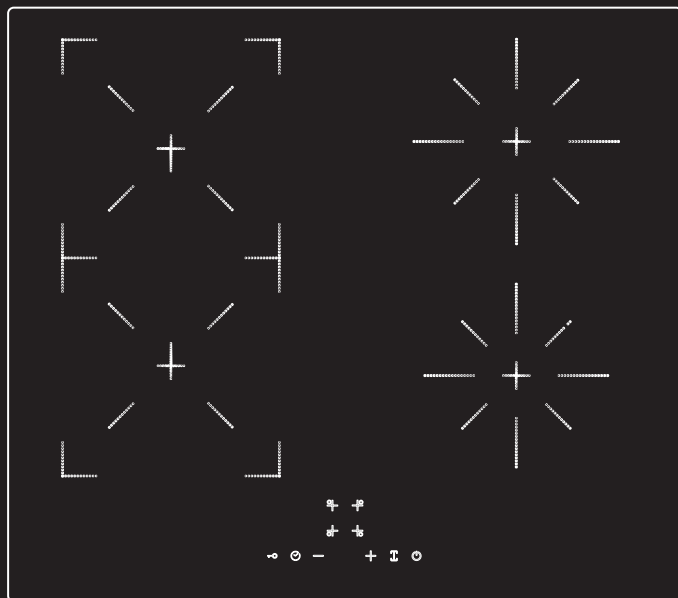




TR İNDÜKSİYON OCAK
Kullanım Kılavuzu

EN INDUCTION HOB
User Manual

PL PŁYTA INDUKCYJNA
Instrukcja Obsługi

110008Z9370

Lütfen önce bu kılavuzu okuyunuz!

Değerli Müşterimiz,

Ürünümüzü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Modern tesislerde üretilmiş ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürünün kullanmadan önce dikkatle okuyunuz ve bir başvuru kaynağı olarak saklayınız.



Kullanma kılavuzu ürünü hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olur.

- Ürünü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz.
- Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyunuz. Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.
- Ayrıca ürün ile birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyunuz.
- Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayınız.
- Cihazınızı enerji tüketimi açısından verimli kullanabilmek için lütfen talimatlara uyunuz.
- Cihazınız ev tipi kullanım amaçlıdır. Ticari kullanıma uygun değildir.
- Firmamız kullanma kılavuzundaki talimatlara uyulmadığından kaynaklanan herhangi bir yaralanmadan ve zarardan sorumlu değildir.

DİKKAT! Yangın, elektrik çarpması ve yaralanmaya sebebiyet vermemek için güvenlik önlemlerini dikkatli okuyunuz ve uyarılara uyunuz.

UYARI! Eğer ürününüzün parçaları kırık veya hasarlı ise kullanmayınız! Size en yakın bir Yetkili satıcıya başvurunuz. Ücretsiz servis-montaj hizmetimiz yoktur. Kurulum müşteriye aittir.

NOT: Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünlerle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Ürününüz opsiyon olarak farklılık gösterebilir.

Bu ürün, çevreye saygılı modern tesislerde üretilmiştir.



doğaya zarar vermeden



AEEE Yönetmeliğine uygundur.



ÖNEMLİ NOT: Lütfen ürünü kullanmadan önce talimatların tümünü dikkatli bir şekilde okuyun. Daha sonra yardım almak için saklayınız.

TR.....:4-16



IMPORTANT NOTE: Please read the manual carefully before operating your product. Retain it for future reference.

EN.....:17-30



WAŻNE: Przed użyciem produktu należy dokładnie przeczytać wszystkie instrukcje. Zachowaj je do wykorzystania w przyszłości.

PL.....:31-

UYARI

1. Çalışma gerilimi 230V~ voltuttur, daha düşük veya daha yüksek gerilimlerde çalıştırmayınız.
2. Ürünün elektrik ve montaj bağlantıları yetkili servis elemanları tarafından yapılmalıdır.
3. Elektrik hattında mutlaka sigorta kullanınız.
4. Ürünü topraklama bağlantısı olan bir prize takınız.
5. Ürün gövdesine montajlı veya yapıştırılmış olan cihaz bilgilerini içeren cihaz tanıtım etiketini kesinlikle sökmeyiniz,deforme etmeyiniz, aksi taktirde cihaz garanti dışı olacaktır.
6. Ambalaj malzemeleri tehlike oluşturabileceği için çocuklardan uzak tutunuz.
7. Ocağınızın montaj işlemini tamamlamadan fişi prize takmayınız.
8. İndüksiyon ocaklarda herhangi bir ısınma gözlemlenmez. Sadece pişirme yapılan alandan tencere alındıktan sonra ısı olabilir.
9. Ocağınızın çocuklara yakın alanlarda kullanımında, sorumlu kişiler gözetmenler olmalıdır, sorumlu kişiler olmaksızın,fiziksel ve zihinsel bakımdan engelli ya da bilgi ve deneyim noksanı olan kişilerin (çocuklar ve yaşlılar dahil) cihazı kullanmalarına izin verilmemelidir. Bu cihazın, 8 yaş ve üzerindeki çocuklar; zihinsel, fiziksel engelli veya bilgi, deneyim noksanı olan kişiler tarafından kullanılmasına ancak gözetmenler eşliğinde veya ürünün güvenli şekilde kullanımı hakkında verilen talimatları ve oluşabilecek tehlikeleri anlamaları şartıyla izin verilmelidir.
- 10.Ocak yetkili bir teknisyen tarafından kurulmalı ve kullanıma alınmalıdır.Üretici, yetkili olmayan kişiler tarafından kusurlu yerleştirme ve kurulumun neden olabileceği herhangi bir hasardan sorumlu değildir.
- 11.Ocak temizliği periyodik sürelerle yapılmalıdır, sıçramış yağları veya diğer atıkları hemen siliniz, aksi taktirde yangın tehlikesi oluşabilir.
- 12.Kolay alev alabilen, patlayabilecek materyalleri ocaktan uzak tutunuz.
- 13.Önce tencereyi koyup sonra ilgili gözü çalıştırmak gerekmektedir. Kartta hata verebilir.
- 14.Eğer güç kablosu hasar gördüyse, üretici, servis acentesi veya aynı nitelikteki kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- 15.İndüksiyon ocak manyetik alan yarattığı için kalp pili yada insülün pompası gibi cihazlar kullanan kişiler için zararlı etkilerdoğurabilir.

Kullanım Hataları

- * Cihazın tüm çevresinde ki 50 cm' lik uzaklık dahiline herhangi birşey koymayınız, cihazın üzeri kapanmamalıdır,aksi takdirde yangına sebep olabilecek şekilde aşırı ısınmayas ebep olabilir.
- * Kolay alev alan parlayıp patlayabilecek metaryalleri ocaktan uzak tutunuz.
- * Cihazı temizlemek için asla benzin gibi yanıcı temizlik maddeleri kullanmayınız, cihazı, yanıcı gazların bulanabileceği mutfaklarda kullanmayınız.
- * Tencerelerinizi ocak üzerine hızlı bir şekilde bırakmayınız.
- * Ocağınızın elektrikle çalışan gözleri, ileri "İndüksiyon" teknolojiyle donatılmıştır, zaman ve enerji tasarrufu sağlayan indüksiyon ocak gözlerine mutlaka indüksiyonla pişirmeye uygun tencereler kullanılmalıdır, aksi takdirde ocak gözü kullanılmaz.
- * Yalnızca düz tabanlı, indüksiyon ocaklara özel pişirme kaplarını kullanın.Pişirmeye uygun pişirme kapları üreticileri tarafından indüksiyon ocaklarda pişirmeye uygundur şeklinde etiketlenmiştir.

- * Ocağın üzerine keskin cisimler koymayınız.
- * Ocak üzerinde tencereyi dikkatli tutunuz , düşürmekten sakınınız.

DİKKAT! Bu ocağın alt kısmında bir fan mevcuttur.

- Ocağın altında bir çekmece varsa orada küçük veya sivri nesneler, kağıt ve bulaşık bezi tutmayınız. Bu cisimler emilebilir ve fana zarar verebilir veya soğutmayı kötü yönde etkileyebilir.
- Çekmecenin iç kısmı ile fan girişi arasında en az 2 cm mesafe olmalıdır.

Fan sesi: Ocakta, ürünün sıcaklığına göre otomatik olarak devreye giren bir fan bulunur.

Farklı çalışma seviyeleri olan bu fan, sıcaklığa göre farklı düzeylerde devreye girer.

Trafo sesi gibi düşük uğultu: Bu, indüksiyon teknolojisi gereği çıkan bir sestir. Isı doğrudan pişirme kabının tabanına iletildiği için, pişirme kabının yapıldığı malzemeye bağlı olarak bu tür uğultular duyulabilir. Dolayısıyla, kullanıcı farklı türde tencere/tava kullanırken farklı sesler duyulabilir.

Çatırtı: Pişirme sırasında çatırtı duyulabilir. Bunun nedeni pişirme kabının taban yapısı ve malzemesidir. Pişirme kabı, farklı malzemeler kullanılarak farklı katmanlardan yapılmışsa çatırtı duyulabilir.

Vınlama: Ocağın aynı tarafındaki iki pişirme gözü farklı pişirme seviyeleriyle kullanılıyorken vınlama sesi duyulabilir.

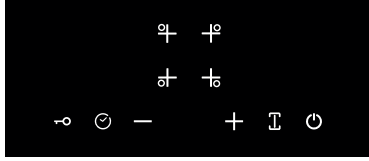
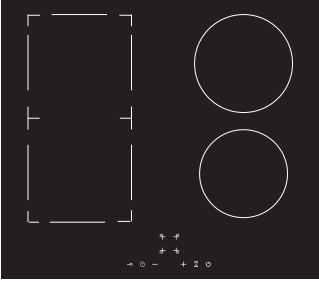
Boş tencere: Boş tencere ısıtılırsa ses çıkabilir. Tencereye su veya gıda koyduğunuzda bu ses kesilir.

 Dokunmatik kontrol panelinin yüzeyi yoğun buhara maruz kalırsa tüm kontrol sistemi devre dışı kalıp hata sinyali verebilir.

 Dokunmatik kontrol panelinin yüzeyini temiz tutun. Hatalı çalışma gözlemlenebilir.

İşlev:

Zamanlayıcı, çocuk kilidi, P seviyesi dahil, sol taraf Esnek bölgedir, sağ taraf bobin tipidir.

