



HOOVER

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Instruction Manual For Induction Hob

ITALIANO

Instruction Manual For Induction Hob

DEUTSCH

Instruction Manual For Induction Hob

FRANÇAIS

Instruction Manual For Induction Hob

POLSKI

Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky

SLOVENČINA

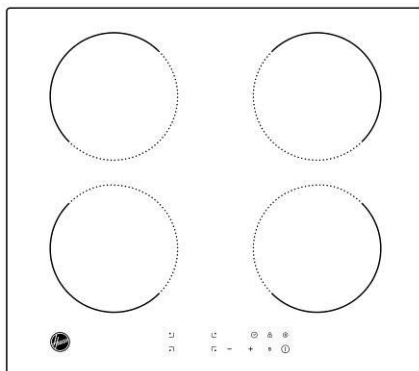
Εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης για επαγωγικές εστίες

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Návod k použití pro indukční varnou desku

ČEŠTINA

HI642CTT



Thank you for purchasing the HOOVER induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be

- placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
 - In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
 - This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
 - This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
 - Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should

have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

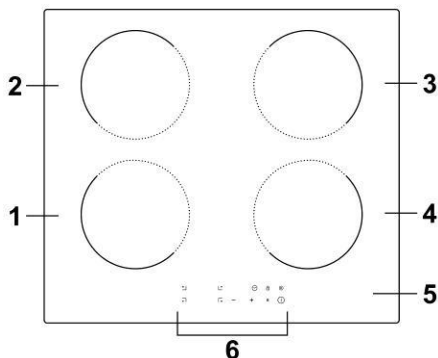
Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

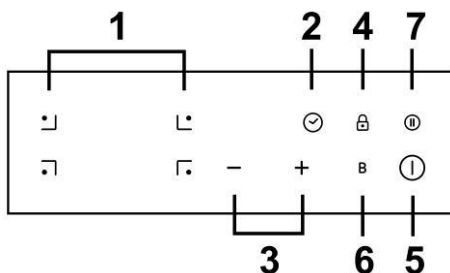
Product Overview

Top View



1. 2000 W zone, boost to 2600W
2. 1500 W zone, boost to 2000W
3. 2000 W zone, boost to 2600W
4. 1500 W zone, boost to 2000W
5. Glass plate
6. Control panel

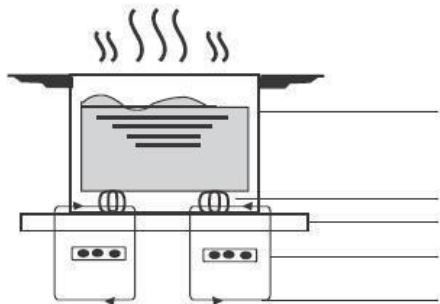
Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power/Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost function control
7. Pause function control

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



iron pot

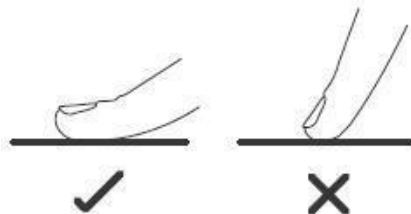
magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.


Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware



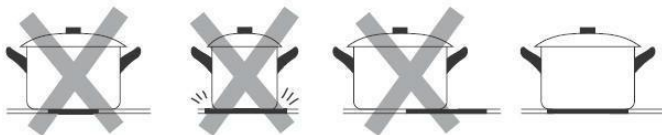
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



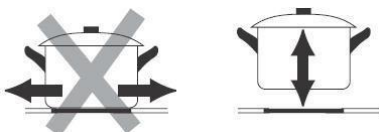
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob,

please place the pan in the centre of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120

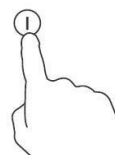
The above may vary according to the quality of the pan used.

Using your Induction Hob

To start cooking

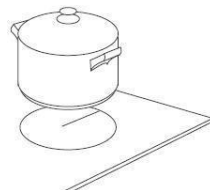
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.



4. Set a power level by touching the “-” or “+” control.

a. If you don't select a heat zone within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

b. You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”, or holding the “+” and “-” button at the same time for 1 second, it will cut down to “0” directly.

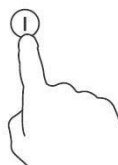
Make sure the power display shows “0”, then shows “H”.



and then



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

‘H’ will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



In case of a power interruption while "H" is on, please pay attention to not touch the cooking surface even if "H" is no longer shown when the power is back.

Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

Setting the total power level to fit your requirement

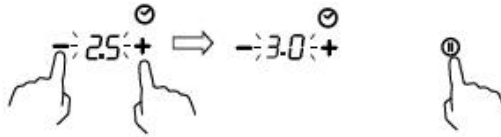
1. Make sure the cooktop is turned off.

Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "Pause function" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time.



3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 seconds, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g. '2.5'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.0. When the power that you want is flashing, touch the button "Pause function" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



Note:

1. After step 2, you must touch the "+" and "-" **within 3 seconds** after you hear the beep. Otherwise you will need to start again from step 2.
2. Once finish setting, wait till the end of 10 beeps. Do not touch any button during this period. Otherwise the setting will be invalid.

Power management Rules

If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 5.5kw 6.5kw or 7.4kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

Using the Boost

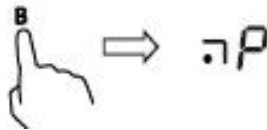
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode.



The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.

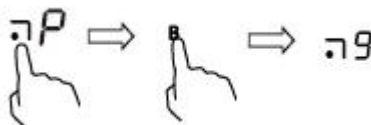


3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the



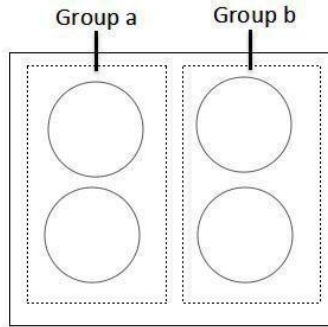
power stage 9.

4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button, the heating zone will go back to the power stage 9.



Restrictions when using

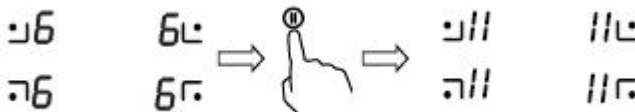
The three or four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.



Using the Pause function

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button Pause function, the cooking zone indicator will show "||". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the Pause function, on/off and lock keys.



3. To cancel the pause status, touch the button Pause function , then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “ Lo ”

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switches off the hob automatically within 10s if the water flows to the control panel, while the buzzer will beep for 1 second.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shuts down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.


Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

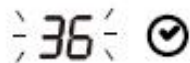
1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display. 
3. Set the time by touching the "-" or "+" control

Hint: Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute. Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

4. Cancel the time by touching the timer control and the "00" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

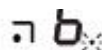
Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the timer control, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".

H



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

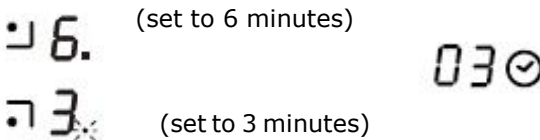
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".

H

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Cooking Hob	HI642CTT
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

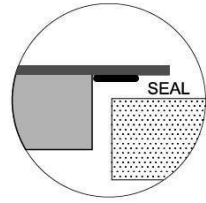
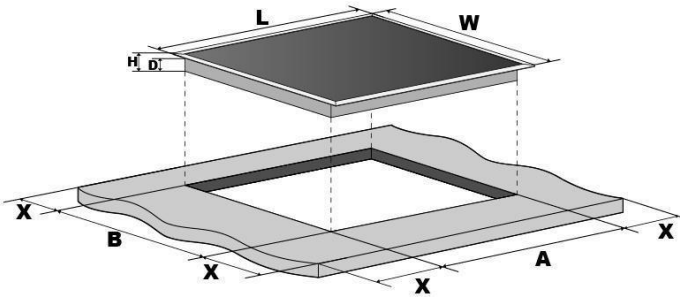
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least **30mm**. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

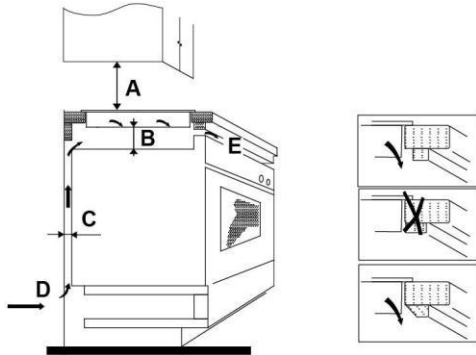


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least **760mm**.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations

- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

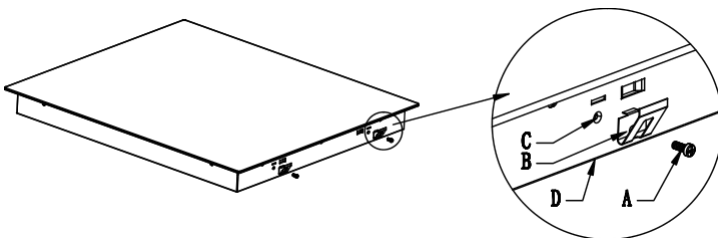
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

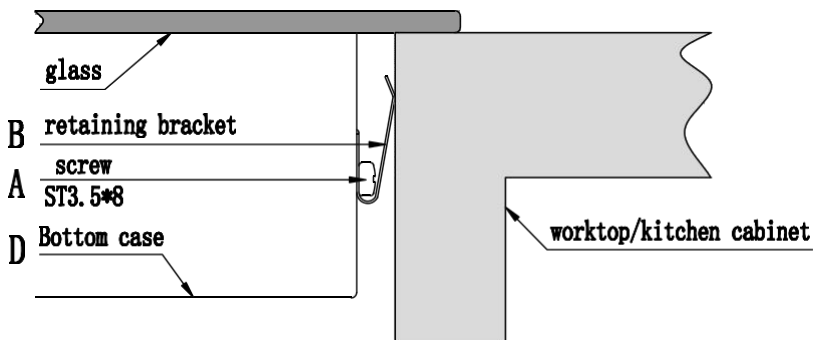
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

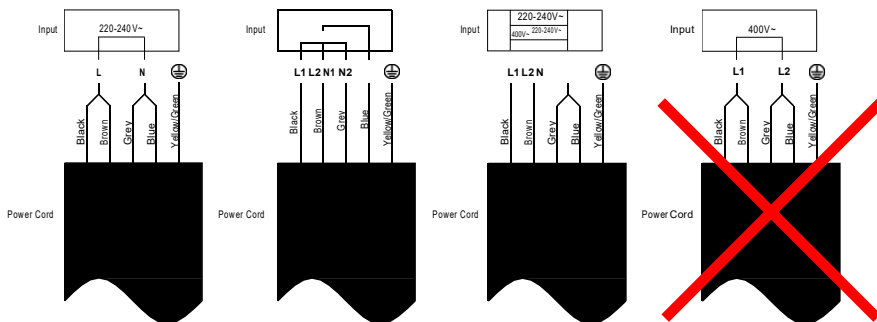
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014

		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				HI642CTT	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	Ø	18,0	cm
		Rear central	Ø	-	cm
		Rear right	Ø	18,0	cm
		Central left	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central right	Ø	-	cm
		Front left	Ø	18,0	cm
		Front central	Ø	-	cm
		Front right	Ø	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm
		Central left	L W	-	cm

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECElectric cooking	193,5	Wh/kg
	Rear central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	ECElectric cooking	197,2	Wh/kg
	Central left	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	ECElectric cooking	192,3	Wh/kg
	Front central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	ECElectric cooking	195,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECElectric hob	194,7	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 				

Avvertenze di sicurezza

La sua sicurezza è estremamente importante per noi. Legga sempre queste istruzioni prima di utilizzare il piano di cottura.

Installazione

Rischio di elettrocuzione

- Staccare l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione elettrica principale prima di effettuare lavori o operazioni di manutenzione sullo stesso.
- Il collegamento ad un sistema di messa a terra funzionante è essenziale e obbligatorio.
- Le eventuali modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere apportate unicamente da un tecnico qualificato.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischio di lesioni da taglio

- Prestare la massima attenzione, gli spigoli dei pannelli sono taglienti.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.
- Non appoggiare mai materiale o prodotti

combustibili sull'elettrodomestico.

- Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.

Funzionamento e manutenzione

Rischio di elettrocuzione

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. Se la superficie del piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico rispetta le normative di sicurezza per i dispositivi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker o altri

impianti elettrici (quali pompe per insulina) possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico, per accertarsi che gli impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.

- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di morte.

Pericolo: superficie surriscaldata

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Fino a quando la superficie del vetro a induzione non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

Rischio di lesioni da taglio

- La lama affilata di un raschietto del piano di cottura resta esposta quando viene rimosso il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

Importanti istruzioni di sicurezza

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non mettere o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti a sfioro). Non basarsi sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere convinta di averli istruiti in

modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.

- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico a meno che ciò non sia specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con

le resistenze di riscaldamento.

Mantenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. **NON** cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
- **Avvertenza:** Se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di elettrocuzione, in caso di superfici del piano di cottura in vetroceramica o materiali simili che proteggono i componenti sotto tensione
- Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.
- L'elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

PRECAUZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.

AVVERTENZA: Per evitare il ribaltamento dell'elettrodomestico, è necessario installare mezzi di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.

AVVERTENZA: utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

Questo elettrodomestico incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.

Desideriamo ringraziarla per l'acquisto del nuovo piano di cottura a induzione.

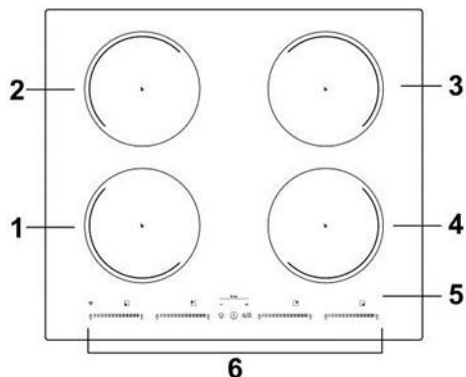
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio.

Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

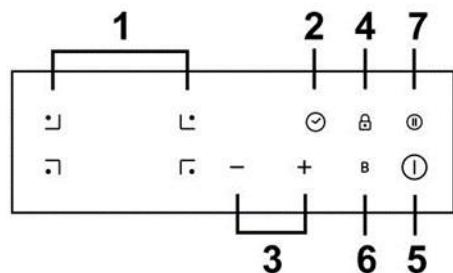
Panoramica del prodotto

Vista dall'alto



1. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
2. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
3. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
4. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
5. Piatto in vetro
6. Pannello di controllo

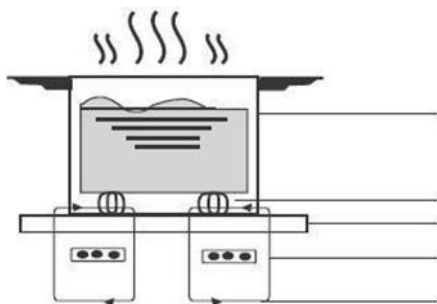
Pannello di controllo



1. Tasti selezione della zona da scaldare
2. Comando timer
3. Tasto di alimentazione/regolazione timer
4. Blocco comandi
5. Tasto ON/OFF
6. Controllo funzione booster
7. Controllo della funzione pausa

Come funziona la cottura a induzione

La tecnologia della cottura a induzione è un metodo sicuro, tecnologicamente avanzato, efficiente ed economico. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano il calore direttamente nella pentola invece che indirettamente riscaldando la superficie in vetro. Il vetro si surriscalda perché si riscalda anche la pentola.



pentola di ferro

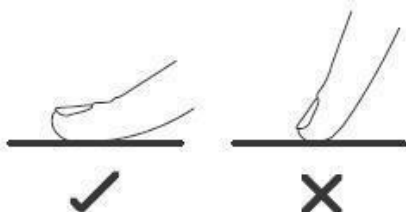
circuito magnetico
piastra di vetroceramica
bobina ad induzione
correnti indotte

Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione delle "Avvertenze di Sicurezza".
- Togliere la pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano di cottura a induzione.


Utilizzo dei tasti a sfioro

- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un bip.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.



Scelta dei recipienti di cottura più appropriati



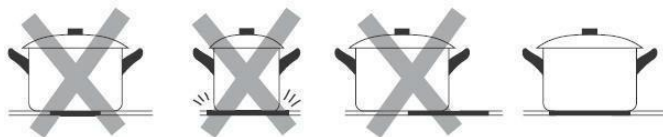
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura ad induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non disponete di un magnete:
 1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



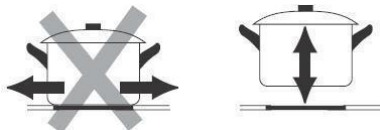
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Centrare sempre la pentola nella zona di cottura.



Togliere sempre le pentole dal piano di cottura a induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



Dimensioni pentola

Le zone di cottura vengono adattate automaticamente, fino ad un limite massimo, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in funzione della zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano di cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.

Diametro base dei recipienti di cottura a induzione

Zona di cottura	minimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Quanto sopra può variare a seconda della qualità della pentola utilizzata.

Utilizzo del piano di cottura a induzione

Per iniziare la cottura

1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF.

Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano “-” o “- -” ad indicare che il piano di cottura ad induzione è in modalità standby.

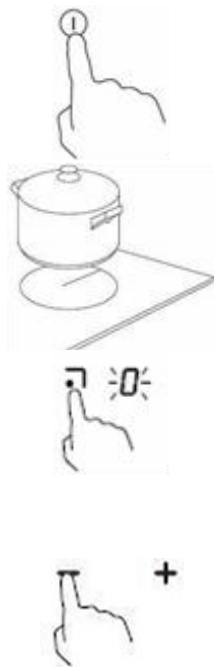
2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

3. Toccare il comando della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.

4. Selezionare una impostazione di potenza toccando il comando “+” o “-”.

- a. Se non si seleziona una zona di riscaldamento entro 1 minuto, il piano cottura ad induzione si spegne automaticamente. In questo caso sarà necessario ripartire dalla fase 1.
- b. L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.



Se sul display compare lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

Questo significa quanto segue:

- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che viene utilizzata non è adatta per la cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionata una padella idonea.

Al termine della cottura

1. Toccare il tasto a sfioro di selezione della zona di riscaldamento che si vuole spegnere.



2. Spegner la zona cottura toccando il tasto "-" e scorrendo verso il basso fino a "0", oppure tenendo premuti contemporaneamente i tasti "+" e "-" per 1 secondo, si ridurrà direttamente a "0".

Accertarsi che il display della potenza mostri "0", quindi "H".

0

e poi

H

3. Spegner completamente il piano di cottura toccando il tasto ON/OFF.



4. Prestare attenzione alle superfici calde

Verrà visualizzata una "H" per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. Scomparirà quando la superficie si è raffreddata fino ad una temperatura adeguata. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora surriscaldata.

H

Nel caso di un'interruzione di corrente mentre "H" è acceso, prestare attenzione a non toccare il piano di cottura anche se "H" non è più visualizzato quando la corrente torna.

Uso della gestione della potenza

Usando la gestione dell'alimentazione si può impostare la potenza totale a 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW e 7,4 kW. L'impostazione predefinita di potenza totale è il livello di potenza massima.

Impostazione del livello di potenza totale in base alle proprie esigenze

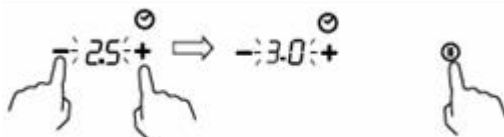
1. Accertarsi che il piano di cottura sia spento.

Nota: è possibile impostare la gestione della potenza solo quando il piano cottura è spento.

2. Toccare il pulsante "Funzione pausa" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico si attiva una volta.



3. Dopo aver sentito il segnale acustico, toccare contemporaneamente i tasti "+" e "-" e tenerli premuti per 3 secondi, l'indicatore del timer mostrerà il livello di potenza totale precedente lampeggiante, ad esempio '2.5'. Premere e tenere premuto "+" e "-" per 1 secondo per passare ad un altro livello di potenza, ad esempio 3.0. Quando la potenza che si desidera lampeggia, toccare il pulsante "Funzione di pausa" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico suonerà 10 volte. Ciò significa che l'impostazione è terminata.



Nota:

1. Dopo la fase 2, toccare i pulsanti "+" e "-" **entro 3 secondi** dal segnale acustico. Altrimenti sarà necessario ripartire dalla fase 2.
2. Una volta terminata l'impostazione, attendere la fine dei 10 segnali acustici. Non toccare alcun tasto durante questo periodo. In caso contrario, l'impostazione non sarà valida.

Regole di gestione potenza

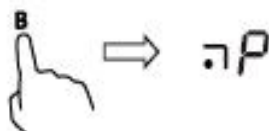
Se la potenza totale supera il limite di 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 6,5 kW o 7,4 kW (a seconda del livello impostato), non è possibile aumentare la potenza di nessuna zona. Se la si aumenta toccando "+", il piano di cottura emette 3 segnali acustici e l'indicatore lampeggia 'Pn'. Quindi è necessario diminuire la potenza di altre zone prima di aumentare la potenza della zona richiesta.

Utilizzo della funzione boost

Boost è la funzione che permette l'aumento di una zona ad una potenza maggiore in un secondo e dura 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e più veloce.

Utilizzo della funzione boost per ottenere una potenza maggiore

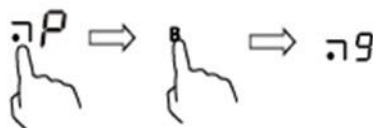
1. Toccare il comando della zona di riscaldamento la cui potenza deve essere aumentata e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.
2. Toccare il tasto Boost, la zona di riscaldamento inizierà a funzionare in modalità Boost. Il display della potenza mostrerà "P" per indicare che la zona sta aumentando di potenza.



3. La potenza di boost durerà per 5 minuti e poi la zona tornerà allo stadio di potenza impostato prima dello stadio di potenza 9.

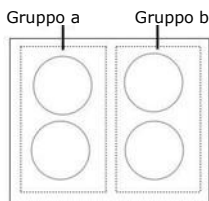
9.9

4. Se si desidera annullare la funzione boost durante questi 5 minuti, toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore accanto al tasto lampeggia. E poi toccare il pulsante Boost, la zona di riscaldamento tornerà alla fase di potenza 9.



Limitazioni durante l'uso

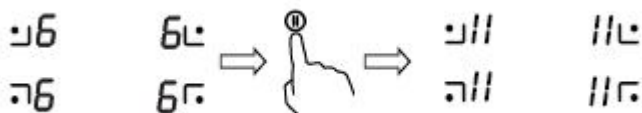
Le tre o quattro zone sono state divise in due gruppi. In un gruppo, se si usa la funzione boost in una zona, assicurarsi prima che l'altra zona stia lavorando sul/al di sotto del livello di potenza 5.



Usare la funzione Pausa

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Permette di disattivare il piano cottura a induzione e poi riattivarlo.

1. Accertarsi che la zona di cottura sia in funzione.
2. Toccare il pulsante Funzione Pausa, l'indicatore della zona di cottura mostrerà "II". E poi il funzionamento del piano di cottura a induzione sarà disattivato nell'ambito di tutte le zone di cottura, tranne i tasti funzione Pausa, on/off e blocco.



3. Per annullare lo stato di pausa, toccare il pulsante della funzione di pausa, poi la zona di cottura tornerà alla fase di potenza impostata precedentemente.



Blocco dei comandi

- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto ON/OFF.

Per bloccare i comandi

Toccare il blocco comandi. L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso)

Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano di cottura ad induzione sia acceso.
2. Toccare e mantenere premuto il blocco comandi per un breve periodo.
3. A questo punto il piano di cottura a induzione si può utilizzare nuovamente.



Quando il piano di cottura è in modalità di bloccaggio, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione del tasto ON/OFF, è sempre possibile spegnere il piano di cottura ad induzione con il tasto ON/OFF in caso di emergenza, ma prima dell'utilizzo successivo è necessario sbloccare il piano di cottura stesso.

Protezione contro il surriscaldamento

Un sensore di temperatura controlla la temperatura all'interno del piano di cottura a induzione. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano di cottura ad induzione si spegne automaticamente.

Protezione contro le fuoriuscite

La protezione da fuoriuscite è una funzione di protezione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi se l'acqua scorre verso il pannello di controllo, mentre l'avvisatore acustico si attiva per 1 secondo.

Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

Se sul piano di cottura resta appoggiata una pentola con dimensioni non corrette o non magnetica (ad esempio in alluminio) o altri piccoli oggetti (ad esempio coltelli, forchette, chiavi), la zona entra automaticamente in standby per un minuto. La ventola continua a raffreddare il piano di cottura a induzione per un ulteriore minuto.

Protezione tramite autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza per il piano di cottura a induzione. Si attiva automaticamente ogni volta che si dimentica acceso il piano di cottura. I tempi di funzionamento di default per i vari livelli di intensità di potenza sono indicati sulla tabella che segue:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Timer di funzionamento di default (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Quando la pentola viene rimossa il piano di cottura a induzione smette immediatamente di riscaldarsi e si spegne automaticamente dopo due minuti.



Le persone portatrici di pacemaker possono utilizzare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

Utilizzo del timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- Il timer si può impostare fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona una zona di cottura.

2. Con il tasto a sfioro del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "30".



3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+"

Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto. Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare il valore di 10 minuti.

4. Cancellare il tempo toccando il controllo del timer e lo "00" apparirà nel display dei minuti.



5. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



6. L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" al termine del tempo impostato.



Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

Le zone di cottura impostate per questa funzione funzionano come segue:

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per cui si vuole impostare il timer. (es. zona 1#)



2. Con il tasto a sfioro del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "30".



3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+".

Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto. Toccare e tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+", il timer diminuisce o aumenta di 10 minuti.

Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si ripositiona automaticamente a 0 minuti.

4. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



NOTA: Il puntino rosso a fianco dell'indicatore del livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.



5. Per annullare il timer, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccare il comando del timer, il timer viene annullato e sul display dei minuti viene visualizzato "00", quindi "--".



6. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

1. Se si utilizza questa funzione per più di una zona di riscaldamento, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve.
(es. tempo di impostazione della zona 1# di 3 minuti, tempo di impostazione della zona 2# di 6 minuti, l'indicatore del timer mostra "3".)

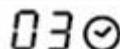
NOTA: Il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza significa che l'indicatore del timer indica l'ora della zona di riscaldamento. Se si desidera controllare l'ora impostata di un'altra zona di riscaldamento, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento. Il timer indicherà l'ora impostata.



(impostato a 6 minuti)



(impostato a 3 minuti)



2. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di riscaldamento corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".



NOTA: Se si vuole cambiare l'ora una volta impostato il timer, è necessario ripartire dalla fase 1.

Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta. 4. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando viene tolta alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. • Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugna metallica sono adatti. • Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.
Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e schizzi zuccherini caldi sul vetro.	<p>Toglierli immediatamente con una paletta per pesce, un coltello a paletta o un raschietto a lama adatti al piano di cottura ad induzione, prestando sempre attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura. 3. Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta. 4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando la protezione di sicurezza viene fatta rientrare, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
Schizzi sui tasti a sfioro	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Asciugare gli schizzi. 3. Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura può emettere dei segnali acustici e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.

Consigli e accorgimenti

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il piano di cottura a induzione non si accende.	Mancanza di alimentazione.	Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare che non ci sia un black-out elettrico nella vostra abitazione o nella vostra zona. Dopo avere effettuato tutti questi controlli, se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.
I tasti a sfioro non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura a induzione" per le relative istruzioni.
I tasti a sfioro si attivano a fatica.	Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.	Accertarsi che l'area dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi.
Il vetro è graffiato.	Recipienti di cottura con bordi irregolari. Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detersivi abrasivi e non adatti.	Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco.	Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).	Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.
Il piano di cottura ad induzione emette un piccolo rumore sordo quando viene utilizzato con un'impostazione a calore elevato.	Questo fenomeno è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	È del tutto normale, ma il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola del piano di cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento presente all'interno del piano di cottura a induzione si è accesa per evitare che l'elettronica si surriscaldi. Può continuare a funzionare anche una volta spento il piano di cottura a induzione.	È un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non togliere e ridare alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete se la ventola sta funzionando.

Problema	Possibili cause	Rimedio
Le padelle non si riscaldano e vengono visualizzate sul display.	<p>Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto questa non è adatta per la cottura a induzione.</p> <p>Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché questa è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è perfettamente centrata su di essa.</p>	<p>Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti".</p> <p>Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.</p>
Il piano di cottura a induzione o la zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, togliere alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.

Display di anomalie e controllo

Se si evidenzia un'anomalia, il piano di cottura a induzione si posiziona in autoprotezione automaticamente e visualizza i seguenti codici di protezione:

Problema	Possibili cause	Rimedio
F3/F4	Anomalia del sensore di temperatura della bobina a induzione	Contattare il fornitore.
F9/FA	Guasto del sensore di temperatura IGBT.	Contattare il fornitore.
E1/E2	Tensione d'alimentazione anomala	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E3	Alta temperatura del sensore di temperatura della bobina ad induzione	Contattare il fornitore.
E5	Alta temperatura del sensore di temperatura IGBT	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo dei guasti comuni.

Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura ad induzione.

Specifiche tecniche

Piano cottura	HI642CTT
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	2,5 kW: 2250-2750 W o 3,0 kW: 2700-3300 W o 4,5 kW: 4050-4950 W o 6,5 kW: 5850-7150 W o 7,4 kW: 6600-7400 W
Dimensione del prodotto Lu×La×Al (mm)	590x520x55
Dimensioni di incasso AxB (mm)	560x490

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Le specifiche e il design potranno variare senza preavviso in quanto siamo sempre impegnati nella ricerca di continue innovazioni dei nostri prodotti.

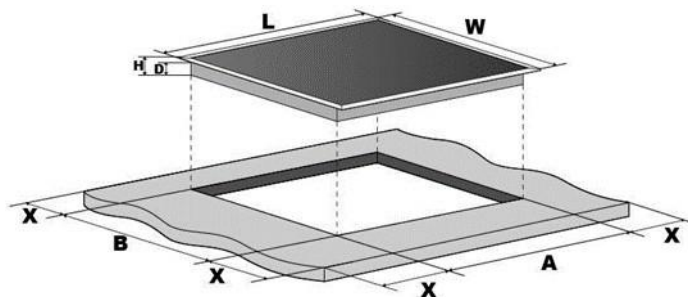
Installazione

Scelta delle attrezzature di installazione

Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno.

Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno **30 mm**. Selezionare il materiale del supporto in modo che sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano di cottura. Come illustrato qui di seguito:

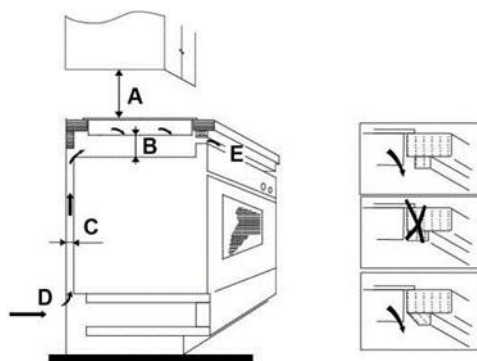


L (mm)	L (mm)	A (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	minimo 50

Assicurarsi sempre che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che l'entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in buone condizioni operative. Come illustrato qui di seguito



Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra la piastra deve essere di almeno **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	minimo 50	minimo 20	Entrata aria	Uscita aria 5 mm

Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

- il supporto sia squadrato e livellato e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spazio
- il supporto sia realizzato in materiale resistente al calore
- se il piano di cottura è installato al di sopra di un forno, il forno deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e le disposizioni

- sia stato incorporato nel cablaggio permanente un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali.
- L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative sugli impianti elettrici locali permettono questa variazione rispetto alle specifiche)
- l'interruttore sezionatore deve essere facilmente raggiungibile dal cliente una volta installato il piano di cottura
- in caso di dubbi relativi al montaggio, contattare le autorità locali e consultare le normative vigenti
- si utilizzino rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (quali ad esempio piastrelle ceramiche) per le pareti circostanti il piano di cottura.

Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

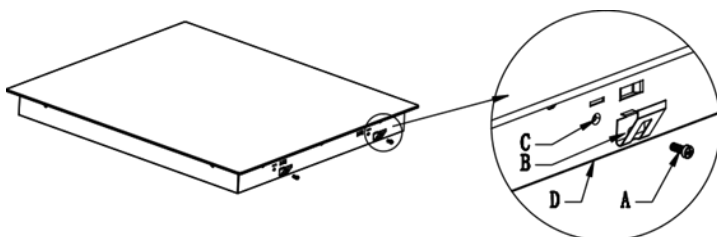
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassettei dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassettiera o a dei mobiletti, sia stata installata una barriera di protezione termica al di sotto della base del piano di cottura
- l'interruttore sezionatore sia facilmente accessibile per il cliente

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

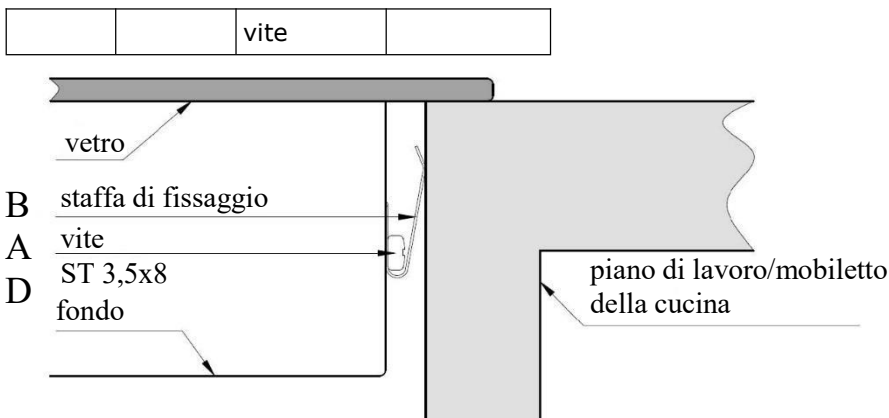
L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando 4 staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) dopo il montaggio.



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per	Fondo



Avvertenza

1. Il piano di cottura a induzione deve essere montato da personale o tecnici qualificati. La nostra società ha un team di professionisti a disposizione dei clienti. Non operare mai da soli.
2. Il piano di cottura non può essere montato direttamente sopra ai seguenti elettrodomestici: lavastoviglie, frigorifero, freezer, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano di cottura stesso.
3. Il piano di cottura a induzione dovrà essere montato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore e un livello di affidabilità più elevato.
4. La parete e la zona di cottura indotta al di sopra della superficie del piano dovranno essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata. Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

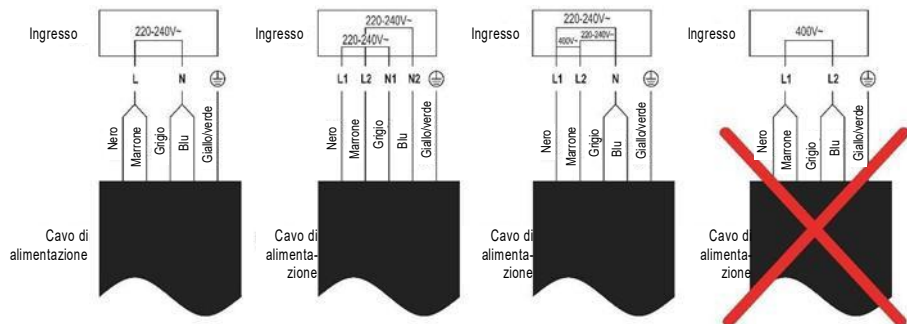
1. il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura.
2. la tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche
3. le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche. Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori, in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.



Verificare con un elettricista se l'impianto di cablaggio dell'abitazione è corretto senza necessità di modificarlo. Le eventuali modifiche dovranno sempre essere effettuate da un elettricista qualificato.

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con la relativa normativa o un sezionatore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato qui di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un agente post-vendita con attrezzi dedicati, per evitare qualsiasi incidente.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un sezionatore multipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi base (che possono essere riutilizzati). È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventino un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i RAEE devono essere portati nelle aree di smaltimento specifiche, gestite dai comuni o da società autorizzate.

In molti stati, nel caso di RAEE di grandi dimensioni sono disponibili servizi di prelievo a domicilio. Nel caso di acquisto di un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al venditore che lo deve accettare gratuitamente in un'unica soluzione, a condizione che l'elettrodomestico sia di tipo simile ed abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici domestici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014

		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				HI642CTT	
Tipologia di piano cottura:				Piano di cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			4	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura a induzione				
	zone di cottura radianti				
	piastre metalliche				
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	∅	18,0	cm
		Posteriore centrale	∅	-	cm
		Posteriore destra	∅	18,0	cm
		Centrale sinistra	∅	-	cm
		Centrale centrale	∅	-	cm
		Centrale destra	∅	-	cm
		Anteriore sinistra	∅	18,0	cm
		Anteriore centrale	∅	-	cm
		Anteriore destra	∅	18,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura		Posteriore sinistra	L W	-	cm
		Posteriore centrale	L W	-	cm

elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Posteriore destra	L W	-	cm
	Centrale sinistra	L W	-	cm
	Centrale centrale	L W	-	cm
	Centrale destra	L W	-	cm
	Anteriore sinistra	L W	-	cm
	Anteriore centrale	L W	-	cm
	Anteriore destra	L W	-	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Posteriore sinistra	ECElectric cooking	193,5	Peso/kg
	Posteriore centrale	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Posteriore destra	ECElectric cooking	197,2	Peso/kg
	Centrale sinistra	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale centrale	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale destra	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore sinistra	ECElectric cooking	192,3	Peso/kg
	Anteriore centrale	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore destra	ECElectric cooking	195,6	Peso/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg		ECElectric hob	194,7	Peso/kg
Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni				
Consigli per il risparmio energetico:				
<ul style="list-style-type: none"> • Per ottenere la massima efficienza dal piano di cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura. • L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore. • Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura. • Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato. • Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. 				

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Lesen Sie vor der Benutzung des Kochfelds bitte diese Hinweise.

Montage

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät von der Netzstromversorgung ab, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsmaßnahmen daran durchführen.
- Der Anschluss an eine zuverlässige Masseverbindung ist wesentlich und zwingend vorgeschrieben.
- Veränderungen der hauseigenen Elektroanlage dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Andernfalls besteht Stromschlag- oder sogar Lebensgefahr.

Schnittgefahr

- Seien Sie vorsichtig – die Platten haben scharfe Kanten.
- Bei Unvorsichtigkeit besteht Schnitt- oder Verletzungsgefahr.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie aufmerksam diese Hinweise, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.
- Legen Sie niemals brennbare Materialien oder

Produkte auf dem Gerät ab.

- Geben Sie diese Hinweise an den Verantwortlichen für die Geräteinstallation weiter, weil das Ihre Installationskosten verringern könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät anweisungsgemäß installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer qualifizierten Person fachgerecht installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis mit einem Trennschutzschalter angeschlossen werden, so dass es vollständig von der Spannungsversorgung abgetrennt werden kann.
- Die nicht fachgerechte Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.

Betrieb und Instandhaltung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nie auf einer gebrochenen oder gesprungenen Kochfeldoberfläche. Sollte die Kochfeldoberfläche gebrochen oder gesprungen sein, schalten Sie sofort die Netzstromversorgung aus und wenden sich an einen Elektriker.
- Schalten Sie das Kochfeld aus, bevor Sie Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.
- Andernfalls besteht Stromschlag- oder sogar Lebensgefahr.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften für elektromagnetische Vorrichtungen.
- Personen mit einem Herzschrittmacher oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen)

müssen vor der Benutzung dieses Geräts Rücksprache mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats halten, um sicherzustellen, dass dieses nicht vom elektromagnetischen Feld beeinflusst wird.

- Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen.

Gefahr durch heiße Flächen

- Bei der Benutzung werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, ihren Körper, ihre Kleidung oder sonstige Gegenstände (außer geeignetem Kochgeschirr) vom Induktionsglas fernzuhalten, bis sich die Oberfläche wieder abgekühlt hat.
- Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, weil sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe an Kochtöpfen können zu heiß sein, um berührt werden zu können. Achten Sie darauf, dass Kochtopfgriffe nicht auf andere, eingeschaltete Kochfelder überstehen. Achten Sie darauf, dass sich Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen.

Schnittgefahr

- Wenn die Schutzkappe eines Kochfeldreinigers zurückgeschoben ist, liegt dessen rasiermesserscharfe Klinge frei. Benutzen Sie einen Kochfeldreiniger mit größter Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und für Kinder unzugänglich auf.
- Bei Unvorsichtigkeit besteht Schnitt- oder Verletzungsgefahr.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochendes Gargut kann zu Rauchbildung führen, und übertretendes Fett kann sich entzünden.
- Benutzen Sie das Gerät nie als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie nie Gegenstände oder Arbeitsgeräte auf dem Gerät liegen.
- Achten Sie darauf, keinesfalls magnetisierbare Objekte (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts abzulegen oder liegen zu lassen, weil sie von dessen elektromagnetischem Feld beeinträchtigt werden können.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, um den Raum aufzuwärmen oder zu heizen.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben ab (d. h. mit Hilfe der Berührungstasten). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennungsfunktion, um die Kochzonen auszuschalten, nachdem Sie die Töpfe entfernt haben.
- Achten Sie darauf, dass Kinder weder mit dem Gerät spielen noch darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie in Schränken über dem Gerät keine Sachen auf, die für Kinder interessant sein könnten. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten ernsthafte Verletzungen erleiden.
- Lassen Sie Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Beeinträchtigung, die deren Fähigkeit zur Benutzung des Geräts einschränkt, müssen von einer verantwortlichen und

kompetenten Person in deren Benutzung eingewiesen werden. Dieser Verantwortliche muss sich davon überzeugen, dass sie das Gerät ohne jede Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.

- Reparieren oder ersetzen Sie Komponenten des Geräts nur dann, wenn dies ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen wird. Alle sonstigen Wartungsmaßnahmen sind von einem qualifizierten Techniker durchzuführen.
- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
- Achten Sie darauf, keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld abzustellen oder darauf fallen zu lassen.
- Stellen Sie sich keinesfalls auf das Kochfeld.
- Achten Sie darauf, weder scharfkantige Töpfe auf dem Kochfeld zu benutzen noch Töpfe über die Induktionsglasfläche zu ziehen, weil dadurch das Glas verkratzen kann.
- Benutzen Sie keine Topfreiniger oder andere scheuernden Reinigungsmittel, um das Kochfeld zu reinigen, weil diese das Induktionsglas verkratzen können.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dem zugelassenen Kundendienst oder ähnlichem Fachpersonal ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; Bed and Breakfast Einrichtungen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß.

Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.

Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes aufhalten oder spielen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche liegen lassen!
- **Achtung:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden. Für Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder einem ähnlichen Material, das unter Strom stehende Bauteile schützt darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.

VORSICHT: Der Garvorgang ist zu überwachen. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

WARNUNG: Um ein Kippen des Gerätes zu verhindern, muss diese Stabilisierungseinrichtung installiert werden. Beachten Sie die Installationsanleitung.

WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.

Dieses Gerät verfügt nur für funktionale Zwecke über einen Erdungsanschluss.

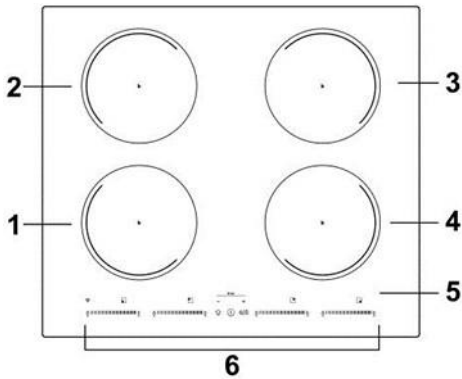
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds.

Wir empfehlen, diese Gebrauchs-/Montageanleitung aufmerksam zu lesen, um sich umfassend damit vertraut zu machen, wie das Gerät korrekt installiert und bedient wird.

Hinweise zur Montage entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Abschnitt. Lesen Sie alle vor der Benutzung aufmerksam alle Sicherheitshinweise und bewahren Sie diese Gebrauchs-/Montageanleitung sicher auf.

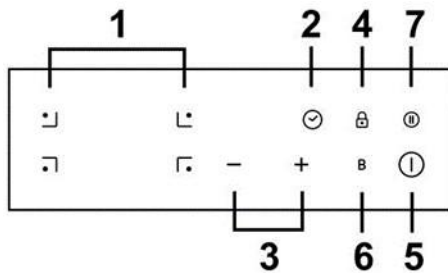
Produktübersicht

Draufsicht



1. 2000-W-Zone, Verstärkung auf 2600 W
2. 1500-W-Zone, Verstärkung auf 2000 W
3. 2000-W-Zone, Verstärkung auf 2600 W
4. 1500-W-Zone, Verstärkung auf 2000 W
5. Glaskeramikfläche
6. Bedienfeld

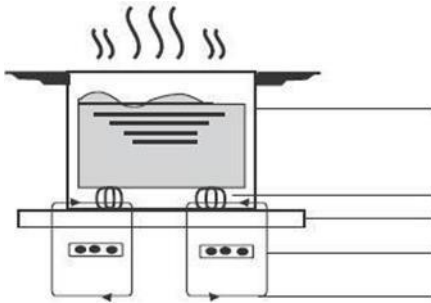
Bedienfeld



1. Kochzonenauswahl
2. Timersteuerung
3. Leistungs-/Zeiteinstellung
4. Tastensperre
5. EIN/AUS
6. Boost-Funktion
7. Pausenfunktion

Hinweise zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und ökonomische Art des Kochens. Anstatt indirekt über die Glaskeramikfläche, wird bei dieser Technologie die Hitze durch elektromagnetische Schwingungen direkt unter dem Kochtopf erzeugt. Das Glas wird nur deswegen heiß, weil es letztlich durch den Topf erhitzt wird.



Eisenkochtopf

Magnetkreis

Keramische Glasplatte

Induktionsspule

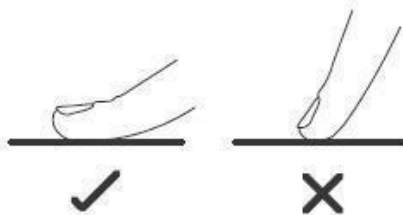
Induzierte Ströme

Vor Benutzung des neuen Induktionskochfelds

- Lesen Sie aufmerksam diese Anleitung unter besonderer Beachtung des Abschnitts „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien, die sich eventuell noch am Induktionskochfeld befinden.


Benutzung des Bedienfelds

- Die Elemente des Bedienfelds reagieren auf leichte Berührung, so dass kein Druck ausgeübt werden muss.
- Benutzen Sie die gesamte Fingerkuppe, nicht nur die Fingerspitze.
- Jede erfasste Berührung wird mit einem Piepton quittiert.
- Achten Sie darauf, dass die Berührungstasten stets sauber und trocken und keine Gegenstände (z. B. Kochutensilien oder Lappen) darauf abgelegt sind. Schon ein kleiner Wasserfilm kann dazu führen, dass die Berührungstasten nicht einwandfrei reagieren.



Wahl des geeigneten Kochgeschirrs



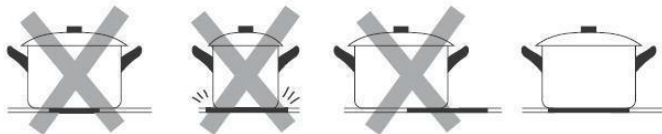
- Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Kochtopfes.
- Um zu prüfen, ob Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist, können Sie einen Magnettest machen. Dazu führen Sie einen Magneten in Richtung Kochtopfboden. Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Kochtopf geeignet.
- Falls Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den zu prüfenden Kochtopf.
 2. Wenn das Symbol  im Display nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist ungeeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



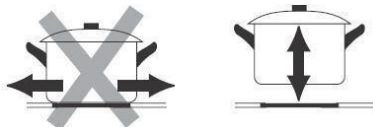
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs eben ist, vollflächig auf der Kochfläche aufliegt und dieselbe Größe wie das Kochfeld hat. Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht. Bei größerem Kochgeschirr wird etwas mehr Energie aufgewendet, um den maximalen Wirkungsgrad zu erreichen. Bei kleinerem Kochgeschirr kann der Wirkungsgrad geringer als erwartet sein. Stellen Sie den Kochtopf immer in die Mitte des Kochfelds.



Heben Sie Kochtöpfe stets vom Kochfeld ab, anstatt sie davon herunterzuziehen, weil dies zu Kratzern in der Glaskeramikfläche führen kann.



Kochgeschirrabmessungen

Die Kochzonen werden bis zu einem Grenzwert automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst. Der Boden des Kochgeschirrs muss jedoch, entsprechend der entsprechenden Kochzone, einen Mindestdurchmesser aufweisen. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erreichen, platzieren Sie das Kochgeschirr bitte in der Mitte der Kochzone.

Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs

Kochzone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Das Vorstehende kann je nach Qualität des verwendeten Kochgeschirrs variieren.

Benutzung des Induktionskochfelds

Kochfeld einschalten

1. Drücken Sie auf EIN/AUS.

Nach dem Einschalten ist ein Piepton zu hören, und das Display zeigt „-“ oder „- -“ als Hinweis darauf, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.

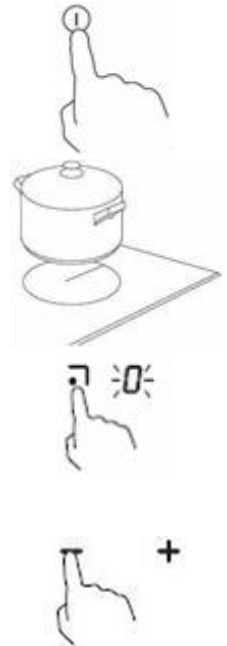
2. Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die gewünschte Kochzone.

- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind.

3. Wenn Sie nun die Zonenauswahl berühren, beginnt eine Anzeige neben der Berührungstaste zu blinken.

4. Wählen Sie mit dem Schieberegler durch Berühren der „-“ oder „+“ Steuerung.

- a. Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Kochzone auswählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 anfangen.
- b. Die Leistungseinstellung kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden.



Wenn abwechselnd mit der Leistungseinstellung auf dem Display blinkt

bedeutet dies:

- dass sich kein Topf auf der entsprechenden Kochzone befindet oder
- dass der verwendete Kochtopf für das Induktionskochen ungeeignet ist oder
- dass der Kochtopf zu klein ist oder sich nicht mittig auf der Kochzone befindet.

Der Heizvorgang findet erst statt, wenn sich ein geeigneter Kochtopf auf der Kochzone befindet.

Falls kein geeigneter Kochtopf platziert wird, schaltet sich das Display nach 1 Minuten automatisch ab.

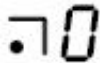
Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, die Sie ausschalten wollen.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste „-“ berühren und nach unten auf „0“ gleiten. Oder halten Sie die Taste „+“ und „-“ gleichzeitig 1 Sekunde lang gedrückt, um direkt auf „0“ herunterzuschalten.

Stellen Sie sicher, dass die Leistungsanzeige "0" und dann "H" anzeigt.

 0

und dann

 H

3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie auf EIN/AUS drücken.



4. Vorsicht bei heißen Oberflächen

Im Display wird „H“ angezeigt, wenn die Kochzone noch zu heiß ist, um berührt werden zu können. Die Anzeige verschwindet, sobald sich die Oberfläche auf eine gefahrlose Temperatur abgekühlt hat. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, beispielsweise, um auf einer noch heißen Kochzone weitere Töpfe zu erwärmen.

 H

Falls „H“ eingeschaltet ist und ein Stromausfall eintritt, dürfen Sie die Kochfläche nicht berühren, auch wenn nach Wiederherstellung der Stromversorgung „H“ nicht mehr angezeigt wird.

Nutzung des Leistungsmanagements

Mit dem Leistungsmanagement können Sie die Gesamtleistung auf 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW und 7,4 kW einstellen. Standardmäßig ist die Gesamtleistungseinstellung die maximale Leistungsstufe.

Anpassen der Gesamtleistung an Ihre Anforderungen

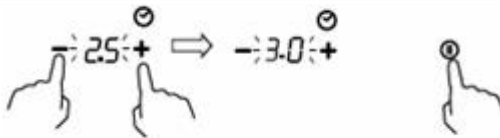
1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Hinweis: Sie können das Leistungsmanagement nur einstellen, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

2. Berühren Sie die Taste „Pausenfunktion“ und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer piept einmal.



3. Halten Sie nach dem Piepton gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ 3 Sekunden lang gedrückt. Auf der Timeranzeige blinkt die vorherige Gesamtleistung auf (z. B. „2.5“). Halten Sie „+“ und „-“ erneut 1 Sekunde lang gedrückt, um auf eine andere Leistungsstufe umzuschalten (z. B. 3.0). Wenn die gewünschte Leistungsstufe blinkt, berühren Sie die Taste „Pausenfunktion“ und halten sie 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer piept zehnmal. Damit ist die Einstellung abgeschlossen.



Hinweis:

1. Im Anschluss an Schritt 2 müssen Sie „+“ und „-“ **innerhalb von 3 Sekunden** berühren, nachdem Sie den Signalton gehört haben. Andernfalls müssen Sie von Schritt 2 aus erneut beginnen.
2. Sobald die Einstellung abgeschlossen ist, warten Sie die 10 Signaltöne ab. Berühren Sie während dieses Zeitraums keine Taste. Andernfalls ist die Einstellung ungültig.

Leistungsmanagementregeln

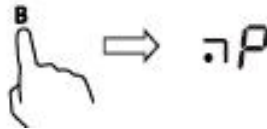
Wenn die Gesamtleistung die Begrenzung von 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW oder 6,5 kW überschreitet (je nachdem, welche Stufe Sie eingestellt haben), können Sie die Leistungsstufe einer Zone nicht erhöhen. Wenn Sie sie durch Berühren von „+“ erhöhen, piept das Kochfeld 3 Mal und die Anzeige zeigt ein blinkendes „Pn“ an. Daher müssen Sie die Leistungsstufe anderer Zonen verringern, bevor Sie die Leistung der Zielzone erhöhen.

Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion wird die Leistung einer Zone innerhalb von einer Sekunde erhöht und für 5 Minuten beibehalten. Dies ermöglicht ein schnelleres Kochen mit höherer Leistung.

Nutzung der Boost-Funktion

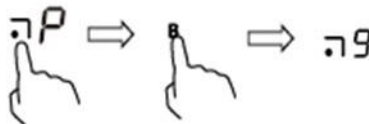
1. Berühren Sie die Taste der Kochzone, die Sie verstärken möchten. Neben der Taste beginnt eine Anzeige zu blinken.
2. Berühren Sie die Boost-Taste, um die Boost-Funktion für die betreffende Kochzone zu aktivieren.
Die Leistungsanzeige zeigt „P“ als Hinweis darauf an, dass die Leistung der Zone verstärkt wird.



3. Die Boost-Leistung hält 5 Minuten und dann geht die Zone zurück auf Leistungsstufe 9.

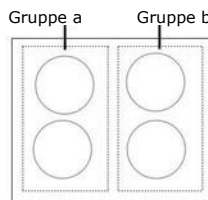


4. Um die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten abzubrechen, berühren Sie die Kochzonenauswahltaaste; neben der Taste beginnt eine Anzeige zu blinken. Wenn Sie nun die Boost-Taste berühren, geht die Kochzone zurück auf Leistungsstufe 9.



Benutzungsbeschränkungen

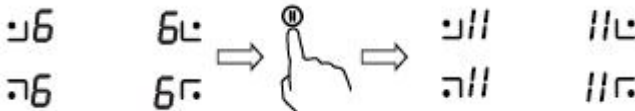
Die drei oder vier Zonen sind in zwei Gruppen unterteilt. Wenn Sie die Boost-Funktion in einer Zone verwenden, müssen Sie in einer Gruppe zunächst sicherstellen, dass die andere Zone maximal mit Leistungsstufe 5 arbeitet.



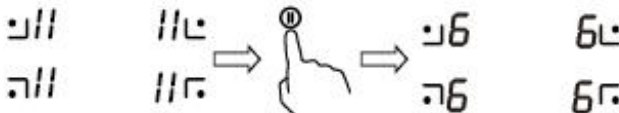
Pausenfunktion

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Garvorgangs verwendet werden. Damit lässt sich das Induktionskochfeld vorübergehend deaktivieren.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone aktiviert ist.
2. Berühren Sie die Taste „Pausenfunktion“; die Kochzonenanzeige zeigt „||“ an. Der Betrieb des Induktionskochfelds wird für alle Kochzonen deaktiviert (ausgenommen „Pause“, „Ein/Aus“ und „Tastensperre“).



3. Um die Pausenfunktion wieder zu deaktivieren, berühren Sie die Taste erneut. Die Kochzone kehrt daraufhin wieder auf die vorher eingestellte Leistungsstufe zurück.



Bedientastensperre

- Sie können die Bedientasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (beispielsweise das Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Bei aktivierter Sperre sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten funktionslos.

Sperre aktivieren

Drücken Sie auf die Tastensperre. Der Timer zeigt „Lo“.

Sperre deaktivieren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Tastensperre längere Zeit gedrückt.
3. Anschließend können Sie das Induktionskochfeld wieder normal benutzen.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten deaktiviert. Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld über die Funktion EIN/AUS jederzeit ausschalten, müssen es bei der nächsten Inbetriebnahme dann aber erst wieder entsperren.

Überhitzungsschutz

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Induktionskochfeld. Beim Auftreten einer übermäßigen Temperatur wird der Betrieb des Induktionskochfelds automatisch gestoppt.

Überkochschutz

Der Überkochschutz ist eine Sicherheitsfunktion. Diese Funktion schaltet das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch ab, falls Flüssigkeit zum Bedienfeld fließt; gleichzeitig piept der Summer 1 Sekunde lang.

Erkennung kleiner Gegenstände

Sollten sich ein ungeeigneter Kochtopf (z. B. falsche Größe oder nichtmagnetischer Boden) oder irgendwelche Kleinteile (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf der Kochfläche befinden, wechselt die betreffende Kochzone nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld dann eine weitere Minute lang ab.

Automatischer Abschaltenschutz

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet das Kochfeld automatisch ab, falls Sie vergessen, es auszuschalten. Die Tabelle unten zeigt die standardmäßigen Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Standard-Betriebsdauer (Std.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Nach dem Entfernen des Kochtopfs stoppt das Induktionskochfeld sofort den Heizvorgang und schaltet sich dann nach 2 Minuten automatisch aus.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Benutzung dieses Geräts Ihren Arzt aufsuchen.

Benutzung des Timers

Der Timer bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:

- Sie können ihn als Erinnerungsfunktion nutzen. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer keine Kochzone aus.
- Oder Sie benutzen ihn, um eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer auszuschalten.
- Die maximale Einstelldauer beträgt 99 Minuten.

Benutzung des Timers als Erinnerungsfunktion

Ohne Auswahl einer Kochzone

1. Achten Sie darauf, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können die Erinnerungsfunktion auch benutzen, ohne eine Kochzone auszuwählen.

2. Drücken Sie auf die Taste „Timer“. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und im Display wird „30“ angezeigt.



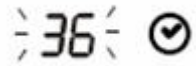
3. Wählen Sie mit der „-“ oder „+“-Steuerung die gewünschte Zeiteinstellung

Hinweis: Berühren Sie einmal den Regler „-“ oder „+“, um ihn um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ gedrückt, um den Einstellwert um 10 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern.

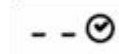
4. Um die Einstellung aufzuheben, berühren Sie die Timersteuerung. Daraufhin wird „00“ in der Minutenanzeige angezeigt.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.



6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 30 Sekunden lang der Summer, und die Timeranzeige zeigt „- -“ an.



Abschaltung einer Kochzone per Timer

Für diese Funktion eingerichtete Kochzonen werden:

1. Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen wollen. (z. B. Zone #1)



2. Drücken Sie auf die Taste „Timer“. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und im Display wird „30“ angezeigt.



3. Wählen Sie mit der „-“ oder „+“-Steuerung die gewünschte Zeiteinstellung

Hinweis: Durch einmaliges Berühren der Tasten „-“ oder „+“ verringert oder erhöht sich der Wert um 1 Minute. Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ gedrückt, um den Einstellwert um 10 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, wird der Timer automatisch auf „0“ Minuten zurückgestellt.

4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet als Hinweis darauf, dass die Zone ausgewählt wurde.



5. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung und dann die Timer-Steuerung, der Timer wird abgebrochen und die „00“ wird in der Minutenanzeige angezeigt und dann „-“.



6. Nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit zeigt das Kochfeld „H“ an und die entsprechende Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.




Andere Kochzonen bleiben weiterhin eingeschaltet, sofern sie bereits vorher eingeschaltet worden waren.

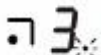
Abschaltung mehr als einer Kochzone per Timer

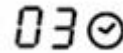
1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timeranzeige die kürzeste Zeit an.
(z.B. Zone 1# Einstellzeit von 3 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 6 Minuten, die Timer-Anzeige zeigt „3“ an).

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungspegelanzeige bedeutet, dass die Timeranzeige die Zeit der Kochzone anzeigt.

Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone überprüfen möchten, berühren Sie den Kochzonen-Auswahlregler. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.

