



Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](#). Scopri tutte le offerte per [Samsung NZ84T9747UK](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](#). Scopri tutte le offerte per [Samsung NZ84T9747UK](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)

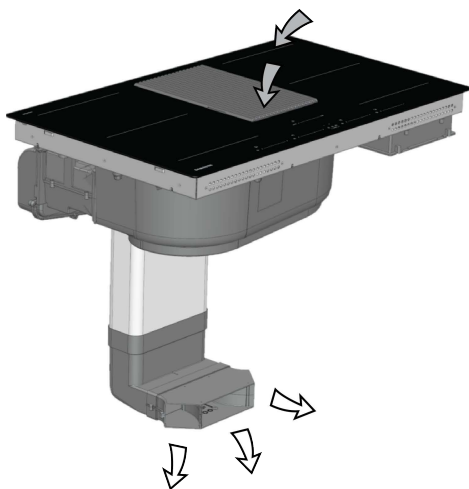
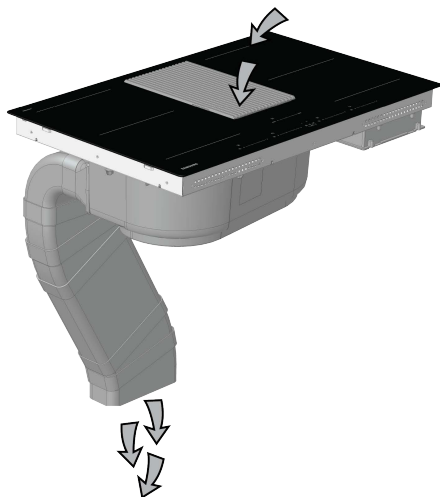
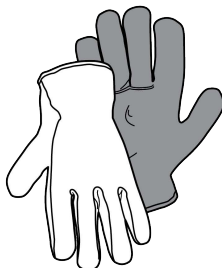
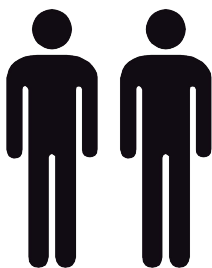
Aspiration Hob

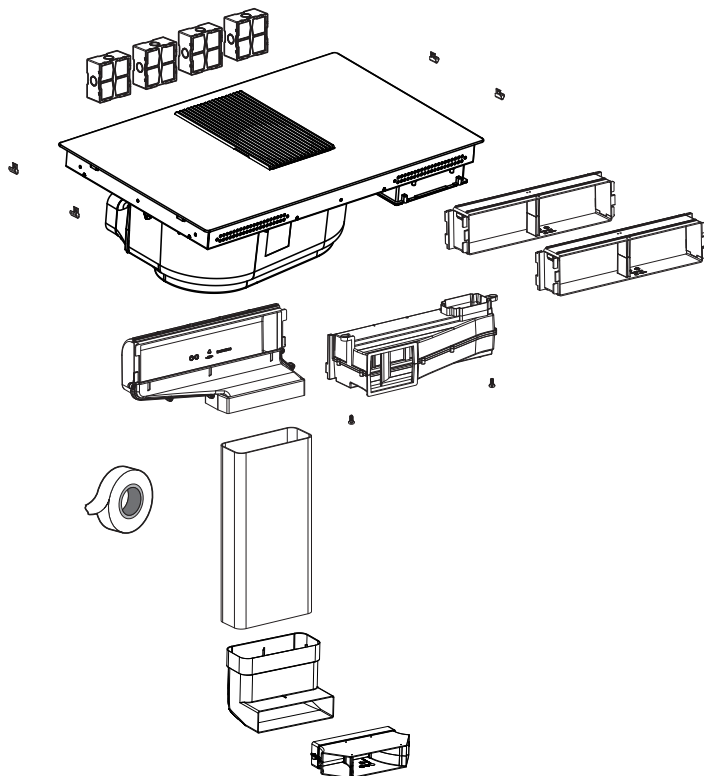
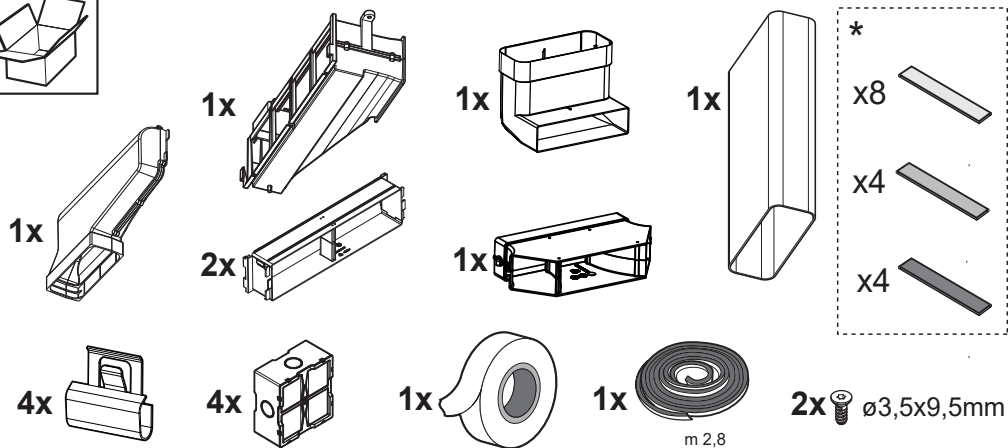
Installation Instructions Guide

NZ84T9747VK
NZ84T9747UK



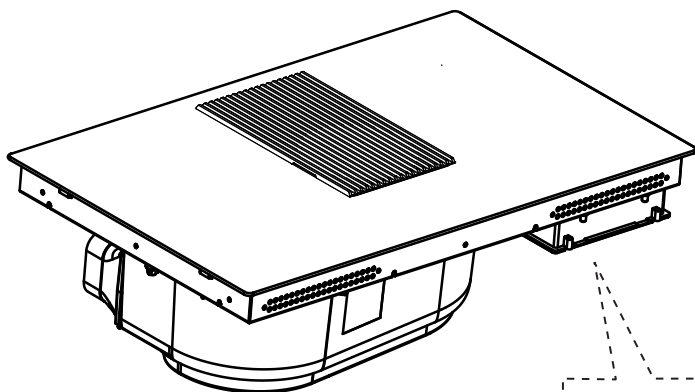
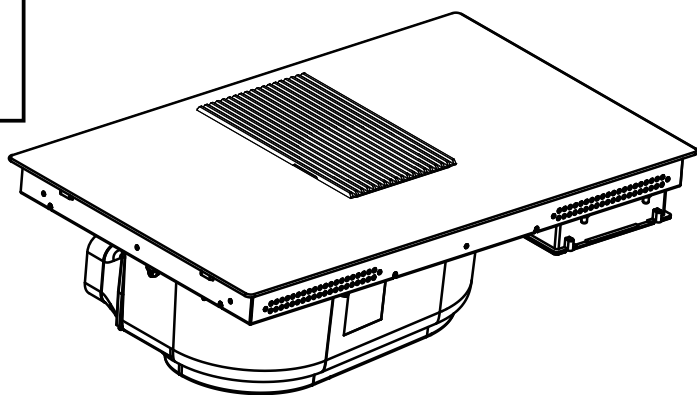
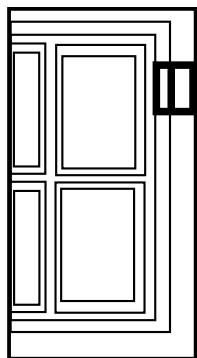
IT Istruzioni di montaggio e d'uso
EN Instruction on mounting and use
DE Montage- und Gebrauchsanweisung
ES Montaje y modo de empleo
FR Instructions pour l'installation et mode d'emploi
NL Installatiehandleiding en gebruiksaanwijzing
PT Instruções para instalação e utilização
RU Инструкция по монтажу и эксплуатации
RO Instrucțiuni de montaj și utilizare
PL Instrukcja montażu i obsługi
CS Návod na montáž a používání
SK Návod k montáži a užití
BG Инструкция за монтаж и употреба
MK Упатство за монтажа и ракување
SR Uputstva za montažu i upotrebu
SQ Udhëzime montimi dhe përdorimi
HR Upute za montažu i za uporabu
SL Navodila za montažo in uporabo
KK Монтаждау мен пайдалану нұсқауы
UZ Oʻrnatish va foydalanish boʻyicha qoʻllanma
TR Montaj ve kullanım talimatları

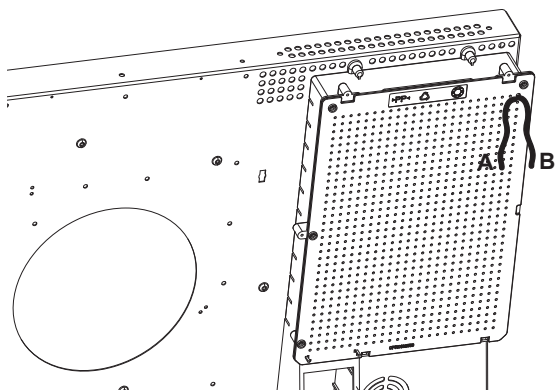
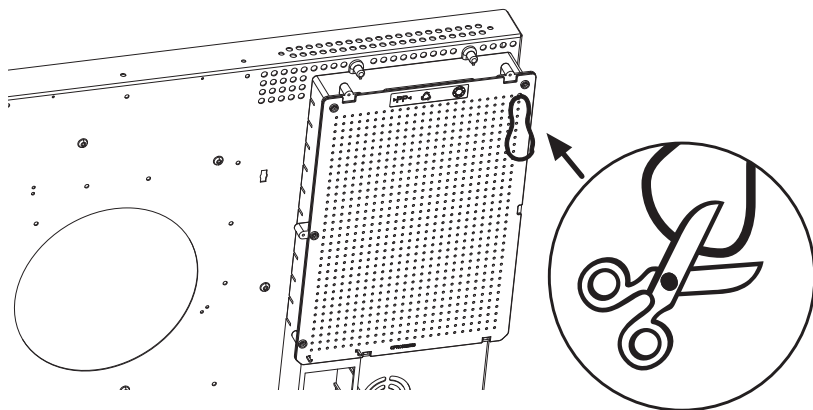
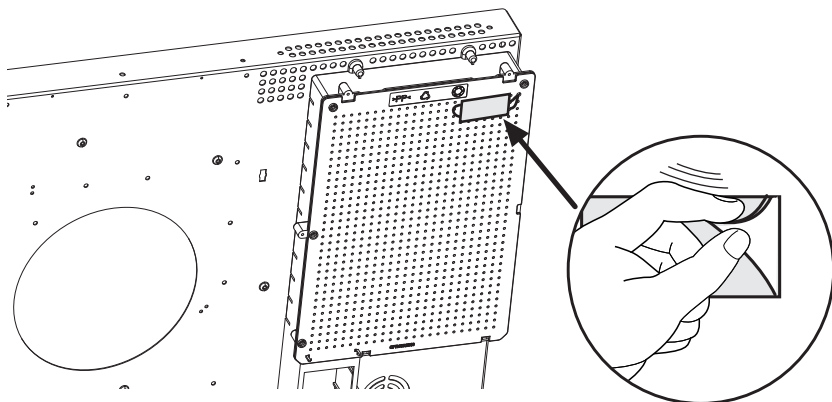


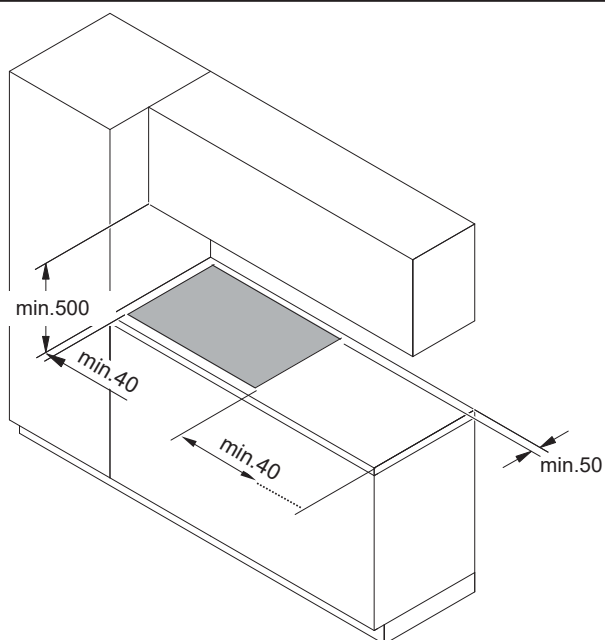
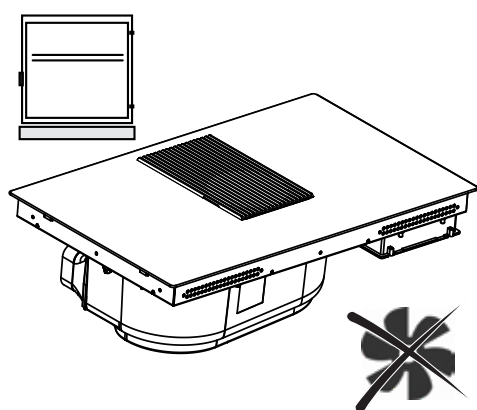
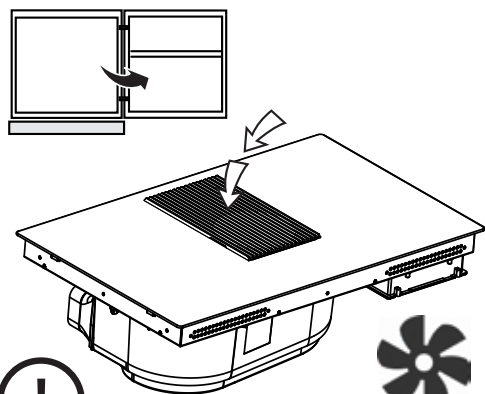
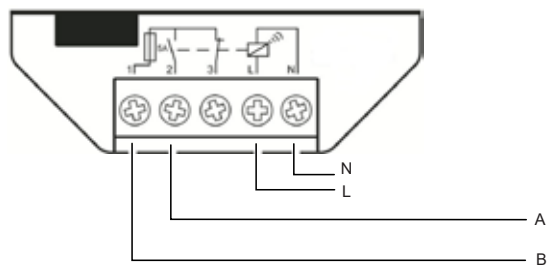




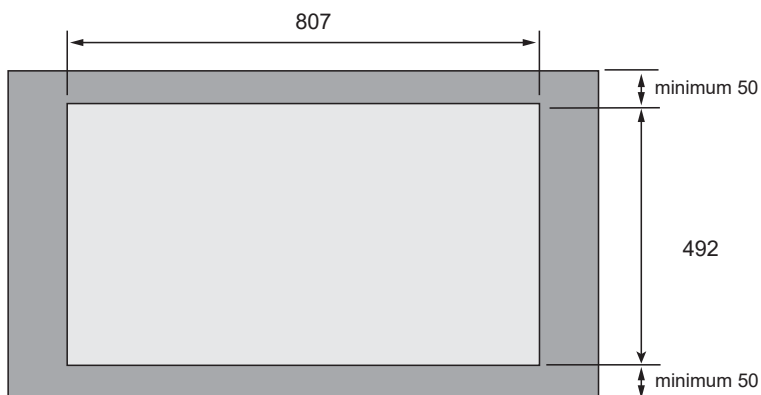
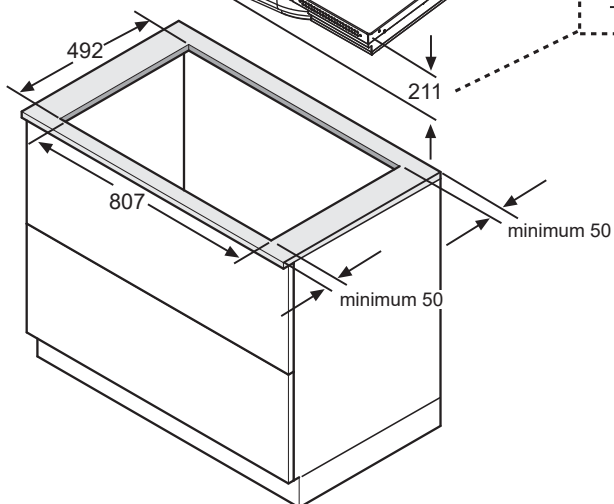
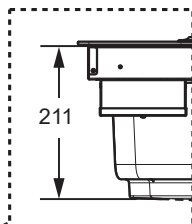
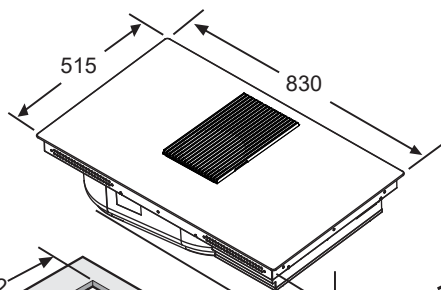
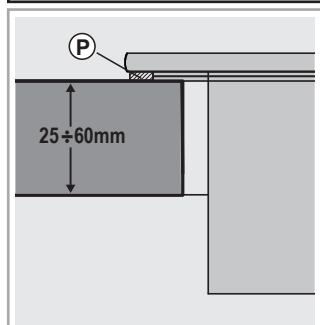
KIT WINDOW



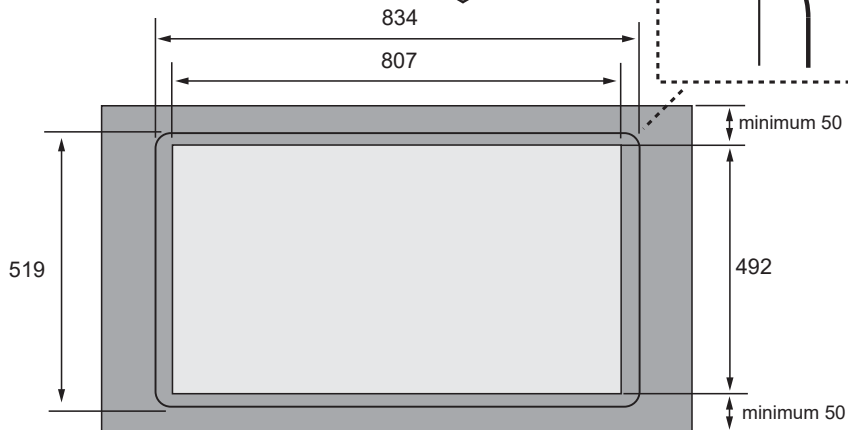
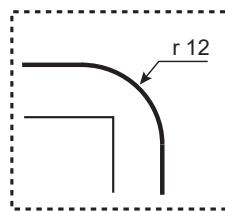
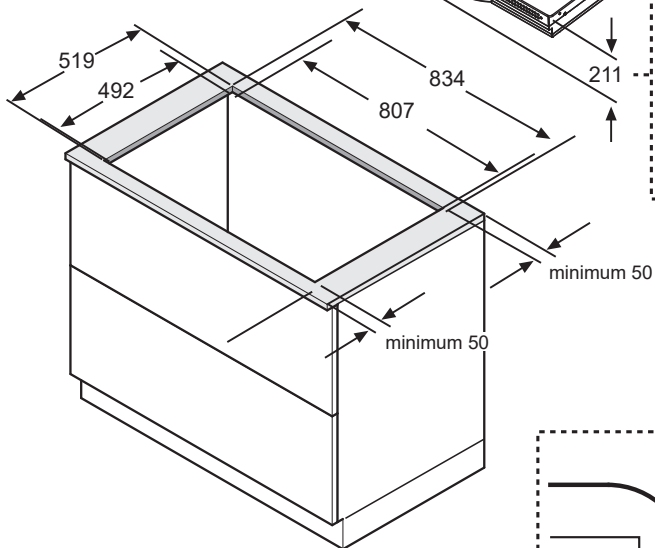
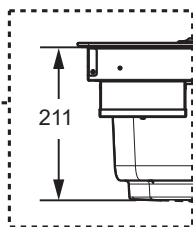
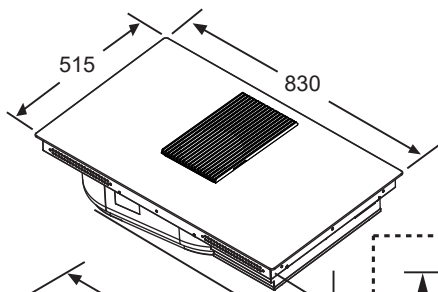
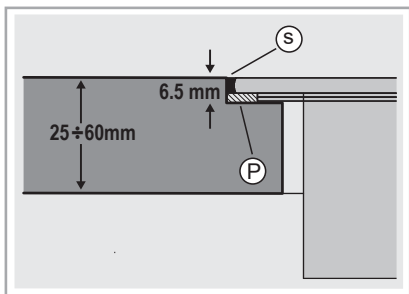


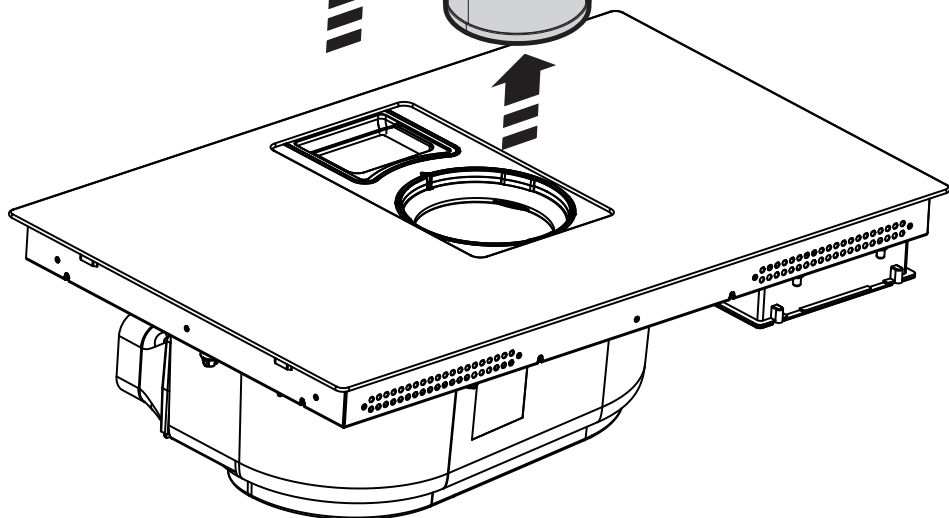
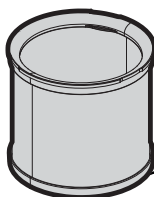
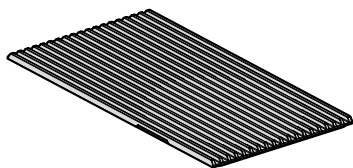
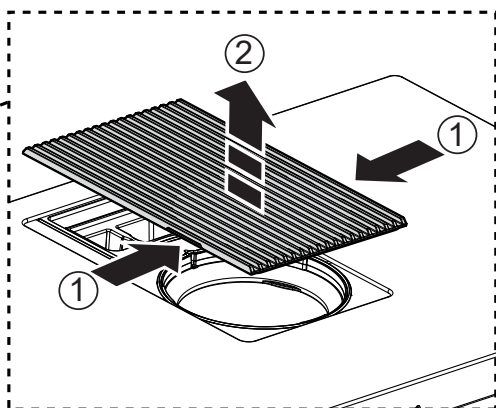
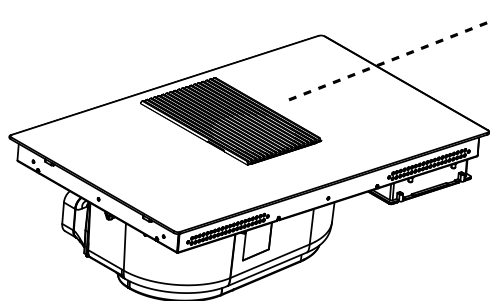


inst. **A**

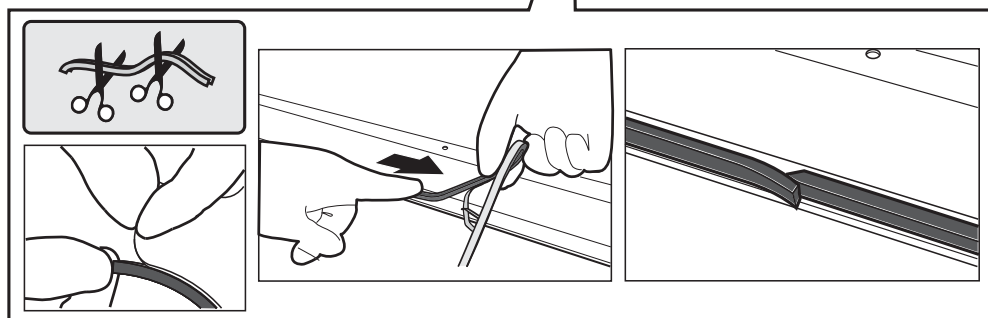
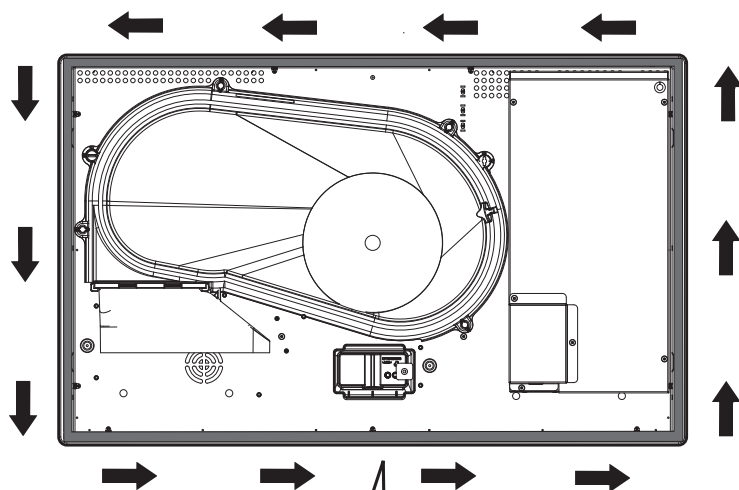
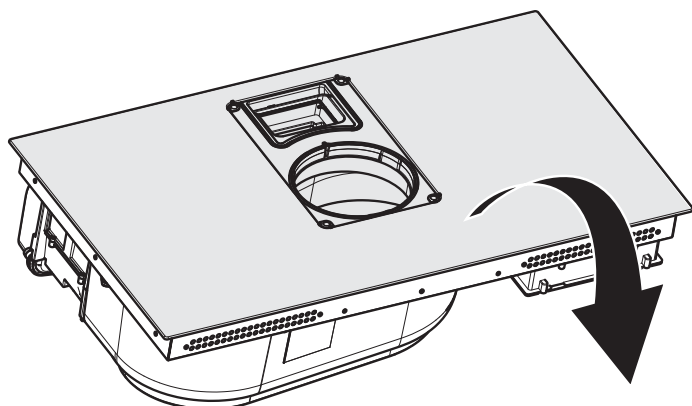


inst. B

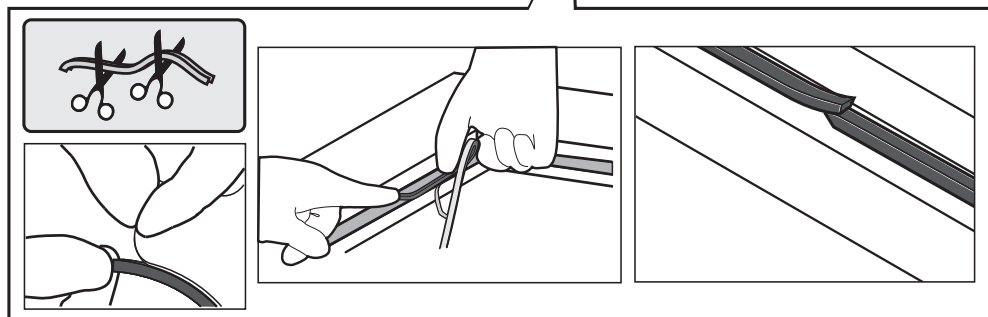
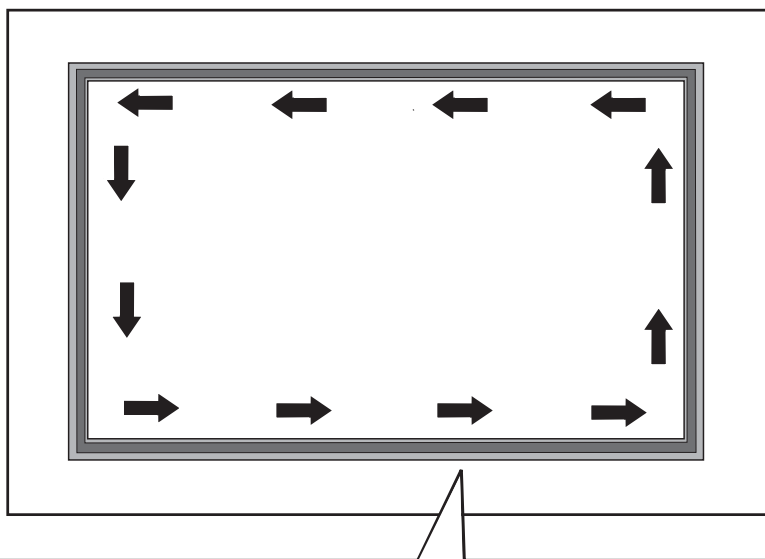
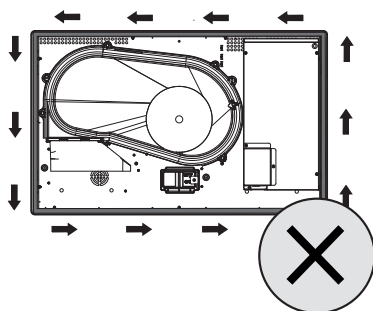
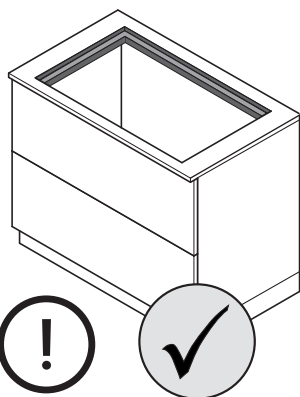
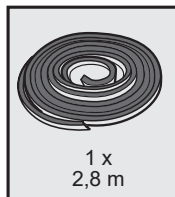


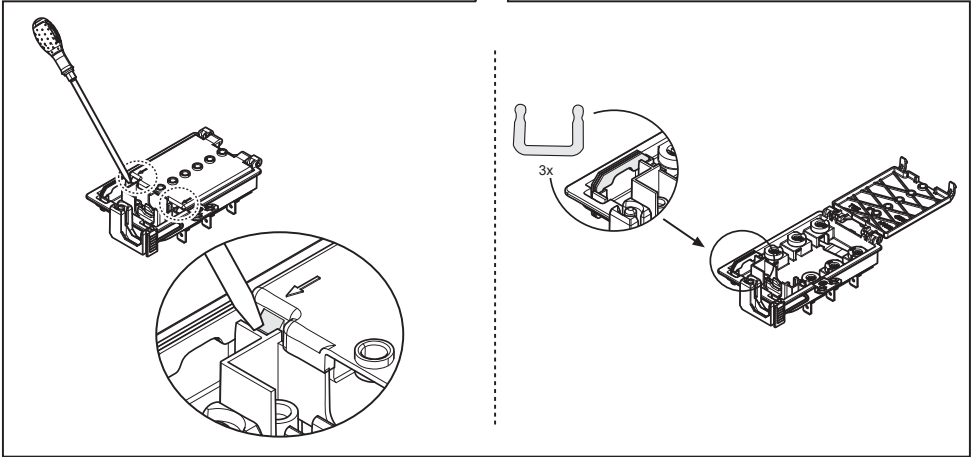


inst. **A**



inst. **B**

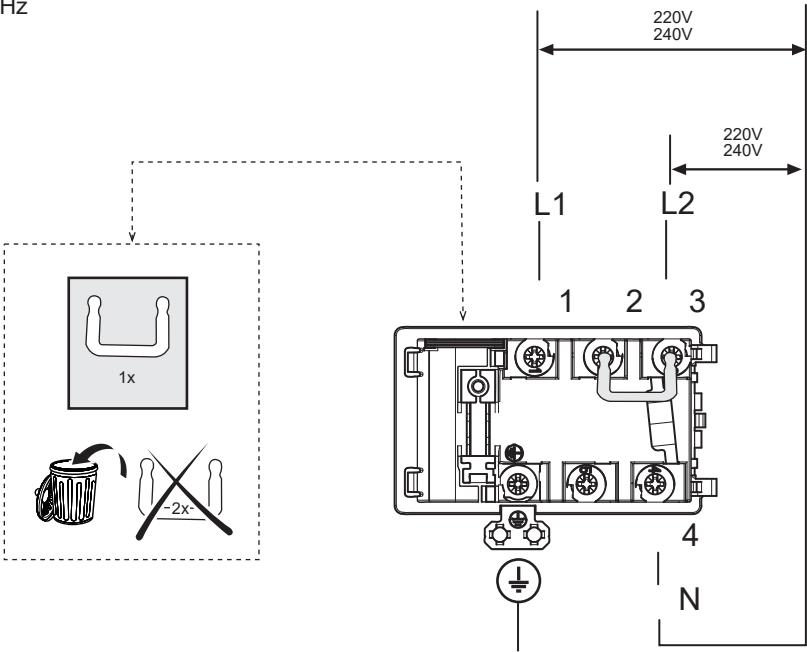




~ 220V-240V
50Hz/60Hz

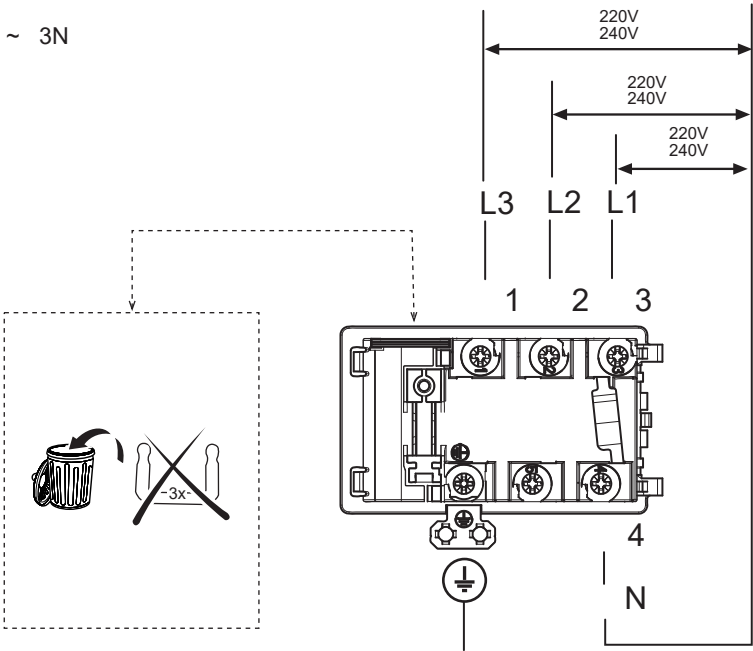


~380V-415V ~ 2N
50Hz/60Hz

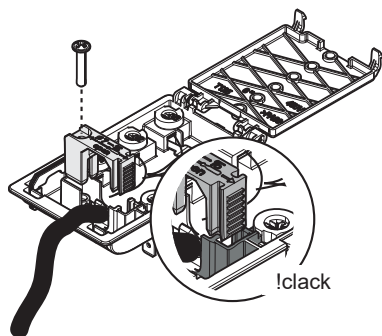


3.b

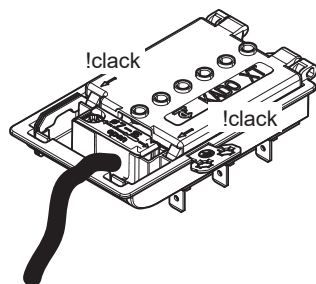
~380V-415V ~ 3N
50Hz/60Hz



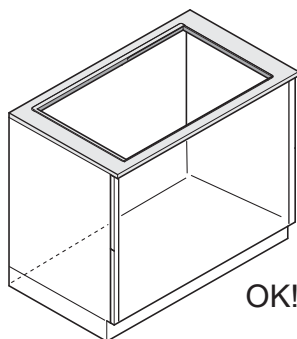
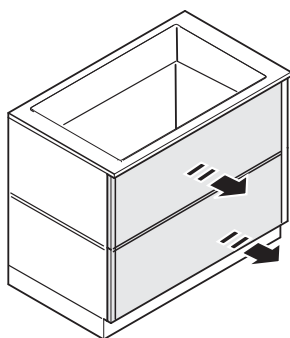
3.b



3.c



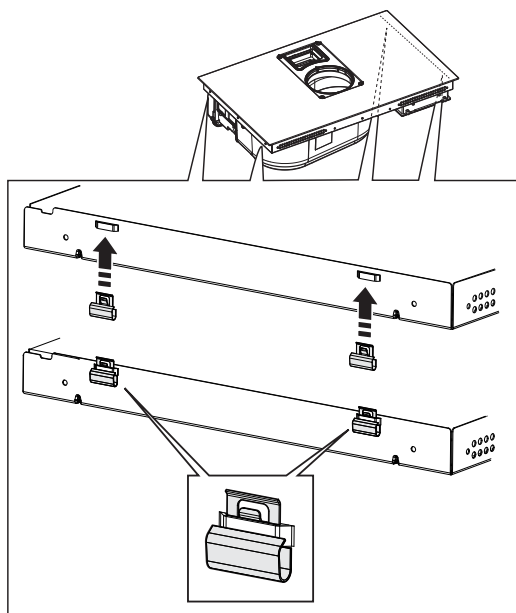
4



4x



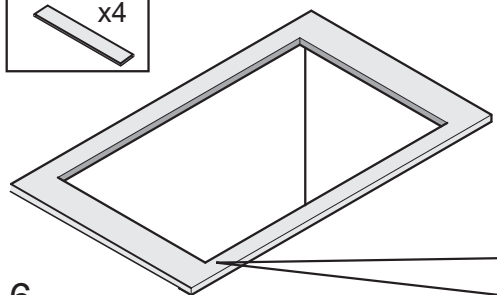
5



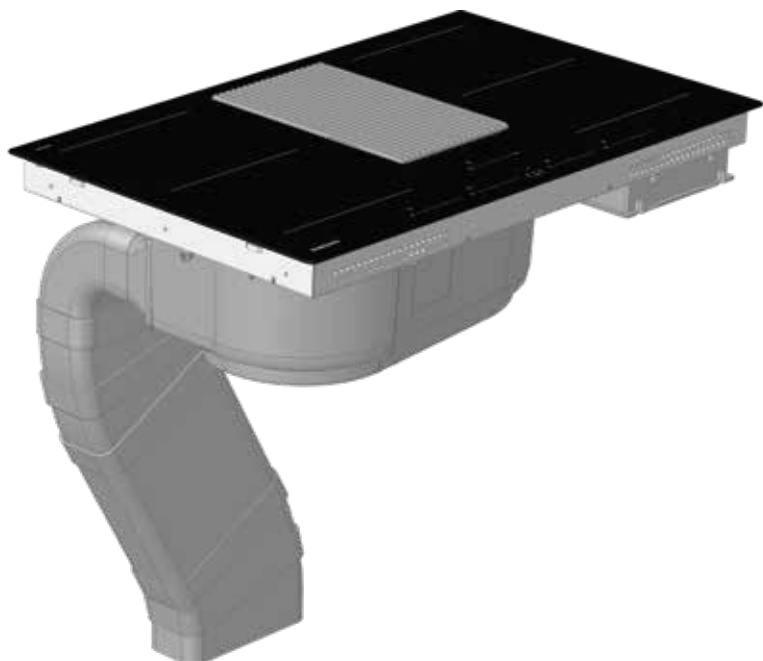
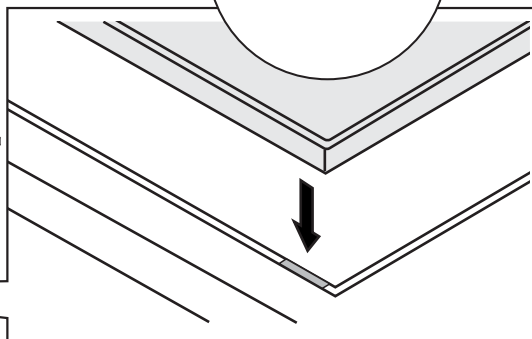
inst. **B**

* x8

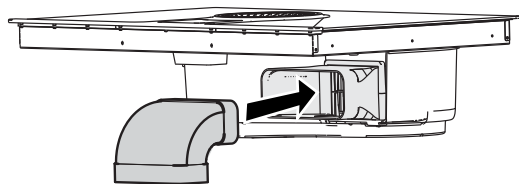
* x4



6



7



7.1



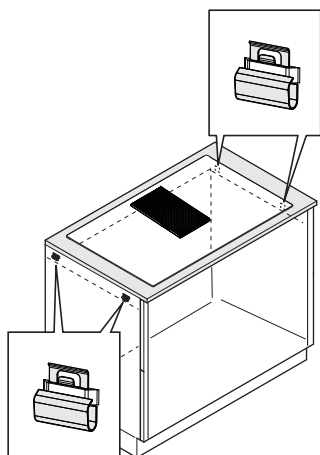
.a
↓

.b
↻

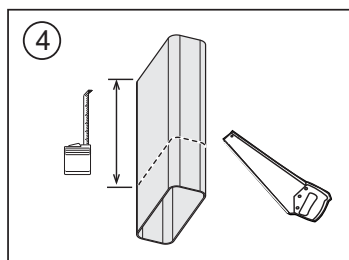
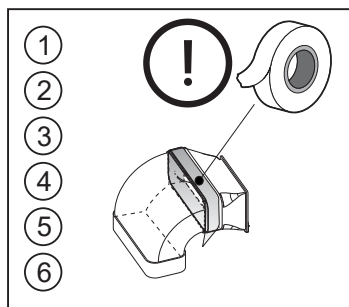
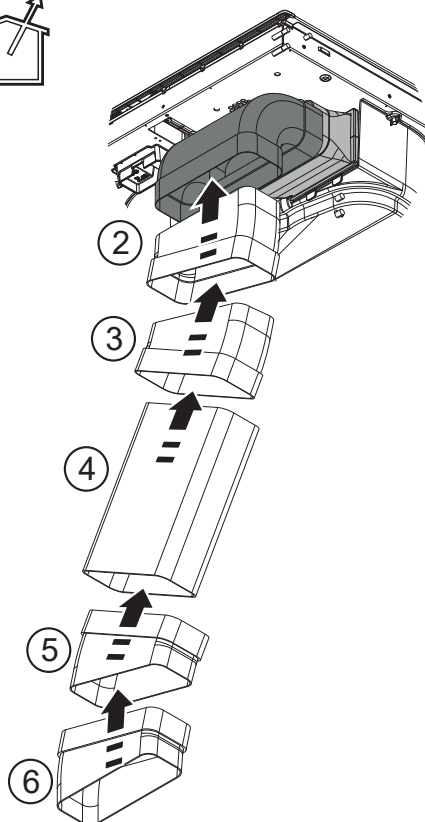
FRONT

BACK

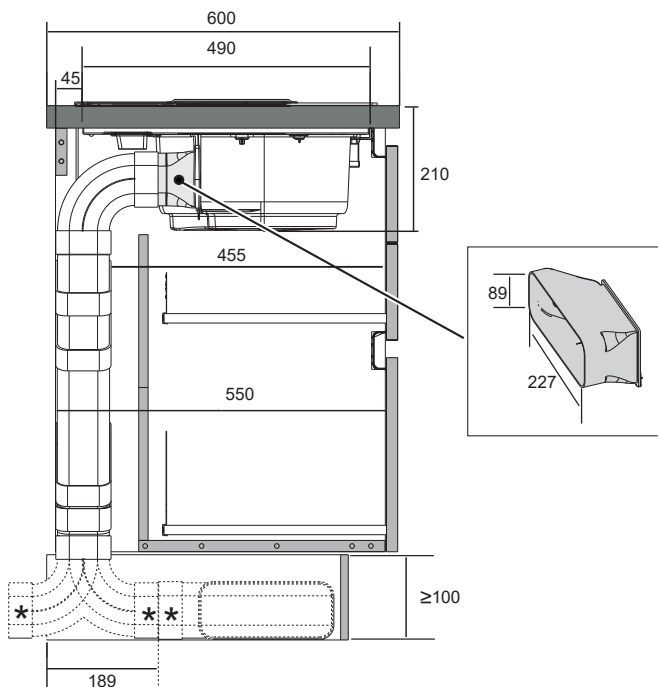
7.2



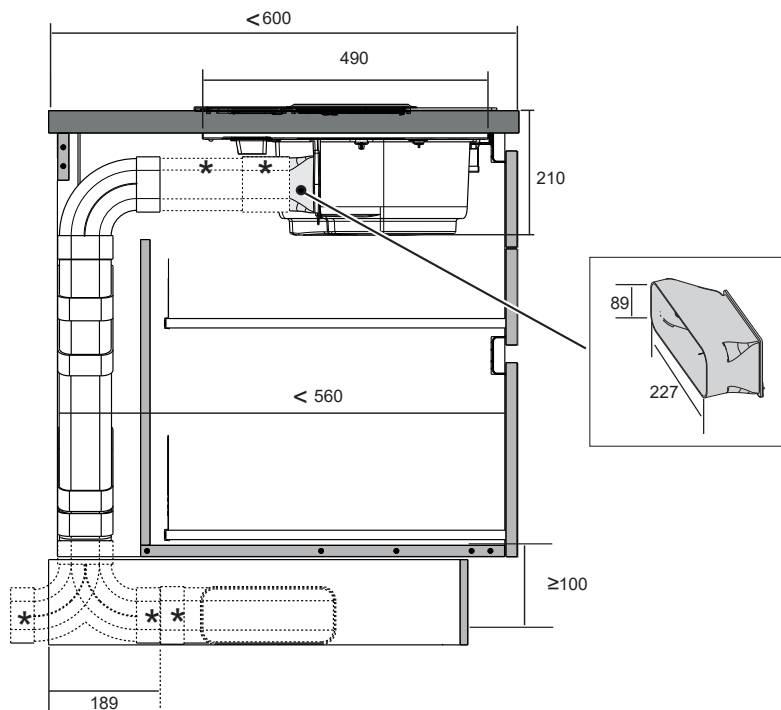
7.3



7.4



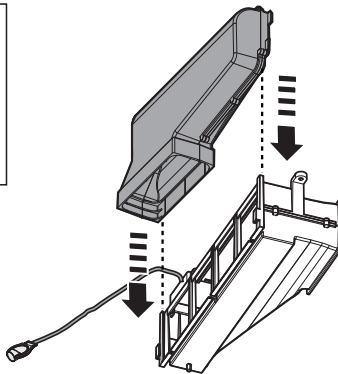
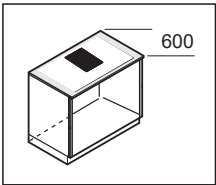
7.5.a



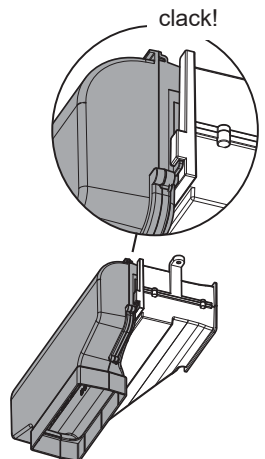
7.5.b



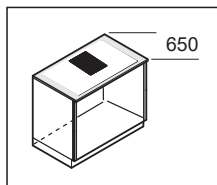
8



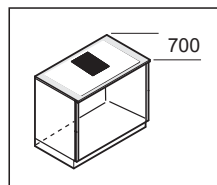
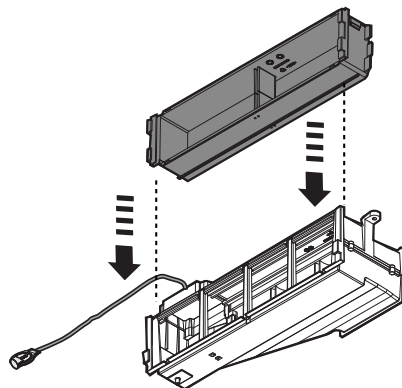
8.a.1



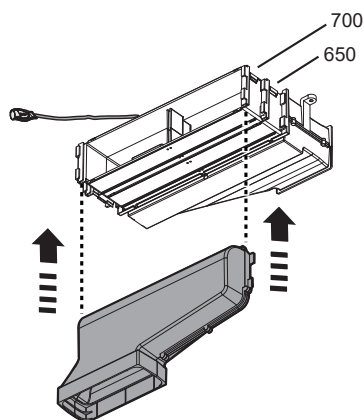
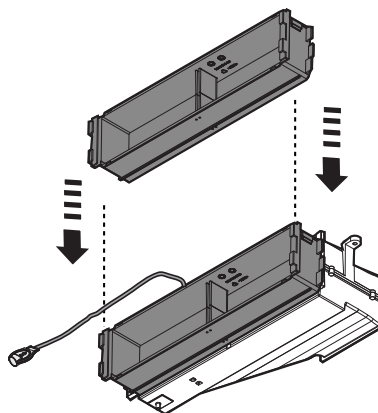
8.a.2



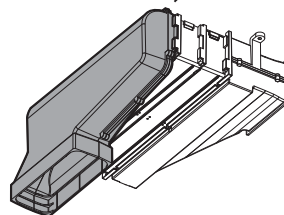
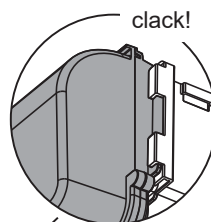
8.b.1



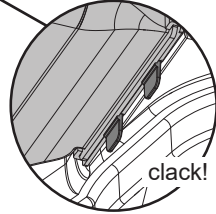
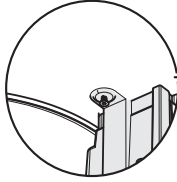
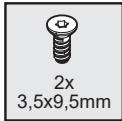
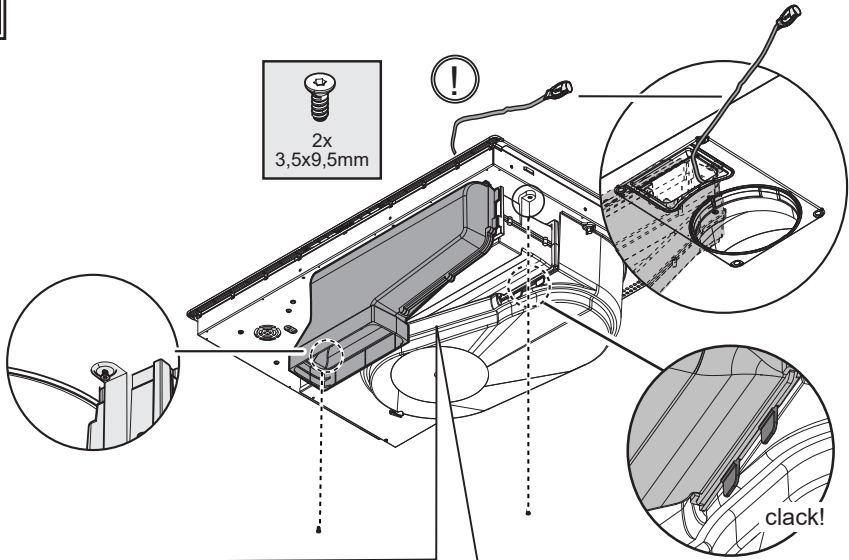
8.c.1



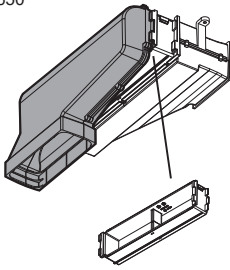
8.c.2



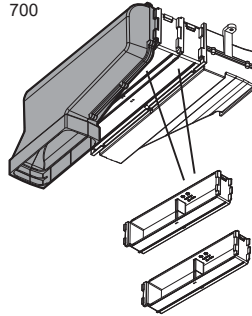
8.c.3



650



700



9



.a

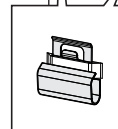
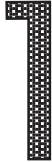


.b

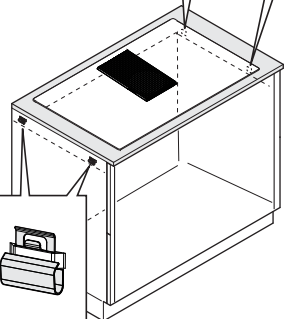
FRONT

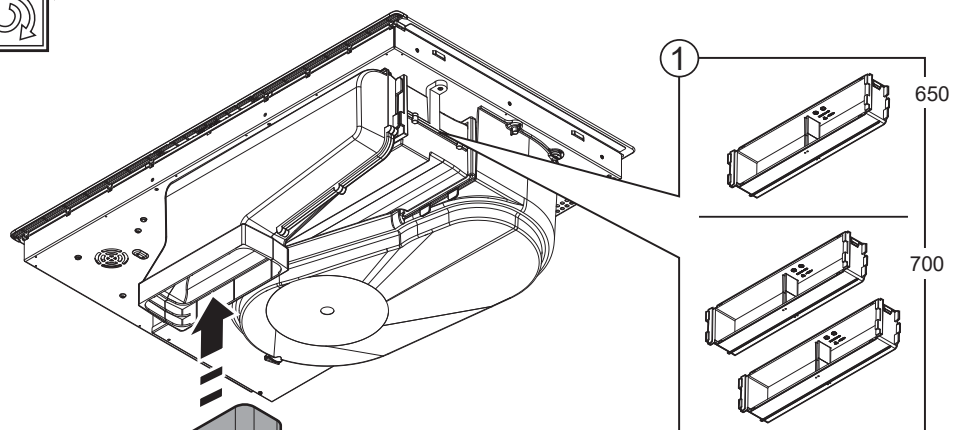
BACK

10

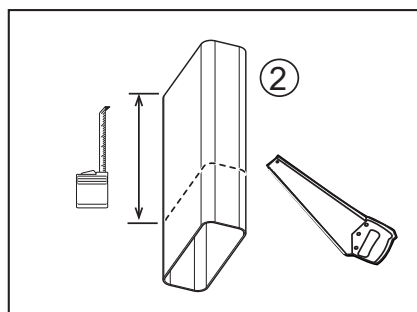
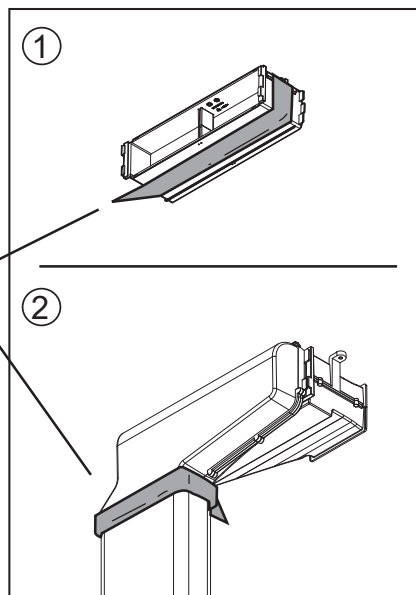
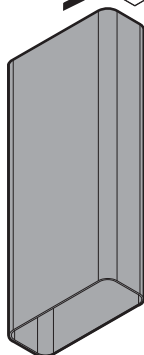


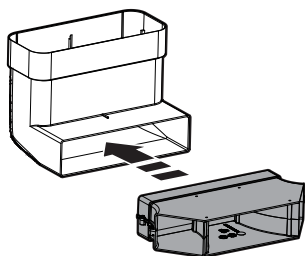
11



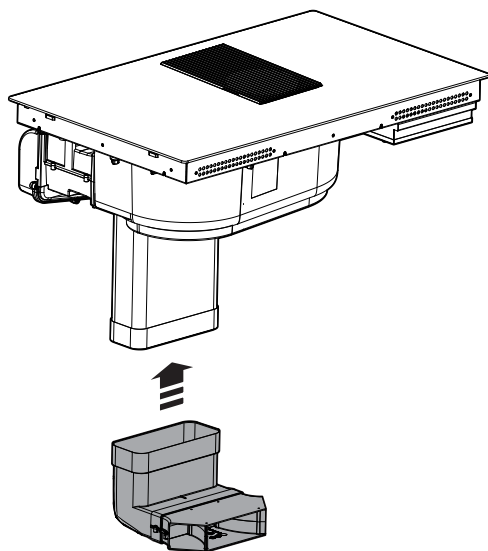


②

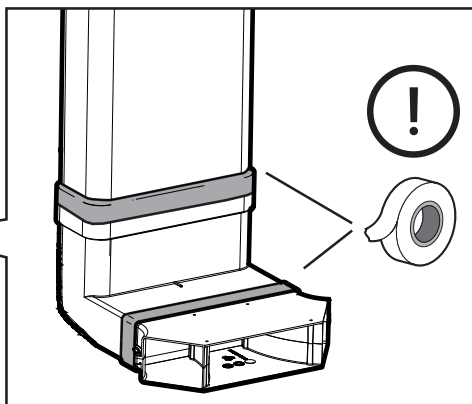
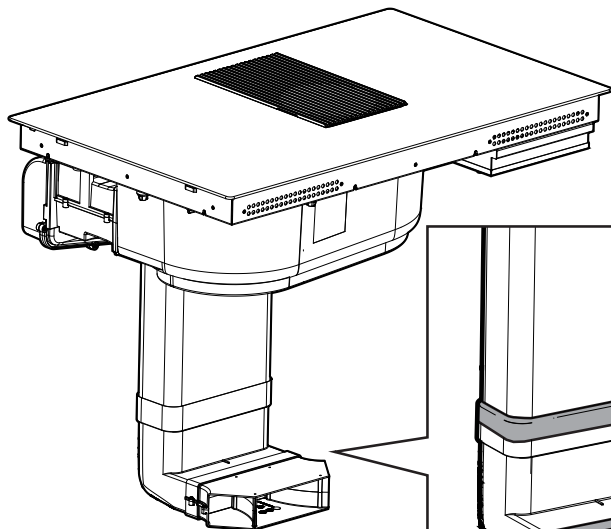




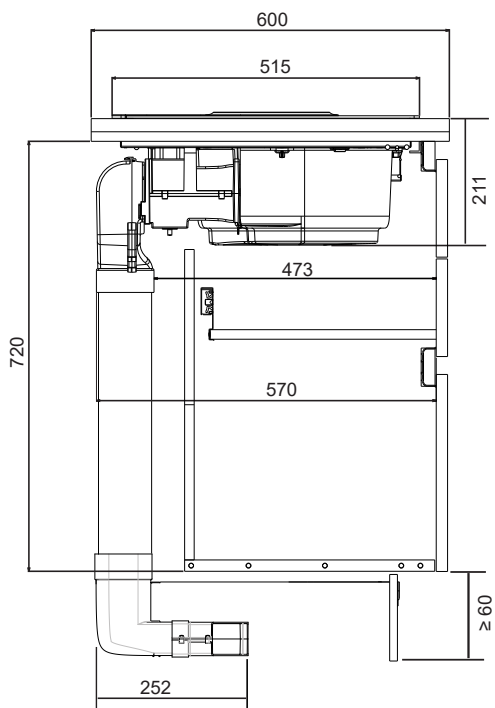
12.1



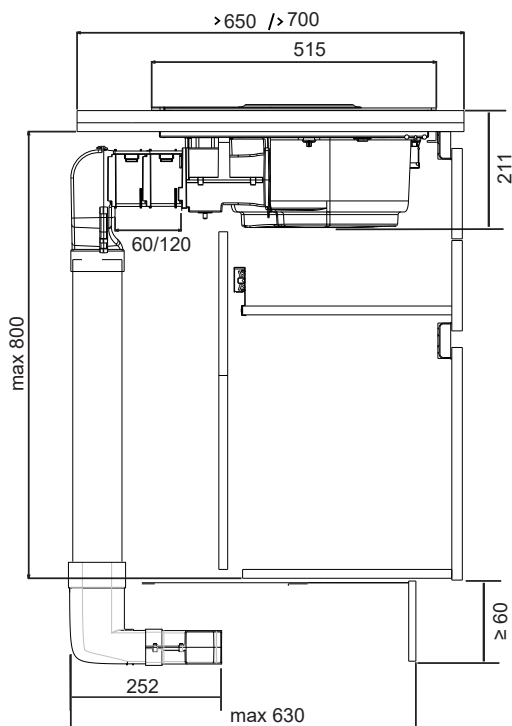
12.2



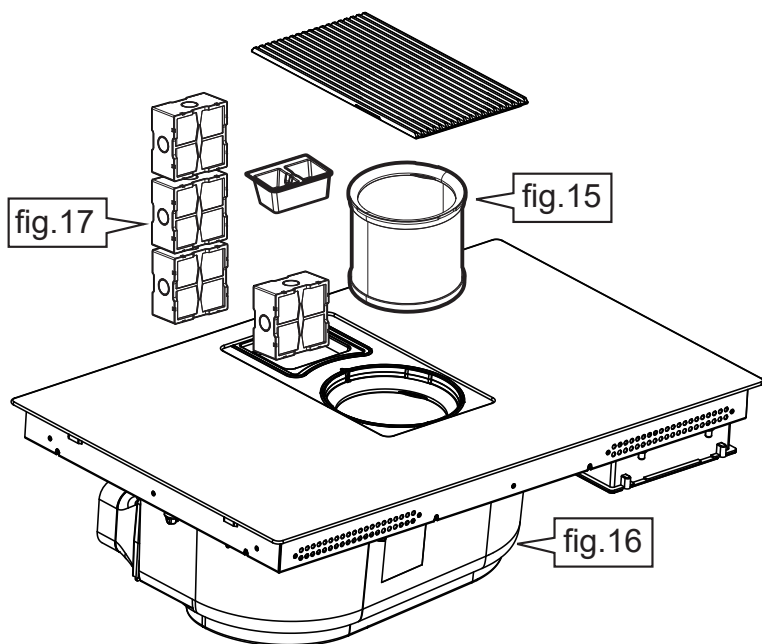
12.3



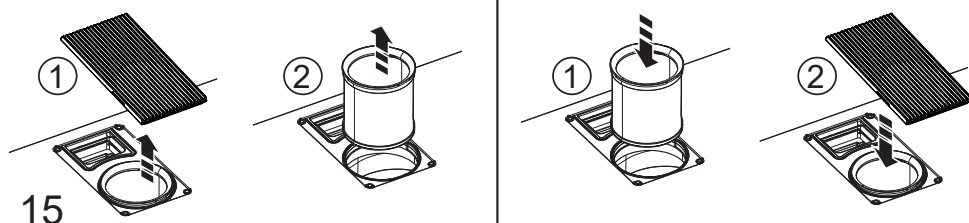
13.a



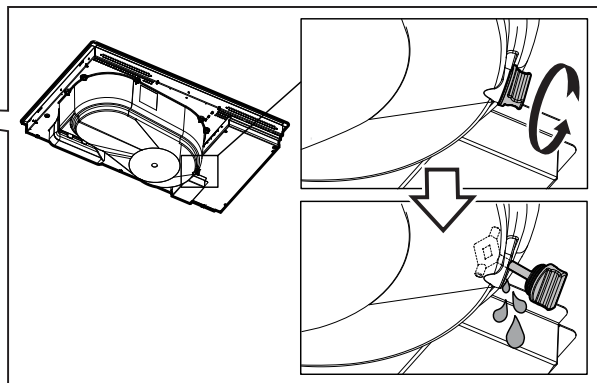
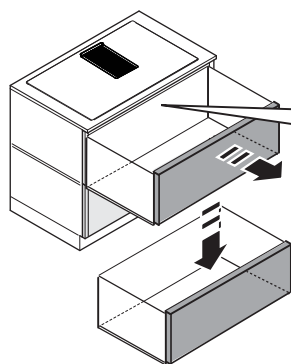
13.b



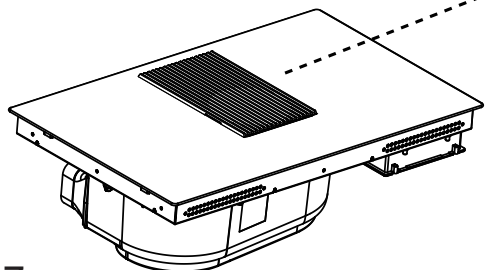
14



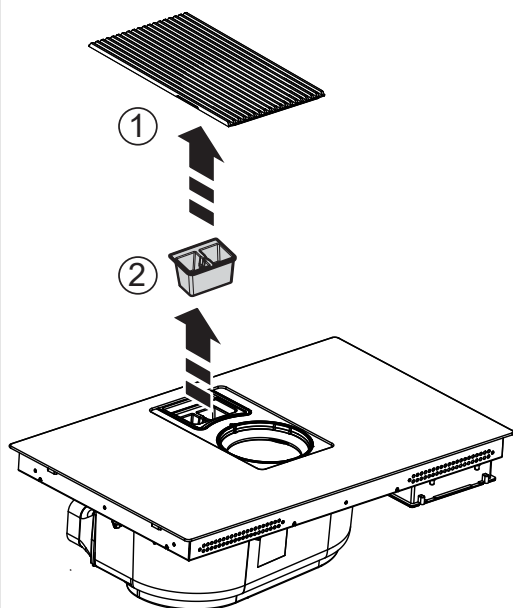
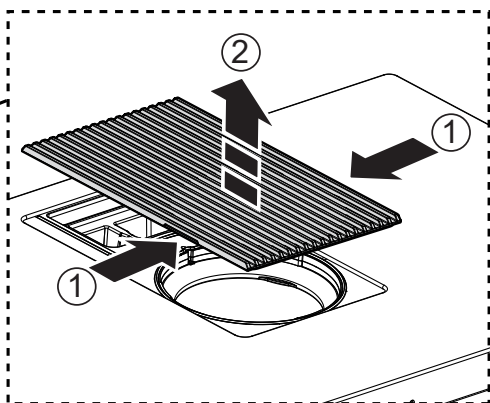
15



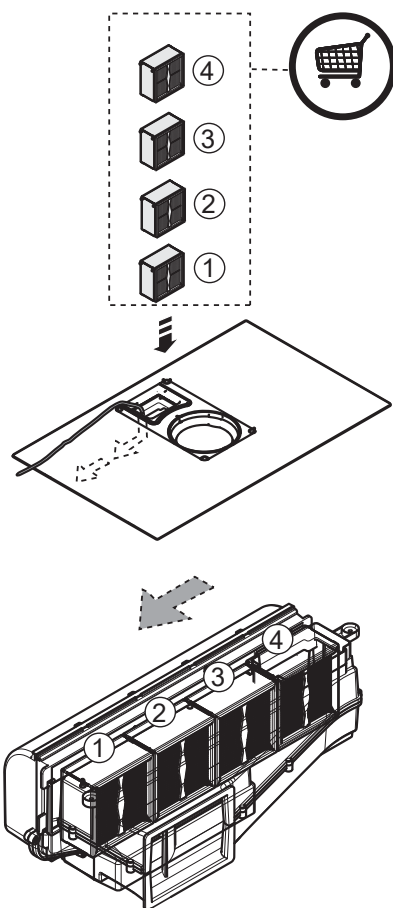
16



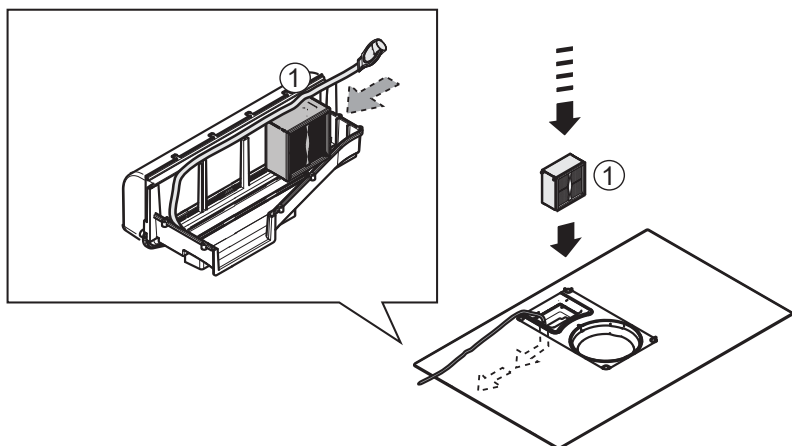
17



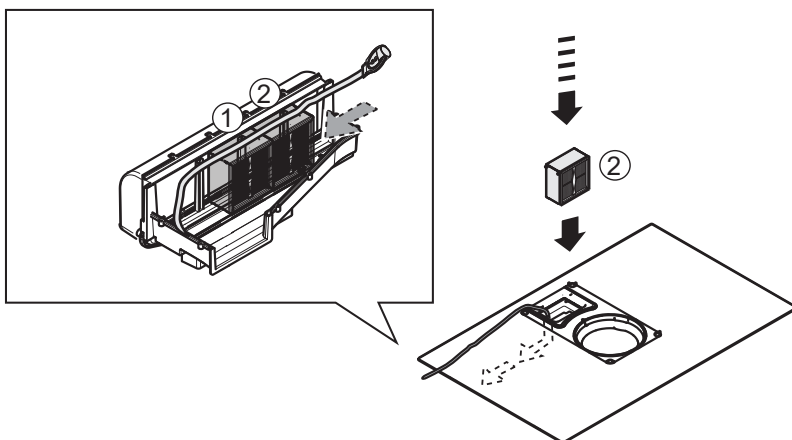
17.1



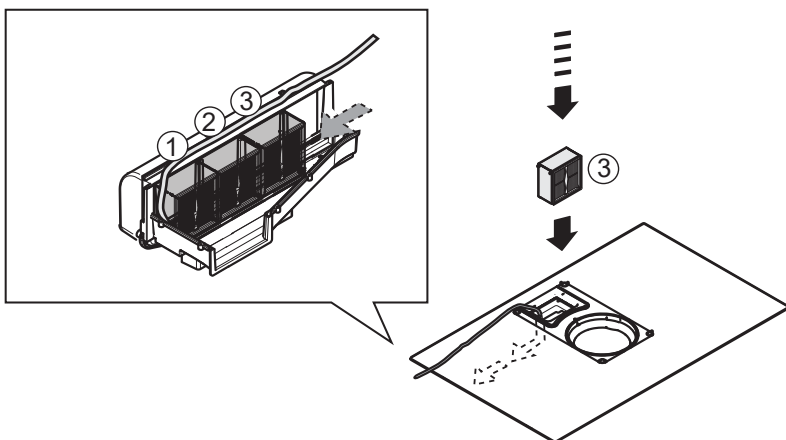
17.2



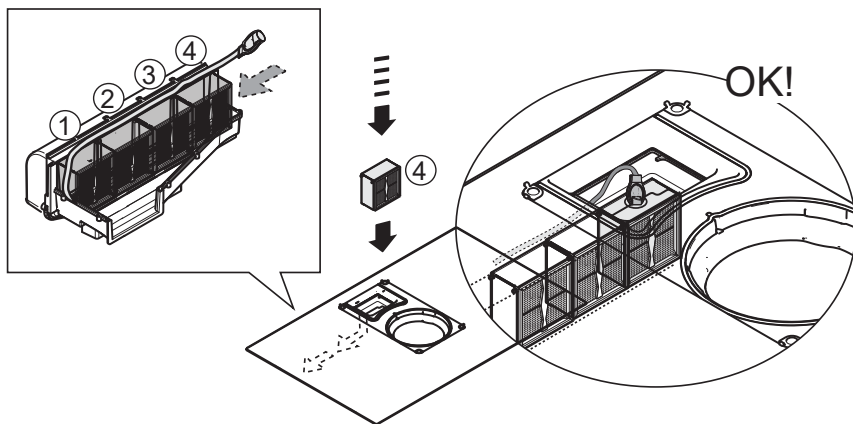
17.3



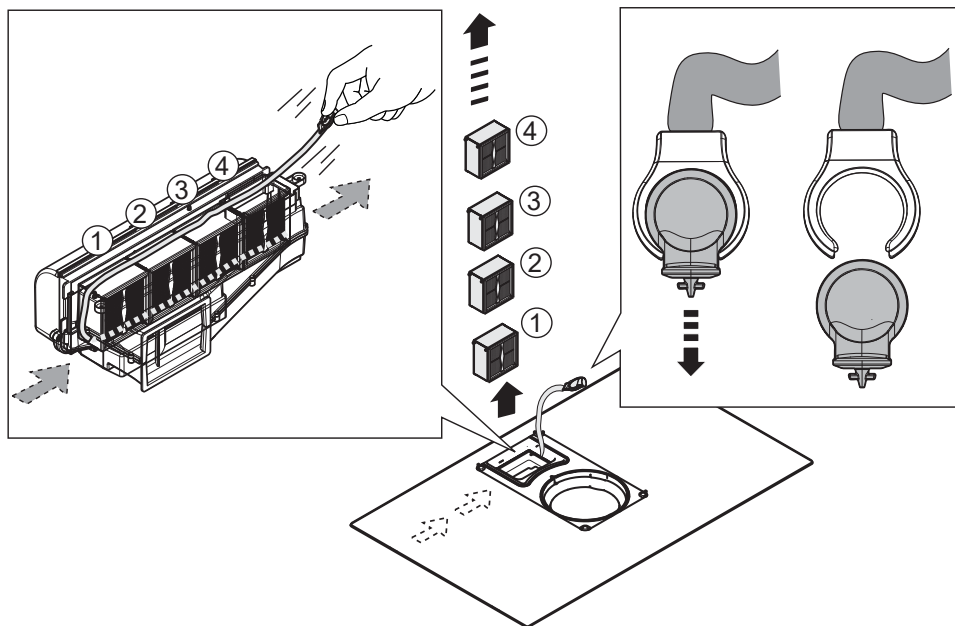
17.4



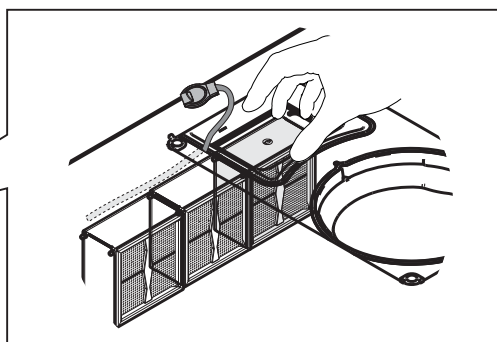
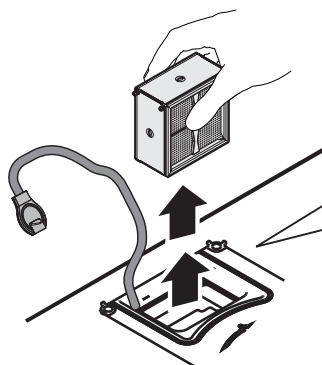
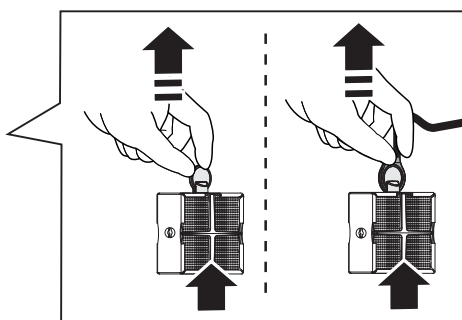
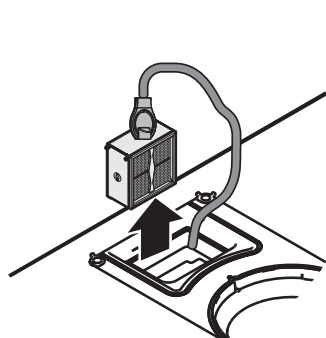
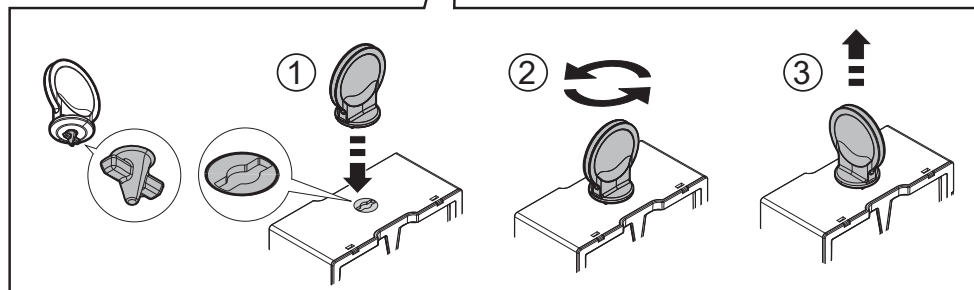
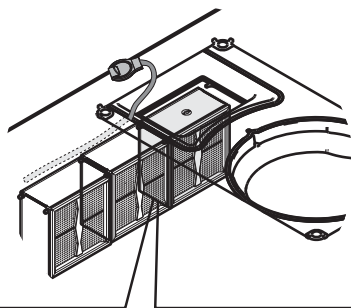
17.5

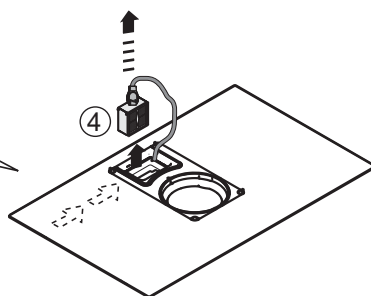
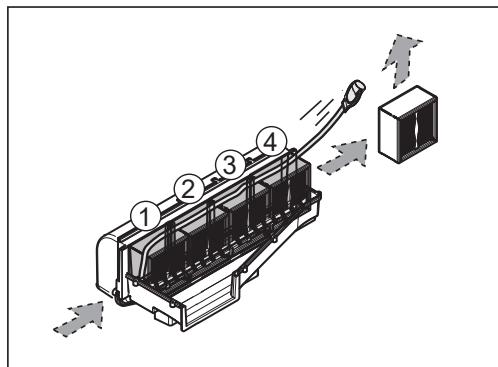


17.6

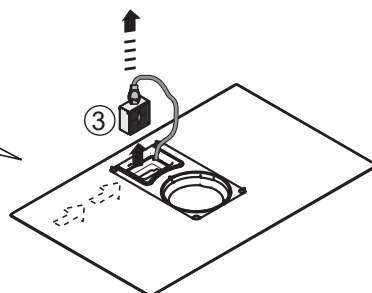
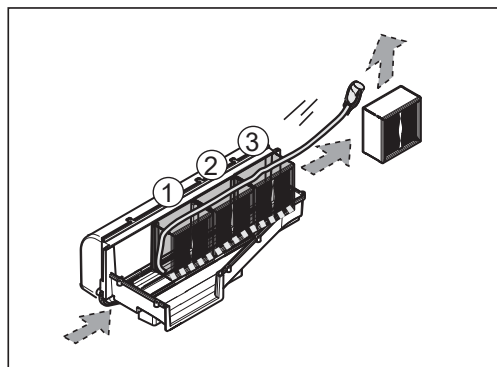


17.7

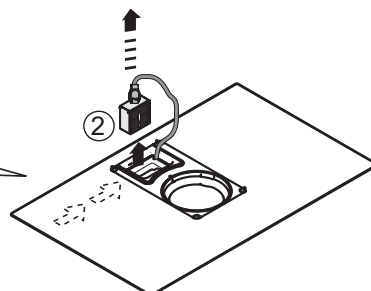
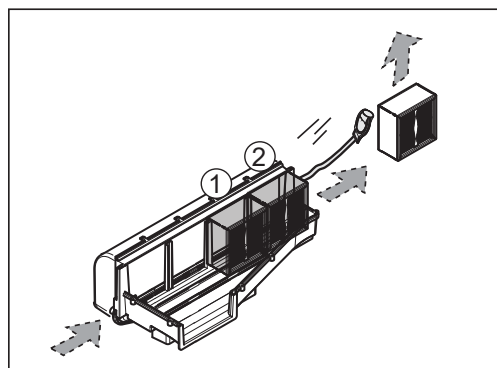




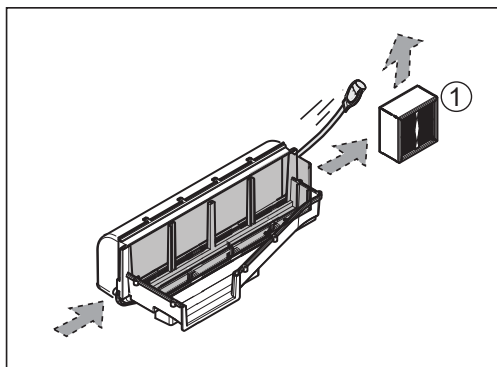
17.9



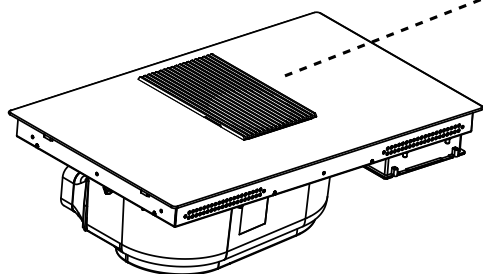
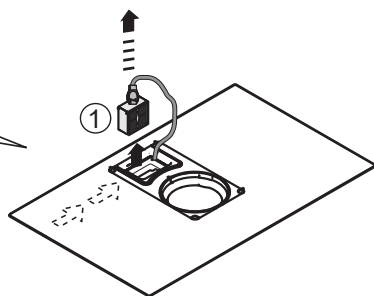
17.10



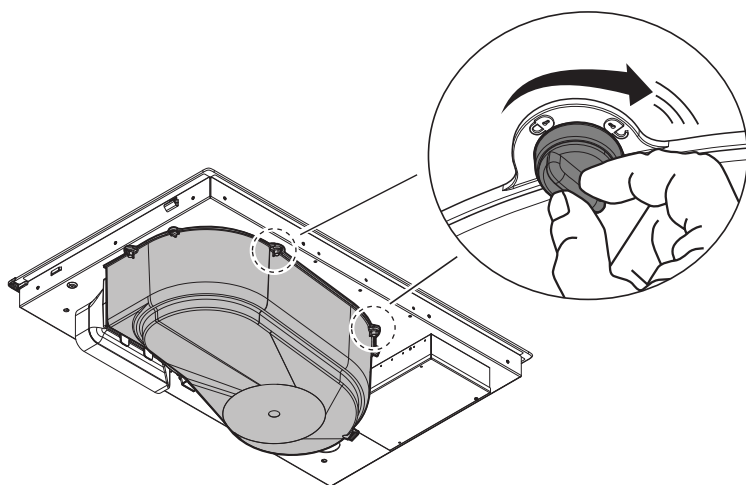
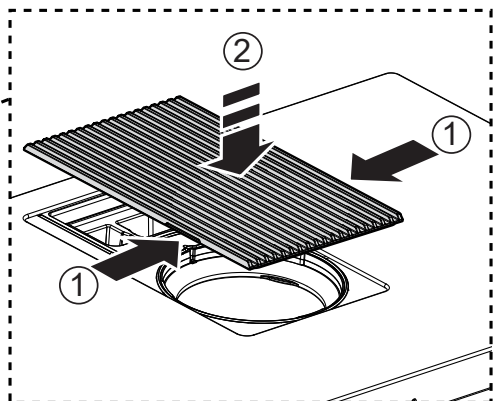
17.11



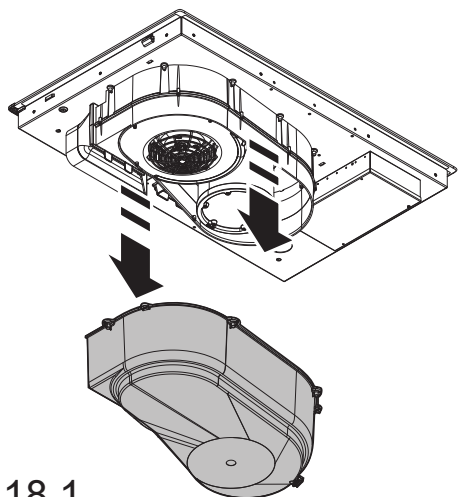
17.12



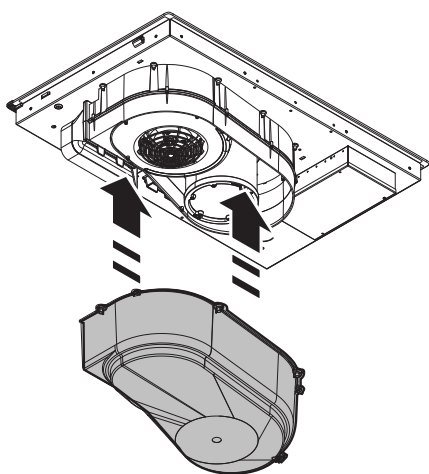
17.13



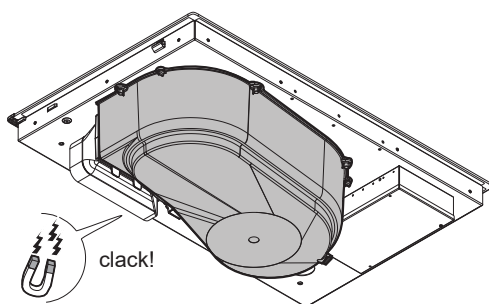
18



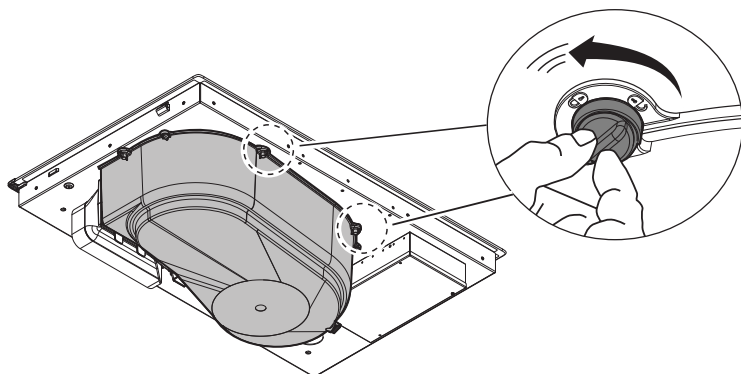
18.1



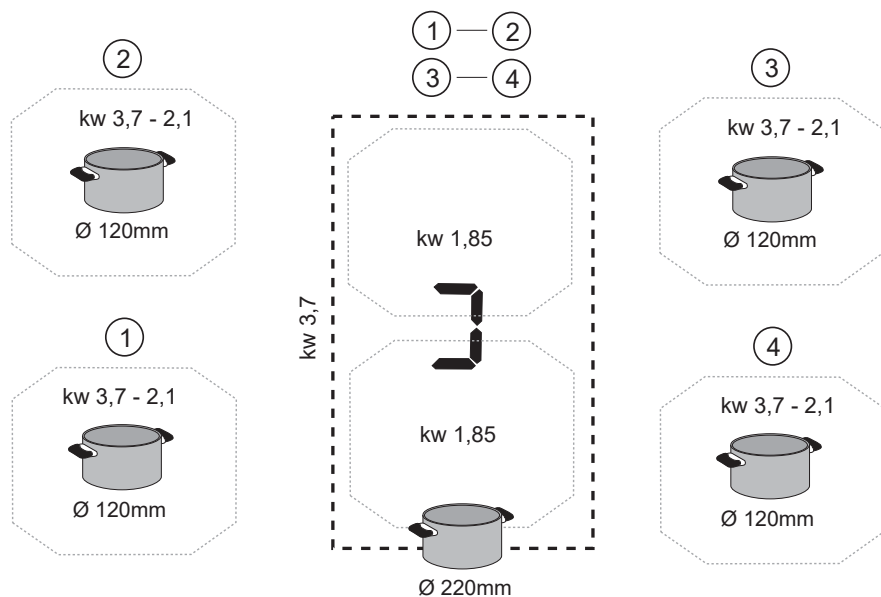
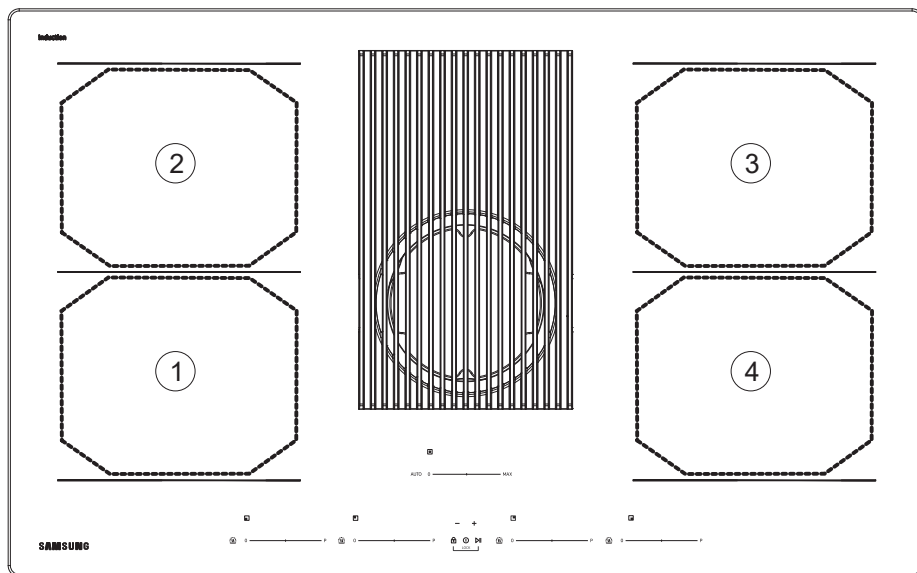
18.2

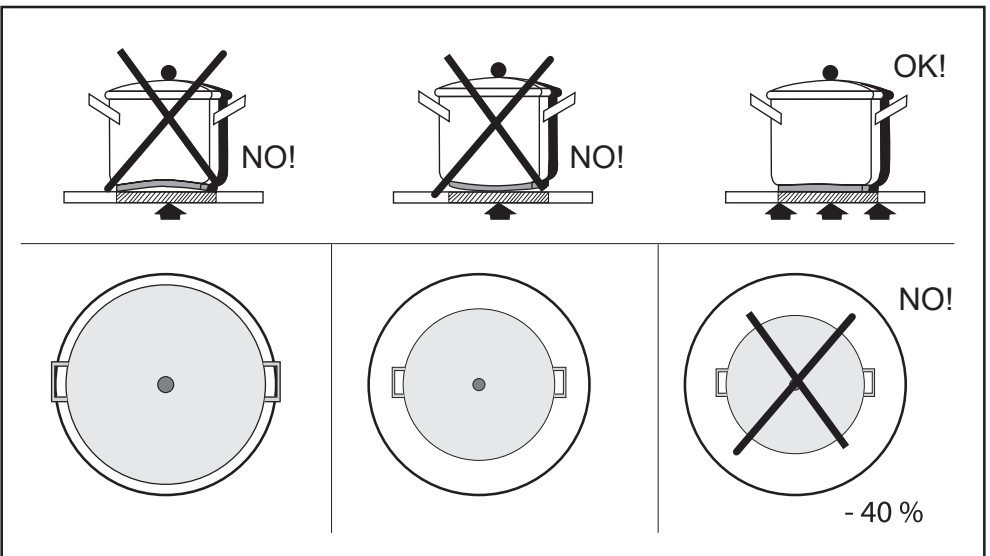
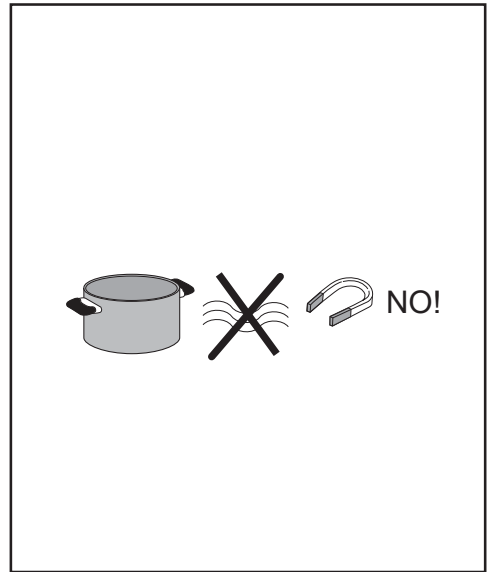
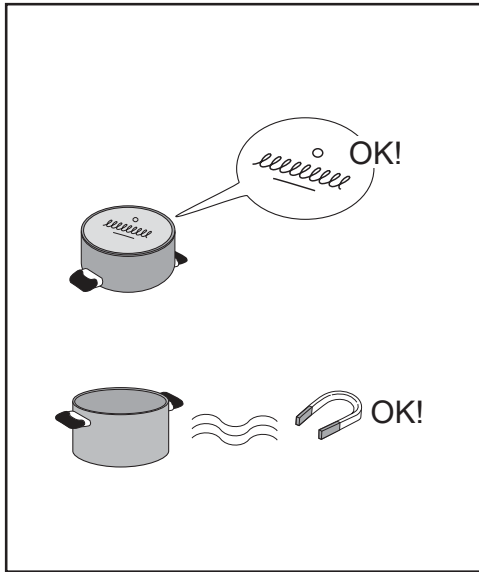


18.3



18.4





IT - Istruzioni di montaggio e d'uso

Simboli utilizzati in questo manuale



AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che potrebbero dar adito a infortuni o decesso.



ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che potrebbero dar adito a scosse elettriche, infortuni o danni ai beni.



NOTA

Consigli e istruzioni utili

Queste icone e simboli di avvertimento servono ad evitare infortuni sia a voi che agli altri. Si prega di seguirli alla lettera. Dopo aver letto questo capitolo, si prega di conservarlo in un luogo sicuro per possibili riferimenti in futuro.

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

Il prodotto potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse. Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! Non effettuare variazioni elettriche sul prodotto

! Prima di procedere nell'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

! Verificare l'integrità del prodotto prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

Nota: I particolari contrassegnati con il simbolo "(*)" sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli o particolari non forniti, da acquistare.



Avvertenze

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

-L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.

-L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.

-La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.

-Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.

-Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

- Non utilizzare prese multiple o prolunghes.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.
- Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.
- .-Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio.
- Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio
- Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un

- temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
 - La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi.
 - Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
 - Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.
 - Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche
 - Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.
 - Prima di allacciare il modello alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.
- Importante:**
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
 - Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.

- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona.
- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.
- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere!

Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.
- I recipienti devono esser posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.
- In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.

Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o

staccando l'interruttore generale dell'abitazione.

Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.

I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando la cappa da cucina viene utilizzata contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili.

La cappa va frequentemente pulita sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione.

L'inosservanza delle norme di pulizia della cappa e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi.

E' severamente vietato fare cibi alla fiamma.

L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso.

La frittura deve essere fatta sotto

controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.

ATTENZIONE: Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili della cappa possono diventare calde.

Attenzione! Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata.

Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.

L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. Mai utilizzare la cappa senza griglia correttamente montata!

Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti corretto. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione.

Quando la cappa da cucina e gli apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4×10^{-5} bar).

E' importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla

Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle norme sulla:

- Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando iniziate a cucinare, accendere la cappa alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

Utilizzazione

Utilizzazione del piano cottura

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica. La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola.

Vantaggi: Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:

- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro.
- **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi
- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

Recipiente per la cottura

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo



Importante:

per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

- recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- recipienti metallici con fondo smaltato.
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano

Recipienti Preesistenti

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

Diametro fondi pentola consigliati

IMPORTANTE : se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono

Per vedere il diametro minimo della pentola da utilizzare su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

Utilizzazione dell'aspiratore

Il sistema di aspirazione può essere utilizzato in versione aspirante ad evacuazione esterna o filtrante a ricircolo interno.



Versione aspirante

Fig. 7

I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare separatamente) fissate alla flangia di raccordo già in dotazione.

Il diametro del tubo di scarico deve essere equivalente al diametro dell'anello di connessione:

- in caso di uscita rettangolare 222 x 89 mm
- in caso di uscita tonda Ø 150 mm (*)

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione aspirante nella parte illustrata di questo manuale.

Fig. 7a-7b Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo). L'utilizzo di tubi e fori di scarico a parete con diametro inferiore determinerà una diminuzione delle prestazioni di aspirazione ed un drastico aumento della rumorosità. Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

! Usare un condotto lungo il minimo indispensabile.

! Usare un condotto con minor numero di curve possibile (angolo massimo della curva: 90°).

! Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto.



Versione filtrante

Fig. 8

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvocata nella stanza.

Il prodotto viene fornito con tutto il necessario per un'installazione standard con l'uscita dell'aria nella parte frontale dello zoccolo del mobile.

Sono già inclusi nella confezione quattro batterie di filtri ceramici a carboni attivi ad altissime prestazioni. I filtri ceramici sono innovativi filtri carbone modulari che si rigenerano (consultare questo manuale nella sezione Manutenzione - Filtri ai carboni attivi).

Le proprietà chimico-fisiche permettono di raggiungere un'alta efficienza di assorbimento odori ed un'elevata resistenza meccanica.

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

Fig. 13a- 13b

Installazione

L'installazione sia elettrica che meccanica, deve essere eseguita da personale specializzato.

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro spessore 2-6 cm, in caso di installazione TOP ; 2,5-6 cm in caso di installazione FLUSH.

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 5 cm frontalmente, di almeno 4 cm lateralmente e di almeno 50 cm rispetto ai pensili superiori.

NB = Le distanze suggerite sono indicative: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.



Collegamento Elettrico

Fig. 3

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica
- L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.
- Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro
- Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.
- Non utilizzare prolunghe.
- La messa a terra è obbligatoria per legge
- Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi
- Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm² per potenza fino a 7200 Watt.; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm²).
- In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.
- L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omnipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione.

Attenzione! Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di rete sia stato montato correttamente.

Attenzione! La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica similare.

Nota : il prodotto è dotato di una funzione Power Limitor che permette di impostare una soglia massima di assorbimento kw. Il settaggio deve avvenire al momento del collegamento del prodotto alla rete elettrica o alla riconnessione della rete elettrica stessa (entro i 2 minuti successivi). **Per la sequenza di settaggio del Power Limitation consultare questo manuale nella sezione Funzionamento.**

Montaggio

Prima di iniziare con l'installazione:

- **Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione.**
- Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta.
- Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc) , eventualmente va tolto e conservato.
- Verificare inoltre che in prossimità della zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

Predisposizione del mobile per l'incasso:

- Il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni , lavatrici e asciugatrici.
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

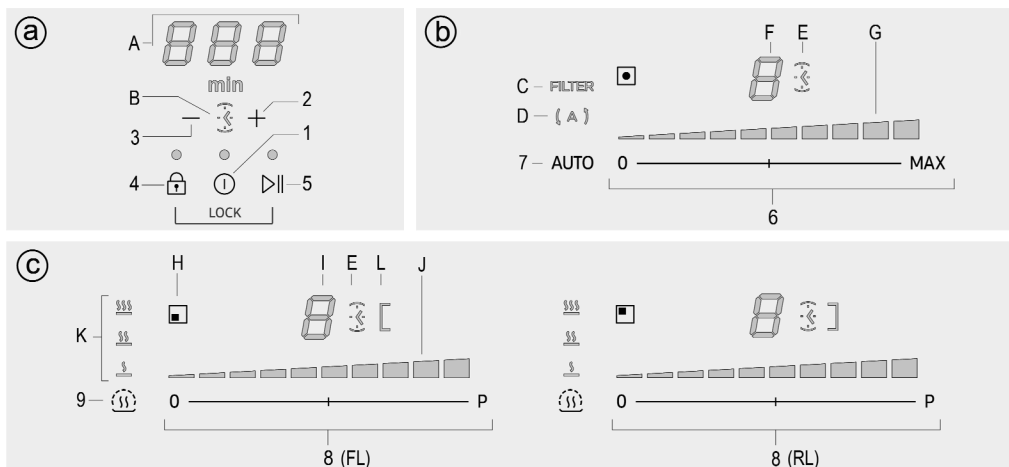
IMPORTANTE: utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (**S**), che abbia resistenza alle temperatura, fino a 250° ; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che potrebbe comprometterne l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

ATTENZIONE! La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

Nota: per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche:

- film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato
- che rispetti la normativa DIN EN 60454
- ritardante di fiamma
- ottima resistenza all'invecchiamento
- resistente agli sbalzi di temperatura
- utilizzabile a basse temperature

Pannello di controllo

42

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Da sapere prima di iniziare:

Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza.

Per questo motivo:

- Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.

- In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: “Accendere il piano di cottura” senza “Selezionare la zona di cottura” e la “Temperatura di esercizio”, oppure la “Funzione Lock” o quella “Timer”).



Attenzione! In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display delle zone di cottura, appare il simbolo “H” ad indicare che si è in questa fase.

Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

Display zona cottura

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Zona di cottura accesa	<i>O</i>
Power Level	<i>1...9-P</i>
Residual Heat Indicator	<i>H</i>
Pot Detector	<i>U</i>
Funzione Temperature Manager attiva	<i>U</i>
Funzione Child Lock attiva	<i>L</i>
Funzione Pausa	<i> </i>
Funzione Automatic Heat UP	<i>A</i>

Caratteristiche del piano

● Safe Activation

Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura: il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe in caso di assenza o rimozione delle pentole.

● Pot Detector

Il prodotto rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone di cottura.

● Safety Shut Down

Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato.

● Residual Heat Indicator

Allo spegnimento di una o più zone di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo “H”.

Funzionamento

Nota: Per attivare qualsiasi funzione è prima necessario attivare la zona desiderata

● Accensione

Premere (sfiorare)  (1) piano cottura/ aspiratore

La luce spia si accende ad indicare che il piano di cottura/aspiratore è pronto per l'utilizzo

Premere di nuovo per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● Selezione delle zone di cottura

Sfiorare (premere) la **Barra di selezione (8)** corrispondente alla zona di cottura desiderata.

● 9 Power Level

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (8)**: verso destra per aumentare il livello di potenza; verso sinistra per diminuire il livello di potenza

● Power Booster

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare (oltre il livello **9**), che rimane attivo per 10 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (8)** (oltre il livello **9**) ed attivare il Power Booster

Il livello Power Booster è indicato nel display della zona selezionata con il simbolo “P”

● Bridge Zones

Le zone di cottura grazie alla funzione Bridge sono in grado di lavorare in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione permette una cottura omogenea con teglie e pentole di importanti dimensioni.

E' possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale “**Master**” con la corrispondente sul retro “**Secondaria**”

(per verificare su quali zone è prevista questa funzione, consultare la parte illustrata di questo manuale).

Per attivare la Funzione Bridge:

- **selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare**
- l'indicatore Bridge (L) della zona di cottura "Secondaria" si illumina "  "
- tramite la **Barra di selezione (8)** della zona di cottura "Master sarà possibile impostare il Livello (Potenza) di esercizio
- per disattivare la **Funzione Bridge** è sufficiente ripetere la stessa procedura di attivazione

● Temperature Manager

Temperature Manager è una funzione che permette di settare la temperatura preimpostata, più adatta, per ottenere il tipo di risultato che desiderate (consultare la tabella Temperature Manager alla fine di questo capitolo).

Selezionare la zona di cottura desiderata.

- Premere una o più volte  (9) per scegliere il livello più idoneo tra quelli disponibili:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Consultare la tabella Temperature Manager alla fine di questo capitolo.		

- Premere ancora per spegnere.

Nel display della zona di cottura che sta lavorando in Temperature Manager compare il simbolo "  "

● Key Lock

Il Key Lock permette di bloccare le impostazioni del piano, per impedire manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate.

Attivazione:

- premere  (4)

- il LED posto sopra al tasto si illumina, ad indicare l'avvenuta attivazione

Ripetere l'operazione per disattivare.

● Child Lock

Il Child Lock permette di evitare che i bambini possano accidentalmente accendere le zone cottura e la zona aspirante, inibendo l'attivazione di qualsiasi funzione.

Il Child Lock può essere attivato solo con prodotto acceso ma con zone di cottura (e zona aspirante) spente.

Attivazione:

- rimuovere le pentole eventualmente presenti sul piano cottura

- premere e tenere premuti contemporaneamente  (4) e la  (5), un segnale acustico indica che la funzione è attiva, e viene visualizzata una "L" nei display (I) e (F).

Ripetere l'operazione per disattivare.

● Timer

La funzione Timer è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura (e sulla zona aspirante).

Al termine del periodo impostato le zone cottura (o la zona aspirante) si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

Attivazione/Regolazione della funzione Timer per il piano cottura

- Selezionare la zona di cottura (potenza $\neq 0$)
- Premere   (3+2), per accedere alla funzione Timer
- Regolare il tempo di durata del Timer:

premere il selettore  (2), per aumentare il tempo di spegnimento automatico

premere il selettore  (3), per diminuire il tempo di spegnimento automatico

Se lo si desidera, ripetere l'operazione per le altre zone di cottura.

Nota: Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display (A) comparirà, per 10 secondi, il conto alla rovescia dell'ultima zona di cottura selezionata, dopodiché verrà visualizzato il conto alla rovescia con tempo minore.

- Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano), mentre il display (A) lampeggia, con simbolo "0.00".

Nota: al lato del display della zona di cottura, con Timer in

uso, appare il simbolo  (E)

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare la zona di cottura
- impostare il valore del timer a "0", tramite  (3)

Nota: la funzione rimane attiva se non si premono, nel frattempo, altri tasti.

● Egg Timer

La funzione Egg Timer è un countdown indipendente dalle zone cottura (e dalla zona aspirante). L'Egg Timer si attiva premendo   (3+2).

Nota: per la regolazione della funzione **Egg Timer** seguire la stessa procedura della funzione **Timer**.

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano), mentre il display (A) lampeggia, con simbolo "0.00".

● **Pausa**

La funzione Pausa permette di sospendere qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a zero la potenza di cottura.

Attivazione:

- premere  (5)
- viene visualizzata una "I" nei display (I).

Per disattivare la funzione:

Nota : questa operazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa

- premere  (5)
- entro 10 secondi scorrere verso destra con le dita lungo la **Barra di selezione (8)**, relativa alla **zona di cottura 2 (FIG.19)**;

Nota : se l'operazione non viene eseguita in questo tempo la funzione pausa resta attiva.

Nota: se dopo 10 minuti, la **Funzione Pausa** non viene disattivata, il piano si spegne automaticamente.

● **Recall**

La funzione Recall permette di recuperare tutte le impostazioni settate sul piano, in caso di spegnimento accidentale.

Attivazione:

- **riaccendere il piano**  (1) entro 6 secondi dallo spegnimento
- **premere**  (5), entro gli altri 6 secondi successivi

● **Automatic Heat UP**

La funzione UP di Riscaldamento Automatico permette di raggiungere più velocemente la potenza impostata; tale funzione consente una cottura più rapida eliminando il rischio di bruciare il cibo, poiché la temperatura non va ad eccedere il livello impostato.

Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza 1 - 8.

Attivazione:

- premere a lungo, sulla **Barra di Selezione (8)**, la potenza desiderata
- viene visualizzata una "A" nel display (I).

● **Power Limitation**

La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo.

Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento, **senza**

premere il tasto  (1), al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.

Per settare il Power Limitation :

- premere e tenere premuti a lungo i tasti  +  (4+5), fino all'emissione di un breve segnale acustico
- scorrere contemporaneamente sugli slider **FL e RL**

0 ————— P,
da sinistra verso destra, poi mantenere premuto a lungo in corrispondenza delle lettere **P**, fino all'emissione di un breve segnale acustico, il display Timer (A) mostra i simboli "CF6", ad indicare che è possibile eseguire il settaggio il display della **zona FL** mostra il settaggio corrente**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** di default il settaggio è impostato a 7,4 KW

• per cambiare l'impostazione del Power Limitation scorrere sullo slider **FL**

0 ————— P,
da sinistra verso destra, per aumentare i Kw
da destra verso sinistra, per diminuire i Kw

• per salvare la scelta effettuata premere i tasti  +  (4+5), per 1 secondo;
verrà emesso un segnale acustico a confermare l'avvenuto settaggio, e si esce dalla funzione.

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

● **Accensione**

Premere (sfiorare)  (1) **piano cottura/ aspiratore**

La luce spia si accende ad indicare che il piano di cottura/aspiratore è pronto per l'utilizzo

Premere di nuovo per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● **Accensione dell'aspiratore:**

Sfiorare (premere) la **Barra di selezione (6)** per attivare l'aspiratore

● **Velocità (potenza) di aspirazione:**

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (6)**: verso destra per aumentare la velocità (potenza) di aspirazione (0-10);

verso sinistra per diminuire la velocità (potenza) di aspirazione (10-0);

● **Timer**

Attivazione/Regolazione della funzione Timer per l'aspiratore

• Selezionare l'aspiratore (velocità ≠ 0).

• Premere  (3+2) per accedere alla funzione Timer (da qualsiasi velocità)

• Regolare il tempo di durata del Timer:

premere il selettore  (2), per aumentare il tempo di spegnimento automatico

premere il selettore  (3), per diminuire il tempo di spegnimento automatico

nel display (A) viene visualizzato il conto alla rovescia,

Nota: al lato del display dell'aspiratore, con Timer in uso,

appare il simbolo  (E)

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo

qualsiasi tasto del piano) , mentre il display (A) lampeggia, con simbolo "0.00".

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare la zona di cottura
- impostare il valore del timer a "0", tramite (3),

Nota: la funzione rimane attiva se non si premono, nel frattempo, altri tasti.

● Indicatore di saturazione filtri

La cappa indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri:

Filtro grassi

il LED "FILTER"(C) si accende

Filtro odori a carbone attivo

il LED "FILTER"(C) lampeggia

● Reset saturazione filtri

Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o carbone attivo) premere a lungo il tasto "AUTO"(7) ;

il LED "FILTER" si spegne, facendo ripartire il conteggio dell'indicatore.

● Attivazione indicatore saturazione filtro odori a carbone Attivo

Questo indicatore è normalmente disattivato.

Per attivarlo procedere come segue:

- accendere il piano aspirante tramite (1) ;
- con motore di aspirazione e zone di cottura spente, premere e mantenere premuto "AUTO"(7);
- "FILTER" si accende, poi si spegne, ad indicare l'avvenuta attivazione.

● Disattivazione indicatore saturazione filtro odori a carbone attivo

ripetere l'operazione sopra descritta per l'attivazione;

"FILTER" lampeggia, poi si spegne ad indicare l'avvenuta disattivazione.

● Funzionamento automatico

La cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.

Quando il piano cottura viene spento, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

Per attivare questa funzione:

Premere brevemente "AUTO" (7), il LED "(A)" (D) si illumina a mostrare che la cappa sta lavorando in quesat modalità.

Installando il KIT sensore Window (soltanto nel caso di utilizzo in modalità ASPIRANTE), l'aspirazione dell'aria smetterà di funzionare ogni qual volta la finestra presente nella stanza, su cui il KIT viene applicato, risulterà chiusa.

-Il collegamento elettrico del KIT all'apparecchio deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato.

-Il KIT deve essere separatamente certificato in accordo alle norme di sicurezza pertinenti al componente ed al suo impiego con l'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata in accordo alle regolamentazioni per gli impianti domestici vigenti.

ATTENZIONE:

-il cablaggio del KIT da collegare all'apparecchio deve essere parte di un circuito certificato in bassissima tensione di sicurezza (SELV).

-il produttore di questo apparecchio declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni, incendi provocati da difetti e/o problemi di malfunzionamento e/o errata installazione del KIT.

L'apparecchio è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore).

Temperatura di esercizio (preimpostato)		Descrizione
	Melting	Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).
	Warming	Individua un livello di potenza adatto per permettere di mantenere in temperatura le vostre pietanze in modo delicato, senza raggiungere temperature di ebollizione.
	Simmer	Individua un livello di potenza adatto a sobbolire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestrone, mantenendo un livello di cottura controllato (ideale per cotture a bagno-maria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.

Tabella di potenza

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	Boost	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	7-8	Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	4-5	Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata). Mantecare la pasta
	3-4	Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare pasta
	2-3	Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare	Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	1-2	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	1	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF	Potenza zero	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

Tabella di cottura

Categoria di alimenti	Piatti o tipologia di cottura	Livello di potenza e andamento cottura			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, riso	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Riso lessato	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	5-6
	Risotto	Soffritto e tostatura	7-8	Cottura	4-5
Verdure, legumi	Lessate	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Lessatura	6-7
	Fritte	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	6-7
	Stufate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	3-4
	Soffritte	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Doratura del soffritto	7-8
Carni	Arrosti	Doratura carne con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	4-5
	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7-8	Grigliatura su entrambi i lati	3-4
	Rosolatura	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7-8	Cottura	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Fritto	Riscaldamento dell'olio o materia grassa	8-9	Frittura	7-8
Uova	Frittate	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	6-7
	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	5-6
	Coque/sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura	5-6
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Cottura	6-7
Salse	Pomodori	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (sciogliere burro e farina)	5-6	Portare a leggera ebollizione	3-4
Dolci, creme	Crema pasticcera	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	4-5
	Budini	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	2-3
	Riso al latte	Scaldare latte	5-6	Mantenere leggera ebollizione	2-3

Manutenzione

Manutenzione del piano di cottura

Attenzione! Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di indicazione calore sia scomparsa.

Pulizia

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.

Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.

Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.

Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

Importante:

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta sulla parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo e poter eseguire una pulizia con la massima sicurezza igienica.

Fig. 16

Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore

Fig. 18 → 18.3

Manutenzione dell'aspiratore

Pulizia

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri. **NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!**

Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi.

NON UTILIZZARE ALCOOL!

Filtro antigrasso

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve.

Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

Fig. 15

Filtro Ai Carboni Attivi - Ceramico

(Solo per Versione Filtrante)

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.

Il prodotto è dotato di quattro batterie di filtri che trattengono gli odori grazie ai carboni attivi.

I carboni attivi sono integrati in una struttura ceramica che li rende facilmente e completamente accessibili dalle impurità, creando così un'elevata superficie di assorbimento. La saturazione dei filtri ceramici a carboni attivi si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi.

Questi filtri odori possono essere rigenerati termicamente ogni 2/3 mesi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La rigenerazione consente una durata massima dei filtri di 5 anni.

Fig. 17 → 17.13

Ricerca guasti

È possibile risolvere autonomamente i problemi di minore entità eseguendo semplici regolazioni con l'aiuto delle seguenti istruzioni. Non tentare di eseguire altre riparazioni se le istruzioni non risultano utili per il proprio caso specifico.

AVVERTENZA

Le riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite soltanto da un tecnico di assistenza qualificato. Riparazioni eseguite in maniera inadeguata possono mettere seriamente a rischio l'utilizzatore. Qualora il dispositivo necessiti riparazioni, si prega di contattare il vostro centro assistenza clienti.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Cosa fare in caso di mancato funzionamento delle zone di cottura?	Il fusibile dell'impianto elettrico domestico è danneggiato Non vi è alcuna pentola sopra la zona di cottura.	Se i fusibili saltano diverse volte, contattare un elettricista autorizzato Posizionare la pentola sulla zona di cottura.
Cosa fare se le zone di cottura non si accendono?	Il pannello di controllo è parzialmente coperto da un panno umido o da liquido.	Pulire il pannello di controllo

CODICE INFORMATIVO	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
E2	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
ERR03 + segnale sonoro 	Viene rilevata un'attivazione continua (permanente) del tasto. L'interfaccia si spegne dopo 10 secondi.	Acqua, pentole o utensili da cucina, sopra l'interfaccia utente.	Pulire la superficie, rimuovere eventuali oggetti dal piano.
Per tutte le altre segnalazioni di errore (E ... U ...)	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

Scheda Informativa del Prodotto (Piano Cottura)

Nome del Fornitore	Samsung Electronics Co. Ltd
Codice di Identificazione del Modello	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Tipo di Piano Cottura	Incorporato
Tecnologia di riscaldamento	Zone di cottura e area di cottura ad induzione
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone o aree di cottura circolari: diametro di superficie utile per ciascuna zona di cottura a riscaldamento elettrico	18,9 cm, 22 cm
Consumo di energia per zona o area di cottura calcolato in kg (Consumo di cottura elettrica)	Ø 150 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 240 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 210 cm: 192 Wh/kg
	Ø 180 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 210 cm: 194,4 Wh/kg
Consumo di energia per il piano cottura calcolato in kg (consumo del piano cottura elettrico)	190,2 Wh/kg

• Dati determinati in conformità alla normativa EN 60350-2/A11 e i Regolamenti della Commissione (UE) n. 66/2014.

Suggerimenti per risparmiare energia

Raccomandazioni per il miglior risultato:

- Utilizzare pentole e padelle con un fondo dal diametro corrispondente a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e padelle dal fondo piano.
- Mantenere il coperchio sulle pentole durante la cottura, laddove possibile.
- Cucinare le verdure, le patate, ecc., con poca acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzare una pentola a pressione per ridurre ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola al centro della zona di cottura tracciata sul piano cottura.

* Per la scheda informativa della Cappa, si prega di fare riferimento al documento incluso nella scatola d'imballaggio.

EN - Instruction on mounting and use

Symbols used in this manual



WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.



CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in electric shock, personal injury, or property damage.



NOTE

Useful tips and instructions

These warning icons and symbols are here to prevent injury to you and others.

Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

Strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

- ! Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.
- ! Do not make electrical changes to the product.
- ! Before installing the device, check that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- ! Check the integrity of the product prior to its installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

Note: The parts marked with the symbol "(*)" are optional accessories supplied only with some models or otherwise not supplied, but available for purchase.



Caution

Caution! Strictly observe the following instructions:

-The device must be disconnected from the electrical network before performing any installation work.

-Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.

-Earthing the device is compulsory.

-The power cable must be long enough to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.

-In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.

-Do not use multiple sockets or extension cords.

-Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.

- The device and its accessible parts heat up during use. Be careful not to touch the

heating elements.

-Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them, as the accessible parts may become very hot during use.

-For people with pacemakers and active implants it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.

-During and after use, do not touch the heating elements of the device.

-Avoid contact with cloths or other flammable materials until all the device components have sufficiently cooled, risk of fire

-Do not place flammable materials on or near the device.

-Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of foods rich in fat and oil.

-If the surface is cracked, switch off the device to avoid the possibility of an electric shock.

-The device is not intended to be run with an external timer or a separate remote control system.

-Unattended cooking on a hob with oil or fat may be dangerous and may cause a fire.

- The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be constantly monitored.

- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not

rest objects on the cooking surfaces.

-Do not use steam cleaners, risk of electric shock

-Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they may overheat.

- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important:

- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.

-Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.

- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.

- Once cooking is complete, turn off the relative zone.

- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.

- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

This warning also applies to all other types of hobs.

- A high power level such as the Booster function should not be used to heat

certain liquids such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases we recommend the use of a lower power level.

-The containers must be placed directly on the hob and should be centred. Under no circumstances may anything be inserted between the pot and the hob.

- In high temperature situations, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.

Before performing any cleaning or maintenance, disconnect the product from the electrical network by detaching the plug or disconnecting the home's master switch.

For all installation and maintenance operations, always use work gloves

The device can be used by children 8 years or older and by persons with physical, sensory or mental impairments, or by people without any experience or the necessary knowledge, provided they are supervised or have received instructions regarding the safe use of the device and provided they have a thorough understanding of the associated risks.

Children must be supervised to ensure they do not play with the device.

Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.

The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.

The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.

Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.

It is strictly prohibited to flame food.

The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances.

Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.

CAUTION: When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.

Caution! Do not connect the device to the electrical network until installation is entirely complete.

In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.

The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices.

Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!

Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.

When the cooker hood is used together

with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10-5 bar).

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.



The symbol  on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of the device in accordance with local regulations on waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, a collection service for household waste or the shop where the product was purchased.

Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.

Use

Using the hob

The induction cooking system is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The main characteristic of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pot.

Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- **Safer:** lower temperature on the glass surface.
- **Faster:** shorter food heating times.
- **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands
- **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

Cooking containers



Use only pots bearing the symbol

Important:

to avoid permanent damage to the hob surface, do not use:

- containers with less than perfectly flat bottoms.
- metal containers with enamelled bottoms.
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface.
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel

Pre-existing containers

Induction cooking uses magnetism to generate heat. Containers must therefore contain iron. Check if the pot material is magnetic using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable.

oEÀcã ã ÊÀÇÈÇé-ã-ÀÇÍÇã Çã-ã ÉÍÊë=

IMPORTANT: if the pots are not correctly sized, the cooking zones will not turn on

For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.

bãÊÖÖë-î äÖ=

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Where possible, keep the lid on pots during cooking
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a small amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, it further reduces the energy consumption and cooking time
- Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

Using the extractor fan

The extraction system can be used in two versions: external extraction and evacuation or as a filter with internal recirculation.



Extraction version

Fig.7

The fumes are evacuated towards the outside through a series of pipes (bought separately) fastened to the supplied connecting flange.

The diameter of the exhaust pipe must be equivalent to the diameter of the connecting ring:

- for rectangular outlets 222 x 89 mm
- for circular outlets Ø 150 mm (*)

For more information, see the page relative to the extraction version in the illustrated part of this manual.

Fig.7a-7b

Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange).

Using wall-mounted exhaust pipes and holes with a smaller diameter may reduce the efficiency of extraction and drastically increase noise levels.

All responsibility in this regard is therefore denied.

! Use ducting with the minimal indispensable length.

! Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).

! Avoid drastic changes in the ducting diameter.



Filtration version

Fig. 8

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room.

The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the cabinet plinth.

Four high-performance ceramic activated carbon filter packs are already supplied with the product. Ceramic filters are innovative modular carbon filters, which are regenerating (see the Maintenance - Activated carbon filters section of this manual).

Their chemical-physical properties allow extremely efficient odour absorption and high mechanical resistance.

