



TEKA

TR Kullanım kılavuzu

EN User Manual

RO Manual de Utilizare

CZ Uživatelský Manuál

SK Používateľská príručka

JZC SERIES

www.teka.com

Modeli - Models - Model

JZC 63312 A

JZC 64322 A

JZC 95314 A

JZC 94313 A

JZC 96324 A

JZC 96342 A

JZC 96342 B

TIP/TYPE/TIP/TYP: PCZTI



Özet - Summary - Rezumat - Shrnutí - Zhrnutie

TR

Pag. 4 - 9. Tanım, kurulum, montaj, temizlik, bakım ve çeşitli montaj aşamaları. Teknik veri.

Pag. 10. Kurulum ve tavsiye için talimatlar bakım için. Kullanım Kilavuzu.

GB

Pag. 4 - 9. Description, installation, assembly, cleaning, maintenance and the various assembly phases. Technical data.

Pag. 40. Instructions for the installation and advice for the maintenance. Instructions Manual.

RO

Pag. 4 - 9. Descriere, montarea, asamblarea, curățarea, întreținerea și diferitele faze de asamblare. Date tehnice.

Pag. 70. Instrucțiuni și recomandări pentru instalarea și. Manual de instrucțiuni.

CZ

Pag. 4 - 9. Popis, montáž, čištění, údržba a různé montážní fáze. Technická data.

Pag. 100. Pokyny pro montáž a údržbu. Uživatelská příručka s pokyny.

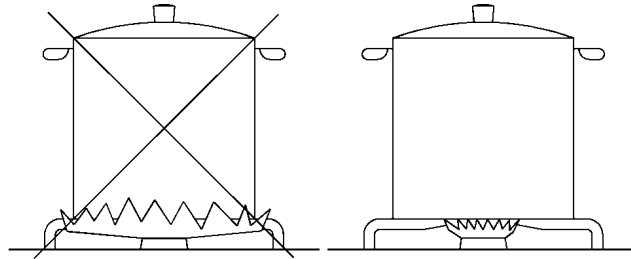
SK

Pag. 4 - 9. Popis, montáž, čistenie, údržba a vzorové kvality rôznych fáz technických údajov.

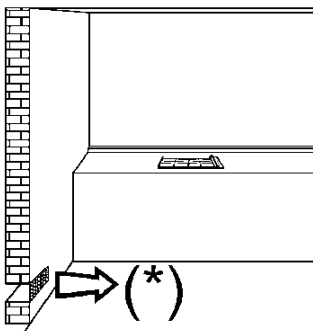
Pag. 130. Inštrukcie pre inštaláciu a rady pre údržbu. Návod na obsluhu.

KULLANIM - USE - UTILIZARE - POUŽITÍ - POUŽÍVANIE

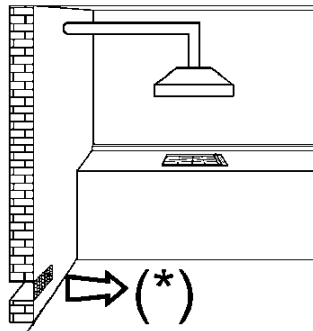
ŞEKİL - OBR. - FIG. 1



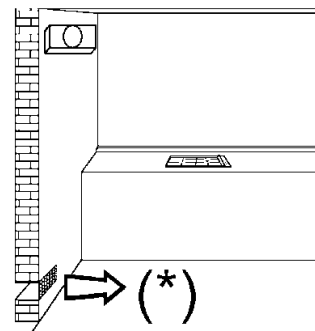
- (*) HAVA GİRİŞİ: MONTAJLA İLGİLİ 5 VE 6 NOLU PARAGRAFLARA BAKINIZ
- (*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 5 AND 6)
- (*) INTRARE AER: VEZI CAPITOLUL INSTALARE (PARAGRAFELE 5 SI 6)
- (*) PŘÍVOD VZDUCHU: VIZ. KAPITOLA TĪKAJÍCÍ SE INSTALACE (BOD 5 A 6)
- (*) PRÍVOD VZDUCH: VID. KAPITOLA INŠTALÁCIE (PARAGRAF 5 A 6)



ŞEKİL - OBR. - FIG. 2

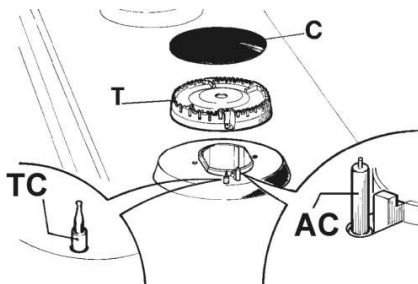


ŞEKİL - OBR. - FIG. 3

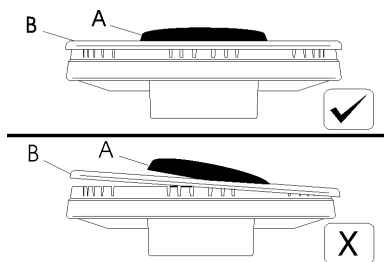


ŞEKİL - OBR. - FIG. 4

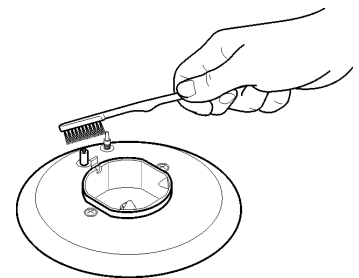
TEMİZLEME - CLEANING - CURATARE - ČIŠTĚNÍ - ČISTENIE



ŞEKİL - OBR. - FIG. 5

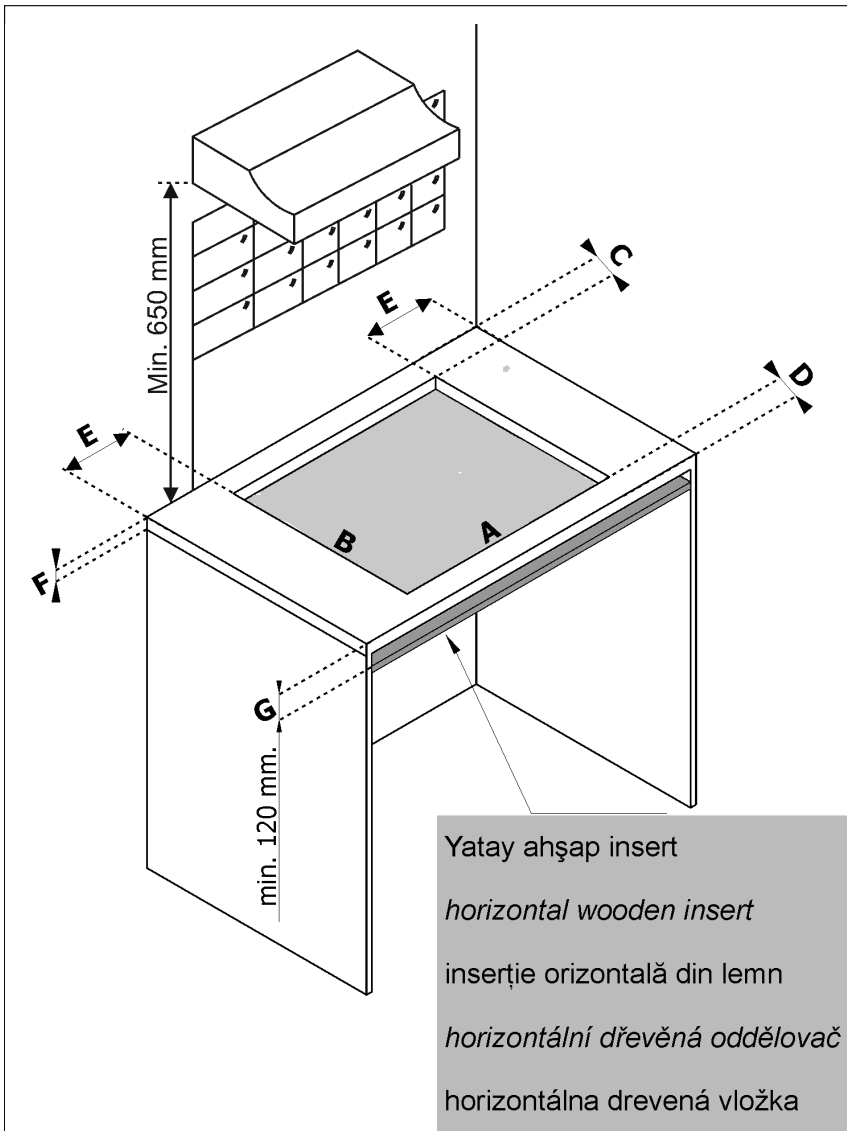


ŞEKİL - OBR. - FIG. 6

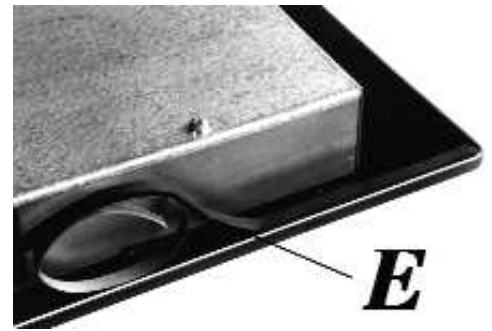


ŞEKİL - OBR. - FIG. 7

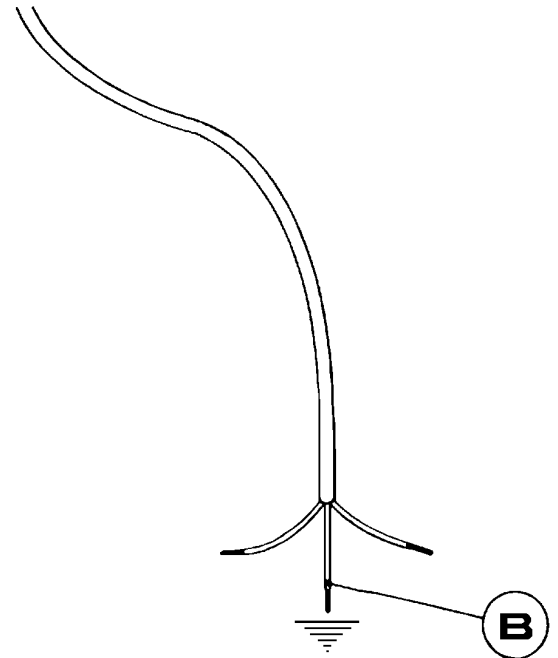
MONTAJ - INSTALLATION - INSTALARE INSTALACE - INŠTALÁCIA



ŞEKİL - OBR. - FIG 8



ŞEKİL - OBR. - FIG. 9



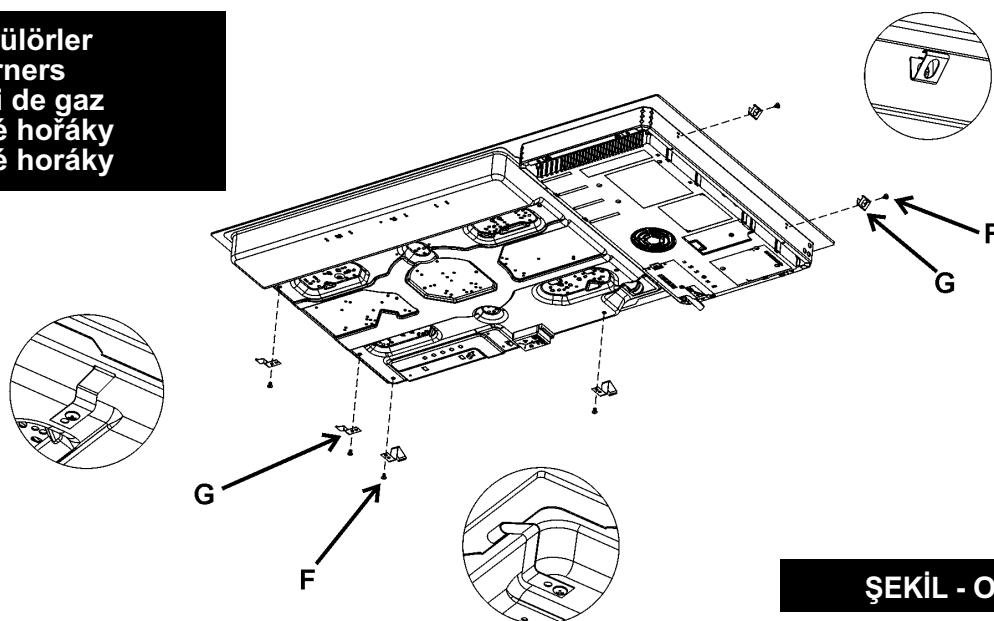
ŞEKİL - OBR. - FIG. 10

EBATLARA EŞ DEĞER (mm)
COMPLY WITH THE DIMENSIONS (in mm)
DISTANTE CE TREBUIESC RESPECTATE (în mm)
ROZMĚRY, KTERÉ MUSÍ BIT DODRŽENY (v mm)
ZÁVÄZNÉ MIERY (v mm)

	A	B	C	D	E	F	G
(60 cm.)	560	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm
(90 cm.)	860	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm

INSTALACIÓN - INSTALLATION - INSTALLATION ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ - INSTALAÇÃO

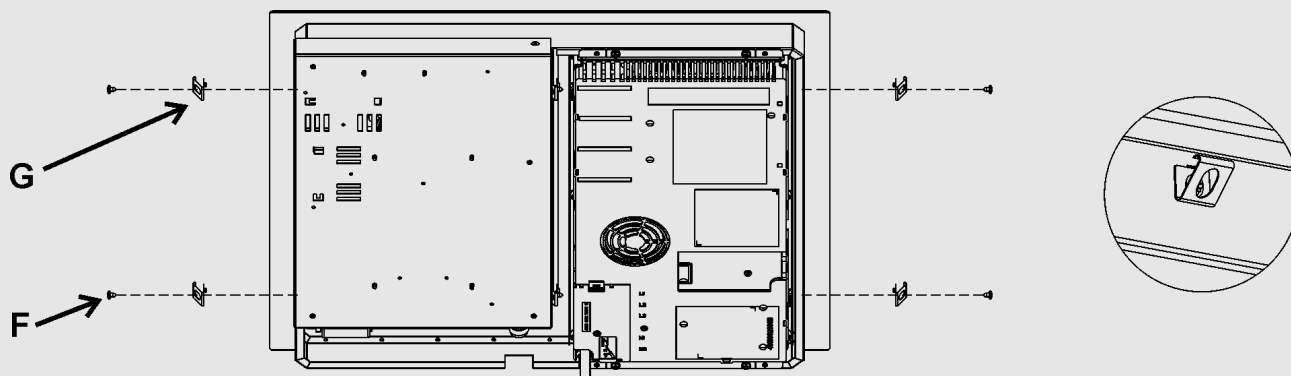
4 gazli brülörler
4 gas burners
4 arzatori de gaz
4 plynové hořáky
4 plynové hořáky



ŞEKİL - OBR. - FIG. 11

1 veya 2 gazli brülörler
1 or 2 gas burners
1 sau 2 arzatori de gaz
1 nebo 2 plynové hořáky
1 alebo 2 plynové hořáky

ŞEKİL - OBR. - FIG. 12



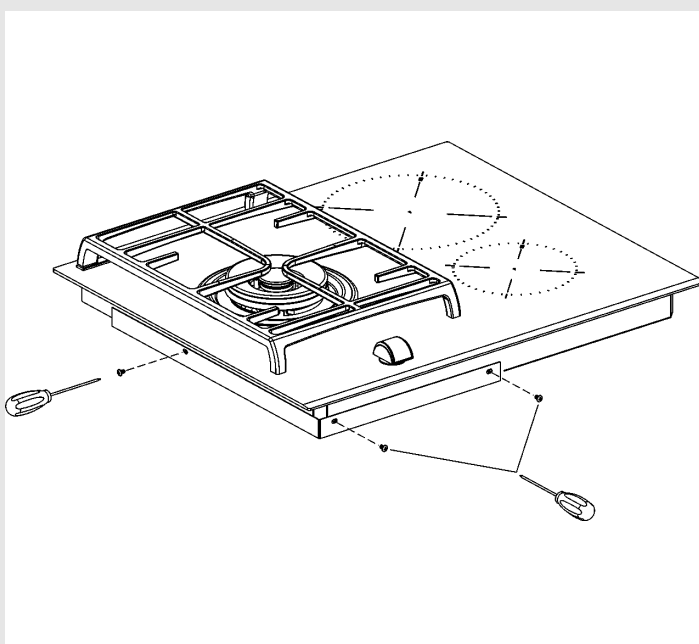
UYARI!
Tezgahın sökülmesi ihtiyacı ocagi, önce yanındaki şekildeki gibi vidayı çıkarın!

WARNING! In the need to disassemble the hob, first remove the screw on the bottom, as shown in the figure to side!

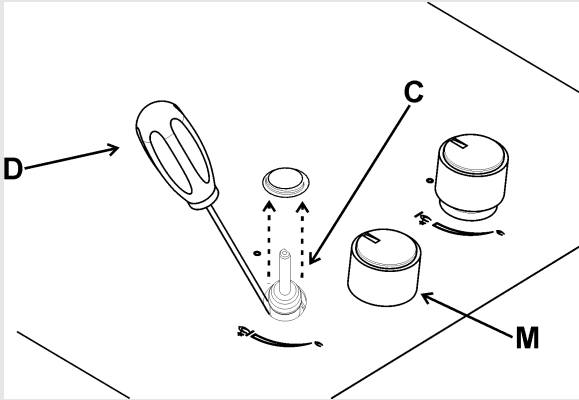
AVERTIZARE!
În cazul dezamblării plită, scoateți mai întâi șurubul de pe partea inferioară, așa cum se arată în figură în lateral!

VAROVÁNÍ!
Při nutnosti rozebírat varnou desku nejdříve vyjměte šroub na spodní straně, jak je znázorněno na obrázku na straně!

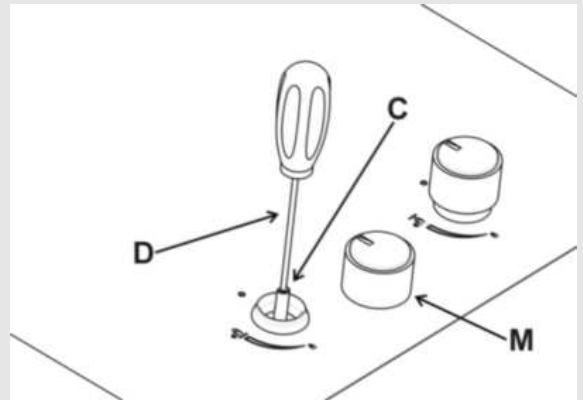
VAROVÁNÍ!
Při nutnosti rozebírat varnou desku nejdříve vyjměte šroub na spodní straně, jak je znázorněno na obrázku na straně!



**AYARLAMALAR - ADJUSTMENTS
INSTALARE - SEŘÍZENÍ - NASTAVENIA**



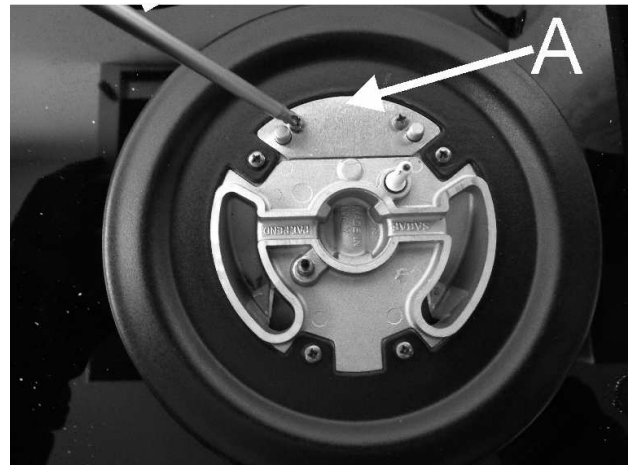
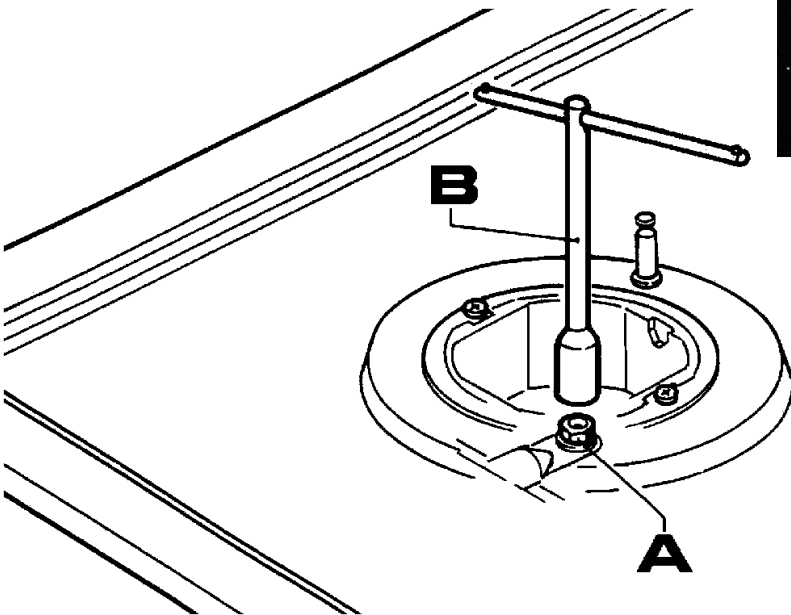
ŞEKİL - OBR. - FIG. 13



ŞEKİL - OBR. - FIG. 14

**ÇEVİRMELER - CONVERSION
MODIFICARI - PŘEMĚNA - VIMENY**

ŞEKİL - OBR. - FIG. 15



ŞEKİL - OBR. - FIG. 16

AYGITIN GAZ AYARI İLE İLGİLİ TEKNİK BİLGİLER

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION

DATE TEHNICE PENTRU REGLAREA APARATELOR ELECTRO-CASNICE ALIMENTATE CU GAZ

TECHNICKÁ DATA UVÁDĚNÁ NA ŠTÍTKU

TECHNICKÉ ÚDAJE PRE NASTAVENIE PLYNU SPOTREBIČA

Ocağın başka bir gaz tipine uyarlanması halinde, kurulum ve kullanım talimatlarına açıklanan şekilde hareket edin ve altındaki etiketi yedek parça torbasında mevcut olanla değiştirin.

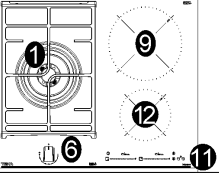
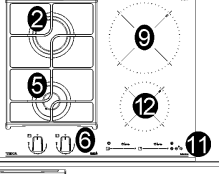
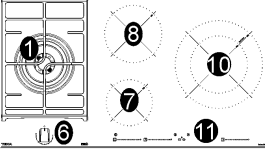
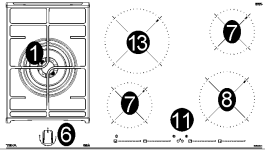
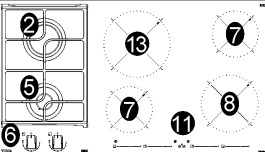
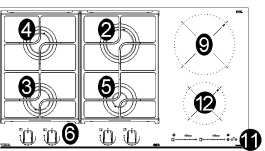
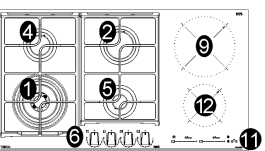
In case of adaptation of the hob to another type of gas, operate as described in the directions for the and installation use and replace the label on the bottom with the one provided in the spare bag.

În cazul adaptării plutei de gătit la alt tip de gaz, urmați instrucțiunile de instalare și utilizare și înlocuiți eticheta de la bază cu cea furnizată în punga cu piese de schimb.

V případě přizpůsobení varné desky jinému typu plynu, postupujte tak, jak je popsáno v návodu pro instalaci a použití a vyměňte etiketu na dně za etiketu dodanou v sáčku s náhradními díly.

V prípade prispôsobenia varnej dosky inému typu plynu vykonávajte prevádzku podľa opisu v návode na inštaláciu a použitie a vymeňte etiketu na spodnej strane za etiketu dodanú vo vrecúšku s náhradnými dielmi.

**BİLGİ ETİKETİ ÜZERİNDE BULUNAN TEKNİK BİLGİLER
 TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL
 DATE TEHNICE PRIVIND ETICHETA DE DATE
 TECHNICKÉ ÚDAJE NA ŠTÍTKU ÚDAJŮ
 TECHNICKÉ ÚDAJE NA ŠTÍTKU DÁT**

	ΣQn DOĞALGAZ NATURAL GAZ ZEMNÍ	ΣQn BÜTAN BUTANO BUTAN GAZ BUTÁN	ΣQn PROPAN PROPANO GAZ PROPÁN	VOLTAJ TENSION TENSIUNE PŘÍKON	EEgashob	toplam güç ısıtma elemanı total power heating element element de încălzire a puterii totale celkový výkon topného článku celkový výkon vykurovacieho telesa
	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar	V~		
CAT. / KAT. = I12H3B/P frekans/frequence/frecvență/frecvență/frecvență 50 - 60 Hz						
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	220-240	56,0 %	3500 W
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	220-240	58,0 %	3500 W
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	220-240	56,0 %	7200 W
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	220-240	56,0 %	7200 W
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	220-240	58,0 %	7200 W
	6.95 kW	505 gr/h	496 gr/h	220-240	60,30 %	3500 W
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	220-240	58,30 %	3500 W

İÇERİK:

sayfa	12	ocak açıklaması
sayfa	14	důležité bezpečnostní upozornění
sayfa	15	brölör kullanıyorum
sayfa	16	uyarılar indüksiyon
sayfa	17	kurulum indüksiyon
sayfa	18	indüksiyon kullan
sayfa	32	temizlik - ocağın montajı
sayfa	33	havalandırılması, havalandırma, gaz bağlantısı
sayfa	33	elektrik bağlantısı
sayfa	37	ayarlamalar
sayfa	38	çevirmeler
sayfa	39	teknik servis ve yedek parçalar

Bu setüstü ocak sadece yemek pişirme amacıyla kullanılmak üzere tasarlanmıştır: bunun dışında kalan tüm kullanım amaçları (örneğin bir odayı ısıtmak gibi) uygunsuz ve tehlikelidir.



UYARI: Cihaz ve çıkartılabilir parçalar, kullanım esnasında çok ısınabilir.

Isınan unsurlara dokunmama konusunda özen gösterilmelidir. 8 yaşın altındaki çocuklar, sürekli olarak gözetim altında tutulmadığı takdirde kesinlikle cihazdan uzak tutulmalıdır.

Cihaz, 8 yaş ve üzerindeki çocuklar ile düşük fiziksel, duyuşsal ve zihinsel yetersizlikleri olan veya cihazın güvenli kullanımı ve içerdığı tehlikeleri konusunda gözetim veya talimat alması halinde gerekli deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından da kullanılabilir. Çocuklar kesinlikle cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımları, gözetim olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

UYARI: Yemek yağı veya hayvansal yağ dökülmüş ocaklar, tehlikeli olabilir ve yangına sebebiyet verebilir. **KESİNLİKLE** alevleri su ile söndürmeye çalışmayınız, derhal cihazı kapatınız ve ardından bir kapak veya yangın örtüsü ile üzerini kapatınız.

UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerinde hiçbir şey muhafaza etmeyiniz.

UYARI: Eğer yüzey çatlamış ile, elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için cihazı kapatınız.

UYARI: Buharlı temizleme birimi kullanmayın: soba, ocak ve fırınlar.

UYARI: ocak harici bir zamanlayıcıyla veya uzaktan kumanda sistemi ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

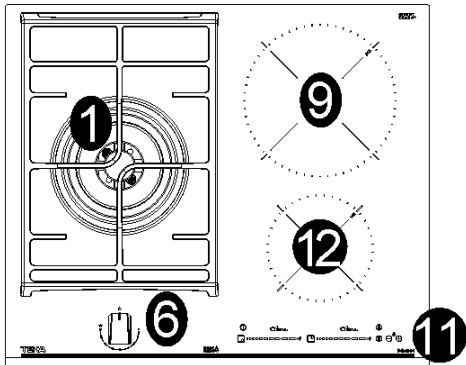
UYARI: Pişirme cihazlarının üreticisi tarafından tasarlanan ocak koruma yöntemlerini veya cihaz üreticisi tarafından belirtilen uygun koruma talimatlarını kullanınız.

Uygunsuz koruma yöntemlerinin kullanımı kazalara neden olabilir.

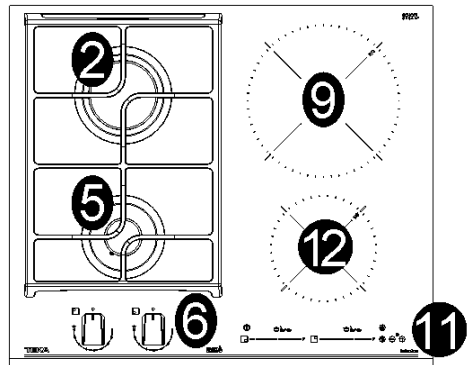
UYARI: Pişirme prosesi denetim altında gerçekleştirilmelidir. Kısa süreli pişirme prosesi sürekli olarak denetim altında tutulmalıdır.

KULLANIM

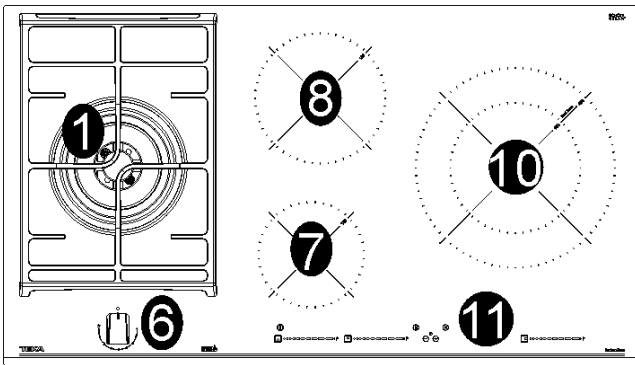
JZC 63312 A



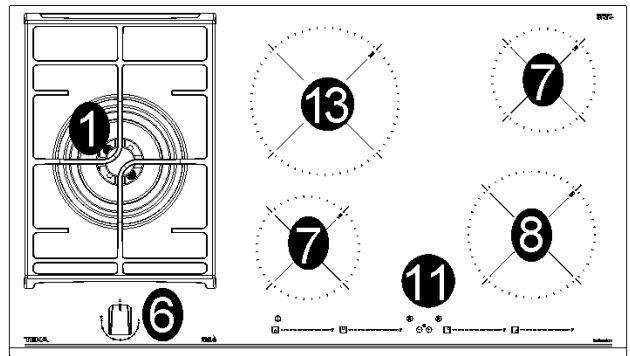
JZC 64322 A



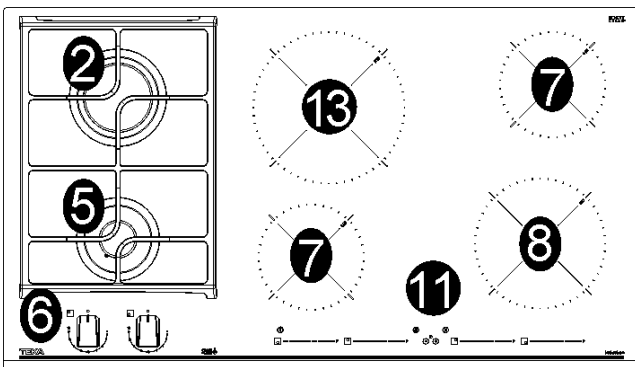
JZC 94313 A



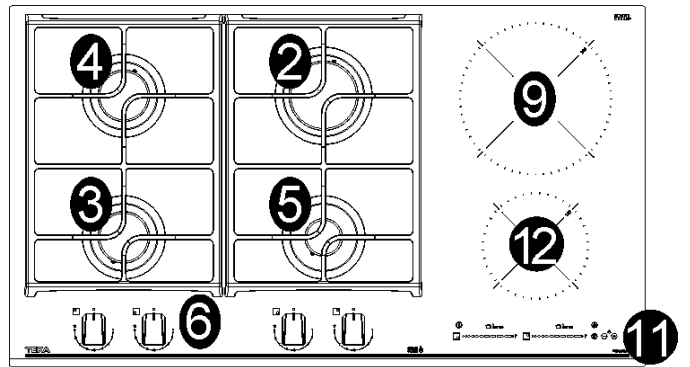
JZC 95314 A



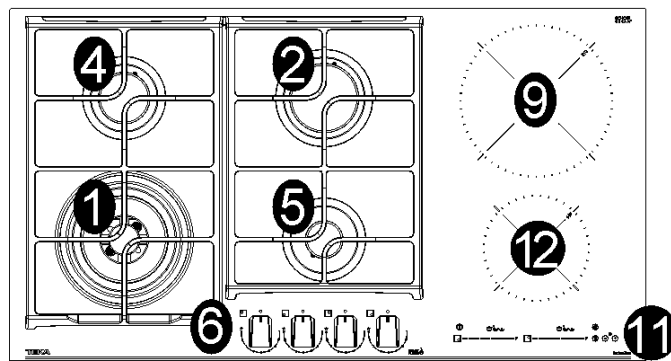
JZC 96324 A



JZC 96342 A



JZC 96342 B



KULLANIM

1 Ultra Hızlı (*DCC AFB)	4000 için
2 Hızlı yanma gözü	2800 için
3 Yarım hızlı yanma azaltılmış	1400 için
4 Yarım hızlı yanma	1750 için
5 Yavaş yanma gözü	1000 için
6 Kontrol düğmesi	
7 Elektrikli ısıtıcı elemanı indüksiyon Ø 14,5 cm	1500 için
8 Elektrikli ısıtıcı elemanı indüksiyon Ø 18,0 cm	2100 için
9 Elektrikli ısıtıcı elemanı indüksiyon Ø 21,0 cm	3000 için
10 Elektrikli ısıtıcı elemanı indüksiyon Ø 28,0 cm	3600 için
11 Dokunma kontrolü	
12 Elektrikli ısıtıcı elemanı indüksiyon Ø 14,5 cm	1800 için
13 Elektrikli ısıtıcı elemanı indüksiyon Ø 21,0 cm	2300 için

***DCC AFB: Alt tarafındaki hava (şekil. 16)**

Dikkat: bu cihaz yalnızca ev içinde aile üyeleri tarafından kullanım için üretilmiştir.

DÜLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



KULLANICI İÇİN ÖNEMLİ UYARILAR:

Bu setüstü ocak sadece yemek pişirme amacıyla kullanılmak üzere tasarlanmıştır: bunun dışında kalan tüm kullanım amaçları (örneğin bir odayı ısıtmak gibi) uygunsuz ve tehlikelidir.

Pişirme esnasında mutfağınızda ısı ve nem oluşacaktır. Bunun sonucunda mutfağınız iyi bir şekilde havalandırılmalıdır. Bu işlem esnasında havalandırma boşluklarının önü açık olmalı (bkz. ŞEK. 2) ve havalandırma cihazlarınız (davlumbazlar ya da merkezi havalandırma sistemleriniz Bknz. ŞEK. 3 ve ŞEK. 4) açık vaziyette olmalıdır. Sik ve uzun süreli pişirimlerde, ekstra havalandırma gerekebilir.

- *Bunun için pencere açılabilir ya da havalandırma cihazınızın gücü artırılabilir.*
- *Tehlikeli olması nedeniyle ürünün teknik özelliklerinde değişiklik yapmayınız.*
- *Cihaz artık kullanılmayacağı (veya eski bir modeli yenisiyle değiştirdiğiniz) takdirde cihazı elden çıkarmadan önce, özellikle de çöpe atılmış cihazlarla oynayabilecek çocukların zarar görmemesi için yürürlükte olan sağlık ve çevre kanunlarına uygun şekilde kullanılmaz hale getiriniz.*
- *Cihaza ıslak veya nemli eller ya da ayaklarla temas etmeyiniz.*
- *Cihazı yalın ayakken kullanmayınız.*
- *İmalatçı firma cihazın uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanımından doğabilecek zararlardan sorumlu değildir.*
- *Kullanım sırasında ve hemen sonrasında pişirme yüzeyinin bazı kısımları çok sıcak olacaktır: bu kısımlara dokumaktan kaçınınız.*
- *Ocağı kullandıktan sonra düğmenin kapalı konumda olduğundan emin olunuz ve gaz hattının veya gaz tüpünün ana musluğunu kapatınız.*
- *Gaz muslukları doğru şekilde çalışmıyorsa Servis Bölümü'nü arayınız.*
- *Ocak çalışır konumdayken yakınında patlayıcı (sprey) ürünler bulundurmayınız.*

DİKKAT:

Ocak camının kırılması durumunda:

- *tüm ocakları ve elektrikli ısıtma unsurlarını kapatınız, cihazın elektrik beslemesini kesiniz,*
- *cihaz yüzeyine dokunmayınız,*
- *cihazı kullanmayınız.*

UYARI: ocağın çalışması sırasında pişirme alanının yüzeylerinin ısısı yükselir: çocukları uzak tutunuz!

ÖNEMLİ! Ocağın gereken şekilde takılması veya farklı gaz tiplerinin kullanımı için üzerinde değişiklik yapılması işlemleri YETKİN BİR KURULUM UZMANI tarafından yapılmalıdır: aksi takdirde cihazın garantisi geçersiz hale gelecektir.

ÖNEMLİ: cihaz imalatçı firmanın talimatlarına uygun şekilde takılmalıdır. İmalatçı firma hatalı kurulum nedeniyle insan, hayvan veya nesnelere gelebilecek zararlardan sorumlu değildir.

ÖNEMLİ! Cihazın kurulabilmesi için evinizin elektrik sisteminde değişiklik yapmak gerektiği veya kullanılacak olan priz cihazın fişine uygun olmadığı takdirde, bu işlemler yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılmalıdır. Bu kişi özellikle prizin tel kesitlerinin cihaz tarafından tüketilen güce uygun olduğundan emin olmalıdır.

ÖNEMLİ!

Ocağın gereken şekilde takılması veya farklı gaz tiplerinin kullanımı için üzerinde değişiklik yapılması işlemleri YETKİN BİR KURULUM UZMANI tarafından yapılmalıdır: aksi takdirde cihazın garantisi geçersiz hale gelecektir.

- *Cihazın ömrü boyunca Garanti Belgesi veya teknik veri kartını Kullanım kitapçığı ile birlikte saklayın. Bu, önemli teknik verileri içerir.*
- *Cihaz, Avrupa Direktifleri için alt yönetmelik hükümlerine uygundur:
- Yönetmelik (AB) 2016/426.*
- *Tüm ürünlerimiz Avrupa Standartları ve ilişkin değişiklikleri ile uyumludur.*

Dolayısıyla, ürün aşağıdaki konulara ilişkin yürürlükteki Avrupa Direktifleri'nce öngörülenlere uygundur:


- *elektromanyetik uyumluluk (EMC);*
- *elektriksel güvenlik testleri (LVD);*
- *belirli tehlikeli maddelerin kullanımını sınırlandırma (RoHS);*
- *Eko dizayn (ERP).*

KULLANIM

1) YANICI GÖZLER

Ön panelde bulunan kontrol düğmelerinin üzerinde görülen şekiller, ilgili düğmenin hangi yanıcı gözü kontrol ettiğini belirtmektedir. Ana gaz girişlerini açtıktan sonra aşağıda belirtildiği şekilde ocagınızı kullanabilirsiniz:

- Otomatik Elektrikli Ateşleme

Kullanmak istediğiniz yanma gözüne ait kontrol düğmesine basarak saatin tersi istikametine  (9 **Konum** bkz. ŞEK. 17) tam kapasiteye (full on position) gelinceye kadar çevirin ve sonra ateşleme düğmesini kullanarak ocağınızı ateşleyin.

Musluğun 9 konumlu bir terazisi vardır, her bir tıklama ile alev 1 pozisyonuna, yani minimum gaz kaynağına ulaşınca kadar azaltılır.

- Gaz Kesme Emniyet Sistemi Bulunan Ocaklarda Ateşleme

Kullanmak istediğiniz göze ait kontrol düğmesine saat yönünün tersine (9 **Konum** bkz. Şekil 17) büyük alev işaretine gelinceye ve duruncaya kadar çeviriniz. Bu noktada düğmeye bastırınız ve daha önce anlatılan işlemleri tekrarlayınız. Otomatik ateşleme işlemi gerçekleşecek ve ocak yanmaya başlayacaktır. Emniyet sisteminin devreye girebilmesi için düğmeyi 10 saniye daha basılı tutmanız gerekecektir.

Daha sonra, yukarıda açıklandığı gibi musluğu kullanmak için talimatları izleyin.

YANICI GÖZLERİ NASIL KULLANIRSINIZ

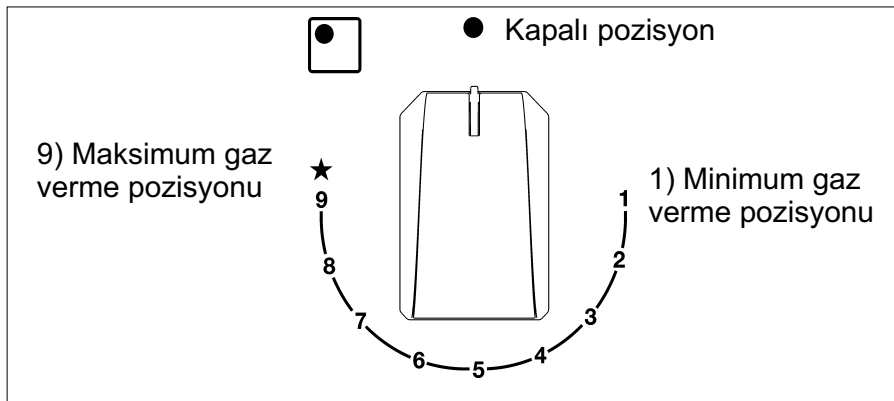
Aşağıda belirtilen bilgiler ocağınızda minimum gaz sarfiyatıyla maksimum verimi alabilmeniz için size sunulmuştur:

- her yanıcı göz için uygun ölçüdeki tencereleri kullanmanız gerekmektedir (bkz. ŞEK. 1 ve tablo).
- Tencere kaynamaya başladığında ateşi kısınız.
- Her zaman tencerenin kapağını kapatınız.

Yanicılar	Ø Tencere Çapı (cm)
Ultra Hızlı	24 ÷ 26
Hızlı	20 ÷ 22
Yarı Hızlı azaltılmış	16 ÷ 18
Yarı Hızlı	16 ÷ 18
Yavaş	10 ÷ 14

UYARILAR:


- **otomatik gaz kesme özelliği olmayan ocaklar ancak yakılmak istenen gözün düğmesinin maksimum konumuna getirilmesi halinde alev alırlar (9 Konum büyük alev Şekil 17).**
- **elektrik kesintilerinde Ocağı ateşlemek için kibrit kullanabilirsiniz.**
- **Çalışır vaziyette iken ocağınızın yanından ayrılmayın ve çocukları ocağa yaklaştırmayın. Tencere kulplarının doğru şekilde konuşturıldığına dikkat ediniz ve yağ ihtiva eden yemek pişirimlerinde, herhangi bir tasma halinde yağın çabuk alev alabileceğini göz önünde bulundurarak dikkat ediniz.**
- **Eğer ocağınızın kapağı varsa, kapak üzerine dökülen yiyecekler kapak açılmadan önce temizlenmelidir. Cam kapağınız varsa kapak kapalıyken ocağın yakılması camın isidan patlamasına sebep olabilir. Kapağı kapatmadan önce ocağın söndürülmüş olduğundan emin olunuz.**
- **Plakanın kenarlarından taşan kapların kullanılması tavsiye edilmez.**





ŞEKİL 17

UYARILAR


Güvenlik uyarıları:


 Endüksiyon jeneratörü mevcut AB mevzuatı ile uyumludur. Bununla birlikte, kalp pili gibi bir cihaz ile donatılmış herhangi birinin hekime danışmasını ya da şüphe durumunda endüksiyon alanlarını kullanmaktan imtina etmesini tavsiye ediyoruz.

 Aşırı ısınabileceğinden; bıçak, çatal, kaşık ve kapaklar gibi madeni nesnelere, ocak ızgarası yüzeyi üzerine konulmamalıdır.

 Kullandıktan sonra her zaman ısıtma plakasının bağlantısını kesin, sadece tencere veya tavayı çıkarmayın. Aksi takdirde, tespit

süresi içinde yanlışlıkla başka bir tencere veya tava konacak olursa, bir hatalı çalışma meydana gelebilir. Olası kazaları önleyin!

 Güç kablosu hasar görürse, tehlikeyi önlemek için imalatçı, satış sonrası servisi veya benzeri kalifiye personel tarafından değiştirilmelidir.

 Kurulumdan sonra cihazın bağlantısının kesilmesine izin vermek gerekir. Bağlantı kesme tertibatları, montaj talimatlarına uygun olarak sabit tesisata dahil edilmelidir.

MONTAJ

Kurulum

Çatal bıçak çekmecesini kurulum

Eğer mobilya veya bir çatal bıçak çekmecesini ocağın altında kurmak isterseniz, ikisi arasına bir ayırma tahtası takılmalıdır. Cihazın muhafazasının sıcak yüzeyi ile kazara temas böylece önlenir.

Tahta, ocak ızgarasının alt kısmının 20 mm altına takılmalıdır.

Elektrik bağlantısı

Ocak ızgarasını şebekeye bağlamadan önce, voltaj ve frekansın, onun alt kısmında ve Garanti Belgesi üzerindeki ya da mevcut ise, ürünün servis ömrü boyunca bu kılavuz ile birlikte saklamanız gereken teknik veri çizelgesi üzerindeki ocak ızgarası isim levhası üzerinde belirtilenler ile eşleştiğini kontrol edin.

Giriş kablosunun, eğer aynı birimde kurulu ise endüksiyonlu ocak muhafazası ya da fırın muhafazası ile temas etmediğinden emin olun.

Uyarı:



Elektrik bağlantısı; yürürlükteki mevzuata uyularak düzgün şekilde topraklanmalıdır, aksi takdirde endüksiyonlu ocak arızalanabilir.



Olağandışı yüksek güç dalgalanmaları kontrol sistemine (herhangi bir elektrikli cihazda olduğu gibi) zarar verebilir.



Pirolitik fırınlarda, pirolitik temizleme fonksiyonu esnasında, bu tip cihazın eriştiği yüksek sıcaklık nedeniyle, endüksiyonlu ocak kullanmaktan kaçınılması tavsiye edilir.



Sadece resmi teknik servisi; cihazla ilgilenebilir ya da tamir edebilir, güç kablosunun değiştirilmesi dahil.



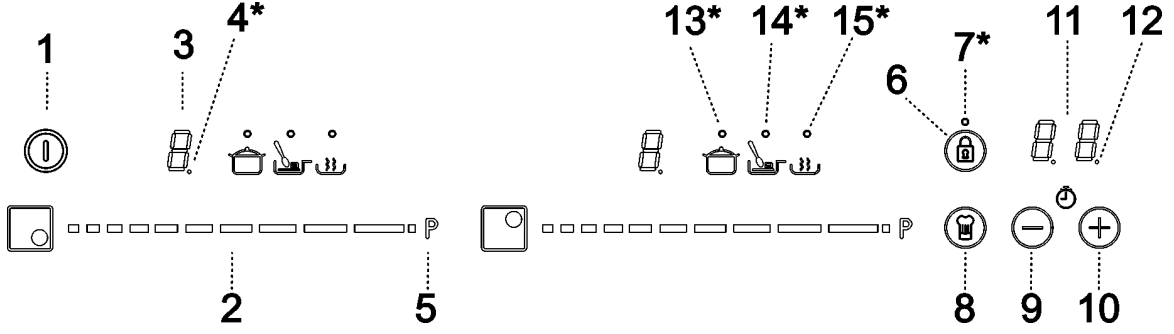
Şebekeden ocak ızgarasının bağlantısını kesmeden, kesim şalterini kapatmanızı ve fişi prizden çekmeden önce yaklaşık 25 saniye süreyle beklemenizi tavsiye ederiz. Bu süre, elektronik devrenin tamamen deşarj edilmesine olanak vermek için gereklidir ve böylece fiş kontaklarından elektrik çarpması olasılığı önlenir.



Ürünün servis ömrü boyunca talimatlar kılavuzu ile birlikte Garanti Belgesini veya teknik veri çizelgesini elinizde bulundurun. Bunlar önemli teknik bilgiler içermektedirler.

KULLANIM

2 Eleman ısıtma indüksiyon



Dokunmatik Kontrol Paneli Kullanım Talimatları

KULLANIM ÖĞELERİ

KULLANIM ÖĞELERİ	
1	Genel açma/kapama sensörü.
2	Güçü kontrol etmeye yarayan imleç sürgüsü.
3	Güç ve/veya artık ısı göstergesi*.
4	Güç ve/veya artık ısı göstergesi ondalık noktası.
5	“Power” (Güç) fonksiyonuna doğrudan erişim.
6	“Block” (Blok) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
7	Pilot gösterge ışığı “Block” (Blok) fonksiyonu etkin*.
8	“Chef” (Şef) fonksiyonları için etkinleştirme sensörü.
9	Zamanlayıcı için “eksi” sensörü.
10	Zamanlayıcı için “artı” sensörü.
11	Zamanlayıcı göstergesi.
12	Zamanlayıcının ondalık noktası.*
13	Pilot gösterge ışığı “Simmering” (Kaynamaya Bırakma) fonksiyonu etkin*.
14	Pilot gösterge ışığı “Melting” (Eritme) fonksiyonu etkin*.
15	Pilot gösterge ışığı “Keep Warm” (Sıcak Tutma) fonksiyonu etkin*.

*Sadece çalışırken görünür.

KULLANIM

İşlemler dokunmatik düğmelerle gerçekleştirilir. İstenilen dokunmatik düğmeye aşırı bastırmanıza gerek yoktur, fonksiyonu etkinleştirmek için sadece parmağınızın ucuyla dokunmanız yeterlidir.

Her bir dokunuş bir ikaz sesi ile onaylanır.


Güç seviyesini (0 - 9) ayarlamak için parmağınızı kayar imlecin (2) üzerinde kaydırın. Parmağınızı sağa doğru kaydırırsanız güç seviyesi artar, sola doğru kaydırırsanız güç seviyesi azalır.

Ayrıca parmağınızı kayar imleç üzerinde doğrudan istediğiniz bir noktaya dokundurarak da bir güç seviyesi seçebilirsiniz (2).





Bu modellerde bir plaka seçmek için doğrudan kayar imlece (2) dokununuz.


CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

1 En az bir saniye boyunca Açma dokunmatik tuşuna  (1) dokununuz. Dokunmatik kontrol paneli etkinleştirildiğinde bir ses duyulacaktır ve göstergeler (3) “-” görüntüsüyle aydınlanacaktır. Pişirme alanlarından herhangi biri sıcaksa ilgili gösterge **H** ve “-” ile yanıp sönecektir.

10 saniye içinde herhangi bir işlem yapmazsanız dokunmatik kontrol paneli otomatik olarak kapanacaktır.

Dokunmatik kontrol paneli etkinleştirildiği zaman, kilitli olsa dahi (kilitleme fonksiyonu aktif), dokunmatik tuşuna  (1) dokunarak kapatabilirsiniz. Dokunmatik tuş  (1) her zaman dokunmatik kontrol panelini kapatmak için önceliğe sahiptir.

PLAKALARIN ÇALIŞTIRILMASI

Dokunmatik Kontrol Paneli sensör  (1) kullanılarak çalıştırıldığında aşağıdaki adımlar takip edilerek kullanılabilir:

1 “Kayar” imleçlerden (2) birini parmağınızla kaydırın veya herhangi bir noktasına dokununuz. Alan seçilir ve aynı anda güç seviyesi 0 ile 9 arasında ayarlanır. Söz konusu güç değeri ilgili güç göstergesinde görüntülenecektir ve ondalık noktası (4) 10 saniye boyunca yanacaktır.

2 Kayar imleci (2) kullanarak, 0 ile 9 arasında yeni bir pişirme seviyesi seçin.

Plaka seçilmiş olduğu sürece, bir başka deyişle ondalık noktası (4) yandığı sürece, güç seviyesi değiştirilebilir.


BİR PLAKAYI KAPATMAK

Dokunmatik kayar tuşu (2) kullanarak gücü **0** seviyesine düşürünüz. Sıcak plaka kapanacaktır.

Sıcak plaka kapatıldığında, eğer ilgili pişirme alanının cam yüzeyi sıcaksa ve yanma riski varsa, ilgili güç göstergesinde (3) bir **H** simgesi görünecektir.


Sıcaklık düştüğü zaman, gösterge (3) kapanır (ocak kapatıldığında) ya da ocak bağlıyken “-” yanacaktır.

TÜM PLAKALARIN KAPATILMASI

Genel açma/kapama sensörü  (1) kullanılarak tüm plakalar aynı anda kapatılabilir. Tüm plaka göstergeleri (3) kapanır. Kapatılan ısıtma alanı sıcaksa göstergede **H** görüntülenir.

Tencere detektörü

İndüksiyonlu pişirme bölgelerinde bütünleşik tencere detektörleri bulunmaktadır. Böylece, üzerinde bir tencere olmadığında ya da tencerenin uygun olmaması durumunda plakanın çalışması durdurulacaktır.

Bölge çalıştırıldığında tencere tespit edilmemişse ya da tencere uygun değilse, güç göstergesinde (3) “tencere yok” anlamına gelen bir sembol  görüntülenecektir.

Eğer bölge çalışırken üzerindeki tencere alınır, plaka otomatik olarak enerjiyi kesecek be “tencere yok” işaretini gösterecektir. Pişirme bölgesine yeniden bir tencere yerleştirilirse, daha önce seçilmiş olan güç seviyesinde enerji verilmeye devam edilecektir.

KULLANIM

Tencere tespit süresi 3 dakikadır. Eğer bu süre içerisinde bir tencere tespit edilmezse, pişirme bölgesi kapanır.



Kullanımdan sonra, dokunmatik kontrol panelini kullanarak pişirme bölgesini kapatın. Aksi takdirde, üç dakika içerisinde pişirme bölgesine yanlışlıkla bir tencere yerleştirilirse istenmeden ocak çalışabilir. Olası kazalardan kaçının!

Kilitleme Fonksiyonu

Kilitleme fonksiyonu ile, istemeden çalışmasını önlemek için açma/ kapama sensörü ① (1), dışında kalan sensörleri kilitleyebilirsiniz. Bu fonksiyon çocukların güvenliği açısından kullanışlıdır.

Bu fonksiyonu çalıştırmak için, dokunmatik sensöre ⑥ (6) en az bir saniye boyunca dokununuz. Bunu yaptıktan sonra, kontrol panelinin kilitli olduğunu göstermek için pilot ışık (8) yanar. Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için, sadece sensöre ⑥ (6) bir kez daha dokununuz.

Eğer kilitleme fonksiyonu çalışırken açma/kapama sensörü ① (1) kullanılarak cihaz kapatılırsa, kilit açılıncaya kadar set üstü ocak yeniden çalıştırılmayacaktır.

