vestfrost

PL **Płyta kuchenna / Instrukcja obsługi**

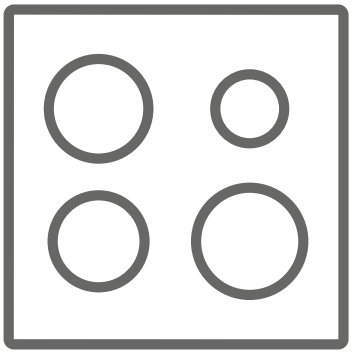
EN **Hob / User Manual**

RO **Plită / Manual de utilizare**

CZ **Varná deska / Návod k použití**

LT **Kaitlentė / Naudojimo vadovas**

SL **Kuhalna plošča / Uporabniški priročnik**



VI-64TT0N10BK

Dziękujemy za wybranie produktu Finlux.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	**OSTRZEŻENIE**	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	**RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM**	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	**POŻAR**	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	**PRZESTROGA**	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	**WAŻNE / UWAGA**	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI

1.ŚRODKI OSTROŻNOŚCI 4
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa 4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji 7
1.3 Podczas pracy urządzenia 8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji 8
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY 10
2.1 Wskazówki dla instalatora 10
2.2 Instalacja płyty grzewczej 10
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo 12
3.CECHY PRODUKTU 13
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU 14
4.1 Elementy sterujące płyty grzewczej 14
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 18
5.1 Czyszczenie 18
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT 19
6.1 Rozwiązywanie problemów 19
6.2 Transport urządzenia 19
7.SPECYFIKACJA TECHNICZNA 20
7.1 Etykieta energetyczna 20

1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.

1.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru na płycie grzejnej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

W ŻADNYM WYPADKU nie wolno próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwały proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- Na powierzchniach płyt grzewczych nie wolno umieszczać przedmiotów metalowych, np. noży, widelców, łyżek i przykrywek, ponieważ mogłyby się silnie nagrzać.
- Po użyciu elementu indukcyjnej płyty grzewczej należy go wyłączyć za pomocą pokrętła. Nie należy polegać na czujniku patelni.
- W przypadku modeli wyposażonych w pokrywę: przed użyciem płyty grzewczej należy oczyścić ją z wszelkich rozlanych płynów; po użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Do czyszcznia powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani drapaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze

wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.

- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczących urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególna ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.

- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżały się do urządzenia.
- Nie należy pozostawiać w pobliżu pracującej płyty grzewczej przedmiotów wrażliwych na pole magnetyczne (np. karty kredytowe, karty bankowe, zegarki itp.). Zdecydowanie zaleca się, aby każda osoba z rozrusznikiem serca skonsultowała się z lekarzem przed użyciem indukcyjnej płyty grzewczej.

1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (np. szafka) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
- Temperatura dolnej powierzchni płyty grzewczej może

wzrosnąć podczas pracy urządzenia, dlatego należy pod nią zamontować odpowiednią płytę ochronną.

1.3 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA

- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.



Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczy stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie gazowe nie jest używane należy zamknąć zawór gazu.
- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położenie, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.

1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.

Deklaracja zgodności CE

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

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

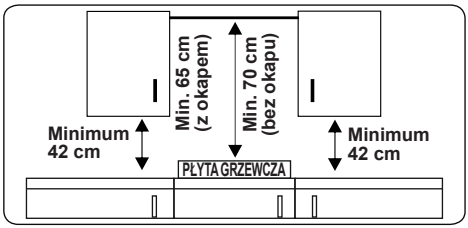
OSTRZEŻENIE: Instalację opisywanego urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowany elektryk, zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji oraz zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

- Nieprawidłowa instalacja mogłaby spowodować szkody i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności, i doprowadzić do utraty ważności gwarancji.
- Przed przystąpieniem do instalacji urządzania należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej i/lub rodzaj i ciśnienie gazu) oraz parametry urządzania są odpowiednie. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
- Należy postępować zgodnie z przepisami, rozporządzeniami, dyrektywami i normami obowiązującymi w danym kraju (przepisy dotyczące bezpieczeństwa, prawidłowy recykling zgodny z przepisami itp.)

2.1 WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

Wskazówki ogólne

- Po usunięciu materiałów opakowaniowych z urządzenia i wyposażenia należy sprawdzić czy płyta grzewcza nie jest uszkodzona. W przypadku podejrzewania jakichkolwiek uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia, należy natychmiast skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się łatwopalne lub wybuchowe materiały, np. zasłony, olej, odzież itp., które mogą zapalić się.
- Blat kuchenny i meble otaczające urządzenie powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperatury powyżej 100°C.
- Jeśli chcesz nad urządzeniem zainstalować okap lub szafka, należy zachować bezpieczną odległość między płytą grzewczą i jakąkolwiek szafką/okapem, która powinna być taka, jak pokazano poniżej.



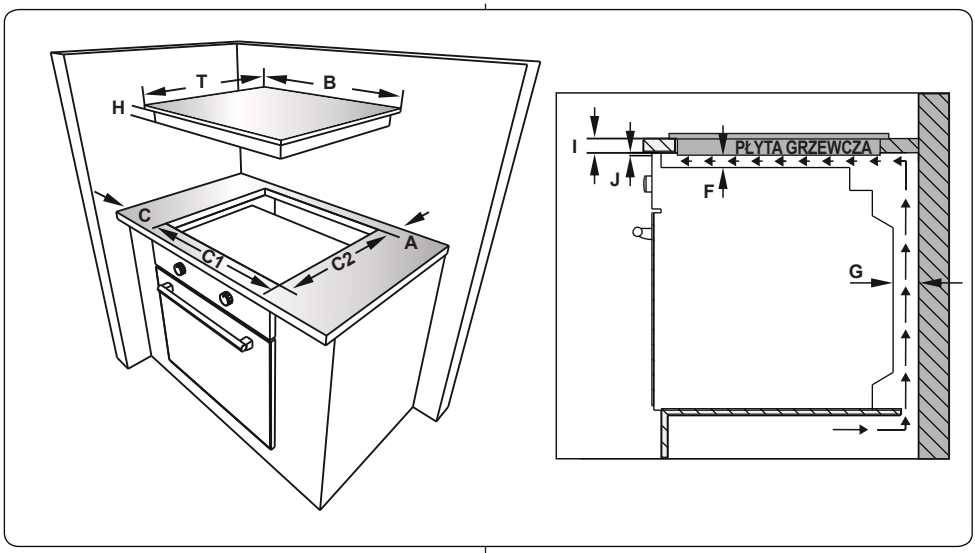
- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań.
- Jeśli podstawa urządzenia jest dostępna ręką, pod podstawą należy zamontować barierę wykonaną z odpowiedniego materiału, aby nie było dostępu do podstawy urządzenia.
- Jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad piekarnikiem, powinien on być wyposażony w wentylator chłodzący.
- Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

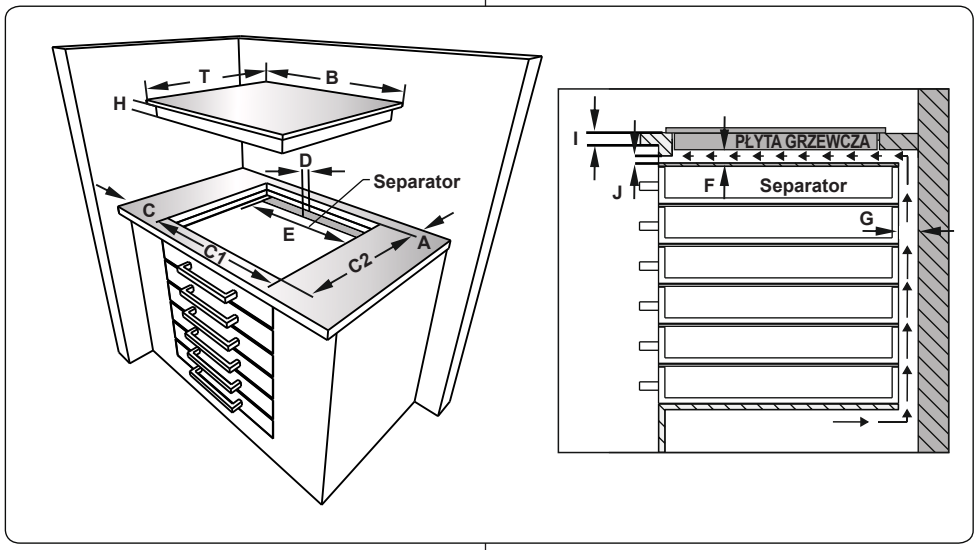
2.2 INSTALACJA PŁYTY GRZEWCZEJ

Urządzenie dostarczane jest z zestawem montażowym, który zawiera przylepny materiał uszczelniający, wsporniki montażowe i śruby.

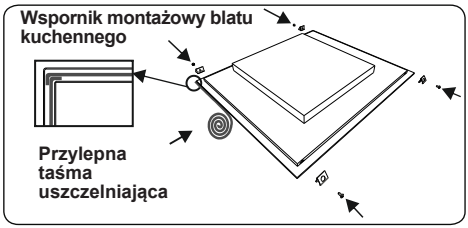
- Wytnij otwór o wymiarach podanych na rysunku. Zlokalizuj otwór w blacie, aby po zainstalowaniu płyty grzewczej zostały spełnione poniższe wymagania.

B (mm)	590	**min. A (mm)**	50
T (mm)	520	**min. C (mm)**	50
H (mm)	56	**min. E (mm)**	500
C1 (mm)	560	**min. F (mm)**	10
C2 (mm)	490	**G (mm)**	20
D (mm)	50	**I (mm)**	38
J (mm)	5		





- Zastosuj dostarczoną w zestawie jednostronnie przylepną taśmę uszczelniającą, którą należy przykleić od spodu szkła płyty grzewczej. Nie wolno jej naciągać.



- Przykręć cztery wsporniki montażowe blatu kuchennego do bocznych ścianek

urządzenia.

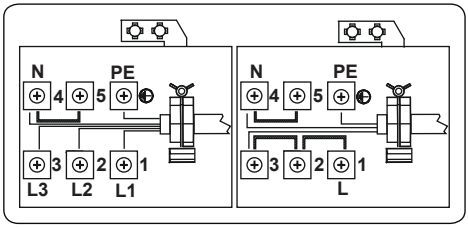
- Umieść płytę grzewczą w wyciętym otworze.

2.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

OSTRZEŻENIE: Podłączenie elektryczne płyty grzewczej należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi lokalnymi przepisami.

OSTRZEŻENIE: OPISYWANE URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ

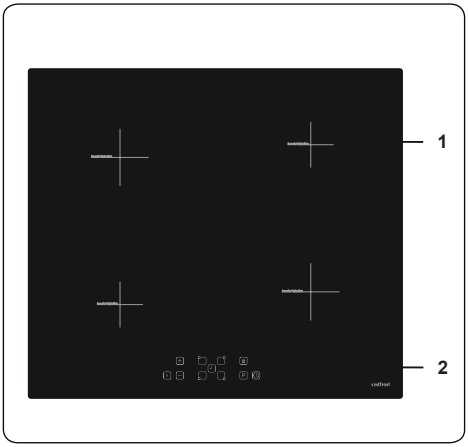
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe urządzenia (wyszczególnione na tabliczce znamionowej) jest zgodne z napięciem dostępnego zasilania sieciowego, a przewód zasilający powinien być dostosowany do znamionowego poboru mocy urządzenia (również wyszczególniony na tabliczce znamionowej).
- Do instalacji należy zastosować izolowane przewody. Nieprawidłowe podłączenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony i wymaga wymiany, należy powierzyć przeprowadzenie wymiany wykwalifikowanej osobie.
- Nie wolno stosować przejściówek, wielu gniazdek elektrycznych i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących elementów urządzenia i nie wolno go zginać ani skracać. W przeciwnym razie przewód może ulec uszkodzeniu, powodując zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy (o separacji styku przynajmniej 3 mm), aby zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Przełącznik z bezpiecznikiem powinien być łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty grzewczej.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia zostały odpowiednio dokręcone.
- Umocuj przewód zasilający za pomocą zacisku przewodu, a następnie zamknij pokrywę.
- Sposób podłączenia kostki ze stykami znajduje się na kostce ze stykami.



3. CECHY PRODUKTU

Ważne: Specyfikacje urządzenia mogą się różnić oraz wygląd urządzenia może się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów:



1. Indukcyjna strefa gotowania
2. Panel sterowania

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 ELEMENTY STERUJĄCE PŁYTY GRZEWCZEJ

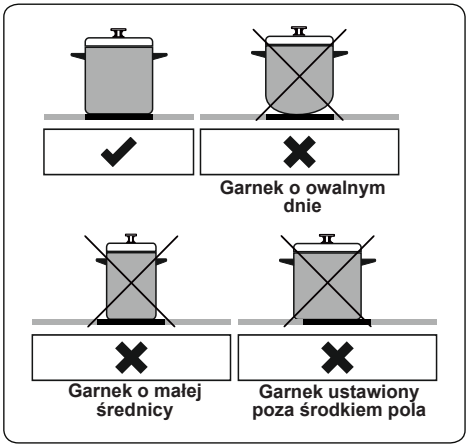
Indukcyjna strefa grzewcza

Informacje zawarte w poniższej tabeli zostały podane wyłącznie jako pomocnicze wskazówki.

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

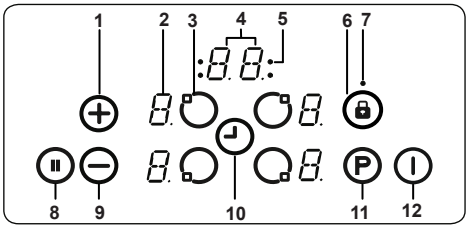
Naczynia kuchenne

- Używaj naczyń dobrej jakości o grubym i płaskim dnie wykonanych ze stali, stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej. Jakość i skład materiału, z którego wykonane są naczynia kuchenne, ma bezpośredni wpływ na wydajność gotowania.
- Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem. Naczynia kuchenne wykonane z aluminium i stali nierdzewnej z nieferromagnetycznym dnem oraz szklane, miedziane, mosiężne, ceramiczne i porcelanowe nie nadają się do ogrzewania na płycie indukcyjnej.
- Aby sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnego, możesz przyłożyć magnes do spodu naczynia. Jeśli magnes przylgnie, naczynie jest zasadniczo odpowiednie; albo możesz nalać niewielka ilość wody do naczynia i umieścić w strefie gotowania ustawionej na maksymalny poziom mocy. Woda powinna zostać podgrzana po kilku sekundach.
- Podczas używania niektórych patelni mogą być słyszalne rozmaite odgłosy spowodowane konstrukcją patelni, ale nie mają one wpływu na wydajność ani bezpieczeństwo płyty grzewczej.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.
- Po wyborze poziomu mocy zacznie pulsować symbol we wskazaniu strefy gotowania, jeśli patelnia nie zostanie umieszczona w strefie gotowania lub zostanie umieszczona nieodpowiednia patelnia. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po dwóch minutach.
- Jeśli w strefie gotowania zostanie umieszczona odpowiednia patelnia, symbol zniknie, a gotowanie będzie kontynuowane na wybranym poziomie mocy.
- Aby uzyskać najlepszy transfer energii, średnica spodu naczynia kuchennego powinna odpowiadać średnicy strefy gotowania.
- Minimalna średnica naczynia powinna wynosić: 120 mm dla stref gotowania o średnicy 160 mm, 140 mm dla stref gotowania o średnicy 210 mm oraz 160 mm dla stref gotowania o średnicy 290 mm.



Urządzenie obsługiwane jest za pomocą przycisków dotykowych oraz funkcji potwierdzonych wskazaniem na wyświetlaczu lub sygnałami dźwiękowymi.

Dotykowy panel sterowania



1- Zwiększenie poziomu ciepła/czasu

2- Wskazanie elementu grzejnego

3- Wybór elementu grzejnego timera

4- Wskazanie timera

5- Wskaźniki stref gotowania z funkcją timera

6- Blokada przycisków

7- Wskaźnik zablokowania przycisków

8- Inteligentna pauza

9- Zmniejszenie poziomu ciepła/czasu

10- Wybór timera

11- Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)

12- Przycisk ON/OFF

Korzystaj z indukcyjnych stref gotowania, stosując odpowiednie naczynia kuchenne.

Po włączeniu zasilania sieciowego wszystkie wskazania pojawią się na moment. Następnie płyta grzewcza przełączy się do trybu czuwania i będzie gotowa do użycia.

Płyta grzewcza jest sterowana za pomocą odpowiednich przycisków elektronicznych. Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Włączenie urządzenia

Włącz płytę grzewczą naciskając przycisk WŁ./WYŁ. ⏻. Wskazania wszystkich elementów grzejnych wyświetlają statyczne „**0**" i pulsują kropki u dołu po prawej stronie. (Jeśli żadna strefa gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 20 sekund, płyta grzewcza wyłączy się automatycznie.)

Wyłączenie urządzenia

Płytę grzewczą można wyłączyć w dowolnym czasie naciskając przycisk ⏻.

Przycisk WŁ./WYŁ. ⏻ zawsze posiada priorytet jako wyłącznik.

Włączenie stref gotowania

Naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego przyporządkowany elementowi grzejnemu, na którym chcesz gotować. Na wybranym wskazaniu elementu grzejnego wyświetli się statyczna kropka, a na wszystkich innych wskazaniach znikną pulsujące kropki.

Wybierz temperaturę za pomocą przycisku zwiększenia poziomu ciepła ⊕ lub przycisku zmniejszenia poziomu ciepła ⊖. Element jest już gotowy do pracy. Aby ustawić krótszy czas gotowania, wybierz żądany poziom gotowania. Następnie naciśnij przycisk „**P**", żeby włączyć funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost).

Wyłączenie stref gotowania

Wybierz element, który chcesz wyłączyć i naciśnij przycisk wyboru elementu grzejnego. Przyciskiem ⊖ zmniejsz ustawienie temperatury do „**0**". (Równoczesne użycie przycisków ⊕ i ⊖ również zmniejsza ustawienie temperatury do „**0**")

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

Wyłączenie wszystkich stref gotowania

Aby natychmiast wyłączyć wszystkie strefy gotowania, naciśnij przycisk ⏻ .

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie czuwania, wyświetla się symbol „H” we wskazaniach wszystkich gorących stref gotowania.

Wskaźnik pozostającego ciepła

Wskaźnik pozostającego ciepła sygnalizuje, że ceramiczna powierzchnia pola grzewczego jest na tyle gorąca, że stwarza ryzyko oparzenia.

Po wyłączeniu strefy gotowania na odpowiednim wskazaniu wyświetla się symbol „H”, dopóki temperatura przyporządkowanej strefy grzewczej nie ostygnie do bezpiecznego poziomu.

Inteligentna pauza

Włączenie inteligentnej pauzy spowoduje obniżenie poziomu mocy wszystkich działających palników.

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

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

Naciśnij przycisk (⏸), żeby włączyć inteligentną pauzę. Poziom mocy wszystkich włączonych elementów grzejnych zostanie obniżony do poziomu 1 i wyświetli się symbol „II” we wszystkich wskazaniach.

Ponowne naciśnięcie przycisku (⏸) spowoduje wyłączenie inteligentnej pauzy. Symbol „II” zniknie i moc elementów grzejnych powróci do poprzedniego ustawionego poziomu.

Wyłącznik bezpieczeństwa

Strefa gotowania automatycznie się wyłączy, jeśli przez określony czas ustawienie poziomu grzania nie zostanie zmienione. Zmiana ustawienia poziomu grzania spowoduje rozpoczęcie odliczania czasu od początku. Wartość początkowa zależy od wybranego poziomu temperatury, zgodnie z poniższą tabelą.

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

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

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

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

Blokada przycisków

Funkcja zablokowania przycisków służy do ustawienia urządzenia w „bezpiecznym trybie pracy”. Nie będzie możliwe przeprowadzenie jakichkolwiek ustawień za pomocą przycisków (np. ustawienia poziomu ciepła). Istnieje tylko możliwość wyłączenia urządzenia.

Funkcja blokady włączy się, jeśli przycisk blokady przycisków 🔒 zostanie naciśnięty i przytrzymany przez dwie sekundy lub dłużej. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Po pomyślnym zakończeniu operacji zacznie pulsować wskaźnik blokady przycisków, a element grzejny zostanie zablokowany.

Funkcja timera

Funkcja timera jest dostępna w dwóch wersjach:

Minutnik (1–99 minut):

Minutnik można obsługiwać po wyłączeniu stref gotowania. Wskazanie timera wyświetla „00” z pulsującą kropką.

Naciśnij przycisk ⊕, aby zwiększyć wskazanie czasu lub naciśnij przycisk ⊖, aby je zmniejszyć. Zakres ustawienia: od 0 do 99 minut. Jeśli w ciągu dziesięciu sekund nie nastąpi zmiana wyświetlanego czasu, zostanie ustawiony minutnik i zniknie pulsująca kropka. Po ustawieniu minutnika rozpocznie się odliczanie czasu.

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować wskazanie timera. Sygnał dźwiękowy wyłączy się automatycznie po dwóch minutach i/lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

W dowolnym momencie można zmienić ustawienie minutnika lub wyłączyć minutnik naciskając przycisk ustawienia timera ◴ i/lub przycisk zmniejszenia czasu ⊖. Wyłączenie płyty grzewczej poprzez dotknięcie przycisku ⏻ w dowolnej chwili spowoduje również wyłączenie

minutnika.

Timer strefy gotowania (1–99 minut):

Jeśli płyta grzewcza jest włączona, można zaprogramować niezależne operacje sterowane zegarem dla poszczególnych stref gotowania.

Wybierz strefę gotowania, ustawienie temperatury, a następnie aktywuj timer przyciskiem ⏲. Timer można zaprogramować w ten sposób, by automatycznie wyłączył strefę gotowania. Wokół timera umieszczone są cztery wskaźniki LED wskazujące strefę gotowania, dla której ustawiony jest timer.

Po upływie 10 sekund od ostatniej operacji wskazanie timera zmieni się na wskazanie timera, który zakończy działanie jako następny (w przypadku zaprogramowania więcej niż jednej strefy gotowania).

Po upływie ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, na wskazaniu timera wyświetli się „00" i zacznie pulsować wskaźnik LED odpowiadający danej strefie gotowania. Zaprogramowana strefa gotowania zostanie wyłączona i wyświetli się symbol „H", jeśli strefa gotowania będzie gorąca.

Sygnał dźwiękowy i pulsujące wskaźniki timera wyłączą się automatycznie po 2 minutach lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

Sygnał dźwiękowy

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

- Prawidłowa aktywacja przycisku zostanie potwierdzona krótkim sygnałem dźwiękowym.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) sygnalizowane jest długim, przerywanym sygnałem dźwiękowym.

Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)

Żeby skorzystać z tej funkcji, wybierz strefę gotowania i ustaw żądany poziom gotowania, a następnie naciśnij przycisk „**P**" (funkcja Boost).

Funkcję Boost można aktywować tylko wtedy, jeśli jest ona dostępna dla wybranej strefy gotowania. Jeśli funkcja Boost zostanie włączona, na wyświetlaczu odpowiadającym danemu polu grzewczemu pojawi się symbol „P".

Włączenie funkcji Boost może spowodować przekroczenie maksymalnego poziomu mocy, co aktywuje funkcję kontroli poziomu mocy.