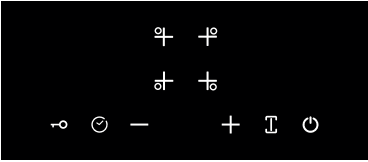


4 bölgeci dahili indüksiyonlu ocak parametresi		
NO	MODEL	
	REFERANS FOTOGRAF	
1	Çıkış voltajı frekansı	220-240V~ 50/60Hz
3	GÜÇ (W)	Güç Anahtarlama Sistemi 2,8 kw/3,5 kw/6,4 kw
4	HER Bobin GÜÇ (W)	ÖN SOL BEK:190mm, 2000/2800W ARKA SOL BEK:190mm,1500/2000W ARKA SAĞ BEK:180mm, 1500/2000W ÖN SOL BEK:160mm,1200/1500W SERBEST BÖLGE:190mm*380mm, 3000/3600W

Aynı eksen yan bobin için maksimum güç:

1. Esnek bölge maksimum gücü 3600 W'tan azdır
2. Toplam güç sınırlandırıldığında, ilk işlem öncelikli olacaktır, ancak aynı eksen tarafı için, P (güç) düzeyi öncelikli olacaktır.

DOMINO OCAK DOKUNMATİK KONTROL İÇİN ;



REFERANS	AÇIKLAMA
A 	GÖZ VEYA BÖLGE SEÇİMİ
B 	ÇOCUK KİLİDİ
C 	AÇMA / KAPATMA ANAHTARI
D  	+/- AYAR TUŞU
F 	BOOSTER ANAHTARI
G 	ZAMAN ANAHTARI

ISITMA BÖLGESİ	MAX. GÜÇ
	2000W/2800W (Booster)
	1500W/2000W (Booster)
	1500W/2000W (Booster)
	1200W/1500W (Booster)
	3000/3600W (Booster)

 AÇMA / KAPAMA ANAHTARI	Açın : Bekleme modundayken "ON/OFF" tuşuna basın, sesli ikaz bir kez çalacaktır. tüm nixie tüpü "-" gösterecektir. 1 dakika içinde herhangi bir işlem yapılmazsa ocak tekrar bekleme moduna girecektir. Kapat: Açıkken, güç çıkışını durdurmak için "ON/OFF" tuşuna basın, ardından bekleme moduna girecektir. Tüm bobin güç vermeyi durduracak, fan artık ısıtma göstergesi "H" kaybolana kadar en düşük seviyede çalışacaktır.
 SEVİYE AYAR TUŞU	Çalışan bobin ve karşılık gelen nixie tüpünü seçmek yanıp söner, ardından çalışma seviyesini ayarlamak için "-" ve "+" tuşlarına basın, çalışma seviyesi nixie tüpünde görüntülenecektir.
 BOOSTER	BOOSTER FONKSİYONU: Çalışan bobin seçildiğinde, ilgili çalışan bobin nixie tüpü yanıp sönecektir, "  " tuşuna dokunun, seçilen bobin BOOSTER moduna girecek, nixie tüpünü gösteren çalışma seviyesi yanıp sönecek ve "P" gösterecek, onaylayacak ve 5 saniye sonra yanıp sönmeyi durduracaktır. BOOSTER FONKSİYONUNDAN ÇIKIŞ: Bobin "P" seviyesindeyken, çalışan bobin çalışma seçili tuşuna basın, karşılık gelen çalışma seviyesi nixie tüpü yanıp sönecektir, ardından fonksiyondan çıkmak için "  " tuşuna basın. NOT: BOOST seviye çıkışı sadece 5 dakika çalışabilir, 5 dakika çalıştıktan sonra seviye 9'a dönecektir.
ESNEK BÖLGE MODU	ESNEK BÖLGE MODUNA GİRDİĞİNDE: yukarı ve aşağı bobin tuşuna aynı anda basın (esnek bölgenin A/B bobin için açık), esnek bölge moduna girecek, nixie tüpü görüntülenecektir:  A/B bobin

Yukarı veya aşağı bobin tavaı algılayamaz, nixie tüpü görüntülenecektir.
Not: Esnek bölge modundayken, yalnızca A bobin tuşu kullanılabilir, B bobin tuşu çalışmaz.

ESNEK BÖLGE MODUNDAN ÇIKARKEN: esnek bölge modundan çıkmak için yukarı ve aşağı bobin seçme tuşuna aynı anda 1 saniye basın, moddan çıktıktan sonra ilgili bobin seviye O'a dönecektir.

SEVİYE AYARI: esnek bölge modundayken,

SEVİYE AYARI: Seviye ayarı: esnek bölge modundayken ayarlanacak bobin seçme tuşuna basın. Bu sırada, iki bobin nixie tüpleri bölge serbest modunda aynı anda yanıp sönecek ve ardından seviye ayar tuşuna basarak seviyeyi ayarlayacaktır. İşlem tamamlandıktan sonra, nixie tüpleri yanıp sönmeye durumu 5 saniye korur ve ardından onaylar ve 5 saniye sonra yanıp sönmeyi durdurur.

Seviye işlemi sürecinde, iki bobin nixie tüpünün aşağıdaki durumlara bölünmüş içerikleri bağımsız olarak göstermesi gerekir:

SEVİYE OPERASYONU											
ESNEK BÖLGE A/B	Bir bobin Nixie tüpü	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
	Bir bobin Nixie tüpü	n									

Manuel zamanlama ve görüntüleme. Esnek bölge modundayken, ısıtma bobin için manuel zamanlayıcı ayarı, önce karşılık gelen bobin seçim tuşuna basın ve ardından iki bobin nixie tüpü yanıp sönecektir, ardından “” ögesine dokununuz, bu sırada nixie tüpünün ondalık basamağının ilgili bobin açık olacaktır, bu ilgili bobin zamanlayıcı işlevini başarıyla ayarladığı anlamına gelir.

İlk Manuel zamanlayıcı ayar süresi 10 dakikadır. İşlemi bitirdikten sonra, nixie tüpünün ondalık noktasının karşılık gelen bobin açık olacaktır.

ZAMAN FONKSİYONU

ZAMAN FONKSİYONU: Zamanlayıcı kontrol işlevini (varsayılan zamanlayıcı ve manuel zamanlayıcı) ve zamanlayıcı hatırlatma işlevini içerir.



VARSAYILAN ZAMANLAYICI: Zamanlayıcı süresi her bobin için ayarlanmamışsa, her bobin için varsayılan zamanlayıcı işlevi başlatılacaktır.
Varsayılan zamanlayıcı süresi, her bobin çalışma seviyesine göre ayarlanacaktır.
Varsayılan zamanlayıcı süresi dolduğunda, ilgili çalışan bobin otomatik olarak kapanacaktır.

MANUEL ZAMANLAYICI: Çalışma süresi boyunca her bir bobin için zamanlayıcı süresi aynı anda ayarlanabilir.
Ayarlanan süre dolduğunda, ilgili bobin otomatik olarak gücü vermeyi durduracak ve sesli uyarıcı 30 saniye boyunca uyaracaktır;
Kullanıcı makineyi 30 saniye içinde çalıştırırsa sesli ikaz durur.

ZAMANLAYICI ÇALIŞMASI: Belirli bir bobin için manuel zamanlayıcı ayarlama işlemi gerektiğinde, önce ilgili bobin seçim tuşuna basın ve ilgili nixie tüpü yanıp sönecektir.
"  " ögesine dokununuz. Bu sırada, bobin nixie tüpünün karşılık gelen

ondalık noktası açık olacak ve bu, halihazırda ayarlanan zamanlamanın seçilen ısıtma alanıyla başarılı bir şekilde ilişkilendirildiğini gösterecektir. Manuel zamanlama modunun başlangıç zamanlama süresi 10 dakikadır. Zamanlama işlemi tamamlandıktan sonra, nixie tüpünün ondalık noktasının ilgili bobin açık olacaktır, bu, ilgili bobin zamanlayıcı işlevini başarıyla ayarladığı anlamına gelir.

İlk Manuel zamanlayıcı ayar süresi 10 dakikadır. İşlemi bitirdikten sonra, nixie tüpünün ondalık noktasının karşılık gelen bobin açık olacaktır.

ZAMANLAYICI HATIRLATMAN İŞLEVİ: En az bir bobin çalışıyor, zamanlayıcı hatırlatma işlevini başlatmak üzere zamanlayıcı süresini ayarlamak için "  " ögesine dokununuz. Zamanlayıcı süresi dolduğunda, zil 30 saniye boyunca

uyaracaktır, ancak çalışan bobin kapalı değildir; sesli ikaz 30 saniye içinde herhangi bir işlem yapmadan duracaktır.

ÇALIŞMA SEVİYESİ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
VARSAYILAN ZAMAN (DAKİKA)									
MANUEL ZAMAN (DAKİKA)									

Nixie tüpünün ondalık noktası yanıp sönecek ve bu, nixie tüpünün geçerli görüntüleme süresinin bobin manuel zamanlayıcı süresi olduğunu gösterecektir.

Nixie tüpünün ondalık noktası yanıp sönmüyorsa, bu nixie tüpünün geçerli görüntüleme süresinin katman hatırlatma süresi olduğu anlamına gelir. Zamanlayıcı durumundayken, bobin seçim tuşuna basılarak ilgili bobin seçilirse, mevcut görüntüleme süresi, halihazırda seçili olan bobin zamanlayıcı süresidir.



ÇOCUK KİLİDİ FONKSİYONU

Çocuk Kilidi Tuşuna 3 saniye basılı tutun, açma/kapama tuşu dışında tüm tuşlar kilitlenecektir, zamanlayıcı nixie tüpü "LO" gösterecektir; ardından işlevin kilidini açmak için Çocuk Kilidi Tuşuna 3 saniye basılı tutun.

KİLİT DURUMU: Ocak çalışma durumunda, bekleme durumunda veya güç kapalı durumdayken, kullanıcı Çocuk Kilidi durumuna girmek için çocuk kilidi tuşuna "" basmayı 3 saniye basılı tutabilir, bu sırada sesli uyarı bir kez çalar, nixie tüpü görünür "Lo" ve "Lo" 2 saniye sonra kaybolacak ve kullanıcı herhangi bir tuşa dokunduğunda tekrar 2 saniye "Lo" gösterir.

KİLİT AÇMA DURUMU: Kilit Durumunda iken, Çocuk Kilidi Tuşuna 3 saniye basılı tutarsanız, kilit durumundan çıkar ve sesli uyarıcı alarm vererek uyarır. Kilitli Durumdayken, "AÇMA/KAPAMA" tuşu ve Çocuk Kilidi Anahtarı kullanılabilir. Kilit Açılana kadar Kilitli Durumdan çıkmayacaktır.

GÜÇ AYAR TABLOSU:

Ocağın kapalı durumda olduğundan emin olmak için gücü aşağıdaki tablodaki gibi 60 saniye olarak ayarlayabilirsiniz.