For more information, see the page relative to the filtration version (in the illustrated part of this manual).

Fig. 13b

Installation

The electrical and mechanical installation must be performed by qualified personnel.

The electrical appliance is designed to be built-in to a 2-6 cm thick worktop in the case of TOP installations; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installations.

The minimum clearance between the cooktop and wall must be at least 5 cm at the front, at least 4 cm on the side and at least 50 cm with respect to the wall units above.

NB = The suggested clearances are indicative: when designing the spaces, follow the instructions of the kitchen manufacturer.



Electrical connection

Fig. 3

- Disconnect the device from the electrical network
- The installation must be performed by professionally qualified personnel familiar with the applicable installation and safety standards.
- The manufacturer declines any liability to people, animals or things in the case of failure to follow the guidelines provided in this chapter.
- The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop
- Make sure that the voltage on the rating plate on the bottom of the device corresponds to that of the house where it will be installed.
- Do not use extension cords.
- Earthing is required by law
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables
- If the household appliance is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².
- At no point along the length of the cable must it reach a temperature of 50° C above the room temperature.
- The device is intended to be permanently connected to the electrical network, therefore, make the connection to the fixed network via a standard omnipolar switch, which assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

Caution! Before reconnecting the circuit to the mains power supply and checking its correct operation, always check that the network cable has been correctly assembled.

Caution! The interconnection cable must be replaced by authorised customer service personnel or equally qualified person.

Note : the product is equipped with a Power Limitor function, which allows a maximum power limit to be set. The limit must be set at the time of the product's connection to the electrical network or when the electrical network itself is reconnected (within the following 2 minutes). **For the Power Limitation setting sequence, see the Operation section of this manual.**

Mounting

Before starting the installation:

- **After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the case of problems, contact your dealer or Customer Service, before proceeding with the installation.**
- Check that the product is the right size for the installation location.
- Check for accessories inside the packaging (placed there for ease of transport) such as bags containing screws, the warranty card, etc.. Remove them and keep them safe.
- Also check that there is a power socket near the installation area

Preparing the cabinet for installation:

- The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers.
 - Cut the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.
- IMPORTANT:** use a single component adhesive sealant (**S**), resistant against high temperatures up to 250°; prior to installation, the surfaces that need to be glued must be carefully cleaned, removing all substances that may compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the sealant must be evenly distributed along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave to dry for approximately 24 hours.

CAUTION! Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

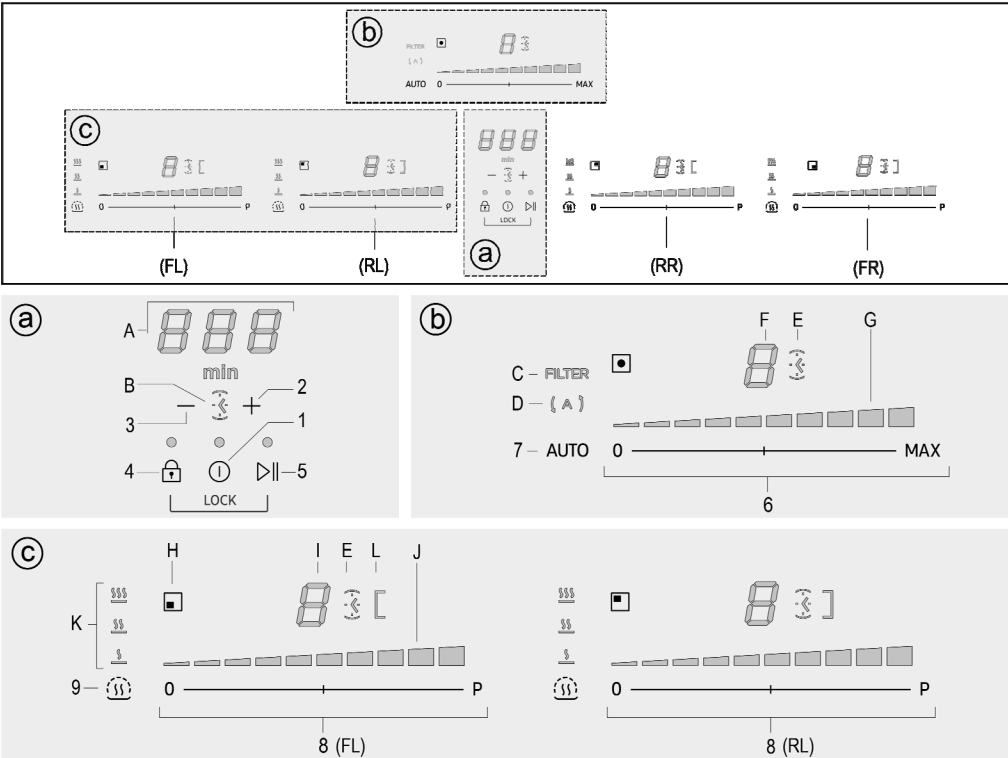
Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

- soft elastic PVC film, with an acrylic-based adhesive
- which complies with DIN EN 60454 regulations
- flame retardant
- excellent resistance against wear
- resistant against temperature fluctuations
- can be used in low temperatures

Operation

Control panel

Note: To select the commands, simply touch (press) the symbols representing them



	Keys	Display/ LED
(a) Main/Timer Control	1. ON/OFF of the hob / extractor fan for hob 2. Increase Timer value 3. Decrease Timer value * 2+3. Activate Timer 4. Key Lock 5. Pause / Recall * 4+5. Child Lock	A. Timer display B. Timer indicator active
(b) Hood Control	6. Extractor fan selection * Increase/Decrease extraction speed (power) 7. Activation of automatic functions * Reset filter saturation	C. Filter assistance indicator D. Automatic extraction function indicator E. Timer indicator active F. View extraction speed (power) G. Extractor fan display
(c) Hob Control	8. Cooking zone selection * Increase/Decrease Power Level 9. Temperature Manager activation	H. Cooking zone position indicator I. View Power Level J. Cooking zone display K. Temperature Manager display L. Bridge indicator active

USING THE HOB

Before you begin, it is important to know:

All functions of this hob are designed in order to comply with the most stringent safety regulations.

For this reason: **Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.**

• In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds when the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: "Turn the hob on" without "Selecting the cooking zone" and the "Operating temperature", or the "Lock Function" or the "Timer" function).



Warning! In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because it is in the cooling phase; the symbol will appear on the cooking zone display "H" to indicate the execution of this phase. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

Cooking zone display

the cooking area display indicates:

Cooking zone on	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Temperature Manager Function active	
Child Lock Function active	
Pause function	
Automatic Heat UP function	

Hob characteristics

● Safe Activation

The product is activated only in the presence of pots on the cooking zone: the heating process does not start or is interrupted if there are no pots, or if these are removed.

● Pot Detector

The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.

● Safety Shut Down

For safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time, which depends on the maximum power level set.

● Residual Heat Indicator

When one or more cooking zones shut down, the presence of residual heat is indicated by a visual signal on the corresponding zone display, by way of the symbol. "H".

Operation

Note: Before activating any functions, the desired zone must be activated

● Power-on

Press (touch)  (1) **hob/ extractor**

The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● Selecting the cooking zone

Touch (press) the **Selection bar (8)** corresponding to the desired cooking zone.

● 9 Power Levels

The hob features 9 power levels

Touch and scroll along the **Selection bar (8)**:

to the right to increase the level of power;

to the left to decrease the level of power.

● Power Booster

The product features a supplementary power level (after level 9), which remains active for 10 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.

Touch and scroll along the **Selection bar (8)** (after level 9) and activate the Power Booster

The Power Booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol "P".

● Bridge Zones

Thanks to the Bridge function, the cooking zones are able to work in a combined manner, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

The front "**Master**" cooking zone can be used in combination with the corresponding "**Secondary**" cooking zone at the back

(to check which zones are equipped with this function, see the illustrated part of this manual).

To activate the Bridge Function:

• **simultaneously select the two cooking zones you want to use**

- the Bridge indicator (L) of the "Secondary" cooking zone lights up "  "
- by means of the Selection bar (8) of the "Master" cooking zone it will be possible to set the operating level (Power)
- to deactivate the Bridge Function simply repeat the same activation procedure

● Temperature Manager

Temperature Manager is a function that allows to set the most suitable pre-set temperature to achieve the desired result (see the Temperature Manager table at the end of this chapter).

Select the desired cooking zone.

- Press once or multiple times  (9) to choose the most suitable level among the ones available:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* See the Temperature Manager at the end of this chapter.		

- Press again to turn it off.

The following symbol appears on the display of the zone working in Temperature Manager mode "  "

● Key Lock

The Key Lock allows to block the settings of the hob to prevent accidental tampering, leaving the functions that have already been set active.

Activation:

- press  (4)
- The LED over the button will turn on, to indicate that it has been activated

Repeat the operation to deactivate.

● Child Lock

The Child Lock makes it possible to prevent children from accidentally accessing the cooking zone and extraction zone, preventing the activation of any functions.

The Child Lock can only be activated when the product is on, but with the cooking zones (and extraction zone) off.

Activation:

- remove any pots from the hob

- simultaneously press and hold  (4) and  (5), an acoustic signal indicates that the function is active, and a "L" appears on display (I) and (F).
Repeat the operation to deactivate.

● Timer

The Timer function is a countdown, which can be set for each cooking zone (and extraction zone), even simultaneously.

At the end of the set period, the cooking zones (or extraction zone) will automatically shut down and the user will be informed by way of an acoustic signal.

Activation/Regulation of hob Timer function

- Select the cooking zone (power $\neq 0$).
- Press  + (3+2) to access the Timer function
- Regulate the duration of the Timer:

press the selector  (2), to increase the automatic shut-down time

press the selector  (3), to decrease the automatic shut-down time

If desired, repeat the operation for the other cooking zones.

Note: Each cooking zone can have a different Timer set; on the display, (A), the countdown of the last selected hob will be shown for 10 seconds, after which the countdown with the least remaining time will be shown.

When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display (A) will flash, with the symbol "0.00".

Note: on the side of the display of the cooking zone, the following symbol will appear  (E)

To switch off the Timer:

- select the cooking zone
- set the value of the timer to "0", by means of  (3)

Note: the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

● Egg Timer

The Egg Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone). The Egg Timer is activated by pressing  + (3+2).

Note: to regulate the Egg Timer function, follow the same procedure as for the Timer-function.

When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display (A) will flash, with the symbol "0.00".

● Pause

The Pause function allows to suspend any function active on the hob, bringing the cooking power to zero.

Activation:

- press  (5)
- a "I I" is displayed (I).

To deactivate the function:

Note :this operation restores the hob settings to those prior to the pause.

- press  (5)
- within 10 seconds scroll to the right along the **Selection bar (8)**, relating to the **cooking zone 2 (FIG.19)**;

Note : if the operation is not performed within this time the pause function will remain active.

Note: if after 10 minutes, the **Pause Function** is not deactivated, the hob will turn off automatically.

● Recall

The Recall function allows to recover all the hob settings, in case of accidental shut-down.

Activation:

- turn the hob back on  (1) within 6 seconds after shut-down
- press  (5), within the next 6 seconds

● Automatic Heat UP

The Automatic Heat UP function allows you to reach the set power faster; with this function it is possible to cook food faster, but without the risk of burning it, because the temperature does not exceed the set level.

This function is available for the levels of power 1 -8 .

Activation:

- press and hold, on the **Selection bar (8)**, the desired power
- a "" is displayed (I).

● Power Limitation

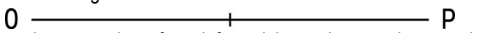
The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum absorption.

Note : the limit must be set when the hob is off, **without**

pressing  (1), within 2 minutes from when the hob is connected to the electrical network, or from when the electrical network itself is reconnected.

To set the Power Limitation:

- press and hold keys  +  (4+5), until an acoustic signal sounds
- slide along sliders **FL and RL**

 P
at the same time, from left to right, and press down at the letters **P**, until a short acoustic signal sounds, the Timer display (A) shows the symbols "**CF6**", to indicate that it can be set

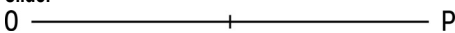
the **FL zone** display shows the current setting**

0 = 7.4 KW

1 = 4.5 KW

** by default, the limit is set to 7.4 KW

- to change the Power Limitation setting slide on the **FL slider**

 P
from left to right to increase the Kw

from right to left to decrease the Kw

- to save the selection, press the keys  +  (4+5), for 1 second; an acoustic signal will sound to confirm the setting and the function will close.

USING THE EXTRACTOR FAN

● Power-on

Press (touch)  (1) **hob/ extractor**

The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● Switching on the extractor fan:

Touch (press) the **Selection bar (6)** to activate the extractor fan

● Extraction speed (power):

Touch and scroll along the **Selection bar (6)**:

- to the right to increase the speed (power) of the extractor fan (0-10);
- to the left to decrease the speed (power) of the extractor fan (10-0);

● Timer

Activation/Regulation of Timer function for the extractor fan

- Select the extractor fan (speed $\neq$ 0).
- Press  + (3+2) to access the Timer function (from any speed)
- Regulate the duration of the Timer:

press the selector  (2), to increase the automatic shut-down time

press the selector  (3), to decrease the automatic shut-down time

the display (A) will show the countdown,

Note: on the side of the display of the extractor fan, with the

Timer in use, the following symbol will appear  (E)

When the timer has finished the countdown, there is an acoustic signal (for 2 minutes, or it will stop when one of the buttons on the hob is pressed), while the display (A) will flash, with the symbol "**0.00**".

To switch off the Timer:

select the cooking zone

set the value of the timer to "" , by means of  (3).

Note: the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

● Filter saturation indicator

The hood indicates when filter maintenance is needed:

Grease filter

the "**FILTER**"(C) LED lights up

Activated carbon odour filter

the "**FILTER**"(C) LED flashes

● Reset filter saturation

After carrying out maintenance on the filters (grease and/or activated carbon) hold down the “AUTO”(7) key;
the “FILTER” LED turns off and the count restarts.

● Activation of activated carbon odour filter saturation indicator

This indicator is normally deactivated.

To activate it, proceed as follows:

- turn on the aspiration hob by pressing ① (1) ;
with the aspiration motor and cooking zones off, press and hold “AUTO”(7);
- “FILTER” turns on, then off to indicate successful activation.

● Deactivation of activated carbon odour filter saturation indicator

repeat the activation steps described above

“FILTER” flashes, then turns off to indicate successful deactivation.

● Automatic mode

The hood will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zone.

Once the hob is turned off, the hood adapts its aspiration speed, gradually decreasing it, so as to eliminate residual vapours and odours

To activate this function:

Briefly press “AUTO”(7), the LED “(A)”(D) will light up to indicate that the hood is working in this mode.

The device can also be used in combination with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer).

If the Window sensor KIT is installed (only in the case of use in EXTRACTOR mode), air extraction will stop working each time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed.

-The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel.

-The KIT must be separately certified in accordance with the safety standards relative to the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.

CAUTION:

-the wiring of the KIT to be connected to the device must be part of a certified safety extra low voltage (SELV) circuit.

-the manufacturer of this device declines all liability for any inconveniences, damage, fires caused by defects and/or problems associated with malfunction and/or incorrect installation of the KIT.

Temperature Manager		Description
	Melting	It identifies a suitable cooking level to slowly melt delicate products without compromising their sensory characteristics (chocolate, butter, etc.).
	Warming	It identifies a suitable cooking level to allow to delicately keep the food at the same temperature, without letting it boil.
	Simmer	It identifies a suitable cooking level to simmer food for prolonged periods. Suitable to cook tomato sauces, meat sauces, soups, minestrone, maintaining a controlled cooking level (ideal for bain-marie). It prevents the food from spilling or sticking at the bottom of the pan, typical of these preparations. Use this function after bringing the food to a boil.

Power tables

Power level		Cooking type	Use of level (display combines the experience and cooking habits)
Max power	Boost	Heat quickly	Ideal to quickly increase the temperature of the food up to fast boiling in the case of water or quickly heat cooking liquids
	8-9	Fry - boil	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, boiling rapidly
High power	7-8	Brown - fry - boil - grill	Ideal for frying, keeping the boil, cooking and grilling (for short times, 5-10 minutes)
	6-7	Brown - cook - stew - fry - grill	Ideal for frying, maintaining a simmer, cooking and grilling (for average times, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium power	4-5	Cook - stew - fry - grill	Ideal for stewing, maintaining a light boil, cooking (for longer times). Stir pasta
	3-4	Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk), stirring pasta
	2-3	Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (volume less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk)
Low power	1-2	Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products
	1	Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for keeping small portions of freshly cooked food warm or keeping the temperature of serving dishes and stirring risotto
OFF	Zero power	Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

Cooking tables

Category of foods	Dishes or type of cooking	Power level and cooking pattern			
		First stage	Powers	Second stage	Powers
Pasta, rice	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Boiled rice	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	5-6
	Risotto	Frying and roasting	7-8	Cooking	4-5
Vegetables, legumes	Boiled	Heating water	Booster-9	Boiling	6-7
	Fried	Heating oil	9	Frying	8-9
	Sauté	Heating accessory	7-8	Cooking	6-7
	Stewed	Heating accessory	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating accessory	7-8	Browning fried	7-8
Meats	Roast	Meat browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Grilling on both sides	7-8
	Browning	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	4-5
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
Fish	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Cooking	7-8
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating oil or fat	8-9	Frying	7-8
Eggs	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	6-7
	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	5-6
	Soft boiled/boiled	Heating water	Booster-9	Cooking	5-6
	Pancakes	Heating pan with butter	6	Cooking	6-7
Sauces	Tomato	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Meat sauce	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Béchamel	Preparing the base (melt butter and flour)	5-6	Bring to simmering point	3-4
Desserts, creams	Custard	Boil the milk	4-5	Keep simmering	4-5
	Puddings	Boil the milk	4-5	Keep simmering	2-3
	Rice pudding	Heat the milk	5-6	Keep simmering	2-3

Maintenance

Hob maintenance

Caution! Before any cleaning or maintenance, make sure the cooking zones are switched off and the heat indicator has turned off.

Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

Important:

Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.

Do not use chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue.

Sugar or food with a high sugar content damages the hob and must be immediately removed.

Salt, sugar and sand may scratch the glass surface.

Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

Important:

If liquids accidentally or excessively leak out of the pots, the drain valve located on the lower part of the product can be opened so as to remove any residue and be able to clean in conditions of maximum hygiene.

Fig. 16

For a more complete and in-depth clean, the lower tray can be completely removed.

Fig. 18 → 18.3

Extractor fan maintenance

Cleaning

For cleaning, use **ONLY** a cloth moistened with neutral liquid detergents. **DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!**

Avoid the use of products containing abrasives.

DO NOT USE ALCOHOL!

Grease filter

Traps grease particles generated by cooking.

Must be cleaned once per month (or when the filter saturation indication system indicates this need), with non-aggressive detergents, either manually or in the dishwasher at a low temperature and in a short cycle.

When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

Fig. 15

Activated Carbon Filter - Ceramic

(Only for Filtration Version)

Traps unpleasant odours generated by cooking.

The product is equipped with four filter packs that trap odours thanks to the activated carbons.

The activated carbons are incorporated into a ceramic structure, making them easily and completely accessible by impurities, thus creating a large absorption surface.

The **ceramic activated carbon filters** will become saturated after a more or less prolonged period of use, depending on the type of cooking and frequency with which the grease filters are cleaned.

These odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven preheated to 200°C for 45 minutes.

Regeneration allows a maximum filter lifespan of 5 years.

Fig. 17 → 17.13

Troubleshooting

A fault may result from a minor information that you can correct yourself with the help of the following instructions. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case.

WARNING

Repairs to the appliance are to be performed only by a qualified service technician. Improperly effected repairs may result in considerable risk to the user. If your appliance needs repair, please contact your customer service centre.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
What should I do if the cooking zones are not functioning?	The fuse in the house wiring is intact There is no pot on the cooking zone.	If the fuses trip a number of time, call an authorized electrician Put the pot on the cooking zone.
What should I do if the cooking zones will not switch on?	The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.	Clean the control panel

INFORMATION CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
E2	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
ERR03 + acoustic signal 	Continuous (permanent) key activation is detected. The interface switches off after 10 seconds.	Water, pots or kitchen tools are on top of the user interface.	Clean the surface, remove any objects from the surface.
For all other error signals (E ... U ...)	Call customer service and report the error code		

Product Data Sheet (Hob)

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd
Model Identification	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Type of Hob	Built-In
Heating Technology	Induction cooking zones and cooking area
Number of cooking zones and/or areas	4
For circular cooking zones or area : diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	18,9cm, 22cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC electric hob)	190,2 Wh/kg

• Data determined according to standard EN 60350-2/A11 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.?
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Where possible, keep the lid on pots during cooking
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a small amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, it further reduces the energy consumption and cooking time
- Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

* For the Hood Product fiche data, Please refer to the paper included in the packaging box.

DE - Montage- und Gebrauchsanweisung

In diesem Handbuch verwendete Symbole



WARNHINWEIS

Gefahren oder gefährliche Verhaltensweisen, die zu Unfällen oder zum Tod führen könnten.



ACHTUNG

Gefahren oder gefährliche Verhaltensweisen, die zu Stromschlag, Unfällen oder zu Schäden an Gütern führen könnten.



ANMERKUNG

Nützliche Ratschläge und Anweisungen

Diese Warnsymbole dienen zur Vermeidung von Verletzungen, sowohl für Sie als auch für andere. Befolgen Sie sie bitte genau. Nachdem Sie dieses Handbuch gelesen haben, bewahren Sie es bitte an einem sicheren Ort für ein mögliches, zukünftiges Nachschlagen auf.

Bitte halten Sie sich genau an die in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen. Es wird keinerlei Haftung übernommen für Probleme, Schäden oder Brände, die durch Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen verschuldet wurden. Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt, zum Kochen von Speisen und Absaugen von Rauch der beim Kochen selbst entsteht. Es ist keine andere Nutzung erlaubt (z. B. das Wärmen von Räumen). Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eine unsachgemäße Verwendung oder falsche Einstellung des Gerätes.

Das Produkt kann sich in seinem Aussehen, von den in

dieser Broschüre dargestellten Abbildungen unterscheiden, jedoch bleiben die Anweisungen für den Gebrauch, die Wartung und die Installation gleich.

- ! Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig; sie liefern wichtige Informationen über die Installation, Verwendung und Sicherheit.
- ! Führen Sie dem Produkt keine elektrischen Veränderungen zu.
- ! Bevor Sie mit der Installation des Gerätes fortfahren, überprüfen Sie ob alle Komponenten unbeschädigt sind. Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Händler und fahren Sie nicht mit der Installation fort.
- ! Überprüfen Sie die Integrität des Gerätes bevor Sie mit der Installation fortfahren. Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Händler und fahren Sie nicht mit der Installation fort.

Hinweis: Die mit dem "*" Symbol versehenen Elemente sind optionales Zubehör, welche nur bei einigen Modellen vorhanden sind oder Teile die nicht im Lieferumfang enthalten sind und getrennt zu erwerben sind.

Warnung

Achtung! Befolgen Sie die exakt die folgenden Anweisungen:

- Das Gerät muss vor der Durchführung von jeglichen Arbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.
- Die Installation oder Wartungen müssen, von einem qualifizierten Techniker, entsprechend den Anweisungen des Herstellers und mit Berücksichtigung der örtlichen Vorschriften in Bezug auf Sicherheit durchgeführt werden. Reparieren Sie kein Teil des Gerätes oder ersetzen Sie es nicht, sofern dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben ist.
- Es ist Pflicht, dass das Gerät geerdet wird.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um die Verbindung des Gerätes im eingebauten Zustand an das Stromnetz zu

ermöglichen.

-Damit die Installation den aktuellen Sicherheitsbestimmungen entspricht, muss ein Leitungsschutzschalter eingebaut sein, der die vollständige Trennung vom Netz, unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsanweisungen, gewährleisten.

-Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.

-Wenn die Installation abgeschlossen ist, müssen die elektrischen Komponenten, dem Benutzer unzugänglich sein.

-Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren.

- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen; behalten Sie ihre Kinder im Auge und halten Sie sie vom Gerät fern, da die zugänglichen Teile während des Betriebs heiß werden können.

- Für Menschen mit Herzschrittmachern und aktiven Implantaten ist es wichtig, vor dem Gebrauch des Induktionsherdes, zu überprüfen, ob Ihr Herzschrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist.

.-Während und nach dem Gebrauch die Heizelemente des Gerätes nicht berühren.

-Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen brennbaren Materialien, bis nicht alle Komponenten des Gerätes ausreichend abgekühlt sind, brandrisiko

-Auf dem Gerät oder in dessen Nähe keine brennbaren Materialien abstellen.

-Überhitzte Fette und Öle können leicht Feuer fangen. Überwachen Sie das Kochen von Lebensmitteln, die reich an Fett und Öl sind.

-Falls die Oberfläche rissig wird, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlages zu vermeiden.

-Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit Hilfe eines externen Timers (Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung, in Betrieb genommen zu werden.

-Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Herd, mit Öl oder Fett, kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Auch ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

- Versuchen Sie NIE Flammen mit Wasser zu löschen. Im Gegenteil, schalten Sie zuerst das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen dann zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf der Kochflächen ab.

- Keine Dampfreiniger verwenden, Stromschlagrisiko

-Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf der Oberfläche des Kochfeldes ab, da sie sich überhitzen könnten.

- Bevor Sie dieses Modell an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf der Unterseite des Geräts), um sicherzustellen, dass die Spannung und die Stromversorgung dem des Stromnetzes entsprechen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall

rufen Sie einen qualifizierten Elektriker.

Wichtig:

- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Kochfeld an seinem Steuergerät aus und verlassen Sie sich nicht auf den Sensor.
- Vermeiden Sie das Verschütten von Flüssigkeiten, indem Sie, beim Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten, die Wärmezufuhr reduzieren.
- Lassen Sie auf den eingeschalteten Kochflächen keine leeren Töpfe oder Pfannen stehen und stellen Sie keinesfalls etwas ohne Kochgeschirr ab.
- Sobald sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie das jeweilige Kochfeld aus.
- Benutzen Sie zum Kochen niemals Alufolie bzw. stellen Sie niemals etwas, das in Alufolie verpackt ist, direkt auf dem Kochfeld ab. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.
- Erhitzen Sie niemals eine mit Nahrungsmittel gefüllte Dose oder Konserve aus Blech, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung richtet sich an alle Kochflächen.
- Das Verwenden einer erhöhten Leistung wie z.B. Die Booster Funktion ist für das Erwärmen einiger Flüssigkeiten wie z.B. von Frittieröl ungeeignet. Die erhöhte Hitze könnte gefährlich sein. In solchen Fällen wird zu einer niedrigeren Stufe geraten.
- Das Kochgeschirr muss direkt auf dem Herd gestellt werden und muss zentriert werden. Auf keinen Fall irgendetwas

zwischen dem Kochgeschirr und dem Herd legen.

- Im Fall von erhöhter Temperatur senkt das Gerät automatisch die Stromzufuhr des jeweiligen Kochfeldes ab.

Vor jedem Reinigungsingriff oder Wartung, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz indem Sie den Stecker ziehen oder schalten Sie den Strom am Hauptschalter des Hauses im Sicherungskasten aus.

Verwenden Sie für alle Installations- und Wartungsarbeiten Handschuhe.

Das Gerät kann von Kindern, ab einem Alter von mindestens 8 Jahren, benutzt werden und von Menschen mit eingeschränkten physischen, motorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mängel an Erfahrung oder notwendiger Kenntnis, sofern sie unter Aufsicht stehen oder nachdem sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingeführt wurden und sie sich den Gefahren, die von dem Gerät ausgehen, bewusst sind.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Der Raum muss ausreichend belüftet sein, wenn die Dunstabzugshaube zusammen mit anderen Geräten mit Gasverbrennung oder andere Brennstoffe verwendet wird. Die Haube muss regelmäßig sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT), dabei aber genau die Angaben

der Bedienungsanleitung befolgen.
Das nicht beachten der Vorgaben bezüglich der Reinigung der Haube und dem Erneuern bzw. Reinigen der Filter kann Brände verursachen.

Es ist strengstens verboten, Essen über offener Flamme zu kochen.

Die Verwendung von offenen Flammen ist für die Filter schädlich und kann Brände verursachen und muss daher in jedem Fall vermieden werden.

Jegliches Frittieren muss mit Sorgfalt erfolgen, um zu vermeiden, dass das überhitzte Öl Feuer fangen kann.

ACHTUNG: Wenn der Herd in Gebrauch ist, können die zugänglichen Teile der Haube heiß werden.

Achtung! Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, bis die Installation vollständig abgeschlossen ist.

Was die technischen und die Sicherheitsmaßnahmen bezüglich dem Abzug der Dämpfe angeht, halten Sie sich strikt an die Vorschriften der örtlichen Behörden.

Die angesaugte Luft darf nicht über das selbe Abluftrohr abgeleitet werden, das für die Abfuhr von Rauchgasen, die durch Gasverbrennung oder die Verbrennung anderer Brennstoffen erzeugt werden, verwendet wird.

Verwenden Sie die Haube nie ohne das Gitter korrekt eingebaut zu haben!

Bei der Montage, verwenden Sie nur die mitgelieferten Schrauben, oder, falls nicht im Lieferumfang enthalten, erwerben Sie Schrauben gemäß der Vorgaben.

Verwenden Sie bei den Schrauben die richtige Länge, wie sie im

Montagehandbuch angegeben werden.

Wenn die Dunstabzugshaube und gleichzeitig andere Geräte, die eine andere Energiequelle als Strom haben, in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum nicht mehr als 4 Pa überschreiten (4 x 10⁻⁵ bar)..

Es ist wichtig diese Anleitung aufzubewahren, um sie jederzeit heranziehen zu können. Im Falle eines Verkaufes, Abgabe oder Umzugs, stellen Sie sicher, dass die Gebrauchsanweisung dem Produkt beigelegt ist.

Dieses Gerät entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE-Richtlinie). Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät gemäß den Vorschriften entsorgt wird, so verhindern Sie mögliche negativen Folgen für die Umwelt und die Gesundheit.



Die Kennzeichnung  auf diesem Produkt oder den Begleitpapieren gibt an, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Bei der Entsorgung beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften. Weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie in Ihrem Rathaus, bei Ihrer Müllabfuhr oder bei dem Händler, wo das Produkt erworben wurde.

Dieses Gerät wurde gemäß den folgenden Vorschriften entwickelt, getestet und hergestellt:

- Sicherheit: EN / IEC 60335-1; EN / IEC 60335-2-6, EN / IEC 60335-2-31, EN / IEC 62233.
- Leistung: EN / IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN / IEC 60704-1; EN / IEC 60704-2-13; EN / IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN / IEC 61000-3-3; EN / IEC 61000-3; EN 60350-2;-

12. Empfehlungen für eine richtige Benutzung, um die Umweltbelastung zu reduzieren: Wenn Sie zu kochen beginnen, schalten Sie die Haube auf der niedrigsten Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie nach Beendigung des Kochvorgangs noch für einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur im Fall von großen Mengen an Rauch und Dampf und verwenden Sie die Booster-Funktion nur in extremen Fällen. Um die Effizienz der Reduktion von Gerüche aufrecht zu erhalten, ersetzen Sie wenn nötig, den/die Kohlefilter. Um die Effizienz des Fettfilters aufrecht zu erhalten, reinigen Sie diesen bei Bedarf. Zur Optimierung der Effizienz und um Geräusche zu minimieren, verwenden Sie beim Abluftsystem den maximalen Durchmesser der in diesem Handbuch angegeben ist.

Betriebsart

Kochen mit Induktion

Das Induktionskochsystem beruht auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion. Das wesentliche Merkmal dieses Systems ist die direkte Energieübertragung von dem Energiegenerator an den Topf.

Vorteile:

Wenn Sie dieses mit Elektroherden vergleichen, werden Sie feststellen, dass es:

- **sicherer ist:** niedrigere Temperatur auf der Glasoberfläche.
- **schneller ist:** schnelleres Erhitzen von Gerichten.
- **genauer ist:** Kochfeld reagiert sofort auf Ihre Befehle
- **effizienter ist:** 90% der aufgenommenen Energie wird in Wärme umgewandelt. Darüber hinaus wird die Wärmeübertragung sofort abgebrochen, sobald Sie die Pfanne von der Oberfläche entfernen und so unnötige Wärmeverluste vermeiden.

Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Symbol



versehen ist.

Wichtig:

um dauerhafte Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes zu vermeiden, verwenden Sie nicht:

- Behälter mit einem zu 100% flachen Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Behälter mit einem rauen Untergrund, um zu verhindern, dass die Oberfläche des Kochfeldes verkratzt wird.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe und Pfannen auf der Oberfläche des Bedienfeldes ab.

Kochgeschirrmaterial

Das Induktionskochverfahren verwendet Magnetismus, um Wärme zu erzeugen. Das Kochgeschirr muss daher Eisen enthalten. Sie können einfach mit einem Magneten überprüfen, ob eine Pfanne aus magnetischem Material besteht. Kochgeschirr ist ungeeignet, falls Sie keine magnetische Anziehungskraft erkennen können.

^ Ää Éëî ä Ö Ç È ñ ç Ä Ü Ö È Ä Ü ä ä =

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben, werden sich die Kochfelder nicht einschalten.

Um den richtigen Durchmesser der Töpfe in Bezug auf jedes einzelne Feld festzustellen, ziehen Sie den illustrierten Teil dieser Gebrauchsanweisung zu Rate.

bä É Ö Ç È ñ ç Ä Ü Ö È Ä Ü ä ä =

Um bessere Ergebnisse zu erhalten, empfehlen wir:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser mit dem des Kochfeldes übereinstimmt.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Wenn möglich, benutzen Sie einen Deckel während des Kochvorgangs.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit einer geringen Menge an Wasser, um die Kochzeit zu reduzieren.
- Das Verwenden eines Schnellkochtopfs reduziert den Stromverbrauch und die Garzeit

- Stellen Sie den Topf in die Mitte des aufgezeichneten Kochfeldes.

Die Benutzung der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann entweder im Abluftbetrieb oder im



Abluftbetrieb

Umluftbetrieb benutzt werden.

Abb.7

Die Dämpfe werden durch eine Reihe von Rohren nach draußen geleitet (die als Sonderzubehör getrennt erworben werden müssen), welche an den mitgelieferten Anschlussstutzen befestigt werden müssen.

Der Durchmesser des Abluftrohres muss mit dem des Anschlussrings übereinstimmen:

- Im Fall eines rechteckigen Austritts 222 x 89 mm
- Im Fall eines runden Austritts Ø 150 mm (*)

Für weitere Informationen ziehen Sie die Seite über das Zubehör der Abzugshaube dieses Handbuchs zu Rate.

Abb. 7a-7b

Schließen Sie das Gerät an Rohrleitungen und Wandabzugslöcher an, deren Durchmesser dem Luftauslass entsprechen (Anschlussstutzen).

Die Verwendung von Rohren und Wandabzugslöchern mit einem kleineren Durchmesser wird eine Verringerung der Absaugleistung und eine drastische Erhöhung des Geräuschpegels zur Folge haben.

Es wird daher diesbezüglich keinerlei Verantwortung übernommen.

! Reduzieren Sie die Länge des Rohres auf das Notwendigste.

! Verwenden Sie ein Rohr mit einer möglichst geringen Anzahl an Kurven (maximal zugelassener Winkel: 90°).

! Vermeiden Sie drastische Unterschiede im Durchmesser des Rohres.



Umluftbetrieb

Abb.8 Die angesaugte Luft wird durch spezielle Fettfilter und Geruchsfilter gefiltert, bevor sie wieder dem Raum zugeführt wird.

Das Produkt wird mit allem Notwendigsten geliefert, das Sie für eine Standardmontage, mit einem Luftauslass an der Vorderseite des Sockels, benötigen.

Im Lieferumfang sind bereits vier Sätze Keramik-Filter mit Aktivkohle für hohe Leistung enthalten. Keramik-Filter sind innovative modulare Kohlefilter, der regenerierbar ist (Lesen Sie dazu auch im Kapitel „Wartung“ den Abschnitt „Aktivkohlefilter“).

Die physikalisch-chemischen Eigenschaften ermöglichen eine hohe Effizienz was die Aufnahme von Gerüchen betrifft und lange mechanische Beständigkeit.

Für weitere Informationen konsultieren Sie die zum Zubehör des Umluftbetriebes gehörige Seite (im illustrierten Teil dieses Handbuchs).

Abb. 13b

Befestigung

Sowohl der elektrische Anschluss, als auch der mechanische Einbau, darf nur von ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Das Elektro-Haushaltsgerät ist für den Einbau in eine Arbeitsfläche mit einer Stärke von 2-6 cm bei einer TOP-Installation und 2,5 – 6 cm bei einer FLUSH-Installation hergestellt worden.

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss vorne mindestens 5 cm und an der Seite mindestens 4 cm und mindestens 50 cm zu den oberen Hängeschränken sein.

HINWEIS: Die empfohlenen Abstände sind Richtwerte: Bei der Planung der Räume müssen die Anweisungen des Herstellers der Küche befolgt werden.



Elektrischer Anschluss

Abb. 3

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz
- Der Anschluss muss von qualifiziertem Personal, mit Kenntnisse über die Vorschriften bezüglich der Installation und Sicherheitsfragen, durchgeführt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Menschen, Tiere oder Dinge im Falle eines Nichtbeachtens der im vorangehenden Kapitel genannten Vorgaben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Entfernen des Kochfeldes von der Arbeitsplatte zu ermöglichen,
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung, die auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes angegeben ist, der des Hauses entspricht in dem es installiert wird.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Kabel für die Erdung muss 20cm länger als die anderen Kabel sein.
- Falls das Gerät nicht mit einem Netzkabel geliefert wird, ist ein Leiter mit einem Querschnitt von mindestens 2,5 mm und einer Leistung bis 7200 Watt zu verwenden; während es für höhere Spannungen 4 mm sein müssen.
- Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50 ° C über der der Raumtemperatur erreichen.
- Das Gerät ist für einen dauerhaften Anschluss an das Stromnetz gedacht, deshalb muss der Anschluss an das Stromnetz über einen Fehlerstrom-Schutzschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Stromnetz unter der oben genannten Überspannungskategorie III garantiert und nach dem Einbau leicht erreichbar ist.

Achtung! Bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen und ihre korrekte Funktion überprüfen, überprüfen Sie immer ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.

Achtung! Der Austausch des Verbindungskabels muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden oder von einer Person mit ähnlicher Eignung.

Hinweis: Das Produkt ist mit der Funktion „Power Limitor“ (Leistungsbegrenzung) ausgestattet, die es ermöglicht einen maximalen Grenzwert bezüglich der kW Aufnahme einzustellen.

Die Einstellung muss bei Anschluss des Gerätes an das Stromnetz oder bei einer Wiederherstellung des Stromnetzes selbst durchgeführt werden (innerhalb der darauffolgenden 2 Minuten). **Für die Abfolge zur Einstellung der Leistungsbegrenzung konsultieren Sie dieses Handbuch im Abschnitt „Betrieb“.**

Montage

Vor dem Einbau:

- Nachdem Sie das Produkts ausgepackt haben, stellen Sie sicher, dass es keine Schäden während des Transports erlitten hat und im Falle von Problemen, kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst, bevor Sie mit dem Einbau fortfahren.
- Überprüfen Sie, ob das erworbene Produkt von seinen Ausmaßen, in den von Ihnen ausgewählten Einbauort, passt.
- Überprüfen Sie, dass sich im Inneren der Verpackung keine Zubehörteile (wie z.B. Tütchen mit Schrauben, Garantie etc.) befinden (aus Transportgründen), welche gegebenenfalls entfernt und aufbewahrt werden müssen.
- Stellen Sie des weiteren sicher, dass in der Nähe des Montagebereichs eine Steckdose zur Verfügung steht.

Überprüfung des Einbauorts:

- Das Gerät darf nicht über folgenden Geräten eingebaut werden: Geräte die der Kühlung dienen, Geschirrspülmaschinen, Herde, Öfen, Waschmaschinen und Trocknern.
- Alle Schneidarbeiten am Einbauort müssen vor dem Einsetzen des Kochfeldes durchgeführt werden und Holzsplitter oder Sägespäne müssen gründlich entfernt werden.

WICHTIG: Verwenden Sie einen Dichtkleber (1 Komponente) mit einer Temperaturbeständigkeit bis 250°C;

Vor dem Einbau müssen alle Oberflächen gründlich gereinigt werden um alle Substanzen, die eine Haftung beeinträchtigen könnten, zu beseitigen. (z.B.: Trennmittel, Konservierungsstoffe, Fette, Öle, Staub, Rückstände alter Klebstoffe etc.);

Der Klebstoff muss gleichmäßig über den gesamten Umfang des Rahmens verteilt werden;

nach dem Einkleben muss der Kleber für etwa 24 Stunden trocknen.

ACHTUNG! Die mangelhafte Verwendung von Schrauben und anderen Befestigungselementen, gemäß dieser Anleitung, kann Gefahren elektrischen Ursprungs verursachen

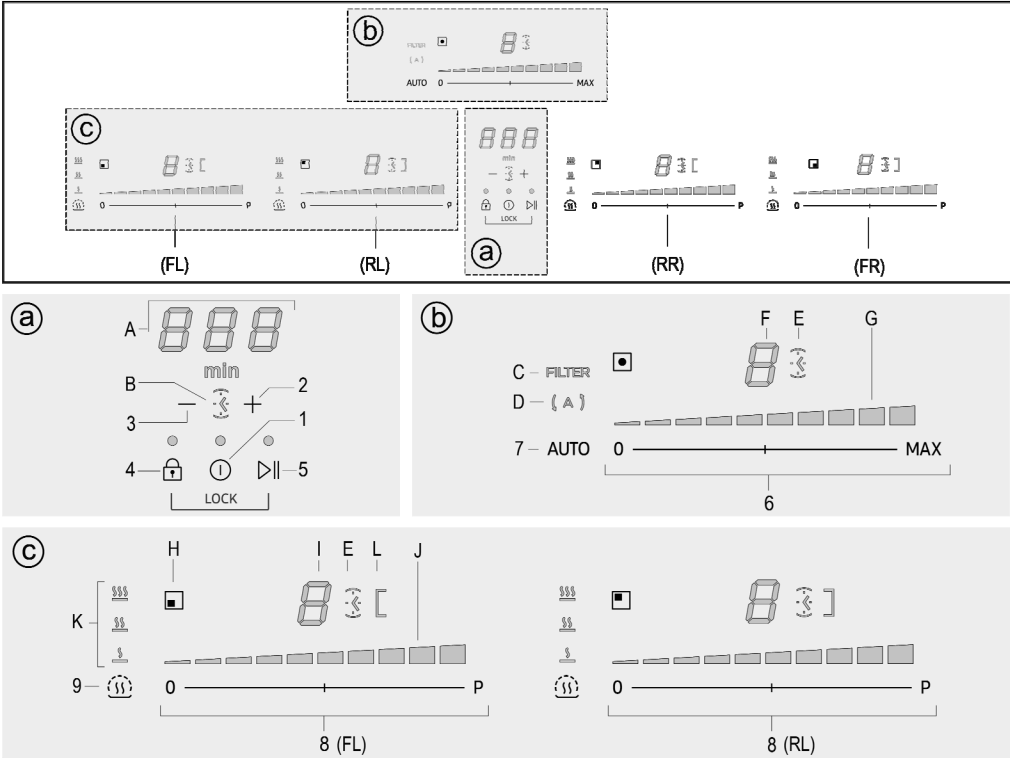
Hinweis: Für den korrekten Einbau dieses Gerätes ist es empfehlenswert die Rohre mit einem Klebeband, mit folgenden Eigenschaften, zu umwickeln:

- Elastisches Klebeband aus weichem PVC mit einem Klebstoff auf Acrylsäure Basis
- Entsprechend der DIN EN 60454 Norm
- Schwer entflammbar
- Sehr gute Alterungsbeständigkeit
- Beständig gegen Temperaturschwankungen
- Einsetzbar bei niedrigen Temperaturen

Betrieb

Bedienfeldanordnung

Anmerkung: Um die Steuerungen zu wählen, ist es ausreichend, die Symbole, die sie darstellen, zu berühren (drücken)



	Tasten	Display / LED
(a) Haupt/Zeitsteuerung	1. ON/OFF des Kochfelds / Wrasenabzugs für das Kochfeld 2. Zeitwert erhöhen 3. Zeitwert kleiner stellen * 2+3. Timer einschalten 4. Tastensperre 5. Pause / Recall * 4+5. Kindersicherung	A. Timer-Display B. Timeranzeige läuft
(b) Wrasenabzugsteuerung	6. Wrasenabzugauswahl * Abzugsgeschwindigkeit (Leistung) größer/kleiner stellen 7. Einschaltung der Automatikfunktionen * Filtersättigung Reset	C. Filterwartungsanzeige D. Anzeige für automatische Abzugsfunktion E. Timeranzeige läuft F. Ansicht der Abzugsgeschwindigkeit (Leistung) G. Display des Wrasenabzugs
(c) Kochfeldsteuerung	8. Kochzonenauswahl * Leistungsstufe größer/kleiner stellen 9. Einschaltung des Temperaturmanagers	H. Anzeige der Kochzonenposition I. Ansicht der Leistungsstufe J. Kochzonendisplay K. Display für das Temperaturmanagement L. Bridgeanzeige läuft

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Was vor dem Beginn zu wissen ist:

Alle Funktionen dieses Kochfelds wurden unter Beachtung der strengsten Sicherheitsvorschriften geplant.

Aus diesem Grund:

- **Einige Funktionen aktivieren sich nicht oder deaktivieren sich automatisch in Abwesenheit von Töpfen auf dem Herd oder wenn diese falsch positioniert sind.**
- In anderen Fällen deaktivieren sich die aktivierten Funktionen automatisch nach wenigen Sekunden, wenn die gewählte Funktion eine weitere Einstellung, die nicht eingegeben wurde, benötigt (z.B.: **“Das Kochfeld einschalten”** ohne **“Den Kochbereich wählen”** und die **“Betriebstemperatur”**, oder die **“Funktion Lock”** oder diejenige des **“Timer”**).



Achtung! Im Falle (zum Beispiel) von längerer Verwendung könnte das Abschalten des Kochbereichs nicht umgehend erfolgen, da er sich in Phase der Abkühlung befindet; auf dem Display der Kochbereiche erscheint das Symbol **“H”**, um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet.

Warten Sie ab, dass das Display ausgeht, bevor Sie sich dem Kochbereich nähern.

Display Kochbereich

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Eingeschalteter Kochbereich	
Kochstufe	<i>1...9-P</i>
<u>Restwärmeanzeige</u>	H
<u>Topferkennung</u>	
Funktion Temperatur-Manager aktiv	
Funktion Kindersicherung aktiv	L
Funktion Pause	
Funktion Ankochautomatik	A

Eigenschaften des Kochfelds

● **Aktivierung Kochfeld**

Das Produkt aktiviert sich nur in Abwesenheit von Töpfen auf dem Kochfeld: Der Heizprozess startet nicht oder unterbricht sich im Falle der Abwesenheit oder Entfernung der Töpfe.

● **Topferkennung**

Das Produkt erfasst automatisch das Vorhandensein von Töpfen auf den Kochbereichen.

● **Sicherheitsabschaltung**

Aus Sicherheitsgründen besitzt jeder Kochbereich eine maximale Betriebsdauer, die vom eingestellten Leistungsniveau abhängt.

● **Restwärmeanzeige**

Beim Abschalten von einem oder mehreren Kochbereichen wird die Anwesenheit von Restwärme mit entsprechendem optischen Signal auf dem Display des bezüglichen Kochbereichs durch das Symbol **“H”** angezeigt.

Funktionsweise

Anmerkung: Zur Aktivierung jeglicher Funktion ist es vorher notwendig, den gewünschten Bereich zu aktivieren

● **Einschalten**

EIN/AUS Kochfeld/ Gebläse drücken (**berühren**)

Die Kontrollampe leuchtet zur Anzeige auf, dass das Kochfeld/ Gebläse bereit zur Verwendung ist

Zum Abschalten erneut drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● **Wahl der Kochbereiche**

Die **Auswahlleiste (8)** entsprechend des gewünschten Kochbereichs berühren (drücken).

● **9 Leistungsstufen**

Das Feld besitzt 9 Leistungsstufen

Mit den Fingern längs der **Auswahlleiste (8)** berühren und durchlaufen:

nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufe zu senken;

● **Power-Funktion**

Das Produkt ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe ausgestattet (über der Stufe **9**), die für 10 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Mit den Fingern längs der **Auswahlleiste (8)** (über der Stufe **9**) berühren und durchlaufen und die Power-Funktion aktivieren

Die Power-Funktion wird auf dem Display des Kochbereichs mit dem Symbol **“P”** angezeigt

● Bridge-Funktion

Diese Funktion verbindet zwei übereinanderliegende Kochzonen miteinander. Sie funktionieren dann wie eine Kochzone. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit Backformen und Töpfen von größeren Abmessungen.

Es ist möglich, den vorderen Kochbereich **"Master"** in Kombination mit dem entsprechenden hinteren **"Nebenbereich"** zu verwenden

(konsultieren Sie, um zu prüfen, auf welchen Bereichen diese Funktion vorgesehen ist, den Teil der Abbildungen dieses Handbuchs).

Um die Bridge-Funktion zu aktivieren:

- gleichzeitig die beiden Kochbereiche, die man zu verwenden wünscht, wählen
- die Anzeige Bridge (L) des Kochbereichs **"Nebenbereich"**

leuchtet auf "L"

- durch die **Auswahlleiste (8)** des Kochbereichs **"Master"** ist es möglich, die Betriebsstufe einzustellen
- um die Bridge-Funktion zu deaktivieren, ist es ausreichend, die gleiche Prozedur der Aktivierung zu wiederholen

● Temperatur-Manager

Temperature Manager ist eine Funktion, die erlaubt, die voreingestellte Temperatur geeigneter einzustellen, um die gewünschte Art von Ergebnis zu erhalten (konsultieren Sie die Tabelle Temperatur-Manager am Ende dieses Kapitels).

Wählen Sie den gewünschten Kochbereich.

- Drücken Sie ein- oder mehrmals  (9), um die geeignetste Stufe zu wählen:

	Schmelzen*	
	Erwärmen*	
	Köcheln*	
* Konsultieren Sie die Tabelle Temperature Manager am Ende dieses Kapitels.		

- Drücken Sie erneut, um abzuschalten.

Auf dem Display des Kochbereichs, der mit Temperature Manager in Betrieb ist, erscheint das Symbol .

● Tastensperre

Die Tastensperre erlaubt, die Einstellungen des Felds zu blockieren, um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern und dabei die bereits eingestellten Funktionen aktiv zu lassen.

Aktivierung:

- Drücken Sie  (4)

- die LED auf der Taste leuchtet zur Anzeige der erfolgten Aktivierung auf

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung

● Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert, dass Kinder unabsichtlich die Kochbereiche und das Gebläse einschalten und versperrt die Aktivierung jeglicher Funktion.

Die Kindersicherung kann nur bei eingeschaltetem Kochfeld, aber mit abgeschalteten Kochbereichen (und Gebläse) aktiviert werden.

Aktivierung:

- entfernen Sie eventuell auf dem Kochfeld vorhandene Töpfe

- drücken und halten Sie gleichzeitig  (4) und  (5) gleichzeitig drücken und halten, ein akustisches Signal zeigt an, dass die Funktion eingeschaltet ist und es erscheint "L" auf den Display (I) und (F).

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung

● Timer

Die Funktion Timer ist ein Countdown, den man, auch gleichzeitig, auf jedem Kochbereich (und Bereich des Gebläses) einstellen kann.

Am Ende der eingestellten Zeit schalten sich die Kochbereiche (oder Bereiche des Gebläses) automatisch ab und der Benutzer wird mit einem entsprechenden akustischen Signal darauf hingewiesen.

Aktivierung/Einstellung der Funktion Timer für das Kochfeld

- Wählen Sie den gewünschten Kochbereich.
- Drücken Sie  + (3+2), zum Zugang zur Funktion Timer
- Die Dauer des Timers einstellen:

den Wahlschalter  (2), drücken, um die Zeit der automatischen Abschaltung zu erhöhen
den Wahlschalter  (3), drücken, um die Zeit der automatischen Abschaltung zu verringern
Gegebenenfalls den Vorgang auch für andere Kochbereiche wiederholen.

Anmerkung: Jeder Kochbereich kann einen verschiedenen Timer eingestellt haben; auf dem Display (A) erscheint für 10 Sekunden der Countdown des letzten, gewählten Kochbereichs, danach wird der Countdown von kürzester Dauer visualisiert.

- Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder bis eine beliebige Taste am Kochfeld berührt wird), während das Display (A) mit dem Symbol  blinkt.

Anmerkung: Auf der Seite des Displays des Kochbereichs

erscheint mit aktiviertem Timer das Symbol  (E)

Zur Ausschaltung des Timers:

- Wählen Sie den Kochbereich.
- den Wert des Timers auf , mittels  (3), einstellen

Anmerkung: Die Funktion bleibt aktiv, wenn in der Zwischenzeit keine anderen Tasten gedrückt werden.

● Kurzzeitwecker

Die Funktion Kurzzeitwecker ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen (und dem Bereich des Gebläses) ist.

Der Kurzzeitwecker wird durch Druck von **— + (3+2)**, aktiviert.

Anmerkung : Befolgen Sie für die Einstellung der Funktion **Kurzzeitwecker** die gleiche Prozedur der Funktion **Timer**

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder bis eine beliebige Taste am Kochfeld berührt wird), während das Display **(A)** mit dem Symbol "0.00" blinkt.

● Pause

Die Funktion Pause erlaubt, jegliche Funktion, die auf dem Feld aktiv ist, zu unterbrechen und damit die Kochleistung auf Null zu bringen.

Aktivierung:

• Drücken Sie **▷|| (5)**

• auf den Displays **(I)** wird eine "I" visualisiert .

Um die Funktion zu deaktivieren:

• Drücken Sie **▷|| (5)**

• Durchlaufen Sie innerhalb 10 Sekunden mit den Fingern die **Auswähleiste (8)**, bezüglich des Kochbereichs **2 (ABB.19)**;

Anmerkung : Wenn der Vorgang nicht in dieser Zeitspanne ausgeführt wird, bleibt die Funktion Pause aktiv.

Anmerkung: Wenn nach 10 Minuten die **Funktion Pause** nicht deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

● Memory

Die Funktion Memory erlaubt, alle auf dem Kochfeld eingestellten Einstellungen im Falle eines unbeabsichtigten Abschaltens wiederzuerlangen.

Aktivierung:

• das Feld **① (1)** innerhalb 6 Sekunden nach der Abschaltung erneut einschalten

• auf **▷|| (5)**, innerhalb weiterer 6 Sekunden drücken

● Ankochautomatik

Die Automatische Heat UP Funktion erlaubt ihnen, die eingestellte Leistung schneller zu erreichen, mit dieser Funktion kann man schneller kochen, ohne das Gefähr besteht, etwas anbrennen zu lassen, da die Temperatur nicht über die eingestellte Höhe steigt.

Die Funktion ist für die Leistungsstufen 1-8 möglich.

Aktivierung:

• auf der **Auswähleiste (8)** die gewünschte Leistung für längere Zeit drücken

• auf dem Display **(I)** wird eine "A" visualisiert .

● Power Limitation

Mit der Funktion Power Limitation kann die Funktionsweise des Produkts so eingestellt werden, dass die maximale Leistungsaufnahme begrenzt wird.

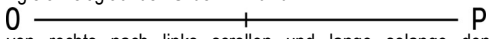
Merke : Die Einstellung muss bei ausgeschaltetem Kochfeld

vorgenommen werden, **ohne** die Taste **① (1)** zu drücken und zwar beim Anschluss des Kochfeldes mit der Stromversorgung oder der erneuten Verbindung mit der Stromversorgung, innerhalb der nächsten 2 Minuten.

Einstellung der Power Limitation :

• **🔒 + ▷|| (4+5)**, drücken und solange gedrückt halten, bis ein kurzer Signalton erklingt

• gleichzeitig auf den Slidern **FL und RL**

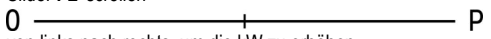
0 
von rechts nach links scrollen und lange solange den Buchstaben **P** gedrückt halten, bis ein kurzer Signalton erklingt, am Display Timer **(A)** erscheint das Symbol "**CF6**", was bedeutet, dass nun die Einstellung vorgenommen werden kann
das Display **(7)** des **Bereichs FL** zeigt die Stromeinstellung an**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** Voreinstellung beträgt 7,4 KW

• um die Einstellung der Power Limitation zu ändern, den Slider **FL** scrollen

0 
von links nach rechts, um die kW zu erhöhen
von rechts nach links, um die kW zu verringern

• um die Wahl abzuspeichern, Tasten **🔒 + ▷|| (4+5)**, eine Sekunde lang drücken;
es erklingt ein Tonsignal, das die Einstellung bestätigt und die Funktion wird verlassen.

VERWENDUNG DES GEBLÄSES

● Einschalten

EIN/AUS Kochfeld/ Gebläse **① (1)** drücken (berühren)

Die Kontrolllampe leuchtet zur Anzeige auf, dass das Kochfeld/ Gebläse bereit zur Verwendung ist

Zum Abschalten erneut drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● Einschalten des Gebläses:

Die **Auswähleiste (6)** berühren (drücken), um das Gebläse zu aktivieren

● Geschwindigkeit (Leistung) des Gebläses:

Mit den Fingern längs der **Auswähleiste (6)** berühren und durchlaufen:

nach rechts, um die Geschwindigkeit (Leistung) der Ansaugung (0-10) zu erhöhen;

nach links, um die Geschwindigkeit (Leistung) der Ansaugung (10-0) zu verringern;

● Timer

Aktivierung/Einstellung der Funktion Timer für das Gebläse

- Das Gebläse wählen
- Zum Zugang zur Funktion Timer (von jeglicher Geschwindigkeit) **— + (3+2)** drücken
- Die Dauer des Timers einstellen:

den Wahlschalter **+ (2)**, drücken, um die Zeit der automatischen Abschaltung zu erhöhen
den Wahlschalter **— (3)**, drücken, um die Zeit der automatischen Abschaltung zu verringern
auf dem Display **(A)** wird der Countdown angezeigt,

Anmerkung: auf der Seite des Displays des Gebläses

erscheint mit aktiviertem Timer das Symbol  (E)

- Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder bis eine beliebige Taste am Kochfeld berührt wird), während das Display **(A)** mit dem Symbol  blinkt.

Zur Ausschaltung des Timers:

- Wählen Sie den Kochbereich.
- den Wert des Timers auf  mittels **— (3)**, einstellen

Anmerkung: Die Funktion bleibt aktiv, wenn in der Zwischenzeit keine anderen Tasten gedrückt werden.

● Anzeige der Filtersättigung

Die Abzugshaube zeigt an, wenn es notwendig ist, die Filterwartung auszuführen:

Fettfilter

LED "FILTER" (C) leuchtet auf

Geruchsfilter mit Aktivkohle

LED "FILTER" (C) blinkt

● Reset Sättigung der Filter

Nach der Filterwartung (Fettfilter und/oder Aktivkohle), Taste **"AUTO" (7)** lange drücken ;

LED "FILTER" geht aus und der Zählvorgang der Anzeige startet erneut.

● Aktivierung der Anzeige Sättigung Geruchsfilter mit Aktivkohle

Diese Anzeige ist in der Regel abgeschaltet.

Um sie zu aktivieren:

- Abzugsfläche durch  (1) anschalten;
- Absaugmotor und Kochfeld sind ausgeschaltet,
- "AUTO" (7)** drücken und gedrückt halten;
- "FILTER" geht an und wieder aus, um die erfolgte Aktivierung anzuzeigen.

● Deaktivierung der Anzeige Sättigung Geruchsfilter mit Aktivkohle

den oben beschriebenen Vorgang der Aktivierung wiederholen

• "FILTER" geht an und wieder aus, um die erfolgte Deaktivierung anzuzeigen.

● Automatische Funktionsweise

Die Abzugshaube wird sich automatisch auf die geeignete Geschwindigkeit einschalten, gemäß der, auf den einzelnen Kochfeldern, verwendeten Heizstufen.

Wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, schaltet die Dunstabzugshaube schrittweise die Absauggeschwindigkeit herunter und entfernt so die restlichen Dämpfe und Gerüche, bevor sie sich ganz abschaltet.

Um diese Funktion zu aktivieren:

Drücken Sie kurz **"AUTO" (7)** und das LED **"(A)" (D)** erleuchtet, um anzuzeigen, dass die Abzugshaube in diesem Modus arbeitet.

Das Gerät ist für den Gebrauch in Kombination mit einem KIT Sensor Window (nicht vom Hersteller mitgeliefert) ausgerüstet.

Wenn man das KIT Sensor Window (nur im ABSAUGMODUS), schaltet sich die Luftabsaugung jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem das KIT angebracht worden ist, geschlossen ist.

-Der elektrische Anschluss des KITs an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden.

-Das KIT muss gemäß den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.

ACHTUNG:

-Die Kabel, mit denen das Kit an das Gerät angeschlossen wird, müssen zu einem zertifizierten Kreislauf mit Sicherheitskleinspannung (SELV) gehören.

-Der Hersteller des Geräts haftet nicht für eventuell auftretende Probleme, Schäden oder Brände durch Mängel und/oder Funktionsstörungen und/oder nicht fachgerechter Installation des KITs.

Temperatur-Manager		Beschreibung
	Schmelzen	Geeignete Leistungsstufe, um temperaturempfindliche Lebensmittel langsam zu schmelzen, ohne die sensorischen Eigenschaften zu beeinträchtigen (ideal für Schokolade, Butter, usw.).
	Erwärmen	Geeignete Leistungsstufe, die es erlaubt, Lebensmittel zu erwärmen, ohne dass Siedetemperaturen erreicht werden.
	Köcheln	Geeignete Leistungsstufe, um Speisen für längere Zeiten köcheln zu lassen. Ideal zum Kochen von Tomatensaucen, Ragout, Suppen, dicken Gemüsesuppen, bei denen ein kontrollierter Garheitsgrad (ideal für das Kochen in Wasserbad) beibehalten wird. Gleichzeitig wird ein Überkochen oder mögliches Anbrennen am Topfboden vermieden. Verwenden Sie diese Funktion, nachdem Sie die Speise aufgekocht haben.

Leistungstabellen

Leistungsstufena		Tipologia di cottura	Benutzung der Stufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Ihre Kochgewohnheiten)
Max. Leistung	Power	Schnell aufwärmen	Ideal, um die Temperatur der Lebensmittel in kurzer Zeit zu erhöhen (bis zum schnellen Sieden bei Wasser) sowie um Flüssigkeiten schnell aufzuwärmen
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Bräunen; zum Ankochen; um tiefgefrorene Produkte zu braten und zum schnellen Sieden
Hohe Leistunga	7-8	Bräunen - Anbraten- Sieden- Grillen	Ideal zum Anbraten, um heftig am Sieden zu halten, zum Kochen und Grillen (für kurze Zeiträume, 5-10 Min.)
	6-7	Bräunen - Kochen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Anbraten, um leicht am Sieden zu halten, zum Kochen und Grillen (für mittlere Zeiträume, 10-20 Min.)
Mittlere Leistunga	4-5	Kochen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Schmoren, um sanft am Sieden zu halten, zum Kochen (für lange Zeiträume)
	3-4	Kochen - Einkochen	Ideal zum langen Kochen (Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
	2-3	Kochen - Einkochen	Ideal zum langen Kochen (Mengen unter einem Liter, Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Kochflüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistunga	1-2	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten	ideal um Butter weich zu machen, Schokolade sanft zu schmelzen, um kleine Mengen aufzutauen
	1	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten	Ideal, um soeben gekochte Portionen warm zu halten
AUS	Null-Leistung	Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Restwärme wird mit H angezeigt)

Kochtabellen

Lebensmittelkategorie	Gerichte oder Kochvorgang-Art	Leistungsstufe und Kochablauf			
		Erste Phase	Leistungen	Zweite Phase	Leistungen
Nudeln, Reis	FrISChe Nudeln	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	7-8
	FrISChe Nudeln	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	7-8
	Gesottener Reis	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	5-6
	Risotto	Anbraten Gemüse und RÖsten	7-8	Kochen	4-5
Gemüse und Hülsenfrüchte	Gesottene	Wasser erhitzen	Booster-9	Sieden	6-7
	Gebratene	Aufwärmen vom Öl	9	Braten	8-9
	Sautierte	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Kochen	6-7
	Geschmorte	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Kochen	3-4
	Angebratene	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Angebratene Gemüse goldbraun braten	7-8
Fleisch	Braten	Fleisch mit Öl goldbraun braten (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
	Gegrillt	Vorwärmen des Topfes	7-8	Beidseitig grillen	7-8
	Bräunen	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	4-5
	Feucht gegartes/geschmortes	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
Fisch	Gegrillt	Vorwärmen des Topfes	7-8	Kochen	7-8
	Feucht gegartes/geschmortes	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
	Gebratenes	Öl erhitzen	8-9	Braten	7-8
Eier	Frittaten	Erwärmen der Pfanne mit Butter oder Speiseöl	6	Kochen	6-7
	Omelette	Erwärmen der Pfanne mit Butter oder Speiseöl	6	Kochen	5-6
	Weich gekochte/hart gekochte	Wasser erhitzen	Booster-9	Kochen	5-6
	Pancakes	Erwärmen der Pfanne mit Butter	6	Kochen	6-7
Soßen	Tomatensoße	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	6-7	Kochen	3-4
	Bolognese Fleischsoße	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	6-7	Kochen	3-4
	Béchamelsoße	Vorbereitung der Basis (Butter und Mehl schmelzen)	5-6	Leicht aufkochen	3-4
Kuchen und andere Süßigkeiten, Cremen	Eiercreme	Milch aufkochen	4-5	Leicht am Sieden halten	4-5
	Puddings	Milch aufkochen	4-5	Leicht am Sieden halten	2-3
	Milchreis	Milch aufwärmen	5-6	Leicht am Sieden halten	2-3

Wartung

Wartung der Kochfläche

Achtung! Bevor Sie jegliche Aktion im Bereich Reinigung oder Wartung durchführen, stellen Sie sicher, dass alle Kochfelder ausgeschaltet sind und das die Wärmeanzeige erloschen ist.

Reinigung

Die Kochfläche muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Wichtig:

verwenden Sie keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder Stahlwolle. Ihre Verwendung kann mit der Zeit das Glas beschädigen.

Verwenden Sie keine chemische, ätzende Reinigungsmittel, sowie Backofenreiniger oder Fleckenentferner.

Lassen Sie, nach jedem Gebrauch, die Fläche abkühlen und reinigen Sie sie um Angeklebtes und Flecken durch Essensreste zu entfernen.

Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt können die Oberfläche beschädigen und sollten sofort entfernt werden.

Salz, Zucker oder Sand könnten die Glasoberfläche beschädigen.

Benutzen Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder geeignete Reinigungsmittel (halten Sie sich an die Anweisungen des Herstellers).

VERWENDEN SIE KEINE DAMPFREINIGER!!!

Wichtig:

Im Falle von versehentlichem Verlust von Flüssigkeiten aus den Töpfen, ist es möglich über das Ablaufventil einzugreifen, welches sich an der Unterseite des Gerätes befindet, um alle Reste entfernen zu können und eine hygienische Reinigung zu gewährleisten.

Bild 16

Für eine tiefere Reinigung, entfernen Sie die untere Auffangschale.

Abb.18 → 18.3

Wartung der Abzugshaube

Reinigung

Zur Reinigung, benutzen Sie **AUSSCHLIEßLICH** ein feuchtes Tuch mit neutralen Reinigern. **VERWENDEN SIE ZU REINIGUNG KEINE HILFSMITTEL ODER GERÄTE!**

Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermittel.

BENUTZEN SIE KEINEN ALKOHOL!

Fettfilter

Dieser Filter fängt vom Kochen stammende Fettteilchen ab.

Er muss einmal im Monat gereinigt werden (bzw. wenn das System zur Anzeige der Sättigung der Filter dies erfordert), dies kann mit schonenden Reinigungsmittel von Hand oder in

der Spülmaschine, auf niedriger Temperatur erfolgen. Beim Waschen in der Spülmaschine kann sich der metallische Fettfilter verfärben, trotzdem ändern sich seine Eigenschaften bezüglich des Filterns nicht.

Bild 15

Aktivkohle-Filter – Keramik

(Nur für die Version mit Filter)

Hält die unangenehmen Gerüche, die sich beim Kochen entwickeln, fest.

Der Artikel hat vier Aktivkohle-Filterkassetten, welche die Gerüche über die Aktivkohle, die sie enthalten, festhalten. Die Aktivkohle ist in einen Keramikrahmen integriert, wodurch die Unreinheiten vollständig und leicht an ihnen hängen bleiben können und eine große Aufnahmeoberfläche geschaffen wird. Die **Aktivkohle-Keramikfilter** sind erst nach relativ langer Zeit gesättigt. Die Sättigung hängt von der Kochgewohnheiten und der Regelmäßigkeit, mit welcher der Fettfilter gereinigt wird, ab. Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate durch Erhitzung regeneriert werden, indem sie für 45 Minuten in den auf 200° C vorgeheizten Backofen gelegt werden. Mit einer regelmäßigen Regenerierung haben die Filter eine maximale Lebensdauer von 5 Jahren.

Abb.17 → 17.13

Störungssuche

Ein Fehler kann sich durch ein kleines Problem ergeben, das Sie selber mit Hilfe der folgenden Anleitungen beheben können. Führen Sie keine weiteren Reparaturversuche durch, wenn die folgenden Anleitungen in einem spezifischen Fall nicht helfen.

WARNUNG

Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Wartungspersonal durchgeführt werden. Falsch ausgeführte Reparaturen können den Benutzer einem beträchtlichen Risiko aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an das Kundendienstzentrum.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Was kann ich tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?	Die Schmelzsicherung in der Hausverdrahtung ist defekt. Es steht kein Topf auf der Kochzone.	Wenn die Schmelzsicherung wiederholt ausgelöst wird, einen zugelassenen Elektriker rufen. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.
Was kann ich tun, wenn die Kochzonen sich nicht einschalten?	Die Bedienfeld ist zum Teil durch ein feuchtes Tuch oder eine Flüssigkeit bedeckt.	Reinigen Sie das Bedienfeld.

INFORMATIONSCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
E2	Die Elektronik schaltet sich wegen erhöhter Temperatur ab	Die innere Temperatur der elektrischen Komponenten ist zu hoch	Vor einem erneuten Gebrauch, warten Sie bis sich die Fläche abkühlt hat
ERR03 + akustisches Signal 	Es wird eine kontinuierliche (Dauer-) Aktivierung der Taste defektiert. Die Schnittstelle stellt sich nach 10 Sekunden ab.	Wasser, Töpfe oder Küchenutensilien auf der Benutzerschnittstelle.	Oberfläche reinigen, eventuell Gegenstände vom Kochfeld räumen.
Bei allen anderen Fehlermeldungen (E ... U ...)	Rufen Sie den Kundenservice an und nennen Sie Ihren Fehlercode		

Produktdatenblatt (Kochfeld)

Lieferant	Samsung Electronics Co. Ltd
Modellkennzeichnung	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Kochfeldtyp	Einbau
Heiztechnik	Induktionskochzonen und - kochbereich
Zahl an Kochzonen und/oder Kochbereichen	4
Für Umluftkochzonen oder -bereich: Durchmesser nutzbarer Fläche für das elektrisch geheizte Kochfeld (Ø)	18,9 cm, 22 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich berechnet auf kg (EC Elektrisch kochen)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet auf kg (EC Elektrokochfeld)	190,2 Wh/kg

• Angabe wurde gemäß EN 60350-2/A11 und der europäischen Verordnung (EG) Nr. 66/2014 bestimmt.

Tipps für die Energieeinsparung

Empfehlungen für beste Ergebnisse:

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit dem gleichen Bodendurchmesser wie der Durchmesser der Kochzone.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie, wenn es möglich ist, beim Kochen den Deckel auf dem Topf.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. in wenig Wasser, um die Kochzeiten zu reduzieren.
- Verwenden Sie einen Dampfkochtopf, der den Energieverbrauch und die Kochzeiten noch mehr reduziert.
- Stellen Sie den Topf in die Mitte der im Kochfeld eingezeichneten Kochzone.

* Für das Produktdatenblatt des Kochfelds bitte in das Blatt in der Verpackung sehen.

ES - Montaje y modo de empleo

Símbolos utilizados en este manual



ADVERTENCIA

Peligros o prácticas inseguras que podrían dar lugar a lesiones personales o la muerte.



ATENCIÓN

Peligros o prácticas inseguras que podrían dar lugar a descargas eléctricas, lesiones o daños a la propiedad.



NOTA

Consejos e instrucciones útiles

Estos iconos y símbolos de advertencia sirven para prevenir lesiones tanto suyas como de otras personas. Por favor, sígalos al pie de la letra. Después de leer este capítulo, por favor, guárdelo en un lugar seguro para posibles referencias en el futuro.

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual. El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados a la máquina procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El aparato está destinado sólo para el uso doméstico para la cocción de alimentos y la aspiración de los humos procedentes de la cocción. No se admiten usos distintos a los indicados (por ejemplo, recalentar alimentos). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

El producto puede tener un aspecto estético diferente al mostrado en las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones para el uso,

mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

- ! Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- ! No realice modificaciones eléctricas al producto
- ! Antes de proceder a la instalación del dispositivo asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.
- ! Verifique la integridad del producto antes de proceder a su instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

Nota: Los elementos que están marcados con el símbolo "(*)" son accesorios opcionales suministrados únicamente con algunos modelos o elementos no suministrados, que deben comprarse a parte.



Advertencias

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el aparato de la red eléctrica.
- La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de uso.
- La instalación de la puesta a tierra del aparato es obligatoria.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.
- Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario montar un interruptor de corte

omnipolar homologado que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las indicaciones de instalación.

- No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadoras eléctricos.

- Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario.

- El equipo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.

- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.

- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el aparato.

Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del dispositivo.

Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente, riesgo de incendios. No coloque materiales inflamables sobre el dispositivo o en sus proximidades.

Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites.

- Si la superficie se encuentra agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios.

El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.

- No utilice limpiadoras a vapor, riesgo de electrocución

- No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.

- Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del aparato) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Importante:

- Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de

control sin tener en cuenta el detector de ollas.

- Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor.

- No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.

- Cuando se termine de cocinar, apague la zona correspondiente.

- Al cocinar, nunca utilice papel de aluminio, tampoco apoye directamente productos envasados con aluminio. - El aluminio fundiría y dañaría irremediablemente su aparato.

- Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar!

Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción.

- El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adaptada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja.

- Coloque los recipientes centrados, directamente sobre la placa de cocción. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción.

- En situaciones de altas temperaturas, el aparato disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.

Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación.

Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.

Este producto no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad

Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión.

El ambiente debe disponer de ventilación adecuada, cuando la campana extractora se utiliza junto con otros aparatos de combustión de gas u otros combustibles.

La campana debe limpiarse con frecuencia tanto por dentro como por fuera (AL MENOS UNA VEZ AL MES), de todas maneras siempre se deberá cumplir con lo indicado en las instrucciones de mantenimiento.

El incumplimiento de las instrucciones de limpieza de la campana y de sustitución y limpieza de los filtros implica riesgos de incendio.

Está terminantemente prohibido cocinar alimentos con llamas libres.

El empleo de llamas libres es perjudicial

para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia.

Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda.

ATENCIÓN: Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles de la campana pueden calentarse considerablemente.

¡Cuidado! No conecte el aparato a la red eléctrica antes de haber terminado la instalación por completo.

En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes.

El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por el aparato de combustión de gas o de otros combustibles.

Nunca utilice la campana si la rejilla no está montada correctamente!

Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación.

Cuando la campana y los aparatos alimentados con una fuente de energía distinta a la electricidad, funcionan simultáneamente, la presión negativa en

el local no debe sobrepasar los 4 Pa (4 × 10-5 bares).

Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

Este aparato cumple los requisitos de la Directiva Europea 2012/19/CE, sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurándose de que este producto se desecha correctamente, el usuario ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.



El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un centro de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para la eliminación del producto siga las normativas locales para la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde se ha comprado el producto.

Aparato diseñado, probado y fabricado de acuerdo con las normativas sobre:

- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.; EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda la campana a la velocidad mínima, dejándola encendida unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

Utilización

Uso de la placa de cocción

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Beneficios:

Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es:

- **Más segura:** menor temperatura sobre la superficie del vidrio.
- **Más rápida:** tiempos menores de calentamiento de alimentos.
- **Más precisa:** la placa reacciona inmediatamente a los mandos
- **Más eficiente:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

Recipientes para la cocción



Utilice solo ollas con el símbolo

Importante:

para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano.
- recipientes de metal con una base esmaltada.
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa.
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa

Recipientes ya existentes

La cocción por inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Por tanto, los recipientes deben tener hierro. Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente.

a á ã Éíêçë-ÇÉäÑ-ÇÇ-ÇÉ-çä-
 êÉÅçã ÉÅÇ-Ççë=

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden.

Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada zona individual, consulte la parte ilustrada de este manual.

$$^{\wedge} \ddot{U}_{\zeta} \hat{e} \hat{e}_{\zeta} = \hat{E} \hat{a} \hat{E} \hat{e} \hat{O} \cdot \hat{I} \hat{a} \hat{A}_{\zeta} =$$

Para obtener mejores resultados se recomienda:

- Usar ollas y sartenes cuyo diámetro del fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Usar únicamente ollas y sartenes con fondos planos.
- Siempre que sea posible, mantener la tapa sobre las ollas durante la cocción
- Cocinar verduras, patatas, etc. en una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción.
- El uso de ollas a presión reduce aún más el consumo de

energía y el tiempo de cocción

- Colocar la olla en el centro de la zona de cocción dibujado en la placa.

Empleo del aspiradorEl sistema de aspiración puede ser utilizado en la versión aspirante de evacuación externa o bien en la versión filtrante de recirculación interior.



Versión aspirante

Fig.7

Los vapores se expulsan al exterior a través de una serie de tuberías (deben comprarse a parte) fijadas a la brida de empalme incluida en el suministro.

El diámetro del tubo de descarga debe ser igual al diámetro del aro de empalme:

- en caso de salida rectangular 222 x 89 mm
- en caso de salida redonda Ø 150 mm (*)

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión aspirante en la parte ilustrada de este manual.

Fig.7a-7b

Empalme el producto en tuberías o agujeros de descarga en la pared con diámetro equivalente al de la salida de aire (brida de empalme).

El empleo de tuberías y agujeros de descarga en la pared con diámetro inferior conllevará una disminución en términos de rendimiento de aspiración y un aumento drástico del ruido.

Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

- ! Usar un conducto cuya longitud se la mínima indispensable.
- ! Usar un conducto con la menor cantidad de codos posibles (ángulo máximo del codo 90°).
- ! Evitar cambios bruscos de sección del conducto



Versión filtrante

Fig. 8

El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación.

El producto se entrega equipado con todo lo que se necesita para una instalación estándar con la salida de aire en la parte frontal del zócalo del mueble.

En el paquete están incluidas cuatro juegos de filtros de cerámica de carbón activado de alto rendimiento. Los filtros de cerámica son innovadores filtros modulares de carbón que se regeneran (véase en este manual la sección

Mantenimiento - Filtros de carbón activado).

Las características químicas y físicas permiten obtener un alto nivel de eficiencia de absorción de olores así como una elevada resistencia mecánica.

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión filtrante (en la parte ilustrada de este manual).

Fig. 13b

Instalación

La instalación, ya sea eléctrica o mecánica, debe ser llevada a cabo por personal especializado.

El electrodoméstico ha sido realizado para ser empotrado en un nivel de trabajo espesor 2-6 cm, en caso de instalación TOP; 2,5-6 cm en caso de instalación FLUSH.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm frontalmente, de al menos 4 cm lateralmente y de al menos 50 cm respecto a los colgantes superiores.

NOTA = Las distancias sugeridas son indicativas: en el proyecto de los espacios deben ser seguidas las indicaciones del fabricante de la cocina.



Conexión eléctrica

Fig. 3

- Desconectar el aparato de la red eléctrica
- La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir el desmontaje de la placa de cocción de la encimera.
- Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del aparato, se corresponda a la del local en el que se va instalar.
- No utilice cables de extensión.
- La puesta a tierra es obligatoria por ley
- El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo respecto de los otros cables
- Si el electrodoméstico no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm² para voltajes de hasta 7200 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm².
- En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente.
- El aparato está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

¡Cuidado! Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la red haya sido correctamente instalado.

¡Cuidado! La sustitución del cable de interconexión debe ser llevada a cabo por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con cualificación similar.

Nota : el producto cuenta con una función Power Limitor

que permite programar un umbral de absorción máximo kw

El ajuste debe realizarse cuando se lleva a cabo la conexión del producto a la red eléctrica o en el momento de la reconexión de la red eléctrica misma (en los 2 minutos sucesivos). **Para la secuencia de ajuste del Power Limitation consulte la sección Funcionamiento de este manual.**

Montaje

Antes de iniciar con la instalación:

- Después de desembalar el producto verifique que no se haya dañado durante el transporte y en caso de problemas, contacte con el distribuidor o el Servicio de Atención al Cliente, antes de proceder a la instalación.
- Asegúrese de que el producto comprado sea de un tamaño adecuado para la zona de instalación escogida.
- Asegúrese de que en el interior del embalaje no hay (por motivos de transporte) materiales de embalaje (tales como bolsas con tornillos, garantías, etc.), que en su caso deberá ser quitado y guardado.
- Verifique también que cerca de la zona de instalación se encuentre disponible una toma de corriente.

Preparación del mueble para el empotrado:

- El producto no puede ser instalado encima de dispositivos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras o secadoras.
- Realizar todos los trabajos de corte del mueble antes de montar la placa de cocción y elimine cuidadosamente las virutas o los residuos de aserrín.

IMPORTANTE: utilice un adhesivo sellador monocomponente(**S**), con resistencia a la temperatura de hasta 250° ; antes de realizar la instalación es preciso limpiar esmeradamente las superficies a encolar eliminando toda sustancia que pueda perjudicar el encolado (p.ej.: agente antiadherente, conservantes, grasas, aceites, polvos, residuos de viejos adhesivos etc.); el adhesivo debe ser distribuido de modo uniforme a lo largo de todo el perímetro del marco; tras finalizar el encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

¡ATENCIÓN! La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

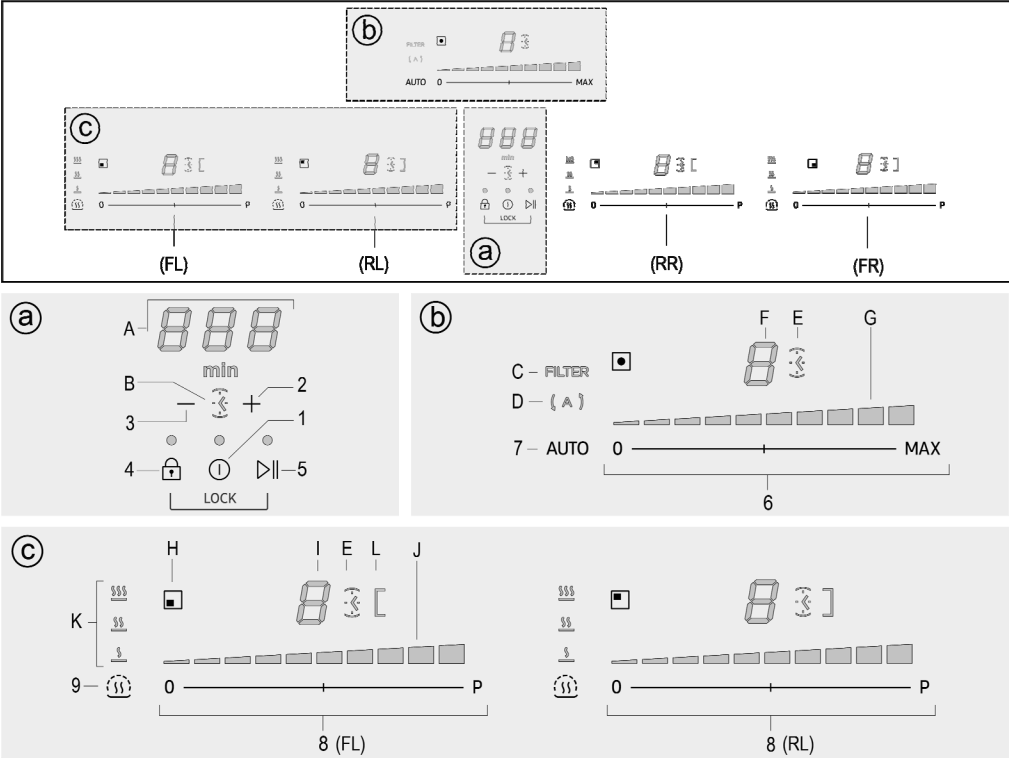
Nota: para una correcta instalación del producto es recomendable aplicar en los conductos un adhesivo con las siguientes características:

- film elástico de PVC suave, con adhesivo a base de acrilato
- que cumpla la normativa DIN EN 60454
- retardante de llama
- resistencia excelente al envejecimiento
- resistencia a los cambios de temperatura
- se puede utilizar con bajos valores de temperatura

Funcionamiento

Panel de control

Nota: Para seleccionar los mandos basta con tocar suavemente (presionar) los símbolos que los representan.



	Legenda	Pantalla/ LED
(a) Control principal/temporizador	1. ON/OFF de la placa/del extractor de la placa 2. Aumenta el valor del temporizador 3. Disminuye el valor del temporizador * 2+3. Activa el temporizador 4. Bloqueo de teclas 5. Pausa/Repetición * 4+5. Control de niños	A. Pantalla del temporizador B. Indicador de temporizador activo
(b) Control de la campana	6. Selección del extractor * Aumenta/Disminuye la velocidad de extracción (potencia) 7. Activación de funciones automáticas * Restablecer la saturación del filtro	C. Indicador de asistencia del filtro D. Indicador de la función de extracción automática E. Indicador de temporizador activo F. Ver la velocidad de extracción (potencia) G. Pantalla del extractor
(c) Control de la placa	8. Selección de la zona de cocción * Aumenta/Disminuye el nivel de potencia 9. Activación del gestor de temperatura	H. Indicador de posición de la zona de cocción I. Ver el nivel de potencia J. Pantalla de la zona de cocción K. Pantalla del administrador de temperatura L. Indicador de puente activo

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Antes de iniciar:

Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad.

Por esta razón:

- **Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.**
- En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: **"Encender la placa de cocción"** sin **"Seleccionar la zona de cocción"** y la **"Temperatura de ejercicio"**, o bien la **"Función Lock"** o la **"Timer"**).

 **¡Cuidado!** En caso (por ejemplo) de uso prolongado, el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento; en el indicador de las zonas de cocción aparece el símbolo **"H"** para indicar que se está ejecutando esta fase.

Espere a que el indicador se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

Pantalla zona cocción

En las pantallas correspondientes a las zonas de cocción, se indica:

Zona de cocción encendida	O
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U -
Función Temperature Manager activada	U
Función Child Lock activada	L
Función Pausa	
Función Automatic Heat UP	A

Características de la placa

● **Safe Activation**

El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

● **Pot Detector**

El producto detecta de manera automática la presencia de ollas en las zonas de cocción.

● **Safety Shut Down**

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

● **Residual Heat Indicator**

Con el apagado de una o más zonas de cocción, la presencia de calor residual es indicada a través de una señal visual específica en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo **"H"**.

Funcionamiento

Nota: Para activar una función cualquiera, es preciso activar previamente la zona que se desea utilizar

● **Encendido**

Pulse (toque)  **(1) placa de cocción/ aspirador**

El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para su uso

Presione de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● **Selección de las zonas de cocción**

Toque (pulse la **Barra de selección (8)** correspondiente a la zona de cocción que se desee utilizar.

● **9 Power Level**

La placa está dotada de 9 niveles de potencia

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (8)**:

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia;

● **Power Booster**

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel **9**), que permanece activo durante 10 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado **Barra de selección (8)** (más allá del nivel **9**) y active el Power Booster. El nivel Power Booster se muestra en el indicador de la zona seleccionada mediante el símbolo **"P"**.

● **Bridge Zones**

Las zonas de cocción gracias a la función Bridge, pueden funcionar en modalidad combinada creando una zona única

con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño. Es posible utilizar en modalidad combinada, la zona de cocción frontal "**Master**" con la correspondiente en la parte posterior "**Secundaria**" (para comprobar cuáles son las zonas en las que está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual)

Para activar la Función Bridge:

- **seleccione contemporáneamente las dos zonas de cocción que se desean utilizar**
- el indicador Bridge (L) de la zona de cocción "**Secundaria**"

se ilumina "  "

- mediante la **Barra de selección (8)** de la zona de cocción "**Master** será posible programar el Nivel (Potencia) de ejercicio
- para desactivar la **Función Bridge** es suficiente repetir el mismo procedimiento activación

● Temperature Manager

Temperature Manager es una función que permite programar la temperatura pre-programada, más apta, para obtener el tipo de resultado que desea (consulte la tabla Temperature Manager al final de este capítulo).

Seleccione la zona de cocción deseada.

- Pulse una o más veces  (9) para escoger el nivel más idóneo entre los disponibles:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Consulte la tabla Temperature Manager al final de este capítulo.		

- Pulse una vez más para apagar.

En el indicador de la zona de cocción que está trabajando en Temperature Manager aparece el símbolo ""

● Key Lock

El Key Lock permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

Activación:

- pulse  (4)
- el LED colocado sobre el botón se enciende, para indicar la activación

Repetir la operación para desactivar.

● Child Lock

La función Child Lock permite evitar que los niños puedan encender de manera accidental las zonas de cocción y la zona de aspiración, dado que desactiva cualquier función. La función Child Lock puede activarse sólo cuando el aparato encendido y las zonas de cocción (y zona aspirante) están apagadas.

Activación:

- retire las ollas que puedan estar presentes sobre la placa de cocción

• pulse y mantenga pulsadas contemporáneamente  (4) y la  (5), una señal acústica indica que la función está activa, y es visualizada una "" en los indicadores (I) y (F).

Repetir la operación para desactivar.

● Timer

La función Timer es una cuenta atrás que se puede programar, incluso simultáneamente, para cada zona de cocción (y en la zona aspirante).

Una vez transcurrido el tiempo programado, las zonas de cocción (o la zona de aspiración) se apaga automáticamente y se emite una señal acústica de aviso para el usuario.

Activación/Regulación de la función Timer para la placa de cocción

- Seleccione la zona de cocción (potencia $\neq 0$).
- Pulse  + (3+2), para acceder a la función Timer
- Ajuste el tiempo de duración del Timer:

pulse el selector  + (2), para aumentar el tiempo de apagado automático

pulse el selector  (3), para disminuir el tiempo de apagado automático

Si fuera necesario, repita la operación para las otras zonas de cocción.

Nota: Cada zona de cocción puede programarse con un Timer distinto; en el indicador (A) aparecerá, durante 10 segundos, la cuenta atrás de la última zona de cocción seleccionada, sucesivamente se visualizará la cuenta atrás con un tiempo inferior.

- Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa), mientras que el indicador (A) parpadea, con el símbolo "".

Nota: al lado del indicador de la zona de cocción, con Timer en uso, aparece el símbolo  (E)

Para el apagado del Timer:

- seleccione la zona de cocción
- programar el valor del timer a "", mediante  (3)

Nota: la función permanece activa si mientras tanto no se presionan otros botones.

● Egg Timer

La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante). El Egg Timer se activa pulsando  + (3+2).

Nota : para el ajuste de la función **Egg Timer** siga el mismo procedimiento de la función **Timer**: Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa) , mientras que el indicador (A) parpadea, con el símbolo "0.00".

● Pausa

La función Pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.

Activación:

- pulse  (5)
- se visualiza una "i" en los indicadores (I).

Para desactivar la función:

Nota : esta operación restaura las condiciones de la placa antes de la pausa

- pulse  (5)
- en 10 segundos recorrer hacia la derecha con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (8)**, relativa a la **zona de cocción 2 (FIG.19)**;

Nota : si la operación no es realizada en este tiempo la función pausa permanece activa.

Nota: si después de 10 minutos, la **Función Pausa** no es desactivada, la placa se apaga automáticamente.

● Recall

La función Recall permite recuperar todas las programaciones configuradas en la placa, en caso de apagado accidental.

Activación:

- **encienda de nuevo la placa**  (1) dentro de 6 segundos desde el apagado
- pulse  (5), dentro de los otros 6 segundos sucesivos

● Automatic Heat UP

La función de calentamiento automático permite alcanzar más rápidamente la potencia programada; con esta función es posible cocinar los alimentos más rápidamente, pero sin el riesgo de quemarlos, ya que la temperatura no supera el nivel establecido. Esta función está disponible para los niveles de potencia 1 - 8.

Activación:

- pulse de modo prolongado, en la **Barra de Selección (8)**, la potencia deseada
- se visualiza una "A" en el indicador (I).

● Power Limitation

La función Power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima.

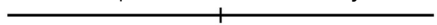
Nota : el ajuste debe realizarse estando la placa apagada,

sin pulsar el botón  (1), en el momento de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica misma, o de la reconexión de la red eléctrica, en los sucesivos 2 minutos .

Para configurar el Power Limitation :

- presionar y tener presionado de modo prolongado los botones  +  (4+5), hasta la emisión de una breve señal acústica

- recorrer contemporáneamente en los slider **FL y RL**

0  P

de izquierda hacia la derecha, y mantener presionado de modo prolongado a nivel de las letras **P**, hasta la emisión de una breve señal acústica, la pantalla Timer (A) muestra los símbolos "CF6", para indicar que es posible realizar la configuración

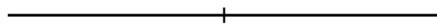
la pantalla de la **zona FL** muestra la configuración actual**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** por defecto el ajuste está programado en 7,4 KW

- para cambiar la configuración del Power Limitation recorrer en el slider **FL**

0  P

de izquierda hacia la derecha, para aumentar los Kw

de derecha hacia la izquierda, para disminuir los Kw

- para guardar la selección efectuada presionar los botones

 +  (4+5), por 1 segundo; será emitida una señal acústica a para confirmar la realización de la configuración, y se sale de la función.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

● Encendido

Pulse (toque)  (1) **placa de cocción/ aspirador**

El piloto se enciende para indicar que la placa de cocción/aspirador está lista para su uso

Presione de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● Encendido del aspirador:

Toque (pulse) la **Barra de selección (6)** para activar el aspirador

● Velocidad (potencia) de aspiración:

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (6)**:

hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-10);

hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (10-0);

● Timer

Activación/Regulación de la función Timer para el aspirador

- Seleccione el aspirador (velocidad $\neq$ 0)
- Pulse  +  (3+2) para acceder a la función Timer (desde cualquier velocidad)
- Ajuste el tiempo de duración del Timer:

pulse el selector (2), para aumentar el tiempo de apagado automático
pulse el selector (3), para disminuir el tiempo de apagado automático

en el indicador (A) aparece la cuenta atrás,

Nota: al lado del indicador del aspirador, con Timer en uso,

aparece el símbolo (E)

• Cuando el timer finaliza la cuenta atrás se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se interrumpe pulsando un botón cualquiera de la placa), mientras que el indicador (A) parpadea, con el símbolo "0.00".

Para el apagado del Timer:

• seleccione la zona de cocción

• programar el valor del timer a "0", mediante (3),

Nota: la función permanece activa si mientras tanto no se presionan otros botones.

● Indicador de saturación filtros

La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:

Filtro grasas

el LED "FILTER"(C) se enciende

Filtro para olores de carbón activado

el LED "FILTER"(C) parpadea

● Reset saturación filtros

Después de haber realizado el mantenimiento de los filtros (grasas y/o carbón activo) pulse de modo prolongado el botón "AUTO"(7);

el LED "FILTER" se apaga, haciendo partir de nuevo conteo del indicador.

● Activación del indicador de saturación filtro para olores de carbón activado

Este indicador generalmente está desactivado

Para activarlo, proceder del modo siguiente:

- encender la placa aspirante mediante (1);
- con motor de aspiración y zonas de cocción apagadas, presionar y mantener presionado "AUTO"(7);
- - "FILTER" se enciende, luego se apaga, para indicar la activación.

● Desactivación del indicador de saturación filtro para olores de carbón activo

repetir la operación arriba descrita para la activación

"FILTER" parpadea, luego se apaga para indicar la desactivación.

● Funcionamiento automático

La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado en las zonas de cocción.

Cuando la placa de cocción es apagada, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuales.

Para activar esta función:

Pulse brevemente "AUTO" (7), el LED "A" (D) se enciende para indicar que la campana está funcionando según esta modalidad..

El aparato está elaborado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante).

Instalando el KIT sensor Window (solo en el caso de uso en modalidad ASPIRANTE), la aspiración del aire dejará de funcionar cada vez que la ventana, presente en la habitación en la cual se aplica el KIT, esté cerrada.

-La conexión eléctrica del KIT al aparato debe ser realizada por personal técnico cualificado y especializado.

-El KIT debe ser certificado por separado de acuerdo a las normas de seguridad pertinentes al componente y a su utilización con el aparato. La instalación debe ser realizada de acuerdo a las reglamentaciones vigentes para la instalaciones domésticas.

ATENCIÓN:

-el cableado del KIT para conectar al aparato debe ser parte de un circuito certificado con muy baja tensión de seguridad (SELV).

-el fabricante de este aparato rechaza toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

Nivel de potencia (preestablecido)		Descripción
	Melting	Identifica un nivel de potencia apto para derretir lentamente productos delicados sin comprometer las características sensoriales (chocolate, mantequilla etc.).
	Warming	Identifica un nivel de potencia apto para permitir de mantener la temperatura de sus comidas en modo delicado, sin alcanzar temperaturas de ebullición.
	Simmer	Identifica un nivel de potencia apto para cocinar alimentos por tiempos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, salsas de carne, sopas, estofados, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para cocinar a un baño maría). Evita derrames desagradables de los alimentos y posibles quemaduras en fondo, típicos de estas preparaciones. Utilizar esta función después la ebullición del alimento.

Tablas de potencia

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso del nivel (la indicación combina la experiencia y los hábitos de cocción)
Max potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para elevar en breve tiempo la temperatura de la comida hasta alcanzar una ebullición rápida, en caso de agua o rápidamente calentar líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, iniciar una cocción, freír congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	7-8	Dorar – sofreír - hervir - grillar	Ideal para freír, mantener la ebullición viva, cocinar y asar a la parrilla (breve duración, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para sofreír, mantener una ebullición ligera, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10 a 20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia	4-5	Cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para estofar, mantener ebullición delicada, cocinar (larga duración). Condimentar la pasta
	3-4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para cocciones de larga duración (arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2-3	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para una cocción de larga duración (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	1-2	Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar productos pequeños
	1	Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados o mantener la temperatura en los platos para servir y condimentar el risotto
OFF	Potencia cero	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

Tablas de cocción

Categoría de alimentos	Platos o tipo de cocción	Nivel de potencia y proceso de cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz cocido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Risotto	Sofreír y tostar	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Cocidos	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	6-7
	Fritos	Calentamiento del aceite	9	Frito	8-9
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Estofados	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Dorar el sofrito	7-8
Carnes	Asar	Dorar carne con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Grillar ambos lados	7-8
	Dorado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	4-5
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
Pescados	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Cocción	7-8
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento del aceite o materia grasa	8-9	Frito	7-8
Huevos	Fritos	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelet	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Hervido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	5-6
	Pancake	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	6-7
Salsas	Tomate	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Ragù	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Besciamela	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ebullición ligera	3-4
Dulces, cremas	Crema pastelería	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	4-5
	Pudines	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Mantener ligera ebullición	2-3

Mantenimiento

Mantenimiento de la placa de cocción

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

Limpieza

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.

No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos.

El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente.

La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio.

Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR !!!

Importante:

En caso de derrames accidentales y abundantes de líquido de las ollas, se puede intervenir mediante la válvula de descarga, situada en la parte inferior del producto, para poder eliminar todos los residuos y poder realizar una limpieza con total seguridad de higiene.

Fig. 16

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior

Fig.18 → 18.3

Mantenimiento del aspirador

Limpieza

Para la limpieza use **EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros. **¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!**

No utilice productos que contienen abrasivos.

¡NO UTILICE ALCOHOL!

Filtro para grasa

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.

Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura.

Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.

Fig. 15

Filtro De Carbón Activado - Cerámico

(Solo para Versión Filtrante)

Retiene los olores desagradables provenientes de la cocción.

El producto está dotado de cuatro baterías de filtros que retienen los olores gracias a los carbones activados. Los carbones activados están integrados a una estructura cerámica que los hace fácil y completamente accesibles de las impurezas, creando así una elevada superficie de absorción.

La saturación de los **filtros de cerámica de carbones activados** se ocasiona tras un uso más o menos prolongado según el tipo de cocina y de la frecuencia de la limpieza del filtro de grasa. Estos filtros para olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en horno precalentado a 200°C por 45 minutos. La regeneración permite una duración máxima de los filtros de 5 años.

Fig.17 → 17.13

Resolución de problemas

Un fallo puede ser el resultado de un problema de menor importancia que se puede corregir con la ayuda de las siguientes instrucciones. No intente hacer reparaciones si las siguientes instrucciones no dicen nada sobre el caso específico.

ADVERTENCIA

Las reparaciones del aparato deben ser exclusivamente realizadas por un técnico de asistencia cualificado. Las reparaciones incorrectamente realizadas pueden causar graves riesgos para el usuario. Si su dispositivo necesita reparación, contacte con su centro de atención al cliente.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no funcionan?	El fusible del cableado centralizado no está íntegro No hay ninguna olla en la zona de cocción	Si el fusible se dispara varias veces, llame a un electricista autorizado Ponga la olla en la zona de cocción.
¿Qué debo hacer si las zonas de cocción no se encienden?	El panel de control está parcialmente cubierto por un paño húmedo o líquido.	Limpie el panel de control

CÓDIGO DE INFORMACIÓN	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
E2	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
ERR03 + señal acústica 	Es detectada una activación continua (permanente) del botón. La interfaz se apaga después de 10 segundos.	Agua, ollas o utensilios de cocina, sobre la interfaz usuario.	Limpiar la superficie, remover eventuales objetos de la placa.
Para todas las demás indicaciones de error (E ... U ...)	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

Hoja de datos del producto (placa)

Nombre del proveedor	Samsung Electronics Co. Ltd
Identificación del modelo	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Tipo de placa	Construido con
Tecnología de calentamiento	Zonas de cocina de inducción y área de cocción
Número de zonas y/o áreas de cocción	4
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por unidad eléctrica. zona de cocción caliente (Ø)	18,9 cm, 22 cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (CE Cocina eléctrica)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg (placa de cocción CE)	190,2 Wh/kg

• Datos establecidos de acuerdo con la norma EN 60350-2/A11 y la normativa de la Comisión (UE) núm. 66/2014.

Consejos para ahorrar energía

Recomendaciones para obtener los mejores resultados:

- ¿Utilizar ollas y sartenes con un diámetro inferior igual al de la zona de cocción?
- Use solo ollas y sartenes de fondo plano.
- Siempre que sea posible, tape las ollas durante la cocción.
- Cocine las verduras, patatas, etc. con una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción.
- Utilice una olla a presión, ya que reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa de cocción.

* Para los datos de la ficha de producto de la campana, consulte el documento que se incluye en la caja de embalaje.

FR - Instructions pour l'installation et mode d'emploi

Symboles utilisés dans ce manuel



MISE EN GARDE

Risques ou usages dangereux pouvant provoquer des accidents voire un danger de mort.



ATTENTION

Risques ou usages dangereux pouvant provoquer une décharge électrique, des accidents ou des dommages matériels.



REMARQUE

Conseils et instructions utiles

Ne pas brancher l'appareil au réseau électrique avant que l'installation ne soit complètement terminée.

Lire attentivement le contenu du mode d'emploi puisqu'il fournit des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien. Le conserver pour d'ultérieures consultations.

Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non-respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments et l'aspiration des fumées dérivantes de la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffage de pièces). Le fabricant décline toute responsabilité pour une

utilisation inappropriée ou un mauvais réglage des commandes.

L'appareil peut différer du dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

- ! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations essentielles sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
- ! Ne pas faire des changements dans les produits électriques
- ! Avant l'installation de l'appareil, vérifier que tous les composants ne sont pas endommagés. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.
- ! Vérifier l'intégrité du produit avant de procéder avec l'installation. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.

Remarque : Les pièces portant le symbole "(*)" sont des accessoires optionnels fournis uniquement avec certains modèles ou des pièces non fournies, à acheter.



Attention

Attention! Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail d'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre la connexion de l'appareil, encastré dans un meuble, au circuit électrique.

- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

- Ne pas utiliser de prises multiples ou des rallonges.

- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles par l'utilisateur.

- L'équipement et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil; garder les enfants à distance et les surveiller, parce que les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser le plan à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil.

- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis, risque

d'incendie

- Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité.

- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile.

- Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité de décharge électrique.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonction au moyen d'une minuterie externe ou bien d'un système de commande à distance séparé.

- La cuisson sans surveillance sur un plan de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie.

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

- Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au lieu de cela, éteindre l'appareil et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur, risque d'électrochoc

- Ne pas poser des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface du plan de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

- Avant de raccorder le modèle au circuit électrique : contrôler la plaque signalétique (sur le fond de l'appareil) pour s'assurer que la tension et la puissance correspondent à celles du circuit et que la prise de branchement soit adaptée. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

Important :

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson à travers son dispositif de commande et ne pas faire confiance au détecteur de casseroles.

- Éviter de renverser du liquide, donc pour bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.

- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou sans récipients.

- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre la zone relative.

- Lors de la cuisson, ne jamais utiliser des feuilles d'aluminium, ou ne jamais poser directement des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

- Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle risque d'exploser!

Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plans de cuisson.

- L'utilisation d'une grande puissance comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur excessive

pourrait être dangereuse. Dans ces cas, nous recommandons l'utilisation d'une puissance inférieure.

- Les récipients doivent être placés directement sur le plan de cuisson et doivent être centrés. En aucun cas, il ne faut insérer quelque chose entre la casserole et la plaque de cuisson.

- Dans le cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson.

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du circuit en enlevant la fiche ou par l'interrupteur général de la maison.

Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.

Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

La pièce doit être suffisamment aérée quand la hotte de cuisine est utilisée simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres

combustibles.

La hotte doit être régulièrement nettoyée à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), respecter les instructions pour l'entretien.

Le non-respect des normes de nettoyage de la hotte et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies.

Il est strictement interdit de flamber les aliments.

L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée.

La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.

ATTENTION : Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de la hotte peuvent chauffer.

Attention! Il ne faut jamais brancher l'appareil au circuit électrique tant que l'installation n'a pas été complétée.

En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, respecter étroitement les règlements des autorités locales compétentes.

L'air aspiré ne doit pas être convoyé vers le conduit destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion au gaz ou autres combustibles.

Il ne faut jamais utiliser la hotte sans la grille !

Utiliser seulement les vis de fixation fournies avec le produit ou, si elles ne sont pas comprises, acheter les bonnes vis. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice.

Quand la hotte de cuisine et les appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déplacement, s'assurer qu'il reste avec le produit.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En assurant que ce produit est éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.



Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce dernier ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.

Appareil conçu, testé et réalisé dans le respect des normes sur la :

- Sécurité : EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233.
 - Performance : EN/CEI 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/CEI 60704-1; EN/CEI 60704-2-13; EN/CEI 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.; EN 60350-2;
 - CEM : EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12.
- Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Allumer la hotte à la vitesse minimale avant de commencer à cuisiner puis l'éteindre quelques minutes après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

Utilisation

Utilisation de la plaque de cuisson

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages :

Si l'on compare avec les plans de cuisson électriques, votre plan à induction est :

- **Plus sûr** : température inférieure à la surface du verre.
- **Plus rapide** : temps de chauffe des aliments inférieurs.
- **Plus précis** : le plan réagit instantanément à vos commandes
- **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois enlevée la casserole, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, en évitant une perte de chaleur inutile.

Récipients pour la cuisson

Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole



Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface du plan, ne pas utiliser :

- des récipients avec fond non parfaitement plat.
- des récipients en métal avec fond émaillé.
- des récipients avec une surface rugueuse, pour éviter de rayer la surface du plan.
- ne jamais poser des casseroles et des poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle du plan

Récipients préexistants

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement.

IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas

Pour connaître le diamètre minimal de la casserole à utiliser pour chaque zone, consulter la partie illustrée de ce manuel.

° Açãçã É-ÇDãÉçÖÉ=

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de :

- Utiliser des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des poêles et des casseroles à fond plat.
- Si possible, laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Utiliser un autocuiseur, il réduit encore la consommation d'énergie et le temps de cuisson
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur le plan.

Utilisation de l'aspirateur Le système d'aspiration peut être utilisé en version aspirante à évacuation externe ou filtrante à recirculation interne.



Version aspirante

Fig. 7

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément) fixée à la bride de raccord déjà fourni.

Le diamètre du tuyau d'évacuation doit être identique à celui au diamètre de l'anneau de connexion :

- en cas de sortie rectangulaire 222 x 89 mm
- en cas de sortie ronde Ø 150 mm (*)

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version aspirante dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig. 7a-7b

Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord).

L'utilisation des tuyaux et des orifices d'évacuation d'un diamètre inférieur diminuera l'efficacité de l'aspiration et augmentera considérablement le bruit.

Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

! La longueur du conduit doit être celle strictement indispensable.

! Utiliser un conduit avec le moins de coudes possible (angle maximal du coude : 90°).

! Éviter de changer drastiquement la section du conduit



Version filtrante

Fig. 8

L'air aspiré sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce.

Le produit est fourni avec tout le nécessaire pour une installation standard avec la sortie de l'air dans la partie frontale de la plinthe du meuble.

L'emballage comprend déjà quatre séries de filtres en céramique aux charbons actifs très performants. Les filtres en céramique sont des filtres innovants modulaires à charbon qui se régénèrent (consulter ce manuel dans la section Entretien - Filtres aux charbons actifs).

Les propriétés chimiques et physiques permettent d'obtenir une efficacité d'absorption des odeurs élevée ainsi qu'une excellente résistance mécanique.

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig. 13b

Installation

L'installation tant électrique que mécanique, doit être effectuée par du personnel qualifié.

L'appareil électroménager est conçu pour être encastré dans un plan de travail de 2 à 6 cm d'épaisseur pour les

installations TOP et 2,5 à 6 cm pour les installations FLUSH.
La distance minimum entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm de front, 4 cm sur les côtés et 50 cm par rapports aux éléments suspendus.

NB = Les distances suggérées sont fournies à titre d'exemple : respecter, dans la conception des espaces, les consignes du fabricant de la cuisine.



Branchement électrique

Fig. 3

- Débrancher l'appareil du circuit électrique
- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, familiarisé avec les normes applicables en matière d'installation et de sécurité.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les personnes, les animaux ou les biens dans le cas de non-respect des directives fournies dans ce chapitre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre l'enlèvement du plan de cuisson du plan de travail.
- S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé.
- Ne pas utiliser de rallonges.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation de la terre doit être 2 cm plus long que les autres câbles.
- Dans le cas où l'appareil n'est pas équipé de câble d'alimentation, en utiliser un avec section de conducteur de minimum 2,5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 7200 watts,; tandis que pour les puissances supérieures il doit être de 4 mm²).
- À aucun moment, le câble ne doit atteindre une température de 50 °C supérieure à la température ambiante.
- L'appareil est destiné à être connecté de façon permanente au circuit électrique, c'est pourquoi il faut faire un raccordement au circuit fixe via un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

Attention! Avant de rebrancher le circuit à l'alimentation secteur et d'en vérifier le fonctionnement correct, vérifier toujours que le câble d'alimentation soit monté correctement.

Attention! Le remplacement du câble d'interconnexion doit être effectuée par le service d'assistance technique autorisé ou par une personne ayant le même statut.

Remarque : le produit est doté d'une fonction Power Limitor qui permet de programmer un seuil d'absorption maximal kw. Le réglage doit être effectué lors du branchement du produit au circuit électrique ou de la reconnexion du circuit électrique (dans les 2 minutes qui suivent). **Pour la séquence de réglage du Power Limitation, consulter ce manuel dans la section Fonctionnement.**

Montage

Avant de commencer l'installation :

- Après le déballage et vérification que le produit n'a pas été endommagé pendant le transport, en cas de problème, contactez votre revendeur ou le service clientèle, avant de procéder à l'installation.
- Vérifier que le produit acheté est d'une taille appropriée pour la zone d'installation choisie.
- S'assurer qu'à l'intérieur de l'emballage il n'y a pas (à des fins d'expédition) de matériel accessoire (tels que des enveloppes avec des vis, des garanties, etc.), il doit être éventuellement enlevé et conservé.
- Vérifier en plus que près de la zone d'installation il y ait une prise électrique disponible.

Prédisposition du meuble pour l'encastrement :

- Le produit ne peut être installé au-dessus des dispositifs de refroidissement, lave-vaisselle, poêles, fours, lave-linge et sèche-linge.
- Effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer le plan de cuisson et retirer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

IMPORTANT : utiliser un joint de finition monocomposant (**S**), résistant aux températures jusqu'à 250° ; avant l'installation, nettoyer soigneusement les surfaces à coller en éliminant les substances pouvant compromettre l'adhésion (ex.: agents anti-adhésifs, conservants, graisses, huiles, poussière, résidus de colle, etc.); le joint doit être distribué uniformément sur tout le cadre; après la pose, laisser sécher le joint environ 24 heures.

ATTENTION ! La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut entraîner des risques électriques.

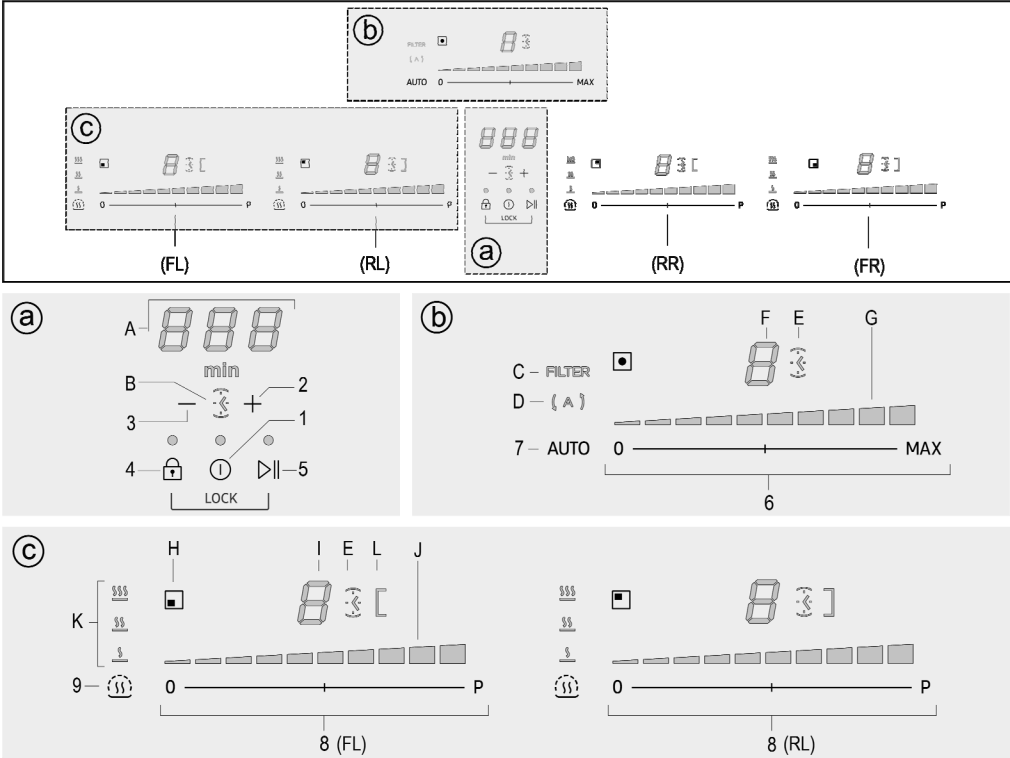
Remarque : nous conseillons, pour installer correctement le produit, recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes :

- film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate
- conforme à la norme DIN EN 60454
- retardateur de flamme
- résistance optimale au vieillissement
- résistance aux écarts de températures
- utilisable aux basses températures

Fonctionnement

Panneau de contrôle

Remarque : Pour sélectionner les commandes, il suffit d'effleurer (appuyer sur) les symboles qui les représentent.



	Boutons	Affichage/LED
(a) Commande principale/minuterie	1. ON/OFF de la table de cuisson / ventilateur d'extraction pour la table de cuisson 2. Augmenter la valeur de la minuterie 3. Diminuer la valeur de la minuterie * 2+3. Activer la minuterie 4. Verrouillage à bouton 5. Pause / Rappel * 4+5. Verrouillage enfant	A. Affichage minuterie B. Voyant minuterie activée
(b) Contrôle du couvercle	6. Sélection ventilateur d'extraction * Augmenter/Diminuer la vitesse d'extraction (puissance) 7. Activation des fonctions automatiques * Réinitialiser la saturation du filtre	C. Voyant d'assistance de filtre D. Voyant de fonction d'extraction automatique E. Voyant minuterie activé F. Visualisation vitesse d'extraction (puissance) G. Affichage ventilateur d'extraction
(c) Commande de la table de cuisson	8. Sélection de zone de cuisson * Augmenter/Baisser le niveau de puissance 9. Activation du gestionnaire de température	H. Voyant de position de la zone de cuisson I. Visualisation niveau de puissance J. Affichage zone cuisson K. Affichage gestionnaire de température L. Voyant pont activé

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

À savoir avant de commencer :

Toutes les fonctions de ce plan de cuisson sont conçues dans le but de se conformer aux normes de sécurité les plus strictes.

Pour cette raison :

- **Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement en l'absence de casseroles sur les foyers, ou quand elles sont mal placées.**

- Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (par exemple: "**Allumer le plan de cuisson**" sans "**Sélectionner la zone de cuisson**" et la "**Température de fonctionnement**", ou bien la "**Fonction Lock**" ou celle "**Timer**").



Attention! Dans le cas (par exemple) d'utilisation prolongée, la coupure de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate, car en phase de refroidissement le symbole "**H**" apparaît sur l'écran pour indiquer ce stade de fonctionnement.

Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

Affichage zone de cuisson

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

Zone de cuisson allumée	D
Power Level	1...9.P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Fonction Temperature Manager activée	U
Fonction Child Lock activée	L
Fonction Pause	
Fonction Automatic Heat UP	A

Caractéristiques de la plaque

● Safe Activation

Le produit s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.

● Pot Detector

L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

● Safety Shut Down

Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.

● Residual Heat Indicator

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par le symbole de la zone qui s'éclaire sur l'afficheur "**H**".

Fonctionnement

Remarque : Pour activer une quelconque fonction, il faut d'abord activer la zone souhaitée.

● Allumage

Appuyer sur (effleurer)  (1) de la plaque de cuisson/**aspirateur**

Le voyant s'éclaire pour signaler que la plaque de cuisson/aspirateur est prêt(e) à l'emploi.

Appuyer de nouveau pour éteindre.

Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

● Sélection des zones de cuisson

Effleurer (appuyer sur) la **Barre de sélection** (8) correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

● 9 Power Level

La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance :

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection** (8):

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance;

vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance;

● Power Booster

Le produit est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau **9**), qui reste activé 10 minutes, passé ce délai la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection** (8) (au-delà du niveau **9**) et activer Power Booster

Le niveau Power Booster est signalé sur l'afficheur de la zone sélectionnée avec le symbole "**P**".

● Bridge Zones

Les zones de cuisson grâce à la fonction Bridge sont en mesure de fonctionner en mode combiné créant ainsi une seule zone au même niveau de puissance. Cette fonction

permet de cuire de manière homogène les grands plats / casseroles.

Il est possible d'utiliser (en mode combiné) la zone de cuisson frontale "Master" avec la zone correspondante derrière "Secondaire"

(pour vérifier les zones concernées par cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

Pour activer la Fonction Bridge:

- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser
- le voyant Bridge (L) de la zone de cuisson "Secondaire"

s'éclaire "L"

- la Barre de sélection (8) de la zone de cuisson "Master permet de programmer le niveau (puissance) de fonctionnement

• pour désactiver la Fonctio Bridge il suffit de répéter la même procédure d'activation

● Temperature Manager

La fonction Temperature Manager permet de régler la température prédéfinie, la plus appropriée, pour obtenir le résultat souhaité (consulter le tableau Temperature Manager à la fin de ce chapitre).

Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.

- Appuyer une ou plusieurs fois sur  (9) pour sélectionner le niveau disponible le plus approprié :

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Consulter le tableau Temperature Manager à la fin de ce chapitre.		

- Appuyer encore une fois pour éteindre.

L'afficheur de la zone de cuisson actionnée en mode Temperature Manager indique le symbole "L"

● Key Lock

La fonction Key Lock permet de bloquer les configurations de la plaque pour empêcher les manipulations accidentelles tout en laissant les fonctions déjà configurées actives.

