DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst a dodržovat je.



Toto je symbol nebezpečí, který je důležitý pro zachování bezpečnosti a upozorňuje na možná nebezpečí pro uživatele a pro další osoby.
Před každým upozorněním týkajícím se bezpečnosti najdete tento symbol nebezpečí a následující výrazy:

⚠ NEBEZPEČÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážná poranění.**

⚠ VAROVÁNÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.**

Všechna bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit nebezpečí poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím trouby. Dodržujte pečlivě následující pokyny:

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně požadováno v návodu k použití.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít jednopólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvojky ani prodlužovací šňůry.
- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Jiný způsob využití (např. vytápění místností) je zakázaný. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody vzniklé nevhodným použitím nebo nesprávným nastavením ovladačů.
- Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřejí na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Dětské do 8 let by se neměly trouby dotýkat, pokud je nesleduje dospělá osoba.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Na varnou desku nepokládejte utěrky ani jiný hořlavý materiál, dokud všechny součásti spotřebiče dostatečně nevychladnou.
- Na spotřebič ani do jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při vaření jídel bohatých na tuk nebo na velkém množství tuku nebo oleje jídlo vždy sledujte.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče, a pokud si tyto osoby a děti neuvědomují možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých čistit troubu, ani provádět činnosti údržby.
- Na varné zóny nepokládejte kovové předměty jako kuchyňské náčiní (nože, vidličky, naběračky, pokličky apod.), protože by se mohly zahřát.
- Do prostoru pod spotřebič je nutné vložit oddělovací panel, který není součástí vybavení.
- Je-li povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič není zkonstruován k zapnutí pomocí vnějšího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Vaření bez dozoru na varná deska s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
  Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespoléhejte na detektor nádoby.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♺). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

Likvidace spotřebiče

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol  na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků:

- Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako je průměr varné zóny.
- Používejte pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Je-li to možné, používejte při vaření pokličku.
- Ještě více energie a času vám ušetří tlakový hrnec (nepoužívejte s režimem 6. smysl).
- Hrnec postavte do středu varné oblasti vyznačené na varné desce.

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY CE

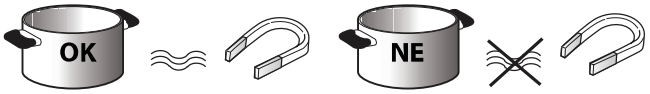
- Tento spotřebič je určen ke kontaktu s potravinami, je v souladu se směrnicí (CE) č. 1935/2004 a byl zkonstruován, vyroben a dodán na trh v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice "Nízké napětí" 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění) a s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/ES.

PŘED POUŽITÍM



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: jestliže hrnce nemají správné rozměry, varné zóny se nezapnou. Používejte pouze hrnce se symbolem "INDUKČNÍ SYSTÉM" (viz vedlejší obrázek). Před zapnutím varné desky postavte nádobu na požadovanou varnou zónu.

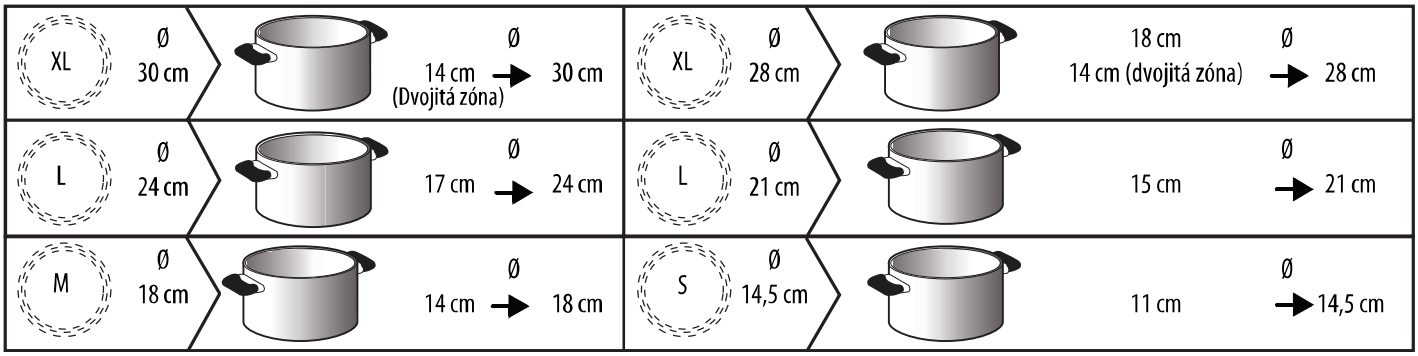
STARÉ NÁDOBY



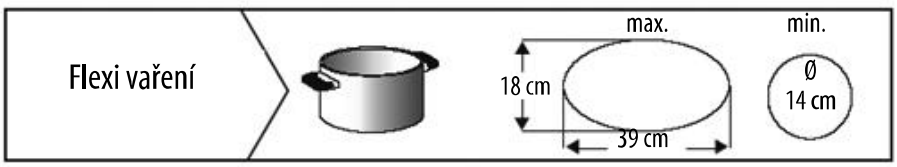
Ke kontrole vhodnosti nádoby pro indukční varnou desku použijte magnet: pokud nádoby nereagují na magnet, nejsou pro tuto desku vhodné.

- Přesvědčte se, zda dno hrnce není drsné, protože by mohlo poškrábat povrch varné desky. Zkontrolujte nádobí.
- Nikdy nestavte horké hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky. Mohl by se poškodit.

DOPORUČENÉ PRŮMĚRY DNA NÁDOBY



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: údaje o velikosti průměru dna nádoby pro zóny, u kterých lze použít funkci "Šestý smysl" najdete v části "Funkce Šestý smysl".



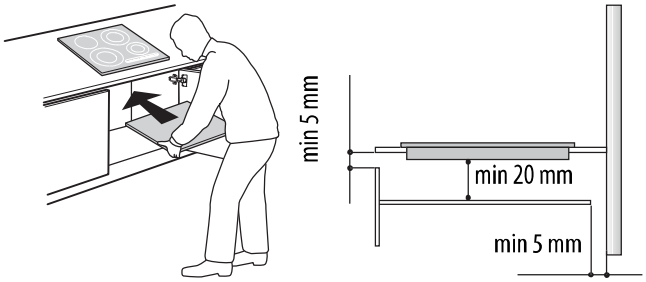
INSTALACE

Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, zda se při dopravě nepoškodil a v případě pochybností se obraťte na prodejce nebo na servis.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ

⚠ UPOZORNĚNÍ

- **Pod varnou deskou instalujte oddělovací panel.**
- **Dolní část spotřebiče musí být po provedené instalaci nepřístupná.**
- **V případě instalace trouby pod varnou desku se oddělovací panel neinstaluje.**



- Vzdálenost mezi spodní stranou spotřebiče a oddělovacím panelem musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku.
- Ke správnému fungování spotřebiče nezakrývejte minimální volný prostor mezi pracovní plochou a horní plochou skříňky (min. 5 mm).
- Potřebujte-li skříňku přiříznout, proveďte tyto úpravy ještě před instalací varné desky a odstraňte pečlivě všechny odřezky i piliny.
- V případě instalace trouby pod varnou desku se přesvědčte, že je vybavena chladicím systémem.
- V případě, že si přejete, aby varná deska byla zcela zapuštěná do pracovní plochy, zavolejte do servisu a požádejte o montáž sady šroubů 4801 211 00112.
- K vyjmutí varné desky z pracovní desky kuchyňské linky použijte šroubovák (není součástí balení), kterým uvolníte pružiny na spodní straně spotřebiče.
- Neinstalujte varnou desku nad myčku nebo pračku, aby elektronické obvody nebyly v kontaktu s párou nebo vlhkostí a nepoškodily se.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

⚠ UPOZORNĚNÍ

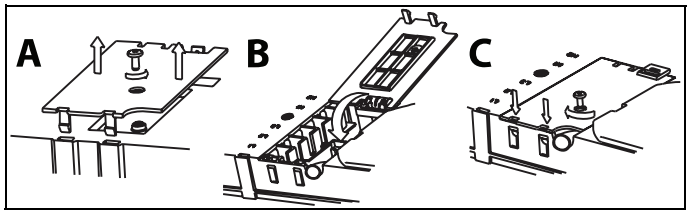
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**
- **Instalaci musí provést kvalifikovaný odborník podle platných předpisů týkajících se instalace a bezpečnosti.**

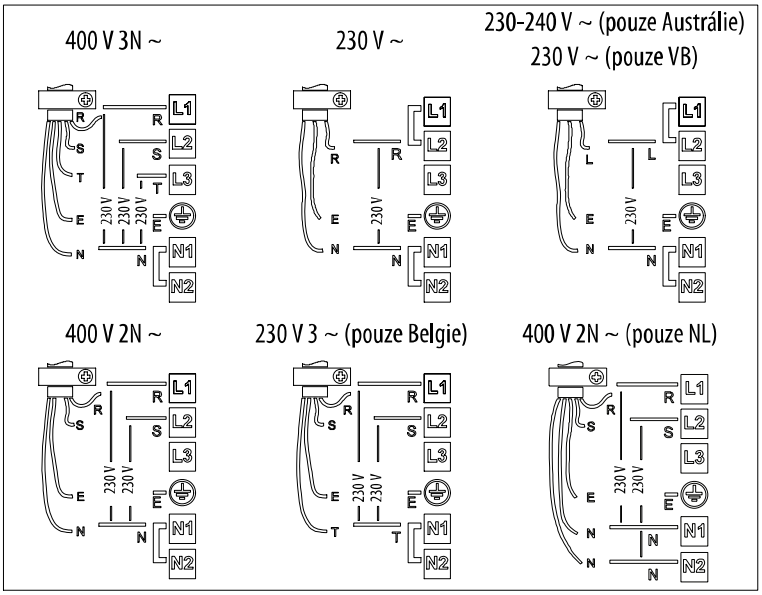
- **Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob a zvířat nebo poškození majetku vzniklé nedodržením výše uvedených předpisů.**
- **Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil varnou desku z pracovní desky vytáhnout.**
- **Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku na dně spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě.**
- **Nepoužívejte prodlužovací kabely.**

Připojení ke svorkovnici

Pro připojení k elektrické síti použijte typ kabelu H05RR-F podle níže uvedené tabulky.

Vodiče	Počet x rozměr
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (pouze Austrálie)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Žlutozelený uzemňovací vodič musí být připojen ke svorce se symbolem ⏚.

Tento vodič musí být delší než ostatní vodiče.

1. Sejměte kryt svorkovnice (A) vyšroubováním šroubu a zasuňte kryt do závěsu (B) svorkovnice.
2. Pak napájecí kabel zasuňte do držáku kabelu a vodiče připojte ke svorkovnici, jak je uvedeno na schématu zapojení, umístěném v blízkosti této svorkovnice.
3. Napájecí kabel připevněte pomocí držáku kabelu.
4. Zavřete kryt (C) a přišroubujte ho opět ke svorkovnici pomocí předtím vyšroubovaného šroubu - bod (1).

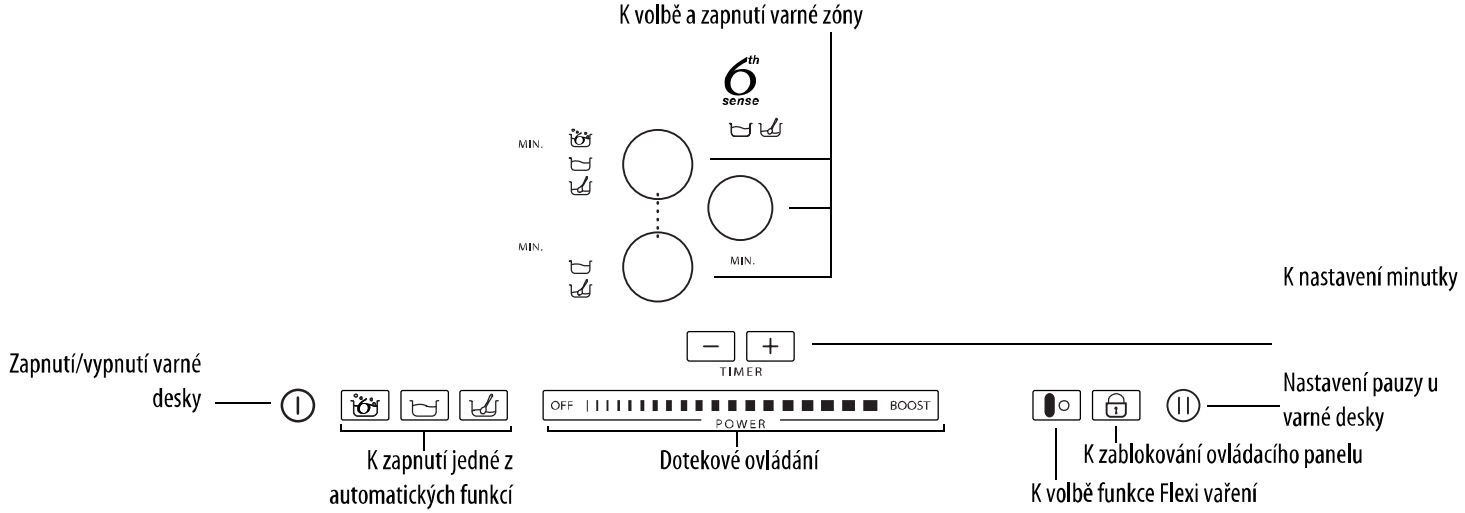
Při každém připojení k napájecí síti provede varná deska několikavteřinovou automatickou kontrolu.

Pokud je varná deska již vybavena napájecím kabelem, dodržujte pokyny na štítku připevněném k napájecímu kabelu. Připojení k pevné síti proveďte pomocí vícepólového vypínače s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.

NÁVOD K POUŽITÍ

Popis ovládacího panelu

Panel je vybaven dotykovými tlačítky: stačí lehký dotek příslušného symbolu (není nutné silně tisknout).



První použití / po výpadku elektrického proudu

Po připojení varné desky k elektrické síti je ovládací panel zablokovaný (kontrolka nad tlačítkem svítí).

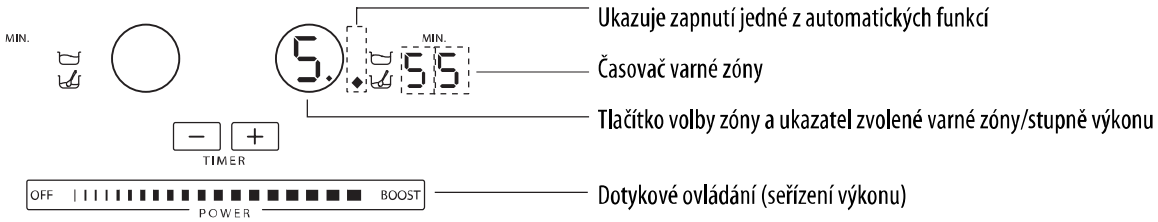
K odblokování ovládacího panelu stiskněte tlačítko na 3 vteřiny. Kontrolka zhasne a varnou desku můžete normálně používat.

Zapnutí / vypnutí varné desky

K zapnutí varné desky stiskněte na asi 2 vteřiny tlačítko . Kontrolka nad tlačítkem se rozsvítí a uvnitř kroužků znázorňujících varné zóny se objeví čárky.
Varnou desku vypnete stisknutím stejného tlačítka, až se deska vypne. Všechny varné zóny se vypnou.

Jestliže do 10 vteřin nezapnete žádnou varnou zónu, varná deska se automaticky vypne.

Zapnutí a nastavení varné zóny



Po zapnutí varné desky postavte na zvolenou varnou zónu nádobu.
Zapněte zónu stisknutím příslušného kruhového tlačítka: uvnitř kroužku se zobrazí číslo , které odpovídá střednímu stupni výkonu.

Chcete-li změnit stupeň výkonu, posunujte prstem vodorovně po ovládacím panelu výkonu: číslo uvnitř kroužku se mění podle polohy prstu od minimálního nastavení 1 do maximálního výkonu 9. Pomocí dotykového ovládání je možné zapnout funkci zesilovače stisknutím "BOOST" ("P" na displeji). Stupeň výkonu rychlého varu "BOOST" lze použít na maximálně 10 minut, potom se automaticky nastaví úroveň 9. U modelů s třemi varnými zónami je možné nastavit současně tři úrovně "BOOST". v tomto případě spotřebič automaticky upraví rozdělení výkonu mezi tři zóny.

5. Jestliže je zapnuto více varných zón, dotykové ovládání umožňuje změnu výkonu zvolené zóny, kterou poznáte podle svítícího puntíku dole vpravo u ukazatele výkonu. Chcete-li vybrat zónu, stačí stisknout příslušné kruhové tlačítko.

U Pokud není nádoba pro indukční varnou desku vhodná, je špatně umístěná nebo nemá odpovídající rozměry, zobrazí se na displeji ukazatel "chybí nádoba" (vedlejší obrázek). Jestliže varná deska do 60 vteřin nezjistí žádnou nádobu, sama se vypne.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu k vypnutí stisknutím příslušného kruhového tlačítka (puntík dole vpravo u ukazatele výkonu zobrazený na displeji). Stiskněte ovladač OFF (VYP) na dotykovém ovládání.

H Varná zóna se vypne, a jestliže je ještě horká, v kroužku se objeví písmeno "H".
"H" je ukazatel zbytkového tepla. Varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla pro každou varnou zónu; tento ukazatel signalizuje, které varné zóny dosud nevychladly na bezpečnou teplotu. Po ochlazení varné zóny displej zhasne.

Volba časovače

Časovač je vypínač, který umožňuje nastavit dobu vaření na maximální čas 90 minut.
Zvolte varnou zónu, kterou chcete nastavit pomocí časovače (vpravo dole u ukazatele stupně výkonu na displeji se objeví světelný puntík), pak nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek "+" a "-" funkce časovače: v blízkosti ukazatele varné zóny se objeví čas v minutách.
Za několik vteřin od posledního dotknutí začne časovač odpočítávat čas (puntík volby varné zóny začne blikat).
Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se automaticky vypne.
Údaje o časovači pro funkci "Šestý smysl" najdete v popisu funkce na dalších stranách.

Zablokování ovládacího panelu

Funkce úplně zablokuje ovládání varné desky, aby nemohlo dojít k náhodnému zapnutí (např. během čištění).

Stiskněte na tři vteřiny tlačítko : zapnutí je signalizováno zvukovým signálem a světelnou kontrolkou nad symbolem zámku. Ovládací panel je zablokovaný s výjimkou funkce vypnutí. Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí. Světelný puntík zhasne a varná deska je opět zapnutá.
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: voda z čištění, tekutiny vyteklé z hrnce nebo jakékoli předměty položené na tlačítku pod symbolem mohou způsobit zapnutí nebo neúmyslné vypnutí funkce Zablokování ovládacího panelu.

Pauza

Funkce umožňuje dočasné zablokování fungování varné desky, a potom její zapnutí se zachováním nastavení (s výjimkou funkce Šestý smysl a nastavení časovačů). Stiskněte tlačítko : na místě stupňů výkonu se objeví ukazatel , který bliká. Spotřebič opět zapnete dalším stiskem tlačítka :

Flexi vaření

Tato funkce umožňuje používat varnou plochu jako dvě samostatné varné zóny nebo jako jednu velmi velkou zónu.
Je ideální pro oválné, obdélníkové a podlouhlé pánve (s maximálními rozměry dna 38x18 cm) nebo více než jednu standardní pánev. Chcete-li zapnout funkci Flexicook, zapněte varnou desku a stiskněte tlačítko : obě varné zóny zobrazí stupeň výkonu "5", obě tečky vedle čísla stupně svítí, což naznačuje, že je funkce Flexi zapnutá.

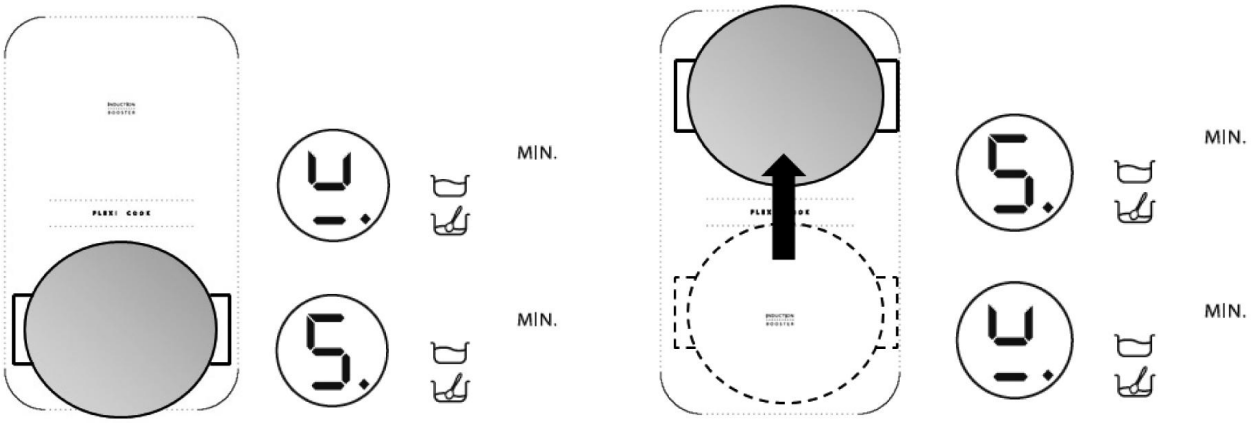
Ke změně stupně výkonu stačí přejet prstem po dotykovém ovládání: jak se prst posunuje, číslo uvnitř kruhu se zvyšuje/snižuje v rozsahu od min. nastavení 1 až po maximum 9.
Chcete-li funkci flexibilní zóny vypnout, stiskněte tlačítko : varné zóny se znovu vrátí k samostatnému provozu. K vypnutí varné zóny stiskněte OFF

Na displeji zóny, která nemůže detekovat žádnou nádobu (protože na ní není, nebo je špatně postavená, nebo není vhodná pro indukční varnou desku) se objeví zpráva "no pot" (žádná nádoba) . Tato zpráva zůstává aktivní po dobu 60 vteřin: v této době, můžete přidat nebo posunout nádobu podle potřeby.

Po 60 vteřinách, pokud jste na zónu nepostavili žádnou nádobu, systém zastaví "hledání" nádoby na této zóně a symbol bude stále svítit a připomínat, že je zóna vypnutá.

Chcete-li znovu zapnout funkci Flexicook na plotýnkách, stiskněte tlačítko .

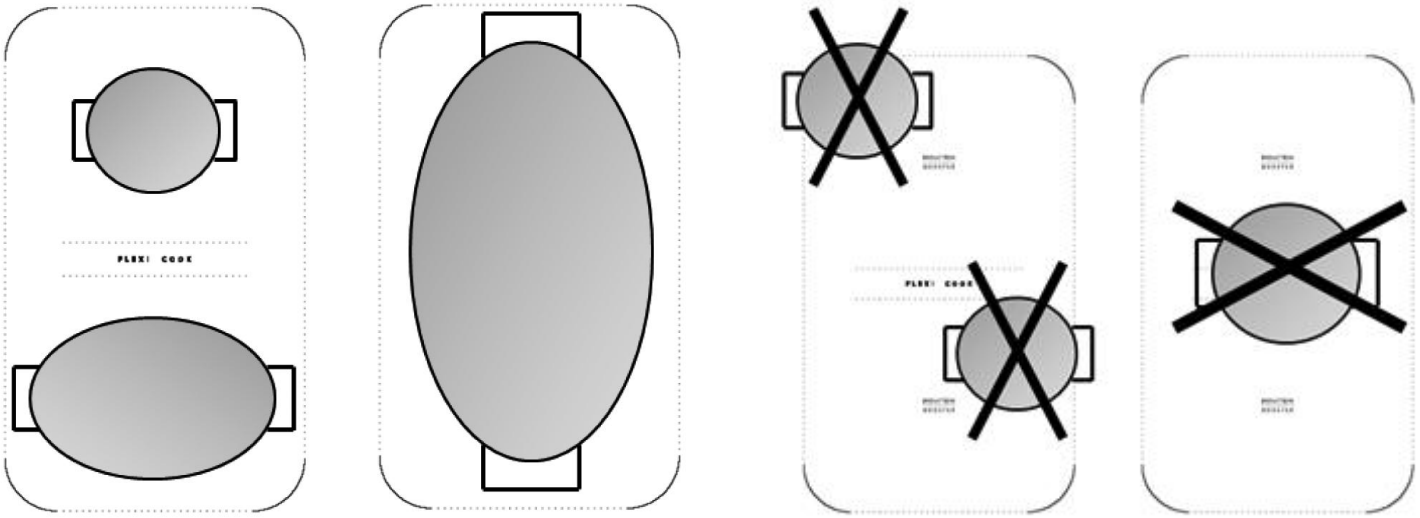
Funkce Flexi je také schopná detekovat, když je nádoba přesunuta z jedné zóny do druhé v rámci varného prostoru Flexi, a zachová stejný výkon zóny, na které byla původně pánev (viz příklad na obrázku níže: pokud nádobu přesunete z přední plotýnky na zadní, zobrazí se úroveň výkonu na displeji odpovídajícím zóně, na kterou jste nádobu postavili).



Je také možné používat varný prostor Flexi jako dvě nezávislé varné zóny pomocí příslušného tlačítka jednotlivé zóny. Postavte nádobu doprostřed jedné zóny a nastavte úroveň výkonu posuvným dotykovým displejem.

Důležité upozornění: Ujistěte se, že nádoby postavené uprostřed varné zóny zakrývají logo INDUCTION BOOSTER umístěné uprostřed varné zóny.

V případě velkého hrnce, oválné, obdélníkové a podlouhlé pánve zkontrolujte, zda nádoby umístěné uprostřed varné zóny zakrývají INDUCTION BOOSTER obě loga.
Příklady dobrého a špatné umístění nádoby:



Se zapnutou funkcí Flexi vaření nelze použít funkci rychlého varu Booster nebo funkci Šestý smysl. Jestliže nastavíte časovač, zobrazí se vedle displeje varné zóny umístěné výše.

Popis automatických funkcí

Varná deska je vybavena několika automatickými funkcemi pro varné zóny. Vedle tlačítka volby každé zóny jsou uvedeny ikony možných funkcí. Po každé volbě automatické funkce se vedle ikony rozsvítí kontrolka a na displeji zóny se objeví písmeno "A".

Funkce 6. smysl

Funkce 6. smysl zvolí automaticky ideální stupeň výkonu k uvedení vody do varu a signalizuje dosažení varu.

Po umístění nádoby s vodou zapněte varnou desku a zvolte požadovanou varnou zónu. Stiskněte tlačítko : na displeji objeví "A", rozsvítí se kontrolka. Během fáze ohřevu se zobrazuje animace v prostoru vedle zóny.

Ke správnému fungování funkce Šestý smysl doporučujeme:
- použijte výhradně vodu (s teplotou místnosti);
- do dosažení varu nepřidávejte sůl, přísady ani koření;
- neměňte stupeň výkonu zóny, ani nádobu neodstraňujte, nebo neposunujte;
- naplňte nádobu na alespoň 1/3 jejího objemu (min. 1 litr) a nikdy ne až po okraj (viz tabulka po straně).
- Nepoužívejte tlakové hrnce při zapnutí funkce Šestý smysl.

Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, doporučujeme rovněž:
- Nezapínejte funkci Šestý smysl, jestliže je zóna již horká (písmeno "H" na displeji).

Umístění varné zóny	Průměr dna hrnce pro použití funkce 6. smysl	Maximální množství vody v hrnci
18 cm	17-19 cm	5 litrů
24 cm	23-25 cm	7 litrů
28 cm	24-28 cm	7 litrů

Po dosažení varu zazní zvukový signál. Tento signál se třikrát opakuje v pravidelných intervalech. Po druhém signálu se automaticky zapne minutka, které sleduje stav varu. Po třetím signálu varná deska automaticky zvolí nižší stupeň výkonu vhodný k udržení stavu varu. Od tohoto okamžiku je možné přidávat přísady podle přání, nastavit časovač nebo změnit stupeň výkonu. Změnou stupně výkonu nebo nastavením režimu "pauza" se funkce Šestý smysl ukončí.

Varná deska automaticky řídí použití funkce Šestý smysl a rychlého varu, proto někdy není možné aktivovat rychlý var s již zapnutou funkcí Šestý smysl.
Na výkon funkce Šestý smysl může mít vliv kvalita použitého nádobí.

Funkce Dušení

Po uvedení jídla do varu se stisknutím tlačítka automaticky nastaví stupeň výkonu pro minimální var. Na displeji se objeví "A": rozsvítí se kontrolka. Chcete-li funkci vypnout, stiskněte OFF na dotykovém panelu.

Funkce Rozpouštění

Funkce Rozpouštění udržuje nízkou stejnoměrnou teplotu varné zóny. Po umístění nádoby/příslušenství na požadovanou varnou zónu zapněte varnou desku a zvolte požadovanou zónu. Stiskněte tlačítko : na displeji objeví "A", rozsvítí se kontrolka. Chcete-li funkci vypnout, stiskněte OFF na dotekovém panelu.