Sesin kapatılması

Ocak çalıştırıldığında ⊕ (10) dokunmatik tuşa ve dokunmatik kilitleme tuşu ⑥ (6) aynı anda üç saniye basılı tutulursa, her işlemten sonra duyulan ses devre dışı bırakılacaktır. Zaman göstergesinde (11) "OF" görüntülenecektir.

Bu devre dışı bırakma işlemi tüm fonksiyonlar için geçerli olmayacaktır, örneğin çalıştırma/kapatma sırasında duyulan ses, zamanlayıcının durması veya dokunmatik tuşların kilitlemesi/açılması gibi işlemlerde her zaman ses duyulacaktır.

Her işlemin ardından duyulan sesi yeniden etkinleştirmek için yine aynı anda ⊕ (10) ve

dokunmatik kilitleme tuşunu ⑥ (6) üç saniye basılı tutmanız gerekir. Zaman göstergesinde (11) "On" görüntülenecektir.

Güç Fonksiyonu

Bu fonksiyon plakaya nominal gücün üzerinde, "ekstra" güç sağlar. Söz konusu güç, jeneratörün izin verdiği maksimum değere ulaşma olanağıyla plakanın ölçüsüne göre değişir.

1 Güç göstergesinde (3) "9" görünene kadar parmağınızı ilgili kayar imlecin (2) üzerinde kaydırın ve parmağınızı bir saniye basılı tutun veya doğrudan P ye basıp parmağınızı bir saniye basılı tutun.

2 Güç seviye göstergesinde (3) P , sembolü görünecek ve plakaya ekstra güç vermeye başlayacaktır.

Güç fonksiyonunun maksimum süresi Tablo 1'de belirtilmiştir. Bu süreden sonra, güç seviyesi otomatik olarak 9'a ayarlanacaktır. Bir ses duyulur.

Sıcak plakalardan birinde Güç fonksiyonu etkinleştirildiğinde diğer sıcak plakaların performansı düşebilir ve güç seviyeleri azalabilir, bu durum ilgili göstergelerde (3) görüntülenir.

Çalışma süresi bitmeden Güç Fonksiyonu, güç seviyesini ayarlayan "kayar" imlece dokunarak veya 3. adım tekrarlanarak kapatılabilir.

Zamanlayıcı Fonksiyonu (geri sayım saati)

Bu fonksiyon, siz yanında olmadan pişirim yapabilmenize olanak sağlayarak size yardımcı olur: Bir plaka için zamanlayıcı ayarlayabilirsiniz, ayarladığınız süre dolduğunda plaka kapanacaktır.

Bu modellerde, her bir plaka için aynı anda 1 dakika ile 99 dakika arasında zamanlayıcıyı programlayabilirsiniz.

KULLANIM

Bir plaka için zamanlayıcının ayarlanması

İstenilen alanda güç seviyesi ayarlandıktan ve alanın ondalık noktası yanarken alan zamanlanabilir.

Bunun için:

1 \ominus (9) veya \oplus (10) sensörüne dokunun. Zamanlayıcı göstergesinde (11) "00" görüntülenecektir ve ilgili alan göstergesinde (3) dönüşümlü olarak geçerli güç seviyesi ve simgesi t yanıp sönecektir.

2 Bunun hemen ardından \ominus (9) ve \oplus (10) sensörlerini kullanarak 1 ila 99 dakika arasında bir pişirme süresi belirleyin. İlk değer 60'tan başlayacaktır, ikincisi ise 01'den başlayacaktır. \ominus (9) ve \oplus (10) sensörlerine basılı tutulduğunda değer 00'a geri dönecektir. Kalan süre bir dakikadan az olduğunda, geri sayım saniye cinsinden yapılır.

3 Zamanlayıcı göstergesi (11) yanıp sönmeyi durdurduğunda süreyi otomatik olarak geri saymaya başlayacaktır. Zamanlayıcı a ya r l a n a n s ı c a k p l a k a n ın göstergesi (3) dönüşümlü olarak seçili güç seviyesi ve t simgesi görüntülenecektir.

Seçili pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı çalıştırılan ısıtma alanı kapatılır ve saat birkaç saniye boyunca bir dizi ses çıkarır. Sesli sinyali kapatmak için herhangi bir sensöre dokunun. Zamanlayıcı göstergesinde (11) seçili alanın ondalık noktası (4) yanında 00 yanıp sönecektir. Isıtma alanı sıcakken kapatılırsa güç göstergesinde (3) dönüşümlü olarak H simgesi ve bir "-" görüntülenecektir.

Aynı anda başka bir sıcak plaka için zamanlama gerçekleştirmek isterseniz 1'den 3'e kadar adımları tekrarlayın.

Bir veya daha fazla alan için zamanlayıcı kullanılıyorsa zamanlayıcı göstergesi (11) varsayılan olarak bitmeye en yakın olan süreyi gösterecektir ve ilgili alanda "t" görüntülenecektir. Zamanlayıcı kullanılan diğer alanların gösterge alanlarında ondalık noktaları yanıp sönecektir. Zamanlayıcı kullanılan başka bir alanın "kayar" imlecine basıldığında zamanlayıcı da birkaç

saniye boyunca ilgili alanın kalan süresi görüntülenecektir ve ilgili göstergede dönüşümlü olarak güç seviyesi ve "t" görüntülenecektir.

Programlanmış süreyi değiştirme.

Programlanmış süreyi değiştirmek için zamanlayıcı kullanılan alanın "kayar" imlecine (2) basılması gerekir. Ardından süre okunabilir ve değiştirilebilir. \ominus (9) ve \oplus (10), sensörleriyle programlanan süreyi değiştirebilirsiniz.

Saatin kapatılması

Programlanmış süre tamamlanmadan önce zamanlayıcıyı durdurmak isterseniz, dilediğiniz zaman sadece değerini '-' olarak ayarlayarak bunu yapabilirsiniz.

1 İstenilen plakayı seçin.

2 \ominus sensörünü (9) kullanarak, saatin değerini "00" olarak ayarlayın. Saat iptal edilir. Bu işlem \ominus (9) ve \oplus (10) sensörlerine aynı anda basılarak daha hızlı şekilde gerçekleştirilebilir.

Güç Yönetimi fonksiyonu

Modellerde güç sınırlama fonksiyonu bulunmaktadır (Güç Yönetimi). Bu fonksiyon ocağın ürettiği toplam gücünü kullanıcının belirlediği değerlerden farklı değerlere ayarlamasını sağlar. Bunun için, ocağı güç kaynağına bağladıktan bir dakika sonra güç sınırlama menüsüne erişmek mümkündür.

1 Üç saniye boyunca \oplus (10) dokunmatik tuşuna basın. Zamanlayıcı göstergesinde (11) PL harfleri görünecektir.

2 Dokunmatik kilitleme tuşuna t (6) dokunun. Ocak için belirlenebilecek farklı güç değerleri görüntülenecektir, bunlar \oplus (10) ve \ominus (9) sensörleri kullanılarak değiştirilebilir.

3 Değer seçildikten sonra bir kez daha dokunmatik kilitleme tuşuna t (6) basın. Ocağın gücü seçilen değerle sınırlandırılacaktır.

Değeri yeniden değiştirmek için ocağı güç kaynağından ayırıp yeniden güç kaynağına bağlamanız gerekir. Bu şekilde yeniden güç sınırlama menüsüne girebilirsiniz.

KULLANIM

Bir sıcak plakanın güç seviyesi her değiştirildiğinde, güç sınırlayıcı ocağın oluşturduğu toplam gücü hesaplayacaktır. Eğer toplam güç sınırına ulaşırsanız, dokunmatik kontrol paneli sıcak plakanın güç seviyesini artırmanıza izin vermeyecektir. Ocak bir sesli uyarı verecektir ve güç göstergesi (3) yanıp sönerek sınır seviyeyi gösterecektir. Bu değeri aşmak isterseniz diğer sıcak plakaların gücünü azaltmanız gerekir. Bu özellik sıcak plakaların gücüne ve ayarlanan seviyeye bağlı olduğu için başka bir sıcak plakanın gücünü bir seviye düşürmek zaman zaman yeterli olmayabilir. Büyük bir sıcak plakanın seviyesinin artırılması için daha küçük olan birkaç plakanın seviyesinin azaltılması gerekebilir.

Maksimum güç fonksiyonunda hızlı açılma özelliğini kullanıyorsanız ve söz konusu değer belirlenen sınırın üzerindeyse, sıcak plaka mümkün olan en üst seviyeye ayarlanacaktır. Ocak sesli uyarı verecektir ve söz konusu güç değeri göstergede (3) iki kez yanıp sönecektir.

Özel fonksiyonlar: CHEF (modele bağlıdır)

Dokunmatik Kumanda, kullanıcının CHEF sensör (8) aracılığıyla pişirim yapmasına yardımcı olan özgün özelliklere sahiptir. Bu fonksiyonlar modele bağlı olarak farklılık gösterir.

Bir bölmede bu özgün özelliklerden birini aktif etmek için:



1 Önce bölmenin seçilmesi gereklidir; ardından güç göstergesinde (3) ondalık değer noktası (4) aktif olacaktır.

2 Şimdi CHEF sensör (8) üzerine tıklayın. Her bölme için kullanılabilir tüm CHEF fonksiyonlarını teker teker görmek için ardına basın. Bu fonksiyonların aktif edildiği, (13), (14) ve (15) ile gösterilen led'ler ile gösterilecektir.

Eğer aktif edilmiş bir özel fonksiyonu herhangi bir zamanda iptal etmek isterseniz, seçim yapmak için ilgili bölmenin "kayar" imleç sensörüne (2) "0" konumunda.

SICAK TUTMA FONKSİYONU



Bu fonksiyon, pişirilmiş gıdaları sıcak tutmak için uygun bir güç seviyesini otomatik olarak ayarlar.

Aktif etmek için, plakayı seçin ve  simgesi üzerinde bulunan led (15) yanıncaya kadar CHEF sensöre (8) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3)  simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

ERİTME FONKSİYONU



Bu fonksiyon, pişirme bölmesinde düşük bir sıcaklık sağlar. Gıdaların buzlarının çözülmesi veya çikolata, tereyağı gibi diğer gıda türlerini eritmek için idealdir.

Aktif etmek için, plakayı seçin ve  simgesi üzerinde bulunan led (14) yanıncaya kadar CHEF sensöre (8) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3)  simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

KAYNATMA FONKSİYONU

Bu fonksiyon, yemeği kaynama noktasında tutmanızı sağlar.

Gıda haşlanmaya başladıktan sonra, plakayı seçerek etkinleştirin ve  simgesi üzerinde bulunan led (13) yanıncaya kadar CHEF sensöre (8) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3)  simgesi görünecektir.

Fonksiyonu dilediğiniz zaman geçersiz kılmak için, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel fonksiyon seçerek plakayı kapatabilirsiniz.

KULLANIM

Güvenlik kapatma işlevi

Eğer bir hata nedeniyle, ısıtma bölgelerinden bir ya da daha çoğu kapanırsa, cihazın belirlenen bir süreden sonra otomatik olarak bağlantısı kesilecektir (bkz. Tablo 1).

“Güvenli kapatma” fonksiyonu tetiklendiğinde, eğer cam yüzeyin sıcaklığı kullanıcı için tehlikeli değilse bir 0 görüntülenir, eğer bir yanma riski varsa bir H görüntülenir.



Isıtma alanlarının kumanda panelini temiz ve her zaman kuru tutun.



Bu kılavuzda sözü edilmeyen çalıştırma sorunları ve olayları durumunda, cihazın bağlantısını kesip teknik servisi ile irtibata geçin.

Öneriler ve tavsiyeler

- Kalın, tamamen düz altlıkları olan tencere veya tava kullanın.
- Tencere ve tepsileri cam üzerinde kaydırmayın, onu çizebilirler.
- Cam keskin köşeleri olmayan büyük tencere ve tepsilerden darbeler alabilecek olsa da, siz ona vurmamaya çalışın.

- Seramik cam yüzeyin zarar görmesini önlemek için, tencere ve tavaları cam üzerinde sürüklemeyin ve onların alt kısımlarını temiz ve iyi durumda tutun.
- Önerilen tencere tabanı çapları (ilgili tabloya bakın).

Tablo 1

Seçilen güç seviyesi	MAKSİMUM ÇALIŞTIRMA SÜRESİ (saat olarak)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	Ayarlanabilir 10 dakika, seviyesi 9

ELEKTRİKLİ BİLEŞENLERİN GÜÇ DEĞERLERİ

2 Eleman ısıtma indüksiyon

ÖNGÖRÜLENLER	Ø (cm)	Ø önerilen tencere (cm cinsinden minimum)	GÜCÜ (W)	*E _C ^{electric cooking} : Wh/kg
Eleman ısıtma indüksiyon	14,5	10	1800	182,1
Eleman ısıtma indüksiyon	21,0	13	3000	178,7

3 - 4 Eleman ısıtma indüksiyon

ÖNGÖRÜLENLER	Ø (cm)	Ø önerilen tencere (cm cinsinden minimum)	GÜCÜ (W)	*E _C ^{electric cooking} : Wh/kg
Eleman ısıtma indüksiyon	14,5	10	1500	193,3
Eleman ısıtma indüksiyon	18,0	11	2100	177,5
Eleman ısıtma indüksiyon	21,0	11	2300	181,7
Eleman ısıtma indüksiyon	28,0	14	3600	174,0

*E_C^{electric cooking}: Enerji tüketimi 66/2014 nolu AB Yönetmeliğine uygun olarak kg başına hesaplanmıştır.

KULLANIM

- Önerilen tencere tabanı çapları (görelî tabloya bakınız).



Yüzeyi sıcak olduğunda bunlar zarar vereceklerinden, şeker ya da şeker içeren ürünleri cam üzerine dökmemeye çalışın.

Temizlik ve bakım

Cihazı iyi durumda tutmak için, soğuduktan sonra onu uygun ürün ve araçları kullanarak onu temizleyin. Bu, işi kolaylaştıracak ve kir birikmesi önleyecektir. Sert temizlik ürünlerini ya da yüzeyi çizebilecek aletleri veya buhar ile çalışan donatımı asla kullanmayın.

Yüzeye yapışmamış hafif kir, nemli bir bez ve yumuşak bir deterjan veya ılık sabunlu su ile temizlenebilir. Bununla birlikte, daha derin lekeler veya yağ için seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanın ve şişe üzerindeki talimatları takip edin. Ard arda yanmış olmaktan dolayı sıkıca yapışmış olan kir, bir bıçaklı kazıyıcı kullanarak çıkarılabilir.

Hafif renk vermelere, altında kuru yağlı artık bulunan tencere ve tepsiler (tavalar) ya da pişirme esnasında cam ile tencere arasını yağlamanın gerekmesi neden olur. Bunlar, sulu bir nikel kazıyıcı kullanarak veya seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanılarak temizlenebilir. Plastik nesnelere, şeker veya yüzey üzerine erimiş olan çokça şeker içeren besinler, bir kazıyıcı kullanarak hemen çıkarılmalıdır.

Metalik pırıltılar; cam üzerinde metal tencere ve tavaların sürüklenmesinden kaynaklanır. Temizleme işlemini birkaç kez tekrarlamaya gerek olsa bile, seramik ısıtma plakaları için özel bir temizleyici kullanarak tamamen temizleme ile bunlar giderilebilirler.

UYARILAR:



Bir tencere ya da tepsi (tava) aralarında eritilmiş olan bir ürün nedeniyle cama yapışmış olabilir. Isıtma bölgesi soğuk iken tencereyi kaldırmaya çalışmayın! Bu camı kırabilir.



Kırılıp yaralanmalara neden olabileceğinden camın üzerine basmayın ya da yaslanmayın. Nesnelere yerleştirmek için bir yüzey olarak camı kullanmayın.

Üretici temel özelliklerini etkilemeden, gerekli ya da yararlı gördüğü kendi kılavuzları üzerindeki değişiklikleri yapma hakkını saklı tutar.

Çevresel konular



Ürün veya ambalajı üzerindeki sembolü, bu ürünün normal ev çöprü olarak işlem göremeyeceği anlamına gelir. Bu ürün, elektrikli ve elektronik cihazlar için bir geri dönüşüm toplama noktasına götürülmelidir. Bu ürünün doğru şekilde atılmasını sağlayarak, bu ürün düzgün şekilde işleme tabi tutulmasaydı olabilecek çevreye ve halk sağlığına zararı önleyeceksiniz. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için, lütfen yerel yetkililerinizle, evsel atık hizmeti veya ürünü satın aldığınız mağaza ile iletişim kurunuz.

Kullanılan ambalaj malzemeleri çevre dostu olup tamamen geri dönüştürülebilir. Plastik bileşenler >PE<, >LD<, >EPS<, vb. ile işaretlenir. A m b a l a j malzemelerini evsel atık gibi yerel çöp kutunuza atın.

KULLANIM

Cihazın Enerji Verimliliğine Uygunluğu:

- Cihaz, EN 60350-2 standardına uygunluğu açısından test edilmiştir ve elde edilen değer, Wh/Kg birimi üzerinden cihazın anma değeri plakasında belirtilmektedir.

Aşağıdaki tavsiyeler sayesinde, yemek pişirirken güç tasarrufu yapabilirsiniz:

- Mümkünse tencereye uygun kapak kullanın. Kapak olmadan yemek pişirmek daha fazla güç tüketimine neden olur.
- Pişirme bölmesinin boyutuna uygun olması için düz tabana ve uygun taban çapına sahip tencereler kullanın. Tencere üreticileri genellikle tencerenin üst çapını taban çapından daha büyük olacak şekilde tasarlar.
- Pişirme işlemi sırasında su kullanıyorsanız sebzelerdeki mineralleri ve vitaminleri korumak için az su kullanın ve güç seviyesini minimuma ayarlayın. Yüksek güç seviyesi hem gereksizdir hem de enerji kaybına sebep olur.
- Az miktarda yiyecek için küçük tencereler kullanın.

Eğer bir şey çalışmıyorsa

Teknik servisi aramadan önce, aşağıda açıklanan doğrulamaları gerçekleştirin.

Cihaz çalışmıyor:

Güç kablosunun prize takılı olduğundan emin olun.

Endüksiyon bölgeleri ısı üretmiyor:

Kap uygun değil (ferromanyetik bir altı yoksa ya da çok küçükse). Kabın altının bir mıknatıs çekip çekmediğinden emin olun, ya da daha büyük bir kap kullanın.

Endüksiyon bölgelerde pişirmeyi başlatırken bir uğultu duyulur:

Çok kalın ya da tek parça olmayan kaplarla, uğultu; enerjinin doğrudan kabın altına iletilmesinden kaynaklanır. Uğultu, bir kusur değildir, ancak yine de ondan kaçınmak istiyorsanız, güç seviyesini biraz azaltın ya da

daha kalın bir altı olan ve/veya tek parçadan oluşan bir kap kullanın.

Dokunmalı kumanda yanmıyor ya da aydınlatmaya rağmen cevap vermiyor:

Hiçbir ısıtma bölgesi seçilmedi. Onu çalıştırmadan önce bir ısıtma bölgesinin seçildiğinden emin olun. Sensörler üzerinde nem var ve/veya parmaklarınızı ıslak. Dokunmalı kumanda yüzeyi ve/veya parmaklarınızı temiz ve kuru tutun. Kilitleme fonksiyonu etkinleştirildi. Kumandaların kilidini açın.

Pişirmeden sonra bile devam edecek olan pişirme esnasında bir fan sesi duyulur:

Elektronik aksamı soğuk tutmak için endüksiyon bölgelerinin bir fanı vardır. Bu sadece elektronik devreler ısındığında çalışır. Devreler serinlediğinde, ocak ızgarası açık ya da kapalı olsun, tekrar durur.

Sembol bir ısıtma plakasının güç göstergesi üzerinde belirecektir:

Endüksiyon sistemi; bir ısıtma plakası üzerinde bir tencere ya da tava bulamaz ya da elverişsiz bir tiptedir.

Isıtma plakası kapanacak ve C81 veya C82 mesajı, göstergeler üzerinde belirecektir:

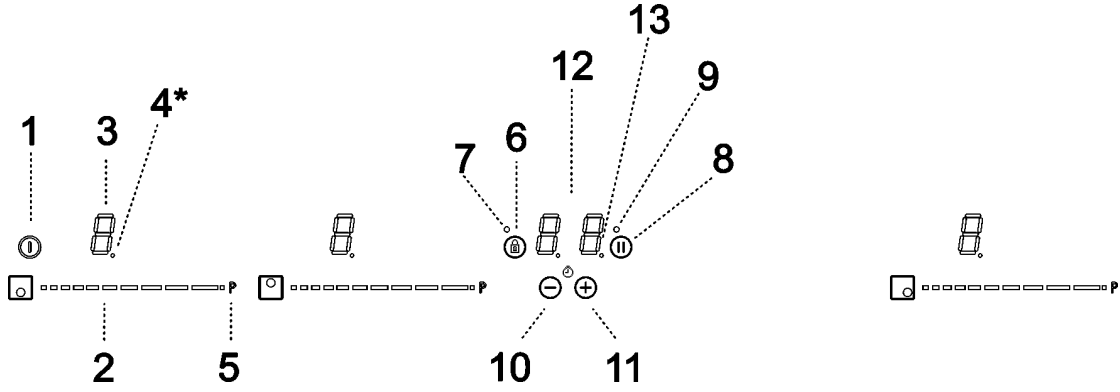
Elektronik bileşenler ya da camın üzerinde aşırı sıcaklık. Elektronik bileşenlerin soğuması için bir süre bekleyin ya da camın soğuyabilmesi için tencere veya tavayı çıkarın.

Cihaz kapanır ve güç göstergelerinde (3) C90 mesajı görüntülenir:

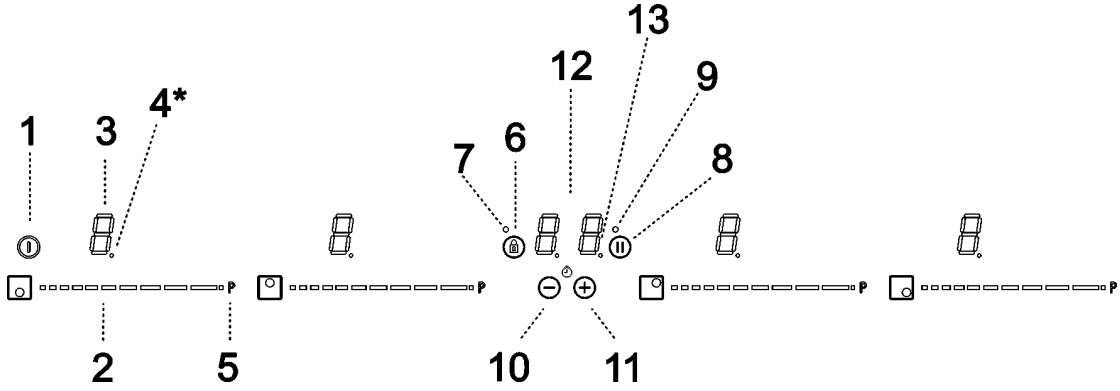
Dokunmatik kontrol birimi, açma/kapama (1) sensörünün kapanmış olduğunu algılar ve ocağın açılmasına izin vermez. Mesaj ekrandan kaybolana kadar ürünün üzerindeki nesnelere kaldırın, sıvıları temizleyin ve dokunmatik kontrol biriminin yüzeyini temiz ve kuru tutun.

KULLANIM

3 Eleman ısıtma indüksiyon



4 Eleman ısıtma indüksiyon



Dokunmatik Kontrol Paneli Kullanım Talimatları

KULLANIM ÖĞELERİ

1	Genel açma/kapama sensörü.
2	Gücü kontrol etmeye yarayan imleç sürgüsü.
3	Güç ve/veya artık ısı göstergesi*.
4	Güç ve/veya artık ısı göstergesi ondalık noktası.
5	“Power” (Güç) fonksiyonuna doğrudan erişim.
6	“Block” (Blok) veya “Stop&Go” fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
7	Pilot gösterge ışığı “Block” (Blok) fonksiyonu etkin*.
8	“Stop&Go” fonksiyonları için etkinleştirme sensörü.
9	Pilot gösterge ışığı “Stop&Go” fonksiyonu etkin*.
10	Zamanlayıcı için “eksi” sensörü.
11	Zamanlayıcı için “artı” sensörü.
12	Zamanlayıcı göstergesi.
13	Zamanlayıcının ondalık noktası.*

*Sadece çalışırken görünür.

KULLANIM

İşlemler dokunmatik düğmelerle gerçekleştirilir. İstenilen dokunmatik düğmeye aşırı bastırmanıza gerek yoktur, fonksiyonu etkinleştirmek için sadece parmağınızın ucuyla dokunmanız yeterlidir.

Her bir dokunuş bir ikaz sesi ile onaylanır.


Güç seviyesini (0 - 9) ayarlamak için parmağınızı kayar imlecin (2) üzerinde kaydırın. Parmağınızı sağa doğru kaydırırsanız güç seviyesi artar, sola doğru kaydırırsanız güç seviyesi azalır.

Ayrıca parmağınızı kayar imleç üzerinde doğrudan istediğiniz bir noktaya dokundurarak da bir güç seviyesi seçebilirsiniz (2).





Bu modellerde bir plaka seçmek için doğrudan kayar imlece (2) dokununuz.


CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

1 En az bir saniye boyunca Açma dokunmatik tuşuna  (1) dokununuz. Dokunmatik kontrol paneli etkinleştirildiğinde bir ses duyulacaktır ve göstergeler (3) “-” görüntüsüyle aydınlanacaktır. Pişirme alanlarından herhangi biri sıcaksa ilgili gösterge **H** ve “-” ile yanıp sönecektir.

10 saniye içinde herhangi bir işlem yapmazsanız dokunmatik kontrol paneli otomatik olarak kapanacaktır.

Dokunmatik kontrol paneli etkinleştirildiği zaman, kilitli olsa dahi (kilitleme fonksiyonu aktif), dokunmatik tuşuna  (1) dokunarak kapatabilirsiniz. Dokunmatik tuş  (1) her zaman dokunmatik kontrol panelini kapatmak için önceliğe sahiptir.

PLAKALARIN ÇALIŞTIRILMASI

Dokunmatik Kontrol Paneli sensör  (1) kullanılarak çalıştırıldığında aşağıdaki adımlar takip edilerek kullanılabilir:

1 “Kayar” imleçlerden (2) birini parmağınızla kaydırın veya herhangi bir noktasına dokununuz. Alan seçilir ve aynı anda güç seviyesi 0 ile 9 arasında ayarlanır. Söz konusu güç değeri ilgili güç göstergesinde görüntülenecektir ve ondalık noktası (4) 10 saniye boyunca yanacaktır.

2 Kayar imleci (2) kullanarak, 0 ile 9 arasında yeni bir pişirme seviyesi seçin.

Plaka seçilmiş olduğu sürece, bir başka deyişle ondalık noktası (4) yandığı sürece, güç seviyesi değiştirilebilir.


BİR PLAKAYI KAPATMAK

Dokunmatik kayar tuşu (2) kullanarak gücü 0 seviyesine düşürünüz. Sıcak plaka kapanacaktır.

Sıcak plaka kapatıldığında, eğer ilgili pişirme alanının cam yüzeyi sıcaksa ve yanma riski varsa, ilgili güç göstergesinde (3) bir **H** simgesi görünecektir.


Sıcaklık düştüğü zaman, gösterge (3) kapanır (ocak kapatıldığında) ya da ocak bağlıyken “-” yanacaktır.

TÜM PLAKALARIN KAPATILMASI

Genel açma/kapama sensörü  (1) kullanılarak tüm plakalar aynı anda kapatılabilir. Tüm plaka göstergeleri (3) kapanır. Kapatılan ısıtma alanı sıcaksa göstergede **H** görüntülenir.

Tencere detektörü

İndüksiyonlu pişirme bölgelerinde bütünleşik tencere detektörleri bulunmaktadır. Böylece, üzerinde bir tencere olmadığında ya da tencerenin uygun olmaması durumunda plakanın çalışması durdurulacaktır.

Bölge çalıştırıldığında tencere tespit edilmemişse ya da tencere uygun değilse, güç göstergesinde (3) “tencere yok” anlamına gelen bir sembol  görüntülenecektir.

Eğer bölge çalışırken üzerindeki tencere alınır, plaka otomatik olarak enerjiyi kesecek be “tencere yok” işaretini gösterecektir. Pişirme bölgesine yeniden bir tencere yerleştirilirse, daha önce seçilmiş olan güç seviyesinde enerji verilmeye devam edilecektir.

KULLANIM

Tencere tespit süresi 3 dakikadır. Eğer bu süre içerisinde bir tencere tespit edilmezse, pişirme bölgesi kapanır.



Kullanımdan sonra, dokunmatik kontrol panelini kullanarak pişirme bölgesini kapatın. Aksi takdirde, üç dakika içerisinde pişirme bölgesine yanlışlıkla bir tencere yerleştirilirse istenmeden ocak çalışabilir. Olası kazalardan kaçınınız!

Kilitleme Fonksiyonu

Kilitleme fonksiyonu ile, istemeden çalışmasını önlemek için açma/ kapama sensörü ① (1), dışında kalan sensörleri kilitleyebilirsiniz. Bu fonksiyon çocukların güvenliği açısından kullanışlıdır.

Bu fonksiyonu çalıştırmak için, dokunmatik sensöre ⑥ (6) en az bir saniye boyunca dokununuz. Bunu yaptıktan sonra, kontrol panelinin kilitli olduğunu göstermek için pilot ışık (7) yanar. Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için, sadece sensöre ⑥ (6) bir kez daha dokununuz.

Eğer kilitleme fonksiyonu çalışırken açma/kapama sensörü ① (1) kullanılarak cihaz kapatılırsa, kilit açılıncaya kadar set üstü ocak yeniden çalıştırılmayacaktır.

Sesin kapatılması

Ocak çalıştırıldığında ⊕ (11) dokunmatik tuşa ve dokunmatik kilitleme tuşu ⑥ (6) aynı anda üç saniye basılı tutulursa, her işlemten sonra duyulan ses devre dışı bırakılacaktır. Zaman göstergesinde (12) "OF" görüntülenecektir.

Bu devre dışı bırakma işlemi tüm fonksiyonlar için geçerli olmayacaktır, örneğin çalıştırma/kapatma sırasında duyulan ses, zamanlayıcının durması veya dokunmatik tuşların kilitlemesi/ açılması gibi işlemlerde her zaman ses duyulacaktır.

Her işlemin ardından duyulan sesi yeniden etkinleştirmek için yine aynı anda ⊕ (11) ve dokunmatik kilitleme tuşunu ⑥ (6) üç saniye basılı tutmanız gerekir. Zaman göstergesinde (12) "On" görüntülenecektir.

Durdur ve Git Fonksiyonu

Bu fonksiyon pişirme işlemine ara verir. Çalıştırıldığında zamanlayıcı da duraklar.

Durdurma fonksiyonunu çalıştırma.

Durdurma sensörüne ⑧ (8) bir saniye boyunca dokununuz. Pilot ışık (9) yanar ve pişirme işleminin duraklatıldığını göstermek // üzere göstergelerde simgesi görüntülenir.

Durdurma fonksiyonunu devre dışı bırakma

Durdur ve Git sensörüne ⑧ (8) tekrar dokununuz. Pilot ışık (9) söner ve pişirme bölgesi aynı güç seviyesinden ve zamanlayıcı ayarı duraklama öncesi değerden çalışmaya başlar.

Güç Fonksiyonu

Bu fonksiyon plakaya nominal gücün üzerinde, "ekstra" güç sağlar. Söz konusu güç, jeneratörün izin verdiği maksimum değere ulaşma olanağıyla plakanın ölçüsüne göre değişir.

1 Güç göstergesinde (3) "9" görünene kadar parmağınızı ilgili kayar imlecin (2) üzerinde kaydırın ve parmağınızı bir saniye basılı tutun veya doğrudan P ye basıp parmağınızı bir saniye basılı tutun.

2 Güç seviye göstergesinde (3) P , sembolü görünecek ve plakaya ekstra güç vermeye başlayacaktır.

Güç fonksiyonunun maksimum süresi **Tablo 1**'de belirtilmiştir. Bu süreden sonra, güç seviyesi otomatik olarak 9'a ayarlanacaktır. Bir ses duyulur.

Sıcak plakalardan birinde Güç fonksiyonu etkinleştirildiğinde diğer sıcak plakaların performansı düşebilir ve güç seviyeleri azalabilir, bu durum ilgili göstergelerde (3) görüntülenir.

Çalışma süresi bitmeden Güç Fonksiyonu, güç seviyesini ayarlayan "kayar" imlece dokunarak veya 3. adım tekrarlanarak kapatılabilir.

KULLANIM

Zamanlayıcı Fonksiyonu (geri sayım saati)

Bu fonksiyon, siz yanında olmadan pişirim yapabilmeye olanak sağlayarak size yardımcı olur: Bir plaka için zamanlayıcı ayarlayabilirsiniz, ayarladığınız süre dolduğunda plaka kapanacaktır.

Bu modellerde, her bir plaka için aynı anda 1 dakika ile 99 dakika arasında zamanlayıcıyı programlayabilirsiniz.

Bir plaka için zamanlayıcının ayarlanması

İstenilen alanda güç seviyesi ayarlandıktan ve alanın ondalık noktası yanarken alan zamanlanabilir.

Bunun için:

1 \ominus (10) veya \oplus (11) sensörüne dokunun. Zamanlayıcı göstergesinde (12) "00" görüntülenecektir ve ilgili alan göstergesinde (3) dönüşümlü olarak geçerli güç seviyesi ve simgesi t yanıp sönecektir.

2 Bunun hemen ardından \ominus (10) ve \oplus (11) sensörlerini kullanarak 1 ila 99 dakika arasında bir pişirme süresi belirleyin. İlk değer 60'tan başlayacaktır, ikincisi ise 01'den başlayacaktır. \ominus (10) ve \oplus (11) sensörlerine basılı tutulduğunda değer 00'a geri dönecektir. Kalan süre bir dakikadan az olduğunda, geri sayım saniye cinsinden yapılır.

3 Zamanlayıcı göstergesi (12) yanıp sönmeyi durdurduğunda süreyi otomatik olarak geri saymaya başlayacaktır. Zamanlayıcı alanın sıcaklığının göstergesi (3) dönüşümlü olarak seçili güç seviyesi ve t simgesi görüntülenecektir.

Seçili pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı çalıştırılan ısıtma alanı kapatılır ve saat birkaç saniye boyunca bir dizi ses çıkarır. Sesli sinyali kapatmak için herhangi bir sensöre dokunun. Zamanlayıcı göstergesinde (12) seçili alanın ondalık noktası (4) yanında 00 yanıp sönecektir.

Isıtma alanı sıcakken kapatılırsa güç göstergesinde (3) dönüşümlü olarak H simgesi ve bir "-" görüntülenecektir.

Aynı anda başka bir sıcak plaka için zamanlama gerçekleştirmek isterseniz 1'den 3'e kadar adımları tekrarlayın.

Bir veya daha fazla alan için zamanlayıcı kullanılıyorsa zamanlayıcı göstergesi (12) varsayılan olarak bitmeye en yakın olan süreyi gösterecektir ve ilgili alanda "t" görüntülenecektir. Zamanlayıcı kullanılan diğer alanların gösterge alanlarında ondalık noktaları yanıp sönecektir. Zamanlayıcı kullanılan başka bir alanın "kayar" imlecine basıldığında zamanlayıcı da birkaç saniye boyunca ilgili alanın kalan süresi görüntülenecektir ve ilgili göstergede dönüşümlü olarak güç seviyesi ve "t" görüntülenecektir.

Programlanmış süreyi değiştirme.

Programlanmış süreyi değiştirmek için zamanlayıcı kullanılan alanın "kayar" imlecine (2) basılması gerekir. Ardından süre okunabilir ve değiştirilebilir. \ominus (10) ve \oplus (11), sensörleriyle programlanan süreyi değiştirebilirsiniz.

Saatin kapatılması

Programlanmış süre tamamlanmadan önce zamanlayıcıyı durdurmak isterseniz, dilediğiniz zaman sadece değerini '-' olarak ayarlayarak bunu yapabilirsiniz.

1 İstenilen plakayı seçin.

2 \ominus sensörünü (10) kullanarak, saatin değerini "00" olarak ayarlayın. Saat iptal edilir. Bu işlem \ominus (10) ve \oplus (11) sensörlerine aynı anda basılarak daha hızlı şekilde gerçekleştirilebilir.

KULLANIM

Güç Yönetimi fonksiyonu

Modellerde güç sınırlama fonksiyonu bulunmaktadır (Güç Yönetimi). Bu fonksiyon ocağın ürettiği toplam gücü kullanıcının belirlediği değerlerden farklı değerlere ayarlamasını sağlar. Bunun için, ocağı güç kaynağına bağladıktan bir dakika sonra güç sınırlama menüsüne erişmek mümkündür.

- 1 Üç saniye boyunca \oplus (11) dokunmatik tuşuna basın. Zamanlayıcı göstergesinde (12) **PL** harfleri görünecektir.
- 2 Dokunmatik kilitleme tuşuna Ⓜ (6) dokunun. Ocak için belirlenebilecek farklı güç değerleri görüntülenecektir, bunlar \oplus (11) ve \ominus (10) sensörleri kullanılarak değiştirilebilir.
- 3 Değer seçildikten sonra bir kez daha dokunmatik kilitleme tuşuna Ⓜ (6) basın. Ocağın gücü seçilen değerle sınırlandırılacaktır.

Değeri yeniden değiştirmek için ocağı güç kaynağından ayırıp yeniden güç kaynağına bağlamanız gerekir. Bu şekilde yeniden güç sınırlama menüsüne girebilirsiniz.

Bir sıcak plakanın güç seviyesi her değiştirildiğinde, güç sınırlayıcı ocağın oluşturduğu toplam gücü hesaplayacaktır. Eğer toplam güç sınırına ulaşırsanız, dokunmatik kontrol paneli sıcak plakanın güç seviyesini artırmanıza izin vermeyecektir. Ocak bir sesli uyarı verecektir ve güç göstergesi (3) yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu değeri aşmak isterseniz diğer sıcak plakaların gücünü azaltmanız gerekir. Bu özellik sıcak plakaların gücüne ve ayarlanan seviyeye bağlı olduğu için başka bir sıcak plakanın gücünü bir seviye düşürmek zaman zaman yeterli olmayabilir. Büyük bir sıcak plakanın seviyesinin artırılması için daha küçük olan birkaç plakanın seviyesinin azaltılması gerekebilir.

Maksimum güç fonksiyonunda hızlı açılma özelliğini kullanıyorsanız ve söz konusu değer belirlenen sınırın üzerindeyse, sıcak plaka mümkün olan en üst seviyeye ayarlanacaktır. Ocak sesli uyarı verecektir ve söz konusu güç değeri göstergede (3) iki kez yanıp sönecektir.

Güvenlik kapatma işlevi

Eğer bir hata nedeniyle, ısıtma bölgelerinden bir ya da daha çoğu kapanırsa, cihazın belirlenen bir süreden sonra otomatik olarak bağlantısı kesilecektir (**bkz. Tablo 1**).

“Güvenli kapatma” fonksiyonu tetiklendiğinde, eğer cam yüzeyin sıcaklığı kullanıcı için tehlikeli değilse bir 0 görüntülenir, eğer bir yanma riski varsa bir **H** görüntülenir.



Isıtma alanlarının kumanda panelini temiz ve her zaman kuru tutun.



Bu kılavuzda sözü edilmeyen çalışma sorunları ve olayları durumunda, cihazın bağlantısını kesip teknik servisi ile irtibata geçin.

Tablo 1

Seçilen güç seviyesi	MAKSİMUM ÇALIŞTIRMA SÜRESİ (saat olarak)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	Ayarlanabilir 10 veya 5 dakika, seviyesi 9 (modele bağlı olarak)

KULLANIM

Eğer bir şey çalışmıyorsa

Teknik servisi aramadan önce, aşağıda açıklanan doğrulamaları gerçekleştirin.

Cihaz çalışmıyor:

Güç kablosunun prize takılı olduğundan emin olun.

Endüksiyon bölgeleri ısı üretmiyor:

Kap uygun değil (ferromanyetik bir altı yoksa ya da çok küçükse). Kabın altının bir mıknatıs çekip çekmediğinden emin olun, ya da daha büyük bir kap kullanın.

Endüksiyon bölgelerde pişirmeyi başlatırken bir uğultu duyulur:

Çok kalın ya da tek parça olmayan kaplarla, uğultu; enerjinin doğrudan kabın altına iletilmesinden kaynaklanır. Uğultu, bir kusur değildir, ancak yine de ondan kaçınmak istiyorsanız, güç seviyesini biraz azaltın ya da daha kalın bir altı olan ve/veya tek parçadan oluşan bir kap kullanın.

Dokunmalı kumanda yanmıyor ya da aydınlatmaya rağmen cevap vermiyor:

Hiçbir ısıtma bölgesi seçilmedi. Onu çalıştırmadan önce bir ısıtma bölgesinin seçildiğinden emin olun. Sensörler üzerinde nem var ve/veya parmaklarınızı ıslak. Dokunmalı kumanda yüzeyi ve/veya parmaklarınızı temiz ve kuru tutun. Kilitleme fonksiyonu etkinleştirildi. Kumandaların kilidini açın.

Pişirmeden sonra bile devam edecek olan pişirme esnasında bir fan sesi duyulur:

Elektronik aksamı soğuk tutmak için endüksiyon bölgelerinin bir fanı vardır. Bu sadece elektronik devreler ısındığında çalışır. Devreler serinlediğinde, ocak ızgarası açık ya da kapalı olsun, tekrar durur.

Sembol bir ısıtma plakasının güç göstergesi üzerinde belirecektir:

Endüksiyon sistemi; bir ısıtma plakası üzerinde bir tencere ya da tava bulamaz ya da elverişsiz bir tiptedir.

Isıtma plakası kapanacak ve C81 veya C82 mesajı, göstergeler üzerinde belirecektir:

Elektronik bileşenler ya da camın üzerinde aşırı sıcaklık. Elektronik bileşenlerin soğuması için bir süre bekleyin ya da camın soğuyabilmesi için tencere veya tavayı çıkarın.

C85; ısıtma plakalarından birinin göstergesi üzerinde belirecektir:

Kullanılan tencere ya da tava, elverişsiz bir tipte. Ocak ızgarasını kapatın, onu yeniden açın ve başka bir tencere ya da tava ile deneyin.

Cihaz kapanır ve güç göstergelerinde (3) C90 mesajı görüntülenir:

Dokunmatik kontrol birimi, açma/kapama (1) sensörünün kapanmış olduğunu algılar ve ocağın açılmasına izin vermez. Mesaj ekrandan kaybolana kadar ürünün üzerindeki nesnelere kaldırın, sıvıları temizleyin ve dokunmatik kontrol biriminin yüzeyini temiz ve kuru tutun.

Cihaz kapanır ve güç göstergelerinde (3) C91 mesajı görüntülenir:

Dokunmatik kontrol birimi, Stop&Go sensörünün (6) kapanmış olduğunu algılar ve ocağın kullanılmasına izin vermez. Varsa nesnelere kaldırıp sıvıları temizleyerek dokunmatik kontrol biriminin yüzeyinin temiz ve kuru olmasını sağlayın, ardından Stop&Go (6) sensörüne iki kez basarak mesajı silip normal çalışmaya dönün.

TEMİZLİK

DİKKAT:

her türlü temizlik işlemini gerçekleştirmeden önce, aparatın gaz ve elektrik şebeke bağlantısını kesin.

2) PİŞİRME PLAKASI

Kristal cam yüzeyin parlak tutulmasının istenmesi halinde, her kullanım sonrasında ılık sabunlu su ile yıkanması, durulanması ve kurulanması çok önemlidir.

Emaye ızgaraları, emaye kapakları "A", "B" ve "C", ve brülör "T" (ŞEK. 5 - 6) de yıkanmalıdır ve ateşleme elemanları "AC" ve alev sensörleri "TC" (ŞEK.5) temizlenmesi gerekir gitti. Bulaşık makinesinde yıkayın etmeyin.

Gösterildiği gibi küçük bir naylon fırça ile hafifçe onları temizleyin (ŞEK. 7) ve tamamen kurumasını bekleyin.

Temizlik, plaka ve komponentler sıcak olmadıklarında gerçekleştirilmelidir ve metal süngerler, toz halinde aşındırıcı maddeler veya korozyon spreyler kullanılmamalıdır.

Sirke, kahve, süt, tuzlu su ve limon suyu veya domates suyunun uzun süre yüzeyler ile temas halinde kalmalarına izin vermemeyin.

UYARILAR:

komponentleri yeniden monte ederken, aşağıda belirtilmiş tavsiyelere uymanız rica edilir:

- *bek kafalarının "T" deliklerinin (ŞEK. 6), yabancı cisimler tarafından tıkanmamış olduklarını kontrol edin.*
- *Emaye kapağın "A - B - C" (ŞEK. 5 - 6), bek kafası üzerine doğru şekilde yerleştirilmiş olduğunu kontrol edin. Kafa üzerine yerleştirilmiş kapak mükemmel şekilde yerine oturmuş olduğunda bu şartın yerine getirilmiş olduğu kabul edilebilir.*
- *Pan destek mükemmel kararlılık doğrularak uygun merkezleme pimleri yerleştirilmesi gerekir. (Ya alüminyum profilinde mevcut ise).*
- *Musluklardan birinin açma ve kapama hareketinin zor olması halinde zorlamayın, derhal ve acil olarak teknik servis müdahalesi talep edin.*
- *Aparatın temizlenmesi için buhar jetleri kullanmayın.*

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA INSTALACIÓN

La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento listadas en esta parte deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado. El equipo tiene que instalarse correctamente, con arreglo a las normas en vigor y según las instrucciones del fabricante.

MONTAJ

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños causados a personas, animales o cosas por una instalación errónea del equipo. Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos solo podrán ser modificados por el fabricante o por un proveedor debidamente autorizado.

3) OCAGIN MONTAJI

Ürününüzü kutusundan çıkardıktan sonra hasarlı olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir süphe durumunda, ürünü kullanmayınız ve satın aldığınız bayi ile irtibata geçiniz. Montajı yapılan ürünler için iade işlemi yapılamaz.

Paketleme malzemelerini (kutular, poşetler, straforlar, vidalar, vb...) çocukların ulaşamayacağı yerlerde tutunuz.

Ocağınızın montajı için mutfak dolabınız üzerinde açılması gereken boşluk ölçülerini ŞEK. 8 de bulabilirsiniz. Mutlaka aşağıda belirtilen ölçülere uyunuz (bkz. ŞEK. 8).

Ürününüz 3 no lu ürün sıralamasına aittir ve bu sıralamanın getirdiği tüm koşullara uygundur.

4) OCAĞIN YERLESTİRİLMESİ

Plaka, tezgaha her türlü sıvı infiltrasyonunu önlemek üzere özel bir conta bant ile donatılmıştır. Bant şeklindeki bu contanın doğru şekilde uygulanması için aşağıda belirtilenlere titizlikle uyulması rica edilir:

- plakanın bütün seyyar kısımlarını çıkarın.
- Bandı, kristal camın 4 kenarı üzerine yerleştirecek şekilde, gerekli uzunluktaki 4 parçaya kesin.
- Plakayı ters çevirin ve bandın "E" (ŞEK. 9) yapışkan tarafını contanın dış tarafı, camın dış çevre kenarı ile mükemmel şekilde çakışacak şekilde yerleştirin. Bantların uçları, birbirleri üzerine binmeden uç uca gelmelidirler.
- Contanın ocağa iyice yapışması için parmaklarınızla sağlamlaştırın.
- Ocağın alt kısmında "G" dayanaklarını deliklerine sokarak sağlamlaştırın ve "F" vidası ile tam yerine oturana kadar sıkın (bkz. ŞEK. 11 ve 12).
- Plakanın işlenmesi esnasında aşırı ısınmış plaka kutusunun yüzeyi ile olası kazara temasları önlemek için, tezgahın minimum 120 mm'lik bir mesafede vidalar ile bloke edilmiş ahşap bir bölme uygulamak gerekir (res. 8).

MONTAJ

ÖNEMLİ MONTAJ UYGULAMALARI

Montaj elamanın önemle üzerinde durması gereken hususlarda biri ocağın montaj edileceği dolabin yan duvarlarının ocaktan yüksek olmaması gerekmektedir ve arka duvarların 90 °C ısıya dayanıklı olması gerekmektedir.

Mutfak dolabı kaplamasında kullanılan laminant plakaları yapıştırmak için kullanılan yapıştırıcın en az 150 °C ye kadar dayanıklı olması gerekmektedir.

Ocağınız, olası bir alev almayı söndürecek bir cihaza bağlı değildir. Bu koşulda size belirtilen montaj talimatlarına uymanız gerekmektedir

5) ODANIN HAVALANDIRILMASI

Cihazınızın tam kapasite ile çalışabilmesi için ocağın montaj edildiği odanın iyi bir şekilde havalandırılması gerekmektedir. Odadaki gaz oranını dengelemek için gereken hava oranı 20 m³ ten az olmamalıdır. Hava doğal bir şekilde oda içinde bulunan havalandırma deliklerinde hareket etmeli ve havayı oda dışına atmalıdır (bknz. ŞEK. 2).

DİKKAT: eğer ocağınızda otomatik gaz kesme özeliği yoksa, ortama en az 200 cm² lik bir açıklıktan hava akışı sağlanmalıdır.

6) MONTAJ YERİ VE HAVALANDIRMA

Ocaklarda havalandırma sürekli olarak aspiratör ya da davlumbaz türü havalandırma aletleri ile yapılmalıdır ve bunlar direk olarak bacaya ya da dışarıya bknz. ŞEK. 3) bağlanmalıdır. Şayet bu koşullar sağlanamazsa cama yerleştirilecek bir elektrikli havalandırma aleti de kullanılabilir (ŞEK. 4).

7) GAZ BAĞLANTISI

Ocağın bağlantısı yapılmadan önce ocağın alt kısmında bulunan tablodaki değerlerle evinizdeki gaz ve elektrik değerlerinin aynı olmasına dikkat ediniz.

Ocağınızın üstünde bulunan değerler; kullanmanız gereken gaz tipini ve basıncını belirtir.

Doğalgaz bağlantısında:

bakir boru veya gaz idaresinin önerdiği tipte boru kullanılması gerekmektedir.

UYARILAR:

cihazınızın gaz giriş borusunun 1/2" inch paralel gaz erkek tipli ve EN 10226 standartlarına uygun olduğunu unutmayınız.

8) ELEKTRİK BAĞLANTISI

Elektrik bağlantısı, yürürlükteki standartlar ve kanun hükümlerine uygun olarak

gerçekleştirilmelidir.

- Bağlantıyı gerçekleştirmeden önce priz veya tesisin, yürürlükteki standartlar ve kanun hükümleri uyarınca etkili bir toprak bağlantısı ile donatılmış olduğunu kontrol edin. Üretici, bu kurallara uyulmadığında her türlü sorumluluktan muaftır.
- Voltaj veri plakasında gösterilen değerlere tekabül etmeli, ayrıca elektrik sisteminin telleri yine veri plakasında gösterilen yükü taşıyabilecek kapasitede olmalıdır.

Besleme şebekesine bağlantı, priz aracılığı ile gerçekleştirilmiş olduğunda:

- donatılmamış olması halinde besleme kablosuna "C" (bakın res. 18 - 19 - 20), bilgi etiketi üzerinde belirtilmiş yüke uygun normalize edilmiş bir fiş uygulayın. Kabloları, aşağıda belirtilmiş karşılıklara dikkat ederek res. 18 - 19 - 20 'deki şema uyarınca bağlayın:

L harfi (faz) = kahverengi ufak kablo;

N harfi (nötr) = mavi renkli ufak kablo;



toprak sembolü = yeşil-sarı renkli ufak kablo.

- Besleme kablosu, hiçbir noktada 90 °C sıcaklığına ulaşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.
- Bağlantı için redüksiyonlar, adaptörler veya derivatörler kullanmayınız; bunlar, tehlikeli aşırı ısınma sonuçları ile kontak arızalarına neden olabilirler.
- Ankastre gerçekleştirildikten sonra priz erişilebilir olmalıdır.

Bağlantı doğrudan elektrik şebekesine yapıldığında:

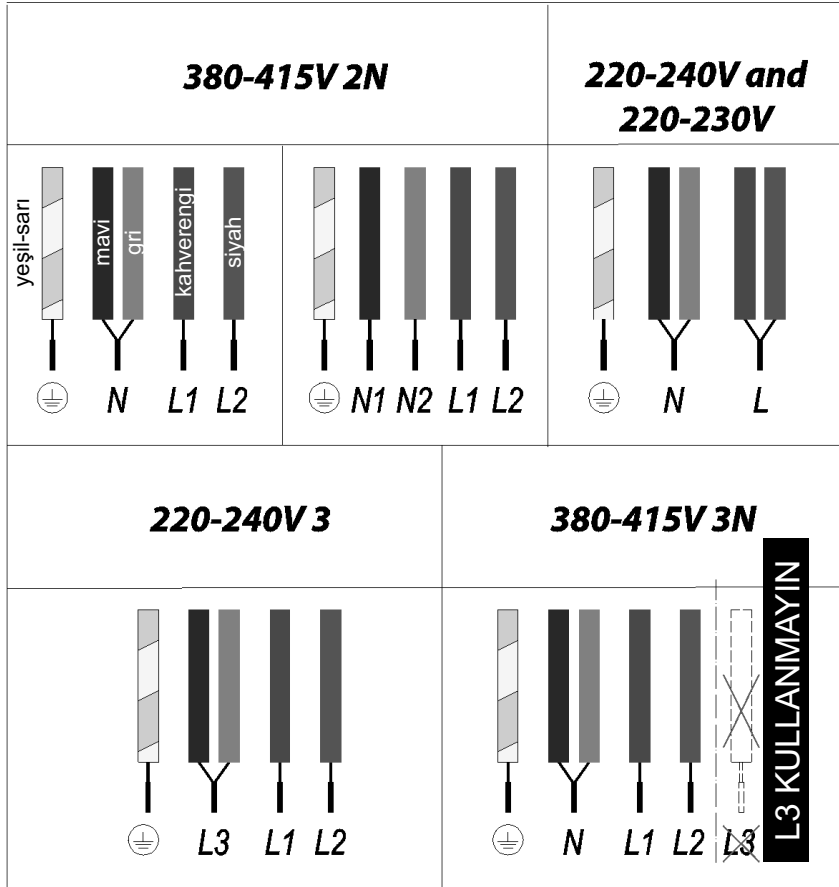
- aparat ve şebeke arasına, geçerli kurma kuralları uyarınca, aparatın yüküne göre boyutlandırılmış, omnipolar bir anahtar yerleştirin.
- Toprak kablosunun anahtar tarafından kesilmemesi gerektiğine dikkat edin.
- Daha fazla güvenlik için elektrik bağlantısı, yüksek hassasiyetli diferansiyel bir anahtar ile de korunabilir.