Activation :

- appuyer sur  (4)
- la LED située au dessus de la touche s'éclaire pour signaler l'activation

Répéter l'opération pour désactiver.

● Child Lock

La fonction Child Lock permet d'éviter que les enfants ne puissent accidentellement allumer les zones de cuisson et la zone aspirante car elle bloque toutes les fonctions.

La fonction Child Lock peut être activée seulement quand l'appareil est éclairé et les zones de cuisson (et la zone aspirante) sont éteintes.

Activation :

- enlever les casseroles éventuellement présentes sur la plaque de cuisson
- appuyer sur et maintenir et maintenir enfoncées simultanément les touches



(4) et la  (5), un signal sonore indique que la fonction est activée et "L" apparaît sur les afficheurs(I) et (F).

Répéter l'opération pour désactiver.

● Timer

La fonction Timer est un compte à rebours qui peut être programmé (même simultanément) sur chaque zone de cuisson (et sur la zone aspirante).

À la fin du temps programmé la zone de cuisson (ou la zone aspirante) s'éteint automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Activation/Réglage de la fonction Timer pour la plaque de cuisson

- Sélectionner la zone de cuisson (puissance ≠ 0).
- Appuyer sur   (3+2), pour accéder à la fonction Timer
- Régler la durée du Timer:

appuyer sur le sélecteur  (2), pour augmenter le temps d'extinction automatique

appuyer sur le sélecteur  (3), pour diminuer le temps d'extinction automatique

Si vous le souhaitez, répéter l'opération pour les autres zones de cuisson.

Remarque : Chaque zone peut avoir un Timer différent; sur l'afficheur(A) apparaîtra (pendant 10 secondes), le compte à rebours de la dernière zone de cuisson sélectionnée suivi du compte à rebours le moins long.

Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur (A) clignote, avec le symbole "0.00".

Remarque : à côté de la zone de cuisson, lorsque le Timer

est actionné, apparaît le symbole  (E)

Pour couper le Timer :

- Sélectionner la zone de cuisson.
- programmer la valeur du timer à "0", avec  (3),

Remarque : la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entre-temps, sur d'autres touches.

● Egg Timer

La fonction Egg Timer est un compte à rebours séparé des zones de cuisson (et de la zone aspirante). La fonction Egg Timer s'active en appuyant sur   (3+2) .

Remarque : pour régler la fonction **Egg Timer** suivre la même procédure de la fonction **Timer**.

Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur (A) clignote, avec le symbole "0.00".

● Pause

La fonction Pause permet d'interrompre n'importe quelle fonction active sur la plaque en ramenant à zéro la puissance de cuisson.

Activation :

• appuyer sur  (5)

• le symbole "I" apparaît sur l'afficheur(I).

Pour désactiver la fonction :

Remarque : cette opération permet de rétablir les conditions de la plaque avant la pause

• appuyer sur  (5)

• vous avez 10 secondes pour glisser le doigt vers la droite le long de la **Barre de sélection (8)**, correspondant à la **zone de cuisson 2 (FIG. 19)**;

Remarque : si l'opération n'est pas effectuée dans le délai indiqué la fonction Pause reste active.

Remarque : si après 10 minutes, la **Fonction Pause** n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.

● Recall

La fonction Recall permet de récupérer toutes les programmations effectuées sur la plaque, en cas d'arrêt accidentel.

Activation :

• **rallumer la plaque**  (1) dans les 6 secondes qui suivent l'arrêt

• **appuyer sur**  (5), sous les 6 secondes successivement

● Automatic Heat UP

La fonction de réchauffement automatique vous permet d'atteindre la puissance réglée plus rapidement ; grâce à cette fonction, il est possible de cuire les aliments plus rapidement, mais sans risque de les brûler, car la température ne dépasse pas le niveau défini. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1-8.

Activation :

• appuyer longuement sur la **Barre de sélection (8)**, la puissance souhaitée

• le symbole "R" apparaît sur l'afficheur (I).

● Power Limitation

La fonction Power Limitation permet de programmer le fonctionnement du produit en limitant l'absorption à un seuil maximal.

Remarque : le réglage doit être effectué à plaque éteinte,

sans appuyer sur la touche  (1) lors du branchement du produit au circuit électrique ou de la reconnexion du circuit électrique (dans les 2 minutes qui suivent).

Pour régler la fonction Power Limitation :

• appuyer et maintenir la pression des touches  +  (4+5), jusqu'à l'émission d'un signal sonore de courte durée

• faire défiler simultanément les sliders **FL** et **RL**  P,

de gauche à droite et maintenir la pression au niveau des lettres **P**, jusqu'à l'émission d'un signal sonore de courte durée, l'écran Timer (A) affiche les symboles "CF6" pour signaler qu'il est possible d'effectuer le réglage l'afficheur de la **zone FL** visualise le réglage en cours**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** le réglage est programmé par défaut à 7,4 KW

• pour changer les paramètres du Power Limitation, faire défiler le slider **FL**  P,

de gauche à droite, pour augmenter les Kw

de droite à gauche, pour diminuer les Kw

• pour sauvegarder la sélection, appuyer sur les touches  +  (4+5), pendant 1 seconde; Un signal sonore pour confirmer le réglage et sortir de la fonction.

UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

● Allumage

Appuyer sur (effleurer)  (1) de la plaque de cuisson/aspirateur

Le voyant s'éclaire pour signaler que la plaque de cuisson/aspirateur est prêt(e) à l'emploi.

Appuyer de nouveau pour éteindre.

Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

● Mise en marche de l'aspirateur :

Effleurer (appuyer sur) la **Barre de sélection (6)** pour activer l'aspirateur

● Vitesse (puissance) d'aspiration :

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (6)**:

vers la droite pour augmenter la vitesse (puissance) d'aspiration (0-10);

vers la gauche pour diminuer la vitesse (puissance) d'aspiration (10-0);

● Timer

Activation/Réglage de la fonction Timer pour l'aspirateur

• Sélectionner l'aspirateur (vitesse ≠ 0).

• Appuyer sur  + (3+2) pour accéder à la fonction Timer (peu importe la vitesse)

• Régler la durée du Timer:

appuyer sur le sélecteur  (2), pour augmenter le temps d'extinction automatique

appuyer sur le sélecteur  (3), pour diminuer le temps d'extinction automatique

de l'afficheur (A) le compte à rebours apparaît,

Remarque : à côté de l'afficheur de l'aspirateur, lorsque le

Timer est actionné, apparaît le symbole  (E)

Dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche, alors que l'afficheur (A) clignote, avec le symbole "0.00".

Pour couper le Timer :

- Sélectionner la zone de cuisson.

- programmer la valeur du timer à "0", avec (3),

Remarque : la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entre-temps, sur d'autres touches.

● Voyant de saturation des filtres

La hotte indique lorsqu'il faut changer les filtres :

Filtres à graisse

la LED "FILTER"(C) s'éclaire

Filtre anti-odeurs au charbon actif

la LED "FILTER"(C) clignote

● Réinitialiser saturation filtres

Après avoir effectué l'entretien des filtres (graisses et/ou charbon actif), appuyer longuement sur la touche "AUTO"(7);

la LED "FILTER" s'éteint, et relance le comptage de l'indicateur.

● Activation du voyant de la saturation des filtres anti-odeurs aux charbons actifs

Ce voyant est généralement désactivé.

Pour l'activer, procéder comme suit :

- éclairer la plaque aspirante avec (1);

- avec moteur d'aspiration et zones de cuisson éteintes,

appuyer et maintenir la pression de la touche "AUTO"(7);

- "FILTER" s'éclaire et s'éteint pour signaler l'activation.

● Désactivation du voyant de la saturation des filtres anti-odeurs aux charbons actifs

répéter la susdite opération pour l'activation

"FILTER" clignote puis s'éteint pour signaler la désactivation.

● Fonctionnement automatique

La hotte s'éclaire alors à la vitesse plus indiquée en adaptant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson maximal, utilisé dans les zones de cuisson.

Lorsque l'on éteint la plaque de cuisson, la hotte adapte la vitesse d'aspiration en la diminuant progressivement de manière à éliminer les dernières vapeurs et odeurs.

Pour activer cette fonction :

Appuyer brièvement sur "AUTO" (7), la LED "(A)" (D) s'éclaire pour signaler que la hotte fonctionne sous ce mode.

L'appareil est prévu pour être utilisé en association avec un KIT capteur Window (non fourni par le fabricant).

En installant le KIT capteur Window (uniquement en cas d'utilisation en mode ASPIRATION), l'aspiration de l'air cessera chaque fois que la fenêtre présente dans la pièce, sur laquelle est appliqué le KIT, sera fermée.

-Le branchement électrique du KIT à l'appareil doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé.

-Le KIT doit être certifié séparément, conformément aux normes de sécurité pertinentes au composant et à son utilisation avec l'appareil. L'installation doit être effectuée conformément aux réglementations pour les installations domestiques en vigueur.

ATTENTION :

-le câblage du KIT à brancher à l'appareil doit faire partie d'un circuit certifié à très basse tension de sécurité (TBTS).

-le fabricant de cet appareil décline toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages, ou d'incendies provoqués par des défauts et/ou des problèmes de dysfonctionnement et/ou une installation incorrecte du KIT.

Le niveau de puissance (par défaut)		Description
	Chauffer doucement	Localiser un niveau approprié de dissoudre lentement produits délicats sans compromettre les caractéristiques sensorielles de puissance (chocolat, le beurre, etc.).
	Réchauffer	Choisir un niveau de puissance appropriée pour permettre de maintenir la température de vos aliments en douceur, sans atteindre des températures d'ébullition.
	Saisir	Localiser un niveau approprié pour mijoter des plats pendant des périodes prolongées. Convient pour la cuisson des sauces tomates, sauces à la viande, les soupes, en maintenant un niveau de cuisson contrôlé (idéal pour la cuisson au bain-marie). Éviter tout déversement désagréable de la nourriture ou des brûlures possibles sur le fond, typiques de ces préparations. Utiliser cette fonction après avoir porté à ébullition l'aliment.

Tableaux de puissance

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Niveau d'utilisation (l'indication doit être associée à l'expérience et aux habitudes de cuisson)
Puissance maximale	Boost	Réchauffer rapidement	Idéal pour élever très rapidement la température des aliments jusqu'à ébullition rapide en cas d'eau ou pour chauffer rapidement les liquides de cuisson
	8-9	Friggere - bollire	Idéal pour le brunissement, commencer à cuire, frire des produits congelés, faire bouillir rapidement
Puissance élevée	7-8	Rôtir - brunir - bouillir - griller	Idéal pour rôtir, maintenir l'ébullition, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes)
	6-7	Rôtir - cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour brunir, maintenir l'ébullition légère, cuire et griller (pendant une durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer les accessoires
Puissance moyenne	4-5	Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition délicate, cuire (pour une longue durée). Repasser les pâtes
	3-4	Cuire - frémir - épaissir – rendre crémeux	Idéal pour les cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson), en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, vin, bouillon, lait), mélanger les pâtes
	2-3	Cuire - frémir - épaissir – rendre crémeux	Idéal pour les cuissons prolongées (volumes de moins d'un litre: riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (exemple eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance	1-2	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre doucement le chocolat, décongeler des produits de petites dimensions
	1	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions d'aliments fraîchement cuisinés ou garder à température les plats et faire épaissir le risotto
OFF	Puissance zéro	Surface d'appui	Plan de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

Tableaux de cuisson

Catégorie d'aliments	Plats ou type de cuisson	Niveau de puissance et déroulement cuisson			
		Première étape	Puissances	Deuxième étape	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	7-8
	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	7-8
	Riz bouilli	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	5-6
	Risotto	Saisir et griller	7-8	Cuisson	4-5
Légumes, légumineuses	Blanchis	Chauffage de l'eau	Booster-9	Ébullition	6-7
	Frits	Chauffage de l'huile	9	Friture	8-9
	Sautés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	6-7
	Mijotés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	3-4
	Saisis	Chauffage de l'accessoire	7-8	Dorure	7-8
Viandes	Rôti	Brunissement viande avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Grillées	Préchauffage de la poêle	7-8	Griller sur les deux côtés	7-8
	Brunissement	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	4-5
	En sauce/braisées	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
Poisson	Grillés	Préchauffage de la poêle	7-8	Cuisson	7-8
	En sauce/braisés	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Frits	Chauffage de l'huile ou de la matière grasse	8-9	Friture	7-8
Œuf	Omelettes	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	6-7
	Omelette	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	5-6
	A la coque/durs	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson	5-6
	Pancake	Chauffage de la poêle avec du beurre	6	Cuisson	6-7
Sauces	Tomate	Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Bolognaise	Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Béchamel	Préparation de la base (faire fondre beurre et farine)	5-6	Porter à frémissement	3-4
Gâteaux, crèmes	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	4-5
	Puddings	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	2-3
	Riz au lait	Réchauffer le lait	5-6	Maintenir le frémissement	2-3

Entretien

Entretien de la plaque de cuisson

Attention! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.

Nettoyage

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

Ne pas utiliser d'éponges abrasives, de tampons à récurer. Leur utilisation, au fil du temps, pourrait abîmer le verre.

Ne pas utiliser des produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou détachants.

Après chaque utilisation, laisser refroidir le plan et le nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires.

Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent le plan de cuisson et doivent être retirés immédiatement.

Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.

Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage du plan (suivre les instructions du fabricant).

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR !!!

Important :

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles il est possible d'intervenir à travers la vanne de décharge, placée sur la partie inférieure du produit de manière à pouvoir éliminer tout résidu et nettoyer en toute sécurité.

Fig. 16

Pour un nettoyage plus complet et soigné, enlever complètement le bac inférieur.

Fig. 18 → 18.3

Entretien de l'aspirateur

Nettoyage

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon imbibé de détergent liquide neutre. **NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !**

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs.

NE PAS UTILISER D'ALCOOL !

Filtre anti-graisse

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide.

Avec le lavage au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse

métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

Fig. 15

Filtre À Charbon Actif - Céramique
(Seulement pour la version filtrante)

Il retient les mauvaises odeurs de la cuisson.

Le produit est doté de quatre séries de filtres qui retiennent les odeurs grâce aux charbons actifs. Les charbons actifs sont intégrés dans une structure céramique qui les rend facilement et complètement accessibles par les impuretés créant ainsi une surface d'absorption élevée.

La saturation des **filtres céramique aux charbons actifs** se produit après une utilisation plus ou moins intense en fonction du type de cuisine et de la fréquence de nettoyage du filtre à graisse. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2 à 3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. La régénération permet de bénéficier d'une durée maximale des filtres de 5 ans.

Fig. 17 → 17.13

Diagnostic de pannes

Une défaillance peut dériver d'un simple problème que vous pouvez corriger vous-même à l'aide des instructions suivantes. Ne pas essayer de réparer l'appareil si les instructions suivantes ne vous aident pas dans tous les cas spécifiques.

AVERTISSEMENT

Les réparations sur l'appareil doivent être exécutées uniquement par un technicien de service qualifié. Toute réparation effectuée de manière incorrecte peut entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Si votre appareil nécessite des réparations, veuillez contacter le service après-vente.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne fonctionnent pas ?	Le fusible du câblage de la maison n'est pas intact Il n'y a aucune casserole sur la zone de cuisson.	Si les fusibles ont sauté plusieurs fois, appeler un électricien agréé Placer une casserole sur la zone de cuisson.
Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?	Le panneau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou d'un liquide.	Nettoyer le panneau de commande

CODE D'INFORMATION	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
E2	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne de l'électronique est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
ERR03 + Signal acoustique 	Une activation continue (permanente) de la touche est détectée. L'interface s'éteint au bout de 10 secondes.	Eau, casseroles ou ustensiles de cuisine, posés sur l'interface utilisateur.	Nettoyer la surface, retirer les objets éventuellement présents le plan.
Pour tous les autres signaux d'erreur (E ... U ...)	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

Fiche technique du produit (Table de cuisson)

Nom du fournisseur	Samsung Electronics Co. Ltd
Identification du modèle	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Type de table de cuisson	Intégré
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction et surface de cuisson
Nombre de zones de cuisson et/ou surfaces	4
Pour les zones de cuisson ou surface : diamètre de la surface utile par zone de cuisson à chauffage électrique (Ø)	18,9cm, 22 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson ou surface calculée par kg (Cuisson électrique CE)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg (plaque de cuisson électrique CE)	190,2 Wh/kg

• Données déterminées selon la norme EN 60350-2 / A11 et les règlements de la Commission (UE) n° 66/2014.

Conseils d'économie d'énergie

Recommandations pour de meilleurs résultats :

- Utiliser des casseroles et poêles avec un diamètre de fond égal à celui de la zone de cuisson ?
- Utiliser uniquement des casseroles et des poêles à fond plat.
- Si possible, laisser le couvercle sur les casseroles pendant la cuisson
- Faire cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec un peu d'eau pour réduire le temps de cuisson.
- Utiliser un autocuiseur, il réduit encore davantage la consommation d'énergie et le temps de cuisson
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la table de cuisson.

* Pour la fiche de données de la table de cuisson, se reporter au papier à l'intérieur de la boîte d'emballage.

NL - Installatiehandleiding en gebruiksaanwijzing

Pictogrammen in deze gids



WAARSCHUWING

Gevaarlijke of onveilige handelingen die ernstig of dodelijk letsel kunnen veroorzaken.



LET OP

Gevaarlijke of onveilige handelingen waardoor de kans bestaat op elektrische schokken, letsel en schade aan apparaat en omgeving.



NB

Handige tips en aanwijzingen.

De pictogrammen geven aan wat u moet doen om te voorkomen dat u of anderen letsel oplopen. Volg deze instructies altijd exact. Nadat u deze gids heeft gelezen, moet u hem op een goede plaats bewaren zodat u hem kunt vinden wanneer u hem ooit weer nodig heeft.

De instructies van deze handleiding strikt in acht nemen. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand, veroorzaakt door het apparaat als gevolg van de niet-naleving van de instructies van deze handleiding. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor een huishoudelijk gebruik voor het koken van voedingsmiddelen en het afzuigen van de dampen van het kookproces. Geen ander gebruik is toegestaan (bijv. het verwarmen van ruimtes). De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor een oneigenlijk gebruik of voor verkeerde instellingen van de bedieningselementen.

Het is mogelijk dat het product er anders uitziet dan in de illustraties van dit boekje, maar de aanwijzingen voor gebruik, onderhoud en montage blijven hetzelfde.

- ! De instructies aandachtig lezen: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.
- ! Geen elektrische wijzigingen op het product aanbrengen
- ! Alvorens het apparaat te installeren, moet gecontroleerd worden of alle onderdelen onbeschadigd zijn. Anders contact opnemen met uw leverancier en niet verder gaan met de installatie.
- ! Controleer de integriteit van het product alvorens over te gaan met de installatie. Anders contact opnemen met uw leverancier en niet verder gaan met de installatie.

Opmerking: De elementen gemarkeerd met het symbool "(*)" zijn optionele accessoires die alleen samen met bepaalde modellen geleverd worden, of het zijn niet-geleverde onderdelen die aangekocht moeten worden.



Let op

Let op! Neem de volgende instructies strikt in acht:

- Alvorens enige handeling voor de installatie uit te voeren, moet het apparaat zijn losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- De montage of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en volgens de plaatselijke voorschriften betreffende de veiligheid. Geen enkel deel van het apparaat repareren of vervangen, tenzij uitdrukkelijk gevraagd in de handleiding voor gebruik.
- Aarding van het apparaat is verplicht.
- De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting op het elektriciteitsnet van het in het meubel ingebouwde apparaat mogelijk te maken.
- Opdat de montage voldoet aan de huidige veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar volgens de norm vereist die de

volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften.

- Geen stekkerdozen of verlengsnoeren gebruiken.
- Na het voltooiën van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- De apparatuur en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden.
- Voor mensen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om te controleren, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, of uw stimulator compatibel is met het apparaat.
- Tijdens en na gebruik de verwarmingselementen van het apparaat niet aanraken.
- Vermijd het contact met doeken of andere brandbare materialen totdat alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld, brandgevaar
- Geen brandbare materialen op het apparaat of in zijn nabijheid plaatsen.
- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie.

- Indien het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het gevaar van elektrische schok te voorkomen.

- Het apparaat mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld.

- Een kookproces met olie of vet op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet constant bewaakt worden.

- NOOIT proberen vlammen met water te blussen. In plaats daarvan, het apparaat uitschakelen en de vlammen doven met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookplaten.

- Geen stoomreiniger gebruiken, risico op elektrische schokken

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat deze oververhit zouden kunnen raken.

- Alvorens het model op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel contact opnemen met een gekwalificeerde elektricien.

Belangrijk:

- Na gebruik de kookplaat uitschakelen

door middel van het bedieningspaneel en niet vertrouwen op de pan-detector.

- Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden.

- Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of steelpannen, of zonder recipiënten.

- Aan het einde van het kookproces de betreffende zone uitschakelen.

- Tijdens het koken nooit vellen aluminiumfolie gebruiken of direct in aluminium verpakte producten plaatsen. Het aluminium zou kunnen smelten en uw apparaat onherstelbaar beschadigen.

- Nooit een blikje met voedingsmiddelen opwarmen zonder dit eerst te openen: het zou kunnen ontploffen!

Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.

- Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan.

- De recipiënten moeten rechtstreeks en in het midden op de kookplaat worden geplaatst. In geen geval andere objecten tussen de pan en de kookplaat plaatsen.

- In geval van hoge temperaturen, vermindert het apparaat automatisch het vermogensniveau van de kookzones.

Voordat er enige handeling voor reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen.

Gebruik tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd werkhandschoenen.

Het apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat deze instructies kregen voor een veilig gebruik van het apparaat en betreffende het begrip van de gevaren die inherent zijn aan het apparaat.

Kinderen moeten gecontroleerd worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat deze onder toezicht staan.

De ruimtes moeten beschikken over voldoende ventilatie wanneer de afzuigkap gelijktijdig gebruikt wordt met andere apparaten die functioneren op gas of andere brandstoffen.

De afzuigkap moet regelmatig zowel intern als extern gereinigd worden (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND) en hierbij moeten alle uitdrukkelijke aanwijzingen van de onderhoudsinstructies in acht worden genomen.

De niet-naleving van de voorschriften voor het reinigen van de afzuigkap en voor het vervangen en reinigen van de filters vormt

een gevaar voor brand.

Het is ten strengste verboden voedsel direct op de vlam voor te bereiden.

Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden.

Het frituren moet altijd onder toezicht worden uitgevoerd om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat.

LET OP: Wanneer de kookplaat in werking is, kunnen de toegankelijke delen van de afzuigkap heet worden.

Let op! Het apparaat niet op het elektriciteitsnet aansluiten voor zolang de installatie niet volledig voltooid is.

Voor wat betreft de technische en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moeten de eisen van de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen.

De aangezogen lucht mag niet geleid worden in een kanaal dat ook gebruikt wordt voor het afvoeren van rookgassen van apparaten die functioneren op gas of andere brandstoffen.

De afzuigkap nooit gebruiken zonder het correct gemonteerde rooster!

Gebruik alleen de met het product voor de installatie geleverde bevestigingsschroeven of, indien deze niet geleverd zijn, koop het correcte type schroef. Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie.

Wanneer de afzuigkap gelijktijdig functioneert met apparaten die gevoed worden door een andere energie dan

elektriciteit, mag de negatieve druk in de ruimte de 4Pa (4×10^{-5} bar) niet overschrijden.

Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding bij het product blijven. Dit apparaat is

gemarkeerd volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) - (Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA)) Door er zorg voor te dragen dat dit apparaat op de correcte manier wordt verwijderd, draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van potentieel negatieve consequenties voor het milieu en de gezondheid.



Het symbool  op het product of op de begeleidende papieren geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product contact opnemen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

Apparatuur ontworpen, getest en vervaardigd in overeenkomst met de normen inzake:

- Veiligheid: CEI/EN 60335-1; CEI/EN 60335-2-6, CEI/EN 60335-2-31, CEI/EN 62233.
- Prestaties: CEI/EN 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; CEI/EN 60704-1; CEI/EN 60704-2-13; CEI/EN 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.; EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; CEI/EN 61000-3-3; CEI/EN 61000-3-12. Suggesties voor een correct gebruik om de gevolgen voor het milieu te verminderen: Wanneer u begint de koken de afzuigkap op de minimale snelheid inschakelen en hem ook na het einde van de bereiding enkele minuten ingeschakeld laten. De snelheid alleen verhogen in geval van een grote hoeveelheid stoom en rook en gebruik de functie booster alleen in extreme gevallen. Om het systeem voor de geurbeperving efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstofilter(s) vervangen worden. Voor het efficiënt behouden van het vefilter moet dit, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemissies te beperken, is het raadzaam de in deze handleiding aangegeven maximale diameter voor het leidingsysteem te gebruiken.

Toepassingen

Gebruik van de kookplaat

Het kookstelsysteem op inductie is gebaseerd op het fysische verschijnsel van magnetische inductie. De voornaamste eigenschap van dit systeem is de directe overdracht van energie van de generator naar de pan.

Voordelen:

In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat:

- **Veiliger:** lagere temperatuur op het glazen oppervlak.
- **Sneller:** kortere verwarmingstijden van het voedsel.
- **Preciezer:** de kookplaat reageert onmiddellijk op uw commando's.
- **Efficiënter:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat verwijderd wordt en wordt zo onnodig warmteverlies voorkomen.

Recipiënten voor het koken



Gebruik alleen pannen met het symbool

Belangrijk:

om blijvende beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, gebruik geen:

- recipiënten waarvan de bodem niet volledig plat is.
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem.
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen.
- plaats nooit hete pannen en steelpannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.

Recipiënten reeds in uw bezit

Koken op inductie maakt gebruik van magnetisme om warmte te genereren. De recipiënten moeten derhalve ijzer bevatten. Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt.

$$\begin{array}{l} \wedge \sim \text{ã} \text{Ä} \text{É} \text{ç} \text{ä} \text{ã} \text{Ç} \text{ã} \text{É} \text{É} \text{ë} \text{î} \text{ç} \text{ç} \text{ê} \text{Ç} \text{É} \text{Ä} \text{ç} \text{Ç} \text{É} \text{ä} \text{î} \sim \text{ã} = \\ \text{Ç} \text{É} \text{é} \sim \text{ã} = \end{array}$$

BELANGRIJK: indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd.

Raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren welke diameter pan op elke afzonderlijke zone gebruikt moet worden.

bãÉêÖäÉÄÉëé~êïÖ=

Voor het verkrijgen van de beste resultaat raden wij aan:

- Braadpannen en pannen te gebruiken met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone.
- Alleen pannen en braadpannen met een vlakke bodem te gebruiken.
- Indien mogelijk de deksels tijdens het koken op de pannen te houden.
- Groenten, aardappelen, enz. te koken met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te beperken.
- De snelkookpan te gebruiken om het energieverbruik en kooktijd verder te beperken.
- De pan in het midden van de op de plaat aangegeven kookzone

te plaatsen.

Gebruik van de afzuigkap

Het afzuigsysteem kan gebruikt worden in de afzuigversie met externe afvoer of in de filterversie met interne recirculatie.



Extractie-vorm

Afb.7

De dampen worden naar buiten afgevoerd door middel van een reeks leidingen (apart aan te schaffen) bevestigd op de meegeleverde flensaansluiting.

De diameter van het afvoerkanaal moet gelijk zijn aan de diameter van de aansluiting:

- in geval van rechthoekige uitgang 222 x 89 mm
- in geval van ronde uitgang Ø 150 mm (*)

Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de afzuigversie in het geïllustreerde deel van deze handleiding.

Afb.7a-7b

Sluit het product aan op leidingen en uitlaatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (flensaansluiting).

Het gebruik van leidingen en uitlaatopeningen met een kleinere diameter veroorzaken een verminderde prestatie van de afzuiging en een aanzienlijke toename van het geluidsniveau.

In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

- ! Gebruik een zo kort mogelijke leiding.
- ! Gebruik een leiding met zo weinig mogelijk bochten (maximale hoek van de bocht: 90°).
- ! Vermijd drastische wijzigingen in de doorsnede van de leiding.



Filtratie-vorm

Afb.8

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurbeperkende filters weer in de ruimte geleid.

Het product wordt geleverd met alle elementen noodzakelijk voor een standaardinstallatie, met de luchtuitlaat aan de voorzijde van de plint van het meubel.

De verpakking omvat reeds vier sets performante keramische filters met actieve koolstof. De keramische filters zijn innovatieve modulaire zelfgenererende koolstoffilters (raadpleeg het deel Onderhoud - Filters met actieve koolstof van deze handleiding).

De fysisch-chemische eigenschappen maken het mogelijk een hoge efficiëntie van geurabsorptie te bereiken en een hoge mechanische weerstand.

Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de filterversie (in het geïllustreerde deel van deze handleiding).

afb. 13b

Installatie

Zowel de elektrische als de mechanische installatie moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

Het apparaat is vervaardigd voor inbouw in een 2-6 cm dik werkblad in geval van opbouwinstallatie; een verzonken installatie vereist een 2,5-6 cm dik werkblad.

De minimale afstand tussen de kookplaat en de wanden moet aan de voorkant ten minste 5 cm bedragen, aan de zijkanten 4 cm en ten minste 50 cm ten opzichte van de kastjes erboven.

NB = Dit zijn indicatieve afstanden: houd bij het bepalen van de afstanden rekening met de aanwijzingen van de fabrikant van de keuken.



Elektrische aansluiting

Afb. 3

- Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften.
- De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen.
- De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat uit het werkblad te kunnen verwijderen.
- Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde van het apparaat overeenkomt met die van de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.
- Geen verlengsnoeren gebruiken.
- De aarding is wettelijk verplicht.
- De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders.
- In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm² voor vermogens tot 7200 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm² zijn).
- Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur.
- Het apparaat is bedoeld om permanent aangesloten te zijn op het elektriciteitsnet; daarom moet de verbinding met de vaste netvoeding worden uitgevoerd door middel van een meerpolige schakelaar volgens norm, die de volledige ontkoppeling van de netvoeding garandeert onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn.

Let op! Voordat u het circuit weer op het voedingsnet aansluit en de goede werking ervan controleert, moet altijd eerst gecontroleerd worden of de netkabel correct gemonteerd is.

Let op! De vervanging van de verbindingkabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

Opmerking : het product is uitgerust met de functie Power Limitorator door middel waarvan een maximale drempel voor kW-absorptie kan worden ingesteld.

De instelling moet worden uitgevoerd op het moment van aansluiting van het product op het elektriciteitsnet of de heraansluiting van het elektriciteitsnet zelf (binnen 2 minuten).

Raadpleeg het deel Werking van deze handleiding voor de instelvolgorde van de Power Limitorator.

Montage

Voordat u begint met de installatie:

- Na het uitpakken van het product controleren of het niet beschadigd is tijdens het transport en in geval van problemen, alvorens verder te gaan met de installatie, contact opnemen met uw leverancier of de klantenservice.
- Controleer of het gekochte product de juiste afmetingen heeft voor de gekozen installatiezone.
- Controleer of de verpakking (om transportredenen) aanvullend materiaal bevat (zoals bijvoorbeeld zakjes met schroeven, de garantie enz.); dit moet eventueel verwijderd en bewaard worden.
- Controleer ook of er in de nabijheid van de installatiezone een stopcontact beschikbaar is.

Vorbereiding van het meubel voor de inbouw:

- Het product mag niet geïnstalleerd worden boven koelapparatuur, vaatwasmachines, fornuizen, ovens, wasmachine en wasdrogers.
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden in het meubel uit en verwijder alle houtkrullen en zaagsel voordat de kookplaat geplaatst wordt.

BELANGRIJK: gebruik een één-component lijmkit (**S**), met een thermische weerstand tot aan 250°; voorafgaand op de installatie moeten de te verlijmen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting zouden kunnen aantasten, verwijderd worden (bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmresten, enz.); de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van de lijst verdeeld worden; na het verlijmen de kit gedurende ongeveer 24 uur laten opdrogen.

LET OP! De ontbrekende installatie van schroeven en bevestigingselementen, zoals voorzien in deze instructies, kan gevaaren van elektrische aard veroorzaken.

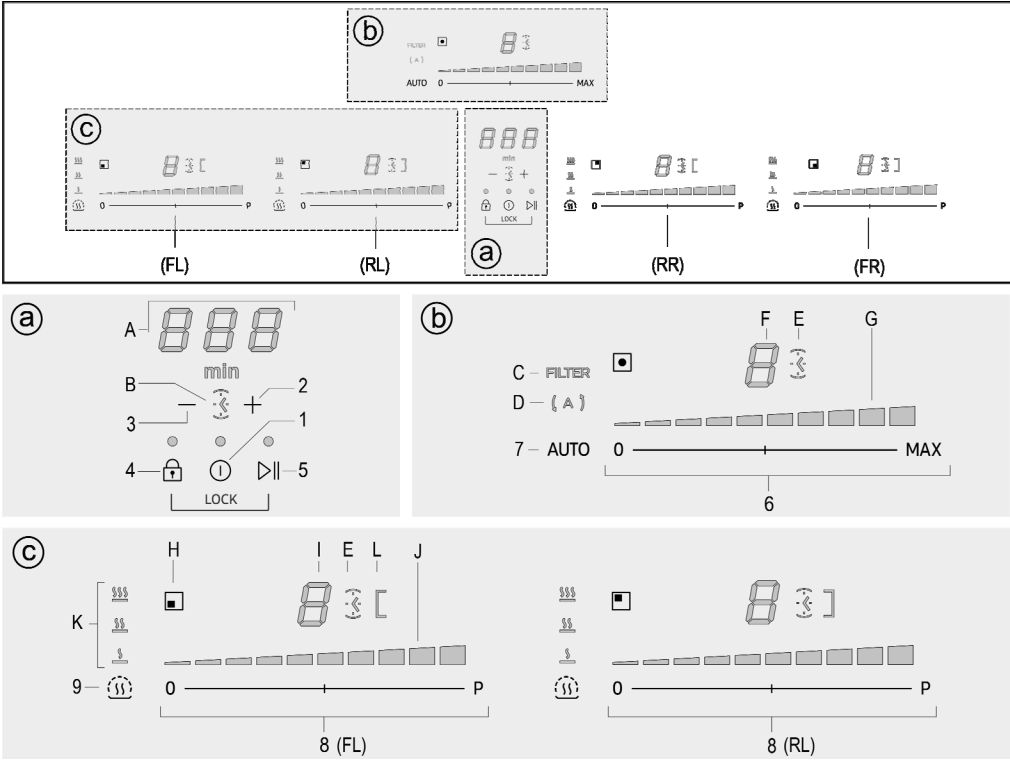
Opmerking: voor een correcte installatie van het product is het raadzaam de leidingen te omwikkelen met een kleefstof met de volgende kenmerken:

- elastische folie van zachte PVC, met hechtmiddel op basis van acrylaat
- moet voldoen aan de norm DIN EN 60454
- vlamvertragend
- uitstekende weerstand tegen veroudering
- bestand tegen temperatuurwisselingen
- bruikbaar bij lage temperaturen

Werking

Bedieningspaneel

Opmerking: Voor het selecteren van de commando's is het voldoende om het overeenkomstige symbool aan te raken (erop te drukken).



	Toetsen	Display/led
(a) Hoofd- /Timerbediening	1. AAN/UIT van de kookplaat/afzuigkap voor de kookplaat 2. Timerwaarde verhogen 3. Timerwaarde verlagen * 2+3. Timer activeren 4. Toetsvergrendeling 5. Pauze/Herstarten * 4+5. Kinderslot	A. Timer display B. Indicator timer actief
(b) Bediening afzuigkap	6. Selectie afzuigkap * Afzuigsnelheid verhogen/verlagen (vermogen) 7. Activering van automatische functies * Reset filterverzadiging	C. Indicator filterhulp D. Indicator functie automatische afzuiging E. Indicator timer actief F. Afzuigsnelheid bekijken (vermogen) G. Afzuigkap display
(c) Bediening kookplaat	8. Selectie kookzone * Vermogensniveau verhogen/verlagen 9. Activering temperatuurbeheer	H. Indicator positie kookzone I. Vermogensniveau bekijken J. Kookzone display K. Temperatuurbeheer display L. Indicator brugfunctie actief

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Belangrijk informatie alvorens te beginnen:

Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen om te voldoen aan de meest strenge veiligheidsnormen.

Derhalve:

• **Worden bepaalde functies niet geactiveerd, of worden ze automatisch gedeactiveerd, in afwezigheid van pannen op de kookzone of wanneer deze niet goed geplaatst zijn.**

• In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch gedeactiveerd wanneer de geselecteerde functie een andere instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: “**Kookplaat inschakelen**” zonder “**Selecteer kookzone**” en de “**Bedrijfstemperatuur**”, of de “**Functie Lock**” of de “**Timer**”).



Let op! In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik van de kookplaat, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat de koelfase wordt uitgevoerd; op het display van de kookzones verschijnt het symbool “**H**” om aan te geven dat deze fase wordt uitgevoerd.

Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

Display kookzone

op de displays van de kookzones wordt weergegeven:

Ingeschakelde kookzone	O
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Functie Temperature Manager actief	U
Functie Child Lock actief	L
Functie Pauze	
Functie Automatic Heat UP	A

Kenmerken van de kookplaat

● **Safe Activation**

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.

● **Pot Detector**

Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

● **Safety Shut Down**

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingsduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

● **Residual Heat Indicator**

Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte gesignaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de betreffende zone, door middel van het symbool “**H**”.

Werking

Opmerking: Voor de activering van de functies moet allereerst de gewenste zone geactiveerd worden.

● **Inschakeling**

Druk op (aanraken)  **(1) kookplaat/ afzuigkap**

Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat/afzuigkap klaar is voor gebruik.

Voor de uitschakeling nogmaals op de toets drukken.

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● **Selectie kookzones**

De **Selectiebalk (8)** van de gewenste kookzone aanraken (erop drukken).

● **9 Power Level**

De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus.

De **Selectiebalk (8)** aanraken en de vingers er over verschuiven:

naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;

naar links om het vermogensniveau te verlagen.

● **Power Booster**

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau (hoger dan het niveau **9**), dat 10 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.

De **Selectiebalk (8)** aanraken en de vingers er over verschuiven (voorbij het niveau **9**) en de Power Booster activeren

Het niveau Power Booster wordt op het display van de geselecteerde zone aangegeven met het symbool “**P**”

● Bridge Zones

De kookzones aan dankzij de functie Bridge, in staat om gecombineerd te werken en zo één enkele zone met hetzelfde vermogensniveau te creëren. Deze functie staat toe om, in geval van zeer grote pannen en platen, een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.

Het is mogelijk om de voorste kookzone "Master" te gebruiken in combinatie met de overeenkomstige "Secundaire" kookzone aan de achterzijde

(raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren voor welke zones deze functie geactiveerd kan worden).

Voor de activering van de functie Bridge:

- selecteer **gelijktijdig de twee kookzones die men wenst te gebruiken**

- de indicator Bridge (L) van de "Secundaire" kookzone

wordt geactiveerd "L"

- door middel van de **Selectiebalk (8)** van de kookzone "Master" is het mogelijk om het te gebruiken **Niveau (Vermogen) in te stellen**

- voor de deactivering van de **Functie Bridge** is het voldoende de activeringsprocedure te herhalen

● Temperature Manager

Temperature Manager is een functie voor het vooraf instellen van een temperatuur, de meest geschikte voor het verkrijgen van het gewenste resultaat (raadpleeg de tabel Temperature Manager aan het einde van dit hoofdstuk).

Selecteer de gewenste kookzone.

- Druk één of meerdere keren op  (9) voor het selecteren van het meest geschikte onder de beschikbare niveaus:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	

* Raadpleeg de tabel Temperature Manager aan het einde van dit hoofdstuk.

- Druk nogmaals om uit te schakelen.

Op het display van de met Temperature Manager functionerende kookzone verschijnt het symbool "L".

● Key Lock

Door middel van de Key Lock kunnen de instellingen van de kookplaat vergrendeld worden om te voorkomen dat deze per ongeluk gewijzigd worden en om de reeds ingestelde functies actief te laten.

Activering:

- druk op  (4)

- de LED van de toets gaat aan om de activering van de functie aan te geven

Voor de deactivering dezelfde handeling herhalen.

● Child Lock

Door middel van de Child Lock kan, met de belemmering van de activering van alle functies, vermeden worden dat kinderen de kookzones en de afzuigzone per ongeluk inschakelen.

De Child Lock kan alleen geactiveerd worden met het ingeschakelde product maar met de uitgeschakelde kookzones (en afzuigzone).

Activering:

- verwijder de eventuele op de kookplaat aanwezige pannen

-  (4) en  (5) ingedrukt, een geluidssignaal geeft aan dat de functie actief is en er wordt een "L" op de displays (I) en (F) weergegeven.

Voor de deactivering dezelfde handeling herhalen.

● Timer

De functie Timer is een countdown die, ook tijdelijk, kan worden ingesteld op iedere kookzone (en op de afzuigzone).

Bij het verstrijken van de ingestelde tijd wordt de kookzone (of de afzuigzone) automatisch uitgeschakeld, hetgeen aan de gebruiker met een geluidssignaal gemeld wordt.

Activering/Instelling van de functie Timer voor de kookplaat

- Selecteer de kookzone (vermogen ≠ 0).

- Druk op  + (3+2), voor toegang tot de functie Timer

- Stel de duur van de Timer in:

druk op de selectietoets  (2), voor het verhogen van de automatische uitschakeltijd

druk op de selectietoets  (3), voor het verminderen van de automatische uitschakeltijd

Indien gewenst, deze handeling herhalen voor de andere kookzones.

Opmerking: Voor iedere kookzone kan een andere Timer ingesteld worden, op het display (A) verschijnt voor 10 seconden de countdown van de laatst geselecteerde kookzone, waarna de countdown met de kortste tijd zal worden weergegeven.

Zodra de timer de countdown beëindigd, wordt er een geluidssignaal afgegeven (gedurende 2 minuten, wordt gestopt door te drukken op een willekeurige toets van de kookplaat), terwijl het display (A) knippert, met symbool "000".

Opmerking: tijdens het gebruik van de Timer verschijnt naast

het display van de kookzone het symbool  (E)

Voor het uitschakelen van de Timer:

- selecteer de kookzone

- stel de waarde van de timer in op "0", door middel van  (3),

Opmerking: de functie blijft geactiveerd, tenzij er in de tussentijd op andere toetsen gedrukt wordt.

● **Egg Timer**

De functie Egg Timer is een countdown die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone). De Egg Timer wordt geactiveerd door te drukken op (3+2).

Opmerking: volg voor de instelling van de functie **Egg Timer** dezelfde procedure als voor de functie **Timer**:

Zodra de timer de countdown beëindigd, wordt er een geluidssignaal afgegeven (gedurende 2 minuten, wordt gestopt door te drukken op een willekeurige toets van de kookplaat), terwijl het display (A) knippert, met symbool "0.00".

● **Pauze**

Met behulp van de functie Pauze kunnen de actieve functies van de kookplaat stopgezet worden en wordt het kookvermogen op nul gesteld.

Activering:

- druk op (5)
- er wordt een "I" weergegeven op het display (I).

Voor de deactivering van de functie:

Opmerking : met deze handeling wordt de status van de kookplaat gereset naar die van voor de pauze

- druk op (5)
- binnen 10 seconden met de vingers naar rechts schuiven op de **Selectiebalk (8)**, van de **kookzone 2 (AFB.19)**;
- Opmerking :** wanneer de handeling niet binnen deze tijd wordt uitgevoerd blijft de functie Pauze actief.
- Opmerking:** indien, de **Functie Pauze** na 10 minuten niet gedeactiveerd wordt, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.

● **Recall**

Met de functie Recall is het mogelijk om, in geval van een onbedoelde uitschakeling, alle op de kookplaat toegepaste instellingen te herstellen.

Activering:

- de **kookplaat weer inschakelen** (1) binnen 6 seconden na de uitschakeling
- druk op (5), binnen de volgende 6 seconden

● **Automatic Heat UP**

Met de functie Automatic Opwarmen kunt u het ingestelde vermogen sneller bereiken; met deze functie is het mogelijk om voedsel sneller te bereiden, maar zonder het risico dat het verbrand, omdat de temperatuur het ingestelde niveau niet overschrijdt.

Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus 1-8

Activering:

- druk lang op de **Selectiebalk (8)** voor het gewenste vermogen
- er wordt een "F" weergegeven op het display (I).

● **Power Limitation**

Door middel van de functie Power Limitation kan de werking van het product zo worden ingesteld dat de maximale absorptie beperkt wordt.

Opmerking: de instelling moet worden uitgevoerd met de uitgeschakelde kookplaat, **zonder** te drukken op de toets

(1), op het moment van aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet of bij de heraansluiting van het elektriciteitsnet zelf, binnen 2 minuten.

Voor de instelling van de Power Limitation:

- houd de toetsen + (4+5), langdurig ingedrukt, tot er een kort geluidssignaal te horen is
- scroll gelijktijdig op de sliders **FL en RL**

0 _____ P
van links naar rechts, en houd lang ingedrukt in overeenkomst met de letters P, tot er een kort geluidssignaal te horen is, het display Timer (A) toont de symbolen "CF6", om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd
het display van de **zone FL** toont de huidige instelling**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW

** de standaardinstelling is gelijk aan 7,4 KW

- scroll, om de instelling van de Power Limitation te wijzigen, op de slider **FL**

0 _____ P
van links naar rechts om de Kw te verhogen
van rechts naar links om de Kw te verlagen

- druk, om de gemaakte keuze op te slaan, op gedurende 1 seconde op de toetsen + (4+5), er wordt een geluidssignaal afgegeven om de uitgevoerde instelling te bevestigen; vervolgens wordt de functie afgesloten.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGKAP

● **Inschakeling**

Druk op (aanraken) (1) **kookplaat/ afzuigkap**
Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat de kookplaat/afzuigkap klaar is voor gebruik.

Voor de uitschakeling nogmaals op de toets drukken.

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● **Inschakeling van de afzuigkap:**

Voor de activering van de afzuigkap de **Selectiebalk (6)** aanraken (erop drukken)

● **Aanzuignelheid (vermogen):**

De **Selectiebalk (6)** aanraken en de vingers er over verschuiven:

- naar rechts om de aanzuignelheid (vermogen) te verhogen (0-10);
- naar links om de aanzuignelheid (vermogen) te verlagen (10-0);

● Timer

Activering/Instelling van de functie Timer voor de afzuigkap

- Selecteer de afzuigkap (snelheid ≠ 0).
- Druk op **—** **+** **(3+2)** voor toegang tot de functie Timer (vanuit elke snelheid)
- Stel de duur van de Timer in:

druk op de selectietoets **+** **(2)**, voor het verhogen van de automatische uitschakeltijd

druk op de selectietoets **—** **(3)**, voor het verminderen van de automatische uitschakeltijd

op het display **(A)** wordt de countdown weergegeven,

Opmerking: tijdens het gebruik van de Timer verschijnt naast

het display van de afzuigkap het symbool  **(E)**

Zodra de timer de countdown beëindigd, wordt er een geluidssignaal afgegeven (gedurende 2 minuten, wordt gestopt door te drukken op een willekeurige toets van de kookplaat), terwijl het display **(A)** knippert, met symbool **"0.00"**.

Voor het uitschakelen van de Timer:

- selecteer de kookzone
- stel de waarde van de timer in op **"0"**, door middel van **—** **(3)**,

Opmerking: de functie blijft geactiveerd, tenzij er in de tussentijd op andere toetsen gedrukt wordt.

● Indicator verzadiging filters

De kap geeft aan wanneer het noodzakelijk is om het onderhoud van de filters uit te voeren:

Vetfilter

de LED **"FILTER"** **(C)** wordt geactiveerd

Geurfilter met actieve kool

de LED **"FILTER"** **(C)** knippert

● Reset verzadiging filters

Druk, na het uitvoeren van het onderhoud van de filters (vet en/of actieve kool) langdurig op de toets **"AUTO"** **(7)**;

de LED **"FILTER"** gaat uit en de telling van de indicator start.

● Activering indicator verzadiging geurfilter met actieve kool

Deze indicator is gewoonlijk gedeactiveerd.

Ga voor zijn activering als volgt te werk:

- schakel de kookplatafzuiging in met **I** **(1)**;
- met de uitgeschakelde afzuigmotor e kookzones, op **"AUTO"** **(7)** drukken en ingedrukt houden;
- **"FILTER"** gaat branden en gaat vervolgens uit om de activering aan te geven.

● Deactivering indicator verzadiging geurfilter met actieve kool

herhaal de hierboven voor de activering beschreven handeling **"FILTER"** gaat knipperen en gaat vervolgens uit om de deactivering aan te geven.

● Automatische werking

De kap wordt ingeschakeld op de meest geschikte snelheid en past het aanzuigvermogen aan op het maximale in de kookzones gebruikte bereidingsniveau.

Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn afzuigsnelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

Voor de activering van deze functie:

Druk kort op **"AUTO"** **(7)**, de LED **"A"** **(D)** gaat branden om aan te geven dat de kap in deze modus functioneert.

Het apparaat is voorbereid om gebruikt te worden in combinatie met een SET Window-sensor (niet door de fabrikant geleverd).

Wanneer de SET Window-sensor geïnstalleerd wordt (alleen bij gebruik van de AFZUIGMODUS), zal de luchtafzuiging worden onderbroken telkens wanneer het venster van de ruimte, waarop de SET is gemonteerd, gesloten is.

-De elektrische aansluiting van de SET op het apparaat moet worden uitgevoerd door technisch gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel.

-De SET moet afzonderlijk gecertificeerd worden in overeenstemming met de veiligheidsnormen van toepassing op het onderdeel en met zijn gebruik met het apparaat. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke systemen.

OPGELET:

-de bedrading van de op het apparaat aan te sluiten SET moet deel uitmaken van een gecertificeerd circuit in zeer lage veiligheidsspanning (SELV).

-de fabrikant van dit apparaat wijst alle aansprakelijkheid af voor eventuele problemen, schade en brand die het gevolg zijn van defecten en/of een slechte werking en/of een onjuiste installatie van de SET.

Vermogensniveau (van te voren ingesteld)		Beschrijving
	Smelten	Kenmerkt een vermogens niveau die geschikt is voor het langzaam laten smelten van delicate producten zonder dat afbreuk wordt gedaan aan de sensorische kenmerken (chocolade, boter etc).
	Opwarmen	Kenmerkt een vermogensniveau dat geschikt is om gerechten op temperatuur te kunnen houden op een delicate wijze, zonder dat het kookpunt wordt bereikt.
	Suddereren	Kenmerkt een vermogensniveau dat geschikt is om gerechten te laten sudderen voor langere tijd. Geschikt voor het bereiden van tomatensaus, ragout, soepen, groentesoepen, waarbij het kookniveau onder controle blijft (ideaal voor de <i>au bain-marie</i> kooktechniek). Vermijd onaangenaam morsen van voedsel of het aanbakken op de bodem, typisch voor deze bereidingen. Gebruik deze functie nadat het elenswaar aan de kook is gebracht.

Vermogenstabel

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik (de indicatie hangt af van de ervaringen en de bereidingsgewoonten)
Max vermogen	Boost	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen
	8-9	Bakken - koken	ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
Hoog vermogen	7-8	Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten).
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten – grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), accessoires voorwarmen
Gemiddeld vermogen	4-5	Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken (gedurende lange tijd). Afmaken van de pasta (mantecare).
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeugig maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), pasta afmaken, smeugig maken (mantecare).
	2-3	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeugig maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	1-2	Smelten – ontdooien – warm houden - smeugig maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten; producten van kleine afmetingen te ontdooien
	1	Smelten – ontdooien – warm houden - smeugig maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om schalen op temperatuur te houden en risotto's smeugig te maken.
OFF	Vermogen nul	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H-L-O)

Bereidingstabel

Categoriën levensmiddelen	Gerechten of bereidingswijzes	Vermogensniveau en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Pasta, rijst	Verse pasta	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de pasta en aan de kook houden	7-8
	Gedroogde pasta	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de pasta en aan de kook houden	7-8
	Gekookte rijst	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de rijst en aan de kook houden	5-6
	Risotto	Licht fruiten en roosteren	7-8	Bereiding	4-5
Groenten, peulvruchten	Gekookt	Verwarming van het water	Booster-9	Koken	6-7
	Gebakken	Verwarming van de olie	9	Bakken, frituren	8-9
	Sauteren	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	6-7
	Stoofschotels	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	3-4
	Licht gefruite gerechten	Verwarming van het accessoire	7-8	Bruin korstje geven aan licht gefruite gerechten	7-8
Vlees	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Grillen aan beide zijden	7-8
	Aanbraden	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	4-5
	Gestoofte gerechten	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
Pesce	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Bereiding	7-8
	Gestoofte gerechten	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Gebakken/gefrituurd	Verwarming van de olie of het vet	8-9	Bakken/frituren	7-8
Uova	Gebakken	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	6-7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	5-6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster-9	Bereiding	5-6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Bereiding	6-7
Salse	Tomaat	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Bechamelsaus	Voorbereiding van de basis (boter smelten en meel toevoegen)	5-6	Zachtjes aan de kook brengen	3-4
Dolci, creme	Banketbakkers-crème	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	4-5
	Puddinkjes	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	2-3
	Rijs met melk	Melk verwarmen	5-6	Zachtjes aan de kook houden	2-3

Onderhoud

Onderhoud van de kookplaat

Let op! Controleer voorafgaand op elke handeling voor reiniging of onderhoud of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de warmte-indicator verdwenen is.

Reinigen

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:

Gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.

Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen, zoals ovenspray of vlekkenmiddelen.

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen.

Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd.

Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak.

Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!

Belangrijk:

In geval er per ongeluk grote hoeveelheden vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk in te grijpen door middel van het afvoerventiel op de onderste achterzijde van het apparaat om alle resten te verwijderen en een reiniging met de hoogste hygiënische veiligheid uit te voeren.

afb. 16

Voor een nog vollediger en grondiger reiniging is het mogelijk de onderste bak volledig te verwijderen.

Afb.18 → 18.3

Onderhoud van de afzuigkap

Reiniging

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek. **GEEN**

GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!

Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten.

GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!

Vetfilter

Verzameld de door de bereiding vrijgegeven vetdeeltjes

Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het systeem voor de aanduiding van de verzadiging van de filters dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de

hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en de korte cyclus.

Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filtratie-eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.

afb. 15

Filter Met Actieve Kool - Keramisch

(Alleen voor de Filterversie)

Vangt de door de bereiding veroorzaakte onaangename geuren op

Het product is uitgerust met 4 sets filters die de geuren dankzij de actieve kool opvangen. De actieve kool is geïntegreerd in een keramische structuur, eenvoudig en volledig toegankelijk voor de onzuiverheden, waardoor er een groot absorptie-oppervlak gevormd wordt.

De verzadiging van de keramische filters met actieve

kool vindt plaats na een meer of minder lang gebruik, afhankelijk van de manier van koken en de frequentie van reiniging van het vetfilter. Deze geurfilters kunnen om de 2/3 maanden thermisch geregenereerd worden, gedurende 45 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven. De regeneratie maakt een maximale duur van de filters van 5 jaar mogelijk.

Afb.17 → 17.13

Problemen oplossen

Fouten kunnen ook veroorzaakt worden door kleine problemen die u zelf met behulp van de volgende instructies kunt oplossen. Wanneer het specifieke geval niet aan de hand van de volgende informatie kan worden opgelost, tracht dan niet zelf reparaties uit te voeren.

WAARSCHUWING

Reparaties van het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus. Onjuist uitgevoerde reparaties zouden kunnen leiden tot grote risico's voor de gebruiker. Neem contact op met uw klantenservice als uw apparaat gerepareerd moet worden.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?	De zekering in de behuizing van de bedrading is niet intact Er staat geen pan op de kookzone.	In geval de zekering meerdere malen ontkoppelt, neem dan contact op met een erkende electricien Plaats de pan op de kookzone.
Wat moet ik doen als de kookzones niet worden ingeschakeld?	Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.	Reinig het bedieningspaneel

INFORMATIECODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
E2	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld vanwege te hoge temperatuur	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld alvorens hem opnieuw te gebruiken
ERR03 + geluidssignaal 	Er wordt een voortdurende (permanente) activering van de toets waargenomen. De interface schakelt uit na 10 seconden.	Water, pannen of kookgerei op de gebruikersinterface.	Reinig het oppervlak en verwijder eventuele voorwerpen vanaf de kookplaat.
Voor alle andere foutmeldingen (E ... U ...)	Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen		

Productgegevensblad (kookplaat)

Naam van de leverancier	Samsung Electronics Co. Ltd
Identificatie van het model	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Type kookplaat	Inbouw
Verwarmingstechniek	Inductiekookzones en kookgebieden
Aantal kookzones en/of -gebieden	4
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van nuttige oppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone (Ø)	18,9 cm, 22 cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC elektrisch koken)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC elektrische kookplaat)	190,2 Wh/kg

• Gegevens bepaald volgens de norm EN 60350-2/A11 en de Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie.

Tips voor energiebesparing

Aanbevelingen voor de beste resultaten:

- Gebruik pannen met een bodemdiameter gelijk aan die van de kookzone.
- Gebruik uitsluitend pannen met een vlakke bodem.
- Houd waar mogelijk de deksels op de pannen tijdens het koken
- Kook groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te verkorten.
- Gebruik een snelkookpan. Deze reduceert het energieverbruik en de bereidingstijd
- Plaats de pan in het midden van de kookzone op de kookplaat.

* Raadpleeg de documentatie in de verpakking voor het productgegevensblad van de afzuigkap.

PT - Instruções para instalação e utilização

Símbolos utilizados neste manual



ADVERTÊNCIA

Perigos ou práticas não seguras que podem provocar lesões ou morte.



ATENÇÃO

Perigos ou práticas não seguras que podem provocar choques elétricos, lesões ou danos a objetos.



NOTA

Conselhos e instruções úteis

Estes ícones e símbolos de aviso servem para evitar lesões a si ou aos outros. Por favor, siga-os escrupulosamente. Depois de ler este manual, guarde-o num local seguro para possíveis referências futuras.

Obedecer rigorosamente todas as instruções contidas neste manual. Não assumimos nenhuma responsabilidade por quaisquer inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico para a cozedura de alimentos e extração dos fumos derivados da cozedura. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex.:aquecer ambientes). O fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelo uso inadequado ou pelas erradas definições dos controlos.

O produto pode ter uma aparência diferente em relação aos desenhos deste manual, no entanto, as instruções de utilização, manutenção e instalação são as mesmas.

! Ler atentamente as instruções: existem importantes informações sobre a instalação, utilização e segurança.

! Não efetuar variações elétricas no produto.

! Antes de prosseguir com a instalação do aparelho, verificar se os componentes não estão danificados. Caso contrário, entrar em contacto com o revendedor e não prosseguir com a instalação.

! Verificar a integridade do produto antes de proceder à instalação. Caso contrário, entrar em contacto com o revendedor e não prosseguir com a instalação.

Nota: As partes sinalizadas com o símbolo "(*)" são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos ou opcionais não fornecidos, a serem comprados



Advertências

Atenção! Respeitar escrupulosamente as seguintes instruções:

- O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação.

- A instalação ou manutenção deve ser feita por um técnico especializado,

conforme as instruções do fabricante e no respeito das normas locais em vigor, em matéria de segurança. Não reparar ou substituir nenhuma peça do aparelho se não for especificamente requerido no manual de utilização.

- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a ligação do aparelho, encastrado no armário, à rede elétrica.
- Para que a instalação seja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor unipolar de acordo com as normas que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação.
- Não utilizar tomadas múltiplas ou cabos de extensão.
- Depois de terminada a instalação, os componentes elétricos não deverão ser acessíveis ao utilizador.
- O equipamento e as partes acessíveis aquecem durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o aparelho; manter as crianças afastadas e vigiá-las, pois as partes acessíveis podem ficar muito quentes durante o uso.
- Para portadores de pacemakers e implantes ativos é importante verificar, antes do uso da placa de indução, que o

próprio estimulador seja compatível com o aparelho.

- Durante e após o uso, não tocar nos elementos de aquecimento do aparelho.
- Evitar o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do dispositivo estejam suficientemente frios, perigo de incêndio.
- Não colocar materiais inflamáveis sobre o aparelho ou na sua proximidade.
- Gorduras e óleos superaquecidos pegam fogo facilmente. Supervisionar a cozedura de alimentos ricos em gordura e óleo.
- Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- A cozedura sem vigilância sobre a placa de cozinha com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios.
- O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser monitorado continuamente.
- NUNCA tentar apagar as chamas com água. Em vez disso, desligar o aparelho e abafar as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor antifogo. Perigo de incêndio: não apoiar objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Não utilizar equipamentos de limpeza a vapor, perigo de choque elétrico.
- Não apoiar objetos metálicos tais como garfos, facas, colheres e tampas sobre a

superfície da placa; risco de sobreaquecimento.

- Antes de ligar o equipamento à rede elétrica: verifique a placa de características (situada na parte inferior do aparelho) para assegurar-se de que a voltagem e a potência correspondem à da rede, e também que a tomada de ligação é adequada. Em caso de dúvida, consultar um eletricista qualificado.

Importante:

- Após cada utilização, desligar a placa através do seu painel de controlo e não depender do detetor de recipientes.

- Evitar derramar líquidos. Para ferver ou aquecer líquidos, reduzir o nível de aquecimento.

- Não deixar os elementos de aquecimento acesos com painéis e frigideiras vazias ou sem recipientes.

- Ao terminar de cozinhar, desligar a zona de aquecimento em uso.

- Ao cozinhar, nunca use folhas de papel alumínio ou nunca apoie diretamente produtos embalados com alumínio. Perigo de fusão do alumínio, danificando assim irremediavelmente o seu aparelho.

- Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem abri-la antes: pode explodir!

Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas.

- O uso de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequado para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes

casos, recomenda-se o uso de uma potência inferior.

- Os recipientes devem ser colocados diretamente sobre a placa e devem estar centrados. Em nenhuma circunstância introduzir outros objetos entre o recipiente e a placa.

- Em situação de temperatura elevada, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura.

Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligar o exaustor da rede elétrica retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da casa. Para todas as operações de instalação e manutenção, utilizar luvas de trabalho. O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento se forem devidamente vigiadas ou se forem instruídas sobre o uso do aparelho de modo seguro e se conseguirem entender os perigos relacionados com o mesmo. As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão. O local deve dispor de ventilação adequada quando o exaustor for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.

O exaustor deve ser limpo frequentemente, quer no interior quer no exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR

MÊS). Respeitar as indicações das instruções de manutenção.

O incumprimento das normas de limpeza do exaustor e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio.

É totalmente proibido cozinhar alimentos diretamente sobre a zona de aquecimento. A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo quente pegue fogo.

ATENÇÃO: Se a placa estiver em funcionamento, as zonas acessíveis do exaustor podem aquecer. **Atenção!** Não ligar o aparelho à rede elétrica até que a instalação esteja totalmente concluída.

Relativamente às medidas técnicas e de segurança a adotar para a eliminação dos fumos, seguir estritamente as indicações dos regulamentos das autoridades locais competentes.

O ar aspirado não deve passar numa conduta usada para eliminação dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.

Nunca utilizar o exaustor sem a grelha corretamente montada!

Utilizar apenas os parafusos de fixação fornecidos com o produto para a instalação ou, se não forem fornecidos, adquirir o tipo de parafusos correto.

Utilizar parafusos com o comprimento correto identificado no guia de instalação.

Se o exaustor e os aparelhos alimentados com uma energia que não seja eletricidade estiverem em funcionamento ao mesmo tempo, a pressão negativa na divisão não deve superior 4 Pa (4×10^{-5} bar).

É importante guardar este manual para consulta a qualquer momento. Em caso de venda, cessão ou mudança, certificar-se de que permanece junto ao produto.

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EC Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurando-se de que este produto seja eliminado corretamente, o utilizador ajudará, assim, a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde.



Este símbolo  no produto ou na documentação que o acompanha, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Seguir os regulamentos locais para a eliminação de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor contactar as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o produto foi adquirido.

Aparelho projetado, testado e realizado respeitando as normas de:

- Segurança: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Desempenho: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2.

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestões para um uso correto para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue o exaustor na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos, mesmo após o final da cozedura. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster apenas em casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substituir, quando for necessário, o(s) filtro(s) de carvão. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpá-lo em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar o ruído, utilizar o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

Uso

Utilização da placa de cozinha

O sistema de aquecimento de indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A característica fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

Vantagens:

Comparada com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de indução é:

- **Mais segura:** menor temperatura sobre a superfície do vidro.
- **Mais rápida:** tempos de aquecimento dos alimentos inferiores.
- **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos seus comandos.
- **Mais eficiente:** 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando a perda de calor desnecessária.

Recipientes para cozinhar

Utilizar apenas painéis que contenham o símbolo



Importante:

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilizar:

- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano.
- recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- recipientes com superfície áspera, para evitar arranhar a superfície da placa.
- nunca apoiar painéis e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.

Recipientes preexistentes

O aquecimento de indução requer magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, por isso, conter ferro. É necessário verificar se o material do recipiente é magnético utilizando simplesmente um íman. Se não forem detetáveis magneticamente, os recipientes não são adequados.

IMPORTANTE: se as painéis não forem do tamanho correto, as zonas de aquecimento não se acenderão

IMPORTANTE: se as painéis não forem do tamanho correto, as zonas de aquecimento não se acenderão

Para verificar o diâmetro mínimo de recipiente a ser utilizado em cada uma das zonas, consultar a parte ilustrada deste manual.

IMPORTANTE: se as painéis não forem do tamanho correto, as zonas de aquecimento não se acenderão

Para obter melhores resultados, recomendamos:

- Utilizar painéis e frigideiras com um diâmetro de fundo igual ao da zona de aquecimento.
- Utilizar apenas painéis e frigideiras com fundos planos.
- Sempre que possível, manter os recipientes tapados quando cozinhar.

- Cozinhar vegetais, batatas, etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura.
- Utilizar uma panela de pressão reduz ainda mais o consumo de energia e tempo de cozedura.
- Colocar os recipientes no centro da zona de aquecimento desenhada na placa.

Utilização do exaustor O sistema de exaustão pode ser utilizado em versão de evacuação para o exterior ou de recirculação.



Versão evacuação para o exterior Fig. 7

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubos (adquiridos em separado) fixados na flange de união já fornecida.

O diâmetro do tubo de descarga deve ser equivalente ao diâmetro do anel de ligação:

- em caso de saída retangular 222 x 89 mm
- em caso de saída redonda Ø 150 mm (*)

Para mais informações, consultar a página relativa a. os acessórios da versão de evacuação na parte ilustrada deste manual

Fig. 7a-7b

Ligar o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união).

O uso de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição da performance de extração e um drástico aumento do ruído.

Não assumimos qualquer responsabilidade neste caso.

! Usar uma conduta com o comprimento mínimo indispensável.

! Usar uma conduta com o menor número de curvas possível (ângulo máximo da curva: 90°).

! Evitar mudanças drásticas de secção da conduta.



Versão recirculação

Fig. 8

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser expirado novamente para a divisão.

O produto é fornecido com tudo o que é necessário para uma instalação padrão com saída do ar pela parte frontal do rodapé do móvel.

Na embalagem estão já incluídas quatro filtros cerâmicos de carvão ativo modulares de alta eficácia e longa duração. Os filtros cerâmicos são inovadores filtros de carvão modulares que se regeneram (consultar este manual na secção Manutenção - Filtros de carvão ativo).

As propriedades físico-químicas permitem atingir uma alta eficiência de absorção de odores e uma elevada resistência mecânica.

Para mais informações, consultar a página relativa aos acessórios da versão recirculação na parte ilustrada deste manual.

Fig. 13b

Instalação

A instalação elétrica e mecânica deve ser executada por pessoal especializado.

O eletrodoméstico foi realizado para ser encastrado numa bancada com espessura de 2-6 cm, em caso de instalação TOP; 2,5-6 cm em caso de instalação FLUSH.

A distância mínima entre a placa de cozedura e a parede deve ser de pelo menos 5 cm frontalmente, de pelo menos 4 cm lateralmente e de pelo menos 50 cm em relação aos armários superiores.

NB = As distâncias sugeridas são indicativas: na projeção dos espaços, devem ser seguidas as indicações do fabricante da cozinha.



Conexão elétrica

Fig. 3

- Desligar o aparelho da rede elétrica.
- A instalação deve ser realizada por pessoal qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade perante pessoas, animais ou objetos que derive do incumprimento das orientações fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa da bancada.
- Verificar se a voltagem indicada na placa de características, situada na parte inferior do aparelho, corresponde à da casa onde será instalado.
- Não utilizar cabos de extensão.
- A ligação à terra é exigida por lei.
- O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido em relação aos outros cabos.
- Caso o eletrodoméstico não esteja equipado com cabo de alimentação, utilizar um com secção de condutores de, no mínimo, 2,5 mm² de potência até 7.200 watts; enquanto que, para potência superiores, deve ser de 4 mm².
- Em nenhum ponto o cabo deve atingir uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente.
- O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede elétrica, por isso, efetuar a ligação à rede fixa através de um interruptor unipolar de acordo com as normas, que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação.

Atenção! Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de rede está montado corretamente.

Atenção! A substituição do cabo de interligação deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

Nota : o produto dispõe de uma função Power Limitor que permite configurar um limite máximo de absorção kw

A configuração deve ser feita no momento da ligação do produto à rede elétrica ou da ligação da própria rede elétrica (nos 2 minutos seguintes). **Para a sequência de configuração do Power Limitation, consultar este manual na secção Funcionamento.**

Montagem

Antes de iniciar a instalação:

- Após desembalar o produto, verificar que ele não tenha sido danificado durante o transporte, caso contrário, entre em contacto com o revendedor ou com o Serviço de Assistência, antes de prosseguir com a instalação.
- Verificar se o produto adquirido possui um tamanho adequado à área do local de instalação.
- Certificar-se de que dentro da embalagem não exista (por motivos de transporte) material acessório (por exemplo, saquinhos com parafusos, garantias, etc.); eventualmente, retirar e guardar.
- Além disso, verificar também a existência de uma tomada elétrica disponível perto da área de instalação.

Predisposição do móvel para o encastre:

- O produto não pode ser instalado por cima de dispositivos de arrefecimento, máquinas de lavar loiça, aquecedores, fornos, máquinas de lavar roupa e máquinas de secar.

- Efetuar todos os trabalhos de corte no armário antes de inserir a placa e remover cuidadosamente todos os resíduos de madeira.

IMPORTANTE: utilizar um adesivo selante monocomponente (S), que tenha resistência à temperatura, até 250 °C; antes da instalação as superfícies a colar devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a adesão (por ex.: lubrificantes, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos de adesivos, etc.); o adesivo deve ser distribuído uniformemente em todo o perímetro da moldura; após a colagem, deixar secar o adesivo por cerca de 24 horas.

ATENÇÃO! De acordo com estas instruções, a não instalação de parafusos e outros dispositivos de fixação pode resultar em riscos elétricos.

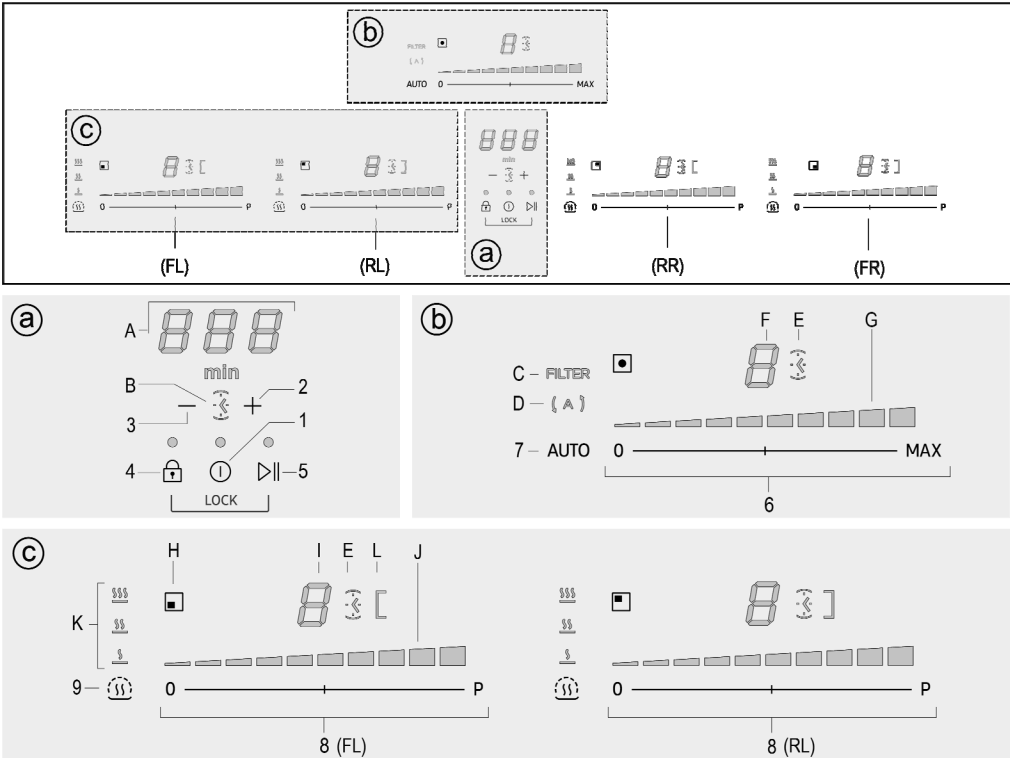
Nota: para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar os tubos com uma fita adesiva com as seguintes características:

- filme elástico em PVC macio, com adesivo à base de acrilato
- que respeite a norma DIN EN 60454
- retardador de chama
- ótima resistência ao envelhecimento
- resistente às mudanças de temperatura
- utilizável a baixas temperaturas

Funcionamento

Painel de controlo

Nota: Para seleccionar os comandos, basta tocar (pressionar) nos símbolos que os representam



	Teclas	Visor / LED
(a) Controlo principal / Temporizador	1. LIGAR / DESLIGAR da placa / exaustor da placa 2. Aumentar o valor do Temporizador 3. Diminuir o valor do Temporizador * 2 + 3. Ativar Temporizador 4. Bloqueio de Teclas 5. Pausa / Recuperar * 4 + 5. Bloqueio para crianças	A. Visor do temporizador B. Indicador do temporizador ativo
(b) Controlo do exaustor	6. Seleção da ventilação de extração * Aumentar / diminuir a velocidade de extração (potência) 7. Ativação de funções automáticas * Redefinir a saturação do filtro	C. Indicador de manutenção do filtro D. Indicador de função de extração automática E. Indicador do temporizador ativo F. Vista da velocidade de extração (potência) G. Visor da ventilação da extração
(c) Controlo da placa	8. Seleção da zona de cozinhar * Aumentar / diminuir o nível de potência 9. Ativação do Gestor de Temperatura	H. Indicador de posição da zona de cozinhar I. Vista do nível de potência J. Visor da zona de cozinhar K. Visor do Gestor de Temperatura L. Indicador de ativação da ponte

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

A saber antes de começar:

Todas as funções desta placa de cozinha foram projetadas para respeitar as mais rigorosas normas de segurança.

Por este motivo:

- **Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de painéis sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.**

- Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional, que não é dada (por exemplo: “**Ligar a placa de cozinha**” sem “**Selecionar a zona de cozedura**” e “**Temperatura de funcionamento**”, ou “**Função Lock**” ou “**Timer**”).

 **Atenção!** No caso de, por exemplo, um uso prolongado da placa, o desligamento da zona de cozedura pode não ser imediato porque se encontra em fase de arrefecimento; no display das zonas de cozedura aparecerá o símbolo **H** para indicar que está nesta fase.

Aguardar até que o display se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

Display zona de cozedura

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Zona de cozedura ligada	O
Power Level	1...9.P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Função Temperature Manager ativa	U
Função Child Lock ativa	L
Função Pausa	
Função Automatic Heat UP	A

Características da placa

● Safe Activation

O produto é ativado apenas na presença de painéis nas zonas de cozedura: o processo de aquecimento não inicia ou interrompe-se em caso de ausência ou remoção das painéis.

● Pot Detector

O produto deteta automaticamente a presença de painéis nas zonas de cozedura.

● Safety Shut Down

Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.

● Residual Heat Indicator

Quando se desligam uma ou mais zonas de cozedura, a presença de calor residual é assinalada com o indicador visualizado no display da zona correspondente, através do símbolo **H**.

Funcionamento

Nota: Para ativar qualquer função, é necessário primeiro ativar a zona pretendida.

● Acendimento

Pressionar (tocar levemente)  (1) **placa de cozinha/aspirador**

O indicador luminoso acende-se indicando que a placa de cozinha/aspirador está pronta para o uso.

Pressionar novamente para desligar.

Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● Seleção das zonas de cozedura

Tocar levemente (pressionar) a **Barra de seleção (8)**, correspondente à zona de cozedura pretendida.

● 9 Power Level

A placa dispõe de 9 níveis de potência

Tocar levemente e percorrer com os dedos a **Barra de seleção (8)**:

para a direita para aumentar o nível de potência;

para a esquerda para diminuir o nível de potência;

● Power Booster

O produto dispõe de um nível de potência adicional (além do nível **9**), que permanece ativo por 10 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior.

Tocar levemente e percorrer com os dedos a **Barra de seleção (8)** (além do nível **9**) e ativar o Power Booster

O nível Power Booster é indicado no display da zona selecionada com o símbolo **P**.

● Bridge Zones

As zonas de cozedura graças à função Bridge, conseguem trabalhar de forma combinada criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Esta função permite uma cozedura homogênea com tabuleiros e painéis de grandes dimensões. É possível utilizar em combinação a zona de cozedura frontal “**Master**” com a zona correspondente na parte de trás “**Secundária**”

(para verificar em que zonas está prevista esta função, consultar a parte ilustrada deste manual).

Para ativar a função Bridge:

- **selecionar ao mesmo tempo as duas zonas de cozedura que pretende utilizar**
- o indicador Bridge (L) da zona de cozedura "Secundária" ilumina-se 
- através da **Barra de seleção (8)** da zona de cozedura "**Master será possível configurar o Nível (Potência) de funcionamento**
- para desativar a **Função Bridge** basta repetir o mesmo procedimento de ativação

● Temperature Manager

Temperature Manager é uma função que permite configurar a temperatura predefinida mais adequada, para obter o tipo de resultado que pretende (consultar a tabela Temperature Manager no final deste capítulo).

selecionar a zona de cozedura pretendida.

- Pressionar uma ou várias vezes  (9) para escolher o nível mais adequado entre os disponíveis:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Consultar a tabela Temperature Manager no final deste capítulo.		

- Pressionar novamente para desligar.

No display da zona de cozedura que está em funcionamento em Temperature Manager surge o símbolo 

● Key Lock

Key Lock permite bloquear as configurações da placa, para impedir ações acidentais, deixando ativas as funções já configuradas.

Ativação:

- pressionar  (4)
- o LED situado por cima da tecla ilumina-se, indicando a ativação.

Repetir a operação para desativar.

● Child Lock

O Child Lock permite evitar que as crianças possam acidentalmente acender as zonas de cozedura e a zona aspirante, inibindo a ativação de qualquer função.

O Child Lock pode ser ativado apenas com o produto aceso mas com as zonas de cozedura (e zona aspirante) desligadas.

Ativação:

- remover as painelas eventualmente presentes na placa de cozinha
 - pressionar e manter pressionados em simultâneo  (4) e a  (5), um sinal acústico indica que a função está ativa, e é visualizada uma "L" nos displays (I) e (F).
- Repetir a operação para desativar.**

● Timer

A função Timer é uma contagem decrescente que é possível configurar, mesmo em simultâneo, em cada zona de cozedura (e na zona aspirante).

No final do período configurado, as zonas de cozedura (ou zona aspirante) desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com um sinal acústico.

Ativação/Regulação da função Timer para a placa de cozedura

- Selecionar a zona de cozedura (potência ≠ 0).
- Pressionar   (3+2), para aceder à função Timer
- Regular o tempo de duração do Timer:

Pressionar o seletor  (2), para aumentar o tempo de desligamento automático

Pressionar o seletor  (3), para diminuir o tempo de desligamento automático

Se pretender, repetir a operação para outras zonas de cozedura.

Nota: Cada zona de cozedura pode ter configurado um Timer diferente; no display (A) surgirá, por 10 segundos, a contagem decrescente da última zona de cozedura selecionada; depois disso, será visualizada a contagem decrescente com o menor tempo.

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente é emitido um sinal acústico (por 2 minutos, é interrompido pressionando qualquer tecla da placa), enquanto o display (A) pisca, com o símbolo .

Nota: ao lado do display da zona de cozedura, com o Timer

em uso, surge o símbolo  (E)

Para o desligamento do Timer:

- Selecionar a zona de cozedura
- configurar o valor do timer a , através  (3),

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem entretanto outras teclas.

● Egg Timer

A função Egg Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante). O Egg Timer é ativado pressionando   (3+2).

Nota: para a regulação da função **Egg Timer** seguir o mesmo procedimento da função **Timer**:

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente é emitido um sinal acústico (por 2 minutos, é interrompido pressionando qualquer tecla da placa), enquanto o display (A) pisca, com o símbolo .

● **Pausa**

A função Pausa permite suspender qualquer função ativa na placa, colocando a zero a potência de cozedura.

Ativação:

- pressionar  (5)
- é visualizada uma "I" nos display (I).

Para desativar a função:

Nota : esta operação restaura as condições da placa antes da pausa

- pressionar  (5)
- nos 10 segundos seguintes deslizar com os dedos ao longo da **Barra de seleção (8)**, relativa à **zona de cozedura 2 (FIG.19)**;

Nota : se a operação não for executada neste tempo a função pausa permanece ativa.

Nota: se após 10 minutos, a **Função Pausa** não for desativada, a placa desliga-se automaticamente.

● **Recall**

A função Recall permite recuperar todas as configurações definidas na placa, em caso de desligamento accidental.

Ativação:

- reacender a placa  (1) até 6 segundos do desligamento
- pressionar  (5), nos 6 segundos seguintes

● **Automatic Heat UP**

A função de aquecimento automático permite-lhe alcançar mais rápido a potência definida; com esta função, é possível cozinhar os alimentos mais rapidamente, mas sem o risco de os queimar, porque a temperatura não excede o nível definido.

Esta função está disponível para os níveis de potência 1 - 8.

Ativação:

- pressionar durante algum tempo, na **Barra de Seleção (8)**, a potência pretendida
- é visualizada uma "F" no display (I)

● **Power Limitation**

A função Power Limitation permite configurar o funcionamento do produto limitando a absorção máxima.

Nota : a configuração deve ser feita com a placa desligada,

sem pressionar-se a tecla  (1), no momento da ligação da placa de cozedura à rede elétrica ou da ligação da própria rede elétrica, dentro de um intervalo de 2 minutos.

Para configurar o Power Limitation:

- pressionar e manter pressionadas durante algum tempo as

teclas  +  (4+5), até à emissão de um breve sinal acústico

- deslizar em simultâneo nos sliders **FL e RL**

0 ————— P,

da esquerda para a direita, manter pressionado durante algum tempo em correspondência das letras **P**, até à emissão de um breve sinal acústico, o display Timer (A) mostra os

símbolos "**CF6**", indicando que é possível executar a configuração

o display da **zona FL** mostra a configuração atual **

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** por predefinição a configuração é 7,4 KW

- para alterar a configuração do Power Limitation deslizar no slider **FL**

0 ————— P

da esquerda para a direita, para aumentar os kW

da direita para a esquerda, para diminuir os kW

- para guardar a escolha efetuada, pressionar as teclas

 +  (4+5), por 1 segundo;

será emitido um sinal acústico que confirma a configuração, e sai-se da função.

UTILIZAÇÃO DO ASPIRADOR

● **Acendimento**

Pressionar (tocar levemente)  (1) placa de cozinha/aspirador

O indicador luminoso acende-se indicando que a placa de cozinha/aspirador está pronta para o uso.

Pressionar novamente para desligar.

Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Acendimento do aspirador:**

Tocar levemente (pressionar) a **Barra de seleção (6)** para ativar o aspirador.

● **Velocidade (potência) de aspiração:**

Tocar levemente e percorrer com os dedos a **Barra de seleção (6)**:

para a direita, para aumentar a velocidade (potência) de aspiração (0-10);

para a esquerda, para diminuir a velocidade (potência) de aspiração (10-0);

● **Timer**

Ativação/Regulação da função Timer para o aspirador

- Selecionar o aspirador (velocidade ≠ 0).

• Pressionar  (3+2) para aceder à função Timer (a qualquer velocidade)

- Regular o tempo de duração do Timer:

Pressionar o seletor  (2), para aumentar o tempo de desligamento automático

Pressionar o seletor  (3), para diminuir o tempo de desligamento automático

no display (**A**) é visualizada a contagem decrescente,

Nota: ao lado do display do aspiradora, com o Timer em uso,

surge o símbolo  (E)

Quando o timer tiver terminado a contagem decrescente é emitido um sinal acústico (por 2 minutos, é interrompido

pressionando qualquer tecla da placa), enquanto o display (A) pisca, com o símbolo "000".

Para o desligamento do Timer:

- Selecionar a zona de cozedura
- configurar o valor do timer a "0", através , através (3),

Nota: a função permanece ativa, se não se pressionarem entretanto outras teclas.

● Indicador de saturação dos filtros

O exaustor indica quando é necessário executar a manutenção dos filtros:

Filtro de gorduras

o LED "FILTER"(C) acende-se

Filtro de odores de carvão ativo

o LED "FILTER"(C) pisca

● Reset da saturação dos filtros

Depois de executar a manutenção dos filtros (gorduras e/ou carvão ativo), pressionar durante algum tempo a tecla "AUTO"(7);

o LED "FILTER" desliga-se, reiniciando a contagem do indicador.

● Ativação do indicador de saturação do filtro de odores de carvão ativo

Este indicador está normalmente desativado.

Para ativá-lo efetuar as seguintes operações:

- ligar o plano de aspiração através de (1);
- com o motor de aspiração e zonas de cozedura desligadas, pressionar e manter pressionado "AUTO"(7);
- "FILTER" acende-se e depois desliga-se, indicando a ativação.

● Desativação do indicador de saturação do filtro de odores de carvão ativo

repetir a operação acima descrita para a ativação

- "FILTER" pisca e depois desliga-se, indicando a desativação.

● Funcionamento automático

O exaustor irá acender-se à velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração ao nível de cozedura máximo utilizado nas zonas de cozedura.

Quando a placa de cozedura é desligada, o exaustor adapta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, de forma a eliminar os vapores e cheiros residuais.

Para ativar esta função:

Pressionar brevemente "AUTO" (7), o LED "(A)" (D) ilumina-se indicando que o exaustor está a trabalhar nesta modalidade.

O aparelho está preparado para ser utilizado em conjunto com um KIT sensor Window (não fornecido pelo fabricante).

Instalando o KIT sensor Window (apenas no caso de utilização no modo de ASPIRAÇÃO) a aspiração do ar parará de funcionar sempre que a janela existente na sala, na qual o KIT é aplicado, for fechada.

- A ligação elétrica do KIT ao aparelho deve ser realizada por pessoal técnico qualificado e especializado.

- O KIT deve ser certificado separadamente de acordo com as normas de segurança aplicáveis ao componente e ao seu uso com o aparelho. A instalação deve ser realizada de acordo com os regulamentos em vigor para as instalações domésticas.

ATENÇÃO:

- a cablagem do KIT para ligar o aparelho deve fazer parte de um circuito certificado em muito baixa tensão de segurança (SELV).

- o fabricante deste aparelho declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconveniências, danos ou incêndios causados por defeitos e / ou problemas de mau funcionamento e / ou da instalação incorreta do KIT.

Nível de potência (predefinido)		Descrição
	Derretimento	Encontra um nível de potência adequado para derreter lentamente produtos delicados sem comprometer as características sensoriais (ex.: chocolate, manteiga, etc).
	Aquecimento	Encontra um nível de potência adequado para permitir a manutenção de temperatura dos seus alimentos, delicadamente, sem atingir temperaturas de ebulição
	Ebulição	Encontra um nível de potência adequado para ferver alimentos por tempos prolongados. Adequado para cozinhar molhos de tomate, ragù, sopas, ensopados, mantendo um nível de aquecimento controlado (ideal para cozinhar em banho-maria). Evita o desagradável derrame de alimentos ou possíveis queimaduras no fundo, típicos dessas preparações. Usar esta função logo após iniciar a fervura da comida.

Tabelas de potência

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização nível (A indicação alia a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência Máxima	Boost	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos, para uma fervura rápida no caso de água, ou aquecer rapidamente líquidos
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para gratinar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	7-8	Gratinar – refogar - ferver - grelhar	Ideal para refogar, manter em ebulição, cozinhar e grelhar (durante um intervalo de tempo de 5-10 minutos)
	6-7	Gratinar - cozinhar – guisar – refogar - grelhar	Ideal para refogar, manter em baixa ebulição, cozinhar e grelhar (por um tempo médio de 10-20 minutos), preaquecer acessórios
Potência média	4-5	Cozinhar – guisar – refogar - grelhar	Ideal para guisar, manter ebulição delicada, cozinhar (por longo tempo). Amanteigar massas
	3-4	Cozinhar - ferver – engrossar - amanteigar	Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite), amanteigar massas
	2-3	Cozinhar - ferver – engrossar - amanteigar	Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores por litro: arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite)
Potência Baixa	1-2	Derreter – descongelar – manter quente – amanteigar	Ideal para derreter a manteiga, derreter delicadamente chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões
	1	Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos cozinhados ou manter constante a temperatura os pratos dos pratos até servir e amanteigar risotos
OFF	Potência zero	Superfície de apoio	Placa em stand-by ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozedura, sinalizado por H-L-O)

Tabelas de cozedura

Categoria de alimentos	Pratos ou tipos de cozedura	Nível de potência e evolução da cozedura			
		Primeira fase	Potência	Segunda fase	Potência
Massa, arroz	Massa fresca	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	7-8
	Massa fresca	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	7-8
	Arroz cozido	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	5-6
	Risoto	Refogado e tostadura	7-8	Cozedura	4-5
Verduras, legumes	Cozidos	Aquecimento da água	Booster-9	Cozido	6-7
	Fritos	Aquecimento do óleo	9	Fritura	8-9
	Salteados	Aquecimento do acessório	7-8	Cozedura	6-7
	Guisados	Aquecimento do acessório	7-8	Cozedura	3-4
	Refogados	Aquecimento do acessório	7-8	Douradura do refogado	7-8
Carnes	Assadas	Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Grelhadas	Preaquecimento da panela	7-8	Grelhar de ambos os lados	7-8
	Douradas	Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	4-5
	Guisadas / Ensopados	Saltear com gordura (se feita com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
Peixes	Grelhados	Preaquecimento do recipiente	7-8	Cozedura	7-8
	Úmido/guidados	Selar com gordura (se feita com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Fritos	Aquecimento de azeite ou outra gordura similar	8-9	Fritura	7-8
Ovos	Fritos	Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa	6	Cozedura	6-7
	Omelete	Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa	6	Cozedura	5-6
	Coque/cozidos	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura	5-6
	Pancake	Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa	6	Cozedura	6-7
Molhos	Tomate	Saltear em azeite/óleo (se feita com manteiga, potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Ragú	Saltear em azeite/óleo (se feita com manteiga, potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Bechamel	Preparação da base (derrete manteiga e farinha)	5-6	Aquecimento até uma leve ebulição	3-4
Doces, cremes	Creme pasteleiro	Aquecimento do leite até ao ponto de ebulição	4-5	Mantém uma leve ebulição	4-5
	Pudins	Aquecimento do leite até ao ponto de ebulição	4-5	Mantém uma leve ebulição	2-3
	Arroz doce	Amornar leite	5-6	Mantém uma leve ebulição	2-3

Manutenção

Manutenção da placa

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se de que as zonas de aquecimento estão desligadas e o indicador luminoso desapareceu.

Limpeza

A placa deve ser limpa após cada utilização.

Importante:

Não utilizar esponjas abrasivas ou esfegões. Com o tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro. Não utilizar substâncias químicas tóxicas, tais como sprays para forno ou removedores de manchas.

Após cada utilização, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares.

Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

NÃO FAZER LIMPEZA COM JATOS DE VAPOR!!!

Importante:

Em caso de derrames acidentais e abundantes de líquido das panelas, é possível intervir através da válvula de descarga, situada na parte inferior do produto, de modo a poder eliminar todos os resíduos e executar uma limpeza com a máxima segurança higiénica.

Fig. 16

Para uma limpeza mais completa e profunda, é possível remover completamente a bandeja inferior.

Fig. 18 → 18.3

Manutenção do exaustor

Limpeza

Para a limpeza utilizar **EXCLUSIVAMENTE** um pano humedecido com detergentes líquidos neutros. **NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!**

Evitar o uso de produtos com abrasivos.

NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!

Filtro de gorduras

Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.

Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve.

Com a lavagem na máquina de lavar loiça, o filtro de gorduras

metálico pode perder a cor, mas as suas características de filtragem não se alteram.

Fig. 15

Filtro De Carvão Ativo - Cerâmica

(Apenas para a Versão Recirculação)

Retém os odores desagradáveis derivadas da cozedura.

O produto dispõe de quatro módulos de filtros que retêm os odores graças ao carvão ativo. O carvão ativo é integrado numa estrutura cerâmica que os torna fácil e completamente acessíveis às impurezas, criando assim uma elevada superfície de absorção.

A saturação dos **filtros de carvão ativo** verifica-se após um uso mais ou menos prolongado conforme o tipo de cozinha e a regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Estes filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2/3 meses em forno preaquecido a 200 °C por 45 minutos. A regeneração permite uma duração máxima dos filtros de 5 anos.

Fig. 17 → 17.13

Solução de problemas

Uma falha pode resultar de um problema menor que pode corrigir com a ajuda das seguintes instruções. Não tente fazer reparações adicionais se as instruções a seguir não ajudarem em cada caso específico.

AVISO

As reparações no aparelho devem ser realizadas apenas por um técnico de serviço qualificado. As reparações efetuadas incorretamente podem resultar em riscos consideráveis para o utilizador. Se o seu aparelho precisar de reparação, entre em contacto com o centro de atendimento ao cliente.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O que devo fazer se as zonas de cozinhar não estiverem a funcionar?	O disjuntor do quadro elétrico não está intacto. Não há panela na zona de cozinhar.	Se os disjuntores dispararem várias vezes, chame um electricista autorizado. Coloque a panela na zona de cozinhar.
O que devo fazer se as zonas de cozinhar não ligarem?	O painel de controle está parcialmente coberto por um pano húmido ou líquido.	Limpe o painel de controlo

CÓDIGO DE INFORMAÇÃO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
E2	A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas	A temperatura interna das parte eletrónicas é muito alta	Aguardar que a placa arrefeça antes de reutilizá-la
ERR03 + sinal sonoro 	É detetada uma ativação contínua (permanente) da tecla. A interface desliga-se após 10 segundos.	Água, panelas ou utensílios de cozinha, sobre a interface do utilizador.	Limpar a superfície, remover eventuais objetos da placa.
Para todos os outros avisos de erro (E ... U ...)	Contactar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro		

Folha de dados do produto (Placa)

Nome do fornecedor	Samsung Electronics Co. Ltd
Identificação do modelo	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Tipo de Placa	Embutida
Tecnologia de aquecimento	Zonas de cozinhar e área de cozinhar por indução
Número de zonas de cozinhar e / ou áreas	4
Para zonas ou áreas circulares de cozinhar: diâmetro da área de superfície útil por zona de cozinhar de aquecimento elétrico (Ø)	18,9 cm, 22 cm
Consumo de energia por zona ou área de cozinhar calculada por kg (CE Fogão elétrico)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg (CE placa elétrica)	190,2 Wh/kg

• Dados determinados de acordo com a norma EN 60350-2 / A11 e pelos Regulamentos da Comissão (UE) N.º 66 / 2014.

Dicas de poupança de energia

Recomendações para melhores resultados:

- Utilize tachos e panelas com o diâmetro do fundo inferior ao da zona de cozinhar;
- Utilize apenas tachos e panelas com fundo plano;
- Sempre que possível, mantenha a tampa nas panelas durante a cozedura;
- Cozinhe legumes, batatas, etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura;
- Utilize uma panela de pressão, pois reduz ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura;
- Coloque a panela no centro da zona de cozinhar desenhada na placa;

* Para os dados da ficha do produto do exaustor, por favor consulte o papel incluído na caixa da embalagem.

RU - Инструкция по монтажу и эксплуатации

Символы, используемые в руководстве



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность или опасные работы, которые могут привести к получению травм или летальному исходу.



ВНИМАНИЕ

Опасность или опасные работы, которые могут привести к получению удара электротоком, травм или привести к порче имущества.



ПРИМЕЧАНИЕ

Советы и полезные рекомендации

Данные пиктограммы и предупреждающие символы служат для предотвращения несчастных случаев как с вами, так и с другими лицами. Рекомендуется строго соблюдать их. После прочтения данной главы положите инструкцию в надежное место для консультаций в будущем.

Неукоснительно придерживайтесь указаний, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возникшие неисправности, причиненный ущерб или пожары, которые возникли при использовании устройства вследствие несоблюдения указаний, приведенных в данном руководстве. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования при приготовлении продуктов

питания и вытяжки паров, образующихся при этом. Запрещено использование для других целей (напр. обогрев жилища). Производитель снимает с себя всякую ответственность при неправильном использовании или при неправильной настройке органов управления.

Изделие может иметь дизайн, не совпадающий с иллюстрациями в данной брошюре, однако указания по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке останутся неизменными.

- ! Внимательно прочитайте указания: они содержат важную информацию по установке, эксплуатации и безопасности.
- ! Не вмешивайтесь в конструкцию электрооборудования устройства.
- ! Перед началом установки оборудования проверьте целостность и сохранность всех компонентов. В противном случае обратитесь к поставщику и не выполняйте установку.
- ! Убедитесь в целостности изделия перед установкой. В противном случае обратитесь к поставщику и не выполняйте установку.

Примечание: Принадлежности, обозначенные знаком "(*)", являются опциональными, поставляемыми только на некоторые модели, или представляют собой детали, не входящие в комплект поставки, и которые закупаются отдельно.



Внимание!

Внимание! Тщательно придерживайтесь следующих указаний:

- Устройство должно быть отключено от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке.
- Работы по установке или

обслуживанию должны выполняться специализированным техником, в соответствии с указаниями производителя и с соблюдением действующего местного законодательства в области безопасности. Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо детали устройства, если об этом прямо не сказано в руководстве по эксплуатации.

- Заземление устройства является обязательным.

- Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение прибора, встроенного в мебель, к электрической сети.

- Чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

- Не используйте тройник или удлинители.

- По окончании установки электрические узлы не должны быть доступны пользователю.

- Устройство и его доступные части

нагреваются в процессе использования. Осторожно! Не прикасайтесь к нагретым частям.

- Не позволяйте детям играть с устройством; держите детей на расстоянии и под присмотром, поскольку доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования.

- Перед использованием индуктивной панели пользователи кардиостимуляторов и активных имплантатов должны проверить свой прибор на совместимость с устройством.

- В процессе и после использования не касайтесь раскалённых деталей устройства.

- Избегайте контакта с тканями или другими легко воспламеняющимися материалами, пока все части устройства не охладятся до приемлемого уровня, пожароопасность

- Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на устройстве или вблизи него.

- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Следите за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла.

- Если поверхность имеет трещины, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Устройство не предназначено

для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару.

- Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен проходить под постоянным наблюдением.

- НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь водой. Выключите прибор и погасите огонь, например, при помощи крышки или огнеупорного одеяла. Опасность пожара: не кладите предметы на варочную поверхность.

- Не используйте пароочистители. риск поражения электрическим током

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на варочную поверхность, поскольку они могут нагреваться.

- Перед подключением устройства к электрической сети проверьте табличку с данными (установленную на внешней части устройства) чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют характеристикам сети, а тип вилки

питания соответствует требуемому. При возникновении сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.

Важно:

- После использования выключите варочную поверхность с помощью устройства управления и не полагайтесь на детектор кастрюль.

- Избегайте разлива жидкости, для этого, при кипячении или нагревании жидкостей уменьшите интенсивность нагрева.

- Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородками или без них.

- Окончив приготовление пищи, выключите соответствующую зону.

- Для приготовления запрещено использовать листы алюминиевой фольги или непосредственно продукты в алюминиевой упаковке. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему устройству.

- Запрещено разогревать жестяные банки или коробки с пищевыми продуктами, предварительно не открыв их, поскольку они могут взорваться!

Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных поверхностей.

- Использование высокой мощности, например, при активации функции **Booster**, не подходит для разогревания

некоторых жидкостей, таких как масло для жарки. Избыточное тепло может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность.

- Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность по центру относительно источника нагрева. Запрещено вставлять какие-либо предметы между кастрюлей и варочной поверхностью.

- В случае высокой температуры устройство автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон.

Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытянув вилку или отключив главный выключатель.

При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки.

Устройством могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию устройства и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним.

Не позволяйте детям играть с устройством.

Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра.

Помещение должно быть оснащено соответствующей системой вентиляции, если вытяжка на кухне используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе.

Вытяжку следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию.

Несоблюдение правил очистки вытяжки, а также замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания.

Категорически запрещено приготовление пищи на открытом огне. В любом случае следует избегать использования открытого огня, поскольку это опасно для фильтров и может стать причиной возгорания.

Процесс жарки должен осуществляться под присмотром, поскольку перегретое масло может воспламениться.

ВНИМАНИЕ! При работе варочной поверхности доступные части вытяжки могут нагреваться.

Внимание! Не подключайте устройство к электрической сети до полного завершения установки.

Что касается мер безопасности и технических мер, принимаемых при

выбросе дыма, строго придерживайтесь предписаний местных компетентных органов.

Всасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма, образующегося в устройствах, сжигающих газ или другое топливо.

Не используйте вытяжку без правильно установленной решетки!

Используйте только крепежные болты, поставляемые с изделием для установки, либо, при их отсутствии, приобретите болты соответствующего типа. Болты, указанные в руководстве по установке, должны иметь необходимую длину.

Когда вытяжка и устройства, питаемые не от электросети, работают одновременно, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4×10^{-5} бар)

Важно сохранить данное руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случае продажи, передачи или перемещения устройства убедитесь, что руководство передается вместе с ним.

Данное устройство маркировано согласно директиве ЕС 2012/19/ЕС, WEEE (отходы электрического и электронного оборудования). Убедившись в том, что данное изделие утилизируется правильно, пользователь вносит свой вклад в предотвращение потенциальных отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья человека.



Символ  на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий сборочный пункт, занимающийся переработкой электрического и

электронного оборудования. Утилизацию отходов следует выполнять с соблюдением действующих нормативных требований. Для получения подробной информации о переработке, рециркуляции и утилизации данного изделия обращайтесь к местным органам, ответственным за утилизацию бытовых отходов, или в магазин, в котором было куплено изделие.

Оборудование спроектировано, испытано и изготовлено согласно следующим стандартам:

- Безопасность: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Рабочие характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.; EN 60350-2;

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью уменьшения влияния на окружающую среду: В начале приготовления включите вытяжку на минимальной скорости; по окончании приготовления оставьте устройство включенным на несколько минут.

Увеличивайте скорость только при наличии большого количества дыма и пара, используя функцию Booster только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов заменяйте, когда это необходимо, угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жироплавляющего фильтра очищайте его при необходимости. Для увеличения эффективности и уменьшения уровня шума установите вытяжные каналы максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

Использование

Использование варочной поверхности

Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества:

Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель:

- **безопаснее:** меньшая температура на стеклянной поверхности.
- **быстрее:** время разогрева еды меньше.
- **точнее:** поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды
- **эффективнее:** 90% энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла прерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

Емкости для варки

Используйте только кастрюли, которые имеют символ



Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте:

- емкости с не полностью плоским дном;
- металлические емкости с эмалированным дном;
- емкости с шершавым основанием (во избежание царапин на поверхности);
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхности.

Существующие емкости

При индукционном нагреве для генерирования тепла используется явление магнетизма. Поэтому емкости должны содержать железо. Чтобы проверить является ли материал кастрюли магнитным, воспользуйтесь обычным магнитом. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них.

Рекомендуемые диаметры дна кастрюль = ВАЖНО: если диаметр кастрюли не соответствует требуемому, зоны варки не включатся.

Чтобы узнать минимальный диаметр кастрюли, соответствующий каждой из зон, обратитесь к иллюстрированной части этого руководства.

Энергосбережение

Для достижения наилучших результатов рекомендуется:

- использовать сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки;
- использовать только кастрюли и сковороды с плоским дном;
- где это возможно, закрывать кастрюли крышками в процессе варки;
- готовить овощи, картофель, и т. д. в небольшом количестве воды, чтобы уменьшить время приготовления;
- использовать сковородку, что значительно уменьшает

энергопотребление и время приготовления;

- ставить кастрюлю в центре зоны варки, обозначенной на поверхности.

Использование вытяжки

Система вытяжки может изготавливаться в вытяжной версии, с выводом паров наружу, и фильтрующей версии, с внутренней рециркуляцией.



Использование с режиме отвода воздуха

Рис. 7

Пары выводятся наружу по каналам (приобретаются отдельно), прикрепленным к соединительному фланцу, входящему в комплект поставки.

Размер вытяжного канала должен соответствовать размеру соединительного кольца:

- при квадратном сечении выходного отверстия: 222x89 мм
- при круглом сечении выходного отверстия: Ø 150 мм (*)

Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям вытяжной версии.

Рис. 7a-7b

Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца).

Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума.

Поэтому производитель снимает с себя всякую ответственность, связанную с этим фактом.

! Длина канала должна быть не менее необходимой.

! Используйте канал с минимально возможным количеством изгибов (максимальный угол изгиба: 90°).

! Не допускайте существенного изменения сечения канала.



Использование в режиме рециркуляции воздуха

Рис. 8

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение.

Изделие комплектуется всем необходимым для стандартной установки с выходным отверстием для воздуха в торцевой части плинтуса мебели.

В поставку уже включены четыре высокоэффективные фильтрующие керамические батареи с активированным углем. Керамические фильтры представляют собой инновационные модульные угольные фильтры с саморегенерацией (см. раздел «Техобслуживание. Фильтры с активированным углем» данного руководства).

Его химико-физические свойства обеспечивают высокую способность поглощения запахов и высокую механическую прочность.

Для получения дополнительной информации обращайтесь к

странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям фильтрующей версии.

Рис. 13b

Установка

Установка как электрической части, так и механической, должна выполняться специализированным персоналом.

Прибор предназначен для встраивания в рабочую поверхность толщиной 2-6 см, в случае установки типа TOP, и 2,5-6 см, в случае установки типа FLUSH.

Минимальное расстояние между варочной поверхностью и стенкой должно быть не менее 5 см фронтально и не менее 4 см по бокам. Расстояние до навесных шкафов должно быть минимум 50 см.

Примечание. Рекомендованные расстояния приведены ориентировочно. При расчете размеров следует учитывать указания производителя кухни.



Электрическое соединение

Рис. 3

- Отсоедините прибор от электрической сети.
- Установка должна быть выполнена профессионально подготовленными лицами, ознакомленными с действующими нормами, касающимися установки и безопасности.
- Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, полученный в результате несоблюдения указаний, приведенных в данном разделе.
- Кабель питания должен быть достаточно длинным для снятия варочной поверхности с рабочей поверхности.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с данными, которая установлена на нижней части прибора, соответствует напряжению в помещении.
- Не используйте удлинители.
- Заземление обязательно по закону.
- Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей.
- Если бытовой прибор не снабжен кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм² при мощности до 7200 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм².
- На протяжении всей длины кабеля его температура не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении.
- Прибор предназначен для постоянного подключения к электрической сети, поэтому следует установить обычный многополюсный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, и который будет легко доступен после установки.

Внимание! Перед подключением устройства к сети питания и проверкой правильности работы, обязательно убедитесь в том, что сетевой кабель подключен правильно.

Внимание! Замена кабеля межсистемной связи должна выполняться авторизованным сервисным центром или непосредственно лицом с аналогичным уровнем квалификации.

Примечание: изделие снабжено функцией Power Limitor (ограничитель мощности), которая позволяет установить максимальный порог потребления мощности в киловаттах.

Настройку следует выполнять при подключении изделия к электрической сети или после повторного подключения к электросети (в течение следующих 2 минут). Порядок настройки функции Power Limitation указан в разделе «Работа» данного руководства.

Установка

Перед началом установки:

- После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден в процессе транспортировки, а в случае обнаружения проблем, обратитесь к дистрибьютору или в отдел обслуживания клиентов, прежде чем приступить к установке.
- Убедитесь, что приобретенный прибор соответствует размерам выбранной зоны установки.
- Убедитесь, что внутри упаковки нет (с целью транспортировки) комплектующих материалов (напрямик, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить.
- Кроме того, следует убедиться, что вблизи места установки имеется электрическая розетка.

Подготовка мебели для встраивания:

- изделие не должно устанавливаться над устройствами охлаждения, посудомоечными машинами, плитами, печами, стиральными и сушильными машинами.
- выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите опилки.

ВАЖНО: используйте однокомпонентный клей-герметик (S), который устойчив к температурам до 250 °C. Перед установкой склеиваемые поверхности следует тщательно очистить, удалив любые вещества, которые могут помешать склеиванию (напр., средства для разъединения, консервации, жиры, масла, пыль, остатки старого клея и др.). Клей следует нанести равномерно по всему периметру рамки. После склеивания дайте клею просохнуть в течение 24 часов.

ВНИМАНИЕ! Несоблюдение указаний данного руководства при установке винтов и фиксирующих приспособлений влечет за собой риски электрического характера.

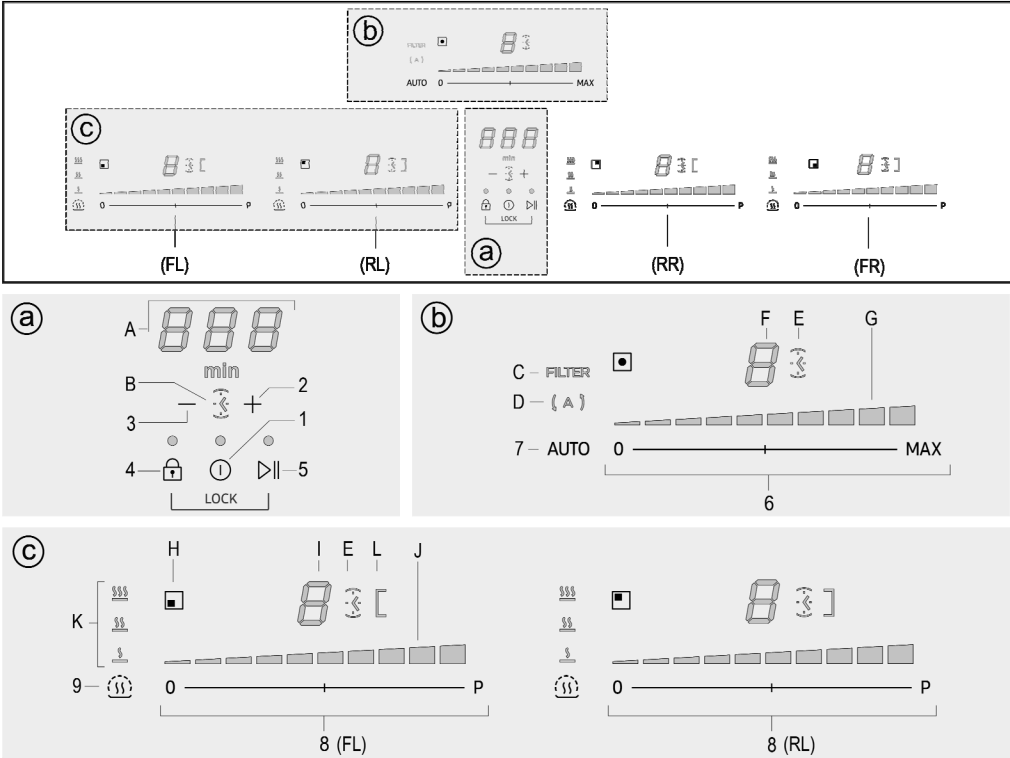
Примечание: для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики:

- эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеящим слоем на основе акрилата;
- соответствие стандарту DIN EN 60454;
- плохая горючесть;
- отличная устойчивость к старению;
- устойчивость к перепадам температуры;
- устойчивость к низким температурам.

Функционирование

Панель управления

Примечание: для выбора функции достаточно слегка коснуться (нажать) соответствующей пиктограммы.



	Кнопки	Дисплей/ СИДы
Ⓐ Основные органы управления/таймер	1. ВКЛ/ВЫКЛ варочной панели / вытяжного вентилятора 2. Увеличить значение на таймере 3. Уменьшить значение на таймере * 2+3. Включить таймер 4. Блокировка клавиш 5. Пауза / Восстановление * 4+5. Блокировка доступа детям	А. Дисплей таймера В. Индикатор работы таймера
Ⓑ Управление вытяжкой	6. Выбор параметров вытяжки * Увеличить/уменьшить скорость вытяжки (мощность) 7. Включение автоматических функций * Сброс индикации насыщения фильтра	С. Индикатор насыщения фильтра Д. Индикатор автоматического режима вытяжки Е. Индикатор работы таймера Ф. Показ скорости вытяжки (мощность) Г. Дисплей вентилятора вытяжки
Ⓒ Управление варочной панелью	8. Выбор варочной зоны * Увеличить/уменьшить уровень мощности 9. Включение менеджера температуры	Н. Индикатор позиции варочной зоны І. Отображение уровня мощности Ј. Дисплей варочной зоны К. Дисплей менеджера температуры Л. Индикатор включения двух варочных зон мостиком

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Важная информация перед началом использования:

Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности.

Поэтому:

- Некоторые функции не активируются, или отключаются автоматически, при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.
- В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: "Включить варочную поверхность" без функций "Выбрать варочную зону" и "Рабочая температура", или "Функция Lock", или "Таймер").



Внимание! В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может быть не мгновенным, поскольку происходит охлаждение; на дисплее варочных зон появится символ **"H"**, указывающий на данную фазу.

Подождите, пока дисплей выключится, перед тем как подойти к варочной зоне.

Дисплеи варочной зоны

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Варочная зона включена	O
Уровень мощности	1...9.P
Индикатор остаточного тепла	H
Pot Detector (датчик наличия кастрюли)	U
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	U
Функция Child Lock (защита от детей) включена	L
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	A

Характеристики варочной поверхности

● Safe Activation (безопасное включение)

Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль

● Pot Detector (датчик наличия кастрюли)

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

● Safety Shut Down (безопасное отключение)

В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

● Индикатор остаточного тепла

После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает индикатор соответствующей зоны **"H"**.

Работа

Примечание: для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону.

● Включение

Коснитесь (нажмите) пиктограммы **I** **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки**

Загорится световой индикатор, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к использованию. Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

● Выбор варочных зон

Коснитесь (нажмите) **Панели выбора (8)**, которая соответствует требуемой варочной зоне.

● 9 Power Level (9 уровней мощности)

Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (8)**:

вправо, для увеличения уровня мощности;
влево, для уменьшения уровня мощности.

● Power Booster (усилитель мощности)

Устройство имеет дополнительный уровень мощности (выше уровня **9**), который активируется на 10 минут, после чего температура снижается до предварительно установленного уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (8)** (выше уровня **9**) и активируйте функцию Power Booster. Режим Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны с помощью пиктограммы **P**.

● Bridge Zones (мостовые зоны)

Варочные зоны находящиеся благодаря функции Bridge могут работать совместно, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Данная функция обеспечивает равномерное приготовление с использованием сковородок и кастрюль больших размеров.

Совместно можно использовать фронтальную варочную зону «Основная» и соответствующую зону «Вспомогательная», находящуюся в задней части (чтобы узнать, для каких зон предусмотрена данная функция, обращайтесь к иллюстрированной части данного руководства).

Для активации функции Bridge:

- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать

- загорится индикатор Bridge (L) варочной зоны

“Вспомогательная” “

- с помощью Панели выбора (8) варочной зоны “Основная” можно установить уровень (мощность) нагрева

- для отключения функции Bridge достаточно повторить процедуру включения

● Temperature Manager (управление температурой)

Temperature Manager - это функция, которая позволяет выбрать предустановленную температуру, наиболее подходящую, для получения требуемого результата (см. таблицу Temperature Manager в конце данного раздела).

Выберите требуемую варочную зону.

- Нажмите один или несколько раз  (9), чтобы выбрать наиболее подходящий уровень из предлагаемых:

	Melting* (клеровка)	
	Warming* (нагрев)	
	Simmer* (медленное кипение)	

* См. таблицу Temperature Manager в конце данного раздела

- Нажмите еще раз, чтобы выключить.

На дисплее выбранной варочной зоны, которая работает в режиме Temperature Manager, появится символ “”

● Key Lock (блокировка кнопок)

Функция Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения. При этом уже установленные функции остаются активными.

Включение:

- нажмите  (4)
 - индикатор, расположенный над кнопкой, загорится, указывая на включение
- Повторите операцию для отключения функции.

● Child Lock (защита от детей)

Функция Child Lock позволяет избежать случайного включения детьми варочных зон и зоны вытяжки, блокируя активацию любой функции.

Функцию Child Lock можно активировать только при включенном устройстве, но при выключенных варочных зонах (а также всасывающей зоне).

Включение:

- снимите кастрюли с варочной поверхности

- одновременно нажмите и удерживайте кнопки  (4) и  (5); звуковой сигнал сообщит о том, что функция активна, а на дисплеях (I) и (F) появится изображение . Повторите операцию для отключения функции.

● Timer (таймер)

Функция Timer позволяет устанавливать обратный отсчет времени, в том числе временно, в любой варочной зоне (а также в зоне вытяжки).

По истечении установленного времени варочные зоны (или зона вытяжки) автоматически выключаются, о чем пользователь оповещается звуковым сигналом.

Включение/регулировка функции Timer для варочной поверхности

- Выберите варочную зону (мощность $\neq 0$).
- Нажмите   (3+2), для доступа к функции Timer
- Установите время, отсчитываемое функцией Timer:

нажмите переключатель  (2), для увеличения времени автоматического отключения

нажмите переключатель  (3), для уменьшения времени автоматического отключения

При необходимости повторите операцию для других варочных зон.

Примечание: Для каждой варочной зоны можно установить отдельный таймер. На дисплее (A) на 10 секунд появится обратный отсчет последней выбранной зоны, после чего начнется отображение обратного отсчета с наименьшим периодом.

Когда таймер закончит обратный отсчет, будет подан звуковой сигнал (в течение 2 минут; его можно отключить нажатием любой кнопки), а на дисплее (A) будет мигать символ “”.

Примечание: рядом с дисплеем варочной зоны, при

использовании таймера, появляется пиктограмма  (E)

Для выключения таймера:

- выберите варочную зону
- установите значение таймера на “”, с помощью  (3),

Примечание: функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

● Egg Timer (таймер для варки яиц)

Функция Egg Timer производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также зоны вытяжки). Функция Egg Timer включается нажатием кнопки   (3+2).

Примечание: для настройки функции **Egg Timer** выполните те же действия, что и для функции **Timer**.

Когда таймер закончит обратный отсчет, будет подан звуковой сигнал (в течение 2 минут; его можно отключить нажатием любой кнопки), а на дисплее (A) будет мигать символ "0.00".

● Пауза

Функция Пауза позволяет приостановить любую активную функцию на поверхности с уменьшением мощности до нуля.

Включение:

• нажмите  (5)

• отобразится символ "||" на дисплее (I).

Для отключения функции:

Примечание: данная операция восстанавливает условия работы поверхности перед переходом в режим паузы

• нажмите  (5)

• в течение 10 секунд проведите пальцем вправо вдоль **Панели выбора (8)**, относящейся к **варочной зоне 2** (Рис. 19).

Примечание: если операция не будет выполнена в течение данного времени, функция паузы останется активной.

Примечание: если через 10 минут функция Пауза не будет отключена, поверхность автоматически отключится.

● Recall

Функция Recall позволяет восстановить все настройки, выполненные на поверхности, в случае непредвиденного отключения.

Включение:

• **включите варочную поверхность**  (1), в течение 6 секунд после выключения

• нажмите  (5), в течение следующих 6 секунд

● Automatic Heat UP (автоматический нагрев)

Функция автоматического ускорения подогрева (Automatic Heat UP) позволяет достичь заданного уровня мощности быстрее, с этой функцией можно быстрее готовить пищу, без риска подгорания, так как температура не превысит заданного уровня.

Эта функция доступна на уровнях мощности в диапазоне 1-8.

Включение:

• длительно нажмите **Панель выбора (8)**, выбрав требуемую мощность

• отобразится символ "A" на дисплее (I).

● Power Limitation (ограничение мощности)

Функция Power Limitation позволяет установить ограничение на потребление максимальной мощности при работе устройства.