ČIŠTĚNÍ

⚠ UPOZORNĚNÍ

- **Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.**
- **Před čištěním vždy zkontrolujte, zda jsou varné zóny vypnuté a ukazatel zbytkového tepla (“H”) je zhasnutý.**

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte drsné houbičky nebo drátěnky. Jejich používání by časem mohlo poničit sklo.

- Po každém použití nechte varnou desku vychladnout a odstraňte připečené nečistoty nebo skvrny.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru poškozují varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou sklo varné desky poškrábat.
- K čištění používejte měkký hadřík, savý kuchyňský papír anebo speciální prostředky na čištění sklokeramických varných desek (řiďte se pokyny výrobce).

JAK ODSTRANIT PORUCHU

- Pozorně si přečtěte a dodržujte pokyny v části “Pokyny k použití”.
- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Po vyčištění varnou desku pečlivě osušte.
- Jestliže se po zapnutí varné desky na displeji zobrazí alfanumerické kódy, postupujte podle následující tabulky.
- Pokud se po použití varné desky nepodaří desku vypnout, ihned ji odpojte od elektrické sítě.

CHYBOVÝ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ODSTRANĚNÍ ZÁVADY
Varná deska se vypne a po 10 vteřinách zazní každých 30 vteřin zvukový signál.	Stálý tlak na ovládacím panelu.	Voda nebo kuchyňské náčiní na ovládacím panelu.	Vyčistěte ovládací panel.
C81, C82, C83	Ovládací panel zhasnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických částí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, až se varná deska ochladí.
F42 nebo F43	Připojení varné desky nemá správné napětí.	Čidlo zjistilo jiné napětí, než je připojovací napětí.	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Zavolejte do servisu a sdělte zobrazený chybový kód.		

SERVIS

Než zavoláte do servisního střediska

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v “Jak odstranit poruchu”.
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Jestliže porucha trvá i po provedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisu.

Uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model spotřebiče;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku) umístěné na spodní straně spotřebiče (na kovové destičce);
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní číslo s předvolbou.

SERVICE 0000 000 00000

Jestliže je oprava nutná, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy). Náhradních díly jsou k dispozici 10 let.

TABULKA VÝKONŮ

Stupeň výkonu		Jídlo nebo způsob vaření	Použití varného stupně (použití závisí na zkušenostech a kuchařských návycích)
Max. výkon	**Boost (Rychlý var)**	Rychlý ohřev	Ideální k rychlému zvýšení teploty jídla, rychlému uvedení vody do varu nebo rychlému ohřevu tekutin na vaření.
	8-9	Smažení - udržení varu	Ideální k osmáhnutí do růžova, začátku vaření, smažení mražených výrobků, rychlému varu.
Vysoký výkon	**7-8**	Osmáhnutí do růžova - opečení - udržení varu - grilování	Ideální k opečení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	6-7	Osmáhnutí do růžova - vaření - dušení - opečení - - grilování	Ideální k opečení, udržení lehkého varu, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut, předehřátí příslušenství
Střední výkon	**4-5**	Vaření - dušení - opečení - grilování	Ideální k opečení, udržení jemného varu, vaření (po dlouhou dobu). Povaření těstovin s máslem
	3-4	Vaření - začátek varu - zahuštění - povaření s máslem	Ideální k delšímu vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) s tekutinami (např. s vodou, vínem, vývarem, mlékem), rozpuštění másla na těstovinách.
	2-3		Ideální k delšímu vaření (objem do jednoho litru: rýže, šťávy, pečeně, ryby) s omáčkami (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nízký výkon	**1-2**	K udržení teploty - povaření s máslem	Ideální ke změknutí másla, opatrnému rozpouštění čokolády, rozmrazování malých kousků a k udržení teploty právě uvařených jídel (např. šťáv, řídkých i hustých polévek)
	1		Ideální k udržení malých, právě uvařených porcí jídel v teple, zahřátí podávacích talířů, nebo rozpuštění másla na rizotu)
OFF (VYP)	**Nulový výkon**	Odkladová plocha	Varná deska v poloze klidového stavu nebo vypnuto (může být zbytkové teplo z vaření signalizované ukazatelem H)

Funkce		Popis funkce
	Dušení	Automaticky zjistí vhodný stupeň výkonu k dlouhému dušení jídel. Vhodné k vaření rajské omáčky, ragú, polévek, zeleninových polévek; udržuje nastavený stupeň vaření (ideální k vaření v lázni). Brání náhlému přetečení jídel (vystříknutí) nebo připálení, ke kterým při tomto způsobu vaření dochází. Tuto funkci použijte po uvedení jídla do varu.
	Rozpouštění	Automaticky nastaví vhodný stupeň výkonu k pomalému rozpouštění choulostivých jídel bez narušení jejich typické chuti (čokoláda, máslo atd).
	6. smysl Šestý smysl vaření vody	Automaticky zjistí dosažení varu vody a sníží výkon na hodnotu, která zaručuje udržení varu do doby, než přidáte potraviny. Po uvedení do varu zazní zvukový signál k upozornění, že je možné vložit do nádoby potřebné přísady (např. koření, těstoviny, rýži, zeleninu, maso a ryby k vaření), ale také sklenice k zavařování nebo nádob ke sterilizaci.
	Flexi vaření	Tato funkce spojuje dvě varné zóny a umožňuje použití obdélníkových nebo oválných nádob nebo mřížek a využití celého poskytnutého prostoru. Chcete-li grilovat velké kusy potravin nebo velké množství (ryby, ražniči, zelenina jako čekanka, bifteky, uzeniny). K přípravě jídel jako pečené rolky, celé ryby obvykle s omáčkou nebo vývarem v kastrolu/pánvi na ryby/pekáči.

TABULKA VAŘENÍ

Kategorie potravin	Jídlo nebo způsob vaření	Stupeň výkonu a průběh vaření			
		První fáze	Výkony	Druhá fáze	Výkony
Těstoviny, rýže	Čerstvé těstoviny	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Vaření těstovin a udržení varu	7-8
	Sušené těstoviny	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Vaření těstovin a udržení varu	7-8
	Vařené rizoto	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Vaření těstovin a udržení varu	5-6
	Rizoto	Osmažení a opečení	7-8	Vaření	4-5
Zelenina, luštěniny	Povařené	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Povaření	6-7
	Smažené	Ohřev oleje	9	Smažení	8-9
	Osmáhnuté	Ohřev nádoby	7-8	Vaření	6-7
	Dušené	Ohřev nádoby	7-8	Vaření	3-4
	Zapražené	Ohřev nádoby	7-8	Zezlátnutí zápražky	7-8
Masa	Pečené	Opečení masa dozlatova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Na grilu	Předehřátí pánve	7-8	Grilování z obou stran	7-8
	Upečení do růžova	Upečení do růžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	7-8	Vaření	4-5
	Na šťávě/dušené	Upečení do růžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
Ryby	Na grilu	Předehřátí pánve	7-8	Vaření	7-8
	Na šťávě/dušené	Upečení do růžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Smažené	Ohřev oleje nebo tuku	8-9	Smažení	7-8
Vejce	Smažená	Ohřev pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	6-7
	Omelety	Ohřev pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	5-6
	Naměkko/natvrdo	Ohřev vody	Rychlý var - 9	Vaření	5-6
	Palačinky	Ohřev pánve s máslem	6	Vaření	5-6
Omáčky	Rajče	Opečení oleje do růžova (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Ragú	Upečení do růžova na oleji (jestliže použijete máslo, nastavte výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Bešamel	Příprava základu (rozpuštění másla s moukou)	5-6	Uvedení do lehkého varu	3-4
MOUČNÍKY	Krém	Uvedení mléka do varu	4-5	Udržování lehkého varu	4-5
	Nákypy	Uvedení mléka do varu	4-5	Udržování lehkého varu	2-3
	Rýžová kaše	Ohřev mléka	5-6	Vaření	2-3

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAŠA BEZPEČNOSŤ A BEZPEČNOSŤ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

V tomto návode a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité správy týkajúce sa bezpečnosti, ktoré si musíte prečítať a vždy presne dodržiavať.



Toto je symbol nebezpečenstva týkajúci sa bezpečnosti, ktorý upozorňuje na možné riziká pre používateľa a pre iné osoby.
Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti budú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

⚠ NEBEZPEČENSTVO **Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredíde, spôsobí vážne poranenia.**

⚠ VAROVANIE **Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredíde, môže spôsobiť vážne poranenia.**

Všetky správy týkajúce sa bezpečnosti špecifikujú potenciálne nebezpečenstvo, ktorého sa týkajú a uvádzajú, ako znížiť riziko poranení, poškodení a úrazov elektrickým prúdom a poučujú o správnom používaní spotrebiča.
Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred akýmkoľvek zásahom pri inštalácii musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania.
- Inštaláciu alebo údržbu smie vykonať iba špecializovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a za dodržiavania platných vnútroštátnych bezpečnostných predpisov. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode na používanie.
- Uzemnenie spotrebiča je podľa zákona povinné.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa spotrebič, zabudovaný do kuchynskej linky, dal zapojiť do elektrickej siete.
- Aby inštalácia spotrebiča vyhovovala platným normám, treba zapojiť bipolárny spínač s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky ani predlžovacie káble.
- Neťahajte za elektrický kábel spotrebiča.
- Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom.
- Spotrebič je určený výhradne na prípravu jedál v domácnosti. Nie je povolené iné používanie (napr. vykurovanie miestností). Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neprimeraným používaním alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.
- Počas používania sa spotrebič a prístupné časti môžu veľmi zohriať. Nedotýkajte sa ohrievacích článkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa môžu zdržiavať v blízkosti spotrebiča iba ak sú pod neustálym dozorom.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas jeho činnosti môžu veľmi zohriať. Nedovoľte, aby sa deti priblížili ku spotrebiču a dohliadajte, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po používaní sa nedotýkajte ohrevných článkov spotrebiča. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s utierkami alebo iným horľavým materiálom, kým sa časti spotrebiča dostatočne neochladia.
- Na spotrebič ani v jeho blízkosti nikdy neklaďte horľavý materiál.
- Prehriaty tuk a oleje sa môžu ľahko vznietiť. Pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvo tuku a oleja na ne dohliadajte.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, alebo nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, ak je zabezpečený dohľad alebo poučenie o bezpečnom používaní spotrebiča a ak takéto osoby pochopili riziká súvisiace s používaním spotrebiča. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie a údržbu spotrebiča.
- Na varnú zónu neklaďte kovové predmety, ako kuchynské pomôcky (nože, vidličky, lyžice, pokrievky a pod.), pretože by sa mohli veľmi zohriať.
- V priestore pod spotrebičom musíte nainštalovať oddeľovací panel, ktorý nie je súčasťou výbavy.

- Ak je povrch popraskaný, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič sa nesmie zapínať prostredníctvom externého časovača ani samostatným diaľkovým ovládačom.
- Varenie bez dozoru na varnej doske s použitím tuku alebo oleja môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nesnažte uhasiť požiar vodou. Spotrebič vypnite a potom prikryte plamene, napr. pokrievkou alebo požiarnou prikrývkou.
  Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varný povrch.
- Nepoužívajte prístroje využívajúce na čistenie prúd pary!
- Nikdy neukladajte kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky na povrch varnej dosky, lebo by sa mohli zohriať.
- Po použití vypnite varnú dosku ovládačom a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti riadu.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalu

Materiál obalu je 100% recyklovateľný, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♺). Rôzne časti obalu nevyhadzujte do odpadu, ale do príslušných nádob na recykláciu alebo ich odovzdajte v zberných strediskách druhotných surovín, v súlade s miestnymi predpismi

Likvidácia výrobku

Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE).
Zabezpečením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

Symbol na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia.

Úspora energie

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, odporúčame Vám:

- Používajte hrnce a panvice, ktorých spodný priemer je rovnaký ako priemer varnej zóny.
- Používajte iba panvice a hrnce s rovným dnom.
- Ak je to možné, prikryte hrnce počas varenia pokrievkami.
- Používajte tlakový hrniec, dosiahnete ešte väčšiu úsporu energie a skrátite dobu varenia (nepoužívajte ho spolu s režimom šiesteho zmyslu).
- Hrniec umiestnite do stredu varnej zóny nakreslenej na varnej doske.

VYHLÁSENIE O ZHODE CE

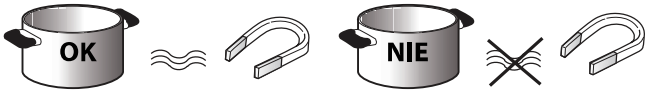
- Tento spotrebič, ktorý prichádza do styku s potravinami, vyhovuje nariadeniu (CE) č.1935/2004 a bol navrhnutý, skonštruovaný a uvedený na trh v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice "o nízkom napätí" 2006/95/ES (ktorá nahrádza 73/2 3/EHS v znení nasledujúcich úprav) a s ochrannými požiadavkami smernice "EMC" 2004/108/ES.

PRED POUŽÍVANÍM



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: ak hrnce nemajú správnu veľkosť, varné zóny sa nezapnú. Používajte výhradne hrnce so symbolom "INDUKČNÝ SYSTÉM" (Ako na obrázku vedľa). Pred zapnutím varnej dosky položte hrniec na želanú varnú zónu.

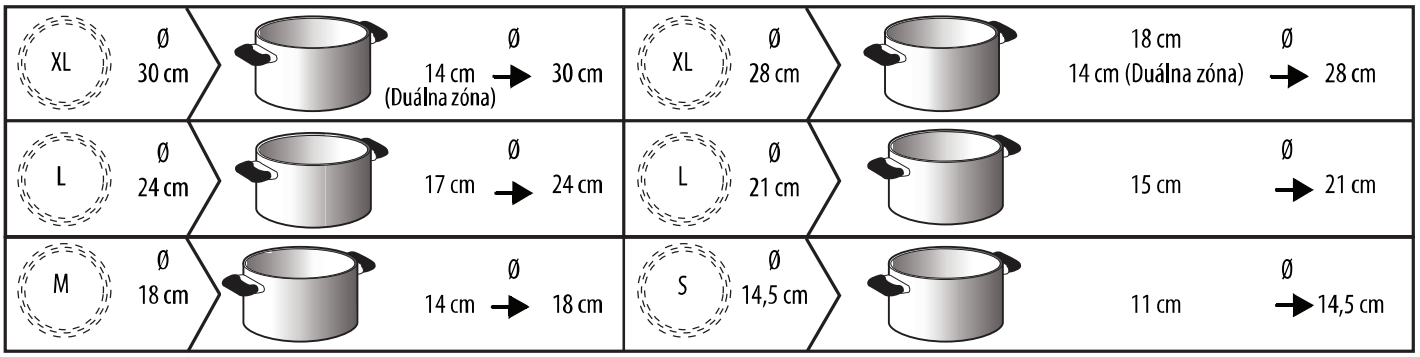
NÁDOBY, KTORÉ MÁTE DOMA



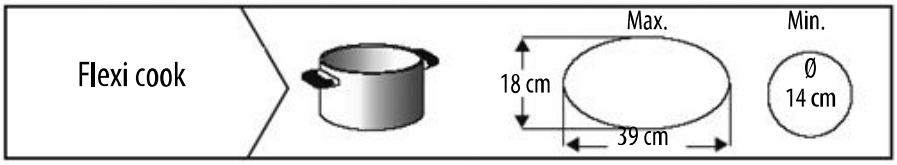
Aby ste skontrolovali, či je nádoba vhodná na varenie na indukčnej varnej doske, použite magnet: nádoby nie sú vhodné, ak nepriťahujú magnet.

- Dávajte pozor, aby dno hrncov nebolo drsné, pretože by mohlo poškriabať povrch varnej dosky. Skontrolujte riad.
- Horúce hrnce a panvice nikdy neklaďte na ovládací panel varnej dosky. Mohli by ho poškodiť.

ODPORÚČANÉ ROZMERY DNA HRNCA



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: hodnoty priemerov dna hrncov vhodných pre zóny, na ktorých sa dá aktivovať funkcia "šiesteho zmyslu" si pozrite v odseku "Funkcia šiesteho zmyslu".



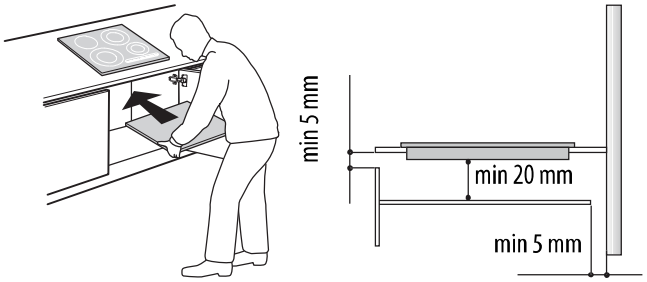
INŠTALÁCIA

Po vybalení spotrebiča skontrolujte, či sa počas prepravy nepoškodil a v prípade problémov zavolajte predajcu alebo servisné stredisko.

Príprava otvoru na zabudovanie

⚠ VAROVANIE

- **Pod varnú dosku nainštalujte oddeľovací panel.**
- **Spodná časť spotrebiča nesmie byť po inštalácii prístupná.**
- **V prípade, že pod varnou doskou bude nainštalovaná rúra, oddeľovací panel neinštalujte.**



- Vzdialenosť medzi spodnou stranou spotrebiča a oddeľovacím panelom pod ním musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku.
- Aby bola zaručená správna činnosť spotrebiča, nezakrývajte minimálnu medzeru medzi pracovnou plochou a hornou časťou dosky kuchynskej linky (min. 5 mm).
- Pred vložením varnej dosky do kuchynskej linky vyrežte otvor a pozorne odstráňte piliny alebo zvyšky po pílení.
- Ak pod varnú dosku nainštalujete rúru, uistite sa, že je rúra vybavená chladiacim systémom.
- V prípade inštalácie, kedy je spotrebič v kontakte, zavolajte servisné stredisko a vyžiadajte si montážnu súpravu skrutiek 4801 211 00112.
- Pri vyberaní varnej dosky z pracovnej plochy použite pri odblokovaní pružín zo spodnej strany spotrebiča skrutkovač (nedodáva sa).
- Vyhýbajte sa inštalácii varnej dosky nad umývačku riadu alebo nad práčkou, aby sa predišlo možnému kontaktu elektrických obvodov s parou, pretože okruhy by sa mohli poškodiť.

ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE

⚠ VAROVANIE

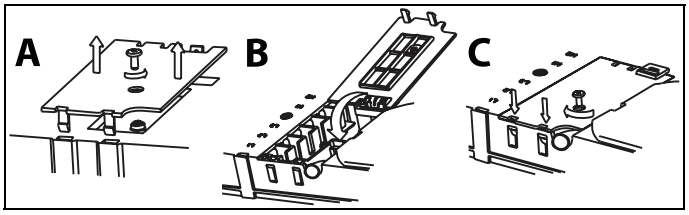
- **Odpojte spotrebič od elektrickej siete.**
- **Inštaláciu spotrebiča musí vykonať kvalifikovaný technik, ktorý dodržiava všetky bezpečnostné predpisy a pokyny na inštaláciu.**

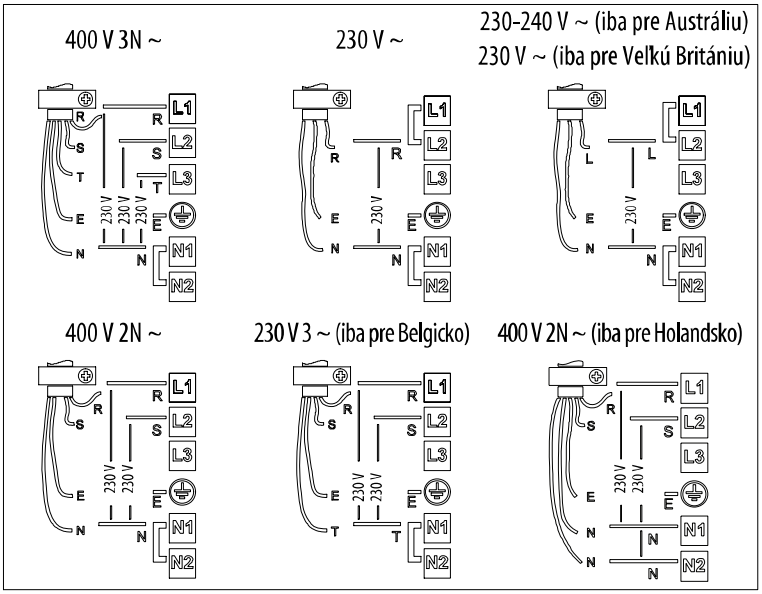
- **Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za poranenie osôb, zvierat a škody na majetku v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.**
- **Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa varná doska dala vybrať z pracovnej plochy.**
- **Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku nachádzajúcom sa na spodnej strane spotrebiča zodpovedá napätiu elektrickej siete v domácnosti, ku ktorej bude spotrebič pripojený.**
- **Nepoužívajte predlžovacie prívodné káble.**

Pripojenie k svorkovnici

Pri elektrickom zapojení použite kábel typu H05RR-F, podľa údajov v tabuľke dolu.

Vodiče	Počet x veľkosť
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (iba pre Austráliu)
230 V 3 ~ + ⏚	4 X 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 X 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 X 1,5 mm^2





Zapojte uzemňovací žlto-zelený vodič ku koncovke so symbolom ⏚.
Uvedený vodič musí byť dlhší ako ostatné.

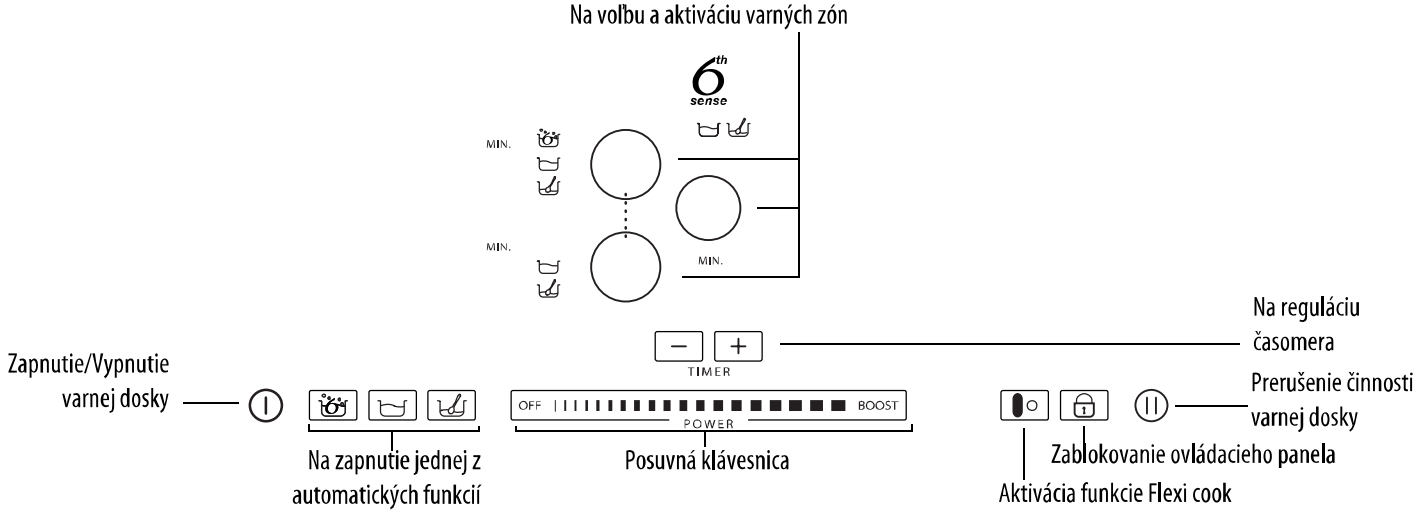
1. Otvorte kryt svorkovnice (A) odskrutkovaním skrutky a vložte kryt do závesu (B) svorkovnice.
2. Potom vsuňte elektrický prívodný kábel do úchytky a zapojte vodiče ku svorkovnici, ako je uvedené v schéme zapojenia zobrazenej vedľa samotnej svorkovnice.
3. Prívodný elektrický kábel upevnite pomocou úchytky.
4. Zatvorte kryt (C) a zaskrutkujte ho ku svorkovnici skrutkou, ktorú ste vybrali podľa pokynov v bode (1).

Po každom zapojení do elektrickej siete varná doska vykoná automatickú kontrolu trvajúcu niekoľko sekúnd.
V prípade, že varná doska je už vybavená prívodným elektrickým káblom, postupujte podľa pokynov na prívodnom elektrickom kábli. Spotrebič zapojte k elektrickej sieti prostredníctvom multipolárneho spínača s minimálnou vzdialenosťou kontaktov 3 mm.

NÁVOD NA POUŽITIE

Popis ovládacieho panela

Panel je vybavený dotykovými tlačidlami: pri ich používaní stačí dotknúť sa príslušného symbolu (nemusíte stláčať silno).



Prvé použitie / použitie po prerušení dodávky elektriny

Po zapojení varnej dosky do elektrickej siete je ovládací panel zablokovaný (svieti svetelná kontrolka nad tlačidlom).

Aby ste ovládací panel odblokovali, stlačte tlačidlo na 3 sekundy. Svetelná kontrolka zhasne a varná doska sa bude dať používať bežným spôsobom.

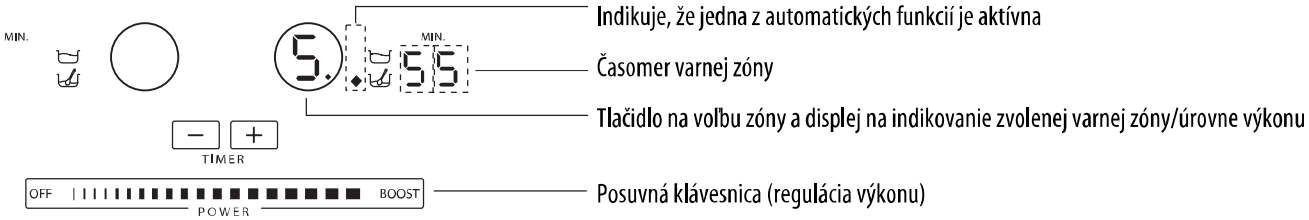
Zapnutie/vypnutie varnej dosky

Aby ste varnú dosku zapli, podržte stlačené tlačidlo približne 2 sekundy: rozsvieti sa svetelná kontrolka nad tlačidlom a vnútri krúžkov identifikujúcich varné zóny sa zobrazia pomlčky.

Aby ste varnú dosku vypli, dotknite sa toho istého tlačidla, kým displej nezhasne. Všetky varné zóny sa vypnú.

Varná doska sa vypne automaticky, ak do 10 sekúnd od zapnutia nenastavíte žiadnu funkciu.

Aktivácia a regulácia varných zón



Po zapnutí varnej dosky položte hrniec na zvolenú varnú zónu.

Zapnite zónu stlačením príslušného okrúhleho tlačidla: vnútri krúžku sa zobrazí číslo , ktoré zodpovedá strednej úrovni výkonu.

Aby ste zmenili úroveň výkonu, posuňte prst vodorovným pohybom po posuvnej klávesnici: číslo vnútri krúžku sa mení v závislosti od polohy prsta na klávesnici, od minimálnej hodnoty 1 po maximálnu hodnotu 9. Prostredníctvom posuvnej klávesnice sa dá aktivovať funkcia doplnkového ohrevu booster stlačením "BOOST" ("P" na displeji). Úroveň výkonu "BOOST" sa dá používať maximálne 10 minút, potom sa spotrebič automaticky prepne na úroveň 9. Na modeloch s troma varnými zónami sa budú dať súčasne nastaviť tri úrovne "BOOST": v tomto prípade spotrebič automaticky prispôsobí rozloženie výkonu na všetky zóny.



Ak by bolo zapnutých viac varných zón, posuvná klávesnica umožňuje zmeniť výkon zvolenej varnej zóny, ktorá sa dá rozoznať podľa svetelnej body dolu vpravo na indikátore výkonu. Na zvolenie niektorej zóny stačí stlačiť príslušné okrúhle tlačidlo.



Ak by hrniec nebol vhodný pre indukčnú varnú plochu, ak by bol nesprávne položený alebo by nemal vhodné rozmery, na displeji sa zobrazí "neprítomnosť hrnca" (obrázok vedľa). Ak varná zóna do 60 sekúnd neidentifikuje žiaden hrniec, varná doska sa vypne.

Vypnutie varných zón

Zvoľte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť, stlačením príslušného okrúhleho tlačidla (na displeji sa zobrazí bodka vpravo dolu od úrovne výkonu). Stlačte ovládač OFF na posuvnej klávesnici.



Varná zóna sa vypne a ak je oblasť teplá, v krúžku sa zobrazí písmeno "H".

"H" je indikátor zvyškového tepla. Varná doska ja vybavená týmto indikátorom pre každú varnú zónu; signalizuje, ktoré varné zóny majú ešte vysokú teplotu. Po ochladení varnej zóny displej zhasne.