 (auf 6 Minuten geschaltet)

 (auf 3 Minuten geschaltet)



2. Wenn der Timer abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und „H“ angezeigt.



HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

Instandhaltung und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Normale Gebrauchsspuren auf Glas (Fingerabdrücke, Rückstände von Lebensmitteln oder übergekochtem zuckerlosem Gargut auf der Glasfläche)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Kochfeld aus. Reinigen Sie das noch warme (aber nicht zu heiße!) Glas mit einem Kochfeldreiniger. Spülen Sie mit Wasser nach und wischen Sie das Feld mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch trocken. Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keinen Hinweis „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochzone noch heiß sein kann! Seien Sie daher besonders vorsichtig. Topfreiniger sowie einige Nylon-Reiniger und Scheuermittel können die Glasoberfläche zerkratzen. Lesen Sie stets die Produkthinweise, um zu prüfen, ob ein Reiniger geeignet ist. Beseitigen Sie stets Reinigungsrckstnde vom Kochfeld, weil die Glasoberfläche sonst fleckig werden kann.
<p>Reste von bergekochtem, geschmolzenem und zuckerhaltigem Gargut auf der Glasoberfläche</p>	<p>Beseitigen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, einem Spachtel oder einer für Induktionskochfelder geeigneten Reinigungsklinge; achten Sie dabei auf noch heiße Kochzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Induktionskochfeld aus. Halten Sie die Klinge (oder ein anderes geeignetes Instrument) in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung in Richtung eines kühlen Kochfeldbereichs ab. Spülen Sie mit etwas Wasser nach und trocknen Sie die Glasfläche dann mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter „Normale Gebrauchsspuren auf Glas“ oben. 	<ul style="list-style-type: none"> Beseitigen Sie Rückstände von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder bergekochtem Gargut möglichst umgehend. Wenn es auf dem Glas abkühlt, kann es schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. Schnittgefahr: Wenn die Schutzkappe eines Kochfeldreinigers zurückgeschoben ist, liegt dessen rasiermesserscharfe Klinge frei. Benutzen Sie einen Kochfeldreiniger mit größter Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und für Kinder unzugänglich auf.
<p>Kochrckstnde auf den Berührungstasten</p>	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Kochfeld aus. Weichen Sie die Rückstände ein. Reinigen Sie den Bereich der Berührungstasten mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Lappen. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> Unter Umständen ist ein Piepton zu hören und das Glaskeramikkochfeld schaltet sich aus; außerdem können die Berührungstasten deaktiviert sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, den Bereich der Berührungstasten abzuwischen, bevor Sie das Glaskeramikkochfeld wieder einschalten.

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Netzstrom.	Kontrollieren Sie, ob das Induktionskochfeld an der Netzstromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt. Falls Sie alles kontrolliert haben und das Problem fortbesteht, wenden Sie sich an einen Elektriker.
Die Berührungstasten sind funktionslos.	Die Berührungstasten sind gesperrt.	Deaktivieren Sie die Sperre. Siehe Abschnitt „Benutzung des Induktionskochfelds“ für Hinweise.
Die Berührungstasten reagieren nicht einwandfrei.	Eventuell befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Berührungstasten oder Sie benutzen nur die Fingerspitze, um sie zu bedienen.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Berührungstasten trocken ist und Sie Ihre gesamte Fingerkuppe benutzen, um die Tasten zu bedienen.
Die Glasoberfläche ist zerkratzt.	Scharfkantiges Kochgeschirr. Es wurde ein ungeeigneter, scheuernder Kochfeldreiniger oder anderes Reinigungsmittel benutzt.	Benutzen Sie Kochgeschirr mit einem flachen, glatten Boden. Siehe „Wahl des geeigneten Kochgeschirrs“. Siehe „Instandhaltung und Reinigung“.
Manche Pfannen geben knisternde oder knackende Geräusche von sich.	Dies kann an der Herstellungsart des Kochgeschirrs liegen (Schichten unterschiedlicher Metalle schwingen unterschiedlich).	Das ist normal bei Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Mangel.
Bei hohen Temperaturstufen macht das Induktionskochfeld ein leise brummendes Geräusch.	Dies liegt an der Technologie des Induktionskochens.	Das ist normal, wobei das Geräusch leiser werden oder ganz verschwinden sollte, wenn Sie die Temperatur herunterschalten.
Lüftergeräusche aus dem Induktionskochfeld.	Das Induktionskochfeld hat einen eingebauten Kühllüfter, der die Elektronik vor Überhitzung schützen soll. Dieser kann auch nach dem Abschalten des Kochfelds noch weiter laufen.	Das ist normal und stellt kein Problem dar. Unterbrechen Sie keinesfalls die Stromversorgung des Induktionskochfelds, solange der Lüfter noch läuft.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Kochtöpfe werden nicht heiß, und im Display wird angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Kochtopf nicht erkennen, weil er für das Induktionskochen nicht geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Kochtopf nicht erkennen, weil er für die Kochzone zu klein oder nicht korrekt zentriert ist.	Benutzen Sie Kochgeschirr, das für das Induktionskochen geeignet ist. Siehe Abschnitt „Wahl des geeigneten Kochgeschirrs“. Stellen Sie den Topf mittig auf eine Kochzone, die seiner Größe entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet abgeschaltet; es ist ein Piepton zu hören und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd mit ein oder zwei Ziffern in der Zeitschaltuhranzeige).	Technische Störung.	Notieren Sie sich bitte den Fehlercode, unterbrechen Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds, und wenden Sie sich dann an einen Elektriker.

Fehlermeldung und Kontrollen

Im Fall einer Störung wechselt das Induktionskochfeld automatisch in einen Schutzmodus und zeigt entsprechende Codes an:

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
F3/F4	Temperatursensor des Induktionsspulenausfalls	Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.
F9/FA	Temperatursensor-IGBT-Fehler.	Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.
E1/E2	Unnormale Versorgungsspannung	Überprüfen Sie bitte die Netzversorgung. Schalten Sie das Gerät wieder ein, wenn die Netzversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Induktionsspulen-Temperatursensors	Wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensors	Bitte nach dem Abkühlen des Kochfelds neu starten.

Die vorgenannten Maßnahmen beziehen sich auf allgemeine Störungen. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät zu demontieren, um jede Gefahr auszuschließen und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Daten

Kochfeld	HI642CTT
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2,5 kW: 2250-2750 W oder 3,0 kW: 2700-3300 W oder 4,5 kW: 4050-4950 W oder 6,5 kW: 5850-7150 W oder 7,4 kW: 6600-7400 W
Produktgröße LxBxH (mm)	590X520X55
Einbaumaße AxB (mm)	560X490

Gewicht und Abmessungen sind Näherungswerte. Aufgrund fortwährender Bemühungen, unsere Produkte zu verbessern, behalten wir uns Änderungen hinsichtlich Spezifikation und Konstruktion jederzeit vor.

Installation

Wahl der Montageausrüstung

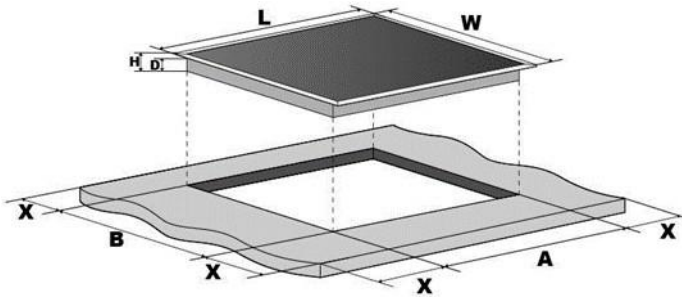
Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den Größenangaben in der Zeichnung zu.

Aus Gründen der Montage und Benutzung muss rund um die Aussparung mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie bitte

eine Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Material, um zu vermeiden, dass es durch die Hitzeabstrahlung des Kochfelds zu größeren Deformationen kommt.

Wie unten gezeigt:

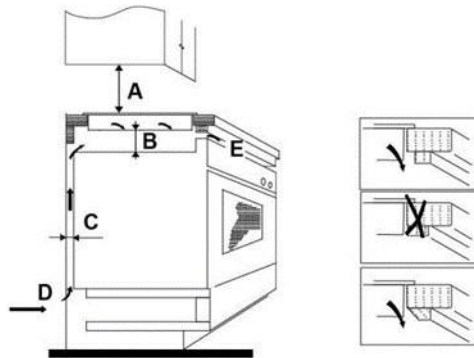


L (mm)	B (mm)	H (mm)	T (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Achten Sie unbedingt darauf, dass das Induktionskochfeld ausreichend belüftet ist und weder Lufteinlass noch Luftauslass blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten gezeigt.



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber befindlichen Küchenschrank muss mindestens **760** mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Vor der Montage des Kochfelds zu beachten:

- Die Arbeitsplatte muss rechteckig und eben sein und die Platzanforderungen dürfen durch nichts beeinträchtigt werden.
- Die Arbeitsplatte muss aus einem hitzebeständigen Material bestehen.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen montiert wird, muss dieser einen integrierten Kühllüfter haben.
- Die Installation muss alle geforderten Abstände sowie sämtliche Normen und Vorschriften einhalten.

- Um das Gerät vollständig von der Netzstromversorgung abzutrennen, muss ein geeigneter Trennschutzschalter entsprechend den jeweiligen Vorschriften und Bestimmungen vorgesehen und installiert sein.
- Der Trennschutzschalter muss eine Bauartzulassung haben und an allen Polen einen 3 mm breiten Kontakttrennungsspalt erzeugen (oder in allen aktiven [Phase] Leitern, sofern die geltenden Bestimmungen dies zulassen).
- Der Trennschutzschalter muss für den Benutzer des Induktionskochfelds jederzeit schnell erreichbar sein.
- Bei Fragen bezüglich der Montage wenden Sie sich an die zuständigen Behörden.
- Versehen Sie die an das Kochfeld angrenzenden Wände mit hitzebeständigen und leicht zu reinigenden Oberflächen (z. B. Keramikfliesen).

Nach der Montage des Kochfelds zu beachten:

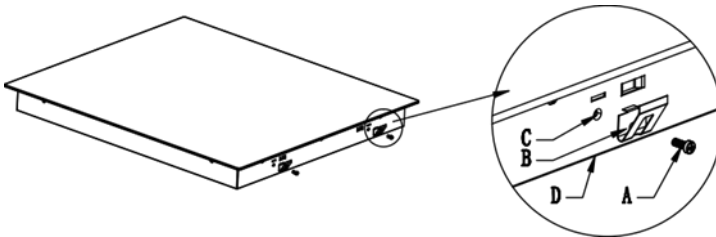
- Das Netzkabel darf nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich sein.
- Es gelangt ausreichend Frischluft von außen an die Unterseite des Kochfelds.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Unterschrank montiert wird, muss an der Unterseite des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden.
- Der Trennschutzschalter ist für den Benutzer leicht erreichbar

Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern:

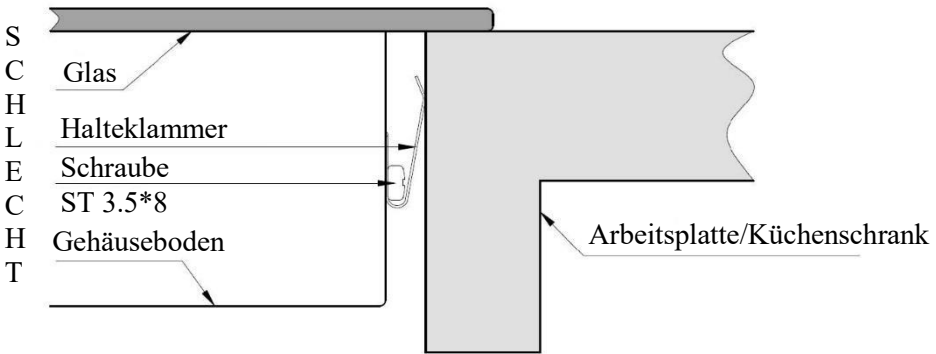
Legen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Unterlage (Verpackung verwenden). Achten Sie darauf, dass die hervorstehenden Bedienelemente keinem Druck ausgesetzt werden.

Anpassen der Halterungsposition:

Fixieren Sie das Kochfeld nach der Montage, indem Sie es mit den vier Halterungen unten am Kochfeld an der Arbeitsplatte festschrauben (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Gehäuseboden



Vorsicht

1. Das Induktionskochfeld muss von einem qualifizierten Fachmann montiert werden. Wir können über unseren Kundendienst Fachpersonal bereitstellen. Versuchen Sie keinesfalls, die Montage selbst durchzuführen.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner montiert werden, weil es durch die Feuchtigkeit zu Schäden an der Elektronik kommen kann.
3. Das Induktionskochfeld ist so zu montieren, dass eine ausreichende Wärmeabfuhr und damit ein zuverlässiger Betrieb gewährleistet ist.
4. Angrenzende Wände und der Bereich über der Kochzone müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen Arbeitsplatten mit Schichtaufbau hitzebeständig sein.

Anschluss des Kochfelds an die Netzstromversorgung



Dieses Kochfeld muss von einem qualifizierten Fachmann an die Netzstromversorgung angeschlossen werden. Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Kochfelds an die Netzstromversorgung:

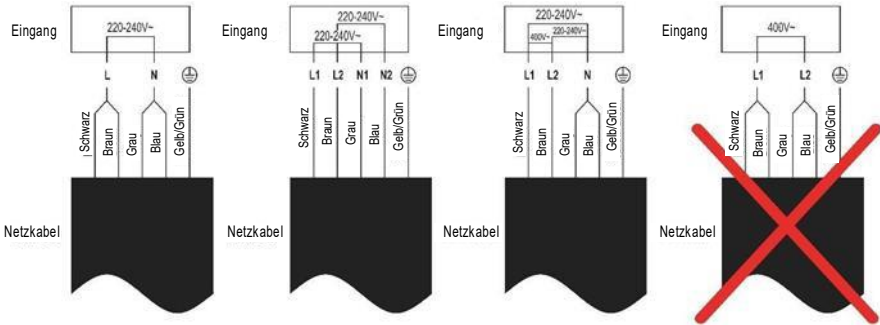
1. dass die vorhandene Elektroanlage für die Leistungsaufnahme des Kochfelds geeignet ist;
2. dass die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entsprechen;
3. dass die vorhandenen Stromkabel für die auf dem Typenschild angegebene Last ausgelegt sind. Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfelds an die Netzstromversorgung keine Adapter, Reduzierer oder Abzweige, weil andernfalls Überhitzungs- und Brandgefahr besteht.

Das Netzstromkabel darf eine heißen Teile berühren und muss so gelegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.



Lassen Sie einen Elektriker überprüfen, ob die vorhandene Elektroinstallation ohne Veränderungen benutzt werden kann. Änderungen jeglicher Art dürfen nur von einem Elektriker vorgenommen werden.

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der entsprechenden Norm oder über einen einpoligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Das Anschlussverfahren ist unten dargestellt.



- Sollte das Kabel beschädigt sein oder ersetzt werden müssen, muss dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit entsprechenden Werkzeugen vorgenommen werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Falls das Gerät direkt an die Netzstromversorgung angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Trennschutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert und darf nur von einem autorisierten Techniker ausgetauscht werden.



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Unter die WEEE fallende Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl umweltschädliche Stoffe (die negativen Folgen für die Umwelt verursachen) als auch wiederverwendbare Grundstoffe. Es ist wichtig, dass die Elektro- und Elektronik-Altgeräte einer spezifischen Behandlung unterzogen werden, um die Schadstoffe korrekt zu entfernen und zu entsorgen und alle Materialien zurückzugewinnen. Jeder kann dazu beitragen, dass Altelektrogeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Daher sollten unbedingt einige Grundregeln beachtet werden:

Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden; Elektro- und Elektronik-Altgeräte sollten in speziellen Sammelstellen entsorgt werden, die von der Stadtverwaltung oder einem registrierten Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern sind inländische Sammlungen für große Elektro- und Elektronik-Altgeräte verfügbar. Bei Kauf eines neuen Geräts können Altgeräte möglicherweise an Händler, die einen kostenlosen 1-zu-1-Umtausch vornehmen müssen, zurückgegeben werden, solange das Gerät dem selben Typ entspricht und über die gleichen Funktionen wie das bereitgestellte Gerät verfügt.

Produktinformationen für Haushalts-Elektrokochfelder gemäß der Verordnung (EU)
Nr. 66/2014 der Kommission

		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung				HI642CTT	
Kochfeldtyp:				Elektro- kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder - bereiche	Zonen			4	
	Bereiche				
Heiztechnologie (Induktions- kochzonen und -kochbereiche, Strahlungs- kochzonen, Kochplatten)	Induktions- kochzonen			X	
	Induktionsko- chen Kochbe- reiche				
	Strahlungs- kochbereiche				
	feste Platten				
Bei runden Kochzonen oder - bereichen: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5 mm		Hinten links	∅	18,0	cm
		Hinten Mitte	∅	-	cm
		Hinten rechts	∅	18,0	cm
		Mitte links	∅	-	cm
		Mitte, Mitte	∅	-	cm
		Mitte rechts	∅	-	cm
		Vorn links	∅	18,0	cm
		Vorn Mitte	∅	-	cm
		Vorn rechts	∅	18,0	cm
Bei nicht runden Kochzonen oder -bereichen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5mm		Hinten links	L B	-	cm
		Hinten Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	-	cm

	Mitte links	L B	-	cm
	Mitte, Mitte	L B	-	cm
	Mitte rechts	L B	-	cm
	Vorn links	L B	-	cm
	Vorn Mitte	L B	-	cm
	Vorn rechts	L B	-	cm
	Leistungsaufnahme pro Kochzone oder -bereich pro kg	Hinten links	EC Elekt- rokochen	193,5
Hinten Mitte		EC Elekt- rokochen	-	Wh/kg
Hinten rechts		EC Elekt- rokochen	197,2	Wh/kg
Mitte links		EC Elekt- rokochen	-	Wh/kg
Mitte, Mitte		EC Elekt- rokochen	-	Wh/kg
Mitte rechts		EC Elekt- rokochen	-	Wh/kg
Vorn links		EC Elekt- rokochen	192,3	Wh/kg
Vorn Mitte		EC Elekt- rokochen	-	Wh/kg
Vorn rechts		EC Elekt- rokochen	195,6	Wh/kg
Leistungsaufnahme des Kochfelds pro kg		Elektro- kochfeld	194,7	Wh/kg
Angewandter Standard: EN 60350-2 Elektrische Haushaltskochgeräte - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Leistungsmessung				
Energiespartipps:				
<ul style="list-style-type: none"> • Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erreichen, platzieren Sie das Kochgeschirr bitte in der Mitte der Kochzone. • Mit einem Deckel verringern Sie die Garzeit und sparen Energie. • Verwenden Sie möglichst wenig Wasser oder Fett, um die Garzeiten zu reduzieren. • Beginnen Sie mit einer hohen Leistungseinstellung und verringern Sie diese, wenn das Gargut durchgehend erhitzt ist. • Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht. 				

Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est habilité à effectuer des modifications sur le système de câblage domestique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de blessure par coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes importantes de sécurité

- Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez mettre cette information à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil afin de réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit incorporant un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- L'installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

Fonctionnement et entretien

Risque de choc électrique

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. En cas de rupture ou de fissuration de la surface de la table de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil en coupant l'alimentation électrique du réseau (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes porteuses de pacemakers

ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

- Le non-respect de ces consignes peut entraîner le décès.

Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisson approprié entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit froide.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson qui sont en fonction. Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner brûlures ou un choc électrique.

Risque de blessure par coupure

- Lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes importantes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause des vapeurs et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez jamais ou ne laissez jamais d'objets magnétisés (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir, de se tenir debout ou de monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.

- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface du verre à induction, car cela pourrait érafler le verre.
- N'utilisez pas de éponges métalliques ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et à d'autres applications similaires telles que :
 - espaces cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et autres espaces de travail ;
 - maisons de ferme ;
 - par les clients dans des hôtels, motels et autres espaces de type résidentiel ;
 - dans les espaces de type chambre d'hôtes.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Attention : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

PRUDENCE : La cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

AVERTISSEMENT : Pour éviter tout basculement de l'appareil, ces éléments de stabilisation doivent être installés. Consultez les instructions d'installation.

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement le dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil.

L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.

Cet appareil inclut un raccordement à la terre pour des finalités fonctionnelles uniquement.

Nous vous félicitons de votre choix de la table de cuisson à induction.

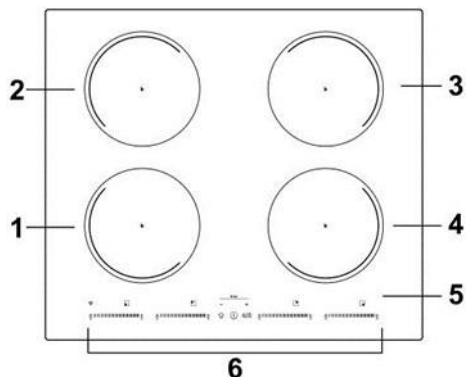
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instruction / d'installation pour référence ultérieure.

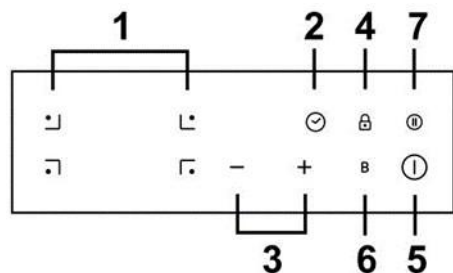
Vue d'ensemble du produit

Vue de dessus



1. Foyer 2000 W, augmenté à 2600W
2. Foyer 1500 W, augmenté à 2000W
3. Foyer 2000 W, augmenté à 2600W
4. Foyer 1500 W, augmenté à 2000W
5. Table de verre
6. Panneau de commande

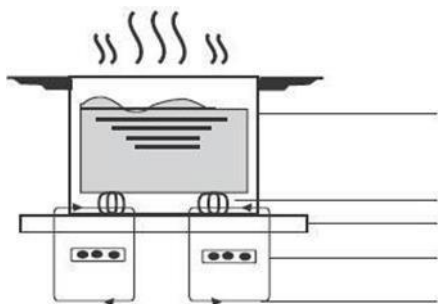
Panneau de commande



1. Touches de sélection de la zone de cuisson
2. Touche du temporisateur
3. Touche de réglage de la puissance et du temporisateur
4. Touche de verrouillage
5. Touche Marche/Arrêt
6. Touche Fonction Boost
7. Commande de la fonction de mise en pause

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie sûre, innovante, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole plutôt qu'indirectement en chauffant la surface vitrée. La vitre devient chaude uniquement parce que la casserole la chauffe.



casserole en fer

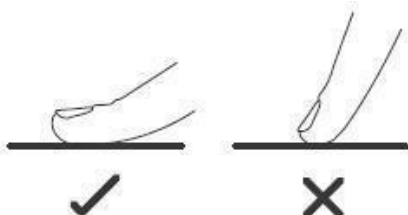
circuit magnétique
plaque de verre céramique
bobine d'induction
courants inductifs

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en prenant note de la section « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.


Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez la boule de votre doigt, pas son bout.
- Vous entendrez un buzzer chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



Choisir une bonne batterie de cuisine



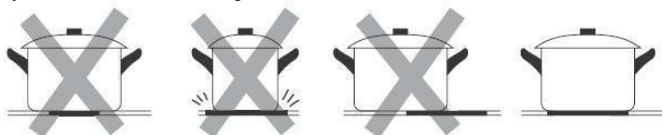
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
 2. Si  ne clignote pas sur le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.



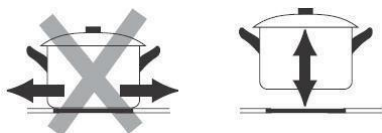
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre.



Dimensions de la casserole

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement, jusqu'à une certaine limite, au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondant. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction

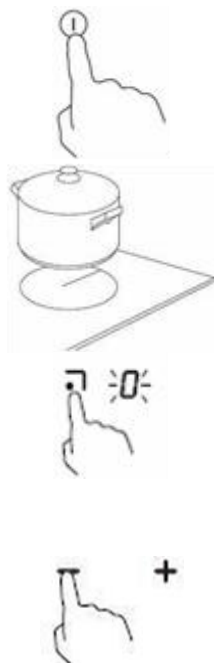
Zone de cuisson	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Ce qui précède peut varier en fonction de la qualité de la casserole utilisée.

Utilisation de votre table à induction

Comme commencer la cuisson

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « -- » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.
2. Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.
3. En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.
4. Réglez un niveau de puissance à l'aide des touches « - » ou « + ».
 - a. Si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson dans un délai d'1 minute, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.
 - b. Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.



Si le panneau clignote en alternance avec l'indication du réglage de la cuisson

Cela signifie que :

- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
- que la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou
- que la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas correctement placée au centre de la zone de cuisson.

La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.

Si dans un délai de 1 minute, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

Quand vous avez fini de cuisiner

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Éteignez le foyer de cuisson en appuyant sur « - » et en réduisant jusqu'à « 0 » ou en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - » pendant 1 seconde, cela réglera directement le foyer sur « 0 ».
Assurez-vous que la touche affiche « 0 » puis « H ».

0

puis

H

3. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.



4. Prenez garde aux surfaces chaudes.

« H » indique une zone de cuisson encore trop chaude pour être touchée.

Cette indication disparaît dès que la surface de la zone de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur la zone de cuisson qui est encore chaude.

H

En cas d'interruption d'alimentation pendant que « H » est allumé, veuillez faire attention à ne pas toucher la surface de cuisson même quand « H » n'est plus affiché lorsque l'alimentation est de retour.

Utilisation du réglage de la puissance

Grâce à la gestion de la puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW ou 7,4 kW. Le réglage par défaut de la puissance totale est le niveau de chauffe maximal.

Réglage du niveau de chauffe total pour répondre à vos exigences

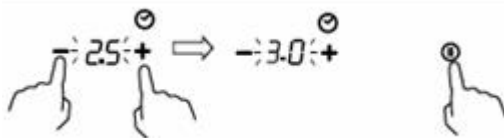
1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque : vous pouvez régler la puissance uniquement quand la table de cuisson est éteinte.

2. Appuyez sur le bouton « Fonction de mise en pause » et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Vous entendrez un bip sonore.



3. Après le bip, appuyez sur « + » et « - » en même temps pendant 3 secondes ; l'indicateur du temps clignotera en indiquant le niveau de chauffe totale précédent, par ex. '2.5'. Appuyez sur « + » et « - » pendant encore 1 seconde pour basculer vers un autre niveau de chauffe, par ex. 3.0. Lorsque la puissance que vous souhaitez régler clignote, appuyez sur le bouton « Fonction de mise en pause » et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes. Le bip retentira 10 fois. Cela signifie que vous avez terminé le réglage.



Remarque :

1. Après l'étape 2, vous devez appuyer sur « + » et « - » **dans les 3 secondes** après avoir entendu le bip sonore. Sinon, vous devrez tout reprendre depuis l'étape 2.
2. À la fin du réglage, attendez la fin des 10 bips sonores. Ne touchez aucun bouton pendant cette période sinon le réglage sera invalide.

Règles de réglage de la puissance

Si la puissance totale dépasse la limite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 6,5 kW ou 7,4 kW (selon le niveau que vous avez réglé), vous ne pouvez augmenter la puissance d'aucune zone. Si vous l'augmentez à l'aide de la touche « + », la table de cuisson émettra 3 bips sonores et l'indicateur clignotera en indiquant « Pn ». Vous devrez alors réduire la puissance d'autres foyers de cuisson avant d'augmenter la puissance du foyer en question.

Utilisation de la fonction Boost

La fonction Boost permet d'augmenter la puissance d'un foyer en une seconde et ce pendant 5 minutes. De cette façon, la cuisson sera plus vive et plus rapide.

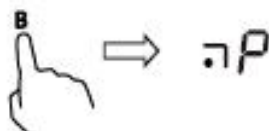
Utilisation de la fonction Boost pour augmenter la puissance

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez augmenter, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.

2. Appuyez sur la touche Boost, le foyer de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost.



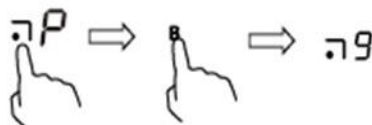
La touche affichera « P » pour indiquer que le foyer est en mode Boost.



3. Le niveau de puissance Boost durera 5 minutes, puis le foyer reviendra à la puissance « 9 ».

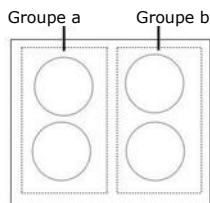


4. Si vous souhaitez supprimer le mode Boost au cours de ces 5 minutes, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson ; un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter. Appuyez ensuite sur le bouton Boost, la zone de cuisson retournera au niveau de puissance 9.



Restrictions pendant l'utilisation

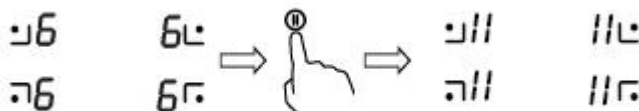
Les trois ou quatre foyers sont divisés en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le mode Boost sur un foyer, assurez-vous d'abord que l'autre foyer fonctionne au maximum au niveau 5.



Utilisation de la Fonction de mise en pause

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'éteindre puis de rallumer la table de cuisson à induction.

1. Assurez-vous que le foyer de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur le bouton de la Fonction de mise en pause, l'indicateur de la zone de cuisson affichera « II ». Ensuite, le fonctionnement de la table de cuisson à induction sera désactivé pour toutes les zones de cuisson, sauf en ce qui concerne la Fonction de mise en pause, du bouton de Marche/Arrêt et les touches de verrouillage.



3. Pour annuler l'état de pause, appuyez sur le bouton Fonction de mise en pause et la zone de cuisson reviendra au niveau de cuisson que vous avez défini précédemment.



Verrouillage des touches de commande

- Vous avez la possibilité de verrouiller les touches de commande pour éviter leur utilisation inappropriée (par des enfants, par exemple).
- Quand la touche de verrouillage est activée, toutes les touches de commande sont verrouillées, sauf la touche Marche/Arrêt.

Verrouillage des touches de commande

Appuyez sur la touche de verrouillage. L'indicateur de temporisation affiche « Lo »

Déverrouillage des touches de commande

1. Vérifiez que la table de cuisson à induction est éteinte.
2. Appuyez longuement sur la touche de verrouillage.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson à induction.



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche marche/arrêt. Vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche marche/arrêt en cas d'urgence, mais, dans ce cas, vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'utilisation suivante.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la table de cuisson à induction s'arrête automatiquement.

Protection en cas de débordement

La protection en cas de débordement est une fonction de protection de sécurité. Elle éteint automatiquement la table de cuisson en 10 secondes si de l'eau se déverse sur le tableau de commandes et un bip retentira pendant 1 seconde.

Détection d'ustensiles trop petits

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non-magnétique (par ex. en aluminium) ou tout autre ustensile trop petit (par ex. couteau, fourchette, clé) a été laissé sur la table de cuisson, cette dernière se met automatiquement en veille dans un délai d'1 minute. Le ventilateur maintiendra la table de cuisson éteinte pendant encore 1 minute.

Protection par arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les durées d'utilisation par défaut des différents niveaux de chauffe sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Temporisateur de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction s'arrête immédiatement de chauffer et elle s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.



Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Utilisation du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne servira pas à éteindre l'une des zones de cuisson lorsque la durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps sélectionné écoulé.
- Vous pouvez régler le temporisateur jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner une zone de cuisson

1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche du temporisateur : l'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.



3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

Remarque : Appuyez sur « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

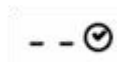
4. Supprimez la durée réglée en appuyant sur la touche du temporisateur, qui affiche alors « 00 ».



5. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.



6. Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « - - » quand le temps réglé est terminé.



Réglage du temporisateur pour éteindre un foyer de cuisson

Les foyers de cuisson dotés de cette fonction permettront :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson. (par ex. foyer 1#)
2. Appuyez sur la touche du temporisateur : l'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.
3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».



Remarque : Appuyez une seule fois sur « - » ou « + » pour diminuer ou augmenter d'une minute. Maintenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes en 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.



REMARQUE : Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que la zone de cuisson est sélectionnée.



5. Pour supprimer la minuterie, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson puis sur la touche du temporisateur ; la minuterie est supprimée et « 00 » s'affiche, puis « -- ».



6. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



Les zones de cuisson éventuellement allumées auparavant continuent de fonctionner normalement.

Réglage du temporisateur pour éteindre plusieurs foyers de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction pour plusieurs foyers de cuisson, l'indicateur du temps affichera le temps restant le plus court.
(par ex. temps de 3 minutes réglé sur le foyer 1#, temps de 6 minutes réglé sur le foyer 2#, l'indicateur du temps affichera « 3 ».)

REMARQUE : Le point rouge clignotant près de l'indicateur de niveau de chauffe signifie que l'indicateur de temps affiche le temps de ce foyer de cuisson. Si vous voulez contrôler le temps de cuisson réglé sur un autre foyer de cuisson, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson. Le temporisateur indiquera le temps réglé.



(réglage à 6 minutes)



(réglage à 3 minutes)



2. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



REMARQUE : Si vous voulez changer la durée après le réglage de la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Salissure quotidienne sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou retombées non sucrées sur le verre).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson alors que le verre est encore chaud (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y a plus d'indication « surface chaude » mais la zone de cuisson est peut-être encore chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges métalliques à usage intensif, certains racleurs en nylon et les produits de nettoyage abrasifs peuvent érafler le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou éponge métallique convient. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre peut se tacher.
<p>Débordements d'eau bouillante, d'aliments fondus et de sucre chaud sur le verre.</p>	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une pelle large, d'une spatule ou d'un racloir à lame adapté aux surfaces de cuisson à induction, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou déplacez le déversement vers un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversements avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour « Salissures de tous les jours sur le verre ». 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou par les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de façon permanente. • Risque de coupure : lorsque le capot de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
<p>Déversements sur les commandes tactiles.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbent le déversement. 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement avec un essuie-tout. 5. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

Conseils et astuces

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'électricité.	Assurez-vous que la table de cuisson à induction est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les touches de commande. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une fine pellicule d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de l'ongle lorsque vous touchez la commande.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est éraflé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Utilisation d'éponges métalliques abrasives ou de produits de nettoyage inadéquats.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ». Voir la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux vibrant de manière différenciée).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à forte puissance.	Cela est dû à la technologie de la table de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit doit baisser ou disparaître complètement lorsque vous réduisez la puissance.
Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans la table de cuisson à induction s'est déclenché pour éviter une surchauffe des pièces électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous aurez éteint la table de cuisson à induction.	Cela est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.

Problème	Cause possible	Solution
Les casseroles ne chauffent pas et apparaît sur la touche.	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour le foyer de cuisson ou mal centrée.	Utilisez une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ». Centrez la casserole et veillez à ce que le fond corresponde à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou un foyer de cuisson s'est éteint tout seul de manière inattendue, un bip a retenti et un code d'erreur est affiché (généralement un ou deux chiffres en alternance sur la touche du temporisateur).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et chiffres du code d'erreur, couper l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction et contacter un technicien qualifié.

Affichage et inspection des défaillances

Si des événements anormaux surviennent, la table de cuisson à induction entrera automatiquement en condition de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Problème	Cause possible	Solution
F3/F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Défaillance du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3	Température élevée détectée par le capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée détectée par le capteur de température de l'IGBT	Veillez rallumer la table de cuisson à induction après refroidissement.

Les éléments ci-dessus de détection et d'inspection concernent les défaillances communes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'endommager la table de cuisson à induction.

Spécifications techniques

Table de cuisson	HI642CTT
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50-60Hz
Puissance électrique installée	2,5 kW : 2250-2750 W ou 3,0 kW : 2700-3300 W ou 4,5 kW : 4050-4950 W ou 6,5 kW : 5850-7150 W ou 7,4 kW : 6600-7400 W
Taille du produit L×l×H (mm)	590X520X55
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Du fait que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

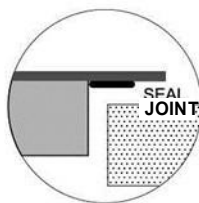
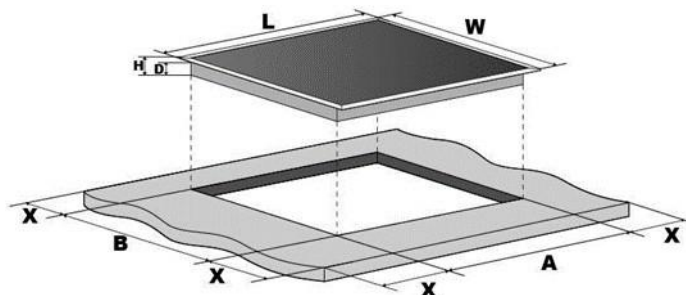
Installation

Choix du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin. Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être préservé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 mm. Veillez à choisir

un matériau résistant à la chaleur pour éviter toute déformation due au rayonnement thermique de la plaque à induction. Comme illustré ci-dessous :

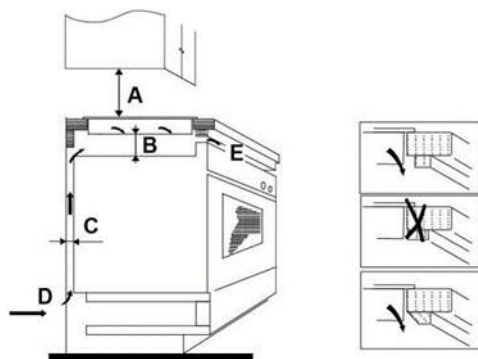


L (mm)	L (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 min.

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est correctement ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous



Remarque : La distance de sécurité entre la table de cuisson et le meuble au-dessus doit être d'au moins **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie de l'air 5 mm

Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un système de ventilation interne
- l'installation soit conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations en vigueur
- un interrupteur sectionneur de déconnexion complète du réseau

d'alimentation est inclus dans le circuit électrique et installé conformément aux règles et réglementations locales en vigueur.

- L'interrupteur sectionneur doit correspondre à la typologie requise et prévoir 3 mm d'air de séparation sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation électrique locale l'autorise)
- le client pourra facilement accéder à l'interrupteur sectionneur quand la table de cuisson sera installée
- vous consultez les organismes de réglementation du bâtiment et les arrêtés locaux si vous avez des doutes concernant l'installation
- vous utilisez des matériaux de finition résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que du carrelage en céramique) pour le revêtement des murs autour de la table de cuisson.

Une fois que la table de cuisson est installée, assurez-vous que

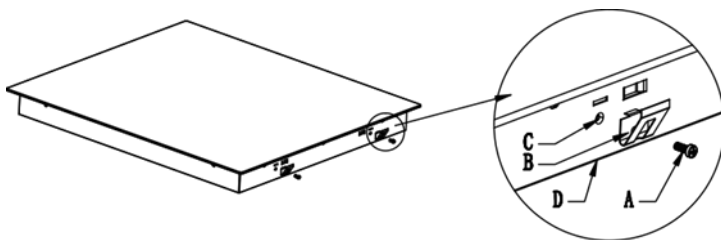
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs
- un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection est installée sous la base de la table
- l'interrupteur sectionneur est facilement accessible par le client

Avant d'installer les supports de fixation

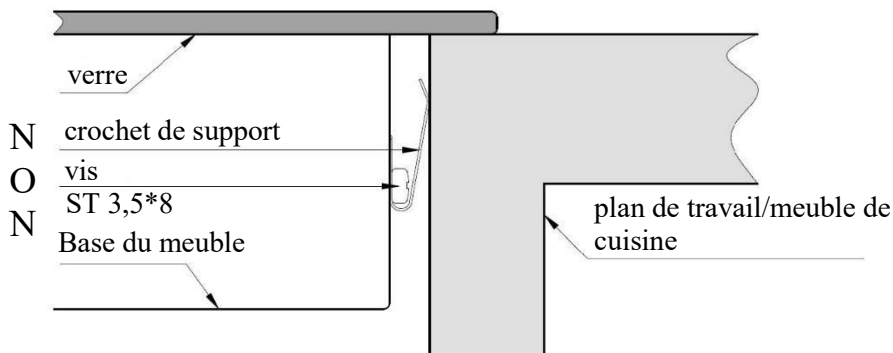
L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 supports en bas de la table de cuisson (voir illustration) après l'avoir installée.



A	B	C	D
Vis	Support	trou de vis	Face inférieure



Attention

1. L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par du personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez en aucun cas cette installation vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité risquerait d'endommager ses circuits électroniques.
3. La table de cuisson à induction doit être installée de manière à favoriser le rayonnement thermique et garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson à induction à la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les différentes couches et la colle doivent être résistants à la chaleur.

Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation



Cette table de cuisson ne doit être connectée au réseau d'alimentation que par du personnel qualifié. Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

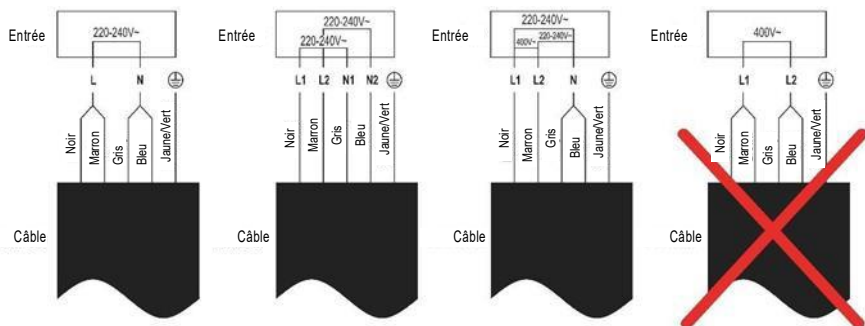
1. le circuit domestique est suffisant pour la puissance nécessaire à la table de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation du réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C en tout point.



Consultez un électricien pour savoir si le système électrique domestique est adapté ou s'il doit être modifié. Toute modification ne peut être réalisée que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être branchée conformément à la norme applicable ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'intervention doit être réalisée par un technicien après-vente munis des outils appropriés, pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements spécifiques pour éliminer et jeter correctement les polluants et récupérer tous les matériaux. Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés à des zones de collecte spécifiques gérées par la municipalité ou une société dûment enregistrée.

Dans de nombreux pays, des décharges domestiques peuvent être disponibles pour de grands DEEE. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le récupérer sans frais, à titre exceptionnel, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.

Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/2014

		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				HI642CTT	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			4	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction			X	
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante				
	Plaques massives				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près	Arrière gauche	Ø mm		18,0	cm
	Arrière centre	Ø mm		-	cm
	Arrière droite	Ø mm		18,0	cm
	Centre gauche	Ø mm		-	cm
	Centre centre	Ø mm		-	cm
	Centre droite	Ø mm		-	cm
	Avant gauche	Ø mm		18,0	cm
	Avant centre	Ø mm		-	cm
	Avant droite	Ø mm		18,0	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondis à 5 mm près	Arrière gauche	L l		-	cm
	Arrière centre	L l		-	cm
	Arrière droite	L l		-	cm
	Centre gauche	L l		-	cm
	Centre centre	L l		-	cm

Centre droite	L I	-	cm
Avant gauche	L I	-	cm
Avant centre	L I	-	cm
Avant droite	L I	-	cm

Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg	Arrière gauche	Cuisson électrique CE	193,5	Wh/kg
	Arrière centre	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Arrière droite	Cuisson électrique CE	197,2	Wh/kg
	Centre gauche	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Centre centre	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Centre droite	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Avant gauche	Cuisson électrique CE	192,3	Wh/kg
	Avant centre	Cuisson électrique CE	-	Wh/kg
	Avant droite	Cuisson électrique CE	195,6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg		Table de cuisson électrique CE	194,7	Wh/kg

Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances

Conseils pour des économies d'énergie :

- Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds.
- Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.

Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne.

Przed użyciem płyty kuchennej należy przeczytać poniższe informacje.

Instalacja

Zagrożenie porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- Podłączenie do prawidłowo uziemionej instalacji elektrycznej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Należy zachować ostrożność – krawędzie panelu są ostre.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia

- należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje.
- Nigdy nie umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
 - Proszę udostępnić niniejsze informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
 - Aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
 - To urządzenie powinno zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
 - Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie urządzenia od zasilania.
 - Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może spowodować utratę gwarancji lub prawa do składania roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażenia prądem

- Nie gotować na pękniętej lub złamanej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej jest pęknięta lub złamana, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłączyć płytę kuchenną od wyłącznika ściennego.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia wymagania norm bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) przed użyciem tego urządzenia muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie miało szkodliwego wpływu na ich implanty.
- Nieprzestrzeganie poniższego zalecenia może spowodować śmierć.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia staną się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia.
- Nie dopuścić, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot oprócz odpowiedniego naczynia do gotowania zetknęło się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ochłodzi się.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą one się nagrzewać.
- Dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.
- Uchwyty naczyń mogą być gorące podczas dotknięcia. Sprawdzić, czy uchwyty naczyń nie znajdują się nad innymi strefami grzewczymi, które są włączone. Utrzymywać uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować poparzenia i oparzenia.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej

jest odsłonięte, gdy osłona zabezpieczająca jest cofnięta. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przegrzanie spowoduje dymienie oraz rozlanie tłuszczów, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używać urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczać ani nie pozostawiać żadnych przedmiotów, które mają właściwości magnetyczne (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą one być narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania lub dogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączać strefy grzewcze i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie polegać na funkcji wykrywania patelni w celu wyłączenia strefy grzewczej podczas zdejmowania patelni.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem, siadanie, stanie na nim lub wspinanie się na niego.
- Nie przechowywać przedmiotów interesujących dzieci

- w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą ulec poważnemu obrażeniu.
- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w strefie, gdzie urządzenie jest używane.
 - Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny znajdować się pod opieką odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez powodowania zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
 - Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie to zalecono w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
 - Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
 - Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
 - Nie stawać na płycie kuchennej.
 - Nie używać patelni z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przesuwac takich patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
 - Do czyszczenia płyty kuchennej nie używać szczotek drucianych ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
 - W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
 - To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych

zastosowaniach, takich jak:

- w pomieszczeniach kuchennych personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w gospodarstwach rolnych; – przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; – środowiskach typu „bed and breakfast”.

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.

Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.

Należy upewnić się, że dzieci do 8 roku życia nie mają dostępu do urządzenia.

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar. **NIGDY** nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru – nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych.

- Ostrzeżenie: W przypadku płyt grzejnych z tworzyw szklano-ceramicznych lub podobnych materiałów, które osłaniają części przewodzące prąd, jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby nie narazić się na możliwe porażenie elektryczne.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie powinno być sterowane przez zewnętrzny regulator czasowy lub osobny system sterowania zdalnego.

PRZESTROGA: Proces gotowania powinien przebiegać pod nadzorem. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować elementy stabilizujące – patrz instrukcja instalacji.

OSTRZEŻENIE: Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.

To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.

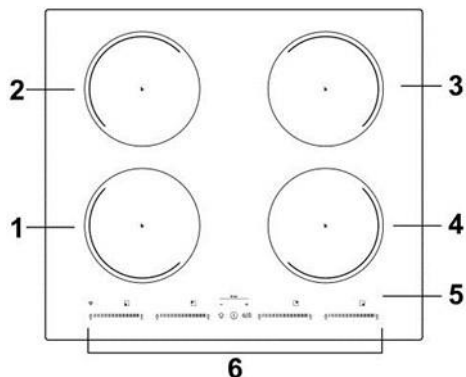
Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu dokonania instalacji należy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji. Przed użyciem należy przeczytać uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

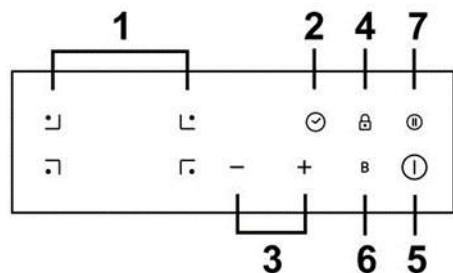
Widok produktu

Widok z góry



1. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W
2. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000W
3. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W
4. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

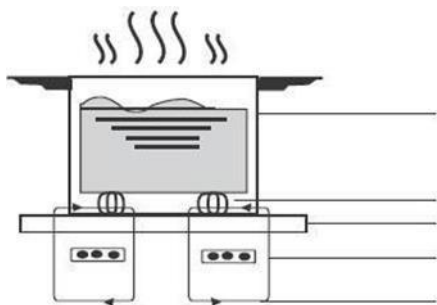
Panel sterowania



1. Przyciski sterowania wyborem strefy grzewczej
2. Przycisk regulatora czasowego
3. Przycisk regulacji mocy / regulatora czasowego
4. Przycisk blokady
5. Przycisk włączania/wyłączania
6. Przycisk funkcji Boost
7. Sterowanie funkcją Pauza

A Opis gotowania indukcyjnego

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Do działania urządzenia wykorzystywane są wibracje elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez nagrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia nagrzewa się.



żelazny garnek

obwód magnetyczny
szklana płyta ceramiczna
cewka indukcyjna

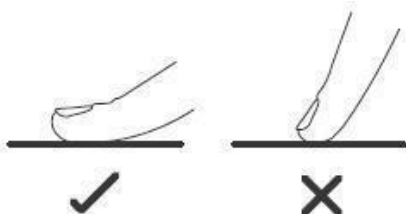
indukowane prądy

Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Należy przeczytać niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem”.
- Zdjąć folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

Obsługa przycisków dotykowych

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Należy użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Należy sprawdzić, czy przyciski są czyste, suche i czy nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczynia lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać ich działanie.



Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



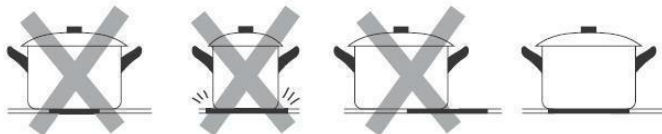
- Należy używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania na płycie indukcyjnej. Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. W tym celu należy przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, jest to patelnia odpowiednia do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu można:
 - Włączyć niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
 - Jeśli wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia gliniane.



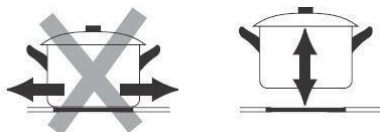
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Zawsze wyśrodkować patelnię na strefie gotowania.



Zawsze podnosić patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwając jej, ponieważ może porysować szkło.



Wymiary patelni

Pola grzejne do pewnego stopnia automatycznie dopasowują się do średnicy patelni. Jednakże dno tej patelni musi mieć minimalną średnicę dostosowaną do odpowiedniego pola grzejnego. W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię w środku pola grzejnego.

Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego

Pole grzejne	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Poniższe wartości mogą się różnić w zależności od jakości używanej patelni.

Obsługa płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

1. Dotknąć przycisk ON/OFF.

Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „-” lub „- -” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.



2. Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.
 - Upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.

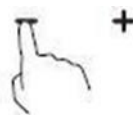


3. Dotknąć przycisk wyboru danej strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



4. Ustawić poziom mocy, dotykając przycisk „-” lub „+”.

- a. Jeśli strefa grzewcza nie zostanie wybrana w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna automatycznie wyłączy się. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1.
- b. W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.



Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy


Oznacza to, że:

- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały albo nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

Po zakończeniu gotowania

1. Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć. 
2. Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając suwaka w miejscu „-” i przesuwając w dół do „0” lub przytrzymując jednocześnie przyciski „+” i „-” przez 1 sekundę – spowoduje to bezpośrednią redukcję mocy do wartości 0. Sprawdzić, czy wskazanie mocy pokazuje „0”, a potem „H”.



a następnie



3. Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.
4. Uważać na gorące powierzchnie.

Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcji tej można też użyć do oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.



W przypadku przerwy w zasilaniu, gdy wyświetlana jest litera „H”, należy pamiętać, aby nie dotykać powierzchni grzejnej, nawet jeśli litera „H” nie będzie już wyświetlana po przywróceniu zasilania.

Korzystanie z funkcji sterowania mocą

Za pomocą funkcji zarządzania mocą można ustawić całkowitą moc na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW i 7,4 kW. Domyślnym ustawieniem mocy całkowitej jest poziom maksymalny.

Ustawianie mocy całkowitej, odpowiadającej potrzebom użytkownika

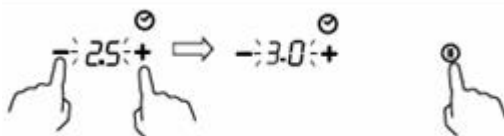
1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.

Uwaga: z funkcji zarządzania mocą można korzystać jedynie wówczas, gdy płyta grzewcza jest wyłączona.

2. Dotknąć przycisku „funkcji Pauza” i przytrzymać przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany jednokrotny dźwięk.



3. Po usłyszeniu dźwięku dotknąć jednocześnie przycisków „+” i „-” i przytrzymać przez 3 sekundy – na wskaźniku regulatora czasowego będzie migiała wartość poprzedniego poziomu mocy całkowitej, np. '2,5'. Dotknąć i ponownie przytrzymać przez 1 sekundę przyciski „+” i „-” w celu przełączenia na inny poziom mocy, np. 3,0. Gdy żądana moc miga, dotknąć przycisku „funkcji Pauza” i przytrzymać go przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany 10-krotny dźwięk. Będzie to oznaczało zakończenie ustawień.



Uwaga:

1. Po wykonaniu kroku 2, **w czasie 3 sekund** po usłyszeniu dźwięku należy dotknąć przycisków „+” i „-”. W przeciwnym razie trzeba będzie ponowić czynności od punktu 2.
2. Po zakończeniu ustawień odczekać do zakończenia emisji 10 dźwięków. W tym czasie nie wolno dotykać żadnego przycisku. W przeciwnym razie ustawienia mogą być nieprawidłowe.

Zasady sterowania mocą

Jeśli całkowita moc przekracza ograniczenie 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 6,5 kW lub 7,4 kW (w zależności od ustawionego poziomu), nie można zwiększyć stopnia mocy w żadnej strefie. Jeśli zostanie zwiększona za pomocą przycisku „+”, płyta grzewcza wyemituje 3-krotny dźwięk, a na wskaźniku zostanie wyświetlony migający symbol 'Pn'. Zatem należy zmniejszyć poziom mocy innych stref przed zwiększeniem mocy żądanej strefy.

Korzystanie z funkcji Boost

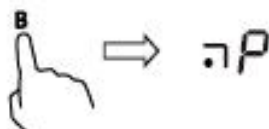
Funkcja Boost służy do zwiększania mocy jednej strefy w ciągu jednej sekundy i podtrzymywania jej przez 5 minut. Tym samym można uzyskać większą moc i przyspieszyć gotowanie.

Korzystanie z funkcji Boost w celu zwiększenia mocy

1. Nacisnąć przycisk wyboru strefy grzewczej, której moc ma zostać zwiększona – wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
2. Dotknąć przycisk Boost – strefa grzewcza zacznie pracować w trybie Boost.



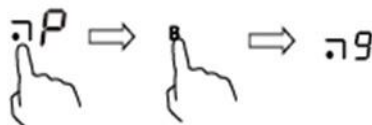
Na wskaźniku mocy zostanie wyświetlony symbol „P”, wskazujący że moc strefy jest zwiększana.



3. Moc w trybie „Boost” będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do poziomu mocy „9”.

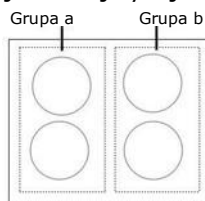
9

4. Jeśli użytkownik chce anulować działanie funkcji Boost w czasie tych 5 minut, należy dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej – wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Po dotknięciu przycisku Boost strefa grzewcza powróci do stopnia mocy 9.



Ograniczenia podczas użytkowania

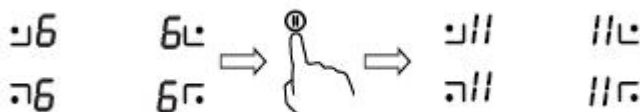
Trzy lub cztery strefy zostały podzielone na dwie grupy. W jednej grupie, jeżeli używana jest funkcja zwiększania mocy w jednej strefie, należy najpierw sprawdzić, czy inna strefa pracuje co najwyżej na poziomie 5.



Korzystanie z funkcji Pauza

Funkcja wstrzymywania może zostać użyta w każdym momencie gotowania. Umożliwia ona wstrzymanie grzania płyty indukcyjnej i powrót do grzania.

1. Sprawdzić, czy strefa grzewcza działa.
2. Dotknąć przycisku Pauza, a na wskaźniku pola grzejnego pojawi się „||”. Następnie działanie indukcyjnej płyty grzejnej zostanie wyłączone w przypadku wszystkich pól grzejnych z wyjątkiem funkcji Pauza, przycisków włączania/wyłączania i blokady.



3. Aby anulować status pauzy, należy dotknąć przycisku funkcji Pauza, po czym pole grzejne powróci do ustawionego wcześniej stopnia mocy.



Blokowanie elementów sterowania

- Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec użyciu ich przez osoby niepowołane (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą strefy grzewcze).
- Po zablokowaniu elementów sterowania wszystkie elementy sterowania z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

Jak zablokować elementy sterowania

Dotknąć przycisku blokady. Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.

Jak odblokować elementy sterowania

1. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknąć przycisku blokady i przytrzymać go przez chwilę.
3. Można w tym momencie zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



Gdy płyta kuchenna jest w trybie zablokowanym, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania, ale przy kolejnym użyciu należy najpierw płytę odblokować.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury, w który wyposażona jest płyta, może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy monitorowana temperatura jest nadmierna, płyta indukcyjna wyłącza się automatycznie.

Zabezpieczenie przed zalaniem

Funkcja zabezpieczenia przed zalaniem jest funkcją związaną z bezpieczeństwem. Płyta indukcyjna zostanie wyłączona automatycznie w ciągu 10 sekund, jeśli na panel sterowania wyleje się woda (przez 1 sekundę będzie emitowany dźwięk).

Wykrywanie małych przedmiotów

Gdy na płycie indukcyjnej pozostawiony zostanie przedmiot o małych wymiarach (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminiowa), płyta automatycznie przechodzi w stan gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie ogrzewał płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

Zabezpieczenie w postaci automatycznego wyłączenia się

Automatyczne wyłączenie się to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć po gotowaniu. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazane są w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać ogrzewanie i wyłącza się automatycznie po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

Używanie regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną strefę grzewczą po upływie ustawionego czasu.
- Regulator czasowy można ustawić do maksymalnie 99 minut.

Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.

2. Dotknąć przycisku regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „30”.



3. Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

Wskazówka: Dotknąć raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymać przycisk „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

4. Anulować czas, dotykając przycisk regulatora czasowego – na wyświetlaczu minut pojawi się symbol „00”.



5. Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.



6. Brzęczyk będzie emitował sygnał przez 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego, po zakończeniu ustawiania czasu, będzie wskazywał „-”.



Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustawienie stref grzewczych przy użyciu tej funkcji:

1. Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której zamierza się ustawić regulator czasowy (np. strefa 1#).
2. Dotknąć przycisk regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „30”.
3. Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.



Wskazówka: Dotknięcie raz przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.

Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, regulator czasowy powróci automatycznie na wartość 0.

4. Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.



UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana jest ta strefa.



5. W celu anulowania funkcji regulatora czasowego należy dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, a następnie dotknąć przycisk regulatora czasowego – funkcja regulatora czasowego zostanie anulowana, a na wyświetlaczu minutnika zostanie wyświetlony symbol „00”, a następnie „--”.



6. Po upływie czasu grzania, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”.



Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.


Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy grzewczej.

1. W przypadku użycia tej funkcji do więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik regulatora czasowego wyświetli najkrótszy czas (np. ustawiony czas strefy 1# – 3 min, ustawiony czas strefy 2# – 6 min – na wskaźniku regulatora czasowego zostanie wyświetlona cyfra „3”).

UWAGA: migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik regulatora czasowego wskazuje czas strefy grzewczej. Chcąc sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, należy dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej. Na regulatorze czasowym zostanie wyświetlony jej ustawiony czas.



(ustawienie na 6 minut)



(ustawienie na 3 minut)



2. Po upływie czasu grzania ustawionego na regulatorze, odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i wyświetlony zostanie symbol „H”.



UWAGA: chcąc zmienić czas po ustawieniu regulatora czasowego, należy rozpocząć od kroku 1.

Dbłość i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Codziennie zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie pozostałości na szkle)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Zastosować środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Wypłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gdy zasilanie płyty kuchennej zostanie wyłączone, nie będzie na niej wskazania „gorąca powierzchnia”, ale pole grzejne może nadal być gorące! Zachować szczególną ostrożność. • Niektóre mocne środki czyszczące i sztuczne środki czyszczące oraz środki szorstkie/ścierne mogą porysować szkło. Zawsze przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy posiadany środek czyszczący jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiać pozostałości środków do czyszczenia na płycie kuchennej: szkło może zostać poplamione.
<p>Ślady po kipieniu, stopiona żywność i gorący cukier pozostawiają wycieki na szkle</p>	<p>Natychmiast usunąć je za pomocą plastikowej łopatki, szpachelki lub skrobaka, odpowiednich do indukcyjnych płyt kuchennych, ale uważać na gorące powierzchnie stref grzewczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej od gniazdka ściennego. 2. Trzymać ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkobać zabrudzenie lub przesunąć rozlane pozostałości na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Usunąć zabrudzenia lub rozlane pozostałości ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonać czynności z punktów od 2 do 4 sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle” powyżej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jak najszybciej usunąć plamy pozostawione przez słodką i stopioną żywność. Pozostawione do ostygnięcia na szybie mogą być trudne do usunięcia lub nawet mogą trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Zagrożenie skałeczeniem: kiedy osłona bezpieczeństwa jest wycofana, ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
<p>Rozlane pozostałości na przyciskach dotykowych</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Usunąć rozlane pozostałości. 3. Przetrzeć obszar przycisków sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzeć obszar do sucha papierowym ręcznikiem. 5. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta kuchenna może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed włączeniem płyty kuchennej upewnić się, że obszar przycisków sterowania dotykowego został wytarty.

Porady i wskazówki

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdzić, czy w domu lub okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej. Jeśli wszystko sprawdzono i problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski sterowania dotykowego nie reagują.	Przyciski sterowania są zablokowane.	Odblokować przyciski sterowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji, patrz sekcja „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Przyciski sterowania są trudne w obsłudze.	Na przyciskach sterowania może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących używany jest czubek palca.	Upewnić się, że obszar dotykania elementów sterujących jest suchy i użyć opuszka palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkló jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Używane są nieodpowiednie, ściernie środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Patrz „Dbałość i czyszczenie”.
Podczas używania niektórych patelni słychać trzaski lub stuki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstw różnych metali o różnych wibracjach).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie jest to oznaka usterki.
Płyta indukcyjna generuje delikatny hałas podczas działania z wysokimi ustawieniami temperatury.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie ustać w momencie wybrania niższego ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Zainstalowano wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może występować nadal nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnej interwencji. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej, odłączając ją od gniazdka ściennego, gdy wentylator pracuje.