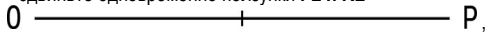
Примечание: Настройку следует выполнять при выключенной варочной поверхности, **не нажимая** кнопку

 (1), в момент подключения изделия к электрической сети или после повторного подключения к электросети (в течение следующих 2 минут)..

Для настройки функции Power Limitation:

• нажмите и удерживайте кнопки  +  (4+5), до подачи короткого акустического сигнала

• сдвиньте одновременно ползунки **FL** и **RL**

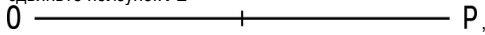
0  P,
слева направо и удерживайте нажатыми напротив буквы **P** до подачи короткого звукового сигнала, на дисплее таймера (A) отобразятся символы "CF6", указывая на возможность выполнения настройки

на дисплее **зоны FL** отображается текущая настройка**
0 = 7,4 кВт

1 = 4,5КВ

** по умолчанию установлено значение 7,4 кВт

• для изменения настроек функции Power Limitation сдвиньте ползунков **FL**

0  P,
слева направо, для увеличения мощности
справа налево, для уменьшения мощности

• для сохранения выбора нажмите кнопки  +  (4+5), на 1 секунду;

прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий выполнение настройки, после чего осуществится выход из функции.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

● Включение

Коснитесь (нажмите) пиктограммы  (1), **ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки** Загорится световой индикатор, указывая на то, что варочная поверхность/вытяжка готова к использованию.

Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

● Включение вытяжки:

Коснитесь (нажмите) **Панели выбора (6)** для включения вытяжки.

● Регулировка скорости (мощности) всасывания:

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (6):**

право, для увеличения скорости (мощности) всасывания (0-10);

влево, для уменьшения скорости (мощности) всасывания (10-0);

● Timer (таймер)

Включение/регулировка функции Timer для вытяжки

- Выберите вытяжку (скорость $\mathbf{a\ 0}$).
- Нажмите **— + (3+2)** для доступа к функции Timer (при любой скорости)
- Установите время, отсчитываемое функцией Timer:

нажмите переключатель **+**(2), для увеличения времени автоматического выключения
нажмите переключатель **—**(3), для уменьшения времени автоматического отключения
на дисплее **(A)** отображается обратный отсчет;

Примечание: рядом с дисплеем вытяжки, при использовании таймера, появляется

пиктограмма  **(E)**

Когда таймер закончит обратный отсчет, будет подан звуковой сигнал (в течение 2 минут; его можно отключить нажатием любой кнопки), а на дисплее **(A)** будет мигать символ **"0.00"**.

Для выключения таймера:

- выберите варочную зону
- установите значение таймера на **"0"**, с помощью **—(3)**,

Примечание: функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

● Индикатор засорения фильтров

Вытяжка подает сигнал, если необходимо выполнить техобслуживание фильтров:

Жироулавливающий фильтр

загорается индикатор **"FILTER"**(C)

Запахулавливающий фильтр с активированным углем

мигает индикатор **"FILTER"**(C)

● Сброс засорения фильтров

После выполнения техобслуживания фильтров (жироулавливающего и с активированным углем) нажмите и удерживайте кнопку **"AUTO"**(7) ;

световой индикатор **"FILTER"** погаснет, после чего возобновится отсчет до срабатывания индикатора

●Активация индикатора засорения запахулавливающего фильтра с активированным углем

Данный индикатор обычно отключен.

Для его включения выполните следующие действия:

- включите варочную поверхность с вытяжкой с

помощью кнопки  **(1)**;

- при выключенном двигателе и варочных зонах нажмите и удерживайте кнопку **"AUTO"**(7);
«**FILTER**» загорится, затем погаснет, что свидетельствует о выполненной активации.

● Отключение индикатора засорения запахулавливающего фильтра с активированным углем

Для активации повторите указанную выше операцию.

«**FILTER**» начнет мигать, затем погаснет, что свидетельствует о выполненном отключении.

● Работа в автоматическом режиме

Вытяжка включится с наиболее подходящей скоростью, приспособив силу всасывания к максимальному уровню мощности, используемому в варочных зонах.

После отключения варочной поверхности вытяжка адаптирует свою скорость всасывания, постепенно понижая ее, для удаления пара и остаточных запахов.

Для активации данной функции:

Кратковременно нажмите **"AUTO"** (7),

индикатор **"(A)" (D)** загорится, указывая на то, что вытяжка работает в данном режиме.

Данный электроприбор подготовлен для совместной работы с КОМПЛЕКТОМ датчика Окна (не предоставляется производителем)

При установке КОМПЛЕКТА датчика Окна (только в случае работы в режиме ВЫТЯЖКИ ВОЗДУХА), отсос воздуха будет прекращаться каждый раз при закрытии окна помещения, на котором установлен датчик.

-Подключение КОМПЛЕКТА датчика Окна должно осуществляться квалифицированным техническими специалистами.

-КОМПЛЕКТ должен сертифицироваться отдельно в соответствии с нормативами по ТБ, относящимися к компоненту и к своему применению с установкой. Монтаж должен выполняться в соответствии с действующими предписаниями для домашних установок.

ВНИМАНИЕ:

-проводка КОМПЛЕКТА, подсоединяющая его к установке, должна быть частью контура, сертифицированного для безопасного сверхнизкого напряжения (БСНН/SELV).

-изготовитель данного электроприбора снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, убытки и пожары, обусловленные дефектами или проблемами с работой и/или неправильной установкой этого КОМПЛЕКТА.

Уровень мощности (предустановленной)		Описание
	Melting	Определяет уровень мощности подходящий для медленного размораживания деликатных продуктов без ущерба основным характеристикам (шоколад, сливочное масло и т.д.).
	Warming	Определяет уровень мощности подходящий для поддержания температуры ваших блюд в деликатный способ, без достижения температуры кипения.
	Simmer	Определяет уровень мощности подходящий для того чтобы поддерживать кипение длительное время. Подходит для варки томатных соусов, рагу, супов, поддерживая уровень варки под контролем (идеальный для варки на пару). Избегает неприятных разливов пищи или возможных ожогов на плите, типичных для этого типа готовки. Использовать эту функцию после того как было доведено до кипения продукт.

Таблица мощности

Уровень мощности		Типология варки	Использование уровень (указания сочетают в себе опыт и привычки приготовления)
Макс мощность	Boost	Быстро разогревать	Идеально для поднимания в короткое время температуру еды до быстрого кипения, в случаи воды или быстрого разогрева жидкостей варки
	8-9	Жарить - кипятить	Идеально для поджаривания к золотистому цвету, начинать варку, жарить замороженные продукты, быстро кипятить
Высокая мощность	7-8	Поджаривать к золотистому цвету – поджаривать - кипеть - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать кипение, варить, гриль (на короткое время, 5-10 минут)
	6-7	Поджаривать к золотистому цвету - варить – тушить – поджаривать - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать легкое кипение, варить и гриль (на среднее время, 10-20 минут), подогревать аксессуары
Средняя мощность	4-5	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для тушения, поддерживать легкое кипение, варить (на длительное время). Перемешивать макароны
	3-4	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко), перемешивать макароны
	2-3	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (объем меньше литра: рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность	1-2	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Идеально для смягчения масла, растопить деликатно шоколад, разморозить продукты маленьких размеров
	1	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
ВЫКЛ	Мощность ноль	Опорная поверхность	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

Tabele de gătit

Категория продуктов	Блюда или типология варки	Уровень мощности и тенденция готовки			
		Первая фаза	Мощности	Вторая фаза	Мощности
Тесто, рис	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	7-8
	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	7-8
	Варенный рис	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	5-6
	Ризотто	Поджаривание и тостирование	7-8	Готовка	4-5
Овощи, бобовые	Варенные	Нагревание воды	Booster-9	Кипятить	6-7
	Жаренные	Нагревание подсолнечного масла	9	Жарение	8-9
	Перемешанные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	6-7
	Тушенные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	3-4
	Поджаренные	Нагревание аксессуара	7-8	Поджаривание к золотистому цвету	7-8
Мясо	Печеня	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Смаженое	Предварительный разогрев кастрюли	7-8	Поджаривание с обеих сторон	7-8
	Поджаренное	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	4-5
	В соусе/тушеное	Поджаривание к на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
Рыба	Гриль	Нагревание кастрюли	7-8	Варка	7-8
	В соусе /тушеная	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Жаренная	Нагревание подсолнечного масла и жиров	8-9	Жарение	7-8
Яйца	Жаренные	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	6-7
	Омлет	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	5-6
	Коке /вкрутую	Нагревание воды	Booster-9	Варка	5-6
	Блином	Нагревание сковородки со сливочным маслом	6	Варка	6-7
Соусы	Томатный	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Рагу	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Бешамель	Подготовка базы (растопить сливочное масло и муку)	5-6	Довести до легкого кипения	3-4
Сладкое, кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	2-3
	Рис на молоке	Нагреть молоко	5-6	Поддерживать легкое кипение	2-3

Уход

Техобслуживание варочной поверхности

Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.

Очистка

Варочную панель следует очищать после каждого использования.

Важно:

Не используйте жёсткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.

Не используйте сильнодействующие химические моющие средства, такие как спрей для печи или пятновыводители.

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи.

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно.

Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность.

Используйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для чистки поверхности (придерживайтесь указаний производителя).

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!!!

Важно:

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать любых остатков и выполнить очистку в условиях максимальной гигиенической безопасности.

Рис. 16

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижнюю емкость.

Рис. 18 → 18.3

Техобслуживание вытяжки

Очистка:

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНСТРУМЕНТЫ ИЛИ ПРИБОРЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ!**

Не допускайте использование абразивных средств.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!

Жирулавливающий фильтр

Служит для удержания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью

неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в кратковременном цикле.

При мойке в посудомоечной машине металлический жирулавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

Рис. 15

Угольный Фильтр – Керамический (только для фильтрующих версий)

Служит для удержания неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи.

Устройство оснащено четырьмя батареями фильтров, которые удерживают запахи за счет использования активированного угля. Активированный уголь находится в керамическом корпусе, который позволяет легко и полностью улавливать загрязнения за счет большой поверхности поглощения.

Загрязнение **керамических фильтров с активированным углем** наблюдается после более или менее продолжительного периода использования в зависимости от типа кухни и периодичности очистки жирулавливающего фильтра. Запахоулавливающие фильтры можно восстанавливать путем термической обработки каждые 2-3 месяца, поместив их в предварительно разогретую до температуры 200°C духовку на 45 минут. Восстановление позволяет использовать фильтры максимум 5 лет.

Рис. 17 → 17.13

Устранение проблем

Неполадка может быть результатом незначительной проблемы, с которой Вы, возможно, справитесь самостоятельно, прочитав ниже приведенные инструкции. Не пытайтесь продолжать ремонтировать устройство, если эти инструкции не помогли в Вашем конкретном случае.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным специалистом. Неправильно выполненный ремонт может привести к значительному риску для пользователя. Если необходим ремонт устройства, свяжитесь, пожалуйста, с Вашим сервисным центром.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Что делать, если варочная зона не работает?	Неисправен предохранитель домашней сети электропитания На варочной зоне нет кастрюли.	Если предохранители сработали несколько раз, вызовите уполномоченного электрика Установите посуду на варочную зону.
Что делать, если варочные зоны не включаются?	Панель управления частично накрыта влажной тряпкой или жидкостью.	Очистите панель управления

ИНФОРМАЦИОННЫЙ КОД	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
E2	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
ERR03 + звуковой сигнал 	Выявлено постоянное нажатие кнопки. Панель управления отключается через 10 секунд.	На панели находятся кастрюли, кухонные принадлежности или вода.	Очистите поверхность, снимите с нее имеющиеся предметы.
При появлении остальных сообщений об ошибках (E ... U ...)	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

Техпаспорт изделия (Варочная панель)

Наименование поставщика	Samsung Electronics Co. Ltd
Идентификационный номер модели	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Тип варочной панели	Встроенная
Технология нагрева	Индукционные варочные зоны и поверхность
Число варочных зон и/или поверхностей	4
Для варочных зон или поверхностей круглой формы: диаметр рабочей поверхности для электрически нагреваемой варочной зоны (Ø)	18,9 мм, 22 мм
Потребление энергии на одну варочную зону или поверхность в пересчете на 1 кг (ЕС электрический нагрев)	Ø 15,0 мм: 195,8 Втч/кг
	Ø 24,0 мм: 175,2 Втч/кг
	Ø 21,0 мм: 192 Втч/кг
	Ø 18,0 мм: 193,6 Втч/кг
	Ø 21,0 мм: 194,4 Втч/кг
Потребление энергии у варочной панели в расчете на 1 кг (ЕС - электрическая варочная панель)	190,2 Втч/кг

• Данные определялись в соответствии со стандартом EN 60350-2/A11 и Регламентом Комиссии (EU) № 66/2014.

Советы по энергосбережению

Рекомендации по обеспечению наилучших результатов:

- Пользуйтесь кастрюлями и сковородками, имеющими диаметр дна, равный диаметру варочной зоны.?
- Пользуйтесь только теми кастрюлями и сковородками, у которых ровное днище.
- В ходе готовки накрывайте посуду крышками по возможности
- Блюда из овощей, картошки и т.п. готовьте с небольшим количеством воды для сокращения времени готовки.
- Пользуйтесь кастрюлями-сковородами, это дает дополнительную экономию энергии и времени на готовку
- Ставьте кастрюлю в центр варочной зоны, обозначенной на варочной панели.

* В отношении технических данных вытяжного колпака см. документацию, вложенную в его упаковочный ящик.

RO - Instrucțiuni de montaj și utilizare

Simboluri utilizate în acest manual



AVERTISMENT

Pericole sau operațiuni nesigure care ar putea duce la accidente sau deces.



ATENȚIE

Pericole sau operațiuni nesigure care ar putea duce la șoc electric, vătămare corporală sau pagube materiale.



NOTĂ

Recomandări și instrucțiuni utile

Aceste pictograme și simboluri de avertizare servesc pentru a evita accidentele, atât pentru operator cât și pentru cei din jur. Vă rugăm să le respectați cu strictețe. După ce ați citit acest capitol, vă rugăm să îl păstrați într-un loc sigur pentru a-l consulta pe viitor.

Respectați cu strictețe instrucțiunile din acest manual. Ne declinăm orice răspundere pentru eventuale inconveniente, daune sau incendii provocate de aparat care rezultă din nerespectarea instrucțiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv pentru uz domestic, pentru gătitul alimentelor și aspirarea fumului care rezultă din gătitul propriu-zis. Nu sunt permise alte utilizări (de ex., încălzirea încăperilor). Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare sau pentru setarea eronată a comenzilor.

Produsul poate avea aspect diferit față de ilustrațiile din această broșură, totuși instrucțiunile de utilizare, întreținere și instalare rămân aceleași.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: acestea conțin informații importante legate de instalare, utilizare și siguranță.

- ! Nu efectuați modificări electrice pe produs.
- ! Înainte de a instala aparatul, asigurați-vă că nicio componentă nu este deteriorată. În caz contrar, contactați vânzătorul și nu efectuați instalarea.
- ! Verificați integritatea produsului înainte de a continua cu instalarea. În caz contrar, contactați vânzătorul și nu efectuați instalarea.

Observație: Elementele marcate cu simbolul „(*)” sunt accesorii opționale furnizate doar pentru anumite modele sau care nu sunt prevăzute și trebuie cumpărate.



Avertismente

Atenție! Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos:

- aparatul trebuie deconectat de la rețeaua electrică înainte de efectuarea oricărei intervenții de instalare;
- instalarea sau întreținerea trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele în vigoare în materie de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a aparatului decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare;
- legarea la masă a aparatului este obligatorie;
- cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea aparatului încastrat în mobilier la rețeaua electrică;
- pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar standard care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile categoriei de supratensiune III, conform regulilor de instalare;

- nu folosiți prize multiple sau prelungitoare;
 - după instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului;
 - aparatura și părțile accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire;
 - aveți grijă să nu se joace copiii cu aparatul; țineți copiii la distanță și sub supraveghere, întrucât părțile accesibile se pot încălzi foarte tare în timpul utilizării;
 - pentru persoanele cu stimulatoare cardiace active este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu aparatul;
 - în timpul utilizării și după, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului;
 - evitați contactul cu lavete sau alte materiale inflamabile până când toate componentele aparatului s-au răcit suficient, risc de incendiu.
 - nu turnați substanțe inflamabile pe aparat sau în apropierea acestuia;
 - grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor; Supravegheați gătirea alimentelor bogate în grăsimi și ulei;
 - dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare;
 - aparatul nu este destinat să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau un sistem de comandă la distanță separat;
 - gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit cu ulei sau grăsimi poate fi periculos și poate genera incendii;
 - procesul de gătit trebuie supravegheat; Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență;
 - nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți aparatul și înăbușiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau o pătură antiincendiu. Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.
 - nu utilizați aparate de curățare cu aburi, risc de electrocutare.
 - nu așezați obiecte metalice cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei de gătit întrucât se pot supraîncălzi;
 - Înainte de a conecta modelul la rețeaua electrică: verificați plăcuța cu date tehnice (pe partea inferioară a aparatului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund celor ale rețelei, iar priza este potrivită. În caz de dubiu, consultați un electrician calificat.
- Important:**
- după utilizare, opriți plita de gătit de la dispozitivul de control și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit;
 - evitați scurgerile de lichide, deci pentru a fierbe sau încălzi lichide, reduceți furnizarea de căldură;
 - nu lăsați elementele de încălzire aprinse cu oale și tigăi goale sau în absența recipientelor;
 - când ați terminat de gătit, stingeți zona

respectivă;

- pentru a găti, nu utilizați niciodată folii de aluminiu și nu puneți niciodată direct produse ambalate cu aluminiu. Aluminiul poate fuziona și deteriora iremediabil aparatul;

- nu încălziți niciodată o conservă sau un vas de cositor care conține alimente fără a-l deschide mai întâi: poate exploda!

Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit.

- Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcția Booster nu este adecvată pentru încălzirea anumitor lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjire. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În aceste cazuri, se recomandă utilizarea unei puteri mai puțin ridicate;

- recipientele trebuie așezate direct pe plita de gătit și trebuie centrate. În niciun caz nu introduceți alte obiecte între vasul de gătit și plita de gătit;

- în eventualitatea unor temperaturi ridicate, aparatul reduce automat nivelul de putere din zonele de gătit.

Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați aparatul de la rețeaua electrică scoțând fișa din priză sau oprind întrerupătorul general din locuință.

Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, purtați mănuși de lucru.

Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență

sau de cunoștințele necesare, dacă acestea sunt supravegheate sau după ce acestea au primit instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele aferente.

Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii fără supraveghere.

Încăperea trebuie să fie prevăzută cu ventilație suficientă, atunci când hota de bucătărie se utilizează în același timp cu alte aparate pe gaz sau alți combustibili. Hota trebuie curățată periodic, atât în interior, cât și în exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ), în orice caz, respectați prevederile indicate în mod expres în instrucțiunile de întreținere.

Nerespectarea regulilor de curățare a hotei și înlocuirea și curățarea filtrelor pot cauza riscuri de incendiu.

Este strict interzis să preparați alimentele cu flacăra.

Utilizarea flăcărilor deschise este periculoasă pentru filtre și poate provoca incendii, așadar, evitați-le în orice caz.

Prăjirea trebuie realizată sub control, așadar evitați ca uleiul supraîncălzit să se aprindă.

ATENȚIE! Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale hotei se pot încălzi.

Atenție! Nu conectați aparatul la rețeaua electrică până când instalarea nu este finalizată în întregime.

În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță de adoptat pentru evacuarea fumului, respectați cu strictețe prevederile din regulamentele impuse de

autoritățile locale competente.

Aerul aspirat nu trebuie direcționat într-o conductă utilizată pentru evacuarea fumului produs de aparate pe gaz sau alți combustibili.

Nu utilizați niciodată plita fără grilajul montat corect!

Utilizați numai șuruburile de fixare furnizate împreună cu produsul pentru instalare sau, dacă nu sunt furnizate, achiziționați șuruburi de tipul corect. Utilizați șuruburi de lungime corectă identificate în Ghidul de instalare.

Atunci când hota și aparatele alimentate cu altă energie decât cea electrică funcționează în același timp, presiunea negativă din încăpere nu trebuie să depășească 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bari).

Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesionare sau mutare, asigurați-vă că manualul însoțește produsul. Acest aparat este marcat în

conformitate cu Directiva europeană 2012/19/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății.



Simbolul ■■■ de pe produs sau de pe documentația aferentă indică faptul că acest produs nu trebuie tratat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un punct de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Debarașati-vă de acesta respectând reglementările locale privind eliminarea deșeurilor. Pentru mai multe informații referitoare la tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul.

Aparatură protejată, testată și realizată în conformitate cu normele privind:

- Siguranța: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performanța: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;
- CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeți să gătiți, porniți hota la viteză minimă, lăsând-o pornită timp de câteva minute și după ce ați terminat de gătit. Creșteți viteza numai în caz de cantitate mare de fum și aburi, folosind funcția booster numai în cazuri extreme. Pentru ca sistemul de reducere a mirosurilor să fie eficient, înlocuiți, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru ca filtrul de grăsimi să funcționeze eficient, curățați-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienței și minimizarea zgomotului, utilizați diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

Utilizarea

Utilizarea plitei de gătit

Sistemul de gătit cu inducție se bazează pe fenomenul fizic al inducției magnetice. Caracteristica esențială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

Avantaje:

În comparație cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducție este:

- **Mai sigură:** temperatură mai mică pe suprafața sticlei;
- **Mai rapidă:** timp de încălzire a alimentelor mai mici;
- **Mai precisă:** plita reacționează imediat la comenzile dumneavoastră;
- **Mai eficientă:** 90% din energia absorbită este transformată în căldură. În plus, când vasul este luat de pe plită, transmiterea căldurii este întreruptă imediat, evitându-se pierderile de căldură inutile.

Recipiente pentru gătit

Utilizați numai vase de gătit care poartă simbolul



Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

- recipiente cu baza care nu este perfect plată;
- recipiente metalice cu bază emailată;
- recipiente cu bază rugoasă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei;
- nu așezați niciodată vasele de gătit și tigăile calde pe suprafața panoului de control al plitei.

Recipiente preexistente

Gătitul cu inducție folosește magnetismul pentru a genera căldură. Prin urmare, vasele trebuie să conțină fier. Puteți verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic folosind un magnet simplu. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu sunt detectabile magnetic.

**a a a E e e A a ~ a Ç - I É e É a i a - A - o - =
î - e É a Ç e Ç e O a i a =**

IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiuni corecte, zonele de gătit nu se aprind

Pentru a vedea diametrul minim al crației pe care trebuie să o folosiți pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată a acestui manual.

b A a Ç a Ç e Ç e É e O e É e A a i a =

Pentru a obține cele mai bune rezultate, se recomandă să:

- utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit;
- utilizați numai vase de gătit cu bază plată;
- când este posibil, țineți capacul pe vase în timpul gătirii;
- gătiți legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă pentru a reduce timpul de gătit;
- utilizați oala sub presiune, reduce consumul de energie și timpul de gătit;
- poziționați vasul în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

Utilizarea dispozitivului de aspirare Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea aspirare cu evacuare



Versiunea

externă sau filtrare cu recirculare internă.

aspirare

Fig. 7

Aburii vor fi evacuați spre exterior prin intermediul unei serii de tuburi (se vor achiziționa separat) fixate pe flanșa de conectare furnizată.

Diametrul tubului de evacuare trebuie să fie echivalent cu diametrul inelului de conexiune:

- în caz de ieșire dreptunghiulară 222 x 89 mm
- în caz de ieșire rotundă Ø 150 mm (*)

Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii aspirare din partea cu ilustrații a acestui manual.

Fig. 7a-7b

Conectați produsul la tuburi și orificiile de evacuare prin perete cu diametrul echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare).

Utilizarea tuburilor și a orificiilor de evacuare prin perete cu diametru mai mic va genera o reducere a performanțelor de aspirare și o creștere drastică a zgomotului.

Așadar, ne declinăm orice răspundere în acest sens.

! Utilizați o conductă cu lungimea minimă necesară.

! Utilizați o conductă cu cât mai puține coturi posibil (unghiul maxim al cotului: 90°).

! Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei.



Versiunea cu filtrare

Fig. 8

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre de grăsime și filtre de reținere mirosuri înainte de a fi redirectionat în încăpere.

Produsul este furnizat cu toate accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificiu de ieșire a aerului în partea frontală a bazei.

În pachet sunt incluse deja patru baterii de ceramică cu cărbune activ de înaltă performanță. Filtrele de ceramică sunt filtre cu cărbune modular inovatoare care se regenerează (consultați secțiunea Întreținere - Filtre cu cărbune activ din acest manual).

Proprietățile fizice și chimice permit atingerea unei înalte eficiențe de absorbție a mirosurilor și a unei rezistențe mecanice ridicate.

Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii cu filtrare (în partea cu ilustrații a acestui manual).

Fig. 13b

Instalarea

Instalarea, atât electrică, cât și mecanică, trebuie realizată de personal specializat.

Aparatul electrocasnic este proiectat pentru a fi încorporat în blatul de lucru cu grosimea de 2-6 cm, în caz de instalare TOP; 2,5-6 cm în caz de instalare FLUSH.

Distanța minimă dintre plită și perete trebuie să fie de cel puțin 5 cm în partea din față, minim 4 cm lateral și minim 50 cm față de corpurile suspendate de deasupra.

NB = Aceste distanțele sunt pur indicative: când proiectați spațiile trebuie să luați în calcul indicațiile producătorului bucătăriei.



Conexiunea Electrică

Fig. 3

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică
- Instalarea trebuie efectuată de personal calificat familiarizat cu standardele aplicabile de instalare și de securitate.
- Producătorul nu își asumă nicio răspundere față de oameni, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucțiunilor prevăzute în acest capitol.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice amplasată în partea de jos a aparatului corespunde cu cea a încăperii în care se va instala aparatul.
- Nu utilizați prelungitoare.
- Împământarea este obligatorie prin lege.
- Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri.
- În cazul în care aparatul nu este echipat cu cablu de alimentare, utilizați unul cu secțiunea conductorilor de minimum 2,5 mm² pentru puteri de până la 7.200 W, iar pentru puteri mai mari trebuie să fie de 4 mm²).
- Cablul nu trebuie să atingă în niciun punct o temperatură cu 50°C peste temperatura ambientală.
- Aparatul este conceput pentru a fi conectat permanent la rețeaua de energie electrică, din acest motiv, efectuați conexiunea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător omnipolar standard care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile categoriei de supratensiune III și care să fie ușor accesibil după instalare.

Atenție! Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare și de a-i verifica funcționarea corectă, verificați întotdeauna montajul corect al cablului de rețea.

Atenție! Înlocuirea cablului de interconexiune trebuie efectuată de personal de service autorizat sau de către o persoană cu calificare echivalentă.

Observație: produsul este prevăzut cu o funcție de limitare a puterii care permite setarea unui prag maxim de absorbție kw. Setarea trebuie realizată în momentul conectării produsului la rețeaua de energie electrică sau la reconectarea la aceeași rețea de energie electrică (în 2 minute succesive). **Pentru secvența de setare a funcției de limitare a puterii, consultați secțiunea Funcționare din acest manual.**

Montarea

Înainte de a începe instalarea:

- după despachetarea produsului, verificați dacă nu s-a produs vreo deteriorare în timpul transportului, iar în caz de probleme, contactați distribuitorul sau Serviciul clienți, înainte de a începe instalarea;
- verificați dacă produsul achiziționat este de dimensiuni corespunzătoare pentru zona de instalare aleasă;
- verificați dacă în interiorul ambalajului există (din motive de transport) seturi de materiale (cum ar fi plicuri cu șuruburi, garanții etc.) care trebuie îndepărtate și depozitate;
- de asemenea, verificați dacă în apropiere zonei de instalare este disponibilă o priză electrică.

Amplasarea mobilierului pentru încălzare:

- Produsul nu poate fi instalat deasupra dispozitivelor de răcire, mașinii de spălat vase, cuptoarelor, mașinilor de spălat rufe și mașinilor uscat rufe.
- Executați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a încastra plita de gătit și îndepărtați cu precizie așchiile sau rumegușul rezultat din tăiere.

IMPORTANT: utilizați un adeziv de sigilare monocomponent (**S**), care să fie rezistent la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele de lipit trebuie să fie bine curățate eliminând toate substanțele care ar putea compromite adeziunea (de ex., agenți antiaderenți, agenți de conservare, grăsimi, ulei, praf, reziduuri de adezivi vechi etc.); substanța de lipit se va distribui uniform pe întregul perimetru al cadrului; după lipire, lăsați substanța de lipit să se usuce timp de aproximativ 24 de ore.

ATENȚIE! În cazul în care șuruburile și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, există riscul de pericole electrice.

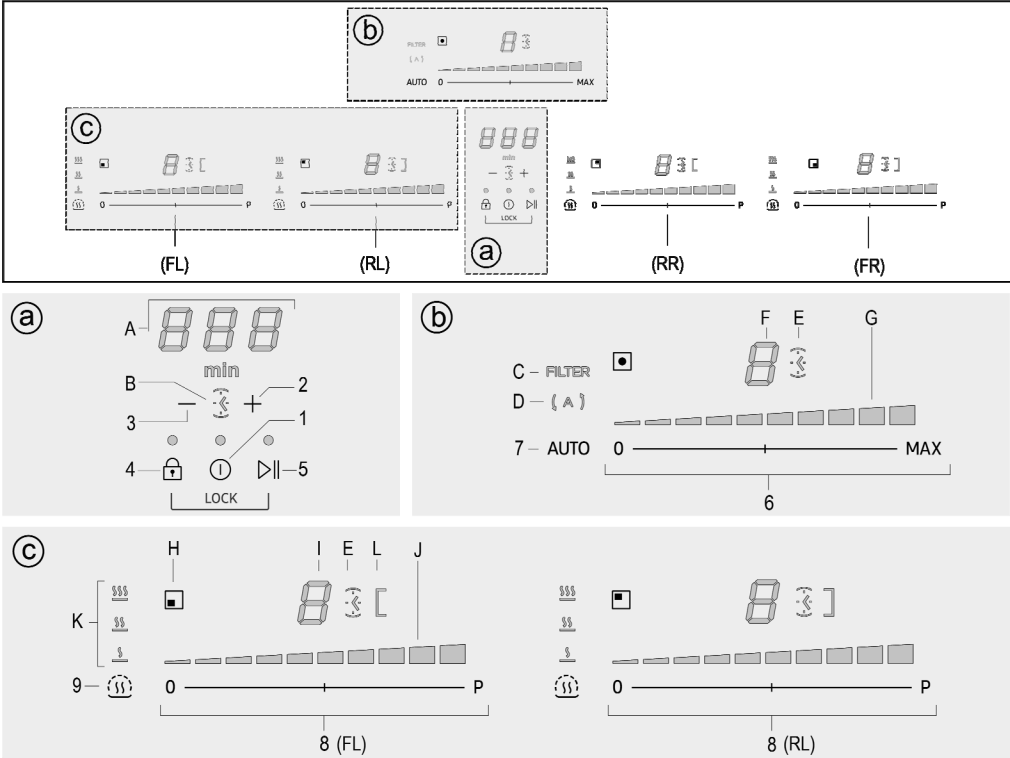
Observație: pentru o instalare corectă a produsului, se recomandă izolarea tubulaturilor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici:

- peliculă elastică din PVC rigid, cu adeziv pe bază de acrilat;
- care respectă standardul DIN EN 60454;
- ignifug;
- rezistență înaltă la uzură;
- rezistent la diferențele de temperatură;
- se poate utiliza la temperaturi scăzute.

Funcționarea

Panou de control

Observație: Pentru a selecta comenzile, atingeți pur și simplu (apăsați) simbolurile care le reprezintă



	Taste	Afișaj optic/Indicator luminos
(a) Zonă de comandă principală/temporizator	1. ON/OFF plită / ventilator de extragere pentru plită 2. Mărire valoare temporizator 3. Reducere valoare temporizator * 2+3. Activare temporizator 4. Blocare taste 5. Pauză / Revocare * 4+5. Blocare de siguranță pentru copii	A. Afișare temporizator B. Indicator temporizator activat
(b) Zonă de comandă hotă	6. Selectare ventilator de extragere * Mărire/Reducere a vitezei de extragere (putere) 7. Activare a funcțiilor automate * Resetare saturație filtru	C. Indicator întreținere filtru D. Indicator funcție extragere automată E. Indicator temporizator activat F. Vizualizare viteză de extragere (putere) G. Afișare ventilator de extragere
(c) Zonă de comandă plită	8. Selectare zonă de gătit * Mărire/Reducere nivel de putere 9. Activare funcție de control al temperaturii	H. Indicator poziție zonă de gătit I. Vizualizare nivel de putere J. Afișare zonă de gătit K. Afișare funcție de control al temperaturii L. Indicator punte activat

UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

De știut înainte de a începe:

Toate funcțiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cu strictețe cele mai stricte norme de siguranță.

Din acest motiv:

- **Anumite funcții nu se activează sau se dezactivează automat în absența vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziționate incorect.**

- În alte cazuri, funcțiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcția selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex., „**Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit” și „Temperatura de funcționare”, sau „Funcție blocare” sau „Temporizator”**).



Atenție! În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afișajul pentru zonele de gătit apare simbolul „H” care indică faptul că sunteți în această fază.

Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

Afișaj zona de gătit

Pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Zona de gătit aprinsă	
Nivel de putere	
Indicator căldură reziduală	
Detector vase de gătit	
Funcție Gestionare temperatură activă	
Funcție Blocare pentru copii activă	
Funcție pauză	
Funcție căldură automată în sus (Heat UP)	

Caracteristicile plitei

● **Activare sigură**

Produsul se activează numai în prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu pomește sau se întrerupe în caz de absență sau îndepărtare a vaselor de gătit.

● **Detector vase de gătit**

Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit.

● **Oprire de siguranță**

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare care depinde de nivelul de putere setat.

● **Indicator căldură reziduală**

În momentul stingerii unei sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale este semnalată printr-un semnal aferent vizibil pe afișajul zonei corespunzătoare, prin simbolul „H”.

Funcționare

Observație: Pentru a activa orice funcție, mai întâi trebuie să activați zona dorită

● **Aprindere**

Apăsați (atingeți)  (1) **plită de gătit/dispozitiv de aspirare**

Indicatorul luminos se aprinde pentru a indica faptul că plita de gătit/dispozitivul de aspirare este pregătit pentru utilizare. Apăsați din nou pentru a stinge.

Observație: Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.

● **Selectare zone de gătit**

Atingeți (apăsați) **Bara de selectare (8)** corespunzătoare zonei de gătit dorite.

● **9 niveluri de putere**

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere

Atingeți și lăsați degetele să alunece de-a lungul **Barei de selectare (8)**:

spre dreapta pentru a crește nivelul puterii;

spre stânga pentru a reduce nivelul puterii;

● **Power Booster**

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul **9**), care rămâne activ timp de 10 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Atingeți și lăsați degetele să alunece de-a lungul **Barei de selectare (8)** (peste nivel **9**) și activați funcția Power Booster. Nivelul Power Booster este indicat pe afișajul zonei selectate cu simbolul „P”.

● **Zone puncte**

Datorită funcției Punte, zonele de gătit pot funcționa în mod combinat creând o zonă unică cu același nivel de putere.

Această funcție permite o gătire omogenă cu vase de gătit de dimensiuni mari.

Este posibilă utilizarea combinată a zonei de gătit frontale „Principală” cu zona posterioară corespunzătoare „Secundară”

(pentru a verifica pentru care zonă este prevăzută această funcție, consultați partea cu ilustrații din acest manual).

Pentru a activa funcția Punte:

• **selectați în același timp cele două zone de gătit pe care doriți să le utilizați**

• Indicatorul Punte (L) a zonei de gătit „Secundară” se

aprinde „”

• prin **Bara de selectare (8)** a zonei de gătit „Principală veți putea seta il Nivelul (Puterea) de funcționare

• pentru dezactivarea **Funcției Punte** este suficient să repetați aceeași procedură de activare

● Gestionare temperatură

Gestionarea temperaturii este o funcție care permite setarea temperaturii prestabilite, cea mai adecvată, pentru obținerea rezultatului dorit (consultați tabelul Gestionarea temperaturii de la sfârșitul acestui capitol).

Selectați zona de gătit dorită.

• Apăsați o singură dată sau de mai multe ori  (9) pentru a alege cel mai adecvat nivel dintre cele disponibile:

	Topire*	
 	Încălzire*	 
  	Fierbere*	  
* Consultați tabelul Gestionării temperaturii de la sfârșitul acestui capitol.		

• Apăsați iar pentru stingere.

Pe afișajul zonei care funcționează în modul Gestionare temperatură apare simbolul „”

● Dispozitiv de blocare (Key Lock)

Dispozitivul de blocare (Key Lock) permite blocarea setărilor plitei, pentru a împiedica manevrări accidentale, lăsând active funcțiile deja setate.

Activare:

• apăsați  (4)

• LEDUL aflat deasupra butonului se aprinde, și va indica activarea aferentă

Repețați operațiunea pentru dezactivare.

● Funcția Blocare pentru copii

Funcția Blocare pentru copii permite evitarea aprinderii accidentale de către copii a zonelor de gătit și a zonei de aspirare, împiedicând activarea oricărei funcții.

Funcția Blocare pentru copii poate fi activată numai cu produsul pornit, dar cu zonele de gătit (și zona de aspirare) stinse.

Activare:

• îndepărtați vasele de gătit prezente eventual pe plită

• apăsați și mențineți apăsată simultan  (4) și  (5), un semnal acustic indică faptul că funcția este activă și va fi afișată o „L” pe ecranele (I) și (F).

Repețați operațiunea pentru dezactivare.

● Temporizator

Funcția Temporizator reprezintă o numărătoare inversă care se poate seta, chiar și simultan, pe fiecare zonă de gătit (și pe zona de aspirare).

La sfârșitul perioadei setate, zona de gătit (sau zona de aspirare) se opresc automat, iar utilizatorul este avertizat printr-un semnal acustic corespunzător.

Activarea/Reglarea funcției Temporizator pentru plita de gătit

• Selectați zona de gătit (putere ≠ 0).

• Apăsați   (3+2), pentru a accesa funcția Temporizator

• Reglați timpul Temporizatorului:

apăsați selectorul  (2), pentru a crește timpul de oprire automată

apăsați selectorul  (3), pentru a reduce timpul de oprire automată

Dacă doriți, repetați operațiunea pentru celelalte zone de gătit.

Observație: Pentru fiecare zonă de gătit se poate seta un Temporizator diferit; pe afișaj (A) va apărea, timp de 10 secunde, ultima numărătoare inversă a zonei de gătit selectate, apoi se va afișa numărătoarea inversă cu timpul mai redus.

Când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, se va emite un semnal acustic (timp de 2 minute sau se oprește apăsând orice tastă a plitei), în timp ce pe afișaj (A) luminează intermitent simbolul „”.

Observație: în lateralul afișajului zonei de gătit, cu

Temporizatorul în funcțiune, apare simbolul  (E)

Pentru stingerea Temporizatorului:

• selectați zona de gătit

• setați valoarea temporizatorului la „0”, prin  (3),

Observație: funcția rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.

● Egg Timer

Funcția Egg Timer este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare). Funcția Egg Timer se activează apăsând   (3+2).

Observație: pentru setarea funcției Egg Timer urmați aceeași procedură a funcției Timer.

Când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, se va emite un semnal acustic (timp de 2 minute sau se oprește apăsând orice tastă a plitei), în timp ce pe afișaj (A) luminează intermitent simbolul "000".

● Pauză

Funcția Pauză permite suspendarea oricărei funcții active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

Activare:

- apăsați  (5)
- se va vedea o "P" pe afișajul (I).

Pentru a dezactiva funcția:

Observație : prin această operație se resetează condițiile inițiale ale plitei înainte de pauză

- apăsați  (5)
- în termen de 10 secunde și alunecați spre dreapta de-a lungul **Barei de selectare (8)**, aferentă **zonei de gătit 2 (FIG.19)**;

Observație : dacă operațiunea este executată în acest timp funcția pauză rămâne activă.

Observație: dacă după 10 minute, **Funcția Pauză** nu va fi dezactivată, plita se va stinge automat.

● Revenire

Funcția revenire (Recall) permite recuperarea tuturor setărilor stabilite pe plită, în cazul stingerii accidentale

Activare:

- **reporniți plita**  (1) în termen de 6 secunde de la stingere
- apăsați  (5), în termen de alte 6 secunde

● Funcție căldură automată în sus (Heat UP)

Funcția de Încălzire Automată permite atingerea rapidă a puterii setate; cu ajutorul acestei funcții, este posibilă o gătire mai rapidă a alimentelor, dar fără riscul de a le arde, deoarece temperatura nu va depăși nivelul setat. Această funcție este disponibilă pentru nivelele de putere de la 1 la 8.

Activare:

- apăsați de-a lungul, pe **Bara de Selectare (8)**, puterea dorită
- se va vedea o "P" pe afișajul (I).

● Limitarea puterii

Funcția de limitare a puterii permite setarea funcționării produsului limitându-i absorbția maximă.

zbservație: setarea trebuie realizată cu plita oprită, **fără** a

apăsa tasta  (1), în momentul conectării plitei de gătit la rețeaua de energie electrică sau în momentul reconectării la rețea, în termen de 2 minute consecutive.

Pentru a seta Limitarea puterii:

- apăsați și țineți apăsată îndelung tastele  +  (4+5), până ce va fi emis un scurt semnal sonor

• derulați simultan cursorarele **FL și RL**

0 ————— P ,
de la stânga la dreapta, și mențineți apăsat îndelung corespunzător literelor P, înă ce va fi emis un scurt semnal sonor, afișajul Temporizator (A) va afișa simbolurile "CF6", pentru a indica faptul că este posibilă setarea afișajul **zonei FL** afișează setarea actuală**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** setarea implicită este de 7,4 KW

• pentru a schimba setarea funcției de limitare a puterii derulați cursorul FL

0 ————— P ,
de la stânga la dreapta, pentru a mări Kw
de la dreapta la stânga, pentru a reduce Kw
• pentru a salva alegerea efectuată apăsați tastele

 +  (4+5), timp de 1 secundă;
va fi emis un semnal sonor care va confirma setarea efectuată, după care ieșiți din funcție.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE ASPIRARE

● Aprindere

Apăsați (atingeți)  (1) plită de gătit/dispozitiv de aspirare

Indicatorul luminos se aprinde pentru a indica faptul că plita de gătit/dispozitivul de aspirare este pregătit pentru utilizare

Apăsați din nou pentru a stinge
Observație: Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.

● Pornirea dispozitivului de aspirare:

Atingeți (apăsați) **Bara de selectare (6)** pentru activarea dispozitivului de aspirare

● Viteza (puterea) de aspirare:

Atingeți și lăsați degetele să alunece de-a lungul **Barei de selectare (6):**

spre dreapta pentru a crește viteza (puterea) de aspirare (0-10);

spre stânga pentru a reduce viteza (puterea) de aspirare (10-0);

● Temporizator

Activarea/Reglarea funcției Temporizator pentru dispozitivul de aspirare

• Selectați dispozitivul de aspirare (viteză ≠ 0).

• Apăsați  +  (3+2) pentru a accesa funcția Temporizator (de la oricare viteză)

• Reglați timpul Temporizatorului:

apăsați selectorul  (2), pentru a crește timpul de oprire automată

apăsați selectorul  (3), pentru a reduce timpul de oprire automată

pe afișaj (A) se afișează numărătoarea inversă,

Observație: în lateralul afișajului dispozitivului de aspirare, cu

Temporizatorul în funcțiune, apare simbolul  (E)

Când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, se va emite un semnal acustic (timp de 2 minute sau se oprește apăsând orice tastă a plitei), în timp ce pe afișaj (A) luminează intermitent simbolul "000".

Pentru stingerea Temporizatorului:

- selectați zona de gătit

- setați valoarea temporizatorului la „0”, prin , prin  (3),

Observație: funcția rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.

● Indicator saturare filtre

Hota indică momentul când trebuie realizată întreținerea filtrelor:

Filtru de reținere grăsimi

Ledul „FILTER” (C) se aprinde

Filtru de reținere mirosuri cu cărbune activ

Ledul „FILTER” (C) luminează intermitent

● Resetare saturare filtre

După ce ați efectuat întreținerea filtrelor (de reținere grăsimi și/sau cu cărbune activ) apăsați îndelung tasta “AUTO”(7);

Ledul “FILTER” se stinge, repomind numărătoarea indicatorului.

● Activarea indicatorului de saturare filtru de reținere mirosuri cu cărbune activ

Acest indicator este dezactivat în mod normal.

Pentru a-l activa, procedați după cum urmează:

- aprindeți zona de aspirație prin intermediul  (1) ;
- cu motorul de aspirație și zonele de coacere stinse, apăsând și ținând apăsat “AUTO”(7);
- “FILTER” se aprinde, apoi se stinge pentru a indica dezactivarea.

● Dezactivarea indicatorului de saturare filtru de reținere mirosuri cu cărbune activ

repetăți operațiunea descrisă mai sus pentru activarea

“FILTER” luminează intermitent, apoi se stinge pentru a indica dezactivarea.

● Funcționare automată

Hota se va pormi la viteza cea mai adecvată, adaptând capacitatea de aspirare la nivelul maxim de gătit, utilizat în zonele de gătit.

La stingerea plitei, hota își ajustează viteza de aspirație, reducând-o treptat pentru a elimina vaporii și mirosurile reziduale.

Pentru a activa această funcție:

Apăsați scurt “AUTO” (7), ledul “(A)” (D) se aprinde pentru a arăta că hota funcționează în acest mod.

Aparatul a fost proiectat pentru a fi utilizat împreună cu un ECHIPAMENT cu senzor Window (care nu este livrat de către producător).

După instalarea ECHIPAMENTULUI cu senzor Window (doar în cazul utilizării pe modul CU ASPIRARE), aspirarea aerului va fi imediat întreruptă, ori de câte ori fereastra din încăperea, pe care a fost instalat ECHIPAMENTUL, va fi închisă.

-Operațiunile de racordare electrică a ECHIPAMENTULUI la aparat trebuie să fie efectuate de personal tehnic calificat și specializat.

-ECHIPAMENTUL trebuie să aibă propria omologare, în conformitate cu normele de siguranță aferente componentei și cu utilizarea sa împreună cu aparatul. Instalarea se va efectua în conformitate cu prevederile legislative în vigoare, pentru instalații de uz casnic.

ATENȚIE:

-cablurile ECHIPAMENTULUI, ce se vor conecta la aparat, trebuie să facă parte dintr-un circuit certificat cu tensiune de siguranță foarte joasă (certificare SELV).

-producătorul acestui aparat va fi exonerat de orice răspundere privind eventualele deranjamente, daune, incendii provocate de defecțiuni și/sau probleme de funcționare și/sau de o incorectă instalare a ECHIPAMENTULUI.

Nivel de putere (presetat)		Descriere
	Topire	Identifică un nivel de putere adecvat pentru dizolvarea/topirea lentă a produselor delicate, fără a compromite caracteristicile senzoriale (ciocolata, unt etc).
	Incalzire	Identifică un nivel de putere adecvat pentru a permite să se mențină temperatura alimentelor dvs. În mod delicat, fără a se ajunge la temperaturi de fierbere.
	Simmer (fierbere inabusita)	Identifică un nivel de putere adecvat pentru a fierbe inabusit mancarea pe timp îndelungat. Potrivit pentru gătit sosuri de tomate, sosuri de carne, supe, tocanite, menținerea unui nivel de gătit controlat (ideal pentru gătit în baie-marie). Previne scurgerile neplăcute de produse alimentare sau posibile arsuri pe partea de jos a vasului, tipice acestor preparate. Utilizați această funcție după aducerea până la fierberea mâncării.

Tabele de putere

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare nivel (indicația combina experiența și obiceiurile de gătit)
Putere max	Boost	Încălzire rapidă	Ideală pentru a ridica în timp scurt temperatura produselor alimentare până la fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru a încălzi rapid lichidele de gătit
	8-9	Frigere – fierbere	Ideale per rosolare, inițiere una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Putere ridicată	7-8	Rumenire – prăjire - fierbere - grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere vivace, coacere și grătar (de scurtă durată, de 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - gătire – tocană – prăjire – grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere lejera, coacere și grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzire accesorii
Putere medie	4-5	Gătire – tocană – prăjire - grătar	Ideală pentru tocanite, menținere în fierbere delicata, coacere (de lungă durată). Cremuirea pastelor
	3-4	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – cremuire	Ideală pentru gătit lent (orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte), cremuirea pastelor
	2-3	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – cremuire	Ideală pentru gătit lent (cantități sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte)
Putere joasă	1-2	Topire – decongelare – menținere incalzit – cremuire	Ideală pentru topirea untului, topirea delicata a ciocolatei, decongelare produse de mici dimensiuni
	1	Topire – decongelare – menținere incalzit – cremuire	Ideală pentru menținerea caldă a porțiilor mici de alimente gătite sau pentru a ține la temperatura feluri de mâncare pentru a fi servite și pentru a creșterea risotto
OFF	Putere zero	Suprafața de sprijin	Plita în stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldura reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

Tabele de gătit

Categoria de alimente	Mâncăruri sau tip de gătit	Nivel de putere și ritm de gătire			
		Prima faza	Puteri	A doua faza	Puteri
Paste, orez	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Orez fiert	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	5-6
	Risotto	Prajiire și frigere	7-8	Gătire	4-5
Verdeturi, legume	Fierțe	Încălzirea apei	Booster-9	Fierbere	6-7
	Prăjite	Încălzirea uleiului	9	Prajiire	8-9
	Prăjițe rapid	Încălzire accesoriu	7-8	Coacere	6-7
	Tocana	Încălzire accesoriu	7-8	Coacere	3-4
	Prăjite	Încălzire accesoriu	7-8	Prajiire aurie	7-8
Carne	Friptură	Rumenire carne cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
	La grătar	Preîncălzire oala	7-8	La grătar pe ambele părți	7-8
	Rumenire	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	4-5
	Umed/tocanite	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
Pește	La grătar	Preriscaldamento della pentola	7-8	Gătire	7-8
	Umed/tocana	Rumenire cu ulei (se con burro potenza 6)	7-8	Gătire	3-4
	Prăjit	Încălzire ulei sau grasime	8-9	Prajiire	7-8
Ouă	Oua jumari	Încălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	6-7
	Omleta	Încălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	5-6
	Fierțe	Încălzire apa	Booster-9	Gătire	5-6
	Clatite	Încălzire tigaie cu unt	6	Gătire	6-7
Sosuri	Roșii	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Ragù	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Bechamel	Prepararea bazei (se topește untul și faina)	5-6	Se aduce la punctul de fierbere	3-4
Dulciuri, creme	Cremă	Se aduce laptele în punctul de fierbere	4-5	Menținere fierbere lentă la foc mic	4-5
	Budinci	Se aduce laptele în punctul de fierbere	4-5	Menținere fierbere lentă la foc mic	2-3
	Orez cu lapte	Încălzire lapte	5-6	Menținere fierbere lentă la foc mic	2-3

Întreținerea

Întreținerea plitei de gătit

Atenție! Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.

Curățarea

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important:

Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea acestora poate deteriora în timp sticla.

Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.

După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească și curățați-o pentru a îndepărta petele și depunerile cauzate de resturi de alimente.

Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr pot deteriora plita și trebuie eliminate imediat.

Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.

Utilizați o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curățarea plitei (respectați indicațiile producătorului).

NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!

Important:

În caz de scurgeri de lichide accidentale și abundente din vasele de gătit, puteți interveni prin intermediul supapei de evacuare, amplasată pe partea inferioară a produsului, pentru a putea elimina orice reziduu și pentru a putea realiza o curățare cu siguranță igienică maximă.

Fig. 16

Pentru o curățare mai completă și temeinică, se poate îndepărta complet corpul inferior

Fig. 18 → 18.3

Întreținerea dispozitivului de aspirare

Curățare

Pentru curățare, utilizați **EXCLUSIV** o lavetă îmbibată cu detergent lichid neutru. **NU UTILIZAȚI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!**

Evitați utilizarea produselor abrazive.

NU UTILIZAȚI ALCOL!

Filtru împotriva grăsimilor

Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.

Acesta trebuie curățat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturare a filtrelor indică această necesitate), cu detergenți neagresivi, manual sau în mașina de spălat vase la temperatură redusă și cu un ciclu scurt.

Dacă se spală în mașina de spălat vase, filtrul împotriva

grăsimilor se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare nu se modifică deloc.

Fig. 15

Filtru Cu Cărbune Activ - Ceramic

(Numai pentru versiunea cu filtrare)

Blochează mirosurile neplăcute care rezultă în timpul gătitului.

Produsul este prevăzut cu patru baterii de filtrare care blochează mirosurile datorită cărbunelui activ. Cărbunele activ este integrat în structura ceramică acesta absorbind ușor și complet impuritățile, creând astfel o suprafață mare de absorbție.

Saturarea filtrelor de ceramică cu cărbune activ se verifică după o utilizare mai mult sau mai puțin îndelungată în funcție de tipul de bucătărie și de curățarea periodică a filtrului de grăsime. Aceste filtre de reținere mirosuri se pot regenera termic la fiecare 2/3 luni în cuptorul preîncălzit la 200°C pentru 45 minute. Regenerarea permite o durată de viață maximă a filtrelor de 5 ani.

Fig. 17 → 17.13

Detectarea defecțiunilor

Unele defecțiuni pot fi cauzate de probleme minore, pe care le puteți remedia chiar dumneavoastră, consultând instrucțiunile de mai jos. Nu încercați altfel de reparații, dacă problema dumneavoastră concretă nu se regăsește în instrucțiunile de mai jos.

AVERTISMENT

Operațiunile de reparație a aparatului trebuie efectuate exclusiv de un tehnician calificat. Reparațiile efectuate incorect pot pune în pericol siguranța utilizatorului. Dacă aparatul dumneavoastră necesită reparații, vă rugăm să vă adresați centrului dumneavoastră de asistență clienți.

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Ce trebuie să fac, dacă zonele de gătit nu funcționează?	Siguranța fuzibilă de pe instalația electrică interioară este avariată Pe zona de gătit nu se află niciun vas de gătit.	Dacă siguranțele fuzibile se declanșează de mai multe ori, adresați-vă unui electrician autorizat Așezați vasul de gătit pe zona de gătit.
Ce trebuie să fac, dacă zonele de gătit nu se conectează?	Panoul de comandă este parțial acoperit cu o cârpă sau cu lichid.	Curățați panoul de comandă

COD INFORMAȚIE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIE
E2	Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate	Temperatura internă a pieselor electronice este prea ridicată	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza
ERR03 + semnal sonor 	Este detectată o activare continuă (permanentă) a tastei. Interfața se stinge după 10 secunde.	Apă, oale sau ustensile de gătit pe interfața utilizator.	Curățați suprafața, îndepărtați obiectele de pe plită, dacă este cazul.
Pentru orice alte semnalări de eroare (E ... U ...)	Sunați la serviciul de asistență tehnică și comunicați codul de eroare		

Fișă tehnică a produsului (plită)

Denumire furnizor	Samsung Electronics Co. Ltd
Cod de identificare model	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Tip de plită	Încorporabilă
Tehnologie de încălzire	Zone de gătit cu inducție și arie de gătit
Număr de zone și/sau arii de gătit	4
Pentru zonele sau ariile de gătit circulare: diametrul suprafeței utile a zonei de gătit cu încălzire electrică (Ø)	18,9cm, 22cm
Consum de energie pe zonă sau arie de gătit, calculat pe kg (gătire electrică CE)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Consum de energie al plitei, calculat pe kg (plită electrică EC)	190,2 Wh/kg

• Valori determinate conform standardului EN 60350-2/A11 și Regulamentului Comisiei (EU) Nr. 66/2014.

Sfaturi pentru un consum redus de energie

Recomandări în vederea obținerii celor mai bune rezultate:

- Utilizați vase de gătit având un diametru al bazei egal cu cel al zonei de gătit.?
- Utilizați numai vase de gătit cu bază plată.
- Dacă este posibil, lăsați capacul peste vas, în timpul gătirii
- Gătiți legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă, pentru a reduce timpul de gătire.
- Folosiți o oală de gătit sub presiune, ce permite o reducere suplimentară a consumului de energie și a timpului de gătire
- Așezați vasul de gătit în centrul zonei de gătit desenată pe plită.

* Pentru fișa cu date tehnice a hotei, vă rugăm să consultați broșura inclusă în pachet.

PL - Instrukcja montażu i obsługi

Symbole zastosowane w niniejszej instrukcji



OSTRZEŻENIE

Zagrożenia i niebezpieczne czynności, które mogłyby doprowadzić do wypadków lub nawet śmierci.



UWAGA

Zagrożenia i niebezpieczne czynności, które mogłyby doprowadzić do porażenia elektrycznego, wypadków lub uszkodzenia rzeczy.



UWAGA

Użyteczne porady i instrukcje

Wskazane ikony i symbole ostrzegawcze służą uniknięciu wypadkom operatorów oraz innych osób. Należy się dokładnie stosować do nich. Po przeczytaniu niniejszego rozdziału, należy go przechowywać w bezpiecznym miejscu w celu umożliwienia konsultacji w przyszłości.

Dokładnie zastosować się do wskazówek opisanych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary wynikające z nieprzestrzegania wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabronione jest każde inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

Produkt może się różnić od modelu wskazanego na

rysunkach znajdujących się w niniejszej dokumentacji. Mimo to, instrukcje obsługi, konserwacji oraz montażu pozostają te same.

- ! Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.
- ! Nie wykonywać zmian elektrycznych na produkcie
- ! Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.
- ! Przed przystąpieniem do montażu, należy sprawdzić integralność produktu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

NB.: Elementy oznaczone symbolem „(*)” są dodatkowymi akcesoriami dostarczonymi tylko z niektórymi modelami lub oddzielnymi elementami, które można zakupić.

Ostrzeżenia

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części urządzenia, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi.
- Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe.
- Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie urządzenia umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej.
- Aby instalacja elektryczna była zgodna z obowiązującymi normami, należy

zastosować wyłącznik wielobiegunowy zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.

- Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy.
- Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych.
- Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące.
- Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z urządzeniem.
- W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych urządzenia.
- Nie kłaść na urządzeniu ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, zagrożenie pożarem.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu.
- Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość

tłuszczu i oleju.

- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
 - Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
 - Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
 - Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane.
 - NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć urządzenie i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
 - Nie używać urządzeń czyszczących parą, zagrożenie porażeniem prądem.
 - Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać.
- Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części urządzenia), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne:

- Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków.

- Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła.

- Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta.

- Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą.

- Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

- Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć!

To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych.

- Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy.

- Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną.

- W przypadku wysokiej temperatury, urządzenie automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych.

Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik.

Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych.

Urządzenia mogą używać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych i psychicznych lub osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną przeszkolone na temat bezpiecznego użytkowania i związanego z nim niebezpieczeństwa.

Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci bez nadzoru.

W lokalu musi być odpowiednia wentylacja, gdy okap kuchenny jest używany równocześnie z innymi urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwa.

Należy często czyścić okap wewnątrz i na zewnątrz (PRZYNAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU); zawsze przestrzegać wskazówek wskazanych w instrukcjach konserwacji.

Nieprzestrzeganie zasad dotyczących czyszczenia okapu i wymiany oraz czyszczenia filtrów wiąże się z ryzykiem pożaru.

Surowo zabrania się przyrządzania produktów na wolnym ogniu.

Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione.

Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się.

UWAGA: Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części okapu mogą być gorące.

Uwaga! Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie zakończony jego montaż.

W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy się ściśle zastosować do rozporządzeń lokalnych władz.

Wyciągane powietrze nie może być przesyłane przez kanał stosowany do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa.

Nigdy nie stosować okapu bez prawidłowo zamontowanej kratki!

Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu.

Podczas równoczesnego funkcjonowania okapu kuchennego i innych urządzeń zasilanych energią inną niż elektryczna, negatywne ciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4×10^{-5} barów).

Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, instrukcja musi się znajdować przy produkcie.

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Dokonując prawidłowej utylizacji produktu, użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie.



Symbol  umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurom lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:

- Bezpieczeństwa: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Osiągów: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Porady dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć okap z minimalną prędkością, pozostawiając go włączonym również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach. Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtry węglowe. Aby zachować skuteczność filtra przeciw tłuszczowemu, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

Obsługa

Użytkowanie płyty kuchennej

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

Zalety:

W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest:

- **Bezpieczniejsza:** niższa temperatura na szklanej powierzchni.
- **Szybsza:** mniejszy czas nagrzewania potrawy.
- **Bardziej precyzyjna:** płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia
- **Skuteczniejsza:** 90% pobieranej energii jest przekształcanie w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

Pojemniki do gotowania

Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol



Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni należy używać:

- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie.
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem.
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty.
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty

Pojemniki

Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do wytwarzania ciepła. Naczynia muszą więc zawierać żelazo. Można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny za pomocą zwykłego magnesu. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie.

ważne: jeśli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączają się

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączają się

Aby sprawdzić średnicę garnka odpowiednią do każdej strefy, należy skonsultować rysunki zamieszczone w niniejszej instrukcji.

Ile garnków można używać jednocześnie?

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty powinno się:

- Używać garnków i patelni o średnicy dna równiej średnicy strefy grzewczej.
- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.
- Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywką
- W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody.
- Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania

- Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

Użytkowanie okapu

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recyrkulacją.



Wersja wyciągowa

Rys. 7

Opary są odprowadzane na zewnątrz za pomocą szeregu przewodów rurowych (do oddzielnego zakupu) przymocowanych do kołnierza znajdującego się w wyposażeniu.

Średnica rury spustowej musi być równa średnicy pierścienia łączącego:

- w przypadku wyjścia prostokątnego 222 x 89 mm
- w przypadku wyjścia okrągłego Ø 150 mm (*)

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji wyciągowej, w ilustrowanej części niniejszej instrukcji.

Rys. 7a-7b

Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kołnierz łączący).

Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągniętych zasysania i znacznego zwiększenia hałasu.

W takim przypadku producent uchyli się od wszelkiej odpowiedzialności.

! Użyć przewodu o minimalnej niezbędnej długości.

! Użyć przewodu z możliwie jak najmniejszą liczbą łuków (maksymalny kąt kolanka: 90°).

! Unikać dużych różnic w przekroju przewodu.



Wersja filtrująca

Rys. 8

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciw tłuszczowe i filtry przeciwzapachowe.

Produkt jest dostarczany z wszystkimi elementami niezbędnymi do standardowego montażu, z wylotem powietrza w przedniej części cokołu mebla.

W opakowaniu znajdują się cztery zestawy ceramicznych filtrów węglowych o wysokich osiągnięciach. Filtry ceramiczne są nowoczesnymi modułowymi filtrami węglowymi, które nadają się do regeneracji (skonsultować rozdział Konserwacja - Filtry węglowe, zamieszczony w niniejszej instrukcji).

Właściwości chemiczno-fizyczne pozwalają na osiągnięcie dużej skuteczności pochłaniania zapachów oraz wysokiej wytrzymałości mechanicznej.

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji filtrującej (w ilustrowanej części niniejszej instrukcji).

Rys. 13b

Instalacja okapu

Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie zostało zrealizowane do zabudowy w blacie roboczym o grubości 2-6 cm, w przypadku instalacji TOP; 2,5-6 cm w przypadku instalacji FLUSH.

Minimalna odległość pomiędzy płytą kuchenną a ścianą musi wynosić przynajmniej 5 cm z przodu, 4 cm z boku i przynajmniej 50 cm od górnych półek.

Zwróć Uwagę = Wskazane odległości są przykładowe: podczas projektowania uwzględnić zalecenia producenta kuchni.



Połączenie elektryczne

Rys. 3

- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej
- Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale.
- Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego
- Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane.
- Nie używać przedłużaczy.
- Zgodnie z prawem uziemienie jest obowiązkowe
- Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów
- W przypadku, gdy urządzenie nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm² dla mocy do 7200 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm².
- W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia.
- Urządzenie przeznaczone jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy je podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu.

Uwaga! Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel sieciowy został prawidłowo zamontowany.

Uwaga! Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

NB.: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitator, która umożliwia ustawienie maksymalnego progu poboru kw. Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). **Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.**

Instalacja okapu

Przed rozpoczęciem instalacji:

- Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta.
- Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu.
- Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować.
- Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

Przystosowanie mebla do zabudowy:

- Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami.
- Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

WAŻNE: używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250°C; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnię do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

UWAGA! Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

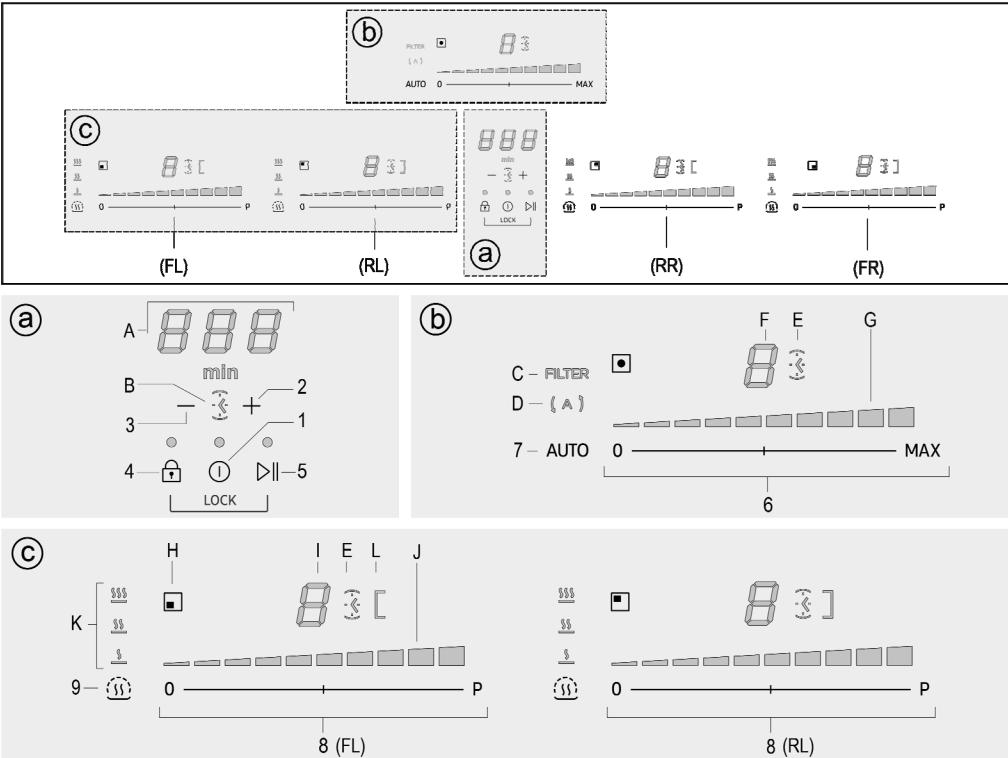
NB.: dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce:

- folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym
- zgodna z normą DIN EN 60454
- opóźniająca spalanie
- o świetnej wytrzymałości na starzenie
- odporna na skoki temperatury
- możliwa do użycia w niskiej temperaturze

Działanie okapu

Panel sterowniczy

NB.: W celu wybrania elementów sterowniczych wystarczy lekko dotknąć (wcisnąć) symbole, które je przedstawiają



	Przyciski	Wyświetlacz/ Diody LED
(a) Regulator Główny/Czasowy	- ON/OFF płyty grzejnej / okapu do płyty grzejnej - Zwiększanie wartości na regulatorze czasowym - Zmniejszanie wartości na regulatorze czasowym * 2+3. Uaktywnienie Regulatora - Przycisk Blokowania - Pauza / Wznowienie * 4+5. Blokada Rodzicielska	- Wyświetlacz regulatora czasowego - Wskaźnik aktywności regulatora czasowego
(b) Panel Sterowania Okapu	- Przyciski wyboru na Okapie * Zwiększanie/Zmniejszanie prędkości zasysania (mocy) - Uaktywnienie funkcji automatycznych * Resetowanie wskaźników nasycenia filtra	- Wskaźnik skuteczności filtra - Wskaźnik funkcji automatycznego zasysania - Wskaźnik aktywności regulatora czasowego - Podgląd prędkości zasysania (mocy) - Wyświetlacz okapu
(c) Panel Sterowania Płyty Grzejnej	- Przyciski wyboru strefy grzejnej * Zwiększanie/Zmniejszanie Poziomu Moc - Uaktywnienie Regulatora Temperatury	- Wskaźnik wybranej strefy gotowania - Podgląd Poziomu Moc - Wyświetlacz strefy gotowania - Wyświetlacz Regulatora Temperatury - Wskaźnik aktywności mostka

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Co trzeba wiedzieć przed rozpoczęciem pracy:

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa.

Z tego powodu:

- **Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.**
- W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „**Włączyć płytę kuchenną**” bez „**Wybrać strefę grzewczą**” i „**Temperatura pracy**”, lub „**Funkcja Lock**” lub „**Timer**”).



Uwaga! W razie (na przykład) dłuższego działania wyłączenie strefy grzewczej może nie być natychmiastowe, ponieważ trwa etap chłodzenia; na wyświetlaczu stref grzewczych pojawi się symbol „**H**” wskazujący, że trwa chłodzenie.

Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

Wyświetlacz strefy grzewczej

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Włączona strefa grzewcza	O
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Aktywna funkcja Temperature Manager	U
Aktywna funkcja Child Lock	L
Funkcja Pauzy	
Funkcja Automatic Heat UP	A

Charakterystyka płyty

● Safe Activation

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdejścia garnka.

● Pot Detector

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

● Safety Shut Down

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

● Residual Heat Indicator

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła szczałkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu „**H**”.

Działanie

NB.: Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę

● Włączenie

Wcisnąć (dotknąć) **(1)** **płyty kuchennej / okapu**
Włączy się kontrolka wskazująca, że płyta kuchenna/okap jest gotowy do użytku
Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć

NB.: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● Wybór strefy grzewczej

Dotknąć (wcisnąć) **Pasek wyboru (8)** odpowiadający żądanej strefie grzewczej.

● 9 Power Level

Płyta posiada 9 poziomów mocy

Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru (8)**:

W prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

W lewo, aby zmniejszyć poziom mocy;

● Power Booster

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy (powyżej poziomu **9**), który jest aktywny przez 10 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru (8)** (powyżej poziomu **9**) i uaktywnić Power Booster

Poziom Power Booster jest wskazywany na wyświetlaczu wybranej strefy symbolem „**P**”

● Bridge Zones

Dzięki funkcji Bridge strefy grzewcze mogą pracować wspólnie tworząc jedną dużą strefę o tym samym poziomie mocy. Taka funkcja umożliwia równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

Można użyć przedniej strefy grzewczej „**Master**” w połączeniu ze znajdującą się z tyłu strefą „**Drugorzędna**”

(aby sprawdzić, na których strefach istnieje taka możliwość, skonsultować ilustracje wskazane w niniejszej instrukcji).

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

- **jednocześnie wybrać obydwie strefy grzewcze, których chce się użyć**

- wskaźnik Bridge (L) „Drugorzędnej” strefy pieczenia podświetli się „”
- za pomocą Paska wyboru (8) strefy grzewczej „Master będzie można ustawić Poziom (Mocy) funkcjonowania
- aby dezaktywować Funkcję Bridge wystarczy powtórzyć taką samą procedurę jak w przypadku aktywacji

● Temperature Manager

Temperature Manager jest funkcją umożliwiającą ustawienie domyślnej temperatury, jak najlepszej dla uzyskania oczekiwanego rezultatu (skonsultować tabelę Temperature Manager zamieszczoną na końcu tego rozdziału).

• Wybrać żadaną strefę grzewczą

- Wcisnąć raz lub kilkakrotnie  (9) w celu wybrania najodpowiedniejszego poziomu z spośród tych dostępnych:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Skonsultować tabelę Temperature Manager zamieszczoną na końcu tego rozdziału.		

- Jeszcze raz wcisnąć w celu wyłączenia .
Na wyświetlaczu strefy grzewczej pracującej z funkcją Temperature Manager pojawi się symbol „”

● Key Lock

Key Lock umożliwia zablokowanie ustawień płyty, uniemożliwiając przypadkowe zmiany i pozostawiając aktywne ustawione funkcje.

Aktywacja:

- wcisnąć  (4)
 - podświetli się LED nad przyciskiem, wskazując uaktywnienie
- Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.**

● Child Lock

Child Lock zabezpiecza przed przypadkowym włączeniem stref grzewczych i strefy zasysania przez dzieci, blokując aktywację wszystkich funkcji.

Child Lock można uaktywnić tylko wtedy, gdy płyta jest włączona, ale strefy grzewcze (i strefa wyciągowa) są wyłączone.

Aktywacja:

- zdjąć garnki ewentualnie znajdujące się na płycie kuchennej

- równocześnie wcisnąć i przytrzymać  (4) i  (5), sygnał dźwiękowy wskazuje, że funkcja jest aktywna i jest est wyświetlana „” na wyświetlaczach (I) i (F).
- Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.**

● Timer

Funkcja Timer to zegar, który można ustawić, również jednocześnie, na każdej strefie grzewczej (i strefie wyciągowej).

Po upływie ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze (lub strefa wyciągowa) automatycznie wyłączą się i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy ostrzegający użytkownika.

Aktywacja/Regulacja funkcji Timer na płycie kuchennej

- Wybrać strefę grzewczą (moc $\neq 0$)
- Wcisnąć   (3+2) aby wejść do funkcji Timer
- Ustawić czas trwania Timer:

wcisnąć przełącznik  (2), aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia

wcisnąć przełącznik  (3), aby skrócić czas automatycznego wyłączenia

Jeśli okaże się to konieczne, można powtórzyć czynność na pozostałych strefach grzewczych.

NB.: W każdej strefie grzewczej można ustawić inną wartość Timer; na wyświetlaczu (A) pojawi się na 10 sekund odliczanie ostatniej wybranej strefy grzewczej, po czym wyświetli się odliczanie najkrótszego czasu.

Jak tylko timer zakończy odliczanie nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można go wyciszyć wciskając jakiegokolwiek przycisk na płycie), a na wyświetlaczu (A) miga symbol „0.00”.

Uwaga: z boku wyświetlacza strefy grzewczej, w której jest

używany Timer, pojawia się symbol  (E)

Aby wyłączyć Timer:

- wybrać strefę grzewczą
 - ustawić wartość timer na „0”, za pomocą  (3),
- NB.:** funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wcisnięte inne przyciski.

● Egg Timer

Funkcja Egg Timer to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania). Egg Timer uaktywnia się po wcisnięciu   (3+2) .

NB.: w celu wyregulowania funkcji Egg Timer zastosować procedurę regulacji funkcji Timer:

Jak tylko timer zakończy odliczanie nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można go wyciszyć wciskając jakiegokolwiek przycisk na płycie), a na wyświetlaczu (A) miga symbol „0.00”.

● Pauza

Funkcja Pauzy umożliwia zawieszenie każdej aktywnej na płycie funkcji, ustawiając moc na zero.

Aktywacja:

- wcisnąć  (5)

- wyświetli się „I” na wyświetlaczu (I).

Aby dezaktywować funkcję:

Uwaga: niniejsza czynność przywraca stan płyty, w którym znajdowała się przed pauzą

- wcisnąć  (5)

- w ciągu 10 sekund przesunąć w prawo palcem po **Pasku wyboru (8)** odnoszącemu się do **strefy pieczenia 2 (RYS. 19)**;

Uwaga: jeżeli czynność nie zostanie wykonana w ustalonym czasie funkcja pauzy pozostaje aktywna.

Uwaga: jeżeli po 10 minutach, **Funkcja Pauzy** nie zostanie dezaktywowana, płyta wyłączy się automatycznie.

● Recall

Funkcja Recall umożliwia odzyskanie wszystkich ustawień płyty, utraconych w razie przypadkowego wyłączenia.

Aktywacja:

- **włączyć płytę**  (1) w ciągu 6 sekund od wyłączenia
- **wcisnąć**  (5), w ciągu kolejnych 6 sekund

● Automatic Heat UP

Funkcja Automatycznego Nagrzewania przyspiesza osiągnięcie mocy zadanej; funkcja ta umożliwia zwiększenie szybkości gotowania potraw bez ryzyka ich przypalenia, gdy temperatura nie przekracza ustawionej wartości zadanej. Funkcja jest dostępna dla poziomów mocy w zakresie 1-8.

Aktywacja:

- wcisnąć na dłuższą chwilę na **Pasku Wyboru (8)**, żądana moc
- wyświetli się „A” na wyświetlaczu (I).

● Power Limitation

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając maksymalny pobór.

NB.: ustawienia należy dokonywać na wyłączonej płycie, **bez**

wcisnięcia przycisku  (1), w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 kolejnych minut.

Aby ustawić funkcję Power Limitation:

- wcisnąć i przytrzymać przez dłuższą chwilę przyciski

 +  (4+5), aż do emisji krótkiego sygnału dźwiękowego

- równocześnie przesunąć suwaki **FL i RL**

0 ————— P,
z lewej w prawo, i przytrzymać przez dłuższą chwilę przy literach **P**, aż do emisji krótkiego sygnału dźwiękowego, na

wyświetlaczu Timer (A) są pokazywane symbole „CF6”

wskazujące możliwość dokonania ustawienia

na wyświetlaczu **strefy FL** zostanie wskazane bieżące ustawienie**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** domyślnie jest ustawione na 7,4 KW

- aby zmienić ustawienia funkcji Power Limitation przesunąć suwak **FL**

0 ————— P,
z lewej w prawo, aby zwiększyć Kw
z prawej w lewo, aby zmniejszyć Kw

- aby zapisać wybór, wcisnąć przyciski  +  (4+5), przez 1 sekundę;
zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie, i nastąpi wyjście z funkcji.

UŻYTKOWANIE OKAPU

● Włączenie

Wcisnąć (dotknąć)  (1) **płyty kuchennej / okapu**

Włączy się kontrolka wskazująca, że płyta kuchenna/okap jest gotowy do użytku

Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć

Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● Włączenie okapu:

Dotknąć (wcisnąć) **Pasek Wyboru (6)**, aby uaktywnić okap

● Prędkość (moc) zasysania:

Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru (6)**:

w prawo, aby zwiększyć prędkość (moc) zasysania (0-10);

w lewo, aby zmniejszyć prędkość (moc) zasysania (10-0);

● Timer

Aktywacja/Regulacja funkcji Timer na okapie

- Wybrać okap (prędkość ≠ 0).

- Wcisnąć  +  (3+2) aby wejść do funkcji Timer (z każdej prędkości)

- Ustawić czas trwania Timer:

wcisnąć przełącznik  (2), aby wydłużyć czas automatycznego wyłączenia

wcisnąć przełącznik  (3), aby skrócić czas automatycznego wyłączenia

na wyświetlaczu **(A)** pojawi się odliczanie,

Uwaga: z boku wyświetlacza okapu, w którym jest używany

Timer, pojawia się symbol  (E)

Jak tylko timer zakończy odliczanie nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można go wyciszyć wciskając jakikolwiek przycisk na płycie), a na wyświetlaczu **(A)** miga symbol „0.00”.

Aby wyłączyć Timer:

- wybrać strefę grzewczą

- ustawić wartość timer na  „0”, za pomocą  (3).

NB.: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w międzyczasie nie zostaną wcisnięte inne przyciski.

● Wskaźnik saturacji filtrów

Okap wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtrów:

Filtr przeciwtłuszczowy

włącza się LED „FILTER”(C)

Filtr węglowy przeciwzapachowy

miga LED „FILTER”(C)

● Reset saturacji filtrów

Po przeprowadzeniu konserwacji filtrów (przeciwtiuszczonego i/lub węglowego) wcisnąć na dłuższą chwilę przycisk „AUTO”(7);

wyłączy się LED „FILTER”, uaktywniając odliczanie wskaźnika.

● Aktywacja wskaźnika saturacji filtra węglowego przeciwzapachowego

Zazwyczaj ten wskaźnik jest nieaktywny.

Aby go uaktywnić należy:

- włączyć płytę z wyciągiem za pomocą ① (1);
- gdy silnik zasysania i strefy pieczenia są wyłączone, wcisnąć i przytrzymać „AUTO”(7);
- „FILTER” włączy się, a następnie wyłączy wskazując o nastąpieniu aktywacji.

● Dezaktywacja wskaźnika saturacji filtra węglowego przeciwzapachowego

powtórzyć opisaną wcześniej czynność dotyczącą aktywacji „FILTER” będzie migać, a następnie wyłączy wskazując o nastąpieniu dezaktywacji.

● Funkcjonowanie automatyczne

Okap włącza się na najodpowiedniejszej prędkości dostosowując moc zasysania do maksymalnego poziomu gotowania, użytego na strefach grzewczych.

Po wyłączeniu płyty kuchennej, okap dostosuje prędkość zasysania zmniejszając ją stopniowo. Dzięki temu zostaną usunięte pozostające opary i zapachy.

Aby uaktywnić taką funkcję, należy:

Krótko wcisnąć „AUTO”(7), podświetli się LED “(A)” (D) wskazując, że okap pracuje w takim trybie.

Urządzenie jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta).

Po zainstalowaniu ZESTAWU czujnika Window (tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA), zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany zostanie zamknięte.

-Podłączenie elektryczne Zestawu do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.

-Zestaw musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami bezpieczeństwa odnoszącymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych.

UWAGA:

-okablowanie Zestawu, które należy podłączyć do urządzenia musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV).

- Producent tego urządzenia uchyła się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.

Poziom mocy (wstępnie ustawiony)		Opis
	Melting/rozpuszczanie	Rozpoznaje poziom odpowiedni do powolnego rozpuszczania delikatnych produktów bez utraty ich charakterystyki zmysłowej (czekolada, masło itd.) burro ecc).
	Warming/podgrzewanie	Rozpoznaje poziom odpowiedni do utrzymania w odpowiedniej temperaturze waszego posiłku bez ryzyka osiągnięcia temperatury wrzenia.
	Simmer/duszenie	Rozpoznaje poziom mocy odpowiedni do duszenia potraw w dłuższym czasie. Przystosowany do gotowania sosów pomidorowych, ragù, zup, utrzymując kontrolowany poziom gotowania (idealny do bemałów). Zapobiega wylewaniu się gotowanego pożywienia jak również możliwemu przypalaniu się na dnie gamka. Używać tej funkcji po uprzednim doprowadzeniu do wrzenia.

Tabela mocy

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Używany poziom (wskazanie powiązane z doświadczeniem i przyzwyczajeniami podczas gotowania)
Max moc	Boost	Szybkie podgrzanie	Idealny do szybkiego wzrostu temperatury pożywienia, do szybkiego zagotowania wody lub szybkiego podgrzania cieczy gotowania.
	8-9	Smażenie – gotowanie	Idealny do smażenia, rozpoczęcia gotowania, smażenia zamrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Wysoka moc	7-8	Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania zagotowania, gotowania i grillowania (w krótkim czasie 5-10 minut).
	6-7	Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowania i grillowania (w średnim czasie 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów.
Średnia moc	4-5	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do powolnego gotowania, utrzymania delikatnego zagotowania, gotowania (w długim czasie). Homogenizacja ciasta.
	3-4	Gotowanie - duszenie – zapiekanie - homogenizacja	Idealny do przedłużonego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko), homogenizacji ciasta.
	2-3		
			Idealny do przedłużonego gotowania (ilości mniejsze od 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko).
Niska moc	1-2	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	Idealny do rozgrzania masła, delikatnego rozpuszczania czekolady, rozmrażania produktów o małych wymiarach.
	1		
			Idealny do utrzymania w ciepocie małych porcji dopiero co ugotowanego pożywienia lub utrzymania temperatury posiłków i homogenizacji risotto.
OFF	Moc Zero	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

Tabele gotowania

Kategoria pożywienia	Dania lub typologia gotowania	Poziom mocy i przebieg gotowania			
		Pierwsza faza	Moc	Druga faza	Moc
Makarony, ryż	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Ryż gotowany	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	5-6
	Risotto	Smażenie i prażenie	7-8	Gotowanie	4-5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowane	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	6-7
	Smażone	Podgrzanie oleju	9	Smażenie	8-9
	Podsmażenie	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	6-7
	Duszone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	3-4
	Pieczone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Pieczenie smażonego	7-8
Mięsa	Pieczone	Smażenie mięsa z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Grillowanie na obydwu stronach	7-8
	Smażone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Gotowane/duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryby	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Gotowanie	7-8
	Gotowane/duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Smażone	Podgrzanie oleju lub innego tłuszczu	8-9	Smażenie	7-8
Jajka	Jajecznicza	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	6-7
	Omlety	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	5-6
	Na twardo	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	5-6
	Naleśniki	Podgrzanie patelni z masłem	6	Gotowanie	6-7
Sosy	Pomidorowe	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Ragù	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Besamelowe	Przygotowanie bazy (rozpuścić masło i mąkę)	5-6	Doprowadzić do lekkiego wrzenia	3-4
Ciasta, kremy	Kremy cukiernicze	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	4-5
	Budynie	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3
	Ryż z mlekiem	Podgrzać mleko	5-6	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3

Konserwacja

Konserwacja płyty kuchennej

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

Czyszczenie okapu

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.

Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odplamiaczy.

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności.

Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć.

Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.

Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

Ważne:

W razie przypadkowego wydostania się dużej ilości pary z garnków, można użyć zaworu spustowego znajdującego się w dolnej części, aby usunąć wszelkie resztki i umożliwić jak najlepsze wyczyszczenie.

Rys. 16

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik

Rys.18 → 18.3

Konserwacja okapu

Czyszczenie

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem. **DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!**

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ściernie.

NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!

Filtr przeciwtłuszczowy

Przytrzymuje cząsteczki tłuszczu powstające podczas gotowania.

Należy go czyścić raz w miesiącu (lub, gdy system saturacji filtrów wskazuje taką konieczność) używając nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia.

Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr

przeciwtłuszczowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

Rys. 15

Filtr Węglowy - Ceramiczny

(Tylko do wersji Filtrującej)

Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania.

Produkt jest wyposażony w cztery zestawy filtrów węglowych zatrzymujących nieprzyjemne zapachy. Węgiel aktywny znajduje się w ceramicznej konstrukcji, która umożliwia łatwy dostęp do zanieczyszczeń, tworząc w ten sposób dużą powierzchnię pochłaniającą.

Saturacja **ceramicznych filtrów węglowych** następuje po dłuższym użytkowaniu, w zależności od gotowania i częstotliwości czyszczenia filtra przeciwtłuszczowego. Filtry przeciwpachowe mogą być regenerowane co 2-3 miesiące w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 45 minut.

Regeneracja zapewnia trwałość filtrów na maksymalnie 5 lat.

Rys.17 → 17.13

Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia drobnych problemów, błędy można naprawić postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami. Jeżeli poniżej podane instrukcje nie pomogą w rozwiązaniu danego błędu, należy wstrzymać wykonywanie napraw.

OSTRZEŻENIE

Naprawy urządzenia muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić poważne ryzyko dla użytkownika. Jeżeli posiadane przez Państwa urządzenie wymaga naprawy, należy się skontaktować z Centrum Obsługi Klienta.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Co należy zrobić, jeżeli strefy gotowania nie działają?	Bezpiecznik w instalacji domowej uległ uszkodzeniu W strefie gotowania nie umieszczono garnka.	Jeżeli bezpiecznik wyzwoi się kilkakrotnie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem Umieścić garnki w strefie gotowania.
Co należy zrobić, jeżeli strefy gotowania się nie włączają?	Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.	Oczyścić panel sterowania

KOD INFORMACYJNY	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
E2	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
ERR03 + sygnał dźwiękowy 	Jest odczytywana ciągła (stała) aktywacja przycisku. Interfejs wyłącza się po 10 sekundach.	Woda, garnki lub narzędzia kuchenne na interfejsie użytkownika.	Wyczyścić powierzchnię, usunąć ewentualne przedmioty z płyty.
Wszystkie inne sygnalizacje błędów (E ... U ...)	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

Arkusz Danych Produktu (Płyta Grzejna)

Nazwa Producenta	Samsung Electronics Co. Ltd
Dane Identyfikacyjne Modelu	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Rodzaj Płyty Grzejnej	Do zabudowy
Technologia Grzejna	Pola i strefy gotowania indukcyjnego
Ilość pól i/lub stref grzejnych	4
Dla okrągłych pól grzejnych lub strefy grzejnej: średnica powierzchni użytecznej dla każdego elektrycznego pola grzejnego (Ø)	18,9 cm, 22 cm
Zużycie energii dla każdego pola lub strefy grzejnej w przeliczeniu na kg (Elektryczne urządzenia kuchenne WE)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Zużycie energii płyty grzejnej w przeliczeniu na kg (Elektryczna płyta grzejna WE)	190,2 Wh/kg

• Dane wyznaczone w oparciu o normę EN 60350-2/A11 oraz Rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) Nr 66/2014.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Zalecenia dotyczące najlepszych praktyk:

- Średnica dna garnków i patelni powinna odpowiadać średnicy strefy gotowania.
- Używać patelni i garnków z płaskim dnem.
- O ile to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywą
- Warzywa, ziemniaki, itp. gotować w małej ilości wody, aby zmniejszyć czas gotowania.
- Aby dodatkowo zmniejszyć zużycie energii i czas gotowania, używać szybkowaru
- Garnek umieścić pośrodku strefy grzejnej oznaczonej na płycie.

* Arkusz Danych dotyczących Okapu został załączony do instrukcji umieszczonej w opakowaniu.

CS - Návod na montáž a používání

Symbyly použité v tomto návodu



UPOZORNĚNÍ

Rizika nebo nebezpečné postupy, které mohou vést ke zranění nebo usmrcení osob.



POZOR

Rizika nebo nebezpečné postupy, které mohou vést k úrazu elektrickým proudem, zranění nebo poškození majetku.



POZNÁMKA

Užitečné rady a pokyny

Tyto ikony a výstražné symbyly jsou používány k prevenci zranění vás i ostatních. Postupujte podle nich do písmene. Po přečtení této kapitoly ji mějte uschovanou na bezpečném místě pro případné čtení v budoucnu.

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry přístroje způsobené nedodržením pokynů uvedených v tomto návodu. Přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro vaření pokrmů a odsávání výparů z tohoto vaření. Není povoleno přístroj používat pro jiné účely (např. vyhřívání místností). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

Spotřebič by mohl mít jiný vzhled než jak je uvedeno na obrázcích této příručky, ale instrukce pro použití, údržbu a instalaci zůstávají stejné.

! Návod si pozorně přečtěte: obsahuje důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.

! Neprovádějte elektrické úpravy na spotřebiči

! -Před instalací přístroje zkontrolujte, zda není některá z

jeho součástí poškozena. V opačném případě kontaktujte prodejce a nepokračujte v instalaci! Zkontrolujte neporušenost spotřebičepřed zahájením instalace. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

Poznámka: Součástky označené symbolem "(*)" jsou volitelná příslušenství, která jsou dodávána pouze pro některé modely, nebo nedodané součástky, které je třeba dokoupit.



Výměna žárovek

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny:

-Před zahájením jakéhokoliv úkonu instalace je nutné přístroj odpojit od elektrické sítě.

-Instalaci či údržbu musí provádět odborný technický personál v souladu s pokyny výrobce a při dodržení platných místních bezpečnostních předpisů. Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část přístroje, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.

-Je povinné přístroj uzemnit.

-Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení přístroje zabudovaného ve skřínce, k elektrické síti.

-Aby instalace splňovala požadavky platných bezpečnostních předpisů, je třeba použít vícepólový spínač odpovídající předpisům, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, v souladu s pravidly pro instalaci.

-Nepoužívejte rozdvojky nebo prodlužovací kabely.

-Po ukončení instalace nesmí mít

uživatel přístup k elektrickým součástkám.

- Přístroj a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot.

Dávejte pozor na případný styk s ohřevnými prvky.

- Dávejte pozor, aby si děti nehrály s přístrojem; mějte děti pod dozorem a držte je v dostatečné vzdálenosti, jelikož přístupné části mohou během používání dosahovat velmi vysokých teplot.

- U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s přístrojem.

-Během používání přístroje a po něm se nedotýkejte jeho ohřevných prvků.

-Vyhňte se styku s hadry či jinými hořlavými materiály, dokud veškeré součásti přístroje dostatečně nevychladnou, nebezpečí požáru.

-Na přístroj či do jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál. .

-Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. Buďte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje.

-Pokud je povrch přístroje prasklý, vypněte ho, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem.

-Přístroj není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému.

-Vaření pokrmů s obsahem olejů či tuků

na varné desce bez dozoru by mohlo být nebezpečné a mohlo by způsobit požár.

- Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem.

- NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Přístroj je třeba naopak vypnout a plameny uhasit například poklicí nebo protipožární dekou. Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na varné plochy.

-Nepoužívejte parní čističky, nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

-Nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžice či poklice na povrch varné desky, protože by se mohly přehřát.

-Před připojením modelu k elektrické síti: zkontrolujte datový štítek (umístěný ve spodní části přístroje) a ujistěte se, zda napětí a výkon odpovídají hodnotám sítě a zda je použita vhodná zásuvka. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité:

- Po použití vypněte varnou desku příslušným ovladačem a nespolehejte se na detektor přítomnosti hrnců.

- Nepřipusťte přetékání tekutin, a proto při vaření či ohřívání tekutin snižte výkon varné desky.

- Neponechávejte zapnuté ohřevné prvky s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob.

- Po ukončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu.

- Při vaření nikdy nepoužívejte alobal a nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na varnou desku. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho přístroje.

- Nikdy neohřívejte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybuchnout!

Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek.

- Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon.

- Nádoby musí být umístovány přímo na varnou desku, přesně do středu. V žádném případě nekládejte mezi hrnec a varnou desku jiné předměty.

- Při příliš vysokých teplotách přístroj automaticky sníží stupeň výkonu varných zón.

Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu.

Při všech úkonech instalace a údržby používejte pracovní rukavice.

Přístroj mohou používat děti od osmi let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud budou pod dohledem nebo obdrží instrukce o bezpečném používání přístroje a o pochopení s ním spojených

nebezpečí.

Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.

Čištění a údržbu přístroje nesmí provádět děti bez dozoru.

Při používání kuchyňské digestoře zároveň s dalšími přístroji na plynové spalování nebo na spalování jiných paliv musí být v místnosti zajištěno dostatečné větrání.

Digestoř je třeba často čistit, a to jak na vnitřní, tak na vnější straně (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ). V každém případě dodržujte instrukce uvedené v návodu k údržbě.

Nedodržení předpisů o čištění digestoře a výměně a čištění filtrů by mohlo vést k riziku požáru.

Je přísně zakázáno připravovat flambované pokrmy.

Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat.

Smažení musí být vždy pod kontrolou, aby nemohlo dojít ke vznícení přehřátého oleje.

POZOR: Když je varná deska zapnutá, přístupné části digestoře se mohou zahřívat.

Pozor! Nepřipojujte přístroj k elektrické síti, dokud nebude instalace úplně ukončena.

Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která je třeba přijmout pro vypouštění výparů, důsledně dodržujte předpisy místních úřadů.

Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do potrubí, které je používáno pro

vypouštění výparů z přístrojů fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv.

Nikdy nepoužívejte digestoř bez správně namontované mřížky!

Použijte pouze upevňovací šrouby dodané se spotřebičem pro instalaci nebo, nejsou-li součástí dodávky, kupte šrouby správného typu. Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce.

Jestliže je kuchyňská digestoř provozována současně s přístroji, které jsou napájeny jinou než elektrickou energií, negativní tlak v místnosti nesmí přesáhnout 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Tento návod k použití je nutné uschovat, aby mohl být kdykoliv konzultován. V případě prodeje, předání nebo přemístění spotřebiče musí být návod vždy předán společně s ním.

Tento přístroj je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES jako Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ujistěte se, zda je spotřebič likvidován správným způsobem. Uživatel je povinen zabránit možným negativním vlivům na zdraví a na životní prostředí.



Symbol  na spotřebiči a v přiložených dokumentech znamená, že tento spotřebič nesmí být likvidován společně s běžným domácím odpadem, ale musí být předán do příslušných sběrů pověřených recyklací elektrických a elektronických přístrojů. Výrobek likvidujte v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

Přístroj byl navržen, testován a vyroben v souladu s normami o:

- Bezpečnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Výkonu: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO

3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Rady pro správné používání přístroje za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začínáte vařit, zapněte digestoř na nejnižší rychlost a nechte ji několik minut zapnutou i po ukončení vaření. Rychlost zvýšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v naléhavých případech pomocí funkce booster. Pro udržení dobré účinnosti systému minimalizace pachů je třeba v případě potřeby vyměnit uhlíkový filtr/uhlíkové filtry. Pro udržení dobré účinnosti tukového filtru je třeba ho v případě potřeby vyčistit. Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku je třeba použít maximální průměr odtahového potrubí uvedený v této příručce.

Použití

Použití varné desky

Systém indukčního vaření je založen na fyzikálním jevu magnetické indukce. Základní charakteristikou tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru do hrnce.

Výhody:

V porovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska:

- **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu.
- **Rychlejší:** kratší doba ohřevu pokrmů.
- **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy
- **Účinnější:** 90% spotřebované energie se přeměňuje v teplo. Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptylování.

Nádoby na vaření

Používejte pouze hrnce označené symbolem



Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

- nádoby, jejichž dno není dokonale rovné.
- kovové nádoby se smaltovaným dnem.
- nádoby s drsným dnem, které by mohlo poškodit varnou desku.
- nikdy nepokládáte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky

Původní nádoby

Indukční systém využívá pro vytváření tepla magnetismus. Proto musí nádoby obsahovat železo. Pomocí běžného magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné.

აჭეჭა ცეაა ობაა ობაა-ცა-ღაააა

DŮLEŽITÉ: pokud rozměry hrnce nejsou správné, varné zóny se nezapnou.

Pro kontrolu minimálního průměru hrnců, které mohou být použity na jednotlivých zónách, konzultujte ilustrovanou část tohoto návodu.

აჭეჭა-ღაააააა

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme:

- Používat pánve a hrnce s průměrem dna stejným jako průměr varné zóny.
- Používat pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Pokud je to možné, ponechat na hrnci během vaření poklici
- Při vaření zeleniny, brambor apod. používat malé množství vody, aby se snížila doba vaření.
- Používat tlakové hrnce, které ještě více snižují spotřebu energie a zkracují dobu vaření
- Hrnec umístit na střed varné zóny vyznačený na ploše.

Použití odsávace Systém odsávání lze použít u odsávacího provedení s vnějším odvodem nebo u filtračního provedení s vnitřní recirkulací.



Odsávací provedení

Obr.7 Výpary jsou odváděny ven přes systém trubíc (je třeba je zakoupit zvlášť) připevněných k přípojovací přírubě, která je již součástí vybavení.

Průměr odvodní trubice musí být stejný jako průměr přípojovacího kroužku:

- v případě obdélníkového vývodu 222 x 89 mm
- v případě kulatého vývodu Ø 150 mm (*)

Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro odsávací provedení v ilustrované části této příručky.

Obr.7a-7b

Připojte spotřebič k trubicím a odvodním otvorům na stěně s průměrem stejným jako vývod vzduchu (přípojovací příruba).

Použití trubic a odvodních otvorů na stěně s menším průměrem by znamenalo snížení odsávacího výkonu a drastické zvýšení hlučnosti.

Proto se zříkáme jakékoliv odpovědnosti za toto.

! Použijte potrubí o minimální nezbytné délce.

! Použijte potrubí s co nejmenším možným počtem ohybů (maximální úhel ohybu: 90°).

! Vyvarujte se drastických změn průřezu potrubí.



Filtrační provedení

Obr.8

Odsávání vzduchů bude filtrován přes speciální tukové filtry a filtry proti zápachu a poté bude znovu přiváděn do místnosti.

Spotřebič je dodáván se vším potřebným pro standardní instalaci s vývodem vzduchu v čelní straně podstavce skříňky.

Součástí balení jsou čtyři sady vysoce účinných keramických filtrů s aktivním uhlím. Keramické filtry jsou inovativní modulární uhlíkové filtry, které se regenerují (konzultujte tuto příručku - část Údržba - Filtry s aktivním uhlím).

Jejich chemicko-fyzikální vlastnosti jim umožňují dosahovat vysoké účinnosti při pohlcování pachů a vysoké mechanické odolnosti.

Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro filtrační provedení (v ilustrované části této příručky).

Obr. 13b

Instalace

Elektrická i mechanická instalace musí být prováděna odborným personálem.

Spotřebič je navržen tak, aby mohl být zabudován do pracovní desky o tloušťce 2-6 cm, pokud jde o instalaci TOP, a 2,5-6 cm v případě instalace FLUSH.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 5 cm zepředu, nejméně 4 cm z boku a nejméně 50 cm vůči horním skříňkám či policím.

Pozn.: Uvedené vzdálenosti jsou orientační: při navrhování prostor je třeba postupovat podle pokynů výrobce kuchyně.



Elektrické připojení

Obr. 3

- Odpojte přístroj od elektrické sítě
- Instalace musí být provedena odborným a kvalifikovaným personálem, který je obeznámen s platnými předpisy pro instalaci a bezpečnost.
- Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost vůči osobám, zvířatům či věcem v případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil odstranění varné desky z pracovní plochy
- Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části přístroje odpovídá napětí místa, kde bude přístroj instalován.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Uzemnění je podle zákona povinné
- Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely
- Pokud spotřebič není vybaven napájecím kabelem, použijte kabel s minimálním průřezem vodičů 2.5 mm² pro výkon do 7200 Watt; zatímco pro vyšší výkon musí být průřez vodičů 4 mm².
- Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C.
- Přístroj je určen pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto proveďte připojení k elektrické síti prostřednictvím vícepólového spínače podle předpisů, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, a který bude po instalaci snadno přístupný.

Pozor! Před opětovným připojením okruhu k síťovému napájení a funkční prověrkou vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně namontován.

Pozor! Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovaným oddělením technického servisu nebo osobou s obdobnou kvalifikací.

Pozn. : spotřebič je vybaven funkcí Power Limitor, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby kw. Nastavení musí být provedeno v okamžiku připojování spotřebiče k elektrické síti nebo při opětovném připojování této sítě (do následujících 2 minut). **Pro postup nastavení Power Limitation se řiďte touto příručkou, částí Funkční princip.**

Instalace

Před zahájením instalace:

- Po vybalení spotřebiče zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě problémů nezaahajujte instalaci a zkontaktujte prodejce nebo oddělení zákaznického servisu.
- Zkontrolujte, zda jsou rozměry zakoupeného spotřebiče vhodné pro zvolené místo instalace.
- Zkontrolujte, zda se uvnitř balení nenachází (z důvodů přepravy) doplňkový materiál (například sáčky se šrouby, záruční list, apod.), případně tento materiál odstraňte a uschovejte.
- Dále zkontrolujte, zda je v blízkosti místa instalace k dispozici elektrická zásuvka

Příprava pracovní plochy pro zabudování:

- Spotřebič nesmí být instalován nad chladicí zařízení, myčky, kamna, trouby, pračky a sušičky.
- Veškeré řezání pracovní plochy je třeba provést před instalací varné desky a je třeba pečlivě odstranit piliny a odřezky.

DŮLEŽITÉ: použijte jednosložkový lepicí tmel(**S**), který je odolný vůči teplotám do 250°; plochy, které mají být přilepeny, musí být před instalací pečlivě vyčištěny a musí z nich být odstraněny veškeré látky, které by mohly zabránit přilepení (např.: separační prostředky, konzervační přísady, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.); lepidlo je třeba nanést rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

POZOR! Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu, mohlo by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

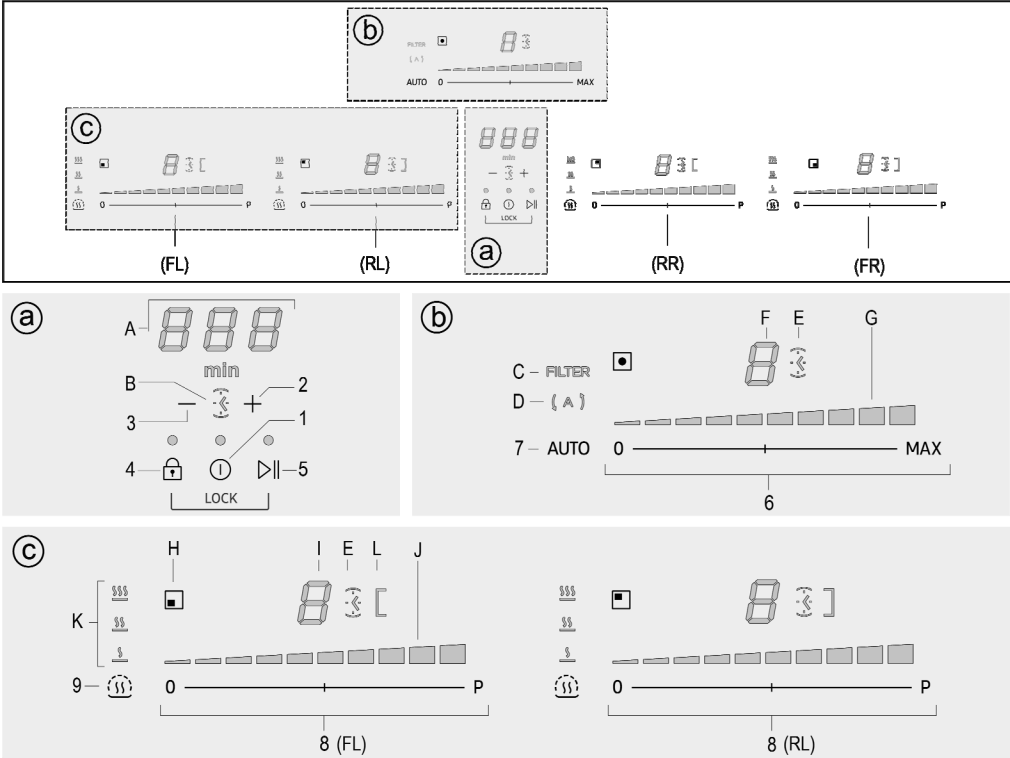
Poznámka: pro správnou instalaci spotřebiče doporučujeme obalit trubice lepicí páskou s následujícími vlastnostmi:

- pružná fólie z měkkého PVC, s lepidlem za akrylové bázi
- odpovídající normě DIN EN 60454
- retardér hoření
- výborná odolnost vůči stárnutí
- odolná vůči teplotním výkyvům
- použitelná za nízkých teplot

Provoz

Ovládací panel

Poznámka: Pro volbu ovladačů se stačí dotknout (stisknout) symbolů, které je zobrazují



	Tlačítka	Displej/LED
(a) Hlavní ovládání/Časovač	1. ZAP./VYP. plotny/odsavače 2. Zvýšení hodnoty časovače 3. Snížení hodnoty časovače * 2+3. Aktivovat časovač 4. Zámek tlačítek 5. Pozastavit/Vyvolat * 4+5. Dětský zámek	A. Displej časovače B. Aktivní ukazatel časovače
(b) Ovládání digestoře	6. Výběr odsavače * Zvýšení/Snížení rychlosti odsávání (výkon) 7. Aktivace automatických funkcí * Resetovat saturaci filtru	C. Ukazatel asistence s filtrem D. Ukazatel funkce automatického odsávání E. Ukazatel aktivního časovače F. Zobrazit rychlost odsávání (výkon) G. Displej odsávání
(c) Ovládání plotny	8. Výběr varné zóny * Zvýšení/Snížení úrovně výkonu 9. Aktivace správce teploty	H. Ukazatel pozice varné zóny I. Zobrazit úroveň výkonu J. Displej varné zóny K. Displej správce teploty L. Aktivní ukazatel přemostění

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Užitečné informace před použitím:

Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejprísnější bezpečnostní předpisy.

Z tohoto důvodu:

- **Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.**
- V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: **"Zapnout varnou desku"** bez **"Zvolit varnou zónu"** a **"Provozní teplota"**, nebo **"Funkce Lock"** nebo funkce **"Timer"**).



Pozor! V případě (například) dlouhodobého používání je možné, že se vypnutí varné zóny neprovede okamžitě, protože varná zóna bude ve fázi chlazení; na displeji varných zón se zobrazí symbol **"H"** který bude signalizovat, že probíhá tato fáze.

Neopírájte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

Displej varné zóny

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Zapnutá varná zóna	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Funkce Temperature Manager aktivní	
Funkce Lock aktivní	
Funkce Pauza	
Funkce Automatic Heat UP	

Charakteristiky varné desky

● Safe Activation

Spotřebič se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se

přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

● Pot Detector

Spotřebič automaticky detekuje přítomnost hrnců na varné zóně.

● Safety Shut Down

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.

● Residual Heat Indicator

Při vypnutí jedné nebo více varných zón bude speciální vizuální signál na displeji odpovídající zóny signalizovat zbytkové teplo pomocí symbolu **"H"**.

Funkční princip

Poznámka: Pro aktivaci jakékoliv funkce je nejprve třeba aktivovat požadovanou zónu.

● Zapnutí

Stiskněte (dotkněte se)  **(1) varné desky/ odsávače**

Rozsvítí se kontrolka, která bude označovat, že varná deska/odsavač je připravena/připraven k použití

Stiskněte znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● Volba varných zón

Dotkněte se (stiskněte) **Volicí lišty (8)**, která odpovídá požadované varné zóně.

● 9 Power Level

Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu

Dotkněte se a posouvejte se prsty podél **volicí lišty (8)**:

doprava pro zvýšení stupně výkonu;

doleva pro snížení stupně výkonu.

● Power Booster

Spotřebič je vybaven přídavným stupněm výkonu (vyšším než stupeň **9**), který bude aktivní do dobu 10 minut a poté se výkon navrátí na předchozí stupeň.

Dotkněte se a posouvejte se prsty podél **volicí lišty (8)** (více než stupeň **9**) a aktivujte Power Booster

Stupeň Power Booster se bude zobrazovat na displeji zvolené zóny pomocí symbolu **"P"**

● Bridge Zones

Varné zóny jsou díky funkci Bridge schopny fungovat kombinovaně a vytvářet jednu společnou zónu se stejným stupněm výkonu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné vaření i v pekáčích a pánvích velkých rozměrů.

Je možné použít společně přední varnou zónu **"Master"** s odpovídající zadní zónou **"Sekundární"**

(chcete-li zkontrolovat, které zóny jsou vybaveny touto funkcí, konzultujte ilustrovanou část této příručky).

Pro aktivaci funkce Bridge:

- zvolte současně obě varné zóny, které chcete použít
- indikátor Bridge (L) „Sekundární“ varné zóny se rozsvítí
- pomocí Volicí lišty (8) varné zóny **Master bude možné nastavit Provozní stupeň (výkon)**
- pro deaktivaci **Funkce Bridge** stačí opakovat stejný postup pro aktivaci

● Temperature Manager

Temperature Manager je funkce, která umožňuje nastavit přednastavenou teplotu, vhodnější, pro dosažení vámi požadovaného výsledku (nahlédněte do tabulky Temperature Manager na konci této kapitoly).

Zvolte požadovanou varnou zónu.

- Stiskněte jednou nebo víckrát  (9) pro výběr nejvhodnějšího stupně mezi těmi, které jsou k dispozici:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	

* Nahlédněte do tabulky Temperature Manager na konci této kapitoly.

- Znovu stiskněte pro vypnutí.
- Na displeji varné zóny, která právě funguje v režimu Temperature Manager, se zobrazí symbol .

● Key Lock

Key Lock umožňuje uzamknout nastavení desky, čímž se zabrání náhodným úpravám a změnám, a ponechají se aktivní již nastavené funkce.

Aktivace:

- stiskněte  (4)
- LED umístěný nad tlačítkem se rozsvítí na znamení, že došlo k aktivaci

Opakujte tento postup pro deaktivaci.

● Child Lock

Child Lock zabraňuje tomu, aby děti mohly nedopatřením zapnout varnou zónu a odsávací zónu, a blokuje aktivaci všech funkcí.

Child Lock může být aktivována pouze se zapnutým spotřebičem, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávací zónou).

Aktivace:

- odstraňte případné hrnce, které se nacházejí na varné desce

- stiskněte a držte stisknuté současně  (4) a  (5), zvukový signál bude signalizovat, že je funkce aktivována a zobrazí se  na displejích (I) a (F).
- Opakujte tento postup pro deaktivaci.**

● Timer

Funkce Timer je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, pro každou varnou zónu (a pro odsávací zónu).

Na konci nastavené doby se varné zóny (nebo odsávací zóna) automaticky vypnou a uživatel bude upozorněn příslušným zvukovým signálem.

Aktivace/Regulace funkce Timer pro varnou desku

- Zvolte varnou zónu (výkon $\neq 0$).
- Stiskněte   (3+2) pro přístup k funkci Timer
- Proveďte nastavení doby trvání timeru:

stiskněte volič  (2), pro prodloužení doby automatického vypínání

stiskněte volič  (3), pro zkrácení doby automatického vypínání

V případě potřeby zopakujte stejný úkon pro ostatní varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna může mít nastavený jiný Timer; na displeji (A) se na 10 sekund zobrazí odpočítávání poslední zvolené varné desky, poté se zobrazí odpočítávání s nejkratším časem.

Jakmile timer ukončí odpočítávání, spotřebič vydá zvukový signál (bude trvat 2 minuty nebo přestane při stisknutí jakéhokoliv tlačítka varné desky) a na displeji (A) bude blikat, se symbolem .

Poznámka: po straně varné desky s fungujícím timerem se

zobrazí symbol  (E)

Pro vypnutí timeru:

- zvolte varnou zónu
- nastavte hodnotu timeru na , pomocí  (3),

Pozn.: tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezitím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.

● Egg Timer

Funkce Egg Timer je nezávislé odpočítávání z varných zón (a z odsávací zóny). Egg Timer se aktivuje stisknutím   (3+2).

Pozn.: pro regulaci funkce **Egg Timer** postupujte podle stejného postupu jako u funkce **Timer**.

Jakmile timer ukončí odpočítávání, spotřebič vydá zvukový signál (bude trvat 2 minuty nebo přestane při stisknutí jakéhokoliv tlačítka varné desky) a na displeji (A) bude blikat, se symbolem .

● Pauza

Funkce Pauza umožňuje pozastavit každou aktivní funkci na desce uvedením výkonu vaření na nulu.

Aktivace:

- stiskněte  (5)

- zobrazí se „“ na displeji (I).

Pro deaktivaci funkce:

Poznámka: tento úkon obnoví podmínky desky před pauzou

- stiskněte  (5)
- během 10 sekund posuňte prsty podél **Volící lišty (8)**, odpovídající **varné zóně 2 (OBR.19)**;

Poznámka: pokud není úkon proveden v této době funkce pauza zůstane aktivní.

Poznámka: pokud po 10 minutách, **Funkce Pauza** není deaktivována, plotýnka se automaticky vypne.

● Recall

Funkce Recall umožňuje znovu načíst všechna nastavení provedená na plotýnce v případě náhodného vypnutí.

Aktivace:

- **opětovné zapnutí plotýnky**  (1), do 6 sekund od vypnutí
- **stiskněte**  (5), během dalších 6 sekund

● Automatic Heat UP

Funkce automatického ZVÝŠENÍ ohřevu vám umožňuje dosáhnout nastaveného výkonu rychleji; s touto funkcí lze vařit rychleji, ale bez nebezpečí spálení, protože nedojde k překročení nastavené teploty.

Tato funkce je k dispozici pro úroveň výkonu 1-8.

Aktivace:

- stiskněte dlouze, na **Volící liště (8)**, požadovaný výkon
- zobrazí se „“ na displeji (I).

● Power Limitation

Funkce Power Limitation umožňuje nastavit fungování spotřebiče s omezením maximální spotřeby.

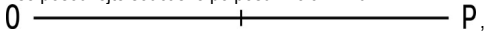
Pozn.: nastavení je třeba provádět z vypnuté desky **bez**

stisknutí tlačítka  (1), v okamžiku připojování varné desky k elektrické síti nebo při opětovném připojování této elektrické sítě, do následujících 2 minut.

Pro nastavení Power Limitation :

- stiskněte a držte dlouze stisknutá tlačítka  +  (4+5), až do vydání krátkého zvukového signálu

- se posouvejte současně po posuvnících **FL a RL**

 P,
zleva doprava, a držte dlouze stisknuté v úrovni písmen **Paž** do vydání krátkého zvukového signálu displej Timer (A) zobrazí symboly „**CF6**“, na znamení, že je možné provést nastavení

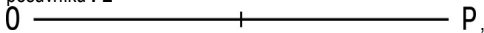
displej **zóny FL** zobrazí aktuální nastavení**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** výchozí nastavení je 7,4 kW

- pro změnu nastavení Power Limitation se posouvejte na posuvníku **FL**

 P,
zleva doprava, pro navýšení kW

zprava doleva, pro snížení kW

- pro uložení provedené volby stiskněte tlačítka

 +  (4+5), po dobu 1 sekundy;
bude vydán zvukový signál na potvrzení provedeného nastavení, a vystoupí se z funkce.

POUŽITÍ ODSÁVAČE

● Zapnutí

Stiskněte (dotkněte se)  (1) **varné desky/ odsávače**
Rozsvítí se kontrolka, která bude označovat, že varná deska/odsavač je připravena/připraven k použití
Stiskněte znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● Zapnutí odsávače:

Dotkněte se (stiskněte) **Volící lišty (6)** pro aktivaci odsávače

● Rychlost (výkon) odsávání:

Dotkněte se a posouvejte se prsty podél **Volící lišty (6)**:
doprava pro zvýšení rychlosti (výkonu) odsávání (0-10);
doleva pro snížení rychlosti (výkonu) odsávání (10-0);

● Timer

Aktivace/Regulace funkce Timer pro odsavač

- Zvolte odsavač (rychlost $\neq 0$).
- Stiskněte  +  (3+2) pro přístup k funkci Timer (z jakékoli rychlosti)
- Proveďte nastavení doby trvání timeru:

stiskněte volič  (2), pro prodloužení doby automatického vypínání

stiskněte volič  (3), pro zkrácení doby automatického vypínání

na displeji (A) se bude zobrazovat odpočítávání,

Poznámka: po straně displeje odsávače s fungujícím timerem

se zobrazí symbol  (E)

Jakmile timer ukončí odpočítávání, spotřebič vydá zvukový signál (bude trvat 2 minuty nebo přestane při stisknutí jakéhokoliv tlačítka varné desky) a na displeji (A) bude blikat, se symbolem „**0.00**“.

Pro vypnutí timeru:

- zvolte varnou zónu
 - nastavte hodnotu timeru na „“, pomocí  (3),
- Pozn.:** tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezitím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.

● Indikátor nasycení filtrů

Digestoř oznamuje, kdy je třeba provést údržbu filtrů:

Tukový filtr

LED „**FILTER**“(C) se rozsvítí

Pachový filtr s aktivním uhlím

LED „**FILTER**“(C) bliká

● Reset nasycení filtrů

Po provedení údržby filtrů (tukového a/nebo s aktivním uhlím) stiskněte dlouze tlačítko “**AUTO**”(7);
LED “**FILTER**” zhasne a spustí se od začátku počítání indikátoru.

● Aktivace indikátoru nasycení filtru proti zápachu s aktivním uhlím

Tento indikátor je normálně deaktivován.

Chcete-li jej aktivovat, postupujte následujícím způsobem:

- zapněte odsávací desku pomocí  (1);
- s vypnutým motorem sání a vypnutými varnými zónami stiskněte a držte stisknuté “**AUTO**”(7);
- “**FILTER**” se rozsvítí a poté zhasne, což bude označovat, že proběhla aktivace.

● Deaktivace indikátoru nasycení pachového filtru s aktivním uhlím

opakujte postup uvedený výše pro aktivaci

- “**FILTER**” bliká a poté zhasne, což bude označovat, že proběhla deaktivace.

● Automatické fungování

Digestoř se zapne s nejvhodnější rychlostí a přizpůsobí schopnost odsávání maximálnímu stupni vaření použitému ve varných zónách.

Když je varná deska vypnutá, odsavač přizpůsobí svou rychlost odsávání, a postupně ji snižuje tak, aby se odstranily zbytkové výpary a pachy.

Pro aktivaci této funkce:

Krátce stiskněte “**AUTO**”(7), LED “**A**”(D) se rozsvítí, což bude označovat, že digestoř funguje v tomto režimu.

Stupeň výkonu (předem nastavený)		Popis
	Melting	Stanoví vhodný výkon pro pomalé rozpouštění citlivých výrobků bez narušení jejich chuťových charakteristik (čokoláda, máslo, apod.).
	Warming	Stanoví vhodný výkon pro šetrné udržování teploty pokrmů, aniž by teplota těchto pokrmů dosáhla bodu varu.
	Simmer	Stanoví vhodný výkon pro dlouhodobé a pomalé vaření pokrmů. Vhodné pro vaření rajčatových omáček, ragů, polévek, zeleninových polévek, které vyžadují stálou teplotu vaření (ideální pro vaření ve vodní lázni). Nebude docházet k přetékání či připalování ve spodní části hrnce, které je v těchto případech časté. Tuto funkci používejte po uvedení pokrmu na bod varu.

