



EN

FI

SV

DK

NO

ET

LV

LT

DE

PL

EN Induction cooktop

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.
RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

FI Induktiokaittolevy

LUE NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ.
SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

SV Induktionshäll

LÄS DESSA INSTRUKTIONER NOGGRANT FÖRE ANVÄNDNING.
FÖRVARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS.

DK Induktionskogeplade

LÆS DISSE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT FØR BRUG.
OPBEVAR DENNE VEJLEDNING TIL FREMTIDIG BRUG.

NO Induksjonstopp

LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FØR BRUK. BEHOLD
DENNE HÅNDBOKEN FOR FREMTIDIG REFERANSE.

ET Induktsioonpliit

PALUN LUGE NEID JUHISEID ENNE KASUTAMIST HOO-
LIKALT LÄBI. HOIDKE SEE JUHEND EDASPIDISEKS KASU-
TAMISEKS ALLES.

LV Indukcijas plīts virsma

PIRMS LIETOŠANAS UZMANĪGI IZLASIET ŠOS NORĀDĪJU-
MUS. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAU-
CEI.

LT Indukcinė kaitlentė

PRIEŠ NAUDODAMI ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠIAS INS-
TRUKCIJAS. SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD ATEITYJE
PRIREIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIURĖTI.

DE Induktionskochfeld

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH SORG-
FÄLTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AUF,
UM SPÄTER DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

PL Indukcyjna płyta grzewcza

PROSZĘ UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ
PRZED UŻYCIEM. ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ DO PÓŻ-
NIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.

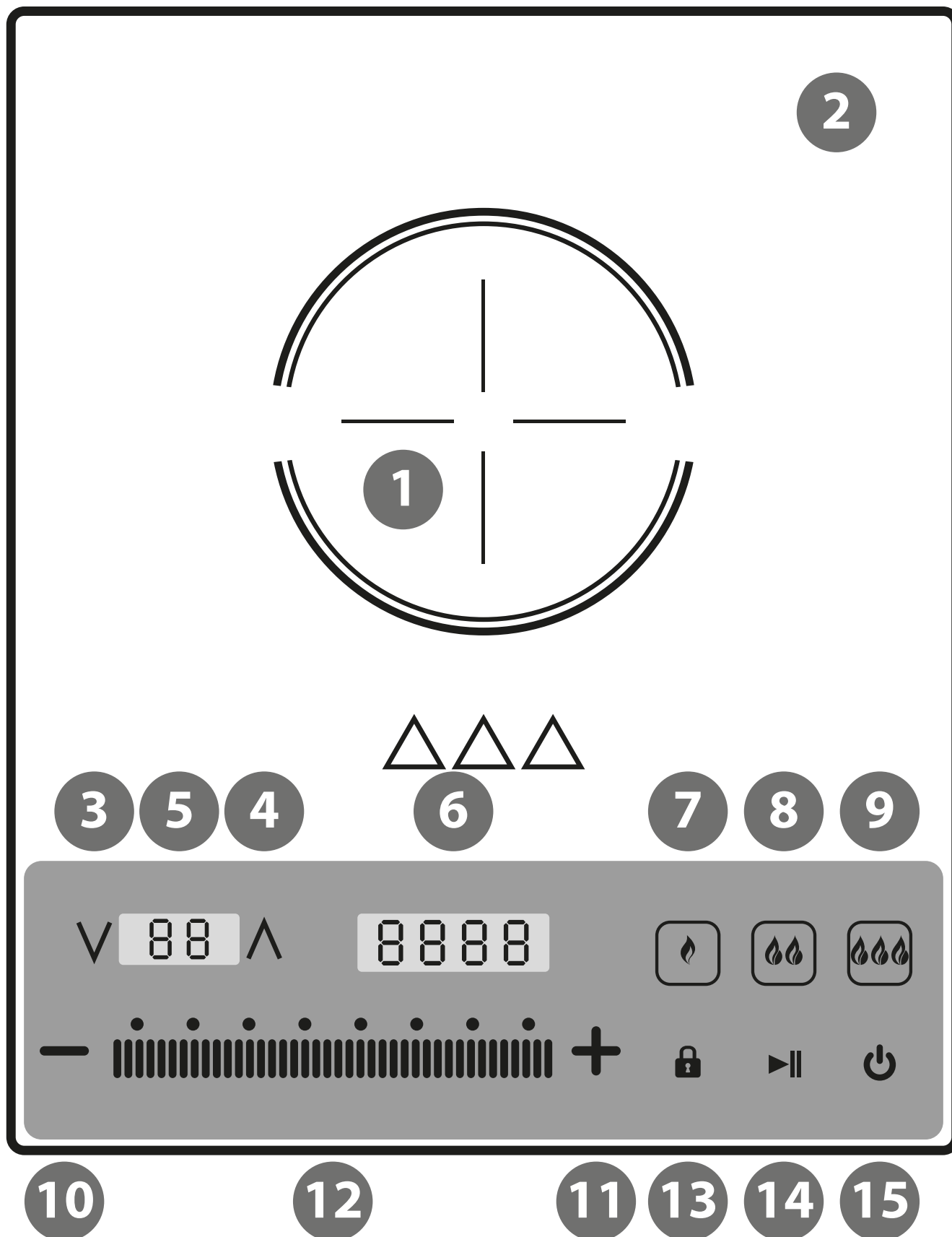


220-240V~ 50/60HZ 2000 W

651680

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas: Tammer Brands Oy,
Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland

www.mustang-grill.com



Congratulations on choosing your Mustang product! The Mustang family of barbecuing products was designed for cooking good food. Our line includes a wide range of barbecuing and cooking products. Go to www.mustang-grill.com or your nearest licensed Mustang retailer to find out more about our selection of products! We are continually developing the Mustang line and other products it has to offer. Feedback from users plays an important role in our product development for quality assurance. We are always happy to receive any feedback on our products at mustang@mustang-grill.com.

For your own safety read these instructions carefully before using the appliances.

Model: 651680 / ZIP 01
 Rated Voltage: 220-240V~
 Rated Frequency: 50/60Hz
 Rated Power: 2000 W
 Noise level: ≤ 60 dB (A)
 Protection class: Class I

WARNING: Some parts of this appliance may become very hot and may cause burns!

1. General information and measures of caution

Attention! Do not cover the machine. The plug must be removed from the socket when the appliance is not in use or cleaning.

- Read the instructions for use and warnings carefully before using the appliance. Please keep the instructions for use, warranty certificate, purchase receipt and product packaging.
- The appliance should be plugged into the AC outlet provided with a side contact for protection against electric shock, as specified on the product label. Connection to a good grounding system is necessary and mandatory.
- This appliance must be connected to a circuit that includes a separate switch to ensure complete disconnection from the power source.
- Do not place the appliance in water or other liquids. If the hob gets wet, unplug the appliance immediately!
- Use the appliance on a stable, flat surface. Do not start the appliance if the hob is cracked or cracked. If a sharp object falls on the hob, the hob may break. The consequences of such a situation may be visible immediately or painful after a while. If a visible crack appears in the hob, stop using it immediately.
- the appliance must be disconnected from the mains by pulling the plug and not the power cord; do not twist the cord.
- The plug must be unplugged when the appliance is not being used or cleaned.
- Do not touch the power cord on hot surfaces. Do not leave the power cord hanging out of the reach of children. Do not use this appliance around children!
- Do not touch hot surfaces. Danger! Do not cover completely after use. Cooker may be hot even after the appliance is switched off and/or unplugged!
- Do not leave the appliance unattended whilst hot oils or greases are on.
- Do not touch the appliance, it is very hot, both during and after use.
- Use the appliance only for heating and preparing food. The appliance should not be allowed to run empty, especially with vessels on it.

- Do not use the appliance outside. Do not use near explosive or flammable materials. Do not use or leave it on hot surfaces.
- The appliance is intended for domestic use only. Do not use the appliance for purposes other than those mentioned in the instructions. Use for other purposes will void the warranty.
- Remove the appliance from the socket by pulling the plug, not the power cord; Do not twist the cable.
- Check the condition of the appliance and the power cord before any use. If there is a problem of any kind, do not use the machine. Do not use the machine if the power cord is damaged. Call an authorised service to check and/or repair the appliance.
- For any faults and repairs, contact an authorised service centre.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience or knowledge, unless they have been supervised or instructed on the use of the appliance by a person responsible for safety, and children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance may be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction on using the appliance in a safe manner and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out without supervision.
- The manufacturer is not responsible for damages resulting from improper use of the appliance.

SPECIAL WARNING

Danger of burns! During use, the available parts of this appliance become sufficient to Hot to cause burns. Do not allow the body, clothing or other objects, other than those intended for this purpose, come into contact with the induction glass until the surface is not cold.

Fire hazard! Do not place other objects on the cooking surface, except pots and utensils.

- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the stove as they may get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean.
- The appliance is not intended for use with an external timer or a separate remote control.
- For cooling, the appliance blows air through the holes at the bottom, where the fan is located. Do not cover the holes on the side, back or underneath the appliance. Danger of overheating and malfunction! Follow the recommendations for the placement of the appliance.
- The preparation process must be controlled. The short-term method should be constantly monitored.
- Unsupervised cooking on a stove with grease or oil can be dangerous and may cause a fire. Never try to extinguish the fire with water, turn off the appliance and extinguish the flame with a cap or blanket.
- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- People with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult their doctor or implant manufacturer before using this device to ensure that their implants are not affected by electromagnetic fields.
- Handles of vessels may be hot to the touch. Make sure the handles on the cookware do not protrude from the other activated cooking zones.
- Using the stove as a storage area may lead to leaks or other

defects. Never leave objects or tools on the appliance. Do not place heavy objects on the stove.

- Do not place magnetic objects (such as credit cards, memory cards) or electronic devices (such as computers, MP3 players) near the machine as they may be affected by electromagnetic fields.
- After use, always turn off the cooked and cooked zones as described in this manual (i.e. use the touch controls).
- Do not rely on the pot detection function, which stops the cooked area when you pick up the pot.
- Do not use frying pans or pots with sharp edges and do not drag the pan over the surface of the induction glass, otherwise the pan may stick.
- Do not use wire sponges or other hard abrasive cleaning products to clean the hob as they may scratch the induction hob.

2. Parts and controls (page 2)

1. Active area	The heating area
2. Heat-resistant toughened glass plate	Maximum temperature reached may be 270 °C
3. Decrease timer time	Decrease the timer time by 1 minute steps
4. Increase timer time	Increase the timer time in 10-minute steps, up to max. 99 minutes (1-10-20-30 ... 90-99)
5. Timer display (minutes);	Displays remaining downtime (in minutes)
6. Power display (in watts)	Displays selected power (from 100 W to max. 2000 W)
7. Preset 1 (400 W)	Set the power with one press to 400 W
8. Preset 2 (1200 W)	Set the power with one press to 1200 W
9. Preset 3 (2000 W)	Set the power with one press to 2000 W
10. Decrease power	Decrease power in 100 W steps
11. Increased power	Increase power in 100 W steps
12. Sliding power setting	Power setting between 100 W-2000 W (100 W steps)
13. Safety lock function	Touching it cancels the use of other functions
14. Pause/resume	Pause/Resume button for heating or cooking
15. Start/stop	Touch turns the device on or off

3. Using the appliance

Before the first use:

Unpack the device. Remove packaging (foil, cardboard, etc.). Check the integrity of the appliance - no signs of damage due to transport.

Note: The appliance may show traces of dust or other residues collected during production or storage. Clean the appliance as described in the section "Cleaning and maintenance".

How it works:

While electric resistance hobs heat up, in the case of an induction hob heat is generated at the level of the cooking vessel. The stove itself does not heat up-it does heat. If a pot is placed on top of it, the heat emanating from the pot is transmitted to the stove (reverse heating).

An energy field controls heat formation only in the case of magnetically conductive materials, for example metal (iron) vessels. For other materials, for example porcelain, glass or ceramics, the energy field cannot produce any heating effect. Use appropriate utensils for induction hobs.

Stainless steel or cast iron pans may be used. These materials

can be recognized by the marking on the vessel (IH, Induction or symbol), or if a piece of magnet sticks to the vessel.

Bottom of the Vessel

All metals to which magnets do not adhere are unsuitable, e.g. aluminium, copper, stainless steel, as well as non-metallic containers such as porcelain, glass, ceramic, plastic, etc.

Thin-bottomed utensils are more suitable for induction hobs than thick-bottomed utensils.

Changes to the setting (short preheating time; fast frying) are not possible in thick-bottomed vessels.

Use as many cooking utensils as are appropriate for the size of the hob.

The diameter must not be greater than the edges of the plate, must not be less than 12 cm or more than 26 cm, for the action of the energy field.

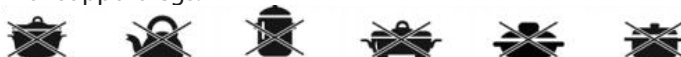
The bottom of the pot must not be curved, it must sit flat on the surface of the hob. Do not use containers with a convex/parabolic base surface or feet.

The induction cooker works perfectly only if the above conditions are fulfilled. Advantages of the induction coil are:

- Short reaction time, short preheating time, accurate and fast heating.
- Rapid heating, due to the fact that all energy is available immediately.
- Relatively cool hob (compared to a traditional electric cooker or hob, for example), heated only by the heat reflected from the dish.
- Energy savings of up to 50%.
- Easy to clean, as the food does not stick if poured out of the bowl.
- Safety: As soon as the pot is removed from the stove, the heat source is automatically turned off. Cookware ordered (base must be made of iron) - steel, cast iron, enamelled cast iron, stainless steel, flat bottom pans/pots with a diameter from 12 to 26 cm.



The following cookware is not recommended: heat-resistant glass, ceramic vessel, copper, aluminium pans/pots, rounded bottom pans/pots with a bottom measuring less than 12 cm stainless steel pans/pots with an aluminium layer inside, pots with support legs.



Placement of hob:

The appliance requires free air circulation to avoid overheating.

Therefore, place the appliance:

- Min. 10 cm away from surrounding objects, from the face of the adjacent wall.
- Min. 60 cm in front of any flat object above it, e.g. In front of a hanging cabinet.

For cooling, the appliance blows air through vents on the bottom, sides and back. Do not block or cover these holes. Only place the hob on smooth surfaces. Do not place on textiles or flushed surfaces (e.g. table).

Do not place the appliance near drapes, curtains or other textiles, which are blown away by the appliance due to air currents.

Standby:

For safety reasons, the hob switches to standby mode after 60 seconds of inactivity.

Also, after 2 hours of continuous operation, the stove will automatically enter standby mode.

After you connect the stove to the mains, it goes into standby mode. A beep will be emitted and the ON/OFF button will

flash.

Use:

When the ON/OFF button is pressed, the LED will show "ON" and the ON/OFF button will illuminate continuously. Place a properly cleaned dish on the stove.

Select power level (there are 20 power levels). The power shown corresponds to the temperature in the table below:

Power (W)	Temp. (°C)	Power (W)	Temp. (°C)	Power (W)	Temp. (°C)	Power (W)	Temp. (°C)
100	60	600	130	1100	180	1600	230
200	80	700	140	1200	190	1700	240
300	100	800	150	1300	200	1800	250
400	110	900	160	1400	210	1900	260
500	120	1000	170	1500	220	2000	270

	Press and hold to set the desired cooking time. Each time a is pressed, the cooking time increases by 10 minutes. Each time you press approx., the cooking time decreases by 1 minute. The maximum time-out is 99 minutes. Once the timer time has been set, the machine will automatically turn off once the set timer time has elapsed.
	Adjust the stove power step by step using the (+) and (-) buttons. The power is adjustable in 20 steps, from 100 W to 2000 W. You can also quickly adjust the power by swiping your finger across the area between the (+) and (-) buttons.
	Preset 1 (400 W): the stove power is set to 400 W.
	Preset 2 (1200 W): the stove power is set to 1200W.
	Preset 3 (2000 W): the stove power is set to 2000 W.
	When the LOCK BUTTON is pressed, a beep is heard and all the keys lose their functionality, they will not react to any pressing. Press the LOCK BUTTON for approximately 3 seconds to complete the lock. A beep will sound and the hob will be unlocked.
	When you touch the STOP BUTTON, cooking will stop. To continue cooking, tap the STOP (pause/resume) button again.
	Touch the ON/OFF button to turn on the power. If you do not press another button within 1 minute of starting, the power will automatically turn off for safety reasons. Press this button at any time to stop the treatment.

Note: Keep in mind that the cooking time depends on the cooking vessel (size, thickness of the bottom of the vessel, etc.).

The appliance detects that the vessel has been removed from the stove and gives a warning signal. "—" will appear on the display. For safety reasons, the stove will enter standby mode within 10-15 seconds after the dish has been removed from the stove. The ventilator will continue to work.

Caution: After use, please turn OFF the appliance from the ON/OFF button, do not let it stop automatically by detecting the lack of cooking pot.

Warning: Danger! Because of the radiated heat, the hob area under the pot gets very hot.

4. Cleaning and storage

Warning:

Always disconnect the appliance from the mains before cleaning! Wait until it cools down completely!

Do not immerse the appliance in water or other liquids to clean it, otherwise there is a risk of electric shock or fire!

Do not use hard brushes or abrasive materials for cleaning. Do not use acidic or abrasive detergents.

Clean the surface of the hob of any food debris using a soft, slightly damp cloth. Clean the key area using a soft sponge with a little water, then wipe with a soft, dry cloth.

To clean flat surfaces and burnt food debris, use special cleaning detergents for utensils. Use a silicone scraper or spatula to clean up any dried food that has caught on the glass plate.

Wet beforehand for easier cleaning.

After cleaning, wipe with a dry washcloth.

Always be careful not to get liquids into the machine. Danger of electrocution!

Storage:

If you do not use it for a longer period of time, store it in the original package. Store in a well-ventilated place, out of the reach of children.

5. Error Messages

Error code	Problem	Solution
-	Standby	Place a suitable dish on the stove.
E0	There is no pot on the stove, the pot is not suitable for induction or pot not placed in the middle of the zone.	Use only containers suitable for Induction cooking, with minimum diameter of 12 cm and maximum of 26 cm.
E1	Electrical circuit problem	Submit to an authorized service.
E2	Temperature control problem	Submit to an authorized service.
E3	Power supply voltage too low	Plug in a suitable outlet.
E4	Power supply voltage too high	Plug in a suitable outlet.
E5	The glass plate is too hot	Wait for the application to cool.
E6	High temperature protection	Wait for the applet to cool down. Make sure the ventilation openings are not blocked and the fan functions properly.
EC	IGBT fault, communication impossible	Submit to an authorized service.

6. Identifying and resolving problems

Problem	Possible cause / solution
No beep and/or power off indicator light	1. Make sure the power cord is correctly connected to the power outlet. 2. Plug into another outlet. 3. After trying numbers 1 and 2, if the appliance still doesn't work, submit to an authorized service.
Cooktop stops working after beeping for 10-30 seconds	1. Check that the vessels used are compatible. 2. Check that the vessel is placed in the center of the plate of glass. 3. Check that the diameter of the bottom area of the vessel is greater than 12 cm wide.
Cooktop stops heating suddenly during use	1. Check if the temperature is above the setting. 2. Check if the ventilation holes are blocked. 3. When it is in a state of heat conservation, it means that it has reached the set temperature. 4. It may be caused by the protection circuit, try again in a few minutes.

EN

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaus-tuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa www.mustang-grill.com tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä.

Kehitämme Mustang-tuoteperhettä ja siihen kuuluvia tuotteita jatkuvasti. Laadun takaamiseksi käyttäjiltä saatu palaute on tuotekehityksessämme erityisen tärkeässä roolissa. Otamme mielellämme vastaan tuotteisiin liittyvää palautetta osoitteeseen mustang@mustang-grill.com.

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä oman turvallisuutesi varmistamiseksi.

Malli: 651680 / ZIP 01

Nimellisjännite: 220–240 V~

Nimellistaajuus: 50/60 Hz

Nimellisteho: 2000 W

Melutaso: ≤ 60 dB (A)

Suojausluokka: Luokka I

VAROITUS: Jotkin tämän laitteen osat voivat kuumentua ja aiheuttaa palovammoja!

1. Yleisiä tietoja ja varotoimenpiteitä

Huomio! Älä peitä laitetta. Pistoke on irrotettava pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä tai puhdisteta.

- Lue käyttöohjeet ja varoitukset huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Säilytä käyttöohjeet, takuutodistus, ostokuitti ja tuotepakkaus.
- Laite on kytkettävä pistorasiaan, jossa on sähköiskulta suojaava sivukosketin, kuten tuoteselosteessa on ilmoitettu. Kytkentä hyvään maadoitusjärjestelmään on välttämätön ja pakollinen.
- Tämä laite on kytkettävä virtapiiriin, jossa on erillinen kytkin, jolla varmistetaan täydellinen irrotus virtalähteestä.
- Älä aseta laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Jos keittotasoa kastuu, irrota laite välittömästi pistorasiasta!
- Käytä laitetta vakaalla, tasaisella alustalla. Älä käynnistä laitetta, jos keittotasoa on haljennut tai säröillä. Jos keittotason päälle putoaa terävä esine, keittotasoa voi rikkoutua. Tällaisen tilanteen seuraukset voivat näkyä välittömästi tai olla kivuliaita jonkin ajan kuluttua. Jos keittotasoon tulee näkyvä halkeama, lopeta sen käyttö välittömästi.
- laite on irrotettava sähköverkosta vetämällä pistokkeesta eikä virtajohdosta; älä väännä johtoa.
- Pistoke on irrotettava pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä tai puhdisteta.
- Älä kosketa virtajohtoa kuumiin pintoihin. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan lasten ulottumattomiin. Älä käytä tätä laitetta lasten lähellä!
- Älä koske kuumiin pintoihin. Vaara! Älä peitä laitetta kokonaan käytön jälkeen. Liesi voi olla kuuma myös sen jälkeen, kun laite on sammutettu ja/tai irrotettu pistorasiasta!
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa kuumien öljyjen tai rasvojen ollessa päällä.
- Älä koske laitteeseen, se on erittäin kuuma, sekä käytön aikana että sen jälkeen.
- Käytä laitetta vain ruoan kuumentamiseen ja valmistamiseen. Laitteen ei pidä antaa käydä tyhjänä, varsinkaan jos siinä on astioita.
- Älä käytä laitetta ulkona. Älä käytä räjähtävien tai syttyvien

materiaalien lähellä. Älä käytä tai jätä laitetta kuumille pinnoille.

- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Älä käytä laitetta muihin kuin ohjeissa mainittuihin tarkoituksiin. Käyttö muihin tarkoituksiin mitätöi takuun.
- Irrota laite pistorasiasta vetämällä pistokkeesta, ei virtajohdosta; Älä väännä johtoa.
- Tarkista laitteen ja virtajohdon kunto ennen käyttöä. Älä käytä laitetta, jos siinä on minkäänlaisia ongelmia. Älä käytä konetta, jos virtajohto on vaurioitunut. Kutsu valtuutettu huolto- liike tarkistamaan ja/tai korjaamaan laite.
- Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen vikojen ja korjausten varalta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, ellei turvallisuudesta vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut heitä laitteen käytössä, ja lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Laitteen puhdistusta ja huoltoa ei saa suorittaa ilman valvontaa.
- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat laitteen epäasianmukaisesta käytöstä.

ERITYINEN VAROITUS

Palovammojen vaara! Käytön aikana tämän laitteen käytettävissä olevista osista tulee riittävän kuumia aiheuttamaan palovammoja. Älä anna vartalon, vaatteiden tai muiden kuin tähän tarkoitukseen tarkoitettujen esineiden joutua kosketuksiin induktiolasin kanssa, ennen kuin pinta ei ole kylmä.

Palovaara! Älä aseta keittotasolle muita esineitä kuin kattiloita ja astioita.

- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa liedelle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä puhdistukseen höyrypuhdistinta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa.
- Jäähdytystä varten laite puhalttaa ilmaa pohjassa olevien reikien kautta, joissa tuuletin sijaitsee. Älä peitä sivulla, takana tai laitteen alla olevia reikiä. Ylikuumenemisen ja toimintahäiriön vaara! Noudata laitteen sijoittamista koskevia suosituksia.
- Valmistusprosessia on valvottava. Lyhytkestoista menetelmää on seurattava jatkuvasti.
- Valvottoman ruoanvalmistus liedellä, jossa on rasvaa tai öljyä, voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä koskaan yritä sammuttaa paloa vedellä, sammuta laite ja sammuta liekki korkilla tai huovalla.
- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muu sähköinen implantti (kuten insuliinipumppu), on neuvoteltava lääkärin tai implantin valmistajan kanssa ennen tämän laitteen käyttöä varmistaakseen, että sähkömagneettiset kentät eivät vaikuta heidän implantteihinsa.
- Astioiden kahvat voivat olla kuumia kosketettaessa. Varmista, että astioiden kahvat eivät ulotu muiden aktivoitujen keittoalueiden ulkopuolelle.
- Keittimen käyttäminen säilytyspaikkana voi aiheuttaa vuotoja tai muita vikoja. Älä koskaan jätä esineitä tai työkaluja laitteen päälle. Älä aseta painavia esineitä lieden päälle.

- Älä aseta magneettisia esineitä (kuten luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (kuten tietokoneita, MP3-soitimia) laitteen läheisyyteen, koska sähkömagneettiset kentät voivat vaikuttaa niihin.
- Sammuta keitto- ja kypsennysalueet aina käytön jälkeen tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla (eli käytä kosketussäätimiä).
- Älä luota kattilan tunnistustoimintoon, joka pysäyttää kypsennettävän alueen, kun nostat kattilan.
- Älä käytä paistinpannuja tai kattiloita, joissa on teräviä reunoja, äläkä vedä pannua induktiolasin pinnalla, sillä muuten pannu voi tarttua kiinni.
- Älä käytä keittotason puhdistamiseen lankasieniä tai muita kovia hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat naarmuttaa induktiokeittotason.

2. Osat ja hallintalaitteet (sivu 2)

1. Aktiivinen alue	Lämmitysalue
2. Lämmönkestävä karkaistu lasilevy	Suurin saavutettu lämpötila voi olla 270 °C
3. Vähentää ajastimen aikaa	Vähennä ajastimen aikaa 1 minuutin askelin.
4. Lisää ajastimen aikaa	Lisää ajastimen aikaa 10 minuutin askelin, enintään max. 99 minuuttiin asti (1-10-20-30 ... 90-99).
5. Ajastimen näyttö (minuutit);	Näyttää jäljellä olevan seisona-ajan (minuutteina)
6. Tehon näyttö (watteina)	Näyttää valitun tehon (100 W:sta enintään 2000 W:iin).
7. Esiasetus 1 (400 W)	Asettaa tehon yhdellä painalluksella 400 W:iin
8. Esiasetus 2 (1200 W)	Asettaa tehon yhdellä painalluksella 1200 W:iin
9. Esiasetus 3 (2000 W)	Aseta teho yhdellä painalluksella 2000 W:iin
10. Tehon vähentäminen	Tehon vähentäminen 100 W:n askelin
11. Tehon lisääminen	Tehon lisääminen 100 W:n askelin
12. Liukuva tehoasetus	Tehon asetus välillä 100 W-2000 W (100 W:n askelin)
13. Turvalukitustoiminto	Koskettaminen peruuttaa muiden toimintojen käytön.
14. Tauko/jatkaminen	Tauko-/jatkamispainike lämmitystä tai kypsennystä varten
15. Käynnistys/pysäytys	Koskettamalla sitä laite kytkeytyy päälle tai pois päältä

3. Laitteen käyttö

Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

Pura laite pakkauksesta. Poista pakkaus (folio, pahvi jne.). Tarkista laitteen eheys - ei merkkejä kuljetuksesta johtuvista vaurioista.

Huomautus: Laitteessa voi olla jälkiä pölystä tai muista valmistuksen tai varastoinnin aikana kertyneistä jäämistä. Puhdista laite kohdassa "Puhdistus ja huolto" kuvatulla tavalla.

Näin se toimii: Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain silloin, kun se ei ole käytössä:

Kun sähkövastuksella toimivat keittolevyt lämpenevät, induktiokeittotasolla lämpö syntyy keittoastian tasolle. Keittotasossa itsessään ei kuumene - se lämpenee. Jos sen päälle asetetaan kattila, kattilasta lähtevä lämpö siirtyy liedelle (käänteinen lämmitys).

Energiakenttä ohjaa lämmönmuodostusta vain magneettisesti johtavien materiaalien, esimerkiksi metallisten (rauta)astioiden tapauksessa. Muissa materiaaleissa, esimerkiksi posliinisä, lasissa tai keramiikassa, energiakenttä ei voi tuottaa lämmitysvaikutusta.

Käytä induktiokeittolevyille sopivia astioita.

Ruostumattomasta teräksestä tai valuraudasta valmistettuja kattiloita voidaan käyttää. Nämä materiaalit tunnistaa astian merkinnästä (IH, Induktio tai symboli) tai siitä, että astiaan tarttuu magneetin pala.

Astian pohja

Kaikki metallit, joihin magneetti ei tartu, eivät sovellu, esim. alumiini, kupari, ruostumaton teräs, eivätkä myöskään ei-metalliset astiat, kuten posliini, lasi, keramiikka, muovi jne.

Ohutpohjaiset astiat sopivat induktiokeittotasolle paremmin kuin paksupohjaiset astiat.

Asetusten muuttaminen (lyhyt esilämmitysaika; nopea paistaminen) ei ole mahdollista paksupohjaisissa astioissa.

Käytä niin monta keittoastiaa kuin keittotason kokoon nähden on tarkoituksenmukaista.

Halkaisija ei saa olla suurempi kuin levyn reunat, ei saa olla alle 12 cm eikä yli 26 cm energiakentän toiminnan kannalta.

Astian pohja ei saa olla kaareva, vaan sen on istuttava tasaisesti keittotason pinnalle. Älä käytä astioita, joissa on kupera/parabolinen pohjapinta tai jalat.

Induktioliesi toimii täydellisesti vain, jos edellä mainitut ehdot täyttyvät. Induktiokeittimen etuja ovat:

- Lyhyt reaktioaika, lyhyt esilämmitysaika, tarkka ja nopea kuumennus.

- Nopea kuumentaminen, koska kaikki energia on heti käytettävissä.

- Suhteellisen viileä keittotaso (verrattuna esimerkiksi perinteiseen sähköliekkiin tai -liesiin), jota lämmittää ainoastaan astioista heijastuva lämpö.

- Jopa 50 prosentin energiansäästö.

- Helppo puhdistaa, koska ruoka ei tartu kiinni, jos se kaadetaan kulhosta.

- Turvallisuus: Heti kun astia poistetaan liedeltä, lämmönlähde sammuu automaattisesti. Tilattavat astiat (pohjan on oltava rautaa) - teräs, valurauta, emaloitu valurauta, ruostumaton teräs, litteäpohjaiset pannut/pannut, joiden halkaisija on 12-26 cm.



Seuraavia keittoastioita ei suositella: kuumuutta kestävä lasi, keraaminen astia, kupari, alumiinipannut/pannut, pyöristetyn pohjan kattilat/pannut, joiden pohja on alle 12 cm ruostumattomasta teräksestä valmistetut kattilat/pannut, joiden sisällä on alumiinikerros, kattilat, joissa on tukijalat.



Keittotason sijoittaminen:

Laite vaatii vapaata ilmankiertoa ylikuumenemisen välttämiseksi.

Sijoita laite sen vuoksi paikalleen:

- Min. 10 cm:n etäisyydelle ympäröivistä esineistä, viereisen seinän pinnasta.

- Min. 60 cm sen yläpuolella olevan tasaisen esineen eteen, esim. riippukaapin eteen.

Jäähdytystä varten laite puhalttaa ilmaa pohjassa, sivuilla ja takana olevien tuuletusaukkojen kautta. Älä tuki tai peitä näitä aukkoja. Aseta keittotaso vain sileille pinnoille. Älä aseta tekstiileille tai huuhtoutuville pinnoille (esim. pöydälle).

Älä aseta laitetta verhojen, verhojen tai muiden tekstiilien läheisyyteen, joita laite puhalttaa ilmavirtausten vuoksi pois.

Valmiustila:

Turvallisuussyistä keittotaso siirtyy valmiustilaan 60 sekunnin käyttämättömyyden jälkeen.

Myös 2 tunnin yhtäjaksoisen käytön jälkeen liesi siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

Kun liesi on kytketty sähköverkkoon, se siirtyy valmiustilaan.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja ON/OFF-painike vilkkuu.

Käyttö:

Kun ON/OFF-painiketta painetaan, LED näyttää "ON" ja ON/OFF-painike palaa jatkuvasti. Aseta asianmukaisesti puhdistettu astia liedelle.

Valitse tehotaso (tehotasoja on 20). Näytetty teho vastaa alla olevassa taulukossa olevaa lämpötilaa:

Teho (W)	Lämpötila (°C)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Teho (W)	Lämpötila (°C)
100	60	600	130	1100	180	1600	230
200	80	700	140	1200	190	1700	240
300	100	800	150	1300	200	1800	250
400	110	900	160	1400	210	1900	260
500	120	1000	170	1500	220	2000	270

	Aseta haluttu kypsennysaika painamalla ja pitämällä painettuna. Kypsennysaika pitenee 10 minuutilla joka kerta, kun a-painiketta painetaan. Joka kerta, kun painat noin, kypsennysaika lyhenee 1 minuutilla. Maksimikypsennysaika on 99 minuuttia. Kun ajastusaika on asetettu, laite sammuu automaattisesti, kun asetettu ajastusaika on kulunut.
	Säädä lieden tehoa asteittain (+) ja (-) -painikkeilla. Teho on säädettävissä 20 portaittain, 100 W:sta 2000 W:iin. Voit säätää tehoa nopeasti myös pyyhkäisemällä sormella (+) ja (-) -painikkeiden välisellä alueella.
	Esiasetus 1 (400 W): Kiukaan teho on asetettu 400 W:iin.
	Esiasetus 2 (1200 W): lieden teho on asetettu 1200 W:iin.
	Esiasetus 3 (2000 W): lieden teho on asetettu 2000 W:iin.
	Kun LOCK BUTTON -näppäintä painetaan, kuuluu äänimerkki ja kaikki näppäimet menettävät toimintakykynsä, ne eivät reagoi mihinkään painallukseen. Paina LOCK BUTTON -näppäintä noin 3 sekunnin ajan lukituksen loppuunsaattamiseksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso vapautuu.
	Kun kosketat STOP-NÄPPÄINTÄ, keittäminen pysähtyy. Jos haluat jatkaa kypsennystä, kosketa STOP (tauko/jatkaminen) -painiketta uudelleen.
	Kytke virta päälle koskettamalla ON/OFF-painiketta. Jos et paina toista painiketta 1 minuutin kuluessa käynnistämisestä, virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä turvallisuussyistä. Paina tätä painiketta milloin tahansa lopettaaksesi käsittelyn.

Huomautus: Muista, että kypsennysaika riippuu keittoastiasta (koko, astian pohjan paksuus jne.).

Laite havaitsee, että astia on otettu pois liedeltä ja antaa varoitussignaalin. Näyttöön ilmestyy "--". Turvallisuussyistä liesi siirtyy valmiustilaan 10-15 sekunnin kuluessa siitä, kun astia on poistettu liedeltä. Tuuletin jatkaa toimintaansa.

Varoitus: Käytön jälkeen sammuta laite ON/OFF-painikkeesta, älä anna sen pysähtyä automaattisesti havaitsemalla keittoastian puuttumisen.

Varoitus: Vaara! Säteilylämmön vuoksi keittoalue kattilan alla kuumenee erittäin kuumaksi.

4. Puhdistus ja varastointi

Varoitus:

Irrota laite sähköverkosta aina ennen puhdistusta! Odota, että laite jäähtyy kokonaan!

Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin puhdistaksesi

sitä, muuten on sähköiskun tai tulipalon vaara!

Älä käytä puhdistukseen kovia harjoja tai hankaavia aineita.

Älä käytä happamia tai hankaavia pesuaineita.

Puhdista keittotason pinta ruokajätteistä pehmeällä, hieman kostealla liinalla. Puhdista näppäinalue pehmeällä sienellä, johon on lisätty hieman vettä, ja pyyhi se sitten pehmeällä, kuivalla liinalla.

Käytä litteiden pintojen ja palaneiden ruokajäämien puhdistamiseen erityisiä astioiden puhdistusaineita. Puhdista lasilevyyn tarttunut kuivunut ruoka silikonikaapimella tai lastalla.

Kostuta etukäteen puhdistuksen helpottamiseksi.

Pyyhi puhdistuksen jälkeen kuivalla pesulapulla.

Varo aina, ettei koneeseen pääse nesteitä. Sähköiskun vaara!

Säilytys

Jos et käytä laitetta pidempään, säilytä sitä alkuperäispakkauksessa. Säilytä hyvin tuuletetussa paikassa, lasten ulottumattomissa.

5. Virheilmoitukset

Virhekoodi	Ongelma	Ratkaisu
-	Valmiustila	Aseta sopiva astia liedelle.
E0	Liedellä ei ole kattilaa, kattila ei sovellu induktiokäyttöön tai kattilaa ei ole asetettu keskelle vyöhykettä.	Käytä vain induktiokeittoon soveltuvia astioita, joiden halkaisija on vähintään 12 cm ja enintään 26 cm.
E1	Sähköpiirin ongelma	Toimita valtuutettuun huoltoon.
E2	Lämpötilan säätöongelma	Toimita valtuutettuun huoltoon.
E3	Virransyöttöjännite liian alhainen	Kytke pistoke sopivaan pistorasiaan.
E4	Virransyöttöjännite liian korkea	Kytke pistoke sopivaan pistorasiaan.
E5	Lasilevy on liian kuuma	Odota, että sovellus jäähtyy.
E6	Korkean lämpötilan suojaus	Odota, että sovellus jäähtyy. Varmista, että ilmanvaihtoaukot eivät ole tukossa ja että tuuletin toimii oikein.
EC	IGBT-vika, viestintä mahdotonta	Toimita valtuutettuun huoltoon.

6. Ongelmien tunnistaminen ja ratkaiseminen

Ongelma	Mahdollinen syy / ratkaisu
Ei äänimerkkiä ja/tai virran katkaisun merkivaloa	1. Varmista, että virtajohto on kytketty oikein pistorasiaan. 2. Kytke virta toiseen pistorasiaan. 3. Kokeiluasi numeroita 1 ja 2, jos laite ei vielä toimi, toimita se valtuutettuun huoltoon.
Keittotaso lakkaa toimimasta 10-30 sekunnin äänimerkin jälkeen.	1. Tarkista, että käytetyt astiat ovat yhteensopivia. 2. Tarkista, että astia on asetettu lasilevyn keskelle. 3. Tarkista, että astian pohja-alueen halkaisija on yli 12 cm leveä.
Keittotaso lakkaa yhtäkkiä lämpenemästä käytön aikana	1. Tarkista, että lämpötila on asetusta korkeampi. 2. Tarkista, ovatko ilmanvaihtoaukot tukossa. 3. Kun se on lämmönsäätötilassa, Se tarkoittaa, että se on saavuttanut asetetun lämpötilan. 4. Se voi johtua suojapiiristä, yritä uudelleen muutaman minuutin kuluttua.

Gratulerar till ditt val av en Mustang-produkt! Mustangs serie med grillprodukter är designad för tillredning av god mat. I produktserien ingår ett omfattande sortiment av grill- och matlagningsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben www.mustang-grill.com eller hos närmaste auktoriserade Mustang-återförsäljare. Vi utvecklar ständigt Mustang-produktserien och de produkter som tillhör den. För att garantera kvaliteten har feedbacken från användarna en särskilt viktig roll i vår produktutveckling. Vi tar gärna emot feedback om produkterna på adressen mustang@mustang-grill.com.

För din egen säkerhet läs noga igenom dessa anvisningar innan du använder apparaterna.

Modell: 651680 / ZIP 01
Märkspänning: 220–240V~
Nominell frekvens: 50/60 Hz
Märkeffekt: 2000 W
Bullernivå: ≤ 60 dB (A)
Skyddsklass: Klass I Klass I

WARNING: Vissa delar av denna apparat kan bli mycket varma och orsaka brännskador!

1. Allmän information och försiktighetsåtgärder

Var uppmärksam på detta! Täck inte över maskinen. Stickkontakten måste dras ut ur vägguttaget när apparaten inte används eller ska rengöras.

- Läs noga igenom bruksanvisningen och varningarna innan du använder apparaten. Förvara bruksanvisningen, garantibeviset, inköpskvittot och produktförpackningen.
- Apparaten ska anslutas till ett eluttag som är försett med en sidokontakt för skydd mot elektriska stötar, enligt vad som anges på produktetiketten. Anslutning till ett bra jordningssystem är nödvändigt och obligatoriskt.
- Denna apparat måste anslutas till en krets som innehåller en separat strömbrytare för att säkerställa fullständig frånkoppling från strömkällan.
- Placera inte apparaten i vatten eller andra vätskor. Om hällen blir blöt ska du omedelbart dra ut kontakten ur eluttaget!
- Använd apparaten på en stabil, plan yta. Starta inte apparaten om hällen har sprickor eller är sprucken. Om ett vasst föremål faller på hällen kan hällen gå sönder. Följderna av en sådan situation kan vara synliga omedelbart eller smärtsamma efter en stund. Om det finns en synlig spricka i hällen ska du omedelbart sluta använda den.
- apparaten måste kopplas bort från elnätet genom att dra i kontakten och inte i nätsladden; vrid inte på sladden.
- Stickkontakten måste dras ur när apparaten inte används eller rengörs.
- Rör inte nätsladden på heta ytor. Lämna inte nätsladden hängande utom räckhåll för barn. Använd inte denna apparat i närheten av barn!
- Rör inte vid heta ytor. Varning för fara! Täck inte över helt efter användning. Spisen kan vara varm även efter att apparaten har stängts av och/eller dragits ur kontakten!
- Lämna inte apparaten obevakad när heta oljor eller fetter är på.
- Rör inte vid apparaten, den är mycket het, både under och efter användning.
- Använd endast apparaten för uppvärmning och tillagning av

mat. Apparaten får inte köras tom, särskilt inte om det finns kärl på den.

- Använd inte apparaten utomhus. Använd den inte i närheten av explosiva eller brandfarliga material. Använd eller lämna den inte på heta ytor.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte apparaten för andra ändamål än de som anges i bruksanvisningen. Om den används för andra ändamål upphör garantin att gälla.
- Dra ut apparaten ur vägguttaget genom att dra i kontakten, inte i nätsladden; vrid inte på sladden.
- Kontrollera apparatens och nätsladdens skick före varje användning. Använd inte maskinen om det finns något problem av något slag. Använd inte maskinen om nätsladden är skadad. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för att kontrollera och/eller reparera maskinen.
- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad vid eventuella fel och reparationer.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet eller kunskap, såvida de inte har övervakats eller fått instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för säkerheten, och barn måste övervakas så att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat får användas av barn över 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med detta. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras utan tillsyn.
- Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av felaktig användning av apparaten.

SÄRSKILD VARNING

Risk för brännskador! Under användning blir de tillgängliga delarna av denna apparat tillräckligt heta för att orsaka brännskador. Låt inte kroppen, kläder eller andra föremål än de som är avsedda för detta ändamål komma i kontakt med induktionsglaset förrän ytan inte är kall.

Risk för brand! Placera inga andra föremål på spishällen än kastruller och köksredskap.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på spisen eftersom de kan bli varma.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
- För kylning blåser apparaten luft genom hålen i botten, där fläkten är placerad. Täck inte över hålen på sidan, baksidan eller under apparaten. Fara för överhettning och funktionsfel! Följ rekommendationerna för placering av apparaten.
- Förberedelseprocessen måste kontrolleras. Den kortvariga metoden bör övervakas kontinuerligt.
- Övervakad matlagning på en spis med fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand. Försök aldrig att släcka elden med vatten, stäng av apparaten och släck lågan med ett lock eller en filt.
- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) bör rådfråga sin läkare eller implantattillverkaren innan de använder denna apparat för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av elektromagnetiska fält.
- Handtagen på kärlen kan vara varma vid beröring. Se till att handtagen på kokkärlen inte sticker ut från de andra aktivera-

de kokzonerna.

- Om spisen används som förvaringsutrymme kan det leda till läckage eller andra defekter. Lämna aldrig föremål eller verktyg på apparaten. Placera inte tunga föremål på spisen.
- Placera inte magnetiska föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska apparater (t.ex. datorer, MP3-spelare) i närheten av apparaten eftersom de kan påverkas av elektromagnetiska fält.
- Efter användning ska du alltid stänga av zonerna för tillagad mat och tillagad mat enligt beskrivningen i denna bruksanvisning (dvs. med touchreglagen).
- Förlita dig inte på grytdetekteringsfunktionen, som stoppar kokzonen när du lyfter upp grytan.
- Använd inte stekpannor eller kastruller med vassa kanter och dra inte stekpannan över induktionsglasets yta, eftersom stekpannan då kan fastna.
- Använd inte trådsvampar eller andra hårda slipande rengöringsmedel för att rengöra hällen eftersom de kan repa induktionshällen.

2. Delar och reglage (sidan 2)

1. Aktivt område	Uppvärmningsområdet
2. Värmebeständig härdad glasplatta	Högsta temperatur som kan uppnås är 270 °C
3. Minska timerns tid	Minska timertiden med steg om 1 minut
4. Öka timerns tid	Öka timertiden i steg om 10 minuter, upp till max. 99 minuter (1-10-20-30 ... 90-99)
5. Timervisning (minuter);	Visar återstående stilleståndstid (i minuter)
6. Visning av effekt (i watt)	Visar vald effekt (från 100 W till max. 2000 W)
7. Förinställning 1 (400 W)	Ställ in effekten med en knapptryckning till 400 W
8. Förinställning 2 (1200 W)	Ställ in effekten med en knapptryckning till 1200 W
9. Förinställning 3 (2000 W)	Ställ in effekten med en knapptryckning till 2000 W
10. Minska effekten	Minska effekten i steg om 100 W
11. Ökad effekt	Öka effekten i steg om 100 W
12. Glidande effektinställning	Effektinställning mellan 100 W-2000 W (100 W-steg)
13. Funktion för säkerhetslås	Om du trycker på den avbryts användningen av andra funktioner
14. Paus/återuppta	Paus-/återupptagningsknapp för uppvärmning eller matlagning
15. Start/stopp	Tryck på för att sätta på eller stänga av enheten

3. Användning av apparaten

Före första användningen:

Packa upp apparaten. Ta bort förpackningen (folie, kartong etc.).

Kontrollera att apparaten är hel - inga tecken på transportskador.

Obs: Apparaten kan ha spår av damm eller andra rester som samlats under tillverkning eller lagring. Rengör apparaten enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och underhåll".

Så här fungerar det:

Medan hällar med elektriskt motstånd värms upp, genereras värmen på en induktionshäll i nivå med kokkärlet. Spisen i sig värms inte upp - det är den som värmer. Om en kastrull placeras ovanpå spisen överförs värmen från kastrullen till spisen (omvänd uppvärmning).

Ett energifält styr värmebildningen endast när det gäller mag-

netiskt ledande material, t.ex. kärl av metall (järn). För andra material, t.ex. porslin, glas eller keramik, kan energifältet inte ge någon värmeeffekt.

Använd redskap som är lämpliga för induktionshällar.

Kastruller av rostfritt stål eller gjutjärn kan användas. Dessa material kan kännas igen på märkningen på kärlet (IH, Induktion eller symbol) eller om en magnetbit fastnar på kärlet.

Botten på kärlet

Alla metaller som inte fäster vid magneter är olämpliga, t.ex. aluminium, koppar, rostfritt stål samt icke-metalliska kärl som porslin, glas, keramik, plast osv.

Tunnbottnade redskap är mer lämpade för induktionshällar än tjockbottnade redskap.

Det går inte att ändra inställningarna (kort förvärmningstid, snabbstekning) i tjockbottnade kärl.

Använd så många köksredskap som är lämpliga för hällens storlek.

Diametern får inte vara större än plattans kanter, inte mindre än 12 cm eller större än 26 cm, för energifältets verkan.

Krukans botten får inte vara böjd, den måste sitta platt på hällens yta. Använd inte behållare med konvex/parabolisk bottenyta eller fötter.

Induktionsspisen fungerar perfekt endast om ovanstående villkor är uppfyllda. Fördelar med induktionsspolen är:

- Kort reaktionstid, kort förvärmningstid, exakt och snabb uppvärmning.

- Snabb uppvärmning på grund av att all energi är tillgänglig omedelbart.

- Relativt sval spis (jämfört med t.ex. en traditionell elspis eller häll), som endast värms upp av den värme som reflekteras från maträtten.

- Energibesparingar på upp till 50 %.

- Lätt att rengöra, eftersom maten inte fastnar om den hälls ut ur skålen.

- Säkerhet: Så snart kastrullen tas bort från spisen stängs värmekällan av automatiskt. Beställda kokkärl (botten måste vara av järn) - stål, gjutjärn, emaljerat gjutjärn, rostfritt stål, kastruller med platt botten och en diameter på 12-26 cm.



Följande köksredskap rekommenderas inte: värmebeständigt glas, keramik, koppar, aluminiumpannor/-grytor, rundade bottenpannor/-grytor med ett bottenmått mindre än 12 cm, rostfria stålpannor/-grytor med ett aluminiumskikt inuti, grytor med stödben.



Placering av spishäll:

Apparaten kräver fri luftcirkulation för att undvika överhettning.

Placera därför apparaten:

- Min. 10 cm från omgivande föremål, från den intilliggande väggens yta.

- Min. 60 cm framför alla plana föremål ovanför den, t.ex. framför ett hängande skåp.

För kylning blåser apparaten luft genom ventilationshål på undersidan, sidorna och baksidan. Dessa hål får inte blockeras eller täckas över. Placera endast hällen på släta ytor. Placera den inte på textilier eller spolade ytor (t.ex. bord).

Placera inte hällen nära draperier, gardiner eller andra textilier, som kan blåsa bort av hällen på grund av luftströmmarna.

Standby:

Av säkerhetsskäl växlar hällen till standby-läge efter 60 sekunders inaktivitet.

Efter 2 timmars kontinuerlig drift går spisen dessutom automatiskt in i standbyläge.

När du har anslutit spisen till elnätet går den in i standbyläge. En ljudsignal hörs och ON/OFF-knappen blinkar.

Använda:

När du trycker på ON/OFF-knappen visar LED-lampan "ON" och ON/OFF-knappen lyser med fast sken. Placera ett väl rengjort fat på spisen.

Välj effektnivå (det finns 20 effektnivåer). Den effekt som visas motsvarar temperaturen i tabellen nedan:

Effekt (W)	Temp. (°C)	Effekt (W)	Temp. (°C)	Effekt (W)	Temp. (°C)	Effekt (W)	Temp. (°C)
100	60	600	130	1100	180	1600	230
200	80	700	140	1200	190	1700	240
300	100	800	150	1300	200	1800	250
400	110	900	160	1400	210	1900	260
500	120	1000	170	1500	220	2000	270

	Tryck och håll in för att ställa in önskad tillagningstid. Varje gång du trycker på + ökar tillagningstiden med 10 minuter. Varje gång du trycker på - minskar tillagningstiden med 1 minut. Den maximala tidsgränsen är 99 minuter. När timertiden har ställts in stängs maskinen av automatiskt när den inställda timertiden har löpt ut.
	Justera spisens effekt steg för steg med hjälp av knapparna (+) och (-). Effekten kan justeras i 20 steg, från 100 W till 2000 W. Du kan också snabbt justera effekten genom att svepa med fingret över området mellan knapparna (+) och (-).
	Förinställning 1 (400 W): spisens effekt är inställd på 400 W.
	Förinställning 2 (1200 W): spisens effekt är inställd på 1200 W.
	Förinställning 3 (2000 W): spisens effekt är inställd på 2000 W.
	När du trycker på LOCK BUTTON hörs en ljudsignal och alla knappar förlorar sin funktion, de reagerar inte på någon tryckning. Tryck på LOCK-knapparna i ca 3 sekunder för att slutföra låsningen. En ljudsignal hörs och hållen låses upp.
	När du trycker på STOP-knappen stoppas matlagningen. Fortsätt matlagningen genom att trycka på STOP-knappen (pausa/återuppta) igen.
	Tryck på ON/OFF-knappen för att slå på strömmen. Om du inte trycker på någon annan knapp inom 1 minut efter start stängs strömmen av automatiskt av säkerhetsskäl. Tryck på denna knapp när som helst för att avbryta behandlingen.

Obs: Tänk på att tillagningstiden beror på kokkärlet (storlek, tjocklek på kokkärlets botten etc.).

Apparaten känner av att kärlet har tagits bort från spisen och avger en varningssignal. "--" visas på displayen. Av säkerhetsskäl går spisen in i standby-läge inom 10-15 sekunder efter att kärlet har tagits bort från spisen. Fläkten fortsätter att fungera. Försiktighetsåtgärd: Efter användning ska du stänga av apparaten från ON/OFF-knappen, låt den inte stanna automatiskt genom att upptäcka att det inte finns någon kastrull.

Varning: Fara! Fara! På grund av värmestrålningen blir hållområdet under kastrullen mycket varmt.

4. Rengöring och förvaring

Varning för rengöring:

Koppla alltid bort apparaten från elnätet före rengöring! Vänta tills den har svalnat helt!

Sänk inte ner apparaten i vatten eller andra vätskor för att rengöra den, annars finns det risk för elektriska stötar eller brand! Använd inte hårda borstar eller slipande material vid rengöringen. Använd inte sura eller slipande rengöringsmedel.

Rengör spishällens yta från matrester med en mjuk, lätt fuktad trasa. Rengör nyckelområdet med en mjuk svamp med lite vatten och torka sedan med en mjuk, torr trasa.

För att rengöra plana ytor och brända matrester, använd speciella rengöringsmedel för redskap. Använd en silikonkrapa eller en spatel för att ta bort torkad mat som fastnat på glasplattan.

Blöt i förväg för att underlätta rengöringen.

Torka av med en torr tvättnapp efter rengöringen.

Var alltid försiktig så att du inte får in vätskor i maskinen. Risk för elstötar!

Förvaring

Om du inte ska använda maskinen under en längre tid, förvara den i originalförpackningen. Förvara den på en väl ventilerad plats, utom räckhåll för barn.

5. Felmeddelanden

Felkod	Problem	Lösning
-	Standby	Placera ett lämpligt fat på spisen.
E0	Det finns ingen kastrull på spisen, kastrullen är inte lämplig för induktion eller kastrullen är inte placerad i mitten av zonen.	Använd endast behållare som är lämpliga för induktionsmatlagning, med en diameter på minst 12 cm och högst 26 cm.
E1	Problem med den elektriska kretsen	Lämna in till en auktoriserad service.
E2	Problem med temperaturregleringen	Lämna in till en auktoriserad service.
E3	Strömförsörjningsspänningen för låg	Koppla in ett lämpligt uttag.
E4	Strömförsörjningsspänningen är för hög	Koppla in ett lämpligt uttag.
E5	Glasplattan är för varm	Vänta på att applikationen ska svalna.
E6	Skydd mot hög temperatur	Vänta tills appleten har svalnat. Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade och att fläkten fungerar som den ska.
EC	IGBT-fel, kommunikation omöjlig	Lämna in till en auktoriserad service.

6. Identifiera och lösa problem

Problem	Möjlig orsak / lösning
Inget pip och/eller indikatorlampa för avstängning	1. Kontrollera att nätsladden är korrekt ansluten till eluttaget. 2. Anslut till ett annat uttag. 3. Om apparaten fortfarande inte fungerar efter att du har provat punkterna 1 och 2 ska du vända dig till en auktoriserad serviceverkstad.
Spishällen slutar fungera efter att ha pipit i 10-30 sekunder	1. Kontrollera att de kärl som används är kompatibla. 2. Kontrollera att kärlet är placerat i mitten av glasskivan. 3. Kontrollera att diametern på kärlets bottenyta är större än 12 cm bred.
Spishällen slutar plötsligt värma under användning	1. Kontrollera om temperaturen är högre än inställningen. 2. Kontrollera om ventilationshålen är blockerade. 3. När den befinner sig i ett värmebevarande tillstånd betyder det att den har nått den inställda temperaturen. 4. Det kan bero på skyddskretsen, försök igen om några minuter.

SV

Tillykke med dit nye Mustang-produkt! Mustang-serien af grillprodukter er designet til at lave lækker mad med. Vores produktserie omfatter en lang række hjælpemidler til at grille og forberede mad med. Besøg www.mustang-grill.com eller din nærmeste autoriserede Mustang-forhandler, hvis du ønsker at se hele vores produktudvalg. Vi forbedrer løbende Mustang-produktserien og produkterne i den. Det er afgørende med feedback fra brugerne for at kunne sikre kvaliteten, når vi udvikler produkter. Vi sætter stor pris på feedback til vores produkter via mustang@mustang-grill.com.

Af hensyn til din egen sikkerhed skal du læse denne vejledning omhyggeligt igennem, inden du tager apparatet i brug.

Model: 651680 / ZIP 01
Mærkespænding: 220-240 V~
Mærkefrekvens: 50/60 Hz
Mærkeeffekt: 2000 W
Støjniveau: ≤ 60 dB (A)
Beskyttelsesklasse: Klasse I

ADVARSEL: Nogle dele af dette apparat kan blive meget varme og kan forårsage forbrændinger!

1. Generelle oplysninger og forsigtighedsregler

Vær opmærksom på dette! Maskinen må ikke tildækkes. Stikket skal tages ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug eller skal rengøres.

- Læs brugsanvisningen og advarslerne omhyggeligt, før du bruger apparatet. Opbevar brugsanvisningen, garantibeviset, købskvitteringen og produktemballagen.
- Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med sidekontakt til beskyttelse mod elektrisk stød, som angivet på produktetiketten. Tilslutning til et godt jordingssystem er nødvendigt og obligatorisk.
- Dette apparat skal tilsluttes et kredsløb med en separat afbryder for at sikre fuldstændig frakobling fra strømkilden.
- Anbring ikke apparatet i vand eller andre væsker. Hvis kogepladen bliver våd, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten!
- Brug apparatet på en stabil, flad overflade. Start ikke apparatet, hvis kogepladen er revnet eller sprækket. Hvis en skarp genstand falder ned på kogepladen, kan den gå i stykker. Følgerne af en sådan situation kan være synlige med det samme eller smertefulde efter et stykke tid. Hvis der opstår en synlig revne i kogepladen, skal du straks holde op med at bruge den.
- Apparatet skal tages ud af stikkontakten ved at trække i stikket og ikke i ledningen; ledningen må ikke vrides.
- Stikket skal trækkes ud, når apparatet ikke bruges eller rengøres.
- Rør ikke ved netledningen på varme overflader. Lad ikke netledningen hænge uden for børns rækkevidde. Brug ikke dette apparat i nærheden af børn!
- Rør ikke ved varme overflader. Der er fare på færde! Dæk ikke apparatet helt til efter brug. Komfuret kan være varmt, selv efter at apparatet er slukket og/eller taget ud af stikkontakten!
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens der er varme olier eller fedtstoffer på.
- Rør ikke ved apparatet, det er meget varmt, både under og efter brug.
- Brug kun apparatet til opvarmning og tilberedning af mad.

Apparatet må ikke køre tomt, især ikke med beholdere på.

- Brug ikke apparatet udendørs. Brug det ikke i nærheden af eksplosive eller brandfarlige materialer. Brug eller efterlad det ikke på varme overflader.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er nævnt i vejledningen. Brug til andre formål vil gøre garantien ugyldig.
- Tag apparatet ud af stikkontakten ved at trække i stikket, ikke i strømkablet; drej ikke kablet.
- Kontrollér apparatets og netledningens tilstand før enhver brug. Hvis der er et problem af nogen art, må du ikke bruge maskinen. Brug ikke maskinen, hvis netledningen er beskadiget. Ring til et autoriseret værksted for at få kontrolleret og/eller repareret apparatet.
- Kontakt et autoriseret servicecenter i tilfælde af fejl og reparationer.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for sikkerheden, og børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat kan bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres uden opsyn.
- Producenten er ikke ansvarlig for skader som følge af forkert brug af apparatet.

SÆRLIG ADVARSEL

- Fare for forbrændinger! Under brug bliver de tilgængelige dele af dette apparat tilstrækkeligt varme til at forårsage forbrændinger. Lad ikke kroppen, tøjet eller andre genstande end dem, der er beregnet til dette formål, komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen ikke er kold.
- Fare for brand! Anbring ikke andre genstande på kogepladen end gryder og redskaber.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på komfuret, da de kan blive varme.
 - Brug ikke en damprenser til rengøring.
 - Apparatet er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
 - For at køle blæser apparatet luft gennem hullerne i bunden, hvor ventilatoren er placeret. Dæk ikke hullerne på siden, bagsiden eller under apparatet. Fare for overophedning og funktionsfejl! Følg anbefalingerne for placering af apparatet.
 - Tilberedningsprocessen skal kontrolleres. Den kortvarige metode skal konstant overvåges.
 - Uovervåget madlavning på et komfur med fedt eller olie kan være farligt og kan forårsage brand. Forsøg aldrig at slukke ilden med vand, sluk for apparatet, og sluk flammen med en hætte eller et tæppe.
 - Dette apparat overholder de elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
 - Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) bør konsultere deres læge eller implantatproducenten, før de bruger dette apparat, for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af elektromagnetiske felter.
 - Grydernes håndtag kan være varme at røre ved. Sørg for, at håndtagene på kogeuret ikke stikker ud fra de andre aktive-ede kogezone.
 - Brug af komfuret som opbevaringsplads kan føre til lækager

eller andre defekter. Efterlad aldrig genstande eller værktøj på apparatet. Placer ikke tunge genstande på komfuret.

- Anbring ikke magnetiske genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af maskinen, da de kan blive påvirket af elektromagnetiske felter.
- Efter brug skal du altid slukke for kogezoneerne og de kogte zoner som beskrevet i denne vejledning (dvs. brug berøringsknapperne).
- Stol ikke på gryderegreringsfunktionen, som stopper kogezoneen, når du tager gryden op.
- Brug ikke stegepander eller gryder med skarpe kanter, og træk ikke panden hen over induktionsglassets overflade, da panden ellers kan sætte sig fast.
- Brug ikke stålsvampe eller andre hårde, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da de kan ridse induktionskogepladen.

2. Dele og betjeningselementer (side 2)

1. Aktivt område	Opvarmningsområdet
2. Varmebestandig hærdet glasplade	Den maksimalt opnåede temperatur kan være 270 °C
3. Nedsæt timerens tid	Reducer timertiden med trin på 1 minut
4. Øg timerens tid	Øg timertiden i trin på 10 minutter, op til maks. 99 minutter (1-10-20-30 ... 90-99)
5. Timervisning (minutter);	Viser resterende nedetid (i minutter)
6. Effektvísning (i watt)	Viser den valgte effekt (fra 100 W til maks. 2000 W)
7. Forudindstilling 1 (400 W)	Indstil effekten med ét tryk til 400 W
8. Forudindstilling 2 (1200 W)	Indstil effekten med ét tryk til 1200 W
9. Forudindstilling 3 (2000 W)	Indstil effekten med ét tryk til 2000 W
10. Sænk effekten	Sænk effekten i trin på 100 W
11. Øget effekt	Øg effekten i trin på 100 W
12. Glidende effektdstilling	Effektdstilling mellem 100 W-2000 W (100 W-trin)
13. Sikkerhedslåsefunktion	Hvis du trykker på den, annulleres brugen af andre funktioner
14. Pause/genoptagelse	Pause/genoptag-knap til opvarmning eller madlavning
15. Start/stop	Berøring tænder eller slukker for enheden

3. Brug af apparatet

Før første brug:

Pak apparatet ud. Fjern emballagen (folie, pap osv.). Kontrollér apparatets integritet - ingen tegn på skader på grund af transport.

Bemærk: Apparatet kan have spor af støv eller andre rester, der er opsamlet under produktion eller opbevaring. Rengør apparatet som beskrevet i afsnittet »Rengøring og vedligeholdelse«.

Sådan fungerer det:

Mens elektriske modstandskogeplader varmer op, genereres varmen ved en induktionskogeplade på niveau med kokekarret. Selve komfuret varmes ikke op - det varmer. Hvis der placeres en gryde oven på den, overføres varmen fra gryden til komfuret (omvendt opvarmning).

Et energifelt styrer kun varmedannelsen, når der er tale om magnetisk ledende materialer, f.eks. metal (jern). For andre materialer, f.eks. porcelæn, glas eller keramik, kan energifeltet ikke skabe nogen varmeeffekt.

Brug egnede redskaber til induktionskogeplader.

Rustfrit stål eller støbejernspander kan bruges. Disse materialer kan genkendes på mærkningen på beholderen (IH, Induktion eller symbol), eller hvis et stykke magnet klæber til beholderen.

Bunden af beholderen

Alle metaller, som magneter ikke hæfter på, er uegnede, f.eks. aluminium, kobber, rustfrit stål samt ikke-metalliske beholdere som porcelæn, glas, keramik, plast osv.

Tyndbundede redskaber er mere velegnede til induktionskogeplader end tykbundede redskaber.

Det er ikke muligt at ændre indstillingerne (kort forvarmningstid, hurtig stegning) i tykbundede beholdere.

Brug så mange køkkenredskaber, som passer til kogepladens størrelse.

Diameteren må ikke være større end pladens kanter, må ikke være mindre end 12 cm eller mere end 26 cm af hensyn til energifeltets virkning.

Grydens bund må ikke være buet, den skal sidde fladt på kogepladens overflade. Brug ikke beholdere med konveks/parabolsk bund eller fødder.

Induktionskomfuret fungerer kun perfekt, hvis ovenstående betingelser er opfyldt. Fordelene ved induktionsspølen er:

- Kort reaktionstid, kort forvarmningstid, præcis og hurtig opvarmning.
- Hurtig opvarmning, fordi al energi er tilgængelig med det samme.

- Relativt kølig kogeplade (sammenlignet med f.eks. et traditionelt elektrisk komfur eller en kogeplade), der kun opvarmes af den varme, der reflekteres fra retten.

- Energibesparelser på op til 50 %.

- Nem at rengøre, da maden ikke hænger fast, hvis den hældes ud af skålen.

- Sikkerhed: Så snart gryden fjernes fra komfuret, slukkes der automatisk for varmekilden. Bestilt kogegrej (bunden skal være af jern) - stål, støbejern, emaljeret støbejern, rustfrit stål, pander/gryder med flad bund og en diameter fra 12 til 26 cm.



Følgende kogegrej anbefales ikke: varmbestandigt glas, keramiske beholdere, kobber, aluminiumspander/gryder, pander/gryder med afrundet bund med et bundmål på mindre end 12 cm, pander/gryder af rustfrit stål med et aluminiumslag indeni, gryder med støtteben.



Placering af kogeplade:

Apparatet kræver fri luftcirkulation for at undgå overophedning.

Placer derfor apparatet:

- Min. 10 cm væk fra omgivende genstande, fra forsiden af den tilstødende væg.

- Min. 60 cm foran enhver flad genstand over det, f.eks. foran et hængende skab.

For at køle blæser apparatet luft gennem ventilationshuller i bunden, på siderne og på bagsiden. Disse huller må ikke blokeres eller dækkes til. Placer kun kogepladen på glatte overflader. Placer den ikke på tekstiler eller glatte overflader (f.eks. et bord).

Placer ikke apparatet i nærheden af gardiner eller andre tekstiler, som blæses væk af apparatet på grund af luftstrømmene.

Standby:

Af sikkerhedsmæssige årsager skifter kogepladen til standbytilstand efter 60 sekunders inaktivitet.

Efter 2 timers uafbrudt drift går komfuret også automatisk i standbytilstand.

DK

Når du har tilsluttet komfuret til lysnettet, går det i standbytilstand. Der lyder et bip, og ON/OFF-knappen blinker.

Anvendelse:

Når du trykker på ON/OFF-knappen, viser LED'en »ON«, og ON/OFF-knappen lyser konstant. Placer et korrekt rengjort fad på komfuret.

Vælg effektniveau (der er 20 effektniveauer). Den viste effekt svarer til temperaturen i tabellen nedenfor:

Effekt (W)	Temp. (°C)	Effekt (W)	Temp. (°C)	Effekt (W)	Temp. (°C)	Effekt (W)	Temp. (°C)
100	60	600	130	1100	180	1600	230
200	80	700	140	1200	190	1700	240
300	100	800	150	1300	200	1800	250
400	110	900	160	1400	210	1900	260
500	120	1000	170	1500	220	2000	270

	Tryk og hold for at indstille den ønskede tilberedningstid. Hver gang der trykkes på a, øges tilberedningstiden med 10 minutter. Hver gang du trykker på ca., reduceres tilberedningstiden med 1 minut. Den maksimale time-out er 99 minutter. Når timertiden er indstillet, slukker maskinen automatisk, når den indstillede tid er gået.
	Juster komfurets effekt trin for trin ved hjælp af knapperne (+) og (-). Effekten kan justeres i 20 trin fra 100 W til 2000 W. Du kan også hurtigt justere effekten ved at stryge fingeren hen over området mellem knapperne (+) og (-).
	Forudindstilling 1 (400 W): komfurets effekt er indstillet til 400 W.
	Forudindstilling 2 (1200 W): komfurets effekt er indstillet til 1200 W.
	Forudindstilling 3 (2000 W): komfurets effekt er indstillet til 2000 W.
	Når der trykkes på LOCK-KNAPPEN, høres et bip, og alle taster mister deres funktion, de reagerer ikke på tryk. Tryk på LOCK-KNAPPEN i ca. 3 sekunder for at afslutte låsen. Der lyder et bip, og kogepladen låses op.
	Når du trykker på STOP-KNAPPEN, stopper madlavningen. For at fortsætte madlavningen skal du trykke på STOP-knappen (pause/genoptag) igen.
	Tryk på ON/OFF-knappen for at tænde for strømmen. Hvis du ikke trykker på en anden knap inden for 1 minut efter start, slukkes der automatisk for strømmen af sikkerhedsmæssige årsager. Tryk på denne knap når som helst for at stoppe behandlingen.

Bemærk: Husk, at tilberedningstiden afhænger af kokekarret (størrelse, tykkelse af karrets bund osv.).

Apparatet registrerer, at beholderen er blevet fjernet fra komfuret, og giver et advarselssignal. »--« vises på displayet. Af sikkerhedsmæssige årsager går ovnen i standbytilstand inden for 10-15 sekunder, efter at fadet er taget ud af ovnen. Ventilatoren vil fortsat fungere.

Vær forsigtig: Efter brug skal du slukke for apparatet på ON/OFF-knappen og ikke lade det stoppe automatisk ved at registrere, at der ikke er nogen gryde.

Advarsel: Fare! Fare! På grund af den udstrålede varme bliver kogepladsområdet under gryden meget varmt.

4. Rengøring og opbevaring

Advarsel: Fare!

Tag altid apparatet ud af stikkontakten før rengøring! Vent, til det er kølet helt af!

Nedsænk ikke apparatet i vand eller andre væsker for at rengøre det, da der ellers er risiko for elektrisk stød eller brand!

Brug ikke hårde børster eller slibende materialer til rengøring. Brug ikke syreholdige eller slibende rengøringsmidler.

Rengør kogepladens overflade for madrester med en blød, let fugtig klud. Rengør nøgleområdet med en blød svamp med lidt vand, og tør efter med en blød, tør klud.

Brug særlige rengøringsmidler til redskaber til at rengøre flade overflader og fastbrændte madrester. Brug en silikoneskraber eller -spatel til at fjerne indtørret mad, som har sat sig fast på glaspladen.

Gør den våd på forhånd for at lette rengøringen.

Tør efter med en tør vaskeklud.

Vær altid forsigtig med ikke at få væsker ind i maskinen. Fare for elektrisk stød!

Opbevaring

Hvis du ikke bruger den i længere tid, skal du opbevare den i originalemballagen. Opbevar den på et godt ventileret sted, uden for børns rækkevidde.

5. Fejlmeddelelser

Fejlkode	Problem	Løsning
-	Standby	Placer et passende fad på komfuret.
E0	Der er ingen gryde på komfuret, gryden er ikke egnet til induktion, eller gryden er ikke placeret i midten af zonen.	Brug kun beholdere, der egner sig til induktionskogning, med en diameter på mindst 12 cm og højst 26 cm.
E1	Problem med det elektriske kredsløb	Indsend til en autoriseret service.
E2	Problem med temperaturkontrol	Indsend til en autoriseret service.
E3	Strømforsyningsspænding for lav	Sæt stikket i en passende stikkontakt.
E4	Strømforsyningsspændingen er for høj	Sæt stikket i en passende stikkontakt.
E5	Glaspladen er for varm	Vent på, at applikationen køler af.
E6	Beskyttelse mod høj temperatur	Vent på, at appletten køler ned. Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret, og at ventilatoren fungerer korrekt.
EC	IGBT-fejl, kommunikation umulig	Send den til autoriseret service.