Özel yeşil-sarı renkli toprak kablosunu, etkin bir toprak tesisine bağlamanız özellikle tavsiye edilir.

Cihazın elektrikli parçalarıyla ilgili herhangi bir işlem yapılmadan önce elektrik bağlantısı mutlaka kesilmelidir.

MONTAJ

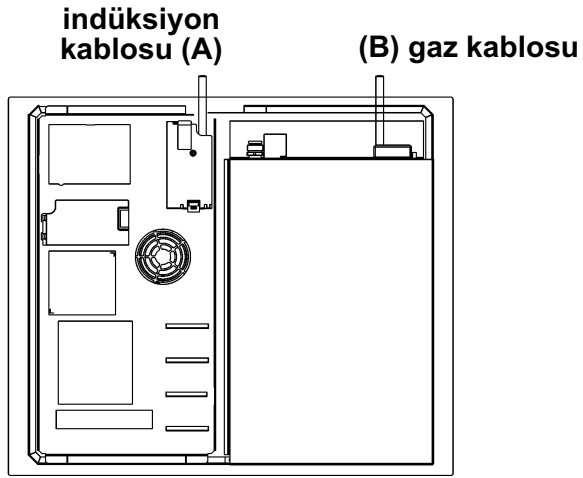
Bağlantı şeması
3/4 elemanlı
modeller
için ısıtma



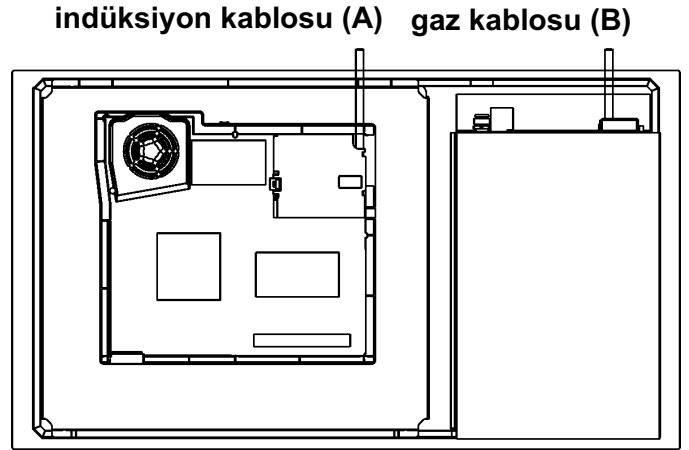
MONTAJ

KABLO KONUMU

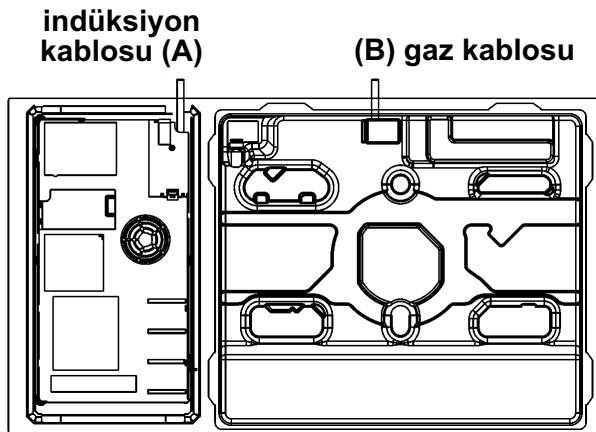
60 cm. - 1 veya 2 gazli brülörler



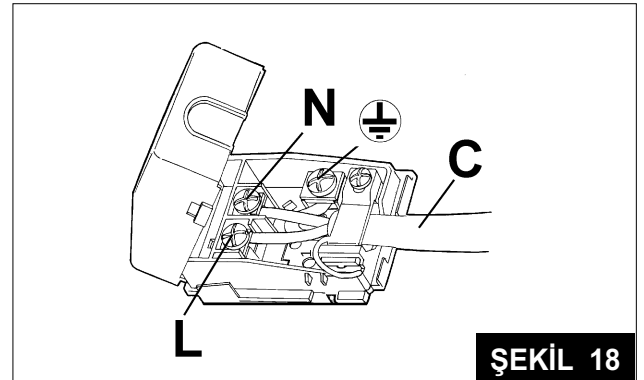
90 cm. - 1 veya 2 gazli brülörler



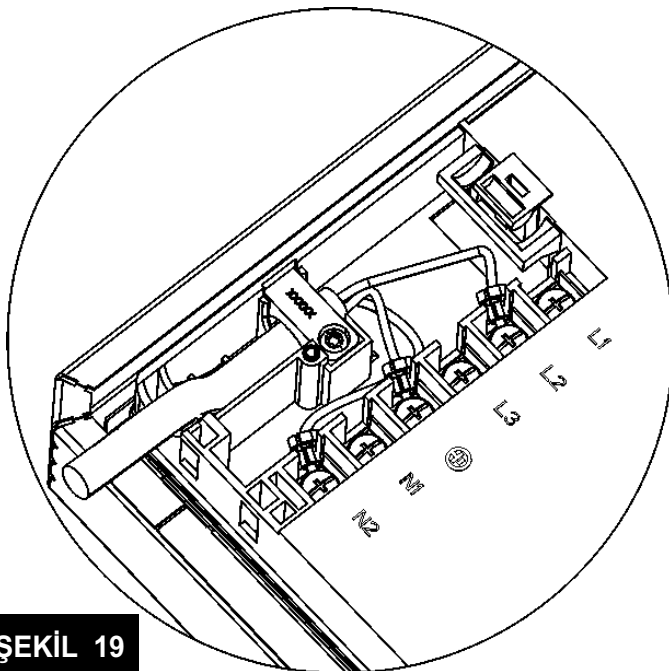
90 cm. - 4 gazli brülörler



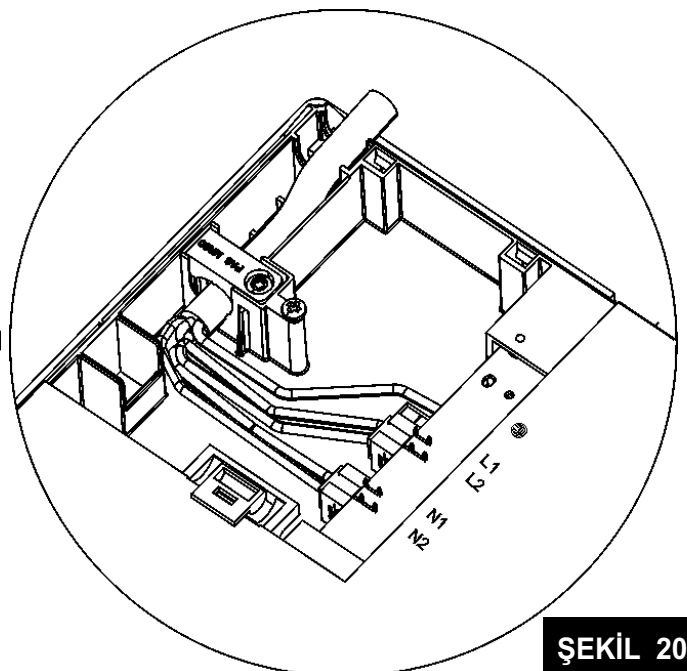
gaz kelepçesi



indüksiyon kelepçesi 2 element



indüksiyon kelepçesi 3 - 4 element



MONTAJ

KABLO TİPLERİ VE BÖLÜMLERİ (yukarıdaki şekil)

2 Eleman ısıtma indüksiyon

		KABLO TİPİ	Monofaz güç kaynağı 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Monofaz güç kaynağı 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Trifaz güç kaynağı 220 - 240 V 3 ~
Gaz ocak	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
İndüksiyon ocak	A	H05 RR-F		3 x 2.5 mm ²	4 x 2.5 mm ²

DİKKAT!!!

Şayet montaj elamani güç kablosunu değiştirmisse, toprak hattini (B) faz hatlarından daha uzun bırakmalı (yukarıdaki şekil 10) ve paragraf 8 de belirtilen işlemler yapılmalıdır.

KABLO TİPLERİ VE BÖLÜMLERİ (yukarıdaki şekil)

3 - 4 Eleman ısıtma indüksiyon

		KABLO TİPİ	Monofaz güç kaynağı 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Monofaz güç kaynağı 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Trifaz güç kaynağı 380 - 415 V 3N ~ 220 - 240 V 3 ~	Bifaz güç kaynağı 380 - 415 V 2N ~
Gaz ocak	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²			
İndüksiyon ocak	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)

(*) Çağdaşlık faktörünü dikkate alarak.

DİKKAT!!!

Şayet montaj elamani güç kablosunu değiştirmisse, toprak hattini (B) faz hatlarından daha uzun bırakmalı (yukarıdaki şekil 10) ve paragraf 8 de belirtilen işlemler yapılmalıdır.

AYARLAMALAR

Herhangi bir ayarlama yapmadan önce, aparatın elektrik şebekesi ile bağlantısını kesin.

Ayarlamaların veya ön ayarlamaların sonunda, olası hermetik kapatmalar teknisyen tarafından yeniden düzenlenmelidir.

Beklerimizde birincil havanın ayarlanması gerekmez.

9) MUSLUKLAR

“Minimum” ayarı:

- beki yakın ve düğmeyi “Minimum” pozisyonuna (küçük alev res. 17) getirin.
 - Çubuğun üzerine hafif bir basınçla sabitlenmiş “M” musluk başlığını çıkartın (şek. 13 ve 14). Düşük pozisyon ayarlama By-pass’ı: musluğun yanında (şek. 13) ya da çubuğun içinde olabilir. Her durumda düzenleme için küçük bir vida musluğun yanındaki “D” bölümüne (şek. 13), ya da musluğun içinde bulunan “C” deliğine sokulur (şek. 14).
 - Ateşi düşük pozisyona getirecek şekilde by-pass’ı sola ya da sağa çevirin.
- ”En Düşük” pozisyonunda aşırıya kaçmamak gerekir: Küçük ateş sürekli ve sabit olmalıdır. Bileşenleri tekrar yerlerine yerleştirin.

Yukarıdaki ayarlama, sadece G20 ile işleyen bekler ile gerçekleştirilmeli, G30 veya G31 ile işleyen bekler ile ise vida, iyice sıkıştırılmış (saat yönüne) olmalıdır.

10) NOZÜLLERİ DEĞİŞTİRME

Bekler, kullanılan gazı uygun nozüller monte edilerek farklı gazlara uygulanabilirler. Bunu gerçekleştirmek için beklerin kafalarını çıkarmak ve düz bir anahtar ile nozülü çözmek (bakın res. 15 - 16) ve kullanılan gazı uygun bir nozül ile değiştirmek gerekir. Enjektöre erişmek için, DCC AFB’li ultra hızlı brülörlerde, enjektör kapağını “A” çıkarın (ŞEK. 16).

Nozülü sıkı şekilde sıkıştırmanız tavsiye edilir.

Yukarıdaki değiştirmeleri gerçekleştirdikten sonra teknisyen, paragraf 9’da belirtildiği gibi beklerin ayarına geçmeli, olası ayarlama veya ön ayarlama organlarını hermetik kapatmalı ve aparatın üzerine mevcut etiketin yerine aparat üzerinde gerçekleştirilmiş yeni gaz ayarına karşılık gelen etiketi uygulamalıdır. Bu etiket, yedek nozüllerin zarfında bulunur.

Kurucunun görevini kolaylaştırmak için kapasiteler, beklerin termik kapasiteleri, nozüllerin çapı ve çeşitli gazlar için çalışma basıncı ile aşağıda bir tablo yer almaktadır.

**MUSLUK Lubrification
Bir musluk engelleniyor
gerektiğini, kuvvet ve Teknik
Yardım sormayın.**

ÇEVİRMELER

TABLO

GÖZLER		GAZ	NORMAL BASINÇ mbar	NORMAL DEĞER		ENJEKTÖR ÇAPI 1/100 mm	NOMİNAL ISI GİRİŞİ (W)		EEgas burner*
N°	AÇIKLAMA			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	Ultra Hızlı **(DCC AFB)	G 30 - BÜTAN G 31 - PROPAN G 20 - DOĞALGAZ	30 30 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %
2	HIZLI	G 30 - BÜTAN G 31 - PROPAN G 20 - DOĞALGAZ	30 30 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	HORTA HIZLI AZALTILMIŞ	G 30 - BÜTAN G 31 - PROPAN G 20 - DOĞALGAZ	30 30 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	HORTA HIZLI	G 30 - BÜTAN G 31 - PROPAN G 20 - DOĞALGAZ	30 30 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	YAVAŞ	G 30 - BÜTAN G 31 - PROPAN G 20 - DOĞALGAZ	30 30 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A

*Oldu G20 EN 30-2-1 son inceleme göre hesaplanan Direktif 2009/125/EC, performans (EEgas burner) uygulanması için sayılı Tüzük 66/2014 AB tedbirlere uygun olarak.

**DCC AFB: Alt tarafındaki hava.



Kablosunda arıza veya kesintisi durumunda, kablo uzaklaşmaya ve dokunma etmeyiniz. Ayrıca cihaz takılı değil açık olmalıdır. sorunu çözmek için en yakın yetkili servis merkezini arayın.

UYARI: BAKIM İŞLEMLERİ SADECE ETKİLİ KİŞİLER TARAFINDAN YAPILMALIDIR.

TEKNİK SERVİS VE YEDEK PARÇALAR

Bu cihaz fabrikayı terk etmeden önce, en iyi sonuçları alabilmek için uzmanlar tarafından test edilmiş ve ayarlanmıştır.

Şayet gerekli ise cihazınızda yapılacak tüm onarımlar yetkili ve uzman bir kişi tarafından yapılmalıdır.

Bu durumlarda en yakınınızda bulunan teknik servisimize ya da Satış Sonrası Hizmetler Servisimize başvurunuz.

Herhangi bir yedek parça alımında Satış Sonrası Hizmetler Servisine başvurunuz.

Yukarıdaki bilgiler cihazınızın içinde bulunan etikette ve paketlenme etiketinde bulunmaktadır.

CİNS:

MODEL:

SERİ:

Bu cihaz 2002/96/EC numaralı Atık Elektrikli ve Elektronik Malzemeler Avrupa Yönetmeliği'ne (WEEE) uygun olduğunu belirtecek şekilde işaretlenmiştir.

Bu uygulama tüm Avrupa'da geçerlidir ve "Atık Elektrikli ve Elektronik Malzemeler" in tekrar kullanımını ve geri dönüşümünü sağlar.



INDEX:

pag.	42	description
pag.	44	important safety warnings
pag.	45	use burners
pag.	46	safety warnings induction
pag.	47	installation induction
pag.	48	use induction
pag.	62	cleaning - installation
pag.	65	fixing the hot plate
pag.	64	ventilation, aeration - gas connection
pag.	65	electrical connection - regulation taps
pag.	68	conversion
pag.	69	technical assistance



This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.

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.

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: 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 surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: do not use a steam cleaning unit of: **stoves, hobs** and **ovens**.

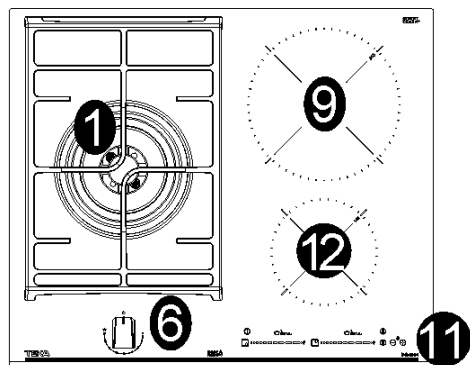
WARNING: the hob is not designed to work with an external timer, or with a remote control system.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

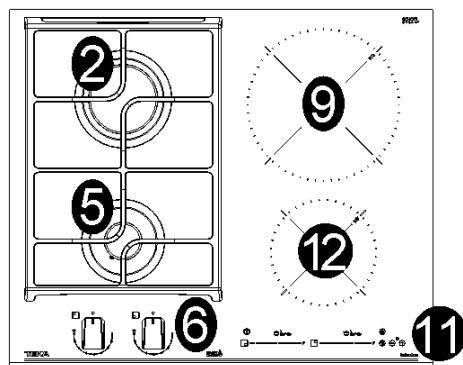
WARNING: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

DESCRIPTION OF HOBS

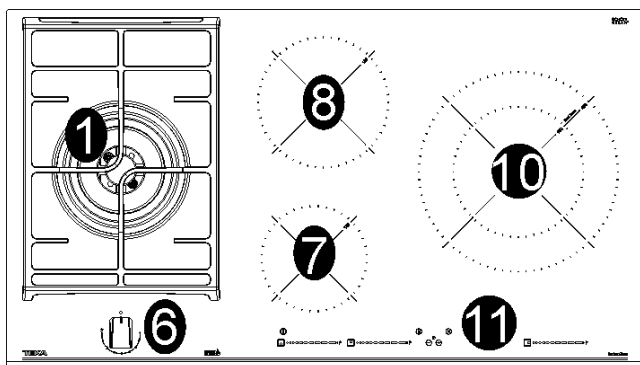
JZC 63312 A



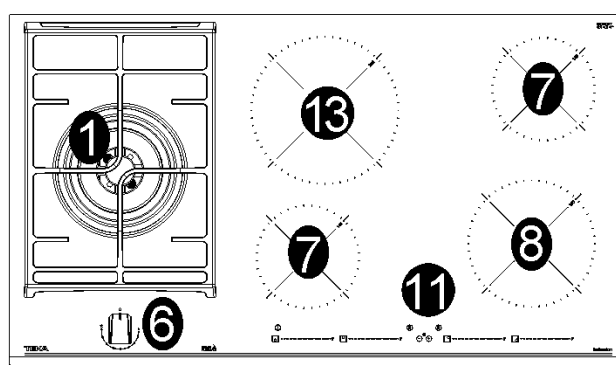
JZC 64322 A



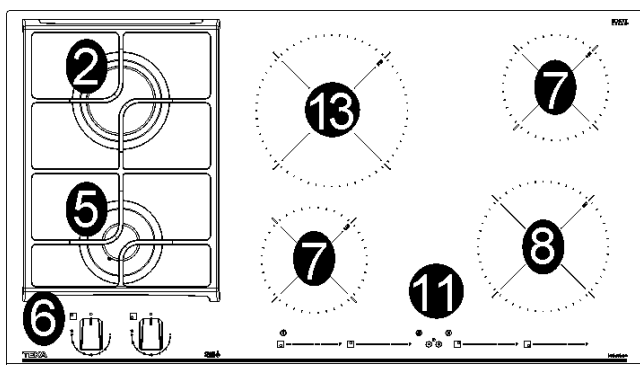
JZC 94313 A



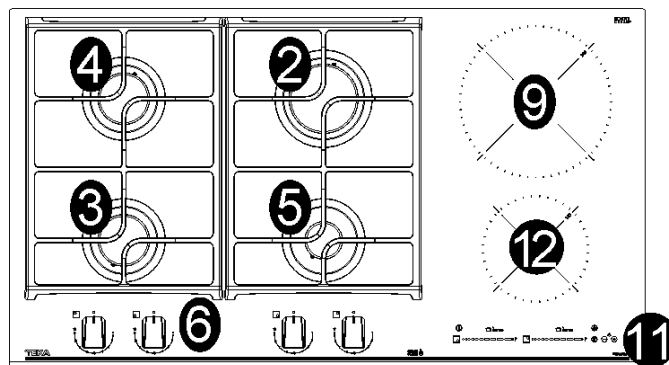
JZC 95314 A



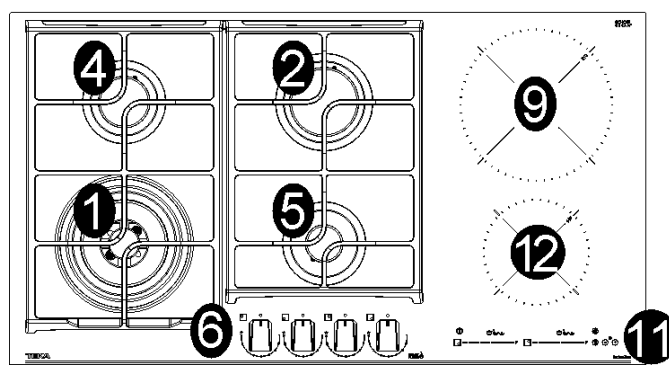
JZC 96324 A



JZC 96342 A



JZC 96342 B



DESCRIPTION OF HOBS

1 Ultra rapid gas burner (*DCC AFB)	of 4000 W
2 Rapid gas burner	of 2800 W
3 Semirapid gas burner reduced	of 1400 W
4 Semirapid gas burner	of 1750 W
5 Auxiliary gas burner	of 1000 W
6 Burner control knob	
7 Electric heating element induction Ø 14,5 cm	of 1500 W
8 Electric heating element induction Ø 18,0 cm	of 2100 W
9 Electric heating element induction Ø 21,0 cm	of 3000 W
10 Electric heating element induction Ø 28,0 cm	of 3600 W
11 Touch control	
12 Electric heating element induction Ø 14,5 cm	of 1800 W
13 Electric heating element induction Ø 21,0 cm	of 2300 W

***DCC AFB: Air From The Bottom (fig. 16)**

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS



IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER

During operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
- do not touch the appliance surface;
- do not use the appliance.

IMPORTANT!

A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a **QUALIFIED INSTALLER**: a failure to follow this rule will void the warranty.

● **IMPORTANT:** the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.

● If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

● Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (see fig. 2) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 3 and fig. 4).

● Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.

● Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.

● If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.

CAUTION:

Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet. Do not use the appliance barefoot

● The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.

● During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.

● After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.

● If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.

● Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.

IMPORTANT:

All our products are conform with the European Norms and relative amendments. The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

- compatibility electromagnetic (EMC);
- electrical security (LVD);
- restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:


- Regulation (EU) 2016/426.

USE

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- **automatic electrical ignition**

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position of full  (position 9 fig. 17), then depress the knob, the tap is equipped with a scale of 9 positions, with each click the flame is reduced until you reach the position of 1, ie the minimum supply of gas.

- **Lighting burners equipped with flame failure device**

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (Position 9, fig. 17) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

Then follow the instructions for using the tap as explained above.

With regards to all the models, in case of accidental extinguishment of the flame, disengage the ignition by rotating the knob to the off position. Wait at least 1 minute before re-igniting the flame.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 1).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (Position 1, fig. 17).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

Burners	Pan Ø in cm
Ultrarapid	24 ÷ 26
Rapid	20 ÷ 22
Semirapid reduced	16 ÷ 18
Semirapid	16 ÷ 18
Auxiliary	10 ÷ 14

WARNINGS:

- **Burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (Position 9, fig. 17).**
- **Matches can be used to ignite the burners in a blackout.**
- **Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.**
- **Never use aerosols near the appliance when it is operating.**
- **Containers wider than the unit are not recommended.**

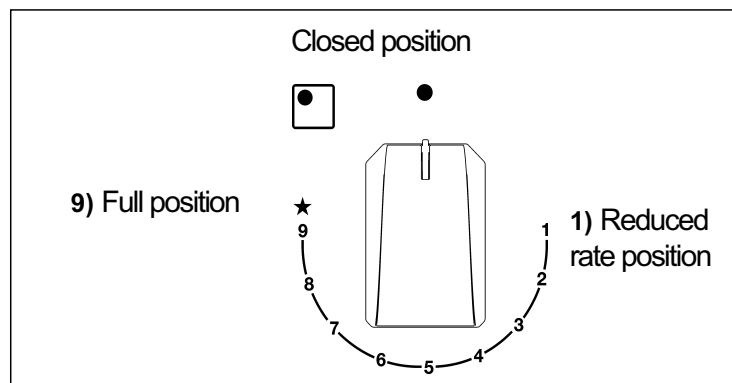





FIG. 17


WARNINGS


SAFETY WARNINGS:

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

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

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

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

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

INSTALLATION

INSTALLATION

Installation with cutlery drawer

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


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


Electrical connection


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

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


Warning:


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

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

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

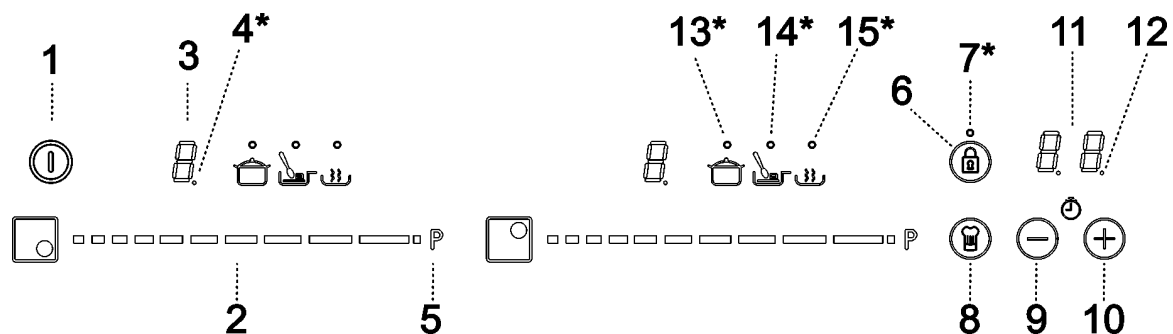
 Only the official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

 Before disconnecting the hob from the mains, we recommend switching off the cut-off switch and waiting for approximately 25 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.

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

USE

induction 2 elements



User instructions of the touch control

Handling elements	
1	General on/off sensor.
2	Cursor slider for controlling power.
3	Power and/or residual heat indicator.*
4	Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
5	Direct access to “Power” function.
6	Activation sensor for “Block” function.
7	Pilot indicator light “Block” function activated.*
8	Activation sensor for “Chef” functions.
9	“Minus” sensor for timer.
10	“Plus” sensor for timer.
11	Timer indicator.
12	Decimal dot of the timer.*
13	Pilot indicator light “Simmering” function activated.*
14	Pilot indicator light “Melting” function activated.*
15	Pilot indicator light “Keep Warm” function activated.*
*Only visible while running.	

USE

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

Each action is verified by a beep.

Use the cursor slider (2) to adjust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.

It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2).



In order to select a plate on these models, directly touch the cursor slider (2).

SWITCHING ON THE DEVICE

1 Touch the On touch key ① (1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an **H** and "-".

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

When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button ① (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button ① (1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

Once the touch control is activated with sensor ① (1), any plate can be turned on by following these steps:

1 Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.

2 Use the cursor slider (2) to choose a new cooking level between 0 and 9.

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4) dot light up, its power level can be modified.

TURNING OFF A PLATE

Using the touch slider key (2) lower the power to level 0. The hotplate will switch off.


When a hot plate is switched off an **H** will appear in its power indicator (3), if the glass surface of the related cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a "-" will light up if the hob is still connected.

TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor ① (1). All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an **H**.

Pan detector


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

The power indicator (3) will show a symbol to designate "there is no pan"  if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable.

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

USE

The time for pan detection is 3 minutes. If a pan is not placed within this time period, or the pan is unsuitable, the cooking zone shuts off.

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

Block function

With the Block Function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor ① (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.

To activate this function, touch sensor ⑥ (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor ⑥ (6) again.

If the on/off sensor ① (1) is used to turn off the appliance while the block function is activated, it won't be possible to turn the cooktop on again until it unblocks.

Silencer of the beep

When the hob is on, if one presses the touch key ⊕ (10) and the locking touch key ⑥ (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated.

The time indicator (11) will display "OF".

This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key and the locking touch key ⊕ (10) and the locking touch key ⑥ (6) for three seconds. The timer indicator (11) will display "On".

Power Function

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

1 Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows "9" and keep the finger pressed for one second, or touch directly on P and keep pressed the finger for one second.

2 The power level indicator (3) will show the symbol P , and the plate will start to supply extra power.

The Power Function has a maximum duration specified in **Table 1**. After this time the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3).

Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor "slider" modifying its power level or repeating step 3.

Timer Function (countdown clock)

This function facilitates cooking given that you don't have to be present: you can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up.

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

USE

Setting a timer on a plate.

Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.

To that end:

1 Touch sensor \ominus (9) or \oplus (10). Timer indicator (11) will show "00" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol t blinking alternately with its current power level.

2 Immediately afterwards set a cooking time between **1** and **99** minutes, using the sensors \ominus (9) or \oplus (10). With the first one the value will start at **60**, whereas with the second it will start at **01**. By keeping sensors \ominus (9) or \oplus (10) pressed, the value will be restored to **00**. When there is less than one minute left, the clock will begin to count down in seconds.

3 When the time indicator (11) stops flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol t .

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds.

To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (11) will display a flashing **00** beside of the decimal dot (4) of the selected zone. If the heating zone turned off is hot, its power indicator (3) will display alternately the **H** symbol and a "--".

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already timed, the timer indicator (11) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a "t" on the related zone. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When cursor "slider" of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the "t" alternately.

Changing the programmed time.

For modifying programmed time, cursor "slider" (2) of timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time.

Through sensors \ominus (9) and \oplus (10), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to "--".

1 Select the desired plate.

2 Adjust the value of the clock to "00" by using the sensor \ominus (9). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the sensors \ominus (9) and \oplus (10) at the same time.

Power Management function

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

1 Press the \oplus (10) touch key for three seconds. The letter **PL** will appear on the timer indicator (11).

2 Press the looking touch key Ⓜ (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the \oplus (10) and \ominus (9) sensors.

3 Once the value has been selected, once again press the looking touch key Ⓜ (6). The hob will be limited to the chosen power value.


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

USE

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hotplate that of several smaller ones must be turned down.


If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

Special functions: CHEF (depending on the model)

The Touch Control has special features that help the user to cook through the CHEF sensor  (8). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:




1 First it should be selected; and then, the decimal point (4) will be active on the power indicator (3).

2 Now click on the CHEF sensor  (8). The sequentially successive presses will go over all the CHEF functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (13), (14), (15).

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the “slider” cursor sensor (2) in the position “0”.

KEEP WARM FUNCTION




This function automatically sets an appropriate power level to keep the cooked food hot.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor  (8) until the led (15) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

MELTING FUNCTION




This function maintains a low temperature in the cooking zone. Ideal for defrosting food or for slowly melting other food types as chocolate, butter, etc.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor  (8) until the led (14) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

SIMMERING FUNCTION

This function allows you to keep simmered.

After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the CHEF sensor  (8) until the led (13) located on the icon  lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3).

You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

Safety switch off function

If due to an error one or several heating zones do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (**see table 1**).

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



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



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

USE

Suggestions and recommendations

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



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

Table 1

Select power level	MAXIMUM OPERATION TIME (in hours)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minutes, readjust to level 9

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

induction 2 elements

DENOMINATIONS	Ø (cm)	Ø pot recommended (minimum in cm.)	POWER (W)	*EC ^{electric cooking} : Wh/kg
Element heating induction	14,5	10	1800	182,1
Element heating induction	21,0	13	3000	178,7

induction 3 - 4 elements

DENOMINATIONS	Ø (cm)	Ø pot recommended (minimum in cm.)	POWER (W)	*EC ^{electric cooking} : Wh/kg
Element heating induction	14,5	10	1500	193,3
Element heating induction	18,0	11	2100	177,5
Element heating induction	21,0	11	2300	181,7
Element heating induction	28,0	14	3600	174,0

*EC^{electric cooking}: Energetic consumption calculated per kg in accordance with Regulation (EU) 66/2014.

USE

Cleaning and maintenance

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

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

Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking. These can be removed using a nickel scourer with water or a special cleaner for ceramic hot plates. Plastic objects, sugar or food containing a lot of sugar that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper.

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

Warning:



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



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

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

Environmental considerations



The symbol on the product or its packaging means that this product cannot be treated like ordinary household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and electronic appliances. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health, which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your local authority, household waste service or the store where you purchased the product.

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

USE

Fulfillment with Energy Efficiency of the appliance:

- Appliance has been tested according to standard EN 60350-2 and the obtained value, in Wh/Kg (see the relative table).

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

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

IF SOMETHING DOES NOT WORK

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

The appliance does not work:

ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

the container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small).

Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

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

with containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container.

the humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

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

no heating zone has been selected.

Be sure to select a heating zone before operating it. There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

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

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

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

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

The hotplate will switch off and the messages C81 or C82 appears on the indicators:

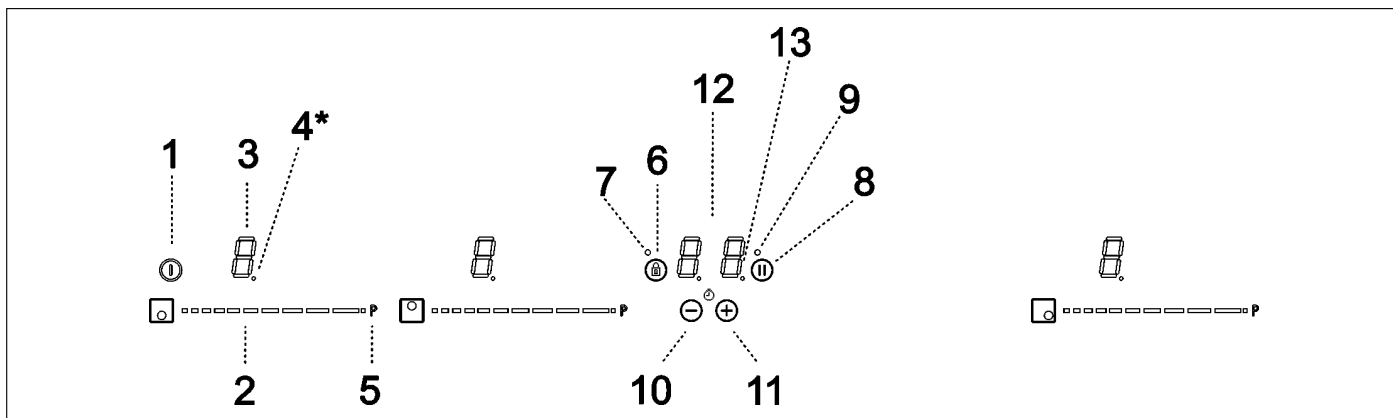
excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

The appliances switches off and the message C90 appears on the power indicators (3):

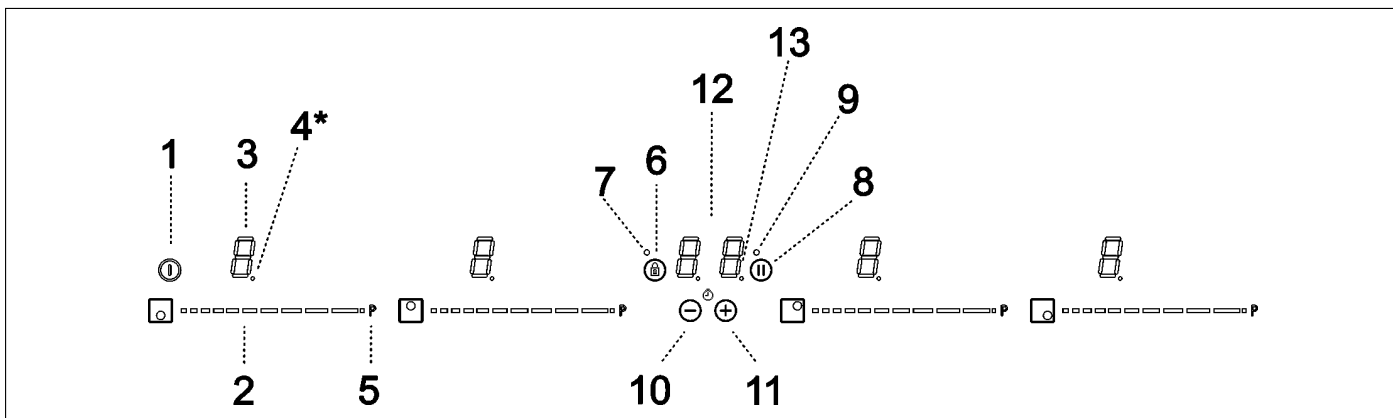
the touch control detects on/off (1) sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.

USE

induction 3 elements



induction 4 elements



User instructions of the touch control

Handling elements	
1	General on/off sensor.
2	Cursor slider for controlling power.
3	Power and/or residual heat indicator.*
4	Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
5	Direct access to "Power" function.
6	Activation sensor for "Block" or "Stop&Go" functions.
7	Pilot indicator light "Block" function activated.*
8	Activation sensor for "Stop&Go" function.
9	Pilot indicator light "Stop&Go" function activated.*
10	"Minus" sensor for timer.
11	"Plus" sensor for timer.
12	Timer indicator.
13	Decimal dot of the timer.*

*Only visible while running.

USE

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

Each action is verified by a beep.

Use the cursor slider (2) to adjust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.

It's also possible to directly select a power level by placing your finger directly on a desired point of the cursor slider (2).



In order to select a plate on these models, directly touch the cursor slider (2).

SWITCHING ON THE DEVICE

1 Touch the On touch key ① (1) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (3) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an **H** and "-".

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

When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button ① (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch button ① (1) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING PLATES

Once the touch control is activated with sensor ① (1), any plate can be turned on by following these steps:

1 Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (2). The zone has been selected and simultaneously the power level will be set between 0 and 9. That power value will be shown on the corresponding power indicator and its decimal dot (4) will keep light up during 10 seconds.

2 Use the cursor slider (2) to choose a new cooking level between 0 and 9.

As long as the plate is selected, in other words, with the decimal (4) dot light up, its power level can be modified.

TURNING OFF A PLATE

Using the touch slider key (2) lower the power to level 0. The hotplate will switch off.


When a hot plate is switched off an **H** will appear in its power indicator (3), if the glass surface of the related cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a "-" will light up if the hob is still connected.

TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor ① (1). All plate indicators (3) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an **H**.

Pan detector

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

The power indicator (3) will show a symbol to designate "there is no pan"  if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable.

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

USE

The time for pan detection is 3 minutes. If a pan is not placed within this time period, or the pan is unsuitable, the cooking zone shuts off.



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

Block function

With the Block Function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor ① (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.

To activate this function, touch sensor ⑥ (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor ⑥ (6) again.

If the on/off sensor ① (1) is used to turn off the appliance while the block function is activated, it won't be possible to turn the cooktop on again until it unblocks.

Silencer of the beep

When the hob is on, if one presses the touch key ⊕ (11) and the locking touch key ⑥ (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated.

The time indicator (12) will display "OF".

This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key and the locking touch key ⊕ (11) and the locking touch key ⑥ (6) for three seconds. The timer indicator (12) will display "On".

Stop&Go Function

This function puts the cooking process on pause. The timer will also be paused if it is activated.

Activating the Stop function.

Touch the Stop sensor ⑧ (8) for one second. The pilot (9) lights up and the power indicators will show the symbol **||** to indicate cooking has been paused.

Deactivating the Stop function.

Touch Stop&Go sensor ⑧ (8) again. The pilot (9) turns off and cooking resumes under the same power and timer settings that were established before the pause.

Power Function

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

1 Slide the finger above the corresponding cursor slider (2) until the power indicator (3) shows "9" and keep the finger pressed for one second, or touch directly on **P** and keep pressed the finger for one second.

2 The power level indicator (3) will show the symbol **P**, and the plate will start to supply extra power.

The Power Function has a maximum duration specified in **Table 1**. After this time the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3).

Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor "slider" modifying its power level or repeating step 3.

Timer Function (countdown clock)

This function facilitates cooking given that you don't have to be present: you can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up.

For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 99 minutes.

Setting a timer on a plate.

Once the power level is set on the desired zone, and while the decimal dot of the zone keeps on, the zone will be able to be timed.

To that end:

1 Touch sensor \ominus (10) or \oplus (11). Timer indicator (12) will show "00" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol t blinking alternately with its current power level.

2 Immediately afterwards set a cooking time between **1** and **99** minutes, using the sensors \ominus (10) or \oplus (11). With the first one the value will start at **60**, whereas with the second it will start at **01**. By keeping sensors \ominus (10) or \oplus (11) pressed, the value will be restored to **00**. When there is less than one minute left, the clock will begin to count down in seconds.

3 When the time indicator (12) stops flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol t .

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds.

To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (12) will display a flashing **00** beside of the decimal dot (4) of the selected zone. If the heating zone turned off is hot, its power indicator (3) will display alternately the **H** symbol and a "--".

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already timed, the timer indicator (12) will show by default the shortest remaining time to finish, showing a "t" on the related zone. Rest of timed zones will show on their corresponding indicator zones the decimal dot blinking. When cursor "slider" of another timed zone is pressed, the timer will show the remaining time of that zone for a few seconds and its indicator will show its power level and the "t" alternately.

Changing the programmed time.

For modifying programmed time, cursor "slider" (2) of timed zone has to be pressed. Then it will be possible to read and modify the time.

Through sensors \ominus (10) and \oplus (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

If you wish to stop the clock before the programmed time is up, this can be done at any time by simply adjusting its value to "--".

1 Select the desired plate.

2 Adjust the value of the clock to "00" by using the sensor \ominus (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the sensors \ominus (10) and \oplus (11) at the same time.

USE

Power Management function (depending on model)

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

- 1 Press the \oplus (11) touch key for three seconds. The letter **PL** will appear on the timer indicator (12).
- 2 Press the looking touch key 🔒 (6). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the \oplus (11) and \ominus (10) sensors.
- 3 Once the value has been selected, once again press the looking touch key 🔒 (6). The hob will be limited to the chosen power value.

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


Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hotplate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (3).

Safety switch off function

If due to an error one or several heating zones do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (see table 1).

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

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


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

Table 1

Select power level	MAXIMUM OPERATION TIME (in hours)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 or 5 minutes, readjust to level 9 (depending on model)

IF SOMETHING DOES NOT WORK

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

The appliance does not work:

ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

the container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small).

Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

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

with containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container.

the humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

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

no heating zone has been selected.

Be sure to select a heating zone before operating it. There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

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

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

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

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

The hob powers off during cooking and the messages C81 or C82 appears:

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

C85 appears on the indicator of one of the hotplates:

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

The appliances switches off and the message C90 appears on the power indicators (3).

The touch control detects on/off (1) sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.

The appliances switches off and the message C91 appears on the power indicators (3).

The touch control detects Stop&Go sensor (6) is covered and doesn't allow to handle the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry, then press twice Stop&Go (6) sensor for removing the message and return to normal operation.

CLEANING

IMPORTANT:

Always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

2) HOT PLATE

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 5 - 6) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 5). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 7) and allow to dry fully.

Do not wash in the dishwasher.

Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

WARNINGS:

Comply with the following instructions, before remounting the parts:

- **check that burner heads slots (see fig. 5 - 6) have not become clogged by foreign bodies.**
- **Check that enamelled burner cap "A - B - C" (fig. 5 - 6) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.**
- **The pan support must be placed in the appropriate centering pins.**
Verifying the perfect stability.
- **Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.**
- **Don't use steam jets for the equipment cleaning.**

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 8. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 8).

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

Note: continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

INSTALLATION

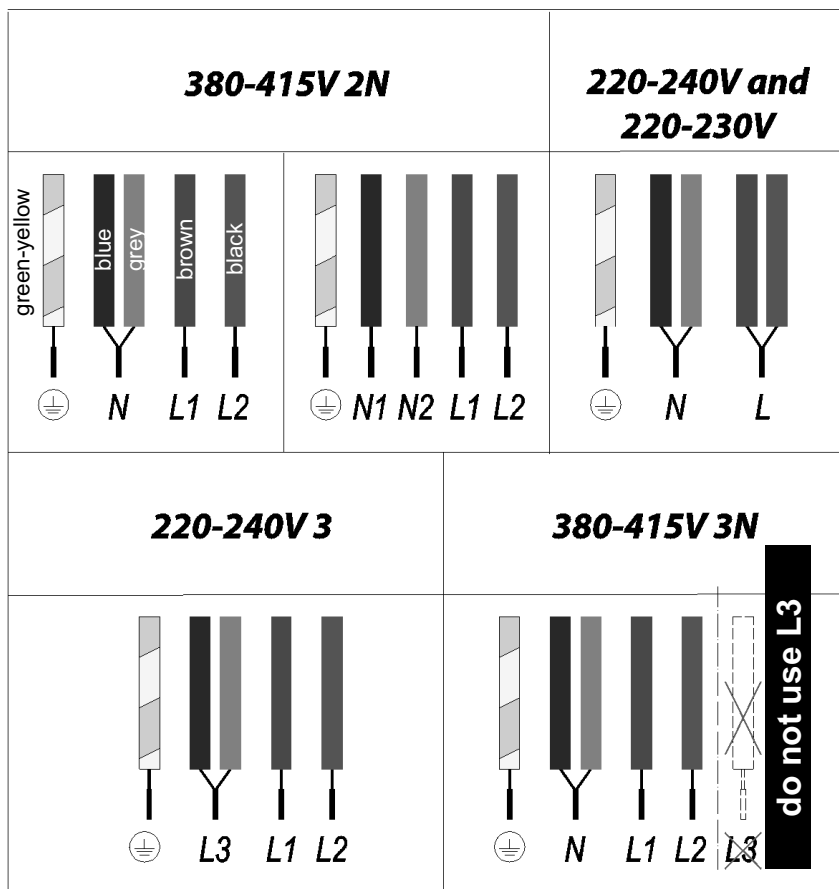
4) FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 9 under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.

- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" of the fastening hooks "G" (**see fig. 11 and 12**).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 120 mm from the top (see fig. 8).

Wiring diagram for 3/4 element models heating



INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the cooktop itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. The necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 2). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 3). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 4), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the cooktop correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

This pipe must be installed so that it can not come into contact with moving parts of the built form (eg drawers) and must not cross compartments that could be cramped.

It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.

WARNINGS:

remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas parallel male type in compliance with EN 10226 standards.

IMPORTANT:

The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:

- Regulation (EU) 2016/426.

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:


- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- fit a standard plug "C" suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 18 - 19 - 20 , taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

REGULATION

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations. Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

"Reduced rate" adjustment

- witch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 17).
- Remove knob "M" (fig. 13 and 14) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 13) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done trough the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig. 13) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig 14). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise).

TAPS LUBRIFICATION

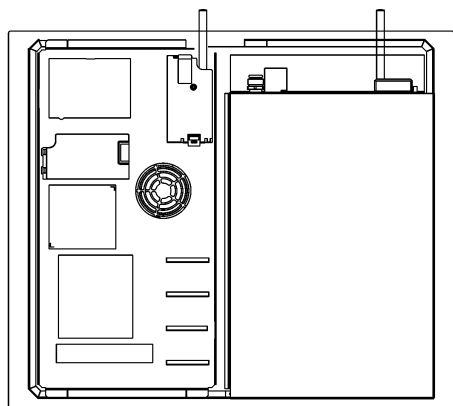
Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.

INSTALLATION

CABLE POSITION

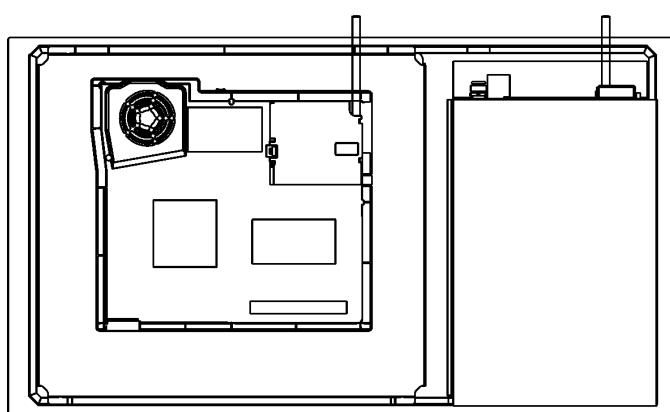
60 cm. - 1 or 2 gas burners

induction cable (A) (B) gas cable



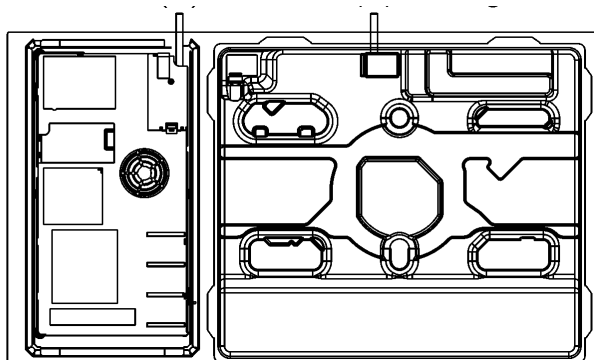
90 cm. - 1 or 2 gas burners

induction cable (A) gas cable (B)

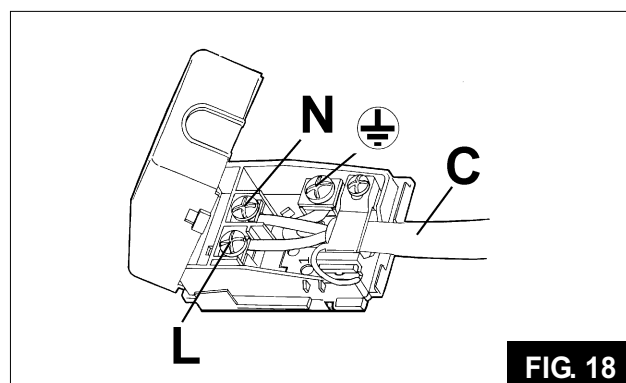


90 cm. - 4 gas burners

induction cable (A) (B) gas cable



clamp gas



induction clamp 2 elements

induction clamp 3 - 4 elements

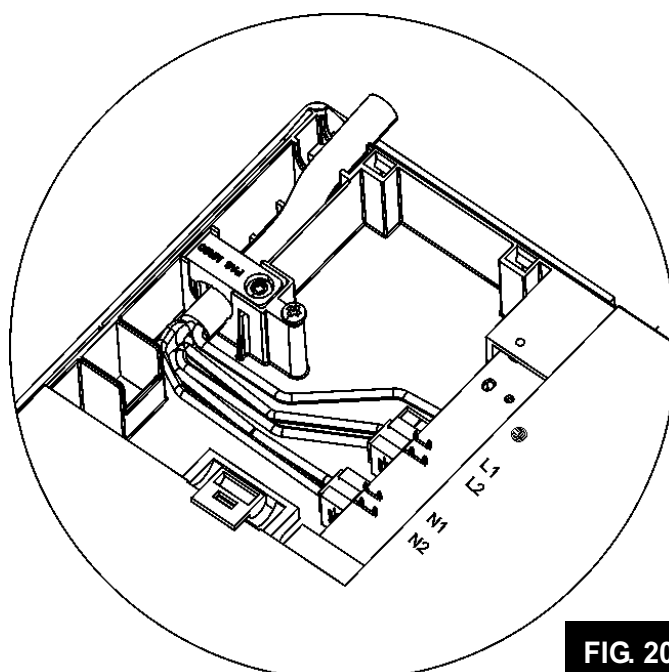
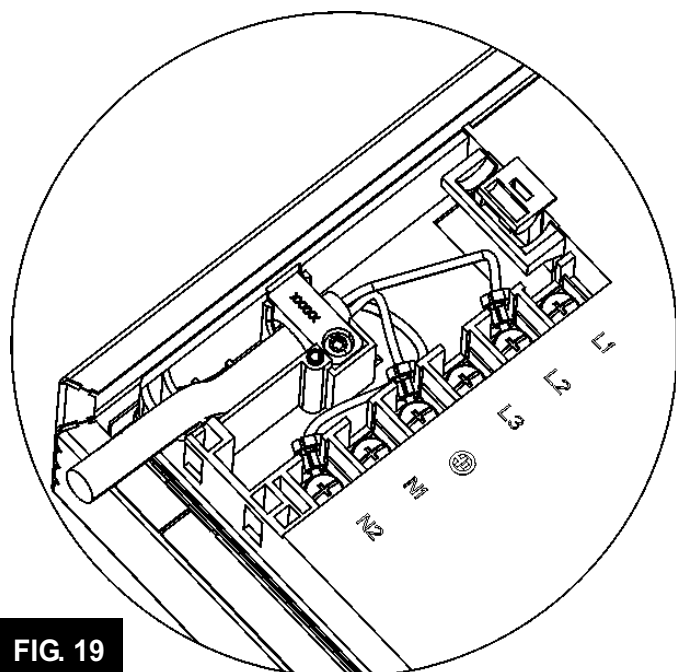


FIG. 19

FIG. 20

INSTALLATION

induction 2 elements

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES (see figure above)

		Type of cable	Monophase power supply 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Monophase power supply 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Three-phase power supply 220 - 240 V 3 ~
Hob gas	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
Hob induction	A	H05 RR-F		3 x 2.5 mm ²	4 x 2.5 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 10) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

induction 3 - 4 elements

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES (see figure above)

		Type of cable	Monophase power supply 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Monophase power supply 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Three-phase power supply 380 - 415 V 3N ~ 220 - 240 V 3 ~	Two-phase power supply 380 - 415 V 2N ~
Hob gas	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²			
Hob induction	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)

(*) Taking into account the contemporaneity factor

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 10) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

CONVERSIONS

10) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a an appropriate tool. Now unscrew injector (see fig. 15 - 16) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

To access the injector, in ultra-fast burners with DCC AFB, remove the injector cover "A" (fig. 16).

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices.

The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.

For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		E.E Gas Burner*
N°	DESCRIPTION			mbar	gr/h		l/h	1/100 mm	
1	ULTRA RAPID (**DCC AFB)	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %
2	RAPID	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	SEMIRAPID REDUCED	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	SEMIRAPID	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	AUXILIARY	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

**In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.*

****DCC AFB: Air from the bottom (fig. 16).**

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK:

MODEL:

SERIES:



In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

MATIERES:

pag.	72	descrierea plitelor de gatit
pag.	74	important avertismente de siguranță
pag.	75	utilizare
pag.	76	avertismente inducție
pag.	77	instalarea inducție
pag.	78	utilizare inducție
pag.	92	curatare - instalarea
pag.	93	fixarea tabelului gătit
pag.	94	ventilarea - branșamentul la rețeaua de alimentare cu gaze
pag.	95	branșamentul la rețeaua de alimentare electrică
pag.	98	transformări
pag.	99	asistenta tehnica si piese de schimb



Chaque plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson: tout autre emploi (tel que le chauffage des pièces) doit être considéré inadapté et dangereux.

AVERTIZARE: Aparatul și componentele sale devin fierbinți în timpul utilizării.

Trebuie să aveți grijă să evitați atingerea elementelor fierbinți. Copii sub 8 ani trebuie ținuti la distanță în cazul în care nu sunt supravegheați în mod continuu.

Acest aparat poate fi utilizat de copii de peste 8 ani cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe în cazul în care aceștia sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.

Copii nu au voie să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii fără supraveghere.

AVERTIZARE: Prepararea nesupravegheată pe plită cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate cauza incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură extincătoare.

AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați obiectele pe suprafețele de preparare.