Voľba časomera

Časomer je časový vypínač, ktorý ponúka možnosť nastaviť dobu varenia na maximálne 90 minút.
Zvoľte varnú zónu, s ktorou má fungovať časomer (vpravo dolu vedľa indikátora úrovne výkonu sa zobrazí svetelná bodka), potom nastavte želanú dobu tlačidlami + a - funkcie časomera: doba v minútach sa zobrazí vedľa displeja varnej zóny.
Po niekoľkých sekundách od posledného dotyku začne časomer odpočítavať čas (svetelná bodka varnej zóny začne blikať).
Po uplynutí doby zaznie zvukový signál a varná zóna sa automaticky vypne.
Pokyny pre používanie časomera priradeného k funkcii šiesteho zmyslu nájdete v popise funkcie na nasledujúcich stranách.

Zablokovanie ovládacieho panela

Funkcia zablokuje ovládače varnej dosky, aby sa predišlo náhodnej aktivácii výrobku (napr. počas čistenia).

Na tri sekundy stlačte tlačidlo : zaznie zvukové znamenie a svetelná kontrolka nad symbolo, zámku bude signalizovať aktiváciu. Ovládací panel je zablokovaný, s výnimkou funkcie vypnutia. Aby ste zablokovanie funkcií zrušili, zopakujte postup ako pri aktivácii. Svetelná kontrolka zhasne a ovládací panel bude znovu aktívny.
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: prítomnosť vody, vykypená kvapalina z hrncov alebo akýkoľvek predmet položený na tlačidle pod symbolom môžu spôsobiť náhodnú aktiváciu alebo vypnutie funkcie zablokovania tlačidiel.

Prestávka

Funkcia umožňuje dočasné zablokovanie prevádzky varnej dosky a jej opätovnú aktiváciu s obnovením všetkých jej nastavení (okrem funkcie šiesteho zmyslu a nastaveného časomera). Stlačte tlačidlo : namiesto úrovní výkonu sa zobrazí blikajúci symbol . Na obnovenie varu znovu stlačte tlačidlo .

Flexi cook

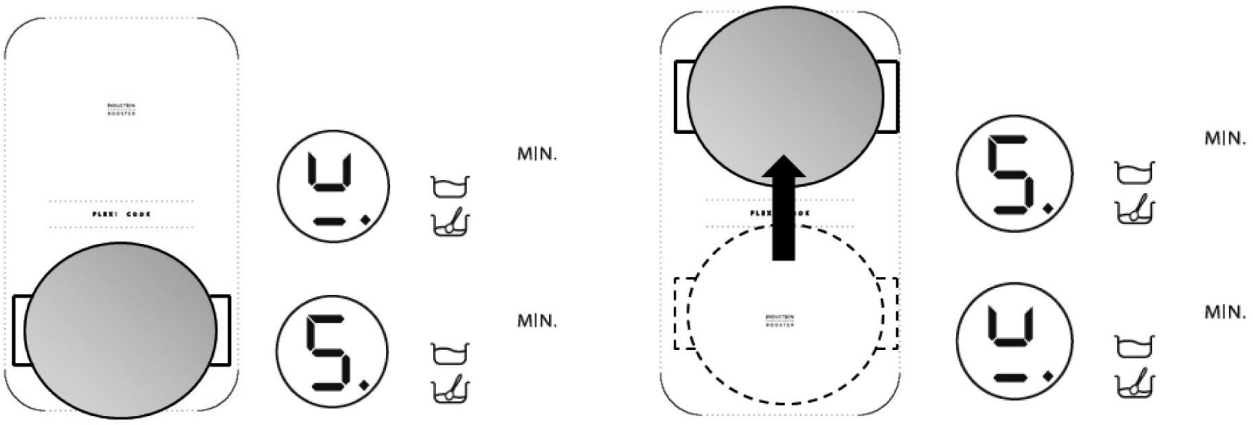
Táto funkcia vám umožňuje použiť varnú oblasť ako dve samostatné varné zóny alebo ako jednu extra veľkú varnú zónu.
Je mimoriadne vhodná pre oválne, obdĺžnikové alebo podlhovasté nádoby na varenie (s maximálnymi rozmermi základne 38 x 18 cm) alebo na varenie vo viac ako jednej bežnej nádobe. Pri aktivácii funkcie flexicook zapnite varnú dosku a stlačte tlačidlo : na displejoch dvoch varných zón sa zobrazí úroveň „5"; obe bodky vedľa číslice úrovne svietia, indikujúc aktiváciu funkcie Flexi cook.

Aby ste zmenili úroveň výkonu, posuňte prst pozdĺž dotykovej obrazovky na posun: číslica vnútri krúžku sa zmení už po krátkom posunutí prstom z minima 1 na maximum 9. Aby ste flexibilnú zónu vypli, stlačte kláves : varné zóny sa opäť prepnú na samostatnú prevádzku. Aby ste varnú zónu vypli, stlačte tlačidlo VYP

Na displeji zóny sa zjaví hlásenie „no pot" (bez nádoby) , ak zóna nedokáže zistiť žiadnu nádobu (ak na zóne nebude žiadna nádoba, ak bude nesprávne umiestnená alebo nebude vhodná pre indukčnú varnú dosku). Toto hlásenie ostane aktívne 60 sekúnd: v tejto dobe môžete podľa potreby položiť nádobu alebo posunúť nádoby v rámci zóny flexicook.

Po 60 sekundách, ak na zónu nepoložíte žiadnu nádobu, systém preruší „vyhľadávanie" nádob na danej zóne, na displeji ostane viditeľný symbol , aby vám pripomenul, že uvedená zóna je vypnutá.

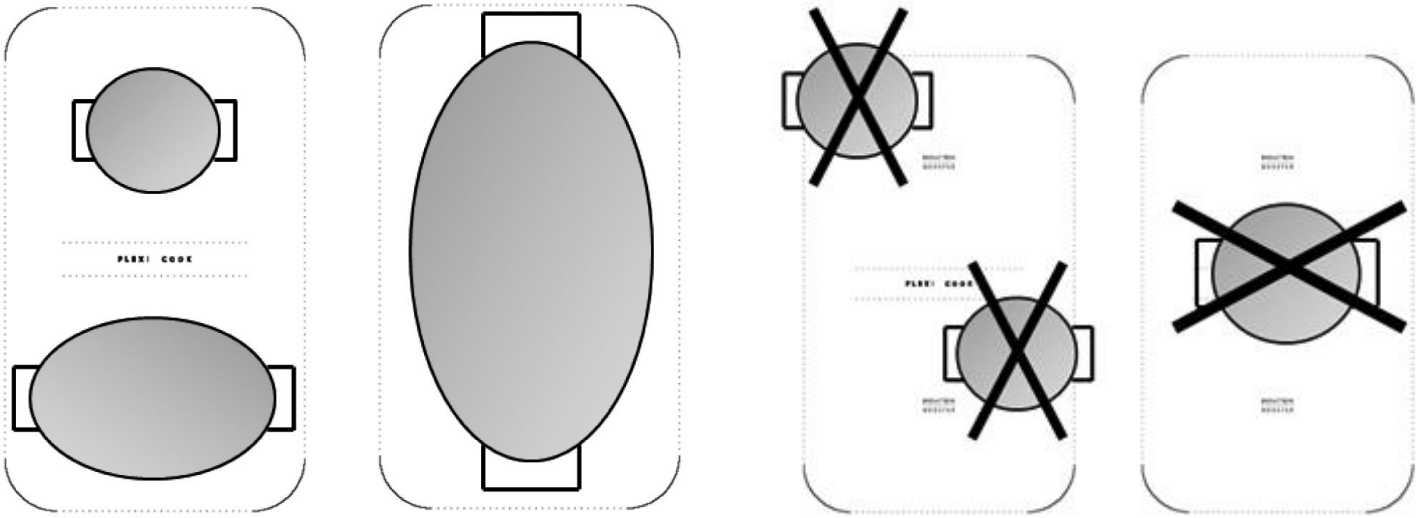
Aby ste funkciu Flexicook opäť aktivovali na oboch ohrievačoch, stlačte tlačidlo .
Funkcia Flexi cook je okrem toho schopná detegovať posun z jednej zóny na druhú v rámci oblasti flexi cook, pričom sa udrží úroveň výkonu zóny, kde bola nádoba uložená pôvodne (pozri príklad na obrázku nižšie: ak sa nádoba presunie z predného ohrievača na zadný, úroveň výkonu sa zobrazí na displeji zodpovedajúcom zóne, kde je umiestnená nádoba).



Okrem toho je možné použiť oblasť Flexi cook ako dve nezávislé varné zóny, a to použitím príslušného tlačidla jednotlivej zóny. Umiestnite nádobu do stredu samostatnej zóny a upravte úroveň výkonu pomocou dotykovej obrazovky posunu.

Dôležité: uistite sa, že ste nádoby položili na stred varnej zóny tak, aby zakryli logo INDUCTION BOOSTER nachádzajúce sa v strede samostatnej varnej zóny.

V prípade veľkej nádoby na varenie, oválnej, obdĺžnikovej a podlhovastej nádoby sa uistite, že nádoby sú v strede varnej zóny a zakrývajú obe INDUCTION BOOSTER logá.
Príklady správneho umiestnenia a nesprávneho umiestnenia:



Ak je aktívna funkcia Flexi cook, nedá sa súčasne používať výkon booster ani funkcia šiesteho zmyslu. Ak by ste nastavili časomer, tento sa zobrazí vedľa displeja vyššie umiestnenej platne.

Popis automatických funkcií

Varná doska je vybavená niektorými automatickými funkciami priradenými k varným zónam. Vedľa tlačidla voľby každej varnej zóny sú symboly funkcií, ktoré sú k dispozícii. Vždy pri voľbe automatickej funkcie sa vedľa sybolu rozsvieti svetelná kontrolka a na displeji zvolenej varnej zóny sa zobrazí písmeno "A".

Funkcia šiesteho zmyslu

Funkcia šiesteho zmyslu automaticky zvolí úroveň výkonu ideálnu na zovretie vody a signalizuje jeho dosiahnutie.

Po položení hrnca s vodou na varnú zónu zapnite varnú dosku a zvoľte želanú varnú zónu. Stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí "A", rozsvieti sa svetelná kontrolka. Počas fázy ohrevu sa v políčku vedľa zóny zobrazuje pohybujúci sa symbol.

Na dosiahnutie správnej činnosti funkcie šiesteho zmyslu sa odporúča:
- používať výhradne vodu (pri teplote prostredia);
- nepridávať soľ, iné suroviny alebo pochutiny pred dosiahnutím varu;
- nemeniť úroveň výkonu zóny ani nedvíhať a nepremiestňovať hrniec;
- naplniť hrniec aspoň do 1/3 svojho objemu (min. 1 liter) a nikdy až po okraj (pozrite tabuľku vedľa).
- nepoužívať tlakové hrnce na zóne s aktivovanou funkciou šiesteho zmyslu.

Na dosiahnutie najlepšieho výkonu sa okrem toho odporúča:
- nezapínať funkciu šiesteho zmyslu, ak je zóna už teplá (na displeji je zobrazené písmeno "H").

Priemer varnej zóny	Priemer dna hrnca pri použití funkcie šiesteho zmyslu	Maximálne množstvo vody v hrnci
18 cm	17-19 cm	5 litrov
24 cm	23-25 cm	7 litrov
28 cm	24-28 cm	7 litrov

Po dosiahnutí varu varná zóna vydá zvukový signál. Tento signál sa zopakuje trikrát v pravidelných intervaloch. Po druhom signáli sa automaticky aktivuje časomer, ktorý zaznamená dobu varu. Po treťom signáli varná doska automaticky zvolí nižšiu úroveň výkonu, vhodnú na udržiavanie varu. Odteraz budete môcť pridať suroviny podľa želania, nastaviť časomer alebo zmeniť úroveň výkonu. Zmenou úrovne výkonu alebo prerušením prevádzky funkciou "prestávka" funkciu šiesteho zmyslu zrušíte.

Varná doska samostatne riadi používanie funkcie šiesteho zmyslu a úrovní booster, preto sa v niektorých prípadoch môže stať, že sa booster nebude dať aktivovať s už aktívnou funkciou šiesteho zmyslu.
Výkonnosť funkcie šiesteho zmyslu môže byť ovplyvnená kvalitou používaného hrnca.

Funkcia Simmering

Po privedení do varu stlačte tlačidlo , čím sa automaticky nastaví výkon vhodný na udržiavanie minimálneho varu. Na displeji sa zobrazí "A": rozsvieti sa svetelná kontrolka. Aby ste funkciu vypli, stačí stlačiť OFF na posuvnej klávesnici.

Funkcia Melting

Funkcia melting udržiava nízku a rovnomernú teplotu varnej zóny. Po položení hrnca/nádoby na zvolenú varnú zónu zapnite varnú dosku a zvoľte varnú zónu. Stlačte tlačidlo : na displeji sa zobrazí "A", rozsvieti sa svetelná kontrolka. Aby ste funkciu vypli, stačí stlačiť OFF na posuvnej klávesnici.

ČISTENIE

⚠ VAROVANIE

- **Na čistenie spotrebiča nikdy nesmiete použiť prístroje pôsobiace prúdom pary.**
- **Pred čistením skontrolujte, či sú varné zóny vypnuté a či sa vypol indikátor zvyškového tepla (“H”).**

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani drôtenky. Ich používanie by časom mohlo zničiť sklo.

- Po každom použití nechajte varnú dosku ochladiť a očistite ju, aby ste odstránili zvyšky jedál a škvrny od jedál.
- Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru varnú dosku poškodia, preto ich treba ihneď odstrániť.
- Soľ, cukor a piesok by mohli poškriabať povrch skla.
- Používajte mäkkú utierku, papierové kuchynské utierky alebo špecifické výrobky určené na čistenie varnej dosky (dodržiavajte pokyny výrobcu).

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

- Prečítajte si a dodržiavajte pokyny uvedené v časti “Pokyny na používanie”.
- Skontrolujte, či nedošlo k prerušeniu dodávky elektriny.
- Po čistení povrch varnej dosky dôkladne osušte.
- Ak sa po zapnutí varnej dosky na displeji zobrazi alfanumerické kódy, postupujte podľa pokynov v tabuľke.
- Ak varnú dosku po použití nedokážete vypnúť, odpojte ju od elektrickej siete.

KÓD CHYBY	POPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
Varná doska sa vypne a po 10 sekundách zaznie zvukový signál, vždy po 30 sekundách.	Neustály tlak na oblasť s ovládacími prvkami.	Voda alebo kuchynské pomôcky na oblasti s ovládacími prvkami.	Očistite oblasť s ovládacími prvkami.
C81, C82, C83	Oblasť s ovládacími prvkami sa vypne následkom príliš vysokej teploty.	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká.	Pred opätovným použitím varnej dosky počkajte, kým nevychladne.
F42 alebo F43	Varná doska nie je zapojená do siete so správnym napätím.	Senzor zistil napätie odlišné od napätia na zapojenie.	Odpojte varnú dosku a skontrolujte zapojenie.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Zavolajte servisné stredisko a oznámte kód chyby.		

SERVIS

Skôr ako zavoláte servis

1. Skontrolujte, či problém neviete vyriešiť sami podľa bodov popísaných v kapitole “Príručka na odtraňovanie problémov”.
2. Vypnite a znovu zapnite spotrebič, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

Ak porucha pretrváva aj po hore uvedených kontrolách, spojte sa s najbližším servisom popredajných služieb.

Nahláste tieto údaje:

- krátky popis poruchy;
- presný typ a model varnej dosky;
- servisné číslo (t.j. číslo uvedené po slove „Service” na výrobnom štítku), umiestnenom pod varnou doskou (na kovovej platničke);
- vašu úplnú adresu;
- Vaše telefónne číslo a smerový kód.

SERVICE 0000 000 00000



Ak je potrebná oprava, spojte sa s **autorizovaným strediskom popredajných služieb** (aby ste zaručili, že budú použité originálne náhradné diely a že opravy budú vykonané odborne). Náhradné diely budú k dispozícii počas 10 rokov.

TABUĽKA VÝKONOV

Úroveň výkonu		Druh varenia	Používanie úrovne (indikácia je iba orientačná, pomôžu vám aj skúsenosti a zvyky pri varení)
Max výkon	Boost	Rýchly ohrev	Ideálny na ohrev jedla v krátkej dobe až do varu a rýchle zovretie vody alebo kvapalín
	8-9	Smaženie - varenie	Ideálne na osmaženie, uvedenie do varu na začiatku prípravy jedla, smaženie mrazených jedál, rýchle zovretie vody
Vysoký výkon	7-8	Osmaženie - opečenie - varenie - grilovanie	Ideálny na osmaženie, udržiavanie silnejšieho varu, varenie a grilovanie (na krátku dobu, 5-10 minút)
	6-7	Osmaženie - varenie - dusenie - opečenie - grilovanie	Ideálny na osmaženie, udržiavanie mierneho varu, varenie a grilovanie (na strednú dobu, 10-20 minút), predohrejte nádoby
Stredný výkon	4-5	Varenie - dusenie - opečenie - grilovanie	Ideálny na dusenie, udržiavanie mierneho varu, varenie (počas dlhej doby). Dovarenie cestovín spolu s omáčkou
	3-4	Varenie - pomalý var - zahustenie - dovarenie cestovín s omáčkou	Ideálny na dlhé varenie (ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave alebo s prídavkom inej kvapaliny (napr. voda, víno, vývar, mlieko), dovarenie cestovín
	2-3		Ideálny na dlhé varenie (s objemom menej ako liter: ryža, omáčky, dusené mäso, ryby) v šťave alebo s prídavkom inej kvapaliny (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Rozpúšťanie - rozmrazovanie - udržiavanie v teple - dovarenie jedla	Ideálny na zmäkčenie masla, pomalé rozpustenie čokolády, rozmrazenie malých kusov potravín a udržanie tepla práve uvarených jedál (napr. omáčky, vývary, polievky)
	1		Ideálny na udržiavanie tepla práve uvareného jedla, dovarenie rizota a udržiavanie tepla jedál pred podávaním (v nádobe vhodnej pre indukčnú varnú dosku)
VYP	Nulový výkon	Odkladacia plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla na konci varenia, signalizované písmenom H)

Funkcia		Popis funkcie
	Simmering	Automaticky identifikuje vhodnú úroveň výkonu na dlhodobé mierne varenie jedál. Vhodná na varenie paradajkových omáčok, ragú, polievok, vývarov, kde treba udržiavať mierny var (ideálna pre varenie na vodnom kúpeli). Predchádza nepríjemným vykypeniam jedla (vytečené pramienky) a pripáleniu ku dnu, ku ktorým často dochádza. Používajte túto funkciu na uvedenie jedla do varu.
	Melting	Automaticky identifikuje vhodnú úroveň výkonu na pomalé rozpustenie citlivých jedál bez toho, že by sa narušili ich organoleptické vlastnosti (čokoláda, maslo a pod.).
	6th Sense Šiesty zmysel zovretie vody	Automaticky identifikuje dosiahnutie varu vody a znižuje výkon na hodnotu, ktorá zaručuje udržiavanie varu pri súčasnom pridaní surovín. Po zovretí vody zaznie zvukový signál a bude možné pridať želané suroviny (napr. pochutiny, cestoviny, ryžu, zeleninu, mäso a ryby na varenie), ale aj pripravovať zaváraniny alebo sterilizovať pomôcky.
	Flexi cook	Funkcia, ktorá kombinuje činnosť dvoch varných zón a umožňuje používať obdĺžnikové alebo oválne nádoby za využitia celej dostupnej plochy. Na grilovanie jedál s veľkými rozmermi alebo viacerých kusov naraz (ryby, špízy, zelenina ako endívia, kotlety, párky). V kastróle/nádobe na ryby/na panvici môžete pripravovať jedlá ako pečené mäsové rolády, ryby vcelku zvyčajne na vlastnej šťave alebo s vývarom

TABUĽKA VARENIA

Kategórie potravín	Jedlá alebo druh varenia	Úroveň výkonu a priebeh varenia			
		Prvá fáza	Výkony	Druhá fáza	Výkony
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Sušené cestovny	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	5-6
	Rizoto	Opečenie a osmaženie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie	6-7
	Smažené	Ohrev oleja	9	Smaženie	8-9
	Dusené	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	6-7
	Dusenie	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	3-4
	Osmaženie	Ohrev príslušenstva	7-8	Osmaženie do zlata	7-8
Mäso	Pečené mäso	Opečenie mäsa v oleji (ak na masle, použite výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Na rošte	Predohrev panvice	7-8	Grilovanie na oboch stranách	7-8
	Opečenie	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Varenie v šťave/ dusenie	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryby	Na rošte	Predohrev panvice	7-8	Varenie	7-8
	Varenie v šťave/ dusenie	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Smažené	Ohrev oleja alebo tuku	8-9	Smaženie	7-8
Vajíčka	Husté omelety	Ohrev panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	6-7
	Omelety	Ohrev panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	5-6
	Na hniličku/tvrdé	Ohrev vody	Booster - 9	Varenie	5-6
	Lievance	Ohrev panvice s maslom	6	Varenie	5-6
Omáčky	Paradajky	Rozohriatie oleja (ak s maslom, použite výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Ragů	Opečenie na oleji (ak s maslom, použite výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (rozpustenie masla a prídavok múky)	5-6	Uvedenie do mierneho varu	3-4
Sladkosti, krémy	Vanilkový krém	Uvedenie mlieka do varu	4-5	Udržiavanie mierneho varu	4-5
	Pudingy	Uvedenie mlieka do varu	4-5	Udržiavanie mierneho varu	2-3
	Ryžová kaša	Ohrev mlieka	5-6	Varenie	2-3

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.



Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.
Minden biztonsági figyelmeztetést megelőz a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:

⚠ VESZÉLY — **Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.**

⚠ FIGYELMEZTETÉS — **Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.**

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében a beszerelésnél legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú sokpólusú megszakítót kell használni.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos húzni a készülék hálózati zsinórját.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Egyéb használat nem megengedett (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készülék és annak hozzáférhető részei nagyon felforrósodnak használat közben. Ügyelni kell arra, nehogy megérintse a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani tőle, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőelemekhez. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- A készüléket legalább 8 éves gyermekek, valamint csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek akkor használhatják, ha számukra biztosítják a felügyeletet és az útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha megértik az ezzel járó veszélyeket. A gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

- Ne tegyen a főzőfelületre olyan fémtárgyakat, mint evőeszközök (kések, villák, kanalak, fedők stb.), mert ezek felforrósodhatnak.
- A készülék alatt található térbe kötelező beszerelni egy elválasztó panelt (nem tartozék).
- Ha a felület megrepedt, az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Kialakításából adódóan a készülék bekapcsolása nem lehetséges külső időzítő szerkezet vagy külön távirányító útján.
- A felügyelet nélküli zsírban vagy olajban való sütés a tűzhelylapon veszélyes lehet, és tüzet eredményezhet. SOHA NE próbálja meg eloltani a tüzet vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, hanem borítsa le a lángot pl. egy fedővel vagy egy pokróccal.
  Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- Gőzzel tisztító eszközök használata tilos!
- Ne helyezzen fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat vagy fedőket a tűzhelylap felületére, mivel azok átforrósodhatnak.
- Használat után kapcsolja ki a tűzhelylap elemét a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♲). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

A termék kiselejtezése

A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

Energiatakarékosság

A legjobb eredmények eléréséhez javasoljuk a következőket:

- Olyan fazekakat és serpenyőket használjon, melyek alsó átmérője megegyezik a főzőterület átmérőjével.
- Csak sík fenekű fazekat és serpenyőt használjon.
- Ha lehetséges, a főzés során fedje le az edényeket.
- Kukta használatával tovább lehet csökkenteni az energiafelhasználást és a főzési időt (hatodik érzék mód esetén nem használható).
- A lábost mindig a főzőlapon kialakított főzési zóna közepére helyezze.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT CE

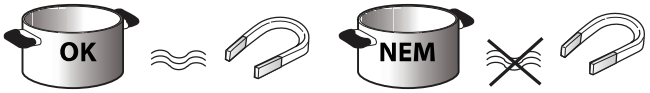
- Ez a készülék - amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe - megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (CE), kialakítása, előállítása és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) "Kisfeszültség" irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú "EMC" irányelv védelmi előírásait.

HASZNÁLAT ELŐTT



FONTOS: A főzőzónák nem kapcsolnak be, ha a lábosok mérete nem megfelelő. Kizárólag "INDUKCIÓS RENDSZER" jelzéssel ellátott lábosokat használjon (lásd az ábrát). Mielőtt bekapcsolná a főzőlapot, helyezze a lábost a kívánt főzőzónára.

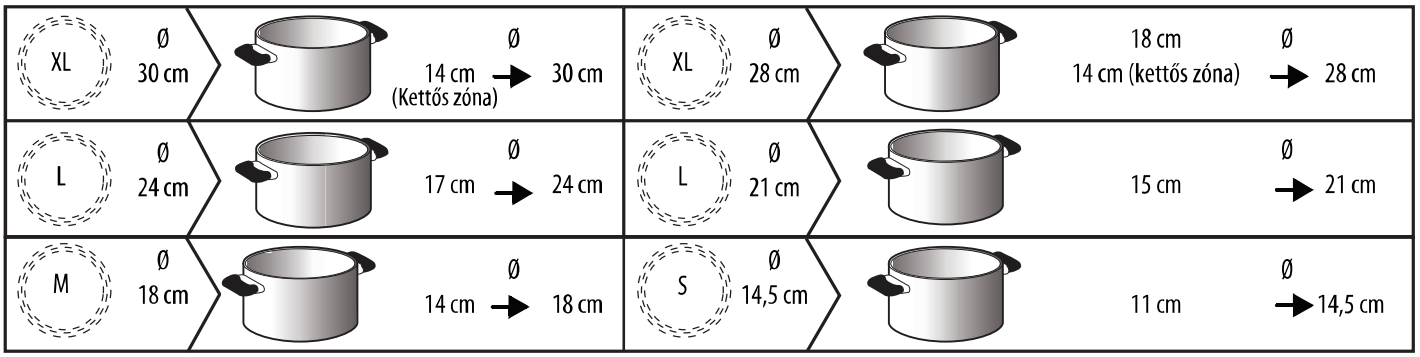
MÁR MEGLEVŐ EDÉNYEK



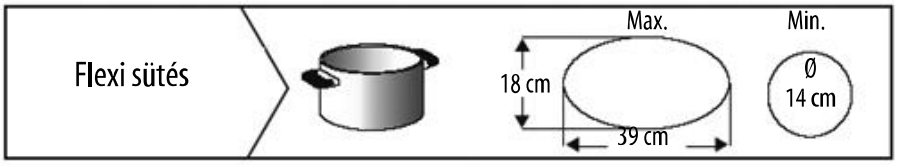
Mágnes segítségével ellenőrizheti azt, hogy az adott edény alkalmas-e az indukciós főzőlapon való használatra: az erre nem alkalmas edények nem vonzzák a mágnest.

- Ügyeljen arra, hogy a lábosok alja ne legyen érdes, mert ellenkező esetben megkarcolhatják a főzőlap felületét. Minden edényt ellenőrizzen.
- Soha nem helyezzen meleg lábosokat vagy serpenyőket a kezelőkapra. Ezek ugyanis sérülést okozhatnak.

A LÁBOSOK ALJÁNAK AJÁNLOTT ÁTMÉRŐI



FONTOS: a "Hatodik érzék funkció" című részben találhatók a "hatodik érzék" funkcióval ellátott zónákhoz alkalmazható lábosok aljának átmérői.



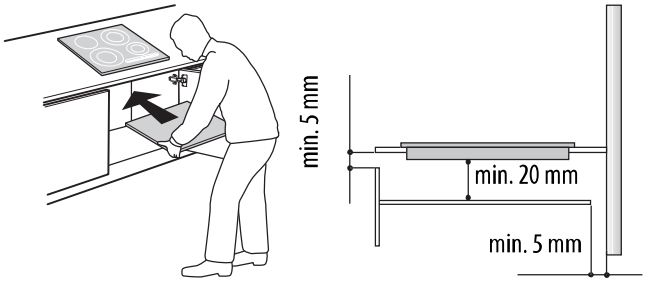
ÜZEMBE HELYEZÉS

A kicsomagolást követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a készülék, és probléma esetén forduljon a viszonteladóhoz vagy a vevőszolgálathoz.