6. Identificere og løse problemer

Problem	Mulig årsag/løsning
Ingen bip- og/eller sluk-indikatorlampe	1. Sørg for, at netledningen er korrekt tilsluttet stikkontakten. 2. Sæt stikket i en anden stikkontakt. 3. Hvis apparatet stadig ikke virker efter at have prøvet nummer 1 og 2, skal du henvende dig til en autoriseret service.
Kogepladen holder op med at fungere efter at have bippet i 10-30 sekunder	1. Kontrollér, at de anvendte beholdere er kompatible. 2. Kontrollér, at beholderen er placeret i midten af glaspladen. 3. Kontrollér, at diameteren på beholderens bundareal er større end 12 cm.
Kogepladen holder pludselig op med at varme under brug	1. Kontrollér, om temperaturen er over indstillingen. 2. Kontrollér, om ventilationshulene er blokeret. 3. Når den er i en tilstand af varmebevarelse, betyder det, at den har nået den indstillede temperatur. 4. Det kan skyldes beskyttelses-kredsløbet, prøv igen om et par minutter.

NO

Gratulerer med kjøpet av et Mustang-produkt! Mustang-serien med grillprodukter er designet for å tilberede velsmakende mat. Produktserien vår inkluderer et bredt utvalg av grill- og matlagingstilbehør. Bli kjent med hele produksjonsutvalget vårt på nettet ved å gå til www.mustang-grill.com eller besøke din nærmeste autoriserte Mustang-forhandler. Vi forbedrer Mustang-produktserien og relaterte produkter kontinuerlig. Tilbakemeldinger fra brukere spiller en viktig rolle i å sikre kvalitet i produktutviklingen vår. Vi vil gjerne motta din tilbakemelding på produktene på e-postadressen vår: mustang@mustang-grill.com.

For din egen sikkerhet, les disse instruksjonene nøye før du bruker apparatene.

Modell: 651680 / ZIP 01
Merkespenning: 220-240 V~
Merkefrekvens: 50/60 Hz
Merkeeffekt: 2000 W
Støynivå: ≤ 60 dB (A)
Beskyttelsesklasse Klasse I

ADVARSEL: Enkelte deler av dette apparatet kan bli svært varme og kan forårsake brannskader!

1. Generell informasjon og forsiktighetsregler

Vær oppmerksom på følgende! Ikke dekk til maskinen. Støpselet må trekkes ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk eller skal rengjøres.

- Les bruksanvisningen og advarslene nøye før du tar apparatet i bruk. Ta vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kjøpskvitteringen og produktemballasjen.
- Apparatet skal kobles til en stikkontakt med sidekontakt for beskyttelse mot elektrisk støt, som angitt på produktetiketten. Tilkobling til et godt jordingssystem er nødvendig og obligatorisk.
- Dette apparatet må kobles til en krets som inkluderer en separat bryter for å sikre fullstendig frakobling fra strømkilden.
- Ikke plasser apparatet i vann eller andre væsker. Hvis platetoppen blir våt, må du straks trekke ut støpselet!
- Bruk apparatet på en stabil, flat overflate. Ikke start apparatet hvis platetoppen har sprekker eller er sprukket. Hvis en skarp gjenstand faller på koketoppen, kan koketoppen gå i stykker. Følgene av en slik situasjon kan være synlige umiddelbart eller smertefulle etter en stund. Hvis det oppstår en synlig sprekk i platetoppen, må du slutte å bruke den umiddelbart.
- Apparatet må kobles fra strømmettet ved å trekke i støpselet og ikke i strømledningen; ikke vri på ledningen.
- Støpselet må trekkes ut når apparatet ikke brukes eller rengjøres.
- Ikke berør strømledningen på varme overflater. Ikke la strømledningen henge utenfor barns rekkevidde. Ikke bruk dette apparatet i nærheten av barn!
- Ikke berør varme overflater. Fare! Ikke dekk til helt etter bruk. Komfyren kan være varm selv etter at apparatet er slått av og/eller trukket ut av stikkontakten!
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn mens varm olje eller fett er på.
- Ikke ta på apparatet, det er svært varmt, både under og etter bruk.
- Bruk apparatet kun til oppvarming og tilberedning av mat. Apparatet må ikke gå tomt, spesielt ikke når det står beholde-

re på det.

- Ikke bruk apparatet utendørs. Ikke bruk i nærheten av eksplosive eller brennbare materialer. Ikke bruk eller la det stå på varme overflater.
- Apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet til andre formål enn de som er nevnt i bruksanvisningen. Bruk til andre formål vil gjøre garantien ugyldig.
- Ta apparatet ut av stikkontakten ved å trekke i støpselet, ikke i strømledningen; ikke vri på kabelen.
- Kontroller apparatets og strømledningens tilstand før bruk. Ikke bruk maskinen hvis det oppstår problemer av noe slag. Ikke bruk maskinen hvis strømledningen er skadet. Kontakt et autorisert serviceverksted for å kontrollere og/eller reparere apparatet.
- Kontakt et autorisert servicesenter for eventuelle feil og reparasjoner.
- Dette apparatet er ikke beregnet på å brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått instruksjoner om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten, og barn må holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller instruksjon i å bruke apparatet på en sikker måte og forstår farene som er forbundet med det. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres uten tilsyn.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader som oppstår som følge av feilaktig bruk av apparatet.

SPESELL ADVARSEL

Fare for forbrenning! Under bruk kan de tilgjengelige delene av dette apparatet bli tilstrekkelig varme til å forårsake brannskader. Ikke la kroppen, klær eller andre gjenstander, unntatt de som er beregnet for dette formålet, komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten ikke er kald.

Fare for brann! Ikke plasser andre gjenstander på kokeflaten, bortsett fra gryter og kjøkkenutstyr.

- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk skal ikke plasseres på komfyren, da de kan bli varme.
- Ikke bruk damprenser til rengjøring.
- Apparatet er ikke beregnet for bruk med en ekstern timer eller en separat fjernkontroll.
- For kjøling blåser apparatet luft gjennom hullene i bunnen, der viften er plassert. Ikke dekk til hullene på siden, baksiden eller under apparatet. Fare for overoppheting og funksjonsfeil! Følg anbefalingene for plassering av apparatet.
- Tilberedningsprosessen må kontrolleres. Den kortvarige metoden bør overvåkes kontinuerlig.
- Utsiktet matlaging på komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan forårsake brann. Forsøk aldri å slukke brannen med vann, slå av apparatet og slukk flammen med en hette eller et teppe.
- Dette apparatet er i samsvar med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.
- Personer med pacemaker eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) bør rådføre seg med legen sin eller produsenten av implantatet før de bruker dette apparatet for å sikre at implantatene ikke påvirkes av elektromagnetiske felt.
- Håndtakene på kokekarene kan være varme å ta på. Sørg for at håndtakene på kokekarene ikke stikker ut fra de andre aktive kokesonene.

DK

NO

- Bruk av komfyren som oppbevaringsplass kan føre til lekkasjer eller andre defekter. Ikke la gjenstander eller verktøy ligge på apparatet. Ikke plasser tunge gjenstander på komfyren.
- Ikke plasser magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) i nærheten av apparatet, da de kan påvirkes av elektromagnetiske felt.
- Etter bruk må du alltid slå av kokesonen og kokesonen som beskrevet i denne bruksanvisningen (dvs. bruk berøringskontrollene).
- Ikke stol på grytedeteksjonsfunksjonen, som stopper kokesonen når du tar opp gryten.
- Ikke bruk stekepanner eller gryter med skarpe kanter, og ikke dra pannen over overflaten på induksjonsglasset, ellers kan pannen sette seg fast.
- Ikke bruk trådsvamper eller andre harde, slipende rengjøringsmidler til å rengjøre platetoppen, da de kan lage riper i induksjonstoppen.

2. Deler og kontroller (side 2)

1. Aktivt område	Oppvarmingsområdet
2. Varmebestandig herdet glassplate	Maksimal temperatur som oppnås kan være 270 °C
3. Reduser timertiden	Reduser timertiden i trinn på 1 minutt
4. Øke timerens tid	Øke timertiden i trinn på 10 minutter, opp til maks. 99 minutter (1-10-20-30 ... 90-99)
5. Timervisning (minutter);	Viser gjenværende nedetid (i minutter)
6. Effektvissning (i watt)	Viser valgt effekt (fra 100 W til maks. 2000 W)
7. Forhåndsinnstilling 1 (400 W)	Still inn effekten med ett trykk til 400 W
8. Forhåndsinnstilling 2 (1200 W)	Still inn effekten med ett trykk til 1200 W
9. Forhåndsinnstilling 3 (2000 W)	Still inn effekten med ett trykk til 2000 W
10. Reduser effekt	Reduser effekten i trinn på 100 W
11. Økt effekt	Øke effekten i trinn på 100 W
12. Glidende effekttinnstilling	Effekttinnstilling mellom 100 W-2000 W (trinn på 100 W)
13. Sikkerhetslåsfunksjon	Ved å trykke på den avbrytes bruken av andre funksjoner
14. Pause/gjenoppta	Pause/gjenoppta-knapp for oppvarming eller matlaging
15. Start/stopp	Berøring slår enheten på eller av

3. Bruk av apparatet

Før første gangs bruk:

Pakk ut apparatet. Fjern emballasjen (folie, papp osv.).

Kontroller at apparatet er intakt - ingen tegn på transportskader.

Merk: Apparatet kan ha spor av støv eller andre rester som har samlet seg under produksjon eller lagring. Rengjør apparatet som beskrevet i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».

Slik fungerer det:

Mens elektriske motstandstopper varmer opp, genereres varmen på induksjonstopper i kokekaret. Selve komfyren varmes ikke opp - den varmes opp. Hvis en gryte plasseres oppå den, overføres varmen fra gryten til komfyren (omvendt oppvarming).

Et energifelt styrer varmedannelsen bare når det gjelder magnetisk ledende materialer, for eksempel metallkar (jern). For andre materialer, for eksempel porselen, glass eller keramikk, kan energifeltet ikke gi noen varmeeffekt.

Bruk kjøkkenutstyr som er egnet for induksjonstopper.

Du kan bruke gryter av rustfritt stål eller støpejern. Disse materialene kan gjenkjennes på merkingen på kokekaret (IH, Induksjon eller symbol), eller hvis en magnetbit fester seg til kokekaret.

Bunnen av kokekaret

Alle metaller som ikke fester seg til magneter, er uegnet, f.eks. aluminium, kobber, rustfritt stål, samt beholdere som ikke er av metall, f.eks. porselen, glass, keramikk, plast osv.

Tynnbunnede redskaper er bedre egnet for induksjonstopper enn tykkbunnede redskaper.

Det er ikke mulig å endre innstillingene (kort forvarmingstid, rask steking) i tykkbunnede beholdere.

Bruk så mange kokekar som passer til koketoppens størrelse.

Diameteren må ikke være større enn kantene på platen, må ikke være mindre enn 12 cm eller mer enn 26 cm, av hensyn til energifeltets virkning.

Bunnen av gryten må ikke være buet, den må sitte flatt på overflaten av koketoppen. Ikke bruk beholdere med konveks/parabolsk bunnflate eller føtter.

Induksjonskomfyren fungerer perfekt bare hvis ovennevnte betingelser er oppfylt. Fordelene med induksjonsspolen er:

- Kort reaksjonstid, kort forvarmingstid, nøyaktig og rask oppvarming.

- Rask oppvarming, på grunn av det faktum at all energi er tilgjengelig umiddelbart.

- Relativt kjølig koketopp (sammenlignet med for eksempel en tradisjonell elektrisk komfyr eller koketopp), som bare varmes opp av varmen som reflekteres fra retten.

- Energibesparelser på opptil 50 %.

- Lett å rengjøre, ettersom maten ikke fester seg hvis den helles ut av skålen.

- Sikkerhet: Så snart gryten fjernes fra komfyren, slås varmekilden automatisk av. Kokekar som bestilles (bunnen må være laget av jern) - stål, støpejern, emaljert støpejern, rustfritt stål, gryter med flat bunn med en diameter fra 12 til 26 cm.



Følgende kokekar anbefales ikke: varmbestandig glass, keramiske kar, kobber, aluminiumsgryter, gryter med avrundet bunn, gryter med en bunn som er mindre enn 12 cm, gryter i rustfritt stål med et aluminiumslag på innsiden, gryter med støtteben.



Plassering av platetoppen:

Apparatet krever fri luftsirkulasjon for å unngå overoppheting. Plasser derfor apparatet slik:

- Min. 10 cm fra omkringliggende gjenstander, fra forsiden av tilstøtende vegg.

- Min. 60 cm foran en flat gjenstand over det, f.eks. foran et hengeskap.

For kjøling blåser apparatet luft gjennom ventilasjonsåpninger på bunnen, sidene og baksiden. Ikke blokker eller dekk til disse hullene. Plasser platetoppen kun på glatte overflater. Ikke plasser den på tekstiler eller spylte overflater (f.eks. bord).

Ikke plasser apparatet i nærheten av gardiner, forheng eller andre tekstiler, som blåses bort av apparatet på grunn av luftstrømmer.

Standby-modus:

Av sikkerhetsgrunner går platetoppen over i standby-modus etter 60 sekunders inaktivitet.

Etter 2 timers kontinuerlig drift går komfyren også automatisk over i standby-modus.

Etter at du har koblet komfyren til strømmettet, går den i standby-modus. Det høres et pipesignal, og PÅ/AV-knappen blinker.

Brukes:

Når PÅ/AV-knappen trykkes inn, vil LED-lampen vise «ON», og PÅ/AV-knappen vil lyse kontinuerlig. Plasser en rengjort tallerken på komfyren.
Velg effektnivå (det finnes 20 effektnivåer). Effekten som vises, tilsvarer temperaturen i tabellen nedenfor:

Effekt (W)	Temp. (°C)	Effekt (W)	Temp. (°C)	Effekt (W)	Temp. (°C)	Effekt (W)	Temp. (°C)
100	60	600	130	1100	180	1600	230
200	80	700	140	1200	190	1700	240
300	100	800	150	1300	200	1800	250
400	110	900	160	1400	210	1900	260
500	120	1000	170	1500	220	2000	270

	Trykk på og hold inne for å stille inn ønsket tilberedningstid. Hver gang du trykker på a, øker tilberedningstiden med 10 minutter. Hver gang du trykker på ca., reduseres tilberedningstiden med 1 minutt. Maksimal tidsavbrudd er 99 minutter. Når timertiden er stilt inn, slås maskinen automatisk av når den innstilte timertiden er utløpt.
	Juster komfyrens effekt trinnvis ved hjelp av knappene (+) og (-). Effekten kan justeres i 20 trinn, fra 100 W til 2000 W. Du kan også justere effekten raskt ved å stryke fingeren over området mellom knappene (+) og (-).
	Forhåndsinnstilling 1 (400 W): komfyrens effekt er innstilt på 400 W.
	Forhåndsinnstilling 2 (1200 W): komfyrens effekt er satt til 1200 W.
	Forhåndsinnstilling 3 (2000 W): komfyrens effekt er satt til 2000 W.
	Når LOCK-KNAPPEN trykkes inn, høres et pipe-signal og alle tastene mister sin funksjonalitet, og de reagerer ikke på noen trykk. Trykk på LOCK-KNAPPEN i ca. 3 sekunder for å fullføre låsen. Det høres et pip, og platetoppen låses opp.
	Når du trykker på STOPP-KNAPPEN, stopper matlagingen. For å fortsette matlagingen trykker du på STOPP-knappen (pause/gjenoppta) igjen.
	Trykk på ON/OFF-knappen for å slå på strømmen. Hvis du ikke trykker på en annen knapp innen 1 minutt etter at du har startet, slås strømmen automatisk av av sikkerhetsmessige årsaker. Trykk på denne knappen når som helst for å stoppe behandlingen.

Merk: Vær oppmerksom på at koketiden avhenger av kokekaret (størrelse, tykkelse på bunnen av kokekaret osv.). Apparatet registrerer at kokekaret er fjernet fra komfyren og avgir et varselsignal. «--» vises på displayet. Av sikkerhetsgrunner vil ovnen gå inn i standby-modus i løpet av 10-15 sekunder etter at fatet er fjernet fra ovnen. Ventilatoren vil fortsette å fungere.
Forsiktighetsregler: Etter bruk må du slå AV apparatet fra PÅ/AV-knappen, og ikke la det stoppe automatisk ved å registrere at det ikke er noen gryte.
Advarsel: Fare! Fare! På grunn av varmestrålingen blir kokeplateområdet under gryten svært varmt.

4. Rengjøring og oppbevaring
Advarsel!

Koble alltid apparatet fra strømmettet før rengjøring! Vent til det er helt avkjølt!
Ikke senk apparatet ned i vann eller andre væsker for å rengjøre det, ellers er det fare for elektrisk støt eller brann!

Ikke bruk harde børster eller slipende materialer til rengjøring. Ikke bruk sure eller slipende rengjøringsmidler.
Rengjør overflaten på platetoppen for matrester med en myk, lett fuktig klut. Rengjør nøkkelområdet med en myk svamp med litt vann, og tørk deretter av med en myk, tørr klut.
For å rengjøre flate overflater og fastbrente matrester, bruk spesialrengjøringsmidler for kjøkkenutstyr. Bruk en silikonskrape eller slikkepott til å fjerne inntørket mat som har satt seg fast på glassplaten.
Fukt på forhånd for enklere rengjøring.
Tørk av med en tørr vaskeklut etter rengjøring.
Vær alltid forsiktig så du ikke får væsker inn i maskinen. Fare for elektrisk støt!
Oppbevaring
Hvis du ikke skal bruke den over en lengre periode, må du oppbevare den i originalemballasjen. Oppbevares på et godt ventilert sted, utilgjengelig for barn.

5. Feilmeldinger

Feilkode	Problem	Løsning
-	Standby	Plasser et egnet fat på komfyren.
E0	Det er ingen gryte på komfyren, gryten er ikke egnet for induksjon eller gryten er ikke plassert i midten av sonen.	Bruk kun beholdere som er egnet for induksjonskoking, med en diameter på minimum 12 cm og maksimum 26 cm.
E1	Problem med den elektriske kretsen	Send inn til en autorisert service.
E2	Problem med temperaturkontroll	Send inn til en autorisert service.
E3	Strømforsyningsspenningen er for lav	Koble til et egnet strømuttak.
E4	Strømforsyningsspenningen er for høy	Koble til en egnet stikkontakt.
E5	Glassplaten er for varm	Vent til applikasjonen er avkjølt.
E6	Beskyttelse mot høy temperatur	Vent til applikasjonen er avkjølt. Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert og at viften fungerer som den skal.
EC	IGBT-feil, kommunikasjon umulig	Send inn til en autorisert service.

6. Identifisere og løse problemer

Problem	Mulig årsak / løsning
Ingen pipelyd og/eller indikatorlampe for avstengning	1. Kontroller at strømledningen er riktig koblet til strømuttaket. 2. Koble til en annen stikkontakt. 3. Hvis apparatet fortsatt ikke fungerer etter at du har prøvd punkt 1 og 2, må du henvende deg til en autorisert servicetekniker.
Platetoppen slutter å fungere etter å ha pipet i 10-30 sekunder	1. Kontroller at beholderne som brukes er kompatible. 2. Kontroller at beholderen er plassert i midten av glassplaten. 3. Kontroller at diameteren på bunnen av karet er større enn 12 cm bred.
Platetoppen slutter plutselig å varme opp under bruk	1. Kontroller om temperaturen er over innstillingen. 2. Kontroller om ventilasjonshullene er blokkert. 3. Når den er i en tilstand av varmekonservering, betyr det at den har nådd den innstilte temperaturen. 4. Det kan skyldes beskyttelseskretsen, prøv igjen om noen minutter.



Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimistooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toodete hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistooted. Tutvuge kõigi toodetega internetis aadressil www.mustang-grill.com või lähima Mustangi sarja toodete edasimüüja juures. Arendame pidevalt Mustangi sarja tootevalikut ja sellesse kuuluvaid tooteid. Kasutajatelt saadav tagasiside on meie tootearenduses kvaliteedi tagamiseks eriti tähtsal kohal. Ootame meelsasti toodetesse puutuvat tagasisidet meiliaadressil mustang@mustang-grill.com.

Ohutuse tagamiseks lugege enne seadme kasutamist hoolikalt kasutusjuhendit.

Mudel: 651680 / ZIP 01
Nimipinge: 220–240 V ~
Nimisagedus: 50/60 Hz
Nimivõimsus: 2000 W
Müratase: ≤ 60 dB (A)
Kaitseklass: Klass I

HOIATUS: Mõned selle seadme osad võivad muutuda väga kuumaks ja põhjustada põletusi!

1. Üldine teave ja ettevaatusabinõud

Tähelepanu! Ärge katke masinat kinni. Kui seadet ei kasutata või kui seda ei puhastata, tuleb pistik pistikupesa pistikupesast välja tõmmata.

- Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoiatusi. Hoidke kasutusjuhend, garantiitõend, ostukviitung ja tootepakend alles.
- Seade tuleb ühendada vooluvõrku, mis on varustatud elektrilöögi eest kaitsva külglühisega, nagu on märgitud toote sildil. Ühendamine hea maandussüsteemiga on vajalik ja kohustuslik.
- See seade tuleb ühendada vooluahelasse, mis sisaldab eraldi lüliti, et tagada täielik vooluallikast lahtiühendamine.
- Ärge asetage seadet vette või muudesse vedelikesse. Kui pliit saab märjaks, tõmmake seade viivitamatult vooluvõrgust välja!
- Kasutage seadet stabiilsel, tasasel pinnal. Ärge käivitage seadet, kui pliit on pragunenud või pragunenud. Kui pliidile langeb terav ese, võib pliit puruneda. Sellise olukorra tagajärjed võivad olla kohe nähtavad või mõne aja pärast valusad. Kui pliidil tekib nähtav pragu, lõpetage selle kasutamine kohe.
- seade tuleb vooluvõrgust lahti ühendada, tõmmates pistikust, mitte aga toitejuhtmetest; ärge keerake juhtmetest.
- Kui seadet ei kasutata ega puhastata, tuleb pistik välja tõmmata.
- Ärge puudutage toitejuhet kuumadel pindadel. Ärge jätke toitejuhet laste käeulatuses rippuma. Ärge kasutage seda seadet laste läheduses!
- Ärge puudutage kuumi pindu. Oht! Ärge katke seadet pärast kasutamist täielikult kinni. Pliit võib olla kuum ka pärast seadme väljalülitamist ja/või pistikupesast väljatõmbamist!
- Ärge jätke seadet järelevalveta, kui kuumad õlid või rasvad on kuumad.
- Ärge puudutage seadet, see on väga kuum, nii kasutamise ajal kui ka pärast seda.
- Kasutage seadet ainult toidu kuumutamiseks ja valmistamiseks. Seadet ei tohi lasta tühilt töötada, eriti kui sellel on anumad.
- Ärge kasutage seadet väljas. Ärge kasutage seadet plahvatus-

ohtlike või tuleohtlike materjalide läheduses. Ärge kasutage ega jätke seadet kuumadele pindadele.

- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage seadet muudel kui kasutusjuhendis nimetatud eesmärkidel. Muul otstarbel kasutamine muudab garantii kehtetuks.
- Eemaldage seade pistikupesast, tõmmates pistikust, mitte toitejuhtmetest; ärge keerake kaablit.
- Kontrollige seadme ja toitejuhtme seisukorda enne kasutamist. Kui on mingi probleem, ärge kasutage masinat. Ärge kasutage masinat, kui toitejuhe on kahjustatud. Kutsuge volitatud teenindus, et seadet kontrollida ja/või parandada.
- Kõikide rikete ja remonditööde puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks füüsiliselt, sensoorselt või vaimselt piiratud võimetega või vähese kogemuse või teadmistega inimestele (sh lastele), kui neid ei ole ohutuse eest vastutav isik jälginud või juhendanud seadme kasutamisel, ning lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid on jälgitud või juhendatud seadme ohutuks kasutamiseks ja kui nad mõistavad sellega kaasnevat ohte. Lapsed ei tohiks seadmega mängida. Seadme puhastamist ja hooldust ei tohi teha ilma järelevalveta.
- Tootja ei vastuta seadme ebaõigest kasutamisest tulenevate kahjustuste eest.