AVERTIZARE: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

AVERTIZARE: nu utilizează o unitate de curățare cu abur de: **sobe, plite și cuptoare.**

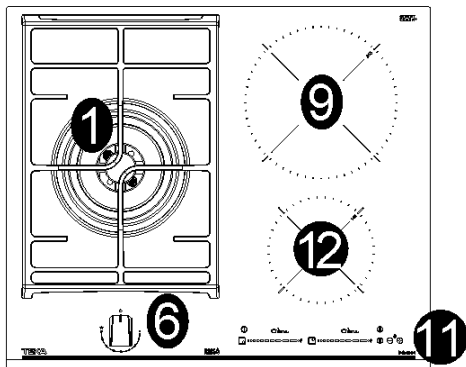
AVERTIZARE: Aparatul nu trebuie utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau cu o telecomandă.

AVERTIZARE: Utilizați doar elemente de siguranță pentru plite create de producătorul aparatului sau recomandate de producător în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau elementele de siguranță încorporate în aparat. Utilizarea elementelor de siguranță necorespunzătoare poate cauza accidente.

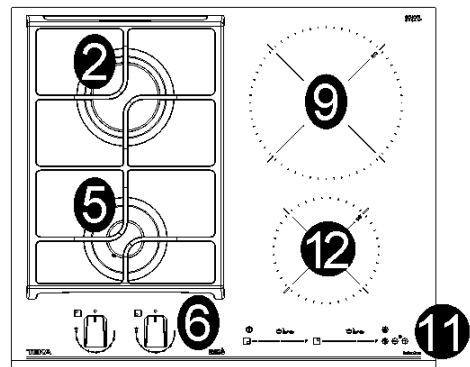
AVERTIZARE: Procesul de gătit trebuie să fie supravegheat. Procesul de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat continuu.

DESCRIEREA PLITELOR DE GATIT

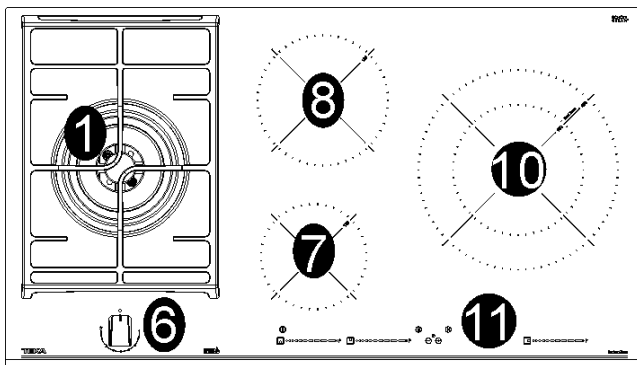
JZC 63312 ABN



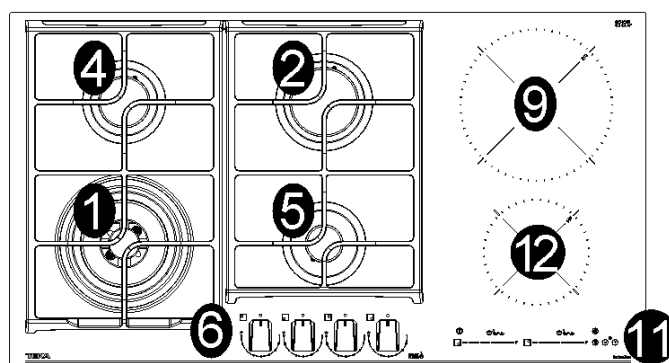
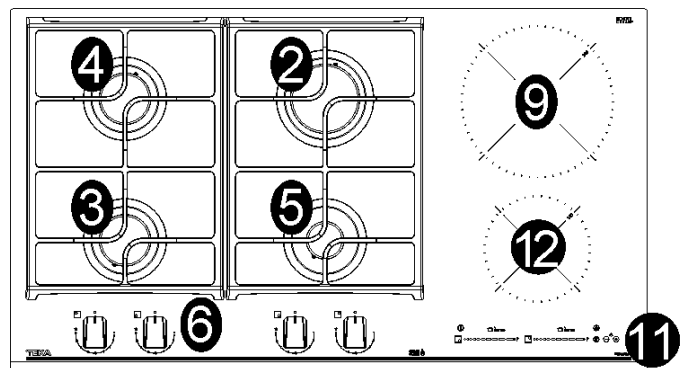
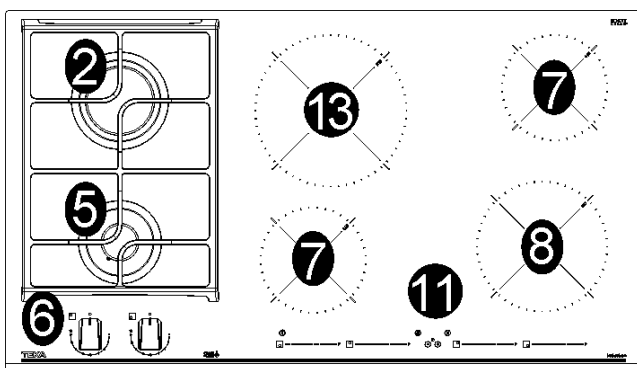
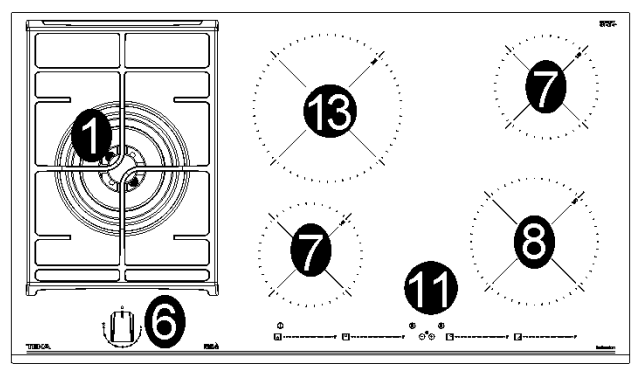
JZC 64322 ABN



JZC 94313 ABN



JZC 95314 ABN



DESCRIEREA PLITELOR DE GATIT

1 Arzător ultra rapid (*DCC AFB)	de 4000 W
2 Arzător rapid	de 2800 W
3 Arzător semirapid redus	de 1400 W
4 Arzător semirapid	de 1750 W
5 Arzător auxiliar	de 1000 W
6 Buton control arzător	
7 Element electric de încălzire cu inducție Ø 14,5 cm	de 1500 W
8 Element electric de încălzire cu inducție Ø 18,0 cm	de 2100 W
9 Element electric de încălzire cu inducție Ø 21,0 cm	de 3000 W
10 Element electric de încălzire cu inducție Ø 28,0 cm	de 3600 W
11 Control tactil	
12 Element electric de încălzire cu inducție Ø 14,5 cm	de 1800 W
13 Element electric de încălzire cu inducție Ø 21,0 cm	de 2300 W

***DCC AFB: Aer din fund (fig. 16)**

Atenție: acest aparat a fost conceput pentru uz casnic, de către persoane particulare.

IMPORTANT AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ



AVERTISMENTE IMPORTANTE PENTRU UTILIZATOR:

- *utilizarea unui aparat de gatit cu gaz produce caldura si umiditate in camera in care este instalat. Este deci necesar sa asigurati o buna aerisire lasand liberegurile de ventilatie naturala (fig. 3) si activand dispozitivul mecanic de aerisire (hota de aspiratie sau ventilator, fig. 4 si 5).*
- *O utilizare intensiva si prelungita a aparatului poate necesita o aerisire suplimentara, de exemplu deschiderea unei ferestre, sau o aerisire mai eficienta prin marirea puterii de aspiratie a hotei sau ventilatorului existent.*
- *Nu încercați să modificați caracteristicile tehnice ale produsului deoarece poate fi periculos.*
- *Dacă nu mai utilizați acest aparat (sau doriți să înlocuiți un model vechi), scoateți-l din funcțiune înainte de eliminare, conform legislației în vigoare referitoare la protecția sănătății și prevenirea poluării mediului, transformând componentele periculoase ale acestuia în componente inofensive, în special pentru copiii care se pot juca cu aparate abandonate.*
- *Nu atingeți aparatul cu mâinile sau picioarele ude sau umede.*
- *Nu utilizați aparatul cu picioarele goale.*
- *Producătorul nu este responsabil pentru daunele produse de utilizarea necorespunzătoare, incorectă sau nerezonabilă.*
- *În timpul și imediat după utilizare, unele componente ale plitei sunt foarte fierbinți: evitați atingerea acestora.*
- *După utilizarea plitei, asigurați-vă că butonul este pe poziția închis și închideți robinetul principal de alimentare cu gaz sau butelia de gaz.*
- *Dacă robinetele nu funcționează corect, sunați la Departamentul de Service.*

ATENȚIE:

În caz de spargere a sticlei plitei:

- *opriți imediat toate arzătoarele și elementele de încălzire electrice, apoi deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică,*
- *nu atingeți suprafața aparatului,*
- *nu utilizați aparatul.*

- *Utilizarea continuă ar putea duce la modificarea culorii ochiurilor datorită temperaturii înalte.*
- *Nu utilizați spray în apropierea aparatului când acesta este în funcțiune.*

ATENȚIE: *în timpul funcționării, suprafețele zonei pentru gătit devin foarte fierbinți: țineți copiii la distanță!*

IMPORTANT!

O instalare perfectă, ajustarea sau transformarea plitei pentru utilizarea altor surse de gaze necesită un INSTALATOR CALIFICAT: dacă această regulă nu este respectată, garanția va fi anulată.

IMPORTANT: *aparatul trebuie instalat în conformitate cu instrucțiunile producătorului. Producătorul nu va fi răspunzător pentru rănirea persoanelor sau animalelor sau distrugerea bunurilor, cauzate de o instalare incorectă.*

Dacă instalarea acestuia necesită modificări ale sistemului electric din casă sau dacă priza nu este compatibilă cu ștecărul aparatului, aceste modificări trebuie efectuate de un profesionist calificat. Această persoană trebuie să se asigure în special că secțiunea firelor prizei este adecvată pentru curentul absorbit de aparat.

IMPORTANT: *Păstrați certificatul de garanție sau foaia cu date tehnice și manualul de instrucțiuni pe toată durata de viață a aparatului. Acestea conțin date tehnice importante.*

AVERTISMENTE:

toate produsele noastre sunt conforme cu Normele europene și modificările relative. Prin urmare, produsul este conforme cu cerințe ale Directivesin europene vigoare cu privire la:

- *Compatibilitate electromagnetică (CEM);*
- *Securitatea electrică (LVD);*
- *Limitarea utilizării anumitor substanțe periculoase (RoHS);*
- *EcoDesign (ERP).*


Aparatul respectă prevederile sub-reglementărilor pentru directivele europene: - Regulamentul (UE) 2016/426.

UTILIZARE

1) ARZATOARE

Pe partea frontala, deasupra fiecarui buton, este desenata o schema care indica pentru care arzator este respectivul buton. Dupa deschiderea robinetului de gaz sau a buteliei de gaz, aprindeti arzatoarele dupa cur urmeaza:

- **aprindere electrica automata**

Apasati si rotiti in sens antiorar butonul corespunzator arzatorului pe care doriti sa-l utilizati, aduceti-l pe pozitia de Maxim 9  (flacara mare, fig. 17), dupa care apasati butonul pana la fund robinetului este echipat cu o scară de 9 pozitii, cu fiecare clic, flacăra este redusă până când ajungeți în poziția 1, adică cantitatea minimă de gaz.

- **Aprinderea arzatoarelor dotate cu termocuplu de siguranta**

La arzatoarele dotate cu termocuplu de siguranta, trebuie sa se roteasca in sens antiorar butonul corespunzator arzatorului pe care doriti sa-l utilizati, sa-l aduceti pe pozitia de Maxim 9 (flacara mare, fig. 17) pana sesizati o mica oprire a acestuia, dupa care apasati butonul si repetati operatiile indicate anterior. Dupa aprindere mentineti butonul apasat circa 10 secunde.

Apoi urmati instructiunile de utilizare a robinetului așa cum este explicat mai sus.

Cum se folosesc arzatoarele

Pentru a obtine un randament maxim cu un consum minim de gaz trebuie sa retineti urmatoarele:

- utilizati pentru fiecare arzator vase adecvate (vezi tabelul urmator si fig. 1).
- Cand incepe fierberea aduceti butonul in pozitia de Minim 1 (flacara mica, fig. 17).
- Folositi intotdeauna vase cu capac.
- Să utilizați vase cu fundul plat.

Arzatoare	Ø Vas (cm)
Ultra Rapid	20 ÷ 22
Rapid	20 ÷ 22
Semirapid redus	16 ÷ 18
Semirapid	16 ÷ 18
Auxiliar	10 ÷ 14

AVERTISMENT:

- **aprinderea arzatoarelor cu termocuplu de siguranta se poate face doar daca butonul este pe pozitia de Maxim 9 (flacara mare fig. 17).**
- **In lipsa curentului electric se poate aprinde arzatorul cu chibritul.**
- **In timpul utilizarii arzatoarelor nu lasati aparatul nesupravegheat si fiti atenti ca in apropiere sa nu se afle copii. Asigurati-va ca manerele vaselor sunt corect positionate si supravegheati prepararea mancarurilor la care folositi ulei si grasime, acestea fiind usor inflamabile.**
- **Daca plita este dotata cu capac, inainte de aprindere eliminati toate resturile alimentare cazute pe suprafata sa. Daca plita are capac de sticla, acesta se poate crapa la caldura, de aceea lasati sa se raceasca ochiurile inainte de a inchide capacul.**
- **Nu se recomandă utilizarea de recipiente care ies din marginile planului.**

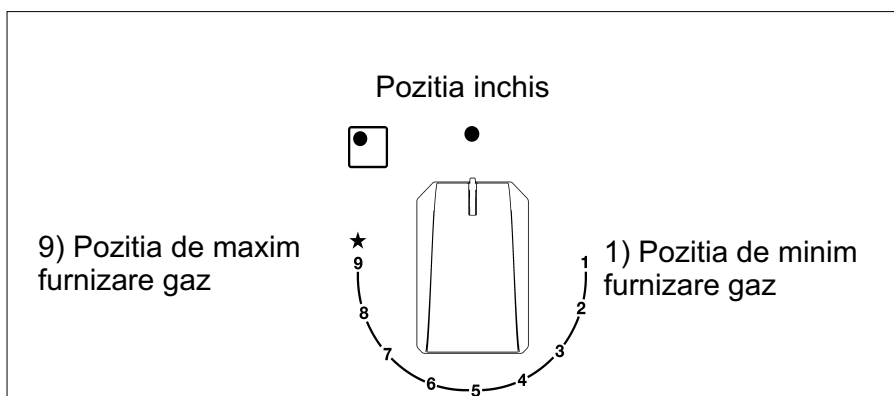





FIG. 17

AVERTISEMENTE


Avertismente de securitate:

 Generatorul de inducție îndeplinește norme-le europene în vigoare. Cu toate acestea, recomandăm ca persoanele cu implanturi de aparate cardiace, tip stimulator cardiac, să consulte medicul sau, dacă au îndoieli, să nu folosească zonele de gătit.

 Nu trebuie amplasare pe suprafața plitei obiecte metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece pot să se încălzească.

 După utilizare, deco-nectați întotdeauna placa de gătit, nu vă limitați la a da la o parte recipientul. În caz contrar, ar putea avea loc o funcționare nedorită a plăcii

dacă veți pune, fără să vă dați seama, alt recipient pe aceasta în perioada în care placa rămâne aprinsă. Evitați eventualele accidente!

 Dacă cablul de alimentare flexibil este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, serviciul său post-vânzare sau de persoane calificate pentru a evita riscurile.

 Este necesar să permiteți deconectarea dispozitivului după instalare. Mijloacele de deconectare trebuie să fie integrate în instalația fixă conform regulilor de instalare.

INSTALAREA APARATULUI

Instalare

Amplasare cu sertar pentru tacâmuri

Dacă doriți să amplasați un corp de mobilă sau un sertar pentru tacâmuri sub plita de gătit, va trebui să așezați placă de separare între acestea. Se va preveni astfel contactul accidental cu suprafața încălzită a carcasei aparatului.


Placa va trebui să fie situată la o distanță de 20 mm sub partea inferioară a plitei.


Conexiune electrică

Înainte de a conecta plita de gătit la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea (voltajul) și frecvența acesteia corespund cu cele indicate pe plăcuța cu caracteristici tehnice a plitei, care este situată în partea inferioară, și pe Certificatul de Garanție sau, după caz, pe fișa de specificații tehnice pe care trebuie să o păstrați împreună cu acest manual pe toată durata vieții produsului.


Evitați contactul cablului de intrare atât cu carcasa plitei cât și cu cea a cuptorului, dacă acesta este instalat în același corp de mobilă.


Atenție!


 Conexiunea electrică trebuie realizată cu o priză de pământ adecvată, respectând normativul în vigoare, altfel plita poate prezenta defecte de funcționare.

 Supratensiunile deosebit de ridicate pot provoca avaria sistemului de control (așa cum se întâmplă cu orice alt tip de aparat electric).

 Vă sfătuim să nu folosiți mașina de gătit cu inducție în timpul funcției de curățare pirolitică, în cazul cuptoarelor pirolitice, datorită temperaturii înalte pe care o atinge acest aparat.

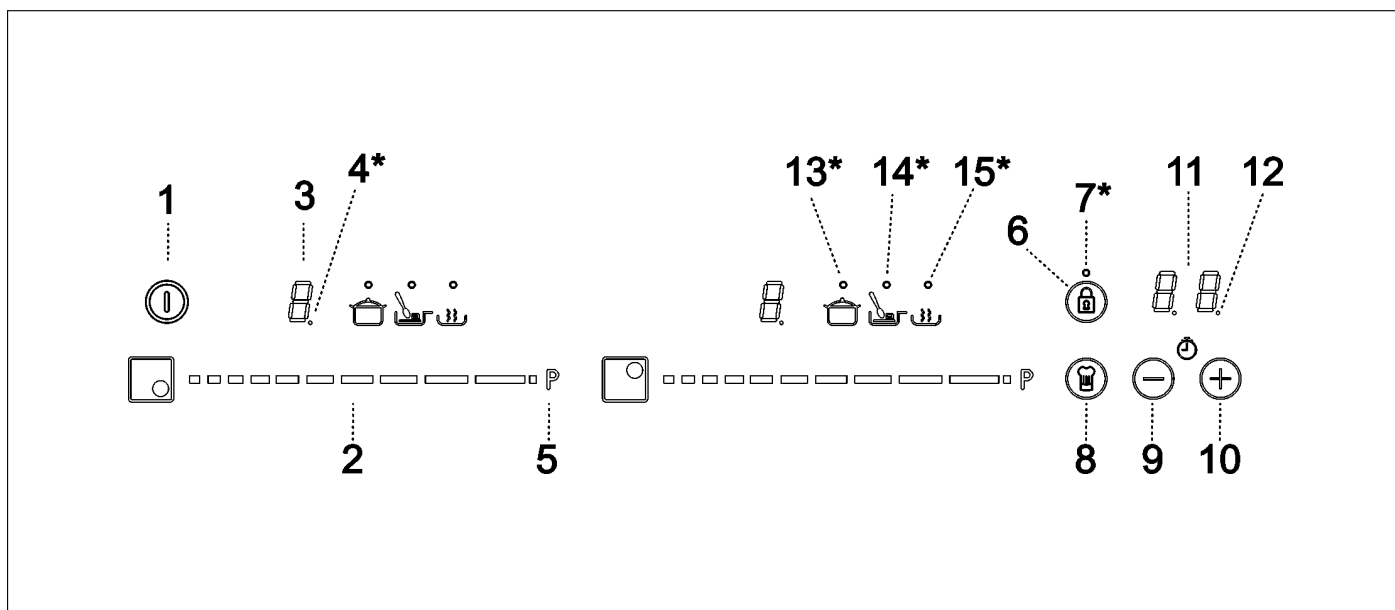
 Orice fel de manipulare sau reparare a aparatului, inclusiv înlocuirea cablului flexibil de alimentare, va trebui realizată de către serviciul tehnic oficial.

 Înainte de a deconecta plita de la rețeaua electrică, vă recomandăm să stingeți întrerupătorul și să așteptați aproximativ 25 de secunde înainte de a scoate ștecărul. Acest timp este necesar pentru descărcarea totală a circuitului electronic, evitându-se astfel posibilitatea unei descărcări electrice prin contactele ștecărului.

 Păstrați Certificatul de Garanție sau, după caz, fișa cu specificații tehnice împreună cu Manualul de instrucțiuni pe toată durata vieții utile a aparatului. Acesta conține date tehnice importante privitoare la aparat.

UTILIZARE

elemente de inducție 2



Instrucțiuni de folosire a comenzilor tactile

elemente de operare

1	Senzor general Pornit/Oprit.
2	Glisor pentru controlul puterii.
3	Indicator de căldură reziduală și/sau putere.*
4	eparator zecimal pentru putere și sau indicator de căldură.
5	Acces direct la funcția „Power” (Putere).
6	Senzor activare pentru funcția „Block” (Blocare).
7	Lumină indicatoare a activării funcției „Block”.
8	Senzor activare pentru funcțiile „Chef” (Bucătar).
9	Senzor „Minus” pentru cronometru.
10	Senzor „Plus” pentru cronometru.
11	Indicator timp.
12	Separatorul zecimal al cronometrului.*
13	Lumină indicatoare a activării funcției „Simmering” (Fierbere)*.
14	Lumină indicatoare a activării funcției „Melting” (Topire)*
15	Lumină indicatoare a activării funcției „Keep Warm” (Menținere cald)*.

*Vizibil doar în funcționare.

UTILIZARE

Acțiunile se efectuează cu ajutorul tastelor tactile. Nu trebuie să apăsați cu putere pe tasta tactilă dorită ci doar să o atingeți cu vârful degetului pentru a activa funcția necesară

Fiecare acțiune este însoțită de un semnal sonor.


Utilizați bara de glisare a cursorului (2) pentru a regla nivelurile de putere (0 - 9), glisând cu degetul peste aceasta. O glisare spre dreapta va crește valoarea, iar o glisare spre stânga o va scădea.

De asemenea, este posibil să selectați un nivel de putere punând degetul direct pe un punct dorit al barei de glisare a cursorului (2)





Pentru a selecta o plită în cazul acestor modele, atingeți direct bara de glisare a cursorului (2).


PORNIREA DISPOZITIVULUI

1 Atingeți tasta tactilă Pornire  (1) pentru cel puțin o secundă. Controlul tactil va deveni activ, se va emite un semnal sonor și indicatorii (3) se vor aprinde afișând simbolul „-”. În cazul în care există zone de gătit fierbinți, indicatorul asociat va afișa simbolurile intermitente **H** și „-”.

Dacă nu efectuați nicio comandă în următoarele 10 secunde, controlul tactil se va opri automat.

Atunci când este activat controlul tactil, acesta poate fi dezactivat în orice moment prin atingerea butonului tactil  (1), chiar dacă acesta a fost blocat (funcție blocare activată). Butonul tactil  (1) are întotdeauna prioritate pentru a deconecta controlul tactil.

ACTIVAREA PLITELOR

Odată ce Controlul Tactil a fost activat cu senzorul  (1), orice plită poate fi pornită urmând acești pași:

1 Glisați degetul sau atingeți orice poziție a barei de glisare a cursorului (2). Zona a fost selectată și în mod simultan nivelul de putere va fi stabilit între 0 și 9. Acea valoare a puterii va fi afișată pe indicatorul de putere corespunzător și punctul său zecimal (4) se va menține aprins timp de 10 secunde.

2 Utilizați bara de glisare a cursorului (2) pentru a alege un nou nivel de gătit între 0 și 9.


Atât timp cât plita este selectată, adică punctul zecimal (4) este aprins, nivelul de putere poate fi modificat.

DEZACTIVAREA UNEI PLITE

Utilizând tasta barei de glisare a cursorului (2) micșorați puterea la 0. Plita se va opri.


Atunci când o plită este oprită, simbolul **H** va fi afișat pe indicatorul de putere (3). În cazul în care suprafața de sticlă a zonei de gătit respective este fierbinte există un risc de ardere. Atunci când temperatura scade, indicatorul (3) se stinge (dacă plita este deconectată). Simbolul „-” se va aprinde în cazul în care plita este în continuare conectată.

DEZACTIVAREA TUTUROR PLITELOR

Toate plitele pot fi deconectate simultan prin utilizarea senzorului general pornire/oprire  (1). Toți indicatorii plitei (3) se vor opri. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul acesteia afișează simbolul **H**.

Detector tigaie

Zonele de gătit cu inducție au un detector de tigaie integrat. Astfel, plita se va opri în cazul în care nu există nicio tigaie sau dacă tigaia nu este potrivită.

Indicatorul de putere (3) va afișa un simbol  ce indică „lipsa tigăii” dacă în timp ce zona este activă, nu este detectată nicio tigaie sau dacă aceasta nu este potrivită.

În cazul în care o tigaie este eliminată din zonă în timp ce aceasta este activă, plita va opri automat furnizarea de energie și va afișa simbolul ce indică „lipsa tigăii”. Atunci când o tigaie este plasată din nou în zona de gătit, alimentarea cu energie electrică se va relua la același nivel de putere selectat anterior.

UTILIZARE

Timpul pentru detectarea tigăii este de 3 minute. În cazul în care nu se amplasează nicio tigaie în această perioadă de timp, sau dacă tigaia este nepotrivită, zona de gătit se oprește.



Când ați terminat, opriți zona de gătit folosind comenzile tactile. În caz contrar, se poate produce o operațiune neintenționată dacă o tigaie este amplasată accidental în zona de gătit în cele trei minute. Evitați posibilele accidente!

Funcția Blocare

Cu Funcția Blocare, aveți posibilitatea să blocați senzorii, cu excepția sensorului pornire/oprire ① (1), pentru a evita operațiunile neintenționate. Această funcție este folosită ca siguranță împotriva accesului copiilor.

Pentru a activa această funcție, atingeți sensorul ⑥ (6) pentru cel puțin o secundă. Odată ce ați făcut acest lucru, pilotul (7) se aprinde indicând faptul că panoul de control este blocat. Pentru a dezactiva funcția, pur și simplu atingeți din nou sensorul ⑥ (6).

În cazul în care sensorul de pornire/oprire ① (1) este utilizat pentru a opri aparatul în timp ce funcția de blocare este activă, nu veți putea porni din nou aragazul până când acesta nu este deblocat.

Dezactivare semnal sonor

Când plita este pornită, în cazul în care se apasă tasta tactilă ⊕ (10) și tasta tactilă de blocare ⑥ (6) simultan timp de trei secunde, semnalul sonor care însoțește fiecare acțiune va fi dezactivat. Indicatorul de timp (11) va afișa „OPRIT”.

Dezactivarea nu se va aplica pentru toate funcțiile. De exemplu, semnalul sonor pentru pornire/oprire, scurgerea timpului temporizatorului sau blocarea/deblocarea tastelor tactile va rămâne întotdeauna activ.

Pentru a activa din nou toate semnalele sonore care însoțesc fiecare acțiune, apăsați din nou tasta tactilă ⊕ (10) și tasta tactilă de blocare ⑥ (6) simultan timp de trei secunde. Indicatorul de timp (11) va afișa „Pornit”.

Funcția Putere

Această funcție furnizează putere „suplimentară” plitei, peste valoarea nominală. Această putere depinde de mărimea plitei, având posibilitatea de a atinge valoarea maximă permisă de generator.

1 Glisați cu degetul peste bara de glisare a cursorului (2) până când indicatorul de putere (3) afișează „9” și țineți degetul apăsat o secundă, sau atingeți direct simbolul *P* și țineți apăsat timp de o secundă.

2 Indicatorul nivelului de putere (3) va afișa simbolul *P*, iar plita va începe să furnizeze putere suplimentară.

Funcția Putere are o durată de timp maximă care este specificată în **tabelul 1**. După acest interval de timp, nivelul de putere va fi reglat automat la 9. Se emite un semnal sonor.

La activarea funcției Putere a unei plite, este posibil ca performanța altor plite să fie afectată, reducând puterea acestora la un nivel mai mic. Acest lucru va fi afișat pe indicatorul corespunzător (3).

Dezactivarea Funcției Putere înainte ca timpul de lucru să expire, se poate face fie atingând bara de glisare a cursorului și modificând nivelul de putere fie repetând pasul 3.

Funcția Temporizator (ceas cu numărătoare inversă)

Această funcție facilitează gătitul având în vedere că nu trebuie să fiți de față: Puteți seta un cronometru pentru o plită. Aceasta se va opri la momentul dorit.

Pentru aceste modele, puteți programa simultan fiecare plită pentru intervale de timp între 1 și 99 de minute.

UTILIZARE

Setarea temporizatorului plitei.

Odată ce nivelul de putere este stabilit pe zona dorită și în timp ce punctul zecimal pentru această zonă rămâne activ, va putea fi folosită funcția de temporizare.

În acest scop:

1 Senzor tactil \ominus (9) sau \oplus (10). Indicatorul de timp (11) va afișa „00” și indicatorul zonei corespunzătoare (3) va afișa intermitent simbolul t și nivelul curent de putere.

2 Imediat după aceea, stabiliți un timp de gătit între **1** și **99** minute, folosind senzorii \ominus (9) sau \oplus (10). Apăsând „-” valoarea afișată va fi **60**, apăsând „+” se va porni de la **01**. Prin menținerea senzorilor \ominus (9) sau \oplus (10), apăsați, valoarea va fi readusă la **00**. Atunci când a mai rămas mai puțin de un minut, ceasul va începe o numărătoare inversă în secunde.

3 Atunci când indicatorul de timp (11) se oprește din clipit, va începe numărătoare inversă a timpului în mod automat. Indicatorul (3) aferent plitei temporizate va afișa alternativ nivelul de putere selectată și simbolul t .

Odată ce timpul de gătit selectat s-a scurs, zona de încălzire temporizată este oprită și ceasul emite o serie de semnale sonore pentru câteva secunde. Pentru a opri semnalul sonor, atingeți orice senzor. Indicatorul de timp (11) va afișa intermitent **00** alături de punctul zecimal (4) al zonei selectate. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul său de putere (3) va afișa alternativ simbolul **H** și „-”.

În cazul în care doriți să temporizați o altă plită în același timp, repetați pașii de la 1 la 3.

În cazul în care una sau mai multe zone sunt deja temporizate, indicatorul de timp (11) va afișa în mod implicit cel mai scurt timp rămas, indicând simbolul “**t**” pe zona relevantă.

Le temps restant des zones programmées est affiché sur les indicateurs de zone correspondants et le point décimal clignote. Restul zonelor temporizate vor afișa punctul zecimal intermitent pe zonele lor corespunzătoare. Atunci când se apasă bara de glisare a cursorului a unei alte zone temporizate, cronometrul va afișa pentru câteva secunde timpul rămas pentru acea zonă și indicatorul va arata nivelul de putere și simbolul “**t**” în mod alternativ.

Modificarea timpului programat

Pentru modificarea timpului programat trebuie apăsată bara glisantă a cursorului (2) aferentă zonei temporizate. Astfel se va putea citi și modifica timpul.

Prin intermediul senzorilor \ominus (9) și \oplus (10), puteți modifica timpul programat.

Dezactivarea ceasului

Dacă doriți să opriți ceasul înainte de ora programată, puteți realiza acest lucru în orice moment prin reglarea valorii la „-”.

1 Selectați plita dorită.

2 Reglați valoarea ceasului la „00” utilizând senzorul \ominus (9). Ceasul este dezactivat. Acest lucru se poate face mai rapid prin apăsarea simultană a senzorilor \ominus (9) și \oplus (10).

Funcția Gestionarea Puterii

Modelele sunt echipate cu o funcție de limitare a puterii (Power Management - Gestionarea puterii). Această funcție permite puterii totale generate de plită să fie setată la valori diferite, selectate de utilizator. Pentru a realiza acest lucru, în primul minut după conectarea plitei la sursa de alimentare este posibil să accesați meniul de limitare a puterii.

1 Apăsați tasta tactilă \oplus (10) timp de trei secunde. Simbolul **PL** va fi afișat pe indicatorul de timp (11).

2 Apăsați tasta tactilă de blocare Ⓜ (6). Valorile diferite de putere la care se poate limita plita vor fi afișate. Acestea pot fi modificate folosind senzorii \oplus (10) și \ominus (9).

3 Odată ce a fost aleasă valoarea, apăsați din nou tasta tactilă de blocare Ⓜ (6). Plita va fi limitată la valoarea puterii alese.


UTILIZARE

Dacă doriți să modificați din nou valoarea, deconectați plita și conectați-o din nou după câteva secunde. Astfel veți avea din nou posibilitatea de a accesa meniul de limitare a puterii.

De fiecare dată când se modifică nivelul de putere al unei plite, limitatorul de putere va calcula puterea totală generată de plită. În cazul în care limita de putere totală a fost atinsă, comenzile tactile nu vă vor permite să creșteți nivelul de putere al acestei plite. Plita va emite un semnal sonor și indicatorul de putere (3) va clipi indicând nivelul care nu poate fi depășit. În cazul în care doriți să depășiți această valoare, trebuie să reduceți puterea celorlalte plite. Uneori nu este suficient să reduceți un singur nivel de putere al unei alte plite. Se ține cont de puterea fiecărei plite și nivelul la care aceasta este reglată. Este posibil ca, pentru a crește nivelul unei plite mari, nivelul mai multor plite mai mici să trebuiască să fie scăzut.


Dacă utilizați funcția comutare rapidă la putere maximă și valoarea respectivă este superioară valorii limită stabilite, plita va fi setată la valoarea maxim posibilă. Plita va emite un semnal sonor și valoarea respectivă de putere va clipi de două ori pe indicator (3).

Funcții speciale: CHEF (în funcție de model)

Controlul tactil are funcții speciale care ajută utilizatorul să gătească prin intermediul senzorului CHEF  (8). Aceste funcții sunt disponibile în funcție de model.

Pentru a activa o funcție specială pe o zonă:




1 În primul rând trebuie selectată; apoi, zecimala (4) va fi activă pe indicatorul de alimentare (3).

2 Faceți acum clic pe senzorul CHEF  (8). Apăsările succesive secvențiale vor trece prin toate funcțiile CHEF disponibile din fiecare zonă, una câte una. Aceste funcții vor indica faptul că sunt active prin intermediul led-urilor corespunzătoare (13), (14) și (15).

Dacă doriți să anulați o anume funcție activă în orice moment, atingeți senzorul cursorului „glisor” (2) în poziția „0”.

FUNCȚIA „KEEP WARM” (PĂSTRARE LA CALD)




Această funcție setează în mod automat un nivel de putere corespunzător pentru a păstra mâncarea gătită caldă.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF  (8) până când led -ul (15) aflat pe pictograma  se aprinde. După activarea funcției, simbolul  va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA „MELTING” (TOPIRE)




Această funcție păstrează o temperatură scăzută în zona de gătit. Ideală pentru dezghețarea alimentelor sau pentru topirea treptată a unor tipuri de alimente precum ciocolata, untul etc.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF  (8) până când led -ul (14) aflat pe pictograma  se aprinde. După activarea funcției, simbolul  va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

FUNCȚIA „SIMMERING” (FIERBERE LA FOC MIC)

Această funcție vă permite să mențineți starea de fierbere.

După fierberea mâncării, activați plita selectând-o și apăsați pe senzorul CHEF  (8) până când led -ul (13) aflat pe pictograma  se aprinde. După activarea funcției, simbolul  va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

Puteți anula funcția în orice moment oprind plita, schimbând nivelul de putere sau alegând o altă funcție specială.

UTILIZARE

Deconectarea de siguranță

Dacă, din greșeală, una sau mai multe zone nu au fost stinse, unitatea se va deconecta automat după ce va trece un anumit timp (vedeți tabelul 1).

Când a avut loc „deconectarea de siguranță”, apare un 0 dacă temperatura la suprafața sticlei nu este periculoasă pentru utilizator sau un H dacă există riscul de arsură a pielii.



Păstrați întotdeauna liberă și uscată zona de control a zonelor de gătit.



Dacă vă confrunțați cu orice fel de problemă privind manevrarea sau cu anomalii care nu sunt înregistrate în acest manual, aparatul va trebui deconectat și se va aviza serviciul tehnic al firmei.

Sugestii și recomandări

- Folosiți recipiente cu fundul gros și complet plat.
- Nu glisați recipientele pe sticlă, deoarece se poate zgâria.
- Deși sticla poate să suporte impactul unor recipiente mari care nu au protuberanțe, încercați să nu o loviți.
- Pentru a evita dăunarea suprafeței vitroceramice, încercați să nu trageți târâș recipientele pe sticlă și păstrați fundul recipientelor curat și în stare bună.

- Diametrul recomandat al părții inferioare a oalei: **consultați tabelul asociat.**



Aveți grijă să nu cadă pe sticlă zahăr sau produse care conțin zahăr, deoarece la cald pot reacționa cu sticla și îi pot strica suprafața.

Tabelul 1

Nivel de Putere selectat	DURATA MAXIMĂ DE FUNCȚIONARE (în ore)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minute, ajustate la nivelul 9

CLASIFICAREA PUTERII PENTRU COMPONENTELE ELECTRICE

elemente de inducție 2

DENUMIRE	Ø (cm)	Ø oala recomandat (minim în cm.)	PUTERE (W)	* <i>EC</i> _{electric cooking} : Wh/kg
Inducție element încălzire	14,5	10	1800	182,1
Inducție element încălzire	21,0	13	3000	178,7

elemente de inducție 3 - 4

DENOMINATIONS	Ø (cm)	Ø oala recomandat (minim în cm.)	PUISSANCE (W)	* <i>EC</i> _{electric cooking} : Wh/kg
Inducție element încălzire	14,5	10	1500	193,3
Inducție element încălzire	18,0	11	2100	177,5
Inducție element încălzire	21,0	11	2300	181,7
Inducție element încălzire	28,0	14	3600	174,0

**EC*_{electric cooking}: Consum de energie calculat per kg în conformitate cu Regulamentul (EU) 66/2014.

UTILIZARE

Curățare și păstrare

Pentru o bună păstrare a plitei, aceasta trebuie curățată cu ajutorul unor produse și instrumente adecvate, odată ce s-a răcit. Va fi astfel mai ușor de curățat și se va evita acumularea murdăriei. Nu folosiți, în nici un caz, produse de curățire agresive sau care ar putea săi zgârie suprafața, și nici aparate care funcționează pe bază de vapori.

Murdăria ușoară care nu s-a lipit se poate curăța cu o cârpă umedă și un detergent suav sau apă caldă cu săpun. În schimb, pentru petele și grăsimile puternice trebuie folosită o substanță de curățat specială pentru vitroceramică, respectând instrucțiunile fabricantului. Finalmente, murdăria lipită puternic prin ardere va putea fi eliminată cu ajutorul unei rașchete cu lamă.

Irizațiile de culori sunt produse de recipiente care au resturi uscate de grăsimi pe fund sau datorită prezenței de grăsimi între sticlă și recipient în timpul gătitului. Se elimină de pe suprafața sticlei cu un burete de nichel și apă sau cu o substanță specială de curățare pentru vitroceramică. Obiectele din plastic, zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr topite pe plită trebuie eliminate imediat la cald cu ajutorul unei rașchete.

Luciul metalic este cauzat de alunecarea recipientelor metalice pe sticlă. Se poate elimina curățând în mod exhaustiv cu ajutorul unei substanțe speciale pentru vitroceramică, deși este posibil să fie necesar să o curățați de mai multe ori.

Avertizare:



Un recipient se poate lipi de sticlă datorită prezenței unui material topit între acestea. Nu încercați să dezlipiți recipientul la rece, puteți sparge sticla vitroceramică!



Nu călcați pe sticlă și nici nu vă sprijiniți de aceasta, se poate sparge și vă puteți răni. Nu folosiți sticla pentru a depozita obiecte.

Producatorul își rezervă dreptul de a introduce în manualele sale modificările pe care le consideră necesare sau utile, fără a-i prejudicia caracteristicile esențiale.

Protejarea mediului înconjurător



Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acesta nu intră în categoria de resturi menajere. Acest produs trebuie predat la punctul de colectare a echipamentelor electrice și electronice în vederea reciclării. Asigurându-vă că ați eliminat corect acest produs, ajutați la evitarea eventualelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea corespunzătoare a acestui produs. Pentru a obține informații detaliate privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul de administrație municipal, serviciul pentru eliminarea deșeurilor menajere sau magazinul de la care l-ați achiziționat

Materialul ambalajului este ecologic și reciclabil în totalitate. Componentele de plastic sunt marcate cu > PE<, >LD<, >EPS<, etc. Aruncați ambalajul ca resturi menajere în containerul corespunzător din municipiul dumneavoastră.

UTILIZARE

Îndeplinirea cu eficiență energetică a aparatului:

- **Aparatul a fost testat conform standardului EN 60350-2 și valoarea obținută, în Wh/Kg, este disponibil în plăcuța de caracteristici a aparatului.**

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să economisiți energie de fiecare dată când gătiți:

- Folosiți, pe cât posibil, capacul corect pentru fiecare oală. Gătirea fără capac necesită mai multă energie.
- Folosiți tigăi cu fundul plat și diametru de bază potrivit, care au dimensiuni similare cu zona de gătit. De obicei, producătorii de tigăi furnizează tigăi cu un diametru mai mare la partea superioară decât la baza tigăii.
- Atunci când se folosește apa la gătit, folosiți cantități mici pentru a menține vitaminele și mineralele din legume și setați nivelul minim de putere pentru gătit. Un nivel mai mare de putere nu este necesar și este risipă de energie.
- Folosiți oale mici pentru cantități mici de mâncare.

Dacă ceva nu funcționează

Înainte de a apela la Serviciul Tehnic, realizați verificările care se indică în cele ce urmează.

Plita nu funcționează:

Verificați dacă cablul de rețea este conectat la priza corespunzătoare.

Zonele de inducție nu încălzesc:

Recipientul nu este adecvat (nu are fund feromagnetic sau este prea mic). Verificați dacă fundul recipientului este atras de un magnet sau folosiți un recipient mai mare.

Se aude un bâzâit la începutul gătitului în zonele de inducție:

La recipientele care nu sunt groase sau care sunt formate din mai multe piese, bâzâitul este consecința transmiterii energiei direct la fundul recipientului. Acest bâzâit nu este un defect, dar dacă doriți să-l evitați cu orice preț, reduceți ușor nivelul de putere ales sau folosiți un recipient cu fundul mai gros și/sau format dintr-o singură piesă.

Comenzile tactile nu se aprind sau, fiind aprinse, nu răspund:

Nu ați selectat nici o zonă de gătit. Asigurați-vă că ați selectat o zonă de gătit înainte de a acționa asupra acesteia.

Există umiditate pe senzori și/sau dumneavoastră aveți degetele umede. Păstrați curată și uscată suprafața comenzilor tactile și/sau degetele dumneavoastră.

Blocarea este activată. Dezactivați blocarea.

Se aude un sunet de ventilare în timpul gătitului, care continuă și când mașina de gătit este stinsă:

Zonele de inducție au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcționează numai atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată, iar când aceasta scade se stinge automat indiferent dacă mașina de gătit este sau nu activată.

Apare simbolul  pe indicatorul de putere al unei zone de gătit:

Sistemul de inducție nu detectează un recipient în zona de gătit sau acesta este inadecvat.

Se stinge o zonă de gătit și apare mesajul C81 sau C82 pe indicatoare:

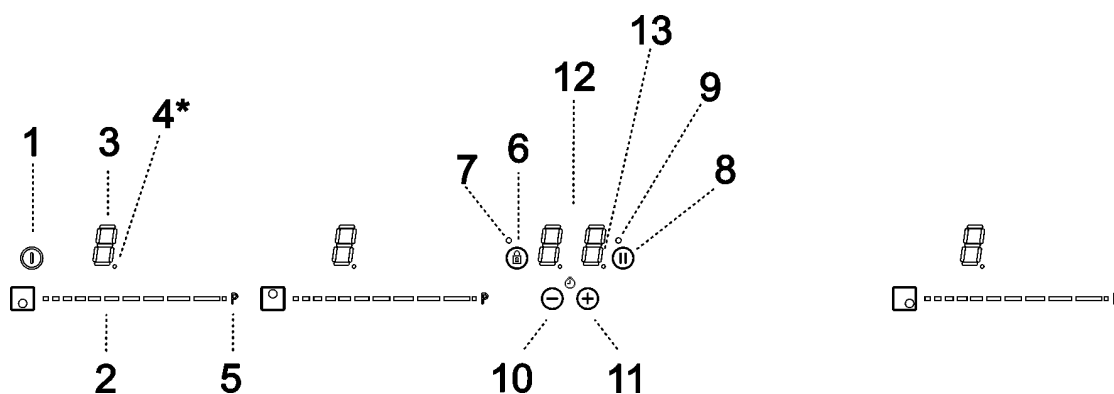
Partea electronică sau sticla au atins o temperatură prea mare. Așteptați un timp să se răcească partea electronică sau îndepărtați recipientul ca să se răcească sticla.

Aparatul se oprește și apare mesajul C90 pe indicatoarele de putere (3):

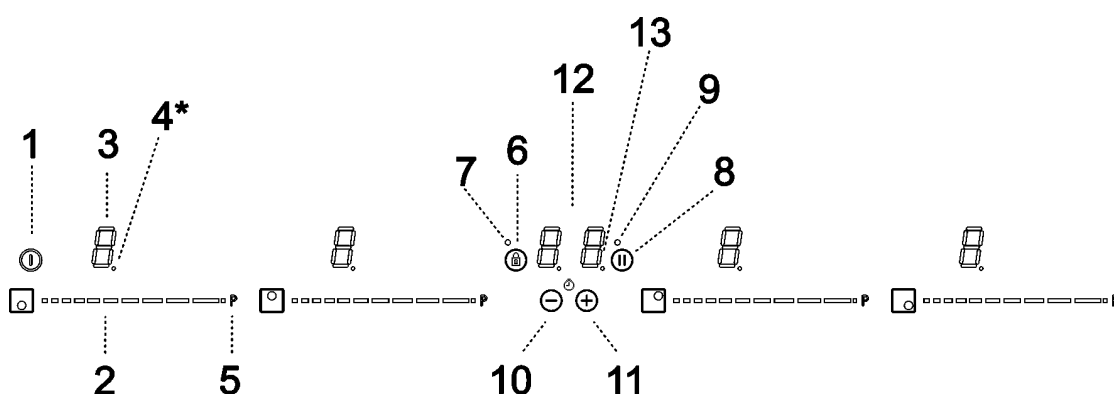
Comanda tactilă detectează dacă senzorul pornit/oprit (1) este acoperit și nu permite pornirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care ating suprafața comenzii tactile, curățați și uscați până când dispare mesajul.

UTILIZARE

elemente de inducție 3



elemente de inducție 4



Instrucțiuni de folosire a comenzilor tactile

elemente de operare

1	Senzor general Pornit/Oprit.
2	Glisor pentru controlul puterii.
3	Indicator de căldură reziduală și/sau putere.*
4	eparator zecimal pentru putere și sau indicator de căldură.
5	Acces direct la funcția „Power” (Putere).
6	Senzor activare pentru funcția „Block” (Blocare) sau „Stop&Go” (Stop și pornire).
7	Lumină indicatoare a activării funcției „Block” (Blocare).
8	Senzor activare pentru funcția „Stop&Go” (Stop și pornire).
9	Lumină indicatoare a activării funcției „Stop&Go” (Stop și pornire).*
10	Senzor „Minus” pentru cronometru.
11	Senzor „Plus” pentru cronometru.
12	Indicator timp.
13	Separatorul zecimal al cronometrului.*

*Vizibil doar în funcționare.

UTILIZARE

Acțiunile se efectuează cu ajutorul tastelor tactile. Nu trebuie să apăsați cu putere pe tasta tactilă dorită ci doar să o atingeți cu vârful degetului pentru a activa funcția necesară.

Fiecare acțiune este însoțită de un semnal sonor.


Utilizați bara de glisare a cursorului (2) pentru a regla nivelurile de putere (0 - 9), glisând cu degetul peste aceasta. O glisare spre dreapta va crește valoarea, iar o glisare spre stânga o va scădea.

De asemenea, este posibil să selectați un nivel de putere punând degetul direct pe un punct dorit al barei de glisare a cursorului (2).





Pentru a selecta o plită în cazul acestor modele, atingeți direct bara de glisare a cursorului (2).


PORNIREA DISPOZITIVULUI

1 Atingeți tasta tactilă Pornire  (1) pentru cel puțin o secundă. Controlul tactil va deveni activ, se va emite un semnal sonor și indicatorii (3) se vor aprinde afișând simbolul „-”. În cazul în care există zone de gătit fierbinți, indicatorul asociat va afișa simbolurile intermitente **H** și „-”.

Dacă nu efectuați nicio comandă în următoarele 10 secunde, controlul tactil se va opri automat.

Atunci când este activat controlul tactil, acesta poate fi dezactivat în orice moment prin atingerea butonului tactil  (1), chiar dacă acesta a fost blocat (funcție blocare activată). Butonul tactil  (1) are întotdeauna prioritate pentru a deconecta controlul tactil.

ACTIVAREA PLITELOR

Odată ce Controlul Tactil a fost activat cu senzorul  (1), orice plită poate fi pornită urmând acești pași:

1 Glisați degetul sau atingeți orice poziție a barei de glisare a cursorului (2). Zona a fost selectată și în mod simultan nivelul de putere va fi stabilit între 0 și 9. Acea valoare a puterii va fi afișată pe indicatorul de putere corespunzător și punctul său zecimal (4) se va menține aprins timp de 10 secunde.

2 Utilizați bara de glisare a cursorului (2) pentru a alege un nou nivel de gătit între 0 și 9.


Atât timp cât plita este selectată, adică punctul zecimal (4) este aprins, nivelul de putere poate fi modificat.

DEZACTIVAREA UNEI PLITE

Utilizând tasta barei de glisare a cursorului (2) micșorați puterea la 0. Plita se va opri.


Atunci când o plită este oprită, simbolul **H** va fi afișat pe indicatorul de putere (3). În cazul în care suprafața de sticlă a zonei de gătit respective este fierbinte există un risc de ardere. Atunci când temperatura scade, indicatorul (3) se stinge (dacă plita este deconectată). Simbolul „-” se va aprinde în cazul în care plita este în continuare conectată.

DEZACTIVAREA TUTUROR PLITELOR

Toate plitele pot fi deconectate simultan prin utilizarea senzorului general pornire/oprire  (1). Toți indicatorii plitei (3) se vor opri. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul acesteia afișează simbolul **H**.

Detector tigaie

Zonele de gătit cu inducție au un detector de tigaie integrat. Astfel, plita se va opri în cazul în care nu există nicio tigaie sau dacă tigaia nu este potrivită.

Indicatorul de putere (3) va afișa un simbol  ce indică „lipsa tigăii” dacă în timp ce zona este activă, nu este detectată nicio tigaie sau dacă aceasta nu este potrivită.

În cazul în care o tigaie este eliminată din zonă în timp ce aceasta este activă, plita va opri automat furnizarea de energie și va afișa simbolul ce indică „lipsa tigăii”. Atunci când o tigaie este plasată din nou în zona de gătit, alimentarea cu energie electrică se va relua la același nivel de putere selectat anterior.


UTILIZARE



Timpul pentru detectarea tigăii este de 3 minute. În cazul în care nu se amplasează nicio tigaie în această perioadă de timp, sau dacă tigaia este nepotrivită, zona de gătit se oprește.




Când ați terminat, opriți zona de gătit folosind comenzile tactile. În caz contrar, se poate produce o operațiune neintenționată dacă o tigaie este amplasată accidental în zona de gătit în cele trei minute. Evitați posibilele accidente!



Funcția Blocare

Cu Funcția Blocare, aveți posibilitatea să blocați senzorii, cu excepția sensorului pornire/oprire  (1), pentru a evita operațiunile neintenționate. Această funcție este folosită ca siguranță împotriva accesului copiilor.



Pentru a activa această funcție, atingeți sensorul  (6) pentru cel puțin o secundă. Odată ce ați făcut acest lucru, pilotul (7) se aprinde indicând faptul că panoul de control este blocat. Pentru a dezactiva funcția, pur și simplu atingeți din nou sensorul  (6).

În cazul în care sensorul de pornire/oprire  (1) este utilizat pentru a opri aparatul în timp ce funcția de blocare este activă, nu veți putea porni din nou aragazul până când acesta nu este deblocat.

Dezactivare semnal sonor

Când plita este pornită, în cazul în care se apasă tasta tactilă  (11) și tasta tactilă de blocare  (6) simultan timp de trei secunde, semnalul sonor care însoțește fiecare acțiune va fi dezactivat. Indicatorul de timp (12) va afișa „OPRIT”.



Dezactivarea nu se va aplica pentru toate funcțiile. De exemplu, semnalul sonor pentru pornire/oprire, scurgerea timpului temporizatorului sau blocarea/deblocarea tastelor tactile va rămâne întotdeauna activ.

Pentru a activa din nou toate semnalele sonore care însoțesc fiecare acțiune, apăsați din nou tasta tactilă  (11) și tasta tactilă de blocare  (6) simultan timp de trei secunde. Indicatorul de timp (12) va afișa „Pornit”.


Funcția Opreire Imediată

Această funcție pune procesul de gătit în modul pauză. Temporizatorul va fi de asemenea întrerupt în cazul în care acesta este activ.

Activează funcția Opreire.


Atingeți sensorul de Opreire  (8) timp de o secundă. Pilotul (9) se aprinde și indicatorii de putere vor afișa simbolul  pentru a indica faptul că operațiunea de gătit a fost întreruptă.


Dezactivarea funcției Opreire.

Atingeți din nou sensorul Opreire Imediată  (8). Pilotul (9) se oprește și gătitul este reluat cu aceleași valori ale puterii și temporizatorului stabilite înainte de pauză.

Funcția Putere

Această funcție furnizează putere „suplimentară” plitei, peste valoarea nominală. Această putere depinde de mărimea plitei, având posibilitatea de a atinge valoarea maximă permisă de generator.

1 Glisați cu degetul peste bara de glisare a cursorului (2) până când indicatorul de putere (3) afișează „9” și țineți degetul apăsat o secundă, sau atingeți direct simbolul  și țineți apăsat timp de o secundă.

2 Indicatorul nivelului de putere (3) va afișa simbolul , iar plita va începe să furnizeze putere suplimentară.

Funcția Putere are o durată de timp maximă care este specificată în **tabelul 1**. După acest interval de timp, nivelul de putere va fi reglat automat la 9. Se emite un semnal sonor.

La activarea funcției Putere a unei plite, este posibil ca performanța altor plite să fie afectată, reducând puterea acestora la un nivel mai mic. Acest lucru va fi afișat pe indicatorul corespunzător (3).

Dezactivarea Funcției Putere înainte ca timpul de lucru să expire, se poate face fie atingând bara de glisare a cursorului și modificând nivelul de putere fie repetând pasul 3.

UTILIZARE

Funcția Temporizator (ceas cu numărătoare inversă)

Această funcție facilitează gătitul având în vedere că nu trebuie să fiți de față: Puteți seta un cronometru pentru o plită. Aceasta se va opri la momentul dorit.

Pentru aceste modele, puteți programa simultan fiecare plită pentru intervale de timp între 1 și 99 de minute.

Setarea temporizatorului plitei.

Odată ce nivelul de putere este stabilit pe zona dorită și în timp ce punctul zecimal pentru această zonă rămâne activ, va putea fi folosită funcția de temporizare.

În acest scop:

1 Senzor tactil \ominus (10) sau \oplus (11). Indicatorul de timp (12) va afișa „00” și indicatorul zonei corespunzătoare (3) va afișa intermitent simbolul t și nivelul curent de putere.

2 Imediat după aceea, stabiliți un timp de gătit între **1** și **99** minute, folosind senzorii \ominus (10) sau \oplus (11). Apăsând „-” valoarea afișată va fi **60**, apăsând „+” se va porni de la **01**. Prin menținerea senzorilor \ominus (10) sau \oplus (11), apăsați, valoarea va fi readusă la **00**. Atunci când a mai rămas mai puțin de un minut, ceasul va începe o numărătoare inversă în secunde.

3 Atunci când indicatorul de timp (12) se oprește din clipiți, va începe numărătoare inversă a timpului în mod automat. Indicatorul (3) aferent plitei temporizate va afișa alternativ nivelul de putere selectată și simbolul t .

Odată ce timpul de gătit selectat s-a scurs, zona de încălzire temporizată este oprită și ceasul emite o serie de semnale sonore pentru câteva secunde. Pentru a opri semnalul sonor, atingeți orice senzor. Indicatorul de timp (12) va afișa intermitent **00** alături de punctul zecimal (4) al zonei selectate. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul său de putere (3) va afișa alternativ simbolul **H** și „-”.

În cazul în care doriți să temporizați o altă plită în același timp, repetați pașii de la 1 la 3.

În cazul în care una sau mai multe zone sunt deja temporizate, indicatorul de timp (12) va afișa în mod implicit cel mai scurt timp rămas, indicând simbolul „t” pe zona relevantă.

Le temps restant des zones programmées est affiché sur les indicateurs de zone correspondants et le point décimal clignote. Restul zonelor temporizate vor afișa punctul zecimal intermitent pe zonele lor corespunzătoare. Atunci când se apasă bara de glisare a cursorului a unei alte zone temporizate, cronometrul va afișa pentru câteva secunde timpul rămas pentru acea zonă și indicatorul va arata nivelul de putere și simbolul „t” în mod alternativ.

Modificarea timpului programat

Pentru modificarea timpului programat trebuie apăsată bara glisantă a cursorului (2) aferentă zonei temporizate. Astfel se va putea citi și modifica timpul.

Prin intermediul senzorilor \ominus (10) și \oplus (11), puteți modifica timpul programat.

Dezactivarea ceasului

Dacă doriți să opriți ceasul înainte de ora programată, puteți realiza acest lucru în orice moment prin reglarea valorii la „-”.


1 Selectați plita dorită.




2 Reglați valoarea ceasului la „00” utilizând senzorul \ominus (10). Ceasul este dezactivat. Acest lucru se poate face mai rapid prin apăsarea simultană a senzorilor \ominus (10) și \oplus (11).


UTILIZARE

Funcția Gestionarea Puterii

Modelele sunt echipate cu o funcție de limitare a puterii (Power Management - Gestionarea puterii). Această funcție permite puterii totale generate de plită să fie setată la valori diferite, selectate de utilizator. Pentru a realiza acest lucru, în primul minut după conectarea plitei la sursa de alimentare este posibil să accesați meniul de limitare a puterii.

1 Apăsăți tasta tactilă  (11) timp de trei secunde. Simbolul **PL** va fi afișat pe indicatorul de timp (12).

2 Apăsăți tasta tactilă de blocare  (6). Valorile diferite de putere la care se poate limita plita vor fi afișate. Acestea pot fi modificate folosind senzorii  (11) și  (10).

3 Odată ce a fost aleasă valoarea, apăsați din nou tasta tactilă de blocare  (6). Plita va fi limitată la valoarea puterii alese.

Dacă doriți să modificați din nou valoarea, deconectați plita și conectați-o din nou după câteva secunde. Astfel veți avea din nou posibilitatea de a accesa meniul de limitare a puterii.

De fiecare dată când se modifică nivelul de putere al unei plite, limitatorul de putere va calcula puterea totală generată de plită. În cazul în care limita de putere totală a fost atinsă, comenzile tactile nu vă vor permite să creșteți nivelul de putere al acestei plite. Plita va emite un semnal sonor și indicatorul de putere (3) va clipi indicând nivelul care nu poate fi depășit. În cazul în care doriți să depășiți această valoare, trebuie să reduceți puterea celorlalte plite. Uneori nu este suficient să reduceți un singur nivel de putere al unei alte plite. Se ține cont de puterea fiecărei plite și nivelul la care aceasta este reglată. Este posibil ca, pentru a crește nivelul unei plite mari, nivelul mai multor plite mai mici să trebuiască să fie scăzut.

Dacă utilizați funcția comutare ra- pidă la putere maximă și valoarea respectivă este superioară valorii limită stabilite, plita va fi setată la valoarea maxim posibilă. Plita va emite un semnal sonor și valoarea respectivă de putere va clipi de două ori pe indicator (3).

Deconectarea de siguranță

Dacă, din greșeală, una sau mai multe zone nu au fost stinse, unitatea se va deconecta automat după ce va trece un anumit timp (**vedeți tabelul 1**).

Când a avut loc „deconectarea de siguranță”, apare un **0** dacă temperatura la suprafața sticlei nu este periculoasă pentru utilizator sau un **H** dacă există riscul de arsură a pielii.



Păstrați întotdeauna liberă și uscată zona de control a zonelor de gătit.



Dacă vă confrunțați cu orice fel de problemă privind manevrarea sau cu anomalii care nu sunt înregistrate în acest manual, aparatul va trebui deconectat și se va aviza serviciul tehnic al firmei.

Tabelul 1

Nivel de Putere selectat	DURATA MAXIMĂ DE FUNCȚIONARE (în ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 sau 5minute, ajustate la nivelul 9 (în funcție de model)

UTILIZARE

Dacă ceva nu funcționează

Înainte de a apela la Serviciul Tehnic, realizați verificările care se indică în cele ce urmează.

Plita nu funcționează:

Verificați dacă cablul de rețea este conectat la priza corespunzătoare.

Zonele de inducție nu încălzesc:

Recipientul nu este adecvat (nu are fund feromagnetic sau este prea mic). Verificați dacă fundul recipientului este atras de un magnet sau folosiți un recipient mai mare.

Se aude un bâzâit la începutul gătitului în zonele de inducție:

La recipientele care nu sunt groase sau care sunt formate din mai multe piese, bâzâitul este consecința trans-miterii energiei direct la fundul recipientului. Acest bâzâit nu este un defect, dar dacă doriți să-l evitați cu orice preț, reduceți ușor nivelul de putere ales sau folosiți un recipient cu fundul mai gros și/sau format dintr-o singură piesă.

Comenzile tactile nu se aprind sau, fiind aprinse, nu răspund:

Nu ați selectat nici o zonă de gătit. Asigurați-vă că ați selectat o zonă de gătit înainte de a acționa asupra acesteia.

Există umiditate pe senzori și/sau dumneavoastră aveți degetele umede. Păstrați curată și uscată suprafața comenzilor tactile și/sau degetele dumneavoastră.

Blocarea este activată. Dezactivați blocarea.

Se aude un sunet de ventilare în timpul gătitului, care continuă și când mașina de gătit este stinsă:

Zonele de inducție au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcționează numai atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată, iar când aceasta scade se stinge automat indiferent dacă mașina de gătit este sau nu activată.

Apare simbolul pe indicatorul de putere al unei zone de gătit:

Sistemul de inducție nu detectează un recipient în zona de gătit sau acesta este inadecvat.

Se stinge o zonă de gătit și apare mesajul C81 sau C82 pe indicatoare:

Partea electronică sau sticla au atins o temperatură prea mare. Așteptați un timp să se răcească partea electronică sau îndepărtați recipientul ca să se răcească sticla.

Apare C85 pe indicatorul unei zone de gătit:

Recipientul folosit nu este adecvat. Stingeați plita, aprindeți-o din nou și încercați să folosiți alt recipient.

Aparatul se oprește și apare mesajul C90 pe indicatoarele de putere (3):

Comanda tactilă detectează dacă senzorul pornit/oprit (1) este acoperit și nu permite pornirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care ating suprafața comenzii tactile, curățați și uscați până când dispăre mesajul.

Aparatul se oprește și apare mesajul C91 pe indicatoarele de putere (3):

Comanda tactilă detectează dacă senzorul Stop&Go (Stop și pornire) (6) este acoperit și nu permite folosirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care iau contact cu suprafața de control, spălați și uscați, apoi apăsați de două ori pe senzorul Stop&Go (Stop și pornire) (6) pentru a șterge mesajul și a reveni la funcționarea normală.

CURATARE

ATENȚIE:

înainte de efectuarea operațiunilor de curățare, decuplați aparatul de la rețeaua de alimentare cu gaze și energie electrică.

2) PLITA DE GĂTIT

Dacă doriți să mențineți strălucitoare suprafața din sticlă, este important să o spălați cu apă caldă și săpun, să o limpeziți și să o uscați după fiecare utilizare. Grilele emailate, capace emailate "A", "B" și "C", și arzător, conduce "T" (vezi fig. 5 - 6) trebuie să fie, de asemenea, spălate, precum și elementele de aprindere "AC" și senzori de flacără "TC" (vezi fig. 5) trebuie să fie curățate.

Curățați-le ușor cu o perie de nailon mic așa cum se arată (vezi fig. 7) și se lasă să se usuce complet. Nu le spălați în mașina de spălat vase.

Curățarea se va face după ce placa de gătit și componentele acesteia s-au răcit, fără a se utiliza bureți metalici, pulberi abrazive sau spray-uri corozive.

Nu lăsați oțet, cafea, lapte, apă sărată, suc de lămâie sau de roșii să rămână timp îndelungat pe suprafețele grătarului.

RECOMANDĂRI PENTRU SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ:

la remontarea componentelor, respectați următoarele recomandări:

- *controlați ca orificiile capetelor arzătoarelor "T" (fig. 5) să nu fie obturate de corpuri străine.*
- *Căpăcelul emailat "A - B - C" (fig. 5 - 6) trebuie să fie corect poziționat pe capul arzătorului. Această condiție poate fi considerată îndeplinită atunci când căpăcelul este perfect fixat.*
- *Suportul pan trebuie să fie plasate în adecvate pini de centrare, (sau pe profilul de aluminiu dacă este prezent). Verificarea stabilității perfectă.*
- *Dacă manevra de deschidere și închidere a unui robinet este dificilă, nu forțați, solicitați de urgență intervenția serviciilor de asistență tehnică.*
- *Nu utilizați jet de abur pentru curățarea aparatului.*

INSTALAREA APARATULUI

DATE TEHNICE DESTINATE INSTALATORILOR

Instalarea, toate reglajele, transformările și întreținerea descrise vor trebui executate numai de personal calificat.

Aparatul trebuie instalat corect, în conformitate cu legislația în vigoare și instrucțiunile producătorului.

O instalare greșită poate provoca vatamări persoanelor, animalelor sau lucrurilor, fapt pentru care fabricantul nu poate fi considerat responsabil.

Dispozitivele de siguranță sau de reglare automata a aparatelor, în timpul de viață al instalației, vor putea fi modificate doar de fabricant sau de reprezentantul autorizat al acestuia.

3) INSTALAREA PLITEI

Dupa desfacerea ambalajului exterior și a celor interioare de la diferitele parti detasabile, asigurați-vă de integritatea plitei. În caz ca aveți îndoieli nu folosiți aparatul și adresați-vă personalului calificat.

Ambalajul (carton, saci de plastic, polistiren expandat, cuie) nu trebuie lasat la îndemana copiilor, putând fii periculoase pentru ei.

În blatul mobilei se va decupa o deschidere de dimensiunile indicate în fig. 8, având grijă să se respecte distanțele critice între blat, peretele lateral, peretele din spate și cel superior (fig. 8).

Aparatul este clasificat în clasa 3 și respecta toate prevederile din normele pentru aceste aparate.

Notă: utilizarea continuă ar putea duce la modificarea culorii ochiurilor datorită temperaturii înalte.

INSTALAREA APARATULUI

4) FIXAREA TABELULUI GĂTIT

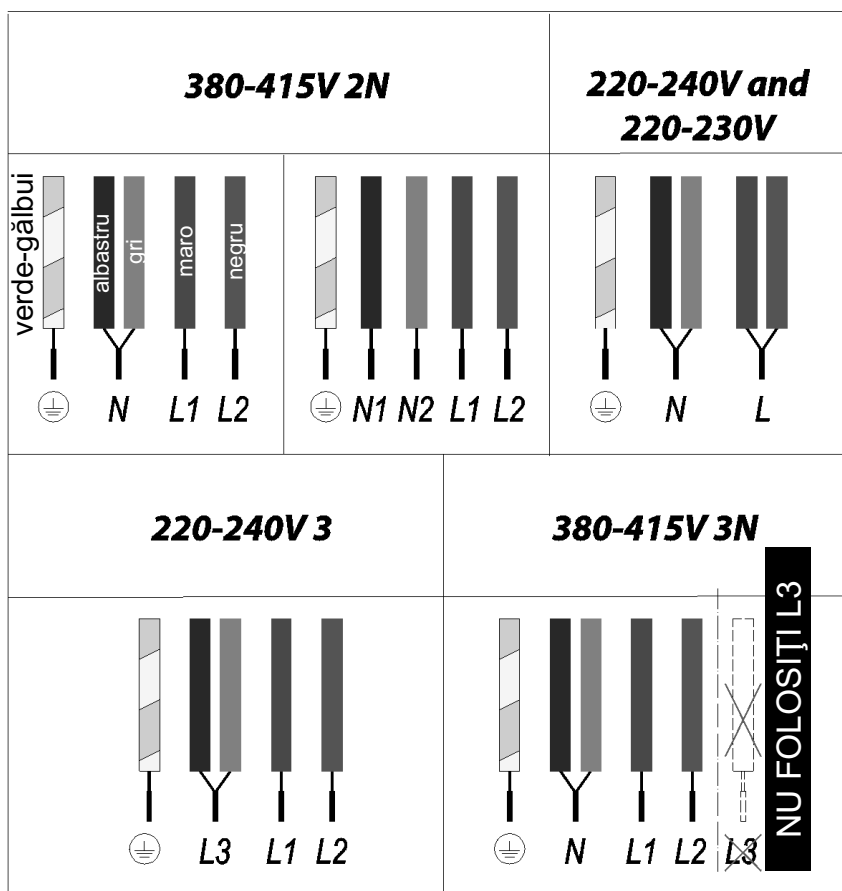
Plita este prevăzută cu o garnitură specială, cu rolul de a împiedica infiltrarea lichidului în mobilier. Pentru aplicarea corectă a acestei garnituri, respectați cu strictețe indicațiile următoare:

- demontați toate componentele mobile ale plitei.
- Decupați garnitura în 4 părți, având lungimea adecvată pentru a le putea fixa pe cele 4 laturi ale plăcii de sticlă.
- Întoarceți plita și așezați corect porțiunea adezivă a garniturii "E" (fig. 9) sub marginea acesteia, astfel încât marginea exterioară a garniturii să se suprapună perfect peste marginea exterioară a

plăcii de sticlă. Capetele garniturilor trebuie să se îmbine fără să se suprapună.

- Poziționați plita în gaura în unitatea și fixați-l în loc cu ajutorul șuruburilor corespunzătoare "F" ale cârligelor de fixare "G" (vezi fig. 11 - 12).
- Pentru a evita contactul accidental cu suprafața carcusei plitei supraîncălzită în timpul funcționării, montați o protecție din lemn, prinsă în șuruburi, la o înălțime de cel puțin 120 mm deasupra marginii superioare (fig. 8).

Schema de conectare pentru modele de elemente 3/4 incalzi



INSTALAREA APARATULUI

5) VENTILAREA SPAȚIILOR

Pentru o funcționare corectă a aparatului, localul unde acesta va fi instalat trebuie să fie perfect ventilat.

Cantitatea de aer necesară este cea recomandată pentru o combustie a gazelor corespunzătoare și pentru o ventilare a spațiului, al cărui volum nu poate fi mai mic de 20 m³. Afluxul natural de aer trebuie să se realizeze direct, prin deschideri permanente realizate în pereții spațiului care trebuie ventilat, cu evacuare înspre exterior, cu o secțiune minimă de 100 cm² (fig. 2). Aceste deschideri trebuie realizate în așa fel încât să nu poată fi obturate.

Este permisă și ventilarea indirectă, prin aspirația aerului din spațiile alăturate celui care trebuie ventilat, cu respectarea dispozițiilor normelor în vigoare.

6) AMPLASARE ȘI AERISIRE

Aparatele de gătit care funcționează cu gaze trebuie să evacueze materialele rezultate în urma combustiei prin intermediul unor hote racordate la hornuri, prin conducte de fum sau direct în exterior (fig. 3). În cazul în care nu există posibilitatea de montare a hotei, este permisă utilizarea unui ventilator montat pe fereastră sau pe peretele exterior, care va fi pus în funcțiune simultan cu aparatul (fig. 4), cu condiția respectării dispozițiilor privitoare la ventilație, prevăzute de normele în vigoare.

7) BRANȘAMENTUL LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU GAZE

Înainte de racordarea aparatului, controlați ca datele de pe eticheta de avertizare aplicată în partea inferioară a ambalajului să fie compatibile cu caracteristicile rețelei de distribuție a gazelor.

Condițiile de reglare a aparatului sunt specificate pe o etichetă prezentă în acest manual, precum și pe o altă etichetă, aplicată în partea inferioară a ambalajului: tip de gaz și presiune de lucru.

Dacă gazele sunt distribuite prin conducte, aparatul trebuie racordat la instalația de alimentare cu gaze, astfel:

- sau printr-o conductă rigidă din oțel, conformă cu normele în vigoare, cu racorduri filetate în conformitate cu norma EN 10226.
- Sau printr-o țevă de cupru, conform normelor în vigoare, cu racorduri etanșe d.p.d.v. mecanic, în conformitate cu norma menționată anterior.

- Sau Prin tuburi flexibile din oțel inoxidabil, cu perete continuu, în conformitate cu norma în vigoare, cu extindere maximă de 2 m și garnituri de etanșare, în conformitate cu norma în vigoare. Acest tub trebuie montat astfel încât să nu intre în contact cu componente mobile ale corpului de mobilier în care plita este încorporată (spre exemplu, sertare) și să nu traverseze încăperi care pot fi aglomerate.

Dacă gazele sunt distribuite de la o butelie, aparatul, alimentat printr-un regulator de presiune conform cu norma în vigoare, bransamentul se va face:

- sau cu o țevă de cupru conform normelor în vigoare, cu racorduri etanșe d.p.d.v. mecanic, în conformitate cu normele, sau cu tuburi flexibile din oțel inoxidabil, cu perete continuu, conform normelor, cu extindere maximă de 2 m și garnituri de etanșare, în conformitate cu norma în vigoare.
- Acest tub trebuie montat astfel încât să nu intre în contact cu componente mobile ale corpului de mobilier în care plita este încorporată (spre exemplu, sertare) și să nu traverseze încăperi care pot fi aglomerate. Se recomandă aplicarea unui adaptor special pe tubul flexibil, care poate fi achiziționat din comerț, pentru a facilita racordul cu manșonul de cauciuc al regulatorului de presiune montat pe butelie.

După finalizarea bransamentului, verificați etanșeitarea cu ajutorul unei soluții cu săpun; în niciun caz această verificare nu se va face prin aprinderea unei flăcări.

RECOMANDĂRI PENTRU SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ:

- vă reamintim că racordul de admisie a gazului este un racord de gaz tată conic, cu filet de 1/2", în conformitate cu normele EN 10226.

INSTALAREA ELETRICĂ

8) BRANȘAMENTUL LA REȚEAUA DE ALIMENTARE ELECTRICĂ

Branșamentul electric trebuie efectuat în conformitate cu normele și dispozițiile legale în vigoare.

- Înainte de efectuarea branșamentului, verificați ca priza sau instalația electrică să aibă o împământare eficientă, realizată în conformitate cu normele și dispozițiile legale în vigoare. Fabricantul își declină orice responsabilitate în cazul nerespectării acestor dispoziții.
- Tensiunea trebuie să se potrivească cu valoarea indicată pe plăcuța cu specificații și secțiunea firelor sistemului electric trebuie să suporte sarcina, care este de asemenea indicată pe plăcuța cu specificații.

Pentru efectuarea branșamentului prin priză:

- montați pe cablul de alimentare „C”, dacă nu există din dotare (fig. 18 - 19 - 20), un ștecăr normal adecvat puterii indicate pe eticheta de avertizare. Conectați cablurile conform schemei din fig. 18 - 19 - 20, respectând corespondențele de mai jos:

litera L (fază) = cablu de culoare maro;

litera N (nul) = cablu de culoare albastră;

simbol pământ  = cablu de culoare verde-gălbui.

- Cablul de alimentare va fi poziționat astfel încât niciun punct al acestuia să nu poată atinge temperaturi de 90 °C.
- Pentru realizarea branșamentelor, nu utilizați reductoare, adaptoare sau convertoare, deoarece acestea ar putea provoca contacte false, ce pot determina supraîncălzirea instalației.
- După montarea aparatului în decupajul din mobilier, priza trebuie să rămână accesibilă.

Pentru efectuarea branșamentului direct la rețeaua de alimentare cu energie electrică procedați astfel:

- între aparat și rețea montați un întrerupător unipolar, corect dimensionat pentru sarcina aparatului, în conformitate cu normele de instalare în vigoare.
- Întrerupătorul nu are voie să decupleze împământarea.
- Pentru mai multă siguranță, branșamentul electric poate fi protejat printr-un întrerupător diferențial cu mare sensibilitate.

Vă recomandăm să conectați un cablu de împământare de culoare verde-gălbui la o instalație de împământare eficientă.

Înainte de a efectua reparații la componentele electrice ale aparatului, acesta trebuie

NASTAVENÍ

neapărat scos din priză.

Înainte de efectuarea oricărei operațiuni de reglaj, deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.

La finalul reglajelor sau reglajelor preliminare, tehnicianul trebuie să refacă toate izolațiile.

La arzătoarele produse de noi, reglarea aerului primar nu este necesară.

9) ROBINETE

Reglarea poziției “Minim”:

- aprindeți arzătorul și poziționați butonul pe poziția “Minim” (flacăra mică, fig. 17).
- Înclătați maneta "M" (fig. 13 și 14) a robinetului, fixată prin apăsare pe tija acestuia. By-pass-ul pentru reglarea debitului minim poate fi: pe lateralul robinetului (fig. 13) sau în interiorul tijei. În orice caz, pentru reglare trebuie să introduceți o surubelniță mică "D" în lateralul robinetului (fig. 13) sau în gaura "C" în interiorul tijei robinetului (fig. 14).
- Rotiți by-pass-ul la dreapta sau stanga regland în mod adecvat flacăra în poziția de debit redus.

Vă recomandăm să nu exagerați la "Minim": flacăra mică trebuie să fie continuă și stabilă.

Remontați corect diferitele componente.

Această reglare se va face numai în cazul arzătoarelor care funcționează cu G20; în cazul arzătoarelor care funcționează cu G30 sau G31, șurubul trebuie strâns complet (în sensul acelor de ceasornic).

UNGHERA ROBINEȚILOR

**Dacă un robinet este blocat,
nu îl forțați și apălați la
Serviciul de Asistență
Tehnică.**

INSTALAREA APARATULUI

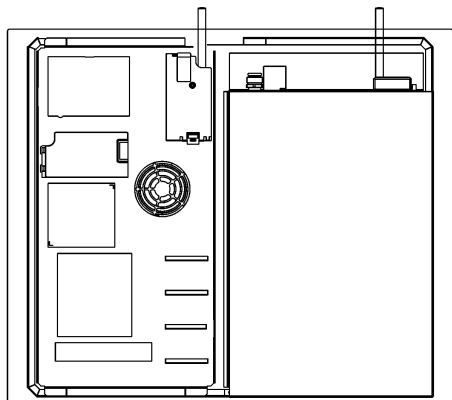
POZIȚIE CABLE

60 cm. - 1 sau 2 arzătoare pe gaz

90 cm. - 1 sau 2 arzătoare pe gaz

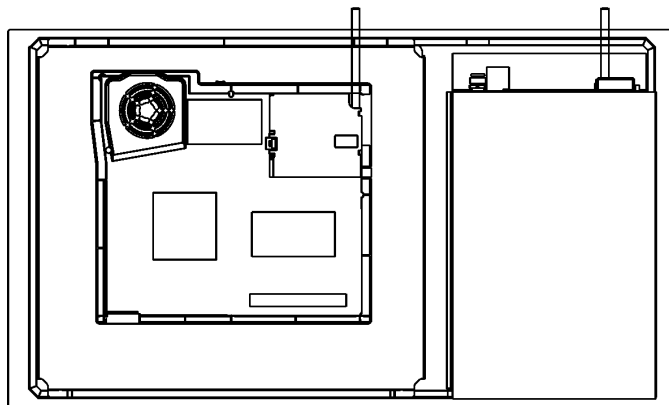
cablu de inducție (A)

(B) cablu de gaz



cablul de inducție (A)

cablu de gaz (B)



90 cm. - 4 arzătoare pe gaz

gaz de clemă

cablul de inducție (A)

(B) cablu de gaz

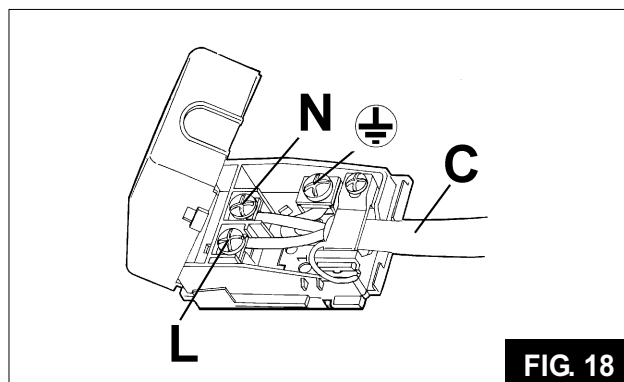
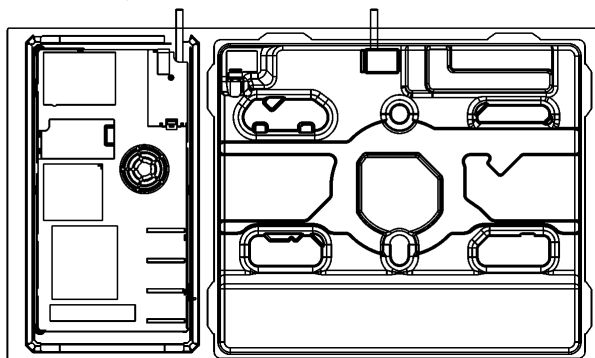


FIG. 18

2 clemă de inducție

3 - 4 clemă de inducție

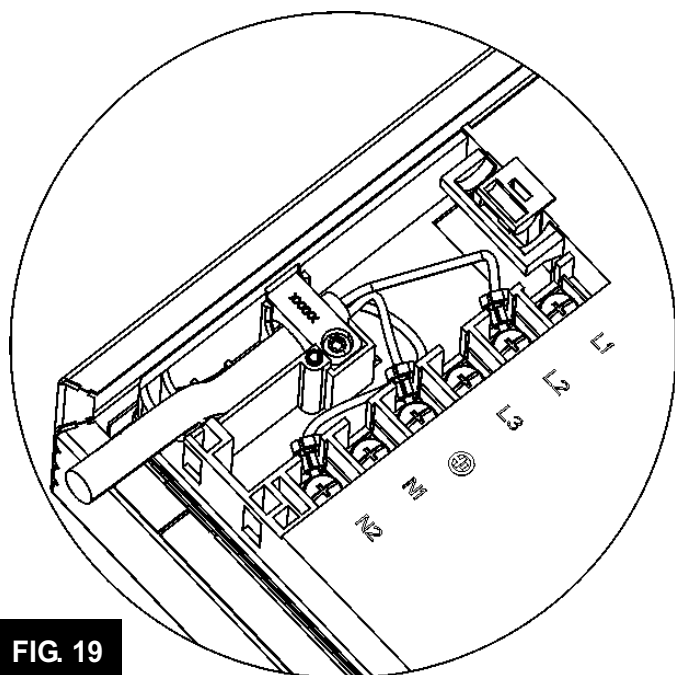


FIG. 19

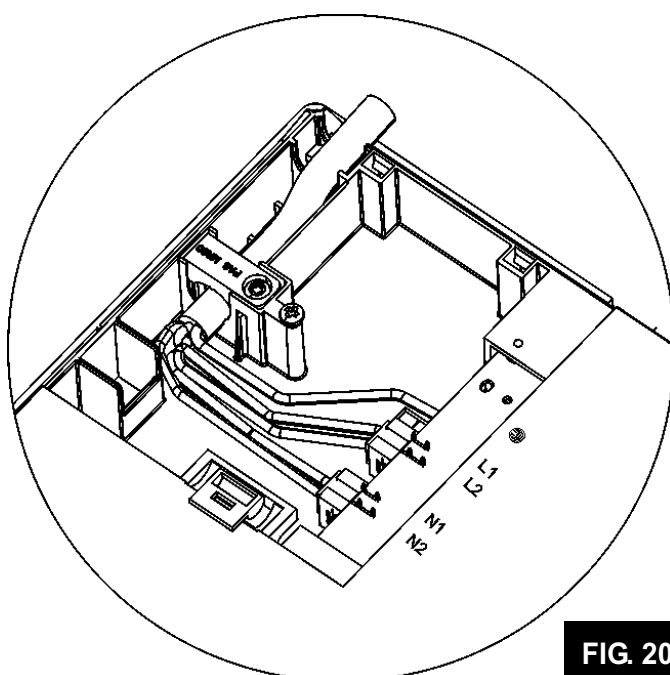


FIG. 20

INSTALAREA APARATULUI

elemente de inducție 2

TIPUL ȘI SECȚIUNEA CABLURILOR DE ELECTRICITATE (*consultați figura de mai sus*)

		TIPUL CABLULUI	Sursă de alimentare monofazată 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Sursă de alimentare monofazată 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Sursă de alimentare trifazată 220 - 240 V 3 ~
Gaz plita	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
Inducție plita	A	H05 RR-F		3 x 2.5 mm ²	4 x 2.5 mm ²

elemente de inducție 3 - 4

TIPUL ȘI SECȚIUNEA CABLURILOR DE ELECTRICITATE (*consultați figura de mai sus*)

		TIPUL CABLULUI	Sursă de alimentare monofazată 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Sursă de alimentare monofazată 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Sursă de alimentare trifazată 380 - 415 V 3N ~ 220 - 240 V 3 ~	Sursă de alimentare bifazată 380 - 415 V 2N ~
Gaz plita	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²			
Inducție plita	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)

(*) Luând în considerare factorul de contemporaneitate.

ATENȚIE!!!

In cazul înlocuirii cablului de alimentare, instalatorul va trebui să tina conductorul de împământare cât mai departe de conductorii de fază (fig. 10) și în plus să respecte avertismentele de la paragraful 8.

TRANSFORMĂRI

10) ÎNLOCUIREA DUZELOR

Prin montarea unor duze adecvate, arzătoarele pot fi adaptate la alte tipuri de gaz. Pentru aceasta, scoateți capetele arzătoarelor și, cu ajutorul unei chei, deșurubați duza (fig. 15 - 16) și înlocuiți-o cu duza adecvată noului tip de gaz pe care doriți să îl utilizați.

Pentru a avea acces la injector, în arzătoare ultra-rapide cu DCC AFB, îndepărtați capacul de acoperire al injectorului „A” (fig. 16).

Vă recomandăm să strângeți duza cu putere.

După înlocuire, instalatorul poate trece la reglarea arzătoarelor, conform celor descrise la paragraful 9, la sigilarea eventualelor organe de reglare sau reglare preliminară, aplicând apoi pe aparat, în locul etichetei vechi, eticheta nouă, corespunzătoare noii reglări efectuate. Această etichetă se află în plicul cu duzele de schimb.

Pentru a facilita sarcina instalatorului, prezentăm în continuare un tabel care conține debitele, debitele termice ale arzătoarelor, diametrul duzelor și presiunea de lucru valabile pentru diferite tipuri de gaze.

TABEL

ARZATOARE		GAZ	PRESIUNE DE LUCRE mbar	DEBIT TERMIC		DIAMETRU DUZA 1/100 mm	DEBIT TERMIC (W)		
N°	DENUMIRE			gr/h	l/h		Min.	Max.	EE arzător de gaz*
1	Ultra Rapid (**DCC AFB)	G30 - BUTAN	30	291	381	100 H1	1800	4000	55,9 %
		G31 - PROPAN	30	286		100 H1	1800	4000	
		G20 - NATURAL	20			150 Z1	1800	4000	
2	RAPID	G 30 - BUTAN	30	204	267	83	900	2800	58,0 %
		G 31 - PROPAN	30	200		83	900	2800	
		G 20 - NATURAL	20			117 S	900	2800	
3	SEMIRAPID REDUS	G 30 - BUTAN	30	102	133	60	550	1400	60,0 %
		G 31 - PROPAN	30	100		60	550	1400	
		G 20 - NATURAL	20			88 Z	550	1400	
4	SEMIRAPID	G 30 - BUTAN	30	127	167	65	550	1750	63,0 %
		G 31 - PROPAN	30	125		65	550	1750	
		G 20 - NATURAL	20			97 Z	550	1750	
5	AUXILIAR	G 30 - BUTAN	30	73	95	50	450	1000	N.A.
		G 31 - PROPAN	30	71		50	450	1000	
		G 20 - NATURAL	20			72 X	450	1000	

**În conformitate cu Regulamentul nr 66/2014 măsuri la nivelul UE pentru punerea în aplicare a Directivei 2009/125/EC, de performanță (EEgas arzător) a fost calculată conform EN 30-2-1 ultima revizuire cu G20.*

****DCC AFB: Aer din partea de jos.**

**ATENȚIE: ÎNTREȚINEREA TREBUIE EFECTUATĂ
NUMAI DE CĂTRE PERSOANE AUTORIZATE.**

ASISTENTA TEHNICA SI PIESE DE SCHIMB

Acest aparat, inainte de iesirea din fabrica, a fost receptionat si pus la punct de personal calificat, astfel incat sa se garanteze cele mai bune rezultate in functionare.

Piese de schimb originale se gasesc doar la Centrele noastre de asistenta tehnica si la magazinele autorizate.

Orice reparatie sau modificare care ar putea fi necesara in viitor trebuie facuta cu maxima grija si atentie de personal calificat.

Pentru acest motiv recomandam sa va adresati intotdeauna reprezentantului care a facut vanzarea sau la Centrul nostru de asistenta tehnica cel mai apropiat, specificand marca, modelul, seria si defectiunea aparatului dvs. Aceste date sunt trecute pe eticheta de la partea inferioara a aparatului si pe eticheta de pe cutia de ambalaj.

Aceste informatii vor permite asistentului tehnic sa se doteze cu piesele de schimb necesare si sa garanteze in consecinta o interventie rapida si eficienta. Se recomanda sa se noteze aceste date mai jos, astfel incat sa fie mereu la indemana.

MARCA:

MODEL:

SERIA:



În caz de eșec sau tăiate în cablu, vă rugăm să mutați departe de cablu și nu-l atinge. Mai mult decât atât, dispozitivul trebuie scos din priză și nu pornit. Apelați la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru a remedia problema.



Acest aparat este marcat corespunzator directivei europene 2002/9/CE în privinta aparatelor electrice si electronice vechi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabila în întreaga UE, si valorificarea aparatelor vechi.

INDEX:

stránka 102	popis varních desek
stránka 104	důležité bezpečnostní upozornění
stránka 105	použití hořáky
stránka 106	bezpečnostních varování indukce
stránka 107	instalace indukce
stránka 108	použití indukce
stránka 122	čištění - instalace
stránka 123	přípevnění desky
stránka 124	větrání, provzdušňování - připojení plynu
stránka 125	elektrické připojení - regulační kohoutky
stránka 128	přeměna na jiní druh plynu
stránka 129	servis a náhradní díly



Tato varná deska byla navržena pouze pro vaření: jakékoliv jiné použití (např. topení místnosti) je nevhodné a nebezpečné.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během provozu zahřívají.

Je třeba dbát, abyste se nedotýkali topných těles.

Děti mladší 8 let mějte neustále pod dohledem.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a výše a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze tehdy, pokud jsou pod odborným dohledem nebo jim byly podány instrukce ohledně bezpečného použití tohoto spotřebiče a uvědomují si nebezpečí s tím spojená.

Dbejte, aby si děti se spotřebičem nehrály.

Čištění a údržba nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

VAROVÁNÍ: Vaření na varné desce s použitím tuku nebo oleje bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič, a pak zakryjte plamen např. víkem či poklicí nebo hasící rouškou.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: neskladujte jakékoli předměty na varné desce.

UPOZORNĚNÍ: Pokud je prasklý povrch, spotřebič vypněte, aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem.

V pokynech pro čištění sporáku, varné desky a trouby musí být uvedeno, že se nesmí používat parní čistící přístroje.

VAROVÁNÍ: že výrobek není určen pro provoz prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému.

VAROVÁNÍ: nepoužívat čistící parní jednotku z: **kamna, varných desek a trub.**

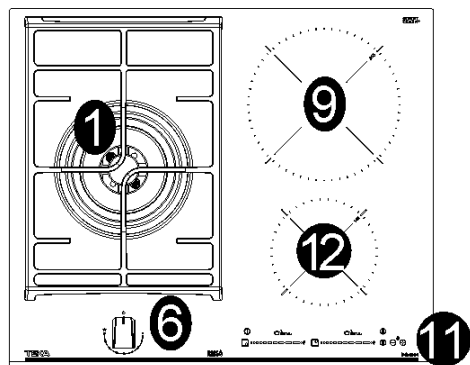
VAROVÁNÍ:

Používejte pouze výrobky s ochrannými prvky, které jsou nainstalovány výrobcem, nezasahujte do instalace. Při opravě používejte originální díly, které jsou uvedené v dokumentaci od výrobce. Použití jiných ochranných prvků nebo nevhodná manipulace s nimi může způsobit nehodu.

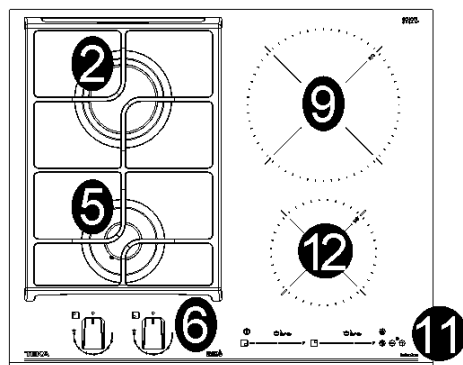
VAROVÁNÍ: Proces vaření je třeba provádět pod dohledem. Krátkodobý proces vaření je třeba provádět pod neustálým dohledem.

POPIS VARNÍCH DESEK

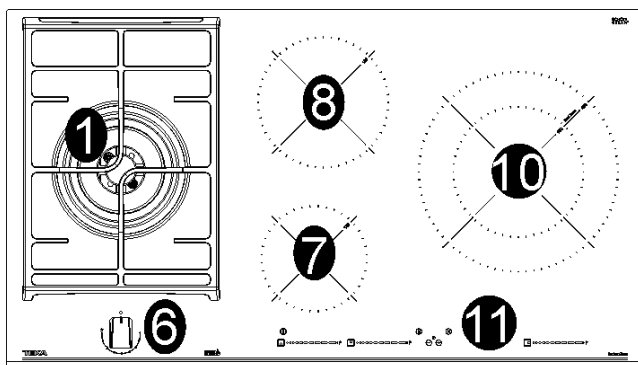
JZC 63312 A



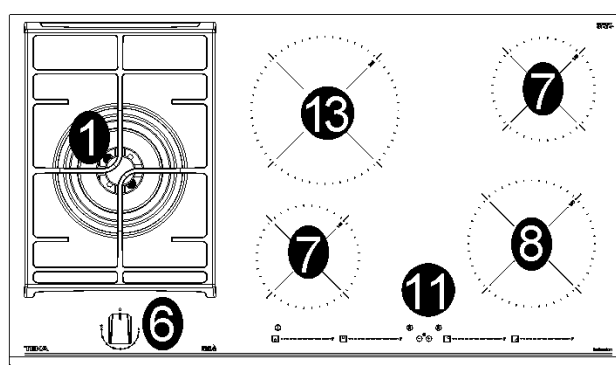
JZC 64322 A



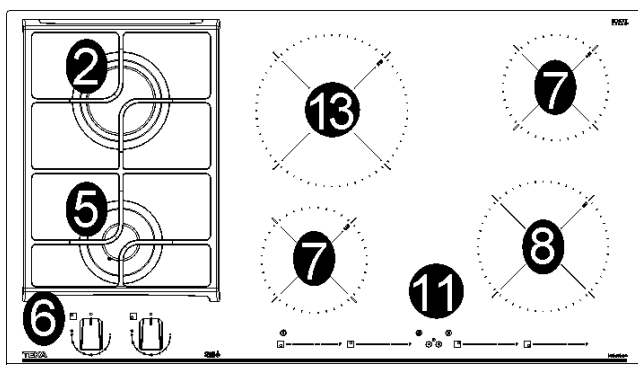
JZC 94313 A



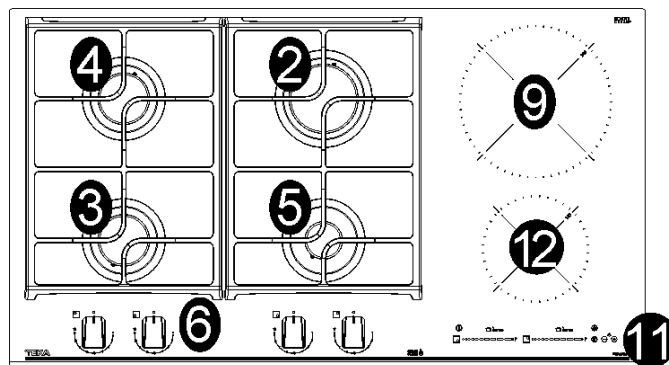
JZC 95314 A



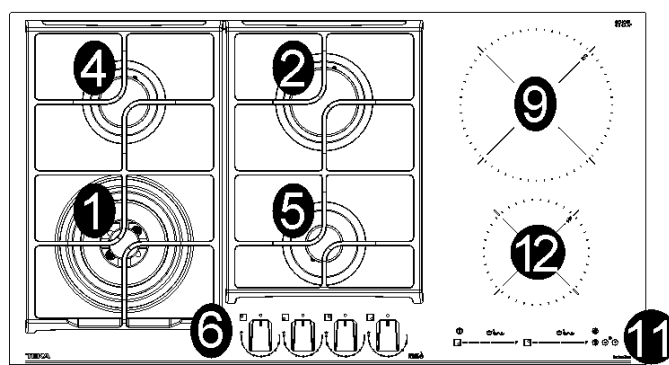
JZC 96324 A



JZC 96342 A



JZC 96342 B



POPIS VARNÍCH DESEK

1. Hořák rychlý hořák (*DCC AFB)	4000 W
2. Hořák rychlí	2800 W
3. Hořák polorychlí snížena	1400 W
4. Hořák polorychlí	1750 W
5. Hořák doplňkový	1000 W
6. Ovladač hořáku	
7. Elektrický topný článek indukce Ø 14,5 cm	s výkonem 1500 W
8. Elektrický topný článek indukce Ø 18,0 cm	s výkonem 2100 W
9. Elektrický topný článek indukce Ø 21,0 cm	s výkonem 3000 W
10. Elektrický topný článek indukce Ø 28,0 cm	s výkonem 3600 W
11. Dotykový ovladač	
12 Elektrický topný článek indukce Ø 14,5 cm	s výkonem 1800 W
13 Elektrický topný článek indukce Ø 21,0 cm	s výkonem 2300 W

***DCC AFB: VZDUCH ZE DNA**

Upozornění: tento spotřebič byl navržen pro použití v domácnosti a pro použití soukromými osobami.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE:

- *použití varného plynového spotřebiče způsobuje tvorbu tepla a vlhkosti v místnosti, ve které je instalován. Proto je nezbytné, aby bylo zajištěno dobré větrání této místnosti tak, že ponecháte otevřené otvory přirozené ventilace (obr. 3) a zapnete mechanické ventilační zařízení (odsávač par nebo elektrický ventilátor, obr. 4 a 5).*
- *Intenzivní a dlouhodobé používání spotřebiče může vyžadovat doplňkové větrání, např. otevření oken nebo účinnější větrání zvýšením výkonu mechanického větrání, pokud je k dispozici.*
- *Nikdy neupravujte technické vlastnosti výrobku, může to být nebezpečné.*
- *Nechcete-li tento spotřebič déle používat (anebo starý spotřebič vyměníte za nový), před jeho likvidací doporučujeme uvést jej mimo provoz v souladu s platnými nařízeními týkajícími se ochrany zdraví a životního prostředí tak, že odstraníte veškeré nebezpečné díly, především pro děti, které by se s odstaveným spotřebičem mohly hrát.*
- *Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama nebo nohama.*
- *Nepoužívejte spotřebič, pokud máte bosé nohy.*
- *Výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené nevhodným, nesprávným nebo nerozumným použitím.*
- *Během a hned po provozu dosahují některé části varné desky velmi vysoké teploty: nedotýkejte se jich.*
- *Po použití varné desky se ujistěte, že je ukazovatel ovládacích knoflíků přesunutý do zavřené polohy a zavřete hlavní přívodní ventil plynu nebo plynové bomby.*
- *V případě nesprávného provozu plynových ventilů kontaktujte asistenční servis.*

POZOR:

V případě rozbití skla varné plochy:

- *ihned vypněte všechny hořáky a elektrické ohřevné plotýnky, poté odpojte spotřebič od zdroje elektrického napájení,*
- *nedotýkejte se povrchu spotřebiče,*
- *spotřebič nepoužívejte.*

Pozor: během provozu dosahuje povrch varné desky velmi vysoké teploty: udržujte děti mimo jejího dosahu!

- *Nepoužívejte spreje v blízkosti zapnutého spotřebiče.*

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: *instalaci provádějte v souladu s pokyny výrobce. Nesprávná instalace může způsobit škody na osobách, zvířatech anebo věcech, za které výrobce není zodpovědný.*

V případě, že si instalace bude vyžadovat změny elektrického systému domácnosti nebo v případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče, obraťte se na kvalifikovaného instalatéra, který se musí ujistit zejména o tom, že průřez kabelů zásuvky je vhodný pro příkon spotřebiče.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

pro dokonalou instalaci, nastavení anebo proměnu varné desky na jiné typy plynu se povinně obraťte na KVALIFIKOVANÉHO INSTALATÉRA: nedodržení tohoto pokynu přináší s sebou ztrátu záruky.

POZOR:

neopírejte sklo přímo o nábytek, nýbrž má sloužit jako spodek varné desky, která se opírá o nábytek.

DŮLEŽITÉ:

Záruční nebo technický list uschovejte spolu s návodem na použití během celé životnosti zařízení. Obsahuje důležité technické údaje

Výrobek je proto v souladu s požadavky platných směrnic Evropského parlamentu a Rady týkajících se:

- *elektromagnetické kompatibility (EMC);*
- *elektrické bezpečnosti (LVD);*
- *omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS);*
- *ekodesignu (ErP)*

DŮLEŽITÉ:

Přístroj splňuje ustanovení dílčích předpisů pro evropské směrnice:


- *nařízení (EU) 2016/426.*

POUŽITÍ

1) HOŘÁKY

Na ovládacím panelu je u každého ovladače nakresleno schéma, které určuje, ke kterému hořáku daní ovladač náleží. Po otevření přívodu plynu z distribuční sítě nebo z plynové bomby zapalte hořáky dle níže uvedeného popisu:

- **automatické elektrické zapalování**

Stlačte a pootočte ovladačem proti směru hodinových ručiček do polohy Maximum 9  (velký plamen viz obr. 17) a stlačte ovladač směrem dovnitř kohoutek je vybaven měřítkem 9 poloh, při každém kliknutí se plamen redukuje, dokud nedosáhnete pozice 1, tedy minimální dodávku plynu.

- **Zapalování hořáků vybavených termopojistkou**

U hořáků s termopojistkou pootočte ovladačem proti směru hodinových ručiček do polohy Maximum 9 (velký plamen viz obr. 17), dokud neucítíte malý protitlak, poté stlačte ovladač a zopakujte více uvedený postup. Po zapálení podržte ovladač stisknuti po dobu asi 10 vteřin. Poté postupujte podle pokynů pro použití kohoutku, jak je vysvětleno výše.

V případě náhodného zhasnutí plamenů zavřete ovládací knoflík hořáku a nepokoušejte se ho minimálně po dobu 1 min. zapálit.

Jak používat hořáky

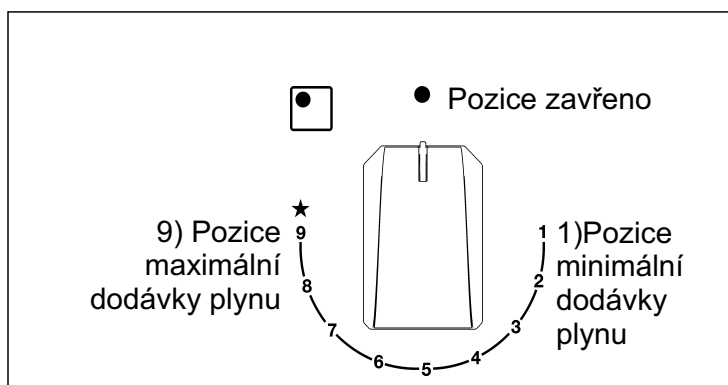
K dosažení maximálního výkonu s minimálním odběrem plynu je důležité zapamatovat si následující:

- pro každý hořák použijte odpovídající nádobí (viz následující tabulka a obr. 1).
- Po dosažení bodu varu pootočte ovladačem do polohy Minimum 1 (malý plamen obr. 17).
- Používejte vždy hrnce s pokličkou.
- Používejte pouze nádobí s plochým dnem.

Hořáky	Ø Nádobí cm
Rychlý hořák	24 ÷ 26
Rychlí	20 ÷ 22
Polorychlí snižena	16 ÷ 18
Polorychlí	16 ÷ 18
Doplňkovi	10 ÷ 14

UPOZORNĚNÍ:


- **hořáky s termopojistkou mohou být zapáleny pouze tehdy, pokud je ovladač nastaven do polohy Maximum 9 (velký plamen obr. 17).**
- **V případě, že nelze použít elektrické zapalování, je možno použít zápalky.**
- **Během použití hořáků nenechávejte spotřebič bez dozoru a dohlédněte, aby se v jeho blízkosti nepohybovaly děti. Obzvláště se ujistěte, aby rukojeti hrnců byly správně umístěny a kontrolujte přípravu jídel, u kterých se používají oleje a tuky, jelikož jsou velmi hořlavé.**
- **Pokud je varná deska vybavena poklopem, před tím, než ho otevřete, odstraňte všechny zbytky potravin, které ulpěly na jeho povrchu. Pokud spotřebič bude vybaven skleněným poklopem a dojde k jeho zahřátí, poklop může prasknout. Před tím, než poklop zavřete, vypněte a nechejte vychladnout všechny hořáky.**
- **Nedoporučuje se používat nádobí přečnávající za okraje povrchu varní plochy.**





OBR. 17


VAROVÁNÍ


Bezpečností upozornění:

 Indukční generátor splňuje platné evropské normy. Přesto osobám se srdečními kardiostimulátory doporučujeme, aby se poradily se svým lékařem, v případě pochybností k indukčním zónám vůbec nevstupovaly.

 Na povrch varné desky by se neměly pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly zahřívat.

 Varnou desku po jejím použití vždy vypněte, nádoby nestačí pouze odebrat. Zabráňte tak nežádoucímu fungování desky v případě, že by na ni byla položena jiná nádoba v průběhu doby detekce. Zabraňte možným nehodám!

 Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním agentem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby nedošlo k ohrožení.

 Varnou desku po jejím použití vždy vypněte, nádoby nestačí pouze odebrat. Zabráňte tak nežádoucímu fungování desky v případě, že by na ni byla položena jiná nádoba v průběhu doby detekce. Zabraňte možným nehodám!

INSTALACE

Montáž

Umístění s příborníkem

Pokud si přejete mít pod varnou sklokeramickou deskou příborník nebo zařízení, musíte mezi ně umístit oddělovací desku. Tímto způsobem se předejde náhodným kontaktům s horkým povrchem těla přístroje.


Desku je třeba umístit do vzdálenosti 20 mm pod spodní částí varné desky.


Elektrické připojení


Dříve než připojíte sklokeramickou varnou desku k elektrické síti, zkontrolujte, že její napětí (proud) a frekvence označené na desce souhlasí s parametry sklokeramické desky, která je umístěna v její spodní části, a v záručním listu nebo, v případě jeho použití, v listu s technickými údaji, které je třeba během doby životnosti přístroje spolu s tímto návodem uchovávat.


Zabraňte tomu, aby byl přívodní kabel v kontaktu s tělem sklokeramické desky i s tělem trouby, pokud je tento kabel nainstalován přímo na stejném kusu zařízení.


Pozor!


 Elektrické připojení je nutné provést správným uzemněním a v souladu s platnou normou. Pokud tomu tak není, může sklokeramická deska vykazovat poruchy funkce.

 Abnormálně vysoké přepětí může způsobit havárii ovládacího systému (tak, jako u všech druhů elektrospotřebičů).

 Používání indukčního vařiče se nedoporučuje během provádění pyrolytického čištění pro pyrolytické trouby, a to kvůli vysoké teplotě, které tento přístroj dosahuje.

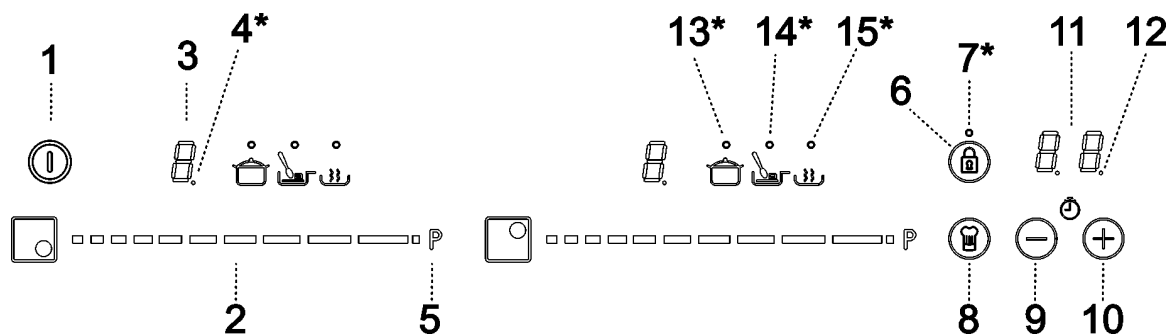
 Přístroj může opravovat či jakkoli s ním manipulovat pouze oficiální technický servis společnosti, včetně náhrady pružné přívodní šňůry.

 Než varnou desku vypojujíte ze sítě, doporučuje se vypnout vypínač a vyčkat přibližně 25 vteřin, než vyndáte zástrčku. Tato doba je nutná k celkovému výboji elektronického okruhu, zamezí se tak možnému elektrickému výboji v kontaktech zástrčky.

 Po dobu životnosti přístroje si uschovejte jeho záruční list, popř. list s technickými údaji, spolu s návodem. Obsahuje důležité technické informace.

POUŽÍVÁNÍ

indukce 2 prvků



Návod k použití dotykového ovládání

ovládací prvky	
1	Snímač zapnutí/vypnutí.
2	Posuvník pro ovládání výkonu.
3	Ukazatel výkonu a/nebo zbytkového tepla. *
4	Desetinná čárka ukazatele výkonu a/nebo zbytkového tepla.
5	Přímý přístup k funkci „Výkon“.
6	Aktivační čidlo pro funkci „Blokovat“.
7	Svítilka kontrolka funkce „Blokovat“ nebo.*
8	Aktivační čidlo pro funkci „Chef“.
9	Tlačítko „Minus“ pro časovač.
10	Tlačítko „Plus“ pro časovač.
11	Ukazatel časovače.
12	Desetinná čárka časovače.*
13	Svítilka kontrolka funkce „Pozvolné vaření“*.
14	Svítilka kontrolka funkce „Rozpouštění“*.
15	Svítilka kontrolka funkce „Udržování teploty“*.
*Viditelné pouze v průběhu provozu.	

POUŽÍVÁNÍ


Tyto činnosti jsou prováděny pomocí dotykových tlačítek. Nemusíte vyvíjet

sílu pro požadované dotyková tlačítka, pro aktivaci požadované funkce se stačí je dotknout pouze špičkou prstu.

Každá akce je potvrzena pípnutím.

Použijte posuvník (2) pro nastavení úrovně výkonu (0 - 9) posouváním svého prstu nad ním. Posouvání směrem doprava zvyšuje hodnotu a směrem doleva ji snižuje.

Je také možné přímo zvolit úroveň výkonu, položením svého prstu přímo na požadované místo posuvníku (2)

 **Za účelem výběru desky na těchto modelech, přímo se dotkněte posuvníku (2).**

ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

1 Dotkněte se dotykového tlačítka Zapnutí ① (1) po dobu nejméně jedné sekundy. Aktivuje se dotykové ovládání, zazní pípnutí a ukazatele (3) se rozsvítí a budou zobrazovat „-“. Pokud je některá varná zóna horká, na příslušném ukazateli se zobliká znak **H** a „-“.

Pokud v následujících 10 sekundách neprovedete žádnou činnost, dotykové ovládání se automaticky vypne.

Když je aktivováno dotykové ovládání, můžete jej odpojit kdykoliv stisknutím dotykového tlačítka ① (1), a to i v případě, že byla uzamčena (funkce zámku aktivována). Dotykové tlačítko ① (1) má vždy přednost při odpojování dotykového ovládání.

AKTIVACE DESKY

Jakmile je Dotykové ovládání aktivováno senzorem ① (1), kteroukoli desku je možné zapnout prostřednictvím následujících kroků:

1 Posuňte svůj prst nebo se svým prstem dotkněte v jakékoliv pozici posuvníku (2). Bude zvolená zóna a současně se nastaví úroveň výkonu v rozmezí od 0 do 9. Tato hodnota výkonu se zobrazí na odpovídajícím ukazateli výkonu a její desetinná tečka (4) bude nepřetržitě svítit po dobu 10 sekund.

2 Pomocí posuvníku (2) zvolte novou úroveň výkonu mezi 0 a 9.

Zatímco se zvolí deska, jinými slovy, pokud se desetinná tečka (4) rozsvítí, je možné pozměnit její úroveň výkonu.

VYPNUTÍ DESKY

Použitím tlačítka dotykového posuvníku (2) snižte výkon na úroveň 0. Plotýnka se vypne.

Když se plotýnka vypne, na její ukazateli výkonu (3) se objeví znak **H** v případě, že je povrch skla příslušné varné zóny horký a je nebezpečí popálení. Když teplota poklesne, ukazatel (3) se vypne (pokud je varná deska odpojena), nebo když je varná deska stále připojena, rozsvítí se „-“.

VYPNUTÍ VŠECH PLOTÝNEK

Všechny desky mohou být současně odpojené pomocí Hlavního senzoru zapnutí/vypnutí ① (1). Všechny ukazatele (3) desky zhasnou. V případě, že je vypnutá varná zóna horká, na její ukazateli se zobrazí **H**.

Detektor pánve.


Indukční varní zóny mají vestavěný detektor pánve. Z toho důvodu, deska přestane pracovat, pokud není přítomna pánev, nebo v případě, že pánev není vhodná.

Ukazatel úrovně výkonu (3) zobrazí symbol **U** pro oznámení, že „není pánev“ v případě, kdy je zóna zapnutá a není detekována pánev nebo pánev není vhodná.


Pokud se pánev odebere ze zóny, když je spuštěna, deska automaticky zastaví zásobování energií a zobrazí symbol „není pánev“. Když se pánev opět položí na varnou zónu, obnoví se přívod energie na stejné úrovni výkonu, než byla zvolena před tím.



POUŽÍVÁNÍ


Doba pro detekci pánve je 3 minuty. Pokud se v této časové době neumístí pánev, nebo je pánev nevhodná, varná zóna se vypne.

 **Po dokončení vypněte varnou zónu pomocí dotykového ovládání. V opačném případě může nastat nežádoucí úkon, pokud se na varnou zónu během tří minut omylem umístí pánev. Vyhněte se možným nehodám!**



Funkce Blokování

S funkcí blokování můžete blokovat další senzory kromě senzoru zapnutí/ vypnutí  (1), v zájmu zabránění nežádoucím operacím. Tato funkce je užitečná pro bezpečnost dětí.



Pro aktivaci této funkce se dotkněte senzoru  (6) po dobu nejméně jedné sekundy. Následně po provedení se pilotní ukazatel (7) zapne, což znamená, že ovládací panel je blokován. Chcete-li funkci deaktivovat, jednoduše stiskněte znovu senzor  (6).

Pokud se pro vypnutí spotřebiče použije senzor zapnutí/vypnutí  (1) když je aktivována funkce Blokování, varnou desku nebude možné znovu zapnout, dokud se neodblokuje.

Ztišení pípnutí


Když je varná deska zapnutá, pokud současně stisknete dotykové tlačítko  (10) a dotykové tlačítko uzamčení  (6) po dobu tří sekund, deaktivujete pípnutí, které doprovází každou akci. Ukazatel času (11) zobrazí „OF“.


Tato deaktivace nebude použita pro všechny funkce, jako například zvukový signál pro zapnutí/vypnutí, konec časovače nebo zamknutí/odemknutí všech dotykových tlačítek zůstanou aktivovány.

Chcete-li znovu aktivovat všechny zvukové signály, které doprovázejí každou akci, opět současně stiskněte dotyková tlačítka  (10) a dotykové tlačítko uzamčení  (6) po dobu tří sekund. Ukazatel času (11) zobrazí „On“.

Funkce Výkon

Tato funkce poskytuje „extra“ sílu desce, nad její jmenovitou hodnotou. Uváděný výkon závisí na velikosti desky, s možností dosažení maximální hodnoty povolenou generátorem.

1 Posuňte prst nad odpovídajícím posuvníkem (2), dokud se na ukazateli úrovně výkonu (3) nezobrazí „9“ a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy, nebo se dotkněte přímo  a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy.

2 Na ukazateli úrovně výkonu (3) se zobrazí symbol , a deska začne dodávat extra výkon.

Funkce Výkon má maximální dobu trvání uvedenou v **Tabulce č. 1**. Po uplynutí této doby se úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zazní zvukový signál.

Při aktivaci funkce Výkonu na jedné varné plotýnce je možné, že bude ovlivněn výkon některé jiné, snížením její síly na nižší úroveň, v takovém případě to bude zobrazeno na její ukazateli (3).

Funkci Výkon můžete deaktivovat před ukončením její pracovní doby buď pomocí dotyku posuvníku s upravením její úrovně výkonu, nebo opakováním kroku č. 3.

Funkce Časovač (odpočítávání času)

Tato funkce usnadňuje vaření s tím, že nemusíte být přítomni: Můžete nastavit časovač pro desku, která se vypne, jakmile požadovaný čas vyprší.

V případě těchto modelů je možné současně pro každou jednu desku nastavit dobu v rozmezí od 1 do 99 minut.

POUŽÍVÁNÍ

Nastavení časovače na desce.

Jakmile je nastavená úroveň výkonu požadované varné zóny, a dokud desetinná tečka zóny neustále svítí, zónu je možné načasovat.

Za tímto účelem:

1 Dotkněte se senzoru \ominus (9) nebo \oplus (10). Na ukazateli časovače (11) se zobrazí „00“ a na odpovídajícím ukazateli zóny (3) se zobrazí symbol t blikající střídavě s jeho současnou úrovní výkonu.

2 Bezprostředně poté nastavte dobu vaření mezi **1** až **99** minutou, s použitím senzorů \ominus (9) nebo \oplus (10). V případě první se hodnota začne o **60**, v případě druhé od **01**. Pokud podržíte senzory \ominus (9) nebo \oplus (10) stisknuté, hodnota se obnoví na **00**. Když zůstane doba kratší než jedna minuta, hodiny začnou odpočítávat čas v sekundách.

3 Když ukazatel časovače (11) přestane blikat, začne automaticky odpočítávat čas. Ukazatel (3) týkající se načasované plotýnky bude střídavě zobrazovat zvolenou úroveň výkonu a symbol. t .

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, časovaná varná zóna se vypne a hodiny začnou pípat po dobu několika sekund.

Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv senzor. Na ukazateli časovače (11) se zobrazí blikající **00** vedle desetinné tečky (4) vybrané zóny. Pokud je vypnutá varná zóna horká, její ukazatel výkonu (3) zobrazí střídavě symboly **H** a „-“.

Chcete-li ve stejnou dobu načasovat další plotýnku, opakujte kroky 1 až 3.

Pokud jsou jedna nebo více zón již načasované, ukazatel časovače (11) ve výchozím nastavení nejkratší zbývajícím časem do konce, umožňujícím „t“ na příslušné zóně. Zbytek časovaných zón zobrazí na jejich příslušných ukazatelích zón blikající desetinnou tečku. Při stisknutí posuvníku jiné časované zóny, časovač zobrazuje zbývajícím časem této zóny po dobu několika sekund a jeho ukazatel bude zobrazovat střídavě svou úroveň výkonu a „t“.

Změna naprogramovaného času.

Pro úpravu naprogramovaného času, stiskněte posuvník (2) časované zóny. Pak bude možné číst a měnit čas.

Prostřednictvím senzorů \ominus (9) a \oplus (10), můžete upravit naprogramovaný čas.

Odpojení hodin

Chcete-li zastavit hodiny před vypršením nastavené doby, můžete to jednoduše provést nastavením jejich hodnoty na „-“.

1 Vyberte požadovanou desku.

2 Nastavte hodnotu hodin na „00“ pomocí senzoru \ominus (9). Hodiny jsou zrušeny. To lze také provést stisknutím tím, že současně stisknete senzory \ominus (9) a \oplus (10).

Funkce Řízení výkonu

Modely jsou vybaveny funkcí omezení výkonu (Power Management). Tato funkce umožňuje celkový výkon generovaný varnou deskou nastavit na různé hodnoty zvolené uživatelem. Abyste to mohli udělat, v první minutě po připojení varné desky do elektrické sítě je možné vstoupit do menu omezení výkonu.

1 Stiskněte dotykové tlačítko \oplus (10) po dobu tří sekund. Na ukazateli časovače (11) se zobrazí písmena **PL**.

2 Stiskněte dotykové tlačítko uzamčení Ⓜ (6). Objeví se jednotlivé hodnoty výkonu, na které může být omezen výkon varné desky a ty lze změnit pomocí senzorů \oplus (10) a \ominus (9).

3 Jakmile jste vybrali hodnotu, opět stiskněte dotykové tlačítko uzamčení Ⓜ (6). Varná deska bude omezena na zvolenou hodnotu výkonu.


Chcete-li znovu změnit hodnotu, je nutné varnou desku odpojit a pak ji znovu po několika sekundách zapojit. Tehdy budete opět moci vstoupit do menu omezení výkonu.

POUŽÍVÁNÍ

Pokaždé, když se změní úroveň výkonu varné desky, omezovač výkonu bude počítat celkový výkon generovaný varnou deskou. Pokud dosáhnete celkový limit výkonu, dotykové ovládání neumožní zvýšit úroveň výkonu dané varné plotýnky. Varná deska pípne a ukazatel výkonu (3) začne blikat na úrovni, která nemůže být překročena. Pokud budete chtít překročit tuto hodnotu, bude nutné snížit výkon ostatních plotének. Někdy nebude stačit snížit jinou plotýnku o jenu úroveň, protože to závisí na výkonu každé varné plotýnky a úrovně, která je na ní nastavena. Je možné, že pro zvýšení úrovně velké varné plotýnky bude třeba vypnout několik menších.


Pokud používáte rychlé zapnutí při funkci maximálního výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, plotýnka bude nastavena na maximální možnou úroveň. Varná deska pípne a uváděná hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazateli (3).

Speciální funkce: CHEF (v závislosti na modelu)

Dotykové ovládání má speciální funkce, které pomáhají uživateli vařit prostřednictvím CHEF snímače  (8). Tyto funkce jsou k dispozici v závislosti na modelu.

Pro aktivaci speciální funkce v zóně:




1 Nejprve ji zvolte; následně na indikátoru stavu napájení (3) se aktivuje desetinná čárka (4).

2 Nyní klikněte na snímač CHEF  (8). Následným opětovným stisknutím po jednom projdete všechny funkce CHEF které jsou k dispozici pro každou zónu. Aktivace těchto funkcí bude zobrazena odpovídajícími led diodami (13), (14) a (15).

Pokud kdykoli chcete zrušit aktivní speciální funkci, pro výběr se dotkněte snímače kurzoru „posuvníku“ (2) v pozici „0“.

FUNKCE KEEP WARM




Tato funkce automaticky nastaví vhodnou úroveň výkonu pro udržení vařeného jídla horkým.

Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač  (8) dokud se nerozsvítí led (15) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE MELTING




Tato funkce udržuje nízkou teplotu varné zóny. Je ideální pro rozmrazování potravin nebo pomalé rozpouštění jiných druhů potravin, jako jsou čokoláda, máslo atd.

Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač  (8) dokud se nerozsvítí led (14) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE SIMMERING

Tato funkce umožňuje udržovat teplotu pozvolného vaření.

Jakmile jídlo začne vřít, umožněte tuto funkci jejím výběrem na varné desce a stiskněte CHEF snímač  (8) dokud se nerozsvítí led (13) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

Bezpečnostní vypnutí

Pokud není jedna nebo více zón omylem vypnutá, po uplynutí určité doby se zařízení vypne automaticky (**viz tabulka 1**).

Dojdeli k vypnutí z bezpečnostních důvodů, objeví se **0**, pokud není teplota povrchu skla pro uživatele nebezpečná, nebo **H**, existuje-li nebezpečí popálení.



Oblast ovládání varných zón udržujte vždy prázdnou a suchou.



Při jakýchkoli potížích s ovládáním nebo při abnormální situaci nepopsané v této příručce musíte spotřebič vypnout a obrátit se na technickou službu společnosti

POUŽÍVÁNÍ

Připomínky a doporučení

- Používejte nádobí se zcela plochým a silným dnem.
- Nádobí po skle nesmí klouzat, mohlo by desku poškrábat.
- Přestože sklo snese nárazy velkého nádobí bez ostrých hran, snažte se o něj netlouct.
- Abyste sklokeramický povrch nepoškodili, snažte se po skle nádobí neposunovat. Dno nádobí zároveň udržujte čisté a v dobrém stavu.
- Doporučené průměry dna nádoby (viz relativní tabulka).



Dávejte pozor na to, aby na sklo nepadal cukr nebo potraviny, které ho obsahují. Cukr může za tepla se sklem reagovat a na povrchu způsobovat změny.

Tabulka 1

Zvolený stupeň výkonosti	MAXIMÁLNÍ DOBA PROVOZU (v hodinách)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minut, očištěné na úrovni 9

VÝKON ELEKTRICKÝCH SOUČÁSTÍ

indukce 2 prvků

TYP DOSKY	Ø (cm)	Ø hrnec se doporučuje (minimum v cm.)	VÝKON (W)	*E _C electric cooking: Wh/kg
Indukční topný článek	14,5	10	1800	182,1
Indukční topný článek	21,0	13	3000	178,7

indukce 3 - 4 prvků

TYP DOSKY	Ø (cm)	Ø hrnec se doporučuje (minimum v cm.)	VÝKON (W)	*E _C electric cooking: Wh/kg
Indukční topný článek	14,5	10	1500	193,3
Indukční topný článek	18,0	11	2100	177,5
Indukční topný článek	21,0	11	2300	181,7
Indukční topný článek	28,0	14	3600	174,0

*E_Celectric cooking: Spotřeba energie na kg, počítáno v souladu s nařízením (EU) 66/2014.

POUŽÍVÁNÍ

Čištění a údržba

K udržení varné desky v dobrém stavu ji musíte po ochlazení čistit vhodnými přípravky a nástroji. Údržba tak bude jednodušší a zabráníte hromadění nečistot. V žádném případě nepoužívejte agresivní čisticí přípravky nebo výrobky, které by mohly povrch poškrábat, včetně přístrojů pracujících na principu páry.

Menší nenalepené nečistoty můžete odstranit vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem či vlažnou mýdlovou vodou. Skvrny nebo odolnou mastnotu je však nutné odstranit čisticím prostředkem na sklokeramické desky podle pokynů výrobce. Silně připálené nečistoty pak odstraníte škrabkou s žiletkou.

Duhové zbarvení je důsledkem suchých zbytků mastnoty na dně nádobí nebo mastnoty mezi skleněným povrchem a nádobím během vaření. Z povrchu je odstraníte niklovou houbou a vodou nebo speciálním prostředkem na sklokeramické desky. Předměty z umělé hmoty, cukr a potraviny s vysokým obsahem cukru, které se na varné desce rozpustí, musíte odstranit ihned za tepla pomocí škrabky.

Kovové odlesky jsou způsobeny klouzáním kovového nádobí po skle. Úplně je odstraníte speciálním čisticím prostředkem na sklokeramické desky, i když možná budete muset čištění několikrát opakovat.

Varování:



Nádobí se může nalepít na sklo z důvodu roztavené hmoty mezi ním a deskou. Nesnažte se ho odlepit za studena! Mohli byste keramické sklo rozbít.



Na sklo nestoupejte, ani se o něj neopírejte, mohlo by se rozbít a zranit vás. Nepoužívejte skleněnou desku ke skladování předmětů.

Výrobce si vyhrazuje právo uvést ve svých návodech změny, které považuje za nezbytné nebo užitečné, aniž by byla ovlivněna povaha těchto návodů.

Sohledem na životní prostředí



Symbol uvedený na výrobku nebo jeho balení označuje, že s ním nelze zacházet jako s normálním domovním odpadem. Tento výrobek je nutné odevzdat k recyklaci do sběrného dvora pro elektrické a elektronické přístroje. Tím, že ho zlikvidujete řádným způsobem, pomůžete předejít možnému ohrožení životního prostředí a veřejného zdraví, k čemuž by mohlo dojít, pokud byste s tímto výrobkem příslušným způsobem nezacházeli. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na úřadech svého města, jejich službě pro domovní odpad nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály jsou ekologické a zcela recyklovatelné. Části z umělé hmoty jsou označeny značkami >PE<, >LD<, >EPS< atd. Tyto obaly likvidujte jako odpad do příslušného kontejneru ve vaší obci.

POUŽÍVÁNÍ

Naplnění s Energetické účinnosti straně spotřebiče:

- spotřebiče byl testován v souladu s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/Kg, je k dispozici v typovém štítku spotřebiče.

Následující rady vám pomohou při vaření šetřit energii:

- Pokud je to možné, použijte u každého hrnce správné víko. Vařením bez víka se spotřebuje více energie.
- Používejte hrnce s plochými dny a vhodnými průměry dna, aby odpovídaly velikosti varné zóny. Výrobci hrnců obvykle poskytují průměr vrchní části hrnce, který je vždy větší než průměr dna.
- Když při vaření používáte vodu, používejte malé množství, aby se v zelenině zachovaly vitamíny a minerály a nastavte minimální stupeň výkonu, který vaření vyžaduje. Vysoký stupeň výkonu je zbytečné plýtvání energií.
- Používejte malé hrnce s malým množstvím potravin.

Pokud něco nefunguje

Než zavoláte technickou službu, proveďte následující kontroly.

Deska nefunguje:

Zkontrolujte, zda je přívodní šňůra zapojena do příslušné zásuvky.

Indukční zóny se nezahřívají:

Nevhodná varná nádoba (nemá feromagnetické dno nebo je příliš malá). Zkontrolujte, zda dno nádoby přitahuje magnet, nebo použijte větší nádobu.

Na začátku varu je v indukčních deskách slyšet šum:

V tenkých nádobách, anebo takových, které se neskládají z jednoho dílu, je šum důsledkem přenosu energie přímo ze dna nádoby. Toto hučení není závadou, jestliže je nutné jej i přesto odstranit, lehce snižte stupeň zvoleného varného výkonu nebo použijte nádobu se silnějším dnem a/nebo z jednoho celku.

Dotykový ovladač se nezapíná nebo i přes zapnutí neodpovídá:


Nemáte zvolenou zónu. Dříve, než začnete se zónou pracovat, se ujistěte, že jste ji zvolili.

Na snímačích je vlhkost a/nebo máte vlhké prsty. Udržujte povrch dotykového ovladače a/nebo prsty suché a čisté.

Blokování je aktivováno. Deaktivujte blokování.

Během vaření je slyšet zvuk ventilátoru, který trvá i po vypnutí sporáku:

Indukční zóny obsahují ventilátor pro chlazení elektroniky. Ten funguje pouze tehdy, jeli teplota elektroniky zvýšená. Pokud teplota klesá, automaticky se vypne, ať je vařič zapnutý nebo vypnutý.

Na ukazateli výkonosti jedné zóny se objeví symbol  :

Indukční systém nenašel na zóně žádnou nádobu, popřípadě je nádoba nevhodná.

Jedna zóna se vypne a na ukazateli se zobrazí zpráva C81 nebo C82:

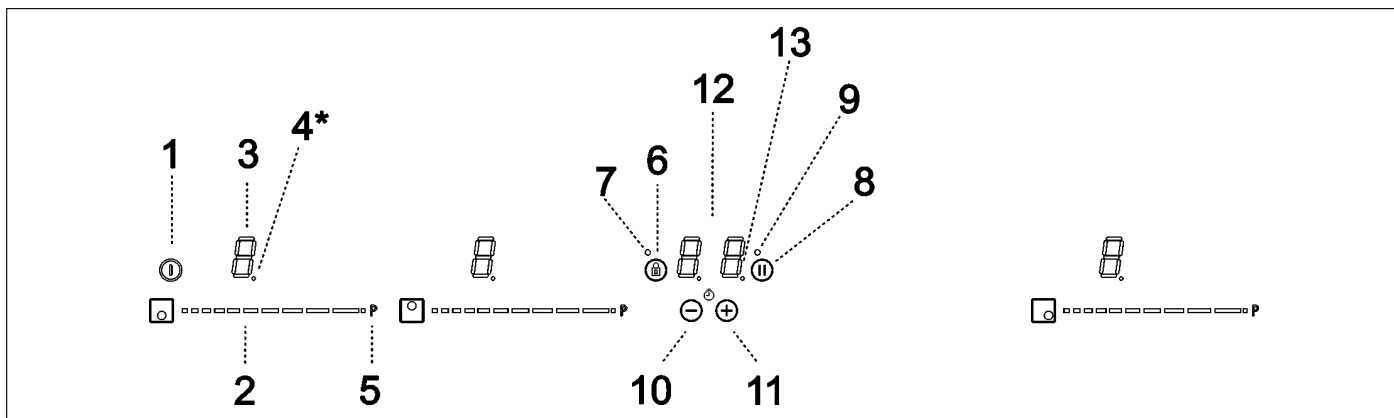
Příliš vysoká teplota u elektroniky nebo skla. Vyčkejte chvíli, aby se elektronika ochladila, nebo odstraňte nádobu, aby se ochladilo sklo.

Spotřebič se vypne a na ukazateli výkonu (3) se objeví zpráva C90:

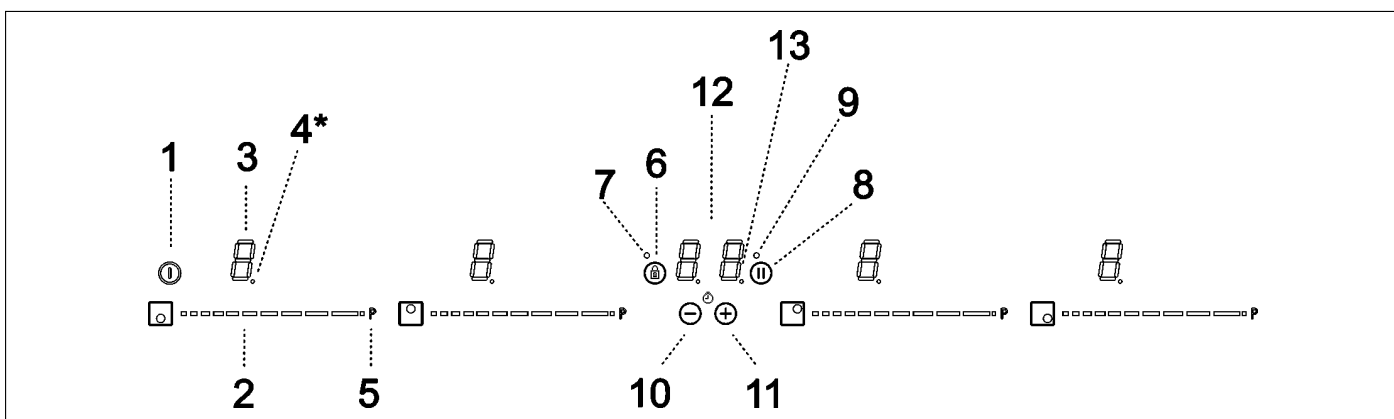
Dotykový panel detekuje, že je snímač vypínače (1) zakryt a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny z povrchu dotykového panelu, vyčistěte ho a vysušte, dokud zpráva nezmizí.

POUŽÍVÁNÍ

indukce 3 prvků



indukce 4 prvků



Návod k použití dotykového ovládání

ovládací prvky

1	Vypínač.
2	Posuvník pro ovládání výkonu.
3	Ukazatel zbytkového tepla.*
4	Desetinná čárka ukazatele výkonu a/nebo zbytkového tepla.
5	Přímý přístup k funkci „Výkon“.
6	Aktivační čidlo pro funkci „Blokovat“ a funkci „Zastavit a spustit“.
7	Svítil kontrolka funkce „Blokovat“*.
8	Aktivační čidlo pro funkci „Zastavit a spustit“.
9	Svítil kontrolka funkce „Zastavit a spustit“*.
10	Tlačítko „Minus“ pro časovač.
11	Tlačítko „Plus“ pro časovač.
12	Ukazatel časovače.
13	Desetinná čárka časovače.*

*Viditelné pouze v průběhu provozu

POUŽÍVÁNÍ

Tyto činnosti jsou prováděny pomocí dotykových tlačítek. Nemusíte vyvíjet sílu pro požadované dotykové tlačítko, pro aktivaci požadované funkce se stačí je dotknout pouze špičkou prstu.

Každá akce je potvrzena pípnutím.

Použijte posuvník (2) pro nastavení úrovně výkonu (0 - 9) posouváním svého prstu nad ním. Posouvání směrem doprava zvyšuje hodnotu a směrem doleva ji snižuje.

Je také možné přímo zvolit úroveň výkonu, položením svého prstu přímo na požadované místo posuvníku (2).

Za účelem výběru desky na těchto modelech, přímo se dotkněte posuvníku (2).



ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

1 Dotkněte se dotykového tlačítka Zapnutí ① (1) po dobu nejméně jedné sekundy. Aktivuje se dotykové ovládání, zazní pípnutí a ukazatele (3) se rozsvítí a budou zobrazovat „-“. Pokud je některá varná zóna horká, na příslušném ukazateli se rozblíká znak **H** a „-“.

Pokud v následujících 10 sekundách neprovedete žádnou činnost, dotykové ovládání se automaticky vypne.

Když je aktivováno dotykové ovládání, můžete jej odpojit kdykoliv stisknutím dotykového tlačítka ① (1), a to i v případě, že byla uzamčena (funkce zámku aktivována). Dotykové tlačítko ① (1) má vždy přednost při odpojování dotykového ovládání.

AKTIVACE DESKY

Jakmile je Dotykové ovládání aktivováno senzorem ① (1), kteroukoli desku je možné zapnout prostřednictvím následujících kroků:

1 Posuňte svůj prst nebo se svým prstem dotkněte v jakékoliv pozici posuvníku (2). Bude zvolená zóna a současně se nastaví úroveň výkonu v rozmezí od 0 do 9. Tato hodnota výkonu se zobrazí na odpovídajícím ukazateli výkonu a její desetinná tečka (4) bude nepřetržitě svítit po dobu 10 sekund.

2 Pomocí posuvníku (2) zvolte novou úroveň výkonu mezi 0 a 9.

Zatímco se zvolí deska, jinými slovy, pokud se desetinná tečka (4) rozsvítí, je možné pozměnit její úroveň výkonu.

VYPNUTÍ DESKY

Použitím tlačítka dotykového posuvníku (2) snižte výkon na úroveň 0. Plotýnka se vypne.

Když se plotýnka vypne, na její ukazateli výkonu (3) se objeví znak **H** v případě, že je povrch skla příslušné varné zóny horký a je nebezpečí popálení. Když teplota poklesne, ukazatel (3) se vypne (pokud je varná deska odpojena), nebo když je varná deska stále připojena, rozsvítí se „-“.

VYPNUTÍ VŠECH PLOTÝNEK

Všechny desky mohou být současně odpojené pomocí Hlavního senzoru zapnutí/vypnutí ① (1). Všechny ukazatele (3) desky zhasnou. V případě, že je vypnutá varná zóna horká, na její ukazateli se zobrazí **H**.

Detektor pánve.


Indukční varní zóny mají vestavěný detektor pánve. Z toho důvodu, deska přestane pracovat, pokud není přítomna pánev, nebo v případě, že pánev není vhodná.

Ukazatel úrovně výkonu (3) zobrazí symbol **U** pro oznámení, že „není pánev“ v případě, kdy je zóna zapnutá a není detekována pánev nebo pánev není vhodná.


Pokud se pánev odebere ze zóny, když je spuštěna, deska automaticky zastaví zásobování energií a zobrazí symbol „není pánev“. Když se pánev opět položí na varnou zónu, obnoví se přívod energie na stejné úrovni výkonu, než byla zvolena před tím.



POUŽÍVÁNÍ


Doba pro detekci pánve je 3 minuty. Pokud se v této časové době neumístí pánev, nebo je pánev nevhodná, varná zóna se vypne.

 **Po dokončení vypněte varnou zónu pomocí dotykového ovládání. V opačném případě může nastat nežádoucí úkon, pokud se na varnou zónu během tří minut omylem umístí pánev. Vyhněte se možným nehodám!**



Funkce Blokování

S funkcí blokování můžete blokovat další senzory kromě senzoru zapnutí/ vypnutí  (1), v zájmu zabránění nežádoucím operacím. Tato funkce je užitečná pro bezpečnost dětí.



Pro aktivaci této funkce se dotkněte senzoru  (6) po dobu nejméně jedné sekundy. Následně po provedení se pilotní ukazatel (7) zapne, což znamená, že ovládací panel je blokován. Chcete-li funkci deaktivovat, jednoduše stiskněte znovu senzor  (6).

Pokud se pro vypnutí spotřebiče použije senzor zapnutí/vypnutí  (1) když je aktivována funkce Blokování, varnou desku nebude možné znovu zapnout, dokud se neodblokuje.

Ztišení pípnutí

Když je varná deska zapnutá, pokud současně stisknete dotykové tlačítko  (11) a dotykové tlačítko uzamčení  (6) po dobu tří sekund, deaktivujete pípnutí, které doprovází každou akci. Ukazatel času (12) zobrazí „OF“.



Tato deaktivace nebude použita pro všechny funkce, jako například zvukový signál pro zapnutí/vypnutí, konec časovače nebo zamknutí/odemknutí všech dotykových tlačítek zůstanou aktivovány.

Chcete-li znovu aktivovat všechny zvukové signály, které doprovázejí každou akci, opět současně stiskněte dotyková tlačítka  (11) a dotykové tlačítko uzamčení  (6) po dobu tří sekund. Ukazatel času (12) zobrazí „On“.


Funkce Stop&Go

Tato funkce pozastaví proces vaření. Časovač, pokud je aktivován bude rovněž pozastaven.

Aktivace funkce Stop.


Dotkněte se senzoru Stop  (8) po dobu jedné sekundy. Rozsvítí se pilot (9) a ukazatele výkonu zobrazí symbol  pro indikaci, že vaření bylo pozastaveno.


Deaktivace funkce Stop.

Opět se dotkněte senzoru Stop&Go  (8). Pilot (9) se vypne a vaření bude pokračovat za stejných nastavení výkonu a časovače, která byla nastavena před pauzou.

Funkce Výkon

Tato funkce poskytuje „extra“ sílu desce, nad její jmenovitou hodnotou. Uváděný výkon závisí na velikosti desky, s možností dosažení maximální hodnoty povolenou generátorem.

1 Posuňte prst nad odpovídajícím posuvníkem (2), dokud se na ukazateli úrovně výkonu (3) nezobrazí „9“ a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy, nebo se dotkněte přímo  a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy.

2 Na ukazateli úrovně výkonu (3) se zobrazí symbol , a deska začne dodávat extra výkon.

Funkce Výkon má maximální dobu trvání uvedenou v **Tabulce č. 1**. Po uplynutí této doby se úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zazní zvukový signál.

Při aktivaci funkce Výkonu na jedné varné plotýnce je možné, že bude ovlivněn výkon některé jiné, snížením její síly na nižší úroveň, v takovém případě to bude zobrazeno na její ukazateli (3).

Funkci Výkon můžete deaktivovat před ukončením její pracovní doby buď pomocí dotyku posuvníku s upravením její úrovně výkonu, nebo opakováním kroku č. 3.

POUŽÍVÁNÍ

Funkce Časovač (odpočítávání času)

Tato funkce usnadňuje vaření s tím, že nemusíte být přítomni: Můžete nastavit časovač pro desku, která se vypne, jakmile požadovaný čas vyprší.

V případě těchto modelů je možné současně pro každou jednu desku nastavit dobu v rozmezí od 1 do 99 minut.

Nastavení časovače na desce.

Jakmile je nastavená úroveň výkonu požadované varné zóny, a dokud desetinná tečka zóny neustále svítí, zónu je možné načasovat.

Za tímto účelem:

1 Dotkněte se senzoru \ominus (10) nebo \oplus (11). Na ukazateli časovače (12) se zobrazí „00“ a na odpovídajícím ukazateli zóny (3) se zobrazí symbol t blikající střídavě s jeho současnou úrovní výkonu.

2 Bezprostředně poté nastavte dobu vaření mezi **1** až **99** minutou, s použitím senzorů \ominus (10) nebo \oplus (11). V případě první se hodnota začne o **60**, v případě druhé od **01**. Pokud podržíte senzory \ominus (10) nebo \oplus (11) stisknuté, hodnota se obnoví na **00**. Když zůstane doba kratší než jedna minuta, hodiny začnou odpočítávat čas v sekundách.

3 Když ukazatel časovače (12) přestane blikat, začne automaticky odpočítávat čas. Ukazatel (3) týkající se načasované plotýnky bude střídavě zobrazovat zvolenou úroveň výkonu a symbol t .

Jakmile uplyne zvolená doba vaření, časovaná varná zóna se vypne a hodiny začnou pípat po dobu několika sekund.

Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv senzor. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí blikající **00** vedle desetinné tečky (4) vybrané zóny. Pokud je vypnutá varná zóna horká, její ukazatel výkonu (3) zobrazí střídavě symboly **H** a „-“.

Chcete-li ve stejnou dobu načasovat další plotýnku, opakujte kroky 1 až 3.

Pokud jsou jedna nebo více zón již načasované, ukazatel časovače (12) ve výchozím nastavení nejkratší zbývajícím časem do konce, umožňující „t“ na příslušné zóně. Zbytek časovaných zón zobrazí na jejich příslušných ukazatelích zón blikající desetinnou tečku. Při stisknutí posuvníku jiné časované zóny, časovač zobrazuje zbývajícím časem této zóny po dobu několika sekund a jeho ukazatel bude zobrazovat střídavě svou úroveň výkonu a „t“.

Změna naprogramovaného času.

Pro úpravu naprogramovaného času, stiskněte posuvník (2) časované zóny. Pak bude možné číst a měnit čas.

Prostřednictvím senzorů \ominus (10) a \oplus (11), můžete upravit naprogramovaný čas.

Odpojení hodin

Chcete-li zastavit hodiny před vypršením nastavené doby, můžete to jednoduše provést nastavením jejich hodnoty na „-“.






1 Vyberte požadovanou desku.

2 Nastavte hodnotu hodin na „00“ pomocí senzoru \ominus (10). Hodiny jsou zrušeny. To lze také provést rychleji tím, že současně stisknete senzory \ominus (10) a \oplus (11).

POUŽÍVÁNÍ

Funkce Řízení výkonu

Modely jsou vybaveny funkcí omezení výkonu (Power Management). Tato funkce umožňuje celkový výkon generovaný varnou deskou nastavit na různé hodnoty zvolené uživatelem. Abyste to mohli udělat, v první minutě po připojení varné desky do elektrické sítě je možné vstoupit do menu omezení výkonu.

- 1 Stiskněte dotykové tlačítko  (11) po dobu tří sekund. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí písmena **PL**.
- 2 Stiskněte dotykové tlačítko uzamčení  (6). Objeví se jednotlivé hodnoty výkonu, na které může být omezen výkon varné desky a ty lze změnit pomocí senzorů  (11) a  (10).
- 3 Jakmile jste vybrali hodnotu, opět stiskněte dotykové tlačítko uzamčení  (6). Varná deska bude omezena na zvolenou hodnotu výkonu.

Chcete-li znovu změnit hodnotu, je nutné varnou desku odpojit a pak ji znovu po několika sekundách zapojit. Tehdy budete opět moci vstoupit do menu omezení výkonu.


Pokaždé, když se změní úroveň výkonu varné desky, omezovač výkonu bude počítat celkový výkon generovaný varnou deskou. Pokud dosáhnete celkový limit výkonu, dotykové ovládání neumožní zvýšit úroveň výkonu dané varné plotýnky. Varná deska pípne a ukazatel výkonu (3) začne blikat na úrovni, která nemůže být překročena. Pokud budete chtít překročit tuto hodnotu, bude nutné snížit výkon ostatních plotének. Někdy nebude stačit snížit jinou plotýnku o jenu úroveň, protože to závisí na výkonu každé varné plotýnky a úrovně, která je na ní nastavena. Je možné, že pro zvýšení úrovně velké varné plotýnky bude třeba vypnout několik menších.


Pokud používáte rychlé zapnutí při funkci maximálního výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, plotýnka bude nastavena na maximální možnou úroveň. Varná deska pípne a uváděná hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazateli (3).

Bezpečnostní vypnutí

Pokud není jedna nebo více zón omylem vypnutá, po uplynutí určité doby se zařízení vypne automaticky (**viz tabulka 1**).

Dojdeli k vypnutí z bezpečnostních důvodů, objeví se **0**, pokud není teplota povrchu skla pro uživatele nebezpečná, nebo **H**, existuje-li nebezpečí popálení.

 **Oblast ovládání varných zón udržujte vždy prázdnou a suchou.**

 **Při jakýchkoli potížích s ovládáním nebo při abnormální situaci nepopsané v této příručce musíte spotřebič vypnout a obrátit se na technickou službu společnosti.**

Tabulka 1

Zvolený stupeň výkonnosti	MAXIMÁLNÍ DOBA PROVOZU (v hodinách)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minut, očištěné na úrovni 9

POUŽÍVÁNÍ

Pokud něco nefunguje

Než zavoláte technickou službu, proveďte následující kontroly.

Deska nefunguje:

Zkontrolujte, zda je přívodní šňůra zapojena do příslušné zásuvky.

Indukční zóny se nezahřívají:

Nevhodná varná nádoba (nemá feromagnetické dno nebo je příliš malá). Zkontrolujte, zda dno nádoby přitahuje magnet, nebo použijte větší nádobu.

Na začátku varu je v indukčních deskách slyšet šum:

V tenkých nádobách, anebo takových, které se neskládají z jednoho dílu, je šum důsledkem přenosu energie přímo ze dna nádoby. Toto hučení není závadou, jestliže je nutné jej i přesto odstranit, lehce snižte stupeň zvoleného varného výkonu nebo použijte nádobu se silnějším dnem a/nebo z jednoho celku.

Dotykový ovladač se nezapíná nebo i přes zapnutí neodpovídá:

Nemáte zvolenou zónu. Dříve, než začnete se zónou pracovat, se ujistěte, že jste ji zvolili.

Na snímačích je vlhkost a/nebo máte vlhké prsty. Udržujte povrch dotykového ovladače a/nebo prsty suché a čisté.

Blokování je aktivováno. Deaktivujte blokování.

Během vaření je slyšet zvuk ventilátoru, který trvá i po vypnutí sporáku:

Indukční zóny obsahují ventilátor pro chlazení elektroniky. Ten funguje pouze tehdy, je-li teplota elektroniky zvýšená. Pokud teplota klesá, automaticky se vypne, ať je vařič zapnutý nebo vypnutý.

Na ukazateli výkonnosti jedné zóny se objeví symbol :

Indukční systém nenašel na zóně žádnou nádobu, popřípadě je nádoba nevhodná.

Jedna zóna se vypne a na ukazatelích se zobrazí zpráva C81 nebo C82:

Příliš vysoká teplota u elektroniky nebo skla. Vyčkejte chvíli, aby se elektronika ochladila, nebo odstraňte nádobu, aby se ochladilo sklo.

Na ukazateli jedné ze zón se objeví zpráva C85:

Používaná nádoba je nevhodná. Vypněte desku, znovu ji zapněte a zkuste použít jinou nádobu.

Spotřebič se vypne a na ukazateli výkonu (3) se objeví zpráva C90:

Dotykový panel detekuje, že je snímač vypínače (1) zakryt a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny z povrchu dotykového panelu, vyčistěte ho a vysušte, dokud zpráva nezmizí.

Spotřebič se vypne a na ukazateli výkonu (3) se objeví indikace C91:

Dotykový panel detekuje, že je snímač vypínače (6) zakryt a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny z povrchu dotykového panelu, vyčistěte jej a vysušte, poté stiskněte dvakrát snímač vypínače (6), čímž odstraníte indikaci a vrátíte se do standardního režimu.

ČIŠTĚNÍ

POZOR:

dříve než přistoupíte k jakémukoliv čištění, odpojte přístroj od napájení plynem a elektřinou.

2) PRACOVNÍ PLOCHA

Pokud chcete zachovat povrch čisti jako krystal, je velmi důležité ho mít po každém použití ve vlažné vodě se saponátem, opláchnout a osušit.

Na smaltované rošty, smaltované kryty "A", "B" a "C", a hořáky hlavy "T" (viz obr. 5 - 6) musí být při mytí a zapalování prvky "AC" a protipožárních čidel "TC" (viz obr. 5) musí být čištěny. Nemyjte je v myčce na nádobí.

Vyčistěte je opatrně s malým nylonovým kartáčem, jak je znázorněno (viz obr. 7) a nechte zaschnout. Čištění je nutné provést, když nejsou deska a složky horké a nesmějí se používat kovové houbičky, abrazivní prostředky v prášku nebo leptavé spreje.

Zabraňte tomu, aby ocet, káva, mléko, slaná voda a citrónová šťáva nebo rajčatovi protlak zůstaly dlouhou dobu na povrchu.

UPOZORNĚNÍ:

při opětovném smontování složek doporučujeme se řídit níže uvedenými radami:

- *zkontrolujte, zda štěrbinu hlav hořáků „T“ (obr. 5) nejsou ucpány cizími tělisky.*
- *Ujistěte se, že smaltované víčko „A - B - C“ (obr. 5 - 6) je umístěn řádně na hlavě hořáku. Tato podmínka může být považována za splněnou, pokud víčko umístěné na hlavě je dokonale stabilní.*
- *Podpora musí být pánev umístěna v příslušných středících kolíků, (nebo na hliníkovém profilu, pokud je přítomen). Které ověřují perfektní stabilitu.*
- *Pokud je otevírání a zavírání některého z knoflíků obtížné, neprovádějte to násilím, ale ihned vyžádejte zákrok technické pomoci.*
- *Pro čištění přístroje nepoužívejte parní trysky.*

Poznámka: *nepřetržitě použití může v blízkosti hořáků způsobit změnu původního zabarvení, která se připisuje vysokým teplotám.*

INSTALACE

TECHNICKÉ POZNÁMKY VĚNOVANÉ INSTALATÉRŮM

Instalace, veškeré regulace, transformace a údržby uvedené v této části musí provést výhradně kvalifikovaní personál.

Spotřebič musí být nainstalovaný správně, v souladu s platnými nařízeními a pokyny výrobce.

Chybná instalace může způsobit zranění osob, zvířat nebo poškození věcí, vůči kterým výrobce nemůže být považován za odpovědného.

Bezpečnostní nebo regulační automatické zařízení přístrojů v průběhu jejich životnosti mohou být měněna pouze výrobcem nebo náležitě oprávněným dodavatelem.

3) ZAPOJENÍ DESKY

Poté, co jste odstranili vnější obal a vnitřní obaly různých pohyblivých částí, se ujistěte, že je deska kompletní. V případě pochybností přístroj nepoužívejte a obraťte se na kvalifikovaní personál.

Prvky obalů (lepenka, sáčky, polystyrénová pěna, hřebíky...) nesmějí být nechány v dosahu dětí, protože jsou případným zdrojem nebezpečí.

V desce sektorového nábytku se musí provést otvor pro vestavbu rozměrů uvedených na obr. 8 a přitom se ujistěte, že jsou dodrženy kritické rozměry prostoru, do kterého má být přístroj instalován (viz obr. 8).

Přístroj se musí umístit do třídy 3 a tudíž podléhá všem předpisům stanovením normami pro takové přístroje.

INSTALACE

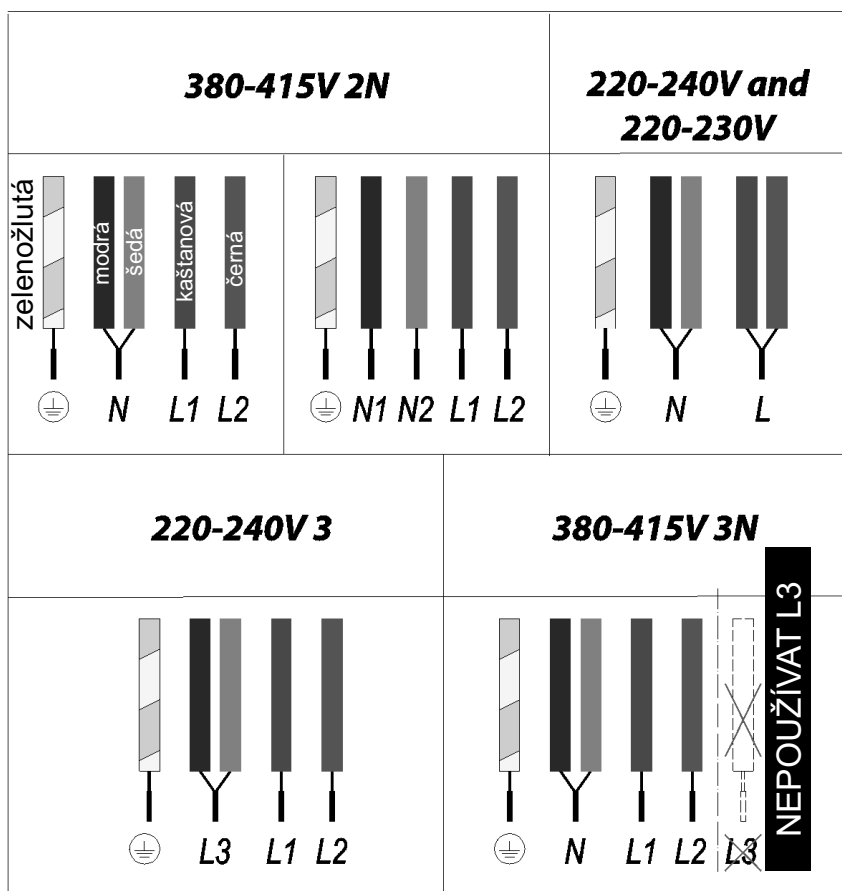
4) PŘIPEVNĚNÍ DESKY

Deska je opatřena speciálním těsněním tak, aby nedošlo k jakémukoliv pronikání kapaliny do nábytku. Pro správné položení tohoto těsnění Vám doporučujeme se pečlivě řídit níže uvedenými radami:

- odejměte všechny pohyblivé části desky.
- Rozřízněte těsnění na 4 části nutné délky tak, abyste ho umístili na 4 okraje skla.
- Překlopte desku a správně umístěte adhezní stranu těsnění „E“ (obr. 9) pod okraj desky tak, aby vnější část samotného těsnění dokonale přiléhala k vnějšímu obvodovému okraji skla. Konce pruhů musejí přiléhat aniž by se překrývaly.

- Nechte přilehnout těsnění ke sklu stejnoměrně a bezpečně tak, že ho přimáčknete prsty.
- Desku upevněte pomocí svorek „G“, dbejte přitom, aby zobáček svorky zapadl do otvoru na spodní straně a utáhněte šroub „F“ tak, až se svorka „G“ přichytí k pracovní desce (**viz obr. 11 - 12**).
- Aby nedošlo k případnému náhodnému styku s povrchem přehřáté krabice desky během jejího fungování, je třeba použít dřevěné oddělení, blokované šrouby při minimální vzdálenosti 120 mm od vrchu (obr. 8).

Schéma připojení
pro 3/4 elementové
modely topení



INSTALACE

DŮLEŽITÁ NAŘÍZENÍ PRO INSTALACI

Upozorňujeme instalátéra, že případné boční stěny nesmějí viškově překročit varnou desku. Kromě toho zadní stěna a přilehlé povrchy a povrchy sousedící s deskou musí odolat teplotě 90 °C.

Lepidlo, které spojuje plastickou fólii k nábytku, musí odolávat teplotám i 150 °C, aby nedošlo k oddělení samotného těsnění.

Instalace přístroje musí být v souladu s předpisy platných norem.

Tento přístroj není napojen na zařízení pro odvádění produktů spalování. Musí být proto napojen v souladu s pravidly instalace uvedenými výše. Musí se věnovat zvláštní pozornost níže uvedením ustanovením pokud jde o ventilaci a větrání.

5) VĚTRÁNÍ MÍSTNOSTÍ

Je nezbytné, aby místnost, ve které je přístroj instalován, byla stále větrána, aby se zajistilo jeho správné fungování. Množství potřebného vzduchu je to, které zajišťuje pravidelné spalování plynu a větrání místnosti, jejíž objem nesmí být menší než 20 m³. Přirození přívod vzduchu musí být zajištěn přímo skrze stálé otvory ve stěnách větrané místnosti, které vedou ven s minimálním průřezem 100 cm² (viz obr. 2). Tyto otvory musí být provedeny tak, aby nemohly být uzavřeny.

Je rovněž dovoleno nepřímé větrání prostřednictvím čerpání vzduchu z místností přilehlých k větrané místnosti a přitom zásadně dodržovat předpisy platných norem.

6) POLOHA A VĚTRÁNÍ

Varná zařízení na plyn musejí stále vypouštět produkty spalování digestoří spojenou s komínem, rourou sopouchu nebo přímo ven (viz obr. 3).

V případě, že nebude možné uplatnit digestoř, připouští se použití ventilátoru instalovaného na okně nebo na stěně směřující ven, aby současně uvedl do provozu zařízení (viz obr. 4), za předpokladu, že budou zásadně dodržována ustanovení týkající se větrání uvedené v platných normách.

7) PŘIPOJENÍ PLYNU

Dříve než přístroj napojíte, ujistěte se, že údaje na identifikačním štítku nalepené na spodní části desky jsou kompatibilní s údaji distribuční sítě plynu.

Vytištěná etiketa tohoto návodu a etiketa nalepená na spodní části desky udává podmínky regulace přístroje: typ plynu a provozní tlak.

Když je plyn distribuován rozvodnou sítí, přístroj musí být připojen na zařízení přívodu plynu:

- pevnou kovovou ocelovou trubkou podle platných norem, jejíž spojky musí být provedeny prostřednictvím závitových spojů v souladu s normou EN 10226.
- Měděnou trubkou podle platné normy, jejíž spojky musí být provedeny prostřednictvím spojů s mechanickým kotvením v souladu s platnou normou.
- Hadičkou z ušlechtilé oceli se spojitou stěnou, podle platné normy, s maximálním dopojením 2 metrů a těsněními v souladu s platnou normou. Tato hadička musí být instalována tak, aby se nedotýkala pohyblivých částí vestavného modulu (například zásuvky) a nesmí přecházet prázdné prostory, které by mohly být ucpány.

Když je plyn dodáván přímo z tlakové lahve, přístroj napájen regulátorem tlaku v souladu s platnou normou, musí být připojen:

- měděnou trubkou podle platné normy, jejíž spojky musí být provedeny prostřednictvím spojů s mechanickým kotvením v souladu s platnou normou.
- Hadičkami z ušlechtilé oceli se spojitou stěnou, podle platné normy, s maximálním prodloužením 2 metrů a těsněními v souladu s platnou normou. Tato hadička musí být instalována tak, aby se nedotýkala pohyblivých částí vestavného modulu (například zásuvky) a nesmí přecházet prázdné prostory, které by mohly být ucpány. Doporučujeme na hadičku umístit speciální adaptér, který lze snadno koupit na trhu, pro usnadnění spojení s nosičem gumy regulátoru tlaku namontovaného na tlakové lahvi.

Po dokončení připojení zkontrolujte dokonalou těsnost za použití midlového roztoku a nikdy plamene.

UPOZORNĚNÍ:

- **připomínáme, že kloub vstupu plynu zařízení je závitovi 1/2" kuželoviti plyn. mužski v souladu s normou EN 10226.**

INSTALACE

8) ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Elektrické připojení musí být provedeno v souladu s normami a ustanoveními platných zákonů.

- Dříve než provedete připojení, zkontrolujte, zda je zásuvka nebo zařízení vybaveno účinným uzemněním v souladu s normami a v současnosti platnými ustanoveními zákona. Odmítáme veškerou odpovědnost za nedodržování těchto ustanovení.
- Napětí odpovídá hodnotě uvedené na štítku údajů a průřez kabelů elektrického systému je schopný unést zatížení, rovněž uvedené na štítku

Když je spojení na napájecí síť provedeno prostřednictvím zásuvky:

- připevněte na napájecí kabel „C“, pokud jím nedisponuje (viz obr. 18 - 19 - 20) standardizovanou zástrčku uzpůsobenou hodnotě uvedené na identifikačním štítku. Napojte kabely v souladu s nákresem obr. 18 - 19 - 20 a přitom zajistěte níže uvedené shodnosti:

písmeno L (fáze) = kabel hnědé barvy;

písmeno N (neutrální) = kabel modré barvy;

symbol země  = kabel zeleno-žluté barvy.

- Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby v žádném bodě nedosáhl teploty 90 °C.
- Pro připojení nepoužívejte redukční převody, adaptéry nebo bočníky, neboť by mohly způsobit chybné kontakty a následkem toho nebezpečná přehřátí.
- Při zapuštění musí být zásuvka přístupná.

Když je připojení provedeno přímo na elektrickou síť:

- vložte mezi přístroj a síť vícepóloví jistič, dimenzovaný na zatížení přístroje podle platných instalačních norem.
- Pamatujte, že uzemňovací kabel nesmí být přerušen vypínačem.
- Pro lepší bezpečnost může být elektrické připojení rovněž chráněno diferenčním spínačem s vysokou citlivostí.

Důrazně doporučujeme připevnit vhodný zeleno-žlutý uzemňovací kabel k účinnému uzemňovacímu zařízení.

Dřív než provedete jakýkoliv zásah na elektrické části systému spotřebiče, povinně jej odpojte z elektrické sítě.

REGULACE

UPOZORNĚNÍ:

všechny naše výrobky odpovídají evropským normám a příslušným doplňkům zákona.

Před prováděním jakékoliv regulace přerušte přívod proudu do přístroje.

Na konci regulací nebo předběžných regulací musí být technikem obnovena případná zaplombování.

Regulace primárního vzduchu na našich hořácích není nutná.

9) KOHOUTKY

Regulace „minima“:

- zapalte hořák a uveďte ovládací knoflík do polohy „minima“ (malý plamen obr. 17).
- Vyjměte ovladač „M“ (obr. 13 a 14) pevného kohoutku jednoduchým zatlačením na jeho čep. Ventil pro regulaci minimálního průtoku může být umístěn: vedle kohoutku (obr. 13) nebo uvnitř čepu. V každém případě pro regulaci použijte malý šroubovák „D“, který musíte zasunout vedle kohoutku (obr. 13) nebo do otvoru „C“ uvnitř čepu kohoutku (obr. 14).
- Otáčejte ventilem doprava nebo doleva, dokud nedojde ke správnému nastavení plamenu.

Doporučujeme, abyste nastavení na „Minimum“ nepřeháněli: plamének musí být nepřetržitý a stabilní.

Správně namontujte demontované komponenty.

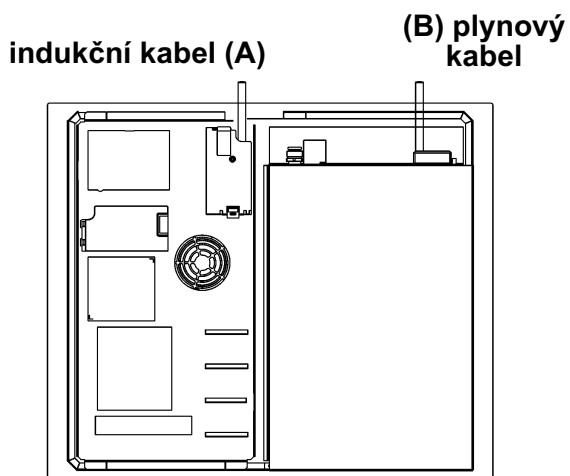
Je ujednáno, že více uvedená regulace se provede pouze s hořáky fungujícími při G20, zatímco hořáky fungující s G30 nebo G31 šroub musí být utažen na doraz (ve směru hodinových ručiček).

**MAZÁNÍ KOHOUTKŮ
V případě, že je kohoutek
zablokovaný, nepoužívejte sílu a
požádejte o technickou pomoc.**

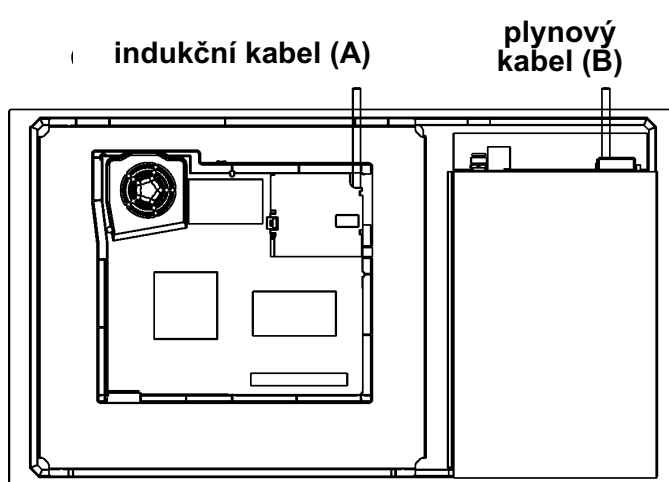
INSTALACE

KABELOVÁ POLOHA

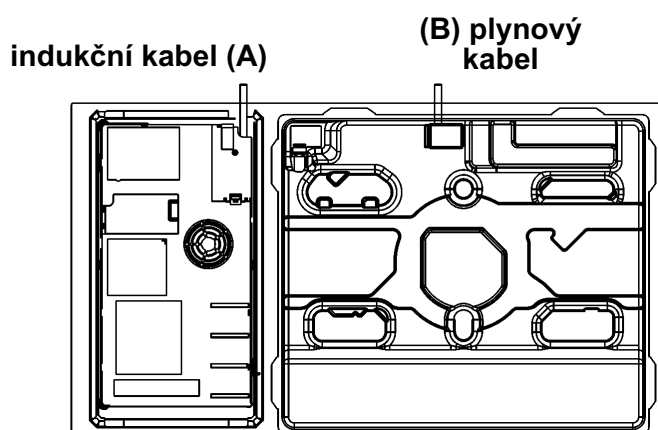
60 cm. - 1 nebo 2 plynové hořáky



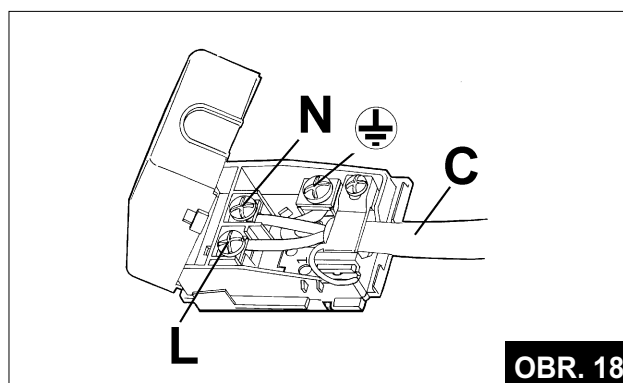
90 cm. - 1 nebo 2 plynové hořáky



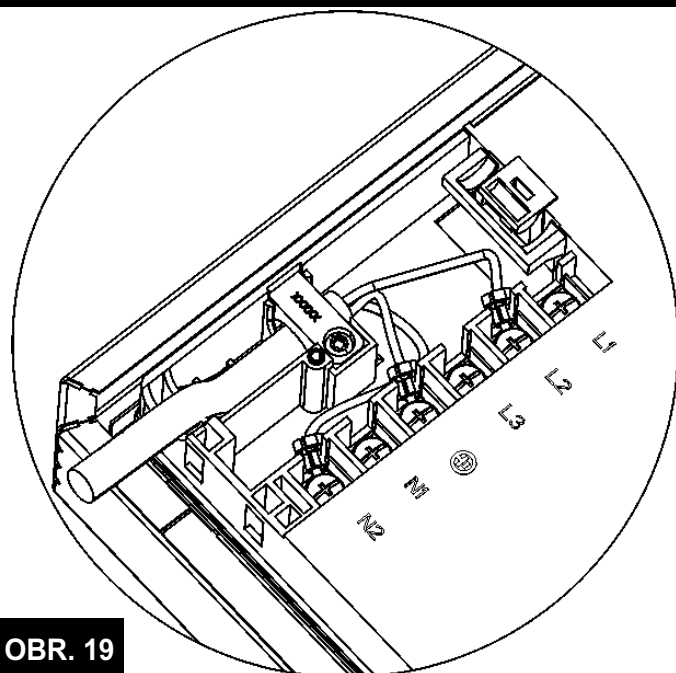
90 cm. - 4 plynové hořáky



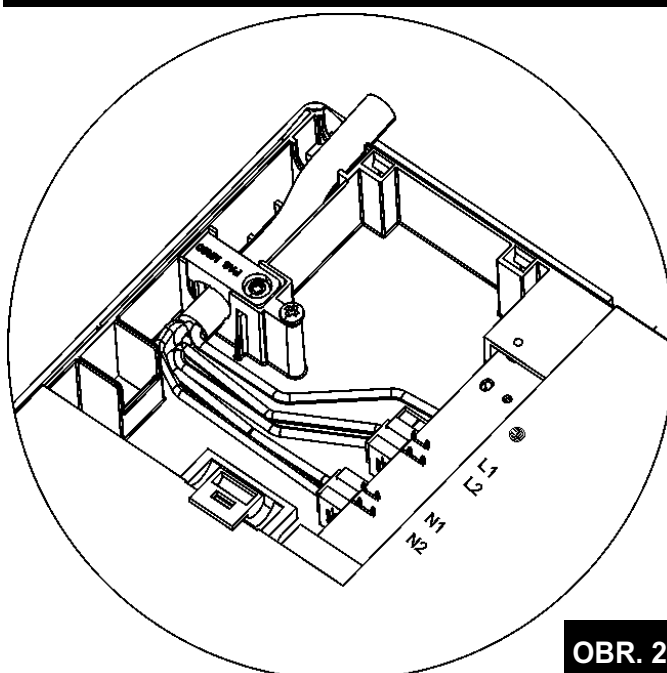
svorka plyn



indukční svorka 2 prvky



indukční svorka 3 - 4 prvky



INSTALACE

indukce 2 prvků

TYP A PRŮŘEZ SILOVÝCH KABELŮ (viz obrázek výše)

		TYP KABELU	Jednofázový přívod energie 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Jednofázový přívod energie 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Třífázový přívod energie 220 - 240 V 3 ~
Plynová deska	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
Indukční deska	A	H05 RR-F		3 x 2.5 mm ²	4 x 2.5 mm ²

indukce 3 - 4 prvků

TYP A PRŮŘEZ SILOVÝCH KABELŮ (viz obrázek výše)

		TYP KABELU	Jednofázový přívod energie 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Jednofázový přívod energie 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Třífázový přívod energie 380 - 415 V 3N ~ 220 - 240 V 3 ~	Dvoufázový přívod energie 380 - 415 V 2N ~
Plynová deska	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²			
Indukční desk	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)

(*) S ohledem na současnost faktorů.

POZOR!!!

V případě výměny napájecího kabelu musí technik ponechat zemnicí vodič delší než fázové vodiče (viz obr. 10) a mimo to musí dodržovat upozornění uvedená v bodě 8.

PŘEMĚNA NA JINÝ DRUH PLYNU

10) VIMĚNA TRYSEK

Hořáky jsou použitelné na více druhů plynu pomocí viměny trysky odpovídající danému plynu. Pro viměnu trysek je nutné sejmout hlavy hořáků a klíčem vymontovat trysku (viz obr. 15 - 16) a vyměnit ji za trysku odpovídající typu použitého plynu. **Pro přístup k vstřikovače, v ultra-rychlé hořáky s DCC AFB, odstraňte vstřikovače krytka „A“ (obr. 16).**

Doporučuje se trysku řádně upevnit.

Po provedené viměně by měl technik provést regulaci hořáků, popsanou v paragrafu 9, zaplombovat případné seřizené části zařízení a místo starého štítku viměnou nalepit na spotřebič štítek odpovídající novému druhu plynu. Tento štítek je přiložen v sáčku s náhradními tryskami.

Sáček, který obsahuje vstřikovací trysky a štítky může být součástí vybavení nebo je k dispozici u autorizovaného servisu.

Pro lepší orientaci technika uvádíme níže tabulku s tepelnými výkony hořáků, průměrem trysek a přetlakem odpovídajícím různým druhům plynu.

TABULKA

Hořáky		Druh plynu	Přetlak mbar	Tepelní výkon		Průměr tryse 1/100 mm	Tepelní výkon (W)		
č.	název			gr/h	l/h		Min.	Max.	EEgas burner*
1	RYCHLÝ HOŘÁK (**DCC AFB)	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - ZEMNÍ	30 30 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %
2	RYCHLÍ	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - ZEMNÍ	30 30 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	POLORYCHLÍ SNIŽENA	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - ZEMNÍ	30 30 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	POLORYCHLÍ	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - ZEMNÍ	30 30 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	DOPLŇKOVÍ	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - ZEMNÍ	30 30 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

*V souladu s nařízením č 66/2014 opatření EU v rámci provádění směrnice 2009/125/EC, výkon (EEgas burner) byla vypočtena v souladu s EN 30-2-1 posledním přezkumu s G20.

**DCC AFB: VZDUCH ZE.

**VAROVÁNÍ: ÚDRŽBU MUSÍ PROVÁDĚT
POUZE AUTORIZOVANÁ OSOBA.**

SERVIS A NÁHRADNÍ DÍLY

Tento spotřebič byl před expedicí ze závodu testován a kontrolován odborným a zkušeným personálem tak, aby byla zaručena co nejlepší funkčnost výrobku.

Originální náhradní díly jsou k dostání pouze v našich servisních centrech a v autorizovaných prodejnách. Každá oprava nebo seřízení, musí být provedena s maximální pečlivostí a pozorností kvalifikovanou osobou.

Z tohoto důvodu doporučujeme, abyste kontaktovali naše informační linky, kde nahlásíte příslušné údaje (značku výrobku, model, sériové číslo a druh poškození spotřebiče, který vlastníte.) Příslušné údaje jsou uvedeny na informačním štítku, který se nachází na zadní straně výrobku a na štítku umístěném na obalové krabici.

Tyto informace umožní pracovníkovi servisu obstarat si odpovídající náhradní díly a následně tak zajistit rychlý a cílený servisní zásah. Doporučujeme vám, abyste si tato data zapsali do následujících kolonek, abyste je měli vždy po ruce.

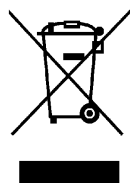
ZNAČKA:

MODEL:

SÉRIE:



V případě poruchy nebo přerušení kabelu, vzdalte se od kabelu a nedotýkejte se ho. Kromě toho musí být přístroj odpojen a není zapnuta. Obráťte se na nejbližší autorizované servisní středisko pro vyřešení problému.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

INDEX:

pag.	132	popis varních dosiek
pag.	134	dôležité bezpečnostné upozornenia
pag.	135	používanie
pag.	136	indukčná bezpečnostných varovaní
pag.	137	indukčná inštalácia
pag.	138	použitie indukčná
pag.	152	čistenie - inštalácia
pag.	153	upevnenie varnej dosky
pag.	154	vetranie - plynová prípojka
pag.	155	elektrické zapojenie - plynové kohútiky
pag.	158	transformácie
pag.	159	servis a náhradné diely



POZNÁMKY: *Táto varná doska bola navrhnutá len na varenie: akékoľvek iné použitie (napr. vykurovanie miestnosti) sa považuje za nevhodné a nebezpečné.*

VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas prevádzky zahrievajú.

Je potrebné dbať, aby ste sa nedotýkali ohrevných telies.

Deti mladšie ako 8 rokov majte neustále pod dohľadom.

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a vyššie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod odborným dohľadom alebo im boli podané inštrukcie ohľadom bezpečného používania tohto spotrebiča a uvedomujú si nebezpečenstvo s tým spojená.

Dbajte, aby sa deti so spotrebičom nehrali.

Čistenie a údržba nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.

VAROVANIE: Varenie na varnej doske s použitím tuku alebo oleja bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič, a potom zakryte plameň napr. víkom či pokrievkou alebo hasiaci rúškom.

VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte akékoľvek predmety na varnej doske.

UPOZORNENIE: Ak je prasknutý povrch, spotrebič vypnite, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom.

VAROVANIE: By ste nemali používať čistiace parné jednotku k sporáku, varnej dosky a rúry.

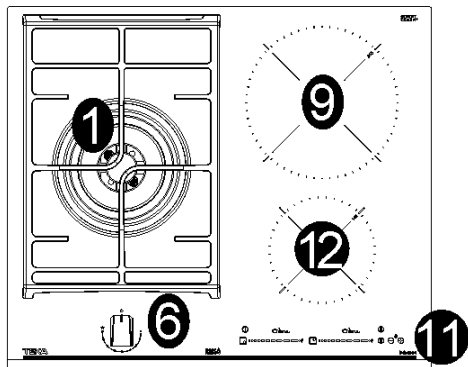
VAROVANIE: že výrobok nie je určený pre prevádzku prostredníctvom externého časovača alebo samostatného diaľkového riadiaceho systému.

VAROVANIE: Používajte len výrobky s ochrannými prvkami, ktoré sú nainštalované výrobcom, nezasahujte do inštalácie. Pri oprave používajte iba originálne diely, ktoré sú uvedené v dokumentácii od výrobcu. Použitie iných ochranných prvkov alebo nevhodná manipulácia s nimi môže spôsobiť nehodu.

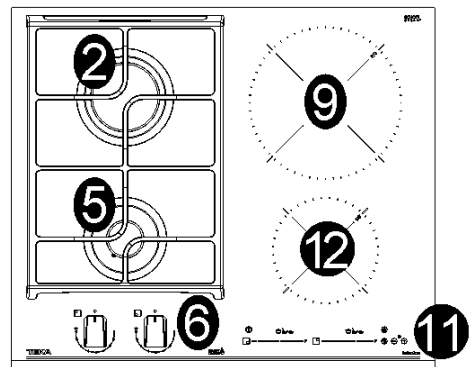
VAROVANIE: Proces varenia je treba vykonávať pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia je treba vykonávať pod neustálym dohľadom.

POPIS VARNÍCH DOSIEK

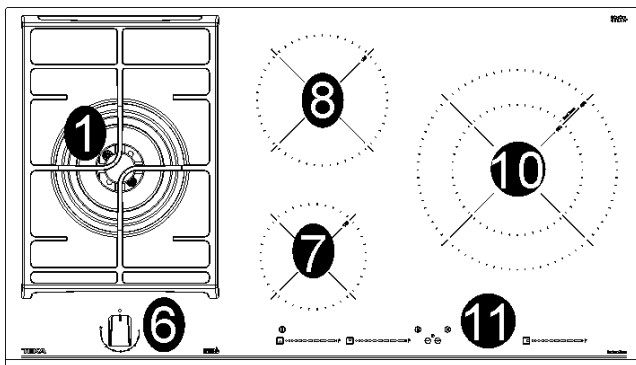
JZC 63312 A



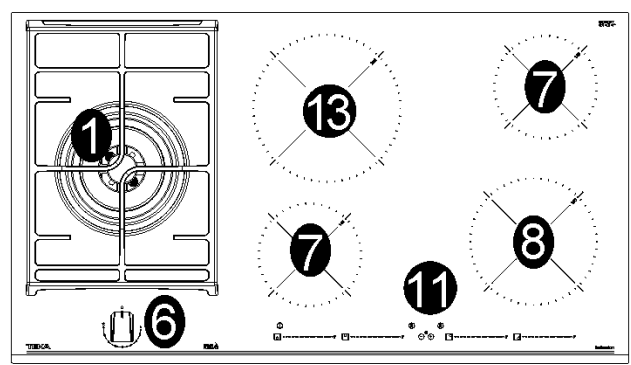
JZC 64322 A



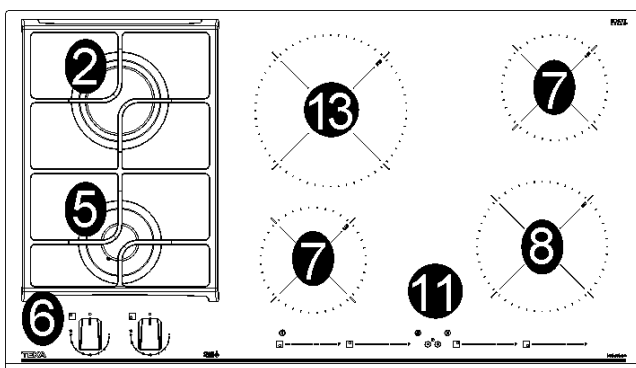
JZC 94313 A



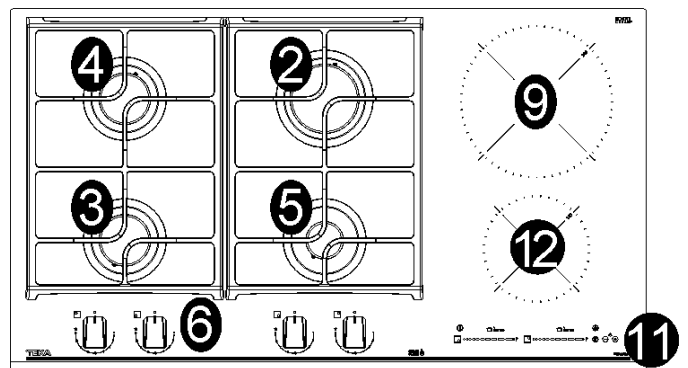
JZC 95314 A



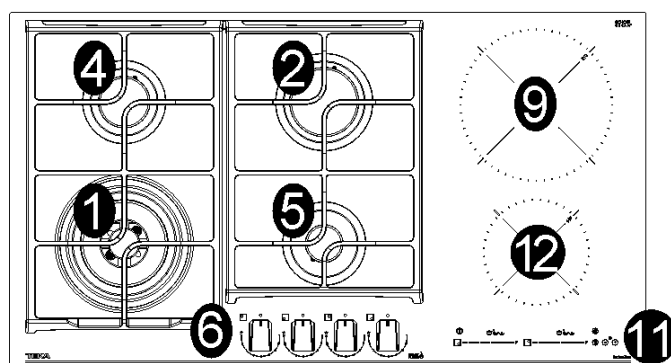
JZC 96324 A



JZC 96342 A



JZC 96342 B



POPIS VARNÍCH DOSIEK

1. Horák rýchly horák (*DCC AFB)	s výkonom 4000 W
2. Horák rýchly	s výkonom 2800 W
3. Horák polorýchly znížená	s výkonom 1400 W
4. Horák polochýchly	s výkonom 1750 W
5. Horák doplnkoví	s výkonom 1000 W
6 Ovládač k horáku	
7 Elektrický ohrievací článok indukcie Ø 14,5 cm	s výkonom 1500 W
8 Elektrický ohrievací článok indukcie Ø 18,0 cm	s výkonom 2100 W
9 Elektrický ohrievací článok indukcie Ø 21,0 cm	s výkonom 3000 W
10 Elektrický ohrievací článok indukcie Ø 28,0 cm	s výkonom 3600 W
11 Dotykový ovládač	
12 Elektrický ohrievací článok indukcie Ø 14,5 cm	s výkonom 1800 W
13 Elektrický ohrievací článok indukcie Ø 21,0 cm	s výkonom 2300 W

***DCC AFB: Vzduch zospodu.**

Pozor: toto zariadenie bolo vyvinuté na používanie v domácom prostredí.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA POUŽÍVATEĽOV:

- používaním zariadenia pre varenie na plyne vzniká v miestnosti kde je toto umiestnené, teplo a vlhko. Preto je potrebné zabezpečiť dobré vetranie priestorov. Je dôležité udržiavať otvory pre prirodzenú ventiláciu (obr. 3) voľné a používať mechanické prístroje vetrania (digestor alebo elektrickí ventilátor, obr. 4. a 5).
- Intenzívnejšie a dlhšie trvajúce používanie zariadenia môže vyžadovať takisto lepšie vetranie, napríklad otvorením okna alebo zvýšením výkonu mechanického odsávania, ak je toto k dispozícii.
- Nikdy neupravujte technické vlastnosti výrobku, môže to byť nebezpečné.
- Ak nechcete tento spotrebič viac používať (alebo starý spotrebič vymeníte za nový), skôr ako ho zlikvidujete, odporúčame uviesť ho mimo prevádzku v súlade s platnými nariadeniami týkajúcimi sa ochrany zdravia a životného prostredia tak, že odstránite všetky nebezpečné diely, najmä pre deti, ktoré by sa s odstaveným spotrebičom mohli hrať.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými ani vlhkými rukami alebo nohami.
- Nepoužívajte spotrebič, keď máte bosé nohy.
- Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo nerozumným použitím.
- Počas a ihneď po prevádzke dosahujú niektoré časti varnej dosky veľmi vysoké teploty: nedotýkajte sa ich.
- Po použití varnej dosky sa uistite, či je ukazovateľ ovládacích gombíkov presunutý do zatvorenej polohy a zatvorte hlavný prívodný ventil plynu alebo plynovej bomby.
- V prípade nesprávnej prevádzky plynových ventilov kontaktujte asistenčný servis.
- Nepoužívať spreje v blízkosti zapálených horákov.

Poznámka: nepretržité použitie môže v blízkosti horákov spôsobiť zmenu pôvodného zafarbenia, ktorá sa pripisuje vysokým teplotám.

Pozor: počas prevádzky dosahuje povrch varnej dosky veľmi vysoké teploty: udržiavajte deti mimo jej dosahu!

POZOR: nekladte sklo priamo na nábytok, naopak, o nábytok sa musí opierať dno varnej dosky.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: ohľadom dokonalej inštalácie, nastavenia alebo premeny varnej dosky na iné typy plynu sa povinne obráťte na **KVALIFIKOVANÉHO INŠTALATÉRA:** nedodržanie tohto pokynu má za následok stratu záruky.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: inštaláciu vykonávajte v súlade s pokynmi výrobcu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škody na osobách, zvieratách alebo veciach, za ktoré výrobca nie je zodpovedný. V prípade, že si inštalácia bude vyžadovať úpravy elektrického systému domácnosti alebo v prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča, obráťte sa na kvalifikovaného inštalatéra, ktorý sa musí uistiť predovšetkým o tom, že prierez káblov zásuvky je vhodný pre príkon spotrebiča.

PDÔLEŽITÉ: Záručný alebo technický list uschovajte spolu s návodom na použitie počas celej životnosti zariadenia. Obsahuje dôležité technické údaje.

Výrobok je preto v súlade s požiadavkami platných smerníc Európskeho parlamentu a Rady týkajúcich sa:

- elektromagnetickej kompatibility (EMC);
- elektrickej bezpečnosti (LVD);
- obmedzenia používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS);
- ekodizajnu (ErP).


DÔLEŽITÉ: Zariadenie je v súlade s ustanoveniami podzákonného predpisu pre európske smernice:
- nariadenie (EÚ) 2016/426.

POUŽÍVANIE

1) HORÁKY

Na čelnej maske je nad každým ovládacím gombíkom vytlačená schéma, z ktorej je zrejmé ktori horák sa príslušným gombíkom ovláda. Po otvorení ventilu prívodu plynu na plynovom potrubí alebo na plynovej bombe, zapáliť horáky podľa nasledovných inštrukcií:

- ručné zapálenie

Zatlačiť ovládací gombík príslušného horáku a otáčať ním v protismere hodinových ručičiek až do polohy Max 9  (silni plameň, obr. 17). Priložiť horiacu zápalku ku horáku kohútik je vybavený stupnicou s 9 polohami, pri každom kliknutí sa plameň znižuje, kým nedosiahnete polohu 1, tj minimálny prívod plynu.

- Elektrické automatické zapáľovanie

Zatlačiť ovládací gombík príslušného horáku a otáčať ním v protismere hodinových ručičiek až do polohy Max 9 (silni plameň, obr. 17). Zatlačiť ovládací krúžok až na doraz.

- Zapáľovanie horákovvy bavenich bezpečnostnim termočlánkom

Pri horákoch vybavených bezpečnostnim termočlánkom otáčať príslušným ovládacím gombíkom v protismere hodinových ručičiek do polohy Max 9 (silni plameň, obr. 17) až kým necítiť jemni odpor. Vtedy zatlačiť ovládací gombík a zopakovať kroky opísané vyššie.

Po zapálení držať ovládací krúžok stlačením ešte asi 10 sekúnd.

Potom postupujte podľa pokynov na použitie kohútika, ako je vysvetlené vyššie.

V prípade náhodného zhasnutia plameňa zatvorte ovládací gombík horáka a nesnažte sa plameň zapáliť skôr ako po uplynutí aspoň 1 min.

AKO POUŽÍVAŤ HORÁKY

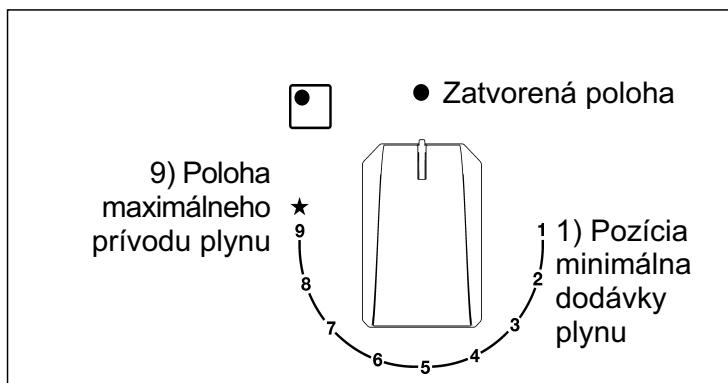
Pre dosiahnutie maximálneho výkonu pri minimálnej spotrebe plynu je užitočné zapamätať si nasledujúce kroky:

Horáky	Ø Nadooby cm
Ultra rýchly horák	24 ÷ 26
Rýchly	20 ÷ 22
Polorýchly znížená	16 ÷ 18
Polochýchly	16 ÷ 18
Doplňkovi	10 ÷ 14

- pre každý horák používať správne hrnce (vid' tabuľku a vyobrazenie č. 1).
- Po dosiahnutí varu otočiť ovládacím gombíkom do polohy Min 1 (slabi plameň, obr. 17).
- Vždy používať hrnce s pokrievkou.
- Používajte panvice s rovným dnom.

UPOZORNENIA:


- **horáky vybavené bezpečnostnim termočlánkom možno zapáľovať iba vtedy, keď je ovládací gombík v polohe Max 9 (silni plameň, obr. 17).**
- **Ak bol prerušený prívod elektrickej energie, je možné horáky zapáliť pomocou zápaliek.**
- **Počas používania horákov nenechávať zariadenie bez dozoru a nepúšťať deti do jeho blízkosti. Zvlášť sa ubezpečiť o tom, že sú ruky hrncov v správnej polohe a dohliadať na prípravu jedál s použitím olejov alebo tukov, nakoľko tieto sú ľahko zápalné.**
- **Pokiaľ je varná doska vybavená krytom, odstráňte pred jeho otvorením z jeho povrchu všetky zbytky potravín. Pokiaľ je tento kryt zo skla, dbajte pred jeho sklopením na to, aby horáky boli vychladnuté. Horúce horáky môžu spôsobiť prasknutie skleneného krytu.**
- **Neodporúča sa používať nádoby, ktoré prečnievajú za okraje povrchu varnej plochy.**





OBR. 17


UPOZORNENIE


Bezpečnostné výstrahy:

 Indukčný generátor spĺňa požiadavky aktuálnej legislatívy EÚ. Odporúčame však, aby sa každá osoba používajúca zariadenie ako kardiostimulátor poradila so svojim lekárom, či môže bezpečne používať indukčné oblasti.

 Na povrch varnej platne sa nesmú umiestňovať kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu prehriať.

 Po použití varnej platne ju vždy odpojte, nestačí len odstrániť hrniec či panvicu. Inak môže dôjsť k poruche, ak na ňu počas detekčnej doby neúmyselne položíte iný hrniec či panvicu. Zabráňte možným úrazom!

 Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

 Po inštalácii je potrebné prístroj odpojiť. Odpojovacie zariadenia musia byť súčasťou pevnej elektrickej inštalácie podľa inštalačných predpisov.

INŠTALÁCIA

Inštalácia

Inštalácia so zásuvkou na príbory

Ak chcete pod varnú platňu nainštalovať nábytok alebo zásuvku na príbory, medzi tieto dva prvky sa musí namontovať separačná doska. Zabráni sa tak náhodnému kontaktu s horúcim povrchom krytu spotrebiča.


Doska sa musí namontovať 20 mm pod spodnú časť varnej platne.


Elektrické pripojenie


Pred pripojením varnej platne k sieti skontrolujte, či sa napätie a frekvencia zhodujú s údajmi uvedenými na štítku varnej platne, ktorý sa nachádza pod ňou, a v záručnom liste, alebo v zozname technických údajov, ktorý je nutné odložiť si spolu s touto príručkou počas celej životnosti výrobku.


Zaistite, aby sa vstupný kábel nedostal do kontaktu s telesom indukčnej platne ani s telesom rúry na pečenie, ak je nainštalovaná v rámci tej istej jednotky.


Výstraha:


 Elektrické pripojenie musí byť správne uzemnené v súlade s príslušnou legislatívou, inak môže dôjsť k poruche indukčnej platne.

 Nezvyčajne vysoké prúdové nárazy môžu poškodiť ovládací systém (tak ako pri všetkých elektrických spotrebičoch).

 Odporúča sa nepoužívať indukčnú platňu, kým je zapnutá funkcia pyrolytického čistenia v prípade pyrolitickej rúry na pečenie, a to kvôli vysokej teplote, ktorú tento spotrebič produkuje.

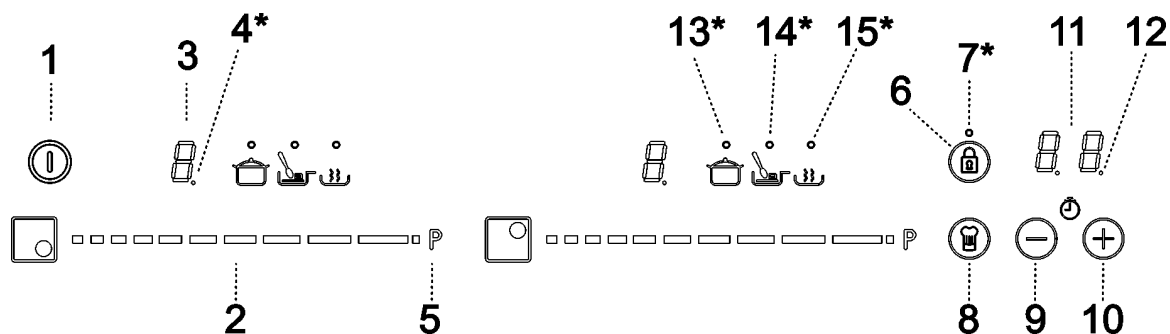
 So spotrebičom smie manipulovať alebo ho opravovať vrátane výmeny napájacieho kábla výhradne oficiálny technický servis

 Pred odpojením varnej dosky od siete odporúčame vypnúť odpojovací prepínač, počkať približne 25 sekúnd a až potom vytiahnuť zástrčku. Tento čas je potrebný na úplné vybitie elektrického obvodu, aby sa zabránilo možnému zásahu elektrickým prúdom z kontaktov zástrčky.

 Záručný certifikát alebo zoznam technických údajov si odložte spolu s návodom na používanie počas celej životnosti výrobku. Obsahujú dôležité technické informácie.

POUŽÍVANIE

indukcia 2 prvkov



Užívateľský manuál pre Dotykové ovládanie

Ovládanie súčastí

1	Všeobecný snímač zapnutia/vypnutia
2	Kurzorový posúvač ovládania výkonu.
3	Ukazovateľ výkonu a/alebo zvyškového tepla*.
4	Desatinná bodka indikátora výkonu a/alebo zvyškového tepla*.
5	Priamy prístup k funkcii „Výkon“.
6	Aktivačný snímač pre funkciu „Zablokovanie“.
7	Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Zablokovanie“*.
8	Aktivačný snímač pre funkciu „Šéfkuchár“.
9	Snímač „Mínus“ pre časovač.
10	Snímač „Plus“ pre časovač.
11	Indikátor časovača.
12	Desatinná bodka časovača.*
13	Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Mierne vrenie“*.
14	Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Topenie“*.
15	Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Udržiavanie v teple“*.

*Viditeľné iba v priebehu prevádzky.

POUŽÍVANIE

Tieto činnosti sú vykonávané pomocou dotykových tlačidiel. Nemusíte vyvíjať silu pre požadované dotykové tlačidlá, pre aktiváciu požadovanej funkcie sa stačí ich dotknúť iba špičkou prsta.


Každá akcia je potvrdená pípnutím.

Použite posuvník (2) pre nastavenie úrovne výkonu (0 - 9) posúvaním svojho prsta nad ním. Posúvanie smerom doprava zvyšuje hodnotu a smerom doľava ju znižuje.



Je tiež možné priamo zvoliť úroveň výkonu, položením svojho prsta priamo na požadované miesto posuvníka (2)

 **Za účelom výberu dosky na týchto modeloch, priamo sa dotknite posuvníka (2).**


ZAPNUTIE SPOTREBIČA

1 Dotknite sa dotykového tlačidla Zapnutia  (1) po dobu najmenej jednej sekundy. Aktivuje sa dotykové ovládanie, zaznie pípnutie a ukazovatele (3) sa rozsvietia a budú zobrazovať “-”. Ak je niektorá varná zóna horúca, na príslušnom ukazovateli sa rozblíkajú znak **H** a “-”.

Ak v nasledujúcich 10 sekundách nevykonáte žiadnu činnosť, dotykové ovládanie sa automaticky vypne.

Keď je aktivované dotykové ovládanie, môžete ho odpojiť kedykoľvek stlačením dotykového tlačidla  (1), a to aj v prípade, že bola uzamknutá (funkcia zámku aktivovaná). Dotykové tlačidlo  (1) má vždy prednosť pri odpájaní dotykového ovládania.

AKTIVÁCIA DOSKY

Akonáhle je Dotykové ovládanie aktivované senzorom  (1), ktorúkoľvek dosku je možné zapnúť prostredníctvom nasledujúcich krokov:

1 Posuňte svoj prst alebo sa svojim prstom dotknite v akejkoľvek pozícii posuvníka (2). Bude zvolená zóna a súčasne sa nastaví úroveň výkonu v rozmedzí od 0 do 9. Táto hodnota výkonu sa zobrazí na zodpovedajúcom ukazovateli výkonu a jej desiatinná bodka (4) bude nepretržite svietiť po dobu 10 sekúnd.

2 Pomocou posuvníka (2) zvolíte novú úroveň výkonu medzi 0 a 9.


Kým sa zvolí doska, inými slovami, ak sa desiatinná bodka (4) rozsvieti, je možné pozmeniť jej úroveň výkonu.

VYPNUTIE DOSKY

Použitím tlačidla dotykového posuvníka (2) znížte výkon na úroveň 0. Platnička sa vypne.


Keď sa platnička vypne, na jej ukazovateli výkonu (3) sa objaví znak **H** v prípade, ak je povrch skla príslušnej varnej zóny horúci a je nebezpečenstvo popálenia. Keď teplota poklesne, ukazovateľ (3) sa vypne (ak je varná doska odpojený), alebo keď je varná doska stále pripojená, rozsvieti sa “-”.

VYPNUTIE VŠETKÝCH PLATNIČIEK

Všetky dosky môžu byť súčasne odpojené pomocou Hlavného senzora zapnutia/vypnutia  (1). Všetky ukazovatele (3) dosky zhasnú. V prípade, že je vypnutá varná zóna horúca, na jej ukazovateli sa zobrazí **H**.

Detektor panvice.


Indukčné varné zóny majú vstavaný detektor panvice. Z toho dôvodu, doska prestane pracovať, pokiaľ nie je prítomná panvica, alebo v prípade, že panvica nie je vhodná.

Ukazovateľ úrovne výkonu (3) zobrazí symbol  pre oznámenie, že “nie je panvica” v prípade, keď je zóna zapnutá a nie je detekovaná panvica, alebo panvica nie je vhodná.


Ak sa panvica odoberie zo zóny, keď je spustená, doska automaticky zastaví zásobovanie energiou a zobrazí symbol “nie je panvica”. Keď sa panvica opäť položí na varnú zónu, obnoví sa prívod energie na rovnakej úrovni výkonu, ako bola zvolená pred tým.



POUŽÍVANIE


Doba pre detekciu panvice je 3 minúty. Ak sa v tejto časovej dobe neumiestni panvica, alebo je panvica nevhodná, varná zóna sa vypne.

 **Po dokončení vypnite varnú zónu pomocou dotykového ovládania. V opačnom prípade môže nastať nežiadúci úkon, ak sa na varnú zónu počas troch minút omylom umiestni panvica. Vyhnite sa možným nehodám!**



Funkcia Blokovanie

S funkciou blokovania môžete blokovať ďalšie senzory okrem senzora zapnutia/vypnutia  (1), v záujme zabránenia nežiaducim operáciám. Táto funkcia je užitočná pre bezpečnosť detí.

Pre aktiváciu tejto funkcie sa dotknite senzora  (6) po dobu najmenej jednej sekundy. Následne po vykonaní sa pilotný ukazovateľ (7) zapne, čo znamená, že ovládací panel je blokován. Ak chcete funkciu deaktivovať, jednoducho znova stlačte senzor  (6).



Ak sa pre vypnutie spotrebiča použije senzor zapnutia/vypnutia  (1), keď je aktivovaná funkcia Blokovanie, varnú dosku nebude možné znova zapnúť, kým sa neodblokuje.

Stíšenie pípnutia

Keď je varná doska zapnutá, ak súčasne stlačíte dotykové tlačidlo  (10) a dotykové tlačidlo uzamknutia  (6) po dobu tri sekundy, deaktivujete pípnutie, ktoré sprevádza každú akciu.


Ukazovateľ času (11) zobrazí "OF".


Táto deaktivácia nebude použitá pre všetky funkcie, ako napríklad zvukový signál pre zapnutie/vypnutie, koniec časovača alebo zamknutie/ odomknutie všetkých dotykových tlačidiel zostanú aktívne.

Ak chcete znova aktivovať všetky zvukové signály, ktoré sprevádzajú každú akciu, opäť súčasne stlačte dotykové tlačidlá  (10) a dotykové tlačidlo uzamknutia  (6) po dobu troch sekúnd. Ukazovateľ času (11) zobrazí "On".

Funkcia Výkon

Táto funkcia poskytuje "extra" silu doske, nad jej menovitou hodnotou. Uvádzaný výkon závisí od veľkosti dosky, s možnosťou dosiahnutia maximálnej hodnoty povolenú generátorom.

1 Posuňte prst nad zodpovedajúcim posuvníkom (2), kým sa na ukazovateli úrovne výkonu (3) nezobrazí "9" a držte svoj prst stlačený po dobu jednej sekundy, alebo sa dotknite priamo  a držte svoj prst stlačený po dobu jednej sekundy.

2 Na ukazovateli úrovne výkonu (3) sa zobrazí symbol , a doska začne dodávať extra výkon.

Funkcia Výkon má maximálnu dobu trvania uvedenú v **Tabuľke č. 1**. Po uplynutí tejto doby sa úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zaznie zvukový signál.

Pri aktivácii funkcie Výkonu na jednej varnej platničke je možné, že bude ovplyvnený výkon niektorej inej, znížením jej sily na nižšiu úroveň, v takom prípade to bude zobrazené na jej ukazovateli (3).

Funkciu Výkon môžete deaktivovať pred ukončením jej pracovného času buď pomocou dotyku posuvníka s upravením jej úrovne výkonu, alebo opakovaním kroku č. 3.

Funkcia Časovač (odpočítavanie času)

Táto funkcia uľahčuje varenie s tým, že nemusíte byť prítomní: Môžete nastaviť časovač pre dosku, ktorá sa vypne, akonáhle požadovaný čas vyprší.

V prípade týchto modelov je možné súčasne pre každú jednu dosku nastaviť trvanie v rozsahu od 1 do 99 minút.

POUŽÍVANIE

Nastavenie časovača na doske.

Akonáhle je nastavená úroveň výkonu požadovanej varnej zóny, a kým desatinná bodka zóny neustále svieti, zónu je možné načasovať.

Za týmto účelom:

1 Dotknite sa senzora \ominus (9) alebo \oplus (10). Na ukazovateli časovača (11) sa zobrazí "00" a na zodpovedajúcom ukazovateli zóny (3) sa zobrazí symbol ⏏ blinking alternately with its current power level.

2 Bezprostredne potom nastavte dobu varenia medzi **1** až **99** minútou, s použitím senzorov \ominus (9) alebo \oplus (10). V prípade prvej sa hodnota začne od **60**, v prípade druhej od **01**. Ak podržíte senzory \ominus (9) alebo \oplus (10) stlačené, hodnota sa obnoví na **00**. Keď zostane doba kratšia než jedna minúta, hodiny začnú odpočítavať čas v sekundách.

3 Keď ukazovateľ časovača (11) prestane blikať, začne automaticky odpočítavať čas. Ukazovateľ (3) týkajúci sa načasovanej platničky bude striedavo zobrazovať zvolenú úroveň výkonu a symbol ⏏ .

Akonáhle uplynie zvolená doba varenia, časovaná varná zóna sa vypne a hodiny začnú pípať po dobu niekoľkých sekúnd.

Pre vypnutie zvukového signálu stlačte akýkoľvek senzor. Na ukazovateli časovača (11) sa zobrazí blikajúca **00** vedľa desatinnej bodky (4) vybranej zóny. Ak je vypnutá varná zóna horúca, jej ukazovateľ výkonu (3) zobrazí striedavo symboly **H** a **"-"**.

Ak chcete v rovnakú dobu načasovať ďalšiu platničku, zopakujte kroky 1 až 3.

Ak sú jedna alebo viac zón už načasované, ukazovateľ časovača (11) v predvolenom nastavení zobrazí najkratší zostávajúci čas do konca, zobrazujúc **"t"** na príslušnej zóne. Zvyšok časovaných zón zobrazí na ich príslušných ukazovateľoch zón blikajúcu desatinnú bodku. Pri stlačení posuvníka inej časovanej zóny, časovač zobrazí zostávajúci čas tejto zóny po dobu niekoľkých sekúnd a jeho ukazovateľ bude zobrazovať striedavo svoju úroveň výkonu a **"t"**.

Zmena naprogramovaného času.

Pre úpravu naprogramovaného času, stlačte posuvník (2) časovanej zóny. Potom bude možné čítať a meniť čas.

Prostredníctvom senzorov \ominus (9) a \oplus (10), môžete upraviť naprogramovaný čas.

Odpojenie hodín

Ak chcete zastaviť hodiny pred vypršaním naprogramovaného času, môžete to jednoducho vykonať nastavením ich hodnoty na **"-"**.

1 Vyberte požadovanú dosku.

2 Nastavte hodnotu hodín na **"00"** pomocou senzora \ominus (9). Hodiny sú zrušené. To možno tiež uskutočniť rýchlejšie tým, že súčasne stlačíte senzory \ominus (9) a \oplus (10).

Funkcia Riadenie výkonu

Modely sú vybavené funkciou obmedzenia výkonu (Riadenie výkonu). Táto funkcia umožňuje celkový výkon generovaný varnou doskou nastaviť na rôzne hodnoty zvolené užívateľom. Aby ste to mohli urobiť, v prvej minúte po pripojení varnej dosky do elektrickej siete je možné vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

1 Stlačte dotykové tlačidlo \oplus (10) po dobu tri sekundy. Na ukazovateli časovača (11) sa zobrazia písmená.

2 Stlačte dotykové tlačidlo uzamknutia Ⓜ (6). Objavia sa jednotlivé hodnoty výkonu, na ktoré môže byť obmedzený výkon varnej dosky a tie možno zmeniť pomocou senzorov \oplus (10) a \ominus (9).

3 Akonáhle ste vybrali hodnotu, opäť stlačte dotykové tlačidlo uzamknutia Ⓜ (6). Varná doska bude obmedzená na zvolenú hodnotu výkonu.


Ak chcete znova zmeniť hodnotu, je nutné varnú dosku odpojiť a potom ju znova po niekoľkých sekundách zapojiť. Vtedy budete opäť môcť vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

POUŽÍVANIE

Zakaždým, keď sa zmení úroveň výkonu varnej dosky, obmedzovač výkonu bude počítat' celkový výkon generovaný varnou doskou. Ak dosiahnete celkový limit výkonu, dotykové ovládanie neumožní zvýšiť úroveň výkonu danej varnej platničky. Varná doska pípne a ukazovateľ výkonu (3) začne blikať na úrovni, ktorá nemôže byť prekročená. Ak budete chcieť prekročiť túto hodnotu, bude nutné znížiť výkon ostatných platničiek. Niekedy nebude stačiť znížiť inú platničku o jenu úroveň, pretože to závisí od výkonu každej varnej platničky a úrovne, ktorá je na nej nastavená. Je možné, že pre zvýšenie úrovne veľkej varnej platničky bude potrebné vypnúť niekoľko menších.


Ak používate rýchle zapnutie pri funkcii maximálneho výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, platnička bude nastavená na maximálnu možnú úroveň. Varná doska pípne a uvádzaná hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazovateli (3).

Špeciálne funkcie: CHEF (v závislosti od modelu)

Dotykové ovládanie má špeciálne funkcie, ktoré pomáhajú užívateľovi variť prostredníctvom CHEF snímača  (8). Tieto funkcie sú k dispozícii v závislosti od modelu.

Pre aktiváciu špeciálnej funkcie v zóne:




1 Najprv ju zvolíte; následne na indikátore stavu napájania (3) sa aktivuje desiatinná čiarka (4).

2 Teraz kliknite na snímač CHEF  (8). Následným opätovným stláčaním po jednom prejdete všetky funkcie CHEF ktoré sú k dispozícii pre každú zónu. Aktivácia týchto funkcií bude zobrazená zodpovedajúcimi led diódami (13), (14), (15).

Ak kedykoľvek chcete zrušiť aktívnu špeciálnu funkciu, pre výber sa dotknite snímača kurzora "posuvníka" (2) v polohe „0“.

FUNKCIA KEEP WARM




Táto funkcia automaticky nastaví vhodnú úroveň výkonu pre udržanie vareného jedla horúcim.

Pre aktiváciu, zvolíte varnú dosku a stlačíte CHEF snímač  (8) kým sa nerozsvieti led (15) umiestnený na ikone  Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA MELTING




Táto funkcia udržuje nízku teplotu varnej zóny. Je ideálna pre rozmrazovanie potravín alebo pomalé rozpúšťanie iných druhov potravín, ako sú čokoláda, maslo atď.

Pre aktiváciu, zvolíte varnú dosku a stlačíte CHEF snímač  (8) kým sa nerozsvieti led (14) umiestnený na ikone  Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA SIMMERING

Táto funkcia umožňuje ponechať v miernom vare.

Akonáhle jedlo začne vriieť, umožnite túto funkciu jej výberom na varnej doske a stlačíte CHEF snímač  (8) kým sa nerozsvieti led (13) umiestnený na ikone  Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

Funkcia bezpečnostného vypnutia

Ak sa kvôli poruche jedna alebo viaceré varné zóny nezapnú, spotrebič sa po nastavenom časovom období (**pozri tabuľku 1**) automaticky vypne.

Ak je aktivovaná funkcia bezpečnostného vypnutia, v znaku teploty skleneného povrchu je zobrazená **0**, ak pre používateľa neexistuje riziko, alebo je tam zobrazené písmeno **H**, ak existuje riziko popálenia.



Ovládací panel vyhrievacích oblastí zachováajte vždy čistý a suchý.



V prípade prevádzkových problémov alebo nehôd, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke, spotrebič odpojte a obráťte sa na technický servis.

POUŽÍVANIE

Návrhy a odporúčania

- Používajte hrnce a panvice s hrubým a úplne rovným dnom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po skle, pretože ho môžu poškríbať.
- Aj keď sklo znesie údery veľkými hrncami a panvicami bez ostrých okrajov, snažte sa vyhnúť sa im.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu keramického skla, neťahajte nádoby po skle a ich spodky zachovávajú v čistote a dobrom stave.
- Odporúčané priemery dna hrnca (**pozri relatívnu tabuľka**).



Snažte sa nevysypať či nevyliat' cukor alebo výrobky obsahujúce cukor na sklo, pretože ak je povrch horúci, cukor ho môže poškodiť.

Tabuľka 1

Zvolená úroveň výkonu	MAXiMÁLNY PREVÁDZKOVÝ ČAS (v hodinách)
0	0
1	8
2	5
3	4
4	4
5	3
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 minút, očistené na úrovni 9

MENOVITÝ VÝKON ELEKTRICKÝCH KOMPONENTOV

indukcia 2 prvkov

TYP DOSKY	Ø (cm)	Ø odporúča sa hrniec (minimum v cm.)	VÝKON (W)	*E _C electric cooking: Wh/kg
Indukčný ohrievací článok	14,5	10	1800	182,1
Indukčný ohrievací článok	21,0	13	3000	178,7

indukcia 3 - 4 prvkov

TYP DOSKY	Ø (cm)	Ø odporúča sa hrniec (minimum v cm.)	VÝKON (W)	*E _C electric cooking: Wh/kg
Indukčný ohrievací článok	14,5	10	1500	193,3
Indukčný ohrievací článok	18,0	11	2100	177,5
Indukčný ohrievací článok	21,0	11	2300	181,7
Indukčný ohrievací článok	28,0	14	3600	174,0

*E_Celectric cooking: spotreba energie vypočítaná na kg v súlade so Smernicou (EÚ) 66/2014.

POUŽÍVANIE

Čistenie a údržba

Aby bol spotrebič v dobrom stave, hneď po vychladnutí ho vyčistíte vhodnými prostriedkami a nástrojmi. Čistenie tak bude jednoduchšie a zabránite usadzovaniu nečistôt. Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani nástroje, ktoré môžu poškriabať povrch, ani parné čističe.

Ľahké nečistoty, ktoré nie sú prilepené k povrchu, možno vyčistiť vlhkou handrou s jemným čistiacim prostriedkom alebo teplou mydlovou vodou. Na silnejšie fľaky alebo masť použite špeciálny čistič pre keramické varné platne a postupujte podľa pokynov uvedených na jeho obale. Nečistoty, ktoré pevne držia na povrchu kvôli tomu, že sa opakovane pripálili, možno odstrániť pomocou škrabky s čepeľou.

