számjegye villog, állítsa be a kívánt értéket a "-" és "+" gombok segítségével.
 - Ha 3 másodpercig nem történik további művelet, a tízes helyiérték automatikusan megerősítésre kerül, és az egyes helyiérték számjegye villogni kezd. Állítsa be a kívánt értéket a "-" és "+" gombok segítségével.
 - További 3 másodperc elteltével, ha nem történik más művelet, a kijelző villogása megszűnik, és a beállított idő automatikusan megerősítésre kerül. A visszaszámlálás elindul, az időzítő kijelzője pedig a hangjelzésig hátralévő időt mutatja.
 - A beállított idő lejártakor hangjelzés hallható.
- Ez a funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.
- A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg többször az Időzítő gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "--" jelzés.



A KIKAPCSOLÁSI IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA TÖBB FŐZŐZÓNÁHOZ

- Ha több főzőzónához szeretné aktiválni az időzítőt, ismételje meg a megfelelő műveletet mindegyik főzőzónánál.
- Ha az időzítő több főzőzónánál is aktív, az időzítő kijelzője egymás után mutatja az aktivált főzőzónák hátralévő idejét. A megfelelő teljesítményszint-kijelző melletti pont jelzi, hogy a megjelenített idő melyik főzőzónára vonatkozik.

Az (1) ábrán látható példa:

- főzőzóna: 6-os teljesítményszint, hátralévő idő 5 perc
 - főzőzóna: 5-ös teljesítményszint, hátralévő idő 15 perc
- Egy másik főzőzóna hátralévő idejének megtekintéséhez érintse meg a megfelelő főzőzóna kiválasztógombját (2).
 - A legrövidebb beállított idő letelte után a megfelelő főzőzóna kikapcsol. Az időzítő kijelzője a következő legrövidebb hátralévő időre vált, és a megfelelő teljesítményszint-kijelzőn lévő pont villogni kezd.

A (3) ábrán látható példa:

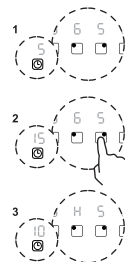
- főzőzóna: a főzőzóna kikapcsol, a beállított idő lejár
 - főzőzóna: 5-ös teljesítményszint, hátralévő idő 10 perc
- Az utolsó hátralévő idő letelte után a megfelelő főzőzóna szintén kikapcsol, és az időzítő kijelzője kialszik.

Az időzítő beállításának törlése és módosítása

- Az időzítő beállításának törléséhez szükség esetén érintse meg annak a főzőzónának a kiválasztógombját, amelynek az időzítőjét törölni szeretné.
- Érintse meg az időzítő gombját.

Az időzítő ekkor törlődik.

- Az időzítő beállításának módosításához állítsa be újra az időzítőt a fent leírtak szerint.



BILLENTYŰZÁR/GYEREKZÁR

A véletlen működtetés megakadályozása érdekében, például hogy a gyermekek véletlenül bekapcsolják a főzőzónákat, a kezelőpanel lezárható.

A főzőlap kikapcsolása aktivált billentyűzár esetén

A Be/Ki gomb akkor is aktív marad, ha a kezelőpanel le van zárva. Ezért vészhelyzetben a főzőlap bármikor kikapcsolható.

A további használatához azonban először fel kell oldani a billentyűzárát. A billentyűzár használatához járjon el az alábbiak szerint:

A kezelőpanel lezárása

- Érintse meg a gyerekzár/billentyűzár gombját.
- Az időzítő kijelzőjén megjelenik a "Lo" jelzés. Ha korábban időzítőt állított be, a "Lo" jelzés és a hátralévő idő felváltva jelenik meg. A kezelőpanel a Be/Ki gomb kivételével lezáródik.

A kezelőpanel feloldása

- Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva.
- Érintse meg és tartsa lenyomva a gyerekzár/billentyűzár gombját legalább 3 másodpercig.
- A "Lo" jelzés eltűnik, és a főzőlap ismét normál módon használható.

Automatikus kikapcsolás

Az automatikus kikapcsolás biztonsági funkció. Ha nem történik további művelet, minden főzőzóna automatikusan kikapcsol az előre beállított maximális idő letelte után. A maximális működési idő a beállított teljesítményszinttől függ. Az előre beállított működési idők az alábbi táblázatban láthatók:

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

Tűlfolyás elleni védelem

Ha folyadék kerül a kezelőpanelre, a főzőlap 10 másodpercen belül automatikusan kikapcsol.

A főzőlap újbóli bekapcsolásához szakítsa meg az áramellátást, és használat előtt törölje szárazra az érintett területet egy tiszta ruhával.

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

FIGYELMEZTETÉS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- A főzőlap, a főzőedények, az elkészítés alatt álló ételek és a főzőfelületen elhelyezett fémtárgyak működés közben nagyon felforrósodnak, és égési sérülést okozhatnak!
- Használat közben legyen körültekintő, és szükség esetén használjon megfelelő védőeszközt, például sütőkesztyűt!
- Ügyeljen arra, hogy a forró folyadékok kifröccsenhetnek!
- Ne használja a főzőlapot tárolófelületként!
- Működés közben mindig tartsa biztonságos távolságban a gyermekeket és a háziállatokat.
- Ne öntsön folyadékot a forró főzőfelületre!
- Ez gőzképződést és folyadékfröccsenést okozhat, ami forrázási sérüléshez vezethet!
- A hirtelen hőmérséklet-változás a főzőlapot is károsíthatja!

FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- Az olajok, zsírok, alkohol, valamint az ezeket tartalmazó élelmiszerek gyorsan felforrósodnak, és nagyon magas hőmérsékleten meggyulladhatnak!
- Az étel megégphet, egészségre káros füstöt bocsáthat ki vagy lángra kaphat!
- Működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!
- A tűzveszély elkerülése érdekében ne hagyja, hogy az étel kifusson!
- Tűz esetén szakítsa meg az áramellátást, majd óvatosan fojtsa el a lángokat fedővel, tűzoltó takaróval vagy más hasonló, megfelelő eszközzel!
- Égő olajat vagy zsírt soha ne oltson vízzel!

A KÉSZÜLÉK ENERGIAHATÉKONY HASZNÁLATA

A készülék megfelel a legújabb szabványoknak, energiafogyasztását pedig műszaki megoldásokkal már nagymértékben optimalizálták. Annak érdekében, hogy használat közben az energiafogyasztás a lehető legalacsonyabb maradjon, kérjük, tartsa be az alábbi energiatakarékos használatra vonatkozó utasításokat is:

- Mindig olyan méretű főzőedényt válasszon, amely a lehető legjobban megfelel az elkészítendő étel mennyiségének.
- A fűtési teljesítmény lehető leghatékonyabb kihasználása érdekében olyan főzőzónát használjon, amelynek mérete a lehető legpontosabban megfelel a főzőedény méretének, vagy válasszon a használni kívánt főzőzónához megfelelő méretű főzőedényt. Ügyeljen arra, hogy a főzőedény a főzőzóna közepén helyezkedjen el.

- Győződjön meg arról, hogy a főzőedény alja sík, mivel az egyenetlen alj növeli az energiafogyasztást.
- A főzőlap bekapcsolása előtt helyezze a főzőedényt a főzőzónára.
- Lehetőség szerint fedje le a főzőedényt megfelelő, szorosan illeszkedő, lehetőleg üvegből készült fedővel, hogy az étel ellenőrzéséhez ne kelljen azt felemelni. Fedő nélküli főzéskor a hő elillan, ami jelentősen növeli az energiafogyasztást.
- A fagyasztott élelmiszereket főzés előtt szobahőmérsékleten vagy hűtőszekrényben olvassza ki.
- A főzési idő csökkentése érdekében használjon kevesebb folyadékot és zsiradékot. Fedő használata esetén például 1-2 cm víz elegendő burgonya, tojás vagy zöldségek párolásához.
- Lehetőség szerint a gabonaféléket a főzővízzel együtt kezdje el melegíteni, ahelyett, hogy csak a víz felforrása után adná hozzá őket. Ez lerövidíti a főzési időt és csökkenti az energiafogyasztást.
- A főzést magas teljesítményszintre kezdje, majd csökkentse a teljesítményt, amint az étel felmelegedett. A főzési idő vége előtt 5-10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát, hogy kihasználja a maradékhőt és energiát takarítson meg.
- Ha egymás után több ételt készít vagy melegít, használja ugyanazt a főzőzónát vagy főzőzónákat a maradékhő kihasználása érdekében. Ehhez vegye figyelembe a főzőzónák "H" maradékhő-kijelzőjét.
- Ha már nem használja a főzőzónát, azonnal kapcsolja ki.
- A szennyeződés miatti megnövekedett energiafogyasztás elkerülése érdekében mindig tartsa tisztán a főzőzónákat és a főzőedényeket.

HŐFOKOZAT-BEÁLLÍTÁSI ÚTMUTATÓ ÉS TELEPÍTÉS

Hőfokozat	Alkalmazási terület
1-2	• Kis mennyiségű étel kíméletes melegítése • Csokoládé vagy vaj olvasztása • Könnyen odaégo ételek melegítése • Melegen tartás
3-4	• Újramelegítés • Lassú főzés, illetve rizs és hüvelyesek főzése
5-6	• Palacsinta sütése • Zöldségek vagy hal párolása • Párolás
7-8	• Rövid ideig tartó sütés vagy pirítás • Tészta főzése
9	• Folyamatos keverés melletti sütés • Sütés • Leves vagy víz felforralása

A fenti információk kizárólag tájékoztató jellegűek, és az élelmiszerek tulajdonságaitól, valamint a főzőedény aljának jellemzőitől függően eltérhetnek. Ha nem biztos az optimális beállításban, javasoljuk, hogy először a feltüntetett értéknél eggyel alacsonyabb teljesítményszintet válassza, majd szükség szerint módosítsa azt.

Ajánlások az egészséges főzéshez

- Az élelmiszerek tápértékének lehető legjobb megőrzése érdekében ne főzze azokat a szükségesnél hosszabb ideig.

Az optimális főzési idő beállításához használja például az időzítőt.

- Az egészségügyi kockázatok elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy az ételeket ne hevítse túl, valamint az olajat vagy a zsiradékot ne melegítse a füstölési pontig.

AJÁNLÁSOK ÉS TANÁCSOK

Lassú főzés és rizsfőzés

- A lassú főzés azt jelenti, hogy az ételt forró vízben, közvetlenül a forráspont alatt, körülbelül 85 °C-on, de legfeljebb 95 °C-on készítik el. A folyamat során csak időnként jelennek meg buborékok a főzőfolyadék felszínén. Ez a kíméletes főzési módszer megőrzi az ízeket és az értékes tápanyagokat. Különösen alkalmas levesek, egytálételek és szósók elkészítésére.
- Egyes ételek, például a tavaszi rizs elkészítéséhez a legalacsonyabb beállításnál magasabb teljesítményszintre lehet szükség, hogy az étel az ajánlott időn belül elérje a megfelelő főzési hőmérsékletet.

Sütés

A szaftos és ízletes steak elkészítéséhez:

- Sütés előtt hagyja a húst körülbelül 20 percig szobahőmérsékleten pihenni.
- Melegítsen fel egy nehéz, vastag aljú serpenyőt.
- Kenje meg olajjal a steak mindkét oldalát. Öntsön kevés olajat a forró serpenyőbe, majd helyezze bele a húst.
- Sütés közben csak egyszer fordítsa meg a steaket. A pontos sütési idő a hús vastagságától és a kívánt átsütöttségi foktól függ, és oldalanként körülbelül 2-8 perc lehet. Az átsütöttség ellenőrzéséhez enyhén nyomja meg a steaket. Minél keményebb tapintású, annál jobban átsült.
- Tálalás előtt hagyja a steaket néhány percig meleg táányron pihenni, hogy a hús ellazuljon és puhábbá váljon.

Hirtelen sütés és wokban készített ételek

- Válasszon üvegkerámia főzőlapon használható, lapos aljú wokot vagy nagy serpenyőt.
- Készítse elő előre az összes hozzávalót és konyhai eszközöket, mivel ez a főzési módszer viszonylag gyors. Nagyobb mennyiség elkészítése esetén ossza a hozzávalókat több adagra.

- Rövid ideig melegítse elő a serpenyőt, majd adjon hozzá körülbelül 2 evőkanál olajat.
- Mindig először a húst süssse meg, majd vegye ki a serpenyőből, és tartsa melegen.
- Folyamatos keverés mellett pirítsa meg a zöldségeket. Amint a zöldségek átforrósodtak, de még roppanósak és kemények, csökkentse a főzőzóna teljesítményszintjét, majd szükség esetén adja hozzá a húst és/vagy a szószt.
- Óvatosan keverje össze a hozzávalókat, hogy azok teljesen és egyenletesen átmelegedjenek.
- Az ételt azonnal tálalja.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Kapcsolja ki a főzőlapot, és tisztítás előtt hagyja lehűlni.
- Ne használjon magasnyomású tisztítóberendezést vagy gőztisztítót, mivel a nedvesség áramütést vagy rövidzárlatot okozhat.
- Ne öntsön hideg folyadékot a forró főzőlapra, mivel a hirtelen hőmérséklet-változás károsíthatja az üvegfelületet.
- Ne használjon agresszív, savas, súroló hatású, éles vagy hegyes tisztítószerkeket vagy eszközöket, kivéve az üvegkerámia főzőlapokhoz megfelelő kaparót.
- Kizárólag üvegkerámia felületekhez megfelelő tisztítószerkeket és eszközöket használjon.
- A szennyeződéseket és a tisztítószer maradványait azonnal és teljesen távolítsa el.
- A mindennapi szennyeződések eltávolításához vigyen fel üvegkerámia-tisztítószeret a még langyos felületre, majd törölje át puha ruhával.
- Tisztítsa vízzel alaposan törölje át a főzőfelületet, majd tiszta ruhával vagy papírtörülővel szárítsa meg.
- A ráégett ételmaradékokat, az olvadt anyagokat, valamint a cukor- vagy sótartalmú szennyeződések egy részét leg hamarabb távolítsa el, különösen akkor, amikor a főzőlap még meleg.
- Viseljen sütőkesztyűt, és a főzőlaphoz való kaparót vagy spatulát óvatosan, körülbelül 30°-os szögben tartva használja.
- A főzőlapkaparók pengéi rendkívül élesek. Óvatosan használja őket, és tartsa gyermekektől és háziállatoktól távol.
- Ha étel vagy folyadék kerül a kezelőpanelre, azonnal kapcsolja ki a főzőlapot.
- Itassa fel a folyadékot puha ruhával, tisztítsa meg a területet nedves ruhával vagy szivaccsal, majd teljesen szárítsa meg.
- A főzőlap ismételt használata előtt győződjön meg arról, hogy a kezelőpanel és a keze tiszta és száraz, mivel már kis mennyiségű nedvesség is befolyásolhatja az érzékelésszerű kezelőszervek működését, vagy a főzőlap kikapcsolását okozhatja.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem kapcsolható be.	Nincs áramellátás.	• Győződjön meg arról, hogy a főzőlap megfelelően és teljesen csatlakozik egy működőképes áramforráshoz. • Ellenőrizze, hogy nem oлдott-e le a biztosíték, illetve nincs-e áramkimaradás az otthonában vagy a környéken.
Az érintős kezelőpanel nem reagál.	A kezelőpanel zárolva van. Az időzítő kijelzőjén a "Lo" felirat látható.	Oldja fel a kezelőpanel zárolását. Lásd a "Gombzár/ Gyermekek" című részt.
	A készülék nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a főzőlapot.
Az érintőgombok nehezen kezelhetők.	A kezelőpanel nedves vagy szennyezett.	Győződjön meg arról, hogy a kezelőpanel teljesen tiszta és száraz. Előfordulhat, hogy a vékony nedvességréteg nem látható.
	A gombokat nem megfelelően működtetik.	Egyszerre csak egy gombot érintsen meg az ujjbegyével, és tartsa lenyomva legalább 1 másodpercig.
A főzőedény nem melegszik fel, és az "U" és "u" szimbólumok felváltva jelennek meg.	A főzőedény nem alkalmas indukciós főzéshez, vagy a készülék nem érzékeli.	Használjon indukciós főzéshez alkalmas, a kiválasztott főzőzónának megfelelő edényt, és helyezze azt megfelelően a főzőzónára.

A felmelegítés szokatlanul hosszú ideig tart.	Nem megfelelő főzőedényt használ.	Használjon nagy arányban mágnesezhető anyagot tartalmazó főzőedényt.
	Az áramellátás feszültségingadozása.	Márgingadozása.
A főzőzónák működés közben be- és kikapcsolnak.	A fűtés szakaszosan működik.	Ez normális jelenség, és nem jelent meghibásodást. Lásd "Az indukciós főzőlap működése" című részt.
Egy főzőzóna váratlanul kikapcsol.	Biztonsági okokból aktiválódott az automatikus kikapcsolási funkció.	Szükség esetén kapcsolja be újra a főzőzónát. A maximális működési időket az automatikus kikapcsolás táblázatában találja.
A főzőlap váratlanul kikapcsol.	A bekapcsolást követő 1 percen belül nem választott ki semmilyen beállítást.	Kapcsolja be újra a főzőlapot, és 1 percen belül válassza ki a kívánt teljesítményszintet.
	Aktiválódott a túlmelegedés elleni védelem.	- Győződjön meg arról, hogy a szellőzőnyílások nincsenek elzárva, és a környezeti hőmérséklet nem túl magas. - Ügyeljen arra, hogy a főzőedény ne nyúljon a kezelőpanel fölé.
	Folyadék vagy szennyeződés található a kezelőpanelen.	Tisztítsa és szárítsa meg a főzőlapot, különösen a kezelőpanelét, majd kapcsolja be újra.
A főzőlap váratlanul be- vagy kikapcsol.	Véletlenül megérintették a kezelőpanelét.	Ne helyezzen tárgyakat a kezelőpanelre, és ne húzzon vagy töröljön át rajta semmit. Szükség esetén kapcsolja be újra a főzőlapot.
Működés közben kattogó, sziszegő, zümmögő vagy bűgő hang hallható.	Az indukciós technológia és a főzőedények különböző hangokat kelhetnek.	A halk sziszegés, kattogás, zümmögés vagy pattogás normális jelenség. Ha a zaj szokatlanul hangos, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Karcolásszerű nyomok jelennek meg az üvegfelületen.	A fémnyomok vagy a szennyeződések karcolásnak tűnhetnek.	Ezek a nyomok nem feltétlenül jelentenek sérülést, és általában megfelelő üvegkerámia-tisztítószerrel eltávolíthatók.
	Nem megfelelő főzőedényt használ.	Használjon tiszta, egyenletes és sima aljú főzőedényt.
	Nem megfelelő tisztítószereket vagy tisztítóeszközöket használ.	Kizárólag üvegkerámia felületekhez alkalmas tisztítószereket és tisztítóeszközöket használjon.
Meghibásodás történik, vagy hibakód jelenik meg.	Az áramellátás feszültségingadozása.	Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról legalább 20 percre. Ezután csatlakoztassa újra, és kapcsolja be.
	Műszaki hiba történt.	Jegyezze fel a hibakódot, válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról, majd forduljon az ügyfélszolgálathoz vagy egy szakképzett szerelőhöz.

HIBAKÓDOK

Hibakód	Jelentés	Megoldás
U/u	Nem észlelhető megfelelő főzőedény.	Helyezzen megfelelő főzőedényt a hozzá tartozó főzőzóna közepére.
E1	A feszültség túl alacsony (165 V alatt).	Ellenőrizze az áramellátást. Ha az megfelelő, kapcsolja be újra a főzőlapot.
E2	A feszültség túl magas (285 V felett).	Ellenőrizze az áramellátást. Ha az megfelelő, kapcsolja be újra a főzőlapot.
E3	A főzőlap érzékelőjének áramköre megszakadt vagy rövidzárlatos.	Forduljon az ügyfélszolgálatához vagy egy szakképzett villanyszerelőhöz.
E4	Az IGBT-érzékelő áramköre megszakadt vagy rövidzárlatos.	Forduljon az ügyfélszolgálatához vagy egy szakképzett villanyszerelőhöz.
E5	A főzőlap túlmelegedett.	Várja meg, amíg a főzőlap lehül, majd kapcsolja be újra.
E6	Az IGBT túlmelegedett.	Várja meg, amíg a főzőlap lehül, majd kapcsolja be újra.
E7	A főzőlap érzékelője meghibásodott.	Forduljon az ügyfélszolgálatához vagy egy szakképzett villanyszerelőhöz.
F	Kommunikációs hiba lépett fel a kijelző és a fő vezérlőpanel között.	Forduljon az ügyfélszolgálatához vagy egy szakképzett villanyszerelőhöz.
Et	A túlfolyás elleni védelem nedvesség, folyadék vagy szennyeződés miatt aktiválódott.	Távolítson el minden folyadékot, nedvességet vagy szennyeződést, különösen a kezelőpanel környékéről. Ha a főzőlap kikapcsolt, kapcsolja be újra.
H	Magas hőmérséklet.	Ne érintse meg a főzőzónát!

Ezen termék helyes ártalmatlanítása



- Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt eldobni az EU-ban.
- Annak érdekében, hogy megelőzzük a környezet vagy az emberi egészség lehetséges károsodását az irányítatlan hulladékkezeléstől, felelősen újra kell hasznosítani, hogy a anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználását elősegítsük.
- A használt eszköz visszajuttatásához használja a visszatérési és gyűjtési rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba az eszköz vásárló helyével. Ők elvehetik ezt a terméket környezetbarát újrahasznosítás céljából.

يرجى ملاحظة أن دليل الجهاز قد تم إعداده لعدة طرازات مختلفة.
قد لا يحتوي جهازك على جميع الميزات المذكورة في هذا الدليل.
تمت ترجمة هذا النص بمساعدة الذكاء الاصطناعي

دستور العملها و هشاهاى عمومى ايمنى

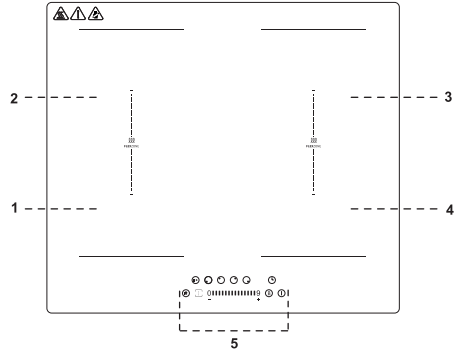
- قبل استخدام هذا الجهاز، يُرجى قراءة دليل التعليمات بعناية.
- تأكد من أن الجهد الكهربائي المقنن الموضح على الجهاز يتوافق مع جهد شبكة الكهرباء المستخدمة.
- احتفظ بدليل التعليمات وشهادة الضمان وإيصال الشراء، وإن أمكن، احتفظ بالعلبة مع مواد التغليف الداخلية.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط، ولا يجوز استخدامه لأغراض تجارية أو مهنية.
- افصل القابس دائماً عن مأخذ الكهرباء عند عدم استخدام الجهاز، أو عند تركيب الملحقات، أو تنظيف الجهاز، أو عند حدوث أي خلل. أوقف تشغيل الجهاز قبل فصله. اسحب القابس نفسه، ولا تسحب الكابل.
- لحماية الأطفال من مخاطر الأجهزة الكهربائية، لا تتركهم أبداً بالقرب من الجهاز دون إشراف.
- ضع الجهاز في مكان لا يستطيع الأطفال الوصول إليه. تأكد من أن الكابل لا يتدلى.
- افحص الجهاز وكابل الطاقة بانتظام للتأكد من عدم وجود أي تلف. في حالة وجود أي تلف، يجب عدم استخدام الجهاز.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز. ولا تسمح لهم باللعب بمواد التغليف، مثل الأكياس البلاستيكية.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فأكثر، ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، بشرط الإشراف عليهم أو تزويدهم بالتعليمات اللازمة بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وفهمهم للمخاطر المحتملة. يجب ألا يقوم الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة التي يجريها المستخدم، إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت الإشراف.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. في حالة حدوث مشكلة، راجع فنيًا معتمدًا.
- لأسباب تتعلق بالسلامة، يجب استبدال كابل الطاقة المكسور أو التالف بكابل مماثل، وذلك فقط من قبل الشركة المصنعة أو مركز خدمة العملاء أو شخص مؤهل تأهيلاً مماثلاً.
- أبق الجهاز والكابل بعيداً عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة والحواف الحادة وأي عوامل مشابهة.
- استخدم فقط الملحقات الأصلية التي يوفرها المورد.
- استخدم الجهاز فقط للغرض المخصص له.
- يجب تشغيل هذا الجهاز فقط عند توصيله بمأخذ كهربائي مؤرض ومثبت وفقاً للوائح المعمول بها.
- تأكد من أن جهد مصدر الطاقة يتوافق مع الجهد الموضح على لوحة بيانات الجهاز.
- لا يغطي الضمان الأضرار الناتجة عن استخدام الجهاز لأغراض غير تلك المحددة في التعليمات، أو عن الاستخدام غير الصحيح، أو عن الإصلاحات التي يجريها أشخاص غير مختصين.
- لا تحمل الجهاز أو تسحبه أبداً من كابل الطاقة أو القابس، إذ قد يؤدي انقطاع الكابل إلى حدوث ماس كهربائي. لا تنن كابل الطاقة أو تضغط عليه أو تسحبه فوق الحواف الحادة.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن الاستخدام غير السليم أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- لا تضع أي مواد قابلة للاشتعال أو أحماض أو مواد قلووية بالقرب من موقد الطهي، لتجنب التآكل وتقليل العمر التشغيلي للجهاز.

- لا تغمر موقد الطهي في الماء، ولا تستخدم البنزين أو البنزين العطري أو المنظفات أو المواد المشابهة لتنظيفه. استخدم قطعة قماش ناعمة ورطبة لمسحه
- خطر الإصابة بحروق! قد تظل بعض أسطح الجهاز ساخنة بعد الاستخدام. انتبه إلى هذا الخطر وتوخّ الحذر عند الاقتراب من الأسطح الساخنة
- احرص على عدم إتلاف اللوح الخزفي. إذا انكسر أو تشقق، فافصل الجهاز عن مصدر الكهرباء فوراً وأرسله إلى مركز خدمة معتمد
- لا تستخدم هذا الجهاز أبداً بالقرب من المواد القابلة للاشتعال أو تحتها، مثل الستائر
- أثناء الاستخدام، قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز ساخنة بدرجة كافية للتسبب في حروق
- لا تسمح لجسمك أو ملابسك أو أي شيء آخر، باستثناء أواني الطهي المناسبة، بلامسة سطح الزجاج الخزفي حتى يبرد تماماً
- يجب عدم وضع الأجسام المعدنية، مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية، على سطح موقد الطهي، لأنها قد تصبح ساخنة
- قد تصبح مقابض القدور والمقالي ساخنة عند لمسها. تأكد من أن المقابض لا تمتد فوق مناطق الطهي الأخرى المستخدمة. أبقِ المقابض بعيداً عن متناول الأطفال
- تصبح الشفرة الحادة للغاية الخاصة بمكشطة موقد الطهي مكشوفة عند سحب غطاء الحماية. استخدمها بحذر شديد واحفظها دائماً في مكان آمن وبعيداً عن متناول الأطفال
- لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء التشغيل. قد يؤدي فوران الطعام إلى تصاعد الدخان، كما قد تشتعل الدهون أو الزيوت المنسكبة
- لا تستخدم الجهاز أبداً كسطح للعمل أو التخزين
- لا تترك أبداً أي أدوات أو أغراض فوق الجهاز
- لا تستخدم الجهاز أبداً لتدفئة الغرفة أو تسخينها
- بعد الاستخدام، أوقف دائماً تشغيل مناطق الطهي وموقد الطهي وفقاً لما هو موضح في هذا الدليل، باستخدام أدوات التحكم باللمس
- لا تستخدم منظفاً بالبخار لتنظيف موقد الطهي. لا تضع أو تسقط أجساماً ثقيلة على الموقد. لا تقف فوق موقد الطهي
- لا تستخدم أواني ذات حواف خشنة أو حادة، ولا تسحب الأواني فوق سطح الزجاج الخزفي، لأن ذلك قد يؤدي إلى خدش الزجاج
- لا تستخدم أدوات الفك أو مواد التنظيف الكاشطة القوية لتنظيف موقد الطهي، لأنها قد تخدش سطح الزجاج الخزفي
- قد يكون الطهي باستخدام الدهون أو الزيوت دون مراقبة أمراً خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء. أوقف تشغيل الجهاز، ثم غطِ اللهب بغطاء أو بطانية إطفاء
- خطر نشوب حريق: لا تخزن أي أغراض فوق أسطح الطهي
- إذا كان السطح متشقّقاً، فأوقف تشغيل الجهاز لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية. ينطبق ذلك على أسطح موائد الطهي المصنوعة من الزجاج الخزفي أو المواد المشابهة التي تحمي الأجزاء الموصلة بالكهرباء
- الجهاز غير مصمم للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل
- بعد الاستخدام، أوقف تشغيل منطقة الطهي باستخدام أداة التحكم الخاصة بها، ولا تعتمد فقط على وظيفة اكتشاف أواني الطهي
- يجب مراقبة عملية الطهي. ويجب مراقبة عمليات الطهي القصيرة باستمرار

AR

- استخدم فقط واقيات موقد الطهي التي صممها الشركة المصنعة لجهاز الطهي، أو التي أشارت الشركة المصنعة في تعليمات الاستخدام إلى ملاءمتها، أو الواقيات المدمجة في الجهاز. قد يؤدي استخدام واقيات غير مناسبة إلى وقوع حوادث.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب زخرفي أو باب خزانة، لتجنب ارتفاع درجة حرارته.

إيقاف تشغيل مناطق الطهي



أبعاد مناطق الطهي بالحث وقدراتها الاسمية:

1. منطقة الطهي 1: القطر 180 مم، 1800 واط
2. منطقة الطهي 2: القطر 180 مم، 1800 واط
3. منطقة الطهي 3: القطر 180 مم، 1800 واط
4. منطقة الطهي 4: القطر 180 مم، 1800 واط
5. LED: أضرار استعمار مزودة بشاشة رقمية بتقنية

للاطلاع على الوصف وطريقة التشغيل، راجع الفصل ذي الصلة.

استخدام عناصر التحكم باللمس

الوظائف التلقائية

- الكشف التلقائي عن أواني الطهي المناسبة للاستخدام مع الحث
- في حال استخدام أواني غير مناسبة، راجع قسم "أواني الطهي المناسبة وطريقة استخدامها"، أو عند وضع أجسام صغيرة مثل أدوات المائدة أو المفاتيح وغيرها على سطح الطهي، ينتقل الجهاز إلى وضع الاستعداد بعد دقيقة واحدة.
- إذا لم يتم اكتشاف إناء مناسب للطهي بالحث خلال دقيقة واحدة من تشغيل منطقة الطهي، فسيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي تلقائيًا. ويظهر الرمز u على الشاشة U أو u الطهي تلقائيًا.
- تمنع هذه الوظيفة حدوث الأعطال أو الانبعاثات المغناطيسية غير المنضبطة التي قد تنتج عن استخدام أوانٍ غير مناسبة للحث أو تشغيل منطقة الطهي دون وجود إناء عليها.

الحماية من ارتفاع درجة الحرارة

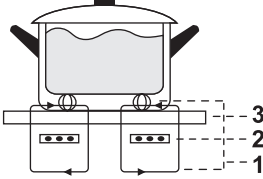
- تعمل مروحة مدمجة على تبريد موقد الحث أثناء التشغيل، وتستمر في العمل لفترة قصيرة بعد إيقافه.
- وللمنع تلف الجهاز، يراقب مستشعر حرارة مدمج درجة الحرارة داخل سطح الطهي.
- إذا ارتفعت درجة الحرارة بشكل مفرط، فسيتم إيقاف تشغيل سطح الطهي تلقائيًا.

تحذير الحرارة المتبقية

- على مؤشر H إذا كانت إحدى مناطق الطهي قد عملت لفترة طويلة وما زالت ساخنة جدًا بحيث لا يمكن لمسها، فسيظهر الرمز منطقة الطهي المعنية، حتى بعد إيقاف تشغيل سطح الطهي.
- يختفي الرمز بمجرد أن يبرد السطح إلى درجة حرارة آمنة.
- يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضًا لتوفير الطاقة.
- لتسخين إناء آخر، استخدم منطقة طهي ما زال مؤشر الحرارة المتبقية الخاص بها مضاءً.
- تبلغ مدة إيقاف التلقائي 8 ساعات لمستويات القدرة من 1 إلى 3، و4 ساعات لمستويات القدرة من 4 إلى 6، وساعتين لمستويات القدرة من 7 إلى 9.

مبدأ التشغيل

يُعد الطهي بالحث طريقة آمنة وحديثة وفعالة واقتصادية للطهي. فمن خلال الاهتزازات الكهرومغناطيسية (1) التي تولدها ملفات الحث الموجودة أسفل مناطق الطهي (2)، تتولد الحرارة اللازمة للطهي مباشرةً في القاعدة المعدنية للإناء، بدلاً من توليدها بصورة غير مباشرة عن طريق تسخين سطح الطهي. ولا تسخن اللوحة المصنوعة من الزجاج والسيراميك (3) إلا بفعل الحرارة المنقولة إليها من الإناء. وبالمقارنة مع الأنواع الأخرى من أسطح الطهي، تقلل هذه التقنية وقت الطهي بدرجة كبيرة، كما تحد من فقدان الحرارة إلى أدنى مستوى.



كذلك، لا تحترق الأطعمة المنسكبة بسهولة، مما يسهل تنظيف الجهاز وصيانته. لا تكون عملية التسخين مرئية مباشرةً على منطقة الطهي كما هو الحال، على سبيل المثال، مع عناصر التسخين الكهربائية. لذلك، انتبه إلى مؤشر منطقة الطهي المعنية، وللحصول على وصف تفصيلي، راجع فصل "لوحة التحكم والشاشة".

التشغيل المتقطع

للمثال متطلبات التصميم البيئي وأسباب تتعلق بالسلامة، يعمل سطح الطهي على فترات متقطعة. ويُعد التشغيل والإيقاف الدوري لمناطق الطهي أمراً طبيعياً ولا يشير إلى وجود عطل في المنتج. ولتجنب المشكلات، احرص على استخدام أواني طهي عالية الجودة. إذا أزيل الإناء من منطقة الطهي أو لم يستوف المتطلبات اللازمة، راجع قسم "أواني الطهي المناسبة وطريقة استخدامها"، فسيُغير المجال الكهرومغناطيسي. وعندها تُفعل وظيفة الكشف التلقائي عن الإناء، ويتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي وفقاً لذلك. وبذلك لا يوجد عادةً خطر ترك منطقة الطهي قيد التشغيل عن طريق الخطأ. ومع ذلك، أوقف تشغيل مناطق الطهي ووسطح الطهي باستخدام الأزرار المخصصة فور الانتهاء من استخدامها.

الأصوات المحتملة أثناء التشغيل

أثناء تشغيل موقد الحث وبعد إيقافه، قد تصدر أصوات أخرى بالإضافة إلى الإشارات الصوتية الصادرة عن لوحة التحكم. تُعد هذه الأصوات طبيعية ولا تشير إلى وجود عطل في الجهاز.

صوت اندفاع الهواء: صوت تشغيل مروحة التبريد، وقد يستمر حتى بعد إيقاف تشغيل الجهاز.

ملاحظة: يُعد تشغيل المروحة ضرورياً لضمان عمل الجهاز بصورة سليمة. لا تفصل الجهاز عن مصدر الطاقة الكهربائية ما دامت المروحة تعمل. ولتجنب حدوث قصور في الأداء، احرص على توفير درجة حرارة محيطية مناسبة وتهوية كافية.

صوت النقر: صوت ناتج عن عمليات التبديل الكهربائي.

صوت الطنين: صوت ناتج عن الحث أثناء التشغيل على مستوى طاقة مرتفع. ينخفض مستوى الصوت أو يختفي تماماً عند اختيار مستوى طاقة أقل.

صوت الطقطقة: صوت ينتج أثناء تسخين أواني الطهي المصنوعة من عدة طبقات من معادن مختلفة.

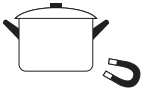
ملاحظات قبل الاستخدام

أواني الطهي المناسبة وطريقة استخدامها

- لضمان التشغيل الآمن والسليم للموقد دون قيود، استخدم فقط أواني الطهي المناسبة للحث، والتي تكون قاعدتها مصنوعة من مادة مغناطيسية وموصلة للكهرباء. عند الشراء، تحقق من وجود العلامة المناسبة، مثل رمز الملف الموضح أو رمز مشابه. وبوجه عام، تكون أواني الطهي ذات الخصائص المغناطيسية مناسبة للاستخدام على موقد الحث مدى ملاءمة أواني الطهي لمواقع الحث.



- تختلف نسبة الجزئيات المعدنية المغناطيسية باختلاف نوع أواني الطهي. وكلما زادت هذه النسبة، ارتفعت كفاءة التسخين وأصبحت خاصية الكشف التلقائي عن الإناء وعمل منطقة الطهي أكثر موثوقية.
- لا تكون أواني الطهي المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ مناسبة بوجه عام، أو قد تكون مناسبة بدرجة محدودة فقط، ما لم تكن مصنوعة من تركيبة خاصة مخصصة للاستخدام على موقد الحث.
- قد تؤثر أيضاً أواني الطهي المصنوعة من الحديد الزهر ذات القاعدة غير المستوية أو أواني الحث منخفضة الجودة سلباً في أداء الجهاز. وينطبق ذلك، على سبيل المثال، على القدور والمقالي المصنوعة من الألومنيوم والمزودة بقاعدة مغناطيسية مضافة، وكذلك الأواني ذات القواعد المصنوعة من مواد مختلفة.



معلومات عامة عن أواني الطهي عالية الجودة

- تتمدد القاعدة المعدنية للإناء عند تسخينها. ولهذا السبب، لا تكون قاعدة أواني الطهي عالية الجودة مستوية تماماً عندما تكون باردة، بل تكون منحنية قليلاً إلى الداخل، أي مقعرة. وبذلك تستقر القاعدة بصورة مسطحة على سطح الطهي بعد تسخينها، مما يتيح تسخيناً فعالاً.

الاستخدام الصحيح لأواني الطهي

قبل استخدام أواني الطهي، تأكد من نظافة قاعدتها. فقد تؤدي الأوساخ، مثل بقايا الرمل

الناجمة عن تقشير البطاطس، إلى إتلاف سطح الطهي

استخدم فقط أواني الطهي المناسبة لمواد السيراميك الزجاجي ومواقد الحث

لا تسخن أواني الطهي وهي فارغة، ولا تسمح بتبخر السائل الموجود بداخلها بالكامل

تأكد من أن قاعدة القدر أو المقلاة ملساء ومستقرة بالكامل على السطح الزجاجي

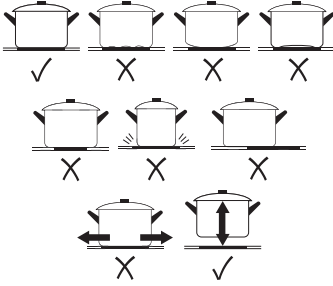
لا تستخدم أواني طهي ذات حواف حادة أو قاعدة غير مستوية أو منحنية

استخدم أواني طهي يتوافق قطر قاعدتها قدر الإمكان مع علامة منطقة الطهي المختارة، وألا يقل قطرها عن 120 مم

ضع أواني الطهي دائماً في منتصف منطقة الطهي

ارفع أواني الطهي دائماً عند إزالتها من الموقد. لا تحركها دهاً وإيائاً فوق السطح، لأن ذلك

قد يؤدي إلى خدش الزجاج



استخدام أدوات التحكم باللمس

تتكون لوحة التحكم الخاصة بالموقد من أزرار استشعار تعمل باللمس. يُرجى مراعاة التعليمات التالية عند استخدامها:

لا تضغط بقوة زائدة على أدوات التحكم. تكفي لمسة خفيفة

اللمس زر استشعار واحدًا فقط في كل مرة

استخدم باطن الإصبع وليس طرفه، كما هو موضح في الرسم. شغل أزرار الاستشعار وفقاً للتعليمات الواردة أدناه

عند اكتشاف اللمس، يصدر صوت تنبيه للتأكيد

احرص على إبقاء لوحة التحكم نظيفة وجافة دائماً. فقد تؤدي حتى طبقة رقيقة من الرطوبة إلى صعوبة

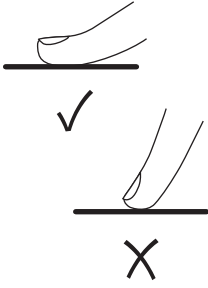
تشغيل أزرار الاستشعار أو عدم استجابتها تماماً

لا تضع أي أجسام فوق لوحة التحكم، ولا تسحب أو تمرر أي أجسام فوق سطحها. فقد يؤدي ذلك إلى تشغيل

الموقد أو إيقافه دون قصد

أثناء التشغيل، حافظ على مسافة كافية بين أواني الطهي وأدوات التحكم باللمس لتجنب حدوث أعطال أو

أضرار ناتجة عن الحرارة



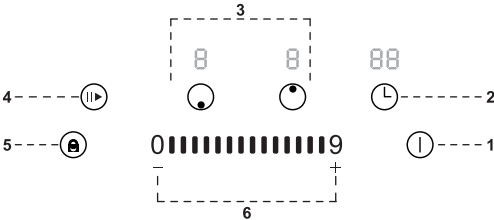
لوحة التحكم

يوضح العرض التالي وصفاً موجزاً لوظائف شاشة العرض وأزرار التحكم.

للحصول على تعليمات تشغيل تفصيلية، يُرجى الرجوع إلى الأقسام

التالية

أزرار التحكم



1. التشغيل/الإيقاف: تشغيل موقد الطهي وإيقاف تشغيله

2. المؤقت: ضبط المؤقت ليعمل كمنبه أو كمؤقت للإيقاف التلقائي، وفقاً للاختيار النشط

3. منطقة الطهي 1 / منطقة الطهي 2: تحديد منطقة الطهي

أو تفعيلها لإجراء المزيد من الإعدادات. يمكن التعرف على موضع

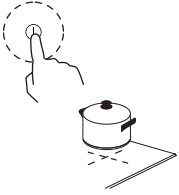
“المنطقة المعنية من خلال علامة النقطة الموجودة على الرمز أو بالرجوع إلى قسم “خصائص الجهاز وتركيبه

4. الإيقاف المؤقت: عندما يكون موقد الطهي في وضع التسخين، المس زر الإيقاف المؤقت لإيقاف عملية التسخين مؤقتاً

5. قفل الأزرار/قفل أمان الأطفال: قفل لوحة التحكم أو إلغاء قفلها، باستثناء زر التشغيل/الإيقاف

6. شريط تمرير مستوى الطاقة: مرّر إصبعك على شريط مستوى الطاقة لاختيار مستوى التسخين المطلوب من 1 إلى 9

	شاشة منطقة الطهي		شاشة المؤقت
1-9	مستوى الطاقة الحالي لمنطقة الطهي	99-00	إعداد المؤقت الحالي؛ عرض العد التنازلي بال دقائق حتى الإيقاف التلقائي
H	إنذار من الحرارة المتبقية. لا تلمس منطقة الطهي	- -	انتهاء العد التنازلي للمؤقت/إيقاف تشغيل المؤقت
U / u	لا توجد أواني طهي مناسبة على منطقة الطهي - خاصية الكشف التلقائي عن الأواني	Lo	تم تفعيل قفل الأزرار/قفل أمان الأطفال
P	Booster تم تفعيل وظيفة التعزيز	Et-Et	رموز الأعطال

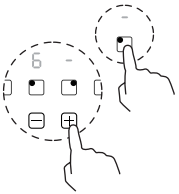


التشغيل والاستعداد للطهي

- المس زر التشغيل/الإيقاف.
- ”بعد تشغيل الجهاز، تصدر إشارة صوتية وتعرض جميع الشاشات الرمز “-“ أو الرقم “0“ يصبح موقد الطهي الآن في وضع الاستعداد
- بعد ذلك، ضع وعاء طهي مناسباً في منتصف منطقة الطهي أو مناطق الطهي التي ترغب في استخدامها تأكد من أن سطح منطقة الطهي وقاعدة وعاء الطهي نظيفان وجافان

ضبط مستوى الطاقة

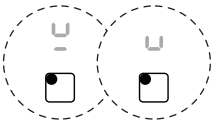
- المس زر تحديد منطقة الطهي التي ترغب في استخدامها
- أثناء وميض شاشة منطقة الطهي المعنية، اضبط مستوى الطاقة المطلوب من 1 إلى 9 للمنطقة المحددة باستخدام ***+الزرين - و
- ملاحظات حول ضبط مستوى الطاقة
- إذا لم يتم اختيار مستوى طاقة لأي منطقة طهي خلال دقيقة واحدة من تشغيل الجهاز، فسيتم إيقاف تشغيل موقد الطهي تلقائياً



- يمكن تغيير مستوى الطاقة في أي وقت أثناء التشغيل باتباع الخطوات الموضحة أعلاه

ملاحظة حول الكشف التلقائي عن أواني الطهي

موقد الطهي مزود بنظام تلقائي للكشف عن أواني الطهي المناسبة للاستخدام مع الحث الكهرومغناطيسي. لمزيد من المعلومات، يُرجى الرجوع “إلى قسم “أواني الطهي المناسبة وطريقة استخدامها



إذا حاولت إجراء إعدادات لمنطقة طهي لم يتم اكتشاف وعاء مناسب عليها، فلن تبدأ تلك المنطقة في العمل.

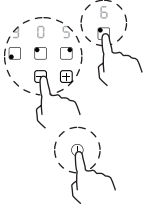
بالتناوب على شاشة منطقة الطهي u أو U سيظهر الرمز ان

قد يرجع ذلك إلى الأسباب التالية

- وعاء الطهي المستخدم غير مناسب للطهي بالحث الكهرومغناطيسي
- وعاء الطهي غير موضوع على منطقة الطهي التي تحاول استخدامها
- وعاء الطهي غير موضوع في منتصف منطقة الطهي
- قطر قاعدة وعاء الطهي المستخدم صغير جداً
- إذا لم يتم اكتشاف أي وعاء طهي خلال دقيقة واحدة، فسيتم إيقاف منطقة الطهي المعنية تلقائياً

إيقاف تشغيل مناطق الطهي

- المس مفتاح اختيار منطقة الطهي التي ترغب في إيقاف تشغيلها
- أثناء وميض شاشة منطقة الطهي المعنية، اضغط مع الاستمرار على مفتاح “-” حتى يظهر الرقم “0” على الشاشة



- إيقاف تشغيل الموقد
- المس مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل. عندما تنطفئ جميع مؤشرات الشاشة، باستثناء مؤشرات الحرارة المتبقية الخاصة بمناطق الطهي المعنية إن وجدت، يكون الموقد قد تم إيقاف تشغيله
- تحذير! خطر الإصابة بحروق
- قد تظل مناطق الطهي المستخدمة ساخنة جدًا حتى بعد إيقاف تشغيلها، وقد تتسبب في الإصابة بحروق! لا تلمس السطح على “H” الزجاجي الخزفي حتى يبرد إلى درجة حرارة آمنة وتنطفئ جميع مؤشرات الحرارة المتبقية، التي تظهر بالرمز شاشة منطقة الطهي. يُرجى ملاحظة أن هذه المؤشرات تنطفئ أيضًا في حالة انقطاع التيار الكهربائي، ولذلك لن يتم عرض الحرارة المتبقية التي قد تكون لا تزال موجودة
- توفير الطاقة باستخدام مؤشر الحرارة المتبقية
- إذا كنت ترغب في تسخين إناء طهي آخر، فيمكنك توفير الطاقة عن طريق الاستفادة من الحرارة المتبقية
- للقيام بذلك، اختر منطقة طهي لا يزال مؤشر الحرارة المتبقية الخاص بها مضاءً

وظيفة الإيقاف المؤقت

الإيقاف تشغيل جميع مناطق الطهي مؤقتًا لمدة تصل إلى 5 دقائق، اتبع الخطوات التالية

إيقاف التشغيل مؤقتًا

- عندما يكون الموقد في وضع التسخين، اضغط على مفتاح الإيقاف المؤقت. سيتوقف الموقد عن التسخين، وسيظهر الرمز أيضًا في منتصف شاشة المؤقت المكونة من “II” على الشاشة الرقمية. إذا كانت وظيفة المؤقت مفعلة، فسيظهر الرمز “II” رقمين. اضغط على مفتاح الإيقاف المؤقت مرة أخرى لاستئناف التسخين. إذا استمر وضع الإيقاف المؤقت لأكثر من دقيقة واحدة، فسيتحول الموقد تلقائيًا إلى وضع الاستعداد

استئناف التشغيل

- لاستئناف التشغيل أثناء وجود الموقد في وضع الإيقاف المؤقت، المس مفتاح الإيقاف المؤقت مرة أخرى. سيُستأنف التشغيل باستخدام الإعدادات التي كانت محددة قبل تفعيل الإيقاف المؤقت

استخدام المؤقت

يمكن استخدام المؤقت للوظائف التالية:

- مؤقت تنبيه مزود بإشارة صوتية
- مؤقت مزود بوظيفة الإيقاف التلقائي
- ضبط المؤقت كمؤقت تنبيه

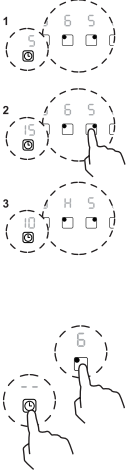
لضبط المؤقت بحيث يصدر إشارة صوتية فقط بعد انتهاء الوقت المحدد، اتبع الخطوات التالية

تأكد من تشغيل الموقد

- المس مفتاح المؤقت دون اختيار أي منطقة طهي. سيظهر الرقم “30” على شاشة المؤقت
- “+” أثناء وميض خانة العشرات، اضغطها على القيمة المطلوبة باستخدام المفاتيح “-” و “+”
- بعد مرور 3 ثوانٍ دون إجراء أي عملية أخرى، يتم تأكيد خانة العشرات تلقائيًا، وتبدأ خانة الآحاد في الوميض. اضغطها على القيمة المطلوبة
- “+” باستخدام المفاتيح “-” و “+”
- بعد مرور 3 ثوانٍ أخرى دون إجراء أي عملية، تتوقف الشاشة عن الوميض ويتم تأكيد الوقت المحدد تلقائيًا. يبدأ العد التنازلي، وتعرض شاشة المؤقت الوقت المتبقي حتى صدور الإشارة الصوتية
- عند انتهاء الوقت المحدد، تصدر إشارة صوتية
- لا تؤثر هذه الوظيفة في تشغيل مناطق الطهي
- لإيقاف الإشارة الصوتية، المس مفتاح المؤقت عدة مرات حتى يظهر الرمز “-” على الشاشة

ضبط مؤقت الإيقاف لعدة مناطق طهي

- لتفعيل المؤقت لعدة مناطق طهي، كرر الإجراء المناسب لكل منطقة طهي
- عند تفعيل المؤقت لعدة مناطق طهي، تعرض شاشة المؤقت بالتتابع الوقت المتبقي لمناطق الطهي المفعلة. تشير النقطة الموجودة بجوار مؤشر مستوى القدرة المقابل إلى منطقة الطهي التي يتعلق بها الوقت المعروض.
- (مثال موضح في الشكل 1)
- منطقة الطهي 2: مستوى القدرة 6، الوقت المتبقي 5 دقائق
- منطقة الطهي 3: مستوى القدرة 5، الوقت المتبقي 15 دقيقة
- (لعرض الوقت المتبقي لمنطقة طهي أخرى، المس زر اختيار منطقة الطهي المقابلة 2)
- بعد انقضاء أقصر وقت مضبوط، تتوقف منطقة الطهي المقابلة عن العمل. تنتقل شاشة المؤقت إلى عرض أقصر وقت متبقٍ
- t. تال، وتومض النقطة الموجودة على مؤشر مستوى القدرة المقابل
- (مثال موضح في الشكل 3)
- منطقة الطهي 2: منطقة الطهي متوقفة، انتهى الوقت المضبوط
- منطقة الطهي 3: مستوى القدرة 5، الوقت المتبقي 10 دقائق
- بعد انقضاء آخر وقت متبقٍ، تتوقف منطقة الطهي المقابلة أيضًا وتنطفئ شاشة المؤقت
- حذف إعداد المؤقت، وتغييره
- لحذف إعداد المؤقت، المس عند الضرورة زر اختيار منطقة الطهي التي ترغب في حذف إعداد المؤقت الخاص بها
- المس زر المؤقت
- يتم عندئذٍ إلغاء المؤقت
- لتغيير إعداد المؤقت، اضبطه مجددًا كما هو موضح أعلاه



قفل المفاتيح/قفل أمان الأطفال

- لمنع التشغيل غير المقصود، مثل قيام الأطفال بتشغيل مناطق الطهي عن طريق الخطأ، يمكنك قفل لوحة التحكم
- إيقاف تشغيل سطح الطهي عند تفعيل قفل المفاتيح
- حتى عند قفل لوحة التحكم، يظل زر التشغيل/الإيقاف فعالاً. لذلك يمكنك إيقاف تشغيل سطح الطهي في أي وقت في حالات الطوارئ. ومع ذلك، يجب أولاً إلغاء قفل المفاتيح قبل مواصلة استخدام الجهاز. لاستخدام وظيفة قفل المفاتيح، اتبع الخطوات التالية
- قفل لوحة التحكم
- المس زر قفل أمان الأطفال/قفل المفاتيح
- والوقت المتبقي بالتناوب. يتم قفل لوحة "Lo" على شاشة المؤقت. إذا كان المؤقت قد ضُبط مسبقًا، فستظهر الإشارة "Lo" تظهر الإشارة
- التحكم باستثناء زر التشغيل/الإيقاف
- إلغاء قفل لوحة التحكم
- تأكد من تشغيل سطح الطهي
- المس زر قفل أمان الأطفال/قفل المفاتيح واستمر في الضغط عليه لمدة 3 ثوانٍ على الأقل
- ويمكنك استخدام سطح الطهي بصورة طبيعية مرة أخرى، "Lo" تختفي الإشارة
- الإيقاف التلقائي
- الإيقاف التلقائي هو وظيفة أمان. تتوقف كل منطقة طهي تلقائيًا بعد انقضاء الحد الأقصى للوقت المحدد مسبقًا في حال عدم إجراء أي عملية أخرى. يعتمد الحد الأقصى لمدة التشغيل على مستوى القدرة المحدد. أوقات التشغيل المحددة مسبقًا موضحة في الجدول أدناه

مستوى القدرة								
(الحد الأقصى لمدة التشغيل (بالساعات)								
9	8	7	6	5	4	3	2	1
2	2	2	4	4	4	8	8	8

الحماية من الانسكاب

- إذا وصل سائل إلى لوحة التحكم، فسيتم إيقاف تشغيل سطح الطهي تلقائيًا خلال 10 ثوانٍ
- لإعادة تشغيل سطح الطهي، افصل مصدر الطاقة وامسح المنطقة المتأثرة بقطعة قماش نظيفة قبل الاستخدام

!تحذير! خطر الإصابة بالحروق

- يصبح سطح الطهي وأواني الطهي والطعام الجاري تحضيره والأجسام المعدنية الموجودة على سطح الطهي شديدة السخونة أثناء التشغيل، وقد تتسبب في حدوث حروق
- !توَعَّ الحذر اللازم أثناء التشغيل واستخدم وسائل الحماية عند الضرورة، مثل قفازات الفرن
- !انتبه إلى أن السوائل الساخنة قد تتناثر
- !لا تستخدم سطح الطهي كسطح لوضع الأغراض أو تخزينها
- !أبقِ الأطفال والحيوانات الأليفة دائمًا على مسافة آمنة أثناء التشغيل
- !لا تسكب أي سوائل على سطح الطهي الساخن
- !يؤدي ذلك إلى تصاعد البخار وتناثر السوائل، مما قد يسبب الإصابة بحروق السلق
- !قد يؤدي التغير المفاجئ في درجة الحرارة أيضًا إلى تلف سطح الطهي

!تحذير! خطر نشوب حريق

- !تسخن الزيوت والدهون والأطعمة التي تحتوي على هذه المواد بسرعة، وقد تشتعل عند درجات حرارة مرتفعة جدًا
- !قد يحترق الطعام أو ينتج دخانًا ضارًا أو يشتعل
- !لا تترك الجهاز أبدًا دون مراقبة أثناء التشغيل
- !لتجنب خطر نشوب حريق، لا تسمح للطعام بالفيضان أثناء الطهي
- !في حالة نشوب حريق، أفضل مصدر الطاقة وأخمد اللهب بحذر باستخدام غطاء أو بطانية إطفاء أو أي وسيلة مناسبة مماثلة
- !لا تحاول أبدًا إطفاء الزيت أو الدهون المشتعلة بالماء

الاستخدام الموفر للطاقة للجهاز

- يتوافق جهازك مع أحدث المعايير، وقد تم تحسين استهلاكه للطاقة إلى حد كبير من خلال الحلول التقنية. وللحفاظ على استهلاك الطاقة عند أدنى مستوى ممكن أثناء الاستخدام، يُرجى أيضًا مراعاة الإرشادات التالية الخاصة بالتشغيل الموفر للطاقة
- اختر دائمًا أواني طهي تناسب حجمها قدر الإمكان مع كمية الطعام المراد تحضيرها
- للاستفادة المثلى من قدرة التسخين، استخدم منطقة طهي تناسب حجمها قدر الإمكان مع حجم إناء الطهي، أو اختر إناءً يتناسب مع حجم منطقة الطهي التي ترغب في استخدامها. تأكد من وضع الإناء في منتصف منطقة الطهي
- تأكد من أن قاعدة إناء الطهي مستوية، إذ إن القواعد غير المستوية تزيد من استهلاك الطاقة
- ضع إناء الطهي على منطقة الطهي قبل تشغيل الموقد
- غطّ إناء الطهي، قدر الإمكان، بغطاء مناسب ومحكم الإغلاق، ويفضّل أن يكون مصنوعًا من الزجاج، حتى لا تضطر إلى رفعه للتحقق من عملية الطهي. يؤدي الطهي دون غطاء إلى فقدان الحرارة، مما يزيد استهلاك الطاقة بشكل ملحوظ
- قم بإذابة تجميد الأطعمة المجمدة قبل الطهي، إما في درجة حرارة الغرفة أو داخل الثلاجة
- قلّل كمية السوائل والدهون لتقصير مدة الطهي. فعلى سبيل المثال، عند استخدام الغطاء، يكفي وجود كمية من الماء بارتفاع 1-2 سم لطهي البطاطس أو البيض أو الخضراوات على البخار
- سخّن منتجات الحبوب مع ماء الطهي، قدر الإمكان، بدلًا من إضافتها بعد غليان الماء. يساعد ذلك على تقليل مدة الطهي واستهلاك الطاقة
- ابدأ الطهي على مستوى قدرة مرتفع، ثم خفّفه بمجرد تسخين الطعام. أوقف تشغيل منطقة الطهي قبل انتهاء مدة الطهي بـ 5-10 دقائق للاستفادة من الحرارة المتبقية وتوفير الطاقة
- عند تحضير عدة أطباق تباغًا، استخدم منطقة الطهي نفسها أو مناطق الطهي نفسها للاستفادة من الحرارة المتبقية. ولهذا الغرض، راقب مؤشر الخاص بمناطق الطهي "H" الحرارة المتبقية
- أوقف تشغيل منطقة الطهي فورًا عند الانتهاء من استخدامها
- حافظ دائمًا على نظافة مناطق الطهي وأواني الطهي لتجنّب زيادة استهلاك الطاقة بسبب الأوساخ

مستوى الحرارة	مناسب لـ
1-2	- التسخين اللطيف لكميات صغيرة من الطعام - إذابة الشوكولاتة أو الزبدة - تسخين الأطعمة التي قد تحترق بسهولة - الحفاظ على الطعام دافئاً
3-4	- إعادة التسخين - الطهي على نار هادئة أو طهي الأرز والبقوليات
5-6	- طهي الفطائر - الطهي البطيء • طهي الخضراوات أو الأسماك على البخار
7-8	- القلي السريع أو التشويح - طهي المعكرونة
9	- القلي مع التحريك المستمر - القلي - غلي الحساء أو الماء

المعلومات الواردة أعلاه إرشادية فقط، وقد تختلف حسب خصائص الطعام وقاعدة إناء الطهي. وفي حال عدم التأكد من الإعداد المناسب، نوصي باختيار مستوى القدرة الأقل مباشرةً من المستوى الموضح، ثم ضبطه حسب الحاجة.

توصيات للطهي الصحي

- للحفاظ على القيمة الغذائية للطعام قدر الإمكان، لا تطهيه لمدة أطول من اللازم.
- استخدم المؤقت، على سبيل المثال، لضبط مدة الطهي المثالية.
- لتجنب المخاطر الصحية، احرص على عدم تسخين الطعام بدرجة مفرطة، وبصفة خاصة لا تسخن الزيت أو الدهون حتى بلوغ نقطة تصاعد الدخان.

التوصيات والنصائح

- يُقصد بالطهي على نار هادئة طهي الطعام في ماء ساخن بدرجة حرارة أقل بقليل من درجة الغليان، أي عند نحو 85 درجة مئوية، على ألا تتجاوز 95 درجة مئوية. خلال هذه العملية، لا تصعد إلى سطح سائل الطهي سوى فقاعات متفرقة من حين لآخر. تساعد طريقة الطهي اللطيفة هذه على الحفاظ على النكهات والعناصر الغذائية القيمة. وهي مناسبة بشكل خاص لتحضير الحساء واليخنة والصلصات.
- قد تتطلب بعض الأطباق، مثل الأرز الربيعي، ضبط مستوى الطاقة على درجة أعلى من أدنى إعداد، للوصول إلى درجة الطهي المطلوبة خلال الوقت الموصى به.
- **التحمير**
- لتحضير شرائح لحم طرية ولذيذة:
- اتركوا اللحم في درجة حرارة الغرفة لمدة 20 دقيقة تقريباً قبل الطهي.
- سخّنوا مقلاة ثقيلة ذات قاعدة سميكة
- ادهنوا جانبي شريحة اللحم بالزيت. ضخوا كمية قليلة من الزيت في المقلاة الساخنة، ثم ضخوا اللحم فيها
- اقلبوا شريحة اللحم مرة واحدة فقط أثناء الطهي. تعتمد مدة الطهي الدقيقة على سُمك اللحم ودرجة النضج المطلوبة، وقد تتراوح بين دقيقتين و8 دقائق تقريباً لكل جانب. اضغطوا برفق على شريحة اللحم للتحقق من درجة نضجها؛ فكلما كانت أكثر تماسكاً عند اللمس، كانت أكثر نضجاً.
- اتركوا شريحة اللحم لبضع دقائق على طبق دافئ قبل تقديمها، حتى ترتاح وتصبح أكثر طراوة
- **القلي السريع وأطباق الووك**
- اختاروا مقلاة ووك ذات قاعدة مسطحة ومناسبة للاستخدام على أسطح الطهي الزجاجية الخزفية، أو استخدموا مقلاة كبيرة
- جهّزوا جميع المكونات وأدوات المطبخ مسبقاً، لأن طريقة الطهي هذه سريعة نسبياً. عند الرغبة في تحضير كميات كبيرة، قسّموا المكونات إلى عدة حصص
- سخّنوا المقلاة مسبقاً لفترة قصيرة، ثم أضيفوا نحو ملعقتين كبيرتين من الزيت
- اطهوا اللحم أولاً دائماً، ثم أخرجوه من المقلاة واحتفظوا به دافئاً
- اقلّوا الخضروات سريعاً مع التحريك. اخفضوا مستوى طاقة منطقة الطهي بمجرد أن تصبح الخضروات ساخنة، مع بقائها متماسكة ومقرمشة، ثم أضيفوا اللحم و/أو الصلصة عند الحاجة
- حرّكوا المكونات برفق للتأكد من تسخينها بالكامل وبصورة متساوية
- قدّموا الطبق فوراً

التنظيف والصيانة

- أوقفوا تشغيل سطح الطهي واتركوه يبرد قبل تنظيفه
- لا تستخدموا أجهزة التنظيف بالضغط العالي أو أجهزة التنظيف البخار، لأن الرطوبة قد تسبب صدمة كهربائية أو دائرة قصر
- لا تسكبوا سوائل باردة على سطح الطهي الساخن، لأن التغيرات المفاجئة في درجة الحرارة قد تسبب في تلف السطح الزجاجي
- لا تستخدموا منتجات أو أدوات تنظيف قوية أو حمضية أو كاشطة أو حادة أو مدببة، باستثناء مكشطة مناسبة لأسطح الطهي الزجاجية الخزفية
- استخدموا فقط مواد وأدوات تنظيف مناسبة للأسطح الزجاجية الخزفية
- أزيلوا الأوساخ وبقياء مواد التنظيف فوراً وبشكل كامل
- لتنظيف البقع اليومية، ضعوا منظفًا مخصصًا للأسطح الزجاجية الخزفية بينما لا يزال السطح فاترًا، ثم امسحوه بقطعة قماش ناعمة
- امسحوا سطح الطهي جيدًا بالماء النظيف، ثم جففوه بقطعة قماش نظيفة أو بمنشفة ورقية
- أزيلوا بقايا الطعام المحترقة والمواد الذائبة والبقع المحتوية على السكر أو الملح في أسرع وقت ممكن، خصوصًا عندما يكون سطح الطهي لا يزال دافئًا
- ارتدوا قفازات الفرن، واستخدموا مكشطة سطح الطهي أو ملعقة مسطحة بحذر وبزاوية تبلغ نحو 30 درجة
- شفرات مكاشط أسطح الطهي حادة للغاية. استخدموها بحذر واحفظوها بعيدًا عن متناول الأطفال والحيوانات الأليفة
- إذا انسكب طعام أو سائل على لوحة التحكم، فأوقفوا تشغيل سطح الطهي فوراً
- امتصوا السائل بقطعة قماش ناعمة، ثم نظفوا المنطقة بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة، وجففوها تمامًا
- تأكدوا من نظافة وجفاف لوحة التحكم وأيديكم قبل تشغيل سطح الطهي مرة أخرى، لأن حتى كمية قليلة من الرطوبة قد تؤثر في أدوات التحكم الحساسة للمس أو تتسبب في إيقاف تشغيل سطح الطهي

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يتعذر تشغيل الجهاز	لا يوجد مصدر للطاقة الكهربائية	• تأكد من توصيل سطح الطهي بالكامل وبشكل صحيح بمصدر طاقة كهربائية يعمل بصورة سليمة • تحقق مما إذا كان قاطع الدائرة قد فصل، أو مما إذا كان هناك انقطاع للتيار الكهربائي في منزلك أو في المنطقة المحيطة
لوحة التحكم باللمس لا تستجيب	على شاشة "LO" لوحة التحكم مقفلة. تظهر إشارة	"الغ قفل لوحة التحكم. راجع قسم "قفل الأزرار/قفل الأطفال"
	الجهاز غير مشغل	شغل سطح الطهي
يصعب استخدام أزرار اللمس	توجد رطوبة أو أوساخ على لوحة التحكم	تأكد من أن لوحة التحكم نظيفة وجافة تمامًا. قد لا تكون طبقة الرطوبة الرقيقة مرئية
	لا يتم تشغيل الأزرار بطريقة صحيحة	المس زراً واحداً فقط في كل مرة بطرف إصبعك، واستمر في الضغط عليه لمدة ثانية واحدة على الأقل
لا يسخن إناء الطهي، ويظهر بالتناوب "U" و "J" الرمز	إناء الطهي غير مناسب للطهي بالحث أو لا يتعرف عليه الجهاز	استخدم إناءً متوافقاً مع الطهي بالحث ومناسباً لمنطقة الطهي المحددة، وضعه بصورة صحيحة على منطقة الطهي
تستغرق عملية التسخين وقتاً طويلاً بصورة غير معتادة	يتم استخدام إناء طهي غير مناسب	استخدم أواني طهي تحتوي على نسبة عالية من المواد المغناطيسية
	توجد تقلبات في جهد مصدر الطاقة	قد تؤدي تقلبات الجهد بمقدار 10 فولت فقط إلى زيادة وقت الطهي بصورة ملحوظة
تعمل مناطق الطهي وتتوقف أثناء التشغيل	تتم عملية التسخين على فترات متقطعة	هذا أمر طبيعي ولا يشير إلى وجود عطل. راجع قسم "طريقة عمل سطح الطهي".
تتوقف إحدى مناطق الطهي بصورة غير متوقعة	تم تفعيل وظيفة الإيقاف التلقائي لأسباب تتعلق بالسلامة	اعد تشغيل منطقة الطهي عند الضرورة. راجع جدول الإيقاف التلقائي لمعرفة الحد الأقصى لأوقات التشغيل
	لم يتم تحديد أي إعداد خلال دقيقة واحدة من تشغيل الجهاز	اعد تشغيل سطح الطهي وحدد مستوى الطاقة المطلوب خلال دقيقة واحدة
يتوقف سطح الطهي بصورة غير متوقعة	تم تفعيل الحماية من ارتفاع درجة الحرارة	• تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية ومن أن درجة حرارة المكان المحيط ليست مرتفعة للغاية • تأكد من أن إناء الطهي لا يمتد فوق لوحة التحكم
	توجد سوائل أو أوساخ على لوحة التحكم	نظف سطح الطهي وجففه، وخصوصاً لوحة التحكم، ثم اعد تشغيله

لا تضع أي أشياء على لوحة التحكم، ولا تسحب أو تمرر أي شيء فوقها. أعد تشغيل سطح الطهي عند الضرورة	تم لمس لوحة التحكم عن طريق الخطأ	يعمل سطح الطهي أو يتوقف بصورة غير متوقعة
تُعد أصوات الهسهسة الخفيفة أو النقر أو الأزيز أو الطقطعة أمرًا طبيعيًا. إذا كان الصوت مرتفعًا بصورة غير معتادة، فاتصل بخدمة العملاء	قد تتسبب تقنية الحث وأواني الطهي في صدور أصوات مختلفة	تُسمع أثناء التشغيل أصوات مثل الطقطعة أو الهسهسة أو الأزيز أو الطنين
لا تشير هذه العلامات بالضرورة إلى وجود تلف، ويمكن عادةً إزالتها باستخدام منظف مناسب للأسطح الزجاجية الخزفية	قد تبدو آثار المعادن أو الأوساخ مثل الخدوش	تظهر على السطح الزجاجي علامات تشبه الخدوش
استخدم أواني طهي ذات قاعدة نظيفة ومستوية وملساء	يتم استخدام إناء طهي غير مناسب	
استخدم فقط مواد وأدوات التنظيف المناسبة للأسطح الزجاجية الخزفية	يتم استخدام مواد أو أدوات تنظيف غير مناسبة	
افصل سطح الطهي عن مصدر الطاقة الكهربائية لمدة 20 دقيقة على الأقل. ثم أعد توصيله وشغله مرة أخرى	توجد تقنيات في جهد مصدر الطاقة	يحدث عطل أو يظهر رمز خطأ
دُون رمز الخطأ، وافصل سطح الطهي عن مصدر الطاقة الكهربائية، ثم اتصل بخدمة العملاء أو بقني مؤهل	حدث عطل تقني	

رموز الأخطاء

الرمز	المعنى	الحل
U/u	لم يتم اكتشاف وعاء طهي مناسب	ضع وعاء طهي مناسبًا في منتصف منطقة الطهي المعنية
E1	(الجهد الكهربائي منخفض جدًا (أقل من 165 فولت	تحقق من مصدر الطاقة. إذا كان الجهد طبيعيًا، فأعد تشغيل سطح الطهي
E2	(الجهد الكهربائي مرتفع جدًا (أعلى من 285 فولت	تحقق من مصدر الطاقة. إذا كان الجهد طبيعيًا، فأعد تشغيل سطح الطهي
E3	توجد دائرة مفتوحة أو دائرة قصر في مستشعر سطح الطهي	تواصل مع خدمة العملاء أو مع فني كهربائي مؤهل
E4	IGBT. توجد دائرة مفتوحة أو دائرة قصر في مستشعر	تواصل مع خدمة العملاء أو مع فني كهربائي مؤهل
E5	ارتفعت درجة حرارة سطح الطهي بشكل مفرط	انتظر حتى يبرد سطح الطهي، ثم أعد تشغيله
E6	IGBT. ارتفاع مفرط في درجة حرارة وحدة	انتظر حتى يبرد سطح الطهي، ثم أعد تشغيله
E7	عطل في مستشعر سطح الطهي	تواصل مع خدمة العملاء أو مع فني كهربائي مؤهل
F	خطأ في الاتصال بين شاشة العرض ولوحة التحكم الرئيسية	تواصل مع خدمة العملاء أو مع فني كهربائي مؤهل
Et	تم تفعيل خاصية الحماية من الانسكاب بسبب وجود رطوبة أو سوائل أو أوساخ	أزل أي سوائل أو رطوبة أو أوساخ، خاصةً من المنطقة المحيطة بلوحة التحكم. إذا توقف سطح الطهي عن العمل، فأعد تشغيله
H	درجة حرارة مرتفعة	إلا تلمس منطقة الطهي

تصريف صحيح لهذا المنتج



- تشير هذه العلامة إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي
- لمنع الضرر المحتمل للبيئة أو الصحة البشرية نتيجة التخلص غير المضبوط من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بشكل مسؤول لتعزيز إعادة
- استخدام الموارد المادية بشكل مستدام لإرجاع جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالبايع حيث تم شراء المنتج. يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة



www.zilan.com.tr



@zilanhome