



HOOVER

HOBS

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

GB

TABLES DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

OCAKLAR

KULLANIM VE KURULUM TALİMATLARI

TR

INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA

Návod na obsluhu

SK

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

Návod k obsluze

CZ

Indukcijska kuhalna plošča

Navodila za uporabo

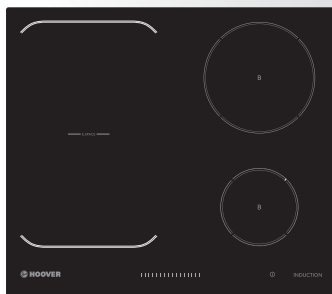
SI

Piani cottura

Istruzioni per l'uso ed installazione

IT

Model: HES 62



Model: HES 6D



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 hob.

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 hob surface. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob 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.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- 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 hob surface 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 hob 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 hob 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 hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob top.
- 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 power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is designed for domestic use only.
- 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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

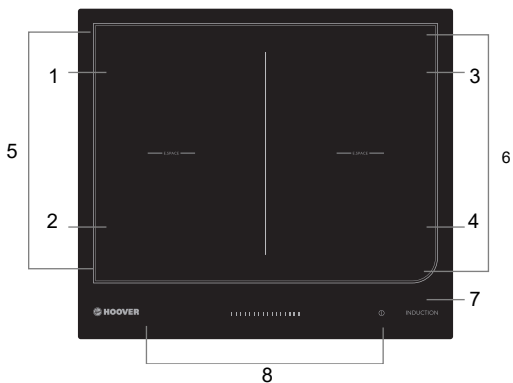
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

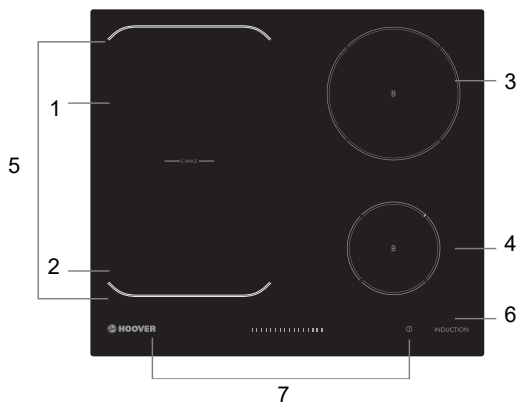
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

Top View

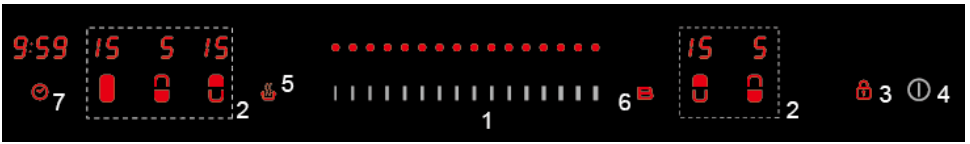


1. max. 1800/3000 W zone
2. max. 1800/3000 W zone
3. max. 1800/3000 W zone
4. max. 1400/2000 W zone
- 5 - 6. Flexible zone. 3000/4000 W
7. Glass plate
8. Control



1. max. 1800/3000 W zone
2. max. 1800/3000 W zone
3. max. 1800/3000 W zone
4. max. 1400/2000 W zone
5. Flexible zone. 3000/4000 W
6. Glass plate
7. Control

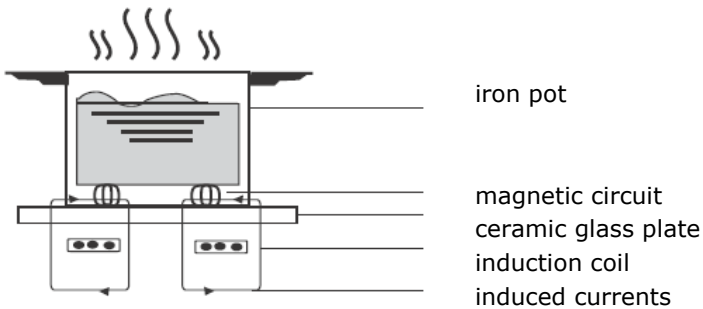
Control Pane



1. Power / Timer slider touch control
2. Heating zone selection controls
3. keylock control
4. ON/OFF control
5. keep warm control
6. Boost control
7. Timer 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.

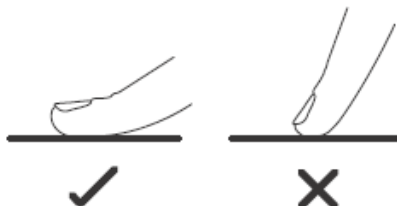


Before using your New Induction Hob

- 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

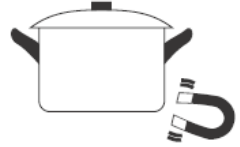
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



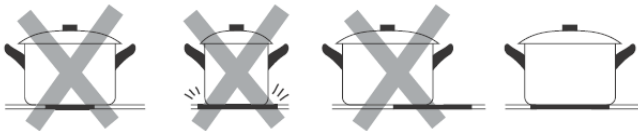
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. 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.



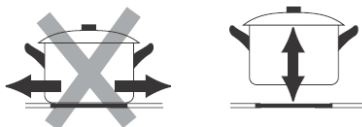
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. 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 Dimension

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.

RES 62

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3	140	220
Flexible zone	220	220x400
4	140	140

RES 6D

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	140	220
Flexible zone	220	220x400

Using your Induction Hob

To start cooking

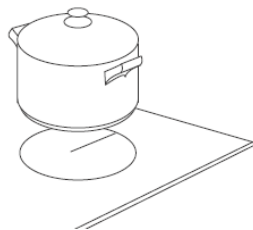
1. Touch the ON/OFF  control.

After power on, the buzzer beeps once, timer control show "⌚", heating zone selection controls show "■" or "■" 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.

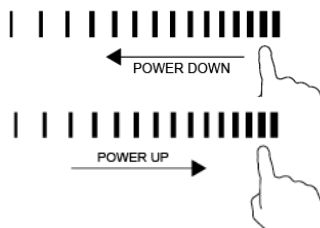


3. Touching the heating zone selection control, and a indicator upon you touched will flash



4. Adjust heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- 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.

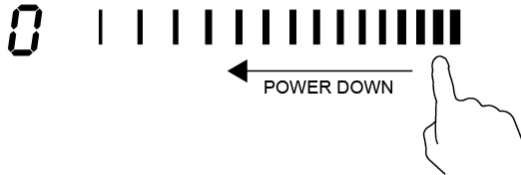
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

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 slider to the left. Make sure the display shows "0"



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.



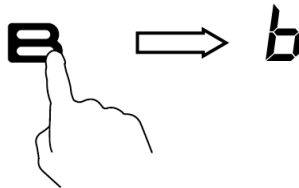
Using the Boost function

Activated the boost function

1. Touching the heating zone selection control



2. Touching the boost control **B**, the zone indicator shows "b" and the power reach Max.



Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function



2. a: Touching the boost control "**B**", then the cooking zone will revert to its original setting.
b: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.



- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated ,the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. vice versa
- If the original heat setting equals b, it will return to 15 after 5 minutes

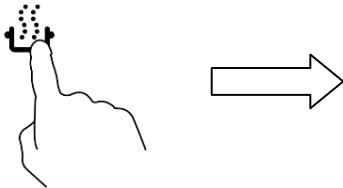
Using the Keep Warm function

Activated the keep warm function

1. Touching the heating zone selection control



2. Touching the keep warm control  ,the zone indicator shows " | " .



Cancel the keep warm function

Annuler la fonction de conservation au chaud

1. Touching the heating zone selection control



2. a: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.

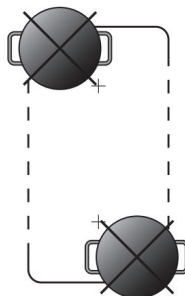
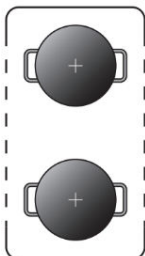


b: Touching the function control such as **B**, then the cooking zone will revert to the level you previously selected.

FLEXIBLE AREA

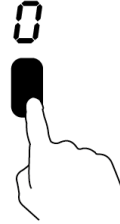
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



As big zone

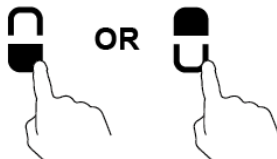
1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.



2. The power setting works as any other normal area.
3. If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa),the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.
4. To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.




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 "Loc"

To unlock the controls

1. Touch and hold the keylock control  for a while.
2. 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.

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 zone automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooling 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 below table: .

Power level	Keep warm	1~5	6~10	11~14	15
Default working timer (hour)	2	8	4	2	1

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switches 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 cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer for 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 "0: 10" will show in the timer display where touched and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)



4. Touch timer control  again, the "1" will flash.

5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 56 minutes.



6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "0:00 " when the setting time finished.

0:00

Setting the timer to turn cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control , the "0: 10" will show in the timer display and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)

16



4. Touch timer control again, the "1" will flash.

0:16



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 56 minutes.

0:56



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

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



- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



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

If the timer is set on more than one zone:

- When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



(set to 15 minutes)



(set to 45 minutes)

- Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- 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.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
12- 14	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

Care and Cleaning

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<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.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<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.
Spillovers on the touch controls	<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 $\geq U \leq$ 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
F1-F6	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
FC	The connection between the display board and the main board is fail	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/E4	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E5	Temperature sensor of the IGBT iIs high	Please restart after the induction 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	HES 62 – HES6D
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

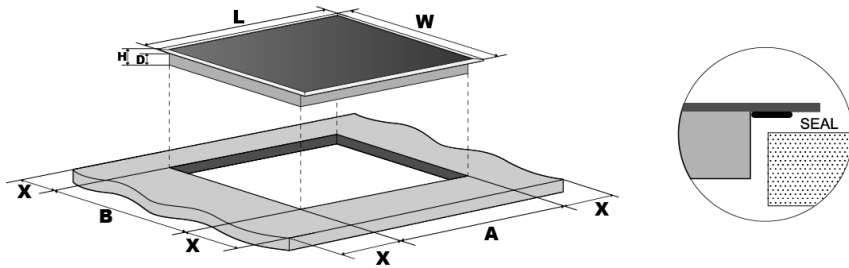
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

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:



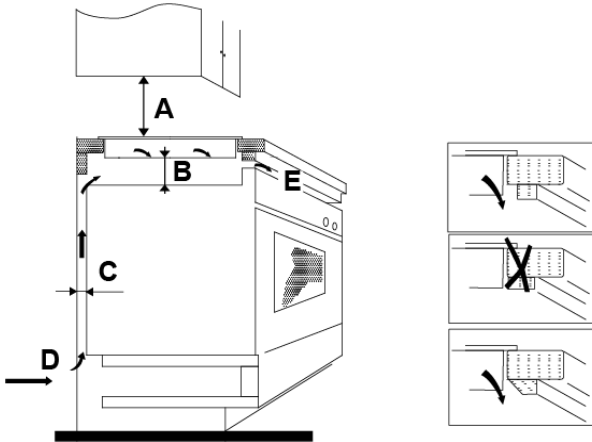
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

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 min.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

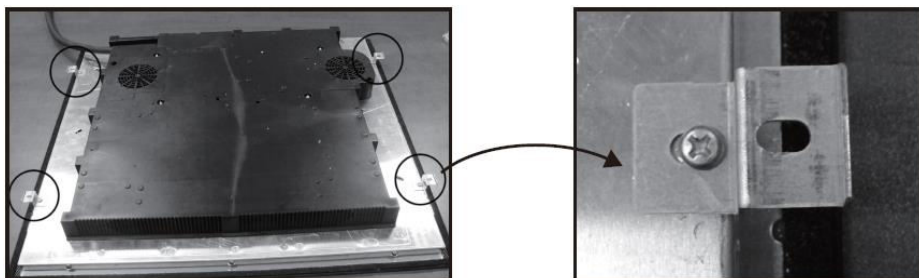
Before locating the fixing brackets

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 of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. 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:

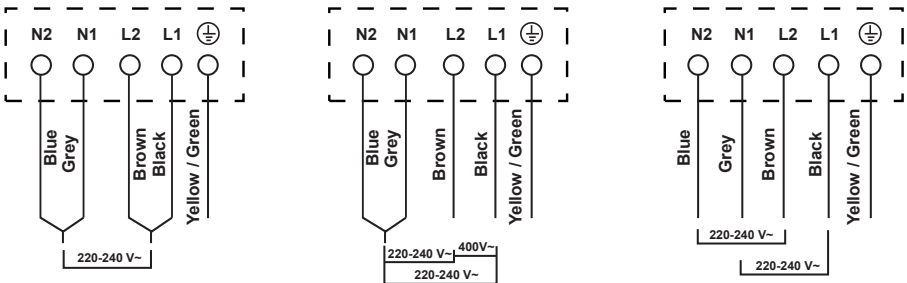
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers,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



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Mise en garde de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Merci de bien lire ce manuel avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

INSTALLATION

Risques de chocs électriques

- Débrancher l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travaux ou entretien.
- L'appareil doit être relié à la terre selon les recommandations en vigueur
- Les modifications apportées au système de câblage intérieur doivent être effectués par un électricien qualifié.

Risques de coupures

- Attention aux bords de la table qui peuvent être coupants.

Consignes de sécurité importantes

- Lire attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit inflammable ne doit être placé sur cet appareil.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions fournies dans ce manuel.
- Cet appareil doit être correctement installé et relié à la terre par une personne qualifiée.

- Cet appareil doit être connecté à une prise murale en parfait état.
- Ne pas installer correctement l'appareil pourrait invalider toutes les réclamations de garantie ou de responsabilité du fabricant.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Risques de chocs électriques

- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque se brise ou se fissure, débrancher l'appareil de la prise murale et contacter un technicien qualifié.
- Débrancher la table de cuisson de la prise murale avant le nettoyage ou l'entretien.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou d'autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant du pacemaker avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

Risques de brûlures

- Pendant l'utilisation, la surface de la table de cuisson peut devenir suffisamment chaude ce qui peut entraîner des risques de brûlures.
- Eviter de toucher la surface de la table et de laisser sur le verre des tissus ou tout objet autre que des plats compatibles avec le table tant que la surface est encore chaude
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson car ils risquent de chauffer.
- Ne laisser pas les enfants à proximité de la table sans surveillance.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation.
- Les éclaboussures peuvent causer de la fumée et des déversements graisseux pouvant s'enflammer.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne jamais laisser d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- Ne pas placer ou laisser d'objets magnétiques (par exemple cartes de crédit, cartes mémoire) ou des appareils électroniques (ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.

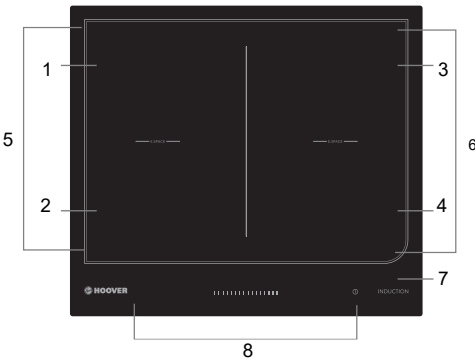
- Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après utilisation, toujours éteindre les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est à dire en utilisant les commandes tactiles). Ne pas compter sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne jamais laisser les enfants jouer, s'asseoir, ou monter sur la table de cuisson.
- Ne laisser pas les enfants à proximité de la table sans surveillance.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil devrait avoir une personne responsable et compétente pour les instruire dans son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

- Ne pas placer ou laisser tomber des objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne jamais monter sur votre table de cuisson.
- Ne pas utiliser de casseroles dont le dessous serait rugueux afin d'éviter d'endommager la surface en vitrocéramique de votre table de cuisson.
 - Ne pas utiliser de tampons à récurer ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
 - Cet appareil est conçu pour fonctionner dans un foyer domestique et dans les établissements de type suivant : Local cuisine, structures de type Bed and Breakfast, ferme et hôtels, motels et autres organismes accueillant des clients, cuisines industrielles.
- **ATTENTION:** Sans assistance, une cuisson sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.

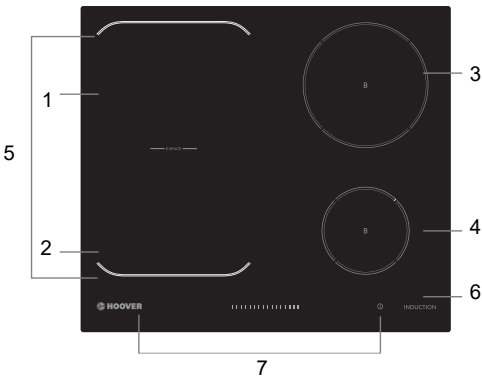
Félicitations pour l'achat de cette table à induction. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire cette notice d'installation et d'utilisation pour comprendre comment installer et utiliser votre table. Pour l'installation, veuillez lire la partie « Installation ». Lire attentivement toutes les conseils de sécurité avant toute utilisation et garder ce manuel pour toute utilisation ultérieure.

Détails du produit

Vue du dessus

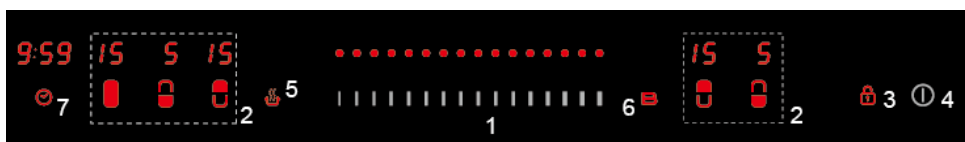


- 1. max. 1800/3000 W zone
- 2. max. 1800/3000 W zone
- 3. max. 1800/3000 W zone
- 4. max. 1400/2000 W zone
- 5-6. Zones Flexibles 3000/4000 W
- 7. Surface en verre
- 8. Bandeau de commandes



- 1. max. 1800/3000 W zone
- 2. max. 1800/3000 W zone
- 3. max. 1800/3000 W zone
- 4. max. 1400/2000 W zone
- 5. Zones Flexibles 3000/4000 W
- 6. Surface en verre
- 7. Bandeau de commandes

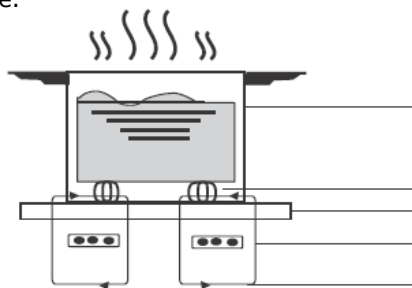
Bandeau de commandes



1. Commandes des niveaux de puissance par slider
2. Selection de la zone de chauffe
3. Fonction verrouillage
4. Touche ON/OFF
5. Fonction maintient au chaud
6. Fonction booster
7. Minuteur

La cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie sûre, efficace et économique. Cela fonctionne par vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement par la chauffe de la surface en verre. Le verre devient chaud uniquement lorsque la casserole chauffe.



Casserole en fer

Circuit magnétique

Dessus

vitrocéramique

Inducteurs

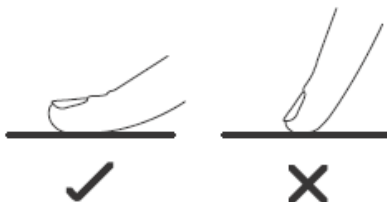
Flux d'induction

Avant d'utiliser votre nouvelle table à induction

- Lire ce manuel, en particulier la partie "Conseils de sécurité".
- Retirer le film de protection éventuellement présent sur votre table

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'appuyer fort.
- Utiliser la pointe de votre doigt, pas son extrémité.
- Un "bip" retentit à chaque appui sur une touche
- S'assurer que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'aucun objet ne les recouvre (ex: ustensile ou torchon) Même une fine pellicule d'eau peut gêner l'utilisation des commandes.

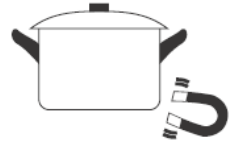


Choisir les bons récipients



• Utiliser seulement des récipients compatibles avec l'induction. Pour cela, vérifier la présence du symbole induction sur l'emballage ou sous le récipient.

• Pour vérifier la compatibilité de votre récipient avec l'induction, il




Suffit de faire un test en passant un aimant sous le récipient.

Si le récipient est attiré par l'aimant, il est compatible avec l'induction.

• Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettre de l'eau dans le récipient

2. Suivre les instructions sous "Pour commencer à cuisiner".

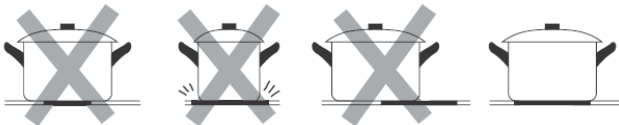
3. Si le signe  n'apparaît pas sur le bandeau et que l'eau chauffe, alors le récipient est compatible.

• Les récipients fabriqués à partir des matériaux suivants ne sont pas compatibles : inox pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique ou faïence.

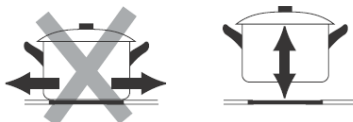
Ne pas utiliser de récipients avec des bords dentés ou une base courbe.



S'assurer que la base de votre récipient est lisse, qu'elle repose bien à plat sur le dessus de la table et qu'elle correspond à la taille de la zone de cuisson. Utiliser des récipients dont le diamètre est le même que celui de la zone de cuisson. En utilisant un récipient un peu plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. En utilisant un récipient plus petit, l'efficacité sera diminuée. Les récipients ayant un diamètre inférieur à 14cm peuvent ne pas être détectés par la table. Toujours mettre le récipient au centre de la zone de cuisson.



Toujours soulever les récipients au-dessus de la table à induction- ne pas les faire glisser, ou bien ils risqueraient de rayer le verre.



Les dimensions de casserole

Jusqu'à une certaine limite, les zones de cuisson sont automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant, le dessous de la casserole doit avoir un diamètre minimum selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre plaque de cuisson, veuillez mettre la casserole au centre de la zone de cuisson.

RES 62

Zones de cuisson	Diamètre de la base de la plaque à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3	140	220
Zones Flexibles	220	220x400
4	140	140

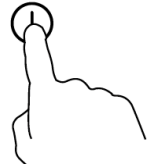
RES 6D

Zones de cuisson	Diamètre de la base de la plaque à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	140	220
Zones Flexibles	220	220x400

Utilisation de votre table induction

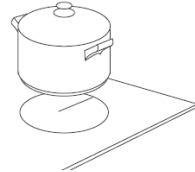
Commencer une cuisson

1. Touchez la commande ON/OFF pendant trois secondes. Après l'allumage, le buzzer bipe une fois, le minuteur indique ☺ tous les affichages indiquent "0", "0" ou "0", pour signaler que la plaque à induction est entrée en mode standby.



2. Mettre un récipient compatible avec l'induction sur la zone que vous souhaitez utiliser.

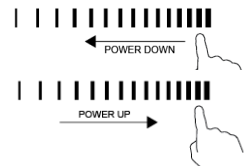
- S'assurer que le dessous du récipient et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez utiliser. Une lumière va s'afficher pour vous indiquer que la zone est bien sélectionnée.



4. Ajuster la puissance de chauffe grâce au slider. Pour augmenter la puissance faites glisser votre doigt de gauche à droite et pour diminuer faites glisser votre doigt de droite à gauche.



- Si aucune puissance n'est sélectionnée la table s'éteint automatiquement au bout d'1 minute.

Pour rallumer la table vous devez alors recommencer à l'étape

1. Il est possible de modifier la puissance de chauffe pendant la cuisson.

Si le display affiche en alternance avec la puissance de chauffe.

- Le récipient n'est pas sur la zone de chauffe sélectionnée, ou
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction, ou
- Le récipient est trop petit ou mal positionné sur la zone et donc n'est pas détecté par les inducteurs

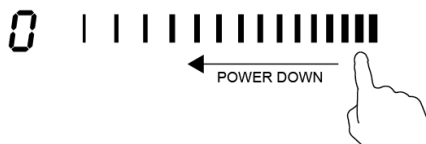
La table ne chauffe pas si aucun récipient n'est détecté et s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Quand votre cuisson est terminée

1. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez éteindre.



2. Faire glisser votre doigt sur le slider de droite à gauche jusqu'à le chiffre apparaissent à côté de l'icône de la zone.



3. Pour éteindre complètement toute la table de cuisson appuyer sur le bouton ON/OFF.



4. Attention au résidu de chaleur.

Un "H" apparaîtra à côté de l'icône de zone vous indiquant que la surface du verre est encore chaude. Il disparaîtra lorsque la température sera redescendue à niveau de sécurité de suffisant



FONCTION BOOSTER

Pour activer la fonction booster

1. Appuyer sur l'icône de la zone que vous souhaitez utiliser.



2. Appuyer sur la touche booster «B», un « b » va alors apparaitre et la zone va atteindre le niveau maximum de chauffe.



Désactiver la fonction booster

1. Appuyer sur l'icône de la zone sur laquelle vous désactiver la fonction « booster »



2. Appuyer sur la touche « booster » « B » et la zone de chauffe se remettra en mode normal.



- La fonction booster se désactive automatiquement au bout de 5 minutes, la puissance revient alors sur un réglable manuel
- Si la puissance de chauffe était 0 avant l'activation du booster, la table se règle automatiquement sur la puissance 9 une fois le booster désactivé
- Si le booster est active sur la zone n° 1, la zone n°2 aura une puissance de 2 maximum et inversement.
- Si le booster est active sur la zone n° 3, la zone n°4 aura une puissance de 2 maximum et inversement.

Fonction spéciale

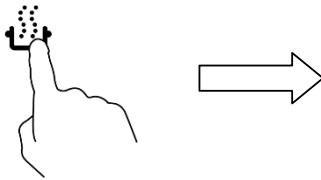
Fonction maintien au chaud

- Vous pouvez utiliser cette fonction pour maintenir des aliments au chaud sans les cuire
- Cette fonction peut être active sur toutes les zones.

1. Appuyez sur l'icône de la zone que vous souhaitez utiliser.



2. Appuyez sur la touche « Maintien au chaud » un « | » apparaît pour vous indiquer que la fonction est activée.



Annuler la fonction de conservation au chaud

1. Touchez la touche de sélection de zone de chauffe.



2. Touchez la commande slider, puis la zone de cuisson reviendra au niveau de cuisson choisi.

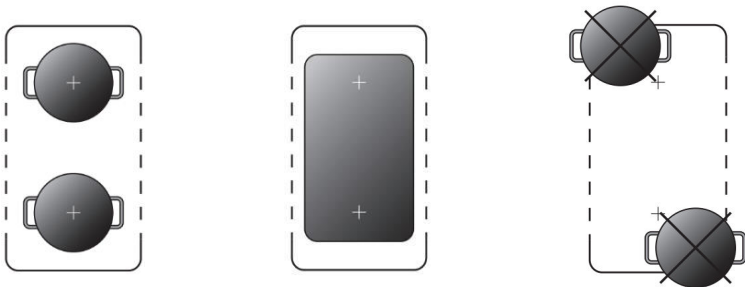


b: Touchez la fonction contrôle tel que **B** , puis la zone de cuisson reviendra à votre sélection.

Les zones Flexibles

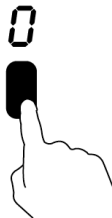
- La zone peut être utilisée comme une zone simple ou deux zones distinctes selon les besoins de cuisson du moment.
- La zone flexible est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque vous cuisinez sur une zone simple, la casserole peut être déplacée d'une zone à l'autre, à l'intérieur de la zone flexible tout en gardant le même niveau de puissance de la zone. Et la partie qui n'est pas couverte par la casserole est automatiquement éteinte.
- Important : Assurez-vous de placer les casseroles au milieu de zone de chauffe. Dans le cas d'une grande casserole, ovale, rectangulaire ou allongée, veuillez placer les casseroles au milieu de la zone de cuisson en couvrant chaque croix.

Voici deux exemples d'un bon placement et d'un mauvais placement de casseroles.



Utilisation de la zone flexible

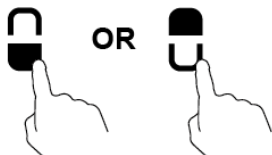
1. Activez la zone flexible comme une seule et unique grande zone simplement en appuyant sur la touche prévue à cet effet.



2. Le système d'allumage de cette plaque fonctionne comme toute autre zone normale.
3. Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position de la casserole, en gardant la même puissance de cuisson.
4. Pour ajouter une nouvelle casserole, appuyez de nouveau sur la touche prévue à cet effet.