LEVEL (W) POWER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	BOOST
Φ160	50	100	150	200	250	350	600	1000	1200	1500
Φ180	75	150	200	250	350	600	1000	1300	1500	2000
Φ190*190	150	200	250	300	350	600	1000	1300	1500	2000
Φ190*190	150	200	250	300	350	600	1000	1500	2000	2800
Φ190*385	200	300	500	600	700	1200	2000	2600	3000	3600

HATA KODU

ÖGELER						Arızanın otomatik olarak giderilip giderilmediği
	ZAMANLAYICI NİXiE TÜP	A NİXiE TÜP	B NİXiE TÜP	C NİXiE TÜP	D NİXiE TÜP	
Sürücü kartı hatası veya iletişim hatası	F1	E				Kurtarılamaz
bobin NTC hatası	F3	E				
10 saniyeden fazla basılı tutun	ER03	0	E	R	3	Kurtarılabılır
Bobin NTC aşırı ısınma	E1	E				
IGBT aşırı ısınma	E2	E				
Yüksek voltaj koruması	E3	E				
Alçak gerilim koruması	E4	E				
Bobin NTC korumayı kaldır	E5	E				

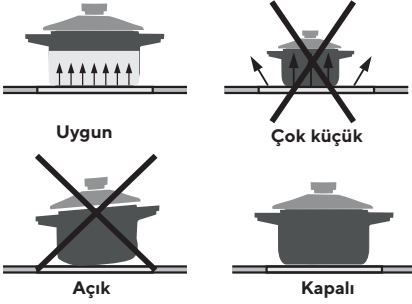
ÖZEL GEREKSİNİM

Düşük çalışma seviyesi yağ sıcaklığı testi	220V-240V olduğunda, tava 30mm yüksekliğinde yağ ile doldurun, yağ sıcaklığı 23°C bobin açın, tava boyutu bobin boyutu ile aynı olmalıdır, Seviye 1'e dönün ve sürekli 30 dakika çalışın	Yağ sıcaklığı 30-55 °C'de kontrol edilmelidir (referans: SLG standardı 30-40 °C'dir)
Yüksek çalışma seviyesi yağ sıcaklığı testi	220V-240V olduğunda, tava 30 mm yüksekliğinde yağ ile doldurun, yağ sıcaklığı 23 °C, bir boyutu ile aynı açın, tava boyutu bobin boyutu ile aynı olmalıdır, Seviye 9'a dönün ve sürekli 30 dakika çalışın	Yağ sıcaklığı 250°C'den düşük olmalıdır (referans: SLG standardı ≤250°C)

İNDÜKSİYONLU OCAĞIN KULLANILMASI

İndüksiyon ocaklarda ısı doğrudan pişirme kabına aktarılır, Bu da bize avantaj sağlar, pişirme ve kızartma yaptığımızda zaman ve enerjiden, tasarruf sağlarız, bakımı ve temizliği kolaydır, taşan yemekler çok hızlı yanmaz, ısı aktarımını hemen artırır veya azaltır. İndüksiyonlu ocak, kabı ocaktan alınır alınmaz ısı aktarımını keser, bunun için ocağın önceden kapatılmasına gerek yoktur. İndüksiyon ile pişirme için sadece ferromanyetik kaplar kullanınız, Emaçeli çelik kaplar, Dökme demir kaplar, Paslanmaz çelik ve indüksiyona uygun kaplar kullanınız. İndüksiyon ocaklarda ince çelik kaplar cam seramik kaplar, toprak kaplar, bakır alüminyum kaplar kullanılmaz.

İndüksiyon ocaklarda sadece ilgili ocak gözü üzerinde ki kabın tabanının kapladığı alanda enerji oluşur. Kab tabanı indüksiyon sistemi tarafından algılanır ve sadece bu alan otomatik olarak ısınır. Pişirme kabı pişirme esnasında ocak gözünden kaldırılırsa pişirme durdurulur.

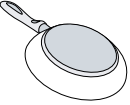


Uygun pişirme kapları

İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kabı ferromanyetik tabana sahip olmalı, mıknatısla çekilmeli ve taban pişirme alanının boyutuna uygun olmalıdır. Bir pişirme alanı üzerindeki kap algılanmazsa, daha düşük çaptaki bir pişirme alanına yerleştiriniz.

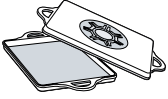
Pişirme kabının boyutu ve özellikleri

Pişirme kabının doğru algılanabilmesi için kabın boyutunu ve malzemesini göz önünde bulundurunuz. Tüm kapların tabanlarının tamamen düz ve pürüzsüz olması gerekir. Pişirme kabınızın uygun olup olmadığını Pişirme kabı testi ile kontrol edebilirsiniz.

Pişirme kabı	Malzemeler	Özellikler
Önerilen pişirme kabı	Isıyı eşit şekilde dağıtan, sandviç modelinde paslanmaz çelik kap.	Bu pişirme kabı, ısıyı eşit dağıtır, hızlı ısınır ve sorunsuz algılanabilir.
	Paslanmaz çelikten yapılmış özel indüksiyon kabı gibi ferromanyetik (manyetikleştirilebilir) kap kullanınız.	Bu pişirme kabı, hızlı ısınır ve sorunsuz algılanabilir.

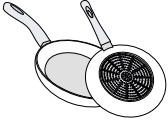
Uygun pişirme kapları

Uygun



Tabanı tamamen ferromanyetik değildir.

Ferromanyetik alan tencere tabanından daha küçükse, yalnızca ferromanyetik alan ısınır. Bu yüzden ısı eşit dağılmaz.



Alüminyum kısımları olan pişirme kabı tabanları.

Bunlar ferromanyetik yüzeyi küçültür ve böylece pişirme kabına daha düşük güç yansıtılır. Bu kaplar yeterince algılanmayabilir veya hiç algılanmayabilir ve bu nedenle yeterince ısıtılmayabilir.

Uygun değil

Normal ince çelik, cam, kil, bakır veya alüminyumdan yapılmış pişirme kapları.

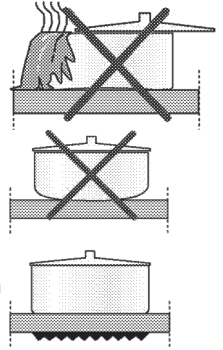
Notlar

- Ocak ile pişirme kabı arasında kesinlikle adaptör plakaları kullanılmamalıdır.
- Çok fazla ısınmayı önlemek için boş pişirme kapları ısıtılmamalı ve ince tabanlı pişirme kapları kullanılmamalıdır.

Tencere seçimi

- Camı seramik yüzey (Vitroseramik) ısı geçirmezdir ve büyük sıcaklık farklılıklarından etkilenmez.
- Camı seramik yüzeyi, üzerine bir şey koyabileceğiniz ya da üzerinde kesme yapacağınız bir yüzey olarak kullanmayınız.
- Sadece işlenmiş tabanlı tencereleri ya da tavaları kullanın. Keskin kenarlar yüzey üzerinde çizikler oluşturur. Sıçramalar ocak yüzeyine hasar verebilir ve yangına neden olabilir. İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayın. Sadece düzgün tabanlı tencereleri ya da tavaları kullanın. Bunlar daha kolay ısı transferi sağlar.

Kaynama; tencere türüne, tencere boyutuna ve pişirme bölgesinin boyutuna göre değişiklik gösterebilir. Daha homojen kaynama için bir kademe daha büyük pişirme bölmelerinin kullanılması önerilir. Daha büyük pişirme bölgesinin kullanılması, induksiyonlu ocaklarda enerji tüketimine olumsuz etki etmez. Bunun nedeni, ısının yalnızca ilgili tencere alanında oluşmasıdır.



Endüksiyon ocaklarınızda sadece endüksiyon pişirmeye uygun kaplar kullanınız.

Tencere testi

Aşağıdaki yöntemleri kullanarak tencerenizin endüksiyon ocakta uyumlu olup olmadığını test ediniz.

1. Tencerenizin tabanı mıknatıs tutuyorsa uyumludur.
2. Tencerenizi endüksiyon ocak gözüne yerleştirip ocağı çalıştırdığınızda "  " yanıp sönmüyorsa uyumludur. Endüksiyon ocağınızda, endüksiyon uyumlu olduğu belirtilen etikete veya uyarıya sahip olan çelik, teflon veya özel mıknatıs tabanlı alüminyum tencereler kullanabilirsiniz. Cam, seramik ve toprak kaplar, bakır veya alüminyum tabanlı manyetik olmayan paslanmaz çelik kaplar kullanılamaz.

Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini ve cam kazıyıcıları müşteri hizmetlerinden, piyasadan veya onlinemağazadan temin edebilirsiniz.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verebilir.

- Uygun olmayan temizlik malzemelerini kesinlikle kullanmayınız.
- Ocak sıcak olduğu sürece üzerinde temizlik malzemesi kullanmayınız. Yüzeyde izlerin oluşması söz konusu olabilir.

Uygun olmayan temizlik malzemeleri

- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke giderici gibi güçlü temizlik malzemeleri
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici ve buhar püskürtme makinesi

Ocağın temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmaması için ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Gereklilik: Ocak soğuk olmalıdır. Şeker lekeleri, plastik veya alüminyum folyo varsa, ocağın soğumasına izin verilmemelidir.

1. Güçlü kirler piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizlenmelidir.

2. Ocak, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizlenmelidir.

Temizlik malzemesinin ambalajının üzerindeki temizleme talimatlarına dikkat edilmelidir.

İpucu: En iyi temizlik sonuçlarını cam seramik için özel bir sünger kullanarak elde edebilirsiniz.

Pişirme bölümü çerçevesinin temizlenmesi

Ocak çerçevesi kullanımdan sonra kirlendiğinde veya lekелendiğinde bu kir ve lekeler temizlenmelidir.

Not: Cam kazıyıcı kullanılmamalıdır.

1. Ocak çerçevesi sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bez ile silinmelidir.

Yeni temizleme bezleri kullanmadan önce iyice yıkanmalıdır.

2. Yumuşak bir bezle kurulmalıdır.

ÇEVRENİN KORUNMASI

Çevremizi ve insan sağlığını korumak için elektrik ve elektronik teçhizatların atığı üretici ve kullanıcıya özel kurallara bağlı olarak yapılmaktadır. Bu nedenle, etiket veya pakette olan sembolüyle gösterildiği üzere, ürününüz özel olarak ayrılmış şehir çöplüğüne atılamaz. Kullanıcı bunu belediyeye ait özel toplama noktasına götürülebilir ve tekrardan kullanılma, geri dönüşüm veya direktife uygun şekilde başka bir üründe kullanılmasını sağlayabilir.

ENERJİ TÜKETİMİ



Değerli Müşterimiz,

Satın aldığınız ürünün enerji tüketimi açısından verimli kullanılabilmesi ve ülke enerjisinde tasarruf yapılabilmesi amacı ile lütfen aşağıdaki tavsiyelere uyunuz.

1- Ocağınızda yemek pişerken yiyeceğin piştiği kabın kapagını sıkıca kapatınız. Alev tencere tabanına, tam olarak temas etmeli, tencere tabanını aşmamalıdır.

2- Tencere ve tavaları, uyan kapaklarla kapatınız. Kapaksız olunca ısı ve su kaybı sebebiyle yemeğin pişme süresi uzar ve daha fazla enerji kaybına neden olur.

3- İhtiyacınızdan fazla su kaynatmayınız. Haşlamalar için birkaç santimlik su yeterli olacaktır.

4- Yemek pişirdiğiniz kabın büyüklüğünün ocağın çapıyla oranlı olmasına dikkat ediniz. Eger ocağınız sadece ilk kaynama esnasında yüksek ateşe kalırsa daha ekonomik olur. Yemekler sonra hafif ateşte de haşlanarak pişmeye devam eder. Yemek işlemi bitmeden belli bir süre önce ocağın altını kapatınız, bu sayede ocağın kalan sıcaklığında kullanmış olursunuz.

Please, read this manual first!

Dear Customer,

Thank you for choosing our product.

We want your product, which has been manufactured in modern facilities and passed through a rigorous quality control process, to offer you the best efficiency. Thus, read this entire manual carefully before using the product and keep it as a reference guide.



The user manual helps you to use the product quickly and safely.

- Read the user manual before installing and using the product.
- Especially follow the information regarding safety. Keep the user manual in an easily accessible place as you may need it later.
- Also read the other documents provided with the product.
- Please remember that this user manual may also be valid for other models.
- Please follow the instructions in order to use your device efficiently in terms of energy consumption.
- Your device is for household use. It is not suitable for commercial use.
- Our company is not responsible for any injury or damage caused by not following the instructions in the user manual.

CAUTION! In order to avoid causing fire, electric shock and injury, read the safety precautions carefully and follow the warnings.

WARNING! Do not use the product if its parts are broken or damaged! Consult the nearest Authorized seller. We do not have free of charge maintenance and installation service. Customer is responsible for the installation.

 **NOTE:** The values stated in the markings on the product or in other printed documents provided with the products are the values obtained in the laboratory environment in respect of the relevant standards. These values may change according to the use and ambient conditions of the product.

 **This may change depending on the product option.**

This product has been produced in modern facilities  in the way that best

respects the environment without harming the nature.



Suitable for WEEE Regulation.

WARNING

1. Operating voltage is 230V~ volt, don't operate the device with less or higher voltage.
2. Electrical and installation connections of the device should be carried out by authorized service staff.
3. Always use a fuse in power line.
4. Connect the device to a grounded plug.
5. Never remove or deform the device identification label mounted or attached on the device body, containing device information, otherwise the device will be out of warranty.
6. As package may pose danger for children, keep the package away from children.
7. Don't connect the device to power supply unless you complete the installation.
8. No heating is observed on induction hobs. Heat can only be generated when the pots are removed from the hob.
9. When using your hob near children, there must be responsible persons, supervisors, and persons with physical or mental disabilities or lack of knowledge and experience (including children and the elderly) must not be allowed to use the appliance without the supervision of responsible persons. This appliance may be used by children aged 8 years and over, persons with mental or physical disabilities or lack of knowledge and experience only if they are accompanied by a supervisor or if they understand the instructions for the safe use of the product and the hazards involved.
10. The hob should be installed and started up by an authorized technician.
Manufacturer shall not be responsible for any damage that may be caused by faulty placing and installation by non-authorized persons.
11. The hob should be cleaned periodically, oil splashes and other debris should be wiped up immediately, otherwise there is a risk of fire.
12. Keep flammable, exploding materials away from the hob.
13. It is necessary to put the pot on first and then switch on the corresponding burner
The board may give an error.
14. If power cable is damaged, it should be replaced by manufacturer, service agent or same-qualified persons
15. As the induction hob generates a magnetic field, it can have harmful effects on people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.

Usage Faults

- * Do not place any objects within 50 cm of the appliance, do not cover the appliance, otherwise it may overheat and cause a fire.
- * Keep materials that are combustible and can flare up and explode away from the hob.
- * Never use flammable materials such as gasoline to clean the device, do not use the device in kitchens where flammable gases are available.
- * Do not place the cookware on the hob quickly.
- * The electric hotplates of your hob are equipped with advanced "Induction" technology. Cookware suitable for induction cooking must be used on the induction hob hotplates, which saves time and energy, otherwise the hotplate will not be used.
- * Only use cookware with a flat bottom that is specifically suitable for induction hobs. Cookware that is suitable for cooking is labelled by the manufacturer as suitable for cooking on induction hobs.

- * Do not place sharp objects on the hob.
- * Hold the cookware carefully on the hob, pay attention not to drop it off.

ATTENTION! This hob has a fan at the bottom.

- * If there is a drawer under the hob, do not put small or sharp objects, paper or dishcloths there. These objects can be sucked in and damage the fan or impair cooling.
- * There must be a distance of at least 2 cm between the inside of the drawer and the fan inlet.

Fan noise: The hob is equipped with a fan that switches on automatically depending on the temperature of the product.

This fan with different operating levels is activated in different stages depending on the temperature.

Hum, like the sound of a transformer: This is a sound produced by the induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, such a hum may be heard depending on the material of the cookware. Therefore, the user may hear different noises when using different types of pots/pans.

Crackling: Crackling may be heard during cooking. This is due to the base structure and material of the cookware. A crackling noise may be heard if the cookware consists of different layers with different materials.

Whooshing: If two hotplates are used on the same side of the hob at different cooking levels, a whooshing noise may be heard.

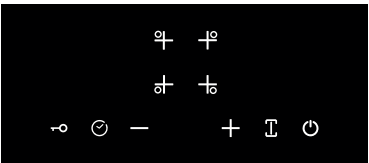
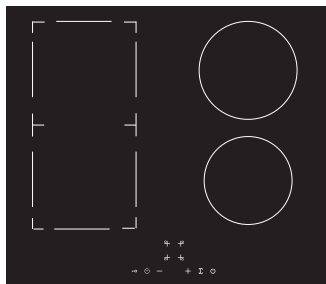
Empty pot: When an empty pot is heated, it can give off a noise. When you add water or food to the pot, this sound will vanish.

 If the surface of the touch control panel is exposed to dense steam, the entire control system may fail and give an error signal.

 Keep the surface of the touch control panel clean. Faulty operation may be observed.

Function:

Left side including timer, child lock, P level is Flexible Area, the right side is coiling type.

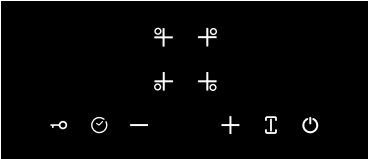


4-zone built-in induction hob parameter		
NO	MODEL	
	REFERENCE IMAGE	
1	Output voltage frequency	220-240V~ 50/60Hz
3	POWER	Power Switching System 2,8 kw/3,5 kw/6,4 kw
4	Each Coil POWER (W)	FRONT RIGHT HOTPLATE: 190mm, 2000/2800W REAR LEFT HOTPLATE: 190mm,1500/2000W REAR RIGHT HOTPLATE: 180mm, 1500/2000W FRONT RIGHT HOTPLATE :160mm,1200/1500W FREE ZONE: 190mm*380mm, 3000/3600W

Maximum power for the same axis side coil:

1. The flexible area maximum power is less than 3600 W
2. When the total power is limited, the first operation will be prioritised, but for the same axis side, the P (power) level will be prioritised.

FOR TOUCH CONTROL OF THE DOMINO HOB;



REFERENCE	REMARK
A 	HOTPLATE OR ZONE SELECTION
B 	CHILD LOCK
C 	ON/OFF KEY
D  	+/- SETTING KEY
F 	BOOSTER KEY
G 	TIME KEY

HEATING ZONE	MAX. POWER
	2000W/2800W (Booster)
	1500W/2000W (Booster)
	1500W/2000W (Booster)
	1200W/1500W (Booster)
 	3000/3600W (Booster)

 ON/OFF KEY	Switch on: Press the "ON/OFF" key in the standby mode, wait for the buzzer to sound once. Nixie tube displays "-" If no action is taken within 1 minute, the hob switches back to the standby mode. Switch off: When the device is switched on, press the "ON/OFF" key to stop the power output, then it goes into standby mode. The entire coil stops supplying power, the fan now runs at the lowest level until the heating indicator "H" goes out.
 LEVEL ADJUSTMENT KEY	Press "-" and "+" keys to select the coil in operation and the corresponding Nixie tube, then set the operation level; the operation level will be displayed on the Nixie tube.
 BOOSTER	BOOSTER FUNCTION: When the coil in operation is selected, the corresponding Nixie tube of the coil in operation flashes, touch the " " key, the selected coil enters BOOSTER mode, the operating level indicating the Nixie tube flashes and displays "P", confirms and stops flashing after 5 seconds. EXIT FROM BOOSTER FUNCTION: When the coil is at "P" level, press the coil in operation, the corresponding operating level nixie tube flashes, then press " " key to exit the function. NOTE: BOOST level exit can only function for 5 minutes, after 5 minutes the level will switch back to 9.
FLEXIBLE AREA MODE	WHEN IT GOES IN FLEXIBLE AREA MODE: Press up and down coil keys at the same time (open for A/B coil of flexible area), it goes into flexible area mode, Nixie tube will be displayed:  A/B coil

Neither the up or down coil can detect the pan, Nixie tube will be displayed.

Note: When in flexible area mode, only the A coil key can be used, the B coil key cannot operate.

WHEN IT GOES OUT FLEXIBLE AREA MODE: To go out of the flexible area mode, press the up and down coil selection buttons simultaneously for 1 second, the related coil will return to level 0 after going out the mode.

LEVEL ADJUSTMENT: In flexible area mode

LEVEL ADJUSTMENT: Level adjustment: In flexible area mode, press the coil selection key to be set. At this time, the nixie tubes of two coils flashes simultaneously in flexible area mode and then adjust the level by pressing the level adjustment key. After the operation is completed, the Nixie tubes continue to flash for 5 seconds and then confirm and stop flashing after 5 seconds.

In the process of level operation, the Nixie tubes of two coils need to independently display the contents divided into the following states:

LEVEL OPERATION											
FLEXIBLE AREA A/B	A coil Nixie tube	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
	A coil Nixie tube	n									

Manual timing and display. When in flexible area mode, set manual timer for heating coil, first press the corresponding coil selection key, and then the Nixie tubes of two coils flashes, then touch"  " at this time the

corresponding coil of the decimal place of the Nixie tube will be on, it means the corresponding coil has set the timer function successfully. The first Manual timer setting time is 10 minutes. After finishing the operation, the coil corresponding to the decimal point of the Nixie tube will be open.

TIME FUNCTION

TIME FUNCTION: It includes the timer control function (default timer and manual timer) and the timer reminder function.



DEFAULT TIMER: If the timer duration is not set for each coil, the default timer function will be started for each coil.

Default timer duration will be set according to the operating level of each coil.

When the duration of default timer has elapsed, the corresponding coil in operation will automatically switch off.

MANUAL TIMER: The timer duration can be set simultaneously for each coil during the operating time.

After the set time has elapsed, the corresponding coil automatically interrupts the power supply and the buzzer sounds for 30 seconds;

The buzzer stops if the user switches on the machine within 30 seconds.

TIMER OPERATION: When it is necessary to set a manual timer for a specific coil, first press the corresponding coil selection key and the corresponding Nixie tube will flash. Touch " , at this time, the corresponding decimal point of the coil

Nixie tube will be open, indicating that the currently set time has been successfully linked to the selected heating range. The initial timing duration of the manual timing mode is 10 minutes. When the timing operation is completed, the corresponding coil of the decimal point of the Nixie tube is open, which means that the corresponding coil has successfully set the timing function.

The first Manual timer setting duration is 10 minutes. After finishing the operation, the coil corresponding to the decimal point of the Nixie tube will be open.

TIMER REMINDER FUNCTION: If at least one coil is operating, touch "  "

to set the timer duration to start the timer reminder function. After the duration of timer elapses, the buzzer sounds for 30 seconds, but the coil in operation is not switched off; the buzzer stops within 30 seconds without any action.

OPERATING LEVEL	1	2	3	4	5	6	7	8	9
DEFAULT TIME (MINUTE)									
MANUAL TIME (MINUTE)									

The decimal point of the Nixie tube will flash, indicating that the current display time of the Nixie tube is the coil manual timer duration.

If the decimal point of the Nixie tube does not flash, it means that the current display time of the Nixie tube is the layer reminder time. If the corresponding coil is selected by pressing the coil selection key while it is in the timer status, the current display time is the timer duration of the currently selected coil.



CHILD LOCK FUNCTION

Press and hold the Child Lock Key for 3 seconds, all keys except on/off key  will be locked, the timer Nixie tube will indicate "LO"; then press and hold the Child Lock Key for 3 seconds to unlock the function.

Press and hold the Child Lock Key for 3 seconds, all keys except on/off key  will be locked, the timer Nixie tube will indicate "LO"; then press and hold the Child Lock Key for 3 seconds to unlock the function.

LOCK STATUS: When the hob is in operation status, standby status or power off status, the user can press and hold the child lock key "  " for 3 seconds to enter the

Child Lock status, at this time the buzzer sounds once, the nixie tube appears "Lo" and "Lo" disappears after 2 seconds, and it indicates "Lo" for 2 seconds again when the user touches any key.

UNLOCK STATUS: If you press and hold the child lock button for 3 seconds while it is in the lock status, the lock status is released and the buzzer warns you with an alarm. When it is in the Lock Status, the "ON/OFF" key and the Child Lock Key can be used. It will not leave the Lock Status until it is Unlocked.

POWER SETTING TABLE

To ensure that the hob is switched off, you can set the power to 60 seconds as in the table below.

LEVEL (W) POWER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	BOOST
Φ160	50	100	150	200	250	350	600	1000	1200	1500
Φ180	75	150	200	250	350	600	1000	1300	1500	2000
Φ190*190	150	200	250	300	350	600	1000	1300	1500	2000
Φ190*190	150	200	250	300	350	600	1000	1500	2000	2800
Φ190*385	200	300	500	600	700	1200	2000	2600	3000	3600

ERROR CODE

ITEMS						Whether the fault is eliminated automatically
	TIMER NIXIE TUBE	A NIXIE	B NIXIE	C NIXIE	D NIXIE	
Driver card or communication error	F1	E				Unrecoverable
coil NTC error	F3	E				
Press and hold for more than 10 seconds	ER03	0	E	R	3	Recoverable
Coil NTC overheating	E1	E				
IGBT overheating	E2	E				
Overvoltage protection	E3	E				
Low-voltage protection	E4	E				
Remove coil NTC protection	E5	E				

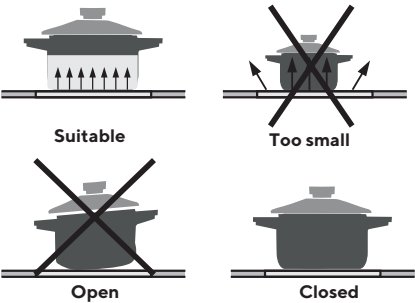
SPECIAL REQUIREMENTS

Low operating level oil temperature test	When it is 220V-240V, fill the pan with oil at the level of 30mm, the oil temperature is 23 °C open the coil, the pan should be the same size as the coil size, back to level 1 and operate continuously for 30 minutes.	The oil temperature should be controlled at 30-55 C (reference: SLG standard 30-40 C°)
High operating level oil test	When it is 220V-240V, fill the pan with oil at the level of 30 mm, the oil temperature is 23 °C open the coil, the pan should be the same size as the coil size, back to level 9 and operate continuously for 30 minutes.	The oil temperature must be lower than 250°C (reference: SLG standard ≤250°C)

USE OF INDUCTION HOB

The heat is transferred directly to the cookware in induction hobs, which has an advantage of saving time and energy when cooking and frying, it is easy to maintain and clean, overflowing dishes do not burn too quickly, it increases or decreases the heat transfer immediately. The induction hob stops the heat transfer as soon as the cookware is removed from the hob, so the hob does not need to be switched off beforehand. Use for induction cooking only ferromagnetic cookware, enamelled steel cookware, cast iron cookware, stainless steel cookware and cookware suitable for induction. Thin steel pots, glass ceramic pots, earthenware, copper aluminium cookware are not suitable for induction hobs.

The energy is generated in induction hobs only in the area covered by the bottom of the pot on the relevant hotplate. The pot bottom is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the cookware is removed from the hotplate during cooking, cooking is stopped.

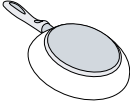


Suitable cookware

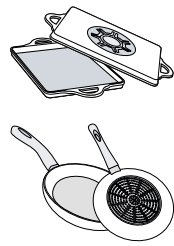
The cookware suitable for induction cooking must have a ferromagnetic base, be attracted by a magnet and the base must be suitable for the size of the cooking area. If the cookware on a cooking zone is not detected, place it on a cooking zone with a smaller diameter.

Size and characteristics of the cookware

In order to detect the cookware correctly, take the size and material of the cookware into account. The bottoms of all cookware must be completely flat and smooth. You can check whether your cookware is suitable with the cookware test.

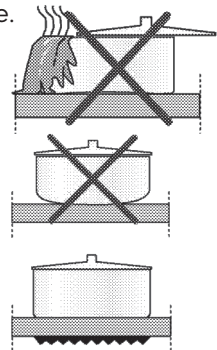
Cookware	Cookware Materials	Features
Recommended cookware	Stainless steel cookware in sandwich design that distributes heat evenly.	This cookware distributes heat evenly, heats up quickly and is easy to detect.
	Use a ferromagnetic (magnetisable) cookware such as a special stainless steel induction cookware.	This cookware heats up quickly and is easy to detect.

Suitable cookware

	Suitable	The base is not completely ferromagnetic.	If the ferromagnetic area is smaller than the bottom of the pot, only the ferromagnetic area heats up. Therefore, the heat is not evenly distributed.
		Cookware bases with aluminium inserts	This reduces the ferromagnetic surface so that less energy is reflected into the cookware. These pots may not be detected or detected insufficiently and therefore not heated sufficiently.
Not suitable		Cookware made of normal thin steel, glass, clay, copper or aluminium.	

Notes:

- Vitro-ceramic surface is heat-proof and unaffected by large temperature differences.
 - Do not use the vitro ceramic surface as a surface on which to place or cut objects.
 - Only use pots or pans with a machined bottom. Sharp edges create scratches on the surface. Splashes can damage the surface of the hob and cause a fire.
- Do not use cookware with a concave or convex bottom. Only use pots or pans with a flat bottom. They provide easier heat transfer. Boiling may vary depending on the pot type, pot size and the size of the cooking zone. We recommend using one level larger cooking zones for more homogeneous boiling. The use of a larger cooking zone does not adversely affect the energy consumption of induction hobs. This is because heat is only generated in the corresponding pot area.



Only use cookware on your induction hobs that is suitable for cooking with induction. Cookware test

Test whether your cookware is compatible with induction hobs using the following methods.

1. If the bottom of your pot holds the magnet, it is compatible.
2. When you place your pot on the induction hotplate and turn on the hob if "  " is not flashing, it is compatible. You can use steel, Teflon or aluminium cookware with a special magnetic base on your induction hob that has a label or warning stating that it is suitable for induction. Pots made of glass, ceramic and earthenware as well as non-magnetic pots made of stainless steel with a bottom made of copper or aluminium cannot be used.

Cleaning and maintaining the device

To keep your appliance in good working order for a long time, you should clean and conduct its maintenance work carefully.

Cleaning agents

Suitable cleaning agents and glass scrapers are available from the customer service, from retailers or from the online shop.

ATTENTION!

Unsuitable cleaning agents can damage the surface of the appliance.

- Never use unsuitable cleaning agents.
- Do not use any cleaning agents on the hob while it is hot. Traces may appear on the surface.

Unsuitable cleaning agents

- Undiluted detergent
- Dishwasher cleaner
- Abrasive substances
- Strong cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Scratching sponges
- High pressure cleaner and steam injection machine

Cleaning the hob

The hob should be cleaned after each use to prevent food residues from burning and sticking.

Requirement: The hob should be cold. If there are sugar stains, plastic or aluminium foil, do not allow the hob to cool down.

1. Heavy soiling should be removed with a commercially available glass scraper.
 2. The hob should be cleaned with a glass ceramic cleaning agent.
- Observe the cleaning instructions on the packaging of the cleaning agent.

Tip: For best cleaning results, use a special sponge for glass ceramics.

Cleaning the cooking zone frame

If the frame of the hob becomes dirty or stained after use, these dirt and stains must be wiped off.

Note: Glass scrapers should not be used.

