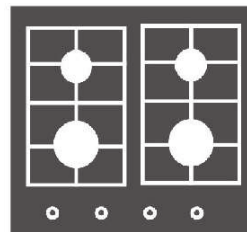


BEDIENUNGSANWEISUNG

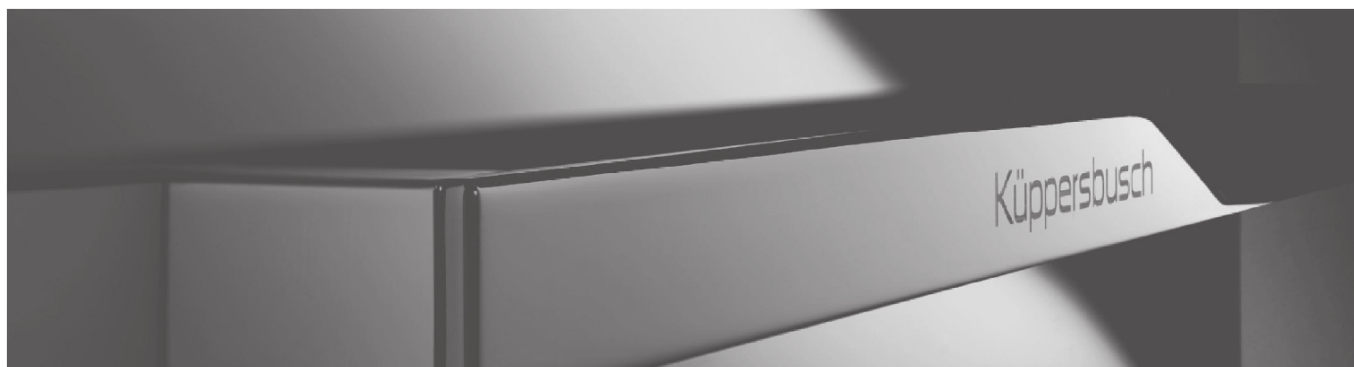
mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



KIG6850.0SR
KIG9850.0SR



Lesen sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 - 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	8
	ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	15
EN	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING	25
	CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL	31
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	40
	PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL	47
GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ	57
	ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ	64
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO	75
	PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	82
TR	KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALIMATLARI VE TAVSIYELERİ	92
	SERAMİK SICAK TABAKLAR DOKUNMATİK KONTROL	96
RO	INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE	106
	PLĂCI CERAMICĂ CONTROL TACTIS	112
CS	NÁVOD K INSTALACI A DOPORUŠENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBE	122
	KERAMICKÉ OHŘÍVAČKY DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ	127
SK	NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚŠANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU	137
	KERAMICKÉ VARNÉ DOSKY DOTYKOVÉ OVLÁDANIE	143
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI, MONTAŻU ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELEGNACJI	152
	CERAMICZNE PŁYTY GRZEWCZE STEROWANIE DOTYKOWE	158
IT	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE	167
	PIASTRE IN CERAMICA TOUCH CONTROL	174

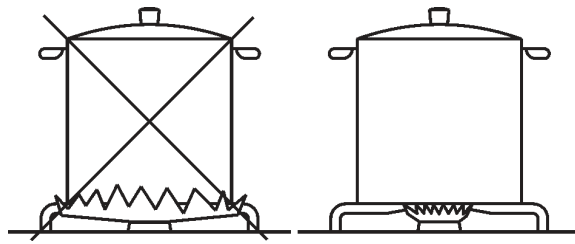


Fig. 1

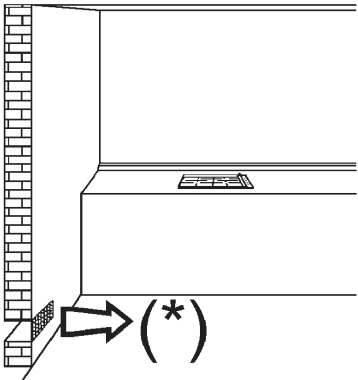


Fig. 2

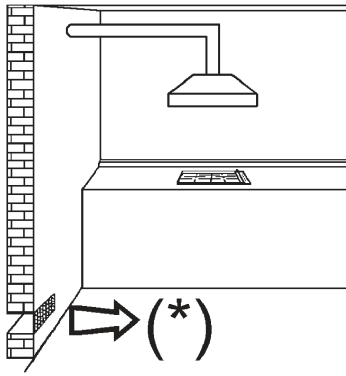


Fig. 3

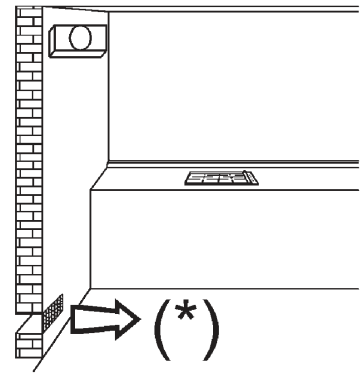


Fig. 4

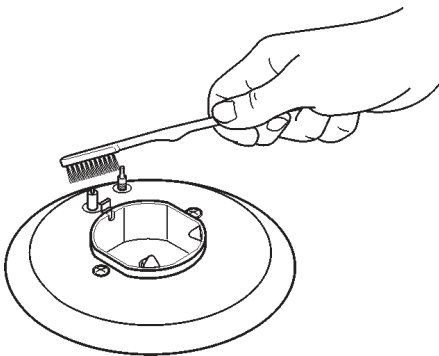


Fig. 6

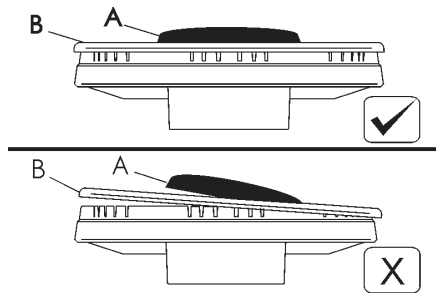


Fig. 7

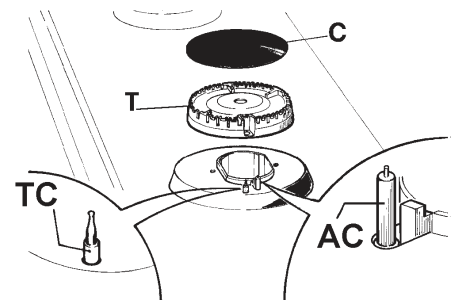


Fig. 8

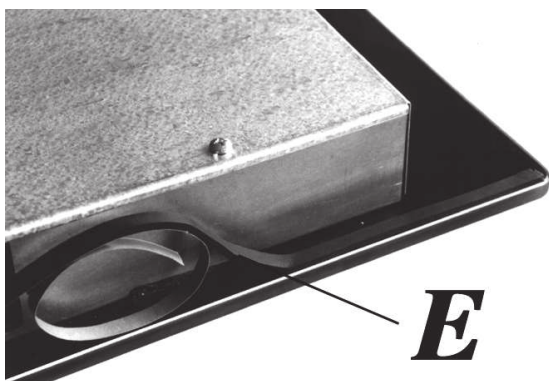


Fig. 5

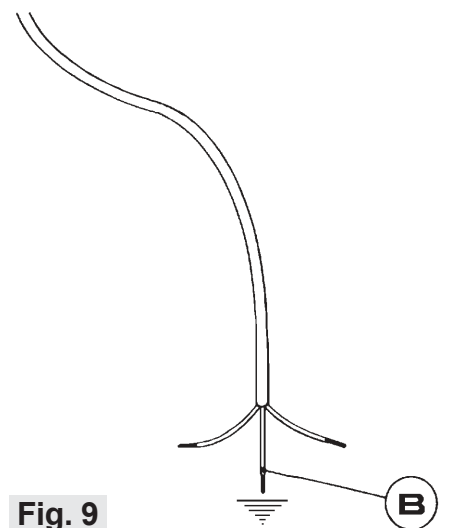
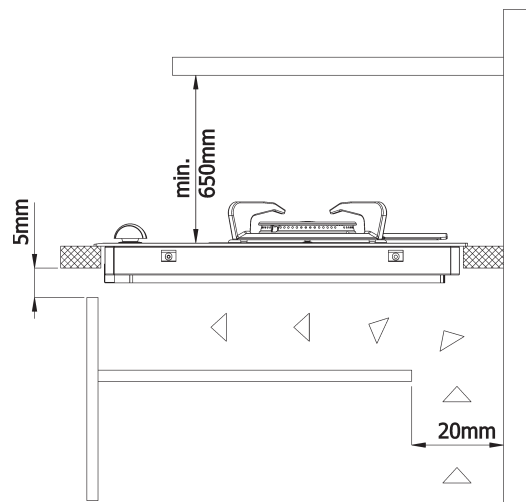
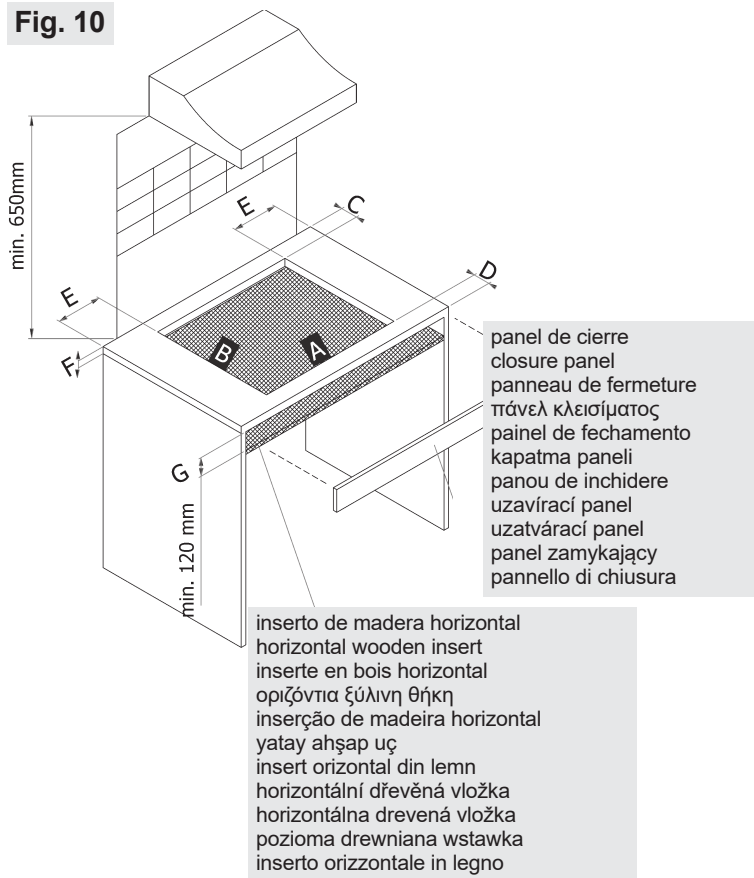


Fig. 9

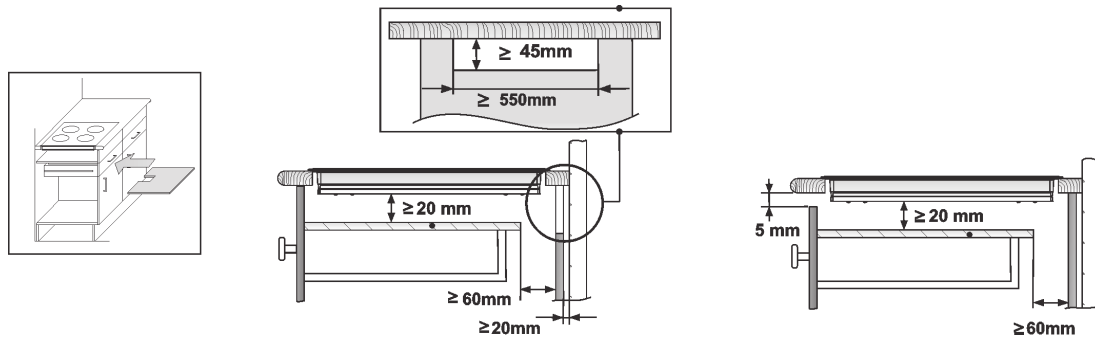
Fig. 10



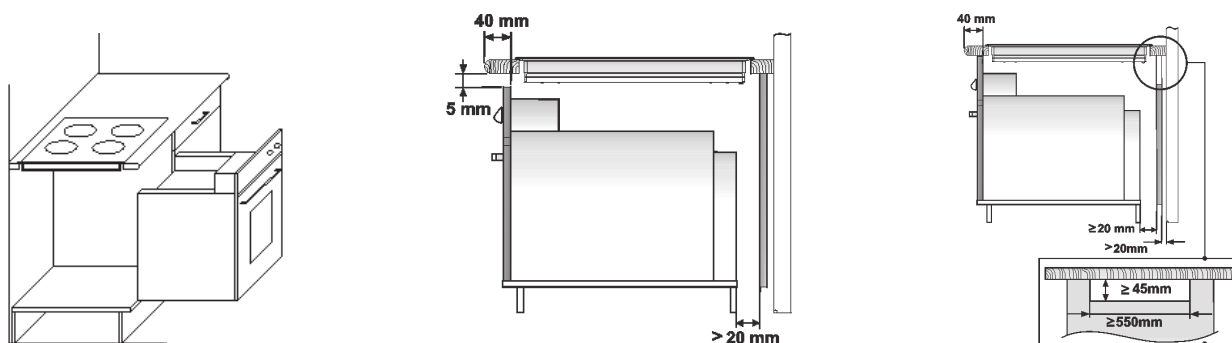
medidas que es preciso respetar (en mm)
comply with the dimensions (in mm)
dimensions a respecter (en mm)
μεγεθη που πρέπει να τηρηθουν (σε mm)
medidas a respeitar (en mm)
boyutlara uyum (mm cinsinden)
respecta dimensiunile (in mm)
dodržet rozměry (v mm)
vyhovovať rozmerom (v mm)
zgodne z wymiarami (w mm)
misure da rispettare (in mm)

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

Cajón de los cubiertos / cutlery drawer / tiroir à couverts / συρτάρι για μαχαιροπίρουνα / gaveta de talheres / çatal bıçak çekmecesi / sertar pentru tacâmuri / zásuvka na přístroje / príborová zásuvka / szuflada na sztućce / cassetto delle posate



horno / oven / four / Φούβνος / forno / fırın / cuptor / trouba / rúra / piekarnik / forno



- 4 quemadores de gas
- 4 gas burners
- 4 brûleurs à gaz
- 4 καπνιστές αερίου
- 4 quemadores de gás
- 4 gaz brûlörü
- 4 arzatoare pe gaz
- 4 plynové hořáky
- 4 plynové horáky
- 4 palniki gazowe
- 4 fuochi a gas

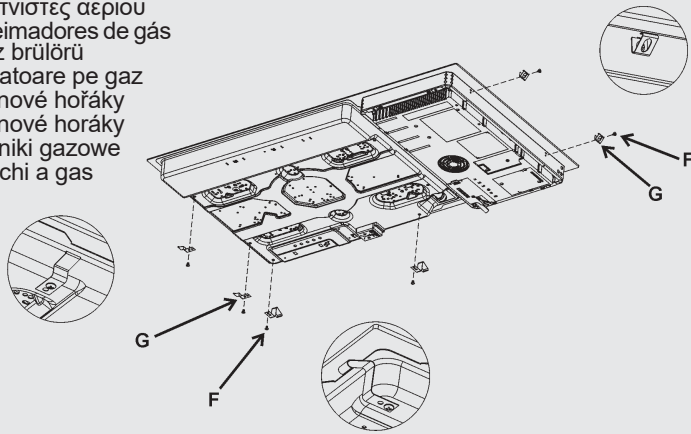
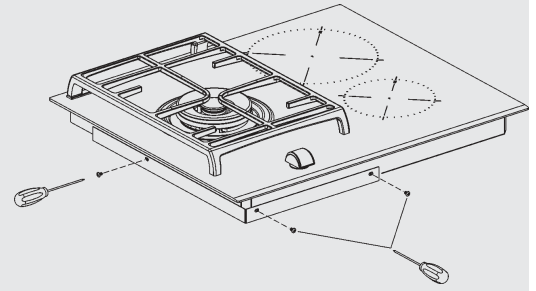


Fig. 11



¡ADVERTENCIA! En la necesidad de desmontar la placa de cocción, en primer lugar quitar el tornillo en la parte inferior, como se muestra en la figura a lado!

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

ATTENTION! Dans le besoin de démonter la table de cuisson, retirez d'abord la vis en bas, comme illustré à la figure ci-contre!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Στην ανάγκη αποσυναρμολόγησης, αφαιρέστε πρώτα τη βίδα στο κάτω μέρος, όπως φαίνεται στην εικόνα στο πλάι!

ATENÇÃO! Na necessidade de desmontar a placa, primeiro remova o parafuso na parte inferior, como mostrado na figura a lado!

UYARI! Ocağın sökülmesi gerektiğinde, önce yandaki şekilde gösterildiği gibi alttaki vidayı çıkarın!

AVERTIZARE! În necesitatea dezasamblării plitei, mai întâi scoateți șurubul din partea inferioară, așa cum se arată în figura din lateral!

VAROVÁNÍ! Pokud potřebujete varnou desku rozobrat, nejprve vyšroubujte šroub na spodní straně, jak je znázorněno na obrázku na stranu!

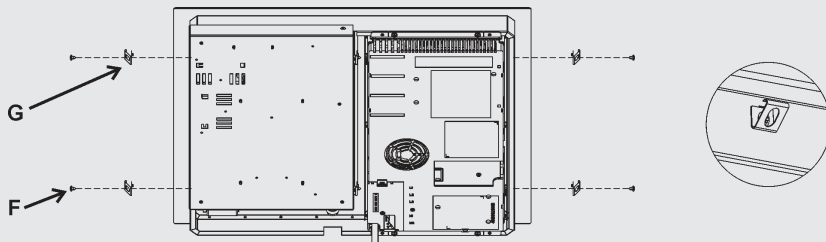
POZOR! Ak potrebujete varnú dosku rozobrať, najskôr odskrutkujte skrutku na spodnej strane, ako je znázornené na obrázku nabok!

OSTRZEŻENIE! W przypadku konieczności demontażu płyty należy najpierw odkręcić śrubę na spodzie, jak pokazano na rysunku obok!

AVVERTENZA! Qualora fosse necessario smontare il piano cottura, rimuovere prima la vite posta nella parte inferiore, come mostrato nella figura a lato!

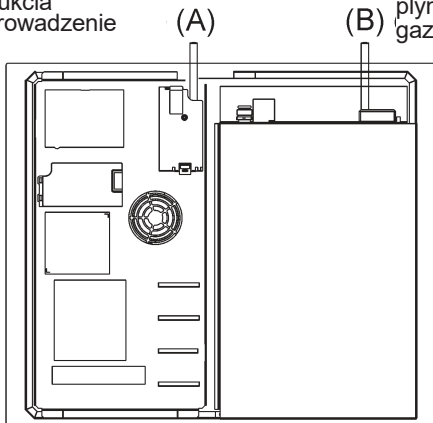
- 1 o 2 quemadores de gas
- 1 or 2 gas burners
- 1 ou 2 brûleurs à gaz
- 1 ή 2 καπνιστές αερίου
- 1 o 2 quemadores de gás
- 1 veya 2 gaz brûlörü
- 1 sau 2 arzatoare pe gaz
- 1 nebo 2 plynové hořáky
- 1 alebo 2 plynové horáky
- 1 lub 2 palniki gazowe
- 1 o 2 fuochi a gas

Fig. 12



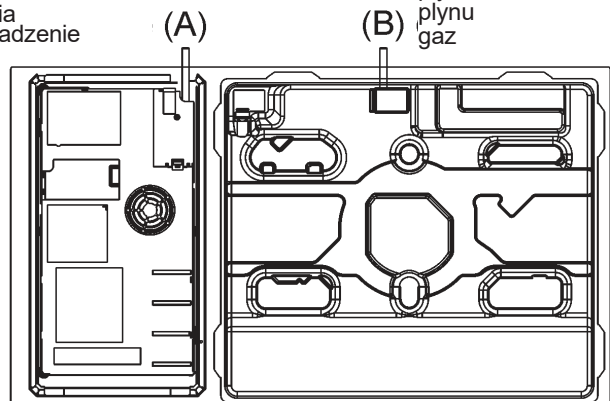
- inducción
- induction
- induction
- επαγωγή
- indução
- indüksiyon
- inducție
- indukce
- indukcia
- wprowadzenie

- gas
- gas
- gaz
- αέριο
- gás
- gaz
- gaz
- plyn
- plynu
- gaz



- inducción
- induction
- induction
- επαγωγή
- indução
- indüksiyon
- inducție
- indukce
- indukcia
- wprowadzenie

- gas
- gas
- gaz
- αέριο
- gás
- gaz
- gaz
- plyn
- plynu
- gaz



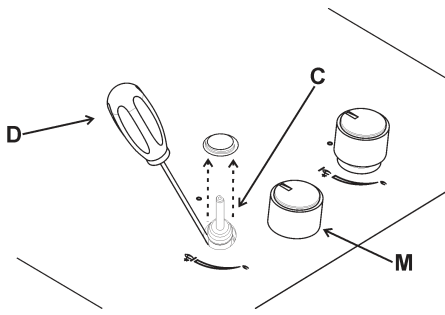


Fig. 13

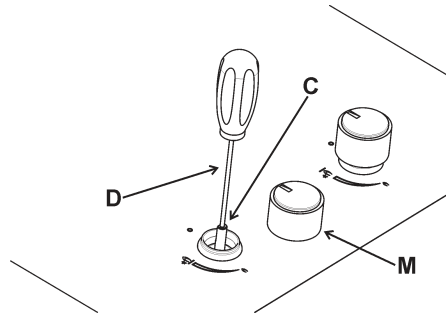


Fig. 14

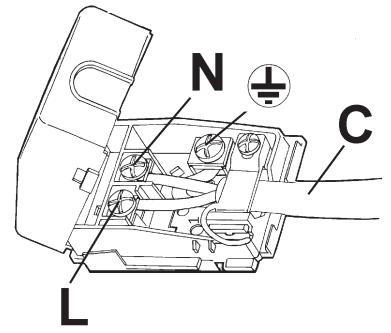


Fig. 15

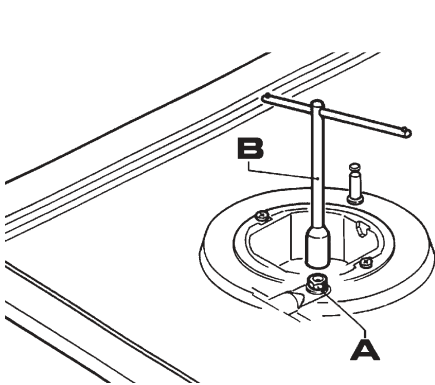


Fig. 16

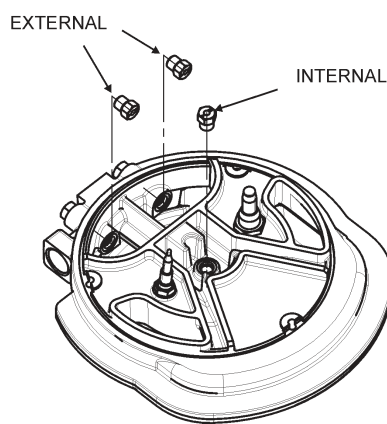


Fig. 18



Fig. 19

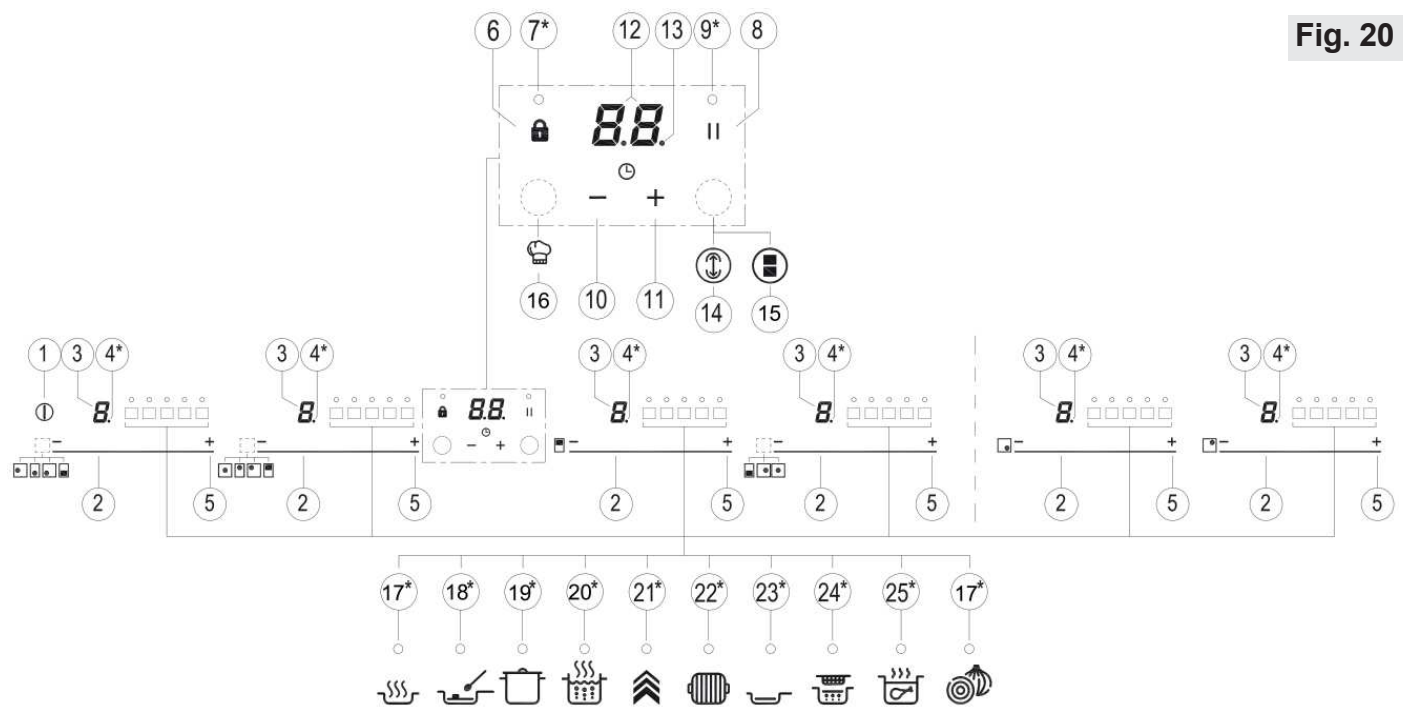
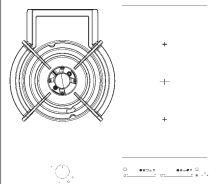
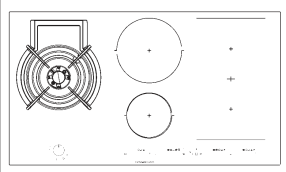




Fig. 20


DATOS TÉCNICOS EN LA ETIQUETA DE DATOS
TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL
DONNÉES TECHNIQUES SUR L'ÉTIQUETTE DE DONNÉES
ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ ΣΗΜΑΝΣΕΩΝ
DADOS TÉCNICOS INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS
VERİ ETİKETİNDEKİ TEKNİK VERİLER
DATE TEHNICE PE ETICHETA DE DATE
TECHNICKÉ ÚDAJE NA DATOVÉM ŠTÍTKU
TECHNICKÉ ÚDAJE NA ŠTÍTKU S ÚDAJMI
DANE TECHNICZNE NA ETYKIECIE DANYCH
DATI TECNICI SULL'ETICHETTA DATI


CAT. / KAT. = I12H3+/2E+3+ FRECUENCIA/ FREQUENCY/Συχνότητα = 50 - 60 Hz	ΣQn GAS NATURAL ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ G20 20 mbar	ΣQn GAS BUTANE ΒΟΥΤΑΝΙΟ (ΥΓΡΑΕΡΙΟ) G30 28-30 mbar	ΣQn GAS PROPANO PROPANE Προπάνιο G31 37 mbar	ΕΕplaca de gas ΕΕgashob ΕΕστίασαε ρίου	el. de calen. de pot. total tot. power heat. el. foyer él. à puiss. total στοιχεία θέρμανσης συνολικής ισχύος el. de aquec. de pot. total
	6.0 kW	436 gr/h	429 gr/h	56,4 %	3600 W
	6.0 kW	436 gr/h	429 gr/h	56,4 %	7200 W


Advertencias de seguridad módulo de inducción:


 **Atención.** En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.


 Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto.

 No se debe utilizar un limpiador de vapor sobre este aparato.


 **Atención.** El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la encimera, a menos que se encuentren bajo supervisión permanente.


 Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o más años de edad, personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, **SÓLO** bajo supervisión, o si se les ha dado la instrucción apropiada acerca del uso del aparato y comprenden los peligros que su uso implica. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no han de ser realizadas por niños sin supervisión.


 Los niños no deben jugar con el aparato.


 **Precaución.** Es peligroso cocinar con grasas o aceites sin estar presente, ya que


pueden producir fuego. ¡**NUNCA** trate de extinguir un fuego con agua! en ese caso desconecte el aparato y cubra las llamas con una tapa, un plato o una manta.


 No almacene ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera. Evite posibles riesgos de incendio.

 El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardíacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.


 No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.


 Después de su uso, desconecte siempre la placa de cocción, no se limite a retirar el recipiente. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la placa si, inadvertidamente, se colocara otro recipiente sobre ella durante el periodo de detección de recipiente. ¡Evite posibles accidentes!


 Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.


 **PRECAUCIÓN:** Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en

el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

 Es necesario permitir la desconexión del aparato después de la instalación. Deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.

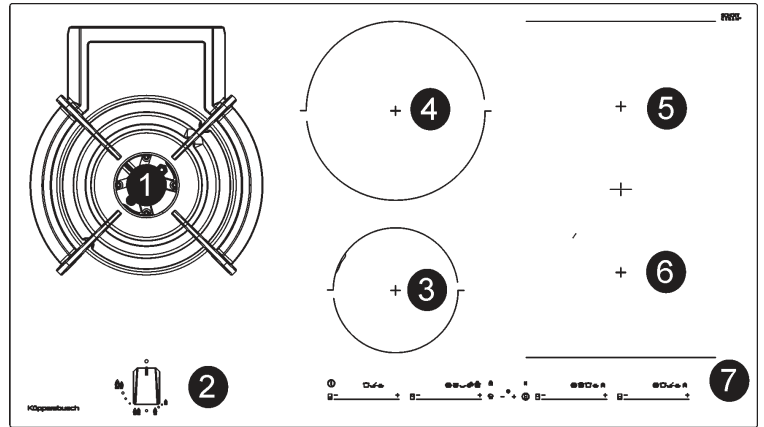
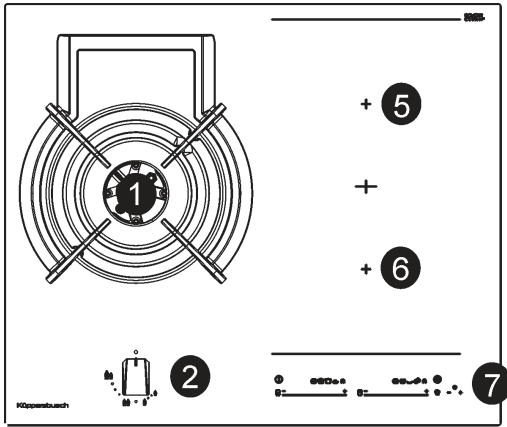
 Para una limpieza adecuada, consulte las instrucciones de limpieza.

 **ADVERTENCIA:** el proceso de cocción tiene que ser supervisado. El proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.

 ¡**ADVERTENCIA!** El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la alteración o modificación del producto o de sus componentes durante la instalación. El instalador será responsable de cualquier daño o fallo que se produzca como consecuencia de un montaje o instalación incorrectos. Para cualquier daño resultante de la instalación del producto, contactar al instalador autorizado.

KIG6850.0SR

KIG9850.0SR



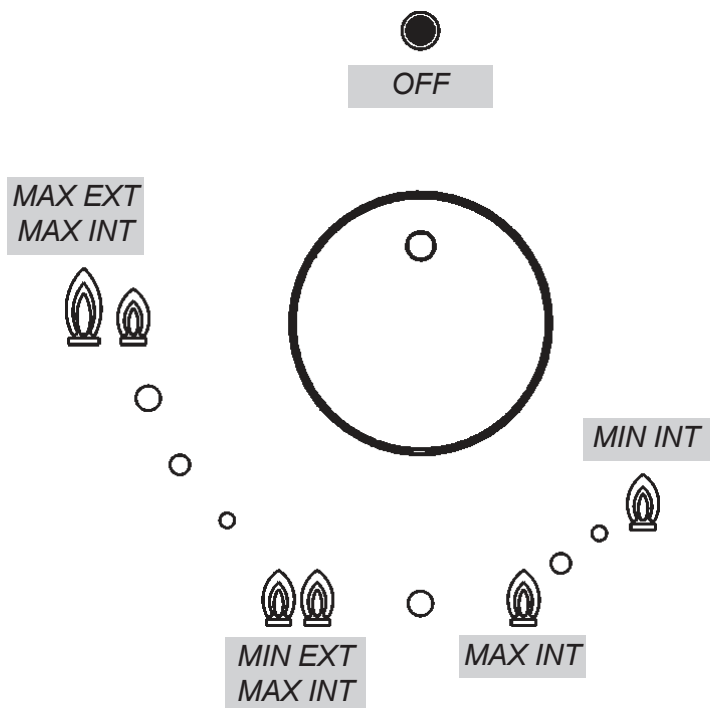
- | | | |
|---|--|----------------|
| 1 | Quemador ultrarrápido DUAL | 6000 W |
| 2 | Botón giratorio mando | |
| 3 | Elemento de calentamiento eléctrico Ø 15,0 cm | de 1200/1600 W |
| 4 | Elemento de calentamiento eléctrico Ø 21,5 cm | de 2100/3000 W |
| 5 | Elemento de calentamiento ind. flex 22,8X20,0 cm | de 1750/2000 W |
| 6 | Elemento de calentamiento ind. flex 22,8X20,0 cm | de 1750/2000 W |
| 7 | Control tàctil | |

Atención: este aparato ha sido concebido para el uso doméstico, en ambientes domésticos y por parte de sujetos privados

DUAL

Fig. 22

Quemador	Ø ollas cm.
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	12 ÷ 16



QUEMADOR “DUAL”

Regulación de la corona interna independientemente de la externa (en práctica, un doble quemador gestionado mediante un solo botón giratorio); gran flexibilidad de uso gracias a la posibilidad de accionar solo la llama interna o todo el quemador (llama interna y externa simultáneamente).

ENCENDIDO Y FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR “DUAL”

Coloque la olla en el quemador antes de encender la placa.

A pesar de gestionarse con un único botón giratorio (fig. 22), el quemador “DUAL” puede funcionar en dos modos diferentes.

A) - Funcionamiento total del quemador:

Partiendo de la posición de cerrado ● es necesario presionar el botón giratorio girándolo simultáneamente en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta hacer coincidir el índice con la posición de máximo suministro y obtener el caudal máximo de ambas llamas.

Con las llamas encendidas, mantenga presionado el botón giratorio durante algunos segundos hasta que el dispositivo mantenga el quemador encendido automáticamente.

A partir de este momento será posible regular la intensidad de las llamas girando el botón giratorio en sentido contrario al de las agujas del reloj (desde la posición de máximo caudal de las llamas interna y externa) hasta el caudal máximo de la llama interna y mínimo de la llama externa.

Para apagar el quemador, gire el botón giratorio en el sentido de las agujas del reloj hasta hacer coincidir el índice con el símbolo ● de cierre.

B) - Funcionamiento solo de la llama interna:

Después de haber encendido el fuego poniendo la llama interna al caudal máximo y la llama externa

al caudal mínimo como se ha descrito precedentemente, haga girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el botón giratorio hasta superar un tope, la llama interna quedará regulada al caudal máximo y la externa se apagará. Para alcanzar la posición de caudal mínimo en la llama interna, siga haciendo girar el botón en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Apagado:

para apagar el quemador, gire el botón giratorio en el sentido de las agujas del reloj hasta hacer coincidir el índice con el símbolo ● de cierre.

Una vez que el quemador “DUAL” está funcionando en cualquiera de los dos modos descritos, es posible pasar de un modo al otro simplemente haciendo girar el mando hasta alcanzar la posición deseada.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

- El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. En consecuencia, es necesario garantizar una buena ventilación del local manteniendo libres de obstáculos las ranuras de ventilación natural (fig. 2) y activando un dispositivo mecánico de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 3 y fig. 4).

- El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria, como la abertura de una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica existente.

- Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.

- No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.

- Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un

modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.

- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.

- No utilice el aparato descalzo.

-El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.

- Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.

-Tras la utilización de la encimera, asegúrese de que el mando rotativo se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.

-En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.

ATENCIÓN:

antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y del gas.

ENCIMERA DE TRABAJO

Es fundamental limpiar siempre la superficie después del uso cuando el cristal está aún caliente.

No utilice esponjas metálicas, productos abrasivos ni espráis corrosivos para efectuar la limpieza.

Dependiendo del grado de suciedad, cabe recordar lo siguiente:

- para las manchas ligeras es suficiente utilizar una esponja húmeda.

- Los restos de los líquidos derramados por las ollas se eliminan con vinagre o limón.

Del mismo modo, deben lavarse

las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" y las cabezas de los quemadores (ver fig. 7 y 8) y limpiarse las bujías de encendido "AC" y los sensores termopares "TC" (ver fig. 8).

Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.

Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. Fig. 6) y dejar secar completamente.

No permita que sus superficies permanezcan en contacto con productos como vinagre, café, leche, agua salina o zumo de limón o de tomate.

ADVERTENCIAS:

al volver a montar los componentes de la placa, es necesario seguir los siguientes consejos:

- compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 8) no estén obstruidas por cuerpos extraños.

- Asegúrese de que las tapas esmaltadas "A", "B" y "C" (fig. 7 y 8) estén colocadas correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.

- La rejilla debe ser colocada en los pines de centrado apropiados. Verificación de la estabilidad perfecta.

- Si la maniobra de abertura y cierre de alguna llave resulta dificultosa, no la fuerce: solicite con urgencia el servicio de asistencia técnica.

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

ATENCIÓN:

En caso de rotura del vidrio de la placa de cocción:

- apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato,
- no toque la superficie del aparato,
- no utilice el aparato.

Nota: su uso continuo podría provocar que la zona de los quemadores adquiera un color distinto del original, debido a la

temperatura elevada.

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA INSTALACIÓN

La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento listadas en esta parte deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños causados a personas, animales o cosas por una instalación errónea del equipo.

Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos solo podrán ser modificados por el fabricante o por un proveedor debidamente autorizado.

INCORPORACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

Después de quitar el embalaje externo y todos los embalajes internos de las distintas partes móviles, asegúrese de que la placa se encuentre en perfecto estado. En caso de duda, no utilice el aparato y diríjase a personal cualificado.

Los elementos del embalaje (cartón, bolsitas, poliestireno expandido, clavos...) no deben ser abandonados al alcance de los niños dado que constituyen fuentes potenciales de peligro.

Para encastrar la placa, es necesario efectuar un corte en la encimera del mueble modular de las medidas indicadas en la fig. 10 y asegurarse de respetar las medidas críticas del espacio en el que debe instalarse el aparato (ver fig. 10).

El aparato ha sido clasificado como producto de clase 3, por lo que está sujeto a todas las prescripciones previstas por las normas destinadas a estos aparatos.

FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

La placa está dotada de una junta especial que impide cualquier tipo de infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar correctamente esta junta, es necesario atenerse escrupulosamente a las siguientes instrucciones:

- quite todas las partes móviles de la placa de cocción.

- Corte la junta en 4 partes de la longitud necesaria para colocarla en los 4 bordes del cristal.

- Vuelque la placa de cocción y coloque correctamente el lado adhesivo de la junta "E" (fig. 5) debajo del borde de la misma de manera que el lado externo de la junta coincida perfectamente con el borde perimétrico externo del cristal. Los extremos de las tiras deben encajar sin solaparse.

- Pegue la junta al cristal de modo uniforme y seguro presionándola con los dedos.

- Coloque la placa de cocción en el orificio efectuado en el mueble y bloquéelo con los tornillos "F" de los ganchos de fijación "G" (ver fig. 11 y 12).

- Para evitar el contacto involuntario con la superficie de la caja de la placa sobrecalentada durante su funcionamiento, es necesario aplicar una separación de madera bloqueada con tornillos a una distancia mínima de 120 mm desde la encimera (fig. 10).

REGLAS IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

El instalador debe tener en cuenta que las posibles paredes laterales no deben superar en altura la placa de cocción. Además, la pared trasera y las superficies adyacentes y circunstantes a la placa de cocción deben resistir a una temperatura de 90 °C.

El adhesivo que une el laminado plástico al mueble debe resistir a temperaturas no inferiores a 150 °C para evitar que se desprenda el revestimiento.

La instalación del aparato debe cumplir las disposiciones de las normas vigentes.

Este aparato no está conectado

a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. En consecuencia, debe conectarse respetando las reglas de instalación que se han mencionado anteriormente. Es necesario prestar una atención particular a las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación que se citan a continuación.

VENTILACIÓN LOCALES

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es indispensable que el local en el que se instala esté ventilado permanentemente. La cantidad de aire necesaria es la que requiere la combustión normal del gas y la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser inferior a 20 m³. El aflujo natural del aire debe tener lugar por vía directa a través de aberturas permanentes, efectuadas en las paredes del local que se desea ventilar. Dichas aberturas deben dar al exterior y tener una sección mínima de 100 cm² (ver fig. 2). Deben realizarse de modo que no puedan quedar obstruidas.

También está permitida la ventilación indirecta mediante extracción del aire de los locales contiguos al que se debe ventilar, siempre que se respeten escrupulosamente las disposiciones de las normas vigentes.

ATENCIÓN: si los quemadores de la placa de cocción están desprovistos del termopar de seguridad, la abertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm².

UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción a gas deben descargar siempre los productos de la combustión por medio de campanas conectadas a chimeneas, a tubos de humos o directamente al exterior (ver fig. 3). En caso de que no sea posible aplicar la chimenea y siempre que se respeten totalmente las disposiciones relativas a la

ventilación mencionadas en las normas vigentes, está permitido utilizar un ventilador instalado sobre una ventana o sobre una pared que dé al exterior, el cual deberá encenderse al mismo tiempo que el aparato (ver fig. 4).

ACOMETIDA DEL GAS

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la etiqueta de identificación situada en la parte inferior del cajón sean compatibles con los de la red de distribución del gas.

La etiqueta impresa en este manual y la que se encuentra en la parte inferior del cajón indican las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y presión de funcionamiento.

Cuando el gas se distribuye mediante canalización, es necesario conectar el aparato a la instalación de conducción del gas:

- Con tubo metálico rígido de acero en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores roscados según la norma EN 10226.

- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.

- Con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, en conformidad con las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y junta de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.

Cuando el suministro del gas procede directamente de una bombona, el aparato, alimentado con un regulador de presión en conformidad con las normas vigentes, debe ser conectado:

- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas

con racores de sello mecánico según las normas vigentes.

- Con tubos flexibles de acero inoxidable de pared continua, según las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y juntas de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.

Para facilitar la conexión del regulador de presión montado en la bombona con el portagoma, es aconsejable utilizar un adaptador especial en el tubo flexible. Este tipo de adaptador es fácil de encontrar en el mercado.

Una vez efectuada la conexión, asegúrese de su perfecta estanquidad utilizando una solución jabonosa, sin aplicar ninguna llama.

Se recuerda que el racor de entrada del gas del aparato es roscado 1/2" gas cónico macho según las normas EN 10226.

ACOMETIDA ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normas y las disposiciones legales vigentes.

Antes de efectuar la conexión, verificar que:- la tensión se corresponda con el valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, indicada también en la placa de características.

- Antes de efectuar la acometida, compruebe que la toma o la instalación esté provista de una conexión a tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales vigentes actualmente. Se declina toda responsabilidad por la inobservancia de estas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se ha efectuado mediante toma de corriente:

- si el cable de alimentación "C" está desprovisto de enchufe (ver fig. 15), aplique un enchufe

normalizado adecuado para la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conecte los cables según el esquema de la fig. 15 prestando atención para respetar las siguientes correspondencias:

letra L (fase) = cable de color marrón;

letra N (neutro) = cable de color azul;

símbolo tierra  = cable de color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance en ningún punto una temperatura de 90 °C.

- No utilice reducciones, adaptaciones o derivadores para efectuar la conexión puesto que podrían provocar falsos contactos y peligrosos sobrecalentamientos.

- La toma debe quedar accesible después de efectuar el encastre.

Cuando la conexión se ha efectuado directamente a la red eléctrica:

- interponga un interruptor omnipolar entre el aparato y la red dimensionado para la carga del aparato, según las normas de instalación vigentes.

- Recuerde que el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor.

- Para lograr una mayor seguridad, es posible proteger también la conexión eléctrica con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda vivamente fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a una instalación de tierra eficiente.

Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.

Antes de efectuar cualquier regulación, interrumpa la alimentación eléctrica del aparato.

Al terminar las regulaciones o prerregulaciones, los posibles sellados deberán ser restablecidos por el técnico.

La regulación del aire primario no es necesaria en nuestros quemadores.

LLAVES DE PASO

Regulación del "Mínimo":

- encienda el quemador y ponga el botón giratorio en la posición de "Mínimo" (llama pequeña fig. 22).

- Quite el mando giratorio "M" (fig. 13 - 14) de la llave, fijado simplemente a presión en la varilla.

- El by-pass para el ajuste del caudal mínimo puede ser: lado de la llave (Fig. 13) o en el interior de la barra. En cualquier caso, el ajuste se accede mediante la inserción de un destornillador pequeño "D" al lado de la llave (Fig. 13), o en el agujero "C" dentro de la llave del gas (Fig. 14).

- Gire a la derecha o a la izquierda de bypass correctamente el ajuste de la llama a la posición de alcance limitado.

Se recomienda no exagerar la "mínima": una pequeña llama debe ser continua y estable.

Volver a montar los componentes correctamente.

Se sobreentiende que esta regulación solo debe efectuarse en los quemadores que funcionan con G20, mientras que en los quemadores que funcionan con G30 o G31 el tornillo deberá bloquearse hasta el fondo (en el sentido de las agujas del reloj).

CAMBIO DE LAS BOQUILLAS

Los quemadores pueden adaptarse a distintos tipos de gas montando las boquillas correspondientes para cada uno de ellos. Para efectuar esta operación es necesario quitar las cabezas de los quemadores, desenroscar la boquilla (ver fig. 16 con una llave adecuada y cambiarla por una boquilla adecuada para el gas que se desea utilizar.

Para acceder al inyector, en quemadores ultrarrápidos, retire la tapa del inyector "A" (fig. 18 y 19 para **DUAL**).

Es aconsejable bloquear firmemente la boquilla.

Después de realizar los cambios mencionados, el técnico deberá regular los quemadores como se describe en el párrafo 9, sellar los

posibles órganos de regulación o prerregulación y sustituir la etiqueta de identificación por la etiqueta correspondiente a la nueva regulación del gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta está incluida en la bolsa de las boquillas de repuesto.

Para facilitar la labor del instalador, a continuación se ofrece una tabla con los caudales, los caudales térmicos de los quemadores, el diámetro de las boquillas y la presión de ejercicio para los distintos tipos de gas.

LUBRICACIÓN DE LAS LLAVES

Si un grifo está bloqueado, no forzar y pedir asistencia técnica.

**ADVERTENCIA:
EL MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.**

En caso de fallo o rotura del cable, retírelo y no lo toque. Es más, deberá desenchufar el dispositivo y no encenderlo. Llame al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que solucionen el problema.

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN DE EJERCICIO	CAPACIDAD TÉRMICA		DIÁMETRO BOQUILLA	CAUDAL TÉRMICO (W)		
Nº	DENOMINACIÓN		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner**
1	DUAL total	G30 - BUTANO	28 - 30	436	571	2x80B+46B	3500	6000	56,4%
		G31 - PROPANO	37	429		2x80B+46B	3500	6000	
		G20 - NATURAL	20			2x125A+71A	3500	6000	
	DUAL central	G30 - BUTANO	28 - 30	58	76	46B		800	
		G31 - PROPANO	37	57		46B		800	
		G20 - NATURAL	20			71A		800	

**De conformidad con el Reglamento Nº 66/2014 de la UE que se establecen medidas para la aplicación de la Directiva 2009/125/CE, el rendimiento (EEgas quemador) se calculó de acuerdo con la norma EN 30-2-1 última revisión con el G-20.

POTENCIAS DE LOS COMPONENTES ELECTRICOS

DENOMINACION	Ø (cm)	Ø olla recomendada (minimo en cm.)	POTENCIAS (W)	*ECcoccióneléctrica Wh/kg
Elemento eléctrico inducción	15,0	10	1200/1600	182,1
Elemento eléctrico inducción	21,5	13	2100/3000	178,7
Elemento calentamiento ind.flex	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6
Elemento calentamiento ind.flex	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6

*ECcoccióneléctrica: consumo de energía por kg. calculado de acuerdo con el Reglamento (UE) 66/2014.

TIPO Y SECCIÓN DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

		Tipo de cable	alimentación monofásica 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	alimentación monofásica (2 elementos) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	alimentación monofásica (4 elementos) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
gas	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
inducción	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm ²	
		H05 V2V2-F			5 X 1.5 mm ²

¡ATENCIÓN! En caso de sustituir el cable de alimentación, el instalador deberá disponer de un conductor de tierra "B" más largo que los conductores de fase (fig. 9) y deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

INSTALACIÓN

Emplazamiento con cajón cubertero

Si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa del aparato.

La tabla deberá estar situada a una distancia de 18 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera.

Pon el horno encima

¡Consulte la figura 10 para conocer las dimensiones de la mesa de corte y se requieren aberturas de ventilación!

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, situada en su parte inferior, y en la Hoja de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de encimera como con la del horno, si éste va instalado en el mismo mueble.

¡Atención!

⚠ La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser así, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.

⚠ Sobre tensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como ocurre con cualquier tipo de aparato eléctrico).

⚠ Se aconseja no utilizar la cocina de inducción durante la función de limpieza pirolítica, en el caso de hornos pirolíticos instalados bajo ella, debido a la alta temperatura que alcanza este aparato.

⚠ Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial.

⚠ Antes de desconectar el aparato de la red recomendamos apagar el sistema de desconexión de la instalación fija y esperar aproximadamente 23 segundos antes de desconectar el aparato de la red eléctrica. Este tiempo es necesario para la completa descarga del circuito electrónico y así excluir la posibilidad de descarga eléctrica en los terminales del cable de red.

📖 Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

CONSIDERACIONES SOBRE LA INDUCCIÓN

Ventajas

En una cocina de inducción el calor es transmitido directamente al recipiente.

Esto da una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo.
- Ahorro de energía.
- Fácil limpieza ya que, si el alimento entra en contacto con el vidrio, aquel no se quema con facilidad.
- Mejor control de la energía, ya que esta es entregada de forma inmediata al recipiente al actuar sobre los controles de potencia. Además, una vez retirado el recipiente de la zona de cocción se deja de suministrar potencia, sin haberla desconectado previamente.

Recipientes

Los recipientes ferromagnéticos son los únicos adecuados para cocinar con una encimera de inducción.

Los hay de varios tipos:

-hierro fundido, acero esmaltado, y recipientes de acero inoxidable específicos para inducción.

Recomendamos no utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de materiales como: acero fino, aluminio, vidrio, cobre, barro.

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que depende del material y del diámetro ferromagnético de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Si el recipiente no es detectado en la zona elegida, inténtelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño adecuados para este tipo de zonas (ver fig. 23).



Fig. 23

Existe en el mercado recipientes para inducción cuya base no es ferromagnética en su totalidad (ver fig. 24). En estos recipientes se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que no hay una distribución homogénea de calor en la base. Esto puede provocar que la zona no ferromagnética de la base del recipiente no alcance la temperatura adecuada para cocinar.



Fig. 24

Otros recipientes, con inserciones de aluminio en su base tienen un área menor de material ferromagnético (ver fig. 25). En este caso pueden aparecer problemas en la detección del recipiente o incluso no ser detectado. Asimismo, la potencia suministrada puede ser menor y, como consecuencia, el recipiente no se calienta adecuadamente.



Fig. 25

Influencia de la base de los recipientes

El tipo de base de los recipientes puede influir en el resultado del cocinado y en su homogeneidad. Los recipientes con base del tipo "sandwich", de acero inoxidable, utilizan materiales que facilitan la difusión del calor y su distribución uniforme, con el consiguiente ahorro de tiempo y energía

La base del recipiente debe ser totalmente plana, garantizando así el suministro de potencia al mismo (ver fig. 26).

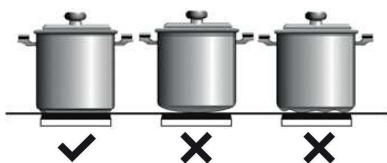


Fig. 26

⚠ No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina, ya que pueden calentarse muy rápidamente y no dar tiempo a que entre en funcionamiento el apagado automático de la cocina.

⚠ RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

Utilizar recipientes cuyo diámetro de la base se corresponda con el tamaño de la zona de cocción.

En las zonas de cocción próximas al panel de control, mantenga siempre los recipientes dentro las marcas de cocinado indicadas en el vidrio

y utilice recipientes de diámetros iguales o inferiores a estas. Así evitará sobrecalentamientos en la zona de control.

Utilice las zonas de cocción traseras para usos intensivos del aparato, de este modo evitará sobrecalentamientos del panel de control.

Evite que los recipientes invadan la zona del panel de control, especialmente durante el cocinado

Uso y Mantenimiento

INSTRUCCIONES DE USO DEL CONTROL TÁCTIL

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 20 - página 8)

- 1 Sensor de encendido / apagado general.
- 2 Cursor "slider" para selección de potencia.
- 3 Indicadores de potencia, y/o calor residual*
- 4 Punto decimal del indicador de potencia, y/o calor residual.
- 5 Acceso a la función "Power".
- 6 Sensor de activación de la función "Bloqueo".
- 7 Piloto indicador de la función "Bloqueo" activada*.
- 8 Sensor de activación de la función "Stop&Go".
- 9 Piloto indicador de la función "Stop&Go" activada*.
- 10 Sensor "menos" del temporizador.
- 11 Sensor "más" del temporizador.
- 12 Indicador del reloj temporizador.
- 13 Punto decimal del reloj*.
- 14 Sensor de activación de la función "Synchro"; (según modelo).
- 15 Sensor de activación de la función "Flex Zone"; (según modelo).
- 16 Sensor "Chef" de selección de funciones especiales; (según modelo).

- 17 Piloto indicador de la función "Keep Warm" activada*; (según modelo).
- 18 Piloto indicador de la función "Melting" activada*; (según modelo).
- 19 Piloto indicador de la función "Simmering" activada*; (según modelo).
- 20 Piloto indicador de la función "Quick Boiling" activada*; (según modelo).
- 21 Piloto indicador de la función "Slide Cooking" activada* (según modelo).
- 22 Piloto indicador de la función "Grilling" activada*; (según modelo).
- 23 Piloto indicador de la función "Pan Frying" activada*; (según modelo).
- 24 Piloto indicador de la función "Deep Frying" activada*; (según modelo).
- 25 Piloto indicador de la función "Confit" activada*; (según modelo).
- 26 Piloto indicador de la función "Poaching" activada*; (según modelo).

* Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores marcados en el panel de control. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor, activará la función deseada.

Cada acción se constata con un pitido.

El cursor "slider" (2) permite un ajuste de los niveles de potencia (0 y 9) arrastrando el dedo sobre el mismo. Haciéndolo hacia la derecha, el valor aumentará, mientras que hacia la izquierda disminuirá.

Del mismo modo es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor "slider" (2).

⚠ En estos modelos la zona queda seleccionada tocando directamente sobre el cursor "slider" (2).

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Toque el sensor encendido / apagado general ① (1) durante, al menos, un segundo. Se escuchará un pitido. El Control Táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un "-". Si alguna zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un "-" alternadamente.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el Control Táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general ① (1), incluso si ha sido bloqueado. El sensor de encendido / apagado general ① (1) siempre tiene prioridad para desconectar el Control Táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control Táctil mediante el sensor ① (1), puede encender las placas que desee.

1 Deslice el dedo o toque sobre cualquier punto de uno de los cursores "sliders" (2). La zona ha sido seleccionada y simultáneamente habrá establecido un nivel de potencia entre 0 y 9. En el indicador de potencia correspondiente se mostrará el valor elegido y el punto decimal (4) permanecerá encendido durante 10 seg.

2 Mediante el cursor "slider" (2) puede escoger un nuevo nivel de cocción entre 0 y 9.

Siempre que la placa se encuentre seleccionada, es decir, con el punto decimal (4) encendido, podrá modificar su nivel de potencia.

APAGADO DE UNA PLACA

Baje, con el cursor "slider" (2) la potencia hasta llegar al nivel 0. La placa se apagará.

Al apagar una zona, aparecerá una H en su indicador de potencia (3) si la superficie del vidrio alcanza, en


la zona de cocción correspondiente una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador de potencia (3) se apaga (si la encimera está desconectada), o bien lucirá un "-", si ésta sigue conectada.

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

Es posible desconectar simultáneamente todas las placas usando el sensor encendido / apagado general ① (1). Todos los indicadores de potencia de las zonas se apagarán. Las zonas con calor residual dejarán una H estática en el indicador de potencia (3) correspondiente.


DETECCIÓN DE RECIPIENTES

Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la placa sin que haya un recipiente colocado o cuando éste sea inadecuado.

El indicador de potencia (3) mostrará el símbolo de "no hay recipiente"  si, estando la zona encendida, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.



Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de "no hay recipiente". Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipiente es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva.

 **Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el control táctil. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocara un recipiente sobre ella durante los tres minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!**



FUNCIÓN BLOQUEO

Mediante la Función de Bloqueo puede Vd. bloquear el resto de sensores, excepto el de encendido / apagado ① (1), para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como medida de seguridad para niños.



Para activar esta función ha de tocar el sensor  (6) durante al menos un segundo. Una vez hecho esto, el piloto (7) se enciende indicando que el panel de control se encuentra bloqueado. Para desactivar la función sólo ha de tocar el sensor  (6) de nuevo.

Si apaga el aparato mediante el sensor de encendido / apagado ①(1) mientras el bloqueo está activado, no será posible encender de nuevo la encimera hasta que se desbloquee.

SILENCIADOR DEL PITIDO

Estando la cocina encendida, si toca simultáneamente el sensor  (11) y el sensor de bloqueo  (6) durante tres segundos, se desactivará el pitido que acompaña a cada acción. El indicador del reloj temporizador (12) mostrará "OF".

Esta desactivación no será aplicable a todas las funciones, como por ejemplo el pitido de encendido/apagado, la finalización del temporizador, o bloqueo/desbloqueo de los sensores que permanecen siempre activos.

Para activar de nuevo todos los pitidos que acompañan a cada acción, basta con tocar de nuevo simultáneamente el sensor  (11) y el sensor de bloqueo  (6) durante tres segundos. El indicador del reloj temporizador (12) mostrará "On".

FUNCIÓN STOP&GO

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función temporizador se encuentre activo, también permanecerá en pausa.

Activación de la función Stop&Go.

Toque durante un segundo el sensor Stop&Go **II** (8). Se enciende el piloto (9), y en los indicadores de potencia aparece el símbolo **II** en todas las placas para indicar que la cocción está en pausa.

Desactivación de la función Stop&Go.

Toque de nuevo el sensor Stop&Go **II** (8), se apaga el piloto (9) y se reanuda la cocción en las mismas condiciones de niveles de potencia y temporizadores que había previamente a la pausa.

FUNCIÓN POWER

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal. Dicha potencia depende del tamaño de la placa, pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.

- 1 Deslice el dedo sobre el cursor "slider" correspondiente (2) hasta que en el indicador de potencia (3) aparezca un 9 y mantenga el dedo pulsado durante 1 seg., o bien, pulse directamente sobre la P, y mantenga el dedo pulsado durante 1 seg.
- 2 El indicador de nivel de potencia (3) mostrará el símbolo **P**, la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

La función Power tiene una duración máxima especificada en la Tabla 1 (según modelo). Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9. Se escuchará un pitido.

Al activar la función Power en una placa, es posible que el rendimiento de alguna de las otras se vea afectado, reduciéndose su potencia

hasta un nivel inferior, y en ese caso se mostrará en su indicador (3).

Para desactivar la función Power antes de que trascurra el tiempo de funcionamiento, podemos tocar en el cursor "slider" variando al nivel de potencia o repitiendo el paso 3.

FUNCIÓN "TEMPORIZADOR" (reloj cuenta atrás)

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: Vd. puede temporizar una zona y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo deseado.

En este modelo usted podrá programar cada una de las placas de manera simultánea, para tiempos de 1 a 99 minutos.

Temporizado de una placa.

Una vez determinada la potencia en la placa deseada y mientras el punto decimal permanezca encendido, podrá temporizar la zona. Para ello:

- 1 Toque el sensor **—** (10) ó **+** (11). El indicador del reloj temporizador (12) mostrará 00 y en el indicador de potencia (3) aparecerá el símbolo **t**, ambos parpadeando; (si trascurridos unos segundos no se actúa sobre el temporizador determinando el tiempo, éste se apagará).
- 2 Inmediatamente después, inserte un tiempo de cocción, de entre 1 a 99 minutos, mediante los sensores **—** (10) ó **+** (11). Con el primero el valor comenzará en 60, mientras que con el segundo se iniciará en 01. Tocando ambos de forma simultánea, se restaura su valor a 00; Transcurridos unos segundos, comienza la cuenta

atrás. Cuando quede menos de un minuto, la cuenta atrás será realizada en segundos.

- 3 Cuando el indicador del reloj temporizador (12) deje de parpadear, comenzará a controlar el tiempo automáticamente. En el indicador de potencia (3) correspondiente a la zona temporizada pasarán a lucir alternadamente el nivel de potencia seleccionado y el símbolo **t**,

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se apagará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos, que pueden ser anulados tocando cualquier sensor. El indicador del reloj temporizador (12) mostrará 00 que parpadeará junto con el punto decimal (4) de la zona seleccionada. Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador de potencia (3) mostrará alternadamente el símbolo H y un "-".

Si desea temporizar simultáneamente otra placa, deberá repetir los pasos 1 a 3.

Si hay más de una zona temporizada el indicador del reloj (12) mostrará, por defecto, el tiempo de cocción que le queda a la placa más próxima al apagado. El resto de zonas temporizadas mostrarán el punto decimal de su indicador de potencia parpadeando. Cuando toque el cursor "slider" (2) de otra zona temporizada el reloj mostrará, durante unos segundos, el tiempo que le quede a esa zona y su display mostrará alternadamente su nivel de potencia y una "t".

Modificación del tiempo programado.

Para modificar el tiempo programado, ha de tocar el cursor "slider" (2) de la placa temporizada.

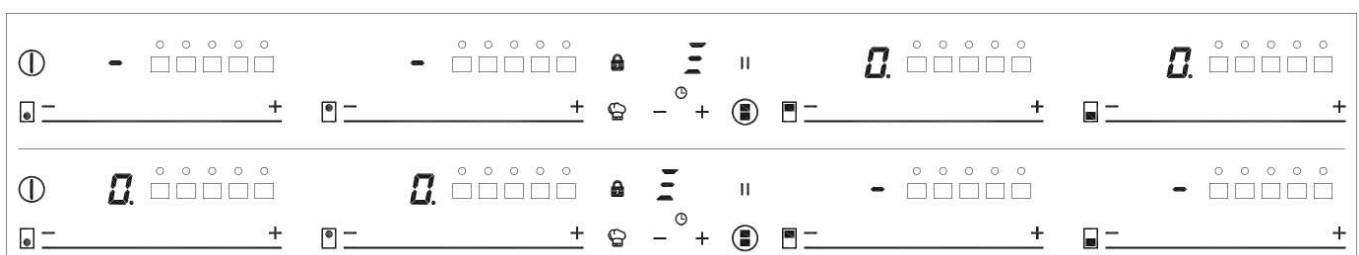


Fig. 28



Fig. 29

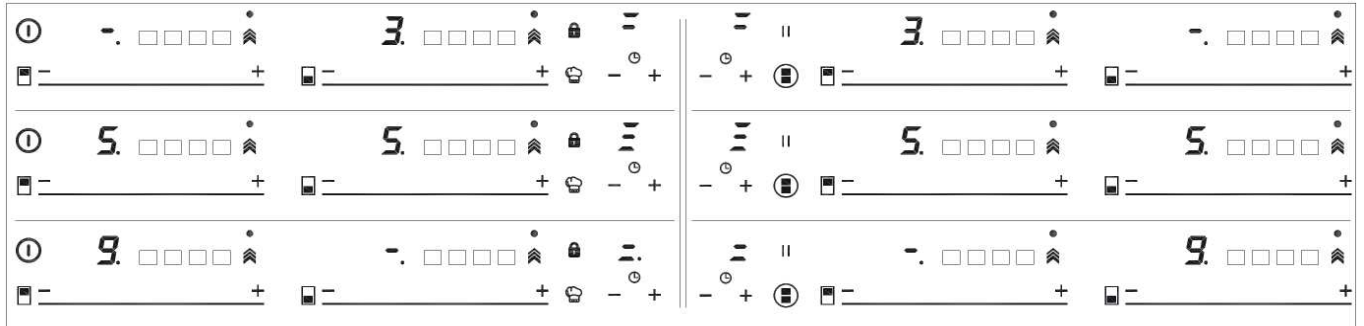


Fig. 30

Entonces le será posible leer y cambiar el tiempo.

Mediante los sensores **-** (10) y **+** (11) modifique el tiempo programado.

Desconexión del temporizador

Si desea parar el temporizador antes de que finalice el tiempo programado:

- 1 Seleccione la placa deseada
- 2 Mediante el sensor **-** (10) reduzca el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado. También para un apagado rápido pulse a la vez los sensores **-** (10) y **+** (11).

FUNCIÓN POWER MANAGEMENT

Algunos modelos disponen de una función de limitación de potencia (Power Management). Esta función permite limitar la potencia total generada por la cocina a diferentes valores escogidos por el usuario. Para ello, durante el primer minuto tras conectar la cocina a la red, es posible acceder al menú de limitación de potencia.

- 1 Toque el sensor **+** (11) durante tres segundos. Aparecerán las letras PL en el indicador del reloj temporizador (12).
- 2 Toque el sensor de bloqueo **🔒**

(6). Aparecerán los diferentes valores de potencia a los que es posible limitar la cocina, pudiendo modificarse mediante los sensores **+** (11) y **-** (10).

- 3 Una vez escogido el valor, toque de nuevo el sensor de bloqueo **🔒** (6). La cocina quedará limitada al valor elegido.

Si desea cambiar de nuevo el valor, deberá desenchufar la cocina y volver a conectarla pasados unos segundos. De este modo, podrá entrar de nuevo en el menú de limitación de potencia.

Cada vez que modifique el nivel de una placa, el limitador de potencia calculará la potencia total que está generando la cocina. Si ha llegado al límite de la potencia total, el control táctil no le permitirá incrementar el nivel de esa placa. La cocina emitirá un pitido, y el indicador de potencia (3) parpadeará en el nivel que no puede sobrepasar. Si desea superar ese valor, deberá bajar la potencia de otras placas; en ocasiones no basta con reducir otra un único nivel, pues dependerá de la potencia de cada placa y el nivel en que se encuentre. Es posible que, para subir el nivel de potencia de una placa grande, deba disminuir varios niveles de otras.

Si utiliza la función de acceso rápido al nivel máximo, y dicho valor se encuentra por encima del valor impuesto por la limitación,

la placa pasará al nivel máximo posible. La cocina emitirá un pitido y parpadeará dos veces dicho valor de potencia en el indicador (3).

FUNCIONES ESPECIALES: CHEF

Estas funciones tienen unos niveles de potencia asignados que permiten cocinar de una manera fácil obteniendo unos resultados excelentes ya que la temperatura del recipiente es controlada continuamente mediante sensores. Una vez alcanzada la temperatura objetivo de la función, aquella se mantiene automáticamente sin necesidad de modificar el nivel de potencia.

Las funciones Chef funcionan correctamente con recipientes cuyo diámetro de área ferromagnética, en la base, se ajuste al diámetro de la zona de cocción. Además, para las funciones de alta temperatura (superior a 100 °C) es necesario que los recipientes tengan una base plana y uniforme, preferentemente de tipo "sándwich" como se indica en la figura 27.


Fig. 27



Para un correcto funcionamiento de estas funciones, es importante


que al comienzo del cocinado el recipiente y la zona de cocción no estén calientes.


En la página web de Teka se pueden consultar recipientes adecuados para este tipo de funciones (ollas, sartenes, parrillas, etc).

El Control táctil dispone de funciones especiales que ayudan al usuario en el cocinado a través del sensor de CHEF  (16). Dichas funciones estarán disponibles dependiendo del modelo.

Para activar una función especial sobre una zona:




1 Primero ésta deberá haber sido seleccionada; en el indicador de potencia (3) el punto decimal (4) estará activo.

2 A continuación pulsar sobre el sensor CHEF  (16). La pulsación sucesiva irá saltando de manera secuencial sobre todas las funciones CHEF disponibles en cada zona. Estas funciones mostrarán su activación mediante los leds correspondientes (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) y (23).

Si se quiere anular en algún momento una función especial activada, se deberá tocar el cursor "slider" (2) de la zona para seleccionarla. El punto decimal (4) del indicador de potencia (3) se encenderá. A continuación toque de nuevo el cursor "slider" (2) para establecer un nuevo nivel de potencia o apagar la zona, o bien, puede escoger una función especial diferente actuando de nuevo sobre el sensor CHEF  (16).

FUNCIÓN KEEP WARM

Esta función establece automáticamente un nivel de potencia adecuado para mantener caliente alimentos ya cocinados.




Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (16), hasta que se ilumine el led (17) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una  en el indicador de potencia (3).

Puede anular la función en cualquier momento apagando

la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

FUNCIÓN MELTING




Esta función permite mantener una baja temperatura en la zona de cocción. Ideal para descongelar alimentos o fundir lentamente otros como chocolate, mantequilla...

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (16), hasta que se ilumine el led (18) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una  en el indicador de potencia (3).

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.



FUNCIÓN SIMMERING

Esta función permite mantener un hervido a fuego lento.

Una vez alcanzada la ebullición en el alimento, actívela seleccionando la placa, y pulsando sucesivamente el sensor CHEF  (16), hasta que se ilumine el led (19) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá una  en el indicador de potencia (3).

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

FUNCIÓN QUICK BOILING (según modelo)

Esta función permite realizar un control de ebullición automático, de gran ayuda para cocer pasta, arroz, huevos, hervir algún alimento, etc. Está disponible únicamente en aquellas zonas en las que aparece el símbolo  / .

Condiciones del recipiente


Para un funcionamiento adecuado de la función Quick Boiling, es necesario utilizar un recipiente que reúna las siguientes condiciones previas:

-Tamaño del fondo lo más cercano




posible al diámetro de la placa.
-SIN TAPA.


-Lleno hasta más de la mitad de su capacidad de agua a temperatura ambiente (nunca emplear agua ya templada o caliente).

El incumplimiento de estas condiciones distorsiona el adecuado control de la ebullición.


 **ADVERTENCIA:** no utilizar esta función para un cocinado distinto al de hervir agua. Jamás utilizar aceite, puede llegar a calentarse en exceso y generar llama.

Activación de la función

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (16), hasta que se ilumine el led (20) situado sobre el icono  / .

Una vez activada la función  aparecerá en el indicador de potencia (3) un segmento en movimiento, que indica que el sistema está ya controlando el cocinado.

Cuando el sistema detecte que está cercano el comienzo de la ebullición, se producirá un primer pitido. Aproveche para preparar el alimento que desee hervir o cocer. Al cabo de 30 segundos se producirá un segundo pitido; si no lo ha hecho aún, es el momento de verter el alimento en la cazuela.

Después del segundo pitido, el sistema activará el temporizador como cronómetro, para que Vd. pueda controlar cuánto tiempo lleva siendo hervido el alimento y en el indicador de potencia (3) aparecerá una .

30 segundos después de la activación del cronómetro, se escuchará un tercer pitido avisando de que a partir de ese momento el sistema reducirá la potencia suministrada, con el fin de mantener una ebullición suave y continua. El cronómetro se mantendrá activo hasta el fin del cocinado.



Si lo desea, puede desactivar el cronómetro y fijar un tiempo para que se produzca la cuenta atrás y el apagado automático de la placa (ver apartado Función Temporizador).

Desactivación de la función

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

Función Slide Cooking (según modelo)

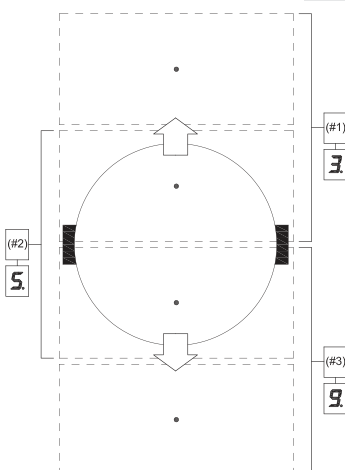
Esta función permite dividir la zona flexible en tres áreas (ver fg.31) y activar una configuración de potencia predefinida. Permitirá deslizar el recipiente de una zona a otra cocinando con la potencia asignada a cada zona.

Para activar esta función pulse el sensor  (16). Al hacerlo se enciende el led (21) situado sobre dicho icono  y el punto decimal (4) de una de las zonas vinculadas, mostrando además en su indicador de potencia (3) el valor "5", que corresponde a la zona #2. El indicador de potencia (3) de la otra zona vinculada, mostrará tres segmentos (ver fg.29). Dispone de unos segundos para situar el recipiente en dicha zona, en caso contrario la función se desactiva automáticamente.

Una vez colocado el recipiente, puede deslizarlo por las zonas: en el indicador de potencia (3) aparecerá automáticamente el nivel de potencia: para la zona #1, el nivel de potencia es 3, para la zona #2 el nivel de potencia es 5 y para la zona #3 el nivel de potencia es 9 (ver fg. 30 y 31).




Para desactivar esta función deberá tocar el cursor "slider" (2) en la posición "0".

Fig. 31



FUNCIÓN GRILLING




Esta función establece un control automático de potencia adecuado para cocinar a la plancha.

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (16), hasta que se ilumine el led (22) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una  en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

FUNCIÓN PAN FRYING



Esta función establece un control automático de potencia adecuado para freír con poco aceite o saltear.


Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (16), hasta que se ilumine el led (23) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una  en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

FUNCIÓN DEEP FRYING

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para freír con abundante aceite.




Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (16), hasta que se ilumine el led (24) situado sobre el icono . Una

vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase de precalentamiento, aparecerá una  en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

FUNCIÓN CONFIT

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para confitar.

Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (16), hasta que se ilumine el led (25) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una  en el indicador de potencia (3) y sonará una señal acústica, indicando al usuario que debe añadir los alimentos.

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

FUNCIÓN POACHING

Esta función establece un control automático de potencia adecuado para freír alimentos a temperatura media. Ideal para freír las patatas, en la elaboración de la tortilla española. Para activarla, seleccione la placa, y pulse sucesivamente el sensor CHEF  (16), hasta que se ilumine el led (26) situado sobre el icono . Una vez activada la función aparecerá un segmento en movimiento, en el indicador de potencia (3), indicando que el sistema está en la fase de precalentamiento del recipiente. Una vez finalizada esta fase, aparecerá una  en el indicador de potencia (3) y sonará

una señal acústica indicando que el usuario debe añadir los alimentos.

Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa, modificando el nivel de potencia o eligiendo una función especial diferente.

FUNCIÓN FLEX ZONE

A través de esta función es posible lograr que dos zonas de cocción, señaladas en la serigrafía, funcionen de forma conjunta, tanto para seleccionar un nivel de potencia como para activar la función temporizador.

Para activar esta función pulse el sensor ■ (15). Al hacerlo, se encienden los puntos decimales (4) de las placas vinculadas y mostrarán, en sus indicadores de potencia (3), el valor "0". El indicador del reloj temporizador (12) mostrarán tres segmentos indicando las zonas activadas. En el caso de que su modelo disponga de varias zonas con "Flex Zone", podrá seleccionar la opción deseada pulsando sucesivamente el sensor ■ (15) antes de asignar potencia a la zona elegida. Dispone de unos segundos para realizar la siguiente maniobra, en caso contrario la función se desactiva automáticamente (ver fig. 28).

Tras haber seleccionado la "Flex Zone", puede asignar la potencia actuando sobre cualquiera de los cursores "sliders" (2) de una de las zonas vinculadas. El nivel de potencia y sus variaciones se mostrará simultáneamente en los indicadores de potencia (3) de ambas zonas.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo el sensor ■ (15). Así mismo, cuando se desactiva la función, los niveles de potencias y funciones asignadas a las zonas vinculadas se borrarán.

FUNÇÃO SYNCHRO (dependendo do modelo)

Através desta função, é possível conseguir que duas zonas de cozedura - indicada no ecrã impresso

como "Synchro" - trabalhem em conjunto, tanto para seleccionar um nível de potência como para ativar a função temporizador em ambas as zonas.

Premir o sensor Ⓢ (14) para ativar esta função. Fazendo isto, acendem-se os pontos decimais (4) das placas ligadas e o valor "0" pisca nos indicadores de potência (3). A deteção do recipiente acontecerá em toda a zona ligada. Terá alguns segundos antes de realizar a operação seguinte, de outro modo a função será automaticamente desativada.

Para desativar esta função, deve tocar de novo no sensor Ⓢ (14). Quando a função for desativada, também são limpos os níveis de potência e funções atribuídos às zonas relacionadas.


DESCONEXIÓN DE SEGURIDAD


Si por error una o varias zonas no fue-sen apagadas, la unidad se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver tabla 1).

Tabla 1

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ó 5 minutos, se ajusta al nivel 9 (según modelo)


Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", aparece un 0 si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien una H si existiera riesgo de quemado.

 **Mantenga siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.**

 **Ante cualquier problema de maniobrabilidad o anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico.**

SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

- * Utilizar recipientes con fondo grueso y totalmente plano.
- * No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
- * Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.
- * Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.
- * Diámetros mínimos recomendados del fondo de los recipientes, (ver "Technical Data Sheet" entregada con el producto).

 **Tenga la precaución de que no caigan sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.**

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN


Para la buena conservación de la encimera se ha de limpiar empleando productos y útiles adecuados, una vez se haya enfriado. De esta forma resultará más fácil y evita la acumulación de suciedad. No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar la superficie, ni tampoco aparatos que funcionen mediante vapor.


Las suciedades ligeras no adheridas pueden limpiarse con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada. Sin embargo, para las manchas o engrasamientos profundos se ha de emplear un limpiador para vitrocerámicas, siguiendo las instruc-

ciones de su fabricante. Por último, la suciedad adherida fuertemente por quemado podrá eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Las irisaciones de colores son producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas. Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta. Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas, aunque tal vez necesite repetir varias veces la limpieza.

¡Atención!


 **Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.**

 **No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.**

El fabricante se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

CONSIDERACIONES MEDIOAMBIENTALES



El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a

evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto. Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados >PE<, LD<, >EPS<, etc. Deseche los materiales de embalaje, como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio. Cumplimiento con la Eficiencia Energética de encimeras:

-El aparato ha sido ensayado de acuerdo a la norma EN 60350-2 y el valor obtenido, en Wh/kg, está disponible en la placa de características del aparato.

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cada vez que cocine:

- * Utilice la tapa más adecuada al recipiente con el que cocine siempre que sea posible. El cocinado sin tapa requiere más energía.
- * Utilice sartenes con bases planas y cuyos diámetros se ajusten al tamaño de la zona. Los fabricantes a menudo proporcionan el diámetro de la parte superior del recipiente el cuál es siempre más grande que el diámetro de la base.
- * Cuando utilice agua para cocinar, haga uso de pequeñas cantidades para preservar las vitaminas y minerales de los alimentos, sobre todo de los vegetales y establezca el mínimo nivel de potencia que permita mantener el cocinado. Un alto nivel de potencia es innecesario y un gasto de energía.
- * Use recipientes pequeños cuando cocine pequeñas cantidades de comida.

SI ALGO NO FUNCIONA

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación.


No funciona la cocina: Compruebe que el cable de red esté conectado al correspondiente enchufe.

Las zonas de inducción no calientan: El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño). Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.

Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción: En recipientes poco gruesos o que no son de una pieza, el zumbido es consecuencia de la transmisión de energía directamente al fondo del recipiente. Este zumbido no es un defecto, pero si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo más grueso, y/o de una pieza.

El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde: No tiene ninguna placa seleccionada. Asegúrese de seleccionar una placa antes de actuar sobre ella. Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos. Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos. El bloqueo está activado. Desactive el bloqueo.

Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada: Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica. Éste sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.

Aparece el símbolo  en el indicador de potencia de una placa: El sistema de inducción no encuentra un recipiente sobre la placa, o éste es inadecuado.

Se apaga una placa y aparece el mensaje C81 ó C82 en los

indicadores: Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio. Espere un tiempo para que se refrigere la electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

Aparece C85 en el indicador de una de las placas:

El recipiente utilizado no es adecuado. Apague la cocina, vuelva a encender-la y pruebe con otro recipiente.


Se apaga la cocina y aparece el mensaje C90 en los indicadores de potencia (3):


El control táctil detecta el sensor on/off (1) cubierto y no permite el encendido de la cocina. Retire los posibles objetos o líquidos dejando limpia y seca la superficie del control táctil hasta que desaparezca el mensaje.


El aparato se apaga y muestra el mensaje C91 en los indicadores de potencia (3):


El control táctil detecta que el sensor de Stop&go (6) está cubierto y no permite manejar la encimera. Retire los posibles objetos o líquidos, limpie y seque la superficie del control táctil, después presione dos veces el sensor Stop&Go (6) para que el mensaje desaparezca y el control regrese a su operación normal.


Safety warnings induction module:


 Warning. If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stovetop to avoid electric shocks.


 This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.


 Do not steam clean this device.

 Warning. The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the hob unless they are permanently supervised.


 This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, **ONLY** when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done by unsupervised children.


 Children must not play with the device.


 Warning. It is dangerous to cook with fat or oil without being present, as these may catch fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water! In this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.


 Do not store any object on the cooking areas


of the induction hob. Prevent possible fire hazards.


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

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


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

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

 **WARNING:** Use only stovetop protectors designed by appliance manufacturer or indicated by the manufacturer in the instructions for use as adequate or stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protectors can cause accidents.

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

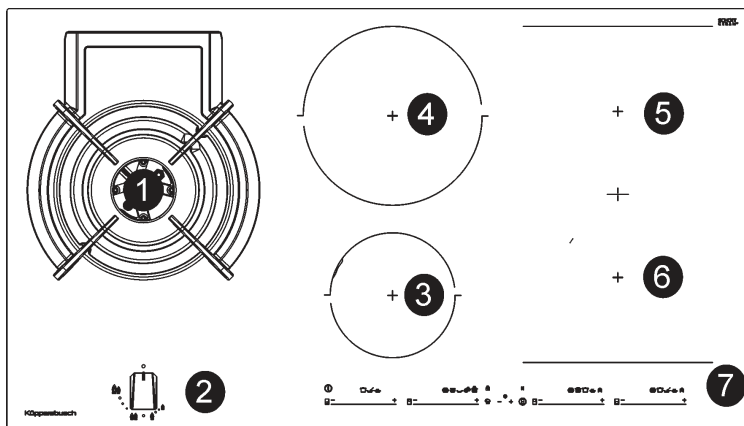
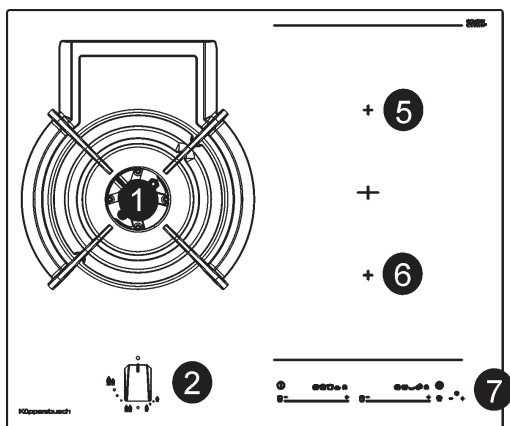
 For a proper cleaning, see cleaning instructions.

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

 **WARNING!** The manufacturer will not be liable for any damage caused by the alteration or modification of the product or its components during the installation. The installer will be liable for any damages or faults occurred for the incorrect assembly or installation. For any damages resulting from the installation of the product, please contact the authorized installer.

KIG6850.0SR

KIG9850.0SR



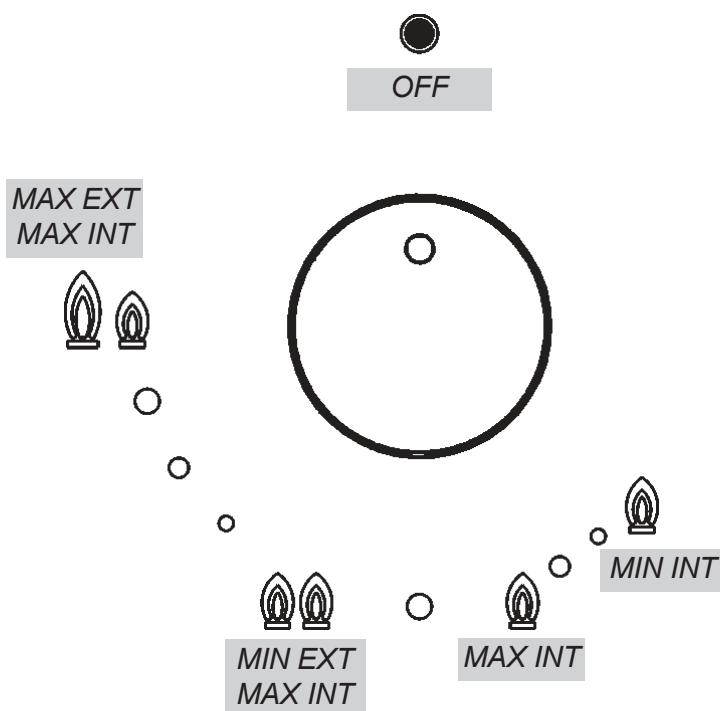
- 1 Ultra rapid gas burner DUAL of 6000 W
- 2 Burner control knob
- 3 Electric heating element induction Ø 15,0 cm of 1200/1600 W
- 4 Electric heating element induction Ø 21,5 cm of 2100/3000 W
- 5 Heating element ind. flex 22.8X20.0 cm of 1750/2000 W
- 6 Heating element ind. flex 22.8X20.0 cm of 1750/2000 W
- 7 Touch control

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

DUAL

Fig. 22

Burners	Ø pans cm.
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	12 ÷ 16



DUAL BURNERS

Separate regulation of the inner and outer rings (in practical terms, a dual burner controlled by a single knob), offering very flexible use thanks to the possibility to light either the inner flame only or the whole burner (inner and outer flame at the same time).

LIGHTING AND USING THE "DUAL" BURNER

Stand the pan on the burner before lighting.

Despite being controlled by a single knob (fig. 22), the "DUAL" burner can be used in two different ways.

A) - Using the complete burner: starting from the off position ● You must first press the knob, simultaneously turning it anti-clockwise,

until the indicator points to the maximum delivery position obtaining the maximum flow capacity of both flames.

When the flames are lit, keep the knob pressed for a few seconds, until the device automatically keeps the burner lit.

It is now possible to regulate the intensity of the flame by turning the knob anti-clockwise (from the maximum flow capacity position of the inner and outer flames to the maximum flow capacity of the inner flame and the minimum of the outer flame).

To turn off the burner, turn the knob clockwise, realigning the indicator with the ● off symbol.

B) - Using the inner flame only: after lighting the burner and regulating the inner flame to maximum flow capacity and the outer flame to minimum flow capacity as described above, turn the knob anti-clockwise until it clicks once. The inner flame is now at maximum flow capacity while the outer flame is turned off.

Continue turning anti-clockwise to regulate the inner flame to the minimum flow capacity.

Turning off:

to turn off the burner, turn the knob clockwise, realigning the indicator

with the ● off symbol.

Once the "DUAL" burner is operating in either of the two modes described, it is possible to swap from one mode to the other by simply turning the knob to the position required.

IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER

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

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

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

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

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

● Do not use the appliance barefoot.

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

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

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

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

IMPORTANT:

always disconnect the appliance

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

HOT PLATE

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

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

Depending on the dirty level we recommend:

- slight stains: it is enough the use of a moist clean rag.

- Marks of liquid, overflowed from the pot, can be removed using vinegar or lemon.

Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 7 and 8) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 8).

Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 6) and allow to dry fully.

Do not wash in the dishwasher.

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

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- check that burner head slots "T" (fig. 8) have not become clogged by foreign bodies.

- Check that enamelled burner cap "A", "B", "C" (fig. 7 and 8) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.

- The pan support must be placed in the appropriate centering pins verifying the perfect stability.

- Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.

- Don't use steam jets for the equipment cleaning.

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

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

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

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

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

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

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

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

INSTALLING THE HOT PLATE

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel. Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.)

Type of appliance	Volume of room cubic metres	Min. size of vent sq. cm.	Openable window or alternative method of venting to the outside
Domestic ovens hotplates or any combinations	5	100	yes
	5 to 10	50	yes
	11 to 20	nil	yes
	20 and above	nil	yes

within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 10. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 10).

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

FIXING THE HOT PLATE

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

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary length to positioning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 5 under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" of the fastening hooks "G" (see fig. 11 and 12).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 120 mm from the top (see fig. 10).

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than

the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

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

The appliance must be installed in compliance with BS 6172 1990, BS 5440 part. 2 1989 and BS 6891 1988.

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

ROOM VENTILATION

To ensure correct operation of the appliance, it is important to ensure that the room where the hot plate is installed has sufficient ventilation, as set out in BS 5440 part 2. 1989. See table above.

Natural air flow must enter directly through permanent openings in the walls of the room in question. These must open towards the outside and possess a minimum section of 100 cm² see fig. 2). It must be impossible to obstruct these openings.

Indirect ventilation with air drawn from adjacent rooms is permitted in strict compliance with the provisions in force.

LOCATION AND AERATION

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

so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

GAS CONNECTION

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

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

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

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

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

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

Before connecting the appliance, check that:

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

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

- fit a standard plug "C" suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 15, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol  = green - yellow wire.

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

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.

- Remember that the earth wire must not be interrupted by the

circuit-breaker.

- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit-breaker.

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

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

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments.

All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.

Our burners do not require primary air adjustment.

TAPS

"Reduced rate" adjustment

- witch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 22).
- Remove knob "M" (fig. 13 and 14) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 13) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done trough the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig. 13) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig 14). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

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

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

REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting

injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using an appropriate tool. Now unscrew injector (see fig. 16) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

To access the injector, (fig. 18 and fig. 19).

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must

reset any seals on the regulating or pre-regulating devices. The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre. For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

TAPS LUBRIFICATION
Should a tap being blocked, do

not force and ask for Technical Assistance.

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

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

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	gr/h	l/h		1/100 mm	Min.	Max.
1	DUAL total	G30 - BUTANE	28 - 30	436		2x80B+46B	3500	6000	56,4%
		G31 - PROPANE	37	429		2x80B+46B	3500	6000	
		G20 - NATURAL	20		571	2x125A+71A	3500	6000	
	DUAL central	G30 - BUTANE	28 - 30	58		46B		800	
		G31 - PROPANE	37	57		46B		800	
		G20 - NATURAL	20		76	71A		800	

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

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES

		Typo of cable	Monophase power supply	Monophase power supply	Monophase power supply
			220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	(2 elements) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	(4 elements) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
gas	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
inducción	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm ²	
		H05 V2V2-F			5 X 1.5 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 9) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

DENOMINATIONS	Ø (cm)	Ø pot recommended (minimum in cm.)	POWER (W)	*EC _{electric cooking} Wh/kg
Element heating induction	15,0	10	1200/1600	182,1
Element heating induction	21,5	13	2100/3000	178,7
Heating element ind. flex 22.8X20.0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6
Heating element ind. flex 22.8X20.0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6

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

INSTALLATION

Installation with cutlery drawer

If you wish to install furniture or a cutlery drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented. The board must be fitted 18 mm beneath the under part of the stovetop, oven housing, if installed in the same unit.

Put the oven on top

See figure 10 for cutting table dimensions and **ventilation openings are required!**

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

Warning:

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

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

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

! Only the official technical service can handle or repair the appliance, including

replacement of the power cable.

! Before disconnecting the hob from the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 23 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.



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

ABOUT INDUCTION

Advantages

With an induction hob, the heat is transmitted directly to the pan.

This has a number of advantages:

- Saves time.
- Saves energy.
- Easy to clean as if the food comes into contact with the glass plate, it does not burn easily.
- Improved energy control. The energy is transferred to the pan as soon as the power controls are pressed. In addition, as soon as the pan is removed from the cooking zone, the power supply stops. It is not necessary to switch the power off first.

Pans

Only ferromagnetic pans are suitable for use with an induction hob.

There are several types:

-cast iron, enameled steel, and stainless steel pans specifically for use with induction hobs.

We do not recommend the use of diffuser plates or materials such as fine steel, aluminum, glass, copper, or clay.

Each cooking zone has a minimum pan detection time. This depends on

the material and the ferromagnetic diameter of the base of the pan. Therefore it is essential to use the cooking zone that best matches the diameter of the base of the pan to be used.

If the pan is not detected on the selected cooking zone, try using the next smallest zone.

When the Flex Zone is used as a single cooking zone, larger pans suitable for this type of zone can be used (see fig. 23).

Fig. 23



Some pans without a complete ferromagnetic base are sold as suitable for induction (see fig. 24). In these pans, only the ferromagnetic base is heated. Consequently the heat is not evenly distributed across the base of the pan. This may mean that the non-ferromagnetic part of the base of the pan does not reach the right cooking temperature.

Fig. 24



Other pans, with aluminum inserts in the base have a smaller area of ferromagnetic material (see fig. 25). In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pan. In addition, the power supplied may be lower and, consequently, the pan will not heat up correctly.

Fig. 25



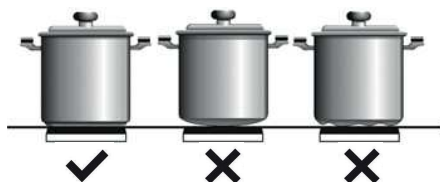
Influence of the base of the pans

The type of base used on the pan may affect the uniformity

and results of the cooking. Pans with a stainless steel “sandwich” base use materials that assist the uniform distribution and diffusion of the heat, resulting in savings in time and energy

The base of the pan must be completely flat, thus ensuring a uniform power supply (see fig. 26).

Fig. 26



Never heat empty pans, or use pans with a thin base, as these may heat up quickly without allowing time for the automatic disconnection function of the cooker to come into operation.



IMPORTANT RECOMMENDATIONS:

Use vessels with the same base diameter as that of the cooking zone.

In the cooking zones closest to the control panel, always keep the vessels within the cooking marks indicated on the glass surface and use vessels of the same or smaller diameter to these. This will help to prevent overheating in the control zone.

Use the rear cooking zones for intensive use of the appliance. This will help to prevent overheating of the control panel.

Do not allow the vessels to invade the control panel zone, especially during cooking.

Use and Maintenance

USER INSTRUCTIONS OF THE TOUCH CONTROL

HANDLING ELEMENTS (fig. 20)

- 1 General on/off sensor.
- 2 Cursor slider for controlling power.

- 3 Power and/or residual heat indicator*.
- 4 Decimal dot of power and/of residual heat indicator.
- 5 Direct access to “Power” function.
- 6 Activation sensor for “Block” function.
- 7 Pilot indicator light “Block” function activated*.
- 8 Activation sensor for “Stop&Go” function.
- 9 Pilot indicator light “Stop&Go” function activated*.
- 10 “Minus” sensor for timer.
- 11 “Plus” sensor for timer.
- 12 Timer indicator.
- 13 Decimal dot of the timer.*
- 14 Activation sensor for “Synchro” function; (depending on model).
- 15 Activation sensor for “Flex Zone” function; (depending on model).
- 16 Activation sensor for “Chef” functions; (depending on model).
- 17 Pilot indicator light “Keep Warm” function activated*; (depending on model).
- 18 Pilot indicator light “Melting” function activated*; (depending on model).
- 19 Pilot indicator light “Simmering” function activated*; (depending on model).
- 20 Pilot indicator light “Quick Boiling” function activated*; (depending on model).
- 21 Pilot indicator light “Slide Cooking” function activated*; (depending on model).
- 22 Pilot indicator light “Grilling” function activated*; (depending on model).

- 23 Pilot indicator light “Pan Frying” function activated*; (depending on model).
- 24 Pilot indicator light “Deep Frying” function activated*; (depending on model).
- 25 Pilot indicator light “Confit” function activated*; (depending on model).
- 26 Pilot indicator light “Poaching” function activated*; (depending on model).

* Only visible while running.

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function. Each action is verified by a beep. Use the cursor slider (2) to adjust power levels (0 - 9) by sliding your finger over it. Sliding towards the right increases the value, whereas sliding towards the left decreases it.

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



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

SWITCHING ON THE DEVICE

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

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

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

ACTIVATING PLATES

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

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

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

TURNING OFF A PLATE

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

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

TURNING ALL PLATES OFF

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

PAN DETECTOR

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

The power indicator (3) will show a symbol to designate "there is no pan" if, while the zone is on, no pan is

detected or the pan is not suitable

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

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

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

BLOCK FUNCTION

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

To activate this function, touch sensor ② (6) for at least one second. Once you have done so, the pilot (7) turns on indicating that the control panel is blocked. To deactivate the function, simply touch sensor ② (6) again.

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

SILENCER OF THE BEEP

When the hob is on, if one presses the touch key + (11) and the locking touch key ③ (6) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated. The time indicator (12)

will display "OF".

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

To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key + (11) and the locking touch key ③ (6) for three seconds. The time indicator (12) will display "On".

STOP&GO FUNCTION

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

Activating the Stop function.

Touch the Stop sensor ④ (8) for one second. The pilot (9) lights up and the power indicators will show the symbol "P" to indicate cooking has been paused.

Deactivating the Stop function

Touch Stop&Go sensor ④ (8) again. The pilot (9) turns off and cooking resumes under the same power and timer settings that were established before the pause.

POWER FUNCTION

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

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

2 The power level indicator (3) will show the symbol "P", and the plate will start to supply extra power. The Power function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the Power function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (3). Deactivation of Power Function, before its working time passes, can be done either by means of touching cursor "slider" modifying its power level or repeating step 3.

TIMER FUNCTION (countdown clock)

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

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

Setting a timer on a plate.

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

To that end:

- 1 Touch sensor **—** (10) or **+** (11). Timer Indicator (12) will show "00" and corresponding zone indicator (3) will show the symbol **⏱** blinking alternately with its current power level.
- 2 Immediately afterwards set a cooking time between 1 and 99 minutes, using the sensors **—** (10) ó **+** (11). With the first one the value will start at 60, whereas with the second it will start at 01. By keeping sensors **—** (10) ó **+** (11) pressed, the value will be restored to 00. When there is less than one minute left, the clock will begin to count down in seconds.
- 3 . When the timer indicator (12) stops flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (3) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol **⏱**.