Pulsowanie wskazania odpowiedniej strefy gotowania oznacza konieczność obniżenia poziomu mocy. Wskazanie pulsuje przez 3 sekundy i umożliwia przeprowadzenie dalszych ustawień przed obniżeniem poziomu mocy.

Symbole błędów	
W przypadku wystąpienia usterki we wskazaniach elementów grzejnych wyświetla się symbol błędu.	
E1	Usterka wentylatora chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E3	Napięcie sieciowe jest wyższe od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk ⏻ WŁ./WYŁ. i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „**H**" we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk ⏻ WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E4	Częstotliwość zasilania jest różna od wartości znamionowej. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. ⏻ i odczekaj, dopóki nie zniknie symbol „**H**" we wskazaniach wszystkich stref gotowania. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. ⏻ i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, odłącz tyczkę przewodu zasilającego urządzenia i podłącz ją ponownie. Włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. ⏻ i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E5	Temperatura wewnętrzna płyty grzewczej jest zbyt wysoka. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. ⏻ i pozostaw elementy grzejne do ostygnięcia.
E6	Błąd komunikacji między dotykowym panelem sterowania i elementem grzejnym. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E7	Usterka czujnika temperatury cewki. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
E8	Usterka czujnika temperatury układu chłodzącego. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
EA	Błąd nasycenia dużej cewki. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
EC	Błąd napięcia zasilającego. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
C1-C8	Alarm mikroprocesora. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. Następnie włącz zasilanie płyty grzewczej naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i kontynuuj pracę. Jeśli ten sam błąd się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Wskazówki ogólne

- Sprawdź przed zastosowaniem, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj mleczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących (powodujących korozję), proszków ścierających, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.

Nie używaj produktów czyszczących z drobinkami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia.

- W przypadku przelania jakichkolwiek płynów należy je natychmiast usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia.

Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

Czyczenie szkła ceramicznego

Szkło ceramiczne jest w stanie wytrzymać nacisk ciężkich naczyń; ale może pęknąć, jeśli zostanie uderzone ostrym przedmiotem.

OSTRZEŻENIE: Kuchenne płyty ceramiczne – w przypadku popękanej powierzchni, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.

- Do czyszczenia witroceramicznej szklanej powierzchni użyj mleczka lub płynów czyszczących. Następnie spłucz i dokładnie osusz suchą ściereczką.

Nie wolno stosować środków czyszczących przeznaczonych do stali, ponieważ mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

- Użycie naczyń z podstawkami lub powlekanych do przygotowania substancji o niskiej temperaturze może doprowadzić do uszkodzenia płyty szklano-ceramicznej. Jeśli na powierzchnię płyty grzewczej przypadkowo spadną plastikowe elementy, cienka folia, cukier lub produkty spożywcze, należy je natychmiast usunąć z obszaru gotowania za pomocą skrobaczki. Jeśli te substancje stopią się, mogą uszkodzić płytę szklano-ceramiczną. W przypadku gotowania bardzo słodkich potraw, np. dżemu, należy wcześniej nałożyć warstwę odpowiedniego środka ochronnego, jeśli to możliwe.
- Kurz nagromadzony na powierzchni płyty należy zatrzeć suchą ściereczką.
- Wszelkie zmiany koloru szkła ceramicznego nie wpływają na strukturę ani trwałość płyty ceramicznej i powodują zmian wewnątrz materiału.

Zmiany koloru szkła mogą mieć różne przyczyny:

1. Powierzchnia płyty nie została oczyszczona z rozlanej potrawy.

2. Używane nieodpowiednich naczyń na płycie grzewczej powoduje erozję jej powierzchni.

3. Używane nieodpowiednich środków czyszczących.

Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej (jeśli są dostępne)

- Należy regularnie czyścić elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
- Przetrzyj elementy ze stali nierdzewnej przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej tylko w wodzie. Następnie dokładnie osusz suchą ściereczką.

Nie wolno czyścić elementów ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze gorące po gotowaniu.

Nie wolno pozostawiać octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na elementach ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz sterowania płyty grzewczej jest zaciemniony. Nie można włączyć płyty grzewczej lub stref gotowania.	Brak zasilania.	Sprawdź bezpiecznik w instalacji domowej, do której podłączone jest urządzenie. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy, a na każdym wyświetlaczu pulsuje symbol „F”.	Elementy sterujące są wilgotne lub znajduje się na nich jakiś przedmiot.	Osusz elementy sterujące lub usuń przedmiot.
Płyta grzewcza wyłącza się podczas pracy.	Jedna ze stref gotowania była włączona zbyt długo.	Można ponownie użyć strefy gotowania włączając ją ponownie.
Elementy sterujące płyty grzewczej nie działają i świeci się wskaźnik BLOKADY RODZICIELSKIEJ.	Blokada rodzicielska jes włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Podczas gotowania garnki o płaskich podstawach emitują odgłosy lub płyta grzewcza emituje klikający dźwięk.	Jest to normalne w przypadku naczyń do gotowania na płycie grzewczej. Jest spowodowane przenoszeniem energii z płyty grzewczej na naczynie.	To normalna sytuacja. Nie występuje żadne zagrożenie dla płyty grzewczej ani dla naczyń.
Symbol „U” świeci się wyświetlaczu jednej ze stref gotowania.	W strefie gotowania brak naczynia lub naczynie jest nieodpowiednie.	Użyj odpowiedniego naczynia.
Poziomn mocy 9 lub „P” jest automatycznie redukowany. Jeśli wybierzesz poziom mocy „P” lub 9 na dwóch strefach gotowania znajdujących się po tej samej stronie, w tym samym czasie.	Został osiągnięty maksymalny poziom mocy dla obu stref.	Eksploatacja obu stref przy poziomie mocy „P” lub 9 spowodowałoby przekroczenie maksymalnego dopuszczalnego poziomu mocy obu stref.

6.2 TRANSPORT URZĄDZENIA

Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenoś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

7.1 ETYKIETA ENERGETYCZNA

Marka		vestfrost
Model		VI-64TT0N10BK
Rodzaj kuchenki		Elektryczna
Liczba stref gotowania		4
Technologia grzewcza-1		Indukcyjna
Rozmiar-1	cm	Ø16,0
Zużycie energii-1	Wgodz/kg	182,0
Technologia grzewcza-2		Indukcyjna
Rozmiar-2	cm	Ø16,0
Zużycie energii-2	Wgodz/kg	182,0
Technologia grzewcza-3		Indukcyjna
Rozmiar-3	cm	Ø21,0
Zużycie energii-3	Wgodz/kg	182,0
Technologia grzewcza-4		Indukcyjna
Rozmiar-4	cm	Ø21,0
Zużycie energii-4	Wgodz/kg	182,0
Zużycie energii przez płytę	Wgodz/kg	182,0
Efektywność energetyczna płyty	%	57,6

Wskazówki oszczędzania energii

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

Thank you for choosing this product.
This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS....4
1.1 General Safety Warnings....4
1.2 Installation Warnings....6
1.3 During Use....7
1.4 During Cleaning and Maintenance....8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE....9
2.1 Instructions for the Installer....9
2.2 Installation of the Hob....9
2.3 Electrical Connection and Safety....11
3.PRODUCT FEATURES....12
4.USE OF PRODUCT....13
4.1 Hob Controls....13
5.CLEANING AND MAINTENANCE....16
5.1 Cleaning....16
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT....18
6.1 Troubleshooting....18
6.2 Transport....18

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

⚠ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

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

WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

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

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

⚠ **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.



Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “**0**” (stop) position when it is not in use.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

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

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

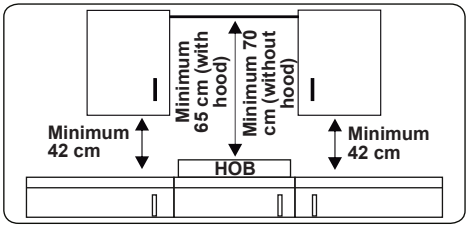
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



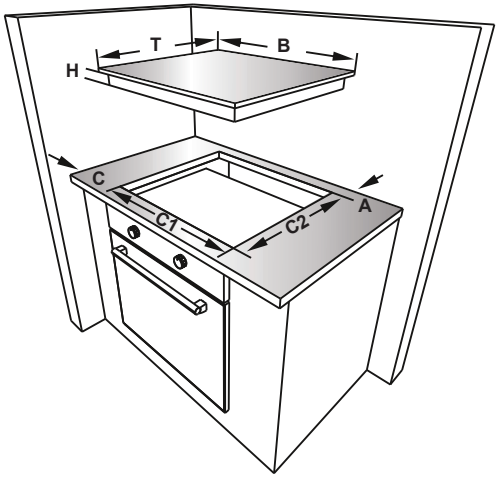
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

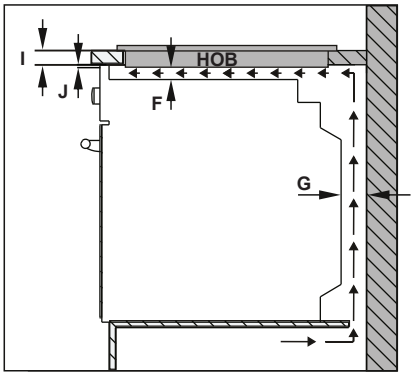
2.2 INSTALLATION OF THE HOB

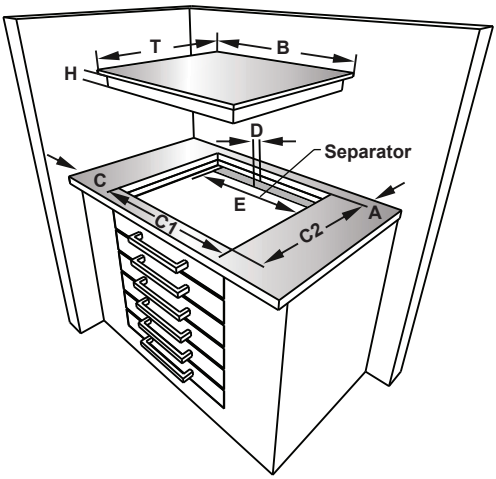
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

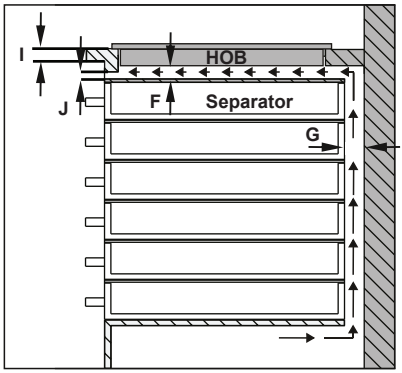
- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	**min. A (mm)**	50
T (mm)	520	**min. C (mm)**	50
H (mm)	56	**min. E (mm)**	500
C1 (mm)	560	**min. F (mm)**	10
C2 (mm)	490	**G (mm)**	20
D (mm)	50	**I (mm)**	38
J (mm)	5		

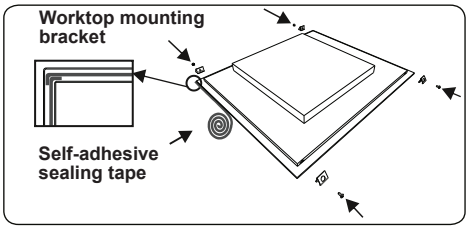








- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



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

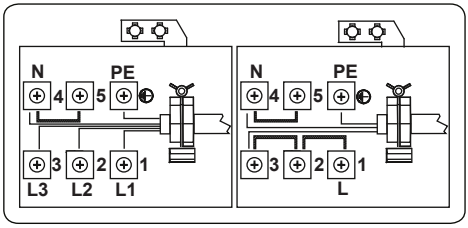
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

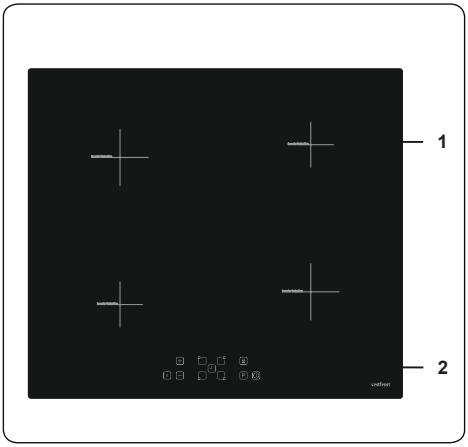
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES

Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Induction zone
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

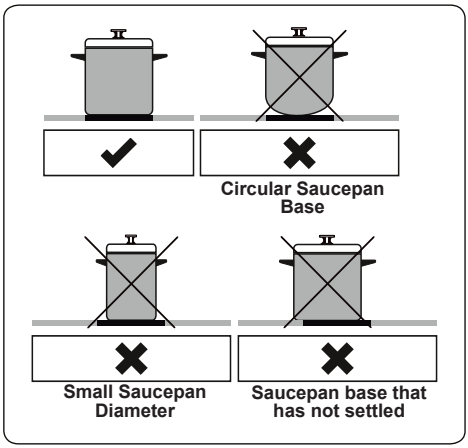
Induction Zone

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

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

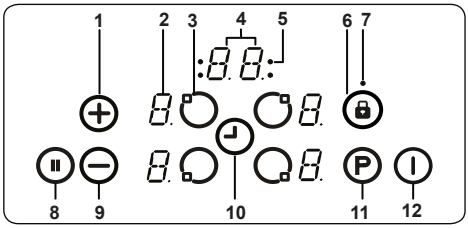
Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- ⍦ symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automaticaly after 2 minutes.
- If a suitable pan is placed on the cooking zone ⍦ symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



1- Increase heat setting/timer
2- Heater display
3- Heater selection
4- Timer display
5- Timer function cooking zone indicators
6- Key lock
7- Key lock indicator
8- Smart pause
9- Decrease heat setting/timer

10- Timer selection

11- Boost

12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/ OFF button ⏻ . All heater displays show a static "**0**" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing ⏻.

The ON/OFF button ⏻ always has priority over the switch-off function.

Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button ⊕ or decrease heat setting button ⊖ . The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the '**P**' button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the ⊖ button, turn the temperature down to "**0**". (Pressing the ⊕ and ⊖ buttons simultaneously also turns the temperature to "**0**").

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

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the ⏻ button

In the stand-by mode, a "**H**" will appear on all cooking zones which are hot.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "**H**" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

Smart Pause

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

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

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

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

Press ⏸ again to deactivate Smart Pause. "**II**" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button ⊕ and decrease heat setting button ⊖ and then press the increase heat setting key ⊕ again. "**L**" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "**L**"and "**H**" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button ⊕ and decrease heat setting button ⊕ and then press the

decrease heat setting button ⊖ again. “**L**” will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set ‘safe mode’ on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button 🔒 is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows.

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show “**00**” with a blinking dot.

Press ⊕ to increase the time or press ⊖ to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button ◴ and/or the decrease timer button ⊖ . Switching off the hob by touching ⏻ at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button ◴ , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show “**00**” and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and “**H**” will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function,select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the “**P**” (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a “**P**” is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing ⏻,wait until “**H**” disappears for all zones, switch the hob on by pressing ⏻ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing ⏻, wait until "**H**" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ⏻ and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing ⏻ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing ⏻ and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error.Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Mcroprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

WARNING : Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop.If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.

2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.

3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft

cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

- Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
- Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING

If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 ENERGY FICHE

Brand		vestfrost
Model		VI-64TT0N10BK
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Induction
Size-1	cm	Ø16,0
Energy Consumption-1	Wh/kg	182,0
Heating Technology-2		Induction
Size-2	cm	Ø16,0
Energy Consumption-2	Wh/kg	182,0
Heating Technology-3		Induction
Size-3	cm	Ø21,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	182,0
Heating Technology-4		Induction
Size-4	cm	Ø21,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	182,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	182,0
This hob complies with EN 60350-2		

Energy Saving Tips

Hob

- Use cookwares having flat base.

- Use cookwares with proper size .

- Use cookwares with lid.

- Minimize the amount of liquid or fat.

- When liquid starts boiling , reduce the setting.

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt.
Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny k používání a údržbě tohoto spotřebiče.
Přečtěte si, prosím, před použitím spotřebiče tento návod k použití a uložte si ho pro případ, že ho budete potřebovat v budoucnosti.

Ikona	Typ	Význam
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ZASAŽENÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM	Riziko nebezpečného napětí
	POŽÁR	Varování; Riziko požáru / Hořlavé materiály
	UPOZORNĚNÍ	Riziko úrazu nebo poškození majetku
	DŮLEŽITÉ / POZNÁMKA	Správný provoz systému

OBSAH

1.BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
1.1 Obecná bezpečnostní upozornění 4
1.2 Upozornění k instalaci 6
1.3 Během použití 7
1.4 Při čištění a údržbě 8
2.INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ 10
2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž 10
2.2 Instalace varné desky 10
2.3 Napojení elektroinstalace a bezpečnost 12
3.VLASTNOSTI PRODUKTU 13
4.POUŽITÍ PRODUKTU 14
4.1 Ovládání varné desky 14
5.ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 18
5.1 Čištění 18
6.ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA 19
6.1 Odstraňování potíží 19
6.2 Přeprava 19

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uchovejte je na přístupném místě, kde je v případě potřeby naleznete.
- Tento návod je připraven tak, aby bylo možné ho použít pro více než jeden model, takže v něm mohou být popsány funkce, které váš spotřebič nemá. Proto je při čtení tohoto návodu k použití důležité věnovat pozornost obrázkům.

1.1 OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnosti nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty informace o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nikdy nesmí provádět děti bez dozoru.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Dbejte na to, aby se děti do 8 let nepohybovali v blízkosti spotřebiče, nebo na ně neustále dohlížejte.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit takový požár vodou, ale vypněte spotřebič, a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Na vaření je potřeba dohlížet. Na krátký proces vaření je třeba dohlížet nepřetržitě.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu

určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

⚠⚠ **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch popraskaný, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- V případě indukčních varných desek nesmíte na horký povrch pokládat kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky, neboť by se mohly rozehřát.
- U indukčních varných desek vypněte po skončení vaření varný prvek pomocí ovládacího knoflíku. Nespoléhejte na detektor nádobí.
- U modelů, jejichž součástí je kryt varné desky, otřete před použitím z krytu veškeré nečistoty, a než kryt přiklopíte, počkejte, dokud deska nezchladne.
- Nepoužívejte při provozu spotřebiče externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládání.
- Nepoužívejte na čištění povrchů trouby hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky. Pokud by poškrábaly povrch, mohlo by dojít k roztříštění skla dvířek nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnicemi a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými techniky mohou být nebezpečné. Neměňte a nijak neupravujte technické parametry spotřebiče. Nevhodné mřížky sporáku mohou způsobit nehodu.
- Před napojením spotřebiče se ujistěte, zda lokální distribuční sítě (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s technickými parametry spotřebiče. Technické

parametry tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření jídla a je určený pouze k domácímu vnitřnímu použití. Nesmí se používat k žádnému jinému účelu, například mimo domácnost, v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

- K zajištění vaší bezpečnosti jsme přijali veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste ho nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Dbejte na to, abyste během montáže neskřípli nebo nepoškodili napájecí kabel. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Dbejte na to, aby se děti a domácí zvířata nepřibližovali ke spotřebiči.
- Když indukční desku zrovna používáte, dbejte, aby v její blízkosti nebyly předměty citlivé na magnetické pole (např. kreditní karty, bankovní karty, hodinky a podobné věci). Důrazně doporučujeme, aby se osoby používající kardiostimulátor před použitím indukční varné desky nejprve poradily se svým kardiologem.

1.2 UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Montáž spotřebiče musí provést autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Po rozbalení spotřebiče se přesvědčte, že během

přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli defektu spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou dětem ublížit, a proto je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.

- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, prachu nebo nadměrné vlhkosti.
- Materiály obklopující spotřebič (např. skříně) musí být odolné vůči teplotě alespoň 100 °C.
- Při provozu varné desky se může teplota povrchu její spodní části zvýšit, proto je třeba pod produkt nainstalovat desku.

1.3 BĚHEM POUŽITÍ

- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.



Při přípravě jídel za použití pevných nebo tekutých olejů nenechávejte vařič bez dozoru. Při nadměrném horku by oleje mohly vzplanout. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Namísto toho vařič vypněte a zakryjte nádobu poklicí nebo hasicí rouškou.

- Pokud produkt nebudete delší dobu používat, vypněte hlavní spínač. Pokud plynový spotřebič zrovna nepoužíváte, vypněte plynový ventil.
- Hrnce vždy umístěte doprostřed varné zóny a rukojeti otočte do bezpečné pozice, aby nebylo možné hrnce převrhnout.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice „**0**“ (stop).

1.4 PŘI ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ

- Před čištěním nebo údržbou se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od zdroje energie.
- Při čištění ovládacího panelu neodstraňujte ovládací knoflíky.
- Abyste zachovali výkon a bezpečnost spotřebiče, doporučujeme, abyste vždy používali originální náhradní díly a v případě potřeby kontaktovali pouze naše autorizované servisní zástupce.

Prohlášení o shodě CE

Prohlašujeme, že naše produkty splňují platné evropské směrnice, rozhodnutí a normy a požadavky v uvedených normách.

Tento spotřebič byl navržen pouze k domácímu vaření. Jakékoli jiné použití (např. vytápění místnosti) je nesprávné a nebezpečné.

Pokyny k použití se vztahují na několik modelů. Je možné, že mezi vaším modelem a těmito pokyny bude rozdíl.

Likvidace starého spotřebiče



Symbol na výrobku nebo na jeho obalech znamená, že s tímto produktem se nesmí nakládat jako s domovním odpadem. Je třeba ho odevzdat na příslušném místě k recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejce, u kterého jste produkt koupili.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

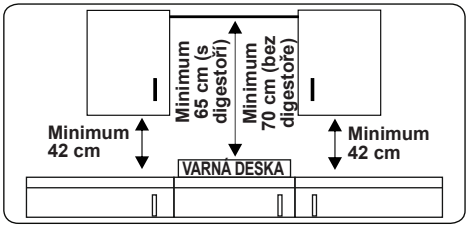
VAROVÁNÍ: Instalaci tohoto spotřebiče musí provést autorizovaný servisní pracovník nebo kvalifikovaný technik v souladu s pokyny v tomto návodu a v souladu s platnými místními nařízeními.

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce odmítá zodpovědnost a které zneplatní záruku.
- Před instalací se ujistěte, že parametry lokální distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet anebo zemní plyn a tlak plynu) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.
- Je třeba dodržet zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy, atd.).

2.1 POKYNY PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ

Všeobecné pokyny

- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolných vůči teplotám nad 100 °C.
- Pokud bude nad spotřebič nainstalována digestoř nebo skříňka, musí být mezi varnou deskou a skříňkou/digestoří dodržena bezpečná vzdálenost (viz níže).