Malé zmeny farby sú spôsobené hrncami a panvicami, na ktorých spodkoch sa nachádzajú suché zvyšky masťoty, alebo v dôsledku masťoty medzi sklom a nádobou počas varenia. Možno ich odstrániť niklovou škrabkou pomocou vody alebo špeciálnym čističom na keramické varné platne. Plastové predmety, cukor alebo jedlo obsahujúce veľa cukru, ktoré sa pritavilo na povrch, je nutné okamžite odstrániť škrabkou.

Kovové šmuhy sú spôsobené ťahaním d kovových hrncov a panvic po skle. Možno ich odstrániť dôkladným vyčistením špeciálnym čističom na varné platne z keramického skla (napr. Vitroclen), aj keď možno bude potrebné tento postup niekoľkokrát zopakovať.

Výstraha:



Nádoba sa môže prilepiť na sklo v dôsledku toho, že došlo k roztaveniu predmetu medzi nimi. Nesnažte sa zdvihnúť hrniec, kým je varná zóna studená! Môže dôjsť k rozbitiu skla.



Nestúpajte na sklo ani sa oň neopierajte, pretože sa môže rozbiť a spôsobiť poranenie. Nepoužívajte sklo ako povrch na odkladanie predmetov.

Výrobca si vyhradzuje právo uskutočňovať zmeny vo svojich príručkách, ktoré považuje za nutné alebo užitočné, bez vplyvu na základné funkcie spotrebiča.

informácie týkajúce sa životného prostredia



Symbol na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok sa nesmie zlikvidovať ako bežný komunálny odpad. Tento výrobok sa musí odovzdať v recyklačnom zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia. keď zaistíte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správne, neznečistíte životné prostredie a nepoškodíte verejné zdravie, čo sa môže stať v prípade jeho nesprávnej likvidácie. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny úrad, zberné suroviny alebo predajňa, kde ste tento výrobok zakúpili.

Použitý obalový materiál je ekologický a možno ho celý zrecyklovať. Plastové prvky sú označené značkami >PE<, >LD<, >EPS< atď. Obalové materiály zlikvidujte ako komunálny odpad do zbernej nádoby.

POUŽÍVANIE

Naplnenie s Energetickej účinnosti strane spotrebiča:

- **Spotrebiče bol testovaný v súlade s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/Kg, je k dispozícii v typovom štítku spotrebiča.**

Nasledujúce rady vám pomôžu ušetriť energiu pri každom varení:

- Keď je to možné, vždy používajte pokrievku vhodnú pre danú nádobu. Pri varení bez pokrievky sa minie viac energie.
- Používajte nádoby s plochým dnom a vhodnými priermi základne, aby zodpovedali varnej zóne. Výrobcovia nádob zvyčajne uvádzajú priemer nádoby, ktorý je väčší než priemer základne.
- Keď pri varení používate vodu, používajte menšie množstvá, aby sa zachovali vitamíny a minerály v zelenine a nastavte minimálnu úroveň výkonu, ktorá umožňuje zachovať varenie. Vysoká úroveň výkonu nie je potrebná a plytvá energiou.
- Používajte malé nádoby s malými množstvami jedla.

Ak niečo nefunguje

Skôr ako zavoláte technický servis, uskutočnite kroky uvedené nižšie.

Spotrebič nefunguje:

Skontrolujte, či je zapojený napájací kábel.

Indukčné zóny neprodukujú teplo:

Nádoba nie je vhodná (nemá feromagnetické dno alebo je príliš malá). Skontrolujte, či dno nádoby priťahuje magnet alebo použite väčšiu nádobu.

Pri začatí varenia v indukčných zónach počuť hučanie:

Pri nádobách, ktoré nie sú veľmi hrubé alebo nie sú vytvorené z jedného kusu, je hučanie následkom prenosu energie priamo na dno nádoby. Hučanie nie je porucha, no ak mu chcete zabrániť, trochu znížte výkon alebo použite nádobu s hrubším dnom a/alebo vyrobenú z jedného kusu.


Dotykové ovládanie sa nerozsvieti alebo napriek tomu, že svieti, nereaguje:

Nezvolili ste žiadnu varnú zónu. Pred použitím dotykového ovládania vyberte varnú zónu.

Na snímačoch a/alebo vašich prstoch je vlhkosť. Povrch dotykových ovládačov a/alebo svojich prstov zachovávajúte vždy čistý a suchý. Je aktivovaná funkcia Zámok. Odomknite ovládacie prvky.

Pri varení počuť zvuk ventilátora, ktorý pokračuje aj po ukončení varenia:

Indukčné zóny sú vybavené ventilátorom, ktorý chladí elektroniku. Pracuje, len keď sú elektrické obvody horúce. Bez ohľadu na to, či je varná platňa zapnutá alebo nie, sa po vychladnutí obvodov znovu zastaví.

Na indikátore výkonu varnej platne sa zobrazí symbol  :

Indukčný systém nenašiel na varnej doske hrniec či panvicu alebo sú nevhodného typu.

Varná platňa sa vypne a správa C81 alebo C82 sa zobrazí na indikátoroch:

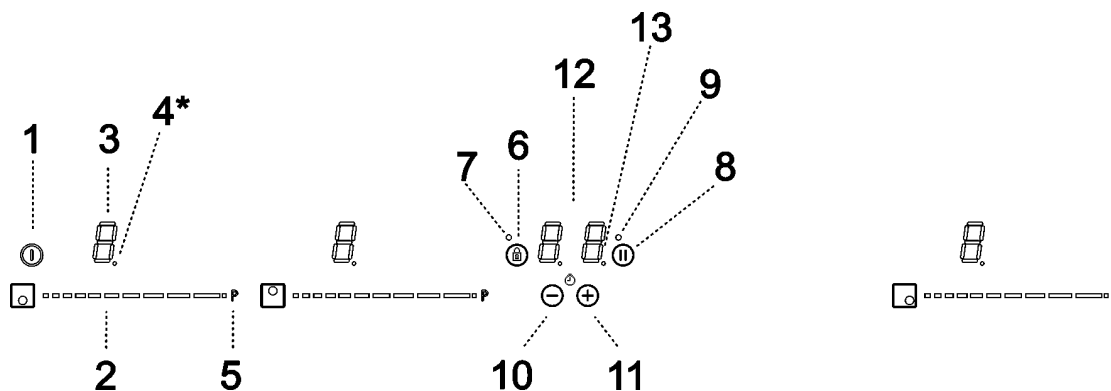
Nadmerná teplota v elektronike alebo na skle. Chvíľu počkajte, kým elektronika vychladne, alebo snímte hrniec či panvicu, aby mohlo sklo vychladnúť.

Prístroj sa vypne a na indikátoroch výkonu sa objaví hlásenie C90 (3):

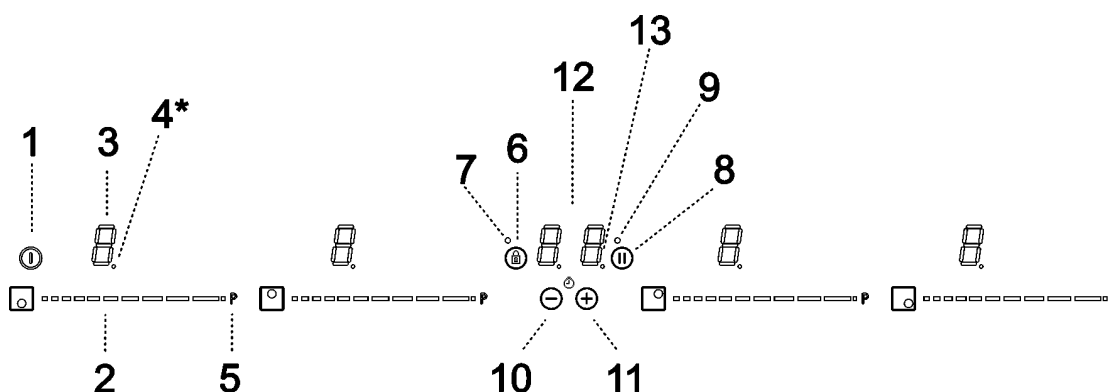
Dotyková oblasť zisťuje prikrytie snímača (1) zapnutia/vypnutia a neumožňuje zapnutie varnej dosky. Odstráňte možné predmety alebo tekutiny, ktoré sú v kontakte s povrchom ovládania, vyčistite a vysušte, kým hlásenie nezmyslí.

POUŽÍVANIE

indukcia 3 prvkov



indukcia 4 prvkov



Užívateľský manuál pre Dotykové ovládanie

Ovládanie súčastí

1	Všeobecný snímač zapnutia/vypnutia
2	Kurzorový posúvač ovládania výkonu.
3	Ukazovateľ výkonu a/alebo zvyškového tepla*.
4	Desatinná bodka indikátora výkonu a/alebo zvyškového tepla*.
5	Priamy prístup k funkcii „Výkon“.
6	Aktivačný snímač pre funkciu „Zablokovanie“ alebo „Zastavenie a spustenie“.
7	Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Zablokovanie“*.
8	Aktivačný snímač pre funkciu „Zastavenie a spustenie“.
9	Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Zastavenie a spustenie“*.
10	Snímač „Mínus“ pre časovač.
11	Snímač „Plus“ pre časovač.
12	Indikátor časovača.
13	Desatinná bodka časovača.*

*Viditeľné iba v priebehu prevádzky.

POUŽÍVANIE

Tieto činnosti sú vykonávané pomocou dotykových tlačidiel. Nemusíte vyvíjať silu pre požadované dotykové tlačidlá, pre aktiváciu požadovanej funkcie sa stačí ich dotknúť iba špičkou prsta.

Každá akcia je potvrdená pípnutím.


Použite posuvník (2) pre nastavenie úrovne výkonu (0 - 9) posúvaním svojho prsta nad ním. Posúvanie smerom doprava zvyšuje hodnotu a smerom doľava ju znižuje.

Je tiež možné priamo zvoliť úroveň výkonu, položením svojho prsta priamo na požadované miesto posuvníka (2)





Za účelom výberu dosky na týchto modeloch, priamo sa dotknite posuvníka (2).


ZAPNUTIE SPOTREBIČA

1 Dotknite sa dotykového tlačidla Zapnutia  (1) po dobu najmenej jednej sekundy. Aktivuje sa dotykové ovládanie, zaznie pípnutie a ukazovatele (3) sa rozsvietia a budú zobrazovať "-". Ak je niektorá varná zóna horúca, na príslušnom ukazovateli sa rozblíkajú znak **H** a "-".

Ak v nasledujúcich 10 sekundách nevykonáte žiadnu činnosť, dotykové ovládanie sa automaticky vypne.

Keď je aktivované dotykové ovládanie, môžete ho odpojiť kedykoľvek stlačením dotykového tlačidla  (1), a to aj v prípade, že bola uzamknutá (funkcia zámku aktivovaná). Dotykové tlačidlo  (1) má vždy prednosť pri odpájaní dotykového ovládania.

AKTIVÁCIA DOSKY

Akonáhle je Dotykové ovládanie aktivované senzorom  (1), ktorúkoľvek dosku je možné zapnúť prostredníctvom nasledujúcich krokov:

1 Posuňte svoj prst alebo sa svojim prstom dotknite v akejkoľvek pozícii posuvníka (2). Bude zvolená zóna a súčasne sa nastaví úroveň výkonu v rozmedzí od 0 do 9. Táto hodnota výkonu sa zobrazí na zodpovedajúcom ukazovateli výkonu a jej desiatinná bodka (4) bude nepretržite svietiť po dobu 10 sekúnd.

2 Pomocou posuvníka (2) zvolíte novú úroveň výkonu medzi 0 a 9.


Kým sa zvolí doska, inými slovami, ak sa desiatinná bodka (4) rozsvieti, je možné pozmeniť jej úroveň výkonu.

VYPNUTIE DOSKY

Použitím tlačidla dotykového posuvníka (2) znížte výkon na úroveň 0. Platnička sa vypne.


Keď sa platnička vypne, na jej ukazovateli výkonu (3) sa objaví znak **H** v prípade, ak je povrch skla príslušnej varnej zóny horúci a je nebezpečenstvo popálenia. Keď teplota poklesne, ukazovateľ (3) sa vypne (ak je varná doska odpojený), alebo keď je varná doska stále pripojená, rozsvieti sa "-".

VYPNUTIE VŠETKÝCH PLATNIČIEK

Všetky dosky môžu byť súčasne odpojené pomocou Hlavného senzora zapnutia/vypnutia  (1). Všetky ukazovatele (3) dosky zhasnú. V prípade, že je vypnutá varná zóna horúca, na jej ukazovateli sa zobrazí **H**.

Detektor panvice.


Indukčné varné zóny majú vstavaný detektor panvice. Z toho dôvodu, doska prestane pracovať, pokiaľ nie je prítomná panvica, alebo v prípade, že panvica nie je vhodná.

Ukazovateľ úrovne výkonu (3) zobrazí symbol  pre oznámenie, že "nie je panvica" v prípade, keď je zóna zapnutá a nie je detekovaná panvica, alebo panvica nie je vhodná.


Ak sa panvica odoberie zo zóny, keď je spustená, doska automaticky zastaví zásobovanie energiou a zobrazí symbol "nie je panvica". Keď sa panvica opäť položí na varnú zónu, obnoví sa prívod energie na rovnakej úrovni výkonu, ako bola zvolená pred tým.



POUŽÍVANIE


Doba pre detekciu panvice je 3 minúty. Ak sa v tejto časovej dobe neumiestni panvica, alebo je panvica nevhodná, varná zóna sa vypne.

 **Po dokončení vypnite varnú zónu pomocou dotykového ovládania. V opačnom prípade môže nastať nežiadúci úkon, ak sa na varnú zónu počas troch minút omylom umiestni panvica. Vyhnite sa možným nehodám!**



Funkcia Blokovanie

S funkciou blokovania môžete blokovať ďalšie senzory okrem senzora zapnutia/vypnutia  (1), v záujme zabránenia nežiaducim operáciám. Táto funkcia je užitočná pre bezpečnosť detí.

Pre aktiváciu tejto funkcie sa dotknite senzora  (6) po dobu najmenej jednej sekundy. Následne po vykonaní sa pilotný ukazovateľ (7) zapne, čo znamená, že ovládací panel je blokován. Ak chcete funkciu deaktivovať, jednoducho znova stlačte senzor  (6).



Ak sa pre vypnutie spotrebiča použije senzor zapnutia/vypnutia  (1)), keď je aktivovaná funkcia Blokovanie, varnú dosku nebude možné znova zapnúť, kým sa neodblokuje.

Stíšenie pípnutia

Keď je varná doska zapnutá, ak súčasne stlačíte dotykové tlačidlo  (11) a dotykové tlačidlo uzamknutia  (6) po dobu tri sekundy, deaktivujete pípnutie, ktoré sprevádza každú akciu.

Ukazovateľ času (12) zobrazí "OF".



Táto deaktivácia nebude použitá pre všetky funkcie, ako napríklad zvukový signál pre zapnutie/vypnutie, koniec časovača alebo zamknutie/odmknutie všetkých dotykových tlačidiel zostanú aktívne.

Ak chcete znova aktivovať všetky zvukové signály, ktoré sprevádzajú každú akciu, opäť súčasne stlačte dotykové tlačidlá  (11) a dotykové tlačidlo uzamknutia  (6) po dobu troch sekúnd. Ukazovateľ času (12) zobrazí "On".


Funkcia Stop&Go

Táto funkcia pozastaví proces varenia. Časovač, pokiaľ je aktivovaný bude takisto pozastavený.

Aktivácia funkcie Stop.


Dotknite sa senzora Stop  (8) po dobu jednej sekundy. Rozsvieti sa pilot (9) a ukazovateľ výkonu zobrazí  symbol pre indikáciu, že varenie bolo pozastavené.


Deaktivácia funkcie Stop.

Opäť sa dotknite senzora Stop&Go  (8) again. Pilot (9) sa vypne a varenie bude pokračovať za rovnakých nastavení výkonu a časovača, ktoré boli nastavené pred pauzou.

Funkcia Výkon

Táto funkcia poskytuje "extra" silu doske, nad jej menovitou hodnotou. Uvádzaný výkon závisí od veľkosti dosky, s možnosťou dosiahnutia maximálnej hodnoty povolenú generátorom.

1 Posuňte prst nad zodpovedajúcim posuvníkom (2), kým sa na ukazovateli úrovne výkonu (3) nezobrazí "9" a držte svoj prst stlačený po dobu jednej sekundy, alebo sa dotknite priamo  a držte svoj prst stlačený po dobu jednej sekundy.

2 Na ukazovateli úrovne výkonu (3) sa zobrazí symbol , a doska začne dodávať extra výkon.

Funkcia Výkon má maximálnu dobu trvania uvedenú v **Tabuľke č. 1**. Po uplynutí tejto doby sa úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zaznie zvukový signál.

Pri aktivácii funkcie Výkonu na jednej varnej platničke je možné, že bude ovplyvnený výkon niektorej inej, znížením jej sily na nižšiu úroveň, v takom prípade to bude zobrazené na jej ukazovateli (3).

Funkciu Výkon môžete deaktivovať pred ukončením jej pracovného času buď pomocou dotyku posuvníka s upravením jej úrovne výkonu, alebo opakovaním kroku č. 3.

POUŽÍVÁNIE

Funkcia Časovač (odpočítavanie času)

Táto funkcia uľahčuje varenie s tým, že nemusíte byť prítomní: Môžete nastaviť časovač pre dosku, ktorá sa vypne, akonáhle požadovaný čas vyprší.

V prípade týchto modelov je možné súčasne pre každú jednu dosku nastaviť trvanie v rozsahu od 1 do 99 minút.

Nastavenie časovača na doske.

Akonáhle je nastavená úroveň výkonu požadovanej varnej zóny, a kým desatinná bodka zóny neustále svieti, zónu je možné načasovať.

Za týmto účelom:

1 Dotknite sa senzora \ominus (10) alebo \oplus (11). Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazí "00" a na zodpovedajúcom ukazovateli zóny (3) sa zobrazí symbol t blinking alternately with its current power level.

2 Bezprostredne potom nastavte dobu varenia medzi **1** až **99** minútou, s použitím senzorov \ominus (10) alebo \oplus (11). V prípade prvej sa hodnota začne od **60**, v prípade druhej od **01**. Ak podržíte senzory \ominus (10) alebo \oplus (11) stlačené, hodnota sa obnoví na **00**. Keď zostane doba kratšia než jedna minúta, hodiny začnú odpočítavať čas v sekundách.

3 Keď ukazovateľ časovača (12) prestane blikať, začne automaticky odpočítavať čas. Ukazovateľ (3) týkajúci sa načasovanej platničky bude striedavo zobrazovať zvolenú úroveň výkonu a symbol t .

Akonáhle uplynie zvolená doba varenia, časovaná varná zóna sa vypne a hodiny začnú pípať po dobu niekoľkých sekúnd.

Pre vypnutie zvukového signálu stlačte akýkoľvek senzor. Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazí blikajúca **00** vedľa desatinnej bodky (4) vybranej zóny. Ak je vypnutá varná zóna horúca, jej ukazovateľ výkonu (3) zobrazí striedavo symboly **H** a "-".

Ak chcete v rovnakú dobu načasovať ďalšiu platničku, zopakujte kroky 1 až 3.

Ak sú jedna alebo viac zón už načasované, ukazovateľ časovača (12) v predvolenom nastavení zobrazí najkratší zostávajúci čas do konca, zobrazujúc "**t**" na príslušnej zóne. Zvyšok časovaných zón zobrazí na ich príslušných ukazovateľoch zón blikajúcu desatinnú bodku. Pri stlačení posuvníka inej časovanej zóny, časovač zobrazí zostávajúci čas tejto zóny po dobu niekoľkých sekúnd a jeho ukazovateľ bude zobrazovať striedavo svoju úroveň výkonu a "**t**".

Zmena naprogramovaného času.

Pre úpravu naprogramovaného času, stlačte posuvník (2) časovanej zóny. Potom bude možné čítať a meniť čas.

Prostredníctvom senzorov \ominus (10) a \oplus (11), môžete upraviť naprogramovaný čas.

Odpojenie hodín

Ak chcete zastaviť hodiny pred vypršaním naprogramovaného času, môžete to jednoducho vykonať nastavením ich hodnoty na "--".


1 Vyberte požadovanú dosku.




2 Nastavte hodnotu hodín na "**00**" pomocou senzora \ominus (10). Hodiny sú zrušené. To možno tiež uskutočniť rýchlejšie tým, že súčasne stlačíte senzory \ominus (10) a \oplus (11).


POUŽÍVANIE

Funkcia Riadenie výkonu

Modely sú vybavené funkciou obmedzenia výkonu (Riadenie výkonu). Táto funkcia umožňuje celkový výkon generovaný varnou doskou nastaviť na rôzne hodnoty zvolené užívateľom. Aby ste to mohli urobiť, v prvej minúte po pripojení varnej dosky do elektrickej siete je možné vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

1 Stlačte dotykové tlačidlo  (11) po dobu tri sekundy. Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazia písmená.

2 Stlačte dotykové tlačidlo uzamknutia  (6). Objavia sa jednotlivé hodnoty výkonu, na ktoré môže byť obmedzený výkon varnej dosky a tie možno zmeniť pomocou senzorov  (11) a  (10).

3 Akonáhle ste vybrali hodnotu, opäť stlačte dotykové tlačidlo uzamknutia  (6). Varná doska bude obmedzená na zvolenú hodnotu výkonu.

Ak chcete znova zmeniť hodnotu, je nutné varnú dosku odpojiť a potom ju znova po niekoľkých sekundách zapojiť. Vtedy budete opäť môcť vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

Zakaždým, keď sa zmení úroveň výkonu varnej dosky, obmedzovač výkonu bude počítať celkový výkon generovaný varnou doskou. Ak dosiahnete celkový limit výkonu, dotykové ovládanie neumožní zvýšiť úroveň výkonu danej varnej platničky. Varná doska pípne a ukazovateľ výkonu (3) začne blikať na úrovni, ktorá nemôže byť prekročená. Ak budete chcieť prekročiť túto hodnotu, bude nutné znížiť výkon ostatných platničiek. Niekedy nebude stačiť znížiť inú platničku o jenu úroveň, pretože to závisí od výkonu každej varnej platničky a úrovne, ktorá je na nej nastavená. Je možné, že pre zvýšenie úrovne veľkej varnej platničky bude potrebné vypnúť niekoľko menších.

Ak používate rýchle zapnutie pri funkcii maximálneho výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, platnička bude nastavená na maximálnu možnú úroveň. Varná doska pípne a uvádzaná hodnota výkonu dvakrát blikne na ukazovateli (3).

Funkcia bezpečnostného vypnutia

Ak sa kvôli poruche jedna alebo viaceré varné zóny nezapnú, spotrebič sa po nastavenom časovom období (**pozri tabuľku 1**) automaticky vypne.

Ak je aktívovaná funkcia bezpečnostného vypnutia, v znaku teploty skleneného povrchu je zobrazená **0**, ak pre používateľa neexistuje riziko, alebo je tam zobrazené písmeno **H**, ak existuje riziko popálenia.



Ovládací panel vyhrievacích oblastí zachováva vždy čistý a suchý.



V prípade prevádzkových problémov alebo nehôd, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke, spotrebič odpojte a obráťte sa na technický servis.

Tabuľka 1

Zvolená úroveň výkonu	MAXIMÁLNY PREVÁDZKOVÝ ČAS (v hodinách)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 alebo 5 minút, očistené na úrovni 9 (v závislosti od modelu)

POUŽÍVANIE

Ak niečo nefunguje

Skôr ako zavoláte technický servis, uskutočnite kroky uvedené nižšie.

Spotrebič nefunguje:

Skontrolujte, či je zapojený napájací kábel.

Indukčné zóny neprodukujú teplo:

Nádoba nie je vhodná (nemá feromagnetické dno alebo je príliš malá). Skontrolujte, či dno nádoby priťahuje magnet alebo použite väčšiu nádobu.

Pri začatí varenia v indukčných zónach počuť hučanie:

Pri nádobách, ktoré nie sú veľmi hrubé alebo nie sú vytvorené z jedného kusu, je hučanie následkom prenosu energie priamo na dno nádoby. Hučanie nie je porucha, no ak mu chcete zabrániť, trochu znížte výkon alebo použite nádobu s hrubším dnom a/alebo vyrobenú z jedného kusu.

Dotykové ovládanie sa nerozsvieti alebo napriek tomu, že svieti, nereaguje:

Nezvolili ste žiadnu varnú zónu. Pred použitím dotykového ovládania vyberte varnú zónu.

Na snímačoch a/alebo vašich prstoch je vlhkosť. Povrch dotykových ovládačov a/alebo svojich prstov zachovávajte vždy čistý a suchý. Je aktivovaná funkcia Zámok. Odomknite ovládacie prvky.

Pri varení počuť zvuk ventilátora, ktorý pokračuje aj po ukončení varenia:

Indukčné zóny sú vybavené ventilátorom, ktorý chladí elektroniku. Pracuje, len keď sú elektrické obvody horúce. Bez ohľadu na to, či je varná platňa zapnutá alebo nie, sa po vychladnutí obvodov znovu zastaví.

Na indikátore výkonu varnej platne sa zobrazí symbol :

Indukčný systém nenašiel na varnej doske hrniec či panvicu alebo sú nevhodného typu.

Varná platňa sa vypne a správa C81 alebo C82 sa zobrazí na indikátoroch:

Nadmerná teplota v elektronike alebo na skle. Chvíľu počkajte, kým elektronika vychladne, alebo snímte hrniec či panvicu, aby mohlo sklo vychladnúť.

Na indikátore jednej varnej platne sa zobrazí C85:

Použitý hrniec alebo panvica sú nevhodného typu. Vypnite varnú dosku, znovu ju zapnite a skúste to s iným hrncom či panvicou.

Prístroj sa vypne a na indikátoroch výkonu sa objaví hlásenie C90 (3):

Dotyková oblasť zisťuje prikrytie snímača (1) zapnutia/vypnutia a neumožňuje zapnutie varnej dosky. Odstráňte možné predmety alebo tekutiny, ktoré sú v kontakte s povrchom ovládania, vyčistite a vysušte, kým hlásenie nezmizne.

Prístroj sa vypne a na indikátoroch výkonu sa objaví hlásenie C91 (3):

Dotyková oblasť zisťuje prikrytie snímača zastavenia a spustenia (6) a neumožňuje ovládanie varnej dosky. Odstráňte prípadné predmety alebo kvapaliny v styku s povrchom dotykovej oblasti, vyčistite a osušte, potom dvakrát stlačte snímač zastavenia a spustenia (6) na odstránenie správy a vráťte sa k normálnej prevádzke.

ČISTENIE

POZOR:

pred vykonaním akéhokoľvek úkonu čistenia odpojte spotrebič od elektrického a plynového napájania.

2) PRACOVNÁ PLOCHA

Ak chcete udržať sklenený povrch lesklý, bude veľmi dôležité umyť ho po každom použití vodou s prídavkom saponátu, opláchnuť ho a osušiť.

Na smaltované rošty, smaltované kryty "A", "B" a "C", a horáky hlavy "T" (pozri obrázok 5 - 6) musí byť pri umývaní a zapalovaní prvky "AC" a protipožiarnych čidiel "TC" (pozri obr. 5) musia byť čistené. Neumývajte je v umývačke riadu.

Vyčistite ich opatrne s malým nylonovým kefou, ako je znázornené (viď. Obr. 7) a nechajte zaschnúť.

Čistenie treba vykonávať, keď doska a jej časti vychladli, pričom sa nesmú používať kovové drôtenky, abrazívne prášky, ani korozívne spreje.

Nedovoľte, aby ocot, káva, mlieko, slaná voda a citrónová alebo paradajková šťava ostali dlho v kontakte s povrchom dosky.

UPOZORNENIA:

pri opätovnej montáži častí vám odporúčame dodržiavať nasledujúce pokyny:

- **skontrolujte, či otvory na hlaviciach horákov "T" (obr. 5 - 6) nie sú upchaté cudzími telesami.**
- **Skontrolujte, či je smaltované viečko "A - B - C" (obr. 5 - 6) správne umiestnené na hlavici horáka. Táto podmienka bude splnená, keď bude viečko umiestnené na hlavici, pričom bude dokonale stabilné.**
- **Pomoc musí byť panva umiestnená v príslušných strediacich kolíkoch, ktoré overujú perfektnú stabilitu.**
- **Ak sa niektorí ovládací gombík ťažko otvára a zatvára, neotáčajte ho silou, ale urýchlene požiadajte o zásah v servisnom stredisku.**
- **Spotrebič nikdy nečistite prúdom pary.**

INŠTALÁCIA

TECHNICKÉ POKYNY PRE PRACOVNÍKOV VYKONÁVAJÚCICH INŠTALÁCIU

Inštaláciu, všetky nastavenia, úpravy a úkony údržby vymenované v tejto časti smú vykonať výhradne kvalifikovaní pracovníci.

Spotrebič musí byť nainštalovaný správne, v súlade s platnými nariadeniami a pokynmi výrobcu.

Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poranenia osôb, zvierat alebo poškodenie majetku, za ktoré nebude niest' výrobca žiadnu zodpovednosť.

Bezpečnostné alebo automatické regulačné zariadenia spotrebiča smú počas jeho životnosti upravovať výhradne pracovníci výrobcu alebo pracovníci autorizovaného dodávateľa.

3) MONTÁŽ VARNEJ DOSKY

Po odstránení vonkajšieho a vnútorných obalov rôznych vyberateľných častí skontrolujte, či varná doska nie je poškodená. Ak máte pochybnosti, potrebič nepoužívajte, ale poraďte sa s odborníkom.

Časti obalu (kartón, plastové vrecká, polystyrénové diely, klince...) nesmiete nechať v dosahu detí, pretože pre ne predstavujú nebezpečenstvo.

V doske kuchynskej linky treba vyrezať otvor na namontovanie s rozmermi uvedenými na obr. 8, pričom skontrolujte, či sú dodržané kritické rozmery priestoru, v ktorom bude spotrebič nainštalovaný (pozrite obr. 8).

Spotrebič je klasifikovaný ako spotrebič 3. triedy a preto musia byť dodržané všetky predpisy týkajúce sa uvedených spotrebičov.

INŠTALÁCIA

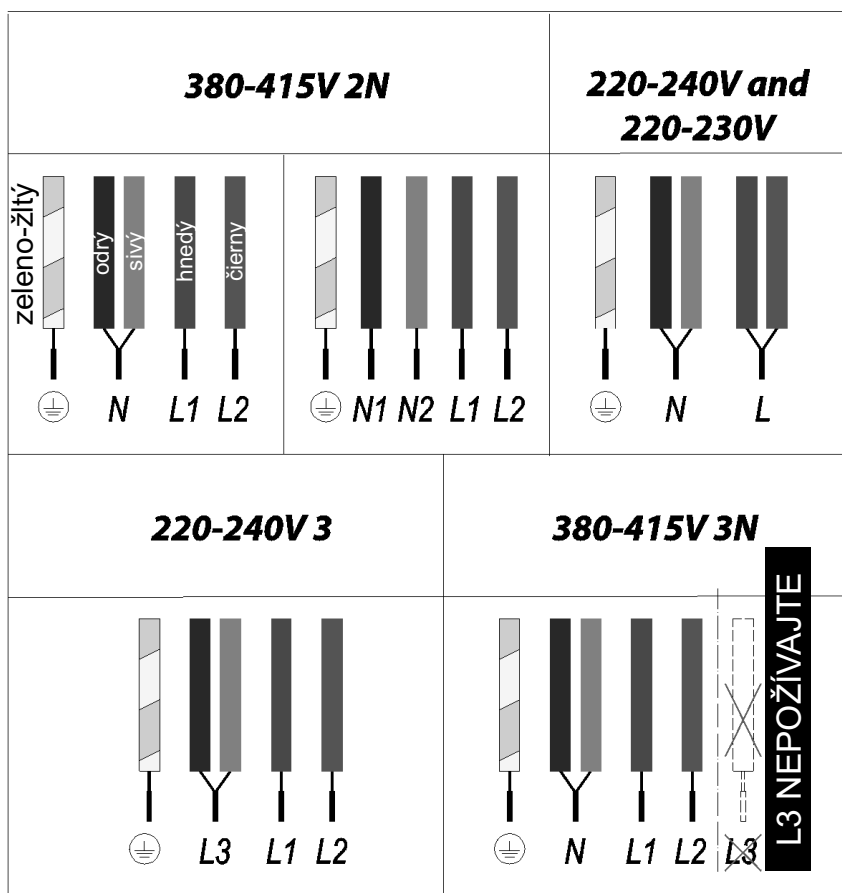
4) UPEVNENIE VARNEJ DOSKY

Varná doska je vybavená špeciálnym tesnením, účelom ktorého je predchádzať vniknutiu kvapaliny do nábytku. Aby ste toto tesnenie namontovali správne, odporúčame vám presne dodržiavať nasledujúce pokyny:

- odstráňte všetky odmontovateľné časti varnej dosky.
- Z tesnenia odrežte 4 časti v dĺžke potrebnej na umiestnenie na 4 stranách skla.
- Varnú dosku prevráťte a umiestnite lepiacu stranu tesnenia "E" (obr. 9) pod jej okraj tak, aby sa vonkajšia časť tesnenia dokonale dotýkala vonkajšieho obvodového okraja skla. Konce pruhov tesnenia sa musia tesne dotýkať bez toho, že by sa prekrývali.

- Umiestnite varnú dosku do otvoru v jednotke a pripevnite ho na mieste pomocou vhodných skrutiek "F" z upevňovacích háčikov "G" (pozri Obr. 11 - 12).
- Aby ste predišli možnému náhodnému kontaktu s horúcim povrchom základne varnej dosky počas jej činnosti, bude treba namontovať drevenú prepážku upevnenú skrutkami vo vzdialenosti minimálne 120 mm od vrchu (obr. 8).

Schéma pripojenia
pre modely s 3/4
prvkami kúrenie



INŠTALÁCIA

DÔLEŽITÉ POKYNY PRI INŠTALÁCII

Pracovník vykonávajúci inštaláciu musí vedieť, že steny prípadných skriniek vedľa dosky nesmú presiahnuť jej výšku. Okrem toho, zadná stena a pracovná plocha vedľa varnej dosky musí odolávať teplotám o 90 °C teplotu prostredia. Lepidlo, ktoré spája plastovú lamináciu a nábytok, musí odolávať teplotám, ktoré nie sú nižšie ako 150 °C, aby sa predišlo odlepeniu obloženia.

Pri inštalácii spotrebiča sa musia dodržiavať všetky požiadavky platných noriem.

Tento spotrebič nie je zapojený ku zariadeniu na odvádzanie dymov a spalín. Preto ho treba zapojiť podľa požiadaviek na inštaláciu v predchádzajúcom texte.

Mimoriadnu pozornosť bude treba venovať nasledujúcim pokynom týkajúcim sa vetrania a ventilácie.

5) VETRANIE MIESTNOSTI

Je nevyhnutné, aby miestnosť, v ktorej bude spotrebič nainštalovaný, bola neustále vetraná, aby sa zaručila jeho správna funkčnosť.

Potrebné množstvo vzduchu je množstvo potrebné na správne horenie plynu a na vetranie miestnosti, ktorej objem nesmie byť menší ako 20 m³. Prírodný prívod vzduchu sa musí zabezpečiť priamo prostredníctvom stálych otvorov na stenách miestnosti s prepojením smerom von s minimálnou plochou 100 cm² (pozrite obr. 2). Tieto otvory musia byť realizované tak, že sa nebudú dať zakryť.

Je povolené aj nepriame vetranie prívodom vzduchu z miestností vedľa miestnosti, ktorá sa má vetrať, pričom treba prísne dodržiavať platné normy.

6) UMIESTNENIE A VETRANIE

Z plynových varných spotrebičov sa musia produkty spaľovania odvádzať pomocou odsávačov napojených na odvod dymu, komín alebo priamo smerom von (pozrite obr. 3). V prípade, že sa odsávač pár nedá namontovať, bude možné použiť ventilátor namontovaný na okne alebo na vonkajšej stene, ktorú sa bude zapínať súčasne so spotrebičom (pozrite obr. 4), pričom treba prísne dodržiavať pokyny týkajúce sa vetrania v súlade s platnými normami.

7) PLYNOVÁ PRÍPOJKA

Pred zapojením spotrebiča skontrolujte, či údaje na štítku nachádzajúcom sa na spodnej časti základne zodpovedajú vlastnostiam plynového napájania. Na štítku vytlačenej v tomto návode a na štítku nachádzajúcom sa na spodnej časti základne sú uvedené podmienky nastavenia spotrebiča: druh plynu a jeho pracovná tlak.

Pri zapojení k sieti rozvodu plynu prípojkou, spotrebič bude musieť byť zapojený k sieti rozvodu plynu:

- neohybnou oceľovou rúrkou v súlade s platnými normami, spojky ktorej musia byť realizované závitovými spojkami v súlade s normou EN 10226.
- Medenou rúrkou v súlade s normami, spojky ktorej musia byť realizované prostredníctvom mechanických spojov v súlade s normami.
- Ohybnou rúrkou z nehrdzavejúcej ocele s neprerušovanou stenou v súlade s platnými normami, s maximálnou dĺžkou 2 metre a nepriepustným tesnením v súlade s platnými normami. Táto rúrka musí byť nainštalovaná tak, aby sa v žiadnom prípade nedotýkala pohyblivých častí nábytku, kde je varná doska (napríklad zásuviek) a nesmie prechádzať priestormi, kde by mohla byť stlačená.

Ked' sa plyn privádza priamo z tlakovej nádoby, spotrebič, napájaný prostredníctvom regulátora tlaku v súlade s platnými normami musí byť zapojený:

- medenou rúrkou v súlade s normami, spojky ktorej musia byť realizované prostredníctvom mechanických spojov v súlade s normami.
- Ohybnými rúrkami z nehrdzavejúcej ocele s neprerušovanou stenou, v súlade s platnými normami, s maximálnou dĺžkou 2 metre a tesnením v súlade s platnými normami. Táto rúrka musí byť nainštalovaná tak, aby sa nedotýkala žiadnych častí kuchynskej linky, kde je doska nainštalovaná (napr. zásuviek) a nesmie prechádzať priestormi, kde by mohla byť stlačená. Odporúča sa namontovať na ohybnú rúrku špeciálny adaptér, ktorú bežne dostať na trhu, ktorým sa uľahčí zapojenie ku gumovej prípojke regulátora tlaku namontovaného na tlakovej nádobe.

Po ukončení zapojenia skontrolujte, či na spoji nedochádza k úniku pomocou mydlovej vody, nikdy pomocou plameňa.

UPOZORNENIA:

- **prípomíname, že prípojka plynu je kuželovitá s vonkajším závitom 1/2" pre plyn v súlade s normou EN 10226.**

INŠTALÁCIA

8) ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Elektrické zapojenie sa musí vykonať v súlade s platnými normami a požiadavkami predpisov.


- Pred zapojením spotrebiča k elektrickej sieti skontrolujte, či je zásuvka alebo sieť správne uzemnená v súlade s platnými normami a bezpečnostnými predpismi. Virobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na štítku údajov a prierez káblov elektrického systému znesie zaťaženie, taktiež uvedené na štítku

Pri zapojení spotrebiča k sieti pomocou elektrickej zásuvky:

- použijete prívodni elektrický kábel "C", ak nie je vybavený (pozrite obr. 18 - 19 - 20) zástrčkou podľa normy vyhovujúcej príkonu podľa štítku s technickými údajmi. Zapojte vodiče podľa schémy na obr. 18 - 19 - 20, pričom dodržte nasledujúce označenia:

písmeno L (fáza) = vodič hnedej farby;

písmeno N (nuloví) = vodič modrej farby;

symbol uzemnenia  = vodič zeleno-žltej farby.

- Prívodni elektrický kábel musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode nepresiahla teplotu o 90 °C vyššiu ako okolie.
- Pri zapojení spotrebiča nepoužívajte rozdvojky, adaptéry, ani predlžovačky, ktoré by mohli spôsobiť falošné kontakty a následné nebezpečné prehriatia.
- Po ukončení inštalácie spotrebiča musí byť zásuvka prístupná.

Pri priamom zapojení do elektrickej siete:

- medzi spotrebič a elektrickú sieť zaradíte dvojpólový vypínač vhodný pre príkon spotrebiča vyhovujúci platným normám pre inštaláciu.
- Nezabudnite, že uzemňovací vodič nesmie byť prerušený vypínačom.
- Kvôli zvýšeniu bezpečnosti môže byť elektrické zapojenie chránené diferenciálnym spínačom s vysokou citlivosťou.

Dôrazne vám odporúčame zapojiť príslušný uzemňovací zeleno-žltý vodič k účinnému uzemňovaciemu zariadeniu.

Skôr ako vykonáte akýkoľvek krok na elektrickej časti systému spotrebiča, povinne ho odpojte z elektrickej siete.

UPOZORNENIE:

všetky naše výrobky zodpovedajú európskym normám a príslušným doplnkom zákona.

NASTAVENIA

Pred vykonaním akéhokoľvek nastavenia odpojte spotrebič od napájania.

Po ukončení nastavení alebo úvodných regulácií musí technik znovu namontovať príslušné plomby.

Regulácia primárneho vzduchu na našich horákoch nie je potrebná.

9) PLYNOVÉ KOHÚTIKY

Regulácia "Minima":

- zapáľte horák a otočte ovládacie gombík do polohy "Minima" (malý plameň na obr. 17).
 - Vytiahnite ovládacie koliesko „M“ (obr. 13 a 14) kohútika, ktoré je jednoducho zatlačené do čapu. Obtokový ventil na reguláciu minimálneho prietochného množstva môže byť: vedľa kohútika (obr. 13) alebo vo vnútri čapu. Reguláciu môžete v každom prípade vykonať tak, že zasuniete malý skrutkovač „D“ vedľa kohútika (obr. 13) alebo do otvoru „C“ vo vnútri čapu kohútika (obr. 14).
 - Otočte obtokový ventil doprava alebo doľava tak, aby ste vhodne vyregulovali plameň do polohy minimálneho prietochného množstva.
- Odporúčame neprekračovať nastavenia „minima“: malý plameň musí byť nepretržitý a stabilný. Namontujte späť príslušné prvky.

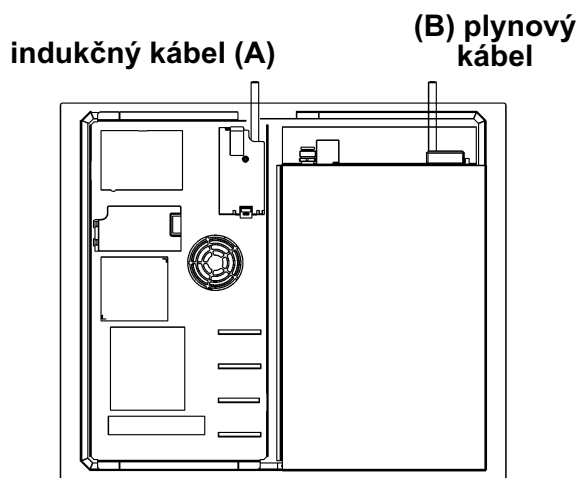
Nezabudnite, že uvedenú reguláciu treba urobiť iba pre horáky napájané plynom G20, zatiaľ čo u horákov napájaných G30 alebo G31 musí byť skrutka zablokovaná na doraz (v smere vpravo).

**MAZANIE KOHÚTIKOV
V prípade, že je kohútik
zablokovaný, nepoužívajte
silu a požiadajte
o technickú pomoc.**

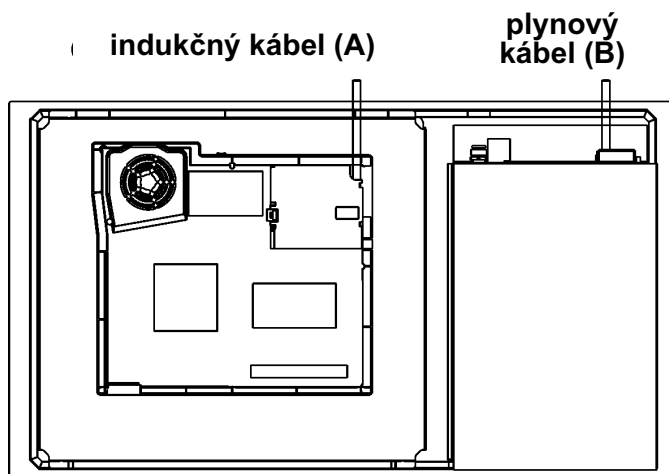
INŠTALÁCIA

CABLE POSITION

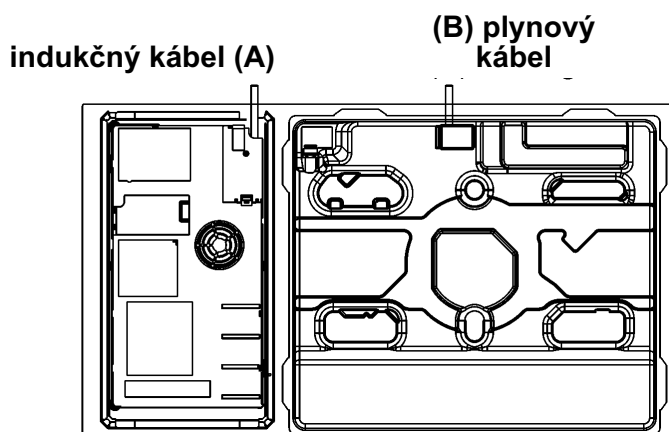
60 cm. - 1 alebo 2 plynové horáky



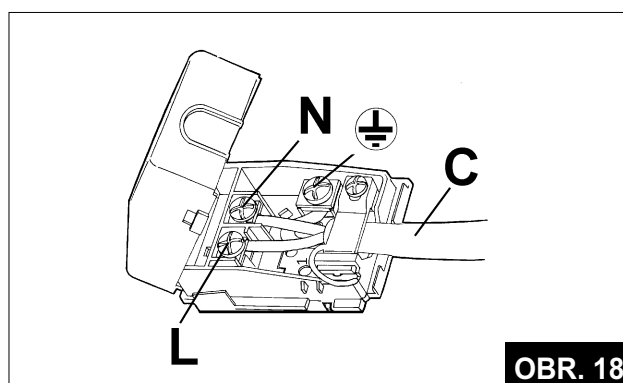
90 cm. - 1 alebo 2 plynové horáky



90 cm. - 4 plynové horáky

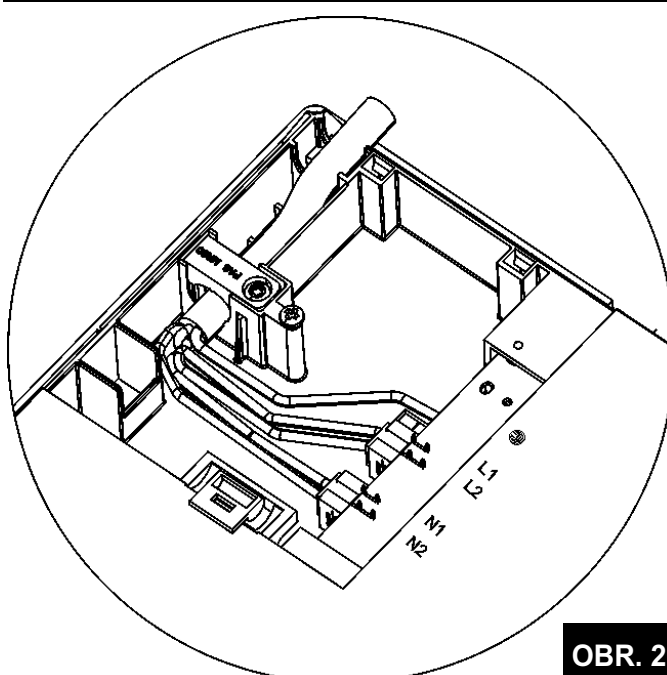
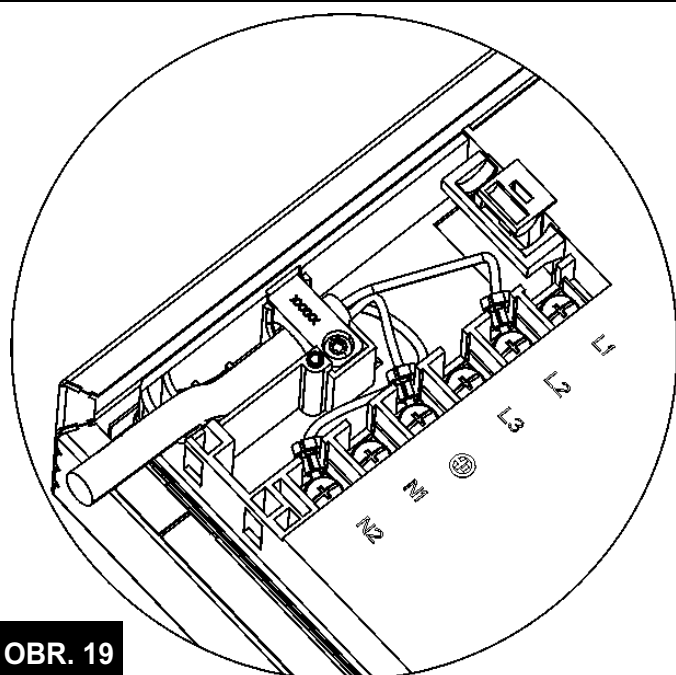


svorka plyn



indukčné svorka 2 prvky

indukčné svorka 3 - 4 prvky



INŠTALÁCIA

indukcia 2 prvkov

TYP A PRIEREZ SILOVÝCH KÁBLOV (pozrite obrázok vyššie)

		TYP KÁBLA	Jednofázový prívod energie 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Jednofázový prívod energie 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Trojfázový prívod energie 220 - 240 V 3 ~
Plynová doska	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
Indukcia doska	A	H05 RR-F		3 x 2.5 mm ²	4 x 2.5 mm ²

indukčné svorka 3 - 4 prvky

TYPY A PRIEREZY NAPÁJACÍCH KÁBLOV (vid' obrázok vyššie)

		TYP KÁBLA	Jednofázový prívod energie 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Jednofázový prívod energie 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Trojfázový prívod energie 380 - 415 V 3N ~ 220 - 240 V 3 ~	Dvojfázový prívod energie 380 - 415 V 2N ~
Plynová doska	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²			
Indukcia doska	A	H05 V2V2-F		5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)	5 x 1.5 mm ² (*)

(*) Vzhľadom na súčasnosť faktora.

POZOR!!!

V prípade vimeny napájacieho kábla, bude musieť technik nechať nuloví vodič dlhší vzhľadom k fázovému vodičom (vid' obr. 10), okrem toho musí rešpektovať upozornenia uvedené v kapitole 8.

TRANSFORMÁCIE

10) VÍMENA DÍZ

Horáky sa dajú prispôbiť rôznym druhom plynu namontovaním diz podľa používaného plynu. Pri tejto úprave je nevyhnuté odmontovať hlavice horákov rovným kľúčom, odskrutkovať dizu (pozrite obr. 15 - 16) a vymeniť ju za dizu podľa používaného plynu.

Pre prístup k vstrekača, v ultra-rýchle horáky s DCC AFB, odstráňte vstrekača krytka "A" (obr. 16).

Odporúča sa dizu pevne zablokovať.

Po vykonaní hore uvedenej výmeny technik bude musieť urobiť nastavenie horákov podľa

popisu v odseku 9, zaplombovať prípadné orgány na nastavenie alebo reguláciu a na spotrebiči vymeniť starí štítok za noví s údajmi v súlade s úpravami vykonanými na spotrebiči. Tento štítok sa nachádza vo vrecku s náhradnými dizami.

Na uľahčenie práce technika je dolu uvedená tabuľka s prietokmi, tepelnými výkonmi horákov, priemerom diz a pracovným tlakom pre rôzne druhy plynu.

TABUĽKA

HORÁKY		PLYN	PRETLAK mbar	TEPLOTNÍ PRIETOK		PRIEMER TRYSKY 1/100 mm	TEPLOTNÍ PRIETOK (W)		
č	TYP			gr/h	l/h		Min.	Max.	EEgas burner*
1	RÝCHLY HORÁK (**DCC AFB)	G30 - BUTÁN G31 - PROPÁN G20 - ZEMNÍ	30 30 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %
2	RÍCHLY	G30 - BUTÁN G31 - PROPÁN G20 - ZEMNÍ	30 30 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	POLORÍCHLY ZNIŽENÁ	G30 - BUTÁN G31 - PROPÁN G20 - ZEMNÍ	30 30 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	POLOCHÍCHLY	G30 - BUTÁN G31 - PROPÁN G20 - ZEMNÍ	30 30 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	DOPLNKOVÍ	G30 - BUTÁN G31 - PROPÁN G20 - ZEMNÍ	30 30 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

***V súlade s nariadením č 66/2014 opatrenia EÚ v rámci vykonávania smernice 2009/125/EC, výkon (EEgas burner) bola vypočítaná v súlade s EN 30-2-1 poslednom preskúmaní s G20.**

****DCC AFB: Vzduch zospodu.**

**VAROVANIE: ÚDRŽBU MUSÍ VYKONÁVAŤ LEN
AUTORIZOVANÁ OSOBA.**

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Predtým ako toto zariadenie opustilo fabriku, bolo skontrolované a nastavené špecializovanými, skúsenými pracovníkmi tak, aby boli zaručené najlepšie prevádzkové výsledky.

Náhradné diely možno získať iba v našich servisných centrách a autorizovaných obchodoch. Každá oprava alebo nastavenie, ktoré by sa ukázali ako nevyhnutné, musia byť vykonané kvalifikovanými odborníkmi a to s maximálnou starostlivosťou a pozornosťou.

Z tohto dôvodu Vám odporúčame aby ste sa vždy obrátili na autorizovaného predajcu, ktorí vám tovar predal alebo na naše najbližšie servisné centrum.

Označte pritom značku, model, sériové číslo a druh závady na Vašom zariadení. Príslušné údaje sú vytlačené na štítku, ktorí je prilepený na zadnej strane zariadenia a na štítku nalepenom na obalovej krabici.

Tieto informácie umožnia technickému asistentovi zaobstaráť správne náhradné diely a následne rýchly a cielený zákrok.

Odporúča sa zaznačiť si tieto údaje priamo sem pod text, aby tak boli vždy poruke:

ZNAČKA:

MODEL:

SÉRIA:



V prípade poruchy alebo prerušenia kábla, vzdial'te sa od kábla a nedotýkajte sa ho. Okrem toho musí byť prístroj odpojený a nie je zapnutá. Obráťte sa na najbližšie autorizované servisné stredisko pre vyriešenie problému.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.



www.teka.com

Cod: 04089E3 - 25.09.2020 - Rev. 00