Once the selected cooking time has

elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a

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

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

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

Changing the programmed time.

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

Through sensors **—** (10) and **+** (11), you can modify the programmed time.

Disconnecting the clock

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

- 1 Select the desired plate.
- 2 Adjust the value of the clock to "00" by using the sensor **—** (10). The clock is cancelled. This can also be done more quickly by pushing the "sensors **—** (10) and **+** (11) at the same time.

POWER MANAGEMENT FUNCTION

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

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

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

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

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

indicator (3).

SPECIAL FUNCTIONS: CHEF

These functions have pre-allocated power levels to make cooking easier, obtaining excellent results as the temperature of the pan is controlled continuously by sensors. When the target temperature for the function has been reached, it is automatically maintained without needing to change the power level.

The Chef functions operate correctly with pans with the same ferromagnetic area on the base of the pan as the area of the cooking zone. In addition, for high temperature functions (above 100 °C), pans must have a flat, even base (preferably "sandwich" type) as shown in figure 27.

Fig. 27



To ensure the correct operation of these functions, it is important that the pan and the cooking zone are not hot at the start of the process.

Further information about suitable pans (saucepans, frying pans, grills, etc.) is given on the Teka web page.

The Touch Control has special features that help the user to cook through the CHEF sensor (16). These functions are available depending on the model.

To activate a special feature on a zone:

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

2 Now click on the CHEF sensor (15).

(16). The sequentially successive presses will go over all the CHEF functions available in each zone one by one. These functions will show the activation with the corresponding leds (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) and (23).

If you want to cancel a special active function at any time, you should touch the "slider" cursor sensor (2) of the related zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then, touch again the "slider" (2) cursor to set a new power level or to power off the zone, or you can choose a different special function touching again on the CHEF sensor (15).

KEEP WARM FUNCTION

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

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16) until the led (17) located on the icon (17) lights up. Once the function is activated, the symbol (17) will appear on the power indicator (3).

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

MELTING FUNCTION

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

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16) until the led (18) located on the icon (18) lights up. Once the function is activated, the symbol (18) will appear on the power indicator (3).

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

SIMMERING FUNCTION

This feature allows you to keep simmered.

After the food is boiled, enable the plate by selecting it, and press the CHEF sensor (16) until the led (19) located on the icon (19) lights up. Once the function is activated, the symbol (19) will appear on the power indicator (3).

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

QUICK BOILING FUNCTION (depending on the model)

This function enables the automatic boiling control, which is a great help for cooking pasta, rice, eggs, boil some food, etc. It is available only in zones where the (20) symbol appears.

Conditions of the container

For a proper operation of the Quick Boiling function, you need to use a container that meets the following preconditions:

- Bottom size as close as possible to the diameter of the plate.
- **WITHOUT CAP.**
- Filled to **over half its capacity at room temperature water** (never use warmed or hot water).

Failure to comply with these conditions will distort the proper control of boiling.

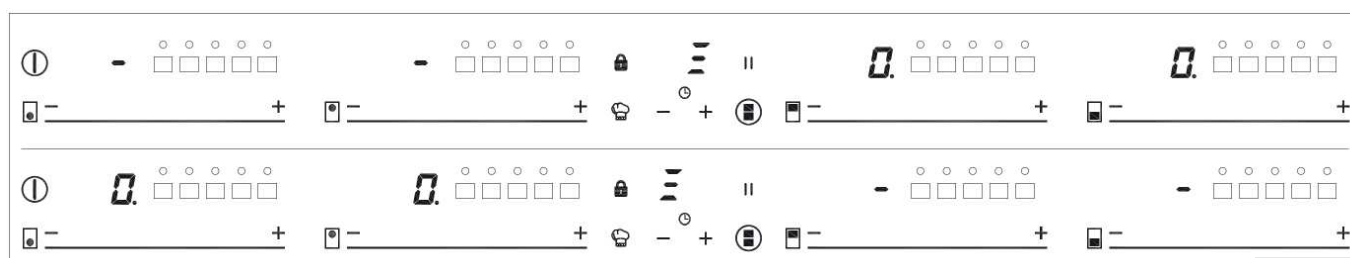


Fig. 28



Fig. 29

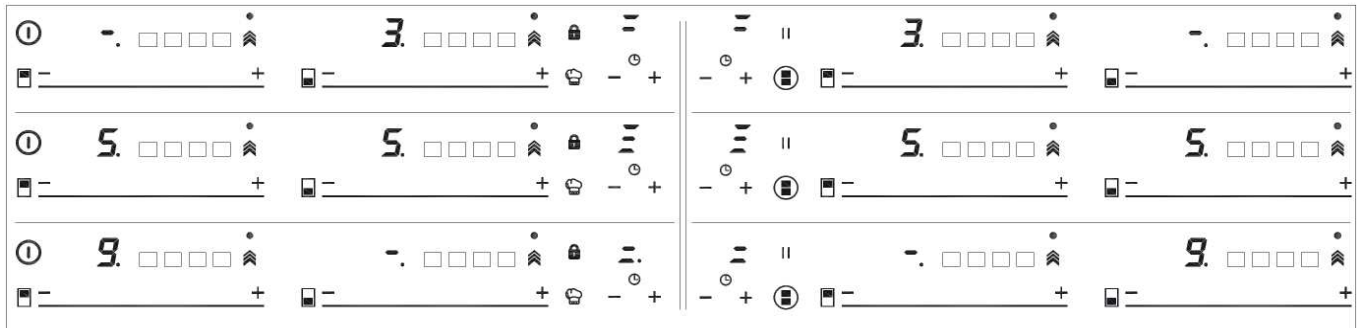


Fig. 30

⚠ WARNING: do not use this feature for a different cooking purpose other than boiling water. Never use oil, it may lead to overheat and generate a flame.

Activation of the function

To activate the function, select the plate, and press the CHEF sensor (16) until the led (20) located on the icon (16) lights up.

Once the feature is activated, the sign **A** will appear on both the power indicator (3) and the timer indicator (12); a moving segment will appear, indicating that the cooking is under system's control.

When the system detects that it is about to start boiling, a first beep will be heard. Take this opportunity to prepare your food for boiling or baking as desired.

After 30 seconds, a second beep will be heard; if you have not already done so, it's time to pour the food in the pan.

After the second beep, the system will activate the timer and stopwatch for you so that you can control how long the food is to be boiled.

30 seconds after activating the stopwatch, a third beep will sound to warn that from that moment on, the system will decrease the power supplied in order to maintain

a gentle and continuous boil. The timer will remain active until the end of cooking.

If desired, you can disable the timer and set a time for the countdown and automatic shutdown of the plate (see section Timer Function).

Deactivation of the function

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

SLIDE COOKING FUNCTION (depending on the model)

This function allows to divide the flexible zone into three areas (see fig. 31) and activates a predefined power configuration. It will allow slide the vessel from one area to another, to cook with the power assigned to each zone.

To activate it, you must first activate the "Flex Zone" function (see section "Flex Zone function").

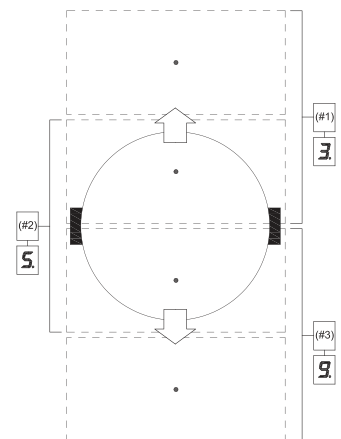
After, press on the CHEF sensor (16), until the leds (21) located on the icon (16) lights up. When doing so, the power indicators (3) will show three segments (see fig. 29) indicating that you can now place the vessel.

Once the vessel is placed, the power level will appear automatically in the power indicators (3): for zone

#1, the power level is 3, for zone #2 the power level is 5 and for zone #3 the power level is 9 (see fig. 31 and 30).

To deactivate this function, you must touch the "slider" cursor (2) in the position "0".

Fig. 31



GRILLING FUNCTION



This function sets an automatic power control suitable for cooking on the grill.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16), until the led (22) located on the icon (16) lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign **A** will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

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

PAN FRYING FUNCTION



This function sets an automatic power control suitable for frying with little oil or sautéing.

To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16), until the led (23) located on the icon  lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign  will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

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

FUNCTION DEEP FRYING

This function sets an automatic power control suitable for frying with plenty of oil.



To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16), until the led (24) located on the icon  lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign  will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

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

CONFIT FUNCTION

This function sets an automatic power control suitable for confit.


To activate it, select the plate, and press on the CHEF sensor (16),

until the led (25) located on the icon  lights up. Once the function is activated, on the power indicator (3) a moving segment will appear indicating that the cooking is in the preheating phase of the vessel. Once this phase is finished, the sign  will appear on the power indicator (3) and a beep will be heard, indicating to the user that he must add the food.

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

POACHING FUNCTION



This function sets an automatic power control suitable for frying food at medium temperature. Ideal for frying potatoes, in the preparation of the Spanish omelette.

To activate it, select the hob, and successively press the CHEF sensor (16), until the led (26) above the icon  lights up. Once the function is activated, a moving segment will appear on the power indicator (3), indicating that the system is in the preheating phase of the container. Once this phase is finished, a will appear on the power indicator (3) and an acoustic signal will sound indicating that the user must add food.

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


FLEX ZONE FUNCTION

Through this function, it is possible to enable two cooking zones work together, and to select a power level and to activate the timer function for both zones.

To activate this function, press the sensor  (15). By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value "0" will be shown on their power indicators (3). The clock timer indicator (12) will show three segments indicating the activated zones. In case your model has several zones with "Flex Zone", you can select the desired option by pressing the sensor  (15) before assigning the power to the chosen zone. You will have


a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically (see fig 28).


After the "Flex Zone" is selected, you can assign the power by touching any of the "sliders" cursors (2) of one of the linked zone. The power level and its variations are displayed simultaneously on the power indicators (3) of both zones.

To disable this feature, you should touch the sensor  (15) again. Also, when the function is disabled, the levels of powers and functions assigned to the related zones are cleared.

SYNCHRO FUNCTION (depending on the model)

Through this function, it is possible to achieve that two cooking zones -indicated in the printing screen as "Synchro" work together and to select a power level and to activate the timer function for both zones

Press the sensor  (14) to active this function. By doing so, the decimal points (4) of the linked plates will light up and the value "0" will blink on their power indicators (3). The detection of the container will take place throughout the linked zone. You will have a few seconds to perform the next operation; otherwise, the function will be disabled automatically.

To disable this feature, you should touch the sensor  (14) again. Also, when the function is disabled, the levels of powers and functions assigned to the related zones will be cleared.

SAFETY SWITCH OFF FUNCTION


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

Table 1

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

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

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

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

SUGGESTIONS AND RECOMMENDATIONS

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

 **Try not to spill sugar or products containing sugar on the**

glass as while the surface is hot these could damage it.

CLEANING AND MAINTENANCE


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


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

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

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

Warning:

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


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

The manufacturer reserves the right to make changes to its manuals that it deems necessary or useful,

without affecting the product's essential features.

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS



The symbol  on the product or its packaging means that this product cannot be treated like ordinary household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and electronic appliances. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health, which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your local authority, household waste service or the store where you purchased the product. The packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled completely. Plastic components are marked >PE<, >LD<, EPS<, etc. Dispose of packaging materials, like household waste, in your local container.

Fulfillment with Energy Efficiency of the appliance:

-Appliance has been tested according to standard EN 60350-2 and the obtained value, in Wh/kg, is available in the appliance's rating plate.

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

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

IF SOMETHING DOES NOT WORK

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

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

The container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small). Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

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

With containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container. The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

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

No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it.

There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

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

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

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

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

The hotplate will switch off and the message C81 or C82 will appear on the indicators:

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

C85 appears on the indicator of one of the hotplates:

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

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

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

The appliance switches off and the message C91 appears on the power indicators (3):

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

Avertissements sur la sécurité module d'induction:

⚠ Attention. En cas de rupture ou de fissure de la vitre céramique, la plaque de cuisson devra être immédiatement déconnectée de la prise de courant pour éviter d'éventuels chocs électriques.

⚠ Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec un minuteur extérieur (non inclus dans l'appareil), ni sous un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

⚠ Attention. L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant leur fonctionnement. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de la plaque, sauf s'ils sont sous contrôle permanent d'un adulte.

⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, **SEULEMENT** sous un contrôle, ou bien si les informations appropriées leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et si elles ont assimilé les dangers que son utilisation suppose. Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans contrôle.

⚠ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

⚠ Attention. Il est dangereux de cuisiner à base de graisse

ou d'huile sans être présent, dans la mesure où celles-ci peuvent s'enflammer. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau ! Le cas échéant, déconnecter l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle, une assiette ou une couverture.

⚠ Ne ranger aucun objet sur les zones de cuisson de la plaque. Veillez à éviter les éventuels risques d'incendie.

⚠ Le générateur à induction est conforme aux normes européennes en vigueur. Cependant, nous recommandons aux personnes équipées d'un appareil cardiaque de type stimulateur cardiovasculaire de consulter leur médecin ou bien en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.

⚠ Ne pas placer sur la surface de la plaque de cuisson d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles, car ils peuvent chauffer.

⚠ Après utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson, ne vous contentez pas de retirer le récipient. Dans le cas contraire, vous pourriez provoquer la mise en route de la plaque par exemple en plaçant par inadvertance un autre récipient dessus alors qu'elle se trouve en période de détection d'un récipient. Vous éviterez ainsi des accidents !

⚠ Si le câble flexible d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter des risques.

⚠ ATTENTION: Utilisez uniquement des protecteurs pour la plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquée par le fabricant dans la notice d'utilisation comme appropriée ou protecteurs de la table de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadéquats peut causer des accidents.

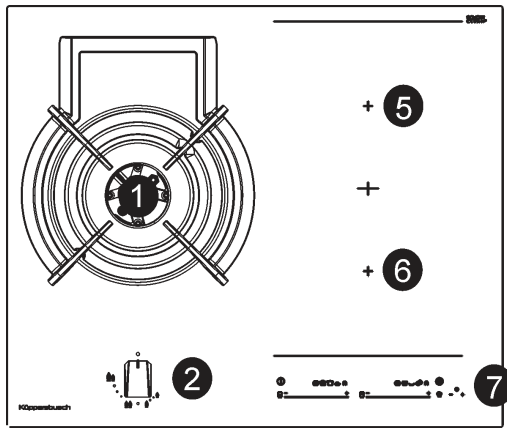
⚠ Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil après son installation. Des moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe selon les règles d'installation.

⚠ Pour un bon nettoyage, voir les instructions de nettoyage.

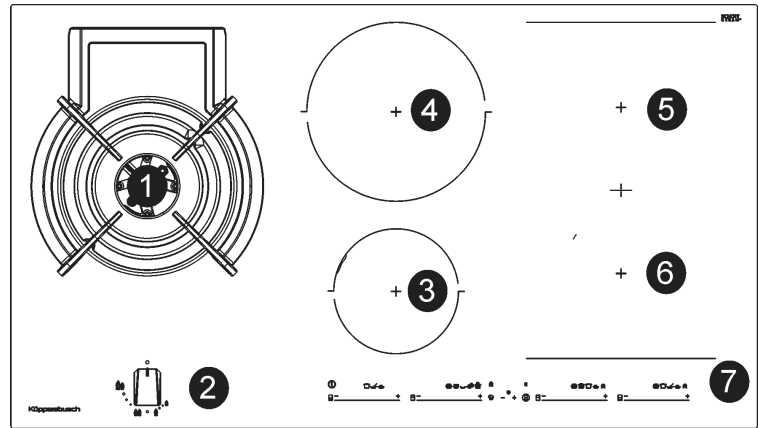
⚠ AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

⚠ AVERTISSEMENT ! Le producteur ne sera pas responsable des dommages causés par l'altération ou la modification du produit ou de ses composants durant l'installation. L'installateur sera responsable des dommages ou des défauts découlant d'un montage ou d'une installation incorrecte. En cas de dommage découlant de l'installation du produit, contacter l'installateur agréé.

KIG6850.0SR



KIG9850.0SR



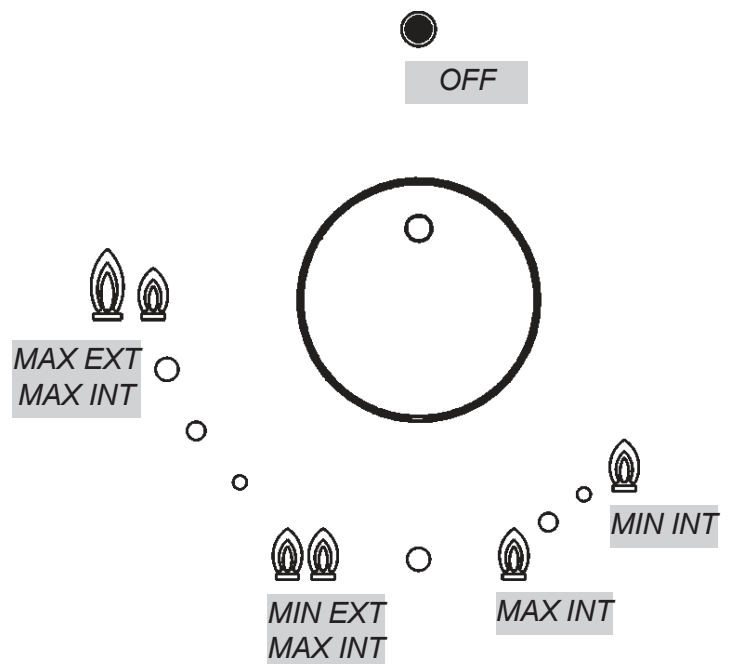
- | | | |
|---|--|----------------|
| 1 | Brûleur ultrarapide DUAL | de 6000 W |
| 2 | Bouton de commande de brûleur | |
| 3 | Foyer électrique induction Ø 15,0 cm | de 1200/1600 W |
| 4 | Foyer électrique induction Ø 21,5 cm | de 2100/3000 W |
| 5 | Heating element ind. flex 22.8X20.0 cm | de 1750/2000W |
| 6 | Heating element ind. flex 22.8X20.0 cm | de 1750/2000W |
| 7 | Commande tactile | |

Atención: este aparato ha sido concebido para el uso doméstico, en ambientes domésticos y por parte de sujetos privados.

DUAL

Fig. 22

brûleurs	Ø casseroles cm.
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	12 ÷ 16



DUAL BURNERS

Réglage de la couronne interne indépendamment de la couronne externe (c'est-à-dire un double brûleur commandé par un seul bouton), grande flexibilité d'utilisation grâce à la possibilité d'actionner uniquement la flamme interne ou tout le brûleur (simultanément les flammes interne et externe).

ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR «DUAL»

Disposez la casserole sur le brûleur avant l'allumage.

Le brûleur «DUAL», bien qu'étant commandé par un seul bouton (fig. 22), peut fonctionner de deux façons différentes.

A) - Fonctionnement total du brûleur:

en partant de la position fermée ●, appuyez sur le bouton en le tournant simultanément en sens inverse horaire, jusqu'à ce que l'indice corresponde à la position de distribution maximale obtenant la portée maximale des deux flammes.

Lorsque les flammes brûlent, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le dispositif maintienne automatiquement le brûleur allumé.

À présent, on peut régler l'intensité des flammes en tournant le bouton en sens inverse horaire (de la position de débit maximum des flammes interne et externe) au débit maximum de la flamme interne et au débit minimum de la flamme externe.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton en sens horaire, en ramenant l'indice au niveau du symbole ● de fermeture.

B) - Fonctionnement de la flamme interne uniquement:

après avoir allumé et amené la flamme interne au débit maximum et la flamme externe au débit minimum tel qu'on le décrit ci-dessus, tournez le bouton en sens inverse horaire au-delà d'un cran, après quoi la flamme interne brûle au débit maximum tandis que la flamme interne s'éteint.

En continuant la rotation en sens inverse horaire, on amène la flamme interne au débit minimum.

Extinction:

pour éteindre le brûleur, tournez le bouton en sens horaire, en ramenant l'indice au niveau du symbole ● de fermeture.

Une fois que le brûleur «DUAL» est en fonction dans l'une des deux modalités décrites, on peut passer d'une modalité à l'autre simplement en tournant le bouton jusqu'à la position souhaitée.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR

- **L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération du local sans encombrer les ouvertures de ventilation naturelle (fig. 2) et activer le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électro-ventilateur fig. 3 et fig. 4).**

- **Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique existante.**

- **Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.**

- **Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.**

- **Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.**

- **Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.**

- **Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.**

- **Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.**

- **Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.**

- **En cas de problèmes de fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service après-vente.**

ATTENTION:

avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau du gaz et du réseau électrique.

PLAN DE TRAVAIL

Pour que la surface en verre soit toujours brillante, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède, de la rincer et de la sécher. Evitez de la nettoyer avec des éponges métalliques, des produits abrasifs ou des sprays corrosifs. Suivant le degré de saleté, on conseille:

- pour les taches légères, il suffit d'utiliser une éponge humide.

- Les traces des débordements de liquide s'éliminent avec du vinaigre ou du citron.

Laver de la même manière les grilles émaillées, les couvercles émaillés "A", "B" et "C" des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 7 et 8). Aussi nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 8). Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6) et laisser sécher complètement.

Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Eviter que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

AVERTISSEMENTS:

en remontant les éléments, suivez les recommandations ci-après:

- **vérifiez que les fentes des têtes des brûleurs "T" (fig. 8) ne sont pas obstruées par des corps**

étrangers.

- S'assurer que les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" (fig. 7 - 8) sont correctement positionnés sur la tête du brûleur. C'est le cas lorsque le chapeau positionné sur la tête est parfaitement stable.

- Les grilles doivent être placés dans les pions de centrage appropriés. Vérifier la parfaite stabilité.

- Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un robinet devient difficile, ne forcez pas, mais demandez au plus vite l'intervention du service après-vente.

- Ne nettoyez pas l'appareil au jet de vapeur.

ATTENTION!

- En cas de rupture du verre du plan de cuisson:
- éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;
- ne pas toucher la surface de l'appareil;
- ne pas utiliser l'appareil.

Remarque: l'emploi constant pourrait modifier la couleur originale à hauteur des brûleurs, en raison des températures élevées.

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, tous les réglages, les transformations et les opérations d'entretien indiquées dans cette partie doivent être exclusivement effectués par du personnel qualifié.

L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant.

Une installation erronée peut provoquer des dégâts aux personnes, aux animaux ou aux choses, déchargeant le Constructeur de toute responsabilité.

Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pendant la durée de vie de l'installation pourront être exclusivement modifiés

par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et les emballages internes des différents éléments mobiles, contrôlez l'intégrité de la table. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à du personnel qualifié.

Ne laissez pas les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous, etc.) à la portée des enfants car ils sont une source potentielle de danger.

Réalisez dans le dessus du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions indiquées dans la fig. 10, en respectant les dimensions critiques de l'espace d'installation de l'appareil (voir fig. 10).

L'appareil doit appartenir à la classe 3 et sera donc sujet à toutes les prescriptions prévues par les normes en vigueur pour ces appareils.

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table est équipée d'un joint spécial empêchant toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, respectez scrupuleusement les instructions suivantes:

- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.

- Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de manière à le positionner sur les 4 bords du verre.

- Retournez la table et positionnez correctement le côté adhésif du joint «E» (fig. 5) sous le bord du verre de manière à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.

- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.

- Placez la cuisinière dans le trou fait dans le cabinet et le fixer avec des vis "F" crochets "G" (voir fig. 11 et 12).

- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de

la table surchauffée durant son fonctionnement, appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 120 mm du dessus (fig. 10).

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

Information pour l'installateur: les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson. En outre, la paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une température de 90 °C.

Le produit collant qui unit le laminé plastique au meuble doit résister à des températures supérieures à 150 °C pour éviter le décollement du revêtement.

L'installation de l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus. Il faudra prêter une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération.

AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² (voir fig. 2) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.

L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 3). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 4).

RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz. Une étiquette imprimée de ce livret ainsi qu'une étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson indiquent les conditions de réglage de l'appareil: type de gaz et pression d'exercice.

Quand le gaz est distribué par une canalisation, l'appareil doit être raccordé à l'installation d'arrivée du gaz selon la norme:

- soit au moyen d'un tuyau métallique rigide en acier, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme en vigueur.

- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.

- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes.

Lorsque le gaz est directement distribué à partir d'une bouteille, l'appareil, alimenté par un régulateur de pression, doit être raccordé:

- soit au moyen d'un tuyau de

cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.

- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes. Il est conseillé d'appliquer sur le tuyau flexible l'adaptateur spécial, couramment vendu dans le commerce, pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression monté sur la bouteille.

- Soit par tube souple en caoutchouc d'une longueur allant de 400 à 1500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité.

À l'extrémité de raccordement, vérifiez le gasproof en utilisant une solution de savon, jamais une flamme.

Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz conique mâle conformément aux normes EN 10226.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être réalisé conformément aux normes et aux lois en vigueur.

- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.
- Avant de réaliser le raccordement, vérifiez que la prise ou l'installation est munie d'un raccordement efficace à la terre selon les normes et les lois actuellement en vigueur. On décline toute responsabilité en cas non observation de ces dispositions.

Quand le raccordement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- s'il en est dépourvu, appliquez au câble d'alimentation «C» (voir fig. 15) une fiche normalisée indiquée pour la charge figurant sur l'étiquette signalétique. Branchez les fils d'après le schéma de la fig. 15 en respectant les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;
lettre N (neutre) = fil bleu;
symbole de la terre \oplus = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne jamais, en aucun point, la température de 90 °C.

- N'utilisez pas, pour le raccordement des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des faux-contacts entraînant des surchauffes dangereuses.

- La prise doit être accessible au terme de l'encastrement.

Quand le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- interposez entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné suivant la charge de l'appareil, selon les normes d'installation en vigueur.

- N'oubliez pas que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

- Pour un maximum de sécurité, le raccordement électrique peut également être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

On recommande vivement de fixer le fil de terre vert-jaune à une installation de terre efficiente.

Avant tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument la débrancher du secteur.

Avant tout réglage, mettez l'appareil hors tension.

Au terme des réglages ou des pré-réglages, les éventuels scellages doivent être rétablis par le technicien.

Le réglage de l'air primaire n'est pas nécessaire sur nos brûleurs.

ROBINETS

Réglage du «Minimum»:

- allumez le brûleur et tournez le bouton sur le Minimum (petite flamme fig. 22).

- retirer le bouton «M» (fig. 13 et 14) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver: sur le côté du

robinet (fig. 13) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis «D» sur le côté du robinet (fig. 13), ou dans le trou «C» à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 14).

- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.

Il est recommandé de ne pas exagérer avec le «Minimum»: la petite flamme doit être stable et constante.

Remonter correctement les différents composants.

On rappelle que le susdit réglage ne doit être effectué qu'avec les brûleurs fonctionnant au G20, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant au G30 ou au G31 la vis doit être bloquée à fond (en sens horaire).

REPLACEMENT DES BUSES

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les buses correspondant au gaz d'utilisation. Pour cela, enlevez les têtes des brûleurs et avec un outil approprié, dévissez la buse (voir fig. 16) et remplacez-la par une buse correspondant au gaz d'utilisation.

Pour accéder à l'injecteur, dans les brûleurs ultra-rapides avec (fig. 18 et 19 pour DUAL).

On conseille de bloquer la buse avec énergie.

Après avoir effectué les susdits remplacements, le technicien devra régler les brûleurs tel qu'on le décrit au paragraphe 9, sceller les éventuels organes de réglage ou de préréglage et remplacer sur l'appareil l'étiquette correspondant au nouveau réglage du gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des buses de rechange. **Pour aider l'installateur, nous indiquons dans le tableau ci-après les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des buses et la pression d'exercice pour les différents gaz.**

ROBINETS LUBRIFICATION

Si un robinet étant bloqué, ne forcez pas et demandez de l'aide technique.

ATTENTION: L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONFIE EXCLUSIVEMENT À DU PERSONNEL AGRÉÉ.

En cas de panne ou de couper le câble, s'il vous plaît s'éloigner du câble et ne pas toucher. En outre, le dispositif doit être débranché et pas allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE BUSE	DEBIT THERMIQUE (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	E.EGazBruleurs**
1	DUAL total	G30 - BUTANO	28 - 30	436		2x80B+46B	3500	6000	56,4%
		G31 - PROPANO	37	429		2x80B+46B	3500	6000	
		G20 - NATURAL	20		571	2x125A+71A	3500	6000	
	DUAL central	G30 - BUTANO	28 - 30	58		46B		800	
		G31 - PROPANO	37	57		46B		800	
		G20 - NATURAL	20		76	71A		800	

****Conformément au règlement n ° 66/2014 mesures de l'UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, le (brûleur de EEgas) de performance a été calculée selon la norme EN 30-2-1 dernier examiner avec le G20.**

PUISSANCES DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

DENOMINATIONS	Ø (cm)	Ø pot recommandé (minimum en cm.)	PUISSANCES (W)	*EC _{electric cooking} Wh/kg
Foyer électrique induction	15,0	10	1200/1600	182,1
Foyer électrique induction	21,5	13	2100/3000	178,7
Heating element ind. flex 22.8X20.0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6
Heating element ind. flex 22.8X20.0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6

ATTENTION!!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur doit laisser le fil de terre (B) plus long que les conducteurs de phase (fig. 9) et respecter les recommandations données au paragraphe 8.

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

		Type de cable	Alimentation monophasé 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Alimentation monophasé (2 element) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Alimentation monophasé (4 element) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
gaz	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
induction	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm ²	
		H05 V2V2-F			5 X 1.5 mm ²

*Cuisson électrique EC : consommation énergétique calculée par kg conformément au Règlement (UE) 66/2014.

INSTALLATION

Emplacement avec tiroir à couverts

Si vous souhaitez profiter d'un meuble ou d'un tiroir à couverts en dessous de la plaque de cuisson, vous devrez placer une planche de séparation entre les deux. Vous éviterez ainsi les contacts fortuits avec la surface chaude de l'armature de l'appareil.

La planche devra être placée à une distance de 18 mm en dessous de la partie inférieure de la plaque.

Mettre le four dessus

Voir la figure 10 pour les dimensions de la table de coupe et les ouvertures de ventilation sont nécessaires !

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, veuillez vérifier que sa tension (le voltage) et sa fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque d'identification de la plaque de cuisson située dans sa partie inférieure, ainsi que sur la Garantie ou bien, le cas échéant, sur la fiche de données techniques que vous devez conserver avec ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil.

Faites en sorte que le câble d'entrée ne reste pas en contact, aussi bien avec l'armature de la plaque qu'avec celle du four, si celui-ci est installé dans le même meuble.

Attention !

⚠ Le branchement électrique devra être effectué avec une prise de terre idoine, respectant les normes en vigueur, dans le cas contraire, la plaque peut ne pas fonctionner correctement.

⚠ Des surtensions anormalement élevées peuvent provoquer une panne ou endommager le système de contrôle (comme pour tout appareil électrique).

⚠ Nous conseillons de ne pas utiliser la plaque à induction pendant le fonctionnement du nettoyage des fours à pyrolyse à cause des hautes températures que ces appareils atteignent.

⚠ Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y inclus le remplacement du câble flexible d'alimentation, devra être effectuée par le service technique officiel.

⚠ Avant de débrancher l'appareil du réseau électrique, il convient d'éteindre l'interrupteur général et d'attendre environ 23 secondes avant de débrancher l'appareil du réseau électrique. Ce laps de temps est indispensable pour décharger entièrement le circuit électronique et éviter ainsi une décharge électrique à travers les bornes du câble d'alimentation de l'appareil.

📖 Veuillez conserver le Certificat de Garantie ou, le cas échéant, la feuille des caractéristiques techniques jointe au Manuel d'instructions pendant toute la durée de vie de l'appareil. Elle comporte des caractéristiques techniques importantes sur celui-ci.

À PROPOS DES PLAQUES À INDUCTION

Avantages

Grâce à une plaque à induction, la chaleur est transmise directement à la casserole.

Cela présente de nombreux avantages :

- Économie de temps.
- Économie d'énergie.
- Facile à nettoyer car même si les aliments entrent en contact avec la plaque de verre, ils ne brûlent pas facilement.
- Amélioration du contrôle de l'énergie. L'énergie est transférée à la casserole dès que les commandes de puissance sont enfoncées. De plus, l'alimentation électrique s'arrête dès que la casserole est retirée de la zone de

cuisson. Il n'est pas nécessaire de couper l'alimentation au préalable.

Casseroles

Seules les casseroles ferromagnétiques peuvent être utilisées avec une plaque à induction.

Il en existe plusieurs types :

- des casseroles en fonte, en acier émaillé et en acier inoxydable spécialement conçues pour une utilisation avec des plaques à induction.

Nous ne recommandons pas l'utilisation de plaques de diffusion ni de matériaux tels que l'acier fin, l'aluminium, le verre, le cuivre ou l'argile.

Chaque zone de cuisson détecte la casserole en un laps de temps minimum. Cela dépend du matériau et du diamètre de la base ferromagnétique tels que l'acier fin, l'aluminium, le verre, le cuivre ou l'argile.

Chaque zone de cuisson détecte la casserole en un laps de temps minimum. Cela dépend du matériau et du diamètre de la base ferromagnétique de la casserole. Il est donc essentiel d'utiliser la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole que vous souhaitez utiliser.

Si la casserole n'est pas détectée sur la zone de cuisson sélectionnée, essayez d'utiliser la plus petite zone suivante.

Lorsque la zone Flex est utilisée comme une seule zone de cuisson, des casseroles plus grandes adaptées à ce type de zone peuvent être utilisées (voir la fig. 23).

Fig. 23



Certaines casseroles sans fond ferromagnétique complet sont vendues comme étant adaptées aux plaques à induction (voir la fig. 24). Seule la base ferromagnétique de ces casseroles est chauffée. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément sur la base de la casserole. Par conséquent,

la partie non ferromagnétique du fond de la casserole n'atteint pas la bonne température de cuisson.

Fig. 24



D'autres casseroles, avec des inserts en aluminium dans la base ont une plus petite surface de matériau ferromagnétique (voir la fig. 25). Dans ce cas, la plaque à induction peut difficilement détecter la casserole et il se peut même qu'elle ne la détecte pas du tout. De plus, la puissance fournie peut être plus faible, par conséquent, la casserole ne chauffera pas correctement.

Fig. 25

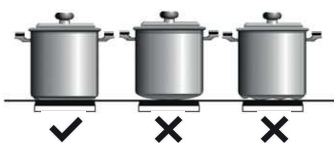


Influence de la base des casseroles

Le type de base de la casserole peut affecter l'uniformité et les résultats de la cuisson. Les casseroles ayant une base « sandwich » en acier inoxydable sont conçues avec des matériaux qui aident à la distribution et à la diffusion uniformes de la chaleur, ce qui permet de faire des économies de temps et d'énergie

Le fond de la casserole doit être complètement plat, assurant ainsi une alimentation électrique uniforme (voir fig. 26).

Fig. 26



⚠ Ne jamais chauffer des casseroles vides ou utiliser des casseroles à fond mince, car elles pourraient chauffer rapidement

sans laisser le temps à la fonction de déconnexion automatique de la cuisinière de se mettre en marche.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES :

Utilisez des récipients dont le diamètre de la base est identique à celui de la zone de cuisson.

Dans les zones de cuisson les plus proches du tableau de commande, maintenez toujours les récipients à l'intérieur des repères de cuisson mentionnés sur la surface vitrée et utilisez des récipients de diamètre égal ou inférieur à ceux-ci. Cela permettra d'éviter la surchauffe de la zone de commande.

Utilisez les zones de cuisson arrière pour une utilisation optimale de l'appareil. Cela permettra d'éviter la surchauffe du panneau de commande.

Évitez que les récipients ne franchissent la zone du panneau de commande, surtout pendant la cuisson.

Utilisation et entretien

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU PANNEAU DE COMANDE TACTILE

ÉLÉMENTS DE MANIPULATION (fig. 20)

- 1 Capteur général Marche/ Arrêt.
- 2 Curseur de glissement pour contrôler la puissance.
- 3 Voyant de chaleur résiduelle et/ou de puissance*.
- 4 Point décimal du voyant de chaleur résiduelle et/ou de puissance.
- 5 Accès direct à la fonction « Puissance ».
- 6 Capteur d'activation pour les fonctions « Blocage ».
- 7 Voyant lumineux pilote fonction « Blocage » activée*.
- 8 Capteur d'activation pour la fonction « Stop&Go ».

- 9 Voyant lumineux pilote fonction « Stop&Go » activée*.
- 10 Capteur « Moins » pour la minuterie.
- 11 Capteur « Plus » pour la minuterie.
- 12 Voyant de minuterie.
- 13 Point décimal de la minuterie.*
- 14 Capteur d'activation pour la fonction « Synchro » ; (selon le modèle).
- 15 Capteur d'activation pour la fonction « Zone Flex » ; (selon le modèle).
- 16 Capteur d'activation pour la fonction « Chef » ; (selon le modèle).
- 17 Voyant lumineux pilote fonction « Maintien au chaud » activée* ; (selon le modèle).
- 18 Voyant lumineux pilote fonction « Fonte » ; (selon le modèle).
- 19 Voyant lumineux pilote fonction « Ébullition » activée* ; (selon le modèle).
- 20 Voyant lumineux pilote fonction « Ébullition Rapide » activée* ; (selon le modèle).
- 21 Voyant lumineux pilote fonction « Cuisson par glissement » activée* ; (selon le modèle).
- 22 Voyant lumineux pilote fonction « Grill » activée* ; (selon le modèle).
- 23 Voyant lumineux pilote fonction « Friture à la poêle » activée* ; (selon le modèle).
- 24 Voyant lumineux pilote fonction « Friture » ; (selon le modèle).
- 25 Voyant lumineux pilote fonction « Confit » activée* ; (selon le modèle).
- 26 Voyant lumineux pilote fonction « Poaching » activée* ; (selon le modèle).

*Visible uniquement lors de l'utilisation de l'appareil.

Manipulez l'appareil à l'aide des touches tactiles. Vous n'avez pas besoin d'utiliser trop de force lorsque vous appuyez sur les touches. Touchez-les simplement avec le bout de votre doigt pour activer la fonction souhaitée.

Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

Utilisez la barre de défilement (2) pour régler les niveaux de puissance (0 à 9) en y glissant votre doigt. En glissant vers la droite ou vers la gauche, vous augmentez ou diminuez respectivement la valeur.

Par ailleurs, vous pouvez directement sélectionner un niveau de puissance en posant votre doigt sur le point souhaité de la barre de défilement (2)

⚠ Pour sélectionner une plaque sur ces modèles, touchez directement la barre de défilement (2).

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

1 Appuyez sur la touche tactile de mise en marche ① (1) pendant au moins une seconde. Le panneau de commande tactile est activé, un signal sonore retentit et les indicateurs (3) s'allument en affichant le symbole « - ». Si une zone de cuisson est chaude, les symboles H et « - » clignotent sur l'indicateur concerné.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 prochaines secondes, le panneau de commande tactile s'éteint automatiquement.

Lorsque le panneau de commande tactile est activé, vous pouvez le désactiver à tout moment en appuyant sur le bouton tactile ① (1), même lorsqu'il est verrouillé (fonction de verrouillage activée). La touche tactile ① (1) a toujours la priorité lors de la désactivation du panneau de commande tactile.

ACTIVATION DES PLAQUES

Une fois le panneau de commande

tactile activé à l'aide de la touche tactile ① (1), vous pouvez mettre en marche une plaque en respectant les étapes suivantes :

1 Glissez votre doigt ou appuyez sur un niveau de la barre de défilement (2). La zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance réglé simultanément entre 0 et 9. Le niveau de puissance s'affiche sur l'indicateur correspondant et son point décimal (4) reste allumé pendant 10 secondes.

2 Utilisez la barre de défilement (2) pour choisir un nouveau niveau de cuisson entre 0 et 9.

Aussi longtemps que la plaque est activée, en d'autres termes, lorsque le point décimal (4) est allumé, vous pouvez modifier son niveau de puissance.

MISE HORS TENSION D'UNE PLAQUE

À l'aide de la barre de défilement (2), réglez le niveau de puissance à 0. La plaque chauffante s'éteint.


Lorsqu'une plaque chauffante est à l'arrêt, le symbole H apparaît sur son indicateur de puissance (3), si la surface en verre de la zone de cuisson concernée est chaude et il y a risque d'incendie. Lorsque la température chute, l'indicateur (3) s'éteint (si la plaque de cuisson est à l'arrêt), ou dans le cas contraire, le symbole « - » s'affiche si la plaque de cuisson est toujours en marche.

MISE HORS TENSION DES PLAQUES

Vous pouvez arrêter simultanément toutes les plaques en utilisant la touche tactile Marche/Arrêt ① (1). Tous les indicateurs des plaques (3) s'éteignent. Si la zone de cuisson désactivée est chaude, son indicateur affiche le symbole H.

DÉTECTEUR DE CASSEROLE

Les zones de cuisson à induction disposent d'un détecteur de casserole intégré. Ainsi, la plaque

cesse de fonctionner en cas d'absence de casserole ou si la casserole utilisée est inappropriée. L'indicateur de puissance (3) affiche un symbole  pour indiquer une « absence de casserole » si, lors de l'utilisation de la zone de cuisson, l'appareil ne détecte

aucune casserole ou la casserole est inappropriée.



Si vous enlevez une casserole d'une zone en cours d'utilisation, la plaque s'arrête automatiquement et le message « absence de casserole » s'affiche. Lorsque vous remplacez la casserole sur la zone de cuisson, la plaque se remet à fonctionner au niveau de puissance sélectionné précédemment.

La détection de casserole dure 3 minutes. Si vous ne posez pas de casserole durant cette période, ou si la casserole est inappropriée, la zone de cuisson cesse de fonctionner.

⚠ Une fois la cuisson terminée, désactivez la zone de cuisson à l'aide du panneau de commande tactile. Dans le cas contraire, un dysfonctionnement pourrait se produire si la casserole est accidentellement placée sur la zone de cuisson pendant trois minutes. Évitez tous risques !

FONCTION « BLOCK » (Verrouillage)


Grâce à la fonction « Block » (Verrouillage), vous pouvez verrouiller toutes les touches tactiles, excepté la touche tactile Marche/Arrêt ① (1), pour éviter tout dysfonctionnement. Cette fonction peut servir pour la sécurité enfants.

Pour l'activer, appuyez sur la touche tactile  (6) pendant au moins une seconde. Lorsque vous l'avez fait, le voyant (7) s'allume pour indiquer que le panneau de commande est verrouillé. Pour désactiver cette fonction, appuyez simplement à nouveau sur la touche tactile  (6).


Si vous utilisez la touche tactile Marche/Arrêt ① (1) pour arrêter l'appareil lorsque la fonction de

verrouillage est activée, vous ne pourrez pas le remettre en marche sans le déverrouiller.

DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE

Durant l'utilisation de la plaque, une pression simultanée sur la touche tactile + (11) et la touche tactile de verrouillage  (6) pendant trois secondes désactive le signal sonore qui accompagne chaque opération. L'indicateur de temps (12) affiche « OF ».



Cette désactivation ne s'applique pas à toutes les fonctions ; le signal sonore de la touche Marche/Arrêt, de l'arrêt du minuteur, ou du verrouillage / déverrouillage des touches tactiles par exemple est toujours activé.

Pour réactiver tous les signaux sonores qui accompagnent les opérations, appuyez à nouveau simultanément sur la touche tactile + (11) et la touche tactile de verrouillage  (6) pendant trois secondes. L'indicateur de temps (12) affiche « On ».


FONCTION « STOP&GO » (Arrêt et Démarrage)

Cette fonction suspend le processus de cuisson. La minuterie s'arrête également à l'activation de cette fonction.

Activation de la fonction d'arrêt.

Appuyez sur la touche tactile d'arrêt  (8) durant une seconde. Le voyant (9) s'allume et les indicateurs de puissance affichent le  symbole pour indiquer que la cuisson a été suspendue.


Désactivation de la fonction d'arrêt.

Appuyez à nouveau sur la touche tactile Stop&Go (Arrêt/Démarrage)  (8). Le voyant (9) s'éteint et la cuisson reprend à la même puissance et avec les mêmes paramètres de minuterie définis avant l'interruption.

FONCTION PUISSANCE

Cette fonction fournit de la puissance « supplémentaire » à la plaque, au-delà de la valeur nominale. Ladite puissance est fonction de la taille de la plaque, avec la possibilité d'atteindre la valeur maximale autorisée par le générateur.

1 Faites glisser votre doigt au-dessus de la barre de défilement (2) jusqu'à ce que l'indicateur de puissance (3) affiche « 9 » et maintenez le doigt appuyé pendant une seconde, ou appuyez directement sur « P » et maintenez la pression durant une seconde.

2 L'indicateur de niveau de puissance (3) affiche le symbole , la plaque commence à fournir une puissance supplémentaire.

La fonction Puissance a une durée maximum spécifiée dans le tableau 1. Après ce délai, le niveau de puissance est réglé automatiquement sur 9. Un signal sonore retentit.

Lors de l'activation de la fonction Puissance pour l'une des plaques, il est possible que la performance des autres plaques soit affectée, réduisant sa puissance à un niveau inférieur, et dans ce cas-là vous le verrez sur l'indicateur (3).

Vous pouvez désactiver la fonction Puissance avant la fin de son délai de fonctionnement soit en appuyant sur la barre de

« défilement », modifiant ainsi son niveau de puissance, soit en répétant l'étape 3.

FONCTION MINUTERIE (horloge de compte à rebours)


Cette fonction facilite la cuisson étant donné que votre présence n'est pas nécessaire : Vous pouvez régler la minuterie pour une plaque, et elle s'arrêtera à l'expiration du délai défini.

Pour ces modèles, vous pouvez programmer simultanément pour chaque plaque des durées comprises entre 1 et 99 minutes.

Réglage de la minuterie sur une plaque.

Une fois que le niveau de puissance est réglé sur la zone souhaitée, et lorsque le point décimal de celle-ci demeure activé, elle pourra être programmée.

Pour ce faire :

1 appuyez sur la touche tactile - (10) ou + (11). L'indicateur de minuterie (12) affiche « 00 » et l'indicateur de zone correspondant (3) affiche le symbole  qui clignote alternativement avec son niveau de puissance actuel.

2 Tout juste après, définissez un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes, à l'aide des touches tactiles - (10) ou + (11). Pour la première plaque, la valeur débute à 60, tandis que pour la seconde elle débute à 01. En appuyant longuement sur les touches tactiles - (10) ou + (11), la valeur retourne à 00. Lorsqu'il ne reste plus qu'une minute, l'horloge effectue le décompte en secondes.

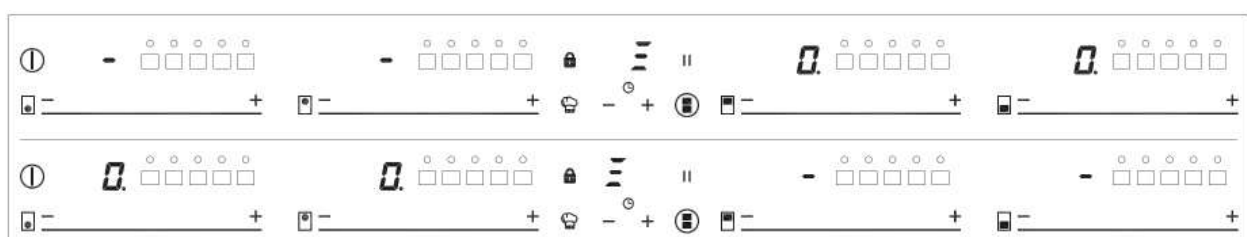


Fig. 28

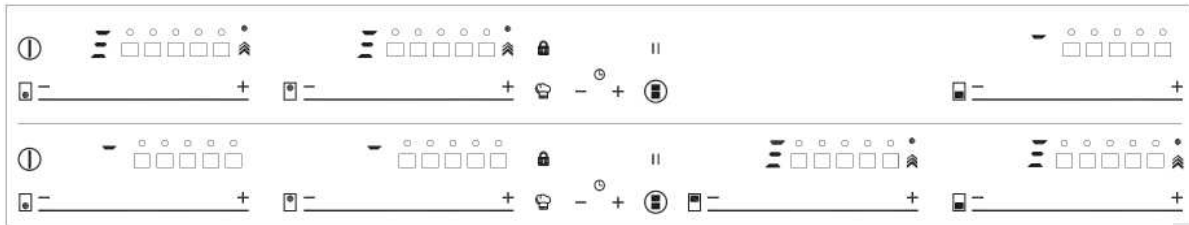


Fig. 29

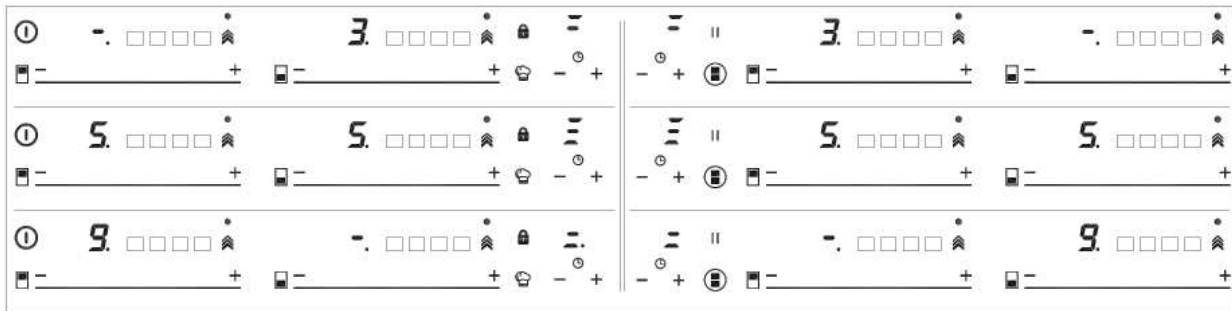


Fig. 30

3 Lorsque l'indicateur de minuterie (12) arrête de clignoter, il commence à effectuer le décompte automatiquement. L'indicateur (3) de la plaque programmée affiche alternativement le niveau de puissance sélectionné et le symbole t .

À la fin du temps de cuisson sélectionné, la zone de chauffage programmée s'arrête et l'horloge émet une série de signaux sonores durant plusieurs secondes. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche tactile. L'indicateur de minuterie (12) affiche « 00 » qui clignotent à côté du point décimal (4) de la zone sélectionnée. Si la zone de chauffage éteinte est chaude, son indicateur de puissance (3) affiche alternativement le symbole H et un « - ».

Si vous souhaitez programmer une autre plaque au même moment, répétez les étapes 1 à 3.

Si une ou plusieurs zones sont déjà programmées, l'indicateur de minuterie (12) affiche par défaut le temps restant le plus court et le plus proche de la fin, et un « t » sur la zone concernée. Le temps restant des zones programmées est affiché sur les indicateurs de zone correspondants et le point décimal clignote. Lorsque vous appuyez sur la barre de « défilement » d'une autre zone, la minuterie affiche le temps restant de cette zone durant quelques secondes, son indicateur affiche son niveau de puissance et le « t » alternativement.

Changement de la durée programmée.

Pour modifier la durée programmée, vous devez appuyer sur la barre de « défilement » (2) de la zone programmée. Vous pourrez ensuite lire et modifier la durée.

Grâce aux touches tactiles — (10) et + (11), vous pouvez modifier la durée programmée.

Déconnexion de l'horloge

: Si vous souhaitez arrêter l'horloge avant la fin de la durée programmée, vous pouvez le faire à tout moment en réglant simplement sa valeur sur « -- ».

1 Sélectionnez la plaque souhaitée.

2 Réglez la valeur de l'horloge sur « 00 » à l'aide de la touche tactile — (10). L'horloge est arrêtée. Vous pouvez également l'arrêter plus rapidement en appuyant sur les touches tactiles — (10) et + (11) au même moment.

FONCTION DE GESTION DE PUISSANCE

Certains modèles sont équipés d'une fonction de limitation de puissance (Gestion de puissance). Cette fonction permet à l'utilisateur de régler les différentes valeurs de la puissance totale générée par la plaque de cuisson. Pour ce faire, durant la première minute suivant le branchement de la plaque de

cuisson à l'alimentation électrique, vous pouvez accéder au menu de limitation de puissance.

1 Appuyez sur la touche tactile + (11) durant trois secondes. Les lettres « PL » s'affichent sur l'indicateur de minuterie (12).

2 Appuyez sur la touche tactile de verrouillage L (6). Les différentes valeurs de puissance auxquelles la plaque de cuisson peut être limitée s'affichent et peuvent être modifiées à l'aide des touches tactiles + (11) et — (10).

3 Une fois la valeur sélectionnée, appuyez à nouveau sur la touche tactile L (6). La plaque de cuisson se limitera à la valeur de puissance sélectionnée.

Si vous souhaitez modifier à nouveau la valeur, vous devez débrancher la plaque et la rebrancher quelques secondes plus tard. De cette manière, vous pourrez accéder à nouveau au menu de limitation de puissance.

Chaque fois que vous modifiez le niveau de puissance de la plaque, le limiteur de puissance calcule la puissance totale générée par la plaque. Si vous avez atteint la limite de puissance totale, vous ne pourrez plus augmenter le niveau de puissance de la plaque à l'aide du panneau de commande tactile. La plaque émettra un signal sonore et l'indicateur de puissance (3) clignotera au niveau maximum. Si vous souhaitez dépasser la valeur,

vous devez réduire la puissance des autres plaques. Parfois, il ne suffira pas de réduire d'un cran le niveau d'une plaque vu que cela dépend de la puissance de chaque plaque et le niveau de réglage de chacune d'elles. Pour augmenter le niveau d'une grande plaque, vous pouvez réduire celui de plusieurs petites plaques.

Si vous utilisez l'allumage rapide avec la fonction de puissance au maximum et que ladite valeur est supérieure à la valeur limite, la plaque est réglée sur le niveau le plus élevé. La plaque émet un signal sonore et ladite valeur de puissance clignote deux fois sur l'indicateur (3).

FONCTIONS SPÉCIALES : CHEF

Ces fonctions ont des niveaux de puissance pré-alloués pour faciliter la cuisson et obtenir d'excellents résultats car la température de la casserole est contrôlée en continu par des capteurs. Lorsque la température désirée de la fonction est atteinte, elle est automatiquement maintenue sans qu'il soit nécessaire de modifier le niveau de la puissance.

Les fonctions Chef fonctionnent parfaitement lorsque la zone ferromagnétique des casseroles est identique à la zone de cuisson. De plus, pour les fonctions à haute température (au-dessus de 100 °C), les casseroles doivent avoir une base plate et uniforme (de préférence de type « sandwich ») comme illustré à la figure 27.

Fig. 27



Il est important que la casserole et la zone de cuisson ne soient pas chaudes au début du processus afin d'assurer le bon fonctionnement de ces fonctions.

De plus amples informations sur les casseroles appropriées (casseroles, poêles à frire, grils, etc.) sont disponibles sur la page

Web de Teka.

La commande tactile est dotée de fonctions spéciales qui permettent à l'utilisateur de cuisiner à l'aide du capteur CHEF ☞ (16). Ces fonctions sont disponibles selon le modèle.

Pour activer une fonction spéciale sur une zone :

- 1 Sélectionnez-la d'abord. Ensuite, le point décimal (4) s'active sur le voyant d'alimentation (3).
- 2 Puis cliquez sur le capteur CHEF ☞ (15). À l'aide de plusieurs pressions successives, parcourez toutes les fonctions CHEF disponibles dans chaque zone une par une. Les led correspondantes (16), (17), (18) (19), (20), (21), (22) et (23), indiquent les fonctions activées.

Vous pouvez annuler une fonction spéciale activée à tout moment en appuyant sur le curseur de capteur « slider » (2) de la zone concernée pour la sélectionner. Le point décimal (4) du voyant d'alimentation (3) s'allume. Ensuite, appuyez à nouveau sur le curseur « slider » (2) pour régler un nouveau niveau de puissance ou pour arrêter la zone. Vous pouvez également choisir une autre fonction spéciale en appuyant à nouveau sur le capteur CHEF ☞ (16).

FONCTION KEEP WARM

Cette fonction règle automatiquement l'appareil au niveau de puissance approprié pour la conservation des aliments cuits au chaud.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson et appuyez sur le capteur CHEF ☞ (16) jusqu'à ce que la led (17) de l'icône ☞ s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole ☞ s'affiche sur le voyant d'alimentation (3). Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.

FONCTION MELTING

Cette fonction maintient une

température basse dans la zone de cuisson. Elle est idéale pour le dégivrage des aliments ou pour le mélange lent d'autres types d'aliments tels que le chocolat, le beurre, etc.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque de cuisson, et appuyez sur le capteur CHEF ☞ (16) jusqu'à ce que la led (18) de l'icône ☞ s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole ☞ s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.

FONCTION SIMMERING

Cette fonction vous permet de laisser mijoter les aliments.

Après l'ébullition de l'aliment, activez la plaque de cuisson en la sélectionnant, puis appuyez sur le capteur CHEF ☞ (16) jusqu'à ce que la led (19) de l'icône ☞ s'allume. Une fois cette fonction activée, le symbole ☞ s'affiche sur le voyant d'alimentation (3).

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.

FONCTION QUICK BOILING (selon le modèle)

Cette fonction active le **contrôle d'ébullition** automatique, très utile pour la cuisson des pâtes, du riz, des œufs et de plusieurs autres aliments à l'eau bouillante. Elle est disponible uniquement dans les zones où le symbole ☞ s'affiche.

Conditions d'utilisation d'un récipient

Pour un bon fonctionnement de la fonction Quick Boiling, vous devez utiliser un récipient répondant aux conditions préalables suivantes :



- Taille de la partie inférieure aussi proche que possible du diamètre de la plaque.
- **SANS COUVERCLE.**


- Rempli à **plus de la moitié de sa capacité, d'eau à température ambiante** (n'utilisez jamais de l'eau tiède ou chaude).

Le non-respect de ces conditions entraîne la perturbation du contrôle de l'ébullition.

⚠ AVERTISSEMENT : n'utilisez pas cette fonction à d'autres fins que l'ébullition de l'eau. N'utilisez jamais de l'huile, car elle peut conduire à une surchauffe et générer une flamme.

Activation de la fonction

Pour activer la fonction, sélectionnez la plaque de cuisson, puis appuyez sur le capteur CHEF (16)  (16) jusqu'à ce que la led (20) située sur l'icône  s'allume.

Une fois la fonction activée, le signe  s'affiche à la fois sur le voyant d'alimentation (3) et sur le voyant de minuterie (12) ; un segment en mouvement s'affiche, indiquant que la cuisson est sous le contrôle du système.

Un premier bip retentit lorsque le système détecte que l'ébullition est sur le point de commencer. Profitez de cette occasion pour préparer les aliments que vous souhaitez faire bouillir ou cuire.

Après 30 secondes, un deuxième bip retentit : il est temps de verser les aliments dans la casserole, si vous ne l'avez pas encore fait.

Après le deuxième bip, le système active la minuterie et le chronomètre pour vous permettre de contrôler la durée d'ébullition des aliments.

30 secondes après l'activation du chronomètre, un troisième bip retentit pour signaler qu'à partir de ce moment, le système réduit la puissance fournie afin de maintenir une ébullition légère et continue. La minuterie reste active jusqu'à la fin de la cuisson.

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver la minuterie et définir une heure pour le compte à rebours et l'arrêt automatique de la plaque (voir la section intitulée Fonction de minuterie).



Désactivation de la fonction

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.

FONCTION SLIDE COOKING (selon le modèle)

Cette fonction permet de diviser la zone flexible en trois zones (voir fig. 31) et d'activer une configuration de puissance prédéfinie. Elle permet de faire glisser le récipient d'une zone à l'autre, pour cuire à la puissance assignée à chaque zone.

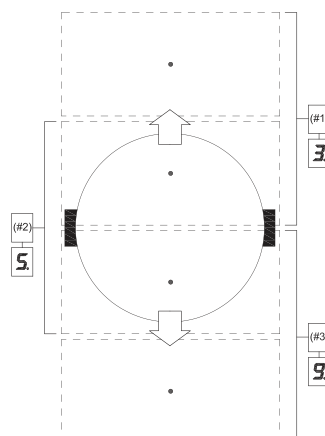
Pour l'activer, vous devez d'abord activer la fonction « Zone Flex » (voir section « Fonction Zone Flex »).

Ensuite, appuyez sur le capteur CHEF (16) , jusqu'à ce que les LED (21) situées sur l'icône  s'allument. Alors, les indicateurs de puissance (3) afficheront trois segments (voir fig. 29) indiquant que vous pouvez maintenant placer le récipient.

Une fois le récipient placé, le niveau de puissance apparaîtra automatiquement sur les indicateurs de puissance (3) : pour la zone N° 1, le niveau de puissance est 3, pour la zone N° 2 le niveau de puissance est 5 et pour la zone N° 3 le niveau de puissance est 9 (voir fig. 31 et 30).




Pour désactiver cette fonction, vous devez placer le curseur « Glissement » (2) en position « 0 ».

Fig. 31



FONCTION GRILL




Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de maintenir la cuisson des aliments sur le grill.

Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16) , jusqu'à ce que les LED (22) situées sur l'icône  s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole  apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments.

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.



FONCTION FRITURE À LA POËLE

Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de frire ou de faire revenir des aliments avec une petite quantité d'huile.



Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16) , jusqu'à ce que les LED (23) situées sur l'icône  s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson en est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole  apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments. Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION FRITURE

Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de frire des aliments dans une grande quantité d'huile.



Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16) , jusqu'à ce que les LED (24) situées sur l'icône  s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole R apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments. Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION CONFIT

Cette fonction définit un contrôle automatique de puissance permettant de faire du confit. Pour l'activer, sélectionnez la plaque, appuyez sur le capteur CHEF (16) , jusqu'à ce que les LED (25) situées sur l'icône  s'allument. Une fois la fonction activée, un segment mobile apparaît sur l'indicateur de puissance (3), signalant que la cuisson est à la phase de préchauffage du récipient. Une fois cette phase terminée, le symbole R apparaît sur l'indicateur de puissance (3) et un « bip » est émis, signalant à l'utilisateur qu'il est temps d'ajouter des aliments. Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque, en changeant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION POACHING

Cette fonction définit une commande de puissance automatique adaptée à la friture d'aliments à température moyenne. Idéal pour faire frire les pommes de terre, dans la préparation de l'omelette espagnole.



Pour l'activer, sélectionnez la table de cuisson, et appuyez successivement sur la touche CHEF , jusqu'à ce que la led (26) au-dessus de l'icône  s'allume. Une fois la fonction activée, un


segment mobile apparaît sur l'indicateur d'alimentation (3), indiquant que le système est en phase de préchauffage du conteneur. Une fois cette phase terminée, un apparaît sur l'indicateur d'alimentation (3) et un signal sonore retentit indiquant que l'utilisateur doit ajouter l'aliment.

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la table de cuisson, en modifiant le niveau de puissance ou en choisissant une autre fonction spéciale.

FONCTION FLEX ZONE

Grâce à cette fonction, il est possible de faire fonctionner deux zones de cuisson ensemble, de sélectionner un niveau de puissance et d'activer la fonction de minuterie pour les deux zones.

Pour activer cette fonction, appuyez sur le capteur  (15). En le faisant, le point décimal (4) des zones de cuisson reliées s'allume et la valeur « 0 » s'affiche au niveau de leurs voyants d'alimentation (3). Le voyant de la minuterie (12) affiche trois segments indiquant les zones activées. Si votre modèle comporte plusieurs zones avec la mention « Flex Zone », vous pouvez sélectionner les options souhaitées en appuyant sur le capteur  (15) avant d'assigner la puissance à la zone sélectionnée. Vous disposez de quelques secondes pour effectuer l'opération suivante, sinon la fonction est désactivée automatiquement. (voir Fig. 28). Après avoir sélectionné la « Zone Flex », vous pouvez assigner la puissance en appuyant sur n'importe quel curseur « slider » (2) de l'une des zones de liaison. Le niveau de puissance et ses variations s'affichent simultanément au niveau des voyants d'alimentation (3) des deux zones.

Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur le capteur  (15). En outre, lorsque la fonction est désactivée, les niveaux de puissance et les fonctions assignées aux zones correspondantes s'effacent.


DÉCONNEXION DE SÉCURITÉ


Si par erreur une ou plusieurs zones n'étaient pas éteintes, l'unité se déconnectera automatiquement au bout d'une durée déterminée (voir tableau 1).

Tableau 1

Niveau de puissance sélectionné	TEMPS MAXIMAL DE FONCTIONNEMENT (en heures)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ou 5 minutes, ajusté au niveau 9 (*En fonction du modèle)

Si la « déconnexion de sécurité » s'est enclenchée, un 0 apparaît lorsque la température de surface du verre n'est plus dangereuse pour l'utilisateur ou bien un H apparaît s'il subsiste un risque de brûlure.

 **Le panneau de contrôle des zones de cuisson doit toujours rester libre et sec.**

 **En cas de problème sur les commandes ou d'anomalies non mentionnées dans ce manuel, il convient de déconnecter l'appareil et de prévenir le service technique**

SUGGESTIONS ET RECOMMANDATIONS

- * Utilisez des récipients à fond épais et parfaitement plats.
- * Ne faites pas glisser les récipients sur le verre, pour éviter les risques de rayures.
- * Même si le verre supporte des chocs provoqués par de grands récipients qui n'ont pas d'angles vifs, il convient d'éviter les chocs.

- * Pour éviter d'endommager la surface vitrocéramique, veillez à ne pas traîner les récipients sur le verre et maintenez les fonds des récipients propres et en bon état.
- * Diamètres de fond de casseroles recommandés (consultez la « Fiche technique » fournie avec le produit).

⚠ Veillez à ne pas faire tomber sur le verre du sucre ou des produits qui en contiennent, dans la mesure où, à chaud, ils peuvent réagir avec le verre et altérer sa surface.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de conserver longtemps votre plaque de cuisson, vous devez la nettoyer en utilisant des produits et des accessoires adaptés, uniquement lorsqu'elle est refroidie. Son entretien sera facilité et vous éviterez l'accumulation de saletés. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs ou qui pourraient rayer la surface, ni des appareils à vapeur.

Les saletés légères non adhérentes peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et un détergent doux ou de l'eau savonneuse tiède. Toutefois, pour les taches ou graisses incrustées, il convient d'utiliser un produit nettoyant pour plaques vitrocéramiques, en suivant les instructions du fabricant. Enfin, la saleté qui a fortement adhéré et recuit pourra s'éliminer en utilisant une raclette à lames.

Les irisations colorées sont provoquées par des fonds de récipients comportant des traces sèches de graisse, ou par la présence de graisses entre le verre et le récipient lors de la cuisson. Vous les éliminerez de la surface du verre avec une fine paille de fer et de l'eau ou bien avec un nettoyant spécial pour plaques vitrocéramiques. Les objets en plastique, le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre qui ont fondu sur la plaque doivent être immédiatement éliminés à chaud avec une raclette.

Les éclats métalliques sont causés par les glissements de récipients métalliques sur le verre. Ils peuvent s'éliminer en procédant à un nettoyage complet avec un produit nettoyant spécifique pour vitrocéramiques, le nettoyage peut nécessiter de répéter l'opération plusieurs fois.

Attention:


⚠ Un récipient peut coller au verre de par la présence d'un corps fondu entre les deux. N'essayez pas de décoller le récipient à froid, vous pourriez casser le verre céramique.

⚠ Ne marchez pas sur le verre et ne vous appuyez pas dessus, il pourrait se briser et provoquer des blessures. N'utilisez pas la surface vitrée pour entreposer des objets.

Le producteur se réserve le droit d'introduire dans ses manuels les modifications qu'il jugera opportunes ou nécessaires, sans préjuger des caractéristiques principales des produits.

CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES



Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Ce produit doit être ramené sur son lieu d'achat ou sur un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour son recyclage. En vous assurant que ce produit sera éliminé de manière responsable, vous aiderez à éviter les éventuelles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique, ce qui pourrait survenir si ce produit n'est pas traité de manière adéquate. Pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les administrations de votre ville, leur service de traitement des déchets ménagers ou bien le magasin où vous avez

acheté ce produit.

Les matériaux d'emballage sont écologiques et entièrement recyclables. Les composants plastiques sont identifiés par les marquages

>PE<, >LD<, >EPS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en tant que résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre ville.

Accomplissement de l'Efficacité Énergétique des tables de cuisson:

-L'appareil a été testé selon la norme EN 60350-2 et la valeur obtenu, en Wh/kg, est disponible sur la plaque signalétique de l'appareil.

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie lorsque vous cuisinez :

- * Utilisez le bon couvercle pour chaque casserole chaque fois que cela est possible. Cuisiner sans couvercle consomme plus d'énergie.
- * Utilisez des poêles et casseroles avec une base plate et des diamètres s'adaptant à la taille de la zone de cuisson. Les fabricants de poêles et casseroles indiquent généralement le diamètre supérieur de la poêle qui est toujours plus grand que le diamètre de la base.
- * Lorsque vous utilisez de l'eau pour la cuisson, utilisez de petites quantités afin de préserver les vitamines et minéraux des légumes et choisissez le niveau de puissance minimum permettant d'assurer la cuisson. Un niveau de puissance élevé est inutile et constitue un gaspillage d'énergie.
- * Pour cuisiner des petites quantités de nourriture, utilisez des poêles ou casseroles de petite taille.

SI QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS

Avant d'appeler le Service Technique, effectuez les vérifications suivantes.

La cuisinière ne fonctionne pas: Vérifiez que le câble réseau est con-

necté à la prise correspondante.

Les zones à induction ne chauffent pas :

Le récipient est inadapté (son fond n'est pas ferromagnétique ou bien il est trop petit). Vérifiez que le fond du récipient est attiré par un aimant, ou bien utilisez un récipient plus grand.

Vous entendez un bourdonnement en début de cuisson sur les zones à induction :

Sur les récipients peu épais ou qui ne sont pas d'un seul tenant, le bourdonnement est dû à la transmission d'énergie directement sur le fond du récipient. Ce bourdonnement n'indique pas un défaut, mais si vous souhaitez l'éviter, réduisez légèrement le niveau de puissance choisi ou bien utilisez un récipient avec un fond plus épais, et/ou d'un seul tenant.


Le contrôle tactile ne s'allume pas ou, étant allumé, il ne répond pas : Aucune plaque n'est sélectionnée.

Vous devez toujours avoir sélectionné une plaque pour intervenir sur celle-ci. Les touches sont humides, et/ou vous avez les mains humides. Vos mains comme la surface du contrôle tactile doivent toujours être sèches et propres.

Le blocage est activé. Désactivez le blocage.

Vous entendez un bruit de ventilation pendant la cuisson, qui se poursuit même quand la cuisinière est éteinte :

Les zones à induction comportent un ventilateur pour refroidir les parties électroniques. Celui-ci ne fonctionne que quand la température des parties électroniques est élevée, lorsqu'elle descend, le ventilateur s'arrête automatiquement, que la cuisinière soit allumée ou non.

Le symbole  s'affiche sur l'indicateur de puissance d'une plaque : le système à induction ne trouve pas de récipient sur la plaque, ou bien le récipient n'est pas adapté.

Une plaque s'éteint et le message C81 ou C82 s'affiche sur les

indicateurs :

La température du verre ou du système électronique est excessive. Attendez quelques instants pour que le système électronique refroidisse ou bien retirez le récipient pour que le verre refroidisse.

L'indicateur d'une des plaques affiche C85 :

Le récipient utilisé n'est pas adapté. Éteignez la cuisinière, rallumez-la et essayez avec un autre récipient.

L'appareil s'éteint et le message C90 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) :

La commande tactile détecte que le capteur Marche/Arrêt (1) est couvert et ne permet pas d'allumer la table de cuisson. Retirez l'objet ou essuyez le liquide couvrant la commande tactile, nettoyez-la et séchez-la jusqu'à ce que le message disparaisse.


L'appareil s'éteint et le message C91 apparaît sur les indicateurs de puissance (3) :


La commande tactile détecte que le capteur Stop&Go (6) est couvert et ne permet pas de gérer la table de cuisson. Retirez l'objet ou essuyez le liquide couvrant la commande tactile, nettoyez-la et séchez-la, puis appuyez deux fois sur le capteur Stop&Go (6) jusqu'à ce que le message disparaisse pour un retour au fonctionnement normal.





Points de collecte sur www.quefairemaesedechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !


Προειδοποιήσεις ασφαλείας μονάδα επαγωγής:

 Προειδοποίηση. Εάν το κεραμικό γυαλί σπάσει ή ραγίσει, αποσυνδέστε αμέσως την εστία για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.


 Αυτή η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη για να λειτουργεί σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονόμετρο (όχι ενσωματωμένο στη συσκευή) ή με ένα ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.


 Μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμό.

 Προειδοποίηση. Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Μην αγγίζετε τα θερμά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τις εστίες, εκτός εάν υπάρχει συνεχής επιτήρηση.


 Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών ή μεγαλύτερα, άτομα με μειωμένες αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, **ΜΟΝΟ**


εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί επαρκώς στη χρήση της συσκευής ή κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται η χρήση της. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να διενεργείται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.


 Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.


 Προειδοποίηση. Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι χωρίς να είστε παρόντες είναι επικίνδυνο γιατί τα υλικά αυτά μπορεί να αναφλεγούν. ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε τη φωτιά με νερό! Σε μια τέτοια

περίπτωση, κλείστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με ένα καπάκι, ένα πιάτο ή μια κουβέρτα.

 Μην αποθηκεύετε κανένα αντικείμενο στις ζώνες μαγειρέματος της επαγωγικής εστίας. Αποτρέψτε τον πιθανό κίνδυνο πυρκαγιάς.

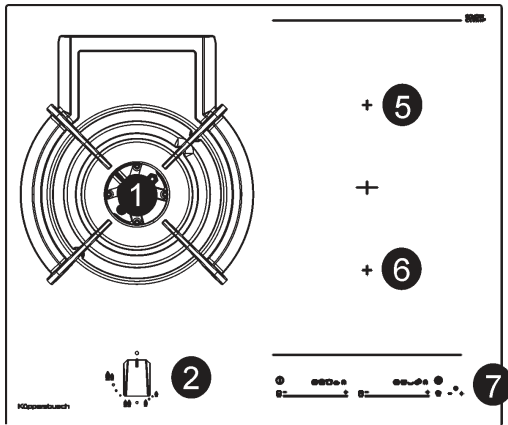
 Η γεννήτρια επαγωγής είναι σύμφωνη με τη τρέχουσα νομοθεσία της ΕΕ. Ωστόσο, συνιστούμε όποιον φέρει μια συσκευή, όπως βηματοδότη, να το αναφέρει στον ιατρό ή σε περίπτωση αμφιβολίας να απέχει από τη χρήση των επαγωγικών ζωνών.

 Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας γιατί μπορεί να υπερθερμανθούν.

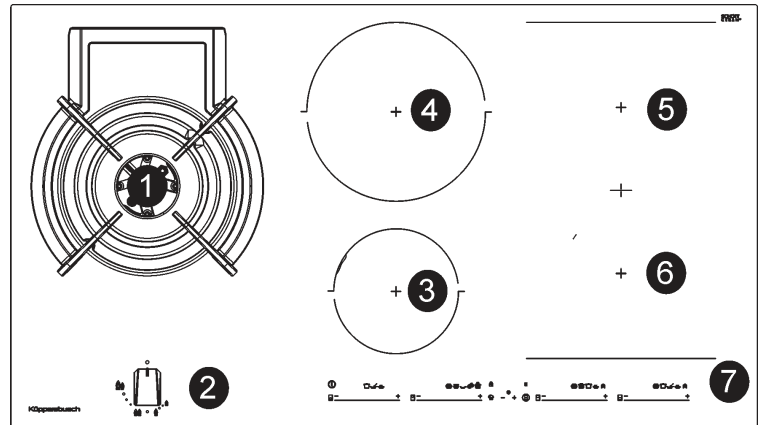
 Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέετε τη ζεστή εστία, μην αφαιρείτε μόνο το ζεστό σκεύος. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει δυσλειτουργία εάν ακούσια τοποθετηθεί ένα άλλο σκεύος κατά την περίοδο ανάχνησης. Αποτρέψτε τυχόν ατυχήματα!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο κατασκευαστής απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε παραποίηση ή τροποποίηση του προϊόντος ή των επιμέρους στοιχείων του κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης. Ο τεχνικός εγκατάστασης ευθύνεται για τυχόν ζημιές ή βλάβες που προκαλούνται λόγω εσφαλμένης συναρμολόγησης ή εγκατάστασης. Για τυχόν ζημιές που οφείλονται στην εγκατάσταση του

KIG6850.0SR



KIG9850.0SR



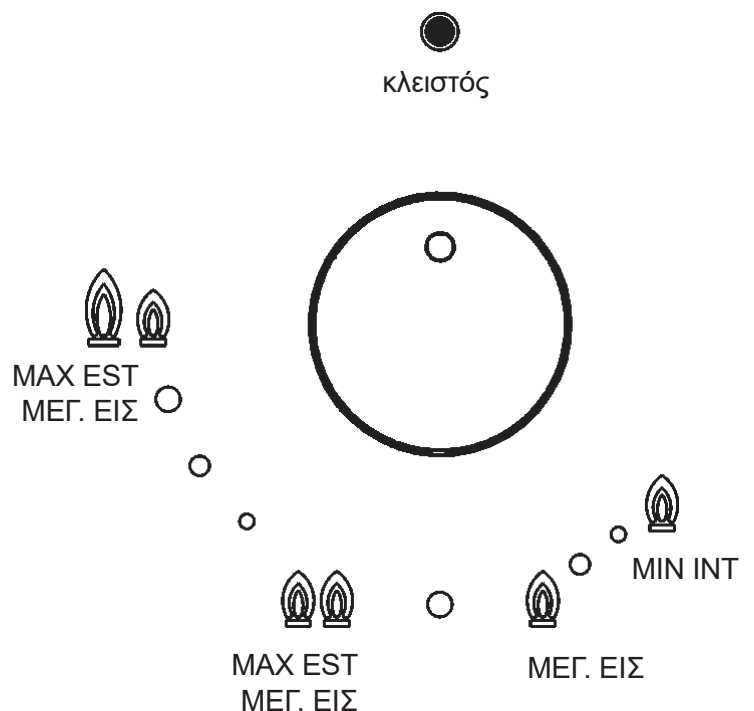
- | | | |
|---|--|-----------------|
| 1 | Καυστήρας υπερταχείας θέρμανσης DUAL | του 6000 W |
| 2 | Διακόπτης εντολής καυστήρα | |
| 3 | Ηλεκτρική αντίσταση επαγωγή Ø 15,0 cm | του 1200/1600 W |
| 4 | Ηλεκτρική αντίσταση επαγωγή Ø 21,5 cm | του 2100/3000 W |
| 5 | Θερμαντικό στοιχείο εδ. flex 22,8X20,0εκ | του 1750/2000W |
| 6 | Θερμαντικό στοιχείο εδ. flex 22,8X20,0εκ | του 1750/2000W |
| 7 | Αφής ελέγχου | |

Προσοχή: η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί για οικιακή χρήση, σε οικιακό περιβάλλον και από ιδιώτες.

DUAL

Εικ. 22

Καυστήρες	Ø Σκευών cm.
DUAL Σύνολο	22 ÷ 30
DUAL κεντρικός	12 ÷ 16



Καυστήρας “DUAL”

ρύθμιση της εσωτερικής κορώνας ανεξάρτητα από την εξωτερική (ουσιαστικά ένας διπλός καυστήρας ο οποίος ελέγχεται από ένα μόνο διακόπτη), μεγάλη ευελιξία χρήσης χάρη στη δυνατότητα ενεργοποίησης μόνο της εσωτερικής φλόγας ή όλου του καυστήρα (εσωτερική και εξωτερική φλόγα ταυτόχρονα).

ΑΝΑΦΛΕΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ “DUAL”

Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στον καυστήρα πριν να τον ανάψετε.

Ο καυστήρας “DUAL”, παρόλο που ελέγχεται από ένα μόνο διακόπτη (Εικ. 22), έχει τη δυνατότητα να λειτουργεί με δύο διαφορετικούς τρόπους.

A) - Πλήρης λειτουργία του καυστήρα:

Ξεκινώντας από την κλειστή θέση • είναι απαραίτητο να πατήσετε το διακόπτη γυρίζοντάς τον ταυτόχρονα αριστερόστροφα, μέχρι να συμπέσει ο δείκτης με τη μέγιστη θέση παροχής επιτυγχάνοντας τη μέγιστη παροχή και των δύο φλογών.

Με τις φλόγες αναμμένες κρατήστε το διακόπτη πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να διατηρήσει η συσκευή αυτόματα αναμμένο τον καυστήρα. Στο σημείο αυτό είναι δυνατό να ρυθμίσετε την ένταση των φλογών γυρίζοντας το διακόπτη αριστερόστροφα (από τη θέση μέγιστης παροχής της εσωτερικής και εξωτερικής φλόγας) στη μέγιστη παροχή της ελάχιστης εσωτερικής φλόγας της εξωτερικής φλόγας. Για να σβήσετε τον καυστήρα γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα, επαναφέροντας το δείκτη αντίστοιχα στο σύμβολο • κλεισίματος.

B) - Λειτουργία μόνο της εσωτερικής φλόγας:

αφού ανάψετε και βάλετε την εσωτερική φλόγα στη μέγιστη παροχή, και την εξωτερική φλόγα στην ελάχιστη παροχή όπως περιγράφεται παραπάνω, γυρίστε αριστερόστροφα το διακόπτη μέχρι να ξεπεράσει το κλικ, και στη συνέχεια η εσωτερική φλόγα είναι στη μέγιστη παροχή ενώ η εξωτερική

σβήνει. Συνεχίζοντας να γυρίζετε το διακόπτη αριστερόστροφα η εσωτερική φλόγα τίθεται στην ελάχιστη παροχή.

Σβήσιμο:

για να σβήσετε τον καυστήρα γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα, επαναφέροντας το δείκτη σε αντίστοιχία με το σύμβολο κλεισίματος •.

Όταν ο καυστήρας “DUAL” είναι σε λειτουργία σε οποιοδήποτε από τους τρόπους που περιγράφονται, μπορείτε να περάσετε από τον έναν τρόπο στον άλλον απλά πατώντας και γυρίζοντας το διακόπτη μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή θέση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΧΡΗΣΤΗ

- η χρήση μιας συσκευής αερίου για μαγείρεμα παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένη. Για το λόγο αυτό είναι απαραίτητο να εξασφαλίζετε έναν καλό αερισμό του χώρου διατηρώντας ελεύθερα τα ανοίγματα του φυσικού αερισμού (εικ. 2) και ενεργοποιώντας τη μηχανική συσκευή αερισμού (απορροφητήρας ή ηλεκτρικός εξαεριστήρας εικ. 3 και εικ. 4).

- Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής, μπορεί να απαιτεί έναν πρόσθετο αερισμό, για παράδειγμα το άνοιγμα ενός παράθυρου, ή έναν πιο αποτελεσματικό αερισμό αυξάνοντας την ισχύ της μηχανικής αναρρόφησης εάν υπάρχει.

- Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε τα τεχνικά χαρακτηριστικά του προϊόντος διότι αυτό μπορεί να αποβεί επικίνδυνο.

- Αν αποφασίσετε να μη χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή (ή να αντικαταστήσετε την παλαιά) πριν να τη ρίψετε στον κάδο απορριμμάτων συνιστάται να την καταστήσετε ανενεργή σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία σχετικά με την προστασία της υγείας και τη ρύπανση του περιβάλλοντος, καθιστώντας επίσης αβλαβή τα τυχόν επικίνδυνα τμήματα, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν

να χρησιμοποιήσουν μια συσκευή εκτός χρήσης για να παίξουν.

- ην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα υγρά χέρια ή πόδια.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με γυμνά πόδια.

- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τις οποιοσδήποτε ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλες, εσφαλμένες ή αδικαιολόγητες χρήσεις.

- Κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία ορισμένα μέρη του πλαισίου εστιών φθάνουν σε θερμοκρασίες πολύ υψηλές: Αποφύγετε την επαφή τους.

- Αφού χρησιμοποιήσετε το πλαίσιο εστιών, βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης των διακοπών βρίσκεται σε θέση απενεργοποίησης και κλείστε την κεντρική στρόφιγγα του αγωγού διανομής του αερίου ή τη στρόφιγγα της φιάλης.

- Σε περίπτωση που οι στρόφιγγες του αερίου παρουσιάζουν ανωμαλία κατά τη λειτουργία τους, καλέστε την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

πριν να κάνετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοσίας αερίου και από το ηλεκτρικό δίκτυο.

ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Με τον ίδιο τρόπο πρέπει να πλένονται και οι σμαλτωμένες σχάρες, τα σμαλτωμένα καπάκια “A”, “B” “C”, οι κεφαλές των καυστήρων “T” (βλέπε εικ. 7 -8) και να καθαρίζονται τα μπουζιά ανάφλεξης “AC” και οι αισθητήρες των θερμοστοιχείων “TC” (βλέπε εικ. 8). Δεν πρέπει να τοποθετούνται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε απαλά με μια μικρή βούρτσα, όπως φαίνεται (δείτε. Εικ. 6) και αφήστε την να στεγνώσει εντελώς. Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται όταν η επιφάνεια και τα εξαρτήματα δεν είναι ζεστά και δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, δυνατά προϊόντα σε σκόνη ή διαβρωτικά σπρέι. Μην αφήνετε να παραμένουν για πολύ καιρό σε επαφή με τις επιφάνειες ξύδι, καφές, γάλα,

αλατισμένο νερό και χυμός λεμονιού ή ντομάτας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

όταν επανατοποθετείτε τα εξαρτήματα παρακαλείστε να ακολουθείτε τις παρακάτω αναφερόμενες συστάσεις:

- βεβαιωθείτε ότι οι σχισμές των κεφαλών των καυστήρων "Τ" (εικ. 8) δεν έχουν βουλώσει από ξένα σώματα.

- Βεβαιωθείτε ότι τα σμαλτωμένα καπάκια "Α-Β-С" (εικ. 7-8) είναι σωστά τοποθετημένα επάνω στην κεφαλή του καυστήρα. Η συνθήκη αυτή, μπορεί να θεωρηθεί ότι υφίσταται όταν το καπάκι που είναι τοποθετημένο επάνω στην κεφαλή είναι τελείως σταθερό.

- Εάν ο χειρισμός ανοίγματος και κλεισίματος κάποιας βάνας είναι δύσκολος, μην την πιέζετε, αλλά ζητήστε κατ' επείγοντως την επέμβαση της τεχνικής υποστήριξης.

- Η στήριξη τηγάνι πρέπει να τοποθετούνται στις κατάλληλες πινέζες κεντραρίσματος επαλήθευση της τέλεια σταθερότητα (Η στο προφίλ αλουμινίου αν υπάρχει).

- Μην χρησιμοποιείτε τζετ ατμού για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Για την πρόληψη δυσκολίας ανάφλεξης, προχωρήστε περιοδικά σε ένα προσεκτικό καθάρισμα των μπουζιών ανάφλεξης (κεραμική και ηλεκτροδίου) και θερμοστοιχείων.

Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού της επιφάνειας μαγειρέματος:

- σβήστε αμέσως όλες τις εστίες και τα ηλεκτρικά θερμαντικά στοιχεία,
- κατόπιν αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία,
- μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής,
- μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Σημείωση: Η συνεχής χρήση θα μπορούσε να προκαλέσει, σε αντιστοιχία με τους καυστήρες, ένα χρωματισμό διαφορετικό από τον αρχικό, ο οποίος οφείλεται στην υψηλή θερμοκρασία.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΥΡΙΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Η εγκατάσταση, όλες οι ρυθμίσεις, οι μετατροπές και οι συντηρήσεις που αναφέρονται στο μέρος αυτό πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από ειδικευμένο προσωπικό.

Ο εξοπλισμός πρέπει να εγκατασταθεί σωστά, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες και σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Η λάθος εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβες σε άτομα, ζώα ή πράγματα, για τις οποίες ο κατασκευαστής δεν θα θεωρείται υπεύθυνος.

Οι διατάξεις ασφαλείας ή αυτόματης ρύθμισης των συσκευών κατά τη διάρκεια της ζωής της μονάδας θα μπορούν να τροποποιούνται μόνον από τον κατασκευαστή ή από τον δεόντως εξουσιοδοτημένο προμηθευτή.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Αφού αφαιρέσετε την εξωτερική συσκευασία και τις εσωτερικές συσκευασίες των διαφόρων κινητών μερών, βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα της εστίας. Σε περίπτωση αμφιβολίας μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και απευθυνθείτε σε ειδικευμένο προσωπικό.

Τα στοιχεία της συσκευασίας (χαρτοκιβώτιο, σακουλάκια, φελιζόλ, καρφιά...) δεν πρέπει να αφήνονται κοντά σε παιδιά επειδή μπορούν να αποτελέσουν πηγές κινδύνου.

Πρέπει να κάνετε επάνω στον πάγκο του σύνθετου επίπλου, ένα άνοιγμα για τον εντοιχισμό της συσκευής με τις διαστάσεις που αναφέρονται στην εικ. 10, και να βεβαιωθείτε ότι έχουν τηρηθεί οι κρίσιμες διαστάσεις του χώρου στον οποίο πρέπει να εγκατασταθεί η συσκευή (βλέπε εικ. 10).

Η συσκευή πρέπει να ταξινομηθεί στην κλάση 3 και ως εκ τούτου υπόκειται σε όλες τις προδιαγραφές που προβλέπονται από τα πρότυπα για τις συσκευές αυτές.

ΣΤΕΡΕΩΣΗ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Η εστία είναι εξοπλισμένη με μία ειδική φλάντζα προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε διείσδυση υγρού στο έπιπλο. Για να τοποθετήσετε σωστά αυτή τη φλάντζα, παρακαλείστε να ακολουθήσετε αυστηρά τα όσα αναφέρονται παρακάτω:

- αφαιρέστε όλα τα κινητά μέρη της εστίας.

- Κόψτε τη φλάντζα σε 4 μέρη με το απαραίτητο μήκος έτσι ώστε να την τοποθετήσετε στα 4 άκρα του κρουστάλλου.

- Αναποδογυρίστε την εστία και τοποθετήστε σωστά την αυτοκόλλητη πλευρά της φλάντζας "Ε" (εικ. 5) κάτω από το άκρο της έτσι ώστε η εξωτερική πλευρά της ίδιας της φλάντζας να συμπίπτει τέλεια με το περιμετρικό εξωτερικό άκρο του τζαμιού. Τα άκρα των λωρίδων πρέπει να συμπίπτουν χωρίς να αλληλεπικαλύπτονται.

- Κολλήστε στο τζάμι τη φλάντζα με ομοιόμορφο και σίγουρο τρόπο, πιέζοντάς την με τα δάχτυλα.

- Τοποθετήστε τη χύτρα στο οπή που γίνεται στον πίνακα και στερεώστε με τις βίδες "F" το αγκίστρι "G" (βλ. σχ. 11 και 12).

- Για να αποφύγετε πιθανές επαφές κατά λάθος με την επιφάνεια του κουτιού της υπερθερμαινόμενης εστίας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, χρειάζεται να τοποθετήσετε ένα διαχωριστικό από ξύλο που να ασφαρίζεται με βίδες σε μία ελάχιστη απόσταση 120 mm από τον πάγκο (Εικ. 10).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Επισημαίνεται στον τεχνικό εγκατάστασης ότι τα ενδεχόμενα πλαϊνά τοιχώματα δεν πρέπει να υπερβαίνουν σε ύψος την εστία μαγειρέματος. Επίσης το πίσω τοίχωμα και οι επιφάνειες που βρίσκονται δίπλα και περιβάλλουν την εστία πρέπει να αντέχουν την θέρμανση των 90 °C.

Η κόλλα που ενώνει το πλαστικό έλασμα με το έπιπλο, πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασίες άνω των 150 °C για να μην ξεκολλήσει η ίδια η επένδυση.

Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να είναι συμβατή με τις προδιαγραφές των ισχυόντων προτύπων.

Η συσκευή αυτή δεν συνδέεται με μία διάταξη εκκένωσης των προϊόντων της καύσης. Πρέπει ως εκ τούτου να συνδεθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης που προαναφέρονται. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στις εφαρμοστέες διατάξεις που αναφέρονται παρακάτω περι εξαερισμού και αερισμού.

ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

Είναι απαραίτητο ο χώρος στον οποίο είναι εγκαταστημένη η συσκευή να εξαερίζεται μόνιμα ώστε να είναι δυνατή η σωστή λειτουργία αυτής.

Η απαραίτητη ποσότητα του αέρα είναι αυτή που απαιτείται από την κανονική καύση του αερίου και από τον αερισμό του χώρου στον οποίο ο όγκος δεν θα μπορεί να είναι κάτω από 20 m³. Η φυσική συγκέντρωση του αέρα πρέπει να γίνεται με άμεσο τρόπο μέσω μόνιμων ανοιγμάτων που γίνονται στους τοίχους του χώρου που πρέπει να εξαερίζεται με άνοιγμα προς τα έξω με τομή τουλάχιστον 100 cm² (βλέπε εικ. 2). Τα ανοίγματα αυτά πρέπει να γίνουν με τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η έμφραξή τους.

Επιτρέπεται επίσης και ο έμμεσος εξαερισμός με λήψη αέρα από επικοινωνούντες χώρους με αυτόν που πρέπει να εξαερίζεται, ακολουθώντας αυστηρά τις προδιαγραφές των προτύπων που είναι σε ισχύ.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Οι συσκευές μαγειρέματος με αέριο πρέπει να εκκενώνουν πάντα τα προϊόντα της καύσης μέσω απορροφητήρων που συνδέονται σε καπνοδόχους, καμινάδες ή απ' ευθείας εξωτερικά (βλέπε εικ. 3). Σε περίπτωση που δεν υπάρχει η δυνατότητα εφαρμογής του απορροφητήρα, επιτρέπεται η χρήση ενός ανεμιστήρα εγκαταστημένου επάνω σε ένα

παράθυρο ή σε έναν τοίχο που βλέπει εξωτερικά, ο οποίος να τίθεται σε λειτουργία ταυτόχρονα με τη συσκευή (βλέπε εικ. 4), αρκεί να τηρούνται αυστηρά οι διατάξεις που αφορούν τον εξαερισμό και αναφέρονται στα πρότυπα που είναι σε ισχύ.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία της ετικέτας με τα σήματα η οποία είναι τοποθετημένη στο κάτω μέρος της κάσας είναι συμβατά με αυτά του δικτύου διανομής αερίου.

Μία τυπωμένη ετικέτα του παρόντος βιβλίου οδηγιών και μία τοποθετημένη επάνω στο κάτω μέρος της κάσας, δείχνει τις συνθήκες ρύθμισης της συσκευής: τύπο αερίου και την πίεση λειτουργίας.

Όταν το αέριο διανέμεται μέσω διοχέτευσης, η συσκευή πρέπει να συνδέεται με το σύστημα μεταφοράς αερίου:

- με μεταλλικό άκαμπτο σωλήνα από χάλυβα σύμφωνα με τα πρότυπα που ισχύουν, οι σύνδεσμοι του οποίου πρέπει να γίνονται με σπειρωτά ρακόρ σύμφωνα με το πρότυπο EN 10226.

- Με χαλκοσωλήνα σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, οι σύνδεσμοι του οποίου πρέπει να γίνονται με ρακόρ μηχανικής στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει.

- Με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξείδωτο χάλυβα συνεχούς τοιχώματος, σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, με μέγιστη επέκταση 2 μέτρων και φλάντζες στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει. Ο σωλήνας αυτός πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να μην μπορεί να έλθει σε επαφή με κινούμενα μέρη του στοιχείου εντοιχισμού (για παράδειγμα συρτάρια) και δεν πρέπει να διαπερνά χώρους που μπορεί να στοιβάζονται.

Όταν το αέριο παρέχεται απ' ευθείας από μία φιάλη, η συσκευή, τροφοδοτημένη με ένα ρυθμιστή πίεσης σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, πρέπει να

συνδέεται:

- με χαλκοσωλήνα σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει, οι σύνδεσμοι του οποίου πρέπει να γίνονται με ρακόρ μηχανικής στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει.

- Με εύκαμπτους σωλήνες από ανοξείδωτο χάλυβα συνεχούς τοιχώματος, σύμφωνα με τα πρότυπα που ισχύουν, με μέγιστη επέκταση 2 μέτρων και φλάντζες στεγανότητας σύμφωνα με το πρότυπο που ισχύει. Ο σωλήνας αυτός πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να μην μπορεί να έλθει σε επαφή με κινούμενα μέρη του στοιχείου εντοιχισμού (για παράδειγμα συρτάρια) και δεν πρέπει να διαπερνά χώρους που μπορεί να στοιβάζονται. Συνιστάται να τοποθετείτε στον εύκαμπτο σωλήνα τον ειδικό προσαρμογέα, τον οποίο μπορείτε να βρείτε εύκολα στην αγορά, για να διευκολύνετε τη σύνδεση με το φορέα του λάστιχου του ρυθμιστή πίεσης που είναι συναρμολογημένος στη φιάλη.

Όταν τελειώσει η σύνδεση ελέγξτε την τέλεια στεγανότητα χρησιμοποιώντας ένα σαπουνώδες διάλυμα και πότε φλόγα.

Επισημαίνεται ότι το ρακόρ εισόδου αερίου της συσκευής είναι σπειροειδές ½» αερίου κωνικό αρσενικό σύμφωνα με τις προδιαγραφές EN 10226.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να εκτελεστεί σύμφωνα με τα πρότυπα και τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις.

- η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που ενδείκνυται στη χαρακτηριστική ετικέτα και το τμήμα των καλωδίων της ηλεκτρικής εγκατάστασης θα μπορεί να υποστηρίξει το φορτίο που ενδείκνυται επίσης στην ετικέτα.

- Πριν να κάνετε τη σύνδεση, ελέγξτε ότι η υποδοχή ή το σύστημα διαθέτει ικανή σύνδεση γείωσης σύμφωνα με τα πρότυπα και τις ισχύουσες νομοθετικές διατάξεις. Ουδεμία ευθύνη φέρεται για τη μη τήρηση των διατάξεων αυτών.

Όταν η σύνδεση στο δίκτυο τροφοδοσίας γίνεται μέσω

υποδοχής:

- τοποθετήστε στο καλώδιο τροφοδοσίας «C», εάν δεν διαθέτει, (βλέπε εικ. 15) ένα φινι σύμφωνα με τους κανονισμούς κατάλληλο για τη φόρτωση που υποδεικνύεται στην ετικέτα με τα σήματα. Συνδέστε τα καλωδιάκια σύμφωνα με το σχέδιο της εικόνας 15 φροντίζοντας να τηρείτε τις παρακάτω αντιστοιχίες:

γράμμα L(φάση) = καλωδιάκι καφέ χρώματος;
γράμμα N (ουδέτερο) =καλωδιάκι μπλε χρώματος;

σύμβολο γείωσης  καλωδιάκι πράσινου-κίτρινου χρώματος.