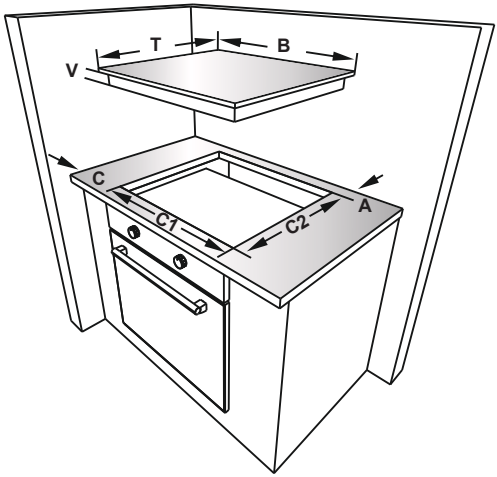
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, myčku nebo sušičku.
- Pokud je základna spotřebiče přístupná a lze na ni sáhnout rukou, musí se pod základnu spotřebiče umístit bariéra z vhodného materiálu, aby nebylo možné na základnu spotřebiče sahat.
- Pokud má být nad troubu nainstalována varná deska, musí mít trouba chladicí ventilátor.
- Přesvědčte se, že je indukční plotna dobře odvětrávaná a není zablokovaný vstup nebo výstup vzduchu.

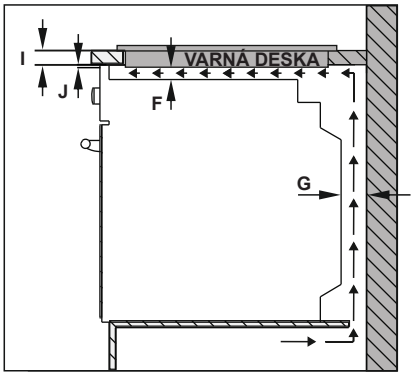
2.2 INSTALACE VARNÉ DESKY

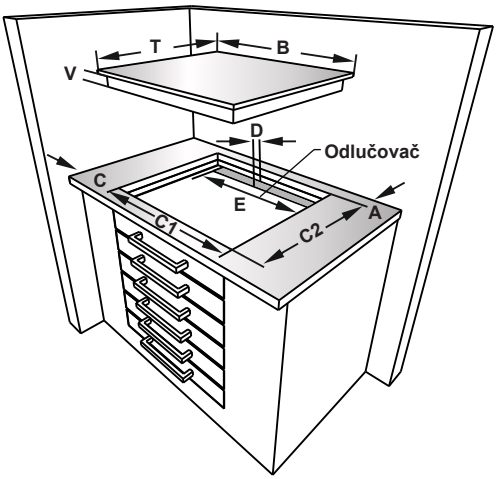
Spotřebič se dodává s instalační sadou včetně adhezivního těsnicího materiálu, montážních konzolí a šroubů.

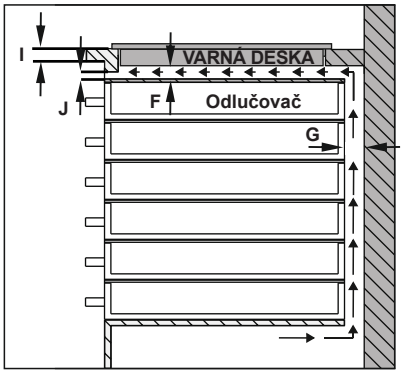
- Vyřízněte otvor se správnými rozměry, jak je uvedeno na obrázku. Výřez musí být v pracovní desce umístěn tak, aby byly po instalaci varné desky dodrženy následující požadavky.

B (mm)	590	**min. A (mm)**	50
T (mm)	520	**min. C (mm)**	50
V (mm)	56	**min. E (mm)**	500
C1 :	560	**min. F (mm)**	10
C2 :	490	**G (mm)**	20
D (mm)	50	**I (mm)**	38
J (mm)	5		

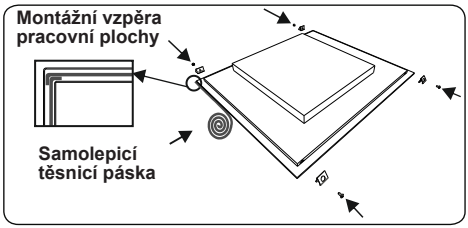








- Instalujte přiloženou jednostrannou samolepicí izolační pásku po celém obvodu dolního okraje varné desky. Nenatahujte ji.



- Na boční stěny produktu našroubujte 4 montážních vzpěry.

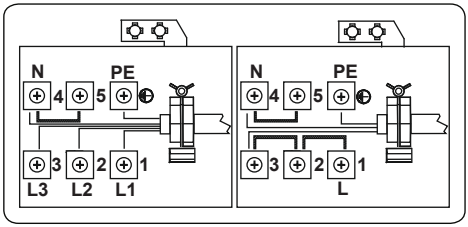
- Vložte spotřebič do výřezu.

2.3 NAPOJENÍ ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST

VAROVÁNÍ: Elektroinstalaci tohoto spotřebiče musí provést zaměstnanci autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směrnicemi.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

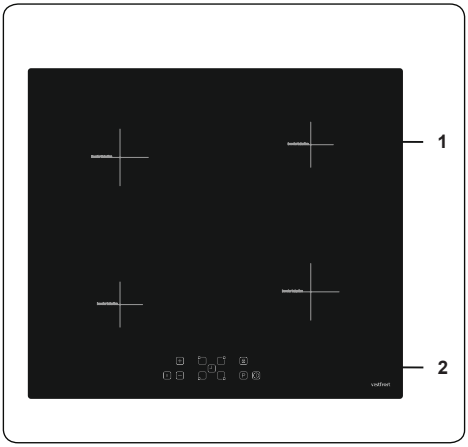
- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na identifikačním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na identifikačním štítku).
- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba ho vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/nebo prodlužovací kabely.
- Zapojovací šňůra se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jejímu poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič napojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí být použitý jistič s odpojením všech pólů (s kontaktním prostorem alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Spínač s pojistkou musí být po instalaci spotřebiče snadno dostupný.
- Přesvědčte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt.
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříni svorkovnice.



3. VLASTNOSTI PRODUKTU

Důležité: Technické parametry produktu se liší a vzhled vašeho produktu se může lišit od níže uvedených obrázků.

Seznam komponent



1. Indukční zóna
2. Ovládací panel

4. POUŽITÍ PRODUKTU

4.1 OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY

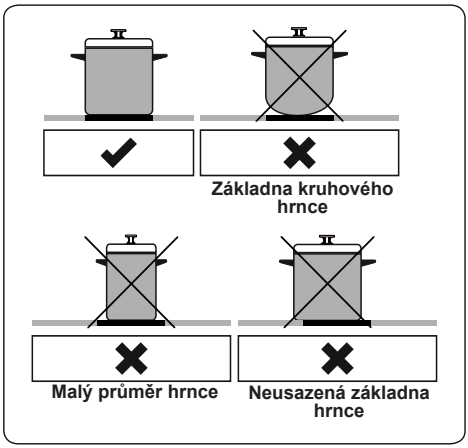
Indukční zóna

Údaje uvedené v následující tabulce jsou pouze informativní.

Nastavení	Použití k
0	Prvek vyp.
1-3	Jemné zahřátí
4-5	Slabý var, pomalý ohřev
6-7	Opětný ohřev a rychlé vření
8	Var, smažení
9	Maximální teplo
P	Funkce Posílení

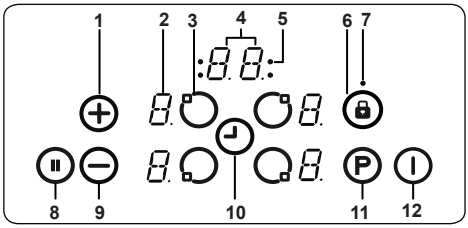
Nádobí

- Používejte silné, ploché, kvalitní nádobí s hladkým dnem vyrobené z oceli, smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli. Kvalita a složení nádobí má přímý vliv na výkon při vaření.
- Nepoužívejte nádobí s vydutým nebo vypouklým dnem. Nádobí vyrobené z hliníku a nerezové oceli bez feromagnetického dna, ze skla, mědi, mosazi, keramiky a porcelánu není pro indukční ohřev vhodné.
- Vhodnost nádobí pro indukční vaření můžete zjistit tak, že ke spodní straně nádoby přiložíte magnet. Pokud se přichytí, je nádobí obecně vhodné. Nebo můžete do nádoby nalít trochu vody, postavit ji na varnou zónu a zapnout ji na maximum. Voda se musí během několika vteřin zahřát.
- Při použití některého nádobí můžete zaslechnout různé zvuky, a to vzhledem k designu nádobí. Nemá to vliv na výkonnost nebo bezpečnost plotýnky.
- Pro dosažení co nejlepšího výkonu při vaření by měla být nádoba umístěna ve středu varné zóny.
- Symbol U bliká, když je varná zóna zapnutá na některý ze stupňů ale je na ní umístěna nevhodná nebo žádná nádoba. Varná zóna se po 2 minutách automaticky vypne.
- Pokud na zónu postavíte vhodnou nádobu, symbol U zmizí a vaření bude pokračovat na zvoleném stupni výkonu.
- Abyste dosáhli co nejlepšího přenosu energie, měl by průměr dna nádoby odpovídat průměru varné zóny.
- Minimální průměr dna nádoby by měl být 120 mm pro 160 mm varné zóny, 140 mm pro 210 mm varné zóny a 160 mm pro 290 mm varné zóny.



Přístroj se ovládá stisknutím tlačítek a funkce jsou potvrzeny na displejích a pomocí zvukových signálů.

Dotyková řídící jednotka



1- Nastavení zvýšení ohřevu/časovače
2- Displej plotýnky
3- Výběr plotýnky
4- Displej časovače
5- Indikátory časovače varné zóny
6- Zámek tlačítek
7- Kontrolka zámku tlačítek
8- Chytrá pauza
9- Nastavení snížení ohřevu/časovače
10- Výběr časovače
11- Posílení

12- Zapnutí/Vypnutí

Na indukčních varných zónách používejte vhodné nádobí.

Po zapojení napájení se všechny displeje na krátký okamžik rozsvítí. Poté bude sporák v pohotovostním režimu a připravený ke spuštění.

Sporák se ovládá stisknutím příslušného elektronického tlačítka. Každé stisknutí tlačítka je následované zvukem.

Zapnutí spotřebiče

Varnou desku zapněte stisknutím tlačítka zapnout/vypnout ⏻. Na displejích pro všechny plotýnky se zobrazí statická „**0**“ a tečky vpravo dole budou blikat. (Pokud nedojde do 20 vteřin k výběru žádné varné zóny, deska se automaticky vypne.)

Vypnutí spotřebiče

Varnou desku kdykoli vypněte stisknutím ⏻.

Tlačítko zapnout/vypnout ⏻ má vždy přednost před funkcí vypnutí.

Zapnutí varných zón

Stiskněte tlačítko pro plotýnku, kterou chcete použít. Na displeji pro příslušnou plotýnku se zobrazí statická tečka a blikající tečky na displejích ostatních plotýnek zhasnou.

Nastavení teploty vyberte pomocí tlačítka pro zvýšení teploty ⊕ nebo pomocí tlačítka pro snížení teploty ⊖. Varná zóna je nyní připravená k použití. Abyste dosáhli varu rychleji, vyberte požadovaný stupeň vaření a stisknutím tlačítka „**P**“ aktivujte funkci posílení.

Vypnutí varných zón

Vyberte plotýnku, kterou chcete vypnout, a stiskněte příslušné tlačítko pro výběr plotýnky. Pomocí tlačítka ⊖ přepněte teplotu na „**0**“. (Teplotu přepnete na „**0**“ také současným stisknutím tlačítek ⊕ a ⊖ .)

Je-li varná zóna horká, místo "**0**" se zobrazí "**H**".

Vypnutí všech varných zón

Chcete-li vypnout všechny varné zóny najednou, stiskněte tlačítko ⏻ .

V pohotovostním režimu se u všech horkých varných zón se zobrazí „**H**“.

Ukazatel zbytkového tepla

Ukazatel zbytkového tepla indikuje, že sklo keramická oblast má teplotu, která je nebezpečná na dotek.

Po vypnutí varné zóny se na příslušném displeji zobrazí "**H**", a to až do okamžiku, kdy teplota dané zóny neklesne na bezpečnou úroveň.

Chytrá pauza

Když je aktivována funkce Chytrá pauza (Smart Pause), sníží se výkon všech plotýnek, které byly zapnuty.

Pokud pak funkci chytré pauzy deaktivujete, plotýnky se automaticky vrátí na předchozí teplotní úroveň.

Není-li tato funkce deaktivována, varná deska se vypne po uplynutí 30 minut.

Pro aktivaci funkce Chytrá pauza (Smart Pause) stiskněte (⏸). Výkon aktivovaných plotýnek se sníží na úroveň 1 a na všech displejích se zobrazí „**II**“.

Pro deaktivaci této funkce znovu stiskněte ⏸. „**II**“ zmizí a všechny plotýnky se vrátí na dříve nastavenou úroveň.

Funkce bezpečnostního vypnutí

Varná zóna se automaticky vypne, pokud nastavení teploty nebylo po určitou dobu změněno. Změna nastavení teploty varné zóny obnoví dobu trvání na počáteční hodnotu. Tato počáteční hodnota závisí na zvolené úrovni teploty, jak je uvedeno níže.

Nastavení ohřevu	Vypnutí bezpečnostního spínače
1-2	6 hodině
3-4	5 hodině
5	4 hodině
6-9	1,5 hodině

Dětský zámek

Po zapnutí spotřebiče lze aktivovat funkci dětského zámku. Pro aktivaci dětského zámku současně stiskněte tlačítko pro zvýšení teploty ⊕ a tlačítko pro snížení teploty ⊖, a potom znovu stiskněte tlačítko pro zvýšení teploty ⊕ . Na displeji všech plotýnek se zobrazí „**L**“ jako LOCKED (zamknuto) a nebude možné použít ovládací prvky. (Je-li varná zóna horká, zobrazuje se střídavě „**L**“ a „**H**“.)

Plotýnka zůstane zamknutá dokud nebude odemknuta, a to i v případě vypnutí a zapnutí spotřebiče.

Chcete-li dětský zámek deaktivovat, nejprve jednu plotýnku zapněte. Současně stiskněte tlačítko pro nastavení vyššího stupně výkonu ⊕ a tlačítko pro snížení stupně výkonu ⊕ a potom znovu stiskněte tlačítko

pro snížení stupně výkonu ⊖. „**L**“ z displeje zmizí a plotýnka se vypne.

Zámek tlačítek

Funkce zámku tlačítek se používá k nastavení „bezpečného režimu“, během provozu spotřebiče. Nebude možné provést pomocí tlačítek žádné změny (například změnu teploty). Spotřebič půjde pouze vypnout.

Funkce zámku se aktivuje v případě, že dojde ke stisknutí tlačítka pro uzamknutí tlačítek 🔒 na dobu minimálně 2 sekund. Aktivace se potvrdí zvukovým signálem. Po úspěšném provedení úkonu bude blikat indikátor zámku tlačítek a plotýnka bude zamčená.

Funkce časovače

Funkce časovače má následující dvě verze:

Časovač minutky (1–99 min)

Minutku lze spustit i jsou-li varné zóny vypnuté. Na displeji časovače se zobrazí „**00**“ s blikající tečkou.

Stiskněte ⊕ a čas zvyšte nebo stiskněte ⊖ a čas snižte. Rozsah nastavení je v rozmezí 0 až 99 minut. Nedojde-li do 10 sekund k žádnému nastavení zobrazeného času, minutka se nastaví a blikající tečka zmizí. Ihned po nastavení času začne odpočet.

Když dojde odpočet na nulu, ozve se zvukový signál a displej časovače zabliká. Zvukový signál se automaticky vypne po uplynutí 2 minut a/nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

Minutku lze kdykoli změnit nebo vypnout pomocí tlačítka pro nastavení středového časovače 🕒 a/nebo tlačítka pro snížení času na časovači ⊖ . Minutku také vypnete, když vypnete varnou desku stisknutím ⏻ .

Časovač varné oblasti: (1...99 min.)

Po zapnutí plotýnek lze pro každou varnou zónu naprogramovat nezávislý časovač.

Vyberte varnou zónu, poté zvolte nastavení teploty, a nakonec aktivujte tlačítko pro nastavení časovače 🕒. Časovač lze naprogramovat tak, aby vypnul varnou zónu. Kolem časovače jsou uspořádány čtyři LED diody, které indikují, pro kterou zónu je nastaven časovač.

10 sekund po poslední operaci se zobrazení časovače změní na časovač, který bude běžet dále (v případech, kdy je časovač nastaven na více než jednu varnou zónu).

Když uplyne čas nastavený na časovači, zazní zvukový signál, na displeji časovače se zobrazí „**00**“ a LED dioda příslušné varné zóny bude blikat. Naprogramovaná varná zóna se vypne a je-li horká, na displeji se zobrazí "**H**".

Zvukový signál a blikání časovače LED se automaticky zastaví po uplynutí 2 sekund a/nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

Alarm

Během provozu varné desky budou bzučákem signalizovány následující činnosti.

- Normální aktivace tlačítka bude doprovázena krátkým zvukovým signálem.
- Nepřetržitá funkce tlačítka po delší dobu (10 sekund) bude doprovázena delším přerušovaným zvukovým signálem.

Funkce Posílení

Chcete-li tuto funkci použít, vyberte varnou zónu a nastavte požadovanou úroveň vaření, poté stiskněte tlačítko „**P**“ (Posilovač).

Funkci Posilovač lze aktivovat pouze je-li relevantní pro vybranou varnou zónu. Je-li funkce posílení aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí "**P**".

Aktivace posílení může zvýšit maximální výkon, v takovém případě se aktivuje integrovaná správa výkonu.

Nezbytné snížení výkonu se zobrazí příslušným blikáním varné zóny. Blikání bude aktivní po dobu 3 vteřin, aby bylo možné provést další úpravy nastavení před snížením výkonu.

Chybové kódy	
Pokud došlo k chybě, na displeji plotýnky se zobrazí chybový kód.	
E1	Chladicí větrák je deaktivován. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E3	Napájecí napětí je jiné než jmenovité hodnoty. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka ⏻, počkejte, dokud nezmizí „**H**“ na všech zónách, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ⏻ a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E4	Napájecí frekvence je jiná než jmenovité hodnoty. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka ⏻, počkejte, dokud nezmizí „**H**“ na všech zónách, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ⏻ a pokračujte v použití. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, odpojte spotřebič od zdroje a znovu ho připojte. Zapněte varnou desku stisknutím ⏻ a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E5	Vnitřní teplota varné desky je příliš vysoká. Vypněte desku stisknutím tlačítka ⏻ a nechte topná tělesa vychladnout.
E6	Komunikační chyba mezi dotykovými ovladači a topným tělesem. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E7	Senzor teploty cívky je deaktivován. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
E8	Senzor teploty chladiče je deaktivován. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
EA	Chyba saturace velké cívky. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
EC	Chyba napájecího napětí. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
C1-C8	Upozornění mikroprocesoru. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí, zapněte varnou desku stisknutím tlačítka pro vypnutí/zapnutí a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 ČIŠTĚNÍ

VAROVÁNÍ: Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

Všeobecné pokyny

- Než na spotřebič použijete nějaký čisticí materiál, zkontrolujte, zda je k tomu vhodný a je doporučený výrobcem.
- Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Nepoužívejte leptavé (korozivní) krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky ani tvrdé nástroje. Mohly by poškodit povrchy spotřebiče.

Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem drobných částeček. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované anebo natřené části spotřebiče.

- Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.

Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čističem.

Čištění sklokeramiky

Sklokeramika unese těžké náčiní, ale může se rozbít, pokud do ní narazí ostrý předmět.

VAROVÁNÍ: Keramické varné desky – pokud je povrch nakřáplý, vypněte spotřebič a zavolejte servis. Předejdete tak možnosti zasažení elektrickým proudem.

- K čištění sklokeramiky použijte krémový tekutý čistič. Poté je důkladně opláchněte a osušte suchým hadrem.

Nepoužívejte čisticí materiály určené na ocel, protože by mohly sklo poškodit.

- Pokud jsou na základně nebo nátěru kuchyňského nádobí použity látky s nízkým bodem tání, mohou poškodit sklokeramickou desku. Pokud na horkou sklokeramickou desku spadne plastový předmět, alobal, cukr nebo cukrové potraviny, oškrábejte je z horkého povrchu ihned, jak to bude možné a bezpečné. Pokud se tyto látky rozpustí, mohly by poškodit sklokeramickou varnou desku. Když budete vařit potraviny s vysokým obsahem cukru, například džem, naneste předem (pokud je to možné) vrstvu vhodného ochranného prvku.
- Prach na povrchu se musí otírat mokrým hadrem.
- Změny barvy sklokeramického materiálu nemají vliv na strukturu nebo odolnost materiálu a nejsou způsobeny změnou materiálu.

Barevné změny na sklokeramice mohou mít mnoho příčin:

1. Rozlité jídlo, které nebylo z povrchu očištěno.

2. Použití nesprávného nádobí způsobuje narušení povrchu varné desky.

3. Použití nesprávných čisticích materiálů.

Čištění nerezových části (pokud je spotřebič má)

- Nerezové části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Otřete nerezové části měkkým hadrem namočeným pouze do vody. Poté je důkladně osušte suchým hadrem.

Nečistěte nerezové části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů.

Nenechávejte na nerezových částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

Pokud i po použití těchto základních kroků pro odstraňování potíží budou potíže se spotřebičem přetrvávat, kontaktujte personál autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná příčina	Řešení
Displej karty ovládání plotny je černý. Plotnu nebo varné zóny nelze zapnout.	Spotřebič není napájený.	Zkontrolujte pojistky pro spotřebič. Zkontrolujte na jiných spotřebičích, jestli nedošlo k přerušení dodávky proudu.
Při používání se plotna vypne a na všech displejích bliká „F“.	Ovládací prvky jsou vlhké nebo na nich leží nějaký předmět.	Osušte ovládací prvky nebo odstraňte předmět.
Plotna se během používání vypíná.	Některá z varných zón je už zapnutá příliš dlouho.	Zónu můžete znovu použít po jejím zapnutí.
Ovládací prvky varné desky nefungují a LED dioda dětského zámku svítí.	Je aktivní dětský zámek.	Vypněte dětský zámek.
Hrnce nebo pánve vydávají během vaření zvuky nebo varná deska vydává při vaření cvakavý zvuk.	Toto je u nádobí na indukční varné desky normální. Je to způsobeno přenosem energie z plotny do nádobí.	To je normální. Nehrozí riziko varné desce ani vašemu nádobí.
Na displeji pro některou z varných zón svítí symbol „U“.	Na varné zóně není varná nádoba nebo je tato nádoba nevhodná.	Použijte vhodnou nádobu.
Úroveň výkonu 9 nebo „P“ se automaticky snižuje. Pokud zvolíte úroveň výkonu 9 nebo „P“ na dvou varných zónách zapnutých zároveň a na stejné straně.	Je dosaženo maximální úrovně výkonu pro dvě zóny.	Provoz obou zón na úrovni výkon „P“ nebo 9 by překročil maximální povolenou úroveň výkonu pro dvě zóny.

6.2 PŘEPRAVA

Pokud budete produkt potřebovat přepravit jinam, použijte originální obalové materiály a přenášejte ho v originální krabici. Řiďte se pokyny pro přepravu uvedenými na obalu. Všechny volné části přilepte páskou k produktu, abyste zabránili poškození produktu během přepravy.

Pokud nemáte originální balení, zajistěte přepravní box, ve kterém bude spotřebič – obzvláště jeho externí povrchy – chráněn před vnějšími riziky poškození.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE
7.1 ENERGETICKÝ LIST

Značka		vestfrost
Model		VI-64TT0N10BK
Typ plotny		Elektřina
Počet varných zón		4
Technologie ohřevu 1		Indukce
Velikost 1	cm	Ø 16,0
Spotřeba energie 1	hm/kg	182,0
Technologie ohřevu 2		Indukce
Velikost 2	cm	Ø 16,0
Spotřeba energie 2	hm/kg	182,0
Technologie ohřevu 3		Indukce
Velikost 3	cm	Ø 21,0
Spotřeba energie 3	hm/kg	182,0
Technologie ohřevu 3		Indukce
Velikost 4	cm	Ø 21,0
Spotřeba energie 4	hm/kg	182,0
Spotřeba energie plotny	hm/kg	182,0
Tato plotna splňuje EN 60350-2		

Tipy pro úsporu energie

Deska

- Používejte nádobí s rovným dnem.

- Používejte nádobí vhodné velikosti.

- Používejte nádobí s poklicí.

- Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku.

- Když se kapalina začne vařit, snižte nastavení.

Vă mulțumim că ați ales acest produs.
Acest Manual de utilizare conține informații importante privind siguranța și instrucțiuni privind funcționarea și întreținerea aparatului.
Vă rugăm să vă acordați timp să citiți acest Manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul și să păstrați această broșură pentru referințe ulterioare.

Pictogramă	Tip	Semnificație
	**AVERTISMENT**	Risc de vătămare gravă sau de deces
	**RISC DE ELECTROCUTARE**	Risc de tensiune periculoasă
	**FOC**	Avertisment; Risc de incendiu / materiale inflamabile
	**ATENȚIE**	Risc de vătămare sau de deteriorare a proprietății
	**IMPORTANT / NOTĂ**	Utilizarea corectă a sistemului

CUPRINS

1.INSTRUCŢIUNI REFERITOARE LA SIGURANŢĂ 4
1.1 Avertismente generale privind siguranța 4
1.2 Avertismente de instalare 7
1.3 În timpul utilizării 7
1.4 În timpul procesului de curățare și întreținere 8
2.INSTALARE ȘI PREGĂTIRI PENTRU UTILIZARE 10
2.1 Instrucțiuni pentru instalator 10
2.2 Instalarea plitei 10
2.3 Conexiunea electrică și siguranța 12
3.CARACTERISTICI PRODUS 13
4.UTILIZAREA PRODUSULUI 14
4.1 Comenzile plitei 14
5.CURĂŢARE ȘI ÎNTREŢINERE 18
5.1 Curățarea 18
6.DEPANARE ȘI TRANSPORT 19
6.1 Depanare 19
6.2 Transport 19

1. INSTRUCŢIUNI REFERITOARE LA SIGURANŢĂ

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile, înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le la îndemână pentru consultări ulterioare, când este necesar.
- Acest manual a fost pregătit pentru mai multe modele, prin urmare este posibil ca aparatul dvs. să nu prezinte unele caracteristici descrise în acesta. De aceea, este important să fiți foarte atenți la figuri în timp ce citiți manualul de utilizare.

1.1 AVERTISMENTE GENERALE PRIVIND SIGURANȚA

- Acest aparat electrocasnic poate fi folosit de copiii în vârstă de 8 ani și mai mari și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, în cazul în care se află sub supraveghere sau au fost instruite în ceea ce privește folosirea aparatului electrocasnic într-o manieră sigură și dacă înțeleg pericolele la care se expun. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul electrocasnic. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copiii nesupravegheați.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul electrocasnic și piesele sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire. Țineți copiii cu vârsta mai mică de 8 ani la distanță de aparat, dacă nu sunt supravegheați continuu.

⚠ **AVERTISMENT:** Este periculoasă gătirea nesupravegheată pe plită, cu grăsimi sau ulei și există riscul de incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; în schimb, opriți aparatul și acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau o pătură ignifugă.

⚠ **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire scurt trebuie supravegheat

continuu

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul, pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric.

- Pentru plitele cu inducție, obiecte metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece acestea se pot înfierbânta.
- Pentru plitele cu inducție, după utilizare, opriți elementul plitei folosind butonul de comandă. Nu vă bazați exclusiv pe detectorul de tigăi.
- Pentru modelele care încorporează un capac pentru plită, curățați alimentele vărsate de pe capac înainte de utilizare și lăsați plita să se răcească înainte de a închide capacul.
- Nu utilizați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de telecomandă separat.
- Nu folosiți soluții de curățare sau bureți abrazivi și agresivi pentru a curăța suprafețele cuptorului. Acestea pot zgâria suprafețele, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei ușii sau la deteriorarea suprafețelor.
- Nu utilizați agenți de curățare pe bază de abur, pentru curățarea aparatului electrocasnic.
- Aparatul dumneavoastră electrocasnic este produs în conformitate cu toate standardele și normele locale și internaționale, aplicabile.
- Lucrările de întreținere și reparații trebuie efectuate doar de tehnicieni de service autorizați. Lucrările de instalare și reparații efectuate de tehnicieni

neautorizați pot fi periculoase. Nu transformați și nu modificați sub nicio formă specificațiile aparatului. Protecțiile necorespunzătoare pentru plită pot cauza accidente.

- Înainte de a conecta aparatul. asigurați-vă că specificațiile aparatului sunt compatibile cu condițiile locale de distribuție (tipul de gaz și presiunea gazului sau tensiunea și frecvența electrică). Specificațiile valabile pentru acest aparat sunt menționate pe etichetă.

⚠**ATENȚIE:** Acest aparat este conceput exclusiv pentru prepararea alimentelor și este destinat exclusiv utilizării casnice, în interior. Nu trebuie folosit în alt scop sau pentru alte aplicații, cum ar fi utilizarea non-casnică sau în mediu comercial ori pentru încălzirea spațiilor.

- S-au luat toate măsurile posibile, pentru a vă garanta siguranța. Dat fiind faptul că este posibil ca sticla să se spargă, trebuie să fiți atenți în timp ce curățați aparatul, pentru a evita zgârierea. Evitați lovirea sau ciocnirea sticlei cu accesoriile.
- Asigurați-vă că aparatul nu are cablul de alimentare blocat sau deteriorat în timpul instalării. În situația în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a preveni apariția pericolelor.
- Țineți copiii și animalele la distanță de acest aparat.
- Când plita cu inducție este în uz, țineți obiectele sensibile la câmpuri magnetice (cum ar fi carduri de credit, carduri bancare, ceasuri și obiecte similare) la distanță de plită. Recomandăm insistent ca persoanele care poartă dispozitive pacemaker să își consulte cardiologul înainte de a folosi plita cu

inducție.

1.2 AVERTISMENTE DE INSTALARE

- Nu utilizați aparatul înainte ca acesta să fie complet instalat.
- Aparatul trebuie instalat de un tehnician autorizat. Producătorul nu este responsabil pentru pagubele cauzate de poziționarea și instalarea greșită, efectuate de persoane neautorizate.
- Când despachetați aparatul, asigurați-vă că nu a fost avariat în timpul transportului. În situația în care prezintă defecte, nu utilizați aparatul electrocasnic și contactați imediat un operator de service calificat. Deoarece materialele utilizate pentru ambalare (nailon, capse, polistiren etc.) pot fi periculoase pentru copii, acestea trebuie strânse și îndepărtate imediat.
- Protejați aparatul de impactul atmosferic. Nu îl expuneți la soare, ploaie, ninsoare, praf sau umiditate excesivă etc.
- Materialele din jurul aparatului (de ex. dulapuri) trebuie să poată rezista la o temperatură minimă de 100 °C.
- Temperatura suprafeței inferioare a plitei poate crește în timpul utilizării, prin urmare trebuie instalată o placă sub produs.

1.3 ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Nu așezați materiale inflamabile sau combustibile, în sau lângă aparat, când acesta este în funcțiune.

Nu lăsați aparatul de gătit nesupravegheat, când gătiți cu uleiuri solide sau lichide. Acestea se pot aprinde în condiții de încălzire extremă. Nu turnați niciodată apă pe flăcări provocate de ulei, ci opriți

aparatul de gătit și acoperiți tigaia cu un capac sau o pătură ignifugă.

- Dacă produsul nu va fi folosit pe o perioadă lungă de timp, opriți comutatorul de comandă principal. Opriți supapa de gaz atunci când un aparat pe gaz nu este în uz.
- Așezați întotdeauna tigăile în centrul zonei de gătit, cu mânerele într-o poziție sigură, pentru a nu putea fi dărâmate sau apucate.
- Asigurați-vă că butoanele de control ale aparatului se află întotdeauna în poziția „0” (stop), când acesta nu este utilizat.

1.4 ÎN TIMPUL PROCESULUI DE CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Asigurați-vă că aparatul este oprit de la rețea, înainte de a efectua operații de curățare sau întreținere.
- Nu îndepărtați butoanele de control, pentru a curăța panoul de control.
- Pentru a conserva eficiența și siguranța aparatului dumneavoastră, vă recomandăm să utilizați întotdeauna piese originale și să apelați doar la agenții noștri de service autorizați, în caz de necesitate.

Declarație de conformitate CE

Declarăm că produsele noastre respectă directivele, deciziile și reglementările europene aplicabile și cerințele enumerate în standardele la care se face referire.

Acest aparat a fost conceput pentru a fi utilizat numai pentru gătit la domiciliu. Orice altă utilizare (cum ar fi încălzirea unei încăperi) este necorespunzătoare și periculoasă.

Instrucțiunile de utilizare se aplică pentru mai multe modele. Este posibil să observați diferențe între aceste instrucțiuni și modelul dvs.

Eliminarea vechiului dvs. aparat



Acest simbol afișat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie tratat ca deșeu menajer. În schimb, trebuie transportat la un punct de colectare aplicabil pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative pentru mediu și pentru sănătatea umană care pot rezulta în caz contrar în urma manipulării necorespunzătoare a acestui produs uzat. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, contactați primăria locală, serviciul de salubritate sau distribuitorul de la care ați achiziționat acest produs.

2. INSTALARE ȘI PREGĂTIRI PENTRU UTILIZARE

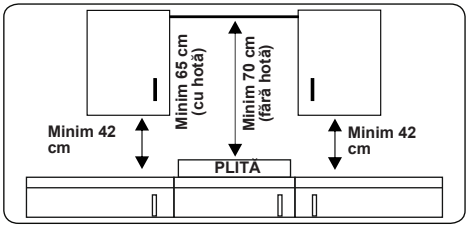
AVERTISMENT: Acest aparat trebuie instalat de o persoană de service autorizată sau de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile din acest ghid și cu reglementările locale actuale.

- Instalarea incorectă poate cauza vătămări corporale și daune, pentru care producătorul nu își asumă răspunderea, iar garanția nu va fi validă.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că reglajele aparatului sunt compatibile cu condițiile locale de distribuție (tensiune electrică și frecvență și/sau tipul și presiunea gazului). Condițiile de reglare a acestui aparat sunt specificate pe etichetă.
- Trebuie respectate legile, ordonanțele și standardele în vigoare, specifice țării dumneavoastră (norme de siguranță, reciclare adecvată, în conformitate cu normele etc.)

2.1 INSTRUCȚIUNI PENTRU INSTALATOR

Instrucțiuni generale

- După îndepărtarea materialelor de ambalare de pe aparat și accesoriile sale, asigurați-vă că aparatul nu prezintă defecțiuni. Dacă suspectați că există defecțiuni, nu utilizați aparatul și contactați imediat personalul de service autorizat sau un tehnician calificat.
- Asigurați-vă că nu există în apropiere materiale inflamabile sau combustibile, cum sunt perdelele, uleiul, cârpele de bucătărie etc., care se pot aprinde.
- Blatul și mobilierul din jurul aparatului trebuie să fie din materiale rezistente la temperaturi mai mari de 100 °C.
- Dacă se instalează o hotă sau un dulap deasupra aparatului, distanța de siguranță dintre plită și dulap/hotă trebuie să fie conform indicației de mai jos.



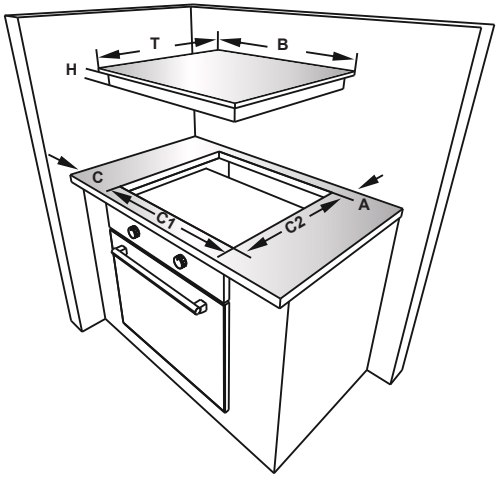
- Aparatul nu trebuie să fie instalat direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat rufe sau uscător de rufe.
- Dacă baza aparatului poate fi accesată manual, trebuie să se monteze o barieră dintr-un material adecvat sub baza aparatului, pentru a asigura faptul că nu poate fi accesată baza aparatului.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul trebuie să fie prevăzut cu ventilator de răcire.
- Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că orificiul de intrare și orificiul de ieșire a aerului nu sunt blocate.

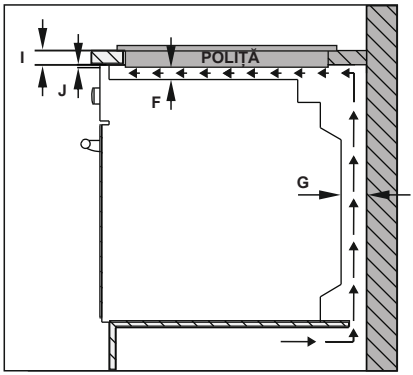
2.2 INSTALAREA PLITEI

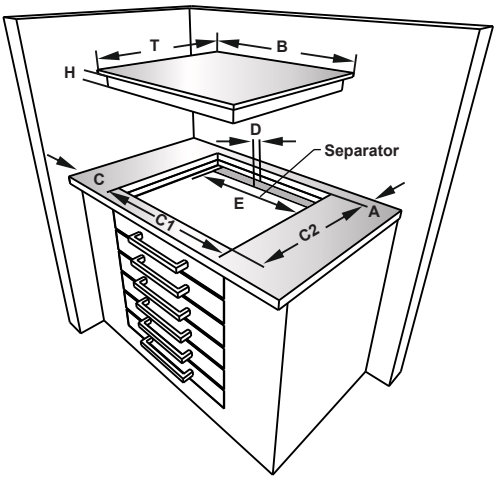
Aparatul este furnizat cu un kit de instalare, inclusiv material de etanșare adeziv, suporturi de fixare și șuruburi.

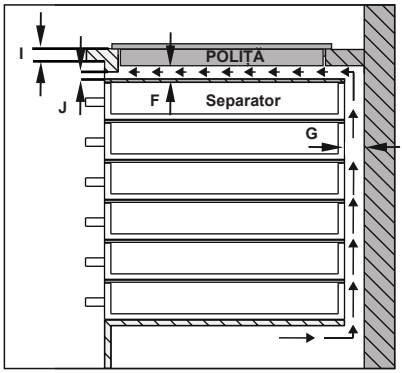
- Tăiați deschiderea la dimensiunile indicate în figură. Localizați deschiderea din blat astfel încât, după instalarea hotei, să se respecte următoarele cerințe.

B (mm)	590	**min. A (mm)**	50
T (mm)	520	**min. C (mm)**	50
H (mm)	56	**min. E (mm)**	500
C1 (mm)	560	**min. F (mm)**	10
C2 (mm)	490	**G (mm)**	20
D (mm)	50	**I (mm)**	38
J (mm)	5		

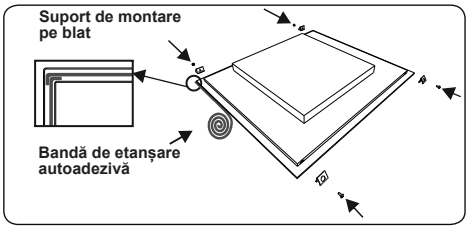








- Aplicați banda de etanșare autoadezivă furnizată peste tot în jurul marginii inferioare a plitei. Nu trageți de ea.



- Înșurubați cele 4 brațe de montare pe blat, pe pereții laterali ai produsului

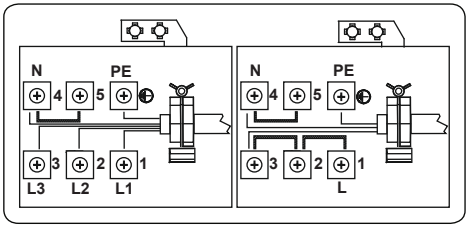
- Introduceți aparatul în deschidere.

2.3 CONEXIUNEA ELECTRICĂ ȘI SIGURANȚA

AVERTISMENT: Conexiunea electrică a acestui aparat trebuie efectuată de o persoană de service autorizată sau de un electrician calificat, în conformitate cu instrucțiunile din acest ghid și cu reglementările locale actuale.

AVERTISMENT: APARATUL TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT.

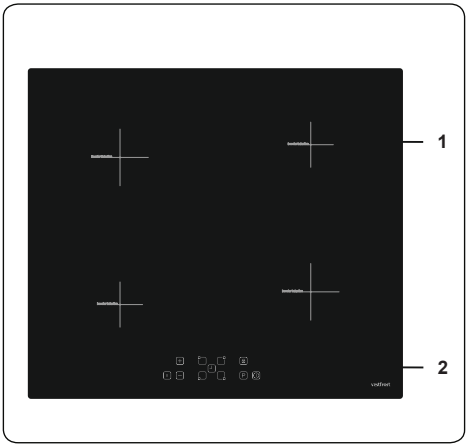
- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, tensiunea nominală a aparatului (ștanțată pe plăcuța de identificare a aparatului) trebuie verificată pentru a corespunde cu tensiunea de alimentare disponibilă în rețea, iar cablajul electric al rețelei trebuie să facă față puterii nominale a aparatului (indicată, de asemenea, pe plăcuța de identificare).
- Vă rugăm să vă asigurați că utilizați cabluri izolate, în timpul instalării. Un racord incorect ar putea deteriora aparatul. În cazul în care cablul de rețea este deteriorat și trebuie înlocuit, înlocuirea trebuie efectuată de o persoană calificată.
- Nu utilizați adaptoare, multiștecăre și/ sau cabluri prelungitoare.
- Cablul de alimentare trebuie ținut la distanță de părțile fierbinți ale aparatului și nu trebuie îndoit sau comprimat. În caz contrar, cablul poate fi deteriorat, cauzând un scurtcircuit.
- Dacă aparatul nu este conectat la rețea cu un ștecăr, trebuie folosit un comutator de deconectare pentru toți polii (cu o distanță între contacte de cel puțin 3 mm), pentru a respecta reglementările privind siguranța.
- Comutatorul cu siguranță trebuie să fie ușor accesibil, după instalarea aparatului.
- Asigurați-vă că toate conexiunile sunt strânse corespunzător.
- Fixați cablul de alimentare în clema pentru cablu și apoi închideți capacul.
- Conexiunea pentru cutia de borne este amplasată pe cutia de borne.



3. CARACTERISTICI PRODUS

Important: Specificațiile pentru produs variază și aspectul produsului dvs. poate di diferit de cel ilustrat în figurile de mai jos.

Lista componentelor



1. Zona de inducție
2. Panou de control

4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1 COMENZILE PLITEI

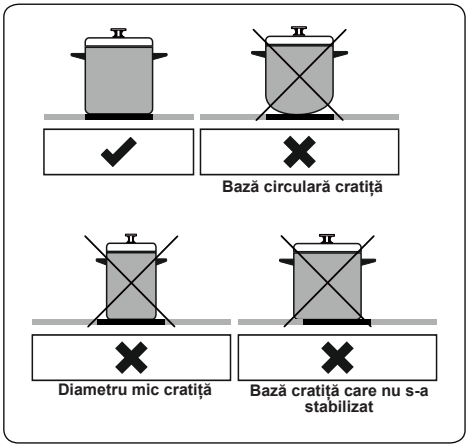
Zona de inducție

Informațiile din tabelul următor sunt oferite în scop orientativ.

Setări	Utilizare
0	Element oprit
1-3	Încălzire delicată
4-5	Fierbere la foc mic, încălzire lentă
6-7	Reîncălzire și fierbere la foc rapid
8	Fierbere, sote și prăjire
9	Încălzire maximă
P	Funcția de creștere

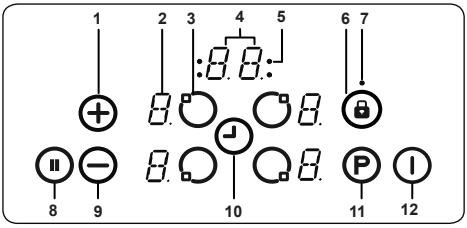
Vase de bucătărie

- Folosiți vase de bucătărie de înaltă calitate, groase, plate, cu fundul neted, fabricate din oțel, oțel emailat, fier turnat sau oțel inoxidabil. Calitatea și materialul vaselor de bucătărie are un impact direct asupra performanțelor de gătire.
- Folosirea vaselor de bucătărie cu fund concav sau convex este interzisă. Este interzisă folosirea pe surse de căldură cu inducție a vaselor de gătit fabricate din aluminiu și din oțel inoxidabil și cu fund non-feromagnetic, din sticlă, din cupru, din alamă, din ceramică sau din porțelan.
- Pentru a verifica dacă vasul de gătit poate fi folosit pe plite cu inducție așezați un magnet la fundul vasului de gătit. Dacă magnetul se lipește, vasul de gătit poate fi folosit pe plite cu inducție sau puteți turna puțină apă în vasul de gătit, până la nivelul maxim indicat. Apa trebuie încălzită timp de câteva secunde.
- Când folosiți anumite tigăi, acestea pot produce anumite sunete din cauza designului, însă acest lucru nu afectează performanța sau siguranță plitei.
- Pentru obținerea celor mai bune rezultate, tigaia trebuie așezată în zona centrală a suprafeței de gătit.
- Simbolul U clipește dacă selectarea pe afișaj a puterii suprafeței de gătit este urmată de folosirea unei tigăi nepotrivite sau dacă nu este așezată nicio tigaie pe suprafața de gătit. Suprafața de gătit se dezactivează în mod automat, după 2 minute.
- Dacă pe suprafața de gătit este așezată o tigaie potrivită, simbolul U se stinge și gătitul continuă cu puterea selectată.
- În scopul eficientizării transferului energetic, diametrul bazei vasului de gătit trebuie să corespundă cu suprafața de gătit.
- Asigurați-vă că diametrul minim al vasului de gătit este de D120 mm în cazul suprafeței de gătit de 160 mm, D140 mm în cazul suprafeței de gătit de 210 mm și D160 mm în cazul suprafeței de gătit de 290 mm.



Aparatul se utilizează apăsând butoanele, iar funcțiile sunt confirmate de afișaj și de semnalele acustice.

Unitatea de comandă tactilă



1- Setare creștere temperatură/temporizator

2- Afișajul arzătoarelor

3- Selectare temporizator

4- Afișajul temporizatorului

5- Indicatoare zone de gătit funcție temporizator

6- Blocarea tastelor

7- Indicator de taste blocate

8- Pauză inteligentă

9**-** Setare reducere temperatură/ temporizator

10- Selectare temporizator

11- Creștere

12- Pornit/Oprit

Utilizați zonele de gătit cu inducție cu vase adecvate.

După ce a fost aplicată tensiunea de alimentare, toate afișajele se vor aprinde pentru un moment. După aceea, plita este în modul în așteptare și este gata de utilizare.

Plita este controlată prin apăsarea butonului electronic corespunzător. Fiecare apăsare a unui buton este urmată de un semnal sonor.

Pornirea aparatului

Porniți plita apăsând butonul PORNIT/ OPRIT ⏻ . Toate afișajele arzătoarelor indică un „**0**” static, iar punctele din dreapta jos clipesc. (Dacă nu se selectează nicio zonă de gătit în 20 de secunde, plita se va închide automat.)

Oprirea aparatului

Opriți plita în orice moment apăsând ⏻ .

Butonul PORNIT/OPRIT ⏻ are întotdeauna prioritate față de funcția de oprire.

Pornirea zonelor de gătit

Apăsați butonul de selecție a arzătorului care corespunde arzătorului pe care doriți să îl folosiți. Un punct static va apărea pe afișajul arzătorului selectat, iar punctele intermitente de pe afișajele tuturor celorlalte încălzitoare nu se vor mai aprinde.

Selectați reglarea temperaturii folosind butonul de creștere temperatură ⊕ sau butonul de scădere temperatură ⊖ . Elementul este acum gata de utilizat. Pentru timpi mai scurți de fierbere, selectați nivelul dorit de gătire, apoi apăsați butonul **„P”** pentru a activa funcția de creștere.

Oprirea zonelor de gătit

Selectați elementul pe care doriți să-l opriți apăsând butonul de selecție a arzătorului. Folosind butonul ⊖, setați temperatura la „**0**”. (Apăsarea simultană a butoanelor ⊕ și ⊖ setează, de asemenea, temperatura la „**0**”).

Dacă zona de gătit este fierbinte, se afișează „**H**” în loc de „**0**”.

Oprirea tuturor zonelor de gătit

Pentru a opri deodată toate zonele de gătit, apăsați butonul ⏻

În modul stand-by, se va afișa „**H**” pe toate zonele de gătit care sunt fierbinți.

Indicatorul de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală indică faptul că zona ceramică de sticlă prezintă o temperatură periculoasă la atingere.

În urma opririi zonei de gătit, afișajul respectiv indică „**H**” până când temperatura zonei de gătit asociată este la un nivel sigur.

Pauză inteligentă

Când este activată, Pauza Inteligentă reduce puterea arzătoarelor pornite.

Când dezactivați funcția Pauză inteligentă, arzătoarele revin automat la nivelul de temperatură precedent.

Dacă nu dezactivați funcția Pauză inteligentă, aragazul se va opri după 30 de minute .

Apăsați ⏸ pentru a activa Pauza Inteligentă. Puterea arzătoarelor activate se va reduce la nivelul 1, iar pe toate afișajele va apărea simbolul „**II**”.

Apăsați ⏸ din nou pentru a dezactiva Pauza Inteligentă. „**II**” va dispărea și arzătoarele vor funcționa la nivelul setat anterior.

Funcția de oprire în siguranță

O zonă de gătit se va opri în mod automat dacă setarea căldurii nu a fost modificată într-un anumit interval de timp. O modificare a setării de căldură pentru zona de gătit va reseta intervalul de timp la valoarea inițială. Această valoare inițială depinde de nivelul

de temperatură selectat, conform ilustrației de mai jos.

Setare de temperatură	Funcția de oprire în siguranță după
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore

Blocarea accesului copiilor

După ce ați pornit aparatul, funcția de blocare a accesului copiilor poate fi activată. Pentru a activa blocarea de siguranță, apăsați simultan butonul de setare creștere temperatură ⊕ și butonul de setare micșorare temperatură ⊖ și apoi apăsați din nou tasta de setare creștere temperatură⊕. „**L**”, care înseamnă BLOCAT, va apărea pe toate afișajele arzătoarelor, iar comenzile nu poate fi folosite. (Dacă o zonă de gătit este fierbinte, „**L**” și „**H**” vor fi afișate alternativ.)

Plita va rămâne blocată până la deblocare chiar dacă aparatul a fost oprit și pornit.

Pentru a dezactiva blocarea accesului copiilor, porniți mai întâi plita. Apăsați simultan butonul de setare creștere temperatură ⊕ și butonul de setare micșorare temperatură ⊕ și apoi apăsați din nou butonul de setare micșorare temperatură⊖. „**L**” va dispărea de pe afișaj, iar plita se va opri.

Blocarea tastelor

Funcția de blocare a tastelor este folosită pentru a seta „modul de siguranță” pe aparat în timpul utilizării. Nu se vor putea efectua reglaje prin apăsarea butoanelor (spre exemplu, setări de căldură). Va fi posibilă doar oprirea aparatului.

Funcția de blocare devine activă dacă apăsați butonul de blocare taste 🔒 timp de cel puțin 2 secunde. Această funcționare este confirmată de un semnal sonor. După utilizarea cu succes, indicatorul de blocare taste va clipi și arzătorul va fi blocat.

Funcție de temporizator

Funcția de temporizator este realizată în două versiuni:

Temporizatorul alarmei (1 - 99 min.)

Temporizatorul alarmei poate fi acționat dacă zonele de gătit sunt oprite. Afișajul temporizatorului indică „**00**” cu un punct intermitent.

Apăsați ⊕ pentru a crește timpul sau apăsați ⊖ pentru a reduce timpul.

Intervalul este între 0 și 99 minute. Dacă nu se fac reglaje la timpul afișat în decurs de 10 secunde, temporizatorul alarmei este setat și punctul intermitent dispare. După setarea temporizatorului, acesta începe numărătoarea inversă.

Când temporizatorul ajunge la zero, se va emite un semnal, iar afișajul temporizatorului va clipi. Semnalul sonor se va opri automat după 2 minute și/sau prin apăsarea oricărui buton.

Temporizatorul alarmei poate fi modificat sau oprit prin utilizarea butonului de setare temporizator ◷ și/sau a butonului de reducere temporizator ⊖ . Oprirea plitei apăsând ⏻ în orice moment va opri și temporizatorul alarmei.

Temporizatorul zonei de gătit (1 - 99 min)

Când plita este pornită, un temporizator autonom poate fi programat pentru fiecare zonă de gătit.

Selectați o zonă de gătit, apoi selectați setarea temperaturii și, în sfârșit, activați butonul pentru setarea temporizatorului ◷ , temporizatorul poate fi programat să oprească o zonă de gătit. Există patru LED-uri în jurul temporizatorului, care indică pentru ce zonă de gătit a fost setat temporizatorul.

La 10 secunde după ultima acțiune, afișajul temporizatorului se schimbă în afișajul temporizatorului care urmează (în cazul în care temporizatorul este setat pentru mai multe zone de gătit).

Când timpul s-a scurs, se emite un semnal sonor și afișajul temporizatorului indică „**00**”, iar LED-ul temporizatorului zonei de gătit aferente se aprinde intermitent. Zona de gătit programată se va opri, iar „**H**” se va afișa dacă zona de gătit este fierbinte.

Semnalul sonor și aprinderea intermitentă a LED-ului temporizatorului se vor opri automat după 2 minute și/sau prin acționarea unui buton.

Soneria

În timpul funcționării plitei, următoarele activități vor fi semnalate printr-o sonerie.

- Activarea normală a butoanelor va fi însoțită de un scurt semnal sonor.
- Acționarea continuă a butoanelor pe o perioadă mai lungă de timp (10 secunde) va fi însoțită de un semnal sonor intermitent, mai lung.

Funcția de creștere

Pentru a utiliza această funcție, selectați o zonă de gătit și setați nivelul de gătire dorit, apoi apăsați butonul „**P**” (Creștere).

Funcția de Creștere poate fi activată doar dacă este aplicabilă pentru zona de gătit selectată. Dacă funcția de creștere este activă, se afișează un „**P**” pe afișajul aferent.

Activând funcția de creștere, se poate depăși puterea maximă, caz în care gestionarea integrată a consumului de energie va fi activată.

Reducerea necesară a energiei este indicată prin aprinderea intermitentă a afișajului zonei de gătit corespunzătoare. Aprinderea intermitentă este activă timp de 3 secunde și permite și alte adaptări ale setărilor înainte de reducerea energiei.

Coduri de eroare	
Dacă există o eroare, un cod de eroare va fi afișat pe afișajele arzătoarelor.	
E1	Ventilatorul de răcire este dezactivat. Contactați un agent de service autorizat.
E3	Tensiunea de alimentare este diferite de valorile nominale. Opriți plita apăsând ⏻ , așteptați până dispare „**H**” pentru toate zonele, porniți plita apăsând ⏻ și continuați utilizarea. Dacă se afișează din nou aceeași eroare, contactați un agent de service autorizat.
E4	Frecvența de alimentare este diferite de valorile nominale. Opriți plita apăsând ⏻ , așteptați până dispare „**H**” de pe toate zonele, porniți plita apăsând ⏻ și continuați utilizarea. Dacă se afișează din nou aceeași eroare, scoateți și reintroduceți în priză ștecărul aparatului. Porniți plita apăsând ⏻ și continuați utilizarea. Dacă se afișează din nou aceeași eroare, contactați un agent de service autorizat.
E5	Temperatura internă a plitei este prea mare, opriți plita apăsând ⏻ și lăsați arzătoarele să se răcească.
E6	Eroare de comunicare între panoul de control și arzător. Contactați un agent de service autorizat.
E7	Senzorul de temperatură a bobinei este dezactivat. Contactați un agent de service autorizat.
E8	Senzorul de temperatură a răcitorului este dezactivat. Contactați un agent de service autorizat.
EA	Eroare de saturare bobină mare. Opriți plita apăsând butonul Pornit/Oprit, porniți plita apăsând butonul Pornit/Oprit și continuați utilizarea. Dacă se afișează din nou aceeași eroare, contactați un agent de service autorizat.
EC	Eroare tensiune de alimentare. Opriți plita apăsând butonul Pornit/Oprit, porniți plita apăsând butonul Pornit/Oprit și continuați utilizarea. Dacă se afișează din nou aceeași eroare, contactați un agent de service autorizat.
C1-C8	Alertă microprocesor. Opriți plita apăsând butonul Pornit/Oprit, porniți plita apăsând butonul Pornit/Oprit și continuați utilizarea. Dacă se afișează din nou aceeași eroare, contactați un agent de service autorizat.

5. CURĂŢARE ȘI ÎNTREŢINERE

5.1 CURĂȚAREA

AVERTISMENT: opriți aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.

Instrucțiuni generale

- Verificați dacă materialele de curățare sunt corespunzătoare și recomandate de producător, înainte de a le folosi pe aparat.
- Utilizați soluții de curățare cremoase sau lichide, care nu conțin particule. Nu folosiți creme caustice (corozive), pudre de curățare abrazive, bureți de sârmă sau ustensile dure, deoarece acestea ar putea deteriora suprafețele plitei.

Nu utilizați soluții de curățare ce conțin particule, deoarece pot zgâria sticla, elementele emailate și/sau vopsite ale aparatului.

- În cazul în care lichidele se revarsă, curățați-le imediat pentru a evita deteriorarea componentelor.

Nu utilizați aparate de curățat cu abur pentru curățarea părților aparatului.

Curățarea sticlei ceramice

Sticla ceramică rezistă la ustensile grele, însă se poate sparge dacă este lovită cu un obiect ascuțit.

AVERTISMENT: Plite ceramice - dacă suprafața este fisurată, pentru a evita o posibilă electrocutare, opriți aparatul și contactați echipa de service.

- Folosiți o soluție de curățat cremoasă sau lichidă pentru a curăța sticla vetroceramică. Apoi clătiți și ștergeți bine cu o lavetă uscată.

Nu utilizați materiale de curățare destinate pentru oțel, deoarece acestea ar putea deteriora sticla.

- Dacă se utilizează substanțe cu un punct de topire scăzut pentru fundul sau învelișurile vaselor de gătit, acestea pot deteriora plita cu sticlă ceramică. În cazul în care cad alimente pe bază de zahăr, zahăr, plastic sau folie de aluminiu pe plita din sticlă ceramică fierbinte, curățați-le de pe suprafața fierbinte cât mai repede posibil și în condiții de siguranță. Dacă aceste substanțe se topesc, pot deteriora plita din sticlă ceramică. Atunci când gătiți preparate cu mult zahăr, cum ar fi gem, aplicați în prealabil un strat dintr-un agent de protecție adecvat, dacă este posibil.
- Praful de pe suprafață trebuie curățat cu o lavetă udă.
- Schimbările de culoare ale sticlei ceramice nu vor afecta structura sau durabilitatea materialului ceramic și nu sunt cauzate de o modificare a materialului.

Schimbările de culoare ale sticlei ceramice pot fi cauzate de o serie de factori:

1. Alimentele vărsate nu au fost curățate de pe suprafață.

2. Utilizarea vaselor incorecte pe plită va determina erodarea suprafeței.

3. Utilizarea unor materiale de curățare neadecvate.

Curățarea părților din oțel inoxidabil (dacă sunt disponibile)

- Curățați periodic părțile din oțel inoxidabil ale aparatului.
- Ștergeți părțile din oțel inoxidabil cu o lavetă moale, îmbibată doar în apă. Apoi uscați-le bine cu o lavetă uscată.

Nu curățați părțile din oțel inoxidabil în timp ce sunt încă fierbinți după gătit.

Nu lăsați oțet, cafea, lapte, sare, apă, lămâie sau suc de roșii pe oțelul inoxidabil o perioadă îndelungată.

6. DEPANARE ȘI TRANSPORT

6.1 DEPANARE

În cazul în care întâmpinați în continuare probleme cu aparatul după ce verificați acești pași de depanare de bază, contactați o persoană de service autorizată sau un tehnician calificat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul fișei de control a plitei este negru. Plita sau zonele de gătit nu pot fi pornite.	Nu există alimentare electrică.	Verificați siguranța din locuință pentru aparat. Verificați dacă există o pană de curent, încercând alte aparate electronice.
Plita se oprește în timpul utilizării și un „F” clipește pe fiecare afișaj.	Comenzile sunt umede sau există un obiect așezat pe ele.	Uscați comenzile sau îndepărtați obiectul.
Plita se oprește în timpul utilizării.	Una dintre zonele de gătit a rămas pornită prea mult timp.	Puteți folosi din nou zona de gătit repornind-o.
Comenzile plitei nu funcționează și LED-ul pentru blocarea de siguranță este aprins.	Blocarea de siguranță este activă.	Dezactivați blocarea de siguranță.
Cratițele fac zgomot în timpul gătitului sau plita emite un sunet ca un clic în timpul gătitului.	Acest lucru este normal la vasele de gătit pentru plite cu inducție. Acest lucru este cauzat de transferul de energie de la plită la vasele de gătit.	Acest lucru este normal. Nu există riscuri pentru plită sau vasele de gătit.
Simbolul „U” se aprinde pe afișajul uneia dintre zonele de gătit.	Nu există nicio tigaie pe zona de gătit sau tigaia nu este adecvată.	Folosiți o tigaie adecvată.
Nivelul de putere 9 sau „P” este redus automat. Dacă selectați nivelul de putere „P” sau 9 la două zone de gătit, care se află pe aceeași parte, simultan.	Nivelul de putere maxim pentru două zone este atins	Utilizarea ambelor zone la nivelul de putere „P” sau 9 ar depăși nivelul de putere maxim permis pentru cele două zone.

6.2 TRANSPORT

Dacă trebuie să transportați produsul, folosiți ambalajul original al produsului și transportați-l în cutia originală. Respectați indicațiile de transport de pe ambalaj. Fixați cu bandă toate componentele independente pe produs, pentru a preveni deteriorarea produsului în timpul transportului.

Dacă nu aveți ambalajul original, pregătiți o cutie de transport astfel încât aparatul, mai ales suprafețele exterioare ale produsului, să fie protejate împotriva amenințărilor externe.

7. SPECIFICAȚII TEHNICE
7.1 FIȘA ENERGETICĂ

Firmă		vestfrost
Model		VI-64TT0N10BK
Tip de ochi		Electric
Număr de zone de gătire		4
Tehnologie de încălzire-1		Inducţie
Dimensiune-1	cm	Ø16,0
Consum de energie-1	Wh/kg	182,0
Tehnologie de încălzire-2		Inducţie
Dimensiune-2	cm	Ø16,0
Consum de energie-2	Wh/kg	182,0
Tehnologie de încălzire-3		Inducţie
Dimensiune-3	cm	Ø21,0
Consum de energie-3	Wh/kg	182,0
Tehnologie de încălzire-4		Inducţie
Dimensiune-4	cm	Ø21,0
Consum de energie-4	Wh/kg	182,0
Consumul de energie al ochiului	Wh/kg	182,0
Acest ochi respectă reglementările EN 60350-2		

Sfaturi pentru economisirea energiei electrice

Ochi

- Utilizaţi vase de gătit ce au bază dreaptă.

- Utilizaţi vase de gătit cu dimensiunea corespunzătoare.

- Utilizaţi vase de gătit cu capac.

- Minimizaţi cantitatea de lichid sau de grăsime.

- În momentul când lichidele încep să fiarbă, reduceţi setarea.

Dėkojame, kad pasirinkote šį gaminį!
Šioje naudojimo instrukcijoje pateikiama svarbi informacija apie saugą ir nurodymai apie prietaiso naudojimą bei techninę priežiūrą.
Skirkite laiko perskaityti šią naudojimo instrukciją prieš naudodami prietaisą ir išlaikykite ją ateičiai.

Simbolis	Tipas	Reikšmė
	**ĮSPĖJIMAS:**	Rimto sužalojimo ar užmušimo rizika
	**ELEKTROS SMŪGIO RIZIKA**	Pavojingos įtampos rizika
	**GAISRAS**	Įspėjimas; gaisro rizika / degios medžiagos
	**ATSARGIAI**	Susižeidimo ar turtinės žalos rizika
	**SVARBU**	Teisingas sistemos naudojimas

TURINYS:

:

1.SAUGOS NURODYMAI 4
1.1 Bendrieji įspėjimai saugos klausimais 4
1.2 Įspėjimai montavimo klausimais 6
1.3 Naudojimo metu 7
1.4 Atliekant valymo ir priežiūros darbus 7
2.MONTAVIMAS IR PARENGIMAS NAUDOTI 9
2.1 Nurodymai montuotojui 9
2.2 Kaitlentės montavimas 9
2.3 Jungimas į maitinimo tinklą ir sauga 11
3.GAMINIO YPATYBĖS 12
4.GAMINIO NAUDOJIMAS 13
4.1 Kaitlentės valdikliai 13
4.2 Priedai 16
5.VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA 17
5.1 Valymas 17
6.TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS, TRANSPORTAVIMAS 18
6.1 Trikčių diagnostika ir šalinimas 18
6.2 Transportavimas 18

1. SAUGOS NURODYMAI

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šiuos nurodymus iki galo ir laikykite juos patogioje vietoje ateičiai.
- Ši instrukcija buvo parengta daugiau nei vienam modeliui, todėl jūsų prietaisas gali neturėti kai kurių instrukcijoje aprašomų ypatybių. Todėl, skaitant naudojimo instrukciją, labai svarbu atkreipti dėmesį į paveikslėlius.

1.1 BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI SAUGOS KLAUSIMAIS

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

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** naudojamas prietaisas ir atviros jo dalys įkaista. Reikia būti atsargiems, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų. Vaikai iki 8 metų turi laikytis atokiai, jeigu jų nuolat neprižiūri suaugusieji.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** gali būti pavojinga ruošti maistą ant kaitlentės, naudojant riebalus ar aliejų, jų neprižiūrint. JOKIU BŪDU negesinkite dėl to kilusio gaisro vandeniu; išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną dangčiu ar nedegiu audeklu.

⚠ **ATSARGIAI:** maisto ruošimo metu būtina prižiūrėti. Trumpas maisto ruošimo darbas turi būti nuolat prižiūrimas.

ĮSPĖJIMAS: gaisro pavojus: nepalikite daiktų ant kaitviečių.

ĮSPĖJIMAS: įskilus paviršiui, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.

- Ant indukcinės kaitlentės negalima palikti metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, kadangi jie gali įkaisti.
- Pasinaudoję indukcine kaitlente, išjunkite kaitvietės kaitinimą valdikliu. Nepasitikėkite puodo detektoriumi.
- Modelių su kaitlentės dangčiu nuvalykite išsiliejusius skysčius nuo dangčio prieš naudodami kaitlentę ir leiskite jai atvėsti prieš uždarydami dangtį.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Orkaitės paviršių valymui nenaudokite rupių šveitimo priemonių ar šveitiklių. Jie gali subraižyti paviršius, dėl ko gali suskilinėti durelių stiklas arba būti pažeisti paviršiai.
- Nevalykite prietaiso garinėmis valymo sistemomis.
- Jūsų prietaisas pagamintas pagal visus taikytinus vietos ir tarptautinius standartus ir reglamentus.
- Techninės priežiūros ir remonto darbus turi atlikti tik įgalioti techninės priežiūros specialistai. Jei montavimo ir remonto darbus atlieka ne įgalioti techninės priežiūros specialistai, gali kilti pavojus. Nekeiskite ir nemodifikuokite prietaiso specifikacijų. Dėl naudojamų netinkamų kaitlentės apsaugos priemonių gali įvykti nelaimių.
- Prieš jungdami prietaisą pasirūpinkite, kad reikiami įvadai (dujų tipas, slėgis ar elektros įtampa ir dažnis) derėtų su prietaiso specifikacijomis. Prietaiso specifikacijos yra surašytos etiketėje.

⚠**ATSARGIAI:** šis prietaisas sukurtas tik gaminti maistą ir yra numatytas naudoti tik namų ūkiuose, vidaus patalpose. Jis neturi būti naudojamas kaip nors kitaip, negu numatyta jo naudojimo paskirtyje, pavyzdžiui, ne buitiniam naudojimui, komercinėje aplinkoje ar patalpų šildymui.

- Siekiant užtikrinti jūsų saugumą, imtasi visų įmanomų priemonių. Turite atsargiai valyti stiklą, kad jo nesubraižytumėte, kadangi jis gali sudužti. Stenkitės nesutrenkti stiklo kitais daiktais.
- Montuodami, įsitikinkite, kad maitinimo laidas nebūtų užspaustas ar pažeistas. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros atstovas ar panašios kvalifikacijos specialistas, kad išvengtumėte pavojaus.
- Neleiskite vaikams ir gyvūnams būti arti prietaiso.
- Naudodami indukcinę kaitlentę magnetiniam laukui jautrius daiktus (tokius, kaip kreditinės, banko kortelės, laikrodžiai ir pan.) laikykite atokiau nuo jos. Naudojantiems širdies stimuliatorių, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, primygtinai rekomenduojama pasikonsultuoti su savo kardiologu.

1.2 ĮSPĖJIMAI MONTAVIMO KLAUSIMAIS

- Nenaudokite iki galo nesumontuoto prietaiso.
- Montuoti prietaisą turi įgaliotas specialistas. Gamintojas neatsako už žalą, kurią gali sukelti netinkamas prietaiso pastatymas ar jei jį montuoja neįgalioti darbuotojai.
- Išpakuodami prietaisą, apžiūrėkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Pastebėję pažeidimą, nenaudokite prietaiso ir nedelsdami susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Pakavimo medžiagos (nailonas, vielasiūlės, polistirenas ir kt.)

gali būti kenksmingos vaikams, todėl jas būtina surinkti ir nelaukiant išmesti.
- Apsaugokite prietaisą nuo atmosferos poveikio. Nelaikykite jo saulėje, lietuje, sningant, prie dulkių ar kur pernelyg didelė drėgmė.
- Šalia prietaiso esantys daiktai (pvz. spintelės) turi atlaikyti mažiausiai 100 °C temperatūrą.
- Naudojimo metu kaitlentės apačia gali kaisti, todėl po prietaisu turi būti sumontuota lenta.