Zařízení je navrženo tak, aby bylo možné je používat společně se sadou okenního senzoru Window (není dodávána výrobcem).

Nainstalováním sady okenního senzoru Window (pouze v případě použití v režimu ODSÁVÁNÍ), odsávání vzduchu přestane pracovat pokaždé, když bude okno v místnosti, na které se sada aplikuje, zavřené.

-Elektrické připojení sady k zařízení musí provést kvalifikovaný a specializovaný technický personál.

-Sada musí být certifikována odděleně podle bezpečnostních norem, které se vztahují na danou součást a její použití se zařízením. Instalace musí být provedena podle platných předpisů pro domácí zařízení.

POZOR:

-kabelové zapojení sady, která má být připojena k zařízení, musí být součástí certifikovaného obvodu s bezpečným malým napětím (SELV).

-výrobce tohoto zařízení není zodpovědný za žádné problémy, škody, požáry způsobené vadami nebo problémy chybné funkčnosti či nesprávné instalace sady.

Tabulky výkonu

Stupeň výkonu		Typ vaření	Použití stupně (záleží i na zkušenostech a zvycích při vaření)
Max výkon	Boost	Rychlé ohřívání	Ideální pro rychlé ohřívání potravin, rychlé uvedení vody na bod varu či rychlé ohřívání tekutin z vaření
	8-9	Smažení - vaření	Ideální pro restování, zahájení vaření, smažení mražených výrobků, rychlé vaření
Vysoký výkon	7-8	Restování – smažení - vaření - grilování	Ideální pro smažení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (krátkodobé, 5-10 minut)
	6-7	Restování - vaření – dušení – smažení - grilování	Ideální pro smažení, udržení mírného varu, vaření a grilování (středně dlouhá doba vaření, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	4-5	Vaření – dušení – smažení - grilování	Ideální pro dušení, udržení mírného varu, vaření (dlouhodobé). Závěrečné promíchání těstovin
	3-4	Vaření - pomalé vaření – zahušťování - závěrečné promíchání	Ideální pro dlouhodobé vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v omáčce či jiných tekutinách (např. voda, víno, vývar, mléko) nebo pro závěrečné promíchání těstovin s omáčkou
	2-3	Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare	Ideální pro dlouhodobé vaření (množství menší než jeden litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v omáčce či jiných tekutinách (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nízký výkon	1-2	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	Ideální pro změkčení másla, pomalé rozpouštění čokolády, rozmrazení menších mražených výrobků
	1	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	Ideální pro udržení teploty menších porcí uvařených pokrmů nebo talířů či pro závěrečné promíchání rizota
OFF	Nulový výkon	Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případně zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

Tabulky vaření

Kategorie potravin	Pokrmý nebo typ vaření	Stupeň výkonu a proces vaření			
		První fáze	Výkony	Druhá fáze	Výkony
Těstoviny, rýže	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	7-8
	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	7-8
	Vařená rýže	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	5-6
	Rizoto	Restování a opékání	7-8	Vaření	4-5
Zelenina, luštěniny	Vařené	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	6-7
	Smažené	Ohřívání oleje	9	Smažení	8-9
	Osmahnuté	Ohřívání příslušenství	7-8	Vaření	6-7
	Dušené	Ohřívání příslušenství	7-8	Vaření	3-4
	Restované	Ohřívání příslušenství	7-8	Restování dozlatova	7-8
Masa	Pečené	Opečení dozlatova na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Grilování	Předeřívání hmce	7-8	Oboustranné grilování	7-8
	Prudké opékání	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	4-5
	Ve šťávě/dušené	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
Ryby	Grilování	Předeřívání hmce	7-8	Vaření	7-8
	Ve šťávě/dušené	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Smažené	Ohřívání oleje nebo tuku	8-9	Smažení	7-8
Vejce	Michaná	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	6-7
	Omeleta	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	5-6
	Na měkko/ na tvrdo	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	5-6
	Livance	Ohřívání pánve s máslem	6	Vaření	6-7
Omáčky	Rajčatová	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Ragú	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Bešamel	Příprava základu (rozpuštění másla s moukou)	5-6	Uvedení do mírného varu	3-4
Dezerty, krémy	Žloutkový krém	Uvedení mléka na bod varu	4-5	Udržování mírného varu	4-5
	Pudinky	Uvedení mléka na bod varu	4-5	Udržování mírného varu	2-3
	Mléčná rýže	Ohřívání mléka	5-6	Udržování mírného varu	2-3

Údržba

Údržba varné desky

Pozor! Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvítí kontrolka signalizující teplotu.

Čištění

Varnou desku je třeba čistit po každém použití.

Důležité:

Nepoužívejte abrazivní houbičky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.

Nepoužívejte agresivní chemické čistící přípravky jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvrn.

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmy a skvrny po zbytcích pokrmů.

Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit.

Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla.

Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČKY!!!

Důležité:

V případě náhodného přetečení velkého množství kapaliny z hrnců je možné zasáhnout pomocí vypouštěcího ventilu umístěného na spodní části spotřebiče, což umožňuje odstranit všechny zbytky a provést čištění s maximálním zaručením hygieny.

Obr. 16

Pro úplnější a důkladnější čištění je možné úplně odmontovat spodní nádrž

Obr.18 → 18.3

Údržba odsávače

Čištění

Pro čištění používejte **VÝLUČNĚ** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čistícími prostředky. **NA ČIŠTĚNÍ**

NEPOUŽÍVEJTE NÁRADÍ NEBO NÁSTROJE!

Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují brusivo.

NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!

Tukový filtr

Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.

Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indukující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čistícími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu.

Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

Obr. 15

Filtr S Aktivním Uhlím - Keramický

(Pouze pro filtrační provedení)

Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření.

Spotřebič je vybaven čtyřmi sadami filtrů, které zadržují pachy díky aktivnímu uhlí. Aktivní uhlí je integrováno do keramické struktury, v níž vytváří rozlehlou pohlcovací plochu pro nečistoty, pro něž je snadno a úplně dostupné.

K nasycení **keramických filtrů s aktivním uhlím** dochází po více či méně dlouhém používání, podle typu kuchyně a pravidelnosti čištění tukového filtru. Tyto filtry proti zápachu je možné tepelně regenerovat každé 2/3 měsíce v troubě přehřáté na 200°C po dobu 45 minut. Regenerace umožňuje maximální trvání filtrů 5 let.

Obr.17 → 17.13

Odstraňování problémů

K závadě mohlo dojít v důsledku menšího problému, který můžete opravit sami s využitím následujících pokynů. Pokud vám následující pokyny v konkrétním případě nepomohou, nepokoušejte se provádět opravu sami.

VAROVÁNÍ

Opravy spotřebiče musí být provedeny pouze kvalifikovaným servisním technikem. Neprávně provedené opravy mohou pro uživatele představovat riziko. Je-li třeba provést opravu vašeho spotřebiče, kontaktujte zákaznické servisní centrum, prosím.

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Co mám dělat, pokud varné zóny nefungují?	Pojistka v krytu kabelu není intaktní Na varné zóně není žádný hrmec.	Pokud pojistky několikrát vypadnou, kontaktujte autorizovaného elektrikáře Na vranou zónu dejte hrmec.
Co mám dělat, pokud se varné zóny nezapnou?	Ovládací panel je částečně zakrytý utěrkou nebo kapalinou.	Ovládací panel vyčistěte

INFORMAČNÍ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
E2	Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětovným použitím počkejte, dokud deska nevychladne
ERR03 + zvukový signál 	Je detekována nepřetržitá (permanentní) aktivace tlačítka. Rozhraní se vypne po 10 sekundách.	Voda, hrmce nebo kuchyňské náčiní nad uživatelským rozhraním.	Očistěte povrch, odstraňte z desky všechny předměty.
Při všech ostatních chybových signalizacích (E ... U ...)	Kontaktujte oddělení technického servisu a nahláste chybový kód		

Datový list produktu (plotna)

Název dodavatele	Samsung Electronics Co. Ltd
Identifikace modelu	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Typ plotny	Vestavěná
Technologie ohřevu	Indukční zóny vaření a oblast vaření
Počet zón a/nebo oblastí vaření	4
V případě kruhových zón nebo oblastí vaření: průměr užitečného povrchu na elektrickou zahřívanou varnou zónu (Ø)	18,9 cm, 22 cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo oblast vypočtenou na kg (EC elektrické vaření)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Spotřeba energie vypočtená na plotnu na kg (EC elektrická plotna)	190,2 Wh/kg

* Data stanovena v souladu se směrnici EN 60350-2/A11 nařízením Komise (EU) č. 66/2014.

Tipy pro úsporu energie

Doporučení pro dosažení nejlepších výsledků:

- Použijte hrnce a pánve s průměrem dna odpovídajícím příslušné varné zóně.
- Použijte pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Je-li to možné, mějte na hrncích během vaření pokličku.
- Abyste snížili dobu vaření, vařte zeleninu, brambory atd. s malým množstvím vody.
- Použijte tlakový hrnec, snižuje spotřebu energie a dobu vaření.
- Hrnec umístěte do středu varné zóny vyznačené na plotně.

* Údaje o digestoři naleznete na listu přibaleném do balení.

SK - Návod na použitie a montáž

Symbole použité v tomto návode



UPOZORNENIE

Nebezpečenstvá alebo nie bezpečné postupy, ktoré by mohli vyvolať úrazy alebo smrť.



POZOR

Nebezpečenstvá alebo nie bezpečné postupy, ktoré by mohli vyvolať zásahy elektrickým prúdom, úrazy alebo poškodenia majetku.



POZNÁMKA

Odporúčania a užitočné pokyny

Tieto upozornovacie ikony a symboly slúžia na zabránenie úrazom pre vás a pre ostatné osoby. Prosíme o ich dodržiavanie do bodky. Keď si prečítate túto kapitolu, uschovajte ju na bezpečnom mieste pre možné budúce nahliadnutia.

Postupujte presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za akékoľvek mimoriadne situácie, škody alebo požiare spôsobené zariadením v dôsledku nedodržiavania pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie určené výlučne na použitie v domácnosti na varenie potravín a na odsávanie dymov pochádzajúcich zo samotného varenia. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie miestnosti). Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté nevhodným použitím alebo nesprávnym nastavením ovládačov.

Výrobok môže mať odlišný vzhľad v porovnaní s náčrtmi v tomto návode, avšak pokyny na použitie, údržbu a inštaláciu zostávajú rovnaké.

! Pozorne si prečítajte návod: obsahuje dôležité informácie

o inštalácii, použití a bezpečnosti.

- ! Na výrobku nevykonávajte elektrické zmeny
- ! Pred inštaláciou zariadenia si overte, či všetky súčiastky nie sú poškodené. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.
- ! Skontrolujte celistvosť výrobku pred vykonaním inštalácie. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

Poznámka: Prvky označené symbolom „(*)“ sú voliteľné príslušenstvo dodávané iba pri niektorých modeloch alebo prvky, ktoré nie sú poskytované, na zakúpenie.



Upozornenia

Pozor! Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Zariadenie musí byť odpojené od elektrickej siete pred vykonaním akejkoľvek montážnej práce.

-Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak to nie je výslovne uvedené v návode na použitie.

-Uzemnenie zariadenia je povinné.

-Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo pripojenie zariadenia, vstavaného do nábytku, k elektrickej sieti.

- Aby zariadenie vyhovovalo súčasným bezpečnostným normám, je potrebný dvojpólový vypínač podľa noriem, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III, v súlade s pravidlami pre inštaláciu.

-Nepoužívajte viacnásobné zásuvky ani predlžovacie káble.

-Po dokončení inštalácie elektrické komponenty už nebudú môcť byť prístupné pre užívateľa.

- Zariadenie a prístupné časti sa počas používania rozžeravia. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatých prvkov.

- Dávajte pozor, aby sa deti nehrali so zariadením; držte deti vzdialené a pod dozorom, pretože prístupné časti počas prevádzky sa môžu veľmi zohriať.

- Pre ľudí s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný so zariadením.

-Počas a po použití sa nedotýkajte výhrevných telies zariadenia.

-Zabráňte kontaktu s handrami alebo inými horľavými materiálmi, kým nie sú všetky časti zariadenia dostatočne vychladnuté, riziko požiaru.

-Nekladte horľavé materiály na zariadenie alebo v jeho blízkosti.

-Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. Dohliadajte na varenie potravín bohatých na tuky a oleje.

-Keď je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili prípadnému zásahu elektrickým prúdom.

-Zariadenie sa nesmie uvádzať do funkcie prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania.

-Varenie bez dozoru na varnej doske s olejom alebo tukom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- Proces varenia musí byť pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále monitorovať.

- NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou. Namiesto toho vypnite zariadenie a zakryte plameň vekom alebo hasiacou dekou. Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku.

-Nepoužívajte parné čističe, . riziko zásahu elektrickým prúdom.

-Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať.

- Pred pripojením daného modelu k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti zariadenia), aby ste sa uistili o tom, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybnosti sa kontaktujte s kvalifikovaným elektrikárom.

Dôležité:

- Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnca.

- Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohreve, znížte teplotu ohrevu .

- Nenechávajte ohrievacie články zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby.

- Po ukončení varenia vypnite príslušnú zónu.

- Na varenie nikdy nepoužívajte

alobalovú fóliu ani nikdy neukladajte priamo na varnú dosku výrobky zabalené do alobalu. Došlo by k roztopeniu hliníka a nenapraviteľnému poškodeniu vášho zariadenia.

- Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: mohli by vybuchnúť!

Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek.

- Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon.

- Nádobu musia byť umiestnené priamo na varnej doske a musia byť v strede. V žiadnom prípade nekladajte iné predmety medzi hrniec a varnú dosku.

- V prípade vysokých teplôt zariadenie automaticky zníži stupeň výkonu varných zón.

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte zariadenie z elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte. Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice.

Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod primeraným dozorom, alebo ak boli

poučené o bezpečnom používaní zariadenia a keď si uvedomujú s tým súvisiace nebezpečenstvá.

Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.

Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie pri používaní kuchynského odsávača pár súčasne s inými spaľovacími zariadeniami plynu alebo iných palív.

Odsávač pár sa musí často čistiť aj zvnútra aj zvonku (ASPOŇ RAZ ZA MESIAC), v každom prípade dodržiavajte informácie, ktoré sú uvedené v návode na údržbu.

Nedodržanie noriem na čistenie odsávača pár a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziko požiaru.

Príprava jedál na plameni je prísne zakázaná.

Použitie voľného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu musí v každom prípade zabrániť.

Fritovanie sa musí vykonávať pod kontrolou, aby sa zabránilo vzbúknutiu prehriateho oleja.

POZOR: Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti odsávača pár sa môžu zohriať.

Pozor! Zariadenie nepripájajte k elektrickej sieti, kým sa montáž úplne nedokončí.

Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré sa majú prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov.

Nasatý vzduch sa nesmie odviešť do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami plynu alebo iných palív. Odsávač pár nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky!

Na montáž používajte iba upevňovacie skrutky vo výbave výrobku alebo, ak nie sú vo výbave, kúpte si správny typ skrutiek. Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v Návide na montáž. Keď sú v prevádzke súčasne kuchynský odsávač pár a zariadenia napájané inou ako elektrickou energiou, záporný tlak v miestnosti nesmie prekročiť 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Je dôležité uchovať si túto príručku, aby ste ju mohli kedykoľvek použiť. V prípade predaja, odstúpenia či sťahovania zaistíte, aby zostala spoločne s výrobkom.

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Uistením sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku sa užívateľ podieľa na predchádzaní možným negatívnym následkom pre životné prostredie a pre zdravie.



Symbol na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom sa nesmie narábať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné ho zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, opätovnom použití a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, službe zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

Zariadenie bolo navrhnuté, preskúšané a vyrobené pri dodržaní noriem o:

- bezpečnosti: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- výkone: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168,

EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301; EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. Odporúčania pre správne použitie za účelom zníženia dopadu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite odsávač pár na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnutý aj niekoľko minút po ukončení varenia. Rýchlosť zvýšte iba v prípade veľkého množstva dymu a pary pomocou funkcie booster iba v extrémnych prípadoch. Aby sa zachovala dobrá účinnosť systému zníženia pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistite. Pre optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

Používanie

Wyužitie varnej dosky

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom jave magnetickej indukcie. Základnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora do hrnca.

Výhody:

Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska:

- **bezpečnejšia:** nižšia teplota na povrchu skla.
- **rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedál.
- **presnejšia:** varná doska okamžite reaguje na vaše príkazy
- **účinnnejšia:** 90% absorbovaná energia sa transformuje na teplo. Okrem toho, po odstránení hrnca z varnej dosky sa prenos tepla okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

Nádoby na varenie



Používajte len hrnce so symbolom

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- nádoby s nedokonale rovným dnom.
- kovové nádoby so smaltovaným dnom.
- nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky.
- nikdy nekladte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky

Existujúce nádoby

Indukčné varenie využíva magnetizmus na výrobu tepla. Nádoby preto musia obsahovať železo. Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné v prípade, že nie sú magneticky rozpoznateľné.

I Čečē č~ā~ ēēēā ēēō~Čā~ Ūāā Ā~

DŮLEŽITÉ : Ak hrnce nemajú správnú veľkosť, varné zóny sa nezapnú

Ak chcete vidieť minimálny priemer hrnca, ktorý sa použije na každú jednotlivú zónu, nahliadnite do obrázkovej časti tejto príručky.

2 ēēēē~ēā ēēōēē~

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame:

- Používajte nádoby a hrnce, ktoré majú priemer dna rovnaký ako má varná zóna.
- Používajte iba hrnce a panvice s rovným dnom.
- Tam, kde je to možné, majte na hrncoch pri varení pokrievky
- Varte zeleninu, zemiaky atď. s malým množstvom vody, aby sa skrátila doba varenia.
- Používajte tlakový hrniec, znižuje ešte viac spotrebu energie a dobu varenia
- Umiestnite hrniec do stredu varnej zóny znázornenej na varnej doske.

Použitie odsávača

Odsávací systém sa môže použiť v odsávacej verzii s vonkajším odčerpávaním alebo filtračnej verzii s vnútorným obehom.



Odsávacia verzia

Obr. 7

Pary sa odčerpávajú smerom von prostredníctvom série potrubí (kupujú sa samostatne) pripojených k spojovacej prírubke, ktorá je už vo výbave.

Priemer odvádzacej trubky musí byť ekvivalentný priemeru spojovacieho krúžku:

- v prípade obdĺžnikového výstupu 222 x 89 mm
- v prípade kruhového výstupu Ø 150 mm (*)

Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie v obrázkovej časti tejto príručky.

Obr. 7a-7b

Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príručka).

Použitie vypúšťacích trubiek a otvorov s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a drastické zvýšenie hlučnosti.

Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

! Použite potrubie s minimálnou nevyhnutnou dĺžkou.

! Použite potrubie s čo najmenším počtom ohybov (maximálny uhol ohybu: 90°).

! Vyhnite sa drastickým zmenám prierezu potrubia.



Filtračná verzia

Obr. 8

Nasatý vzduch sa bude filtrovať pomocou vhodných tukových filtrov a zapaľovacích filtrov pred opakovaným dopravením do miestnosti.

Produkt sa dodáva so všetkým vybavením potrebným pre štandardnú montáž s výstupom vzduchu v prednej časti podstavca nábytku.

V balení sú zahrnuté štyri batérie vysokovýkonných keramických filtrov s aktívnym uhlím. Keramické filtre sú inovatívne modulárne uhlíkové filtre, ktoré sa obnovujú (nahliadnite do tejto príručky, oddiel Údržba - Filtre s aktívnym uhlím).

Chemicko-fyzikálne vlastnosti umožňujú dosiahnuť vysokú účinnosť absorpcie zápachu a zvýšenú mechanickú odolnosť. Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie (v obrázkovej časti tejto príručky).

Obr. 13b

Montáž

Ako elektrický, tak aj mechanický inštaláciu musí vykonať špecializovaný personál.

Elektrospotrebič bol zhotovený na začlenenie do pracovnej dosky s hrúbkou 2-6 cm, v prípade montáže TOP; 2,5-6 cm v prípade montáže FLUSH.

Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora znašati najmanj 5 cm spredaj, najmanj 4 cm ob strani in najmanj 50 cm od zgornjih visečih omarič.

Opomba = Predlagane razdalje so okvirne: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati napotke proizvajalca kuhinje.



Električné napojenie

Obr. 3

- Odpojte zariadenie od elektrickej siete
- Inštaláciu musí vykonať profesionálne kvalifikovaný personál oboznámený s platnými normami montáže a bezpečnosti.
- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť spôsobenú osobám, zvieratám alebo na veciach v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.
- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy
- Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane zariadenia zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontované.
- Nepoužívajte predlžovacie šnúry.
- Uzemnenie je zákonom požadované
- Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble
- V prípade, že domáci spotrebič nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm² pre výkon až do 7200 wattov, zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm²).
- V žiadnom bode kábel nesmie dosiahnuť o 50° C vyššiu teplotu ako okolitá teplota.
- Zariadenie je určené na trvalé pripojenie k elektrickej sieti, z tohto dôvodu vykonajte pripojenie k pevnej sieti cez dvojpolový spínač podľa normy, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III a bude ľahko prístupný po montáži.

Pozor! Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou jej efektívnej funkcie vždy skontrolujte, či je sieťový kábel správne zostavený.

Pozor! Výmena prepojovacieho kábla musí vykonať autorizovaná asistenčná technická služba alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

Poznámka: Výrobok je vybavený funkciou Power Limitor, ktorá umožňuje nastaviť maximálny prah spotreby v kW. Nastavenie sa musí vykonať v momente pripojenia výrobku k elektrickej sieti alebo opätovného pripojenia samotnej elektrickej siete (do nasledujúcich 2 minút). **Postupnosť nastavenia funkcie Power Limitation nájdete v tejto príručke v oddiele Prevádzka.**

Montáž

Pred začatím inštalácie:

- Po vybalení výrobku skontrolujte, či nebol poškodený počas prepravy a v prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo na Zákaznícky asistenčný servis, skôr ako pristúpíte k inštalácii.
- Skontrolujte, či zakúpený výrobok má rozmery zodpovedajúce zvolenej oblasti inštalácie.
- Uistite sa, že vnútri obalu nie je (pre účely prepravy) materiál výbavy (napríklad sáčky so skrutkami, záruky atď.), eventuálne musia byť odstránené a uschované.
- Okrem toho skontrolujte, či v blízkosti oblasti inštalácie je k dispozícii elektrická zásuvka

Príprava nábytku pre vstavenie:

- Výrobok sa nesmôže inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky.
- Vykonajte všetky rezacie práce nábytku pred vložением varnej dosky a opatrne odstráňte hobliny alebo piliny.

DÔLEŽITÉ: používajte jednozložkové lepidlo (**S**), ktoré má odolnosť voči teplotám až do 250°, pred inštaláciou sa plochy na prílepenie musia starostlivo vyčistiť odstránením každej látky, ktorá by mohla poškodiť prílepenie (napr.: oddeľovacie látky, konzervanty, tuky, oleje, prach, zvyšky starých lepidiel atď.), lepidlo sa musí rovnomerne naniesť na celý obvod rámu, po prílepení nechajte lepidlo schnúť približne 24 hodín. **POZOR!** Inštalácia skrutiek a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

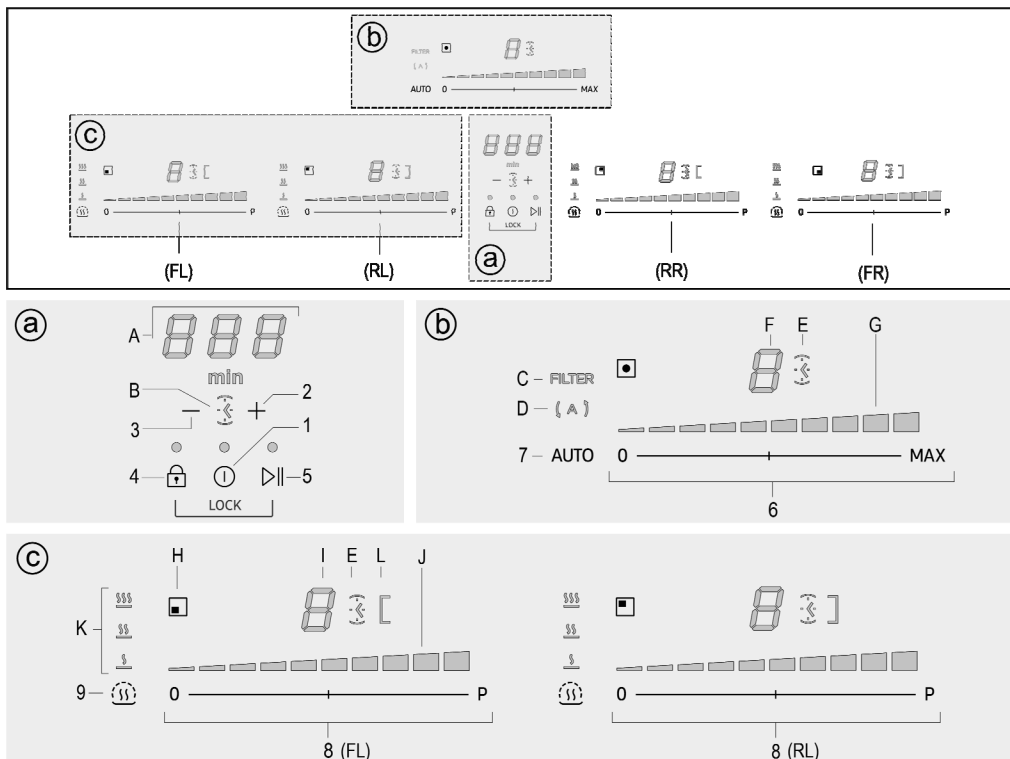
Poznámka: pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča zlepíť potrubia lepidlom s nasledujúcimi charakteristikami:

- elastický film z jemného PVC, s lepidlom na báze akrylátu
- zachováva normu DIN EN 60454
- retardér plameňa
- vynikajúca odolnosť proti starnutiu
- odolné voči teplotným skokom
- použiteľné pri nízkych teplotách

Činnosť

Ovládací panel

Poznámka: Pre voľbu príkazov je dostačujúce dotknúť sa (stlačiť) symboly, ktoré ich predstavujú.



	Tlačidlá	Displej/kontrolky LED
(a) Hlavná ponuka/Ovládanie časovača	1. Zapnutie/Vypnutie varnej dosky/odsávacieho ventilátora dosky 2. Zvýšenie hodnoty časovača 3. Zníženie hodnoty časovača * 2+3. Aktivácia časovača 4. Blokovanie tlačidiel 5. Pauza/Obnovenie * 4+5. Detský zámok	A. Displej časovača B. Ukazovateľ časovača aktívny
(b) Ovládanie odsávača	6. Výber odsávacieho ventilátora * Zvýšenie/Zníženie rýchlosti odsávania (výkonu) 7. Aktivácia automatických funkcií * Resetovanie nasýteného filtra	C. Ukazovateľ servisu filtra D. Ukazovateľ automatickej funkcie odsávania E. Ukazovateľ časovača aktívny F. Zobrazenie rýchlosti odsávania (výkonu) G. Displej odsávacieho ventilátora
(c) Ovládanie varnej dosky	8. Výber varnej zóny * Zvýšenie/Zníženie úrovne výkonu 9. Aktivácia Správcu teploty	H. Ukazovateľ polohy varnej zóny I. Zobrazenie úrovne výkonu J. Displej varnej zóny K. Displej Správcu teploty L. Ukazovateľ funkcie Bridge aktívny

POUŽITIE VARNEJ DOSKY

Čo treba vedieť skôr ako začnete:

Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby boli v súlade s najprísnejšími bezpečnostnými normami.

Z tohto dôvodu:

- Niektoré funkcie nie sú aktivované alebo sa automaticky deaktivujú v neprítomnosti hrncov na horákoch, alebo keď sú zle umiestnené.

- V iných prípadoch aktivované funkcie sú automaticky deaktivované po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je dané (napr.: „Zapnúť varnú dosku“ bez „Zvoliť varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ alebo „Timer“).



Pozor! V prípade, že (napríklad) dlhšej prevádzke vypnutie varnej zóny nemusí byť bezprostredné, pretože v priebehu ochladzovacej fázy; na displeji varných zón sa objaví značka „H“ čo indikuje, že je v tejto fáze.

Počkajte, kým sa displej vypne skôr ako sa priblížite k varnej zóne.

Displej varná zóna

na displejoch týkajúcich sa oblasti varenia bude uvedené:

Varná zóna zapnutá	
Power Level	1...9.P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	
Funkcia Temperature Manager aktívna	
Funkcia Child Lock aktívna	L
Funkcia Pauza	
Funkcia Automatic Heat UP	A

Charakteristiky dosky

● Safe Activation

Produkt sa aktivuje iba, ak sa na varných zónach nachádzajú hrnce: proces zohrievania sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odobratia hrncov.

● Pot Detector

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

● Safety Shut Down

Z bezpečnostných dôvodov má varenie maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

● Residual Heat Indicator

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu „H“.

Prevádzka

Poznámka: Pre aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najprv aktivovať požadovanú zónu.

● Zapnutie

Stlačte (jemne sa dotknite)  tlačidla (1) varnej dosky/odsávača

Zapne sa kontrolné svetlo, čím signalizuje, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie

Stlačte znova pre vypnutie

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● Voľba varných zón

Dotknite sa (stlačte **Výberovej lišty (8)** zodpovedajúcej požadovanej varnej zóny.

● 9 Power Level

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu

Dotknite sa a prstom prebehnite pozdĺž **výberovej lišty (8)**:

smerom doprava pre zvýšenie úrovne výkonu, smerom doľava pre zníženie úrovne výkonu.

● Power Booster

Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou 9), ktorá zostáva aktívna 10 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa a prstom prebehnite pozdĺž **výberovej lišty (8)**

(nad úroveň 9) a aktivujte funkciu Power Booster

Úroveň Power Booster je uvedená na displeji vybratej zóny symbolom „P“.

● Bridge Zones

Le varné zóny sú vďaka funkcii Bridge schopné pracovať v kombinovanom režime, pričom vytvárajú jedinou zónu s tou istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje homogénne varenie s pekáčmi a hrncami značných rozmerov.

Je možné použiť v páre prednú varnú zónu „Master“ so zodpovedajúcou zónou na zadnej strane „Sekundárna“

(pre overenie na ktorých zónach je dostupná táto funkcia nahľadnite do obrázkovej časti tejto príručky).

Pre aktiváciu funkcie Bridge:

• **selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare**

• indikátor Bridge (L) varnej zóny „Sekundárna“ sa rozsvieti



• prostredníctvom výberovej lišty (8) varnej zóny „Master“ bude možné nastaviť prevádzkovú úroveň (výkon)

• pre deaktiváciu funkcie Bridge postačuje zopakovať ten istý postup aktivácie

● Temperature Manager

Temperature Manager je funkcia, ktorá umožňuje nastaviť prednastavenú hodnotu, navhodnejšiu na dosiahnutie požadovaného typu výsledku (nahliadnite do tabuľky Temperature Manager na konci tejto kapitoly).

Zvoľte požadovanú varnú zónu .

• Stlačte raz alebo viackrát (9) pre zvolenie najvhodnejšej úrovne medzi disponibilnými:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Nahliadnite do tabuľky Temperature Manager na konci tejto kapitoly.		

• Stlačte ešte raz pre vypnutie.

Na displeji zóny, ktorá pracuje vo funkcii Temperature Manager sa objaví symbol

● Key Lock

Key Lock umožňuje zablokovať nastavenia dosky, aby sa zabránilo náhodným poškodeniam, pričom už nastavené funkcie sa ponechajú aktívne.

Aktivácia:



• stlačte (4)

• LED nachádzajúca sa nad tlačidlom, sa rozsvieti a signalizuje uskutočnenú aktiváciu **Zopakujte operáciu pre deaktiváciu.**

● Child Lock

Child Lock umožňuje zabrániť tomu, aby deti mohli náhodne zapnúť varné zóny a odsávaciu zónu zabránením aktivácie ktorejkoľvek funkcie.

Funkcia Child Lock sa môže aktivovať iba so zapnutým výrobkom, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávacou zónou).

Aktivácia:

• odstráňte hmce, ktoré môžu byť prítomné na varnej doske

• stlačte a podržte súčasne stlačené (4) a (5), zvukový signál signalizuje, že funkcia je aktívna a zobrazí sa „L“ na displejoch (I) a (F).

Zopakujte operáciu pre deaktiváciu.

● Timer

Funkcia Timer je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť, aj súčasne, na každej varnej zóne (a na odsávacej zóne).

Po ukončení nastaveného obdobia sa varné zóny (alebo odsávacia zóna) automaticky vypnú a užívateľ bude upozornený príslušným zvukovým signálom.

Aktivácia/Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre varnú dosku

• Vyberte varnú zónu (výkon ≠ 0).

• Stlačte + (3+2) pre vstup do funkcie Timer

• Nastavte dobu trvania časovača:

stlačte volič (2), pre zvýšenie času automatického vypnutia stlačte volič (3), pre zníženie času automatického vypnutia

Ak je to žiaduce, opakujte pre ostatné varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna môže mať nastavený rôzny časovač, na displeji (A) sa na 10 sekúnd objaví obrátené odpočítavanie poslednej vybratej varnej dosky, potom sa zobrazí obrátené odpočítavanie s menším časom.

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla na doske), zatiaľ čo displej (A) bliká, so symbolom

Poznámka: na boku displeja varnej zóny, s použitým

časovačom, sa objaví symbol (E)

Pre vypnutie časovača:

• vyberte varnú zónu

• nastavte hodnotu časovača v , prostredníctvom (3),

Poznámka: funkcia ostane aktívna, ak sa medzičasom nestlačia ostatné tlačidlá.

● Egg Timer

Funkcia Egg Timer je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a odsávacej zóny). Egg Timer sa aktivuje stlačením

+ (3+2) .

Poznámka: pre nastavenie funkcie Egg Timer vykonajte ten istý postup ako pre funkciu Timer.

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla na doske), zatiaľ čo displej (A) bliká, so symbolom

● Pauza

Funkcia Pauza umožňuje pozastaviť akúkoľvek funkciu aktívnu na doske, uvedením varného výkonu na nulu.

Aktivácia:

• stlačte (5)

• zobrazí sa na displejoch (I).

Pre deaktiváciu funkcie:

Poznámka : tento úkon obnoví podmienky dosky pred pauzou

- stlačte  (5)
- do 10 sekúnd prebehnite smerom doprava prstami pozdĺž **výberovej lišty (8)**, týkajúcej sa **varnej zóny 2 (OBR. 19)**.

Poznámka : ak sa operácia nevykoná v tomto čase funkcia Pauza zostane aktívna.

Poznámka: ak sa po 10 minútach **funkcia Pauza** ne deaktivuje, doska sa vypne automaticky.

● Recall

Funkcia Recall umožňuje obnoviť všetky nastavenia nastavené na doske, v prípade náhodného vypnutia.

Aktivácia:

- **znova zapnite dosku**  (1) do 6 sekúnd od vypnutia
- **stlačte**  (5), do ďalších nasledujúcich 6 sekúnd

● Automatic Heat UP

Funkcia Automatické vyhrievanie umožňuje rýchlejšie dosiahnuť nastavený výkon. Pomocou tejto funkcie sa dá variť rýchlejšie a bez toho, aby ste jedlo spálili, pretože teplota nepresiahne nastavenú hodnotu.

Táto funkcia je k dispozícii pre úrovne výkonu 1-8.

Aktivácia:

- dlho stlačte na **výberovej lište (8)**, požadovaný výkon
- zobrazí sa „F“ na displeji (I).

● Power Limitation

Funkcia Power Limitation umožňuje nastavenie prevádzky výrobu a obmedzenie jeho absorpčného maxima.

Poznámka: nastavenie musí prebiehať pri vypnutej doske,

bez stlačenia tlačidla  (1), počas pripájania varnej plochy k elektrickej sieti alebo pri opätovnom zapojení elektrickej siete, a to do 2 minút.

Pre nastavenie funkcie Power Limitation:

- stlačte a podržte stlačené tlačidlá  +  (4+5), až do zaznenia krátkého zvukového signálu
- súčasne sa posúvajte na škálach **FL** a **RL**

0 ————— P,
v smere zľava doprava, a dlhšie podržte stlačené miesto pod písmenami P, až do zaznenia krátkého zvukového signálu na displeji Timer (časovača) (A) sa zobrazia symboly „CF6“, ktoré signalizujú, že je možné vykonať nastavenie na displeji **zóny FL** sa zobrazuje aktuálne nastavenie**

0 = 7,4 kW

1 = 4,5 kW

** predvolené je nastavenie nastavené na 7,4 kW

- pre zmenu nastavenia funkcie Power Limitation sa posúvajte na škále **FL**

0 ————— P,
v smere zľava doprava na zvýšenie kW
v smere sprava doľava na zníženie kW

- na uloženie vykonaného nastavenia stlačte tlačidlá



+  (4+5), na 1 sekundu, zaznie dlhý zvukový signál na potvrdenie vykonaného nastavenia a vrátite sa z funkcie.

POUŽITIE ODSÁVAČA

● Zapnutie

Stlačte (jemne sa dotknite)  tlačidla (1) **varnej dosky/odsávača**

Zapne sa kontrolné svetlo, čím signalizuje, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie

Stlačte znova pre vypnutie

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● Zapnutie odsávača:

Stlačte (jemne sa dotknite) **výberovej lišty (6)** pre aktiváciu odsávača

● Rýchlosť (výkon) odsávania:

Dotknite sa a prstom prebehnite pozdĺž **výberovej lišty (6)**:
smerom doprava pre zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania (0-10),
smerom doľava pre zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania (10-0).

● Timer

Aktivácia/Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre odsávač

- Zvoľte odsávač (rýchlosť ≠ 0).

- Stlačte  +  (3+2) pre vstup do funkcie Timer (od ktorejkoľvek rýchlosti)

- Nastavte dobu trvania časovača:

stlačte volič  (2), pre zvýšenie času automatického vypnutia
stlačte volič  (3), pre zníženie času automatického vypnutia
na displeji (A) sa zobrazí obrátené odpočítavanie,

Poznámka: na boku displeja odsávača, s použitým

časovačom, sa objaví symbol  (E)

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla na doske), zatiaľ čo displej (A) bliká, so symbolom „000“.

Pre vypnutie časovača:

- vyberte varnú zónu
- nastavte hodnotu časovača v „0“, prostredníctvom  (3),

Poznámka: funkcia ostane aktívna, ak sa medzičasom nestlačia ostatné tlačidlá.

● Indikátor nasýtenia filtrov

Odsávač pár signalizuje, keď je potrebné vykonať údržbu filtrov:

Tukový filter

rozsvieti sa kontrolka „FILTER“ (C)

Zápachový filter s aktívnym uhlím

blíká kontrolka „FILTER“ (C)

● Reset saturácie filtrov

Po vykonaní údržby filtrov (tukový a/alebo s aktívnym uhlím) podržte stlačené tlačidlo „AUTO“ (7), kontrolka „FILTER“ zhasne a počítadlo indikátora sa znovu spustí.

● Aktivácia indikátora nasýtenia zápachového filtra s aktívnym uhlím

Tento indikátor je zvyčajne vypnutý.

Pri jeho aktivácii postupujte nasledovne:

- na zapnutie sacieho povrchu stlače  (1) ;
- keď sú motor nasávania a varné plochy vypnuté, stlaďte a podržte stlačené tlačidlo „AUTO“ (7),
- rozsvieti sa „FILTER“ a potom sa vypne, čo signalizuje, že aktivácia prebehla.

● Deaktivácia indikátora nasýtenia zápachového filtra s aktívnym uhlím

zopakujte vyššie uvedený postup pre aktiváciu rozblíka sa „FILTER“ a potom sa vypne, čo signalizuje, že deaktivácia prebehla.

● Automatická prevádzka

Odsávač pár sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosti, pričom sa sací výkon prispôbi maximálnej úrovni varenia, použitej vo varných zónach.

Keď sa varná doska vypne, odsávač pár prispôbi svoju rýchlosť odsávania, pričom ju postupne znižuje tak, aby sa eliminovali zvyškové pary a zápach.

Pre aktiváciu tejto funkcie:

Krátko stlaďte „AUTO“ (7), LED „(A)“ (D) sa rozsvieti, čím ukazuje, že odsávač pár pracuje v tomto režime.

Spotrebič je určený na použitie v spojení so SÚPRAVOU okenného senzora (výrobca nedodáva).

Ak je nainštalovaná súprava okenného senzora (iba v prípade, že sa používa režim ODSÁVANIA), odsávanie vzduchu sa deaktivuje vždy, keď senzor zistí, že okno v miestnosti, na ktorom je namontovaný, je zatvorené.

-elektrické pripojenie SÚPRAVY ku spotrebiču musí vykonať kvalifikovaný a špecializovaný technický personál.

-SÚPRAVA musí mať samostatnú certifikáciu v súlade s bezpečnostnými normami, ktoré sa vzťahujú na komponent a jeho použitie so spotrebičom. Montáž sa musí vykonať v súlade s platnými nariadeniami pre domáce spotrebiče.

POZOR:

-káblové vedenie SÚPRAVY na pripojenie ku spotrebiču musí byť súčasťou obvodu s certifikáciou veľmi nízkeho bezpečného napätia (SELV).

-výrobca tohto spotrebiča odmieta akúkoľvek zodpovednosť za prípadné problémy, škody alebo požiar, spôsobené poruchami alebo problémami súvisiacimi s

nesprávnou činnosťou a/alebo chybnou inštaláciou okenného senzoru.

Stupeň výkonu (prednastavený)		Opis
	Roztápanie	Individualizuje stupeň výkonu, vhodný pre pomalé rozpustenie delikátnych výrobkov, bez toho, aby sa im ohrozila senzorická vlastnosť (čokoláda, maslo, atď.).
	Ohrievanie	Individualizuje stupeň výkonu, vhodný pre možnosť udržania teploty vašich veľmi delikátnych jedál, bez toho, aby dosiahli teplotu varu.
	Varenie	Individualizuje stupeň výkonu pre dlhodobé mierne varenie jedál. Vhodné pre varenie paradajkových omáčok, ragú, polievky, zachovaním kontrolovaného stavu varenia (ideálne pre varenie vo vodnom kúpeli). Vyhnite sa neprijemným rozliatím jedál alebo možným pripáleniam sa o dno, ktoré sú typické pre tieto prípravy. Túto funkciu používajte po uvedení jedla do varu.

Tabuľky výkonu

Stupeň výkonu		Typ varenia	Použitie stupňa (indikácia prídruží skúsenosť a návyky varenia)
Max výkon	Boost	Rýchlo zohriať	Ideálny pre zvýšenie teploty potravín v krátkej dobe až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo ohriať tekutiny z varenia
	8-9	Vyprážať - vrieť	Ideálny pre zapraženie, začínať varenie, vyprážať mrazené výrobky, vrieť rýchlo
Vysoký výkon	7-8	Opiecť – osmažiť - vrieť - grilovať	Ideálny pre smaženie, udržať nažive vrenie, varenie a grilovanie (pre krátku dobu, 5 až 10 minút)
	6-7	Opiecť - variť – dusiť – osmažiť - grilovať	Ideálny pre smaženie, udržať mierne vrenie, varenie a grilovanie (pre priemernú dobu, 10-20 minút), predhriatie príslušenstva
Stredný výkon	4-5	Variť – dusiť – osmažiť - grilovať	Ideálny pre dusenie, udržiavať jemné varenie, varenie (pre dlhú dobu). Zamiešanie cestovín
	3-4	Variť – povrieť – zahusťiť - miešať	Ideálny pre pomalé varenie (ryža, omáčky, pečienky, ryby) v prítomnosti doprovdných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miešanie cestovín
	2-3	Variť – povrieť – zahusťiť - miešať	Ideálny pre pomalé varenie (objem menej ako jeden liter: ryža, omáčky, pečienka, ryby), v prítomnosti doprovdných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	Ideálny pre zmäkčovanie masla, ľahko roztaviť čokoládu, rozmrazovanie malých výrobkov
	1	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	Ideálny pre udržanie v teple malé porcie čerstvo uvarených jedál alebo udržanie teploty jedál a miešanie rizota
OFF	Výkon nula	Oporná plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O)

Tabuľka varenia

Kategória potravín	Jedlá a druh varenia	Stupeň výkonu a priebeh varenia			
		Prvá fáza	Výkon	Druhá fáza	Výkon
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Čerstvé cestoviny	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	Osmazenie a praženie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster-9	Uvarenie	6-7
	Vyprážané	Ohrev oleja	9	Vyprážanie	8-9
	Restované	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	6-7
	Dusené	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	3-4
	Osmazené	Ohrev príslušenstva	7-8	Osmazenie do zlata	7-8
Mäsa	Pečené	Opečenie mäsa do zlata s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Grilované	Predhrievanie hrnca	7-8	Grilovanie na oboch stranách	7-8
	Opečené	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Na šťave/dusené	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryba	Grilovaná	Predhrievanie hrnca	7-8	Varenie	7-8
	Na šťave/dusená	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Vyprážaná	Ohrev oleja alebo tuku	8-9	Vyprážanie	7-8
Vajcia	Praženice	Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	6-7
	Omelety	Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	5-6
	Na mätko/na tvrdo	Ohrev vody	Booster-9	Varenie	5-6
	Lievance	Ohrievanie panvice s maslom	6	Varenie	6-7
Omáčky	Paradajková	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Ragú	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (roztopiť maslo a múku)	5-6	Privedenie do mierného varu	3-4
Dezerty, krémy	Crema pasticcera	Privedenie mlieka k varu	4-5	Udržať miernu vrenie	4-5
	Pudingy	Privedenie mlieka k varu	4-5	Udržať miernu vrenie	2-3
	Ryžový náyp	Ohrev mlieka	5-6	Udržať miernu vrenie	2-3

Údržba

Údržba varnej dosky

Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.

Čistenie

Varná doska sa čistí po každom použití.

Dôležité:

Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie by po čase mohlo zničiť sklo.

Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistite ju odstránením zaschnutých zvyškov a škvŕn od zvyškov potravín.

Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť.

Soľ, cukor a piesok by mohli poškrabať povrch skla.

Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špeciálne výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!

Dôležité:

V prípade náhodných a neplánovaných únikov kvapalín z hrncov je možné zasiahnuť prostredníctvom vypúšťacieho ventilu nachádzajúceho sa na spodnej časti výrobku tak, aby sa mohol odstrániť prípadný zvyšok a aby sa mohlo vykonať čistenie s maximálnou hygienickou bezpečnosťou.

Obr. 16

Pre komplexnejšie a hlbšie čistenie sa môže úplne odobrať spodná vaňa.

Obr. 18 → 18.3

Údržba odsávača:

Čistenie

Na čistenie používajte **VÝLUČNE IBA** navlhčenú handru s neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami. **NA ČISTENIE**

NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!

Vyhňte sa použitiu produktov s obsahom abrazív.

NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!

Protitukový filter

Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.

Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresívnymi čistiacimi prostriedkami ručne alebo v umývačke riadu pri nízkych teplotách a krátkom cykle.

Pri umývaní v umývačke riadu sa protitukový filter môže odfarbiť, ale jeho filtračné vlastnosti sa absolútne nezmenia.

Obr. 15

Filter S Aktívnym Uhlím - Keramický

(iba pre filtračnú verziu)

Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Výrobok je vybavený štyrmi batériami filtrov, ktoré zadržiavajú zápach vďaka aktívnemu uhlíu. Aktívne uhlie je integrované v keramickej konštrukcii, ktorá umožňuje ľahký a úplný prienik nečistôt, čím sa vytvára značný absorpčný povrch.

Nasýtenie **keramických filtrov s aktívnym uhlím** sa zistí po viac alebo menej predĺženom použití podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Tieto filtre zápachov sa môže tepelne regenerovať každé 2 - 3 mesiace v predhriatej rúre pri 200°C na 45 minút. Regenerácia umožní maximálnu životnosť filtrov 5 rokov.

Obr. 17 → 17.13

Riešenie problémov

Niekedy sa môžu objaviť menej závažné chyby, ktoré môžete sami odstrániť podľa nižšie uvedených pokynov. Ak sa vám v špecifickom prípade nepodarí chybu odstrániť podľa týchto pokynov, nepokúšajte sa sami o ďalšiu opravu.

VAROVANIE

Opravy spotrebiča smie vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik. Nesprávne vykonané opravy môžu mať za následok závažné riziko pre používateľa. Ak je potrebná oprava spotrebiča, obráťte sa na zákaznicke servisné centrum.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Čo mám robiť, ak varné zóny nefungujú?	Poistka v domovej inštalácii je vypálená Na vamej zóne sa nenachádza žiadny hrmiec.	Ak poistky vypadnú viackrát po sebe, obráťte sa na autorizovaného elektrikára Položte hrmiec na varnú zónu.
Čo mám robiť, ak sa varné zóny nezapínajú?	Ovládací panel čiastočne zakrýva vlhká utierka alebo tekutina.	Vyčistite ovládací panel

KÓD INFORMÁCIE	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
E2	Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútomá teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
ERR03 + zvukový signál 	Zaznamenaná sa stála (trvalá) aktivácia tlačidla. Rozhranie sa vypne po 10 sekundách.	Voda, hrnce alebo kuchynské potreby, nad užívateľským rozhraním.	Vyčistite povrch, z dosky odstráňte predmety.
Pre všetky signalizácie chyby (E ... U ...)	Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby		

Karta technických údajov (varná doska)

Názov dodávateľa	Samsung Electronics Co. Ltd
Identifikácia modelu	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Typ varnej dosky	Vstavaná
Technológia vyhrievania	Indukčné varné zóny a varná plocha
Počet varných zón a/alebo plôch	4
Pre kruhové varné zóny alebo plochu: priemer užitočnej plochy povrchu na elektricky vyhrievanú varnú zónu (Ø)	18,9 cm, 22 cm
Spotreba energie varnej zóny alebo plochy vypočítaná na kg (EC electric cooking)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg (EC electric hob)	190,2 Wh/kg

• Údaje stanovené v súlade s normou EN 60350-2/A11 a nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014.

Tipy na úsporu energie

Odporúčania v záujme čo najlepšej výkonnosti:

- Používajte hrnce a panvice s rovnakým priemerom dna ako priemer varnej zóny.
- Používajte iba hrnce a panvice s plochým dnom.
- Vždy, keď je to možné, nechajte počas varenia pokrievku na hmoti
- Zeleninu, zemiaky a pod. varte v malom množstve vody, aby sa znížil čas varenia.
- Používajte tlakový hrniec, ešte viac sa tak zníži spotreba energie a čas varenia
- Umiestňujte hrniec do stredu varnej zóny, označeného na doske.

* Kartu technických údajov odsávača nájdete na liste vloženom v obalovej škatuli.

ВГ - Инструкции за монтаж и употреба

Символи, използвани в това ръководство



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасности или несигурни практики, които могат да доведат до нараняване или смърт.



ВНИМАНИЕ

Опасности или несигурни практики, които могат да доведат до токов удар, наранявания или щети на имущество.



ЗАБЕЛЕЖКА

Съвети и полезни инструкции

Тези икони и предупредителни символи служат за да се избегнат наранявания, както на вас самите, така и на другите. Моля, следвайте ги стриктно. След като сте прочели този раздел, моля, запазете го на сигурно място за възможни бъдещи справки.

Придържайте се стриктно към инструкциите поместени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или възпламеняване на уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на пари произхождащи от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или за неправилни настройки на командите.

Продуктът може да се различава външно от чертежите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.

- ! Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталирането, употребата и мерките за безопасност.
- ! Не нанасяйте електрически изменения върху продукта!
- ! Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, уверете се, че няма увредени части. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.
- ! Проверете целостта на продукта преди да пристъпите към инсталирането. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.

Забележка: Частите, отбелязани със символа “(*)” са опция и се доставят само с някои модели или трябва да бъдат закупени отделно.



Предупреждения

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции:

-Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете уреда от ел. мрежата.

-Инсталирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и съобразно действащите местни нормативи за безопасност. Не поправяйте и не замествайте нито една част на уреда, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация.

-Заземяването на уреда е задължително.

-Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на уреда,

който е вграден в шкафа.

-За да може инсталирането да се извърши в съответствие с действащите норми за безопасност е необходим мултиполярен прекъсвач, който отговаря на нормативите, който да осигури цялостно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за инсталиране.

-Не използвайте разклонители и удължители.

-След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите.

- Уредът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещените елементи.

- Не позволявайте на децата да си играят с уреда и ги дръжте на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части могат да се нагряват значително по време на употреба.

- Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с въпросния уред.

-По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части от уреда.

-Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на уреда не са се охладили

достатъчно, риск от пожар.

-Не поставяйте възпламеними материали върху уреда или близо до него.

-Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. Не оставяйте без наблюдение готвенето на храни богати на мазнини и олио.

-Ако повърхността е леко увредена, изключете уреда, за да избегнете евентуален токов удар.

-Уредът не може да се активира чрез външен таймер или странично дистанционно управление.

-Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар.

- Готвенето трябва да се извършва под наблюдение. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение.

- Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода. Обратното, изключете уреда и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските плотове.

-Не използвайте пароструйки, риск от токов удар

-Не поставяйте метални предмети като ножове, вилници, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли да се нажежат.

- Преди да свържете модела към ел. мрежата разгледайте

идентификационната табелка (която се намира в долната част на уреда), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран ел. техник.

Важно:

- След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не вземайте предвид детектора за готварски съдове.

- Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загряване на течности, намалете мощността.

- Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове.

- След като приключите с готвенето, изключете съответната зона.

- При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио.

Алуминият ще разтопи и ще увреди непоправимо Вашия уред.

- Не затопляйте никога консервени или тенекени кутии с храни без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират.

Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове.

- Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне на някои течности като например олио за

пържене. Прекалената топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска мощност.

- Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и плота.

- При достигане на висока температура, уредът намалява автоматично нивото на мощност в зоната на готвене.

Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключете продукта от електрическата мрежа като изключите щепсела или изключвайки главния прекъсвач на жилището.

За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици.

Уредът може да се използва от деца на възраст на не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на уреда и са осъзнали опасностите, свързани с него.

Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с уреда.

Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдение.

Помещението трябва да разполага с

достатъчна вентилация, когато кухненския аспиратор се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал.

Аспираторът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка.

Неспазването на стандартите за почистване на аспиратора и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар.

Строго се забранява приготвянето на храна върху пламък.

Използването на свободен пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожари, следователно при всички случаи трябва да се избягва.

Пърженето трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио.

ВНИМАНИЕ: Когато плота за готвене работи, достъпните части на аспиратора могат да се нагреят.

Внимание! Не свързвайте уреда към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно.

Доколкото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които да се предприемат за извеждане на отработените газове, придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни органи.

Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за

отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали.

Никога не използвайте аспиратора без правилно монтирана решетка!

Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете правилния тип винтове. Използвайте правилната дължина на винтовете, които са обозначени в Ръководство за инсталиране.

Когато кухненският аспиратор и уредите, захранени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bar).

Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, отдаване под наем или преместване, уверете се, че ръководството винаги придружава

продукта. Този уред отговаря на изискванията на Европейска директива 2012/19/ЕС и на директивата за Отпадъци от Електрическо и Електронно Оборудване (ОЕЕО). Уверявайки се, че този уред ще бъде рециклиран по правилен начин, Вие допринасяте за опазването на околната среда и на Вашето здраве.



Символът ————— върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като домашен отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначение за това пунктове за рециклиране на електрическа и електронна техника. Придържайте се към местните регламенти за преработка на отпадъци! За подробна информация във връзка с предаването, събирането и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за

събиране на домакински отпадъци или към магазина, в който сте закупили този продукт.

Апаратура, проектирана, тествана и произведена, в съответствие със стандарта за:

- Безопасност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Ефективност: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Препоръки за правилна употреба, с цел да се намали влиянието върху околната среда: Когато започнете да готвите, включете аспиратора на минимална скорост, като го оставите включен за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пари, като използвате функцията booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, заменете, когато е необходимо, филтъра(-ите) с активен въглен. За да се поддържа в добра ефективност филтъра за мазнини, почистете го при нужда. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шума, използвайте максималния диаметър на системата за канализация, посочен в това ръководство.

Употреба

Употреба на плота за готвене

Системата за готвене с индукция се основава върху физическия феномен на магнитната индукция. Основната характеристика на тази система е директното прехвърляне на енергията от генератора на тенджерата.

Предимства:

- Ако се сравни с електрическите котлони, Вашият индукционен плот е:
- **По-сигурен:** по-ниска температура върху стъклена повърхност.
- **По-бърз:** по-кратко време за затопляне на храната.
- **По-точен:** плотът реагира веднага на зададените команди.
- **По-ефективен:** 90% от погълната енергия се преобразува в топлина. Освен това, след като един път сте отстранили готварския съд от плота, преносът на топлина спира незабавно, избягвайки евентуална загуба на топлина.

Съдове за готвене

Използвайте само съдове за готвене, които са



отбелязани със символа

Важно:

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;
- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са

още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

Съдове за готвене с които вече разполагате

Индукционната система на готвене използва магнитна енергия за генериране на топлина. Следователно съдовете трябва да съдържат желязо. Можете да проверите дали материалът, от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита.

Препоръчителен диаметър на дъното на съдовете за готвене =

ВАЖНО : ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат

За да откриете минималния диаметър на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

Енергоспестяване

За да получите възможно най-добър резултат, Ви съветваме:

- да използвате тигани и тенджери с диаметър на дъното, който отговаря на този на зоната за печене.
 - Да използвате само тенджери и тигани с плоско дъно.
 - Ако е възможно, по време на готвене, оставете капака върху тенджерата.
 - Пригответе зеленчуци, картофи и др. с малко количество вода, за да съкратите необходимото време за приготвяне.
 - При тенджерите под налягане, разходът на електроенергия и времето необходимо за приготвяне се съкращават допълнително
 - Поставете тенджерата в центъра на зоната за готвене, отбелязана върху плота.
- Употреба на аспиратора** Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.



Версия с аспирация

Фиг.7

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно) фиксирани към фланеца за свързване, вече включен в комплекта.

Диаметърът на тръбата за разтоварване трябва да отговаря на диаметъра на пръстена за свързване:

- при четириъгълен изход 222 x 89 mm
- при кръгъл изход Ø 150 mm (*)

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с аспирация в илюстрираната част на това ръководство.

Фиг.7а-7б

Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване).

Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума.

Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

! Използвайте тръба с възможно най-малка дължина.

! Използвайте една тръба с възможно най-малък брой завои (максимален ъгъл на завои: 90°).

! Избягвайте драстични промени на сечението на канала.



Версия с филтриране

Фиг. 8

Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята.

Продуктът се доставя с всичко необходимо за стандартно функциониране с изход на въздух в предната част на цокъла на шкафа.

Вече са включени в опаковката четири комплекта керамичните филтри с активен въглен с много голяма производителност. Керамичните филтри са иновативни модулни филтри с въглен, които се възстановяват (консултирайте това ръководство в раздел Поддръжка - Филтри с активен въглен).

Химично-физичните свойства позволяват да се достигне една висока ефективност на абсорбиране на миризмите и висока механична устойчивост.

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с филтриране (в илюстрираната част на това ръководство).

Фиг. 13b

Монтиране

Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извършва от специализиран персонал.

Електроуредът е изработен за да бъде вграден в работен плот с дебелина 2-6 cm, при инсталиране TOP; 2,5-6 cm при инсталиране FLUSH.

Минималната дистанция между готварския плот и стената, трябва да бъде поне 5 cm от предната страна, поне 4 cm странично и поне 50 cm спрямо горните шкафове.

NB = Предложените дистанции са приблизителни: в проектирането на пространствата, трябва да се следват инструкциите на производителя на кухнята.



Ел. връзка

Фиг. 3

-Изключете уреда от електрическото захранване.

-Инсталирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащите регламенти за инсталиране и безопасност.

-Производителят не носи никаква отговорност за

евентуални щети върху хора, животни или предмети, възникнали в резултат на неспазване на директивите, предоставени в настоящия раздел.

-Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот.

-Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на уреда, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран.

-Не използвайте удължители.

-Заземяването е задължително по закон.

- Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели.

- Ако ел. уред не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2 mm² при мощност 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm²).

- В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда.

- Уредът е предназначен за използване чрез постоянно свързване към ел. мрежата, поради което трябва да предвидите омниполярен прекъсвач, който отговаря на действащите нормативи и който да осигури пълното изключване от мрежата при наличие на свръхнапрежение категория III, до който да има бърз и лесен достъп след инсталирането му.

Внимание! Преди да свържете отново уреда към ел. мрежата и да проверите дали функционира правилно, проверете дали кабелът е монтиран правилно.

Внимание! Подмяната на кабела за междинно свързване трябва да бъде извършена от оторизиран сервиз за техническо обслужване или от лице с подобна квалификация.

Забележка : продуктът притежава една функция Power Limitor която позволява да се зададе една максимална граница на аспирация kw

Настройката трябва да се извърши в момента на свързването на продукта към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа (до следващите 2 минути). **За последователността на извършване на настройки Power Limitation консултирайте това ръководство в раздел Функциониране.**

Монтаж

Преди да пристъпите към инсталирането:

След като разопаковате продукта, уверете се, че въпросният не се е увредил по време на транспорта и при наличието на проблеми, преди да пристъпите към инсталирането, свържете се с оторизирания представител или със сервиза за обслужване на клиенти.

Уверете се, че закупеният продукт е с подходящи размери предвид избраната зона за инсталиране.

Уверете се, че при транспорта във вътрешността на опаковката не са изпаднали аксесоари (например пликчета с винтове, гаранционна карта и т.н.) и евентуално ги извадете и съхранете.

Уверете се също така, че в близост до зоната за инсталиране е наличен свободен ел. контакт.

Подготовка на уреда за вграждане:

- Продуктът не може да бъде инсталиран над устройства за охлаждане, миялни машини, печки, фурни, перални и сушилни.

Извършете всички дейности на рязане по шкафа преди вграждането на готварския плот и отстранете внимателно стърготините и остатъците от стружки.

ВАЖНО: използвайте един залепващ уплътняващ продукт моно-компонент (**S**), който има устойчивост на температура до 250° ;

преди инсталирането на повърхностите, които трябва да бъдат залепени, те трябва да бъдат почистени старателно, като се отстрани всяко вещество, което може да попречи на слепването

(пр.: разлепващи продукти, конформации, мазнини, масла, прах, остатъци от стари лепила и др.);

лепилото се полага равномерно върху целия периметър на рамката;

след залепване, оставете лепилото да изсъхне за около 24 часа.

ВНИМАНИЕ! Евентуалният пропуск при инсталирането на винтовете и аксесоарите за фиксиране в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

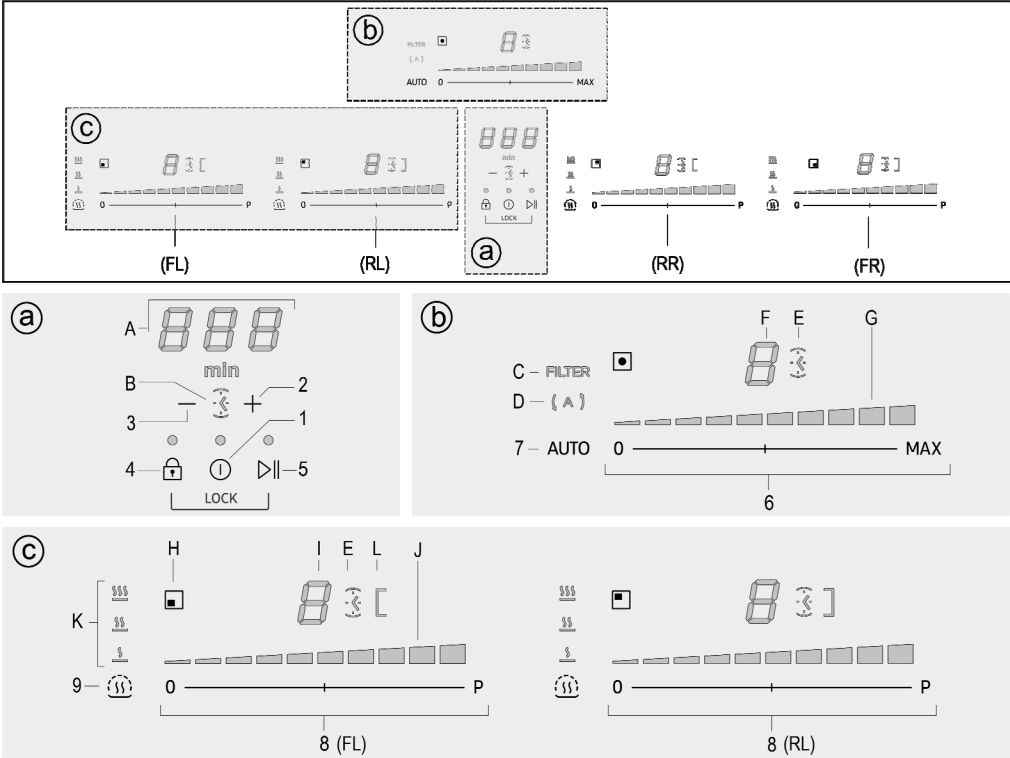
Забележка: за правилното инсталиране на продукта се препоръчва тръбите да се обработят с лента с лепило, със следните характеристики:

- еластичен, мек PVC филм, с лепило на акрилна основа
- което отговаря на стандарт DIN EN 60454
- с действие за забавяне на възпламеняването
- отлична устойчивост на застаряване
- устойчиво на температурните промени
- използвайте при ниски температури

Начин на употреба

Контролен панел

Забележка: За да зададете дадена команда е достатъчно да докоснете (натиснете) съответните символи, чрез които са изобразени.



	Бутони	Дисплей/ LED
(a) Основен/Та ймер Панел	1. ON/OFF на плота / вентилатор за екстракция 2. Увеличаване Стойност на таймер 3. Намаляване Стойност на таймер * 2+3. Активиране Таймер 4. Бутон Заклучване 5. Пауза / Възобновяване * 4+5. Защита от деца	A. Дисплей таймер B. Активен индикатор на таймер
(b) Панел на аспиратор	6. Избор на вентилатор за екстракция * Увеличаване/Намаляване на скорост на екстракция (мощност) 7. Активиране на автоматични функции * Ресет запушване на филтър	C. Индикатор за обслужване на филтър D. Индикатор на функция на автоматична екстракция E. Активен индикатор на таймер F. Визуализация на скорост на екстракция (мощност) G. Дисплей на вентилатор за екстракция
(c) Панел на плот	8. Избор на готварска зона * Увеличаване/Намаляване на Ниво на Мощност 9. Активиране на Температурен Мениджър	H. Индикатор за позиция на готварска зона I. Визуализация на Ниво на Мощност J. Дисплей на готварска зона K. Дисплей на Температурен Мениджър L. Активен индикатор на мост

УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Какво е необходимо да знаете преди да започнете да използвате плота:

Всички функции на готварския плот са проектирани по начин, по който да отговарят на най-строгите норми за сигурност.

Поради тази причина:

- Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.

- В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: "Включване на плота за готвене" без "Избор на зоната на готвене" или "Работна температура", или "Функция Lock" или "Timer").



Внимание! В случай например на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява символа "H" който обозначава извършвания в момента процес.

Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

Дисплей на зоната за готвене

върху дисплеите, които се отнася до зоните готвене, се посочва:

Включена зона за готвене	O
Power Level	1...9.P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Функция Temperature Manager активна	U
Функция Child Lock активирана	L
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP	A

Характеристики на плота

● Safe Activation

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагриване не се стартира или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

● Pot Detector

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

● Safety Shut Down

Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.

● Residual Heat Indicator

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа "H".

Начин на работа

Забележка: За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

● Включване

Натиснете (докоснете)  (1) **плот за готвене/аспиратор**

Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба

Натиснете отново за да изключите

Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● Избор на зони за готвене

Докоснете (натиснете) **Лентата за избор (8)**, която съответства на желаната зона за готвене.

● 9 Power Level

Плотът е снабден с 9 нива на мощност

Докоснете и плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор (8)**:

на дясно за да се увеличи нивото на мощност;

на ляво за да се намали нивото на мощност.

● Power Booster

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над нивото **9**), което остава активно за 10 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор (8)** (над нивото **9**) и активирайте Power Booster

Нивото Power Booster е указано на дисплея на избраната зона със символа "P".

● Bridge Zones

Зоните за готвене, благодарение на функцията Bridge са в състояние да работят комбинирано създавайки една единствена зона със същото ниво на мощност. Тази функция позволява едно равномерно готвене с тави и тенджери със значителни размери.

Възможно е да се използва в комбинация предната зона за готвене "Master" със съответната зад нея "Secondaria" (за да проверите на кои е предвидена тази функция, консултирайте илюстрираната част на това ръководство).

За да активирате Функцията Bridge:

- изберете едновременно двете зони за готвене, които желаете да използвате
- индикаторът Bridge (L) на зоната за готвене "Secondaria"

светва "L"

• посредством Лентата за избор (8) на зоната за готвене "Master ще бъде възможно да се зададе Нивото (Мощност) на работа

• за да бъде деактивирана Функцията Bridge е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране

● Temperature Manager

Temperature Manager е функция, която позволява да се зададе предварително настроената температура, по-подходяща, за да се постигне желания вид резултат (консултирайте таблицата Temperature Manager на края на този раздел).

Изберете желаната зона за готвене.

- Натиснете еднократно или многократно  (9) за да изберете най-подходящото ниво от наличните: 12.

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Консултирайте таблицата Temperature Manager на края на този раздел.		

- Натиснете повторно за изключване. На дисплея на зоната за готвене, който работи в Temperature Manager се появява символ 

● Key Lock

Key Lock позволява да се блокират настройките на плота, за да се предотврати случайна намеса, оставяйки активни вече зададените функции.

Активирание:

- натиснете  (4)

- индикаторът LED разположен над бутона светва, за да покаже настъпилото активиране

Повторете операцията за да деактивирате.

● Child Lock

Child Lock позволява да се избегне, децата да получат случаен достъп до включването на зоните за печене или зоната за аспирация, като забранява активирането на всяка една функция.

Child Lock може да се активира само с включен продукт, но с изключени зони за готвене (и зона за аспирация).

Активирание:

- отстранете съдовете за готвене, ако има такива, от готварския плот

- натиснете и задръжте натиснати едновременно  (4) и  (5), един двоен звуков сигнал указва, че функцията е включена и се визуализира "L" на дисплеите (I) и (F).

Повторете операцията за да деактивирате.

● Timer

Функцията Timer е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, дори едновременно, на всяка зона за готвене (и на зоната за аспирация).

След изтичане на зададения период зоните за готвене (или зоната за аспирация) се изключват автоматично и потребителят се предупреждава със специален звуков сигнал.

Активирание/Настройка на функцията Timer за плота за готвене

- Изберете зоната за готвене (мощност $\neq 0$).
- Натиснете   (3+2), за достъп до функцията Timer
- Настройте времето на продължителност на Timer:

натиснете селектора  (2), за да увеличите времето за автоматично изключване
натиснете селектора  (3), за да намалите времето за автоматично изключване
Ако желаете, повторете операцията за останалите зони на готвене.

Забележка: Всяка зона за готвене може да има настроен един различен Timer; на дисплея (A) ще се появи 10 секунди, обратно отброяване на последната избрана зона за готвене, след което, се визуализира обратното отброяване с по-малко време.

Когато таймерът е завършил обратното отброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произволен бутон (на плота), докато дисплеят (A) мига със символа "0.00".

Забележка: от страната на дисплея на зоната за готвене,

с Timer в употреба, се появява символ  (E)

За изключването на Timer:

- изберете зоната за готвене
- настройте стойността на таймера на , посредством  (3),

Забележка: функцията продължава да работи, ако едновременно не бъдат натиснати други бутони.

● Egg Timer

Функцията Egg Timer е едно независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация). Egg Timer се активира чрез натискане на **— + (3+2)**.

Забележка : за настройка на функцията **Egg Timer** следвайте същата процедура, като за функцията **Timer**. Когато таймерът е завършил обратното отброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произволен бутон на плота), докато дисплеят **(A)** мига със символа **"0.00"**.

● Pausa

Функцията Pausa позволява да се прекъсне всяка активна функция на плота, премествайки на стойност нула мощността на готвене.

Активиране:

- натиснете **▷|| (5)**
- визуализира се една **"I I"** на дисплеите **(I)**.

За деактивиране на функцията:

Забележка : тази операция възстановява условията на плота преди паузата

- натиснете **▷|| (5)**
- до 10 секунди плъзнете на дясно пръст по дължината на **Лентата за избор (8)**, съответстваща на **зона за готвене 2 (ФИГ.19)**;

Забележка : ако операцията не бъде извършена за това време функцията пауза остава активна.

Забележка: ако след 10 минути, **Функцията Pausa** не бъде деактивирана, плотът се изключва автоматично.

● Recall

Функцията Recall позволява да се възстановят всички настройки, зададени на плота, в случай на случайно изключване.

Активиране:

- **включете отново плота** **ⓘ (1)** до 6 секунди от изключването
- натиснете **▷|| (5)**, в рамките на следващите 6 секунди

● Automatic Heat UP

Функцията Автоматично нагряване позволява да се достигне по-бързо зададената мощност; с тази функция е възможно да се сготви храната по-бързо, но без риск тя да бъде изгорена, тъй като температурата не надвишава зададеното ниво.

Тази функция е налична за нива на мощност 1 -8 .

Активиране:

- натиснете по дължината, върху **Лентата за избор (8)**, желаната мощност

- визуализира се една **"P"** на дисплея **(I)**.

● Power Limitation

Функцията Power Limitation позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи максималното абсорбиране.

Забележка : настройката трябва да се извърши при

изключен плот, **без** да се натиска бутон **ⓘ (1)**, в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.

За да се настрои Power Limitation :

- натиснете и задръжте натиснати продължително

бутоните **ⓘ + ▷|| (4+5)**, до издаването на един кратък акустичен сигнал

- прегвърнете едновременно върху плъзгачите **FL** и **RL**

0 ————— **P**,
от ляво на дясно, и задръжте натиснат продължително в съответствие на буквите **P**, до издаването на един кратък акустичен сигнал дисплеят **Timer (A)** показва символите

"CF6", за да посочи, че е възможно да се извърши настройката

дисплеят на **зона FL** показва текущата настройка**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** по подразбиране настройката е зададена на 7,4 KW

- за да смените настройката на Power Limitation предвижете върху плъзгача **FL**

0 ————— **P**,

от ляво на дясно, за увеличаване на Kw

от дясно на ляво, за намаляване на Kw

- за да запазите направения избор, натиснете бутоните

ⓘ + ▷|| (4+5), за 1 секунда;

ще бъде издаден един акустичен сигнал за да потвърди извършената настройка и се излиза от функцията.

УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

● Включване

Натиснете (докоснете) **ⓘ (1)** **плот за готвене/аспиратор**

Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба

Натиснете отново за да изключите

Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● Включване на аспиратора:

Докоснете (натиснете) **Лентата за избор (6)** за да активирате аспиратора

● Скорост (мощност) на аспирация:

Докоснете и плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор (6)**:

на дясно за да увеличите скоростта (мощността) на аспирация (0-10);

на ляво за да намалите скоростта (мощността) на аспирация (10-0);

● Timer

Активиране/Настройка на функцията Timer за аспиратора

• Изберете аспиратор (скорост **а** 0).

• Натиснете **— + (3+2)** за достъп до функцията Timer (от всяка скорост)

• Настройте времето на продължителност на Timer:

натиснете селектора **+ (2)**, за да увеличите времето за автоматично изключване
натиснете селектора **— (3)**, за да намалите времето за автоматично изключване
на дисплея **(A)** се визуализира обратното преброяване,

Забележка: от страната на дисплея на аспиратора, с Timer в употреба, се появява

символ **⏱ (E)**

Когато таймерът е завършил обратното отброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произведен бутон на плота), докато дисплеят **(A)** мига със символа **"0.00"**.

За изключването на Timer:

• изберете зоната за готвене

• настройте стойността на таймера на **"0"**, посредством **— (3)**,

Забележка: функцията продължава да работи, ако едновременно не бъдат натиснати други бутони.

● Индикатор за запушване на филтри

Аспираторът показва, когато е необходимо, да се извърши поддръжката на филтрите:

Маслен филтър

LED индикаторът **"FILTER"(C)** се включва

Филтър за миризми с активен въглен

индикаторът LED **"FILTER"(C)** мига

● Ресет запушване на филтри

След извършване на поддръжката на филтрите (маслени и/или активен въглен) натиснете

продължително бутона **"AUTO"(7)**;

индикаторът LED **"FILTER"** изключва се, като рестартира отброяването на индикатора.

● Активиране на индикатора за задръстване на филтър за миризми с активен въглен

Този индикатор обикновено е изключен.

За да се активира, направете следното:

• включете плота за аспирация посредством **ⓘ (1)**;
• с изключени мотор за аспирация и зони за готвене, натиснете и задръжте натиснат **"AUTO"(7)**;

• **"FILTER"** включва се, след това се изключва за да покаже извършеното активиране.

● Деактивиране на индикатора за задръстване на филтър за миризми с активен въглен

повторете операцията описана по-горе за активиране

"FILTER" мига, след това се изключва за да покаже извършеното активиране.

● Функциониране в автоматичен режим

Аспираторът ще се включи на най-подходящата скорост, според капацитета на аспирация на максималното ниво на готвене, използвано в зоните за готвене.

Когато готварския плот бъде изключен, аспираторът регулира своята скорост на аспирация, като постепенно я намалява, така че да отстрани остатъчните пари и миризми.

За да активирате тази функция:

Натиснете за кратко **"AUTO" (7)**, индикаторът LED **"(A)" (D)** светва, за да покаже, че аспираторът работи в този режим.

Уредът е предразположен, да бъде използван в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя).

Инсталирайки КОМПЛЕКТА, датчикът Windows (само в случай на употреба на плота в режим АСПИРАЦИЯ), аспирацията на въздуха ще спира да функционира, всеки път, когато наличният прозорец в стаята, върху който КОМПЛЕКТЪТ бъде приложен, бъде затворен.

-Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА към уреда, трябва да бъде извършено от технически персонал, с квалификация и специализация.

-КОМПЛЕКТЪТ трябва да бъде с отделен сертификат, в съответствие със стандартите за безопасност, отнасящи се до компонента и неговата употреба с уреда. Инсталирането трябва да бъде извършено в съответствие с действащите регламенти за битови инсталации.

ВНИМАНИЕ:

-окабеляването на КОМПЛЕКТА, което трябва да се свърже към уреда трябва да бъде част от верига със сертификат за безопасно ниско напрежение (SELV).

-производителят на този уред отхвърля всякаква отговорност за евентуални проблеми, щети, пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми при функциониране и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

Предварително зададено ниво на мощност		Описание
	Melting	Определяне на най-подходящата мощност за бавно разтапяне на деликатни продукти, без да се увреждат сетивните им характеристики (като например шоколад, масло и т.н.).
	Warming	Определяне на най-подходящата мощност, която позволява поддържане константна температурата на ястията по деликатен начин, без възвиране.
	Simmer	Определяне на най-подходящата мощност за продължително къкрене при готвене. Подходяща е за приготвяне на доматиен сос, рагу, супи, минестроне при което мощността се контролира, което е идеално и за готвене на водна баня. Избягват се неблагоприятни утечки на храна и загаряния по дъното, които са типични за този начин на готвене. Активирайте тази функция след възвиране на ястието.

Таблица на мощностите

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомагане на формирането на опит и навици за готвене)
Максимална мощност	Boost	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до бързо кипване ако става въпрос за вода или бързо затопляне на готвените течности
	8-9	Пържене – кипене	Идеално за запичане, в началото на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – кипене – печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (с кратка продължителност 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (със средна продължителност 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (с голяма продължителност) и объркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (на ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко) и за объркване на паста
	2-3	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад и размразяване на продукти с малки размери
	1	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за поддържане топло на малко количество прясно сготвени ястия и поддържане температурата на ястия и объркване на ризото
OFF	Нулева мощност	Повърхност за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

Таблица за печене

Категория храни	Ястия и начин на приготвяне	Ниво на мощност и степен на готвене			
		Първа фаза	Мощност	Втора фаза	Мощност
Паста, ориз	Прясна паста	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Прясна паста	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Варен ориз	Загряване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	5-6
	Ризото	Запържване и запичанена ястия	7-8	Готвене	4-5
Зеленчуци, варива	Варени	Загряване на водата	Booster-9	Варене	6-7
	Пържени	Затопляне на олиото	9	Пържене	8-9
	Соте	Загряване на аксесоара	7-8	Готвене	6-7
	Задушени	Загряване на аксесоара	7-8	Готвене	3-4
	Запържени	Загряване на аксесоара	7-8	Придаване на златист цвят на запържените ястия	7-8
Месо	Печено	Запичане до златист цвят в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	На скара	Предварително загряване на съда	7-8	Запичане и от двете страни	7-8
	Запечено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	4-5
	Със сос/задушено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
Риба	На скара	Предварително затопляне на тенджерата	7-8	Готвене	7-8
	Със сос/задушена	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Пържена	Загряване на олиото или на мазнините	8-9	Пържене	7-8
Яйца	Пържени	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	6-7
	Омлети	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	5-6
	Рохко сварени/Твърдо сварени яйца	Загряване на водата	Booster-9	Готвене	5-6
	Палачинки	Затопляне на тенджерата с масло	6	Готвене	6-7
Сосове	Домати	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Пау	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Бешамел	Подготовка на базата (разтопете масло и брашно)	5-6	Леко възвиране	3-4
Сладкиши и кремове	Яйчен крем	Възвиране на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	4-5
	Пудинг	Възвиране на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	2-3
	Мляко с ориз	Затопляне на мляко	5-6	Поддържане на леко варене	2-3

Поддръжка

Поддръжка на плота за готвене

Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

Почистване

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

Важно:

Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклена повърхност.

Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна.

Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва моментално да бъдат отстранени.

Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото.

Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

Важно:

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък и да може да се извърши едно почистване при максимална хигиенна безопасност.

Фиг. 16

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана

Фиг.18 → 18.3

Поддръжка на аспиратора

Почистване

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!**

Избягвайте употребата на абразивни продукти.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!

Филтър против мазнини

Задържа частиците мазнина, произхождащи от

готвенето.

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запушване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не агресивни почистващи препарати, ръчно или в миална машина на ниски температури и на кратък цикъл.

При измиването в миална машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

Фиг. 15

Филтър С Активен Въглен - Керамичен

(Само за Филтрираща Версия)

Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето.

Продуктът е снабден с четири комплекта филтри, които задържат миризмите, благодарение на активния въглен. Активният въглен е вграден в една керамична структура, която го прави лесно и напълно достъпен за замърсителите, създавайки по този начин една голяма повърхност на абсорбиране.

Запушването на **керамичните филтри с активен въглен** настъпва след една значително продължителна употреба според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Тези филтри за миризми, могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрята фурна на 200°C за 45 минути. Регенерирането позволява една максимална трайност на филтрите от 5 години.

Фиг.17 → 17.13

Отстраняване на неизправности

Грешката може да възникне от по-малък проблем, който можете да отстраните самостоятелно, с помощта на следните инструкции. Не опитвайте никакви допълнителни ремонти, ако следните инструкции не помагат във всеки един от специфичните случаи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ремонтите на уредите трябва да бъдат извършени само от квалифициран обслужващ техник. Неправилно извършени ремонти могат да се превърнат в значителен риск за потребителя. Ако вашият уред се нуждае от ремонт, моля, свържете се с центъра за обслужване на клиенти.

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Какво трябва да направя, ако готварските зони не функционират?	Предпазителят в таблото не е непокътнат Няма тенджерата върху готварската зона.	Ако предпазителите се изключват няколко пъти, свържете се с оторизиран електротехник Поставете тенджерата върху готварската зона.
Какво трябва да направя, ако готварските зони не се включват?	Контролният панел е частично покрит от мокра кърпа или течност.	Почистете контролния панел

ИНФОРМАЦИОНЕН КОД	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
E2	Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура	Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока	Изчакайте плота да се охлади преди да го използвате отново
ERR03 + звуков сигнал 	Отчита се едно продължително активиране (постоянно) на бутона. Интерфейсът се изключва след 10 секунди.	Вода, тенджери или кухненски съдове, над потребителския интерфейс.	Почистете повърхността, отстранете евентуално наличните предмети от плота.
За всички други сигнализации за грешка (E ... U ...)	Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка		

Информационен Лист на Продукт (Плот)

Име на доставчика	Samsung Electronics Co. Ltd
Идентификация на модел	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Тип Плот	Вграден
Технология на Нагряване	Индукционни готварски зони и зона за готвене
Брой готварски зони и/или зони за готвене	4
За кръгли готварски зони или зона за готвене: диаметър на полезна повърхност за електрически нагрята готварска зона (Ø)	18,9 cm, 22 cm
Консумация на електрическа енергия за готварска зона или зона за готвене, изчислена на kg (EC електрическо готвене)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Консумация на електрическа енергия за плота, изчислена на kg (EC електрически плот)	190,2 Wh/kg

• Данни, определени в съответствие със стандарт EN 60350-2/A11 и Регламентите на Комисията (EU) No 66/2014.

Съвети за пестене на енергия

Препоръки за най-добри резултати:

- Използвайте тенджери и тигани с диаметър на дъното, еднакъв на този на готварската зона.
- Използвайте само тенджери и тигани с плоски дъна.
- Когато е възможно, оставете капака върху тенджерата по време на готвене
- Гответе зеленчуци, картофи и др. с малки количества вода, за да намалите времето за готвене.
- Използвайте тенджера под налягане, тя допълнително намалява консумацията на енергия и времето за готвене
- Поставете тенджерата в центъра на готварската зона, обозначена на плота.

* За Листовката с данни за Продукта Аспиратор, моля, консултирайте документацията, включена в кутията на опаковката.

МК - Упатство за монтирање и употреба

Симболи користени во овој прирачник



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Опасности или опасни постапки што може да доведат до тешка телесна повреда или смрт.



ВНИМАНИЕ

Опасности или опасни постапки што може да доведат до електричен удар, телесна повреда или имотна штета.



ЗАБЕЛЕШКА

Корисни совети и инструкции

Овие икони и симболи за предупредување се тука за да спречат повреди на вас и на останатите. Ве молиме следете ги внимателно. По читањето на овој дел, чувајте го на безбедно место за користење во иднина.

Строго придржувајте се кон инструкциите во прирачникот. Не се презема никаква одговорност за проблеми, штета или пожари предизвикани поради непочитување на инструкциите во прирачникот. Уредот е наменет само за домашна употреба, за готвење храна и издувување на пареите создадени за време на готвењето. Не е дозволена друга употреба (на пр. загревање на простории). Производителот одбива секаква одговорност за несоодветна употреба или неправилно поставување на контролите.

Производот може да има поинакви естетски карактеристики во поглед на илустрациите во овој прирачник, но сепак функционирањето, инструкциите за одржување и инсталација остануваат исти.

! Прочитајте ги инструкциите внимателно: тие содржат

важни информации за инсталација, работа и безбедност.

- ! Не правете електрични измени на производот.
- ! Пред да го инсталирате уредот, проверете да не се оштетени компонентите. Во спротивно контактирајте го продавачот и не продолжувајте со инсталација.
- ! Проверете ја целосноста на производот пред да го инсталирате. Во спротивно, контактирајте го продавачот и не продолжувајте со инсталацијата.

Забелешка: Деловите означени со симболот „(*)“ се изборни додатоци доставени само со некои модели или пак не се доставени но се достапни за купување.



Внимание

Внимание! Строго придржувајте се кон следниве инструкции:

-Уредот мора да биде исклучен од електричната мрежа пред да вршите инсталациони работи.

-Инсталацијата и одржувањето мора да се изврши од страна на квалификуван техничар, во согласност со инструкциите на производителот и со локалните безбедносни прописи. Не поправајте или менувајте каков било дел на уредот доколку тоа не е специфично наведено во упатството за работа.

-Заземјувањето на уредот е задолжително.

-Струјниот кабел мора да биде доволно долг за да може уредот, вграден во плакарот, да се поврзе со електричната мрежа.

-За да се обезбеди дека инсталацијата е во согласност со моменталните стандарди за безбедност, потребен е вообичаен омниполарен прекинувач кој обезбедува целосно исклучување на струјата под категоријата III за услови за прекумерен напон, во согласност со

правилата за инсталација.

-Не користете повеќекратни штекери или продолжни кабли.

-Откако ќе се заврши инсталацијата, електричните компоненти не смеат повеќе да бидат достапни за корисникот.

- Уредот и неговите пристапни делови се загреваат за време на употреба.

Внимавајте да не ги допрете елементите за греење.

-Осигурајте се децата да не си играат со уредот; чувајте ги децата подалеку и надгледувајте ги бидејќи пристапните делови може да станат многу топли за време на употреба.

-За лица со пејсмејкери и активни импланти важно е да проверите, пред да ја користите индукциската плоча за готвење, дали нивниот пејсмејкер е компатибилен со уредот.

-За време на и по употреба, не ги допирајте елементите за греење на уредот.

-Избегнувајте контакт со алишта или други запаливи материјали сè додека сите компоненти на уредот не се доволно изладат, поради опасност од пожар

-Не ставајте запаливи материјали на или во близина на уредот.

-Презагреаните масти и масла лесно се запалуваат. Надгледувајте го готвењето на храна со голема содржина на масти и масла.

-Ако површината е пукната, исклучете го уредот за да ја избегнете можноста од

електричен удар.

-Уредот не е наменет да работи со надворешен тајмер или посебен систем за далечинска контрола.

-Готвењето без надзор на плочата за готвење со масло или маст може да биде опасно и може да предизвика пожар.

- Процесот на готвење мора да се надгледува. Краткотрајниот процес на готвење мора постојано да се надгледува.

- НИКОГАШ не се обидувајте да изгаснете оган користејќи вода. Наместо тоа, исклучете го уредот и задушете ги пламените, на пример со капак или противпожарно ќебе. Опасност од пожар: не оставајте предмети на површините за готвење.

-Не користете чистачи на пареа, ризик од електричен удар

-Не ставајте метални предмети како на пример ножеви, виљушки, лажици и капаци на површината од плочата за готвење бидејќи може да се презагреат.

- Пред да го поврзете уредот на електричната мрежа: проверете ја плочката со податоците (на долниот дел од уредот) за да се осигурате дека напонот и моќноста одговараат на мрежните вредности и дека приклучокот за поврзување е соодветен. Во случај на сомневање, консултирајте се со квалификуван електричар.

Важно:

- По употреба, исклучете го уредот од неговиот контролен уред и не се

ослонувајте на детекторот за тенџериња.

-Избегнувајте истурања; кога вриете или греете течности, намалете го доводот на топлина.

- Не ги оставајте вклучени елементите за греење со празни тенџериња или тави или без садови.

- Штом ќе заврши готвењето, исклучете ја соодветната зона.

- Никогаш не користете алуминиумска фолија за да готвите со неа и никогаш не ставајте директно производи спакувани со алуминум врз површината за готвење. Алуминиумот ќе се стопи и непоправливо ќе го оштети уредот.

- Никогаш не загревајте лименки или конзерви што содржат храна без прво да ги отворите бидејќи може да експлодираат!

Ова предупредување важи исто така и за сите други видови на плочи за готвење.

- Ниво со висока моќност како на пример функцијата „Засилувач“ не треба да се користи за загревање на одредени течности како на пример масло за пржење. Прекумерната топлина може да биде опасна. Во овие случаи препорачуваме употреба на пониско ниво на моќност.

-Садовите мора да се ставаат директно врз плочата за готвење и да се центрираат. Под никакви околности не треба да се става нешто помеѓу тенџерето и плочата за готвење.

- Во ситуации со висока температура,

уредот автоматски го намалува нивото на моќност на зоните за готвење.

Пред чистење или одржување, исклучете го производот од електричната мрежа со повлекување на приклучокот или исклучување на главниот прекинувач во домот.

За сите операции на инсталирање и одржување секогаш користете работни ракавици

Овој уред може да се користи од страна на деца на возраст над 8 години и лица со намалени психофизички и сензорни способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку се под внимателен надзор или имаат добиено инструкции за безбедна употреба на апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

Децата треба да се надгледуваат за да не си играат со уредот.

Чистењето и одржувањето никогаш не треба да го прават деца доколку не се под соодветен надзор.

Просторијата мора соодветно да се проветрува кога аспираторот се користи во исто време како други уреди за согорување, гас или друго.

Аспираторот мора редовно да се чисти како внатрешно така и надворешно (НАЈМАЛКУ ЕДНАШ МЕСЕЧНО), со строго придржување кон инструкциите за одржување.

Доколку не се следат правилата за чистење на аспираторот и замена и чистење на филтерот ќе доведе до опасност од пожар.

Строго се забранува фламбирање на храна.

Употребата на отворен пламен може да ги оштети филтрите и да предизвика опасност од пожар па поради тоа треба да се избегнува под сите околности.

Мора да обратите дополнителна грижа кога пржите за да не се презагрее маслото и да се предизвика пожар.

ВНИМАНИЕ: Кога плочата за готвење е вклучена, пристапните делови на аспираторот може да се загреат.

Внимание! Не го поврзувајте уредот на електричната мрежа сè додека целосно не се заврши инсталацијата.

Во поглед на техничките и безбедносните мерки коишто треба да се применат за извлекување на пареа, мора строго да се почитуваат регулативите издадени од локалните власти.

Издувниот воздух не смее да се транспортира низ истите цевки коишто се користат за извлекување на пареи создадени од согорување на гас или други типови на уреди за согорување.

Никогаш не го користете аспираторот доколку решетката не е правилно монтирана!

Користете ги само завртките за затегнување доставени со производот за неговата инсталација или ако не се доставени, купете го точниот вид на завртки. Користете завртки со точна должина, како што е наведено во прирачникот за инсталација.

Кога аспираторот се користи со други уреди напојувани со неелектрична

енергија, негативниот притисок на просторијата не смее да надминува 4 Pa (4×10^{-5} бари).

Прирачникот мора да се чува за идни консултации во секое време. Ако се продаде, премести или помести, мора да остане со производот.

Уредот е означен во согласност со Европската директива 2012/19/EC за отпад од електрична и електронска опрема (WEEE). Со правилното отстранување на производот, корисникот помага во спречувањето на потенцијално негативни последици врз животната средина и здравјето на човекот.



Симболот  на производот или на придружната документација покажува дека производот не треба да се третира како отпад од домаќинството туку треба да се предаде до соодветно соборно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Отстранувајте го уредот во согласност со локалните прописи за отстранување на отпад. За повеќе информации во врска со третманот, враќањето и рециклирањето на производот, контактирајте ги локалните власти, соборната служба за отпад од домаќинствата или продавницата каде што сте го купиле производот.

Уредот е дизајниран, тестиран и развиен во сообразност со регулативите за:

- Безбедност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Перформанси: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- Електромагнетна компатибилност: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Препораки за правилна употреба со цел да се намали влијанието врз животната средина: Кога почнувате да готвите, вклучете го аспираторот на минимална брзина и оставете го вклучен неколку минути дури и по завршувањето на готвењето. Зголемете ја брзината само ако има голема количина на пареи и чад, користејќи ја функцијата „Засилувач“ само во екстремни случаи. За ефикасно работење на системот за намалување на мирисите, заменете ги филтрите на јаглен кога е потребно. За да се осигура висока ефикасност на филтерот за масти, чистете го кога е потребно. За да се подобри ефикасноста и да се минимизира бучавата, користете го максималниот дијаметар на цевка наведен во прирачникот.

Употреба

Употреба на плочата за готвење

Системот за готвење со индукција се заснова на физичкиот феномен на магнетна индукција. Главната карактеристика на овој систем е директниот трансфер на енергија од генераторот на тенџерето.

Предности:

Ако се спореди со електричните плочи за готвење, вашата индукциска плоча за готвење е:

- **Побезбедна:** пониска температура на стаклената површина.
- **Побрза:** пократки времиња за загревање на храна.
- **Поточна:** плочата за готвење реагира веднаш на вашите команди
- **Поефикасна:** 90% од апсорбираната енергија се трансформира во топлина. Освен тоа, штотука се отстрани тенџерето од плочата за готвење, веднаш се прекинува преносот на топлина, избегнувајќи непотребни загуби на топлина.

Садови за готвење

Користете само тенџериња што го носат симболот



Важно:

за да избегнете трајна штета на површината од плочата за готвење, не користете:

- садови со несовершено рамно дно.
- метални садови со емајлирано дно.
- садови со груба основа, за да се избегне гребење на површината од плочата за готвење.
- никогаш не ставајте топли тенџериња и тави врз површината на контролната табла од плочата за готвење

Веќе постоечки садови

Готвењето со индукција користи магнетизам за создавање на топлина. Садовите затоа мора да содржат железо. Проверете дали материјалот на тенџерето е магнетен користејќи магнет. Тенџерињата не се погодни ако не се магнетизираат.

ВАЖНО: ако тенџерињата не се со точна големина, зоните за готвење не се вклучуваат

За информации во врска со минималниот дијаметар на тенџере што треба да се користи на секоја зона, погледнете го илустрираниот дел од прирачникот.

Препораки за најдобри резултати:

- Користете тенџериња и тави со дијаметар на дно еднаков на зоната за готвење.
- Користете само тенџериња и тави со рамно дно.
- Каде е можно, чувајте го капакот на тенџерињата за време на готвење
- Гответе зеленчук, компири и др. со мала количина на вода за да се намали времето на готвење.
- Користете експрес лонец за да се намали

потрошувачката на енергија и времето на готвење

- Ставете го тенџерето во центарот на зоната за готвење нацртана на плочата за готвење.

Користење на аспираторот

Системот за екстракција може да се користи во две верзии: надворешна екстракција и евакуација или како филтер со внатрешна рецикулација.



Верзија со извлекување

Сл. 7

Пареите се извлекуваат кон надворешноста преку серија на цевки (купени посебно) прицврстени на доставената прирабница за поврзување.

Дијаметарот на издвуната цевка мора да биде ист со дијаметарот на прстенот за поврзување:

- за правоаголни излези 222 x 89 мм
- за кружни излези Ø 150 мм (*)

За повеќе информации погледнете ја страницата со верзијата со извлекување (во илустрираниот дел од прирачникот).

Сл. 7a-7b

Поврзете го производот со издувни цевки монтирани на сид и отвори со дијаметар еднаков на излезот за воздух (прирабница за поврзување).

Користењето на издувни цевки монтирани на сид и дупки со помал дијаметар може да ја намали ефикасноста на екстракцијата и драстично да го зголеми нивото на бучава.

Се одбива секаква одговорност во врска со ова.

! Користете цевки со минималната неопходна должина.

! Користете цевки со што е можно помал број на кривини (максимален агол: 90°).

! Избегнувајте драстични промени во дијаметарот на цевките.



Верзија со филтрација

Сл. 8

Издувниот воздух се филтрира во специјални филтри за масти и филтри за мириси пред да се врати назад во просторијата.

Производот е доставен со сите потребни делови за стандардна инсталација, со излез за воздух позициониран во предниот дел од подножјето на кукиштето.

За висока ефикасност веќе се доставени керамички филтерски пакувања со активен јаглен со производот. Керамичките филтри се иновативни модуларни филтри на јаглен коишто се регенерираат (види го делот Одржување - Филтри со активен јаглен во прирачникот).

Нивните хемиско-физички својства овозможуваат исклучително ефикасна апсорпција на мириси и висок механички отпор.

За повеќе информации погледнете ја страницата со верзијата за филтрација (во илустрираниот дел од прирачникот).

Сл. 13b

Инсталација

Електричната и механичката инсталација мора да се изведе од квалификуван персонал.

Електричниот апарат е дизајниран за вградување во 2-6 см дебела работна плоча во случај на ГОРНИ инсталации; 2,5-6 см во случај на ИЗРАМНЕТИ инсталации.

Минималниот слободен простор помеѓу врвот за готвење и сидот мора да биде најмалку 5 см од предната страна, најмалку 4 см од страна и најмалку 50 см во поглед на сидните единици одозгора.

Забелешка= Предложените слободни простори се индикативни: кога ги одредувате просторите, следете ги инструкциите на производителот на кујната.



Електрично поврзување

Сл. 3

- Исклучете го уредот од електричната мрежа

-Инсталацијата мора да се изврши од страна на професионално квалификуван персонал кој е запознаен со применливите стандарди за инсталација и безбедност.

-Производителот одбива секаква одговорност за лица, животни или предмети во случај на непочитување на инструкциите од ова поглавје.

-Струјниот кабел мора да биде доволно долг за да овозможи отстранување на плочата за готвење од работната плоча

-Проверете дали напонот на плочката со податоци на долниот дел од уредот одговара со тој на куќата каде што треба да се инсталира.

-Не користете продолжни кабли.

- Заземјувањето се бара со закон

- Кабелот за заземјување мора да биде 2 см подолг од другите кабли

- Ако апаратот за домаќинството не е опремен со струен кабел, користете кабел со минимален дијаметар на спроводник од 2,5 мм² за моќност до 7200 вати; за повисоки нивоа на моќност, дијаметарот мора да биде 4 мм².

- Во никој момент долж кабелот не треба да се достигне температура од 50° C над собната температура.

- Уредот е наменет за трајно поврзување со електричната мрежа, па затоа, направете го поврзувањето со фиксната мрежа преку стандарден омниполарен прекинувач, кој гарантира целосно исклучување на струјата под категорија III за услови за прекумерен напон и кој е слободно пристапен по инсталацијата.

Внимание! Пред повторно да го поврзете колото на главното струјно напојување и да проверите негово правилно функционирање, секогаш проверете дали струјниот кабел е правилно монтиран.

Внимание! Интерконецкиот кабел мора да се замени од страна на овластен персонал од центарот за поддршка или исто квалификувано лице.

Забелешка: производот е опремен со функција за ограничување на моќноста која овозможува да ставите ограничување на максималната моќност

Ограничувањето мора да се постави во времето на

поврзувањето на производот на електричната мрежа или кога сама се поврзува електричната мрежа (во рок од следните 2 минути). **За поставување на секвенцата за ограничување на моќноста, погледнете го делот „Ракување“ од прирачникот.**

Монтирање

Пред да ја стартувате инсталацијата:

- По распакувањето на производот, проверете да не е оштетен за време на транспортот и во случај на проблеми, контактирајте го вашиот продавач или центарот за поддршка пред да продолжите со инсталацијата.
- Проверете дали производот е со точната големина за локацијата за инсталација.
- Проверете за додатоци во пакувањето (ставени таму за полесен транспорт) како на пример кеси што содржат завртки, гарантен лист и др. Извадете ги и чувајте ги на безбедно.
- Исто така проверете дали има штекер во близина на просторот за инсталација

Подготовка на плакарот за инсталација:

- Производот не може да се инсталира над апарати за ладење, машини за миење садови, грејачи, печки, машини за перење алишта и машини за сушење.
- Исечете го плакарот пред да ја вметнете плочата за готвење и внимателно отстранете ги струганиците или струшките.

ВАЖНО: користете лепливо средство за пополнување со една компонента (**S**), отпорно на високи температури до 250°;

пред инсталација, површините што треба да бидат премачкани со лепак мора внимателно да се исчистат, отстранувајќи ги сите супстанции што може да го загрозат лепењето (на пр. средства за ослободување, презервативи, маст, масла, прашоци, стари остатоци од лепак и др.); средството за потполнување мора да се дистрибуира рамномерно долж целиот периметар на рамката; по лепењето, оставете да се исуши околу 24 часа.

ВНИМАНИЕ! Ако не ги инсталирате завртките и затворачите во согласност со инструкциите може да дојде до електрични опасности.

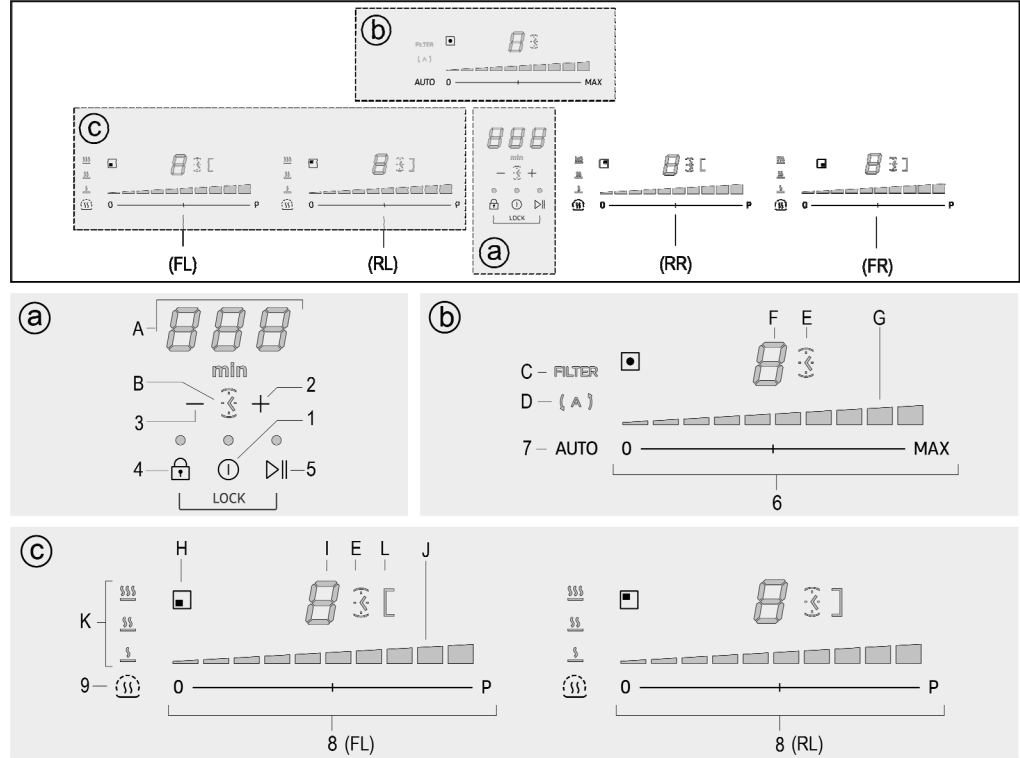
Забелешка: за да се осигура правилна инсталација на производот се препорачува да се облепат цевките користејќи фластер со следниве карактеристики:

- меко еластична PVC фолија со лепак на акрилна база
- кој е во согласност со DIN EN 60454 прописите
- огноотпорен
- одлична отпорност против абење
- отпорна на температурни флукуации
- може да се користи на ниски температури

Ракување

Контролна табла

Забелешка: За да ги изберете командите, едноставно допрете (притиснете) ги симболите што ги претставуваат



	Тастери	Екран/ ЛЕД
(a) Главна контрола/Контрола на тајмер	1. ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ на плочата за готвење / аспираторот за плочата за готвење 2. Зголеми вредност на тајмер 3. Намали вредност на тајмер * 2+3. Активирај тајмер 4. Тастер за заклучување 5. Пауза / Отповикување * 4+5. Заклучување за деца	A. Екран на тајмер B. Индикатор за тајмер - активен
(b) Контрола на аспиратор	6. Избор на аспиратор * Зголеми/намали брзина на екстракција (моќност) 7. Активација на автоматски функции * Ресетирање на заситеност на филтер	C. Индикатор за поддршка за филтрирање D. Индикатор за функцијата „Автоматска екстракција“ E. Индикатор за тајмер - активен F. Приказ на брзина на екстракција (моќност) G. Екран на аспиратор
(c) Контрола на плоча за готвење	8. Избор на зона за готвење * Зголеми/Намали ниво на моќност 9. Активација на управувач на температура	H. Индикатор на позиција на зона за готвење I. Приказ на ниво на моќност J. Екран на зона за готвење K. Екран на управувач на температура L. Индикатор за мост - активен

УПОТРЕБА НА ПЛОЧАТА ЗА ГОТВЕЊЕ

Пред да почнете, важно е да знаете:

Сите функции на плочата за готвење се дизајнирани да бидат во согласност со најстрогите безбедносни регулативи.

Поради таа причина: • Некои функции нема да се активираат или ќе се деактивираат автоматски, во отсуство на тенџериња врз ринглите или кога не се добро позиционирани.

• Во други случаи активираните функции ќе се деактивираат автоматски по неколку секунди кога специфичната функција бара дополнителна поставка којашто не е избрана (на пр.: „Вклучете ја плочата за готвење“ без „Селектирање на зоната за готвење“ и „Работната температура“ или „Функцијата заклучување“ или функцијата „Тајмер“).



Предупредување! Во случај (на пример) на продолжена употреба, зоната за готвење може да не се исклучи веднаш бидејќи е во фаза на ладење; симболот ќе се појави на екранот од зоната за готвење „H“ за да се покаже извршувањето на оваа фаза. Почекајте да се исклучи екранот пред да пристапите до зоната за готвење.

Екран на зона за готвење

Екранот на површината за готвење покажува:

Вклучена зона за готвење	0
Ниво на моќност	1 ... 9 - P
Индикатор за преостаната топлина	H
Детектор за тенџериња	U
Функција „Управувач на температура“ - активна	U
Функција „Заклучување за деца“ - активна	L
Функција за пауза	
Функција за автоматско зголемување на топлина	A

Карактеристики на плочата за готвење

● Безбедна активација

Производот се активира само во присуство на тенџериња врз зоната за готвење: процесот на греење не стартува или се прекинува ако нема тенџериња или ако тие се отстранат.

● Детектор за тенџериња

Производот автоматски го открива присуството на тенџериња врз зоните за готвење.

● Безбедносно исклучување

За безбедносни причини, секоја зона за готвење има максимално време на работа кое зависи од поставеното максимално ниво на моќност.

● Индикатор за преостаната топлина

Ако се исклучи една или повеќе зони за готвење, присуството на преостаната топлина се покажува преку визуелен сигнал на екранот од соодветната зона за готвење со помош на симболот „H“.

Ракување

Забелешка: Пред да активирате некоја функција, мора да биде активирана посакуваната зона

● Вклучување

Притиснете (допрете) **1 ВКЛУЧИ/ИСКЛУЧИ плоча за готвење/аспиратор**

Сијаличката на индикаторот ќе се вклучи за да покаже дека плочата за готвење/аспираторот е подготвен за употреба

Притиснете повторно за да исклучите

Забелешка: Оваа функција има приоритет над другите.

● Избирање на зоната за готвење

Допрете (притиснете ја **Лентата за избор (8)** на посакуваната зона за готвење.

● 9 Нивоа на моќност

Плочата за готвење има 9 нивоа на моќност

Допрете и лизгајте долж **Лентата за избор (8):**

надесно за да го зголемите нивото на моќност;

налево за да го намалите нивото на моќност.

● Засилувач на моќноста

Производот има дополнително ниво на моќност (по ниво 9), кое останува активно 10 минути, по кое температурата се враќа на претходно поставената вредност.

Допрете и лизгајте долж **Лентата за избор (8)** (по ниво 9) и активирајте ја функцијата „Засилувач на моќноста“

Нивото на засилувачот на моќноста се покажува на екранот од избраната зона со симболот „P“

● „Мост“ зони

Благодарение на функцијата „Мост“, зоните за готвење може да работат во комбиниран начин, создавајќи единечна зона со истото ниво на моќност. Оваа функција

овозможува еднакво дистрибуирано готвење со големи тенџериња и тави.

Предната „Главна“ зона за готвење може да се користи во комбинација со соодветната „Секундарна“ зона за готвење на задната страна

(за да проверите кои зони се опремени со оваа функција, погледнете го илустрираниот дел од прирачникот).

За активирање на функцијата „Мост“:

- изберете ги истовремено двете зони за готвење што сакате да ги користите
- индикаторот „Мост“ (L) на „Секундарната“ зона за

готвење се запалува „J“

- со помош на Лентата за избор (8) на „Главната“ зона за готвење ќе може да се постави работното ниво (моќност)

- за да ја деактивирате функцијата „Мост“ едноставно повторете ја истата процедура за активација

● Управувач на температура

Управувачот на температура е функција што ви овозможува да ја поставите најсоодветната претходно поставена температура за да се постигне посакуваниот резултат (погледнете ја табелата „Управувач на температура“ на крајот од ова поглавје).

Изберете ја посакуваната зона за готвење.

- Притиснете еднаш или повеќе пати  (9) за да го изберете најсоодветното ниво од достапните:

	Топење*	
	Затоплување*	
	Крчкање*	
* Погледнете го „Управувачот на температура“ на крајот од ова поглавје.		

- Притиснете повторно за да исклучите. Следниот симбол се појавува на екранот од зоната која работи во режимот „Управувач на температура“ „J“

● Тастер за заклучување

Тастерот за заклучување овозможува блокирање на поставките на плочата за готвење за да се спречи ненамерно манипулирање, оставајќи ги активни функциите што веќе биле поставени.

Активација:

- притиснете  (4)

- LED сијаличката над копчето ќе се вклучи за да покаже дека е активирано

Повторете ја операцијата за да деактивирате.

● Заклучување за деца

Заклучувањето за деца овозможува спречување на децата од ненамерно пристапување до зоната за готвење и зоната за екстракција, спречувајќи го активирањето на функциите.

Заклучувањето за деца може да се активира само кога е вклучен производот, но со исклучени зони за готвење (и зона за екстракција).

Активација:

- отстранете ги тенџерињата од плочата за готвење

- истовремено притиснете и држете  (4) и  (5), звучен сигнал покажува дека функцијата е активна а на екранот (I) и (F) се појавува „L“.

Повторете ја операцијата за да деактивирате.

● Тајмер

Функцијата „Тајмер“ е одбројување кое може да се постави за секоја зона за готвење (и зона за екстракција), дури и истовремено.

На крајот од поставениот период, зоните за готвење (или зоната за екстракција) автоматски ќе се исклучат а корисникот ќе се информира преку звучен сигнал.

Активација/Регулација на функцијата „Тајмер“ на плочата за готвење

- Изберете ја зоната за готвење (моќност $\neq 0$).
- Притиснете  (3+2) за да пристапите кон функцијата „Тајмер“
- Регулирајте го времетраењето на тајмерот:

притиснете го селекторот  (2), за да го зголемите времето на автоматско исклучување притиснете го селекторот  (3), за да го намалите времето на автоматско исклучување

По желба, повторете ја операцијата за другите зони за готвење.

Забелешка: Секоја зона за готвење може да има различно поставен тајмер; на екранот, (A), одбројувањето на последно избраната плоча за готвење ќе се прикаже 10 секунди, по кое ќе се прикаже одбројувањето со последното преостанато време.

Кога тајмерот ќе заврши со одбројувањето, има звучен сигнал (2 минути, или ќе запре, ако се притисне некое од копчињата на плочата за готвење), додека екранот (A) ќе трепка со симболот „0.00“.

Забелешка: на страната од екранот на зоната за готвење

ќе се појави следниот симбол  (E)

За да го исклучите тајмерот:

- изберете ја зоната за готвење
- ставете ја вредноста на тајмерот на „0“ со помош на  (3),

Забелешка: функцијата останува активна ако во меѓувреме не се притисне некој друг тастер.

● Тајмер за јајца

Функцијата „Тајмер за јајца“ е одбројување кое е независно од зоните за готвење (и зоната за екстракција).

Тајмерот за јајца се активира со притискање на **— + (3+2)**.

Забелешка: за да ја регулирате функцијата „Тајмер за јајца“, следете ја истата процедура како за функцијата „Тајмер“.

Кога тајмерот ќе заврши со одбројувањето, има звучен сигнал (2 минути, или ќе запре, ако се притисне некое од копчињата на плочата за готвење), додека екранот (A) ќе трепка со симболот „0.00“.

● Пауза

Функцијата „Пауза“ ви овозможува да ја одложите активната функција на плочата за готвење, ставајќи ја моќноста за готвење на нула.

Активација:

- притиснете  (5)
- на екранот (I) се прикажува „/!“.

За да ја деактивирате функцијата:

Забелешка: оваа операција ги враќа поставките на плочата за готвење на претходните пред паузата.

- притиснете  (5)
- во рок од 10 секунди лизгајте надесно долж **Лентата за избор (8)**, поврзана со **зоната за готвење 2 (СЛ. 19)**;

Забелешка: ако операцијата не се изврши во тоа време функцијата за пауза ќе остане активна.

Забелешка: ако по 10 минути, функцијата „Пауза“ не е деактивирана, плочата за готвење ќе се исклучи автоматски.

● Отповикување

Функцијата за отповикување ви овозможува да ги повратите сите поставки на плочата за готвење во случај на ненамерно исклучување.

Активација:

- **вклучете ја повторно плочата за готвење**  (1) во рок од 6 секунди по исклучувањето

- притиснете  (5), во следните 6 секунди

● Автоматско зголемување на топлина

Функцијата „Автоматско зголемување на топлина“ ви овозможува побрзо да ја достигнете поставената моќност; со оваа функција можете побрзо да готвите храна но без опасност да ја изгорите бидејќи температурата не го надминува поставеното ниво.

Оваа функција е достапна за нивоата на моќност 1 - 8.

Активација:

- притиснете ја и држете ја посакуваната моќност на **Лентата за избор (8)**
- на екранот (I) се прикажува „P“.

● Ограничување на моќноста

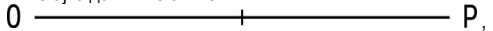
Функцијата „Ограничување на моќноста“ ви овозможува да го користите производот со ограничување на неговата максимална апсорпција.

Забелешка: ограничувањето мора да се постави кога е

исклучена плочата за готвење, **без** притискање на  (1), во рок од 2 минути кога плочата за готвење е поврзана со електричната мрежа или од кога сама ќе се поврзе електричната мрежа.

За да го поставите ограничувањето на моќноста:

- притиснете ги и држете ги тастерите  +  (4+5), сè додека не се огласи звучен сигнал
- лизгајте долж лизгачите FL и RL

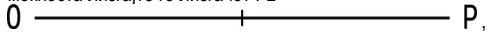
 P, истовремено, од лево на десно, и притиснете врз буквата P, сè додека не се огласи краток звучен сигнал, екранот на тајмерот (A) го покажува симболот „CF6“, за да покаже дека може да се постави екранот **FL зона** ја покажува моменталната поставка**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** стандардно, ограничувањето е ставено на 7,4 KW

- за да ја смените поставката за ограничување на моќноста лизгајте го лизгачот FL

 P, од лево на десно за да ги зголемите Kw од десно на лево за да ги намалите Kw

- за да го зачувате изборот, притиснете ги тастерите

 +  (4+5), 1 секунда;

ќе се огласи звучен сигнал за да ја потврди поставката и ќе се затвори функцијата.

КОРИСТЕЊЕ НА АСПИРАТОРОТ

● Вклучување

Притиснете (допрете)  (1) **ВКЛУЧИ/ИСКЛУЧИ плоча за готвење/аспиратор**

Сијаличката на индикаторот ќе се вклучи за да покаже дека плочата за готвење/аспираторот е подготвен за употреба

Притиснете повторно за да исклучите

Забелешка: Оваа функција има приоритет над другите.

● Вклучување на аспираторот:

Допрете (притиснете) ја **Лентата за избор (6)** за да го активирате аспираторот

● Брзина на екстракција (моќност):

Допрете и лизгајте долж **Лентата за избор (6)**:

- надесно за да ја зголемите брзината (моќноста) на аспираторот (0-10);
- налево за да ја намалите брзината (моќноста) на аспираторот (10-0);

● Тајмер

Активација/Регулација на функцијата „Тајмер“ за аспираторот

- Изберете го аспираторот (брзина $\neq$ 0).

- Притиснете **— + (3+2)**, за да пристапите кон функцијата „Тајмер“ (од која било брзина)
- Регултирајте го времетраењето на тајмерот:

притиснете го селекторот **+** (2), за да го зголемите времето на автоматско исклучување
притиснете го селекторот **—** (3), за да го намалите времето на автоматско исклучување
екранот (A) ќе го прикаже одбројувањето.

Забелешка: на страната од екранот на аспираторот, со

тајмерот во употреба, ќе се појави следниот симбол  (E)
Кога тајмерот ќе заврши со одбројувањето, има звучен сигнал (2 минути, или ќе запре, ако се притисне некое од копчињата на плочата за готвење), додека екранот (A) ќе трепка, со симболот .

За да го исклучите тајмерот:

изберете ја зоната за готвење

поставете ја вредноста на тајмерот на , со помош на **—** (3).

Забелешка: функциите остануваат активни ако не се притисне некој друг тастер во меѓувреме.

● Индикатор за заситеност на филтер

Аспираторот покажува кога е потребно одржување на филтерот:

Филтер за масти

„FILTER“ (C) LED сијаличката се запалува

Филтер за мириси со активен јаглен

„FILTER“ (C) LED сијаличката трепка

● Ресетирање на заситеност на филтер

По одржувањето на филтрите (масти и/или на активен јаглен) држете го притиснатиот тастерот „AUTO“ (7);

„FILTER“ LED сијаличката се исклучува и одбројувањето стартува повторно.

● Активација на индикатор за заситеност на филтерот со активен јаглен за мириси

Овој индикатор вообичаено е деактивиран.

За да го активирате, постапете на следниов начин:

• вклучете ја плочата за готвење со аспиратор со

притискање на  (1);

со исклучен мотор за вшмукување и зони за готвење,

притиснете и држете „AUTO“ (7);

• „FILTER“ се вклучува а потоа се исклучува за да покаже успешна активација.

● Деактивација на индикатор за заситеност на филтерот со активен јаглен за мириси

повторете ги чекорите за активација опишани погоре

„FILTER“ трепка а потоа се исклучува за да покаже успешна деактивација.

● Автоматски режим

Аспираторот ќе се вклучи на најсоодветната брзина, прилагодувајќи го капацитетот на екстракција на максималното ниво на готвење користено во зоната за готвење.

Штом ќе се исклучи плочата за готвење, аспираторот ја прилагодува неговата брзина на извлекување, постепено намалувајќи ја, за да се елиминираат заостанатите пареи и мириси

За да ја активирате оваа функција:

Кратко притиснете „AUTO“ (7), LED сијаличката „A“ (D) ќе се запали за да покаже дека аспираторот работи во тој режим.

Уредот може исто така да се користи во комбинација со комплет сензор за прозорец (не е доставен од производителот).

Ако е инсталиран комплет сензор за прозорец (само во случајот на користење во режимот ВЕНТИЛАТОР), екстракцијата на воздухот ќе запре со работа секогаш кога прозорецот во просторијата, на кој е поставен комплетот, ќе се затвори.

-Комплетот мора да биде поврзан електрично со уредот од страна на квалификуван и специјализиран технички персонал.

-Комплетот мора да биде посебно сертифициран во согласност со безбедносните стандарди за компонентата и нејзината употреба со уредот. Инсталацијата мора да се изврши во согласност со моменталните регулативи за системи во домаќинството.

ВНИМАНИЕ:

-жиците од комплетот за поврзување со уредот мора да бидат дел од сертифицирано безбедносно коло со екстра низок напон (SELV).

-производителот на уредот одбива секаков вид на одговорност за сите непријатности, штета, пожари предизвикани од дефекти и/или други проблеми поради неисправност и/или неправилна инсталација на комплетот.

Управувач на температура		Опис
	Топење	Го идентификува соодветното ниво на готвење за бавно топење на деликатни производи без загрозување на нивните сетилни карактеристики (чоколадо, путер и др.).
	Затоплување	Идентификува соодветно ниво на готвење за деликатно одржување на храната на иста температура, без да се дозволи нејзино вриење.
	Крчкање	Идентификува соодветно ниво на готвење за крчкање на храна за продолжен период. Соодветно за готвење на домати сосови, сосови од месо, супи, минестроне, одржувајќи контролирано ниво на готвење (идеално за водена бања). Спречува истурање или залепување на храната на дното од тавата, типично за овие подготовки. Користете ја оваа функција по провривање на храната.

Табели за моќност

Ниво на моќност		Вид на готвење	Употреба на ниво (екранот ги комбинира искуството и навиките на готвење)
Максимална моќност	Boost (Засили)	Брзо загревање	Идеално за брзо зголемување на температурата на храната до брзо вриење во случај на готвење со вода или течности што брзо се загреваат
	8-9	Пржи - вриј	Идеално за потпржување, почнување со варење, пржење на смрзнати производи, брзо вриење
Висока моќност	7-8	Потпржи - пржи - вриј - печи	Идеално за пржење, одржување на вриењето, варење и печење (за кратки времиња, 5-10 минути)
	6-7	Потпржи - вари - крчкај - динстај - печи	Идеално за пржење, одржување на крчкање, варење и печење (за просечни времиња, 10-20 минути), предзагревање на прибор
Средна моќност	4-5	Вари - динстај - пржи - печи	Идеално за динствување, одржување на благо вриење, варење (за подолги времиња). Мешање тестенини
	3-4	Вари - крчкај - згусни - мешај	Идеално за бавно варење (ориз, сосеви, печења, риба) во присуство на течност (на пр. вода, вино, супа, млеко), мешање на тестенини
	2-3	Вари - крчкај - згусни - мешај	Идеално за бавно варење (волумен помал од еден литар: ориз, сосеви, печења, риба) во присуство на течност (на пр. вода, вино, супа, млеко)
Ниска моќност	1-2	Стопи - одмрзни - одржувај топло - мешај	Идеално за омекнување на путер, нежно топење на чоколадо, одмрзнување на мали производи
	1	Стопи - одмрзни - одржувај топло - мешај	Идеално за топло одржување на мали порции од свежо зготвена храна или одржување на температурата на јадењата за сервирање и мешање на рижото
ИСКЛУЧИ	Нула моќност	Носечка подлога	Плочата за готвење во состојба на мирување или исклучена (можно присуство на преостаната топлина по завршувањето на готвењето, сигнализирано преку H-L-O)

Табели за готвење

Категорија на храна	Јадења и вид на готвење	Ниво на моќност и шема на готвење			
		Прва фаза	Моќности	Втора фаза	Моќности
Тестенини, ориз	Свежи тестенини	Греење на вода	Засилувач-9	Варење на тестенини и одржување на вриење	7-8
	Свежи тестенини	Греење на вода	Засилувач-9	Варење на тестенини и одржување на вриење	7-8
	Варен ориз	Греење на вода	Засилувач-9	Варење на тестенини и одржување на вриење	5-6
	Рижото	Пржење и печење	7-8	Готвење	4-5
Зеленчук, зрнеста храна	Варен	Греење на вода	Засилувач-9	Вриење	6-7
	Пржен	Греење на масло	9	Пржење	8-9
	Потпржен	Греење на прибор	7-8	Готвење	6-7
	Динструван	Греење на прибор	7-8	Готвење	3-4
	Пржен	Греење на прибор	7-8	Исцврено пржено	7-8
Месо	Печено	Потпржување месо со масло (ако со путер, моќност 6)	7-8	Готвење	3-4
	На скара	Предзагревање на тава	7-8	Печење од двете страни	7-8
	Потпржување	Потпржување со масло (ако со путер, моќност 6)	7-8	Готвење	4-5
	Динструвано	Потпржување со масло (ако со путер, моќност 6)	7-8	Готвење	3-4
Риба	Печено	Предзагревање на тава	7-8	Готвење	7-8
	Динструвано	Потпржување со масло (ако со путер, моќност 6)	7-8	Готвење	3-4
	Пржен	Греење на масло или маст	8-9	Пржење	7-8
Јајца	Омлети	Греење на тава со путер или маст	6	Готвење	6-7
	Омлети	Греење на тава со путер или маст	6	Готвење	5-6
	Меко варени/варени	Греење на вода	Засилувач-9	Готвење	5-6
	Палачинки	Греење на тава со путер	6	Готвење	6-7
Сосови	Патлиџан	Потпржување со масло (ако со путер, моќност 6)	6-7	Готвење	3-4
	Сос од месо	Потпржување со масло (ако со путер, моќност 6)	6-7	Готвење	3-4
	Бешамел	Подготовка на основата (стопен путер и брашно)	5-6	Доведете до точка на крчкање	3-4
Десерти, кремови	Крем	Провријте го млекото	4-5	Продолжете да крчка	4-5
	Пудинзи	Провријте го млекото	4-5	Продолжете да крчка	2-3
	Сутлијаш	Загрејте го млекото	5-6	Продолжете да крчка	2-3

Одржување

Одржување на плочата за готвење

Внимание! Пред чистење или одржување проверете дали се исклучени зоните за готвење и дали е исклучен индикаторот за топлина.

Чистење

Плочата за готвење мора да се чисти по секоја употреба.

Важно:

Не користете абразивни сунѓери, влошки за чистење. Нивната употреба, со тек на време, може да го уништи стаклото.

Не користете хемиски надразнувачки средства како на пример спрееви за печка или отстранувачи на дамки.

По секоја употреба, оставете ја плочата за готвење да се излади и исчитете ја за да ги отстраните остатоците и дамките предизвикани од остатоци од храна.

Шеќер или храна со висока содржина на шеќер ја оштетува плочата за готвење и мора веднаш да се отстрани.

Сол, шеќер и песок може да ја изгребат стаклената површина.

Користете мека крпа, хартиена крпа или специфични производи за чистење на плочата за готвење (следете ги инструкциите на производителот).

НЕ КОРИСТЕТЕ ЧИСТАЧИ СО МЛАЗ ОД ПАРЕА!!!

Важно:

При ненамерно или прекумерно истекување на течности надвор од тенџерињата, одводниот вентил лоциран на долниот дел од производот може да се отвори за да се отстранат остатоците и да може да се чисти во состојби на максимална хигиена.

Сл. 16

За поцелосно и подлабинско чистење, може целосно да се извади долниот послужавник.

Сл. 18 → 18.3

Одржување на аспираторот

Чистење

За чистење, користете **САМО** крпа навлажнета со неутрални течни детергенти. **НЕ КОРИСТЕТЕ ПРИБОР ИЛИ АЛАТКИ ЗА ЧИСТЕЊЕ!**

Избегнувајте употреба на производи што содржат абразивни средства.

НЕ КОРИСТЕТЕ АЛКОХОЛ!

Филтер за масти

Ги впива масните честички создадени при готвење.

Мора да се чисти еднаш месечно (или кога системот за покажување на заситеност на филтерот ја покажува оваа

потреба), со неагресивни детергенти, или рачно или во машина за миене садови на ниска температура и во краток циклус.

Кога се чисти во машина за миене садови, металниот филтер за масти може да избледее, но неговите карактеристики за филтрирање остануваат непроменети.

Сл. 15

Филтер со активен јаглен - керамички

(Само за верзија со филтрација)

Ги впива непријатните мириси создадени при готвење.

Производот е опремен со четири филтерски пакувања што ги впиваат мирисите благодарение на активните јаглени. Активните јаглени се инкорпорирани во керамичка структура што ги прави лесно и целосно пристапни за нечистотии, создавајќи на тој начин голема површина на апсорпција.

Керамичките филтри со активен јаглен се заситуваат по одредено продолжено време на употреба во зависност од видот на готвењето и зачестеноста со која се чистат филтрите за масти.

Овие филтри за мириси можат да се регенерираат термички секои 2/3 месеци во печка предзагреана на 200°C за 45 минути. Регенерацијата овозможува максимален животен век на филтрите од 5 години.

Сл. 17 → 17.13

Решавање на проблеми

Дефект може да се појави од мал проблем што можете самите да го поправите со помош на следниве инструкции. Не се обидувајте со други понатамошни поправки ако следниве инструкции не помагаат во секој специфичен случај.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Поправките на апаратот треба да ги изведува само квалификуван сервисен техничар. Неправилно извршените поправки може да предизвикаат сериозна опасност за корисникот. Ако му е потребна поправка на апаратот, контактирајте со центарот за поддршка.

ПРОБЛЕМ	МОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Што да правам доколку не функционираат зоните за готвење?	Осигурувачот во кутијата за осигурувачи е неисправен Нема тенџере врз зоната за готвење.	Ако осигурувачот избива неколку пати, повикајте овластен електричар Ставете го тенџерето врз зоната за готвење.
Што да правам ако не се вклучуваат зоните за готвење?	Контролната табла е делумно покриена со влажна крпа или течност.	Исчистете ја контролната табла

КОД ЗА ИНФОРМАЦИИ	ОПИС	МОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
E2	Командната зона се исклучува поради прекумерно висока температура	Температурата во електронските делови е многу висока	Почекајте да се излади плочата за готвење пред повторно да ја користите
ERR03 + звучен сигнал 	Откриено е континуирано (постојано) активирање на тастер. Интерфејсот се исклучува по 10 секунди.	Има вода, тенџериња или кујнски алатки врз корисничкиот интерфејс.	Исчистете ја површината, отстранете ги предметите од површината.
За сите други сигнали за грешка (E ... U ...)	Повикајте ја корисничката поддршка и пријавете го кодот на грешка		

Лист со податоци за производот (плоча за готвење)

Име на испорачувач	Samsung Electronics Co. Ltd
Идентификација на модел	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Вид на плоча за готвење	Вградена
Технологија на загревање	Индукциски зони и површини за готвење
Број на зони и/или површини за готвење	4
За кружни зони или површини за готвење: дијаметар на корисна површина по електрично греана зона за готвење (Ø)	18,9 см, 22 см
Потрошувачка на енергија по зона или површина на готвење пресметана по килограм (ЕС електрично готвење)	Ø 15,0 см: 195,8 ват-час/кг
	Ø 24,0 см: 175,2 ват-час/кг
	Ø 21,0 см: 192 ват-час/кг
	Ø 18,0 см: 193,6 ват-час/кг
	Ø 21,0 см: 194,4 ват-час/кг
Потрошувачка на енергија за плочата за готвење пресметана по килограм (ЕС електрична плоча за готвење)	190,2 ват-час/кг

* Податоците се утврдени според стандардот EN 60350-2/A11 и регулативите на комисијата (ЕУ) бр. 66/2014.

Совети за заштеда на енергија

Препораки за најдобри резултати:

- Користете тенџериња и тави со дијаметар на дно еднаков на зоната за готвење.
- Користете само тенџериња и тави со рамно дно.
- Каде е можно, чувајте го капакот на тенџерињата за време на готвење
- Гответе зеленчук, компири и др. со мала количина на вода за да се намали времето на готвење.
- Користете експрес лонец за да се намали потрошувачката на енергија и времето на готвење
- Ставете го тенџерето во центарот на зоната за готвење нацртана на плочата за готвење.

* За податоците за плочата за готвење погледнете го листот вклучен во кутијата за пакување.

SR - Uputstva za montažu i upotrebu

Simboli korišćeni u ovom priručniku



UPOZORENJE

Opasnosti ili opasne radnje koje mogu dovesti do povrede ili smrti.



PAŽNJA

Opasnosti ili opasne radnje koje mogu dovesti do strujnog udara, povreda ili oštećenja imovine.



NAPOMENA

Korisni saveti i uputstva

Ove ikone i simboli upozorenja se koriste za sprečavanje povreda i vas i drugih osoba. Molimo pratite ih doslovno. Nakon čitanja ovog poglavlja, stavite ga na sigurno mesto za eventualne buduće reference.

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu za pripremanje hrane. Nikakva druga upotreba (npr. grejanje prostorija) nije dozvoljena. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimerenu upotrebu ili za netačno podešavanje funkcija.

Proizvod može estetski izgledati drugačije nego što je

prikazano na crtežima u ovom uputstvu. Međutim, uputstva za upotrebu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

! Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne informacije o instalaciji, radu i bezbednosti.

! Ne vršite električne promene na proizvodu.

! Pre instaliranja uređaja, proverite da nijedna komponenta nije oštećena. U suprotnom, kontaktirajte prodavca i ne nastavljajte sa instaliranjem.

! Pre ugradnje uređaja proverite njegovu celovitost. U suprotnom, kontaktirajte vašeg dobavljača i nemojte da

nastavite sa montažom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni delovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.



Upozorenja

Pažnja! Pažljivo sledite sledeća uputstva:

-Uređaj mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje.

-Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu sa uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili zamenjivati bilo koji deo uređaja, osim ako nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu.

-Uzemljenje uređaja je obavezno.

-Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogućujući povezivanje uređaja ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu.

-Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu sa pravilima, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu sa pravilima ugradnje.

-Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove.

-Posle završetka ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku.

-Uređaj i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite prezni da ne dodirnete grejne elemente.

-Budite oprezni da se deca ne igraju sa

uređajem; držite decu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se dostupni delovi mogu jako zagrejati za vreme upotrebe.

- Korisnici pejsmejke i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.

- Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente uređaja.

- Izbegavajte kontakt sa tkaninom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi uređaja nisu dovoljno ohladili, rizik od požara

- Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

- Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. Nadgledajte kuvanje hrane bogate mašću i uljem.

- Ako je površina napuknuta, ugasite uređaj kako biste izbegli mogućnost od strujnog udara.

- Uređaj nije namenjen za stavljanje u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema za daljinsko upravljanje.

- Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, sa uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.

- Proces kuvanja treba nadgledati. Kratki procesi kuvanja moraju biti neprekidno nadgledani.

- NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umesto toga, isključite uređaj i ugasite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog ćebeta. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom rizik od električnog udara.

- Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregrejati.

- Pre spajanja uređaja na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu uređaja) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.

Važno:

- Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje.

- Izbegavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline.

- Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda.

- Na kraju kuvanja, isključite zonu na kojoj ste kuvali.

- Nikada ne koristite aluminijumsku foliju prilikom kuvanja i ne stavljajte nikada na ploču proizvode zamotane u aluminijumsku foliju. Aluminijum se može rastopiti i nepopravljivo oštetiti vaš uređaj.

- Nikada ne zagrevajte limenke sa hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati!

Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje.

- Upotreba velike snage, kao što je funkcija

Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage.

- Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte stavljati druge predmete između posude i ploče za kuvanje.

- Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje.

Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite uređaj iz električne mreže uklanjanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču stana.

Za sve operacije instalacije i održavanja koristiti rukavice.

Uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o sigurnom načinu upotrebe uređaja i razumeju opasnosti do kojih može doći.

Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja.

Prostorija mora da bude dovoljno provetrena kada se kuhinjska kapa koristi u kombinaciji sa drugim uređajima za izgaranje gasa ili drugih goriva.

Kapa se mora redovno čistiti i unutra i spolja (BAREM JEDNOM MJESEČNO), a svakako se mora poštovati ono što je

izričito navedeno u uputstvu za održavanje. Nepridržavanje pravila za čišćenje kape i zamene i čišćenja filtera dovodi do rizika od požara.

Strogo je zabranjeno pripremanje hrane uz upotrebu plamena.

Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena.

Prženje se mora vršiti sa posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja.

PAŽNJA: Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi kape se mogu pregrijati.

Pažnja! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena.

Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti.

Usisani zrak se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje gasa ili drugih goriva. Nikada ne koristite kapu bez ispravno montirane rešetke!

Koristite samo vijke za instalaciju koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju.

Kada se istovremeno koristi kapa i uređaji koji se pokreću pomoću energije koja nije električna, negativni pritisak u prostoriji ne sme biti veći od 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja

uređaja, pobrinite se da uputstva ostanu sa uređajem.

Ovaj uređaj označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektronske opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i zdravlje.



Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne sme tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mesto sakupljanja otpada za recikliranje električne i elektronske opreme. Ovaj proizvod se može odložiti na otpad uz poštovanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu sa pravilima:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Efikasnost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.

- EMC (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Saveti za pravilnu upotrebu kako bi se smanjio uticaj na okolinu: Kada počnete kuvanje, uključite kapu na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vreme i nakon završetka kuvanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima.

Za održavanje efikasnijim sistema za smanjivanje mirisa, zamenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje efikasnijim filtera za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizovali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni presek sistema kanala, opisan u ovom priručniku.

Korišćenje

Upotreba ploče za kuvanje

Sistem indukcijskog kuvanja zasniva se na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Ključno obeležje ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U uporedbi s električnim pločama za kuvanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
 - **Brža:** kraće vreme zagrevanja hrane.
 - **Preciznija:** ploča odmah reaguje na vaše naredbe.
 - **Efikasnija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu.
- Osim toga, kada posudu za kuvanje sklonite sa ploče, prenos topline se odmah prekida i tako se izbegava nepotreban uquitak topline.

Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa oznakom

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude sa neravnim dnom.
- metalne posude sa emailiranim dnom.
- posude sa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče.
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

Postojeće posude

Indukcijsko kuvanje koristi magnetizam za generisanje toplote. Stoga posude moraju sadržavati gvožđe. Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetska ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati.

mêÉéçêĩ ċĖăăÇăăă ĖíêăÇăăă-éçèì Ç=

VAŽNO : ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti.

Kako biste proverili minimalni prečnik posude pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

íÉCǎà-ÉǎÉêÖœÉ=

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- Upotreba posuda za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje.
- Upotreba samo posuda i tava sa ravnim dnom.
- Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja.
- Kuvajte povrće, krompir i sl. sa malo vode kako bi se smanjilo vreme kuvanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja.
- Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

Upotreba kape Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje

za unutrašnju recirkulaciju.



Uspisna verzija

SL.7

Para se evakuše napolje kroz niz cevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu pribudnicu za spajanje.

Prečnik izduvne cevi mora biti jednak prečniku prstena za povezivanje:

- u slučaju pravougaonog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru
usisne verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika.

Sl.7a-7b

Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (prirubnici).

Upotreba cevi i rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećavanjem nivoa buke.

Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

- ! Koristite minimalno dug kanal.
- ! Koristite kanal sa što manje zavoja (maksimalni ugao zavoja: 90°).
- ! Izbegavajte drastične promene prečnika cevi.



Filtrirajuća verzija

SI.8

Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu.

Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju sa izlaskom vazduha na prednjoj strani postolja kuhinjskog ormarića.

U isporuku su već uključena četiri kompleta keramičkih filtera sa aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filteri su inovativni modularni filteri od ugljena, koji se regenerišu (vidi ovaj priručnik u odeljku Održavanje - Filteri sa aktivnim ugljenom).

Fizičko-hemijska svojstva omogućuju postizanje visoke efikasnosti apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost.

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika.

Sl. 13b

Instalacija

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.

Uređaj je namenjen za ugradnju na radnu površinu debljine 2-6 cm, u slučaju TOP instalacije; 2,5-6 cm u slučaju FLUSH instalacije.

Minimalna udaljenost između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 5 cm sa prednje strane i najmanje 4 cm bočno i najmanje 50 cm u odnosu na viseće elemente..

NAPOMENA = Predložena rastojanja su indikativna: prilikom projektovanja prostora, moraju se pratiti uputstva proizvođača kuhinje.



Električno povezivanje

Sl. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže
- Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju.
- Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče.
- Proverite da li napon naveden na pločici na donjem delu uređaja odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.
- Ne koristite produžne kablove.
- Uzemljenje je propisano zakonom.
- Električni kabal za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kablova.
- U slučaju da uređaj nije opremljen kablom za napajanje, upotrebite kabal sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm²).
- Kabal u niti jednoj tački ne sme dostići temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.
- Uređaj je namenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

Pažnja! Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabal ispravno montiran.

Pažnja! Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili osoba sa sličnim kvalifikacijama

Napomena : proizvod je opremljen funkcijom Power Limitor (limitator snage) koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). **Za redosled postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte uputstvo u poglavlju Rad.**

Montaža

Pre početka instalacije:

- Nakon raspakivanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, a pre nego što nastavite sa instalacijom.
- Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje.
- Proverite da unutar ambalaže (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vjercima, garancije i sl.), koji se mora ukloniti i čuvati.
- Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica.

Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad frižidera, mašine za sude, šporeta, rerne, mašine za pranje i sušenje.
- Sve radove povezane sa sečenjem nameštaja, potrebno je izvršiti pre ugradnje ploče za kuvanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sečenja i strugotine.

VAŽNO: koristite jednokomponentnu lepljivu masu za brtvljenje (**S**), koja je otporna na temperaturu, do 250° ; pre instaliranja, površine koje se spajaju moraju se dobro očistiti i ukloniti svaku tvar koja može umanjiti prijanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepak treba jednoliko raspodeliti po rubu okvira; nakon lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

PAŽNJA! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu sa ovim uputstvima može dovesti do rizika vezanih za električnu energiju.

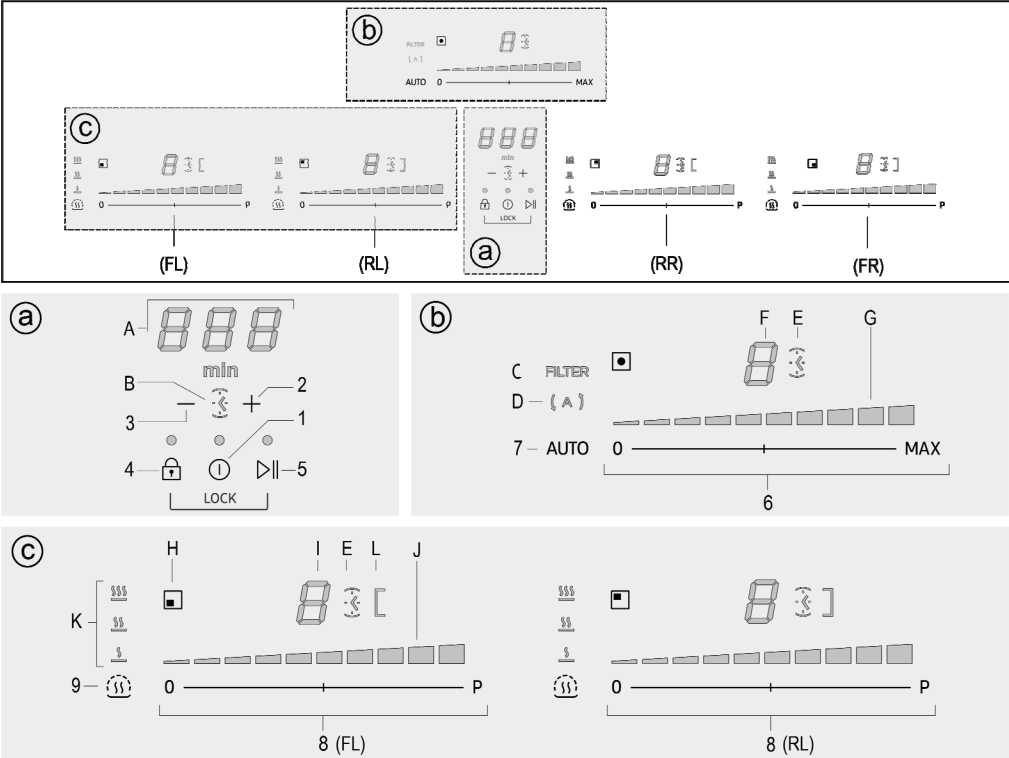
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sledeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s lepkom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporan na promene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

Način rada

Upravljačka ploča

Napomena: Za izbor komandi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



	Tasteri	Ekran/ LED
(a) Glavni/Kontrola tajmera	1. UKLJ/ISKLJ ploče / ventilator usisavanja ploče 2. Povećanje vremena tajmera 3. Smanjivanje vremena tajmera * 2+3. Aktiviranje tajmera 4. Zaključavanje tastera 5. Pauza / Opoziv * 4+5. Funkcija zaključavanja	A. Displej tajmera B. Indikator tajmer je uključen
(b) Kontrola aspiratora	6. Izbor ventilatora usisavanja * Povećanje/smanjenje brzine usisavanja (snage) 7. Aktiviranje automatskih funkcija * Resetovanje zasićenost filtera	C. Indikator asistencije filtera D. Indikator automatske funkcije usisavanja E. Indikator tajmer je aktivan F. Prikaz brzinu usisavanja (snaga) G. Displej ventilatora usisavanja
(c) Kontrola ploče za kuvanje	8. Izbor zone za kuvanje * Povećanje/Smanjenje nivoa snage 9. Aktiviranje upravljanja temperaturom	H. Indikator položaja zone za kuvanje I. Prikaz nivoa snage J. Prikaz zone za kuvanje K. Displej upravljanja temperaturom L. Indikator aktivnog mosta

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

Pre početka potrebno je znati:

Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti

Zbog toga:

- **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.**

- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "**Uključite ploču za kuvanje**" bez "**Odaberite zonu za kuvanje**" i "**Temperatura rada**", ili "**Funkcije Lock (zaključaj)**" ili "**Timer (merač vremena)**").



Pažnja! U slučaju (na primjer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuvanje pojaviti će se simbol "**H**" koji označava tu fazu.

Sačekajte da se simbol na prikazu isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Prikaz zone za kuvanje

Na ekranima zona za kuvanje prikazuje se:

Zona za kuvanje uključena	O
Power Level (nivo snage)	1...9-P
Indikator preostale topline	H
Detektor posude	U
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	U
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrevanje)	A

Karakteristike ploče za kuvanje

● Safe Activation (sigurna aktivacija)

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude u kuvanje: proces zagrevanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

● Pot Detector (detektor posude)

Uređaj automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

● Safety Shut Down (sigurno gašenje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje ovisi o nivou postavljene snage.

● Indikator preostale topline

Pri isključivanju jedne ili više zona kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizuelnim signalom na ekranu odgovarajućeg područja, preko simbola "**H**".

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željeno područje

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite) **(1)** ploče za kuvanje/ aspiratora
Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ aspirator spremna za upotrebu
Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Prikaz zone za kuvanje

Dodirnite (pritisnite) **Izbornu traku (8)** koja odgovara željenoj zoni za kuvanje.

● 9 Power Level (nivo snage)

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage

Dodirnite i povucite prstima duž **Izborne trake(8):**

prema desno za povećavanje nivoa snage;

prema levo za smanjivanje nivoa snage;

● Power Booster (povećavanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (iznad nivoa **9**), koji ostaje aktivan u toku od 10 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i povucite prstima duž **Izborne trak e(8)**(preko nivoa **9**) i aktivirajte Power Booster

Nivo snage Power Booster je prikazan na ekranu zone sa simbolom "**P**".

● Bridge Zones (most područja)

Zone za kuvanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombinovanom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuvanja sa istim nivoom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuvanje "**Master**" sa odgovarajućom zadnjom zonom za kuvanje "**Sekundarna**".

(za proveru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrovani deo ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istovremeno, odaberite dve zone za kuvanje koje želite da koristite

• Indikator Bridge (L) "Sekundarne zone za kuvanje" se uključuje "L"

• Preko Izborne trake(8) zone za kuvanje "Masterje moguće postaviti nivo (snagu) rada

• za deaktiviranje Funkcije Bridge je dovoljno ponoviti istu proceduru kao i za uključivanje

● Temperature Manager (upravljanje temperaturom)

Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane, pogodnije temperature za dobijanje željenog rezultata (pogledajte tablicu Temperature Manager na kraju ovog poglavlja).

Odabir željene zone kuvanja.

- Pritisnite jednom ili više puta  (9) za odabir najpogodnijeg nivoa od onih dostupnih:

	Melting (topljenje)*	
	Warming (zagrevanje)*	
	Simmer (krčkanje)*	
* Pogledajte tablicu Temperature Manager na kraju ovog poglavlja.		

- Pritisnite još jednom za isključivanje.

Na displeju zone kuvanja koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol "L"

● Key Lock (zaključavanje tastera)

Key Lock omogućuje blokiranje podešavanja kako bi se sprečilo njihovo slučajno menjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

- pritisnite  (4)
- LED koji se nalazi iznad tipke svetli, što ukazuje na uspešnu aktivaciju **Ponovite za isključivanje.**

● Child Lock (funkcija zaključavanja)

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da deca mogu slučajno uključiti zone kuvanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock se može aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuvanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:

- ukloniti sve posude sa ploče za kuvanje

- pritisnite i držite istovremeno  (4) i  (5), zvučni signal označuje da je funkcija aktivirana i prikazuje se oznaka "L" na ekranu (I) i (F).

Ponovite za isključivanje.

● Timer (merač vremena)

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuvanje (i područje usisa).

Po isteku postavljenog vremena, zone kuvanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuvanje

- Odaberite zonu za kuvanje (snaga $\neq 0$).
- Pritisnite  + (3+2) kako biste pristupili funkciji Timer
- Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik  (2), kako biste povećali vreme automatskog isključivanja

pritisnite izbornik  (3), kako biste smanjili vreme automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuvanje.

Napomena: Svaka zona za kuvanje može imati drugačije postavljen Timer; na displeju (A) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje poslednje odabrane zone kuvanja, nakon čega se prikazuje odbrojavanje s manjim vremenom.

Kada merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči), dok displej (A) treperi, sa simbolom "0.00".

Napomena: pored displeja zone za kuvanje, kada se koristi

Timer, pojavljuje se simbol  (E)

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuvanje
- postavite vrednost merača vremena na "0", pomoću  (3),

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) je nezavisna od zona za kuvanje (i zone usisa). Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) se aktivira pritiskom

 + (3+2).

Napomena: za podešavanje funkcije Egg Timer sledite isti postupak kao i za funkciju Timer.

Kada merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči), dok displej (A) treperi, sa simbolom "0.00".

● Pauza

Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuvanje, postavljajući na nulu snagu kuvanja.

Aktiviranje:

- pritisnite  (5)

- prikazuje se jedna "I" na displeju (I).

Za isključivanje funkcije:

Napomena : ova operacija vraća uslove ploče za kuvanje pre pauze

- pritisnite  +  || (5)
- u roku od 10 sekundi predite prstima udesno po **Izbornoj traci (8)**, koja se odnosi na **zonu kuvanja 2 (SL.19)**;

Napomena : ako se operacija ne izvede u zadanom roku funkcija ostaje aktivna.

Napomena: ako se posle 10 minuta **Funkcija Pauza** ne isključi, ploča za kuvanje se isključuje automatski.

● **Opoziv**

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih podešavanja ploče za kuvanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

- **ponovo uključite ploču za kuvanje**  (1) u roku od 6 sekundi nakon isključivanja

- pritisnite  +  || (5), u roku od sledećih 6 sekundi

● **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrevanje)**

Funkcija automatskog zagrevanja omogućava brže postizanje podešene snage; sa ovom funkcijom je moguće brže kuvati hranu, ali bez rizika da ista zagori, jer temperatura ne prelazi postavljeni nivo.

Ova je funkcija dostupna za nivoe snage 1-8.

Aktiviranje:

- pritisnite dugo, na **Izbornoj traci (8)**, željenu snagu
- prikazuje se jedna "FI" na displeju (I).

● **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti, **bez** pritiskanja

dugmeta  (1) u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- istodobno dugo pritisnite i držite pritisnutim tastere

 +  || (4+5), sve dok se ne čuje kratki zvučni signal

- istovremeno pomerajte klizače **FL i RL**

0 ————— P,
od leva prema desno, i držite dugo pritisnutim u blizini slova **P**, sve dok se ne čuje kratki zvučni signal displej Timer (A) pokazuje simbole "**CF6**" koji označavaju da je moguće izvršiti postavku

- displej **zone FL** prikazuje postavke struje**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** zadana postavka je 7,4 KW

- za promenu postavki funkcije Power Limitation pomerite klizač **FL**

0 ————— P,

od levo prema desno, za povećanje kW

od desno prema levo, za smanjenje kW

- za memorisanje izvršenog izbora pritisnite tastere

 +  || (4+5), na 1 sekundu;

emituje se zvučni signal kao potvrda izvršenog podešavanja i izlazi se iz funkcije.

UPOTREBA ASPIRATORA

● **Uključivanje**

Pritisnite (dodirnite)  (1) **ploče za kuvanje/ aspiratora** Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ aspirator spremna za upotrebu

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Uključivanje aspiratora:**

Dotaknite (pritisnite) **Izbornu traku (6)** za uključivanje aspiratora

● **Brzina (snaga) usisavanja**

Dodirnite i povucite prst uzduž **Izborne trake (6)**:

prema desno za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-10);
prema lijevo za smanjenje brzine (snage) usisavanja (10-0);

● **Timer (merač vremena)**

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer za napu

- Odaberite napu (brzina ≠ 0).

- Pritisnite  +  (3+2) kako biste pristupili funkciji Timer (iz bilo koje brzine)

- Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite tipku za izbor  (2), kako biste povećali vreme automatskog isključivanja

pritisnite tipku za izbor  (3), kako biste smanjili vreme automatskog isključivanja

na ekranu (**A**) se prikazuje odbrojavanje,

Napomena: pored displeja aspiratora, kada se koristi Timer,

pojavljuje se simbol  (E)

Kada merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči), dok displej (**A**) treperi, sa simbolom "**0.00**".

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuvanje

- postavite vrednost merača vremena na "**0**", pomoću  (3),

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tastere.

● **Pokazatelj zasićenja filtera**

Kapa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

Filter za mast

LED "FILTER"(C) se uključuje

Filter za miris s aktivnim ugljenom

LED "FILTER"(C) treperi

● Resetovanje zasićenja filtera

DPosle izvršenog održavanja filtera (za mast i/ili s aktivnim ugljenom) dugo pritisnite taster "AUTO"(7) ;
LED "FILTER" se isključuje i vraća brojač nulu.

● Aktiviranje pokazivača zasićenja filtera za miris sa aktivnim ugljenom

Ovaj pokazivač je obično isključen.

Za njegovo uključivanje postupite na sledeći način:

- uključite usisnu ploču preko ①(1);
- sa isključenim motorom i zonama za kuvanje, pritisnite i držite pritisnutim "AUTO"(7);
- "FILTER" se uključuje, zatim se isključuje, što znači da je došlo do deaktiviranja.

● Deaktiviranje pokazivača zasićenja filtera za miris sa aktivnim ugljenom

ponovite prethodno opisanu radnju za aktiviranje

"FILTER" trepće, zatim se isključuje, što znači da je došlo do deaktiviranja.

● Automatski rad

Aspirator se uključuje na najpogodniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnom nivou kuvanja, koji se koristi na zonama za kuvanje.

Kada se ploča za kuvanje isključi, aspirator prilagođuje svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite "AUTO" (7), LED "(A)" (D) se osvijetli i to pokazuje da aspirator radi u ovom načinu rada.

(Pre podešen) nivo snage		Opis
	Melting	Pronalazi nivo snage pogodan za polagano rastapanje osetljivih proizvoda bez kompromitovanja njihovih osetljivih karakteristika (čokolada, maslac, itd.)
	Warming	Pronalazi nivo snage pogodan za održavanje temperature vaših jela na delikatan način, bez dosezanja temperature vrenja.
	Simmer	Pronalazi nivo snage pogodan za kuvanje jela na duže vreme. Pogodno za pripremu paradajz sosa, ragu, jupa, supa od povrća, održavajući kontroliran nivo kuvanja (idealno za kuvanje u parnoj kupelji "banjomarija"). Sprečava neugodno prolevanje hrane ili moguće zagorevanje na dnu, tipične za ovu vrstu pripreme. Upotrebljavajte ovu funkciju nakon šta ste jelo doveli do vrenja.

Uređaj je dizajniran da se koristi zajedno sa KOMPLETOM senzora za prozor (ne isporučuje se od strane proizvođača).

Instalacijom KOMPLETA senzor za prozor (samo u slučaju upotrebe u načinu rada USISAVANJE), usisavanje vazduha prestaje svaki put kada je prozor u sobi, na kojem je KOMPLET instaliran, zatvoren.

-Električno priključivanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje.

-KOMPLET mora biti posebno sertifikovan u skladu sa bezbednosnim standardima koji se odnose na komponentu i njezinu upotrebu sa uređajem. Instalacija se mora izvršiti u skladu sa važećim propisima za kućne instalacije.

PAŽNJA:

-kablovi KOMPLETA koji se priključuje na uređaj moraju biti deo sertifikiranog kruga sa vrlo niskim sigurnosnim naponom (SELV).

-Proizvođač ovog uređaja odbija bilo koju odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem KOMPLETA.

Tabele napajanja

Nivo snage		Vrsta kuvanja	Korišćenje nivoa (oznaka sledi iskustvo i navike kuvanja)
Maksimalna snaga	Boost	Brzo podgrevanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja vode ili za brzo podgrevanje tečnosti za kuvanje
	8-9	Prženje – kuvanje	Idealno za lagano prženje, započinjanje kuvanja, pripremu zamrznute hrane, brzo ključanje
Visoka snaga	7-8	Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril	Idealno za zaprške, održavanje ključanja, dugo kuvanje i gril (za kraće trajanje, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog ključanja, dugo kuvanje i gril (za srednje vreme trajanja, 10-20 minuta), prethodno podgrejati dodatne elemente
Srednja snaga	4-5	Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril	Idealno za kuvanje gulaša, zadržavanje delikatnih ključanja, dugo kuvanje (za dugo vreme trajanja), lagano podgrevanje pri pripremi testenine
	3-4	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje	Idealno za dugo kuvanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnošću (npr. voda, vino, temeljac, mleko), lagano podgrevanje pri pripremi testenine
	2-3	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje	Idealno za dugo kuvanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnošću (npr. voda, vino, temeljac, mleko)
Niska snaga	1-2	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obima
	1	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	Idealno za održavanje topline manjih količina tek pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, i za dovršavanje rižota
OFF	Snaga nula	Površina za odlaganje	Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moгуće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O)

Tablica za kuvanje

Kategorija namirnice	Jelo ili vrsta kuvanja	Nivo snage i način kuvanja			
		Prva faza	Snaga	Druga faza	Snaga
Testenina, riža	Sveža testenina	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	7-8
	Sveža testenina	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	7-8
	Kuvana riža	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	5-6
	Rižoto	Zaprške i tostiranje	7-8	Kuvanje	4-5
Povrće	Lagano kuvanje	Podgrevanje vode	Booster-9	Lagano kuvanje	6-7
	Prženje	Podgrevanje ulja	9	Prženje	8-9
	Brzo prženje uz mešanje	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Kuvanje	6-7
	Gulaš	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Kuvanje	3-4
	Zaprške	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Zažućivanje zaprške	7-8
Meso	Pečenje	Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Priprema na žaru	Podgrevanje posude	7-8	Gril na obe strane	7-8
	Zažućivanje	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	4-5
	Supe/gulaš	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
Riba	Priprema na žaru	Podgrevanje posude	7-8	Kuvanje	7-8
	Supe/gulaš	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Prženje	Podgrevanje ulja ili masnih sastojaka	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Pržena jela	Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuvanje	6-7
	Omlet	Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuvanje	5-6
	Kuvano/tvrdo kuvano	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje	5-6
	Palačinke	Podgrevanje tave s maslacem	6	Kuvanje	6-7
Umaci	Paradajz	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Ragu	Zažućivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog ključanja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mleka	4-5	Održavanje laganog ključanja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mleka	4-5	Održavanje laganog ključanja	2-3
	Riža na mleku	Podgrevanje mleka	5-6	Održavanje laganog ključanja	2-3

Održavanje

Održavanje ploče za kuvanje

Pažnja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

Čišćenje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno:

Ne koristite abrazivne sundere i četkice. Njihovom upotrebom bi se, vremenom, moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti hemijske, iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne i sredstvo za uklanjanje mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi sa visokim udelom šećera oštećuju ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.

Sol, šećer i pesak mogu ogrebat staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača)

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

U slučaju slučajnih i velikih prosipanja tečnosti iz posude moguće je intervenisati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

SI. 16

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

SI.18 → 18.3

Održavanje kape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filter za mast

Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.

SI. 15

Aktivās Ogles Filtrs – Keramiskais

(Samo za filtrirajuću verziju)

Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem.

Proizvod je opremljen sa četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa sa aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku, strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupnim za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu.

Zasićenost **keramičkih filtera s aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže upotrebe, ovisno o vrsti kuvanja i regularnosti čišćenja filtera za mast. Ovi filteri za miris se mogu toplotno regenerisati svakih 2/3 meseca u rerni zagrejanoj na 200 °C u trajanju od 45 minuta. Regenerisanje omogućuje maksimalno trajanje filtera od 5 godina.

SI.17 → 17.13

Rešavanje problema

Greška može biti zbog nedostatka informacija, a možete je sami ispraviti koristeći sledeća uputstva. Nemojte pokušavati dalje popravke ako sledeća uputstva ne pomažu u svakom specifičnom slučaju.

UPOZORENJE

Popravke uređaja može izvoditi samo kvalifikovani, ovlašćeni serviser. Neispravno izvršene popravke mogu dovesti do znatnog rizika za korisnika. Ako je vašem uređaju potreban popravak, obratite se servisnom centru.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Šta da radim ako zone za kuvanje ne funkcionišu?	Aktiviran je osigurač Na zoni za kuvanje nema šerpe.	Ako se osigurači aktiviraju nekoliko puta, pozovite ovlašćenog električara Stavite šerpu na zonu za kuvanje.
Šta da radim ako se zone za kuvanje ne uključe?	Upravljačka ploča je delimično prekrivena vlažnom krpom ili tečnošću.	Očistite upravljačku ploču

INFORMATIVNI KOD	OPIS	MOGUĆI UZROCI	REŠENJE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
ERR03 + zvučni signal 	Otkriveno je permanentno (stalno) aktiviranje dugmeta Interfejs se isključuje posle 10 sekundi.	Voda, posude ili posude, iznad korisničkog interfejsa.	Očistite površinu, uklonite sve predmete sa nje.
Za sve ostale poruke o greškama (E ... U ...)	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

Podaci o proizvodu (ploča za kuvanje)

Ime dobavljača	Samsung Electronics Co. Ltd
Identifikacija modela	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Tip ploče za kuvanje	Ugrađena
Tehnologija grejanja	Indukcijske zone za kuvanje i površina za kuvanje
Broj zona i/ili područja za kuvanje	4
Za kružne zone ili područje kuvanja: prečnik korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje (Ø)	18,9 cm, 22 cm
Potrošnja energije po zoni ili površini za kuvanje izračunata po kg (EC električno kuvanje)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Potrošnja energije za ploču izračunata po kg (EC električna ploča)	190,2 Wh/kg

• Podaci određeni prema standardu EN 60350-2/A11 i Uredbama Komisije (EU) br. 66/2014.

Saveti za uštedu energije

Preporuke za najbolje rezultate:

- Koristite šerpe i tave sa prečnikom dna jednakim prečniku zone za kuvanje.
- Koristite samo lonce i tave sa ravnim dnom.
- Ako je moguće, za vreme kuvanja držite poklopac na šerpama
- Kuhajte povrće, krompir itd. sa malom količinom vode da biste smanjili vreme kuvanja.
- Koristite ekspres-lonac, on dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja
- Stavite šerpu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

* Za podatke o podacima aspiratora pogledajte dokument koji se nalazi u kutiji za pakovanje.

SQ - Udhëzime për montimin dhe përdorimin

Simbolet e përdorura në këtë udhëzues



PARALAJMËRIM

Rreziqet ose praktiket e pasigurta që mund të shkaktojnë dëmtime personale të rënda ose vdekjeprurëse.



KUJDES

Rreziqet ose praktiket e pasigurta që mund të shkaktojnë goditje elektrike, dëmtime personale ose dëmtim të pronës.



SHËNIM

Këshilla dhe udhëzime të dobishme

Këto ikona dhe simbole paralajmëruese janë paraqitur këtu për të parandaluar dëmtimin tuaj dhe të të tjerëve/ Ju lutemi ndiqini ato në mënyrë të qartë. Pasi të keni lexuar këtë seksion, ruajeni atë në një vend të sigurt për t'iu referuar në të ardhmen.

Përbajuni rreptësisht udhëzimeve që përmban ky udhëzues Nuk do të merret përsipër asnjë përgjegjësi për probleme, dëmtime ose zjarre të mundshme të shkaktuara nga mosrespektimi i udhëzimeve që përmban ky udhëzues. Pajisja është menduar vetëm për përdorim shtëpiak, për të gatuar ushqime dhe për të nxjerrë tymrat që prodhohen gjatë pjekjes. Nuk lejohet asnjë përdorim tjetër (p.sh. ngrohja e dhomave). Prodhuesi refuzon çdo përgjegjësi për përdorimin e papërshtatshëm ose vendosjen e gabuar të kontrolleve.

Produkti mund të ketë karakteristikë të ndryshme estetike në krahasim me ilustrimet e paraqitura në këtë udhëzues, por udhëzimet për funksionimin, mirëmbajtjen dhe instalimin mbeten të njëjtat.

- ! Lexoni udhëzimet me kujdes: ato përmbajnë informacione të rëndësishme për instalimin, funksionimin dhe sigurinë.
- ! Mos i bëni ndryshime elektrike produktit.
- ! Përpara instalimit të pajisjes, kontrolloni që asnjë prej pjesëve përbërëse të mos jetë dëmtuar. Përndryshe, kontaktoni shitësin dhe mos vazhdoni me instalimin.
- ! Kontrolloni integritetin e produktit përpara instalimit të tij. Në rast të kundërt, kontaktoni shitësin dhe mos vazhdoni me instalimin.

Shënim: Pjesët e shënuara me simbolin "(*)" janë pajisje shtesë opcionale që furnizohen vetëm me disa modele ose që përndryshe nuk janë furnizuar, por janë të disponueshme për t'u blerë.



Kujdes

Kujdes! Respektoni me përpikëri udhëzimet e mëposhtme:

-Pajisja duhet të shkëputet nga rrjeti elektrik përpara se të kryeni ndonjë punim instalimi.

-Instalimi ose mirëmbajtja duhet të bëhen nga një teknik i kualifikuar, në përputhje me udhëzimet e prodhuesit dhe me rregulloret vendore të sigurisë. Mos riparoni ose zëvendësoni asnjë pjesë të pajisjes, përveçse atëherë kur është specifikuar ndryshe në udhëzuesin e funksionimit.

Tokëzimi i pajisjes është i detyrueshëm.

-Kabllloja e ushqimit me energji elektrike duhet të jetë e gjatë mjaftueshëm për të lejuar që pajisja, e montuar në mobilje, të lidhet me rrjetin elektrik.

-Për të siguruar që instalimi të jetë në përputhje me rregullat aktuale të sigurisë, kërkohet një celës normal omipolar që siguron shkëputjen e plotë të rrjetit në

kushtet e tensionit të lartë të kategorisë së III, në përputhje me rregullat e instalimit.

-Mos përdorni shumë priza ose kablo shtesë.

- Mbasi të ketë përfunduar instalimi, pjesët përbërëse elektrike nuk duhet të jenë të arritshme nga përdoruesi.

- Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Kini kujdes që të mos prekni elementët ngrohës.

-Sigurohuni që fëmijët të mos luajnë me pajisjen; mbajini fëmijët larg dhe mbikëqyrini ata, pasi pjesët e arritshme mund të bëhen shumë të nxehta gjatë përdorimit.

-Për njerëzit me pacemaker dhe implante aktive është e rëndësishme të verifikohet, përpara përdorimit të pianurës me induksion, nëse aparati pacemaker i zemrës së tyre përputhet me pajisjen.

-Gjatë dhe mbas përdorimit, mos prekni elementët ngrohës të pajisjes.

--Shmangni kontaktin me leckat ose me materiale të tjera të ndezshme, derisa të gjitha pjesët përbërëse të pajisjes të jenë ftohur mjaftueshëm, rrezik zjarri

- Mos vendosni materiale të ndezshme mbi ose afër pajisjes.

-Yndyrnat dhe vajrat e mbinxehur marrin zjarr lehtësisht. Mbikëqyrni gatimin e ushqimeve të pasura me yndyrna dhe vajra.

- Nëse sipërfaqja është plasaritur, fikni pajisjen për të shmangur mundësinë e ndonjë goditjeje elektrike.

-Pajisja nuk është projektuar për t'u përdorur me një kohëmatës të jashtëm ose me një sistem kontrolli të veçuar me telekomandë.

-Gatimi i pambikëqyrur mbi pianurë me vaj ose yndyrë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.

- - Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces gatimi afatshkurtër duhet të monitorohet vazhdimisht.

- Mos u përpiqni KURRË t'i shuani zjarret duke përdorur ujë. Përkundrazi, fiken pajisjen dhe shuajini flakët, për shembull me një kapak ose një batanije kundër zjarrit. Rrezik zjarri: mos vendosni objekte mbi sipërfaqet e gatimit.

- Mos përdorni pastrues me avull, ka rrezik goditjeje elektrike

-- Mos vendosni objekte metalike si thika, pirunë, lugë dhe kapakë mbi sipërfaqen e pianurës, pasi ato mund të mbinxehen.

- Përpara se ta lidhni pajisjen me rrjetin elektrik: kontrolloni pllakëzën e të dhënave (në pjesën e poshtme të pajisjes), për t'u siguruar që tensioni dhe fuqia përkojnë me vlerën e rrjetit dhe që lidhja me prizën është e përshtatshme. Nëse keni dyshime, këshillohuni me një elektrikist të kualifikuar.

E rëndësishme:

- Pas përdorimit, fiken pianurën nga pajisja përkatëse e kontrollit dhe mos u mbështesni mbi detektorin e tenxhereve.

--Shmangni derdhjet; gjatë vlimit ose ngrohjes së lëngjeve, pakësohet furnizimi me nxehtësi.

-- Mos i lini elementët ngrohës të ndezur me enë dhe tiganë bosh sipër tyre ose pa kontejnerë.

- Pasi të përfundojë gatimi, fikni vatrat përkatëse.

- Mos përdorni asnjëherë fletë alumini për të gatuar, dhe mos vendosni asnjëherë produkte të paketuara me alumin drejtpërdrejt mbi sipërfaqen e gatimit. Alumini do të shkrijë dhe do të dëmtojë në mënyrë të pariparueshme pajisjen tuaj.

- Mos ngrohni asnjëherë kuti ose kanaçe që përmban ushqime pa e hapur më përpara atë: mund të shpërthejë!

Ky paralajmërim vlen edhe për të gjitha llojet e tjera të pianurave.

- Mos përdorni një nivel të lartë energjie, siç është funksioni i Përforsuesit, për të ngrohur lëngje të caktuara, si vaji për skuqje. Nxehhtësia e tepërt mund të jetë e rrezikshme. Në këto raste ne rekomandojmë përdorimin e një niveli më të ulët të energjisë.

-Kontejnerët duhet të vendosen drejtpërdrejt mbi pianurë dhe duhet të vihen në mes. Në asnjë rast nuk mund të futet asgjë midis tenxheres dhe pianurës.

- Në situatat kur temperatura është e lartë, pajisja e ul automatikisht nivelin e fuqisë së vatrave të gatimit.

Përpara se të kryeni cfarëdolloj veprimi pastrimi ose mirëmbajtjeje, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik, duke e hequr spinën ose duke e shkëputur celësin kryesor të shtëpisë.

Për të gjitha operacionet e instalimit dhe të mirëmbajtjes, përdorni gjithmonë doreza pune

Pajisja mund të përdoret nga dhe fëmijë të moshës 8 vjec ose më të mëdhenj, si edhe nga persona me paaftësi fizike, shqisore ose mendore, ose nga persona pa asnjë përvojë, me kusht që ata të jenë të mbikëqyrur ose t'u jenë dhënë udhëzime mbi përdorimin e sigurt të pajisjes ose njohuritë e nevojshme, si edhe të kenë një njohje të thelluar të rreziqeve që janë të lidhura me to.

Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që ata të mos luajnë me pajisjen.

Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të kryhen kurrë nga fëmijët nëse ata nuk kontrollohen sa duhet.

Mjedisi duhet të jetë i venteluar siç duhet kur aspiratori i sobës përdoret në të njëjtën kohë me pajisjet e tjera të djegies, me gaz apo të tjera.

Aspiratori duhet të pastrohet rregullisht si nga brenda, ashtu edhe nga jashtë (TË PAKTËN NJË HERË NË MUAJ), në përputhje të rreptë me udhëzimet e mirëmbajtjes.

Mosrespektimi i rregullave për pastrimin e aspiratorit, zëvendësimit të filtrit dhe pastrimit të sipërfaqes do të sjellë për pasojë rrezik zjarri.

Ndalohet rreptësisht t'i vihet flakë ushqimit.

Përdorimi i një flake të lirë mund të dëmtojë filtrat dhe të shkaktojë ndonjë zjarr; prandaj duhet të shmanget në të gjitha rrethanat.

Duhet treguar një kujdes i veçantë gjatë

skuqjes, për të parandaluar nxehjen e vajit dhe ndezjen e ndonjë zjarri.

KUJDES: Kur pianura është e ndezur, pjesët e arritshme të aspiratorit mund të mbinxehen.

Kujdes! Mos e lidhni pajisjen me rrjetin elektrik derisa instalimi të përfundojë plotësisht.

Përsa u përket masave teknike dhe të sigurisë që duhet të zbatohen për nxjerrjen e tymrave, duhet të ndiqen me përpikëri rregulloret e shpallura nga autoritetet vendore.

Ajri i nxjerrë nuk duhet të përcillet përmes të njëjtave kanale të përdorura për nxjerrjen e tymrave të krijuara nga djegia e gazit ose nga llojet e tjera të pajisjeve të djegies.

Mos e përdorni asnjëherë aspiratorin nëse zgara e pjekjes nuk është montuar saktë!

Përdorni vetëm vidat e fiksimit të furnizuara me produktin për instalimin e tij, ose nëse nuk janë furnizuar, blini llojin e duhur të vidave. Përdorni vida me gjatësinë e duhur, siç tregohet në udhërrëfyesin e instalimit.

Kur aspiratori i sobës përdoret së bashku me pajisje të tjera që nuk ushqehen me energji elektrike, presioni negativ i dhomës nuk duhet të kapërcejë 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar).

Ky manual duhet të ruhet për t'u konsultuar në të ardhmen në çdo kohë. Nëse shitet, transferohet ose zhvendoset, duhet të mbetet bashkë me produktin.

Kjo pajisje është e shënuar në përputhje me Direktivën Evropiane 2012/19 / EC, Mbetjet e aparaturave elektrike dhe elektronike (MAEE). Duke siguruar se ky produkt është tretur në mënyrën e duhur, përdoruesi do të ndihmojë në parandalimin e pasojave të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut.



Simboli ■■■ që ndodhet mbi këtë produkt ose mbi dokumentacionin shoqërues të tij, tregon se ky produkt nuk duhet të trajtohet si mbetje shtëpiake, por duhet të dorëzohet në një pikë të përshtatshme grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Treteni pajisjen në përputhje me rregulloret vendore për tretjen e mbetjeve. Për më shumë informacion mbi trajtimin, rikuperimin dhe riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni autoritetin tuaj vendor, një shërbim grumbullimi të mbetjeve shtëpiake ose dyqanin në të cilin është blerë produkti.

Pajisje e projektuar, testuar dhe zhvilluar në përputhje me rregulloret mbi:

- Sigurinë: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performancën: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Rekomandime për përdorimin e saktë, me qëllim që të zvogëlohet ndikimi në mjedis: Kur filloni të gatuar, ndizeni aspiratorin me shpejtësinë minimale dhe lëreni atë për disa minuta edhe pasi të keni përfunduar gatimin. Rritni shpejtësinë vetëm nëse ka një sasi të madhe tymi dhe avulli, duke përdorur funksionin Booster vetëm në raste ekstreme. Për të ruajtur efikasitetin e funksionimit të sistemit të pakësimit të erërave, zëvendësoni filtrin/-at e karbonit kur është e nevojshme. Për të siguruar performancën e lartë të filtrit kundër yndyrave, pastrojeni atë kur është e nevojshme. Për të përmirësuar efikasitetin dhe për të minimizuar zhurmën, përdorni diametrin maksimal të kanalizimit që tregohet në këtë udhëzues.

Instalimi

Instalimi elektrik dhe mekanik duhet të kryhet nga personeli i kualifikuar

Pajisja elektrike është projektuar për të qenë e integruar në një banak pune 2-6 cm të trashë në rastin e instalimeve TOP; 2.5-6 cm në rastin e instalimeve FLUSH.

Largësia minimale midis sobës dhe murit duhet të jetë të paktën 5 cm në pjesën e përparme, të paktën 4 cm në pjesën anësore dhe të paktën 50 cm në lidhje me dollapët e murit larg.

NB = Largësitë e sugjeruara janë me vlerë treguese: kur të jeni duke projektuar hapësirat, ndiqni udhëzimet e prodhuesit të kuzhinës.



Lidhja elektrike

Fig. 3

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik
- Instalimi duhet të kryhet nga një personel profesionalisht i kualifikuar që të njohë mirë standardet e duhura të instalimit dhe sigurisë.
- Prodhuesi refuzon çdo përgjegjësi ndaj njerëzve, kafshëve ose sendeve, në rast mosrespektimi të udhëzimeve të paraqitura në këtë kapitull.
- Kabloja e rrymës duhet të jetë e gjatë mjaftueshëm për të lejuar heqjen e pianurës nga banaku i punës
- Sigurohuni që tensioni i shënuar të pllakëza e të dhënave në fund të pajisjes të përkohë me atë të shtëpisë në të cilën do të instalohet.
- Mos përdorni kablo zgjatues.
- Tokëzimi kërkohet me ligj
- Kabloja e ushqimit të tokëzimit duhet të jetë 2cm më e gjatë se kabllo e tjerë
- Nëse pajisja shtëpiake nuk është e pajisur me kablo energjie, përdorni një me një diametër minimal të përcjellësit prej 2.5 mm² për energji deri në 7200 Watt; për nivele më të larta të energjisë, diametri duhet të jetë 4 mm².
- Në asnjë pikë përgjatë gjatësisë së kabllit nuk duhet të arrijë një temperaturë prej 50° C mbi temperaturën e mjedisit.
- Pajisja është projektuar që të jetë e lidhur përgjithmonë me rrjetin elektrik, prandaj, bëjeni lidhjen në rrjetin fiks nëpërmjet një çelësi standard omnipolar, i cili siguron shkëputjen e plotë të rrjetit në kushtet e mbitensionit të kategorisë III dhe që është lehtësisht i arritshëm pas instalimit.

Kujdes! Përpara se të rilidhet qarku me ushqimin e rrjetit dhe të verifikohet funksionimi i saktë i tij, kontrolloni gjithmonë që kabli i rrjetit të jetë montuar saktë.

Kujdes! Kabloja e ndërlidhjes duhet të instalohet nga personeli i autorizuar i shërbimit të klientit ose nga një person i kualifikuar nëllloj.

Shënim: produkti është i pajisur me një funksion Kufizues të Fuqisë, i cili lejon të vendoset një kufi maksimal i fuqisë Kufiri duhet të vendoset në kohën e lidhjes së produktit me rrjetin elektrik ose kur vetë rrjeti elektrik rilidhet (brenda 2 minutave në vijim). **Për vendosjen e sekuencës së Kufizimit të Fuqisë, shihni seksionin e Funksionimit të këtij udhëzuesi.**

Montimi

Përpara se të filloni instalimin:

- **Mbasi ta keni nxjerrë produktin nga ambalazhi, kontrolloni që ai të mos jetë dëmtuar gjatë transportit dhe, në rast problemesh, kontaktoni shitësin tuaj ose Shërbimin e Klientit, përpara se të vazhdoni me instalimin.**
- Kontrolloni që produkti të ketë përmasat e duhura për vendin ku do të instalohet.
- Kontrolloni nëse ndodhen pajisje shtesë brenda paketimit (të vendosura atje për lehtësi transporti), si qese që përmbajnë vida, kartën e garancisë, etj. Hiqini ato prej andej dhe mbajini në një vend të sigurt.
- Kontrolloni, gjithashtu, nëse ndodhet ndonjë prizë energjie pranë zonës së instalimit

Duke përgatitur mobiljen e kuzhinës për instalimin:

- Produkti nuk mund të instalohet mbi pajisjet ftohëse, pjatlarëset, ngrohësit, furrat, makinat larëse dhe tharëse të rrobave.
- Priteni mobiljen e kuzhinës para se të vendosni pianurën dhe hiqni me kujdes ashklat e drurit ose tallashin.

(E RËNDËSISHME: përdorni një lëndë izoluese ngjitëse

S) të vetme, rezistente ndaj temperaturave të larta deri në 250°;

para instalimit, sipërfaqet që duhet të ngjiten duhet të pastrohen me kujdes, duke hequr të gjitha lëndët që mund të dëmtojnë ngjitjen

(p.sh. agjentët shkëputës, lëndët ruajtëse, yndyrat, vajrat, pluhurat, mbetjet e ngjitësit të vjetër, etj.);

lënda izoluese ngjitëse duhet të shpërndahet në mënyrë të njëtrajtshme përgjatë gjithë perimetrit të kornizës;

pas ngjitjes, lëreni të thahet për rreth 24 orë.

KUJDES! Mosinstalimi i vidave dhe pajisjeve fiksuese në përputhje me këto udhëzime mund të sjellë për pasojë rreziqe elektrike.

Shënim: për të garantuar instalimin e saktë të produktit, rekomandohet të fiksohen tubat duke përdorur një ngjitës me karakteristikat e mëposhtme:

- film i butë elastik prej PVC-je, me një ngjitës me bazë akrilike
- i përputhshëm me regulloret DIN EN 60454

- vonues i flakës

- rezistencë e shkëlqyer ndaj konsumimit

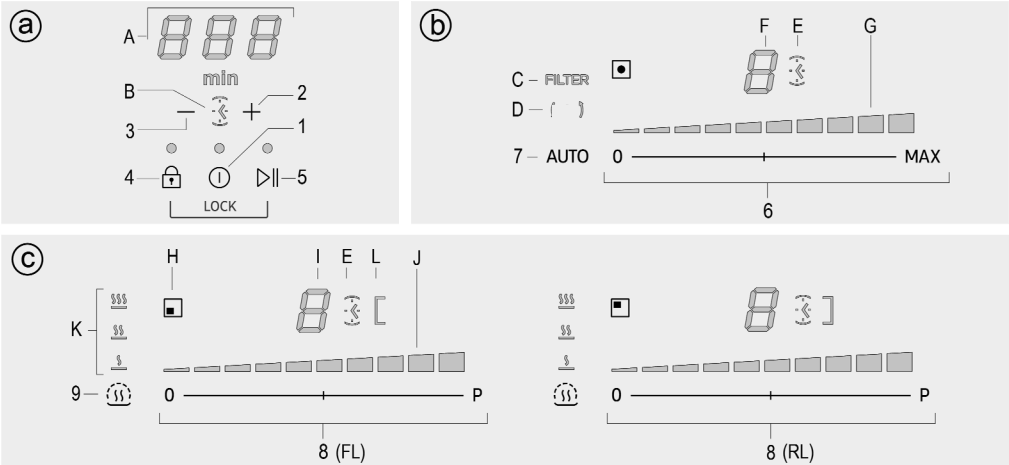
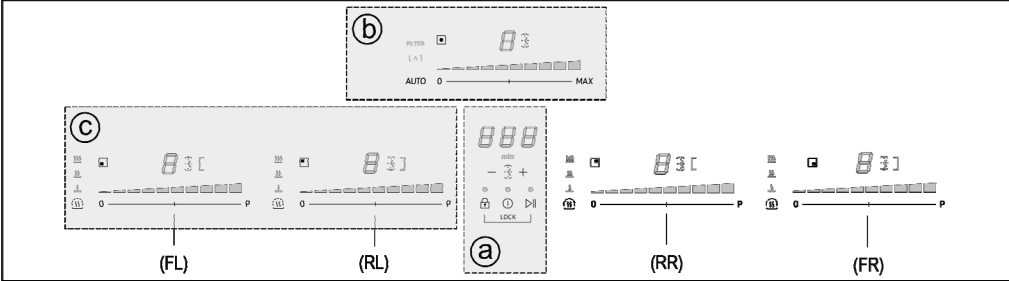
- rezistent ndaj luhatjeve të temperaturës

- mund të përdoret në temperatura të ulëta

Funksionimi

Paneli i kontrollit

Shënim: Për të zgjedhur komandat, thjesht prekni (shtypni) simbolet që i përfaqësojnë ato



	Çelësat	Ekrani / LED
(a) Kontrolli kryesor / i Kohëmatësit	1. ON / OFF i pianurës / aspiratorit për pianurën 2. Rrit vlerën e Kohëmatësit 3. Ul vlerën e kohëmatësit * 2+3. Aktivizo kohëmatësin 4. Kyç çelësin 5. Pauzë / Recall * 4+5. Bllokim për Fëmijët	A. Ekrani i Kohëmatësit B. Treguesi aktiv i kohëmatësit
(b) Kontrolli i Pianurës	6. Kontrolli i ventilatorit të aspiratorit ** Shto / Ul shpejtësinë e aspiratorit (fuqinë) 7. Aktivizimi i funksioneve automatike * Rivendosni ngopjen e filtrit	C. Treguesi i ndihmës së filtrit D. Treguesi i funksionit automatik të aspiratorit E. Treguesi kohëmatësit aktiv F. Shikoni shpejtësinë e aspiratorit (fuqinë) G. Ekrani i ventilatorit të aspiratorit
(c) Kontrolli i pianurës	8. Përzgjedhja e vatrës së gatimit * Rrit / Ul nivelin e fuqisë 9. Aktivizimi i menaxhuesit të temperaturës	H. Treguesi i pozicionit të vatrës së gatimit I. Shikoni Nivelin e Fuqisë J. Ekrani i vatrës së gatimit K. Ekrani i Menaxhuesit të temperaturës L. Treguesi i Urës aktiv

DUKE PËRDORUR PIANURËN

Përpara se të filloni, është e rëndësishme të dini:

Të gjitha funksionet e kësaj pianure janë krijuar për të qenë në përputhje me rregullat më të repta të sigurisë.

Për këtë arsye: • Disa funksione nuk do të aktivizohen, ose do të çaktivizohen automatikisht, në mungesë të tenxhereve mbi djegës ose kur ato janë pozicionuar keq.

• Në raste të tjera, funksionet e aktivizuara do të çaktivizohen automatikisht mbas disa sekondash kur funksioni specifik kërkon një vendosje të mëtejshme që nuk është zgjedhur (p.sh.: "Ndizni pianurën" pa "Përzgjedhje të vatrës së gatimit" dhe "Temperatura e Funksionimit", ose "Funksioni i Kyçjes" ose funksioni "Kohëmatësi").



Paralajmërim! Në rastin (për shembull) të përdorimit të zgjatur, vatra e gatimit mund të mos mbyllet menjëherë sepse është në fazën e ftohjes; simboli do të shfaqet në ekranin e vatrës së gatimit "H" për të treguar ekzekutimin e kësaj faze. Prisni që ekranin të fiket para se t'i afroheni vatrës së gatimit.

Ekranin e vatrës së gatimit

ekranin e vatrës së gatimit tregon:

Vatrën e gatimit të ndezur	
Nivelin e Fuqisë	
Treguesin e nxehtësisë së mbetur	
Detektorin e Tenxheres	
Funksionin aktiv të menaxhuesit të temperaturës	
Funksionin aktiv të Kyçjes për Fëmijët	
Funksionin e Pauzës	
Funksionin automatik të nxehtësisë UP	

Karakteristikat e Pianurës

● Aktivizimi i Sigurisë

Produkti aktivizohet vetëm në prani të tenxhereve mbi vatrën e gatimit: procesi i ngrohjes nuk fillon ose ndërpritet nëse nuk ka tenxhere, ose nëse këto hiqen.

● Detektori i Tenxheres

Produkti zbulon automatikisht praninë e tenxhereve mbi vatrën e gatimit.

● Fikja e Sigurisë

Për arsye sigurie, secila vatër gatimi ka një kohë maksimale funksionimi, e cila varet nga niveli maksimal i vendosur i fuqisë.

● Treguesi i Nxehtësisë së Mbetur

Kur një ose më shumë vatra gatimi mbyllet, prania e nxehtësisë së mbetur tregohet nga një sinjal vizual në ekranin e vatrës përkatëse, me anë të simbolit. "H".

Funksionimi

Shënim: Para aktivizimit të ndonjë funksioni, vatra e dëshiruar duhet të aktivizohet

● Ndezja

Shtypni (prekni) (1) pianura/ aspiratori

Drita e treguesit do të ndizet për të treguar që pianura / aspiratori është gati për përdorim

Shtypeni përsëri për të fikur

Shënim: Ky funksion ka përparësi përpara të tjerëve.

● Duke përzgjedhur vatrën e gatimit

Shtypni (prekni **Shiritin e Përzgjedhjes (8)**) që përkon me vatrën e dëshiruar të gatimit.

● 9 Nivelet e Fuqisë

Pianura përmban 9 nivele të fuqisë

Prekni dhe lëvizni përgjatë **Shiritit të Përzgjedhjes (8)**:

në të djathtë për të rritur nivelin e fuqisë;

në të majtë për të ulur nivelin e fuqisë.

● Përforcuesi i Fuqisë

Produkti paraqet një nivel fuqie shtesë (pas nivelit), , i cili mbetet aktiv për 10 minuta, dhe më pas temperatura kthehet në vlerën e vendosur më përpara.

Prekni dhe lëvizni përgjatë **Shiritit të Përzgjedhjes (8)** (mbas nivelit) dhe aktivizoni Përforcuesin e Fuqisë

Niveli i Përforcuesit të Fuqisë tregohet në ekranin e vatrës së përzgjedhur me simbolin "P".

● Vatrën e Urës

Falë funksionit të Urës, vatrën e gatimit janë në gjendje të punojnë në një mënyrë të kombinuar, duke krijuar një vatër të vetme me të njëjtin nivel fuqie. Ky funksion lejon gatimin e shpërndarë në mënyrë të njëtrajtshme me tenxhere dhe tiganë të përmasave të mëdha.

Vatra e përparme e gatimit "Master" mund të përdoret në kombinim me vatrën përkatëse të gatimit "Dytësore" në pjesën e prapme

(për të kontrolluar se cilat vatra janë të pajisura me këtë funksion, shiko pjesën e ilustruar të këtij manuali).

Për të aktivizuar Funkzionin e Urës:

- përzgjidhni njëkohësisht dy vatrë e gatimit që dëshironi të përdorni

• Treguesi i Urës (L) i vatrës së gatimit "Dytësore" do të ndrihet "  "

- me anë të shiritit të Përgjdhjes (8) të vatrës së gatimit "Master" do të jetë e mundur të vendoset niveli i funksionit (Fuqia)

- për të çaktivizuar Funkzionin e Urës thjesht përsërisni të njëjtën procedurë të aktivizimit

● Menaxhuesi i Temperaturës

Menaxhuesi i Temperaturës është një funksion që lejon të vendoset temperatura më e përshtatshme e pararendosur për të arritur rezultatin e dëshiruar (shiko tabelën Menaxhuesi i temperaturës në fund të këtij kapitulli).

Përzgjidhni vatrën e dëshiruar të gatimit.

- Shtypni një herë ose disa herë  (9) për të zgjedhur nivelin më të përshtatshëm midis atyre që janë në dispozicion:

	Shkrije*	
	Ngrohje*	
	Zierje*	
* * Shihni Menaxhuesin e Temperaturës në fund të këtij Kapitulli.		

- • Shtypeni përsëri për ta fikur.

Simboli i mëposhtëm shfaqet në ekranin e vatrës që punon në modalitetin e menaxhuesit të Temperaturës "  "

● Kycja e Çelësit

Kycja e Çelësit lejon të bllokohen caktimet e funksioneve të pianurës për të parandaluar prekje të rastësishme, duke i lënë aktive funksionet që tashmë janë vendosur që më përpara.

Aktivizimi:

- shtypni  (4)

- • LED mbi butonin do të ndizet, për të treguar që është aktivizuar

Përsëriteni operacionin për ta çaktivizuar.

● Kycja për Fëmijët

Kycja për Fëmijët bën të mundur që t'u ndalohet fëmijëve futja e rastësishme në vatrën e gatimit dhe në zonën e aspiratorit, duke parandaluar aktivizimin e çdo funksioni.

Kycja për Fëmijët mund të aktivizohet vetëm kur produkti është i ndezur, por me vatrë e gatimit (dhe zonën e aspiratorit) të fikura.

Aktivizimi:

- hiqni çdo tenxhere nga pianura

- mbani të shtypura njëkohësisht  (4) dhe  (5), një sinjal akustik tregon që funksioni është aktiv, dhe një "L" do të shfaqet në ekran (I) dhe (F).

Përsëriteni operacionin për ta çaktivizuar.

● Kohëmatësi

Funksioni i Kohëmatësit është një numërim së prapthi, i cili mund të vendoset për secilën vatrë gatimi (dhe për zonën e aspiratorit), madje edhe njëkohësisht.

Në fund të periudhës së caktuar, vatrë e gatimit (ose zona e aspiratorit) do të fiken automatikisht dhe përdoruesi do të informohet me anën e një sinjali akustik.

Aktivizimi / Rregullimi i funksionit të Kohëmatësit të pianurës

- Zgjidhni vatrën e gatimit (fuqia ≠ 0).

- Shtypni   (3+2) tëpër t'u futur në funksionin e Kohëmatësit

- Rregulloni kohëzgjatjen e Kohëmatësit:

shtypni përzgjedhësin  (2), për të rritur kohën e fikjes automatike

shtypni përzgjedhësin  (3), për të ulur kohën e fikjes automatike

Nëse dëshironi, përsëriteni operacionin për vatrë e tjera të gatimit.

Shënim: Çdo vatrë gatimi mund të ketë një Kohëmatës të ndryshëm të vendosur; në ekran, (A), do të shfaqet numërimi së prapthi i vatrës së fundit të zgjedhur në pianurë për 10 sekonda, dhe mbas kësaj do të tregohet numërimi së prapthi me kohën më të vogël të mbetur.

Kur kohëmatësi të ketë mbaruar numërimin së prapthi, ka një sinjal akustik (për 2 minuta, ose do të ndalet kur shtypet njëri prej butonave në pianurë), ndërsa ekranin (A) do të ndizet, me simbolin "0.00".

Shënim: në anën e ekranit të vatrës së gatimit, do të shfaqet

simboli i mëposhtëm  (E)

Për ta fikur Kohëmatësin:

- përzgjidhni vatrën e gatimit

- vendosni vlerën e Kohëmatësit në "0", , me anë të  (3),

Shënim: funksioni mbetet aktiv nëse ndërkohë nuk shtypet ndonjë buton tjetër..

● Kohëmatësi për Vezët

Funksioni Kohëmatësi për Vezët është një numërim i pavarur nga vatrë e gatimit (dhe zona e aspiratorit). Kohëmatësi për Vezët aktivizohet duke shtypur   (3+2)

Shënim: për të rregulluar funksionin Kohëmatësi për Vezët ndiqni të njëjtën procedurë si për funksionin e Kohëmatësit.

Kur kohëmatësi të ketë mbaruar numërimin së prapthi, ka një sinjal akustik (për 2 minuta, ose do të ndalet kur shtypet njëri prej butonave në pianurë), ndërsa ekranin (A) do të ndizet, me simbolin "0.00".

● **Pauzë**

Funksioni Pause lejon të pezullohet çdo funksion aktiv në pianurë, duke e çuar fuqinë e gatimit në zero..

Aktivizimi:

- shtypni  (5)
- një "I" shfaqet (I).

Për të çaktivizuar funksionin:

Shënim: ky operacion rikthen funksionet e vendosura të pianurës në ato para pauzës.

- shtypni  (5)

• brenda 10 sekondave lëvizni në të djathtë përgjatë shiritit të **Përzgjedhjes (8)**, që i takon **vatrës së gatimit 2 (FIG.19)**;

Shënim: nëse operacioni nuk kryhet brenda kësaj kohe funksioni i pauzës do të mbetet aktiv.

Shënim: nëse mbas 10 minutash **Funksioni i Pauzës** nuk çaktivizohet, pianura do të fiket automatikisht.

● **Recall**

Funksioni Recall lejon të rikuperoni të gjitha funksionet e vendosura të pianurës, në rast të fikjes së rastësishme.

Aktivizimi:

- **ndizeni përsëri pianurën**  (1) brenda 6 sekondave pas fikjes

- shtypni  (5), brenda 6 sekondave të mëpasme

● **Nxehësi Automatik UP**

Funksioni automatik i nxehëtisë UP ju lejon të arrini fuqinë e vendosur më shpejt; me këtë funksion është e mundur të gatuhet më shpejt ushqimi, por pa rrezikun e djegies së tij, sepse temperatura nuk e tejkalon nivelin e caktuar.

Ky funksion është i disponueshëm për nivelet e fuqisë 1 -8.

Aktivizimi:

- shtypni dhe mbajeni, në **shiritin e Përzgjedhjes (8)**, fuqinë e dëshiruar
- një "F" shfaqet (I).

● **Kufizimi i Fuqisë**

Funksioni Kufizimi i fuqisë lejon që produkti të përdoret ndërsa kufizon thithjen e tij maksimale.

Shënim: kufiri duhet të vendoset kur pianura është e fikur, pa

shtypur  (1), brenda 2 minutave që nga momenti kur pianura është e lidhur në rrjetin elektrik, ose kur vetë rrjeti elektrik është rilidhur.

Për të vendosur Kufizimin e Fuqisë:

- shtypni dhe i mbani të shtypur butonët,  +  (4+5), derisa të lëshohet një sinjal akustik
- rrëshqisni përgjatë kursorët FL dhe RL

0 ————— P
në të njëjtën kohë, nga e majta në të djathtë, dhe shtypni poshtë shkronjave P, derisa të tingëllojë një sinjal i shkurtër akustik, ekrani Timer (A) shfaq simbolet "CF6", për të treguar që mund të vendoset

FL ekrani i vatrës tregon vendosjen aktuale **

0 = 7.4 KW

1 = 4.5 KW

** ** si parazgjedhje, kufiri është vendosur në 7.4 KW

• për të ndryshuar Kufizimin e Fuqisë me kursorin FL

0 ————— P
nga e majta në të djathtë për të rritur Kw
nga e djathta në të majtë për të ulur Kw

- për të ruajtur përzgjedhjen, shtypni butonin,  +  (4+5), për 1 sekondë;
- do të tingëllojë një sinjal akustik për të konfirmuar vendosjen dhe funksioni do të mbyllet.

DUKE PËRDORUR VENTILATORIN E ASPIRATORIT

● **Ndezja**

Shtypni (prekni)  (1) **pianurë / aspirator**

Drita e treguesit do të ndizet për të treguar që pianura / aspiratori është gati për përdorim

Shtypni përsëri për të fikur

Shënim: Ky funksion ka përparësi përpara të tjerëve.

● **Ndezja e ventilatorit të aspiratorit:**

Prekni (shtypni) shiritin e Përzgjedhjes (6) për të aktivizuar ventilatorin e aspiratorit

● **Shpejtësia e aspiratorit (fuqia):**

Prekni dhe rrëshqiteni përgjatë **shiritit të Përzgjedhjes (6)**:

- në të djathtë për të rritur shpejtësinë (fuqinë) e ventilatorit të aspiratorit (0-10);
- në të majtë për të ulur shpejtësinë (fuqinë) e ventilatorit të aspiratorit (10-0);

● **Kohëmatësi**

Aktivizimi / rregullimi i funksionit të Kohëmatësit për ventilatorin e aspiratorit

• Përgjithësi ventilatorit të aspiratorit (shpejtësia ≠ 0).

- Shtypni  +  (3+2), për të hyrë në funksionin e Kohëmatësit (nga çdo shpejtësi)

• Rregulloni kohëzgjatjen e Kohëmatësit:

shtypni përzgjedhësin  (2), për të rritur kohën e fikjes automatike

shtypni përzgjedhësin  (3), për të ulur kohën e fikjes automatike

ekrani (A) do të tregojë numërimin së prapthi,

Shënim: në anën e ekranit të ventilatorit të aspiratorit, me Kohëmatësin në përdorim, do të shfaqet simboli i mëposhtëm

 (E)

Kur kohëmatësi të ketë mbaruar numërimin së prapthi, lëshohet një sinjal akustik (për 2 minuta, ose do të ndalet kur shtypet njëri prej butonëve në pianurë), ndërsa ekrani (A) do të ndricohet, me simbolin "0.00".

Për ta fikur Kohëmatësin:

Përzgjidhni vatrën e gatimit

vendosni vlerën e Kohëmatësit në , me anë të  (3),

Shënim: funksioni mbetet aktiv nëse ndërkohë nuk shtypet ndonjë buton tjetër.

● Treguesi i ngopjes së filtrit

Aspiratori tregon kur është e nevojshme mirëmbajtja e filtrit:

Filtri kundër yndyrës

“FILTER” (C) LED ndizet

Filtri i kundër erërave me karbon aktiv

“FILTER” (C) LED ndizet

● Zeroni ngopjen e filtrit

Pas kryerjes së mirëmbajtjes së filtrave (yndyrat dhe / ose karboni aktiv) mbani të shtypur butonin “AUTO”(7);

“FILTER” LED fiket dhe numërimi rifillon

● Aktivizimi i treguesit të ngopjes së filtrit kundër erërave me karbon aktiv

Ky tregues normalisht çaktivizohet.

Për ta aktivizuar, vazhdoni si më poshtë:

• ndizni vitrinën e aspiratorit duke shtypur  (1);
me motorin e aspirimit dhe vatrat e gatimit të fikura, mbani të shtypur “AUTO”(7);

• “FILTER” ndizet, pastaj fiket për të treguar aktivizimin me sukses.

● Çaktivizimi i treguesit të ngopjes së filtrit kundër erërave me karbon aktiv

përsëritni hapat e aktivizimit të përshkruara më sipër

“FILTER” ndizet, pastaj fiket për të treguar çaktivizimin me sukses.

● Mënyra automatike

Pianura do të ndizet me shpejtësinë më të përshtatshme, duke përshtatur kapacitetin e aspiratorit në nivelin maksimal të gatimit të përdorur në vatrën e gatimit.

Pasi të fiket pianura, aspiratori e përshtat shpejtësinë e tij të aspirimit, duke e zvogëluar gradualisht, në mënyrë që të eliminojë avujt dhe erërat e mbetura.

Për ta aktivizuar këtë funksion:

Shtypni për pak kohë “AUTO”(7), LED “(A)” (D) do të ndizet për të treguar që aspiratori po punon në këtë mënyrë.

KUJDES:

-telat e KIT që do të lidhen me pajisjen duhet të jenë pjesë e një qarku të certifikuar të tensionit shumë të ulët (SELV) të sigurisë.

-prodhuesi i kësaj pajisjeje refuzon të gjithë përgjegjësinë për çdo shqetësim, dëmtim, zjarre të shkaktuar nga defektet dhe / ose problemet që lidhen me keqfunksionimin dhe / ose me instalimin e gabuar të KIT.

Pajisja mund të përdoret gjithashtu në kombinim me një sensor të dritares KIT (nuk furnizohet nga prodhuesi).

Nëse sensori i dritares KIT është i instaluar (vetëm në rastin e përdorimit në modalitetin EXTRACTOR), nxjerrja e ajrit do të reshtë së punuari sa herë që dritarja në dhomë, në të cilën aplikohet sensori KIT, është e mbyllur.

-KIT duhet të jetë i lidhur në mënyrë elektrike me pajisjen nga një personel teknik i kualifikuar dhe i specializuar.

-KIT duhet të certifikohet veçmas në përputhje me standardet e sigurisë që kanë të bëjnë me përbërësin dhe përdorimin e tij me pajisjen. Instalimi duhet të kryhet në përputhje me rregulloret aktuale për sistemet shtëpiake.

Menaxhuesi i temperaturës		Pëshkrimi
	Shkriqe	Identifikon një nivel të përshtatshëm gatimi për të shkriqë ngadalë produktet delikate pa dëmtuar karakteristikat e tyre shqisore (çokollatë, gjalpë etj).
	Ngrohje	Identifikon një nivel gatimi të përshtatshëm për të lejuar ruajtjen e ushqimit në mënyrë delikate në të njëjtën temperaturë, pa e lënë të vlojë.
	Zierje në zjarr të ngadalshëm	Identifikon një nivel të përshtatshëm gatimi për të zierë ushqimin për periudha të zgjatura. I përshtatshëm për të gatuar salcat e domates, salcat e mishit, supat, supat me perime, duke ruajtur një nivel gatimi të kontrolluar (ideal për banjomari). Ndalon derdhjen ose të ngjitet në fund të tiganit të ushqimit, tipik i këtyre përgatitjeve. Përdoreni këtë funksion pasi ushqimi të ketë arritur vlimin.

Tabelat e fuqisë

Niveli i fuqisë		Lloji i gatimit	Përdorimi i nivelit (ekrani kombinon përvojën dhe zakonet e gatimit)
Fuqia maksimale	Përforcuesi	Nxehja e shpejtë	Ideale për të rritur shpejt temperaturën e ushqimit deri në vlimin e shpejtë në rastin e ujit ose për të ngrohur shpejt lëngjet e gatimit
	8-9	Skuqe – zierje	Ideale për të kavërditur, për të filluar gatimin, për të skuqur produktet e ngrira, për të zierë me shpejtësi
Fuqi e lartë	7-8	Kavërdisje - skuqe - vlim - zgarë	Ideale për skuqe, mbajtjen e vlimit, gatimit dhe pjekjes në zgarë (për kohë të shkurtër, 5-10 minuta)
	6-7	Kavërdisje - gatim – gatime ushqimesh me lëng - skuqe - zgarë	Ideale për skuqe, për zierje në zjarr të ngadalshëm, gatim dhe pjekje në zgarë (për kohë mesatare, 10-20 minuta), ngrohje paraprake
Fuqi mesatare	4-5	Zierje – gatim ushqimesh me lëng - skuqe - zgarë	Ideale për gatime ushqimesh me lëng, për të mbajtur një vlim të lehtë, për gatim (për kohë më të gjatë). Përzierje makaronash
	3-4	Gatim – zierje në zjarr të ngadalë - trashje - përzierje	Ideale për gatim të ngadalë (oriz, salca, pjekje, peshk) në prani të lëngjesh (p.sh. ujë, verë, lëng supe, qumësht), përzierje makaronash
	2-3	Gatim – zierje në zjarr të ngadalë - trashje - përzierje	Ideale për gatime të ngadalë (vëllimi më pak se një litër: oriz, salca, rosti, peshk) në prani të lëngjeve (p.sh. ujë, verë, lëng supe, qumësht)
Fuqi e ulët	1-2	Shkriqe – shkriqe nga akulli – mbajtje në të ngrohtë - përzierje	Ideale për zbutjen e gjalpës, për shkriqjen delikate të çokollatës, shkriqjen nga akulli të produkteve të vogla
	1	Shkriqe – shkriqe nga akulli – mbajtje në të ngrohtë - përzierje	Ideale për mbajtjen e ngrohtë të racioneve të vogla të ushqimit të sapopjekur ose për ruajtjen e temperaturës së servirjes së pjatave dhe përzierje të rizotos
FIKJA	Fuqi-zero	Sipërfaqja e mbështetjes	Pianura në gatishmëri ose e fukur (prani e mundshme e nxehtësisë së mbetur nga fundi i gatimit, e sinjalizuar nga H-L-O)

Tabela gatimi

Kategoria e ushqimeve	Piatat ose lloji i gatimit	Niveli i fuqisë dhe modeli i gatimit			
		Stadi i parë	Fuqitë	Stadi i dytë	Fuqitë
Makaronat, oriz	Makaronat të freskëta	Uji i ngrohjes	Përforcuesi-9	Gatim makaronash dhe duke ruajtur zierjen	7-8
	Makaronat të freskëta	Uji i ngrohjes	Përforcuesi-9	Gatim makaronash dhe duke ruajtur zierjen	7-8
	Oriz i zier	Uji i ngrohjes	Përforcuesi-9	Gatim makaronash dhe duke ruajtur zierjen	5-6
	Rizoto	Skuqe dhe pjekje	7-8	Gatim	4-5
Perime, bishtaja	Të ziera	Uji i ngrohjes	Përforcuesi-9	Vlim	6-7
	Të skuqura	Vaj i nxehtë	9	Skuqe	8-9
	Sauté	Pajisje shtesë për ngrohje	7-8	Gatim	6-7
	Ushqime me lëng	Pajisje shtesë për ngrohje	7-8	Gatim	3-4
	Të skuqura	Pajisje shtesë për ngrohje	7-8	Kavërdisje skuqe	7-8
Mishra	Rosto	Kavërdisje mishi me vaj (nëse me gjalpë, fuqia 6)	7-8	Gatim	3-4
	Të pjekura në zgarë	Parangrohje e tenxheres	7-8	Të pjekura në zgarë nga të dyja anët	7-8
	Kavërdisje	Kavërdisje me vaj (nëse me gjalpë, fuqia 6)	7-8	Gatim	4-5
	Ushqime me lëng	Kavërdisje me vaj (nëse me gjalpë, fuqia 6)	7-8	Gatim	3-4
Peshk	Të pjekura në zgarë	Parangrohje e tenxheres	7-8	Gatim	7-8
	Ushqime me lëng	Kavërdisje me vaj (nëse me gjalpë, fuqia 6)	7-8	Gatim	3-4
	Të skuqura	Nxehje e vajit ose e yndyrës	8-9	Skuqe	7-8
Vezë	Omleta	Ngrohje e tiganit me gjalpë ose yndyrë	6	Gatim	6-7
	Omleta	Ngrohje e tiganit me gjalpë ose yndyrë	6	Gatim	5-6
	Zierje / zierje e butë	Uji i ngrohjes	Përforcuesi-9	Gatim	5-6
	Petulla	Ngrohje e tiganit me gjalpë	6	Gatim	6-7
Salca	Domate	Kavërdisje me vaj (nëse me gjalpë, fuqia 6)	6-7	Gatim	3-4
	Salcë mishi	Kavërdisje me vaj (nëse me gjalpë, fuqia 6)	6-7	Gatim	3-4
	Beshamelë	Përgatitja e bazës (shkrirje e gjalpës dhe e miellit)	5-6	Sjellje në pikën e zierjes	3-4
Embëlsira, kremra	Custard	Vlim i qumështit	4-5	Vazhdim i zierjes	4-5
	Pudingë	Vlim i qumështit	4-5	Vazhdim i zierjes	2-3
	Puding me oriz	Nxehje e qumështit	5-6	Vazhdim i zierjes	2-3

Mirëmbajtja

Mirëmbajtja e pianurës

Kujdes! Para çdo pastrimi ose mirëmbajtjeje, sigurohuni që vatrat e gatimit të jenë fikur dhe treguesi i nxehtësisë të jetë i fikur.

Pastrimi

Pianura duhet të pastrohet pas çdo përdorimi.

E rëndësishme:

Mos përdorni sfungjerë gërryes, lecka pastrimi të ashpra. Përdorimi i tyre, me kalimin e kohës, mund të prishë xhamin. Mos përdorni lëndë kimike irrituese, siç janë spërkatësit e furrës ose pastruesit e njollave.

Pas çdo përdorimi, lëreni pianurën të ftohet dhe pastrojeni atë për të hequr mbetjet e depozituara dhe njollat e shkaktuara nga mbetjet e ushqimit.

Sheqeri ose ushqimi me një përmbajtje të lartë sheqeri dëmton pianurën dhe duhet të hiqet menjëherë.

Kripa, sheqeri dhe rëra mund të gërvishin sipërfaqen e xhamit. Përdorni një leckë të butë, peshqir letre ose produkte specifike për të pastruar pianurën (ndiqni udhëzimet e Prodhuësit).

MOS PËRDORNI PASTRUES ME LËSHIM AVULL!!!

E rëndësishme:

Në rast daljeje apo derdhjeje të tepërt të lëngjeve nga tenxheret, valvula e shkarkimit e vendosur në pjesën e poshtme të produktit mund të hapet në mënyrë që të largojë çdo mbetje dhe të jetë në gjendje të pastrohet në kushtet e higjienës maksimale.

Fig. 16

Për një pastrim më të plotë dhe më të thellë, tabakaja e poshtme mund të hiqet plotësisht.

Fig. 18 → 18.4

Mirëmbajtja e ventilatorit të aspiratorit

Pastrimi

Për pastrim, përdorni **VETËM** një leckë të lagur me pastrues të lëngshëm neutral. **MOS PËRDORNI PAJISJE OSE MJETE PASTRIMI!**

Shmangni përdorimin e produkteve që përmbajnë lëndë gërryese.

MOS PËRDORNI ALKOOL!

Filtri kundër yndyrës

Kap grimcat e yndyrës që krijohen nga gatimi.

Duhet të pastrohet një herë në muaj (ose kur sistemi i tregimit të ngopjes së filtrit e tregon këtë nevojë), me pastrues jo agresivë, ose me dorë ose në lavatriçe në një temperaturë të ulët dhe me një cikël të shkurtër.

Kur pastrohet në lavatriçe, filtri i yndyrës metalike mund të zbardhet, por karakteristikat e tij të filtrimit mbeten të pandryshuara.

Fig. 15

Filtri me Karbon Aktiv - Qeramikë

(Vetëm për Versionin me Filtrim)

Mban erërat e pakëndshme të krijuara nga gatimi.

Produkti është i pajisur me katër pako filtri që bllokojnë erërat falë karbonit aktiv.

Karboni aktiv përfshihet në një strukturë qeramike, duke i bërë ato lehtësisht dhe plotësisht të arritshme nga papastërtitë, duke krijuar kështu një sipërfaqe të madhe thithëse.

Filtrat prej qeramike me karbon aktiv do të ngopen pas një periudhe pak a shumë të zgjatur përdorimi, në varësi të llojit të gatimit dhe shpeshtësisë me të cilën pastrohen filtrat kundër yndyrnave.

Këto filtra kundër erërave mund të rigjenerohen termikisht çdo 2/3 muaj në një furrë të parangrohur në 200°C për 45 minuta. Rigjenerimi lejon një jetëgjatësi maksimale të filtrit prej 5 vjetësh.

Fig. 17 → 17.13

Zgjidhja e Problemeve

Mund të shkaktohet ndonjë gabim nga ndonjë problem i vogël, të cilin ju mund ta korrigjoni me ndihmën e udhëzimeve të mëposhtme. Mos provoni të kryeni ndonjë riparim tjetër, nëse udhëzimet e mëposhtme nuk ju ndihmojnë në secilin rast specifik.

PARALAJMËRIM

Riparimet e pajisjes duhet të kryhen vetëm nga një teknik i kualifikuar i shërbimit. Riparimet e kryera në mënyrë të gabuar mund të sjellin për pasojë rreziqe të konsiderueshme për përdoruesin. Në qoftë se pajisja juaj ka nevojë për riparime, ju lutemi të kontaktoni qendrën tuaj të shërbimit të klientit.

PROBLEM	SHKAKU I MUNDSHËM	ZGJIDHJA
Çfarë duhet të bëj nëse vatrën e gatimit nuk funksionojnë?	Siguresa në impiantin elektrik të shtëpisë nuk është e paprekur Nuk ka tenxhere në vatrën e gatimit.	Në qoftë se siguresat bien disa herë, thërrisni një elektrikist të autorizuar Vendoseni tenxheren në vatrën e gatimit.
Çfarë duhet të bëj nëse vatrën e gatimit nuk do të ndizen?	Paneli i kontrollit është pjesërisht i mbuluar nga një leckë e lagur ose ndonjë lëng.	Pastrojeni panelin e kontrollit

KODI I INFORMACIONIT	PËRSHKRIMI	SHKAQET E MUNDSHME	ZGJIDHJA
E2	Zona e komandës fiket për shkak të një temperature tepër të lartë	Temperatura brenda pjesëve elektronike është shumë e lartë	Prisni që pianura të ftohet para se të ripërdorni atë
ERR03 + sinjal akustik 	Është zbuluar aktivizimi i vazhdueshëm (i përhershëm) i celesit Ndërfaqja fiket pas 10 sekondash	Uji, tenxheret ose enët e kuzhinës janë në krye të ndërfaqes së përdoruesit	Pastrojeni sipërfaqen, hiqni çdo send nga sipërfaqja.
Për të gjitha sinjalet e tjera të gabimit (E ... U ...)	Thërrisni shërbimin e klientit dhe raportoni kodin e gabimit		

Skeda e të dhënave të produktit (pianurë)

Emri i Furnitorit	Samsung Electronics Co. Ltd
Identifikimi i Modelit	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Lloji i Pianurës	Inkaso
Teknologjia e Nxehjes	Vatrat e gatimit me induksion dhe zona e gatimit
Numri i vatrave të gatimit dhe / ose zonave	4
Për zonat ose zonën rrethore të gatimit: diametri i sipërfaqes së dobishme për zona e nxehur elektrike të gatimit (Ø)	18,9 cm, 22 cm
Konsumi i energjisë për vatër gatimi ose hapësirë të llogaritur për kg (EC sobë gatimi elektrike)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Konsumi i energjisë së pianurës i llogaritur për kg (EC pianurë elektrike)	190,2 Wh/kg

• Të dhënat e përcaktuara sipas standardeve EN 60350-2/A11 dhe Rregulloreve të Komisionit (EU) No 66/2014.

Këshilla për kursimin e energjisë

Rekomandime për rezultate më të mira:

- Përdorni enë dhe tigane me një diametër fund të barabartë me atë të vatrës së gatimit.
- Përdorni vetëm enë dhe tigan me fund të sheshtë.
- Kur është e mundur, mbajeni kapakun në tenxhere gjatë gatimit
- Gatujini perimet, patatet, etj. Me një sasi të vogël uji për të zvogëluar kohën e gatimit.
- Përdorni një tenxhere me presion, kjo ul më tej konsumin e energjisë dhe kohën e gatimit
- Vendoseni tenxheren në qendër të zonës së gatimit të tërhequr në vitore.

* Për të dhënat e garancisë së Produktit Hood, Ju lutemi referojuni letrës së përfshirë në kutinë e paketimit.

HR & BA - Upute za montažu i za uporabu

Simboli koji se koriste u ovom priručniku.



UPOZORENJE

Opasnosti ili opasne radnje koje mogu dovesti do ozljede ili smrti.



PAŽNJA

Opasnosti ili opasne radnje koje mogu dovesti do strujnog udara, ozljede ili oštećenja imovine.



NAPOMENA

Korisni savjeti i upute

Ove ikone i simboli upozorenja se koriste za sprečavanje ozljeda i vas i drugih osoba. Molimo slijedite ih doslovce. Nakon čitanja ovog poglavlja, pohranite ga na sigurno mjesto za eventualne buduće reference.

Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane i aspiracije para nastalih kuhanjem. Niti jedna druga uporaba (npr., grijanje prostorije) nije dozvoljena. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

Proizvod može izgledati estetski drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom priručniku. Međutim, upute za uporabu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

! Pažljivo pročitajte upute: one sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.

! Ne vršite nikakve električne promjene na proizvodu.

! Prije ugradnje uređaja, provjerite da su svi dijelovi neoštećeni. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

! Prije ugradnje uređaja provjerite njegovu cjelovitost. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni dijelovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.



Upozorenja

Pažnja! Pažljivo slijedite sljedeće upute:

-Uređaj mora biti isključen iz napajanja prije bilo kojeg pokušaja ugradnje.

-Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedene od strane kvalificiranog tehničara, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako nije izričito navedeno u uputama za uporabu.

-Uzemljenje uređaja je obvezno.

-Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu.

-Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je koristiti dvopolni prekidač u skladu s pravilima, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje.

-Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kabele.

- Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku.

- Uređaj i dostupni dijelovi prilikom uporabe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grijaće elemente.

- Budite oprezni da se djeca ne igraju s uređajem; držite djecu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se dostupnu dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe.

- Korisnici pacemaker-a i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.

- Za vrijeme i nakon uporabe, ne dodirujte grijaće elemente uređaja.

- Izbjegavajte kontakt s tkaninom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi sastojci uređaj nisu dovoljno ohladili, rizik od požara

- Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

- Pregrijane masti i ulja su lako zapaljivi. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i uljem.

- Ako je površina napuknuta, ugasiite, uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

- Uređaj nije namijenjen za stavljanje u pogon pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.

- Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.

- Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju biti neprekidno nadzirani.

- NIKADA ne pokušavajte ugasiiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite uređaj i ugasiite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom rizik od strujnog udara.

- Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci na površinu ploče za kuhanje jer bi se mogli pregrijati.

- Prije spajanja modela na električnu mrežu: provjerite ploču s podacima (na donjem dijelu uređaja) kako biste se uvjerali da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalificiranog električara.

Važno:

- Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje.

- Izbjegavajte prolijevanje tekućine, dakle, prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline.

- Ne ostavljajte grijaće elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili bez posuda.

- Pri završetku kuhanja, isključite zonu na kojoj ste kuhali.

- Nikada ne koristite aluminijsku foliju

prilikom kuhanja i ne postavljajte nikada na ploču proizvode zamotane u aluminijsku foliju. Aluminij bi se rastopio i nepopravljivo oštetio vaš uređaj.

- Nikada ne zagrijavajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogli bi eksplodirati!

Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje,.

- Uporaba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage.

- Posude za kuhanje moraju biti postavljene izravno na ploču za kuhanje i moraju se centrirati. Ni u kom slučaju nemojte stavljati druge predmete između posude i ploče za kuhanje.

- Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje.

Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili odspajanjem na glavnoj sklopki doma.

Za sve operacije instalacije i održavanja koristiti rukavice.

Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su podučeni o sigurnom načinu uporabe uređaja i

razumiju opasnosti do kojih može doći.

Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

Prostorija mora biti dovoljno ventilirana, kada se kuhinjska napa koristi u kombinaciji s drugim uređajima za izgaranje plina ili drugih goriva.

Napa se mora redovito čistiti i unutar i izvana (BAREM JEDNOM MJESEČNO), svakako se mora poštivati ono što je izričito navedeno u uputama za održavanje.

Nepridržavanje pravila za čišćenje nape i zamjene i čišćenje filtera dovodi do rizika od požara.

Strogo je zabranjeno pripremanje namirnica uz uporabu plamena.

Uporaba plamena je štetna po filtre i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena.

Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbjeglo paljenje pregrijana ulja.

PAŽNJA: Kada se ploča za kuhanje koristi, dostupni dijelovi nape se mogu pregrijati.

Pažnja! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok se instalacija nije u potpunosti završena.

Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno je strogo pridržavati se odredbi nadležnih lokalnih vlasti.

Usisani zrak se ne smije poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva.

Nikada ne koristite napu bez ispravno montirane rešetke!

Koristite samo vijke za instalaciju isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi, kupiti ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne duljine, koji su identificirani u vodiču za instalaciju.

Kada se istovremeno koristi napa i uređaji koji se pokreću pomoću energije koja nije električna, negativni tlak u prostoriji ne smije biti veći od 4 Pa (4 x 10-5 bar).

Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premještaja, pobrinite se da ostane zajedno s uređajem.

Ovaj uređaj označen je u skladu s Europskom smjernicom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje.



Simbol na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz poštivanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem lokalnom uredu za upravljanje, uredu usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu s pravilima:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Učinkovitost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2.
- EMC (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Savjeti za pravilnu uporabu kako bi se smanjio utjecaj na okoliš: Kada počnete kuhanje, uključite napu na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko

vrijeme i nakon završetka kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje sustav za smanjenje mirisa učinkovitijim, zamijenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje učinkovitijim filtra za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizirali učinkovitost i smanjili buku, koristite maksimalni promjer sustava kanala, opisan u ovom priručniku.

Korištenje

Uporaba ploče za kuhanje

Sustav indukcijskog kuhanja temelji se na fizičkom fenomenu magnetske indukcije. Ključno obilježje ovog sustava je direktan prijenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U usporedbi s električnim pločama za kuhanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraće vrijeme zagrijavanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reagira na vaše naredbe.
- **Učinkovitija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuhanje uklonite s ploče, prijenos topline odmah se prekida, tako izbjegavajući nepotreban gubitak topline.

Posude za kuhanje



Upotrebljavajte samo posude s oznakom

Važno:

- kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:
- posude s neravnim dnom.
 - metalne posude s emaljiranim dnom.
 - posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče.
 - nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

Postojeće posude

Indukcijsko kuhanje koristi magnetizam za generiranje topline. Stoga posude moraju sadržavati željezo. Možete provjeriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati.

VAŽNO : ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti.

Kako biste provjerili minimalni promjer za posude prikladne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

r

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- koristiti posude za kuhanje i tave s dnom jednake veličine kao zona za kuhanje.
- Koristiti samo posude i tave s ravnim dnom.
- Kad god je moguće držati poklopac na posudama za vrijeme kuhanja.
- Kuhati povrće, krumpir i sl. s malom količinom vode kako bi se smanjilo vrijeme kuhanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja.
- Postaviti posudu u središte zone za kuhanje nacrtane na ploči za kuhanje.

Uporaba nape Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za

unutarnju recirkulaciju.



Usisna verzija

SI.7

Para se evakuira prema van kroz niz cijevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu priрубnicu za spajanje. Promjer ispušne cijevi mora biti jednak promjeru prstena za povezivanje:

- u slučaju pravokutnog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

SI.7a-7b

Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (priрубnici). Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke.

Stoga, ne prihvaćajte se nikakva odgovornost.

- ! Koristite minimalno dug kanal.
- ! Koristite kanal s što manje zavoja (maksimalni kut zavoja: 90°).
- ! Izbjegavajte drastične promjene promjera cijevi.



Filtrirajuća verzija

SI.8

Usisani zrak se filtrira kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vraća natrag u sobu.

Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju s izlaskom zraka na prednjoj strani postolja kuhinjskoga ormarića.

U isporuku su već uključene četiri kompleta keramičkih filtera s aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filteri su inovativni modularni filteri od ugljana, koji se regeneriraju (vidi ovaj priručnik u odjeljku Održavanje - Filteri s aktivnim ugljenom).

Fizičko-kemijska svojstva omogućuju postizanje visoke učinkovitost apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost.

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

Slika 13b

Postavljanje

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijaliziranog osoblja.

Uredaj je namijenjen za ugradnju na radnu površinu debljine 2-6 cm, u slučaju instalacije TOP; 2,5-6 cm u slučaju instalacije FLUSH.

Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 5 cm s prednje strane i najmanje 4 cm bočno i najmanje 50 cm u odnosu na viseće elemente.

NAPOMENA = Predložene udaljenosti su indikativne: u dizajnu prostora moraju se slijediti upute proizvođača kuhinje.



Povezivanje s električnom strujom

SI. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže
- Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima instalacije i sigurnosti.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja smjernica navedenih u ovom poglavlju.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče.
- Provjerite da li napon naveden na pločici na donjem dijelu uređaja naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.
- Ne koristite produžne kabele.
- Uzemljenje je propisano zakonom.
- Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela.
- U slučaju da uređaj nije opremljen kablom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm².
- Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.
- Uređaj je namijenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.

Pažnja! Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li mrežni kabel ispravno montiran.

Pažnja! Zamjena kabela za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlaštenog servisera ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.

Napomena : proizvod je opremljen funkcijom Power Limitor (limitator snage) koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). **Za slijed postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte upute u odjeljku Rad.**

Montaža

Prije početka instalacije:

- Nakon raspakiranja proizvoda provjerite da isti nije oštećen prilikom prijevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, prije nego što nastavite s instalacijom.
- Provjerite da je kupljeni proizvod dimenzija prikladnih za odabranu ugradbenu zonu.
- Provjerite da unutar ambalaže (u svrhu prijevoza) nema popratnog materijala (na primjer, vrećice s vijcima,

garancije i sl.), koji mora biti uklonjen i pohranjen.

- Također provjerite je li u blizini ugradbene zone dostupna električna utičnica.

Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad hladnjaka, perilica posuda, štednjaka, pećnica, perilica i sušilica.
- Sve radove povezane s rezanjem namještaja, potrebno je izvršiti prije ugradnje ploče za kuhanje, pažljivo uklonivši sve ostatke rezanja i strugotine.

VAŽNO: koristite jednokomponentnu ljepljivu masu za brtvljenje (S), koja je otporna na temperaturu, do 250° ; prije instaliranja, površine koje se spajaju moraju se temeljito očistiti i ukloniti svaku tvar koja može umanjiti prijanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starih ljepljiva itd.); ljepljivo treba jednoliko raspodijeliti po obodu okvira; nakon lijepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

PAŽNJA! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu s ovim uputama može dovesti do rizika vezanih uz električnu energiju.

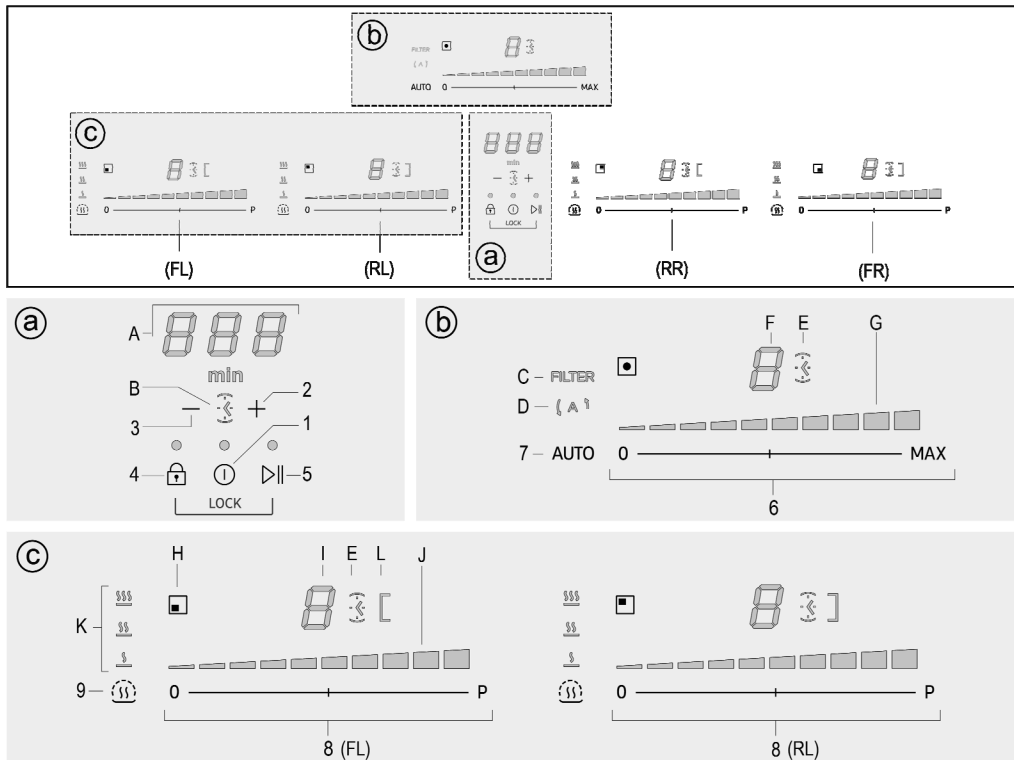
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučamo omatanje cijevi sa ljepljivom koje ima sljedeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s ljepljivom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporno na promjene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

Funkcioniranje

Upravljačka ploča

Napomena: Za odabir naredbi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



	Tipke	Zaslon/ LED
(a) Glavna/kontrola vremena	1. UKLJUČENO/ISKLJUČENO ploča/ napa ploče za kuhanje 2. Povećajte vrijednost mjerača vremena 3. Smanjite vrijednost mjerača vremena * 2+3. Aktivirajte mjerač vremena 4. Zaključavanje tipki 5. Pauza / Opoziv * 4+5. Sigurnosna funkcija zaključavanja	A. zaslon mjerača vremena B. Indikator odbrojavanja je aktivan
(b) Kontrola nape	6. Odabir ventilatora nape * Povećajte/smanjite brzinu usisavanja (snaga) 7. Aktiviranje automatskih funkcija * Ponište zasićenost filtra	C. Pokazivač pomoći za filtre D. Pokazatelj funkcije automatskog usisavanja E. Indikator odbrojavanja je aktivan F. Pogledajte brzinu ekstrakcije (snaga) G. Zaslon ventilatora nape
(c) Kontrola nape	8. Odabir područja kuhanja * Povećajte/smanjite razinu snage 9. Aktivacija upravitelja temperature	H. Pokazatelj položaja zone kuhanja I. Prikaz razine snage J. Prikaz područja kuhanja K. Prikaz upravitelja temperature L. Pokazatelj aktiviranja mosta

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

Potrebno je znati prije početka:

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti

Zbog toga:

- **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada nisu prisutne posude na ploči ili kada su iste loše postavljene.**

- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: "Uključite ploču za kuhanje" bez "Odaberite zonu za kuhanje" i "Temperatura rada", ili "Funkcija Lock (zaključaj)" ili "Timer (mjerač vremena)").



Paznja! U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojavit će se simbol "**H**" koji označava tu fazu.

Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

Prikaz zone za kuhanje

Na prikazima zona za kuhanje prikazuje se:

Zona za kuhanje uključena	O
Power Level (razina snage)	1...9-P
Pokazatelj preostale topline	H
Detektor posude	U
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	U
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	A

Karakteristike ploče za kuhanje

● Safe Activation (sigurna aktivacija)

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

● Pot Detector (detektor posude)

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

● Safety Shut Down (sigurno gašenje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalnu vrijeme rada, koje ovisi o razini postavljene snage.

● Residual Heat Indicator (pokazatelj preostale topline)

Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na zaslonu odgovarajućeg područja, putem simbola "**H**".

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  **(1) ploče za kuhanje/ nape**
Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu
Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Prikaz zone za kuhanje

Dotaknite (pritisnite) **izbornu traku (8)** koja odgovara željenoj zoni za kuhanje.

● 9 Power Level (razina snage)

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage
Dodirnite i povucite prst uzduž **Izborne trake (8)**:
prema desno za povećanje razine snage;
prema lijevo za smanjenje razine snage;

● Power Booster (povećanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (iznad razine **9**), koja ostaje aktivna tijekom 10 minuta, nakon čega se snaga vraća na razinu koja je trenutačno u uporabi.
Dodirnite i povucite prst uzduž **Izborne trake (8)** (iznad razine **9**) i aktivirajte Power Booster
Razina snage Power Booster je prikazana na zaslonu zone sa simbolom "**P**".

● Bridge Zones (most područja)

Zone za kuhanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombiniranom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuhanja s istom razinom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje i s posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuhanje "Master" s odgovarajućom stražnjom zonom za kuhanje "Sekundarna"

(za provjeru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrirani dio ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istovremeno odaberite dvije zone kuhanja koje želite koristiti

- Pokazatelj Bridge (L) "Sekundane" zone kuhanja se

osvjetljuje "J"

- putem Izborne trake (8) zone kuhanja "Master moguće je postaviti razinu (snagu) kuhanja

- za isključivanje Funkcije Bridge dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

● Temperature Manager (upravljanje temperaturom)

Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane, prikladnije temperature za dobivanje željenog rezultata (pogledajte tablicu Temperature Manager na kraju ovog poglavlja).

Odabir željene zone kuhanja.

- Pritisnite jednom ili više puta  (9) za odabir najprikladnije razine od onih dostupnih:

	Melting (topljenje)*	
	Warming (zagrijavanje)*	
	Simmer (lagano vrenje)*	
* Pogledajte tablicu Temperature Manager na kraju ovog poglavlja.		

- Pritisnite još jednom za isključivanje.

Na zaslonu zone koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol "J"

● Key Lock (zaključavanje tipki)

Key Lock omogućuje blokiranje postavki kako bi se spriječilo njihovo slučajno mijenjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

- pritisnite  (4)

- LED koji se nalazi iznad tipke svijetli, što ukazuje na uspješnu aktivaciju

Ponovite za isključivanje.

● Child Lock (funkcija zaključavanja)

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da djeca mogu slučajno uključiti zone kuhanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock može se aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuhanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:

- ukloniti sve posude s ploče za kuhanje

- pritisnuti i držati istovremeno  (4) i  (5), zvučni signal označava da je funkcija aktivirana i prikazuje se oznaka "L" na zaslonu (I) i (F).

Ponovite za isključivanje.

● Timer (mjerač vremena)

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuhanje (i područje usisa).

Po isteku postavljenog vremena, zone kuhanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuhanje

- Odaberite zonu za kuhanje (snaga $\neq 0$).
- Pritisnite   (3+2) kako biste pristupili funkciji Timer
- Podeosite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik  (2), kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja

pritisnite izbornik  (3), kako biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuhanje.

Napomena: Svaka zona za kuhanje može imati drugačije postavljen Timer; na zaslonu (A) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje posljednje odabrane zone kuhanja, nakon čega se prikazuje odbrojavanje s manjim vremenom.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok zaslon (A) treperi, sa simbolom "000".

Napomena: pored zaslona zone za kuhanje, kada se koristi

Timer, pojavljuje se simbol  (E)

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuhanje
- postavite vrijednost mjerača vremena na "0", pomoću  (3),

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja)

Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa). Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) se aktivira pritiskom

  (8).

Napomena: za podešavanje funkcije Egg Timer slijedite isti postupak kao i za funkciju Timer.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom

bilo koje tipke na ploči) , dok zaslon (A) treperi, sa simbolom "0.00".

● Pauza

Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuhanje, postavljajući na nulu snagu kuhanja.

Aktiviranje:

• pritisnite  (5)

• prikazuje se jedna "I" na zaslonu (I).

Za isključivanje funkcije:

Napomena: ova operacija vraća postavke ploče za kuhanje prije pauze

• pritisnite  (5)

• u roku od 10 sekundi pređite prstima udesno po **Izornoj traci (8)**, koja se odnosi na **zonu kuhanja 2 (SL.19)**;

Napomena: ako se operacija ne izvede u zadanom roku funkcija ostaje aktivna.

Napomena: ako se poslije 10 minuta **Funkcija Pauza** ne isključi, ploča za kuhanje se isključuje automatski.

● Opoziv

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih postavki ploče za kuhanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

• **ponovo uključite ploču za kuhanje**  (1) u roku od 6 sekundi nakon isključivanja

• pritisnite  (5), u roku sljedećih 6 sekundi

● Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)

Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrijavanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuhanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljenu razinu.

Ova funkcija je dostupna za razine snage 1 -8 .

Aktiviranje:

• pritisnite dugo, na **Izornoj traci (8)**, željenu snagu

• prikazuje se jedna "A" na zaslonu (I).

● Power Limitation (ograničenje snage)

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

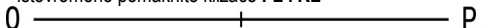
Napomena: podešavanje se mora izvršiti, **bez** pritiskanja

tipke  (1), u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

• istodobno dugo pritisnite i držite pritisnutima  +  (4+5), sve dok se ne čuje kratki zvučni signal

• istovremeno pomaknite klizalice FL i RL

 P,
s lijeva na desno, i držite ih dugo pritisnute tako da odgovaraju slovu P, sve dok se ne čuje kratki zvučni signal zaslon (A)

pokazuje oznaku "CF6", što označava da je moguće izvršiti postavku

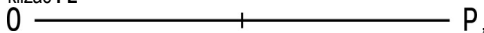
aslon **zone FL** prikazuje postavke struje**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** zadana postavka je 7,4 KW

• za promjenu postavki funkcije Power Limitation pomaknite klizač FL

 P,

s lijeva na desno, za povećanje kW

s desna na lijevo, za smanjenje kW

• za spremanje izvršenog izbora pritisnite tipke  + 

(4+5), na 1 sekundu;

emitira se zvučni signal kao potvrda izvršene postavke i izlazi se iz funkcije.

UPORABA NAPE

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  (1) **ploče za kuhanje/ nape**
Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu
Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Uključivanje nape:

Dotaknite (pritisnite) **Izbornu traku (6)** za uključivanje nape

● Brzina (snaga) usisavanja

Dodirnite i povucite prst uzduž **Izborne trake (6)**:

prema desno za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-10);

prema lijevo za smanjenje brzine (snage) usisavanja (10-0);

● Timer (mjerac vremena)

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer za napu

• Odaberite napu (brzina ≠ 0).

• Pritisnite  +  (3+2) kako biste pristupili funkciji Timer (iz bilo koje brzine)

• Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik  (2), kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja

pritisnite izbornik  (3), kako biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja

na zaslonu (A) se prikazuje odbrojavanje,

Napomena: pored zaslona nape, kada se koristi Timer,

pojavljuje se simbol  (E)

Kada mjerac vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči) , dok zaslon (A) treperi, sa simbolom "0.00".

Za isključivanje funkcije Timer:

• odaberite zonu za kuhanje

• postavite vrijednost mjerača vremena na "0", pomoću  (3),

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● Pokazatelj zasićenja filtra

Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtra:

Filter za mast

LED "FILTER"(C) se uključuje

Filter za miris s aktivnim ugljenom

LED "FILTER"(C) treperi

● Resetiranje zasićenja filtra

Nakon izvršenog održavanja filtra, (za mast i/ili s aktivnim ugljenom) dugo pritisnite tipku "AUTO"(7);
il LED "FILTER" se isključuje i vraća brojilo pokazatelja na nulu.

● Aktiviranje pokazatelja zasićenja filtra za miris s aktivnim ugljenom

Ovaj pokazatelj je obično isključen.

Za njegovo uključivanje postupite na slijedeći način:

- uključite usisnu ploču preko ①(1) ;
- s isključenim motorom usisa i zonama za kuhanje, pritisnite i držite pritisnutim "AUTO"(7);
- "FILTER" se uključuje, zatim se isključuje, što znači da je došlo do aktiviranja.

● Deaktiviranje pokazatelja zasićenja filtra za miris s aktivnim ugljenom

za aktiviranje ponovite prethodni postupak

"FILTER" treperi, zatim se isključuje, što znači da je došlo do deaktiviranja.

● Automatski rad

Napa se uključuje na najprikladniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnoj razini kuhanja, koji se koristi na zonama za kuhanje.

Ko je kuhalna plošča izključena, napa prilagodi hitrost sesanja tako, da jo postopno smanjuje in obenem odstrani preostalo paro in vonjave.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite "AUTO" (7), LED "f A" (D) se osvijetli i to pokazuje da napa radi u ovom načinu rada.

PAŽNJA:

- Kablovi KOMPLETA koji se spajaju na uređaj moraju biti dio certificiranog kruga u najnižem sigurnosnom naponu (SELV).

- Proizvođač ovog uređaja ne preuzima odgovornost za bilo kakve probleme, štete, požare uzrokovane nedostacima i/ili problemima neispravnosti i/ili nepravilne instalacije kompleta.

(Prethodno podešena) razina snage		Opis
	Melting	Pronalazi razinu snage prikladnu za polagano rastapanje osjetljivih proizvoda bez kompromitiranja njihovih osjetljivih karakteristika (čokolada, maslac, itd.)
	Warming	Pronalazi razinu snage prikladnu za održavanje temperature vaših jela na delikatan način, bez dosizanja temperature vrenja.
	Simmer	Pronalazi razinu snage prikladnu za kuhanje jela na duže vrijeme. Prikladno za pripremu umaka od rajčice, ragua, juha, juha od povrća, održavajući kontroliranu razinu kuhanja (idealno za kuhanje u parnoj kupelji "bagnomaria"). Sprječava neugodno proljevanje hrane ili moguće zagaranje na dnu, tipične za ovu vrstu pripreme. Upotrebljavajte ovu funkciju nakon što ste jelo doveli do vrenja.

Uređaj je predviđen za uporabu za sparivanje sa KIT senzore Window (KOMPLET senzora Window - proizvođač ne dostavlja).

Instaliranjem kompleta KIT senzore Window (samo u slučaju uporabe u načinu USISA), ulaz zraka će prestati raditi svaki put kada se zatvori prozor u prostoriji na koju se komplet primjenjuje.

-Spajanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje.

-KOMPLET se mora posebice certificirati sukladno sigurnosnim normama koje su relevantne za komponentu i njenu uporabu s aparatom. Postavljanje se mora obaviti prema važećim propisima za kućne uređaje.

Güç Seviyesi

Razina snage		Vrsta kuhanja	Uporaba razine (oznaka slijedi iskustvo i navike kuhanja)
Maksimalna snaga	Boost	Brzo zagrijavanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog vrenja vode ili za brzo zagrijavanje tekućina za kuhanje
	8-9	Prženje – kuhanje	Idealno za lagano prženje, započinjanje kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo vrenje.
Visoka snaga	7-8	Lagano zagrijavanje – zaprška - kuhanje – grill	Idealno za zaprške, održavanje vrenja, dugo kuhanje i grill (za kratko vrijeme trajanja, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano zagrijavanje – dugo kuhanje – kuhanje gulaša – zaprška – grill	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog vrenja, dugo kuhanje i grill (za srednje vrijeme trajanja, 10-20 minuta), prethodno zagrijati dodatne elemente
Srednja snaga	4-5	Dugo kuhanje – kuhanje gulaša – lagano zagrijavanje – grill	Idealno za kuhanje gulaša, zadržavanje delikatnih vrenja, dugo kuhanje (za dugo vrijeme trajanja), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine.
	3-4	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje – lagano zakuhanje	Idealno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine
	2-3	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje – lagano zakuhanje	Idealno za dugo kuhanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko)
Niska snaga	1-2	Rastapanje – otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obujma
	1	Rastapanje – otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	Idealno za održavanje toplima manjih količina netom pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, te za zgotovljavanje rižota.
OFF	Snaga nula	Površina za odlaganje	Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)

Tablica za kuhanje

Kategorija namirnice	Jelo ili vrsta kuhanja	Razina snage i način kuhanja			
		Prva faza	Snaga	Druga faza	Snaga
Tjestenina, riža	Svježa tjestenina	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	7-8
	Svježa tjestenina	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	7-8
	Kuhana riža	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	5-6
	Rizoto	Zaprške i tostiranje	7-8	Kuhanje	4-5
Povrće	Priprema na lešo	Zagrijavanje vode	Booster-9	Lešanje	6-7
	Prženje	Zagrijavanje ulja	9	Prženje	8-9
	Brzo prženje uz miješanje	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Kuhanje	6-7
	Gulaš	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Kuhanje	3-4
	Zaprške	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Zažucivanje zaprške	7-8
Meso	Pečenje	Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Priprema na žaru	Zagrijavanje posude	7-8	Grill na obje strane	7-8
	Zažucivanje	Zažucivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Jušna jela/gulaš	Zažucivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Riba	Priprema na žaru	Zagrijavanje posude	7-8	Kuhanje	7-8
	Jušna jela/gulaš	Zažucivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Prženje	Zagrijavanje ulja ili masnih sastojaka	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Pržena jela	Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuhanje	6-7
	Omlet	Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuhanje	5-6
	Kuhano/tvrdo kuhano	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Zagrijavanje tave s maslacem	6	Kuhanje	6-7
Umaci	Rajčica	Zažucivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Zažucivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog vrenja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	2-3
	Riža na mlijeku	Zagrijavanje mlijeka	5-6	Održavanje laganog vrenja	2-3

Održavanje

Održavanje ploče za kuhanje

Pažnja! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinuti se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

Čišćenje

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

Važno:

Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah otkloniti.

Sol, šećer i pijesak mogu ogrebat staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača)

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

U slučaju slučajnih i velikih izlivanja tekućine iz posude moguće je intervenirati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

Slika 16

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

SI.18 → 18.3

Održavanje nape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filtar za mast

Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posude, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu.

Prilikom pranja u perilici za posude, metalni filter može izbljediti, ali njegova filterska svojstva se ne mijenjaju.

Slika 15

Filtar S Aktivnim Ugljenom - Keramički

(Samo za filtrirajuću verziju)

Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem.

Proizvod je opremljen s četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa s aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupne za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu.

Zasićenost **keramičkih filtera s aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže uporabe, ovisno o vrsti kuhanja i regularnosti čišćenje filtra za mast. Ovi filteri za miris mogu se toplinski regenerirati svakih 2/3 mjeseca u pećnici zagrijanoj na 200 °C u trajanju od 45 minuta. Regeneriranje omogućuje maksimalno trajanje filtera na 5 godina.

SI.17 → 17.13

Rješavanje problema

Pogreška može biti posljedica manjka informacija, a možete je ispraviti sami uz pomoć slijedećih uputa. Ne pokušavajte daljnje popravke ako sljedeće upute ne pomognu u svakom pojedinom slučaju.

UPOZORENJE

Popravke uređaja može izvoditi samo kvalificirani, ovlaštení serviser. Neispravno izvršene popravke mogu dovesti do znatnog rizika za korisnika. Ako je vašem uređaju potreban popravak, obratite se servisnom centru.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Što trebam učiniti ako zone za kuhanje ne funkcioniraju?	Osigurač je aktiviran Na zoni za kuhanje nema posude.	Ako se osigurači aktiviraju nekoliko puta, pozovite ovlaštenog električara Stavite posudu na zonu za kuhanje.
Što trebam učiniti ako se zona za kuhanje ne uključuje?	Upravljačka ploča djelomično je prekrivena vlažnom krpom ili tekućinom.	Očistite upravljačku ploču

INFORMACIJSKI KOD	OPIS	MOGUĆI UZROCI	RJEŠENJE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka	Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe
ERR03 + zvučni signal 	Otkriveno je kontinuirano (stalno) aktiviranje tipke. Sučelje se isključuje nakon 10 sekundi.	Voda, posude ili kuhinjski pribor se nalaze iznad korisničkog sučelja.	Očistite površinu, uklonite eventualne predmete s površine.
Za sve ostale poruke o pogreškama (E ... U ...)	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

List s podacima o proizvodu (ploča za kuhanje)

Ime dobavljača	Samsung Electronics Co. Ltd
Identifikacija modela	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradna
Tehnologija grijanja	Indukcijske zone za kuhanje i područje za kuhanje
Broj zona kuhanja i/ili područja	4
Za kružne zone kuhanja ili područje: promjer korisne površine po električno grijanoj zoni za kuhanje (Ø)	18,9 cm, 22 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja ili površini izračunata po kg (EC električno kuhanje)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunata po kg (EC električna ploča)	190,2 Wh/kg

• Podaci utvrđeni prema normi EN 60350-2/A11 i Uredbama Komisije (EU) br. 66/2014.

Savjeti za uštedu energije

Preporuke za najbolje rezultate:

- Koristite posude i tave s promjerom dna jednakim promjeru zone za kuhanje.
- Koristite samo lonce i tave s ravnim dnom.
- Ako je moguće, tijekom kuhanja držite poklopac na posudama
- Kuhajte povrće, krumpir itd. s malo vode kako biste smanjili vrijeme kuhanja.
- Koristite ekspres-lonac, jer dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja
- Stavite lonac u sredinu zone kuhanja na ploči za kuhanje.

* Za podatke o podacima o proizvodima s napom pogledajte dokument koji se nalazi u kutiji za pakiranje.

SL - Navodila za montažo in uporabo

V teh navodilih uporabljeni simboli



OPOZORILO

Nevarnosti ali nevarna ravnanja, ki lahko privedejo do telesnih poškodb ali smrti.



POZOR

Nevarnosti ali nevarna ravnanja, ki lahko privedejo do električnega udara, poškodb ali materialne škode.



OPOMBA

Koristni nasveti in napotki

Te ikone in opozorilni simboli so namenjeni preprečevanju poškodbovanja vas in drugih ljudi. Prosimo, upoštevajte jih v celoti. Prosimo, da po branju tega poglavja navodila shranite na varnem mestu za morebitna branja v prihodnosti.

Natančno upoštevajte navodila iz tega priročnika. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil iz tega priročnika. Aparat je namenjen izključno za domačo uporabo, za kuhanje hrane in sesanje dima, ki se sprošča ob sami pripravi. Drugačna uporaba ni dovoljena (npr. za ogrevanje prostora). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru napačne uporabe ali napačnih nastavitev komand.

Izdelek se po videzu lahko razlikuje od prikazanega na risbah v tej knjižici, vendar pa so navodila za njeno uporabo, vzdrževanje in montažo enako veljavna.

- ! Pozorno preberite navodila, saj vsebujejo pomembne informacije o montaži, uporabi in varnosti.
- ! Ne spreminjajte električnih komponent izdelka
- ! Pred montažo aparata preverite, da so vsi sestavni deli nepoškodovani. Če ni tako, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.
- ! Pred pričetkom montaže preverite brezhibnost izdelka.

Če ni tako, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

Opomba: S simbolom "(*)" označeni deli spadajo med dodatno opremo, ki je priložena le nekaterim modelom, ali pa to deli, ki jih lahko dokupite.



Opozorila

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila:

- Pred kakršnim koli postopkom montaže ga morate izključiti iz električnega omrežja.
- Montažo in vzdrževanje mora opraviti specializirani tehnik, v skladu z navodili proizvajalca in ob upoštevanju veljavnih krajevnih predpisov s področja varnosti. Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov aparata, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo.
- Aparat mora obvezno biti ozemljen.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da omogoča priklop aparata, vgrajenega v omarico, v električno omrežje.
- Za zagotovitev montaže v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi je potrebna vgradnja večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za montažo.
- Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic.
- Po končani montaži morajo biti električni deli uporabniku nedosegljivi.
- Sam aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne

dotikajte se grelnih elementov.

- Otroci naj se z aparatom ne igrajo: poskrbite, da so otroci od aparata ustrezno oddaljeni, saj se njegovi dostopni deli med delovanjem lahko močno segrejejo.

- Imetniki srčnih spodbujevalnikov in aktivnih vsadkov morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče preveriti, ali je njihov spodbujevalnik združljiv z aparatom.

- Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov aparata.

- Na aparat ne odlagajte krp ali drugih vnetljivih predmetov, dokler vsi njegovi sestavni deli niso dovolj ohlajeni, požarna nevarnost

- Na aparat ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi.

- Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte.

- Če opazite, da je površina poškodovana, izključite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.

- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

- Nenadzorovana priprava jedi z oljem ali maščobo na kuhalni plošči je lahko nevarna in lahko sproži požar.

- Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom.

- Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Izključite aparat in zadušite plamen, na

primer s pokrovko ali s požarno odejo. Nevarnost požara: na kuhavno površino ne odlagajte predmetov.

- Ne uporabljajte parnih čistilnikov. nevarnost električnega udara

- Ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovice, na kuhavno površino, ker se lahko pregrejejo.

- Pred priključitvijo izdelka v električno omrežje preverite tablico s podatki (nameščeno na spodnjem delu aparata) in se prepričajte, ali napetost in moč ustrezata omrežni ter ali je vtičnica ustrezna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim elektrikom.

Pomembno:

- Po uporabi izključite kuhavno površino s temu namenjenim gumbom in se ne zanašajte na detektor za zaznavanje posode.

- Preprečite razlitje tekočin, zato pri vretju in segrevanju tekočin ustrezno znižajte stopnjo moči aparata.

- Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču.

- Po končanem kuhanju, izključite uporabljeno področje kuhališča.

- Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije in nikoli ne vstavljajte izdelkov v aluminijasti embalaži. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš aparat.

- Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem

odpri, saj jih lahko raznese!

To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhališč.

- Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija "Booster", ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer, olje za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo stopnjo moči.

- Posodo je treba postaviti neposredno na kuhavno ploščo na sredino kuhališča. V nobenem primeru ne vstavljajte nobenih predmetov med lonec in kuhavno ploščo.

- Če je temperatura previsoka, aparat samodejno zniža stopnjo moči kuhališč.

Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali izklopite glavno električno stikalo stanovanja.

Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice.

Aparat lahko uporabljajo otroci stari najmanj 8 let in osebe z zmanjšano fizično, senzorično ali mentalno sposobnostjo ali brez izkušenj oziroma znanja le, če so pod nadzorom ali pa se jih je poučilo z navodili o varni uporabi aparata in so razumele tveganja, ki so pri tem prisotna.

Otroke je potrebno nadzirati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso pod nadzorom.

Prostor mora biti dovolj prezračevan, ko se kuhinjsko napo uporablja sočasno z drugimi aparati z zgorevanjem plina ali

drugih goriv.

Napo je potrebno pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanost (NAJMANJ ENKRAT MESEČNO) in pri tem izrecno upoštevajte napotke v navodilih za vzdrževanje.

Neupoštevanje pravil za čiščenje nape ali zamenjavo in čiščenje filtrov pomeni tveganje požara.

Strogo je prepovedana priprava jedi s plamenom.

Uporaba prostih plamenov je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti.

Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja.

POZOR: Med delovanjem kuhališča se dostopni deli nape lahko segrejejo.

Pozor! Naprave ne priključujte v električno omrežje dokler montaža ni povsem dokončana.

Glede tehničnih in varnostnih ukrepov za izvedbo odvajanja dimnih plinov se strogo ravnajte po predpisih pristojnih lokalnih oblasti.

Vsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv.

Napo nikoli ne uporabljajte brez pravilno nameščene rešetke!

Za montažo izdelka uporabljajte samo priložene pritrdilne vijake ali, če niso priloženi, nabavite ustrezen tip vijakov. Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo.

Ko istočasno deluje kuhinjska napa in naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni

električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

Ta aparat je označen skladno z evropsko Direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim odlaganjem tega izdelka uporabnik prispeva k preprečevanju morebitnih negativnih posledic za okolje in zdravje.



Znak  na izdelku ali v priloženi dokumentaciji pomeni, da se izdelka ne sme odlagati med komunalne odpadke, temveč ga je treba odnesti na ustrezno zbirno mesto za recikliranje odpadne električne in elektronske opreme.. Aparat zavržite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Aparat je načrtovan, preizkušen in izdelan v skladu s standardi:

Varnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• Lastnosti: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Nasveti za pravilno uporabo in manjši vpliv na okolje: Ko pričnete kuhati, vklopite napo z najmanjšo hitrostjo in jo pustite vklopljeno nekaj minut tudi po končanem kuhanju. Hitrost povečajte samo v primeru velike količine dima in pare, funkcijo Booster uporabite le v skrajnih primerih. Za ohranjanje učinkovitosti sistema odstranjevanja vonjav, zamenjajte filter/e z aktivnim ogljem, ko je to potrebno. Za ohranjanje učinkovitosti filtra maščob, ga po potrebi očistite. Za optimiziranje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa naj bo največji premer odvodnega sistema tak, kot je navedeno v tem priročniku.

Uporaba

Uporaba kuhališča

Indukcijski kuhalni sistem temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Bistvena značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz vira na lonec.

Prednosti:

V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko:

- **Varnejše:** nižja temperatura na stekleni površini.
- **Hitreje:** krajši časi segrevanja hrane.
- **Natančneje:** kuhališče se hipoma odzove na vaše ukaze
- **Učinkovitejše:** 90 % porabljene energije se spremeni v toploto. Poleg tega, ko posodo odstavite s kuhališča, se prenos toplote takoj prekine, s tem pa se prepreči odvečno izgubo toplote.

Primerna posoda



Uporabljajte samo posodo s simbolom

Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna.
- kovinskih posod z emajliranim dnom.
- posod s hrapavim dnom, ki lahko poškoduje površino kuhališča.
- vročih loncev in ponev nikoli ne odlagajte na ploščo za upravljanje kuhališča

Obstoječa posoda

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetno polje za ustvarjanje toplote. Zato mora posoda vsebovati železo. Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna.

POMEMBNO: če posoda ni prave velikosti, se kuhališča ne vklopijo.

Glede najmanjšega premera posode za uporabo na posameznem kuhališču glejte ilustrirani del teh navodil.

S~ÊÉ~ÀÊ~Ô~ÊÀÊÊÔÊ~

Da bi dosegali kar najboljše rezultate, je priporočljivo naslednje:

- Uporabljajte izključno posodo z enakim ali malo večjim premerom dna, kot je premer kuhalne plošče.
- Uporabljajte izključno posodo z ravnim dnom.
- Če je mogoče, naj bo posoda med kuhanjem pokrita
- Zelenjavi, krompirju ipd. med kuhanjem dolijte manjšo količino vode, da skrajšate čas priprave.
- Z uporabo tlačnega lonca prihranite še več energije in časa za kuhanje
- Posodo postavite na sredino kuhališča, ki je označeno na sami kuhalni plošči.

Uporaba sesalnika Sesalni sistem se lahko uporablja v različici s sesanjem in odvajanjem na prosto ali s filtriranjem in notranjim kroženjem.



Sesalna različica

Slika 7

Paro se odvaja na prosto po cevovodu (ki ga nabavite posebej), pritrjenem na nameščeno priključno prirobnico.

Premer odvodne cevi mora biti enakovreden premeru priključnega obroča:

- v primeru pravokotnega izstopa 222 x 89 mm
- v primeru okroglega izstopa Ø 150 mm (*)

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s sesanjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Slika 7a-7b

Izdelek povežite s cevmi in odprtinami za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica).

Uporaba cevi in izstopnih odprtin manjšega premera povzroči zmanjšanje zmogljivosti sesanja in bistveno večji hrup.

S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

! Uporabite čim krajši cevovod.

! Uporabite cevovod s čim manj koleni (največji kot kolena: 90°).

! Izgibajte se drastičnim spremembam preseka cevovoda.



Različica s filtriranjem

Slika 8

Vsesani zrak se filtrira v posebnih filtrih za maščobe in filtrih za vonjave ter nato znova vrne v prostor.

Izdelek je opremljen z vsem potrebnim za standardno montažo in izhodom za zrak na sprednji strani podstavka omarice.

V embalaži so tudi štiri visoko zmogljive baterije za filtre z aktivnim ogljem. Keramični filtri so inovativni modularni ogleni filtri, ki se regenerirajo (glejte v oddelku Vzdrževanje _ Filtri z aktivnim ogljem, v tem priročniku).

Kemijsko-fizikalne lastnosti omogočajo doseganje visoke učinkovitosti vpijanja vonjav in velike mehanske trdnosti.

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s filtriranjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Slika 13b

Instalacija

Vgradnjo in električni priklop mora opraviti specializirano osebje.

Električni gospodinjski aparat je izdelan za vgradnjo v delovni pult debeline 2-6 cm v primeru montaže TOP; 2,5-6 cm v primeru montaže FLUSH.

Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora znašati najmanj 5 cm spredaj, najmanj 4 cm ob strani in najmanj 50 cm od zgornjih visečih omaric.

Opomba = Predlagane razdalje so okvirne: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati napotke proizvajalca kuhinje.



Električna povezava

Slika 3

- Izključite električno napajanje aparata
- Za vgradnjo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja vgradnje in varnosti.
- Proizvajalec zavraca vsakršno odgovornost za poškodbe oseb, živali ali predmetov v primeru neupoštevanja navodil iz tega poglavja.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhhalno ploščo iz pulta
- Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o aparatu, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo aparat priključen.
- Ne uporabljajte podaljškov.
- Ozemljitev je po zakonu obvezna.ž
- Ozemljitveni kabel mora biti 2 cm daljši od drugih kablov
- Če aparat nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm² za moč do 7200 W oziroma 4 mm² za večje moči.
- Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50 °C višja temperature okolice.
- Aparat je namenjen za trajni priklop v električno omrežje, zato ga trajno priključite na omrežje preko večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki bo zagotavljalo popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito razreda III in bo po namestitvi zlahka dostopno.

Pozor! Pred vnovično vzpostavitev električnega napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran.

Pozor! Za zamenjavo povezovalnega kabla mora poskrbeti pooblaščen servisno tehnična služba ali podobno usposobljena oseba.

Opomba: izdelek je opremljen s funkcijo Power Limitor, ki omogoča nastavitve največje absorpcije moči v kW
Nastavitev se mora opraviti ob priključitvi izdelka v električno omrežje ali ob ponovni povezavi v električno omrežje (v naslednjih 2 minutah). **Za vrstni red nastavljanja funkcije Power Limitor glejte odsek Delovanje v tem priročniku.**

Montaža

Pred pričetkom montaže:

- Izdelek vzemite iz embalaže in se prepričajte, da med prevozom ni utrpel poškodb. V primeru težav se obrnite na pooblaščenega prodajalca ali na servisno tehnično službo, preden pričnete z montažo aparata.
- Preverite, ali velikost kupljenega izdelka ustreza izbranemu prostoru namestitve.
- Prepričajte se, da v embalaži (zaradi potreb prevoza) ni morebitnega materiala (na primer, ovojnic z vijaki, garancijskih izjav itd.); če je, ga odstranite in shranite.
- Prepričajte se tudi, da je v bližini mesta montaže prisotna električna vtičnica

Priprava omarice za vgradnjo:

- Izdelka se ne sme montirati nad hladilne naprave, pomivalne stroje, peči, pečice, pralne in sušilne stroje.
- Pred vgradnjo kuhalne površine izdelajte vse izreze in skrbno odstranite oblace in ostanke žaganja.

POMEMBNO: uporabite enokomponentno tesnilno maso (**S**), s toplotno odpornostjo do 250° ;
pred montažo je treba dobro očistiti površine za lepljenje, odstraniti se mora vse snovi, ki bi lahko poslabšale oprijem lepila
(npr.: sredstva za ločitev, konzervansi, maščobe, olja prah, ostanki starega lepila itd.);
lepilo je treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja;
po lepljenju pustite 24 ur mirovati, da se lepilo osuši.

POZORI! Opustitev montaže vijakov in pritrdilnih naprav v skladu s temi navodili lahko predstavlja tveganje električnega udara.

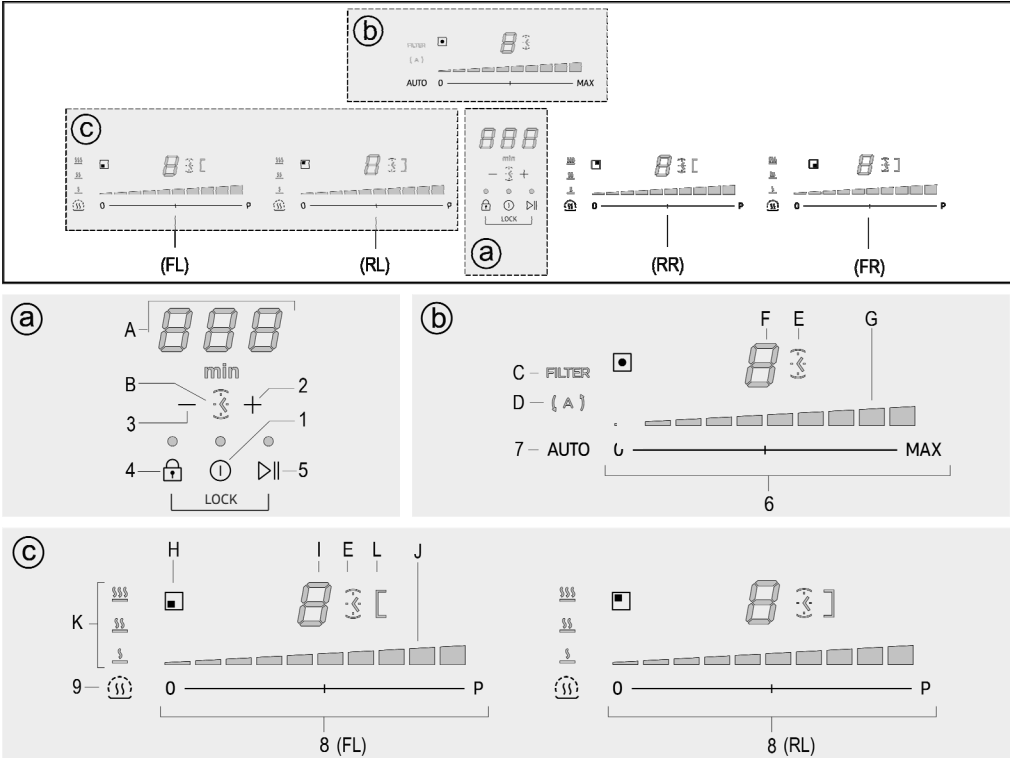
Opomba: za pravilno montažo izdelka je priporočljivo cevi oviti z lepilnim trakom naslednjih lastnosti:

- elastična folija iz mehkega PVC-ja z lepilom na akrilni osnovi
- v skladu s standardom DIN EN 60454
- zavira gorenje
- dobra odpornost na staranje
- odpornost na temperaturne spremembe
- uporabno pri nizkih temperaturah

Delovanje

Komandna plošča

Opomba: Za izbiro različnih ukazov zadošča, da se dotaknete (pritisnete) simbole, ki upodabljajo posamezne ukaze



	Ključī	Zaslon/LED
(a) Glavni/Casovni krmilnik	1. Vklp/Izklop kuhalne plošče/ventilatorja 2. Povečaj vrednost na časovniku 3. Zmanjšaj vrednost na časovniku * 2+3. Aktiviraj časovnik 4. Ključavnica 5. Premor/Priklic * 4+5. Ključavnica za otroke	A. Zaslon časovnika B. Indikator časovnika je aktiven
(b) Nadzor kuhalne plošče	6. Izbira ventilatorja ekstraktorja * Povečaj/Zmanjšaj hitrost ekstraktorja (moč) 7. Aktiviranje samodejnih funkcij * Ponastavi nasičenost filtra	C. Kazalnik pomoči za filter D. Indikator samodejne funkcije ekstrakcije E. Indikator časovnika je aktiven F. Prikaz hitrosti ekstrakcije (moč) G. Prikaz ventilatorja ekstraktorja
(c) Nadzor kuhalne plošče	8. Izbira kuhalne površine * Povečajte/znižajte raven moči 9. Aktivacija nastavljanja temperature	H. Kazalnik položaja kuhalnega območja I. Prikaz ravni moči J. Prikaz kuhalne površine K. Prikaz upravljanja temperature L. Indikator mostu je aktiven

UPORABA KUHALIŠČA

Kaj je dobro vedeti pred začetkom dela:

Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov.

Zato je treba vedeti naslednje:

• **Nekatere funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhališčih ni posod ali če so slednje slabo postavljene.**

• V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitve, ki ni bila izvedena (na primer: **"Vključite kuhališče"** brez **"Izberite kuhališče"** in **"Delovna temperatura"**, ali **"Funkcija Lock"** oziroma **"Timer"**).



Pozor! V primeru dolgotrajne uporabe se kuhališče morebiti ne izključi takoj, saj poteka faza ohlajanja; na zaslonu kuhališč je prikazan simbol **"H"**, ki označuje to fazo. Preden se približate kuhališču počakajte, da zaslon ugasne.

Zaslon kuhališča

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

Kuhališče vključeno	O
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	U
Funkcija Child Lock je aktivirana	L
Funkcija premora	II
Funkcija avtomatskega segrevanja	A

Lastnosti kuhališča

● Safe Activation

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhališču. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

● Pot Detector

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhališču.

● Safety Shut Down

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhališča odvisen od nastavitvene stopnje moči.

● Residual Heat Indicator

Po izklopu enega ali več kuhališč, prisotnost preostale toplote javlja poseben vizualni znak na zaslonu ustreznega področja s simbolom **"H"**.

Delovanje

Opomba: Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej potrebno aktivirati zeleno področje

● Vključ

Pritisnite (dotaknite se)  **(1) kuhališča/sesalnika**
Vključi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo
Znova pritisnite za izklop
Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● Izbira področij kuhališč

Dotaknite se (pritisnite) **tipko za izbiranje (8)**, ki pripada zelenemu kahalnemu polju.

● 9 Power Level

Kuhališče ima 9 stopenj moči

S prstom se dotaknite in potegnite po **vrstici izbiranja (8)**:
v desno za povečanje stopnje moči;
v levo za zmanjšanje stopnje moči;

● Power Booster

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje **9**), ki ostane aktivna 10 minut, nakar se moč povrne na predhodno stopnjo.

S prstom se dotaknite in potegnite po **vrstici izbiranja (8)** (prek ravni **9**) in aktivirajte Power Booster
Stopnja Power Booster je prikazana na zaslonu izbranega področja s simbolom **"P"**

● Območja Bridge

S funkcijo Bridge se kuhališči lahko poveže, da delujeta kombinirano in ustvarita enotno področje z isto stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Uporabiti je mogoče kombinacijo sprednjega kuhališča **"Master"** z ustreznim kuhališčem zadaj **"Sekundarnim"** (za kontrolo, v katerih področjih je ta funkcija predvidena, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

• **izberite dvojce kahalnih polj, ki jih želite sočasno uporabljati**

• **indikator Bridge (L) "sekundarnega" kahalnega polja se osvetli** 

• **v vrstici izbiranja (8) kahalne plošče "Master lahko nastavite raven (moč) delovanja**

- za izklop funkcije Bridge ponovite isti postopek, kot za aktiviranje

● Temperature Manager

Temperature Manager je funkcija, ki omogoča nastavitve določene temperature, najprimernejše za doseganje želenega rezultata (glejte preglednico Temperature Manager na koncu tega poglavja).

Izbira želenega kuhalnega polja

- Enkrat ali večkrat pritisnite  (9) za izbiro najprimernejše stopnje med razpoložljivimi:

	Taljenje*	
	Segrevanje*	
	Kuhanje*	
* Glejte preglednico Temperature Manager na koncu tega poglavja		

- Znova pritisnite za izklop.
Na zaslonu področja, ki deluje v načinu Temperature Manager, se prikaže simbol "L"

● Key Lock

Key Lock omogoča zaklepanje nastavitve kuhalne plošče, da se prepreči nenamerno nedovoljeno spreminjanje že nastavljenih funkcij.

Aktiviranje:

- pritisnite  (4)
- LED lučka tipke zasveti in s tem označuje izvedeno aktiviranje

Za izklop ponovite postopek

● Child Lock

S funkcijo Child Lock onemogočite aktiviranje vseh funkcij in s tem preprečite, da bi otroci nenamerno vklopili področja kuhališča in področje sesanja.

Child Lock lahko aktivirate samo z vklopljenim aparatom, toda izklopljenimi kuhališči (in področjem sesanja)

Aktiviranje:

- odstavite morebitno posodo s kuhalne plošče
- pritisnite in držite sočasno  (4) in  (5), zvočni signal javi, da je funkcija aktivna, in in na zaslonu se pojavi "L" (I) in (F).

Za izklop ponovite postopek

● Timer

Funkcija Timer omogoča odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhališče (in področje sesanja)

Po preteku nastavljenega časa se kuhališče (ali področje sesanja) se samodejno izklopi in uporabnika opozori z ustreznim zvočnim signalom.

Aktiviranje/reguliranje funkcije Timer za kuhavno površino

- Izberite želeno kuhavno polje (moč ≠ 0)
- Pritisnite  +  (3+2) za dostop do funkcije Timer
- Nastavite čas trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbirno stikalo  (2), za podaljšanje časa za samodejni izklop
pritisnite izbirno stikalo  (3), za skrajšanje časa za samodejni izklop

Če želite, lahko postopek ponovite tudi na drugih kuhališčih.

Opomba: Na vsakem kuhališču je funkcija Timer lahko drugače nastavljena; na zaslonu (A) se za 10 sekund prikaže odštevanje zadnjega izbranega kuhalnega polja, nato se prikaže odštevanje z najkrajšim časom.

Ko časovnik konča z odštevanjem, se oglasi zvočni signal (v trajanju 2 minut, ali se prekine s pritiskom na katero koli tipko površine), medtem ko zaslon (A) utripa, s simbolom "000".

Opomba: poleg zaslona kuhalnega polja se med delovanjem

funkcije Timer prikaže simbol  (E)

Izklop funkcije Timer:

- Izberite želeno kuhavno polje
- nastavite vrednost časovnika na "0", z  (3),

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● Egg Timer

Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano kuhališči (ali s področjem sesanja). Egg Timer aktivirate s pritiskom na  +  (3+2).

Opomba: za nastavitev funkcije Egg Timer opravite enako postopek kot za funkcijo Timer.

Ko časovnik konča z odštevanjem, se oglasi zvočni signal (v trajanju 2 minut, ali se prekine s pritiskom na katero koli tipko površine), medtem ko zaslon (A) utripa, s simbolom "00".

● Premor

Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kuhalne plošče s postavitvijo moči kuhanja na nič.

Aktiviranje:

- pritisnite  (5)
- prikaže se "I" na zaslonu (I).

Za izklop funkcije:

Opomba : ta postopek znova vzpostavi stanje površine pred premorom

- pritisnite  (5)
- v 10 sekundah s prstom potegnite proti desni strani **vrstico izbire (8)**, ki se nanaša na **kuhalno polje 2 (SLIKA 19)**;

Opomba : če postopka ne opravite v tem času, ostane funkcija premora aktivna.

Opomba: če po 10 minutah **funkcije premora** ne izklopite, se kuhališče samodejno izklopi.

● **Recall**

V primeru nenamernega izklopa funkcija Recall omogoča povrnitev vseh nastavitev, ki so bile nastavljene s kuhhalno ploščo.

Aktiviranje:

- **znova vklopite ploščo**  (1) v 6 sekundah po izklopu
- **pritisnite**  (5), v naslednjih 6 sekundah

● **Avtomatsko segrevanje**

Funkcija samodejnega ogrevanja omogoča hitrejšo doseganje nastavljenosti moči; s to funkcijo je mogoče hrano kuhati hitreje, vendar brez nevarnosti, da bi jo zažgali, saj temperatura ne presega nastavljenosti ravni.

Ta funkcija je na voljo za ravni moči od 1 -8.

Aktiviranje:

- dalj časa pritisnite na **vrstico izbiranja** za želeno moč
- prikaže se "A" na zaslonu (I).

● **Power Limitation**

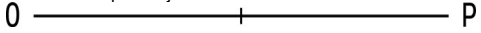
Funkcija Power Limitation omogoča nastavitve delovanja izdelka z omejeno največjo porabo energije.

Opomba: nastavitve je treba opraviti z izklopljeno kuhhalno

površino, **brez** pritiska na tipko  (1), ob priključitvi kuhhalne površine v električno omrežje ali ob ponovni priključitvi v električno omrežje, v času naslednjih 2 minut.

Za nastavitve funkcije Power Limitation:

- pritisnite in dolgo držite pritisnjeni tipki  +  (4+5), dokler se ne oglasi kratek zvočni signal
- sočasno se pomikajte z drsnikom **FL in RL**

 P ,
z leve proti desni in dolgo držite pritisnjena na mestu črke P ,
dokler se ne oglasi kratek zvočni signal prikazovalnik Timer

(A) prikazuje simbole "CF6", ki označujejo možnost izvajanja nastavitev

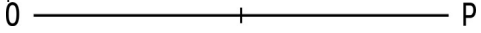
zaslon **področja FL** prikaže trenutno nastavitve**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** privzeta je nastavitve 7,4 kW

- za spremembo nastavitve funkcije Power Limitation se pomaknite z drsnikom **FL**

 P ,
z leve proti desni, za povečanje kW
z desne proti levi za zmanjšanje kW

- za shranitev opravljene izbire pritisnite tipki  +  (4+5), za 1 sekundo; oglasi se zvočni signal, ki potrjuje opravljeno nastavitve ter opravi izhod iz funkcije.

UPORABA ASPIRATORJA

● **Vklop**

Pritisnite (dotaknite se)  (1) **kuhališča/sesalnika**
Vklopi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo
Znova pritisnite za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● **Vklop sesalnika:**

Dotaknite se (pritisnite) na **vrstico izbiranja (6)** za aktiviranje aspiratorja

● **Hitrost (moč) sesanja:**

S prstom se dotaknite in potegnite po **vrstici izbiranja (6)**:
proti desni za povečanje hitrosti (moči) sesanja (0-10);
proti levi za zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja (10-0);

● **Timer**

Aktiviranje/reguliranje funkcije Timer za aspirator

- Izberite aspirator (hitrost ≠ 0).
- Pritisnite  +  (3+2) za dostop do funkcije Timer (iz katere koli hitrosti)
- Nastavite čas trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbirno stikalo  (2), za podaljšanje časa za samodejni izklop

pritisnite izbirno stikalo  (3), za skrajšanje časa za samodejni izklop

na zaslonu (A) se prikaže odštevanje,

Opomba: poleg zaslona aspiratorja se med delovanjem

časovnika prikaže simbol  (E)

Ko časovnik konča z odštevanjem, se oglasi zvočni signal (v trajanju 2 minut, ali se prekine s pritiskom na katero koli tipko površine), medtem ko zaslon (A) utripa, s simbolom "00".

Izklop funkcije Timer:

- Izberite želeno kuhhalno polje
- nastavite vrednost časovnika na "0",  (3),

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● **Indikator zasičenosti filtrov**

Napa prikaže, kdaj je potrebno opraviti vzdrževanje filtrov:

Maščobni filter

LED lučka "FILTER"(C) se vklopi

Filter z aktivnim ogljem

LED lučka "FILTER"(C) utripa

● **Resetiranje zasičenosti filtrov**

Po opravljenem vzdrževanju filtrov (maščobnega in/ali z aktivnim ogljem) na dolgo pritisnite tipko "AUTO"(7);
LED "FILTER" ugasne in prične se štetje indikatorja.

● **Aktiviranje indikatorja zasičenosti filtra z aktivnim ogljem**

Ta indikator je običajno izklopljen.

Za aktiviranje naredite naslednje:

- vklopite sesalno površino z **I** (1);
- z izklopljenim motorjem sesanja in kuhalnimi polji pritisnite in držite pritisnjeno **“AUTO”**(7);
- **“FILTER”** se vklopi, nato ugasne in s tem označi opravljeno aktiviranje.

● Deaktiviranje indikatorja zasičenosti filtra z aktivnim ogljem

ponovite zgoraj opisani postopek za aktiviranje **“FILTER”** utripa, nato ugasne in s tem označi opravljeno deaktiviranje.

● Avtomatsko delovanje

Napa se vklopi z najprimernejšo hitrostjo in prilagaja zmogljivost sesanja najvišji stopnji moči na področjih kuhališč. Ko je kuhalna plošča izklopljena, napa prilagodi hitrost sesanja tako, da jo postopno zmanjšuje in obenem odstrani preostalo paro in vonjave.

Za aktiviranje te funkcije:

Kratko pritisnite **“AUTO”** (7), LED lučka **“(A)”** (D) se vklopi in s tem prikazuje, da napa deluje v tem načinu.

Naprava je prirejena za uporabo v povezavi s kompletom senzorja Window (ni zajet v dobavi proizvajalca).

Z montažo kompleta senzorja Window (samo v primeru uporabe v načinu SESANJA), se sesanje zraka prekine vsakokrat, ko se zapre okno v prostoru, na katerem je komplet nameščen.

-Električno povezavo kompleta z napravo mora opraviti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.

-Komplet mora biti ločeno certificiran v skladu z varnostnimi standardi, ki veljajo za komponento, in za uporabo z napravo. Namestitev mora biti izvedena v skladu z veljavnimi predpisi za gospodinske naprave.

POZOR:

-napeljava kompleta za povezavo z napravo mora biti del certificirane napeljave z malo varnostno napetostjo (SELV).

-Proizvajalec te naprave zavrača vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže kompleta.

(Prednastavljena) stopnja moči		Opis
	Melting	Označuje stopnjo moči, ki je primerna za počasno topljenje občutljivih živil brez vplivanja na njihove senzorične lastnosti (čokolada, maslo ipd.).
	Warming	Označuje stopnjo moči, ki je primerna za nežno ohranjanje toplote jedi, brez doseganja vrelišča.
	Simmer	Označuje stopnjo moči, ki je primerna za dolgotrajno vretje jedi. Ta stopnja moči je primerna za pripravo paradižnikovih omak, raguja, juh in minešter, saj ves čas nadzira stopnjo kuhanja (idealna je za kuhanje v sopari). Preprečuje, da bi jedi prekipеле ali se prismodile na dnu posode, kar je značilno za ta način kuhanja. To funkcijo uporabite po tem, ko jed zavre.

Tablica snage

Stopnja moči		Vrsta kuhanja	Uporaba stopnje (vključno z izkušnjami in navadami pri kuhanju)
Najvišja moč	Boost	Hitro segrevanje	Ta stopnja moči je idealna za hitro zvišanje temperature jedi do vrelišča v primeru vode oziroma za hitro segrevanje tekočin pri kuhanju.
	8-9	Cvrtje - vretje	Ta stopnja moči je idealna za praženje, začetno kuhanje, cvrtje globoko zamrznjenih jedi in hitro zavretje.
Visoka moč	7-8	Praženje – vretje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje vretja, kuhanje in pečenje na žaru (krajši čas, 5-10 minut).
	6-7	Praženje – kuhanje – dušenje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje in pečenje na žaru (srednje dolgo časa, 10-20 minut)
Srednje visoka moč	4-5	Kuhanje – dušenje – praženje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za dušenje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje (dolgo časa). Mešanje testenin z omako.
	3-4	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko) ter za zgoščevanje testenin z omako.
	2-3	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Idealna je za dolgotrajno kuhanje (za količine, manjše od enega litra: riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko).
Nizka moč	1-2	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za topljenje masla, nežno topljenje čokolade, odmrzovanje manjših količin hrane.
	1	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za ohranjanje toplote pravkar pripravljenih jedi manjših količin ali segrevanje krožnikov ter zgoščevanje rižot.
OFF	Nična moč	Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O).

Tabela časov kuhanja

Vrsta živila	Jed ali način priprave	Stopnja moči in potek kuhanja			
		Prva faza	Moč	Druga faza	Moč
Testenine, riž	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Kuhani riž	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	5-6
	Rizota	Cvrtje in pečenje	7-8	Kuhanje	4-5
Zelenjava, stročnice	Kuhani	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	6-7
	Cvrti	Segrevanje olja	9	Cvrtje	8-9
	Praženi	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	6-7
	Dušeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	3-4
	Popečeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Praženje	7-8
Meso	Pečenka	Hitro pečenje mesa na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Na žaru	Predgrejte posode	7-8	Pečenje na žaru na obeh straneh	7-8
	Praženo	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Ribe	Na žaru	Predgrejte posode	7-8	Kuhanje	7-8
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Cvrte	Segrevanje olja ali maščobe	8-9	Cvrtje	7-8
Jajca	Ocvrta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	6-7
	Omleta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	5-6
	Mehko/trdo kuhana	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Segrevanje ponve z maslom	6	Kuhanje	6-7
Omake	Paradižnikova	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	priprava osnove (topljenje masla in moke)	5-6	Rahlo vretje	3-4
Sladice, kreme	Slaščičarska krema	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	4-5
	Pudingi	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3
	Mlečni riž	Segrevanje mleka	5-6	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3

Vzdrževanje

Vzdrževanje kuhalne površine

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.

Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo le-teh se s časom steklo poškoduje.

Ne uporabljajte jedkih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečice ali odstranjevalci madežev.

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže.

Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti.

Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino.

Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!

Pomembno:

V primeru nezgodnih in obsežnih razlitij tekočin iz posode, lahko ukrepate z izpušnim ventilom, ki se nahaja v spodnjem delu izdelka, da tako odstranite vse ostanke in opravite čiščenje s popolno higiensko varnostjo.

SI. 16

Za popolnejše in temeljitejše čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo

Slika 18 → 18.3

Vzdrževanje sesalnika

Čiščenje

Za čiščenje uporabljajte **IZKLJUČNO SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnimi tekočimi čistilom. **NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!**

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov.

NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!

Maščobni filter

Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.

Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičenosti filtrov javlja to potrebnost) z neagresivnimi čistili, ročno ali v pomivalnem stroju z nizko temperaturo in s kratkim ciklom.

S pranjem v pomivalnem stroju kovinski maščobni filter lahko zbledi, toda lastnosti filtriranja se v ničemer ne spremenijo.

Slika 15

Filter Z Aktivnim Ogljem - Keramičen

(samo različice s filtriranjem)

Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja

Izdelek je opremljen s štirimi kompleti filtrov, ki z aktivnim ogljem zadržijo vonjave. Aktivno oglje je vgrajeno v keramično strukturo, s katero je lahko in povsem dostopno za nečistoče, s tem tvori zelo veliko vpojno površino.

Zasičenost **keramičnih filtrov z aktivnim ogljem** se pojavi po bolj ali manj dolgotrajno uporabo, odvisno od vrste kuhinje in rednega čiščenja maščobnega filtra. Te filtre vonjav se vsake 2-3 mesece lahko toplotno regenerira v pečici, segreti na 200°C, v 45 minutah. Regeneriranje omogoča trajnost filtrov največ 5 let.

Slika 17 → 17.13

Odpravljanje težav

Napaka je lahko posledica manjše težave, ki jo lahko sami odpravite s pomočjo naslednjih navodil. Ne poskušajte z nadaljnjimi popravili, če ta navodila ne pomagajo v posameznem primeru.

POZOR

Popravila naprave lahko izvede samo usposobljen serviser. Neustrezno opravljena popravila lahko privedejo do tveganje za uporabnika. Če vaš aparat potrebuje popravilo, se obrnite na center za pomoč strankam.

PROBLEM	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Kaj naj storim, če kuhalna območja ne delujejo?	Varovalka v ožičenju hiše ni nedotaknjena Ni Posode na kuhalnem območju.	Če varovalka izpade večkrat zapored, pokličite pooblaščenega električarja Lonec postavite na kuhalno površino.
Kaj naj storim, če se kuhinjske površine ne bodo vklopile?	Nadzorna plošča je delno prekrita z vlažno krpo ali tekočino.	Očistite nadzorno ploščo

INFORMACIJSKA KODA	OPIS	MOŽNI VZROKI	REŠITEV
E2	Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite
ERR03 + zvočni signal 	Zaznano je neprekinjeno (stalen) aktiviranje tipko. Vmesnik ugasne po 10. sekundah.	Voda, posoda ali kuhinjski pribor na uporabniškem vmesniku.	Očistite površino, morebitne predmete odstranite s površine.
Za vsa ostala sporočila o napakah (E ... U ...)	Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake		

Podatkovni list (kuhalna plošča)

Ime dobavitelja	Samsung Electronics Co. Ltd
Identifikacija modela	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Vrsta kuhalne plošče	Vgrajena
Tehnologija ogrevanja	Indukcijske kuhalne površine in kuhalna območja
Število kuhalnih površin in/ali območij	4
Za krožne kuhalne površine ali območja: premer uporabne površine za električne kuhalne površine (Ø)	18,9 cm, 22 cm
Poraba energije za kuhalno površino ali območje, izračunana na kg (EC kuhanje na elektriko)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Poraba energije za kuhalno ploščo, izračunana na kg (ES električna kuhalna plošča)	190,2 Wh/kg

• Podatki, določeni v skladu s standardom EN 60350-2 / A11 in uredbami Komisije (EU) št. 66/2014.

Nasveti za varčevanje z energijo

Priporočila za najboljše rezultate:

- Uporabljajte lonce in ponve s premerom dna, ki je enak premeru kuhalnega območja.
- Uporabljajte samo lonce in ponve z ravnim dnom.
- Kadar je mogoče, med kuhanjem lonec pokrijte s pokrovom
- Zelenjavo, krompir itd kuhajte v majhni količini vode, da zmanjšate čas kuhanja.
- Uporabite lonec pod pritiskom, kar še dodatno zmanjša porabo energije in čas kuhanja
- Lonec postavite na sredino kuhalnega območja, narisane na kuhalni plošči.

* Za podatke iz tehničnega lista izdelka Kuhalne plošče, pogledajte papir, ki je priložen v škatli za pakiranje.

КК - Монтаждау мен пайдалану

нұсқауы

Осы нұсқаулықта пайдаланылған белгілер



ЕСКЕРТУ

Ауыр адам жарақатына немесе өлімге әкеп соқтыратын қауіптер немесе қауіпсіз тәжірибелер.



АБАЙЛАҢЫЗ

Электр тогына түсуге, адам жарақатына немесе мүлік зақымына әкеп соқтыратын қауіптер немесе қауіпсіз тәжірибелер.



ЕСКЕРТПЕ

Пайдалы кеңестер мен нұсқаулар

Осы ескерту белгішелері мен таңбалары өзіңіздің және басқалардың жарақаттануының алдын алу үшін берілген.

Оларды бұлжытпай орындаңыз. Осы бөлімді оқыған соң, оны болашақта анықтама ретінде пайдалану үшін қауіпсіз жерге сақтап қойыңыз.

Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз. Осы нұсқаулықта берілген нұсқаулардың қадағаланбауына байланысты туындаған қандай да бір мәселелер, залал не өрт үшін ешқандай жауапкершілік қарастырылмайды. Бұл құрылғы тек үй жағдайында тамақ пісіру үшін пайдалануға арналған және тамақ пісіру кезінде түтінді сорып алады. Басқа мақсаттарда пайдалануға

болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші дұрыс емес пайдаланудан немесе басқару тетіктерін қате орнатудан туындайтын жауапкершіліктерден бас тартады.

Өнім осы оқулықтағы суреттерде

берілгеннен өзгеше эстетикалық функцияларға ие болуы мүмкін, алайда, жұмыс істеуі, техникалық қызмет көрсету және орнату бірдей болады.

! Нұсқауларды мұқият оқыңыз: онда орнатуға, іске қосуға және қауіпсіздікке қатысты маңызды ақпарат беріледі.

! Өнімге электр өзгерістерін жасауға болмайды.

! Құрылғыны орнатпас бұрын компоненттердің ешқайсысы зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

! Орнатпас бұрын өнімнің толықтығын тексеріңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

Ескертпе: "(*)" таңбасы бар бөліктер тек кейбір үлгілермен берілетін (басқа жағдайларда берілмейтін), бірақ сатып алуға болатын қосымша аксессуарлар болып табылады.



Нұсқаулар

Сақ болыңыз! Келесі нұсқауларды қатаң қадағалаңыз:

-Қандай да бір орнату жұмыстарын істемес бұрын құрылғы электр желісінен ажыратылуы керек.

-Орнатуды және іске қосуды білікті техникалық маман өндірушінің нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік

ережелеріне сай орындауы керек. Пайдалану нұсқаулығында арнайы көрсетілмейінше, құрылғының ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды.

-Құрылғыны жерге қосу міндетті емес.

-Қуат кабелінің ұзындығы корпусқа ендірілетін құрылғыны электр желісіне қосу үшін жеткілікті болуы керек.

-Орнату ағымдағы қауіпсіздік стандарттарына сай болуы үшін орнату ережелері бойынша III санатты шамадан тыс кернеу жағдайында желіні толығымен ажырататын тұрақты көп полярлы қосқыш қажет болады.

-Көптік розеткаларды немесе ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.

-Орнату аяқталғаннан кейін электр компоненттері пайдаланушыға қолжетімді болмайды.

- Құрылғы және оның қолжетімді бөліктері пайдаланылған кезде қызады. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз.

-Балалардың құрылғымен ойнауына болмайды, оларды алшақ ұстап, қадағалап отырыңыз, себебі қолжетімді бөліктер пайдалану кезінде қатты қызып кетуі мүмкін.

-Кардиостимуляторлары мен қосулы импланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының құрылғымен үйлесімді екенін тексеруі керек.

-Пайдалану кезінде және одан кейін құрылғының қыздырушы элементтерін ұстамаңыз.

-Құрылғының барлық компоненттері жеткілікті түрде суытылмайынша, шүберектерді не басқа тұтанғыш материалдарды тигізбеңіз,- Тұтанғыш материалдарды құрылғының жанына қоймаңыз.

-Қызып кеткен майлар оңай өртенеді. Май көп қолданылатын тағамдарды дайындау кезінде мұқият болыңыз.

-Егер беткей шытынаса, электр тогы соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.

-Құрылғы сыртқы таймермен не бөлек қашықтан басқару құралымен жұмыс істемейді.

-Плитада майды ұқыпсыз пайдалану қауіпті болуы мүмкін және өрт тудыруы ықтимал.

- Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа уақыттық тамақ пісіру процесін әрдайым қадағалап тұру керек.

- Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіру әрекетін жасауға болмайды.

Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті қақпақ не шүберек клеенка сияқты нәрсемен жабыңыз. Өрт қаупі: тамақ пісіру беттеріне нәрселерді қалдыруға болмайды.

-Бумен тазалағыштарды пайдалануға болмайды.

-Қатты қызып кетуі мүмкін болғандықтан, пышақ, шанышқы, қасық сияқты металл нәрселерді плитаға қоюға болмайды.

- Құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын: кернеу мен қуаттың желі мәндеріне сай келетініне және байланыс ұясы үйлесімді екеніне көз жеткізу үшін фирмалық тақташаны (құрылғының астында) тексеріңіз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

Маңызды:

- Пайдаланып болғаннан кейін плитаны оның бақылау құрылғысынан өшіріңіз және кәстрөл анықтағышқа сүйенбеңіз.

-Ағып кетудің алдын алыңыз, сұйықтықтарды қайнату не қыздыру кезінде ыстықты азайтыңыз.

- Қыздыру элементтерін кәстрөлдерде не табаларда бос не контейнерсіз қалдыруға болмайды.

- Тамақ пісіріп болғаннан кейін қатысты аймақты өшіріңіз.

- Тамақ пісіру үшін аллюминий фольганы пайдаланбаңыз және тамақ пісіру бетіне аллюминий материалмен қапталған өнімдерді тікелей қоймаңыз. Аллюминий балқып, құрылғыны зақымдайды және оны жөндеу мүмкін болмайды.

- Консервіленген банканы немесе ішінде тамақ бар консервіленген банканы жабық күйінде қыздырмаңыз: ол жарылып кетуі мүмкін!

Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты.

- Тездету функциясы сияқты жоғары ток деңгейлерін қуыруға арналған май сияқты сұйықтықтарды қыздыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу қауіпті болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда төмен қуат деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз.

-Бұл контейнерлерді плитаның тікелей үстіне, оның ортасына қою керек. Таба мен плитаның арасына ештеңе қоюға болмайды.

- Жоғары температура жағдайларында құрылғы тамақ пісіру аймағының қуат деңгейін автоматты түрде азайтады.

Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстарының алдында қосқышты суырып не үйдің негізгі қосқышын суырып, өнімді электр желісінен ажыратыңыз.

Орнату және техникалық қызмет көрсету жұмыстары кезінде үнемі қолғап киіп жүріңіз.

Қадағаланатын, құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулар алатын және қатысты қауіптерді толық түсінетін жағдайда бұл құрылғыны 8 жастағы және одан үлкен балалар; физикалық, сенсорлық не ақыл-ес кемістіктері бар адамдар немесе ешқандай тәжірибесі не қажетті білімі жоқ адамдар пайдалана алады.

Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалап отырыңыз.

Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек.

Плита басқа жарылғыш құрылғылармен, газ пешімен, т.б. бір мезгілде пайдаланылатын кезде бөлмені қажетінше желдету қажет.

Техникалық қызмет көрсету нұсқауларына сай плитканың ішін және сыртын тұрақты түрде тазалап тұру керек (КЕМІНДЕ АЙЫНА БІР РЕТ).

Плитаны тазалау және сүзгіні ауыстыру ережелерін орындамаған жағдайда ауыстыру және тазалау өртке әкелуі мүмкін.

Тамақты ашық отпен пісіруге қатаң тыйым салынады.

Ашық жалын пайдаланылғанда, сүзгі зақымданып, өрт қаупін тудыруы мүмкін, барлық жағдайларда оның алдын алу қажет.

Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн.

САҚ БОЛЫҢЫЗ: Плита қосулы кезде оның қолжетімді бөліктері қызып кетуі мүмкін.

Сақ болыңыз! Орнатуды толығымен аяқтамайынша, құрылғыны электр желісіне қоспаңыз.

Түтінді жоюға қатысты қабылдануы керек техникалық және қауіпсіздік шараларына келетін болсақ, жергілікті уәкілетті мекемелер шығарған ережелер қатаң қадағалануы керек.

Шығарылған ауа газ жағатын құрылғылар не басқа да жағу құрылғылары тудыратын түтінді жою үшін пайдаланылатын құбырлар арқылы жіберілуі керек.

Гриль дұрыс құрылғанша, плитаны пайдалануға болмайды!

Өнімді орнату үшін онымен бірге берілетін бекіткіш бұрандаларды ғана пайдаланыңыз, бұрандалардың дұрыс түрлерін сатып алыңыз. Орнату нұсқаулығында көрсетілген дұрыс ұзындықты бұрандаларды пайдаланыңыз. Ас бөлмелік түтін сорғыш электр емес қуат көзі берілетін басқа құрылғылармен пайдаланылған кезде, бөлменің теріс қысымы 4 Па (4 x 10-5 бар) деңгейінен аспауы керек.

Алдағы уақытта анықтамалық ретінде қарау үшін бұл нұсқаулықты сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

Бұл құрылғы 2002/96/ЕО Қалдық электр және электрондық жабдықтар (ҚЭЭЖ) еуропалық директивасына сай таңбаланады. Өнімді тиісінше тастау арқылы пайдаланушы қоршаған орта мен адам денсаулығына келетін теріс әсердің алдын алуға көмектеседі.



Өнімдегі не ілеспе құжаттардағы  таңбасы бұл өнімнің тұрмыстық қалдық ретінде қарастырылмай, электр және электрондық жабдықтарды қайта пайдалану үшін тиісті жинау пункттеріне жіберілуі керектігін білдіреді. Құрылғыны қалдықты тастау бойынша жергілікті ережелерге сай тастаңыз. Бұл өнімді пайдалану, қалпын келтіру және қалпына келтіру туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті уәкілетті мекемеге, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Құрылғы келесі ережелерге сай жасалуы, сыналуы және жасақталуы керек:

- Қайыңсыздік: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Өнімділігі: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;.
- ЭМУ: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Қоршаған ортаға келетін әсерді азайту үшін дұрыс пайдалану нұсқаулары: Тамақ пісіре бастаған кезде, плитаны минималды жылдамдықпен қосыңыз және тамақты пісіріп болғаннан кейін де, оны бірнеше минутқа қалдырыңыз. Түтін және бу көп көлемде бөлініп шыққан кезде ғана жылдамдықты арттыңыз (тездету функциясы сирек жағдайларда ғана пайдаланылуы керек). Иісті азайту жүйесінің тиімді жұмысын сақтау үшін, көмір сүзгісін(лерін) қажет болғанда ауыстырып тұрыңыз. Май сүзгісі жақсы жұмыс істеуі үшін оны қажетінше тазалап тұрыңыз. Тиімділікті арттырып, шуды азайту үшін, осы нұсқаулықта көрсетілген максималды құбыр диаметрін пайдаланыңыз.

Пайдалану

Плитаны пайдалану

Индукциялық пісіру жүйесі магнит индукциясы физикалық құбылысына негізделеді. Бұл жүйенің негізгі қасиеті қуатты генератордан кәстрөлге тікелей жіберу болып табылады.

Артықшылықтары:

Электр плиталарымен салыстыратын болсақ, индукциялық плита:

- **Қауіпсіздік:** шыны беткейіндегі температура төмен болады.

- **Жылдамырақ:** тамақты қысқа уақытты қыздыруға болады.

- **Дәлірек:** плита берілген пәрмендерге дереу жауап береді

- **Тиімдірек:** сіңірілген қуаттың 90%-ы қызуға айналады. Сонымен қатар кәстрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бекер пайдаланылмауы үшін қызуды жіберу дереу тоқтатылады.

Тамақ пісіру контейнері



таңбасы бар кәстрөлдерді ғана пайдаланыңыз

Маңызды:

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

- түбі тиісінше тегіс емес контейнерлерге.

- түбі эмалиді металл контейнерлерге.

- плита бетіне сызат түсірмеуі үшін негізгі кедір-бұдыр контейнерлерге.

- ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды

Алдыңғы контейнерлер

Индукциялық пісіру кезінде қыздыру үшін магнит өрісі пайдаланылады. Сондықтан контейнерлердің құрамында темір болуы керек. Кәстрөл материалы магнит пайдаланылатын магнитті екенін тексеріңіз. Кәстрөлдер магнитпен анықталмайтын болса, жарамды емес.

Ұсынылатын кәстрөл түбі диаметрлері

МАҢЫЗДЫ: егер өлшемі дұрыс емес кәстрөлдер болса, тамақ пісіру аймағы қосылмайды

Әр аймақта пайдаланылуы керек кәстрөлдер диаметрі мәліметтерін осы нұсқаулықтың суреттер берілген бөлігінен қараңыз.

Қуат үнемдеу

Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін берілетін ұсыныстар:

- Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз.

- Түбі тегіс кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз.

- Мүмкін болған жағдайда тамақ пісіру кезінде табалардың бетін қақпағымен жауып қойыңыз

- Тамақты тезірек пісіру үшін көкөністерді, картопты, т.б. аздаған сүмен пісіріңіз.

- Тез пісірілгенді пайдаланыңыз, ол қуат тұтыну мен тамақ пісіру уақытын азайтады

- Кәстрөлді плитада белгіленген пісіру аймағының ортасына қойыңыз.

Сорғыш желдеткішті пайдалану

Сору жүйесін екі нұсқада пайдалануға болады: сыртқы сору және тасымалдау немесе ішкі рециркуляциясы бар сүзгі.



Сору нұсқасы

7-сур.

Түтіндер берілген жалғау фланеціне бекітілген құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы сыртқа шығарылады.

Сорғыш құбырдың диаметрі жалғағыш сақинаның диаметріне сай келуі керек:

- төртбұрышты шығыстар үшін: 222 x 89 мм

- шеңбер шығыстар үшін: Ø 150 мм (*)

Қосымша ақпарат алу үшін осы нұсқаулықта көрсетілген сору нұсқасына қатысты бетті қараңыз.

7a-7b суреті

Өнімді диаметрі ауа шығысына (жалғау фланеці) сай келетін қабырғаға орнатылған сорғыш құбырларға және саңылауларға жалғаныз.

Диаметрі кішірек сорғыш құбырлар мен саңылаулар жұмыс тиімділігін нашарлатып, шу деңгейін айтарлықтай арттыруы мүмкін.

Осыған байланысты барлық жауапкершіліктерден бас тартылады.

! Минималды қажетті ұзындыққа ие құбырды пайдаланыңыз.

! Мүмкін болатын ең аз иіндері бар құбырды пайдаланыңыз (максималды бұрыш: 90°).

! Құбыр диаметрінің күрт өзгерістеріне жол бермеңіз.



Сүзу нұсқасы

8-сур.

Сорылған ауа бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнайы май және иіс сүзгілерінен өтеді.

Өнім стандартты орнатуға қажет барлық бөліктермен беріледі, ауа шығысы корпус негізінің алдыңғы жағына орнатылады.

Жұмыс өнімділігі жоғары төрт керамикалық белсендірілген көмір сүзгісі жиынтығы өніммен бірге беріледі. Керамикалық сүзгілер қайта жасалатын инновациялық модульді көмір

сүзгілері болып табылады (осы нұсқаулықтың Техникалық қызмет көрсету - Белсендірілген көмір сүзгілері бөлімін қараңыз). Олардың химиялық-физикалық қасиеттері аса тиімді иіс сіңіруге және жоғары механикалық кедергіге қол жеткіздіреді.

Қосымша ақпаратты сүзгі нұсқасына қатысты беттен (осы нұсқаулықтың суреттер бөлімінде) қараңыз.

13b-сурет

Қондыру

Электр және механикалық орнату жұмыстарын білікті қызметкерлер орындауы керек.

Бұл электрлік құрылғы ЖОҒАРҒЫ орнатулар болған жағдайда қалыңдығы 2-6 см жұмыс үстеліне; ШАЮ орнатулары жағдайында 2,5-6 см жұмыс үстеліне кірістірілуге арналған.

Пісіру беті мен қабырға арасындағы минималдық саңылау алдыңғы жағынан кемінде 5 см, бүйірінен кемінде 4 см және жоғарыдағы қабырға жабдықтарынан кемінде 50 см болуы тиіс.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ = Ұсынылған саңылаулар жобаланып берілген: бос орындар қалдыру кезінде ас бөлме жабдықтарының өндірушісінің нұсқауларын орындаңыз.



Электр қосулары

3-сурет

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз
- Орнатуды қолданыстағы орнату және қауіпсіздік стандарттарымен таныс кәсіби білікті қызметкерлер жүзеге асыруы керек.
- Өндіруші осы тарауда берілген нұсқауларды орындамаудан туындайтын адамдарға, жануарларға не заттарға келетін зиян үшін жауапкершіліктен бас тартады.
- Қуат сымның ұзындығы плитаны жұмыс бетінен алып тастау үшін жеткілікті болуы керек
- Құрылғының астындағы фирмалық тақтайшасында көрсетілген кернеу оның орнатылатын үйдегі кернеуге сай келетініне көз жеткізіңіз.
- Ұзарту сымдарын пайдаланбаңыз.

- Жерге қосу заң бойынша талап етіледі
- Жерге қосу қуат сымы басқа кабельдерге қарағанда 2 см-ге ұзын болуы керек
- Егер тұрмыстық жабдық қуат сымымен жабдықталмаса, 7200 Ватт қуат үшін 2,5 мм2 минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм2 болуы керек.

- Кабель ешбір жағдайда бөлме температурасынан 50° C-ге аспауы керек.
- Бұл құрылғы электр желісіне тұрақты түрде қосылуы керек, сондықтан стандартты көп

поляры қосқыш арқылы тұрақты желіге жалғаңыз, сонда III санатты шамадан тыс кернеу жағдайында желілердің толығымен ажыратылады және орнатудан кейін дайын болады.

Сақ болыңыз! Тізбекті желіге қосып, оның дұрыс жұмыс істейтінін тексермес бұрын, желі кабелі дұрыс орнатылғанын үнемі тексеріп тұрыңыз.

Сақ болыңыз! Ішкі байланыс кабелін уәкілетті тұтынушыға қолдау көрсету қызметкері ауыстыруы керек немесе осы сияқты біліктілігі бар адам.

Ескертпе: өнім максималды қуат шектеуін орнатуға мүмкіндік беретін Қуат шектеуші функциясымен жабдықталған

Шектеу өнімді электр желісіне жалғаған кезде немесе электр желісі өзі қайта жалғанған кезде (келесі 2 минут ішінде), орнатылуы керек. **Қуат шектеу параметрі үшін осы нұсқаулықтың Жұмыс бөлімін қараңыз.**

Бекіту

Орнатуды бастамас бұрын:

- Өнімді қабынан алғаннан кейін оның тасымалдау кезінде зақымданбағанын тексеріңіз және қандай да бір ақау анықталған жағдайда орнатуды жалғастырмас бұрын дилерге немесе Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласыңыз.
- Өнімнің орнату орны үшін дұрыс өлшемді екенін тексеріңіз.
- Бұранда, кепілдік картасы, т.б. салынған қаптар сияқты керек-жарақтардың жиынтыққа кіргенін (тасымалдау оңай болуы үшін салынған) тексеріңіз. Оларды алып тастап, қауіпсіз сақтаңыз.
- Орнату аймағында қуат ұясы бар екенін тексеріңіз

Корпусты орнатуға дайындау:

- Өнімді суытушы жабдықтар, ыдыс жуғыштар, қыздырғыштар, пештер, кір жуу машиналары мен кептіргіштердің үстіне орнатуға болмайды.
- Плитаны енгізбес бұрын корпусты кесіп, сынықтарды не жаңқаларды мұқият алып тастаңыз.

МАҢЫЗДЫ: 250° дейінгі жоғары температураларға төзімді бір компонентті адгезивті тығыздағышты (**S**) пайдаланыңыз; орнату алдында желімдеу қажет беткейлер мұқият тазаланып, желімге кедергі келтіруі мүмкін барлық субстанциялар кетірілуі керек (мысалы, бөлгіш заттар, сақтандырғыштар, май,

ұнтақтар, ескі желім қалдықтары.);
тығыздағыш жиектің периметрі бойына
толығымен тегіс жағылуы керек;
желімдегеннен кейін шамамен 24 сағатқа
кептіріңіз.

САҚ БОЛЫҢЫЗ! Бұрандалар мен
ысырмаларды ос нұсқауларға сай
орнатпасаңыз, электр тогы қаупі орын алуы
мүмкін.

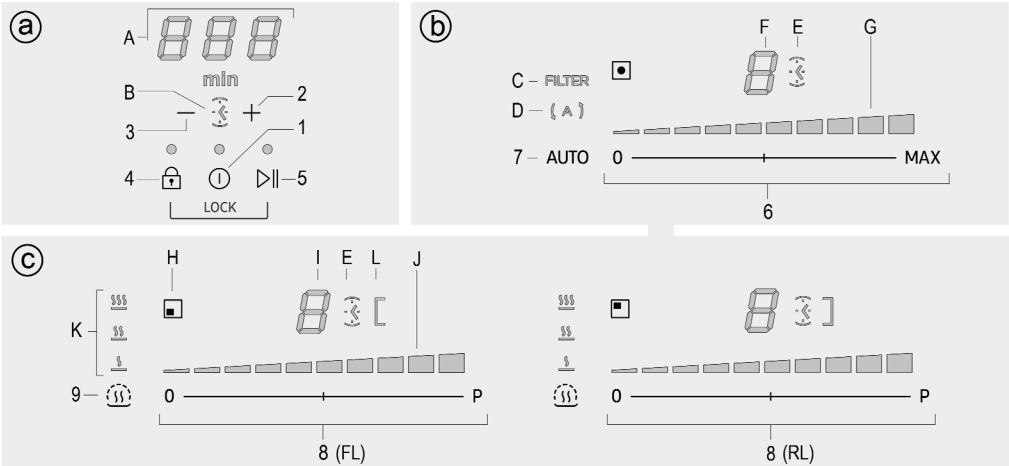
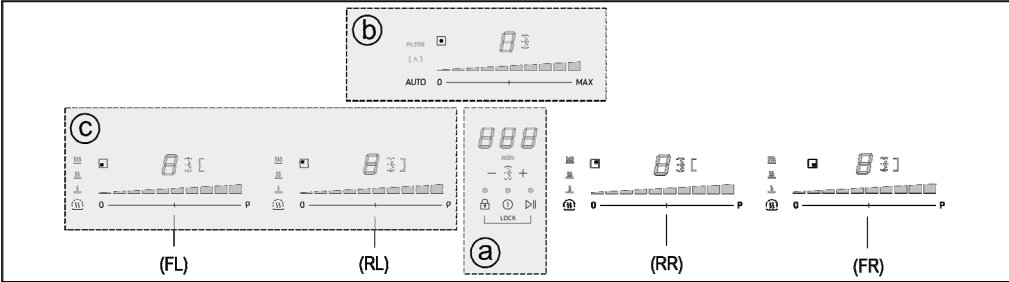
Ескертпе: өнім дұрыс орнатылуы үшін келесі
сипаттарға ие желіммен құбырларды желімдеу
ұсынылады:

- акрил негізіндегі желімді жұмсақ иілгіш ПВХ
үлдір
- DIN EN 60454 ережелеріне сай
- отқа төзімді
- суға аса төзімді
- температуралық ауытқуларға төзімді
- төмен температураларда пайдалануға болады

Пайдалану

Басқару тақтасы

Ескертпе: Пәрмендерді таңдау үшін оларды білдіретін таңбаларды жай ғана түртіңіз (басыңыз)



	Пәрнелер	Дисплей/СКД
(a) Негізгі/таймерді басқару элементі	1. [ОСУ]/[ШІРУ]: плитканың / плитканың сорғыш желдеткішінің 2. Таймер мінін арттыру 3. Таймер мінін азайту * 2+3. Таймерді іске [осу] 4. Пәрне [шпы] 5. Кідірту / [айтару] * 4+5. Балалардан [орлай]	A. Таймер дисплейі B. Таймер индикаторы белсенді
(b) Тілін тартышты басқару элементі	6. Тілін тартыштың желдеткішін таңдау * Тарту жылдамдығын ([уатын]) арттыру/кеміту 7. Автоматты функцияларды іске [осу] * Сізгінің толғанын кірсететін индикаторды [айта] орнату	C. Сізгінің кімек индикаторы D. Автоматты тірде тілін тарту функциясының индикаторы E. Таймер индикаторы [осулы] F. Тілін тарту жылдамдығын ([уатын]) кіру G. Түтін тартқыш желдеткішінің дисплейі
(c) Плита пешті басқару элементі	8. Тамаң пісіру аймағын таңдау * [уат] деңгейін арттыру/кеміту 9. Температура реттегішті іске [осу]	H. Пісіру білігі орналасуының индикаторы I. [уат] деңгейін кіру J. Пісіру білігінің дисплейі K. Температура менеджерінің дисплейі L. Кіпір индикаторы [осулы]

Бастамас бұрын ескеріңіз:

Бұл плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатын етіп жасалған.

Осыған байланысты:

- **Көстрөлдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.**

- Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет еткен кезде, іске қосулы функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: “Плитканы” іске қосыңыз (“Тамақ пісіру аймағын” және “Жұмыс температурасын”, немесе “Құлыптау функциясын” немесе “Таймер” функциясын таңдамай)).



Ескерту! Ұзақ уақыт пайдаланылған жағдайда (мысалы) тамақ пісіру аймағы суыту фазасында болғандықтан, дереу өшірілмеуі мүмкін; бұл фазаның аяқталатынын білдіретін таңбасы тамақ пісіру аймағы дисплейінде “H” шығады.

Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

Тамақ пісіру аймағы дисплейі

тамақ пісіру аймағының дисплейі көрсетеді:

Тамақ пісіру аймағы қосулы	0
Қуат деңгейі	1...9-P
Қалдық қызу индикаторы	H
Көстрөл анықтағыш	U
Температура реттегіші функциясы қосулы	U
Балалардан қорғау функциясы	L
Кідірту функциясы	11
Автоматты қыздыру функциясы	A

Плита сипаттамалары

● Қауіпсіз іске қосу

Өнім тек көстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай көстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

● Көстрөл анықтағыш

Өнім тамақ пісіру аймағында көстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

● Қауіпсіз өшіру

Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған максималды қуат деңгейіне байланысты болады.

● Қалдық қызу индикаторы

Бір не бірнеше тамақ пісіру аймағы өшірілген кезде, қалдық қуат бар болса, ол таңбасының көмегімен сәйкес аймақ дисплейіндегі визуалды сигналмен көрсетіледі. “H” .

Жұмыс

Ескертпе: Кез келген функцияларды іске қосу алдында қажетті аймақты қосу керек

● Қуатты қосу



(1) плитаны/сорғышты қосу/өшіру пернесін басыңыз (түртіңіз)

Плита/сорғыш пайдалануға дайын екенін білдіретін индикатор шамы жанады

Өшіру үшін қайта басыңыз

Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.

● Тамақ пісіру аймағын таңдау

Қажетті тамақ пісіру аймағына сай келетін **Таңдау жолағын (8)** түртіңіз (басыңыз).

● 9 қуат деңгейі

Плитада 9 қуат деңгейіне ие

Таңдау жолағын (8) түртіңіз және төмен-жоғары жылжытыңыз:

қуат деңгейін арттыру үшін оңға қарай;

қуат деңгейін кеміту үшін солға қарай.

● Қуат арттырғыш

Өнім 10 минут бойы қосулы болатын қосымша қуат деңгейіне ие (9 деңгейінен кейін), одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады.

Таңдау жолағын (8) түртіңіз және төмен-жоғары жылжытыңыз (8 деңгейінен кейін) және Қуат арттырғышты іске қосыңыз. Қуат арттырғыш таңдалған аймақтың дисплейіне "F" таңбасымен шығады.

● Көпір аймақтары

Көпір функциясының арқасында сол жақ пісіру аймақтары бірдей қуат деңгейімен бір аймақты жасай отырып, аралас режимде жұмыс істей алады. Бұл функция үлкен кәстрөлдер мен табалар тамақты біркелкі пісуіне мүмкіндік береді.

Алдыңғы "Негізгі" пісіру аймағын арттағы сәйкес "Қосымша" пісіру аймағымен пайдалануға болады (осы функциямен қандай аймақтар жабдықталатынын көру үшін осы нұсқаулықтың суреттер бөлімін қараңыз).

Көпір функциясын іске қосу үшін:

- пайдаланғыңыз келген пісіру аймақтарының өкеуін де бір уақытта таңдаңыз

- (L) ("Қосымша" тамақ пісіру аймағының

Көпір индикаторы жанады")

- Таңдау жолағы (8) көмегімен ("Негізгі" тамақ пісіру аймағының) жұмыс деңгейін (Қуат) орнатуға болады

- Көпір функциясын ажырату үшін, іске қосу процедурасын орындасаңыз болды

● Температура реттегіші

Температура реттегіші – қалаған нәтижеге қол жеткізу үшін ең қолайлы алдын ала орнатылған температураны орнатуға мүмкіндік беретін функция.

Қалаған пісіру аймағын таңдаңыз.

- Қол жетімді деңгейлердің ең қолайлысын

таңдау үшін (9) түймесін бір не бірнеше рет басыңыз:

	Еріту*	
	Жылыту*	
	Қайнату*	
* Осы тараудың соңындағы "Температура реттегіші" бөлімін көріңіз.		

- Өшіру үшін қайта басыңыз.

"L" таңбасы Температура реттегіші режимінде жұмыс істейтін аймақ дисплейіне шығады

● Перне құлпы

Перне құлпы орнатылып қойған функциялардың абайсызда өзгертілуіне жол бермей, сол күйінде қалдыру үшін плитканың параметрлерін құлыптауға мүмкіндік береді.

Іске қосу:

- басыңыз:  (4)

- Түйменің үстіндегі ЖШД шамы оның іске қосылғанын көрсету үшін жанады

Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

● Балалардан қорғау

Балалардан қорғау балалардың байқаусызда тамақ пісіру аймағына және сорғыш аймаққа кіруінің алдын алып, қандай да бір функцияның іске қосылуына жол бермейді.

Балалардан қорғау тек өнім қосулы болып, ал пісіру аймақтары (және сорғыш аймақтар) өшірулі болғанда іске қосылады.

Іске қосу:

- плитадан кез келген кәстрөлді алып тастаңыз

-  (4) және  (5) түймелерін бірге басып тұрыңыз, қос дыбысты сигнал функцияның қосылғанын білдіреді және "L" хабары (I) және (F) дисплейлерінде пайда болады.

Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

● Таймер

Таймер функциясы әр тамақ пісіру (және сору аймағы) аймағы үшін орнатылатын кері санақ болып табылады.

Орнатылатын мерзімнің соңында тамақ пісіру аймақтары (немесе сору аймағы) автоматты түрде өшіріледі және пайдаланушы акустикалық сигнал арқылы хабарландырылады.

Плитаның Таймер функциясын іске қосу/реттеу

- Тамақ пісіру аймағын таңдаңыз (қуат ≠ 0).

- Таймер функциясын пайдалану үшін  (3+2), түймесін басыңыз

- Таймер ұзақтығын реттеңіз: автоматты өшіру уақытын арттыру үшін таңдау құралын  (2), басыңыз

автоматты өшіру уақытын азайту үшін таңдау құралын  (3), пернесін басыңыз

Қажет болса, басқа тамақ пісіру аймақтары үшін операцияны қайталаңыз.

Ескертпе: Таймер мәні әрбір тамақ пісіру аймағында әртүрлі болуы мүмкін; (A) дисплейінде соңғы таңдалған плитаның кері

санағы 10 секундқа шығады, одан кейін ең аз қалған уақыт көрсетіледі.

Таймер кері санақты аяқтаған кезде, дыбысты сигнал шығады (2 минут бойы немесе плитkadaғы түймелердің бірі басылғанша), осы кезде (А) дисплейі "0.00" белгісімен бірге жыпылықтайды.

Ескертпе: пісіру аймағы дисплейінің бір

жағында мына белгі пайда болады:  (Е)

Таймерді өшіру үшін:

- тамақ пісіру аймағын таңдаңыз

- таймерді "0" мәніне мынаның көмегімен орнатыңыз:  (3),

Ескертпе: ешқандай перне басылмаса, функция қосұлы қалады.

● Жұмыртқа пісіру таймері

Жұмыртқа пісіру таймері функциясы пісіру аймақтарынан (және сору аймағынан) тәуелсіз кері санақ болып табылады. Жұмыртқа таймері  (3+2) түймесі басылғанда іске қосылады.

Ескертпе: Жұмыртқа пісіру таймері функциясын іске қосу керек болса, Таймер функциясы үшін де осындай процедураны қайталаңыз.

Таймер кері санақты аяқтаған кезде, дыбысты сигнал шығады (2 минут бойы немесе плитkadaғы түймелердің бірі басылғанша), осы кезде (А) дисплейі "0.00" белгісімен бірге жыпылықтайды.

● Кідірту

Кідірту функциясы плитkada жұмыс істеп тұрған кез келген функцияны кідіруге (кідіру кезінде тамақ пісіру қуаты нөлге түседі) мүмкіндік береді.

Іске қосу:

- басыңыз:  (5)

-  көрсетіледі (І).

Функцияны ажырату үшін:

Ескертпе: бұл әрекет плитканың параметрлерін кідіруге дейінгі күйіне қайта орнатады.

- басыңыз:  (5)

- 10 секунд ішінде оң жақ бойымен жылжытыңыз **Таңдау жолағы (8)** (2 тамақ пісіру аймағына қатысты) (19-СУРЕТ);

Ескертпе: егер осы уақыт ішінде еш әрекет орындалмаса,

кідірту функциясы белсенді күйде қалады.

Ескертпе: егер 10 минуттан кейін **Кідірту функциясы** ажыратылмаса, плитка автоматты түрде өшеді.

● Қайтару

Егер Қайтару функциясы абайсызда өшіру жағдайында плитканың барлық функцияларын қалпына келтіруге мүмкіндік береді.

Іске қосу:

- **плитканы қайта іске қосу**  (1) (өшкеннен кейін 6 секунд ішінде)

- **басыңыз:**  (5), (6 секунд ішінде)

● Автоматты қыздыру

Автоматты қыздыру функциясы орнатылған ауатпен тезірек қыздыруға мүмкіндік береді; біл функциямен тамақты тезірек пісіруге болады, бірақ тамақты кідіруге ауат болмайды, себебі температура орнатылған деңгейден аспайды.

Біл функция 1-8 деңгейлерімен қолданылады.

Іске қосу:

- Қалаған қуат деңгейінде **Таңдау жолағын (8)** басып тұрыңыз

-  көрсетіледі (І).

● Қуатты шектеу

Қуатты шектеу функциясы өнімнің максималды сору шамасын шектей отырып пайдалануға мүмкіндік береді.

Ескертпе: түтін тартқыш өшірулі болған кезде

түтін тартқыш  (1) түймесін **баспай**) түтін тартқыш электр желісіне жалғанғаннан кейін немесе электр желісінің өзі қайта жалғанғаннан кейін 2 минут ішінде өшеді.

Қуат шектеуін орнату үшін:

-  +  (4+5), пернелерін дыбысты сигнал шыққанша басып тұрыңыз

• **FL және RL**

0 _____ Р,

сырғытпаларын бір уақытта солдан оңға

сырғытыңыз,

және **Р** әріптерінде қысқаша дыбысты сигнал шыққанша басып тұрыңыз "Таймер" дисплейі (А) "CF6" белгілерін оны орнатуға болатынын білдіру үшін көрінеді

FL аймағы дисплейі ағымдағы параметрді көрсетеді**

0 = 7,4 КВт

1 = 4,5 КВт

** әдепкісінше, шектеу 7,4 КВт мәніне қойылады

- қуатты шектеу параметрінің сырғытпасын **FL сырғытпасы** көмегімен өзгету үшін

0 _____ Р,

кВт шамасын арттыру үшін солдан оңға

кВт шамасын кеміту үшін оңнан солға



- таңдауды сақтау үшін пернелерін 1 секунд басыңыз; параметрді растау үшін дыбысты сигнал шығып, функция жабылады.

СОРҒЫШ ЖЕЛДЕТКІШТІ ПАЙДАЛАНУ

● Қуатты қосу

①(1) плитаны/сорғышты қосу/өшіру пернесін басыңыз (түртiңiз) Плита/сорғыш пайдалануға дайын екенiн бiлдiретiн индикатор шамы жанады Өшiру үшiн қайта басыңыз **Ескертпе:** Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.

● Сорғыш желдеткішті қосу:

Сорғыш желдеткішті іске қосу үшін **Таңдау жолағын (6)** түртiңiз (басыңыз)

● Сору жылдамдығы (қуат):

Таңдау жолағын (6) түртiңiз және төмен жоғары жылжытыңыз: сорғыш желдеткіштің жылдамдығын (қуатын) арттыру үшін оңға қарай (0-10); сорғыш желдеткіштің жылдамдығын (қуатын) кеміту үшін солға қарай (0-10);

● Таймер

Таймер функциясын сорғыш желдеткіш үшін іске қосу/реттеу

- Сорғыш желдеткішті таңдау (жылдамдық ≠ 0)
- Таймер функциясын пайдалану үшін **— + (3+2)** түймесін басыңыз (кез келген жылдамдықта болғанда)
- Таймер ұзақтығын реттеңіз:

автоматты өшіру уақытын арттыру үшін таңдау құралын **+**(2), басыңыз автоматты өшіру уақытын азайту үшін таңдау құралын **—**(3), пернесін басыңыз **(A)** дисплейі кері санақты көрсетеді, **Ескертпе:** Таймер қолданыста болған кезде сорғыш желдеткіштің дисплейінің бір жағында

мына белгі пайда болады: **⌚ (E)**

Таймер кері санақты аяқтаған кезде, дыбысты сигнал шығады (2 минут бойы немесе плитқадағы түймелердің бірі басылғанша), осы кезде **(A)** дисплейі **"0.00"** белгісімен бірге жыпылықтайды.

Таймерді өшіру үшін:

- тамақ пісіру аймағын таңдаңыз
- таймерді **"0"** мәніне мынаның көмегімен орнатыңыз: **—(3)**, **Ескертпе:** ешқандай перне басылмаса, функция қосұлы қалады.

● Сүзгінің қанығуы индикаторы

Түтін тартқыш техникалық қызмет орындалуы қажет кезді өзі көрсетеді

Май сүзгісі

"FILTER"(C) ЖШД жанады

Иіске қосы белсендірілген көмір сүзгісі

"FILTER"(C) СКД жыпылықтайды

● Сүзгі қанығуын бастапқы мәніне қайтару

Сүзгілерге (май және/немесе белсендірілген көмір) техникалық қызмет көрсетілген соң, **"AUTO"**(7) пернесін басып тұрыңыз; "FILTER" ЖШД өшіп, санау басталады.

● Белсендірілген көмір иіс сүзгісінің қанығуы индикаторын іске қосу

Бұл индикатор әдетте өшірулі болады.

Оны іске қосу үшін бағдарламалау үшін, мыналарды орындаңыз:

- Түтін тартқышты ①(1) пернесін басу арқылы іске қосыңыз;
- сору моторы мен пісіру аймақтары өшірулі болған кезде, **"AUTO"**(7) пернесін басып тұрыңыз;
- "FILTER" іске қосылады да, құрылғының іске қосылғанын көрсету үшін өшеді.

● Иіске қарсы белсендірілген көмір сүзгісінің толу индикаторының өшуі

жоғарыда сипатталған іске қосу қадамдарын қайталаңыз

- "FILTER" жыпылықтайды да, құрылғының өшкенін көрсету үшін өшеді.

● Автоматты режим

Плита ең сәйкес жылдамдықпен қосылады және сору сыйымдылығын пісіру аймағында пайдаланылатын максималды пісіру деңгейіне сәйкестендіреді.

Quando il piano cottura viene spento, la cappa adotta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

Бұл функцияны іске қосу үшін:

"AUTO" (7) пернесін жылдам басыңыз, **"(A)"** СКД және **(D)** СКД жанып, плитаның осы режимде жұмыс істейтінін білдіреді.

Бұл құрылғыны терезе датчигі ЖИЫНТЫҒЫМЕН бірге пайдалануға болады (оны өндіруші бермейді).

Егер терезе датчигі ЖИЫНТЫҒЫ орнатылса (тек EXTRACTOR (Түтін шығарғыш) режимі пайдаланылған жағдайда), терезе датчигі

жиынтығы орнатылған бөлменің терезесі жабық болған кезде ауа шығару тоқтатылады.

-Бұл **ЖИЫНТЫҚ** пен құрылғы арасындағы электрлік байланысты білікті және мамандандырылған техник орнатуы керек.

-Бұл **ЖИЫНТЫҚ** құрамдас бөлік пен оның осы құрылғымен пайдаланылуына қатысты қауіпсіздік стандарттарына сай арнайы түрде сертификатталған болуы тиіс. Орнату жұмысы тұрмыстық жүйелерге арналған ағымдағы ережелерге сай орындалуы тиіс.

САҚ БОЛЫҢЫЗ:

-**ЖИЫНТЫҚТЫҢ** құрылғыға жалғанатын сымдары сертификатталған қауіпсіз қосымша төменгі кернеу (SELV) тізбегінің бір бөлігі болатындай етіп жалғануы тиіс.

-бұл құрылғының өндірушісі осы **ЖИЫНТЫҚТЫҢ** ақаулығына және/немесе қате орнатылуына қатысты болуы мүмкін ақаулықтардан және/немесе мәселелерден туындайтын қолайсыздықтар, зақымдану және өрт үшін жауапты болмайды.

Температура реттегіш		Сипаттама
	Еріту	Ол нәзік өнімдердің құнарлы (шоколад, сары май, т.б.) құрамдарына зиян келтірмей, жайлап еріту үшін тиісті пісіру деңгейін анықтайды
	Ескерту	Ол тамақты қайнатып жібермей, бір қалыпты температурада үлбіретіп пісіруге лайықты деңгейді анықтайды.
	Баяу қайнату	Ол тамақты ұзақ уақыт баяу қайнату деңгейін анықтайды. Қызанақ соустарын, ет соустарын, сорпаны, көкөністер сорпасын (минестроне) бір қалыпты температурамен пісіруге ыңғайлы (сулы жылытқыш орнына пайдалануға өте жақсы). Ол әдеттегідей тамақтың шашырауының немесе табаның түбіне жабысуының алдын алады. Бұл функцияны тамақты қайнау деңгейіне жеткізген соң пайдаланыңыз.

Қуат кестелері

Қуат деңгейі		Пісіру түрі	Деңгейді қолдану (дисплей пісіру тәжірибесі мен пісіру әдеттерін бірге қамтиды)
Максимум қуат	Boost	Тез қыздыру	Су болған жағдайда тамақтың температурасын тез қайнату деңгейіне дейін жылдам арттыруға және тамақ пісіру сұйықтықтарын жылдам қыздыруға өте ыңғайлы.
	8-9	Қуыру - қайнату	Тамақты қызартуға, пісіруді бастауға, қатырылған тамақтарды қуыруға және жылдам қайнатуға өте ыңғайлы
Жоғарғы қуат	7-8	Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау	Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (5-10 минуттық қысқа уақыттар ішінде) өте ыңғайлы
	6-7	Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (10-20 минуттық қысқа уақыттар ішінде), керек-жарақтарды алдын ала қыздыруға өте ыңғайлы
Орташа қуат	4-5	Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	Қайнатуға, баяу қайнатып қоюға, пісіруге (ұзағырақ уақытқа) өте ыңғайлы Пастаны араластыру
	3-4	Пісіру - қайнату - қоюлату - араластыру	Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге, пастаны араластыруға өте ыңғайлы
	2-3	Пісіру - қайнату - қоюлату - араластыру	Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (бір литрден аз көлемдегі: күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге өте ыңғайлы
Төменгі қуат	1-2	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	Майды жұмсартуға, шоколадты жайлап балқытуға, шағын тамақтарды ерітуге өте ыңғайлы
	1	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	Жаңадан пісірілген тамақтың шағын порцияларын жылы күйде сақтауға немесе берілетін тамақтардың температурасын ұстап тұруға және ризоттоны араластыруға өте ыңғайлы
ӨШІРУ	Нөлдік қуат	Беткі бөлікке қолдау көрсету	Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)

Тамақтар санаты	Тамақтар немесе пісіру түрі	Қуат деңгейі мен пісіру белгішесі				
		Бірінші кезең		Қуаттар	Екінші кезең	Қуаттар
Паста, күріш	Жаңа піскен паста	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою	7-8	
	Жаңа піскен паста	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою	7-8	
	Қайнатылған күріш	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою	5-6	
	Ризотто	Қуыру және құрғақтай қуыру	7-8	Пісіру	4-5	
Көкөністер, бұршақтар	Қайнатылған	Суды қыздыру	Арттыру-9	Қайнату	6-7	
	Қуырылған	Майды қыздыру	9	Қуыру	8-9	
	Майға бұқтыру	Қыздыру керек-жарағы	7-8	Пісіру	6-7	
	Бұқтырылған	Қыздыру керек-жарағы	7-8	Пісіру	3-4	
	Қуырылған	Қыздыру керек-жарағы	7-8	Қызартып қуырылған	7-8	
Еттер	Құрғақтай қуыру	Етті майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	3-4	
	Отқа қақталған	Табаны алдын ала қыздыру	7-8	Екі жағын отқа қақтау	7-8	
	Қызарту	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	4-5	
	Бұқтыру	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	3-4	
Балық	Отқа қақталған	Табаны алдын ала қыздыру	7-8	Пісіру	7-8	
	Бұқтыру	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)	7-8	Пісіру	3-4	
	Қуырылған	Сұйық немесе тоң майды қыздыру	8-9	Қуыру	7-8	
Жұмыртқалар	Омлеттер	Табаны сары май не тоң май салып қыздыру	6	Пісіру	6-7	
	Омлеттер	Табаны сары май не тоң май салып қыздыру	6	Пісіру	5-6	
	Жұмсақ қайнатылған/қайнатылған	Суды қыздыру	Арттыру-9	Пісіру	5-6	
	Құймақтар	Табаны сары май салып қыздыру	6	Пісіру	6-7	
Соустар	Қызанақ	Сұйық майға қызартып қуыру (сары май болса, 6-қуат)	6-7	Пісіру	3-4	
	Ет соусы	Сұйық майға қызартып қуыру (сары май болса, 6-қуат)	6-7	Пісіру	3-4	
	Бешамель соусы	Негізді дайындау (сары майды ерітіңіз және ұн себіңіз)	5-6	Баяу қайнағанша қыздырыңыз	3-4	
Десерттер, кремдер	Қайнатылған крем	Сүтті қайнату	4-5	Баяу қайнатып қою	4-5	
	Ботқалар	Сүтті қайнату	4-5	Баяу қайнатып қою	2-3	
	Күріш ботқасы	Сүтті қыздыру	5-6	Баяу қайнатып қою	2-3	

Техникалық қызмет көрсету

Плитаға техникалық қызмет көрсету

Сақ болыңыз! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сенгенін тексеріңіз.

Тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

Маңызды:

Абразивті губкаларды, шаю губкаларын пайдалануға болмайды. Оларды пайдалансаңыз, уақыт өте келе шыны зақымдануы мүмкін.

Піш бүріккіштері не дақ кетіргіштер сияқты химиялық тітіркендіргіштерді пайдаланбаңыз.

Әр пайдаланған сайын, тамақ қалдықтары мен дақтарын кетіру үшін плитаны салқын әрі таза күйінде ұстаңыз.

Қант не құрамында қант мөлшері көп тамақ плитаны зақымдайды және дерек алынуы керек.

Тұз, қант және құм шыны беткейді зақымдауы мүмкін.

Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!

Маңызды:

Егер сұйықтықтар байқаусызда не шамадан тыс кестрелден ағып кетсе, қандай да бір қалдықты алып тастап, максималды гигиеналық жағдайларда тазалау үшін өнімнің төменгі жағындағы ағызу клапанын ашыңыз.

16 сурет

Толық әрі терең тазалау үшін төменгі науаны алып тастауға болады.

18 → 18.3-сур.

Сорғыш желдеткішке қызмет көрсету

Тазалау

Тазалау үшін **ТЕК** бейтарап сұйықтық тазалағышқа малшынған шүберекті пайдаланыңыз. **ТАЗАЛАҒЫШ АСПАПТАРДЫ НЕ ҚҰРАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА**

БОЛМАЙДЫ!

Абразивті құрамдастары бар өнімдерді пайдалануға болмайды.

СПИРТТІ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!

Май сүзгісі

Тамақ пісіру кезінде шығатын май бөлшектерін тартып алады.

Айына бір рет (немесе сүзгінің қанығуын көрсететін жүйе қажет еткенде) агрессивті емес тазалағышты пайдалана отырып, қолмен не ыдыс жуғышта төмен температурада және жылдам тазаланып тұруы керек.

Ыдыс жуғышта тазаланғаннан кейін металл май сүзгісінің түсі оңып кетуі мүмкін, бірақ оның сүзу сипаттамалары өзгеріссіз қалады.

15-сурет

Белсендірілген Көмір Сүзгі - Керамикалық (Сүзу нұсқасына ғана арналады)

Тамақ пісіру кезінде шығатын жағымсыз иістерді жояды.

Өнім белсендірілген көмірдің арқасында иістерді жоятын төрт иіс сүзгі жиынтығымен жабдықталған. Белсендірілген көмір керамикалық құрылымға ендіріледі және оларды лас нәрселер үшін оңай әрі толық қолжетімді етіп, осылай үлкен сіңіру бетін жасайды.

Тамақ пісіру түрі мен май сүзгілерінің тазаланған жиілігіне байланысты керамикалық белсендірілген көмір сүзгілері біраз уақыт пайдаланылғаннан кейін қанығады. Бұл иіс сүзгілері бір сағат бойы 200°C температурасына дейін алдын ала қыздырылған пеште әр 2/3 ай сайын термалды қайта жасалады. Қайта жасау сүзгінің ең көп 5 жылдық жұмыс істеуіне мүмкіндік береді.

17 → 17.13-сур.

Алауларды жою

Тімендегі нұсқауларды кімемімен білііз тізете алатын, болмашы алаулы пайда болуы мүмкін. Бірбір нақты жағдайда тімендегі нұсқаулар кімектеспесе, жіндеуді бірі бірай жаластыруға бірекеттенбііз.

ЕСКЕРТУ

Бірылыны жіндеу жұмысын тек білікті техникалы біызмет кірсету маманы біана орындауы тиіс. Дірыс емес жіндеу жұмыстары пайдаланушыға білкен біауіп тудыруы мүмкін. Бірылыны жіндеу біажет болса, тітынушыларға біызмет кірсету орталыбімен хабарласыбіз.

ПРОБЛЕМА	ЫТИМАЛ СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
Бісіру біліктері біжұмыс біістемесе не біістеуім керек?	Біідегі біжелілік бісалтандырыш бібтін емес Бісіру білігінде кістріл жо.	Егер бісалтандырыштар бібірнеше рет бііске біосылса, білікті біэлектршіні бішаырыбіз Кістрілді бісіру білігіне біойыбіз.
Бісіру біліктері бііске біосылмаса не біістеуім керек?	Басіару біпанелін білбіалды бімата немесе бісійбіты біжартылай біжауып тір.	Басіару біпанелін бітазалабіз

АҚПАРАТ КОДЫ	СИПАТТАМА	ЫҚТИМАЛ СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
E2	Пәрмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты өшеді	Электрондық бөлшектердің ішіндегі температура тым жоғары	Қайта пайдаланбас бұрын плитаның салқындағанын күтіңіз
ERR03 + дыбысты сигнал 	Кілттің үздіксіз (тұрақты) іске қосылуы анықталды. Интерфейс 10 секундтан кейін өшеді.	Су, ыдыстар немесе асхана құралдары пайдаланушы интерфейсінің жоғарғы жағында.	Беткі бөліктен кез келген затты алып, бетті сүртіңіз.
Басқа қате сигналдары үшін (E ... U ...)	Тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалып, қате коды туралы есеп беріңіз		

Білімдік деректер парағы (плита пеш)

Жабдықтаушы атауы	Samsung Electronics Co. Ltd
Үлгі коды	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Плита пеш тірі	Кірістірме
Үйіздіру технологиясы	Индукциялы пісіру бөліктері және пісіру аймақтары
Пісіру бөліктерінің және/немесе аймақтарының саны	4
Діңгелек пісіру бөліктері немесе аймағы: бір электрмен ызыатын пісіру бөлігінің пайдалы бетінің диаметрі (Ø)	18,9 см, 22 см
Бір пісіру бөлігіне немесе бір кг үшін есептелген аймақтың энергия шығыны (Еурокомиссияның электрлік тамақ пісіру ұрылылары)	Ø 15,0 см: 185,8 Вт/кал/кг
	Ø 24,0 см: 175,2 Вт/кал/кг
	Ø 21,0 см: 192 Вт/кал/кг
	Ø 18,0 см: 193,6 Вт/кал/кг
	Ø 21,0 см: 194,4 Вт/кал/кг
Пештің бір кг үшін тітыатын ыуаты (Еурокомиссияның электрлік плита пеші)	190,2 Вт/кал/кг

• EN 60350-2/A11 стандартына және № 66/2014 Еурокомиссия ережелеріне (ЕО) сәйкес анықталған.

Ұат немдеуге атысты келестер

Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін берілетін нұсқаулар:

- Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кестірлдер мен табаларды пайдаланыңыз.
- Тібі тегіс кестірлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз.
- Мүмкін болған жағдайда тамақ пісіру кезінде табалардың бетін ғалпалымен жауып қойыңыз.
- Тамақты тезірек пісіру үшін қажетсізді, қарты, т.б. аздаған сумен пісіріңіз.
- Тез пісіргішті пайдаланыңыз, ол ыуат тітыну мен тамақ пісіру ыуатын азайтады.
- Кестірлді плитада белгіленген пісіру аймағының ортасына қойыңыз.

* Тітін тартыштың толық техникалық мәліметтерін қорыптағы ағаздан кріңіз.

UZ – O‘rnatish va foydalanish qo‘llanmasi

Ushbu qo‘llanmada foydalanilgan belgilar



OGOHLANTIRISH

Jiddiy tan jarohati yoki o‘limga olib kelishi mumkin bo‘lgan xavfli omillar yoki xavfli harakatlar.



DIQQAT

Tok urishi, tan jarohati yoki mol-mulkka zarar yetkazishi mumkin bo‘lgan xavfli omillar yoki xavfli harakatlar.



ESLATMA

Foydali maslahatlar va ko‘rsatmalar

Ushbu qo‘llanmadagi ogohlantirish belgilari siz va boshqalarga jarohat yetishining oldini olish uchun keltirilgan.

Ularga qat’iy amal qiling. Ushbu bo‘limni o‘qigandan so‘ng, kelajakda qayta murojaat etish uchun olib qo‘ying.

Mazkur qo‘llanmadagi ko‘rsatmalarga qat’iy amal qiling. Mazkur qo‘llanmadagi ko‘rsatmalarga amal qilmaslik oqibatida yuzaga kelgan muammolar, yong‘inlar yoki mulkning zararlanishi uchun javobgar hisoblanmaymiz. Ushbu qurilma faqat uyda foydalanish, ovqat pishirish va pishirish jarayonida vujudga kelgan tutunlarni so‘rib olish uchun mo‘ljallangan. Boshqa shaklda foydalanish taqiqlanadi (masalan, xonalarni isitish). Noto‘g‘ri foydalanish yoki boshqaruv elementlarini noto‘g‘ri sozlash yuzasidan ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o‘z zimmasiga olmaydi.

Mahsulot mazkur qo‘llanmadagi rasmlarga nisbatan farqli

estetik xususiyatlarga ega bo‘lishi mumkin, biroq ishlatish, texnik xizmat ko‘rsatish va o‘rnatish ko‘rsatmalari bir xil hisoblanadi.

! Ko‘rsatmalarni diqqat bilan o‘qib chiqing: ular o‘rnatish, ishlatish va xavfsizlikka oid muhim ma’lumotlarni o‘z ichiga olgan.

- ! Mahsulotga elektrga oid o‘zgarishlar kiritmang.
- ! Qurilmani o‘rnatishdan oldin hech qaysi tarkibiy qism zararlanmaganligini tekshiring. Birortasi zararlangan bo‘lsa, sotuvchi bilan bog‘laning va o‘rnatishni davom ettirmang.
- ! O‘rnatishdan oldin mahsulotning bus-butunligini tekshiring. Butun bo‘lmasa, sotuvchi bilan bog‘laning va o‘rnatishni davom ettirmang.

Eslatma: Qismlarga “(*)” belgisi qo‘yilgan bo‘lsa, bular ayrim modellarda mavjud bo‘lgan, ayrimlarida esa mavjud bo‘lmasa-da, alohida sotib olish mumkin bo‘lgan anjamlardir.



Diqqat

Diqqat! Quyidagi ko‘rsatmalarga qat’iy amal qiling:

- Har qanday o‘rnatish ishini amalga oshirishdan oldin qurilma elektr tarmog‘idan uzilgan bo‘lishi lozim.
- O‘rnatish yoki texnik xizmat ko‘rsatish, ishlab chiqaruvchi ko‘rsatmalari va mahalliy xavfsizlik tartib-qoidalariga muvofiq tarzda, malakali texnik xodim tomonidan amalga oshirilishi lozim. Ishlatish qo‘llanmasida aniq ko‘rsatilmagan bo‘lsa, qurilmaning hech bir qismini almashtirmang yoki sozlamang.
- Qurilmani yerga uzatilgan holda o‘rnatish majburiy.
- Elektr kabeli xonaga ichki o‘rnatilgan qurilmani elektr tarmog‘iga ulash uchun yetarli darajada uzun bo‘lishi lozim.
- Amaldagi xavfsizlik standartlariga rioya qilgan holda o‘rnatishni ta’minlash uchun odatiy omnipolar o‘chirib yoqqich talab etiladi, bu, o‘rnatish qoidalariga muvofiq, III toifaga kiruvchi kuchlanishning oshib ketish holatlarida elektr tarmoqlarining to‘liq uzilishini ta’minlaydi.
- Bir nechta rozetka yoki elektr

uzaytirgichlardan foydalanmang.

– Oʻrnatish tugallangach, elektr tarkibiy qismlar foydalanuvchi tomonidan yetib boʻlmaydigan yerda boʻlishi lozim.

– Qurilma va uning qismlari foydalanish davomida qiziydi. Qizitish elementlariga tegib ketishdan ehtiyot boʻling.

– Bolalarning qurilma bilan oʻynamasligini taʼminlang, qoʻl yetadigan qismlar foydalanish davomida juda qizib ketishi mumkinligi sababli, bolalarni qurilmadan uzoqroq saqlang va ularni nazorat qiling.

Elektron yurak stimulyatori va faol implantga ega kishilar uchun induksiya ovqat pishirish panelidan foydalanishdan oldin elektron yurak stimulyatorning qurilmani ishlatish uchun mosligi tekshirilishi kerak.

– Foydalanish davomida yoki foydalanib boʻlingandan keyin qurilmaning qizitish elementlariga tegmang.

– Qurilmaning barcha tarkibiy qismlari yetarlicha sovgunicha mato yoki boshqa yonuvchan materiallarning qurilmaga tegishini oldini oling, yongʻin xavfi mavjud

– Qurilma ustiga yoki yaqiniga yonuvchan materiallar va moddalarni qoʻymang.

– Juda qizdirib yuborilgan yogʻ va moylar oson alanga oladi. Yogʻ va moyga boy boʻlgan oziq-ovqatlarning pishirilishini nazorat qilib turing.

– Agar yuza darz ketgan boʻlsa, ehtimoliy tok urishini oldini olish uchun qurilmani oʻchiring.

– Qurilma tashqi taymer yoki alohida masofadan boshqarish tizimi yordamida

ishlatish uchun moʻljallanmagan.

– Ovqat pishirish panelida yogʻ yoki moyni nazoratsiz pishirish xavfli boʻlishi va yongʻinga sabab boʻlishi mumkin.

– Pishirish jarayoni nazorat qilinishi lozim. Qisqa muddatli pishirish jarayoni muntazam ravishda tekshirib turilishi kerak.

– HECH QACHON olovni suv yordamida oʻchirishga urinmang. Buning oʻrniga qurilmani oʻchiring va alangani qopqoq yoki olov yopingʻichi bilan yoping. Yongʻin xavfi: buyumlarni pishirish yuzasi ustiga qoʻymang.

– Bugʻli tozalagichdan foydalanmang, tok urish xavfi mavjud

– Pichoq, sanchqi, qoshiq va qopqoq kabi metall buyumlarni ovqat pishirish paneli yuzasiga qoʻymang, ular juda qizib ketishi mumkin.

– Qurilmani elektr tarmogʻiga ulashdan oldin, kuchlanish va quvvat tarmoq qiymatlariga mos ekanligi va ulash rozetkasi mos kelishiga ishonch hosil qilish uchun maʼlumot yorligʻini (qurilmaning tag qismida) tekshiring. Agar bu borada shubhalansangiz, malakali elektr xodimiga murojaat qiling.

Muhim:

– Foydalanib boʻlingach, ovqat pishirish panelini uning boshqaruv qurilmasidan uzing va qozon aniqlagichga suyanmang.

– Suyuqliklarni qaynatish yoki isitish jarayonida toʻkilishlarni olidini oling, issiqlik taʼminotini pasaytiring.

– Isitish elementlarini ustida ichi boʻsh qozon va tovalar bilan yoki idishsiz qoldirmang.

– Pishirish tugaganda, tegishli zonasi o‘chiring.

– Hech qachon pishirishda alyuminiy folga ishlatmang va hech qachon alyuminiy bilan qadoqlangan mahsulotlarni pishirish yuzasi ustiga qo‘ymang. Alyuminiy erishi va qurilmangizga tuzatib bo‘lmas zarar yetkazishi mumkin.

– Hech qachon bankani va ichida ozuqasi bor konserva bankani ochmasdan turib isitmang: u portlab ketishi mumkin!

Ushbu ogohlantirish ovqat pishirish panellarining barcha boshqa turlariga ham amal qiladi.

– Booster (Kuchaytirgich) funksiyasi kabi yuqori quvvat darajasi qovurishga mo‘ljallangan yog‘ kabi suyuqliklarni isitish uchun ishlatilmasligi kerak. Haddan tashqari issiqlik xavfli bo‘lishi mumkin. Bunday holatlarda, pastroq quvvat darajalaridan foydalanishni tavsiya etamiz.

– Idishlar bevosita ovqat pishirish paneli ustiga, markazga joylashtirilishi lozim. Hech bir holatda ovqat pishirish paneli va qozon orasiga biror narsani bevosita joylashtirish mumkin emas.

– Yuqori haroratli hollarda qurilma pishirish zonalarining quvvat darajasini avtomatik tarzda pasaytiradi.

Har qanday tozalash va texnik xizmat ko‘rsatishni amalga oshirishdan oldin, sanchqini uzish yoki uyning bosh o‘chirib yoqqichini o‘chirish orqali mahsulotni elektr tarmog‘idan uzing.

Barcha o‘rnatish va texnik xizmat ko‘rsatish amallarini bajarishda har doim ish

qo‘lqoplaridan foydalaning

Qurilma 8 va undan katta yoshli bolalar, jismoniy, aqliy yoki sezgi a‘zolariga oid nuqsonlarga ega shaxslar yoki hech qanday tajriba yoxud kerakli bilimga ega bo‘lmagan shaxslar tomonidan, agar ular nazorat ostida bo‘lsa yoki qurilmadan foydalanishga oid ko‘rsatmalar berilgan bo‘lsa hamda ular qurilma bilan bog‘liq xavflar haqida to‘liq tushunchaga ega bo‘lsa, foydalanilishi mumkin.

Bolalarning qurilma bilan o‘ynamasligini ta‘minlash uchun ular nazorat qilinishi lozim.

Agar to‘g‘ri va munosib nazorat ostida bo‘lmasa, bolalar tomonidan hech qachon tozalash va texnik xizmat ko‘rsatish ishlari amalga oshirmasligi lozim.

Panel dudburoni boshqa yonish qurilmalari, gaz yoki shu kabilar bilan bir vaqtda ishlatilganda, xonada munosib havo aylanishi ta‘minlanishi lozim.

Dudburonning ichki va tashqi sohasi, texnik xizmat ko‘rsatish ko‘rsatmalariga qat‘iy amal qilgan holda, muntazam ravishda tozalab turilishi lozim (KAMIDA OYIGA BIR MARTA).

Dudburonni tozalash, filtrni almashtirish va tozalash qoidalariga amal qilmaslik yong‘in xavfini keltirib chiqaradi.

Oziq-ovqatni olov yoqib pishirish qat‘iy taqiqlanadi.

Ochiq olovdan foydalanish filtrlarni zararlashi va yong‘in xavfini keltirib chiqarishi mumkin, shu sababli, har qanday sharoitda ochiq olovdan foydalanmaslik lozim.

Yog‘ni qovurish jarayonida qizib ketish va yonib ketishning oldini olish uchun

qo'shimcha ehtiyotkorlik zarur.

DIQQAT: Ovqat pishirish paneli yoniq bo'lganda, qo'l yetadigan qismlari qizib ketishi mumkin.

Diqqat! O'rnatish to'liq tugallanmaguncha qurilmani elektr tarmog'iga ulamang.

Tutunni so'rib olishda qo'llanilishi kerak bo'lgan texnik va xavfsizlik chora-tadbirlari yuzasidan mahalliy hukumatlar tomonidan ishlab chiqilgan tartib qoidalarga qat'iy amal qilinishi lozim.

So'rib olingan havo gaz yoqilganda yoki boshqa turdagi yoquvchi qurilmalardan foydalanilganda hosil bo'ladigan tutunlarni so'rib olish uchun ishlatilgan havo kanalining o'zida yetkazilmasligi lozim.

Grill panjaralari to'g'ri yig'ilmaguncha, hech qachon dudburondan foydalanmang!

Agar mahsulot bilan birga taqdim etilgan bo'lsa, mahsulotni o'rnatishda faqatgina ushbu taqdim etilgan mustahkamlash boltlaridan foydalaning, agar taqdim etilmagan bo'lsa, to'liq mos tushuvchi boltlarni sotib oling. O'rnatish yo'riqnomasida keltirilgan uzunlikka ega boltlardan foydalaning.

Ovqat pishirish paneli dudburoni elektr bo'lmagan energiyadan quvvatlanuvchi boshqa qurilmalar bilan birga ishlatilganda, xonadagi manfiy bosim 4 Pa dan oshmasligi kerak (4×10^{-5} bar).

Mazkur qo'llanma kelajakda har qanday vaqtda ishlatishi uchun saqlab qo'yilishi kerak. Agar mahsulot sotilsa, o'tkazilsa yoki ko'chirilsa, qo'llanma mahsulot bilan birga berilishi kerak.

Mazkur qurilma 2012/19/EC sonli "Elektr va elektron jihozlarni

chiqitga chiqarish (WEEE)" Yevropa direktivasiga muvofiqdir. Ushbu mahsulotni to'g'ri chiqitga chiqarish orqali foydalanuvchi atrof-muhit va inson salomatligiga yetkazilishi mumkin bo'lgan ehtimoliy salbiy oqibatlarni oldini olishga yordam beradi.



Mahsulot yoki ilova qilingan hujjatlardagi  belgi mazkur mahsulotga nisbatan xo'jalik chiqindilar kabi munosabatda bo'lmalik kerakligini, balki elektr va elektron jihozlarni qayta ishlashga mo'ljallangan mos chiqindi to'plash markaziga topshirilishi kerakligini anglatadi. Qurilmani chiqindilarni chiqitga chiqarishga oid mahalliy tartib-qoidalarga muvofiq tarzda chiqitga chiqaring. Mazkur mahsulotni qayta ishlash, qayta tiklash va u bilan munosabatda bo'lish haqida qo'shimcha ma'lumot olish uchun mahalliy hokimiyat organi, xo'jalik chiqindilarni to'plash markazi yoki mahsulot sotib olingan do'konga murojaat qiling.

Qurilma quyidagi tartib-qoidalarga muvofiq ravishda loyihalashtirilgan, sinovdan o'tkazilgan va ishlab chiqilgan:

- Xavfsizlik: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Ishlash xususiyatlari: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301, EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Atrof-muhitga salbiy ta'simi kamaytirish uchun to'g'ri foydalanish yuzasidan tavsiyalar: Pishirishni boshlaganda, dudburonni minimal tezlikka o'rnatish va uni hatto pishirish tugagandan keyin ham bir necha daqiqa yoniq holda qoldiring. Faqatgina favqulodda vaziyatlarda katta miqdordagi tutun va bug' vujudga kelganda, Booster funksiyasidan foydalanib tezlikni oshiring. Hid kamaytirish tizimi samarali ishlashi uchun zarur paytda ko'mir filtr(lar)ni almashtiring. Moy filtrining samarali ishlashini ta'minlash uchun zarur paytda tozalang. Samaradorlikni oshirish va shovqinni minimallashtirish uchun mazkur qo'llanmada berilgan maksimal havo kanali diametridan foydalaning.

Foydalanish

Qovqat pishirish panelidan foydalanish

Induksiyali pishirish tizimi magnetti induksiya hosil bo'lish fizik hodisasiga asoslangan. Mazkur tizimning asosiy xususiyati energiyani energiya ishlab chiqaruvchidan qozonga to'g'ridan-to'g'ri o'tkazishidir.

Afzalliklari:

Elektr ovqat pishirish panellari bilan solishtirganda, sizning induksiyali ovqat pishirish panelingiz:

- **Xavfsizroq:** shisha yuzadagi harorat.
- **Tezroq:** qisqaroq ovqat isitish vaqtlari.
- **Aniqroq:** ovqat pishirish paneli buyruqlaringizga darhol javob qaytaradi
- **Samaraliroq:** yutilgan energiyaning 90% i issiqlikka aylanadi. Shuningdek, ovqat pishirish panelidan qozon olinganda, issiqlik uzatish darhol to'xtatiladi, bu keraksiz issiqlik yo'qotilishining oldini oladi.

Pishirish idishlari



Faqatgina belgisiga ega qozonlardan foydalaning **Muhim:**

- ovqat pishirish paneli yuzasini tuzatib bo'lmay darajada zararlanishi oldini olish uchun, quyidagilardan foydalanmang:
- tagi mukammal tekis bo'lmagan idishlar.
- tagi sirlangan idishlar.
- dag'al asosga ega idishlar, ovqat pishirish paneli yuzasining timalishini oldini olish uchun.
- ovqat pishirish panelining nazorat paneliga hech qachon qizib turgan qozon yoki tovalarni qo'ymang

Oldindan mavjud bo'lgan idishlar

Induksiyali pishirish tizimi issiqlik hosil qilishda magnitizm dan foydalanadi. Shu sababli, idishlar tarkibida temir bo'lishi lozim. Qozon magnit orqali foydalanish uchun yaroqli ekanligini tekshiring. Agar magnit yordamida aniqlab bo'lmasa, bunday qozonlar foydalanish uchun mos emas.

qçî ~f~Öâ ÄÜ åf~î éâ~Éâ ÇâÖ~å=

Çâ~â Éâ~â~é=

MUHM: agar tova noto'g'ri o'chamga ega bo'lsa, pishirish zonasini yonmaydi

Har bir zona uchun foydalanilishi kerak bo'lgan minimum qozon diametri haqida batafsil ma'lumot olish uchun mazkur qo'llanmaning rasmiy qismini ko'ring.

bâÉâÖâ~ââÉâ~â~é=

Eng yaxshi natijalar uchun tavsiyalar:

- Faqat tag diametri pishirish zonasini diametri bilan bir xil bo'lgan qozon yoki tovalardan foydalaning.
- Faqat tekis tagli qozon va tovalardan foydalaning.
- Imkon boricha, pishirish davomida qozon qopqog'ini yopiq holda saqlang
- Pishirish vaqtini kamaytirish uchun kartoshka, sabzavotlar va boshqalarni biroz suv bilan birga pishiring.
- Chaqqon qozondan foydalaning, bu energiya iste'moli va pishirish vaqtini kamaytiradi

– Qozonni ovqat pishirish paneli ustiga chizilgan pishirish zonasini markaziga joylashtiring.

So'rib olish parragidan foydalanish

So'rib olish tizimi ikkita rejimda ishlatilishi mumkin: tashqi so'rib olish va evakuatsiya yoki ichki resirkulatsiyaga ega filtr kabi.



So'rib olish rejimi

Rasm 7

Tutunlar taqdim etilgan ulash gardishiga mustahkamlangan bir nechta quvurlar (aloqada sotib olinadi) orqali tashqariga evakuatsiya qilinadi.

Tutun quvurining diametri ulash halqasi diametriga teng bo'lishi kerak:

- to'rtburchak chiqish tuynugi uchun 222 x 89 mm
- aylana chiqish tuynugi uchun Ø 150 mm (*)

Qo'shimcha ma'lumot uchun mazkur qo'llanmaning rasmiy qismidagi so'rib olish rejimiiga tegishli sahifaga qarang.

Rasm 7a-7b

Mahsulotni diametri havo chiqish tuynugi (ulash gardishi) diametriga teng bo'lgan devorga o'rnatilgan tutun quvurlari va teshiklariga ulang.

Kichikroq diametrga ega devorga o'rnatilgan tutun quvurlari va teshiklaridan foydalanish so'rib olish samaradorligini kamaytiradi va shovqin darajasini keskin oshiradi.

Shu sababli, mazkur holatga oid barcha javobgarlik rad etiladi.

! Minimal kerakli uzunlikdagi havo kanalidan foydalaning.

! Imkon darajasida eng kam qayrilishlari bo'lgan havo kanalidan foydalaning (maksimal burchak: 90°).

! Havo kanali diametridagi keskin o'zgarishlardan saqlanang.



Filtrlovchi rejim

Rasm 8

So'rib olingan havo xonaga qaytarilishidan oldin maxsus moy filtrlari va hid filtrlarida filtrlanadi.

Mahsulot barcha zaruriy qismlar, jumladan, korpus poydevorining old qismiga joylashtirilgan havo chiqish tuynugi bilan jihozlangan.

Yuqori samaradorlikka ega to'rtta keramik faollashtirilgan ko'mir filtri to'plamlari mahsulotga o'rnatilgan. Keramik filtrlar qayta tiklanuvchi innovativ modulyar ko'mir filtrlari hisoblanadi (mazkur qo'llanmaning "Texnik xizmat ko'rsatish - Faollashtirilgan ko'mir filtrlari" bo'limiga qarang).

Ularning kimyoviy va fizik xususiyatlari hid yutishda o'ta yuqori samaradorlikni va yuqori mexanik qarshilik imkoniyatini beradi. Qo'shimcha ma'lumot uchun mazkur qo'llanmaning rasmiy qismidagi filtrlash rejimiiga tegishli sahifaga qarang.

Rasm 13b

O'rnatish

Elektr va mexanik o'rnatish malakali xodim tomonidan amalga oshirilishi lozim.

Elektr jihoz ichki o'rnatish uchun mo'ljallangan bo'lib, TOP (qabariq) usulda o'rnatilganda ish stoli qalinligi 2-6 sm, FLUSH (silliqlik) usulda o'rnatilganda, 2,5-6 sm bo'lishi kerak. Ovqat pishirish paneli va devor orasidagi minimal masofa old qismida kamida 5 sm, yon qismida kamida 4 sm bo'lishi va yuqoridagi devor bloklari kamida 50 sm balandlikda bo'lishi lozim.

Yodda tuting = taklif etilgan oraliq masofa tavsiyaviy: oraliq masofalarni rejalashtirishda, oshxona loyihalashtiruvchi ko'rsatmalariga rioya qiling.



Elektr ulanish

Rasm 3

- Qurilmani elektr tarmog'idan izing
- O'rnatish tegishli o'rnatish va xavfsizlik standartlari bilan tanish bo'lgan malakali professional xodim tomonidan amalga oshirilishi lozim.
- Mazkur bobda keltirilgan ko'rsatmalarga amal qilinmagan hollarda, ishlab chiqaruvchi jismoniy shaxslar, hayvonlar yoki narsalar oldida hech qanday javobgarlikka ega bo'lmaydi.
- Elektr kabeli ovqat pishirish panelini ish stolidan olish imkonini berishi uchun yetarli darajada uzun bo'lishi kerak
- Qurilma ostidagi ma'lumot yorlig'ida keltirilgan kuchlanish qurilma o'rnatiladigan uydagi kuchlanish bilan mos kelishiga ishonch hosil qiling.
- Elektr uzaytirgichlardan foydalanmang.
- Qurilmani yerga uzatilgan holda o'rnatish qonun bilan talab etiladi
- Yerga uzatilgan elektr kabeli boshqa kabellardan 2 sm uzunroq bo'lishi kerak
- Agar maishiy jihoz elektr kabeliga ega bo'lmasa, 7200 Vatgacha bo'lgan quvvat uchun minimal 2,5 mm² bo'lgan o'tkazgichdan foydalaning; bundan yuqoriroq quvvat darajalari uchun diametr 4 mm² bo'lishi lozim.
- Kabel uzunligi bo'ylab hech bir nuqtada harorat xona haroratidan 50°C yuqori darajaga yetmasligi kerak.
- Qurilma elektr tarmog'iga doimiy ravishda ulanib turishga mo'ljallangan, shu sababli, tarmoqqa standart omnipolar o'chirib yoqqich orqali ulang, bu III toifaga kiruvchi kuchlanishning oshib ketish holatlarida elektr tarmoqlarining to'liq uzilishini ta'minlaydi va o'rnatilgandan keyin undan foydalanish oson.

Diqqat! Bosh elektr tarmog'iga qayta ulash va uning to'g'ri ishlayotganini tekshirishdan oldin, har doim tarmoq kabeli to'g'ri yig'ilganligini tekshiring.

Diqqat! Ulash kabeli vakolatli xizmat ko'rsatish xodimi yoki unga teng bo'lgan malakali shaxs tomonidan joylashtirilishi lozim.

Eslatma: mahsulot o'rnatiladigan maksimal quvvatni cheklash imkonini beruvchi quvvat cheklovchi funksiyasiga ega

Cheklov mahsulot elektr tarmog'iga ulanganda yoki elektr tarmog'ining o'zi qayta ulanganda (keyingi 2 daqiqa ichida) o'rnatilishi kerak. **Quvvatni cheklash funksiyasini sozlash ketma-ketligi haqida ma'lumot olish uchun ushbu qo'llanmaning "Ishlatish" bo'limiga qarang.**

O'rnatish

O'rnatishni boshlashdan oldin:

- **Mahsulot qado'g'ini ochganingizdan keyin, yetkazib berish davomida mahsulot zararlanmaganligini tekshiring hamda zararlangan bo'lsa, o'rnatishga kirishishdan oldin sotuvchiga yoki mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.**
- Mahsulot o'lchami o'rnatish joyiga mos kelishini tekshiring.
- Qadoq ichida boltlar solingan sumkachalar, kafolat kartasi va shu kabi boshqa aksessuarlar (yetkazib berishni qulaylashtirish uchun qadoq ichiga joylangan) borligini tekshiring. Ularni oling va xavfsiz holda saqlang.
- O'rnatish hududi yaqinida elektr rozetkasi bor ekanligini ham tekshiring

O'rnatish uchun korpusni tayyorlash:

- Mahsulot sovutish jihozlari, idish yuvish mashinasi, isitgichlar, pechar, kir yuvish mashinasi va quritkichlar ustiga o'rnatilishi mumkin emas.
- Ovqat pishirish panelini kiritishdan oldin korpusni kesing va qirindi yoki qipiqnlarni ehtiyotlik bilan tozalab oling.
MUHIM: 250° darajagacha bo'lgan yuqori haroratga chidamli yagona komponentli germetik yopishtiruvchi moddadan (**S**) foydalaning;
o'rnatishdan oldin yelimlanishi kerak bo'lgan yuzalar yaxshilab tozalanishi, yopishishni kuchsizlantiruvchi barcha moddalar olib tashlanishi kerak (masalan, tozalovchi moddalar, konservantlar, moy, yog'lar, kukunlar, eski yelim qoldiqlari va boshqalar); germetik yopishtiruvchi modda butun rom perimetri bo'ylab teng miqdorda taqsimlanishi kerak; yelimlash tugagach, taxminan 24 soat davomida qurish uchun qoldiring.

DIQQAT! Boltlar va mustahkamlovchi moslamalarni ushbu ko'rsatmalarga asosan o'rnatmaslik elektr tutashuvlari va tok urishiga sabab bo'lishi mumkin.

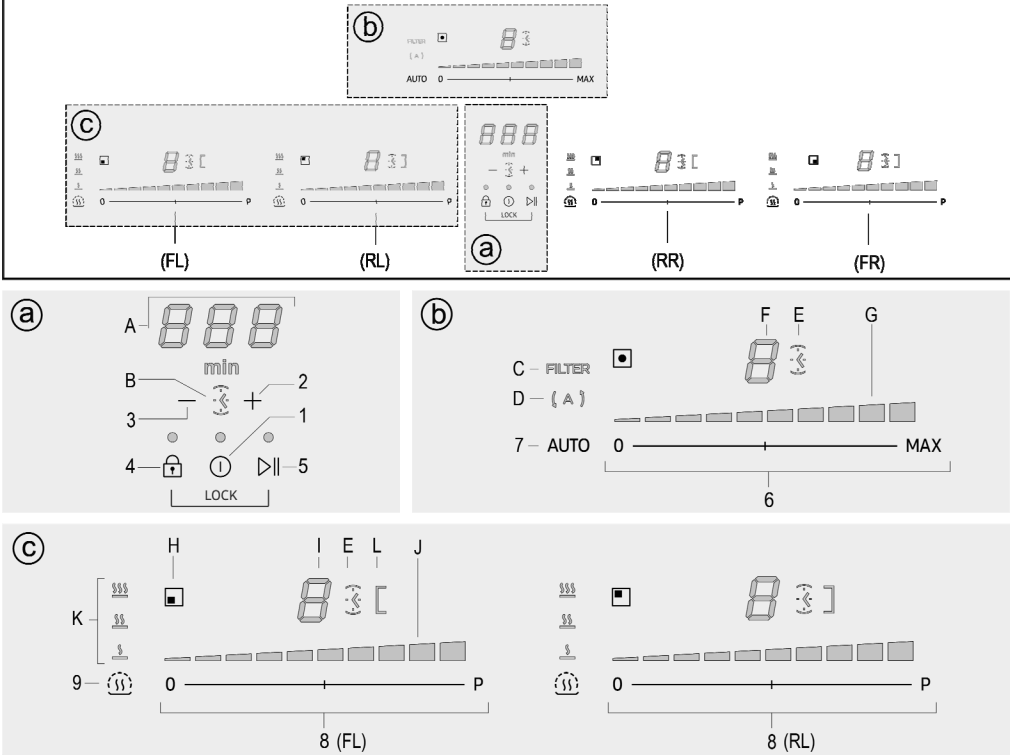
Eslatma: mahsulotning to'g'ri o'rnatilishini ta'minlash uchun yopishtiruvchi moddadan foydalanib quyidagi xususiyatlarga ega tasma bilan o'rash tavsiya etiladi:

- akril asosli yopishtiruvchiga ega yumshoq egiluvchan PVC tasma
- DIN EN 60454 tartib-qoidalariga mos keluvchi
- alangaga chidamli
- oson yemirmaydigan va eskirmaydigan
- harorat o'zgarishlarga chidamli
- past haroratlarda ishlatish mumkin bo'lgan

Ishlatish

Boshqaruv paneli

Eslatma: Buyruqlarni tanlash uchun shunchaki ularni ifodalovchi belgilarga bosib (teging)



	Tugmalar	Display/ LED
(a) Asosiy/Taymer boshqaruvi	1. ON/OFF of the hob / extractor fan for hob (Ovqat pishirish panelini / ovqat pishirish paneli uchun so'rib oluvchini yoqish/o'chirish) 2. Increase Timer value (Taymer qiymatini oshirish) 3. Decrease Timer value (Taymer qiymatini kamaytirish) * 2+3. Activate Timer (Taymerni faollashtirish) 4. Key Lock (Blokash tugmasi) 5. Pause / Recall (Pauza/Qayta tiklash) * 4+5. Child Lock (Bolalardan himoya tugmasi)	A. Taymer displeyi B. Taymer faolligi ko'rsatkichi
(b) Dudburon boshqaruvi	6. Extractor fan selection (So'rib oluvchi parrakni tanlash) * Increase/Decrease extraction speed (power) (* So'rib olish tezligini (quvvatini) kamaytirish/oshirish) 7. Activation of automatic functions (Avtomatik funksiyalarni faollashtirish) * Reset filter saturation (* Filtr to'yinganligini tashlash)	C. Filtr yordami ko'rsatkichi D. Avtomatik so'rib olish funksiyasi ko'rsatkichi E. Taymer ko'rsatkichi faol F. So'rib olish tezligi (quvvati)ni ko'rish G. So'rib oluvchi arrak displeyi
(c) Ovqat pishirish paneli boshqaruvi	8. Cooking zone selection (Pishirish zonasini tanlash) * Increase/Decrease Power Level (* Quvvat darajasini kamaytirish/oshirish) 9. Temperature Manager activation (Harorat nazoratini faollashtirish)	H. Pishirish zonasi joylashuvi ko'rsatkichi I. Quvvat darajasini ko'rish J. Pishirish zonasi displeyi K. Harorat nazorati displeyi L. Ko'prik ko'rsatkichi faol

OVQAT PISHIRISH PANELIDAN FOYDALANISH

Boshlashdan oldin, quyidagilarni bilish muhim:

Mazkur ovqat pishirish panelining barcha funksiyalari eng qat'iy xavfsizlik tartib-qoidalariga muvofiq kelish uchun mo'ljallangan.

Shu sababli: • **Qizitkichlar ustida qozon bo'lmaganda yoki u noto'g'ri joylashtirilgan bo'lsa, ba'zi funksiyalar faollashmaydi yoki avtomatik tarzda nafaol holatga o'tkaziladi.**

• Boshqa hollarda, funksiyani to'liq ishlatish uchun keyingi kerakli sozlamalar tanlanmagan bo'lsa, faollashtirilgan funksiyalar bir necha soniyadan keyin avtomatik tarzda nafaol holatga o'tkaziladi (masalan: **"Pishirish zonasini tanlash"** amalga oshirilmasdan va **"Pishirish harorati"** belgilanmasdan **"Panelni yoqish"** yoki **"Bloklash funksiyasi"** yoki **"Taymer"** funksiyasi).



Ogohlantirish! Uzoq vaqt foydalanilganda (masalan), pishirish zonasi darhol o'chmasligi mumkin, chunki u sovh jarayonida bo'ladi, ushbu jarayon faoliyatda ekanligini ko'rsatish uchun pishirish zonasi displeyida paydo bo'lgan belgi ichida **"H"** ko'rsatkichi namoyon bo'ladi. Pishirish zonasiga yaqinlashishdan oldin displeyni o'chishini kuting.

Pishirish zonasi displeyi

pishirish maydoni displeyi quyidgilarni ko'rsatadi:

Pishirish zonasi yoniq	0
Quvvat darajasi	1 ... 9 - P
Qoldiq issiqlik ko'rsatkichi	H
Qozon aniqlagich	U
Harorat nazorati funksiyasi faol	U
Bolalardan himoya tugmasi faol	L
Pauza funksiyasi	11
Avtomatik qizdirish funksiyasi	A

Ovqat pishirish paneli xususiyatlari

● **Xavfsiz faollashuv**

Mahsulot faqatgina pishirish zonasida qozon bo'lganida faollashadi: qozon bo'lmasa yoki u olinsa, qizitish jarayoni boshlanmaydi yoki to'xtaydi.

● **Qozon aniqlagich**

Mahsulot pishirish zonalaridan qazon borligini avtomatik tarzda aniqlaydi.

● **Xavfsizlik yuzasidan o'chish**

Xavfsizlik yuzasidan, har bir pishirish zonasi o'atilgan maksimal quvvat darajasidan kelib chiqib, o'zining maksimal ishlash vaqtiga ega.

● **Qoldiq issiqlik ko'rsatkichi**

Bir yoki bir nechta pishirish zonasi o'chganda, belgi yordamida tegishli zona displeyida ko'rgazmali signal orqali qoldiq issiqlik mavjudligi ko'rsatiladi. **"H"**.

Ishlatish

Eslatma: Har qanday funksiyani faollashtirishdan oldin kerakli zona faollashtirilgan bo'lishi lozim

● **Yoqish**

Ovqat pishirish paneli/so'rib oluvchini yoqish/o'chirish

uchun  tugmasini bosib (teging)

Ko'rsatkich chirog'i ovqat pishirish paneli/so'rib oluvchi foydalanishga tayyorligini ko'rsatish uchun yonadi

O'chirish uchun yana bosib

Eslatma: Mazkur funksiya boshqalari ustidan nazoratga ega.

● **Pishirish zonasini tanlash**

Kerakli pishirish zonasiga mos **tanlash panelini (8)** bosib (teging).

● **9 xil quvvat darajalari**

Ovqat pishirish paneli 9 xil quvvat darajalariga ega

Teging va **tanlash paneli (8)** bo'ylab yurg'izing:

quvvat darajasini oshirish uchun o'ngga;

quvvat darajasini kamaytirish uchun chapga.

● **Power Booster (Quvvat kuchaytirgich)**

Mahsulot qo'shimcha quvvat darajasiga ega (**9** darajasidan keyin) va ushbu qo'shimcha quvvat darajasi 10 daqiqa davomida faol holda bo'ladi, keyin esa harorat avval o'rnatilgan darajaga qaytadi.

Teging va **tanlash paneli (8)** bo'ylab yurg'izing (**9** darajasidan keyin) hamda quvvat kuchaytirgichni faollashtiring. Quvvat kuchaytirgich darajasi tanlangan zona displeyida **"P"** belgisi bilan ko'rsatiladi

● **Ko'prik zonalar**

"Bridge" (Ko'prik) funksiyasi yordamida pishirish zonalarini bir xil quvvat darajasi bilan yagona zona tashkil qilgan holda birgalikda ishlash oladi. Ushbu funksiya katta o'lchamdagi

qozon va tovalar tagi bo'ylab issiqlikni bir xil taqsimlash imkonini beradi.

Old tarafdagi **"Master (Usta)"** pishirish zonadan orqa tarafdagi tegishli **"Secondary (Ikkilamchi)"** pishirish zonasini bilan birgalikda foydalanish mumkin.

(qaysi zonalar ushbu funktsiya bilan ta'minlanganligini tekshirish uchun mazkur qo'llanmaning rasmi qismini ko'ring).

Bridge (Ko'prik) funktsiyasini faollashtirish uchun:

- foydalanmoqchi bo'lgan ikkita pishirish zonasini bir vaqtning o'zida tanlang
- **"Ikkilamchi" pishirish zonasining ko'prik ko'rsatkichida (L)**

"" belgisi yonadi

• **"Usta" pishirish zonasining tanlash paneli (8)** yordamida qizitish darajasini (quvvatni) o'rnatish mumkin bo'ladi

• **Ko'prik funktsiyasini nafaol holga o'tkazish** uchun shunchaki faollashtirish ketma-ketligi bilan bir xil amallarni takrorlang

● **Temperature Manager (Harorat nazorati)**

Harorat nazorati kerakli natijaga erishish uchun sozlashdan oldingi eng munosib haroratni o'rnatish imkonini beruvchi funktsiya hisoblanadi (mazkur bob oxiridagi harorat nazorati jadvaliga qarang).

Kerakli pishirish zonasini tanlang.

- Quyidagi mavjud darajalar orasidan eng munosibini tanlash

uchun  (9) tugmasini bir yoki bir necha marta bosing:

	Melting (Eritish)*	
	Warming (Ilitish)*	
	Simmer (Miltillatib qaynatish)*	

* Mazkur bob oxiridagi harorat nazoratiga qarang.

- O'chirish uchun qayta bosing.

Harorat nazorati rejimida ishlayotgan zona displeyida quyidagi belgi paydo bo'ladi: "

● **Key Lock (Blokash tugmasi)**

Blokash tugmasi ovqat pishirish paneli sozlamalarini tasodifan o'zgartirib yuborishlarning oldini olish uchun, faollashtirilgan funktsiyalarni faolligicha qoldirib, sozlamalarni blokash qo'yadi.

Faollashtirish:

-  (4) tugmasini bosing

• Faollashtirilganlikni ko'rsatish uchun tugma ustidagi yorug'lik tarqatuvchi diod yonadi

Nofaol holga o'tkazish uchun yuqoridagi harakatlarni takrorlang.

● **Bolalardan himoya tugmasi**

Bolalardan himoya tugmasi yordamida bolalarning tasodifan pishirish zonasini va so'rib olish zonasiga tegishi, biror funktsiyani faollashtirilishini oldini olish mumkin.

Bolalardan himoya funktsiyasi faqat mahsulot yoniq bo'lganda faollashtirilishi mumkin, lekin bunda pishirish zonasini (va so'rib olish zonasini) o'chirilgan bo'ladi.

Faollashtirish:

- ovqat pishirish panelidan barcha idishlarni oling

•  (4) va  (5) tugmalarini bir vaqtning o'zida bosib turing, ovozi signal funktsiya faollashganini bildiradi va "" belgisi (I) va (F) displeyida paydo bo'ladi.

Nofaol holga o'tkazish uchun yuqoridagi amalni takrorlang.

● **Taymer**

Taymer funktsiyasi har bir pishirish zonasini (va so'rib olish zonasini) uchun, hatto bir vaqtning o'zida o'rnatilishi mumkin bo'lgan teskari sanoq hisoblanadi.

O'rnatilgan vaqt oxirida pishirish zonasini (yoki so'rib olish zonasini) avtomatik tarzda o'chadi va foydalanuvchi ovozi signal orqali xabardor qilinadi.

Taymer funktsiyasini faollashtirish/boshqarish

- Pishirish zonasini tanlang (quvvat ≠ 0).

• Timer funktsiyasini ishlatish uchun  + (3+2) tugmalarini bosing

- Taymer vaqtini sozlang:

avtomatik o'chish vaqtini uzaytirish uchun  (2) tugmasini bosing

avtomatik o'chish vaqtini kamaytirish uchun  (3) tugmasini bosing

Zarur bo'lsa, boshqa pishirish zonalarini uchun ham amalni takrorlang.

Eslatma: Har bir pishirish zonasini uchun Taymer orqali alohida vaqt o'rnatilishi mumkin, (A) displeyda oxirgi tanlangan panelning teskari sanog'i 10 soniya davomida namoyish qilinadi, undan keyin esa eng kam qolgan vaqtning teskari sanog'i ko'rsatiladi.

Taymer teskari sanoqni tugatganida, ovozi signal chalinadi (2 daqiqa davomida yoki signal ovqat pishirish panelidagi birorta tugma bosilganda to'xtaydi) hamda displeyda (A) "" belgisi yonadi.

Eslatma: pishirish zonasini displeyi yonida quyidagi belgi paydo

bo'ladi:  (E)

Taymerni o'chirish uchun:

- pishirish zonasini tanlang

• taymer qiymatini  (3), yordamida "" ga sozlang

Eslatma: agar bu vaqtda biror boshqa tugma bosilmasa, funktsiya faolligicha qoladi.

● **Egg Timer (Egg taymer)**

Egg taymer funktsiyasi pishirish zonalarini (va so'rib olish zonasidan mustaqil bo'lgan teskari sanoqdir. Egg taymer funktsiyasi  + tugmalarini bosish orqali faollashtiriladi.

Eslatma: Egg taymer funktsiyasini boshqarish uchun taymer funktsiyasi uchun keltirilgan ketma-ketlikni bajaring.

Taymer teskari sanoqni tugatganida, ovozi signal chalinadi (2 daqiqa davomida yoki signal ovqat pishirish panelidagi birorta tugma bosilganda to'xtaydi) hamda displeyda (A) "0.00" belgisi yonadi.

● Pause (Pauza)

Pauza funksiyasi ovqat pishirish panelidagi biror faol funktsiyani kechiktiradi va quvvatni nolga olib boradi.

Faollashtirish:

▶ (5) tugmasini bosib

"P" belgisi namoyon bo'ladi (I).

Funksiyani nafaol holatga o'tkazish uchun:

Eslatma: mazkur amal pauzaga qadar o'rnatilgan sozlamalarni saqlab qoladi.

▶ (5) tugmasini bosib

• 10 soniya ichida **2-pishirish zonasiga (RASM 19)** tegishli tanlash paneli (8) bo'ylab o'ngga yurg'izing;

Eslatma: agar bu vaqt mobaynida amal bajarilmasa, pauza funksiyasi faolligicha qoladi.

Eslatma: 10 daqiqadan keyin **Pauza funksiyasi** nafaol holatga o'tkazilmasa, ovqat pishirish paneli avtomatik tarzda o'chadi.

● Recall (Qayta tiklash)

Qayta tiklash funksiyasi ovqat pishirish paneli tasodifan o'chib qolganda, barcha sozlamalarni qayta tiklash imkonini beradi.

Faollashtirish:

• o'chib qolgandan keyin 6 soniya ichida ① (1) tugmasi yordamida **ovqat pishirish panelini qayta yoqib**

• keyingi 6 soniya ichida ▶ (5), tugmasini **bosib**

● Automatic Heat UP (Avtomatik qizdirish)

Avtomatik qizdirish funksiyasi o'rnatilgan quvvatga tezroq erishish imkonini beradi; ushbu funktsiya yordamida ovqatni tezroq pishirish mumkin, biroq uni kuydirib yuborish xavfi yo'q, chunki harorat o'rnatilgan darajadan oshmaydi.

Ushbu funksiyadan 1-8-quvvat darajalarida foydalanish mumkin.

Faollashtirish:

• **Tanlash panelidan (8)** kerakli quvvatni bosib turing

"A" belgisi namoyon bo'ladi (I).

● Power Limitation (Quvvatni cheklash)

Quvvatni cheklash funksiyasi mahsulotni uning maksimal iste'molini cheklash orqali ishlatish imkonini beradi.

Eslatma: cheklov ovqat pishirish paneli elektr tarmog'iga ulanganidan yoki elektr tarmog'ining o'zi qayta ulanganidan keyin 2 daqiqa ichida ovqat pishirish paneli ochiq bo'lgan payti

① (1) tugmasini bosmasdan o'rnatilishi kerak.

Quvvat cheklovini o'rnatish:

• ① + ▶ (4+5), tugmalarini ovoz signali chalinguncha bosib turing

• FL va RL slayderlari bir vaqtning o'zida chapdan o'ngga siljiting

0 ————— P
va qisqa avozli signallar eshitilgunicha P harflari ustiga bosib turing, taymer displeyida, (A) o'rnatish mumkinligiga ishora qilgan holda, "CF6" belgisi namoyon bo'ladi

FL zonasi displeyi quyidagi sozlamalarni ko'rsatadi**

0 = 7,4 Kv

1 = 4,5 Kv

** cheklov avtomatik tarzda 7,4 Kv ga sozlanadi

• quvvatni cheklash sozlamalarini o'zgartirish uchun FL slayderida

0 ————— P
Kv ni oshirish uchun chapdan o'ngga

Kv ni kamaytirish uchun o'ngdan chapga siljiting

• tanlangan qiymatni saqlash uchun  + ▶ (4+5), tugmalarini 1 soniya davomida bosib turing; sozlamani tasdiqlash uchun ovozi signal chalinadi va funktsiya yopiladi.

SO'RIB OLISH PARRAGIDAN FOYDALANISH

● Yoqish

Ovqat pishirish paneli/so'rib oluvchini yoqish/o'chirish

uchun ① (1) tugmasini bosib (teging)

Ko'rsatkich chirog'i ovqat pishirish paneli/so'rib oluvchi foydalanishga tayyorligini ko'rsatish uchun yonadi

O'chirish uchun yana bosib

Eslatma: **Mazkur funktsiya boshqalari ustidan nazoratga ega.**

● So'rib olish parragini yoqish:

So'rib olish parragini faollashtirish uchun tanlash paneliga (6) bosib (teging)

● So'rib olish tezligi (quvvati):

Teging va tanlash paneli (6) bo'ylab yurg'izing:

• so'rib olish parragi tezligini (quvvatini) oshirish uchun o'ngga (0-10);

• so'rib olish parragi tezligini (quvvatini) kamaytirish uchun chapga (10-0);

● Taymer

So'rib olish parragi uchun taymer funksiyasini faollashtirish/boshqarish

• So'rib olish parragini tanlang (tezlik ≠ 0).

• Taymer funksiyasini (har qanday tezlikdan) ishlatish uchun

— + (3+2), tugmasini bosib

• Taymer vaqtini sozlang:

avtomatik o'chish vaqtini uzaytirish uchun + (2), tugmasini bosib

avtomatik o'chish vaqtini kamaytirish uchun — (3), tugmasini bosib

displey (A) teskari sanoqni ko'rsatadi,

Eslatma: so'rib olish parragi displeyi yon tarafida, taymer

bilan foydalanilayotganda, quyidagi belgi paydo bo'ladi  (E)

Taymer teskari sanoqni tugatganida, ovozi signal chalinadi (2 daqiqa davomida yoki signal ovqat pishirish panelidagi birorta tugma bosilganda to'xtaydi) hamda displeyda (A) quyidagi belgi yonadi: "0.00".

Taymerni o'chirish uchun:

pishirish zonasini tanlang

—(3), tugmalari yordamida taymer qiymatini "0" ga o'rnatish

Eslatma: bu vaqtda boshqa tugma bosilmasa, funksiya foal holatda qoladi.

● Filtr to'yinganligi ko'rsatkichi

Filtrga texnik xizmat zarur bo'lganda, dudburon buni ko'rsatadi:

Moy filtri

"FILTER" (C) yorug'lik tarqatuvchi diodi yonadi

Faollashtirilgan ko'mir hid filtri

"FILTER" (C) yorug'lik tarqatuvchi diodi yonadi

● Filtr to'yinganligini tashlash

Filtrlarda texnik xizmat ko'rsatishni tugatganingizdan keyin (moy va/yoki faollashtirilgan ko'mir) "AUTO" (7) tugmasini bosib turing;

"FILTER" yorug'lik tarqatuvchi diodi o'chadi va sanoq qayta boshlanadi.

● Faollashtirilgan ko'mir hid filtrining to'yinganlik ko'rsatkichini faollashtirish

Bu ko'rsatkich odatda o'chirib qo'yilgan bo'ladi.

Yoqish uchun:

- so'ruvchi ovqat pishirish panelini tugmasini  (1) bosish orqali yoqing;
- so'ruvchi motor va pishirish zonalarini o'chirilgan holatda "AUTO" (7) tugmasini bosib turing;
- muvaffaqiyatli faollashtirilganlikni tasdiqlash uchun "FILTER" yozuvi yonada va keyin o'chadi.

● Faollashtirilgan ko'mir hid filtrining to'yinganlik ko'rsatkichini nafaol holga o'tkazish

yuqorida tasvirlangan faollashtirish amallarini takroran bajaring

"FILTER" belgisi yonadi, keyin esa nafaol holga muvaffaqiyatli o'tkazilganlikni bildirish uchun o'chadi.

● Avtomatik rejim

Dudburon eng mos tezlikda ishga tushadi va so'rib olish qobiliyatini pishirish zonasida faol bo'lgan maksimal pishirish darajasiga moslaydi.

Ovqat pishirish paneli o'chirilgandan keyin dudburon qoldiq bug' va hidlarni bartaraf qilish uchun o'z tezligini sekinlik bilan pasaytirish orqali moslashtiradi

Ushbu funksiyani faollashtirish uchun:

"AUTO" (7) tugmasini biroz bosib turing, dudburon mazkur

rejimda ishlayotganini ko'rsatish uchun " (D) yorug'lik tarqatuvchi diodi yonadi.

Qurilma KIT oyna sensori bilan birga ishlatilishi ham mumkin (ishlab chiqaruvchi tomonidan taqdim etilmaydi).

Agar KIT deraza sensori o'rnatilsa (faqat SO'RIB OLISH rejimida foydalanilgan hollarda), xonadagi KIT amal qiluvchi deraza har safar yopilganda, havo so'rib olish to'xtaydi.

-KIT qurilmaga malakali va ixtisoslashgan texnik xodim tomonidan elektr orqali ulanishi kerak.

-KIT tarkibiy qism va undan qurilma bilan birga foydalanishga oid tegishli xavfsizlik standartlariga muvofiq tarzda alohida tadiqlanishi kerak. O'rnatish xo'jalik tizimlariga oid amaldagi tartib-qoidalariga muvofiq tarzda amalga oshirilishi lozim.

DIQQAT:

-KITni qurilmaga ulash simi tasdiqlangan xavfsiz o'ta past kuchlanish (SELV) zanjirining bir qismi bo'lishi lozim.

-mazkur qurilma ishlab chiqaruvchisi KITning nosozligi va/yoki noto'g'ri o'rnatilganligi bilan bog'liq muammolar va/yoki kamchiliklar tufayli vujudga kelgan yong'inlar, yetkazilgan zarar va boshqa har qanday noqulayliklar uchun hech qanday javobgarlikni o'z mas'uliyatiga olmaydi.

Temperature Manager (Harorat nazorati)		Izoh
	Eritish	Bu nozik mahsulotlarni sezgiga oid xususiyatlarini zararlamagan holda sekinlik bilan eritish uchun munosib pishirish darajasini aniqlaydi (chokolad, saryog' va h.k.).
	Ilitish	Bu taomni, qaynashdan saqlagan holda, bir xil haroratda tutib turish uchun munosib pishirish darajasini aniqlaydi.
	Miltillatib qaynatish	Bu taomni uzoq muddat davomida miltillatib qaynatish uchun munosib pishirish darajasini aniqlaydi. Pomidor qaylasi, g'oshtli qayla, sho'rvalar, minisiron pishirish, nazoratdagi pishirish darajasini tutib turish uchun mos (qasqonda pishirish uchun juda mos). Bu ovqat to'kilishi va tovaning ostiga ovqat yopishib qolishini oldini oladi. Shu kabi ehtiyotkorliklar uchun odatiydir. Bu funksiyadan suv qaynagandan keyin foydalaning.

Quvvatlar jadvali

Quvvat darajasi		Pishirish turi	Foydalanish darajasi (pishirish jarayoni va odatlari birgalikda keltirilgan)
Maksimal quvvat	Boost (kuchaytirish)	Tez isitish	Suv yoki tez isitib pishiriladigan suyuqliklar qo'yilganda, oziq-ovqat haroratini tezkorlik bilan qaynatish darajasiga ko'tarish uchun mo'ljallangan
	8-9	Qovurish - qaynatish	Qizartirib olish, pishirishni boshlash, muzlagan mahsulotlarni qovurish, tezkorlik bilan qaynatish uchun mo'ljallangan
Yuqori quvvat	7-8	Qizartirish - qovurish - qaynatish - grill	Qovurish, qaynagan holda saqlash, pishirish va grill holatida pishirish (qisqa vaqt davomida, 5-10 daqiqa) uchun mo'ljallangan
	6-7	Qizartirish - pishirish - bug'lab pishirish - qovurish - grill holatida pishirish	Qovurish, miltillab qaynaydigan holda tutib turish, pishirish va grill holatida pishirish (o'rta uzoqlikdagi vaqt davomida, 10-20 daqiqa) uchun mo'ljallangan
O'rtacha quvvat	4-5	Pishirish - bug'lab pishirish - qovurish - grill holatida pishirish	Bug'lab pishirish, yengil qaynagan holda tutib turish, pishirish (uzoqroq vaqlar davomida) uchun mo'ljallangan. Makaronni aralashtirib pishirish
	3-4	Pishirish - miltillatib qaynatish - quyultirish - aralashtirib pishirish	Suyuqlikda (masalan, suv, vino, sut, yovg'on) sekinlik bilan pishirish (guruch, qaylalar, baliq, kuydirib pishirilgan go'shtlarni), makaronlarni aralashtirib pishirish
	2-3	Pishirish - miltillatib qaynatish - quyultirish - aralashtirib pishirish	Suyuqlikda (masalan, suv, vino, sut, yovg'on) sekinlik bilan pishirish (bir litrdan kam bo'lgan hajmda: guruch, qaylalar, baliq, kuydirib pishirilgan go'shtlarni), makaronlarni aralashtirib pishirish
Past darajadagi quvvat	1-2	Eritish - muzlatilgan mahsulotlarni eritish - iliq saqlash - aralashtirib pishirish	Saryog'ni yumshatish, shokoladni mohirona eritish, kichik muzlatilgan mahsulotlarni eritish uchun mo'ljallangan
	1	Eritish - muzlatilgan mahsulotlarni eritish - iliq saqlash - aralashtirib pishirish	Yangi pishirilgan taomning kichik qismlarini iliq saqlash yoki tortilayotgan taomlarni iliq saqlash va risottoni aralashtirib pishirish uchun mo'ljallangan
OFF	Quvvat nol	Tayanch yuza	Ovqat pishirish paneli kutish rejimida yoki o'chiq (pishirish yakunlangach qoldiq issiqlik mavjud bo'lishi mumkin, H-L-O tomonidan signal beriladi)

Pishirish jadvallari

Oziq-ovqat toifalari	Taomlar yoki pishirish turi	Quvvat darajasi va pishirish namunalari			
		Birinchi bosqich	Quvvatlar	Ikkinchi bosqich	Quvvatlar
Makaron, guruch	Sof makaron	Suvni isitish	Booster-9	Makaron pishirish va qaynash holatini saqlab turish	7-8
	Sof makaron	Suvni isitish	Booster-9	Makaron pishirish va qaynash holatini saqlab turish	7-8
	Qaynatilgan guruch	Suvni isitish	Booster-9	Makaron pishirish va qaynash holatini saqlab turish	5-6
	Risotto	Qovurish va kuydirib pishirish	7-8	Pishirish	4-5
Sabzavotlar, dukkaklilar	Qaynatilgan	Suvni isitish	Booster-9	Qaynatish	6-7
	Qovurilgan	Yog'ni qizitish	9	Qovurish	8-9
	Sote usulida qovurish	Aksessuarlarni qizitish	7-8	Pishirish	6-7
	Bug'lab pishirilgan	Aksessuarlarni qizitish	7-8	Pishirish	3-4
	Qovurilgan	Aksessuarlarni qizitish	7-8	Qizartirib qovurilgan	7-8
Go'sht	Kuydirib pishirish	Yog' bilan qizartirib qovurilgan go'sht (saryog' bilan bo'lsa, 6-quvvat)	7-8	Pishirish	3-4
	Grill holatida pishirilgan	Tovani qizdirib olish	7-8	Ikki tomonlama grill holatida pishirish	7-8
	Qizartirib olish	Yog' bilan qizartirib olish (saryog' bilan bo'lsa, 6-quvvat)	7-8	Pishirish	4-5
	Bug'lab pishirish	Yog' bilan qizartirib olish (saryog' bilan bo'lsa, 6-quvvat)	7-8	Pishirish	3-4
Baliq	Grill holatida pishirilgan	Tovani qizdirib olish	7-8	Pishirish	7-8
	Bug'lab pishirish	Yog' bilan qizartirib olish (saryog' bilan bo'lsa, 6-quvvat)	7-8	Pishirish	3-4
	Qovurilgan	Yog' yoki moyni qizitish	8-9	Qovurish	7-8
Tuxum	Omletlar	Saryog' yoki yog' solingan tovani qizitish	6	Pishirish	6-7
	Omletlar	Saryog' yoki yog' solingan tovani qizitish	6	Pishirish	5-6
	Muloyim qaynatilgan/qaynatilgan	Suvni isitish	Booster-9	Pishirish	5-6
	Quymoq	Saryog' solingan tovani qizitish	6	Pishirish	6-7
Qaylalar	Pomidor	Yog' bilan qizartirib qovurish (saryog' bilan bo'lsa, 6-quvvat)	6-7	Pishirish	3-4
	Go'shtli qayla	Yog' bilan qizartirib qovurish (saryog' bilan bo'lsa, 6-quvvat)	6-7	Pishirish	3-4
	Beshamel qaylasi	Asosni tayyorlash (saryog' va unni eritish)	5-6	Miltillab qaynash darajasiga olib borish	3-4
Desertlar, kremlar	Qaynatilgan krem	Sutni qaynatish	4-5	Miltillab qaynash holatida saqlash	4-5
	Pudinglar	Sutni qaynatish	4-5	Miltillab qaynash holatida saqlash	2-3
	Guruchli puding	Sutni isitish	5-6	Miltillab qaynash holatida saqlash	2-3

Texnik xizmat ko'rsatish

Ovqat pishirish panelini texnik parvarishlash

Diqqat! Har qanday tozalash va texnik parvarishlash ishlaridan oldin pishirish zonalari o'chirilganligiga va issiqlik ko'rsatkichi o'chiqligiga ishonch hosil qiling.

Tozalash

Ovqat pishirish paneli har safar foydalanilgandan keyin tozalanishi lozim.

Muhim:

Qiruvchi gubkalar, idish yuvish yostiqlaridan foydalanmang. Ulardan foydalanish, vaqt o'tishi bilan, shisha qismlarning buzilishiga olib kelishi mumkin.

Pech spreylari va dog' kettiruvchi kabi kimyoviy tirnovchi vositalardan foydalanmang.

Har safar foydalanilgandan keyin, ovqat pishirish panelini sovish uchun qoldiring va oziq-ovqat qoldiqlari va ular natijasida yuzaga kelgan dog'larni tozalang.

Shakar va tarkibida ko'p miqdorda shakar bo'lgan oziq-ovqatlar ovqat pishirish paneliga zarar yetkazishi mumkin va ular darhol olib tashlanishi kerak.

Tuz, shakar va qum shisha yuzaning timalishiga sabab bo'lishi mumkin.

Ovqat pishirish panelini tozalash uchun yumshoq mato, qog'oz sochiq yoki maxsus tozalash muhsulotlaridan foydalaning (ishlab chiqaruvchining ko'rsatmalariga rioya qiling).

BUG' PURKOVCHI TOZALAGICHLARDAN FOYDALANMANG!!!

Muhim:

Agar suyuqlik idishdan tasodifan yoki ko'p miqdorda to'kilib ketsa, mahsulotning quyiroq qismida joylashgan drenaj klapanini ochib, ovqat qoldiqlarini olib tashlash va maksimal gigiyena holatlarida tozalash mumkin.

Rasm 16

To'liqroq va chuqurroq tozalash uchun pastki barkashni to'laigicha yechib olish mumkin.

Rasm 18 → 18.4

So'rib oluvchi parrakni texnik parvarishlash

Tozalash

Tozalash uchun **FAQATGINA** neytral suyuq yuvish vositalari bilan namlangan matodan foydalaning. **TOZALASH ASBOBLARI VA USKUNALARIDAN FOYDALANMANG!**

Qiruvchi moddalarni o'z ichiga olgan mahsulotlardan foydalanmang.

SPIRTDAN FOYDALANMANG!

Moy filtri

Pishirish jarayonida vujudga kelgan moy zarralarini

tutadi.

Aggressiv bo'lmagan yuvosh vositasi bilan qo'lda yoki past harorat va qisqa vaqt davomida idish yuvish mashinasida oyiga kamida bir marta (yoki filtr to'yinganligini ko'rsatish tizimi tozalash kerakligini ko'rsatganda) tozalanishi kerak.

Idish yuvish mashinasida tozalanganda, metal moy filtrining rangi o'chishi mumkin, biroq filtrlash xususiyatlari o'zgarmaydi.

Rasm 15

Faollashtirilgan ko'mir filtri - keramika

(Faqat filtrlash rejimi uchun)

Pishirish jarayonida vujudga kelgan yoqimsiz hidlarni tutadi.

Ushbu mahsulot faollashtirilgan ko'mir yordamida hidlarni tutuvchi to'rtta filtr to'plami bilan jihozlangan.

Faollashtirilgan ko'mir keramik tuzilma ichiga biriktirilgan, shu sababli, keng yutish yuzasiga ega va iflos zarralarni oson va to'liq o'ziga tortib oladi.

Keramik faollashtirilgan ko'mir filtrlari, pishirish turi va moy filtrlarining qanchalik tez tozalanib turishiga qarab, uzoq muddat foydalanilgandan keyin to'yingan holga kelib qoladi. Ushbu hid filtrlarini har 2/3 oyda oldindan 200°C gacha qizdirilgan pechda 45 daqiqa davomida termal ravishda qayta ishlov berib, tiklash mumkin. Qayta tiklash jarayoni filtni maksimal 5 yil muddat ishlatish imkonini beradi.

Rasm 17 → 17.13

Nosozliklarni tuzatish

Kichik muammo sababli xatolik kelib chiqishi mumkin va ularni quyida keltiriladigan ko'rsatmalar yordamida mustaqil bartaraf qilishingiz mumkin. Ayrim holatlarda quyida keltiriladigan ko'rsatmalar yordam bermasa, boshqacha tarzda ta'mirlashga urinmang.

OGOHLANTIRISH

Jihoz faqat malakali servis xizmatchilari tomonidan ta'mirlanishi zarur. Noto'g'ri amalga oshirilgan ta'mirlash foydalanuvchi uchun jiddiy xavf tug'dirishi mumkin. Jihozingizni ta'mirlash zarur bo'lsa, mijozlarga xizmat ko'rsatish markazingiz bilan bog'laning.

MUAMMO	EHTIMOLIY SABAB	YECHIM
Pishirish zonalarini ishlamayotganda nima qilishim kerak?	Uydagi elektr simlariga qo'yilgan saqlagich zararlangan Pishirish zonasida qozon yo'q.	Agar saqlagichlarda bir necha bor uzilishlar sodir bo'lsa, malakali elektrikli chaqiring Qozonni pishirish zonasiga qo'ying.
Agar pishirish zonalarini yonmasa, nima qilishim kerak?	Boshqaruv paneli nam mato yoki suyuqlik bilan qisman qoplanib qolgan.	Boshqaruv panelini tozalang

MA'LUMOT KODI	IZOH	EHTIMOLIY SABABLAR	YECHIM
E2	Haddan tashqari yuqori harorat sababli, buyruq zonasi o'chib qoladi	Elektron qismlar ichidagi harorat juda yuqori	Qayta foydalanishdan oldin ovqat pishirish paneli sovishini kuting
ERR03 + ovozli signal 	Tugmaning davomiy (doimiy) faollashtirilgani aniqlandi. Interfeys 10 soniyadan keyin o'chadi.	Suv, qozon va oshxona anjomlari foydalanuvchi interfeysining ustida.	Yuzani tozalang, yuzadan barcha obyektlarni olib tashlang.
Boshqa barcha xatolik signallari uchun (E ... U ...)	Mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga qo'ng'iroq qiling va xatolik kodi haqida xabar bering		

Mahsulotning axborot varaqasi (ovqat pishirish paneli)

Ta'minotchi nomi	Samsung Electronics Co. Ltd
Model identifikatsiyasi	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Ovqat pishirish paneli turi	Ichki o'rnatilgan
Isitish texnologiyasi	Elektr pishirish zonalari va pishirish maydoni
Pishirish zonalari va/yoki maydonlari soni	4
Dumaloq shakldagi pishirish zonalari yoki maydoni: elektr yordamida isitib pishirish zonasiga nisbatan foydalanish mumkin bo'lgan yuza diametri (Ø)	18,9 sm, 22 sm
Har bir pishirish zonasi yoki maydoni uchun kilogrammiga hisoblangan energiya iste'moli (Elektr yordamida pishirishdagi elektr iste'moli)	Ø 15,0 sm : 195,8 VS/Kg
	Ø 24,0 sm : 175,2 VS/Kg
	Ø 21,0 sm : 192 VS/Kg
	Ø 18,0 sm : 193,3 VS/Kg
	Ø 21,0 sm : 194,4 VS/Kg
Ovqat pishirish paneli uchun kilogrammiga hisoblangan elektr iste'moli (EC elektr ovqat pishirish paneli)	190,2 VS/Kg

• Ma'lumotlar EN 60350-2/A11-sonli Yevropa standarti va 66/2014-sonli Komissiya tartib-qoidolari (Yevropa Ittifoqi)ga ko'ra belgilangan.

Energiyani tejashga oid maslahatlar

Eng yaxshi natijalar uchun tavsiyalar:

- Faqat tag diametri pishirish zonasi diametri bilan bir xil bo'lgan qozon yoki tovalardan foydalaning.
- Faqat tekis tagli qozon va tovalardan foydalaning.
- Imkoni boricha, pishirish davomida qozon qopqog'ini yopiq holda saqlang
- Pishirish vaqtini kamaytirish uchun kartoshka, sabzavotlar va boshqalarni biroz suv bilan birga pishiring.
- Chaqqon qozondan foydalaning, bu energiya iste'moli va pishirish vaqtini kamaytiradi
- Qozonni ovqat pishirish paneli ustiga chizilgan pishirish zonasi markaziga joylashtiring.

* Dudburon mahsuloti haqida ma'lumot olish uchun qadoqlash qutisidagi hujjatga qarang.

TR - Montaj ve kullanım talimatları

Bu kılavuzda kullanılan simgeler



UYARI

Kazalara veya ölüme yol açabilecek tehlikeler veya güvenli olmayan uygulamalar.



DİKKAT

Elektrik çarpmalarına, kazalara veya eşya hasarlarına yol açabilecek tehlikeler veya güvenli olmayan uygulamalar.



NOT

Faydalı tavsiyeler ve talimatlar

Bu uyarı işaret ve simgeleri hem sizin, hem de başkalarının başına gelebilecek kazaları önlemek içindir. Bunlara harfiyen uygun hareket etmeniz rica edilir. Bu bölümü okuduktan lütfen ileride gerektiğinde başvurabilmeniz için güvenli bir yerde saklayın.

Bu kılavuzda belirtilen talimatlara adım adım bağlı kalınız. Üretici, bu kılavuzda bildirilen talimatlara uyulmaması sonucunda cihazda oluşabilecek olumsuzluklar, hasarlar veya yangınlar konusunda hiçbir sorumluluk kabul etmez. Cihaz yalnızca yiyeceklerin pişirilmesi ve bu pişirmeden kaynaklanan dumanların aspirasyonu için evsel kullanıma yönelik olarak üretilmiştir. Başka amaçlarla kullanıma izin verilmemektedir (örn. Ortamların ısıtılması). Üretici, uygun olmayan kullanıma veya komutların yanlış ayarlanmasına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Ürünün görünümü bu kitapçıkta yer alan görsellerde betimlenenden farklı olabilmekle birlikte, kullanma,

bakım ve kurulum talimatları aynı kalır.

- ! Talimatları dikkatle okuyun: Bu talimatlarda kurulum, çalıştırma ve güvenlikle ilgili önemli bilgiler yer alır.
- ! Üründe elektriksel açıdan değişiklik yapmayın.
- ! Cihazın kurulumunu yapmadan önce bileşenlerden hiçbirinin hasarlı olmadığından emin olun. Hasar varsa, satıcıyla bağlantı kurun ve kurulumu devam etmeyin.
- ! Kurulumu geçmeden önce ürünün bütünlüğünden emin olunuz. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçiniz ve kurulumu devam etmeyiniz.

Not: "(*)" ile işaretli elemanlar opsiyonel aksesuarlar olup sadece satın alınacak bazı model veya elemanlarla birlikte temin edilir.



Dikkat

Dikkat! Aşağıda yer alan talimatlara kesinlikle uyunuz:

- Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir.
- Ocağın kurulumu veya bakımı üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyularak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmemişse, cihazın hiçbir parçasını onarmayınız veya değiştirmeyiniz.
- Cihazın topraklanması zorunludur.
- Elektrik kablosu, ankastre cihazın elektrik şebekesine bağlanmasına izin verecek kadar uzun olmalıdır.
- Kurulumun yürürlükte olan güvenlik yönetmeliklerine uygun olması için, kurulum düzenlemelerine uygun şekilde, III aşırı gerilim kategorisi koşullarında şebekenin tamamen kesilmesini sağlayan bir standartlara uyum şalter

gerekir.

- Çoklu prizler veya uzatmalar kullanmayınız.

- Kurulumu tamamladıktan sonra, kullanıcı artık elektrikli bileşenlere ulaşamamalıdır.

- Kullanım sırasında ocak ve erişilebilir parçaları ısınabilir. Isınan parçalara dokunmamaya dikkat ediniz.

- Çocukların cihazla ile oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabileceği için, çocukları ocağın uzak ve gözetim altında tutunuz.

- İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve aktif implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın alet ile uyumlu olup olmadığını kontrol etmeleri gerekir.

- Kullanım esnasında ve sonrasında, aletin ısıtıcı kısımlarına dokunmayınız.

- Ocağın tüm bileşenleri yeterince soğumadan bez veya diğer yanıcı malzemeler ile temastan kaçınınız, - Ocağın üstüne veya yakınına yanıcı malzeme koymayınız.

- Fazla ısınan gresler ve yağlar kolayca alev alabilir. Yağdan zengin besinleri pişirirken gözetim altında tutunuz.

- Yüzeyde çatlak olduğu takdirde, elektrik çarpması olasılığını önlemek için aleti kapatınız.

- Alet dış zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalışmaya uygun değildir.

- Yağlı ocağın üzerinde gözetimsiz pişirme işlemi tehlikeli olabilir ve yangın çıkmasına sebep olabilir.

- Pişirme süreci daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemi sürekli gözetim altında tutulmalıdır.

- Alevleri ASLA su ile söndürmeye çalışmayınız. Aksine, ocağı derhal kapatıp alevleri yangın önleyici bir kapak veya bir örtü kullanarak boğunuz. Yangın tehlikesi: Ocağın üzerine herhangi bir eşya koymayınız.

- Buharlı temizleyici kullanmayınız.

- Fazla ısınma ihtimali olduğundan, ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayınız.

- Modeli elektrik şebekesine bağlamadan önce: Elektrik gerilim ve güç değerlerinin şebeke ile uyumlu ve bağlantı kablosunun uygun olduğundan emin olmak için ocağın alt kısmında bulunan bilgi levhasını kontrol ediniz. Tereddüt halinde uzman bir elektrik uzmanı ile irtibata geçiniz.

Önemli:

- Kullanımdan sonra, ocağı kumandasını kullanarak söndürünüz ve tencere algılayıcısına güvenmeyiniz.

- Sıvıların taşmasını önlemek üzere, sıvıları haşlarken veya ısıtırken ısı girişini azaltınız.

- Isıtıcı bileşenleri üzerinde boş tencere veya tavayla veya kapsız bırakmayınız.

- Pişirme işlemi tamamladıktan sonra, ilgili bölümü söndürünüz.

- Pişirme esnasında alüminyum folyo kullanmayınız, veya alüminyum ile ambalajlanmış ürünleri asla doğrudan ocağın üzerine koymayınız. Alüminyum

eriyip ocağa onarılamaz şekilde zarar verebilir.

- İçinde yemek olan teneke kutu veya konserveleri açmadan ısıtmayınız: Patlayabilir!

Bu uyarı diğer tüm ocak tipleri için geçerlidir.

- Booster gibi yüksek güçlü bir fonksiyonun kullanılması kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma gücü kullanılması önerilir.

- Kaplar doğrudan ocağın üzerine yerleştirilmeli ve ortalımalıdır. Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır.

- Yüksek ısı olduğunda cihaz pişirme alanlarının güç seviyesini otomatik olarak düşürür.

Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, ürünü fişi çekerek veya kabinin ana şalterini kapatarak elektrik şebekesinden ayırınız.

Tüm kurulum ve bakım işlemleri için, iş eldivenleri kullanınız.

Alet 8 yaşından küçük çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasite eksikliği olan veya gerekli bilgiye ve deneyime sahip olmayan kişiler tarafından gözetim altında veya kendilerine aletin güvenli kullanımı ve aletten kaynaklanan tehlikeler hakkında bilgiler verildikten sonra kullanılabilir.

Çocuklar aletle oynamamaları için kontrol altında tutulmalıdır.

Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz şekilde yapılmamalıdır.

Mutfak davlumbazı gaz veya başka yakıtlarla çalışan başka aletlerle aynı anda kullanıldığında, alanda yeterli havalandırma olmalıdır.

Davlumbazın gerek içi gerekse dışı sık sık temizlenmelidir (EN AZINDAN AYDA BİR KEZ). Bununla birlikte, bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uyunuz.

Davlumbazın temizliği ve filtrelerin temizliği ve değiştirilmesine ilişkin standartlara uyulmaması yangın riski doğurur.

Alevde yiyecek pişirme kesinlikle yasaktır.

Açık alev kullanımı filtrelerle zarar verdiğinden ve yangına sebep olabileceğinden, kesinlikle kullanılmamalıdır.

Kızartma, aşırı ısınan yağın alev almasını engellemek için kontrol altında yapılmalıdır.

DİKKAT: Ocak çalışır durumda olduğunda, davlumbazın erişilebilir kısımları ısınır.

Dikkat! Aleti kurulum tamamen tamamlanana kadar elektrik şebekesine bağlamayınız.

Duman tahliyesi için benimsenecek güvenlik önlemleri ve teknik önlemler açısından, yerel yetkili otoritelerin düzenlemelerinde öngörülenlere kesinlikle uyunuz.

Aspire edilen hava gazla veya diğer yakıtlarla çalışan aletlerden çıkan

dumanların tahliyesi için kullanılan bir kanalda yönlendirilmemelidir. Izgarası düzgün monte edilmemiş davlumbazı asla kullanmayınız!

Kurulum için yalnızca ürünle birlikte verilen tespit vidalarını kullanınız veya, vida verilmemişse, doğru vida tipini satın alınız. Kurulum kılavuzunda tanımlanan doğru uzunluktaki vidaları kullanınız. Mutfak davlumbazı ve elektrik dışında bir enerji ile beslenen aletler eşzamanlı olarak çalıştığında, odadaki negatif basınç en fazla 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bar) olmalıdır.

Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması esnasında bu kullanım kılavuzunun üründen ayrılmasını sağlayınız.A

Bu alet, 2012/19/EC sayılı Avrupa Atık Elektrik ve Elektronik Ekipman (WEEE) Direktifi uyarınca işaretlenmiştir. Kullanıcı, bu ürünün uygun bir şekilde atılmasını sağlayarak, çevre ve insan sağlığı için ortaya çıkabilecek olumsuz sonuçları engellemeye katkıda bulunmalıdır.

Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan



■ sembolü, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, elektrikli ve elektronik cihazların atıldığı dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları imhası yerel düzenlemelere göre yapılmalıdır. Bu ürünün arıtımı, geri kazanımı ve geri dönüşüm hakkında ayrıntılı bilgi için, ürünün satın alındığı dükkan, evsel atık toplama hizmeti merkezi veya ilgili yerel ofis ile iletişime geçiniz.

Aşağıdakilere ilişkin standartlara uygun olarak tasarlanan, test edilen ve üretilen cihaz:

- Güvenlik: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performans: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3;

ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN 60350-2;

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Çevre üzerine etkiyi azaltmak amacıyla doğru kullanım önerileri: Pişirmeye başladığınızda, davlumbazı minimum hızda çalıştırınız ve pişirme işlemi sona erdikten sonra da birkaç dakika açık bırakınız. Hızı yalnızca duman ve buhar miktarı çok fazla olduğunda ve booster fonksiyonunu yalnızca aşırı durumlarda kullanarak arttırınız. Koku azaltma sistemini etkin tutmak için, karbon filtresi/leri gerektiğinde değiştiriniz. Yağ filtresini etkin tutmak için, gerektiğinde temizleyiniz. Etkinliği optimize etmek ve gürültüleri asgariye indirmek için, bu kılavuzda belirtilen maksimum kanalizasyon sistemi çapını kullanınız.

Kullanım

Ocağın kullanımı

İndüksiyonlu pişirme sistemi manyetik indüksiyon fizik fenomenine dayanır. Bu tür bir sistemin temel özelliği enerjinin jeneratörden tencereye doğrudan aktarılmasıdır.

Avantajlar:

- Elektrikli ocaklar ile karşılaştırıldığında, indüksiyonlu ocağınız:
- **Daha güvenli:** Cam yüzeyde minör sıcaklık.
- **Daha hızlı:** Daha kısa yemek ısıtma süreleri.
- **Daha kesin:** Ocak komutlarınıza hemen yanıt verir
- **Daha etkili:** Tüketilen enerjinin %90'ı ısıya dönüştürülür. Ayrıca, tencereyi ocaktan kaldırdıktan sonra, ısı aktarımı hemen kesilir ve böylece, gereksiz ısı yayılımı olmaz.

Pişirme kapları



Yalnızca sembolü olan tencereleri kullanınız
Önemli:

Ocak yüzeyinde kalıcı hasarların oluşmaması için, şunları kullanmayınız:

- Dibi tamamen düz olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin çizilmesini engellemek için, pürüzlü tabanlı kaplar.
- Ocağın kontrol panelinin yüzeyine asla sıcak tencere veya tava koymayınız.

Kullanılan kaplar

İndüksiyonlu pişirmede ısı üretmek için manyetik güç kullanır. Bu nedenle kaplarda demir bulunması gerekir. Basit bir mıknatıs ile tencerenin manyetik malzemeden yapıldığı kontrol edebilirsiniz. Manyetik olarak algılanabilir olmadıkları takdirde tencereler uygun değildir.

ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta olmadığı takdirde pişirme bölümleri yanmaz.

Her bölümde kullanılacak tencerenin asgari çapını öğrenmek için lütfen bu el kitapçığında bulunan görsel bölüme bakın.

ÖNEMLİ:

En iyi sonuçları elde etmek için aşağıdaki önerileri uygulayınız:

- Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanınız.
- Sadece düz tabanlı tencere ve kapları kullanınız.
- Mümkünse, pişirme esnasında kapağı tencerelerin üzerinde tutunuz.
- Pişirme süresini azaltmak için sebze, patates vs. gibi besinleri biraz su ile pişiriniz.
- Enerji tüketimini ve pişirme süresini daha da azaltmak için düdüklü tencere kullanınız.
- Tencereyi ocağın üzerindeki özel pişirme bölümünün ortasına yerleştiriniz.

Aspiratörün kullanımı Aspirasyon sistemi iç devir daimli filtreleyici veya dış tahliye aspirasyon versiyonunda kullanılabilir.



Aspire eden versiyon

Şekil 7

Buharlar aletle birlikte verilen rakor flanşına sabitlenmiş bir seri boru (ayrı olarak satın alınacaktır) aracılığıyla dışarı doğru tahliye edilmektedir.

Tahliye borusu çapı bağlantı halkasının çapına eşit olmalıdır:

- Dörtgen çıkış için, 222 x 89 mm

- Yuvarlak çıkış için, Ø 150 mm (*)

Daha fazla bilgi için, bu kılavuzun görselli kısmında gösterilen aspire edici versiyonun aksesuarlarına ilişkin sayfaya bakınız.

Şekil 7a-7b

Ürünü duvarı hava çıkışıyla aynı çapa sahip (rakor flanş) tahliye borularına ve deliklerine bağlayınız.

Daha düşük çapta duvarlı tahliye borularının ve deliklerinin kullanımı, aspirasyon verimlerinde bir azalmaya ve önemli bir gürültü artışına neden olacaktır.

Bu durumda hiçbir sorumluluk kabul edilmemektedir.

! Asgari düzeyde gerekli uzunlukta bir kanal kullanınız.

! Asgari sayıda kavisli bir kanal kullanınız (maksimum kavis açısı: 90°).

! Kanal kesidinde önemli değişikliklerden kaçınınız.



Filtreleyici versiyon

Şekil 8

Aspire edilen hava, odaya geri verilmeden önce özel yağ ve koku filtrelerinden filtre edilecektir.

Ürün, ön kısımda mobilya tabanını bulanan hava çıkışıyla standart bir kurulum için tüm gerekli unsurları içerecek şekilde teslim edilir.

Ambalajda çok yüksek verimli aktif karbonlu seramik filtreler ait dört pil bulunmaktadır. Seramik filtreler rejenere olan yenilikçi modüler karbon filtrelerdir (bu kılavuzda Bakım - Aktif karbonlu filtreler bölümüne bakınız).

Fizikokimyasal özellikler yüksek bir koku emme etkinliğine ve yüksek mekanik dirence ulaşmaya izin verir.

Daha fazla bilgi için, bu kılavuzun görselli kısmında gösterilen filtreleyici versiyonun aksesuarlarına ilişkin sayfaya bakınız.

Şekil 13b

Kurulum

Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personeli tarafından yapılmalıdır.

Bu elektrikli ev aleti, ÇIKINTI yapacak şekilde kurulumda 2-6 cm kalınlığında, SİLME kurulumda 2,5 – 6 cm çalışma tezgahına ankastre olarak kurulum üzere imal edilmiştir. Ocak ile duvar arasındaki mesafe ön tarafta en az 5 cm, yan tarafta en az 4 cm ve üst askılara olan mesafe ise en az 50 cm olmalıdır.

Önemli Not = Önerilen mesafeler yalnızca gösterge niteliğindedir: Boşlukların tasarımında mutfak üreticisinin verdiği talimatlar izlenmelidir.



Elektrik bağlantısı

Şekil 3

- Cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısını kesiniz.
- Montaj, kurulum ve güvenlik alanlarında yürürlükteki standartları bilen, profesyonel açıdan uzman personel tarafından yapılmalıdır.
- Üretici, bu bölümde yer alan talimatlara uyulmaması halinde kişi, hayvan veya eşyalara gelebilecek hasarlarda hiçbir sorumluluk kabul etmemektedir.
- Elektrik kablosu, ocağın mutfak tezgahından çıkartılmasına izin verecek kadar uzun olmalıdır.
- Cihazın altında bulunan seri plakası üzerinde belirtilen voltajın kurulacağı evdeki voltaja aynı olduğundan emin olunuz.
- Uzatma kablosu kullanmayınız.
- Topraklama yasalara gereğince zorunludur.
- Topraklama kablosu diğer kablolarla göre 2 cm daha uzun olmalıdır.
- Elektrikli ev aleti elektrik kablosuna sahip değilse, 7200 Watt'a kadarki güçler için en az 2,5 mm²'lik iletken kablo kullanınız; daha yüksek güçler için bu değer 4 mm² olmalıdır.
- Kablonun hiçbir noktası oda sıcaklığının 50°C fazlasını aşmamalıdır.
- Cihaz daima elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır. Bu nedenle, sabit şebeke bağlantısını III aşırı gerilim kategorisi koşullarında elektrik bağlantısını tamamen kesen ve kurulumdan sonra rahatça erişilebilir olan standartlara uygun bir omnipolar anahtar ile yapınız.

Dikkat! Devreyi elektrik şebekesine tekrar bağlamadan ve doğru çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce, elektrik kablosunun doğru şekilde takıldığından daima emin olunuz.

Dikkat! Ara bağlantı kablosu yetkili teknik destek servisi tarafından değiştirilmelidir veya benzer vasa sahip kişi tarafından.

Not: Ürün kw cinsinden maksimum enerji kullanımı eşiğini ayarlamaya izin veren bir Power Limitator fonksiyonu ile donatılmıştır.

Ayar, ürün elektrik şebekesine bağlandığı anda veya elektrik şebekesi tekrar bağlandığında (takip eden 2 dakika içinde) yapılmalıdır. **Power Limitation ayar sıralaması için, bu kılavuzda Çalışma bölümüne bakınız.**

Montaj

Kurulumu başlamadan önce:

- Ürünü paketinden çıkarttıktan sonra, taşıma esnasında hasar görüp görmediğini kontrol ediniz ve herhangi bir sorun olması halinde, kurulumu devam etmeden önce satıcı firma veya Müşteri Destek Servisiyle irtibata geçiniz.
- Satın alınan ürün boyutlarının ürünün kurulması için önceden seçilen bölgeye uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Ürün ambalajının içinde (nakliye nedeniyle) olması gereken paketlerin (örneğin vida paketi, garanti belgesi vs.) bulunmadığından veya muhtemelen çıkartılmış ve saklanmış olduğundan emin olunuz.
- Ayrıca, kurulum alanının yakınında bir elektrik prizi olup olmadığını kontrol ediniz

Mobilyayı ankastre etmek için gerekli talimatlar:

- Ürün soğutucu cihazlar, bulaşık makinesi, soba, fırınlar, çamaşır makineleri ve kurutma makineleri üzerine kurulamaz.
- Ocağı yerine takmadan önce mobilyanın tüm kesim işlemlerini gerçekleştiriniz ve taşları veya testere artıklarını tamamen uzaklaştırınız.

ÖNEMLİ: 250°'ye kadarki sıcaklıklara dirençli tek bileşenli bir sızdırmazlık macunu kullanınız(**S**); kurulumdan önce, yapıştırılacak yüzeyler tamamen temizlenerek, yapışmayı engelleyebilecek her türlü madde uzaklaştırılmalıdır (örn. sökücüler, koruyucular, gresler, yağlar, tozlar, eski yapıştırıcı artıkları vs.); yapıştırıcı çerçevenin tüm çevresine eşit olarak dağıtılır; yapıştırma işleminden sonra, yapıştırıcıyı yaklaşık 24 saat kurumaya bırakınız.

DİKKAT! Tespit vidalarının ve tertibatlarının bu talimatlara uygun olarak takılmaması doğal elektriksel risklere neden olabilir.

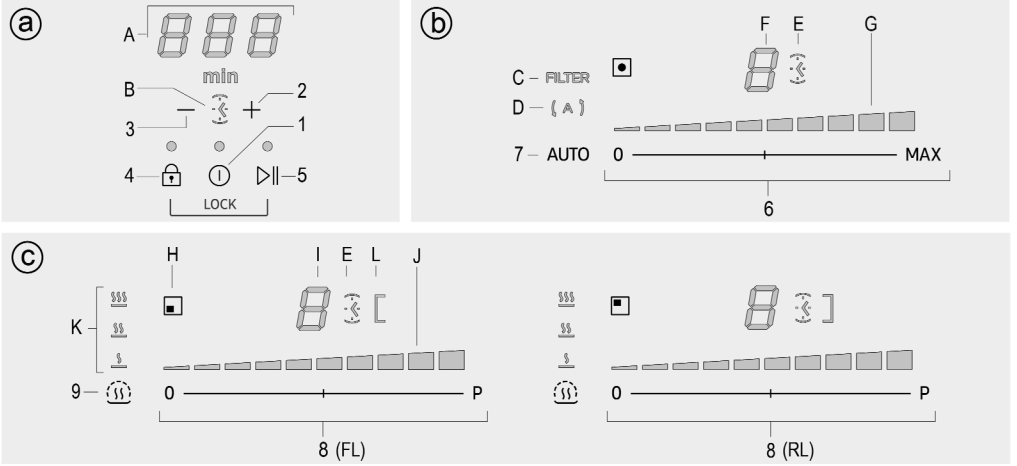
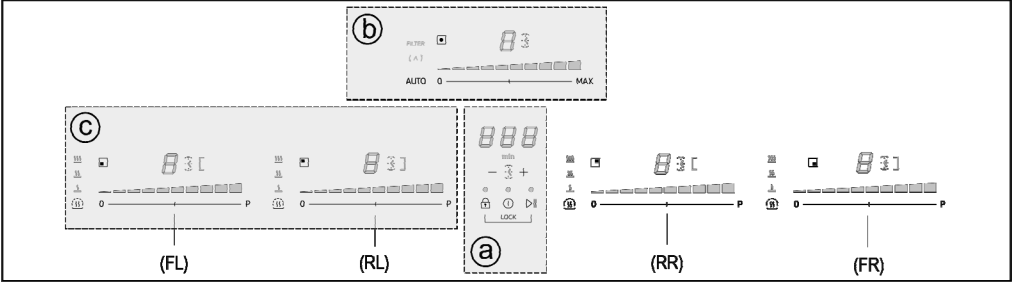
Not: Ürünün doğru kurulumu için, boruların aşağıda belirtilen özelliklere sahip bir yapışkanla bantlanması önerilir:

- Akrlat balı yapışkan içeren, yumuşak PVC'den elastik film
- DIN EN 60454 standardına uygun
- Alev geciktirici
- Yıpranmaya karşı optimum direnç
- Sıcaklık dalgalanmalarına dirençli
- Düşük sıcaklıklarda kullanılabilir

Çalıştırma

Kontrol paneli

Not: Komutları seçmek için bu komutları temsil eden simgelerin üzerine hafifçe dokunmak (basmak) yeterlidir.



	Tuşlar	Ekran/LED
(a) Ana/Zamanlayıcı Kontrolü	1. Ocak AÇMA/KAPATMA / ocak için aspiratör fanı 2. Zamanlayıcı değerini artırma 3. Zamanlayıcı değerini azaltma * 2+3. Zamanlayıcıyı etkinleştirme 4. Tuş kilidi 5. Duraklatma / Geri çağırma * 4+5. Çocuk kilidi	A. Zamanlayıcı ekranı B. Zamanlayıcı göstergesi etkin
(b) Davumbaz Kontrolü	6. Aspiratör fanı seçimi * Çekiş hızını Arttırma/Azaltma (güç) 7. Otomatik fonksiyonları etkinleştirme * Filtre doyumluk süresini sıfırlama	C. Filtre yardımcı göstergesi D. Otomatik çekiş fonksiyonu göstergesi E. Zamanlayıcı göstergesi etkin F. Çekiş hızını görüntüleme (güç) G. Aspiratör fanı ekranı
(c) Ocak Kontrolü	8. Ocak bölgesi seçimi * Güç Seviyesini Arttırma/Azaltma 9. Sıcaklık Yöneticisini etkinleştirme	H. Ocak bölgesi konum göstergesi I. Güç Seviyesini Görüntüleme J. Ocak bölgesi ekranı K. Sıcaklık Yöneticisi ekranı L. Köprü göstergesi etkin

OCAĞIN KULLANILMASI

Başlamadan önce bilinmesi gerekenler:

Bu ocağın tüm fonksiyonları en sıkı güvenlik standartlarına uygun olacak şekilde tasarlanmıştır.

Bu nedenle:

• **Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya kaplar yanlış şekilde yerleştirildiğinde bazı fonksiyonlar çalışmayabilir veya otomatik olarak kapanmaz.**

• Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen başka bir ayarı gerektirdiğinde, etkin olan fonksiyonlar birkaç saniye sonra otomatik olarak durdurulur (örneğin: "Pişirme bölümünü seç", "Çalışma derecesi", "Lock Fonksiyonu" veya "Timer" talimatı olmadan "Ocağı çalıştır").



Dikkat! Uzun süreli kullanımlarda pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında "H" sembolü görüntülenir.

Pişirme bölümüne yaklaşmadan önce ekranın sönmemesi bekleyin.

Pişirme bölümü ekranı

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Pişirme bölümü açık	
Power Level	1...9-P
Kalan Isı Göstergesi	H
Tencere Detektörü	
Sıcaklık Yöneticisi fonksiyonu aktif	
Child Lock fonksiyonu aktif	L
Duraklatma Fonksiyonu	
Automatic Heat UP Fonksiyonu	A

Ocağın özellikleri

● Safe Activation

Ürün yalnızca pişirme bölümlerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleşir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.

● Pot Detector

Bu ürün pişirme bölümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.

● Safety Shut Down

Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

● Residual Heat Indicator

Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir sinyalle "H" sembolü kullanılarak bildirilir.

Çalıştırma

Not: Herhangi bir fonksiyonu etkinleştirmek için önce istenilen bölümün açılması gerekir

● Açma



Ocak/aspiratör (1) düğmesine basın (hafifçe dokunun) İkaz lambası yanarak ocağın/aspiratörün kullanıma hazır olduğunu bildirir

Kapatmak için yeniden basın

Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

● Pişirme bölümleri seçimi

İstenilen pişirme bölümüne bağlı olan **Seçim çubuğuna (8)** parmağınızla hafifçe dokunun (basın).

● 9 Power Level

Ocak 9 güç seviyesiyle donatılmıştır

Parmağınızla **Seçim çubuğuna(8)** hafifçe dokunun ve kaydırın:

güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın;

güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

● Power Booster

Bu ürün, 10 dakika etkin kalan **9** seviyesinin dışında ek bir güç seviyesiyle donatılmıştır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğuna (8)** hafifçe dokunun ve **9** seviyesinin ötesine) sürükleyip, Takviye Gücü etkinleştirin Takviye Güç göstergesi seçilen bölümün ekranında "P" sembolüyle yanar

● Bridge Zones

Bağlantılı Çalıştırma özelliği sayesinde pişirme bölümleri birlikte çalışarak, aynı güç seviyesine sahip tek bir bölüm oluşturabilirler. Bu özellik ciddi ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlar.

Ön taraftaki "**Birinci**" pişirme bölümü ile arkadaki "**İkinci**" pişirme bölümü birlikte kullanılabilir

(Bu fonksiyonun hangi bölümlerde olduğunu öğrenmek için bu kılavuzun görsel olan kısmına başvurun).

Bridge Fonksiyonunu etkinleştirmek için:

• **Kullanmak istediğini pişirme bölümlerinin her ikisini de aynı anda seçin**

• "**İkinci**" pişirme bölgesinin Bağlantılı Çalışma (L) göstergesi

yanar "

• "**Birinci**" pişirme bölgesinin **Seçim çubuğunu (8)** kullanarak **çalışma Seviyesini (Gücünü)** ayarlayabilirsiniz

- **Bağlantılı Çalışma Fonksiyonunu** devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın

● Temperature Manager

Sıcaklık Yöneticisi, istenilen tipte sonuç elde etmek amacıyla önceden ayarlanan sıcaklığın en uygun şekilde belirlenmesini olanak tanıyan bir fonksiyondur (bu bölümün sonunda yer alan Sıcaklık Yöneticisi tablosuna başvurun).

İstedığınız **pişirme bölümünü seçin**.

- Mevcut olanlar arasında en uygun seviyeyi seçmek için

 (9) öğesine bir veya birkaç kez basın:

	Melting*	
	Warming*	
	Simmer*	
* Bu bölümün sonunda yer alan Sıcaklık Yöneticisi tablosuna başvurun.		

- Kapatmak için bir kez daha basın.
- Sıcaklık Yöneticisi modunda çalışmakta olan pişirme bölümünün göstergesinde " " sembolü görüntülenir

● Key Lock

Key Lock, ayarlanmış fonksiyonları etkin halde bırakarak, kazara kurcalanmalarını önlemek için ocağın ayarlarının kilitlemesine olanak tanır.

Etkinleştirme:

-  (4) öğesine basın
- Tuşun üzerinde bulunan LED lamba yanarak fonksiyonunu etkinleştirdiğini bildirir

Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

● Child Lock

Child Lock, tüm fonksiyonların etkinleştirilmesini bloke ederek, çocukların kazara pişirme bölümlerini veya aspiratör bölgesini açmalarını önlemeye olanak tanır.

Child Lock yalnızca ürün açıkken ancak pişirme bölümleri (ve aspiratör bölümü) kapalıyken etkinleştirilebilir.

Etkinleştirme:

- Ocağın üzerindeki tencereleri kaldırın

-  (4) ile  (5) öğelerini basılı tutun; bir sesli sinyal özelliğinin etkin olduğunu gösterir ve "L" simgesi (I) ile (F) ekranlarında görüntülenir.

Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

● Timer

Timer fonksiyonu, her bir pişirme bölümünde (ve aspiratör bölümünde) aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır.

Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölümleri (veya aspiratör bölümü) otomatik olarak kapanır ve özel bir sesli sinyalle kullanıcı ikaz edilir.

Ocak için Timer fonksiyonunun etkinleştirilmesi/ayarlanması

- Pişirme bölümünü seçin (güç ≠ 0).

- Timer fonksiyonunu açmak için  (3+2), tuşuna basın

- Timer çalışma süresini ayarlayın:

Otomatik kapanma süresini arttırmak için  (2), seçim düğmesine basın

Otomatik kapanma süresini azaltmak için  (3), seçim düğmesine basın

İsterseniz, bu işlemi diğer pişirme bölümleri için de yapabilirsiniz.

Not: Pişirme bölümlerinin her biri için farklı bir Timer ayarlanabilir; göstergede (A) 10 saniye boyunca seçilen son pişirme bölümünün geri sayım aracı görüntülenir, ardından kalan en kısa sürenin geri sayım aracı görüntülenir.

Timer süresi dolduğunda, geri sayım aracı sesli sinyal verir (2 dakika sürelidir veya ocak tuşlarından herhangi birine basılarak susturulabilir), bu arada gösterge (A) " " sembolü ile birlikte yanıp söner.

Not: Pişirme bölümü göstergesinin yan tarafında kullanılan

Timer ile birlikte  (E) simgesi görüntülenir

Timer fonksiyonunu kapatmak için:

- Pişirme bölümünü seçin

- Timer değerini " " olarak ayarlamak için şu tuşu kullanın:  (3),

Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.

● Egg Timer

Egg Timer, pişirme bölümlerinden (ve aspiratör bölümünden) bağımsız bir geri sayım aracıdır. Egg Timer  (3+2) tuşuna basılarak etkinleştirilir.

Not: Egg Timer fonksiyonunu ayarlamak için Timerfonksiyonuyla aynı prosedürü izleyin.

Timer süresi dolduğunda, geri sayım aracı sesli sinyal verir (2 dakika sürelidir veya ocak tuşlarından herhangi birine basılarak susturulabilir), bu arada gösterge (A) " " sembolü ile birlikte yanıp söner.

● Duraklatma

Duraklatma fonksiyonu, pişirme gücünü sıfıra getirerek ocakta etkin olan tüm fonksiyonları beklemeye alır.

Etkinleştirme:

-  (5) tuşuna basın.

- Göstergede (I) " " sembolü görüntülenir.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:

Not : Bu işlem ilk duraklamadan sonra ocağın durumlarını eski haline getirir

-  (5) tuşuna basın.

- 10 saniye içinde parmağınızı **2. pişirme bölümüyle** ilgili **Seçim çubuğu (8)** boyunca sağa doğru kaydırın (**ŞEK.19**);
Not : Bu işlem bu zaman zarfında yapılmazsa, duraklatma fonksiyonu etkin kalır.
Not: 10 dakika sonra **Duraklatma Fonksiyonu** hala devre dışı bırakılmadıysa, ocak otomatik olarak kapanır.

● **Recall**

Recall fonksiyonu kazara kapanması halinde ocakta yapılan tüm ayarların geri yüklenmesini sağlar.

Etkinleştirme:

- **Ocağı yeniden açın**  (1) (kapandıktan sonra 6 saniye içinde)
 (5), **tuşuna basın.** (sonraki 6 saniye içinde)

● **Automatic Heat UP**

Otomatik Isıtma fonksiyonu ayarlanan güce daha hızlı ulaşmanızı sağlar; bu fonksiyonla yiyecekleri daha hızlı pişirebilirsiniz ve sıcaklık ayarlanan seviyeyi aşmayacağından yiyecekleri yakma riski de yoktur.

Bu fonksiyon 1 - 8 arasındaki güç seviyelerinde kullanılabilir.

Etkinleştirme:

- **Seçim çubuğu (8)** üzerinde istenilen güce uzun basın
- Göstergede (I)  sembolü görüntülenir.

● **Power Limitation (Güç Sınırlaması)**

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, çekilen azami akımı sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.

Not: Ayarlama işlemi ocak kapalıyken,  (1) tuşuna **basılmadan**, ocağın elektrik şebekesine ilk bağlandığı veya daha sonra yeniden bağlandığı anda, izleyen 2 dakika içinde yapılmalıdır.

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunu ayarlamak için:

- Kısa bir sesli sinyal duyulana kadar  +  (4+5), tuşlarını uzun süreli basılı tutun

• **FL ve RL**

0   P, kaydırma kumandalarının her ikisini de soldan sağa doğru aynı zamanda kaydırın

ve kısa bir sesli sinyal duyulana kadar **P** harfini uzun süre basılı tutun Gösterge Zaman Sayacında (A) **"CF6"** simgeleri görüntülenerek, ayarlamaman yapılacağı bildirilir

FL bölgesi göstergesinde geçerli ayar görüntülenir**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

** Varsayılan ayar 7,4 KW olarak yapılmıştır

- Power Limitation (Güç Sınırlaması) ayarını değiştirmek için FL kaydırma kumandasını aşağıdaki gibi kaydırın:

0   P

Kw değerini arttırmak için soldan sağa

Kw değerini azaltmak için sağdan sola

- Yapılan seçimi kaydetmek için  +  (4+5), tuşlarını 1 saniye basılı tutun.
Ayarlamaman tamamlandığını bildirmek için bir sesli sinyal duyulur ve fonksiyondan çıkılır.

ASPIRATÖRÜN KULLANILMASI

● **Açma**

 **Ocak/aspiratör (1)** düğmesine basın (hafifçe dokunun) İkaz lambası yanarak ocağın/aspiratörün kullanıma hazır olduğunu bildirir

Kapatmak için yeniden basın

Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

● **Aspiratörün açılması:**

Aspiratörü açmak için **Seçim çubuğuna (6)** hafifçe dokunun (basın)

● **Aspiratör hızı (gücü):**

Parmağınızla **Seçim çubuğuna(6)** hafifçe dokunur ve kaydırın;

Aspiratör hızını (gücünü) arttırmak için sağa doğru (0-10) kaydırın;

Aspiratör hızını (gücünü) azaltmak için sola doğru (10-0) kaydırın.

● **Timer**

Aspiratör için Timer fonksiyonunun etkinleştirilmesi/ayarlanması

- Aspiratörü seçin (hız ≠ 0).
- Timer fonksiyonunu (herhangi bir hızda) açmak için  **(3+2)** tuşuna basın
- Timer çalışma süresini ayarlayın:

Otomatik kapanma süresini arttırmak için  **(2)**, seçim düğmesine basın

Otomatik kapanma süresini azaltmak için  **(3)**, seçim düğmesine basın göstergede **(A)** geri sayım aracı görüntülenir.

Not: Aspiratör göstergesinin yan tarafında kullanılan Timer ile

birlikte  **(E)** simgesi görüntülenir

Timer süresi dolduğunda, geri sayım aracı sesli sinyal verir (2 dakika sürelidir veya ocak tuşlarından herhangi birine basılarak susturulabilir), bu arada gösterge **(A)** **"0.00"** sembolü ile birlikte yanıp söner.

Timer fonksiyonunu kapatmak için:

- Pişirme bölümünü seçin
- Timer değerini  olarak ayarlamak için şu tuşu kullanın:  **(3)**.

Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin halde kalır.

● Filtrelerin doaygunluk göstergesi

Filtrelere bakım yapılması gerektiğinde bu durum davlumbaz tarafından bildirilir:

Yağ filtresi

“FILTER” (C) LED lambalar yanar

Aktif karbon koku filtresi

“FILTER”(C) LED lamba yanıp söner

● Filtrelerin doaygunluk durumunun sıfırlanması

Filtrelere (yağ ve/veya aktif karbon) bakım yaptıktan sonra,

“AUTO” tuşunu uzun süreli basılı tutun.

“FILTER” LED lambası söner ve göstergenin sayacı yeniden başlar.

● Aktif karbon koku filtresi doaygunluk göstergesinin etkinleştirilmesi

Bu gösterge normalde etkin değildir.

Etkinleştirmek için aşağıdaki gibi hareket edin:

- Aspiratörlü ocağı ① (1) tuşuyla açın.
- Aspiratör motoru ve pişirme bölgeleri kapalı haldeyken, “AUTO” tuşunu basılı tutun.
- “FILTER” yanıp, ardından söner, etkinleştirmenin gerçekleştiğini gösterir.

● Aktif karbon koku filtresi doaygunluk göstergesinin etkinliğinin kaldırılması

Etkinleştirme işlemi için açıklanan uygulamayı tekrarlayın

- “FILTER” yanıp söner, ardından söner, etkinliği kaldıranın gerçekleştiğini gösterir.

● Otomatik çalışma

Davlumbaz, pişirme bölümlerinde kullanılan en yüksek pişirme seviyesine göre aspiratör kapasitesini ayarlayarak, en uygun hızda çalışır.

Ocak kapandığında davlumbaz, kalan buhar ve kokuları giderecek şekilde kademeli olarak azaltarak aspiratör hızını ayarlar.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

“AUTO” (7) tuşuna kısa süreli basın, “(A)” (D) LED lambası yanarak davlumbazın bu modda çalışmakta olduğunu bildirir.

DİKKAT:

-Cihazla bağlanacak KİT kabloları güvenli çok alçak gerilim (SELV) olarak sertifikalandırılmış bir devrenin parçası olmalıdır.

-Bu cihazın üreticisi KİT ile ilgili hasarlar ve/veya kurulum sorunları ve/veya hatalı kurulumdan kaynaklı muhtemel sorunlar, hasarlar, yangınlarda hiçbir sorumluluğu kabul etmez.

Önceden ayarlanmış güç seviyesi		Tanımlama
	Eritme	Çikolata ve tereyağı gibi gıdaların tadını değiştirip etkilemeden hafifçe eritmek için en uygun güç seviyesini seçer.
	Isıtma	Yüksek dereceye ulaştırmadan yemeklerinizi uygun bir derecede saklamak için en uygun güç seviyesini seçer.
	Yüksek ısıtma	Yemeklerinizi uzun süreli ısıtmak için en uygun güç seviyesini seçer. Domates sosu, kıymalı sos, çorba gibi yemekleri kontrollü bir ısıda ısıtmak için (ben mari için de son derece uygundur). Bu tip hazırlıklarda karşılaşılan yemeğin taşma veya dibinde yanma gibi durumları önler. Bu fonksiyonu sadece yemeği iyice pişirdikten sonra kullanınız.

Cihaz, Pencere sensörü KİTİ (üretici tarafından temin edilmez) ile birlikte kullanılmak üzere hazırlanmıştır.

Pencere sensörü KİTİ kurulumu yapıldığında (yalnızca ocağın ASPIRATÖR modunda kullanılması halinde), KİT takılı olan ortamda bulunan pencere her kapatıldığında, aspiratör çalışmayı bırakır.

-KİTİN cihazla olan elektrik bağlantısı ehil ve uzman teknik personel tarafından yapılmalıdır.

-KİT, bileşene ve cihazla birlikte kullanımına ait güvenlik kurallarına uygun şekilde ayrıca sertifikalandırılmalıdır. Kurulum işlemi yürürlükteki ev aletleri yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır.

Güç seviyesi		İşlem tipi	Kullanım (deneyim ve pişirme alışkanlıklarını belirtir)
Maks güç	Boost	Hızlı ısıtma	Su olduğunda hızlıca kaynaması için yemeğin derecesini kısa sürede arttırmak veya yemek sularını hızlıca ısıtmak için
	8-9	Kızartma – Kaynatma	Kavurmak, pişirmeye başlamak, buzlu ürün kızartmak, hızlıca kaynatmak için
Yüksek güç	7-8	Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara	Sotelemek, kaynatmak, pişirmek ve ızgara yapmak için (kısa süreli, 5-10 dakika)
	6-7	Kızartma - pişirme – kaynatma – soteleme - ızgara	Sotelemek, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuar ön ısıtma
Orta güç	4-5	Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara	Kaynatmak, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek (uzun süreli). Makamayı sosuyla karıştırmak
	3-4	Pişirme - kaynatma – kıvamaştırma - karıştırma	Yanında sıvı (su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (pilav, sos, kızartma, balık), makamayı sosuyla karıştırmak
	2-3		
Alçak güç	1-2	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Tereyağını yumuşatmak, çikolataya hafifçe eritmek, ufak boylu ürünlerin buzunu çözmek için
	1		
OFF (KAPALI)	Sıfır güç	Destek yüzeyi	Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ısı kalma olasılığı)

İşlem tabelası

Gıda sınıfı	Yemek veya pişirme tipi	Güç seviyesi ve pişirme aşaması			
		Birinci aşama	Güç	İkinci aşama	Güç
Makarna, pilav	Taze makarna	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	7-8
	Taze makarna	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	7-8
	Haşlanmış pilav	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	5-6
	Pilav	Kızartma	7-8	Pişirme	4-5
Sebze	Haşlanmış	Su ısıtma	Booster-9	Haşlama	6-7
	Kızarmış	Yağ ısıtma	9	Kızartma	8-9
	Sotelenmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Pişirme	6-7
	Suda pişirilmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Pişirme	3-4
	Tavada çevrilmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Kızarma	7-8
Et	Kızarmış	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
	Izgara	Tencere ön ısıtma	7-8	Her iki taraf ızgara	7-8
	Az yağda pişirme	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	4-5
	Buğulama	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
Balık	Izgara	Tencere ön ısıtma	7-8	Pişirme	7-8
	Buğulama	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
	Kızartma	Yağ veya yağlı gıda ısıtma	8-9	Kızartma	7-8
Yumurta	Kızartma	Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma	6	Pişirme	6-7
	Omlet	Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma	6	Pişirme	5-6
	Haşlanmış/sert	Su ısıtma	Booster-9	Pişirme	5-6
	Gözleme	Tereyağı ile tava ısıtma	6	Pişirme	6-7
Sos	Domates	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	6-7	Pişirme	3-4
	Etlı	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	6-7	Pişirme	3-4
	Beşamel	Hazırlama (tereyağını ve unu eritme)	5-6	Hafifçe kaynatma	3-4
Tatlı, krema	Krema	Sütü haşlama	4-5	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	4-5
	Puding	Sütü haşlama	4-5	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	2-3
	Sütlaç	Sütü ısıtma	5-6	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	2-3

Bakım

Setüstü ocağın bakımı

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, pişirme bölgelerinin kapalı olduğundan ve gösterge ikaz ışığının söndüğünden emin olunuz.

Temizleme

Setüstü ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Önemli:

Aşındırıcı süngerler ve bulaşık teli kullanmayınız. Bunların kullanılması camın zaman içinde yıpranmasına neden olabilir. Fırın spreyi veya leke çıkartıcılar gibi aşındırıcı kimyasal deterjanlar kullanmayınız.

Her kullanımdan sonra, ocağı soğumaya bırakınız ve yemek artıklarına bağlı lekeleri ve kabukları uzaklaştırmak üzere temizleyiniz.

Şeker ve şekerli gıda kalıntıları setüstü ocağa zarar verir ve derhal silinmelidir.

Tuz, şeker ve kum cam yüzeyin çizilmesine neden olabilir.

Ocağı temizlemek için yumuşak bez, kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanınız (Üreticinin verdiği talimatlara uyunuz).

BUHARLI TEMİZLEME ALETLERİ KULLANMAYINIZ!!

Önemli:

Tencerelerden kazayla fazla miktarda sıvı taşması halinde, her kalıntıyı ortadan kaldırmak ve maksimum hijyenik emniyetle temizlik gerçekleştirebilmek üzere ürünün alt kısmında bulunan tahliye valfi ile taşan sıvıyı boşaltınız.

Şekil 16

Daha eksiksiz ve derinlemesine bir temizlik için, alt hazne tamamen çıkartılabilir.

Şekil 18 → 18.3

Aspiratörün bakımı

Temizlik

Temizlik için, **YALNIZCA** nötr sıvı deterjanlarla nemlendirilmiş bir bez kullanın. **TEMİZLİK İÇİN ALET VEYA GEREÇ KULLANMAYINIZ!**

Aşındırıcı içerikli ürünleri kullanmaktan kaçınınız.

ALKOL KULLANMAYINIZ!

Yağ filtresi

Pişırmekten kaynaklanan yağ parçacıklarını tutar.

Ayda bir kez (veya filtre satürasyon göstergesi sistemi bu gerekliliği gösterdiğinde), elle veya kısa programlı ve düşük sıcaklıkta bulaşık makinesinde agresif olmayan deterjanlarla temizlenmelidir.

Bulaşık makinesinde yıkamada, metal yağ filtresinin rengi solabilir ancak filtreleme özellikleri kesinlikle değişmez.

Şekil 15

Aktif Karbon - Seramik Filtre

(Yalnızca Filtreleme yapan modelde)

Pişirme işleminden kaynaklı istenmeyen kokuları giderir. Ürün, aktif karbonlar sayesinde kokuları gideren dört filtre grubuyla donatılmıştır. Aktif karbonlar, yüksek oranda emici bir yüzey oluşturacak şekilde, safsızlıklara kolayca ve tamamen erişilmesini olanaklı kılan seramik bir yapıya entegre edilmişlerdir.

Aktif karbon seramik filtreler mutfak tipine ve yağ filtrelerinin ne derece düzenli temizlendiğine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımda doygunluğa ulaşabilirler. Bu koku filtreleri her 2/3 ayda bir 200°C fırında 45 dakika bekletilerek yenilenebilirler. Yenileme prosedürü 5 yıllık azami ürün süresinin elde edilmesine olanak tanır.

Şekil 17 → 17.13

Sorun Giderme

Ortaya çıkabilecek küçük sorunları aşağıdaki talimatlardan yardım alarak kendiniz giderebilirsiniz. Aşağıdaki talimatlar yaşadığınız sorunu gidermekte yardımcı olmuyorsa, başka onarım yapmaya kalkışmayın.

UYARI

Cihazdaki onarım işlemleri ehil bir servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Uygun olmayan şekilde yapılan onarım işlemleri kullanıcı açısından ciddi risklerin doğmasına yol açabilir. Cihazınız onarım gerektiriyorsa, lütfen müşteri servis merkezinizle bağlantı kurun.

SORUN	OLASI NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
Ocak bölgeleri çalışmıyorsa ne yapmalıyım?	Kablo yuvasındaki sigorta sağlam değil Ocak bölgesinin üzerinde tencere yok.	Sigortalar birkaç kez attıysa, yetkili bir elektrik teknisyeni çağırın. Ocak bölgesinin üzerine tencere koyun.
Ocak bölgeleri açılmazsa ne yapmalıyım?	Kontrol paneli kısmen nemli bir bez veya sıvıyla örtülü.	Kontrol panelini temizleyin

BİLGİ KODU	AÇIKLAMA	MUHTEMEL NEDENLER	ÇÖZÜMÜ
E2	Komut bölümü fazla yüksek ısıdan dolayı kapanıyor	Elektronik parçaların iç sıcaklığı fazla yüksek	Tekrar kullanmadan önce setüstü ocağın soğumasını bekleyiniz
ERR03 + sesli sinyal 	Tuşun sürekli (kalıcı şekilde) etkinleştirildiği algılanmıştır. Arayüz 10 saniye sonra kapanır	Kullanıcı arayüzünün üzerinde su, tencere veya mutfak aletleri var.	Yüzeyi temizleyin, tablanın üzerinde olabilecek eşyaları kaldırın.
Diğer tüm hata sinyalleri için (E ... U ...)	Teknik destek servisine arayınız ve hata kodunu iletiniz		

Ürün Bilgi Formu (Ocak)

Tedarikçi adı	Samsung Electronics Co. Ltd
Model Tanıtımı	NZ84T9747VK NZ84T9747UK
Ocak Tipi	Ankastre
Isıtma Teknolojisi	İndüksiyonlu ocak bölgeleri ve pişirme alanı
Ocak bölgesi ve/veya alanı sayısı	4
Dairesel ocak bölgeleri veya alanında: Elektrikle ısıtılan ocak bölgesi için faydalı yüzey alanı çapı (Ø)	18,9cm, 22cm
Ocak bölgesi veya alanı için kg başına hesaplanan enerji tüketimi (EC elektrikli pişirme)	Ø 15,0 cm: 195,8 Wh/kg
	Ø 24,0 cm: 175,2 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 192 Wh/kg
	Ø 18,0 cm: 193,6 Wh/kg
	Ø 21,0 cm: 194,4 Wh/kg
Ocak için kg başına hesaplanan kg başına enerji tüketimi (EC elektrikli ocak)	190,2 Wh/kg

• Veri EN 60350-2/A11 Standardına ve 66/2014 sayılı (EU) Komisyon Yönetmeliklerine göre belirlenmiştir.

Enerji tasarrufuyla ilgili ipuçları

En iyi sonuçlar için tavsiyeler:

- Taban çapı ocak bölgesinin çapına eşit olan tencere ve tavaları kullanın.
- Yalnızca düz tabanlı tencere ve tavaları kullanın.
- Mümkünse pişirme sırasında tencerelerin kapaklarını kapalı tutun
- Pişirme sürelerini kısaltmak için sebze, patates, vb. gibi ürünleri az miktarda suyla pişirin.
- Dödüklü tencere kullanın; bu enerji tüketimini daha da azaltır, pişirme süresini kısaltır
- Tencereyi ocak üzerinde işaretli ocak bölgesinin ortasına yerleştirin.

* Davlumbaz Ürünü fiş verileri için lütfen ambalaj kutusunda bulunan kağıda başvurun.

TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür.

Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

-- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

-- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

-- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Satıcı tarafından **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Tüketici, çıkabilecek uyuşmazlıklarda şikayet ve itirazları konusundaki başvuruları yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 18.

maddesine göre tüketici taksitle satın aldığı malı, cayma süresi içerisinde ancak olağan bir gözden geçirme şeklinde kullanabilecektir.

Satın alınan mal olağan bir gözden geçirme dışında kullanılmış ise tüketici cayma hakkını kullanamayacaktır.

YETKİLİ SERVİS LİSTESİ

1	İL	SAKARYA	İL	KAHRAMANMARAŞ	İL	OSMANİYE
SERVİS ÜNVANI	ADA EKSEN ELEKTRİK ELEK EV ALET	SERVİS ÜNVANI	MEHMET BEYAZAY-BEYAZAY SOĞUTMA	SERVİS ÜNVANI	EMRAH KORUYUCU	
TELEFON NUMARASI	0(264) 274 29 75	TELEFON NUMARASI	0(344) 221 33 33	TELEFON NUMARASI	0(328) 812 57 66	
ADDRESS	YENİGÜN MAH HASIRCILAR CAD NO 7/F SAKARYA	ADDRESS	CENGİZ TOPEL MAH. 3. CADDE NO:104/A	ADDRESS	YEDİ OCAK MAH DR AHMET ALKAN CD NO:132/C OSMANİYE	
2	İL	MERSİN	İL	BALIKESİR	İL	ÇANAKKALE
SERVİS ÜNVANI	ALİ YILDIZ	SERVİS ÜNVANI	AYTEK CİNAR-BİRLİK TEKNİK	SERVİS ÜNVANI	ERCAN KARAKAŞ-ERCAN ELEKTRONİK	
TELEFON NUMARASI	0(324) 328 88 47	TELEFON NUMARASI	0(266) 762 78 11	TELEFON NUMARASI	0(286) 316 48 27	
ADDRESS	H.ÖKAN MEZECİ BLV. NO:476-1 YENİŞEHİR/MERSİN	ADDRESS	MALKOÇ MH M SEVKET CD NO 60 D BALIKESİR GÖNEN	ADDRESS	İSTİKLAL CD. NO: 198	
3	İL	İSTANBUL	İL	İĞDIR	İL	KAYSERİ
SERVİS ÜNVANI	ATAŞER ELEKTRİK VE ELEKTRONİK EV	SERVİS ÜNVANI	ÇAN ELEKTRİK GIDA İNS NAK LTD STİ	SERVİS ÜNVANI	EMRAH ÖZDEMİR	
TELEFON NUMARASI	0(216) 469 76 04 05	TELEFON NUMARASI	0(476) 226 52 24	TELEFON NUMARASI	0(352) 235 35 38	
ADDRESS	KARSLI AHMET CAD.AHMET TARIK SOK. NO : 18 A ATAŞEHİR/ İSTANBUL	ADDRESS	14 KASIM MAH NİHAT POLAT CAD. 743 SK. ATA APT.2 /B İĞDIR	ADDRESS	KILIÇAĞSLAN MAH. KIZILIRMAK CAD. NO:27/A	
4	İL	EDİRNE	İL	MERSİN	İL	İSTANBUL
SERVİS ÜNVANI	OZCAN ATEŞ - ATEŞ ELEKTRONİK	SERVİS ÜNVANI	KASIM CÜCELER - CÜCELER SOĞUTMA	SERVİS ÜNVANI	GARANTİ SERVİS DAY.TÜK.MAL.PAZ.	
TELEFON NUMARASI	0(284) 235 28 37	TELEFON NUMARASI	0(324) 625 79 44	TELEFON NUMARASI	0(212) 625 06 25	
ADDRESS	FATİH MAH İBRAHİM AY CAD PEMBE KOŞK APT NO:1	ADDRESS	ANIT MAH. 0338 SK. ÇİLEM APT ZEMİN KAT NO:15 TARSUS/MERSİN	ADDRESS	GÜZELTEPE MH AVCI SK NO:8/B	
5	İL	ANTALYA	İL	AFYON	İL	KILIS
SERVİS ÜNVANI	MEHMET BASARAN - BASARAN SOĞUTMA	SERVİS ÜNVANI	MURAT DAMAR	SERVİS ÜNVANI	HALİL ABBASOĞLU-GENERAL SOĞUTMA	
TELEFON NUMARASI	0(242) 722 05 48	TELEFON NUMARASI	0(272) 212 48 27	TELEFON NUMARASI	0(348) 814 38 66	
ADDRESS	KÖRFEZ MAH. BURMAHANCI CAD. NO:104/C ANTALYA / SERİK	ADDRESS	CUMHURİYET MAHALLESİ YEŞİL YOL NO: 47/A	ADDRESS	ŞİHABDULLAH MAH. NEMİKA CAD.NO:73 KILIS	
6	İL	SAMSUN	İL	İZMİR	İL	MALATYA
SERVİS ÜNVANI	BAYRAK ELEKTRONİK TAMİR BAKIM	SERVİS ÜNVANI	BAHADIR TUZUN - DEREN TEKNİK	SERVİS ÜNVANI	EKREM MANDAL - GUVEN TEKNİK	
TELEFON NUMARASI	0(362) 231 77 27-28-29	TELEFON NUMARASI	0(232) 616 16 00	TELEFON NUMARASI	0(422) 324 21 45	
ADDRESS	ONDOKUZ MAYIS MAH. AĞABALI CAD. NO:38 İLKADIM/SAMSUN	ADDRESS	ESAT PAŞA MH. İKİNCİ İSTASYONALTI GEÇİDİ CAD. NO:14 MENEMEN İZMİR	ADDRESS	UCBAĞLAR MAH YUNUS EMRE CD MEHMET BUGDAYCI AP NO:25	
7	İL	KOCAELİ	İL	ANKARA	İL	KARS
SERVİS ÜNVANI	HASAN BAYRAKTAR	SERVİS ÜNVANI	İSMAIL SAVAS EVIRGEN	SERVİS ÜNVANI	HAYRETTİN OMAK	
TELEFON NUMARASI	0(262) 641 64 77	TELEFON NUMARASI	0(312) 434 36 42	TELEFON NUMARASI	0(472) 223 07 70	
ADDRESS	OSMAN YILMAZ MH KIZILAY CD NO:3/A	ADDRESS	BAHÇELİEVLER MH 281 CD NO:94/B	ADDRESS	MERKEZ MAHALLESİ FAİKBEY CAD. NO:209 KARS	
8	İL	ANTALYA	İL	ŞANLIURFA	İL	ELAZIĞ
SERVİS ÜNVANI	BERTUN KLİMA SİSTEMLERİ SAN	SERVİS ÜNVANI	AHMET DOĞRUDAG-DOĞUS ELEKTRONİK	SERVİS ÜNVANI	FATİH TÜRK - HAZAR SOĞUTMA	
TELEFON NUMARASI	0(242) 241 60 03	TELEFON NUMARASI	0(414) 215 30 76	TELEFON NUMARASI	0(424) 218 66 21	
ADDRESS	FENER MAH 1971 SK NO:68	ADDRESS	EMNİYET CAD. HAMİDİYE MAH. 263 SOKAK NO:27/A ŞANLIURFA	ADDRESS	RÜSTEMPAŞA MH.HACİHAYRİ CD. 100/E	
9	İL	KIRŞEHİR	İL	ERZURUM	İL	DIYARBAKIR
SERVİS ÜNVANI	FUAT SİPEROĞLU-BEST ELEKTRONİK	SERVİS ÜNVANI	SECATTİN AYLANC - EMİR ELEKTRONİK	SERVİS ÜNVANI	HİZMET ELEKTRONİK ŞUBE	
TELEFON NUMARASI	0(386) 213 73 88	TELEFON NUMARASI	0(442) 237 37 01	TELEFON NUMARASI	0(412) 257 51 72	
ADDRESS	AHI EVRAN MH. ZUBEYDE HANIM CAD. NO:11 ONAT APT.	ADDRESS	ÇAYKARA CAD. GEZ MAH.NO:44/14 ERZURUM	ADDRESS	DİCLEKENT BLV. 153 SOK. SEÇKİN SİTESİ ALTI NO:5	
10	İL	KÜTAHYA	İL	ANKARA	İL	MERSİN
SERVİS ÜNVANI	RAMAZAN ERDOĞMUS - BEYAZ SERVİS	SERVİS ÜNVANI	MELİHA İDRİSOĞLU	SERVİS ÜNVANI	NİLÜFER ALIÇ	
TELEFON NUMARASI	0(274) 513 65 60	TELEFON NUMARASI	0(312) 328 76 15	TELEFON NUMARASI	0(324) 774 55 03	
ADDRESS	TABAKHANE MH TABAKHANE CD NO:34	ADDRESS	MERKEZ MH. KARACA CAD. NO:5/B	ADDRESS	PINARBAŞI MAH. ATATÜRK BUL NO:61/C 33600 MUTT/MERSİN	

31	İL	VAN	41	İL	ERZİNCAN	51	İL	ÇORUM
SERVİS ÜNVANI	ADNAN MELTEM - IZMIR ELEKTRONIK	SERVİS ÜNVANI	İBRAHİM ÖZTÜRK-ÖZTÜRK ELEKTRONIK	SERVİS ÜNVANI	AHMET TANER CERİT			
TELEFON NUMARASI	0(432) 216 57 46	TELEFON NUMARASI	0(446) 212 11 77	TELEFON NUMARASI	0(364) 224 67 21			
ADDRESS	ŞEREFİYE MAH. FEVZİ ÇAKMAK CAD. DEMİCİLER SK. CANER İŞ MERKEZİ ALTI NO:30 MERKEZ /VAN	ADDRESS	MERKEZ ÇARŞI 6.SK NO:11	ADDRESS	ULUKAVAK MAH. TARAKÇI 8. SK. NO:18/A			
32	İL	MUĞLA	42	İL	MERSİN	52	İL	AKSARAY
SERVİS ÜNVANI	YAŞAR AVCI	SERVİS ÜNVANI	YAKUP TANRISEVİN - PINAR ELEKTRONİ	SERVİS ÜNVANI	SERKAN DAG-TEKNİK SOĞUTMA			
TELEFON NUMARASI	0(252) 512 25 64	TELEFON NUMARASI	0(324) 336 82 98	TELEFON NUMARASI	0(382) 213 02 93			
ADDRESS	TABAKHANE CD. NO:4/A	ADDRESS	MAHMUDIYE MH 108 CD. NO:32/B AKDENİZ	ADDRESS	BÜYÜKBÖLCEL MH. 2431.SK. DUYGU APT. NO:9 AKSARAY			
33	İL	İSTANBUL	43	İL	İZMİR	53	İL	ANTALYA
SERVİS ÜNVANI	MAKSA ELEKTRONİK OTO İNS MEDİKAL	SERVİS ÜNVANI	ASKIN GURCAN-REİS TEKNİK	SERVİS ÜNVANI	ENVER TURGUT			
TELEFON NUMARASI	0(212) 698-8802	TELEFON NUMARASI	0(232) 878 39 39	TELEFON NUMARASI	0(242) 344 23 33			
ADDRESS	HALKALI MERKEZ MAH. FATİH CAD. FİLİZ SOK.NO:21/A	ADDRESS	SEKİZ EYLUL MH İZMİR CD NO 80 A KEMALPAŞA İZMİR	ADDRESS	YÜKSELİŞ MH GAZİ BULVARI 2130 SK NO1/1-2 KALYA AP1			
34	İL	AYDIN	44	İL	MANİSA	54	İL	DIYARBAKIR
SERVİS ÜNVANI	ISHAK PINTI	SERVİS ÜNVANI	TIMUR ACAR - SALİHLİ TEKNİK	SERVİS ÜNVANI	UFUK NEBİ TEMEL			
TELEFON NUMARASI	0(256) 811 66 55	TELEFON NUMARASI	0(236) 715 43 47	TELEFON NUMARASI	0(412) 611 20 43			
ADDRESS	YENİ MAH. PINAR CADDESİ NO:3/A BERRA APT.	ADDRESS	CUMUHRİYET MH ATATÜRK CD NO: 194/A SALİHLİ/ MANİSA	ADDRESS	ADNAN MENDERES MAH. SİRMEN CAD. NO:26			
35	İL	GAZİANTEP	45	İL	KONYA	55	İL	ÇANAKKALE
SERVİS ÜNVANI	YUSUF KEMİK - MEGA TEKNİK SERVİS	SERVİS ÜNVANI	SAMTİT ELEKTRİK ELEKTRONİK LTD STİ	SERVİS ÜNVANI	UGUR TULUMEN-UGUR ELEKTRONİK			
TELEFON NUMARASI	0(342) 338 10 70	TELEFON NUMARASI	0(332) 238 84 84	TELEFON NUMARASI	0(286) 566 80 30			
ADDRESS	İNCİLİ PINAR MH MUAMMER AKSOY BULVARI KEPKE PLAZA ALTI NO:8 SEHİTKAMİL	ADDRESS	MUSALLA BAĞLARI MAH. TELGRAFCI HAMDİBEY CAD. NO:10A	ADDRESS	CAMİKEBİR MAH GAZİ SÜLEYMANPAŞA CAD NO:46			
36	İL	AYDIN	46	İL	BALIKESİR	56	İL	HATAY
SERVİS ÜNVANI	NAİLE KABASAKAL	SERVİS ÜNVANI	GOKSEL SARFAKLAR - SARFAKLAR ELEKTR	SERVİS ÜNVANI	AKİF UN - UN SOĞUTMA			
TELEFON NUMARASI	0(256) 313 62 66	TELEFON NUMARASI	0(266) 244 73 31	TELEFON NUMARASI	0(326) 712 16 60			
ADDRESS	ALTINTAŞ MH FEVZİ ÇAKMAK CD NO:22/A	ADDRESS	HACI İLBEY MAH. ANAFARTALAR CAD. NO:80/A ALTİEYLUL	ADDRESS	YEŞİL MAH. ATATÜRK CAD. KERVAN SOK. NO:4 DÖRTYOL / HATAY			
37	İL	AYDIN	47	İL	ANKARA	57	İL	NEVŞEHİR
SERVİS ÜNVANI	MURAT CALISKAN - MURAT SOĞUTMA	SERVİS ÜNVANI	YASAR ALAR-SİMGE ELEKTRONİK	SERVİS ÜNVANI	MUSTAFA UNAL-UNAL ELEKTRONİK			
TELEFON NUMARASI	0(256) 512 77 74	TELEFON NUMARASI	0(312) 322 77 44	TELEFON NUMARASI	0(384) 212 20 75			
ADDRESS	ÇELTİKÇİ MAH.ALBAYRAK CAD. NO:38/C SOKE/ AYDIN	ADDRESS	HALİL SEZALİ ERKUT CD.MARTI SK.NO:83/16-18 ETLİK K.ÖREN/ANKARA	ADDRESS	GÜZELYURT MH ÜRGÜP CD NO:37/A			
38	İL	GİRESUN	48	İL	ANKARA	58	İL	TEKİRDAĞ
SERVİS ÜNVANI	AYHAN MUTLU-MUTLU ELEKTRONİK	SERVİS ÜNVANI	SİSTEM GRUP ELEKTRONİK TİC. TAAHHUT	SERVİS ÜNVANI	SACIT SEN-WEGA ELEKTRONİK			
TELEFON NUMARASI	0(454) 216 2712	TELEFON NUMARASI	0(312)212 01 43	TELEFON NUMARASI	0(282) 653 82 81			
ADDRESS	NİZAMİYE MH. ORHAN YILMAZ CD. NO:52	ADDRESS	GMK BULVARI NO:104/A MALTEPE/ ANKARA	ADDRESS	CAMI ATIK MH. ÇALIŞKAN SK. NO:8/A			
39	İL	ESKİŞEHİR	49	İL	TRABZON	59	İL	MUĞLA
SERVİS ÜNVANI	NILKAN ELEKTRONİK DAYANIKLI TUKETİM	SERVİS ÜNVANI	STAR ELEKTRONİK-SHIP TO	SERVİS ÜNVANI	MUZAFFER YEREKER-YEREKER ELEKTRONİK			
TELEFON NUMARASI	0(222) 202 01 00	TELEFON NUMARASI	0(462) 321 62 24	TELEFON NUMARASI	0(252) 614 39 31			
ADDRESS	M.K.PAŞA MAH. SİVRİHİSAR 1 CAD. NO:49 ESKİŞEHİR	ADDRESS	İNÖNÜ MAH. YAVUZ SELİM BULVARI YAVUZ SELİM APT. NO:164 ORTAHİSAR	ADDRESS	ÇARŞI CD. ESKİ İTFAİYE YANI NO 302/A			
40	İL	DIYARBAKIR	50	İL	KAHRAMANMARAŞ	60	İL	KOCAELİ
SERVİS ÜNVANI	HAKAN GÜZEL	SERVİS ÜNVANI	NEDİM ÇİÇEK	SERVİS ÜNVANI	NECATİ YILMAZ-YILDIRIM ELEKTRONİK			
TELEFON NUMARASI	0(412) 415 21 11	TELEFON NUMARASI	0(344) 212 28 71	TELEFON NUMARASI	0(262) 641 35 88			
ADDRESS	ALTIOK MAH. İSMAIL BEŞİKÇİ CAD. NO:97/B	ADDRESS	SARAYALTI CD PLATİN SİTESİ ALTI NO42/B	ADDRESS	H.HALİL MH 1209 SK NO:27/E			

Belirtilen Servis Merkezleri iletişim bilgileri 02.06.2017 tarihinde güncellenmiştir ve bu tarihten sonra değişiklik gösterebilir. Bilgilere istinaden, bölgenizdeki servis merkezlerimize ulaşamadığınız durumlarda 444 77 11 numaralı Çağrı Merkezimizden size en yakın Servis Merkezimizi öğrenebilirsiniz.

Code No. : 6801-002187-01

###

SAMSUNG#

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
LUXEBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	www.samsung.com/kz_ru/support
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVENIA	080 697 267	www.samsung.com/si/support