έτσι ώστε να μην φθάνει σε κανένα σημείο μία θερμοκρασία 90 °C.

-Μην χρησιμοποιείτε για τη σύνδεση μειώσεις, προσαρμογείς ή διακλαδώσεις καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ψευδείς επαφές με επακόλουθες επικίνδυνες υπερθερμάνσεις.

- Όταν γίνει ο εντοιχισμός η πρίζα πρέπει να είναι προσβάσιμη.

Όταν η σύνδεση γίνει απ' ευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο:

- παρεμβάλλετε ανάμεσα στη συσκευή και το δίκτυο έναν πολυπολικό διακόπτη, διαστασιοποιημένο κατάλληλα για το φορτίο της συσκευής, σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα εγκατάστασης.

- Θυμηθείτε ότι το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακοπεί από το διακόπτη.

- Για μεγαλύτερη ασφάλεια, η ηλεκτρική σύνδεση μπορεί να προστατεύεται και από ένα διαφορικό διακόπτη υψηλής ευαισθησίας.

Συνιστάται θερμά να στερεώνετε το ειδικό καλωδιάκι γείωσης χρώματος πράσινου-κίτρινου σε ένα ικανό σύστημα γείωσης.

Πριν να προβείτε σε οποιαδήποτε επέμβαση στο ηλεκτρικό μέρος της συσκευής, θα πρέπει να την αποσυνδέσετε πλήρως από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Πριν να κάνετε οποιαδήποτε ρύθμιση αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Στο τέλος των ρυθμίσεων ή των προρυθμίσεων, τα ενδεχόμενα

σφραγίσματα πρέπει να αποκατασταθούν από τον τεχνικό.

Η ρύθμιση του κύριου αέρα στους καυστήρες μας δεν είναι απαραίτητη.

BANES**Ρύθμιση του “Ελάχιστου”:**

- ανάψτε τον καυστήρα βάλτε το διακόπτη στη θέση του “Ελάχιστου” (μικρή φλόγα εικ. 22).

- Βγάλτε τον διακόπτη “M” (εικ. 13 - 14) του κρουνού απλά πιέζοντας στο στέλεχος αυτού. Το by-pass για τη ρύθμιση της ελάχιστης παροχής μπορεί να είναι: στο πλάι του κρουνού (εικ. 13) ή στο εσωτερικό του στελέχους. Σε κάθε περίπτωση, για τη ρύθμιση, η πρόσβαση γίνεται μέσω εισαγωγής ενός μικρού κατσαβιδιού “D” στο πλάι του κρουνού (εικ. 13), ή στην οπή “C” στο εσωτερικό του στελέχους του κρουνού (εικ. 14).

- Περιστρέψτε το by-pass δεξιά ή αριστερά ρυθμίζοντας καταλλήλως τη φλόγα στη θέση μειωμένης παροχής.

Συνιστάται να μην υπερβάλετε με το “Ελάχιστο”: η μικρή φλόγα πρέπει να είναι συνεχής και σταθερή. Επανατοποθετήστε σωστά τα διάφορα εξαρτήματα

Εννοείται ότι η προαναφερόμενη ρύθμιση πρέπει να εκτελεστεί μόνο με καυστήρες που λειτουργούν με G20, ενώ με καυστήρες που λειτουργούν με G30 G31 η βίδα πρέπει να ασφαλιστεί μέχρι τέλος δεξιόστροφ.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ

Οι καυστήρες προσαρμόζονται στα διάφορα αέρια συναρμολογώντας τα αντίστοιχα ακροφύσια του αερίου που χρησιμοποιείτε. Για να γίνει αυτό είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τις κεφαλές των καυστήρων και με ένα ίσιο κλειδί , να ξεβιδώσετε το ακροφύσιο (βλέπε εικ. 16) και να το αντικαταστήσετε με ένα ακροφύσιο που αντιστοιχεί στο αέριο που χρησιμοποιείτε.

Για να έχετε πρόσβαση στον εγχυτήρα, σε υπερβολικά γρήγορους καυστήρες με αφαιρέστε το καπάκι του μπεκ “A” (εικ. 18 και 19 για DUAL).

Συνιστάται να μπλοκάρετε με δύναμη το ακροφύσιο. Αφού κάνει τις προαναφερόμενες αντικαταστάσεις, ο τεχνικός θα πρέπει να προχωρήσει στη ρύθμιση των καυστήρων όπως περιγράφεται στην παράγραφο 9, να σφίξει τα ενδεχόμενα όργανα ρύθμισης ή προρυθμίσης και να τοποθετήσει επάνω στη συσκευή, αντικαθιστώντας την προϋπάρχουσα, την ετικέτα που αντιστοιχεί στη νέα ρύθμιση αερίου που έγινε επάνω στη συσκευή. Η ετικέτα αυτή περιέχεται μέσα στο φάκελο των ανταλλακτικών των ακροφυσίων.Για την ευκολία του τεχνικού εγκατάστασης αναφέρουμε παρακάτω έναν πίνακα με τις ικανότητες, τις θερμικές ικανότητες των καυστήρων, τη διάμετρο των ακροφυσίων και την πίεση λειτουργίας των διαφόρων αερίων.

ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΛΙΠΑΝΣΗΣ

Αν μια βαλβίδα έχει κολλήσει, μην πιέζετε και να ζητήσει τεχνική βοήθεια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΕΠΕΙΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΑ ΑΤΟΜΑ.

Σε περίπτωση αποτυχίας λειτουργίας ή κοψίματος στο καλώδιο, απομακρυνθείτε από το καλώδιο και μην το αγγίζετε. Επίσης, η συσκευή πρέπει να παραμένει εκτός πρίζας και να μην είναι αναμμένη. Καλέστε το πλησιέστερο σε εσάς εξουσιοδοτημένο κέντρο για να διορθώσετε το πρόβλημα.

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ		ΑΕΡΙΟ	ΠΙΕΣΗ	ΘΕΡΜΙΚΗ		ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ	ΘΕΡΜΙΚΗ		
Ν°	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ		ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤ	ΑΚΡΟΦΥΣΙΟΥ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕ (W)	Min.	Max.	E.E _{ΑΕΡΙΟ} ** ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ
			mbar	gr/h	l/h	1/100 mm			
1	DUAL Σύνολο	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ	28 - 30	436		2x80B+46B	3500	6000	
		G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ	37	429		2x80B+46B	3500	6000	
		G20 - ΦΥΣΙΚ	20		571	2x125A+71A	3500	6000	
	DUAL κεντρικός	G30 - ΒΟΥΤΑΝΙΟ	28 - 30	58		46B		800	
		G31 - ΠΡΟΠΑΝΙΟ	37	57		46B		800	
		G20 - ΦΥΣΙΚ	20		76	71A		800	

**Σύμφωνα με τον κανονισμό Νο 66/2014 μέτρα της ΕΕ για την εφαρμογή της οδηγίας 2009/125/EU, η καυστήρας ΕΕgas) απόδοση υπολογίστηκε σύμφωνα με το EN 30-2-1 τελευταία επανεξετάσει μαζί με την G20.

ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

		τυπος καλωδίου	μονοφασική τροφοδοσία 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	μονοφασική τροφοδοσία (2 στοιχεία)	μονοφασική τροφοδοσία (4 στοιχεία)
εστίες αερίου	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²	220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
εστία παγωλής	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm ²	
		H05 V2V2-F			5 X 1.5 mm ²

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!

Στην περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, ο τεχνικός εγκατάστασης θα πρέπει να μεριμνήσει ώστε ο αγωγός (B) της γείωσης να είναι μακρύτερος των αγωγών φάσης (βλέπε εικ. 9) και ακόμη να λάβει υπόψη του τις προειδοποιήσεις της παράγραφου 8.

ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΜΕΣ ΤΩΝ ΚΑΛΩΔΙΩΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΤΥΠΟΣ	Ø (cm)	Ø Προτείνεται ποτ (ελάχιστο σε cm)	ΕΞΟΥΣΙΑ (W)	*EC _{electric cooking} Wh/kg
Ηλεκτρικό στοιχείο θέρμανσης επαγωγή	15,0	10	1200/1600	182,1
Ηλεκτρικό στοιχείο θέρμανσης επαγωγή	21,5	13	2100/3000	178,7
Θερμαντικό στοιχείο εδ. flex 22,8X20,0εκ	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6
Θερμαντικό στοιχείο εδ. flex 22,8X20,0εκ	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6

*ECμαγείρεμα με ηλεκτρισμό: Ενεργειακή κατανάλωση ανά kg, υπολογιζόμενη σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 66/2014.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Τοποθετήστε την πάνω από σφραγισμένα μαχαιροπήρουνα (βλέπε εικ. 10)

Εάν επιθυμείτε να τοποθετήσετε ένα έπιπλο ή ένα σφραγισμένο μαχαιροπήρουνα κάτω από την εστία, πρέπει να τοποθετηθεί ανάμεσα στα δύο ένα διαχωριστικό πάνελ. Με τον τρόπο αυτό αποτρέπεται η τυχαία επαφή με τη ζεστή επιφάνεια του περιβλήματος της συσκευής.

Το διαχωριστικό πάνελ πρέπει να τοποθετηθεί 18 χιλιοστά κάτω από την κάτω πλευρά του άνω τμήματος.

Τοποθετήστε την πάνω από φούρνο

Δείτε στην εικόνα 10 τις διαστάσεις κοπής πάγκους καθώς και τα **απαραίτητα ανοίγματα εξαερισμού!**

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Όλες οι ενέργειες για τη σύνδεση της συσκευής πρέπει να γίνουν μόνο από ηλεκτρολόγο!

Προτού συνδέσετε την εστία στην κεντρική τροφοδοσία, βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα αντιστοιχούν με αυτές που καθορίζονται στην ετικέτα του άνω τμήματος, η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος, ή στο φυλλάδιο εγγύησης ή, εφόσον προβλέπεται, στο φύλλο τεχνικών δεδομένων, το οποίο πρέπει να διατηρείται μαζί με το εγχειρίδιο για όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Η ηλεκτρική σύνδεση γίνεται μέσω ενός πολυπολικού ασφαλειοδιακόπτη ή πρίζας, όπου είναι εφικτό, σύμφωνα με το ρεύμα και την ελάχιστη απόσταση των 3 mm μεταξύ των επαφών. Έτσι εξασφαλίζεται η αποσύνδεση σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης και επιτρέπεται ο καθαρισμός του άνω τμήματος.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο εισόδου δεν έρχεται σε επαφή με το περίβλημα του άνω επαγωγικού τμήματος ή το περίβλημα του φούρνου, εάν είναι εγκατεστημένος στην ίδια μονάδα.

Προειδοποίηση:

! Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να διαθέτει κατάλληλη γείωση,

σύμφωνα με την τρέχουσα νομοθεσία, διαφορετικά η επαγωγική εστία ενδέχεται να παρουσιάσει δυσλειτουργία.

! Οι ασυνήθιστα υψηλές αυξομειώσεις τάσης μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο σύστημα ελέγχου (όπως και σε κάθε άλλη ηλεκτρική συσκευή).

! Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού των φούρνων που διαθέτουν πυρόλυση λόγω της εξαιρετικά υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται από αυτές τις συσκευές.

! Μόνο οι επίσημοι τεχνικοί της μπορούν να χειρίζονται ή να επισκευάζουν τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου ρεύματος.

! Πριν αποσυνδέσετε την εστία από την κεντρική παροχή ρεύματος, σας προτείνουμε να κλείσετε τον κεντρικό διακόπτη από τα πλήκτρα αφής και να περιμένετε για περίπου 23 δευτερόλεπτα πριν βγάλετε το φως. Αυτός ο χρόνος απαιτείται γιατί επιτρέπει την πλήρη εκφόρτιση του ηλεκτρονικού κυκλώματος και έτσι αποκλείει την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας από τις επαφές του φως.



Διατηρείτε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή το φύλλο τεχνικών δεδομένων μαζί με το εγχειρίδιο οδηγιών για τη συνολική διάρκεια ζωής του προϊόντος. Σε αυτά περιλαμβάνονται σημαντικές τεχνικές πληροφορίες.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

Πλεονεκτήματα

Με μια επαγωγική εστία, η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στο σκεύος. Αυτό προσφέρει μια σειρά από πλεονεκτήματα:

- Εξοικονομεί χρόνο.
- Εξοικονομεί ενέργεια.

-Ευκολία καθαρισμού, αφού αν το φαγητό έρθει σε επαφή με τη γυάλινη πλάκα δεν καίγεται εύκολα.

-Βελτιωμένος έλεγχος της ενέργειας. Η ενέργεια μεταφέρεται στο σκεύος αμέσως μόλις πατηθούν τα χειριστήρια ελέγχου ισχύος. Επιπλέον, μόλις το σκεύος αφαιρεθεί από τη ζώνη μαγειρέματος, η παροχή ισχύος σταματά. Δεν χρειάζεται να απενεργοποιηθεί πρώτα η ισχύς.

Σκεύη

Μόνο σιδηρομαγνητικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση με μια επαγωγική εστία.

Αυτά είναι διαφόρων τύπων:

-από χυτοσίδηρο, εμαγιέ χάλυβα και σκεύη ανοξείδωτου χάλυβα ειδικά για χρήση με επαγωγικές εστίες.

Δεν συνιστούμε τη χρήση πλακών διάχυσης ή υλικών όπως λεπτόκοκκος χάλυβας, αλουμίνιο, γυαλί, χαλκός ή πηλός.

Κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει έναν ελάχιστο χρόνο ανίχνευσης σκεύους. Αυτός ο χρόνος εξαρτάται από το υλικό και τη σιδηρομαγνητική διάμετρο της βάσης του σκεύους. Επομένως είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος που ταιριάζει καλύτερα στη διάμετρο της βάσης του σκεύους που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί.

Αν το σκεύος δεν ανιχνευτεί στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε την επόμενη μικρότερη ζώνη.

Όταν η Ευέλικτη ζώνη χρησιμοποιείται σαν μονή ζώνη μαγειρέματος, τότε μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα σκεύη κατάλληλα για αυτόν τον τύπο της ζώνης (δείτε την εικ. 23).

Εικ. 23



Ορισμένα σκεύη χωρίς πλήρη σιδηρομαγνητική βάση πωλούνται στην αγορά ως κατάλληλα για επαγωγικές εστίες (δείτε την εικ. 24). Στα σκεύη αυτά θερμαίνεται μόνο το σιδηρομαγνητικό μέρος της βάσης. Επομένως, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλη τη βάση του σκεύους. Αυτό σημαίνει ότι το μη σιδηρομαγνητικό μέρος της

βάσης του σκεύους δεν φθάνει στη σωστή θερμοκρασία μαγειρέματος.

Εικ. 24



Άλλα σκεύη, με αλουμινένια ένθετα στη βάση έχουν μικρότερη επιφάνεια σιδηρομαγνητικού υλικού (δείτε την εικ. 25). Στην περίπτωση αυτή, μπορεί να είναι δύσκολο ή ακόμα και αδύνατο να ανιχνευτεί το σκεύος. Επιπλέον, η ισχύς που παρέχεται μπορεί να είναι μικρότερη και, επομένως, το σκεύος δεν θα θερμαίνεται σωστά.

Εικ. 25



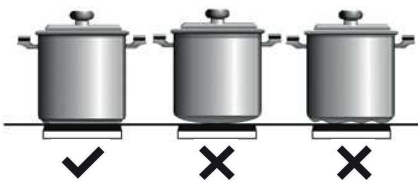
Επίδραση της βάσης των σκευών

Ο τύπος της βάσης που χρησιμοποιείται στο σκεύος μπορεί να επηρεάζει την ομοιομορφία και τα αποτελέσματα του μαγειρέματος. Τα σκεύη με βάση ανοξείδωτου χάλυβα τύπου

«σάντουιτς» χρησιμοποιούν υλικά που υποστηρίζουν την ομοιόμορφη κατανομή και διάχυση της θερμότητας, με αποτέλεσμα εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας

Η βάση του σκεύους πρέπει να είναι τελείως επίπεδη, ώστε να εξασφαλίζεται ομοιόμορφη παροχή ενέργειας (δείτε την εικ. 26).

Εικ. 26



⚠ Ποτέ μη θερμαίνετε κενά σκεύη, και μη χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, επειδή αυτά μπορεί να θερμαίνονται πολύ γρήγορα μην αφήνοντας χρόνο

να δράσει η λειτουργία αυτόματης αποσύνδεσης της συσκευής μαγειρέματος.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Χρησιμοποιήστε σκεύη με την ίδια διάμετρο βάσης με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος. Στις ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται πιο κοντά στον πίνακα ελέγχου, να κρατάτε πάντα τα σκεύη εντός των σημαδιών μαγειρέματος που υποδεικνύονται στη γυάλινη επιφάνεια και να χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη της ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου. Αυτό θα βοηθήσει στην πρόληψη της υπερθέρμανσης στη ζώνη ελέγχου.

Χρησιμοποιήστε τις πίσω ζώνες μαγειρέματος για έντονη χρήση της συσκευής. Αυτό θα βοηθήσει στην πρόληψη της υπερθέρμανσης στον πίνακα ελέγχου.

Μην αφήνετε τα σκεύη να μπαίνουν στη ζώνη του πίνακα ελέγχου, ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Χρήση και Συντήρηση

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΑΦΗΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ (ΕΙΚ. 20) σελίδα 8

- 1 Πλήκτρο αφής Γενικής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης.
- 2 Συρόμενος δείκτης για έλεγχο της ισχύος.
- 3 Ένδειξη ισχύος και/ή υπολειπόμενης θερμότητας*.
- 4 Υποδιαστολή ένδειξης ισχύος και/ή υπολειπόμενης θερμότητας.
- 5 Απευθείας πρόσβαση στη λειτουργία «Ισχύς».
- 6 Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργίες «Κλείδωμα».
- 7 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Κλείδωμα»*.
- 8 Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Παύση».
- 9 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Παύση»*.
- 10 Πλήκτρο αφής «Πλην» για χρονοδιακόπτη.
- 11 Πλήκτρο αφής «Συν» για χρονοδιακόπτη.
- 12 Ένδειξη χρονοδιακόπτη.
- 13 Υποδιαστολή του χρονοδιακόπτη.*
- 14 Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Συγχρονισμός» (ανάλογα με το μοντέλο).
- 15 Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Ευέλικτη ζώνη» (ανάλογα με το μοντέλο).
- 16 Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργίες «Σεφ» (ανάλογα με το μοντέλο).
- 17 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Διατήρηση θερμότητας»* (ανάλογα με το μοντέλο).
- 18 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Λιώσιμο»* (ανάλογα με το μοντέλο).
- 19 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Σιγοβράσιμο»* (ανάλογα με το μοντέλο).
- 20 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Γρήγορο βράσιμο»* (ανάλογα με το μοντέλο).

- 21 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Μετακίνηση μαγειρέματος»* (ανάλογα με το μοντέλο).
- 22 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Γκριλ»*.
- 23 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Τηγάνισμα»*.
- 24 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Φριτέζα»*.
- 25 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας "Κονφί"* (ανάλογα με το μοντέλο).
- 26 Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Roaching»*.


*Ορατή μόνο κατά τη λειτουργία.

Οι χειρισμοί γίνονται με πλήκτρα αφής. Για να ενεργοποιήσετε την επιθυμητή λειτουργία, δεν χρειάζεται να πιέξετε το πλήκτρο αφής, παρά μόνο να το αγγίξετε με την άκρη του δακτύλου σας.


Κάθε ενέργεια επαληθεύεται με ένα ηχητικό σήμα <<μπιπ>>.

Χρησιμοποιήστε το συρόμενο ρυθμιστή - slider (2) για να ρυθμίσετε τα επίπεδα ισχύος (0 - 9) σύροντας το δάκτυλό σας πάνω του. Σύροντας προς τα δεξιά, η τιμή αυξάνεται και σύροντας προς τα αριστερά, η ισχύς μειώνεται.

Επίσης μπορείτε να επιλέξετε απευθείας ένα επίπεδο ισχύος, τοποθετώντας το δάκτυλό σας ακριβώς σε ένα επιθυμητό σημείο της κλίμακας του ρυθμιστή (2).



 **Για να επιλέξετε μια εστία σε αυτά τα μοντέλα, αγγίξτε απευθείας τον αντίστοιχο συρόμενο ρυθμιστή -slider (2).**

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ


- 1 Αγγίξτε το πλήκτρο αφής Ενεργοποίηση  (1) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Το χειριστήριο αφής θα ενεργοποιηθεί, θα ακουστεί ένα

μπιπ και οι ενδεικτικές λυχνίες (3) θα ανάψουν εμφανίζοντας την ένδειξη «-». Αν οποιαδήποτε εστία μαγειρέματος είναι θερμή, στη σχετική ένδειξη θα αναβοσβήνουν εναλλάξ «H» και «-».

Αν δεν κάνετε καμία ενέργεια στα ακόλουθα 10 δευτερόλεπτα, το χειριστήριο αφής θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Όταν είναι ενεργοποιημένο το χειριστήριο αφής, μπορείτε να το απενεργοποιήσετε οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο αφής  (1), ακόμα και αν έχει κλειδωθεί (λειτουργία κλειδώματος ενεργοποιημένη). Το πλήκτρο αφής  (1) πάντα έχει προτεραιότητα για απενεργοποίηση του χειριστηρίου αφής.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ

Αφού το χειριστήριο αφής ενεργοποιηθεί με τον αισθητήρα  (1), μπορείτε να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε εστία με τα εξής βήματα:

- 1 Σύρετε το δάκτυλο ή αγγίξετε οποιαδήποτε θέση ενός από τους «συρόμενους ρυθμιστές» (2). Η εστία έχει επιλεγεί και ταυτόχρονα το επίπεδο ισχύος θα ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 9. Αυτή η τιμή ισχύος θα εμφανίζεται στην αντίστοιχη ένδειξη ισχύος και η υποδιαστολή της (4) θα διατηρηθεί αναμμένη για 10 δευτερόλεπτα.
- 2 Χρησιμοποιήστε το συρόμενο ρυθμιστή (2) για να επιλέξετε ένα νέο επίπεδο μαγειρέματος μεταξύ 0 και 9.

Όσο είναι επιλεγμένη η εστία, δηλ. όσο είναι αναμμένη η υποδιαστολή (4), μπορείτε να τροποποιήσετε το αντίστοιχο επίπεδο ισχύος.


ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΕΣΤΙΑΣ

Χρησιμοποιώντας το συρόμενο ρυθμιστή αφής (2) μειώστε την ισχύ στο επίπεδο 0. Η εστία μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.

Όταν απενεργοποιείται μια εστία, θα εμφανίζεται ένα H στην ένδειξη ισχύος της (3) , αν η γυάλινη επιφάνεια της σχετικής ζώνης μαγειρέματος είναι ακόμα θερμή


και υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Αφού πέσει η θερμοκρασία, η ένδειξη (3) απενεργοποιείται (αν έχει απενεργοποιηθεί η πλάκα εστιών), διαφορετικά θα ανάψει το σύμβολο «-» αν η πλάκα εστιών είναι ακόμα ενεργοποιημένη.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε όλες τις εστίες ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα γενικής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης  (1). Όλες οι ενδείξεις εστιών (3) θα σβήσουν. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, στην ένδειξη θα εμφανίζεται ένα H.

ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΣΚΕΥΟΥΣ

Οι επαγωγικές εστίες διαθέτουν ενσωματωμένο ανιχνευτή σκεύους. Με αυτό τον τρόπο, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αν δεν υπάρχει σκεύος ή αν το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.

Η ένδειξη ισχύος (3) θα δείχνει ένα σύμβολο  για να επισημάνει ότι «δεν υπάρχει σκεύος» αν, ενώ είναι ενεργή η εστία, δεν ανιχνεύεται σκεύος ή το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.



Αν ένα σκεύος αφαιρεθεί από την εστία κατά τη λειτουργία, η εστία θα σταματήσει αυτόματα να παρέχει ισχύ και θα δείξει το σύμβολο «δεν υπάρχει σκεύος». Αν τοποθετηθεί πάλι σκεύος πάνω στην εστία, η παροχή ισχύος θα συνεχιστεί στο ίδιο επίπεδο ισχύος που είχε επιλεγεί προηγουμένως.

Ο χρόνος για την ανίχνευση σκεύους είναι 3 λεπτά. Αν δεν τοποθετηθεί σκεύος σε αυτό το χρονικό διάστημα, ή αν το σκεύος είναι ακατάλληλο, η εστία θα απενεργοποιηθεί.

Όταν τελιώνετε, απενεργοποιείτε πάντα την εστία χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής. Διαφορετικά θα μπορούσε να προκύψει κάποια ανεπιθύμητη λειτουργία αν τοποθετηθεί κατά λάθος ένα σκεύος πάνω στην εστία στη διάρκεια αυτών των τριών λεπτών. Αποφύγετε ενδεχόμενα ατυχήματα!



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Με τη λειτουργία « Κλειδωμα πλήκτρων» μπορείτε να θέσετε φραγή στους άλλους αισθητήρες εκτός από τον αισθητήρα ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ① (1), για την αποφυγή ανεπιθύμητων ενεργειών χειρισμού. Αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη για την ασφάλεια των παιδιών.



Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε τον αισθητήρα  (6) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Αφού το κάνετε αυτό, η ενδεικτική λυχνία (7) ανάβει υποδεικνύοντας ότι ο πίνακας χειρισμού είναι κλειδωμένος. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, απλά αγγίξτε πάλι τον αισθητήρα  (6).

Αν χρησιμοποιηθεί ο αισθητήρας ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ①(1) για την απενεργοποίηση της συσκευής ενώ είναι ενεργή η λειτουργία κλειδώματος, δεν θα είναι εφικτή η εκ νέου ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος, εκτός αν ξεκλειδωθεί.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΙΓΑΣΗΣ ΤΟΥ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ

Όταν είναι ενεργή η εστία, αν πατήσετε ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα, το πλήκτρο αφής  (11) και το πλήκτρο κλειδώματος  (6), το ηχητικό σήμα «μπιπ» που συνοδεύει κάθε ενέργεια θα απενεργοποιηθεί. Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί «OF».



Αυτή η απενεργοποίηση δεν θα ισχύει για όλες τις λειτουργίες, δηλαδή το μπιπ για ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση, για το τέλος χρόνου χρονοδιακόπτη και για το κλειδωμα/ ξεκλειδωμα των πλήκτρων αφής θα είναι πάντα ενεργοποιημένο.

Για να ενεργοποιήσετε πάλι όλα τα μπιπ που συνοδεύουν κάθε ενέργεια, πατήστε πάλι ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα το πλήκτρο αφής  (11) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος  (6). Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί «On».


ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΚΟΠΗ&ΕΝΑΡΞΗ

Αυτή η λειτουργία θέτει τη διαδικασία μαγειρέματος σε παύση. Ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει επίσης, αν είχε ενεργοποιηθεί.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής.

Αγγίξτε τον αισθητήρα Διακοπής  (8) για ένα δευτερόλεπτο. Η ενδεικτική λυχνία (9) ανάβει και οι ενδείξεις ισχύος θα δείχνουν το σύμβολο  σύμβολο που σημαίνει ότι το μαγείρεμα είναι σε παύση.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής.

Αγγίξτε πάλι τον αισθητήρα της λειτουργίας Διακοπής&Εναρξης  (8). Η ενδεικτική λυχνία (9) σβήνει και το μαγείρεμα συνεχίζεται με τις ίδιες ρυθμίσεις ισχύος και χρονοδιακόπτη που ίσχυαν πριν την παύση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕΓΙΣΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ - BOOSTER

Αυτή η λειτουργία παρέχει «πρόσθετη» ισχύ στην εστία, πάνω από την ονομαστική της τιμή. Η ισχύς αυτή εξαρτάται από το μέγεθος της εστίας, με τη δυνατότητα επίτευξης της μέγιστης τιμής που επιτρέπει η γεννήτρια.

1 Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω από τον αντίστοιχο συρόμενο ρυθμιστή (2) έως ότου η ένδειξη ισχύος (3) δείξει «9» και κρατήστε το δάκτυλό σας για ένα δευτερόλεπτο, ή αγγίξτε απευθείας το «P» και κρατήστε το πατημένο για ένα δευτερόλεπτο.

2 Η ένδειξη επιπέδου ισχύος (3) θα δείξει το σύμβολο P, και η εστία θα αρχίσει να παρέχει πρόσθετη ισχύ.

Η λειτουργία Μέγιστης Ισχύος έχει τη μέγιστη διάρκεια που ορίζεται στον Πίνακα 1. Μετά το χρόνο αυτό, το επίπεδο ισχύος θα αλλάξει αυτόματα πάλι στο 9. Ακούγεται ένα μπιπ.

Με την ενεργοποίηση της λειτουργίας Ισχύος σε μια εστία, μπορεί να επηρεαστεί η απόδοση ορισμένων από τις άλλες εστίες και το επίπεδο ισχύος τους να μειωθεί, κάτι που θα εμφανιστεί στην αντίστοιχη ένδειξη (3).

Η απενεργοποίηση της λειτουργίας Ισχύος πριν περάσει ο χρόνος λειτουργίας της, μπορεί να γίνει είτε αγγίζοντας το «συρόμενο ρυθμιστή» για να τροποποιήσετε το επίπεδο ισχύος της είτε επαναλαμβάνοντας το βήμα 3.




ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ (ΡΟΛΟΙ ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΗΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ)





Αυτή η λειτουργία διευκολύνει το μαγείρεμα, αφού δεν χρειάζεται να είστε εκεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρονοδιακόπτη για μια εστία, και αυτή θα απενεργοποιηθεί όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος.

Σε αυτά τα μοντέλα μπορείτε να προγραμματίσετε κάθε εστία ανεξάρτητα για διάρκεια από 1 έως 90 λεπτά.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη σε μια εστία. Αφού ρυθμιστεί το επίπεδο ισχύος στην επιθυμητή εστία, και όσο αναβοσβήνει η υποδιαστολή (4) της ένδειξης της εστίας, θα μπορεί να ρυθμιστεί ένας χρονοδιακόπτης για την εστία.

Για να το κάνετε αυτό:

1 Αγγίξτε τον αισθητήρα  (10) ή  (11). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει «00» και η αντίστοιχη ένδειξη εστίας (3) θα δείχνει το σύμβολο  που θα αναβοσβήνει εναλλάξ με το τρέχον επίπεδο ισχύος της εστίας.

2 Αμέσως μετά, ρυθμίστε ένα χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 99 λεπτών, χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες  (10) ή  (11). Με τον πρώτο η τιμή θα ξεκινήσει από το 60, ενώ με τον δεύτερο θα αρχίσει από το 01. Αν συνεχίσετε να κρατάτε πατημένο τον αισθητήρα  (10) ή  (11), θα γίνει επαναφορά της τιμής σε 00. Όταν έχει μείνει λιγότερο από ένα λεπτό, το ρολόι θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση σε

δευτερόλεπτα.

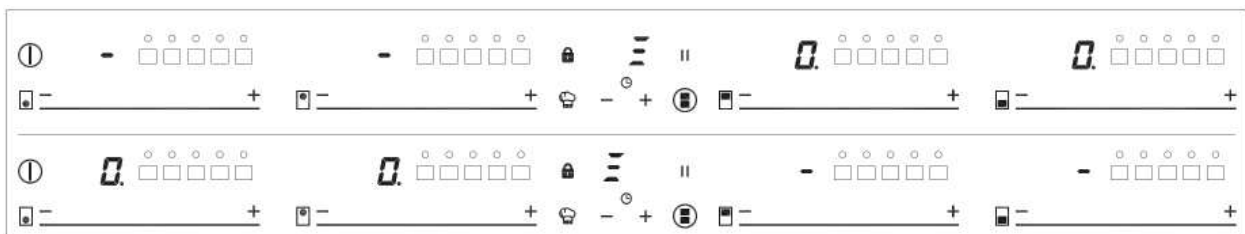
- 3** Όταν η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) σταματήσει να αναβοσβήνει, θα αρχίσει αυτόματα η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Η ένδειξη (3) που σχετίζεται με την εστία με το χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει εναλλάξ το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος και το σύμβολο **E**.

Αφού περάσει ο χρόνος που επιλέχθηκε για την εστία, η εστία με το ρυθμισμένο χρονοδιακόπτη απενεργοποιείται και το ρολόι εκπέμπει μια σειρά από μπιπ για αρκετά δευτερόλεπτα. Για να απενεργοποιήσετε τα ηχητικά σήματα, αγγίξτε οποιονδήποτε αισθητήρα. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα εμφανίζει ένα 00 που αναβοσβήνει δίπλα από την υποδιαστολή (4) της επιλεγμένης εστίας. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, η ένδειξη ισχύος της (3) θα εμφανίζει εναλλάξ το σύμβολο H και μια παύλα «-».

Αν θέλετε να ορίσετε χρονοδιακόπτη για άλλη εστία ταυτόχρονα, επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 3.

Αν έχουν ήδη οριστεί χρονοδιακόπτες για μία ή περισσότερες εστίες, η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει από προεπιλογή το συντομότερο χρόνο ως το τέλος κάποιου από τους χρόνους και ταυτόχρονα την ένδειξη «t» στη σχετική εστία. Οι υπόλοιπες εστίες με χρονοδιακόπτη θα εμφανίζουν στις αντίστοιχες ενδείξεις τους την υποδιαστολή που θα αναβοσβήνει. Όταν πατηθεί ο «συρόμενος ρυθμιστής» μιας άλλης εστίας με χρονοδιακόπτη, ο χρονοδιακόπτης θα δείξει τον υπολειπόμενο χρόνο αυτής της εστίας για λίγα δευτερόλεπτα και η ένδειξή της θα δείχνει το επίπεδο ισχύος και το «t» εναλλάξ.

Εικ. 28



ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

Για την τροποποίηση του προγραμματισμένου χρόνου, πρέπει να πατηθεί ο «συρόμενος ρυθμιστής»

(2) της εστίας με το χρονοδιακόπτη. Τότε θα είναι εφικτή η ανάγνωση και η τροποποίηση του χρόνου.

Με τους αισθητήρες **-** (10) και **+** (11), μπορείτε να τροποποιήσετε τον προγραμματισμένο χρόνο.

Αποσύνδεση του ρολογιού:

Αν θέλετε να σταματήσετε το ρολόι πριν λήξει ο προγραμματισμένος χρόνος, αυτό μπορεί να γίνει οποιαδήποτε στιγμή, απλά με ρύθμιση της τιμής του σε «--».

1 Επιλέξτε την επιθυμητή εστία.

2 Ρυθμίστε την τιμή του ρολογιού σε «00» χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα **-** (10). Το ρολόι ακυρώνεται. Αυτό μπορεί να γίνει πιο γρήγορα με άγγιγμα των αισθητήρων (10) και **+** (11) ταυτόχρονα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ (ΕΞΑΡΤΑΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με λειτουργία περιορισμού της ισχύος (λειτουργία Διαχείρισης Ισχύος). Αυτή η λειτουργία επιτρέπει η συνολική ισχύ που παράγεται από την πλάκα εστιών να ρυθμιστεί σε διαφορετικές τιμές που επιλέγει ο χρήστης. Για να το κάνετε αυτό, κατά το πρώτο λεπτό από τη σύνδεση της πλάκας εστιών στην παροχή ρεύματος, μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού περιορισμού ισχύος.

1 Πατήστε το πλήκτρο αφής (11) για τρία δευτερόλεπτα. Θα εμφανιστεί το γράμμα PL στην ένδειξη

χρονοδιακόπτη (12).

2 Πατήστε το πλήκτρο αφής κλειδωμένου (6). Θα εμφανιστούν οι τιμές ισχύος στις οποίες είναι εφικτό να περιοριστεί η πλάκα εστιών και αυτές μπορείτε να τις τροποποιήσετε χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες **+** (11) και **-** (10).

3 Αφού έχετε επιλέξει την τιμή, πατήστε άλλη μία φορά το πλήκτρο αφής κλειδωμένου (6). Η πλάκα εστιών θα περιοριστεί στην επιλεγμένη τιμή ισχύος.

Αν θέλετε να αλλάξετε πάλι την τιμή, πρέπει να αποσυνδέσετε την πλάκα εστιών από την πρίζα και να τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Με αυτό τον τρόπο θα μπορείτε να εισέλθετε πάλι στο μενού περιορισμού ισχύος.

Κάθε φορά που αλλάζετε το επίπεδο ισχύος μιας εστίας, ο περιοριστής ισχύος θα υπολογίζει τη συνολική ισχύ που παράγει η πλάκα εστιών. Αν έχετε συμπληρώσει το όριο συνολικής ισχύος, το χειριστήριο αφής δεν θα σας επιτρέψει να αυξήσετε άλλο το επίπεδο ισχύος για αυτή την εστία. Η πλάκα εστιών θα παραγάγει ένα μπιπ και η ένδειξη ενεργοποίησης (3) θα αναβοσβήνει όταν έχετε φθάσει το επίπεδο που δεν είναι εφικτό να υπερβείτε. Αν θέλετε να υπερβείτε αυτή την τιμή, πρέπει να μειώσετε την ισχύ των άλλων εστιών. Ορισμένες φορές δεν θα αρκεί να μειώσετε μια άλλη κατά ένα επίπεδο, επειδή αυτό εξαρτάται από την ισχύ κάθε εστίας και ότι το επίπεδο αυτό έχει ρυθμιστεί σε: Είναι εφικτό να αυξήσετε το επίπεδο μιας μεγάλης εστίας αλλά το επίπεδο αρκετών μικρότερων πρέπει να μειωθεί.

Αν χρησιμοποιείτε την ταχεία ενεργοποίηση σε λειτουργία μέγιστης ισχύος και η εν λόγω τιμή είναι πάνω από την τιμή του ορίου, η εστία θα ρυθμιστεί στο μέγιστο δυνατό επίπεδο. Η εστία

θα παράγει έναν ήχο μπιπ και η εν λόγω τιμή ισχύος θα αναβοσβήσει δύο φορές στην ένδειξη (3).

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: CHEF (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Αυτές οι λειτουργίες έχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για διευκόλυνση του μαγειρέματος, και παρέχουν εξαιρετικά αποτελέσματα αφού η θερμοκρασία του σκεύους ελέγχεται συνεχώς από αισθητήρες. Όταν έχει επιτευχθεί η θερμοκρασία στόχου για τη λειτουργία αυτή, η θερμοκρασία διατηρείται αυτόματα χωρίς να χρειάζεται αλλαγή στο επίπεδο ισχύος.

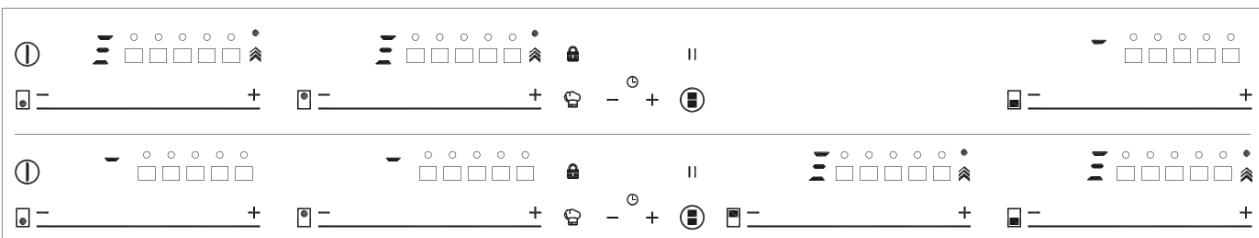
Οι λειτουργίες Σεφ λειτουργούν σωστά με σκεύη που στη βάση του σκεύους έχουν σιδηρομαγνητική περιοχή μεγέθους ίδιου με της ζώνης μαγειρέματος. Επιπλέον, για λειτουργίες υψηλής θερμοκρασίας (πάνω από 100 °C), τα σκεύη πρέπει να έχουν μια επίπεδη, ομαλή βάση (κατά προτίμηση τύπου «σάντουιτς») όπως δείχνει η εικόνα 27.

Εικ. 27

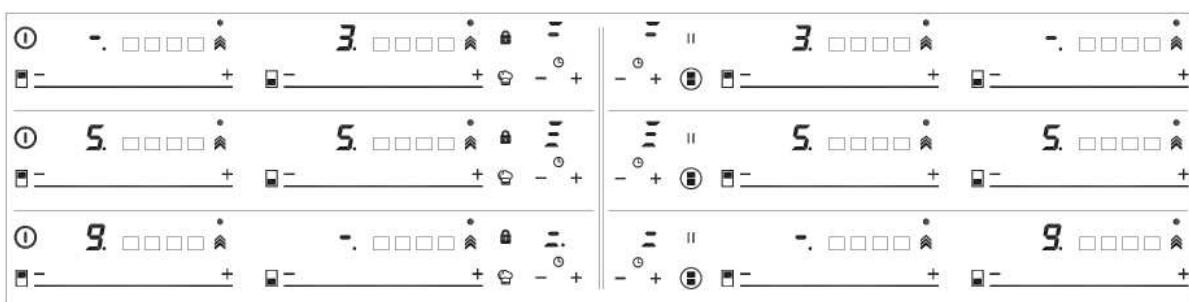


Για να διασφαλιστεί η σωστή εκτέλεση αυτών των λειτουργιών, είναι σημαντικό τόσο το σκεύος όσο και η ζώνη μαγειρέματος να μην

Εικ. 29



Εικ. 30



είναι θερμά κατά την έναρξη της διαδικασίας.

Το χειριστήριο αφής έχει ειδικές λειτουργίες που βοηθούν το χρήστη να μαγειρεύει μέσω του αισθητήρα CHEF (16). Αυτές οι λειτουργίες είναι διαθέσιμες ανάλογα με το μοντέλο.



Για να ενεργοποιήσετε μια ειδική λειτουργία σε μια εστία:

- 1 Πρώτα πρέπει να την επιλέξετε και κατόπιν θα ενεργοποιηθεί η υποδιαστολή (4) στην ένδειξη ισχύος (3).
- 2 Κατόπιν κάντε κλικ στον αισθητήρα CHEF (16). Με διαδοχικά πατήματα μπορείτε να κινηθείτε σε όλες τις λειτουργίες CHEF που είναι διαθέσιμες σε κάθε εστία, μία προς μία. Αυτές οι λειτουργίες θα δείχνουν την κατάσταση ενεργοποίησης με τις αντίστοιχες led (17), (18), (19), (20), (21), (22) και (23).

Αν θέλετε να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή μια ειδική λειτουργία που είναι ενεργή, θα πρέπει να αγγίξετε τον αισθητήρα (2) του δρομέα τύπου «συρόμενου ρυθμιστή» της αντίστοιχης εστίας για να την επιλέξετε. Η υποδιαστολή (4) της ένδειξης ισχύος (3) θα ανάψει. Κατόπιν, αγγίξτε πάλι το «συρόμενο ρυθμιστή» (2) για να ορίσετε ένα νέο επίπεδο ισχύος ή για να απενεργοποιήσετε την εστία, ή μπορείτε να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία, αγγίζοντας πάλι τον αισθητήρα CHEF (16).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ KEEP WARM (ανάλογα με το μοντέλο)



Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει αυτόματα ένα κατάλληλο επίπεδο ισχύος για να διατηρεί ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό. Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF (16) έως ότου ανάψει η led

(17) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MELTING (ανάλογα με το μοντέλο)



Αυτή η λειτουργία διατηρεί μια χαμηλή θερμοκρασία στην εστία. Είναι ιδανική για απόψυξη τροφίμων ή για αργή τήξη άλλων τύπων τροφίμων όπως σοκολάτα βουτύρου κλπ.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF (16) έως ότου ανάψει η led (18) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).


Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία,

αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SIMMERING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η δυνατότητα σας επιτρέπει να διατηρείτε το σιγοβράσιμο ενός φαγητού. Αφού πάρει βράση το φαγητό, ενεργοποιήστε την εστία επιλέγοντάς την και πατήστε τον αισθητήρα CHEF (16) έως ότου ανάψει η led (19) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη τροφοδοσίας (3). Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ QUICK BOILING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τον αυτόματο έλεγχο του βρασίματος, κάτι που είναι πολύ σημαντικό για μαγείρεμα ζυμαρικών, ρυζιού, αυγών, για βράσιμο κάποιων τροφίμων κλπ. Διατίθεται μόνο σε εστίες όπου εμφανίζεται το σύμβολο .

Προϋποθέσεις για το σκεύος

Για τη σωστή χρήση της λειτουργίας i Quick Boiling, χρειάζεται ένα σκεύος που πληροί τις παρακάτω προϋποθέσεις:

- Μέγεθος βάσης όσο το δυνατόν πλησιέστερο στη διάμετρο της εστίας.

- ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ.



- Γεμισμένο έως επάνω από τη μέση της χωρητικότητάς του με νερό θερμοκρασίας δωματίου (ποτέ μη χρησιμοποιήσετε χλιαρό ή καυτό νερό).


Η μη τήρηση αυτών των προϋποθέσεων θα επηρεάσει το σωστό έλεγχο του βρασμού.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: μη χρησιμοποιείτε αυτή τη δυνατότητα για διαφορετικό σκοπό μαγειρέματος εκτός από βράσιμο νερού. Ποτέ μη

χρησιμοποιήσετε λάδι, μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση και ανάφλεξη.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF  (16) έως ότου ανάψει η led (20) που βρίσκεται στο εικονίδιο .

Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  και στην ένδειξη ισχύος (3) και στην ένδειξη ισχύος (3) και στην ένδειξη χρονοδιακόπτη (12). Θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα, το οποίο υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα βρίσκεται υπό τον έλεγχο του συστήματος.

Όταν το σύστημα ανιχνεύσει ότι πρόκειται να αρχίσει ο βρασμός, θα ακουστεί πρώτα ένα σήμα «μπιπ». Χρησιμοποιήστε αυτή την ευκαιρία για να προετοιμάσετε το φαγητό για βράσιμο ή ψήσιμο, όπως επιθυμείτε.

Μετά από 30 δευτερόλεπτα, θα ακουστεί ένα δεύτερο «μπιπ» - αν δεν το έχετε ήδη κάνει, είναι ώρα να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στο σκεύος.

Μετά το δεύτερο «μπιπ», το σύστημα θα ενεργοποιήσει το χρονοδιακόπτη και το χρονόμετρο, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε πόση ώρα θα βράσει το φαγητό.

30 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίηση του χρονομέτρου, θα ακουστεί ένα τρίτο «μπιπ» που ειδοποιεί ότι από αυτή τη στιγμή το σύστημα θα μειώσει την παρεχόμενη ισχύ για να διατηρήσει ένα σιγανό και συνεχόμενο βράσιμο. Ο χρονοδιακόπτης θα παραμείνει ενεργός ως το τέλος του μαγειρέματος.

Αν θέλετε, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη και να ορίσετε ένα χρονικό διάστημα για αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και αυτόματο τερματισμό λειτουργίας της εστίας (βλ. ενότητα Λειτουργία χρονοδιακόπτη).



Απενεργοποίηση της λειτουργίας

Μπορείτε να παρακάμψετε τη

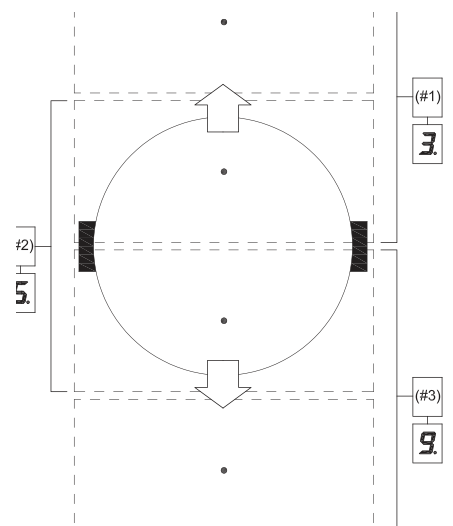
λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SLIDE COOKING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διαιρέσετε την ευέλικτη ζώνη σε τρεις περιοχές (βλ. εικ. 31) και ενεργοποιεί μια προκαθορισμένη διαμόρφωση ισχύος. Θα επιτρέψει τη μετακίνηση του σκεύους από τη μία περιοχή στην άλλη, για μαγείρεμα με την ισχύ που έχει αντιστοιχιστεί σε κάθε ζώνη.




Για να την ενεργοποιήσετε, πρέπει πρώτα να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Ευέλικτη Ζώνη» (βλ. ενότητα «Λειτουργία Ευέλικτη ζώνη»). Κατόπιν πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16),  έως ότου ανάψουν οι LED (21) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Όταν το κάνετε αυτό, οι ενδείξεις ισχύος (3) θα δείξουν τρία τμήματα (βλ. εικόνα 29) υποδεικνύοντας ότι τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε το σκεύος. Μόλις τοποθετηθεί το σκεύος, το επίπεδο ισχύος θα εμφανιστεί αυτόματα στις ενδείξεις ισχύος (3): για τη ζώνη αρ. 1, το επίπεδο ισχύος είναι 3, για τη ζώνη αρ. 2 το επίπεδο ισχύος είναι 5 και για τη ζώνη αρ. 3 το επίπεδο ισχύος είναι 9 (Εικ. 31 - 30). Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία πρέπει να αγγίξετε τον «συρόμενο» δείκτη (2) στη θέση «0».

ΕΙΚ. 31






ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΚΡΙΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για μαγείρεμα στο γκριλ.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την πλάκα και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16) , , έως ότου ανάψουν οι LED (22) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία με το να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ή να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ (ανάλογα με το μοντέλο)


Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για τηγάνισμα με λίγο λάδι ή σοτάρισμα. Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την πλάκα και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16) , έως ότου ανάψουν οι LED (23) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία με το να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ή να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΦΡΙΤΕΖΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για τηγάνισμα με άφθονο λάδι.




Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την πλάκα και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16) , έως ότου ανάψουν οι LED (24) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που

υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία με το να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ή να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΝΦΙ (ανάλογα με το μοντέλο)



Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για μαγείρεμα κονφί.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ , έως ότου ανάψουν η LED (25) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία με το να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ή να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΟΑΧΙΝΓ (ανάλογα με το μοντέλο)



Αυτή η λειτουργία θέτει έναν αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για τηγάνισμα τροφίμων σε μέτρια θερμοκρασία. Ιδανικό για τηγάνισμα πατάτας, κατά την προετοιμασία της ισπανικής ομελέτας.

Για να το ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε διαδοχικά τον αισθητήρα CHEF , (16), , μέχρι να ανάψει η λυχνία (26) πάνω από  το εικονίδιο. Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα στην ένδειξη ισχύος (3), υποδεικνύοντας ότι το σύστημα βρίσκεται στη φάση προθέρμανσης του δοχείου. Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί ένα α στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που δείχνει ότι ο χρήστης πρέπει να προσθέσει φαγητό.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία ανά πάσα στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, τροποποιώντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.


ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ FLEX ZONE (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ενεργοποιήσετε δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν μαζί, και να επιλέξετε ένα επίπεδο ισχύος και να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη και για τις δύο ζώνες.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πιάστε τον αισθητήρα  (15). Όταν το κάνετε αυτό, θα ανάψουν οι υποδιαστολές (4) των συνδεδεμένων εστιών και θα εμφανιστεί η τιμή «0» στις ενδεικτικές λυχνίες ισχύος τους (3). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει τρία τμήματα που αντιστοιχούν στις ενεργοποιημένες εστίες. Σε περίπτωση που το μοντέλο σας έχει περισσότερες από μία εστίες με δυνατότητα «Flex Zone», μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή πατώντας τον αισθητήρα  (15) πριν ενεργοποιήσετε την ισχύ στην επιλεγμένη εστία. Θα έχετε στη διάθεσή σας λίγα δευτερόλεπτα για να εκτελέσετε την επόμενη ενέργεια, διαφορετικά


η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. (βλέπε Εικ. 28)


Αφού έχει επιλεγεί η «Ευέλικτη Ζώνη», μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη ν τ ρ ο φ ο δ ο σ ί α α γ γ ί ζ ο ν τ ας οποιονδήποτε από τους δρομείς «συρόμενου ρυθμιστή» (2) μιας από τις συνδεδεμένες εστίες. Το επίπεδο ισχύος και οι μεταβολές του εμφανίζονται ταυτόχρονα στις ενδείξεις ισχύος (3) και των δύο εστιών.

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη δυνατότητα, θα πρέπει να αγγίξετε πάλι τον αισθητήρα  (15). Επίσης, όταν απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, διαγράφονται τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες που έχουν εκχωρηθεί στις αντίστοιχες εστίες.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SYNCHRO (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να κάνετε δύο εστίες που υποδεικνύονται ως «Synchro» στον πίνακα με τις επισημάνσεις α λ ε ι του ρ γ ο ύ ν ταυτόχρονα, και να επιλέξετε ένα επίπεδο ισχύος και να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη και για τις δύο εστίες.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε τον αισθητήρα  (14). Όταν το κάνετε αυτό, θα ανάψουν οι υποδιαστολές (4) των συνδεδεμένων εστιών και η τιμή «0» θα αναβοσβήσει στις ενδεικτικές λυχνίες ισχύος τους (3). Η ανίχνευση του σκεύους θα λάβει χώρα σε όλες τις συνδεδεμένες εστίες. Θα έχετε στη διάθεσή σας λίγα δευτερόλεπτα για να εκτελέσετε την επόμενη ενέργεια, διαφορετικά η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη δυνατότητα, θα πρέπει να αγγίξετε πάλι τον αισθητήρα  (14). Επίσης, όταν απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, θα διαγραφούν τα επίπεδα ισχύος και οι λειτουργίες που έχουν εκχωρηθεί στις αντίστοιχες εστίες.


ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ


Εάν λόγω κάποιου σφάλματος μία ή περισσότερες από τις ζώνες θέρμανσης δεν απενεργοποιούνται, η συσκευή θα αποσυνδεθεί αυτόματα μετά από μία συγκεκριμένη χρονική περίοδο (βλέπε Πίνακα 1).

Πίνακα 1

Επιλεγμένο επίπεδο ισχύος	ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (σε ώρες)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ή 5 λεπτά, ρυθμίστηκε επίπεδο 9 * Ανάλογα με το μοντέλο

Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία “απενεργοποίηση ασφαλείας”, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0 εάν η θερμοκρασία της γυάλινης επιφάνειας δεν είναι επικίνδυνη για το χρήστη, ή η ένδειξη H εάν υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

 **Διατηρείτε τον πίνακα ελέγχου και τις ζώνες θέρμανσης πάντα καθαρά και στεγνά.**


 **Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή καταστάσεων που δεν αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο, αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της.**

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- * Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με μεγάλο πάχος, εντελώς επίπεδη βάση.
- * Μην σέρνετε τα σκεύη επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να το γρατζουνίσετε.
- * Παρόλο που το γυαλί μπορεί να

αντέξει χτυπήματα από μεγάλα σκεύη χωρίς αιχμηρά άκρα, προσπαθήστε να αποφύγετε τα χτυπήματα επάνω σε αυτό.

- * Για να αποφύγετε τη φθορά της υαλοκεραμικής επιφάνειας, μη σύρετε τα σκεύη επάνω στο γυαλί και κρατήστε την κάτω επιφάνειά τους καθαρή και σε καλή κατάσταση.
- * Συνιστώμενες διάμετροι βάσης σκεύους (βλ. το «Δελτίο τεχνικών δεδομένων» που παραδόθηκε μαζί με το προϊόν).

 **Προσπαθήστε να μην χύνετε ζάχαρη ή άλλα προϊόντα που περιέχουν ζάχαρη επάνω στο γυαλί όταν η επιφάνεια είναι ζεστή, καθώς μπορεί να προκληθεί φθορά.**

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για να διατηρήσετε τη συσκευή σας σε καλή κατάσταση, καθαρίστε την χρησιμοποιώντας κατάλληλα προϊόντα και εργαλεία αφού έχει πρώτα κρυώσει. Αυτό διευκολύνει τον καθαρισμό και αποτρέπει τη συσσώρευση βρωμιάς. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε δυνατά προϊόντα καθαρισμού ή εργαλεία που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια, ούτε συσκευές που λειτουργούν με ατμό.


Η ελαφριά βρωμιά που δεν έχει κολλήσει στην επιφάνεια, μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί και ένα απαλό καθαριστικό ή χλιαρό νερό με σαπούνι. Ωστόσο, για σκληρότερους λεκέδες ή λίπη χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές εστίες και ακολουθήστε τις οδηγίες της συσκευασίας. Η βρωμιά που έχει κολλήσει στην επιφάνεια λόγω επαναλαμβανόμενης καύσης, μπορεί να αφαιρεθεί με χρήση μίας ζύστρας με ειδική λεπίδα.


Οι μικρές αλλαγές στους χρωματικούς τόνους προκαλούνται από σκεύη που έχουν λερωμένο με λίπη πάτο ή εξαιτίας λίπους που βρίσκεται μεταξύ της επιφάνειας και του σκεύους κατά το μαγείρεμα. Αυτά μπορεί να αφαιρεθούν με χρήση ενός νικελ σύρματος και νερού ή με ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές εστίες. Τα πλαστικά αντικείμενα, η ζάχαρη ή τα φαγητά που περιέχουν πολύ ζάχαρη

και έχουν λιώσει στην επιφάνεια, θα πρέπει να αφαιρούνται άμεσα με χρήση μιας ξύστρας.

Οι μεταλλικές λάμπες προκαλούνται από το σύρσιμο μεταλλικών σκευών επάνω στη γυάλινη επιφάνεια. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν με καλό καθάρισμα και χρήση ενός ειδικού καθαριστικού για κεραμικές εστίες. Είναι πιθανό να χρειαστεί να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία αρκετές φορές.

Προειδοποίηση:


 Ένα σκεύος μπορεί να κολλήσει στο γυαλί σε περίπτωση που κάποιο προϊόν λιώσει ανάμεσα σε αυτό και την επιφάνεια. Μην προσπαθήσετε να σηκώσετε το σκεύος ενώ η επιφάνεια είναι κρύα! Υπάρχει κίνδυνος θραύσης του γυαλιού.

 Μην πατάτε ή στηρίζετε επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκαλέσει τραυματισμό. Μην χρησιμοποιείτε το γυαλί σαν επιφάνεια για να ακουμπάτε αντικείμενα.

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να επιφέρει μετατροπές στα εγχειρίδιά της που θεωρεί απαραίτητες και χρήσιμες, χωρίς να επηρεάζονται τα βασικά χαρακτηριστικά των προϊόντων.

Περιβαλλοντικές παρατηρήσεις



Το σύμβολο  που εμφανίζεται στο προϊόν ή στη συσκευασία, σημαίνει ότι αυτό το προϊόν δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί ως τυπικό οικιακό απόβλητο. Αυτό το προϊόν θα πρέπει να μεταφερθεί σε ένα σημείο συλλογής ηλεκτρικών συσκευών για ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας την κατάλληλη διάθεση του προϊόντος, αποφεύγετε την επιβάρυνση του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας, κάτι που μπορεί να συμβεί σε περίπτωση λανθασμένης διάθεσης του προϊόντος. Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με τη διαδικασία ανακύκλωσης για αυτό το προϊόν, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, κάποια

ανακύκλωσης ή το υπηρεσία ηλεκτρικών κατάστημα συσκευών από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή.

Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και πλήρως ανακυκλώσιμα. Τα πλαστικά στοιχεία φέρουν σήμανση >PE<, >LD<, >EPS<, κλπ. Η απόρριψη των υλικών συσκευασίας, μπορεί να γίνεται όπως και για τα οικιακά απορρίμματα, στον κάδο της γειτονιάς σας.

Εκπλήρωση της συσκευής με την ενεργειακή απόδοση:

- Η συσκευή έχει ελεγχθεί σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-2 και οι λαμβανόμενες αξίες που είναι διαθέσιμες στην ετικέτα της συσκευής σε μονάδα μέτρησης Wh/Kg.

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήτε ενέργεια οποιαδήποτε στιγμή μαγειρεύετε:

- * Χρησιμοποιείτε το σωστό καπάκι για κάθε σκεύος όταν αυτό είναι εφικτό. Για μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεται μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας.
- * Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδες βάσεις και κατάλληλες διαμέτρους βάσης που είναι ίδιες με το μέγεθος της εκάστοτε ζώνης μαγειρέματος. Οι κατασκευαστές των σκευών συνήθως παρέχουν τη διάμετρο του πάνω τμήματος του σκεύους που είναι πάντα μεγαλύτερη από τη διάμετρο της βάσης.
- * Όταν χρησιμοποιείτε νερό για μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες για να διατηρήσετε τις βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά των λαχανικών και ρυθμίζετε το ελάχιστο επίπεδο ισχύος που επιτρέπει τη διατήρηση του μαγειρέματος. Το υψηλό επίπεδο ισχύος δεν είναι απαραίτητο και αποτελεί άσκοπη σπατάλη ενέργειας.
- * Χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη όταν έχετε μικρές ποσότητες τροφίμων

ΑΝ ΚΑΤΙ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

Πριν καλέσετε την τεχνική υποστήριξη, διενεργήστε τους ελέγχους που περιγράφονται

παρακάτω.

Η συσκευή δεν λειτουργεί:

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι στην πρίζα.

Οι επαγωγικές ζώνες δεν παράγουν θερμότητα:

Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο (δεν διαθέτει σιδηρομαγνητική βάση ή είναι πολύ μικρό). Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους έλκει ένα μαγνήτη ή χρησιμοποιήστε μεγαλύτερο σκεύος.

Ακούγεται ένα βουητό όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα στις επαγωγικές ζώνες:



Με σκεύη που δεν έχουν βάση μεγάλου πάχους ή δεν είναι κατασκευασμένα από ένα κομμάτι, το βουητό προκύπτει από τη μετάδοση της ενέργειας απευθείας στη βάση του σκεύους. Το βουητό δεν αποτελεί ελάττωμα, αλλά αν θέλετε να το αποφύγετε, μειώστε ελαφρά το επίπεδο ισχύος ή χρησιμοποιήστε ένα σκεύος με βάση μεγαλύτερου πάχους ή/και μονοκόμματο.

Το χειριστήριο αφής δεν ανάβει ή ανάβει αλλά δεν λειτουργεί:

Δεν έχει γίνει επιλογή ζώνης θέρμανσης. Επιλέξτε μια ζώνη θέρμανσης πριν το ενεργοποιήσετε. Υπάρχει υγρασία στους αισθητήρες ή/και τα δάχτυλά σας είναι βρεγμένα. Διατηρείτε την επιφάνεια του χειριστηρίου αφής και τα δάχτυλά σας καθαρά και στεγνά. Ενεργοποιείται η λειτουργία κλειδώματος. Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ακούγεται ένας ήχος ανεμιστήρα που συνεχίζει ακόμα και μετά το μαγείρεμα:

Οι επαγωγικές ζώνες έχουν έναν ανεμιστήρα για την ψύξη των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί μόνο όταν θερμαίνονται τα ηλεκτρονικά κυκλώματα. Η λειτουργία του διακόπτεται εκ νέου όταν τα κυκλώματα κρυώσουν, είτε είναι ενεργοποιημένη η εστία είτε όχι.

 Το σύμβολο  εμφανίζεται στην ένδειξη ισχύος της εστίας:

Το σύστημα επαγωγής δεν βρίσκει μαγειρικό σκεύος στην εστία ή το σκεύος δεν είναι επαγωγικό.

Η εστία σβήνει και στις ενδείξεις εμφανίζεται το μήνυμα C81 ή C82:

Υπερβολική θερμοκρασία στα κυκλώ- ματα ή στο κρύσταλλο.

Περιμένετε

λίγο να κρυώσουν τα κυκλώματα ή βγάλτε το μαγειρικό σκεύος για να μπορέσει να κρυώσει το κρύσταλλο.

Το C85 εμφανίζεται στην ένδειξη σε**μία από τις εστίες:**

Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποι-


είτε είναι ακτάλληλου τύπου. Σβήστε την εστία, ανάψτε την ξανά και προσπαθήστε με άλλο μαγειρικό σκεύος.


Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C90 στις ενδείξεις ισχύος (3):

Το σύστημα χειρισμού αφής ανιχνεύει ότι το πλήκτρο αφής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) είναι καλυμμένο και δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος. Απομακρύνετε αντικείμενα ή υγρά που ενδεχομένως καλύπτουν την επιφάνεια του συστήματος χειρισμού αφής, καθαρίστε και στεγνώστε την περιοχή έως ότου σταματήσει να εμφανίζεται το μήνυμα.


Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C91 στις ενδείξεις ισχύος (3):

Avisos de segurança módulo de indução:


 **Precaução.** Se a vitrocerâmica se partir ou rachar, desligue imediatamente a placa para evitar choques eléctricos.


 Este aparelho não se destina a trabalhar com um temporizador externo (que não esteja incorporado no aparelho) ou com um sistema de controlo remoto separado.


 Não limpe este dispositivo a vapor.


 **Precaução.** O dispositivo e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Evite tocar nos elementos de aquecimento.


As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas da placa, excepto se estiverem sob supervisão constante.

 Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimentos, devem utilizá-lo APENAS sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.


 As crianças não devem brincar com o dispositivo.


 **Precaução.** É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem a presença de uma pessoa, pois pode ocorrer um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água! Neste caso, desligue o dispositivo e cubra as chamas com uma tampa, um prato ou um cobertor.

 Não armazene objectos nas áreas de cozedura da placa. Evite possíveis riscos de incêndio.


 O gerador de indução cumpre as normas europeias vigentes.


No entanto, recomendamos que as pessoas com aparelhos cardíacos, tipo pacemaker, consultem o seu médico ou, em caso de dúvida, se abstenham de utilizar as zonas de indução.


 Não devem ser colocados sobre a superfície objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois podem aquecer.

 Depois de utilizar, desligue sempre a placa, não se limite a retirar o recipiente.

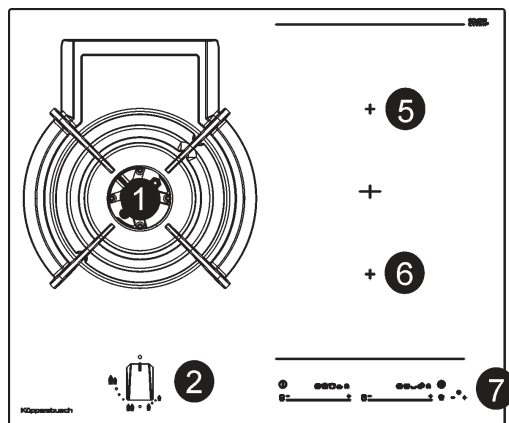
Caso contrário poderá ocorrer um funcionamento indesejado da placa se for inadvertidamente colocado outro recipiente sobre ela durante o período de detecção de recipiente. Evite possíveis acidentes!

 Para uma limpeza adequada, consulte as instruções de limpeza.

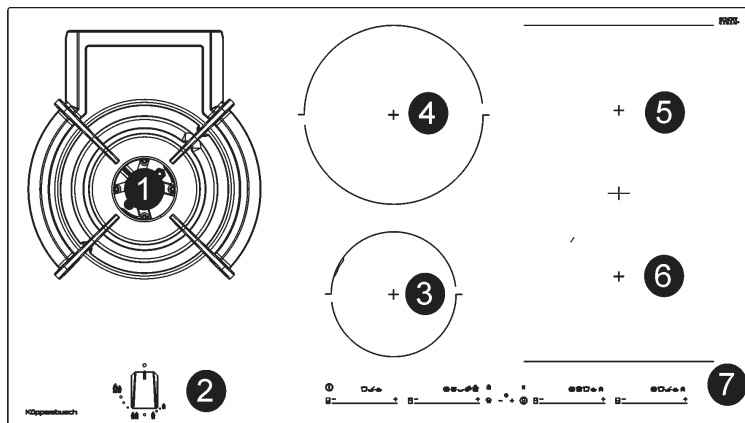
 **AVISO:** O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser controlado constantemente.

 **AVISO!**
O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados pela alteração ou modificação do produto ou dos seus componentes durante a instalação. O instalador será responsável por quaisquer danos ou avarias que ocorram devido à montagem ou instalação incorreta. Para quaisquer danos resultantes da instalação do produto, contacte o instalador autorizado.

KIG6850.0SR



KIG9850.0SR



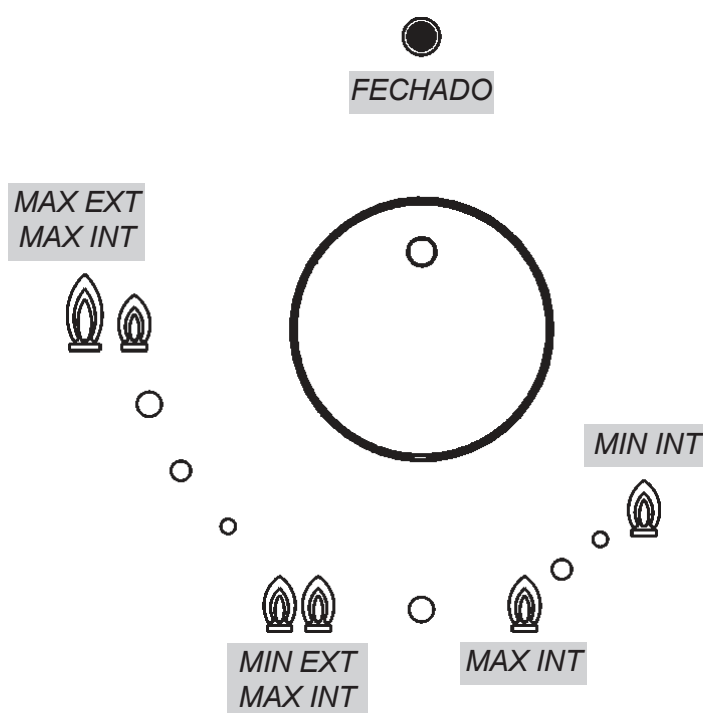
- | | | |
|---|---|----------------|
| 1 | Queimador Ultra-rápido DUAL | de 6000 W |
| 2 | Botão do Queimador | |
| 3 | Aquecimento eléctrico elemento indução Ø 15,0 cm | de 1200/1600 W |
| 4 | Aquecimento eléctrico elemento indução Ø 21,5 cm | de 2100/3000 W |
| 5 | Elemento de aquecimento ind. flexível 22,8X20,0cm | de 1750/2000W |
| 6 | Elemento de aquecimento ind. flexível 22,8X20,0cm | de 1750/2000W |
| 7 | Touch control | |

Atenção: este aparelho foi projectado e fabricado para uso doméstico, em ambientes e por sujeitos privados.

DUAL

Fig. 22

Burners	Ø pans cm.
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	12 ÷ 16



QUEIMADOR DUAL

regulação da coroa interior independentemente da exterior (em termos práticos, um queimador duplo comandado por um só botão), grande flexibilidade de utilização graças à possibilidade de acender somente a chama interior ou todo o queimador (chamas interior e exterior simultaneamente).

ACENDIMENTO E FUNCIONAMENTO DO QUEIMADOR “DUAL”

Coloque a panela sobre o queimador antes de acender o lume.

O queimador “DUAL”, apesar de ser comandado por um só botão (Fig. 22), pode funcionar de duas maneiras diferentes.

A) - Funcionamento total do queimador:

partindo da posição fechada ● é necessário carregar no botão e girá-lo simultaneamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até o indicador coincidir com a posição de chama máxima para obter, assim, a regulação máxima de ambas as chamas.

Com as chamas acesas, mantenha o botão premido durante alguns segundos, até o dispositivo manter o queimador aceso automaticamente.

Nesta altura, é possível regular a intensidade das chamas girando o botão para a esquerda (da posição de regulação máxima das chamas interior e exterior) para a posição de regulação máxima da chama interior e mínima da chama exterior.

Para apagar o queimador, gire o botão para a direita até o indicador coincidir novamente com o símbolo ● de fecho.

B) - Funcionamento somente da chama interior:

depois de acender e colocar a chama interior na regulação máxima e a chama exterior na regulação mínima, conforme descrito acima, gire o botão para a esquerda até ultrapassar um estalido: a chama interior é agora colocada na regulação máxima e

a chama exterior apaga. Continuando a girar o botão para a esquerda, colocase a chama interior na regulação mínima.

Para apagar o queimador:

para apagar o queimador, gire o botão para a direita até o indicador coincidir novamente com o símbolo ● de fecho.

Com o queimador “DUAL” a funcionar em qualquer um dos dois modos descritos, é possível passar de um modo ao outro simplesmente girando o botão até alcançar a posição pretendida.

AVISOS IMPORTANTES PARA O USUÁRIO:

- A utilização dum aparelho de cozinhar a gás produz calor e humidade no local onde está instalado, portanto, é necessário garantir uma boa ventilação do local, mantendo as aberturas da ventilação natural desobstruídas (fig. 2) e activando o dispositivo de ventilação mecânico (ver. fig. 3 e fig. 4).

- No caso de utilização intensa e prolongada do aparelho, poderá ser necessário uma ventilação suplementar, como por exemplo a abertura dum janela ou uma ventilação mais eficaz, com o aumento da potência da aspiração mecânica, se esta existir.

- Não tente alterar as características técnicas do produto pois pode ser perigoso.

- Se já não utilizar mais esta placa (ou substituir um modelo antigo), antes de a deitar fora inutilize a mesma em conformidade com as leis da protecção da saúde e do ambiente, destruindo as partes perigosas especialmente para as crianças que podem brincar com o aparelho abandonado.

- Não toque na placa quando tiver as mãos ou pés molhados ou húmidos.

- Não utilize a placa quando estiver descalço.

- O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano resultante de utilização incorrecta ou imprópria.

- Logo após a utilização algumas zonas da o aparelho estão muito quentes: evite tocar-lhes.

- Depois de usar o aparelho de cozedura, verifique se o botão está na posição fechada e fechar o tubo de alimentação principal de gás ou a válvula do tanque.

- Em caso de mau funcionamento do gás torneiras para chamar o serviço ao cliente.

ATENÇÃO:

antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligar o aparelho da rede de alimentação de gás e eléctrica.

MESA DE TRABALHO

Para manter a superfície da mesa brilhante, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguado e seco. Para manter a superfície da mesa brilhante, é muito importante que seja lavado periodicamente com água morna e sabão, bem enxaguado e seco. A limpeza deve ser feita quando a placa e os componentes não são quentes e não deve ser usada esponja de pó abrasivo metálico ou pulverização corrosivo. Dependendo do nível de sujidade recomendamos:

- pequenas manchas: basta usar um pano limpo e úmido.

- Marcas de líquido que transbordou da panela podem ser removidas com vinagre ou limão.

Da mesma maneira devem ser lavadas as grelhas esmaltadas, as tampas esmaltadas “A - B - C” (veja fig. 7 - 8) e cabeças dos queimadores “T” (veja fig. 8). Eles também devem ser limpos plugs “AC” e detecção de chama “TC” (veja fig. 8).

Limpe-os suavemente com uma pequena escova de nylon, como mostrado (vide fig. 6) e deixe secar completamente.

Não lavar na máquina de lavar.

Não permita que o suco do vinagre, café, leite, água salgada e limão ou tomate permanecer muito tempo em contato com a superfície.

AVISOS:

ao remontar os componentes respeite as seguintes recomendações:

- antes de colocar as cabeças

dos queimadores “T” (fig. 8), é indispensável verificar se os furos estão desentupidos.

- Verifique se a tampa esmaltada “A - B - C” (fig. 7 - 8) está posicionada correctamente na cabeça do queimador. Para ter certeza desta condição a tampa posicionada sobre a cabeça do queimador deve estar perfeitamente estável.

- As redes devem ser colocadas em pinos de centragem adequados.

Verifique a estabilidade perfeita.

- Se for difícil abrir ou fechar alguma torneira, não a force e peça a intervenção da assistência técnica.

- Não utilize jatos do vapor para a limpeza do equipamento.

ATENÇÃO:

• Em caso de ruptura do vidro da placa de cozedura:

• desligue imediatamente todos os fogões e os elementos elétricos de aquecimento ,

• desligue a alimentação elétrica do aparelho,

• não toque na superfície do aparelho,

• não utilize o aparelho.

Nota: o uso contínuo pode resultar, em correspondência de queimadores, uma coloração diferente da original, devido à alta temperatura.

NOTAS TÉCNICAS DEDICADAS AOS SENHORES INSTALADORES

A instalação, todas as regulações, transformações e operações de manutenção descritas nesta parte devem ser feitas exclusivamente por pessoal qualificado.

A placa deve ser correctamente instalada em conformidade com as leis em vigor e as instruções do fabricante.

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não pode ser considerado responsável.

Os dispositivos de segurança ou de regulação automática dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados

exclusivamente pelo fabricante ou pelo fornecedor devidamente autorizado.

COLOCAÇÃO DA PLACA

Depois de tirar a embalagem externa e as embalagens internas das várias partes móveis, certifique-se da integridade da placa. Se tiver dúvidas, não utilize o aparelho e contacte pessoal qualificado.

Os elementos que compõem a embalagem (cartão, sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças porque representam uma fonte potencial de perigo.

No tampo do móvel componível, é necessário fazer uma abertura para o encaixe com as dimensões indicadas na fig. 10 certificando-se de que sejam respeitadas as dimensões críticas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (ver as fig. 10).

O aparelho é classificado em classe 3, sendo por isso sujeito a todas as prescrições previstas pelas normas para estes aparelhos.

FIXAÇÃO DA PLACA

A placa está provida de uma junta de vedação especial que serve para evitar qualquer infiltração de líquido no móvel. Para aplicar esta junta de vedação correctamente, queira por favor respeitar à risca as instruções fornecidas a seguir:

- tire todas as partes móveis da placa.

- Corte a junta de vedação em 4 partes de comprimento necessário para a aplicar nas 4 bordas do vidro.

- Vire a placa de cabeça para baixo e aplique correctamente o lado adesivo da junta de vedação “E” (fig. 5) em baixo da borda da placa de maneira que o lado exterior da junta de vedação coincida perfeitamente com a borda do perímetro exterior do vidro. As pontas das tiras devem coincidir perfeitamente sem sobreposição.

- Faça a junta de vedação aderir

ao vidro de maneira uniforme e segura, exercendo pressão nela com os dedos.

- Coloque a placa de cozinha no furo feito no móvel e fixe-a com os parafusos correspondentes “F” dos ganchos de fixação “G” (ver a fig. 11 e 12).

- Para evitar possíveis contactos acidentais com a superfície da caixa da placa sobreaquecida durante o respectivo funcionamento, é necessário aplicar uma separação de madeira fixada por parafusos a uma distância mínima de 120 mm do tampo do móvel (fig. 10).

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES PARA A INSTALAÇÃO

Advertimos o instalador que a altura das eventuais paredes laterais não deve superar o plano de trabalho. Para além disso, a parede traseira e as superfícies adjacentes e à volta do plano devem ser resistentes a temperatura de 90 °C.

A substância que cola o laminado plástico no móvel deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C para evitar a descolagem do revestimento. A instalação do aparelho deve ser feita em conformidade com as normas em vigor.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de eliminação dos produtos de combustão. Portanto, este deve ser ligado de acordo com as regras de instalação acima mencionadas. Deve-se prestar uma atenção especial nas disposições em matéria de ventilação e arejamento indicadas a seguir.

VENTILAÇÃO DOS LOCAIS

Para que o aparelho funcione correctamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 20 m³. O ar deve entrar naturalmente por via directa através de aberturas permanentes, que atravessam a parede do local a ventilar,

alcançando o lado exterior com uma secção mínima de 100 cm² (veja fig. 2).

Estas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas.

Admite-se também a ventilação indirecta mediante retirada de ar dos locais contíguos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma em vigor.

POSIÇÃO E VENTILAÇÃO

Os aparelhos para cozinhar a gás devem sempre libertar os produtos da combustão por meio de exaustão ligada a chaminés ou directamente ao exterior (veja fig. 3). Caso não exista a possibilidade de aplicação de exaustão, admite-se o uso de um ventilador eléctrico instalado na janela ou numa parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho (veja fig. 4), desde que a Norma em vigor em matéria de ventilação seja respeitada.

LIGAÇÃO DO GÁS

Antes de efectuar a ligação do aparelho, certifique-se de que os dados indicados na etiqueta de características que está situada na parte inferior da placa, sejam compatíveis com os dados da rede de distribuição de gás.

Uma etiqueta imprimida deste manual e uma aplicada na parte inferior da caixa, indica as condições de regulação do aparelho: tipo de gás e pressão.

Quando o gás for distribuído por meio de canalização, o aparelho deverá ser ligado à instalação de condução de gás:

- com o tubo metálico rígido de aço, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões roscadas segundo a norma EN 10226.

- Com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.

- Com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação.

Quando o gás for fornecido directamente por uma garrafa, o aparelho, fornecido com um regulador de pressão segundo as normas em vigor, deverá ser ligado:

- com tubo de cobre, cujas junções deverão ser feitas por meio de conexões com vedação mecânica.

- Com tubos flexíveis de aço inoxidável de parede contínua, com extensão máxima de 2 metros e juntas de vedação. Aconselha-se a aplicar no tubo flexível o adaptador especial, que pode ser encontrado com facilidade no comércio, para facilitar a ligação com o porta-borracha do regulador de pressão montado na garrafa.

- Seja por tubo de borracha flexível com comprimento variando de 400 a 1500 mm, firmemente fixado à ponta por um colar de segurança. Concluída a ligação, verifique a perfeita estanqueidade utilizando uma solução de água e sabão. Nunca utilize chamas.

Recorda-se que a conexão de entrada de gás do aparelho é roscada 1/2" gás cônico macho segundo a norma EN 10226.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação eléctrica deve ser feita em conformidade com as normas e disposições legais em vigor.

- A tensão corresponde ao valor indicado na placa de identificação ea secção dos cabos eléctricos podem suportar a carga, também indicado na placa.

- Antes de efectuar a ligação, verifique se a tomada ou a instalação estão providas de uma ligação à terra eficaz em conformidade com as normas e disposições legais actualmente em vigor. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelo incumprimento destas disposições.


Se a ligação à rede de alimentação for feita mediante tomada:

- aplique ao cabo de alimentação "C", se estiver desprovido (ver a fig. 15), uma ficha normalizada adequada para a carga indicada na etiqueta de identificação. Ligue

os fios respeitando o esquema da fig. 15 tendo o cuidado de respeitar as correspondências abaixo indicadas:

letra L (fase) = fio castanho;

letra N (neutro) = fio azul;

símbolo de terra  = fio amarelo-verde.

- O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que não atinja, em nenhum ponto, um temperatura de 90 °C.

- Não utilize para a ligação reduções, adaptadores ou derivadores porque podem provocar contactos falsos com consequentes sobreaquecimentos perigosos.

- A tomada deve ficar acessível com o aparelho encastrado.

Se a ligação for feita directamente à rede eléctrica:

- intercale entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar, devidamente dimensionado para a carga do aparelho, em conformidade com as normas de instalação em vigor.

- Lembre-se de que o cabo de terra não deve ser interrompido pelo interruptor.

- Para uma maior segurança, a ligação eléctrica também pode ser protegida por um interruptor diferencial de alta sensibilidade.

Aconselhamos vivamente a fixar o cabo de terra verde-amarelo a uma instalação de ligação à terra eficiente.

Recomenda-se que o cabo terra verde-amarelo seja ligado a uma instalação de terra eficaz.

Antes de efectuar qualquer serviço na parte eléctrica do aparelho deve obrigatoriamente desligá-la da rede de alimentação.

Antes de efectuar qualquer regulação, desligue o aparelho da tomada de corrente.

No final das regulações ou das pré-regulações, as eventuais lacragens deverão ser restabelecidas pelo técnico. Nos nossos queimadores, a regulação do ar primário não é necessária.

TORNEIRAS

Regulação do “Mínimo”:

- acenda o queimador e coloque o botão de comando na posição de “Mínimo” (lume brando fig. 22).
 - Tire o botão “M” (fig. 13 - 14) da torneira, fixado mediante simples pressão na haste da torneira. O by-pass para o ajuste da vazão mínima pode ser: lado da torneira (Fig. 13) ou no interior da haste. Em qualquer caso, o ajuste é acessado pela inserção uma chave de fenda pequena “D” ao lado da torneira (Fig. 13), ou no buraco “C” dentro da torneira (Fig. 14).
 - Vire o desvio para a direita ou esquerda devidamente ajustar a chama para o cargo de alcance limitado.
- É recomendável não exagerar o “Mínimo” significa uma pequena chama deve ser contínuo e estável. Remontar os componentes corretamente.

Ressaltamos que a referida regulação deve ser feita somente com queimadores alimentados com G20, enquanto que com queimadores alimentados com G30 ou G31, o parafuso deve ser bloqueado no fim do seu curso (no sentido dos ponteiros do relógio).

SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Os queimadores podem ser adaptados a diferentes tipos de gás mediante a instalação dos injectores próprios para o gás de utilização. Para fazer esta operação, é necessário tirar as cabeças dos queimadores e, com uma chave, desatarraxar o injector (ver a fig. 16) e substituí-lo por um injector correspondente ao gás de utilização.

Para acessar o injetor fig. 18 et 19 para DUAL).

Aconselhamos a apertar o injector energicamente.

Depois de fazer as referidas substituições, o técnico deverá proceder à regulação dos queimadores conforme descrito no parágrafo 9, lacrar os eventuais

órgãos de regulação ou pré-regulação e aplicar no aparelho, em substituição ao existente, a etiqueta que corresponde à nova regulação do gás efectuada no aparelho. Esta etiqueta está contida no envelope dos injectores de substituição. A bolsa que contém os injectores e as etiquetas pode vir incluída com o equipamento. Em alternativa, pode encontrá-la num centro de assistência autorizado. Para uma maior comodidade do instalador, indicamos na tabela os débitos, os débitos termicos dos queimadores, o diâmetro dos injectores e a pressão de exercício para os vários gases.

VÁLVULA DE LUBRIFICAÇÃO

Se a válvula estiver preso, não forçar e pedir assistência técnica.

NOTA: A MANUTENÇÃO DEVE SER EFECTUADA APENAS POR PESSOAL AUTORIZADO

Em caso de falha ou corte no cabo, por favor, afastar-se do cabo e não tocá-lo. Além disso, o dispositivo deve ser desligado e não ligado. Ligue para o centro de serviço autorizado mais próximo para corrigir o problema.

QUEIMADORES		GAS	PRESSÃO DE TRABALHO	CAPACIDADE TÉRMICA		DIÂMETRO DO INJECTOR	CAPACIDADE TÉRMICA (W)		
Nº	DESCRIPTION		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EE _{queimador a gás**}
1	DUAL total	G30 - BUTANO	28 - 30	436	571	2x80B+46B	3500	6000	56,4%
		G31 - PROPANO	37	429		2x80B+46B	3500	6000	
		G20 - NATURAL	20			2x125A+71A	3500	6000	
	DUAL central	G30 - BUTANO	28 - 30	58	76	46B		800	
		G31 - PROPANO	37	57		46B		800	
		G20 - NATURAL	20			71A		800	

**De acordo com o Regulamento n.º 66/2014 medidas da UE para a aplicação da Directiva 2009/125/CE, o (EEqueimador a gás) o desempenho foi calculado de acordo com a norma EN 30-2-1 última discutir com o G20.

TIPOS E SECÇÕES DOS CABOS DE ALIMENTAÇÃO

		Type de cable	alimentação monofásica	alimentação monofásica	alimentação monofásica
			220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	(2 elementos) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	(4 elementos) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
fogão a gás	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
placa de indução	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm ²	
		H05 V2V2-F			5 X 1.5 mm ²

ATENÇÃO!!!

Em caso de substituição do cabo de alimentação, o instalador deverá manter o condutor de terra (B) mais comprido em relação aos condutores de fase (veja fig. 9). Para além disso, deverá respeitar as indicações do parágrafo 8.

CLASSIFICAÇÕES DE POTÊNCIA DOS COMPONENTES ELÉTRICOS

DENOMINAÇÕES	Ø (cm)	Ø pote recomendado (mínimo em cm.)	POTÊNCIA (W)	*EC _{electric cooking} Wh/kg
Indução elemento de aquecimento	15,0	10	1200/1600	182,1
Indução elemento de aquecimento	21,5	13	2100/3000	178,7
Elemento de aquecimento ind. flexível 22,8X20,0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6
Elemento de aquecimento ind. flexível 22,8X20,0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6

*CEcozimento elétrica: Consumo de energia por kg, calculado em conformidade com o Regulamento (UE) 66/2014.

INSTALAÇÃO

Colocação com gaveta para talheres

Se desejar instalar móveis ou uma gaveta para talheres por baixo da placa, deve ser colocada uma tábua de separação entre as duas. Desta forma, é evitado o contacto accidental com a superfície quente do encaixe do dispositivo.

A tábua deve ser colocada 18 mm abaixo da parte inferior da placa.

Coloque o forno por cima

Consulte a figura 10 para obter as dimensões da mesa de corte e as aberturas de ventilação são necessárias.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de ligar a placa à rede eléctrica, verifique se a tensão e a frequência correspondem às especificadas na placa de identificação do produto, que se encontra por baixo do mesmo, e na folha da garantia, ou na ficha de dados técnicos aplicável, que tem de ser guardada juntamente com este manual durante a vida útil da placa.

Aligação eléctrica será feita através de um interruptor omnipolar ou cavilha, desde que seja acessível, de acordo com a corrente e com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm. Isto garante que o circuito é desligado em caso de emergência e permite a limpeza da placa. Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com o armazenamento da placa ou com o armazenamento do forno, caso estejam instalados na mesma unidade.

Atenção:

! A ligação eléctrica tem de ser correctamente ligada à terra, seguindo os regulamentos adequados, caso contrário pode ocorrer um funcionamento incorrecto da placa.

! Picos de tensão

anormalmente altos podem avariar o sistema de controlo (como com qualquer tipo de aparelho eléctrico).

! Recomendase que a placa de indução não seja utilizada durante a função de limpeza pirolítica no caso de fornos pirolíticos, devido à elevada temperatura que este aparelho atinge.

! Apenas o Serviço de assistência técnica oficial da está autorizado a manusear ou reparar o aparelho, incluindo substituir o cabo de alimentação.

! Antes de desligar a placa da rede eléctrica, recomendase que desligue o interruptor de corte e aguarde aproximadamente 23 segundos antes de retirar a ficha. Este tempo é necessário para descarregar totalmente o circuito electrónico e, assim, evitar a possibilidade de uma descarga eléctrica através dos contactos da ficha.



Guarde o Certificado de Garantia ou a ficha de dados técnicos juntamente com o manual de instruções durante toda a vida útil do produto. Estes documentos contêm informações técnicas importantes.

SOBRE A INDUÇÃO

Vantagens

Com uma placa de indução, o calor é transmitido diretamente ao tacho. Isto tem várias vantagens:

- Poupa tempo.
- Poupa energia.
- Facilita a limpeza, pois a comida que entra em contacto com a placa de vidro não queima com facilidade.
- Melhora o controlo de energia. Esta energia é transferida ao tacho assim que os controlos de operação são premidos, e logo que o tacho é retirado da zona de cozedura, a transferência de energia para. Não é necessário desligar primeiro.

Tachos

Apenas os tachos ferromagnéticos são indicados para placa de indução.

Existem vários tipos:

- tachos em ferro fundido, aço esmaltado e aço inoxidável especificamente para placas de indução.

Não recomendamos o uso de placas difusoras ou materiais como aço fino, alumínio, vidro, cobre ou barro.

Cada zona de cozedura tem um tempo mínimo de deteção de tacho. Isto depende do material e do diâmetro da base ferromagnética. Por isso, é essencial usar a zona de cozedura com o tamanho mais aproximado do diâmetro da base do tacho.

Se o tacho não for detetado na zona de cozedura selecionada, tente na zona com tamanho imediatamente abaixo.

Quando a Flex Zone é utilizada como zona de cozedura única, podem ser utilizados tachos maiores indicados para esta zona (ver fig. 23).

Fig. 23



Alguns tachos sem uma base ferromagnética completa são vendidos como indicados para indução (ver fig. 24). Nestes tachos apenas a base ferromagnética é aquecida. Consequentemente, o calor não é distribuído uniformemente pela base do tacho. Isto pode querer dizer que a parte não-ferromagnética da base do tacho não chega à temperatura ideal de cozedura.

Fig. 24



Outros tachos, com inserções de alumínio na base têm menor área de material ferromagnético (ver fig. 25). Neste caso, pode ser difícil ou

mesmo impossível de detetar. Além disso, a potência fornecida pode ser mais baixa, conseqüentemente, o tacho não aquecerá corretamente.

Fig. 25

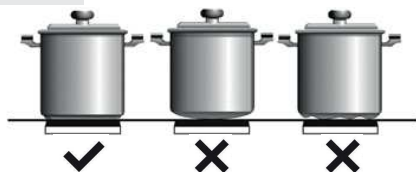


Influência da base dos tachos

O tipo de base utilizado no tacho pode afetar a uniformidade e resultado da confeção. Tachos com bases «sandwich» em aço inoxidável utilizam materiais que ajudam na distribuição uniforme e difusão do calor, o que poupa tempo e energia.

A base do tacho deve ser completamente lisa, para assegurar uma alimentação uniforme (ver fig. 26).

Fig. 26



! Nunca aqueça tachos vazios, nem utilize tachos com uma base fina, pois estes podem aquecer rapidamente sem dar o tempo para a função de desconexão automática do aparelho entrar em funcionamento.

! RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES:

Utilize recipientes com o mesmo diâmetro de base que o da zona de cozedura.

Nas zonas de cozedura mais próximas do painel de controlo, mantenha sempre os recipientes dentro das marcas de cozedura indicadas na superfície de vidro e utilize recipientes com um diâmetro igual ou inferior a estes. Isto ajudará a evitar o sobreaquecimento na zona de controlo.

Utilize as zonas de cozedura posteriores para uma utilização intensiva do utensílio. Isto ajudará

a evitar o sobreaquecimento do painel de controlo.

Não permita que os recipientes invadam a zona do painel de controlo, especialmente durante a cozedura.

Utilização e manutenção

INSTRUÇÕES DO CONTROLO TÁCTIL

ELEMENTOS DEL PAINEL DE CONTROLE (figura 20)

- 1 Sensor geral on/off (ligado/desligado).
- 2 Cursor deslizante para controlar a potência.
- 3 Indicador de potência e/ou calor residual*.
- 4 Ponto decimal de potência e/ou indicador de calor residual.
- 5 Acesso direto à função "Power" (Potência).
- 6 Sensor de ativação para a função "Block" (Bloqueio).
- 7 Luz indicadora piloto da função "Block" (Bloqueio) ativada*.
- 8 Sensor de ativação para a função "Stop&Go" (Parar e Ir).
- 9 Luz indicadora piloto da função "Stop&Go" (Parar e Ir) ativada*.
- 10 Sensor "Minus" (Menos) para temporizador.
- 11 Sensor "Plus" (Mais) para temporizador.
- 12 Indicador do temporizador.
- 13 Ponto decimal do temporizador.*
- 14 Sensor de ativação para a função "Synchro" (Sincronização); (dependendo do modelo).
- 15 Sensor de ativação para a função "Flex Zone" (Zona Flex). (dependendo do modelo).
- 16 Sensor de ativação para funções "Chef" (Chefe). (dependendo do modelo).
- 17 Luz indicadora piloto da função "Keep Warm" (Manter Quente) ativada*. (dependendo do modelo).
- 18 Luz indicadora piloto para a função "Melting" (Derreter) ativada; (dependendo do modelo).
- 19 Luz indicadora piloto da função "Simmering" (Fogo brando) ativada*; (dependendo do modelo).
- 20 Luz indicadora piloto para a função "Quick Boiling" (Ferver rápido) ativada*; (dependendo do modelo).
- 21 Luz indicadora piloto da função "Slide Cooking" (Cozinhar a Deslizar) ativada*; (dependendo do modelo).
- 22 Luz indicadora piloto da função "Grilling" ativada*; (dependendo do modelo).
- 23 Luz indicadora piloto da função "Pan Frying" ativada*; (dependendo do modelo).
- 24 Luz indicadora piloto da função "Deep Frying" ativada*; (dependendo do modelo).
- 25 Luz indicadora piloto para a função "Confit" (Confitar) ativada*; (dependendo do modelo).
- 26 Luz indicadora piloto da função "Poaching" ativada*; (dependendo do modelo).


*Visível unicamente em funcionamento

As manobras são feitas por meio das teclas de toque. Você não precisa de exercer força sobre a chave de toque desejado, você só precisa tocá-lo com a ponta do dedo para ativar a função desejada.


Cada ação é verificada por meio de um sinal sonoro.

Use o controle deslizante cursor (2) para ajustar os níveis de potência (0 - 9), deslizando o dedo sobre ele. Deslizante para a direita aumenta o valor, enquanto deslizando para a esquerda diminui-lo.



Del mismo modo es posible seleccionar directamente un nivel de potencia tocando con el dedo directamente en el punto deseado del cursor "slider" (2).

 **Para seleccionar uma placa sobre estes modelos, tocar diretamente o cursor slider (2).**


LIGAR O APARELHO

1 Toque na tecla de toque On  (1) durante pelo menos um segundo. O controle de toque ficará ativo, um sinal sonoro será ouvido e os indicadores (3) acendese exibindo uma "-". Se alguma área de cozinha é quente, o indicador relacionado piscará uma H.

Se você não tomar qualquer acção nos próximos 10 segundos, o controlo táctil desligase automaticamente.

Quando o controle de toque é ativada, você pode desligá-lo a qualquer momento tocando no botão de toque  (1), mesmo que tenha sido bloqueada (bloqueio função activada). O botão de toque  (1) tem sempre prioridade para desligar o controle de toque.

ATIVACÃO DE PLACAS

Uma vez que o controlo táctil é ativado com sensor  (1), qualquer placa pode ser ligada, seguindo estes passos:

1 Deslize o dedo ou toque em qualquer posição de um dos "deslizante" cursores (2). A zona foi seleccionado e simultâneo nível de potência será definido entre 0 e 9. Esse valor poder será mostrada no indicador de energia correspondente e seu ponto decimal (4) irá manter a luz durante 10 segundos.

2 Use o cursor slider (2) para escolher um novo nível de cozimento entre 0 e 9.


Enquanto a placa é seleccionada, por outras palavras, com a casa decimal (4) ponto de luz para cima, o seu nível de potência pode ser modificado.

DESLIGAR UMA PLACA

Usando a cursor slider (2) reduzir o poder de nível 0. A placa desliga-se.


Quando uma placa de aquecimento é desligado um H aparece no seu indicador de potência (3), se a superfície de vidro da zona de cozimento relacionado é quente e há um risco de queimaduras. Quando a temperatura cai, o indicador (3) desliga-se (se o fogão está desligado), ou de outra forma um "-" acende-se se o fogão ainda está conectado.

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

Todas as placas podem ser simultaneamente desligado usando o geral de ligar / desligar do sensor  (1). Todos os indicadores de chapa (3) será desligado. Se a zona de aquecimento desligado estiver quente, o indicador mostra um H.


DETECÇÃO DE RECIPIENTES

Os focos de indução incorporar detetor de recipientes. Assim, o funcionamento da placa é evitada sem ter colocado um recipiente ou quando é inadequado.


O indicador de alimentação (3) mostra o símbolo  para "não container" se a ser a área iluminada, é detectado que nenhum recipiente ou é inadequada.