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Patelnie nie nagrzewają się i pojawia się na wyświetlaczu.	<p>Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się do ogrzewania indukcyjnego.</p> <p>Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest zbyt mała dla strefy grzewczej lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana.</p>	<p>Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz sekcja „Wybór odpowiedniego naczynia”.</p> <p>Wyśrodkować patelnię i upewnić się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.</p>
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu regulatora czasowego).	Usterka techniczna.	Zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej od gniazdka ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

Jeśli wystąpi usterka, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan zabezpieczenia i wyświetli specjalne kody zabezpieczające:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/ E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ponownie uruchomić urządzenie.

Powyższe wskazania są jedynie przypuszczeniem, czynności takie wykonuje się przy powszechnych usterekach.

Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

Dane techniczne

Płyta indukcyjna	HI642CTT
Strefy grzewcze	4 strefy
Napięcie zasilania	220–240 V~, 50–60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	2,5 kW: 2250 – 2750 W lub 3,0 kW: 2700 – 3300 W lub 4,5 kW: 4050 – 4950 W lub 6,5 kW: 5850 – 7150 W lub 7,4 kW: 6600 + -7400 W
Wymiary produktu dł. × szer. × wys. (mm)	590 X 520 X 55
Wymiary w przypadku zabudowy – A × B (mm)	560 X 490

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ stale dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

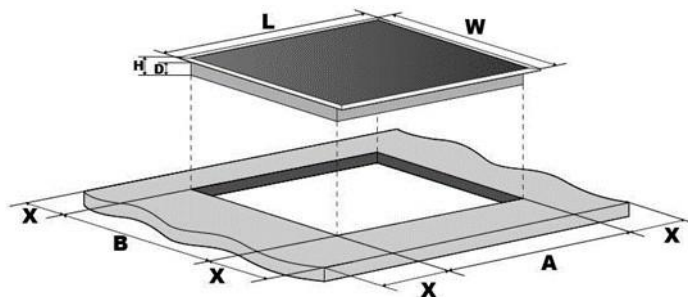
Instalacja

Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku. Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej **30 mm**. Wybierz

żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć dużych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:

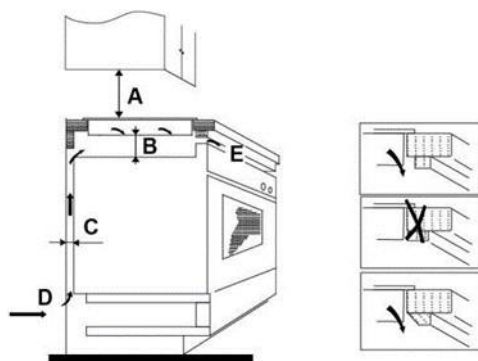


dł. (mm)	szer. (mm)	wys. (mm)	gł. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

W każdym przypadku należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzejna jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej:



Uwaga: bezpieczna odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad płytą indukcyjną szafką powinna wynosić co najmniej **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań dotyczących przestrzeni;
- blat roboczy wykonany jest z żaroodpornego materiału;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący;
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące bezpiecznej odległości i obowiązujących norm oraz przepisów;
- odpowiedni rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od

zasilania elektrycznego jest wbudowany w stałą instalację elektryczną, zamontowany jest i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi tego typu instalacji.

- Rozłącznik izolacyjny musi być rozłącznikiem zatwierdzonego typu, a odstęp między stykami rozłącznika musi wynosić co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznej pozwalają na taką zmianę wymagań);
- rozłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta, gdy płyta zostanie zainstalowana;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy się skonsultować z lokalnymi urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać z przepisami;
- na powierzchniach ścian otaczających płytę zastosowane są żaroodporne i łatwe do czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu należy upewnić się, że:

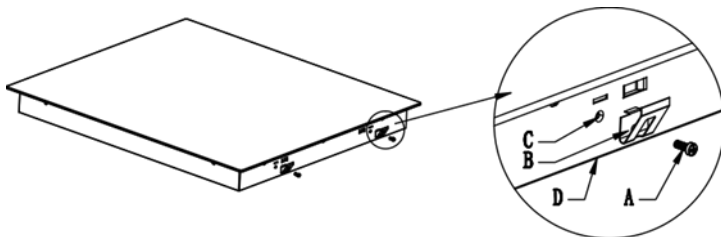
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

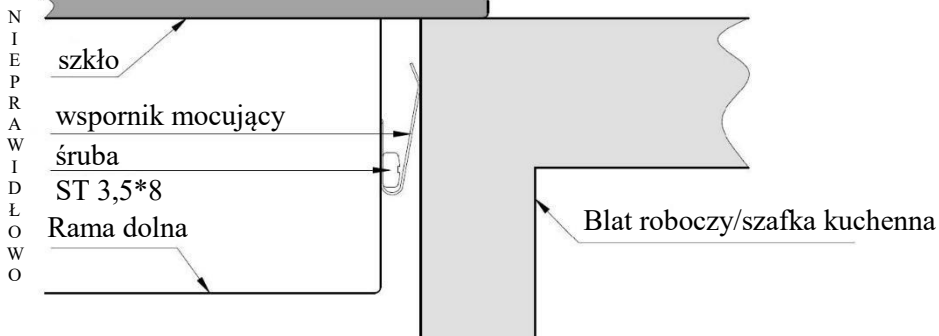
Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć materiałów opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterowania wystające z płyty.

Regulacja pozycji wspornika

Zamocować płytę na powierzchni roboczej, przykręcając 4 wsporniki na ramie dolnej płyty (patrz rysunek) po instalacji.



A	B	C	D
Śruba	Wspornik	otwór na śrubę	Rama dolna



Przestrogi

1. Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Dysponujemy specjalistami wykonującymi tego typu usługi. Nigdy nie przeprowadzać takich czynności samodzielnie.
2. Płyta kuchenna nie może zostać zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgotność może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
3. Indukcyjna płyta grzejna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać jak lepsze odprowadzanie ciepła w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią blatu powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, panele warstwowe przekładek i klej muszą być odporne na ciepło.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



Płytę tę powinien podłączyć do zasilania sieciowego wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

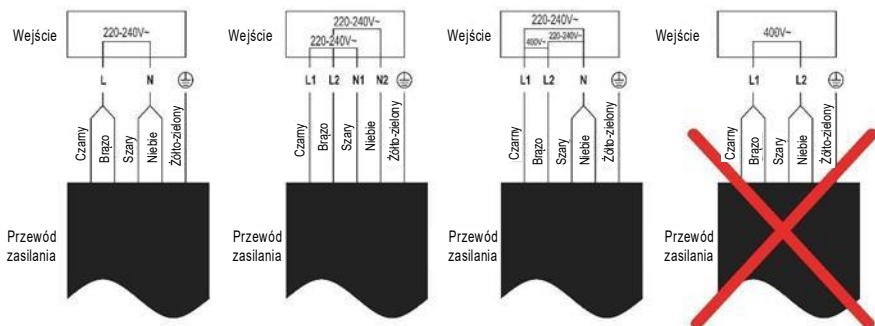
1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
3. przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekroczyła 75° C w żadnym punkcie.



Należy wezwać elektryka, aby sprawdził, czy system okablowania w domu jest odpowiedni do tego typu zmian. Zmian mogą dokonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy.

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub z zastosowaniem wyłącznika jednobiegunowego. Sposób połączenia pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać przeprowadzona przez pracownika serwisu posprzedażnego za pomocą specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.
- Instalator musi zapewnić poprawne podłączenie elektryczne, oraz zapewnić że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio autoryzowanych techników.



Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Kategoria WEEE obejmuje zarówno substancje zanieczyszczające (które mogą powodować negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które mogą zostać ponownie użyte). Istotne odpowiednie obchodzenie się z WEEE, aby prawidłowo usuwać substancje zanieczyszczające oraz odzyskiwać wszystkie materiały. Każdy z nas jest odpowiedzialny za to, by WEEE nie stał się problemem środowiskowym; ważne jest przestrzeganie pewnych podstawowych zasad:

- WEEE nie należy wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi;
- WEEE należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów w regionie lub firm zajmujących się ich utylizacją.

W wielu krajach w przypadku WEEE dużych rozmiarów może być odebrany przez odpowiedni podmiot z domu użytkownika. Kiedy kupuje się nowe urządzenie, stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który odbierze je za darmo na zasadzie „urządzenie za urządzenie”, pod warunkiem, że urządzenie jest odpowiedniego typu i posiada te same funkcje, co nowy dostarczony sprzęt.

Informacje o produkcie – domowe płyty grzejne zgodne z rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

		Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu				HI642CTT	
Typ płyty grzejnej:				płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola			4	
	obszary				
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne obszary grzejne				
	promiennikowe pola grzejne				
	płyty lite				
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tył, strona lewa	∅	18,0	cm
		Tył, środek	∅	-	cm
		Tył, strona prawa	∅	18,0	cm
		Środkowa lewa	∅	-	cm
		Środek, środek	∅	-	cm
		Środek, strona prawa	∅	-	cm
		Przednia lewa	∅	18,0	cm
		Przód, środek	∅	-	cm
		Przód, strona prawa	∅	18,0	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm		Tył, strona lewa	L W	-	cm
		Tył, środek	L W	-	cm
		Tył, strona prawa	L W	-	cm

	Środkowa lewa	L W	-	cm
	Środek, środek	L W	-	cm
	Środek, strona prawa	L W	-	cm
	Przednia lewa	L W	-	cm
	Przód, środek	L W	-	cm
	Przód, strona prawa	L W	-	cm
Zużycie energii na każde pole lub każdy obszar grzejny w przeliczeniu na kilogramy	Tył, strona lewa	ECElectric cooking	193,5	Masa/kg
	Tył, środek	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Tył, strona prawa	ECElectric cooking	197,2	Masa/kg
	Środkowa lewa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Środek, środek	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Środek, strona prawa	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia lewa	ECElectric cooking	192,3	Masa/kg
	Przód, środek	ECElectric cooking	-	Masa/kg
	Przód, strona prawa	ECElectric cooking	195,6	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg		ECElectric hob	194,7	Masa/kg
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych				
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii:				
<ul style="list-style-type: none"> • W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego. • Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymywaniu ciepła. • Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana. • Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. 				

Bezpečnostné upozornenia

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Skôr ako začnete varnú dosku používať, si prečítajte tieto informácie.

Inštalácia

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Zariadenie odpojte od sieťového napájania predtým, ako na ňom budete vykonávať akúkoľvek prácu alebo údržbu.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je podstatné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

- Bud'te opatrní – okraje panela sú ostré.

- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Na toto zariadenie by sa nikdy nemali klásť horľavé materiály alebo výrobky.
- Tieto informácie dajte k dispozícii osobe zodpovednej za inštaláciu zariadenia, pretože by sa tým mohli znížiť náklady na inštaláciu.
- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu, toto zariadenie sa musí nainštalovať podľa tohto návodu na inštaláciu.
- Toto zariadeniu môže správne nainštalovať a uzemniť iba vhodne kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie by sa malo pripojiť k obvodu, ktorý obsahuje izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od napájania.
- Nesprávna inštalácia zariadenia by mohla spôsobiť neplatnosť záruky alebo nárokov na ručenie.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nevarte na zlomenom alebo prasknutom povrchu varnej dosky. Ak by sa povrch varnej dosky zlomil alebo praskol, zariadenie okamžite vypnite napájanie zo siete (zo zásuvky v stene) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku zo zásuvky.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

Ohrozenie zdravia

- Toto zariadenie spĺňa elektromagnetické bezpečnostné normy.
- Ľudia s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom alebo výrobcou implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok smrť.

Nebezpečenstvo súvisiace s horúcim povrchom

- Počas používania sa prístupné súčasti tohto zariadenia veľmi zohrejú a môžu spôsobiť popálenie.

- Dbajte na to, aby ste sa až do vychladnutia povrchu indukčnej sklenenej varnej dosky nedostali do kontaktu s ňou vy, vaše oblečenie ani žiadny iný predmet okrem vhodného varného riadu.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať.
- Deti udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrncov nepresahujú nad iné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Rukoväte udržiavajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto odporúčania by mohlo mať za následok popálenie a obarenie.

Nebezpečenstvo porezania

- Pri zasunutí bezpečnostného krytu sa odhalí ako ostrá čepel škrabky na povrch varnej dosky. Buďte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pri používaní nenechávajte zariadenie nikdy bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dymenie a mastné škvrny, ktoré sa môžu vznietiť.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo úložnú plochu.
- Na zariadení nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti zariadenia nekladte ani tam nenechávajte žiadne magnetizovateľné predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) ani elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené jeho elektromagnetickým poľom.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na zohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa uvedeného v tomto návode (napr. pomocou dotykových ovládačov). Nespoliehajte sa, že funkcia detekcie hrncov vypne varné zóny, keď odoberiete hrnce.
- Nedovoľte deťom, aby sa so zariadením hrali, alebo aby si naň sadali, stavali sa naň či naň liezli.

- V skrinkách nad zariadením neuchovávajte predmety, o ktoré by mohli mať deti záujem. Deti, ktoré by liezli na varnú dosku, by sa mohli vážne zraniť.
- V priestore, kde sa používa zariadenie, nenechávajte deti samotné alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby s postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať zariadenie, by mala zodpovedná a kompetentná osoba poučiť o tom, ako sa používa. Táto osoba by mala byť spokojná, že môžu zariadenie používať bez toho, aby ohrozovali seba alebo svoje okolie.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak sa to výslovne neodporúča v návode. Všetok iný servis by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku nekladte ťažké predmety a dbajte na to, aby na ňu nespadli.
- Na varnú dosku sa nestavajte.
- Nepoužívajte hrnce so zúbkovanými okrajmi ani neťahajte hrnce po povrchu indukčnej sklenenej dosky, pretože môžete poškríbať sklo.

- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani žiadne iné drsné abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať indukčnú sklenenú dosku.
- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné použitia, napríklad:
 - kuchynky pre personál v obchodoch; – kancelárie a iné pracovné prostredia; – obytné budovy na farme; – klientmi hotelov, motelov a iných objektov obytného typu; – objekty na prenocovanie s raňajkami.
- **VAROVANIE:** spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu.
- Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak

sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.

- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. **NIKDY** sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- **VAROVANIE:** nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- **VAROVANIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom v prípade varných dosiek s povrchom zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý chráni súčiastky pod prúdom.
- Nesmie sa používať parný čistič.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

UPOZORNENIE: Na proces varenia sa musí dohliadať. Pri príprave jedla s krátkou dobou

varenia na jedlo nepretržite dohliadajte.

VAROVANIE: Na zabránenie nakláňaniu spotrebiča sa musia namontovať tieto stabilizačné prostriedky. Pozrite si návod na inštaláciu.

VAROVANIE: Používajte iba chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča určeného na varenie alebo určené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné pomôcky alebo chrániče zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.

Tento spotrebič obsahuje uzemnenie len na funkčné účely.

Gratulujeme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

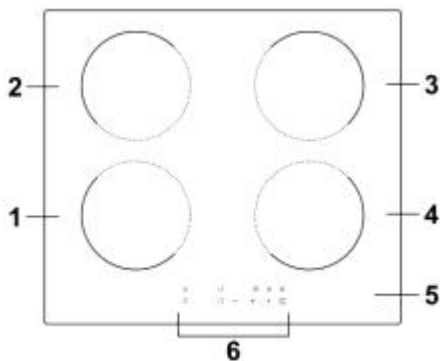
Odporúčame vám venovať určitý čas čítaniu tohto návodu na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli, ako sa správne inštaluje a ovláda.

Informácie o inštalácii sú uvedené v časti týkajúcej sa inštalácie.

Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a návod na použitie/inštaláciu si uchovajte pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

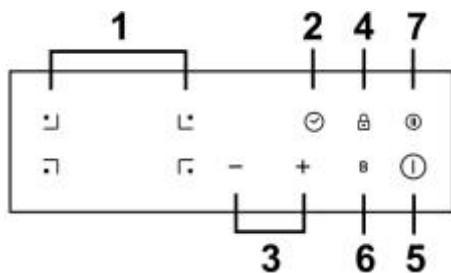
Pr ehl'ad v'yr obku

Pohl'ad zhora



1. 2000 W zóna, zvýšenie na 2600 W
2. 1500 W zóna, zvýšenie na 2000 W
3. 2000 W zóna, zvýšenie na 2600 W
4. 1500 W zóna, zvýšenie na 2000 W
5. Sklenená doska
6. Ovládací panel

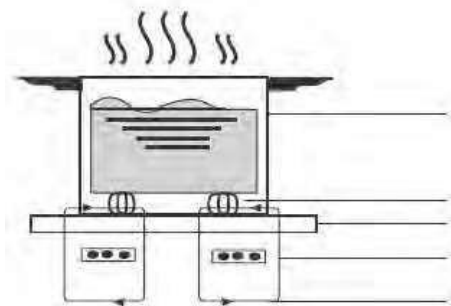
Ovládací panel



1. Indikátor výberu ohrevnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo na ovládanie výkonu/časovača
4. Ovládač uzamknutia tlačidiel
5. Ovládač ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť)
6. Ovládač funkcie Boost
7. Ovládač funkcie pozastavenia

Slovo o indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečná, vyspelá, efektívna a úsporná technológia varenia. Funguje na princípe elektromagnetických vibrácií vytvárajúcich teplo priamo v hrnci, nie nepriamo prostredníctvom ohrevu skleneného povrchu. Sklo je horúce len preto, lebo ho hrniec nakoniec zohreje.



Železný hrniec

Magnetický obvod

Sklokeramická doska

Indukčná cievka

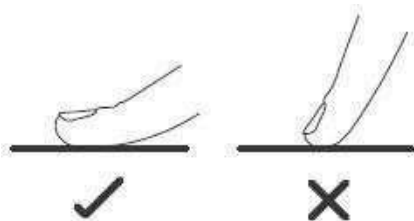
Indukované prúdy

Predtým, ako začnete používať svoju novú indukčnú varnú dosku

- Prečítajte si tento návod, pričom osobitnú pozornosť venujte časti „Bezpečnostné upozornenia“.
- Odstráňte ochrannú fóliu, ktorá sa môže ešte stále nachádzať na indukčnej varnej doske.

Používanie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiaden tlak.
- Používajte brušá prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku začujete pípnutie.
- Dbajte na to, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problematické používanie ovládačov.




Výber vhodného riadu



- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie.

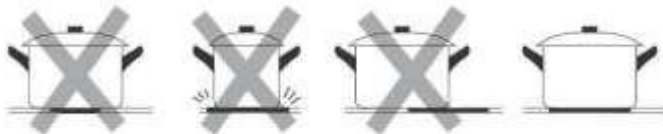


- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu. Pohybujte magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa pritiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
 2. ak na displeji neblíká  a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrnec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.



Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškrabať sklo.



Rozmery hrnca

Varné zóny sa, do určitej miery, automaticky prispôbia priemeru hrnca. Dno tohto hrnca však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite hrniec do stredu varnej zóny.

Priemer dna indukčného riadu

Varná zóna	Minimálne (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Vyššie uvedené sa môže líšiť v závislosti od kvality použitého hrnca.

Používanie indukčnej varnej dosky

Začatie varenia

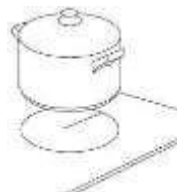
1. Dotknite sa ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť).

Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, všetky zobrazenia ukazujú „-“ alebo „-“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.



2. Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.

- Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.

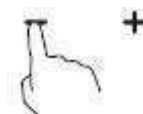


3. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.



4. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ nastavte úroveň výkonu.

- a. Ak nevyberiete ohrevnú zónu do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.



- b. Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.

Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

Ak na varnú zónu neumiestnite vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev. Ak na varnú dosku neumiestnite vhodný hrniec, po 1 minúte sa displej automaticky vypne.

Po dokončení varenia

1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.
2. Vypnite dotykom posúvača na „-“ a posunutím nadol na „0“, alebo súčasným podržaním tlačidiel „+“ a „-“ na 1 sekundu sa zníži priamo na „0“.

Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje „0“, potom sa zobrazí „H“.

 a potom 

3. Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť).

4. Dávajte pozor na horúce povrchy.

Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohriať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.



V prípade prerušenia napájania, keď je zapnuté „H“, venujte pozornosť tomu, aby ste sa po obnovení napájania nedotkli varného povrchu, aj keď sa už „H“ nezobrazuje.

Používanie riadenia výkonu

Pomocou riadenia výkonu môžete nastaviť celkový výkon na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW a 7,4 kW. Ako predvolené nastavenie celkového výkonu je nastavená maximálna úroveň výkonu.

Nastavenie celkovej úrovne výkonu podľa vašich požiadaviek

1. Uistite sa, či je varná doska vypnutá.

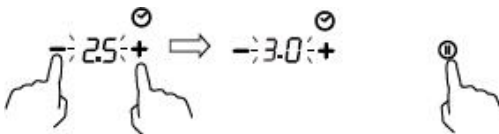
Poznámka: riadenie výkonu môžete nastaviť len vtedy, keď je varná doska vypnutá.

2. Dotknite sa tlačidla „funkcie pozastavenia“ a podržte ho 5 sekúnd.

Zvuková signalizácia jedenkrát zapípa.



3. Po zaznení pípnutia sa súčasne dotknite tlačidiel „+“ a „-“ a podržte ich na 3 sekundy. Na časovači začne blikať predchádzajúca celková úroveň výkonu, napr. „2,5“. Opäť sa dotknite a podržte „+“ a „-“ na 1 sekundu na ďalšie prepnutie úrovne výkonu, napr. 3,0. Keď požadovaný výkon bliká, stlačte tlačidlo „funkcie pozastavenia“ a podržte ho 5 sekúnd. Zvuková signalizácia zaznie 10-krát. Znamená to, že ste ukončili nastavenie.



Poznámka:

- Po kroku 2 sa musíte dotknúť tlačidiel „+“ a „-“ **do 3 sekúnd** po zaznení pípnutia. Inak budete musieť znovu začať od kroku 2.
- Po dokončení nastavení počkajte do konca 10 pípnutí. Počas tejto doby sa nedotýkajte žiadneho tlačidla. Inak bude nastavenie neplatné.

Pravidlá riadenia výkonu

Ak celkový výkon prekročí limit 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 6,5 kW alebo 7,4 kW (v závislosti od úrovne, ktorú ste nastavili), nie je možné zvýšiť výkonový stupeň žiadnej zóny. Ak je zvýšite dotykom na „+“, varná doska zapípa 3-krát a na kontrolke sa zobrazí blikajúce „Pn“. Preto pred zvýšením výkonu predmetnej zóny musíte najprv znížiť úroveň výkonu iných zón.

Používanie funkcie Boost

Boost je funkcia, ktorou sa výkon jednej zóny zvýši za sekundu a potrvá 5 minút. Tak môžete dosiahnuť výkonnejšie a rýchlejšie varenie.

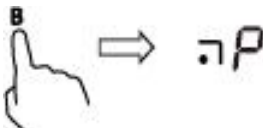
Používanie funkcie Boost na zvýšenie výkonu

1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, pre ktorý chcete použiť funkciu boost, kontrolka vedľa tlačidla začne blikať.



2. Dotknite sa tlačidla Boost, zóna ohrevu začne pracovať v režime Boost.

Na displeji výkonu sa zobrazí „P“ na znázornenie, že zóna má zvýšený výkon.



3. Výkon Boost potrvá 5 minút, a potom zóna prejde späť na úroveň výkonu „9“.

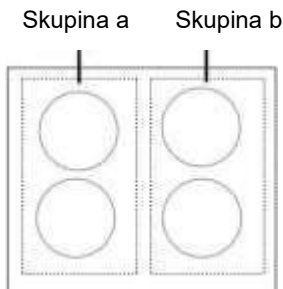


4. Ak chcete funkciu Boost zrušiť počas týchto 5 minút, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, kontrolky vedľa tlačidla začne blikať. Potom stlačte tlačidlo Boost a ohrevná zóna sa vráti späť do fázy napájania 9.



Obmedzenia pri použití

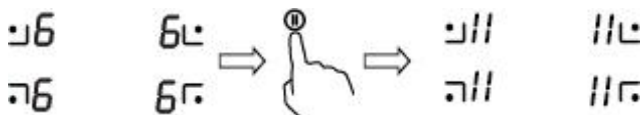
Tri zo štyroch zón boli rozdelené do dvoch skupín. Pri použití funkcie Boost na jednej zóne v jednej skupine sa najprv uistite, či druhá zóna funguje maximálne na úrovni výkonu 5.



Použitie funkcie pozastavenia

Funkcia pozastavenia sa môže použiť kedykoľvek počas prípravy jedla. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a vrátiť ju späť do pôvodného stavu.

1. Uistite sa, že varná zóna funguje.
2. Dotknite sa tlačidla funkcie pozastavenia a zobrazí sa indikátor varnej zóny „||“. Potom sa činnosť indukčnej varnej dosky deaktivuje vo všetkých varných zónach okrem tlačidiel funkcie pozastavenia, zapnutia/vypnutia a uzamknutia.



3. Ak chcete zrušiť stav pozastavenia, stlačte tlačidlo funkcie pozastavenia, a potom sa varná zóna vráti späť na úroveň výkonu, ktorú ste nastavili predtým.



Uz am ykani e ovl ád ačov

- Ovládače môžete uzamknúť, aby ste zabránili ich neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) sú deaktivované.

Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel. Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládačov

1. Uistite sa, či je indukčná varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia tlačidiel.
3. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť. V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom Zapnúť/Vypnúť, ale v nasledujúcej prevádzke musíte varnú dosku najprv odomknúť.

Ochrana pred nadmernou teplotou

Teplotný snímač umožňuje monitorovanie teploty v indukčnej varnej doske. Keď sa zistí nadmerná teplota, indukčná varná doska automaticky prestane pracovať.

Ochrana proti preliatiu

Ochrana proti preliatiu je bezpečnostná funkcia na ochranu. Automaticky vypne varnú dosku do 10 sekúnd, ak voda prúdi na ovládací panel, keď zvuková signalizácia zaznie na 1 sekundu.

Detekcia malých predmetov

Keď na varnej doske ponecháte hrniec nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický hrniec (napr. hliníkový) alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč), varná doska sa v priebehu 1 minúty automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude naďalej ochladzovať indukčnú varnú dosku ďalšiu 1 minútu.

Ochrana automatickým vypnutím

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia indukčnej varnej dosky. Ak ju niekedy zabudnete po varení vypnúť, automaticky sa vypne. Predvolené časy prevádzky pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Predvolený časovač prevádzky (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Po odobratí hrnca indukčná varná doska môže okamžite prestať hriať a varná doska sa automaticky vypne po 2 minútach.



Ľudia s kardiostimulátorom sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom.

Použití vanie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej varnej zóny po uplynutí nastaveného času.
- Časovač môžete nastaviť až na 99 minút.

Používanie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, či je varná doska zapnutá.

Poznámka: minútku môžete použiť, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.

2. Dotknite sa ovládača časovača, kontrolka minútky začne blikať a v zobrazení časovača sa zobrazí „30“.



3. Dotykom na ovládač „-“ alebo „+“ nastavte čas.

Rada: Dotknite sa ovládača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Podržaním ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 10 minút.

4. Dotykom ovládača časovača sa čas zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“.



5. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



6. Po dokončení nastavovacieho času zvuková signalizácia znie 30 sekúnd a indikátor časovača zobrazuje „-“.



Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Varné zóny nastavené na túto funkciu:

1. Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolte tú, pre ktorú chcete nastaviť časovač. (napr. zóna č. 1)



2. Dotknite sa ovládača časovača, kontrolka minútky začne blikať a v zobrazení časovača sa zobrazí „30“.



3. Dotykom ovládača „-“ alebo „+“ nastavte čas.

Rada: Raz sa dotknite ovládača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.

Ak nastavený čas prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na „0“ minút.

4. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.



POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu sa rozsvieti, čo znamená, že je vybraná zóna.



5. Ak chcete zrušiť časovač, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, a potom sa dotknite ovládača časovača, ten sa zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“, a potom „--“.



6. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa

príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.


Nastavenie časovača na vypnutie viacerých varných zón


1. Ak sa táto funkcia použije pri viac ako jednej zóne ohrevu, na kontrolke časovača sa zobrazí najkratší čas

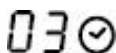
(napr. nastavenie času zóny č. 1 sú 3 minúty, nastavenie času zóny č. 2 je 6 minút, na kontrolke časovača sa zobrazí „3“).

POZNÁMKA: Blikajúca červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu znamená, že indikátor časovača zobrazuje čas ohrevnej zóny.

Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej zóny ohrevu, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny. Časovač zobrazí jej nastavený čas.

 (nast. na 6 minút)

 (nast. na 3 minút)



2. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná ohrevná zóna automaticky vypne.



POZNÁMKA: Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, budete musieť začať od kroku 1

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, stopy, škvry od jedla alebo škvry, ktoré nie sú od cukru, na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Naneste čistiaci prostriedok na varné dosky, kým je sklo ešte teplé (ale nie horúce!). 3. Opláchnite a utrite dosucha čistou handričkou alebo papierovým uterákom. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ak je napájanie varnej dosky vypnuté, nebude zobrazená indikácia „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Buďte veľmi opatrní. • Drsné drôtenky, niektoré nylonové drôtenky a drsné/abrazívne čistiace prostriedky môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte štítok, aby ste zistili, či je prostriedok alebo drôtenka vhodná. • Na varnej doske nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku: sklo sa môže sfarbiť.
Vykypené, roztopené jedlo a horúce škvry od cukru na skle	<p>Okamžite ich odstráňte nožom na ryby, paletovým nožom alebo žiletkovou škrabkou vhodnou pre indukčné sklenené varné dosky, ale dávajte pozor na horúce povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky pri stene. 2. Čepel alebo riad držte pod uhlom 30° a oškrabte znečistenie alebo škvru na chladnú oblasť varnej dosky. 3. Znečistenie alebo škvru očistíte utierkou alebo papierovým uterákom. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 vyššie uvedenej časti „Každodenné znečistenie na skle“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Škvry zanechané roztopenými a cukrovými potravinami alebo vyliatym jedlom odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte vychladnúť na skle, môže ich byť ťažké odstrániť, alebo môžu dokonca trvale poškodiť sklenený povrch. • Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepel škrabky je ostrá ako žiletka. Buďte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.
Vyliate jedlo na dotykových ovládačoch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Vyliate jedlo nechajte vsiaknuť do savého materiálu. 3. Oblasť s dotykovými ovládačmi utrite čistou vlhkou hubkou alebo handričkou. 4. Oblasť utrite úplne dosucha papierovým uterákom. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže pípať a môže sa vypnúť, a dotykové ovládače nemusia fungovať, keď je na nich kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky vždy dosucha utrite oblasť s dotykovými ovládačmi.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Nie je napájaná.	Uistite sa, že je indukčná varná doska pripojená k napájaniu a že je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašom dome alebo oblasti nedošlo k výpadku prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládače sú uzamknuté.	Odomknite ovládače. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládače sa ťažko ovládajú.	Na ovládačoch môže byť malá vrstva vody alebo sa možno ovládačov dotýkate špičkou prsta.	Uistite sa, že oblasť s dotykovými ovládačmi je suchá a pri dotyku ovládačov používajte bruško prsta.
Sko je poškrábané.	Riad s drsnými okrajmi.	Používajte riad s plochým a hladkým dnom. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“.
	Používate nevhodnú, abrazívnu drôtenku alebo čistiace prostriedky.	Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré hrnce vydávajú zvuky praskania alebo cvakania.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú rôzne).	Je to pre riad normálne a neznamená poruchu.
Indukčná varná doska vydáva pri používaní na vysokom teplotnom stupni hlboký zvuk hučania.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálny jav, ale zvuk by sa mal stíšiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie teplotného stupňa.
Z indukčnej varnej dosky vychádza zvuk ventilátora.	Zapol sa chladiaci ventilátor zabudovaný do indukčnej varnej dosky, aby chránil elektroniku pred prehriatím. Jeho činnosť môže pokračovať aj keď vypnete indukčnú varnú dosku.	Je to normálny jav a nevyžaduje žiadnu činnosť. Kým ventilátor pracuje, nevypínajte napájanie indukčnej varnej dosky pri stene.
Hrnce sa nezohrievajú a na displeji sa zobrazilo.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože nie je vhodný pre indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože je príliš malý pre varnú zónu alebo nie je na nej správne vycentrovaný.	Používajte riad vhodný pre indukčné varenie. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Hrnec umiestnite do stredu a uistite sa, že jeho dno zodpovedá veľkosti varnej zóny.

Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávane vypla, znie tón a zobrazil sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvoma číslicami v zobrazení časovača varenia).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla chyby, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky pri stene a kontaktujte kvalifikovaného technika.
---	--------------------	--

Zobrazenie chýb a kontrola

Ak dôjde k neštandardnej prevádzke, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného stavu a zobrazí príslušné ochranné kódy:

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
F3/F4	Porucha teplotného snímača indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
F9/FA	Porucha teplotného snímača IGBT	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájacie napätie	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
E3	Vysoká teplota teplotného snímača indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
E5	Vysoká teplota teplotného snímača IGBT	Reštartujte po ochladení varnej dosky.

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov.

Zariadenie nedemontujte sami, aby ste sa vyhli možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

Technické údaje

Varná doska	HI642CTT
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Inštalované elektrické napájanie	2,5 kW: 2250 – 2750 W alebo 3,0 kW: 2700 – 3300 W alebo 4,5 kW: 4050 – 4950 W alebo 6,5 kW: 5850 – 7150 W alebo 7,4 kW: 6600 – 7400 W
Veľkosť produktu D×Š×V(mm)	590X520X55
Inštaláčn é rozmery A×B (mm)	560X490

Hmotnosť a rozmery sú približné. Keďže sa naše výrobky snažíme neustále vylepšovať, môžeme zmeniť špecifikácie a dizajn bez predchádzajúceho upozornenia.

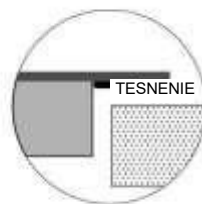
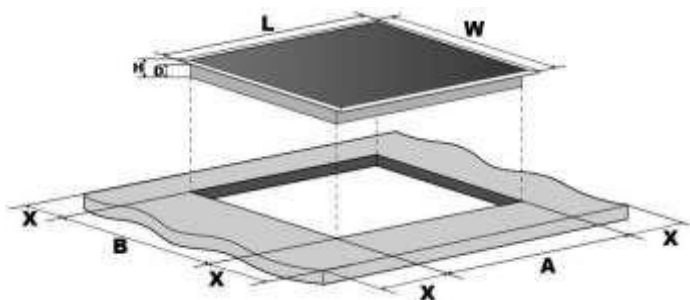
I nštal áci a

Výber miesta inštalácie

Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku.

Pre účely inštalácie a používania je potrebné ponechať okolo otvoru najmenej 5 cm voľného priestoru.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej **30 mm**. Zvoľte pracovnú dosku vyrobenú z tepelne odolného materiálu, aby ste sa vyhli väčšej deformácii spôsobenej vyžarovaním tepla z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:

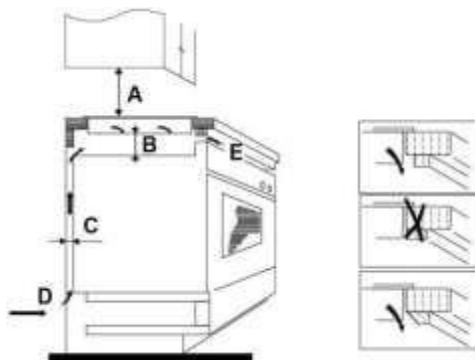


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	min. 50

Uistite sa, že je indukčná varná doska je za každých okolností dobre odvetrávaná a že vstup ani výstup vzduchu nie sú blokované. Zaisťte, aby bola indukčná varná doska v dobrom prevádzkovom stave. Ako je uvedené nižšie



Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkami nad ňou by mala byť aspoň **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je štvorcová a rovná a žiadne štruktúry nie sú v rozpore s priestorovými požiadavkami,
- pracovná doska je vyrobená z tepelne odolného materiálu,
- ak sa varná doska inštaluje nad rúru, rúra má vstavaný chladiaci ventilátor,
- inštalácia vyhovuje všetkým priestorovým požiadavkám a platným normám a predpisom,
- vhodný izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania, je začlenený do pevnej elektroinštalácie, namontovaný a umiestnený v súlade s miestnymi pravidlami zapojenia a predpismi.

Izolačný vypínač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm vzduchovú medzeru medzi kontaktmi vo vypnutom stave u všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [fázových] vodičov, ak miestne pravidlá zapojenia povoľujú túto obmenu požiadaviek),

- izolačný vypínač bude používateľovi po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný,
- ak máte pochybnosti čo sa týka inštalácie, obráťte sa na miestne stavebné úrady a preštudujte si predpisy,
- na stenách v okolí varnej dosky použijete povrchy odolné voči teplu, ktoré sa ľahko čistia (napríklad keramické obkladačky).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

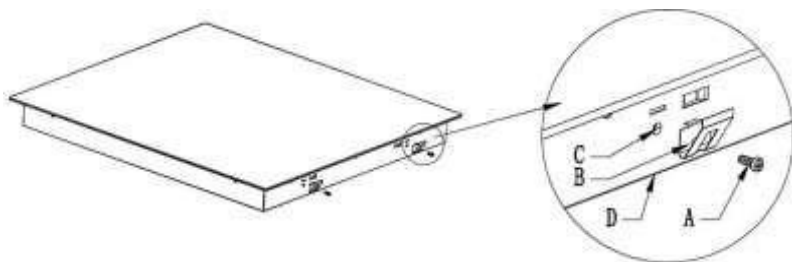
- napájací kábel nie je prístupný cez dvierka skriniek alebo zásuvky,
- je dostatočné prúdenie čerstvého vzduchu zvonka skriniek ku dnu varnej dosky,
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod dnom varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra,
- izolačný vypínač je používateľovi ľahko prístupný.

Pred umiestnením upevňovacích držiakov

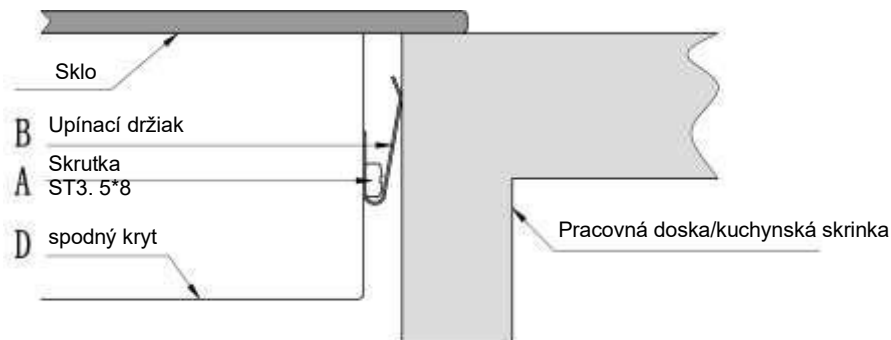
Zariadenie by sa malo položiť na stabilný, hladký povrch (použite obal). Nepôsobte silou na ovládače vyčnievajúce z varnej dosky.

Upravenie polohy držiakov

Varnú dosku pripevníte na pracovnú dosku zaskrutkovaním 4 držiakov na spodnú stranu krytu varnej dosky (pozrite obrázok) po inštalácii.



A	B	C	D
skrutka	držiak	otvor na skrutku	spodný kryt



Upozornenia

1. Indukčnú varnú platňu musí nainštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Náš servis poskytuje profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte varnú dosku nainštalovať sami.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku, chladničku, mrazničku, práčku ani sušičku odevov, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska sa musí nainštalovať tak, aby sa dalo zaistiť lepšie vyžarovanie tepla a teda zlepšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a povrch nad varnou doskou by mal byť odolný voči teplu.
5. Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné voči teplu.

Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu



Túto varnú dosku smie pripojiť k sieťovému napájaniu len vhodne kvalifikovaná osoba. Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

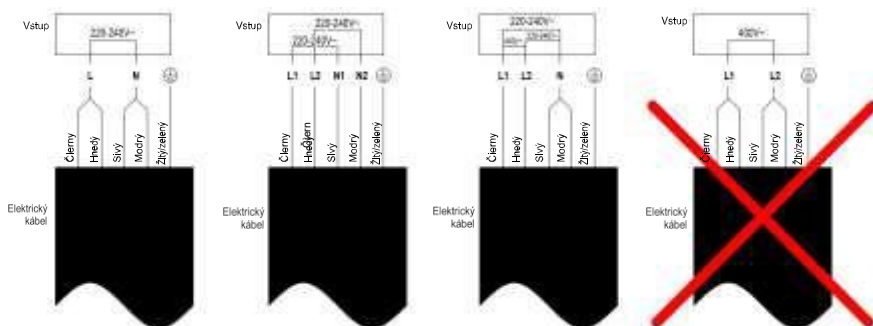
1. elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje odberu varnej dosky,
2. napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku,
3. prierez napájacieho kábla znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku. Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehrievanie a požiar.

Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode nepresiahla 75 °C.



Skontrolujte s elektrikárom, či elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje bez zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.

Napájanie by malo byť pripojené v súlade s príslušnou normou, alebo pomocou jedнопólového ističa. Spôsob pripojenia je znázornený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo vhodný na výmenu, tento úkon musí vykonať obchodný zástupca s príslušným vybavením, aby nedošlo k nehode.
- Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktní 3 mm.
- Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie a súlad s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.
- Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a výmenu smie vykonať len autorizovaný technik.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrávať dôležitú rolu pri zabezpečovaní toho, aby sa z OEEZ nestal problém životného prostredia; potrebné je dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- s OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
- OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

Informácie o výrobku pre domáce elektrické varné dosky, ktoré sú v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014

		Pozícia	Symbol	Hodnota	Jednotka
Označenie modelu				HI642CTT	
Typ varnej dosky:				elektrická varná doska	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie	zóny			4	
	oblasti				
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)	Indukčné varné zóny			X	
	Indukčné plochy na varenie				
	sálavé zóny na varenie				
	pevné platne				
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm.		Vzadu vľavo	∅	18,0	cm
		Vzadu v strede	∅	-	cm
		Vzadu vpravo	∅	18,0	cm
		V strede vľavo	∅	-	cm
		V strede, v strede	∅	-	cm
		V strede vpravo	∅	-	cm
		Vpredu vľavo	∅	18,0	cm
		Vpredu v strede	∅	-	cm
		Vpredu vpravo	∅	18,0	cm
V prípade nekrhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm		Vzadu vľavo	D Š	-	cm
		Vzadu v strede	D Š	-	cm
		Vzadu vpravo	D Š	-	cm
		V strede vľavo	D Š	-	cm

	V strede, v strede	D Š	-	cm
	V strede vpravo	D Š	-	cm
	Vpredu vľavo	D Š	-	cm
	Vpredu v strede	D Š	-	cm
	Vpredu vpravo	D Š	-	cm
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg	Vzadu vľavo	Elektrické varenie	193,5	Wh/kg
	Vzadu v strede	Elektrické varenie	-	Wh/kg
	Vzadu vpravo	Elektrické varenie	197,2	Wh/kg
	V strede vľavo	Elektrické varenie	-	Wh/kg
	V strede, v strede	Elektrické varenie	-	Wh/kg
	V strede vpravo	Elektrické varenie	-	Wh/kg
	Vpredu vľavo	Elektrické varenie	192,3	Wh/kg
	Vpredu v strede	Elektrické varenie	-	Wh/kg
	Vpredu vpravo	Elektrické varenie	195,6	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		Elektrická varná doska	194,7	Wh/kg

Platná norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť – časť 2: varné dosky – metódy na meranie výkonu

Odporúčania na úsporu energie:

- Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite hrniec do stredu varnej zóny.
- Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu.
- Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia.
- Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte.
- Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.

Προειδοποιήσεις ασφαλείας

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Διαβάστε αυτές τις πληροφορίες πριν χρησιμοποιήσετε τη βάση εστιών σας.

Εγκατάσταση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση σε ένα καλό σύστημα καλωδίωσης γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Οι αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτήν τη συμβουλή, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή θάνατος.

Κίνδυνος κοπής

- Προσέξτε - οι άκρες της πλάκας είναι αιχμηρές.
- Αν δεν προσέξετε, μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε αυτήν τη συσκευή.
- Δεν πρέπει ποτέ να τοποθετείται σε αυτή τη συσκευή κανένα καύσιμο υλικό ή προϊόν.
- Παρακαλούμε θέστε αυτές τις πληροφορίες στη διάθεση του υπεύθυνου για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς θα μπορούσαν να μειώσουν το κόστος εγκατάστασής σας.
- Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί σωστά και να γειωθεί μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδεθεί σε ένα κύκλωμα το οποίο περιλαμβάνει ένα διακόπτη απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.

- Εάν δεν εγκαταστήσετε σωστά τη συσκευή, ενδέχεται να μην ισχύουν τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή αποζημίωσης.

Λειτουργία και συντήρηση Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη βάση εστιών μαγειρέματος. Εάν η επιφάνεια της βάσης εστιών σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως από την παροχή ρεύματος (διακόπτη τοίχου) και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
- Απενεργοποιήστε τη βάση εστιών από τον διακόπτη στον τοίχο πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτή τη συμβουλή, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή θάνατος.

Κίνδυνος για την υγεία

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, τα άτομα με καρδιακούς βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή του εμφυτεύματος πριν χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή για να

βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.

- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο.

Κίνδυνος θερμής επιφάνειας

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, τα προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θερμαίνονται τόσο ώστε μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρθουν σε επαφή με το γυαλί επαγωγής μέχρι να κρυώσει η επιφάνεια.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας καθώς μπορεί να ζεσταθούν
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- Οι λαβές των κατσαρολιών μπορεί να είναι ζεστές στην αφή. Ελέγξτε ότι οι λαβές της κατσαρόλας δεν προεξέχουν σε άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Κρατήστε τις λαβές μακριά από παιδιά.
- Αν δεν ακολουθήσετε αυτήν τη συμβουλή, μπορεί να προκληθούν εγκαύματα και καψίματα.

Κίνδυνος κοπής

- Η αιχμηρή λεπίδα της ξύστρας κουζίνας εκτίθεται όταν τραβιέται το κάλυμμα ασφαλείας. Να χρησιμοποιείται με εξαιρετική προσοχή και να φυλάσσεται πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
- Αν δεν προσέξετε, μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν χρησιμοποιείται. Οι υπερχειλίσεις προκαλούν καπνό και λιπαρές διαρροές που μπορούν να αναφλεγούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Ποτέ μην αφήνετε αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε μαγνητικά αντικείμενα (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, συσκευές αναπαραγωγής MP3) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεάζονται από το ηλεκτρομαγνητικό της πεδίο.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για να ζεστάνετε ή να θερμάνετε το δωμάτιο.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία μαγειρέματος, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο (π.χ. χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκευών για να απενεργοποιήσετε τις ζώνες μαγειρέματος όταν αφαιρείτε τα σκεύη.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που σκαρφαλώνουν στην εστία μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά ή τα άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να έχουν ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο για να τους καθοδηγεί στη χρήση της. Ο ειδικός θα πρέπει να είναι ικανοποιημένος ότι μπορεί να χρησιμοποιήσει τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό του ή το περιβάλλον του.

- Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται συγκεκριμένα στο εγχειρίδιο. Όλες οι υπόλοιπες εργασίες συντήρησης πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε τη βάση εστιών σας.
- Μην τοποθετείτε ή ρίχνετε βαριά αντικείμενα στη βάση εστιών σας.
- Μην στέκεστε πάνω στη βάση εστιών σας.
- Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με οδοντωτές άκρες ή σύρετε σκεύη κατά μήκος της επιφάνειας του γυαλιού επαγωγής, καθώς αυτό μπορεί να ξύσει το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγάρια ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε τη βάση εστιών σας, καθώς αυτά μπορούν να ξύσουν το γυαλί επαγωγής.
- Εάν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό του ή άτομα με παρόμοια τεχνική κατάρτιση έτσι ώστε να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί για οικιακές και παρόμοιες χρήσεις όπως:

- προσωπικό κουζίνας σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, - αγροικίες, - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα κατοικιών, - περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων με πρωινό
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματα της θερμαίνονται πολύ κατά την διάρκεια της χρήσης.
- Θα πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε να αποφεύγεται το άγγιγμα των θερμαντικών στοιχείων.
- Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να φυλάσσονται μακριά, εκτός εάν επιτηρούνται συνεχώς.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών ή μεγαλύτερα και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν είναι υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχονται.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με την συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε μία εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα την πρόκληση πυρκαγιάς. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Προειδοποίηση: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, για επιφάνειες εστιών από υαλοκεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύουν τα υπό τάση μέρη
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί αυτό το σταθεροποιητικό μέσο. Ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστίας που σχεδιάζονται από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή τα προστατευτικά εστίας που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Αυτή η συσκευή ενσωματώνει σύνδεση γείωσης μόνο για λειτουργικούς σκοπούς.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας επαγγελματικής εστίας.

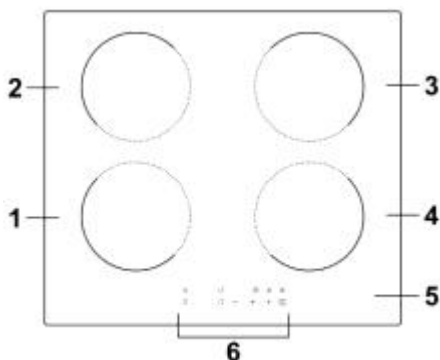
Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Εγκατάστασης, προκειμένου να κατανοήσετε πλήρως πώς να την εγκαταστήσετε και να τη χρησιμοποιήσετε σωστά.

Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και φυλάξτε αυτό το Εγχειρίδιο Οδηγιών / Εγκατάστασης για μελλοντική αναφορά.

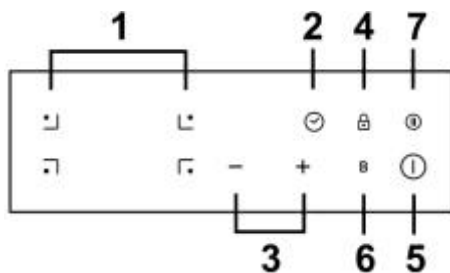
Επισκόπηση προϊόντος

Κάτοψη



1. Ζώνη 2000 W, boost έως 2600 W
2. Ζώνη 1500 W, boost έως 2000 W
3. Ζώνη 2000 W, boost έως 2600 W
4. Ζώνη 1500 W, boost έως 2000 W
5. Κεραμικό γυαλί
6. Πίνακας ελέγχου

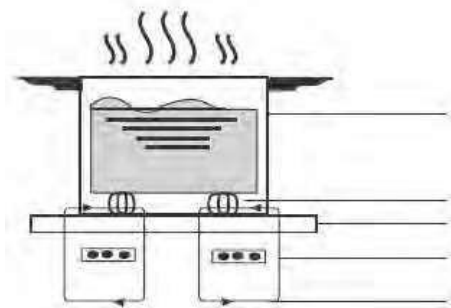
Πίνακας ελέγχου



1. Κουμπιά επιλογής ζώνης μαγειρέματος
2. Κουμπί χρονοδιακόπτη
3. Κουμπί ρύθμισης ισχύος / χρονοδιακόπτη
4. Κλειδώμα κουμπιών
5. Κουμπί ON/OFF
6. Κουμπί λειτουργίας Boost
7. Κουμπί λειτουργίας παύσης

Δυό λέξεις για το επαγωγικό μαγείρεμα

Το επαγωγικό μαγείρεμα είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος, και όχι έμμεσα μέσω της θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Το γυαλί ζεσταίνεται μόνο επειδή το σκεύος τελικά το ζεσταίνει.



σιδερένιο σκεύος

μαγνητικό κύκλωμα

επιφάνεια κεραμικής πλάκας

πηνίο επαγωγής

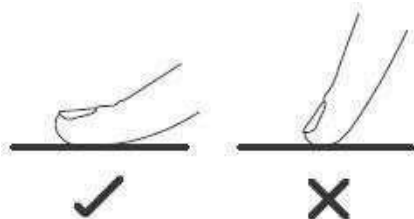
Επαγωγικά ρεύματα

Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα επαγωγική εστία

- Διαβάστε αυτόν τον οδηγό, λαμβάνοντας ιδιαίτερα υπόψη την ενότητα «Προειδοποιήσεις ασφαλείας».
- Αφαιρέστε τυχόν προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να βρίσκεται ακόμα στην επαγωγική εστία.

Χρήση των κουμπιών αφής

- Τα κουμπιά είναι ευαίσθητα στην αφή, έτσι δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το σφαιρικό τμήμα του δακτύλου σας, όχι το άκρο του.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που θα γίνεται αντιληπτό ένα άγγιγμα αφής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά είναι πάντα καθαρά, στεγνά, και ότι δεν υπάρχει κανένα αντικείμενο (π.χ. ένα σκεύος ή ένα πανί) που να τα καλύπτει. Ακόμα και ένα λεπτό στρώμα νερού μπορεί να κάνει δύσκολη την λειτουργία των κουμπιών.




Επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών



- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.

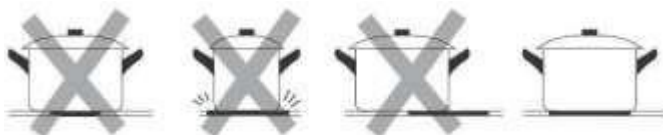


- Μπορείτε να ελέγξετε αν τα μαγειρικά σκεύη σας είναι κατάλληλα πραγματοποιώντας έναν έλεγχο με έναν μαγνήτη. Μετακινήστε ένα μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Εάν έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
 - Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
 - Εάν η ένδειξη  δεν αναβοσβήνει στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.
- Τα μαγειρικά σκεύη που κατασκευάζονται από τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρό ανοξείδωτο ασάλι, αλουμίνιο ή χαλκό χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.

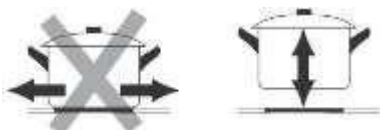
Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή κυρτή βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, κάθετα επίπεδη πάνω στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε σκεύη η διάμετρος των οποίων είναι τόσο μεγάλη όσο το περίγραμμα της επιλεγμένης ζώνης. Χρησιμοποιώντας ένα ελαφρώς πιο φαρδύ σκεύος η ενέργεια θα χρησιμοποιηθεί στη μέγιστη απόδοσή της. Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερο σκεύος η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Πάντα να εστιάζετε το σκεύος σας στη ζώνη μαγειρέματος.



Ανασηκώνετε πάντα τα σκεύη από την επαγωγική εστία – μην τα σέρνετε, γιατί μπορεί να χαράξουν το γυαλί.



Διαστάσεις σκεύους

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν, μέχρι ενός ορίου, να προσαρμόζονται αυτόματα στην διάμετρο του σκεύους. Ωστόσο ο πάτος του σκεύους αυτού πρέπει να έχει μία ελάχιστη διάμετρο ανάλογα με την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. • Για να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή απόδοση της εστίας σας, σας παρακαλούμε να τοποθετείτε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

Η διάμετρος της βάσης του επαγωγικού σκεύους μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ελάχιστη (mm)
1, 2 , 3, 4 (180 mm)	120

Τα παραπάνω μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποιότητα του σκεύους που χρησιμοποιείται.

Χρήση της επαγωγικής εστίας

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF.

Μετά από την ενεργοποίηση, ο βομβητής ακούγεται μία φορά, όλες οι οθόνες εμφανίζουν «- » ή «--», υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.



2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

- Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.



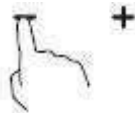
3. Αγγίζοντας το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος, θα αναβοσβήσει μια ένδειξη δίπλα στο κουμπί.



4. Ρυθμίστε ένα επίπεδο ισχύος αγγίζοντας τα κουμπιά «-» ή «+».

α. Εάν δεν επιλέξετε μια θερμοκρασία εντός 1 λεπτού, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα χρειαστεί να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.

β. Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



Εάν στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη εναλλάξ με τη ρύθμιση της θερμοκρασίας

Αυτό σημαίνει ότι:

- δεν έχετε τοποθετήσει ένα σκεύος επάνω στην σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα ή,
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή όχι σωστά εστιασμένο επάνω στην ζώνη μαγειρέματος.

Δεν γίνεται θέρμανση παρά μόνο αν υπάρχει ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος. Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 1 λεπτά αν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος.

Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος που επιθυμείτε να απενεργοποιήσετε.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας το κουμπί «-» και κυλώντας προς τα κάτω στο «0» ή κρατώντας πατημένα τα κουμπιά «+» και «-» ταυτόχρονα για 1 δευτερόλεπτο, θα μειωθεί απευθείας στο «0».

Βεβαιωθείτε ότι στην οθόνη ισχύος εμφανίζεται η ένδειξη «0» και στη συνέχεια εμφανίζεται η ένδειξη «H».

 0 και μετά  H

3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη τη βάση εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο ON/OFF.



4. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες

Η ένδειξη «H» υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή ακόμη στην αφή. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει και αποκτήσει μια ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας αν θέλετε να θερμάνετε περαιτέρω σκεύη, χρησιμοποιήστε την εστία που είναι ακόμα ζεστή.



Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος ενώ το «H» είναι ενεργοποιημένο, προσέξτε να μην αγγίξετε την επιφάνεια μαγειρέματος, ακόμη και αν το «H» δεν εμφανίζεται πλέον όταν επανέλθει το ρεύμα.

Χρήση της Διαχείρισης Ισχύος

Χρησιμοποιώντας τη διαχείριση ισχύος μπορείτε να ρυθμίσετε τη συνολική ισχύ σε 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW και 7.4kW. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση συνολικής ισχύος είναι το μέγιστο επίπεδο ισχύος.

Ρύθμιση του συνολικού επιπέδου ισχύος σύμφωνα με τις απαιτήσεις σας

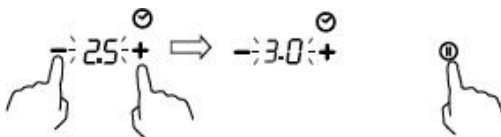
1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι απενεργοποιημένη.

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διαχείριση ισχύος μόνο όταν η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη.

2. Αγγίξτε το κουμπί «Pause function» (Παύση λειτουργίας) και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα. Θα ακούσετε τον βομβητή να ηχεί μία φορά.



3. Αφού ακούσετε το μπιπ, αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα «+» και «-» και κρατήστε πατημένα για 3 δευτερόλεπτα, η ένδειξη του χρονομέτρου που θα εμφανιστεί αναβοσβήνει στο προηγούμενο επίπεδο συνολικής ισχύος, π.χ. '2.5'. Αγγίξτε παρατεταμένα τα πλήκτρα «+» και «-» για 1 δευτερόλεπτο και πάλι για να μεταβείτε σε άλλο επίπεδο ισχύος, για παράδειγμα 3.0. Όταν η ισχύς που θέλετε αναβοσβήνει, πατήστε το κουμπί «Παύση λειτουργίας» και κρατήστε πατημένο για 5 δευτερόλεπτα. Ο βομβητής θα ηχήσει 10 φορές. Σημαίνει ότι τελειώσατε τη ρύθμιση.



Σημείωση:

1. Μετά το βήμα 2, πρέπει να αγγίξετε τα κουμπιά «+» και «-» **εντός 3 δευτερολέπτων** αφότου ακούσετε τον ήχο. Διαφορετικά, θα χρειαστεί να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 2.
2. Μόλις τελειώσετε τη ρύθμιση, περιμένετε μέχρι το τέλος των 10 μπιπ. Μην αγγίξετε κανένα κουμπί κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Διαφορετικά, η ρύθμιση δεν θα είναι έγκυρη.

Κανόνες διαχείρισης ισχύος

Εάν η συνολική ισχύς υπερβαίνει τον περιορισμό των 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 5,5 kw 6,5 kw ή 7,4 kw (ανάλογα με το επίπεδο που έχετε ορίσει), δεν μπορείτε να αυξήσετε το στάδιο ισχύος οποιασδήποτε ζώνης. Εάν την αυξήσετε αγγίζοντας το πλήκτρο «+», η βάση εστιών θα ηχήσει 3 φορές και θα εμφανιστεί η ένδειξη «Pn» που θα αναβοσβήνει.. Επομένως, πρέπει να μειώσετε το στάδιο ισχύος άλλων ζωνών πριν αυξήσετε την ισχύ της συγκεκριμένης ζώνης.

Χρήση της λειτουργίας Boost

Με τη λειτουργία Boost αυξάνεται η ισχύς σε μία ζώνη μέσα σε ένα δευτερόλεπτο και διαρκεί για 5 λεπτά. Έτσι μπορείτε να έχετε πιο ισχυρό και πιο γρήγορο μαγείρεμα.

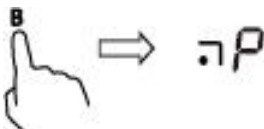
Χρήση της λειτουργίας Boost για μεγαλύτερη ισχύ

1. Αγγίξτε το κουμπί επιλογής της ζώνης μαγειρέματος στην οποία θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Boost και θα αναβοσβήσει μια ένδειξη δίπλα στο κουμπί..



2. Αγγίξτε το κουμπί Boost και η ζώνη μαγειρέματος θα αρχίσει να λειτουργεί στη λειτουργία Boost.

Η οθόνη ισχύος θα εμφανίζει την ένδειξη «P» υποδεικνύοντας ότι η ζώνη λειτουργεί με Boost.



3. Η ισχύς Boost θα διαρκέσει για 5 λεπτά και στη συνέχεια η ζώνη θα επιστρέψει στο επίπεδο ισχύος 9.

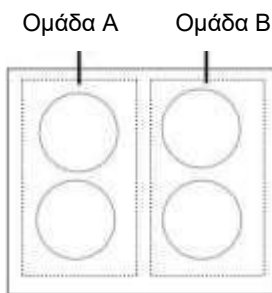


4. Αν θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία Boost κατά τη διάρκεια αυτών των 5 λεπτών, αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος και θα αναβοσβήσει μια ένδειξη δίπλα στο κουμπί. Στη συνέχεια, αγγίξτε το κουμπί Boost, η ζώνη μαγειρέματος θα επιστρέψει στο επίπεδο ισχύος 9.