Utilisation de la plaque en deux parties indépendantes


Pour utiliser la zone flexible avec ses deux zones indépendantes et des niveaux de puissance différents, appuyez sur la touche prévue à cet effet.




Verrouillage des commandes


- Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pour éviter une mauvaise manipulation.
- Quand le verrouillage est activé, aucune commande ne fonctionne sauf la touche ON/OFF.

Pour verrouiller les commandes.

Appuyez sur la touche  Le minuteur affiche alors "Loc".

Pour déverrouiller les commandes.

1. Assurez-vous que la table est allumée.
2. Restez appuyez quelques secondes sur la touche .
3. Vos commandes sont maintenant déverrouillées.

 Si le verrouillage des commandes est activé et que vous éteignez votre la touche ON/OFF, vous devrez déverrouillez les commandes lors de la prochaine utilisation.

Sécurité anti-surchauffe

Un capteur de température surveille la température de la table. Si une température excessive est détectée, la table à induction d'arrête automatiquement.

Détection des petits objets

Si un récipient trop petit ou non magnétique (ex : aluminium) ou un autre petit objet (ex : couteau, clé) se trouve sur la table, la table se met automatiquement en pause après 1 minute. La turbine de ventilation continue de refroidir la table pendant une minute supplémentaire.

Sécurité coupure automatique

La coupure automatique est une sécurité apportée à votre table à induction. Elle éteint automatiquement la table si vous oubliez de le faire. Les temps pour les différents niveaux de puissance sont récapitulés dans le tableau ci-dessous :

Niveaux de puissance	Keep warm	1~5	6~10	11~14	15
Temps maximum de fonctionnement (heure)	2	8	4	2	1

Lorsque le récipient est enlevé, la table à induction s'arrête de chauffer immédiatement et la table s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Les personnes portant un pacemaker sont priées de consulter un médecin avant d'utiliser ce produit.

Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de 2 façons :

- Minuterie classique: le minuteur n'est associé à aucune zone et vous informe par un bip quand le temps est écoulé mais n'éteint aucune zone.
- Vous pouvez l'activer sur une ou plusieurs zones en même temps et la zone s'éteindra automatiquement une fois le temps écoulé.

Remarques : Vous pouvez programmer le minuteur de 1 à 99 minutes.

Utilisation du minuteur comme compte à rebours

Si vous n'avez sélectionné aucune zone.

1. Assurez- vous que votre table est allumée.

Remarque: vous pouvez utiliser le minuteur même si aucune zone n'est sélectionnée.

2. Appuyez sur les touche "🕒" du minuteur jusqu'à ce que le chiffre "0:10" apparaisse.



3. Réglez l'heure en appuyant sur le contrôle slider.



4. Minuterie de toucher, encore ☺ une fois, le « 1 » se met à clignoter.



5. Lorsque le temps est programmé, le compte à rebours est lancé immédiatement. L'afficheur montre le temps restant.



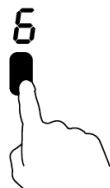
6. Le minuteur sonne pendant 30 secondes et affiche « 0 :00 » lorsque le temps est terminé.



Régler le minuteur pour éteindre les zones de cuisson

Si le minuteur est réglé sur une zone :

1. Toucher la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez programmer le minuteur.



2. Appuyer sur les touches , jusqu'à ce que "0:10" apparaisse.



3. Réglez l'heure en appuyant sur le contrôle slider.



4. Minuterie de toucher, encore ☑ une fois, le « 1 » se met à clignoter.



5. Lorsque le temps est programmé, le compte à rebours est lancé immédiatement. L'afficheur montre le temps restant.



6. Lorsque le temps est programmé, le compte à rebours est lancé immédiatement. L'afficheur montre le temps restant.

NB: Le point rouge à côté du niveau de puissance s'illumine pour indiquer la zone sélectionnée

7. Lorsque le temps expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

0:00



Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner si elles ont été allumées auparavant.

Si le minuteur est programmé sur plusieurs zones :

1. Si le minuteur est réglé sur plusieurs zones en même temps, les points des zones concernées s'allument. L'afficheur du minuteur indique le temps restant sur la zone dont le point clignote.

15

(Réglé sur 15 minutes)

3

6

(Réglé sur 45 minutes)

2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone s'éteint. Puis le temps restant sur l'autre zone s'affiche et la zone correspondante clignote.

30

6

- En touchant la commande de la zone de cuisson, le minuteur correspondant s'affichera.

Préconisations de cuisson



Attention lorsque vous faites frire des aliments car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez le booster. A des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément et présentent un risque élevé d'incendie.

Astuce de cuisson

- Lorsque la nourriture est portée à ébullition, réduire la puissance.
- Utiliser un couvercle permet de réduire les temps de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduire la quantité de liquide ou de matière grasse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer la cuisson à température élevée puis réduire la température lorsque la nourriture est chaude.

Frémir, cuisson du riz

- Le point de frémissement apparaît à environ 85°C, lorsque des petites bulles remontent à la surface du liquide en cours de cuisson. C'est la clé de la réussite d'une délicieuse soupe et de tendres ragoûts, car les saveurs sont préservées sans sur cuisson. Il est aussi recommandé de cuire les préparations à base d'œufs et/ou de farine à cette température.
- Quelques préparations, comme la préparation du riz par absorption, peuvent demander un réglage plus élevé afin de s'assurer que la nourriture est suffisamment cuite et dans le temps recommandé.

Saisir une viande

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Sortir la viande à température ambiante pendant 20 minutes avant de la cuire. 2. Chauffer la poêle.
3. Badigeonner d'huile chaque côté du steak. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle puis mettre la viande dans la poêle chaude.
4. Retourner le steak une fois lors de la cuisson. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la viande et du type de cuisson que vous souhaitez. Ce temps peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Piquer le steak pour jauger de la cuisson – plus il sera ferme, plus il sera cuit.
5. Laisser le steak refroidir sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour le laisser s'attendrir avant de servir.

Pour poêler

1. Choisir un wok à base plate ou un large poêle compatible avec l'induction.
2. Préparer tous les ingrédients et les équipements nécessaires. La poêlée doit être une opération rapide. Si vous préparez de larges quantités, cuisinez-en plusieurs fois.
3. Préchauffer rapidement la poêle et ajouter 2 cuillères à soupe d'huile.
4. Préparer la viande en premier, réserver et maintenir au chaud.
5. Poêler les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais toujours croquants, abaisser la puissance de la cuisson, rajouter la viande dans la poêle et ajouter la sauce.
6. Mélanger les ingrédients doucement pour s'assurer qu'ils sont bien cuits
7. Servir immédiatement.

Régler la chaleur

Les réglages figurant ci-dessous sont seulement des recommandations. Le réglage précis dépend de plusieurs facteurs, notamment de votre récipient et de la quantité de nourriture à cuire. Nous vous recommandons d'essayer votre table à induction afin de trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la puissance	Usage
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• cuisson délicate pour de petites quantités de nourriture• fondre du chocolat, du beurre et des aliments sensibles• faire mijoter doucement• cuisson douce
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer• mijotage rapide• cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• poêlées• cuisson des pâtes
9/B	<ul style="list-style-type: none">• faire sauter• saisir (une viande)• porter la soupe à ébullition• faire bouillir de l'eau

Entretien

Quoi?	Pourquoi?	Important!
Entretien au quotidien des salissures sur le verre (traces de doigts, marques, taches de nourriture ou projections)	<ol style="list-style-type: none">1. Eteindre la table.2. Appliquer un produit d'entretien tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant)3. Rincer et sécher à l'aide d'un chiffon propre ou d'un essuie-tout4. Rallumer la table	<ul style="list-style-type: none">• Lorsque la table est éteinte, il n'y a pas d'indication "surface chaude" mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faire attention.• Les tampons à récurer, les éponges abrasives et certains produits de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre• Ne jamais laisser de résidus de produit d'entretien sur la table : le verre pourrait se tacher.

<p>Débordements, aliments fondus ou projections chaudes à base de sucre sur le verre</p>	<p>Les retirer immédiatement à l'aide d'un racloir, couteau plat ou d'un grattoir compatible avec les tables à induction en verre, tout en faisant attention à la chaleur des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Eteindre la table. 2. Tenir la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et gratter la saleté ou la faire glisser vers une zone froide de la table. 3. Nettoyer à l'aide d'un torchon ou d'un essuie-tout. 4. Suivre les étapes 2 à 4 du paragraphe « Entretien au quotidien » ci-dessus 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever dès que possible les taches restantes de sucre ou de projections. Si elles refroidissent sur la table, elles pourraient être difficiles à enlever ou pourraient même endommager la surface en verre de manière permanente. • Risque de coupure : la lame d'un grattoir peut être très coupante. A utiliser avec précaution et hors de portée des enfants.
<p>Projections sur les touches de commande</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eteindre la table. 2. Eponger la projection 3. Essuyer le bandeau de commande à l'aide d'une éponge humide et propre ou d'un chiffon. 4. Essuyer complètement la zone à l'aide d'un essuie-tout sec. 5. Rallumer la table. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les touches de commande peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide par-dessus. S'assurer que la zone soit bien sèche avant de rallumer la table

Trucs et astuces

Problème	Causes Possibles	Que faire ?
<p>La table à induction ne s'allume pas</p>	<p>Il n'y a pas de courant/ Elle n'est pas branchée</p>	<p>S'assurer que la table à induction est branchée et que l'électricité fonctionne. Vérifier s'il n'y a pas une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si après avoir fait ces vérifications le problème persiste, appeler un technicien qualifié.</p>
<p>Les touches de commande ne répondent pas</p>	<p>Les commandes sont bloquées.</p>	<p>Débloquer les commandes (cf. la section « Bloquer les commandes»)</p>

Les touches de commandes répondent mal	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes ou vous utilisez la pointe du doigt pour toucher les commandes	S'assurer que le bandeau de commande est sec et utiliser le bout du doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé	Ustensiles avec des bords coupants. Utilisation de grattoirs ou bien des produits d'entretien inappropriés ou abrasifs	Utiliser des ustensiles à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir les bons récipients ». Voir la section "Entretien".
Des récipients font des bruits de craquements ou de cliquetis.	Cela peut être causé par la composition de votre récipient (couches de différents métaux vibrant différemment)	C'est normal et cela n'indique pas un défaut de votre ustensile.
La table à induction émet un petit ronronnement lorsqu'on utilise à une haute température	Cela est dû à la technologie de la cuisson à induction	C'est normal, et le bruit doit diminuer ou disparaître complètement lorsqu'on diminue le niveau de puissance.
Un bruit de ventilateur vient de la table	Il y a une turbine de refroidissement à l'intérieur de la table qui permet d'empêcher aux composants électroniques de surchauffer. Elle peut continuer à fonctionner même après que vous avez éteint votre table.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. Ne pas débrancher la table à induction tant que la turbine fonctionne.
Les récipients ne chauffent pas et n'apparaissent pas sur l'afficheur.	La table à induction ne peut pas détecter le récipient car il n'est pas compatible avec l'induction. La table à induction ne peut pas détecter le récipient car il est trop petit pour la zone de cuisson et pas centré dessus.	Utiliser des récipients compatibles avec l'induction. Voir la section « Choisir les bons récipients » Centrer le récipient et s'assurer que sa taille convient à la zone de cuisson.
La zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un bruit a retenti et un message d'erreur apparaît	Problème technique	Noter les lettres et numéros de l'erreur, débrancher la table, et contacter un technicien qualifié.

Affichage des erreurs et Inspection

Si une anomalie apparaît, la table à induction se bloque alors automatiquement et affiche les codes suivants :

Problème	Causes Possibles	Que faire ?
F1-F6	Erreur sur le capteur de température	Merci de contacter le fournisseur.
F9-FA	Erreur sur le capteur de température de l'IGBT	Merci de contacter le fournisseur.
FC	La connexion entre le panneau d'affichage et le panneau principal a échoué.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Apport d'un voltage anormal	Merci de vérifier si la fourniture d'énergie est normale. Rallumer dès que l'apport en énergie est redevenu normal
E3/E4	La température de la plaque est élevée.	Veuillez rallumer après que la plaque à induction se soit refroidie.
E5	La température du transistor est élevée.	Merci de redémarrer lorsque la table a refroidi

Les indications ci-dessus sont des erreurs courantes

Merci de ne pas démonter la table vous-même pour éviter tout risque et d'endommager la table à induction.

Spécifications Techniques

Table de cuisson	HES 62 – HES6D
Zones de cuisson	4 Zones
Branchement	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique totale installée	7200W
Dimensions du produit L×l×h(mm)	590X520X60
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

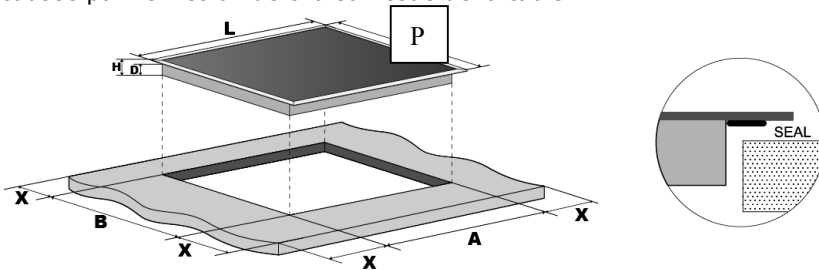
Le poids et les dimensions sont des estimations. Parce que nous nous attachons à améliorer continuellement nos produits, il est possible que les spécifications et les designs changent sans modification de la notice.

Installation

Choix de l'équipement

Découper le plan de travail selon les mesures indiquées sur le dessin ci-dessous. Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou.

S'assurer que l'épaisseur du plan de travail est d'au moins 30 MM. Veuillez choisir un plan de travail résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation causée par l'émission de chaleur issue de la table.

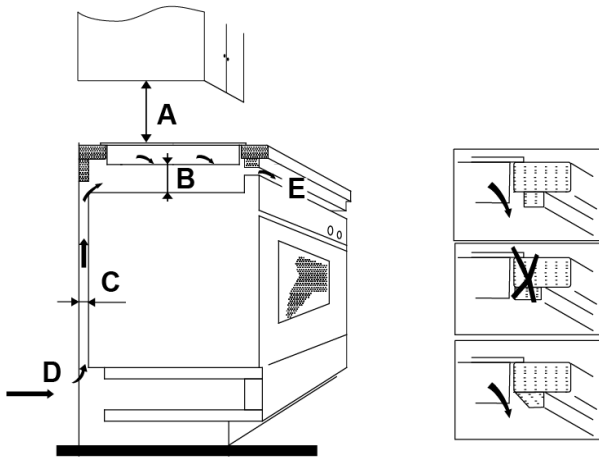


L(mm)	P(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 minis

Dans toutes les circonstances, s'assurer que la table à induction est bien ventilée et que l'arrivée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. S'assurer que la table est en bon état de marche (cf. schéma ci-dessous)



NB: La distance de sécurité entre la plaque et le placard au-dessus doit être au moins de 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Arrivée d'air	Sortie d'air min.5mm

Avant d'installer la table, s'assurer que:

- le plan de travail est plane, et qu'aucun élément ne vienne entraver l'espace nécessaire
- le plan de travail est composé de matériaux résistant à la chaleur
- si la table est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'une turbine de refroidissement
- l'installation se conformera à toutes les exigences et les normes en vigueur
- le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture d'au moins 3 mm
- la prise de terre est facilement accessible une fois la table installée
- en cas de doute sur l'installation, contacter les autorités locales
- des matériaux résistant à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en faïence) entourent la table.

Une fois la table installée, s'assurer que :

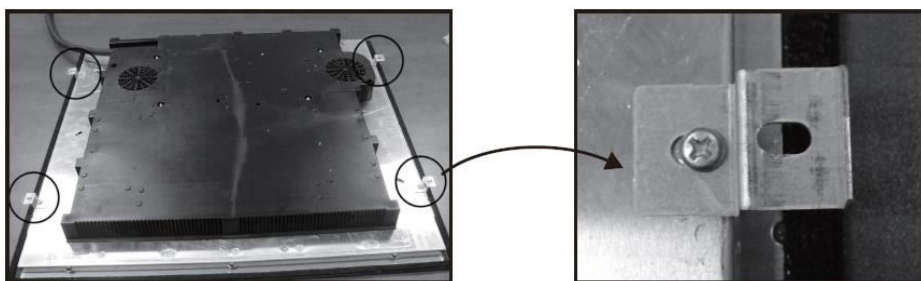
- le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes de placard ou les tiroirs.
- une quantité suffisante d'air puisse passer de l'extérieur vers la base de la table
- si la table est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table
- la prise de terre est facile d'accès

Avant de placer les pattes de fixation

La plaque doit être placée sur une surface plane. Ne pas appuyer trop fortement sur les commandes dépassant de la table de cuisson.

Ajuster la position des pattes de fixation

Fixer la table de cuisson au plan de travail en vissant 4 pattes de fixation sur le dessous de la table (voir photo) après l'installation.



Mise en garde

1. La table à induction doit être installée par du personnel qualifié ou des techniciens. Nous avons des professionnels à votre service. Ne jamais faire cette opération vous-même.
2. La table ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les circuits électroniques de la table.
3. La table à induction doit être installée de façon à ce que l'émission de chaleur soit optimale afin d'améliorer ses performances.
4. Le mur et la zone située autour du dessus de la table doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât, le joint adhésif doit résister à la chaleur.

Raccorder la table



Cette table doit être raccordée uniquement par une personne qualifiée.

Avant de procéder au raccordement électrique, vérifier que :

1. le système de câblage domestique convient à la puissance de la table.
2. le voltage correspond à celui précisé sur la plaque du produit
3. les fils du câble d'alimentation peuvent supporter la puissance indiquée sur la plaque du produit.

Pour connecter la table de cuisson au courant, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou brancher des appareils, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un départ de feu.

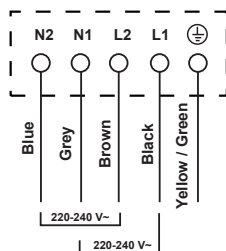
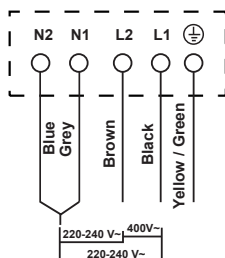
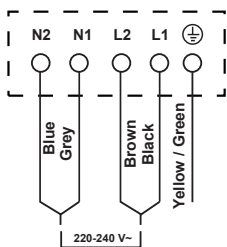
Le câble de raccordement ne doit pas toucher une zone chaude et doit être placé de façon à ce que la température n'excède jamais 75°C.



Vérifier avec un électricien si le système de raccordement électrique convient sans transformation. Toute transformation doit être effectuée par un électricien qualifié.

L'alimentation doit être connectée en conformité avec les normes, ou par un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est indiquée ci-dessous.

Bleu	Gris	Marron	Noir	Jaune / Vert
------	------	--------	------	--------------



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un technicien équipé d'outils spécifiques afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique a bien été effectuée et qu'elle est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou compressé
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des techniciens agréés uniquement.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inapproprié de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Güvenlik Uyarıları

Güvenliğiniz bizim için önemlidir. Ocađınızı kullanmadan önce lütfen bu bilgileri okuyun.

Kurulum

Elektrik Çarpması Riski

- Herhangi bir işlem ya da bakım yürütmeden önce cihazınızın güç bağlantısını kesin.
- İyi bir topraklama bağlantısı gerekli ve zorunludur.
- Evdeki elektrik tesisatında yapılan deđişiklikler yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Bu tavsiyeye uymamak elektrik çarpmasına ve ölüme yol açabilir.

Kesilme Riski

- Dikkatli olun - panel uçları keskindir.
- Dikkatli bir şekilde kullanılmaması yaralanmalara ve kesiklere yol açabilir.

Önemli Güvenlik Talimatları

- Bu cihazı kurmadan veya kullanmadan önce talimatları dikkatlice okuyun.
- Cihazın üzerine asla yanıcı malzeme ve ürünler yerleştirilmemelidir.
- Kurulum maliyetlerini azaltacak bu bilgileri cihazın kurulumundan sorumlu kişiyle lütfen paylaşın.

- Olası bir kazanın önüne geçmek için bu cihaz kurulum talimatlarına uygun olarak kurulmalıdır.
- Bu cihaz yalnızca uygun bir kalifiye kişi tarafından düzgünce kurulmalı ve topraklanmalıdır.
- Bu cihaz, güç kaynağına tamamen bağlantısız olan bir yalıtım şalteri içeren bir devreye bağlanmalıdır.
- Bu cihazı doğru bir şekilde kurmamak her türden garanti ya da sorumluluk iddiasını geçersiz kılabilir.

Kullanma ve bakım

Elektrik Çarpması Riski

- Kırık ya da çatlak ocak yüzeyinde yemek pişirmeyin. Ocak yüzeyi kırık ya da çatlaksa cihazı derhal güç kaynağından (duvar şalteri) kapatın ve kalifiye bir teknisyenle iletişime geçin.
- Temizleme ya da bakım öncesinde ocağı duvar şalterinden kapatın.
- Bu tavsiyeye uyulmaması elektrik çarpmasına ve ölüme yol açabilir.

Sağlık Riski

- Bu cihaz elektromanyetik güvenlik standartlarına uygundur.
- Ancak, kalp pili ya da diğer elektrikli implantlara (insülin pompaları gibi) sahip kişiler, implantlarının elektromanyetik alandan etkilenip etkilenmeyeceğinden emin olmak için cihazı kullanmadan önce doktorlarına ya da implant üreticilerine danışmalıdır.

- Bu tavsiyeye uymamak ölüme yol açabilir.

Sıcak Yüzey Riski

- Kullanım esnasında, bu cihazın erişilebilir parçaları yanmalara sebebiyet verecek kadar sıcak olacaktır.
- Uygun yemek pişirme gereçleri dışındaki herhangi bir eşyanın, vücudunuz ya da kıyafetlerinizin, yüzey soğuyana dek İndüksiyon camına değmesine izin vermeyin.
- Dikkat: vücudunuzda bulunan manyetik özellikli metal nesnelere pişirme yüzeyi yakınındayken ısınabilir. Altın ve gümüş takılar bu durumdan etkilenmeyecektir.
- Çocukları cihazdan uzak tutun.
- Tencerelerin tutamaçları dokunulamayacak kadar sıcak olabilir. Tencere tutamaçlarını kontrol edin, açık olan diğer pişirme bölgeleri üzerinde kalmamalarını sağlayın. Çocukların erişemeyeceği şekilde konumlandırın.
- Bu tavsiyeye uyulmaması yanıklara ve yaralanmalara yol açabilir.

Kesilme Riski

- Ocak yüzeyi kazıyıcısının keskin bıçağı, güvenlik kılıfı çıkarıldıktan sonra, tehlike yaratmaya açıktır. Çok dikkatli bir şekilde kullanın ve daima güvenli ve çocuklardan uzak olacak bir şekilde saklayın.

- Dikkatli bir şekilde kullanılmaması yaralanmalara ve kesiklere yol açabilir.

Önemli Güvenlik Talimatları

- Cihaz çalışırken asla yanından uzaklaşmayın. Taşmalar, ateşlemeye sebebiyet verebilecek tütmelere ve yağlı dökülmelere yol açabilir.
- Cihazınızı asla bir çalışma ya da saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın üzerinde hiçbir nesne ya da alet bırakmayın.
- Elektromanyetik alandan etkilenebileceğinden dolayı, cihaz yakınında herhangi bir manyetik etkili nesne (ör. kredi kartı, hafıza kartı) ya da elektronik cihaz (ör. bilgisayar, MP3 çalar) yerleştirmeyin ya da bırakmayın.
- Cihazınızı asla odayı ısıtmak için kullanmayın.
- Kullanım sonrasında, pişirme bölgelerini ve ocağı kullanım daima kılavuzunda belirtildiği şekilde kapatın (yani, dokunma kontrollerini kullanarak). Tavaları kaldırdığınızda pişirme bölgelerini kapatmak üzere tava algılama özelliğine güvenmeyin.
- Çocukların cihazla oynamasına, üzerine oturmasına ya da tırmanmasına izin vermeyin.
- Cihaz üzerindeki dolaplarda çocukların ilgisini çekebilecek eşyaları saklamayın. Ocağın üzerine tırmanan çocuklar ciddi bir şekilde yaralanabilir.

- Cihazın kullanıldığı alanda çocukları yalnız veya gözetimsiz bırakmayın.
- Çocuklar veya cihazı kullanma becerisini kısıtlayan bir engeli bulunan kişiler, cihazı kullanmalarında onlara talimat verecek bir sorumlu ya da yetkili kişiyle cihazı kullanılmalıdır. Talimat veren kişi cihazın kendileri ve çevreleri için bir tehlike arz etmediğinden emin olmalıdır.
- Özel olarak kılavuzda önerilmediği takdirde cihazın herhangi bir kısmını onarmayın ya da değiştirmeyin. Tüm diğer servis işleri kalifiye bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Ocağı temizlemek için buhar temizleyicisi kullanmayın.
- Ocağınızın üzerine ağır nesnelere yerleştirmeyin ya da atmayın.
- Ocağınızın üzerine basmayın.
- Camın çizilmesine neden olabileceği için tırtıklı kenarları olan ya da sürgülü tavaları İndüksiyon cam yüzeyi üzerinde kullanmayın.
- İndüksiyon camını çizebileceğinden dolayı, pişirme yüzeyini temizlemek için tel ya da herhangi diğer sert aşındırıcı temizlik malzemesini kullanmayın.
- Kablo hasar görmüşse yalnızca kalifiye bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Bu cihaz, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya onlara cihazın güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek ve tehlikeleri anlamalarını sağlayacak bir kişi bulunduğu sürece 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler tarafından kullanılabilir.

Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir. Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, yanlarında bir yetişkin bulunmadığı sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- **UYARI:** Yağ kullanarak pişirme yaparken ocağın yanından ayrılmak tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. ASLA yangını suyla söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve alevi bir kapak veya bir yangın battaniyesiyle örtün.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere, ısınabileceği için ocak yüzeyine yerleştirilmemelidir.
- Kullandıktan sonra ocak elemanlarını kontrol düğmesinden kapatın, tencere detektörüne güvenmeyin.
- Bu cihaz, harici bir kronometre veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmaya uygun değildir.

Yeni İndüksiyon ocağınızı satın aldığınız için **tebrik ederiz**.

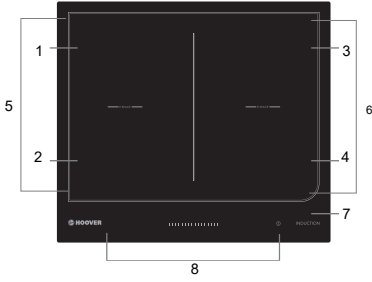
Ürünü doğru şekilde nasıl kuracağınızı ve çalıştıracağınızı tamamen anlayabilmeniz adına, bu Talimat / Kurulum Kılavuzunu okumak için zaman ayırmanızı öneriyoruz.

Kurulum için, lütfen kurulum kısmını okuyun.

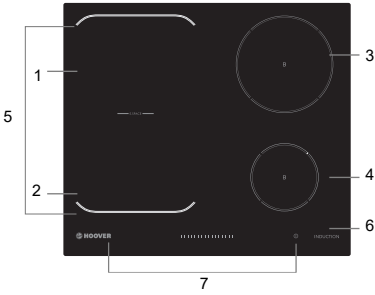
Kullanım öncesinde tüm güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun ve bu Talimat / Kurulum Kılavuzunu ileride kullanmak için saklayın.

Ürüne Genel Bakış

Üstten Görünüş

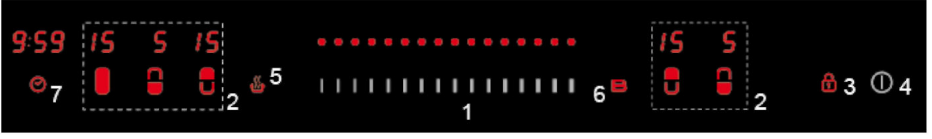


1. maks. 1800/3000 W bölgesi
2. maks. 1800/3000 W bölgesi
3. maks. 1800/3000 W bölgesi
4. maks. 1400/2000 W bölgesi
- 5 6. Esnek bölge. 3000/4000 W
7. Cam plaka
8. Kumanda paneli



1. maks. 1800/3000 W bölgesi
2. maks. 1800/3000 W bölgesi
3. maks. 1800/3000 W bölgesi
4. maks. 1400/2000 W bölgesi
5. Esnek bölge. 3 000/4000 W
6. Cam plaka
7. Kumanda paneli

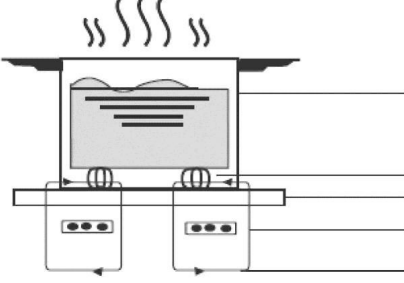
Kumanda Paneli



1. Güç / Zamanlayıcı için kaydırmalı dokunmatik kumanda
2. Isıtma bölgesi seçme kumandaları
3. tuş kilidi kumandası
4. AÇMA/KAPAMA kumandası
5. sıcak tutma kumandası
6. Hızlı ısıtma kumandası
7. Zamanlayıcı kumandası

İndüksiyonlu Pişirmeye Dair Birkaç Söz

İndüksiyonlu pişirme güvenli, gelişmiş, etkili ve ekonomik bir pişirme teknolojisidir. Dolaylı olarak cam yüzeyi ısıtmak yerine doğrudan tavaya ısı veren elektromanyetik titreşimlerle çalışır. Tavanın kendisini giderek ısıtmasından ötürü cam sıcak hale gelir.



manyetik devre
seramik cam plaka
indüksiyon bobini
endüklenmiş akımlar

Yeni İndüksiyonlu Ocağınızı

demir kap

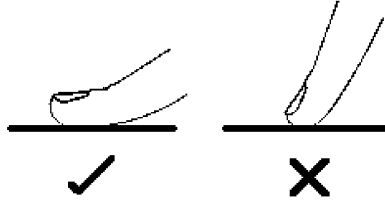
kullanmadan önce

- 'Güvenlik Uyarıları' kısmıyla ilgili olarak özel notlar olarak bu kılavuzu okuyun.

İndüksiyonlu ocağınızın üzerinde hâlihazırda bulunan her türden koruyucu filmi çıkarın.

Dokunmatik Kumandaların Kullanımı


- Kumandalar dokunuşa tepki verir, bu nedenle herhangi bir basınç uygulamanıza gerek yoktur.
- Parmağınızın ucunu değil, boğumunu kullanın.
- Her bir dokunma algılandığında bir bip sesi duyacaksınız.
- Kumandaların daima temiz, kuru olduğundan ve bunları örten herhangi bir nesne olmadığından (ör. bir alet ya da bir bez) emin olun. İnce bu su katmanı bile kumandaların çalışmasını zorlaştırabilir.

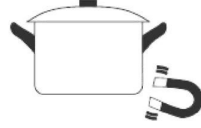


Doğru Pişirme kabının seçilmesi

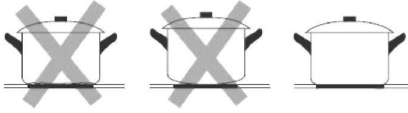


• Yalnızca induksiyonlu pişirmeye uygun bir tabanı olan pişirme kaplarını kullanın. Ambalajın üzerindeki ya da tavanın altındaki induksiyon sembolüne bakın.

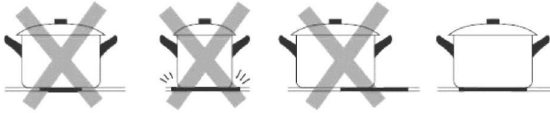
- Bir manyetizma testi yaparak pişirme kabının uygun olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Bir mıknatıs alıp tencerenin dibinde hareket ettirin. Eğer çekilme varsa tava induksiyon için uygundur.
- Eğer bir mıknatısınız yoksa:
 1. Kontrol etmek istediğiniz tavanın içine biraz su koyun.
 2. "Pişirmeye başla" başlığı altındaki adımları izleyin.
 3. Eğer ekranda  yanıp sönmüyorsa ve su ısınıyorsa tava uygundur.
 4. Aşağıdaki malzemelerden yapılan pişirme kapları uygun değildir: saf paslanmaz çelik, manyetik tabanı olmayan alüminyum ve bakır, cam, tahta, porselen, seramik ve toprak.



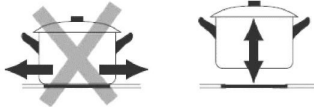
Tırtıklı kenarı ya da eğimli bir tabanı olan pişirme kaplarını kullanmayın.



Tavanızın tabanının pürüzsüz olduğundan, cam üzerine düz bir şekilde oturduğundan ve pişirme bölgesiyle aynı boyutta olduğundan emin olun. Çapı, seçilen ocak gözünün büyüklüğüne eşit olan tencereleri kullanın. Tencere ısıtma gözünden biraz daha büyük olursa, enerji maksimum verimlilikte kullanılacaktır. Daha küçük tencereler kullandığınızda, verimlilik beklenenin altında kalabilir. 140 mm'den küçük tencereler ocak tarafından algılanmayabilir. Tavanızı daima pişirme gözüne ortalayın.



Tavalarınızı İndüksiyonlu ocaktan daima kaldırarak alın, sakın kaydırmayın; aksi takdirde camı çizebilirler.



Tava Ölçüleri

Belirli bir limite kadar, pişirme gözleri tavanın çapına otomatik olarak uyarlanır. Ancak söz konusu tavanın altının minimum çapı ilgili pişirme bölgesine uygun olmalıdır. Ocağınızdan en yüksek verimliliği elde etmek için lütfen tencereyi ocak gözünün ortasına yerleştirin.

RES 62

Pişirme bölgesi	İndüksiyonlu pişirme kabının taban çapı	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1,2,3	140	220
Esnek bölge	220	220x400
4	140	140


RES 6D

Pişirme bölgesi	İndüksiyonlu pişirme kabının taban çapı	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1,2,3,4	140	220
Esnek bölge	220	220x400

İndüksiyonlu Ocağınızın kullanılması

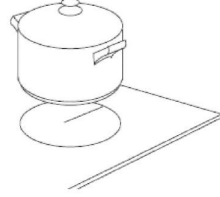
Pişirmeyi

başlatmak için

1. AÇMA/KAPAMA  kumandasına dokunun. Ürüne güç verildikten sonra, alarmdan bir kereliğine bip sesi gelir; zamanlayıcı kumandası "⌚" ibaresini gösterir ve ısıtma bölgesi seçim kumandaları, indüksiyonlu ocağın bekleme moduna girdiğini belirten "■" yazısını gösterir.



2. Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesi üzerine uygun bir tava yerleştirin.
 - Tavanın altının ve pişirme bölgesi yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.

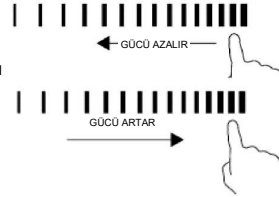


3. Isıtma bölgesi seçim kumandasına dokunduğunuzda ilgili bir gösterge yanıp sönecektir



4. Kaydırmalı kumandaya dokunarak ısıtma ayarlarını düzenleyin.

- 1 dakika içerisinde bir ısıtma ayarı seçmezseniz, İndüksiyonlu ocak otomatik olarak kapalı moda geçecektir. Tekrar adım 1'den başlamanız gerekecektir.
- Pişirme esnasında istediğiniz zaman ısıtma ayarını değiştirebilirsiniz.



Eğer ekran sönerse



Isıtma ayarı ibaresi ile ardışık olarak yanıp sönerse

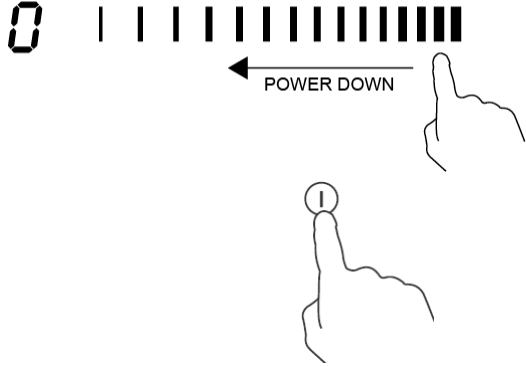
Bu şu anlama gelir:

- tava'yı doğru pişirme bölgesine yerleştirmediniz ya da
- kullandığınız tava induksiyonlu pişirmeye uygun değil ya da
- tava çok küçük ya da pişirme bölgesine uydun bir şekilde ortalanmamış.

Pişirme bölgesi üzerine uygun bir tava yerleştirmedikçe ısıtma gerçekleşmeyecektir. Yerleştirilmiş herhangi bir uygun tava yoksa 1 dakika sonra ekran otomatik olarak kapanacaktır.

Pişirme işleminiz sona erdiğinde

1. Kapatmak istediğiniz ısıtma bölgesine ait seçim kumandasına dokununuz.
2. Kaydırmalı kumandaya sol yönde dokunarak pişirme bölgesini kapalı konuma getiriniz.



3. AÇMA/KAPAMA kontrolüne c set-üstünü kapatınız.

4. Sıcak yüzeylere dikkat ediniz.

Hangi pişirme yüzeyinin dokunmak için sıcak olduğunu gösterecektir. Yüzey güvenli bir sıcaklığa soğuduğunda ortadan kalkacaktır. Aynı zamanda bir enerji tasarrufu özelliği olarak kullanılabilir, daha fazla tava kullanmak istiyorsanız hala sıcak olan ısıtıcıyı kullanınız.



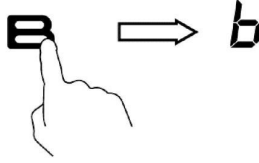
Hızlı ısıtma fonksiyonunun kullanımı

Hızlı ısıtma fonksiyonunun aktive edilmesi

1. Isıtma bölgesi seçim kumandalarına dokunulması



2. Hızlı ısıtma kumandasına bastığınızda **B**, bölge göstergesi "b" gösterecek ve güç maksimumuna ulaşacaktır.



Hızlı ısıtma fonksiyonunun iptal edilmesi

1. Hızlı ısıtma fonksiyonunu iptal etmek istediğiniz ısıtma bölgesi seçim kontrolüne dokunun



2. a: Hızlı ısıtma fonksiyonuna dokunduktan sonra, **"B"**, pişirme bölgesi orijinal ayarlarına dönecektir.
b: Kaydırma fonksiyonuna dokunduktan sonra, ısıtma bölgesi seçtiğiniz seviyeye dönecektir.



VEYA




- Fonksiyon tüm pişirme bölgelerinde çalışabilir.
- 5 dakika sonra pişirme bölgesi orijinal ayarlarına dönecektir.
- 1. ocak gözünün hızlı ısıtma fonksiyonu etkinleştirildiğinde, 2. ocak gözü otomatik olarak 2. seviye ile sınırlandırılır, bu durumun tersi de söz konusudur.
- Orijinal ısıtma ayarı b'ye eşitse, 5 dakika sonra 15'e dönecektir.

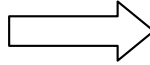
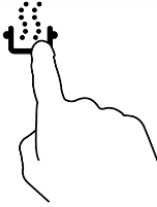
Sıcak Tutma fonksiyonunun kullanılması

Sıcak Tutma fonksiyonunun aktive edilmesi

1. Isıtma bölgesi seçme kontrollerine dokunulması



2. Sıcak tutma kontrolüne dokunulduğunda , bölge göstergesi "1" gösterecektir.



Sıcak Tutma fonksiyonunun iptal edilmesi

1. Isıtma bölgesi seçme kontrollerine dokunulması



2. a: Kaydırma fonksiyonuna dokunduktan sonra, ısıtma bölgesi seçtiğiniz seviyeye dönecektir.

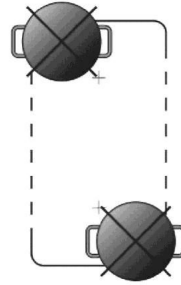
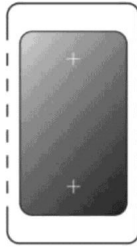
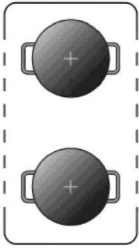


- b: **B** / kaydırma fonksiyonuna dokunduktan sonra, ısıtma bölgesi önceden seçtiğiniz seviyeye dönecektir.

ESNEK ALAN

- Bu alan, istenildiği zaman pişirme ihtiyaçlarına uygun olarak, tek bir bölge ya da iki farklı bölge olarak kullanılabilir.
- Esnek alan, ayrı ayrı kontrol edilebilen iki bağımsız endüktörden oluşmaktadır. Tek bir bölge olarak çalışırken, bir pişirme kabının esnek alan içerisinde bir bölgeden diğerine taşınması, pişirme kabının orijinal olarak yerleştirildiği bölgeyle aynı güç seviyesini muhafaza eder ve pişirme kabının olmadığı bölge otomatik olarak kapanır.
- Önemli : Pişirme kaplarının tek pişirme bölgesine ortalandığından emin olun. Geniş, oval, dikdörtgen ve uzun tavalar söz konusuysa, bunların iki tarafı da kaplayacak şekilde ortalandığına emin olun.

Doğru ve yanlış tava yerleştirme örnekleri.



Büyük bölge olarak

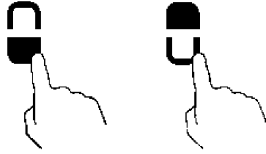
1. Esnek alanı tek bir büyük bölge olarak etkinleştirmek için sadece bununla ilgili olan tuşlara basın.



2. Güç ayarları diğer normal alan gibi çalışır.
3. Tava arka taraftan ön tarafa kaymışsa (ya da tam tersi), esnek alan, aynı gücü koruyarak yeni konumu otomatik olarak tespit eder.
4. Ekstra tava ilave etmek için pişirme kabını tespit etmesi amacıyla tekrardan ilgili tuşlara basın.

İki bağımsız bölge olarak

Esnek alanı iki farklı güç ayarı olan iki farklı bölge olarak kullanmak için ilgili tuşlara basın.




Kumandaların kilitlenmesi




- İstenmeyen kullanımların önüne geçmek için kumandaları kilitleyebilirsiniz (örneğin çocukların pişirme bölgelerini kazara açması gibi)
- Kumandalar kilitliken, AÇMA/KAPAMA kumandası dışında tüm kumandalar devre dışıdır.

Kumandaları kilitlemek için:

Tuş kilidi  kontrolüne dokunun Zamanlayıcı göstergesi "Loc" olarak gözükecektir.

Kumandaların kilidini açmak için:

- Tuş kilidi kontrolüne  dokunun ve bir süre basılı tutun.
- Şimdi İndüksiyonlu Ocağınızı kullanmaya başlayabilirsiniz.

Ocak kilitli moddayken,  AÇMA/KAPAMA  dışındaki tüm kumandalar devre dışıdır, herhangi bir acil durumda indüksiyonlu ocağı daima AÇMA/KAPAMA  kumandası ile kapatabilirsiniz, fakat bir sonraki işlemde ocağın kilidini açmanız gerekmektedir.

Aşırı Sıcaklık Koruması

Dahili bir sıcaklık sensörü İndüksiyonlu ocak içerisindeki sıcaklığı izleyebilir. Aşırı bir sıcaklık gözlemlendiğinde, İndüksiyonlu ocak işlemi otomatik olarak durduracaktır.

Küçük Parçaların Tespit Edilmesi

Uygun olmayan bir boyutta ya da manyetik olmayan bir tava (ör. alüminyum) ya da başka küçük aletler (ör. bıçak, çatal, anahtar) ocak üzerinde unutulduğunda, ocak 1 dakika içerisinde otomatik olarak bekleme moduna geçer.

Otomatik Kapatma Koruması

Otomatik kapatma, indüksiyonlu ocağınız için bir güvenlik koruması fonksiyonudur. Bu, eğer ocağınızı kapatmayı unutursanız, ocağı otomatik olarak kapatır. Çeşitli güç seviyeleri için varsayılan çalışma zamanları aşağıdaki tabloda gösterilmektedir:

Güç seviyesi	Sıcak Tutma	1~5	6~10	11~14	15
Varsayılan çalışma zamanlayıcısı (saat)	2	8	4	2	1

Tava alındığında, indüksiyonlu ocak ısıtmayı derhal durdurabilir ve 2 dakika içerisinde ocak otomatik olarak kapanır.



Kalp pili olan kişiler bu üniteyi kullanmadan önce doktoruna başvurmalıdır.

Zamanlayıcının kullanımı

Zamanlayıcıyı iki farklı şekilde kullanabilirsiniz:


- Dakika hatırlatıcısı olarak kullanabilirsiniz. Bu durumda, ayarlanan zaman dolduğunda zamanlayıcı herhangi bir pişirme bölgesini kapatmaz.
- Ayarlanan zamanının dolmasından sonra pişirme bölgesini kapatacak şekilde ayarlayabilirsiniz.
- Zamanlayıcıyı 99 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.

Zamanlayıcının Dakika Hatırlatıcı olarak kullanımı

Herhangi bir pişirme bölgesi seçmediyseniz

1. Set üstünün açık olduğuna emin olun

Not: Herhangi bir pişirme bölgesi seçmiyor olsanız bile dakika hatırlatıcıyı kullanabilirsiniz.

2. Zamanlayıcı kumandasına  dokunun, sonrasında zamanlayıcı göstergesinde "10" ibaresi gösterilecek ve "0" yanıp sönecektir.

0:10




3. Kaydırmalı kumandaya dokunarak zamanı ayarlayın. (ör. 6)

16



0:16



4. Zamanlayıcı kumandasına  tekrar dokunun, "1" yanıp sönecektir.

5. Kaydırmalı kumandaya dokunarak zamanı ayarlayın (ör. 9), artık ayarladığınız zamanlayıcı 56 dakikadır.

0:56

|||||



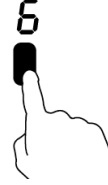
6. Sesli ikaz 30 saniye boyunca bipleyecektir ve ayarlama zamanı sona erdiğinde zamanlayıcı göstergesi "0:00"ı gösterecektir.

0:00

Piştirme bölgelerini kapatmak için zamanlayıcının ayarlanması

Zamanlayıcı bir bölgede ayarlıysa:

1. Zamanlayıcısını ayarlamak istediğiniz ısıtma bölgesi seçim kontrolüne dokunun.



2. Zamanlayıcı kontrolüne dokunun, dokunulduğunda zamanlayıcı göstergesinde "0 : 10" gösterilecek ve "0" parlayacaktır.



3. Kaydırma kontrolüne dokunarak zamanı ayarlayın. (ör. 6)

16



- 4 . Zamanlayıcı kontrolüne tekrar basın , "1" yanıp sönecektir.

0:16



5. Kaydırma kontrolüne dokunarak zamanı ayarlayın (ör. 9), artık ayarladığınız zamanlayıcı 56 dakikadır.

0:56



6. Zaman ayarlandığında, derhal geri saymaya başlayacaktır. Ekran kalan zamanı gösterecektir ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye boyunca yanıp söner.

NOT: Güç seviyesi göstergesinin bitişiğindeki kırmızı nokta seçilen bölgeyi göstererek aydınlanır.



7. Pişirme zamanlayıcısı bittiğinde, ilgili pişirme bölgesi otomatik olarak kapanacaktır.



Daha önceden açıldıysa diğer pişirme bölgeleri çalışmaya devam edecektir.

Zamanlayıcı birden fazla göz için ayarlıysa:

1. Süreyi birden çok göz için eşzamanlı olarak ayarladığınızda, ilgili ocak gözlerinin ondalık noktaları yanar. Dakika ekranı zamanlayıcı dakikasını gösterir. İlgili bölgenin noktası yanıp söner.

15

3

6

(15 dakikaya ayarlı)

(45 dakikaya ayarlı)

2. Geri sayım süresi bittiğinde, ilgili ocak gözü kapanır. Ardından yeni zamanlayıcı dakikası görünür ve ilgili ocak gözünün noktası yanıp söner.

30

6

- Isıtma bölgesi seçim kontrolüne dokunur, ilgili zamanlayıcı zamanlayıcı göstergesinde gösterilecektir.

Pişirme Ana Hatları



Yağ çok hızlı bir şekilde ısındığı için kızartma yaparken dikkatli olun, özellikle de Power Boost kullanıyorsanız. Aşırı yüksek sıcaklıklarda yağ aniden ateşlenir ve bu ciddi bir yangın riski oluşturur.

Pişirme İpuçları

- Yemek kaynadığında, sıcaklık ayarını düşürün.
- Kapak kullanımı pişirme süresini azaltacak ve ısıyı tutarak enerji tasarrufu yapacaktır.
- Pişirme süresini azaltmak için sıvı ya da yağ miktarını azaltın.
- Pişirmeye yüksek bir ayarda başlayın ve yemek tamamen ısındığında ayarı düşürün.

Ağır ateşte pişirme, pilav yapma

- Ağır ateşte pişirme kaynama noktasının altında, 85°C civarında, pişen sıvının yüzeyine rastgele yükselen kabarcıklar olduğunda gerçekleşir. Bu, lezzetli çorbaların ve güzel yahnilerin kilit noktasıdır çünkü lezzet yemek fazla pişirilmediğinde daha çok ortaya çıkar. Aynı zamanda yumurta bazlı ve terbiyeli sosları da kaynama noktasının altında pişirmeniz gerekir.
- Soğurma yöntemiyle pilav yapmak da dahil olmak üzere bazı pişirim işleri, yemeğin önerilen zamanda doğru bir şekilde pişmesini sağlamak için en düşük ayardan daha yüksek bir ayarı gerektirir.

Et kavurma

Sulu lezzetli etler pişirmek için:

1. Eti pişirmeden önce oda sıcaklığında 20 dakika civarı tutun.
2. Ağır tabanlı bir kızartma tavasını ısıtın.
3. Etin her iki tarafını da yağlayın. Sıcak tavaya az bir miktar yağ serpin ve ardından eti sıcak tavaya koyun.
4. Pişirme sırasında eti yalnızca bir sefer çevirin. Net pişirme süresi etin kalınlığına ve nasıl pişirmek istediğinize bağlı olacaktır. Bu süreler etin bir tarafı başına 2 ila 8 dakika civarında değişebilir. Nasıl piştiğini ölçmek için ete bastırın - et katılaştıkça daha "iyi pişmiş" olacaktır.
5. Eti gevşemesi ve servis edilmeden önce yumuşaması için birkaç dakika sıcak plakanın üzerinde beklemeye bırakın.

Wok'ta karıştırarak kızartmak için

1. İndüksiyona uygun bir düz tabanlı wok ya da geniş bir kızartma tavası seçin.
2. Tüm malzemeleri ve ekipmanı hazırlayın. Wok'ta kızartma hızlı olmalıdır. Eğer fazla miktarda malzeme pişiriyorsanız, yemeği birkaç küçük parçalar halinde pişirin.
3. Tavayı kısa bir süre ön ısıtmaya tabi tutun ve iki yemek kaşığı yağ ekleyin.
4. Herhangi bir eti önce pişirin, kenara koyun ve sıcak tutun.
5. Sebzeleri wok'ta kızartın. Bu sebzeler sıcak ama hala gevrekken, pişirme bölgesini daha düşük bir ayara getirin, eti tavaya geri koyun ve sosu ekleyin.
6. Her tarafının ısındığından emin olmak için malzemeleri yavaşça karıştırın.
7. Hemen servis edin.

Isıtma Ayarları

Aşağıdaki ayarlar sadece kılavuz niteliğindedir. Tam doğru ayar, pişirme kabınız ve pişirdiğiniz miktar dahil olmak üzere birkaç faktöre bağlıdır. Size en çok uyan ayarı bulmak için indüksiyonlu ocağınızla denemelerde bulunun.


Isıtma Ayarları	Uygunluk
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• az miktardaki yemekler için hassas ısıtma• çikolata, yağ ve hızlıca yanan yemekleri eritme• hassas haşlama• yavaş ısıtma
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• tekrar ısıtma• hızlı haşlama• pilav pişirme
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• pancake
12- 14	<ul style="list-style-type: none">• soteleme• makarna pişirme
15/P	<ul style="list-style-type: none">• wok'ta karıştırarak kızartma• mühürleme• çorba kaynatma• su kaynatma

Bakım ve Temizlik

Aşağıdaki ayarlar sadece kılavuz niteliğindedir. Tam doğru ayar pişirme kabınız ve pişirdiğiniz miktar dahil olmak üzere birkaç faktöre bağlıdır. Size en çok uyan ayarı bulmak için indüksiyonlu ocağınızla denemelerde bulunun.

Ne?	Nasıl?	Önemli!
Cam üzerindeki günlük lekeler (parmak izleri, izler, yemek ya da bardaktan dökülen şekersiz akmalardan kaynaklanan lekeler)	<ol style="list-style-type: none">1. Set üstünü kapalı konuma getirin.2. Cam hala ılıkken (ama sıcak değilken!) üzerine bir set üstü temizleyicisi dökün.3. Yıkayın ve kuru bir bez ya da kağıt havluyla silin.4. Set üstünü tekrar açık konuma getirin.	<ul style="list-style-type: none">• Set üstüne giden güç kapalıyken, 'sıcak yüzey' endüksiyonu olmayacaktır ama pişirme bölgesi hala sıcak olabilir. Çok dikkatli olun.• Çok güçlü kazıyıcılar, bazı naylon kazıyıcılar ve sert/aşındırıcı temizlik malzemeleri camı çizebilir. Kazıyıcınızın ya da temizleyicinizin uygun olup olmadığını kontrol etmek için daima etiketi okuyun.• Set üstü üzerinde asla temizlik artığı bırakmayın: cam lekelenebilir.
Cam üzerine taşmalar, erimeler ve sıcak şekerli akmalar	<p>Bunları derhal bir balık servis bıçağı, palet bıçağı ya da İndüksiyon camı set üstüne uygun jiletli kazıyıcı ile temizleyin fakat sıcak pişirme bölgesi yüzeylerine dikkat edin:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Set üstünü duvar şalterinden kapalı konuma getirin.2. Bıçak ya da kazıma aletini 30"lik bir açıyla tutun ve leke ya da taşmaları set üstünün soğuk bir bölgesine doğru kazıyın.3. Leke ya da taşmaları bir bulaşık bezi ya da kağıt havluyla temizleyin.4. Yukarıdaki "Cam üzerindeki günlük lekeler" kısmının 2'den 4'e kadar olan adımlarını takip edin.	<ul style="list-style-type: none">• Erimeler, şekerli gıdalar ya da taşmalardan kaynaklanan lekeleri mümkün olan en kısa sürede temizleyin. Cam üzerinde soğumalarına izin verilirse temizlenmesi güçleşebilir hatta cam yüzeyinde kalıcı hasara neden olabilir.• Kesilme Riski: güvenlik kılıfı çıkarıldığında kazıyıcının bıçağı jilet keskinliğindedir. Çok dikkatli bir şekilde kullanın ve daima güvenli ve çocuklardan uzak olacak bir şekilde saklayın.
Dokunmatik kontrollerin üzerine taşması	<ol style="list-style-type: none">1. Set-üstünü kapalı konuma getirin.2. Taşmayı silin.3. Dokunmatik kontrol bölgesini temiz bir ıslak sünger ya da bezle silin.4. Bölgeyi bir kağıt havluyla tamamen kurulaştırın.5. Set üstünü tekrar açık konuma getirin.	<ul style="list-style-type: none">• Ocak bip sesi çıkıyıp kendisini kapatabilir ve üzerinde sıvı varken dokunmatik kumandalar çalışmayabilir. Ocağı tekrar açmadan önce dokunmatik kumanda bölgesini kuruladığınızdan emin olun.

İpucu ve öneriler

Sorun	Olası Nedenler	Ne yapmalı
İndüksiyonlu ocak açılmayabilir.	Güç yok.	İndüksiyonlu ocağın güç kaynağına bağlı ve açık olduğundan emin olun. Evinizde ya da bölgede bir elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin. Her şeyi kontrol ettiyseniz ve sorun hala devam ediyorsa kalifiye bir teknisyen çağırın.
Dokunmatik kumandalar cevap vermiyor.	Kumandalar kilitli.	Kumandaların kilidini açın. Talimatlar için 'İndüksiyonlu set üstünüzün kullanımı' bölümüne bakın.
Dokunmatik kumandalar zor çalışıyor.	Kumandalar üzerinde ince bir su tabakası olabilir ya da kumandalara dokunurken parmağınızın ucunu kullanıyor olabilirsiniz.	Dokunmatik kumanda bölgesinin kuru olduğundan ve kumandalara dokunurken parmağınızın boğumunu kullandığınızdan emin olun.
Cam çizilmiş.	Pürüzlü kenarlı pişirme tavası. Uygun olmayan, aşındırıcı tel ya da temizlik malzemesi kullanılmış.	Düz ve pürüzsüz tabanlı pişirme kapları kullanın. "Doğru pişirme kabının seçilmesi" bölümüne bakın. "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.
Bazı tavalar çatırdama veya tıklama sesi çıkarabilir.	Bu pişirme tavanızın yapısından kaynaklanabilir (farklı metal katmanlar farklı titreşimler üretir).	Bu pişirme tavası için normal bir durumdur ve bir arıza belirtmez.
İndüksiyonlu ocak yüksek sıcaklık ayarında kullanıldığında düşük bir uğultu sesi çıkarır.	Bu, indüksiyonlu pişirme teknolojisinden kaynaklanır.	Bu durum normaldir fakat sıcaklık ayarını düşürdüğünüzde bu gürültünün azalması ya da tamamen sona ermesi beklenir.
İndüksiyonlu ocaktan gelen fan gürültüsü.	Elektronik aksamın aşırı ısınmasını engellemek için İndüksiyonlu ocağınıza yerleştirilmiş bir soğutma fanı bulunmaktadır. İndüksiyonlu ocağı kapatmanızın ardında da çalışmaya devam edebilir.	Bu normaldir ve herhangi bir şey yapılmasına gerek yoktur. Fan çalışırken indüksiyonlu ocağın gücünü duvar şalterinden kapatmayın.
Tavalar ısınmıyor ve ekranda  ibaresi görünüyor.	İndüksiyonlu ocak tavayı algılayamıyor çünkü indüksiyonlu pişirme için uygun değil. İndüksiyonlu ocak tavayı algılayamıyor çünkü tava pişirme bölgesine göre çok küçük ya da uygun bir şekilde ortalanmamış.	Yalnızca indüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kapları kullanın. "Doğru pişirme tavanının seçilmesi" bölümüne bakın. Tavayı ortalayın ve tabanının pişirme bölgesinin ebadına uyduğundan emin olun.

İndüksiyonlu ocak ya da bir pişirme bölgesi beklenmedik bir şekilde kendini kapattı, bir ses çıktı ve bir hata kodu gösterildi (genellikle pişirme zamanlayıcı ekranında bir ya da iki rakam sırayla gösterilecektir).	Teknik arıza.	Hata harf ve numaralarını lütfen not edin, indüksiyonlu ocağın gücünü duvar şalterinden kesin ve kalifiye bir teknisyenle iletişime geçin.
--	---------------	--

Arıza Gösterimi ve Denetleme

Bir anormallik olması durumunda, indüksiyonlu ocak otomatik olarak koruma moduna geçecek ve ilgili koruma kodlarını gösterecektir:

Sorun	Olası Nedenler	Ne yapmalı
F1-F6	Sıcaklık sensörü hatası	Lütfen tedarikçiyle irtibata geçin.
F9-FA	IGBT'deki sıcaklık sensörü hatası	Lütfen tedarikçiyle irtibata geçin.
FC	Ekran paneli ve ana panel arasında bağlantı kurulmuyor.	Lütfen tedarikçiyle irtibata geçin.
E1/E2	Anormal güç besleme gerilimi	Güç kaynağının normal olup olmadığını denetleyin. Güç kaynağının normal olduğunu tespit ettikten sonra gücü açın.
E3/E4	Seramik cam plakadaki sıcaklık sensörü yüksek	İndüksiyonlu ocak soğuduktan sonra lütfen yeniden başlatın.
E5	IGBT'deki sıcaklık sensörü yüksek	İndüksiyonlu ocak soğuduktan sonra lütfen yeniden başlatın.

Yukarıdakiler yaygın arızalara ilişkin değerlendirme ve kontrollerdir.

Herhangi bir tehlike yaratmamak ve indüksiyonlu ocağa herhangi bir zarar vermemek için lütfen üniteyi kendi başınıza sökmeyin.

Teknik Özellikler

Pişirme Ocağı	RES 62 – RES6D
Ocak gözleri	4 bölge
Besleme gerilimi	220-240V~ 50/60Hz
Kullanılan elektrik gücü	7200W
Ürün boyutları DxGxY (mm)	590X520X60
Ankastre montaj alanı boyutları AxB (mm)	560x490

Genişlik ve boyutlar yaklaşık olarak verilmiştir. Sürekli olarak ürünlerimizi geliştirmeye çalıştığımız için önceden bildirmeden özellikleri ve tasarımları değiştirebiliriz.

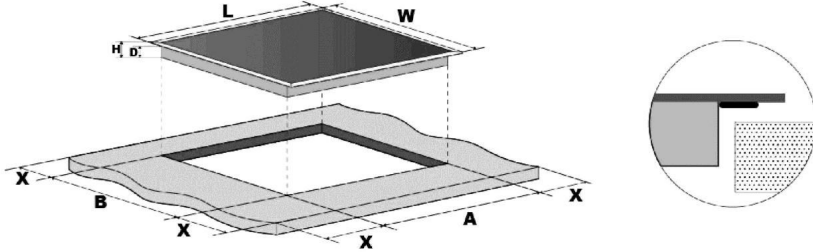
Kurulum

Kurulum ekipmanı seçimi

Çalışma yüzeyini çizimde gösterilen ebatlara göre kesin.

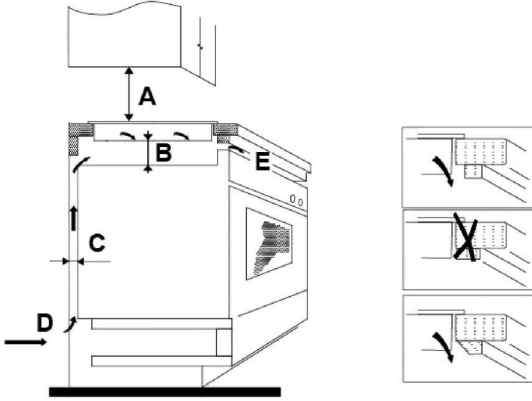
Kurulum ve kullanım amaçları doğrultusunda, delik etrafında en az 5 cm'lik bir boşluk korunacaktır.

Çalışma yüzeyinin kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun. Isıtıcıdan ısı yayılmasından kaynaklanan daha geniş çaplı deformasyonları engellemek için lütfen ısıya dayanıklı çalışma yüzeyi malzemesi seçin. Aşağıda gösterildiği şekilde:



U(mm)	G(mm)	Y(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Herhangi bir koşulda, İndüksiyonlu pişirme ocağının havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışının tıkalı olmadığından emin olun. İndüksiyonlu pişirme ocağının iyi bir çalışma



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Hava girişi	Hava çıkış min.5mm

Ocağı kurmadan önce şunlardan emin olun:

- çalışma yüzeyi kare şeklinde ve düz olmalıdır ve hiçbir yapısal unsur alan gereksinimleri için sorun oluşturmamalıdır
- çalışma yüzeyi ısıya dayanıklı bir malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Eğer ocak bir fırının üzerine kurulmuşsa, fırının ankastre soğutma fanı olmalıdır.
- kurulum, tüm aralık gereksinimlerine ve yürürlükteki standart ve düzenlemelere uygun olmalıdır.
- Ana güç kaynağından tam bir bağlantısızlık sağlayan uygun bir izolasyon şalteri kalıcı tesisata dahil edilmiş, yerel tesisat kuralları ve düzenlemelerine uygun şekilde monte edilmiş ve konumlandırılmıştır.

Yalıtım şalteri onaylı bir tipte olmalı ve tüm kutuplarda teması engelleyen 3 mm'lik bir hava boşluğu sağlamalıdır (ya da tüm yerel tesisat kuralları bu varyasyona izin veriyorsa tüm aktif [faz] iletkenleri)

- yalıtım şalteri, kurulan ocak ile birlikte müşterinin kolayca erişebileceği şekilde olacaktır.
- Kurulumla dair şüpheleriniz varsa, yerel yapı makamlarına ve yasa maddelerine başvurun
- Ocağı çevreleyen duvar yüzeyleri için (karo fayans gibi) ısıya dayanıklı ve kolay temizlenebilir apreler kullanılmalıdır.

Ocađı kurduđunuzda Őunlardan emin olun:

- g¼c kaynađı kablosuna dolaplar ya da çekmeceler üzerinde ulaŐılmamalıdır
- tahta aksamın dıŐından ocak tabanına yeterli temiz hava akıŐı olmalıdır
- ocak bir çekmece ya da dolap boŐluđunun üzerine kuruluysa, ocak tabanının altına bir termal koruma bariyeri kurulmalıdır.
- yalıtım Őalterine m¼Őteri tarafından kolayca eriŐilebilmelidir.

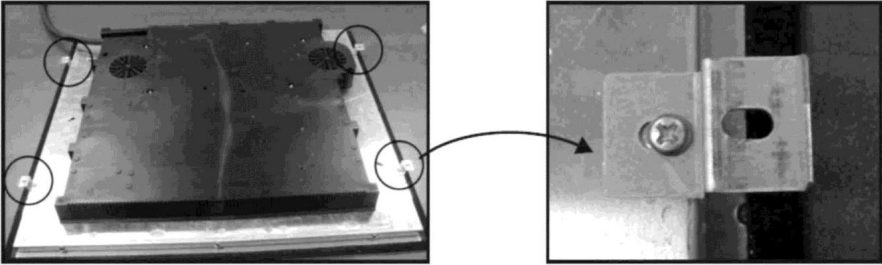
Sabitleme kelepçelerini konumlandırmadan önce

¼nite sabit ve p¼r¼zs¼z bir y¼zey üzerine yerleŐtirilmelidir (ambalajı kullanın). Ocađın dıŐına dođru uzanan kumandalar üzerine g¼c uygulamayın.

Braket konumunun ayarlanması

Ocađı çalıŐma y¼zeyi üzerine, kurulum sonrasında ocađın altına 4 adet braket vidalayarak sabitleyin (resme bakın).

Braket konumunu farklı masa ¼st¼ kalınlıklarına uyacak Őekilde ayarlayın.



Uyarılar

1. İndüksiyonlu ısıtıcı kalifiye personel ya da teknisyenlerce kurulmalıdır. Lütfen iŐlemleri asla kendi başınıza gerçekteŐtirmeye kalkıŐmayın.
2. Nem, ocađın elektronik aksamına zarar verebileceđi için ocak, dođrudan bir bulaŐık makinesi, dondurucu, buzdolabı, çamaŐır makinesi ya da kurutucu üzerine kurulmayacaktır.
3. İndüksiyonlu ısıtıcı, emniyeti arttırmak için daha iyi bir ısı yayılımını sađlayacak Őekilde kurulacaktır.
4. Duvar ve masa y¼zeyi üzerindeki indüksiyonlu ısıtma b¼lgesi ısıya dayanacaktır.

5. Herhangi bir hasarı engellemek için, ara katman ve yapıstırıcı ısıya dayanıklı olmalıdır.

Ocağın ana elektrik şebekesine bağlanması



Bu ocak ana elektrik şebekesine yalnızca uygun bir şekilde kalifiye olan bir kişi tarafından bağlanmalıdır.

Ocağın ana elektrik şebekesine bağlanması öncesinde şunları kontrol edin:

1. evdeki tesisat sistemi ocağa çekilecek güç için uygun olmalıdır.
2. voltaj, değer plakasında belirtilen voltaja uygun olmalıdır.

3. ana güç kablosu kesitleri değer plakasında belirtilen yüke dayanabilmelidir.

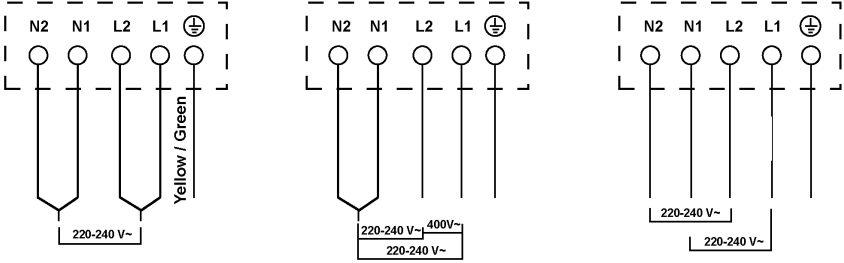
Ocağın ana elektrik şebekesine bağlanması için, aşırı ısınma ya da yangına sebebiyet verebileceğinden, adaptör, redüktör ya da dalandırma cihazları kullanmayınız.

Güç kaynağı kablosu herhangi bir sıcak aksama değmemelidir ve sıcaklığı herhangi bir noktada 75°C'yi aşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.



Evdeki tesisat sisteminin herhangi bir değişiklik yapmadan uygun olup olmadığını bir elektrikçiyle kontrol edin. Herhangi bir değişiklik yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.

Güç kaynağı, ilgili standarda uygun olarak tek kutuplu bir devre kesiciye bağlanmalıdır. Bağlantı yöntemi aşağıda gösterilmektedir.



- Kablo hasar görmüşse veya değiştirilmesi gerekiyorsa gerekli işlem, oluşabilecek kazaların önlenmesi için, uygun aletleri olan bir satış-sonrası temsilcisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihaz doğrudan şebekeye bağlıysa, kontaktar arasında minimum 3mm'lik bir açıklıkla bir omnipolar devre kesici kurulmalıdır.
- Kuran kişi, doğru elektrik bağlantısının yapıldığından ve güvenlik düzenlemelerine uygun olduğundan emin olmalıdır.
- Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.
- Kablo düzenli olarak kontrol edilmeli ve yalnızca yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.



ATMA: Bu ürünü ayrılmamış kentsel atık olarak atmayın. Söz konusu atıkların özel işlem için ayrı bir şekilde toplanması gerekmektedir.

Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkındaki 2002/96/EC sayılı Avrupa yönergesine uygun biçimde etiketlenmiştir. Bu cihazın doğru bir şekilde atılmasını sağlayarak, yanlış bir şekilde atılmış olsaydı ortaya çıkabilecek olan, çevreye ve insan sağlığına olası herhangi bir zararın önlenmesine yardımcı olacaksınız. Ürün üzerindeki sembol, bu ürünün normal evsel atıklarla aynı şekilde işlenemeyeceğini ifade etmektedir. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüştürülmesine yönelik bir toplama noktasına verilmelidir.

Bu cihaz özel atık bertarafı gerektirmektedir. Bu ürünle ilgili işlemler, geri kazanım ve geri dönüşüm hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel konseye, evsel atıkları toplayan bir şirkete ya da ürünü satın almış olduğunuz mağazaya başvurun.

Bu ürünle ilgili işlemler, geri kazanım ve geri dönüşüm hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye makamlarına, evsel atıkları toplayan bir şirkete ya da ürünü satın almış olduğunuz mağazaya başvurun.

Bezpečnostné varovania

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Prečítajte si tieto informácie pred použitím varnej dosky.

Inštalácia

Zasiahnutie elektrickým prúdom

- Pred údržbou a čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k dobre uzemnenému systému napájania je nutné.
- Zmeny domáceho systému elektrického pripojenia môže vykonávať len kvalifikovaný technik.
- Nedodržaním týchto pokynov môže nastať zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

- Zvýšte pozornosť - hrany panela sú ostré.
- Nedodržaním tohto varovania sa môžete vážne zraniť.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Prečítajte si tieto pokyny pozorne pred inštaláciou alebo použitím spotrebiča.
- Na spotrebič nikdy nedávajte horľavé materiály.
- Poskytnite tieto informácie osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, tým môžete znížiť náklady za inštaláciu.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu, tento spotrebič sa musí inštalovať v súlade s týmito pokynmi.
- Tento spotrebič môže inštalovať a správne uzemniť len kvalifikovaný odborník.
- Tento spotrebič sa musí pripojiť k obvodu, ktorý obsahuje odpájací prepínač ponúkajúci kompletne odpojenie od elektrickej energie.
- Nesprávnou inštaláciou spotrebiča môžete stratiť právo na záruku.

Prevádzka a obsluha

Riziko zasiahnutia elektrickým prúdom

- Nevarte na prasknutej varnej doske. Ak varná doska praskne, spotrebič ihneď vypnite od elektrickej siete (istič) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením a údržbou vypnite a odpojte varnú dosku od elektrickej siete.
- Nedodržanie tohto postupu môže spôsobiť zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

Ohrozenie zdravia

- Tento spotrebič vyhovuje štandardom pre elektromagnetickú bezpečnosť.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (ako sú inzulinové pumpy) musia kontaktovať lekára alebo výrobcu zariadenia pred použitím varnej dosky pre zaistenie, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k smrti.

Riziko horúceho povrchu

- Počas použitia sú prístupné časti spotrebiča dostatočne horúce na spôsobenie popálenia.
- Zabráňte kontaktu tela, odevov alebo iných predmetov okrem vhodného varného riadu s indukčnou varnou doskou, pokiaľ povrch nevychladne.
- Upozornenie: magnetické kovové predmety na tele sa môžu zahriať, ak sa dostanú do blízkosti varnej dosky. Zlaté alebo strieborné šperky nebudú ovplyvnené.
- Držte deti mimo dosahu.

- Rukováti panvíc môžu byť horúce na dotyk. Skontrolujte, či rukováti panvíc neprekrývajú iné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Držte rukováti dosahu detí.
- Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k popáleniu a obareniu.

Riziko porezania

- Čepel škrabky na varnú dosku je odkrytá po zložení ochranného krytu. Škrabku používajte so zvýšenou opatrnosťou a vždy ju skladujte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť zranenie.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Spotrebič nenechávajte počas použitia nikdy bez dozoru. Vyvrenie môže spôsobiť dym a môže sa vzniesť.
- Váš spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
- Na spotrebiči nenechávajte žiadne náradie ani iné cudzie predmety.
- V blízkosti spotrebiča nenechávajte žiadne magnetické predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (nape. počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nikdy nepoužívajte váš spotrebič na vykurovanie miestnosti.
- Po použití spotrebiča vypnite varné zóny podľa popisu v tomto návode (napr. pomocou dotykových ovládačov). Nespoliehajte sa na vypnutie varných zón pomocou funkcie detekcie riadu.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom, ani na ňá sadáť, stúpať a liezť.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte predmety lákavé pre deti. Deti ležúce na varnú dosku sa môžu vážne zraniť.
- Počas prevádzky spotrebiča nenechávajte deti v blízkosti bez dozoru.
- Deti alebo osoby s obmedzenými sensorickými schopnosťami musia byť pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Zodpovedná osoba sa musí uistiť, že tieto osoby môžu používať spotrebič bez ohrozenia seba alebo svojho okolia.
- Neopravujte ani nemeňte žiadne časti tohto spotrebiča, ak to nie je uvedené v návode. Všetky servisné zásahy musí vykonávať kvalifikovaný servisný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte vysokotlakový parný čistič.
- Na varnú dosku nedávajte ťažké predmety.
- Na varnú dosku si nestúpajte.
- Nepoužívajte riad so zubatými okrajmi ani neťahajte riad cez varnú dosku, pretože môžete poškriabať sklo varnej dosky.
- Nepoužívajte škrabky ani iné drsné čistiace prostriedky na čistenie varnej dosky, mohli by ste poškriabať sklo varnej dosky.
- Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť len kvalifikovaný technik.
- Spotrebič je určený na použitie v domácnosti.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak boli poučené o použití spotrebiča správnym spôsobom a porozumeli možným bezpečnostným rizikám. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** Varenie na varnej doske s olejmi a tukmi bez dozoru je nebezpečné a môže viesť k prehriatiu a požiaru. **NIKDY** sa nepokúšajte uhasiť plamene vodou, spotrebič len vypnite a potom prekryte plameň pokrývkou alebo protipožiarnou prikrývkou.

- Na varnej doske nenechávajte kovové predmety ako sú nože, vidličky, lyžičky a pokrývky, pretože sa môžu zahriať.
- Po použití vypnite varnú dosku pomocou ovládača a nespoliehajte sa na vypnutie pomocou detekcie riadu.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo systému samostatného diaľkového ovládania.

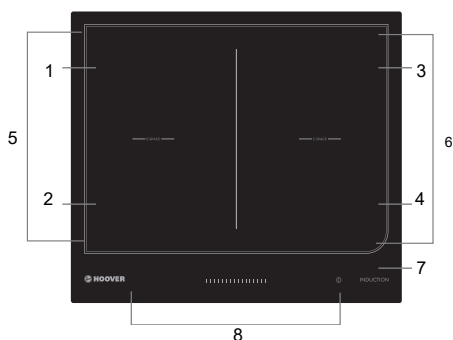
Blahoželáme k zakúpeniu vašej novej indukčnej varnej dosky. Odporúčame, aby ste venovali určitý čas čítaniu týchto pokynov/Návodu na inštaláciu pre plné porozumenie, ako správne inštalovať a obsluhovať varnú dosku.

Za účelom inštalácie si prečítajte časť o inštalácii.

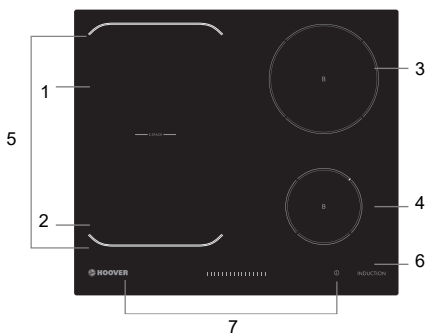
Pred použitím a inštaláciou si prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a uschovajte si tento návod na bezpečnom mieste.

Popis spotrebiča

Pohľad zhora



1. max. 1800/3000 W zóna
2. max. 1800/3000 W zóna
3. max. 1800/3000 W zóna
4. max. 1400/2000 W zóna
- 5 - 6. flexibilná zóna. 3000/4000 W
7. Sklokeramická varná doska
8. Ovládanie



1. max. 1800/3000 W zóna
2. max. 1800/3000 W zóna
3. max. 1800/3000 W zóna
4. max. 1400/2000 W zóna
5. Flexibilná zóna. 3 000/4000 W
6. Sklokeramická varná doska
7. Ovládanie

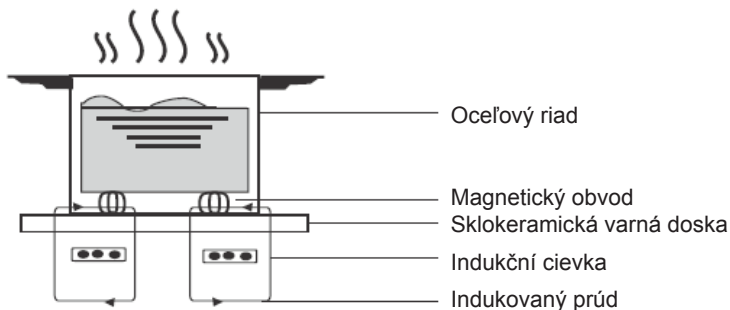
Ovládací panel



1. Posuvný volič výkonu/časovača
2. Voliče voľby varnej zóny
3. Volič uzamknutia
4. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
5. Volič udržiavania teploty
6. Volič funkcie Boost
7. Volič časovača

Úvod

Indukčné varenie je bezpečná, zdokonalená, účinná a ekonomická technológia varenia. Funguje pomocou elektromagnetických vibrácií vytvárajúcich teplo priamo v riade, namiesto preštopovania tepla cez sklokeramický povrch. Sklokeramický povrch je horúci len ak sa dostatočne zahreje riad.

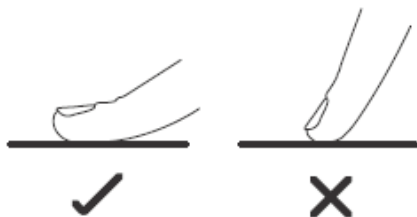


Pred použitím vašej novej indukčnej varnej dosky


- Prečítajte si tento návod, dbajte hlavne na časť „Bezpečnostné upozornenia“.
- Odstráňte všetky ochranné fólie, ktoré sa môžu nachádzať na varnej doske.

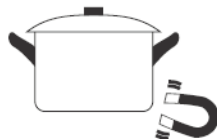
Použitie dotykových ovládačov

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, preto na ne nemusíte tlačiť silou.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku budete počuť akustický signál.
- Zaisťte, aby boli ovládacie prvky vždy čisté, suché a že sa na nich nenachádzajú žiadne predmety (napr. náradie alebo utierky). Aj tenký film vody môže sťažiť obsluhu ovládacích prvkov.



Voľba varného riadu

- Používajte len varný riad s dnom vhodným pre indukčné varenie. Vid' symboly na obale alebo na dne riadu.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať pomocou magnetického testu. Presuňte magnet bližšie ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný na indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Nalejte trochu vody do riadu, ktorý chcete testovať.
 2. Postupujte podľa krokov „Spustenie varenia“.
 3. Ak na displeji neblíká  a voda sa hreje, riad je vhodný.
- Riad z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nerezová oceľ, hliníkový alebo medený bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

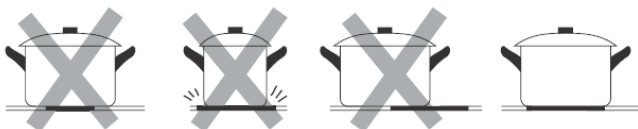


Nepoužívajte riad so zakriveným dnom alebo ostrými okrajmi.

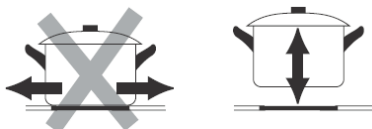


Uistite sa, či je dno riadu hladké, pasuje presne na sklo a či má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte riad, ktorého priemer je rovnaký ako zobrazená varná zóna. Použitím riadu s mierne väčším priemerom využijete energiu s maximálnou účinnosťou. Ak použijete menší riad, účinnosť môže byť nižšia ako očakávaná.

Riad s priemerom menším ako 140 mm nemusí varná doska detekovať. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



Riad z varnej dosky vždy dvíhajte – nepresúvajte, mohli by ste ju poškriabať.



Rozmery riadu

Varné zóny sa až po limit automaticky adaptujú na priemer riadu. Dno riadu musí mať minimálny priemer zodpovedajúci varnej zóne. Na dosiahnutie najlepšej účinnosti vašej varnej dosky umiestite riad do stredu varnej zóny.

HES 62






Varná zóna	Priemer dna indukčnej varnej dosky	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3	140	220
Flexibilná zóna	220	220 x 400
4	140	140

HES 6D

Varná zóna	Priemer dna indukčnej varnej dosky	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	140	220
Flexibilná zóna	220	220 x 400

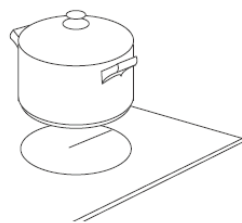
Použitie indukčnej varnej dosky

Začíname variť

1. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia .
Po zapnutí zaznie akustický signál raz, ovládač časovača zobrazí „“, ovládač voľby varnej zóny zobrazí „“, „“ alebo „“ indikujúci, že indukčná doska je v pohotovostnom režime.



2. Umiestnite vhodný riad na varnú zónu, ktorú chcete použiť.
 - Uistite sa, že sú dno riadu a povrch varnej dosky čisté a suché.

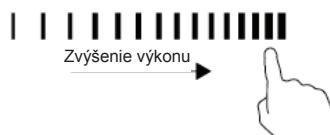


3. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny a kontrolka príslušnej zóny začne blikať.



4. Upravte nastavenie výkonu pomocou posuvného ovládača.

- Ak nezvolíte výkon do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Musíte začať opäť od kroku 1.
- Nastavenie výkonu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



Ak na displeji bliká striedavo s nastavením výkonu

Znamená to, že:

- ste neumiestnili riad na správnu varnú zónu alebo,
- použitý riad nie je vhodný na indukčné varenie alebo,
- panvica je veľmi malá alebo nesprávne vycentrovaná na varnej zóne.

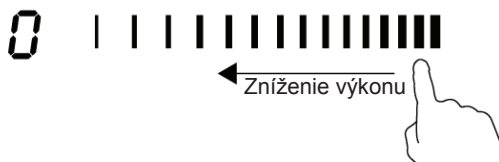
Ohrev sa nespustí, ak nie je na varnej doske vhodný riad. Displej sa automaticky vypne po 1 minúte, ak neumiestnite vhodný riad na varnú zónu.

Po dovarení

1. Požadovanú varnú zónu na vypnutie zvolíte dotykem symbolu varnej zóny.



2. Varnú zónu vypnete dotykem a potiahnutím ovládača doľava. Uistite sa, že displej zobrazí „0“



3. Varnú dosku vypnete stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia.



4. Dbajte na horúci povrch.

H sa zobrazí pri varnej zóne, ktorá je veľmi horúca na dotyk. Zmizne, keď je povrch dostatočne vychladnutý na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak chcete ohriať ďalší riad.

H

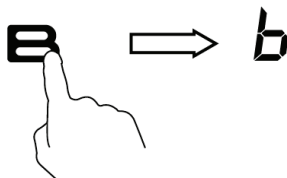
Použitie funkcie Boost

Aktivácia funkcie boost.

1. Dotknite sa symbolu voľby príslušnej varnej zóny.



2. Dotknite sa ovládača boost **B**, indikátor zóny zobrazí „b“ a výkon dosiahne Maximum.



Zrušenie funkcie Boost

1. Dotknite sa vliča varnej zóny, pre ktorú chcete zrušiť funkciu boost.



2. a: Dotknite sa ovládača boost „**B**“, potom sa varná zóna vráti na pôvodné nastavenie.
b: Dotknite sa posuvného ovládača, varná zóna sa nastaví na zvolený výkon.



alebo



- Funkciu môžete použiť na všetky varné zóny.
- Varná zóna sa vráti na pôvodné nastavenie po 5 minútach.
- Keď je funkcia boost 1. varnej zóny aktívna, výkon druhej varnej zóny je automaticky obmedzený na úroveň 2 a naopak.
- Ak sa pôvodné nastavenie teploty rovná 0, vráti sa na úroveň 15 po 5 minútach.

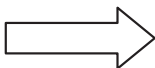
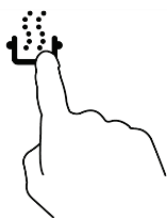
Použitie funkcie udržiavania teploty

Aktivácia funkcie udržiavania teploty

1. Dotknite sa symbolu príslušnej varnej zóny.

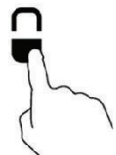


2. Dotknite sa symbolu udržiavania teploty , kontrolka zóny zobrazí „I“.




Zrušenie funkcie udržiavania tepla

1. Dotknite sa voliča voľby varnej zóny.



2. a: Dotknite sa posuvného ovládača, potom sa varná zóna vráti na zvolenú úroveň.



- b: Dotknite sa voliča funkcií , varná zóna sa vráti na skôr nastavený výkon.

Flexibilná oblasť

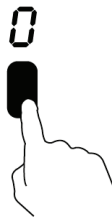
- Túto oblasť je možné použiť ako jednu varnú zónu alebo dve samostatné zóny, podľa požiadaviek varenia.
- Flexibilná oblasť obsahuje dva nezávislé indukty, ktoré je možné ovládať samostatne. Pri použití ako jedna zóna, ak presuniete varnú nádobu z jednej zóny na druhú v rámci flexibilnej oblasti, bude zachovaný rovnaký výkon pôvodnej varnej zóny a časť nepokrytá riadom sa automaticky vypne.
- **DÔLEŽITÉ:** uistite sa, že je riad uprostred jednej varnej zóny. V prípade použitia veľkého riadu, oválnej, štvorcovej alebo dlhej nádoby sa uistite, že je umiestnená uprostred varnej zóny a pokrýva obidve logá.

Príklad správneho a nesprávneho umiestnenia riadu.



Ako veľká zóna

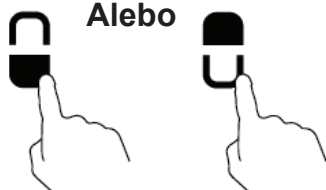
1. Na aktiváciu flexibilnej oblasti ako jednej veľkej varnej zóny jednoducho stlačte zodpovedajúce tlačidlá.



2. Nastavenie výkonu funguje ako pri bežnom nastavení.
3. Ak presuniete riad z prednej na zadnú časť (alebo naopak), flexibilná oblasť automaticky zistí novú pozíciu, uchová rovnaký výkon.
4. Na pridanie ďalšieho riadu stlačte opäť zodpovedajúce tlačidlá na zistenie riadu.

Dve nezávislé zóny

Pre použitie flexibilnej oblasti ako dvoch samostatných varných zón s odlišným nastavením výkonu stlačte zodpovedajúce tlačidlá.




Uzamknutie ovládacích prvkov

- Môžete uzamknúť ovládací panel pred nechceným použitím (napríklad pred náhodnou aktiváciou varnej zóny deťmi).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem ovládača zapnutia/vypnutia sú neaktívne.



Uzamknutie ovládacích prvkov

Dotknite sa symbolu uzamknutia . Indikátor časovača zobrazí „Loc“.

Odomknutie ovládačov

1. Dotknite sa a podržte symbol uzamknutia .
2. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.



Keď je varná doska v uzamknutom režime, všetky ovládače sú neaktívne okrem zapnutia/vypnutia , vždy môžete varnú dosku v prípade núdze vypnúť tlačidlom zapnutia/vypnutia , ale pre ďalšiu obsluhu musíte najskôr varnú dosku odomknúť.

Ochrana pred prehriatím

Teplotný senzor môže monitorovať teplotu v indukčnej varnej doske. Keď je zistená nadmerne vysoká teplota, indukčná doska sa automaticky vypne.

Detekcia malých predmetov

Keď necháte na varnej doske predmet nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický predmet (napr. hliník), alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúče), varná zóna prejde automaticky po 1 minúte do pohotovostného režimu. Ventilátor chladí indukčnú varnú dosku 1 minútu.

Ochrana automatickým vypnutím

Automatické vypnutie je bezpečnostná funkcia ochrany indukčnej varnej dosky. Vypne ju automaticky, ak ju zabudnete vypnúť. Počiatkové prevádzkové časy pre rôzne výkony sú zobrazené v nižšie uvedenej tabuľke:

Výkon	Udržiavanie tepla	1-5	6-10	11-14	15
Počiatkový prevádzkový čas (hodiny)	2	8	4	2	1

Po zložení riadu indukčná varná doska ihneď prestane hriať a automaticky sa po 2 minútach vypne.



Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s lekárom.

Použitie časovača

Časovač môžete použiť dvomi rôznymi spôsobmi:


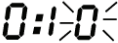
- Môžete ho použiť ako minútku. V tomto prípade časovač nevypne žiadnu varnú zónu po uplynutí nastavenej doby.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie varných zón po uplynutí nastavenej doby.
- Časovač môžete nastaviť až na 99 minút.

Použitie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.

Poznámka: minútku môžete použiť aj keď nezvolíte žiadnu varnú zónu.

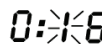
2. Dotknite sa ovládača časovača , na displeji časovača sa zobrazí „0:10“ a  a bliká „0“.



3. Nastavte čas pomocou posuvného ovládača. (napr. 6)



4. Dotknite sa opäť ovládača časovača , bliká „1“.





5. Čas nastavte dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz je časovač nastavený na 9 minút.



6. Po uplynutí nastaveného času bude znieť akustický signál 30 sekúnd a indikátor časovača zobrazí „0:00“.

0:00

Nastavenie časovača pre vypnutie varných zón

Ak je časovač nastavený pre jednu varnú zónu:

1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



2. Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „0:10“ a bliká „0“.



3. Nastavte čas pomocou posuvného ovládača (napr. 6)

16



4. Dotknite sa opäť ovládača časovača, bude blikáť „1“.



5. Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz je nastavený časovač na 56 minút.

0:56



6. Keď je časovač nastavený, spustí sa ihneď jeho odpočítavanie. Displej zobrazuje zostávajúcu dobu a indikátor časovača bliká 5 sekúnd.

POZNÁMKA: Červená bodka vedľa úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu zvolenej varnej zóny.

7. Keď časovač uplynie, zodpovedajúca varná zóna sa automaticky vypne.

6_☒



Ostatné varné zóny budú v prevádzke ďalej, ak boli predtým zapnuté.

0:00

Ak je časovač nastavený pre viac ako jednu zónu:

1. Keď nastavíte časovač pre niekoľko varných zón naraz, desiatinné bodky príslušných varných zón svietia. Minúty zobrazujú min. časovača. Bodka zodpovedajúcej varnej zóny bliká.

15

3_☒

6.

(nastavenie na 15 minút)

(nastavenie na 45 minút)

2. Po uplynutí nastavenej doby sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí ďalší časovač a zodpovedajúca zóna bliká.

30

6_☒

• Dotknite sa voliča varnej zóny, zodpovedajúci časovač sa zobrazí na indikátore.

Odporúčania k vareniu



Zvýšte pozornosť pri vyprášaní na oleji alebo tuku, ktorý sa veľmi rýchlo zahreje, hlavne ak používate funkciu PowerBoost. Pri extrémne vysokých teplotách sa môže olej a tuk vznietiť a predstavuje vážne riziko požiaru.

Tipy k vareniu

- Keď začne pokrm vriieť, znížte nastavenie teploty.
- Použitím pokrývky skrátime dobu varenia a ušetríte energiu uchovaním tepla.
- Minimalizujte množstvo tekutín a tuku pre skrátenie doby varenia.
- Začnite variť na vyššom stupni a potom znížte, keď sa pokrm dostatočne zahreje.

Dusenie, varenie ryže

- Dusenie nastáva pod bodom varu, okolo 85°C, keď bublinky pomaly stúpajú k hladine. Je to kľúčom k chutnej polievke a jemnému duseniu, pretože chuť sa rozvíja bez prevarenia jedla. Týmto spôsobom by ste mali variť aj vaječné a múčne omáčky pod bodom varu.
- Niektoré pokrmy, vrátane varenia ryže spôsobom absorpcie, môžu vyžadovať vyššie nastavenie ako najnižšie pre zaistenie dobrého uvarenia v správnom čase.

Opekanie steaku

Na prípravu šťavnatých chutných steakov:

1. Približne 20 minút pred pečením nechajte mäso odležať pri izbovej teplote.
2. Zahrejte panvicu.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Kvapnite malé množstvo oleja na horúcu panvicu a potom položte steak na rozpálenú panvicu.
4. Počas pečenia steak raz otočte. Presná doba pečenia závisí od hrúbky steaku a stupňa požadovaného prepečenia. Časy sa môžu meniť od 2 do 8 minút na jednu stranu. Zatláčte na steak pre kontrolu stavu prepečenia – tuhší znamená viac „prepečený“.
5. Nechajte steak odstáť na teplom tanieri niekoľko minút pred podávaním pre uvoľnenie.

Smaženie s miešaním

1. Zvoľte wok alebo veľkú panvicu vhodnej veľkosti a z vhodného materiálu pre indukčné varenie.
2. Pripravte si všetky ingrediencie. Smaženie s miešaním musí byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, pripravujte pokrmy v menších dávkach.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve lyžice oleja.
4. Najskôr pečte mäso, dajte ho bokom a udržiavajte teplé.
5. Pripravte zeleninu. Keď je horúca, ale stále chrumkavá znížte výkon varnej zóny, vráťte mäso do panvice a pridajte omáčku.
6. Ingrediencie jemne premiešajte a dobre prehrejte.
7. Ihneď servírujte.

Nastavenie teploty

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presné nastavenie závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu a množstva pripravovaných pokrmov. Experimentujte s indukčnou varnou doskou pre zistenie nastavení, ktoré vám najviac vyhovujú.


Nastavenie teploty	Vhodné pre
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• jemný ohrev malých množstiev pokrmov• topenie čokolády, masla a pokrmov, ktoré sa ľahko spália• jemné dusenie• pomalé ohrievanie
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• ohrev• rýchle dusenie• varenie ryže
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• palacinky
12- 14	<ul style="list-style-type: none">• varenie• varenie cestovín
15/P	<ul style="list-style-type: none">• smaženie s miešaním• opekanie• varenie polievky• varenie vody

Nastavenia sú len informatívne. Presné nastavenia závisia od niekoľkých faktorov, vrátane riadu a pripravovaného množstva pokrmu. Experimentujte s varnou doskou pre zistenie najlepších nastavení.

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie sklokeramickej dosky (odtlačky prstov, škvryny z jedla alebo flaky bez obsahu cukru)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite varnú dosku. 2. Aplikujte čistič na varné dosky, pokiaľ je sklo stále teplé (nie horúce!) 3. Opláchnite a vysušte utierkou alebo papierovou utierkou. 4. Zapnite varnú dosku. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keď je napájanie varnej dosky vypnuté, na varnej doske sa neobjaví indikácia horúceho povrchu, ale varná doska môže byť stále horúca! Zvýšte pozornosť. • Drsné škrabky, nylonové škrabky a abrazívne čističe môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte štítok na výrobku, či je vhodný na sklokeramiku. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môžu zanechať škvryny.
Vyvetré pokrmy, roztavené a horúce škvryny sladkých pokrmov na skle.	<p>Odstráňte ich ihneď škrabkou vhodnou na sklokeramiku, dbajte na horúce varné zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku v uhle 30° a oškriabte nečistoty z varnej dosky. 3. Znečistenie odstráňte bavlnenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 postupu „Každodenné čistenie sklokeramickej dosky“ vyššie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odstráňte škvryny a cukrové pokrmy čo najskôr. Ak ich necháte vychladnúť na sklokeramike, ich odstránenie môže byť ťažké, alebo môžu trvale poškodiť sklenený povrch. • Riziko porezania: po zložení ochranného krytu škrabky sa odkryje ostrá čepel'. Maximálne zvýšte pozornosť a vždy škrabku skladujte mimo dosahu detí.
Škvryny na ovládacom paneli.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistoty namočte. 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Opäť zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže vydať akustický signál a sama sa vypnúť a ovládací panel nemusí byť funkčný, ak sa na ňom nachádza tekutina. Oblasť ovládacieho panela dôkladne očistite pred opätovným zapnutím varnej dosky.

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Čo robiť?
Varnú dosku nie je možné zapnúť.	Bez napájania.	Skontrolujte, či je varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je funkčná. Skontrolujte, či nie je výpadok elektrickej energie vo vašej domácnosti alebo vašej oblasti. Ak aj po kontrole problém trvá, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládací panel je uzamknutý.	Odomknite ovládací panel. Vid' časť „Použitie varnej dosky“ ohľadne funkcií.
Dotykové ovládače sa ťažko ovládajú.	Môže sa na nich nachádzať vodný film alebo používate špičku prsta.	Skontrolujte, či sú ovládacie prvky čisté a pri ovládaní používajte bruško prsta.
Poškriabané sklo.	Drsný riad. Nevhodné čistiace prostriedky.	Použite riad s rovným a hladkým dnom. Vid' „Voľba správneho riadu“. Vid' „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť spôsobené konštrukciou riadu (vrstvy rôznych materiálov vibrujú rôzne).	Je to normálne a nepredstavuje to poruchu.
Indukčná doska vydáva tiché hučanie pri použití na vysokej teplote.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne, ale zvuk stíchne alebo zmizne po zvýšení výkonu.
Zvuk ventilátora z varnej dosky.	Chladiaci ventilátor varnej dosky chráni elektroniku pred prehriatím. Môže chvíľu dobiehať aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nevyžaduje žiadny zásah. Neodpájajte napájanie varnej dosky, pokiaľ ventilátor pracuje.
Nádoby sa nezahrievajú a na displeji sa zobrazí symbol  .	Indukčná doska nemôže detekovať riad, pretože nie je vhodný pre indukčné varenie. Indukčná doska nemôže detekovať riad, pretože je veľmi malý pre varnú zónu alebo nie je uprostred.	Použite riad vhodný pre indukčné varenie. Vid' časť „Voľba správneho riadu“. Riad vycentrujte a uistite sa, či priemer dna zodpovedá varnej zóne.

Indukčná doska sa neočakávané vypne, znie akustický signál a zobrazí sa kód poruchy (štandardne striedavo s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Poznačte si číslo poruchy a symboly, vypnite napájanie indukčnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.
---	--------------------	--

Zobrazenie poruchy a kontrola

Ak nastane neštandardná situácia, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazia zodpovedajúce ochranné kódy.

Problém	Možná príčina	Čo robiť?
F1-F6	Chybný teplotný senzor.	Kontaktujte dodávateľa.
F9-FA	Chybný senzor IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
FC	Chybné prepojenie medzi displejom a hlavnou doskou.	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napätie.	Skontrolujte napájanie. Zapnite po obnovení štandardného napätia.
E3/E4	Vysoká teplota teplotného senzora sklokeramickej varnej dosky.	Reštartujte po ochladení varnej dosky.
E5	Vysoká teplota IGBT senzora.	Reštartujte po ochladení varnej dosky.

Vyššie uvedené body sú riešenia bežných prevádzkových porúch.

Nedemontujte varnú dosku svojpomocne, aby ste zabránili riziku a poškodenia varnej dosky.

Technické údaje

Varná doska	HES 62, HES 6D
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Príkion	7200 W
Rozmery g × š × v (mm)	590 x 520 x 60
Rozmery pre zabudovanie A × B (mm)	560 x 490

Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich výrobkov si vyhradujeme právo na zmenu technických údajov a dizajnu.

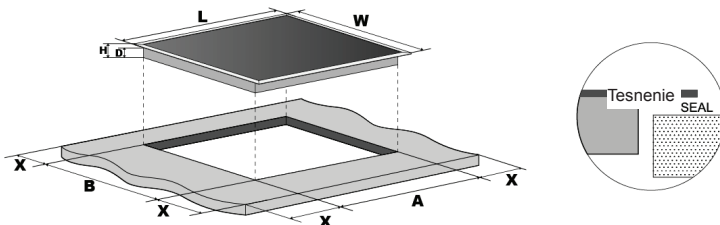
Inštalácia

Požiadavky na inštaláciu

Vyrežte otvor v pracovnej doske podľa rozmerov uvedených na obrázku.

Pre inštaláciu ponechajte minimálne 5 cm voľného priestoru okolo otvoru.

Uistite sa, či je hrúbka pracovnej dosky najmenej **30 mm**. Zvoľte teplu odolný materiál pracovnej dosky, aby ste zabránili deformácii spôsobenej teplom z varnej dosky.

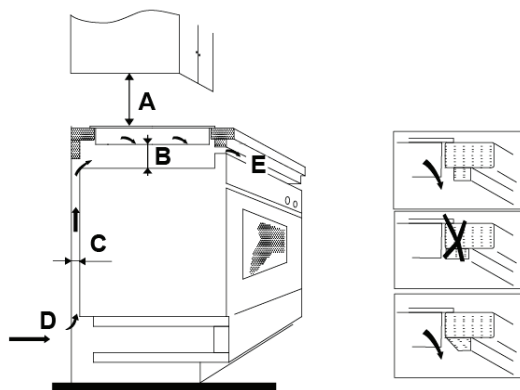


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Uistite sa, či je varná doska dobre vetraná a či nie sú blokované jej vetracie otvory. Skontrolujte, či je varná doska v dobrom stave.



Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť najmenej **760 mm**.



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

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite:

- že je pracovná doska rovná a že nebránia inštalácii žiadne štrukturálne prvky.
- že je pracovná doska z teple odolného materiálu.
- že ak inštalujete varnú dosku nad rúru, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor.
- že inštalácia vyhovuje všetkým platným štandardom a predpisom.
- že je včlenené vhodné odpájacie zariadenie medzi varnú dosku a napájací kábel, ktoré je umiestnené podľa platných predpisov a smerníc.
Odpájací vypínač musí byť schváleného typu a musí ponúkať 3 mm voľného priestoru medzi kontaktmi vo vypnutom stave (alebo všetkých aktívnych [fázových] vodičov, ak miestne predpisy povoľujú túto zmenu prepisov).
- že je odpájacie zariadenie ľahko prístupné aj po inštalácii spotrebiča.
- že inštalácia vyhovuje miestnym predpisom o inštalácii.
- že používate teplu odolné a ľahko čistiteľné povrchy (ako je keramická dlaždica) na okolitých stenách okolo spotrebiča.

Po inštalácii varnej dosky sa uistite:

- že nie je prívodný kábel dosiahnuteľný cez zásuvku alebo priestor pod varnou doskou;
- že je dostatočný prietok vzduchu na chladenie varnej dosky;
- že ak je varná doska inštalovaná nad zásuvkou, musí byť inštalované ochranné medzidno pod dnom varnej dosky.
- že je odpájací spínač ľahko prístupný spotrebiteľom.

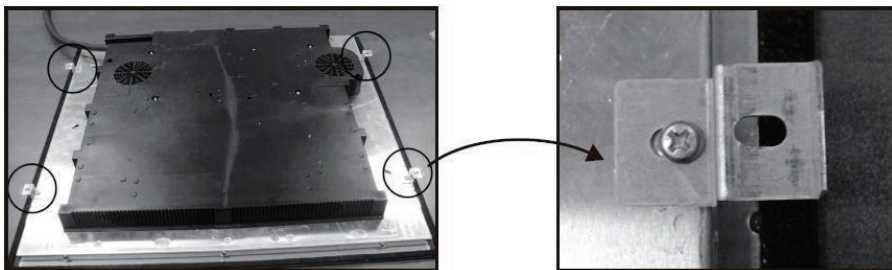
Pred upevnením držiakov

Spotrebič postavte na stabilný, hladký povrch (použite balenie). Netlačte na ovládacie prvky vyčnievajúce z varnej dosky.

Nastavenie pozície držiakov

Varnú dosku pripevnite k pracovnej doske pomocou 4 držiakov na dolnej strane varnej dosky (viď obrázok) po inštalácii.

Nastavte pozíciu držiaka podľa hrúbky pracovnej dosky.



Upozornenie

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný technik. Náš servis ponúka profesionálov. Nikdy ju neinštalujte svojpomocne.
2. Varnú dosku neinštalujte nikdy priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčnú varnú dosku inštalujte tak aby mohlo teplo dobre unikať pre zaistenie jej spoľahlivosti.
4. Steny okolo a plochy nad varnou doskou by mali byť odolné voči teplu.
5. Aby ste zabránili nebezpečenstvu, vrstvené pracovné plochy a lepidlá musia byť odolné voči teplu.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



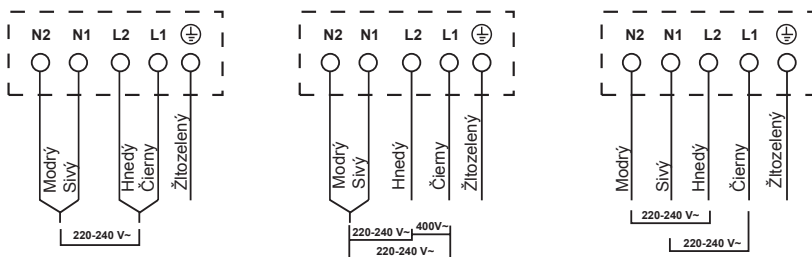
Túto varnú dosku musí k elektrickej sieti pripájať kvalifikovaný elektrikár. Pred pripojením varnej dosky k elektrickej sieti skontrolujte:

1. či je elektrický systém v domácnosti vhodný pre príkon varnej dosky.
2. či napätie v elektrickej sieti zodpovedá parametrom uvedeným na varnej doske.
3. či napájací kábel zodpovedá parametrom uvedeným na výrobnom štítku.

Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry alebo redukcie, pretože môžu spôsobiť prehriatie a požiar. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť vedený tak, aby teplota nepresiahla 75°C v žiadnom bode.



Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný na pripojenie. Akékoľvek zmeny musí vykonávať kvalifikovaný technik. Napájanie musí byť vykonané v súlade s platnými štandardmi, spôsob pripojenia je uvedený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo je nutné ho vymeniť, túto činnosť musí vykonať kvalifikovaný servisný technik, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Ak pripojíte spotrebič priamo k elektrickej sieti pomocou všepólového odpájacieho zariadenia, odstup medzi kontaktmi vo vypnutom stave musí byť najmenej 3 mm.
- Inštalatér musí zaistiť správnu inštaláciu v súlade s platnými smernicami a predpismi.
- Kábel sa nesmie stláčať ani ohýbať.
- Kábel pravidelne kontrolujte a môže ho meniť len kvalifikovaný technik.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Bezpečnostní varování

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Přečtěte si tyto informace před použitím varné desky.

Instalace

Zasažení elektrickým proudem

- Před údržbou a čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Připojení k dobře uzemněnému systému napájení je nutné.
- Změny domácího systému elektrického připojení smí provádět pouze kvalifikovaný technik.
- Nedodržení těchto pokynů může nastat zasažení elektrickým proudem nebo smrt.

Nebezpečí pořezání

- Zvyšte pozornost - hrany panelu jsou ostré.
- Nedodržení tohoto varování se můžete vážně zranit.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Přečtěte si tyto pokyny pozorně před instalací nebo použitím spotřebiče.
- Na spotřebič nikdy nedávejte hořlavé materiály.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, tím můžete snížit náklady za instalaci.
- Abyste zabránili nebezpečí, tento spotřebič se musí instalovat v souladu s těmito pokyny.
- Tento spotřebič smí instalovat a správně uzemnit pouze kvalifikovaný odborník.
- Tento spotřebič se musí připojit k obvodu, který obsahuje odpojovací přepínač nabízející kompletní odpojení od elektrické energie.
- Nesprávnou instalací spotřebiče můžete ztratit právo na záruku.

Provoz a obsluha

Riziko zasažení elektrickým proudem

- Nevařte na prasklé varné desce. Pokud varná deska praskne, spotřebič ihned vypněte od elektrické sítě (jistič) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před čištěním a údržbou vypněte a odpojte varnou desku od elektrické sítě.
- Nedodržení tohoto postupu může způsobit zasažení elektrickým proudem nebo smrt.

Ohrožení zdraví

- Tento spotřebič vyhovuje standardům pro elektromagnetickou bezpečnost.
- Avšak, osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulínové pumpy) musí kontaktovat doktora nebo výrobce zařízení před použitím varné desky pro zajištění, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k smrti.

Riziko horkého povrchu

- Během použití jsou přístupné části spotřebiče dostatečně horké na způsobení popálení.
- Zabraňte kontaktu těla, oděvů nebo jiných předmětů kromě vhodného varného nádobí s indukční varnou deskou, dokud povrch nevychladne.
- Upozornění: magnetické kovové předměty na těle se mohou zahřát, pokud se dostanou do blízkosti varné desky. Zlaté nebo stříbrné šperky nebudou ovlivněny.
- Držte děti mimo dosah.

- Madla pánví mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda madla pánví nepřekrývají jiné varné zóny, které jsou zapnuté. Držte madla mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení a opaření.

Riziko pořezání

- Čepel škrabky na varnou desku je odkrytá po sejmutí ochranného krytu. Škrabku použijte se zvýšenou opatrností a vždy ji skladujte mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může způsobit zranění.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Spotřebič nenechávejte během použití nikdy bez dohledu. Vyřízení může způsobit kouř a může se vznítit.
- Váš spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Na spotřebiči nenechávejte žádné náčiní ani jiné cizí předměty.
- V blízkosti spotřebiče nenechávejte žádné magnetické předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače), neboť mohou být ovlivněné elektromagnetickým polem.
- Nikdy nepoužívejte váš spotřebič k vytápění místnosti.
- Po použití spotřebiče vypněte varné zóny podle popisu v tomto návodu (např. pomocí dotekových ovladačů). Nespolehejte se na vypnutí varných zón pomocí funkce detekce nádobí.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem, ani na něj sedat, stoupat a lézt.
- Do skříněk nad spotřebičem neukládejte předměty lákové pro děti. Děti lezoucí na varnou desku se mohou vážně zranit.
- Během provozu spotřebiče nenechávejte děti v blízkosti bez dohledu.
- Děti nebo osoby s omezenými sensorickými schopnostmi musí být pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Odpovědná osoba se musí ujistit, že tyto osoby mohou používat spotřebič bez ohrožení sebe nebo svého okolí.
- Neopravujte ani neměňte žádné části tohoto spotřebiče, dokud to není uvedeno v návodu. Veškeré servisní zásahy musí provádět kvalifikovaný servisní technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte vysokotlaký parní čistič.
- Na varnou desku nedávejte těžké předměty.
- Na varnou desku si nestoupejte.
- Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji ani netahejte nádobí přes varnou desku, neboť můžete poškrábat sklo varné desky.
- Nepoužívejte škrabky ani jiné drsné čisticí prostředky k čištění varné desky, mohli byste poškrábat sklo varné desky.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit pouze kvalifikovaný technik.
- Spotřebič je určený pro použití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud byly poučeny o použití spotřebiče správným způsobem a porozuměly možným bezpečnostním rizikům. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření na varné desce s oleji a tuky bez dohledu je nebezpečné a může vést k přehřátí a požáru. **NIKDY** se nepokoušejte uhasit plameny vodou, spotřebič pouze vypněte a pak překryjte plamen pokličkou nebo protipožární příkryvkou.

- Na varné desce nenechávejte kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžičky a pokličky, neboť se mohou zahřát.
- Po použití vypněte varnou desku pomocí ovladače a nespolehejte na vypnutí pomocí detekce nádobí.
- Spotřebič není určený pro ovládání pomocí externího časovače nebo systému samostatného dálkového ovládání.

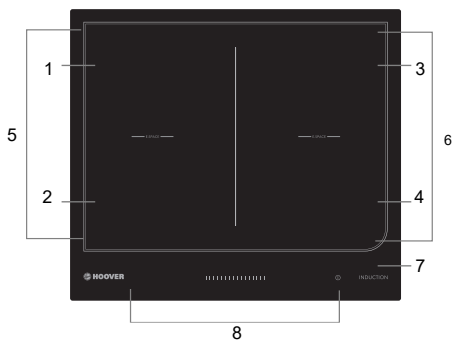
Blahopřejeme ke koupi vaší nové indukční varné desky. Doporučujeme, abyste věnovali určitý čas čtení těchto pokynů/Návodů k instalaci pro plné porozumění, jak správně instalovat a obsluhovat varnou desku.

Za účelem instalace si přečtete část o instalaci.

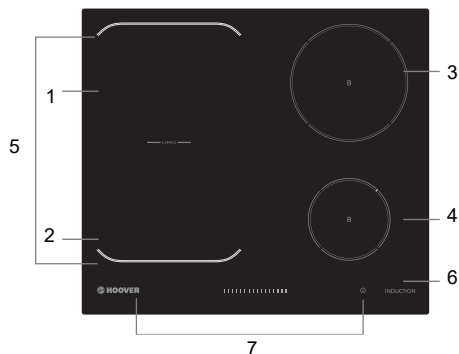
Před použitím a instalací si přečtete všechny bezpečnostní pokyny a uschovejte si tento návod na bezpečném místě.

Popis spotřebiče

Pohled shora



1. max. 1800/3000 W zóna
2. max. 1800/3000 W zóna
3. max. 1800/3000 W zóna
4. max. 1400/2000 W zóna
- 5 - 6. flexibilní zóna. 3000/4000 W
7. Sklokeramická varná deska
8. Ovládání



1. max. 1800/3000 W zóna
2. max. 1800/3000 W zóna
3. max. 1800/3000 W zóna
4. max. 1400/2000 W zóna
5. Flexibilní zóna. 3 000/4000 W
6. Sklokeramická varná deska
7. Ovládání

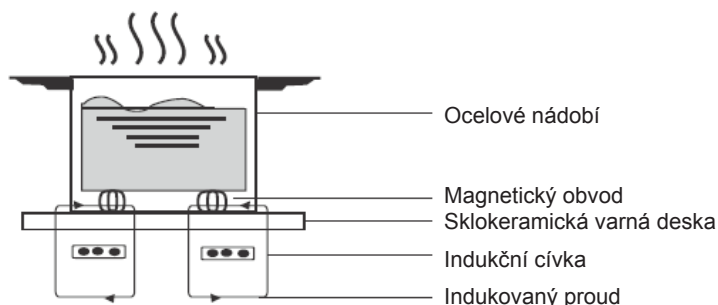
Ovládací panel



1. Posuvný volič výkonu/časovače
2. Voliče volby varné zóny
3. Volič uzamčení
4. Tlačítko zapnutí/vypnutí
5. Volič udržování teploty
6. Volič funkce Boost
7. Volič časovače

Úvod

Indukční vaření je bezpečná, zdokonalená, účinná a ekonomická technologie vaření. Funguje pomocí elektromagnetických vibrací vytvářejících teplo přímo v nádobí, namísto prostupování tepla přes sklokeramický povrch. Sklokeramický povrch je horký pouze pokud se dostatečně zahřeje nádobí.

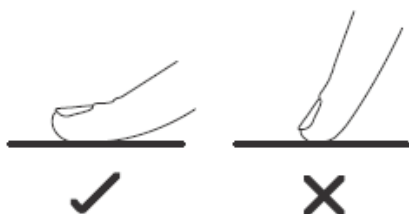


Před použitím vaši nové indukční varné desky


- Přečtěte si tento návod, dbejte zejména na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Odstraňte veškeré ochranné fólie, které se mohou nacházet na varné desce.

Použití dotekových ovladačů

- Ovládací prvky reagují na dotek, tudíž je nemusíte tisknout silou.
- Používejte bříško prstu, nikoliv špičku.
- Po každém zaregistrování doteku uslyšíte akustický signál.
- Zajistěte, aby byl ovládací prvky vždy čisté, suché a zda se na nich nenacházejí žádné předměty (např. náčiní nebo utěrky). I tenký film vody může ztěžít obsluhu ovládacích prvků.



Volba varného nádobí

- Používejte pouze varné nádobí s dnem vhodným pro indukční vaření. Viz symboly na obalu nebo na dně nádobí.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat pomocí magnetického testu. Přesuňte magnet blíž ke dnu nádobí. Pokud se přichytí, nádobí je vhodné pro indukci.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Nalijte trochu vody do nádobí, které chcete testovat.
 2. Postupujte podle kroků „Zahájení vaření“.
 3. Pokud na displeji neblíká  a voda se hřeje, nádobí je vhodné.
- Nádobí z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliníkové nebo měděné bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

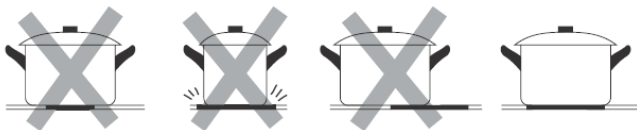


Nepoužívejte nádobí se zakřiveným dnem nebo ostrými okraji.

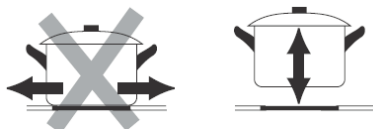


Ujistěte se, zda je dno nádobí hladké, pasuje přesně na sklo a zda má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádobí, kterého průměr je stejný jako zobrazená varná zóna. Použití nádobí s mírně větším průměrem využijete energii s maximální účinností. Pokud použijete menší nádobí, účinnost může být nižší než očekávaná.

Nádobí s průměrem menším než 140 mm nemusí varná deska detekovat. Nádobí vždy vycentrujte na varné zóně.



Nádobí z varné desky vždy zvedejte – nepřesouvejte, mohly byste ji poškrábat.



Rozměry nádobí

Varné zóny se až po limit automaticky adaptují na průměr nádobí. Dno nádobí musí mít minimální průměr odpovídající varné zóně. Pro dosažení nejlepší účinnosti vaší varné desky umístěte nádobí doprostřed varné zóny.

HES 62

Varná zóna	Průměr dna indukční varné desky	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3	140	220
Flexibilní zóna	220	220 x 400
4	140	140

HES 6D

Varná zóna	Průměr dna indukční varné desky	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	140	220
Flexibilní zóna	220	220 x 400

Použití indukční varné desky

Začínáme vařit

1. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí ①.

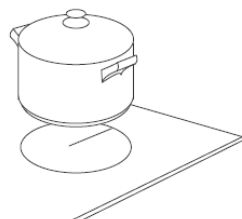
Po zapnutí zazní akustický signál jednou, ovladač časovače zobrazí „☑“

“; ovladač volby varné zóny zobrazí „■“, „■“ nebo „■“ indikující, že indukční deska je v pohotovostním režimu.



2. Umístěte vhodné nádobí na varnou zónu, kterou chcete použít.

- Ujistěte se, zda jsou dno nádobí a povrch varné desky čistý a suchý.

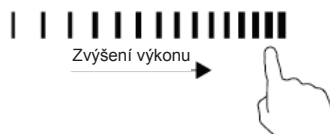
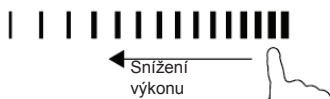


3. Dotkněte se ovladače volby varné zóny a kontrolka příslušné zóny začne blikat.



4. Upravte nastavení výkonu pomocí posuvného ovladače.

- Pokud nezvolíte výkon do 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne. Musíte začít opět od kroku 1.
- Nastavení výkonu můžete upravit kdykoliv během vaření.



Pokud na displeji bliká střídavě s nastavením výkonu

Znamená to, že:

- jste neumístili nádobí na správnou varnou zónu nebo,
- použité nádobí není vhodné pro indukční vaření nebo,
- pánev je příliš malá nebo nesprávně vycentrovaná na varné zóně.

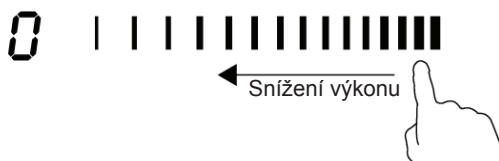
Ohřev se nespustí, pokud není na varné desce vhodné nádobí. Displej se automaticky vypne po 1 minutě, pokud neumístíte vhodné nádobí na varnou zónu.

Po dovaření

1. Požadovanou varnou zónu k vypnutí zvolte dotekem symbolu varné zóny.



2. Varnou zónu vypněte dotekem a potažením ovladače doleva. Ujistěte se, zda displej zobrazí „0“



3. Varnou desku vypnete stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.



4. Dbejte na horký povrch.

H se zobrazí u varné zóny, která je příliš horká na dotek. Zmizí, když je povrch dostatečně vychladlý na bezpečnou teplotu. Zbytkové teplo můžete využít také pro úsporu energie, pokud chcete ohřát další nádoby.

H

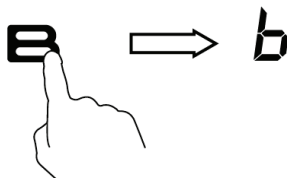
Použití funkce Boost

Aktivace funkce boost.

1. Dotkněte se symbolu volby příslušné varné zóny.



2. Dotkněte se ovladače boost **B**, indikátor zóny zobrazí „b“ a výkon dosáhne Maxima.



Zrušení funkce Boost

1. Dotkněte se voliče varné zóny, pro kterou chcete zrušit funkci boost.



2. a: Dotkněte se ovladače boost „**B**“, pak se varná zóna vrátí na původní nastavení.
b: Dotkněte se posuvného ovladače, varná zóna se nastaví na zvolený výkon.



- Funkci můžete použít pro všechny varné zóny.
- Varná zóna se vrátí na původní nastavení po 5 minutách.
- Když je funkce boost 1. varné zóny aktivní, výkon druhé varné zóny je automaticky omezen na úroveň 2 a obráceně.
- Pokud se původní nastavení teploty rovná 0, vrátí se na úroveň 15 po 5 minutách.

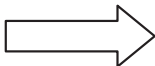
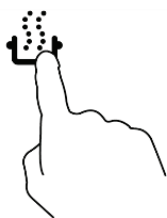
Použití funkce udržování teploty

Aktivace funkce udržování teploty

1. Dotkněte se symbolu příslušné varné zóny.

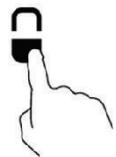


2. Dotkněte se symbolu udržování teploty , kontrolka zóny zobrazí „I“.



Zrušení funkce udržování tepla

1. Dotkněte se voliče volby varné zóny.



2. a: Dotkněte se posuvného ovladače, pak se varná zóna vrátí na zvolenou úroveň.



- b: Dotkněte se voliče funkcí **B**, varná zóna se vrátí na dříve nastavený výkon.

Flexibilní oblast

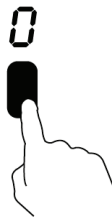
- Tuto oblast lze použít jako jednu varnou zónu nebo dvě samostatné zóny, dle požadavků vaření.
- Flexibilní oblast obsahuje dva nezávislé indukční prvky, které lze ovládat samostatně. Při použití jako jedna zóna, pokud přesunete varnou nádobu z jedné zóny na druhou v rámci flexibilní oblasti, bude zachován stejný výkon původní varné zóny a část nepokrytá nádobou se automaticky vypne.
- **DŮLEŽITÉ:** ujistěte se, zda je nádobí uprostřed jedné varné zóny. V případě použití velkého nádobí, oválné, čtvercové nebo dlouhé nádoby se ujistěte, zda je umístěná uprostřed varné zóny překrývající obě loga.

Příklad správného a nesprávného umístění nádobí.



Jako velká zóna

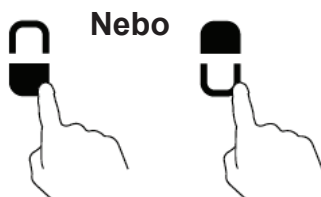
1. K aktivaci flexibilní oblasti jako jedné velké varné zóny jednoduše stiskněte odpovídající tlačítka.



2. Nastavení výkonu funguje jako u běžného nastavení.
3. Pokud přesunete nádobí ze přední na zadní část (nebo obráceně), flexibilní oblast automaticky zjistí novou pozici, uchová stejný výkon.
4. Pro přidání dalšího nádobí stiskněte opět odpovídající tlačítka k zjištění nádobí.

Dvě nezávislé zóny

Pro použití flexibilní oblasti jako dvě samostatné varné zóny s odlišným nastavením výkonu stiskněte odpovídající tlačítka.




Uzamčení ovládacích prvků

- Můžete uzamknout ovládací panel před nechtěným použitím (například před náhodnou aktivací varné zóny dětmi).
- Když jsou ovladače uzamčené, všechny ovladače kromě ovladače zapnutí/vypnutí jsou neaktivní.

Uzamčení ovládacích prvků



Dotkněte se symbolu uzamčení . Indikátor časovače zobrazí „Loc“.

K odemčení ovladačů

1. Dotkněte se a podržte symbol uzamčení .
2. Nyní můžete začít používat vaši indukční varnou desku.



Když je varná deska v uzamčeném režimu, všechny ovladače jsou neaktivní kromě

zapnutí/vypnutí , vždy můžete varnou desku v případě nouze vypnout pomocí tlačítka zapnutí/vypnutí , ale pro další obsluhu musíte nejdříve varnou desku odemknout.

Ochrana před přehřátím

Teplotní senzor může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zjištěna nadměrně vysoká teplota, indukční deska se automaticky vypne.

Detekce malých předmětů

Když necháte na varné desce předmět nevhodné velikosti nebo nemagnetický předmět (např. hliník), nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidličku, klíče), varná zóna přejde automaticky po 1 minutě do pohotovostního režimu. Ventilátor chladí indukční varnou desku po dobu 1 minuty.

Ochrana automatickým vypnutím

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce ochrany indukční varné desky. Vypne ji automaticky, pokud ji zapomenete vypnout. Počáteční provozní časy pro různé výkony jsou zobrazené v níže uvedené tabulce:

Výkon	Udržování tepla	1-5	6-10	11-14	15
Počáteční provozní čas (hodiny)	2	8	4	2	1

Po sundání nádobí indukční varná deska ihned přestane hřát a automaticky se po 2 minutách vypne.



Osoby s kardiostimulátorem musí použití varné desky konzultovat s doktorem.

Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V tomto případě časovač nevypne žádnou varnou zónu po uplynutí nastavené doby.
- Můžete jej nastavit k vypnutí varných zón po uplynutí nastavené doby.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá.

Poznámka: minutku můžete použít i když nezvolíte žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se ovladače časovače , na displeji časovače se zobrazí „0:10“ a bliká „0“.

0:10



3. Nastavte čas pomocí posuvného ovladače. (např. 6)



4. Dotkněte se opět ovladače časovače , bliká „1“.

0:16



5. Čas nastavte dotekem posuvného ovladače (např. 9), nyní je časovač nastaven na 9 minut.

0:56



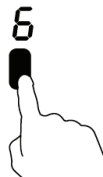
6. Po uplynutí nastaveného času bude znít akustický signál 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „0:00“.

0:00

Nastavení časovače pro vypnutí varných zón

Pokud je časovač nastaven pro jednu varnou zónu:

1. Dotkněte se voliče varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.



2. Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „0:10“ a bliká „0“.

0:10



3. Nastavte čas pomocí posuvného ovladače (např. 6)

16



4. Dotkněte se opět ovladače časovače, bude blikat „1“.

0:16



5. Nastavte čas dotekem posuvného ovladače (např. 9), nyní je nastaven časovač na 56 minut.

0:56



6. Když je časovač nastaven, spustí se ihned jeho odpočítávání. Displej zobrazuje zbývající dobu a indikátor časovače bliká 5 sekund.

POZNÁMKA: Červená tečka vedle úrovně výkonu bude svítit pro indikaci zvolené varné zóny.

7. Když časovač uplyne, odpovídající varná zóna se automaticky vypne.

6.



Ostatní varné zóny budou v provozu dál, pokud byly předtím zapnuté.

0:00

Pokud je časovač nastaven pro více než jednu zónu:

1. Když nastavíte časovač pro několik varných zón najednou, desetinné tečky příslušných varných zón svítí. Minuty zobrazují min. časovače. Tečka odpovídající varné zóny bliká.

15

3.

6.

(nastavení na 15 minut)

(nastavení na 45 minut)

2. Po uplynutí nastavené doby se příslušná varná zóna vypne. Pak se zobrazí další časovač a odpovídající zóna bliká.

30

6.

• Dotkněte se voliče varné zóny, odpovídající časovač se zobrazí na indikátoru.

Doporučení k vaření



Zvyšte pozornost při smažení na oleji nebo tuku, který se velmi rychle zahřeje, zejména pokud používáte funkci PowerBoost. Při extrémně vysokých teplotách se může olej a tuk vznítit a představuje vážné riziko požáru.

Tipy k vaření

- Když začne pokrm vřít, snižte nastavení teploty.
- Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii uchováním tepla.
- Minimalizujte množství tekutin a tuku pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vyšším stupni a pak snižte, když se pokrm dostatečně zahřeje.

Dušení, vaření rýže

- Dušení nastává pod bodem varu, kolem 85°C, když bublinky pomalu stoupají ke hladině. Je to klíčem k chutné polévce a jemnému dušení, neboť chuť se rozvíjí bez převaření jídla. Také byste měli vařit tímto způsobem vaječné a moučné omáčky pod bodem varu.
- Některé pokmy, včetně vaření rýže způsobem absorpce, mohou vyžadovat vyšší nastavení než nejnižší k zajištění dobrého uvaření ve správnou dobu.

Opékání steaku

Pro přípravu šťavnatých chutných steaků:

1. Přibližně 20 minut před pečením nechte maso odležet při pokojové teplotě.
2. Zahřejte pánev na smažení.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Kápněte malé množství oleje na horkou pánev a pak položte steak na rozpálenou pánev.
4. Během pečení steak jednou otočte. Přesná doba pečení závisí od tloušťky steaku a stupně požadovaného propečení. Časy se mohou měnit od 2 – 8 minut na jednu stranu. Zatlačte na steak pro kontrolu stavu propečení – tužší znamená více „propečený“.
5. Nechte steak odstát na teplém talíři několik minut před podáváním k uvolnění.

Smažení s mícháním

1. Zvolte wok nebo velkou pánev na smažení o vhodné velikosti a z vhodného materiálu pro indukční vaření.
2. Připravte si všechny ingredience. Smažení s mícháním musí být rychlé. Pokud připravujete velké množství, připravujte pokrmy v menších dávkách.
3. Pánev krátce předehejte a přidejte dvě lžice oleje.
4. Nejdříve pečte maso, dejte jej stranou a udržujte teplé.
5. Připravte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, snižte výkon varné zóny, vraťte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte a dobře přehřejte.
7. Ihned servírujte.

Nastavení teploty

Níže uvedená nastavení jsou pouze informační. Přesné nastavení závisí od několika faktorů, včetně nádobí a množství připravovaných pokrmů. Experimentujte s indukční varnou deskou pro zjištění nastavení, která vám nejlíp vyhovují.


Nastavení teploty	Vhodné pro
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• jemný ohřev malých množství pokrmů• topení čokolády, másla a pokrmů, které se snadno spálí• jemné dušení• pomalé ohřívání
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• ohřev• rychlé dušení• vaření rýže
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• palačinky
12- 14	<ul style="list-style-type: none">• vaření• vaření těstovin
15/P	<ul style="list-style-type: none">• smažení s mícháním• opékání• vaření polévky• vaření vody

Nastavení jsou pouze informativní. Přesné nastavení závisí na několika faktorech, včetně nádobí a připravovaného množství pokrmu. Experimentujte s varnou deskou pro zjištění nejlepších nastavení.

Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění sklokeramické desky (otisky prstů, skvrny z jídla nebo fleky bez obsahu cukru)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte varnou desku. 2. Aplikujte čistič na varnou desku, dokud je sklo stále teplé (nikoliv horké!) 3. Opláchněte a vysušte utěrkou nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte varnou desku. 	<ul style="list-style-type: none"> • Když je napájení varné desky vypnuté, na varné desce se neobjeví indikace horkého povrchu, ale varná deska může být stále horká! Zvyšte pozornost. • Drsné škrabky, nylonové škrabky a abrasivní čističe mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek na výrobku, zda je vhodný pro sklokeramiku. • Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: mohou zanechat skvrny.
Vyvřené pokrmy, roztavené a horké skvrny sladkých pokrmů na skle.	<p>Odstraňte je ihned škrabkou vhodnou pro sklokeramiku, dbejte na horké varné zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájení varné desky. 2. Držte škrabku v úhlu 30° a oškrabte nečistoty z varné desky. 3. Znečištění odstraňte bavlněnou nebo papírovou utěrkou. 4. Proveďte kroky 2 až 4 postupu „Každodenní čištění sklokeramické desky“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňte skvrny a cukrové pokrmy co nejdříve. Pokud je necháte vychladnout na sklokeramice, jejich odstranění může být obtížné, nebo mohou trvale poškodit skleněný povrch. • Riziko pořezání: po sejmutí ochranného krytu škrabky se odkryje ostrá čepel. Maximálně zvyšte pozornost a vždy škrabku skladujte mimo dosah dětí.
Skvrny na ovládacím panelu.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Nečistoty namočte. 3. Utřete oblast dotekových ovladačů čistou hubkou nebo utěrkou. 4. Oblast důkladně vysušte papírovou utěrkou. 5. Opět zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může vydat akustický signál a sama se vypnout a ovládací panel nemusí být funkční, pokud se na něm nachází tekutina. Oblast ovládacího panelu důkladně očistěte před opětovným zapnutím varné desky.

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat?
Varnou desku nelze zapnout.	Bez napájení.	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k elektrické síti a tato je funkční. Zkontrolujte, zda není výpadek elektrické energie ve vaší domácnosti nebo vaší oblasti. Pokud i po kontrole problém trvá, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotekové ovladače nereagují.	Ovládací panel je uzamčený.	Odemkněte ovládací panel. Viz část „Použití varné desky“ ohledně funkcí.
Dotekové ovladače se obtížně ovládají.	Může se na nich nacházet vodní film nebo používáte špičku prstu.	Zkontrolujte, zda jsou ovládací prvky čisté a při ovládání používejte bříško prstu.
Poškrábané sklo.	Drsné nádobí. Nevhodné čisticí prostředky.	Použijte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz „Volba správného nádobí“. Viz „Péče a čištění“.
Některé nádobí vydává praskavý zvuk.	Může to být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých materiálů vibrují různě).	Je to normální a nepředstavuje to závadu.
Indukční deska vydává tiché hučení při použití na vysoké teplotě.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	Je to normální, ale zvuk ztichne nebo zmizí po zvýšení výkonu.
Zvuk ventilátoru z varné desky.	Chladicí ventilátor varné desky chrání elektroniku před přehřátím. Může chvíli dobíhat i po vypnutí varné desky.	Je to normální a nevyžaduje žádný zásah. Neodpojujte napájení varné desky, dokud ventilátor běží.
Nádobí se nezahřívají a na displeji se zobrazí symbol  .	Indukční deska nemůže detekovat nádobí, protože není vhodné pro indukční vaření. Indukční deska nemůže detekovat nádobí, protože je příliš malé pro varnou zónu nebo není uprostřed.	Použijte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Volba správného nádobí“. Nádobí vycentrujte a ujistěte se, zda průměr dna odpovídá varné zóně.

Indukční deska se neočekávaně vypne, zní akustický signál a zobrazí se kód závady (standardně střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače).	Technická závada.	Poznačte si číslo závady a symboly, vypněte napájení indukční desky a kontaktujte kvalifikovaného technika.
---	-------------------	---

Zobrazení závady a kontrola

Pokud nastane nestandardní situace, indukční varná deska se automaticky přepne do ochranného režimu a zobrazí odpovídající ochranné kódy.

Problém	Možná příčina	Co dělat?
F1-F6	Vadný teplotní senzor.	Kontaktujte dodavatele.
F9-FA	Vadný teplotní senzor IGBT.	Kontaktujte dodavatele.
FC	Vadné propojení mezi displejem a hlavní deskou.	Kontaktujte dodavatele.
E1/E2	Nestandardní napětí.	Zkontrolujte napájení. Zapněte po obnovení standardního napětí.
E3/E4	Vysoká teplota teplotního senzoru sklokeramické varné desky.	Restartujte po ochlazení varné desky.
E5	Vysoká teplota IGBT senzoru.	Restartujte po ochlazení varné desky.

Výše uvedené body jsou řešení běžných provozních závad.

Nedemontujte varnou desku svépomocně, abyste zabránili riziku a poškození varné desky.

Technické údaje

Varná deska	HES 62, HES 6D
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Příkon	7200 W
Rozměry g × š × v (mm)	590 x 520 x 60
Rozměry pro vestavbu A × B (mm)	560 x 490

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Z důvodu neustálého vylepšování našich výrobků si vyhražujeme právo na změnu technických údajů a designu.

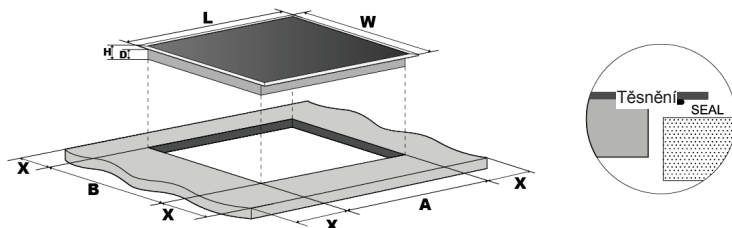
Instalace

Požadavky na instalaci

Vyřízněte otvor v pracovní desce podle rozměrů uvedených na obrázku.

Pro instalaci ponechte minimálně 5 cm volného prostoru kolem otvoru.

Ujistěte se, zda je síla pracovní desky nejméně **30 mm**. Zvolte teplu odolný materiál pracovní desky, abyste zabránili deformaci způsobené teplem z varné desky.

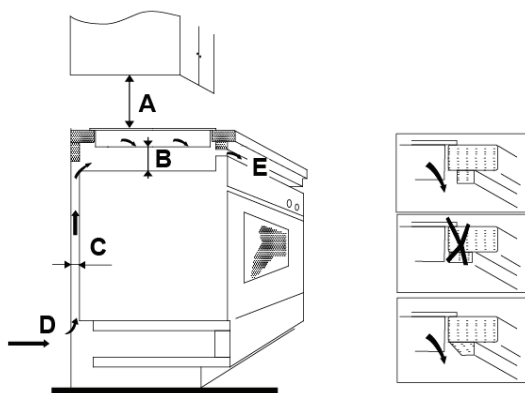


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Ujistěte se, zda je varná deska dobře větraná a zda nejsou blokovány její větrací otvory. Zkontrolujte, zda je varná deska v dobrém stavu.



Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad ní musí být nejméně **760 mm**.



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

Před instalací varné desky se ujistěte:

- zda je pracovní deska rovná a zda nebrání instalaci žádné strukturální prvky.
- zda je pracovní deska z teple odolného materiálu.
- pokud instalujete varnou desku nad troubu, trouba musí mít vestavěný chladicí ventilátor.
- zda instalace vyhovuje všem platným standardům a předpisům.
- zda je včleněné vhodné odpojovací zařízení mezi varnou desku a napájecí kabel, které je umístěné podle platných předpisů a směrnic.
Odpojovací vypínač musí být schváleného typu a musí nabízet 3 mm volného prostoru mezi kontakty ve vypnutém stavu (nebo všech aktivních [fázových] vodičů, pokud místní předpisy povolují tuto změnu předpisů).
- zda je odpojovací zařízení snadno přístupné i po instalaci spotřebiče.
- zda instalace vyhovuje místním předpisům o instalaci.
- zda používáte teple odolné a snadno čistitelné povrchy (jako je keramická dlaždice) na okolních stěnách kolem spotřebiče.

Po instalaci varné desky se ujistěte:

- zda není přívodní kabel dosažitelný přes šuplík nebo prostor pod varnou deskou;
- zda je dostatečný průtok vzduchu k chlazení varné desky;
- pokud je varná deska instalovaná nad šuplíkem, musí být instalované ochranné mezidno pod dnem varné desky.
- zda je odpojovací spínač snadno přístupný spotřebitelem.

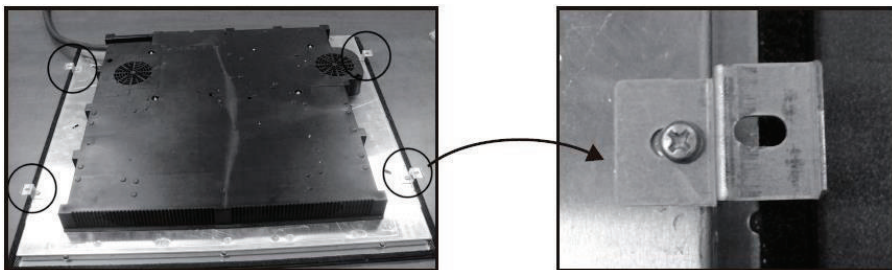
Před upevněním držáků

Spotřebič postavte na stabilní, hladký povrch (použijte balení). Netlačte na ovládací prvky vyčnívající z varné desky.

Nastavení pozice držáků

Varnou desku připevněte k pracovní desce pomocí 4 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek) po instalaci.

Nastavte pozici držáku podle tloušťky pracovní desky.



Upozornění

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaný technik. Náš servis nabízí profesionály. Nikdy ji neinstalujte svépomocně.
2. Varnou desku neinstalujte nikdy přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku, neboť vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varnou desku instalujte tak aby mohlo teplo dobře unikat k zajištění její spolehlivosti.
4. Zdi kolem a plochy nad varnou deskou by měly být odolné vůči teplu.
5. Abyste zabránili nebezpečí, vrstvené pracovní plochy a lepidla musí být odolné vůči teplu.

Připojení varné desky k elektrické síti



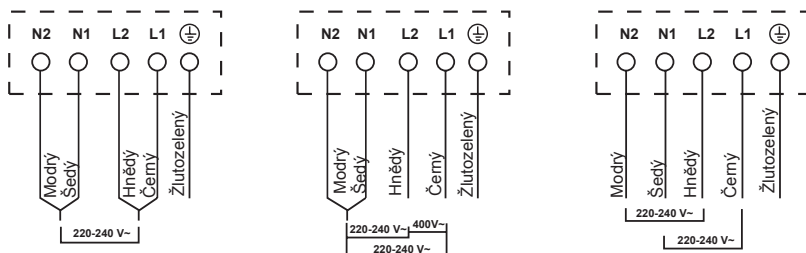
Tuto varnou desku musí k elektrické síti připojovat kvalifikovaný elektrikář. Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte:

1. zda je elektrický systém v domácnosti vhodný pro příkon varné desky.
2. zda napětí v elektrické síti odpovídá parametrům uvedeným na varné desce.
3. zda napájecí kabel odpovídá parametrům uvedeným na výrobním štítku.

Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry nebo redukce, neboť mohou způsobit přehřátí a požár. Přívodní kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být veden tak, aby teplota nepřesáhla 75°C v žádném bodě.

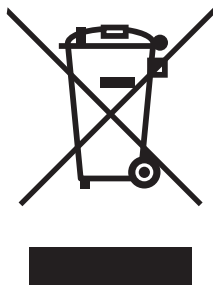


Požádejte elektrikáře o kontrolu, zda je elektrický systém v domácnosti vhodný pro připojení. Jakékoliv změny musí provádět kvalifikovaný technik. Napájení musí být provedeno v souladu s platnými standardy, způsob připojení je uveden níže.



- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné jej vyměnit, tuto činnost musí provést kvalifikovaný servisní technik, aby se zabránilo nebezpečí.
- Pokud připojíte spotřebič přímo k elektrické síti pomocí všepólového odpojovacího zařízení, odstup mezi kontakty ve vypnutém stavu musí být nejméně 3 mm.
- Instalátor musí zajistit správnou instalaci v souladu s platnými směrnici a předpisy.
- Kabel se nesmí stlačovat ani ohýbat.
- Kabel pravidelně kontrolujte a smí jej měnit pouze kvalifikovaný technik.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Varnostni napotki

Vaša varnost je zelo pomembna, zato vas prosimo, da pred uporabo vaše nove kuhalne plošče pozorno preberete ta navodila.

Instalacija

Tveganje za električni udar

- Pred kakršnimi koli posegi ali vzdrževalnimi deli izključite aparat iz električnega omrežja.
- Aparat mora biti priključen na pravilno ozemljeno električno omrežje; to je ključnega pomena za varnost.
- Če so potrebne spremembe na hišnem električnem omrežju, jih mora opraviti ustrezno usposobljen električar.
- Neupoštevanje the navodil lahko povzroči elektirčni udar in v skrajnih primerih celo smrt.

Nevarnost poškodb

- Bodite previdni – robovi plošč so ostri!
- Zaradi neprevidnega ravnanja bi se lahko poškodovali ali urezali.

Pomembna navodila za varno uporabo

- Pred vgradnjo in uporabo tega aparata pozorno preberite ta navodila.
- Na kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte vnetljivih snovi ali predmetov.
- Poskrbite, da bo imela oseba, ki bo aparat vgradila, na voljo tudi ta navodila; tako boste morda tudi zmanjšali strošek za vgradnjo.
- Kuhalna plošča mora biti inštalirana skladno s temi navodili, da bi se izognili tveganju.
- Za pravilno priključitev aparata in ozemljitev mora poskrbeti ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog s prekinjalom, ki omogoča, da ga izklopite iz električnega omrežja.
- Garancija ne pokriva škode ali poškodb ter zahtevkov po povrnitvi škode v primeru neupoštevanja teh navodil pri priključitvi na električno omrežje.

Delovanje in vzdrževanje

Nevarnost električnega udara

- Kuhalne plošče ne uporabljajte, če je njena površina počena ali poškodovana. Če se površina kugalne plošče zlomi ali počni, takoj izklopite kugalno ploščo iz električnega omrežja (s pomočjo stikala na zidu) in se obrnite na najbližji pooblaščen servis.
- Pred čiščenjem in vzdrževalnimi deli izklopite kugalno ploščo iz električnega omrežja.
- Neupoštevanje teh navodil bi lahko povzročilo električni udar in usodne poškodbe.

Tveganje za zdravje

- Ta aparat je izdelan skladno z varnostnimi predpisi o elektromagnetnem sevanju.
- Kljub temu pa osebam s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi električnimi implantati (npr. inzulinske črpalke) svetujemo, da se pred uporabo tega aparata posvetujejo z zdravnikom ali proizvajalcem implantata in se tako prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na delovanje implantata.
- Neupoštevanja tega nasveta bi lahko povzročilo smrt.

Tveganje zaradi vroče površine

- Med uporabo se deli kugalne plošče zelo segrejejo in bi lahko povzročili opekline.
- Pazite, da se s telesom, oblačilom ali drugim predmetom – z izjemo posode, v kateri kuhate – ne dotaknete indukcijske kugalne površine, dokler se ta ne ohladi.
- Pazite: magnetni kovinski predmeti, ki jih morebiti nosite, bi se lahko v bližini kugalne plošče segreli. To ne velja za zlat ali srebrn nakit!
- Otroci naj se ne približujejo kugalni plošči.
- Ročaji posod, v katerih kuhate, se lahko segrejejo. Pazite, da ročaji ne segajo nad druga vklopljena kuhališča! Pazite, da so ročaji izven dosega

otrok!

- Če teh nasvetov ne boste upoštevali, obstaja tveganje za poškodbe; lahko bi se opekli ali poparili.

Nevarnost poškodbe s strgalom

- Strgalo za steklokeramično površino ima zelo ostro rezilo, ki je dostopno, če je varnostni pokrovček snet. Strgalo uporabljajte zelo previdno in ga po vsaki uporabi shranite na varno mesto izven dosega otrok.
- Neprevidnost bi lahko imela resne posledice.

Pomembna navodila za varno uporabo

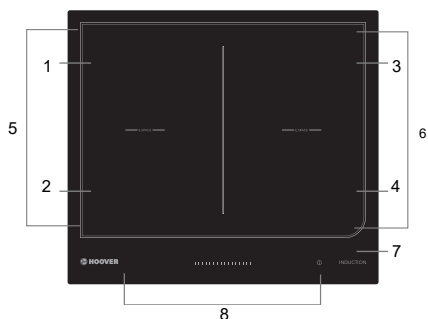
- Med kuhanjem nikoli ne puščajte kuhalne plošče brez nadzora. Če jed prekipi ali se razlije maščoba, lahko hitro pride do vžiga.
- Kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte kot odlagalno površino.
- Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte nikakršnih predmetov ali posode.
- V bližino kuhalno ploščo nikoli ne odlagajte namagnetnih predmetov (npr. kreditne kartice, spominske kartice) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj bi lahko elektromagnetno polje vplivalo na te predmete.
- Kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte za ogrevanje prostora.
- Po uporabi vsakič izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je to opisano v the navodilih (npr. s pomočjo tipal). Ne zanašajte se, da bo za to poskrbela funkcija za zaznavanje posode, ko odstranite posodo s kuhalne plošče.
- Otrokom ne smete dovoliti, da se igrajo z aparatom, sedajo, stopajo ali plezajo nanj.
- V visečih omaricah nad kuhalno ploščo ne hranite za otroke zanimivih predmetov. Otroci bi se med plezanjem na kuhinjski pult lahko resno poškodovali.
- Otrok ne puščajte samih ali nenadzorovanih v bližini kuhalne plošče oz. v prostoru, kjer kuhate.
- Otroci in osebe, ki niso sposobne neodvisne uporabe kuhalne plošče, smejo to uporabljati samo pod nadzorom odgovorne in pristojne osebe, ki jih mora poučiti o pravilni uporabi, ki se mora prepričati, da so sposobni uporabljati aparat brez tveganja za lastno varnost in okolico.

- Ne popravljajte in ne menjajte posameznih delov aparata, razen če je to izrecno navedeno v teh navodilih. Vse potrebne posege prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom pooblaščenega servisa.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov za čiščenje kuhalne plošče.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov; pazite, da vam ti ne padejo iz rok na kuhalno ploščo.
- Ne stopajte na kuhalno ploščo.
- Za kuhanje ne uporabljajte posod z okrušenimi robovi; ne potiskajte posod po steklokeramični plošči, da je ne poškodujete.
- Pri čiščenju si ne pomagajte z gobicami iz jeklene volne ali drugimi grobimi čistilnimi pripomočki ali čistili, saj bi ti lahko opraskali steklokeramično površino.
- Poškodovan priključni električni kabel smejo zamenjati samo ustrezno usposobljeni strokovnjaki pooblaščenega servisa.
- Ta aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvih.
- Ta aparat smejo uporabljati otroci, starejši od 8 let. Osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi in umskimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo uporabljati ta aparat le pod nadzorom oseb, odgovornih za njihovo varnost, ki so jim tudi razložili tveganja, ki jih uporaba prinaša. Otroke nadzirajte in poskrbite, da se ne igrajo z aparatom. Otroci smejo aparat čistiti in opravljati vzdrževalna dela le pod nadzorom odraslih.
- **OPOZORILO:** Med cvrenjem na olju ali masti se ne oddaljajte od kuhalne plošče, saj se lahko maščoba hitro vname. **NIKOLI** ne poskušajte pogasiti ognja z vodo – takoj izklopite kuhalno ploščo in nato pokrijte plamen, npr. s pokrovko ali na ogenj odporno odejo.
- Ne odlagajte na kuhalno ploščo kovinskih predmetov, npr. nožev, vilic, žlic ali pokrovk, saj bi se lahko segreli.
- Po uporabi izklopite kuhalno ploščo s pritiskom na ustrezno tipko; ne zanašajte se na funkcijo za zaznavanje posode.
- Kuhalna plošča ni namenjena upravljanju s pomočjo zunanje programske ure ali zunanjega sistema za daljinsko upravljanje.

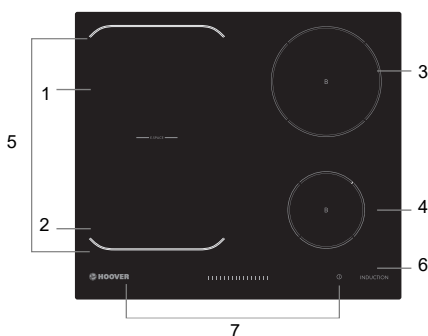
Spoštovani kupec, hvala, da ste se odločili za nakup naše indukcijske kuhalne plošče. Prosimo, da pred uporabo kuhalne plošče pozorno preberete navodila za inštalacijo in za uporabo. Knjižico z navodili preberite v celoti, nato pa jo shranite na varno, saj jo boste morda še potrebovali.

Opis kuhalne plošče

Pogled od zgoraj



1. Kuhališče maks.1800/3000 W
2. Kuhališče maks. 1800/3000 W
3. Kuhališče maks. 1800/3000 W
4. Kuhališče maks. 1400/2000 W
- 5-6. Prilagodljivo kuhališče 3000/4000 W
7. Steklokeramična plošča
8. Stikalna plošča



1. Kuhališče maks.1800/3000 W
2. Kuhališče maks. 1800/3000 W
3. Kuhališče maks. 1800/3000 W
4. Kuhališče maks. 1400/2000 W
5. Prilagodljivo kuhališče 3000/4000 W
6. Steklokeramična plošča
7. Stikalna plošča

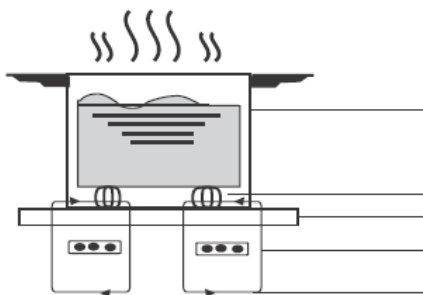
Stikalna plošča



1. Drsnik za nastavljanje programske ure / moči
2. Tipala za izbiranje kuhališč
3. Zaklepanje
4. Tipalo za vklop/izklop
5. Tipalo za ohranjanje toplote
6. Tipalo za segrevanje s pojačano močjo – Boost
7. Tipalo programske ure

Princip delovanja indukcije

Indukcijsko kuhanje je varna, napredna, učinkovita in gospodarna tehnologija. Deluje na osnovi elektromagnetnih vibracij, ki ustvarjajo toploto neposredno v posodi in ne posredno preko segrevanja steklokeramične površine. Steklokeramika se segreje samo zaradi vroče vsebine v posodah.



Litoželezna posoda

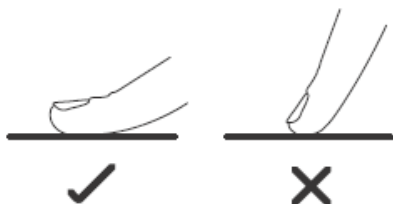
Magnetni tokokrog
Steklokeramična
plošča
Indukcijsko navitje
Inducirani tok

Pred prvo uporabo indukcijske kuhalne plošče

- Pozorno preberite ta navodila, še posebej poglavje o varnostnih opozorilih.
- Odstranite zaščitno folijo, če je vaša indukcijska kuhalna plošča z njo zaščitena.

Upravljanje s tipali

- Tipala se odzivajo na dotik, tako da vam ni treba pritiskati nanje.
- Dotaknite se tipala z blazinico prsta, ne s konico.
- Vsakič ko tipalo zazna vaš dotik, kuhalna plošča zapiska.
- Stikalna plošča naj bo vedno čista in suha, na njo ne odlagajte nikakršnih predmetov (npr. kuhalic ali kuhinjskih krp). Tudi tanka plast vode lahko oteži upravljanje

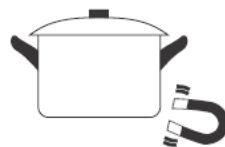


Izbiranje ustrezne posode




• Kuhajte samo v posodah, katerih dno je primerno za indukcijsko kuhanje. Prepričajte se, če je na embalaži posode ali na dnu odtisnjen symbol za indukcijo.

• Primernost posode lahko preverite tudi s pomočjo magneta. Približajte magnet dnu posode; če ga dno privlači, je posoda primerna za indukcijsko kuhanje.



• Če nimate magneta:

1. V posodo, katere primernost želite preveriti, vlijte malo vode.
2. Sledite navodilom za začetek kuhanja

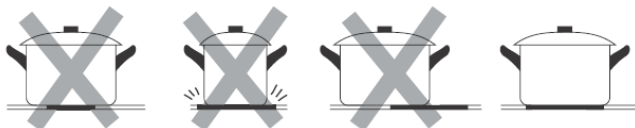
3. Če na prikazovalniku ne utripa simbol  , voda pa se segreva, je posoda primerna.

- Neprimerna je posoda, izdelana iz naslednjih materialov:: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika, lončena posoda.

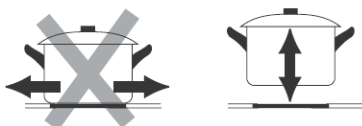
Ne uporabljajte posode z okrušenimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno posode gladko in ravno ter se plosko prilega stekokeramiki. Premer dna mora biti enak premeru izbranega kuhališča, tj. obrisu, odtisnjenem na kuhalni plošči. Najbolj učinkovito porabo energije boste dosegli s kuhanjem v posodi, katere dno je nekoliko večje od premera izbranega kuhališča. Če uporabite posodo, katerega dno je manjše od premera kuhališča, bo učinkovitost manjša od pričakovane. Možno je, da kuhalna plošča ne bo zaznala prisotnosti posode s premerom pod 14 mm. Vedno postavite posodo na sredino kuhališča.



Pri premikanju vedno dvignite posodo, ne potiskajte je po kuhalni plošči, da ne poškodujete steklokeramične površine.



Velikost posod

Kuhališča se do določene mere samodejno prilagajajo premeru posode. Vendar pa mora premer posode dosegati minimalno vrednost, odvisno od izbranega kuhališča. Za optimalno učinkovitost kuhalne plošče vedno postavite posodo na sredino kuhališča.

HES 62

Kuhališče	Premer dna posode, primerne za indukcijo	
	Najmanj (mm)	Največ (mm)
1,2,3	140	220
Prilagodljivo kuhališče	220	220x400
4	140	140

HES 6D




Kuhališče	Premer dna posode, primerne za indukcijo	
	Najmanj (mm)	Največ (mm)
1,2,3,4	140	220
Prilagodljivo kuhališče	220	220x400

Uporaba indukcijske kuhalne plošče

Kako začeti

1. Dotaknite se tipala za vklop/izklop (ON/OFF) 

Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, prikaže se symbol ure, ob tipalih za izbiranje kuhališč pa ustrezni simboli

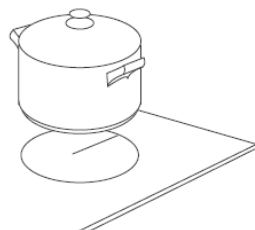
““ali““ali““, kar pomeni, da se je indukcijska kuhalna plošča preklonila v stanje pripravljenosti.



2. Na izbrano kuhališče postavite ustrezno posodo

- Prepričajte se, da sta tako dno posode

kot tudi površina kuhališča čista in suha.

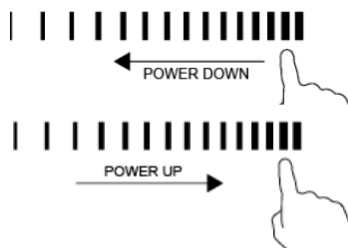


3. Dotaknite se tipala za izbiranje kuhališča;

Utripati začne indikator za kuhališče, ki ste ga s tipalom izbrali.



4. S pomočjo drsnika nastavite želeno stopnjo moči.



- Če v roku 1 minute na nastavite stopnje moči, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. V tem primeru začnite ponovno s 1. korakom.
- Moč segrevanja lahko prilagodite v vsakem trenutku, kadarkoli je to potrebno.

Če izmenično z nastavljenjo stopnjo utripa simbol



Ta simbol opozarja

- da niste postavili posode na pravo kuhališče, ali
- ste izbrali posodo, ki ni primerna za indukcijsko kuhanje, ali
- je posoda premajhna, ali je niste postavili točno na sredino kuhališča.

Dokler na kuhališče ne postavite posode, se segrevanje ne začne.

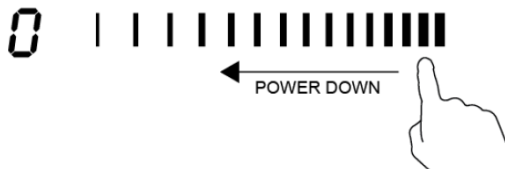
V tem primeru se po 1 minuti prikazovalnik samodejno izklopi.

Po koncu kuhanja

1. Dotaknite se tipala za izbiranje kuhališč za kuhališče, ki ga želite izklopiti.



2. Izklopite kuhališče s pomočjo drsnega stikala (proti levi). Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana "0"



3. Izklopite kuhavno ploščo v celoti s pomočjo tipala za vklop/izklop ON/OFF control.

4. Bodite previdni – površina kuhališča je lahko vroča!



Črka H vas opozori, katero kuhališče je še vroče.

Ko se površina kuhališča ohladi na varno temperaturo, črka H izgine. To opozorilo vam je lahko tudi v pomoč, če želite prihraniti na energiji in izrabit preostalo toploto.

H

Segrevanje z ojačano močjo (Boost)

Aktiviranje funkcije Boost

1. Dotaknite se tipala za izbiranje kuhališč.



2. Dotaknite se tipala za funkcijo Boost **B**. V prikazovalniku za kuhališče se prikaže črka "b" in kuhališče se začne segrevati z največjo močjo.



Preklic funkcije Boost

1. S pomočjo tipala za izbiranje kuhališč izberite kuhališče, za katerega želite preklicati segrevanje z ojačano močjo



2. a: Dotaknite se tipala za funkcijo Boost; kuhališče se preklopi na prej nastavljeno stopnjo moči.
- b: Dotaknite se drsnika in nastavite želeno stopnjo.

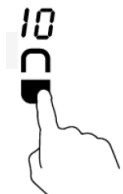



- Funkcija je na voljo za vsa kuhališča.
- Kuhališče se po 5 minutah delovanja funkcije Boost samodejno preklopi na prej nastavljeno stopnjo.
- Če aktivirate funkcijo Boost za 1. kuhališče, je med delovanjem te funkcije najvišja možna stopnja, ki jo lahko nastavite za 2. kuhališče, stopnja 2 ali manj, in obratno.
- Če je bila pred aktiviranjem funkcije Boost nastavljena stopnja 0, se kuhališče po 5 minutah preklopi na stopnjo 15.

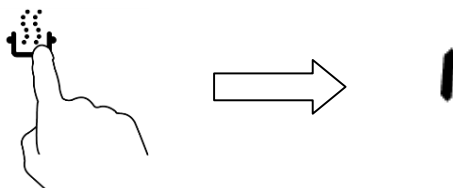
Funkcija za ohranjanje toplote

Aktiviranje funkcije za ohranjanje toplote

1. Dotaknite se tipala za izbiranje kuhališča.



2. Dotaknite se tipala funkcije za ohranjanje toplote  ; na prikazovalniku se prikaže "1".



Preklic funkcije za ohranjanje toplote

1. Dotaknite se tipala za izbiranje kuhališča.



2. a: Dotaknite se drsnika; kuhališče se bo preklopilo na izbrano stopnjo

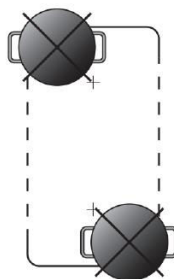
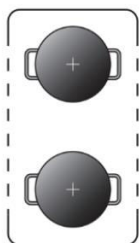


- b: Dotaknite se tipala za aktiviranje katere od funkcij, npr. Boost; kuhališče se preklopi na prej izbrano stopnjo.

PRILAGODLJIVO KUHALIŠČE

- To kuhališče lahko uporabljate kot enojno kuhališče ali kot dve ločeni kuhališči, odvisno od vaših potreb.
- Prilagodljivo kuhališče tvorita dva neodvisna induktorja, ki ju lahko upravljate ločeno. Če deluje prilagodljivo kuhališče kot enojno, se del kuhališča, ki ni več pokrit s posodo, po eni minuti samodejno izklopi.
- **POMEMBNO:** Posodo vedno postavite na sredino enega kuhališča. Če kuhate v veliki posodi ali posodi ovalne ali pravokotne oblike, posodo postavite na kuhališče tako, da prekriva oba logotipa.

Primeri pravilne in nepravilne postavitve posode.



Uporaba kot veliko kuhališče

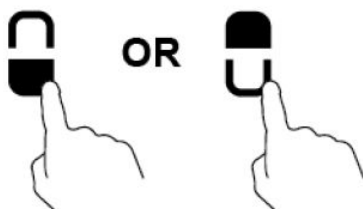
1. Ko želite aktivirati prilagodljivo kuhališče kot enojno površino, se enostavno dotaknite ustreznega tipala.



2. Moč nastavite tako kot za običajno kuhališče.
3. Če premaknete posodo s sprednjega na zadnji del kuhališča ali obratno, prilagodljivo kuhališče samodejno zazna novi položaj in ohrani isto moč.
4. Če želite na prilagodljivo kuhališče postaviti še eno posodo, se znova dotaknite ustreznega tipala, da kuhalna plošča zazna dodano posodo.

Dve ločeni kuhališči


Če želite uporabiti prilagodljivo kuhališče kot dve ločeni kuhališči in nastaviti različne stopnje moči, se dotaknite ustreznih tipal.




Zaklepanje stikalne plošče

- Stikalno ploščo lahko zaklenete in s tem preprečite nehoteno spreminjanje nastavitev (npr. preprečite, da bi otroci med igro slučajno vklopili kuhališča).
- Če jestikalna plošča zaklenjena, se na ukase odziva samo tipalo za vklop/izklop (ON/OFF).



Zaklepanje stikalne plošče

Dotaknite se tipala s simbolom ključavnice  . Na prikazovalniku programske ure se prikaže napis “Loc “

Odklepanje stikalne plošče

1. Dotaknite se tipala  in se ga nekaj trenutkov dotikajte.
2. Zdaj lahko spet uporabljate kuhhalno ploščo.



Če je stikalna plošča zaklenjena, se odziva samo tipalo za vklop/izklop ON/OFF  . V vsakem trenutku lahko kuhhalno ploščo izklopite s pomočjo tipala za vklop/izklop  , za vse druge operacije pa morate najprej odkleniti kuhhalno ploščo.

Zaščita pred pregrevanjem

Temperaturni senzor nadzira temperaturo v notranjosti indukcijske kuhhalne plošče. Če zazna previsoko temperaturo, se indukcijska kuhhalna ploščo samodejno izklopi.

Zaznavanje majhnih predmetov

Če na kuhavno ploščo odložite predmet neustrezne oblike oz. posodo iz neustreznega materiala (npr. aluminij), ali kakšen manjši predmet (npr. nož, vilico, ključ), se kuhališče za 1 minuto samodejno preklopi v stanje mirovanja. Ventilator še 1 minuto hladi indukcijsko ploščo.

Samodejen varnostni izklop

Samodejen varnostni izklop je varnostna funkcija, ki samodejno izklopi kuhavno ploščo, če vi to pozabite storiti. Predvideni časi izklopa glede na izbrano stopnjo moči so prikazani v spodnji razpredelnici:

Stopnja moči	Ohranjanje toplote	1-5	6-10	11-14	15
Predviden čas izklopa (ure)	2	8	4	2	1

Če odstranite posodo s kuhališča, se segrevanje takoj prekine; kuhavna plošča se samodejno izklopi po 2 minutah.



Osebe s srčnim spodbujevalnikom naj se pred uporabo te kuhavne plošče posvetujejo z zdravnikom!