ERIHOIATUS

- Põletusohu! Kasutamise ajal muutuvad selle seadme olemasolevad osad piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi. Ärge laske kehal, riietel või muudel kui selleks ettenähtud esemetel induktsooniklaasiga kokku puutuda, kuni pind ei ole külm.
- Tuleoht! Ärge asetage toiduvalmistamispinnale muid esemeid, välja arvatud potid ja söögiriistad.
- Pliidile ei tohi asetada metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda.
 - Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
 - Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks koos välise taimeri või eraldi kaugjuhtimispuldiga.
 - Jahutamiseks puhub seade õhku läbi põhjas olevate aukude, kus asub ventilaator. Ärge katke seadme küljel, tagaküljel või all olevaid auke. Ülekuumenemise ja talitlushäire oht! Järgige seadme paigutamise soovitusi.
 - Ettevalmistusprotsess peab olema kontrollitud. Lühiajalist meetodit tuleb pidevalt jälgida.
 - Järelevalveta toiduvalmistamine pliidil rasva või õliga võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. Ärge kunagi püüdke tulekahju kustutada veega, lülitage seade välja ja kustutage leek korgi või tekiga.
 - See seade vastab elektromagnetilistele ohutusstandarditele.
 - Inimesed, kellel on südamestimulaator või muud elektrilised implantaadid (nt insuliinipump), peaksid enne selle seadme kasutamist konsulteerima oma arsti või implantaadi tootjaga, et tagada, et nende implantaadid ei mõjutaks elektromagnetilisi välju.
 - Animate käepidemed võivad olla kuumad. Veenduge, et nõude käepidemed ei ulatu teistest aktiveeritud toiduvalmistamise tsoonidest välja.
 - Pliidi kasutamine hoiualana võib põhjustada lekkeid või muid defekte. Ärge kunagi jätke seadmele esemeid või tööriistu. Ärge asetage pliidile raskeid esemeid.
 - Ärge asetage masina lähedusse magnetilisi esemeid (nt krediitkaardid, mälukaardid) või elektroonilisi seadmeid (nt arvutid, MP3-mängijad), kuna neid võivad mõjutada elektromagne-

tilised väljad.

- Pärast kasutamist lülitage keedetud ja keedetud tsoonid alati välja, nagu on kirjeldatud käesolevas kasutusjuhendis (st kasutage puutetundlikke juhtnuppe).
- Ärge toetuge poti tuvastamise funktsioonile, mis peatab keeduala, kui võtate poti üles.
- Ärge kasutage teravate servadega pannid või potid ja ärge lohistage panniga üle induktsiooniklaasi pinna, sest muidu võib pann kinni jääda.
- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks traatsammasteid ega muid kõvasid abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad induktsioonpliiti kriimustada.

2. Osad ja juhtimisseadmed (lk 2)

1. Aktiivne ala	Küttepiirkond
2. Kuumakindel karastatud klaasplaat	Maksimaalne saavutatud temperatuur võib olla 270 °C
3. Vähendada taimerite aega	Vähendage taimerite aega 1 minuti kaupa.
4. Suurendage taimerite aega	Suurendage taimerite aega 10-minutilise sammude kaupa, kuni max. 99 minutit (1-10-20-30 ... 90-99)
5. Taimeri näidik (minutid);	Näitab järelejäänud seisuaja (minutites)
6. Võimsuse näidik (vattides)	Näitab valitud võimsust (alates 100 W kuni max. 2000 W)
7. Eelseadistus 1 (400 W)	Võimsuse seadistamine ühe vajutusega kuni 400 W
8. Eelseadistus 2 (1200 W)	Seadistab võimsuse ühe vajutusega kuni 1200 W
9. Eelseadistus 3 (2000 W)	Seadistab võimsuse ühe vajutusega 2000 W-ni
10. Võimsuse vähendamine	Võimsuse vähendamine 100 W kaupa
11. Suurendatud võimsus	Võimsuse suurendamine 100 W kaupa
12. Võimsuse libisev seadistus	Võimsuse seadistamine vahemikus 100 W-2000 W (100 W sammud)
13. Turvalukustusfunktsioon	Selle puudutamine tühistab teiste funktsioonide kasutamise
14. Paus/jätkamine	Kuumutamise või toiduvalmistamise pausi/jätkamise nupp
15. Käivitamine/peatamine	Puudutus lülitab seadme sisse või välja

3. Seadme kasutamine

Enne esimest kasutamist:

Võtke seade lahti. Eemaldage pakend (foolium, papp jne). Kontrollige seadme puutumatust - puuduvad transpordist tingitud kahjustused.

Märkus: Seadmel võivad olla jäljed tolmust või muudest tootmise või ladustamise käigus kogunenud jääkidest. Puhastage seadet, nagu on kirjeldatud punktis „Puhastamine ja hooldus“.

Kuidas see töötab:

Kui elektritakistusega pliidiidid kuumutavad, siis induktsioonpliidi puhul tekib soojus keedunõu tasandil. Pliit ise ei kuumene-see kuumutab. Kui selle peale asetatakse pott, kandub potidest lähtuv soojus pliidiile (vastupidine kuumutamine). Energiaväli kontrollib soojuse teket ainult magnetiliselt juhtivate materjalide, näiteks metallist (rauast) anumate puhul. Muude materjalide, näiteks portselan, klaas või keraamika puhul ei saa energiaväli tekitada mingit soojendavat mõju. Kasutage induktsioonpliidi jaoks sobivaid nõusid. Kasutada võib roostevabast terasest või malmist panni. Neid materjale on võimalik ära tunda anuma märgistamise järgi (IH, Induktsioon või sümbol) või sellest, kui anuma külge kleepub magnetitükk.

Anuma põhi

Kõik metallid, mille külge magnetid ei haaku, ei sobi, nt alumiinium, vask, roostevaba teras, samuti mittemetallist anumad, nagu portselan, klaas, keraamika, plastik jne. Õhukese põhjaga nõud sobivad induktsioonpliidi paremini kui paksu põhjaga nõud.

Paksupõhjaliste anumate puhul ei ole seadistuse muutmine (lühike eelsoojendusaeg; kiire praadimine) võimalik.

Kasutage nii palju keedunõusid, kui on sobilik pliidi suurusele. Lähimõõt ei tohi olla suurem kui plaadi servad, ei tohi olla väiksem kui 12 cm ega suurem kui 26 cm, energiavälja toimimiseks.

Poti põhi ei tohi olla kumer, see peab istuma tasa pliidi pinnal. Ärge kasutage konte, millel on kumer/paraboolne aluspind või jalad.

Induktsioonpliit töötab ideaalselt ainult siis, kui ülaltoodud tingimused on täidetud. Induktsioonpliidi eelised on järgmised:

- Lühike reaktsiooniaeg, lühike eelsoojendus, täpne ja kiire kuumutamine.
- Kiire kuumenemine, kuna kogu energia on kohe kättesaadav.
- Suhteliselt jahe pliit (võrreldes näiteks traditsioonilise elektripliidi või elektripliidiga), mida soojendab ainult nõudelt peegelduv soojus.
- Energiasääst kuni 50%.
- Lihtne puhastada, kuna toit ei jää kausist välja valades kinni.
- Ohutus: Niipea, kui pott pliidilt eemaldatakse, lülitub soojusallikas automaatselt välja. Tellitavad toidunõud (põhi peab olema rauast) - teras, malm, emailitud malm, roostevaba teras, lamedapõhjalised pannid/potid lähimõõduga 12-26 cm.



Ei soovitata kasutada järgmisi toidunõusid: kuumakindel klaas, keraamiline anum, vask, alumiiniumist pannid/potid, ümarapõhjalised pannid/potid, mille põhi on väiksem kui 12 cm, roostevabast terasest pannid/potid, mille sees on alumiiniumkate, tugijalgadega potid.



Pliidi paigutamine:

Seade vajab ülekuumenemise vältimiseks vaba õhuringlust.

Seetõttu paigutage seade:

- Min. 10 cm kaugusele ümbritsevatest esemetest, kõrvaloleva seina näost.
- Min. 60 cm kaugusele mis tahes selle kohal asuvast lamedast esemest, nt rippkappide ette.

Jahutamiseks puhub seade õhku läbi avauste alt, külgedelt ja tagant. Ärge blokeeri ega katke neid avasid. Asetage pliit ainult siledal pinnal. Ärge asetage seda tekstiilidele või loputatud pindadele (nt lauale).

Ärge asetage seadet kardinale, kardinale või muude tekstiilide lähedusse, mida seade õhuvoolude tõttu ära puhub.

Ooterežiim:

Ohutuse tagamiseks lülitub pliit ooterežiimile pärast 60 sekundit kestnud tegevusetust.

Samuti lülitub pliit pärast 2 tundi kestnud pidevat tööd automaatselt ooterežiimi.

Pärast pliidi ühendamist vooluvõrku läheb see ooterežiimi.

Kostub helisignaali ja ON/OFF-nupp vilgub.

Kasutamine:

Kui ON/OFF-nuppu vajutatakse, näitab LED „ON“ ja ON/OFF-nupp põleb pidevalt. Asetage korralikult puhastatud nõud pliidiile.

Valige võimsustase (on 20 võimsustaset). Näidatud võimsus vastab allolevas tabelis toodud temperatuurile:

ET

Võimsus (W)	Temp. (°C)	Võimsus (W)	Temp. (°C)	Võimsus (W)	Temp. (°C)	Võimsus (W)	Temp. (°C)
100	60	600	130	1100	180	1600	230
200	80	700	140	1200	190	1700	240
300	100	800	150	1300	200	1800	250
400	110	900	160	1400	210	1900	260
500	120	1000	170	1500	220	2000	270

	Vajutage ja hoidke all, et määrata soovitud küpsetusaeg. Iga kord, kui vajutatakse a, suureneb küpsetusaeg 10 minuti võrra. Iga kord, kui vajutate ca, väheneb küpsetusaeg 1 minuti võrra. Maksimaalne küpsetusaeg on 99 minutit. Kui taimer aeg on seadistatud, lülitub seade automaatselt välja, kui seadistatud taimer aeg on möödunud.
	Reguleerige ahju võimsust samm-sammult, kasutades nuppe (+) ja (-). Võimsus on reguleeritav 20 astmes, alates 100 W kuni 2000 W. Võimsust saate kiiresti reguleerida ka sõrmega üle (+) ja (-) nuppude vahelise ala libistades.
	Eelseadistus 1 (400 W): pliidi võimsus on seatud 400 W.
	Eelseadistus 2 (1200 W): pliidi võimsus on seatud 1200 W.
	Eelseadistus 3 (2000 W): pliidi võimsus on seatud 2000 W.
	Kui LOCK BUTTON vajutatakse, kostub piiks ja kõik klahvid kaotavad oma funktsionaalsuse, nad ei reageeri ühelegi vajutusele. Lukustuse lõpetamiseks vajutage LOCK BUTTON'i umbes 3 sekundit. Kostub helisignaali ja pliidi lukustus avaneb.
	Kui vajutate STOP BUTTONit, lõpetatakse toiduvalmistamine. Küpsetamise jätkamiseks puudutage uuesti nuppu STOP (paus/jätkamine).
	Toite sisselülitamiseks puudutage nuppu ON/OFF. Kui te ei vajuta 1 minuti jooksul pärast toiduvalmistamise alustamist teist nuppu, lülitub toiduvalmistamine ohutuse tagamiseks automaatselt välja. Töötamise peatamiseks vajutage seda nuppu igal ajal.

Märkus: Pidage meeles, et küpsetusaeg sõltub keedunõu suurusest, põhja paksusest jne.

Seade tuvastab, et anum on pliidilt eemaldatud, ja annab hoiatussignaali. Näidikule ilmub „--“. Ohutuse tagamiseks lülitub pliit 10-15 sekundi jooksul pärast anuma eemaldamist pliidilt ooterežiimi. Ventilator jätkab tööd.

Ettevaatust: Pärast kasutamist lülitage seade ON/OFF nupust välja, ärge laske sellel automaatselt seiskuda, tuvastades keedukannu puudumist.

Hoiatus: Oht! Kiirguse tõttu muutub pliidiplaadi ala poti all väga kuumaks.

4. Puhastamine ja hoiustamine

Hoiatus:

Enne puhastamist ühendage seade alati vooluvõrgust lahti!

Oodake, kuni seade on täielikult jahtunud!

Ärge kastke seadet selle puhastamiseks vette või muudesse vedelikesse, vastasel juhul on elektrilöögi või tulekahju oht!

Ärge kasutage puhastamiseks kõvasid harju ega abrasiivseid materjale. Ärge kasutage happelisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

Puhastage pliidi pind toidujääkidest pehme, kergelt niiske lapiga. Puhastage klaviatuuri ala pehme käsna ja vähe veega, seejärel pühkige pehme, kuiva lapiga.

Tasaste pindade ja kõrbenud toidujääkide puhastamiseks ka-

utage spetsiaalseid nõudepesuvahendeid. Klaasplaadile sattunud kuivanud toidu puhastamiseks kasutage silikoonist kaabitsat või spaatlit.

Puhastamise hõlbustamiseks niisutage eelnevalt.

Pärast puhastamist pühkige kuiva pesulapiga.

Olge alati ettevaatlik, et masinasse ei satuks vedelikke. Elektrilöögi oht!

Säilitamine

Kui te ei kasuta masinat pikema aja jooksul, hoidke seda originaalpakendis. Hoidke seda hästi ventileeritud kohas, lastele kättesaamatus kohas.

5. Veateated

Veakood	Probleem	Lahendus
-	Ooterežiim	Asetage sobiv nõu pliidile.
E0	Pliidil ei ole potti, pott ei sobi induktioonile või pott ei ole paigutatud tsooni keskele.	Kasutage ainult induktioonküpsetamiseks sobivaid anumaid, mille minimaalne läbimõõt on 12 cm ja maksimaalne 26 cm.
E1	Elektrilise vooluahela probleem	Esitage volitatud teenindusele.
E2	Probleem temperatuuri reguleerimisega	Esitage see volitatud hooldusele.
E3	Toitepinge on liiga madal	Ühendage pistik sobivasse pistikupeessa.
E4	Toitepinge liiga kõrge	Ühendage sobivasse pistikupeessa.
E5	Klaasplaat on liiga kuum	Oodake, kuni rakendus jahtub.
E6	Kõrge temperatuuri kaitse	Oodake, kuni rakendus jahtub. Veenduge, et ventilatsioonivad ei ole ummistunud ja et ventilator töötab korralikult.
EC	IGBT viga, side võimatu	Esitage seade volitatud hooldusele.

6. Probleemide tuvastamine ja lahendamine

Probleem	Võimalik põhjus/lahendus
Helisignaali ja/või väljalülitamise märgutuli puudub	1. Veenduge, et toitejuhe on õigesti vooluvõrku ühendatud. 2. Ühendage pistik teise pistikupeessa. 3. Kui seade pärast numbrite 1 ja 2 proovimist ikka veel ei tööta, pöörduge volitatud teenindusse.
Pliidiplaat lakkab töötamast pärast 10-30 sekundit kestnud piiksumist	1. Kontrollige, et kasutatavad anumad oleksid ühilduvad. 2. Kontrollige, et anum oleks asetatud klaasplaadi keskele. 3. Kontrollige, et anuma alumise osa läbimõõt on suurem kui 12 cm lai.
Pliidiplaat lakkab kasutamise ajal äkki kuumenemast	1. Kontrollige, kas temperatuur on üle seadistuse. 2. Kontrollige, kas ventilatsioonivad on ummistunud. 3. Kui see on soojuste säilitamise olekus, See tähendab, et see on saavutanud seadistatud temperatuuri. 4. See võib olla põhjustatud kaitseahelast, proovige mõne minuti pärast uuesti.

Apsveicam ar Mustang izstrādājuma izvēli! Mustang grilēšanas aprīkojuma līnija ir izstrādāta kvalitatīva ēdiena gatavošanai. Tajā ietilpst plašs grilēšanas un ēdiena gatavošanas iekārtu un piederumu klāsts. Sīkāku informāciju par mūsu ražojumu sortimentu meklējiet www.mustang-grill.com vai jautājiet tuvākajam licencētajam Mustang mazumtirgotājam! Mēs nepārtraukti pilnveidojam Mustang līnijas izstrādājumus un citas piedāvājumā esošās preces. Lietotāju atsauksmēm ir svarīga loma ražojumu pilnveidē un kvalitātes nodrošināšanā. Mēs vienmēr priecājamies saņemt atsauksmes par mūsu ražojumiem – rakstiet uz e-pasta adresi mustang@mustang-grill.com.

Jūsu drošībai pirms ierīču izmantošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.

Modelis: 651680 / ZIP 01

Nominālais spriegums: 220-240V~

Nominālā frekvence: 50/60 Hz

Nominālā jauda: 2000 W

Troksņa līmenis: ≤ 60 dB (A)

Aizsardzības klase: I klase

BRĪDINĀJUMS: Dažas šīs ierīces daļas var kļūt ļoti karstas un izraisīt apdegumus!

1. Vispārīga informācija un piesardzības pasākumi

Uzmanību! Neaizsedziet ierīci. Kad ierīce netiek lietota vai tīrīta, kontaktdakša jāizvelk no kontaktlīnijas.

- Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un brīdinājumus. Saglabāiet lietošanas instrukciju, garantijas apliecību, pirkuma čekus un izstrādājuma iepakojumu.
- Ierīce jāieslēdz maiņstrāvas kontaktlīnijā, kas aprīkota ar sānu kontaktu aizsardzībai pret elektrošoku, kā norādīts uz izstrādājuma etiķetes. Ir nepieciešams un obligāti pieslēgt pie labas zemējuma sistēmas.
- Šī ierīce jāpievieno ķēdē, kurā ir atsevišķs slēdzis, lai nodrošinātu pilnīgu atslēgšanu no strāvas avota.
- Nenovietojiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Ja plīts virsma samirkst, nekavējoties atvienojiet ierīci no tīkla!
- Lietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas virsmas. Neiedarbiniet ierīci, ja plīts virsma ir saplaisājusi vai saplaisājusi. Ja uz plīts virsmu nokrīt kāds ass priekšmets, plīts var salūzt. Šādas situācijas sekas var būt redzamas uzreiz vai sāpīgas pēc kāda laika. Ja plīts plātnē parādās redzama plaisa, nekavējoties pārtrauciet tās lietošanu.
- Ierīce ir jāatvieno no elektrotīkla, velkot kontaktdakšu, nevis strāvas vadu; neskrūvējiet vadu.
- Ja ierīce netiek lietota vai tīrīta, kontaktdakša jāizvelk no kontaktdakšas.
- Nepieskarieties strāvas vadam karstām virsmām. Neatstājiet strāvas vadu piekārtu bērniem nepieejamā vietā. Nelietojiet šo ierīci bērnu tuvumā!
- Nepieskarieties karstām virsmām. Bīstamība! Pēc lietošanas ierīci pilnībā nenosedziet. Plīts var būt karsta pat pēc ierīces izslēgšanas un/vai atvienošanas no tīkla!
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr ir ieslēgtas karstas eļļas vai tauki.
- Nepieskarieties ierīcei, tā ir ļoti karsta gan lietošanas laikā, gan pēc lietošanas.
- Lietojiet ierīci tikai ēdiena sildīšanai un pagatavošanai. Ierīci nedrīkst atstāt tukšu, jo īpaši, ja uz tās atrodas trauki.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām. Nelietojiet ierīci sprādzienbī-

stamam vai uzliesmojošu materiālu tuvumā. Nelietojiet un neatstājiet ierīci uz karstām virsmām.

- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Nelietojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav minēti instrukcijā. Lietošana citiem mērķiem anulēs garantiju.
- Izvelciet ierīci no kontaktlīnijas, velkot kontaktdakšu, nevis strāvas vadu; Nepārgrieziet kabeli.
- Pirms lietošanas pārbaudiet ierīces un barošanas kabeļa stāvokli. Ja ir jebkāda veida problēmas, ierīci nelietojiet. Nelietojiet ierīci, ja strāvas vads ir bojāts. Izsauciet pilnvaroto servisu, lai pārbaudītu un/vai salabotu ierīci.
- Jebkuru bojājumu un remontdarbu gadījumā sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Šo ierīci nav paredzēts lietot personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personām ar nepietiekamu pieredzi vai zināšanām, ja vien par drošību atbildīgā persona nav viņus uzraudzījusi vai instruējusi par ierīces lietošanu, un bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi ar ierīci nespēlējas.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja tās ir uzraudzītas vai instruētas par ierīces lietošanu drošā veidā un saprot ar to saistītos apdraudējumus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bez uzraudzības.
- Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepareizas ierīces lietošanas rezultātā.

ĪPAŠS BRĪDINĀJUMS

Apdegumu briesmas! Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas kļūst pietiekami karstas, lai izraisītu apdegumus. Neļaujiet ķermenim, apģērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot šim nolūkam paredzētos, saskarties ar indukcijas stiklu, kamēr tā virsma nav auksta.

Ugunsbīstamība! Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas citus priekšmetus, izņemot katlus un traukus.

- Metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vāciņus, nedrīkst novietot uz plīts, jo tie var sakarst.

- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.

- Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības pulti.

- Atdzesēšanai ierīce gaisu pūš caur caurumiem apakšā, kur atrodas ventilators. Neaizsedziet atveres ierīces sānos, aizmugurē vai zem ierīces. Pastāv pārkaršanas un darbības traucējumu risks! Ievērojiet ieteikumus par ierīces novietojumu.

- Pagatavošanas process ir jākontrolē. Īslaicīga metode ir pastāvīgi jāuzrauga.

- Nekontrolēta gatavošana uz plīts ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku. Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, izslēdziet ierīci un nodzēsiet liesmu ar vāciņu vai segu.

- Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem.

- Cilvēkiem ar elektrokardiostimulatoriem vai citiem elektriskajiem implantiem (piemēram, insulīna sūkņiem) pirms šīs ierīces lietošanas jākonsultējas ar savu ārstu vai implantu ražotāju, lai pārliecinātos, ka elektromagnētiskie lauki neietekmē viņu implantus.

- Trauku rokturi var būt karsti pieskārienam. Pārliedzinieties, ka trauku rokturi neizvirzās no citām aktivizētajām gatavošanas zonām.

- Izmantojot plīti kā uzglabāšanas vietu, var rasties noplūdes vai citi defekti. Nekad neatstājiet uz ierīces priekšmetus vai instrumentus. Nenovietojiet uz plīts smagus priekšmetus.

- Nenovietojiet ierīces tuvumā magnētiskus priekšmetus (piemēram, kredītkartes, atmiņas kartes) vai elektroniskas ierīces

ET

LV

(piemēram, datorus, MP3 atskaņotājus), jo tos var ietekmēt elektromagnētiskie lauki.

- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet gatavošanas un gatavošanas zonas, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (t. i., izmantojiet skārienvadību).
- Nepaļaujieties uz katla noteikšanas funkciju, kas apstādina gatavošanas zonu, kad paceļat katlu.
- Neizmantojiet pannas vai katlus ar asām malām un nevelciet pannu pa indukcijas stikla virsmu, pretējā gadījumā panna var pielīmēt.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet stieplu sūkļus vai citus cietus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt indukcijas plīti.

2. Daļas un vadības ierīces (2. lpp.)

1. Aktivā zona	Apkures zona
2. Karstumizturīga rūdīta stikla plāksne	Maksimālā sasniedzamā temperatūra var būt 270 °C
3. Samazināt taimera laiku	Samazināt taimera laiku ar 1 minūtes soli
4. Palielināt taimera laiku	Palielināt taimera laiku ar 10 minūšu soli, līdz maks. 99 minūtes (1-10-20-30 ... 90-99).
5. Taimera displejs (minūtes);	Rāda atlikušo dīkstāves laiku (minūtes)
6. Jaudas displejs (vatos)	Parāda izvēlēto jaudu (no 100 W līdz maks. 2000 W)
7. Iepriekš iestatīts 1 (400 W)	Ar vienu nospiešanu iestatiet jaudu līdz 400 W
8. Iepriekš iestatīts 2 (1200 W)	Ar vienu nospiešanu iestatiet jaudu līdz 1200 W
9. 3. iestatījums (2000 W)	Ar vienu nospiešanu iestatiet jaudu uz 2000 W
10. Jaudas samazināšana	Samazināt jaudu ar 100 W soli
11. Palielināt jaudu	Palielināt jaudu pa 100 W
12. Bīdāms jaudas iestatījums	Jaudas iestatīšana no 100 W līdz 2000 W (ar 100 W soli)
13. Drošības bloķēšanas funkcija	Pieskāriens atceļ citu funkciju izmantošanu
14. Pauzes/atsākšanas funkcija	Pauzes/atjaunošanas poga sildīšanai vai gatavošanai
15. Palaides/izslēgšanas funkcija	Pieskāriens ieslēdz vai izslēdz ierīci

3. Ierīces lietošana

Pirms pirmās lietošanas reizes:

Izsaīņojiet ierīci. Noņemiet iepakojumu (foliju, kartonu utt.). Pārbaudiet ierīces integritāti - vai nav bojājumu pazīmju transportēšanas dēļ.

Piezīme: Uz ierīces var būt redzamas putekļu vai citu ražošanas vai uzglabāšanas laikā uzkrājušos atlieku pēdas. Notīriet ierīci, kā aprakstīts sadaļā "Tīrīšana un apkope".

Kā tas darbojas:

Elektriskās pretestības plīts uzkarst, bet indukcijas plātnes gadījumā karstums tiek ģenerēts gatavošanas trauka līmenī. Pati plīts nesakarst - tā silda. Ja virs tās novieto katlu, no katla izdalītais siltums tiek pārņemts uz plītiņu (reversā sildīšana).

Enerģētiskais lauks kontrolē siltuma veidošanos tikai magnētiski vadošiem materiāliem, piemēram, metāla (dzelzs) traukiem. Citiem materiāliem, piemēram, porcelānam, stiklam vai keramikai, enerģijas lauks nevar radīt nekādu sildīšanas efektu. Izmantojiet indukcijas plātnēm piemērotus traukus.

Var izmantot nerūsējošā tērauda vai čuguna pannas. Šos materiālus var atpazīt pēc marķējuma uz trauka (IH, Indukcija vai simbols), vai arī ja uz trauka ir pielipināts magnēts.

Trauka dibens

Visi metāli, pie kuriem nepieķeras magnēti, ir nepiemēroti, pie-

mēram, alumīnijs, varš, nerūsējošais tērauds, kā arī nemetāliski trauki, piemēram, porcelāns, stikls, keramika, plastmasa utt.

Indukcijas plītim ir piemērotāki trauki ar plānu dibenu nekā trauki ar biezu dibenu.

Trauku ar biezu dibenu nav iespējams mainīt iestatījumus (īss priekšsildīšanas laiks; ātra cepšana).

Izmantojiet tik daudz virtuves piederumu, cik tas atbilst plīts izmēram.

Trauku diametrs nedrīkst būt lielāks par plīts malām, tas nedrīkst būt mazāks par 12 cm vai lielāks par 26 cm, lai nodrošinātu enerģijas lauka iedarbību.

Trauka apakšdaļa nedrīkst būt izliekta, tai jāguļ līdzeni uz plīts virsmas. Nelietojiet traukus ar izliektu/parabolisku pamatnes virsmu vai kājiņām.

Indukcijas plīts darbojas nevainojami tikai tad, ja ir izpildīti iepriekš minētie nosacījumi. Indukcijas plīts priekšrocības:

- īss reakcijas laiks, īss priekšsildīšanas laiks, precīza un ātra sildīšana.

- Ātra sildīšana, jo visa enerģija ir pieejama uzreiz.

- Salīdzinoši vēss plīts (salīdzinājumā, piemēram, ar tradicionālo elektrisko plīti vai plītiņu), ko silda tikai no ēdiena atstarotais siltums.

- Enerģijas ietaupījums līdz pat 50 %.

- Viegli tīrāms, jo ēdiens, izlejot to no trauka, nepielipst.

- Drošība: Tiklīdz trauks tiek noņemts no plīts, siltuma avots automātiski izslēdzas. Pasūtāmie trauki (pamatnei jābūt no čuguna) - tērauds, čuguns, emaljēts čuguns, nerūsējošais tērauds, pannas/kannas ar plakanu dibenu un diametru no 12 līdz 26 cm.



Nav ieteicami šādi trauki: karstumizturīgs stikls, keramikas trauki, varš, alumīnija pannas/kannas, pannas/kannas ar noapaļotu dibenu, kuru dibens ir mazāks par 12 cm, nerūsējošā tērauda pannas/kannas ar alumīnija slāni iekšpusē, katli ar atbalsta kājiņām.



Plīts novietošana:

Ierīcei nepieciešama brīva gaisa cirkulācija, lai izvairītos no pārkaršanas.

Tāpēc ierīci novietojiet:

- Uzstādiet plītiņu tā, lai tā būtu novietota: Min. 10 cm attālumā no apkārtējiem priekšmetiem, no blakus esošās sienas virsmas.

- Min. 60 cm attālumā no jebkura virs tās esoša plakana priekšmeta, piemēram, pirms piekaramā skapja.

Lai dzesētu ierīci, tā pūš gaisu caur ventilācijas atverēm apakšā, sānos un aizmugurē. Neaizbloķējiet vai neaizsedziet šos atveres. Novietojiet plīti tikai uz gludām virsmām. Nenovietojiet to uz tekstilizstrādājumiem vai izplūdušām virsmām (piemēram, galda).

Nenovietojiet ierīci aizkaru, aizkaru vai citu tekstilizstrādājumu tuvumā, jo gaisa strāvu ietekmē ierīce tos aizpūš.

Gaidīšanas režīms:

Drošības apsvērumu dēļ plīts pāriet gaidīšanas režīmā pēc 60 sekunžu dīkstāves.

Arī pēc 2 stundām nepārtrauktas darbības plīts automātiski pāriet gaidīšanas režīmā.

Pēc plīts pieslēgšanas elektrotīklam tā pāriet gaidīšanas režīmā. Izskanēs skaņas signāls, un ieslēgšanas/izslēgšanas poga mirgos.

Lietošana:

Kad ieslēgšanas/izslēgšanas poga ir nospiesta, LED indikators rādīs "ON" un ieslēgšanas/izslēgšanas poga nepārtraukti spīdēs. Uz plīts novietojiet pareizi iztīrītu trauku.

Izvēlieties jaudas līmeni (ir 20 jaudas līmeņi). Norādītā jauda at-

bilst turpmāk tabulā norādītajai temperatūrai:

Jauda (W)	Temp. (°C)	Jauda (W)	Temp. (°C)	Jauda (W)	Temp. (°C)	Jauda (W)	Temp. (°C)
100	60	600	130	1100	180	1600	230
200	80	700	140	1200	190	1700	240
300	100	800	150	1300	200	1800	250
400	110	900	160	1400	210	1900	260
500	120	1000	170	1500	220	2000	270

	Nospiediet un turiet, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku. Katru reizi, kad tiek nospiests a, gatavošanas laiks palielinās par 10 minūtēm. Katru reizi, kad tiek nospiests aptuveni, gatavošanas laiks samazinās par 1 minūti. Maksimālais iestatītais laiks ir 99 minūtes. Kad taimera laiks ir iestatīts, ierīce automātiski izslēdzas, tiklīdz ir pagājis iestatītais taimera laiks.
	Soli pa solim regulējiet plīts jaudu, izmantojot pogas (+) un (-). Jauda ir regulējama 20 pakāpēs, no 100 W līdz 2000 W. Var ātri regulēt jaudu, arī pārvelkot ar pirkstu pa laukumu starp (+) un (-) pogām.
	1. iestatījums (400 W): plīts jauda ir iestatīta uz 400 W.
	2. iestatījums (1200 W): plīts jauda ir iestatīta uz 1200 W.
	3. iestatījums (2000 W): plīts jauda ir iestatīta uz 2000 W.
	Ja tiek nospiests NOSTRAUKŠANAS MĒRKIS, atskan skaņas signāls, un visi taustiņi zaudē savu funkcionalitāti, tie nereaģē uz nospiešanu. Nospiediet LOCK BUTTON uz aptuveni 3 sekundēm, lai pabeigtu bloķēšanu. Izskanēs skaņas signāls, un plīts virsma tiks atbloķēta.
	Kad pieskaras STOP MANTAI, gatavošana tiks pārtraukta. Lai turpinātu gatavošanu, vēlreiz pieskarieties STOP (pauzes/atjaunošanas) pogai.
	Lai ieslēgtu strāvas padevi, pieskarieties pogai ON/OFF. Ja 1 minūtes laikā pēc ieslēgšanas nepiespiežat citu pogu, drošības apsvērumu dēļ strāvas padeve automātiski izslēdzas. Nospiediet šo pogu jebkurā laikā, lai pārtrauktu apstrādi.

Nemiet vērā, ka gatavošanas laiks ir atkarīgs no gatavošanas trauka (lieluma, trauka dibena biezuma utt.). Ierīce konstatē, ka trauks ir noņemts no plīts, un dod brīdinājuma signālu. Displejā parādīsies “--”. Drošības apsvērumu dēļ plīts 10-15 sekunžu laikā pēc trauka noņemšanas no plīts pāriet gaidīšanas režīmā. Ventilators turpinās darboties.

Uzmanību: Pēc lietošanas, lūdz, izslēdziet ierīci ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, neļaujiet tai automātiski apstāties, konstatējot, ka nav gatavošanas trauka.

Bridinājums: Bistamība! Izstarotā karstuma dēļ plīts virsma zem katla kļūst ļoti karsta.

4. Tīrīšana un uzglabāšana
Bridinājums:

Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla! Pagaidiet, līdz tas pilnībā atdziest!

Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos, lai to notīrītu, pretējā gadījumā pastāv elektrošoka vai ugunsgrēka risks!

Tīrīšanai neizmantojiet cietas birstes vai abrazīvus materiālus. Neizmantojiet skābus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.

Plīts virsmu notīriet no ēdiena paliekām, izmantojot mīkstu, nedaudz mitru drānu. Notīriet pamatnes laukumu, izmantojot mīkstu sūkli ar nelielu daudzumu ūdens, pēc tam noslaukiet ar mīkstu, sausu drānu.

Lai notīrītu plakanas virsmas un piedegušus ēdiena paliekas, izmantojiet speciālus trauku tīrīšanas līdzekļus. Izmantojiet silikona skrāpi vai lāpstīņu, lai notīrītu uz stikla plāksnes uzķērušos nosusušos ēdienu.

Pirms tam samitriniet, lai tīrīšana būtu vieglāka.

Pēc tīrīšanas noslaukiet ar sausu mazgāšanas lupatiņu.

Vienmēr jāuzmanās, lai mašīnā nenonāktu šķidrumi. Elektriskās strāvas trieciena briesmas!

Uzglabāšana

Ja ierīci ilgāku laiku nelietojat, uzglabājiet to oriģinālajā iepakojumā. Uzglabāt labi vēdināmā vietā, bērniem nepieejamā vietā.

5. Kļūdu ziņojumi

Kļūdas kods	Problēma	Risinājums
-	Gaidīšanas režīms	Uz plīts novietojiet piemērotu trauku.
E0	Uz plīts nav katla, katls nav piemērots indukcijai vai katls nav novietots zonas vidū.	Izmantojiet tikai tādus traukus, kas piemēroti gatavošanai uz indukcijas strūkļas un kuru minimālais diametrs ir 12 cm, bet maksimālais - 26 cm.
E1	Elektriskās ķēdes problēma	Iesniedziet pilnvarotajam servisam.
E2	Temperatūras kontroles problēma	Iesniedziet pilnvarotajam servisam.
E3	Pārāk zems barošanas spriegums	Ieslēdziet kontaktdakšu piemērotā kontaktligzdā.
E4	Pārāk augsts barošanas spriegums	Iespraust piemērotā kontaktligzdā.
E5	Stikla plāksne ir pārāk karsta	Pagaidiet, līdz programma atdziest.
E6	Augstas temperatūras aizsardzība	Pagaidiet, līdz aplikācija atdziest. Pārļiecinieties, ka ventilācijas atveres nav aizsprostotas un ventilators darbojas pareizi.
EC	IGBT defekts, komunikācija nav iespējama	Nododiet pilnvarotajam servisam.

6. Problēmu identificēšana un risināšana

Problēma	Iespējamais iemesls / risinājums
Nav skaņas signāla un/vai izslēgšanas indikatora	1. Pārļiecinieties, ka strāvas vads ir pareizi pievienots strāvas kontaktligzdai. 2. Iespraudiet kontaktdakšu citā kontaktligzdā. 3. Ja pēc 1. un 2. punkta izmēģināšanas ierīce joprojām nedarbojas, iesniedziet to autorizētajam servisam.
Plīts plīts pārtrauc darboties pēc 10-30 sekunžu ilgas pikstināšanas	1. Pārbaudiet, vai izmantotie trauki ir saderīgi. 2. Pārbaudiet, vai trauks ir novietots stikla plāksnes vidū. 3. Pārbaudiet, vai trauka apakšējās daļas diametrs ir lielāks par 12 cm.
Plīts virsma lietošanas laikā pēkšņi pārtrauc sildīties	1. Pārbaudiet, vai temperatūra ir augstāka par iestatīto. 2. Pārbaudiet, vai ventilācijas atveres nav aizsprostotas. 3. Ja tas ir siltuma saglabāšanas stāvoklis, tas nozīmē, ka ir sasniegta iestatītā temperatūra. 4. To var izraisīt aizsardzības ķēde, mēģiniet vēlreiz pēc dažām minūtēm.

Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ kepsninių gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsninių ir kiti valgio gaminių gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu www.mustang-grill.com arba į artimiausią licencijuotą „Mustang“ mažmeninės prekybos vietą! Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir kitus siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę. Labai džiaugtumėmės, jei atsiliepimus apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu mustang@mustang-grill.com.

Savo saugumo sumetimais atidžiai perskaitykite šias instrukcijas prieš naudodami prietaisus.

Modelis: 651680 / ZIP 01
 Nominalioji įtampa: 220–240 V~
 Nominalusis dažnis: 50/60 Hz
 Nominalioji galia: 2000 W
 Triukšmo lygis: ≤ 60 dB (A)
 Apsaugos klasė: I klasė

ĮSPĖJIMAS: kai kurios šio prietaiso dalys gali būti labai karštos ir sukelti nudegimus!

1. Bendroji informacija ir atsargumo priemonės

Dėmesio! Neuždenkite mašinos. Kai prietaisas nenaudojamas arba valomas, kištukas turi būti ištrauktas iš elektros lizdo.

- Prieš naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir įspėjimus. Saugokite naudojimo instrukciją, garantinį taloną, pirkimo čekį ir gaminio pakuotę.
- Prietaisas turi būti įjungtas į kintamosios srovės kištukinį lizdą su šoniniu kontaktu, skirtu apsaugai nuo elektros smūgio, kaip nurodyta gaminio etiketėje. Būtina ir privaloma prijungti prie geros įžeminimo sistemos.
- Šis prietaisas turi būti prijungtas prie grandinės, kurioje yra atskiras jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio.
- Nedėkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Jei kaitlentė sušlapo, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo!
- Naudokite prietaisą ant stabilaus, lygaus paviršiaus. Neįjunkite prietaiso, jei kaitlentė yra įtrūkusi arba įskilusi. Jei ant kaitlentės nukris aštrus daiktas, kaitlentė gali sulūžti. Tokios situacijos pasekmės gali būti matomos iš karto arba skausmingos po kurio laiko. Jei kaitlentėje atsirado matomas įtrūkimas, nedelsdami nustokite ją naudoti.
- prietaisą nuo elektros tinklo reikia atjungti ištraukiant kištuką, o ne maitinimo laidą; nesukite laido.
- Kai prietaisas nenaudojamas arba nevalomas, kištukas turi būti ištrauktas iš elektros tinklo.
- Nelieskite maitinimo laido prie karštų paviršių. Nepalikite maitinimo laido kabančio vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nenaudokite šio prietaiso šalia vaikų!
- Nelieskite karštų paviršių. Pavojus! Po naudojimo prietaiso visiškai neuždenkite. Kaitlentė gali būti karšta net ir išjungus ir (arba) atjungus prietaisą nuo elektros tinklo!
- Nepalikite prietaiso be priežiūros, kol veikia karštas aliejus ar riebalai.
- Nelieskite prietaiso, jis yra labai karštas, tiek naudojimo metu, tiek po naudojimo.
- Naudokite prietaisą tik maistui šildyti ir ruošti. Negalima leisti, kad prietaisas veiktų tuščias, ypač su ant jo esančiais indais.

- Nenaudokite prietaiso lauke. Nenaudokite šalia sprogių ar degių medžiagų. Nenaudokite ir nepalikite jo ant karštų paviršių.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei nurodyta instrukcijoje. Naudojimas kitiems tikslams panaikins garantiją.
- Iš elektros lizdo prietaisą ištraukite traukdami už kištuko, o ne už maitinimo laido; Nesukite laido.
- Prieš naudodami prietaisą ir maitinimo laidą patikrinkite jo būklę. Jei yra kokių nors problemų, prietaiso nenaudokite. Nenaudokite mašinos, jei maitinimo laidas yra pažeistas. Kreipkitės į įgaliotąjį servisą, kad patikrintų ir (arba) suremontuotų prietaisą.
- Dėl bet kokių gedimų ir remonto kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ar žinių, išskyrus atvejus, kai juos prižiūri ar instruktuoja, kaip naudotis prietaisu, už saugą atsakingas asmuo, o vaikai turi būti prižiūrimi, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Šį prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jei jie buvo prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir suprantą su tuo susijusius pavojus. Vaikai neturėtų žaisti su prietaisu. Prietaiso valymas ir priežiūra neturėtų būti atliekami be priežiūros.
- Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo prietaiso naudojimo.

SPECIALUS ĮSPĖJIMAS

- Nudegimų pavojus! Naudojimo metu turimos šio prietaiso dalys tampa pakankamai karštos, kad sukeltų nudegimus. Neleiskite kūnui, drabužiams ar kitiems daiktams, išskyrus tam skirtus, liestis prie indukcinio stiklo, kol paviršius nėra šaltas. Gaisro pavojus! Nedėkite ant kaitvietės paviršiaus kitų daiktų, išskyrus puodus ir indus.
- Metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangteliai, nedėkite ant viryklės, nes jie gali įkaisti.
 - Valymui nenaudokite garų valytuvo.
 - Prietaisas neskirtas naudoti su išoriniu laikmačiu arba atskiru nuotolinio valdymo pulteliu.
 - Vėsinimui prietaisas pučia orą pro apačioje esančias skylutes, kuriose yra ventiliatorius. Neuždenkite angų šone, gale arba po prietaisu. Kyla perkaitimo ir gedimo pavojus! Laikykitės prietaiso išdėstymo rekomendacijų.
 - Paruošimo procesas turi būti kontroliuojamas. Trumpalaikis būdas turi būti nuolat stebimas.
 - Neprižiūrimas maisto ruošimas ant viryklės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. Niekada nebandykite gesinti ugnies vandeniu, išjunkite prietaisą ir užgesinkite liepsną dangteliu arba antklode.
 - Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus.
 - Žmonės, turintys širdies stimuliatorių ar kitų elektrinių implantų (pvz., insulino pompų), prieš naudodami šį prietaisą turėtų pasikonsultuoti su gydytoju arba implantų gamintoju, kad įsitikintų, jog jų implantai nebus paveikti elektromagnetinių laukų.
 - Indų rankenos gali būti karštos liečiant. Įsitikinkite, kad indų rankenos neišsikiša iš kitų įjungtų maisto ruošimo zonų.
 - Naudojant viryklę kaip laikymo vietą, gali atsirasti nuotėkis ar kitų defektų. Niekada nepalikite ant prietaiso daiktų ar įrankių. Nedėkite sunkių daiktų ant viryklės.
 - Nedėkite magnetinių daiktų (pvz., kreditinių kortelių, atminčių kortelių) ar elektroninių prietaisų (pvz., kompiuterių, MP3

grotuvų) šalia prietaiso, nes juos gali paveikti elektromagnetiniai laukai.

- Po naudojimo visada išjunkite viryklės ir ruošimo zonas, kaip aprašyta šiame vadove (t. y. naudokite jutiklinius valdiklius).
- Nepasikliaukite puodo aptikimo funkcija, kuri sustabdo ruošimo zoną, kai paimate puodą.
- Nenaudokite keptuvių ar puodų aštriomis briaunomis ir nevilkite keptuvės indukcinio stiklo paviršiumi, kitaip keptuvė gali prilipti.
- Kaitlentės valymui nenaudokite vielinių kempinių ar kitų kietų abrazyvinių valymo priemonių, nes jos gali subraižyti indukcinę kaitlentę.

2. Dalys ir valdikliai (2 puslapis)

1. Aktyvioji sritis	Šildymo plotas
2. Karščiui atspari grūdinto stiklo plokštelė	Didžiausia pasiekta temperatūra gali būti 270 °C
3. Sumažinti laikmačio laiką	Sumažinkite laikmačio laiką 1 minutės žingsniu
4. Padidinkite laikmačio laiką	Padidinkite laikmačio laiką 10 minučių žingsniais, iki maks. 99 minutes (1-10-20-30 ... 90-99)
5. Laikmačio rodymas (minutėmis);	Rodomas likęs prastovos laikas (minutėmis)
6. Galios rodmuo (vatais)	Rodo pasirinktą galią (nuo 100 W iki maks. 2000 W)
7. 1 išankstinis nustatymas (400 W)	Vienu paspaudimu nustatykite galią iki 400 W
8. 2 išankstinis nustatymas (1200 W)	Vienu paspaudimu nustatyti galią iki 1200 W
9. 3 išankstinis nustatymas (2000 W)	Vienu paspaudimu nustatykite 2000 W galią
10. Sumažinkite galią	Mažinti galią 100 W žingsniais
11. Padidinkite galią	Didinkite galią 100 W žingsniais
12. Slenkantis galios nustatymas	Galios nustatymas nuo 100 W iki 2000 W (100 W žingsniais)
13. Saugos užrakto funkcija	Palietus šią funkciją panaikinamas kitų funkcijų naudojimas
14. Pausės/atnaujinimo funkcija	Šildymo arba kepimo pristabdymo / atnaujinimo mygtukas
15. Paleidimo/išjungimo funkcija	Palietus įjungiamas arba išjungiamas prietaisas

3. Naudojimas prietaisu

Prieš pirmą naudojimą:

Išpakuokite prietaisą. Pašalinkite pakuotę (foliją, kartoną ir pan.).

Patikrinkite prietaiso vientisumą - ar nėra transportavimo metu padarytų pažeidimų požymių.

Pastaba: ant prietaiso gali būti dulkių ar kitų gamybos ar sandėliavimo metu surinktų likučių pėdsakų. Išvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

Kaip tai veikia:

Elektrinės varžinės kaitlentės įkaista, o indukcinės kaitlentės atveju šiluma išsiskiria virimo indo lygyje. Pati kaitlentė neįkaista - ji šyla. Jei ant jos pastatomas puodas, iš puodo sklindanti šiluma perduodama kaitlentei (atvirkštinis kaitinimas). Energijos laukas valdo šilumos susidarymą tik magnetolaidžių medžiagų, pavyzdžiui, metalinių (geležinių) indų, atveju. Kitų medžiagų, pavyzdžiui, porceliano, stiklo ar keramikos, atveju energijos laukas negali sukelti jokio kaitinimo poveikio. Naudokite indukcinėms kaitlentėms tinkamus indus. Galima naudoti nerūdijančio plieno arba ketaus keptuves. Šias medžiagas galima atpažinti pagal žymėjimą ant indo (IH, Indukcija arba simbolis) arba jei prie indo prilimpa gabalėlis magneto.

Indo dugnas

Netinka visi metalai, prie kurių neprilimpa magnetai, pavyzdžiui, aliuminis, varis, nerūdijantis plienas, taip pat nemetaliniai indai, pavyzdžiui, porcelianas, stiklas, keramika, plastikas ir pan.

Indukcinėms kaitlentėms labiau tinka indai plonu dugnu nei indai storu dugnu.

Storasiename inde negalima keisti nustatymų (trumpas įkaitinimo laikas; greitas kepimas).

Naudokite tiek virtuvės indų, kiek jų atitinka kaitlentės dydį. Skersmuo turi būti ne didesnis nei lėkštės kraštai, ne mažesnis nei 12 cm ir ne didesnis nei 26 cm, kad veiktų energetinis laukas.

Puodo dugnas neturi būti išlenktas, jis turi lygiai gulėti ant kaitlentės paviršiaus. Nenaudokite indų su išgaubtu / paraboliniu dugno paviršiumi arba kojelėmis.

Indukcinė kaitlentė puikiai veikia tik tada, jei laikomasi pirmiau nurodytų sąlygų. Indukcinės kaitlentės privalumai:

- trumpas reakcijos laikas, trumpas įkaitinimo laikas, tikslus ir greitas kaitinimas.

- Greitas kaitinimas dėl to, kad visa energija gaunama iš karto.

- Palyginti vėsi kaitvietė (palyginti, pavyzdžiui, su tradicine elektrine virykle ar kaitlente), kaitinama tik nuo patiekalo atspindėjusia šiluma.

- Energijos sutaupymas iki 50 %.

- Lengva valyti, nes išpiltas iš indo maistas nelimpa.

- Sauga: Kai tik puodas nuimamas nuo viryklės, šilumos šaltinis automatiškai išsijungia. Užsakomi indai (pagrindas turi būti iš geležies) - plieniniai, ketaus, emaliuoti ketaus, nerūdijančiojo plieno, plokščiadugniai keptuvės / puodai, kurių skersmuo nuo 12 iki 26 cm.



Nerekomenduojama naudoti šių indų: karščiui atsparaus stiklo, keraminių indų, vario, aliuminio keptuvių ir (arba) puodų, keptuvių ir (arba) puodų užapvalintu dugnu, kurių dugnas mažesnis nei 12 cm, nerūdijančio plieno keptuvių ir (arba) puodų su aliuminio sluoksniu viduje, puodų su atraminėmis kojelėmis.



Kaitlentės vieta:

Įrenginys turi laisvai cirkuliuoti oras, kad neperkaistų.

Todėl prietaisą statykite:

- Įrenkite kaitvietę taip: Min. 10 cm atstumu nuo aplinkinių daiktų, nuo gretimos sienos paviršiaus.

- Min. 60 cm atstumu prieš bet koki virš jo esantį plokščią daiktą, pvz. Priešais pakabinamą spintelę.

Vėsindamas prietaisas pučia orą per ventiliacijos angas apačioje, šonuose ir gale. Neuždenkite ir neuždenkite šių angų. Kaitlentę statykite tik ant lygių paviršių. Nestatykite ant tekstilės ar nuplautų paviršių (pvz., stalo).

Nestatykite prietaiso šalia užuolaidų, užuolaidų ar kitų tekstilės gaminių, kuriuos dėl oro srovių prietaisas išpučia.

Budėjimo režimas:

Saugumo sumetimais po 60 sekundžių neveikimo kaitlentė persijungia į budėjimo režimą.

Be to, po 2 valandų nepertraukiamo veikimo kaitlentė automatiškai pereina į budėjimo režimą.

Prijungus kaitlentę prie elektros tinklo, ji pereina į budėjimo režimą. Pasigirsta garsinis signalas ir mirksi įjungimo / išjungimo mygtukas.

Naudojimas:

Paspaudus įjungimo / išjungimo mygtuką, šviesos diodas rodydys „ON“, o įjungimo / išjungimo mygtukas nuolat švies. Ant viryklės padėkite tinkamai išvalytą indą.

Pasirinkite galios lygį (yra 20 galios lygių). Parodytas galingu-

LT

mas atitinka toliau pateiktoje lentelėje nurodytą temperatūrą:

Maitinimas (W)	Temp. (°C)	Maitinimas (W)	Temp. (°C)	Maitinimas (W)	Temp. (°C)	Maitinimas (W)	Temp. (°C)
100	60	600	130	1100	180	1600	230
200	80	700	140	1200	190	1700	240
300	100	800	150	1300	200	1800	250
400	110	900	160	1400	210	1900	260
500	120	1000	170	1500	220	2000	270

	Paspauskite ir palaikykite, kad nustatytumėte pageidaujamą gaminimo trukmę. Kiekvieną kartą paspaudus a, gaminimo laikas pailgėja 10 minučių. Kiekvieną kartą paspaudus apytiksliai, gaminimo laikas sutrumpėja 1 minute. Maksimalus laikas yra 99 minutės. Nustačius laikmačio laiką, pasibaigus nustatytam laikmačio laikui, prietaisas automatiškai išsijungs.
	Viryklės galingumą reguliuokite palaipsniui naudodami (+) ir (-) mygtukus. Galia reguliuojama 20 pakopų - nuo 100 W iki 2000 W. Taip pat galite greitai reguliuoti galią perbraukdami pirštą per plotą tarp (+) ir (-) mygtukų.
	1 išankstinis nustatymas (400 W): nustatoma 400 W viryklės galia.
	2 išankstinis nustatymas (1200 W): viryklės galingumas nustatomas iki 1200 W.
	3 išankstinis nustatymas (2000 W): nustatoma 2000 W viryklės galia.
	Paspausdus LOCK BUTTON, pasigirsta garsinis signalas ir visi mygtukai praranda savo funkcijas, jie nereaguoja į jokių paspaudimų. Paspauskite LOCK BUTTON (užrakinimo mygtukas) maždaug 3 sekundes, kad užrakinimas būtų baigtas. Pasigirs garsinis signalas ir kaitlentė bus atrakinama.
	Palietus STOP Mygtuką, gaminimas bus sustabdytas. Norėdami tęsti maisto gaminimą, dar kartą palieskite STOP (pauzės/atnaujinimo) mygtuką.
	Norėdami įjungti maitinimą, palieskite įjungimo / išjungimo mygtuką. Jei per 1 minutę nuo įjungimo nepaspausite kito mygtuko, dėl saugumo priežasčių maitinimas automatiškai išsijungs. Bet kuriuo metu paspauskite šį mygtuką, kad sustabdytumėte gydymą.

Pastaba: nepamirškite, kad virimo trukmė priklauso nuo kepinimo indo (dydžio, indo dugno storio ir pan.).
Prietaisas nustato, kad indas nuimtas nuo viryklės, ir duoda įspėjamąjį signalą. Ekrane pasirodys užrašas „--“. Saugumo sumetimais per 10-15 sekundžių po indo nuėmimo nuo viryklės viryklė įjungia budėjimo režimą. Ventilatorius toliau veiks.
Įspėjimas: Po naudojimo prietaisą išjunkite įjungimo / išjungimo mygtuku, neleiskite, kad jis automatiškai sustotų aptikęs, kad nėra puodo.
Įspėjimas: Jei kaitlentė yra užvirusi, galite ją naudoti tik tada, kai ji yra užvirusi: Pavojus! Dėl skleidžiamos šilumos kaitvietės plotas po puodu labai įkaista.

4. Valymas ir laikymas

Įspėjimas:

Prieš valydami visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo! Palaukite, kol jis visiškai atvės! Norėdami išvalyti prietaisą, nemerkite jo į vandenį ar kitus skysčius, kitaip kyla elektros smūgio ar gaisro pavojus! Valymui nenaudokite kietų šepetėlių ar abrazyvinių medžiagų. Nenaudokite rūgštinių arba abrazyvinių ploviklių. Kaitlentės paviršių nuo maisto likučių valykite minkšta, šiek

ties drėgna šluoste. Pagrindo sritį valykite minkšta kempine su trupučiu vandens, tada nuvalykite minkšta, sausa šluoste. Norėdami išvalyti plokščius paviršius ir pridegusius maisto likučius, naudokite specialius indams skirtus ploviklius. Silikoniniu gremžtuku arba mentele nuvalykite sudžiūvusį maistą, patekusį ant stiklinės plokštelės. Prieš tai sudrėkinkite, kad būtų lengviau valyti. Po valymo nuvalykite sausa šluoste. Visada būkite atsargūs, kad į mašiną nepatektų skysčių. Kyla elektros smūgio pavojus!

Laikymas:

Jei nenaudojate jo ilgesnį laiką, laikykite jį originalioje pakuotėje. Laikykite gerai vėdinamoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

5. Klaidų pranešimai

Klaidos kodas	Problema	Sprendimas
-	Budėjimo režimas	Ant viryklės pastatykite tinkamą indą.
E0	Ant viryklės nėra puodo, puodas netinkamas indukcijai arba puodas padėtas ne zonos viduryje.	Naudokite tik indukcinei kaitlentei tinkamus indus, kurių skersmuo ne mažesnis kaip 12 cm ir ne didesnis kaip 26 cm.
E1	Elektros grandinės problema	Pateikite į įgaliotąjį servisą.
E2	Temperatūros valdymo problema	Pateikite į įgaliotąją tarnybą.
E3	Per maža maitinimo įtampa	Ijunkite į tinkamą elektros lizdą.
E4	Per aukšta maitinimo įtampa	Ijunkite į tinkamą lizdą.
E5	Stiklinė plokštė per karšta	Palaukite, kol programa atvės.
E6	Aukštos temperatūros apsauga	Palaukite, kol programėlė atvės. Įsitikinkite, kad vėdinimo angos neuždengtos ir ventilatorius veikia tinkamai.
EC	IGBT gedimas, ryšys neįmanomas	Pateikite į įgaliotąją tarnybą.

6. Problemų nustatymas ir sprendimas

Problema	Galima priežastis / sprendimas
Nėra garso signalo ir (arba) išjungimo indikatorius lemputės	1. Įsitikinkite, kad maitinimo laidas teisingai prijungtas prie maitinimo lizdo. 2. Ijunkite į kitą elektros lizdą. 3. Išbandę 1 ir 2 numerius, jei prietaisas vis dar neveikia, pateikite jį įgaliotajam servisui.
Kaitlentė nustoja veikti po 10-30 sekundžių traukimo pytelėjimo	1. Patikrinkite, ar naudojami indai yra suderinami. 2. Patikrinkite, ar indas pastatytas stiklinės plokštės viduryje. 3. Patikrinkite, ar indo dugno ploto skersmuo yra didesnis nei 12 cm pločio.
Kaitlentė staiga nustoja kaitinti naudojimo metu	1. Patikrinkite, ar temperatūra viršija nustatytą. 2. Patikrinkite, ar vėdinimo angos nėra užkimštos. 3. Kai jis yra šilumos išsaugojimo būsenoje, Tai reiškia, kad jis pasiekė nustatytą temperatūrą. 4. Tai gali būti dėl apsaugos grandinės, pabandykite dar kartą po kelių minučių.

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Mustang-Produkts! Die Grillprodukte von Mustang dienen der Zubereitung köstlicher Speisen. Unser Sortiment enthält eine große Auswahl an Artikeln zum Grillen und Kochen. Auf www.mustang-grill.com oder bei einem Händler in Ihrer Nähe, der Mustang-Produkte führt, erfahren Sie mehr über unsere Produktauswahl! Wir entwickeln die Produkte des Mustang-Sortiments ständig weiter. Aus Gründen der Qualitätssicherung spielt das Feedback der Benutzer bei unserer Produktentwicklung eine wichtige Rolle. Wir freuen uns immer über Feedback zu unseren Produkten. Senden Sie Ihr Feedback bitte an mustang@mustang-grill.com.

Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit diese Gebrauchsanweisung und die allgemeinen Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

Modell: 651680 / ZIP 01
 Nennspannung: 220-240V~
 Nennfrequenz: 50/60Hz
 Nennleistung: 2000 W
 Geräuschpegel: ≤ 60 dB (A)
 Schutzklasse: Klasse I

ACHTUNG: Einige Teile dieses Geräts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen!

1. Allgemeine Informationen und Vorsichtsmaßnahmen

Achtung! Decken Sie das Gerät nicht ab. Der Stecker muss aus der Steckdose gezogen werden, wenn das Gerät nicht verwendet oder gereinigt wird.

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und die Warnhinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanweisung, das Garantiezertifikat, den Kaufbeleg und die Produktverpackung auf.

Das Gerät sollte an eine Wechselstromsteckdose mit einem Seitenkontakt zum Schutz vor Stromschlägen angeschlossen werden, wie auf dem Produktetikett angegeben. Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist notwendig und obligatorisch.

Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen separaten Schalter verfügt, um eine vollständige Trennung von der Stromquelle zu gewährleisten.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Kochfeld nass wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker!

Verwenden Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn das Kochfeld Risse aufweist. Wenn ein scharfes Objekt auf das Kochfeld fällt, kann es brechen. Die Folgen einer solchen Situation können sofort sichtbar sein oder nach einer Weile zu Schmerzen führen. Wenn ein sichtbarer Riss im Kochfeld auftritt, stellen Sie die Verwendung sofort ein.

Das Gerät muss durch Ziehen des Steckers und nicht des Netzkabels vom Stromnetz getrennt werden. Das Kabel darf nicht verdreht werden.

- Der Stecker muss aus der Steckdose gezogen werden, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Berühren Sie das Netzkabel nicht auf heißen Oberflächen. Lassen Sie das Netzkabel nicht außerhalb der Reichweite von Kindern hängen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Kindern!
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Gefahr! Decken Sie

das Gerät nach dem Gebrauch nicht vollständig ab. Der Herd kann auch nach dem Ausschalten und/oder Herausziehen des Netzsteckers noch heiß sein!

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange sich heißes Öl oder Fett darin befindet.

Berühren Sie das Gerät nicht, es ist sowohl während als auch nach dem Gebrauch sehr heiß.

Verwenden Sie das Gerät nur zum Erhitzen und Zubereiten von Speisen. Das Gerät darf nicht leer laufen, insbesondere nicht mit Gefäßen darauf.

Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie es nicht in der Nähe von explosiven oder brennbaren Materialien. Verwenden oder lassen Sie es nicht auf heißen Oberflächen. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in der Anleitung genannten Zwecke. Bei Verwendung für andere Zwecke erlischt die Garantie.

Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, indem Sie am Stecker ziehen, nicht am Netzkabel. Verdrehen Sie das Kabel nicht.

- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung den Zustand des Geräts und des Netzkabels. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es ein Problem gibt. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um das Gerät überprüfen und/oder reparieren zu lassen.

- Wenden Sie sich bei Störungen und Reparaturen an ein autorisiertes Servicecenter.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen, und Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts entstehen.

BESONDERE WARNUNG

Verbrennungsgefahr! Während des Gebrauchs werden die verfügbaren Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Lassen Sie den Körper, die Kleidung oder andere Gegenstände, die nicht für diesen Zweck vorgesehen sind, nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche nicht mehr kalt ist.

Brandgefahr! Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf die Kochfläche, außer Töpfe und Utensilien.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf den Herd gestellt werden, da sie heiß werden können.

- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

Zum Kühlen bläst das Gerät Luft durch die Löcher am Boden, wo sich der Lüfter befindet. Decken Sie die Löcher an der Seite, Rückseite oder Unterseite des Geräts nicht ab. Gefahr von Überhitzung und Fehlfunktion! Befolgen Sie die Empfehlun-

LT

DE

gen für die Platzierung des Geräts.

Der Zubereitungsprozess muss kontrolliert werden. Die Kurzzeitmethode sollte ständig überwacht werden.

Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, das Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie die Flamme mit einer Kappe oder Decke.

Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.

Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch elektromagnetische Felder beeinträchtigt werden.

- Die Griffe von Gefäßen können sich heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe des Kochgeschirrs nicht über die anderen aktivierten Kochzonen hinausragen.
- Wenn Sie den Herd als Ablagefläche verwenden, kann dies zu Undichtigkeiten oder anderen Defekten führen. Lassen Sie niemals Gegenstände oder Werkzeuge auf dem Gerät liegen. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf den Herd.
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände (wie Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (wie Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch elektromagnetische Felder beeinträchtigt werden können.
- Schalten Sie die Koch- und Kochzonen nach Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. verwenden Sie die Touch-Steuerung).
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennungsfunktion, die den Kochbereich stoppt, wenn Sie den Topf anheben.
- Verwenden Sie keine Pfannen oder Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie die Pfanne nicht über die Oberfläche des Induktionsglases, da die Pfanne sonst festkleben kann.
- Verwenden Sie keine Drahtschwämme oder andere harte Scheuermittel, um das Kochfeld zu reinigen, da diese das Induktionskochfeld zerkratzen können.

2. Teile und Bedienelemente (Seite 2)

1. Aktive Fläche	Der Heizbereich
2. Hitzebeständige Hartglasplatte	Die maximal erreichte Temperatur kann 270 °C betragen
3. Timer-Zeit verringern	Verringern Sie die Timer-Zeit in Schritten von 1 Minute
4. Timer-Zeit erhöhen	Erhöhen Sie die Timer-Zeit in Schritten von 10 Minuten bis zu max. 99 Minuten (1-10-20-30 ... 90-99)
5. Timer-Anzeige (Minuten);	Zeigt die verbleibende Stillstandszeit (in Minuten) an
6. Leistungsanzeige (in Watt)	Zeigt die gewählte Leistung an (von 100 W bis max. 2000 W)
7. Voreinstellung 1 (400 W)	Einstellung der Leistung mit einem Tastendruck auf 400 W
8. Voreinstellung 2 (1200 W)	Einstellung der Leistung mit einem Tastendruck auf 1200 W
9. Voreinstellung 3 (2000 W)	Einstellung der Leistung mit einem Tastendruck auf 2000 W
10. Leistung verringern	Verringerung der Leistung in 100-W-Schritten
11. Erhöhte Leistung	Erhöhung der Leistung in 100-W-Schritten
12. Schieberegler für Leistungseinstellung	Leistungseinstellung zwischen 100 W und 2000 W (100-W-Schritte)
13. Sicherheitsverriegelungsfunktion	Durch Berühren wird die Verwendung anderer Funktionen abgebrochen
14. Pause/Fortsetzen	Pause/Fortsetzen-Taste für Heizen oder Kochen
15. Start/Stopp	Durch Berühren wird das Gerät ein- oder ausgeschaltet

3. Verwendung des Geräts

Vor der ersten Verwendung:

Packen Sie das Gerät aus. Entfernen Sie die Verpackung (Folie, Karton usw.).

Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts – keine Anzeichen von Transportschäden.

Hinweis: Das Gerät kann Spuren von Staub oder anderen Rückständen aufweisen, die sich während der Produktion oder Lagerung angesammelt haben. Reinigen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Funktionsweise:

Während elektrische Kochfelder sich erhitzen, wird bei einem Induktionskochfeld die Hitze auf der Ebene des Kochgefäßes erzeugt. Der Herd selbst erhitzt sich nicht – er heizt sich auf.

Wenn ein Topf darauf gestellt wird, wird die vom Topf ausgehende Wärme auf den Herd übertragen (Rückerwärmung).

Ein Energiefeld steuert die Wärmeentwicklung nur bei magnetisch leitenden Materialien, z. B. Metallgefäßen (Eisen). Bei anderen Materialien, z. B. Porzellan, Glas oder Keramik, kann das Energiefeld keine Heizwirkung erzeugen.

Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignete Utensilien.

Es können Pfannen aus Edelstahl oder Gusseisen verwendet werden. Diese Materialien sind an der Markierung auf dem Gefäß (IH, Induktion oder Symbol) zu erkennen oder wenn ein Stück Magnet am Gefäß haftet.

Boden des Gefäßes

Alle Metalle, an denen Magnete nicht haften, sind ungeeignet, z. B. Aluminium, Kupfer, Edelstahl sowie nichtmetallische Behälter wie Porzellan, Glas, Keramik, Kunststoff usw.

Utensilien mit dünnem Boden eignen sich besser für Induktionskochfelder als Utensilien mit dickem Boden.

Änderungen der Einstellung (kurze Vorheizzeit; schnelles Braten) sind in Gefäßen mit dickem Boden nicht möglich.

Verwenden Sie so viele Kochutensilien, wie für die Größe des Kochfelds geeignet sind.

Der Durchmesser darf nicht größer als die Ränder der Platte sein, darf nicht kleiner als 12 cm oder größer als 26 cm sein, damit das Energiefeld wirken kann.

Der Boden des Topfes darf nicht gewölbt sein, er muss flach auf der Oberfläche des Kochfelds aufliegen. Verwenden Sie keine Behälter mit einer konvexen/parabolischen Bodenfläche oder Füßen.

Der Induktionsherd funktioniert nur dann einwandfrei, wenn die oben genannten Bedingungen erfüllt sind. Die Vorteile der Induktionsspule sind:

- Kurze Reaktionszeit, kurze Vorheizzeit, genaue und schnelle Erhitzung.
- Schnelle Erhitzung, da die gesamte Energie sofort verfügbar ist.
- Relativ kühle Kochfläche (im Vergleich zu einem herkömmlichen Elektroherd oder einer herkömmlichen Kochfläche), die nur durch die von der Schüssel reflektierte Wärme erhitzt wird.
- Energieeinsparungen von bis zu 50 %.
- Einfache Reinigung, da die Speisen beim Ausgießen nicht anhaften.
- Sicherheit: Sobald der Topf vom Herd genommen wird, wird die Wärmequelle automatisch abgeschaltet. Bestellte Kochgeschirre (Boden muss aus Eisen sein) – Stahl, Gusseisen, emailiertes Gusseisen, Edelstahl, flache Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser von 12 bis 26 cm.



Folgendes Kochgeschirr wird nicht empfohlen: hitzebeständiges Glas, Keramikgefäße, Kupfer, Aluminiumpfannen/-töpfe, Pfannen/Töpfe mit rundem Boden und einem Boden mit ei-

nem Durchmesser von weniger als 12 cm, Edelstahlpfannen/-töpfe mit einer Aluminiumschicht im Inneren, Töpfe mit Stützbeinen.



Aufstellung des Kochfelds:

Das Gerät benötigt eine freie Luftzirkulation, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Stellen Sie das Gerät daher wie folgt auf:

- Mindestens 10 cm Abstand zu umliegenden Gegenständen und zur angrenzenden Wand.

- Mindestens 60 cm Abstand zu einem darüber befindlichen flachen Gegenstand, z. B. einem Hängeschränk.

Zur Kühlung bläst das Gerät Luft durch Lüftungsschlitze an der Unterseite, den Seiten und der Rückseite. Diese Öffnungen dürfen nicht blockiert oder abgedeckt werden. Stellen Sie das Kochfeld nur auf glatte Oberflächen. Stellen Sie es nicht auf Textilien oder bündige Oberflächen (z. B. einen Tisch).

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen, Gardinen oder anderen Textilien auf, die vom Gerät aufgrund von Luftströmungen weggeblasen werden.

Standby:

Aus Sicherheitsgründen schaltet das Kochfeld nach 60 Sekunden Inaktivität in den Standby-Modus.

Außerdem wechselt der Herd nach 2 Stunden Dauerbetrieb automatisch in den Standby-Modus.

Nachdem Sie den Herd an das Stromnetz angeschlossen haben, wechselt er in den Standby-Modus. Es ertönt ein Signalton und die EIN/AUS-Taste blinkt.

Verwendung:

Wenn die EIN/AUS-Taste gedrückt wird, leuchtet die LED „ON“ und die EIN/AUS-Taste leuchtet dauerhaft. Stellen Sie eine ordnungsgemäß gereinigte Schüssel auf den Herd.

Wählen Sie die Leistungsstufe aus (es gibt 20 Leistungsstufen).

Die angezeigte Leistung entspricht der Temperatur in der folgenden Tabelle:

Leistung (W)	Temp. (°C)	Leistung (W)	Temp. (°C)	Leistung (W)	Temp. (°C)	Leistung (W)	Temp. (°C)
100	60	600	130	1100	180	1600	230
200	80	700	140	1200	190	1700	240
300	100	800	150	1300	200	1800	250
400	110	900	160	1400	210	1900	260
500	120	1000	170	1500	220	2000	270

	Drücken und halten Sie die Taste, um die gewünschte Kochzeit einzustellen. Bei jedem Drücken von Δ erhöht sich die Kochzeit um 10 Minuten. Bei jedem Drücken von ∇ verringert sich die Kochzeit um 1 Minute. Die maximale Zeit beträgt 99 Minuten. Sobald die Timer-Zeit eingestellt wurde, schaltet sich das Gerät nach Ablauf der eingestellten Timer-Zeit automatisch aus.
	Stellen Sie die Leistung des Kochers schrittweise mit den Tasten (+) und (-) ein. Die Leistung ist in 20 Stufen von 100 W bis 2000 W einstellbar. Sie können die Leistung auch schnell anpassen, indem Sie mit dem Finger über den Bereich zwischen den Tasten (+) und (-) streichen.
	Voreinstellung 1 (400 W): Die Leistung des Kochers ist auf 400 W eingestellt.
	Voreinstellung 2 (1200 W): Die Leistung des Kochfelds wird auf 1200 W eingestellt.

	Voreinstellung 3 (2000 W): Die Leistung des Kochfelds wird auf 2000 W eingestellt.
	Wenn die SPERRTASTE gedrückt wird, ertönt ein Signalton und alle Tasten verlieren ihre Funktionalität. Sie reagieren nicht auf Drücken. Drücken Sie die SPERRTASTE etwa 3 Sekunden lang, um die Sperre zu aktivieren. Ein Piepton ertönt und das Kochfeld wird entsperrt.
	Wenn Sie die STOPPTASTE berühren, wird der Kochvorgang gestoppt. Um den Kochvorgang fortzusetzen, tippen Sie erneut auf die STOPPTASTE (Pause/Fortsetzen).
	Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wenn Sie innerhalb von 1 Minute nach dem Start keine weitere Taste drücken, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch aus. Drücken Sie diese Taste jederzeit, um die Behandlung zu stoppen.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Kochzeit vom Kochgefäß (Größe, Dicke des Gefäßbodens usw.) abhängt.

Das Gerät erkennt, dass das Gefäß vom Herd genommen wurde, und gibt ein Warnsignal aus. Auf dem Display erscheint „--“. Aus Sicherheitsgründen wechselt der Herd innerhalb von 10 bis 15 Sekunden nach dem Entfernen des Gerichts vom Herd in den Standby-Modus. Der Lüfter läuft weiter.

Achtung: Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch mit der EIN/AUS-Taste aus und lassen Sie es nicht automatisch abschalten, wenn kein Kochtopf mehr erkannt wird.

Warnung: Gefahr! Aufgrund der Strahlungswärme wird der Bereich unter dem Topf sehr heiß.

4. Reinigung und Lagerung

Warnung:

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz! Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist!

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um es zu reinigen, da sonst die Gefahr eines Stromschlags oder eines Brandes besteht!

Verwenden Sie zur Reinigung keine harten Bürsten oder Scheuermittel. Verwenden Sie keine säurehaltigen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds mit einem weichen, leicht feuchten Tuch von Speiseresten. Reinigen Sie den Tastenbereich mit einem weichen Schwamm und etwas Wasser und wischen Sie ihn dann mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

Verwenden Sie zur Reinigung von flachen Oberflächen und angebrannten Speiseresten spezielle Reinigungsmittel für Utensilien. Verwenden Sie einen Silikonspachtel oder -schaaber, um angetrocknete Speisereste von der Glasplatte zu entfernen.

Vor dem Reinigen anfeuchten, um die Reinigung zu erleichtern.

Nach der Reinigung mit einem trockenen Waschlappen nachwischen.

Achten Sie immer darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Maschine gelangen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!

Aufbewahrung:

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bewahren Sie es in der Originalverpackung auf. An einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

5. Fehlermeldungen

Fehlercode	Problem	Lösung
-	Standby	Stellen Sie eine geeignete Schüssel auf den Herd.

DE

E0	Es befindet sich kein Topf auf dem Herd, der Topf ist nicht für Induktion geeignet oder der Topf steht nicht in der Mitte der Zone.	Verwenden Sie nur Behälter, die für das Induktionskochen geeignet sind, mit einem Mindestdurchmesser von 12 cm und einem Höchstdurchmesser von 26 cm.
E1	Problem mit dem Stromkreis	Lassen Sie die Reparatur von einem autorisierten Kundendienst durchführen.
E2	Problem mit der Temperaturregelung	Lassen Sie die Reparatur von einem autorisierten Kundendienst durchführen.
E3	Stromversorgungsspannung zu niedrig	Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
E4	Stromversorgungsspannung zu hoch	Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
E5	Die Glasplatte ist zu heiß	Warten Sie, bis die Anwendung abgekühlt ist.
E6	Hochtemperaturschutz	Warten Sie, bis das Applet abgekühlt ist. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind und der Lüfter ordnungsgemäß funktioniert.
EC	IGBT-Fehler, Kommunikation unmöglich	Lassen Sie das Gerät von einem autorisierten Kundendienst reparieren.

6. Probleme erkennen und lösen

Problem	Mögliche Ursache/Lösung
Kein Piepton und/oder keine Anzeige der Stromversorgung	1. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel richtig an die Steckdose angeschlossen ist. 2. Stecken Sie es in eine andere Steckdose. 3. Wenn das Gerät nach dem Ausprobieren der Punkte 1 und 2 immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Kochfeld funktioniert nicht mehr, nachdem es 10–30 Sekunden lang gepiept hat	1. Überprüfen Sie, ob die verwendeten Gefäße kompatibel sind. 2. Überprüfen Sie, ob das Gefäß in der Mitte der Glasplatte platziert ist. 3. Überprüfen Sie, ob der Durchmesser des unteren Bereichs des Gefäßes größer als 12 cm ist.
Kochfeld heizt während des Gebrauchs plötzlich nicht mehr	1. Überprüfen Sie, ob die Temperatur über der Einstellung liegt. 2. Überprüfen Sie, ob die Lüftungsöffnungen blockiert sind. 3. Wenn es sich im Zustand der Wärmeerhaltung befindet, bedeutet dies, dass es die eingestellte Temperatur erreicht hat. 4. Es kann durch den Schutzkreislauf verursacht werden, versuchen Sie es in ein paar Minuten erneut.

PL

Gratulujemy wyboru produktu Mustang! Rodzina produktów do grillowania Mustang została stworzona do przygotowywania dobrego jedzenia. Nasza linia obejmuje szeroką gamę produktów do grillowania i gotowania. Więcej informacji na temat naszych produktów można znaleźć w witrynie internetowej www.mustang-grill.com lub u najbliższego autoryzowanego sprzedawcy detalicznego firmy Mustang. Nieustannie rozwijamy linię Mustang i należące do niej produkty. W ramach zapewniania jakości opinie użytkowników odgrywają ważną rolę w rozwoju naszych produktów. Zawsze chętnie przyjmujemy opinie o naszych produktach na adres mustang@mustang-grill.com.

Dla własnego bezpieczeństwa przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Model: 651680 / ZIP 01

Napięcie znamionowe: 230-240V~

Częstotliwość znamionowa: 50/60Hz

Moc znamionowa: 2000 W

Poziom hałasu: ≤ 60 dB (A)

Klasa ochrony: Klasa I

OSTRZEŻENIE: Niektóre części tego urządzenia mogą stać się bardzo gorące i spowodować oparzenia!

1. Informacje ogólne i środki ostrożności

Uwaga! Nie przykrywać urządzenia. Gdy urządzenie nie jest używane lub czyszczone, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i ostrzeżenia. Należy zachować instrukcję obsługi, kartę gwarancyjną, dowód zakupu i opakowanie produktu.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazda prądu przemiennego wyposażonego w styk boczny chroniący przed porażeniem prądem elektrycznym, jak określono na etykiecie produktu. Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest konieczne i obowiązkowe.
- Urządzenie musi być podłączone do obwodu wyposażonego w oddzielny wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od źródła zasilania.
- Nie należy umieszczać urządzenia w wodzie lub innych płynach. W przypadku zamoczenia płyty należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania!
- Używaj urządzenia na stabilnej, płaskiej powierzchni. Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli płyta grzewcza jest pęknięta. Upadek ostrego przedmiotu na płytę grzewczą może spowodować jej pęknięcie. Konsekwencje takiej sytuacji mogą być widoczne natychmiast lub bolesne po pewnym czasie. Jeśli na płycie pojawi się widoczne pęknięcie, należy natychmiast zaprzestać jej używania.
- Urządzenie musi być odłączone od sieci poprzez pociągnięcie za wtyczkę, a nie za przewód zasilający; nie wolno skręcać przewodu.
- Gdy urządzenie nie jest używane lub czyszczone, wtyczka musi być odłączona.
- Nie wolno dotykać gorących powierzchni przewodem zasilającym. Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego poza zasięgiem dzieci. Nie używaj urządzenia w pobliżu dzieci!
- Nie dotykać gorących powierzchni. Niebezpieczeństwo! Nie przykrywać całkowicie po użyciu. Kuchenka może być gorąca nawet po wyłączeniu i/lub odłączeniu od zasilania!

- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy włączone są gorące oleje lub smary.
- Nie dotykaj urządzenia, ponieważ jest ono bardzo gorące, zarówno w trakcie, jak i po zakończeniu użytkowania.
- Urządzenia należy używać wyłącznie do podgrzewania i przygotowywania żywności. Nie należy dopuszczać do sytuacji, w której urządzenie jest puste, zwłaszcza gdy znajdują się na nim naczynia.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz. Nie używać w pobliżu materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Nie używać ani nie pozostawiać urządzenia na gorących powierzchniach.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż wymienione w instrukcji. Użycie urządzenia do innych celów spowoduje utratę gwarancji.
- Urządzenie należy wyjmować z gniazdka ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód zasilający; nie wolno skręcać przewodu.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić stan urządzenia i przewodu zasilającego. Jeśli występują jakiegokolwiek problemy, nie należy używać urządzenia. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. Należy wezwać autoryzowany serwis w celu sprawdzenia i/lub naprawy urządzenia.
- W przypadku jakichkolwiek usterek i napraw należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za bezpieczeństwo, a dzieci muszą być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, o ile są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane bez nadzoru.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania urządzenia.

OSTRZEŻENIE SPECJALNE

Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas użytkowania dostępne części urządzenia nagrzewają się do temperatury powodującej oparzenia. Nie dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub innych przedmiotów, innych niż przeznaczone do tego celu, ze szkłem indukcyjnym, dopóki jego powierzchnia nie będzie zimna.

Niebezpieczeństwo pożaru! Nie umieszczać innych przedmiotów na powierzchni gotowania, z wyjątkiem garnków i przyborów kuchennych.

- Na kuchence nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Do czyszczenia nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym pilotem zdalnego sterowania.
- W celu chłodzenia urządzenie wydymuje powietrze przez otwory w dolnej części, gdzie znajduje się wentylator. Nie wolno zakrywać otworów z boku, z tyłu ani pod urządzeniem. Niebezpieczeństwo przegrzania i awarii! Należy przestrzegać zaleceń dotyczących umiejscowienia urządzenia.
- Proces przygotowania musi być kontrolowany. Metoda krótko-

koterminowa powinna być stale monitorowana.

- Gotowanie bez nadzoru na kuchence z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i zgaś płomień czapką lub kocem.
- Urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) powinny skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie są narażone na działanie pól elektromagnetycznych.
- Uchwyty naczyń mogą być gorące w dotyku. Należy upewnić się, że uchwyty naczyń nie wystają z innych aktywowanych stref gotowania.
- Używanie kuchenki jako miejsca do przechowywania może prowadzić do wycieków lub innych usterek. Nigdy nie zostawiaj przedmiotów ani narzędzi na urządzeniu. Nie należy umieszczać na kuchence ciężkich przedmiotów.
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać przedmiotów magnetycznych (takich jak karty kredytowe, karty pamięci) ani urządzeń elektronicznych (takich jak komputery, odtwarzacze MP3), ponieważ mogą one być narażone na działanie pól elektromagnetycznych.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączyć strefę gotowania i gotowania w sposób opisany w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie należy polegać na funkcji wykrywania garnka, która zatrzymuje strefę gotowania po podniesieniu garnka.
- Nie używaj patelni ani garnków z ostrymi krawędziami i nie przeciągaj patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, w przeciwnym razie patelnia może przywierać.
- Do czyszczenia płyty nie należy używać druczanych gąbek ani innych twardych, ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować płytę indukcyjną.

2. Części i elementy sterujące (strona 2)

1. Obszar aktywny	Obszar grzewczy
2. Żaroodporna płyta z hartowanego szkła	Maksymalna osiągnięta temperatura może wynosić 270 °C
3. Zmniejszenie czasu timera	Zmniejszanie czasu timera co 1 minutę
4. Zwiększenie czasu timera	Zwiększanie czasu timera w 10-minutowych krokach, do maks. 99 minut (1-10-20-30 ... 90-99)
5. Wyświetlanie timera (minuty);	Wyświetla pozostały czas przestoju (w minutach)
6. Wyświetlanie mocy (w watach)	Wyświetla wybraną moc (od 100 W do maks. 2000 W)
7. Ustawienie wstępne 1 (400 W)	Ustawienie mocy jednym naciśnięciem na 400 W
8. Ustawienie wstępne 2 (1200 W)	Ustawienie mocy jednym naciśnięciem na 1200 W
9. Ustawienie wstępne 3 (2000 W)	Ustawienie mocy jednym naciśnięciem na 2000 W
10. Zmniejsz moc	Zmniejszanie mocy w krokach co 100 W
11. Zwiększenie mocy	Zwiększanie mocy w krokach co 100 W
12. Przesuwne ustawienie mocy	Ustawienie mocy w zakresie 100 W-2000 W (co 100 W)
13. Funkcja blokady bezpieczeństwa	Dotknięcie tego przycisku anuluje korzystanie z innych funkcji
14. Pauza/wznowienie	Przycisk pauzy/wznowienia ogrzewania lub gotowania
15. Uruchom / zatrzymaj	Dotknięcie włącza lub wyłącza urządzenie

DE

PL

3. Korzystanie z urządzenia

Przed pierwszym użyciem:

Rozpakuj urządzenie. Usuń opakowanie (folię, karton itp.). Sprawdź integralność urządzenia - brak śladów uszkodzeń spowodowanych transportem.

Uwaga: Na urządzeniu mogą znajdować się ślady kurzu lub innych pozostałości zebranych podczas produkcji lub przechowywania. Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.

Jak to działa:

Podczas gdy elektryczne płyty oporowe nagrzewają się, w przypadku płyty indukcyjnej ciepło generowane jest na poziomie naczynia do gotowania. Sama kuchenka nie nagrzewa się - ona się nagrzewa. Po umieszczeniu na niej garnka, ciepło pochodzące z garnka jest przekazywane do kuchenki (grzanie odwrotne).

Pole energetyczne kontroluje powstawanie ciepła tylko w przypadku materiałów przewodzących magnetycznie, na przykład naczyń metalowych (żelaznych). W przypadku innych materiałów, na przykład porcelany, szkła lub ceramiki, pole energetyczne nie może wytworzyć żadnego efektu grzewczego. Do płyt indukcyjnych należy używać odpowiednich naczyń. Można używać patelni ze stali nierdzewnej lub żeliwa. Materiały te można rozpoznać po oznaczeniu na naczyniu (IH, Induction lub symbol) lub po przyklejeniu do naczynia magnesu.

Dno naczynia

Wszystkie metale, do których nie przywierają magnesy, są nieodpowiednie, np. aluminium, miedź, stal nierdzewna, a także naczynia niemetalowe, takie jak porcelana, szkło, ceramika, plastik itp.

Naczynia z cienkim dnem są bardziej odpowiednie do płyt indukcyjnych niż naczynia z grubym dnem.

Zmiany ustawień (krótki czas podgrzewania, szybkie smażenie) nie są możliwe w przypadku naczyń z grubym dnem. Należy używać tylu naczyń do gotowania, ile odpowiada rozmiarowi płyty.

Średnica nie może być większa niż krawędzie płyty, nie może być mniejsza niż 12 cm ani większa niż 26 cm, ze względu na działanie pola energetycznego.

Dno naczynia nie może być zakrzywione, musi przylegać płasko do powierzchni płyty. Nie używaj naczyń z wypukłą/paraboliczną powierzchnią dna lub nóżkami.

Kuchenka indukcyjna działa idealnie tylko wtedy, gdy spełnione są powyższe warunki. Zalety cewki indukcyjnej to:

- Krótki czas reakcji, krótki czas nagrzewania wstępnego, dokładne i szybkie nagrzewanie.
- Szybkie nagrzewanie dzięki temu, że cała energia jest dostępna natychmiast.
- Stosunkowo chłodna płyta grzewcza (w porównaniu np. z tradycyjną kuchenką elektryczną lub płytą grzewczą), ogrzewana wyłącznie ciepłem odbitym od naczynia.
- Oszczędność energii do 50%.
- Łatwość czyszczenia, ponieważ jedzenie nie przywiera po wyłaniu z miski.
- Bezpieczeństwo: Gdy tylko garnek zostanie zdjęty z kuchenki, źródło ciepła jest automatycznie wyłączane. Zamawiane naczynia (podstawa musi być wykonana z żeliwa) - stal, żeliwo, żeliwo emaliowane, stal nierdzewna, patelnie/garnki z płaskim dnem o średnicy od 12 do 26 cm.



Następujące naczynia nie są zalecane: szkło żaroodporne, naczynia ceramiczne, miedziane, aluminiowe patelnie/garnki, patelnie/garnki z zaokrąglonym dnem o średnicy dna mniejszej niż 12 cm, patelnie/garnki ze stali nierdzewnej z warstwą alum-

iniu wewnątrz, garnki z nóżkami.



Umieszczenie płyty grzewczej:

Urządzenie wymaga swobodnej cyrkulacji powietrza, aby uniknąć przegrzania.

W związku z tym należy umieścić urządzenie:

- Min. 10 cm od otaczających przedmiotów, od powierzchni sąsiedniej ściany.
- Min. 60 cm przed jakimkolwiek płaskim obiektem znajdującym się nad nim, np. przed wiszącą szafką.

W celu chłodzenia urządzenie wydycha powietrze przez otwory wentylacyjne na spodzie, po bokach i z tyłu. Nie należy blokować ani zakrywać tych otworów. Płytę grzewczą należy umieszczać wyłącznie na gładkich powierzchniach. Nie umieszczać na tekstyliach lub powierzchniach splukiwanych (np. na stole).

Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu zasłon, firanek lub innych tkanin, które mogą zostać zdmuchnięte przez urządzenie w wyniku działania prądów powietrza.

Tryb gotowości:

Ze względów bezpieczeństwa płyta przełącza się w tryb czuwania po 60 sekundach bezczynności.

Ponadto, po 2 godzinach ciągłej pracy, kuchenka automatycznie przejdzie w tryb czuwania.

Po podłączeniu kuchenki do sieci elektrycznej przechodzi ona w tryb czuwania. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a przycisk ON/OFF zacznie migać.

Użycie:

Po naciśnięciu przycisku ON/OFF, dioda LED pokaże „ON”, a przycisk ON/OFF będzie świecił światłem ciągłym. Umieść prawidłowo wyczyszczone naczynie na kuchenie.

Wybierz poziom mocy (dostępnych jest 20 poziomów mocy).

Wyświetlana moc odpowiada temperaturze w poniższej tabeli:

Moc (W)	Temp. (°C)	Moc (W)	Temp. (°C)	Moc (W)	Temp. (°C)	Moc (W)	Temp. (°C)
100	60	600	130	1100	180	1600	230
200	80	700	140	1200	190	1700	240
300	100	800	150	1300	200	1800	250
400	110	900	160	1400	210	1900	260
500	120	1000	170	1500	220	2000	270

	Naciśnij i przytrzymaj, aby ustawić żądany czas gotowania. Każde naciśnięcie przycisku powoduje wydłużenie czasu gotowania o 10 minut. Każde naciśnięcie ok. powoduje skrócenie czasu gotowania o 1 minutę. Maksymalny czas wynosi 99 minut. Po ustawieniu czasu timera urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu timera.
	Moc kuchenki można regulować krok po kroku za pomocą przycisków (+) i (-). Moc można regulować w 20 krokach, od 100 W do 2000 W. Można również szybko dostosować moc, przesuwając palcem po obszarze między przyciskami (+) i (-).
	Ustawienie wstępne 1 (400 W): moc kuchenki jest ustawiona na 400 W.
	Ustawienie 2 (1200 W): moc kuchenki jest ustawiona na 1200 W.
	Ustawienie 3 (2000 W): moc kuchenki jest ustawiona na 2000 W.

	Po naciśnięciu PRZYCISKU LOCK rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie przyciski stracą swoją funkcjonalność i nie będą reagować na żadne naciśnięcia. Naciśnij PRZYCISK LOCK przez około 3 sekundy, aby zakończyć blokadę. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta zostanie odblokowana.
	Po dotknięciu PRZYCISKU STOP gotowanie zostanie zatrzymane. Aby kontynuować gotowanie, dotknij ponownie przycisku STOP (pauza/wznowienie).
	Dotknij przycisku ON/OFF, aby wyłączyć zasilanie. Jeśli nie naciśniesz innego przycisku w ciągu 1 minuty od uruchomienia, zasilanie zostanie automatycznie wyłączone ze względów bezpieczeństwa. Naciśnij ten przycisk w dowolnym momencie, aby zatrzymać obróbkę.

Uwaga: Należy pamiętać, że czas gotowania zależy od naczynia (rozmiar, grubość dna naczynia itp.).

Urządzenie wykryje, że naczynie zostało zdjęte z kuchenki i wyemituje sygnał ostrzegawczy. Na wyświetlaczu pojawi się „--”. Ze względów bezpieczeństwa kuchenka przejdzie w tryb gotowości w ciągu 10-15 sekund po wyjęciu naczynia z kuchenki. Wentylator będzie nadal działał.

Uwaga: Po użyciu należy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF, nie wolno dopuścić do automatycznego zatrzymania urządzenia przez wykrycie braku naczynia do gotowania.

Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo! Z powodu promieniowania ciepłego obszar płyty pod garnkiem bardzo się nagrzewa.

4. Czyszczenie i przechowywanie

Ostrzeżenie:

Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej! Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie! Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach w celu jego wyczyszczenia, w przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym lub pożaru!

Do czyszczenia nie wolno używać twardych szczotek ani materiałów ściernych. Nie używaj kwaśnych lub ściernych detergentów.

Wyczyść powierzchnię płyty z wszelkich resztek jedzenia za pomocą miękkiej, lekko wilgotnej ściereczki. Wyczyść obszar przycisków za pomocą miękkiej gąbki z niewielką ilością wody, a następnie wytrzyj miękką, suchą szmatką.

Do czyszczenia płaskich powierzchni i przypalonych resztek jedzenia należy używać specjalnych detergentów do czyszczenia naczyń. Użyj silikonowego skrobaka lub szpatułki, aby usunąć zaschnięte resztki jedzenia, które przywarły do szklanej płyty.

Zwilż je wcześniej, aby ułatwić czyszczenie.

Po czyszczeniu wytrzyj suchą ściereczką.

Należy zawsze uważać, aby do urządzenia nie dostały się płyny. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Przechowywanie:

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy przechowywać je w oryginalnym opakowaniu. Przechowywać w dobrze wentylowanym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

5. Komunikaty o błędach

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
-	Tryb gotowości	Umieść odpowiednie naczynie na kuchence.
E0	Na kuchence nie ma garnka, garnek nie nadaje się do indukcji lub garnek nie został umieszczony na środku strefy.	Należy używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego, o minimalnej średnicy 12 cm i maksymalnej 26 cm.

E1	Problem z obwodem elektrycznym	Przekazać do autoryzowanego serwisu.
E2	Problem z regulacją temperatury	Przekazać do autoryzowanego serwisu.
E3	Zbyt niskie napięcie zasilania	Podłączyć do odpowiedniego gniazdka.
E4	Zbyt wysokie napięcie zasilania	Podłączyć do odpowiedniego gniazdka.
E5	Szklana płyta jest zbyt gorąca	Poczekaj, aż aplikacja ostygnie.
E6	Zabezpieczenie przed wysoką temperaturą	Poczekaj, aż aplet ostygnie. Upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane, a wentylator działa prawidłowo.
EC	Błąd IGBT, niemożliwa komunikacja	Przekazać urządzenie do autoryzowanego serwisu.

6. Identyfikacja i rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna / rozwiązanie
Brak sygnału dźwiękowego i/lub kontrolki wyłączenia zasilania	1. Upewnij się, że przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazda zasilania. 2. Podłączyć do innego gniazdka. 3. Po wypróbowaniu punktów 1 i 2, jeśli urządzenie nadal nie działa, oddaj je do autoryzowanego serwisu.
Płyta grzewcza przestaje działać po emitowaniu sygnału dźwiękowego przez 10-30 sekund	1. Sprawdź, czy używane naczynia są kompatybilne. 2. Sprawdź, czy naczynie jest umieszczone na środku szklanej płyty. 3. Sprawdź, czy średnica dna naczynia jest większa niż 12 cm.
Płyta grzewcza przestaje nagle grzać podczas użytkowania	1. Sprawdź, czy temperatura jest wyższa od ustawionej. 2. Sprawdź, czy otwory wentylacyjne nie są zablokowane. 3. Gdy urządzenie znajduje się w stanie oszczędzania ciepła, oznacza to, że osiągnęło ustawioną temperaturę. 4. Może to być spowodowane przez obwód zabezpieczający, spróbuj ponownie za kilka minut.