Se os recipientes são removidos da área durante o funcionamento, a placa irá parar automaticamente a fonte de alimentação e o símbolo de "sem recipiente". Quando o recipiente é colocado de volta na zona de cozedura, a fonte de alimentação é retomada no nível de potência que foi seleccionado.


O tempo de detecção é de 3 minutos recipiente. Se o tempo sem um recipiente é colocado, ou inadequado, a zona de cozinhar é desativado ..

 **Após o uso, desligue a área de cozimento por controlo táctil. Caso contrário, a operação indesejada do foco de aquecimento poderia ocorrer se, inadvertidamente, um recipiente é colocado sobre ele por três minutos. Evitar acidentes!**



FUNÇÃO DE BLOQUEIO

Por Bloqueio da Função pode Vd. bloco outros sensores, exceto o botão liga / desliga  (1) para evitar a violação indesejada. Este recurso é útil como uma medida de segurança para crianças.



Para activar esta funcionalidade deve tocar o sensor  (6) durante pelo menos um segundo. Uma vez feito isso, o piloto (7) acende indicando que o painel de controle está bloqueado. Para desativar a função só tem que tocar o sensor  (6) novamente.

Se o próximo sensor de abertura /  (1) é usado para desligar o aparelho enquanto a função de bloqueio é ativado, não será possível transformar o cooktop novamente até ele desbloqueia.

ALARME SONORO SILENCIADOR

Enquanto o fogão ligado, tocando ao mesmo tempo o sensor  (11) e o sensor de bloqueio  (6) por três segundos, o sinal sonoro que acompanha cada opção é desativada. O indicador de relógio temporizador (12) mostrará "OF".

Esta desativação não é aplicável a todas as funções, tais como o bip on / off rescisão timer, ou bloquear / desbloquear sensores sempre permanecem ativos.

Para reativar todos os sinais sonoros que acompanham cada acção, basta tocar novamente em simultâneo o sensor  (11) e o sensor de bloqueio  (6) por três segundos. O indicador de relógio temporizador (12) mostrará "On".

FUNÇÃO STOP&GO

Esta função coloca o processo de cozimento em pausa.

O temporizador também será interrompida se for ativada.

Ativação de função Stop & Go .

Toque para um segundo Stop & Go **||** (8) sensor. As luzes o piloto (9) e indicadores potência símbolo **||** aparecer em todas as placas para indicar que o cozimento está em pausa.

Desactivação do Stop & Go.

Toque novamente Stop & Go do sensor **||** (8), se apaga o piloto (9) e demissão retomado nas mesmas condições de níveis de potência e temporizadores tinha antes da pausa.

FUNÇÃO POWER

Esta função fornece energia “extra” para o placa, acima do valor nominal. A referida energia depende do tamanho da placa, com a possibilidade de se atingir o valor máximo permitido pelo gerador.

1 Deslize o dedo por cima da barra cursor correspondente (2) até o indicador de alimentação (3) mostra “9” e mantenha o dedo pressionado por um segundo ou toque directamente no “P” e mantenha pressionado o dedo durante um segundo

2 O indicador de nível de potência (3) irá mostrar o símbolo P, e a placa vai começar a fornecer energia extra.

A função Power tem uma duração máxima especificada na Tabela 1. Após este tempo, o nível de potência ajusta automaticamente a 9. Um sinal sonoro é emitido.

Ao activar a função de energia em uma placa de aquecimento, é possível que o desempenho

de alguns dos outros podem ser afectados, reduzindo a sua potência para um nível mais baixo, caso em que este vai ser exibido no seu indicador (3).

Desativação da função de potência antes de passar o seu tempo de trabalho, pode ser feito por meio de tocar cursor “slider” modificar o seu nível de energia ou repetindo a etapa 3.

FUNÇÃO “TEMPORIZADOR” (relógio de contagem regressiva)

Esta função facilita a cozinhar uma vez que você não tem de estar presente: Você pode definir um temporizador para um placa, e ele vai desligar uma vez que o tempo desejado é para cima.

Para estes modelos, pode simultaneamente programar cada placa por períodos que variam de 1 a 99 minutos.

Temporizada uma placa.

Uma vez que o nível de potência é definida na zona desejada, e enquanto o ponto decimal da zona continua, a zona será capaz de ser programado.

Para esse fim:

1 sensor de toque **-** (10) ou **+** (11). Indicador do temporizador (12) irá mostrar “00” e indicador de zona correspondente (3) irá mostrar o símbolo **E** piscando alternadamente com o seu nível de energia atual.

2 Imediatamente depois definir um tempo de cozimento entre 1 e 99 minutos, utilizando os sensores **-**(10) O **+** (11). Com o primeiro o valor vai começar a 60, enquanto que com o segundo que terá início às 01. Ao manter sensores **-** (10) O

+ (11) pressionado, o valor será restaurado para 00. Quando há menos de um minuto sobrando, o relógio começará a contagem regressiva em segundos.

3 Quando o indicador do temporizador (12) parar de piscar, ele vai começar a contagem regressiva a hora automaticamente. O indicador (3) relativa à placa cronometrados serão apresentadas alternadamente o nível de potência selecionado e o símbolo **E**.

Uma vez que o tempo de cozimento seleccionado ter decorrido, a zona de aquecimento sendo cronometrado é desligado eo relógio emite uma série de sinais sonoros durante vários segundos. Para desligar o sinal sonoro, toque em qualquer indicador do temporizador sensor. The (12) irá mostrar um piscar 00 ao lado do ponto decimal (4) da zona selecionada. Se a zona de aquecimento desligado estiver quente, o indicador de alimentação (3) vai exibir alternadamente o símbolo H e um “-”.

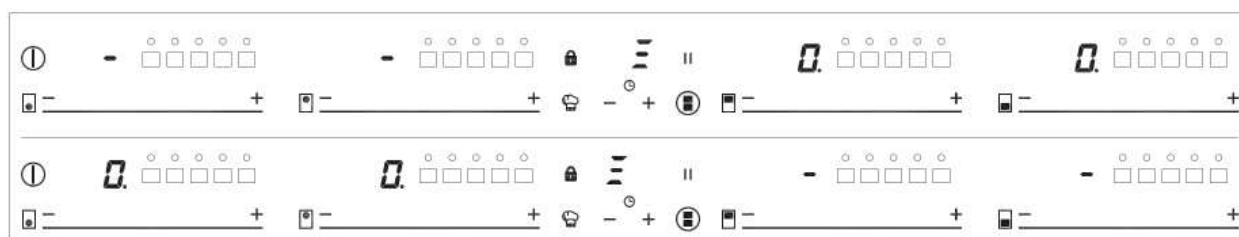
Se você deseja tempo, outro prato quente, ao mesmo tempo, repita os passos 1 a 3.

Se uma ou mais zonas já são cronometrados, o indicador do temporizador (12) vai mostrar por padrão no menor tempo restante para terminar, mostrando um “t” na zona relacionados. Resto de zonas cronometradas irá mostrar em suas zonas de indicador correspondentes à decimal ponto a piscar. Quando cursor “slider” de outra zona temporizada é pressionado, o temporizador irá indicar o tempo restante dessa zona durante alguns segundos e seu indicador mostrará o seu nível de energia eo “t” alternadamente.

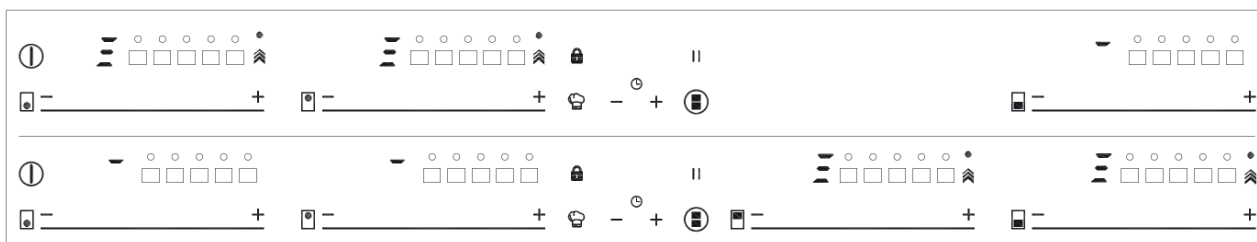
Alterando o tempo programado.

Para modificar o tempo, o cursor

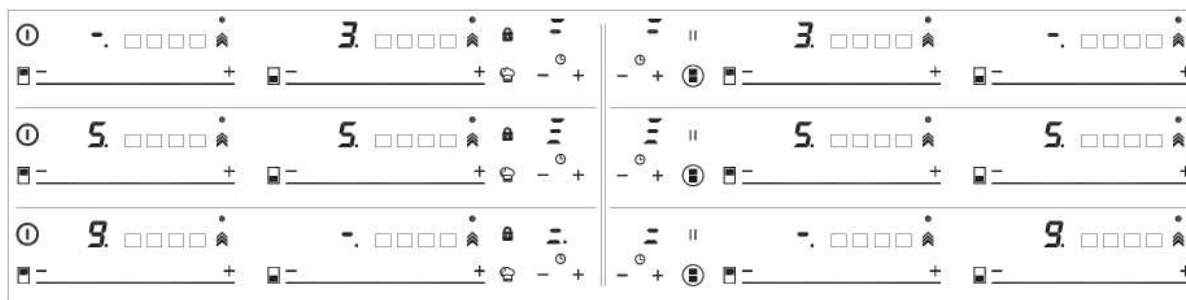
Eik. 28



EIK. 29



EIK. 30



“slider” programado (2) da zona temporizada tem de ser pressionado. Então, será possível ler e modificar o tempo.

Através de sensores **-** (10) e **+** (11), você pode modificar o tempo programado.

Desconexão de temporizador.

Se desejar parar o relógio antes do tempo programado é para cima, isso pode ser feito a qualquer momento, simplesmente ajustando seu valor para ‘-’.

Selecione a placa desejada..

Ajustar o valor do relógio a “00”, utilizando o sensor de **-** (10). O relógio é cancelado. Isto também pode ser feito mais rapidamente, empurrando os “sensores de **-**(10) e **+** (11), ao mesmo tempo.

FUNÇÃO POWER MANAGEMENT

Alguns modelos estão equipados com uma função de limitação de potência (Power Management). Esta função permite que o total de energia produzida pela placa a ser definida para diferentes valores seleccionados pelo utilizador. Para fazer isso, para o primeiro minuto depois de ter ligado a placa à fonte de alimentação, é possível acessar o menu de limitação do poder.

1 Pressione a tecla **+**(11) toque por três segundos. A carta PL aparecerá no indicador do temporizador (12)

2 Pressione a tecla de toque de bloqueio **⏹** (6). Os valores de potência diferentes para que a placa pode ser limitada aparecerá e estas podem ser alterados usando os (11) **+** e **-**(10) sensores.

3 Uma vez que o valor foi seleccionado, uma vez mais, pressiona a tecla de toque de bloqueio **⏹** (6). A placa será limitado ao valor de energia escolhida.

Se você quiser alterar o valor novamente, você deve desligar o fogão e ligue o novamente após alguns segundos. Assim, você vai voltar a ser capaz de entrar no menu de limitação do poder.

Toda vez que o nível de potência de um fogão é alterado, o limitador de potência irá calcular a potência total do fogão está gerando. Se você tiver atingido o limite total de energia, o controle sensível ao toque não lhe permitirá aumentar o nível de potência do que o fogão. A placa emite um sinal sonoro e o indicador de alimentação (3) piscará no nível que não pode ser ultrapassado. Se você deseja exceder esse valor, você deve diminuir o poder dos outros bicos.

Às vezes não será suficiente para reduzir outra por um único nível, pois isso depende do poder de cada placa eo nível é fixado em. É possível que para aumentar o nível de uma grande placa de aquecimento a de várias outras menores deve ser virado para baixo.

Se você usar o switch-on rápido em função de potência máxima e o referido valor está acima do valor definido pelo limite, a placa será definido para o nível máximo possível.

A placa emite um sinal sonoro e o referido valor de potência piscará duas vezes no indicador (3).

FUNÇÕES ESPECIAIS: CHEF

Estas funções têm níveis de potência pré-atribuídos para facilitar a confeitura e obter resultados excelentes, pois a temperatura do tacho é controlada continuamente por sensores. Quando a temperatura pretendida para a função é atingida, é mantida automaticamente sem necessidade de mudar o nível de potência.

As funções Chef funcionam corretamente com tachos cuja área ferromagnética da base é igual à área da zona de cozedura. Além disso, para funções com


altas temperaturas (acima de 100 °C), os tachos devem ter uma base lisa e uniforme (preferentemente tipo «sandwich»), como na figura 27.

Fig. 27




Para garantir o funcionamento correto segundo estas instruções, é importante que o tacho e a zona de cozadura não estejam quentes no início do processo.


Mais informação sobre os tachos apropriados (caçarola, frigideiras, grelhadores, etc.) disponível na página web da Teka.

O Controlo tátil tem funções especiais que ajudam o utilizador a cozinhar através do sensor CHEF  (16). Estas funções estão disponíveis dependendo do modelo.

Para ativar uma função especial numa zona:




1 Primeiro tem de ser selecionada; no indicador de alimentação (3) o ponto decimal (4) fica ativo.

2 Depois clicar no sensor CHEF  (16). Premindo sucessiva e sequencialmente irá percorrer todas as funções CHEF disponíveis em cada uma das zonas. A ativação destas funções será exibida pelos leds correspondentes (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) e (23).

Se quiser cancelar em qualquer momento uma função especial ativada, deve tocar no sensor do cursor «slider» (2) da zona a selecionar. O ponto decimal (4) do indicador de alimentação (3) acender-se-á. Depois, tocar de novo no cursor «slider» (2) para definir um novo nível de potência ou desligar a zona, ou pode escolher uma função especial diferente tocando de novo no sensor CHEF  (16).

FUNÇÃO KEEP WARM




Esta função define automaticamente um nível de potência adequado para manter quente o alimento cozinhado.

Para ativar, selecionar a placa, e premir o sensor CHEF  (16), até o led (17) localizado no ícone  acender. Uma vez ativada a função haverá um  no indicador de alimentação (3).

Pode ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO MELTING (dependendo do modelo)




Esta função mantém uma temperatura baixa na zona de cozinhar. Ideal para descongelar alimentos ou para derreter lentamente outros tipos de alimentos como chocolate, manteiga, etc.

Para ativar, selecionar a placa, e premir o sensor CHEF  (16), até o led (18) localizado no ícone  acender. Uma vez ativada a função haverá um  no indicador de alimentação (3).

Pode ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.


FUNÇÃO SIMMERING

Esta função permite-lhe manter a ferver.

Depois de os alimentos estarem a ferver, ativar a placa selecionando-a, e premir o sensor CHEF  (16), até o led (19) localizado no ícone  acender. Uma vez ativada a função haverá um  no indicador de alimentação (3).

Pode ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO QUICK BOILING (dependendo do modelo)

Esta função ativa o controlo de fervura automático, que é uma ótima ajuda para cozinhar massa, arroz, ovos, ferver alguns alimentos, etc. Está disponível apenas naquelas zonas onde aparece o símbolo .

Condições do recipiente


Para um funcionamento adequado da função Quick Boiling, tem de usar um recipiente que cumpra com as seguintes condições prévias:

- Dimensão do fundo tão próxima quanto possível do diâmetro da placa.



-SEM TAMPA.


- Cheio até **metade da capacidade com água à temperatura ambiente** (nunca usar água aquecida ou quente).

O não cumprimento destas condições distorcerá o controlo adequado da fervura.

 **ADVERTÊNCIA: não usar esta função para outro fim culinário que não seja ferver água. Nunca usar óleo, pode começar a sobreaquecer e criar uma chama.**

Ativar função

Para ativar, selecionar a placa, e premir o sensor CHEF  (16), até o led (20) localizado no ícone  acender.

Uma vez ativada a função, o sinal  aparecerá no indicador de alimentação (3) e no temporizador (12); aparecerá um segmento em movimento, a indicar que a cozadura está sob controlo do sistema.

Quando o sistema detetar que a fervura estará prestes a começar, soará um primeiro bipe. Aproveite esta oportunidade para preparar alimentos a ferver ou cozinhar.

Após 30 segundos, soará um segundo bipe, se não o tiver já feito, é o momento para colocar o alimento na panela.

Após o segundo bipe, o sistema ativará o temporizador e cronómetro para que possa controlar há quanto

tempo o alimento está a ser fervido.

30 segundos após a ativação do cronómetro, soará um terceiro bipe a avisar que a partir desse momento o sistema reduzirá a potência fornecida de modo a manter uma fervura suave e contínua. O temporizador manter-se-á ativo até ao fim da cozedura.

Se pretendido, pode desativar o temporizador e definir um tempo para a contagem decrescente e para a placa desligar automaticamente (consultar a secção Função do temporizador)

Desativar função

Pode ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DE SLIDE COOKING (dependendo do modelo)

Esta função permite dividir a zona flexível em três áreas (veja a fig. 31) e ativa uma configuração de potência predefinida. Ele permitirá deslizar o recipiente de uma área para outra, para cozinhar com a potência atribuída a cada zona.

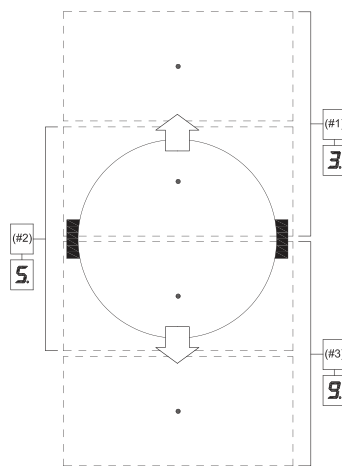
Para a ativar, deve primeiro ativar a função "Flex Zone" (consulte a secção da função "Flex Zone").

Em seguida, pressione o sensor "CHEF" (16) até que o LED (21) localizado no ícone acenda. Ao proceder assim, os indicadores de potência (3) mostrarão três segmentos (veja a fig. 29) indicando que pode agora colocar o recipiente.

Quando o recipiente tiver sido colocado, o nível de potência aparecerá automaticamente nos indicadores de potência (3): para a zona n.º 1, o nível de potência é 3, para a zona n.º 2 o nível de potência é 5 e para a zona n.º 3 o nível de potência é 9 (veja as figs. 31 e 30).


Para desativar esta função, deve tocar no cursor "slider" (deslizador) (2) na posição "0".

Fig. 31



FUNÇÃO GRELHADOR


Esta função define um controlo automático de potência adequado para cozinhar no grelhador.

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" (16) até que o LED (22) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal  aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO PAN FRYING


Esta função define um controlo automático de potência adequado para fritar com pouco óleo ou saltear.

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" (16) até que o LED (23) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal  aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DEEP FRYING


Esta função define um controlo automático de potência adequado para fritar com muito óleo.

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" (16) até que o LED (24) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal  aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DE CONFITAR



Esta função define um controlo automático de potência adequado para confitar.

Para o ativar, selecione a placa e pressione no sensor "CHEF" (16), até que o LED (25) localizado no ícone acenda. Quando a função está ativada, no indicador de potência (3) aparecerá um segmento móvel, indicando que a cozedura se encontra na fase de pré-aquecimento do recipiente. Uma vez terminada esta fase, o sinal  aparecerá no indicador de potência (3) e será emitido um sinal sonoro, indicando ao utilizador que ele deve adicionar o alimento.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa através da alteração do nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO DE POACHING



Esta função define um controle de potência automático adequado para fritar alimentos em temperatura


média. Ideal para fritar batatas, na preparação da omelete espanhola. Para o activar, seleccione a placa e prima sucessivamente o sensor CHEF  (16), até que o led (26) por cima do ícone se acenda . Assim que a função for ativada, um segmento móvel aparecerá no indicador de potência (3), indicando que o sistema está em fase de pré-aquecimento do recipiente. Terminada esta fase, aparecerá um no indicador de potência (3) e soará um sinal acústico indicando que o usuário deve colocar a comida.

Pode cancelar a função a qualquer momento desligando a placa, modificando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

FUNÇÃO FLEX ZONE

Através desta função, é possível ativar duas zonas de cozedura para funcionarem em conjunto e seleccionar um nível de potência e para ativar a função de temporizador para ambas as zonas.


Para ativar esta função, premir o sensor  (15). Fazendo isto, acendem-se os pontos decimais (4) das placas ligadas e será exibido o valor "0" nos indicadores de potência (3). O indicador do temporizador do relógio (12) exibirá três segmentos a indicar as zonas ativadas. No caso do seu modelo ter várias zonas com "Flex Zone", pode seleccionar a opção pretendida premindo o sensor  (15) antes de atribuir potência à zona escolhida. Terá alguns segundos antes de realizar a operação seguinte, de outro modo a função será automaticamente desativada. (consulte a Fig. 28).


Depois da função "Flex Zone" ser seleccionada, pode atribuir a potência tocando um dos cursores "sliders" (2) de uma das zonas ligadas. O nível de potência e as suas variações são exibidos simultaneamente nos indicadores de potência (3) de ambas as zonas. Para desativar esta função, deve tocar de novo no sensor  (15). Quando a função for desativada, também são limpos os níveis de potência e funções atribuídos às

zonas relacionadas.

FUNÇÃO SYNCHRO (dependendo do modelo)

Através desta função, é possível conseguir que duas zonas de cozedura - indicada no ecrã impresso como "Synchro" - trabalhem em conjunto, tanto para seleccionar um nível de potência como para ativar a função temporizador em ambas as zonas.

Premir o sensor  (14) para ativar esta função. Fazendo isto, acendem-se os pontos decimais (4) das placas ligadas e o valor "0" pisca nos indicadores de potência (3). A deteção do recipiente acontecerá em toda a zona ligada. Terá alguns segundos antes de realizar a operação seguinte, de outro modo a função será automaticamente desativada.

Para desativar esta função, deve tocar de novo no sensor  (14). Quando a função for desativada, também são limpos os níveis de potência e funções atribuídos às zonas relacionadas.

FUNÇÃO DESLIGAR DE SEGURANÇA


Se, devido a um erro, uma ou mais placas não se desligarem, o aparelho irá desligarse automaticamente após um período de tempo definido (consulte a Tabela 1).


Tabela 1

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (em horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1

P	10 ou 5 minutos , ajustado para o nível 9 (Conforme o modelo)
---	--


Quando a função "desligar de segu-rança" tiver sido activada, é apresen-tado um Ose a temperatura da super-fície de vidro não for perigosa para o utilizador ou um H se existir risco de queimadura.

 **Mantenha sempre o painel de controlo das áreas de aquecimento limpas e secas.**

 **Em caso de problemas de funcionamento ou ocorrências que não estejam mencionadas neste manual, desligue o aparelho e con-tacte o Serviço de assistência técnica.**

SUGESTÕES E RECOMENDAÇÕES

- * Utilize panelas e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
- * Não deslize os recipientes sobre o vidro, pois podem riscá-lo.
- * Embora o vidro suporte alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, é necessário ter precaução com os impactos destes utensílios.
- * Para evitar danos na superfície de vitrocerâmica, não deslize os recipientes sobre o vidro, e mantenha o fundo dos recipientes limpos e em boas condições.
- * Diâ metros mínimos recomendados dos fundos das panelas, (consultar a "Ficha de Dados Técnicos" fornecida com o produto).

 **Tenha cuidado para não derramar açúcar ou produtos que o contêm pois, enquanto a superfície estiver quente, podem danificar o vidro.**

LIMPEZA E MANUTENÇÃO


Para manter o produto em boas condições a limpeza deve ser efectuada utilizando produtos e utensílios adequados, depois de arrefecer. Desta forma, a limpeza será mais fácil e evitará a acumulação de sujidade. Nunca utilize produtos


ou utensílios de limpeza agressivos que possam riscar a superfície ou equipamentos a vapor.

A sujidade ligeira, que não tenha aderido à superfície, pode ser limpa utilizando um pano húmido e um detergente suave ou água tédida com detergente. As manchas mais profundas e a gordura devem ser limpas utilizando um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, seguindo as instruções da embalagem. A sujidade que tenha aderido totalmente à superfície por ter sido queimada sucessivamente pode ser removida utilizando uma espátula com lâmina.

A gordura seca na parte inferior dos recipientes ou a gordura entre o vidro e os recipientes enquanto está a cozinhar provocam ligeiras manchas coloridas. Estas podem ser removidas utilizando um esfregão de níquel com água ou um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica. Deve remover imediatamente, com uma espátula, objectos de plástico, açúcar ou alimentos que contenham muito açúcar e que tenham derretido sobre a superfície.

O arrastamento de recipientes metálicos sobre o vidro provoca brilhos metálicos. Estes podem ser removidos utilizando, de forma intensiva, um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, podendo ser necessário repetir o processo de limpeza várias vezes.

 **Pode suceder que um recipiente fique colado ao vidro devido ao derretimento de qualquer produto entre eles. Não tente remover o recipiente enquanto a placa estiver fria! Esta tentativa poderá partir o vidro.**

 **Não pise o vidro, nem se apoie nele, pois pode partir-se e provocar ferimentos. Não utilize o vidro para pousar objectos.**

O fabricante reservase o direito de efectuar alterações a estes manuais, conforme considerar necessário ou útil, sem que tal prejudique as características essenciais dos produtos.

CONSIDERAÇÕES AMBIENTAIS



O símbolo no produto ou na sua embalagem significa que este produto não pode ser tratado como o lixo doméstico normal. Este produto deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Os materiais utilizados na embalagem são ecológicos e podem ser reciclados. Os componentes de plásticos estão assinados com > PE<, > LD<, > EPS<, etc. Elimine os materiais da embalagem, como lixo doméstico, nos contentores adequados.

Cumprimento com Eficiência Energética do aparelho:

-Aparelhos foi testado de acordo com a norma EN 60350-2 ea obtido valor, em Wh/kg, está disponível na placa de identificação do aparelho.

Os conselhos a seguir ajudar-lo(a)-ão a poupar energia sempre que cozinhar:

- * Sempre que possível, use a tampa correta para cada panela. Cozinhar sem tampa gasta mais energia.
- * Use panelas com bases planas e diâmetros de base adequados a fim de corresponderem ao tamanho da zona de cozedura. Geralmente, os fabricantes de panelas fornecem o diâmetro superior da panela que é sempre maior do que o diâmetro da base.
- * Quando é usada água para

cozinhar, use pequenas quantidades a fim de preservar as vitaminas e os minerais dos legumes e ajuste para o nível de potência mínimo que permita manter a cozedura. O nível de potência alto nível de energia é desnecessário e provoca um desperdício de energia.

- * Use panelas pequenas com pequenas quantidades de alimentos.

SE ALGO NÃO FUNCIONAR

Antes de contactar o Serviço de assistência técnica, efectue as verificações descritas abaixo.

O aparelho não funciona: Verifique se o cabo de alimentação está ligado.

As zonas de indução não aquecem: O recipiente não é adequado (não tem fundo ferromagnético ou é demasiado pequeno). Verifique se o fundo do recipiente é atraído por um íman, ou utilize um fundo maior.

Ouvese um zumbido no início da cozedura nas zonas de indução: Em recipientes pouco espessos ou que não sejam de peça única, o zumbido é consequência da transmissão de energia directamente para o fundo do recipiente. Este zumbido não é um defeito, mas se desejar evitá-lo, reduza ligeiramente o nível de potência escolhido, ou utilize um recipiente com fundo mais espesso e/ou de uma peça.

O controlo táctil não se acende ou, estando aceso, não responde: Não está seleccionada qualquer placa. Certifique-se de que selecciona uma placa antes de a utilizar. Existe humidade nos botões tácteis e/ou os seus dedos estão húmidos. Mantenha seca e limpa a superfície do controlo táctil e/ou os dedos. O bloqueio está activado. Desactive o bloqueio.

Ouvese um som de ventilação durante a cozedura, que continua mesmo com a placa desligada: As zonas de indução incluem uma ventoinha para

refrigerar a parte electrónica. Esta só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada; quando esta desce, desliga-se automaticamente, quer a placa esteja ou não activada.

Aparece o símbolo  no indicador de potência de uma placa:

O sistema de indução não encontra um recipiente sobre a placa, ou este não é adequado.

Uma placa desligase e aparece a mensagem C81 ou C82 nos indicadores:

Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro. Aguarde algum tempo para que a parte electrónica arrefeça ou retire o recipiente para que o vidro arrefeça.

Aparece C85 no indicador de uma

das placas: O recipiente utilizado não é adequado. Desligue a placa, volte a ligá-la e experimente com outro recipiente.

O aparelho desliga e a mensagem C90 aparece nos indicadores de potência (3):

O controlo tátil deteta se o sensor on/off (ligado/desligado) (1) está coberto e não permite a ligar a placa de cozedura. Remova os possíveis objetos ou líquidos mantendo a superfície de controlo tátil, limpa e seca até que a mensagem desapareça.

O aparelho desliga e a mensagem C91 aparece nos indicadores de potência (3):

O controlo tátil deteta se o sensor Stop&Go (6) está coberto e não permite a manusear a placa de cozedura. Remova os possíveis objetos ou líquidos mantendo a superfície de controlo tátil limpa e seca, depois pressione duas vezes o sensor Stop&Go (6) sensor para excluir a mensagem e voltar ao funcionamento normal.

Güvenlik uyarıları indüksiyon modülü:



Dikkat. Eğer seramik cam kırılır ya da çatlar ise, elektrik çarpmalarından korunmak için ocak ızgarasının fişini prizden hemen çekin.



Bu cihaz; harici bir zamanlayıcı (cihaz üzerinde yerleşik değil) ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.



Bu aygıtı buharla temizlemeyin.



Dikkat. Cihaz ve erişilebilir parçaları çalışma sırasında ısınabilir. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınınız. 8 yaşından daha küçük çocuklar, sürekli olarak denetimde olmadıkları sürece ocak ızgarasından uzakta kalmalıdır.



Bu cihaz; ANCAK gözetim altında olduklarında ya da cihazın kullanımı hakkında uygun bilgi verildiğinde ve onun kullanımının içerdiği tehlikeler anlaşıldığında 8 yaşında ve daha büyük çocuklar, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri engelli kişiler ya da deneyim ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Kullanıcı temizlik ve bakımı, denetimsiz çocuklar tarafından yapılamaz.



Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır.



Dikkat. Yangına neden olabileceğinden mevcut değilken yağlar ile pişirmek tehlikelidir. ASLA su ile yangını söndürmeye

çalışmayın! bu durumda, cihazın bağlantısını kesip bir kapak, bir tabak ya da bir battaniye ile alevleri örtün.



İndüksiyonlu ocak ızgarasının pişirme alanlarında herhangi bir nesne saklamayın. Olası yangın tehlikelerini önleyin.



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



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



Kullandıktan sonra her zaman ısıtma plakasının bağlantısını kesin, sadece tencere veya tavayı çıkarmayın. Aksi takdirde, tespit süresi içinde yanlışlıkla başka bir tencere veya tava konacak olursa, bir hatalı çalışma meydana gelebilir. Olası kazaları önleyin!



Uygun bir temizlik için, temizleme talimatlarına bakın.



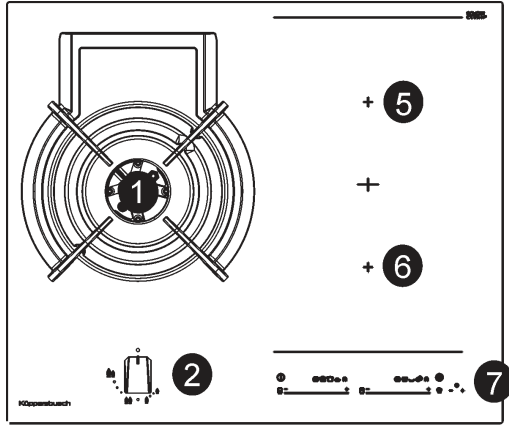
UYARI: Pişirme prosesi denetim altında gerçekleştirilmelidir. Kısa süreli pişirme prosesi sürekli olarak denetim altında tutulmalıdır.



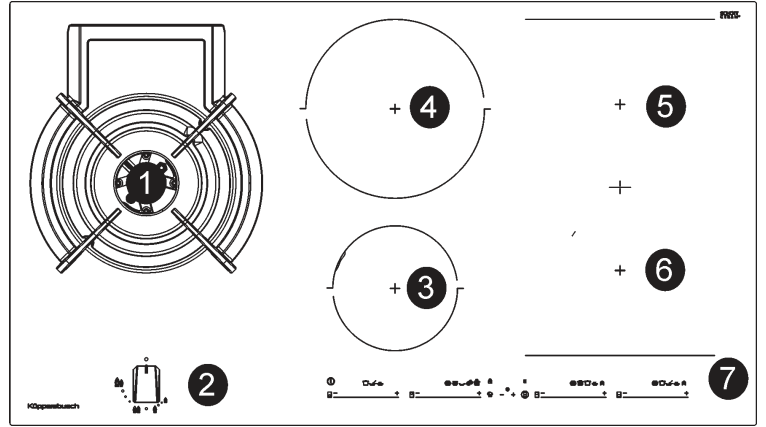
UYARI! Kurulum sırasında üründe veya bileşenlerinde yapılan tadilat veya değişikliklerden kaynaklı

muhtemel hasarlarda üretici sorumlu olmayacaktır. Hatalı montaj veya kurulumdan kaynaklı muhtemel hasarlar veya arızalarda kurulum görevlisi sorumlu olacaktır. Ürünün kurulumundan kaynaklanabilecek hasarlarda yetkili kurulum görevlisiyle iletişime geçin.

KIG6850.0SR



KIG9850.0SR



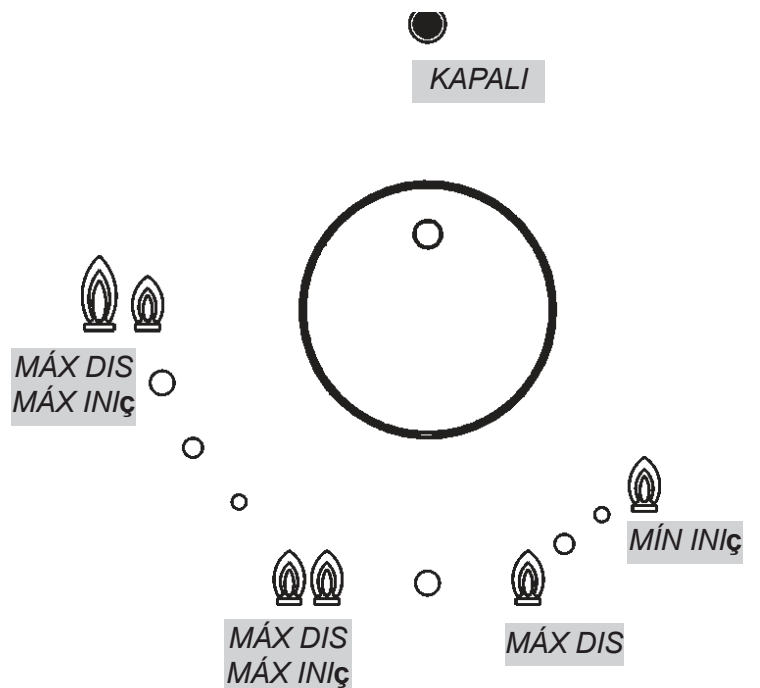
1	Çift taç yanma DUAL	6000 W
2	Kontrol düğmesi	
3	Elektrikli ısıtıcı elemanı indüksiyon Ø 15,0 cm	1200/1600 W
4	Elektrikli ısıtıcı elemanı indüksiyon Ø 21,5 cm	2100/3000 W
5	Elektrikli ısıtıcı elemanı indüksiyon flex 22.8x20.0 cm	1750/2000 W
6	Elektrikli ısıtıcı elemanı indüksiyon flex 22.8x20.0cm	1750/2000 W
7	Dokunma kontrolü	

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

DUAL

ŞEK 22

Burners	Ø pans cm.
DUAL Pomalý	22 ÷ 30
DUAL centrální	12 ÷ 16



“DUAL” bek

dış halkadan bağımsız olarak iç halkanın ayarlanması (pratikte tek bir düğme tarafından kumanda edilen çift bek), sadece iç alevi veya tüm beki (iç ve dış alev aynı anda) işletme imkanı sayesinde büyük kullanım esnekliği.

“DUAL” BEKİN YAKILMASI VE İŞLEMESİ

Yakmadan önce tencereyi bekin üzerine koyun.

“DUAL” bek (ŞEK 22), tek bir düğme tarafından kumanda edilmesine rağmen iki farklı şekilde işleme imkanına sahiptir.

A) - Bekin komple işlemesi:

- kapalı pozisyonundan başlayarak düğmeye basmak ve her iki alevin maksimum kapasitesini elde ederek göstergesi maksimum gaz verme pozisyonu ile hizalayana kadar aynı anda saat yönünün tersine çevirmek gerekir. Alev yandığında aparat beki otomatik olarak yanık konumda muhafaza edene kadar düğmeyi birkaç saniye basılı tutun.

Bu noktada düğmeyi saat yönünün tersine çevirerek alevlerin yoğunluğunu ayarlamak mümkündür (iç ve dış alevlerin maksimum kapasite pozisyonundan iç alevin maksimum, dış alevin minimum pozisyonuna).

Beki kapatmak için göstergesi, • kapatma sembolünün hizasına getirerek düğmeyi saat yönüne doğru çevirin.

B) - Sadece iç alevin işlemesi:

beki yakıp, yukarıda belirtildiği gibi iç alevi maksimum kapasiteye ve dış alevi minimum kapasiteye getirdikten sonra düğmeyi, atana kadar saat yönünün tersine çevirin, bundan sonra iç alev maksimum kapasiteye ulaşmış olur, dış alev ise söner.

Saat yönünün tersine çevirmeye devam edildiğinde iç alev minimum kapasiteye getirilir.

Kapatma:

beki kapatmak için göstergesi, • kapatma sembolünün hizasına getirerek düğmeyi saat yönüne doğru çevirin.

“DUAL” bek, belirtilen iki moddan herhangi birinde bulunduğu,

arzu edilen pozisyona ulaşana kadar düğmeyi sadece bastırıp çevirerek bir moddan diğerine geçmek mümkündür.

PİŞİRME PLAKASI

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

Emaye ızgaraları, emaye kapakları “A”, “B” ve “C”, ve brülör “T” (ŞEK. 7 - 8) de yıkanmalıdır ve ateşleme elemanları “AC” ve alev sensörleri “TC” (ŞEK. 8) temizlenmesi gerekir gitti. Bulaşık makinesinde yıkayın etmeyin.

Gösterildiği gibi küçük bir naylon fırça ile hafifçe onları temizleyin (ŞEK. 6) ve tamamen kurummasını bekleyin.

Temizlik, plaka ve komponentler sıcak olmadıklarında gerçekleştirilmelidir ve metal süngerler, toz halinde aşındırıcı maddeler veya korozif spreylere kullanılmamalıdır. Sirke, kahve, süt, tuzlu su ve limon suyu veya domates suyunun uzun süre yüzeyler ile temas halinde kalmalarına izin vermeyin.

UYARILAR:

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

- bek kafalarının “T” deliklerinin (ŞEK. 8), yabancı cisimler tarafından tıkanmamış olduklarını kontrol edin.

- Emaye kapağın “A - B - C” (ŞEK. 7 - 8), bek kafası üzerine doğru şekilde yerleştirilmiş olduğunu kontrol edin. Kafa üzerine yerleştirilmiş kapak mükemmel şekilde yerine oturmuş olduğunda bu şartın yerine getirilmiş olduğu kabul edilebilir.

- Pan destek mükemmel kararlılık doğrularak uygun merkezleme pimleri yerleştirilmesi gerekir. (Ya alüminyum profilinde mevcut ise).

- Musluklardan birinin açma ve kapama hareketinin zor olması halinde zorlamayın, derhal ve acil olarak teknik servis müdahalesi talep edin.

- Aparatın temizlenmesi için buhar jetleri kullanmayın.

YETKİLİ SERVİS İÇİN TEKNİK BİLGİLER

Montaj, kontrol ayarları ve bakım servisleri yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Cihaz yürürlükte olan kanunların öngördüğü ve imalatçı firmanın talimatlarına uygun şekilde kurulmalıdır.

Yanlış montaj, şahısların, hayvanların ve evinizin zarar görmesine sebep olabilir ve üretici firma bundan sorumlu değildir. Ürünün kullanımı süresince, cihaz üzerindeki tüm güvenlik ve ayarlama işlemleri üretici firma ya da yetkili bir servis tarafından yapılmalıdır.

OĞAĞIN MONTAJI

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

Paketleme malzemelerini (kutular, poşetler, straforlar, vidalar, vb...) çocukların ulaşamayacağı yerlerde tutunuz. Ocağınızın montajı için mutfak dolabınız üzerinde açılması gereken boşluk ölçülerini ŞEK. 10

de bulabilirsiniz. Mutlaka aşağıda belirtilen ölçülere uyunuz (bknz. ŞEK.10).

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

PLAKANIN SABİTLENMESİ

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

- plakanın bütün seyyar kısımlarını çıkarın.

- Bandı, kristal camın 4 kenarı üzerine yerleştirecek şekilde, gerekli

uzunluktaki 4 parçaya kesin.

- Plakayı ters çevirin ve bandın "E" (ŞEK. 5) yapışkan tarafını contanın dış tarafı, camın dış çevre kenarı ile mükemmel şekilde çakışacak şekilde yerleştirin. Bantların uçları, birbirleri üzerine binmeden uç uca gelmelidirler.

- Plakanın işlemesi esnasında aşırı ısınmış plaka kutusunun yüzeyi ile olası kazara temasları önlemek için, tezgahtan minimum 120 mm'lik bir mesafede vidalar ile bloke edilmiş ahşap bir bölme uygulamak gerekir (res. 10).

ODANIN HAVALANDIRILMASI

Cihazınızın tam kapasite ile çalışabilmesi için ocağın montaj edildiği odanın iyi bir şekilde havalandırılması gerekmektedir. Odadaki gaz oranını dengelemek için gereken hava oranı 100 cm² ten az olmamalıdır. Hava doğal bir şekilde oda içinde bulunan havalandırma deliklerinde hareket etmeli ve havayı oda dışına atmalıdır (bknz. ŞEK. 2).

MONTAJ YERİ VE HAVALANDIRMA

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

GAZ BAĞLANTISI

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

Ocağınızın üstünde bulunan değerler; kullanmanız gereken gaz tipini ve basıncını belirtir. Doğalgaz bağlantısında: bakır boru veya gaz idaresinin önerdiği tipte boru kullanılması gerekmektedir.

UYARILAR:

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

ELEKTRİK BAĞLANTISI

Elektrik bağlantısı, yürürlükteki standartlar ve kanun hükümlerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

- Bağlantıyı gerçekleştirmeden önce priz veya tesisin, yürürlükteki standartlar ve kanun hükümleri uyarınca etkili bir toprak bağlantısı ile donatılmış olduğunu kontrol edin. Üretici, bu kurallara uyulmadığında her türlü sorumluluktan muaftır.

- Voltaj veri plakasında gösterilen değerlere tekabül etmeli, ayrıca elektrik sisteminin telleri yine veri plakasında gösterilen yükü taşıyabilecek kapasitede olmalıdır. Besleme şebekesine bağlantı, priz aracılığı ile gerçekleştirilmiş olduğunda:

- donatılmamış olması halinde besleme kablosuna "C" (bakın res. 15), bilgi etiketi üzerinde belirtilmiş yüke uygun normalize edilmiş bir fiş uygulayın. Kablo-ları, aşağıda belirtilmiş karşılıklara dikkat ederek res. 8'deki şema uyarınca bağlayın:

L harfi (faz) = kahverengi ufak kablo;
N harfi (nötr) = mavi renkli ufak kablo;
toprak sembolü (⏚) = yeşil-sarı renkli ufak kablo.

- Besleme kablosu, hiçbir noktada 90 °C sıcaklığın a ulaşma ya c a k ş e k i l d e konumlandırılmalıdır.

- Bağlantı için redüksiyonlar, adaptörler veya derivatörler kullanmayınız; bunlar, tehlikeli aşırı ısınma sonuçları ile kontak arızalarına neden olabilirler.

- Ankastre gerçekleştirildikten sonra priz erişilebilir olmalıdır. Bağlantı doğrudan elektrik şebekesine yapıldığında:

- aparat ve şebeke arasına, geçerli kurma kuralları uyarınca, aparatın yüküne göre boyutlandırılmış, omnipolar bir anahtar yerleştirin.

- Toprak kablosunun anahtar tarafından kesilmemesi gerek-

tiğine dikkat edin.

- Daha fazla güvenlik için elektrik bağlantısı, yüksek hassasiyetli diferansiyel bir anahtar ile de korunabilir.

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

Cihazın elektrikli parçalarıyla ilgili herhangi bir işlem yapılmadan önce elektrik bağlantısı mutlaka kesilmelidir. Herhangi bir ayarlama yapmadan önce, aparatın elektrik şebekesi ile bağlantısını kesin. Ayarlamaların veya ön ayarlamaların sonunda, olası hermetik kapatmalar teknisyen tarafından yeniden düzenlenmelidir. Beklerimizde birincil havanın ayarlanması gerekmez.

MUSLUKLAR

"Minimum" ayarı:

- beki yakın ve düğmeyi "Minimum" pozisyonuna (küçük alev res. 22) getirin.

- Çubuğun üzerine hafif bir basınçla sabitlenmiş "M" musluk başlığını çıkartın (şek. 13-14). Düşük pozisyon ayarlama Bypass'ı: musluğun yanında (şek. 14) ya da çubuğun içinde olabilir. Her durumda düzenleme için küçük bir vida musluğun yanındaki "D" bölümüne (şek. 13), ya da musluğun içinde bulunan "C" deliğine sokulur (şek. 14).

- Ateşi düşük pozisyona getirecek şekilde bypass'ı sola ya da sağa çevirin. "En Düşük" pozisyonunda aşırıya kaçmamak gerekir: Küçük ateş sürekli ve sabit olmalıdır. Bileşenleri tekrar yerlerine yerleştirin.

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

NOZÜLLERİ DEĞİŞTİRME

Bekler, kullanılan gaza uygun nozüller monte edilerek farklı

gazlara uygulanabilirler. Bunu gerçekleştirmek için beklerin kafalarını çıkarmak ve düz bir anahtar ile nozülü çözmek (bakın res. 16) ve kullanılan gaza uygun bir nozül ile değiştirmek gerekir. Enjektöre erişmek için, (ŞEK. 18 -19 DUAL). Nozülü sıkı şekilde sıkıştır-

manız tavsiye edilir. Yukarıdaki değiştirmeleri gerçekleştirdikten sonra teknisyen, paragraf 9'da belirtildiği gibi beklerin ayarına geçmeli, olası ayarlama veya ön ayarlama organlarını hermetik kapatmalı ve aparatın üzerine mevcut etiketin yerine aparat

üzerinde gerçekleştirilmiş yeni gaz ayarına karşılık gelen etiketi uygulamalıdır. Bu etiket, yedek nozüllerin zarfında bulunur. Kurucunun görevini kolaylaştırmak için kapasiteler, beklerin termik kapasiteleri, nozüllerin çapı ve çeşitli gazlar için çalışma basıncı ile aşağıda bir tablo yer almaktadır.

BRÜLÖRLER		GAZ	BASINÇ İŞ	KAPASİTE TERMAL		ÇAPI ENJEKTÖR	KAPASİTE TERMAL (W)		
N°	TANIM		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EE _{gaz brülörü**}
1	DUAL total	G30 - BUTAN	28 - 30	436	571	2x80B+46B	3500	6000	56,4%
		G31 - PROPAN	37	429		2x80B+46B	3500	6000	
		G20 - NATURAL	20			2x125A+71A	3500	6000	
	DUAL central	G30 - BUTANO	28 - 30	58	76	46B		800	
		G31 - PROPANO	37	57		46B		800	
		G20 - NATURAL	20			71A		800	

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

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES

		TYP KABELU	Jednofázový přívod energie 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Jednofázový přívod energie (2 eleman) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Jednofázový přívod energie (4 eleman) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
Plynová deska	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
Indukční deska	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm ²	
		H05 V2V2-F			5 X 1.5 mm ²

DİKKAT!!!

Güç kablosunu değiştirirken kurulumu yapan kişi toprak iletkenini (B) faz iletkenlerinden daha uzun tutmalıdır (bkz. şekil 9). Ayrıca, paragraf 8'deki talimatlara uymanız gerekir.

ELEKTRİKLİ BİLEŞENLERİN GÜÇ DEĞERLERİ

ÖNGÖRÜLENLER	Ø (cm)	Ø önerilen tencere (cm cinsinden minimum)	GÜCÜ (W)	*EC _{electric cooking} Wh/kg
Eleman ısıtma induksiyon	15,0	10	1200/1600	182,1
Eleman ısıtma induksiyon	21,5	13	2100/3000	178,7
Eleman ısıtma induksiyon flex. 22,8X20,0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6
Eleman ısıtma induksiyon flex. 22,8X20,0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6

*ECelectric cooking: Enerji tüketimi 66/2014 nolu AB Yönetmeliğine uygun olarak kg başına hesaplanmıştır.

UYARI: BAKIM İŞLEMLERİ SADECE YETKİLİ KİŞİLER TARAFINDAN YAPILMALIDIR.

Kablosunda arıza veya kesintisi durumunda, kablo uzaklaşmaya ve dokunma etmeyiniz. Ayrıca cihaz takılı değil açık olmalıdır. sorunu çözmek için en yakın yetkili servis merkezini arayın. Cihazın ömrü boyunca Garanti Belgesi veya teknik veri kartını Kullanım kitapçığı ile birlikte saklayın. Bu, önemli teknik verileri içerir.

KURULUM

Çatal bıçak çekmecesini ile kurulum

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

Tahta, ocak ızgarasının alt kısmının 18 mm altına takılmalıdır. Fırını üstüne koy

Kesim tablası boyutları ve gerekli havalandırma açıklıkları için şekil 10'a bakın!

ELEKTRİK BAĞLANTISI

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

Elektrik bağlantısı, akım ve kontaklar arasında en az 3 mm mesafe ile, istendiğinde erişilebilir, bir tüm kutuplu devre kesici ya da fiş yoluyla olacaktır. Bu acil durumlarda bağlantının kesilmesini sağlar ve ocak ızgarasının temizliğine olanak verir.

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

Uyarı:

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

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

! Pirolitik fırınlarda, pirolitik temizleme fonksiyonu esnasında, bu tip cihazın eriştiği

yüksek sıcaklık nedeniyle, induksiyonlu ocak kullanmaktan kaçınılması tavsiye edilir.



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



Şebekeden ocak ızgarasının bağlantısını kesmeden, kesim şalterini kapatmanızı ve fişi prizden çekmeden önce yaklaşık 23 saniye süreyle beklemenizi tavsiye ederiz. Bu süre, elektronik devrenin tamamen deşarj edilmesine olanak vermek için gereklidir ve böylece fiş kontaklarından elektrik çarpması olasılığı önlenir.



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

İNDÜKSİYON HAKKINDA

Avantajlar

İndüksiyonlu ocakta ısı, doğrudan tencereye aktarılır.

Bunun bir dizi avantajı vardır:

- Zamandan kazandırır.
- Enerji tasarrufu sağlar.
- Yiyeceklerin cam plakayla temas etmesi halinde temizlenmesi kolaydır, hemen yanmaz.
- İyileştirilmiş enerji kontrolü. Enerji, güç kontrollerine basılır basılmaz tencereye aktarılır. Ayrıca, tencere pişirme bölgesinden alınır alınmaz güç beslemesi durur. Öncesinde gücü kapatmaya gerek yoktur.

Tencereler

Yalnızca ferromanyetik tencerelerin induksiyonlu ocakla kullanılması uygundur.

Çeşitli türleri vardır:

- İndüksiyonlu ocaklarla kullanıma özel döküm demir, emaye çelik ve paslanmaz çelik tencereler.
- Dağıtıcı plakaların veya ince çelik, alüminyum, cam, bakır veya kil gibi malzemelerin kullanılmasını önermiyoruz.

Her bir pişirme bölgesi bir minimum tencere algılama süresine sahiptir. Bu, tencerenin tabanının

malzemesine ve ferromanyetik çapına bağlıdır. Bu nedenle, kullanılacak tencerenin tabanının çapıyla en iyi eşleşen pişirme bölgesini kullanmak temel bir öneme sahiptir.

Tencerenin seçilen pişirme bölgesinde algılanmaması halinde sonraki en küçük bölgeyi kullanmayı deneyin.

Flex Zone'un tek pişirme bölgesi olarak kullanılması halinde bu bölge tipi için daha büyük tencereler kullanılabilir (bkz. Şekil 23).

Şekil 23



Tam bir ferromanyetik tabana sahip olmayan bazı tencereler, induksiyona sahip olduğu varsayılarak satılır (bkz. Şekil 24) Bu tencerelerde yalnızca ferromanyetik taban ısıtılır. Sonuç olarak ısı, tencerenin tabanında eşit bir şekilde dağıtılmaz. Bu, tencerenin tabanının ferromanyetik olmayan kısmının doğru pişirme sıcaklığına ulaşmayacağı anlamına gelebilir.

Şekil 24



Tabanında alüminyum eklere sahip diğer tencereler, daha küçük bir ferromanyetik malzeme alanına sahiptir (bkz. Şekil 25). Bu durumda, tencereyi algılamak zor ve hatta imkansız olabilir. Ayrıca beslenen güç daha az olabilir ve sonuç olarak tencere doğru ısınmayacaktır.

Şekil 25



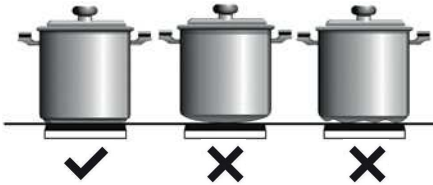
Tencerelerin tabanının etkisi

Tencerede kullanılan tabanın türü pişirmenin homojenliğine

ve sonuçlarını etkileyebilir. Paslanmaz çelik "sandviç" tabana sahip tencerelerde, ısının homojen dağıtılması ve yayılmasına yardımcı olarak zaman ve enerji tasarrufu sağlayan malzemeler kullanılmaktadır.

Tencerenin tabanı tamamen düz olmalıdır. Böylece homojen bir güç beslemesi sağlanır (bkz. Şekil 26).

Şekil 26



! Asla boş tencereleri ısıtmayın, ince tabanlı tencereler kullanmayın. Bunlar, ocağın otomatik bağlantı kesme fonksiyonunun devreye girmesine izin vermeyecek kadar hızlı ısınabilir.

! ÖNEMLİ TAVSİYELER

Pişirme bölgesiyle aynı taban çapına sahip kaplar kullanın.

Kontrol paneline en yakın pişirme bölgelerinde, kapları her zaman cam yüzey üzerinde yer alan pişirme işaretleri dahilinde tutun ve bunlarla aynı veya en küçüğüne uygun çapa sahip kaplar kullanın. Bu, kontrol bölgesinin aşırı ısınmasını önleyecektir. Cihazın yoğun kullanımı için arka pişirme bölgelerinin kullanın. Bu, kontrol panelinin aşırı ısınmasını önlemeye yardımcı olacaktır.

Kapların, özellikle pişirme sırasında kontrol paneli bölgesini kaplamasına izin vermeyin.

Kullanım ve Bakım

DOKUNMATİK KONTROL PANELİ KULLANIM TALİMATLARI

KULLANIM ÖGELERİ (Şekil 20)

- 1 Genel açma/kapama sensörü.
- 2 Gücü kontrol etmeye yarayan imleç sürgüsü.

- 3 Güç ve/veya artık ısı göstergesi*.
- 4 Güç ve/veya artık ısı göstergesi ondalık noktası.
- 5 "Power" (Güç) fonksiyonuna doğrudan erişim.
- 6 "Block" (Blok) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
- 7 Pilot gösterge ışığı "Block" (Blok) fonksiyonu etkin*.
- 8 "Stop&Go" fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
- 9 Pilot gösterge ışığı "Stop&Go" fonksiyonu etkin*.
- 10 Zamanlayıcı için "eksi" sensörü.
- 11 Zamanlayıcı için "artı" sensörü.
- 12 Zamanlayıcı göstergesi.
- 13 Zamanlayıcının ondalık noktası*.
- 14 "Synchro" (Senkronize) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü; (modele bağlı).
- 15 "Flex Zone" (Esnek Bölme) fonksiyonu için etkinleştirme sensörü.
- 16 "Chef" (Şef) fonksiyonları için etkinleştirme sensörü.
- 17 Pilot gösterge ışığı "Keep Warm" (Sıcak Tutma) fonksiyonu etkin*.
- 18 Pilot gösterge ışığı "Melting" (Eritme) fonksiyonu etkin*.
- 19 Pilot gösterge ışığı "Simmering" (Kaynamaya Bırakma) fonksiyonu etkin*.
- 20 Pilot gösterge ışığı "Quick Boiling" (Hızlı Kaynatma) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).
- 21 Pilot gösterge ışığı "Slide Cooking" (Kaydırmalı Pişirme) fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).
- 22 Pilot gösterge ışığı "Grilling" (Izgara) fonksiyonu etkin*.

- 23 Pilot gösterge ışığı "Pan Frying" (Tavada Kızartma) fonksiyonu etkin*.
 - 24 Pilot gösterge ışığı "Deep Frying" (Derin Kızartma) fonksiyonu etkin* (modele bağlı).
 - 25 Pilot gösterge ışığı "Konfi" fonksiyonu etkin*; (modele bağlı).
 - 26 Pilot gösterge ışığı "Poaching" fonksiyonu etkin*. (modele bağlı)
- *Sadece çalışırken görünür.

*Sadece çalışırken görünür.

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

Her bir dokunuş bir ikaz sesi ile onaylanır.

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

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

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

CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

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

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

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

PLAKALARIN ÇALIŞTIRILMASI

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

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

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

BİR PLAKAYI KAPATMAK

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

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

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

TÜM PLAKALARIN KAPATILMASI

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

TENCERE DETEKTÖRÜ

İndüksiyonlu pişirme bölgelerinde bütünleşik tencere detektörleri

bulunmaktadır. Böylece, üzerinde bir tencere olmadığında ya da tencerenin uygun olmaması durumunda plakanın çalışması durdurulacaktır.

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

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

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



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

KİLİTLEME FONKSİYONU

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

Bu fonksiyonu çalıştırmak için, dokunmatik sensöre ① (6) en az bir saniye boyunca dokunun. Bunu yaptıktan sonra, kontrol panelinin kilitli olduğunu göstermek için pilot ışık (7) yanar. Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için, sadece sensöre ① (6) bir kez daha dokunun. Eğer kilitleme fonksiyonu çalışırken açma/kapama sensörü ① (1) kullanılarak cihaz kapatılırsa, kilit açılıncaya kadar set üstü ocak yeniden çalıştırılmayacaktır.

SESİN KAPATILMASI

Ocak çalıştırıldığında + (11)

dokunmatik tuşa ve dokunmatik kilitleme tuşu ① (6) aynı anda üç saniye basılı tutulursa, her işlemten sonra duyulan ses devre dışı bırakılacaktır. Zaman göstergesinde (12) “OF” görüntülenecektir.

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

Her işlemin ardından duyulan sesi yeniden etkinleştirmek için yine aynı anda + (11) ve dokunmatik kilitleme tuşunu ① (6) üç saniye basılı tutmanız gerekir. Zaman göstergesinde (12) “On” görüntülenecektir.

DURDUR VE GİT FONKSİYONU

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

Durdurma fonksiyonunu çalıştırma.

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

Durdurma fonksiyonunu devre dışı bırakma

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

GÜÇ FONKSİYONU

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

1 Güç göstergesinde (3) “9” görünene kadar parmağınızı

İlgili kayar imlecin (2) üzerinde kaydırın ve parmağınızı bir saniye basılı tutun veya doğrudan "P"ye basıp parmağınızı bir saniye basılı tutun.

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

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

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

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

ZAMANLAYICI FONKSİYONU (geri sayım saati)

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

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

Bir plaka için zamanlayıcının ayarlanması

İstenilen alanda güç seviyesi ayarlandıktan ve alanın

ondalık noktası yanarken alan zamanlanabilir. Bunun için:

1 — (10) veya + (11) sensörüne dokunun. Zamanlayıcı göstergesinde (12) "00" görüntülenecektir ve ilgili alan göstergesinde (3) dönüşümlü olarak geçerli güç seviyesi ve simgesi E yanıp sönecektir.

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

3 Zamanlayıcı göstergesi (12) yanıp sönmeyi durdurduğunda süreyi otomatik olarak geri saymaya başlayacaktır. Zamanlayıcı ayarlanan sıcak plakanın göstergesi (3) dönüşümlü olarak seçili güç seviyesi ve E simgesi görüntülenecektir.

Seçili pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı çalıştırılan ısıtma alanı kapatılır ve saat birkaç saniye boyunca bir dizi ses çıkarır. Sesli sinyali kapatmak için herhangi bir sensöre dokunun. Zamanlayıcı göstergesinde (12) seçili alanın ondalık noktası (4) yanında 00 yanıp sönecektir. Isıtma alanı sıcakken kapatılırsa güç göstergesinde (3) dönüşümlü olarak H simgesi ve bir "-" görüntülenecektir.

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

Bir veya daha fazla alan için zamanlayıcı kullanılıyorsa zamanlayıcı göstergesi (12)

varsayılan olarak bitmeye en yakın olan süreyi gösterecektir ve ilgili alanda "t" görüntülenecektir. Zamanlayıcı kullanılan diğer alanların gösterge alanlarında ondalık noktaları yanıp sönecektir. Zamanlayıcı kullanılan başka bir alanın "kayar" imlecine basıldığında zamanlayıcıda birkaç saniye boyunca ilgili alanın kalan süresi görüntülenecektir ve ilgili göstergede dönüşümlü olarak güç seviyesi ve "t" görüntülenecektir.

Programlanmış süreyi değiştirme.

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

Saatin kapatılması

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

1 İstenilen plakayı seçin.

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

GÜÇ YÖNETİMİ FONKSİYONU

Bazı modeller güç sınırlama fonksiyonu (Güç Yönetimi) ile donatılmıştır. Bu fonksiyon ocağın ürettiği toplam gücü kullanıcının belirlediği değerlerden farklı değerlere ayarlamasını sağlar. Bunun için, ocağı güç kaynağına bağladıktan bir dakika sonra güç

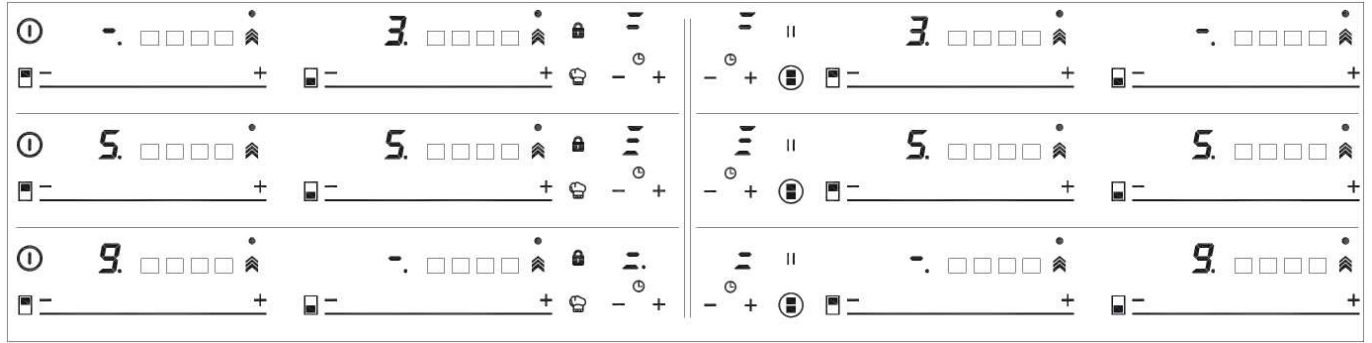
Şekil 28



Şekil. 29



Şekil. 30



sınırlama menüsüne erişmek mümkündür.

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

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

Bir sıcak plakanın güç seviyesi her değiştirildiğinde, güç sınırlayıcı ocağın oluşturduğu toplam gücü hesaplayacaktır. Eğer toplam güç sınırına ulaşırsanız, dokunmatik kontrol paneli sıcak plakanın güç seviyesini artırmanıza izin vermeyecektir. Ocak bir sesli uyarı verecektir ve güç göstergesi (3) yanıp sönerken sınır seviyeyi gösterecektir. Bu değeri aşmak isterseniz diğer sıcak plakaların gücünü azaltmanız gerekir. Bu özellik sıcak plakaların gücüne ve ayarlanan seviyeye bağlı olduğu

için başka bir sıcak plakanın gücünü bir seviye düşürmek zaman zaman yeterli olmayabilir. Büyük bir sıcak plakanın seviyesinin artırılması için daha küçük olan birkaç plakanın seviyesinin azaltılması gerekebilir.

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

ÖZEL FONKSİYONLAR: CHEF

Bu fonksiyonlar, tencerenin sıcaklığı sürekli olarak sensörler tarafından kontrol edildiği için pişirme sürecini kolaylaştırarak mükemmel sonuçlar elde edilmesini sağlayan önceden tahsis edilmiş güç seviyelerine sahiptir. Fonksiyon için hedef sıcaklığa ulaşıldığında, güç seviyesinin değiştirilmesine gerek kalmadan otomatik olarak muhafaza edilir.

Şef fonksiyonu, tencerenin tabanında pişirme bölgesinin alanıyla aynı ferromanyetik alana sahip tencerelerle doğru bir şekilde çalışır. Ayrıca, yüksek sıcaklıklı fonksiyonlar için (100 °C'nin üzerinde), tencereler Şekil 27 W'de gösterildiği gibi düz ve dengeli

(tercihen "sandviç" tipi) bir tabana sahip olmalıdır.

Şekil 27



Bu fonksiyonların doğru çalışmasını sağlamak için tencere ve pişirme bölgesinin sürecin başlangıcında sıcak olmadığından emin olun.

Uygun tencerelerle (saplı tencere, kızartma tavaları, ızgaralar, vb.) ilgili ayrıntılı bilgiler Teka web sayfasında verilmiştir.

Dokunmatik Kumanda, kullanıcının CHEF sensör **👨‍🍳** (16) aracılığıyla pişirim yapmasına yardımcı olan özgün özelliklere sahiptir. Bu fonksiyonlar modele bağlı olarak farklılık gösterir.

Bir bölmede bu özgün özelliklerden birini aktif etmek için:

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



- 2 Şimdi CHEF sensör **👨‍🍳** (16) üzerine tıklayın. Her bölme için kullanılabilir tüm CHEF fonksiyonlarını teker teker görmek için ardı ardına basın. Bu fonksiyonların aktif edildiği, (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) ve (23) ile gösterilen led'ler

ile gösterilecektir.

Eğer aktif edilmiş bir özel fonksiyonu herhangi bir zamanda iptal etmek isterseniz, seçim yapmak için ilgili bölmenin “kayar” imleç sensörüne (2) dokunun. Güç göstergesinin (3) ondalık değer noktası (4) yanacaktır. Ardından, yeni güç seviyesini ayarlamak veya bölmenin gücünü kapatmak için “kayar” imleç sensörüne (2) yeniden dokunun ya da CHEF sensöre (16) yeniden dokunarak farklı bir özel fonksiyon seçin.

SICAK TUTMA FONKSİYONU



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

Aktif etmek için, plakayı seçin ve  simgesi üzerinde bulunan led (17) yanıncaya kadar CHEF sensöre (15) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3)  simgesi görünecektir.

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

ERİTME FONKSİYONU

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



Aktif etmek için, plakayı seçin ve  simgesi üzerinde bulunan led (18) yanıncaya kadar CHEF sensöre (16) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3)  simgesi görünecektir.

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

KAYNATMA FONKSİYONU


Bu özellik gıdaları kaynatmanıza olanak sağlar.

Gıda haşlanmaya başladıktan sonra, plakayı seçerek etkinleştirin

ve  simgesi üzerinde bulunan led (19) yanıncaya kadar CHEF sensöre (16) basılı tutun. Fonksiyon aktif edildiği zaman, güç göstergesinde (3)  simgesi görünecektir.

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

QUICK BOILING FONKSİYONU (modele bağlıdır)


Bu fonksiyon, makarna, pilav, yumurta pişirmek, bazı gıdaları haşlamak için büyük ölçüde yardımcı olan **haşlama kontrolüne** olanak sağlar. Sadece/  sembolü görünen bölmelerde kullanılabilir.


Kabın özellikleri


Quick Boiling fonksiyonunun düzgün çalışması için, aşağıdaki ön koşulları karşılayan bir kap kullanmanız gereklidir:

- Taban ölçüsü mümkün olduğunca plaka çapına yakın olmalıdır.
- **KAPAK KULLANILMADAN.**
- Pişirme kabı **yarısından biraz fazla oda sıcaklığındaki su ile doldurulmalıdır** (asla ılık ya da sıcak su kullanmayın).

Bu koşula uyulmaması, haşlama işleminin düzgün bir şekilde kontrol edilmesini engelleyecektir.

 **UYARI: bu özelliği, su kaynatma dışında, farklı pişirme amaçları için kullanmayın. Asla yağ kullanmayın, aşırı ısınmaya ve alevlenmeye neden olabilir. Fonksiyonun aktif edilmesi**

Fonksiyonu aktif etmek için, plakayı seçin ve  simgesi üzerinde bulunan led (20) yanıncaya kadar CHEF sensöre (16) basılı tutun.

Bu özellik aktif edildiği zaman, hem güç göstergesinde (3), hem de zaman göstergesinde (12)  işareti görünecektir; pişirme işleminin sistemin kontrolü altında olduğunu gösteren hareketli bir kısım görünecektir.

Sistem suyun kaynamak üzere olduğunu algıladığı zaman, birinci ikaz sesi duyulacaktır. Yiyeceklerinizi dilediğiniz gibi haşlamak veya pişirmek üzere hazırlamak amacıyla bu fırsatı kullanın.

30 saniye sonra ikinci bir ikaz sesi duyulacaktır; eğer şimdiye kadar yapmadıysanız, yiyecekleri tencereye dökme zamanı gelmiştir.

İkinci ikaz sesinden sonra, sistem zamanlayıcıyı kronometre gibi çalıştıracaktır, böylece yiyeceklerin ne kadar süreye haşlanacağını kontrol edebilirsiniz.

Kronometre çalışmaya başladıktan 30 saniye sonra, üçüncü bir ikaz sesi duyulacaktır. Bu andan itibaren suyun düzenli ve sürekli kaynamasını sağlamak üzere sistem sağlanan enerjiyi düşürmeye başlayacaktır. Zamanlayıcı, pişirme işleminin sonuna kadar aktif durumda kalacaktır.




Eğer isterseniz, zamanlayıcıyı devre dışı bırakabilir, kronometre için bir zaman ayarlayabilir ve plakanın otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz (bakınız Zamanlayıcı Fonksiyonu bölümü).

Fonksiyonun devre dışı bırakılması

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

TAVADA KIZARTMA FONKSİYONU

Bu fonksiyon, az yağla kızartmaya veya sotelemeye uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.




Etkinleştirmek için,  ikonunun üzerindeki LED (23) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (16)  basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin, kabın ön ısıtma aşamasında olduğunu bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3)  işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği

koyması gerektiği konusunda uyarır.

Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

DERİN KIZARTMA FONKSİYONU




Bu fonksiyon, çok yağla kızartmaya uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Etkinleştirmek için,  ikonunun üzerindeki LED (24) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (16)  basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin, kabin ön ısıtma aşamasında olduğunu bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3)  işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği koyması gerektiği konusunda uyarır.

Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

KONFİ FONKSİYONU



Bu fonksiyon, konfi yapmaya uygun otomatik bir güç kontrolü ayarlar.

Etkinleştirmek için plakayı seçin ve  simgesi üzerindeki LED (25) yanana kadar CHEF sensörüne (16)  basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin, kabin ön ısıtma aşamasında olduğunu bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3)  işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği koyması gerektiği konusunda uyarır.

Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

SLIDE COOKING (KAYDIRMALI PİŞİRME FONKSİYONU) (modele bağlı)

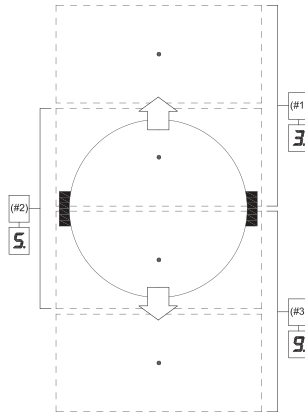
Bu fonksiyon, esnek bölmeyi üç alana bölmenize olanak sağlar (bkz. Şekil 31) ve ön tanımlı güç yapılandırmasını etkinleştirir. Tencereyi bir alandan diğerine kaydırmanıza olanak sağlayarak her bir bölmeye atanmış güçle pişirme yapmanıza imkan verir. Bu fonksiyonu etkinleştirmek için "Flex Zone" (Esnek Bölme) fonksiyonunu etkinleştirmelisiniz (bkz. "Flex Zone (Esnek Bölme) fonksiyonu).

Sonrasında, ikonun  üzerindeki LED ışıklar (21) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne  (16) basın. Bu sırada, güç göstergeleri (3) üç segment (bkz. Şekil 29) göstererek tencereyi ocağa yerleştirebileceğinizi belirtecektir.

Tencereyi yerleştirdiğinizde, güç seviyesi güç göstergelerinde (3) otomatik olarak görüntülenecektir: Birinci alanın güç seviyesi 3, ikinci alanın güç seviyesi 5, üçüncü alanın güç seviyesi ise 9'dur (bkz. Şekil 30 ve 31).



Bu fonksiyonu devreden çıkarmak için "0" konumunda "sürgü" imlecine (2) dokunmalısınız.


Şekil.31



IZGARA FONKSİYONU (modele bağlı)

Bu fonksiyon, ızgarada pişirmeye uygun, otomatik bir güç kontrolü ayarlar.



Etkinleştirmek için,  ikonunun üzerindeki LED (22) yanana kadar CHEF (ŞEF) sensörüne (16)  basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç

göstergesinde (3) hareket eden bir segment belirerek pişirmenin, kabin ön ısıtma aşamasında olduğunu bildirir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3)  işareti belirir ve bir bip sesi duyularak kullanıcıyı yiyeceği koyması gerektiği konusunda uyarır.

Güç seviyesini değiştirip gözü kapatarak ya da farklı bir özel fonksiyon seçerek bu fonksiyonu devre dışı bırakabilirsiniz.

POACHING FONKSİYONU



Bu işlev, yiyecekleri orta sıcaklıkta kızartmak için uygun bir otomatik güç kontrolü ayarlar. İspanyol omletinin hazırlanmasında patates kızartması için idealdir.

Etkinleştirmek için ocağı seçin ve simgenin  üzerindeki led (23) yanana kadar CHEF sensörüne  (16) basın. Fonksiyon etkinleştirildiğinde, güç göstergesinde (3) sistemin kabin ön ısıtma aşamasında olduğunu gösteren hareketli bir segment görünecektir. Bu aşama bittiğinde, güç göstergesinde (3) bir görünecek ve kullanıcının yiyecek eklemesi gerektiğini belirten bir sesli sinyal duyulacaktır.

Ocağı kapatarak, güç seviyesini değiştirerek veya farklı bir özel işlev seçerek bu işlevi istediğiniz zaman geçersiz kılabilirsiniz.


FLEX ZONE FONKSİYONU

Bu fonksiyon sayesinde, iki pişirme bölmesinin birlikte çalışmasını sağlamak ve her iki bölme için de bir güç seviyesi seçip zamanlayıcı fonksiyonunu etkinleştirmek mümkündür..

Bu fonksiyonu aktif etmek için sensöre  (14) basın. Bunu yaptığınızda, bağlantılı plakaların ondalık değer noktaları (4) yanacak ve güç göstergelerinde (3) "0" değeri görünecektir. Saat zaman göstergesinde (12) aktif edilen bölmeleri belirten üç kısım görünecektir. Eğer sahip olduğunuz model "Flex Zone" özellikli birkaç bölmeye sahipse, seçilen bölge için güç seçimi yapmadan önce, sensöre  (14) basarak istediğiniz opsiyonu seçebilirsiniz. Bir sonraki

işlemi yapmak için birkaç saniyeniz vardır; eğer işlem yapmazsanız, fonksiyon otomatik olarak devre dışı bırakılacaktır. (bkz. Şekil 7).

“Flex Zone” (Esnek Bölme) seçildikten sonra, bağlantılı bölmelerden herhangi birinin “kayar” imlecine (2) dokunarak güç seçimini yapabilirsiniz. Güç seviyesi ve yapılan değişiklikler eş zamanlı olarak her iki bölmenin güç göstergelerinde (3) görünür.

Bu özelliği devre dışı bırakmak için, sensöre  (14) yeniden dokunmanız gereklidir. Ayrıca, fonksiyon devre dışı bırakıldığı zaman, ilgili bölmeler için ayarlanan güç seviyeleri ve fonksiyonlar da silinir.

GÜVENLİK KAPATMA İŞLEVİ


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

Tablo 1

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


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

 **Isıtma alanlarının kumanda panelini temiz ve her zaman kuru tutun.**

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

ÖNERİLER VE TAVSİYELER

- * Kalın, tamamen düz altlıkları olan tencere veya tava kullanın.
- * Tencere ve tepsileri cam üzerinde kaydırmayın, onu çizebilirler.
- * Cam keskin köşeleri olmayan büyük tencere ve tepsilerden darbeler ala- bilecek olsa da, siz ona vurmamaya çalışın.
- * Seramik cam yüzeyin zarar görme- sini önlemek için, tencere ve tavaları cam üzerinde sürüklemeyin ve onların alt kısımlarını temiz ve iyi durumda tutun.
- * Önerilen tencere tabanı çapları (Ürünle birlikte verilen “Teknik Veriler” belgesine göz atın).

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

TEMİZLİK VE BAKIM


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


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

Hafif renk vermeler, altında kuru yağlı artık bulunan tencere ve tepsiler (tavalar) ya da pişirme esnasında cam ile tencere arasını yağlamanın gerekmesi neden olur. Bunlar, sulu bir nikel kazıtıcı kullanarak veya seramik ısıtma

plakaları için özel bir temizleyici kullanılarak temizlenebilir. Plastik nesnelere, şeker veya yüzey üzerine erimiş olan çokça şeker içeren besinler, bir kazıyıcı kullanarak hemen çıkarılmalıdır.

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


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

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

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

ÇEVRESEL KONULAR



 **Ürün veya ambalajı üzerindeki sembolü, bu ürünün normal ev çöpü olarak işlem göremeyeceği anlamına gelir. Bu ürün, elektrikli ve elektronik cihazlar için bir geri dönüşüm t o p l a m a n o k t a s ı n a götürülmelidir. Bu ürünün doğru şekilde atılmasını sağlayarak, bu ürün düzgün şekilde işleme tabi tutulmasaydı olabilecek çevreye ve halk sağlığına zararı önleyeceksiniz. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için, lütfen yerel yetkililerinizle, evsel atık hizmeti veya ürünü satın aldığınız mağaza ile iletişim kurunuz.**

Kullanılan ambalaj malzemeleri çevre dostu olup tamamen geri dönüştürülebilir. P l a s t i k bileşenler >PE<, >LD<, >EPS<,

vb. ile işaretlenir. **A m b a l a j malzemelerini evsel atık gibi yerel çöp kutunuza atın.**

Cihazın Enerji Verimliliğine Uygunluğu:

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

Aşağıdaki tavsiyeler sayesinde, yemek pişirirken güç tasarrufu yapabilirsiniz:

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

EĞER BİR ŞEY ÇALIŞMIYORSA

Teknik servisi aramadan önce, aşağıda açıklanan doğrulamaları gerçekleştirin.

Cihaz çalışmıyor:

Güç kablosunun prize takılı olduğundan emin olun.

Endüksiyon bölgeleri ısı üretmiyor: Kap uygun değil (ferromanyetik bir altı yoksa ya da çok küçükse). Kabin altının bir mıknatıs çekip çekmediğinden emin olun, ya da daha büyük bir kap kullanın.

Endüksiyon bölgelerde pişirmeyi başlatırken bir uğultu duyulur:

Çok kalın ya da tek parça olmayan kaplarla, uğultu; enerjinin doğrudan kabin altına iletilmesinden kaynaklanır. Uğultu, bir kusur değildir, ancak yine de

ondan kaçınmak istiyorsanız, güç seviyesini biraz azaltın ya da daha kalın bir altı olan ve/veya tek parçadan oluşan bir kap kullanın. **Dokunmalı kumanda yanmıyor ya da aydınlatmaya rağmen cevap vermiyor:**

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

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

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



Sembol – bir ısıtma plakasının güç göstergesi üzerinde belirecektir:

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

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

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

C85; ısıtma plakalarından birinin göstergesi üzerinde belirecektir:

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

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


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


kuru tutun.


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


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


Avertismente de securitate modul de inducție:


 **Precauție.** În cazul spargerii sau fisurării sticlei ceramice, plita va trebui deconectată imediat de la priza de curent pentru a evita posibilitatea de a suferi un șoc electric.


 **Acest aparat nu a fost proiectat pentru a funcționa cu ajutorul unui temporizator extern (neîncorporat aparatului), sau cu un sistem de control la distanță.**


 **Nu trebuie să se folosească un aparat de curățat cu vapori pe acest aparat.**


 **Precauție.** Aparatul și părțile sale accesibile se pot încălzi în timpul funcționării. Evitați să atingeți elementele de încălzire. Copiii sub 8 ani nu trebuie să se apropie de plită, decât atunci când sunt supravegheați în permanență.


 **Acest aparat poate fi folosit de copii în vârstă de opt ani sau mai mari, persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau care nu au experiența și cunoștințele necesare, NUMAI sub supraveghere, sau dacă au fost instruiți în mod adecvat asupra modului de utilizare a aparatului și înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Curățarea sau mentenanța în sarcina utilizatorului nu trebuie realizate de copii nesupravegheați.**


 **Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.**


 **Precauție.** Gătirea cu grăsimi sau uleiuri în lipsa dumneavoastră este periculoasă deoarece se poate produce un incendiu. **Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă!** În acest caz, scoateți aparatul din priză și acoperiți flăcările cu un capac, o farfurie sau o pătură.


 **Nu acumulați obiecte pe zonele de gătit ale plitei. Evitați eventualele riscuri de incendiu.**

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

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

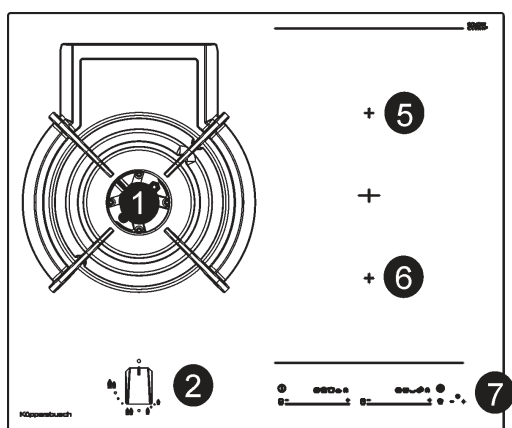
 **După utilizare, deconectați întotdeauna placa de gătit, nu vă limitați la a da la o parte recipientul. În caz contrar, ar putea avea loc o funcționare nedorită a plăcii dacă veți pune, fără să vă dați seama, alt recipient pe aceasta în perioada în care placa rămâne aprinsă. Evitați eventualele accidente!**

 **Pentru o curățare corectă, consultați instrucțiunile de curățare**

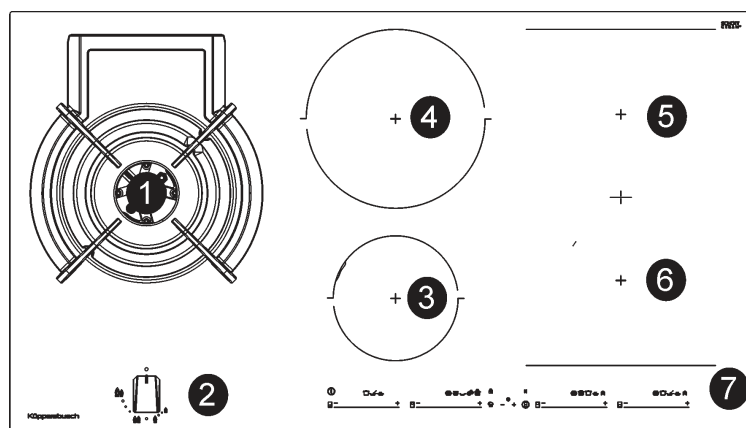
 **AVERTIZARE:** Procesul de gătit trebuie să fie supravegheat. Procesul de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat continuu.

 **AVERTISMENT!** Producătorul nu va fi responsabil pentru eventualele daune cauzate de afectarea sau modificarea produsului sau a componentelor acestuia în timpul instalării. Instalatorul va fi responsabil pentru eventualele daune sau defecțiuni apărute ca urmare a asamblării sau a instalării incorecte. Pentru eventualele daune rezultate din instalarea produsului, contactați instalatorul autorizat.

KIG6850.0SR



KIG9850.0SR



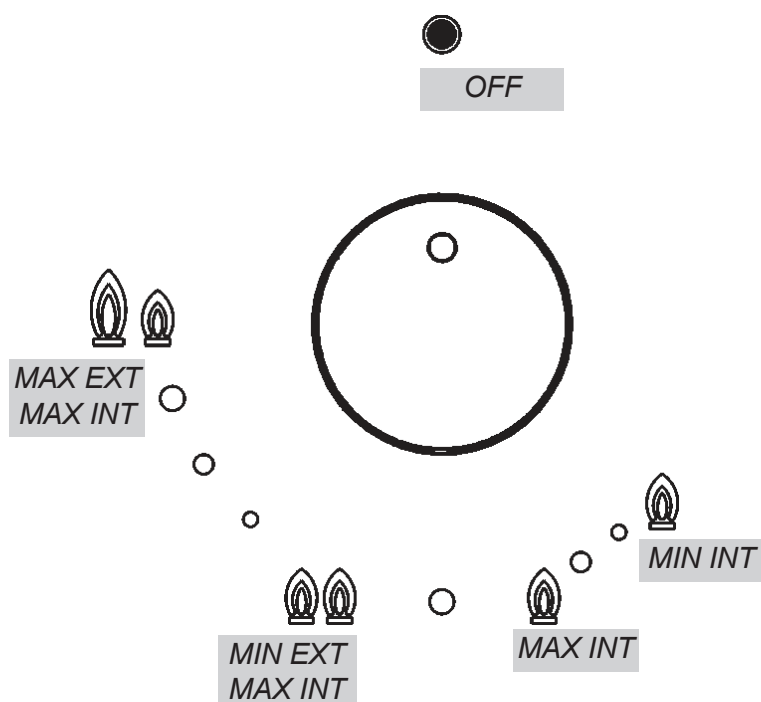
1	Arzător ultra rapid DUAL	6000 W
2	Buton control arzător	
3	Element electric de încălzire cu inducție Ø 15,0 cm	1200/1600 W
4	Element electric de încălzire cu inducție Ø 21,5 cm	2100/3000 W
5	Element electric de încălzire cu inducție flex 22.8x20.0 cm	1750/2000 W
6	Element electric de încălzire cu inducție flex 22.8x20.0 cm	1750/2000 W
7	Control tactil	

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

DUAL

Fig. 22

Arzatoare	Ø Vas (cm)
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	12 ÷ 16



ARZĂTOR „DUAL”

reglarea coroanei interne independent de cea externă (practic, un arzător dublu comandat de un singur buton), mare flexibilitate de utilizare, datorită posibilității de acționare doar a flăcării interne sau a întregului arzător (flacăra internă și externă simultan).

APRINDEREA ȘI FUNCȚIONAREA ARZĂTORULUI „DUAL”

Înainte de aprindere, așezați cratița pe arzător.

Arzătorul „DUAL”, (fig. 22) deși este comandat de un singur buton, poate funcționa în două moduri diferite.

A)-Funcționarea totală a arzătorului: din poziția închis, ● apăsați butonul, rotindu-l în același timp în sens invers acelor de ceasornic, până când indicatorul se află în dreptul poziției de debit maxim obținând astfel debit maxim pentru ambele flăcări.

Când flăcările sunt aprinse, mențineți butonul apăsat câteva secunde, până când dispozitivul menține automat arzătorul aprins. În acest moment este posibilă reglarea intensității flăcărilor, rotind butonul în sens invers acelor de ceasornic (din poziția de debit maxim a flăcărilor internă și externă) la debitul maxim al flăcării interne și minim al celei externe.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic, poziționând din nou indicatorul în dreptul simbolului ● de închidere.

B) - Funcționarea numai a flăcării interne:

după aprinderea și modificarea flăcării interne la debitul maxim și a celei externe la debitul minim, conform descrierii anterioare, rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic până la auzirea unui semnal sonor; apoi, flacăra internă este aprinsă la maximum, iar cea externă se stinge. Rotiți în continuare butonul în sens invers acelor de ceasornic, astfel flacăra internă va fi modificată pe minimum.

Stingere: pentru a stinge arzătorul, rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic, poziționând din nou indicatorul în dreptul simbolului ● de închidere.

Din momentul în care arzătorul „DUAL” funcționează în una din modalitățile descrise mai anterior, se poate trece dintr-o modalitate în alta prin simpla apăsare și rotire a butonului până la atingerea poziției dorite.

PLITA DE GĂTIT

Dacă doriți să mențineți strălucitoare suprafața din sticlă, este important să o spălați cu apă caldă și săpun, să o limpeziți și să o uscați după fiecare utilizare. Grilele emailate, capace emailate „A”, „B” ea „C”, și arzător, conduce „T” (vezi fig. 7 - 8) trebuie să fie, de asemenea, spălate, precum și elementele de aprindere „AC” și senzori de flacăra „TC” (vezi fig. 8) trebuie să fie curățate.

Curățați-le ușor cu o perie de nailon mic așa cum se arată (vezi fig. 6) și se lasă să se usuce complet. Nu le spălați în mașina de spălat vase. Curățarea se va face după ce placa de gătit și componentele acesteia s-au răcit, fără a se utiliza bureți metalici, pulberi abrazive sau spray-uri corozive.

Nu lăsați oțet, cafea, lapte, apă sărată, suc de lămâie sau de roșii să rămână timp îndelungat pe suprafețele grătarului.

DATE TEHNICE DESTINATE INSTALATORILOR

Instalarea, toate reglajele, transformările și întreținerea descrise vor trebui executate numai de personal calificat.

Aparatul trebuie instalat corect, în conformitate cu legislația în vigoare și instrucțiunile producătorului. O instalare greșită poate provoca vatamări persoanelor, animalelor sau lucrurilor, fapt pentru care fabricantul nu poate fi considerat responsabil. Dispozitivele de siguranță sau de reglare

automata a aparatelor, în timpul de viața al instalației, vor putea fi modificate doar de fabricant sau de reprezentantul autorizat al acestuia.

INSTALAREA PLITEI

Dupa desfacerea ambalajului exterior și a celor interioare de la diferitele parti detasabile, asigurati-va de integritatea plitei. In caz ca aveti indoieli nu folositi aparatul si adresati-va personalului calificat. Ambalajul (carton, saci de plastic, polistiren expandat, cuie) nu trebuie lasat la indemana copiilor, putand fii periculoase pentru ei. In blatul mobilei se va decupa o deschidere de dimensiunile indicate in fig. 10, avand grija sa se respecte distantele critice intre blat, peretele lateral, peretele din spate si cel superior (fig. 10).

Aparatul este clasificat in clasa 3 si respecta toate prevederile din normele pentru aceste aparate.

FIXAREA PLITEI

Plita este prevăzută cu o garnitură specială, cu rolul de a împiedica infiltrarea lichidului în mobilier. Pentru aplicarea corectă a acestei garnituri, respectați cu strictețe indicațiile următoare:

- demontați toate componentele mobile ale plitei.

- Decupați garnitura în 4 părți, având lungimea adecvată pentru a le putea fixa pe cele 4 laturi ale plăcii de sticlă.

- Întoarceți plita și așezați corect porțiunea adezivă a garniturii „E” (fig. 5) sub marginea acesteia, astfel încât marginea exterioară a garniturii să se suprapună perfect peste marginea exterioară a plăcii de sticlă. Capetele garniturilor trebuie să se îmbine fără să se suprapună.

- Pentru a evita contactul accidental cu suprafața carcusei plitei supraîncălzită în timpul funcționării, montați o protecție din lemn, prinsă în șuruburi, la o înălțime de cel puțin 120 mm deasupra marginii superioare (fig. 10).

VENTILAREA SPAȚIILOR

Pentru o funcționare corectă a aparatului, localul unde acesta va fi instalat trebuie să fie perfect ventilat.

Cantitatea de aer necesară este cea recomandată pentru o combustie a gazelor corespunzătoare și pentru o ventilare a spațiului, al cărui volum nu poate fi mai mic de 20 m³. Afluxul natural de aer trebuie să se realizeze direct, prin deschideri permanente realizate în pereții spațiului care trebuie ventilat, cu evacuare înspre exterior, cu o secțiune minimă de 100 cm² (fig. 2). Aceste deschideri trebuie realizate în așa fel încât să nu poată fi obturate.

Este permisă și ventilarea indirectă, prin aspirația aerului din spațiile alăturate celui care trebuie ventilat, cu respectarea dispozițiilor normelor în vigoare.

AMPLASARE ȘI AERISIRE

Aparatele de gătit care funcționează cu gaze trebuie să evacueze materialele rezultate în urma combustiei prin intermediul unor hote racordate la hornuri, prin conducte de fum sau direct în exterior (fig. 3). În cazul în care nu există posibilitatea de montare a hotei, este permisă utilizarea unui ventilator montat pe fereastră sau pe perețele exterior, care va fi pus în funcțiune simultan cu aparatul (fig. 4), cu condiția respectării dispozițiilor privitoare la ventilație, prevăzute de normele în vigoare.

BRANȘAMENTUL LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU GAZE

Înainte de racordarea aparatului, controlați ca datele de pe eticheta de avertizare aplicată în partea inferioară a ambalajului să fie compatibile cu caracteristicile rețelei de distribuție a gazelor.

Condițiile de reglare a aparatului sunt specificate pe o etichetă prezentă în acest manual, precum și pe o altă etichetă, aplicată în partea inferioară a ambalajului. tip

de gaz și presiune de lucru.

Dacă gazele sunt distribuite prin conducte, aparatul trebuie racordat la instalația de alimentare cu gaze, astfel:

- sau printr-o conductă rigidă din oțel, conformă cu normele în vigoare, cu racorduri filetate în conformitate cu norma EN 10226.
- Sau printr-o țevă de cupru, conform normelor în vigoare, cu racorduri etanșe d.p.d.v. mecanic, în conformitate cu norma menționată anterior.
- Sau Prin tuburi flexibile din oțel inoxidabil, cu perete continuu, în conformitate cu norma în vigoare, cu extindere maximă de 2 m și garnituri de etanșare, în conformitate cu norma în vigoare. Acest tub trebuie montat astfel încât să nu intre în contact cu componente mobile ale corpului de mobilier în care plita este încorporată (spre exemplu, sertare) și să nu traverseze încăperi care pot fi aglomerate.

Dacă gazele sunt distribuite de la o butelie, aparatul, alimentat printr-un regulator de presiune conform cu norma în vigoare, branșamentul se va face:

- sau cu o țevă de cupru conform normelor în vigoare, cu racorduri etanșe d.p.d.v. mecanic, în conformitate cu normele, sau cu tuburi flexibile din oțel inoxidabil, cu perete continuu, conform normelor, cu extindere maximă de 2 m și garnituri de etanșare, în conformitate cu norma în vigoare.
 - Acest tub trebuie montat astfel încât să nu intre în contact cu componente mobile ale corpului de mobilier în care plita este încorporată (spre exemplu, sertare) și să nu traverseze încăperi care pot fi aglomerate. Se recomandă aplicarea unui adaptor special pe tubul flexibil, care poate fi achiziționat din comerț, pentru a facilita racordul cu manșonul de cauciuc al regulatorului de presiune montat pe butelie.
- După finalizarea branșamentului, verificați etanșeitarea cu ajutorul unei soluții cu săpun; în niciun caz

această verificare nu se va face prin aprinderea unei flăcări.

BRANȘAMENTUL LA REȚEAUA DE ALIMENTARE ELECTRICĂ

Branșamentul electric trebuie efectuat în conformitate cu normele și dispozițiile legale în vigoare.

- Înainte de efectuarea branșamentului, verificați ca priza sau instalația electrică să aibă o împământare eficientă, realizată în conformitate cu normele și dispozițiile legale în vigoare. Fabricantul își declină orice responsabilitate în cazul nerespectării acestor dispoziții.
- Tensiunea trebuie să se potrivească cu valoarea indicată pe plăcuța cu specificații și secțiunea firelor sistemului electric trebuie să suporte sarcina, care este de asemenea indicată pe plăcuța cu specificații.

Pentru efectuarea branșamentului prin priză:

- montați pe cablul de alimentare „C”, dacă nu există din dotare (fig. 15), un ștecăr normal adecvat puterii indicate pe eticheta de avertizare. Conectați cablurile conform schemei din fig. 15, respectând corespondențele de mai jos:

litera L (fază) = cablu de culoare maro;

litera N (nul) = cablu de culoare albastră;

simbol pământ  vv = cablu de culoare verde-gălbui.

- Cablul de alimentare va fi poziționat astfel încât niciun punct al acestuia să nu poată atinge temperaturi de 90 °C.

-Pentru realizarea branșamentelor, nu utilizați reductoare, adaptoare sau convertoare, deoarece acestea ar putea provoca contacte false, ce pot determina supraîncălzirea instalației.

- După montarea aparatului în decupajul din mobilier, priza trebuie să rămână accesibilă.

Pentru efectuarea bransamentului direct la rețeaua de alimentare cu energie electrică procedați astfel:

- între aparat și rețea montați un întrerupător unipolar, corect dimensionat pentru sarcina aparatului, în conformitate cu normele de instalare în vigoare.

- Întrerupătorul nu are voie să decupleze împământarea.

- Pentru mai multă siguranță, bransamentul electric poate fi protejat printr-un întrerupător diferențial cu mare sensibilitate.

Vă recomandăm să conectați un cablu de împământare de culoare verde-gălbui la o instalație de împământare eficace.

Înainte de a efectua reparații la componentele electrice ale aparatului, acesta trebuie neapărat scos din priză. Înainte de efectuarea oricărei operațiuni de reglaj, deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. La finalul reglajelor sau reglajelor preliminare, tehnicianul trebuie să refacă toate izolațiile.

La arzătoarele produse de noi, reglarea aerului primar nu este necesară.

ROBINETE

Reglarea poziției "Minim":

- aprindeți arzătorul și poziționați butonul pe poziția "Minim" (flacăra mică, fig. 22).

- Înălțați maneta "M" (fig. 13-14) a robinetului, fixată prin apăsare pe tija acestuia. By-pass-ul pentru reglarea debitului minim poate fi: pe lateralul robinetului (fig. 13) sau în interiorul tijei. În orice caz, pentru reglare trebuie să introduceți o surubelniță mică "D" în lateralul robinetului (fig. 13) sau în gaura "C" în interiorul tijei robinetului (fig. 14).

- Rotiți by-pass-ul la dreapta sau stânga regland în mod adecvat flacăra în poziția de debit redus.