1.3 NAUDOJIMO METU

- Naudodami prietaisą, į jo vidų ar šalia jo nedėkite degių medžiagų.

Nepalikite viryklės be priežiūros, kai ruošiate maistą kietuose ar skystuose riebaluose. Dėl didelio karščio jie gali užsidegti. Jokiu būdu nepilkite vandens ant užsidegusių riebalų. Šiuo atveju išjunkite viryklę ir uždenkite puodą dangčiu arba nedegiu audeklu.

- Jei prietaisas nebus naudojamas ilgesnį laiką, išjunkite pagrindinį valdymo jungiklį. Nenaudojant dujinio prietaiso, užsukite dujų įvado vožtuvą.
- Puodus būtina dėti ant kaitvietės vidurio, o rankenas pasukti taip, kad už jų neužkliūtumėte.
- Pasirūpinkite, kad, kai nenaudojate prietaiso, visų valdiklių rankenėlės būtų „**0**“ (išjungta) padėtyje.

1.4 ATLIEKANT VALYMO IR PRIEŽIŪROS DARBUS

- Prieš atlikdami valymo ar priežiūros darbus įsitikinkite, kad prietaisas būtų išjungtas iš maitinimo tinklo.
- Valydami valdymo skydą, neišiminėkite rankenėlių.
- Jei norite, kad prietaisas veiktų efektyviai ir saugiai, rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis ir, prireikus, kreiptis į įgaliotus techninės

priežiūros atstovus.

EB atitikties deklaracija

CE Pareiškiame, kad mūsų gaminiai atitinka taikytinus Europos direktyvas, nutarimus, reglamentus ir atitinkamuose standartuose išdėstytus reikalavimus.

Šis prietaisas skirtas tik maisto ruošimui namuose. Bet koks kitoks naudojimas (pavyzdžiui, kambario šildymui) yra netinkamas ir pavojingas.

Naudojimo instrukcija taikytina keliems modeliams. Tarp čia pateikiamų nurodymų ir savo konkretaus modelio galite pastebėti skirtumų.

Senos skalbyklės utilizavimas



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

2. MONTAVIMAS IR PARENGIMAS NAUDOTI

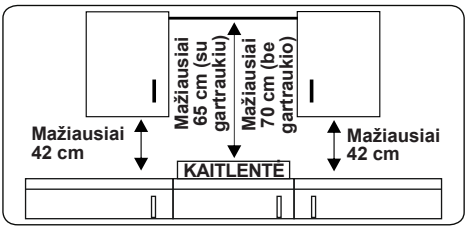
ĮSPĖJIMAS: Paruošti šį prietaisą naudojimui turi įgalioto techninės priežiūros atstovo specialistas arba kvalifikuotas inžinierius pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus ir galiojančius teisinius reglamentus.

- Neteisingas montavimas gali sukelti žalos, už kurią gamintojas neprisiima atsakomybės ir kuriai netaikoma garantija.
- Prieš montuodami, įsitikinkite, kad įvadai (elektros įtampa, dažnis, dujų tipas ir slėgis) ir prietaiso nustatymai būtų suderinti. Prietaiso reguliavimo sąlygos surašytos etiketėje.
- Būtina vadovautis šalyje, kurioje naudojamas prietaisas, įstatymais, potvarkiais, direktyvomis ir standartais (saugos taisyklėmis, tinkamo utilizavimo taisyklėmis ir t. t.).

2.1 NURODYMAI MONTUOTOJUI

Bendrieji nurodymai

- Išpakavę prietaisą ir nuėmę priedus, patikrinkite, ar jis nėra pažeistas. Jei kyla įtarimų dėl pažeidimo, nenaudokite prietaiso ir nedelsdami susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu arba kvalifikuotu inžinieriumi.
- Užtikrinkite, kad arti prietaiso nebūtų lengvai užsidegančių medžiagų, pavyzdžiui, užuolaidų, aliejaus, šluosčių ir t. t., kurios gali greitai užsidegti.
- Virtuvės stalviršis ir aplink prietaisą esantys baldai turi būti pagaminti iš virš 100 °C temperatūrai atsparių medžiagų.
- Jei virš prietaiso ketinama montuoti garų surinktuvą arba spintelę, tarp kaitlentės ir spintelės / garų surinktuvo turi būti paliekamas saugus tarpas, kaip nurodyta toliau.



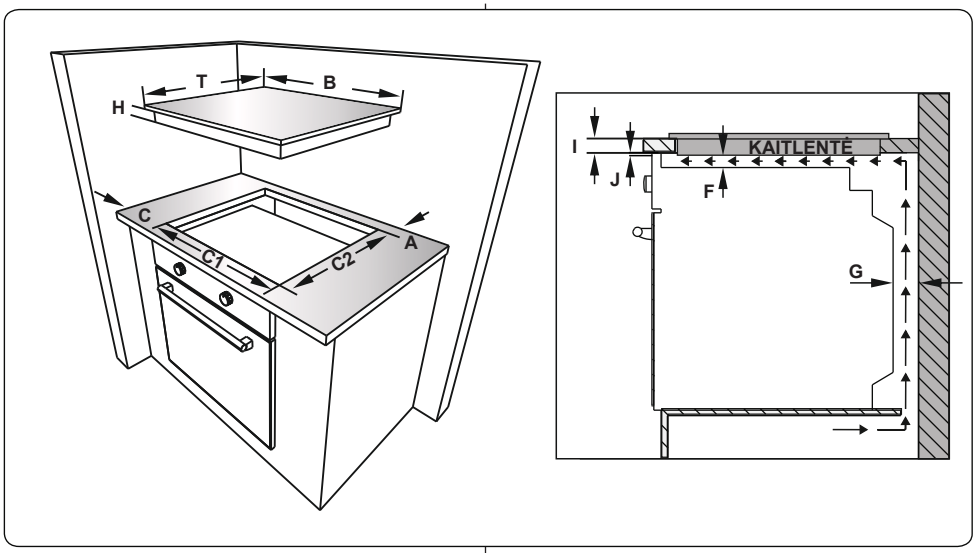
- Prietaiso negalima montuoti tiesiai virš indaplovės, šaldytuvo, šaldiklio, skalbyklės ar skalbinių džiovyklės.
- Jeigu prietaiso pagrindą galima pasiekti ranka, po prietaiso pagrindu būtina pritaisyti iš tinkamos medžiagos pagamintą barjerą, užtikrinant, kad prietaiso pagrindas būtų nepasiekiamas.
- Jei kaitlentė montuojama virš orkaitės, orkaitėje turi būti aušinimo ventiliatorius.
- Pasirūpinkite, kad indukcinė kaitlentė būtų gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos nebūtų užstojamos.

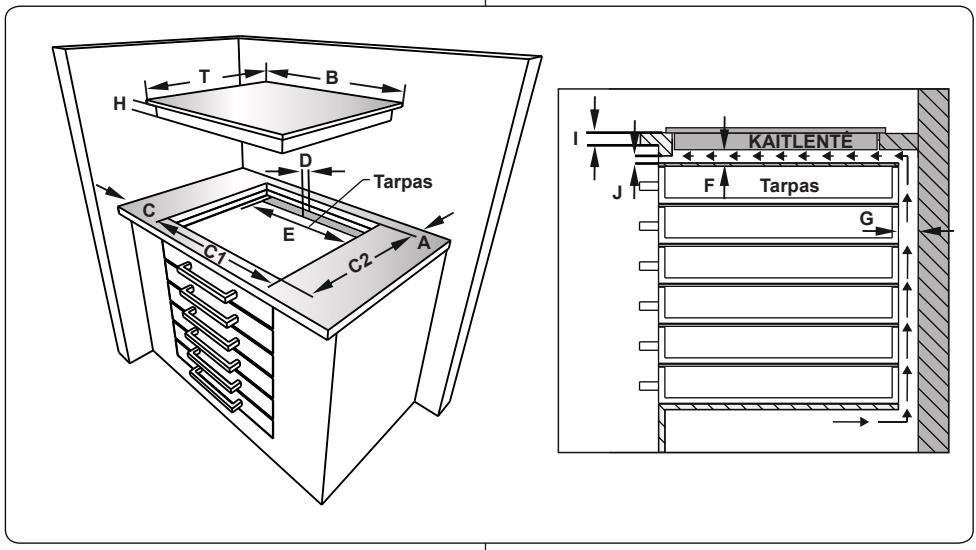
2.2 KAITLENTĖS MONTAVIMAS

Prietaisas parduodamas su montavimo rinkiniu, kuriame yra lipnus sandariklis, tvirtinimo laikikliai ir varžtai.

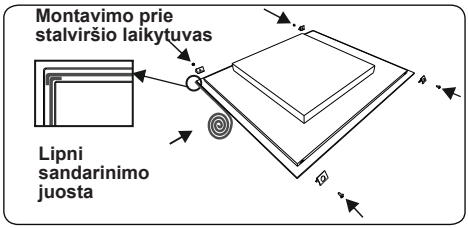
- Iškirpkite angos matmenis, kaip parodyta paveikslėlyje. Uždėkite angą ant stalviršio taip, kad, kai bus sumontuota kaitlentė, būtų atitikti tokie reikalavimai.

B (mm)	590	**min. A (mm)**	50
T (mm)	520	**min. C (mm)**	50
A (mm)	56	**min. E (mm)**	500
C1 (mm)	560	**min. F (mm)**	10
C2 (mm)	490	**G (mm)**	20
G (mm)	50	**I (mm)**	38
J (mm)	5		





- Rinkinyje esančią vienpusę lipnią juostą užklijuokite ant viso apatinio stalviršio krašto. Netempkite juostos.



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

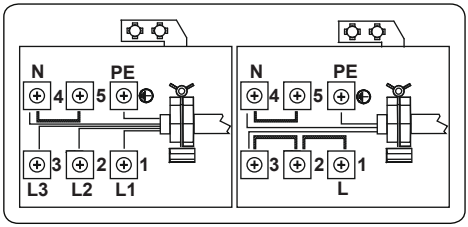
- Įstatykite prietaisą į skylę.

2.3 JUNGIMAS Į MAITINIMO TINKLĄ IR SAUGA

ĮSPĖJIMAS: Šį prietaisą jungti į elektros tinklą turi įgalioto techninės priežiūros atstovo specialistas arba kvalifikuotas elektrikas pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus ir jūsų gyvenamojoje vietoje galiojančias taisykles.

ĮSPĖJIMAS: ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

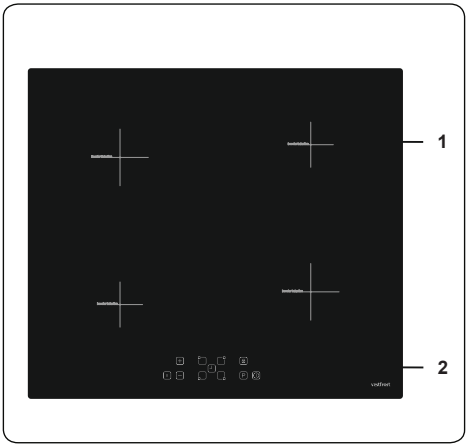
- Prieš jungiant prietaisą į maitinimo tinklą, būtina patikrinti, ar prietaiso įtampa (nurodyta prietaiso identifikavimo plokštelėje) atitinka maitinimo tinklo įtampą. Elektros instaliacija turi būti pajėgi aptarnauti prietaiso galią (irgi nurodyta identifikavimo plokštelėje).
- Montuodami, pasirūpinkite, kad būtų naudojami izoliuoti laidai. Netinkamas jungimas gali sugadinti prietaisą. Jei maitinimo laidas pažeistas ir jį reikia pakeisti, tą turi atlikti kvalifikuoti darbuotojai.
- Nenaudokite adapterių, šakotuvų ir (arba) ilgintuvų.
- Maitinimo laidas turi būti laikomas toliau nuo karštų prietaiso dalių ir negali būti perlenktas arba prispaustas. Kitaip laidas gali būti pažeistas, ir dėl to gali kilti trumpasis jungimas.
- Jei prietaisas į maitinimo tinklą jungiamas ne su kištuku, siekiant atitikti saugumo taisykles, būtina naudoti automatinį jungiklį (su mažiausiai 3 mm kontaktų perskyrimu).
- Sumontavus prietaisą, saugiklis turi būti lengvai prieinamas.
- Įsitikinkite, kad visi jungimai būtų tinkamai priveržti.
- Įstatykite maitinimo laidą į laido spraustuką ir uždarykite dangtelį.
- Gnybtų dėžutės jungtys yra gnybtų dėžutėje.



3. GAMINIO YPATYBĖS

Svarbu: gaminių specifikacijos skiriasi, ir jūsų prietaisas gali atrodyti skirtingai, negu parodyti paveikslėliuose.

Komponentų sąrašas



1. Indukcinė kaitvietė
2. Valdymo skydelis

4. GAMINIO NAUDOJIMAS

4.1 KAITLENTĖS VALDIKLIAI

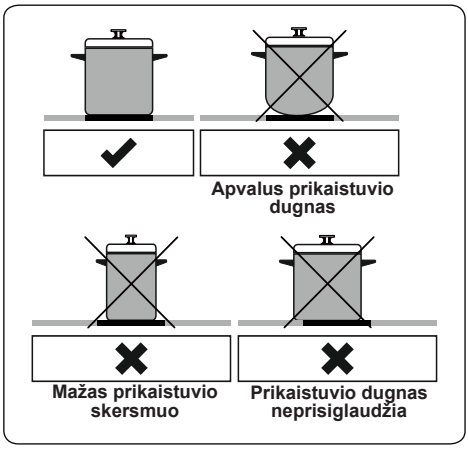
Indukcinė kaitvietė

Lentelėje pateikiama informacija yra tik patariamojo pobūdžio.

Nustaty-mai	Kada naudojamas
0	Elementas išjungtas
1-3	Švelnus šildymas
4-5	Lėtas virimas, šildymas
6-7	Pašildymas ir greitas virimas
8	Virimas, kepimas, skrudinimas
9	Maksimalus kaitinimas
P	Pagreitinimo funkcija

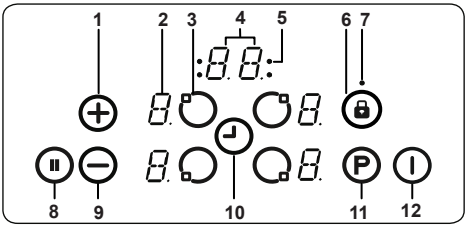
Virtuvės indai

- Naudokite plieninius, emaliuoto plieno, ketaus ar nerūdijančio plieno virtuvės indus su storu, plokščiu, lygiu dugnu. Naudojamų virtuvės indų sudėtis ir kokybė turi tiesioginės įtakos maisto gaminimo kokybei.
- Nenaudokite virtuvės indų įdubusiu ir išgaubtu dugnu. Iš aliuminio ir nerūdijančio plieno gaminami virtuvės indai su ne feromagnetiniu dugnu, taip pat stikliniai, variniai, žalvariniai, keraminiai, porcelianiniai indai yra netinkami naudoti su indukciniu kaitinimu.
- Norėdami patikrinti, ar virtuvės indai tinka naudoti su indukciniu kaitinimu, pridėkite magnetą prie dugno. Jei magnetas prilimpa, tokį indą paprastai galima naudoti. Taip pat galite į jį įpilti truputį vandens ir, pastatę ant kaitvietės, įjungti, nustatę didžiausią kaitinimo pajėgumą. Vanduo turi užkaisti per kelias sekundes.
- Naudojant tam tikrus puodus, jie gali skleisti įvairius garsus. Tai įtakoja puodo konstrukcija, bet neturi įtakos kaitlentės veikimui ar saugumui.
- Norint geriausio maisto gaminimo rezultato, puodas turi būti pastatytas ant kaitvietės vidurio.
- Jei ant kaitvietės pastatytas netinkamas puodas arba jis nuimtas, nustatytą kaitinimo pajėgumą rodančiame kaitvietės ekranėlyje mirkčioja simbolis U. Po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai.
- Ant kaitvietės pastačius tinkamą puodą, šis simbolis U pradings, ir maistas toliau bus kaitinamas nustatytu pajėgumu.
- Siekiant optimalaus energijos naudojimo, virtuvės indų skersmuo turėtų atitikti kaitvietės dydį.
- Mažiausias virtuvės indo skersmuo, naudojant ant 160 mm skersmens kaitvietės turi būti 120 mm, ant 210 mm kaitvietės – 140 mm ir ant 290 mm kaitvietės – 160 mm.



Prietaisas valdomas mygtukais, o funkcijos patvirtinamos rodomais simboliais ir garsiniais signalais.

Lietimui jautrus skydelis



1- Kaitinimo pajėgumo didinimas / laikmačio nustatymas

2- Kaitvietės ekranas

3- Katvietės pasirinkimas

4- Laikmačio ekranas

5- Laikmačio funkcijos kaitvietės indikatoriai

6- Skydelio užrakinimas

7- Skydelio užrakinimo indikatorius

8- Išmanusis laikinas išjungimas

9- Kaitinimo pajėgumo mažinimas / laikmačio nustatymas

10- Laikmačio pasirinkimas

11- Pagreitinimas

12- Įjungti (išjungti)

Ant indukcinių kaitviečių naudokite tinkamus indus.

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

Kaitvietė valdoma spaudžiant reikiamą elektroninį mygtuką. Paspaudus bet kurį mygtuką, kaskart skleidžiamas garsinis signalas.

Prietaiso įjungimas

Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite mygtuką „On/Off“ (įjungti/išjungti) ⏻. Visi kaitviečių ekranai rodo statišką „**0**“ ir mirkčioja dešinėje pusėje apačioje esantys taškai. (Per 20 sekundžių nepasirinkus jokios kaitvietės, kaitlentė automatiškai išsijungs.)

Prietaiso išjungimas

Kaitlentę galite išjungti bet kuriuo metu, paliesdami ⏻.

Įjungimo / išjungimo mygtukas ⏻ visada turi išjungimo pirmenybę.

Kaitviečių įjungimas

Paspauskite tą mygtuką, kuris atitinka norimą naudoti kaitvietę. Pasirinktos kaitvietės pajėgumo rodymo laukelyje švies taškas, o kitų kaitviečių langeliuose taškai nustos mirkčioti.

Temperatūrą nustatykite kaitinimo didinimo mygtuku ⊕ arba kaitinimo mažinimo mygtuku ⊖. Kaitvietė paruošta naudoti. Norėdami greičiau užvirinti, pasirinkite norimą kaitinimo pajėgumą ir palieskite „**P**“ mygtuką, kad suaktyvintumėte pagreitinto kaitinimo funkciją.

Kaitviečių išjungimas

Pasirinkite norimą išjungti kaitvietę, spausdami atitinkamą kaitvietės mygtuką. ⊖ mygtuku sumažinkite pajėgumą iki „**0**“. (Taip pat kaitinimo pajėgumas sumažinamas iki „**0**“, vienu metu paspaudus ⊕ ir ⊖ mygtukus).

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

Visų kaitviečių išjungimas

Norėdami iš karto išjungti visas kaitvietes, pasauskite ⏻ mygtuką

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

Likutinės šilumos indikatorius

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

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

Išmanusis laikinas išjungimas

Suaktyvintas išmanusis laikinas išjungimas sumažina visų įjungtų kaitviečių pajėgumą.

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

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

Norėdami suaktyvinti išmanųjį laikiną išjungimą, paspauskite ⏸. Įjungtų kaitviečių kaitinimo pajėgumas bus sumažinamas iki 1, o atitinkamuose langeliuose bus rodomas „**II**“ simbolis.

Norėdami išjungti išmaniojo laikino išjungimo funkciją, vėl paspauskite ⏸. Iš ekrano dings „**II**“ simbolis, o kaitvietės toliau veiks prieš tai nustatytu pajėgumu.

Apsauginio išjungimo funkcija

Kaitvietė automatiškai išsijungs, jei per nustatytą laiką nebus keičiamas kaitinimo pajėgumas. Pakeitus kaitvietės kaitinimo pajėgumą, atstatoma pirminė laiko trukmė.

Ši pirminė trukmė priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio, kaip parodyta žemiau.

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

Užraktas nuo vaikų

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

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

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

Skydelio užrakinimas

Mygtukų užrakinimo funkcija yra naudojama įjungti „saugų režimą“, kol prietaisas veikia. Spaudžiant mygtukus, negalima atlikti jokių nustatymų pakeitimų (pavyzdžiui, reguliuoti temperatūros nustatymų). Tuo metu galima tik išjungti prietaisą.

Užrakinimo funkcija suaktyvinama, jei skydelio užrakinimo mygtukas 🔒 paspaudžiamas bent jau 2 sekundes. Sėkmingą veiksmą pažymi garsinis signalas. Sėkmingai naudojant, turi mirkčioti mygtukų užrakto indikatorius, o kaitvietė būna užrakinama.

Laikmačio funkcija

Laikmačio funkciją galima naudoti dviem būdais:

Nepriklausomas laikmatis (1 - 99 min):

Nepriklausomą laikmatį galima įjungti, kai kaitvietės išjungtos. Laikmačio ekrane turi būti rodomi „**00**“ ir mirkčiojantis taškas.

Norėdami didinti laiko reikšmę, spauskite ⊕ arba ⊖, norėdami ją mažinti. Galima nustatyti nuo 0 iki 99 minučių. Per 10 sekundžių neatlikus kitų reguliavimo veiksmų, nepriklausomas laikmatis bus nustatytas, o mirkčiojantis taškas pradings. Nustačius laikmatį, jis pradeda skaičiuoti.

Laikmačiui pasiekus nulį, pasigirsta garsinis signalas ir pradeda mirkčioti laikmačio ekranas. Garsinis signalas automatiškai išsijungs po 2 minučių ir (arba) paspaudus bet kurį mygtuką.

Nepriklausomą laikmatį bet kuriuo metu galima pakoreguoti arba išjungti, paspaudus reikšmės didinimo mygtuką ⏲ ir (arba) reikšmės mažinimo mygtuką ⊖ . Išjungiant kaitlentę ⏻ mygtuku bet kuriuo atveju bus išjungiamas ir nepriklausomas laikmatis.

Kaitvietės laikmatis (1 – 99 min)

Įjungus kaitlentę, galima nustatyti atskirą laikmatį kiekvienai kaitvietei.

Pasirinkite kaitvietę, tada pasirinkite temperatūros nustatymą ir, galiausiai, suaktyvinkite laikmačio nustatymo mygtuką ⏲. Laikmatį galima užprogramuoti išjungti kaitvietę. Aplink laikmatį yra išdėstyti keturi LED indikatoriai, kurie rodo, kuriai kaitvietei yra nustatytas laikmatis.

Praėjus 10 sekundžių nuo paskutinio veiksmo, laikmačio ekrane rodoma greičiausiai pasibaigsiančio laikmačio reikšmė (tuo atveju, jei nustatytas laikmatis daugiau nei vienai kaitvietei).

Pasibaigus laikmačiui, skleidžiamas garsinis signalas ir rodoma **„00“** reikšmė, mirkčioja atitinkamos kaitvietės LED indikatorius. Nustatyta kaitvietė bus išjungta, ir **„H“** simbolis bus rodomas, jei kaitvietė karšta.

Garsinis signalas ir mirkčiojantis LED indikatorius automatiškai išsijungs po 2 minučių ir (arba) paspaudus bet kurį mygtuką.

Garsinis signalas

Esant įjungtai kaitlentei, garsinis signalas praneša apie šiuos veiksmus.

- Įprastas mygtuko suaktyvinimas lydimas trumpo garsinio signalo.
- Testinis mygtukų naudojimas ilgesnį laiką (10 sekundžių) lydimas ilgesnio garsinio signalo su pertrūkiais.

Pagreitinto kaitinimo funkcija

Norėdami naudoti šią funkciją, pasirinkite kaitvietę ir nustatykite norimą kaitinimo pajėgumą, o tada paspauskite **„P“** (pagreitinimo) mygtuką.

Pagreitinimo funkciją galima suaktyvinti tik jei funkcija galima pasirinktai kaitvietei. Naudojant pagreitinto kaitinimo funkciją, atitinkamame langelyje rodomas **„P“** simbolis.

Pagreitinto kaitinimo suaktyvinimas gali viršyti maksimalią galią, todėl įsijungs vidinis maitinimo valdymas.

Apie reikalingą pajėgumo sumažinimą praneša mirkčiojantis atitinkamos kaitvietės langelis. Mirkčiojimas tęsiasi 3 sekundes, per kurias galima atlikti reikiamus nustatymus, kol automatiškai nesumažinama galia.

Klaidų kodai	
Pasireiškus klaidai, kaitviečių ekranuose rodomas klaidos kodas.	
E1	Aušinimo ventiliatorius išjungtas. Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros atstovu.
E3	Maitinimo srovės įtampa neatitinka vardinių reikšmių. Išjunkite kaitlentę ⏻ mygtuku, palaukite, kol visose zonose išsijungs „**H**“, įjunkite kaitlentę ⏻ mygtuku ir naudokite toliau. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.
E4	Maitinimo srovės dažnis neatitinka vardinių reikšmių. Išjunkite kaitlentę ⏻ mygtuku, palaukite, kol visose zonose išsijungs „**H**“, įjunkite kaitlentę ⏻ mygtuku ir naudokite toliau. Jei ta pati klaida rodoma vėl, ištraukite prietaiso maitinimo laidą ir vėl įjunkite. Įjunkite kaitlentę paspausdami ⏻ ir toliau naudokite. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.
E5	Vidinė kaitlentės dalis per daug įkaitusi. Išjunkite kaitlentę ⏻ mygtuku ir leiskite kaitvietėms atvėsti.
E6	Netinkamai veikia lietimui jautrus kaitviečių valdymo skydelis. Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros atstovu.
E7	Išjungtas ritės temperatūros jutiklis. Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros atstovu.
E8	Išjungtas aušintuvo temperatūros jutiklis. Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros atstovu.
EA	Didžiosios ritės įsotinimo klaida. Išjunkite kaitlentę įjungimo (išjungimo) mygtuku, įjunkite kaitlentę tuo pačiu mygtuku ir naudokite toliau. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.
EC	Elektros įvado įtampos klaida. Išjunkite kaitlentę įjungimo (išjungimo) mygtuku, įjunkite kaitlentę tuo pačiu mygtuku ir naudokite toliau. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.
C1-C8	Perspėjimo signalas dėl mikroprocesoriaus. Išjunkite kaitlentę įjungimo (išjungimo) mygtuku, įjunkite kaitlentę tuo pačiu mygtuku ir naudokite toliau. Jei ta pati klaida rodoma vėl, susisiekite su įgaliotais techninės priežiūros atstovais.

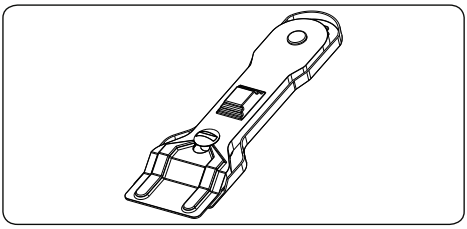
4.2 PRIEDAI

Stiklo keramikos mentelė

Nuvalyti išsiliejusią masę ar nuosėdas visada naudokite stiklinę mentelę, prieš bandydami valyti su cheminėmis valymo priemonėmis. Tai – idealus metodas nuvalyti net smulkiausias nuosėdas nuo

kaitlentės, o taip pat išsiliejusią masę nuo karštų kaitviečių, kol dar nespėja pridegti.

Svarbu: panaudoję, būtinai įstumkite apsauginį dangtelį virš ašmenų. Mentelę naudokite atsargiai ir laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.



5. VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

5.1 VALYMAS

ĮSPĖJIMAS: Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį ir palikite atvėsti.

Bendrieji nurodymai

- Prieš naudodami su savo prietaisu, patikrinkite, ar valymo medžiagos yra tinkamos ir rekomenduojamos gamintojo.
- Naudokite tokius valymo skysčius ir pastas, kuriose nėra kietų dalelių. Nenaudokite ėdančių (korozinių) kremų, šveitimo miltelių, vielinių šepečių ar kietų įrankių, kadangi jie gali pažeisti prietaiso paviršius.

Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra kietų dalelių, kadangi jos braižo stiklines, emaliuotas ir / arba dažytas jūsų prietaiso dalis.

- Išbėgus bet kokiems skysčiams, nedelsdami juos nuvalykite, kad negadintų prietaiso dalių.

Jokių prietaiso dalių nevalykite garinėmis valymo sistemomis.

Keraminio stiklo valymas

Keraminis stiklas gali išlaikyti sunkius indus, tačiau, sutrenkus aštriu daiktu, gali sudužti.

ĮSPĖJIMAS: jei keraminės kaitlentės paviršius yra įskilęs, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio, išjunkite prietaisą ir kvieskitės techninę pagalbą.

- Vitrokeraminiam stiklui valyti naudokite kreminį arba skystą valiklį. Po to kruopščiai jas nuskalaukite ir nusausinkite sausa šluoste.

Nenaudokite plienui valyti skirtų medžiagų, kadangi jos gali pažeisti stiklą.

- Jei naudojamų indų pagrindui ar padengimui naudojamos žemo lydymosi taško medžiagos, jie gali apgadinti stiklo keramikos kaitlentę. Jei ant karštos kaitlentės nukrenta plastiko, aliuminio folijos, cukraus ar cukringo maisto, kuo greičiau ir kuo saugiau nugrandykite juos nuo karšto paviršiaus. Ištirpusios tokios medžiagos gali pažeisti stiklo keramikos kaitlentę. Ruošdami cukringus produktus, pavyzdžiui, uogienę, jei turite galimybę, padenkite kaitlentę tinkamos apsauginės medžiagos sluoksniu.
- Ant paviršiaus besikaupiančias dulkes būtina nuvalyti drėgna šluoste.
- Keraminio stiklo spalvos pasikeitimai neturi įtakos keramikos struktūrai ar patvarumui ir atsiranda ne dėl pasikeitimų medžiagoje.

Keraminio stiklo spalva gali pasikeisti dėl daugybės priežasčių:

1. Nuo paviršiaus nenuvalomi išsilieję maisto produktai.

2. Netinkamų indų naudojimas ant kaitlentės kenkia paviršiui.

3. Netinkamų valiklių naudojimas.

Nerūdijančio plieno dalių (jei yra) valymas

- Reguliariai valykite jūsų prietaiso dalis iš nerūdijančio plieno.
- Nuvalykite nerūdijančio plieno dalis švariame vandenyje sudrėkinta švelnia šluoste. Po to kruopščiai jas nusausinkite sausa šluoste.

Nevalykite nerūdijančio plieno dalių, kol jos dar karštos po kepimo.

Ant nerūdijančio plieno dalių ilgai nelaikykite acto, kavos, pieno, druskos, vandens, citrinų ar pomidorų sulčių.

6. TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS, TRANSPORTAVIMAS

6.1 TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Jei, atlikus bazinius trikčių nustatymo ir šalinimo žingsnius, problema nedingsta, susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu ar kvalifikuotu specialistu.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Kaitlentės valdymo skydelis pajuodavęs. Neina įjungti kaitlentės arba kaitviečių.	Nėra elektros srovės.	Patikrinkite elektros saugiklius. Patikrinkite, ar namuose yra elektros srovė, bandydami įjungti kitus elektrinius prietaisus.
Naudojama kaitlentė išsijungia, ir kiekviename ekranėlyje mirkčioja „F“ raidė.	Valdikliai šlapi arba ant jų uždėtas koks nors daiktas.	Nusausinkite valdiklius arba patraukite daiktą.
Naudojama kaitlentė išsijungia.	Viena iš kaitviečių buvo įjungta pernelyg ilgai.	Naudoti kaitvietę vėl galite ją iš naujo įjungę.
Neveikia kaitlentės valdikliai ir šviečia užrakto nuo vaikų LED indikatorius.	Įjungtas užraktas nuo vaikų.	Išjunkite užraktą nuo vaikų.
Naudojamas prikaistuvis skleidžia garsus arba kaitlentė skleidžia trakštelėjimo garsą maisto ruošimo metu.	Naudojant indukcinę kaitlentę, tokie garsai yra normalu. Juos sukelia energijos perdavimas iš kaitlentės į indą.	Tai yra normalu. Tai nekelia rizikos nei kaitlentei, nei indams.
Ekrane užsidega „U“ simbolis prie vienos iš kaitviečių.	Ant kaitvietės neuždėtas joks prikaistuvis arba jis yra netinkamas naudoti.	Naudokite tinkamą prikaistuvį.
Pajėgumo lygis 9 arba „P“ automatiškai sumažinamas. Pasirinkus pajėgumą „P“ arba 9 dviejose kaitvietėse toje pačioje pusėje vienu metu.	Pasiektas maksimalus pajėgumas dviejose kativetėse.	Naudojant abi kaitvietes pajėgumu „P“ arba 9, būtų viršijamas leistinas maksimalus pajėgumas dviejose kaitvietėse.

6.2 TRANSPORTAVIMAS

Jei norite transportuoti prietaisą, naudokite originalų gaminio įpakavimą ir neškite su originaliu dėklu. Vadovaukitės ant pakuotės esančiais transportavimo simboliais. Visas atskiriamas dalis priklijuokite lipnia juosta, kad nepažeistumėte gaminio transportuodami.

Jei nebeturite originalios pakuotės, naudokite tokią dėžę, kurioje prietaisas, ypač jo išoriniai paviršiai, būtų apsaugoti nuo išorinių faktorių.

7. TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS
7.1 ENERGIJOS VARTOJIMO EFEKTYVUMO SPECIFIKACIJA

Prekės ženklas		vestfrost
Modelis		VI-64TT0N10BK
Viryklės tipas		Elektrinė
Kaitviečių skaičius		4
1 kaitinimo technologija		Indukcinė
1 dydis	cm	Ø 16,0
1 energijos sąnaudos	Wh/kg	182,0
2 kaitinimo technologija		Indukcinė
2 dydis	cm	Ø 16,0
2 energijos sąnaudos	Wh/kg	182,0
3 kaitinimo technologija		Indukcinė
3 dydis	cm	Ø21,0
3 energijos sąnaudos	Wh/kg	182,0
4 kaitinimo technologija		Indukcinė
4 dydis	cm	Ø21,0
4 energijos sąnaudos	Wh/kg	182,0
Viryklės energijos sąnaudos	Wh/kg	
Ši viryklė atitinka standartą EN 60350-2		

Energijos taupymo patarimai

Kaitlentė

- Naudokite prikaistuvius plokščiais dugnais.

- Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvius.

- Naudokite prikaistuvius si dangčiais.

- Naudokite kuo mažesnį skysčio arba riebalų kiekį.

- Skysčiui užvirus, sumažinkite kaitinimo nuostatą.

Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.
Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne varnostne informacije in navodila glede delovanja in vzdrževanja naprave.
Pred uporabo naprave si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter ga shranite za kasnejšo uporabo.

Ikona	Tip	Pomen
	OPOZORILO	Resna poškodba ali smrtna nevarnost
	NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA	Tveganje za nevarno napetost
	POŽAR	Opozorilo; nevarnost požara/vnetljivi materiali
	SVARILO	Tveganje za poškodbo ali poškodbo lastnine
	POMEMBNO/OPOMBA	Pravilno upravljanje sistema

VSEBINA

1.VARNOSTNA NAVODILA 4
1.1 Splošna varnostna opozorila 4
1.2 Namestitvena opozorila 6
1.3 Med uporabo 7
1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem 8
2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO 10
2.1 Navodila za monterja 10
2.2 Namestitev kuhalne plošče 10
2.3 Električna povezava in varnost 12
3.LASTNOSTI IZDELKA 13
4.UPORABA IZDELKA 14
4.1 Gumbi kuhalne plošče 14
4.2 Dodatki 18
5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 18
5.1 Čiščenje 18
6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ 19
6.1 Odpravljanje težav 19
6.2 Prevoz 19

1. VARNOSTNA NAVODILA

- Pred uporabo naprave natančno preberite vsa navodila in jih shranite na priročnem mestu, če jih boste potrebovali.
- Ta priročnik je bil pripravljen za več kot en model, zato vaša naprava morda nima nekaterih lastnosti, opisanih v priročniku. Zato je posebej pomembno, da ste pri branju tega priročnika še posebej pozorni na slike.

1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA

- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več in osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali umske zmožnosti ali so brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo vpletena tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo opravljati čiščenja ali vzdrževanja naprave brez nadzora.

⚠ **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli postanejo vroči med uporabo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati napravi brez nadzora.

⚠ **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Požara NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak napravo izklopite in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

⚠ **POZOR:** Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratkotrajen postopek kuhanja morate neprekinjeno nadzorovati.

OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.

OPOZORILO: Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.

- Na površino indukcijskih kuhalnih plošč ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, saj se lahko segrejejo.
- Pri indukcijskih ploščah grelni element po uporabi izklopite s pomočjo kontrolnega gumba. Ne zanašajte se na detektor posode.
- Pri modelih, ki imajo pokrov kuhalne plošče, pred uporabo očistite vsa razlitja in počakajte, da se štedilnik ohladi, šele nato zaprite pokrov.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.
- Za čiščenje površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov za čiščenje naprave.
- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblaščeni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščeni serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala kuhalne plošče lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije

naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

⚠ **POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za pripravo hrane in je namenjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ne sme se uporabljati za druge namene, kot je npr. negospodinjska uporaba, v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.
- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Otroci in živali naj se ne približujejo napravi.
- Kadar je indukcijska kuhalna plošča v uporabi, v bližini ne imejte predmetov, ki so občutljivi na magnetna polja (kot so kreditne kartice, bančne kartice, ure in podobni predmeti). Priporočamo, da se osebe s srčnimi vzpodbujevalniki pred uporabo indukcijske plošče posvetujejo z zdravnikom.

1.2 NAMESTITVENA OPOZORILA

- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščeni serviser. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila neustrezna postavitev in namestitev s strani nepooblaščenih oseb.
- Ko je naprava razpakirana, preverite, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite

na pooblaščeni servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.

- Zaščitite vašo napravo pred vplivi iz okolja. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice) morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Temperatura spodnje površine kuhalne plošče lahko med delovanjem naraste, zato je pod izdelek treba namestiti ploščo.

1.3 MED UPORABO

- Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih ali gorljivih materialov.



Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo. Kadar plinska naprava ni v uporabi, izklopite plinski ventil.
- Ponve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti ali zgrabiti.
- Pazite, da so kontrolni gumbi naprave vedno v položaju »**0**« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.

1.4 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM

- Pred izvajanjem kakršnega koli čiščenja ali vzdrževanja poskrbite, da bo naprava izklopljena iz omrežja.
- Ne odstranite kontrolnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.
- Da bi ohranili učinkovitost in varnost naprave, vam priporočamo, da vedno uporabljate originalne rezervne dele in da pokličete naše pooblaščene serviserje, če je to potrebno.

Izjava o skladnosti CE

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

Ta naprava je bila zasnovana za uporabo pri kuhanju doma. Vsaka druga uporaba (kot je ogrevanje prostora) je neprimerna in nevarna.

Navodila za uporabo se nanašajo na več modelov. Opazite lahko razlike med temi navodili in svojim modelom.

Odlaganje stare naprave



Ta simbol na izdelku ali embalaži označuje, da z izdelkom ne smete ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Predati ga morate na ustrezno zbiralni mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, do česar lahko pride v primeru neustreznega odstranjevanja tega izdelka. Za bolj podrobne informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad, službo za odlaganje gospodinjskih odpadkov ali trgovca, pri katerem ste izdelek kupili.

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

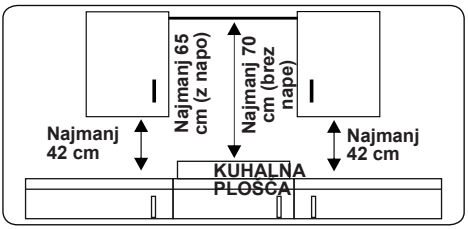
OPOZORILO: To napravo mora namestiti pooblaščeni serviser ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

- Nepravilna namestitev lahko povzroči škodo in poškodbo, za katero proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, garancija pa ne velja.
- Pred namestitvijo preverite, da so lokalni pogoji distribucije (električna napetost in frekvenca in/ali narava plina in tlak plina) in nastavitve naprave združljivi. Pogoji nastavitve za to napravo so navedeni na etiketi.
- Upoštevati je treba zakone, odloke, direktive in standarde, ki veljajo v državi uporabe (varnostni predpisi, ustrezno recikliranje v skladu s predpisi itd.).

2.1 Navodila za monterja

Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z naprave in dodatkov ter preverite, da naprava ni poškodovana. Če sumite, da obstaja kakršna koli poškodba, naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe, itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohištvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Če je nad napravo nameščena napa ali kuhinjska omarica, mora biti med površino štedilnika in kuhinjsko omarico/napo spodaj prikazana varnostna razdalja.



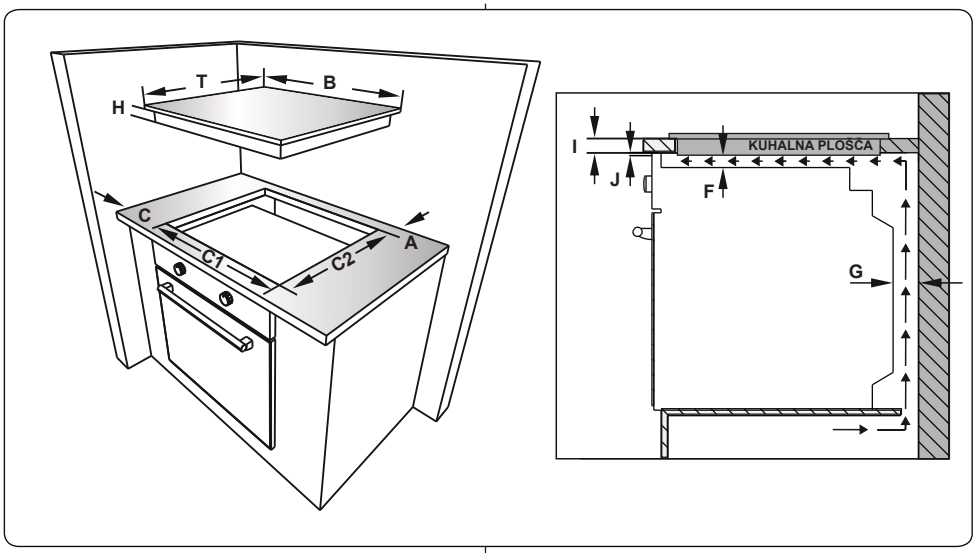
- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.
- Če lahko prostoročno dostopate do dna naprave, morate izpostavljeni del zaščititi z ustrezno pregrado, da preprečite dostop do dna naprave.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, mora imeti pečica hladilni ventilator.
- Poskrbite, da bo indukcijska kuhalna plošča dobro prezračevana ter da odprtine za vstop in izhod zraka niso zamašene.

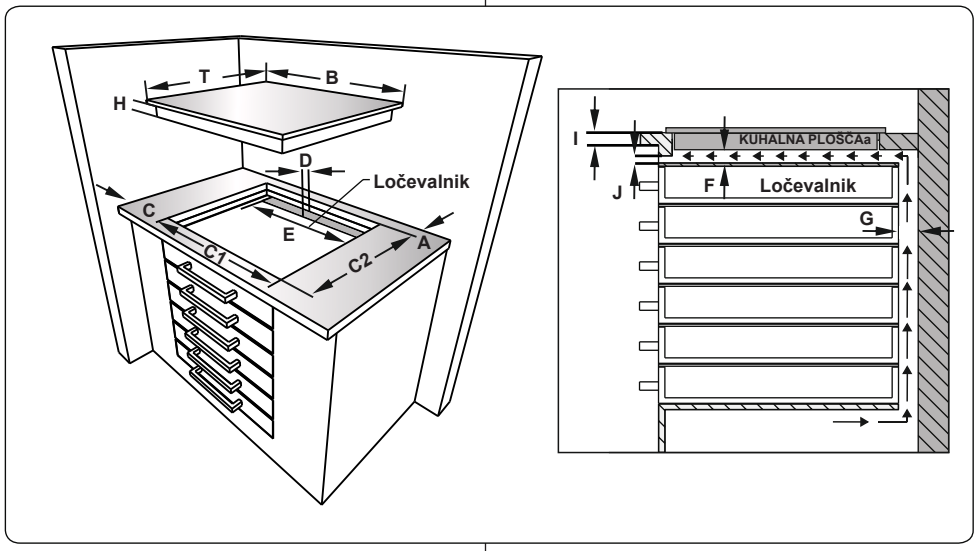
2.2 Namestitev kuhalne plošče

Napravi je priložen montažni komplet, ki vključuje lepilna tesnila, pritrdilne nosilce in vijake.

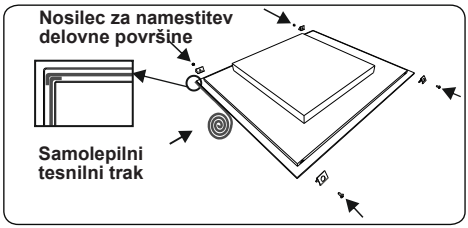
- Izrežite velikosti odprtine, kot so prikazane na sliki. Pri določanju položaja odprtine na delovni površini upoštevajte spodaj navedene postavke (v mere je vključena tudi namestitev kuhalne plošče).

B (mm)	590	**min. A (mm)**	50
T (mm)	520	**min. C (mm)**	50
H (mm)	56	**min. E (mm)**	500
C1 (mm)	560	**min. F (mm)**	10
C2 (mm)	490	**G (mm)**	20
D (mm)	50	**I (mm)**	38
J (mm)	5		





- Priložen enostranski samolepilni tesnilni trak namestite okoli celotnega spodnjega roba štedilnika. Ne raztegujte ga.



- Štiri nosilce delovne površine privijte na stranske stene izdelka.

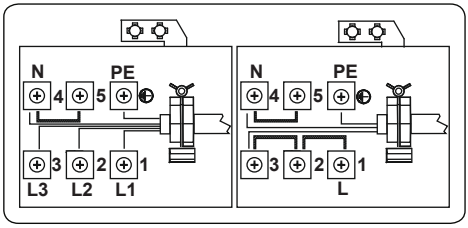
- Napravo vstavite v odprtino.

2.3 Električna povezava in varnost

OPOZORILO: Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščeni serviser ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.

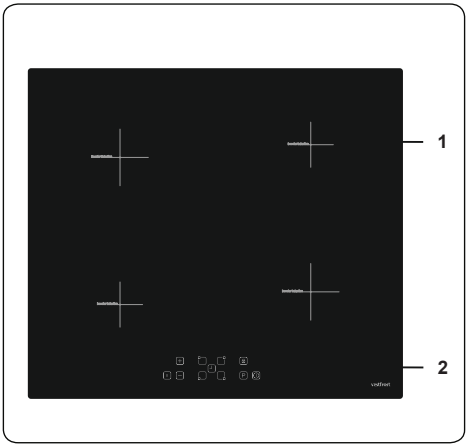
- Preden napravo priključite na električno napajanje, preverite skladnost nazivne napetosti naprave (odtisnjene na identifikacijski ploščici naprave) z razpoložljivo omrežno napetostjo, omrežno električno ožičenje pa mora biti sposobno obvladati nazivno moč naprave (prav tako navedeno na identifikacijski ploščici).
- Med nameščanjem uporabite samo izolirane kable. Nepravilna priključitev lahko poškoduje napravo. Če je omrežni kabel poškodovan in ga je treba zamenjati, mora to opraviti usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini vročih delov naprave in ga ne smete upogibati ali stiskati. Drugače se lahko kabel poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava z omrežjem ni povezana s pomočjo vtiča, uporabite prekinjevalec stikala za vse pole (z vsaj 3 mm kontaktnega prostora), da boste izpolnjevali varnostne predpise.
- Stikalo, opremljeno z varovalko, mora biti enostavno dosegljivo, ko je naprava nameščena.
- Prepričajte se, da so vsi priključki dovolj pritrjeni.
- Napajalni kabel pritrdite v kabelsko sponko in zaprite pokrov.
- Priključek priključne omarice se nahaja na priključni omarici.



3. LASTNOSTI IZDELKA

Pomembno: Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

Seznam delov:



1. Območje indukcije
2. Nadzorna plošča

4. UPORABA IZDELKA

4.1 GUMBI KUHALNE PLOŠČE

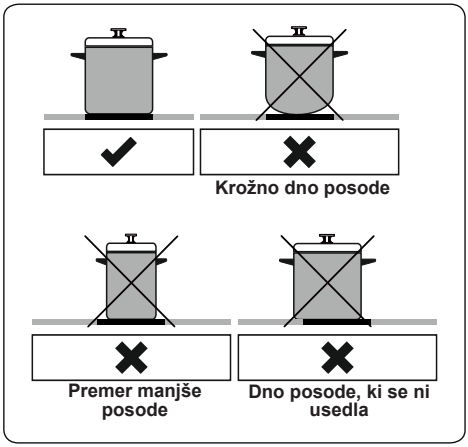
Indukcijsko območje

Informacije v sledeči tabeli so samo smernice.

Nastavitve	Uporabite za
0	Element izkl.
1-3	Delikatno opozorilo
4-5	Rahlo vrenje, počasno gretje
6-7	Ponovno pogrevanje in hitro vrenje
8	Vrenje, hitro cvrtje in praženje
9	Največja toplota
P	Funkcija ojačitve

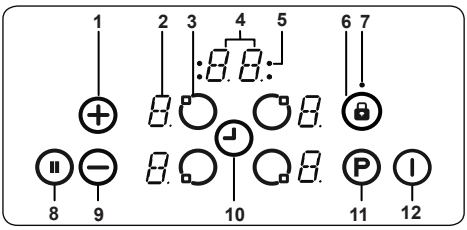
Posode za kuhanje

- Uporabite debelejše, ravne posode za kuhanje s ploskim dnom visoke kakovosti, izdelane iz jekla, emajliranega jekla, litega železa ali nerjavnega jekla. Kakovost in sestava posod za kuhanje neposredno vplivata na postopke kuhanja.
- Ne uporabljajte posod za kuhanje z vbočenim ali izbočenim dnom. Posode za kuhanje, izdelane iz aluminija in nerjavnega jekla brez feromagnetnega dna, stekla, bakra, medenine, keramike in porcelana niso primerne za indukcijsko segrevanje.
- Če želite preveriti, ali so posode za kuhanje primerne za indukcijsko kuhanje, lahko podržite magnet ob spodnjem delu posode. Če se magnet prime, je posoda za kuhanje na splošno primerna, ali pa vanjo nalijte malo vode, jo postavite na območje za kuhanje in ga nastavite na največjo moč. Voda se mora segreti v nekaj sekundah.
- Pri uporabi določenih ponev lahko povzročajo določene zvoke, do česar pride zaradi zasnove ponve in ne vpliva na zmogljivost ali varnost grelne plošče.
- Za najboljše kuhanje morate ponev postaviti na sredino območja za kuhanje.
- Simbol U utripa, ko je izbran nivo moči, na območju za kuhanje pa ni primerne ponve oz. je sploh ni. Območje za kuhanje se po 2 minutah samodejno izklopi.
- Če na območje za kuhanje postavite ustrezno ponev, bo simbol U izginil in kuhanje se bo nadaljevalo z izbranim nivojem moči.
- Za najboljši prenos energije naj se premer posode ujema s premerom območja za kuhanje.
- Najmanjši premer posode za kuhanje naj bo D120 mm za 160 mm območja za kuhanje, D140 mm za 210 mm območja za kuhanje in D160 mm za 290 mm območja za kuhanje.



Napravo upravljate s pritiski na gumbe, funkcije pa so potrjene na zaslonih in z zvočnimi signali.

Upravljalna enota na dotik



1- Nastavitev povečanja toplote/časovnik

2- Zaslon grelca

3- Izbira grelnika

4- Zaslon časovnika

5- Indikatorji kuhalne površine s funkcijo časovnika

6- Zaklepanje

7- Indikator zaklepanja

8- Pametna prekinitev

9- Nastavitev zmanjšanja toplote/časovnik

10- Izbira časovnika

11- Ojačitev

12-Vklop/izklop

Območja indukcijskega kuhanja so namenjena samo za uporabo s predpisano posodo.

Po priključitvi omrežne napetosti na kratko zasvetijo vsi zasloni. Po tem je kuhalna plošča v stanju pripravljenosti in pripravljena za delovanje.

Kuhalno ploščo nadzorujete s pritiskom na ustrezni elektronski gumb. Po vsakem pritisnjenem gumbu zaslišite zvočni signal.

Vklop naprave

Kuhalno ploščo vklopite s pritiskom na gumb ON/OFF ⏻ . Vsi zasloni grelnikov kažejo statično "**0**", spodnje desne pike pa utripajo. (Če kuhalna površina ni izbrana v 20 sekundah, se kuhalna plošča samodejno izklopi).

Izklop naprave

Kadarkoli izklopite grelno ploščo s pritiskom na ⏻ .

Gumb ON/OFF ⏻ ima pred funkcijo izklopa vedno prednost.

Vklop območij kuhanja

Pritisnite gumb za izbiro grelnika, ki ustreza grelniku, ki ga želite uporabiti. Na zaslonu izbranega grelca bo prikazana nepremična točka in utripajoče pike na vseh drugih zaslonih grelca ne bodo več osvetljeni.

Izberite temperaturno nastavitev s tipko za povečanje toplote ⊕ ali zmanjšanje toplote ⊖. Element je sedaj pripravljen za uporabo. Za hitrejši čas vrenja izberite želeno stopnjo kuhanja, nato se dotaknite gumba 'P', da aktivirate funkcijo ojačitve.

Izklop območij kuhanja

Izberite element, ki ga želite izklopiti s pritiskom za izbiro grelnika. Z gumbom ⊖ nastavite temperaturo na "**0**". (Pritiskanje na gumba ⊕ in ⊖ prav tako nastavi temperaturo na "**0**").

Če je območje kuhanja vroče, bo namesto "**0**" prikazano "**H**".

Izklop vseh območij kuhanja

Če želite hkrati izključiti vsa območja kuhanja, pritisnite gumb ⏻.

V stanju pripravljenosti se na vseh območjih kuhanja, ki so vroča, prikaže "**H**".

Indikator odvečne toplote

Indikator preostale toplote kaže, da ima steklokeramična površina temperaturo, ki je nevarna za dotik.

Po izklopu kuhalne površine se na ustreznem zaslonu prikaže "**H**", dokler temperatura ustreznega območja kuhanja ne doseže varne ravni.

Pametna prekinitev

Ko je aktivirana pametna prekinitev, se zmanjša moč vseh kuhalnih plošč, ki so vključene.

Če nato pametno prekinitev izključite, se bodo grelniki samodejno vrnili na prejšnjo raven.

Če pametna prekinitev ni deaktivirana, se bo kuhalna površina izključila po 30 minutah.

Za aktivacijo pametne prekinitve pritisnite ⏸. Moč aktiviranih grelcev (grelca) se zmanjša na raven 1 in na vseh zaslonih je prikazano "**II**".

Za deaktivacijo pametne prekinitve ponovno pritisnite ⏸. Napis "**II**" bo izginil in grelci bodo sedaj delovali na predhodno nastavljeni ravni.

Funkcija varnostnega izklopa

Kuhalno polje se samodejno izklopi, če nastavitev gretja določen čas ni bila spremenjena. Sprememba nastavitve gretja kuhalnega polja bo časovno trajanje ponastavila na začetno vrednost. Ta začetna vrednost je odvisna od izbrane temperature, kot je prikazano spodaj.

Nastavitev toplote	Varnostni izklop po
1-2	6 ure
3-4	5 ure
5	4 ure
6-9	1,5 ure

Varnostno zaklepanje

Ko napravo ponovno vključite, lahko aktivirate varnostno zaklepanje. Če želite aktivirati otroško ključavnico, hkrati pritisnite gumb za nastavitev povišanja toplote ⊕ in gumb za zmanjšanje ogrevanja ⊖ in nato znova pritisnite gumb za nastavitev povišanja ⊕. Na prikazovalniku vseh grelnikov se bo pojavil znak "**L**", ki označuje LOCKED (ZAKLENJENO) in kontrolnikov ne bo mogoče uporabljati. (Če je kuhalno polje vroče, se izmenično prikažeta "**L**" in "**H**").

Grelna plošča bo ostala zaklenjena, dokler je ne odklenete, četudi ste izključili in vključili upravljanje.

Za deaktivacijo varnostnega zaklepanja najprej vključite grelno ploščo. Hkrati pritisnite gumb za povečanje ogrevanja ⊕ in gumb za nastavitev zmanjšanja temperature ⊕ in nato še enkrat pritisnite gumb za zmanjšanje nastavitve ogrevanja ⊖. "**L**" ne bo več prikazan in kuhalna plošča se bo izklopila.

Zaklepanje

Funkcija zaklepanja tipk se uporablja za nastavitev "varnega načina" na napravi med delovanjem. S pritiskom na gumbe ne bo mogoče izvesti nobenih nastavitev (na primer nastavitve gretja). Napravo bo mogoče le izključiti.

Zaklepanje postane aktivno, če gumb za zaklepanje 🔒 držite vsaj 2 sekundi. To potrdi zvočni signal. Operacijo bo uspešna, če bo indikator zaklepanja tipk utripal in grelnik bo zaklenjen.

Časovnik

Funkcija časovnika je na voljo v dveh, spodaj navedenih različicah.

Minutni opomnik (1 - 99 min):

Minutni opomnik lahko uporabljate, če so območja kuhanja izključena. Zaslon časovnika prikazuje "**00**" z utripajočo piko.

Pritisnite gumb za nastavitev časovnika ⊕ za povečanje časa ali pritisnite ⊖ za zmanjšanje časa. Prilagoditveno območje je med 0 in 99 minut. Če se v 10 sekundah prikazan čas ne prilagodi, se nastavi časovnik minutnega pomnilnika in utripajoča pika izgine. Ko je časovnik nastavljen, začne odštevati čas.

Ko časovnik doseže ničlo, se oglasi signal in zaslon časovnika utripa. Zvočni signal se samodejno ustavi po 2 minutah in/ali s pritiskom na kateri koli gumb.

Minutni opomnik lahko kadar koli spremenite ali izključite s pritiskom gumba za nastavitev časovnika ◴ in/ali gumba za zmanjšanje časovnika ⊖. Z izklopom grelne plošče s pritiskom ⏻ kadar koli izključite tudi minutni opomnik.

Časovnik območja kuhanja (1 - 99 min)

Ko je grelna plošča vključena, lahko za vsako območje kuhanja programirate neodvisen časovnik.

Izberite kuhalno polje, nato izberite nastavitev temperature in na koncu aktivirajte gumb za nastavitev časovnika ◴, časovnik lahko programirate tako, da izklopite kuhalno polje. Štiri LED-diode so nameščene okoli časovnika in kažejo, za katero območje kuhanja je nastavljen časovnik.

10 sekund po zadnji operaciji se prikaz časovnika spremeni v časovnik, ki se bo iztekel naslednji (v primerih, ko je časovnik nastavljen za več kot eno kuhalno površino).

Ko se časovnik izteče, se zasliši signal, na prikazovalniku časovnika se prikaže "**00**" in lučka LED časovnika za dodeljeno kuhališče utripa. Programirano območje kuhanja bo izključeno in, če je območje kuhanja vroče, se bo prikazal "**H**".

Zvočni signal in utripanje indikatorja LED se samodejno zaustavi po 2 minutah in/ali s pritiskom katerega koli gumba.

Zvočni signal

Ko grelna plošča deluje, bodo z zvočnim signalom signalizirane sledeče aktivnosti:

- Običajno aktiviranje gumba bo spremljal kratek zvočni signal.
- Neprekinjeno delovanje gumba v daljšem časovnem obdobju (10 sekund) bo spremljal daljši prekinjen zvočni signal.

Funkcija ojačitve

Za uporabo te funkcije nastavite želeno raven kuhanja, nato pritisnite gumb »**P**« (ojačitev).

Funkcijo ojačitve lahko aktivirate samo, če jo lahko uporabite z izbranim območjem kuhanja. Če je funkcija ojačitve aktivna, se na ustreznem zaslonu prikaže »**P**«.

Z aktivacijo ojačitve lahko presežete največjo moč in aktivira se vgrajeno upravljanje z močjo.

Potrebno zmanjšanje moči je prikazano na utripajočem zaslonu ustreznega območja kuhanja.. Utripanje bo aktivno 3 sekunde in omogoča nadaljnje prilagoditve nastavitev pred zmanjšanjem moči.

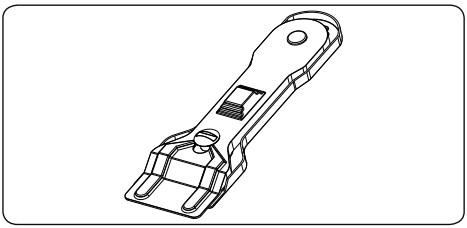
Kode napak	
Če pride do napake, bo koda napake prikazana na zaslonih grelnikov.	
E1	Hladilni ventilator je onemogočen. Pokličite pooblaščenega serviserja.
E3	Električna napetost ni enaka kot nominalne vrednosti. Izklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb za vklop ⏻, počakajte, da »**H**« izgine iz vseh območij, nato s pritiskom na ⏻ vklopite grelno ploščo in nadaljujte z uporabo. Če se napaka znova prikaže, pokličite pooblaščenega serviserja.
E4	Električna frekvenca ni enaka kot nominalne vrednosti. Izklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb za vklop ⏻, počakajte, da »**H**« izgine iz vseh območij, nato s pritiskom na ⏻ vklopite grelno ploščo in nadaljujte z uporabo. Če se napaka znova prikaže, izklopite in vklopite vtič naprave. Vklopite grelno ploščo s pritiskom na ⏻ in nadaljujte z uporabo. Če se napaka znova prikaže, pokličite pooblaščenega serviserja.
E5	Notranja temperatura grelne plošče je previsoka, izklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb ⏻ in pustite, da se grelci ohladijo.
E6	Napaka v komunikaciji med upravljanjem na dotik in grelcem. Pokličite pooblaščenega serviserja.
E7	Temperaturni senzor tuljave je onemogočen. Pokličite pooblaščenega serviserja.
E8	Temperaturni senzor hlajenja je onemogočen. Pokličite pooblaščenega serviserja.
EA	Napaka saturacije velike tuljave. Izklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb za vklop/izklop, nato vklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb za vklop/izklop in nadaljujte z uporabo. Če se napaka znova prikaže, pokličite pooblaščenega serviserja.
EC	Izklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb on/off, nato vklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb on/off in nadaljujte z uporabo. Če se napaka znova prikaže, pokličite pooblaščenega serviserja.
C1-C8	Opozorilo o makroprocesorju. Izklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb za vklop/izklop, nato vklopite grelno ploščo s pritiskom na gumb za vklop/izklop in nadaljujte z uporabo. Če se napaka znova prikaže, pokličite pooblaščenega serviserja.

4.2 DODATKI

Lopatica za vitrokeramično steklo

Pred čiščenjem s kemičnimi čistili vedno uporabite stekleno lopatico za odstranjevanje razlitij ali umazanije s kuhalne plošče. To je idealna metoda za odstranjevanje tudi najmanjših oblog s kuhalne plošče in odstranjevanje razlitij z vročih kuhalnih površin, preden se zažgejo na kuhalno ploščo.

Pomembno: Po uporabi varnostni pokrov vedno potisnite nazaj čez rezilo. Pri uporabi lopatice bodite previdni in jo shranjujte izven dosega otrok.



5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

5.1 ČIŠČENJE

OPOZORILO: Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato začnite s čiščenjem.

Splošna navodila

- Preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in priporočeni s strani proizvajalca, preden jih uporabite na pečici.
- Uporabite kremaste čistilce ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.

Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.

- Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.

Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje keramičnega stekla

Keramično steklo lahko drži težke pripomočke, vendar lahko poči, če ga udarimo z ostrim predmetom.

OPOZORILO: Keramične kuhalne plošče − Če je površina razpokana, izklopite napravo, da preprečite pojav električnega udara, in pokličite servis.

- Za čiščenje steklokeramičnega stekla uporabite kremasto ali tekoče čistilo. Nato jih sperite in temeljito osušite s suho krpo.

Ne uporabljajte čistilnih materialov, namenjenih kovini, saj lahko poškodujejo steklo.

- Če se v dnu ali prevlekah posode uporabljajo snovi z nizkim tališčem, lahko poškodujejo steklokeramično kuhalno ploščo. Če na steklokeramično kuhalno ploščo padejo plastika, aluminijasta folija, sladkor ali sladka živila, jih čim prej varno postrgajte z vroče površine. Če se te snovi stopijo, lahko poškodujejo steklokeramično kuhalno ploščo. Kadar kuhate zelo sladke jedi, kot je marmelada, predhodno nanesite plast ustreznega zaščitnega sredstva, če je mogoče.
- Prah na površini odstranite z mokro krpo.
- Kakršne koli spremembe barve keramičnega stekla ne bodo vplivale na strukturo ali trpežnost keramike in se ne pojavijo zaradi spremembe v materialu.

Spremembe barve keramičnega stekla se lahko pojavijo zaradi številnih razlogov:

1. Razlita živila niso bila očiščena s površine.

2. Uporaba nepravilne posode na kuhalni plošči povzroči razjedanje plošče.

3. Uporaba napačnih čistilnih materialov

Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

- Dele naprave iz nerjavnega jekla redno čistite.
- Dele iz nerjavnega jekla obrišite z mehko, vlažno krpo. Nato jih temeljito osušite s suho krpo.

Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte v stiku z deli iz nerjavnega jekla dlje časa.

6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

6.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če imate z napravo po pregledu teh osnovnih korakov za odpravljanje težav še vedno težave, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

Težava	Verjeten vzrok	Rešitev
Zaslon nadzorne kartice kuhalne plošče je zatemnjen. Kuhalne plošče ali kuhalnih območij ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Preverite varovalko v gospodinjstvu za napravo. S preizkusom drugih naprav preverite, ali je prišlo do prekinitve električnega toka.
Kuhalna plošča se med delovanjem izklopi, na zaslonu pa se prikaže »F«.	Na krmilnikih se je nabrala vlaga ali pa je na njih postavljen predmet.	Osušite krmilnike ali odstranite predmet.
Kuhalna plošča se med delovanjem izklopi.	Ena od kuhalnih plošč je bila predolgo vklopljena.	Ob ponovnem vklopu lahko kuhalno ploščo znova uporabljate.
Krmilniki kuhalne plošče ne delujejo in sveti lučka LED za zaklep za otroke.	Zaklep za otroke je vključen.	Izklopite zaklep za otroke.
Med kuhanjem kozice povzročajo hrup oziroma vaša plošča med kuhanjem oddaja klikajoči zvok.	To je normalno za posodo, ki je primerna za uporabo na indukcijski plošči. To povzroči prenos energije s plošče na posodo.	To je normalno. Pri tem ni nobenega tveganja za vašo ploščo ali posodo.
Simbol »U« zasveti na zaslonu ene izmed kuhalnih plošč.	Na kuhalni plošči ni ponve ali pa je ponev neprimerna.	Uporabite ustrezno ponev.
Raven moči 9 ali P se samodejno zmanjša. Če istočasno izberete moč P ali 9 na dveh kuhalnih ploščah, ki sta na isti strani,	je dosežena maksimalna raven moči na dveh ploščah.	Delovanje obeh plošč na ravni moči P ali 9 bi preseglo maksimalno dovoljeno raven moči za obe plošči.

6.2 PREVOZ

Če morate izdelek prepeljati, uporabite originalno embalažo izdelka in ga nesite v originalni škatli. Upoštevajte znake za prevoz na embalaži. Vse samostojne dele prilepite na izdelek, da preprečite poškodbe izdelka med prevozom.

Če nimate originalne embalaže, pripravite nosilno škatlo, da je naprava, še posebej pa zunanje površine izdelka, zaščitena pred zunanjimi vplivi.

7. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE
7.1 ENERGETSKA KARTICA

Znamka		vestfrost
Model		VI-64TT0N10BK
Tip grelne plošče		Elektrika
Število kuhalnih mest		4
Grelna tehnologija-1		Indukcija
Velikost-1	cm	Ø16,0
Poraba energije-1	Wh/kg	182,0
Grelna tehnologija-2		Indukcija
Velikost-2	cm	Ø16,0
Poraba energije-2	Wh/kg	182,0
Grelna tehnologija-3		Indukcija
Velikost-3	cm	Ø21,0
Poraba energije-3	Wh/kg	182,0
Grelna tehnologija-4		Indukcija
Velikost-4	cm	Ø21,0
Poraba energije-4	Wh/kg	182,0
Poraba energije grelne plošče	Wh/kg	182,0
Ta grelna plošča je izdelana v skladu s standardom EN 60350-2.		

Nasveti za varčevanje z energijo

Grelna plošča

- Uporabljajte posodo z ravnim dnom.

- Uporabljajte posodo ustrezne velikosti.

- Uporabljajte posodo s pokrovom.

- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe.

- Ko tekočina začne vreti, zmanjšajte nastavitev.

52451655