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- **Építsen be egy elválasztó panelt a főzőlap alá.**
- **A beszerelést követően a készülék alsó része ne legyen hozzáférhető.**
- **Ne tegyen be elválasztó panelt, ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre.**



- A készülék alsó része és az elválasztó panel közötti távolságot illetően az ábrán feltüntetett méreteket kell betartani.
- A készülék helyes működése érdekében a munkalap és a bútor felső szegélye közötti minimális nyílást nem szabad eltömni (min. 5 mm).
- A sütő behelyezése előtt vágja méretre a konyhabútort, valamint gondosan távolítsa el a keletkező faforgácsot és fűrészport.
- Ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre, akkor fontos, hogy a sütőnek legyen hűtése.
- Süllyesztett beépítés esetén forduljon a vevőszolgálathoz, és kérje a 4801 211 00112 számú szerelőkészletet.
- A munkaasztalról az asztallap eltávolításához használjon csavarhúzót (a csomag nem tartalmazza), hogy a készülék alján a rugókat kiengedje.
- Ne építse be a főzőlapot mosogatógép vagy mosógép fölé, hogy az elektromos áramköröket ne érhesse nedvesség vagy gőz, mivel ez a károsodásukat okozhatja.

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

⚠ FIGYELMEZTETÉS

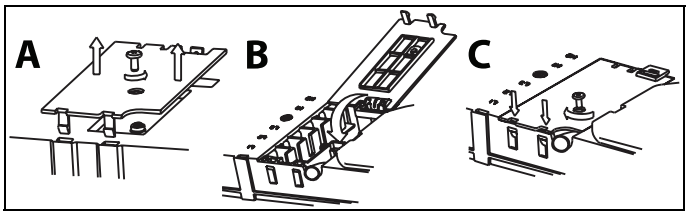
- **Válassza le a készüléket az áramforrásról.**
- **Az üzembe helyezést szakképzett szerelőnek kell végeznie az érvényes üzembe helyezési és biztonsági előírások szerint.**

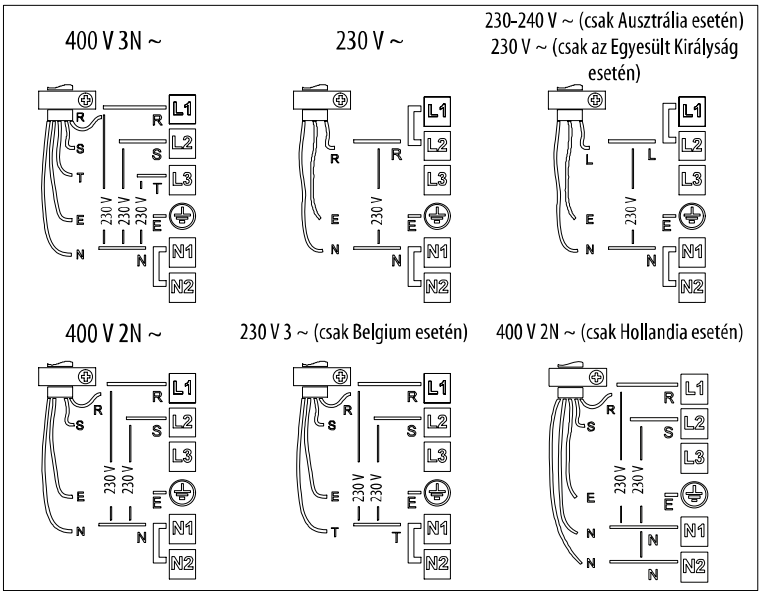
- **A gyártó nem vállal felelősséget az említett rendelkezések be nem tartása miatt személyekben, állatokban vagy tárgyakban bekövetkező sérülésekért vagy károkért.**
- **A hálózati zsinórnak elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a főzőlapot ki lehessen venni a munkalapból.**
- **Ellenőrizze, hogy a készülék alján elhelyezett adattáblán szereplő feszültségérték egyezik-e az üzembe helyezés helyszínén érvényes hálózati feszültséggel.**
- **Ne használjon hosszabbítót.**

Csatlakoztatás a kapcsolódobozhoz

Az elektromos bekötéshez használja az alábbi táblázat szerinti H05RR-F típusú vezetéket.

Vezetékek	Szám x méret
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (csak Ausztrália esetén)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





A sárga/zöld földvezetéket a ⏚ jelzésű kivezetéshez kell bekötni.

Az említett vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie.

1. A csavart kicsavarva vegye le a kapocsléc fedelét (A) és illessze be a fedelet a kapocsléc forgópántjába (B)
2. Ezután illessze be a tápvezetéket a kábelszorítóba, majd a kapocsléc mellett elhelyezett kapcsolási rajz utasításait követve kösse be a vezetékeket a kapocslécbe.
3. A tápvezetéket a kábelszorító segítségével rögzítse.
4. Zárja le a fedelet (C), és csavarozza azt rá a kapocslécre az eltávolított csavarral - (1) pont.

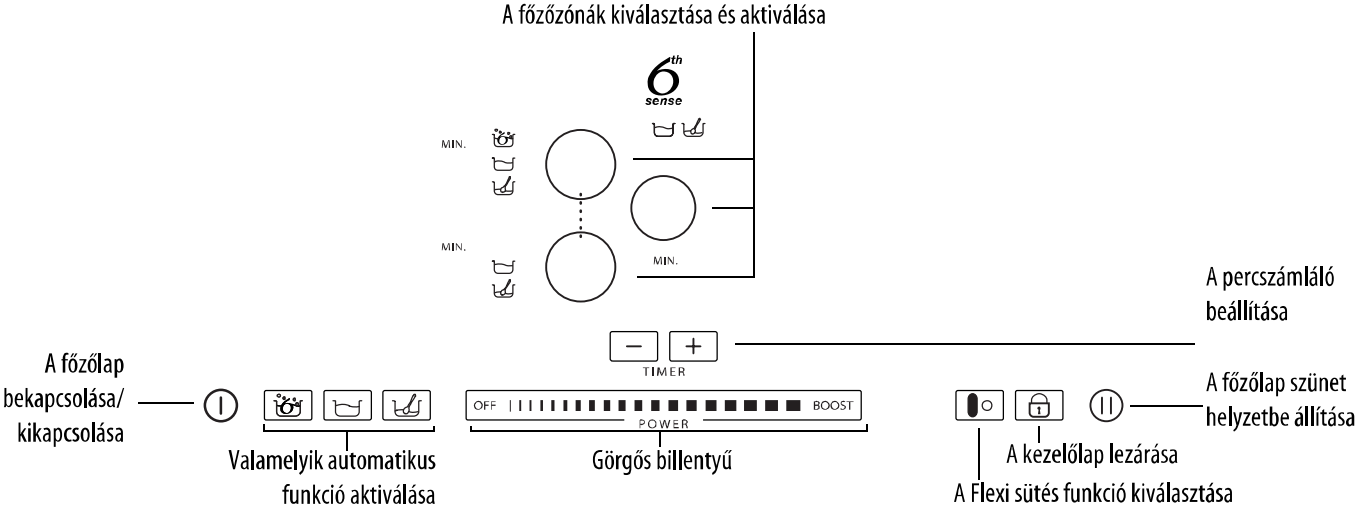
Az elektromos hálózatba való bekötések alkalmával a főzőlap mindig automatikusan elvégez egy néhány másodperces ellenőrzést.

Ha a főzőlapnak már van tápvezetéke, akkor kövesse az arra vonatkozó utasításokat. A csatlakoztatást olyan többpólusú megszakítóval végezze, amelynél az érintkezők közötti távolság legalább 3 mm.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A kezelőlap bemutatása

A kezelőlapon érintőgombok találhatók: használatukhoz elég egyszerűen megnyomni az adott szimbólumot (nem szükséges erős nyomást alkalmazni).



Első használat / az áramellátás megszakadása után

Az elektromos hálózatba való bekötés után a főzőlap kezelőlapja le van zárva (a gomb fölötti jelzőlámpa világít).

A kezelőlap zárjának feloldásához tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig. Ekkor kialszik a jelzőlámpa, és a főzőlap készen áll a normál működésre.

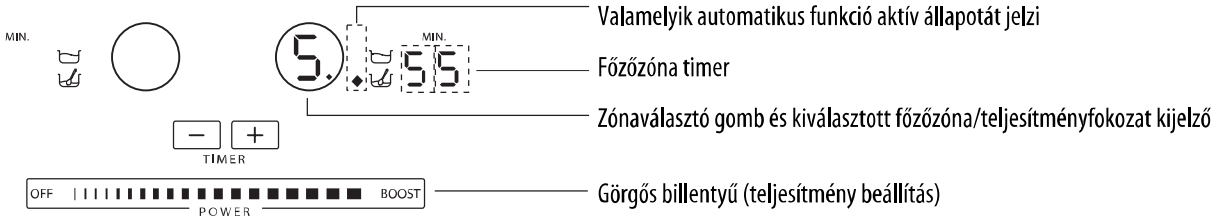
A főzőlap bekapcsolása/kikapcsolása

A főzőlap bekapcsolásához tartsa lenyomva a gombot kb. 2 másodpercig: a gomb fölötti jelzőlámpa világítani kezd, és megjelennek az apró vonalak a főzőzónákat jelző körökön belül.

A kikapcsoláshoz addig nyomja ugyanazt a gombot, amíg ki nem kapcsol a főzőlap. Ekkor az összes főzőzóna kikapcsolódik.

A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha a bekapcsolástól számított 10 másodpercen belül egyik funkció sem kerül kiválasztásra.

A főzőzónák aktiválása és szabályozása



A főzőlap bekapcsolása után helyezzen egy lábost a kiválasztott zónára.

Kapcsolja be a zónát a hozzá tartozó kör alakú gombbal: a kör belsejében ekkor megjelenő szám a közepes teljesítményfokozatnak felel meg.

A teljesítményfokozat módosításához vízszintes irányban mozgassa ujját a görgős billentyűn: a kör belsejében látható szám 1 (minimum) és 9 (maximum) között változtatható a görgős billentyűre helyezett ujj mozgatásával. A görgős billentyűről a "BOOST" megnyomásával lehet aktiválni a booster funkciót ("P" a kijelzőn). A "BOOST" teljesítményfokozat használata maximum 10 percig lehetséges, ami után a készülék automatikusan beáll a 9. fokozatra. Háromzónás modelleknél egyidejűleg három "BOOST" fokozat beállítása lehetséges: ilyen esetben a készülék automatikusan végzi a teljesítmény elosztását a zónák között.



Ha egyszerre több főzőzóna is be van kapcsolva, akkor a görgős billentyűvel módosítható a teljesítmény a kiválasztott zónánál, amit a teljesítményjelző jobb alsó sarkában levő világító pont mutat. Egy zóna kiválasztásához elég megnyomnia a hozzá tartozó kör alakú gombot.



Ha a lábos nem kompatibilis az indukciós főzőlappal, rosszul van elhelyezve, illetve nem a megfelelő méretű, akkor a kijelzőn megjelenik a "lábos hiányzik" figyelmeztetés (oldalsó ábra). Ha 60 másodpercen belül nem kerül fel egy lábos, akkor a főzőlap kikapcsol.

A főzőzóna leállítása

A hozzá tartozó kör alakú gomb megnyomásával válassza ki a leállítandó főzőzónát (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél). Nyomja meg a görgős billentyűn található OFF utasítást.



A főzőzóna kikapcsol, és a körben egy "H" betű jelenik meg, ha a zóna még meleg.

A "H" betű a maradványhőt jelzi. A készülék minden főzőlapjánál van egy ilyen kijelző; ez mutatja, hogy a főzőzónák közül melyiknek magas még a hőmérséklete. A főzőzóna kihűlésekor a jelzés kialszik.

Timer kiválasztása

A timer egy olyan időkapcsoló, amelynek segítségével legfeljebb 90 perc hosszúságú főzési időtartamot lehet beállítani.
Válassza ki az időkapcsolóhoz hozzárendelendő főzőzónát (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél), majd a timer funkció + és - gombjával állítsa be a kívánt hosszúságú időtartamot: az időtartam percben lesz látható a főzőzóna kijelzője mellett.
Néhány másodperccel az utolsó érintés után a timer megkezdi a visszaszámlálást (a főzőzóna kiválasztását mutató pont villogni kezd).
A beállított időtartam lejáratakor hangjelzés hallható és a főzőzóna automatikusan kikapcsol.
A hatodik érzék funkcióhoz hozzárendelt timer vonatkozásában lásd a funkció leírását a következő oldalakon.

Kezelőlap zárolása

Ez a funkció lezárja a főzőlap kezelőszerveit, így akadályozva meg a készülék véletlen bekapcsolását (pl. tisztítás közben).

Nyomja meg három másodpercig a gombot: az aktiválás megtörténtére hangjelzés és a lakat szimbólum felett megjelenő világító jelzés utal. Ekkor a kikapcsolási funkció kivételével a kezelőlap le van zárva. A kezelőlap lezárásának feloldásához ismételje meg az aktiválási lépéseket. Ekkor kialszik a világító pont és a főzőlap ismét használható.
FONTOS: a víz jelenléte, a lábosokból kikerült folyadék vagy a szimbólum alatti gombra helyezett bármilyen tárgy akaratlanul is előidézheti a kezelőlap-zárolási funkció be- vagy kikapcsolását.

Szünet

A funkció lehetővé teszi a főzőlap működésének átmeneti blokkolását, hogy azután a beállítások (a hatodik érzék funkció és a timer beállításokat kivéve) megtartása mellett ismét elindulhasson a működés. Nyomja meg a (II) gombot: a teljesítményfokozatok helyén villogó ¦ ¦ jelzés lesz látható. A főzés folytatásához nyomja meg ismét a (II) gombot.

Flexi sütés

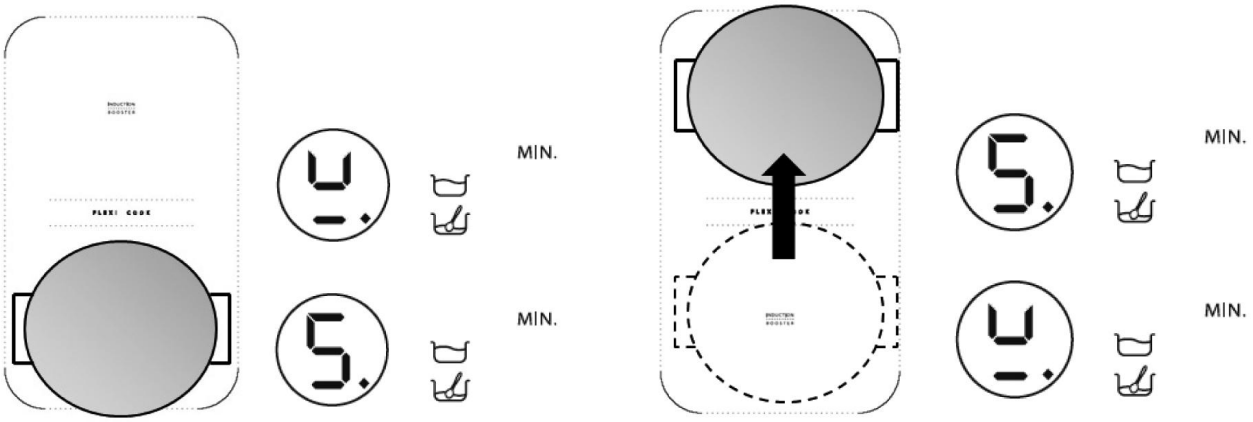
Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a főzőterületet két különálló főzőzónaként vagy egy extra nagy zónaként használja.
Ez tökéletes ovális, négyszögletes és hosszúkás serpenyőkhöz (legfeljebb 38x18 cm méretű alappal) vagy egynél több normál serpenyőhöz. A flexi sütés funkció aktiválásához kapcsolja be a főzőfelületet, és nyomja meg a gombot: a két főzőzóna kijelzőjén az „5" teljesítményszint látható; a szint száma mellett mindkét gomb világít jelezve, hogy a Flexi sütés funkció aktiválva van.

A teljesítményszint módosításához mozgassa az ujját a csúszka mentén az érintőképernyőn: a körben lévő szám ujjának csúsztatásával együtt változik a minimális 1-es és a maximális 9-es érték között. A rugalmas zóna funkció kikapcsolásához nyomja meg a gombot: a főzőzónák visszatérnek az egyenkénti üzemeltetéshez ismét. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a KI gombot

A „no pot" ⊔ ⊔ (nincs edény) üzenet jelenik meg annak a zónának a kijelzőjén, amelyik nem érzékel semmilyen edényt (hiányzó, rosszul felhelyezett vagy az indukciós főzőlaphoz nem megfelelő edény esetén). Ez az üzenet 60 másodpercig marad látható: ezen idő alatt felteheti ez edényeket a flexi sütési területre, vagy elcsúsztathatja őket rajta tetszés szerint.

60 másodperc elteltével, ha nem helyeznek edényt a zónára, a rendszer leállítja az edény „keresését" az adott zónán, a ⊔ jel látható marad a kijelzőn emlékeztetőül, hogy a zóna le van tiltva.

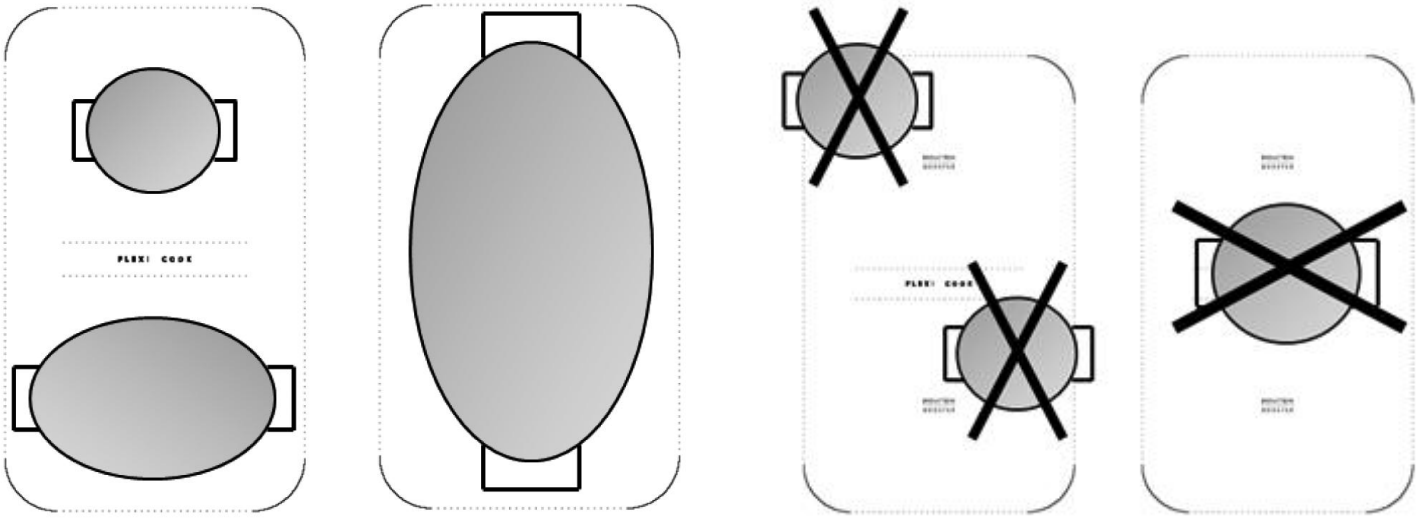
A Flexi sütés funkció újbóli aktiválásához mindkét fűtőelemen nyomja meg a gombot.
A Flexi sütés funkció érzékelni tudja azt is, amikor egy edényt az egyik zónáról áthelyeznek a másikra a flexi sütési területen belül, fenntartva annak a zónának a teljesítményszintjét, amelyre az edényt eredetileg helyezték (lásd a példát az alábbi ábrán: ha az edényt az elülső fűtőelemről a hátsó fűtőelemre helyezik át, az a teljesítményszint jelenik meg a kijelzőn, amely megfelel annak a zónának, ahová az edényt helyezték).



Lehetőség van arra is, hogy a Flexi főzőterületet két független főzőzónaként működtesse az különálló zónák megfelelő gombjainak használatával. Helyezze az edény a különálló zóna közepére, és állítsa be a teljesítményszintet az érintőképernyő csúszkájával.

ügyeljen arra, hogy az edényeket a főzőzóna közepére helyezze olymódon, hogy az lefedje a különálló főzőzóna közepén elhelyezett INDUCTION BOOSTER emblémát.

Nagy fazekak, ovális, négyszögletes és hosszúkás serpenyők esetén ügyeljen arra, hogy az edényeket úgy helyezze a főzőzóna közepére, hogy elfedjék mindkét INDUCTION BOOSTER emblémát.
Példák az edények jó elhelyezésére és rossz elhelyezésére:



A Flexi sütés funkció aktív helyzetében a booster teljesítményfokozat és a hatodik érzék funkció használata nem lehetséges. Amennyiben a timer beprogramozásra kerül, annak értéke a felső lap kijelzője mellett lesz látható.

Az automatikus funkciók leírása

A főzőlapon néhány automatikus funkció van hozzárendelve a főzőzónákhoz. Minden egyes zóna választógombja mellett láthatók a rendelkezésre álló funkciók ikonjai. Minden alkalommal, amikor egy automatikus funkció kerül kiválasztásra, az ikon mellett világító jelzés lesz látható és a kiválasztott zóna kijelzőjén megjelenik az "A" betű.

Hatodik érzék funkció

A hatodik érzék funkció automatikusan kiválasztja a vízforraláshoz megfelelő teljesítményfokozatot, és jelzi a forráspont elérését.

A vizet tartalmazó lábos elhelyezése után kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki az előzetesen kiszemelt főzőzónát. Nyomja meg a gombot; a kijelzőn "A" jelenik meg, és bekapcsol a világító jelzés. A melegítési fázis során egy animáció jelenik meg a zóna melletti területen.

A hatodik érzék funkció helyes működése érdekében a következőket javasoljuk:
- kizárólag vizet használjon (szobahőmérsékleten);
- a forráspont eléréséig ne tegye bele a sót, hozzávalókat vagy fűszereket;
- ne módosítsa a zóna teljesítményfokozatát, illetve ne vegye le vagy ne mozdítsa el a lábost;
- legalább az űrtartalom 1/3 részéig (min. 1 liter), de soha ne a pereméig töltse meg a lábost (lásd az oldalsó táblázatot);
- Ne tegyen kuktát arra a zónára, amelyiken a hatodik érzék funkció be van kapcsolva.

Az optimális eredmények érdekében javasoljuk továbbá a következőket:
- Ne kapcsolja be a hatodik érzék funkciót, ha a zóna már meleg (a kijelzőn egy "H" betű látható).

A főzési zóna átmérője	A 6th Sense funkcióhoz használható lábosok aljának átmérője	Max. vízmennyiség a lábosban
18 cm	17-19 cm	5 liter
24 cm	23-25 cm	7 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter

A forráspont elérésekor a készülék hangjelzést ad. Ezt a hangjelzést rendszeres időközönként háromszor ismétli meg. A második hangjelzés után automatikusan bekapcsol a percszámláló, ami figyeli forrási időt. A harmadik jelzés után a készülék automatikusan egy olyan kisebb teljesítményfokozatra kapcsol, amely alkalmas a forrási állapot fenntartására. Ettől kezdve lehetséges a hozzávalók tetszés szerinti beadagolása, a timer beállítása, illetve a teljesítményfokozat módosítása. A teljesítményfokozat megváltoztatása vagy a készülék "szünet" helyzetbe állítása kikapcsolja a hatodik érzék funkciót.

Mivel a készülék önállóan kezeli a hatodik érzék funkciót és a booster fokozatokat, így néha előfordulhat, hogy a hatodik érzék funkció aktív állapota miatt nem lehetséges a booster bekapcsolása
Az alkalmazott lábos minősége is befolyásolhatja a hatodik érzék funkció működését.

Lassú forralás funkció

A készített étel felforralása után a gomb megnyomásával olyan teljesítményfokozat kerül automatikusan beállításra, amelyen még éppen tartható a forrás. A kijelzőn "A" betű látható: világítani kezd a jelzőlámpa. A funkció kikapcsolásához elég megnyomnia a görgős billentyűn található OFF utasítást.

Olvasztás funkció

Az olvasztás funkció egységes és alacsony hőmérsékletet tart fenn a főzési zónában. Miután az előzetesen kiszemelt zónán elhelyezte a lábost/tartozékot, kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki az előzetesen kiszemelt főzőzónát. Nyomja meg a gombot; a kijelzőn "A" jelenik meg, és bekapcsol a világító jelzés. A funkció kikapcsolásához elég megnyomnia a görgős billentyűn található OFF utasítást.

TISZTÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- **Gőztisztító berendezések használata tilos.**
- **A tisztítási művelet megkezdése előtt ellenőrizze, hogy megtörtént-e a főzőzónák kikapcsolása és hogy eltűnt-e a maradványhő ("H") jelzése.**

FONTOS: Ne használjon súrolószivacsokat vagy dörzspárnákat. Ezek ugyanis idővel sérülést okoznának az üvegen.

- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, majd tisztítsa meg a rásült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól.
- Azonnal távolítsa el az esetlegesen ráfolyó cukrot vagy nagy cukortartalmú ételmaradékokat, mert ezek károsítják a főzőlapot.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatják az üveg felületét.
- A főzőlap tisztításához puha ruhát, konyhai papírtörlőt vagy speciális tisztítószereket használjon (tartsa be a gyártó utasításait).

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

- Figyelmesen olvassa el és kövesse a "Használati útmutató" című részben foglaltakat.
- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e áramkimaradások.
- A tisztítást követően jól szárítsa meg a főzőlap felületét.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.
- Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.

HIBAKÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OK	A HIBA MEGSZÜNTETÉSE
A főzőlap kikapcsol, és 10 másodperc után 30 másodpercenként hangjelzést hallat.	Állandó nyomás a kezelőlap területén.	Víz vagy konyhaeszközök jelenléte a kezelőlap területén.	Tisztítsa le a kezelőlap területét.
C81, C82, C83	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F42 vagy F43	A főzőlap csatlakoztatása nem a helyes feszültségen történt.	Az érzékelő szerint a feszültség eltér a csatlakozási feszültségtől.	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és ellenőrizze a csatlakoztatást.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Forduljon a vevőszolgálathoz és adja meg a hibakódot.		

VEVŐSZOLGÁLAT

A vevőszolgálat értesítése előtt

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a "Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a termék pontos típusa és modellszáma;
- a szervizszám (az adattáblán a Service szó után álló szám) a készülék alján (a fémlapon);
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

SERVICE 0000 000 00000



Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik). A tartalék alkatrészek 10 évig rendelkezésre állnak.

TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítményszint		A művelet jellege	Használói szint (az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)
Max. teljesítmény	**Boost**	Gyors melegítés	Ideális az étel rövid idő alatti felmelegítéséhez, a víz gyors felforralásához vagy az ételkészítési folyadékok hirtelen felhevítéséhez
	8-9	Sütés - forralás	Ideális pirításhoz, egy ételkészítés kezdéséhez, gyorsfagyasztott termékek sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	**7-8**	Pirítás - lassú pirítás - forralás - grillezés	Ideális lassú pirításhoz, erős forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid, 5-10 perc időtartamra)
	6-7	Pirítás - főzés - párolás - lassú pirítás - grillezés	Ideális lassú pirításhoz, közepes forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (közepes, 10-20 perc időtartamra), tartozékok előmelegítéséhez
Közepes teljesítmény	**4-5**	Főzés - párolás - lassú pirítás - grillezés	Ideális lassú pirításhoz, enyhe forrásban tartáshoz, főzéshez (hosszú időtartamra). Tészta elkeverése
	3-4	Főzés - lassú forralás - sűrítés - elkeverés	Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sültek, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húslé, tej), tészta elkeveréséhez
	2-3		Ideális hosszabb főzésekhez (egy liter alatti mennyiségek: rizs, mártások, sültek, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húslé, tej)
Kis teljesítmény	**1-2**	Olvasztás - kiolvasztás - melegen tartás - elkeverés	Ideális vaj lágyításához, csokoládé finom megolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához és az éppen elkészült ételek (pl. mártások, levesek, főzelékek) melegen tartásához
	1		Ideális az éppen elkészült kis ételek melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez, tálalóedények melegen tartásához (indukciós tartozékkal)
OFF	**Nulla teljesítmény**	Tartófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt helyzetben (főzés utáni maradványhő lehetséges, H betűvel jelezve)

Funkció		A funkció leírása
	Lassú forralás	Olyan teljesítményfokozatot állít be automatikusan, amelynél hosszú időn át csendes forralásban tarthatók az ételek. Paradicsomszószokhoz, ragukhoz, levesekhez, minestronéhoz ajánlott, mert ellenőrzött hőfokon való főzést tesz lehetővé (vízfürdőn készített ételekhez ideális). Használatával elkerülhető az ilyen ételeknél tipikusan előforduló kifutás (pl. túlforrás) vagy leégés a lábos aljára. A készített ételek felforralása után használja ezt a funkciót.
	Olvasztás	Olyan teljesítményfokozatot állít be automatikusan, amelynél úgy lehet kényes termékeket lassan olvasztani, hogy közben azok semmilyen kárt nem szenvednek (csokoládé, vaj stb.).
	6th Sense Hatodik érzék víz forralása	Automatikusan érzékeli a víz forrási fázisának elérését, és olyan értékre csökkenti a teljesítményt, amely a hozzávalók beadagolásáig biztosítja a forrásban tartást. A víz forráspontjának elérésére a készülék hangjelzéssel figyelmeztet, és ekkor lehetséges beletenni a hozzávalókat (pl. fűszerek, tészta, rizs, zöldségek, főznivaló hús vagy hal), vagy akár a házi befőtteket, illetve a sterilizálandó eszközöket.
	Flexi sütés	Ez a funkció két főzőzónát egyesít és az így keletkező felületen lehetővé teszi a szögletes vagy ovális edények vagy rácsok használatát. Nagyobb méretű vagy darabszámú ételek grillezéséhez (halak, nyársak, zöldségek pl. cikória, beefsteak, virsli). Olyan serpenyős/tepsis ételek elkészítéséhez, mint a rendszerint sok szaftot vagy levet eresztő göngyölt húsok vagy egész halak

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Élelmiszer kategóriák	Fogások vagy műveletek	Teljesítményszint és ételkészítési lépések			
		Első fázis	Teljesít-ményszintek	Második fázis	Teljesít-ményszintek
Tészta, rizs	Friss tészta	Víz melegítése	Booster - 9	Tészta készítés és forrásban tartás	7-8
	Száraz tészta	Víz melegítése	Booster - 9	Tészta készítés és forrásban tartás	7-8
	Főtt rizs	Víz melegítése	Booster - 9	Tészta készítés és forrásban tartás	5-6
	Rizottó	Sütés és pirítás	7-8	Főzés	4-5
Zöldségek, főzelékek	Kifőzött ételek	Víz melegítése	Booster - 9	Kifőzés	6-7
	Sült ételek	Olaj melegítése	9	Kisütés	8-9
	Hirtelen sütött ételek	Tartozék melegítése	7-8	Főzés	6-7
	Párolt ételek	Tartozék melegítése	7-8	Főzés	3-4
	Kirántott ételek	Tartozék melegítése	7-8	Rántás barnítása	7-8
Hús	Sült	Hús barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	3-4
	Rácson	Serpenyő előmelegítése	7-8	Grillezés mindkét oldalon	7-8
	Pirítás	Pirítás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	4-5
	Nedves/párolt	Pirítás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	3-4
Hal	Rácson	Serpenyő előmelegítése	7-8	Főzés	7-8
	Nedves/párolt	Pirítás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	3-4
	Sült	Olaj vagy zsír melegítése	8-9	Kisütés	7-8
Tojás	Tojásos ételek	Serpenyő melegítése olajjal vagy zsírral	6	Főzés	6-7
	Omlett	Serpenyő melegítése olajjal vagy zsírral	6	Főzés	5-6
	Lágytojás/ keménytojás	Víz melegítése	Booster - 9	Főzés	5-6
	Palacsinta	Serpenyő melegítése vajjal	6	Főzés	5-6
Mártás	Paradicsom	Pirítás olajban (vaj esetén 6. szint)	6-7	Főzés	3-4
	Ragu	Pirítás barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	6-7	Főzés	3-4
	Besamel	Alap készítése (vaj és liszt olvasztása)	5-6	Lassú felforralás	3-4
Édességek, krémek	Sodó	Tej felforralása	4-5	Enyhe forrásban tartás	4-5
	Puding	Tej felforralása	4-5	Enyhe forrásban tartás	2-3
	Tejberizs	Tej melegítése	5-6	Főzés	2-3

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.



Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей. Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:

⚠ ОПАСНО — **Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — **Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.**

Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, материального ущерба и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Пользователям запрещается самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором не менее 3 мм между разомкнутыми контактами.
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- Не тяните за сетевой шнур прибора.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для отопления помещений). Изготовитель не несет никакой ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку органов управления.
- Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы случайно не коснуться зон нагрева. Детей младше 8 лет не следует подпускать к варочной панели; в противном случае за ними необходим постоянный присмотр.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться в процессе его использования. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Не касайтесь нагревательных элементов прибора при его использовании и по его окончании. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- Не кладите на прибор или вблизи него предметы из воспламеняющихся материалов:
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.

- Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими необходимыми опытом и навыками, допускается только при обеспечении присмотра за ними или после того, как им были разъяснены правила его безопасной эксплуатации и существующие опасности. Нельзя разрешать детям играть с прибором. Операции по чистке прибора и уходу за ним не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.
- Не кладите на зоны нагрева металлические предметы, такие как столовые приборы (ножи, вилки, ложки и т.п.), крышки или другие предметы, поскольку они могут нагреться.
- Установка разделительной панели (не предусмотрена в комплекте поставки) в нише под прибором является обязательным требованием.
- В случае появления трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.
- Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно и может привести к возгоранию. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха. Опасность возгорания: не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.
- Не чистите варочную панель пароочистителем!
- Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на рабочую поверхность варочной панели, т.к. они могут нагреться.
- После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки; не полагайтесь на детектор посуды.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление в отходы упаковочных материалов

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ ♺. Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть утилизированы в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.

Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Энергосбережение

Для получения оптимальных результатов рекомендуется:

- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева или немного превосходит его.
- Используйте только кастрюли и сковороды с ровным дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывать кастрюли крышкой.
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления (но не пользоваться ею в режиме “6-е чувство”).
- Ставить кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности варочной панели.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ CE

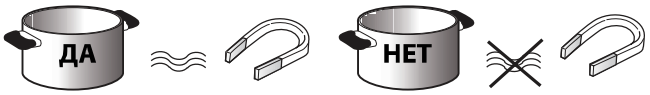
- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (CE) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ



ВНИМАНИЕ! В случае использования посуды неподходящего размера зоны нагрева не включаются. Следует пользоваться только той посудой, на которой нанесен символ “ИНДУКЦИОННАЯ СИСТЕМА” (см. рис. сбоку). Прежде чем включать варочную панель, ставьте посуду на нужную зону нагрева.

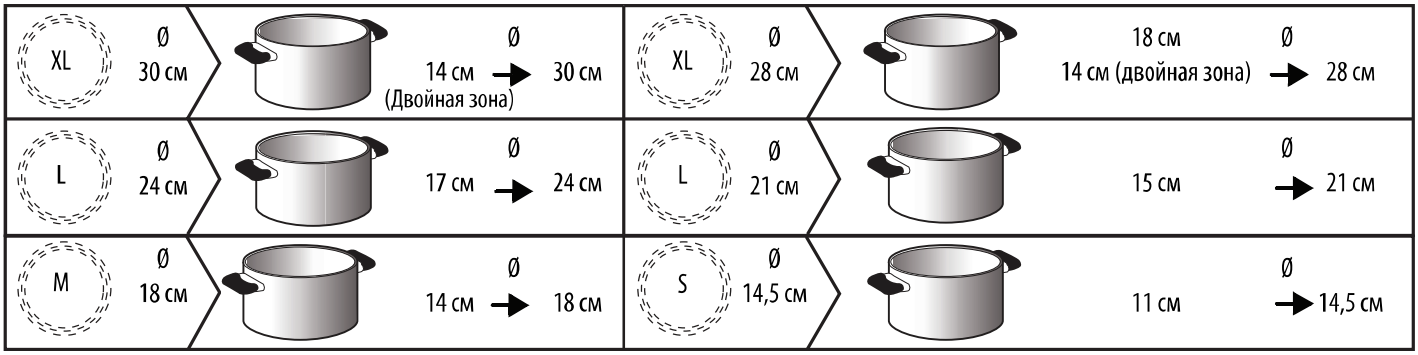
УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА



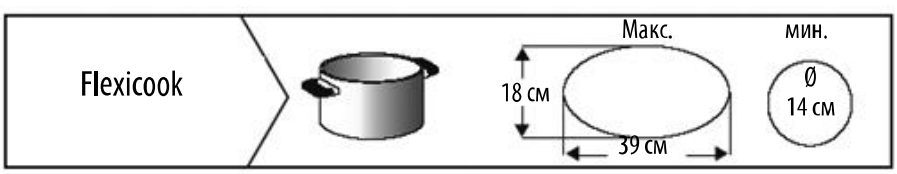
Для проверки того, подходит ли кастрюля для приготовления на индукционной варочной панели, воспользуйтесь магнитом: если магнит не притягивается к кастрюлям, то они не пригодны для варочных панелей.

- Удостоверьтесь в том, что на дне посуды нет шероховатостей, в противном случае можно поцарапать поверхность варочной панели. Проверьте свою посуду.
- Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления варочной панели. Это может привести к выходу ее из строя.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДИАМЕТРЫ ДНИЩ КАСТРЮЛЬ



ВНИМАНИЕ! Сведения о выборе диаметра дна посуды для зон нагрева, при приготовлении на которых может использоваться режим “6-е чувство”, см. в разделе “Режим “6-е чувство”.



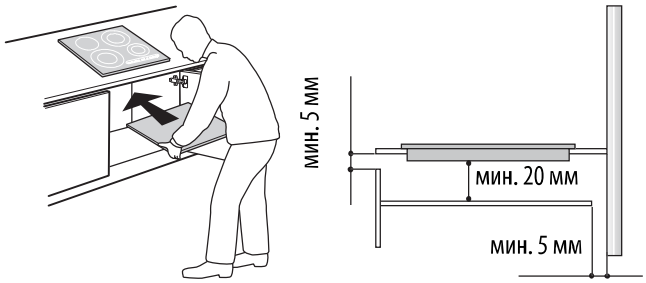
УСТАНОВКА

После распаковки прибора проверьте его на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки; в случае возникших проблем обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ПРИБОРА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Установите под варочной панелью разделительную панель.**
- **После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.**
- **В случае установки под варочной панелью духовки разделительную панель устанавливать не нужно.**



- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- В целях обеспечения правильной работы прибора требуемый минимальный зазор между варочной панелью и верхней панелью кухонной мебели (5 мм) должен всегда оставаться свободным.
- Прежде чем устанавливать варочную панель, подготовьте в кухонной мебели все необходимые отверстия и разрезы и удалите все стружки и опилки.
- Если под варочной панелью установлен духовой шкаф, убедитесь в том, что он оснащен системой охлаждения.
- В случае установки заподлицо запросите в сервисном центре комплект винтов 4801 211 00112.
- Для того чтобы вынуть плиту из отверстия в столешнице, следует, пользуясь отверткой (не предусмотрена в комплекте), освободить пружины с нижней стороны прибора.
- Не размещайте варочную панель над посудомоечной или стиральной машиной во избежание попадания пара или влаги на ее электронные компоненты, что может привести к их повреждению.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

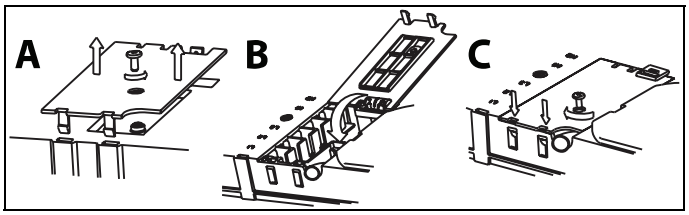
- **Отсоедините прибор от электрической сети.**
- **Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.**

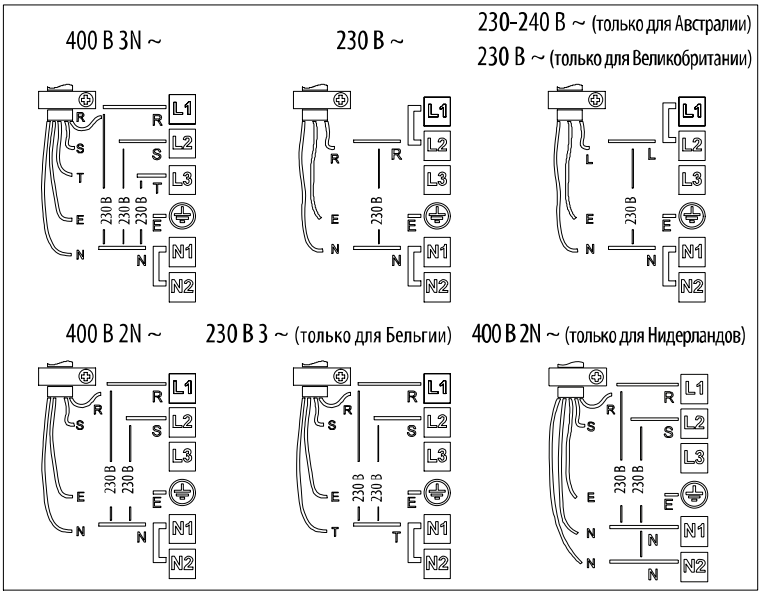
- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.**
- **Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять с рабочего стола.**
- **Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствовало напряжению сети в помещении, где будет установлен прибор.**
- **Запрещается пользоваться удлинителями.**

Подключение к клеммной колодке

Для подключения варочной панели к электрической сети используйте кабель типа H05RR-F (см. таблицу ниже).

Проводники	Количество и площадь сечения
230 В ~ + ⏚	3 X 4 мм^2
230-240 В ~ + ⏚	3 X 4 мм^2 (только для Австралии)
230 В 3 ~ + ⏚	4 X 1,5 мм^2
400 В 3N ~ + ⏚	5 X 1,5 мм^2
400 В 2N ~ + ⏚	4 X 1,5 мм^2





Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод к клемме с символом ⏚.

Этот провод должен быть длиннее остальных проводов.

1. Снимите крышку с клеммной коробки (A), открутив крепежный винт, и вставьте крышку в шарнирное соединение (B) клеммной коробки.
2. Вставьте кабель электропитания в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
3. Закрепите кабель электропитания с помощью кабельного зажима.
4. Закройте крышку (C) и закрепите ее на клеммной коробке с помощью снятого ранее винта (п. 1).

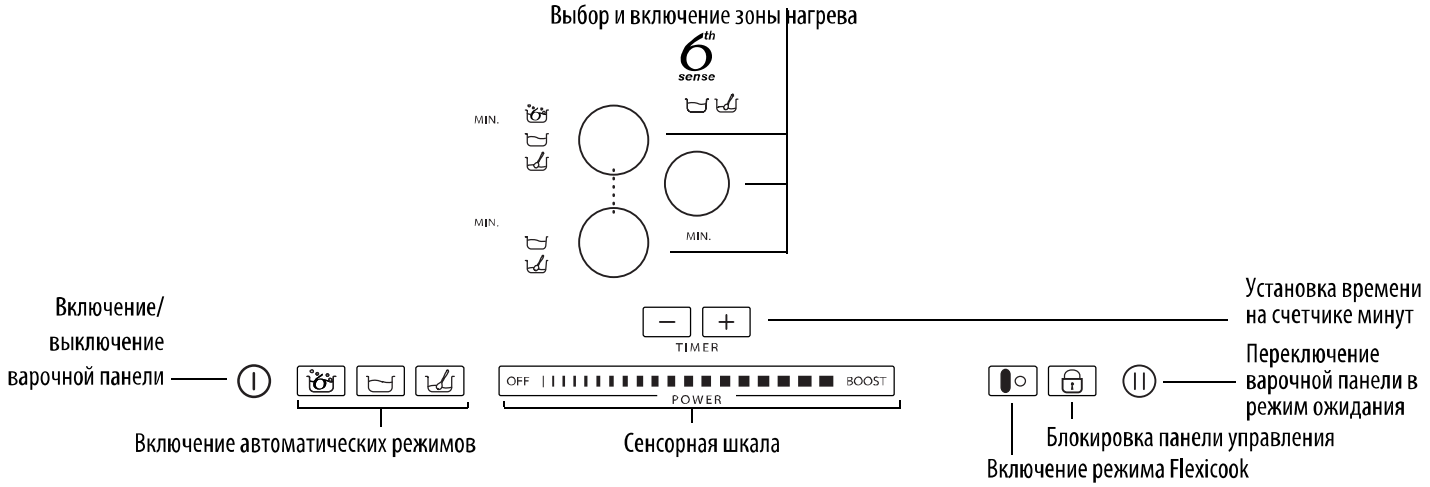
При каждом подключении к сети в течение нескольких секунд в варочной панели выполняется автоматическая проверка.

В случае, если варочная панель уже оснащена сетевым шнуром, следуйте указаниям, приведенным на прикрепленной к нему табличке. Выполните фиксированное подсоединение к сети электропитания через многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между разомкнутыми контактами 3 мм.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание панели управления

На панели управления имеются сенсорные кнопки: при пользовании достаточно нажать на кнопку с соответствующим символом (сильное усилие при этом не требуется).



Использование впервые/после сбоя подачи электроэнергии

После подключения варочной панели к электрической сети панель управления находится в заблокированном состоянии (индикатор над кнопкой включен).

Чтобы разблокировать панель управления, нажмите кнопку на 3 секунды. При этом индикатор погаснет, и становится возможным пользование варочной панелью в нормальном режиме.

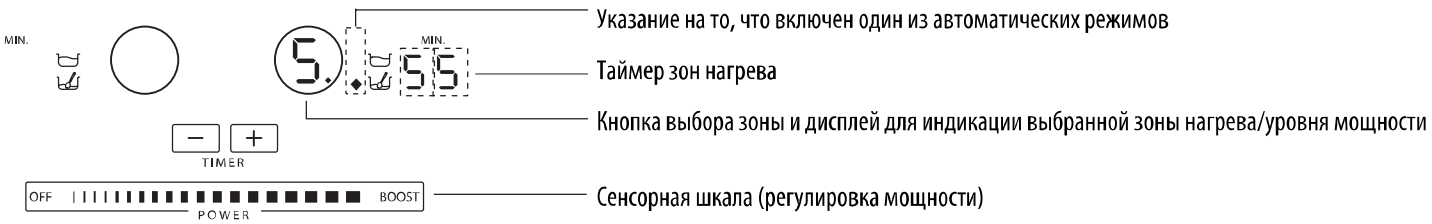
Включение/выключение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, нажмите и держите нажатой кнопку около 2 секунд: при этом загорится индикатор над кнопкой, и внутри кружков, относящихся к зонам нагрева, появятся изображения тире.

Чтобы выключить панель, нажмите и держите нажатой эту же кнопку до тех пор, пока не погаснет дисплей. При этом происходит выключение всех зон нагрева.

Если в течение 10 секунд после включения не был выбран ни один из режимов, варочная панель автоматически выключается.

Включение и регулировка зон нагрева



После включения варочной панели установите посуду на выбранную зону нагрева.

Включите зону нагрева нажатием соответствующей круглой кнопки: внутри кружка при этом отобразится число , что соответствует среднему уровню мощности. Чтобы изменить уровень мощности, достаточно горизонтально смещать палец по сенсорной шкале: цифра внутри кружка будет при этом изменяться в зависимости от положения пальца на шкале от минимума, равного 1, до максимума, равного 9. Пользуясь сенсорной шкалой, можно включить режим быстрого разогрева нажатием сенсорной кнопки "BOOST" (на дисплее появится буква "P"). Уровень мощности "BOOST" можно использовать в течение максимум 10 минут, по истечении которых автоматически устанавливается уровень мощности 9. В моделях с тремя зонами нагрева можно одновременно задавать уровень мощности "BOOST" на всех этих трех зонах: в этом случае автоматически будет произведено распределение мощности между зонами.

Если включено несколько зон нагрева, то с помощью сенсорной шкалы можно менять уровень мощности выбранной зоны нагрева, которая определяется по наличию светящейся точки внизу справа от значения уровня мощности. Для выбора зоны нагрева достаточно нажать соответствующую круглую кнопку.

В случае если посуда оказывается по каким-то причинам неподходящей для использования на данной варочной индукционной панели, например, при ее неправильной установке или несоответствующих размерах, то на дисплей выводится указание на "отсутствие посуды" (см. рис. сбоку). Если в течение 60 секунд система не зафиксирует наличие какой-либо посуды, то произойдет выключение варочной панели.

Выключение зоны нагрева

Выберите зону нагрева, которую необходимо выключить, нажав соответствующую круглую кнопку (на дисплее появится точка справа под значением уровня мощности). Нажмите на OFF на сенсорной шкале.

При этом происходит выключение зоны нагрева, и если она еще горячая, то внутри кружка отображается буква "H".

Буква "H" указывает на наличие остаточного тепла. Такого рода индикатор предусмотрен для каждой зоны нагрева варочной панели; отображение этой буквы говорит о том, что определенные зоны нагрева имеют слишком высокую температуру. После остывания зоны нагрева дисплей выключится.

Настройка таймера

Таймер представляет собой выключатель с часовым механизмом, позволяющий задавать длительность приготовления пищи на время до 90 минут.
Выберите зону нагрева, для которой предполагается включить таймер (на дисплее справа под указателем мощности загорается точка), затем установите необходимое время при помощи кнопок "+" и "-" функции таймера: рядом с дисплеем зоны нагрева будет отображено значение времени в минутах.
Через несколько секунд после последнего нажатия на таймере начинается обратный отсчет (точка выбора зоны нагрева начинает мигать).
По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается.
В случае использования таймера в сочетании с режимом "6-е чувство" см. описание этого режима на следующей странице.

Блокировка панели управления

Эта функция позволяет блокировать органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение (например, в процессе чистки).

Нажмите на три секунды кнопку : подача звукового сигнала и включение индикатора над символом замка укажут на то, что функция блокировки включена.
При этом вся панель управления, за исключением функции выключения, блокируется. Чтобы отключить блокировку управления, повторите процедуру включения.
При этом светящаяся точка погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.
ВНИМАНИЕ! Присутствие воды или жидкости, пролившейся из посуды, а также помещение любых предметов на кнопку под символом блокировки могут вызвать непроизвольное включение или выключение функции блокировки панели управления.

Пауза

Эта функция позволяет временно блокировать работу варочной панели с возможностью ее последующего включения при тех же настройках (за исключением режима "6-е чувство" и настроек таймера). Нажмите кнопку : вместо цифр, относящихся к уровням мощности, появляются мигающие символы .
Для возвращения в режим приготовления снова нажмите кнопку .

Flexicook

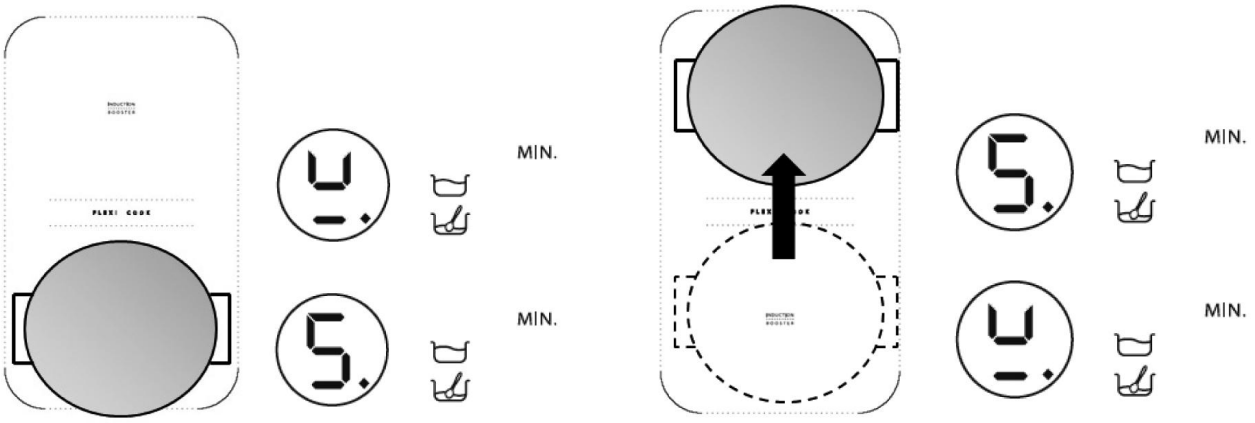
Этот режим позволяет использовать в качестве участка нагрева две отдельные зоны или одну зону увеличенного размера.
Он отлично подходит при использовании овальной, прямоугольной или удлиненной посуды (с максимальными размерами основания 38x10 см) или нескольких обычных кастрюль/сковород. Для включения режима Flexicook включите варочную панель и нажмите кнопку : дисплеи обоих зон нагрева покажут уровень мощности "5"; обе точки рядом со значениями уровня загорятся, указывая на включение режима Flexicook.

Для изменения уровня мощности проведите пальцем по бегунку на сенсорном дисплее: цифра в кружке будет меняться от минимального значения 1 до максимального 9. Для выключения режима Flexicook нажмите кнопку : при этом зоны нагрева вернутся к раздельной работе. Для выключения зоны нагрева нажмите OFF.

Сообщение "no pot" ("нет посуды") появляется на дисплее зоны нагрева, которая не смогла детектировать наличие посуды (из-за ее отсутствия, неправильной установки или использования посуды, непригодной для индукционных варочных панелей). Сообщение горит в течение 60 секунд: за это время вы можете добавить или сдвинуть посуду внутри участка действия режима Flexicook.

Если по истечении 60 секунд вы не установите на этот участок посуду, система прекратит "поиск" посуды, при этом символ останется на дисплее, напоминая о том, что зона выключена.

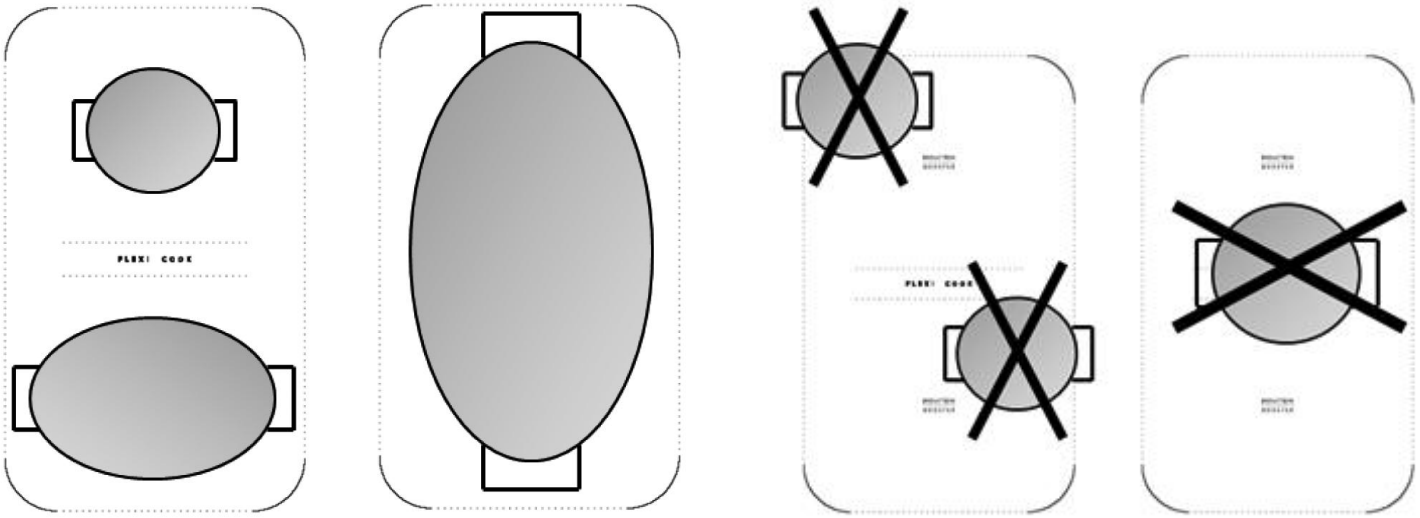
Для повторного включения режима Flexicook на обеих зонах нагрева нажмите кнопку .
Режим Flexicook также в состоянии детектировать перемещение посуды из одной зоны нагрева на участке его действия на другую, сохраняя уровень мощности той зоны, на которой она ранее была установлена (см. пример на нижеприведенном рисунке: если кастрюля передвинута с передней зоны нагрева на заднюю, уровень мощности будет выводиться на дисплей той зоны, на которой она в данный момент расположена).



Можно также управлять обеими зонами нагрева на участке действия режима Flexicook как двумя независимыми зонами; для этого пользуйтесь соответствующими кнопками управления отдельными зонами. Установите посуду по центру зоны нагрева и отрегулируйте уровень мощности с помощью бегунка на сенсорном дисплее.

Внимание: обязательно устанавливайте посуду так, чтобы она перекрывала логотип INDUCTION BOOSTER, помещенный в центре отдельных зон нагрева.

В случае использование крупногабаритной, овальной, прямоугольной или удлиненной посуды устанавливайте ее так, чтобы она перекрывала оба логотипа INDUCTION BOOSTER.
Примеры правильной и неправильной установки посуды:



При включенном Flexicook невозможно пользоваться уровнем мощности режима booster (быстрого нагрева) и режимом “6-е чувство”. В случае задания настроек таймера пиктограмма таймера будет отображаться сбоку от дисплея дальней зоны нагрева.

Описание автоматических режимов



В варочной панели предусмотрено несколько автоматических режимов для зон нагрева. Рядом с кнопкой выбора каждой зоны нанесены пиктограммы доступных режимов. Каждый раз, когда выбирается автоматический режим, рядом с пиктограммой загорается индикатор, а на дисплее выбранной зоны нагрева отображается буква “A”.

Режим “6-е чувство”

Режим “6-е чувство” обеспечивает автоматический выбор оптимального уровня мощности для доведения воды до кипения; при закипании воды подается сигнал. Поставьте на зону нагрева посуду с водой, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку : на дисплее появится буква “A”, и загорится индикатор. В процессе нагревания рядом с зоной нагрева отображается анимационная картинка.

Для обеспечения правильной работы в режиме “6-е чувство” рекомендуется следовать следующим правилам:

- использовать только воду (имеющую температуру окружающей среды);
- не добавлять соль, любые ингредиенты или приправы/заправки до момента закипания;
- не менять уровень мощности зоны нагрева, не убирать посуду с зоны нагрева, не сдвигать посуду;
- заполнять посуду не менее чем на 1/3 ее объема (минимум 1 л), но никогда не заполнять до самого края (см. приведенную рядом таблицу);
- не пользоваться скороваркой на зонах нагрева, для которых включен режим “6-е чувство”.

Кроме того, для получения оптимальных результатов рекомендуется:

- не включать режим “6-е чувство” в то время, когда зона нагрева еще не остыла (на дисплее при этом отображается буква “H”).

Диаметр зоны нагрева	Диаметр дна кастрюли, используемой в режиме ”6-е чувство”	Максимальное количество воды в кастрюле
18 см	17-19 см	5 л
24 см	23-25 см	7 л
28 см	24-28 см	7 л

При закипании воды подается звуковой сигнал. Этот сигнал повторяется трижды через одинаковые промежутки времени. После подачи сигнала во второй раз происходит автоматическое включение счетчика минут для контроля времени кипения. После подачи сигнала в третий раз происходит автоматическое переключение на более низкий уровень мощности, достаточный для поддержания кипения. После этого можно начинать добавлять нужные ингредиенты, задавать настройку таймера и менять уровень мощности. При изменении уровня мощности или переключения варочной панели в режим ожидания происходит выход из режима “6-е чувство”.

Управление работой в режиме “6-е чувство” и использование уровней booster (быстрого нагрева) выполняется в варочной панели автоматически, независимо от пользователя, поэтому в некоторых случаях оказывается невозможным включить режим быстрого нагрева booster, если для других зон нагрева уже задан режим “6-е чувство”.

Качество используемой посуды может влиять на эффективность работы в режиме “6-е чувство”.

Режим кипения на медленном огне

После доведения жидкости до кипения при нажатии кнопки автоматически задается уровень мощности, обеспечивающий минимальную температуру, необходимую для поддержания кипения. На дисплее высвечивается “A”: загорается световой индикатор. Для выключения этого режима достаточно нажать на OFF на сенсорной шкале.

Режим растапливания

Использование режима растапливания позволяет поддерживать низкую температуру с равномерным ее распределением по всей зоне нагрева. Поставьте на зону нагрева посуду/кухонную принадлежность, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Нажмите кнопку : На дисплее высвечивается “A” и загорается световой индикатор. Для выключения этого режима достаточно нажать на OFF на сенсорной шкале.

ЧИСТКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Запрещается пользоваться пароочистителями.**
- **Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла (“H”) не горит.**

ВНИМАНИЕ! Не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Пользование такими принадлежностями может со временем привести к повреждению стекла.

- После каждого использования необходимо дать варочной панели остыть, а затем почистить ее, для того чтобы не допустить образования нагара, который может возникать при оседании остатков продуктов.
- Попадание на варочную панель сахара или продуктов с высоким содержанием сахара может привести к повреждению панели; их необходимо немедленно удалять при помощи скребка для стеклокерамической панели.
- Соль, сахар и песок могут оставлять царапины на поверхности стекла.
- Пользуйтесь мягкой тряпкой, впитывающей бумагой для кухни или специальными средствами для чистки варочных панелей (соблюдайте указания изготовителя).

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе “Руководство по эксплуатации”.
- Удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- После чистки панели тщательно вытирайте насухо ее поверхность.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется какой-либо буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, данными в следующей таблице.
- Если после пользования варочной панели оказывается невозможным выключить ее, немедленно выньте вилку кабеля питания (сетевой шнур) из розетки.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ
Варочная панель выключается, и по прошествии 10 секунд начинает подаваться звуковой сигнал каждые 30 секунд.	Постоянное нажатие на панель управления	Вода или кухонные принадлежности на панели управления.	Почистите/освободите панель управления.
C81, C82, C83	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Слишком высокая внутренняя температура электронных компонентов.	Перед тем как снова пользоваться варочной панелью, дождитесь, чтобы она остыла.
F42 или F43	Панель подключена к сети питания с неверным напряжением.	Датчик регистрирует величину напряжения, отличную от номинальной.	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте подключение.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Обратитесь в сервисный центр и сообщите код ошибки		

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Руководство по устранению неисправностей”.
2. Выключите прибор и снова включите его, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность не удалось устранить, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Сообщите:

- характер неисправности;
- тип и модель варочной панели;
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке, находящейся на нижней стороне прибора (на металлической пластинке));
- ваш полный адрес;
- номер телефона и код города.

SERVICE 0000 000 00000

В случае необходимости ремонта варочной панели обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (такой центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора). Запасные части имеются в наличии в течение 10 лет.

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
Зубарев переулок, 15/1
Москва, Россия, 129164

Телефон горячей линии в РФ:
8-800-100-57-31

ME10 020

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Способ приготовления	Описание случаев приготовления при данном уровне мощности (указания в дополнение с существующему опыту и привычкам приготовления пищи)
Макс. мощность	**Boost**	Быстрый разогрев	Очень удобный режим, дающий возможность за короткое время поднять температуру для быстрого доведения воды до закипания или быстрого разогрева жидких продуктов
	8-9	Жарка - кипячение	Очень удобный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения
Высокая мощность	**7-8**	Обжаривание до образования корочки - жарка на слабом огне - кипячение - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать интенсивное кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение небольшого промежутка времени, 5-10 минут)
	6-7	Обжаривание до образования корочки - приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать небольшое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение промежутка времени 10-20 минут), а также для предварительного нагрева посуды/принадлежностей
Средняя мощность	**4-5**	Приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность тушить, поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае (продолжительное время). Доведение пасты (макаронных изделий) до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	3-4	Приготовление в общем случае - доведение до начала кипения - загущение - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение пасты до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	2-3		Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (объемы менее одного литра: рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока)
Низкая мощность	**1-2**	Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера и сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, соусы, супы, овощные рагу)
	1		Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими только что приготовленные блюда или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд (при применении посуды, годной для приготовления на индукционных варочных панелях)
OFF (ВЫКЛ)	**Мощность равна нулю**	Использование в качестве подставки	Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (по окончании приготовления возможно наличие остаточного тепла, на что указывает буква "H" на дисплее)

Режим		Описание режима
	Кипение на медленном огне	При включении этого режима задается уровень мощности, позволяющий поддерживать слабое кипение в течение продолжительного времени. Этим режимом удобно пользоваться при приготовлении томатного соуса, соуса-рагу, густых овощных супов, поддерживая при этом нужный уровень мощности (идеальный режим для приготовления на водяной бане). При этом исключаются переливание жидкости (например, брызги) или подгорание пищи на дне посуды, часто имеющие место при приготовлении таких блюд. Используйте этот режим после доведения жидкости до кипения.
	Растапливание	При включении этого режима задается уровень мощности, позволяющий медленно растапливать продукты нежной консистенции, не нарушая их вкусовых свойств (шоколад, сливочное масло и т.д.).
	6th Sense (6-е чувство) Кипячение воды	В этом режиме автоматически определяется момент достижения стадии кипения воды с последующим снижением уровня мощности до значения, при котором обеспечивается поддержание процесса кипения до тех пор, пока не будут добавлены какие-либо продукты. При закипании воды подается звуковой сигнал; после этого можно добавлять нужные ингредиенты (например, приправы, заправки, макаронные изделия, рис, овощи, мясо и рыбу для варки), а также консервы домашнего приготовления или ставить принадлежности, требующие стерилизации.
	Flexicook	Режим, при включении которого происходит объединение двух зон нагрева, что позволяет использовать емкости или решетки прямоугольной или овальной формы, занимая ими весь доступный участок нагрева. Этот режим предназначен для приготовления на решетке больших объемов продуктов (рыба, шашлыки, овощи крупного размера, бифштексы, сосиски). Приготовление в кастрюле/емкости для рыбы/сковороде таких блюд, как жаркого в виде рулета, рыбы целиком вместе с соусами или бульоном

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Продукты	Виды блюд или способ приготовления	Уровень мощности и процесс приготовления			
		Первый этап	Мощность	Второй этап	Мощность
Паста, рис	Свежая паста	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддерживанием кипения	7-8
	Сухая паста	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддерживанием кипения	7-8
	Отварной рис	Нагрев воды	Booster - 9	Варка с поддерживанием кипения	5-6
	Ризотто	Приготовление соффритто (смеси сливочного масла с луком) и последующее обжаривание риса в соффритто	7-8	Основное приготовление	4-5
Овощи, бобовые	Вареные	Нагрев воды	Booster - 9	Варка	6-7
	Жареные	Разогрев растительного масла	9	Жарка	8-9
	Обжаренные в масле	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Основное приготовление	6-7
	Тушеные	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Основное приготовление	3-4
	Жареные в масле с луком	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Поджаривание до получения золотистого оттенка	7-8
Мясо	Жаркое	Обжаривание мяса до румяной корочки в растительном масле (при обжаривании в сливочном масле уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
	На решетке	Предварительный разогрев сковороды	7-8	Жаренье на решетке с обеих сторон	7-8
	Поджаривание	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	4-5
	Под соусом/ тушеная	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
Рыба	На решетке	Предварительный разогрев сковороды	7-8	Основное приготовление	7-8
	Под соусом/ тушеная	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Основное приготовление	3-4
	Жареная	Разогрев растительного масла или жира	8-9	Жаренье	7-8
Яйца	Яичница	Разогрев сковороды со сливочным маслом или жиром	6	Основное приготовление	6-7
	Омлет	Разогрев сковороды со сливочным маслом или жиром	6	Основное приготовление	5-6
	Всмятку/вкрутую	Нагрев воды	Booster - 9	Основное приготовление	5-6
	Блины	Разогрев сковороды со сливочным маслом	6	Основное приготовление	5-6
Соусы	Томатный соус	Обжаривание в растительном масле (в случае использования сливочного масла уровень мощности 6)	6-7	Основное приготовление	3-4
	Соус-рагу	Поджаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	6-7	Основное приготовление	3-4
	Бешамель	Приготовление основы (растапливание сливочного масла и последующее смешивание с мукой)	5-6	Довести до слабого кипения	3-4
Сладкие блюда, кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать слабое кипение	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать слабое кипение	2-3
	Рис на молоке по-итальянски	Разогреть молоко	5-6	Основное приготовление	2-3

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И БЕЗОПАСНОСТТА НА ДРУГИТЕ Е ОТ ГОЛЯМО ЗНАЧЕНИЕ

В това ръководство за употреба на уреда е представена важна информация за безопасността, която трябва да се прочете и да се съблюдава винаги.

Това е символ на опасност, който предупреждава за потенциални рискове за потребителя и околните. Пред всички съобщения по отношение на безопасността е поставен този символ за опасност и следните термини:

⚠ ОПАСНОСТ — **Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, ще доведе до тежки наранявания.**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — **Показва опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до тежки наранявания.**

Всички съобщения, касаещи безопасността, описват потенциалната опасност, за която се отнасят, и указват как да се намалят рисковете от наранявания, повреди и токови удари вследствие на неправилно използване на уреда. Придържайте се внимателно към следните инструкции:

- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било работи по инсталирането.
- Инсталирането и поддръжката трябва да се извършват от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащата местна нормативна уредба за безопасно използване. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството за употреба.
- Заземяването на уреда е задължително.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволява свързването на уред, вграден в шкаф, с електрическата мрежа.
- За да се гарантира, че инсталацията отговаря на действащите стандарти за безопасност, трябва да се постави многополюсен прекъсвач с минимално разстояние 3 мм между контактите.
- Не използвайте разклонители и удължители.
- Не дърпайте захранващия кабел на уреда.
- След приключване на инсталирането, електрическите компоненти вече не трябва да са достъпни за потребителя.
- Уредът е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволена никаква друга употреба (напр. за отопление). Производителят не носи никаква отговорност за щети, предизвикани от неправилна употреба или от погрешно зададени команди за управление.
- Уредът и неговите достъпни части, могат да се нагорещят по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосването на нагревателите. Деца, под 8-годишна възраст, трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.
- Достъпните части могат да се нагорещят по време на употреба. Децата трябва да бъдат винаги на разстояние и под надзор, за да не си играят с уреда.
- По време на употреба и след това не се допирайте до нагорещени части на уреда. Не допускайте контакт на дрехи или други запалими материи с уреда, преди всички негови компоненти да са достатъчно изстинали.
- Не поставяйте запалителни материали върху уреда или в близост до него.
- Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Не оставяйте без наблюдение готвенето на храни с използване на мазнина и олио.
- Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години и по-големи, както и от лица с намалени физически, сензорни и умствени способности или такива, които нямат опит и познания, ако те се наблюдават или са получили инструкции за използването на уреда по безопасен начин и са разбрали опасностите произтичащи от този уред. Деца не трябва да играят с уреда. Операции по почистването и поддръжката на този уред, не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са наблюдавани.

- Не поставяйте върху зоната за готвене метални предмети, например кухненски прибори (ножове, вилици, лъжици, капаци и др.), защото рискувате да се опарите.
- Задължително е в отделението под уреда да се постави разделителен панел (не е включен в доставката на уреда).
- Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете риска от токов удар.
- Уредът не е предназначен да работи с външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.
- Готвенето на плочата без наблюдение, на храни с използване на мазнина или олио, може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не гасете пожара с вода; изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно покривало.
  Опасност от пожар: не съхранявайте предмети по повърхностите предназначени за готвене.
- Не използвайте парни машини за чистене.
- Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху повърхностите на плочата, защото може да се нагорещят.
- След употреба, изключвайте плочата за готвене, посредством нейният регулатор и не разчитайте на детектора за съдове.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Изхвърляне на опаковъчните материали

Кашонът на опаковката може да се рециклира 100%, както се потвърждава от символа за рециклиране (♺). Различните опаковъчни материали не трябва да се изхвърлят в околната среда, а да се предадат в съответствие с всички разпоредби на местните органи.

Изхвърляне на уреда

Този уред е маркиран за съответствие с Европейска директива 2002/96/ЕО за изхвърляне на електрическо и електронно оборудване (WEEE).
Като гарантира, че този уред е изхвърлен по правилен начин, потребителят допринася за предотвратяване на потенциални опасни последствия за околната среда и здравето.

Символът  върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния пункт за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

Икономия на електроенергия

За да постигнете най-добри резултати, се препоръчва следното:

- Използвайте съдове, чиито диаметър на дъното е равен на диаметъра на зоната за готвене.
- Използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно.
- Ако е възможно, по време на готвенето поставяйте капак върху съда за готвене.
- Използването на тенджера под налягане ви позволява още повече да пестите енергия и време (да не се използва в режим шесто чувство).
- Поставяйте съда в центъра на зоната за готвене, означена върху плочата.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ CE

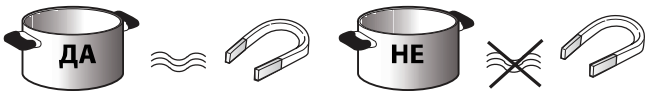
- Този уред, предназначен за контакт с хранителни продукти, съответства на нормативната уредба (CE) № 1935/2004, и е проектиран, конструиран и пуснат за продажба в съответствие с изискванията за безопасност на директивата "Ниско напрежение" 2006/95/ЕО (която замества 73/23/ЕИО и последващите изменения и допълнения), както и изискванията за защита на директива "ЕМС" 2004/108/ЕО.

ПРЕДИ УПОТРЕБА



ВАЖНО: Ако съдовете не са с подходящи размери, зоните за готвене не се включват. Използвайте само съдове, които носят символа "ИНДУКЦИОННА СИСТЕМА" (фигурата встрани). Преди да включите плочата за готвене, поставете съда върху желаната зона за готвене.

СЪДОВЕ В НАЛИЧНОСТ



За да се уверите, че съдът е подходящ за индукционна зона за готвене, използвайте магнит: съдовете не са подходящи, ако не могат да се привличат с магнит.

- Уверете се, че дъната на съдовете не са грапави, защото могат да надраскат повърхността на зоната за готвене. Проверявайте ястията.
- Никога не поставяйте горещи тенджери и тигани върху командното табло на плочата. Може да настъпят повреди.

ПРЕПОРЪЧВАНИ ДИАМЕТРИ НА ДЪНОТО НА ТЕНДЖЕРАТА

XL	Ø 30 см	14 см (Двойна зона)	Ø 30 см	XL	Ø 28 см	18 см 14 см (двойна зона)	Ø 28 см
L	Ø 24 см	17 см	Ø 24 см	L	Ø 21 см	15 см	Ø 21 см
M	Ø 18 см	14 см	Ø 18 см	S	Ø 14,5 см	11 см	Ø 14,5 см

ВАЖНО: за стойността на диаметъра на дъното на съда за зоните, в които е възможно да се активира функцията "шесто чувство", вижте раздела "Функция шесто чувство".

"Flexi cook" ("Гъвкаво готвене")		Макс. 18 см 39 см	Мин. Ø 14 см

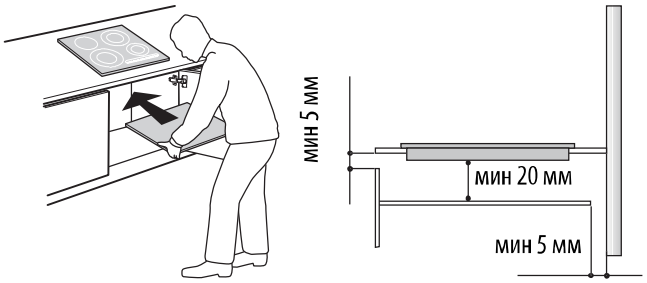
ИНСТАЛИРАНЕ

След като разопаковате уреда, проверете дали няма настъпили повреди по време на транспортирането и в случай на проблеми се обърнете към търговеца или Сервиза за поддръжка.

ПОДГОТОВКА НА ШКАФА ЗА ВГРАЖДАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ

- **Монтирайте разделителен панел под плочата за готвене.**
- **Долните части на уреда не трябва да са достъпни след инсталирането.**
- **В случай че под плочата е предвидено да се инсталира фурна, не поставяйте между тях разделителен панел.**



- Разстоянието между долната повърхност на уреда и разделителния панел трябва да бъде в съответствие с размерите, дадени на фигурата.
- За правилна работа на уреда трябва да предвидите минимално свободно пространство между работния плот и горната повърхност на плота на шкафа (мин. 5 мм).
- Изпълнете всички работи по изрязването на шкафа, преди да вкарате плота за готвене, и щателно почистете стърготините и остатъците от рязането.
- В случай на инсталиране на фурна под плота проверете дали фурната е оборудвана с охладителна система.
- В случай на проблеми с инсталирането (нестабилност) се обадете на сервиза за поддръжка, за да изискате комплект монтажни винтове 4801 211 00112.
- За да свалите плочата от работния плот, използвайте отверка (не е доставена) и деблокирайте пружините от долната страна на уреда.
- Избягвайте инсталирането на плочата за готвене над съдомиялни или перални машини, за да не влезнат електронните схеми в контакт с пара или влага, което може да ги повреди.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

⚠ ВНИМАНИЕ

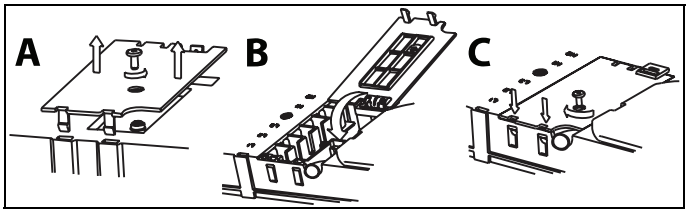
- **Изключете уреда от електрическата мрежа.**
- **Уредът трябва да се инсталира от квалифициран техник, който е напълно запознат с действащите разпоредби за безопасност и инсталиране.**

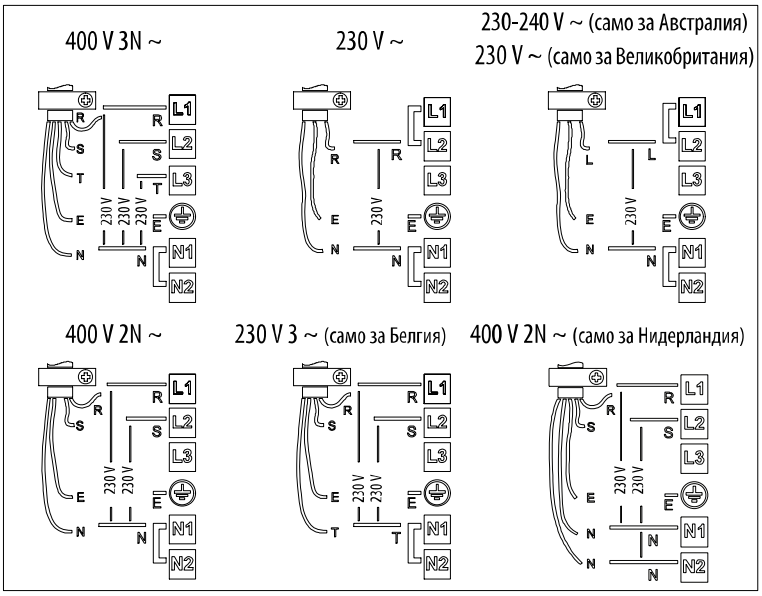
- **Производителят не поема никаква отговорност за нараняване на лица или имуществени щети в резултат на неспазване на указанията в тази глава.**
- **Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи изваждането на плочата за готвене от работния плот.**
- **Проверете дали напрежението, показано на табелката с данни, поставена на дъното на уреда, съвпада с напрежението във вашия дом.**
- **Не използвайте удължители.**

Свързване към клемореда

За свързване към електрическата мрежа използвайте кабел тип H05RR-F, както е посочено в таблицата по-долу.

Проводници	Брой х размер
230 V ~ + ⏚	3 x 4 мм^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 мм^2 (само за Австралия)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 мм^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 мм^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 мм^2





Свържете проводника на заземяването в жълто/зелено към клемата със символ ⏚.

Посоченият кабел трябва да е по-дълъг от другите.

1. Махнете капачето на клемореда (A), като развиете винтчетата, и поставете капачето в рамката (B) на клемореда.
2. Поставете захранващия кабел във фиксиращата скоба и свържете проводниците към клемореда, както е показано на схемата на свързване, означена близо до този клеморед.
3. Закрепете кабела на захранването посредством кабелната скоба.
4. Затворете капачето (C) и го затегнете към клемореда с винтчето - точка (1).

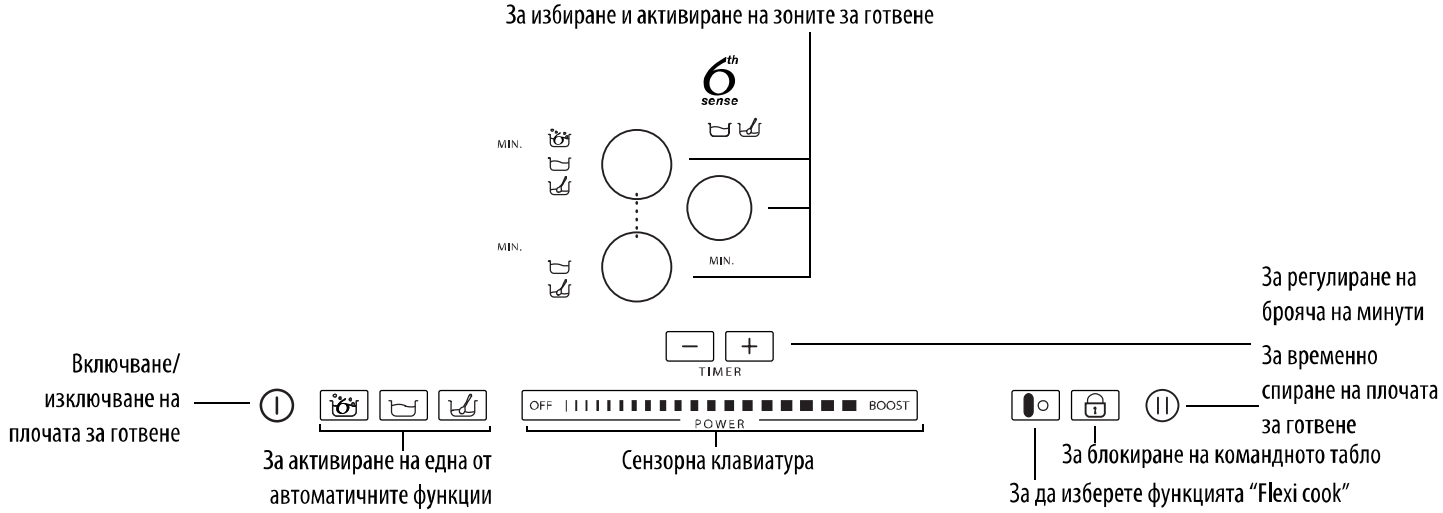
При всяко свързване към захранващата мрежа плочата за готвене изпълнява автоматична проверка, която трае няколко секунди.

В случай че плочата вече е снабдена със захранващ кабел, следвайте инструкциите, приложени към захранващия кабел. Извършете свързването към електрическата мрежа посредством многополюсен прекъсвач с минимална междина на контактите 3 мм.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Описание на командното табло

Таблото е снабдено със сензорни бутони: за да ги използвате, достатъчно е да натиснете върху съответния символ (не е нужно да се упражнява силен натиск).



Преди използване/след прекъсване на електрозахранването

След свързването на плочата за готвене към електрическата мрежа командното табло е блокирано (светлинният индикатор над бутона свети).

За отблокиране на командното табло натиснете бутона за 3 секунди. Светлинният индикатор изгасва и е възможно да се работи по нормалния начин с плочата.

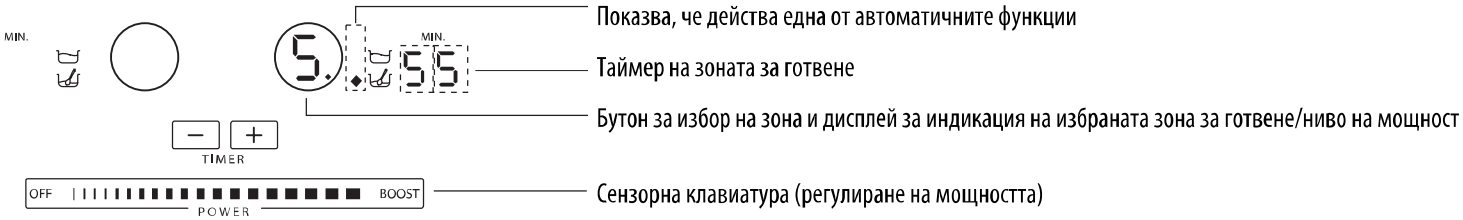
Включване/изключване на плочата за готвене

За включване на плочата за готвене, задръжте натиснат бутона за около 2 секунди: светлинният индикатор над бутона се включва и вътре се появяват сегменти, които показват зоните за готвене.

За изключване натиснете същия бутон до изгасването на плочата. Всички зони за готвене се изключват.

Плочата за готвене се изключва автоматично, ако не бъде избрана никаква функция в продължение на 10 секунди след включването.

Активиране и регулиране на зоните на готвене



След като се включи плочата за готвене, поставете съд върху избраната зона.

Включете зоната, като натиснете съответния кръгъл бутон: вътре в кръга се показва цифрата , която отговаря на средното ниво на мощност.

За промяна на нивото на мощност местете пръста си с хоризонтално движение по сензорната клавиатура: цифрата вътре в кръга се променя в съответствие с положението на пръста върху клавиатурата - от минимума 1 до максимума 9. Посредством сензорната клавиатура е възможно да се включи функцията ускорител, като се натисне "BOOST" ("P" на дисплея). Можете да използвате ниво на мощност "BOOST" за максимум 10 минути, след което уредът автоматично регулира нивото на 9. При моделите с три зони за готвене можете едновременно да зададете три нива "BOOST": в този случай уредът автоматично разпределя мощността между зоните.

5. Когато са включени повече зони за готвене, сензорната клавиатура позволява да се променя мощността на избраната зона, която се разпознава по присъствието на светеща точка долу вдясно на индикатора на мощността. За избиране на зона е достатъчно да се натисне съответният й кръгъл бутон.

U U Когато или съдът не е съвместим с индукционната плоча, или е поставен неправилно, или не е с подходящ размер, на дисплея се появява индикация "няма съд" (фигурата отстрани). Ако в рамките на 60 секунди не бъде поставен съд, плочата за готвене изгасва.

Изключване на зоните за готвене

Изберете коя зона за гответе да изключите, като натиснете съответния кръгъл бутон (точката долу вдясно на нивото на мощност се показва на дисплея). Натиснете командата OFF, показана на сензорната клавиатура.

H Зоната за готвене се изключва и ако зоната е гореща, в кръга се появява буквата "H".
"H" е индикатор за остатъчна топлина. Плочата е снабдена с такъв индикатор за всяка от зоните за готвене; той показва дали има зони за готвене все още с повишена температура. При охлаждането на зоната за готвене дисплеят изгасва.

Избор на таймера

Таймерът е превключвател на време, който предлага възможността да се настройва времетраене на готвенето до максимум 90 минути.
Изберете зоната за готвене, за която да се настрои таймерът (долу вдясно от индикатора на нивото на мощността на дисплея светва точка), а след това задайте времето, което желаете, като използвате бутоните + и - на функцията таймер: времето в минути се показва в близост до дисплея на зоната за готвене.
След няколко секунди от последното докосване таймерът започва да отброява времето (точката на зоната за готвене започва да мига).
При изтичане на времето се включва звуков сигнал и зоната на готвене се изключва автоматично.
За таймера, свързан с функцията "шесто чувство" вижте описанието на функцията на следващите страници.

Блокиране на командното табло

Функцията блокира управлението на плочата за готвене, като се предотвратява случайното използване на уреда (напр. по време на почистване).

Натиснете бутона за три секунди: звуков сигнал и светещ индикатор над символа на катинар показват включването. Командното табло се блокира, с изключение на функцията изключване. За да изключите блокирането на командното табло, повторете процедурата на включване. Светещата точка изгасва и плочата отново е активна.
ВАЖНО: Наличието на вода, излята течност от съдовете или предмети от всякакъв вид, поставени върху бутона под символа, могат да предизвикат нежелано активиране или деактивиране на функцията блокиране на командното табло.

Пауза

Функцията позволява временно да се блокира работата на плочата за готвене, а после тя да се включи да работи отново, като се запазят настройките (с изключение на функцията "шесто чувство" и настроените таймери). Натиснете бутона (II): на местата за нивата на мощност се появява индикацията ¦¦, която мига.

За подновяване на готвенето на готвенето натиснете отново бутона (II).

Функция "Flexi cook"

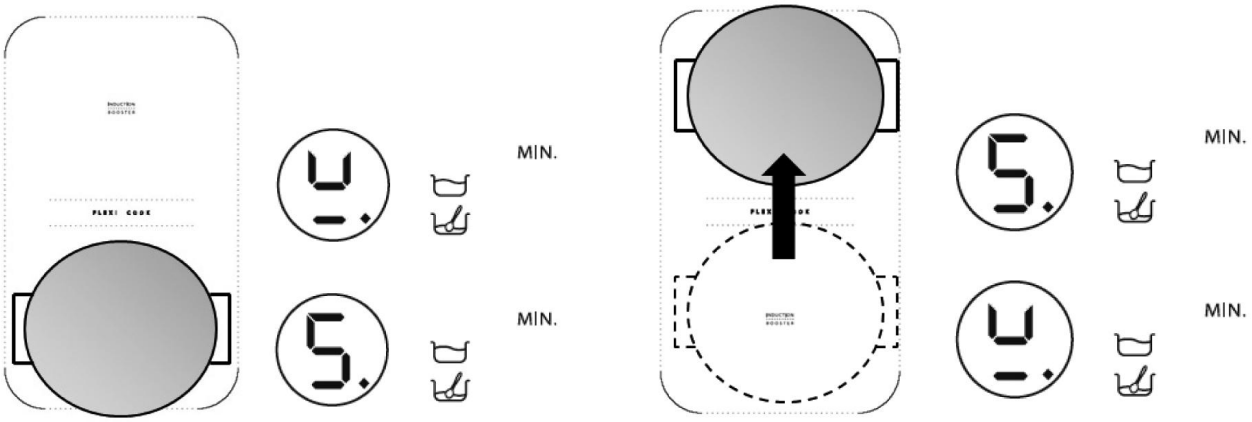
Тази функция Ви позволява да използвате зоната за готвене като две отделни зони или, като една много голяма зона.
Тя е идеална за овални, правоъгълни и удължени съдове (с максимални размери на основата 38x18 см) или за повече от един стандартен тиган или стандартна тенджера. За да активирате функцията "Flexi cook", включете плочата и натиснете бутона : дисплеите на двете зони за готвене показват ниво "5"; и двете точки до цифрата на нивото светят, което показва, че функцията "Flexi cook" е активирана.

За промяна на нивото на мощност, преместете пръст върху сензорната клавиатура: цифрата вътре в кръга се променя в съответствие с положението на пръста върху клавиатурата – от минимума 1 до максимума 9. За да дезактивирате функцията "Flexible zone", натиснете ключът : зоните за готвене се връщат отново работещи по отделно. За да изключите зоната за готвене, натиснете "OFF".

Съобщението "няма съд" , ще се появи на дисплея на зоната, която не е в състояние да открие съд (защото липсва съд или е поставен неправилно или, не е подходящ за индукционната плоча). Съобщението остава активно в продължение на 60 секунди: през това време Вие може да прибавите или плъзнете съдове в границите на зоната за гъвкаво готвене, според Вашето предпочитание.

След 60 секунди, ако не се постави съд върху зоната за готвене, системата спира "търсенето" на съдове върху тази зона, символът остава видим на дисплея, за да припомня, че зоната е изключена.

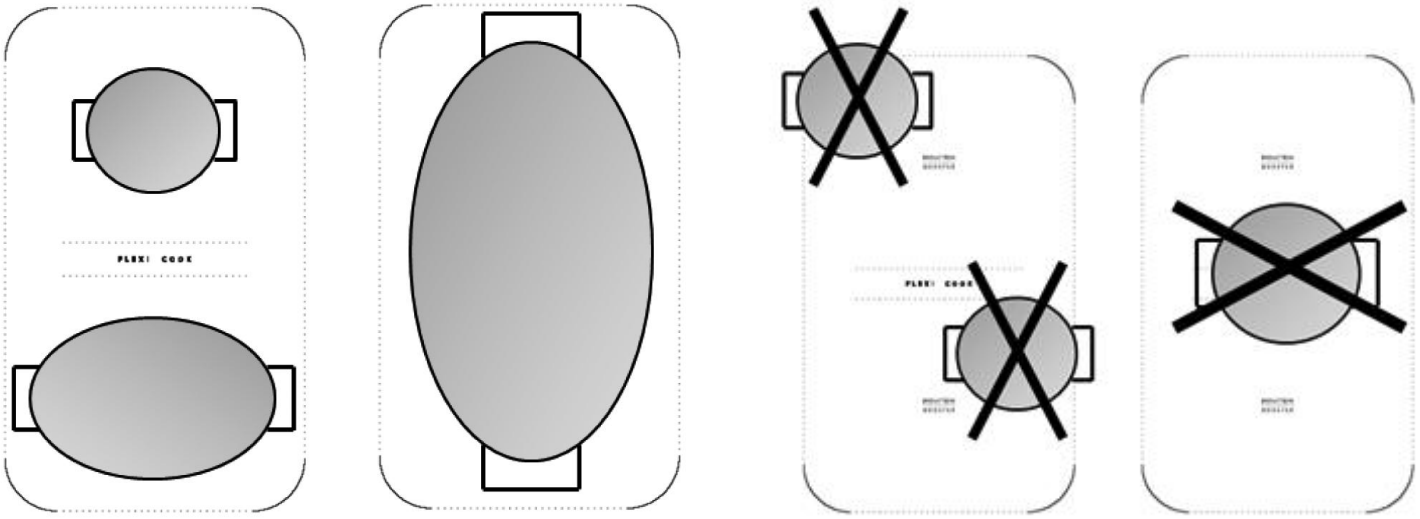
За да се активира отново функцията "Flexi cook" на двата нагревателя, натиснете бутона .
Функцията "Flexi cook" е в състояние също да открие, кога съд се премества от една зона на друга, в границите на зоната за гъвкаво готвене, поддържайки същото ниво на мощност, като това на зоната, където съдът е бил поставен първоначално (вижте примера на фигурата по-долу: ако съдът е премесен от предният нагревател върху задният нагревател, нивото на мощността ще бъде показано на дисплея отговарящ на зоната, където е поставен съда).



Възможно е също зоната за гъвкаво готвене да работи като две независими зони за готвене, използвайки съответния бутон на единичната зона. Поставете съда в центъра на единичната зона и регулирайте нивото на мощността със сензорната клавиатура.

Важно: уверете се, че поставяте съдовете в центъра на зоната за готвене така, че да покривате логото INDUCTION BOOSTER поставено в центъра на единичната зона за готвене.

В случай на голям съд, овални, правоъгълни и удължени съдове, се уверете, че сте поставили съдовете в центъра на зоната за готвене, покривайки и двете INDUCTION BOOSTER лого.
Пример за правилно и неправилно поставяне на съд:



Когато е активна функцията Функцията “Flexi cook”, не е възможно да се използва ниво на мощност “ускорител” или функцията шесто чувство. Когато е настроен таймерът, той се показва отстрани на дисплея на котлона, който се намира над него.

Описание на автоматичните функции

Плочата за готвене е снабдена с автоматични функции, свързани със зоните за готвене. До бутона за избор на зона са показани иконите на наличните функции. При всяко избиране на автоматична функция се появява светлинен индикатор до иконата, а на дисплея на избраната зона се появява буквата “A”.

Функция “шесто чувство”

Функцията “шесто чувство” избира автоматично нивото на мощност, идеално за фазата на кипване и сигнализиране за достигането му.
След като поставите тенджера с вода, включете плочата и изберете исканата зона за готвене. Натиснете бутона : на дисплея се появява “A” и светва светлинният индикатор. По време на фазата на загряване до зоната се показва анимация.

За правилно функциониране на функцията “шесто чувство” се препоръчва:
- да се използва изключително вода (при стайна температура);
- да не се добавят сол, съставки или подправки преди завирането;
- да не се променя нивото на мощност на зоната, нито да се сваля или премества тенджерата;
- да се пълни тенджерата най-малко с 1/3 от вместимостта ѝ (мин. 1 литър) и никога да не се пълни до ръба (вж. таблицата отстрани);
- Не използвайте тенджери под налягане върху зоната, за която е активирана функцията “шесто чувство”.

За да постигнете най-добри резултати, се препоръчва и следното:
- не включвайте функцията “шесто чувство”, ако зоната е гореща (буквата “H” се вижда на дисплея).

Диаметър на зоната за готвене	Диаметър на дъното на съда за използване на функцията “шесто чувство”	Максимално количество вода в тенджерата
18 см	17-19 см	5 литра
24 см	23-25 см	7 литра
28 см	24-28 см	7 литра

След като бъде достигната фазата на кипене плочата издава звуков сигнал. Този сигнал се повтаря три пъти през редовни интервали. След втория сигнал автоматично се включва броячът на минути, който следи времето на кипене. След третия сигнал автоматично плочата избира ниво на мощност, подходящо за поддържането на състоянието на кипене. От този момент нататък може да се добавят съставките, да се настрои таймер и да се променя нивото на мощност. При смяна на нивото на мощност или поставяне на плочата в “пауза” функцията “шесто чувство” се изключва.

Плочата за готвене управлява автономно използването на функцията “шесто чувство” и нивата на ускорителя, поради което в някои случаи може да не е възможно да се включи ускорител при вече активирана функция “шесто чувство”.
Качеството на използваната тенджера може да влияе върху резултатите от функцията “шесто чувство”.

Функция къкрене

След завирането на ястието с натискане на бутона автоматично ще се регулира нивото на мощност, подходящо за поддържане на минимална степен на кипене
На дисплея се появява “A”: светлинният индикатор светва. За да изключите функцията, е достатъчно да натиснете OFF на сензорната клавиатура.

Функция топене

Функцията топене поддържа ниска и равномерна температура в зоната за готвене. След като поставите тенджера или съд на избраната зона, включете плочата и изберете исканата зона за готвене. Натиснете бутона : на дисплея се появява “A” и светва светлинният индикатор. За да изключите функцията, е достатъчно да натиснете OFF на сензорната клавиатура.

ПОЧИСТВАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ

- **Не използвайте уреди за почистване с пара.**
- **Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че зоните за готвене са изключени и не свети индикатор за остатъчна топлина (“H”).**

ВАЖНО: Не използвайте абразивни гъби и кърпички. С течение на времето употребата на такива може да разруши стъклото.

- След всяка употреба оставяйте плочата да изстине и я почиствайте, за да отстраните нагара и петната, предизвикани от остатъци от храна.
- Захар или продукти с високо съдържание на захар повреждат плочата за готвене и трябва да се отстраняват незабавно.
- Сол, захар и пясък могат да надраскат повърхността на стъклото.
- Използвате влажна кърпа, абсорбираща кухненска хартия или препарати, предназначени за почистване на стъклокерамични плочи (съблюдавайте указанията на производителя).

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Прочетете и следвайте инструкциите в раздел “Инструкции за употреба”.
- Проверете да няма спиране на тока.
- Подсушавайте добре повърхността на плочата след почистването й.
- Ако след включване на плочата за готвене на дисплея е показан буквено-цифров код, постъпете в съответствие със следващата таблица.
- Ако не сте в състояние да изключите плочата за готвене след употреба, незабавно я изключете от електрозахранващата мрежа.

КОД НА ГРЕШКА	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРЕШКАТА
Плочата за готвене се изключва и след 10 секунди издава звуков сигнал на всеки 30 секунди.	Постоянно напрежение в зоната за управление.	Вода или кухненски прибори върху зоната за управление.	Почистете отново зоната за управление.
C81, C82, C83	Зоната за управление се изключва поради твърде висока температура.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте плочата да се охлади, преди да я използвате отново.
F42 o F43	Свързването на плочата не е към необходимото напрежение.	Сензорът установява напрежение, различно от това на свързване.	Изключете плочата от мрежата и проверете свързването.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Обадете се в сервиза за поддръжка и съобщете кода на грешка.		

СЕРВИЗ ЗА ПОДДРЪЖКА

Преди да се обадите в Сервиза за поддръжка

1. Проверете дали не е възможно да разрешите проблема сами на база на пунктовете, описани в глава “Отстраняване на неизправности”.
2. Изключете и включете отново уреда, за да проверите дали проблемът не е отпаднал.

Ако след горните проверки неизправността все още се проявява, се обърнете към най-близкия Сервиз за поддръжка.

Посочете:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на продукта;
- сервизния номер (т. е. номера след думата Service на табелката с данни, която се намира отдолу на плочата), поставен под уреда (на метална табелка);
- пълния си адрес;
- телефонния си номер.

SERVICE 0000 000 00000

Ако е необходим ремонт, се обърнете към **упълномощен Сервиз за поддръжка** (за да гарантирате, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и ремонта ще бъде извършен правилно). Резервни части се доставят в разстояние на 10 години.

ТАБЛИЦА НА МОЩНОСТИТЕ

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомагане на опита и навиците при готвене)
Макс. мощност	**Ниво**	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до кипване в случай на вода или бързо затопляне на готвените течности
	8-9	Пържене - кипене	Идеално за запичане, започване на готвене, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	**7-8**	Запичане - запържване - кипене - печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (за кратка продължителност - 5-10 минути)
	6-7	Запичане - готвене - задушаване - запържване - печене	Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (за средна продължителност - 10-20 минути), загряване на съдове
Средна мощност	**4-5**	Готвене - задушаване - запържване - печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (за голяма продължителност). Размесване на макаронени изделия
	3-4	Готвене - кипване - сгъстяване - размесване	Идеално за продължително готвене (ориз, гъби, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), размесване на макарони
	2-3		Идеална за продължително готвене (обеми до литър: ориз, гъби, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	**1-2**	Топене - размразяване - поддържане на топло - размесване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад, размразяване на продукти с малки размери и поддържане на топло на прясно сготвени храни (напр. сосове, супи, рагу)
	1		Идеално за поддържане на топло на прясно сготвени храни, добавяне на ориз поддържане на температурата на ястия (с подбрани индукционни аксесоари)
OFF	**Мощност нула**	Повърхност за поставяне	Плочата за готвене е в положение готовност или изключено (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се указва с "H")

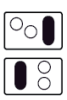
Функция		Описание на функция
	Къкрене	Определя автоматично ниво на мощност, при което ястието да може да ври продължително време. Подходящо за готвене на доматен сос, рагу и супи, като поддържа контролирано ниво на мощност (идеално за готвене на водна баня). Избягва неприятното прекипяване на храната и възможни загаряния на дъното, които са типични за такива видове готвене. Използвайте тази функция след завиране на ястието.
	Топене	Определя автоматично ниво на мощност, при което бавно се размекват деликатни продукти, без да се повредят вкусовите им качества (шоколад, масло и др.).
	6th Sense Шесто чувство кипене на водата	Автоматично открива приключването на фазата на кипене на водата и намалява мощността, като запазва кипенето на водата до добавянето на продуктите. След като водата достигне до кипене, се издава звуков сигнал за известяване, като е възможно да се поставят съставки по желание (напр. подправки, тесто, ориз, зеленчуци, месо и риба за варене), но също и за домашно консервиране или предмети за стерилизиране.
	"Flexi cook" ("Гъвкаво готвене")	Функция, която съчетава двете зони на готвене и позволява използването на правоъгълни и овални съдове и скари, като се използва цялата налична площ. За печене на грил на храни с големи размери или брой (риба, шишчета, зеленчуци, например цикория, пържоли, наденици). За готвене в касероли, по рецепти за печено месо на руло, цяла риба, обикновено със сос или бульон

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Категория храни	Ястия и начин на готвене	Ниво на мощност и начин на готвене			
		Първа фаза	Мощност	Втора фаза	Мощност
Макаронени, ориз	Пресни макаронени	Загряване на водата	Ускорител - 9	Готвене на макароните и поддържане на кипенето	7-8
	Сухи макаронени	Загряване на водата	Ускорител - 9	Готвене на макароните и поддържане на кипенето	7-8
	Варен ориз	Загряване на водата	Ускорител - 9	Готвене на макароните и поддържане на кипенето	5-6
	Ризото	Запържване и печене	7-8	Готвене	4-5
Зеленчуци, варива	Варени	Загряване на водата	Ускорител - 9	Варене	6-7
	Пържени	Загряване на олиото	9	Пържене	8-9
	Бланширани	Загряване на съда	7-8	Готвене	6-7
	Задушени	Загряване на съда	7-8	Готвене	3-4
	Запържени	Загряване на съда	7-8	Допълнително запичане	7-8
Месо	Печено	Запичане на месо с олио (ако е масло, мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Скара	Загряване на тавата	7-8	Печене и от двете страни	7-8
	Запичане	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	7-8	Готвене	4-5
	Сочно/задушено	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
Риба	Скара	Загряване на тавата	7-8	Готвене	7-8
	Сочно/задушено	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Пържено	Загряване на олиото или мазнината	8-9	Пържене	7-8
Яйца	Пържени	Загряване на тигана с маслото или мазнината	6	Готвене	6-7
	Омлет	Загряване на тигана с маслото или мазнината	6	Готвене	5-6
	Твърди	Загряване на водата	Ускорител - 9	Готвене	5-6
	Палачинки	Загряване на тигана с масло	6	Готвене	5-6
Сосове	Домати	Загряване на олио (ако е масло, мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Рагу	Запичане с олио (ако е масло, мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Бешамел	Приготвяне на основата (разтопено масло и брашно)	5-6	Загряване до леко кипване	3-4
Сладкиши, крем	Яйчен крем	Загряване на млякото до кипване	4-5	Поддържане на леко кипене	4-5
	Пудинг	Загряване на млякото до кипване	4-5	Поддържане на леко кипене	2-3
	Мляко с ориз	Загряване на млякото	5-6	Готвене	2-3

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DV. ŞI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual şi aparatul sunt dotate cu mesaje importante referitoare la siguranță, care trebuie citite şi respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator şi pentru ceilalți.
Toate mesajele referitoare la siguranță vor fi precedate de simbolul de pericol şi de următorii termeni:

⚠ PERICOL **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza leziuni grave.**

⚠ AVERTIZARE **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.**

Toate mesajele referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă şi arată cum se pot reduce riscurile de leziuni, pagube şi electrocutare care pot fi cauzate de o utilizare incorectă a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea şi întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului şi cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranță. Nu reparați şi nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua electrică, după ce a fost încorporat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm. între contacte.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu-şi asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Aparatul şi părțile sale accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie, decât dacă sunt supravegheați permanent.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii nu trebuie lăsați să se apropie şi trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul folosirii şi după aceea, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Nu puneți materiale inflamabile pe aparat sau în apropierea sa.
- Grăsimile şi uleiurile supraîncălzite se aprind uşor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime şi mult ulei.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii în vârstă de cel puțin 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență şi cunoştințe, dacă aceste persoane sunt supravegheate sau dacă primesc instrucțiuni legate de utilizarea în siguranță a aparatului şi dacă înțeleg care sunt pericolele pe care le presupune utilizarea. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea şi întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii nesupravegheați.
- Nu puneți pe zonele de gătit obiecte metalice, de ex. ustensile de bucătărie (cuțite, furculițe, linguri, capace etc.), deoarece se pot încălzi.

- Este obligatoriu să se instaleze un panou despărțitor - care nu este furnizat în dotare - în compartimentul situat dedesubtul aparatului.
- Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul, pentru a evita riscul de electrocutare.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem separat de comandă la distanță.
- Este periculos să se gătească pe plită alimente cu grăsime sau ulei, nesupravegheate, deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul şi apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură de incendiu.
  Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.
- Nu utilizați aparate de curățat cu abur.
- Obiectele metalice, de ex. cuțite, furculițe, linguri şi capace etc., nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- După utilizare, opriți elementele plitei de la comenzi şi nu vă bazați pe detectorul de oale.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% şi este marcat cu simbolul de reciclare (♺). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Aruncarea la gunoi a produsului

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la Deşeurile de Echipament Electric şi Electronic (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător şi pentru sănătate.

Simbolul de pe produs sau de pe documentația care îl însoțeşte indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat împreună cu deşeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea aparatelor electrice şi electronice.

Economisirea energiei

Pentru a obține cele mai bune rezultate se recomandă următoarele:

- Utilizați tigăi şi oale cu diametrul bazei de dimensiuni egale cu cele ale zonei de gătit.
- Utilizați numai oale şi tigăi cu baza plată.
- Când gătiți, pe cât posibil, țineți oalele acoperite cu capacul.
- Utilizând oala cu presiune se pot reduce şi mai mult consumul de energie şi durata de preparare (nu utilizați modul Al 6-lea simț).
- Poziționați oala în mijlocul zonei de gătit desenate pe plită.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

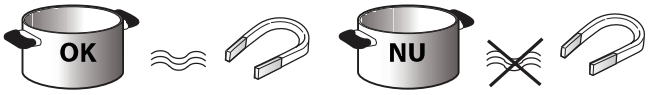
- Acest aparat, destinat să intre în contact cu produsele alimentare, este conform cu regulamentul (CE) nr. 1935/2004 şi a fost proiectat, construit şi comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță din Directiva "Joasă Tensiune" 2006/95/CE (care înlocuieşte directiva 73/2 3/CEE şi amendamentele succesive), cerințele de protecție din directiva "EMC" 2004/108/CE.

ÎNAINTE DE UTILIZARE



IMPORTANT: dacă oalele nu sunt de dimensiunile corecte, zonele de gătit nu pornesc. Utilizați numai oale pe care se află simbolul "SISTEM CU INDUCȚIE" (Figura de alături). Înainte de a porni plita, poziționați oala pe zona de gătit dorită.

RECIPIENTE DEJA EXISTENTE



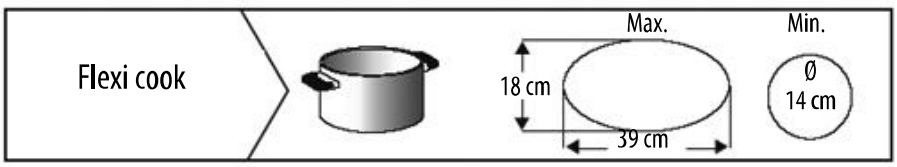
Pentru a verifica dacă recipientul este adecvat pentru plita cu inducție, folosiți un magnet: oalele nu sunt adecvate dacă nu atrag magnetul.

- Verificați ca baza oalelor să nu fie aspră, deoarece ar putea zgâria suprafața plitei. Controlați vasele.
- Nu puneți niciodată oalele şi tigăile calde pe suprafața panoului de comandă al plitei. Acesta s-ar putea deteriora.

DIAMETRE RECOMANDATE PENTRU BAZA OALELOR

XL	Ø 30 cm	14 cm (Dual Zone)	Ø 30 cm	XL	Ø 28 cm	18 cm 14 cm (Dual zone)	Ø 28 cm
L	Ø 24 cm	17 cm	Ø 24 cm	L	Ø 21 cm	15 cm	Ø 21 cm
M	Ø 18 cm	14 cm	Ø 18 cm	S	Ø 14,5 cm	11 cm	Ø 14,5 cm

IMPORTANT: pentru valoarea diametrului bazei oalei referitor la zonele unde se poate activa funcția "Al 6-lea simț", consultați paragraful "Funcția al 6-lea simț".



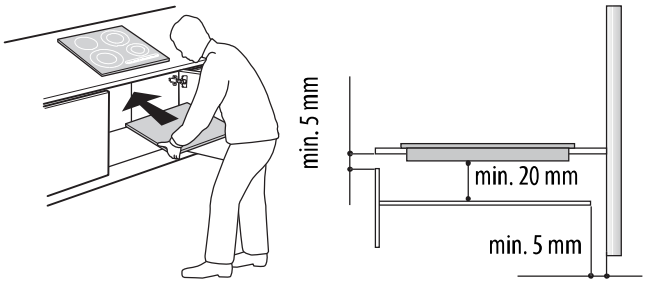
INSTALAREA

După ce ați despachetat produsul, verificați dacă nu s-a deteriorat în timpul transportului și, în caz de probleme, contactați vânzătorul sau Serviciul de Asistență Tehnică.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

⚠ AVERTIZARE

- **Instalați un panou despărțitor sub plită.**
- **Partea inferioară a produsului nu trebuie să mai fie accesibilă după instalare.**
- **În cazul instalării unui cuptor sub plită, nu mai introduceți panoul despărțitor.**



- Distanța dintre partea inferioară a aparatului și panoul despărțitor trebuie să respecte dimensiunile indicate în figură.
- Pentru corecta funcționare a produsului, nu blocați deschiderea minimă dintre suprafața de lucru și latura superioară a blatului mobilei (min. 5 mm).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce plita și înlăturați cu grijă rumeguşul sau aşchiile rămase după tăierea cu ferăstrăul.
- În cazul instalării unui cuptor sub plită, asigurați-vă că acesta este prevăzut cu sistem de răcire.
- În cazul instalării la nivelul blatului, contactați Serviciul de Asistență pentru a cere montarea kitului de şuruburi 4801 211 00112.
- Pentru a scoate plita din blatul de lucru folosiți o şurubelniță (nu este furnizată în dotare), pentru a debloca arcurile din partea de jos a aparatului.
- Evitați să instalați plita deasupra mașinii de spălat vase sau deasupra mașinii de spălat rufe, pentru ca circuitele electronice să nu intre în contact cu vaporii și umiditatea și să nu se deterioreze.

CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

⚠ AVERTIZARE

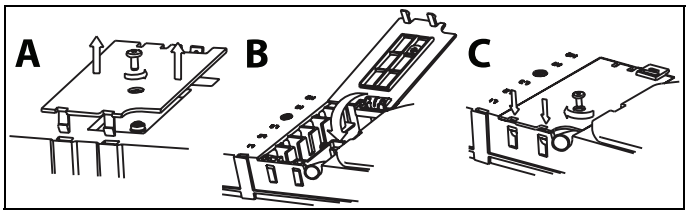
- **Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.**
- **Instalarea trebuie efectuată de personal calificat profesional, care să cunoască normele în vigoare referitoare la instalare și siguranță.**

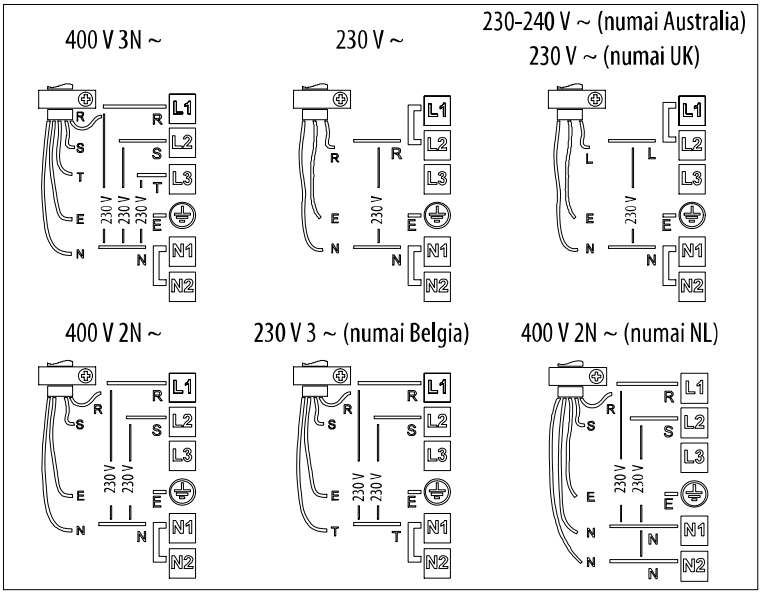
- **Producătorul nu-și asumă nicio răspundere pentru eventualele pagube aduse persoanelor sau animalelor și pentru daunele aduse bunurilor, în cazul nerespectării indicațiilor din acest capitol.**
- **Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei din blatul de lucru.**
- **Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu datele tehnice, situată pe baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința în care va fi instalat.**
- **Nu utilizați prelungitoare.**

Conectarea la blocul de conexiuni

Pentru conexiunea electrică folosiți un cablu de tip H05RR-F așa cum se indică în tabelul de mai jos.

Conductoare	Cantitate x dimensiune
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (solo Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Conectați cablul de împământare galben/verde la borna cu simbolul ⏚.
Acest cablu trebuie să fie mai lung decât celelalte.

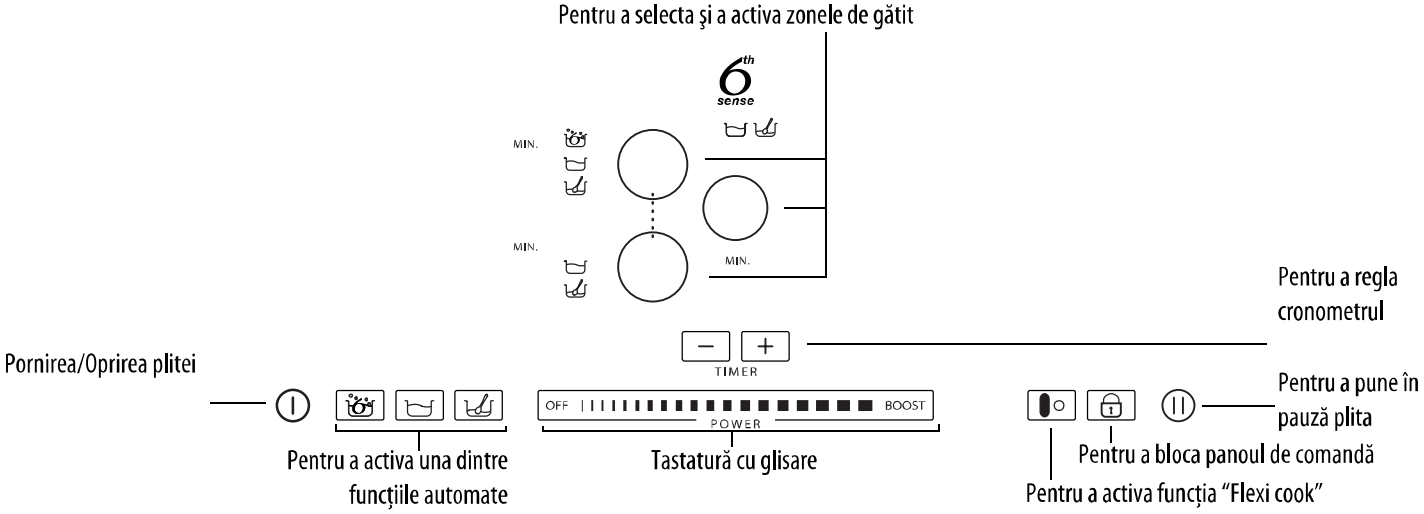
1. Scoateți capacul blocului de conexiuni (A) deşurubând şurubul și introduceți capacul în balamaua (B) a blocului de conexiuni.
2. Introduceți cablul de alimentare în dispozitivul de fixare și conectați firele la blocul de conexiuni, așa cum se indică în schema de conectare situată lângă blocul de conexiuni.
3. Fixați cablul de alimentare cu ajutorul dispozitivului de fixare.
4. Închideți capacul (C) și înşurubați-l pe blocul de conexiuni cu şurubul scos - punctul (1).

La fiecare conectare la alimentarea de la rețea, plita efectuează un control automat timp de câteva secunde.
În cazul în care plita e dotată deja cu un cablu de alimentare, urmați instrucțiunile anexate cablului de alimentare. Efectuați conexiunea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător multipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Descrierea panoului de comandă

Panoul este dotat cu taste acționate prin atingere: pentru a le utiliza este suficient să apăsați pe simbolul corespunzător (nu este nevoie să apăsați tare).



Prima utilizare / după o întrerupere a electricității

După ce ați conectat plita la rețeaua electrică, panoul de comandă este blocat (indicatorul luminos de deasupra tastei este aprins).

Pentru a debloca panoul de comandă, apăsați pe tasta timp de 3 secunde. Indicatorul luminos se stinge şi este posibil să se treacă la funcționarea normală a plitei.

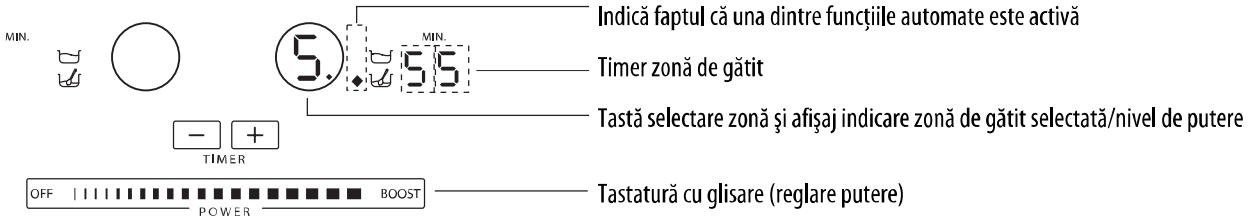
Pornirea/oprirea plitei

Pentru a porni plita, țineți apăsată tasta timp de circa 2 secunde: indicatorul luminos de deasupra tastei se aprinde şi apar nişte liniuțe în interiorul cercurilor care identifică zonele de gătit.

Pentru a o opri, apăsați pe aceeaşi tastă până când plita se opreşte. Toate zonele de gătit sunt dezactivate.

Plita se opreşte automat dacă nu este selectată nicio funcție într-un interval de timp de 10 secunde de la pornire.

Activarea şi reglarea zonelor de gătit



După ce ați pornit plita, puneți o oală pe zona dorită.

Activați zona apăsând pe tasta circulară corespunzătoare: în interiorul cercului apare numărul , care corespunde nivelului de putere intermediar.

Pentru a modifica nivelul de putere, mişcați degetul deplasându-l orizontal pe tastatura cu glisare: numărul din interiorul cercului se schimbă când se schimbă şi poziția degetului pe tastatură, de la un minim de 1 la un maxim de 9. Prin intermediul tastaturii cu glisare se poate activa funcția booster apăsând pe "BOOST" ("P" pe afişaj). Se poate utiliza nivelul de putere "BOOST" pe o perioadă maximă de 10 minute, după care aparatul setează automat nivelul 9. La modelele cu trei zone de gătit se pot seta simultan trei niveluri "BOOST": în acest caz aparatul reglează automat distribuirea puterii între zone.



Dacă sunt pornite mai multe zone de gătit, tastatura cu glisare permite modificarea puterii zonei selectate, care poate fi recunoscută prin prezența unui punctuleț luminos situat în partea de jos, din dreapta, a indicatorului de putere. Pentru a selecta o zonă este suficient să apăsați tasta circulară corespunzătoare.



Dacă oala nu este compatibilă cu plita dv. cu inducție, dacă este incorect poziționată sau dacă nu este de dimensiunile adecvate, pe afişaj apare indicația "oală absentă" (figura de alături). Dacă în interval de 60 secunde nu este detectată nicio oală, plita se opreşte.

Dezactivarea zonelor de gătit

Selectați zona de gătit pe care o veți opri apăsând pe tasta circulară corespunzătoare (punctulețul de jos, din dreapta nivelului de putere, este vizualizat pe afişaj). Apăsați pe comanda OFF de pe tastatura cu glisare.



Zona de gătit se dezactivează şi, dacă zona este caldă, în cerc apare litera "H".

"H" este indicatorul pentru căldura reziduală. Plita este dotată cu un asemenea indicator pentru fiecare zonă de gătit; acesta semnalează care sunt zonele care au încă o temperatură ridicată. Când zona de gătit se răceşte, afişajul se stinge.

Selectarea timerului

Timer-ul este un întrerupător orar care oferă posibilitatea de a regla o durată de coacere pentru maxim 90 de minute.
Selectați zona de gătit cu care doriți să asociați timerul (un punctuleț luminos apare în partea de jos, în dreapta indicatorului pentru nivelul de putere de pe afişaj), reglați intervalul de timp dorit cu ajutorul tastelor "+" şi "-" ale funcției timer: durata, în minute, este vizualizată alături de afişajul zonei de gătit.
După câteva secunde de la ultima atingere, timerul începe numărătoarea inversă (punctulețul de selectare a zonei de gătit începe să clipească intermitent).
La terminarea duratei programate se activează un semnal acustic, iar zona de gătit se opreşte automat.
Pentru timerul asociat funcției Al 6-lea simț, consultați descrierea funcției în paginile succesive.

Blocarea panoului de comandă

Funcția blochează comenzile plitei pentru a preveni activarea accidentală a produsului (de ex. în timpul operațiilor de curățare).

Apăsați timp de trei secunde tasta : un semnal acustic şi un indicator luminos deasupra simbolului lacătului semnalează efectuarea activării. Panoul de comandă e blocat, cu excepția funcției de oprire. Pentru a dezactiva blocarea comenzilor repetați procedura de activare. Punctulețul luminos se stinge, iar plita este din nou activă.
IMPORTANT: apa, lichidele revărsate din oale sau obiectele de orice tip puse pe tasta de sub simbol pot provoca activarea sau dezactivarea accidentală a funcției Blocarea panoului de comandă.

Pauză

Funcția permite blocarea temporară a funcționării plitei pentru a o relua apoi, menținând setările (cu excepția funcției Al 6-lea simț şi a timerelor reglate). Apăsați pe tasta : în locul nivelurilor de putere apare indicația care clipeşte intermitent. Pentru a relua gătitul, apăsați din nou pe tasta .

Flexi cook

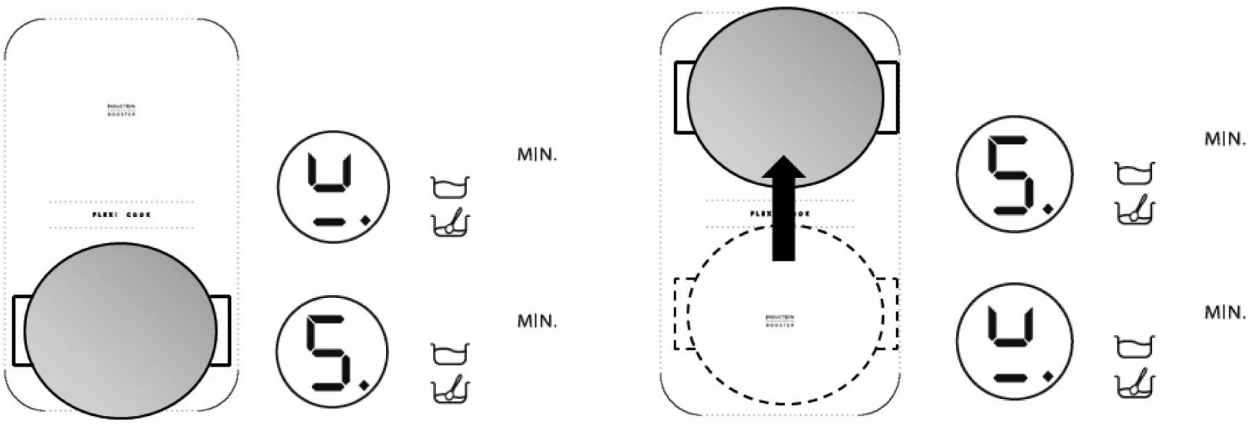
Această funcție vă permite să utilizați zona de gătit ca două zone de gătit separate sau ca o zonă de gătit unică, foarte mare.
Este perfectă pentru cratițe ovale, dreptunghiulare şi alungite (cu o bază de dimensiuni maxime 38 x 18 cm) sau pentru mai multe cratițe standard. Pentru a activa funcția Flexi cook, porniți plita şi apăsați pe butonul : cele două afişaje ale zonei de gătit indică nivelul "5"; ambele puncte luminoase de lângă numărul pentru nivel sunt aprinse, indicând faptul că funcția Flexi cook este activată.

Pentru a modifica numărul care indică nivelul, deplasați-vă degetul de-a lungul ecranului tactil cu glisare: numărul din interiorul cercului se va modifica, atunci când deplasați rapid degetul prin alunecare, de la un minim de 1 la un maxim de 9. Pentru a dezactiva funcția pentru zona flexibilă, apăsați pe tasta : zonele de gătit revin din nou la funcționarea separată. Pentru a opri zona de gătit, apăsați pe OFF.

Pe afişajul zonei care nu poate detecta nicio oală (deoarece oala lipseşte, este poziționată greşit sau nu este adecvată pentru plita cu inducție) va apărea mesajul "no pot" (oală lipsă). Acest mesaj rămâne activ timp de 60 secunde: în acest interval de timp puteți adăuga oale sau le puteți deplasa prin alunecare în cadrul zonei Flexi cook, după cum doriți.

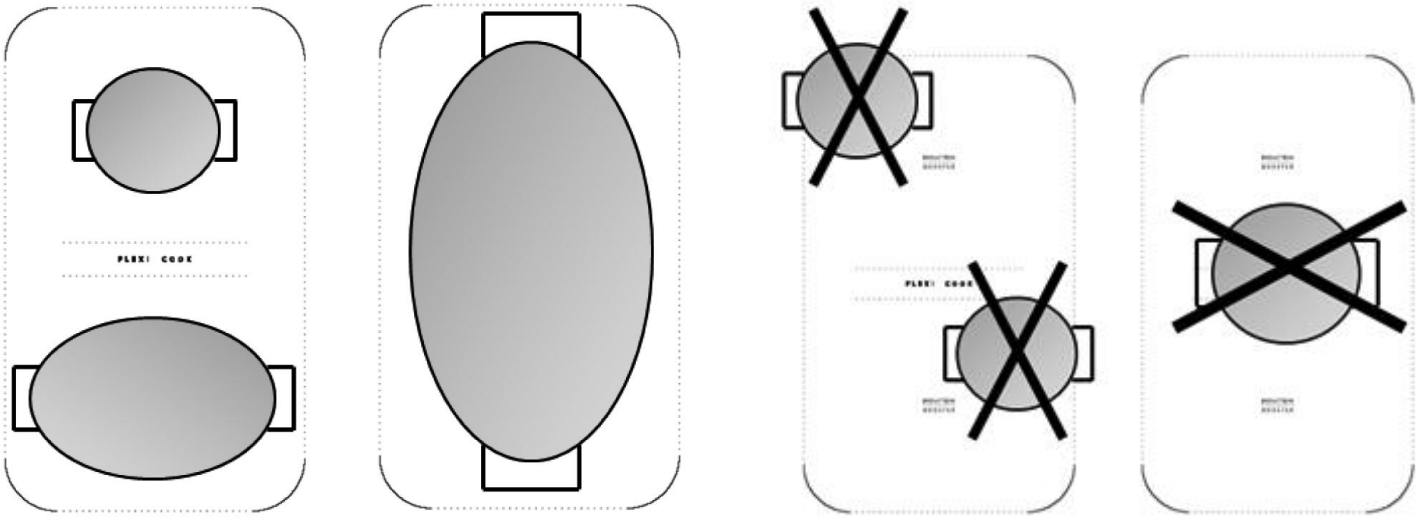
După 60 de secunde, dacă pe zona respectivă nu se pune nicio oală, sistemul nu va mai "căuta" oale pe acea zonă, iar simbolul rămâne vizibil pe afişaj, pentru a vă reaminti că zona este dezactivată.

Pentru a reactiva funcția Flexi cook pe ambele zone de gătit, apăsați pe butonul .
Funcția Flexi cook poate detecta, de asemenea, când oala este mutată de pe o zonă de alta, în cadrul zonei Flexi cook, menținând acelaşi nivel de putere al zonei pe care fusese pusă oala inițial (vezi exemplul din figura de mai jos: dacă oala este deplasată de pe zona din față pe zona din spate, nivelul de putere va fi indicat pe afişajul care corespunde zonei pe care este poziționată oala).



Zona Flexi cook poate funcționa, de asemenea, ca două zone de gătit independente, dacă se foloseşte butonul corespunzător zonei unice. Puneți oala în mijlocul zonei unice şi reglați nivelul de putere cu ajutorul ecranului tactil cu glisare.

Important: aveți grijă ca oalele să fie centrate pe zona de gătit astfel încât să acopere logoul INDUCTION BOOSTER situat în mijlocul zonei de gătit unice.
În cazul unei oale mari sau al cratițelor ovale, dreptunghiulare şi alungite, aveți grijă să poziționați vasele de gătit centrate pe zona de gătit, astfel încât să acopere ambele logouri INDUCTION BOOSTER.
Exemple de poziționare corectă a oalei şi de poziționare greşită a oalei.



Cu funcția "Flexi cook" activată nu este posibil să se utilizeze nivelul de putere booster sau funcția Al 6-lea simț. Dacă se setează timerul, acesta va fi vizualizat alături de afişajul zonei situate cel mai sus.

Descrierea funcțiilor automate

Plita este dotată cu unele funcții automate asociate cu zonele de gătit. Alături de tasta pentru selectarea fiecărei zone se găsesc simbolurile funcțiilor disponibile. De fiecare dată când este selectată o funcție automată, apare un indicator luminos alături de simbol, iar pe afişajul zonei alese apare litera "A".

Funcția Al 6-lea simț

Funcția Al 6-lea simț setează automat nivelul de putere ideal pentru a da apa în clocot şi semnalează când a avut loc acest lucru.

După ce ați poziționat o oală cu apă, porniți plita şi selectați zona de gătit dorită. Apăsați pe tasta : pe afişaj apare "A", indicatorul luminos se aprinde. În timpul fazei de încălzire apare o animație în spațiul de lângă zonă.

Pentru o funcționare corectă a funcției Al 6-lea simț se recomandă:
- să utilizați exclusiv apă (la temperatura camerei);
- să nu adăugați sare, ingrediente sau condimente până la fierbere;
- să nu modificați nivelul de putere al zonei şi să nu îndepărtați sau să deplasați oala;
- să umpleți oala cel puțin pe 1/3 din capacitate (min. 1 litru) şi niciodată până la margine (vezi tabelul alăturat).
- Nu folosiți oale cu presiune pe zona pentru care este activată funcția Al 6-lea simț.

Pentru a obține cele mai bune rezultate se recomandă următoarele:
- Să nu activați funcția Al 6-lea simț dacă zona este deja caldă (litera "H" este vizibilă pe afişaj).

Diametrul zonei de gătit	Diametrul bazei oalei pentru utilizarea funcției 6th Sense	Cantitatea maximă de apă în oală
18 cm	17-19 cm	5 litri
24 cm	23-25 cm	7 litri
28 cm	24-28 cm	7 litri

După atingerea fazei de fierbere, plita emite un semnal acustic. Acest semnal este repetat de trei ori, la intervale regulate. După al doilea semnal, se activează automat un timer care urmăreşte timpul de fierbere. După al treilea semnal, plita selectează automat un nivel de putere inferior, adecvat pentru menținerea fierberii. Din acest moment, se pot adăuga ingrediente după dorință, se poate seta un timer sau se poate modifica nivelul de putere. Modificând nivelul de putere sau punând plita în "pauză" se iese din funcția Al 6-lea simț.

Plita se ocupă în mod autonom de utilizarea funcției Al 6-lea simț şi de nivelurile booster, de aceea, în unele cazuri, e posibil să nu se poată activa nivelul booster când funcția Al 6-lea simț este deja activată pe alte zone de gătit.
Calitatea oalei folosite poate influența prestațiile funcției Al 6-lea simț.

Funcția Simmering (fierbere înăbuşită)

După ce mâncarea a dat în clocot, apăsând pe tasta se setează automat un nivel de putere adecvat pentru a menține nivelul minim necesar pentru fierbere. Pe afişaj apare "A": indicatorul luminos se aprinde. Pentru a dezactiva funcția este suficient să apăsați pe OFF, pe tastatura cu glisare.

Funcția Melting (topire)

Funcția "melting" menține o temperatură redusă şi uniformă a zonei de gătit. După ce ați poziționat o oală/un accesoriu pe zona dorită, porniți plita şi selectați zona de gătit dorită. Apăsați pe tasta : pe afişaj apare "A", indicatorul luminos se aprinde. Pentru a dezactiva funcția este suficient să apăsați pe OFF, pe tastatura cu glisare.

CURĂȚAREA

⚠ AVERTIZARE

- **Nu folosiți aparate de curățat cu jet de vapori.**
- **Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite şi că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.**

IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea sticlei.

- După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească şi curățați-o pentru a elimina depunerile şi petele rămase din cauza resturilor de mâncare.
- Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita şi trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul şi nisipul ar putea zgâria suprafața sticlei.
- Folosiți o cârpă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați indicațiile Producătorului).

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

- Citiți şi urmați instrucțiunile din secțiunea "Instrucțiuni de utilizare".
- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Uscați bine suprafața plitei după ce ați curățat-o.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afişaj apar coduri alfanumerice, procedați confrom tabelului următor.
- După ce ați utilizat plita, dacă nu reuşiți s-o opriți, deconectați-o de la rețeaua electrică.

COD EROARE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	ÎNLĂTURAREA ERORII
Plita se opreşte şi, după 10 secunde, emite un semnal acustic, o dată la 30 de secunde.	Apăsare permanentă pe zona comenzilor.	Apă sau ustensile de bucătărie pe zona comenzilor.	Curățați zona comenzilor.
C81, C82, C83	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Aşteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F42 sau F43	Conexiunea plitei nu are voltajul corect.	Senzorul detectează o tensiune diferită de cea de conexiune.	Deconectați plita de la rețea şi controlați conexiunea.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contactați Serviciul de Asistență şi comunicați codul de eroare.		

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență

1. Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Opriți şi porniți din nou aparatul pentru a verifica dacă problema s-a rezolvat.

Dacă, după verificările de mai sus, defecțiunea persistă, contactați cel mai apropiat Serviciu de Asistență.

Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul şi modelul exact al plitei;
- numărul de Asistență (este numărul care se află după cuvântul "Service" de pe plăcuța cu datele tehnice), situat sub aparat (pe plăcuța metalică);
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

SERVICE 0000 000 00000

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Serviciu de Asistență Tehnică autorizat** (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale şi că reparațiile vor fi executate corect). Piesele de schimb sunt disponibile timp de 10 ani.

TABEL NIVELURI DE PUTERE

Nivelul de putere		Tipul de preparare	Utilizarea nivelului (indicația poate fi modificată în funcție de experiență și de obiceiurile de a găti)
Putere max.	**Boost**	Încălzire rapidă	Ideală pentru a ridica rapid temperatura alimentelor, până la o fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor de la gătit
	8-9	Prăjire - fierbere	Ideală pentru a rumeni, a începe prepararea, a prăji produse congelate, a fierbe rapid
Putere ridicată	**7-8**	Rumenire - prăjire - fierbere - frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea, a găti și a frige la grătar (pentru un interval scurt de timp, 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - preparare - înăbușire - prăjire - frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea lentă, a găti și a frige la grătar (pentru un interval cu durată medie, 10-20 minute), pentru a preîncălzi accesoriile
Putere medie	**4-5**	Preparare - înăbușire - prăjire - frigere la grătar	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea delicată, a găti (durată lungă). Condimentarea pastei
	3-4	Preparare - clocotire - îngroșare - condimentare	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte), condimentarea pastei
	2-3		Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte)
Putere scăzută	**1-2**	Topire - decongelare - menținere la cald - condimentare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni și a menține la cald alimentele după terminarea gătitului (de ex. sosuri, tocane, ciorbe)
	1		Ideală pentru a menține la cald mâncarea după terminarea gătitului, pentru a condimenta rizoto și a menține la cald platourile care vor fi servite la masă (cu un accesoriu adecvat pentru inducție)
OFF (Oprit)	**Putere zero**	Suprafață de sprijin	Plita în poziție de stand-by sau oprită (e posibil să existe căldură reziduală la terminarea gătitului, semnalată cu H)

Funcție		Descrierea funcției
	Simmering (fierbere înăbușită)	Identifică automat un nivel de putere adecvat pentru fierberea înăbușită a unor feluri de mâncare, pe durate lungi. Adecvată pentru a prepara sos de roșii, ragů, tocane, supe, menținând un nivel de gătit controlat (ideală pentru gătitul la bain-marie). Evită revărsarea mâncării (de ex. țâșnirea) sau arsurile de pe fundul vasului, tipice pentru aceste preparate. Utilizați această funcție după ce mâncarea a dat în clocot.
	Melting (topire)	Identifică automat un nivel de putere adecvat pentru topirea lentă a produselor delicate, fără a compromite caracteristicile acestora (ciocolată, unt etc).
	6th Sense Al 6-lea simț fierberea apei	Identifică automat atingerea fazei de fierbere a apei și reduce puterea, menținând fierberea apei până când se introduc alimentele. După ce apa clocotește, se emite semnalul sonor de avertizare și se pot adăuga ingrediente după dorință (de ex. condimente, paste făinoase, orez, legume, carne și pește pentru rasol), precum și conserve făcute în casă sau accesorii de sterilizat.
	Flexi cook	Funcție care combină două zone de gătit și permite utilizarea recipientelor sau a grătarelor dreptunghiulare sau ovale, folosind toată suprafața disponibilă. Pentru a frige la grătar alimente de dimensiuni mari sau în număr mare (pește, frigărui, legume precum radicchio de Treviso, biftecuri, crenvurști). Pentru a găti în caserolă/vas pentru pește/tigaie rețete precum fripturi gen ruladă, pește întreg, în general cu sos sau zeamă

TABEL DE COACERE

Categorii de alimente	Alimente sau tipul de preparare	Nivelul de putere şi faza de preparare			
		Prima fază	Puteri	A doua fază	Puteri
Paste făinoase, orez	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierberea pastelor şi menţinerea fierberii	7-8
	Paste uscate	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierberea pastelor şi menţinerea fierberii	7-8
	Orez fiert	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierberea pastelor şi menţinerea fierberii	5-6
	Rizoto	Rumenire şi prăjire	7-8	Preparare	4-5
Zarzavaturi, legume	Fierte	Încălzirea apei	Booster - 9	Fierbere	6-7
	Prăjite	Încălzirea uleiului	9	Prăjire	8-9
	Rumenite	Încălzirea accesoriilor	7-8	Preparare	6-7
	Înăbuşite	Încălzirea accesoriilor	7-8	Preparare	3-4
	Rumenite	Încălzirea accesoriilor	7-8	Rumenirea delicată a verdeţurilor	7-8
Carne	Friptură	Rumenirea cărnii cu ulei (dacă se foloseşte unt, puterea 6)	7-8	Preparare	3-4
	La grătar	Preîncălzirea tigăii	7-8	Frigere la grătar pe ambele părţi	7-8
	Rumenire	Rumenire cu ulei (dacă se foloseşte unt, puterea 6)	7-8	Preparare	4-5
	Înăbuşite/scăzute	Rumenire cu ulei (dacă se foloseşte unt, puterea 6)	7-8	Preparare	3-4
Peşte	La grătar	Preîncălzirea tigăii	7-8	Preparare	7-8
	Înăbuşite/scăzute	Rumenire cu ulei (dacă se foloseşte unt, puterea 6)	7-8	Preparare	3-4
	Prăjire	Încălzirea uleiului sau a grăsimii	8-9	Prăjire	7-8
Ouă	Omlete	Încălzirea tigăii cu unt sau grăsime	6	Preparare	6-7
	Omletă	Încălzirea tigăii cu unt sau grăsime	6	Preparare	5-6
	Ouă fierte moi/tari	Încălzirea apei	Booster - 9	Preparare	5-6
	Clătite	Încălzirea tigăii cu unt	6	Preparare	5-6
Sosuri	Roşii	Rumenire cu ulei (dacă se foloseşte unt, puterea 6)	6-7	Preparare	3-4
	Ragů	Rumenire cu ulei (dacă se foloseşte unt, puterea 6)	6-7	Preparare	3-4
	Sos bechamel	Prepararea bazei (topirea untului şi a făinii)	5-6	Dare în clocot	3-4
Dulciuri, creme	Cremă de ouă	Darea laptelui în clocot	4-5	Menţinerea fierberii la foc mic	4-5
	Budinci	Darea laptelui în clocot	4-5	Menţinerea fierberii la foc mic	2-3
	Orez cu lapte	Încălzirea laptelui	5-6	Preparare	2-3