1. Wipe the frame of the hob with warm detergent water and a soft cloth. New cleaning cloths must be washed thoroughly before use.
2. Dry with a soft cloth.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To protect our environment and human health, the disposal of electrical and electronic goods is fulfilled in line with rules specific for the manufacturer and the client. Therefore, when the symbol below is displayed, such products should not be disposed of at the ordinary city dump sites. The user may take it to the collecting points of the municipality and provide it for recovery, recycling or usage in another product in accordance with the directive.

ENERGY CONSUMPTION



Dear Valued Customer,

Please observe the following recommendations for country-wide energy saving and more efficient use of the product purchased.

- 1- Cover the lid of the pot tightly while cooking on your oven. Flame must be fully touching the pot bottom and not go beyond.
- 2- Close the pots and pans with suitable lids. Cooking time will extend without lids due to the heat and water loss, and it causes more energy loss.
- 3- Do not boil more water than needed. Just a few centimetres of water will suffice for boiling.
- 4- Pay attention whether the pan you use to cook is in proportion as the dimension of hub. It is more budget-friendly if your hob is kept on high heat only during the first boil. The dishes will continue cooking even on low heat. Switch off the hob some time before the end of cooking so that you can make use of the residual heat of the hob.

Proszę zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi

Szanowni Klienci,

Dziękujemy za wybór naszego produktu.

Został on wyprodukowany w nowoczesnych zakładach i poddany rygorystycznym procedurom kontroli jakości. Chcemy, aby Twój produkt służył Ci jak najlepiej. Z tego powodu przed użyciem produktu należy dokładnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją jako źródło informacji.



Instrukcja obsługi pomoże Ci szybko i bezpiecznie korzystać z produktu.

- Przed zainstalowaniem i użyciem produktu należy przeczytać instrukcję obsługi.
- Przestrzegać przede wszystkim wskazówek bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, aby w przyszłości mogła być potrzebna.
- Zapoznać się również z pozostałą dokumentacją dołączoną do produktu.
- Należy pamiętać, że niniejsza instrukcja obsługi może dotyczyć również innych modeli.
- Postępuj zgodnie z instrukcją, aby korzystać z urządzenia w sposób efektywny pod względem zużycia energii.
- Twoje urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub szkody spowodowane nieprzestrzeganiem zaleceń zawartych w instrukcji obsługi.

UWAGA! Przeczytaj uważnie środki ostrożności i przestrzegaj ostrzeżeń, aby uniknąć pożaru, porażenia prądem i obrażeń.

OSTRZEŻENIE! Nie używać, jeśli części produktu są uszkodzone lub zniszczone! Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym sprzedawcą. Nie oferujemy bezpłatnego serwisu montażowego. Montaż i jego koszty pokrywane są przez klienta.

 **UWAGA:** Wartości deklarowane w oznaczeniach na produkcie lub innych dokumentach drukowanych dostarczanych wraz z produktami są wartościami uzyskanymi w środowisku laboratoryjnym zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od warunków użytkowania i otoczenia produktu



Produkt może się różnić z uwagi na opcje.

Produkt ten został wyprodukowany z poszanowaniem przyrody zakładach, które

szanują środowisko naturalne.



Zgodność z rozporządzeniem WEEE.

ODTRZEŻENIE

1. Napięcie robocze wynosi 230V~ volt, nie należy pracować przy niższych lub wyższych napięciach.
2. Połączenia elektryczne i instalacyjne produktu muszą być wykonane przez autoryzowany personel serwisowy.
3. W linii zasilającej należy zawsze stosować bezpiecznik.
4. Podłącz produkt do gniazdka z uziemieniem.
5. Nie usuwaj ani nie deformuj etykiety identyfikacyjnej urządzenia zawierającej informacje o urządzeniu, zamontowanej lub przytwierdzonej do korpusu produktu, w przeciwnym razie urządzenie straci gwarancję.
6. Materiały opakowaniowe należy przechowywać z dala od dzieci, ponieważ mogą one stanowić zagrożenie.
7. Nie należy wkładać wtyczki do gniazdka bez zakończenia procesu instalacji płyty grzewczej.
8. W kuchenkach indukcyjnych nie obserwuje się nagrzewania. Ciepło można zaobserwować tylko po zdjęciu garnka z płyty po zakończonym gotowaniu.
9. W przypadku korzystania z płyty w miejscach znajdujących się w pobliżu dzieci, osobami odpowiedzialnymi muszą być osoby nadzorujące, a osoby niepełnosprawne fizycznie lub umysłowo, bądź nieposiadające wiedzy i doświadczenia (w tym dzieci i osoby starsze) nie mogą korzystać z urządzenia bez nadzoru osób odpowiedzialnych. Dzieciom w wieku 8 lat i starszym oraz osobom niepełnosprawnym umysłowo lub fizycznie albo nieposiadającym wiedzy i doświadczenia nie wolno używać tego urządzenia, chyba że towarzyszy im osoba nadzorująca lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją związane z tym zagrożenia.
10. Płyta musi być zainstalowana i oddana do użytku przez uprawnionego technika. Producent, autoryzowany nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą powstać w wyniku wadliwego wstawienia i montażu przez osoby nieuprawnione nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody.
11. Płytę grzewczą należy okresowo czyścić. Natychmiast wytrzeć rozlany olej lub inne odpady, w przeciwnym razie może wystąpić zagrożenie pożarowe.
12. Materiały łatwopalne i wybuchowe należy trzymać z dala od płyty grzewczej.
13. Należy najpierw postawić garnek, a następnie włączyć odpowiedni palnik. W innym wypadku może dojść do błędu.
14. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
15. Ponieważ płyta indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z urządzeń takich jak rozrusznik serca lub pompy insulinowe.

Błędy montażowe

- * Nie umieszczać niczego w odległości 50 cm wokół całego obwodu urządzenia, nie należy przykrywać urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do przegrzania, które może spowodować pożar.
- * Materiały łatwopalne i wybuchowe trzymać z dala od płyty grzewczej.
- * Do czyszczenia urządzenia nie używać łatwopalnych środków czyszczących, takich jak benzyna, nie używaj urządzenia w kuchniach, w których mogą występować

łatwopalne gazy.

* Nie należy stawiać garnków szybko i gwałtownie na płycie grzewczej.

* Elektryczne płyty grzewcze są wyposażone w zaawansowaną technologię "Indukcja". Na indukcyjnych płytach grzewczych należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego, co pozwala zaoszczędzić czas i energię, w przeciwnym razie płyta grzewcza nie będzie używana.

* Do płyt indukcyjnych należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Naczynia kuchenne odpowiednie do gotowania na płytach indukcyjnych są uznane przez ich producentów za odpowiednie do gotowania na płytach indukcyjnych oznaczonych jako.

* Nie kłaść ostrych przedmiotów na płycie.

* Ostrożnie obchodź się z garnkiem na płycie, nie upuszczaj garnków.

UWAGA! W dolnej części tej płyty grzewczej znajduje się wentylator.

* Jeśli pod płytą grzewczą znajduje się szuflada, nie należy w niej trzymać małych lub ostrych przedmiotów, papieru lub ścierek do naczyń. Przedmioty te mogą zostać zassane i uszkodzić wentylator lub pogorszyć chłodzenie.

* Między wnętrzem szuflady a wlotem wentylatora musi być co najmniej 2 cm.

* **Dźwięk wentylatora:** Płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator, który jest automatycznie uruchamiany w zależności od temperatury produktu.

Wentylator posiada różne poziomy działania, włącza się na różnych poziomach w zależności od temperatury.

Niski szum przypominający szum transformatora: Jest to dźwięk wytwarzany przez technologię indukcyjną. Ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do podstawy naczynia, takie brzęczenie może być słyszalne w zależności od materiału, z którego wykonane jest naczynie. Dlatego użytkownik może słyszeć różne dźwięki podczas używania różnych typów naczyń.

Trzaski: Podczas gotowania mogą być słyszalne trzaski. Wynika to ze struktury podstawy i materiału, z którego wykonane są naczynia. Jeśli naczynie wykonane jest z różnych warstw przy użyciu różnych materiałów, mogą być słyszalne trzaski.

Buczenie: Podczas używania dwóch stref gotowania po tej samej stronie płyty grzejnej z różnymi poziomami gotowania słyszeć buczenie.

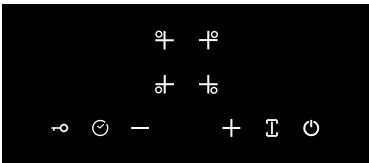
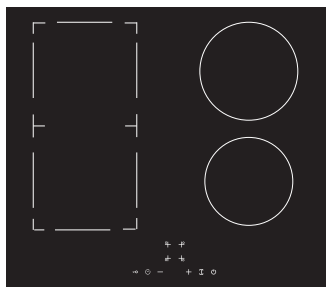
Pusty garnek: Jeśli pusty garnek zostanie podgrzany, może wydawać on dźwięk. Ten dźwięk ustaje, gdy do garnka wlejesz wodę lub włożysz jedzenie.

 Jeśli powierzchnia dotykowego panelu sterowania zostanie wystawiona na działanie silnej pary, cały system sterowania może zostać wyłączony i wyemitowany zostanie sygnał błędny.

 Utrzymuj powierzchnię dotykowego panelu sterowania w czystości. W przeciwnym przypadku można zaobserwować wadliwe działanie.

Funkcje:

Timer, blokada przed dziećmi, poziom P, lewa strona to strefa Flex, prawa strona cewka.

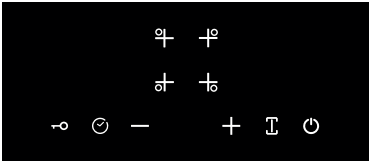


4-strefowa wewnętrzna płyta indukcyjna parametry		
NR	MODEL	
	ZDJĘCIE POGLĄDOWE	
1	Napięcie wyjściowe częstotliwość	220-240V~ 50/60Hz
3	MOC (W)	System przełączania mocy 2,8 kw/3,5 kw/6,4 kw
4	MOC (W) każdej CEWKI	PRZEDNI PRAWY PALNIK: 190mm, 2000/2800W TYLNY LEWY PALNIK: 190mm,1500/2000W TYLNY PRAWY PALNIK: 180mm, 1500/2000W PRZEDNI LEWY PALNIK:160mm,1200/1500W STREFA SWOBODNA: 190mm*380mm, 3000/3600W

Moc maksymalna dla cewki po tej samej stronie osi:

- 1. Maksymalna moc strefy Flex jest mniejsza niż 3600 W
- 2. Gdy całkowita moc jest ograniczona, pierwsza operacja będzie miała pierwszeństwo, ale dla tej samej strony osi, poziom P (mocy) będzie miał pierwszeństwo.

PŁYTY DOMINO STEROWANE DOTYKOWO;



SYMBOL	OPIS
A 	WYBÓR PALNIKA LUB STREFY
B 	BLOKADA PRZED DZIEĆMI
C 	PRZYCISK WŁĄCZ/WYŁĄCZ
D  	PRZYCISK USTAWIEŃ +/-
F 	PRZYCISK BOOSTER
G 	PRZYCISK TIMER

STREFA GRZEWCZA	MAKS. MOC
	2000W/2800W (Booster)
	1500W/2000W (Booster)
	1500W/2000W (Booster)
	1200W/1500W (Booster)
	3000/3600W (Booster)

 PRZYCISK WŁĄCZ / WYŁĄCZ	Włącz: Naciśnij przycisk „ON/OFF” w trybie gotowości, brzęczyk zabrzmi jeden raz. Lampa NIXIE wyświetli „-”. Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie podjęte żadne działanie, płyta ponownie przejdzie w tryb czuwania. Wyłącz: Po włączeniu, naciśnij przycisk "ON/OFF", aby zatrzymać moc wyjściową, płyta przejdzie w tryb czuwania. Cała cewka przestanie emitować moc, wentylator będzie teraz pracował na najniższym poziomie, aż zniknie wskaźnik grzania "H".
  PRZYCISKI USTAWIEŃ	Wybrana cewki roboczej i odpowiadającej jej lampy NIXIE będzie migać, następnie naciśnij przyciski "-" i "+", aby dostosować poziom roboczy, poziom roboczy zostanie wyświetlony na lampie cyrowej.
 BOOSTER	FUNKCJA BOOSTER: Po wybraniu danej cewki lampa NIXIE zacznie migać, naciśnij przycisk "  ", a wybrana cewka przejdzie w tryb BOOSTER Poziom pracy ukazany na lampie NIXIE będzie migał i wyświetli się znak "P", po zatwierdzeniu po 5 sekundach przestanie migać. WYŁĄCZENIE FUNKCJI BOOSTER: Gdy cewka jest w poziomie "P", naciśnij na przycisk pracy wybranej cewki, odpowiednia lampa NIXIE zacznie migać, następnie aby wyjść z funkcji naciśnij przycisk "  " . UWAGA: Poziom BOOST może działać tylko przez 5 minut, po 5 minutach działania poziom wróci do 9.
TRYB STREFY FLEX	PO WEJŚCIU W TRYB STREFY FLEX Naciśnij jednocześnie przycisk cewki w górę i w dół (włączony dla cewki A/B strefy Flex), płyta przejdzie w tryb strefy Flex, na lampie NIXIE wyświetli się:  Cewka A/B

Cewka w górę lub w dół nie może wykryć patelni, pojawi się lampa NIXIE.
Uwaga: W trybie strefy Flex można używać tylko przycisku cewki A, przycisk cewki B nie działa.

WYJŚCIE Z TRYBU STREY FLEX: Aby wyjść z trybu strefy flex, naciśnij jednocześnie przycisk wyboru cewki w górę i w dół przez 1 sekundę, powiązana cewka wróci do poziomu 0 po wyjściu z trybu.

USTAWIANIE POZIOMU: w trybie strefy flex,

USTAWIANIE POZIOMU: Regulacja poziomu: naciśnij przycisk wyboru cewki do regulacji, gdy jest w trybie strefy flex. W tym czasie dwie lampy

NIXIE cewki będą migać jednocześnie w trybie bezstrefowym, a następnie wyreguluj poziom, naciskając przycisk ustawienia poziomu. Po zakończeniu operacji, lampy NIXIE będą migać przez 5 sekund, po potwierdzeniu wyłączą się po 5 sekundach.

W procesie ustawienia poziomu, lampy NIXIE dwóch cewek muszą niezależnie wyświetlać zawartość podzieloną na następujące stany:

OPERACJA WYBORU POZIOMU											
SREFA FLEX A/B	Jedna cewka Lampa NIXIE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
	Jedna cewka Lampa NIXIE	n									

Ręczne ustawianie czasu i wyświetlanie. Gdy w trybie strefy Flex, ręczne ustawienie timera dla cewki grzewczej, najpierw naciśnij odpowiedni przycisk wyboru cewki, a następnie lampy NIXIE dla dwóch cewek zaczną migać, następnie dotknij przycisku, "  " w tym czasie pozycja dziesiąta lampy

NIXIE będzie włączona, co oznacza, że pomyślnie ustawiono odpowiednią funkcję timera cewki.

Początkowy czas ustawienia timera ręcznego wynosi 10 minut. Po zakończeniu operacji odpowiednia cewka pozycji dziesiątej lampy NIXIE będzie włączona.

FUNKCJA TIMER

FUNKCJA TIMER: Zawiera funkcję sterowania timerem (timer domyślny i timer ręczny) oraz funkcję przypominania o timerze.



TIMER DOMYŚLNY: Jeśli czas timera nie zostanie ustawiony dla każdej cewki, zostanie uruchomiona domyślna funkcja timera dla każdej cewki. Domyślny czas timera zostanie ustawiony w zależności od poziomu pracy każdej cewki. Po upływie domyślnego czasu timera, odpowiednia pracująca cewka wyłączy się automatycznie.

TIMER RĘCZNY: Czas timera może być ustawiony dla każdej cewki jednocześnie w czasie pracy.

Po upływie ustawionego czasu, odpowiednia cewka automatycznie przestanie dostarczać energię, a brzęczyk będzie ostrzegał przez 30 sekund;

Jeśli użytkownik uruchomi maszynę w ciągu 30 sekund, brzęczyk zatrzyma się.

PRACA TIMERA: Gdy wymagane jest ręczne ustawienie timera dla określonej cewki, najpierw naciśnij odpowiedni przycisk wyboru cewki, dana lampka Nixie zacznie migać. Dotknij przycisku,  "w tym czasie odpowiednia pozycja dziesiątej lampy

NIXIE cewki będzie włączona, wskazując, że aktualnie ustawiony czas został pomyślnie powiązany z wybranym obszarem grzewczym. Początkowy czas pomiaru czasu w ręcznym trybie pomiaru czasu wynosi 10 minut. Po zakończeniu pomiaru czasu odpowiednia cewka pozycji dziesiątej lampy NIXIE będzie włączona, co oznacza, że pomyślnie ustawiono odpowiednią funkcję timera cewki. Początkowy czas ustawienia timera ręcznego wynosi 10 minut. Po zakończeniu operacji odpowiednia cewka pozycji dziesiątej lampy NIXIE będzie włączona.

FUNKCJA PRZYPOMNIENIA TIMERA: Co najmniej jedna cewka jest uruchomiona, dotknij,  "aby ustawić czas trwania timera, aby uruchomić funkcję

przypomnienia timera. Co najmniej jedna cewka jest uruchomiona, dotknij, aby uruchomić funkcję przypomnienia timera. Po wygaśnięciu timera brzęczyk będzie ostrzegał przez 30 sekund, ale działająca cewka nie zostanie wyłączona; Brzęczyk wyłączy się bez żadnej akcji w ciągu 30 sekund

POZIOM PRACY	1	2	3	4	5	6	7	8	9
CZAS DOMYŚLNY (MINUTY)									
CZAS RĘCZNY (MINUTY)									

Pozycja dziesiąta lampy NIXIE zacznie migać, wskazując, że aktualny czas wyświetlany na lampie to czas timera ręcznego cewki. Jeśli pozycja dziesiąta lampy NIXIE nie miga, oznacza to, że bieżący czas wyświetlany to czas przypomnienia o warstwie. W stanie timera, jeśli odpowiednia cewka zostanie wybrana przez naciśnięcie przycisku wyboru cewki, aktualny czas wyświetlania jest aktualnie wybranym czasem timera cewki.



BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk blokady przeddzieńmi, "  " wszystkie przyciski oprócz przycisku włącz/wyłącz zostaną zablokowane, na lampie NIXIE wyświetli się "LO" następnie naciśnij i przytrzymaj klawisz blokady rodzicielskiej przez 3 sekundy, aby odblokować tę funkcję.

STAN BLOKADY: Gdy płyta jest w stanie roboczym, stanie czuwania lub jest wyłączona, aby wejść w tryb blokady przed dziećmi naciśnij przycisk "  " i

przytrzymaj przez 3 sekundy, w tym czasie rozlegnie się jednorazowy sygnał dźwiękowy, na lampie

NIXIE pojawia się komunikat "Lo" i "Lo", który zniknie po 2 sekundach, po dotknięciu jakiegokolwiek przycisku pojawia się komunikat "Lo".

STAN ZWOLNIENIA BLOKADY: W stanie blokady, jeśli naciśniesz i przytrzymasz przycisk blokady dziecięcej przez 3 sekundy, urządzenie wyjdzie ze stanu blokady, a brzęczyk ostrzeże Cię alarmem. W stanie zablokowanym można używać przycisku "ON/OFF" oraz przycisku Child Lock. Urządzenie nie wyjdzie ze stanu zablokowania, dopóki nie zostanie odblokowane.

TABELA REGULACJI MOCY:

Aby mieć pewność, że płyta grzewcza zostanie wyłączona, można ustawić moc na 60 sekund, jak w poniższej tabeli.

LEVEL (W) POWER	1	2	3	4	5	6	7	8	9	BOOST
Φ160	50	100	150	200	250	350	600	1000	1200	1500
Φ180	75	150	200	250	350	600	1000	1300	1500	2000
Φ190*190	150	200	250	300	350	600	1000	1300	1500	2000
Φ190*190	150	200	250	300	350	600	1000	1500	2000	2800
Φ190*385	200	300	500	600	700	1200	2000	2600	3000	3600

KODY BŁĘDÓW

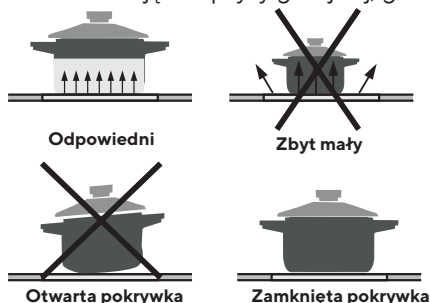
POZYCJE						Czy usterka jest usuwana automatycznie?
	TIMER NIXIE TUBE	A NIXIE	B NIXIE	C NIXIE	D NIXIE	
Błąd płyty sterownika lub błąd komunikacji	F1	E				Nie
Błąd cewki NTC	F3	E				
Naciśnij i przytrzymaj przez ponad 10 sekund	ER03	0	E	R	3	Tak
Przegrzanie cewki NTC	E1	E				
Przegrzanie IGBT	E2	E				
Ochrona przed wysokim napięciem	E3	E				
Zabezpieczenie przed niskim napięciem	E4	E				
Usuń zabezpieczenie cewki NTC	E5	E				

WYMOGI SPECJALNE

Badanie temperatury oleju przy niskim poziomie roboczym	Gdy napięcie wynosi 220 V-240 V, V nalej na patelnię 30 mm oleju , temperatura oleju 23°C włóż cewkę grzewczą, rozmiar patelni powinien być taki sam jak rozmiar cewki, wróć do poziomu 1 i nagrzewaj nieprzerwanie przez 30 minut	Temperatura oleju powinna być kontrolowana na poziomie 30-55 C (odniesienie: norma SLG to 30-40 C)
Badanie temperatury oleju przy wysokim poziomie roboczym	Przy napięciu 220 V-240 V nalej na patelnię 30 mm oleju, temperaturze oleju 23 °C, włóż cewkę grzewczą, rozmiar patelni powinien być taki sam jak rozmiar cewki, wróć do poziomu 9 i nagrzewaj nieprzerwanie	Temperatura oleju musi być niższa niż 250°C (odniesienie: norma SLG <250°C)

UŻYWANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ

W kuchenkach indukcyjnych ciepło przekazywane jest bezpośrednio do naczynia. Daje to przewagę, oszczędzamy czas i energię podczas gotowania i smażenia. Urządzenie jest łatwe w utrzymaniu i czyszczeniu. Kipiące potrawy w naczyniu nie przypalają się bardzo szybko, Natychmiast zwiększa się lub zmniejsza transfer ciepła. Płyta indukcyjna odcina przekazywanie ciepła, gdy tylko garnek zostanie zdjęty z płyty, płyta nie musi być wcześniej wyłączana. Do gotowania indukcyjnego należy używać wyłącznie przyborów ferromagnetycznych, przyborów ze stali emaliowanej, przyborów żeliwnych, przyborów ze stali nierdzewnej oraz przyborów przystosowanych do indukcji. Cienkie naczynia stalowe, szklane naczynia ceramiczne, naczynia ceramiczne, naczynia miedziano-aluminiowe nie nadają się do użytku na kuchenkach indukcyjnych. W płytach indukcyjnych energia generowana jest tylko w obszarze zajmowanym przez dno garnka na danym palniku. Dno garnka jest wykrywane przez system indukcyjny i tylko ten obszar jest podgrzewany automatycznie. Jeśli podczas gotowania naczynie zostanie zdjęte z płyty grzejnej, gotowanie zostanie przerwane.

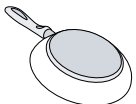


Wybór odpowiednich garnków

Naczynia nadające się do gotowania indukcyjnego muszą mieć ferromagnetyczne dno, czyli posiadać właściwości magnetyzujące, a dno musi być dopasowane do wielkości obszaru gotowania. Jeśli garnek na strefie gotowania nie zostanie wykryty, umieść go na mniejszej strefie gotowania.

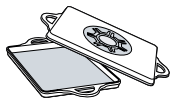
Rozmiar i właściwości garnków

Weź pod uwagę rozmiar i materiał wykonania garnka, aby mógł być on wykryty przez płytę. Dna wszystkich naczyń muszą być idealnie płaskie i gładkie. Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie za pomocą testu naczyń.

Naczynie	Materiał	Właściwości
Zalecane naczynia	Naczynie ze stali nierdzewnej w konstrukcji warstwowej, które równomiernie rozprzewadza ciepło.	To naczynie równomiernie rozprzewadza ciepło, szybko się nagrzewa i jest łatwo wykrywalne..
	Użyj naczynia ferromagnetycznego (magnesyjnego), takiego jak specjalne naczynie indukcyjne wykonane ze stali nierdzewnej	To naczynie szybko się nagrzewa i jest łatwo wykrywalne

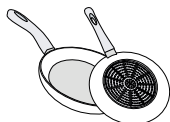
Odpowiednie naczynia kuchenne

Odpowiednie



Dno nie jest całkiem ferromagnetyczne.

Jeśli pole ferromagnetyczne jest mniejsze niż dno garnka, nagrzewa się tylko pole ferromagnetyczne. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprawdane.



Dno naczynia z elementami aluminiowymi

Zmniejszają to powierzchnię ferromagnetyczną, przez co mniej energii dostaje się do naczynia. Takie naczynia mogą nie zostać wykryte lub wykryte w niewystarczający sposób i dlatego mogą nie być wystarczająco ogrzane.

Nieodpowiednie

Naczynia wykonane ze zwykłej cienkiej stali, szkła, gliny, miedzi lub aluminium.

Uwagi

- Nigdy nie stosować płyt adapterowych pomiędzy płytą grzewczą a naczyniem.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy podgrzewać pustych naczyń i używać naczyń z cienkim dnem.

- Wybór garnka

- Szklista powierzchnia ceramiczna (Vitroceramic) jest odporna na działanie wysokich temperatur i niewrażliwa na duże różnice temperatur.

- Nie używaj szklanej powierzchni ceramicznej jako powierzchni do stawiania lub krojenia czegokolwiek.

- *Używaj wyłącznie garnków lub patelni z impregnowanym dnem.

Ostre krawędzie tworzą rysy na powierzchni.

Rozpryski mogą uszkodzić powierzchnię płyty i spowodować pożar.

Nie używaj garnków z dnem wklęsłym lub wypukłym.

Używaj tylko garnków lub patelni z płaskim dnem. Zapewniają one łatwiejszy transfer ciepła.

Gotowanie może się różnić w zależności od rodzaju garnka, wielkości garnka i wielkości komory gotowania. W celu uzyskania bardziej jednorodnego wrzenia zaleca się stosowanie komór o jeden poziom większych. Zastosowanie większej komory gotowania nie wpływa negatywnie na zużycie energii na płytach indukcyjnych. Wynika to z faktu, że ciepło jest wytwarzane tylko w danym obszarze naczynia.

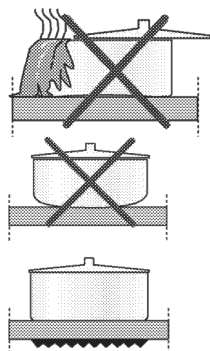
Na płytach indukcyjnych należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego.

Test garnka

Sprawdź, czy Twoje naczynie jest kompatybilne z płytą indukcyjną, korzystając z poniższych metod.

1. Garnek jest kompatybilny, jeśli jego dno przyciąga magnes.

2. Po umieszczeniu kuchenki na płycie indukcyjnej i uruchomieniu płyty nie wyświetla się  "naczynie jest kompatybilne. Na płycie indukcyjnej można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnymi magnetycznymi podstawami,



które mają etykietę lub ostrzeżenie informujące, że nadają się do indukcji. Nie można używać naczyń szklanych, ceramicznych i ceramicznych, niemagnetycznych ze stali nierdzewnej z miedzianymi lub aluminiowymi dnami.

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

Aby urządzenie działało przez długi czas, należy je starannie czyścić i konserwować.

Środki czyszczące

Odpowiednie środki czyszczące i skrobaczki do szkła można nabyć w dziale obsługi klienta, w naszych sklepach lub w sklepie internetowym.

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia..

- Nie używać nieodpowiednich środków czyszczących..
- Nie stosować środków czyszczących na gorącej płycie. Może to spowodować powstawanie śladów na płycie.

Nieodpowiednie środki czyszczące

- Nierozcieńczony detergent
- Środek czyszczący do zmywarek
- Substancje żrące
- Silne środki czyszczące, takie jak sprej do czyszczenia piekarnika lub odplamiacz
- Druciaki
- Myjka wysokociśnieniowa i wytwornica pary

Czyszczenie kuchenki

Płytę należy czyścić po każdym użyciu, aby resztki jedzenia nie przypaliły się i nie przywarły.

Ważn: Płyta powinna być zimna. Jeśli na płycie znajdują się plamy z cukru, plastiku lub folii aluminiowej, nie należy pozostawiać płyty do ostygnięcia.

1. Silne zabrudzenia należy usunąć dostępną w sprzedaży skrobaczką do szkła.
2. Płytę należy czyścić środkiem do czyszczenia szklanych powierzchni ceramicznych. Należy przestrzegać instrukcji czyszczenia podanych na opakowaniu środka czyszczącego.

Wskazówka: Najlepsze efekty czyszczenia uzyskasz stosując specjalną gąbkę do szklanych powierzchni ceramicznych.

Czyszczenie ramy płyty

Gdy rama płyty ulegnie zabrudzeniu lub pojawi się plama po użyciu, należy usunąć te zabrudzenia i plamy.

Uwaga: Nie należy używać skrobaczki do szkła.

1. Ramę płyty należy przetrzeć gorącą wodą z mydłem i miękką ściereczką. Nowe ściereczki do czyszczenia należy dokładnie wyprać przed użyciem.
2. Osuszyć miękką ściereczką.

OCHRONA ŚRODOWISKA

W trosce o nasze środowisko i zdrowie ludzi złomowanie sprzętu elektrycznego i elektronicznego odbywa się zgodnie z zasadami właściwymi dla producenta i użytkownika.

Z tego powodu produktu nie można wyrzucać do wyznaczonych pojemników na odpady komunalne, jak wskazuje symbol na etykiecie lub opakowaniu. Użytkownik może oddać go do specjalnego miejskiego punktu zbiórki i oddać do ponownego wykorzystania, recyklingu lub wykorzystania w innym produkcie zgodnie z dyrektywą.

ZUŻYCIE ENERGII



Szanowni Klienci,

W celu efektywnego wykorzystania zakupionego produktu pod względem zużycia energii i oszczędzania energii w kraju, prosimy o przestrzeganie poniższych zaleceń.

1- Podczas gotowania na kuchence szczelnie zamknij pokrywę garnka, w którym gotuje się żywność. Płomień powinien całkowicie dotykać dna garnka i nie powinien wychodzić poza dno.

2- Przykryj garnki i patelnie dopasowanymi pokrywkami. Gdy garnek nie jest przykryty, czas gotowania żywności jest wydłużony z powodu utraty ciepła i wody, co powoduje większe straty energii.

3- Nie gotuj więcej wody niż potrzebujesz. Do ugotowania poraw wystarczy kilka centymetrów wody.

4- Upewnij się, że wielkość naczynia do gotowania jest proporcjonalna do średnicy płyty grzewczej. Bardziej ekonomicznym rozwiązaniem jest, gdy płyta grzewcza tylko podczas pierwszego gotowania pracuje na dużym ogniu. Następnie zaleca się dalszego gotowanie potrawy na małym ogniu. Na jakiś czas przed zakończeniem gotowania należy wyłączyć płytę, aby móc wykorzystać pozostałe ciepło płyty.