Vă recomandăm să nu exagerați la "Minim": flacăra mică trebuie să fie continuă și stabilă. Remontați corect diferitele componente.

Această reglare se va face numai în cazul arzătoarelor care funcționează

cu G20; în cazul arzătoarelor care funcționează cu G30 sau G31, șurubul trebuie strâns complet (în sensul acelor de ceasornic).

ÎNLOCUIREA DUZELOR

Prin montarea unor duze adecvate, arzătoarele pot fi adaptate la alte tipuri de gaz. Pentru aceasta, scoateți capetele arzătoarelor și, cu ajutorul unei chei, deșurubați duza (fig. 16) și înlocuiți-o cu duza adecvată noului tip de gaz pe care doriți să îl utilizați.

Pentru a avea acces la injector, în arzătoare 18-19 DUAL. Vă recomandăm să strângeți duza cu putere. După înlocuire, instalatorul poate trece la reglarea arzătoarelor, conform celor descrise la paragraful 9, la sigilarea eventualelor organe de reglare sau reglare preliminară, aplicând apoi pe aparat, în locul etichetei vechi, eticheta nouă, corespunzătoare noii reglări efectuate. Această etichetă se află în plicul cu duzele de schimb.

Pentru a facilita sarcina instalatorului, prezentăm în continuare un tabel care conține debitele, debitele termice ale arzătoarelor, diametrul duzelor și presiunea de lucru valabile pentru diferite tipuri de gaze.

ARZATOARE		GAZ	PRESIUNE DE LUCRE	DEBIT TERMIC		DIAMETRU DUZA	DEBIT TERMIC (W)		
N°	DENUMIRE		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EE _{queimador a gás**}
1	DUAL total	G30 - BUTANO	28 - 30	436		2x80B+46B	3500	6000	56,4%
		G31 - PROPANO	37	429		2x80B+46B	3500	6000	
		G20 - NATURAL	20		571	2x125A+71A	3500	6000	
	DUAL central	G30 - BUTANO	28 - 30	58		46B		800	
		G31 - PROPANO	37	57		46B		800	
		G20 - NATURAL	20		76	71A		800	

*În conformitate cu Regulamentul nr 66/2014 măsuri la nivelul UE pentru punerea în aplicare a Directivei 2009/125/EC, de performanță (EEgas arzator) a fost calculată conform EN 30-2-1 ultima revizuire cu G20

CLASIFICAREA PUTERII PENTRU COMPONENTELE ELECTRICE

		TIPUL CABLULUI	Sursă de alimentare monofazată 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Sursă de alimentare monofazată (2 eleman) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Sursă de alimentare monofazată (4 eleman) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
Gaz plita	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
Inducție plita	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm ²	
		H05 V2V2-F			5 X 1.5 mm ²

ATENȚIE!!!

In cazul înlocuirii cablului de alimentare, instalatorul va trebui să țină conductorul de împământare cât mai departe de conductorii de fază (fig. 9) și în plus să respecte avertismentele de la paragraful 8.

TIPUL ȘI SECȚIUNEA CABLURILOR DE ELECTRICITATE

ÖNGÖRÜLENLER	Ø (cm)	Ø önerilen tencere (cm cinsinden minimum)	GÜCÜ (W)	*EC _{electric cooking} Wh/kg
Eleman ısıtma induksiyon	15,0	10	1200/1600	182,1
Eleman ısıtma induksiyon	21,5	13	2100/3000	178,7
Eleman ısıtma induksiyon flex. 22,8X20,0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6
Eleman ısıtma induksiyon flex. 22,8X20,0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6

*CE gatit electric: consum energetic calculat pe kg în conformitate cu Regulamentul (UE) 66/2014.

INSTALARE

Amplasare cu sertar pentru tacâmuri

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

Placa va trebui să fie situată la o distanță de 18 mm sub partea inferioară a plitei.

Pune cuptorul deasupra

Consultați figura 10 pentru dimensiunile mesei de tăiere și sunt necesare deschideri de ventilație!

CONEXIUNE ELECTRICĂ

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

Conexiunea electrică se va realiza prin intermediul unui întrerupător de tip omnipolar sau al unei fișe, cu condiția de a fi accesibil, adecvat intensității care urmează a fi suportată și având o deschidere minimă între contacte de 3 mm, care să poată asigura deconectarea în cazuri de urgență sau pentru curățarea plitei.

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

Atenție!



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

prezenta defecte de funcționare.



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



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



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



Înainte de a deconecta plita de la rețeaua electrică, vă recomandăm

să stingeți întrerupătorul și să așteptați aproximativ 23 de secunde

înainte de a scoate ștecărul. Acest timp este necesar pentru descărcarea totală a circuitului electronic, evitându-se astfel posibilitatea unei descărcări electrice prin contactele ștecărului.



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

DESPRE INDUCȚIE

Avantaje

La o plită cu inducție căldura este transmisă direct vasului.

Aceasta are mai multe avantaje:

- Economisește timp.
- Economisește energie.
- Sunt ușor de curățat, întrucât dacă alimentele vin în contact cu plita de sticlă ele nu ard ușor.
- Control mai bun al energiei.

Energia este transmisă vasului imediat ce sunt apăsate butoanele de putere. În plus, imediat ce vasul este îndepărtat de pe zona de gătit, alimentarea cu energie se oprește. Nu este necesar să se oprească alimentarea mai întâi.

Vase

Doar vasele feromagnetice sunt adecvate utilizării pe o plită cu inducție.

Există mai multe tipuri:

- vase din fontă, oțel emailat și inox destinate special utilizării pe plite cu inducție.

Nu recomandăm utilizarea plăcilor de difuzie sau a materialelor precum oțel superior, aluminiu, sticlă, cupru sau lut.

Fiecare zonă de gătit are un timp minim de detecție a vasului de gătit. Acesta depinde de material și de diametrul bazei feromagnetice a vasului. De aceea, este esențială utilizarea zonei de gătit care corespunde cel mai bine diametrului bazei vasului care urmează a fi utilizat.

Dacă nu este detectat vasul pe zona de gătit selectată, încercați să utilizați zona imediat mai mică. Când se folosește funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă) ca singură zonă de gătit, se pot utiliza vase mai mari adecvate acestui tip de zonă (consultați Figura 23).

Fig. 23



Sunt comercializate unele vase fără o bază complet feromagnetică, ca fiind adecvate pentru plitele cu inducție (consultați Figura 24). În aceste vase, doar partea feromagnetică a bazei este încălzită. Prin urmare, căldura nu este uniform distribuită pe toată suprafața bazei vasului. Aceasta ar putea însemna că porțiunea neferomagnetică a bazei vasului nu atinge temperatura de preparare optimă.

Fig. 24



Alte vase, cu inserții din aluminiu în bază, au o suprafață mai mică a materialului feromagnetic (consultați Figura 25). În acest caz ar putea fi dificil sau chiar imposibil de detectat vasul. În plus, energia furnizată ar putea fi mai mică și, prin urmare, vasul nu se va încălzi corespunzător.

Fig. 25

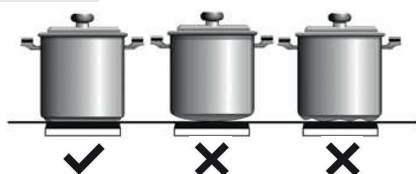


Influența bazei vaselor

Tipul de bază a vasului poate afecta uniformitatea și rezultatele preparării. Vasele cu bază de inox de tip „sandwich” folosesc materiale care înlesnesc distribuția și difuzia uniformă a căldurii, ducând la economii de timp și energie.

Baza vasului trebuie să fie complet plană, asigurându-se astfel o alimentare uniformă cu energie (consultați Figura 26).

Fig. 26



! Nu încălziți niciodată vase goale și nu utilizați vase cu baza subțire, deoarece acestea s-ar putea încălzi rapid fără a lăsa timp funcției de deconectare automată a mașinii de gătit să se activeze.



RECOMANDĂRI IMPORTANTE:

Utilizați vase cu același diametru la bază precum cele din zona pentru gătit.

În zonele pentru gătit cele mai apropiate de panoul de comandă, mențineți întotdeauna vasele cu marcajele pentru gătit indicate pe suprafața de sticlă și utilizați vase cu un diametru identic sau mai mic decât acestea. Acest lucru va ajuta la prevenirea supraîncălzirii în zona de control.

Utilizați zonele pentru gătit din partea din spate pentru utilizarea intensă a aparatului. Acest lucru va ajuta la prevenirea supraîncălzirii în zona de control.

Nu supraaglomerați zona panoului de comandă cu vase, în special în timpul gătitului.

Utilizare și întreținere

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A COMENZILOR TACTILE

ELEMENTE DE MANIPULARE (fig. 20)

- 1 Senzor general Pornit/Oprit.
- 2 Cursor pentru controlul puterii.
- 3 Indicator de căldură reziduală și/sau putere.*
- 4 Separator zecimal pentru putere și/sau indicator de căldură.
- 5 Acces direct la funcția „Power” (Putere).
- 6 Senzor activare pentru funcțiile „Block” (Blocare).
- 7 Lumină indicatoare a activării funcției „Block” (Blocare)*.
- 8 Senzor activare pentru funcția „Stop&Go” (Stop și pornire).
- 9 Lumină indicatoare a activării funcției „Stop&Go” (Stop și pornire)*.
- 10 Senzor „Minus” pentru cronometru.
- 11 Senzor „Plus” pentru cronometru.
- 12 Indicator cronometru.
- 13 Separatorul zecimal al cronometrului.*
- 14 Senzor activare pentru funcția „Synchro” (Sincronizare); (în funcție de model)
- 15 Senzor activare pentru funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă).
- 16 Senzor activare pentru funcția „Chef” (Bucătar).
- 17 Lumină indicatoare a activării funcției „Keep Warm” (Menținere cald)*; (în funcție de model)
- 18 Lumină indicatoare a activării funcției „Melting” (Topire)*.
- 19 Lumină indicatoare a activării funcției „Simmering” (Fierbere)*; (în funcție de model)
- 20 Lumină indicatoare a activării funcției „Quick Boiling” (Fierbere rapidă)*; (în funcție de model)
- 21 Lumină indicatoare a activării funcției „Slide Cooking” (Gătire cu glisare)*; (în funcție de model)
- 22 Lumină indicatoare a activării funcției „Grilling” (Grătar)* (în funcție de model).
- 23 Lumină indicatoare a activării funcției „Pan Frying” (Prăjire în tigaie)* (în funcție de model).
- 24 Lumină indicatoare a activării funcției „Deep Frying” (Prăjire în baie de ulei)* (în funcție de model).

- 25 Lumină indicatoare a activării funcției „Confit”*: (în funcție de model)
- 26 Lumină indicatoare a activării funcției „Poaching”*: (în funcție de model)

*Vizibil doar în funcționare.

Acțiunile se efectuează cu ajutorul tastelor tactile. Nu trebuie să apăsați cu putere pe tasta tactilă dorită ci doar să o atingeți cu vârful degetului pentru a activa funcția necesară. Fiecare acțiune este însoțită de un semnal sonor.

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

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

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

PORNIREA DISPOZITIVULUI

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

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

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

deconecta controlul tactil.

ACTIVAREA PLITELOR

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

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

2 Utilizați bara de glisare a cursorului (2) pentru a alege un nou nivel de gătit între 0 și 9. Atât timp cât plita este selectată, adică punctul zecimal (4) este aprins, nivelul de putere poate fi modificat.

DEZACTIVAREA UNEI PLITE

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

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


DEZACTIVAREA TUTUROR PLITELOR

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

DETECTOR TIGAIE


Zonele de gătit cu inducție au un detector de tigaie integrat. Astfel,

plita se va opri în cazul în care nu există nicio tigaie sau dacă tigaia nu este potrivită.

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



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

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

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

FUNCȚIA BLOCARE

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

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

În cazul în care senzorul de pornire/oprire ① (1) este utilizat pentru a opri

aparatur în timp ce funcția de blocare este activă, nu veți putea porni din nou aragazul până când acesta nu este deblocat.

DEZACTIVARE SEMNAL SONOR

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

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

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

FUNCȚIA OPRIRE IMEDIATĂ

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

Activează funcția Oprire.

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

Dezactivarea funcției Oprire.

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

FUNCȚIA PUTERE

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

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

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

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

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

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

FUNCȚIA TEMPORIZATOR (ceas cu numărătoare inversă)

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

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

Setarea temporizatorului plitei.

Odată ce nivelul de putere este

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

În acest scop:

1 Senzor tactil (10) sau (11). Indicatorul de timp (12) va afișa „00” și indicatorul zonei corespunzătoare (3) va afișa intermitent simbolul și nivelul curent de putere.

2 Imediat după aceea, stabiliți un timp de gătit între 1 și 99 minute, folosind senzorii (10) sau (11). Apăsând „-” valoarea afișată va fi 60, apăsând „+” se va porni de la 01. Prin menținerea senzorilor (10) sau (11) apăsați, valoarea va fi readusă la 00. Atunci când a mai rămas mai puțin de un minut, ceasul va începe o numărătoare inversă în secunde.

3 Atunci când indicatorul de timp (12) se oprește din clipit, va începe numărătoare inversă a timpului în mod automat. Indicatorul (3) aferent plitei temporizate va afișa alternativ nivelul de putere selectată și simbolul .

Odată ce timpul de gătit selectat s-a scurs, zona de încălzire temporizată este oprită și ceasul emite o serie de semnale sonore pentru câteva secunde. Pentru a opri semnalul sonor, atingeți orice senzor. Indicatorul de timp (12) va afișa intermitent 00 alături de punctul zecimal (4) al zonei selectate. În cazul în care zona de încălzire oprită este fierbinte, indicatorul său de putere (3) va afișa alternativ simbolul H și „-”.

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

În cazul în care una sau mai multe zone sunt deja temporizate, indicatorul de timp (12) va afișa în mod implicit cel mai scurt timp rămas, indicând simbolul „t” pe zona relevantă. Restul zonelor temporizate vor afișa punctul

zecimal intermitent pe zonele lor corespunzătoare. Atunci când se apasă bara de glisare a cursorului a unei alte zone temporizate, cronometrul va afișa pentru câteva secunde timpul rămas pentru acea zonă și indicatorul va arata nivelul de putere și simbolul „t” în mod alternativ.

Modificarea timpului programat

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

Prin intermediul senzorilor — (10) și + (11), puteți modifica timpul programat.

Dezactivarea ceasului:

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

1 Selectați plita dorită.

2 Reglați valoarea ceasului la „00” utilizând senzorul — (10). Ceasul este dezactivat. Acest lucru se poate face mai rapid prin apăsarea simultană a senzorilor — (10) și + (11).

FUNCȚIA GESTIONAREA PUTERII

Unele modele sunt echipate cu o funcție de limitare a puterii (Gestionarea Puterii). Această funcție permite puterii totale generate de plită să fie setată la valori diferite, selectate de utilizator. Pentru a realiza acest lucru, în primul minut după conectarea plitei

la sursa de alimentare este posibil să accesați meniul de limitare a puterii.

1 Apăsați tasta tactilă + (11) timp de trei secunde. Simbolul PL va fi afișat pe indicatorul de timp (12)

2 Apăsați tasta tactilă de blocare (6). Valorile diferite de putere la care se poate limita plita vor fi afișate. Acestea pot fi modificate folosind senzorii + (11) și — (10).

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

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

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

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

FUNCȚII SPECIALE: CHEF

Aceste funcții au niveluri de putere pre-alocate pentru a face prepararea mai ușoară, obținându-se rezultate excelente întrucât temperatura vasului este controlată continuu de senzori. Când temperatura țintă pentru această funcție a fost atinsă, ea este automat menținută fără a fi nevoie de schimbarea nivelului de putere.

Funcțiile „Chef” (Bucătar) operează corect cu vase care au aceeași suprafață feromagnetică de la baza vasului ca și suprafața zonei de gătit. În plus, pentru funcțiile cu temperatură ridicată (peste 100 °C) vasele trebuie să aibă o bază plană și netedă (preferabil, de tip „sandwich”) ca în Figura 27.

Fig. 27



Pentru a asigura operarea corectă a acestor funcții, este important ca vasul și zona de gătit să nu fie fierbinți la începutul procesului.

Informații suplimentare despre vasele adecvate (cratițe, tigăi, grătare etc.) sunt furnizate pe pagina web Teka.

Controlul tactil are funcții speciale care ajută utilizatorul să gătească prin intermediul senzorului CHEF (chef hat icon).

Fig. 28

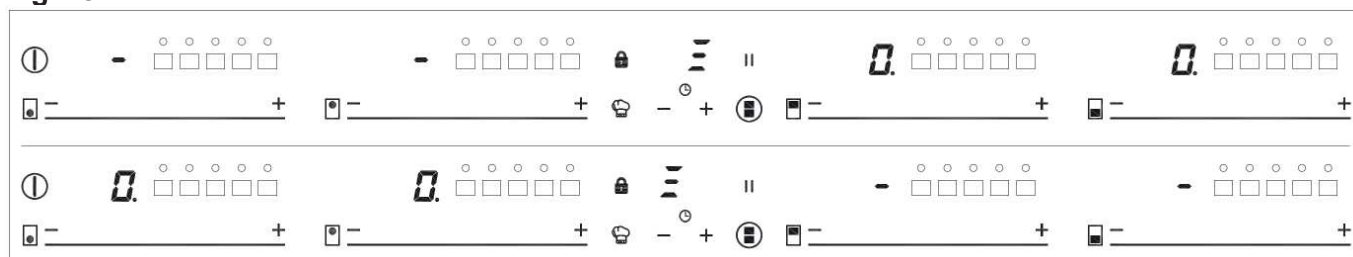
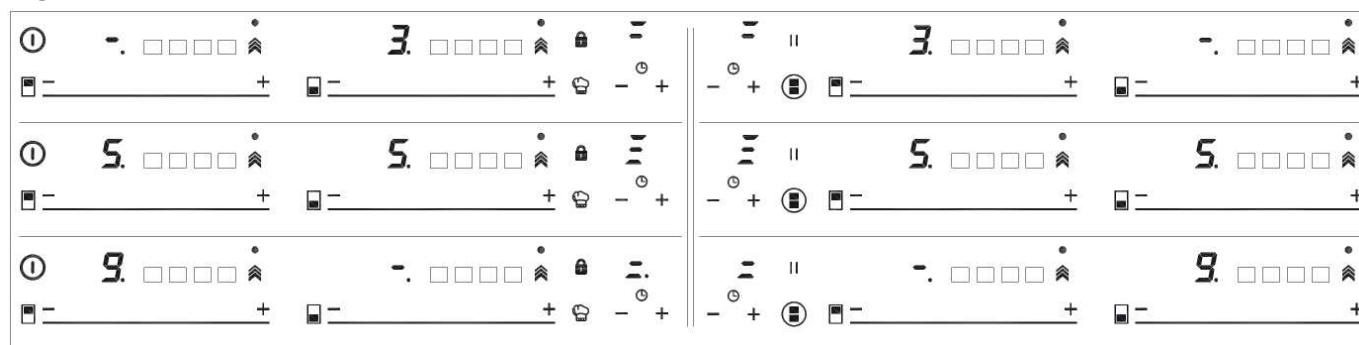


Fig. 29



Fig. 30



(16). Aceste funcții sunt disponibile în funcție de model.

Pentru a activa o funcție specială pe o zonă:

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

2 Faceți acum clic pe senzorul CHEF (16). Apăsările succesive secvențiale vor trece prin toate funcțiile CHEF disponibile din fiecare zonă, una câte una. Aceste funcții vor indica faptul că sunt active prin intermediul ledurilor corespunzătoare (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) și (23).

Dacă doriți să anulați o anumită funcție activă în orice moment, atingeți senzorul cursorului „glisor” (2) al zonei aferente pentru a o selecta. Zecimala (4) indicatorului de alimentare (3) se va aprinde. Atingeți apoi din nou cursorul „glisorului” (2) pentru a seta un nou nivel de putere sau pentru a opri zona, sau puteți alege o altă funcție specială atingând din nou senzorul CHEF (16).

FUNCȚIA „KEEP WARM” (PĂSTRARE LA CALD)

Această funcție setează în mod automat un nivel de putere corespunzător pentru a păstra

mâncarea gătită caldă.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (17) aflat pe pictograma se aprinde. După activarea funcției, simbolul **R** va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

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

FUNCȚIA „MELTING”

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

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (18) aflat pe pictograma se aprinde. După activarea funcției, simbolul **R** va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

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

FUNCȚIA „SIMMERING”

Această funcție vă permite să

continuați fierberea la foc mic.

După fierberea mâncării, activați plita selectând-o și apăsați pe senzorul CHEF (16) până când led-ul (19) aflat pe pictograma se aprinde. După activarea funcției, simbolul **R** va fi afișat pe indicatorul de alimentare (3).

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

FUNCȚIA QUICK BOILING (în funcție de model)

Această funcție permite **controlul fierberii** în mod automat, ceea ce reprezintă un adevărat ajutor pentru gătitul pastelor, orezului, ouălor, pentru a fierbe anumite mâncăruri etc. Este disponibilă numai în zonele în care apare simbolul **Q**.

Condiții privind recipientul

Pentru o funcționare corespunzătoare a funcției Quick Boiling, trebuie să utilizați un recipient care respectă următoarele condiții preliminare:

- Dimensiunea fundului cât mai aproape posibil de diametrul plitei.

- **FĂRĂ CAPAC.**

- Umplut cu peste jumătate din capacitatea sa cu apă la temperatura camerei (nu utilizați niciodată apă încălzită sau apă fierbinte).

Nerepectarea acestor condiții va denatura controlul corespunzător al fierberii.

⚠️ AVERTISMENT: nu utilizați această funcție pentru alt scop legat de gătire în afară de fierberea apei. Nu folosiți niciodată ulei, întrucât ar putea determina o supraîncălzire și la generarea unei flăcări.

Activarea funcției

Pentru a activa funcția, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) până când led-ul (20) situat pe pictograma se aprinde.

După activarea funcției, semnul va apărea atât pe indicatorul de alimentare (3) cât și pe indicatorul temporizatorului (12); va apărea un segment care se deplasează, indicând că gătitul este sub controlul sistemului.

Când sistemul detectează că este pe punctul de a începe fierberea, se aude un prim semnal sonor. Profitați de această oportunitate pentru a pregăti alimentele pentru fierere sau coacere, după cum doriți.

După 30 de secunde, se va auzi un al doilea semnal sonor; dacă nu ați făcut deja lucrul acesta, este timpul să puneți mâncarea în tigaie.

După al doilea semnal sonor, sistemul va activa temporizatorul și cronometrul pentru ca dvs. să puteți controla cât timp va fi fiartă mâncarea.

La 30 de secunde după activarea cronometrului, se va auzi un al treilea semnal sonor pentru a vă avertiza că din momentul respectiv, sistemul va descrește energia alimentată pentru a menține o fierbere la foc mic și continuă. Temporizatorul va rămâne activ până la finalul gătirii.

Dacă doriți, puteți dezactiva temporizatorul și seta un timp pentru număratoarea inversă și oprirea automată a plitei (consultați secțiunea Funcția temporizatorului).

Dezactivarea funcției

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

FUNCȚIA SLIDE COOKING (în funcție de model)

Această funcție permite împărțirea zonei flexibile în 3 zone (vedeți fig.31) și activează o configurare predefinită a puterii. Va permite glisarea vasului dintr-o zonă în alta, pentru a se găti la puterea stabilită pentru fiecare zonă.

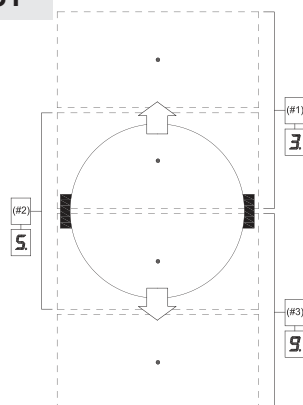
Pentru a o activa, prima oară trebuie să activați funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă) (vedeți secțiunea „funcția Flex Zone”).

Apoi, apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) până când ledurile (21) de pe pictogramă se aprind. Prin această acțiune, indicatoarele de putere (3) vor arăta trei segmente (vedeți fig. 29) care indică faptul că acum puteți așeza vasul.

Odată ce vasul este așezat, nivelul de putere va apărea automat pe indicatoarele de putere (3): pentru zona #1, nivelul de putere este 3, pentru zona #2 nivelul de putere este 5 și pentru zona #3 nivelul de putere este 9 (vedeți fig.31 și 30).

Pentru a dezactiva această funcție, trebuie să mutați „cursorul” (2) în poziția „0”.

Fig.31



FUNCȚIA GRILLING (GRĂTAR)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a face grătar.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) până când ledul (22) de pe pictogramă se aprinde. Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIA PAN FRYING (PRĂJIRE ÎN TIGAIE)




Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a prăji în ulei puțin sau pentru sotare. Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) până când ledul (23) de pe pictogramă se aprinde. Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIA DEEP FRYING (PRĂJIRE ÎN BAIE DE ULEI)

Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru a




prăji în mult ulei.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (BUCĂTAR) (16) , până când ledul (24) de pe pictogramă  se aprinde. Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3); va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul  va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIA CONFIT



Această funcție setează un control automat de putere potrivit pentru confit.

Pentru a o activa, selectați plita și apăsați pe senzorul CHEF (16) , până când se aprinde ledul (25) de pe pictograma . Odată ce funcția este activată, pe indicatorul de putere (3) va apărea un segment în mișcare, care indică faptul că gătitul se află în stadiul de preîncălzire a vasului. Odată ce faza este încheiată, semnul  va apărea pe indicatorul de putere (3) și se va auzi un semnal sonor, care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge alimentele.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, schimbând nivelul de putere sau selectând o altă funcție specială.

FUNCȚIA DE POCHE

Această funcție setează un control automat al puterii adecvat pentru prăjirea alimentelor la temperatură medie. Ideal pentru prăjirea cartofilor, la prepararea omletei spaniole.



Pentru a o activa, selectați plita și apăsați succesiv senzorul CHEF (16), până când ledul (26) de deasupra pictogramei  se aprinde.

Odată ce funcția este activată, un indicator în mișcare va apărea pe indicatorul de alimentare (3), indicând faptul că sistemul se află în faza de preîncălzire a containerului. Odată ce această fază este terminată, va apărea o pe indicatorul de alimentare (3) și se va auzi un semnal acustic care indică faptul că utilizatorul trebuie să adauge mâncarea.

Puteți anula funcția în orice moment prin oprirea plitei, modificarea nivelului de putere sau alegerea unei funcții speciale diferite.


FUNCȚIA „FLEX ZONE” (Zonă flexibilă)

Prin această funcție puteți activa două zone de gătire să funcționeze simultan și puteți selecta un nivel de putere și activa funcția cronometru pentru ambele zone.

Pentru a activa această funcție, apăsați senzorul  (15). Astfel, zecimalele (4) plitelor conectate se vor aprinde și valoarea „0” se va afișa pe indicatorul de alimentare (3). Indicatorul ceasului temporizatorului (12) va afișa trei segmente care indică zonele activate. În cazul în care modelul dvs. are mai multe zone cu „Flex Zone”, puteți selecta opțiunea dorită apăsând senzorul  (15) înainte de a atribui alimentarea zonei alese. Veți avea câteva secunde să executați operațiunea următoare; în caz contrar, funcția se va dezactiva în mod automat. (vedeți Fig. 28).


După ce funcția „Flex Zone” (Zonă flexibilă) este selectată, puteți porni alimentarea atingând oricare dintre cursoarele „glisoare” (2) a uneia dintre zonele conectate. Nivelul de putere și variațiile acestuia sunt afișate în mod simultan pe indicatoarele de alimentare (3) ale


ambelor zone.

Pentru a dezactiva această funcție, apăsați pe senzorul  (15) din nou. De asemenea, când funcția este dezactivată, nivelurile de putere și funcțiile atribuite zonelor aferente sunt anulate.

FUNCȚIA „SYNCHRO” (sincronizare) (în funcție de model)

Prin intermediul acestei funcții, se poate obține ca două zone de gătire - indicate pe ecranul de tipărire drept „Synchro” - să lucreze împreună și să seletati un nivel de putere și să activați funcția temporizatorului pentru ambele zone.

Apăsați senzorul  (14) pentru a activa funcția. Astfel, zecimalele (4) plitelor conectate se vor aprinde și valoarea „0” va clipi pe indicatorul de alimentare (3). Detectarea recipientului se va efectua pe întreaga suprafață conectată. Veți avea câteva secunde să executați operațiunea următoare; în caz contrar, funcția se va dezactiva în mod automat.

Pentru a dezactiva această funcție, atingeți senzorul  (14) din nou. De asemenea, când funcția este dezactivată, nivelurile de putere și funcțiile atribuite zonelor aferente sunt anulate.

DECONECTAREA DE SIGURANȚĂ

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

Tabelul 1

Nivel de Putere selectat	DURATA MAXIMĂ DE FUNCȚIONARE (în ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4

5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 sau 5 minute , ajustate la nivelul 9 (* În funcție de model)

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



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



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

SUGESTII ȘI RECOMANDĂRI

- * Folosiți recipiente cu fundul gros și complet plat.
- * Nu glesați recipientele pe sticlă, deoarece se poate zgâria.
- * Deși sticla poate să suporte impactul unor recipiente mari care nu au protuberanțe, încercați să nu o loviți.
- * Pentru a evita dăunarea suprafeței vitroceramice, încercați să nu trageți târâș recipientele pe sticlă și păstrați fundul recipientelor curat și în stare bună.
- * Diametrul recomandat al părții inferioare a oalei (a se consulta „Fișa cu specificații tehnice” furnizată împreună cu produsul).



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

CURĂȚARE ȘI PĂSTRARE

Pentru o bună păstrare a plitei, aceasta trebuie curățată cu ajutorul unor produse și instrumente adecvate, odată ce s-a răcit. Va fi astfel mai ușor de curățat și se va evita acumularea murdăriei. Nu folosiți, în nici un caz, produse de curățire agresive sau care ar putea săi zgârie suprafața, și nici aparate care funcționează pe bază de vapori. Murdăria ușoară care nu s-a lipit se poate curăța cu o cârpă umedă și un detergent suav sau apă caldă cu săpun. În schimb, pentru petele și grăsimile puternice trebuie folosită o substanță de curățat specială pentru vitroceramică, respectând instrucțiunile fabricantului. Finalmente, murdăria lipită puternic prin ardere va putea fi eliminată cu ajutorul unei rașchete cu lamă.

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

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



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




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

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

PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR



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

Materialul ambalajului este ecologic și reciclabil în totalitate. Componentele de plastic sunt marcate cu

>PE<, >LD<, >EPS<, etc. Aruncați ambalajul ca resturi menajere în containerul corespunzător din municipiul dumneavoastră.

Îndeplinirea cu eficiență energetică a aparatului:

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

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

- * Folosiți capacul corespunzător pentru fiecare oală oricând este posibil. Gătitul fără capac necesită mai multă energie.
- * Folosiți tigăi cu fundul plat și

diametru de bază potrivit, care au dimensiuni similare cu zona de gătit. De obicei, producătorii de tigăi furnizează tigăi cu un diametru mai mare la partea superioară decât cel la baza tigăii.

- * Atunci când se folosește apa la gătit, folosiți cantități mici pentru a păstra vitaminele și mineralele din legume și setați nivelul minim de putere pentru gătit. Un nivel ridicat de putere este inutil și este risipă de energie.
- * Folosiți oale mici pentru cantități mici de mâncare.

DACĂ CEVA NU FUNCȚIONEAZĂ

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

Plita nu funcționează:

Verificați dacă cablul de rețea este conectat la priza corespunzătoare.

Zonele de inducție nu încălzesc:

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

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

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

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

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

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

Blocarea este activată. Dezactivați

blo- carea.

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

Zonele de inducție au încorporat un ventilator pentru a răci piesele electronice. Acesta funcționează numai

atunci când temperatura pieselor electronice este ridicată, iar când aceasta scade se stinge automat indiferent dacă mașina de gătit este sau nu activată.

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

Sistemul de inducție nu detectează un

recipient în zona de gătit sau acesta este inadecvat.

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

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

Apare C85 pe indicatorul unei zone de gătit:

Recipientul folosit nu este adecvat. Stingeați plita, aprindeți-o din nou și încercați să folosiți alt recipient.

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


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


Aparatul se oprește și apare mesajul C91 pe indicatoarele de putere (3):

Comanda tactilă detectează dacă senzorul Stop&Go (Stop și pornire) (6) este acoperit și nu permite folosirea plitei. Îndepărtați orice obiecte sau lichide care iau contact cu suprafața de control, spălați și uscați, apoi apăsați de două ori pe senzorul Stop&Go (Stop și pornire) (6) pentru a șterge mesajul și a


reveni la funcționarea normală.


Bezpečností upozornění indukční modul:


 **Upozornění.** V případě rozbití nebo praskliny v keramickém skle je nutné desku okamžitě odpojit od přívodu proudu, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.


 **Toto zařízení není určeno k používání s externím časovačem (nezabudovaným přímo v přístroji), ani s odděleným systémem dálkového ovládání.**


 **Na toto zařízení se nesmí používat parní čistič.**


 **Upozornění.** Zařízení a jeho součásti se mohou během svého provozu zahřívat. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let se k varným deskám nesmí přibližovat, pokud nejsou pod stálým dohledem.


 **Zařízení smějí používat děti od osmi let, osoby s tělesným, smyslovým nebo duševním postižením, nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí POUZE pod dohledem, nebo pokud byly řádně poučeny o používání zařízení s ohledem na hrozící nebezpečí. Pověřitelé dětí čištění a údržbou, nesmíte je nechat bez dozoru.**


 **Děti si se zařízením nesmějí hrát. Upozornění.** Je nebezpečné zahřívat tuky nebo oleje bez vaší přítomnosti, přehřáté oleje a tuky se mohou snadno vznítit. **NIKDY se nesnažte likvidovat oheň vodou! V takovém případě odpojte přístroj a přikryjte plameny poklicí, talířem nebo přikrývkou.**


 **Do varných zón nepokládejte žádné předměty. Zabraňte možnému nebezpečí vzniku požáru.**

 **Indukční generátor splňuje platné evropské normy. Přesto osobám se srdečními kardiostimulátory doporučujeme, aby se poradily se svým lékařem, v případě pochybností k indukčním zónám vůbec nevstupovaly.**

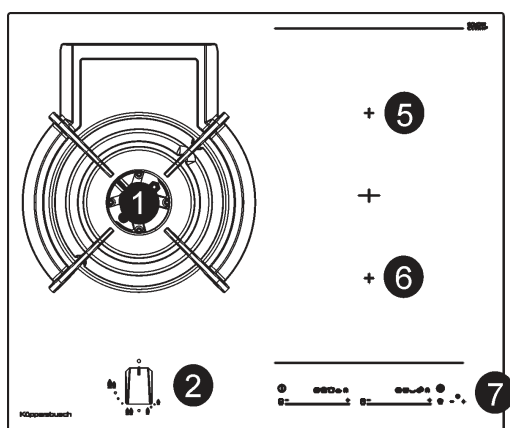
 **Na povrch varné desky by se neměly pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky, protože by se mohly zahřívat.**

 **Varnou desku po jejím použití vždy vypněte, nádoby nestačí pouze odebrat. Zabráníte tak nežádoucímu fungování desky v případě, že by na ni byla položena jiná nádoba v průběhu doby detekce. Zabraňte možným nehodám!**

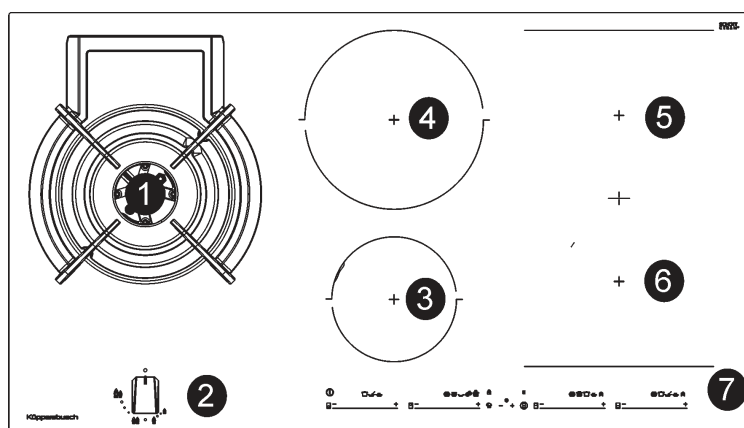
 **Pro správné čištění viz pokyny k čištění.**

 **VAROVÁNÍ: Proces vaření je třeba provádět pod dohledem. Krátkodobý proces vaření je třeba provádět pod neustálým dohledem.**

KIG6850.0SR



KIG9850.0SR



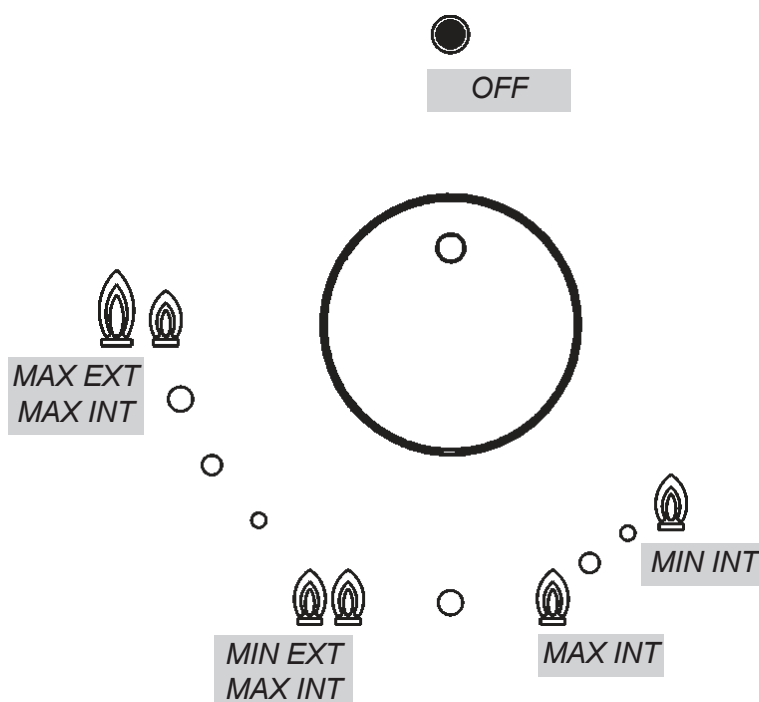
- | | | |
|---|---|----------------|
| 1 | Hořák rychlý hořák DUAL | of 6000 W |
| 2 | Ovladač hořáku | |
| 3 | Elektrický topný článek indukce Ø 15,0 cm | of 1200/1600 W |
| 4 | Elektrický topný článek indukce Ø 21,5 cm | of 2100/3000 W |
| 5 | Elektrický topný článek indukce flex 22.8X20.0 cm | of 1750/2000 W |
| 6 | Elektrický topný článek indukce flex 22.8X20.0 cm | of 1750/2000 W |
| 7 | Dotykový ovladač | |

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

DUAL

obr. 22

Burners	Ø pans cm.
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	12 ÷ 16



HOŘÁK „DUAL“

Regulace vnitřní koruny nezávisle na vnější koruně (prakticky dvojitý hořák ovládaný jediným knoflíkem), velká flexibilita používání díky možnosti aktivovat pouze vnitřní plamen nebo celý hořák (současně vnitřní a vnější plamen).

ZAPÁLENÍ A FUNGOVÁNÍ HOŘÁKU „DUAL“

Před zapálením umístěte hrnec na hořák. I když je hořák „DUAL“ (obr. 22) ovládan jediným knoflíkem, má možnost fungovat ve dvou různých režimech.

A) - Celkové fungování hořáku:

vychází-li se z polohy zavření, ● je nutné stisknout knoflík a současně ho otáčet proti směru hodinových ručiček, dokud se ukazatel nezalícuje s polohou maximálního výkonu a přitom dosáhnete maximálního výkonu obou plamenů.

Při zapnutých plamenech udržujte knoflík stisknutý několik vteřin, až zařízení automaticky udrží hořák zapnutý. V tomto okamžiku je možné nastavit intenzitu plamenů otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček (z polohy maximálního výkonu vnitřních a vnějších plamenů) na maximální výkon vnitřního plamenu a minimální výkon vnějšího plamenu. Pro vypnutí hořáku otáčejte knoflík ve směru hodinových ručiček, uvedením ukazatele do polohy odpovídající symbolu ● uzavření.

B) - Fungování jediného vnitřního plamenu: poté, co jste zapnuli a uvedli vnitřní plamen na maximální výkon a vnější plamen na minimální výkon, jak je popsáno výše, otočte knoflík proti směru hodinových ručiček až po překonání cvaknutí, poté je vnitřní plamen na maximálním výkonu, zatímco vnější plamen zhasne. Pokračováním v otáčení proti směru hodinových ručiček se vnitřní plamen uvede do minimálního výkonu.

PRACOVNÍ PLOCHA

Pokud chcete zachovat povrch čisti jako krystal, je velmi důležité ho mít po každém použití ve vlažné

vodě se saponátem, opláchnout a osušit. Na smaltované rošty, smaltované kryty „A“, „B“ a „C“, a hořáky hlavy „T“ (viz obr. 7 - 8) musí být při mytí a zapalování prvky „AC“ a protipožárních čidel „TC“ (viz obr. 8) musí být čištěny. Nemyjte je v myčce na nádobí.

Vyčistěte je opatrně s malým nylonovým kartáčem, jak je znázorněno (viz obr. 6) a nechte zaschnout. Čištění je nutné provést, když nejsou deska a složky horké a nesmějí se používat kovové houbičky, abrazivní prostředky v prášku nebo leptavé spreje.

Zabraňte tomu, aby ocet, káva, mléko, slaná voda a citrónová šťáva nebo rajčatovi protlak zůstaly dlouhou dobu na povrchu.

TECHNICKÉ POZNÁMKY VĚNOVANÉ INSTALATÉRŮM

Instalace, veškeré regulace, transformace a údržby uvedené v této části musí provést výhradně kvalifikovaní personál. Spotřebič musí být nainstalovaný správně, v souladu s platnými nařízeními a pokyny výrobce. Chybná instalace může způsobit zranění osob, zvířat nebo poškození věcí, vůči kterým výrobce nemůže být považován za odpovědného. Bezpečnostní nebo regulační automatické zařízení přístrojů v průběhu jejich životnosti mohou být měněna pouze výrobcem nebo náležitě oprávněním dodavatelem.

ZAPOJENÍ DESKY

Poté, co jste odstranili vnější obal a vnitřní obaly různých pohyblivých částí, se ujistěte, že je deska kompletní. V případě pochybností přístroj nepoužívejte a obraťte se na kvalifikovaní personál.

Prvky obalů (lepenka, sáčky, polystyrénová pěna, hřebíky...) nesmějí být nechány v dosahu dětí, protože jsou případným zdrojem nebezpečí.

V desce sektorového nábytku se musí provést otvor pro vestavbu rozměrů uvedených na obr. 10 a přitom se ujistěte, že jsou dodrženy kritické rozměry prostoru, do kterého má být přístroj instalován (viz obr. 10).

Přístroj se musí umístit do třídy 3 a tudíž podléhá všem předpisům

stanovením normami pro takové přístroje.

PŘIPEVNĚNÍ DESKY

Deska je opatřena speciálním těsněním tak, aby nedošlo k jakémukoliv pronikání kapaliny do nábytku. Pro správné položení tohoto těsnění Vám doporučujeme se pečlivě řídit níže uvedenými radami:

- odejměte všechny pohyblivé části desky. - Rozřízněte těsnění na 4 části nutné délky tak, abyste ho umístili na 4 okraje skla.

- Překlopte desku a správně umístěte adhezní stranu těsnění „E“ (obr. 15) pod okraj desky tak, aby vnější část samotného těsnění dokonale přiléhala k vnějšímu obvodovému okraji skla. Konce pruhů musejí přiléhat aniž by se překrývaly.

- Nechte přilehnout těsnění ke sklu stejnoměrně a bezpečně tak, že ho přimáčknete prsty.

- Aby nedošlo k případnému náhodnému styku s povrchem přehřáté krabice desky během jejího fungování, je třeba použít dřevěné oddělení, blokové šrouby při minimální vzdálenosti 120 mm od vrchu (obr. 10).

VĚTRÁNÍ MÍSTNOSTÍ

Je nezbytné, aby místnost, ve které je přístroj instalován, byla stále větrána, aby se zajistilo jeho správné fungování. Množství potřebného vzduchu je to, které zajišťuje pravidelné spalování plynu a větrání místnosti, jejíž objem nesmí být menší než 20 m³. Přirození přívod vzduchu musí být zajištěn přímo skrze stálé otvory ve stěnách větrané místnosti, které vedou ven s minimálním průřezem 100 cm² (viz obr. 2). Tyto otvory musí být provedeny tak, aby nemohly být uzavřeny.

Je rovněž dovoleno nepřímé větrání prostřednictvím čerpání vzduchu z místností přilehlých k větrané místnosti a přitom zásadně dodržovat předpisy platných norem.

POLOHA A VĚTRÁNÍ

Varná zařízení na plyn musejí stále vypouštět produkty spalování digestoří spojenou s komínem, rourou sopouchu nebo přímo ven

(viz obr. 3).

V případě, že nebude možné uplatnit digestoř, připouští se použití ventilátoru instalovaného na okně nebo na stěně směřující ven, aby současně uvedl do provozu zařízení (viz obr. 4), za předpokladu, že budou zásadně dodržována ustanovení tikající se větrání uvedené v platných normách.

PŘIPOJENÍ PLYNU

Dříve než přístroj napojíte, ujistěte se, že údaje na identifikačním štítku nalepené na spodní části desky jsou kompatibilní s údaji distribuční sítě plynu. Vytištěná etiketa tohoto návodu a etiketa nalepená na spodní části desky udává podmínky regulace přístroje: typ plynu a provozní tlak.

Když je plyn distribuován rozvodnou sítí, přístroj musí být připojen na zařízení přívodu plynu:

- pevnou kovovou ocelovou trubkou podle platných norem, jejíž spojky musí být provedeny prostřednictvím závitových spojů v souladu s normou EN 10226.

- Měděnou trubkou podle platné normy, jejíž spojky musí být provedeny prostřednictvím spojů s mechanickým kotvením v souladu s platnou normou.

- Hadičkou z ušlechtilé oceli se spojitou stěnou, podle platné normy, s maximálním dopojením 2 metrů a těsněními v souladu s platnou normou. Tato hadička musí být instalována tak, aby se nedotýkala pohyblivých částí vestavného modulu (například zásuvky) a nesmí přecházet prázdné prostory, které by mohly být ucpány.

Když je plyn dodáván přímo z tlakové lahve, přístroj napájení regulátorem tlaku v souladu s platnou normou, musí být připojen:

- měděnou trubkou podle platné normy, jejíž spojky musí být provedeny prostřednictvím spojů s mechanickým kotvením v souladu s platnou normou.

- Hadičkami z ušlechtilé oceli se spojitou stěnou, podle platné normy, s maximálním prodloužením 2 metrů a těsněními v souladu s platnou normou. Tato hadička musí být instalována tak, aby se nedotýkala pohyblivých částí vestavného modulu (například

zásuvky) a nesmí přecházet prázdné prostory, které by mohly být ucpány. Doporučujeme na hadičku umístit speciální adaptér, který lze snadno koupit na trhu, pro usnadnění spojení s nosičem gumy regulátoru tlaku namontovaného na tlakové lahvi. Po dokončení připojení zkontrolujte dokonalou těsnost za použití midlového roztoku a nikdy plamene.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Elektrické připojení musí být provedeno v souladu s normami a ustanoveními platných zákonů.

- Dříve než provedete připojení, zkontrolujte, zda je zásuvka nebo zařízení vybaveno účinným uzemněním v souladu s normami a v současnosti platnými ustanoveními zákona. Odmítáme veškerou odpovědnost za nedodržování těchto ustanovení.

- Napětí odpovídá hodnotě uvedené na štítku údajů a průřez kabelů elektrického systému je schopný unést zatížení, rovněž uvedené na štítku. Když je spojení na napájecí síť provedeno prostřednictvím zásuvky:

- připevněte na napájecí kabel „C“, pokud jím nedisponuje (viz obr. 15) standardizovanou zástrčku uzpůsobenou hodnotě uvedené na identifikačním štítku. Napojte kabely v souladu s nákresem obr. 15 a přitom zajistěte níže uvedené shodnosti:

písmeno L (fáze) = kabel hnědé barvy;

písmeno N (neutrální) = kabel modré barvy;

symbol země (⊕) = kabel zeleno-žluté barvy.

- Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby v žádném bodě nedosáhl teploty 90 °C.

- Pro připojení nepoužívejte redukční převody, adaptéry nebo bočníky, neboť by mohly způsobit chybné kontakty a následkem toho nebezpečná přehřátí.

- Při zapuštění musí být zásuvka přístupná.

Když je připojení provedeno přímo na elektrickou síť:

- vložte mezi přístroj a síť vícepóloví jistič, dimenzovaný na zatížení přístroje podle platných instalačních norem.

- Pamatujte, že uzemňovací kabel nesmí být přerušen vypínačem.

- Pro lepší bezpečnost může být elektrické připojení rovněž chráněno diferenčním spínačem s vysokou citlivostí.

Důrazně doporučujeme připevnit vhodný zeleno-žlutý uzemňovací kabel k účinnému uzemňovacímu zařízení. Dříve než provedete jakýkoliv zásah na elektrické části systému spotřebiče, povinně jej odpojte z elektrické sítě.

UPOZORNĚNÍ:

všechny naše výrobky odpovídají evropským normám a příslušným doplňkům zákona.

Před prováděním jakékoliv regulace přerušete přívod proudu do přístroje. Na konci regulací nebo předběžných regulací musí být technikem obnovena případná zaplombování.

Regulace primárního vzduchu na našich hořácích není nutná.

KOHOUTKY

Regulace „minima“:

- zapalte hořák a uveďte ovládací knoflík do polohy „minima“ (malý plamen obr. 22).

- Vyjměte ovladač „M“ (obr. 13-14) pevného kohoutku jednoduchým zatlačením na jeho čep. Ventil pro regulaci minimálního průtoku může být umístěn: vedle kohoutku (obr. 13) nebo uvnitř čepu. V každém případě pro regulaci použijte malý šroubovák „D“, který musíte zasunout vedle kohoutku (obr. 13) nebo do otvoru „C“ uvnitř čepu kohoutku (obr. 14).

- Otáčejte ventilem doprava nebo doleva, dokud nedojde ke správnému nastavení plamenu.

Doporučujeme, abyste nastavení na „Minimum“ nepřeháněli: plamének musí být nepřetržitý a stabilní.

Správně namontujte demontované komponenty.

Je ujednáno, že více uvedená regulace se provede pouze s hořáky fungujícími při G20, zatímco hořáky fungující s G30 nebo G31 šroub musí být utažen na doraz (ve směru hodinových ručiček).

VÍMĚNA TRYSEK

Hořáky jsou použitelné na více

druhů plynu pomocí výměny trysky odpovídající danému plynu. Pro výměnu trysek je nutné sejmut hlavy hořáků a klíčem vymontovat trysku (viz obr. 16) a vyměnit ji za trysku odpovídající typu použitého plynu. Pro přístup k vstřikovači, v ultra-rychlé hořáky obr. 18 - 19 DUAL.

Doporučuje se trysku řádně upevnit.

Po provedené výměně by měl technik provést regulaci hořáků, popsanou v paragrafu 9, zaplombovat případné seřizené části zařízení a místo starého štítku výměnou nalepit na spotřebič štítek odpovídající novému druhu plynu. Tento štítek je přiložen v sáčku s náhradními tryskami.

Sáček, který obsahuje vstřikovací

trysky a štítky může být součástí vybavení nebo je k dispozici u autorizovaného servisu.

Pro lepší orientaci technika uvádíme níže tabulku s tepelnými výkony hořáků, průměrem trysek a přetlakem odpovídajícím různým druhům plynu.

ARZATOARE		GAZ	PRESIUNE DE LUCRE	DEBIT TERMIC		DIAMETRU DUZA	DEBIT TERMIC (W)		
N°	DENUMIRE		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EE _{queimador a gás**}
1	DUAL total	G30 - BUTANO	28 - 30	436	571	2x80B+46B	3500	6000	56,4%
		G31 - PROPANO	37	429		2x80B+46B	3500	6000	
		G20 - NATURAL	20			2x125A+71A	3500	6000	
	DUAL central	G30 - BUTANO	28 - 30	58	76	46B		800	
		G31 - PROPANO	37	57		46B		800	
		G20 - NATURAL	20			71A		800	

****V souladu s Nařízením EU č. 66/2014, kterým se stanoví opatření pro aplikaci Směrnice 2009/125/EC, byl výkon (hořák EEgas) vypočten podle nejnovějšího přezkoumání normy EN 30-2-1 s G- 20.**

TYP A PRŮŘEZ SILOVÝCH KABELŮ (viz obrázek výše)

	TYP KABELU	Jednofázový přívod energie	Jednofázový přívod energie (2 eleman)	Jednofázový přívod energie (4 eleman)
		220 V ~230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
Plynová deska	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²	
Indukční deska	A	H05 RR-F	3 x 1.5 mm ²	
		H05 V2V2-F		5 X 1.5 mm ²

POZOR!!!

V případě výměny napájecího kabelu musí technik ponechat zemnicí vodič delší než fázové vodiče (viz obr. 9) a mimo to musí dodržovat upozornění uvedená v bodě 8.

VÝKON ELEKTRICKÝCH SOUČÁSTÍ

TYP DOSKY	Ø (cm)	Ø hrnec se doporučuje (minimum v cm.)	VÝKON (W)	*EC _{coccióneléctrica} Wh/kg
Indukční topný článek	15,0	10	1200/1600	182,1
Indukční topný článek	21,5	13	2100/3000	178,7
Elektrický topný článek flex. indukce 22,8X20,0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6
Elektrický topný článek flex. indukce 22,8X20,0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6

*Ecelectric cooking: Spotřeba energie na kg, počítáno v souladu s nařízením (EU) 66/2014.

MONTÁŽ

Umístění s příborníkem

Pokud si přejete mít pod varnou sklokeramickou deskou příborník nebo zařízení, musíte mezi ně umístit oddělovací desku. Tímto způsobem se předejde náhodným kontaktům s horkým povrchem těla přístroje.

Desku je třeba umístit do vzdálenosti 18 mm pod spodní částí varné desky.

Dejte troubu nahoru

Na obrázku 10 jsou uvedeny rozměry řezacího stolu a potřebné větrací otvory!

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Dříve než připojíte sklokeramickou varnou desku k elektrické síti, zkontrolujte, že její napětí (proud) a frekvence označené na desce souhlasí s parametry sklokeramické desky, která je umístěna v její spodní části, a v záručním listu nebo, v případě jeho použití, v listu s technickými údaji, které je třeba během doby životnosti přístroje spolu s tímto návodem uchovávat.

Přístroj je připojen prostřednictvím vypínače, který odpojuje všechny póly, nebo zástrčky, jsou-li k dispozici. Musí odpovídat plánované intenzitě a mezi kontakty musí mít otvor o velikosti minimálně 3 mm, jenž zajistí odpojení v nouzových případech nebo při čištění desky.

Zabraňte tomu, aby byl přívodní kabel v kontaktu s tělem sklokeramické desky i s tělem trouby, pokud je tento kabel nainstalován přímo na stejném kusu zařízení.

Pozor!

⚠ Elektrické připojení je nutné provést správným uzemněním a v souladu s platnou normou. Pokud tomu tak není, může

sklokeramická deska vykazovat poruchy funkce.

⚠ Abnormálně vysoké přepětí může způsobit havárii ovládacího systému (tak, jako u všech druhů elektrospotřebičů).

⚠ Používání indukčního vařiče se nedoporučuje během provádění pyrolytického čištění pro pyrolytické trouby, a to kvůli vysoké teplotě, které tento přístroj dosahuje.

⚠ Přístroj může opravovat či jakkoli s ním manipulovat pouze oficiální technický servis společnosti, včetně náhrady pružné přívodní šňůry.

⚠ Než varnou desku vypojíte ze sítě, doporučuje se vypnout vypínač a vyčkat přibližně 23 vteřin, než vyndáte zástrčku. Tato doba je nutná k celkovému výboji elektronického okruhu, zamezí se tak možnému elektrickému výboji v kontaktech zástrčky.

📖 Po dobu životnosti přístroje si uschovejte jeho záruční list, popř. list s technickými údaji, spolu s návodem. Obsahuje důležité technické informace.

O INDUKČNÍ VARNÉ DESCE

Výhody

U indukční varné desky se teplo přenáší přímo na pánev.

To má řadu výhod:

- Šetří čas.
- Šetří energii.
- Snadno se čistí, i kdyby jídlo přišlo do styku se skleněnou deskou, snadno se nepřipálí.
- Vylepšené řízení výkonu. Energie se přenesou do pánve, jakmile stisknete tlačítka pro regulaci výkonu. Navíc, jakmile odstraníte pánev z varné zóny, napájení se zastaví. Napájení není nutné vypínat.

Pánve

Pro indukční varnou desku jsou vhodné pouze feromagnetické pánve.

Existuje několik typů:

- litinové, ze smaltované oceli a nerezové pánve speciálně vyrobené pro použití s indukčními varnými deskami.

Nedoporučujeme používat difuzorové desky nebo materiály, jako je jemná ocel, hliník, sklo, měď nebo hlína.

Každá varná zóna má minimální dobu detekce pánve. To závisí na materiálu a feromagnetickém průměru dna pánve. Proto je nezbytné používat varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru dna používané pánve.

Pokud není pánev na zvolené varné zóně detekována, zkuste použít další nejmenší varnou zónu.

Pokud je Flex Zone použita jako jediná varná zóna, lze použít větší pánev vhodná pro tento typ zóny (viz obr. 23).

Obr. 23



Některé pánve, které nemají dno zcela feromagnetické, se prodávají jako vhodné pro indukční desky (viz obr.24). U těchto pánví se zahřívá pouze feromagnetické dno. V důsledku toho není teplo rovnoměrně rozloženo po celém dnu pánve. To může znamenat, že neferomagnetická část dna pánve nedosahuje správné teploty k vaření.

Obr. 24



Ostatní pánve, které mají dno také z hliníku, mají menší plochu feromagnetického materiálu (viz

obr.25). V takovém případě může být obtížné nebo dokonce nemožné pánev detekovat. Dodávaný výkon může být navíc nižší a v důsledku toho se pánev nebude správně zahřívat.

Obr. 25

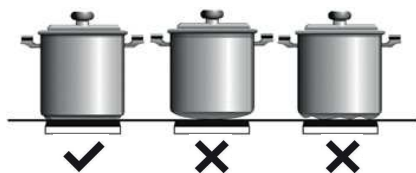


Jaký vliv má dno pánve

Typ dna pánve může ovlivnit jednotnost a výsledky vaření. Pánve se „sendvičovým“ dnem z nerezové oceli používají materiály, které napomáhají rovnoměrnému rozložení a šíření tepla, což vede k úsporám času a energie.

Dno pánve musí být zcela ploché, aby bylo zajištěno rovnoměrné napájení (viz obr. 26).

Obr. 26



! Nikdy nezahřívejte prázdné pánve ani nepoužívejte pánve s tenkým dnem, protože by se mohly rychle zahřát, a funkce automatického odpojení sporáku by se nemohla včas zapnout.

! DŮLEŽITÁ DOPORUČENÍ:

Používejte nádoby se stejným poloměrem základny jako má oblast vaření.

V oblastech vaření, které jsou nejbližší k ovládacímu panelu, vždy udržujte nádoby mezi značkami vaření na skleněném povrchu a používejte nádoby o stejné nebo menší velikosti než uvádějí tyto značky. Zabráníte tak přehřívání ovládací zóny.

Zadní oblasti vaření používejte

pro intenzivní používání přístroje. Pomůžete tak zabránit přehřívání ovládacího panelu.

Nedovolte, aby nádoby přesahovaly do zóny ovládacího panelu, zvláště během vaření.

Použití a údržba

UŽIVATELSKÝ MANUÁL PRO DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ

Ovládání součástí (obr. č. 20)

- 1 Vypínač.
- 2 Posuvník pro ovládání výkonu.
- 3 Ukazatel zbytkového tepla.*
- 4 Desetinná čárka ukazatele výkonu a/nebo zbytkového tepla.
- 5 Přímý přístup k funkci „Výkon“.
- 6 Aktivační čidlo pro funkci „Blokovat“ a funk.
- 7 Svítí kontrolka funkce „Blokovat“*.
- 8 Aktivační čidlo pro funkci „Zastavit a spustit“.
- 9 Svítí kontrolka funkce „Zastavit a spustit“.
- 10 Tlačítko „Minus“ pro časovač.
- 11 Tlačítko „Plus“ pro časovač
- 12 Ukazatel časovače.
- 13 Desetinná čárka časovače.
- 14 Aktivační čidlo pro funkci „Synchro“; (v závislosti na modelu).
- 15 Aktivační čidlo pro funkci „Flex Zone“; ; (v závislosti na modelu).
- 16 Aktivační čidlo pro funkci „Chef“; (v závislosti na modelu).
- 17 Svítí kontrolka funkce „Udržování teploty“*; (v závislosti na modelu).

- 18 Svítí kontrolka funkce „Rozpouštění“* ; (v závislosti na modelu).
- 19 Svítí kontrolka funkce „Pozvolné vaření“* ; (v závislosti na modelu).
- 20 Svítí kontrolka funkce „Rychlé vaření“* ; (v závislosti na modelu).
- 21 Svítí kontrolka funkce „Posuvné vaření“* ; (v závislosti na modelu).
- 22 Svítí kontrolka funkce „Grilování“* (v závislosti na modelu).
- 23 Svítí kontrolka funkce „Smažení“* (v závislosti na modelu).
- 24 Svítí kontrolka funkce „Fritování“* (v závislosti na modelu).
- 25 Svítí kontrolka funkce „Confit“* ; (v závislosti na modelu).
- 26 Svítí kontrolka funkce „Poaching“* . (v závislosti na modelu)

*Viditelné pouze v průběhu provozu.

Tyto činnosti jsou prováděny pomocí dotykových tlačítek. Nemusíte vyvíjet sílu pro požadované dotykové tlačítko, pro aktivaci požadované funkce se stačí je dotknout pouze špičkou prstu.


Každá akce je potvrzena pípnutím.



Použijte posuvník (2) pro nastavení úrovně výkonu (0 - 9) posouváním svého prstu nad ním. Posouvání směrem doprava zvyšuje hodnotu a směrem doleva ji snižuje.

Je také možné přímo zvolit úroveň výkonu, položením svého prstu přímo na požadované místo posuvníku (2)


! Za účelem výběru desky na těchto modelech, přímo se dotkněte posuvníku (2).

ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

1 Dotkněte se dotykového tlačítka Zapnutí  (1) po dobu nejméně jedné sekundy. Aktivuje se dotykové ovládání, zazní pípnutí a ukazatele (3) se rozsvítí a budou zobrazovat „-“. Pokud je některá varná zóna horká, na příslušném ukazateli se rozblíká znak H a „-“. Pokud v následujících 10 sekundách neprovedete žádnou činnost, dotykové ovládání se automaticky vypne.

Když je aktivováno dotykové ovládání, můžete jej odpojit kdykoliv stisknutím dotykového tlačítka  (1), a to i v případě, že byla uzamčena (funkce zámku aktivována). Dotykové tlačítko  (1) má vždy přednost při odpojování dotykového ovládání.

AKTIVACE DESKY

Jakmile je Dotykové ovládání aktivováno senzorem  (1), kteroukoli desku je možné zapnout prostřednictvím následujících kroků:

1 Posuňte svůj prst nebo se svým prstem dotkněte v jakékoliv pozici posuvníku (2). Bude zvolená zóna a současně se nastaví úroveň výkonu v rozmezí od 0 do 9. Tato hodnota výkonu se zobrazí na odpovídajícím ukazateli výkonu a její desetinná tečka (4) bude nepřetržitě svítit po dobu 10 sekund.

2 Pomocí posuvníku (2) zvolte novou úroveň výkonu mezi 0 a 9.

Zatímco se zvolí deska, jinými slovy, pokud se desetinná tečka (4) rozsvítí, je možné pozměnit její úroveň výkonu.


VYPNUTÍ DESKY

Použitím tlačítka dotykového posuvníku (2) snižte výkon na úroveň 0. Plotýnka se vypne.

Když se plotýnka vypne, na její ukazateli výkonu (3) se objeví znak H v případě, že je povrch skla příslušné varné zóny horký a je


nebezpečí popálení. Když teplota poklesne, ukazatel (3) se vypne (pokud je varná deska odpojována), nebo když je varná deska stále připojena, rozsvítí se „-“.

VYPNUTÍ VŠECH PLOTÝNEK

Všechny desky mohou být současně odpojené pomocí Hlavního senzoru zapnutí/vypnutí  (1). Všechny ukazatele (3) desky zhasnou. V případě, že je vypnutá varná zóna horká, na její ukazateli se zobrazí H.

DETEKTOR PÁNEV.

Indukční varné zóny mají vestavěný detektor pánve. Z toho důvodu, deska přestane pracovat, pokud není přítomna pánev, nebo v případě, že pánev není vhodná.

Ukazatel úrovně výkonu (3) zobrazí symbol  pro oznámení, že „není pánev“ v případě, kdy je zóna zapnutá a není detekována pánev nebo pánev není vhodná.


Pokud se pánev odebere ze zóny, když je spuštěna, deska automaticky zastaví zásobování energií a zobrazí symbol „není pánev“. Když se pánev opět položí na varnou zónu, obnoví se přívod energie na stejné úrovni výkonu, než byla zvolena před tím.

Doba pro detekci pánve je 3 minuty. Pokud se v této časové době neumístí pánev, nebo je pánev nevhodná, varná zóna se vypne.






Po dokončení vypněte varnou zónu pomocí dotykového ovládání. V opačném případě může nastat nežádoucí úkon, pokud se na varnou zónu během tří minut omylem umístí pánev. Vyhněte se možným nehodám!

FUNKCE BLOKOVÁNÍ



S funkcí blokování můžete blokovat další senzory kromě senzoru zapnutí/vypnutí  (1),

v zájmu zabránění nežádoucím operacím. Tato funkce je užitečná pro bezpečnost dětí.



Pro aktivaci této funkce se dotkněte senzoru  (6) po dobu nejméně jedné sekundy. Následně po provedení se pilotní ukazatel (7) zapne, což znamená, že ovládací panel je blokován. Chcete-li funkci deaktivovat, jednoduše stiskněte znovu senzor  (6).

Pokud se pro vypnutí spotřebiče použije senzor zapnutí/vypnutí  (1), když je aktivována funkce Blokování, varnou desku nebude možné znovu zapnout, dokud se neodblokuje.

ZTIŠENÍ PÍPNUTÍ

Když je varná deska zapnutá, pokud současně stisknete dotykové tlačítko  (11) a dotykové tlačítko uzamčení  (6) po dobu tří sekund, deaktivujete pípnutí, které doprovází každou akci. Ukazatel času (12) zobrazí „OF“.



Tato deaktivace nebude použita pro všechny funkce, jako například zvukový signál pro zapnutí/vypnutí, konec časovače nebo zamknutí/odemknutí všech dotykových tlačítek zůstanou aktivovány.

Chcete-li znovu aktivovat všechny zvukové signály, které doprovázejí každou akci, opět současně stiskněte dotyková tlačítka  (11) a dotykové tlačítko uzamčení  (6) po dobu tří sekund. Ukazatel času (12) zobrazí „On“.

FUNKCE STOP&GO

Tato funkce pozastaví proces vaření. Časovač, pokud je aktivován bude rovněž pozastaven.

Aktivace funkce Stop.

Dotkněte se senzoru Stop  (8) po dobu jedné sekundy. Rozsvítí se pilot (9) a ukazatele výkonu zobrazí symbol  pro indikaci, že vaření


bylo pozastaveno.

Deaktivace funkce Stop.

Opět se dotkněte senzoru Stop&Go (8). Pilot (9) se vypne a vaření bude pokračovat za stejných nastavení výkonu a časovače, která byla nastavena před pauzou. Funkce Výkon

Tato funkce poskytuje „extra“ sílu desce, nad její jmenovitou hodnotou. Uváděný výkon závisí na velikosti desky, s možností dosažení maximální hodnoty povolenou generátorem.

1 Posuňte prst nad odpovídajícím posuvníkem (2), dokud se na ukazateli úrovně výkonu (3) nezobrazí „9“ a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy, nebo se dotkněte přímo „P“ a držte svůj prst stlačený po dobu jedné sekundy.

2 Na ukazateli úrovně výkonu (3) se zobrazí symbol  a deska začne dodávat extra výkon.

Funkce Výkon má maximální dobu trvání uvedenou v Tabulce č. 1. Po uplynutí této doby se úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zazní zvukový signál.

Při aktivaci funkce Výkonu na jedné varné plotýnce je možné, že bude ovlivněn výkon některé jiné, snížením její síly na nižší úroveň, v takovém případě to bude zobrazeno na její ukazateli (3).

Funkci Výkon můžete deaktivovat před ukončením její pracovní doby buď pomocí dotyku posuvníku s upravením její úrovně výkonu, nebo opakováním kroku č. 3.

FUNKCE ČASOVAČ (odpočítávání času)

Tato funkce usnadňuje vaření s tím, že nemusíte být přítomni: Můžete nastavit časovač pro desku, která se vypne, jakmile požadovaný čas




vyprší.






V případě těchto modelů je možné současně pro každou jednu desku nastavit dobu v rozmezí od 1 do 99 minut.

Nastavení časovače na desce.

Jakmile je nastavená úroveň výkonu požadované varné zóny, a dokud desetinná tečka zóny neustále svítí, zónu je možné načasovat.

Za tímto účelem:

1 Dotkněte se senzoru  (10) nebo  (11). Na ukazateli časovače (12) se zobrazí „00“ a na odpovídajícím ukazateli zóny (3) se zobrazí symbol  blikající střídavě s jeho současnou úrovní výkonu.

2 Bezprostředně poté nastavte dobu vaření mezi 1 až 99 minutou, s použitím senzorů  (10) nebo  (11). V případě první se hodnota začne o 60, v případě druhé od 01. Pokud podržíte senzory  (10)  (11) stisknuté, hodnota se obnoví na 00. Když zůstane doba kratší než jedna minuta, hodiny začnou odpočítávat čas v sekundách .

3 Když ukazatel časovače (12) přestane blikat, začne automaticky odpočítávat čas. Ukazatel (3) týkající se načasované plotýnky bude střídavě zobrazovat zvolenou úroveň výkonu a symbol.



Jakmile uplyne zvolená doba vaření, časovaná varná zóna se vypne a hodiny začnou pípat po dobu několika sekund. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte jakýkoliv senzor. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí blikající 00 vedle desetinné tečky (4) vybrané zóny. Pokud je vypnutá varná zóna horká, její ukazatel výkonu (3) zobrazí střídavě symboly H a „-“.

Chcete-li ve stejnou dobu načasovat další plotýnku, opakujte kroky 1 až 3.

Pokud jsou jedna nebo více zón již načasované, ukazatel časovače (12) ve výchozím nastavení nejkratší zbývající čas do konce, umožňující „t“ na příslušné zóně. Zbytek časovaných zón zobrazí na jejich příslušných ukazatelích zón blikající desetinnou tečku. Při stisknutí posuvníku jiné časované zóny, časovač zobrazuje zbývající čas této zóny po dobu několika sekund a jeho ukazatel bude zobrazovat střídavě svou úroveň výkonu a „t“.

Změna naprogramovaného času.




Pro úpravu naprogramovaného času, stiskněte posuvník (2) časované zóny. Pak bude možné číst a měnit čas.

Prostřednictvím senzorů  (10) a  (11) můžete upravit naprogramovaný čas.

Odpojení hodin


Chcete-li zastavit hodiny před vypršením nastavené doby, můžete to jednoduše provést nastavením jejich hodnoty na „-“.




1 Vyberte požadovanou desku.


2 Nastavte hodnotu hodin na „00“ pomocí senzoru  (10). Hodiny jsou zrušeny. To lze také provést rychleji tím, že současně stisknete senzory  (10) a  (11).

FUNKCE ŘÍZENÍ VÝKONU

Některé modely jsou vybaveny funkcí omezení výkonu (Řízení výkonu). Tato funkce umožňuje celkový výkon generovaný varnou deskou nastavit na různé hodnoty zvolené uživatelem. Abyste to mohli udělat, v první minutě po připojení varné desky do elektrické sítě je možné vstoupit do menu omezení výkonu.

1 Stiskněte dotykové tlačítko  (11) po dobu tří sekund. Na ukazateli časovače (12) se zobrazí písmena PL.

2 Stiskněte dotykové tlačítko uzamčení  (6). Objeví se jednotlivé hodnoty výkonu, na které může být omezen výkon varné desky a ty lze změnit pomocí senzorů  (11) a  (10).

3 Jakmile jste vybrali hodnotu, opět stiskněte dotykové tlačítko uzamčení  (6). Varná deska bude omezena na zvolenou hodnotu výkonu.

Chcete-li znovu změnit hodnotu, je nutné varnou desku odpojit a pak ji znovu po několika sekundách zapojit. Tehdy budete opět moci vstoupit do menu omezení výkonu.

Pokaždé, když se změní úroveň výkonu varné desky, omezovač výkonu bude počítat celkový výkon generovaný varnou deskou. Pokud dosáhnete celkový limit výkonu, dotykové ovládání neumožní zvýšit úroveň výkonu dané varné plotýnky. Varná deska pípne a ukazatel výkonu (3) začne blikat na úrovni, která nemůže být překročena. Pokud budete chtít překročit tuto hodnotu, bude nutné snížit výkon ostatních plotének. Někdy nebude stačit snížit jinou plotýnku o jenu úroveň, protože to závisí na výkonu každé varné plotýnky a úrovně, která je na ní nastavena. Je možné, že pro zvýšení úrovně velké varné plotýnky bude třeba vypnout několik menších.

Pokud používáte rychlé zapnutí při funkci maximálního výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, plotýnka bude nastavena na maximální možnou úroveň. Varná deska pípne a uváděná hodnota výkonu dvakrát

blikne na ukazateli (3).

SPECIÁLNÍ FUNKCE: CHEF

Tyto funkce mají přednastavené úrovně výkonu, čímž se usnadňuje vaření a dosahuje vynikajících výsledků, protože teplota pánve je nepřetržitě řízena senzory. Když je dosaženo cílové teploty pro tuto funkci, je automaticky udržována bez nutnosti její regulace.


Funkce Chef fungují správně u pánví se stejnou feromagnetickou oblastí na dně pánve jako je oblast varné zóny. U funkcí s vysokou teplotou (nad 100 °C) musí navíc pánve mít rovné dno (nejlépe pánve se „sendvičovým“ dnem), jak je znázorněno na obrázku 27.

Obr. 27



Pro zajištění správného chodu těchto funkcí je důležité, aby pánve a varná zóna nebyly na začátku procesu zahřáté.


Další informace o vhodných pánvích (kastroly, pánve, grily atd.) jsou uvedeny na webové stránce společnosti Teka.


Dotykové ovládání má speciální funkce, které pomáhají uživateli vařit prostřednictvím CHEF snímače  (16). Tyto funkce jsou k dispozici v závislosti na modelu.

Pro aktivaci speciální funkce v zóně:

1 Nejprve ji zvolte; následně na indikátoru stavu napájení (3) se




aktivuje desetinná čárka (4).

2 Nyní klikněte na snímač CHEF  (16). Následným opětovným stisknutím po jednom projdete všechny funkce CHEF které jsou k dispozici pro každou zónu. Aktivace těchto funkcí bude zobrazena odpovídajícími led diodami (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) a (23).

Pokud kdykoli chcete zrušit aktivní speciální funkci, pro výběr se dotkněte snímače kurzoru „posuvníku“ (2) příslušné zóny. Rozsvítí se desetinná čárka (4) Indikátoru napájení (3). Pak se znovu dotkněte kurzoru „posuvníku“ (2) pro nastavení nové úrovně výkonu nebo vypnutí zóny, nebo si můžete zvolit jinou speciální funkci opětovným dotykem senzoru CHEF  (16).

FUNKCE KEEP WARM

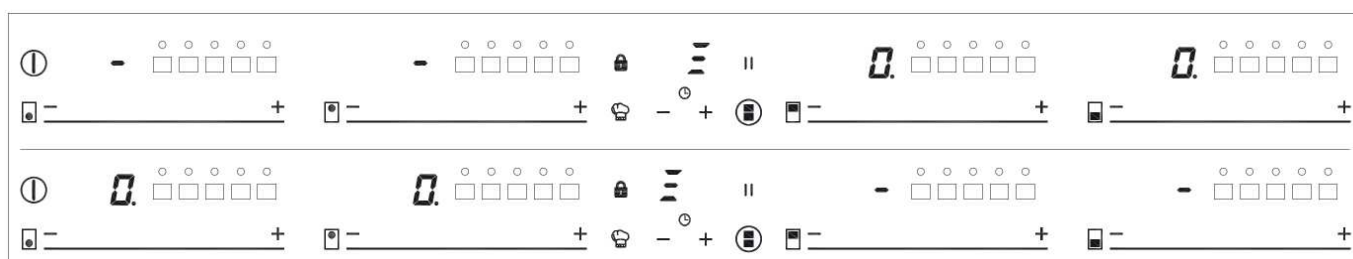
Tato funkce automaticky nastaví vhodnou úroveň výkonu pro udržení vařeného jídla horkým.

Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač  (17), dokud se nerozsvítí led (16) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol . Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE MELTING

Tato funkce udržuje nízkou teplotu varné zóny. Je ideální pro rozmrazování potravin nebo pomalé rozpouštění jiných druhů potravin, jako jsou čokoláda, máslo

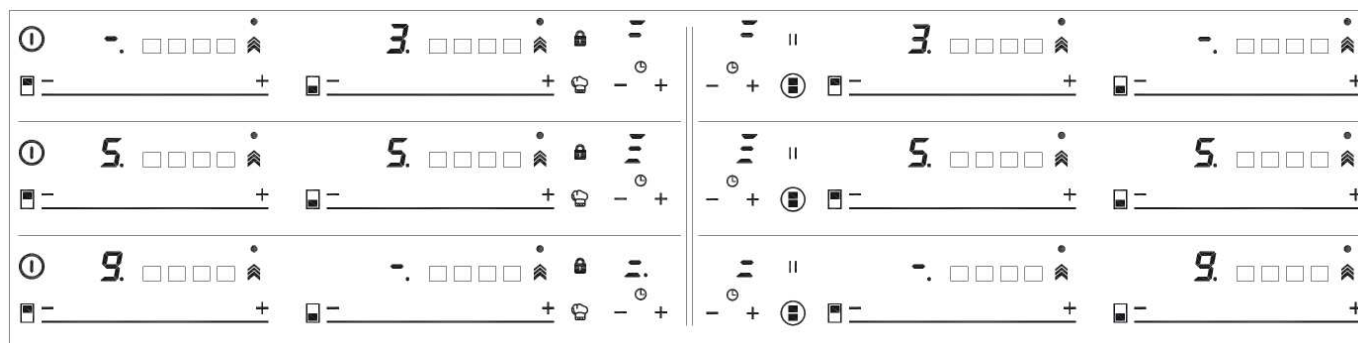
Obr. č. 28



Obr. č. 29



Obr. č. 30



atd.

Pro aktivaci, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač (15), dokud se nerozsvítí led (18) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE SIMMERING

Tato funkce umožňuje vařit na pomalém ohni.

Jakmile jídlo začne vřít, umožněte tuto funkci jejím výběrem na varné desce a stiskněte CHEF snímač (16), dokud se nerozsvítí led (19) umístěný na ikoně . Pokud byla funkce aktivována, na ukazateli napájení (3) se objeví symbol .

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE QUICK BOILING (v závislosti na modelu)

Tato funkce umožňuje automatické řízení vření, což je velkým přínosem pro vaření těstovin, rýže, vejce,

Převařování některých jídel, atd. Je k dispozici pouze pro zóny, kde se zobrazí symbol .

Vlastnosti potřebného nádobí

Pro správné fungování funkce Quick Boiling je třeba použít nádobí, které splňuje následující předpoklady:

- Velikost dna musí být co nejbližší k průměru varné desky.
- **BEZ POKLICE.**
- Musí být **naplněna více než do poloviny své kapacity vodou pokojové teploty** (nikdy nepoužívejte ohřátou nebo horkou vodu).

Nedodržení těchto podmínek bude narušovat správnou kontrolu varu.



UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte tuto funkci na jiný účel, než je provaření vody. Nikdy nepoužívejte olej, může to vést k přehřátí a může vzniknout požár.

Aktivace funkce

Pro aktivaci funkce, zvolte varnou desku a stiskněte CHEF snímač (16), dokud se nerozsvítí led (20) umístěný na ikoně .

Jakmile je tato funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) a

indikátoru časovače (12) se objeví znamení ; objeví se pohybující segment, což znamená, že vaření je pod kontrolou systému.

Když systém zjistí, že voda začíná vřít, ozve se první pípnutí. Využijte této příležitosti a připravte své jídlo pro vaření nebo pečení podle potřeby.

Po 30 sekundách se ozve druhé pípnutí; pokud jste to ještě neprovedli, je čas nalít jídlo do hrnce.

Po druhém pípnutí systém pro vás aktivuje časovač a stopky, takže si můžete určit, jak dlouho je třeba jídlo vařit.

Po 30 sekundách po aktivaci stopek, třetí pípnutí upozorní na to, že od této chvíle, systém snížil dodávaný výkon s cílem udržet jemné a trvalé vření. Časovač zůstane aktivní až do konce vaření. V případě potřeby můžete zakázat časovač a nastavit čas pro odpočítávání a automatické vypnutí desky (viz odstavec Funkce časovače).



Vypnutí funkce

Funkci můžete přepsat kdykoli vypnutím desky, změnou úrovně výkonu nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE SLIDE COOKING (v závislosti na modelu)

Tato funkce umožňuje rozdělit flexibilní zónu na tři oblasti (viz obr. 31) a aktivuje předdefinované nastavení výkonu. Umožňuje posunout nádobu z jedné oblasti do druhé, a vařit s výkonem přiřazeným ke každé zóně.

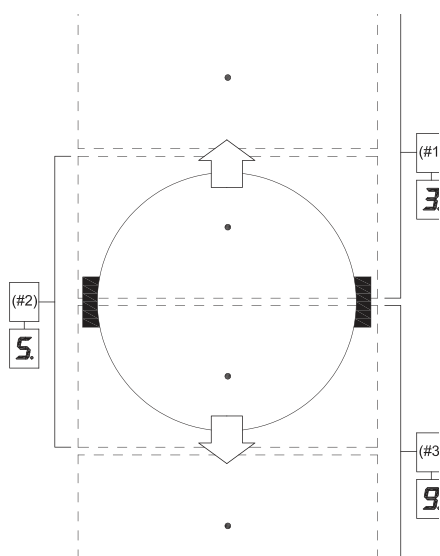
Abyste tuto funkci aktivovali, musíte nejdříve aktivovat funkci „Flex Zone“ (viz část „Funkce Flex Zone“).

Poté zmáčkněte tlačítko CHEF (16) , dokud se nerozsvítí kontrolky (21) umístěné  na ikoně. Přitom kontrolky výkonu (3) zobrazí tři segmenty (viz obr. 29), které indikují, že nyní můžete umístit nádobu.

Jakmile je nádoba umístěna, stupeň výkonu se objeví automaticky na ukazatelích výkonu (3): u zóny č. 1 je stupeň výkonu 3, u zóny č. 2 je stupeň výkonu 5 a u zóny č. 3 je stupeň výkonu 9 (viz obr. 30 a 31).




Chcete-li tuto funkci deaktivovat, dotkněte se a posuňte „posuvník“ (2) do polohy „0“.

Obr. č.31



FUNKCE GRILOVÁNÍ




Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu vhodné pro grilování. K aktivaci si zvolte chod a poté

stiskněte tlačítko senzoru CHEF (16) , dokud se nerozsvítí kontrolky (22) umístěné  na ikoně. Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak  a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE SMAŽENÍ



Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu, které je vhodné pro smažení s malým množstvím oleje nebo restování.


K aktivaci si zvolte chod a poté zmáčkněte tlačítko senzoru CHEF (16) , dokud se nerozsvítí kontrolky (23) umístěné  na ikoně. Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak  a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE FRITOVÁNÍ

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu vhodné pro smažení s dostatečným množstvím oleje.




K aktivaci položte nádobu a poté stiskněte tlačítko senzoru CHEF (16) , dokud se nerozsvítí kontrolky (24) umístěné  na ikoně. Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje,

že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak  a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE CONFIT



Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu, které je vhodné pro konfitování.

K aktivaci zvolte desku a poté zmáčkněte tlačítko senzoru CHEF (16) , dokud se nerozsvítí kontrolka (25) umístěna na ikoně . Jakmile je funkce aktivována, na indikátoru napájení (3) se objeví pohyblivý segment, který indikuje, že vaření je ve fázi předehřívání nádoby. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) zobrazí znak  a ozve se pípnutí, které indikuje uživateli, že musí přidat další potravinu.

Funkci můžete kdykoli přepnout vypnutím desky a změnou úrovně napájení nebo výběrem jiné speciální funkce.

FUNKCE POACHING

Tato funkce nastavuje automatické řízení výkonu vhodné pro smažení potravin při střední teplotě. Ideální pro smažení brambor, při přípravě španělské omelety.

Chcete-li ji aktivovat, vyberte varnou desku a postupně stiskněte senzor CHEF  (16), dokud se nerozsvítí kontrolka (26) nad ikonou . Jakmile je funkce aktivována, objeví se na indikátoru výkonu (3) pohyblivý segment, který indikuje, že systém je ve fázi předehřívání zásobníku. Po dokončení této fáze se na indikátoru napájení (3) objeví a zazní akustický signál, který označuje, že uživatel musí jídlo přidat.

Funkci můžete kdykoli přepsat vypnutím varné desky, změnou úrovně výkonu nebo volbou jiné speciální funkce.

FUNKCE FLEX ZONE

Prostřednictvím této funkce je možné zapnout dvě varné zóny současně, zvolit stupeň výkonu a aktivovat funkci časovače pro obě zóny.

Pro aktivaci této funkce stiskněte senzor ■ (15). Následně se rozsvítí desetinná tečka (4) propojených desek a na ukazatelích výkonu (3) se zobrazí hodnota „0“. Na indikátoru časovače (12) se zobrazí tři segmenty indikující aktivované zóny. V případě, že váš model disponuje s několika „Flex Zone“, před přiřazením výkonu pro zvolenou zónu požadovanou možnost můžete vybrat stiskem senzoru ■ (15). Budete mít několik sekund k provedení další operace; jinak funkce bude automaticky zakázána. (viz Obr. č. 28).

Po zvolení funkce „Flex Zone“, můžete přiřadit úroveň výkonu dotykem některého z kurzorů „posuvníků“ (2) jedné z propojených zón. Výkonový stupeň a jeho variace jsou současně zobrazeny na ukazatelích výkonu (3) obou zón.

Chcete-li tuto funkci vypnout, znovu se dotkněte senzoru ■ (15). Pokud je funkce vypnuta, úroveň výkonu a funkce přiřazených příslušných zón jsou vymazány.

FUNKCE SYNCHRO (v závislosti na modelu)

Prostřednictvím této funkce je možné nastavit, aby dvě varné zóny - indikované na označené obrazovce jako „Synchro“ - pracovali společně a je možné zvolit úroveň výkonu a aktivovat funkci časovače pro obě zóny.

Stiskněte senzor Ⓢ (14) pro aktivaci této funkce. Následně

bude blikat desetinná tečka (4) propojených desek a na ukazatelích výkonu (3) se zobrazí hodnota „0“. Přes spojené zóny proběhne detekce nádoby. Budete mít několik sekund k provedení další operace; jinak funkce bude automaticky zakázána.

Chcete-li tuto funkci vypnout, znovu se dotkněte senzoru Ⓢ (14). Pokud je funkce vypnuta, úroveň výkonu a funkce přiřazených příslušných zón budou vymazány.


BEZPEČNOSTNÍ VYPNUTÍ

Pokud není jedna nebo více zón omylem vypnutá, po uplynutí určité doby se zařízení vypne automaticky (viz tabulka 1).

Tabulka 1

Zvolený stupeň výkonnosti	MAXIMÁLNÍ DOBA PROVOZU (v hodinách)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 nebo 5 minut, očištěné na úrovni 9 *V závislosti na modelu

Dojdeli k vypnutí z bezpečnostních důvodů, objeví se 0, pokud není teplota povrchu skla pro uživatele nebezpečná, nebo H, existuje-li nebezpečí popálení.


 **Oblast ovládání varných zón udržujte vždy prázdnou a suchou.**

 **Při jakýchkoli potížích s ovládáním nebo při abnormální**

situaci nepopsané v této příručce musíte spotřebič vypnout a obrátit se na technickou službu společnosti.

PŘIPOMÍNKY A DOPORUČENÍ

- * Používejte nádobí se zcela plochým a silným dnem.
- * Nádobí po skle nesmí klouzat, mohlo by desku poškrábat.
- * Přestože sklo snese nárazy velkého nádobí bez ostrých hran, snažte se o něj netlouct.
- * Abyste sklokeramický povrch nepoškodili, snažte se po skle nádobí neposunovat. Dno nádobí zároveň udržujte čisté a v dobrém stavu.
- * Doporučené průměry dna nádoby (viz dokument „Technické údaje“ dodávaný spolu s výrobkem).

 **Dávejte pozor na to, aby na sklo nepadal cukr nebo potraviny, které ho obsahují. Cukr může za tepla se sklem reagovat a na povrchu způsobovat změny.**

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

K udržení varné desky v dobrém stavu ji musíte po ochlazení čistit vhodnými přípravky a nástroji. Údržba tak bude jednodušší a zabráníte hromadění nečistot. V žádném případě nepoužívejte agresivní čisticí přípravky nebo výrobky, které by mohly povrch poškrábat, včetně přístrojů pracujících na principu páry.

Menší nenalepené nečistoty můžete odstranit vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem či vlažnou mýdlovou vodou. Skvrny nebo odolnou mastnotu je však nutné odstranit čisticím prostředkem na sklokeramické desky podle pokynů výrobce. Silně připálené nečistoty pak odstraníte škrabkou s žiletkou.

Duhové zbarvení je důsledkem suchých zbytků mastnoty na

dně nádobí nebo mastnoty mezi skleněným povrchem a nádobím během vaření. Z povrchu je odstraníte niklovou houbou a vodou nebo speciálním prostředkem na sklokeramické desky. Předměty z umělé hmoty, cukr a potraviny s vysokým obsahem cukru, které se na varné desce rozpustí, musíte odstranit ihned za tepla pomocí škrabky.

Kovové odlesky jsou způsobeny klouzáním kovového nádobí po skle. Úplně je odstraníte speciálním čisticím prostředkem na sklokeramické desky, i když možná budete muset čištění několikrát opakovat.



Nádobí se může nalepit na sklo z důvodu roztavené hmoty mezi ním a deskou. Nesnažte se ho odlepit za studena! Mohli byste keramické sklo rozbít.




Na sklo nestoupejte, ani se o něj neopírejte, mohlo by se rozbít a zranit vás. Nepoužívejte skleněnou desku ke skladování předmětů.

Společnost si vyhrazuje právo uvést ve svých návodech změny, které považuje za nezbytné nebo užitečné, aniž by byla ovlivněna povaha těchto návodů.

S OHLEDEM NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Symbol  uvedený na výrobku nebo jeho balení označuje, že s ním nelze zacházet jako s normálním domovním odpadem. Tento výrobek je nutné odevzdat k recyklaci do sběrného dvora pro elektrické a elektronické přístroje. Tím, že ho zlikvidujete řádným způsobem, pomůžete předejít možnému ohrožení životního prostředí a veřejného zdraví, k čemuž by mohlo dojít, pokud byste s tímto výrobkem příslušným způsobem

nezacházeli. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku získáte na úřadech svého města, jejich službě pro domovní odpad nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Obalové materiály jsou ekologické a zcela recyklovatelné. Části z umělé hmoty jsou označeny značkami >PE<, >LD<, >EPS< atd. Tyto obaly likvidujte jako odpad do příslušného kontejneru ve vaší obci.

Naplnění s Energetické účinnosti straně spotřebiče:

-Spotřebiče byl testován v souladu s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/Kg, je k dispozici v typovém štítku spotřebiče.

Následující rady vám pomohou při vaření šetřit energii:

- * Pokud je to možné, použijte u každého hrnce správné víko. Vařením bez víka se spotřebuje více energie.
- * Používejte hrnce s plochými dny a vhodnými průměry dna, aby odpovídaly velikosti varné zóny. Výrobci hrnců obvykle poskytují průměr vrchní části hrnce, který je vždy větší než průměr dna.
- * Když při vaření používáte vodu, používejte malé množství, aby se v zelenině zachovaly vitamíny a minerály a nastavte minimální stupeň výkonu, který vaření vyžaduje. Při vysokém stupni výkonu zbytečně plýtváte energií.
- * Používejte malé hrnce s malým množstvím potravin.

POKUD NĚCO NEFUNGUJE,

Než zavoláte technickou službu, proveďte následující kontroly.

Deska nefunguje:

Zkontrolujte, zda je přívodní šňůra zapojena do příslušné zásuvky.

Indukční zóny se nezahřívají: Nevhodná varná nádoba (nemá feromagnetické dno nebo je příliš malá). Zkontrolujte, zda dno

nádoby přitahuje magnet, nebo použijte větší nádobu.

Na začátku varu je v indukčních deskách slyšet šum:

V tenkých nádobách, anebo takových, které se neskládají z jednoho dílu, je šum důsledkem přenosu energie přímo ze dna nádoby. Toto hučení není závadou, jestliže je nutné jej i přesto odstranit, lehce snižte stupeň zvolené- ho varného výkonu nebo použijte nádobu se silnějším dnem a/ nebo z jednoho celku.

Dotykový ovladač se nezapíná nebo i přes zapnutí neodpovídá:


Nemáte zvolenou zónu. Dříve, než začnete se zónou pracovat, se ujistěte, že jste ji zvolili.

Na snímačích je vlhkost a/nebo máte vlhké prsty. Udržujte povrch dotykového ovladače a/nebo prsty suché a čisté.

Blokování je aktivováno. Deaktivujte blokování

Během vaření je slyšet zvuk ventilátoru, který trvá i po vypnutí sporáku:

Indukční zóny obsahují ventilátor pro chlazení elektroniky. Ten funguje pouze tehdy, je-li teplota elektroniky zvýšená. Pokud teplota klesá, automaticky se vypne, ať je vařič zapnutý nebo vypnutý.

Na ukazateli výkonosti jedné zóny se objeví symbol  :

Indukční systém nenašel na zóně žádnou nádobu, popřípadě je nádoba nevhodná.

Jedna zóna se vypne a na ukazateli se zobrazí zpráva C81 nebo C82:

Příliš vysoká teplota u elektroniky nebo skla. Vyčkejte chvíli, aby se elektronika ochladila, nebo odstraňte nádobu, aby se ochladilo sklo.

Na ukazateli jedné ze zón se objeví zpráva C85:

Používaná nádoba je nevhodná. Vypněte desku, znovu ji zapněte a zkuste použít jinou nádobu.


Spotřebič se vypne a na ukazateli výkonu (3) se objeví indikace C90:


Dotykový panel detekuje, že je snímač vypínače (1) zakryt a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny z povrchu dotykového panelu, vyčistěte jej a vysušte, dokud indikace nezmizí.


Spotřebič se vypne a na ukazateli výkonu (3) se objeví indikace C91:


Dotykový panel detekuje, že je snímač vypínače (6) zakryt a neumožňuje zapnutí varné desky. Odstraňte případné předměty nebo kapaliny z povrchu dotykového panelu, vyčistěte jej a vysušte, poté stiskněte dvakrát snímač vypínače (6), čímž odstraní indikaci a vrátíte se do standardního režimu.


Bezpečnostné výstrahy indukčný modul:


 **Внимание!** Ak sa keramické sklo rozbije alebo praskne, okamžite odpojte varnú platňu sporáka od siete, aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom.


 Tento spotrebič nie je určený na prácu s externým časovačom (ktorý nie je zabudovaný do spotrebiča) ani so samostatným diaľkovým ovládacím systémom.

 Spotrebič nečistite parou.


 **Upozornenie.** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas prevádzky rozhorúčiť. Nedotýkajte sa vyhrievacích prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa smú zdržovať v blízkosti varnej dosky len pod neustálym dozorom.


 Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov vrátane, ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré majú nedostatok skúseností a znalostí, **VÝHRADNE** pod dozorom alebo ak dostali dostatočné inštrukcie o používaní spotrebiča a chápu nebezpečenstvo, ktoré jeho používanie predstavuje. Čistenie ani údržbu nesmie vykonávať dieťa bez dozoru.


 Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.


 **Upozornenie.** Je nebezpečné variť s tukom alebo olejom bez prítomnosti


osoby, pretože môže dôjsť k ich vznieteniu. Nikdy sa nesnažte zlikvidovať oheň vodou! V takom prípade odpojte spotrebič a plamene zakryte pokrievkou, taniere-rom alebo dekou.


 Na varné oblasti indukčnej platne neumiestňujte žiadne predmety. Zabráňte možnému nebezpečenstvu požiaru.

 Indukčný generátor spĺňa požiadavky aktuálnej legislatívy EÚ. Odporúčame však, aby sa každá osoba používajúca zariadenie ako kardiostimulátor poradila so svojím lekárom, či môže bezpečne používať indukčné oblasti.

 Na povrch varnej platne sa nesmú umiestňovať kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože sa môžu prehriať.

 Po použití varnej platne ju vždy odpojte, nestačí len odstrániť hrniec či panvicu. Inak môže dôjsť k poruche, ak na ňu počas detekčnej doby neúmyselne položíte iný hrniec či panvicu. Zabráňte možným úrazom!

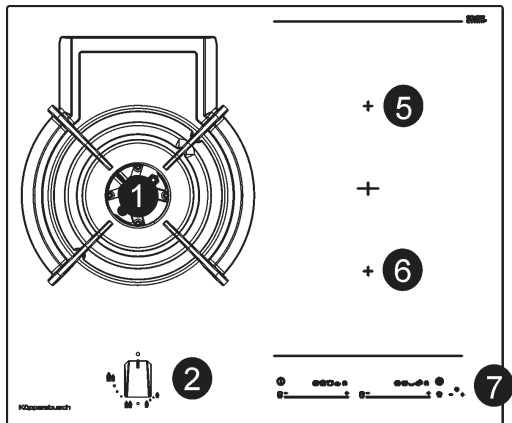
 Pre správne čistenie si pozrite pokyny na čistenie.

 **VAROVANIE:** Proces varenia je treba vykonávať pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia je treba vykonávať pod neustálym dohľadom.

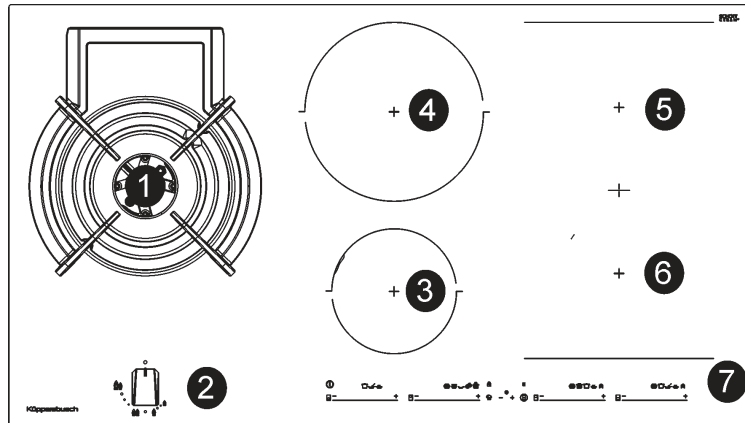
 **VAROVANIE!** Výrobca nebude zodpovedný za prípadné škody

spôsobené zmenou alebo úpravou výrobku alebo jeho komponentov počas inštalácie. Inštalatér bude zodpovedný za prípadné škody alebo poškodenia, ku ktorým dôjde z dôvodu chybnnej montáže alebo inštalácie. Pre prípadné škody spôsobené inštaláciou výrobku sa skontaktujte s oprávneným inštalátorom.

KIG6850.0SR



KIG9850.0SR



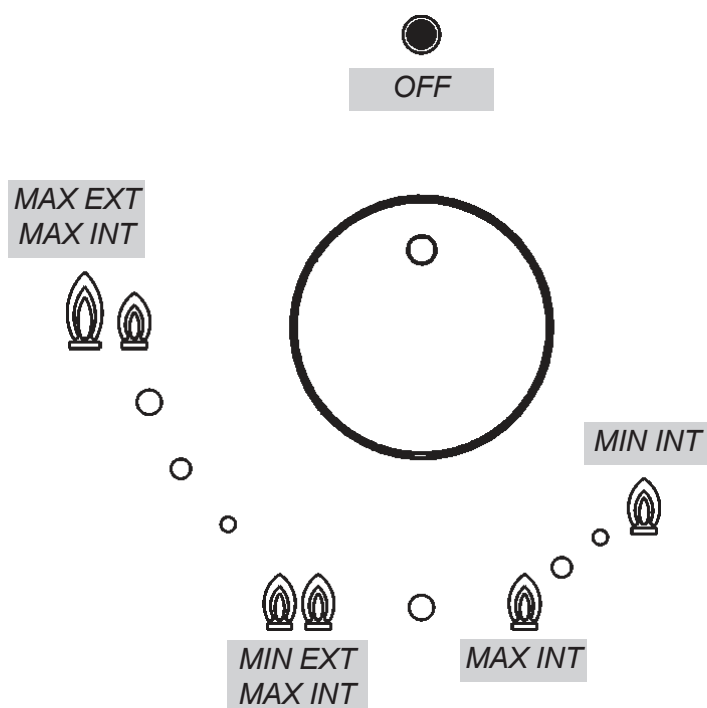
1	Horák rýchly horák DUAL	6000 W
2	Ovládač k horáku	
3	Elektrický ohrievací článok indukcie Ø 15,0 cm	1200/1600 W
4	Elektrický ohrievací článok indukcie Ø 21,5 cm	2100/3000 W
5	Elektrický ohrievací článok indukcie flex 22.8x20.0 cm	1750/2000 W
6	Elektrický ohrievací článok indukcie flex 22.8x20.0 cm	1750/2000 W
7	Dotykový ovládač	

r: toto zariadenie bolo vyvinuté na používanie v domácom prostredí.

DUAL

obr. 22

Arzatoare	Ø Vas (cm)
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	12 ÷ 16



HORÁK "DUÁL"

Regulácia vnútornej korunky nezávisle od vonkajšej (prakticky dvojitý horák ovládaný iba jedným gombíkom), veľká variabilnosť použitia vďaka možnosti aktivácie samotného vnútorného plameňa alebo celého horáka (vnútorný a vonkajší plameň súčasne).

ZAPÁLENIE A ČINNOSŤ HORÁKA "DUÁL"

Pred zapálením horáka naňho položte hrniec.

Horák "DUÁL", (obr. 22) napriek tomu, že je ovládaný jedným gombíkom, môže fungovať v dvoch rôznych režimoch.

A) - Celková činnosť horáka:

vychádzajúci zo zatvorenej polohy

- nevyhnutné stlačiť gombík a súčasne ho otočiť smerom vľavo, kým značka nebude v polohe maximálneho prívodu plynu dosiahne sa maximálny prívod k obojstrannému plameňom.

Po zapálení plameňov podržte gombík stlačený ešte niekoľko sekúnd, až kým zariadenie neudrží horák automaticky zapálený. Teraz bude možné regulovať intenzitu plameňa otočením ovládacieho gombíka smerom vľavo (z polohy maximálneho prívodu vnútorného a vonkajšieho plameňa) na maximálny prívod k vnútornému plameňu a minimálny prívod na vonkajšom plameni. Aby ste horák vyplli, otočte ovládací gombík smerom vpravo, aby sa značka dostala do polohy symbolu • uzatvorenia.

B) - Činnosť horáka iba s vnútorným plameňom:

po zapálení horáka a nastavení vnútorného plameňa na maximálny a vonkajšieho plameňa na minimálny prívod plynu podľa popisu hore, otočte ovládací gombík smerom vľavo o jeden stupeň, potom sa vnútorný plameň dostane na maximálny prívod, zatiaľ čo vonkajší plameň zhasne. Ak budete gombík naďalej otáčať smerom vľavo, vnútorný plameň sa zníži na minimum.

Zhasnutie: aby ste horák vyplli, otočte ovládací gombík smerom vpravo tak, aby sa značka dostala do polohy symbolu • uzatvorenia.

Keď je horák "DUÁL" v činnosti akýmkoľvek spôsobom popísaným v predchádzajúcom texte, bude možné prepnúť ho z jedného na druhý spôsob jednoduchým stlačením a otočením ovládacieho gombíka, aby sa dosiahla želaná poloha.

PRACOVNÁ PLOCHA

Je veľmi dôležité varnú dosku očistiť po každom použití, keď je sklo ešte vlažné.

Na čistenie nepoužívajte kovové drôtenky, abrazívne prášky, ani korozívne spreje. V závislosti od stupňa zašpinenia vám odporúčame:

- na mierne škvrnky stačí použiť navlhčenú špongiu.

- Škvrnky od vykypených kvapalín z hrncov odstránite octom alebo citrónovou šťavou.

Rovnakým spôsobom treba umyť aj smaltované mriežky, smaltované viečka "A", "B" a "C", hlavice horákov "M" (pozrite obr. 7 - 8) a vyčistiť zapaľovacie sviečky "AC" a snímače termočlánkov "TC" (pozrite obr. 8).

Nesmú sa umývať v umývačke riadu.

Vyčistite ich opatrne s malým nylonovým kefou, ako je znázornené (viď. Obr. 6) a nechajte zaschnúť. Nedovoľte, aby ocot, káva, mlieko, slaná voda a citrónová alebo paradajková šťava ostali dlho v kontakte s povrchom dosky.

UPOZORNENIA:

pri opätovnej montáži častí vám odporúčame dodržiavať nasledujúce pokyny:

- **skontrolujte, či otvory na hlaviciach horákov "T" (obr. 8) nie sú upchaté cudzími telesami.**

- **Skontrolujte, či sú smaltované viečka "A", "B" "C" (obr. 7 - 8) správne umiestnené na hlavici horáka. Táto podmienka bude splnená, keď bude viečko umiestnené na hlavici, pričom bude dokonale stabilné.**

- **Pomoc musí byť panvica umiestnená do príslušných strediacich kolíkov, ktoré overujú dokonalú stabilitu.**

- **Ak sa niektorý ovládací gombík ťažko otvára a zatvára, neotáčajte**

ho silou, ale urýchlene požiadajte o zásah v servisnom stredisku.

- Spotrebič nikdy nečistite prúdom pary.

TECHNICKÉ INFORMÁCIE URČENÉ INŠTALATÉROM

Inštaláciu, všetky nastavenia, zmeny a údržby opisované v tejto časti, musia vykonávať vylučne kvalifikovaní pracovníci. Spotrebič musí byť nainštalovaný správne, v súlade s platnými nariadeniami a pokynmi výrobcu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť škody na ľuďoch, zvieratách a veciach, za čo nemôže byť zodpovední výrobca. Bezpečnostné prvky alebo prvky automatického nastavenia zariadení môžu byť počas životnosti zariadenia zmenené iba výrobcom, alebo dodávateľom s náležitým splnomocnením.

MONTÁŽ VARNEJ DOSKY

Po odstránení vonkajšieho obalu a iných obalov rôznych menších častí sa treba presvedčiť o kompletnosti zariadenia. V prípade pochybností zariadenie nepoužiť a obrátiť sa na odborníkov pracovníkov. Obalové časti (kartón, sáčky, voľní polystyrén, klinec...) napatria do rúk deťom, keďže sú možnými zdrojmi úrazu.

Do pracovnej plochy sektorového nábytku treba vyrezať otvor pre vloženie zariadenia, podľa rozmerov na obr. 10, a presvedčiť sa že budú dodržané kritické rozmery priestoru, do ktorého má byť zariadenie nainštalované (viď obr. 9 a minimálna vzdialenosť je znázornené na Obr. 10).

Prípadná stena (levá alebo pravá), ktorá viškově presahuje pracovnú desku, musí byť od otvoru vzdialená minimálne tak, jak je uvedeno ve sloupci tabulky. Zariadenie je zaradené do 3 triedy a podlieha preto všetkým predpisom vyplivajúcim z noriem pre takéto zariadenia.

UPEVNENIE VARNEJ DOSKY

Varná doska je vybavená špeciálnym tesnením, účelom ktorého je predchádzať vniknutiu kvapaliny

do nábytku. Aby ste toto tesnenie namontovali správne, odporúčame vám presne dodržiavať nasledujúce pokyny:

- odstráňte všetky odmontovateľné časti varnej dosky.

- Z tesnenie odrežte 4 časti v dĺžke potrebnej na umiestnenie na 4 stranách skla.

- Varnú dosku prevráťte a umiestnite lepiacu stranu tesnenia "E" (obr. 5) pod jej okraj tak, aby sa vonkajšia časť tesnenia dokonale dotýkala vonkajšieho obvodového okraja skla. Konce pruhov tesnenia sa musia tesne dotýkať bez toho, že by sa prekrivali.

- Aby ste predišli možnému náhodnému kontaktu s horúcim povrchom základne varnej dosky počas jej činnosti, bude treba namontovať drevenú prepážku upevnenú skrutkami vo vzdialenosti minimálne 120 mm od vrchu (obr. 10).

VETRANIE MIESTNOSTI

Je nevyhnutné, aby miestnosť, v ktorej bude spotrebič nainštalovaný, bola neustále vetraná, aby sa zaručila jeho správna funkčnosť. Potrebné množstvo vzduchu je množstvo potrebné na správne horenie plynu a na vetranie miestnosti, ktorej objem nesmie byť menší ako 20 m³. Prírodný prívod vzduchu sa musí zabezpečiť priamo prostredníctvom stálych otvorov na stenách miestnosti s prepojením smerom von s minimálnou plochou 100 cm² (pozrite obr. 2). Tieto otvory musia byť realizované tak, že sa nebudú dať zakryť. Je povolené aj nepriame vetranie prívodom vzduchu z miestností vedľa miestnosti, ktorá sa má vetrať, pričom treba prísne dodržiavať platné normy.

UMIESTNENIE A VETRANIE

Z plynových varných spotrebičov sa musia produkty spaľovania odvádzať pomocou odsávačov napojených na odvod dymu, komín alebo priamo smerom von (pozrite obr. 3). V prípade, že sa odsávač pár nedá namontovať, bude možné použiť ventilátor namontovaný na okne alebo na vonkajšej stene, ktorú sa bude zapínať súčasne so

spotrebičom (pozrite obr. 4), pričom treba prísne dodržiavať pokyny týkajúce sa vetrania v súlade s platnými normami.

PLYNOVÁ PRÍPOJKA

Pred zapojením spotrebiča skontrolujte, či údaje na štítku nachádzajúcom sa na spodnej časti základne zodpovedajú vlastnostiam plynového napájania. Na štítku vytlačennom v tomto návode a na štítku nachádzajúcom sa na spodnej časti základne sú uvedené podmienky nastavenia spotrebiča: druh plynu a jeho pracovný tlak. Pri zapojení k sieti rozvodu plynu prípojkou, spotrebič bude musieť byť zapojený k sieti rozvodu plynu:

- neohybnou oceľovou rúrkou v súlade s platnými normami, spojky ktorej musia byť realizované závitovými spoji v súlade s normou EN 10226.

- Medenou rúrkou v súlade s normami, spojky ktorej musia byť realizované prostredníctvom mechanických spojov v súlade s normami.

- Ohybnou rúrkou z nehrdzavejúcej ocele s neprerušovanou stenou v súlade s platnými normami, s maximálnou dĺžkou 2 metre a nepriepustným tesnením v súlade s platnými normami. Táto rúrka musí byť nainštalovaná tak, aby sa v žiadnom prípade nedotýkala pohyblivých častí nábytku, kde je varná doska (napríklad zásuviek) a nesmie prechádzať priestormi, kde by mohla byť stlačená.

Keď sa plyn privádza priamo z tlakovej nádoby, spotrebič, napájaný prostredníctvom regulátora tlaku v súlade s platnými normami musí byť zapojený:

- medenou rúrkou v súlade s normami, spojky ktorej musia byť realizované prostredníctvom mechanických spojov v súlade s normami.

- Ohybnými rúrkami z nehrdzavejúcej ocele s neprerušovanou stenou, v súlade s platnými normami, s maximálnou dĺžkou 2 metre a tesnením v súlade s platnými normami. Táto rúrka musí byť nainštalovaná tak, aby sa nedotýkala žiadnych častí kuchynskej linky, kde je doska nainštalovaná (napr. zásuviek) a nesmie prechádzať

priestormi, kde by mohla byť stlačená. Odporúča sa namontovať na ohybnú rúrku špeciálny adaptér, ktorú bežne dostať na trhu, ktorým sa uľahčí zapojenie ku gumovej prípojke regulátora tlaku namontovaného na tlakovej nádobe. Po ukončení zapojenia skontrolujte, či na spoji nedochádza k úniku pomocou mydlovej vody, nikdy pomocou plameňa.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Elektrické zapojenie sa musí vykonať v súlade s platnými normami a požiadavkami predpisov.

-Pred zapojením spotrebiča k elektrickej sieti skontrolujte, či je zásuvka alebo sieť správne uzemnená v súlade s platnými normami a bezpečnostnými predpismi. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania týchto pokynov.

-Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na štítku údajov a prierez káblov elektrického systému znesie zaťaženie, taktiež uvedené na štítku. Pri zapojení spotrebiča k sieti pomocou elektrickej zásuvky:

-použite prívodný elektrický kábel "C", ak nie je vybavený (pozrite obr. 15) zástrčkou podľa normy vyhovujúcej príkonu podľa štítku s technickými údajmi. Zapojte vodiče podľa schémy na obr. 15, pričom dodržte nasledujúce označenia:

písmeno L (fáza) = vodič hnedej farby;

písmeno N (nulový) = vodič modrej farby;

symbol uzemnenia (⏚) = vodič zeleno-žltej farby.

- Prívodný elektrický kábel musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode nepresiahla teplotu o 90 °C vyššiu ako okolie.

- Pri zapojení spotrebiča nepoužívajte rozdvójky, adaptéry, ani predlžovačky, ktoré by mohli spôsobiť falošné kontakty a následné nebezpečné prehriatia.

- Po ukončení inštalácie spotrebiča musí byť zásuvka prístupná. Pri priamom zapojení do elektrickej siete:

- medzi spotrebič a elektrickú sieť zaraďte dvojpólový vypínač vhodný pre príkon spotrebiča vyhovujúci platným normám pre inštaláciu.

- Nezabudnite, že uzemňovací vodič nesmie byť prerušený vypínačom.
- Kvôli zvýšeniu bezpečnosti môže byť elektrické zapojenie chránené diferenciálnym spínačom s vysokou citlivosťou. Dôrazne vám odporúčame zapojiť príslušný uzemňovací zeleno-žltý vodič k účinnému uzemňovaciemu zariadeniu. Skôr ako vykonáte akýkoľvek zákrok na elektrickej časti systému spotrebiča, povinne ho odpojte z elektrickej siete.

UPOZORNENIE:

všetky naše výrobky zodpovedajú európskym normám a príslušným doplnkom zákona.

Pred vykonaním akéhokoľvek nastavenia odpojte spotrebič od napájania.

Po ukončení nastavení alebo úvodných regulácií musí technik znovu namontovať príslušné plomby.

Regulácia primárneho vzduchu na našich horákoch nie je potrebná.

PLYNOVÉ KOHÚTIKY

Regulácia "Minima":

- zapáľte horák a otočte ovládací gombík do polohy "Minima" (malý plameň na obr. 22).
- Vytiahnite ovládacie koliesko „M“ (obr. 13 a 14) kohútika, ktoré je jednoducho zatlačené do čapu. Obtokový ventil na reguláciu minimálneho prietochného množstva môže byť: vedľa kohútika (obr. 13) alebo vo vnútri čapu. Reguláciu môžete v každom prípade vykonať tak, že zasuniete malý skrutkovač „D“ vedľa kohútika (obr. 13) alebo do otvoru „C“ vo vnútri čapu kohútika (obr. 14).
- Otočte obtokový ventil doprava alebo doľava tak, aby ste vhodne vyregulovali plameň do polohy minimálneho prietochného množstva. Odporúčame neprekračovať nastavenia „minima“: malý plameň musí byť nepretržitý a stabilný. Namontujte späť príslušné prvky. Nezabudnite, že uvedenú reguláciu treba urobiť iba pre horáky napájané plynom G20, zatiaľ čo u horákov napájaných G30 alebo G31 musí byť skrutka zablokovaná na doraz (v smere vpravo).

VIMENA DIZ

Horáky sa dajú prispôsobiť rôznym druhom plynu namontovaním diz podľa používaného plynu. Pri tejto úprave je nevyhnuté odmontovať hlavice horákov rovným kľúčom, odskrutkovať dizu (pozrite obr. 16) a vymeniť ju za dizu podľa používaného plynu.

Pre prístup k vstrekovače, v ultrarýchle horáky s "A" obr. 18-19 DUAL. Odporúča sa dizu pevne zablokovať. Po vykonaní hore uvedenej nastavenie horákov podľa popisu v odseku 9, zaplombovať prípadné orgány na nastavenie alebo reguláciu a na spotrebiči vymeniť starý štítok za nový s údajmi v súlade s úpravami vykonanými na spotrebiči. Tento štítok sa nachádza vo vrecku s náhradnými dizami. Na uľahčenie práce technika je dolu uvedená tabuľka s prietokmi, tepelnými výkonmi horákov, priemerom diz a pracovným tlakom pre rôzne druhy plynu.

HORÁKY		PLYN	PRETLAK	TEPLOTNÍ PRIETOK		PRIEMER TRYSKY	TEPLOTNÍ PRIETOK (W)		
N°	TYP		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	E.EGazBruleurs**
14	DUAL total	G30 - BUTANO	28 - 30	436	571	2x80B+46B	3500	6000	56,4%
		G31 - PROPANO	37	429		2x80B+46B	3500	6000	
		G20 - NATURAL	20			2x125A+71A	3500	6000	
	DUAL central	G30 - BUTANO	28 - 30	58	76	46B		800	
		G31 - PROPANO	37	57		46B		800	
		G20 - NATURAL	20			71A		800	

*V súlade s nariadením č 66/2014 opatrenia EÚ v rámci vykonávania smernice 2009/125/EC, výkon (EEgas burner) bola vypočítaná v súlade s EN 30-2-1 poslednom preskúmaní s G20.

TYP A PRŮŘEZ SILOVÝCH KABELŮ (viz obrázek výše)

		TYP KABELU	Jednofázový přívod energie	Jednofázový přívod energie (2 element)	Jednofázový přívod energie (4 element)
			220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
gaz	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
induction	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm ²	
		H05 V2V2-F			5 X 1.5 mm ²

ATTENTION!!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre (B) soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 9) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 8.

MENOVITÝ VÝKON ELEKTRICKÝCH KOMPONENTOV

TYP DOSKY	Ø (cm)	Ø odporúča sa hrniec (minimum v cm.)	VÝKON (W)	*EC _{coccióneléctrica} Wh/kg
Indukčný ohrievací článok	15,0	10	1200/1600	182,1
Indukčný ohrievací článok	21,5	13	2100/3000	178,7
Elektrický ohrievací článok indukcie flex. 22,8X20,0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6
Elektrický ohrievací článok indukcie flex. 22,8X20,0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6

*ECElectric cooking: spotreba energie vypočítaná na kg v súlade so Smernicou (EÚ) 66/2014.

INŠTALÁCIA

Inštalácia so zásuvkou na príbory

Ak chcete pod varnú platňu nainštalovať nábytok alebo zásuvku na príbory, medzi tieto dva prvky sa musí namontovať separačná doska. Zabráni sa tak náhodnému kontaktu s horúcim povrchom krytu spotrebiča.

Doska sa musí namontovať 18 mm pod spodnú časť varnej platne. Položte rúru na vrch

Rozmery rezacieho stola a potrebné vetracie otvory nájdete na obrázku 10!

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

pred pripojením varnej platne k sieti skontrolujte, či sa napätie a frekvencia zhodujú s údajmi uvedenými na štítku varnej platne, ktorý sa nachádza pod ňou, a v záručnom liste, alebo v zoznamu technických údajov, ktorý je nutné odložiť si spolu s touto príručkou počas celej životnosti výrobku.

Elektrické pripojenie prostredníctvom prerušovača obvodu alebo zásuvky pre všetky póly, kde je to možné, v súlade s elektrickým prúdom a s minimálne 3 mm vzdialenosťou medzi kontaktmi. To zaisťuje odpojenie v núdzi a umožňuje čistenie varných platní.

Zaistite, aby sa vstupný kábel nedostal do kontaktu s telesom indukčnej platne ani s telesom rúry na pečenie, ak je nainštalovaná v rámci tej istej jednotky.

Výstraha:

! Elektrické pripojenie musí byť správne uzemnené v súlade s príslušnou legislatívou, inak môže dôjsť k poruche indukčnej platne. **Nezvyčajne vysoké prúdové nárazy môžu poškodiť ovládací systém (tak ako pri všetkých elektrických spotrebičoch).**

! Odporúča sa nepoužívať indukčnú platňu, kým je zapnutá funkcia pyrolytického čistenia

v prípade pyrolitickej rúry na pečenie, a to kvôli vysokej teplote, ktorú tento spotrebič produkuje.

! So spotrebičom smie manipulovať alebo ho opravovať vrátane výmeny napájacieho kábla výhradne oficiálny technický servis.

! Pred odpojením varnej dosky od siete odporúčame vypnúť odpojovací prepínač, počkať približne 23 sekúnd a až potom vytiahnuť zástrčku. Tento čas je potrebný na úplné vybitie elektrického obvodu, aby sa zabránilo možnému zásahu elektrickým prúdom z kontaktov zástrčky.

i Záručný certifikát alebo zoznam technických údajov si odložte spolu s návodom na používanie počas celej životnosti výrobku. Obsahujú dôležité technické informácie.

O INDUKCII

Výhody

Pri indukčnej varnej doske sa teplo prenáša priamo na panvicu. Má to niekoľko výhod:

- úspora času
 - úspora energie
 - jednoduché čistenie, ak sa potravina dostane do styku so sklenenou platňou, neprihorí ľahko
 - zlepšené ovládanie energie
- Energie sa prenáša na panvicu hneď po stlačení ovládania výkonu. Navyše, hneď po odobratí panvice z varnej zóny sa zastaví dodávanie výkonu. Nie je potrebné najprv vypnúť výkon.

Panvice

Na použitie na indukčnej varnej doske sú vhodné len feromagnetické panvice.

Existuje niekoľko typov:

- liatinové, smaltované a antikorové panvice osobitne určené na používanie na indukčných varných doskách.

Neodporúčame používať difúzne platne ani materiály, ako napríklad jemnú oceľ, hliník, sklo, meď alebo

hlinu.

Každá varná zóna má minimálny čas na zaznamenanie panvice. Závisí to od materiálu a feromagnetického priemeru dna panvice. Preto je nevyhnutné používať varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru dna používanej panvice.

Ak sa panvica na vybranej varnej zóne nezaznamená, skúste použiť nasledujúcu menšiu zónu.

Ak sa ako jedna varná zóna používa zóna Flex, na tento typ zóny sa môžu použiť väčšie panvice (pozri obr. 23).

Obr. 23



Niektoré panvice bez úplného feromagnetického dna sa predávajú ako vhodné na indukciu (pozri obr. 24). Pri týchto panviciach sa ohrieva len feromagnetické dno. Následkom toho sa ohrev nerozptyľuje rovnomerne po dne panvice. Môže to znamenať, že neferomagnetické dno panvice nedosiahne správnu teplotu varenia.

Obr. 24



Ostatné panvice s hliníkovými vložkami v dne majú menšiu plochu feromagnetického materiálu (pozri obr. 25). V takom prípade môže byť ťažké alebo aj nemožné zaznamenať panvicu. Okrem toho môže byť dodávaný výkon nižší, a preto sa panvica neohreje správne.

Obr. 25



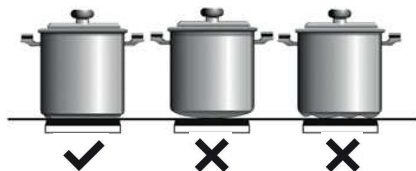
Vplyv dna panvic

Typ dna použitého na panvici môže ovplyvniť rovnomernosť a výsledok varenia. Panvice s antikorovým

oceľovým „sendvičovým“ dnom používajú materiály, ktoré napomáhajú jednotnej distribúcii ohrevu, výsledkom čoho sú úspory času a energie.

Dno panvice musí byť úplne rovné, čím sa zabezpečuje rovnomerné dodávanie energie (pozri obr. 26).

Obr. 26



! Nikdy neohrievajte prázdne panvice ani nepoužívajte panvice s tenkým dnom, pretože tie sa môžu zohriať rýchlo bez toho, aby sa funkcií automatického odpojenia variča poskytol čas na spustenie prevádzky.

! DÔLEŽITÉ ODPORÚČANIA:

Použite nádobu s priemerom základne, ktorý sa zhoduje s priemerom varnej plochy.

Nádoba musí byť na varných plochách, ktoré sú najbližšie k ovládaciemu panelu, vždy medzi varnými značkami, ktoré sú vyznačené na sklenenom povrchu a na týchto plochách používajte nádoby s rovnakým alebo menším priemerom základne. Pomôže to zabrániť prehrievaniu v oblasti ovládania.

Zadné varné plochy používajte na intenzívnejšiu prevádzku zariadenia. Pomôže to zabrániť prehrievaniu ovládacieho panela.

Nádoby nesmú zasahovať do oblasti ovládacieho panela, obzvlášť počas varenia.

Použitie a údržba

UŽIVATEĽSKÝ MANUÁL PRE DOTYKOVÉ OVLÁDANIE

Ovládanie súčastí (obr. č. 20)

- 1 Všeobecný snímač zapnutia/vypnutia.

- 2 Kurzorový posúvač ovládania výkonu.
- 3 Ukazovateľ výkonu a/alebo zvyškového tepla*.
- 4 Desatinná bodka indikátora výkonu a/alebo zvyškového tepla.
- 5 Priamy prístup k funkcii „Výkon“.
- 6 Aktivačný snímač pre funkcie „Zablokovanie“.
- 7 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Zablokovanie“*.
- 8 Aktivačný snímač pre funkciu „Zastavenie a spustenie“.
- 9 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Zastavenie a spustenie“*.
- 10 Snímač „Mínus“ pre časovač.
- 11 Snímač „Plus“ pre časovač.
- 12 Indikátor časovača.
- 13 Desatinná bodka časovača.*
- 14 Aktivačný snímač pre funkciu „Synchro“ (v závislosti od modelu).
- 15 Aktivačný snímač pre funkciu „Flex Zone“ (v závislosti od modelu).
- 16 Aktivačný snímač pre funkciu „Šéfkuchár“ (v závislosti od modelu).
- 17 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Udržiavanie v teple“*, (v závislosti od modelu).
- 18 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Topenie“*, (v závislosti od modelu).
- 19 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Mierne vrenie“*, (v závislosti od modelu).
- 20 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Rýchle vrenie“*, (v závislosti od modelu).

- 21 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Kľzavé varenie“*, (v závislosti od modelu).
- 22 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Grilovanie“* (v závislosti od modelu).
- 23 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Vyprážanie na panvici“* (v závislosti od modelu).
- 24 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Fritovanie“* (v závislosti od modelu).
- 25 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Confit“*, (v závislosti od modelu).
- 26 Svetelný pilotný indikátor aktivovanej funkcie „Poaching“*. (v závislosti od modelu)

*Viditeľné iba v priebehu prevádzky.

Tieto činnosti sú vykonávané pomocou dotykových tlačidiel. Nemusíte vyvíjať silu pre požadované dotykové tlačidlá, pre aktiváciu požadovanej funkcie sa stačí ich dotknúť iba špičkou prsta.

Každá akcia je potvrdená pípnutím.

Použite posuvník (2) pre nastavenie úrovne výkonu (0 - 9) posúvaním svojho prsta nad ním. Posúvanie smerom doprava zvyšuje hodnotu a smerom doľava ju znižuje.

Je tiež možné priamo zvoliť úroveň výkonu, položením svojho prsta priamo na požadované miesto posuvníka (2)

! Za účelom výberu dosky na týchto modeloch, priamo sa dotknite posuvníka (2).

ZAPNUTIE SPOTREBIČA

- 1 Dotknite sa dotykového tlačidla Zapnutia (1) po dobu najmenej jednej sekundy. Aktivuje sa dotykové ovládanie, zaznie pípnutie a ukazovateľ (3) sa rozsvietia a budú zobrazovať „-“. Ak je niektorá varná zóna horúca, na príslušnom ukazovateli sa rozblíkajú

znak H a “-”.

Ak v nasledujúcich 10 sekundách nevykonáte žiadnu činnosť, dotykové ovládanie sa automaticky vypne.

Keď je aktivované dotykové ovládanie, môžete ho odpojiť kedykoľvek stlačením dotykového tlačidla ① (1), a to aj v prípade, že bola uzamknutá (funkcia zámku aktivovaná). Dotykové tlačidlo ① (1) má vždy prednosť pri odpájaní dotykového ovládania.

AKTIVÁCIA DOSKY

Akonáhle je Dotykové ovládanie aktivované senzorom ① (1), ktorúkoľvek dosku je možné zapnúť prostredníctvom nasledujúcich krokov:

1 Posuňte svoj prst alebo sa svojim prstom dotknite v akejkoľvek pozícii posuvníka (2). Bude zvolená zóna a súčasne sa nastaví úroveň výkonu v rozmedzí od 0 do 9. Táto hodnota výkonu sa zobrazí na zodpovedajúcom ukazovateli výkonu a jej desatinná bodka (4) bude nepretržite svietiť po dobu 10 sekúnd.

2 Pomocou posuvníka (2) zvolte novú úroveň výkonu medzi 0 a 9.

Kým sa zvolí doska, inými slovami, ak sa desatinná bodka (4) rozsvieti, je možné pozmeniť jej úroveň výkonu.

VYPNUTIE DOSKY

Použitím tlačidla dotykového posuvníka (2) znížte výkon na úroveň 0. Platnička sa vypne.

Keď sa platnička vypne, na jej ukazovateli výkonu (3) sa objaví znak H v prípade, ak je povrch skla príslušnej varnej zóny horúci a je nebezpečenstvo popálenia. Keď teplota poklesne, ukazovateľ (3) sa vypne (ak je varná doska odpojený), alebo keď je varná doska stále pripojená, rozsvieti sa “-”.


VYPNUTIE VŠETKÝCH PLATNIČIEK

Všetky dosky môžu byť súčasne odpojené pomocou Hlavného senzora zapnutia/vypnutia ① (1). Všetky ukazovatele (3) dosky

zhasnú. V prípade, že je vypnutá varná zóna horúca, na jej ukazovateli sa zobrazí H.


DETEKTOR PANVICE.

Indukčné varné zóny majú vstavaný detektor panvice. Z toho dôvodu, doska prestane pracovať, pokiaľ nie je prítomná panvica, alebo v prípade, že panvica nie je vhodná.

Ukazovateľ úrovne výkonu (3) zobrazí symbol  pre oznámenie, že “nie je panvica” v prípade, keď je zóna zapnutá a nie je detekovaná panvica, alebo panvica nie je vhodná.



Ak sa panvica odoberie zo zóny, keď je spustená, doska automaticky zastaví zásobovanie energiou a zobrazí symbol “nie je panvica”. Keď sa panvica opäť položí na varnú zónu, obnoví sa prívod energie na rovnakej úrovni výkonu, ako bola zvolená pred tým.

Doba pre detekciu panvice je 3 minúty. Ak sa v tejto časovej dobe neumiestni panvica, alebo je panvica nevhodná, varná zóna sa vypne.

 **Po dokončení vypnite varnú zónu pomocou dotykového ovládania. V opačnom prípade môže nastať nežiadúci úkon, ak sa na varnú zónu počas troch minút omylom umiestni panvica. Vyhnite sa možným nehodám!**

FUNKCIA BLOKOVANIE



S funkciou blokovania môžete blokovať ďalšie senzory okrem senzora zapnutia/vypnutia ① (1), v záujme zabránenia nežiaducim operáciám. Táto funkcia je užitočná pre bezpečnosť detí.

Pre aktiváciu tejto funkcie sa dotknite senzora  (6) po dobu najmenej jednej sekundy. Následne po vykonaní sa pilotný ukazovateľ (7) zapne, čo znamená, že ovládací panel je blokován. Ak chcete funkciu deaktivovať, jednoducho znova stlačte senzor  (6).



Ak sa pre vypnutie spotrebiča použije senzor zapnutia/vypnutia ① (1), keď je aktivovaná funkcia Blokovanie, varnú dosku nebude možné znovu

zapnúť, kým sa neodblokuje.

STÍŠENIE PÍPNUTIA

Keď je varná doska zapnutá, ak súčasne stlačíte dotykové tlačidlo  (11) a dotykové tlačidlo uzamknutia  (6) po dobu tri sekundy, deaktivujete pípnutie, ktoré sprevádza každú akciu. Ukazovateľ času (12) zobrazí “OF”.



Táto deaktivácia nebude použitá pre všetky funkcie, ako napríklad zvukový signál pre zapnutie/vypnutie, koniec časovača alebo zamknutie/odmknutie všetkých dotykových tlačidiel zostanú aktivované.

Ak chcete znova aktivovať všetky zvukové signály, ktoré sprevádzajú každú akciu, opäť súčasne stlačte dotykové tlačidlo  (11) a dotykové tlačidlo uzamknutia  (6) po dobu troch sekúnd. Ukazovateľ času (12) zobrazí “On”.


FUNKCIA STOP&GO

Táto funkcia pozastaví proces varenia. Časovač, pokiaľ je aktivovaný bude takisto pozastavený.

Aktivácia funkcie Stop.

Dotknite sa senzora Stop  (8) po dobu jednej sekundy. Rozsvieti sa pilot (9) a ukazovatele výkonu zobrazia  symbol pre indikáciu, že varenie bolo pozastavené.

Deaktivácia funkcie Stop.


Opäť sa dotknite senzora Stop&Go  (8). Pilot (9) sa vypne a varenie bude pokračovať za rovnakých nastavení výkonu a časovača, ktoré boli nastavené pred pauzou.

FUNKCIA VÝKON

Táto funkcia poskytuje “extra” silu doske, nad jej menovitou hodnotou. Uvádzaný výkon závisí od veľkosti dosky, s možnosťou dosiahnutia maximálnej hodnoty povolenú generátorom.

1 Posuňte prst nad zodpovedajúcim posuvníkom (2), kým sa na ukazovateli úrovne výkonu (3)

nezobrazí "9" a držte svoj prst stlačený po dobu jednej sekundy, alebo sa dotknite priamo "P" a držte svoj prst stlačený po dobu jednej sekundy.

- 2 Na ukazovateli úrovne výkonu (3) sa zobrazí symbol  a doska začne dodávať extra výkon.

Funkcia Výkon má maximálnu dobu trvania uvedenú v Tabuľke č. 1. Po uplynutí tejto doby sa úroveň výkonu automaticky upraví na 9. Zaznie zvukový signál.

Pri aktivácii funkcie Výkonu na jednej varnej platničke je možné, že bude ovplyvnený výkon niektorej inej, znížením jej sily na nižšiu úroveň, v takom prípade to bude zobrazené na jej ukazovateli (3).

Funkciu Výkon môžete deaktivovať pred ukončením jej pracovného času buď pomocou dotyku posuvníka s upravením jej úrovne výkonu, alebo opakovaním kroku č. 3.

FUNKCIA ČASOVAČ (odpočítavanie času)




Táto funkcia uľahčuje varenie s tým, že nemusíte byť prítomní: Môžete nastaviť časovač pre dosku, ktorá sa vypne, akonáhle požadovaný čas vyprší.

V prípade týchto modelov je možné súčasne pre každú jednu dosku nastaviť trvanie v rozsahu od 1 do 99 minút.





Nastavenie časovača na doske.


Akonáhle je nastavená úroveň výkonu požadovanej varnej zóny, a kým desiatinná bodka zóny neustále svieti, zónu je možné načasovať.

Za týmto účelom:

- 1 Dotknite sa senzora  (10) alebo  (11). Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazí "00" a na zodpovedajúcom ukazovateli zóny (3) sa zobrazí symbol  blikajúci striedavo s jeho súčasnou úrovňou výkonu.

- 2 Bezprostredne potom nastavte dobu varenia medzi 1 až 99

minútou, s použitím senzorov  (10) alebo  (11). V prípade prvej sa hodnota začne od 60, v prípade druhej od 01. Ak podržíte senzory  (10)  (11) stlačené, hodnota sa obnoví na 00. Keď zostane doba kratšia než jedna minúta, hodiny začnú odpočítavať čas v sekundách.

- 3 Keď ukazovateľ časovača (12) prestane blikať, začne automaticky odpočítavať čas. Ukazovateľ (3) týkajúci sa načasovanej platničky bude striedavo zobrazovať zvolenú úroveň výkonu a symbol .



Akonáhle uplynie zvolená doba varenia, časovaná varná zóna sa vypne a hodiny začnú pípať po dobu niekoľkých sekúnd. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte akýkoľvek senzor. Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazí blikajúca 00 vedľa desiatinnej bodky (4) vybranej zóny. Ak je vypnutá varná zóna horúca, jej ukazovateľ výkonu (3) zobrazí striedavo symboly H a "-".

.Ak chcete v rovnakú dobu načasovať ďalšiu platničku, zopakujte kroky 1 až 3.

Ak sú jedna alebo viac zón už načasované, ukazovateľ časovača (12) v predvolenom nastavení zobrazí najkratší zostávajúci čas do konca, zobrazujúc "t" na príslušnej zóne. Zvyšok časovaných zón zobrazí na ich príslušných ukazovateľoch zón blikajúcu desiatinnú bodku. Pri stlačení posuvníka inej časovanej zóny, časovač zobrazí zostávajúci čas tejto zóny po dobu niekoľkých sekúnd a jeho ukazovateľ bude zobrazovať striedavo svoju úroveň výkonu a "t".

Zmena naprogramovaného času.




Pre úpravu naprogramovaného času, stlačte posuvník (2) časovanej zóny. Potom bude možné čítať a meniť čas.

Prostredníctvom senzorov  (10) a  (11) môžete upraviť naprogramovaný čas.

Odpojenie hodín


: Ak chcete zastaviť hodiny pred vypršaním naprogramovaného času, môžete to jednoducho vykonať nastavením ich hodnoty na "--".




- 1 Vyberte požadovanú dosku.


- 2 Nastavte hodnotu hodín na "00" pomocou senzora  (10). Hodiny sú zrušené. To možno tiež uskutočniť rýchlejšie tým, že súčasne stlačíte senzory  (10) a  (11).

FUNKCIA RIADENIE VÝKONU

Niektoré modely sú vybavené funkciou obmedzenia výkonu (Riadenie výkonu). Táto funkcia umožňuje celkový výkon generovaný varnou doskou nastaviť na rôzne hodnoty zvolené užívateľom. Aby ste to mohli urobiť, v prvej minúte po pripojení varnej dosky do elektrickej siete je možné vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

- 1 Stlačte dotykové tlačidlo  (11) po dobu tri sekundy. Na ukazovateli časovača (12) sa zobrazia písmená PL.

- 2 Stlačte dotykové tlačidlo uzamknutia  (6). Objavia sa jednotlivé hodnoty výkonu, na ktoré môže byť obmedzený výkon varnej dosky a tie možno zmeniť pomocou senzorov  (11) a  (10).

- 3 Akonáhle ste vybrali hodnotu, opäť stlačte dotykové tlačidlo uzamknutia  (6). Varná doska bude obmedzená na zvolenú hodnotu výkonu.

Ak chcete znova zmeniť hodnotu, je nutné varnú dosku odpojiť a potom ju znova po niekoľkých sekundách zapojiť. Vtedy budete opäť môcť vstúpiť do menu obmedzenia výkonu.

Zakaždým, keď sa zmení úroveň výkonu varnej dosky, obmedzovač výkonu bude počítat celkový výkon generovaný varnou doskou. Ak dosiahnete celkový limit výkonu, dotykové ovládanie neumožní zvýšiť úroveň výkonu danej varnej platničky. Varná doska pípne a ukazovateľ výkonu (3) začne blikať na úrovni, ktorá nemôže byť prekročená. Ak budete chcieť prekročiť túto hodnotu, bude nutné znížiť výkon ostatných platničiek. Niekedy nebude stačiť znížiť inú platničku o jenu úroveň, pretože to závisí od výkonu každej varnej platničky a úrovne, ktorá je na nej nastavená. Je možné, že pre zvýšenie úrovne veľkej varnej

platničky bude potrebné vypnúť niekoľko menších.

Ak používate rýchle zapnutie pri funkcii maximálneho výkonu a uvedená hodnota je nad hodnotou stanoveného limitu, platnička bude nastavená na maximálnu možnú úroveň. Varná doska pípne a uvádzaná hodnota výkonu dvakrát klikne na ukazovateli (3).

ŠPECIÁLNE FUNKCIE: CHEF

Tieto funkcie majú predvolené úrovne výkonu na uľahčenie varenia a dosiahnutie vynikajúcich výsledkov, keďže teplotu nádoby nepretržite ovládajú snímače. Po dosiahnutí cieľovej teploty funkcie sa teplota udržiava automaticky bez potreby zmeny úrovne výkonu.

Funkcie Chef fungujú správne s panvicami s rovnakou feromagnetickou plochou na dne panvice, akú má varná zóna. Okrem funkcií s vysokou teplotou (nad 100 °C) musia mať panvice rovné, rovnomerné dno (najlepšie sendvičového typu) ako na obrázku 27.

Obr. 27

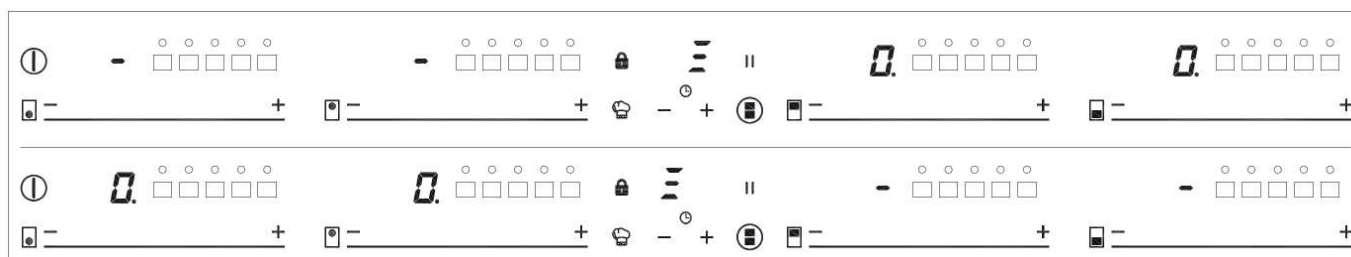


Na zabezpečenie správnej prevádzky týchto funkcií je dôležité, aby panvica a varná zóna neboli horúce už od začiatku procesu.

Ďalšie informácie o vhodných panviciach (rajnice, panvice, grily atď.) nájdete na webovej stránke Teka.

Dotykové ovládanie má špeciálne funkcie, ktoré pomáhajú užívateľovi variť prostredníctvom CHEF snímača

Obr. 28



(16). Tieto funkcie sú k dispozícii v závislosti od modelu. Pre aktiváciu špeciálnej funkcie v zóne:

1 Najprv ju zvolíte; následne na indikátore stavu napájania (3) sa aktivuje desatinná čiarka (4).

2 Teraz kliknite na snímač CHEF (16). Následným opätovným stláčaním po jednom prejdete všetky funkcie CHEF ktoré sú k dispozícii pre každú zónu. Aktivácia týchto funkcií bude zobrazená zodpovedajúcimi led diódami (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) a (23).

Ak kedykoľvek chcete zrušiť aktívnu špeciálnu funkciu, pre výber sa dotknite snímača kurzora "posuvníka" (2) príslušnej zóny. Rozsvieti sa desatinná čiarka (4) Indikátora napájania (3). Potom sa znova dotknite kurzora "posuvníka" (2) pre nastavenie novej úrovne výkonu alebo vypnutie zóny, alebo si môžete zvoliť inú špeciálnu funkciu opätovným dotykem snímača CHEF (16).

FUNKCIA KEEP WARM

Táto funkcia automaticky nastaví vhodnú úroveň výkonu pre udržanie vareného jedla horúcim.

Pre aktiváciu, zvolte varnú dosku a stlačte CHEF snímač (16), kým sa nerozsvieti led (17) umiestnený na ikone . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA MELTING

Táto funkcia udržiava nízku teplotu

varnej zóny. Je ideálna pre rozmrazovanie potravín alebo pomalé rozpúšťanie iných druhov potravín, ako sú čokoláda, maslo atď. Pre aktiváciu, zvolte varnú dosku a stlačte CHEF snímač (16), kým sa nerozsvieti led (18) umiestnený na ikone . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA SIMMERING

Táto funkcia umožňuje variť na pomalom ohni.

Akonáhle jedlo začne vriieť, umožníte túto funkciu jej výberom na varnej doske a stlačte CHEF snímač (16), kým sa nerozsvieti led (19) umiestnený na ikone . Ak bola funkcia aktivovaná, na ukazovateli napájania sa objaví symbol (3) .

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA QUICK BOILING (v závislosti od modelu)

Táto funkcia umožňuje automatické riadenie vrenia, čo je veľkým prínosom pre varenie cestovín, ryže, vajcia, preváranie niektorých jedál, atď. Je k dispozícii len pre zóny, kde sa zobrazí symbol .

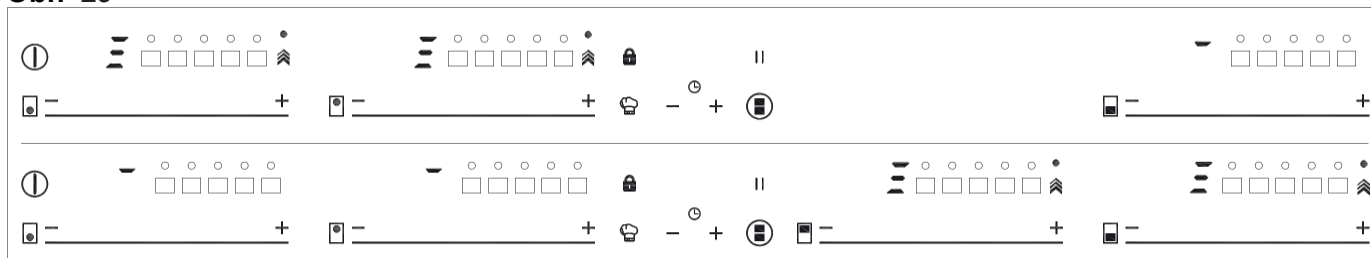
Vlastnosti potrebného riadu

Pre správne fungovanie funkcie Quick Boiling je potrebné použiť riad, ktorý spĺňa nasledujúce predpoklady:

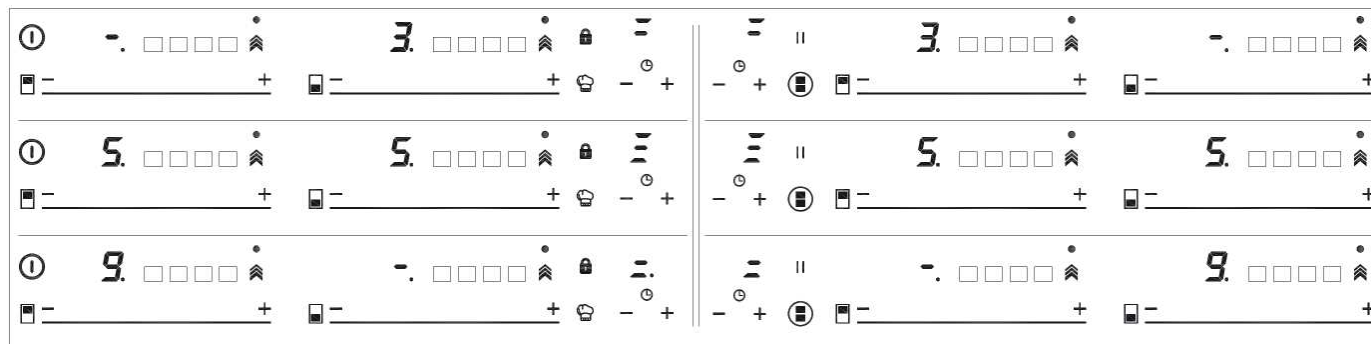
- Veľkosť dna musí byť čo možno najbližšie k priemeru dosky.

- **BEZ POKRIEVKY.**

Obr. 29



Obr. 30




- Musí byť naplnená **viac ako do polovice svojej kapacity vodou izbovej teploty** (nikdy nepoužívajte ohriatu alebo horúcu vodu).


Nedodržanie týchto podmienok bude narušať správnu kontrolu varu.



UPOZORNENIE: nepoužívajte túto funkciu na iný účel, ako je prevarenie vody. Nikdy nepoužívajte olej, môže to viesť k prehriatiu a môže vzniknúť požiar.

Aktivácia funkcie

Pre aktiváciu funkcie, zvolte varnú dosku a stlačte CHEF snímač (16), kým sa nerozsvieti led (20) umiestnený na ikone .

Akonáhle je táto funkcia aktivovaná, na indikátore napájania (3) a indikátore časovača (12) sa objaví znamenie ; objaví sa pohybujúci segment, čo znamená, že varenie je pod kontrolou systému.

Keď systém zistí, že voda začína vriieť, ozve sa prvé pípnutie. Využite túto príležitosť a pripravte svoje jedlo pre varenie alebo pečenie podľa potreby.

Po 30 sekundách sa ozve druhé pípnutie; ak ste to ešte nevykonali, je čas naliať jedlo do hrnca.

Po druhom pípnutí systém pre vás aktivuje časovač a stopky, takže si môžete určiť, ako dlho je potrebné

jedlo variť.

Po 30 sekundách po aktivácii stopiek, tretie pípnutie upozorní na to, že od tejto chvíle, systém znížil dodávaný výkon s cieľom udržať jemné a trvalé vrenie. Časovač zostane aktívny až do konca varenia.

V prípade potreby môžete zakázať časovač a nastaviť čas pre odpočítavanie a automatické vypnutie dosky (pozri odsek Funkcia časovača).



Vypnutie funkcie

Funkciu môžete prepísať kedykoľvek vypnutím dosky, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA SLIDE COOKING (v závislosti od modelu)

Táto funkcia umožňuje rozdeliť flexibilnú zónu do troch oblastí (pozrite obr. 31) a aktivuje vopred definovanú konfiguráciu výkonu. Umožňuje presúvať nádobu z jednej oblasti do druhej, na varenie s výkonom priradeným jednotlivým zónam.

Ak ju chcete aktivovať, je potrebné najprv aktivovať funkciu „Flex Zone“ (pozrite časť „Funkcia Flex Zone“).

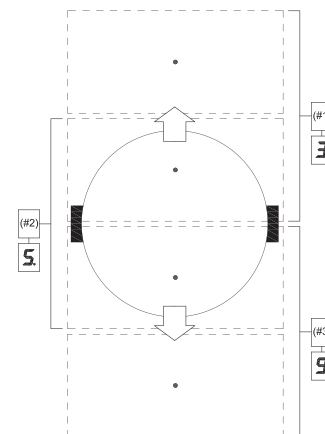
Potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16) , kým sa nerozsvietia LED indikátory (29) na ikone . Prítom indikátory výkonu (3) znázorňujú tri segmenty (pozrite obr. 29) a označujú tak, že teraz môžete umiestniť

nádobu.

Keď sa nádoba umiestni, automaticky sa v indikátoroch výkonu (3) objaví úroveň výkonu: pre zónu #1 je úroveň výkonu 3, pre zónu #2 je úroveň výkonu 5 a pre zónu #3 je úroveň výkonu 9 (pozrite obr. 31 a 30).



Ak chcete funkciu deaktivovať, je potrebné stlačiť kurzor „posúvača“ (2) v polohe „0“.


Obr. č.31



FUNKCIA GRILOVANIA

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na varenie na grile.




Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16) , kým sa nerozsvieti LED indikátor (22) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby.

Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak  a zaznie upozornenie používateľa, že musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA VYPRÁŽANIE NA PANVICI




Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na vyprážanie s malým množstvom oleja alebo na restovanie.

Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16) , kým sa nerozsvieti LED indikátor (23) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak  a zaznie upozornenie používateľa, že musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA FRITOVANIE

Touto funkciou sa nastaví automatické riadenie výkonu vhodné na vyprážanie s dostatočným množstvom oleja.




Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16) , kým sa nerozsvieti LED indikátor (24) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak  a zaznie upozornenie používateľa, že musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA CONFIT

Touto funkciou sa nastaví



automatické riadenie výkonu vhodné na konfitovanie.

Na jej aktiváciu vyberte platňu, a potom stlačte snímač ŠÉFKUCHÁR (16) , kým sa nerozsvieti LED indikátor (25) na ikone . Po aktivovaní funkcie sa na indikátore výkonu (3) zobrazí pohyblivý segment, ktorý ukazuje, že varenie je vo fáze predohrevu nádoby. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore (3) zobrazí znak  a zaznie upozornenie používateľa, že musí vložiť potraviny.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím platne, zmenou úrovne výkonu alebo výberom inej špeciálnej funkcie.

FUNKCIA POACHING


Táto funkcia nastavuje automatické riadenie výkonu vhodné na vyprážanie jedál pri strednej teplote. Ideálne na vyprážanie zemiakov, pri príprave španielskej omelety.


Pre jeho aktiváciu vyberte varnú dosku a postupne stláčajte senzor CHEF , kým sa nerozsvieti LED (26) nad ikonou . Akonáhle je funkcia aktivovaná, na indikátore napájania (3) sa objaví pohyblivý segment, ktorý označuje, že systém je vo fáze predhrievania zásobníka. Po dokončení tejto fázy sa na indikátore napájania (3) objaví a zaznie akustický signál, ktorý označuje, že užívateľ musí pridať jedlo.

Funkciu môžete kedykoľvek potlačiť vypnutím varnej dosky, úpravou úrovne výkonu alebo zvolením inej špeciálnej funkcie.


FUNKCIA FLEX ZONE

Prostredníctvom tejto funkcie je možné povoliť súčasné fungovanie dvoch varných zón, vybrať úroveň výkonu a aktivovať funkciu časovača pre obidve zóny.

Pre aktiváciu tejto funkcie stlačte senzor  (14). Následne sa rozsvieti desiatinná bodka (4) prepojených dosiek a na ukazovateľoch výkonu (3) sa zobrazí hodnota "0". Na Indikátore časovača (12) sa zobrazia tri segmenty indikujúce aktivované

zóny. V prípade, že váš model disponuje s viacerými "Flex Zone"-ami, pred priradením výkonu pre zvolenú zónu požadovanú možnosť môžete vybrať stlačením senzora  (14). Budete mať niekoľko sekúnd na vykonanie ďalšej operácie; inak funkcia bude automaticky zakázaná. (pozri Obr. č. 7)

Po výbere „Flex Zone“, môžete priradiť úroveň výkonu dotykom niektorého z kurzorov "posuvníkov" (2) jednej z prepojených zón. Výkonový stupeň a jeho variácie sú súčasne zobrazené na ukazovateľoch výkonu (3) oboch zón.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, znova sa dotknite senzora  (14). Ak je funkcia vypnutá, úroveň výkonu a funkcie priradených príslušných zón sú vymazané.

FUNKCIA BEZPEČNOSTNÉHO VYPNUTIA

Ak sa kvôli poruche jedna alebo viaceré varné zóny nezapnú, spotrebič sa po nastavenom časovom období (pozri tabuľku 1) automaticky vypne.


Tabuľka 1

Zvolená úroveň výkonu	MAXIMÁLNY PREVÁDZKOVÝ ČAS (v hodinách)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 alebo 5 minút , očistené na úrovni 9 * Podľa modelu

Ak je aktivovaná funkcia bezpečnostného vypnutia, v znaku teploty skleneného povrchu je zobrazená 0, ak pre používateľa neexistuje riziko, alebo je tam zobrazené písmeno H, ak existuje riziko popálenia.


 Ovládací panel vyhrievacích oblastí zachovávajte vždy čistý a

suchý.

 **V prípade prevádzkových problémov alebo nehôd, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke, spotrebič odpojte a obráťte sa na technický servis.**

NÁVRHY A ODPORÚČANIA

- * Používajte hrnce a panvice s hrubým a úplne rovným dnom.
- * Hrnce a panvice neposúvajte po skle, pretože ho môžu poškrabať.
- * Aj keď sklo znesie údery veľkými hrncami a panvicami bez ostrých okrajov, snažte sa vyhnúť sa im.
- * Aby ste sa vyhlí poškodeniu keramického skla, neťahajte nádobu po skle a ich spodky zachovávajúte v čistote a dobrom stave.
- * Odporúčané priemery dna hrnce (Pozri dokument "Technické údaje" dodávaný spolu s výrobkom).

 **Snažte sa nevysypať či nevyliat' cukor alebo výrobky obsahujúce cukor na sklo, pretože ak je povrch horúci, cukor ho môže poškodiť.**

ČISTENIE A ÚDRŽBA


Aby bol spotrebič v dobrom stave, hneď po vychladnutí ho vyčistite vhodnými prostriedkami a nástrojmi. Čistenie tak bude jednoduchšie a zabránite usadzovaniu nečistôt. Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani nástroje, ktoré môžu poškrabať povrch, ani parné čističe.


Ľahké nečistoty, ktoré nie sú prilepené k povrchu, možno vyčistiť vlhkou handrou s jemným čistiacim prostriedkom alebo teplou mydlovou vodou. Na silnejšie flaky alebo masť použite špeciálny čistič pre keramické varné platne a postupujte podľa pokynov uvedených na jeho obale. Nečistoty, ktoré pevne držia na povrchu kvôli tomu, že sa opakovane pripálili, možno odstrániť pomocou škrabky s čepeľou.

Malé zmeny farby sú spôsobené hrncami a panvicami, na ktorých spodkoch sa nachádzajú suché zvyšky masť, alebo v dôsledku

masť medzi sklom a nádobou počas varenia. Možno ich odstrániť niklovou škrabkou pomocou vody alebo špeciálnym čističom na keramické varné platne. Plastové predmety, cukor alebo jedlo obsahujúce veľa cukru, ktoré sa prítavilo na povrch, je nutné okamžite odstrániť škrabkou.

Kovové šmuhy sú spôsobené ťahaním d kovových hrncov a panvic po skle. Možno ich odstrániť dôkladným vyčistením špeciálnym čističom na varné platne z keramického skla (napr. Vitroclen), aj keď možno bude potrebné tento postup niekoľkokrát zopakovať.


 **Nádoba sa môže prilepiť na sklo v dôsledku toho, že došlo k roztaveniu predmetu medzi nimi. Nesnažte sa zdvihnúť hrniec, kým je varná zóna studená! Môže dôjsť k rozbitiu skla.**

 **Nestúpajte na sklo ani sa oň neopierajte, pretože sa môže rozbiť a spôsobiť poranenie. Nepoužívajte sklo ako povrch na odkladanie predmetov.**

Výrobca vyhradzuje právo uskutočňovať zmeny vo svojich príručkách, ktoré považuje za nutné alebo užitočné, bez vplyvu na základné funkcie spotrebiča.

INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Symbol  na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok sa nesmie zlikvidovať ako bežný komunálny odpad. Tento výrobok sa musí odovzdať v recyklačnom zbernom stredisku pre elektrické a elektronické zariadenia. keď zaistíte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správne, neznečistíte životné prostredie a nepoškodíte verejné zdravie, čo sa môže stať v prípade jeho nesprávnej likvidácie. Podrobnejšie informácie o recyklačii tohto výrobku vám poskytne miestny úrad, zberné suroviny alebo predajňa, kde ste tento výrobok zakúpili.

Použitý obalový materiál je ekologický a možno ho celý zrecyklovať. Plastové prvky sú označené značkami >PE<, >LD<, >EPS< atď. Obalové materiály zlikvidujte ako komunálny odpad do zbernej nádoby.

Naplnenie s Energetickej účinnosti strane spotrebiča:

-Spotrebič bol testovaný v súlade s normou EN 60350-2 a získané hodnoty, v Wh/kg, je k dispozícii v typovom štítku spotrebiča.

Tieto rady vám pomôžu ušetriť energiu pri každom varení:

- * Keď je to možné, vždy používajte pokrievku vhodnú pre danú nádobu. Pri varení bez pokrievky sa minie viac energie.
- * Používajte nádoby s plochým dnom a vhodnými priermi základne, aby zodpovedali varnej zóne. Výrobcovia nádob zvyčajne uvádzajú priemer nádoby, ktorý je väčší než priemer základne.
- * Keď pri varení používate vodu, používajte menšie množstvá, aby sa zachovali vitamíny a minerály v zelenine a nastavte minimálnu úroveň výkonu, ktorá umožňuje zachovať varenie. Vysoká úroveň výkonu nie je potrebná a plytvá energiou.
- * Používajte malé nádoby s malými množstvami jedla.

AK NIEČO NEFUNGUJE

Skôr ako zavoláte technický servis, uskutočnite kroky uvedené nižšie.

Spotrebič nefunguje:

Skontrolujte, či je zapojený napájací kábel.

Indukčné zóny neprodukujú teplo: Nádoba nie je vhodná (nemá feromagnetické dno alebo je príliš malá). Skontrolujte, či dno nádoby priťahuje magnet alebo použite väčšiu nádobu.

Pri začatí varenia v indukčných zónach počuť hučanie:

Pri nádobách, ktoré nie sú veľmi hrubé alebo nie sú vytvorené z jedného kusu, je hučanie následkom prenosu energie priamo na dno nádoby. Hučanie nie je porucha, no ak mu chcete zabrániť, trochu

znížte výkon alebo použite nádobu s hrubším dnom a/alebo vyrobenú z jedného kusu.

Dotykové ovládanie sa nerozsvieti alebo napriek tomu, že svieti, nereaguje:

Nezvolili ste žiadnu varnú zónu. Pred použitím dotykového ovládania vyberte varnú zónu.

Na snímačoch a/alebo vašich prstoch je vlhkosť. Povrch dotykových ovládačov a/alebo svojich prstov zachovávajúte vždy čistý a suchý. Je aktivovaná funkcia Zámok. Odomknite ovládacie prvky.

Pri varení počuť zvuk ventilátora, ktorý pokračuje aj po ukončení varenia:

Indukčné zóny sú vybavené ventilátorom, ktorý chladí elektroniku. Pracuje, len keď sú elektrické obvody horúce. Bez ohľadu na to, či je varná platňa zapnutá alebo nie, sa po vychladnutí obvodov znovu zastaví.

Na indikátore výkonu varnej platne sa zobrazí symbol :

Indukčný systém nenašiel na varnej doske hrniec či panvicu alebo sú nevhodného typu.

Varná platňa sa vypne a správa C81 alebo C82 sa zobrazí na indikátore:

Nadmerná teplota v elektronike alebo na skle. Chvíľu počkajte, kým elektronika vychladne, alebo snímte hrniec či panvicu, aby mohlo sklo vychladnúť.

Na indikátore jednej varnej platne sa zobrazí C85: Použitý hrniec alebo panvica sú nevhodného typu. Vypnite varnú dosku, znovu ju zapnite a skúste to s iným hrncom či panvicou.

Prístroj sa vypne a na indikátoroch výkonu sa objaví hlásenie C90 (3):


Dotyková oblasť zisťuje prikrytie snímača (1) zapnutia/vypnutia a neumožňuje zapnutie varnej dosky. Odstráňte možné predmety alebo tekutiny, ktoré sú v kontakte s povrchom ovládania, vyčistite a vysušte, kým hlásenie nezmizne.


Prístroj sa vypne a na indikátoroch výkonu sa objaví hlásenie C91 (3):


Dotyková oblasť zisťuje prikrytie snímača zastavenia a spustenia


(6) a neumožňuje ovládanie varnej dosky. Odstráňte prípadné predmety alebo kvapaliny v styku s povrchom dotykového ovládania, vyčistite a osušte, potom dvakrát stlačte snímač zastavenia a spustenia (6) na odstránenie správy a vráťte sa k normálnej prevádzke.


Zasady bezpieczeństwa moduł indukcyjny:


 **Forsiktig.** W przypadku rozbicia lub pęknięcia powierzchni płyty należy ją natychmiastowo odłączyć od źródła zasilania w celu wyeliminowania możliwości porażenia prądem elektrycznym.


 Urządzenie to nie jest zaprojektowane do działania za pośrednictwem zewnętrznego programatora (niestanowiącego integralnej części urządzenia) lub zdalnego systemu sterowniczego.


 Nie należy używać odkurzacza parowego do czyszczenia urządzenia.


 **Ostrzeżenie.** Urządzenie i jego zewnętrzne części mogą nagrzewać się podczas działania. Należy unikać dotykania elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu płyty, chyba że znajdują się pod nadzorem.


 Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku lat ośmiu lub starsze, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, psychicznych czy innych, niedysponujące doświadczeniem w obsłudze urządzenia lub go nieznające **JEDYNI** pod nadzorem lub po zapoznaniu ich z urządzeniem i upewnieniu się, że rozumieją ryzyko, jakie pociąga za sobą jego obsługa. Czyszczenie i konserwacja ze strony użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.


 Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.


 **Ostrzeżenie.** Pozostawienie płyty podczas gotowania przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne, gdyż może dojść do powstania ognia. **NIGDY** nie należy próbować gasić płomienia wodą! Jeśli dojdzie do powstania płomienia, należy odłączyć urządzenie i zdusić go przy użyciu pokrywki, talerza lub koca.


 Nie pozostawiać żadnych przedmiotów w obrębie obszarów grzewczych płyty. Unikać potencjalnego ryzyka pożaru.


 Generator indukcyjny spełnia obowiązujące normy europejskie. Niemniej jednak zaleca się, by osoby z urządzeniami wspomagającymi pracę serca typu stymulator skonsultowały się z lekarzem, a w przypadku wątpliwości, nie używały obszarów indukcyjnych.

 Na powierzchni płyty nie powinno umieszczać się metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.

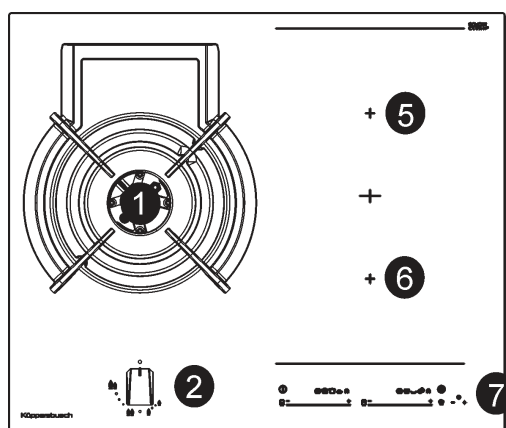
 Po zakończeniu używania odłącz zawsze płytę grzewczą, nie wystarczy jedynie odsunąć naczynia. W przeciwnym razie mogłoby dojść do niepożądanego włączenia płyty, gdy zostanie na niej ustawione przypadkowo inne naczynie podczas okresu wykrywania naczynia. Unikaj możliwych wypadków!

 Aby uzyskać prawidłowe czyszczenie, zapoznaj się z instrukcją czyszczenia.

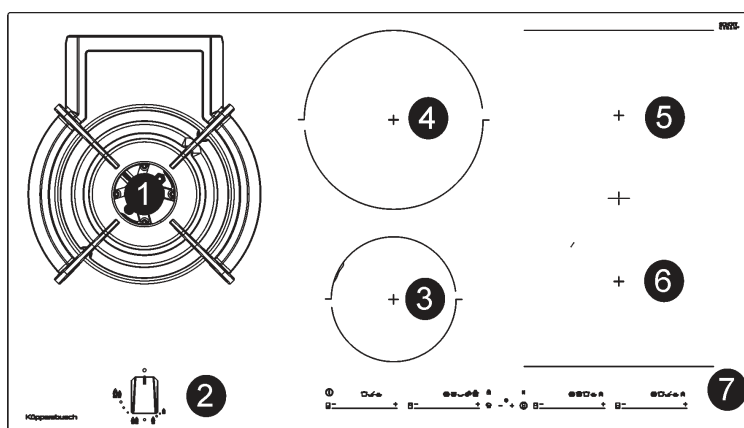
 **UWAGA!** Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania krótkotrwała musi być stale nadzorowane.

 **OSTRZEŻENIE!** Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane zmianami na produkcie lub jego elementach podczas instalacji. Instalator jest odpowiedzialny za wszelkie uszkodzenia lub awarie powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu lub instalacji. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń powstałych w wyniku instalacji produktu, skontaktować się z autoryzowanym instalatorem.

KIG6850.0SR



KIG9850.0SR



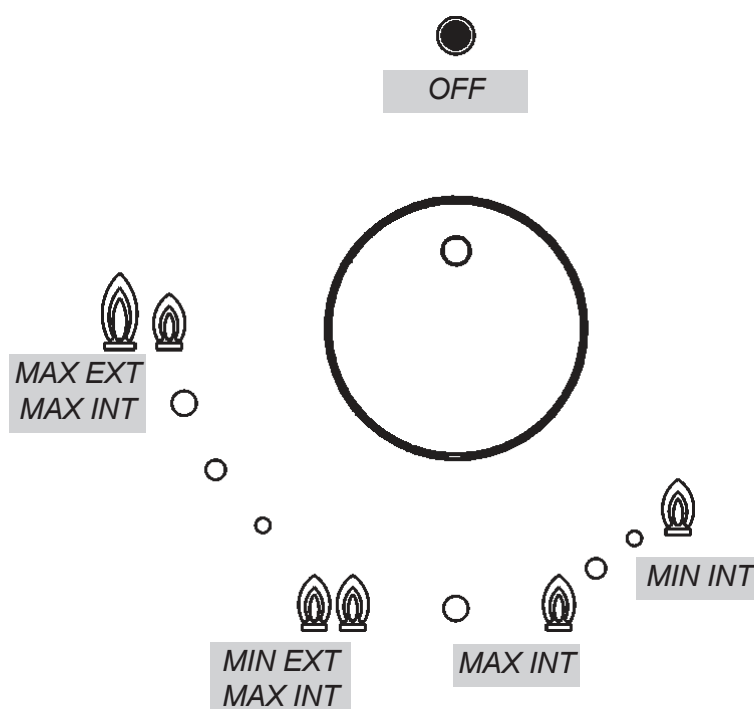
1	Ultra szybki palnik gazowy DUAL	6000 W
2	Pokrętło kontroli palnika	
3	Indukcja elektrycznego elementu grzewczego Ø 15,0 cm	1200/1600 W
4	Indukcja elektrycznego elementu grzewczego Ø 21,5 cm	2100/3000 W
5	Indukcja elektrycznego elementu grzewczego flex 22.8x20.0 cm	1750/2000 W
6	Indukcja elektrycznego elementu grzewczego flex 22.8x20.0 cm	1750/2000 W
7	Dotykowy ovládač	

Pozor: toto zariadenie bolo vyvinuté na používanie v domácom prostredí.

DUAL

Rys. 22

Arzatoare	Ø Vas (cm)
DUAL total	22 ÷ 30
DUAL central	12 ÷ 16



PALNIK „DUAL”

niezależna regulacja korony wewnętrznej i zewnętrznej (w rzeczywistości jest to podwójny palnik sterowany jednym pokrętkiem), wiele możliwości zastosowania dzięki możliwości zapalenia tylko płomienia wewnętrznego lub całego palnika (jednocześnie płomień wewnętrzny i zewnętrzny).

ZAPALENIE I FUNKCJONOWANIE PALNIKA „DUAL”

Przed zapaleniem płomienia położyć garnek na palniku.

Mimo, iż palnik „DUAL” (Rys. 22) jest sterowany jednym pokrętkiem, może działać na dwa różne sposoby.

A) - Funkcjonowanie palnika w trybie całkowitym:

rozpoczynając od ustawienia palnika w pozycji zamkniętej • wcisnąć pokrętło, jednocześnie przekręcając je w lewo aż do momentu, gdy znacznik pokrywa się z oznaczeniem maksymalnego dostarczania gazudzięki czemu oba płomienie palą się w sposób maksymalny.

Przy płonącym palniku przytrzymać pokrętło wciśnięte przez kilka sekund, aż do momentu, gdy urządzenie będzie automatycznie utrzymywać płonący palnik. Teraz można regulować intensywność płomieni przekręcając pokrętło w lewo (z ustawienia maksymalnego płomienia wewnętrznego i zewnętrznego) na pozycję maksymalnego płomienia wewnętrznego i minimalnego płomienia zewnętrznego. Aby zgasić palnik należy przekręcić pokrętło w prawo, ustawiając znacznik na symbolu • zamknięcia.

B) - Funkcjonowanie w trybie „tylko płomień wewnętrzny”:

po zapaleniu palnika i ustawieniu, zgodnie z wcześniejszymi wskazówkami, płomienia wewnętrznego na maksymalną intensywność, a płomienia zewnętrznego na intensywność minimalną, przekręcić pokrętło w lewo, aż do momentu, gdy będzie wyczuwalny lekki skok, po którym płomień wewnętrzny ustawia się na maksimum, a zewnętrzny gaśnie. Przekręcając pokrętło dalej w lewo, płomień wewnętrzny ustawia się na minimalną intensywność.

Gaszenie:

aby zgasić palnik należy przekręcić pokrętło w prawo, ustawiając znacznik na symbolu • zamknięcia.

UWAGA!

podczas użytkowania płyty kuchennej gazowej wydzielane jest ciepło oraz wilgoć. Pomieszczenie, w którym zainstalowane zostało urządzenie powinno posiadać odpowiednią (zgodną z wymogami Prawa Budowlanego) wentylację nawiewno – wywiewną np. grawitacyjną (rys. 2). W przypadku zastosowania wentylacji mechanicznej pomieszczenie musi spełniać wszystkie wymagania dla tego typu wentylacji uregulowane przepisami Prawa Budowlanego (rys. 3 i 4).

PŁYTA PODPALNIKOWA

Okresowo myć gorącą płytę, emaliowane ruszty, emaliowane pokrywy palników „A”, „B” i „C” oraz korony palników „T” (patrz rys. 7-8) w letniej wodzie z mydłem. Należy także czyścić zapalacz iskrowy „AC” oraz zabezpieczenie przeciwwywpywowe gazu „TC” (patrz rys. 8). Wyczyścić je delikatnie za pomocą pędzelka nylonowego jak pokazano na rysunku (patrz rys. 6) i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Nie myć w zmywarce. Czyścić elementy płyty kuchennej, gdy już ostygły. Unikać trwałego oddziaływania na powierzchnie emaliowane octu, kawy, słonej wody, soku cytrynowego oraz pomidorowego – ryzyko odbarwienia emalii. Nie należy czyścić za pomocą metalowych gąbek ściernych, środków ściernych w proszku lub żrących aerozoli.

UWAGI:

Przed zamontowaniem wyczyszczonych elementów płyty kuchennej:

- **Upewnić się, czy otwory korony palnika „T” (rys. 8) są drożne.**

- **Sprawdzić, czy emaliowane pokrywy palników „A – B - C” (rys. 7- 8) zostały prawidłowo / stabilnie zamocowane.**

- **Uchwyt na kubek musi być umieszczony w specjalnych kołkach centrujących (lub**

na profilu aluminiowym, jeśli występuje). Weryfikacja doskonałej stabilności.

- **Sprawdzić, czy zawory otwierają i zamykają się z łatwością. W przeciwnym wypadku należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.**

- **Nie zaleca się czyścić płyty kuchennej za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.**

INFORMACJE TECHNICZNE PRZEZNACZONE DLA OSÓB WYKONUJĄCYCH INSTALACJĘ

Instalacja, wszelkie czynności regulacyjne, zmiany oraz czynności konserwacyjne wymienione w tej części powinny być wykonywane wyłącznie przez osoby do tego uprawnione. Całość urządzenia należy prawidłowo zainstalować, zgodnie z obowiązującymi przepisami i instrukcjami producenta. Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia osób i zwierząt oraz uszkodzenie mienia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Podczas eksploatacji płyty jej zabezpieczenia oraz automatyczne przyrządy regulacyjne mogą być poddawane modyfikacjom wyłącznie przez producenta lub autoryzowanego sprzedawcę.

MONTAŻ PŁYTY W BLACIE KUCHENNYM

Po rozpakowaniu opakowania zewnętrznego i rozpakowaniu części będących luzem, należy upewnić się czy urządzenie jest kompletne. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia i zwrócić się do specjalisty.

Części opakowania (karton, woreczki plastikowe, styropian, gwoździe...) nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie.

Należy wyciąć w blacie kuchennym prostokątny otwór do założenia płyty o wymiarach wskazanych na rys. 10, zachowując konieczny odstęp od obiektów sąsiadujących.

Urządzenie sklasyfikowano w klasie 3., dlatego podlega ono wszystkim normom odnoszącym się do tego typu urządzeń.

MOCOWANIE PŁYTY

Płyta została wyposażona w specjalną uszczelkę, zapobiegającą przedostawaniu się płynów pod płytę.

Aby założyć prawidłowo uszczelkę, należy dokładnie wykonać poniższe zalecenia:

- zdjąć wszystkie ruchome części z płyty.

-Przeciąć uszczelkę na 4 części odpowiadające długościom krawędzi płyty.

-Odwrócić płytę, ułożyć odpowiednio uszczelkę „E” częścią klejącą pod krawędzią płyty (rys. 5), tak aby zewnętrzna strona uszczelki idealnie dotykała zewnętrznej krawędzi płyty. Końcówki pasków uszczelki należy ułożyć w taki sposób, aby stykały się z sobą, lecz nie nachodziły na siebie.

- Aby uniknąć jakichkolwiek nieprawidłowości w funkcjonowaniu płyty, należy pod płytą zamontowaną w blacie umieścić panel drewniany (separator) w odległości 120 mm od górnej części płyty i przykręcić go za pomocą śrub (rys. 10).

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

Informuje się instalatora urządzenia, iż może ono zostać zainstalowane z tylko jedną ścianką boczną (z prawej lub z lewej strony płyty), o wysokości przekraczającej wysokość płyty kuchennej, umieszczoną w odległości minimalnej przedstawionej na rysunku 9. Ponadto ściana znajdująca się z tyłu oraz powierzchnie przyległe i otaczające płytę powinny wytrzymywać temperatury o 90 °C. Klej łączący laminat z meblem powinien wytrzymywać temperaturę co najmniej 150 °C, aby pokrycie się nie odkleiło. Instalacja urządzenia powinna przebiegać zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm. Omawiana płyta nie jest podłączona do urządzeń odprowadzających produkty

spalania. Dlatego też powinna zostać podłączona zgodnie z wyżej wymienionymi normami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na poniższe zalecenia z zakresu wentylacji oraz wietrzenia pomieszczeń

WENTYLACJA POMIESZCZEŃ

Pomieszczenie, w którym urządzenie jest zainstalowane, powinno być systematycznie wentylowane, co zapewni prawidłowe działanie płyty. Niezbędna ilość powietrza zależy od spalania gazu oraz od istniejącej wentylacji pomieszczenia, którego kubatura nie może być niższa niż 20 m³. Powietrze powinno napływać w sposób naturalny poprzez stałe otwory wykonane w ścianach wentylowanego pomieszczenia, wychodzące na zewnątrz, o minimalnym przekroju równym 100 cm² (zobacz rys. 2). Te otwory powinny być wykonane w taki sposób, aby zawsze były drożne. Dozwolona jest również wentylacja pośrednia wykorzystująca przepływ powietrza z pomieszczeń przyległych do wentylowanego, jeżeli bezwzględnie zachowane są zalecenia obowiązujących norm.

UMIEJSCOWIENIE I WIETRZENIE

Urządzenia do gotowania na gazie powinny zawsze odprowadzać produkty spalania poprzez odciągi połączone z kominami, kanałami dymowymi lub wychodzące bezpośrednio na zewnątrz (zobacz rys. 3). W przypadku, gdy nie ma możliwości zamontowania okapu odciągającego, na oknie lub na ścianie oddzielającej pomieszczenie od zewnątrz można zainstalować (zachowując bezwzględnie wszelkie zalecenia norm obowiązujących w zakresie wentylacji pomieszczeń) wentylator, który powinien być włączany razem z urządzeniem (zobacz rys. 4).

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem płyty należy się upewnić, czy dane na tabliczce znamionowej umieszczonej na dole urządzenia są zgodne z danymi charakteryzującymi sieć dystrybucji gazu. Wydrukowany w niniejszej instrukcji rysunek przedstawiający tabliczkę znamionową oraz sama tabliczka umieszczona na dole urządzenia informują o jego warunkach regulacji: rodzaj gazu oraz ciśnienie robocze.

Jeżeli gaz jest dostarczany z instalacji gazowej, urządzenie należy podłączyć do instalacji doprowadzającej gaz:

- przy pomocy sztywnego, metalowego przewodu rurowego, wykonanego ze stali spełniającej wymogi obowiązujących norm, którego złączki powinny być gwintowane, zgodnie z normą EN 10226.

- przy pomocy miedzianego przewodu rurowego, zgodnie z obowiązującym przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.

- przy pomocy elastycznego przewodu rurowego wykonanego ze stali nierdzewnej, wpuszczonego w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami, o maksymalnej długości 2 m i uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (na przykład z szufladami) oraz nie przechodził przez puste miejsca, w których może zostać zgnieciony.

Jeżeli gaz jest dostarczany bezpośrednio z butli, urządzenie, zasilane przez regulator ciśnienia spełniający wymogi obowiązujących norm, powinno być podłączone:

- przy pomocy miedzianego przewodu rurowego, zgodnie z obowiązującym przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.

- przy pomocy elastycznych przewodów rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej, wpuszczonych

w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami, o maksymalnej długości 2 m i uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (na przykład z szufladami) oraz nie przechodził przez puste miejsca, w których może zostać zgnieciony. Zaleca się założenie na przewód elastyczny specjalnej złączki, dostępnej w sprzedaży, która ułatwia nałożenie gumowego wężyka regulatora ciśnienia założonego na butli.

Po zakończeniu podłączenia należy sprawdzić szczelność przy pomocy roztworu mydła; nie wolno sprawdzać szczelności przy pomocy otwartego płomienia.

OSTRZEŻENIE:

- przypominamy, iż złączka wlotu gazu urządzenia ma stożkowy gwint zewnętrzny 1/2" gas, zgodnie z normami EN 10226.

Ponadto ściany oraz powierzchnie przylegające i znajdujące się w pobliżu płyty powinny wytrzymać temperatury o 90 °C.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Podłączenie do instalacji elektrycznej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi.

Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy:

- napięcie musi odpowiadać wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, a przekrój przewodu elektrycznego powinien być dobrany pod dane obciążenie, również wskazane na tabliczce.

- Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy gniazdo instalacji jest prawidłowo uziemione, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeżenie powyższych zaleceń.

W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone do instalacji

zasilania elektrycznego przy pomocy gniazda wtykowego:

-dopasować standardową wtyczkę „C” dopasowaną do obciążenia wskazanego na tabliczce znamionowej na kablu.

- Połączyć kabelki (Rys. 15) zachowując niżej przedstawione zależności:

litera L (faza) = kabelek koloru brązowego;

litera N (neutralny) = kabelek koloru niebieskiego;

symbol uziemienia (⏚) = kabelek koloru żółto-zielonego.

-Kabel zasilający powinien być ustawiony w taki sposób, aby w żadnym jego miejscu temperatura nie mogła wzrosnąć do 90 °C.

-Do podłączenia nie stosować reduktorów, przejściówek ani boczników, ponieważ mogłyby spowodować nieprawidłowe połączenia, a co za tym idzie, niebezpieczne nagrzanie.

- Po zamontowaniu urządzenia gniazdko powinno być dostępne.

W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej:

-między urządzeniem a siecią założyć wyłącznik wielobiegunowy, zwymiarowany dla tego urządzenia, o minimalnym otwarciu styków na 3 mm.

-Należy pamiętać, iż wyłącznik nie może odłączać kabla uziemienia.

-Połączenie elektryczne może być ewentualnie chronione wysokoczułym wyłącznikiem różnicowoprądowym.

Szczególnie zaleca się podłączenie odpowiedniego kabelka uziemienia, o kolorze żółto-zielonym, do prawidłowo pracującej instalacji uziemienia.

Przed dokonaniem jakichkolwiek czynności w obrębie części elektrycznej, urządzenie należy bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania elektrycznego. Jeśli instalacja wymaga wprowadzenia modyfikacji w domowej instalacji elektrycznej lub w przypadku braku kompatybilności gniazda wtykowego z wtyczką urządzenia, należy zwrócić się do wykwalifikowanego personelu, który dokona stosownych zmian.

Nasze palniki nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

ZAWORY

Regulacja „Minimum”.

- Zapalić palnik i ustawić pokrętko w pozycji „Minimum” (mały płomień, rys. 22).

- Zdemontować pokrętko „M” (rys. 13 oraz 14), które mocowane jest poprzez wsunięcie go na bolec kurka. Śruba regulacyjna natężenia przepływu może znajdować się z boku kurka (rys. 13) lub też wewnątrz bolca. W każdym przypadku dostęp do systemu regulacji uzyskuje się poprzez wprowadzenie niewielkiego śrubokrętu „D” obok kurka (rys. 13) lub w otwór „C”, znajdujący się wewnątrz bolca kurka (rys. 14).

- Śrubę regulacyjną przekręcić w prawo lub w lewo, by ustawić żądaną wielkość płomienia do pozycji „Minimum”.

Zaleca się, aby nie redukować nadmiernie płomienia. Płomień w położeniu niskiego natężenia przepływu powinien palić się w sposób ciągły i stabilny. Ponownie zamontować wszystkie komponenty w prawidłowym położeniu.

Wyżej opisana regulacja dotyczy wyłącznie gazów ziemnych E (G20). W przypadku gazu G30 lub G31 śrubę regulacyjną należy całkowicie zakręcić (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).

WYMIANA DYSZ

Palniki zostały przystosowane do różnych rodzajów gazu, należy tylko wymienić dysze na odpowiednie do danego rodzaju gazu. Fabrycznie palniki są przystosowane do gazu ziemnego E (G20). Wymiany powinien dokonać autoryzowany serwis. Aby dokonać wymiany dysz, należy zdjąć palnik (patrz punkt 9 instrukcji), (patrz: rys. 16), a następnie wymienić dyszę na nową, odpowiednią do danego typu gazu. Aby uzyskać dostęp do dyszy w ultraszybkich palnikach „A” rys. 18-19 DUAL.

Po dokonaniu zmiany dysz, technik powinien wyregulować

palniki, oraz nałożyć ponownie ewentualne plomby. Na urządzeniu należy ponadto zamienić etykiety samoprzylepne, naklejając odpowiednią do podłączonego

rodzaju gazu, do którego urządzenie zostało wyregulowane. Torebka z dyszami i etykietami zastępczymi powinna znajdować się przy urządzeniu, w innym

przypadku, należy się zgłosić do autoryzowanego serwisu. Dla wygody instalatora w dalszej części instrukcji przedstawiamy tabelę ze średnicami dysz oraz mocami dla różnych typów gazu.

Palniki		GAZ	Ciśnienie	Normalna stawka		Średnica dysz	Wydajność ciepła W		
Lp	Nazwa		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner**
14	DUAL total	G30 - BUTANO	28 - 30	436	571	2x80B+46B	3500	6000	56,4%
		G31 - PROPANO	37	429		2x80B+46B	3500	6000	
		G20 - NATURAL	20			2x125A+71A	3500	6000	
		G30 - BUTANE	37			2X78B+44B	3500	6000	
	DUAL central	G30 - BUTANO	28 - 30	58	76	46B		800	
		G31 - PROPANO	37	57		46B		800	
		G20 - NATURAL	20			71A		800	
		G30 - BUTANE	37			44B		800	

*Zgodnie z rozporządzeniem UE nr 66/2014 wprowadzającym dyrektywę 2009/125/WE, wydajność cieplna (EEgas burner) została obliczona zgodnie z normą EN 30-2-1 (ostatni przegląd G20).

TYP I PRZEKRÓJ PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH (patrz rysunek powyżej)

		TYP KABELU	Jednofazowy przewód energii 220 V ~230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Jednofazowy przewód energii (2 elementu) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Jednofazowy przewód energii (4 elementu) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~
Gaz płyta	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
Indukcyjny płyta	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm ²	
		H05 V2V2-F			5 X 1.5 mm ²

UWAGA!!!

W przypadku wymiany przewodu zasilającego serwisant musi pozostawić przewód uziemiający dłuższy niż przewody fazowe (patrz rys. 9) oraz dodatkowo zastosować się do ostrzeżeń podanych w punkcie 8.

DZIAŁANIE PODZESPOŁÓW ELEKTRYCZNYCH

RODZAJ PŁYTY	Ø (cm)	Ø garnek jest zalecany (minimum w cm.)	MOC (W)	*EC _{coccióneléctrica} Wh/kg
Indukcyjny element grzejny	15,0	10	1200/1600	182,1
Indukcyjny element grzejny	21,5	13	2100/3000	178,7
Indukcja elektrycznego elementu grzewczego flex. 22,8X20,0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6
Indukcja elektrycznego elementu grzewczego flex. 22,8X20,0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6

*ECgotowanie elektryczne: Zużycie energii na kg, obliczone zgodnie z Rozporządzeniem (UE) 66/2014.

INSTALACJA

Umieszczenie płyty nad szufladą na sztućce

Jeśli użytkownik życzy sobie umieszczenie pod płytą grzewczą mebla lub szuflady, pomiędzy oboma elementami należy umieścić płytę oddzielającą. W ten sposób zostanie wyeliminowana możliwość przypadkowego kontaktu z gorącą powierzchnią obudowy urządzenia.

Płyta oddzielająca powinna znajdować się około 18 mm poniżej dolnej części płyty grzewczej. Umieść piekarnik na górze

Patrz rysunek 10, aby sprawdzić wymiary stołu do cięcia i wymagane otwory wentylacyjne!

PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Przed podłączeniem płyty grzewczej do sieci elektrycznej należy sprawdzić czy napięcie (voltaż) i jego częstotliwość odpowiadają tym wskazanym na tabliczce informacyjnej płyty, znajdującej się w jej dolnej części oraz informacjom zawartym w Karcie gwarancyjnej lub, jeśli dotyczy, na karcie danych technicznych, która powinna zostać przechowywana wraz z niniejszymi instrukcjami przez okres użytkowania urządzenia.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać wykonane za pośrednictwem wielobiegunowego wyłącznika lub gniazda, o ile jest ono łatwo dostępne, odpowiednich dla przewidzianego napięcia i o odległości pomiędzy stykami roboczymi minimum 3 mm, co zagwarantuje bezpieczne odłączenie w przypadku awarii lub czyszczenia płyty.

Należy uważać, by kabel wejściowy nie dotykał ani obudowy płyty, ani obudowy piekarnika, jeśli ten jest zainstalowany w tym samym meblu.

Uwaga!



Przyłączenie do sieci elektrycznej powinno zawierać

poprawnie wykonane uziemienie, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w przeciwnym wypadku płyta może nie działać poprawnie.



Wyjątkowo wysokie przebiecia mogą spowodować awarię systemu sterowania (jak w przypadku jakiegokolwiek innego urządzenia elektronicznego).



Nie zaleca się używania kuchni indukcyjnej w czasie działania funkcji czyszczenia pirolitycznego w przypadku piekarników pirolitycznych ze względu na wysoką temperaturę, jaką osiąga to urządzenie.



Jakakolwiek manipulacja czy naprawa urządzenia, włączając wymianę elastycznego kabla zasilającego, powinna zostać dokonana przez autoryzowany serwis techniczny.



Przed odłączeniem kuchni od sieci elektrycznej zaleca się wyłączyć wyłącznik i odczekać około 23 sekund przed wyciągnięciem wtyczki. Ten czas jest konieczny dla całkowitego rozładowania obwodu elektronicznego i uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym poprzez dotknięcie bolców wtyczki



Należy zachować Certyfikat gwarancyjny lub, jeśli dotyczy, kartę danych technicznych, wraz z Instrukcją obsługi przez okres użytkowania urządzenia. Zawarte są w nim jego ważne dane techniczne.

INFORMACJE DOTYCZĄCE INDUKCJI

Korzyści

Dzięki indukcyjnej płycie grzewczej ciepło przenika bezpośrednio do garnka.

Ma to wiele korzyści:

- Oszczędność czasu.
- Oszczędność energii.
- Łatwe czyszczenie, ponieważ żywność, która spadnie na szklaną płytę, nie pali się łatwo.

- Usprawnione sterowanie energią. Energia przenika do garnka od razu po naciśnięciu elementów sterowania mocą. Dodatkowo, gdy tylko garnek zostanie zdjęty ze strefy gotowania, zasilanie się wyłącza. Nie jest konieczne wcześniejsze wyłączenie zasilania.

Garnki

Do stosowania na indukcyjnej płycie grzewczej odpowiednie są tylko garnki ferromagnetyczne.

Istnieje kilka rodzajów:

- garnki żeliwne, ze stali emaliowanej i ze stali nierdzewnej szczególnie do użytku z indukcyjnymi płytami grzewczymi.

Nie zalecamy używania płyt rozpraszających lub materiałów takich jak stal szlachetna, aluminium, szkło, miedź lub glina.

Każda strefa gotowania ma minimalny czas wykrywania garnka. Zależy on od materiału i średnicy ferromagnetycznej podstawy garnka. Dlatego ważne jest, aby korzystać ze strefy gotowania najlepiej dopasowanej do średnicy podstawy używanego garnka.

Jeżeli na wybranej strefie gotowania garnek nie jest wykrywany, należy użyć kolejnej najmniejszej strefy.

W przypadku korzystania ze strefy elastycznej jako pojedynczej strefy gotowania, można użyć większych garnków odpowiednich do tego rodzaju strefy (patrz rys. 23)

Rys. 23



Niektóre garnki bez całkowicie ferromagnetycznej podstawy sprzedawane są jako odpowiednie do indukcji (patrz rys. 24). W tych garnkach ogrzewana jest tylko podstawa ferromagnetyczna. Wskutek tego ciepło nie jest równomiernie dostarczane na całą podstawę garnka. Może to oznaczać, że nieferromagnetyczna część podstawy garnka nie osiągnie właściwej temperatury gotowania.

Rys. 24



Inne garnki, z aluminiowymi wkładkami w podstawie mają mniejszy obszar materiału ferromagnetycznego (patrz rys. 25). W takim przypadku wykrywanie garnka może być trudne, a nawet niemożliwe. Dodatkowo zasilanie może być niższe i w związku z tym garnek nie nagrzej się prawidłowo.

Rys. 25

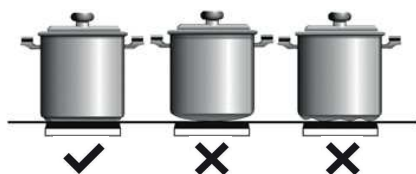


Wpływ podstawy garnków

Rodzaj podstawy garnka może wpływać na równomierność i rezultaty gotowania. W garnkach z podstawą typu „sandwich” ze stali nierdzewnej stosowany jest materiał, który pomaga w równomiernym rozprowadzaniu i przenikaniu ciepła, co skutkuje oszczędnością czasu i energii.

Podstawa garnka musi być zupełnie płaska, dzięki czemu zapewnione jest równomierne zasilanie (patrz rys. 26)

Rys. 26



Nigdy nie podgrzewać pustych garnków ani nie korzystać z garnków o cienkiej podstawie, ponieważ mogą się szybko nagrzać bez pozostawienia czasu na uruchomienie funkcji automatycznego wyłączenia kuchenki.



WAŻNE ZALECENIA:

Stosować naczynia o takiej samej średnicy dna jak średnica strefy gotowania.

W strefach gotowania położonych najbliższej panelu sterowania

należy zawsze trzymać w obrębie oznaczeń gotowania wskazanych na powierzchni szklanej i używać naczyń o tej samej lub mniejszej średnicy. Pomoże to uniknąć przegrzania w strefie kontrolnej.

Do intensywnego użytkowania urządzenia należy używać tylnych stref gotowania. W ten sposób uniknie się przegrzania panelu sterowania.

Nie dopuścić, aby naczynia znalazły się w strefie panelu sterowania, zwłaszcza podczas gotowania.

Czyszczenie i konserwacja

INSTRUKCJA OBSŁUGI STEROWANIA DOTYKOWEGO

ELEMENTY OBSŁUGI (rys.20)

- 1 Ogólny czujnik wł./wyl.
- 2 Suwak do sterowania mocą.
- 3 Wskaźnik zasilania i/lub ciepła resztkowego*.
- 4 Przecinek dziesiętny wskaźnika zasilania i/lub ciepła resztkowego.
- 5 Bezpośredni dostęp do funkcji „Moc”.
- 6 Czujnik włączenia funkcji „Blokowanie”.
- 7 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Blokowanie”.
- 8 Czujnik włączenia funkcji „Zatrzymywanie i uruchamianie”.
- 9 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Zatrzymywanie i uruchamianie”.
- 10 Czujnik „Minus” timera.
- 11 Czujnik „Plus” timera.
- 12 Wskaźnik timera.
- 13 Przecinek dziesiętny timera*.

- 14 Czujnik włączenia funkcji „Synchronizacja” (w zależności od modelu).
- 15 Czujnik włączenia funkcji „Elastyczna strefa” (w zależności od modelu).
- 16 Czujnik włączenia funkcji „Szeł kuchni” (w zależności od modelu).
- 17 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Utrzymywanie w ciepłe” (w zależności od modelu).
- 18 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Topienie” (w zależności od modelu).
- 19 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Duszenie” (w zależności od modelu).
- 20 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Szybkie gotowanie” (w zależności od modelu).
- 21 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Gotowanie z przesuwaniem” (w zależności od modelu).
- 22 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Grillowanie” (w zależności od modelu).
- 23 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Smażenie w naczyniach” (w zależności od modelu).
- 24 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Smażenie w głębokim tłuszczu” (w zależności od modelu).
- 25 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Confit” (w zależności od modelu).
- 26 Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Poaching” (w zależności od modelu).