Περιορισμοί κατά τη χρήση

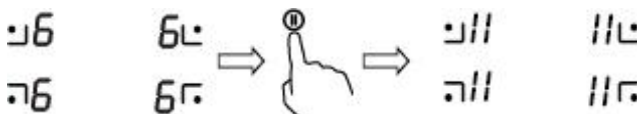
Οι τρεις ή τέσσερις ζώνες χωρίζονται σε δύο ομάδες. Στη μια ομάδα, αν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία boost σε μια ζώνη, βεβαιωθείτε πρώτα ότι η άλλη ζώνη λειτουργεί με το ίδιο επίπεδο/κάτω από το επίπεδο ισχύος 5.



Χρήση της λειτουργίας παύσης

Η λειτουργία παύσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Επιτρέπει να σταματήσει η επαγωγική εστία και να επανέλθει σε αυτήν.

1. Βεβαιωθείτε ότι η ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί.
2. Αγγίξτε το κουμπί της λειτουργίας Παύσης, η ζώνη μαγειρέματος θα εμφανίσει την ένδειξη «||». Στη συνέχεια, η λειτουργία της επαγωγικής βάσης εστιών θα απενεργοποιηθεί σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος, εκτός από τη λειτουργία Παύση, τα κουμπιά ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και κλειδώματος.



3. Για να ακυρώσετε την κατάσταση παύσης, αγγίξτε το κουμπί της λειτουργίας Παύσης και, στη συνέχεια, η ζώνη μαγειρέματος θα επιστρέψει στο επίπεδο ισχύος που ορίσατε πριν.



Κλειδώμα των κουμπιών

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα κουμπιά για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα παιδιά που ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν είναι κλειδωμένα τα κουμπιά, όλα τα κουμπιά εκτός από το κουμπί ON/OFF είναι απενεργοποιημένα.

Για να κλειδώσετε τα κουμπιά

Αγγίξτε το κουμπί κλειδώματος. Ο χρονοδιακόπτης θα εμφανίσει την ένδειξη «Lo»

Για να ξεκλειδώσετε τα κουμπιά

1. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το κουμπί κλειδώματος για λίγο
3. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία.



Όταν η εστία είναι σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα κουμπιά είναι απενεργοποιημένα εκτός από το κουμπί ON/OFF, μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το κουμπί ON/OFF σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει να ξεκλειδώσετε την εστία πρώτα στην επόμενη χρήση.

Προστασία από υπερθέρμανση

Ένας ειδικός αισθητήρας θερμοκρασίας παρακολουθεί τη θερμοκρασία μέσα στην επαγωγική εστία. Όταν εντοπίζεται υπερβολική θερμοκρασία, η επαγωγική εστία διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία της.

Προστασία από υπερχειλίση

Η προστασία από υπερχειλίση αποτελεί μια λειτουργία ασφάλειας και προστασίας της συσκευής. Απενεργοποιεί την εστία αυτόματα εντός 10 δευτερολέπτων εάν υπάρχει ροή του νερού προς τον πίνακα ελέγχου, ενώ ο βομβητής θα ηχήσει για 1 δευτερόλεπτο.

Ανίχνευση μικρών αντικειμένων

Όταν ένα ακατάλληλο μέγεθος ή ένα μη μαγνητικό σκεύος (π.χ. αλουμίνιο) ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) αφηθεί στην εστία, η εστία τίθεται αυτόματα σε αναμονή σε 1 λεπτό. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να μαγειρεύει κάτω από την επαγωγική εστία για επιπλέον 1 λεπτό.

Αυτόματος τερματισμός λειτουργίας

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία ασφάλειας και προστασίας της επαγωγικής εστίας σας. Σβήνει αυτόματα αν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε την εστία μαγειρέματος. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για διάφορα επίπεδα ισχύος παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Προεπιλεγμένο χρονόμετρο εργασίας (ώρα)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Όταν αφαιρείται το σκεύος, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει να θερμαίνεται αμέσως και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.



Άτομα με βηματοδότη καρδιάς θα πρέπει να συμβουλευονται τον γιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν τη συσκευή.

Χρήση του χρονο διακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο λεπτών. Σε αυτήν την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει τη ζώνη μαγειρέματος όταν έχει παρέλθει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί.
- Μπορείτε να τον ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιεί μία ζώνη μαγειρέματος μετά την ολοκλήρωση της καθορισμένης ώρας.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο έως 99 λεπτά.

Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο λεπτών

Εάν δεν επιλέξετε κάποια ζώνη μαγειρέματος

1. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της εστίας είναι ενεργοποιημένη.

Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο λεπτών ακόμη και εάν δεν επιλέξετε κάποια ζώνη μαγειρέματος.

2. Αγγίξτε το κουμπί του χρονοδιακόπτη, η ένδειξη του χρονομέτρου θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα εμφανιστεί η ένδειξη «30» στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.



3. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας τα πλήκτρα «-» ή «+»

Συμβουλή: Αγγίξτε το κουμπί «-» ή «+» μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό. Κρατήστε πατημένο το κουμπί «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.

4. Ακυρώστε την ώρα αγγίζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη και θα εμφανιστεί η ένδειξη «00» στην οθόνη των λεπτών..



5. Αφού ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, θα αρχίσει αμέσως να μετράει αντίστροφα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



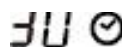
6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείξει «- -» όταν τελειώσει ο χρόνος της ρύθμισης.



Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση μίας ζώνης μαγειρέματος

Οι ζώνες μαγειρέματος διαθέτουν αυτήν τη λειτουργία:

1. Αγγίξτε το κουμπί επιλογής της ζώνης μαγειρέματος για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο. (π.χ. ζώνη 1#)
2. Αγγίξτε το κουμπί του χρονοδιακόπτη, η ένδειξη του χρονομέτρου θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα εμφανιστεί η ένδειξη «30» στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.
3. Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας τα πλήκτρα «-» ή «+».



Συμβουλή: Αγγίξτε το κουμπί «-» ή «+» μία φορά και θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 1 λεπτό. Αγγίξτε παρατεταμένα το κουμπί «-» ή «+», ο χρονοδιακόπτης θα μειωθεί ή θα αυξηθεί κατά 10 λεπτά.

Εάν ο χρόνος ρύθμισης υπερβαίνει τα 99 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα στα 0 λεπτά.

4. Αφού ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, θα αρχίσει αμέσως να μετράει αντίστροφα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη του επιπέδου ισχύος ανάβει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.



5. Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος και, στη συνέχεια, αγγίξτε το κουμπί του χρονοδιακόπτη, ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και θα εμφανιστεί η ένδειξη «00» στην οθόνη λεπτών και, στη συνέχεια, η ένδειξη «--».



6. Όταν λήξει το χρονόμετρο μαγειρέματος, η

αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα εμφανιστεί η ένδειξη «H».

H



Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος θα παραμείνουν ενεργές εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη ώστε να απενεργοποιούνται περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος

1. Εάν χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία σε περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος, η ένδειξη του χρονομέτρου θα εμφανίζει το συντομότερο χρονικό διάστημα.

(π.χ. ζώνη 1# χρόνος ρύθμισης 3 λεπτά, ζώνη 2# χρόνος ρύθμισης 6 λεπτά, η ένδειξη του χρονομέτρου θα δείχνει «3».)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα που αναβοσβήνει δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος σημαίνει ότι η ένδειξη του χρονομέτρου δείχνει την ώρα της ζώνης μαγειρέματος.

Αν θέλετε να ελέγξετε την καθορισμένη ώρα άλλης ζώνης μαγειρέματος, αγγίξτε το κουμπί επιλογής της ζώνης μαγειρέματος. Ο χρονοδιακόπτης θα δείξει την καθορισμένη ώρα.

3 6. (ρύθμιση στα 6 λεπτά)

3 3. (ρύθμιση στα 3 λεπτά)

03

2. Όταν λήξει το χρονόμετρο μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και θα εμφανιστεί η ένδειξη «H».

·H

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν θέλετε να αλλάξετε την ώρα μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1

Φρ ο ντί δ α και καθαρι σμ ός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
<p>Καθημερινοί λεκέδες στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που αφήνουν τα τρόφιμα ή μη ζαχαρούχες υπερχειλίσεις στο γυαλί)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Κλείστε την παροχή ρεύματος στην εστία. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό κουζίνας ενώ το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!) 3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. 4. Ανοίξτε ξανά την παροχή ρεύματος στην εστία. 	<ul style="list-style-type: none"> • Όταν η τροφοδοσία της κουζίνας είναι απενεργοποιημένη, δεν θα υπάρξει ένδειξη «ζεστής επιφάνειας», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να είναι ακόμα ζεστή! Να προσέχετε πάρα πολύ. • Τα συρμάτινα σφουγγαράκια, ορισμένα νάιλον σφουγγάρια και σκληρά/λειαντικά καθαριστικά απορροπαντικά μπορεί να ξύσουν το γυαλί. Διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε αν το καθαριστικό ή το σφουγγάρι σας είναι κατάλληλο. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: το γυαλί μπορεί να λεκιαστεί.
<p>Υπερχειλίσεις, λιωμένα υπολείμματα και υπολείμματα καμμένης ζάχαρης στο γυαλί</p>	<p>Αφαιρέστε τα αμέσως με ένα μαχαίρι φιλεταρίσματος ψαριού, ένα μαχαίρι παλέτας ή μια ξύστρα με ξυράφι κατάλληλο για επαγωγικές γυάλινες βάσεις μαγειρέματος, αλλά προσέξτε τις θερμές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Κλείστε την παροχή ρεύματος της εστίας από τον τοίχο. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και ξύστε τους λεκέδες ή τα υπολείμματα μιας κρύας περιοχή της βάσης μαγειρέματος. 3. Καθαρίστε τους λεκέδες ή τα υπολείμματα με ένα πετσέτα πιάτων ή χαρτοπετσέτα. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 για «καθημερινούς λεκέδες σε γυαλί» παραπάνω. 	<ul style="list-style-type: none"> • Αφαιρέστε τους λεκέδες που έχουν απομείνει από λιωμένα και ζαχαρούχα τρόφιμα ή τις υπερχειλίσεις όσο το δυνατόν συντομότερα. Εάν αφεθούν να κρυσώσουν στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμα και να καταστραφεί μόνιμα η γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος κοπή: όταν το κάλυμμα ασφαλείας ανασυρθεί, η λεπίδα της ξύστρας είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Να χρησιμοποιείται με εξαιρετική προσοχή και να φυλάσσεται πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.

Υπερχειλίσσεις στα κουμπιά αφής	<ol style="list-style-type: none"> 1. Σβήστε την παροχή ρεύματος της εστίας. 2. Σκουπίστε την υπερχειλίση 3. Σκουπίστε την περιοχή του πίνακα ή ελέγχου αφής με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Σκουπίστε πλήρως την περιοχή με μια χαρτοπετσέτα. 5. Ανοίξτε την παροχή ρεύματος ξανά στην εστία. 	<ul style="list-style-type: none"> • Η βάση εστιών μπορεί να ηχήσει και να απενεργοποιηθεί μόνη της και τα κουμπιά αφής μπορεί να μην λειτουργούν αν υπάρχει υγρό πάνω τους. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σκουπίσει την περιοχή του πίνακα ελέγχου αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.
---------------------------------	---	---

Οδηγίες και συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος	<p>Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος και ότι είναι ενεργοποιημένη.</p> <p>Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Αν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.</p>
Τα κουμπιά αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα κουμπιά είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα κουμπιά. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της επαγωγικής βάσης εστιών» για οδηγίες.
Τα κουμπιά αφής είναι δύσκολο να λειτουργήσουν.	Μπορεί να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα νερού πάνω από τα κουμπιά ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα κουμπιά.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή του πίνακα ελέγχου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε το σφαιρικό τμήμα του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα κουμπιά.
Το γυαλί ξύθηκε.	Μαγειρικά σκεύη με σκληρές άκρες.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδη και λεία βάση. Βλ. «Επιλογή του σωστού μαγειρικού σκεύους»
	Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα, λειαντικά σφουγγάρια ή προϊόντα καθαρισμού	Βλέπε «Φροντίδα και καθαρισμός».

Μερικά σκεύη κάνουν ήχους τριξίματος ή κλικ.	Αυτό μπορεί να προκληθεί από την κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν υποδεικνύει βλάβη.
Η επαγωγική εστία κάνει χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό προκαλείται από την τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να μειωθεί ή να εξαφανιστεί εντελώς όταν μειώνετε τη θερμοκρασία.
Θόρυβος ανεμιστήρα που προέρχεται από την επαγωγική εστία.	Έχει ενεργοποιηθεί ένας ανεμιστήρας ψύξης ενσωματωμένος στην επαγωγική εστία σας για να αποτρέψει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και αφού απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται να κάνετε τίποτα. Μην διακόπτετε την παροχή ρεύματος στην επαγωγική εστία στον τοίχο ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα σκεύη δεν θερμαίνονται και εμφανίζεται στην οθόνη.	<p>Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα.</p> <p>Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά εστιασμένο σε αυτήν.</p>	<p>Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Δείτε την ενότητα «Επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών».</p> <p>Εστιάστε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.</p>
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος έχει απενεργοποιηθεί απρόσμενα, ακούγεται ένας ήχος και εμφανίζεται ένας κωδικός βλάβης (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνική βλάβη.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς βλάβης, απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία από τον τοίχο και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

Εμφάνιση βλάβης και έλεγχος

Εάν προκύψει κάποια ανωμαλία, η επαγωγική εστία θα εισέλθει αυτόματα στην κατάσταση ασφαλείας και θα εμφανίσει τους αντίστοιχους κωδικούς προστασίας:

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
F3/F4	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας του πηνίου επαγωγής	Σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον προμηθευτή.
F9/FA	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT (Διπολικού τρανζίστορ μονωμένης πύλης).	Σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον προμηθευτή.
E1/E2	Αντικανονική τάση τροφοδοσίας	Σας παρακαλούμε να ελέγξετε εάν είναι κανονική η παροχή του ρεύματος. Ενεργοποιήστε μετά την παροχή κανονικής τροφοδοσίας.
E3	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα θερμοκρασίας του πηνίου επαγωγής	Σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον προμηθευτή.
E5	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT.	Επανεκκινήστε αφού κρυώσει η εστία.

Τα παραπάνω είναι οι έλεγχοι και οι λύσεις για τις πιο κοινές βλάβες.

Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και ζημιές στην επαγωγική εστία.

Τεχνικές προδιαγραφές

Εστία μαγειρέματος	HI642CTT
Ζώνες μαγειρέματος	4 Ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~, 50-60Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	2.5kw:2250-2750W ή 3.0 kw:2700-3300W ή 4.5kw:4050-4950W ή 6.5kw:5850-7150W ή 7.4kw:6600-7400W
Διαστάσεις προϊόντος Μ×Π×Υ(mm)	590X520X55
Εντοιχισμένες διαστάσεις Α×Β (mm)	560X490

Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε προδιαγραφές και σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

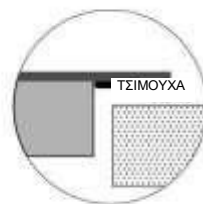
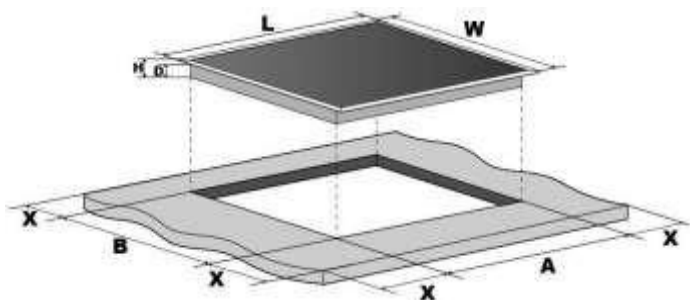
Εγκατάσταση

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχεδιάγραμμα.

Για τους σκοπούς της εγκατάστασης και της χρήσης, θα πρέπει να υπάρχει μία ελάχιστη απόσταση 5 cm γύρω από την τρύπα.

Σιγουρευτείτε ότι το πάχος του πάγκου της κουζίνας είναι τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό για τον πάγκο της κουζίνας για να αποφύγετε μεγαλύτερη παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία από την εστία. Όπως φαίνεται παρακάτω:

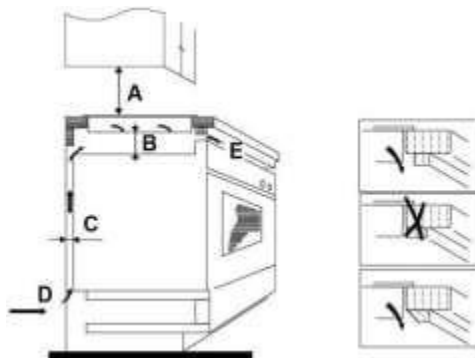


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A (mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 ελάχ.

Σε κάθε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία της κουζίνας αερίζεται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένες. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία μαγειρέματος είναι σε καλή κατάσταση. Όπως φαίνεται παρακάτω:



Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 ελάχ.	20 ελάχ.	Είσοδος αέρος	Έξοδος αέρα 5 mm

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

- ο πάγκος της κουζίνας είναι τετράγωνος και επίπεδος και κανένα δομικό στοιχείο δεν παρεμβαίνει στις απαιτήσεις χώρου
- ο πάγκος της κουζίνας είναι κατασκευασμένος από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό
- εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από φούρνο, ότι ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης
- η εγκατάσταση θα συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις ασφαλείας και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς
- ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος είναι ενσωματωμένος στη μόνιμη καλωδίωση, εγκατεστημένος και τοποθετημένος ώστε να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.

ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφής διάκενου αέρα 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάσης], εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτή την τροποποίηση των απαιτήσεων)

- ο διακόπτης απομόνωσης θα είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη με την εστία εγκατεστημένη
- έχετε συμβουλευτεί τις τοπικές αρχές έκδοσης οικοδομικών αδειών και τους κανονισμούς σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την εγκατάσταση
- χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμοκρασία και εύκολα στο καθάρισμα υλικά (όπως κεραμικά πλακάκια) για τις επιφάνειες των τοίχων που περιβάλλουν την εστία.

Όταν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

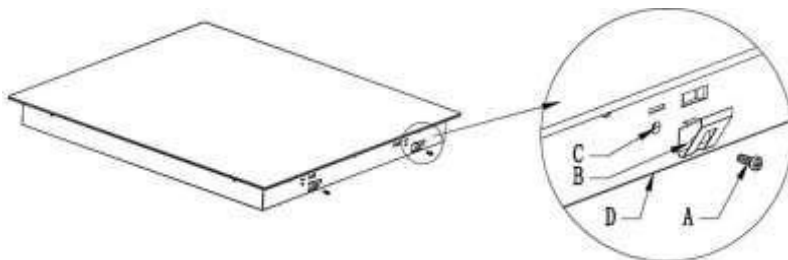
- το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσω πορτών ή συρταριών ντουλαπιών
- υπάρχει επαρκής ροή καθαρού αέρα από το εξωτερικό του ντουλαπιού προς τη βάση της εστίας
- εάν η εστία είναι εγκατεστημένη πάνω από ένα συρτάρι ή ένα ντουλάπι, έχετε τοποθετήσει ένα φράγμα θερμικής προστασίας κάτω από τη βάση της εστίας
- ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη

Πριν εντοπίσετε τους βραχίονες στερέωσης

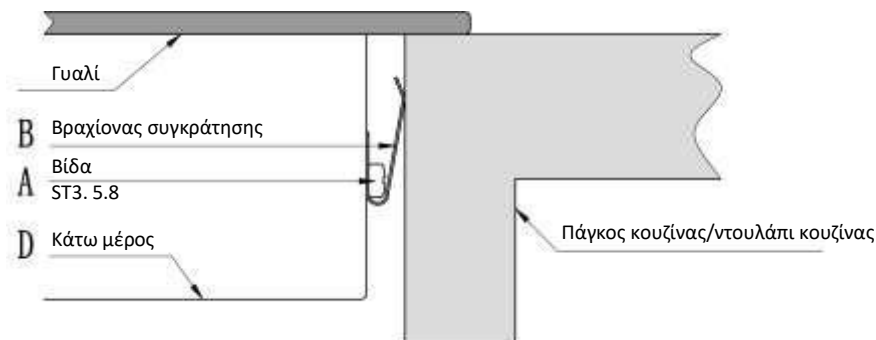
Η μονάδα πρέπει να τοποθετείται σε σταθερή, λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στους βραχίονες που προεξέχουν από την εστία.

Ρύθμιση της θέσης του βραχίονα

Στερεώστε την εστία στον πάγκο της κουζίνας βιδώνοντας 4 βραχίονες στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση.



A	B	C	D
Βίδα	Βραχίονας	Τρύπα βίδας	Κάτω μέρος



Προφυλάξεις

1. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από ειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Έχουμε επαγγελματίες στη διάθεσή σας. Σας παρακαλούμε, μην επιχειρείτε της εγκατάσταση μόνοι σας.
2. Η εστία δεν πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να βλάψει τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα της εστίας
3. Η επαγωγική εστία εγκαθίσταται κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη θερμική ακτινοβολία για την ενίσχυση της απόδοσής της.

4. Ο τοίχος και η επαγόμενη ζώνη θέρμανσης πάνω από την επιφάνεια του πάγκου πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
5. Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, το ενδιάμεσο στρώμα και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

Σύνδεση της εστίας στην παροχή ρεύματος



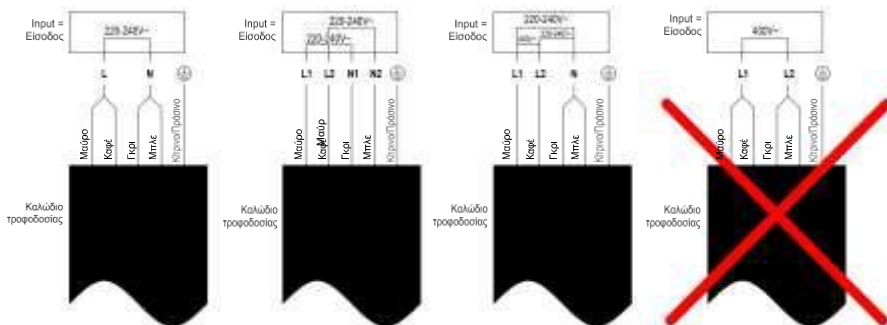
Αυτή η εστία πρέπει να συνδέεται με το ηλεκτρικό ρεύμα μόνο από ειδικά καταρτισμένα άτομα. Πριν συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι:

1. το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που αντλείται από την εστία.
2. η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα μέγιστης επιτρεπόμενης τάσης.
3. τα τμήματα καλωδίων τροφοδοσίας ρεύματος μπορούν να αντέξουν το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα μέγιστης επιτρεπόμενης τάσης. Για να συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή συσκευές διακλάδωσης, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.
Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει θερμά μέρη και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C σε κανένα σημείο.



Ελέγξτε με έναν ηλεκτρολόγο αν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς αλλαγές. Τυχόν τροποποιήσεις πρέπει να γίνονται μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Η παροχή ρεύματος πρέπει να συνδέεται σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή με μονοπολικό διακόπτη κυκλώματος. Ο τρόπος σύνδεσης παρουσιάζεται παρακάτω.



- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρέπει να αντικατασταθεί, η εργασία πρέπει να εκτελείται από την τεχνική εξυπηρέτηση μετά την πώληση με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στο δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας πολυπολικός διακόπτης κυκλώματος με ελάχιστο άνοιγμα 3 mm μεταξύ των επαφών.

- Ο τεχνικός εγκατάστασης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να τσακίζει ή να συμπιέζεται.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.



Αυτή η συσκευή έχει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ περιλαμβάνουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (οι οποίες μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά εξαρτήματα (τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν και πάλι). Είναι σημαντικό να υποβάλλονται τα ΑΗΗΕ σε συγκεκριμένες επεξεργασίες έτσι ώστε να αφαιρούνται και να απορρίπτονται όλα τα ρυπογόνα στοιχεία. Τα άτομα μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ δεν θα αποτελέσουν περιβαλλοντικό πρόβλημα. Είναι απαραίτητο να ακολουθούνται μερικοί βασικοί κανόνες:

- τα ΑΗΗΕ δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζονται σαν οικιακά απορρίμματα,
- τα ΑΗΗΕ θα πρέπει να μεταφέρονται στις ειδικές περιοχές συλλογής που διαχειρίζονται από τις δημοτικό συμβούλιο ή από εξουσιοδοτημένες εταιρείες.

Σε πολλές χώρες, μπορεί να υπάρχουν διαθέσιμες συλλογές από τα σπίτια για μεγάλα ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια καινούργια συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος πρέπει να την παραλάβει χωρίς χρέωση σε αναλογία μία προς μία, εφόσον η συσκευή αυτή είναι ισοδύναμου τύπου και έχει τις ίδιες λειτουργίες με την παρεχόμενη συσκευή.

Πληροφορίες προϊόντος για οικιακές ηλεκτρικές εστίες που συμμορφώνονται με τον κανονισμό (ΕΚ)
αριθ. 66/2014

		Θέση	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα μέτρησης
Κωδικός μοντέλου				HI642CTT	
Τύπος εστίας:				Ηλεκτρική εστία	
Αριθμός ζωνών και/ή περιοχών μαγειρέματος	ζώνες			4	
	περιοχές				
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος)	Επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος			X	
	Επαγωγικές περιοχές μαγειρέματος				
	ζώνες μαγειρέματος δια ακτινοβολίας				
	συμπαγείς πλάκες μαγειρέματος				
Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρικά θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποίηση στα πλησιέστερα 5mm		Πίσω αριστερά	∅	18,0	cm
		Πίσω κεντρική	∅	-	cm
		Πίσω δεξιά	∅	18,0	cm
		Κεντρική αριστερή	∅	-	cm
		Κεντρική στο κέντρο	∅	-	cm
		Κεντρική δεξιά	∅	-	cm
		Εμπρός αριστερά	∅	18,0	cm
		Εμπρός κεντρική	∅	-	cm
		Εμπρός δεξιά	∅	18,0	cm

Για μη κυκλικές ζώνες μαγειρέματος ή περιοχές: μήκος και πλάτος ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος ή περιοχή, στρογγυλοποίηση στα πλησιέστερα 5 mm	Πίσω αριστερά	L W	-	cm
	Πίσω κεντρική	L W	-	cm
	Πίσω δεξιά	L W	-	cm
	Κεντρική αριστερή	L W	-	cm
	Κεντρική στο κέντρο	L W	-	cm
	Κεντρική δεξιά	L W	-	cm
	Εμπρός αριστερά	L W	-	cm
	Εμπρός κεντρική	L W	-	cm
	Εμπρός δεξιά	L W	-	cm
Κατανάλωση ενέργειας για ζώνη μαγειρέματος ή περιοχή υπολογιζόμενη ανά kg	Πίσω αριστερά	Μαγείρεμα με ηλεκτρισμό EC	193,5	Wh/kg
	Πίσω κεντρική	Ηλεκτρικό μαγείρεμα EC	-	Wh/kg
	Πίσω δεξιά	Ηλεκτρικό μαγείρεμα EC	197,2	Wh/kg
	Κεντρική αριστερή	Ηλεκτρικό μαγείρεμα EC	-	Wh/kg
	Κεντρική στο κέντρο	Ηλεκτρικό μαγείρεμα EC	-	Wh/kg
	Κεντρική δεξιά	Ηλεκτρικό μαγείρεμα EC	-	Wh/kg
	Εμπρός αριστερά	Ηλεκτρικό μαγείρεμα EC	192,3	Wh/kg
	Εμπρός κεντρική	Ηλεκτρικό μαγείρεμα EC	-	Wh/kg
	Εμπρός δεξιά	Ηλεκτρικό μαγείρεμα EC	195,6	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία υπολογιζόμενη ανά kg		Ηλεκτρική εστία EC	194,7	Wh/kg

Εφαρμοζόμενο πρότυπο: EN 60350-2 Οικιακές ηλεκτρικές μαγειρικές συσκευές - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι για μέτρηση απόδοσης

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- Για να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή απόδοση της εστίας σας, σας παρακαλούμε να τοποθετείτε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιώντας ένα καπάκι θα μειωθούν οι χρόνοι μαγειρέματος και θα εξοικονομηθεί ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα.
- Περιορίστε στο ελάχιστο την ποσότητα του υγρού ή του λίπους έτσι ώστε να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε μία υψηλή ρύθμιση και μειώστε την ρύθμιση όταν έχει ζεσταθεί καλά το φαγητό.
- Χρησιμοποιήστε σκεύη η διάμετρος των οποίων είναι τόσο μεγάλη όσο το περίγραμμα της επιλεγμένης ζώνης.

Bezpečnostní upozornění

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Přečtěte si prosím tyto informace ještě před použitím varné desky.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před každou údržbou odpojte spotřebič od zdroje elektrického napájení.
- Připojení elektroinstalace k dobrému uzemnění je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

Nebezpečí pořezání

- Opatrně – okraje panelu jsou ostré.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo říznutí.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si laskavě pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte žádné hořlavé materiály nebo předměty.

- Dejte prosím tyto informace k dispozici na osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, mohly by snížit vaše náklady na instalaci.
- Tento spotřebič musí být instalován podle návodu k instalaci, jinak hrozí nebezpečí.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze kvalifikovaným pracovníkem.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který zahrnuje odpojovač se zárukou plného odpojení od zdroje napájení.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke ztrátě jakýchkoli záruk nebo ručení.

Obsluha a údržba Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Prasklou nebo poškozenou varnou desku nepoužívejte. V případě, že je povrch varné desky prasklý nebo poškozený, ihned desku odpojte od napájení ze sítě (nástěnný vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku ve zdi.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

Zdravotní riziko

- Tento spotřebič je v souladu s elektromagnetickými bezpečnostními normami.
- Nicméně osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulinové pumpy) se musí poradit před použitím tohoto

zařízení se svým lékařem nebo výrobcem implantátu a ujistit se, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.

- Nedodržení těchto pokynů může vést k smrti.

Nebezpečí horkého povrchu

- Během používání se přístupné části spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu a mohou vás popálit.
- Dokud povrch nevychladne, nesmíte se tělem, oděvem nebo jakýmkoli jiným předmětem než je vhodné nádoby dotknout skla indukční desky.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nedovolte dětem, aby se ke spotřebiči přibližovaly.
- Rukojeti pánví mohou být horké na dotyk. Nesmí proto přechnívat na jiné zapnuté varné zóny. Děti se nesmí k rukojetím přibližovat.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení či opaření.

Nebezpečí pořezání

- Když je bezpečnostní kryt v zatažené poloze, odhalí se ostří z horní části škrabky. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo říznutí.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Během použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Při překypění se vytvoří kouřící a mastná politá místa, která se mohou vznítit.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte žádné předměty nebo nástroje.
- Nepokládejte ani nenechávejte zmagnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože mohou být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vyhřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle návodu (tj. pomocí dotykových ovladačů). Nespolehejte na funkci detekce nádoby pro vypnutí varné zóny při odebrání nádoby.
- Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem, seděly, stály na něj nebo na něj šplhaly.
- Ve skříňkách nad spotřebičem neskladujte předměty, o které se zajímají děti. Děti lezoucí na desku, aby dosáhly na tyto předměty, si mohou přivodit vážná zranění.
- V místě, kde se spotřebič používá, děti nesmějí být ponechány o samotě nebo bez dozoru.

- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, jež omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít u sebe odpovědnou a kompetentní osobu, aby je vycvičila v jeho používání. Tato osoba se musí přesvědčit, že mohou používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není v návodě výslovně doporučeno. Všechny další služby údržby smí provádět pouze oprávněný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
- Nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty na varnou desku.
- Nestůjте na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami, neposunujte nádoby po indukčním skleněném povrchu, protože to může poškrábat sklo.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky nebo jiné agresivní abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Spotřebič je určen k použití v domácnosti a v podobných prostředích, například:
 - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; -
 - na farmách; - klienty v hotelech, motelech a jiných

typech ubytování; - v penzionech typu „bed and breakfast“.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud je nesleduje dospělá osoba.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, protože povrchy desky ze sklokeramického nebo podobného materiálu chrání díly pod proudem.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.

- Spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

POZOR: Na proces vaření je nutné dohlížet. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

VAROVÁNÍ: Aby se zabránilo převrácení spotřebiče, musí být nainstalován tento stabilizační prostředek. Viz návod k instalaci.

VAROVÁNÍ: Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označená výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.

Tento spotřebič obsahuje uzemňovací spojení pouze pro funkční účely.

Blahopřejeme vám ke koupi nové indukční varné desky.

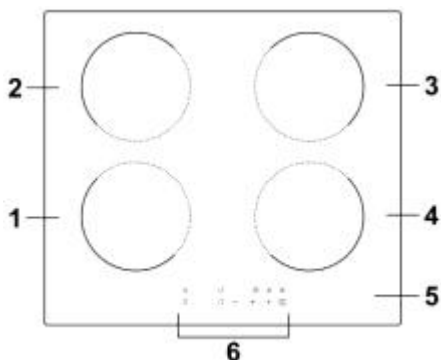
Doporučujeme vám, abyste věnovali nějaký čas přečtení tohoto návodu / instalační příručky a plně pochopili, jak správně spotřebič nainstalovat a používat.

Pro instalaci si prosím přečtěte návod k instalaci.

Přečtěte si všechny pokyny ještě před použitím spotřebiče a návod si uschovejte pro další potřebu.

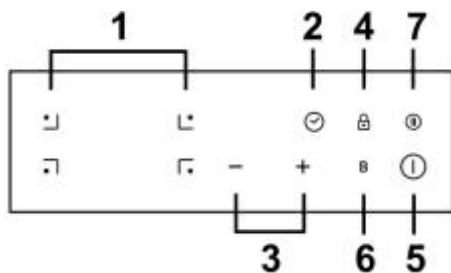
Přehled výrobku

Pohled shora



1. 2000 W zóna, zesílení výkonu na 2600 W
2. 1500 W zóna, zesílení výkonu na 2000 W
3. 2000 W zóna, zesílení výkonu na 2600 W
4. 1500 W zóna, zesílení výkonu na 2000 W
5. Skleněná deska
6. Ovládací panel

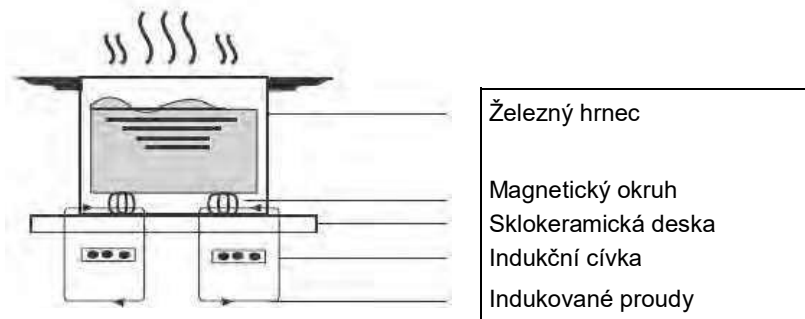
Ovládací panel



1. Indikátor výběru topné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko pro regulaci výkonu/časování
4. Ovladač zablokování tlačítek
5. Ovladač ON/OFF (ZAP/VYP)
6. Ovladač funkce zesílení výkonu (boost)
7. Ovládání funkce Pauza

Informace o indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečná, moderní, efektivní a úsporná technologie vaření. Funguje na základě elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v nádobě, nikoliv nepřímo prostřednictvím zahřátí povrchu skla. Sklo je horké jen proto, že ho zahřálo vložené jídlo.

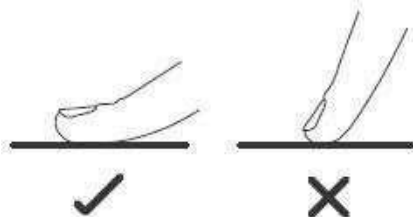


Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtete si tento návod se zvláštním důrazem na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Před použitím odstraňte z indukční varné desky všechny ochranné fólie.

Používání dotykového ovládání

- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačit.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Vždy, když je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může ztěžovat ovládání.




Výběr správné nádoby



- Používejte pouze nádoby se základnou vhodnou pro indukční vaření. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.

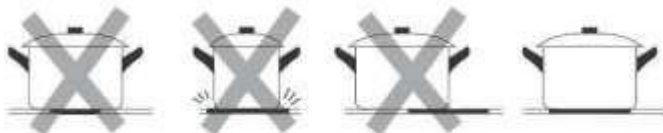


- Pomocí magnetu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.
- Jestliže nemáte magnet:
 1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
 2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí celou plochou na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, účinnost může být nižší, než jste očekávali. Vždy nádobu na varné zóně vystředte.



Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte, neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



Rozměry nádoby

Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru nádoby. Avšak dno této nádoby musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.

Průměr dna indukčního nádobí

Varná zóna	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

Výše uvedené se může lišit podle kvality použité nádoby.

Používání indukční varné desky

Jak začít vaření

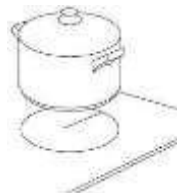
1. Stiskněte ovladač ON/OFF (ZAP/VYP).

Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje ukazují „-“ nebo „-“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.



2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.

- Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

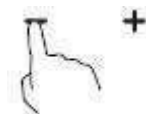


3. Při dotyku ovladače výběru zóny ohřevu začne indikátor vedle tlačítka blikat.



4. Nastavte úroveň výkonu dotykem ovladače „-“ nebo „+“.

- a. Pokud nevyberete tepelnou zónu do 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
- b. Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.




Jestliže displej bliká střídavě s nastavenou teplotou

To znamená, že:

- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo není ve středu varné zóny.


Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje. Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 1 minutách.

Po skončení vaření

1. Dotkněte se ovladače výběru zóny ohřevu, kterou chcete vypnout. 
2. Vypněte varnou zónu dotykem „-“ a posunutím hodnoty dolů na „0“ anebo přidržením tlačítka „+“ a „-“ současně po dobu 1 sekundy, čímž přejdete na „0“ přímo.

Ujistěte se, že displej napájení ukazuje „0“ a poté „H“.

 a poté 

3. Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ON/OFF (ZAP/VYP). 

4. Pozor na horké povrchy

Když je varná zóna horká na dotyk, zobrazí se „H“. „H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.



V případě přerušení napájení při zapnutém „H“ věnujte pozornost tomu, abyste se nedotkli povrchu varné zóny, i když se „H“ již po opětovném zapnutí napájení nezobrazuje.

Používání funkce řízení výkonu

Pomocí funkce řízení výkonu můžete nastavit celkový výkon na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW a 7,4 kW. Výchozí nastavení celkového výkonu je maximální úroveň výkonu.

Nastavení úrovně celkového výkonu tak, aby odpovídala vašemu požadavku

1. Ujistěte se, že je varná deska vypnutá.

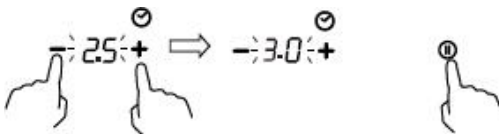
Poznámka: funkci řízení výkonu můžete nastavit pouze tehdy, když je varná deska vypnutá.

2. Stiskněte tlačítko „funkce Pauza“ a podržte ho po dobu 5 sekund.

Uslyšíte jedno pípnutí bzučáku.



3. Jakmile uslyšíte pípnutí, dotkněte se současně tlačítek „+“ a „-“ a podržte je po dobu 3 sekund. Indikátor časovače zobrazí blikající předchozí úroveň celkového výkonu, např. „2,5“. Opětovným dotykem tlačítek „+“ a „-“ a jejich podržením po dobu 1 sekundy přepnete na jinou úroveň výkonu, například 3,0. Pokud požadovaný výkon bliká, stiskněte tlačítko „funkce Pauza“ a podržte ho po dobu 5 sekund. Bzučák pípne 10krát. To znamená, že jste nastavení dokončili.



Poznámka:

1. Po 2. kroku se musíte dotknout tlačítek „+“ a „-“ **do 3 sekund** poté, co uslyšíte pípnutí. Jinak budete muset začít znovu 2. krokem.

2. Po dokončení nastavení počkejte až do konce 10 pípnutí. Během této doby se nedotýkejte žádného tlačítka. Jinak bude nastavení neplatné.


Pravidla řízení výkonu

Pokud celkový výkon přesáhne omezení 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW, 6,5 kW nebo 7,4 kW (v závislosti na úrovni, kterou jste nastavili), nebudete moci zvýšit stupeň výkonu u žádné zóny. Pokud jej zvýšíte stisknutím tlačítka „+“, varná deska třikrát pípne a na displeji se zobrazí blikající „Pn“. Před zvýšením výkonu příslušné zóny tedy musíte snížit stupeň výkonu jiných zón.

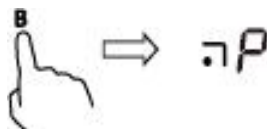
Použití funkce zesílení výkonu (boost)

Zesílení výkonu (boost) je funkce, která u jedné zóny během jedné sekundy zvýší výkon na vyšší hodnotu a trvá po dobu 5 minut. Tím dosáhnete výkonnějšího a rychlejšího vaření.

Použití funkce zesílení výkonu (boost) k získání vyššího výkonu

1. Dotkněte se tlačítka výběru zóny ohřevu, u níž si přejete zesílit výkon, a indikátor vedle tlačítka začne blikat. 
2. Stiskněte tlačítko zesílení výkonu (boost), varná zóna začne fungovat v režimu zesílení výkonu (boost).

Na displeji výkonu se zobrazí „P“, což znamená, že je u této zóny zesílen výkon.



3. Zesílený výkon bude trvat 5 minut a poté se zóna vrátí ke stupni výkonu „9“.

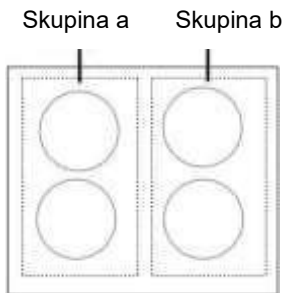


4. Chcete-li funkci zesílení výkonu (boost) během těchto 5 minut zrušit, dotkněte se tlačítka výběru varné zóny, vedle tlačítka začne blikat indikátor. A poté se dotkněte tlačítka Boost (Zesílit) a topná zóna se vrátí zpět do fáze napájení 9.



Omezení při používání

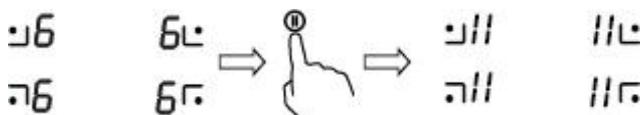
Tři nebo čtyři zóny byly rozděleny do dvou skupin. Pokud použijete funkci zesílení výkonu (boost) u jedné zóny v rámci jedné skupiny, nejprve se ujistěte, že druhá zóna pracuje na stupni výkonu 5 nebo nižším.



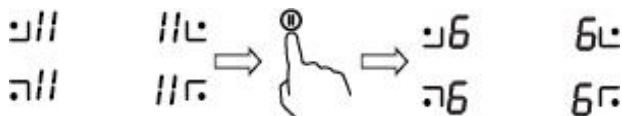
Použití funkce Pauza

Funkci pauzy lze použít kdykoliv během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a vrátit se k ní zpět.

1. Ujistěte se, že je varná zóna funkční.
2. Dotkněte se tlačítka funkce Pauza, na indikátoru varné zóny se zobrazí „II“. Poté se provoz indukční varné desky deaktivuje ve všech varných zónách, kromě tlačítek funkce Pauza, zapnutí/vypnutí a uzamčení.



3. Chcete-li stav pauzy zrušit, dotkněte se tlačítka funkce Pauza, poté se varná zóna vrátí ke stupni výkonu, který jste nastavili dříve.



Zabl okování ovl ad ačů

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ON/OFF (ZAP/VYP) jsou deaktivovány.

Jak zablokovat ovladače

Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek. Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Jak odblokovat ovladače

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek a na chvíli jej podržte.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



Když je varná deska v režimu zablokování, všechny ovladače kromě ZAP/VYP jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vždy vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP, ale při dalším použití ji budete muset nejprve odblokovat.

Ochrana proti přehřátí

Snímač teploty může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zjištěna nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky zastaví.

Ochrana před rozlitím

Ochrana před rozlitím je bezpečnostní ochranná funkce. Vypne varnou desku automaticky do 10 sekund, pokud do ovládacího panelu proniká voda, přičemž bzučák bude pípat 1 sekundu.

Detekce malých předmětů

V případě, že na varnou desku položíte nádobu nevhodné velikosti, nebo nepřitahující magnet, (např. z hliníku), nebo jiné malé předměty (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude chladit indukční varnou desku ještě další 1 minutu.

Ochrana s automatickým vypnutím

Automatické vypnutí plní funkci bezpečnostní ochrany pro indukční varnou desku. Ta se automaticky vypne, pokud ji zapomenete vypnout vy. Výchozí provozní časy pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Výchozí provozní časovač (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Po odstranění nádoby může indukční varná deska okamžitě přestat hřát a varná deska se automaticky vypne po 2 minutách.



Lidé se srdečním kardiostimulátorem by se měli před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutovník. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času vypnul jednu varnou zónu.
- Časovač je možné nastavit až na 99 minut.

Použití časovače jako minutovníku

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

Poznámka: minutovník můžete použít, i když nevyberete žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „30“.



3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.

Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ jednou, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 1 minutu. Přidržením ovladače „-“ nebo „+“ na časovači bude čas klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

4. Čas zrušíte dotykem ovladače časovače a na displeji minut se zobrazí „00“.



5. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



6. Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „-“.



Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Varné zóny nastavené pro tuto funkci:

1. Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete nastavit časovač. (např. zóna 1)
2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „30“.
3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.



Tip: Jedním dotykem ovladače „-“ nebo „+“ se čas sníží, resp. zvýší o 1 minutu. Dotykem a přidržením ovladače „-“ nebo „+“ bude čas na časovači klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

4. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru úrovně napájení se rozsvítí, což znamená, že je zvolena zóna.



5. Chcete-li časovač zrušit, dotkněte se ovladače zvolené varné zóny a poté se dotkněte ovladače časovače, časovač se zruší a na displeji minut se zobrazí „00“ a poté „--“.



6. Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.



Ostatní varné zóny, pokud byly zapnuté již předtím, zůstanou v provozu.


Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud tuto funkci použijete na více než jednu zónu ohřevu, bude indikátor časovače zobrazovat nejkratší nastavenou dobu.

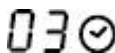
(Pokud je například u zóny 1 nastavena doba 3 minuty a u zóny 2 nastavena doba 6 minut, indikátor časovače bude zobrazovat „3“.)

POZNÁMKA: Blikající červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu znamená, že indikátor časovače zobrazuje čas zóny ohřevu.

Chcete-li zkontrolovat nastavený čas jiné zóny ohřevu, dotkněte se ovladače výběru zóny ohřevu. Časovač bude ukazovat jeho nastavený čas.

 (nastaveno na 6 minut)

 (nastaveno na 3 minut)



2. Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná zóna ohřevu automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.



POZNÁMKA: Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité upozornění!
<p>Každodenní znečištění skla (otisky prstů, skvrny, zbytky potravin nebo loužičky bez cukru na skle)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič na varnou desku, zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Když je napájení varné desky vypnuté, nefunguje indikátor horkého povrchu, a přitom mohou být varné zóny ještě horké! Buďte mimořádně opatrní. • Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/brusné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda jsou čisticí prostředek nebo drátěnka vhodné. • Na varné desce nikdy nenechávejte zbytky po čištění: sklo se může zbarvit.
<p>Překypění, roztavené potraviny a horké cukernaté loužičky na skle</p>	<p>Odstraňte je okamžitě obrabčou, špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro sklo indukční varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce. 2. Pomocí nože či jiné pomůcky v úhlu 30 ° seškrábněte nečistoty nebo skvrny směrem k chladné části varné desky. 3. Vyčistěte nečistoty nebo loužičky hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skvrny zanechané rozpuštěnými a sladkými potravinami nebo loužičkami odstraňte co nejdříve. V případě, že zchladnou na skle, může být problém s jejich odstraněním a hrozí dokonce trvalé poškození povrchu skla. • Nebezpečí pořezání: je-li ochranný kryt stažený, je ostří škrabky ostré jako břitva. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
<p>Loužičky na dotykových ovladačích</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Setřete rozlitou kapalinu. 3. Otřete plochu s dotykovým ovládním čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Poté ji vysušte dosucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může pípnout a vypnout se a dotykové ovladače nemusejí fungovat, pokud je na nich rozlitá kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky zkontrolujte, zda je plocha ovladačů otřená dosucha.

Rady a tipy

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Indukční varnou desku nejde zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojená k napájení, a to je zapnuté. Zkontrolujte, zda není výpadek proudu ve vašem domě nebo okolí. Pokud jste zkontrolovali všechno a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovladače jsou zablokovány.	Odblokujte ovladače. Viz pokyny v části "Používání indukční varné desky".
Dotykové ovladače dobře nereagují.	Může na nich být slabá vrstva vody nebo se jich dotýkáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že dotykové ovládání je suché a k dotyku ovladačů použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
Sklo je poškrábané.	Drsné nádoby.	Používejte nádoby s rovným a plochým dnem. Viz „Výběr správné nádoby“.
	Používání nevhodných, brusných drátěnek nebo čisticích prostředků.	Viz „Čištění a údržba“.
Některé nádoby mohou vydávat praskavé nebo cvakavé zvuky.	Může to být způsobeno konstrukcí nádoby (vrstvy různých kovů, které jinak vibrují).	Jedná se o normální jev u nádobí a nejde o poruchu.
Indukční varná deska při použití s nastavením na vysoký výkon vydává slabý bzučivý zvuk.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální jev a zvuk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční desky.	Chladicí ventilátor vestavěný do indukční varné desky chladí a chrání elektroniku před přehřátím. To může pokračovat i po vypnutí indukční varné desky.	Jedná se o normální jev a není vyžadován žádný zásah. Pokud běží ventilátor, nevyplínejte napájení indukční varné desky ve zdi.
Nádoby se nezahřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěna.	Používejte nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správné nádoby“. Vystředte nádobu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny.

Indukční varná deska nebo varná zóna se náhle sama vypnula, zazní tón a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídající s jedním nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a číslice kódu, vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce a obraťte se na kvalifikovaného technika.
---	-------------------	---

Zobrazení závad a kontrola

Pokud se objeví abnormalita, indukční varná deska vstoupí automaticky do ochranného stavu a zobrazí odpovídající ochranné kódy:

Problém	Možné příčiny	Co dělat
F3/F4	Teplotní snímač selhání indukční cívky	Obrat'te se prosím na dodavatele.
F9/FA	Selhání teplotního čidla IGBT	Obrat'te se prosím na dodavatele.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapněte spotřebič po obnovení napájení do normálního stavu.
E3	Vysoká teplota snímače teploty indukční cívky	Obrat'te se prosím na dodavatele.
E5	Vysoká teplota snímače teploty IGBT	Restartujte, až se varná deska ochladí.

Výše uvedené případy představují vyhodnocení a kontrolu běžných poruch.

Nerozebírejte spotřebič sami, abyste se vyhnuli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

Technické specifikace

Varná deska	HI642CTT
Varné zóny	4 zóny
Napětí v síti	220–240 V~, 50–60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	2,5 kW: 2250–2750 W nebo 3,0 kW: 2700–3300 W nebo 4,5 kW: 4050–4950 W nebo 6,5 kW: 5850–7150 W nebo 7,4 kW: 6600–7400 W
Velikost výrobku D × Š × V (mm)	590X520X55
Rozměry pro vestavbu A×B (mm)	560X490

Váha a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k nepřetržitému vývoji našich výrobků může dojít ke změně našich technických údajů a designu bez předchozího oznámení.

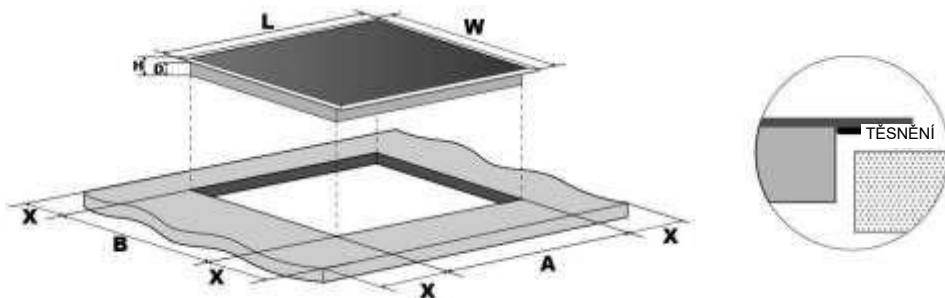
Instalace

Výběr zařízení pro instalaci

Vyříznete pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován alespoň 5cm prostor.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně **30 mm**. Vyberte tepelně odolný pracovní povrchový materiál, aby nedošlo k větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Podle níže uvedeného obrázku:

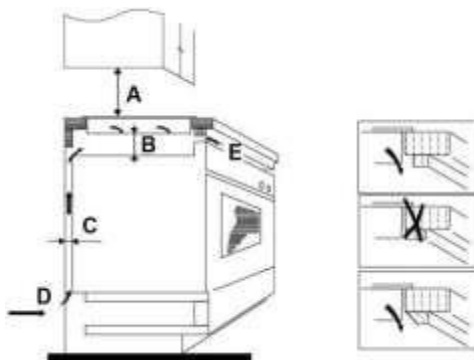


D (mm)	Š (mm)	V (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Indukční varná deska musí být dobře větraná a přívod a odvod vzduchu nesmí být ucpané. Přesvědčte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Podle níže uvedeného obrázku



Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být alespoň **760** mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Vstup vzduchu	Odvod vzduchu 5 mm

Před instalací varné desky zkontrolujte, zda

- je pracovní plocha vyrovnaná a plochá a žádné konstrukční prvky nebrání splnění nároků na prostor,
- je pracovní plocha vyrobena z tepelně odolného materiálu,
- je-li varná deska instalovaná nad troubu, musí mít trouba vestavěný chladicí ventilátor,
- instalace splňuje všechny požadavky na volný prostor a platné normy a předpisy,
- v trvalé elektroinstalaci se nachází vhodný odpojovač zajišťující úplné odpojení od elektrické sítě, který je instalovaný v souladu s místními zákony a předpisy pro elektrickou instalaci.

Odpojovač musí být schváleného typu s 3mm vzduchovou mezerou mezi kontakty ve všech pólech (nebo u všech aktivních [fázových] vodičů v případě, že místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků),

- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný,
- v případě pochybností ohledně instalace můžete konzultovat místní stavební úřady a místní právní předpisy,
- na povrch stěn obklopujících varnou desku můžete vybrat tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (například keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky zkontrolujte zda

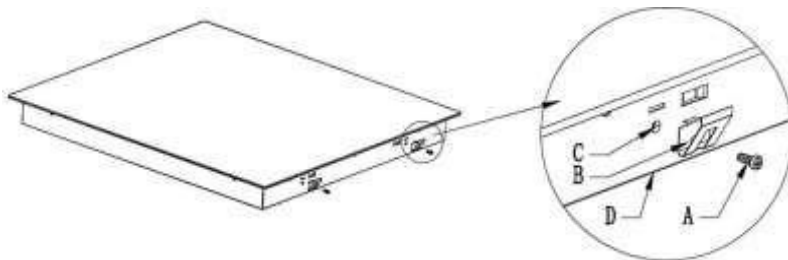
- napájecí kabel není přístupný přes dvířka nebo zásuvky,
- je zajištěno dostatečné proudění čerstvého vzduchu z vnější strany skříněk na spodek varné desky,
- je-li varná deska instalována nad zásuvku nebo skříňku, je na spodku varné desky umístěna tepelná izolace,
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný.

Před umístěním upevňovacích držáků

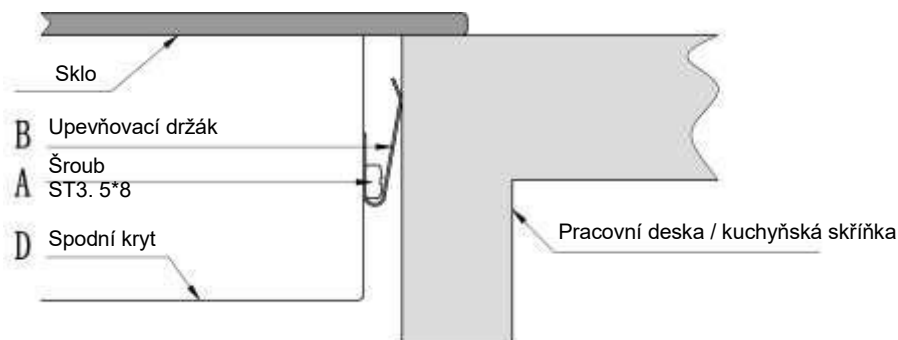
Jednotka musí být umístěna na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovladače vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

Seřízení polohy držáku

Varnou desku připevněte na pracovní plochu přišroubováním 4 držáků na spodní kryt varné desky (viz obrázek) po instalaci.



A	B	C	D
Šroub	Držák	Otvor pro šroub	Spodní kryt



Upozornění

1. Instalaci varné desky musí provést kvalifikovaná osoba nebo technik. V případě zájmu můžeme zprostředkovat vhodné odborníky. Nikdy se nepokoušejte provádět instalaci sami.
2. Varná deska nesmí být umístěna přímo nad myčkou nádobí, chladničkou, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou, protože vlhkost by mohla poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být instalována tak, aby zaručovala spolehlivé tepelné záření.
4. Stěna a indukované topné zóny nad povrchem stolu musí vydržet teplo.
5. Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.

Připojení varné desky do elektrické sítě



Tento spotřebič smí k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaná osoba. Před připojením varné desky do elektrické sítě zkontrolujte:

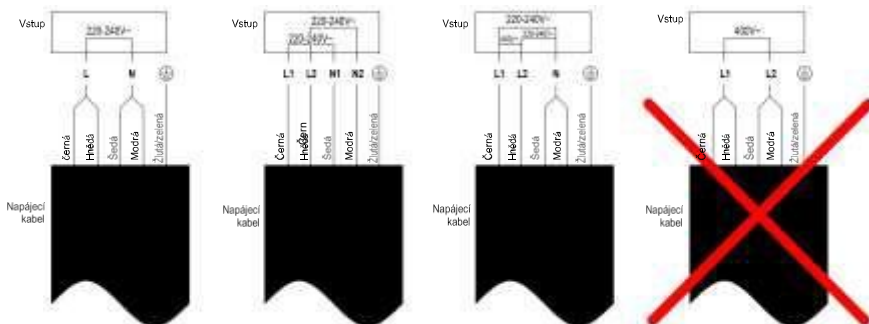
1. Domácí elektrická instalace je vhodná pro odběr energie varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku. K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce, nebo větvící zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými plochami a musí být veden tak, aby v žádném bodě nebyla teplota vyšší než 75 °C.



Poradte se s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez dalších úprav. Jakékoli změny smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn níže.



- Je-li kabel poškozený, nebo má být nahrazen, musí tuto práci provést pracovník poprodejního servisu s příslušnými nástroji, aby nedošlo k úrazu.
- Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním otvorem 3 mm mezi kontakty.
- Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený.
- Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze autorizovaný technik.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU týkající se likvidace odpadu z elektrických a elektronických zařízení (OEEZ). OEEZ obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) i základní prvky (které lze znovu použít). Je důležité, aby OEEZ prošel specifickými úpravami, a znečišťující látky tak byly správně odstraněny a zlikvidovány, a aby byly obnoveny všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát důležitou roli při zajišťování toho, aby se OEEZ nestal přítěží pro životní prostředí. Je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- OEEZ se nesmí likvidovat jako domovní odpad;
- OEEZ by měl být odvezen do vyhrazených sběrných oblastí spravovaných městskou radou nebo registrovanou společností.

Pro objemný OEEZ mohou být v mnoha zemích k dispozici sběry z domácností. Při zakoupení nového spotřebiče lze vrátit starý spotřebič prodejci, který je povinen jej jednorázově bezplatně přijmout, pokud je spotřebič obdobného typu a má stejné funkce jako zakoupený spotřebič.

Produktové informace elektrických varných desek vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014

Produktové informace elektrických varných desek vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014					
		Poloha	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikační číslo modelu				HI642CTT	
Typ varné desky:				Elektrická varná deska	
Počet varných zón a/nebo ploch	zóny			4	
	plochy				
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)	indukční varné zóny			X	
	indukční varné plochy				
	sálavé varné zóny				
	pevné plotny				
U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm.		Zadní levá	∅	18,0	cm
		Zadní centrální	∅	-	cm
		Zadní pravá	∅	18,0	cm
		Centrální levá	∅	-	cm
		Centrální centrální	∅	-	cm
		Centrální pravá	∅	-	cm
		Přední levá	∅	18,0	cm
		Přední centrální	∅	-	cm
		Přední pravá	∅	18,0	cm
U neokruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohříváných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm		Zadní levá	D Š	-	cm
		Zadní centrální	D Š	-	cm
		Zadní pravá	D Š	-	cm
		Centrální levá	D Š	-	cm

	Centrální centrální	D Š	-	cm
	Centrální pravá	D Š	-	cm
	Přední levá	D Š	-	cm
	Přední centrální	D Š	-	cm
	Přední pravá	D Š	-	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg	Zadní levá	Elektrické vaření	193,5	Wh/kg
	Zadní centrální	Elektrické vaření	-	Wh/kg
	Zadní pravá	Elektrické vaření	197,2	Wh/kg
	Centrální levá	Elektrické vaření	-	Wh/kg
	Centrální centrální	Elektrické vaření	-	Wh/kg
	Centrální pravá	Elektrické vaření	-	Wh/kg
	Přední levá	Elektrické vaření	192,3	Wh/kg
	Přední centrální	Elektrické vaření	-	Wh/kg
	Přední pravá	Elektrické vaření	195,6	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg		Elektrická varná deska	194,7	Wh/kg

Aplikován standard: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky – Metody měření funkce

Návrhy na úsporu energie:

- Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.
- Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě.
- Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření.
- Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon.
- Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny.