

# FINLUX

PL Instrukcja obsługi

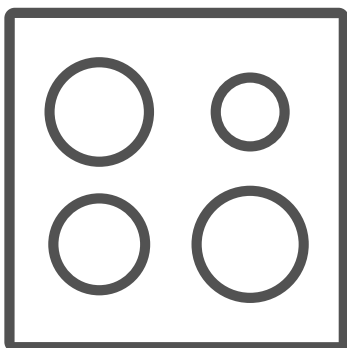
EN User manual

LT Naudojimo Instrukcij

LV Lietošanas Pamācība

ET Kasutusjuhend

RU Руководство пользователя



FI - 64NTN1B

## **SPIS TREŚCI:**

Środki ostrożności

Opis urządzenia

Powierzchnia do gotowania i panel sterowania elementów grzejnych

Obsługa urządzenia

Włączenie i wyłączenie urządzenia

Włączenie i wyłączenie pól grzewczych

Inteligentna pauza

Wskaźnik pozostającego ciepła

Funkcja zabezpieczenia

Zabezpieczenie przed dziećmi

Funkcja timera

Sygnał dźwiękowy

Podgrzewanie przyspieszone (Boost)

Zalecenia i wskazówki

Instalacja urządzenia

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji

Montaż płyty grzewczej w blacie kuchennym

Wykonanie podłączeń elektrycznych

Schemat instalacji elektrycznej



Deklaracja zgodności

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych standardach.

## **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ CAŁĄ INSTRUKCJĘ, A NASTĘPNIE PRZECHOWYWAĆ JĄ W DOSTĘPNYM MIEJSCU NA WYPADEK PÓŹNIEJSZYCH WĄTPLIWOŚCI.

NINIEJSZA INSTRUKCJA ZOSTAŁA OPRACOWANA Z MYŚLĄ O KILKU MODELACH URZĄDZENIA.

ZAKUPIONA PŁYTA KUCHENNA MOŻE NIE OBSŁUGIWAĆ NIEKTÓRYCH FUNKCJI OPISANYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.

CZYTAJĄC INSTRUKCJE OBSŁUGI, NALEŻY ZWRACAĆ SZCZEGÓLNA UWAGĘ NA PODANE WARTOŚCI LICZBOWE.

### **Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa**

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo

poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.
- **OSTRZEŻENIE:** Po zostawieniu bez

nadzoru na płycie grzewczej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. W **ŻADNYM WYPADKU** nie wolno próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.

- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.
- Na powierzchniach

płyt grzewczych nie wolno umieszczać przedmiotów metalowych, np. noży, widelców, łyżek i przykrywek, ponieważ powierzchnie płyt grzewczych mogą się silnie nagrzewać.

- Po użyciu element płyty grzewczej należy wyłączyć za pomocą przycisków sterujących, aby nie polegać na czujniku obecności naczynia.
- W przypadku płyt grzewczych wyposażonych w pokrywę należy usunąć wszelkie zabrudzenia z pokrywy przed jej otwarciem. Należy również pamiętać o zamykaniu pokrywy dopiero po całkowitym ostygnięciu powierzchni płyty grzewczej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą ze-

wnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Nie należy stosować środków do szorowania ani innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklane drzwiczki lub inne powierzchnie urządzenia.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elek-

trycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania potraw w gospodarstwie domowym i nie powinno być wykorzystywane w innych celach lub zastosowaniach, np. do użytku komercyjnego lub ogrzewania pomieszczenia.
- Żeby zapewnić bezpieczeństwo, należy przeprowadzić wszystkie możliwe pomiary. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać powierzchni drzwiczek. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został ściśnięty podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.

### **Ostrzeżenia dotyczące instalacji**

- Nie wolno korzystać z urządzenia dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia i uruchomienie powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.

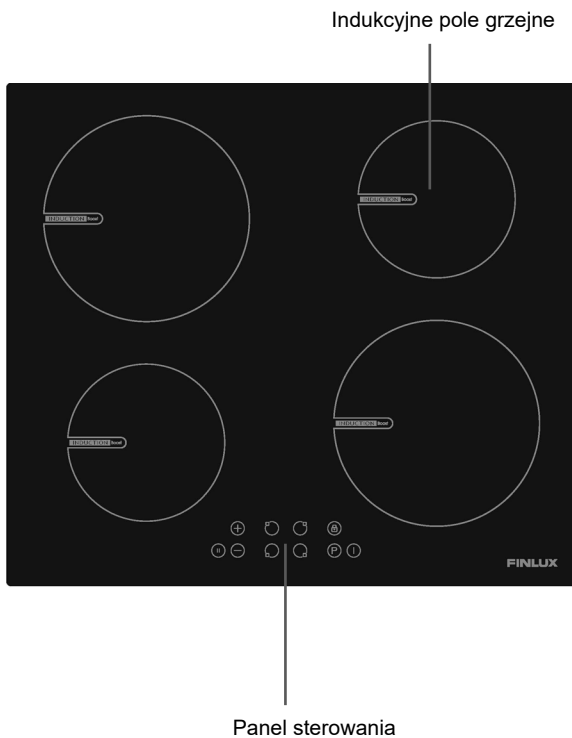
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
  - Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu itp.
  - Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (meble) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C. Temperatura dolnej powierzchni płyty grzewczej może wzrosnąć podczas pracy urządzenia. Dlatego pod spodem urządzenia należy zainstalować płytę ochronną.
  - **Podczas eksploatacji**
  - Podczas pracy urządzenia nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
  - Nie należy odchodzić od urządzenia podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Oleje mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Nakryj rondel lub patelnię pokrywką, aby zadusić powstały ogień, a następnie wyłącz piekarnik.
  - Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpieczne położenie, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
  - Jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Główny włącznik należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie nie jest wykorzystywane, należy również zakręcić zawór gazu.
  - Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.
- Podczas czyszczenia i konserwacji**
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Do powyższych czynności można przystąpić po odłączeniu przewodu zasilającego lub ustawieniu głównego włącznika w pozycji wyłączonej.
  - Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
  - **ABY ZACHOWAĆ WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA, ZALECAMY KORZYSTANIE WYŁĄCZNIE Z ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH ORAZ USŁUG AUTORYZOWANEGO SERWISU W RAZIE KONIECZNOŚCI.**

## OPIS PŁYTY

Szanowny kliencie,

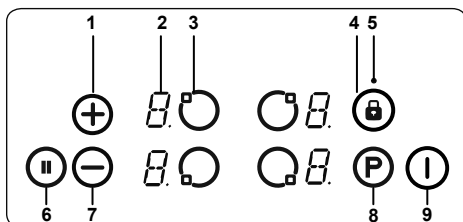
Przed przystąpieniem do korzystania z płyty grzewczej należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją na przyszłość.

### Powierzchnia do gotowania z 4 polami grzejnymi:



**Uwaga::** Wygląd zakupionej płyty grzewczej może różnić od powyższego rysunku pod względem konfiguracji.

## Panel sterowania 4 elementów grzejnych:



- 1- Zwiększenie poziomu grzania / czasomierza (opcjonalnie)
- 2- Wyświetlacz poziomu grzania
- 3- Wybór pola grzewczego
- 4- Blokada sensorów
- 5- Wskaźnik blokady sensorów
- 6- Inteligentna pauza
- 7- Zmniejszanie poziomu grzania
- 8- Funkcja Booster
- 9- Włączanie / wyłączenie




## OBSŁUGA URZĄDZENIA

Korzystaj z indukcyjnych stref gotowania stosując odpowiednie naczynia kuchenne.



Po podłączeniu urządzenia do zasilania na moment zaświecą się wszystkie wskazania. Po chwili płyta grzewcza przełączy się do trybu czuwania i będzie gotowa do użycia.

Płyta grzewcza sterowana jest za pomocą elektronicznych czujników sterowanych przez powiązane przyciski dotykowe. Po każdej aktywacji przycisku zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

### Włączenie urządzenia:

Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk WŁ./WYŁ. . Wszystkie wskazania elementu grzejnego wyświetlają statyczne „0” i pulsują kropki u dołu po prawej stronie. (Jeśli żadna strefa gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.)



### Wyłączenie urządzenia:

Płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym czasie naciskając przycisk . Przycisk WŁ./WYŁ.  zawsze posiada priorytet jako wyłącznik.


### Włączenie stref gotowania:




Naciśnij przycisk wyboru pola i wybierz żądane pole, na którym chcesz gotować. Na wybranym polu grzejnym wyświetli się wskazanie statycznej kropki, a we wszystkich innych wskazaniach znikną pulsujące kropki.

Wybierz poziom grzania za pomocą

zwiększenia ustawienia poziomu grzania  lub przycisku zmniejszenia ustawienia poziomu grzania . Pole jest już gotowe do pracy. Aby ustawić krótszy czas gotowania, wybierz żądany poziom grzania. Następnie naciśnij przycisk P, żeby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Booster).


### Wyłączenie stref gotowania:

Wybierz pole, które chcesz wyłączyć i naciśnij odpowiedni powiązany przycisk ustawienia poziomu grzania .

Przyciskiem  zmniejsz ustawienie poziomu do „0”. (Równoczesne użycie przycisków  i  również zmniejsza ustawienie poziomu do „0”)

Jeśli strefa gotowania jest gorąca, wyświetli się symbol „H” zamiast „0”.

### Wyłączenie wszystkich stref gotowania:

Aby natychmiast wyłączyć wszystkie strefy gotowania, naciśnij przycisk .

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie czuwania, wyświetla się symbol „H” na wszystkich gorących strefach gotowania.


### Wskaźnik pozostającego ciepła:

Wskaźnik pozostającego ciepła wskazuje, że temperatura szklanej ceramicznej powierzchni w obrębie strefy gotowania jest bardzo wysoka.

Po wyłączeniu strefy gotowania na odpowiednim wskazaniu wyświetla się symbol „H”, dopóki temperatura przyporządkowanej strefy gotowania znajduje się powyżej krytycznego poziomu.




## Funkcja zabezpieczenia:

Każda strefa gotowania wyłączy się po określonym maksymalnym czasie pracy, jeśli ustawienie poziomu ciepła nie zostanie zmienione. Każda zmiana w strefie gotowania cofa maksymalny czas pracy do wartości początkowej ograniczenia czasu pracy. Maksymalny czas pracy zależy od wybranego poziomu temperatury.




Odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „F” we wszystkich strefach, a następnie włącz płytę grzewczą naciskając przycisk  i kontynuuj pracę.

Ustawienie poziomu grzania	Bezpieczne wyłączenie po upływie
1 - 2	6 godzin
3 - 4	5 godzin
5	4 godzin
6 - 9	1,5 godziny

## Zabezpieczenie przed dziećmi:


Po włączeniu elementów sterujących można włączyć funkcję zabezpieczenia przed dziećmi. Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, równocześnie naciśnij przedni przycisk zwiększenia ustawienia poziomu grzania  przycisk zmniejszenia ustawienia poziomu grzania , a następnie ponownie naciśnij przycisk zwiększenia ustawienia poziomu grzania . Na wskazaniach wszystkich elementów grzejnych wyświetli się symbol „L” oznaczający BLOKADĘ i obsługa za pomocą elementów sterujących nie będzie możliwa. (Jeśli strefa gotowania jest gorąca, na przemian wyświetlają się symbole „L” i „H”.)

Płyta grzewcza będzie zablokowana, dopóki nie zostanie odblokowana, nawet jeśli elementy sterujące zostaną włączone i wyłączone.

Żeby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, najpierw, należy włączyć płytę grzewczą. Równocześnie naciśnij przedni przycisk zwiększenia ustawienia poziomu  grzania i przycisk zmniejszenia ustawienia poziomu  grzania, a następnie ponownie naciśnij przycisk zmniejszenia  ustawienia poziomu grzania. We wskazaniu zniknie symbol „L” i wyłączy się płyta grzewcza.

## Blokada przycisków

Funkcja blokady służy do zablokowania przycisków i ustawienia urządzenia w bezpiecznym trybie pracy. Dokonanie zmian, jak zwiększenie ustawienia poziomu ciepła i inne, nie będzie możliwe. Istnieje tylko możliwość wyłączenia urządzenia.

Funkcja blokady włączy się, jeśli przycisk blokady przycisków  zostanie naciśnięty i przytrzymany przez 2 sekundy lub więcej. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Po pomyślnym zakończeniu operacji naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez 2 sekundy lub więcej, zaczniesz pul-sować wskaźnik blokady przycisków, a element grzejny zostanie zablokowany.

### **Sygnal dźwiękowy:**

Podczas pracy płyty grzewczej następujące działania zostaną zasygnalizowane poprzez wyemitowanie sygnału dźwiękowego:

Normalne naciśnięcie przycisku sygnalizowane krótkim sygnałem dźwiękowym. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) sygnalizowane długim, przerywanym sygnałem dźwiękowym.

### **Funkcja przyspieszonego podgrzewania (Booster)**

Należy wybrać strefę grzania, ustawić żądany poziom grzania i ponownie nacisnąć przycisk P (podgrzewanie przyspieszone).



Funkcję Booster można włączyć, jeśli moduł indukcyjny zaakceptuje ustawienie w danej strefie grzania. Jeśli funkcja Booster zostanie włączona, wyświetli się symbol „P” w odpowiednim wskazaniu.

### **Inteligentna pauza**

Włączenie inteligentnej pauzy spowoduje obniżenie poziomu mocy wszystkich działających stref grzewczych.

Jeśli wyłączysz inteligentną pauzę, moc elementów grzejnych powróci do poprzedniego poziomu.

Jeśli inteligentna pauza nie zostanie wyłączona, płyta kuchenna wyłączy się po 30 minutach.

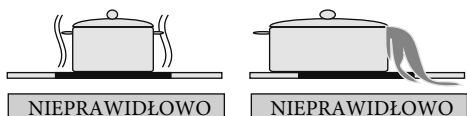
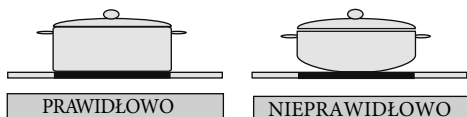
Naciśnij przycisk (  ), żeby włączyć inteligentną pauzę. Poziom mocy wszystkich włączonych elementów grzejnych zostanie obniżony do poziomu 1 i wyświetli się symbol „II” w odpowiednich wskazaniach. Ponowne naciśnięcie przycisku (  ) spowoduje wyłączenie inteligentnej pauzy. Symbol „II” zniknie i moc elementów grzejnych powróci do poprzedniego ustawionego poziomu.

### **ZALECENIA I WSKAZÓWKI**

#### **Naczynia kuchenne**

- Należy stosować naczynia kuchenne o grubych, płaskich, gładkich spodach i tej samej średnicy co element grzejny. W ten sposób można zmniejszyć czasy przygotowania potraw.
- Najlepsze rezultaty gotowania zapewniają naczynia kuchenne wykonane ze stali, stali emaliowanej, żeliwa i stali nierdzewnej (jeśli są zalecane przez producenta).

- Naczynia kuchenne wykonane ze stali emaliowanej, albo z aluminiowymi lub miedzianymi spodami mogą pozostawiać metaliczny osad na płycie grzewczej. Pozostawiony osad będzie trudny do usunięcia. Należy czyścić płytę grzewczą po każdym użyciu.
- Naczynie kuchenne jest odpowiednie do płyty indukcyjnej, jeśli magnes przylega do spodu naczynia.
- Naczynia kuchenne należy ustawiać na środku strefy gotowania. Niewłaściwe ustawienie naczynia jest sygnalizowane we wskazaniu.
- Podczas używania niektórych garnków mogą być słyszalne rozmaite odgłosy spowodowane konstrukcją garnka, ale nie mają one wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo płyty grzewczej.



## Oszczędność energii

- Indukcyjne strefy gotowania automatycznie dostosowują się do rozmiarów spódów naczyń kuchennych w pewnych granicach. Jednak magnetyczna część spodu naczynia kuchennego musi mieć minimalną średnicę w zależności od rozmiarów strefy gotowania.
- Naczynia kuchenne należy umieścić w strefie gotowania przed jej włączeniem. Jeśli płyta zostanie włączona przed ustawieniem naczynia kuchennego, strefa gotowania nie będzie działała i wyświetlą się elementy sterujące.
- Żeby zmniejszyć czas przygotowania potrawy, stosuj przykrywkę do naczyń.
- Jeśli płyn zaczyna gotować się, należy zmniejszyć ustawienie temperatury.
- Zmniejszenie ilości płynu lub tłuszczu skraca czas przygotowania potrawy.
- Wybierz ustawienie temperatury odpowiednie do sposobu przygotowania potrawy.

## Przykładowe sposoby przygotowania potraw

Informacje zawarte w poniższej tabeli zostały podane wyłącznie jako pomocnicze wskazówki

Ustawienia	Zastosowanie
0	Element grzejny wyłączony
1 - 3	Delikatne gotowanie
4 - 5	Łagodne gotowanie na wolnym ogniu, powoli
6 - 7	Odgrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, smażenie w małej ilości tłuszczu i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Podgrzewanie przyspieszone (Booster)

## Wskazówki dotyczące czyszczenia

- Do czyszczenia powierzchni płyty grzewczej nie wolno stosować szorstkich ściereczek, środków czyszczących powodujących korozję, środków czyszczących w aerozolu ani żadnych ostrych przedmiotów.
- Żeby usunąć przypalone resztki potraw, namocz powierzchnię płyty korzystając z wilgotnej ściereczki i zmyj pozostałości.
- Do czyszczenia powierzchni płyty lub usunięcia resztek potrawy można użyć skrobaczki. Lepiące się resztki potraw należy usuwać natychmiast po rozlaniu, zanim szklana powierzchnia ostygnie.
- Korzystając ze skrobaczki, należy zachować ostrożność, aby nie zdrapać silikonowych uszczelnień znajdujących się na krawędziach szklanej powierzchni.
- Ponieważ skrobaczka posiada ostrze, należy ją przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci.
- Jeśli płyta grzewcza jest gorąca, do czyszczenia zastosuj specjalny środek czyszczący przeznaczony do ceramicznych płyt grzewczych. Po wyczyszczeniu należy spłukać wodą i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub papierowym ręcznikiem.

## INSTALACJA URZĄDZENIA

### OSTRZEŻENIE:

Podłączenia elektryczne płyty należy powierzyć elektrykowi z aktualnymi uprawnieniami oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i aktualnymi przepisami. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, spowodowanych nieprawidłowym podłączeniem lub nieprawidłową instalacją, gwarancja traci ważność. Opiswane urządzenie należy uziemić.

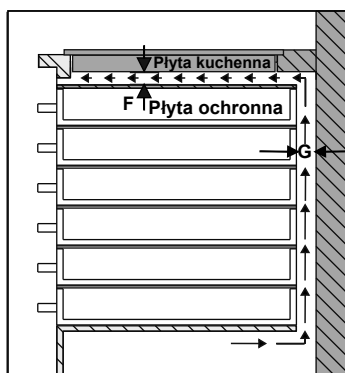
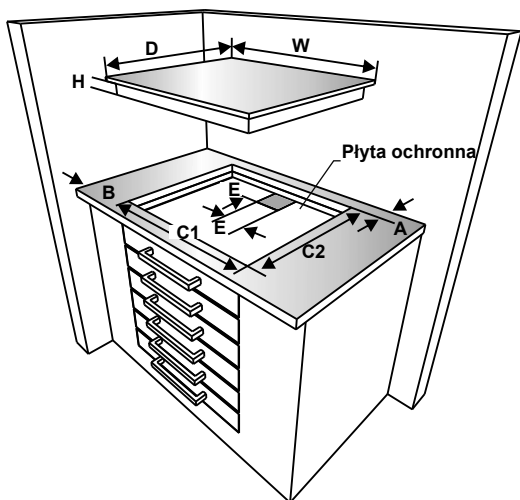
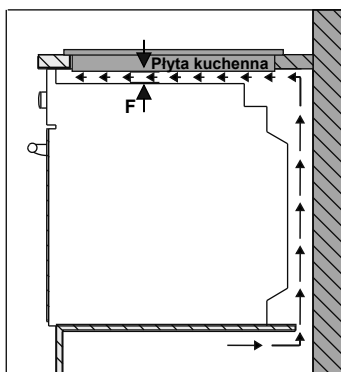
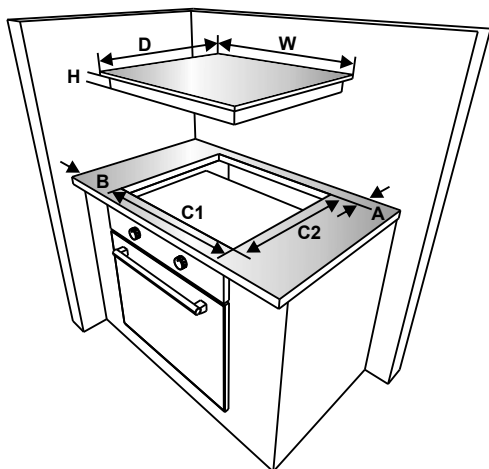
## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas instalacji

- Wszelkie zwisające przedmioty powinny znajdować się przynajmniej o 65 cm powyżej płyty grzewczej.
- Wyciągi kuchenne należy dostosować zgodnie z zaleceniami producenta.
- Ściana stykająca się z tylnym panelem płyty grzewczej musi być wykonana z ogniotrwałych materiałów.
- Długość kabla zasilającego nie powinna przekraczać 2 metrów.

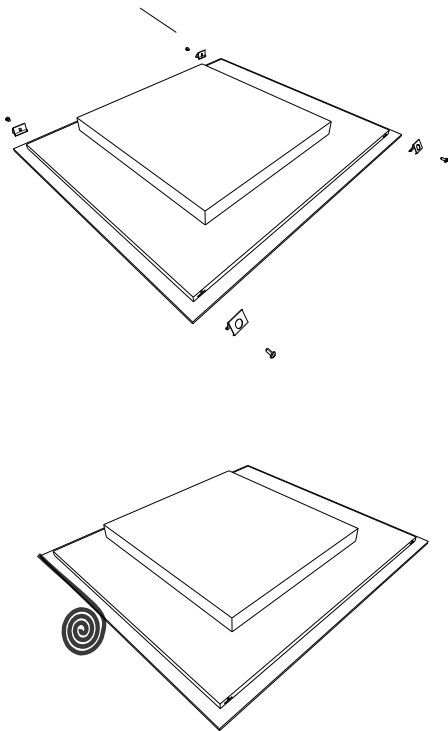
## Dopasowanie płyty grzewczej do powierzchni roboczej

- Płytę grzewczą można zamontować w dowolnym blacie kuchennym, odpornym na temperaturę przynajmniej 90°C.
- Wykonaj otwór o wymiarach pokazanych na poniższych rysunkach i na następnej stronie.
- Indukcyjną płytę grzewczą można zabudować w blacie kuchennym o grubości od 25 do 40 mm.

W (mm)	590	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	53	E (mm)	10
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	480	G (mm)	20



Przykręć 4 wsporniki montażowe do bocznych ścianek urządzenia.



Przyklej uszczelkę z pianki do krawędzi szkła

### **Wykonanie połączeń elektrycznych**

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy:

Napięcie sieciowe jest takie samo jak wymienione na tabliczce znamionowej umieszczonej na bocznym panelu płyty grzewczej.

Obwód zasilania jest przystosowany do przyłączenia urządzeń o odpowiedniej mocy (patrz tabliczka znamionowa).

Źródło zasilania jest uziemione zgodnie z wymogami aktualnych przepisów i jest ono w dobrym stanie.

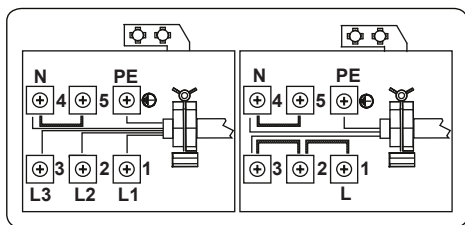
Przełącznik z bezpiecznikiem powinien być łatwo dostępny po zainstalowaniu

płyty grzewczej.

Jeśli brakuje oddzielnego obwodu zasilania płyty grzewczej i przełącznika z bezpiecznikiem, instalację płyty grzewczej należy powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi.

Odpowiedni kabel należy podłączyć do skrzynki głównego bezpiecznika sieciowego i powinien być on chroniony bezpiecznikiem topikowym lub bezpiecznikiem nadprądowym (MCB) o wartości 50 A. Elektryk wykonujący instalację powinien zapewnić przełącznik z bezpiecznikiem, który umożliwia rozłączenie linii napięciowej i neutralnej o separacji styku przynajmniej 3,0 mm dla każdego bieguna. Przełącznik z bezpiecznikiem należy zamontować na ścianie kuchennej, powyżej powierzchni roboczej i obok płyty grzewczej, a nie nad płytą, zgodnie z przepisami IEE. Podłącz przełącznik z bezpiecznikiem do skrzynki połączeniowej, którą należy zamontować na ścianie ok. 61 cm powyżej podłogi i za płytą grzewczą. Następnie można podłączyć kabel zasilający płyty grzewczej. Podłącz jeden koniec przewodu do skrzynki połączeniowej, a drugi do skrzynki podłączenia zasilania w płycie grzewczej, znajdującej się na tylnym panelu płyty. Zdejmij osłonę skrzynki podłączenia zasilania i zainstaluj kabel zgodnie ze schematem instalacji elektrycznej.

Kabel zasilający należy umieścić z dala od bezpośrednich źródeł ciepła. Temperatura otoczenia nie powinna przekraczać 50°C.





Do podłączenia sterowania indukcyjnej płyty grzewczej należy zastosować przewód H05VV-F 3x2,5 mm<sup>2</sup> 60227 IEC 53 ••. Schemat połączeń elektrycznych znajduje się na dolnym panelu urządzenia.


## SYMBOLE BŁĘDÓW


W przypadku wystąpienia usterki we wskazaniach elementów grzejnych wyświetla się symbol błędu.


**E1:** Usterka wentylatora chłodzącego: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.


**E3:** Napięcie sieciowe jest wyższe od wartości znamionowej: wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk , odczekaj dopóki nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  i kontynuuj

pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

**E4:** Częstotliwość napięcia sieciowego różni się od wartości znamionowej: wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk , odczekaj dopóki

nie zniknie symbol „H” we wskazaniach wszystkich stref. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, wyłącz i włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając

przycisk  i kontynuuj pracę. Jeśli ten błąd wciąż się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

**E5:** Zbyt wysoka temperatura wewnątrz płyty grzewczej: wyłącz i włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk  i odczekaj, dopóki nie ostygną elementy grzejne.

**E6:** Błąd komunikacji między dotykowym panelem sterowania i elementem grzejnym: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

**E7:** Usterka czujnika temperatury cewki: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

**E8:** Usterka czujnika temperatury układu chłodzącego: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

**E9:** Błąd kalibracji: skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

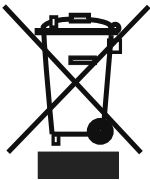


Marka		<b>FINLUX</b>
Model		FI - 64NTN1B
Rodzaj płyty grzewczej		Elektryczna
Liczba stref gotowania		4
Technologia grzewcza-1		Indukcyjna
Rozmiar-1	cm	Ø16,0
Zużycie energii-1	Wh/kg	182,0
Technologia grzewcza-2		Indukcyjna
Rozmiar-2	cm	Ø16,0
Zużycie energii-2	Wh/kg	182,0
Technologia grzewcza-3		Indukcyjna
Rozmiar-3	cm	Ø21,0
Zużycie energii-3	Wh/kg	182,0
Technologia grzewcza-4		Indukcyjna
Rozmiar-4	cm	Ø21,0
Zużycie energii-4	Wh/kg	182,0
Zużycie energii przez płytę	Wh/kg	182,0
<b>Kuchenka ta jest zgodna z normą PN-EN 60350-2</b>		

#### Wskazówki oszczędzania energii

##### Płyta kuchenna

- Używaj garnków i rondli o płaskiej podstawie.
- Używaj garnków i rondli odpowiedniej wielkości.
- Używaj garnków i rondli z pokrywkami.
- Minimalizuj ilości płynów i tłuszczu.
- Gdy płyn zaczyna wrzeć, zmniejsz ustawienie.



Ten symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno usuwać razem ze zwykłymi odpadkami z gospodarstw domowych. Zamiast tego należy go przekazać odpowiedniemu punktowi zbiórki przekazującemu urządzenia elektryczne i elektroniczne do recyklingu. Pilnując odpowiedniego usunięcia produktu, pomagasz zapobiegać ewentualnych negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby zostać spowodowane niewłaściwym usunięciem zużytego produktu. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu opisywanego produktu można uzyskać od władz lokalnych, służby zbiórki odpadów z gospodarstw domowych lub u sprzedawcy urządzenia.

## **CONTENTS:**

Safety instructions  
Appliance description.  
Cooking surface and control panel of heaters  
Operation of the appliance  
Switching the appliance on and off  
Switching the cooking-zones on and off  
Smart Pause  
Residual heat indicator.  
Safety switch off function  
Child Lock  
Timer function  
Buzzer  
Boost Function  
Hints and tips  
Installation of the appliance  
Installation safety  
Fitting the hob into a worktop  
Making an electrical connection  
Electrical connection diagram



Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards

## **SAFETY WARNINGS**

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

### **General Safety Warnings**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user

maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the sur-

- face is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
  - For induction hobs, after use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
  - For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
  - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
  - Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
  - Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
  - Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
  - Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
  - CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is

- intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
  - Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

### **Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
  - The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
  - When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
  - The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C. The temperature of the bottom surface of the hob might rises during the operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.
- **During usage**
    - Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
    - Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
    - Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
    - If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
    - Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
    -

## **During cleaning and maintenance**

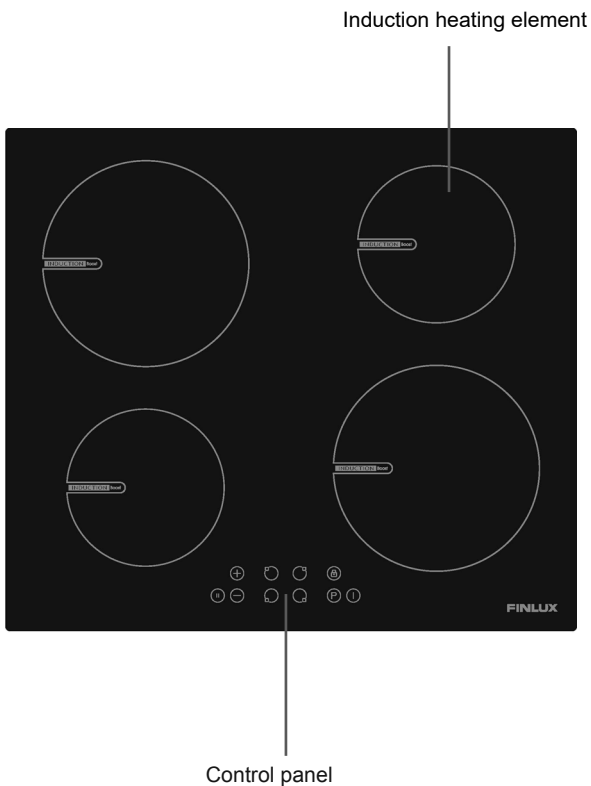
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

## DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

Please read the instructions in this user guide before using the hob and keep them for future reference.

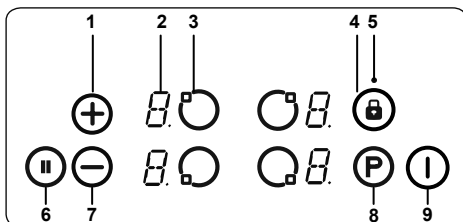
### Cooking Surface for 4 heaters:



**Note:** Appearance of your hob maybe different than the model shown above due to its configuration.



## Control Panel for 4 heaters:



- 1- Increase heat setting/timer (optional)
- 2- Heater display
- 3- Heater selection
- 4- Key lock
- 5- Key lock indicator
- 6- Smart pause
- 7- Decrease heat setting
- 8- Boost
- 9- On/Off


## OPERATION OF THE APPLIANCE

Use the induction cooking zones with suitable cookware.


After the power supply is turned on, all of displays light up for a moment. When this time is over, the hob goes into stand-by mode and is ready for operation.

The hob is controlled with electronic sensors which are operated by touching the related sensors. Each sensor activation is followed by a sound signal (buzzer).

### Switching the appliance on:

Switch the hob on by pressing the ON/OFF key . All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If no cooking-zone is selected within 20 seconds, the hob will automatically turn off.)

### Switching the appliance off:



Switch the hob off at any time by pressing .

The ON/OFF key  always has priority in the switch off function.


### Switching the cooking-zones on:




Press the heater selection key you wish to cook on. There is a static dot indication on the selected heater display and the blinking dot on all other displays switch off.

Select the temperature setting by using

the increase heat setting key  or decrease the heat setting key . The element is now ready to cook on. For quickest boil times, select the desired cooking level and then press the P key to activate the Boost function.


### Switching the cooking-zones off:

Select the element you want to switch off by pressing the related increase heat setting key .

Using the  key, turn the temperature down to "0". (Additionally, using the  and  keys simultaneously turns the temperature to "0".)

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

### Switching all the cooking-zones off:

To turn all the cooking zones off at once, press the  key.

In stand-by mode, an "H" appears on all cooking zones which are hot.


### Residual heat indicator:

Residual heat indicator indicates that the ceramic glass has a dangerous touch temperature in the circumference of the cooking zone.

After switching off the cooking zone, the respective display shows an "H" until the assigned cooking zone temperature is in an uncritical level.




## Safety switch off function:

Every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. Every change in the cooking zone puts back the maximum operation time to the initial value of the operating time limitation. The maximum operation time depends on the selected temperature level.

Wait until 'F' disappears for all zones, turn the hob on by touching  and continue to use.



Heat setting	Safety switch off after
1 - 2	6 Hours
3 - 4	5 Hours
5	4 Hours
6 - 9	1,5 Hours


## Child Lock:

After switching on the control, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously operate the front increase heat setting key  and decrease heat setting key  and then operate the increase heat setting key  again. "L" meaning LOCKED will appear in all heater displays and the control can not be changed. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.)

The hob will remain in a locked condition until it gets unlocked, even if


the control has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously operate the front increase heat setting key  and decrease heat setting key  and then operate the decrease heat setting

key  again. "L" will disappear in the display and the hob will be switched off.

## Key Lock

Key lock functionality is for blocking and set the appliance into a save modus during operation. Touch modifications as for example rise heat settings and others should not be possible. It is only possible to switch the appliance off.

The lock function is active, if the Key Lock button  is pressed at least 2 sec. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation of more than 2 sec, the Key Lock Indicator flashes and the heater is locked.

**Buzzer :**

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a buzzer:

Normal key activation with a short sound signal

Continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermitten sound signal.

**Boost Function :**

A cooking zone has to be selected, cooking level set to „desired cooking level" and P(Boost) key has to be pressed again.

Boost-Function can be activated if the induction module accepts the setting on this cooking zone. If Boost Function is active a „P" is displayed on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power and the integrated power management will be activated .


The necessary power reduction is shown by blinking of the corresponding cooking zone display. Blinking is active for 3 sec. and allows further adaptations of the settings before power reduction.


**Smart Pause**

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will turn off after 30 minutes.

Touch (  ) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

Touch (  ) again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

## HINTS AND TIPS

### Cookware

· Use thick, flat, smooth bottomed cookwares that are the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.

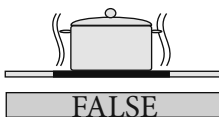
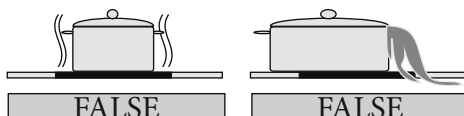
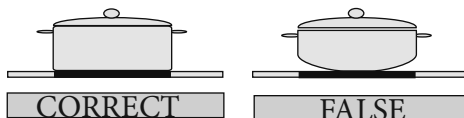
· Cookware made of steel, enamele steel, cast iron and stainless steel (if appropriately abelled by the manufacturer) will give you the best results.

· Cookware made of enamelled stee or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.

· Cookware is suitable for induction i a magnet sticks to the bottom of the cookware.

· Cookware must be placed centrall on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.

· When using certain pans, you ma get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.



## Energy saving

- Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.
- Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware, the cooking zone will not operate and the control display shows.
- Use a lid to reduce cooking time
- When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the proper temperature setting for the cooking applications.

## Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-	Delicate warning
4 - 5	Gentle simmering, slow warning
6 - 7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

## Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicone adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

## INSTALLATION OF THE APPLIANCE

### WARNING:

The electrical connection of this hob should be carried out by a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations. In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid. This appliance must be earthed.

### Installation safety

- Any overhanging surface should be at

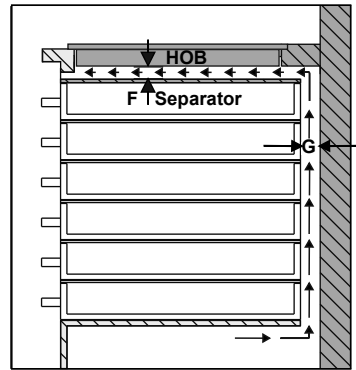
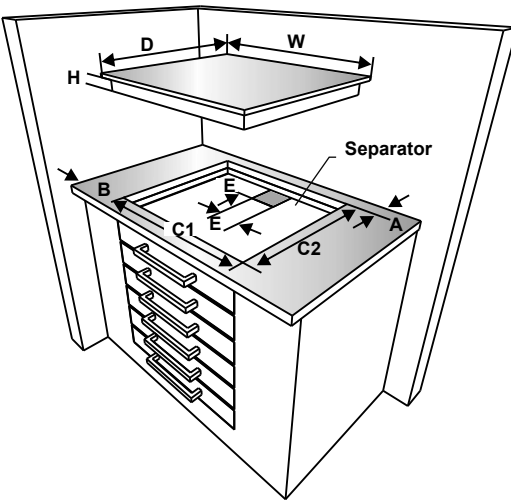
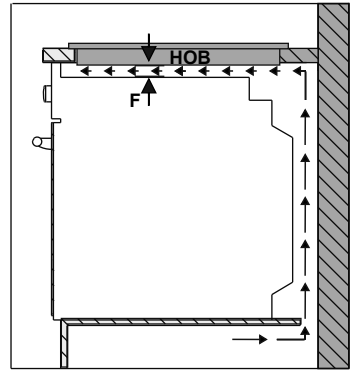
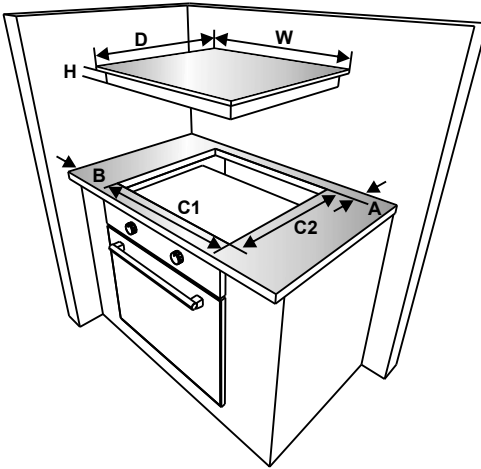
least 65cm above the hob.

- Extractor fans must be fitted in accordance with the manufacturer's instructions.
- The wall in contact with the rear of the hob must be made of flameproof material.
- The power cable length should not exceed 2 metres.

### **Fitting the hob into a work surface**

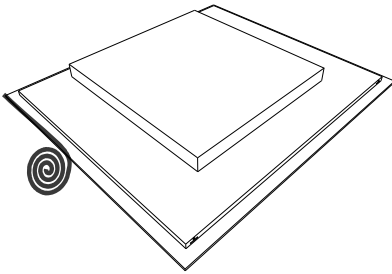
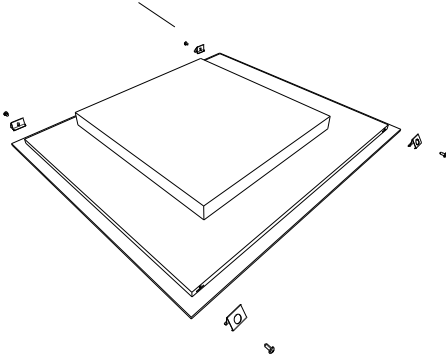
- The hob can be inserted into any worktop provided it is heat resistant up to at least 90°C.
- Create an opening with the dimensions shown in the picture below and on next page.
- Induction hob may be built in the 25 to 40 mm thick worktops.