*Widoczne tylko podczas pracy.

Czynności wykonywane są za pomocą przycisków dotykowych. Nie ma potrzeby naciskania na dany klawisz dotykowy, wystarczy dotknąć go opuszką palca, aby uaktywnić żadaną funkcję

Każda czynność jest weryfikowana za pomocą sygnału dźwiękowego.

Reguluj poziom mocy (0 - 9) za pomocą suwaka (2), przesuując nad nim palcem. Przesuwając w prawo zwiększasz wartość, natomiast przesuując w lewo zmniejszasz ją.

Możliwa jest również bezpośrednia zmiana poziomu mocy poprzez umieszczenie palca bezpośrednio na wybranym punkcie suwaka (2)

 **W celu wybrania płyty w tych modelach, dotknij bezpośrednio suwaka (2).**

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1 Dotknij klawisz dotykowy ① (1) na co najmniej jedną sekundę. Sterowanie dotykowe włączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźniki (3) zaświecą się wyświetlając „-”. Gdy którakolwiek ze stref grzejnych będzie gorąca, na odnośnym wskaźniku będą migły H i „-”.

Jeśli nie wykonasz żadnych czynności w przeciągu najbliższych 10 sekund, sterowanie dotykowe wyłączy się automatycznie.

Gdy sterowanie dotykowe jest aktywne, można je wyłączyć w dowolnym momencie przez dotknięcie klawisza dotykowego ① (1), nawet jeśli został on zablokowany (funkcja blokady włączona). Przycisk dotykowy ① (1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączeniu sterowania dotykowego.

WŁĄCZANIE PŁYTY

Po uaktywnieniu sterowania dotykowego czujnikiem ① (1), każda płyta może być włączona w następujący sposób:

1 Przesuń palec po jednym z „suwaków” (2) lub dotknij w dowolnym jego miejscu. Strefa ta zostanie wybrana i równocześnie poziom mocy zostanie ustawiony pomiędzy 0 a 9. Wartość mocy zostanie pokazana na odnośnym wskaźniku mocy, a jego punkt dziesiętny (4) zaświeci się na 10 sekund.

2 Użyj suwaka (2), aby wybrać nowy

poziom gotowania pomiędzy 0 a 9.

O ile płyta jest wybrana - innymi słowy, gdy świeci się punkt dziesiętny (4) - można zmienić poziom jej mocy.

WYŁĄCZANIE PŁYTY

Użyj suwaka (2) do zmniejszenia mocy do poziomu 0. Płyta wyłączy się.


Kiedy płyta grzejna jest wyłączona, na jej wskaźniku mocy (3) pojawi się H, jeśli szklana powierzchnia odnośnej płyty jest gorąca i istnieje ryzyko poparzenia. Gdy temperatura spadnie, wskaźnik (3) wyłączy się (jeśli kuchenka jest wyłączona), lub też zaświeci się „-”, gdy kuchenka jest nadal włączona.

WYŁĄCZANIE WSZYSTKICH PŁYT

Wszystkie płyty mogą być jednocześnie wyłączone przy użyciu czujnika ogólnego włączania/wyłączania ① (1). Wszystkie wskaźniki płyt (3) zgasną. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik pokaże H.

WYKRYWANIE NACZYŃ

Indukcyjne pola grzejne posiadają wbudowany detektor naczyń. W ten sposób, płyta przestanie działać, jeśli nie ma na niej garnka lub gdy jest on nieodpowiedni.

Wskaźnik zasilania (3) pokaże symbol  oznaczający „brak garnka”, gdy na włączonej strefie nie ma naczynia lub gdy jest ono nieodpowiednie.

Jeśli garnek zostanie zdjęty ze strefy, gdy jest ona włączona, zasilanie płyty zostanie automatycznie odcięte, i wyświetli się symbol „braku garnka”. Gdy garnek zostanie z powrotem umieszczony na strefie gotowania, zasilanie zostanie przywrócone na tym samym, poprzednio wybranym poziomie mocy.



Czas wykrywania naczyń wynosi 3 minuty. Jeśli garnek nie zostanie umieszczony na płycie w tym czasie, lub gdy będzie on nieodpowiedni, strefa grzejna wyłączy się.

Po zakończeniu, wyłącz pole grzejne za pomocą sterowania

dotykowego. W przeciwnym wypadku, może zaistnieć niepożądana sytuacja, jeśli jakiś garnek zostanie przypadkowo umieszczony na strefie gotowania w przeciągu trzech minut. Unikaj ewentualnych wypadków!



FUNKCJA BLOKADY

Przy pomocy funkcji blokady można blokować inne czujniki, za wyjątkiem czujnika włączania/wyłączania ① (1), w celu uniknięcia niepożądanych sytuacji. Funkcja ta jest przydatna jako zabezpieczenie przed dziećmi.

Aby aktywować tę funkcję, dotknij klawisz dotykowy  (6) na co najmniej jedną sekundę. Gdy to zrobisz, lampka kontrolna (7) zaświeci się, wskazując na to, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy ponownie dotknąć czujnik  (6).


Jeżeli do wyłączenia urządzenia zostanie użyty czujnik włączania/wyłączania ① (1) gdy funkcja blokady jest aktywna, nie będzie to możliwe, dopóki kuchenka nie zostanie odblokowana.

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Gdy kuchenka jest włączona, jeśli ktoś naciśnie jednocześnie klawisz dotykowy  (11) i przycisk dotykowy blokady  (6) na trzy sekundy, sygnał dźwiękowy, który towarzyszy każdej czynności zostanie wyłączony. Wskaźnik czasu (12) pokaże „F”.

Takie wyłączenie nie ma zastosowania do wszystkich funkcji, jak na przykład sygnał dźwiękowy włączania/wyłączania, zakończenie pracy programatora czasowego lub blokowania/odblokowywania klawiszy dotykowych zawsze pozostanie aktywny.



Aby ponownie włączyć wszystkie dźwięki, które towarzyszą każdej czynności, ponownie naciśnij jednocześnie klawisz dotykowy

+ (11) i klawisz blokady  (6) na trzy sekundy. Wskaźnik czasu (12) pokaże „On”.


FUNKCJA STOP&GO

Funkcja ta przerywa proces gotowania. Jeśli funkcja ta zostanie włączona, programator czasowy również zostanie wstrzymany.

Włączanie funkcji Stop.

Dotknij czujnika Stop  (8) na jedną sekundę. Lampka kontrolna (9) zapali się i wskaźniki mocy pokażą symbol , wskazując na to, że gotowanie zostało wstrzymane.


Wyłączanie funkcji Stop.

Dotknij ponownie czujnika Stop&Go  (8). Lampka kontrolna (9) wyłączy się i gotowanie zostanie wznowione - z tymi samymi ustawieniami mocy i programatora czasowego, które zostały ustawione przed przerwą.

FUNKCJA MOCY

Funkcja ta dostarcza „dodatkową” moc płycie, powyżej wartości nominalnej. Wspomniana moc zależy od wielkości płyty, z możliwością osiągnięcia maksymalnej wartości dopuszczalnej generatora.

1 Przesuń palec nad odpowiednim suwakiem (2), aż wskaźnik zasilania (3) pokaże „9” i przytrzymaj palec przez jedną sekundę lub dotknij bezpośrednio „P” i przytrzymaj palcem przez jedną sekundę.

2 Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol , a płyta rozpocznie dostarczanie dodatkowej mocy.

Funkcja mocy ma maksymalny czas trwania określony w tabeli 1. Po tym czasie, poziom mocy zostanie automatycznie zmniejszony do 9. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po włączeniu funkcji mocy w jednej płycie grzejnej, możliwe jest, że będzie to mieć wpływ na wydajność

niektórych innej płyty, zmniejszając jej moc do niższego poziomu, w którym to przypadku będzie to wyświetlone na jej wskaźniku (3). Wyłączenie funkcji mocy, zanim minie jej określony czas pracy, może odbyć się albo poprzez dotknięcie „suwaka” modyfikując poziom mocy lub powtarzając krok 3.

FUNKCJA PROGRAMATORA CZASOWEGO (ODLICZANIE)




Funkcja ta ułatwia gotowanie zważywszy, że niekonieczna jest Twoja obecność: Można ustawić programator czasowy dla płyty, która wyłączy się po upływie żądanego czasu.





Dla tych modeli, można jednocześnie zaprogramować każdą płytkę na czas trwania od 1 do 99 minut.

Ustawienie programatora czasowego dla płyty.


Gdy ustawiony jest poziom mocy dla wybranej strefy, a jednocześnie świeci się punkt dziesiętny strefy, będzie ją można zaprogramować.

Aby to zrobić:

1 Dotknij czujnik  (10) lub  (11). Wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże „00”, a odpowiedni wskaźnik strefy (3) wyświetli symbol , migający naprzemiennie z obecnym poziomem mocy.

2 Od razu ustaw czas trwania gotowania od 1 do 99 minut przy użyciu czujników  (10) i  (11). Przy użyciu pierwszego przycisku wartość początkowa to 60, natomiast przy użyciu drugiego - 01. Jednoczesne naciśnięcie obu czujników:  (10) i  (11) zresetuje wartość do 00. Gdy pozostanie mniej niż jedna minuta, zegar zacznie odliczać czas w sekundach.

3 Gdy wskaźnik programatora czasowego (12) przestanie migać, odliczanie czasu rozpocznie się automatycznie. Wskaźnik (3) zaprogramowanej płyty grzejnej będzie naprzemiennie wyświetlał wybrany poziom mocy oraz



symbol .

Po upływie określonego czasu gotowania, zaprogramowana strefa grzewcza wyłączy się, a zegar wyemituje serię sygnałów dźwiękowych, trwających przez kilka sekund. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij dowolny czujnik. Wskaźnik programatora czasowego (12) wyświetli migające 00 obok punktu dziesiętnego (4) wybranej strefy. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik zasilania (3) będzie naprzemiennie wyświetlał symbol H i „-“.

Jeśli chcesz jednocześnie zaprogramować inną strefę grzejną, należy powtórzyć kroki od 1 do 3.

Jeśli jedna lub więcej stref są już zaprogramowane, wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże domyślnie najkrótszy czas pozostały do końca, pokazując „t” na odnośnej strefie. Reszta zaprogramowanych stref będzie pokazywać na swoich wskaźnikach migający punkt przeciętny. Gdy zostanie naciśnięty „suwak” innej zaprogramowanej strefy, zegar pokaże przez kilka sekund czas pozostały dla tej strefy, a jej wskaźnik pokaże na przemian poziom mocy i „t”.




Zmiana zaprogramowanego czasu.

Aby zmienić zaprogramowany czas, należy nacisnąć „suwak” (2) zaprogramowanej strefy. Będzie wtedy można odczytać i zmodyfikować czas. Zaprogramowany czas można zmienić przy pomocy czujników  (10) i  (11).

Wyłączanie zegara.

Jeśli chcesz zatrzymać zegar przed upływem zaprogramowanego czasu, można to zrobić w dowolnym momencie poprzez zmianę jego wartości na „-”.






1 Wybierz żądaną płytę.

2 Ustaw wartość zegara na „00” za pomocą czujnika  (10). Zegar zostanie wyłączony. Można to również zrobić szybciej naciskając jednocześnie „czujniki”  (10), i  (11).

(11).

FUNKCJA ZARZĄDZANIA ENERGIĄ

Niektóre modele są wyposażone w funkcję ograniczania mocy (zarządzanie energią). Funkcja ta pozwala na zmianę całkowitej mocy generowanej przez kuchenkę na inne wartości, wskazane przez użytkownika. Aby to zrobić, należy wejść do menu ograniczania mocy, dostępnego przez pierwszą minutę po podłączeniu płyty grzejnej do sieci elektrycznej.

- 1 Naciśnij klawisz dotykowy  (11) na trzy sekundy. Na wskaźniku programatora czasowego (12) pojawią się litery PL.
- 2 Naciśnij klawisz dotykowy blokady  (6). Pojawią się poszczególne wartości mocy, do których płyta może zostać ograniczona i można je będzie zmienić za pomocą czujników  (11) i  (10).
- 3 Po wybraniu wartości, ponownie naciśnij klawisz dotykowy blokady  (6). Płyta grzejna będzie ograniczona do wybranej wartości mocy.

Jeśli chcesz ponownie zmienić tę wartość, należy odłączyć płytę od zasilania i podłączyć ją ponownie po kilku sekundach. W ten sposób znów będzie można wejść do menu ograniczania mocy.

Za każdym razem, gdy poziom mocy strefy grzejnej zostanie zmieniony, ogranicznik mocy obliczy całkowitą moc generowaną przez kuchenkę. Jeśli zostanie osiągnięty łączny limit mocy, sterowanie dotykowe nie pozwoli Ci na zwiększenie poziomu mocy danej płyty grzejnej. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i

Obr. 28

wskaźnik mocy (3) zacznie migać na poziomie, który nie może zostać przekroczony. Jeśli chcesz przekroczyć tę wartość, należy obniżyć moc innych płyt. Czasami obniżenie mocy innej płyty o jeden poziom będzie niewystarczające, ponieważ zależy to od ustawionej mocy grzejnej każdej płyty. Możliwe jest, że w celu podniesienia poziomu dużej płyty grzejnej, poziom mocy kilku mniejszych będzie musiał zostać zmniejszony.

W przypadku korzystania z szybkiego włączania przy maksymalnej mocy i wspomniana wartość jest wyższa od wartości ustalonej przez ogranicznik, płyta grzewcza zostanie ustawiona na maksymalnym możliwym poziomie. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wspomniana wartość mocy mignie dwukrotnie na wskaźniku (3).

FUNKCJE SPECJALNE: CHEF

Funkcja ta ma wstępnie przydzielone poziomy mocy, aby ułatwić gotowanie, uzyskując doskonałe wyniki, ponieważ temperatura garnka jest stale kontrolowana przez czujniki. Po osiągnięciu docelowej temperatury dla funkcji jest ona automatycznie utrzymywana bez konieczności zmiany poziomu mocy.


Funkcje szefa kuchni działają prawidłowo z garnkami z takim samym obszarem ferromagnetycznym w podstawie garnka co obszar strefy gotowania. Dodatkowo w przypadku funkcji wysokich temperatur (powyżej 100°C), garnki muszą mieć płaską, równą podstawę (najlepiej typu „sandwich”), jak przedstawiono na rysunku 27.

Rys. 27





Aby zapewnić prawidłowe działanie tych funkcji, ważne jest, by garnek i strefa gotowania na początku procesu nie były gorące.

Więcej informacji dotyczących odpowiednich garnków (rondle, patelnie, grille itp.) podano w witrynie internetowej firmy Teka.

Sterowanie dotykowe posiada specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi gotować przy użyciu czujnika CHEF  (16). Funkcje te są dostępne zależności od modelu.


Aby aktywować specjalną funkcję w danej strefie:

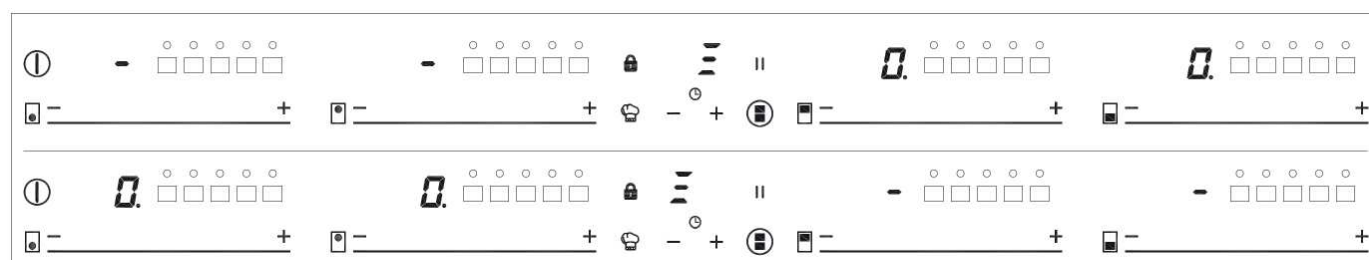
- 1 Po pierwsze, powinna ona zostać wybrana; następnie, punkt dziesiętny (4) zostanie aktywowany na wskaźniku mocy (3).
- 2 Dotknij teraz czujnika CHEF  (16). Po każdorazowym naciśnięciu, pojawią się funkcje CHEF, dostępne dla każdej strefy. Włączenie tych funkcji zostanie zasygnalizowane odpowiednimi diodami (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) i (23).

Jeśli chcesz w dowolnym momencie anulować włączoną specjalną funkcję, należy dotknąć „suwaka” (2) odnośnej strefy, aby ją wybrać. Punkt dziesiętny (4) wskaźnika mocy (3) zaświeci się. Następnie dotknij ponownie „suwaka” (2), aby ustawić nowy poziom mocy lub aby wyłączyć strefę; można też wybrać inny specjalną funkcję, dotykając ponownie czujnika CHEF  (16).

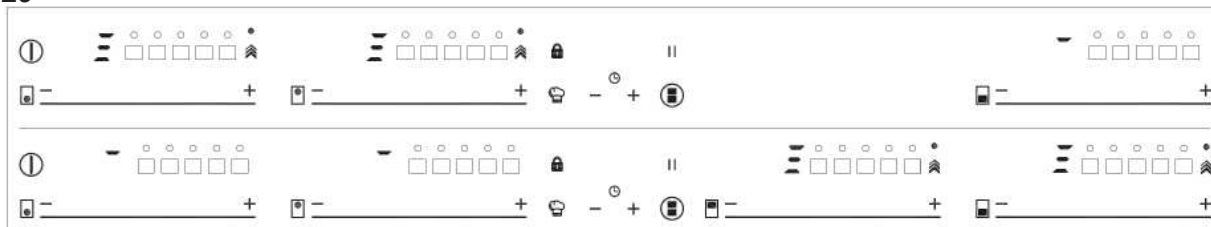
FUNKCJA KEEP WARM

Funkcja ta automatycznie ustawia właściwy poziom mocy, aby utrzymać ugotowaną potrawę w odpowiedniej temperaturze.

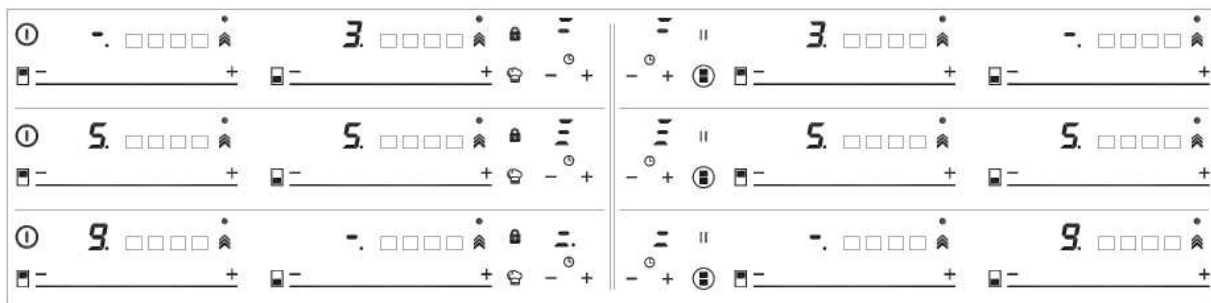
Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF  (16), aż dioda





Obr. 29






Obr. 30



(17) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3). W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA MELTING




Funkcja ta utrzymuje niską temperaturę w strefie gotowania. Idealna do rozmrażania lub powolnego topnienia innych rodzajów żywności takich, jak czekolada, masło, itp.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF  (16), aż dioda (18) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.


FUNKCJA SIMMERING

Funkcja ta pozwala na gotowanie na małym ogniu.

Po ugotowaniu potrawy, włącz tę funkcję, wybierając płytę i naciskając przycisk czujnika CHEF  (16), aż dioda (18) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA QUICK BOILING (w zależności od modelu)


Funkcja ta umożliwi automatyczną kontrolę wrzenia, która jest bardzo pomocna w gotowaniu makaronu, ryżu, jajek, itp. Jest ona dostępna tylko w strefach, w których pojawia się symbol .

Warunki, które musi spełniać naczynie


Dla prawidłowego działania funkcji Quick Boiling, trzeba użyć pojemnika, który spełnia następujące warunki:

- Rozmiar dna jak najbardziej zbliżony do średnicy płyty.
- **BEZ POKRYWKI.**
- Napełnione **powyżej połowy swej pojemności wodą o temperaturze pokojowej** (nie używać podgrzanej lub gorącej wody).


Niespełnienie tych warunków zakłóci właściwą kontrolę gotowania.

 **UWAGA: nie używać tej funkcji w innym celu niż gotowanie wody. Nigdy nie używać oleju, gdyż może to doprowadzić do przegrzania i doprowadzić do pożaru.**

Włączanie funkcji

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF  (16), aż dioda (20)

na ikonie  zaświeci się.

Gdy funkcja ta jest włączona, symbol  pojawi się zarówno na wskaźniku zasilania (3) i wskaźniku minutnika (12); pojawi się ruchomy segment, wskazując na to, że gotowanie znajduje się pod kontrolą systemu.

Gdy system wykryje, że zaraz dojdzie do wrzenia wody, rozlegnie się pierwszy sygnał dźwiękowy. Możesz teraz, wedle życzenia, przygotować jedzenie do gotowania lub pieczenia.

Po upływie 30 sekund, rozlegnie się drugi sygnał dźwiękowy; jeśli nie zostało to jeszcze zrobione, nadszedł czas, aby umieścić jedzenie w garnku.

Po drugim sygnale, system aktywuje minutnik i stoper, dzięki czemu możesz kontrolować, jak długo jedzenie ma być gotowane.

W 30 sekund po włączeniu stopera, rozlegnie się trzeci sygnał dźwiękowy, aby ostrzec, że od tego momentu system będzie zmniejszać dostarczaną moc w celu utrzymania łagodnego i ciągłego gotowania. Minutnik pozostanie włączony do zakończenia gotowania.

W razie potrzeby można wyłączyć minutnik i ustawić czas odliczania i automatycznego wyłączenia płyty (patrz część Funkcja minutnika).



Wyłączanie funkcji

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SLIDE COOKING (w zależności od modelu)

Ta funkcja umożliwia podzielenie elastycznej strefy na trzy obszary (rys. 31) i włączenie zdefiniowanej wcześniej konfiguracji mocy. Dzięki niej można przesunąć naczynie z jednego obszaru na drugi, aby gotować z mocą przypisaną do danej strefy.

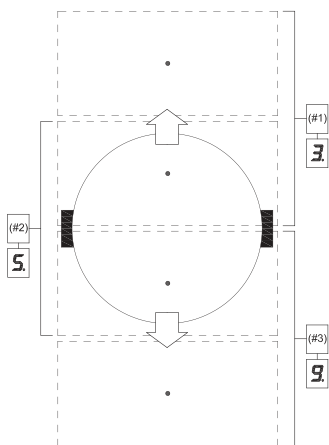
Aby ją włączyć, należy najpierw aktywować funkcję „Elastyczna strefa” (patrz punkt „Funkcja strefy elastycznej”).

Następnie należy naciskać czujnik SZEK kuchni (16) , dopóki nie zaświecą się diody LED (21)  na ikonie. Wskaźniki zasilania (3) będą w tym czasie wskazywać trzy segmenty (rys. 29), informując, że możliwe jest postawienie naczynia.

Po postawieniu naczynia wskaźniki zasilania automatycznie pokażą poziom mocy (3): dla strefy nr 1 – poziom mocy 3, dla strefy nr 2 – poziom mocy 5, a dla strefy nr 3 – poziom mocy 9 (rys. 30 i 31).



Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć suwaka (2) w pozycji „0”.


Rys.31



FUNKCJA GRILLOWANIA

Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla gotowania na grillu.




Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEK kuchni (16) , dopóki nie zaświeci się dioda LED (22) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak

 i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SMAŻENIE W NACZYNIACH




Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla smażenia z niewielką ilością oleju lub smażenia.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEK kuchni (16) , dopóki nie zaświecą się diody LED (23) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SMAŻENIA W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU




Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla smażenia z dużą ilością oleju.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEK kuchni (16) , dopóki nie zaświecą się diody LED (24) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA CONFIT



Ta funkcja ustawia automatyczne sterowanie mocą odpowiednie dla przygotowania potraw confit.

Aby ją aktywować, wybierz płytę oraz naciśnij i przytrzymaj czujnik SZEK KUCHNI (16) , dopóki nie zaświecą się diody LED (25) na ikonie . Po aktywowaniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazując, że gotowanie znajduje się w fazie podgrzewania naczynia. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku mocy (3) pojawi się znak  i rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi włożyć potrawę.

Pominięcie tej funkcji jest możliwe w dowolnym momencie przez wyłączenie płyty poprzez zmianę poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA POACHING

Ta funkcja umożliwia ustawienie automatycznej regulacji mocy odpowiedniej do smażenia potraw w średniej temperaturze. Idealny do smażenia ziemniaków, w przygotowaniu hiszpańskiego omeletu.



Aby ją aktywować, należy wybrać płytę i sukcesywnie wciskać czujnik CHEF , aż zaświeci się dioda (26) nad ikoną . Po uruchomieniu funkcji na wskaźniku mocy (3) pojawi się ruchomy segment, wskazujący, że system jest w fazie wstępnego podgrzewania pojemnika. Po zakończeniu tej fazy na wskaźniku zasilania (3) pojawi się a i zabrmi sygnał dźwiękowy wskazujący, że użytkownik musi dodać żywność.

W każdej chwili można zmienić tę funkcję, wyłączając płytę, zmieniając poziom mocy lub wybierając inną funkcję specjalną.


FUNKCJA FLEX ZONE

Za pomocą tej funkcji można włączyć współdziałanie dwóch stref gotowania, wybrać poziom mocy oraz włączyć funkcję timera dla obu stref.

Aby włączyć tę funkcję, należy

nacisnąć czujnik  (14). Punkty dziesiętne (4) połączonych płyt zaświecą się, a na ich wskaźnikach mocy (3) pojawi się wartość „0”. Wskaźnik minutnika (12) pokaże trzy segmenty, wskazując włączone strefy. W przypadku, gdy Twój model ma kilka stref „Flex Zone”, można wybrać żadaną opcję, naciskając czujnik  (14) przed ustawieniem mocy wybranej strefy. Będziesz mieć kilka sekund na wykonanie kolejnej czynności; jeśli nie wykonasz żadnej czynności, funkcja zostanie automatycznie wyłączona.)patrz Rys. 7)

Po wybraniu opcji „Elastyczna strefa”, można ustawić moc przez dotknięcie jednego z „suwaków” (2) jednej z połączonych stref. Poziom mocy i jej wariacje zostaną wyświetlone jednocześnie na wskaźnikach mocy (3) obu stref.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ponownie dotknąć czujnika  (14). Gdy funkcja zostanie wyłączona, poziomy mocy i funkcje przypisane odnośnym strefom zostaną wyczyszczone.


WYŁĄCZENIE BEZPIECZEŃSTWA


Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz tabela 1).

Tabela 1

Wybrany poziom mocy	MAKSYMALNY CZAS DZIAŁANIA (w godzinach)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 lub 5 minut , dostosowanepoziom 9 * W zależności od modelu


Po wystąpieniu „wyłączenia bezpieczeństwa” wyświetlone zostaje 0, jeśli temperatura powierzchni grzewczej nie stanowi zagrożenia dla użytkownika lub H, jeśli istnieje ryzyko oparzeń.

 Obszar sterowania pól grzewczych należy utrzymywać zawsze w czystym i suchym stanie.

 W przypadku jakiegokolwiek problemu związanego z obsługą kuchni lub inną anomalią nie ujętymi w niniejszej instrukcji należy wyłączyć urządzenie i zawiadomić serwis techniczny TEKA.

SUGESTIE I ZALECENIA

- * Używać naczyń o grubym i całkowicie płaskim dnie.
- * Nie przesuwac naczyń po powierzchni płyty, gdyż mogłyby ją zarysować.
- * Mimo że szkło może znieść uderzenia dużymi naczyniami, które nie mają ostrych brzegów, należy unikać takich uderzeń.
- * Aby uniknąć szkód na powierzchni płyty vitroceramicznej nie należy przesuwac po niej naczyń i utrzymywać ich dna czyste i w dobrym stanie.
- * Zalecane średnice dna garnka (patrz „Karta danych technicznych” dostarczona wraz z produktem).

 Należy uważać, by nie spadły na powierzchnię płyty kryształki cukru lub produkty je zawierające, gdyż w wysokiej temperaturze mogłyby spowodować reakcję ze szkłem i uszkodzenia powierzchni płyty.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA


W celu odpowiedniej konserwacji płyty należy czyścić ją, używając przeznaczonych do tego produktów i narzędzi, gdy płyta jest już chłodna. W tych warunkach będzie to prostsze i zapobiegać będzie gromadzeniu się zanieczyszczeń. W żadnym przypadku nie wolno używać agresywnych środków czyszczących lub takich, które mogłyby zarysować powierzchnię, ani też urządzeń


działających na parę.

Niewielkie nieprzylegające zanieczyszczenia mogą zostać usunięte za pomocą wilgotnej ściereczki i przy użyciu delikatnego detergentu lub letniej wody z mydłem. Jednak dla plam lub przywartych zabrudzeń należy używać środka czyszczącego przeznaczonego do płyt vitroceramicznych, stosując się do zaleceń jego producenta. Zabrudzenia mocno przywarte, po przypaleniu, należy usunąć skrobaczką z odpowiednim ostrzem.

Opalizację koloru płyty podczas gotowania powodują resztki tłuszczu zaschnięte na dnie naczynia lub znajdujące się na powierzchni płyty. By usunąć kolorowe smugi z nawierzchni płyty należy użyć druciaka z niklu i wody lub specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych. Przedmioty plastikowe, cukier lub produkty żywnościowe o dużej zawartości cukru rozpuszczone na płycie powinny zostać usunięte natychmiast i na gorąco przy użyciu skrobaczki.

Metaliczne smugi mogą być spowodowane przesuwaniem metalowych naczyń po powierzchni płyty. Można je usunąć, czyszcząc dogłębnie przy użyciu specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych, choć jest możliwe, że czynność czyszczenia trzeba będzie powtórzyć kilkakrotnie


 Jeśli pomiędzy naczyniem a powierzchnią płyty znajduje się jakaś roztopiona substancja, naczynie może przywrzeć do płyty. Nie wolno próbować odrywać naczynia na zimno! Mogłoby to spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.

 Nie stawać na szkłe, ani też nie opierać się na nim, mogłoby pęknąć i spowodować obrażenia u użytkownika. Nie używać powierzchni płyty do stawiania na niej przedmiotów.

Wytwórca zastrzega sobie prawo do wprowadzania do swoich instrukcji modyfikacji, które uzna za stosowne lub konieczne,

KWESTIE OCHRONY ŚRODOWISKA



Symbol  umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako zwykły odpad komunalny. Ten produkt powinien być dostarczony do punktu zbierania sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Zapewniając prawidłowe złomowanie, przyczyniają się Państwo zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego, które mogłyby wystąpić, jeśli produkt nie jest właściwie traktowany. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, gdzie nabyto produkt.

Materiały użyte w opakowaniach są ekologiczne i w pełni przetwarzalne. Komponenty z tworzyw sztucznych są identyfikowane oznaczeniami >PE<, >LD<, >EPS< itd. Utylizować wszystkie materiały użyte w opakowaniach w lokalnym kontenerze, gdyż są to odpady komunalne.

Spełnienie z Efektywności Energetycznej urządzenia:
-Urządzenie zostało przetestowane zgodnie z normą EN 60350-2 i otrzymanej wartości, w Wh/kg, jest dostępny w tabliczce znamionowej urządzenia.

Poniższe porady ułatwiają oszczędzanie energii podczas gotowania:

- * Gdy to możliwe, przykrywaj garnki odpowiednimi pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki zużywa więcej energii.
- * Używaj naczyń z płaskim dnem o średnicy podstawy dostosowanej do wielkości strefy gotowania. Producenci naczyń zazwyczaj podają górną średnicę naczynia, która jest większa niż średnica podstawy.
- * Używaj małej ilości wody, aby warzywa nie utraciły witamin i

minerałów podczas gotowania. Stosuj minimalny możliwy poziom mocy gotowania. Wysoki poziom mocy nie jest konieczny i prowadzi do marnowania energii.

- * Używaj małych naczyń i małych ilości żywności.

W RAZIE PROBLEMÓW Z DZIAŁANIEM URZĄDZENIA

Przed skontaktowaniem się z Serwisem technicznym należy wykonać następujące czynności kontrolne.

Kuchnia się nie uruchamia:
Upewnić się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda.

Obszary indukcyjne nie nagrzewają się:

Naczynie jest nieodpowiednie (nie posiada dna ferromagnetycznego lub jest zbyt małe). Sprawdź, czy dno naczynie jest przyciągane przez magnes lub użyj większego naczynia.


Słychać przeciągły dźwięk podczas rozpoczęcia gotowania na obszarach indukcyjnych:

W przypadku naczyń niezbyt grubych lub niewykonanych z jednej części, przeciągły dźwięk powstaje w wyniku przesyłania energii bezpośrednio do dna naczynia. Dźwięk ten nie świadczy o wadzie, ale jeśli mimo wszystko chcemy go uniknąć, należy zredukować delikatnie wybrany poziom mocy lub użyć naczynia o grubszym dnie lub/i wykonanym z jednej części.

Sterowanie dotykowe nie włącza się, lub po włączeniu nie reaguje: Nie istnieje żadne wybrane pole. Przed manipulacją danego pola, upewnij się, że jest ono wybrane. Sensory są wilgotne lub/i użytkownik ma wilgotne palce. Utrzymać powierzchnię sterowania dotykowego oraz palce w suchym stanie. Blokada jest aktywna. Wyłącz blokadę.

Słychać odgłos wentylatora podczas gotowania, który utrzymuje się, nawet gdy kuchnia jest wyłączona: Obszary indukcyjne wyposażone są w wentylator w celu chłodzenia części elektronicznych. Działa on jedynie, gdy temperatura

części elektronicznych jest wysoka, gdy temperatura spada, wyłącza się automatycznie bez względu na to czy kuchnia jest włączona, czy nie.

Pojawia się symbol  na wskaźniku mocy pola:

System indukcyjny nie wykrywa naczynia na polu lub znajdujące się na nim naczynie jest nieodpowiednie.

Pole wyłącza się, a na wskaźnikach wyświetla się komunikat C81 lub C82:

Zbyt wysoka temperatura układu elektronicznego lub szyby. Odczekaj, aż układ elektroniczny się ochłodzi lub zdejmij naczynie, aby schłodziła się szyba.

Na wskaźniku jednego z pól pojawia się C85:

Używane naczynie nie jest odpowiednie. Wyłącz kuchnię, włącz ją ponownie i użyj innego naczynia.

Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C90:

Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika wł./wył. (1) i uniemożliwia włączenie płyty kuchennej. Należy usunąć obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyścić ją i osuszyć, aby komunikat przestał się wyświetlać.

Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C91:

Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika zatrzymywania i uruchamiania (6) i uniemożliwia używanie płyty kuchennej. Usuń obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyść ją i osusz, następnie naciśnij dwa razy czujnik zatrzymania i uruchomienia (6), aby usunąć komunikat i wrócić do zwykłego działania.

Avvertenze per la sicurezza modulo induzione:

⚠️ **Precauzione.** In caso di rottura o crepa del vetro ceramico, il piano di cottura dovrà essere immediatamente scollegato dalla presa della corrente, onde evitare ogni eventualità di scosse elettriche.

⚠️ Questo apparecchio non è stato progettato per il funzionamento mediante timer esterno (non incorporato nell'apparecchio stesso) né con un sistema di controllo a distanza.

⚠️ Non utilizzare strumenti di pulizia a vapore con questo apparecchio.

⚠️ **Precauzione.** L'apparecchio e i pezzi accessibili possono riscaldarsi durante l'esercizio: evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontano dal piano di cottura i bambini di età inferiore a 8 anni, salvo qualora vengano costantemente vigilati.

⚠️ Questo apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore a otto anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze **SOLTANTO** sotto la supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio e dopo averne capito i rischi. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini, soprattutto se non sono vigilati da un adulto.

⚠️ Impedire ai bambini di giocare con questo apparecchio.

⚠️ E' pericoloso lasciare incustodite sul piano di cottura pentole contenenti grassi od oli, dal momento che potrebbero prendere fuoco. **NON** tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua! In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme con un

coperchio, un piatto o una coperta.

⚠️ Non riporre alcun oggetto sulle piastre di cottura del piano. Evitare ogni possibile rischio di incendio.

⚠️ Il generatore a induzione è conforme alle normative europee vigenti. Cio nonostante, si raccomanda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pacemaker di consultare il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.

⚠️ Non posizionare sulla superficie del piano di cottura oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, poiché potrebbero riscaldarsi.

⚠️ Dopo l'uso, scollegare sempre il piano di cottura, oltre a togliere il recipiente. Altrimenti, le piastre potrebbero mettersi in funzione **a c c i d e n t a l m e n t e** se, inavvertitamente, fosse posizionato un altro recipiente su di esse durante il rilevamento del recipiente. Evitare ogni possibile incidente!

⚠️ Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da persone ugualmente qualificate allo scopo di evitare pericoli.

⚠️ ATTENZIONE:

Utilizzare unicamente protettori per il piano cottura disegnati dal produttore dell'apparecchio o quelli indicati dal produttore nel manuale d'istruzioni come adeguati, oppure protettori già incorporati nel piano. L'uso di protettori inadeguati può causare incidenti.

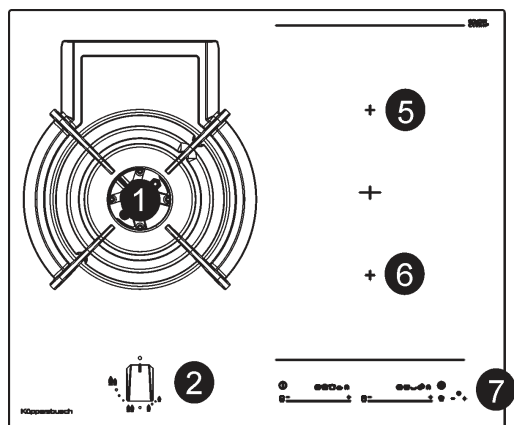
⚠️ E' necessario permettere la disconnessione dell'apparecchio dopo l'installazione. Devono essere incorporati mezzi di

disconnessione nell'installazione fissa d'accordo con i regolamenti d'installazione.

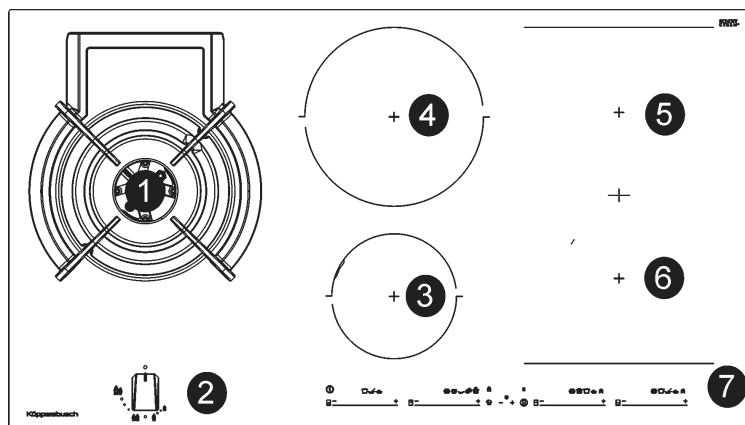
⚠️ AVVERTENZA!

Il produttore non sarà responsabile per eventuali danni causati dall'alterazione o modifica del prodotto o dei suoi componenti durante l'installazione. L'installatore sarà responsabile per eventuali danni o guasti occorsi per il montaggio o l'installazione errati. Per eventuali danni derivanti dall'installazione del prodotto, contattare l'installatore autorizzato.

KIG6850.0SR



KIG9850.0SR



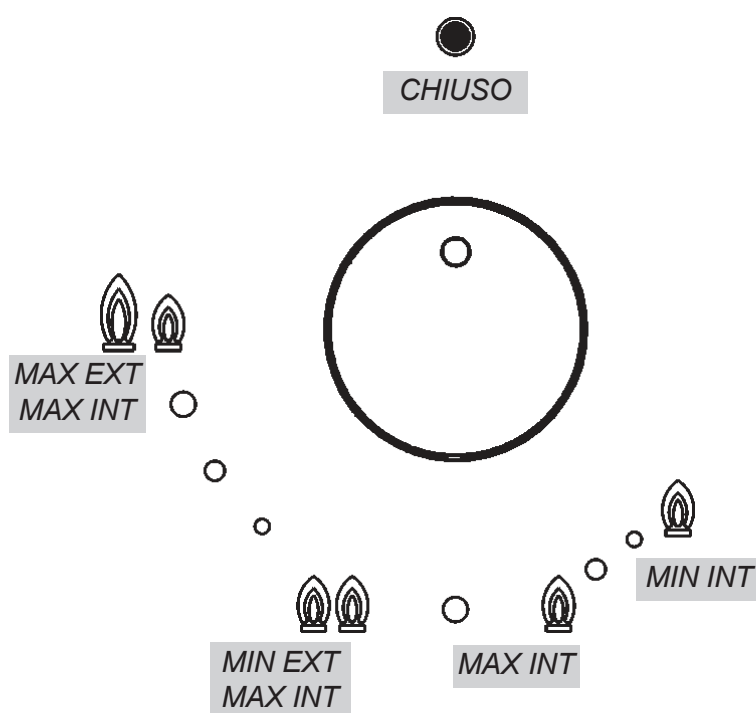
- | | | |
|---|---|----------------|
| 1 | Bruciatore ultrarapido DUAL | di 6000 W |
| 2 | Manopola comando bruciatore | |
| 3 | Elemento elettrico riscaldante Ø 15,0 cm. | di 1200/1600 W |
| 4 | Elemento elettrico riscaldante Ø 21,0 cm. | di 2100/3000 W |
| 5 | Elemento elettrico riscaldante FLEX 22,0x20,0 cm. | di 1750/2000 W |
| 6 | Elemento elettrico riscaldante FLEX 22,0x20,0 cm. | di 1750/2000 W |
| 7 | Touch control | |

Attenzione: questo apparecchio è stato concepito per uso domestico, in ambienti domestici e da parte di soggetti privati.

DUAL

Fig. 22

Bruciatori	Ø pentole cm.
DUAL totale	22 ÷ 30
DUAL centrale	8 ÷ 16



BRUCIATORE “DUAL”

Regolazione della corona interna indipendentemente da quella esterna (in pratica un doppio bruciatore comandato da una sola manopola, vedi fig. 22), grande flessibilità di utilizzo grazie alla possibilità di azionare la sola fiamma interna o l'intero bruciatore (fiamme interna ed esterna contemporaneamente).

ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO DEL BRUCIATORE “DUAL”

Disporre la pentola sul bruciatore prima dell'accensione.

Il bruciatore “DUAL”, pur essendo comandato da un'unica manopola, ha la possibilità di funzionare in due modi differenti.

A) - Funzionamento totale del bruciatore:

Partendo dalla posizione di chiuso ● è necessario premere la manopola ruotandola contemporaneamente in senso antiorario, fino a far coincidere l'indice con la posizione di massima erogazione ottenendo la portata massima di entrambe le fiamme.

A fiamme accese mantenere la manopola premuta per alcuni secondi, fino a che il dispositivo mantenga automaticamente acceso il bruciatore.

A questo punto è possibile regolare l'intensità delle fiamme ruotando la manopola in senso antiorario (dalla posizione di massima portata delle fiamme interna ed esterna) alla portata massima della fiamma interna e minima della fiamma esterna.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario, riportando l'indice in corrispondenza del simbolo ● di chiusura.

B) - Funzionamento della sola fiamma interna:

dopo aver acceso e portato la fiamma interna alla portata massima e la fiamma esterna alla portata minima come sopra descritto, ruotare in senso antiorario la manopola fino al superamento di uno scatto, dopodiché la fiamma interna è alla portata massima mentre l'esterna si spegne.

Proseguendo nella rotazione

antioraria si porta la fiamma interna alla portata minima.

Spegnimento:

per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario, riportando l'indice in corrispondenza del simbolo ● di chiusura.

Una volta che il bruciatore “DUAL” è in funzione in una qualunque delle due modalità descritte, è possibile passare da una modalità all'altra semplicemente ruotando la manopola fino al raggiungimento della posizione desiderata.

AVVERTENZE E CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE:

- l'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (fig. 2) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione (cappa di aspirazione o elettroventilatore fig. 3 e fig. 4).

- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto, in quanto può essere pericoloso.

- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o sostituire un vecchio modello) prima di portarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia della tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti pericolose, specialmente per i bambini, i quali potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per giocare.

- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.

- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi

impropri, erronei ed irragionevoli.

- Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del piano di cottura raggiungono temperature molto elevate: evitare di toccarle.

- Dopo aver utilizzato il piano cottura, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o il rubinetto della bombola.

- In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.

ATTENZIONE:

prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione gas ed elettrica.

PIANO LAVORO

Periodicamente, le griglie, i coperchi smaltati “A - B - C”, e le teste bruciatori “T” (vedi fig. 7 - 8) devono essere lavati con acqua saponata tiepida e asciugati bene, non devono essere lavati in lavastoviglie. Gli elementi di accensione “AC” e i sensori di sicurezza “TC” (vedi fig. 8) devono essere puliti delicatamente con uno spazzolino di nylon come indicato (vedi fig. 6) e lasciare asciugare completamente.

Non pulire i componenti in lavastoviglie. La pulizia deve essere eseguita quando il piano ed i componenti non sono caldi e non si devono utilizzare spugnette metalliche, abrasivi in polvere o spray corrosivi.

Non permettere che aceto, caffè, latte, acqua salina e succo di limone o di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto delle superfici.

AVVERTENZE:

nel rimontare i componenti si prega di attenersi alle sottototate raccomandazioni:

- verificare che le fessurazioni delle teste bruciatori “T” (fig. 8) non siano otturate da corpi estranei.

- Assicurarsi che il coperchietto smaltato “A - B - C” (fig. 7 - 8) sia posizionato correttamente sulla testa bruciatore. Questa condizione può ritenersi soddisfatta quando il coperchietto posizionato sulla testa risulta

perfettamente stabile.

- Le griglie di supporto pentola devono essere posizionate con l'aiuto dei pioli di centraggio o dal profilo di alluminio (se in dotazione) e verificare la perfetta stabilità.

- Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzare, ma richiedere con urgenza l'intervento dell'assistenza tecnica.

- Non usare getti di vapore per la pulizia dell'apparecchio.

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;

- do not touch the appliance surface;

- do not use the appliance.

Nota: l'uso continuo potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori, una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.

NOTIZIE TECNICHE DEDICATE AI SIGNORI INSTALLATORI

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).

L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

INSERIMENTO DEL PIANO

Dopo aver tolto l'imballo esterno e gli imballi interni delle varie parti mobili, assicurarsi dell'integrità del piano. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

Gli elementi dell'imballaggio (cartone, sacchetti, polistirolo espanso, chiodi...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si deve praticare nel piano del mobile componibile, una apertura per l'incasso delle dimensioni indicate nella fig. 10, assicurandosi che siano rispettate le dimensioni critiche dello spazio nel quale l'apparecchio deve essere installato (vedi fig. 10).

L'apparecchio deve classificarsi in classe 3 ed è pertanto soggetto a tutte le prescrizioni previste dalle norme per tali apparecchi.

FISSAGGIO DEL PIANO

Il piano è corredato di una speciale guarnizione al fine di evitare qualsiasi infiltrazione di liquido nel mobile. Per applicare correttamente questa guarnizione, si prega di attenersi scrupolosamente a quanto specificato più sotto:

- togliere tutte le parti mobili del piano.

- Tagliare la guarnizione in 4 parti della lunghezza necessaria in modo da posizionarla sui 4 bordi del cristallo.

- Rovesciare il piano e posizionare correttamente il lato adesivo della guarnizione "E" (fig. 5) sotto il bordo dello stesso in modo che il lato esterno della guarnizione stesa combaci perfettamente con il bordo perimetrale esterno del vetro. Le estremità delle strisce devono combaciare senza sormontarsi.

- Fare aderire al vetro la guarnizione in modo uniforme e sicuro, pressandola con le dita.

- Posizionare il piano cottura nel foro praticato sul mobile e bloccarlo con le apposite viti "F" dei ganci di fissaggio "G" (vedi fig. 11 e 12).

- Al fine di evitare possibili contatti accidentali con la superficie della scatola del piano surriscaldato durante il funzionamento dello stesso, necessita applicare una separazione in legno bloccata da

viti ad una distanza minima di 120 mm dal top (fig. 10).

IMPORTANTI PRESCRIZIONI D'INSTALLAZIONE

Si segnala all'installatore che le eventuali pareti laterali non devono superare in altezza il piano di cottura. Inoltre la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti al piano devono resistere ad una temperatura di 90 °C.

Il collante che unisce il laminato plastico al mobile, deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare lo scollaggio del rivestimento stesso.

L'installazione dell'apparecchio deve essere conforme a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo d'evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle regole d'installazione più sopra menzionate. Particolare attenzione si dovrà prestare alle sottoelencate disposizioni applicabili in materia di ventilazione e di aerazione.

VENTILAZIONE LOCALI

E' indispensabile che il locale dove viene installato l'apparecchio sia permanentemente ventilato per garantire un corretto funzionamento dello stesso. La quantità d'aria necessaria è quella richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale il cui volume non potrà essere inferiore a 20 m³. L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso aperture permanenti praticate sulle pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno con una sezione minima di 100 cm² (vedi fig. 2). Queste aperture devono essere realizzate in modo che non possano essere ostruite. E' consentita anche la ventilazione indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre scaricare i prodotti della combustione a mezzo cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi fig. 3). In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è tollerato l'utilizzo di un ventilatore installato su finestra o su parete affacciata all'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio (vedi fig. 4), purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione elencate nelle norme UNI 7129 e 7131.

ALLACCIAMENTO GAS

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone siano compatibili a quelli della rete di distribuzione gas.

Un'etichetta stampata di questo libretto ed una applicata sulla parte inferiore del cassone, indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione d'esercizio.

Quando il gas viene distribuito a mezzo canalizzazione, l'apparecchio deve essere allacciato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo metallico rigido d'acciaio a norme UNI 8863, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi filettati conformemente alla norma UNI EN 10226.

- Con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.

- Con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi alla norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati.

Quando il gas viene erogato direttamente da una bombola,

l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI EN 12864, deve essere allacciato:

- con tubo di rame a norma UNI EN 1057, le cui giunzioni devono essere realizzate mediante raccordi a tenuta meccanica a norma UNI EN 1254.

- Con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI EN 14800, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta conformi a norma UNI EN 682. Questo tubo deve essere installato in maniera che non possa venire in contatto con parti mobili del modulo d'incasso (per esempio cassette) e non deve attraversare vani che possono venire stipati. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.

Ad allacciamento ultimato verificare la perfetta tenuta utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

AVVERTENZE:

si rammenta che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2" gas conico maschio a norme serie UNI EN 10226.

L'apparecchio è conforme alle disposizioni dei sub-regolamenti per le direttive europee:

- **Regolamento (UE) 2016/426.**

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico, indicato anch'esso nella targhetta.

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte

inferiore del cassone).

- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete d'alimentazione è effettuato tramite presa:

- applicare al cavo d'alimentazione "C" se sprovvisto (vedi fig. 15) una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica.

- Allacciare i cavetti secondo lo schema della fig. 15 avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;

lettera N (neutro) = cavetto colore blu;

simbolo terra  = cavetto colore verde-giallo.

- Il cavo d'alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura di 90 °C

- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

- Ad incasso avvenuto la presa deve essere accessibile.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico dell'apparecchio, con apertura minima fra i contatti di 3 mm.

- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

- Il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.

Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

In caso di mancata messa a terra dell'apparecchio, l'azienda costruttrice non risponde di eventuali danni.

Prima di effettuare un qualsiasi

intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

AVVERTENZE:

Tutti i nostri apparecchi sono conformi alle norme europee in vigore più relativi emendamenti.

L'apparecchio è inoltre conforme alle prescrizioni delle Direttive Europee in vigore relative a:

- **compatibilità elettromagnetica (EMC);**
- **sicurezza elettrica (LVD);**
- **restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose (RoHS);**
- **progettazione ecocompatibile (ERP).**

Prima di eseguire qualsiasi regolazione togliere corrente all'apparecchio.

Al termine delle regolazioni o preregolazioni, le eventuali sigillature devono essere ripristinate dal tecnico.

La regolazione dell'aria primaria sui nostri bruciatori non è necessaria.

RUBINETTI

Regolazione del "Minimo":

- accendere il bruciatore e mettere la manopola sulla posizione di "Minimo" (fiamma piccola fig. 22).
- Togliere la manopola "M" (fig. 13 e 14) del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso. Il by-pass per la regolazione della portata minima può essere: a lato del rubinetto (fig. 13) oppure all'interno dell'astina. In ogni caso per la regolazione vi si accede mediante inserzione di un piccolo cacciavite "D" a lato del rubinetto (fig. 13), oppure nel foro "C" all'interno dell'astina del rubinetto (fig. 14).
- Ruotare il by-pass a destra o sinistra regolando adeguatamente la fiamma nella posizione di portata ridotta.

Resta inteso che la regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a G20, mentre con bruciatori funzionanti a G30 o G31 la vite deve essere bloccata a fondo (ruotando in senso orario).

SOSTITUZIONE UGELLI

I bruciatori sono adattabili ai diversi gas montando gli ugelli corrispondenti al gas d'utilizzazione. Per fare questo è necessario togliere le teste dei bruciatori e con una chiave adeguata "B", svitare l'ugello "A" (vedi fig. 16) e sostituirlo con un ugello corrispondente al gas d'utilizzazione.

Si consiglia di serrare fortemente l'iniettore in posizione.

Per accedere all'iniettore, (fig. 18 e fig. 19)

Si consiglia di bloccare energicamente l'ugello.

Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori come descritto nel paragrafo 9, sigillare gli eventuali organi di regolazione o preregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas effettuata sull'apparecchio. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

Per comodità dell'installatore riportiamo più sotto una tabella con le portate, le portate termiche dei bruciatori, il diametro degli ugelli e la pressione di esercizio per i vari gas.

Lubrificazione Rubinetti se i rubinetti diventano duri da girare o si bloccano, chiamare il SERVIZIO TECNICO DI ASSISTENZA

In caso di guasto o di taglio nel cavo, allontanarsi dal cavo e non toccarlo. Inoltre, il dispositivo deve essere scollegato e non acceso. Chiamare il centro di assistenza autorizzato più vicino per risolvere il problema.

BRUCIATORE		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		DIAMETRO INIETTORE	PORTATA TERMICA NOMINALE (W)		
N°	DESCRIZIONE		MBAR	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner**
1	DUAL total	G30 - BUTANO	28 - 30	436	571	2X80B+46B	3500	6000	56,4 %
		G31 - PROPANO	37	429		2X80B+46B	3500	6000	
		G20 - NATURALE	20			2X125A+71A	3500	6000	
	DUAL total	G30 - BUTANO	28 - 30	58	76	46B		800	
		G31 - PROPANO	37	57		46B		800	
		G20 - NATURALE	20			71A		800	

****In accordo al Regolamento UE n° 66/2014 recante misura di esecuzione della Direttiva 2009/125/CE, il rendimento (EEgas burner) è stato calcolato conformemente alla EN 30-2-1 ultima revisione utilizzando G20.**

TIPI E SEZIONI DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE

		tipo di cavo	Alimentazione monofase 220 V ~ 230 V ~ 220 - 240 V ~ 230 - 240 V ~	Alimentazione monofase (2 elementi) 220 - 230 V ~ 220 - 240 V ~	Alimentazione monofase (4 elementi) 220 - 240 V 3 ~
gas	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²		
induzione	A	H05 RR-F		3 x 1.5 mm ²	
		H05 V2V2-F			5 x 1.5 mm ²

ATTENZIONE!!! Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra (B) più lungo rispetto ai conduttori di fase (vedi fig. 9) ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze indicate nel paragrafo 8.

POTENZE DEI COMPONENTI ELETTRICI

TIPO	Ø cm.	Ø pentola raccomandato (minimo in cm)	POTENZA (W)	EElectric cooking Wh/kg*
Elemento riscaldante induzione	15,0	10	1200/1600	182,1
Elemento riscaldante induzione	21,5	13	2100/3000	178,7
Elemento riscaldante ind. flex 22.8 x 20.0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6
Elemento riscaldante ind. flex 22.8 x 20.0 cm	22,8 x 20,0	18	1750/2000 W	194,6

***EElectric cooking: consumo energetico calcolato al kg in conformità al Regolamento (UE) 66/2014, e alla norma EN 60350-2 in ultima revisione.**

INSTALLAZIONE

Unità con cassetto portaposate

Se si desidera inserire un mobile o cassetto portaposate sotto il piano di cottura, occorre collocare un pannello divisorio. In questo modo si evita il contatto accidentale con la superficie calda del corpo dell'apparecchio.

Il pannello deve essere ubicato a una distanza di 18 mm al di sotto della parte inferiore del piano di cottura.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, controllare che la tensione (voltaggio) e la relativa frequenza corrispondano ai valori indicati sulla targhetta delle caratteristiche del piano di cottura, posta nella parte inferiore, e sul foglio di garanzia oppure, se presente, sulla scheda dei dati tecnici che deve essere conservata assieme a questo manuale nel corso della vita utile dell'apparecchio.

Evitare che il cavo di ingresso rimanga a contatto con il corpo del piano cottura e con quello del forno, qualora questo sia installato nello stesso mobile

Attenzione!

⚠ Il collegamento elettrico deve essere realizzato con una corretta presa di terra in conformità alla normativa in vigore. In caso contrario, il piano cottura potrebbe essere soggetto a malfunzionamenti.

⚠ Sovratensioni troppo alte possono provocare il guasto del sistema di controllo (quello che accade con qualsiasi tipo di apparecchio elettrico).

⚠ Si consiglia di utilizzare la cucina a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica in caso di forni pirolitici a causa dell'alta temperatura raggiunta da questo apparecchio.

⚠ Le manipolazioni e le riparazioni dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo flessibile di alimentazione, devono essere realizzate dal servizio tecnico ufficiale.

⚠ Prima di collegare l'apparecchio in rete si consiglia di spegnere il sistema di disconnessione dell'installazione fissa ed aspettare circa 23 secondi prima di staccare il piano dalla rete elettrica. Questo tempo è necessario per la scarica completa del circuito elettronico e così escludere la possibilità di scarica elettrica nei terminali del cavo.

📖 Conservare il certificato di garanzia o, se presente, la scheda tecnica assieme al Manuale d'istruzioni durante tutta la vita utile dell'apparecchio. Contiene dati tecnici importanti.

A PROPOSITO DELL'INDUZIONE

Vantaggi

Con un piano cottura a induzione, il calore viene trasmesso direttamente alla padella.

Ciò comporta numerosi vantaggi:

- Risparmia tempo.
- Risparmia energia.
- Facile da pulire in quanto se il cibo entra a contatto con la piastra di vetro, non si brucia facilmente.
- Controllo energetico migliorato. L'energia viene trasferita alla padella non appena vengono superati i controlli energetici. Inoltre, non appena si rimuove la padella dall'area di cottura, si arresta l'erogazione di energia. Non è necessario spegnere il fornello prima.

Padelle

Soltanto le padelle ferromagnetiche sono adatte all'uso con un piano cottura a induzione.

Ve ne sono diversi tipi:

-in ghisa, acciaio smaltato e acciaio inossidabile specifici per l'uso con piani cottura a induzione.

Consigliamo di non utilizzare piastre o materiali diffusori come acciaio fine, alluminio, vetro, rame o argilla.

Ciascuna zona di cottura ha un tempo di rilevamento della padella minimo. Ciò dipende dal materiale e dal diametro ferromagnetico della base della padella. Pertanto è fondamentale utilizzare la zona di cottura che si adatta meglio al diametro della base della padella da utilizzare.

Se la padella non viene rilevata sulla zona di cottura selezionata, provare a utilizzare la zona di dimensioni appena inferiori.

Quando viene utilizzata la zona Flex come unica zona di cottura, possono essere utilizzate padelle più grandi adatte per questo tipo di zona (cfr. fig. 23).

Fig. 23



Alcune padelle senza una base ferromagnetica completa sono vendute come adatte all'induzione (cfr. fig. 24). In queste padelle, viene riscaldata soltanto la base ferromagnetica. Di conseguenza, il calore non si distribuisce uniformemente in tutta la base della padella. Ciò potrebbe significare che la parte non-ferromagnetica della base della padella non raggiunge la giusta temperatura di cottura.

Fig 24



Altre padelle, con inserti in alluminio nella base hanno un'area più piccola in materiale ferromagnetico (cfr. fig. 25). In questo caso, potrebbe essere difficile o addirittura impossibile rilevare la padella. Inoltre, l'energia erogata potrebbe essere inferiore e, di conseguenza, la padella potrebbe non riscaldarsi correttamente.

Fig. 25

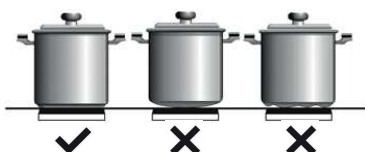


Influenza della base delle padelle

Il tipo di base utilizzata sulla padella può influenzare l'uniformità e i risultati della cottura. Le padelle con una base "a sandwich" in acciaio inossidabile utilizzano materiali che facilitano la distribuzione e la diffusione uniformi del calore, permettendo un risparmio di tempo e di energia.

La base della padella deve essere completamente piatta, assicurando così un'erogazione uniforme dell'energia (cfr. fig. 26).

Fig. 26



⚠ Non utilizzare mai padelle vuote, o utilizzare padelle con una base sottile, in quanto potrebbero riscaldarsi velocemente senza lasciare alla funzione di scollegamento automatico il tempo di entrare in funzione.

⚠ RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI:

Utilizzare recipienti con la base dello stesso diametro dell'area di cottura. Nelle aree di cottura più vicine al pannello di controllo, tenere sempre i recipienti entro le tacche di cottura indicate sulla superficie di vetro;

Uso e Manutenzione

ISTRUZIONI PER L'USO DEL TOUCH CONTROL

ELEMENTI DI COMANDO E CONTROLLO (fig. 20)

- ① Sensore on/off generale.
- ② Corsore a scorrimento per controllare la potenza.
- ③ Indicatore calore residuo e/o potenza*.
- ④ Punto decimale dell'indicatore calore residuo e/o potenza.
- ⑤ Accesso diretto alla funzione "Potenza".
- ⑥ Sensore di attivazione per la funzione "Blocco".
- ⑦ Spia indicatore pilota funzione "Blocco" attivata*.
- ⑧ Sensore di attivazione per la

funzione "Stop&Go".

- ⑨ Spia indicatore pilota funzione "Stop&Go" attivata*.
- ⑩ Sensore "Meno" per il timer.
- ⑪ Sensore "Più" per il timer.
- ⑫ Indicatore timer.
- ⑬ Punto decimale del timer.*
- ⑭ Sensore di attivazione per la funzione "Sincro" ;(in base al modello).
- ⑮ Sensore di attivazione per la funzione "Zona Flex" ;(in base al modello).
- ⑯ Sensore di attivazione per la funzione "Chef" ;(in base al modello).
- ⑰ Spia indicatore pilota funzione "Mantenere in caldo" attivata* ;(in base al modello).
- ⑱ Spia indicatore pilota funzione "Fusione" attivata* ;(in base al modello).
- ⑲ Spia indicatore pilota funzione "Bollitura lenta" attivata* ;(in base al modello).
- ⑳ Spia indicatore pilota funzione "Bollitura rapida" attivata* ;(in base al modello).
- ㉑ Spia indicatore pilota funzione "Cottura a fette" attivata* ;(in base al modello).
- ㉒ Spia indicatore pilota funzione "Griglia" attivata* (in base al modello).
- ㉓ Spia indicatore pilota funzione "Rosolatura" attivata* (in base al modello).
- ㉔ Spia indicatore pilota funzione "Frittura" attivata* (in base al modello).
- ㉕ Spia indicatore pilota funzione "Confit" attivata* ;(in base al modello). Visibile solo durante il funzionamento.
- ㉖ Spia indicatore pilota funzione "Poaching" attivata*.(a seconda del modello)

Le manovre sono fatte tramite i tasti touch. Non è necessario esercitare una forza sul tasto touch, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.

Ogni azione viene verificata da un segnale acustico.

Utilizzare il cursore (2) per regolare i livelli di potenza (0 - 9) facendo scorrere il dito su di esso. Scorrendo verso destra aumenta il valore, mentre scorrendo verso sinistra diminuisce.

E' anche possibile selezionare un determinato livello di potenza

mettendo il dito direttamente sul punto del cursore desiderato (2)

⚠ Per selezionare una piastra su questi modelli, tocca direttamente il cursore (2).

ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

- 1 Toccare il tasto touch di On ① (1) per almeno un secondo. Il controllo touch verrà attivato, un segnale acustico verrà emesso e gli indicatori (3) si accenderanno visualizzando "-". Se una zona di cottura è calda, nell'indicatore correlato lampeggia una H ed un "-".

Se non si intraprende alcuna azione nei successivi 10 secondi, il controllo touch si spegne automaticamente.

Quando il controllo touch è attivato, è possibile disconnetterlo in qualsiasi momento premendo il tasto touch ① (1), anche se è stato bloccato (funzione blocco attivata). Il tasto touch ① (1) ha sempre la priorità nello scollegare il controllo touch.

ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Una volta che il Controllo Touch viene attivato tramite il sensore ① (1), ogni piastra può essere attivata seguendo questi passaggi:

- 1 Farscorrere il dito su uno dei "cursori" (2) o toccarlo in qualsiasi posizione. La zona viene selezionata e contemporaneamente il livello di potenza sarà impostato tra 0 e 9. Tale valore di potenza verrà visualizzato sull'indicatore di potenza corrispondente ed il punto decimale (4) verrà mantenuto acceso per 10 secondi.
- 2 Utilizzare il cursore (2) per scegliere un nuovo livello di cottura compreso tra 0 e 9.

Fintanto che la piastra è selezionata, in altre parole, con il punto decimale (4) acceso, il suo livello di potenza può essere modificato.

SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA

Con il cursore touch (2) abbassare la potenza al livello 0. Il piano di cottura si spegnerà. Quando una piastra è spenta, se


la superficie di vetro della zona di cottura relativa è calda e vi è il rischio di ustioni, comparirà una H nel corrispondente indicatore di potenza (3). Quando la temperatura scende, l'indicatore (3) si spegne (se il piano di cottura è scollegato), o altrimenti un “-” si accende se il piano di cottura è ancora collegato.

SPEGNIMENTO DI TUTTE LE PIASTRE

Tutte le piastre possono essere simultaneamente scollegate utilizzando il sensore generale on/off ① (1). Tutti gli indicatori di piastra (3) si spengono. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore mostra una H.

RILEVATORE DI PADELLA

Le zone di cottura ad induzione hanno un rivelatore incorporato di padella. In questo modo, la piastra smetterà di funzionare se non è presente una padella o se la padella non è adatta.

L'indicatore di alimentazione (3) mostrerà un simbolo  per indicare “mancanza di padella” se, mentre la zona è attiva, non viene rilevata alcuna padella o se la padella non è adatta.



Se una padella viene tolta dalla zona mentre essa è in funzione, la piastra ferma automaticamente l'alimentazione di energia e sarà mostrato il simbolo per indicare “mancanza di padella”. Quando una padella viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, la fornitura di energia riprenderà allo stesso livello di potenza selezionato in precedenza.

Il tempo per il rilevamento padella è di 3 minuti. Se una padella non è collocato nella zona entro questo periodo di tempo, o se la padella non è adatta, la zona di cottura si spegne.

⚠ Una volta terminato, spegnere la zona di cottura utilizzando i controlli touch. Diversamente un'operazione indesiderata potrebbe verificarsi se una padella venisse accidentalmente posizionata sulla zona di cottura durante i tre minuti. Evitare possibili incidenti!


BLOCCO FUNZIONE

Con il blocco funzione è possibile bloccare gli altri sensori, ad eccezione del sensore on/off ① (1), al fine di evitare operazioni indesiderate. Questa funzione è utile come sicurezza a prova di bambino.


Per attivare questa funzione, toccare il sensore  (6) per almeno un secondo. Una volta che avete fatto, il pilota (7) si accende ad indicare che il pannello di controllo è bloccato. Per disattivare la funzione, è sufficiente toccare il sensore  (6) di nuovo.

Se viene utilizzato sensore ① (1) di on/off per spegnere l'apparecchio mentre è attivata la funzione di blocco, non sarà possibile accendere nuovamente il piano di cottura finché non è sbloccato.

SILENZIAMENTO DEL SEGNALE ACUSTICO

Quando il piano di cottura è acceso, se si preme il tasto touch + (11) e contemporaneamente per tre secondi il tasto touch di bloccaggio  (6), il segnale acustico che accompagna ogni azione verrà disattivato. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà “OFF”.


Questa disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, come ad esempio il segnale acustico per on/off, la fine del timer o il bloccaggio/sbloccaggio dei tasti touch rimane sempre attivato.


Per attivare ancora una volta tutti i segnali acustici che accompagnano ogni azione, di nuovo premere contemporaneamente il tasto touch + (11) ed il tasto touch di bloccaggio  (6) per tre secondi. L'indicatore del tempo (12) visualizzerà “On”.

FUNZIONE STOP & GO


Questa funzione mette il processo di cottura in pausa. Anche il timer sarà messo in pausa se attivato.

Attivazione della funzione Stop.

Toccare il sensore di arresto  (8) per un secondo. Il pilota (9) si accende e

gli indicatori di potenza mostreranno il simbolo  per indicare che la cottura è in pausa.


Disattivazione della funzione Stop.

Toccare nuovamente il sensore  (8) di Stop & Go. Il pilota (9) si spegne e la cottura riprende con le stesse impostazioni di alimentazione e di timer che vi erano prima della pausa.

FUNZIONE POWER

Questa funzione fornisce alimentazione “extra” alla piastra, al di sopra del valore nominale. Tale potenza dipende dalla dimensione della piastra, con la possibilità di raggiungere il valore massimo consentito dall'alimentatore.

1 Far scorrere il dito sopra il dispositivo corrispondente di cursore (2) fino a quando l'indicatore di potenza (3) mostra “9” e tenere premuto per un secondo, o toccare direttamente “P” tenendo il dito per un secondo.

2 L'indicatore del livello di potenza (3) mostrerà il simbolo , e la piastra inizierà ad erogare energia supplementare.

La funzione Power ha una durata massima specificata nella tabella 1. Trascorso questo tempo, il livello di potenza si regolerà automaticamente a 9. Un segnale acustico.

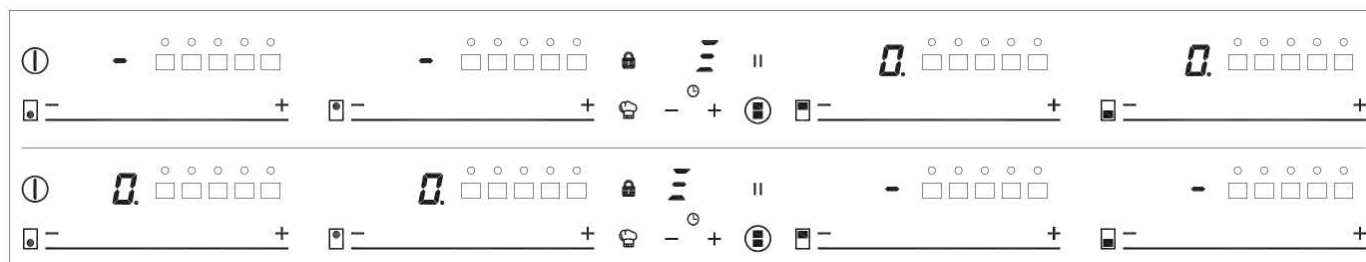
Attivando la funzione Power in una piastra, è possibile che le prestazioni di alcune delle altre possano essere influenzate, riducendo la loro potenza ad un livello inferiore, nel qual caso ciò sarà visualizzato sul corrispondente indicatore (3).

La disattivazione della funzione Power, prima che sia trascorso il suo tempo di lavoro, può essere fatta sia toccando il cursore modificandone il suo livello di potenza, o ripetendo il passaggio 3.

FUNZIONE TIMER (conto alla rovescia)

Questa funzione facilita la cottura, dato che non c'è bisogno di essere costantemente presenti: È possibile impostare un timer per una piastra,

Fig. 28



ed essa si spegnerà una volta che il tempo desiderato è scaduto.

Per questi modelli è possibile programmare simultaneamente ciascuna piastra per durate che vanno da 1 a 99 minuti.

Impostazione di un timer per una piastra.

Una volta che il livello di potenza si trova nell'intervallo desiderato, e mentre il punto decimale della zona di cottura continua ad essere acceso, la zona può essere temporizzata.

A quello scopo:

- 1 Toccare il sensore $-$ (10) o $+$ (11). L'Indicatore Timer (12) mostrerà "00" e l'indicatore corrispondente della zona (3) mostrerà il simbolo t lampeggiante alternato con il suo livello di potenza corrente.
- 2 Subito dopo impostare un tempo di cottura tra 1 e 99 minuti, utilizzando i sensori $-$ (10) o $+$ (11). Con il primo il valore inizia a 60, mentre con il secondo inizierà a 01. Mantenendo i sensori $-$ (10) o $+$ (11) premuti, il valore verrà ripristinato a 00. Quando manca meno di un minuto alla fine, l'orologio inizierà il conto alla rovescia in secondi.
- 3 Quando l'indicatore del timer (12) smette di lampeggiare, inizierà automaticamente il conto alla rovescia del tempo. L'indicatore (3) relativo alla piastra temporizzata visualizza alternativamente il livello di potenza selezionato ed il simbolo t .

Una volta che il tempo di cottura selezionato è trascorso, la zona di riscaldamento, essendo temporizzata, è spenta e l'orologio emette una serie di segnali acustici per alcuni secondi. Per spegnere il segnale acustico, toccare un

qualsiasi sensore. L'indicatore del timer (12) mostrerà uno 00 lampeggiante a fianco del punto decimale (4) della zona selezionata. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore di potenza (3) visualizza alternativamente il simbolo H e $-$.

Se si desidera a questo punto un'altra piastra riscaldata allo stesso tempo, ripetere i passi da 1 a 3.

Se una o più zone sono già temporizzate, l'indicatore del timer (12) mostrerà di default il minor tempo rimanente per finire, mostrando una "t" sulla zona correlato. Il resto delle zone temporizzate mostreranno sui loro corrispondenti indicatori il punto decimale lampeggiante. Quando viene toccato il cursore di un'altra zona temporizzata, il timer mostrerà il tempo rimanente di quella zona per alcuni secondi ed il suo indicatore mostrerà il suo livello di potenza e la "t" alternativamente.

Modifica del tempo programmato

Per modificare il tempo programmato il cursore (2) della zona temporizzata deve essere azionato. A quel punto sarà possibile leggere e modificare il tempo.

Attraverso i sensori $-$ (10) e $+$ (11), è possibile modificare il tempo programmato.

Scollegare l'orologio

Se si desidera fermare l'orologio prima che il tempo programmato sia scaduto, questo può essere fatto in qualsiasi momento, semplicemente regolando il suo valore a $-$.

- 1 Selezionare la piastra desiderata.
- 2 Regolare il valore dell'orologio a "00" utilizzando il sensore $-$ (10). L'orologio è cancellato. Questo può

anche essere fatto più rapidamente toccando i sensori $-$ (10) e $+$ (11) allo stesso tempo.

FUNZIONE DI POWER MANAGEMENT (a seconda del modello)

Alcuni modelli sono dotati di una funzione di limitazione di potenza (Power Management). Questa funzione permette di impostare a differenti valori selezionati dall'utente la potenza totale generata dal piano di cottura. Per fare ciò, per il primo minuto dopo aver collegato il piano di cottura alla linea di alimentazione, è possibile accedere al menu limitazione della potenza.

- 1 Premere il tasto touch $+$ (11) per tre secondi. La lettera PL apparirà sull'indicatore del timer (12)
- 2 Premere il tasto touch di bloccaggio t (6). I valori di potenza differenti a cui il piano di cottura può essere limitato appariranno e questi potranno essere modificati utilizzando i sensori $+$ (11) e $-$ (10).
- 3 Una volta selezionato il valore, premere di nuovo il tasto touch bloccaggio t (6). Il piano di cottura sarà limitato al valore di potenza selezionato.

Se si desidera cambiare ancora il valore, è necessario scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi. In questo modo sarete ancora in grado di accedere al menu di limitazione di potenza.

Ogni volta che il livello di potenza di una piastra viene cambiato, il limitatore di potenza calcolerà la potenza totale che il piano di cottura sta generando. Se è stato raggiunto il limite di potenza totale,

il controllo touch non consente di aumentare il livello di potenza di una piastra. Il piano di cottura emette un segnale acustico e sull'indicatore di alimentazione (3) lampeggia il livello che non può essere superato. Se si desidera superare tale valore, è necessario abbassare la potenza delle altre piastre. A volte non sarà sufficiente abbassare il livello di una sola piastra, questo dipende dalla potenza di ogni piastra e dal livello alla quale è impostata. È possibile che per aumentare il livello della grande piastra si debba ridurre il livello di alcune di quelle piccole.

Se si utilizza la funzione di accensione rapida alla massima potenza ed il detto valore è superiore al valore impostato dal limite, la piastra verrà impostata al massimo livello possibile. Il piano di cottura emette un segnale acustico ed il suddetto valore di potenza lampeggia due volte sull'indicatore (3).

FUNZIONI SPECIALI: CHEF (a seconda del modello)

Queste funzioni hanno livelli energetici pre-impostati per facilitare la cottura, ottenendo risultati eccellenti poiché la temperatura della padella viene controllata continuamente mediante sensori. Quando si raggiunge la temperatura target per la funzione, viene mantenuta automaticamente senza bisogno di cambiare il livello energetico.

Le funzioni Chef funzionano correttamente con padelle con la

stessa area ferromagnetica sulla base della padella di quella dell'area della zona di cottura. Inoltre, per funzioni ad alta temperatura (al di sopra dei 100°C), le padelle devono avere una base piatta e uniforme (preferibilmente del tipo "a sandwich") come mostrato nella figura 27.

Fig. 27



Per assicurare il corretto funzionamento di queste funzioni, è importante che la padella e la zona di cottura non siano calde all'inizio del processo.

Ulteriori informazioni sulle padelle (casseroles, tegami, griglie, ecc.) adatte sono consultabili nella pagina web Teka.

Il Controllo Touch è dotato di caratteristiche speciali che aiutano l'utente a cucinare attraverso il sensore CHEF (16). Tali funzioni sono disponibili a seconda del modello.

Per attivare una funzione speciale su una zona:



- 1 In primo luogo la funzione deve essere selezionata, quindi sarà attivo il punto decimale (4) sull'indicatore di potenza (3).
- 2 Ora cliccate sul sensore CHEF (16). Le successive pressioni permetteranno di navigare in

maniera sequenziale in tutte le funzioni CHEF disponibili in ciascuna zona una per una. Queste funzioni mostreranno la loro attivazione tramite i led corrispondenti (17), (18), (19), (20) e (21).

Se si desidera in qualsiasi momento annullare una funzione speciale attiva, si deve toccare il sensore cursore "slider" (2) della zona relativa per selezionarla. Il punto decimale (4) dell'indicatore di potenza (3) si accenderà. Toccare quindi di nuovo il cursore "slider" (2) per impostare un nuovo livello di potenza o per spegnere la zona, oppure è possibile scegliere una funzione speciale diversa toccando di nuovo il sensore CHEF (16).

FUNZIONE KEEP WARM (a seconda del modello)

Questa funzione imposta automaticamente un livello di potenza adeguata per mantenere in caldo il cibo cotto.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16) finché il led (17) che si trova sull'icona  si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo  apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

Fig. 29

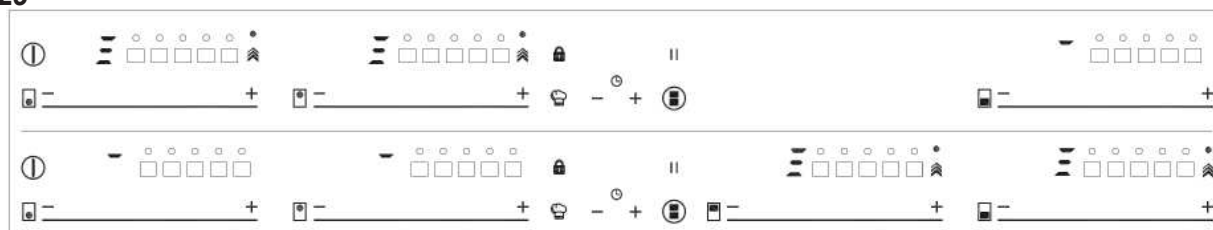
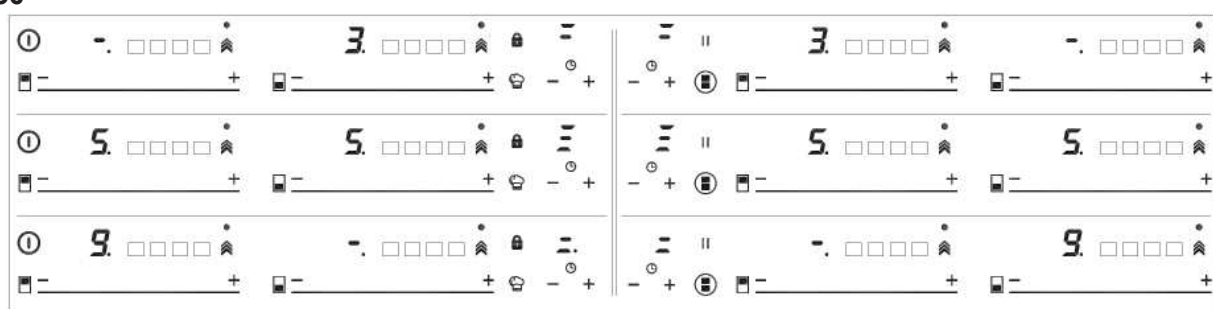





Fig. 30



FUNZIONE MELTING (a seconda del modello).




Questa funzione mantiene una bassa temperatura nella zona di cottura. Ideale per scongelare il cibo o per fondere lentamente altri tipi di alimenti come il cioccolato, il burro, etc.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF  (16) finché il led (18) che si trova sull'icona  si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo  apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.



FUNZIONE SIMMERING (a seconda del modello).

Questa funzione consente di mantenere una ebollizione a fuoco lento.

Una volta che il cibo ha iniziato a bollire, abilitare la piastra selezionandola, premere sul sensore CHEF  (16) finché il led (19) che si trova sull'icona  si accende. Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo  apparirà sull'indicatore di potenza (3).

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE QUICK BOILING (a seconda del modello).

Questa funzione abilita il **controllo automatico di ebollizione**, che fornisce un valido aiuto nella cottura di pasta, riso, uova, nella bollitura di cibi vari, etc. E' disponibile solo nelle zone dove appare il simbolo  / .

Condizioni del contenitore

Per un corretto funzionamento della funzione Quick Boiling, è necessario utilizzare un contenitore che soddisfi i seguenti requisiti:

- La dimensione del fondo deve

essere il più vicino possibile al diametro della piastra.




- **DEVE ESSERE SENZA COPERCHIO.**


- **Deve essere riempito oltre metà della sua di capacità con acqua a temperatura ambiente** (non utilizzare mai acqua tiepida o calda).

Il mancato rispetto di queste condizioni impedirà il corretto controllo dell'ebollizione.

⚠ AVVERTENZA: non utilizzare questa funzione per un tipo di cottura diverso dall'ebollizione di acqua. Non utilizzare mai olio: può surriscaldarsi e generare fiamma.

Attivazione della funzione

Per attivare la funzione, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF  (16) finché il led (20) che si trova sull'icona  /  si accende.

Una volta che la funzione è stata attivata, il segno  apparirà sia sull'indicatore di potenza (3) che sull'indicatore del timer (12); un segmento in movimento apparirà, indicando che la cottura è sotto il controllo del sistema.

Quando il sistema rileva che si approssima l'inizio dell'ebollizione, si udirà il primo segnale acustico. Approfittatene per preparare alla bollitura o alla cottura il cibo che volete.

Dopo 30 secondi si udirà un secondo segnale acustico: se non lo avete già fatto, è il momento di mettere il cibo in padella.

Dopo il secondo segnale acustico il sistema attiverà il timer come cronometro in modo che possiate verificare il tempo necessario per l'ebollizione del cibo.

30 secondi dopo l'attivazione del cronometro, si udirà un terzo segnale che avverte che da quel momento il sistema ridurrà la potenza fornita al fine di mantenere una ebollizione dolce e continua. Il timer rimarrà attivo fino alla fine della cottura.

Se si desidera è possibile disattivare

il timer ed impostare un tempo per il conto alla rovescia e per lo spegnimento automatico della piastra (vedere la sezione Funzione Timer).



Disattivazione della funzione

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE SLIDE COOKING (a seconda del modello)

Questa funzione permette di dividere la zona flessibile in tre aree (vedere fig. 31) e attiva una configurazione di alimentazione predefinita. Sarà possibile far scorrere il contenitore da un'area all'altra, per cucinare con la potenza assegnata ad ogni zona.

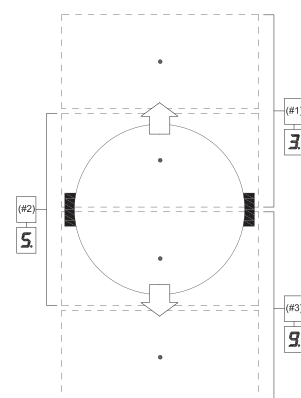
Per attivarla, è necessario prima attivare la funzione "Zona Flex" (vedere sezione "Funzione Zona Flex").

In seguito, premere sul sensore CHEF (16)  finché i LED (21) situati sull'icona  non si illuminano. A questo punto, gli indicatori di potenza (3) mostreranno tre segmenti (vedere fig. 29) che indicano che è possibile posizionare il contenitore.

Una volta posizionato il contenitore, il livello di potenza apparirà automaticamente nelle spie di potenza (3): per la zona #1, il livello di potenza è 3, per la zona #2 il livello di potenza è 5 e per la zona #3 il livello di potenza è 9 (vedere fig. 30 e 31).




Per disattivare questa funzione, è necessario portare il cursore a scorrimento (2) nella posizione "0".

Fig. 31






FUNZIONE GRIGLIA (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per cuocere il cibo sulla griglia.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF (16)  finché il LED (22) situato sull'icona  non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo  e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.



FUNZIONE ROSOLATURA (a seconda del modello)


Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per friggere con poco olio o rosolare. Per attivarla, premere sul sensore CHEF (16)  finché il LED (23) situato sull'icona  non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo  e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE FRITTURA (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico adatto per friggere con molto olio.




Per attivarla, selezionare la piastra, premere sul sensore CHEF (16)  finché il LED (24) situato sull'icona  non si illumina. Una volta attivata

la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione (3) appare il simbolo  e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE CONFIT (a seconda del modello)



Questa funzione imposta un comando di alimentazione automatico per le preparazioni confit.

Per attivarla, selezionare la piastra e premere sul sensore CHEF  finché il LED (25) situato sull'icona  non si illumina. Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di accensione (3) appare un segmento in movimento, che indica che la cottura è nella fase di preriscaldamento del contenitore. Una volta finita questa fase, sull'indicatore di accensione  appare il simbolo (3) e viene emesso un bip, che indica all'utilizzatore che deve aggiungere il cibo.

È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento, spegnendo la piastra mediante la modifica del livello di potenza oppure la scelta di una diversa funzione speciale.

FUNZIONE POACHING (a seconda del modello)

Questa funzione imposta un controllo automatico della potenza adatto alla frittura di cibi a media temperatura. Ideale per friggere le patate, nella preparazione della frittata spagnola.



Per attivarlo selezionare il piano cottura, e successivamente premere il sensore CHEF  (16), fino all'accensione del led (26) sopra l'icona . Una volta attivata la funzione, sull'indicatore di alimentazione (3) comparirà un segmento in movimento, ad indicare che il sistema è in fase di preriscaldamento del contenitore. Terminata questa fase, sull'indicatore di alimentazione (3) apparirà

una e verrà emesso un segnale acustico indicante che l'utente deve aggiungere il cibo.


È possibile escludere la funzione in qualsiasi momento spegnendo il piano cottura, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

FUNZIONE FLEX ZONE (a seconda del modello)

Attraverso questa funzione, è possibile permettere alle due zone di cottura di lavorare insieme, di selezionare un livello di potenza e di attivare la funzione timer per entrambe le zone.

Per attivare questa funzione, premere il sensore  (15). In questo modo i punti decimali (4) delle piastre collegate si accenderanno ed il valore "0" verrà visualizzato sui loro indicatori di potenza (3). L'indicatore del timer (12) dell'orologio mostrerà tre segmenti indicanti le zone attivate. Nel caso in cui il vostro modello abbia diverse zone identificate con "Flex Zone", è possibile selezionare l'opzione desiderata premendo il sensore  (15) prima di assegnare la potenza alla zona prescelta. Si disporrà di pochi secondi per eseguire l'operazione successiva; in caso contrario la funzione si disattiverà automaticamente. (vedi Fig. 11).


Dopo aver selezionato la "Zona Flex", è possibile assegnare la potenza toccando uno qualsiasi dei cursori "slider" (2) di una delle zone collegate. Il livello di potenza e le sue variazioni sono visualizzate simultaneamente sugli indicatori di potenza (3) di entrambe le zone.


Per disattivare questa funzione, si deve toccare di nuovo il sensore  (15). Inoltre, quando la funzione è disabilitata, i livelli di potenza e le funzioni assegnate alle zone collegate sono cancellati.

FUNZIONE SYNCHRO (a seconda del modello)

Con questa funzione è possibile ottenere che due zone di cottura -identificate dall'etichetta "Synchro"- funzionino insieme, sia per

selezionare un livello di potenza che per attivare la funzione timer per entrambe le zone.

Per attivare questa funzione premete il sensore  (14). In questo modo i punti decimali (4) delle piastre collegate si accenderanno ed il valore "0" lampeggerà sui loro indicatori di potenza (3). La rilevazione del contenitore avrà luogo per tutta la zona collegata. Si disporrà di pochi secondi per eseguire l'operazione successiva; in caso contrario la funzione si disattiverà automaticamente.

Per disattivare questa funzione, si deve toccare nuovamente il sensore  (14). Inoltre, quando la funzione è disabilitata i livelli di potenza e le funzioni assegnate alle collegate verranno cancellati.


Scollegamento di sicurezza

Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un determinato periodo di tempo (vedi tabella 1).

Tabella 1

Livello di potenza selezionato	TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 o 5 minuti , rettificato al livello 9 * In base al modello

Una volta prodottosi lo "scollegamento di sicurezza", appare uno 0 se la temperatura sulla superficie del vetro non è pericolosa per l'utente oppure una H in caso di rischio di ustione.


 **Mantenere sempre libera e asciutta l'area di controllo delle zone di cottura.**

 **In caso di qualsiasi problema**

di manovrabilità o anomalie non contemplate da questo manuale, scollegare l'apparecchio e consultare l'assistenza tecnica .

SUGGERIMENTI E RACCOMANDAZIONI

- Utilizzare pentole dal fondo spesso e completamente piatto.
- Non far scivolare i recipienti sul vetro: potrebbero graffiarlo.
- Sebbene il vetro possa sopportare impatti di recipienti grandi che non presentino spigoli vivi, cercare di non urtarlo.
- Onde evitare danni alla superficie in vetroceramica, non trascinare i recipienti sul vetro e tenere il fondo dei recipienti pulito e in buono stato.
- Diametri della parte inferiore della pentola raccomandati (vedere la "Scheda dei dati tecnici" fornita con il prodotto).

 **Fare attenzione a non versare sul vetro zucchero o prodotti che lo contengono, poiché riscaldandosi possono dar luogo a una reazione col vetro e causare alterazioni sulla superficie.**

PULIZIA E CONSERVAZIONE


Per una buona conservazione del piano di cottura, pulirlo con prodotti e utensili adatti, dopo che si è raffreddato. In tal modo risulterà più facile e si evita che la sporcizia si accumuli. Non usare in nessun caso prodotti di pulizia aggressivi che possano graffiare la superficie, né strumenti a vapore.


La sporcizia leggera e non attaccata può essere pulita con una spugna umida e un detersivo delicato o acqua e sapone tiepida. Tuttavia, per le macchie o il grasso più ostinati, è necessario usare un detersivo apposito per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

I cambiamenti di colore sono causati da recipienti con residui di grassi secchi sul fondo o dalla presenza di grasso fra il vetro e il recipiente

durante la cottura. Si possono eliminare dalla superficie di vetro con uno strofinaccio al nichel bagnato d'acqua o con un detersivo specifico per la vetroceramica. Gli oggetti di plastica, lo zucchero o gli alimenti ad altro contenuto zuccherino fusi sopra il piano di cottura andranno eliminati immediatamente a caldo con un raschietto.

La luminosità dei metalli è causata dallo slittamento dei recipienti metallici sul vetro. Si può eliminare pulendo a fondo con un detersivo specifico per la vetroceramica, magari ripetendo più volte l'operazione.


 **Un recipiente può attaccarsi al vetro per la presenza di materiale fuso fra le due superfici. Non cercare di staccare il recipiente a freddo! Potrebbe rompersi il vetro ceramico.**

 **Non calpestare il vetro né appoggiarsi su di esso: potrebbe rompersi e provocare lesioni. Non usare il vetro per appoggiare degli oggetti.**

Il produttore si riserva il diritto di apporre nei suoi manuali le modifiche che ritenga necessarie o utili senza comprometterne le caratteristiche essenziali.

OSSERVAZIONI AMBIENTALI



Il simbolo  sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto urbano. Deve essere conferito presso un punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. Accertarsi che questo prodotto venga smaltito correttamente contribuirà a evitare alcune possibili conseguenze nefaste per l'ambiente e la salute pubblica, che potrebbero invece verificarsi se il prodotto non è gestito in maniera adeguata. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'amministrazione cittadina, all'azienda che gestisce la raccolta dei rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

I materiali d'imballaggio sono ecologici e totalmente riciclabili. I componenti in plastica sono identificati con le marcature >PE<, >LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali d'imballaggio come residui domestici nel contenitore corrispondente messo a disposizione dal comune di residenza.

Adempimento con Efficienza Energetica dell'apparecchio:

-Apparecchio è stato testato secondo la norma EN 60350-2 e il valore ottenuto, in Wh/kg, è disponibile nella targa dati dell'apparecchio.

I seguenti consigli permetteranno di risparmiare energia ad ogni cottura:

- Utilizzare il coperchio corretto per ogni pentola laddove possibile. La cottura senza coperchio utilizza più energia.
- Utilizzare pentole con basi piatte e idonei diametri di base che si adattino alla dimensione della zona di cottura. I produttori di pentole solitamente forniscono il diametro superiore della pentola che è sempre superiore rispetto al diametro della base.
- Quando si utilizza l'acqua per cucinare, utilizzarne piccole quantità al fine di conservare vitamine e minerali delle verdure e impostare il livello minimo di potenza che consenta di mantenere la cottura. Un alto livello di potenza non è necessario ed è uno spreco di energia.
- Utilizzare pentole di piccole dimensioni per piccole quantità di cibo.

SE QUALCOSA NON FUNZIONA

Prima di chiamare il Servizio tecnico, svolgere le verifiche indicate qui di seguito.

Non funziona la cucina:

Controllare che il cavo di rete sia collegato alla presa corrispondente.

Le zone ad induzione non riscaldano:

Il recipiente è inadatto (non ha il fondo ferromagnetico o è troppo

piccolo).

Verificare che il fondo del recipiente venga attratto da una calamita o usare un recipiente più grande.

Si sente un ronzio all'inizio della cottura proveniente dalle zone a induzione:

In recipienti poco spessi o costituiti da più di un pezzo, il ronzio è conseguenza della trasmissione d'energia direttamente al fondo del recipiente. Tale ronzio non segnala un difetto, ma, se si vuole comunque evitarlo, ridurre leggermente il livello di potenza scelto o utilizzare un recipiente con il fondo più spesso e/o costituito da una sola parte.

Il controllo tattile non si accende o è acceso ma non risponde:

Non è stata selezionata nessuna piastra. Assicurarsi di selezionare una piastra prima di agirvi sopra. Sui sensori è presente dell'umidità e/o si hanno le dita umide. Mantenere asciutta e pulita la superficie del controllo tattile e/o le dita. Il bloccaggio è attivato. Disattivare il bloccaggio.

Si sente un rumore di ventilazione durante la cottura, che continua anche a cucina spenta:

Le zone a induzione presentano un ventilatore per refrigerare l'elettronica. Questo entra in funzione solo quando la temperatura dell'elettronica è elevata, quando cala o si spegne automaticamente, che la cucina sia accesa oppure no.

Sull'indicatore di potenza di una piastra appare il simbolo :

Il sistema di induzione non riscontra un recipiente sulla piastra o questo è inadeguato.

Si spegne una piastra e sugli indicatori appare il messaggio C81 o C82:

Temperatura eccessiva nel sistema elettronico o sul vetro. Attendere il tempo necessario per far raffreddare il sistema elettronico o rimuovere il recipiente per far raffreddare il vetro.

Sull'indicatore di una delle piastre appare C85:

Il recipiente utilizzato non è adeguato. Spegnerla e provare con un altro recipiente.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C90 appare sugli

indicatori di potenza (3):

Il controllo touch rileva che il sensore on/off (1) è coperto e non consente l'accensione del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti o liquidi mantenendo la superficie del controllo touch pulita e asciutta sino a quando il messaggio non scompare.

Il dispositivo si spegne e il messaggio C91 appare sugli indicatori di potenza (3):

Il controllo touch rileva che il sensore Stop&Go (6) è coperto e non consente l'utilizzo del piano cottura. Rimuovere eventuali oggetti dalla superficie del touch control, pulire e asciugare, quindi premere due volte il sensore Stop&Go (6) per eliminare il messaggio e tornare al normale funzionamento.

التنظيف والصيانة

للاحتفاظ بالجهاز في حالة جيدة، قم بتنظيفه باستخدام منتجات مناسبة وذلك بمجرد أن تبرد درجة حرارة الجهاز. وسيؤدي ذلك إلى تسهيل وظيفة التنظيف وتجنب تراكم الأوساخ. تجنب استخدام منتجات تنظيف أو أدوات صلبة قد تؤدي إلى خدش السطح الزجاجي، أو استخدام جهاز يعمل البخار.

يمكن تنظيف الأوساخ الخفيفة غير العالقة بالسطح الزجاجي باستخدام قطعة قماش مبللة وسائل تنظيف لطيف أو ماء دافئ بالصابون. ومع ذلك، بالنسبة للبقع العميقة أو الشحوم، استخدم منظفًا مصنوعًا خصيصًا للوحات السيراميك الساخنة، واتبع التعليمات الموضحة بالزجاجة. أما بالنسبة للأوساخ الراسخة العالقة بسبب تعرضها للاحتراق بشكل متكرر، فيمكن إزالتها باستخدام مكشطة مزودة بشفرة.

ينتج وجود آثار لألوان خفيفة عن الأواني والمقالي التي تتضمن بقايا شحوم جافة تحننها أو عن الشحوم الموجودة بين الزجاج والأواني أثناء الطهي. ويمكن إزالة هذه الآثار باستخدام منظف بقطعة قماش خشنة من النيكل مع الماء أو منظف مصنوع خصيصًا للألواح الساخنة من السيراميك. أما بالنسبة للأشياء البلاستيكية أو السكر أو الطعام الذي يحتوي على سكر تمت إذابته على السطح الزجاجي، فيجب إزالته فورًا باستخدام مكشطة.

ينتج اللعان المعدني عن سحب الأواني والمقالي المعدنية على السطح الزجاجي. ويمكن إزالة ذلك من خلال التنظيف جيدًا باستخدام منظف مصنوع خصيصًا للألواح الزجاجية الساخنة من السيراميك، مع ذلك قد تحتاج إلى تكرار عملية التنظيف عدة مرات.


تحذير:

⚠️ قد تصبح الأواني أو المقالي عالقة بالسطح الزجاجي بسبب إذابة أحد المنتجات بين السطح الزجاجي والأواني أو المقالي. وتجنب رفع الأواني عندما تكون منطقة التسخين باردة! فقد يؤدي ذلك إلى تعرض السطح الزجاجي للكسر.

⚠️ تجنب أن تطأ على السطح الزجاجي أو تتكى عليه لأن ذلك قد يؤدي إلى تعرض السطح الزجاجي للكسر وتعرضك للإصابة. وتجنب استخدام السطح الزجاجي كمكان نضع عليه الأشياء. تحتفظ شركة بحقها في إجراء تغييرات على الدلائل التي تراها ضرورية أو مفيدة دون أن يؤثر ذلك على الميزات الأساسية للمنتج.

الإعترارات البيئية



وجود الرمز  على المنتج أو صندوق التغليف الخاصة به يعني أنه لا يمكن التعامل مع هذا المنتج على أنه أحد النفايات المنزلية العادية. ولكن يجب


من جزء واحد، يصدر صوت طنين نتيجة نقل الطاقة مباشرة إلى أسفل الحاوية. وصوت الطنين لا يمثل عيبًا في الجهاز، ولكن إذا كنت ترغب في تجنبه على أية حال، فما عليك سوى تقليل مستوى الطاقة قليلاً أو استخدام حاوية بقاعدة كثيفة و/أو حاوية تتكون من جزء واحد.

لا تضيء لوحة التحكم باللمس أو على الرغم من إضاءتها، فإنها لا تستجيب: لم يتم تحديد منطقة تسخين. لذا، تأكد من تحديد منطقة تسخين قبل تشغيلها.

توجد نسبة رطوبة بأجهزة الاستشعار، و/أو أصابعك مبللة. احتفظ بسطح لوحة التحكم باللمس و/أو أصابعك نظيفة وجافة. تم تفعيل وظيفة القفل، لذا، قم بإلغاء قفل عناصر التحكم.

يصدر صوت عن المروحة أثناء الطهي ويستمر هذا الصوت حتى بعد انتهاء الطهي: تكون المناطق الحثية مزودة بمروحة للاحتفاظ بالإلكترونات باردة. ولا تعمل هذا المروحة إلا عندما تكون الدوائر الإلكترونية ساخنة. وستتوقف عن العمل مرة أخرى عندما تكون الدوائر باردة سواء تم تشغيل الموقد أم لا.



سيظهر الرمز  بمؤشر الطاقة في الموقد: لا يعثر النظام الحثي على أواني أو مقالي على الموقد أو أنها من نوع غير مناسب.

سيتم إيقاف تشغيل الموقد وستظهر الرسالة C81 أو C82 على المؤشرات:

زيادة مفرطة في درجة الحرارة في الإلكترونات أو بالسطح الزجاجي. انتظر لبعض الوقت حتى تبرد الإلكترونات أو قم بإبعاد الأواني أو المقالي بحيث يمكن للسطح الزجاجي أن يبرد.

تظهر الرسالة C85 على مؤشر أحد المواق: الأواني أو المقالي المستخدمة من نوع غير مناسب. قم بإيقاف تشغيل الموقد، ثم إعادة تشغيله وحاول استخدام أواني أو مقالي أخرى.

يتم إيقاف تشغيل الجهاز وتظهر الرسالة C90 على مؤشرات الطاقة (3):

تكشف لوحة التحكم باللمس عن أنه تمت تغطية مستشعر التشغيل/الإيقاف (1) بحيث لا يسمح بتشغيل سطح الموقد. قم بإزالة الأشياء الممكنة أو السوائل بحيث تحافظ على سطح لوحة التحكم باللمس نظيفًا وجافًا إلى أن تختفي الرسالة.

يتم إيقاف تشغيل الجهاز وتظهر الرسالة C91 على مؤشرات الطاقة (3):

تكشف لوحة التحكم باللمس عن أنه تمت تغطية مستشعر الإيقاف والتشغيل (6) بحيث لا يسمح بتشغيل سطح الموقد. قم بإزالة الأجسام أو السوائل المحتملة التي تلامس سطح التحكم باللمس مع إيقافه نظيفًا وجافًا، ثم اضغط مرتين على جهاز استشعار الإيقاف والتشغيل (6) لإزالة الرسالة والعودة إلى التشغيل العادي.

نقل هذا المنتج إلى نقطة تجميع لإعادة التدوير تم إنشاؤها خصيصًا للأجهزة الكهربائية والإلكترونية. وعند ضمان أنه تم التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فإذك تتجنب إلحاق الضرر بالبيئة والصحة العامة الذي قد يحدث في حالة عدم التعامل مع هذا المنتج بشكل صحيح. للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالهيئة المحلية لديك أو خدمة النفايات المنزلية أو المتجر الذي قمت بشراء المنتج منه.

المواد المصنوع منها صندوق التغليف المستخدم هي مواد صديقة للبيئة ويمكن إعادة تدويرها بالكامل. ويتم تحديد المكونات البلاستيكية بالعلامات <PE> و <EPS>، <LD> وإلخ. تخلص من مواد صندوق التغليف على أنه أحد النفايات المنزلية، وضعه في حاويتك.

تحقيق كفاءة الطاقة بالجهاز: خضع الجهاز للاختبار وفقًا للمعيار EN 60350-2 وتتوفر القيمة التي تم الحصول عليها بوحدة واط في الساعة/كجم في لوحة تصنيف الجهاز.

ستساعدك النصائح التالية على توفير الطاقة في أي وقت تقوم خلاله بالطهي:

- * استخدم الغطاء المناسب لكل إناء كلما كان ذلك ممكناً، حيث يستهلك الطهي دون غطاء مزيداً من الطاقة.
- * استخدم أواني مزودة بقواعد مسطحة وأقطار مناسبة للقاعدة حتى تتوافق مع حجم منطقة الطهي. وتوفر عادةً الجهات المصنعة للأواني إناءً بقطر علوي يكون دوماً أكبر من قطر القاعدة.
- * عند استخدام الماء في الطهي، فاستخدم كميات قليلة من الماء من أجل الاحتفاظ بقيمة الفيتامينات والمعادن واضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأدنى الذي يسمح بالاحتفاظ بالطهي. ولا يلزم استخدام مستوى عالٍ من الطاقة واستهلاك الطاقة.
- * استخدم أواني صغيرة في حالة طهي كميات صغيرة من الطعام.

في حالة حدوث أي عطل

قبل الاتصال بالخدمة الفنية، قم بإجراء عمليات التحقق الموضحة أدناه.
الجهاز لا يعمل:
تأكد من توصيل كابل الطاقة.

المناطق الحثية لا تنتج حرارة:

الحاوية غير مناسبة (لا تتمتع بقاعدة عالية الإنفاذية المغناطيسية أو القاعدة صغيرة جداً). وتأكد من أن قاعدة الحاوية تجذب المغناطيس، أو استخدم حاوية أكبر.

يصدر صوت طنين عند بدء الطهي في المناطق الحثية:

عند استخدام حاويات غير سميكة للغاية أو لا تتكون

وظيفة إيقاف التشغيل الآمن

في حالة عدم إيقاف تشغيل منطقة تسخين واحدة أو أكثر بسبب حدوث خطأ ما، سيتم فصل الجهاز تلقائيًا بعد مدة زمنية معينة (انظر الجدول 1).

الجدول 1

مستوى الطاقة المحددة	الحد الأقصى لوقت التشغيل (بالساعات)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	9 (حسب الموديل) 10 و 5 دقائق، تتم إعادة ضبط المستوى

* حسب الطراز

عند تشغيل وظيفة «إيقاف التشغيل الآمن»، سيظهر 0 إذا كانت درجة حرارة السطح الزجاجي لا تمثل خطرًا للمستخدم، أو الحرف H في حالة احتمالية التعرض لخطر الحروق.

⚠️ احتفظ بلوحة التحكم الخاصة بمنطقة التسخين نظيفة وجافة طوال الوقت.

⚠️ في حالة وقوع حوادث أو حدوث مشاكل في التشغيل غير مذكورة في هذا الدليل، افصل الجهاز واتصل بالخدمة الفنية لشركة.

الاقتراحات والتوصيات

- * استخدم أواني أو مقالي مزودة بقواعد مسطحة تمامًا وسميكة.
- * تجنب انزلاق الأواني والمقالي على السطح الزجاجي حتى لا يتعرض للخدش.
- * على الرغم من أن السطح الزجاجي يمكن أن يصطدم بالأواني والمقالي الكبيرة غير المزودة بحواف حادة، حاول ألا تصطدم به.
- * لتجنب تلف السطح الزجاجي من السيراميك، لا تسحب الأواني والمقالي على السطح الزجاجي واحتفظ بالجوانب السفلية نظيفة وبحالة جيدة.
- * الأقطار الموصى بها لفاع الإناء (رظنا).
- (جنتملا عم تدموزملا "تيفلا تانايبلا قفرو").

⚠️ تجنب سكب السكر أو أي منتجات تحتوي على سكر على السطح الزجاجي لأن ذلك قد يتسبب في تلف السطح إذا كان ساخنًا.

سماع صوت صفير، مما يوضح للمستخدم أنه لا بد من إضافة الطعام. يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة المنطقة المرنة (حسب الطراز)

من خلال هذه الوظيفة، يمكن تمكين منطقتين للطهي للعمل معًا، وكذلك تحديد مستوى الطاقة وتفعيل وظيفة المؤقت للمنطقتين.

لتفعيل هذه الوظيفة، اضغط على المستشعر (15). وعند إجراء ذلك، ستضيء النقاط العشرية (4) الخاصة باللوحات المرتبطة وستظهر القيمة «0» على مؤشرات الطاقة (3). سيعرض مؤشر مؤقت الساعة (12) ثلاث شرائح توضح المناطق التي تم تفعيلها. إذا كان الطراز الذي لديك يحتوي على عدة مناطق بها خاصية «المنطقة المرنة»، فيمكنك تحديد الخيار المرغوب عن طريق الضغط على المستشعر (15) قبل تخصيص الطاقة للمنطقة المختارة. وسيكون لديك بضع ثوان لإجراء العملية التالية، وإلا، فسيتم تعطيل الوظيفة تلقائيًا. (انظر الشكل 28).

بعد تحديد «المنطقة المرنة»، يمكنك تعيين الطاقة من خلال لمس أي مؤشر «بشريط التمرير» (2) في إحدى المناطق المرتبطة. سيظهر مستوى الطاقة وتردده معًا بمؤشرات الطاقة (3) بالمنطقتين.

لتعطيل هذه الخاصية، يجب أن تلمس المستشعر (15) مرة أخرى. كما أنه عند تعطيل الوظيفة، يتم مسح مستويات الطاقة والوظائف التي تم تعيينها للمناطق ذات الصلة.

وظيفة المزامنة (حسب الطراز)

من خلال هذه الوظيفة، يمكن تمكين منطقتين للطهي -المشار إليهما في الشاشة باسم «Synchro» للعمل معًا، وكذلك تحديد مستوى الطاقة وتفعيل وظيفة المؤقت للمنطقتين.

اضغط على المستشعر (14) لتفعيل هذه الوظيفة. وعند إجراء ذلك، ستضيء النقاط العشرية (4) الخاصة باللوحات المرتبطة وستومض القيمة «0» على مؤشرات الطاقة (3). سيتم الكشف عن الحاوية في جميع أنحاء المنطقة ذات الصلة. وسيكون لديك بضع ثوان لإجراء العملية التالية، وإلا، فسيتم تعطيل الوظيفة تلقائيًا.

لتعطيل هذه الخاصية، يجب أن تلمس المستشعر (14) مرة أخرى. كما أنه عند تعطيل الوظيفة، سيتم مسح مستويات الطاقة والوظائف التي تم تعيينها للمناطق ذات الصلة.

(16) حتى يضيء مصباح (22) led الموجود بالرمز. بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي للإناء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة على مؤشر الطاقة (3) وسيتم سماع صوت صفير، مما يوضح للمستخدم أنه يجب أن يضيف الطعام.

يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة القلي بالمقلاة (حسب الطراز)

تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائيًا للتحكم في الطاقة المناسبة للقلي بالقليل من الزيت أو التشويح.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (23) led الموجود بالرمز. بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي للإناء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة على مؤشر الطاقة (3) وسيتم سماع صوت صفير، مما يوضح للمستخدم أنه يجب أن يضيف الطعام.

يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة القلي العميق تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائيًا للتحكم في الطاقة المناسبة للقلي في كمية وفيرة من الزيت.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (24) led الموجود بالرمز. بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي للإناء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة على مؤشر الطاقة (3) وسيتم سماع صوت صفير، مما يوضح للمستخدم أنه يجب أن يضيف الطعام.

يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الطهي على نار هادئة (حسب الطراز) تضبط هذه الوظيفة تحكماً تلقائياً بالطاقة المناسبة لطهي الطعام على نار هادئة.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (25)، حتى يضيء المصباح ثنائي الضوء (LED) الموجود بالرمز (25). بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي للإناء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة (A) على مؤشر الطاقة (3) وسيتم

و(19) و(20) و(21)،(22)،(23).

وظيفة الغلي السريع (حسب الطراز)

إذا رغبت في ذلك، يمكنك تعطيل المؤقت وتعيين وقت للعد التنازلي والإغلاق التلقائي للوحة (انظر قسم وظائف المؤقت).

إلغاء تفعيل الوظيفة (حسب الطراز)

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الطهي بالانزلاق SLIDE COOKING (حسب الطراز)

تسمح هذه الوظيفة بتقسيم المنطقة المرنة إلى ثلاث مناطق (انظر الشكل 31)، وتقوم بتفعيل تكوين الطاقة المحدد مسبقاً. كما تسمح بانزلاق الإناء من منطقة لأخرى بغرض الطهي من خلال الطاقة التي تم تعيينها لكل منطقة.

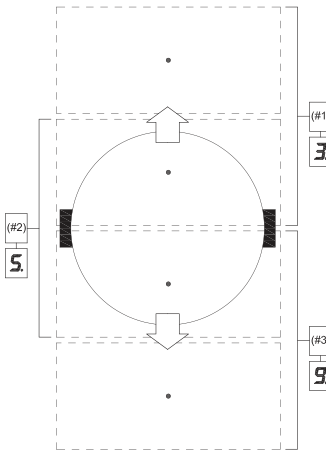
لتفعيلها، يجب عليك أولاً تفعيل وظيفة «المنطقة المرنة» (انظر القسم «وظيفة المنطقة المرنة»)

بعد ذلك، اضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (21) LED الموجود بالرمز. وعند إجراء ذلك، ستعرض مؤشرات الطاقة (3) ثلاث شرائح (انظر الشكل 29) بحيث توضح أنه يمكنك الآن وضع الإناء.

بمجرد وضع الإناء، سيظهر مستوى الطاقة تلقائياً بمؤشرات الطاقة (3): في المنطقة #1، يكون مستوى الطاقة هو 3، أما في المنطقة #2، فيكون مستوى الطاقة هو 5، بينما في المنطقة #3، فيكون مستوى الطاقة هو 9 (انظر الشكلين 30 و31).

لإلغاء تفعيل هذه الوظيفة، يجب عليك لمس مؤشر «شريط التمرير» (2) بالموضع «0».


الشكل 4



وظيفة الشوي (حسب الطراز)

تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائي للتحكم في الطاقة المناسبة للطهي على الشواية.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف

تتيح هذه الوظيفة التحكم التلقائي بالغلان والذي يعد مساعدة كبيرة لطهي المعكرونة والأرز والبيض وجلي بعض الطعام، إلخ. وهي متاحة فقط في المناطق التي يظهر فيها الرمز .

شروط الحاوية

من أجل التشغيل السليم لوظيفة الغلي السريع، تحتاج إلى استخدام حاوية تفي بالشروط المسبقة التالية:

-حجم القاع أقرب ما يكون إلى قطر اللوحة.


-وضع الحاوية بدون غطاء.


-ملء الحاوية حتى نصف سعتها بماء بدرجة حرارة الغرفة (لا تستخدم أبداً الماء الدافئ أو الساخن).

عدم الامتثال لهذه الشروط سيُفقد السيطرة الصحيحة على الغليان.

تحذير: لا تستخدم هذه الميزة لغرض طهي مختلف غير غلي الماء. لا تستخدم الزيت إطلاقاً، فقد يؤدي إلى ارتفاع درجة الحرارة والتسبب في الاشتعال.

تفعيل الوظيفة

لتفعيل هذه الوظيفة، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح LED (20) الموجود بالرمز .


بمجرد تفعيل الخاصية، ستظهر العلامة  على كل من مؤشر الطاقة (3) ومؤشر الموقت (12)؛ وسيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي تحت تحكم النظام.

عندما يكتشف النظام أنه على وشك البدء بالغلان، سيتم سماع صوت صفير أولي. أعتنم هذه الفرصة لإعداد طعامك للغلي أو الخبز على النحو المرغوب فيه.

بعد 30 ثانية، سيتم سماع صوت صفير ثاني؛ إذا لم تكن قد صببت الطعام بالفعل، فقد حان الوقت لصب الطعام في المقلاة.



بعد الصفير الثاني، سيعمل النظام على تفعيل المؤقت وساعة التوقف حتى تتمكن من التحكم في مدة غلي الطعام.

بعد 30 ثانية من تفعيل ساعة الإيقاف، يصدر صوت صفير ثالث للتحذير من أنه ابتداءً من تلك اللحظة، سيقال النظام من الطاقة المقدمة من أجل الحفاظ على غليان لطيف ومستمر. سيظل المؤقت مفعلاً حتى نهاية الطهي.

إذا كنت تريد إلغاء وظيفة نشطة خاصة في أي وقت، فيجب عليك لمس مستشعر مؤشر «شريط التمرير» (2) بالمنطقة ذات الصلة لتحديد تلك الوظيفة. ستضيء النقطة العشرية (4) بمؤشر الطاقة (3). ثم، المس مرة أخرى مؤشر «شريط التمرير» (2) لتعيين مستوى طاقة جديد أو إيقاف تشغيل المنطقة، أو يمكنك اختيار وظيفة خاصة مختلفة بلمس مستشعر الشيف مرة أخرى  (16).

وظيفة البقاء دافئاً (حسب الطراز)



تضبط هذه الوظيفة تلقائياً مستوى الطاقة المناسب للاحتفاظ بالطعام المطهو ساخناً.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (17) LED الموجود بالرمز  وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز  بمؤشر الطاقة (3).

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الانصهار (حسب الطراز)

تحتفظ هذه الوظيفة بدرجة حرارة منخفضة في منطقة الطهي. وتكون هذه الوظيفة مثالية لإزالة الجليد عن الطعام أو لإذابة أنواع الأطعمة الأخرى ببطء، مثل الشوكولاتة والزبدة وغيرهما.



لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (18) LED الموجود بالرمز . وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز  بمؤشر الطاقة (3).

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف

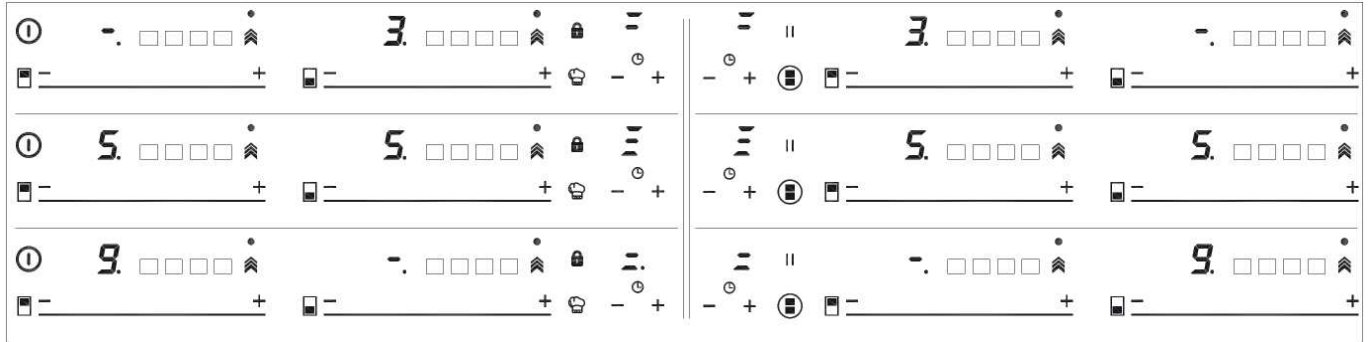
تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الطهي على نار هادئة (حسب الطراز)

تسمح لك هذه الخاصية بالطهي على نار هادئة.

بعد أن يغلي الطعام، قم بتمكين اللوحة خلال تحديدها واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (19) LED الموجود بالرمز . وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز  بمؤشر الطاقة (3).

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.



لها. ومن ثم، يمكنك قراءة الوقت وتعديله.

— (10).

من خلال جهازي الاستشعار — (10) و + (11)، يمكنك تعديل الوقت المبرمج.

فصل الساعة

إذا كنت ترغب في إيقاف الساعة قبل انتهاء الوقت المبرمج، فيمكن إجراء ذلك بكل بساطة في أي وقت من خلال ضبط قيمتها إلى «--».

1 حدد اللوحة المطلوبة.

2 اضبط قيمة الساعة إلى «00» باستخدام المستشعر — (10). وسيتم إلغاء الساعة. كما يمكن إجراء ذلك بشكل أسرع من خلال دفع «جهاز الاستشعار — (10) و + (11) في الوقت نفسه.

وظيفة إدارة الطاقة (حسب الطراز)

بعض الطرز مزودة بوظيفة تحديد الطاقة (إدارة الطاقة). تسمح هذه الوظيفة بتعيين إجمالي الطاقة المتولدة من الموقد إلى قيم مختلفة يحددها المستخدم. ولإجراء ذلك خلال الدقيقة الأولى بعد توصيل الموقد بإمداد الطاقة، يمكن الوصول إلى قائمة تحديد الطاقة.

1 اضغط على المفتاح الذي يعمل باللمس + (11) لمدة ثلاث ثوان. وسيظهر الحرف PL على مؤشر المؤقت (12).

2 اضغط على مفتاح القفل الذي يعمل باللمس (6). وستظهر قيم الطاقة المختلفة التي يمكن تحديد الموقد بها ويمكن تغيير هذه القيم باستخدام جهازي الاستشعار + (11) و

حيث يتم التحكم في درجة حرارة الإناء باستمرار من خلال المستشعرات. عند الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة لهذه الوظيفة، يتم الحفاظ عليها تلقائياً بدون الحاجة إلى تغيير مستوى الطاقة. تعمل وظائف الشيف على نحو صحيح مع الأواني مع نفس المنطقة المغناطيسية في قاعدة الإناء كمنطقة لنطاق الطهي. بالإضافة لذلك، للوظائف ذات درجة الحرارة المرتفعة (أعلى من 100 درجة مئوية)، يجب أن يكون للأواني قاعدة مسطحة ومستوية (يُفضل من نوع «الساندويتش») على النحو الذي يظهر في الشكل 27.

الشكل

27



لضمان التشغيل الصحيح لهذه الوظائف، من المهم أن لا يكون الإناء ومناطق الطهي ساخنين في بداية العملية.

يُمكنك الوصول إلى المزيد من المعلومات بشأن الأواني المناسبة (الأواني الصغيرة، أو اواني القلي، الشوايات، .. إلخ) على صفحة ويب. يتمتع التحكم باللمس بميزات خاصة تساعد المستخدم على الطهي من خلال مستشعر الشيف (16). وتتوفر هذه الوظائف حسب الطراز.

لتفعيل ميزة خاصة بإحدى المناطق:

1 يجب أولاً تحديدها، ومن ثم ستكون النقطة العشرية (4) نشطة بمؤشر الطاقة (3).

2 انقر الآن فوق مستشعر الشيف (16). وستؤدي عمليات الضغط المتوالية إلى اجتياز كل وظائف الشيف المتاحة في كل منطقة الواحدة تلو الأخرى. ستعرض هذه الوظائف التفعيل بمصابيح LED المقابلة (16)، (17) و (18).

3 بمجرد تحديد القيمة، اضغط مرة أخرى على مفتاح القفل الذي يعمل باللمس (6). وسيتم تحديد الموقد إلى قيمة الطاقة المحددة.

إذا كنت تريد تغيير القيمة مرة أخرى، فيجب عليك فصل الموقد ثم إعادة توصيله بعد بضع ثوان. وبذلك، ستمكن مرة أخرى من الدخول إلى قائمة تحديد الطاقة.

في كل مرة يتم خلالها تغيير مستوى طاقة الموقد، سيحسب محدد الطاقة إجمالي الطاقة المتولدة من الموقد. وفي حالة الوصول إلى حد إجمالي الطاقة، فلن يسمح لك التحكم باللمس بزيادة مستوى الطاقة لهذا الموقد. سيصدر الموقد صوت صفارة وسيومض مؤشر الطاقة (3) عند المستوى الذي لا يمكن تجاوزه. أما إذا كنت ترغب في تجاوز هذه القيمة، فيجب عليك تقليل الطاقة الخاصة بالمواقد الأخرى. وأحياناً لا يكون تقليل الطاقة بمرحلة أخرى بمستوى واحد كافياً لأنه يعتمد على الطاقة الخاصة بكل موقد والمستوى التي تم تعيينها إليه. يمكن زيادة مستوى موقد كبير بحيث يجب تقليل مستوى العديد من المواقد الأصغر.

إذا كنت تستخدم مفتاح التشغيل السريع بوظيفة الطاقة القصوى وكانت القيمة المحدد أعلى من القيمة التي تم تعيينها من المحدد، فسيتم تعيين الموقد إلى أقصى مستوى ممكن. وسيصدر الموقد صوت صفارة وستومض قيمة الطاقة المحددة مرتين بالمؤشر (3).

الوظائف الخاصة: الشيف

لهذه الوظائف مستويات طاقة سابقة التخصيص لجعل الطهي أسهل، مع الحصول على نتائج ممتازة

وسيعرض مؤشر المؤقت (12) «00»
وسيعرض مؤشر المنطقة المقابلة (3) الرمز **L**
بحيث يضيء بالتبادل مع مستوى الطاقة الحالي.

2 بعد ذلك، اضبط وقت الطهي على الفور لمدة تتراوح بين 1 و 99 دقيقة باستخدام جهاززي الاستشعار **— (10) (11) +** 6. وعند الضبط لأول مرة، سيبدأ الوقت بالقيمة 60، بينما في المرة الثانية، سيبدأ الوقت عند 01. عند الضغط باستمرار على **— (10) (11) +** 6 ستم استعادة القيمة إلى 00. وعندما يكون المتبقي أقل من دقيقة، ستبدأ الساعة في العد التنازلي بالثواني.

3 . عندما يتوقف مؤشر المؤقت (12) عن الوميض، فسيبدأ الوقت بالعد التنازلي تلقائياً. وسيعرض المؤشر (3) المتعلق بالموقد الذي تم ضبط وقت له بدلاً من مستوى الطاقة المحدد والرمز **L**.

بمجرد انقضاء وقت الطهي المحدد، تتوقف منطقة التسخين عن التشغيل وتصدر الساعة مجموعة من الصفارات لعدة ثوانٍ. ولإيقاف تشغيل الإشارة الصوتية، المس أي مستشعر. سيعرض مؤشر المؤقت (12) وميضاً (00) بجانب النقطة العشرية (4) بالمنطقة المحددة. إذا كانت منطقة التسخين ساخنة، فسيظهر مؤشر الطاقة (3) بدلاً من الرمز H و«-».

إذا كنت ترغب في ضبط وقت موقد آخر في الوقت نفسه، فكرر الخطوات من 1 إلى 3.

في حالة ضبط وقت منطقة واحدة أو أكثر، سيعرض مؤشر المؤقت (12) افتراضياً أقل وقت متبقي للإبقاء بحيث يعرض الحرف «t» بالمنطقة ذات الصلة. بينما ستعرض بقية المناطق التي تم ضبط وقت لها النقطة العشرية المضيئة وذلك بمناطق المؤشر المقابل. وعند الضغط على «شريط تمرير» المؤشر الخاص بمنطقة أخرى تم ضبط وقت لها، سيعرض المؤقت الوقت المتبقي لهذه المنطقة ليضع ثوانٍ وسيعرض المؤشر الخاص بها مستوى الطاقة والحرف «t» بدلاً من ذلك.

تغيير الوقت المبرمج.

لتعديل الوقت المبرمج، يتعين الضغط على «شريط تمرير» المؤشر (2) بالمنطقة التي تم ضبط وقت

وظيفة الطاقة

تقدم هذه الوظيفة طاقة «إضافية» للوحة أعلى من القيمة الاسمية. وتعتمد الطاقة المذكورة على حجم اللوحة مع إمكانية الوصول إلى أقصى قيمة مسموح بها من المولد.

1 مرر إصبعك فوق شريط تمرير المؤشر المقابل (2) حتى يعرض مؤشر الطاقة (3) «9» واستمر في الضغط بإصبعك لمدة ثانية، أو المس مباشرة الحرف «P» واستمر في الضغط بإصبعك لمدة ثانية.

2 سيعرض مؤشر مستوى الطاقة (3) الرمز **P**، وستبدأ اللوحة في الإمداد بالطاقة الإضافية. تتمتع وظيفة الطاقة بحد أقصى للمدة محددًا في الجدول 1. وبعد ذلك، سيتم ضبط مستوى الطاقة تلقائياً إلى 9. وسيصدر صوت الصفارة.

عند تفعيل وظيفة الطاقة في موقد واحد، فقد يتأثر أداء بعض المواقف الأخرى بحيث تقل طاقتها إلى مستوى أقل، وفي هذه الحالة، سيظهر ذلك على مؤشرها (3).

يمكن إلغاء تفعيل وظيفة الطاقة قبل انتهاء وقت التشغيل من خلال لمس «شريط تمرير» المؤشر بحيث يتم تعديل مستوى الطاقة أو من خلال تكرار الخطوة 3.

وظيفة المؤقت (ساعة العد التنازلي)

تسهل هذه الوظيفة من عملية الطهي المطلوبة بحيث لا يلزم وجودك: ما عليك سوى ضبط المؤقت لإحدى اللوحات، وسيتم إيقاف تشغيلها بمجرد انتهاء الوقت المحدد.

في هذه الطرز، يمكنك ضبط كل لوحة برمجياً بالتزامن لمدة زمنية تتراوح بين 1 و 99 دقيقة.

ضبط المؤقت باللوحة

بمجرد ضبط مستوى الطاقة للمنطقة المطلوبة وأثناء تشغيل النقطة العشرية للمنطقة، يمكنك ضبط وقت المنطقة.

لذلك:

1 المس المستشعر **— (10) أو + (11).**

لإيقاف تشغيل الجهاز أثناء تفعيل وظيفة الحظر، لن يمكنك تشغيل سطح الموقد مرة أخرى لحين إزالة الحظر عنه.

خافت صوت الصفارة

عند تشغيل الموقد وفي حالة أن ضغط شخص ما على المفتاح الذي يعمل باللمس **+ (11)** ومفتاح القفل الذي يعمل باللمس **Ⓐ (6)** بالتزامن لمدة ثلاث ثوانٍ، سيتم إلغاء تفعيل الصفارة التي تصاحب كل إجراء. وسيعرض مؤشر الوقت (12) سيعرض «OF» (إيقاف).

لن ينطبق إلغاء التفعيل هذا على جميع الوظائف، فعلى سبيل المثال ستظل الصفارة التي تصدر عند التشغيل/الإيقاف أو انتهاء مدة المؤقت أو قفل/إلغاء قفل المفاتيح التي تعمل باللمس قيد التفعيل دومًا.

لتفعيل جميع الصفارات التي تصاحب كل إجراء مرة أخرى، اضغط مرة أخرى على المفتاح الذي يعمل باللمس **+ (11)** ومفتاح القفل الذي يعمل باللمس **Ⓐ (6)** لمدة ثلاث ثوانٍ. وسيعرض مؤشر الوقت (12) «On» (تشغيل).

وظيفة الإيقاف والتشغيل

تتيح هذه الوظيفة إمكانية وقف عملية الطهي وفقاً مؤقتاً. وسيتوقف المؤقت بشكل مؤقت كذلك عند تفعيلها.

تفعيل وظيفة «الإيقاف».

المس مستشعر الإيقاف **Ⓐ (8)** لمدة لثانية واحدة. سيضيء المؤشر التجريبي (9) وسيظهر مؤشر الطاقة العلامة **Ⓐ (8)** للإشارة إلى توقف الطهي بشكل مؤقت.

إلغاء تفعيل وظيفة «الإيقاف».

المس مستشعر «الإيقاف والتشغيل» **Ⓐ (8)** مرة أخرى. سيطفأ المؤشر التجريبي (9) ويتم استئناف الطهي وفق نفس إعدادات الطاقة والمؤقت التي تم ضبطها قبل التوقف المؤقت.

28 لكشال

①	-	□□□□□	-	□□□□□	Ⓐ	Ⓐ		□□□□□	□□□□□	
□	-	+	□	-	+	Ⓐ	+	□	-	+
①	□□□□□	□□□□□	Ⓐ	Ⓐ		-	□□□□□	-	□□□□□	
□	-	+	□	-	+	Ⓐ	+	□	-	+

أو بطريقة أخرى، سيضيء «-» إذا كان الموقد ما زال متصلاً.

إيقاف تشغيل جميع اللوحات

يمكن فصل جميع اللوحات بالتزامن عن طريق استخدام المستشعر العام للتشغيل/الإيقاف ① (1). وسيتم إيقاف تشغيل جميع مؤشرات اللوحة (3). إذا كانت منطقة التسخين التي تم إيقاف تشغيلها ساخنة، فيعرض مؤشرها الحرف H.

كاشف المقلاة

يوجد بمناطق الطهي الحثي كاشف أو اني مضمّن. وبذلك، ستتوقف اللوحة عن العمل في حالة عدم وجود مقلاة أو إذا كانت المقلاة غير مناسبة.

سيعرض مؤشر الطاقة (3) رمزًا ليشير إلى «عدم وجود مقلاة» في حالة تشغيل المنطقة، ولم يتم الكشف عن مقلاة أو أن المقلاة غير مناسبة.

في حالة إبعاد المقلاة عن المنطقة أثناء التشغيل، ستتوقف اللوحة تلقائيًا عن الإمداد بالطاقة وسيظهر الرمز «عدم وجود مقلاة». وفي حالة وضع الإناء مرة أخرى في منطقة الطهي، سيستأنف الإمداد بالطاقة عمله عند مستوى الطاقة نفسه المحدد سابقًا.

في حالة إبعاد المقلاة عن المنطقة أثناء التشغيل، ستتوقف اللوحة تلقائيًا عن الإمداد بالطاقة وسيظهر الرمز «عدم وجود مقلاة». وفي حالة وضع الإناء مرة أخرى في منطقة الطهي، سيستأنف الإمداد بالطاقة عمله عند مستوى الطاقة نفسه المحدد سابقًا.

⚠ عند الانتهاء، أوقف تشغيل منطقة الطهي باستخدام عناصر التحكم باللمس. وإلا، فقد تحدث عملية غير مرغوب فيها إذا وضعت مقلاة بالصدفة في منطقة الطهي أثناء الثلاث دقائق. تجنب وقوع الحوادث الممكنة!

وظيفة الحظر

باستخدام وظيفة الحظر، يمكنك حظر أجهزة الاستشعار الأخرى عدا مستشعر التشغيل/الإيقاف ① (1) لتجنب حدوث العمليات غير المرغوب فيها. وتكون هذه الوظيفة مفيدة لسلامة الأطفال.

لتفعيل هذه الوظيفة، المس المستشعر ① (6) لمدة ثانية على الأقل. وبمجرد قيامك بذلك، يضيء الضوء (7) مشيرًا إلى أنه تم حظر لوحة التحكم. لإلغاء تفعيل الوظيفة، يُرجى لمس المستشعر ① (6) مرة أخرى.

في حالة استخدام مستشعر التشغيل/الإيقاف ① (1)

فالتمرير نحو اليمين يزيد القيمة، بينما التمرير نحو اليسار ينقصها.

كما يمكن اختيار مستوى طاقة مباشرة عن طريق وضع إصبعك مباشرة على النقطة المطلوبة في شريط تمرير المؤشر (2)

⚠ لتحديد لوحة بهذه النماذج، المس مباشرة شريط تمرير المؤشر (2).

تشغيل الجهاز

1 المس مفتاح التشغيل الذي يعمل باللمس ① (1) لمدة ثانية على الأقل. ستكون لوحة التحكم باللمس نشطة وستسمع صفارة وستضيء المؤشرات (3) وتعرض «-». وإذا كانت منطقة الطهي ساخنة، فسيومض المؤشر المعني بالحرف H.

إذا لم تتخذ أي إجراء خلال 10 ثوانٍ القادمة، فسيتوقف التحكم باللمس تلقائيًا.

عند تفعيل التحكم باللمس، يمكنك فصله في أي وقت عن طريق لمس زر اللمس ① (1)، حتى في حالة قفله (تم تفعيل وظيفة القفل). وتكون الأولوية دومًا لزر اللمس ① (1) لفصل التحكم باللمس.

تفعيل اللوحات

بمجرد تفعيل التحكم باللمس بمستشعر ① (1)، يمكن تشغيل أية لوحة عن طريق اتباع الخطوات التالية:

1 مرر إصبعك أو المس أي مكان في أحد «شرائط تمرير» المؤشر (2). وتم تحديد المنطقة وسيتم تعيين مستوى الطاقة بالتزامن بين 0 و9. ستظهر قيمة الطاقة هذه على مؤشر الطاقة المقابل وستبقى نقطته العشرية (4) مضيئة لمدة 10 ثوانٍ.

2 استخدم شريط تمرير المؤشر (2) لاختيار مستوى جديد للطهي بين 0 و9.

طالما تم تحديد اللوحة وبعبارة أخرى تمت إضاءة النقطة العشرية (4)، فيمكن تعديل مستوى الطاقة الخاص بها.

إيقاف تشغيل اللوحة

عند استخدام مفتاح شريط التمرير الذي يعمل باللمس (2)، تنخفض الطاقة إلى المستوى 0. وسيتوقف تشغيل الموقد.

عند إيقاف تشغيل الموقد، سيظهر الحرف H بمؤشر الطاقة (3)، إذا كان السطح الزجاجي لمنطقة الطهي ذات الصلة ساخنة ويوجد خطر التعرض للحروق. وعند انخفاض درجة الحرارة، يتوقف تشغيل المؤشر (3) (في حالة فصل الموقد)

② شريط تمرير المؤشر للتحكم في الطاقة.

③ مؤشر الطاقة و/أو الحرارة المتبقية*.

④ النقطة العشرية للطاقة ومؤشر الحرارة المتبقية.

⑤ الوصول المباشر لوظيفة «الطاقة».

⑥ مستشعر التفعيل لوظيفة «الحظر».

⑦ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الحظر»*.

⑧ مستشعر التفعيل لوظيفة «الإيقاف والتشغيل».

⑨ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الإيقاف والتشغيل»*.

⑩ المستشعر «سالب» للمؤقت.

⑪ المستشعر «موجب» للمؤقت.

⑫ مؤشر المؤقت.

⑬ النقطة العشرية للمؤقت*.

⑭ مستشعر التفعيل لوظيفة «المزامنة»؛ (حسب الطراز).

⑮ مستشعر التفعيل لوظيفة «المنطقة المرنة»؛ (حسب الطراز).

⑯ مستشعر التفعيل لوظيفة «الشيف»؛ (حسب الطراز).

⑰ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «البقاء دافئًا»*؛ (حسب الطراز).

⑱ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الانصهار»*؛ (حسب الطراز).

⑲ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الطهي على نار هادئة»*؛ (حسب الطراز).

⑳ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الغلي السريع»*؛ (حسب الطراز).

㉑ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الطهي بالانزلاق»*؛ (حسب الطراز).

㉒ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الشي» (حسب الطراز)*.

㉓ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «القلي بالمقلاة» (حسب الطراز)*.

㉔ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «القلي العميق» (حسب الطراز)

㉕ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الطبخ على نار هادئة»*؛ (حسب الطراز)*.

㉖ تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «Poaching»*.

* مرئي فقط عند التشغيل.

تتم المناورات بوسائل مفاتيح اللمس. ولن تحتاج إلى الضغط بقوة على مفتاح اللمس المطلوب، فكل ما تحتاجه هو لمسه بطرف إصبعك لتفعيل الوظيفة المطلوبة.

يتم التحقق من كل عمل من خلال صفارة. استخدم شريط تمرير المؤشر (2) لضبط مستويات الطاقة (0 - 9) من خلال تمرير إصبعك فوقه.

التركيب

التركيب بأدراج لأدوات المائدة

إذا كنت تريد تركيب أثاث أو درج لأدوات المائدة تحت الموقد، فيجب تثبيت لوحة فصل بينهما. وبذلك يُمنع الاتصال العرضي بالسطح الساخن لمبيت الجهاز. يجب تثبيت اللوحة 18 مم تحت الجزء السفلي من الموقد.

التوصيل الكهربائي

قبل توصيل الموقد بالكهرباء، تأكد من توافق الجهد والتردد مع الجهد والتردد المحددين على لوحة اسم الموقد الموجود بالأسفل وعلى ورقة الضمان، أو إن أمكن على ورقة البيانات الفنية التي يجب الاحتفاظ بها مع هذا الدليل طوال العمر الافتراضي للمنتج.

تحقق من عدم تلامس كابل الدخول بمبيت السطح الحثي أو مبيت الفرن في حالة تركيبه في الوحدة نفسها.

تحذير:

⚠ يجب أن يكون الاتصال الكهربائي أرضياً بشكل صحيح، مع اتباع التشریعات الحالية وإلا فقد يتعطّل الموقد الحثي.

⚠ قد تؤدي تدفقات الطاقة العالية غير المعتادة إلى تلف نظام التحكم (مثل الحال مع أي جهاز كهربائي).

⚠ يُنصح بالامتناع عن استخدام الموقد الحثي أثناء وظيفة التنظيف بالتحلل الحراري في حالة أفران التحلل الحراري بسبب ارتفاع درجة الحرارة التي قد تلحق بهذا النوع من الأجهزة.

⚠ لا يمكن سوى لخدمة الفنية الرسمية التعامل مع الجهاز أو إصلاحه، بما في ذلك استبدال كابل الطاقة.

⚠ قبل فصل الموقد عن الكهرباء، ننصح بإيقاف تشغيل مفتاح فصل الطاقة والانتظار لمدة 23 ثانية تقريباً قبل الفصل عن الكهرباء. يلزم هذا الوقت للسماح بالفصل الكامل للدوائر الكهربائية، ومن ثم منع إمكانية التعرض لصدمة كهربائية من أطراف الكابل.

ⓘ احفظ شهادة الضمان أو ورقة البيانات الفنية مع دليل التعليمات طوال العمر الافتراضي للمنتج، حيث إنها تتضمن معلومات فنية مهمة.

شحن

المميزات

مع موقد الحث، تنتقل الحرارة مباشرة إلى الإناء.

لذلك عدد من المميزات:

- حفظ الوقت.
- حفظ الطاقة.
- سهولة التنظيف مع اتصال الطعام بالأواني الزجاجية، لا يحترق بسهولة.
- تحسين التحكم بالطاقة. تنتقل الطاقة إلى الإناء بمجرد يتم الضغط على أدوات التحكم بالطاقة. بالإضافة لذلك، وبمجرد إزالة الإناء من على منطقة الطهي، تتوقف إمدادات الطاقة. من غير الضروري إيقاف الطاقة أولاً.

الأواني

فقط الأواني المغناطيسية هي المناسبة للاستخدام مع موقد الحث.

هذه أنواع متعددة:

- الحديد الزهر، الفولاذ المطلي بالمينا، وأواني الاستانلس ستيل، بصفة خاصة للاستخدام مع موقد الحث.

لا نوصي باستخدام ألواح التثبيت أو المواد مثل الصلب الدقيق، أو الألومنيوم، أو الزجاج، أو النحاس، أو الطين.

لكل منطقة طهي حد أدنى لوقت كشف الأواني. يعتمد ذلك على المواد والقطر المغناطيسي لقاعدة الإناء. وعلى ذلك، من الضروري استخدام مناطق الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاعدة الإناء المستخدم.

إذا لم يتم كشف الأواني على منطقة الطهي المحددة، حاول استخدام ثاني أصغر منطقة. عند استخدام المنطقة المرنة كمنطقة طهي وحيدة، فعندها يمكن استخدام الأواني الأكبر مناسبة لهذا النوع من المناطق (أنظر الشكل 3).

الشكل 23



تُبَاع بعض الأواني بدون قاعدة مغناطيسية كاملة على أنها مناسبة للحث (أنظر الشكل 4). في هذه الأواني، يتم فقط تسخين القاعدة المغناطيسية. وبالتالي لا يتم توزيع الحرارة بانتظام في قاعدة الإناء. قد يعني ذلك أن الجزء الغير مغناطيسي للقاعدة من الإناء لا يصل إلى درجة حرارة الطهي الصحيحة.

الشكل 24



الأواني الأخرى، ذات إضافات الألومنيوم في القاعدة لها منطقة مغناطيسية أصغر (أنظر الشكل 5). في هذه الحالة، قد يكون من الصعب أو من المستحيل كشف الإناء. بالإضافة لذلك، قد تكون الطاقة المزودة أدنى، وبالتالي لن يسخن الإناء على النحو الصحيح.

الشكل 25

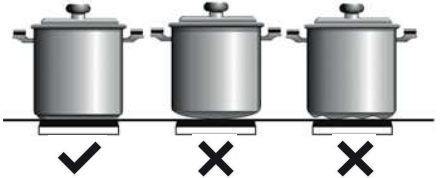


التأثير على قاعدة الأواني

قد يتأثر نوع القاعدة المستخدم في الإناء على تجانس ونواتج الطهي. الأواني ذات قاعدة الاستانلس ستيل (الساندويتش) تستخدم مواد تُساعد في التوزيع المتماثل والانتشار للحرارة، مما ينتج عنه وفورات في الوقت والطاقة.

يجب أن تكون قاعدة الإناء مسطحة تماماً الأمر الذي يضمن انتظام مزود الطاقة (أنظر الشكل 6).

الشكل 26



⚠ لا تقم أبداً بتسخين الأواني الفارغة، أو تستخدم الأواني مع قاعدة رقيقة، حيث أنها قد تسخن سريعاً بدون السماح بفترة زمنية لعمل وظيفة الانفصال الأوتوماتيكي للموقد.

⚠ توصيات هامة:

استخدم الأوعية التي لها نفس قطر القاعدة لمنطقة الطهي.

في مناطق الطهي الأقرب إلى لوحة التحكم، احرص دائماً على أن تكون الأوعية داخل علامات الطهي الموضحة على السطح الزجاجي واستخدم أوعية من نفس القطر أو قطرها أصغر. سيساعد هذا على منع ارتفاع درجة الحرارة في منطقة التحكم. استخدم مناطق الطهي الخلفية في حالة الاستخدام المكثف للجهاز. سيساعد هذا على منع ارتفاع درجة حرارة لوحة التحكم.

لا تسمح للأوعية بدخول منطقة لوحة التحكم، خاصة أثناء الطهي.

الاستخدام والصيانة

تعليمات المستخدم للتحكم باللمس

التعامل مع العناصر (الشكل 20)

① المستشعر العام للتشغيل/الإيقاف.

الحرارة الداخلة الاسمية (واط)			قطر الحاقن	التصنيف العدي		الضخلة العدي	الغاز	المشاعل	
مشعل الغاز **EE	الحد الأقصى	الحد الأدنى		1/100 مم	لتر/ ساعة			جرام/ ساعة	ملي بار
56,4%	6000	3500	80B+46B×2		436	30 - 28	G30 - بوتان	DUAL (مزدوج) الإجمالي	1
	6000	3500	80B+46B×2		429	37	G31 - بروبان		
	6000	3500	125A+71A×2	571		20	G20 - طبيعي		
	800		46B		58	30 - 28	G30 - بوتان	DUAL (مزدوج) مركزي	
	800		46B		57	37	G31 - بروبان		
	800		71A	76		20	G20 - طبيعي		

**طبقاً لتدابير لائحة الاتحاد الأوروبي رقم 2014/66 بشأن تنفيذ توجيهه EC/125/2009، فقد تم حساب الأداء (مشعل الغاز EE) وفقاً لأحدث مراجعة الأخيرة لمعيار EN 30-2-1 مع G20.

نوع ومقطع كابلات الطاقة

أحادي الطور الكهربائي الإمداد بالطاقة (element 4)	أحادي الطور الكهربائي الإمداد بالطاقة (element 2)	أحادي الطور الكهربائي الإمداد بالطاقة	نوع الكابل		
~ 220 - 230 فولت ~ 220 - 240 فولت	~ 220 - 230 فولت ~ 220 - 240 فولت	220 فولت ~ 230 فولت ~ 220 - 240 فولت ~ 230 - 240 فولت ~			
			H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	B	غاز
	1.5 × 3 مم ²		H05 RR-F	أمبير	الحث
1.5 × 5 مم ²			H05 V2V2-F		

تنبيه!!! في حالة استبدال كابل الطاقة، يتعين على القائم بالتركيب ترك السلك الأرضي (B) أطول من موصلات الطور الكهربائي (الشكل 9) والالتزام بالتوصيات الواردة في الفقرة 8.

تصنيفات الطاقة الخاصة بالمكونات الكهربائية

*استهلاك الطاقة لتطهي بالكهرباء واط بالساعة/كجم	القدرة (واط)	Ø الإناء الموصى به (الحد الأدنى بوحدة سم)	Ø (سم)	التسميات
182,1	1600 / 1200	10	14,5	عنصر التسخين بالحث
178,7	3000 / 2100	13	21,0	عنصر التسخين بالحث
194,6	2000 / 1750 واط	18	× 22,8 20,0	عنصر تسخين يعمل بالحث مرن 20.0×22.8 سم
194,6	2000 / 1750 واط	18	× 22,8 20,0	عنصر تسخين يعمل بالحث مرن 20.0×22.8 سم

*استهلاك الطاقة لتطهي بالكهرباء: استهلاك الطاقة المحسوب لكل كيلوجرام وفقاً للائحة (الاتحاد الأوروبي) 2014/66.

تهوية الغرفة

من الضروري التأكد من أنه يجري تهوية الغرفة التي تم تركيب الجهاز فيها بصفة دائمة للسماح للجهاز نفسه بالعمل بطريقة صحيحة. كمية الهواء اللازمة هي تلك المطلوبة لاحتراق الغاز بشكل منتظم وتهوية الغرفة المعنية، والتي يجب ألا يقل حجمها عن 20 متر³. يجب أن يتدفق الهواء بشكل طبيعي عبر الفتحات الدائمة في جدران الغرفة المعنية. يجب أن تطرد هذه الفتحات العوادم إلى الخارج ويجب ألا يقل مقطعها عن 100 سم² (انظر شكل 2). إن إنشاء الفتحات يجب أن يضمن عدم انسداد الفتحات نفسها. كما يُسمح بالتهوية غير المباشرة بالهواء المسحوب من غرفة مجاورة، مع الامتثال بصرامة للأحكام السارية.

الموقع والتهوية

يجب التخلص دائماً من عوادم الاحتراق الناتجة عن أجهزة الطهي بالغاز بواسطة الشفافات. يجب توصيل هذه الشفافات بمداخن أو بالخارج مباشرة (انظر الشكل 3) إذا تعذر تركيب شفاط، فإنه يجوز تركيب مروحة كهربائية على النافذة أو على الجدار المواجه للخارج (انظر الشكل 4). يجب تنشيط هذه المروحة في نفس وقت تشغيل الجهاز، طالما أنه قد تم الالتزام بصرامة بالموصفات الواردة في الأحكام السارية.

التوصيل بالغاز

قبل توصيل الجهاز، تحقق من أن القيم الواردة على ملصق البيانات المثبت على الجانب السفلي من الموحد تتوافق مع القيم الخاصة بمصادر إمداد الغاز والكهرباء في المنزل. يشير ملصق مثبت على الجهاز إلى الشروط المنظمة نوع الغاز وضغط التشغيل. يجب أن يتوافق توصيل الغاز مع المعايير والأحكام السارية ذات الصلة. عندما يتم الإمداد بالغاز بواسطة أنابيب، يجب توصيل الجهاز بنظام إمداد بالغاز: - بأنبوب فولاذي صلب. يجب أن تتكون نقاط التوصيل بهذا الأنبوب من وصلات قلاووظ مطابقة للمعايير. - بأنبوب من النحاس. يجب أن تتكون نقاط التوصيل بهذا الأنبوب من جميع بمانع تسريب ميكانيكي. - بأنبوب من الفولاذ المقاوم للصدأ مرن وغير ملحوم. يجب أن يبلغ طول هذا الأنبوب 2 متراً على الأكثر ويجب أن تتوافق موانع التسريب مع المعايير.

عندما يتم الإمداد بالغاز بواسطة أسطوانة، يجب أن يتم إمداد الجهاز بالفوقود بواسطة منظم ضغط متوافق مع الأحكام السارية ويجب توصيله: - مع أنبوب من النحاس. يجب أن تتكون نقاط التوصيل بهذا الأنبوب من جميع بمانع تسريب ميكانيكي. - بأنبوب من الفولاذ المقاوم للصدأ مرن وغير ملحوم. يجب أن يبلغ طول هذا الأنبوب 2 متراً على الأكثر ويجب أن تتوافق موانع التسريب مع المعايير.

يجب تركيب هذا الأنبوب بطريقة لا تجعله يتلامس مع الأجزاء المتحركة للأشكال المصنوعة (مثل الأدرج) ويجب ألا يعبر حجيرات يُحتمل حشوها. يُنصح بتركيب وصلة تهينة خاصة بالأنبوب المرن. تتوفر وصلة التهينة هذه بسهولة في المتاجر وتسهل التوصيل مع نيل خرطوم منظم الضغط على الأسطوانة.

التوصيل الكهربائي


يجب تنفيذ التوصيلات الكهربائية الخاصة بالجهاز طبقاً للأحكام والمعايير السارية.

قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن: - الجهد يتطابق مع القيمة المبينة على لوحة المواصفات الفنية وأن مقطع الأسلاك في النظام الكهربائي يمكنه أن يتحمل الحمل، المبين كذلك على لوحة المواصفات الفنية. - القدرة الكهربائية لمصدر الإمداد والمقاييس الحالية تتلائم مع تصنيف القدرة القصوى للجهاز (اطلع على ملصق البيانات المثبت على الجانب السفلي من لوحة التسخين). - المقبس أو النظام يمتلك توصيل أرضي فعال طبقاً للأحكام والمعايير السارية. تعفي الشركة المصنعة نفسها من أية مسئولية بشأن عدم الامتثال لهذه الأحكام. عند توصيل الجهاز بمصدر الطاقة الكهربائية عن طريق المقبس:

- قم بتركيب على الكابل قابس قياسي "C" مناسب للحمل المبين على ملصق البيانات. قم بتركيب الأسلاك باتباع الشكل 15، مع الحرص على التوافق التالية:

الحرف L (حي) = سلك بني؛

الحرف N (محايد) = سلك أزرق؛

رمز الأرضي  = سلك أخضر - أصفر.

- يجب وضع كابل الطاقة بحيث لا يُمكن لأي جزء من أجزائه الوصول إلى درجة حرارة 90 °مئوية. - لا تستخدم أبداً المخفضات أو مهابيات التيار في التوصيل نظراً لأنها قد تخلق نقاط تلامس وهمية وتؤدي إلى سخونة خطيرة. - يجب أن يسهل الوصول إلى المقبس بعد التركيب.

عند توصيل الجهاز مباشرة بمصدر الطاقة الكهربائية:

- قم بتركيب قاطع دائرة لفصل جميع الأقطاب بين الجهاز ومصدر الطاقة الكهربائي. يجب تحديد حجم قاطع الدائرة طبقاً للوائح التركيب الحالية. تذكر أنه يجب ألا يتم قطع السلك الأرضي بواسطة قاطع التيار. - لدواعي السلامة المثالية، يمكن كذلك حماية التوصيل الكهربائي بواسطة قاطع دائرة تفاضلي عالي الحساسية.

يُنصح بشدة بتثبيت السلك الأرضي الأصفر والأخضر بنظام تأريض فعال. قبل تنفيذ أية خدمة على الجزء الكهربائي للجهاز، يجب قطعاً فصله عن الشبكة الكهربائية.

افصل الجهاز دائماً عن مصدر الكهرباء قبل تنفيذ أية عمليات ضبط.

يجب استبدال جميع موانع التسريب من قبل الفني في نهاية أية عمليات ضبط أو تعديلات.

لا تتطلب المشاعل الخاصة بنا ضبط الهواء الأساسي.

المحابس

ضبط "المعدل المخفض"

- أشعل المشعل وأدر المقبض الخاص به إلى موضع "المعدل المخفض" (اللهب الصغير بالشكل 22). - أزل المقبض "M" (شكل 13 و 14) الخاص بالمحبس، والمضغوط ببساطة على قضيب

المحبس. يمكن أن تكون الوصلة الجانبية الخاصة بالمعدل الأدنى: بجانب المحبس (الشكل 13) أو داخل العمود. في جميع الأحوال، ومن أجل الوصول إلى الضبط، يمكن أن يتم ذلك بواسطة إدخال مفك صغير "D" بجانب المحبس (الشكل 13) أو في الثقب "C" داخل عمود المحبس (الشكل 14). أدر مسمار الخانق نحو اليمين أو اليسار حتى ضبط لهب المشعل بشكل مناسب على موضع "المعدل المنخفض". يجب ألا يكون اللهب منخفضاً جداً. يجب أن يكون أقل لهب صغير مستمرًا وثابتًا. أعد تجميع المكونات المختلفة.

من المفهوم أن المشاعل التي تعمل بغاز G20 فقط هي التي يجب أن تخضع لعمليات الضبط المذكورة أعلاه. يجب أن يتم قفل المسمر تماماً عندما تعمل المشاعل مع G30 أو G31 (أدره في اتجاه عقارب الساعة).

استبدال المحاقن

يمكن تهينة المشاعل لأنواع مختلفة من الغاز عن طريق تركيب محاقن مناسبة لنوع الغاز المعني. لتنفيذ ذلك، أزل أولاً أسطح المشعل باستخدام أداة مناسبة. الآن قم بفك الحاقن (انظر الشكل 16) وركب مكانه حاقن متوافق مع نوع الغاز المستخدم. ننصح بربط الحاقن بقوة في مكانه. من أجل الوصول إلى الحاقن انظر إلى الشكل 18 - 19.

بعد استبدال المحاقن، يجب ضبط المشاعل على النحو المبين في الفقرة 9. يجب على الفني تجديد أية موانع تسريب على أجهزة الضبط أو الضبط المسبق. يمكن أن يشمل الطقم الظرف الذي يحتوي على المحاقن والملصقات، أو يمكن أن يتوفر في مركز خدمة العملاء المعتمد. لدواعي الراحة، يعرض جدول المعدل الاسمي أيضاً مخلات الحرارة الخاصة بالمشاعل وقطر المحاقن وضغوط التشغيل الخاصة بأنواع الغاز المختلفة.

تزييت المحابس

إذا أصبح أحد الصنابير عالقاً، لا تجهد واطلب الدعم الفني.

تحذير: يجب أن تُنفذ الصيانة فقط

من قبل أشخاص مصرح لهم. في حالة تعطل الكابل أو انقطاعه، يرجى الابتعاد عن الكابل وعدم لمسها. بالإضافة إلى ذلك، يجب فصل قابس الجهاز وعدم تشغيله. اتصل بأقرب مركز خدمة معتمد لإصلاح المشكلة.

المشاعل المزوجة

الضبط المنفصل للحلقات الداخلية والخارجية (من الناحية العملية، موقد مزدوج يتم التحكم فيه بواسطة مقبض واحد)، مما يوفر استخداماً مرناً جداً بفضل إمكانية إشعال اللهب الداخلي فقط أو المشعل بالكامل (اللهب الداخلي والخارجي في نفس الوقت).

إشعال واستخدام المشعل "المزدوج"

ضع الإناء على المشعل قبل إشعاله. على الرغم من أنه يجري التحكم به بواسطة مقبض واحد (شكل 22)، فإنه يمكن استخدام المشعل "المزدوج" بطريقتين مختلفتين.

أ - استخدام المشعل الكامل:

بدءاً من وضع الإطفاء Off ● يتعين عليك أولاً الضغط على المقبض، وتدويره في نفس الوقت في عكس اتجاه عقارب الساعة، حتى يشير المؤشر إلى وضع الإمداد الأقصى للحصول على قدرة التدفق القصوى لكلا اللهبين. بعد إشعال اللهبين، استمر في الضغط على المقبض ليضع ثوان، حتى يحافظ الجهاز أوتوماتيكياً على المشعل مشتعلًا. أصبح من الممكن الآن ضبط كثافة اللهب عن طريق تدوير المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة (من أقصى موضع القدرة القصوى لتدفق اللهبين الداخلي والخارجي إلى موضع القدرة القصوى لتدفق اللهب الداخلي والقدرة الصغرى للهب الخارجي. لإطفاء المشعل، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة، مع إعادة محاذاة المؤشر مع رمز الإطفاء ● Off.

ب - استخدام اللهب الداخلي فقط:

بعد إشعال المشعل وضبط اللهب الداخلي على القدرة القصوى للتدفق واللهب الخارجي على القدرة الصغرى للتدفق على النحو الموصوف أعلاه، أدر المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع نفرة واحدة. اللهب الداخلي الآن على القدرة القصوى للتدفق بينما اللهب الخارجي مطفأ. استمر في التدوير في عكس اتجاه عقارب الساعة لضبط اللهب الداخلي على القدرة الصغرى للتدفق.

الإطفاء:

من أجل إطفاء المشعل، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة، مع إعادة محاذاة المؤشر مع رمز الإطفاء ● Off. بمجرد تشغيل المشعل "المزدوج" في أي من الوضعين الموصوفين، فإنه من الممكن التبديل من أحد الوضعين إلى الوضع الآخر ببساطة عن طريق تدوير المقبض على الوضع المطلوب.

تحذيرات هامة للمستخدم

- إن استخدام جهاز طهي يعمل بالغاز ينتج حرارة ورطوبة في الغرفة التي تم تركيبه فيها. ولذلك يجب أن تكون الغرفة جيدة التهوية عن طريق الحفاظ على فتحات الهواء الطبيعي خالية (انظر شكل 2) وعن طريق تنشيط جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط أو مروحة كهربائية كما في شكل 3 وشكل 4).

- قد يتطلب الاستخدام الكثيف والطويل للجهاز تهوية إضافية. يمكن تحقيق ذلك عن طريق فتح نافذة أو عن طريق زيادة قدرة النظام الميكانيكي لطرد العادم إذا تم تركيبه.

- لا تحاول تغيير المواصفات الفنية للمنتج حيث أن استخدامه قد يصبح خطيراً.

- إذا استدعت الضرورة عدم استخدام هذا الجهاز مرة أخرى (أو استبدال طراز قديم)، فإنه قبل التخلص منه، اجعله غير قابل للتشغيل طبقاً للقانون الساري بشأن حماية الصحة والوقاية من تلوث البيئة من خلال جعل أجزائه الخطرة غير ضارة، وعلى الأخص على الأطفال الذين قد

يلعبون بالجهاز المتروك.

- لا تلمس الجهاز بيدك أو قدمك مبلتين أو رطبتين.

- لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين.

- لن تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي تلف ناتج عن الاستخدام غير المناسب أو غير الصحيح أو غير المعقول.

- أثناء التشغيل وبعده مباشرة، تكون بعض أجزاء الموقد ساخنة جداً: تجنب لمسها.

- بعد استخدام الموقد، تأكد من أن المقبض في الوضع المغلق وأغلق المحبس الرئيسي للإمداد بالغاز أو لأسطوانة الغاز.

- إذا كانت محابس الغاز لا تعمل بطريقة صحيحة، اتصل بقسم الخدمة.

هـام:

افصل الجهاز دائماً عن مصادر الإمداد بالغاز والكهرباء قبل تنفيذ أية عملية نظافة.

لوحة التسخين

من الأمور الهامة للغاية لتنظيف السطح بعد كل استخدام بفترة وجيزة، عندما لا يزال الزجاج قاتراً.

لا تستخدم الإسفنجات المعدنية أو المساحيق الكاشطة أو البخاخات المسببة للتآكل.

بناءً على مستوى الأوساخ، نوصي بما يلي:

- البقع الخفيفة: يكفي استخدام قطعة قماش رطبة ونظيفة.

- آثار السوائل، المنسكية من الإناء، يمكن إزالتها باستخدام الخل أو الليمون.

اغسل لوحة التسخين ودعامة الإناء المطلية

بالمينا وأغطية المشعل المطلية بالمينا "A" و "B" و "C" و روثوس المشعل "T" (انظر الشكل 7 و 8) بماء فاتر مخلوط بالصابون. كما ينبغي تنظيف القوابس "AC" وكاشفات اللهب "TC" (انظر شكل 8).

نظفها برفق بفرشاة نايلون صغيرة على النحو الموضح (انظر الشكل 6) واتركها لتجف تماماً. لا تغسلها في غسالة الأطباق.

لا تدع الخل أو القهوة أو الحليب أو الماء المملح أو الليمون أو عصير الطماطم يبقى ملامساً للأسطح المطلية بالمينا لفترات طويلة من الزمن.

تحذيرات:

الترّم بالتعليمات التالية، قبل إعادة تركيب

الأجزاء:

- تأكد من أن فتحات رأس المشعل "T" (شكل 8) غير مسدودة بأجسام غريبة.

- تأكد من وضع غطاء المشعل المطلي بالمينا "C"، "B"، "A" (شكل 7 و 8) بطريقة صحيحة على رأس المشعل، يجب أن يكون ثابتاً.

- يجب وضع دعامة الإناء في دبابيس التوسيط المخصصة لها مع التأكد من الاستقرار المثالي.

- لا تجهد المحابس إذا واجهت صعوبة في فتحها أو غلقها. اتصل بخدمة الدعم الفني لإجراء الإصلاحات.

- لا تستخدم قاذفات البخار من أجل تنظيف الجهاز.

احتياطات:

في حالة انكسار زجاج لوحة التسخين:

- أطفئ جميع المشاعل وأي عنصر تسخين كهربائي فوراً واعزل الجهاز عن مصدر الطاقة؛

- لا تلمس سطح الجهاز؛

- لا تستخدم الجهاز. ملحوظة: قد يسبب الاستخدام المستمر تغيير لون المشاعل بسبب درجة الحرارة المرتفعة.

المعلومات الفنية

للقيام بالتركيب يجب ألا يتم تنفيذ التركيب وعمليات ضبط أدوات التحكم والصيانة إلا بواسطة مهندس مؤهل.

يجب تركيب الجهاز بطريقة صحيحة طبقاً

للقانون الساري وتعليمات الشركة المصنعة.

قد يسبب التركيب غير الصحيح ضرراً على الأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات التي لن

تعتبر الشركة المصنعة مسؤولة عنها.

خلال عمر النظام، لا يجوز تعديل أجهزة الأمان والضبط الأوتوماتيكية الموجودة على الجهاز

إلا من قبل الشركة المصنعة أو من قبل وكيلها المعتمد على النحو الواجب.

تركيب لوحة التسخين

تأكد من أن الجهاز في حالة جيدة بعد إزالة العبوة الخارجية والأغلفة الداخلية من مختلف الأجزاء

الساكنة. إن ساورك الشك، لا تستخدم الجهاز واتصل بطاقم عمل مؤهل.

لا تترك أبداً مواد التغليف (الكروتون والحقائب والبوليسترين الرغوي والمسامير، الخ) في

متناول الأطفال لأنها قد تصبح مصادر خطر محتملة.

إن قياسات الفتحة المنفذة في الجزء العلوي من وحدة الخزانة والتي سيتم فيها تركيب لوحة

التسخين موضحة في شكل 10. التزم دائماً بالقياسات المعطاة للفتحة التي سيتم فيها إدخال

الجهاز (انظر شكل 10).

ينتمي الجهاز إلى الفئة 3 وبالتالي يخضع لجميع الأحكام المنصوص عليها في الأحكام الحاكمة

لهذه الأجهزة.

تثبيت لوحة التسخين

تمتلك لوحة التسخين مانع تسريب خاص والذي يمنع السائل من التغلغل إلى داخل الخزانة. التزم

بصرامة بالتعليمات التالية من أجل وضع مانع التسريب هذا بطريقة صحيحة:

- أزل جميع الأجزاء القابلة للفك من الموقد.

- اقطع مانع التسريب إلى 4 أجزاء بالطول

اللازم لوضعه على الـ 4 حواف الخاصة بالبلور.

- اقلب لوحة التسخين وضع مانع التسريب "E" بطريقة صحيحة (شكل 5) تحت حافة لوحة

التسخين نفسها، بحيث يتوافق الجانب الخارجي من مانع التسريب بشكل مثالي مع الحافة الخارجية

لمحيط البلور. يجب أن تتوافق أطراف الشرائط مع بعضها البعض بدون تراكب.

- تبيّن مانع التسريب بالتساوي وبإحكام على البلور، مع الضغط عليه في مكانه بالأصابع.

- ضع الموقد في الفتحة الموجودة في الوحدة وقم بربطه في مكانه باستخدام المسامير المناسبة "F"

الخاصة بخطافات التثبيت "G" (انظر الشكلين 11 و 12).

- من أجل تجنب التلامس العرضي مع القاع الساخن للموقد، أثناء العمل، من الضروري

وضع ملح خشبي، مثبت بواسطة مسامير، على مسافة لا تقل عن 120 مم من السطح (انظر

الشكل 10).

تعليمات هامة

بشأن التركيب

يجب أن يلاحظ القائم تركيب الجهاز أن الجدران الجانبية لا تتجاوز ارتفاع لوحة التسخين نفسها.

بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يكون الجدار الخلفي والأسطح المحيطة والمجاورة للجهاز قادرة على

تحمل درجة حرارة تصل إلى 90° مئوية.

يجب أن تكون المادة اللاصقة المستخدمة في لصق الطبقات البلاستيكية على الخزانة قادرة

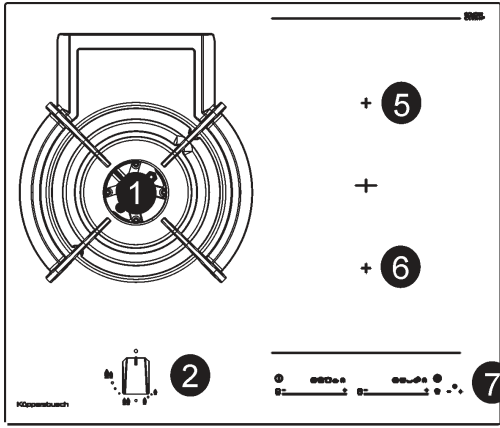
على تحمل درجة حرارة لا تقل عن 150° مئوية والإلا فقد تفصل الطبقة.

يجب تركيب الجهاز طبقاً للأحكام السارية هذا الجهاز غير متصل بجهاز قادر على التخلص

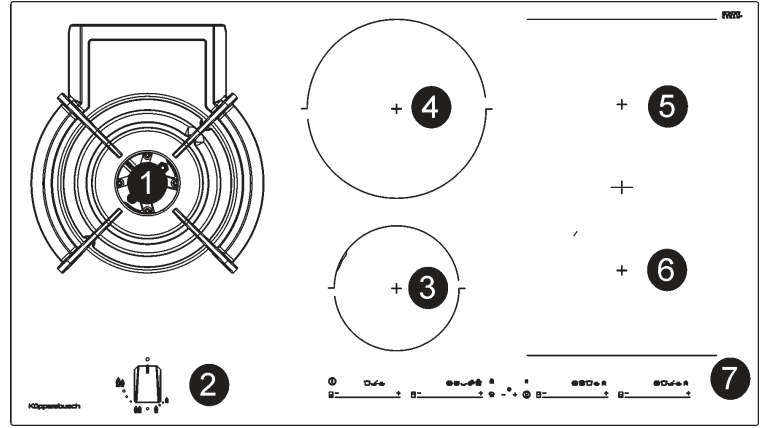
من عوادم الاحتراق. وبالتالي يجب توصيله طبقاً لمعايير التركيب المذكورة أعلاه. يجب إبلاء

عناية خاصة بالأحكام التالية التي تحكم التهوية وخروج الهواء.

KIG6850.0SR



KIG9850.0SR



قدرة 6000 واط

قدرة 1600 / 1200 واط

قدرة 3000 / 2100 واط

قدرة 2000 / 1750 واط

قدرة 2000 / 1750 واط

1 مشعل غاز فائق السرعة مزدوج

2 مقبض التحكم بالمشعل

3 عنصر تسخين كهربائي يعمل بالحث Ø 15.0 سم

4 عنصر تسخين كهربائي يعمل بالحث Ø 21,5 سم

5 عنصر تسخين يعمل بالحث مرن 20.0×22.8 سم

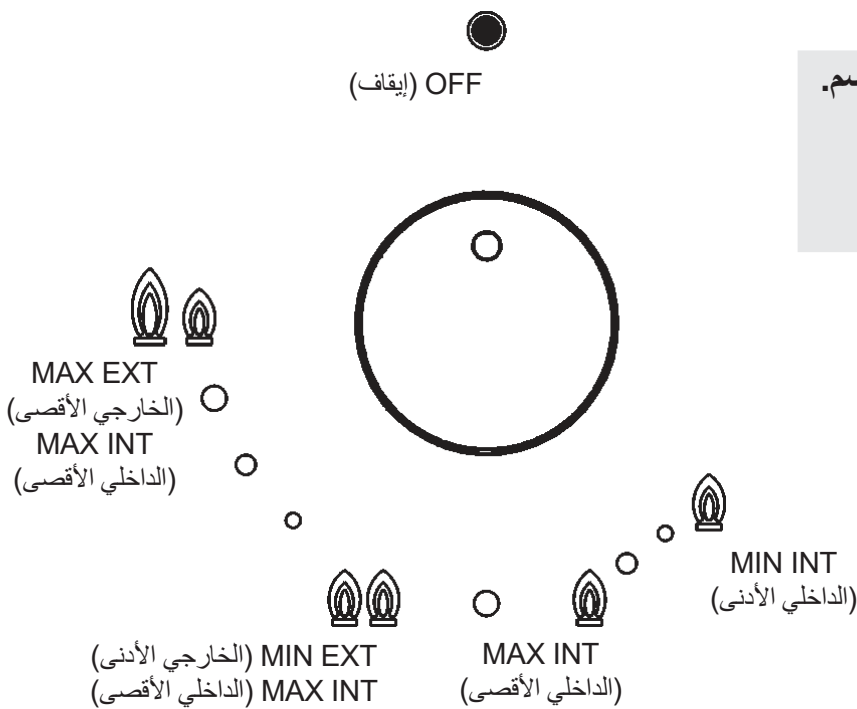
6 عنصر تسخين يعمل بالحث مرن 20.0×22.8 سم

7 التحكم باللمس

تنبيه: تم تصنيع هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ولتشغيله من قبل شخص من الأفراد.

DUAL (مزدوج)

الشكل 22



المشاعل	Ø الأواني بوحدة سم.
مزدوج إجمالي	30 ÷ 22
مزدوج مركزي	16 ÷ 12

تحذيرات السلامة الخاصة بوحدة الحث:

! في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله من قِبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو من قِبل أشخاص مؤهلين على نحو مماثل من أجل تجنب الخطر.

! تحذير: لا تستخدم إلا وسائل حماية الموقد المصممة من قِبل الشركة المصنعة للجهاز أو المشار إليها من قِبل الشركة المصنعة في التعليمات الخاصة بالاستخدام على النحو المناسب أو وسائل حماية الموقد المدمجة في الجهاز. يمكن أن يسبب استخدام وسائل حماية غير مناسبة وقوع حوادث.

! من الضروري السماح بفصل الجهاز بعد التركيب. يجب أن تُدمج أجهزة الفصل في التركيبات الكهربائية الثابتة، وفقاً للوائح التركيب.

لإجراء التنظيف المناسب، انظر تعليمات التنظيف.

احتياطات: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة على نحو مستمر.

تحذير! لن تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي تلف ناتج عن تغيير أو تعديل المنتج أو مكوناته أثناء التركيب. سيتحمل القائم بالتركيب المسؤولية عن أية تلفيات أو أعطال حدثت بسبب التجميع أو التركيب غير الصحيحين. بشأن أية تلفيات ناتجة عن تركيب المنتج، يرجى الاتصال بالقائم بالتركيب المعتمد.

! تحذير. إذا انكسر السيراميك الزجاجي أو تشقق، افصل قابس الموقد فوراً لتجنب الصعقات الكهربائية.

! هذا الجهاز غير مصمم للعمل بواسطة موقت خارجي (غير مدمج في الجهاز) أو بواسطة نظام منفصل للتحكم عن بعد.

! لا تقم بتنظيف هذا الجهاز بالبخار.

! تحذير. قد يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء التشغيل. تجنب لمس عناصر التسخين. يجب على الأطفال الأصغر من 8 سنوات الابتعاد عن الموقد ما لم يخضعوا دائماً للمراقبة.

! يجوز استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو تزيد ومن قِبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة، أو من يفترقون للخبرة والمعرفة، فقط إذا تمت مراقبتهم أو إذا تلقوا تعليمات مناسبة بشأن استخدام الجهاز وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها استخدامه. لا يجوز للأطفال إجراء النظافة والصيانة اللتان يُكَلَّف بهما المُستخدم بدون إشراف.

! يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.

! تحذير. من الخطير الطهي بالدهن أو بالزيت بدون تواجدك، فقد تشتعل فيهما النيران. لا تحاول أبداً إطفاء حريق بالماء! في هذه الحالة، افصل الجهاز وقم بتغطية ألسنة اللهب بغطاء أو لوحة أو بطانية.

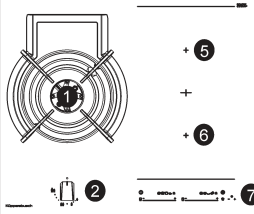
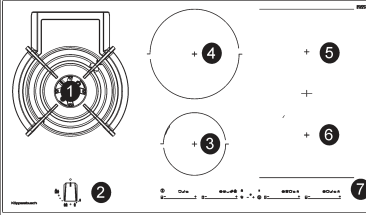
! لا تقم بتخزين أية أشياء على مناطق الطهي في الموقد الذي يعمل بالحث. امنع مخاطر الحريق المحتملة.

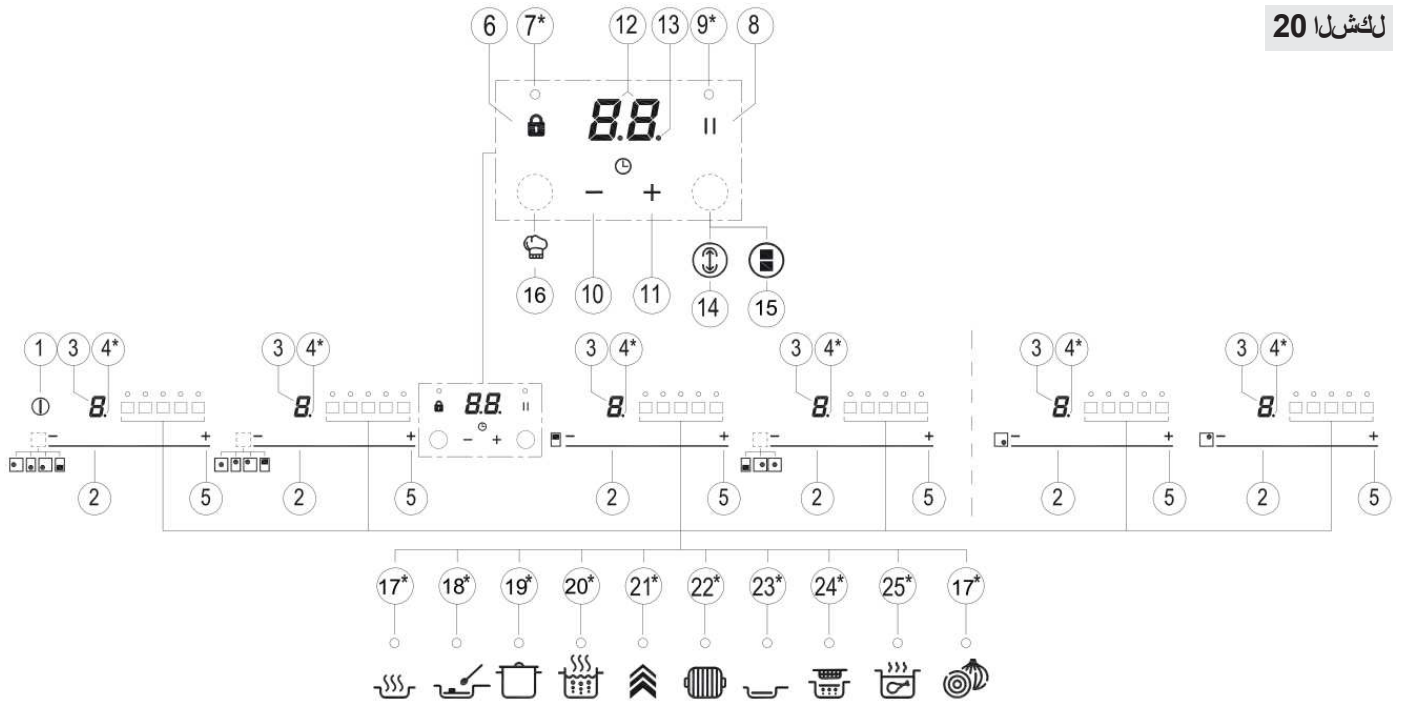
! يتوافق مولد الحث مع تشريعات الاتحاد الأوروبي السارية، ومع ذلك نوصي بأن يرجع أي شخص يحمل جهاز مثل منظم ضربات القلب إلى طبيبه، أو إن ساوره الشك يجب عليه الامتناع عن استخدام المناطق التي تعمل بالحث.

! لا يجب وضع أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق وأغطية الأواني على سطح الموقد لأنها قد تسخن.

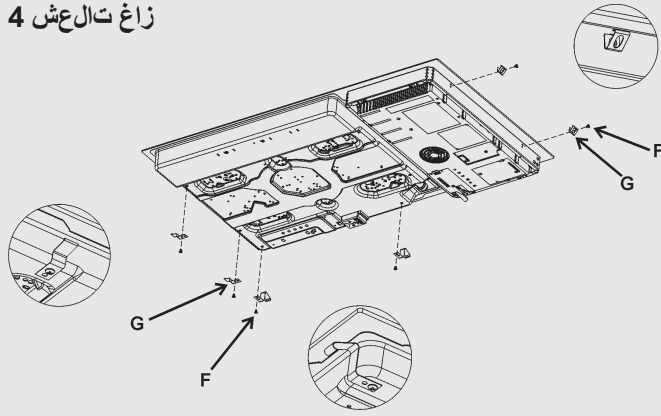
! بعد الاستخدام قم دائماً بفصل لوحة التسخين، لا تقم ببساطة بإزالة المقلاة أو الإناء. وإلا قد يحدث خلل إذا تم وضع مقلاة أو إناء آخر عليه بشكل عرضي خلال فترة الكشف. امنع الحوادث المحتملة!

تانايبل قصلم ىل ع ةينقتلا تانايبل

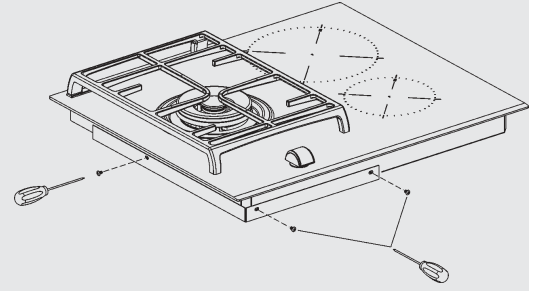
II2H3 = + ةئفلا ددرتلا زتره 50 - 60	ΣQn يعي بط G20 رابيلم 20	ΣQn ناتوي بلا G30 رابيلم 28-30	نأبؤرب ΣQn G31 رابيلم 37	لمعي دقوم ققاظلاو زاغلاب ةيئابرهكلا	يبرهكلا دهجلا ~ تلوف
	6.0 kW	436 gr/h	429 gr/h	56,4 %	3600 W
	6.0 kW	436 gr/h	429 gr/h	56,4 %	7200 W



زاغ تال عش 4

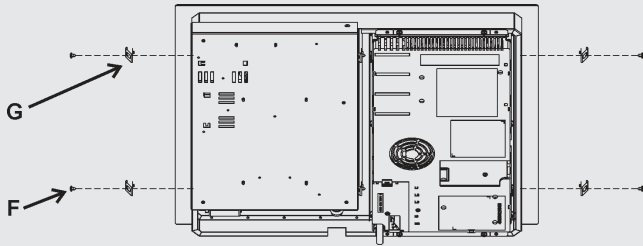


لكشلا 11

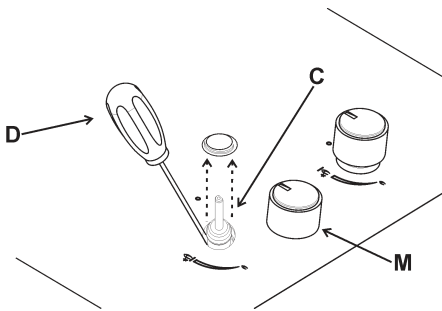
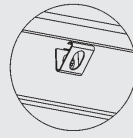


ألوأ حق ، دقوولما كئف ىل ةجالحا دنع اري ذحت
يلفسلا عزجلا يف دوجولما ي غربلا قلزاب
!بناجل ىل لكشلا يف حضوم وه امك ،

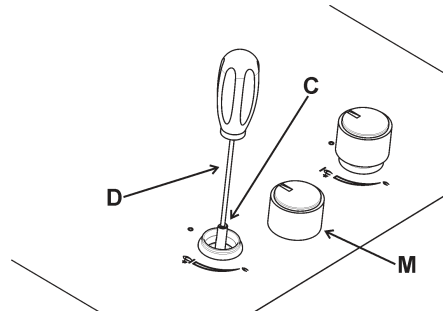
زاغ قل عش 2 و 1



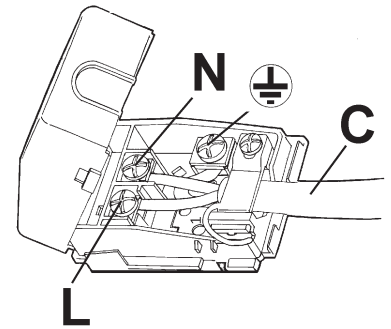
لكشلا 12



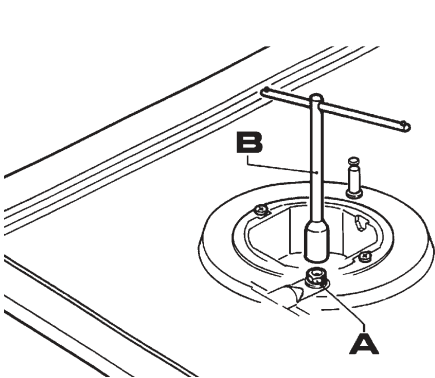
لكشلا 13



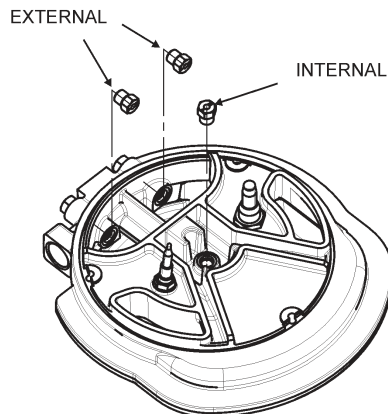
لكشلا 14



لكشلا 15



لكشلا 16

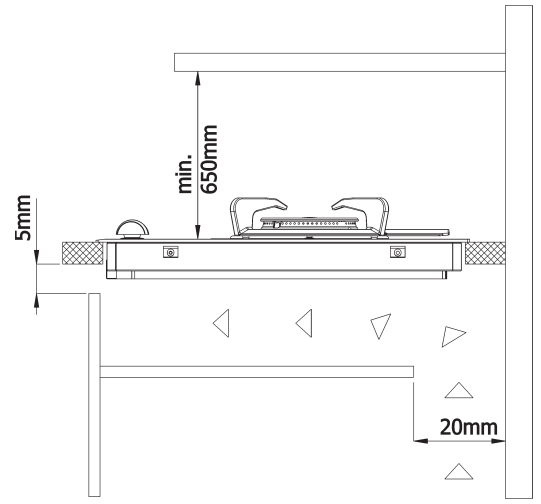
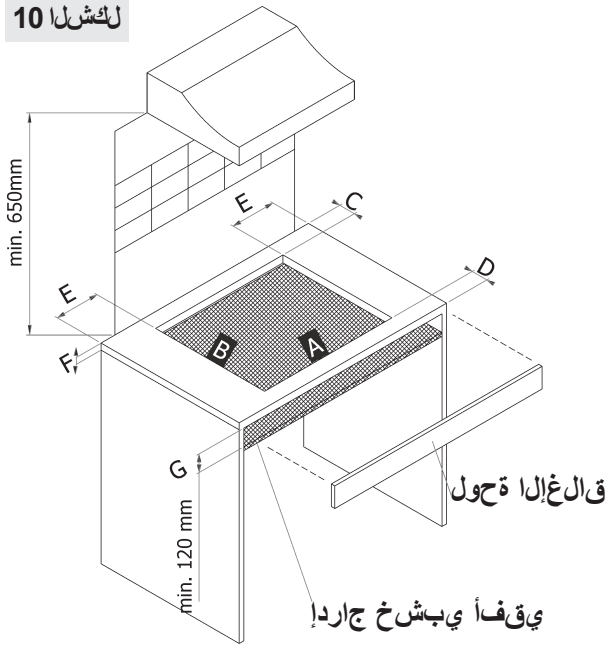


لكشلا 18



لكشلا 19

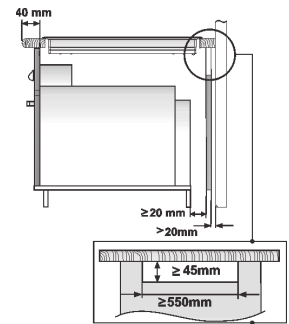
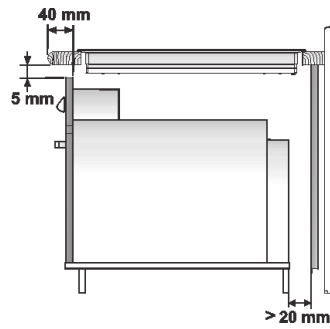
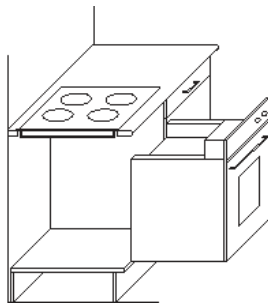
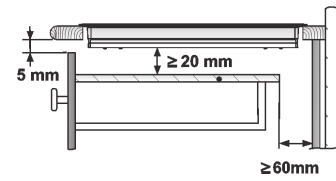
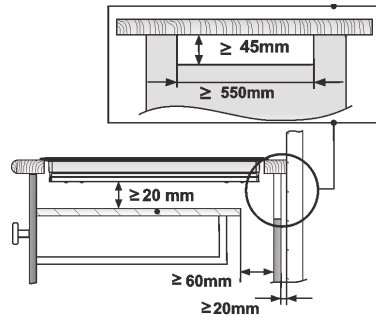
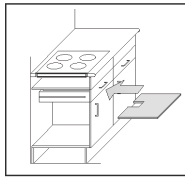
لكشلا 10



(مم) داعبالل لاثتمالا

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

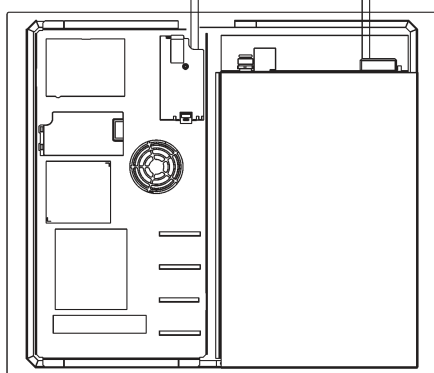
قدئاملات اودأ جرد



نرف

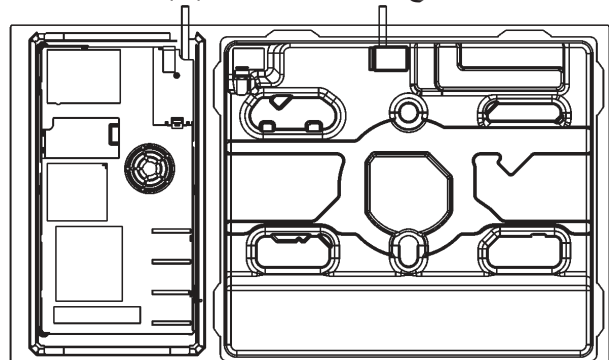
(A) يفيرعت

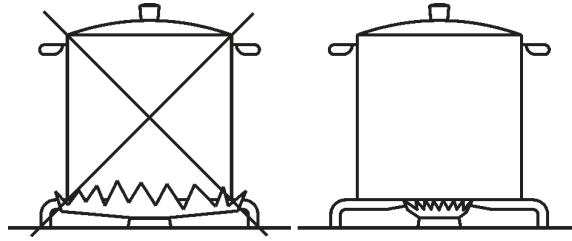
زاغ (B)



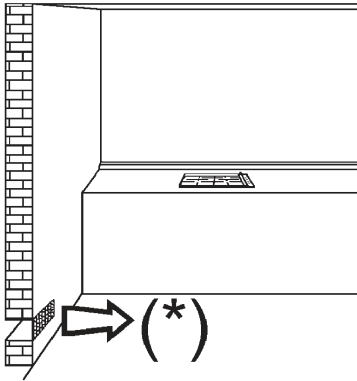
(A) يفيرعت

زاغ (B)

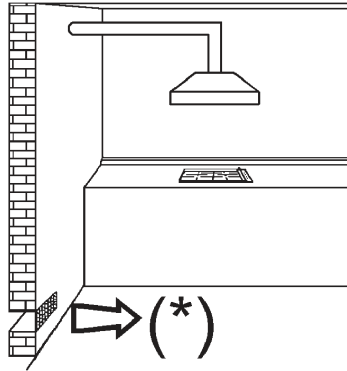




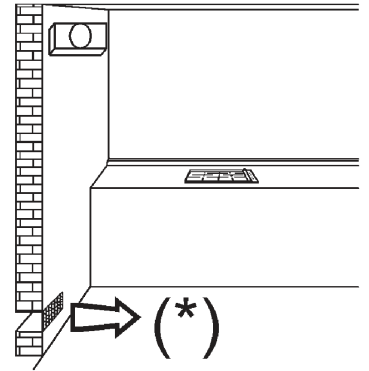
لکشلا 1



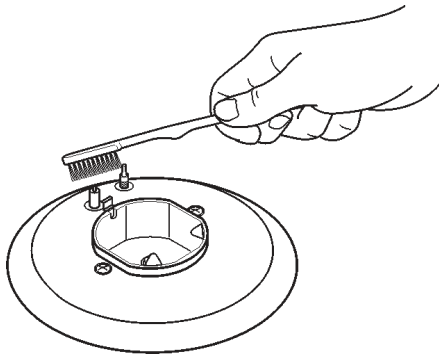
لکشلا 2



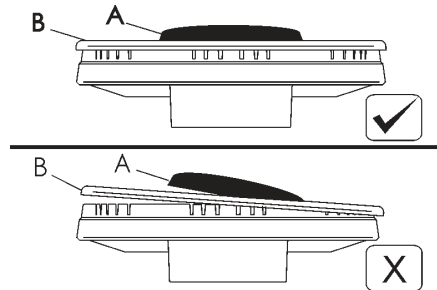
لکشلا 3



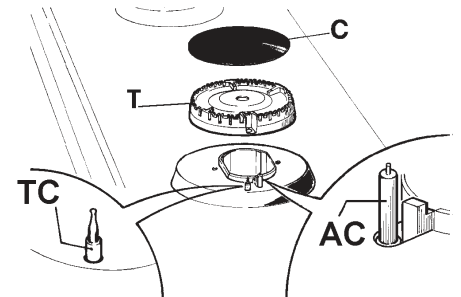
لکشلا 4



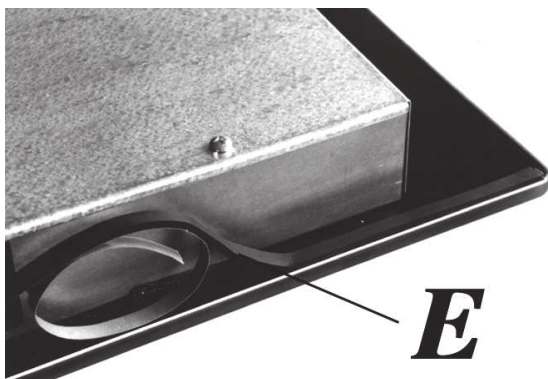
لکشلا 6



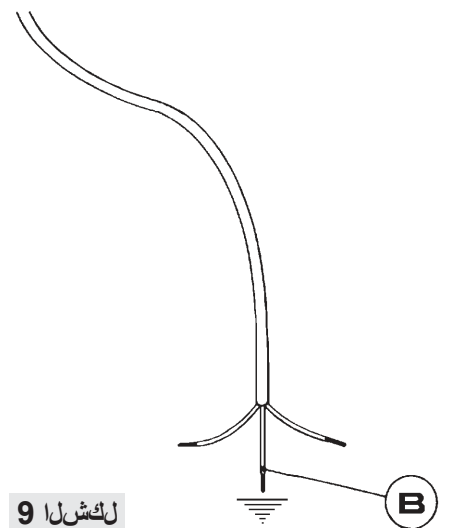
لکشلا 7



لکشلا 8



لکشلا 5



لکشلا 9



KIG6850.0SR
KIG9850.0SR

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