<b>W (mm)</b>	590	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>D (mm)</b>	520	<b>min. B (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	53	<b>E (mm)</b>	10
<b>C1 (mm)</b>	560	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	480	<b>G (mm)</b>	20





- Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of the product.



Worktop mounting bracket

## Making an electrical connection

Before making a connection, check that:

The voltage power supply is the same as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.

The circuit can support the appliance load (see the rating plate).

The power supply has a grounded connection connection, which complies

- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower glass edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.

- Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.

## Making an electrical connection

Before making a connection, check that:

The mains voltage is the same as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.

The circuit can support the appliance load (see the rating plate).

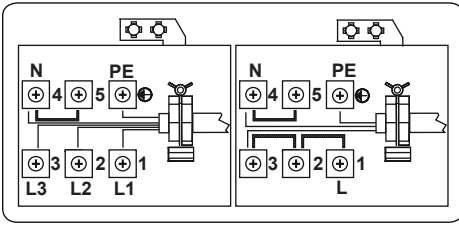
The power supply has an earth connection, which complies with the provisions of current regulations and is in good working order.

The fused switch is easily accessible once the hob has been installed.

If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.

An approved suitable cable must be connected from the Consumer Unit (main fuse box) and be protected by its own 50amp fuse or Micro Circuit Breaker (MCB). The electrician must provide a fused all pole switch, which disconnects both the line (live) and neutral conductors with a contact separation of at least 3,0 mm.

The fused switch should be fitted to the kitchen wall, above the worksurface





For the induction hob, the cable must be H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> 60227 IEC 53  
 ••. You will □ □ the connection diagram shown on the bottom of your appliance.




## ERROR CODES


If there is an error, error code will be showed at heater displays.

**E1 :** The cooling Fan is disabled, call an authorized service agent.

**E3 :** The power supply voltage is over the rated values, turn the hob off by touching , wait until “H” disappears for all zones, turn the hob on by pressing  and continue

to use. If same error appears, call an authorized service agent.

**E4 :** Supply frequency is different from the rated values, turn the hob off by touching , wait until “H” disappears for all zones, turn the hob on by pressing  and continue to use. If same error appears, plug off/on turn the hob on by pressing  continue to use it. If the same error appears, call an authorized service agent.

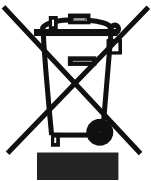
**E5 :** The hob inside temperature is too high, turn the hob off by pressing  to let the heaters cool down.

**E6 :** Communication error between touch control and heater, call an authorized service agent.

**E7 :** The coil temperature sensor is disabled, call an authorized service agent.

**E8 :** The cooler temperature sensor is disabled, call an authorized service agent.

**E9 :** Calibration error, call an authorized service agent.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city of ices, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## **TURINYS:**

Saugumo nurodymai  
Prietaiso aprašymas.  
Kaitlentės paviršius ir kaitviečių valdymo skydelis  
Prietaiso naudojimas  
Prietaiso įjungimas ir išjungimas  
Kaitviečių įjungimas ir išjungimas  
Išmanusis laikinas išjungimas  
Likutinės šilumos indikatorius.  
Apsauginio išjungimo funkcija  
Užraktas nuo vaikų  
Laikmačio funkcija  
Garsinis signalas  
Pagreitinto kaitinimo funkcija  
Patarimai  
Prietaiso montavimas  
Montavimo saugumo nurodymai  
Kaitlentės montavimas į stalviršį  
Elektros jungimas  
Jungimo į maitinimo tinklą schema



Atitikties deklaracija

Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

## **ĮSPĖJIMAI SAUGOS KLAUSIMAIS**

PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTI PRIETAISĄ, ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠIUOS NURODYMUS IKI GALO IR LAIKYKITE JUOS PATOGIOJE VIETOJE ATEIČIAI.

ŠI INSTRUKCIJA PARENGTA KELIEMS PANAŠIEMS MODELIAMS. JŪSŲ PRIETAISE GALI NEBŪTI KAI KURIŲ ČIA APRAŠOMŲ YPATYBIŲ. SKAITYDAMI NAUDOJIMO INSTRUKCIJĄ, ATKREIPKITE DĖMESĮ Į PUNKTUS SU PAVEIKSLĖLIAIS.

### **Bendrieji įspėjimai saugos klausimais**

- Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 m. ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti, arba neturintys pakankamai patirties bei žinių, jei jie prižiūrimi arba išmokomi saugiai naudotis prietaisu ir supažindinami su galimais pavojais. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu. Prietaiso valymo ir priežiūros negalima patikėti vaikams be

priežiūros.

- **ĮSPĖJIMAS:** naudojamas prietaisas ir atviros jo dalys įkaita. Reikia būti atsargiems, kad neprisilietumėte prie kaitinimo elementų. Vaikams iki 8 metų amžiaus negalima leisti naudotis prietaisu, jei jie nėra nuolat prižiūrimi.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gali būti pavojinga ruošti maistą ant kaitlentės, naudojant riebalus ar aliejų, jų neprižiūrint. **JOKIU BŪDU** negesinkite gaisro vandeniui; išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar nedegiu audeklu.
- **ĮSPĖJIMAS:** gaisro pavojus: nepalikite daiktų ant kaitviečių.
- **ĮSPĖJIMAS:** įskilus paviršiui, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smū-

gio pavojaus.

- Ant indukcinės kaitlentės negalima palikti metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, kadangi jie gali įkaisti.
- Pasinaudoję indukci-  
ne kaitlente, išjunkite kaitvietės kaitinimą valdikliu ir nepasitikėkite puodo detektoriumi.
- Kadangi ši kaitlentė yra su dangčiu, prieš jį atkeliant, būtina nuo jo nuvalyti visus išsiliejusius skysčius. Be to, prieš uždarant dangtį, kaitlentė turi atvėsti.
- Prietaisas nepritaikytas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Valydami orkaitės durelių stiklą ir kitus paviršius, nenaudokite šveitimui skirtų valiklių ar metalinių šveistu-

vų, kadangi jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti arba paviršius gali būti pažeistas.

- Nevalykite prietaiso garinėmis valymo sistemomis.
- Jūsų prietaisas pagamintas pagal visus taikytinus vietos ir tarptautinius standartus ir reglamentus.
- Techninės priežiūros ir remonto darbus turi atlikti tik įgalioti priežiūros specialistai. Jei montavimo ir remonto darbus atlieka ne įgalioti priežiūros specialistai, gali kilti pavojus. Pavojinga kaip nors keisti ar modifikuoti prietaiso specifikacijas.
- Prieš montavimą pasirūpinkite, kad reikiami įvadai (dujų tipas, slėgis ar elektros įtampa ir dažnis) derėtų su prietaiso reikalavimais. Prietaiso reikalavimai surašyti etiketėje.
- **ATSARGIAI:** šis prietaisas skirtas tik maisto ruošimui ir naudoti buityje namuose; jis neturi būti naudojamas kaip nors kitaip, negu numatyta jo naudojimo paskirtyje, pavyzdžiui, ne buitiniam naudojimui, komercinėje aplinkoje ar patalpų šildymui.
- Siekiant užtikrinti Jūsų saugumą, imtasi visų įmanomų saugumo priemonių. Turite atsargiai valyti stiklą, kad jo nesubraižytumėte, kadangi jis gali sudužti. Stenkitės

nesutrenkti stiklo kitais daiktais.

- Montuodami, įsitikinkite, kad maitinimo laidas nebūtų užspaustas. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros atstovas ar panašios kvalifikacijos specialistas, kad išvengtumėte pavojaus.

### **Įspėjimai montavimo klausimais**

- Nenaudokite iki galo nesumontuoto prietaiso.
- Montuoti ir paleisti prietaisą turi įgaliotas specialistas. Gamintojas neatsako už žalą, kurią gali sukelti netinkamas prietaiso pastatymas ar jei jį montuoja neįgalioti darbuotojai.
- Išpakuodami prietaisą, apžiūrėkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Pastebėję pažeidimą, nenaudokite prietaiso ir nedelsdami susisieki su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Pakavimo medžiagas (nailoną, vielasiūles, polistireną ir kt.) būtina surinkti ir išmesti, kadangi jos gali pakenkti vaikams.
- Apsaugokite prietaisą nuo atmosferos poveikio. Nepalikite jo prieš saulę, lietų, sniegą ir pan.
- Šalia prietaiso esantys daiktai (spintelės) turi atlaikyti mažiausiai 100 °C temperatūrą. Naudojant kaitlentę, apatinės jos dalies paviršiaus temperatūra gali pakilti. Todėl po gaminiu turi būti sumontuota lenta.

### **• Naudojant prietaisą**

- Naudodami prietaisą, į jo vidų ar

šalia jo nedėkite degių medžiagų.

- Nepalikite viryklės be priežiūros, kai ruošiate maistą riebaluose. Smarkiai įkaitę, jie gali užsidegti. Jokių būdu nepilkite vandens ant užsidegusių riebalų liepsnos. Tokiu atveju, uždenkite keptuvę dangčiu ir išjunkite viryklę, kad liepsna nebegautų oro.
- Puodus būtina dėti ant kaitvietės vidurio, o rankenas pasukti taip, kad už jų neužkliūtumėte.
- Nenaudodami prietaiso ilgą laiką, išjunkite jį iš maitinimo tinklo. Pagrindinį valdiklį laikykite išjungtą. Taip pat, nenaudodami prietaiso, užsukite dujas.
- Pasirūpinkite, kad, kai nenaudojate prietaiso, visų valdiklių rankenėlės būtų „0“ (išjungta) padėtyje.

### **Valant prietaisą ir atliekant priežiūros darbus**

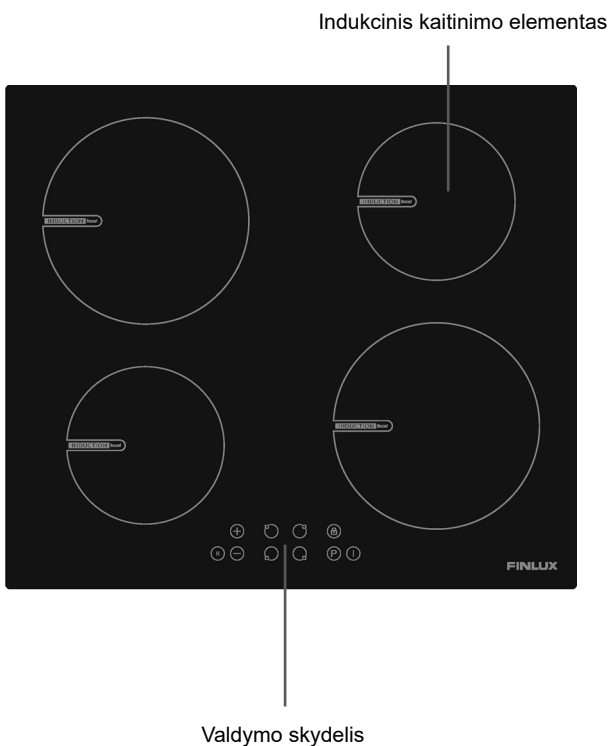
- Prieš valydami ar atlikdami priežiūros darbus, visada išjunkite prietaisą. Tą galite padaryti išjungdami prietaisą iš maitinimo tinklo ar pagrindiniu valdikliu.
- Valydami valdymo skydą, neišiminkite rankenėlių.
- JEI NORITE, KAD PRIETAISAS VEIKTŲ EFEKTYVIAI IR SAUGIAI, REKOMENDUOJAME NAUDOTI TIK ORIGINALIAS ATSARGINES DALIS IR, PRIREIKUS, KVIESTI TIK ĮGALIOTŲ ATSTOVŲ SPECIALISTUS.

# KAITLENTĖS APRAŠYMAS

Mielas pirkėjau,

Perskaitykite nurodymus šioje naudojimo instrukcijoje prieš naudodami kaitlentę ir išlaikykite ją ateičiai.

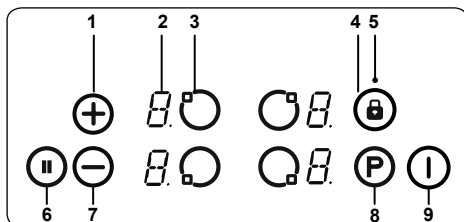
## 4 kaitviečių kaitlentė:



**Pastaba:** priklausomai nuo kiekvieno modelio ypatybių, Jūsų kaitlentė gali atrodyti skirtingai negu pateikta paveikslėlyje.



#### 4 kaitviečių valdymo skydelis:



1. Padidinkite šilumos nuostatą / laikmatis (neprivaloma)
- 2 - šildytuvo ekranas
- 3- Šildytuvo pasirinkimas
- 4- Rakto užraktas
5. Rakto užrakto indikatorius
- 6 protingos pauzės
- 7- Sumažinti šilumos nuostolius
8. Padidinti
- 9- Ijungta / išjungta


## **PRIETAISO NAUDOJIMAS**

Ant indukcinų kaitviečių naudokite tinkamus indus.


Ijungus prietaisą į elektros tinklą, trumpam užsidega visi simboliai ekrane. Po to kaitlentė veikia budėjimo režimu ir yra paruošta naudoti.


Kaitlentė valdoma elektriniais jutikliais, kurie suaktyvinami, liečiant priskirtus jutiklius. Kiekvieno jutiklio suaktyvinimą žymi garsinis signalas.

### **Prietaiso įjungimas:**

Kaitlentė įjungiamą, palietus įjungimo (išjungimo) mygtuką  Visų kaitviečių pajėgumo indikatoriai rodys „0“ ir apatiniame dešiniajame kampe mirkčios taškai. (Per 20 sekundžių nepasirinkus jokios kaitvietės, kaitlentė automatiškai išsijungs.)



### **Prietaiso išjungimas:**

Kaitlentę galite išjungti bet kuriuo metu, paliesdami .

Ijungimo (išjungimo) mygtukas  visada turi pirmenybę.


### **Kaitviečių įjungimas:**




Palieskite tos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, ant kurios norite ruošti maistą. Pasirinktos kaitvietės pajėgumo rodymo langelyje nepertraukiamai šviečia taškas, o kituose mirkčioja.

Temperatūrą nustatykite kaitinimo didinimo mygtuku  arba kaitinimo mažinimo mygtuku . Kaitvietė paruošta. Norėdami greičiausiai užvirinti maistą,

pasirinkite norimą kaitinimo pajėgumą ir palieskite P mygtuką, kad suaktyvintumėte pagreitinto kaitinimo funkciją.


### **Kaitviečių išjungimas:**

Pasirinkite norimą išjungti kaitvietę, spausdami atitinkamą kaitinimo pajėgumo nustatymo mygtuką .

 mygtuku sumažinkite pajėgumą iki „0“. (Taip pat kaitinimo pajėgumas sumažinamas iki „0“, vienu metu paspaudus  ir  mygtukus)

Jei kaitvietė tuo metu karšta, vietoj „0“ bus rodomas „H“ simbolis.

### **Visų kaitviečių išjungimas:**

Norėdami iš karto išjungti visas kaitvietes, palieskite  mygtuką.

Budėjimo režimu visos karštos kaitvietės bus žymimos „H“ simboliu.


### **Likutinės šilumos indikatorius:**

Likutinės šilumos indikatorius rodo, kad stiklo keramikos paviršiaus temperatūra yra pavojinga liesti kaitvietės zonoje.

Išjungus kurią nors kaitvietę, atitinkamame langelyje rodomas „H“ simbolis, kol paviršius atvėsta iki nepavojingo lygio.




## Apsauginio išjungimo funkcija:

Kiekviena kaitvietė išsijungs po nustatyto maksimalaus veikimo laiko, jei tuo metu nebuvo keičiamas kaitinimo pajėgumas. Kaskart, pakeitus kaitinimo pajėgumą, maksimalus veikimo laikas iš naujo pratęsimas iki nustatytos maksimalios trukmės. Maksimalus veikimo laikas priklauso nuo pasirinkto kaitinimo pajėgumo.




Palaukite, kol visose zonose nebebus rodoma „F“,  mygtuku įjunkite kaitlentę ir toliau naudokite.

Kaitinimo pajėgumas	Apsauginis išjungimas po
1 - 2	6 valandų
3 - 4	5 valandų
5	4 valandų
6 - 9	1,5 valandų

## Apsauga nuo vaikų:


Įjungus valdiklį, galima suaktyvinti užrakto nuo vaikų funkciją. Norėdami suaktyvinti užraktą nuo vaikų, vienu metu paspauskite pirmesnius kaitinimo pajėgumo didinimo mygtuką  ir mažinimo mygtuką , tada dar kartą paspauskite kaitinimo pajėgumo didinimo mygtuką . Ekrane atsiras „L“ simbolis, reiškiantis UŽRAKINTA, ir neveiks jokie valdikliai. (Jei kaitvietė tuo metu karšta, „L“ ir „H“ simboliai rodomi pakaitomis.)

Kaitlentė bus užrakinta tol, kol ją atrakinsite – net jei ji bus išjungta ir vėl įjungta.

Norėdami išjungti užraktą nuo vaikų, pirmiausiai įjunkite kaitlentę. Vienu metu paspauskite pirmesnius kaitinimo pajėgumo didinimo mygtuką  ir mažinimo mygtuką , tada dar kartą paspauskite kaitinimo pajėgumo mažinimo mygtuką . Ekrane pradings „L“ simbolis, ir kaitlentė bus išjungiamą.

## Skydelio užrakinimas

Skydelio užrakinimo funkcija reikalinga, norint užblokuoti mygtukus ir saugiai naudoti prietaisą. Jį naudojant, negalimos, pavyzdžiui, temperatūros didinimo ir kitos funkcijos. Tuo metu galima tik išjungti prietaisą.

Skydelio užraktas įjungiamas, paspaudus ir mažiausiai 2 sekundes palaikius  mygtuką. Sėkmingą veiksmą pažymi garsinis signalas. Po sėkmingo, ilgesnio nei 2 s, veiksmo skydelyje mirkčioja užrakto indikatorius, ir jis užrakinamas.

## **Garsinis signalas:**

Esant įjungtai kaitlentei, garsinis signalas praneša apie šiuos veiksmus:

Įprastas mygtuko suaktyvinimas trumpu garsiniu signalu


Tęstinis mygtukų naudojimas ilgesnį laiką (10 sekundžių) ilgesniu garsiniu signalu su pertrūkiais.


## **Išmanusis laikinas išjungimas**

Suaktyvintas išmanusis laikinas išjungimas sumažina visų įjungtų kaitviečių pajėgumą.

Jei tuo metu išjungsite išmaniojo laikino išjungimo funkciją, kaitvietės automatiškai grįš į prieš tai buvusį kaitinimo pajėgumą.

Jei išmanusis laikinas išjungimas neišjungiamas, kaitlentė išsijungs po 30 minučių.

Norėdami suaktyvinti išmanųjį laikiną išjungimą, palieskite (  ). Įjungtų kaitviečių kaitinimo pajėgumas bus sumažinamas iki 1, o atitinkamuose langeliuose bus rodomas „||“ simbolis.


Norėdami išjungti išmaniojo laikino išjungimo funkciją, vėl palieskite (  ). Iš ekrano dings „||“ simbolis, o kaitvietės toliau veiks prieš tai nustatytu pajėgumu.


## **Išmanusis laikinas išjungimas**

Suaktyvintas išmanusis laikinas išjungimas sumažina visų įjungtų kaitviečių pajėgumą.

Jei tuo metu išjungsite išmaniojo laikino išjungimo funkciją, kaitvietės automatiškai grįš į prieš tai buvusį kaitinimo pajėgumą.

Jei išmanusis laikinas išjungimas neišjungiamas, kaitlentė išsijungs po 30 minučių.

Norėdami suaktyvinti išmanųjį laikiną išjungimą, palieskite (  ). Įjungtų kaitviečių kaitinimo pajėgumas bus sumažinamas iki 1, o atitinkamuose langeliuose bus rodomas „||“ simbolis.

Norėdami išjungti išmaniojo laikino išjungimo funkciją, vėl palieskite (  ). Iš ekrano dings „||“ simbolis, o kaitvietės toliau veiks prieš tai nustatytu pajėgumu.

## **PATARIMAI**

### **Indai**

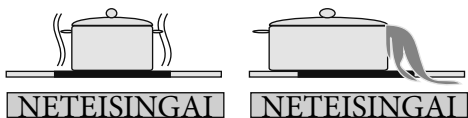
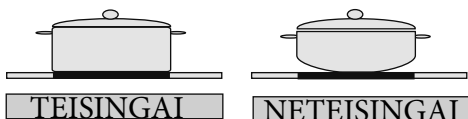
- Naudokite indus storu, plokščiu, lygiu dugnu, kurio skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Šitaip sumažės maisto ruošimo laikas.
- Geriausiai rezultatus pasieksite su plieniniais, emaliuotais, ketaus ir nerūdijančio plieno (jei jie atitinkamai gamintojo pažymėti) indais.

- Iš emaliuoto plieno, aliuminio ar vario pagaminti dugnai gali palikti nuosėdas ant kaitlentės. Tokias nuosėdas sunku pašalinti. Kaskart, panaudoję kaitlentę, ją nuvalykite.

- Jei magnetas limpa prie indų dugno, reiškia, kad juos galima naudoti ant indukcinės kaitlentės.

- Indai turi būti statomi per vidurį ant kaitvietės. Neteisingai pastačius indą, rodoma.

- Naudojant tam tikrus puodus, jie gali skleisti įvairius garsus. Tai įtakoja puodo konstrukcija, bet neturi įtakos kaitlentės veikimui ar saugumui.



## Energijos taupymas

- Indukcinės kaitlentės kaitvietės automatiškai iki tam tikro lygio prisitaiko prie naudojamo indo dugno dydžio. Tačiau magnetinė indo dugno dalis turi atitikti mažiausią reikiamą dydį priklausomai nuo naudojamos kaitvietės.

- Indą pastatykite ant kaitvietės prieš ją įjungdami. Jei kaitvietę įjungsite prieš pastatydami indą, ji neveiks, o valdymo skydelyje bus rodoma.

- Norėdami greičiau paruošti maistą, naudokite dangčius.

- Užvirus skysčiams, sumažinkite kaitinimo pajėgumą.

- Kad kepimo laikas būtų trumpesnis, kaip įmanoma sumažinkite skysčių ar riebalų kiekį.

- Pasirinkite tinkamą temperatūrą ruošiamam maistui.

## Ruošiamo maisto pavyzdžiai

Lentelėje pateikiama informacija yra tik patariamojo pobūdžio.

Kaitinimo pajėgumas	Kada naudojamas
0	Elementas išjungtas
1- 3	Silpnas šildymas
4 - 5	Lėtas virimas, šildymas
6 - 7	Pašildymas ir greitas virimas
8	Virimas, kepimas, skrudinimas
9	Maksimalus kaitinimas
P	Pagreitinto kaitinimo funkcija

## Patarimai apie valymą

- Valydami kaitlentės paviršių, nenaudokite šiurkščių šveitiklių, ėsdinančių valiklių, aerozolinių valiklių ar aštrių daiktų.
- Norėdami nuvalyti pridegusį maistą, atmirkykite jį drėgna šluoste su skystu plovikliu.
- Maisto likučius ar nuosėdas galite nuvalyti grandikliu. Lipnų maistą būtina nuvalyti iš karto, kai tik jis išsilieja, kol stiklas neatvėsęs.
- Naudodami grandiklį, būkite atsargūs, kad nenugrandytumėte silikoninių sandariklių palei stiklo keramikos paviršiaus kraštus.
- Grandiklyje naudojamas peiliukas, todėl jį būtina laikyti vaikams neprieinamoje vietoje.
- Kaitlentę valykite kaitlenčių valikliu, kol ji dar šilta. Nuskalaukite ir nusausinkite švaria šluoste ar popieriniu rankšluosčiu.

## PRIETAISO MONTAVIMAS

### ĮSPĖJIMAS:

Šią kaitlentę jungti į elektros tinklą turi kvalifikuotas elektrikas pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus ir galiojančias taisykles. Bet kokiems gedimams, pasireiškusiems dėl neteisingo jungimo ar montavimo, nebus taikoma garantija. Šis prietaisas turi būti įžemintas.

## Montavimo saugumo nurodymai

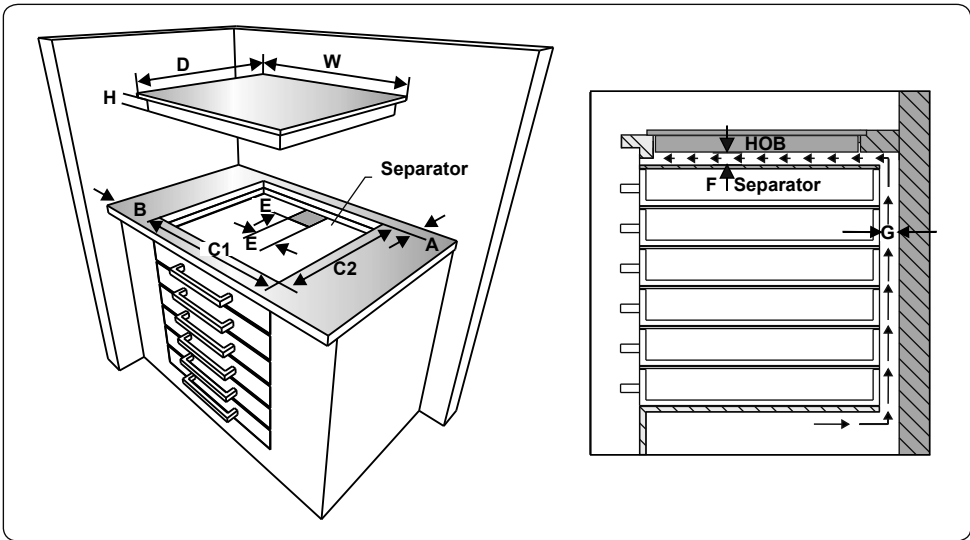
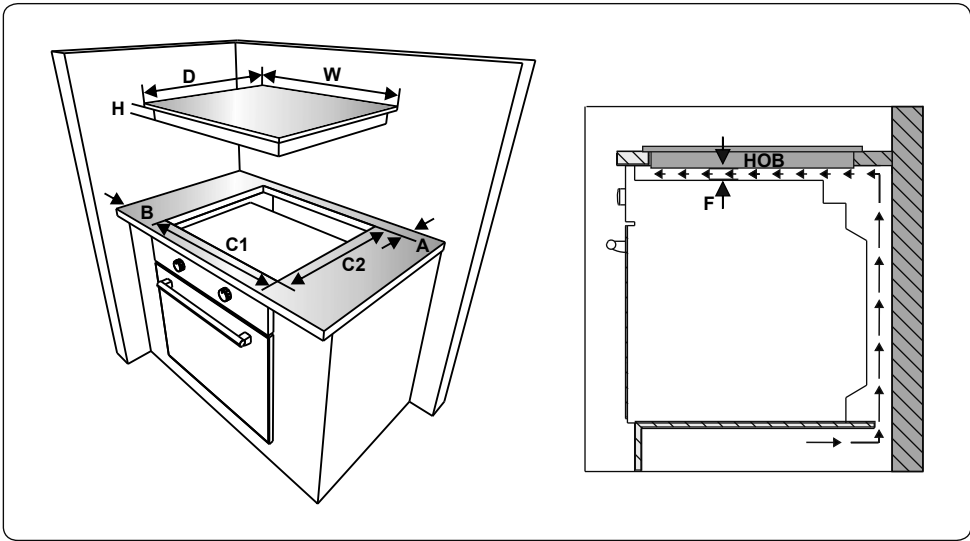
## Montavimo saugumo nurodymai

- Bet kokie virš kaitlentės kabantys daiktai turi būti mažiausiai 65 cm atstumu.
- Ventilatoriai turi būti montuojami pagal gamintojo nurodymus.
- Su kaitlente besiliečianti siena turi būti iš nedegių medžiagų.
- Maitinimo laido ilgis neturi viršyti 2 metrų.

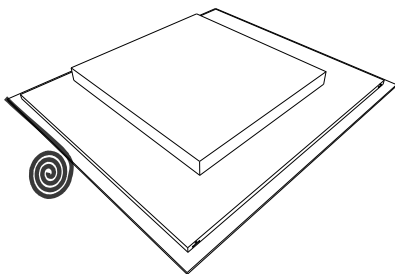
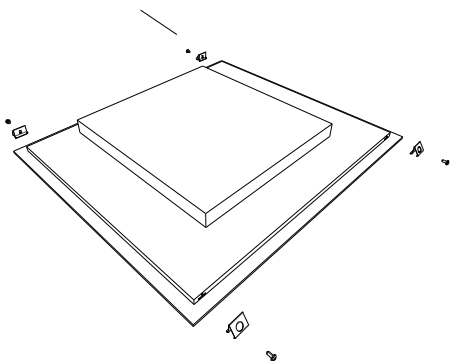
## Kaitlentės montavimas stalviršyje

- Kaitlentę galima montuoti stalviršyje, jei šis atsparus mažiausiai 90 °C temperatūrai.
- Išpjaukite angą pagal apatiniame ir kitame puslapyje esančiuose paveikslėliuose nurodytus matmenis.
- Indukcinę kaitlentę galima montuoti nuo 25 iki 40 mm storio stalviršiuose.

<b>W (mm)</b>	590	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>D (mm)</b>	520	<b>min. B (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	53	<b>E (mm)</b>	10
<b>C1 (mm)</b>	560	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	480	<b>G (mm)</b>	20



· Prie išorinių gaminio sienelių prisukite 4 montavimo prie stalviršio laikytuvus.



Montavimo prie stalviršio laikytuvus

## Elektros jungimas

Prieš jungdami, patikrinkite:

Ar elektros tinklo įtampa atitinka nurodytą kaitlentės apatinėje pusėje esančioje vardinėje lentelėje.

Ar elektros įvadas palaiko prietaiso apkrovą (žr. vardinę lentelę).

Ar elektros tinkle yra įžeminimo gnybtai, atitinkantys vėliausius reglamentus ir gerai veikiantys.

Ar, sumontavus kaitlentę, saugiklis yra lengvai prieinamas.

Jei nėra kaitlentei tinkamo įvado ir kiš-

· Apatinį kaitlentės briaunos paviršių apklijuokite rinkinyje esančia iš vienos pusės lipnia juosta. Netempkite juostos.

· Prie išorinių gaminio sienelių prisukite 4 montavimo prie stalviršio laikytuvus.

## Elektros jungimas

Prieš jungdami, patikrinkite:

Ar elektros tinklo įtampa atitinka nurodytą kaitlentės apatinėje pusėje esančioje vardinėje lentelėje.

Ar elektros įvadas palaiko prietaiso apkrovą (žr. vardinę lentelę).

Ar elektros tinkle yra įžeminimo gnybtai, atitinkantys vėliausius reglamentus ir gerai veikiantys.

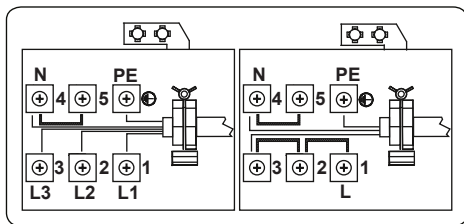
Ar, sumontavus kaitlentę, saugiklis yra lengvai prieinamas.

Jei nėra kaitlentei tinkamo įvado ir kištuko su saugikliu, juos turi sumontuoti kvalifikuotas elektrikas.

Reikalavimus atitinkantis laidas turi būti atvestas nuo elektros įvado (pagrindinės saugiklių dėžutės) ir apsaugotas 50 amperų saugikliu arba mikro grandinės jungikliu (MCB). Elektrikas turi sumontuoti jungiklį su saugikliu, kuriame laidas su srove ir neutralios fazės laidas būtų atskirti mažiausiai 3,0 mm atstumu.

Jungiklis su saugikliu turi būti sumontuotas virtuvės sienoje virš stalviršio kaitlentės šone – ne virš kaitlentės – pagal Elektrotechnikos ir elektronikos inžinierių instituto reglamentą. Jungiklis su saugikliu turi būti jungiamas su paskirstymo dėžute, kuri turi būti sumon-







Su indukcinė kaitlente turi būti naudojamas H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53 kabelis \*\*. Jungimo grandinės brėžinį rasite ant apatinės prietaiso pusės.


## KLAIDOS KODAI


Pasireiškus klaidai, kaitviečių langeliuose rodomas klaidos kodas.


**E1:** neveikia aušinimo ventiliatorius; kvieskite įgaliotus techninės priežiūros atstovus.

**E3:** elektros tinklo įtampa viršija leidžiamas reikšmes; išjunkite kaitlentę, liesdami , palaukite, kol visų kaitviečių langeliuose pradings „H“ simbolis, įjunkite kaitlentę, liesdami  ir toliau

naudokite. Jei ta pati klaida kartojasi, susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

**E4:** elektros tinklo dažnis skiriasi nuo leidžiamų reikšmių; išjunkite kaitlentę, liesdami , palaukite, kol visų kaitviečių langeliuose pradings „H“ simbolis, įjunkite kaitlentę, liesdami ir toliau naudokite. Jei ta pati klaida kartojasi, išjunkite kaitlentę iš maitinimo

tinklo ir vėl įjunkite, įjunkite ją liesdami  ir naudokite toliau. Jei ta pati klaida vėl kartojasi, susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

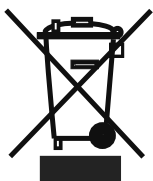
**E5:** per aukšta kaitlentės vidinė temperatūra; išjunkite kaitlentę liesdami  ir palikite kaitvietes atvėsti.

**E6:** netinkamai veikia lietimui jautrus kaitviečių valdymo skydelis; susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

**E7:** neveikia ritės temperatūros jutiklis; susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

**E8:** neveikia aušintuvo temperatūros jutiklis; susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

**E9:** kalibravimo klaida; susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.



Šis simbolis ant gaminio ar pakuotės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Jį reikia nugabenti į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbimui. Pasirūpindami tuo, kad gaminys būtų tinkamai utilizuotas, padėsite apsaugoti nuo neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurias priešingu atveju sukeltų netinkamas šio gaminio utilizavimas. Norėdami gauti išsamesnę informaciją apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į miesto valdžios instituciją, vietinę buitinių atliekų tvarkymo tarnybą ar parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

# SATURA RĀDĪTĀJS

Norādījumi par drošību

Ierīces apraksts.

Gatavošanas virsma un sildelementu vadības panelis

Ierīces darbība

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Gatavošanas zonu ieslēgšana un izslēgšana

Viedā pauzēšana

Liekā karstuma indikators.

Drošības izslēgšanas funkcija

Bērnu bloķēšanas slēdzene

Taimera funkcija

Skaņas signāls

Pastiprināšanas funkcija

Ieteikumi un padomi

Ierīces uzstādīšana

Drošības pasākumi uzstādot

Plīts virsmas ievietošana darba virsmā

Strāvas pievienošana

Elektrisko savienojumu shēma



Atbilstības deklarācija

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas pieminētajos standartos.

## **BRĪDINĀJUMI PAR DROŠĪBU**

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS RŪPĪGI PILNĪBĀ IZLASIET ŠO ROKASGRĀMATU UN ATSTĀJIET TO DROŠĀ VIETĀ, LAI PĒC NEPIECIEŠAMĪBAS TAJĀ IESKATĪTOS.

ŠĪ ROKASGRĀMATA IR PAREDZĒTA VAIRĀK NEKĀ VIENAM MODELIM. IESPĒJAMS IEGĀDĀTAJAI IERĪCEI NAV KĀDA NO ŠAJĀ ROKASGRĀMATĀ APRAKSTĪTAJĀM FUNKCIJĀM. LASOT ROKASGRĀMATU, PIEVĒRSIET UZMANĪBU APRAKSTIEM AR ATTĒLIEM.

### **Galvenie brīdinājumi par drošību**

- Bērni, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar fiziskiem, kustību vai garīgiem traucējumiem vai cilvēki bez pieredzes un zināšanām šo ierīci drīkst lietot tikai citu personu uzraudzībā vai tad, ja ir sniegti norādījumi par drošu ierīces lietošanu un tie izprot saistīto apdraudējumu. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Tīrīšanu un tehnisko apkopi nedrīkst

veikt bērni bez uzraudzības.

- **BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un tās daļas uzkarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni, kuri jaunāki par 8 gadiem nedrīkst lietot ierīci bez uzraudzības.
- **BRĪDINĀJUMS.** Gatavošana bez uzraudzības uz plīts virsmas ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un radīt aizdegšanos. **NEKAD** nemēģiniet apdzēst uguni, izmantojot ūdeni, bet gan izslēdziet ierīci un pēc tam pāršedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošu segu.
- **BRĪDINĀJUMS.** Aizdegšanās bīstamība: neko neuzglabāriet uz gatavošanas virsmas.
- **BRĪDINĀJUMS.** Ja virsma ir saplīsusi,

izslēdziet ierīci, lai izvairītos no iespējamā elektrošoka.

- Lietojot indukcijas virsmu, uz tās nedrīkst novietot metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, karotes un vāciņus, jo tie var uzkarst.
- Pēc indukcijas virsmas lietošanas izslēdziet sildelementus, izmantojot vadības pogas, un nepaļaujieties uz pannas detektoru.
- Plīts virsmām ar vāku pirms atvēršanas no vāka ir jānotīra visas izlijušās vielas. Pirms vāka aizvēršanas ir jānotīra visa plīts virsma.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar taimeriem vai atsevišķu tīrīšanas sistēmu.
- Virsmas stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus,

abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā var saplīst stikls vai sabojāta virsma.

- Ierīces tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrītājus.
- Ierīce ir ražota saskaņā ar visiem spēkā esošajiem vietējiem un starptautiskajiem standartiem un noteikumiem.
- Apkopes darbus un remontdarbus drīkst veikt tikai pilnvarots apkalpes darbinieks. Ja uzstādīšanas darbus un remontdarbus veicis nepilnvarots darbinieks var rasties apdraudējums. Ir bīstami jebkādā veidā pārveidot un mainīt ierīces specifikācijas.
- Pirms uzstādīšanas nodrošiniet, ka vietējie apstākļi (gāzes veids un gāzes spiediens vai strāvas spriegums un frekvence) un ierīces prasības ir saderīgas. Ierīces prasības ir norādītas uz uzlīmes.
- UZMANĪBU! Šī ierīce ir paredzēta tikai pārtikas pagatavošanai un lietošanai mājāsaimniecības telpās, un to nedrīkst izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, lietošanai ārpus mājām, komercdarbībai vai telpu apsildei.
- Lai garantētu drošību, ir jāievēro visi drošības pasākumi. Tā kā stikls var saplīst, tīrot rīkojieties uzmanīgi, lai nesaskrāpētu to. Ne-

izslēdziet ierīci, lai izvairītos no iespējamā elektrošoka.

- Lietojot indukcijas virsmu, uz tās nedrīkst novietot metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, karotes un vāciņus, jo tie var uzkarst.
- Pēc indukcijas virsmas lietošanas izslēdziet sildelementus, izmantojot vadības pogas, un nepaļaujieties uz pannas detektoru.
- Plīts virsmām ar vāku pirms atvēršanas no vāka ir jānotīra visas izlijušās vielas. Pirms vāka aizvēršanas ir jānotīra visa plīts virsma.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai kopā ar taimeriem vai atsevišķu tīrīšanas sistēmu.
- Virsmas stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus,

abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā var saplīst stikls vai sabojāta virsma.

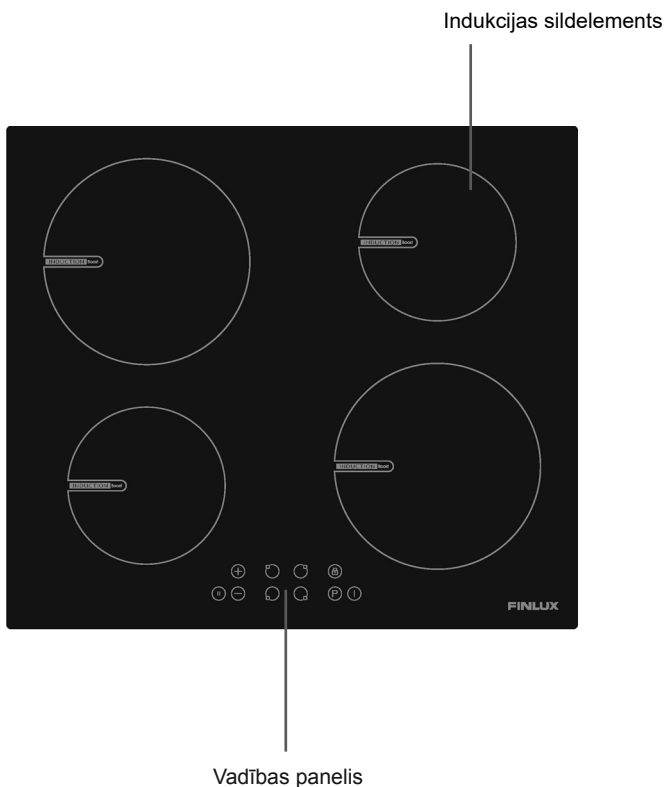
- Ierīces tīrīšanai nelietojiet tvaika tīrītājus.
- Ierīce ir ražota saskaņā ar visiem spēkā esošajiem vietējiem un starptautiskajiem standartiem un noteikumiem.
- Apkopes darbus un remontdarbus drīkst veikt tikai pilnvarots apkalpes darbinieks. Ja uzstādīšanas darbus un remontdarbus veicis nepilnvarots darbinieks var rasties apdraudējums. Ir bīstami jebkādā veidā pārveidot un mainīt ierīces specifikācijas.
- Pirms uzstādīšanas nodrošiniet, ka vietējie apstākļi (gāzes veids un gāzes spiediens vai strāvas spriegums un frekvence) un ierīces prasības ir saderīgas. Ierīces prasības ir norādītas uz uzlīmes.
- UZMANĪBU! Šī ierīce ir paredzēta tikai pārtikas pagatavošanai un lietošanai māsaimniecības telpās, un to nedrīkst izmantot nekādiem citiem mērķiem, piemēram, lietošanai ārpus mājām, komercdarbībai vai telpu apsildei.
- Lai garantētu drošību, ir jāievēro visi drošības pasākumi. Tā kā stikls var saplīst, tīrot rīkojieties uzmanīgi, lai nesaskrāpētu to. Ne-

# PLĪTS VIRSMAS APRAKSTS

Cienījamais lietotāj!

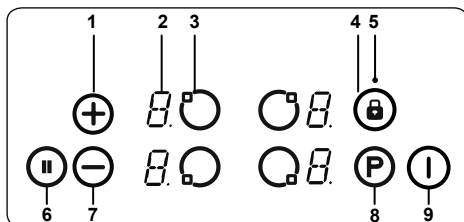
Pirms plīts virsmas lietošanas izlasiet šīs rokasgrāmatas norādījumus un uzglabājiet turpmākām uzziņām.

## 4 sildelementu gatavošanas virsma



**Piezīme.** Atkarībā no konfigurācijas plīts virsmas izskats var atšķirties no attēlā parādītās.

## 4 sildelementu vadības panelis



- 1- Palielina siltuma iestatījumu / taimeru (pēc izvēles)
- 2- Sildītāja displejs
- 3- Sildītāja izvēle
- 4- Atslēga atslēga
5. Atslēga slēdzenes indikators
- 6- Gudra pārtraukšana
- 7- Samazināt siltuma iestatījumu
- 8- Paaugstināt
- 9- Ieslēgts / izslēgts




## IERĪCES LIETOŠANA

Lietojiet indukcijas gatavošanas zonas ar atbilstošiem ēdiena gatavošanas traukiem.



Pēc tam, kad ir pievienota strāvas pa-deve, uz brīdi iedegas visi rādījumi. Kad šis laiks beidzas, plīts virsma tiek pārslēgta gaidstāves režīmā un ir gatava lietošanai.

Plīts virsma tiek vadīta, pieskaroties attiecīgajiem sensoriem, kas vada elektroniskos sensorus. Katra sensora aktīvizēšanu pavada skaņas signāls.

### Ierīces ieslēgšana



Ieslēdziet ierīci, pieskaroties barošanas pogai . Visi sildelementu rādījumi rāda "0" un mirgo apakšējais labās pu-ses punkts. (Ja 20 sekunžu laikā netiek izvēlēta neviena gatavošanas zona, plīts virsma automātiski izslēdzas.)

### Ierīces izslēgšana

Izslēdziet plīts virsmu, jebkurā laikā pieskaroties . Barošanas pogai  vienmēr ir izslēgšanas prioritāte.


### Gatavošanas zonas ieslēgšana




Pieskaroties sildelementa, uz kura vēlaties gatavot, atlasēs pogai. Atlasītā sildelementa rādījumam ir statisks punkts un mirgojošs punkts visos citos rādījumos.

Izmantojot karstuma iestatījuma palieli-nāšanas pogu  vai karstuma iestatī-juma samazināšanas pogu , atlasiet

temperatūras iestatījumu. Sildelements ir gatavs lietošanai. Lai ātrāk panāktu vārīšanos, atlasiet vēlamo gatavošanas līmeni un pieskaroties pogai P, lai aktīvizētu pastiprināšanas funkciju.

### Gatavošanas zonu izslēgšana

Nospiežot attiecīgo karstuma iestatīju-ma palielināšanas pogu , atlasiet sildelementu, kuru vēlaties izslēgt.

Izmantojot pogu , samaziniet tem-peratūru līdz "0". (Vienlaikus nospie-žot pogu  un , arī temperatūra tiek samazināta līdz "0")

Ja gatavošanas zona ir karsta, simbola "0" vietā tiek rādīts "H".

### Visu gatavošanas zonu izslēgšana

Lai vienlaikus izslēgtu visas gatavoša-nas zonas, pieskaroties pogai .

Gaidstāves režīmā karstajām gatavo-šanas zonām tiek rādīts simbols "H".


### Atlikušā karstuma indikators

Atlikušā karstuma indikators norāda, ka stikla keramiskai virsmai gatavošanas zonas perimetrā ir skārieniem bīstama temperatūra.

Pēc gatavošanas zonas izslēgšanas attiecīgajā displejā ir redzams "H", līdz saistītās gatavošanas zonas tempera-tūra sasniedz drošu līmeni.




## Drošības izslēgšanas funkcija

Ja noteiktajā maksimālajā darbības laikā netiek mainīts karstuma iestatījums, ikviena gatavošanas zona tiek izslēgta. Ikviena gatavošanas zonas iestatījumu izmaiņa maksimālo darbības laiku atiestata uz darbības ierobežojuma laika sākotnējo vērtību. Maksimālais darbības laiks ir atkarīgs no atlasītā temperatūras līmeņa.




Uzgaidiet, līdz visām zonām nodziest simbols "F"; izmantojot pogu , ieslēdziet plīts virsmu un turpiniet lietot.

Karstuma iestatījums	Drošības atslēgšana pēc
1–2	6 stundām
3–4	5 stundām
5	4 stundām
6–9	1,5 stundām

## Bērnu bloķēšanas slēdzene


Pēc vadības paneļa ieslēgšanas var aktivizēt bērnu bloķēšanas slēdzeni. Lai aktivizētu bērnu bloķēšanas slēdzeni, vienlaikus nospiediet priekšējo karstuma iestatījuma palielināšanas pogu  un karstuma iestatījuma samazināšanas pogu  un pēc tam vēlreiz nospiediet karstuma iestatījuma palielināšanas pogu . Visu sildelementu displejos tiek rādīts simbols "L", apzīmējot stāvokli BLOĶĒTS, un vadības pults iestatījumus nevar mainīt. (Ja gatavošanas zona ir karsta, simbols "L" un "H" tiek rādīts pamīšus.)

Plīts virsma paliek bloķētā stāvoklī, līdz tā tiek atbloķēta, pat tad, ja vadības pults tiek ieslēgta un izslēgta.

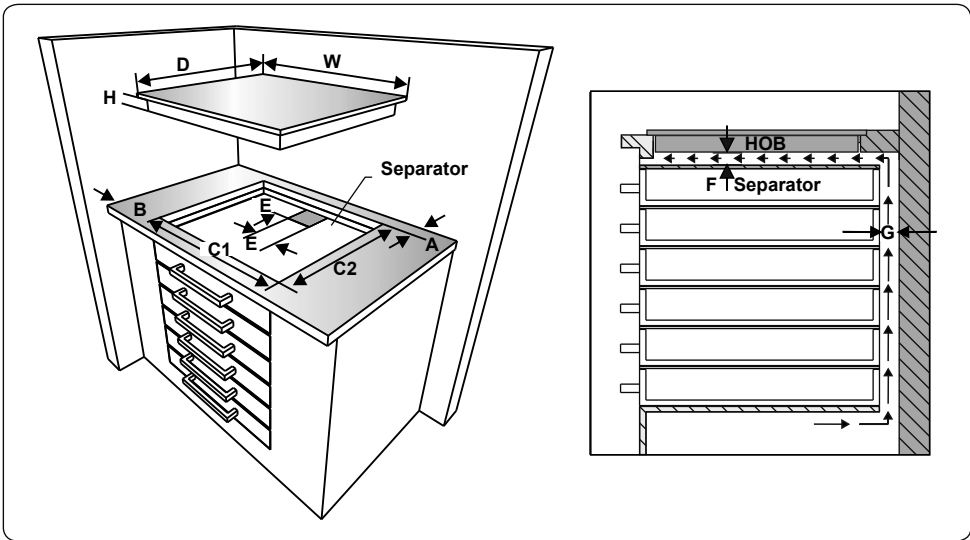
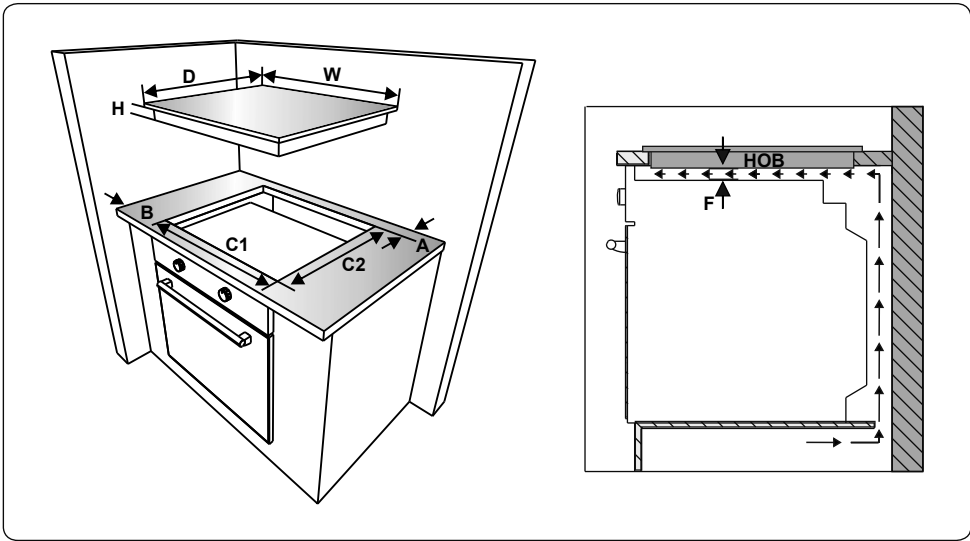
Lai deaktivizētu bērnu bloķēšanas slēdzeni, vispirms ieslēdziet plīts virsmu. Vienlaikus nospiediet priekšējo karstuma iestatījuma palielināšanas pogu  un karstuma iestatījuma samazināšanas pogu  un pēc tam vēlreiz nospiediet priekšējo karstuma iestatījuma palielināšanas pogu . Displejā nodziest simbols "L", un ierīce tiek izslēgta.

## Pogu bloķēšana

Pogu bloķēšanas funkcija ir paredzēta, lai bloķētu pogas un darbības laikā ierīci iestatītu drošā veidā. Skārienu funkcijas, piemēram, siltuma palielināšana un citas nav iespējamas. Var tikai izslēgt ierīci.

Bloķēšanas funkcijas ir aktīva, ja vismaz 2 sekundes tiek turēta nospiesta pogu bloķēšanas poga . Šīs darbības tiek pavadītas ar skaņas signālu. Pēc sekmīgas darbības ilgāk par 2 sekundēm, mirgo pogu bloķēšanas indikators un sildelements ir bloķēts.

W (mm)	590	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	53	E (mm)	10
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	480	G (mm)	20



## Viedā pauzēšana

Viedā pauzēšana nodrošina samazinātu visu ieslēgto sildelementu jaudu.

Ja deaktivizējat viedo pauzēšanu, sildelementiem automātiski tiek ieslēgts iepriekšējais līmenis.

Ja viedā pauzēšana netiek deaktivizēta, pēc 30 minūtēm plīts virsma tiek izslēgta.

Pieskarieties (⏏), lai aktivizētu viedo pauzēšanu. Aktivā(-o) sildelementa(-u) jauda tiek samazināta uz 1. līmeni, un visos displejos tiek rādīts simbols "II".

Lai deaktivizētu viedo pauzēšanu,

vēlreiz pieskarieties (⏏). Simbols "II" nodzīst, un sildelementi darbojas iepriekš iestatītajā līmenī.

## IETEIKUMI UN PADOMI

### Gatavošanas trauki

· Lietojiet gatavošanas traukus ar plānu, gludu apakšu, kura diametrs ir tāds pats kā sildelementam. Tādējādi tiek samazināts gatavošanas laiks.

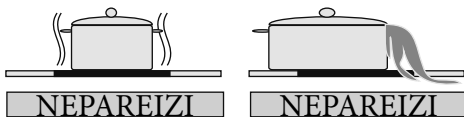
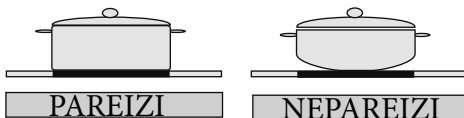
· Labāko rezultātu nodrošina tērauda, emaljēta tērauda, čuguna un nerūsējošā tērauda (ja to norādījis ražotājs) trauki.

· Emaljēta tērauda vai alumīnija trauki vai trauki ar misiņa apakšu var radīt metāla atlikumu paliekas uz plīts virsmas. Ja tādi rodas, tos ir ļoti grūti notīrīt. Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.

· Gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīts virsmai, ja trauka apakša magnetizējas.

· Gatavošanas trauki ir jānovieto gatavošanas zonas centrā. Ja tas novietots pareizi, tas tiek norādīts.

· Izmantojot noteikta veida pannas, iespējams, dzirdēsiet dažādas skaņas. Tās rada pannas konstrukcija un neietekmē plīts virsmas veiktspēju un drošību.



## Energijas taupīšana

- Indukcijas gatavošanas zonas līdz noteiktam ierobežojumam automātiski adaptējas gatavošanas trauka apakšas izmēram. Tomēr gatavošanas trauka apakšas magnētiskai daļai ir jābūt minimālajam izmēram, kas atkarīgs no gatavošanas zonas izmēra.
- Novietojiet gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas, pirms tā tiek ieslēgta. Ja tā tiek ieslēgta pirms trauka novietošanas, gatavošanas zona nedarbojas un displejā tiek rādīts .
- Lietojiet vāku, lai samazinātu gatavošanas laiku.
- Kad šķidrums sāk vārīties, samaziniet temperatūras iestatījumu.
- Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku.
- Izvēlieties gatavošanai atbilstošu temperatūras iestatījumu.

## Gatavošanas piemēri

Šajā tabulā sniegtā informācija ir tikai atsaucei.

Iestatījumi	Lietojums
0	Sildelements izslēgts
1–3	Īpašs brīdinājums
4–5	Vienmērīga vārīšana, lēns brīdinājums
6–7	Atkārtota uzsildīšana un ātra vārīšana
8	Vārīšana, sautēšana un kaltēšana
9	Maksimālā karsēšana
P	Pastiprināšanas funkcija

## Padomi par tīrīšanu

- Plīts virsmas tīrīšanai nelietojiet abrazīvus sūkļus, korozīvus tīrīšanas līdzekļus, aerosola tīrīšanas līdzekļus un asus priekšmetus.
- Lai noņemtu piedegušu ēdienu, notīriet to ar mazgāšanas šķidrumā samitrinātu drānu.
- Lai notīrītu pārtikas atliekas, var lietot skrāpi. Lipīgs ēdiens ir jānotīra nekavējoties pēc izšķakstīšanās, pirms stikls ir atdzisis.
- Ar skrāpi rīkojieties uzmanīgi, lai nesaskrāpētu silikona blīv gumiju stikla malās.
- Skrāpis ir ass, tādēļ tas ir jāglabā bērniem nepieejamā vietā.
- Kamēr plīts virsma ir silta, lietojiet speciālu keramiskās plīts virsmas tīrīšanas līdzekli. Noskalojiet un noslaukiet sausu ar tīru drānu vai papīra dvieli.

## IERĪCES UZSTĀDĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS.

Šīs plīts virsmas strāvas pievienošana ir jāveic kvalificētam elektriķim atbilstoši šajā rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem. Ja nepareizas pievienošanas un uzstādīšanas gadījumā rodas bojājumi, garantija nav derīga. Šai ierīcei nepieciešams lietot sazemējumu.

### Drošības pasākumi uzstādot

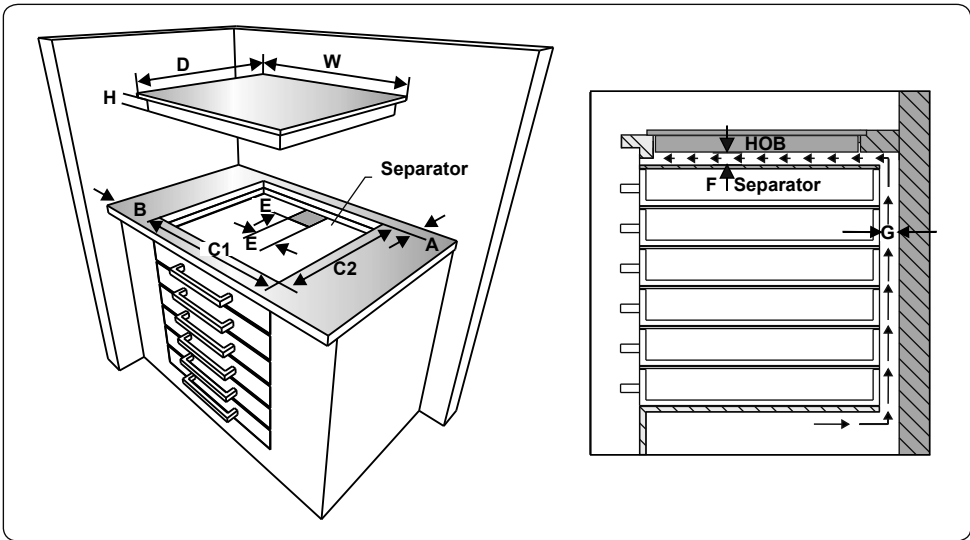
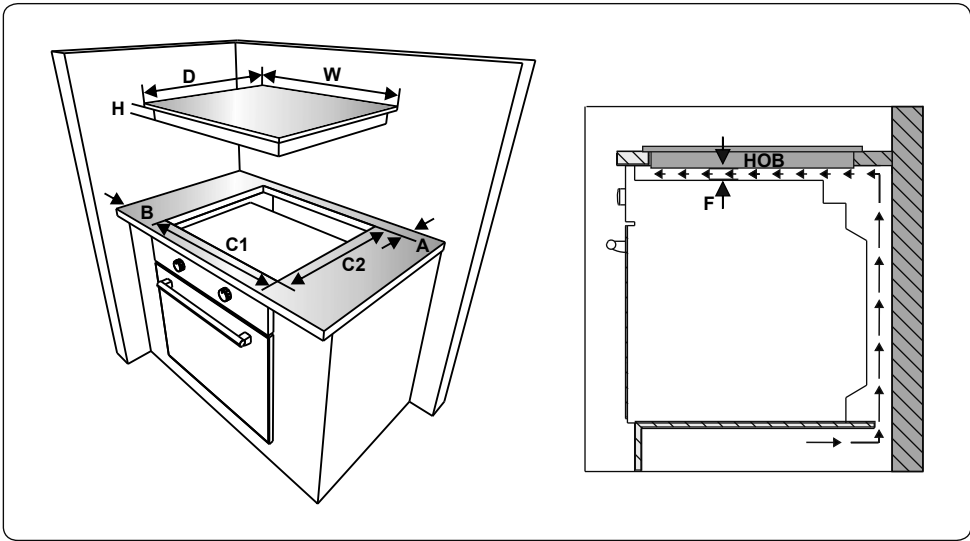
## **Drošības pasākumi uzstādot**

- Jebkurai pārkarei ir jāatrodas vismaz 65 cm virs plīts virsmas.
- Tvaiku nosūcējs ir jāuzstāda saskaņā ar ražotāja norādījumiem.
- Sienai, kas ir saskarē ar plīts virsmas aizmuguri, jābūt izgatavotai no ugunsizturīga materiāla.
- Strāvas vada garums nedrīkst pārsniegt 2 metrus.

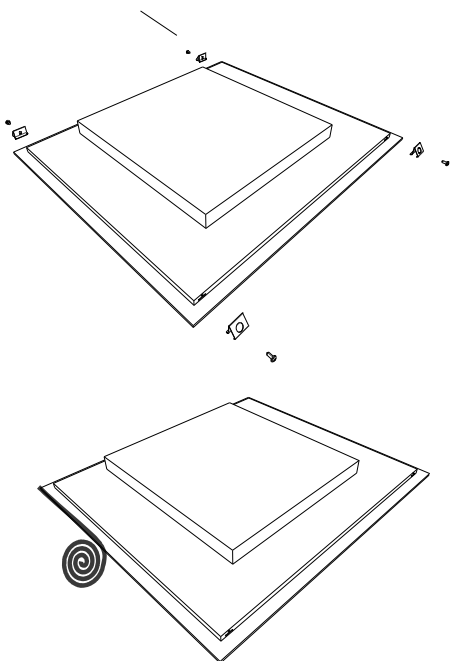
## **Plīts virsmas ievietošana darba virsmā**

- Plīts virsmu var ievietot jebkurā darba virsmā, kuras karstumizturība ir vismaz 90 °C.
- Izveidojiet atveri, kas atbilst attēlā tālāk un nākamajā lapā norādītajiem izmēriem.
- Indukcijas plīts virsmas var uzstādīt 25–40 mm biezās darba virsmās.

<b>W (mm)</b>	590	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>D (mm)</b>	520	<b>min. B (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	53	<b>E (mm)</b>	10
<b>C1 (mm)</b>	560	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	480	<b>G (mm)</b>	20



Ierīces sānu malai pieskrūvējiet 4 darba virsmas stiprinājuma skavas.



Darba virsmas stiprinājuma skava

## Strāvas pievienošana

Pirms pievienošanas pārliecinieties, ka tālāk norādītais ir spēkā.

Strāvas padeves spriegums ir tāds pats, kā norādīts datu plāksnītē, kas atrodas plīts virsmas apakšpusē.

Strāvas padeve atbalsta ierīces noslodzi (skatiet datu plāksnīti).

Strāvas padevei ir zemējuma savienojums, kas atbilst spēkā esošo noteikumu nosacījumiem un ir labā darba kārtībā.

Slēdzis ar drošinātāju ir jāuzstāda

Ap plīts virsmas ārējo stikla keramikas apakšējo malu uzstādiet vienpusējo pašlīmējošo blīvgumiju. Neizstiepiet to.

Ierīces sānu malai pieskrūvējiet 4 darba virsmas stiprinājuma skavas.

## Strāvas pievienošana

Pirms pievienošanas pārliecinieties, ka tālāk norādītais ir spēkā.

Strāvas padeves spriegums ir tāds pats, kā norādīts datu plāksnītē, kas atrodas plīts virsmas apakšpusē.

Strāvas padeve atbalsta ierīces noslodzi (skatiet datu plāksnīti).

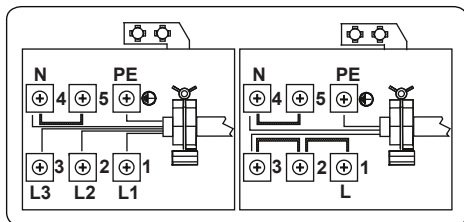
Strāvas padevei ir zemējuma savienojums, kas atbilst spēkā esošo noteikumu nosacījumiem un ir labā darba kārtībā.

Slēdzis ar drošinātāju ir jāuzstāda viegli pieejamā vietā pēc tam, kad ir uzstādīta plīts virsma.

Ja nav pārliecības par plīts virsmas shēmu un slēdzi ar drošinātāju, to uzstādīšanu ir jāveic kvalificētam elektriķim, pirms plīts virsma tiek pievienota. No strāvas kārbas (tīkla drošinātāja kārbas) ir jāpievieno apstiprināts atbilstošs strāvas vads, un tam jāuzstāda atsevišķs 50 ampēru drošinātājs vai jaudas mikroslēdzis (MCB). Elektriķim ir jāuzstāda divpolu slēdzis ar drošinātāju, kas atvieno strāvas vadu un masas vadu no kontaktiem ar vismaz 3,0 mm atstarpi.

Slēdzis ar drošinātāju ir jāuzstāda pie virtuves sienas virs darba virsmas un uz sāniem no plīts virsmas, bet ne virs tās saskaņā ar IEE noteikumiem. Slē-





Indukcijas plīts virsmai ir jāuzstāda H05VV-F 3 X 2,5 mm<sup>2</sup>/60227 IEC 53 vads. Savienojuma shēmu atradīsiet ierīces aizmugurē.

## KĻŪDU KODI

Ja rodas kļūda, kļūdas kods tiek rādīts visu sildelementu displejos.

- E1.** Dzesēšanas ventilators ir atspējots, zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.
- E3.** Strāvas padeves spriegums pārsniedz norādīto vērtību; pieskaroties pogai  , izslēdziet plīts virsmu<sup>1</sup>; uzgaidiet, kamēr visām zonām nodziest simbols "H"; pieskaroties pogai  , ieslēdziet plīts virsmu un turpiniet lietošanu. Ja šī pati kļūda rodas vēlreiz, zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.
- E4.** Strāvas padeves frekvence atšķiras no norādītās vērtības; pieskaroties pogai  , izslēdziet plīts virsmu,  uzgaidiet kamēr visām zonām nodziest simbols "H"; pieskaroties pogai  , ieslēdziet plīts virsmu un turpiniet lietošanu. Ja šī pati kļūda tiek rādīta vēlreiz, atvienojiet/pievienojiet strāvas

padevi, pieskaroties pogai  , ieslēdziet plīts virsmu un turpiniet tās lietošanu. Ja šī pati kļūda joprojām pastāv, zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.

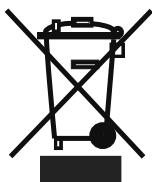
**E5.** Pārāk augsta plīts virsmas iekšējā temperatūra; pieskaroties pogai  , izslēdziet plīts virsmu un ļaujiet sildelementiem atdzist.

**E6.** Saziņas kļūda starp skārienvadītību un sildelementu. Zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.

**E7.** Spoles temperatūras sensors ir atspējots. Zvaniet uz pilnvarota servisa centru.

**E8.** Dzesētāja temperatūras sensors ir atspējots. Zvaniet uz pilnvarota servisa centru.

**E9.** Kalibrēšanas kļūda. Zvaniet uz pilnvarotu servisa centru.



Šis simbols uz izstrādājuma un iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā to var nodot piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādājamo atkritumu savākšanas vietā. Nodrošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests pareizā veidā, varat palīdzēt novērst potenciāli negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā var radīt nepareizi šī izstrādājuma atkritumu apsaimniekošana. -Lai saņemtu papildinformāciju par izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar vietējo pārvaldi, pārstrādes centru vai tirdzniecības vietu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

## **SISUKORD:**

Ohutusjuhised  
Seadme kirjeldus  
Küpsetuspind ja keedualade juhtpaneel  
Seadme kasutamine  
Seadme sisse- ja väljalülitamine  
Keedualade sisse- ja väljalülitamine  
Nutikas paus  
Jääkkuumuse näidik  
Ohutusväljalülitamise funktsioon  
Lapselukk  
Taimerifunktsioon  
Sumisti  
Võimendusfunktsioon  
Nõuanded  
Seadme paigaldamine  
Paigaldamise ohutus  
Pliidi paigutamine tööpinda  
Elektriühenduste tegemine  
Elektriskeem



Vastavusdeklaratsioon

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldatavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

## OHUTUSHOIATUSED

LUGEGE JUHEND ENNE OMA SEADME KASUTAMIST HOOLIKALT JA TÄIELIKULT LÄBI NING HOIDKE KINDLAS KOHAS HILISEMAKS UUESTI LÄBIVAATAMISEKS ALLES.

SEE JUHEND KÄSITLEB MITUT ERINEVAT MUDELIT. TEIE SEADMEL EI PRUUGI OLLA KÕIKI JUHENDIS KIRJELDATUD FUNKTSIOONE. PÕÖRAKE JUHENDIT LUGEDES TÄHELEPANU JOONISTE KÕRVAL ASUVATELE VÄLJENDITELE.

### Üldised ohutushoiatused

- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ja nad mõistavad kasutamise seotud ohte. Lastel ei ole lubatud seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet hooldada.
- HOIATUS. Seadejasele juurdepääsetavad

osad võivad kasutamise käigus kuumaks muutuda. Ärge puutuge vastu kuumutuselemente. Järelvalveta kuni 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida.

- HOIATUS. Rasva või õliga toiduvalmistamisel pliidi järelvalveta jätmine võib lõppeta süttimisega. ÄRGE proovige leeki veega kustutada. Selle asemel lülitage seade välja ja katke leegid kaane või tulekindla vaibaga.
- HOIATUS. Süttimisoht: ärge hoidke esemeid küpsetuspindadel.
- HOIATUS. Kui pind on mõranenud, lülitage seade võimake elektriöögi vältimiseks välja.
- Induktsioonpliitide puhul ei tasu pliidipinnale asetada metallist esemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ja

- kaasi, kuna need võivad muutuda kuumaks.
- Induktsioonpliitide puhul tuleb keeduala selle juhtnupust välja lülitada ja mitte toetuda ainult pannidetektori töötamisele.
  - Kui pliidil on kaas, tuleb maha läinud toit kaanelt enne selle avamist eemaldada. Enne kaane sulgemist tuleb pliidipinnal lasta jahtuda.
  - Seade ei ole mõeldud välistaimeril või eraldi kaugjuhtimissüsteemi poolt juhtimiseks.
  - Ärge kasutage ahju ukseklaasi ja teiste pindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mis tuua kaasa klaasi purunemise või pinna kahjustumise.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks auruga puhastajaid.
  - Teie toode on valmistatud kooskõlas kõikide kehtivate kohalike ja rahvusvaheliste standardite ja regulatsioonidega.
  - Hooldust ja remonti võivad teostada ainult volitatud hooldustehnikud. Mittevoolitatud tehnikute teostatud paigaldus- ja remonditööd võivad teid ohtu seada. Seadme tehniliste andmete ükskõik milline muutmine on ohtlik.
  - Veenduge enne paigaldamist, et kohalikud kommunikatsiooniühendused (gaasi tüüp, gaasi rõhk või pinge ja sagedus) ja seadme andmed on omavahel kooskõlas. Seadme andmed on toodud vastaval andmeplaadil.
  - **ETTEVAATUST!** Seade on mõeldud toidu valmistamiseks, on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks ning seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel või rakendustes, näiteks mittekodumajapidamislikuks kasutamiseks või siis ärilistel eesmärkidel või toa kütmiseks.
  - Teie ohutuse huvides rakendage kõiki võimalikke turvameetmeid. Kuna klaas võib puruneda, olge puhastamisel ettevaatlik, et vältida selle kriimustamist. Vältige tarvikutega vastu klaasi löömist.
  - Veenduge, et toitejuhe ei jääks paigaldamise ajal kusagile vahele

kinni. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusesindaja või mõni teine sama kvalifikatsiooniga isik.

### **Paigaldamisega seotud hoiatused**

- Ärge kasutage seadet enne kui see on täielikult paigaldatud.
- Seadme peab paigaldama ja kasutusse andma volitatud tehnik. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis võivad olla põhjustatud valest paigalduskohast ja volitamata isikute poolt teostatud paigaldamisest.
- Seadet lahti pakkides veenduge, et see ei ole transportimise käigus kannatada saanud. Defektide tuvastamisel ärge seadet kasutage ja võtke kohe ühendust kvalifitseeritud teenindusesindajaga. Kuna kasutatavad pakkematerjalid (kile, klambrid, vahtplast jms) võivad lastele ohtlikud olla, tuleb need kokku koguda ja kohe eemaldada.
- Kaitske seadet ilmastiku eest. Ärge laske seadmepakkimise puutuda päikese, vihma, lume jms-ga.
- Seadet ümbritsevad materjalid (kapp) peavad talluma vähemalt 100 °C temperatuuri. Pliidi põhja temperatuur tõuseb töötamise käigus. Seetõttu tuleb toote alla asetada plaat.
- **Kasutamise ajal**
- Ärge asetage töötava seadme lähedale süttivaid ega kergsüttivaid materjale.
- Ärge jätke pliiti järelvalveta, kui val-

mistate rasva või õliga toitu. Need võivad väga kõrge kuumuse korral süttida. Ärge valage põlevale õlile vett. Katke pann sellisel puhul leekide summutamiseks tekiga ja lülitage pliit välja.

- Asetage toidunõud alati keeduala keskele ja keerake käepidemed nurga alla, kus need ei jää kogemata ette..
- Kui te seadet pikka aega ei kasuta, eraldage see vooluvõrgust. Hoidke pealüliti välja lülitatud. Samuti sulgege gaas, kui te seadet ei kasuta.
- Veenduge, et seadme juhtnupud on alati 0-asendis (stopp), kui seadet ei kasutata.

## **Puhastamise ja hooldamise ajal**

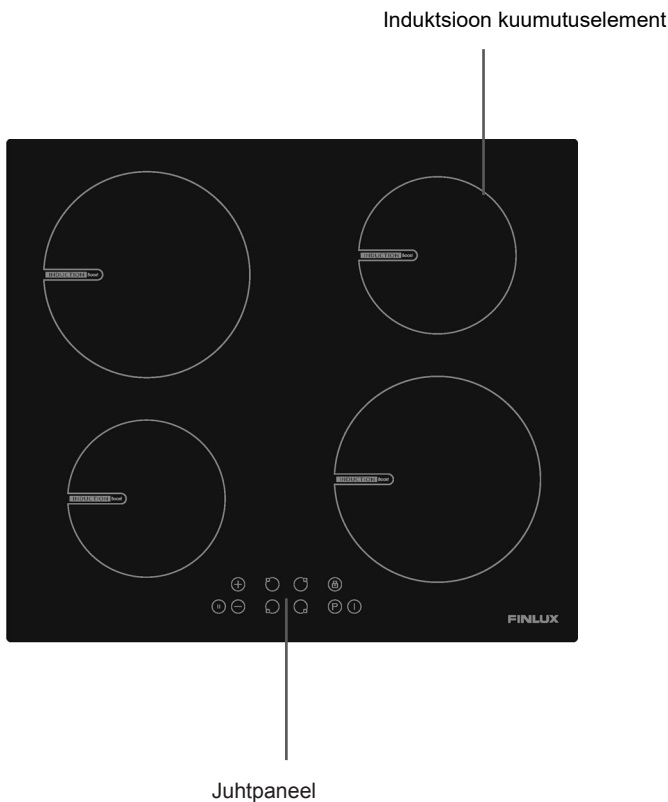
- Enne puhastamist ja hooldamist tuleb seade alati välja lülitada. Selleks võite kas toitejuhtme seinakontaktist välja tõmmata või peakaitse välja lülitada.
- Ärge eemaldage juhtnuppe juhtpaneeli puhastamiseks.
- TEIE SEADME TÕHUSUSE JA OHUTUSE SÄILITAMISEKS SOOVITAME TEIL KASUTADA ALATI ORIGINAALVARUOSI JA HELISTADA PROBLEEMIDE KORRAL AINULT VOLITATUD TEENINDUSKESKUSESSE.

# PLIIDI KIRJELDUS

Hea klient

Lugege käesolev juhend enne pliidi kasutamist läbi ja hoidke hilisemaks uuesti läbivaatamiseks kindlas kohas alles.

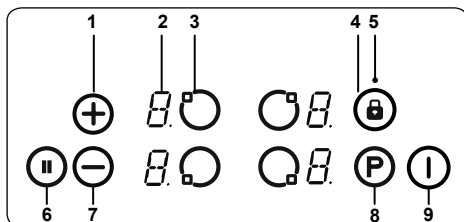
## 4 keedualaga pliidipind



Märkus. Konfiguratsioonist tulenevalt võib teie pliidi välislahendus olla joonisel näidatust erinev.



#### 4 keedualaga pliidi juhtpaneel:



- 1 - Suurendage sooja seadistust / taimerit (valikuline)
- 2- Kütteseade
- 3- Kütteseade valik
- 4- Klahvilukk
5. Klahvluku indikaator
6. Tark paus
7. Vähendage soojuse seadistust
- 8- Tõsta
- 9- Sisse / välja


## SEADME KASUTAMINE

Kasutage induktsioonkeedualadel neile sobivaid toidunõusid.



Pärast vooluvõrku ühendamist süttivad hetkeks kõik näidikud. Kui see hetk on möödunud, lülitub pliit ooterežiimi ja on valmis kasutamiseks.

Pliiti juhitakse elektrooniliste puutesensoritega. Iga sensori käivitamisega kaasneb helisignaali (sumisti).

### Seadme sisselülitamine:



Pliidi sisselülitamiseks puudutage SISSE/VÄLJA nuppu . Kõikide keedualade näidikud näitavad „0“ ja all paremal nurgas asuvad punktid vilguvad. (Kui 20 sekundi jooksul ei valita ühtegi keeduala, lülitub pliit automaatselt välja.)

### Masina väljalülitamine:

Pliiti võib igal ajal välja lülitada, puudutades . SISSE/VÄLJA nupul  on väljalülitamise puhul alati eesõigus.


### Keedualade sisselülitamine:




Puudutage soovitud keeduala valimise nuppu. Valitud keeduala näidikul jääb punkt ühtlaselt põlema ja teiste näidikute vilkuvad punktid kustuvad.

Valige temperatuuriseade, kasutades ka kuumuse suurendamise nuppu  või kuumuse vähendamise nuppu . Keeduala on nüüd valmis kasutamiseks. Kiireimate keeduaegade

saavutamiseks valige soovitud kuumustase ja puudutage seejärel võimendusfunktsiooni käivitamiseks nuppu P.


### Keedualade väljalülitamine:

Valige keeduala, mida soovite välja lülitada, vajutades selleks vastavat kuumuse suurendamise nuppu .

Nuppu  kasutades, viige temperatuur väärtusele „0“. (Kui kasutada nuppe  ja  korraga, lülitub temperatuur samuti väärtusele „0“)

Kui keeduala on kuum, kuvatakse „0“ asemel „H“.

### Kõikide keedualade väljalülitamine:

Kõikide keedualade korraga väljalülitamiseks puudutage nuppu . Ooterežiimis kuvatakse kõikide kuumade keedualade puhul sümbol „H“.


### Jääkuumuse näidik:

Jääkuumuse näidik näitab, et keeduala ümbruses on klaaskeraamikal puudutamiseks ohtlik temperatuur.

Pärast keeduala väljalülitamist kuvatakse vastavale näidikule „H“ kuni vastava keeduala temperatuur langeb alla kriitilise taseme.




## **Ohutusväljalülitamise funktsioon:**

Iga keeduala lülitatakse pärast määratud maksimaalset töötamisaega välja, kui selle kuumusseadistust ei ole vahepeal muudetud. Iga keeduala juures tehtud muudatuse puhul algab töötamise piiraja pöördlugemine uuesti. Töötamise piiraeag sõltub valitud kuumustasemest.

Oodake kuni kõigilt keedualadelt kustub sümbol „F“, lülitage pliiit nuppu  puudutades välja ja jätkake kasutamist.



Kuumussea- distus	Kaitslüliti ra- kendub pärast
1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi


## **Lapselukk:**

Pärast juhtseadme sisselülitamist saab lülitada sisse lapseluku. Lapseluku sisselülitamiseks vajutage korraga eesmist kuumuse suurendamise nuppu  ja kuumuse vähendamise nuppu  ja vajutage seejärel uuesti kuumuse suurendamise nuppu  . Kõikide keedualade näidikutele ilmub „L“ (lukus) ja juhtseadet ei ole enam võimalik kasutada. (Kui keeduala on kuum, kuvatakse vaheldumisi sümbolid „L“ ja „H“.)

Pliit jääb lukustatud olekusse kuni


lukust vabastamiseni, seda isegi kui = juhtseade lülitatakse vahepeal sisse ja = välja.

Lapseluku väljalülitamiseks lülitage = esmalt pliiit sisse. Vajutage korraga = eesmist kuumuse suurendamise = nuppu  ja kuumuse vähendamise = nuppu  ja vajutage seejärel uuesti = kuumuse

vähendamise nuppu  . Displeilt = kustub „L“ ja pliiit lülitub välja.

## **Lapselukk**

Lapseluku eesmärk on blokeerida = juhtnupud ja lülitada seade ohutu = töötamise režiimi. Puutetundlikud = juhtimised, näiteks temperatuuri = suurendamine või vähendamine, ei ole = enam võimalikud. Võimalik on ainult = seadet välja lülitada.

Lapselukk lülitub sisse, kui lapseluku = nuppu =  2 sekundit all hoida. = Toimingust annab märku helisignaal. = Kui nuppu on edukalt 2 sekundit = all hoitud, hakkab lapseluku näidik = vilkuma ja pliiit on lukustatud.

## **Sumisti:**

Pliidi kasutamise ajal antakse = sumistiga märku järgmistest = tegevustest:

tavalisest nupukasutusest antakse = märku lühikese helisignaali; nuppu pikemalt all hoidmisest = (10 sekundit) antakse märku pikema, = vahelduva helisignaali.

## **Võimendusfunktsioon:**

Võimendusfunktsiooni aktiveerimiseks = tuleb valida keeduala, seada soovitud = kuumustase ja vajutada nuppu P = (Võimendus).

Võimendusfunktsiooni saab = aktiveerida, kui induktsioonmoodul = nõustub keeduala seadega. Kui = võimendusfunktsioon on aktiivne, on = vastavale näidikule kuvatud sümbol „P“.

Võimendi aktiveerimine võib ületada = maksimaalset võimsust ja käivitub = integreeritud võimsusjuhtimine.

Vajalikku võimsuse vähendust = näidatakse vastava keeduala = näidiku vilkumisega. Vilkumine


kestab 3 sekundit ja võimaldab enne võimsuse vähendamist täiendavaid kohandusi teha.


## **Nutikas paus**

Aktiveeritud nutikas paus vähendab kõikide sisse lülitatud keedualade võimsust.

Kui olete nutika pausi välja lülitatud, naasevad kõik keedualad automaatselt varasemale tasemele.

Kui nutikas paus ei ole välja lülitatud, lülitub pliit 30 minuti möödudes välja.

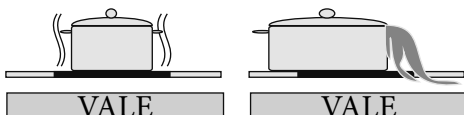
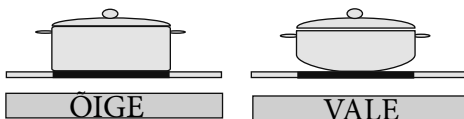
Nutika pausi aktiveerimiseks puudutage (  ). Aktiveeritud keeduala(de) võimsus väheneb 1. tasemele ja kõikidele näidikutele ilmub „II“.

Nutika pausi väljalülitamiseks puudutage uuesti (  ). „II“ kustub ja keedualad töötavad nüüd eelneval võimsustasemel.

## NÕUANDED

### Toidunõud

- Kasutage paksu ja sileda põhjaga toidunõusid, mille põhja läbimõõt on sama, mis keeduala. See aitab valmistamisaegu lühendada.
- Parimaid tulemusi annavad teile terasest, emailleeritud terasest, malmist ja roostevabast terasest (kui on tootja poolt vastavalt märgistatud) toidunõud.
- Emailleeritud terasest, alumiiniumist või vasest põhjadega toidunõud võivad jätta pliidile metalse jälje. Kui neid ei eemaldata, on nende hilisem eemaldamine raskem. Puhastage pliiti pärast iga kasutamist.
- Toidunõu on induksioonpliidil kasutamiseks sobiv, kui magnet jääb toidunõu põhja külge kinni.
- Toidunõud tuleb asetada keeduala keskele. Valesti paigutamise korral kuvatakse vastav sümbol.
- Teatu pannide kasutamisel võib pannist kosta erinevaid helisid, mida põhjustab panni ehitus. Tegemist ei ole defektiga ja see ei mõjuta panni tööd ega pliidi ohutust.



## Energia säästmine

- Induktsioonkeedualad kohanduvad kuni teatud piirini automaatselt toidunõu põhja suurusega. Keeduala suurusest sõltuvalt peab toidunõu põhja magnetilise osa läbimõõt olema vähemalt .
- Asetage toidunõu keedualale enne viimase sisselülitamist. Kui see lülitatakse sisse enne toidunõu peale asetamist, ei hakka keeduala tööle ja juhtnäidikule kuvatakse .
- Kasutage valmistamisaja lühendamiseks kaant.
- Kui vedelik on keema läinud, vähendage temperatuuriseadistust.
- Valmistamisaegade lühendamiseks vähendage kasutatava vedeliku või rasva kogust.
- Valige valmistatavale toidule sobiv temperatuuriseadistus.

## Kasutusnäited

Tabelis toodud andmed on ainult indikatiivsed.

Seaded	Kasutamine
0	Keeduala on välja lülitatud
1- 3	Õrn soojendamine
4 - 5	Õrn kuumutamine
6 - 7	Taaskuumutamine ja kiire kuumutamine
8	Keetmine, pruunistamine, praadimine
9	Maksimaalne kuumus
P	Võimendusfunktsioon

## Nõuanded puhastamiseks

- Ärge kasutage pliidi pinn puhastamiseks abrasiivseid patju, söövitavaid aineid, puhastuspihusteid ega teravaid esemeid.
- Körbenud toidu eemaldamiseks leotage seda niiske lapi ja pesuvahendiga.
- Toidujääkide eemaldamiseks võite kasutada kraabitsat. Kleepuvad toiduained tuleb puhastada kohe kui nad on maha läinud, enne kui klaas on jahtunud.
- Olge ettevaatlik, et mitte kriimustada kaabitsa kasutamisel klaasi servas asuvat silikoontihendit.
- Kaabitsal on tera, mistõttu tuleb seda laste eest kaitstuna hoida.
- Kasutage spetsiaalset keraamilist pliitide puhastamist siis kui pliit on veel puudutamisel soe. Loputage ja kuivatage puhta lapi või paberkäterätiga.

## SEADME PAIGALDAMINE

### HOIATUS:

Selle pliidi vooluühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik, vastavalt käesolevas juhendis toodud juhiste ja kooskõlas kehtivate õigusaktidega. Vale ühendamise või paigaldamise tulemusena tekkivad kahjustused ei kuulu garantii alla. Seade peab olema maandatud.

### Paigaldamise ohutus

- Igasugused pliidi kohal asetsevad

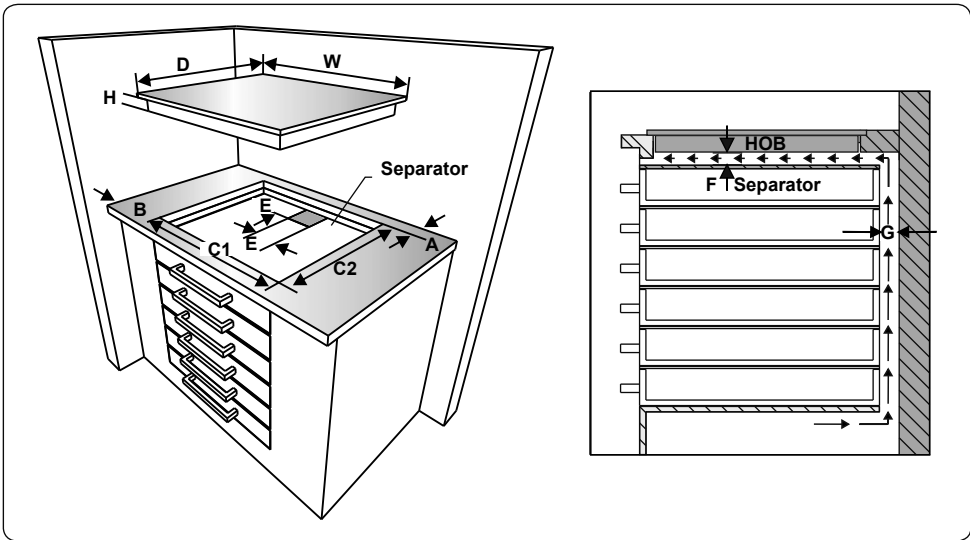
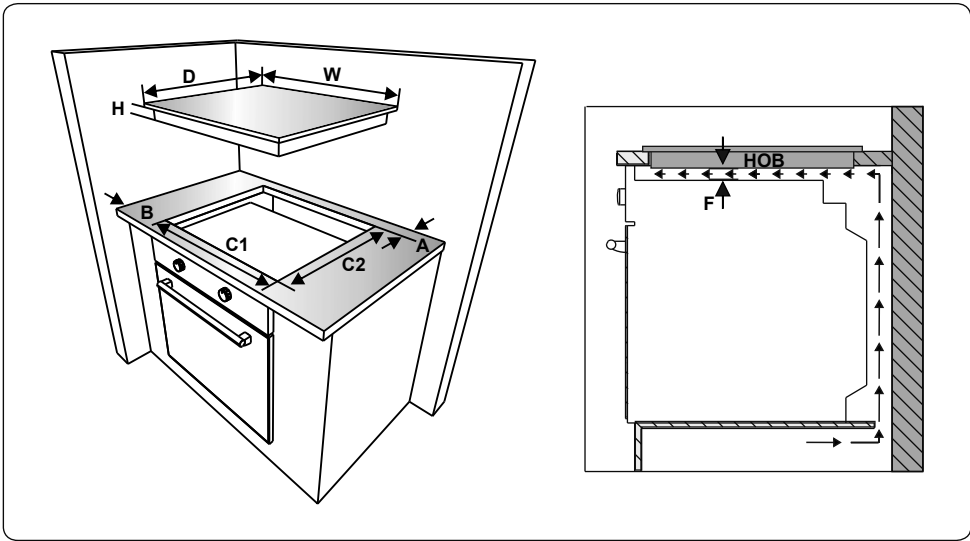
esemed peavad asuma pliidi pinnast vähemalt 65 cm kõrgusel.

- Õhupuhastid peavad olema paigaldatud vastavalt tootja juhistele.
- Pliidi tagaosaga kontaktis olev sein peab olema valmistatud tulekindlasti materjalist.
- Toitekaabel ei tohi olla pikem kui 2 meetrit.

### **Pliidi paigutamine tööpinda**

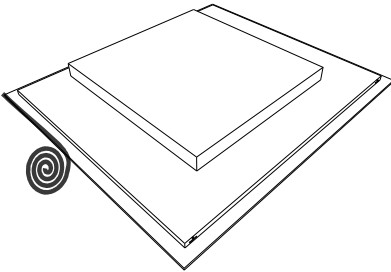
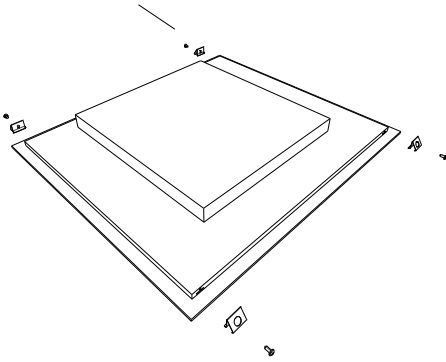
- Pliiti võib paigutada igasse tööpinda, tingimusel, et see suudab taluda vähemalt 90 °C temperatuuri.
- Valmistage järgneval pildil ja leheküljel toodud mõõtmega ava.
- Induktsioonpliite saab integreerida 20-40 mm paksusega tööpindadesse.

<b>W (mm)</b>	590	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>D (mm)</b>	520	<b>min. B (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	53	<b>E (mm)</b>	10
<b>C1 (mm)</b>	560	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	480	<b>G (mm)</b>	20





· Krüvige 4 tööpinna paigaldusklaambrit toote külgseintele.



Tööpinnale kinnitamise klamber

## Elektriühenduste tegemine

Enne elektriühenduste tegemist kontrollige alljärgnevat.

Võrgupinge on sama, mis pliidi tagaküljel asuval andmeplaadil toodu.

Vooluahel suudab toita seadme koorlust (vt andmeplaati).

Vooluvarustusel peab olema maandusega, mis vastab kehtivatele eeskirjadele ja on heas töökorras.

Kaitsmega lüliti on pärast pliidi paigal-

damist kergesti kättesaadav.

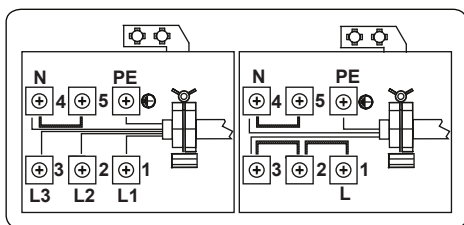
Kui on pliidiil puudub eraldi vooluring ja kaitsmega lüliti, peab kvali itseeritud elektrik need enne pliidi ühendamist paigaldama.

Heakskiidetud sobiv kaabel tuleb ühendada voolukilbist (peamine kaitsmekarp) ja olema kaitsstud eraldi 50 A kaitsme või automaatkaitsmega (MCB). Elektrik peab paigaldama kaitsmega varustatud kõikide pooluste lüliti, mis lahutab nii pingestatud (voolu all) kui ka neutraalse juhi, ja mille kontaktide-vahe on vähemalt 3 mm.

Kaitsmega lüliti tuleb paigaldada köögiseinale tööpinnast kõrgemale ja pliidi kõrvale, kuid mitte selle kohale, vastavalt IEE-eeskirjadele. Ühendage kaitsmega lüliti ühenduskarpi, mis tuleb paigaldada pliidi taha seinale umbes

61 cm kõrgusele põrandast. Seejärel võib ühendada pliidi toitekaabli. Ühendage üks ots ühenduskarpi ja teine ots pliidi taga asuvasse pliidi toitekarpi. Eemaldage toitekarbi kaas ja paigaldage kaabel vastavalt ühendusskeemile.

Toitekaabel peab asuma otsestest kuumusallikatest eemal. Selle temperatuur ei tohi tõusta ümbritsevast toatemperatuurist kõrgemale rohkem kui 50 °C.



Induktsioonpliidi puhul peab kaabel olema H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> 60227 IEC 53

•• Ühenduskeemi leiata oma seadme alaküljelt.

## T RKEKOODID

Tõrgete esinemisel kuvatakse keedualade näidikutele tõrkekoovid.

**E1.** Jahutusventilaator on välja lülitatud. Võtke ühendust ametlike teenindusesindajatega.

**E3.** Toitepinge ületab nimiväärtusi.

Lülitage pliit välja, puudutades  . Oodake kuni kõikidelt keedualadelt kustub „H“ ja lülitage seejärel pliit sisse, puudutades  ja jätkake kasutamist. Kui sama tõrge ilmneb uuesti, võtke ühendust ametlike teenindusesindajatega.

**E4.** Toitevoolu sagedus on nimiväärtustest erinev. Lülitage pliit välja, puudutades  . Oodake kuni kõikidelt keedualadelt kustub „H“ ja lülitage seejärel pliit sisse, puudutades  ja jätkake kasutamist. Kui sama tõrge ilmneb uuesti, lülitage pliit vooluvõrgust välja ja uuesti sisse, lülitage pliit sisse, puudutades  ja jätkake kasutamist. Sama tõrke kordu-

misel võtke ühendust ametlike teenindusesindajatega.

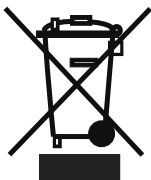
**E5.** Pliidi sisetemperatuur on liiga kõrge. Lülitage pliit välja, puudutades  ja laske keedualadel jahtuda.

**E6.** Juhtpaneeli ja keeduala vaheline kommunikatsiooniviga. Võtke ühendust ametlike teenindusesindajatega.

**E7.** Mähise temperatuuriandur on välja lülitatud. Võtke ühendust ametlike teenindusesindajatega.

E8. Jahuti temperatuuriandur on välja lülitatud. Võtke ühendust ametlike teenindusesindajatega.

**E9.** Kalibreerimisviga. Võtke ühendust ametlike teenindusesindajatega.



See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitseda tavalise olmeprügina. Selle asemel tuleb see anda ümbertöötlemiseks üle asjakohasesse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Tagades toote korraliku utiliseerimise, aitate vältida negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida tootejäätmete vale käitlemine muidu kaasa võiks tuua. Selle toote utiliseerimise kohta täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsuse, prügiäetevõtte või kauplusega, kust te toote ostsite.



# ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед тем как пользоваться данным прибором изучите эту инструкцию внимательно и полностью; храните ее в удобном месте для справок при необходимости.
- Данное руководство подготовлено для нескольких моделей. Ваш бытовой прибор может не иметь некоторых из функций, описанных в данном руководстве. При изучении данного руководства по эксплуатации обращайтесь особое внимание на рисунки.

## 1.1. Общие меры предосторожности

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с этим прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- **▲ ВНИМАНИЕ!** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.
- **▲ ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной поверхности без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой, а отключите прибор, а затем накройте

пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

-  **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
-   **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.
- Не следует помещать на индукционные поверхности металлические предметы, такие как ножи, вилки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Отключайте индукционные поверхности после использования. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- На моделях, включающих в себя крышки конфорок, перед их использованием очищайте с крышек потеки, а перед закрыванием крышками дайте поверхности остыть.
- Не оперируйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духового шкафа и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхность, вследствие чего возможно разрушение стекла или повреждение поверхности.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.
- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт


прибора должны производить только лица уполномоченного обслуживающего персонала. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защит в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

- Перед подключением своего бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.
-  **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, как, например, использование вне домашних условий, или в коммерческом помещении, или для обогрева комнаты.
-  Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, вы должны соблюдать осторожность при его чистке; старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь в том, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.


## Меры предосторожности при установке

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливать правомочный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.
- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, чрезмерной влажности и т. п.
- Материал вокруг прибора (корпуса прибора) должны выдерживать температуру не менее 100 °C.
- Температура нижней поверхности варочной панели во время работы может повышаться. Поэтому под изделием следует установить доску.


### 1.3. При использовании

- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.
-  Во время приготовления пищи с твердыми или

жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае чрезмерного нагрева возможно их воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.

- Всегда размещайте сковородки по центру конфорки, а ручки поворачивайте в безопасное положение, так, чтобы их не нельзя было ударить или зацепить.
-  Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель. При пользовании газовым бытовым прибором перекройте также газовый вентиль.
- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.

#### **1.4. При чистке и уходе**

-  Перед выполнением чистки или операций по уходу удостоверьтесь, что ввод питания на ваш бытовой прибор отключен.
- Не снимайте ручки управления для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.



# УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и в соответствии с действующими местными нормативами.

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а гарантия не будет действительна.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и его частота, и/или свойства газа и его давление) соответствуют рабочим параметрам прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.

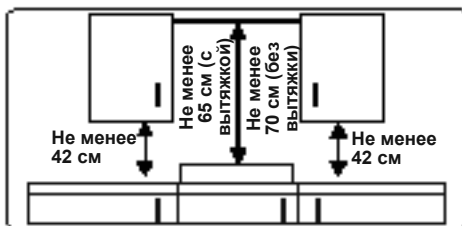
Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).

## Указания для мастера-установщика

### Общие указания

- После удаления из прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °С.
- Если над бытовым устройством устанавливается вытяжной колпак или шкафчик, между варочной

поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно быть таким, как показано ниже.



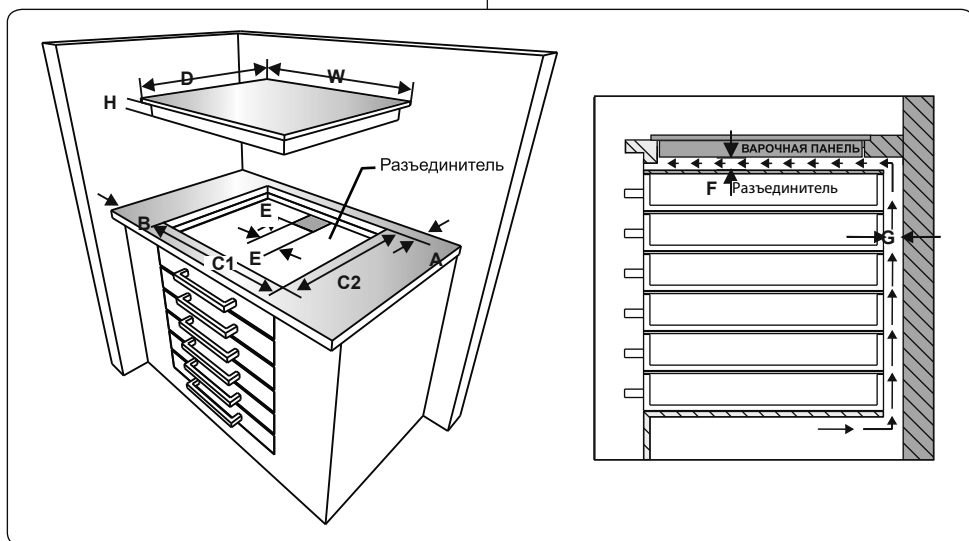
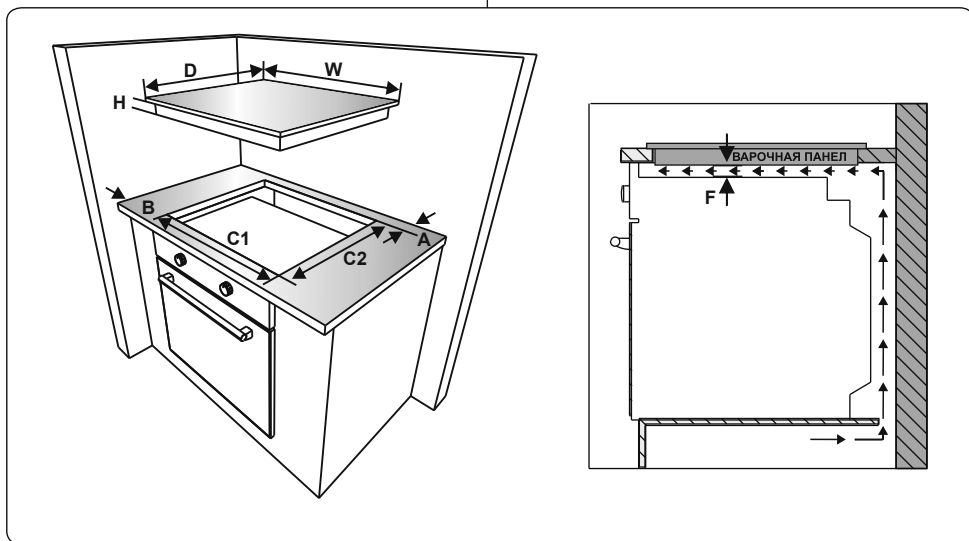
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.
- Если основание прибора доступно для доступа руками, под основанием прибора необходимо установить ограждение, выполненное из подходящего материала, и удостовериться, что доступ к основанию прибора прегражден.
- Если варочная поверхность устанавливается над духовкой, последняя должна иметь вентилятор охлаждения.
- Убедитесь, что индукционная варочная поверхность хорошо вентилируется, а вход и выход для воздуха не преграждены.

### Установка варочной поверхности

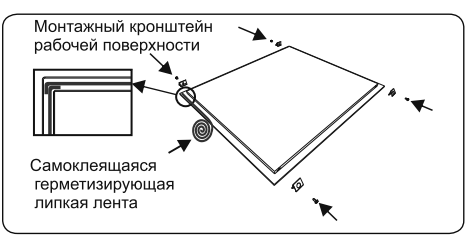
Прибор поставляется вместе с комплектом для монтажа, включающим липкий материал для герметизации, крепежные кронштейны и винты.

- Вырежьте проем по размерам, указанным на рисунке. Располагайте проем в столешнице так, чтобы после установки варочной поверхности выполнялись следующие требования:

W (мм)	590	мин. А (мм)	50
D (мм)	520	мин. В (мм)	50
H (мм)	53	Е/F (мм)	10
С1 (мм)	560	G (мм)	600
С2 (мм)	480		



- Наложите одностороннюю самоклеящуюся герметизирующую ленту по окружности нижнего края варочной поверхности. Не растягивайте ленту.



- Приверните 4 монтажных кронштейна на столешнице к боковым стенкам прибора.
- Вставьте прибор в проем.

### Подключение к электросети и безопасность

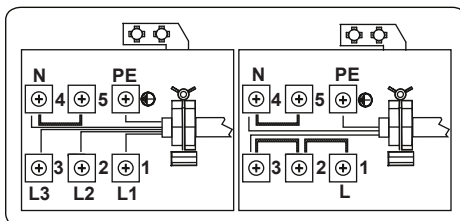
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и в соответствии с действующими местными нормативами.

**⚠ ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.**

- Перед выполнением подключения к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь в том, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходима его замена, это должен делать лицо квалифицированного персонала.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагреваемых частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если подключается к вводу питания не вилкой, то для соблюдения норм безопасности необходимо использовать многополюсный разъединительный выключатель (с промежутком между контактами не менее 3 мм).
- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный доступ к выключателю с плавким

предохранителем.

- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



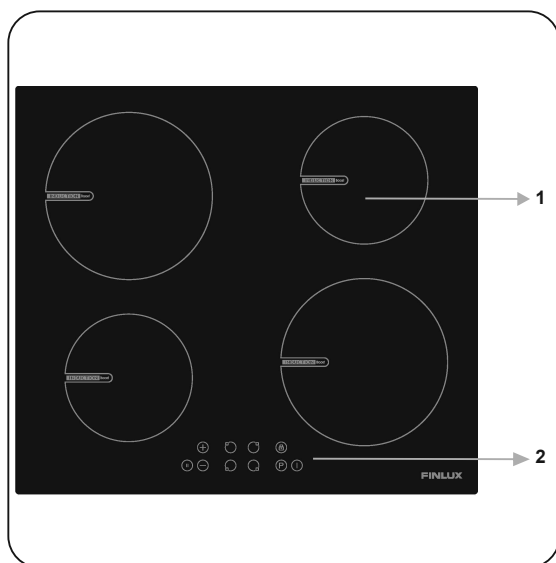
## ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА



**Важно:** Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

### Перечень компонентов

1. Индукционная зона
2. Панель управления



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

## Управление варочной поверхностью

### 1.1. Управление индукционными зонами

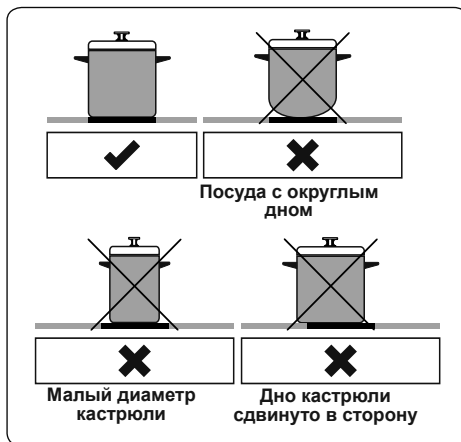
Информация, приведенная в следующей таблице, служит только для справки.

Настройки	Использование
0	Элемент отключен
1-3	Подогрев
4-5	Варка на медленном огне, длительный нагрев
6-7	Повторный разогрев и быстрая варка
8	Доведение до кипения, пассерование и подрумянивание
9	Максимальный нагрев
P	Функция повышения мощности «Бустер»

### Кухонная посуда

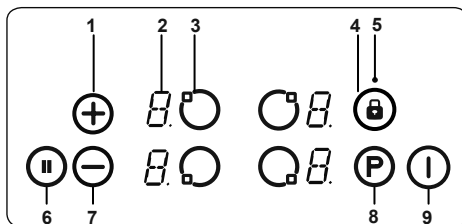
- Используйте толстостенную, плоскую, ровную снизу кухонную посуду, имеющую тот же диаметр, что и нагревательный элемент. Это поможет сократить время приготовления.
- Наилучшие результаты дает кухонная посуда, выполненная из стали, эмалированной стали, чугуна и нержавеющей стали (если это указано на соответствующей этикетке производителя).
- Кухонная посуда с нижней частью из эмалированной стали, алюминия или меди может вызвать отложение металлических остатков на варочной поверхности. Если они останутся, их будет сложно удалить. Чистите варочную поверхность каждый раз после приготовления пищи.
- Кухонная посуда пригодна для приготовления пищи на индукционной поверхности, если магнит прилипает к ней снизу.
- Кухонную посуду следует располагать по центру индукционной зоны варочной поверхности. Если ее расположить неправильно, это отображается на индикаторах.
- При использовании некоторых сковородок можно слышать

различные звуки, издаваемые ими. Это обусловлено конструкцией сковородок и не влияет ни на характеристики варочной поверхности, ни на ее безопасность.



Прибор управляется от сенсорных кнопок, а выполнение функций подтверждается индикаторами и звуковыми сигналами.

### Оперирование от блока сенсорного управления




- Увеличение регулировки нагрева/ таймера (опционально)
- Индикатор нагревателя
- Выбор нагревателя
- Кнопка блокировки
- Индикатор блокировки кнопок
- Интеллектуальная пауза
- Уменьшение регулировки нагрева
- Бустер
- Включение/отключение варочной панели.

Используйте соответствующую посуду для индукционных зон приготовления пищи.


После подачи напряжения питания все индикаторы кратковременно загораются. После этого варочная поверхность переходит в режим ожидания и готова к работе.


Варочная поверхность управляется нажатием соответствующей электронной кнопки. Нажатие каждой кнопки сопровождается звуковым сигналом.

### Включение устройства

Варочная панель включается прикосновением к кнопке «Вкл./Откл.»  Все индикаторы зон нагрева показывают статический символ «0», нижние правые точки мигают. (Если в течение 20 секунд не будет выбрана зона приготовления пищи, варочная поверхность автоматически выключится.)




### Выключение устройства

Варочная поверхность отключается в любое время нажатием .




Приоритетной функцией кнопки «Вкл./Откл.»  является функция выключения.

### Включение зон приготовления пищи


Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, на которой вы хотите готовить пищу. На индикаторе выбранной зоны нагрева точка будет светиться постоянно, а мигающие точки на индикаторах других зон нагрева больше не будут светиться.

Выберите значение температуры с помощью соответствующей кнопки увеличения  или уменьшения  регулировки нагрева . Теперь нагревательный элемент готов к использованию для приготовления пищи. Для сокращения времени доведения до кипения выберите желаемый уровень для приготовления пищи и нажмите на кнопку P, чтобы включить функцию повышения мощности «Бустер».

### Выключение зон приготовления пищи:

Выберите элемент, который вы хотите отключить, нажав на кнопку выбора зоны нагрева. Кнопкой  снизьте регулировку температуры до 0. (Нажав одновременно кнопки  и , можно также сбросить температуру в 0.)

Если зона приготовления пищи горячая, вместо 0 будет отображаться H.

Выключение всех зон приготовления пищи  
Чтобы одновременно выключить все зоны приготовления пищи, нажмите кнопку .

В режиме ожидания на всех горячих

зонах приготовления пищи появится символ H.

### Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла указывает на то, что зона стеклокерамической поверхности имеет температуру, опасную для прикосновения.


После выключения зоны приготовления пищи соответствующий индикатор показывает символ H до тех пор, пока температура соответствующей зоны приготовления пищи не снизится до безопасного уровня.


### Интеллектуальная пауза

Функция интеллектуальной паузы при активации позволяет уменьшить мощность всех включенных нагревателей.

После выключения интеллектуальной паузы зоны нагрева автоматически вернутся к предыдущему уровню нагрева.

Если интеллектуальную паузу не отключать, то по истечении 30 минут варочная поверхность выключится.

Для того чтобы активировать интеллектуальную паузу, коснитесь кнопки . Мощность включенных зон нагрева уменьшится до уровня 1, а на всех индикаторах появится символ II.

Для деактивации интеллектуальной паузы вновь коснитесь кнопки . Символ II исчезнет, а зоны нагрева будут работать с уровнями, заданными ранее.

### Функция безопасного выключения

Зона нагрева будет автоматически выключена, если регулировка нагрева не была изменена в течение заданного интервала времени. Любое изменение настройки нагрева, связанное с зоной приготовления пищи, сбрасывает интервал времени к первоначальному значению. Это первоначальное значение зависит от выбранного уровня температуры.

Регулировка нагрева	Безопасное выключение по истечении
1–2	6 часов
3–4	5 часов
5	4 часа
6–9	1,5 часа

### Блокировка от детей

После включения прибора можно

активировать функцию блокировки от детей. Для того чтобы активировать блокировку от детей, нажмите одновременно кнопку увеличения  $\oplus$  и уменьшения  $\ominus$  регулировки температуры, а затем вновь нажмите кнопку увеличения регулировки температуры  $\oplus$ . На индикаторах всех зон нагрева появится **L**, указывающее на состояние БЛОКИРОВАНО, органы управления не будут работать. (Если зона приготовления пищи в нагретом состоянии, поочередно будут отображаться символы **L** и **H**.)

Варочная поверхность будет оставаться в заблокированном состоянии до ее разблокировки, даже если панель управления будет выключена и снова включена.

Для того чтобы деактивировать блокировку от детей, сначала включите варочную поверхность. Нажмите одновременно кнопку увеличения  $\oplus$  и уменьшения  $\ominus$  регулировки температуры, а затем вновь нажмите кнопку уменьшения регулировки температуры  $\ominus$ . На индикаторах всех зон нагрева индикация **L** больше отображаться не будет, а варочная панель будет выключена.

### **Блокировка кнопок**

Функция блокировки кнопок используется для задания «режима сохранения» на приборе во время пользования им. Выполнение каких-либо регулировок прикосновением к кнопкам (например, задание температуры) будет невозможно. Возможным будет только выключение прибора.

Функция блокировки будет активной при нажатии на кнопку блокировки кнопок  $\text{Ⓢ}$  в течение более 2 секунд. Эта операция подтверждается звуковым

сигналом. После успешного выполнения блокировки замигает индикатор блокировки кнопок и зона нагрева будет заблокирована.

### **Звуковой сигнал**

Во время работы варочной поверхности звуковым сигналом будут сопровождаться следующие действия:

- Нормальная активация кнопок будет сопровождаться кратковременным звуковым сигналом
- Продолжительное (дольше 10 секунд) нажатие кнопок будет сопровождаться более длительным, прерывистым звуковым сигналом.

### **Функция повышения мощности «Бустер»**







Для использования этой функции необходимо выбрать зону нагрева и установить желаемый уровень приготовления пищи. Далее нажмите кнопку **P** (Бустер).

Функцию «Бустер» можно активировать только если она применяется к выбранной зоне нагрева. Если функция «Бустер» активна, на соответствующем индикаторе отображается **P**.

Включение бустера может привести к превышению максимальной мощности, и в этом случае включается встроенное управление мощностью.

Необходимость уменьшения мощности отображается миганием соответствующего индикатора зоны приготовления пищи. Мигание длится 3 секунды, что позволяет осуществить настройки параметров до снижения мощности.


**КОДЫ ОШИБОК**

КОДЫ ОШИБОК	
При возникновении ошибки на индикаторах зон нагрева появляется код ошибки.	
<b>E1</b>	Вентилятор охлаждения не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
<b>E3</b>	Напряжение питания отличается от номинального значения. Выключите варочную поверхность, коснувшись кнопки  , дождитесь, пока на всех зонах исчезнет символ H, включите варочную поверхность, коснувшись  , и продолжайте пользоваться панелью. Если эта же ошибка отобразится вновь, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
<b>E4</b>	Частота питающего напряжения отличается от номинального значения. Выключите варочную поверхность, коснувшись кнопки  , дождитесь, пока на всех зонах исчезнет символ H, включите варочную поверхность, коснувшись  , и продолжайте пользоваться панелью. Если эта же ошибка отобразится вновь, выньте и вставьте вилку шнура питания для отключения и включения прибора. Включите варочную поверхность, коснувшись  , и продолжайте пользоваться панелью. Если эта же ошибка отобразится вновь, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
<b>E5</b>	Внутренняя температура варочной поверхности слишком высокая, выключите варочную поверхность, коснувшись кнопки  , и дайте зонам нагрева остыть.
<b>E6</b>	Ошибка связи между сенсорной панелью управления и зоной нагрева. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
<b>E7</b>	Датчик температуры нагревательной индукционной катушки не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
<b>E8</b>	Датчик температуры вентилятора охлаждения не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
<b>E9</b>	Ошибка калибровки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.



# ЧИСТКА И УХОД

## Чистка


 **ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.


### Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они, и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.
-  Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.
- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.
-  Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

### Чистка стеклокерамики

Стеклокерамика может выдерживать тяжелую посуду, но при ударе острым предметом может разбиться.

 **ВНИМАНИЕ!** Керамические варочные поверхности - если поверхность треснула, то во избежание возможности поражения электрическим током отключите прибор и обратитесь в сервисную службу.

- Для очистки стеклокерамики используйте эмульсионные или жидкие моющие средства, после чего тщательно осушите поверхности, протерев их сухой тканью.
-  Не применяйте чистящие средства, предназначенные для стальных поверхностей, поскольку они могут повредить

стекло.

- Пролитые сахаристые или сладкие пищевые продукты следует счищать сразу же после остывания стекла.
- Пыль на поверхности следует стирать влажной тканью.
- Какие-либо изменения цвета стеклокерамики не влияют на структуру или долговечность керамики и не вызваны изменениями в материале.

Изменения цвета стеклокерамики могут происходить по ряду причин:

1. Пролитая пища не счищена с поверхности.
2. Использование на варочной поверхности неправильной посуды, которая вызывает эрозию поверхности.
3. Применение неподходящих чистящих средств.

### Чистка частей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в вашем приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев их сухой тканью.
-  Не промывайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.
-  Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

## Поиск и устранение неисправностей



Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Индикация на панели управления варочной панели отсутствует. Варочная панель или зоны приготовления не включаются.	Отсутствует питание от источника.	Проверьте предохранитель в домашнем щитке, через который питается прибор.  Проверьте, не отключилось ли питание, пытаясь включить другие электронные приборы.
Варочная поверхность в работе, но ее выключатели не действуют; на всех индикаторах мигает «F».	Кнопки управления залиты жидкостью или на них лежит какой-то предмет.	Просушите кнопки или уберите предмет.
Варочная поверхность в работе, но ее выключатели не действуют.	Одна из зон варки включена слишком долго.	Зоной варки можно пользоваться, включив ее снова.
Кнопки управления на варочной панели не работают, а светодиод блокировки от детей светится.	Включена блокировка от детей.	Отключите блокировку от детей.
Сковородки производят шум, либо варочная панель издает щелчки во время приготовления пищи.	Это нормально для посуды, предназначенной для индукционной поверхности. Это вызывается передачей энергии от варочной поверхности к посуде.	Такая работа нормальна. В этом не никакой опасности ни для варочной поверхности, ни для посуды.
На индикаторе одной из зон варки светится символ U.	На зоне приготовления нет сковороды, либо сковорода непригодна для индукционной поверхности.	Используйте подходящую посуду.
Уровень мощности 9 или P автоматически отключаются. Если выбран уровень мощности 9 или H на двух зонах приготовления на одной стороне одновременно.	Достигнут максимальный уровень мощности для двух зон.	При работе обеих зон с уровнем мощности P или 9 превышаете максимально допустимый уровень мощности для двух зон.

## Транспортировка

Если необходимо транспортировать изделие, используйте оригинальную упаковку изделия и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковке. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

Если у вас нет оригинальной упаковки: подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно его внешние поверхности были защищены от внешних опасных воздействий.



Данный символ на изделии или упаковке указывает, что данное изделие не может утилизироваться как бытовые отходы. Его необходимо доставить в соответствующий пункт сбора для последующей переработки электрического и электронного оборудования. При утилизации данного изделия надлежащим образом Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место при ненадлежащем удалении данного изделия. Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия свяжитесь с местным представительством в Вашем городе, службой утилизации бытовых отходов или магазином, в котором был куплен данное изделие.



52262357