Uporaba programske ure

Programsko uro lahko uporabljate na dva načina:

- Kot običajen števec minut. V tem primeru programska ura ne izklopi nobenega od kuhališč, ko preteče nastavljeni čas.
- Programsko uro pa lahko nastavite tako, da po preteku nastavljenega časa izklopi kuhališča.
- Programsko uro lahko nastavite za čas do 99 minut.

Uporaba programske ure kot števca minut

Če ni izbrano nobeno od kuhališč

1. Prepričajte se, da je kuhavna plošča vklopljena.

Opomba: Števec minut lahko uporabljate, tudi če ni izbrano nobeno od kuhališč.

2. Dotaknite se tipala za programsko uro , na prikazovalniku za programsko uro se prikaže vrednost "0: 10", "0" pa utripa.


0:10



3. S pomočjo drsnika nastavite ustrezen čas (npr. 6).

16



4. Znova se dotaknite tipala za programsko uro 

"1" začne utripati.

0:16



5. S pomočjo drsnika nastavite ustrezen čas (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 56 minut.

0:56



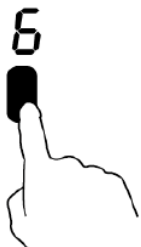
6. Ko preteče nastavljeni čas, se za 30 sekund oglasi zvočni signal, na prikazovalniku pa se prikaže vrednost "0:00"

0:00

Izklop kuhališč s pomočjo programske ure

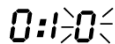
Če je programska ura nastavljena za eno kuhališče:

1. Dotaknite se tipala in izberite kuhališče, za katerega želite nastaviti programsko uro.



2. Dotaknite se tipala za programsko uro.

V prikazovalniku se prikaže "0: 10" . "0" utripa



3. S pomočjo drsnika nastavite ustrezen čas (npr. 6)



4. Znova se dotaknite tipala za programsko uro:

"1" utripa.



5. Znova se dotaknite drsnika in nastavite čas, (npr.5); zdaj je nastavljen čas 56 minut.



6. Ko nastavite čas, se takoj začne odštevanje.

Na prikazovalniku je viden preostali čas do konca odštevanja, indikator programske ure 5 sekund utripa.



OPOMBA: Rdeča pika ob prikazu izbrane stopnje se osvetli, kar opozarja na izbrano kuhališče.

7. Ko preteče nastavljeni čas, se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.



Če je bilo katero od drugih kuhališč vklopljeno, se kuhanje na njih nadaljuje.

Če je programska ura nastavljena za več kuhališč:

1. Ko nastavite programsko uro za več kuhališč hkrati, se osvetlijo pike of ustreznih kuhališčih. Na prikazu časa je prikazan najkrajši nastavljeni čas, pika za kuhališče, za katerega ta čas velja, pa utripa.



(nastavljen čas 15 minut)



(nastavljen čas 45 minut)

2. Ko preteče nastavljeni čas, se kuhališče, za katerega ste čas nastavili, izklopi. Prikaže se drugi najkrajši čas, pika za kuhališče, za katerega velja čas, pa utripa.



- Če se dotaknete tipala za izbiranje kuhališč, se prikaže čas, nastavljen za to kuhališče..

Nekaj napotkov za kuhanje

Pri cvrenju bodite zelo previdni, saj se olje ali mast zelo hitro segrejeta, še posebej pa bodite pozorni, če aktivirate segrevanje z ojačano močjo. Razgreta maščoba se hitro vname, kar pomeni veliko tveganje za požar.



Nekaj nasvetov

- Ko jed zavre, znižajte stopnjo moči.
- Če pokrijete posodo s pokrovko, s tem skrajšate čas kuhanja in prihranite na energiji, saj s tem zadržite toploto.
- Čas kuhanja je krajši, če uporabite manj tekočine ali maščobe.
- Za začetek kuhanja nastavite višjo stopnjo, ko se pa živilo v celoti segreje, stopnjo znižajte.

Počasno kuhanje, kuhanje riža

- Počasno kuhanje poteka pri temperature, ki je nižja od vrelišča, in sicer pri pribl. 85°C, ko se mehurčki le občasno dvigajo na površino tekočine, ki se kuha. To je ključnega pomena za okusne juhe in mehko meso v golažu ipd., saj se okus razvije, ne da bi se živilo razkuhalo. Tudi jajčne jedi in jedi, ki jih zgostite z moko, naj se kuhajo pri temperaturi, ki je nižja od vrelišča.
- Za določena živila, med drugimi tudi riž, ki absorbira tekočino, bo morda potrebno nastaviti nekoliko višjo od najnižje sstopnje, da se bo živilo dobro skuhalo v predvidenem času.

Zrezki

Če želite pripraviti okusne sočne zrezke:

1. Meso naj pred kuhanjem približno 20 minut počiva pri sobni temperaturi.

2. Segrejte težko ponev z debelim dnom.
3. Obe strani zrezka namažite z oljem. Malo olja vlijte v vročo ponev in nato položite meso na vročo ponev.
4. Zrezek med kuhanjem obrnite samo enkrat. Točen čas pečenja je odvisen od debeline zrezka, ter od stopnje, do katere ga želite prepeči; to lahko traja od 2 – 8 minut na eni strani. Če je zrezek pečen se prepričate tako, da nanj pritisnete z vilico – čim bolj čvrst je, tem bolj je pečen.
5. Pečen zrezek naj nekaj minut počiva na toplem krožniku, da se meso sprostí in je mehko, ko z njim postrežete.

Hitro praženje

1. Za hitro praženje je najbolj primeren vok z ravnim dnom ali velika ponev.
2. Pred začetkom kuhanja pripravite vse sestavine in pripomočke; praženje mora biti hitro. Če pripravljate večjo količino jedi, ne pražite vseh sestavin naenkrat, ampak po manjših porcijah.
3. Na kratko segrejte ponev in dodajte dve žlici olja.
4. Najprej prepražite meso in ga shranite na toplo.
5. Nato prepražite zelenjavo. Ko je zelenjava vroča, a še hrustljava, znižajte stopnjo ter znova stresite meso v ponev, nato pa dodajte omako.
6. Sestavine previdno premešajte, da se enakomerno segrejejo.
7. Takoj postrezite.

Ustrezne stopnje moči

V spodnji razpredelnici so podane samo smernice; točne nastavitve so odvisne od številnih dejavnikov – posode, ki jo uporabljate, količine živil ... Po nekaj poskusih na vaši novi indukcijski plošči boste hitro določili nastavitve, ki vam najbolj ustrezajo.

Stopnja	Primerno za
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• počasno segrevanje manjše količine živil• taljenje čokolade, masla in jedi, ki se hitro prismodijo• počasno kuhanje na šibkem ognju• počasno segrevanje
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• pogrevanje• malo hitrejše počasno kuhanje• kuhanje riža
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• palačinke
12- 14	<ul style="list-style-type: none">• praženje• kuhanje testenin
15/P	<ul style="list-style-type: none">• hitro praženje• pečenje (npr. zrezkov)• segrevanje juhe do vrelišča• segrevanje vode do vrelišča

Čiščenje in vzdrževanje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
<p>Vsakdanja nečistoča na steklokeramiki (prstni odtisi, lise, madeži od živil ali polita tekočina, ki ne vsebuje sladkorja)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izklopite kuhanlo ploščo iz električnega omrežja. 2. Medtem ko je kuhanla plošča še topla (ne vroča!) nanesite malo čistila za steklokeramiko. 3. Izperite in do suhega obrišite površino s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Ponovno priključite kuhanlo ploščo na električno omrežje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ko je kuhanla plošča izklopljena iz električnega omrežja, na prikazovalniku ni prikazana črka H, ki opozarja, da je kuhališče še vroče. Bodite zelo previdni! • Gobice iz jeklene volne ali najlona ter agresivna čistila lahko opraskajo steklokeramično površino. Vedno preberite navodila proizvajalca, da se prepričate o ustreznosti čistila oz. čistilnega pripomočka. • Čistilo ne sme nikoli ostati na steklokeramiki, saj bi lahko pustilo madeže.
<p>Madeži od prekipelih jedi, staljene snovi in razlite jedi/tekočine z vsebnostjo sladkorja na steklokeramiki</p>	<p>Take snovi morate takoj odstraniti s strgalom ali drugim pripomočkom, primernim za čiščenje indukcijske steklokeramične kuhanle plošče. Bodite previdni, če so kuhališča še vroča!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izključite kuhanlo ploščo iz električnega omrežja. 2. Držite rezilo ali podoben pripomoček pod kotom 30° in zdrgnite nečistočo proti hladnemu delu kuhanle plošče. 3. Obrišite nečistočo s krpo ali papirnato brisačko. 4. Nato nadaljujte s čiščenjem, kot je to pojasnjeno v prejšnji točki, koraki 2 do 4. 	<ul style="list-style-type: none"> • Madeže, ki so ostali na kuhanli plošči zaradi staljenih živil ali snovi z vsebnostjo sladkorja očistite čimprej. Če se ti ohladijo na steklokeramiki, jih je veliko težje ali celo nemogoče odstraniti in lahko celo poškodujejo steklokeramiko. • Pazite, da se ne urežete! Ko snamete zaščito s strgalo, je pod njim zelo ostro rezilo. Pri uporabi bodite izjemno previdno; stgalo vedno shranite na varno, izven dosega otrok
<p>Tekočina, razlita po stikalni plošči</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izključite kuhanlo ploščo iz električnega omrežja. 2. Vpijte tekočino s papirnato brisačo. 3. Obrišite območje stikalne plošče s čisto vlažno gobico ali krpo. 4. S papirnato brisačko do suhega obrišite površino. 5. Ponovno priključite kuhanlo ploščo na električno omrežje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Če se po območju stikalne plošče razlije tekočina, se lahko kuhanla plošča samodejno izklopi, ali pa se tipala ne odzivajo na ukaze, dokler so prekrita s tekočino. Pred ponovnim vklopom kuhanle plošče obvezno do suhega obrišite površino!

Nekaj namigov in nasvetov

Težava	Možen vzrok	Kaj storiti
Indukcijska kuhalna plošča se ne vklopi.	Ni električne energije.	Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča priključena na električno omrežje ter da je vklopljena. Preverite, če morda ni zmanjkalo električne energije pri vas doma ali na širšem območju. Če je omrežje pod napetostjo in je kuhalna plošča pravilno priključena in vklopljena, pa kljub temu ne deljuje, pokličite najbližji pooblaščen servis.
Tipala se ne odzivajo na ukase.	Stikalna plošča je zaklenjena.	Odklenite stikalno ploščo, kot je to pojasnjeno v poglavju 'Uporaba indukcijske kuhalne plošče'.
Tipala se odzivajo s težavo.	Morda so tipala prekrita s tanko plastjo tekočine, ali pa se jih dotikate s konico in ne blazinico prsta.	Prepričajte se, da je površina stikalne plošče suha in se tipala dotaknite z blazinico prsta.
Steklokeramika je opraskana.	Uporabili ste posodo s poškodovanim ali grobim dnom. Za čiščenje ste uporabili neprimerne, grobe gobice iz jeklene volne ali neustrezno čistilo.	Kuhajte v posodah z ravnim, gladkim dnom, kot je to pojasnjeno v poglavju 'Ustrezna posoda'. Upošteвайте navodila v poglavju 'Čiščenje in vzdrževanje'.
Med kuhanjem določene posode proizvajajo čuden zvok, pokanje ali klikanje.	To je lahko posledica sestave posode (plasti iz različnih materialov različno vibrirajo).	To je normalen pojav in ne kaže na okvaro.

Težava	Možen vzrok	Kaj storiti
Indukcijska kahalna plošča brenči, ko kuhate na visoki stopnji moči.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalno; če znižate stopnjo moči, je brenčanje tišje oziroma povsem preneha.
Sliši se zvok ventilatorja.	Ventilator za hlajenje, vgrajen v vašo indukcijsko kahalno ploščo, preprečuje pregrevanje elektronskih delov. Ventilator v določenih primerih deluje tudi potem, ko izklopite kahalno ploščo.	To je normalno, ukrepanje ni potrebno. Ne izklaplajte kahalne plošče iz električnega omrežja, dokler ventilator deluje!
Posoda se ne segreva, na prikazovalniku se prikaže simbol .	Indukcijska kahalna plošča ne zazna posode, ker ta ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kahalna plošča ne zazna posode, ker je ta premajhna, ali je niste postavili pravilno – na sredino kuhališča.	Uporabite posodo, ki je primena za kuhanje na indukcijski kahalni plošči. Preverite navodila v poglavju 'Izbiranje ustrezne posode'. Postavite posodo na sredino kuhališča in se prepričajte, da se dno po velikosti prilega premeru kuhališča.
Indukcijska kahalna plošča ali kuhališče se nenadoma samodejno izklopi, oglasi se zvočni signal in prikaže se koda napake (običajno izmenično, medtem ko je prikazovalniku programske ure vidna številka).	Tehnična okvara.	Zabeležite si kodo okvare (črko in številko), izklopite indukcijsko kahalno ploščo iz električnega omrežja in se obrnite na najbližji pooblaščen servis.

Nikoli ne poskušajte sami popravljati kahalne plošče!

Prikaz kod napak in njihovo odpravljanje

V primeru nepravilnosti v delovanju se indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopi v varni način, na prikazovalniku pa se prikaže ena od spodnjih kod:

Problem	Možen vzrok	Kaj storiti
F1-F6	Okvara temperaturnega tipala	Obrnite se na pooblaščen servis.
F9-FA	Okvara temperaturnega tipala za IGBT	Obrnite se na pooblaščen servis.
FC	Napaka na povezavi med prikazovalnikom in osnovno ploščo	Obrnite se na pooblaščen servis.
E1/E2	Neustrezna priključna napetost	Preverite vrednost napetosti v električnem omrežju. Ko je vzpostavljena normalna napetost, znova priključite kuhalno ploščo.
E3/E4	Visoka temperatura tipala steklokeramične plošče	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, in jo nato znova vklopite.
ES	Visoka temperatura tipala IGBT	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, in jo nato znova vklopite.

Če gre za napako pri prilagodljivem kuhališču, se tipala za upravljanje prilagodljivega kuhališča ne odzivajo.

V zgornji tabeli so navedene rešitve za najpogostejše napake.

Nikoli sami ne razstavljajte kuhalne plošče, saj bi jo lahko poškodovali.

Tehnični podatki

Kuhalna plošča	HES 62 – HES 6D
Število kuhališč	4 kuhališča
Priključna napetost	220-240V~ 50/60 Hz
Priključna moč	7200W
Mere aparata G×Š×V(mm)	590X520X60
Vgradne mere A×B (mm)	560X490

Podani so približni podatki o teži in merah. Pridržujemo si pravico do morebitnih sprememb podatkov brez predhodnega obvestila zaradi stalnih izboljšav naših izdelkov.

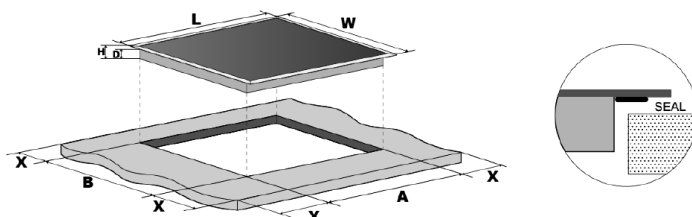
Instalacija

Izbira ustrezne opreme za vgradnjo

V delovni pult vrežite luknjo ustrezne velikosti, kot je to prikazano na spodnji sliki.

Okoli izreza mora na vseh straneh ostati vsaj po 5 cm plošče zaradi potreb pri vgradnji in uporabi.

Prepričajte se, da znaša debelina kuhinjskega pulta vsaj 30 mm. Izberite kuhinjski pult iz na vročino odpornega materiala, da se izognete večjim deformacijam zaradi toplote, ki jo bodo izžarevala kuhališča. Podrobnosti so prikazane na spodnji sliki:

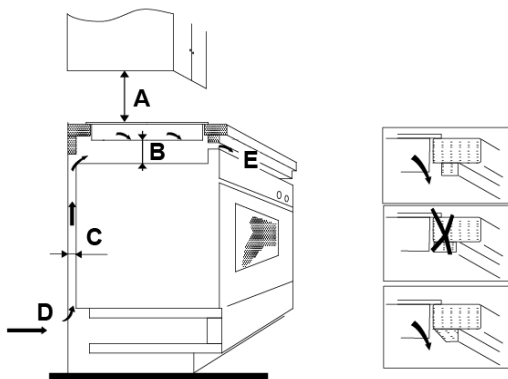


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Prepričajte se, da je zagotovljeno ustrezno zračenje in da odprtini za vstop in izstop zraka nista zamašeni. Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča brezhibna.



Opomba: Zaradi varnosti mora znašati razdalja med kuhavno ploščo in visečo omarico nad njo vsaj 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Vstop zraka	Izhod zraka 5mm

Pred vgradnjo kuhalne plošče preverite naslednje:

- Izrez v kuhinjskem pultu mora biti pravokoten, kuhinjski pult pa povsem raven. Prostor, potreben za vgradnjo kuhalne plošče, mora biti povsem prazen.
- Kuhinjski pult mora biti izdelan iz na vročino odpornega materiala.
- Če bo kuhalna plošča vgrajena nad pečico, mora biti pečica opremljena z ventilatorjem za hlajenje.
- Pri vgradnji je potrebno upoštevati vse navedene mere, ter vse veljavne standarde in predpise.
- V primeru fiksne priključitve na električno omrežje mora biti vgrajeno ustrezno stikalo, ki zagotavlja izklop kuhalne plošče iz električnega omrežja; stikalo mora biti vgrajeno in nameščeno skladno z veljavnimi lokalnimi pravili in predpisi.
Stikalo mora biti ustreznega tipa; zagotavljati mora 3-mm razmik med vsemi poli oz. ustrezati vsem veljavnim lokalnim predpisom, ki regulirajo to področje.
- Stikalo za izklop mora biti lahko dostopno tudi po vgradnji kuhalne plošče.
- Če niste prepričani o pravilnosti priključitve, se posvetujte s strokovnjakom.
- Za obloge na stenah ob kuhalni plošči uporabite na vročino odporne materiala, ki jih je enostavno čistiti (npr. keramične ploščice).

Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte o naslednjem:

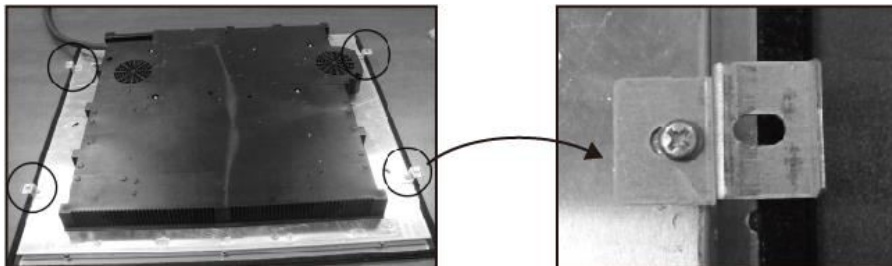
- Priključni električni kabel ne sme biti dostopen (npr. ko so vrata omarice pod kuhalno ploščo odprta, ali ko so predali odprti).
- Do spodnjega dela kuhalne plošče mora biti omogočen zadosten dotok zunanjega zraka.
- Če je kuhalna plošča vgrajena nad predal ali kuhinjsko omarico, mora biti pod kuhalno ploščo nameščena termična zaščitna pregrada.
- Stikalo za izklop iz električnega omrežja mora biti lahko dostopno tudi po vgradnji kuhalne plošče.

Pred pritrjevanjem nosilcev kuhalne plošče

Kuhalno ploščo položite na stabilno gladko površino; pomagajte si z embalažo. Pazite, da ne pritiskate s silo na dele, ki segajo iz kuhalne plošče.

Prilagoditev položaja nosilcev

Kuhalno ploščo pritrdite na kuhinjski pult s pomočjo 4 vijakov, ki jih privijete na nosilce na spodnji strani kuhalne plošče po vgradnji (gl. sliko).



Opozorila

1. Vgradnjo indukcijske kuhalne plošče prepustite ustrezno usposobljenim osebam. Na voljo so vam tudi strokovnjaki našega pooblaščenega servisa. Nikoli ne poskušajte sami opraviti potrebnih del.
2. Vgradnja kuhalne plošče tik nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilec perila ni dovoljena. Vlaga bi namreč lahko poškodovala kuhalno ploščo.
3. Indukcijsko kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote, kar pozitivno vpliva na njeno zanesljivost.
4. Zid ob kuhalni plošči mora biti odporen na vročino.
5. Da bi se izognili možnosti za poškodbe, morajo biti tudi materiali v notranjosti kuhinjskega pulta odporni na toploto.

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje



Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom.

Pred priključitvijo kuhalne plošče na električno omrežje se prepričajte:

da hišno električno omrežje prenese dodatno obremenitev, ki jo bo pomenila kuhalna plošča;
da napetost v električnem omrežju ustreza vrednosti, navedeni na tablici s podatki;
da je prerez priključnega električnega kabla primeren za obremenitev, navedeno na tablici s podatki;

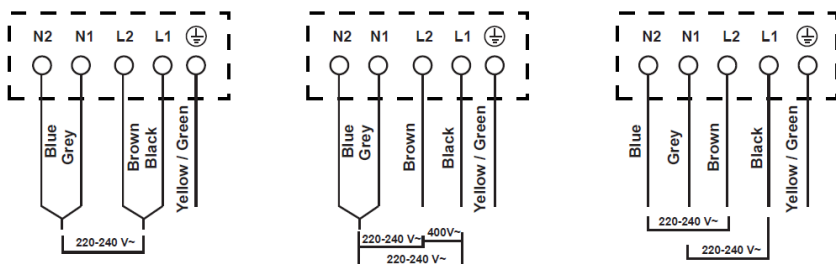
Za priključitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, podaljškov ipd. naprav, saj bi ti lahko povzročili pregrevanje in posledično požar.

Priključni električni kabel mora biti napeljan tako, da se nikjer ne dotika delov, ki se segrevajo, in da po celi dolžini ni izpostavljen temperaturi nad 75° C.



Posvetujte se z električarjem, da se prepričate, da je vaše hišno omrežje primerno za priključitev kuhalne plošče. Če so potrebne kakršnekoli spremembe na omrežju, vsa potrebna dela prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom.

Kuhalno ploščo smete priključiti na električno omrežje skladno z vsemi veljavnimi standardi, ali pa preko enopolnega prekinjala. Ustrezen način je prikazan na spodnji sliki:



- Če je treba zamenjati priključni električni kabel, mora to storiti ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezna orodja, da se izognete morebitnim nezgodam.
- Če je kuhalna plošča fiksno priključena na električno omrežje, mora biti vgrajeno večpolno prekinjalo z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Inštalater odgovarja za pravilno priključitev, ki mora biti izvedena skladno z vsemi veljavnimi varnostnimi predpisi.
- Priključni električni kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla. Če ga je potrebno zamenjati, smejo to storiti samo strokovnjaki pooblaščenega servisa.



DSTRANJEVANJE:
Teга izdelka ne smete
odvreči skupaj z običajnimi
gospodinjskimi odpadki.
Potrebno ga je odvreči
ločeno, saj zahteva
posebno obdelavo.

Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).

S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.

Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Informazioni di sicurezza

Per noi la sua sicurezza è importante. Per favore legga queste informazioni prima di utilizzare il piano.

Istallazione

Rischio di shock elettrico

- Scollegare il piano dalla rete elettrica principale prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione.
- Il collegamento ad una buona rete elettrica è essenziale e obbligatorio.
- Alterazioni alla rete domestica devono essere effettuate esclusivamente da persona qualificata.
- Non seguire questi consigli può portare a shock elettrico o alla morte.

Pericolo di taglio

- Fare attenzione, i bordi del piano sono taglienti.
- Non seguire le precauzioni può portare a danni o infortuni.

Istruzioni di sicurezza importanti

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare o usare il piano.
- Materiali infiammabili non devono mai essere posti sopra il piano.
- Fornire all'installatore il presente manuale affinché vengano ridotti i costi di installazione.

- Per evitare infortuni, il piano deve essere installato seguendo le istruzioni di installazione
- Questo dispositivo deve essere installato esclusivamente da una persona qualificata.
- Il piano deve essere collegato alla rete elettrica integrando un interruttore di isolamento per un eventuale totale scollegamento dalla rete.
- Non seguire le istruzioni per l'installazione può invalidare la garanzia ed ogni responsabilità.

Operazioni e manutenzione

Rischio shock elettrico

- Non cucinare su un piano rotto o scheggiato. Se la superficie del piano è rotta o scheggiata, spegnere immediatamente il dispositivo scollegandolo dalla rete elettrica e contattare un tecnico.
- Staccare il piano dalla rete elettrica prima di pulire.
- Non seguire le precauzioni può portare a shock elettrico o alla morte.

Rischio per la salute

- Questo dispositivo è conforme con gli standard di sicurezza elettromagnetici.
- Persone con pacemaker o altri impianti (come pompe per insulina) devono contattare il medico e assicurarsi che gli

impianti non risentano del campo elettromagnetico del piano.

- Non seguire le precauzioni può portare a shock elettrico o alla morte.

Superficie rovente

- Durante l'uso alcune parti di questo prodotto possono surriscaldarsi provocando rischio incendio.
- Non appoggiarsi o appoggiare articoli sul piano a induzione fino a quando non si sarà raffreddato.
- Attenzione: oggetti metallici o magnetici che si indossano, possono scaldarsi vicino al piano. Gioielli in oro o argento non ne risentiranno.
- Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini.
- Non seguire le precauzioni può causare bruciateure o scottature

Pericolo di taglio

- Il profilo tagliente del piano è esposto quando il coperchio è retrato.
- Utilizzare con estrema cautela e riporre con cura e fuori dalla portata dei bambini.
- Non seguire le precauzioni può portare a danni o infortuni.

Istruzioni di sicurezza importanti

- Mai lasciare il piano incustodito durante l'utilizzo. Se l'acqua trabocca può causare fumo o causare un incendio.
- Mai utilizzare il piano come superficie da lavoro o da appoggio.
- Mai lasciare oggetti o utensili sul piano.
- Non lasciare o appoggiare oggetti magnetici (ad esempio carte di credito, memory card) o dispositivi elettronici (ad esempio computer o lettori mp3) vicino al piano, altrimenti risentiranno del suo campo elettromagnetico.
- Mai usare il dispositivo per riscaldare la stanza.
- Dopo l'utilizzo, spegnere sempre le zone cottura, come suggerito dal manuale di istruzioni. Non fare affidamento al rilevamento delle pentole quando si spengono le zone cottura.
- Non permettere ai bambini di sedersi o appoggiarsi sul piano.
- Non conservare oggetti, a cui i bambini possono interessarsi, in cassetto sopra il piano. I bambini arrampicandosi sul piano potrebbero infortunarsi gravemente.
- Non lasciare bambini non sorvegliati nei pressi del piano in uso.
- Bambini e persone con disabilità devono assistiti e istruiti da persone responsabili e preparate sull'utilizzo del dispositivo.
- La persona deve accertarsi che possano utilizzare il dispositivo senza recare danno a se stessi e ad altre persone.
- Non tentare di riparare o sostituire da soli parti del dispositivo a meno che non sia raccomandato del manuale.

Tutte le altre operazioni devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano.
- Non appoggiare o fare cadere oggetti pesanti sul piano.
- Non stare sulla superficie del piano.
- Non utilizzare pentole con bordi taglienti e non trascinare le pentole sul vetro del piano al fine di non graffiarlo o rovinarlo.
- Non utilizzare spugne o altri agenti pulenti abrasivi al fine di non rovinare il vetro del piano a induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato.
- Questo dispositivo è progettato esclusivamente per uso domestico.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini con età superiore a 8 anni e da persone con capacità motorie, sensoriali e mentali ridotte, sotto supervisione e dopo un'adeguata istruzione e comprensione dell'utilizzo e dei danni eventuali. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- **ATTENZIONE:** la cottura, incustodita sul piano, di grassi e olio può essere pericolosa e a rischio incendio. Mai tentare di estinguere un incendio con l'acqua ma spegnere il piano e spegnere le fiamme con una coperta antincendio.

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di modo che non si scaldino.
- Dopo l'utilizzo, spegnere gli elementi del piano con i comandi e non fare affidamento al rilevatore delle pentole.
- Il piano non è progettato per essere utilizzato tramite controllo remoto o con un timer esterno.

Complimenti per aver acquistato il vostro nuovo piano a induzione.

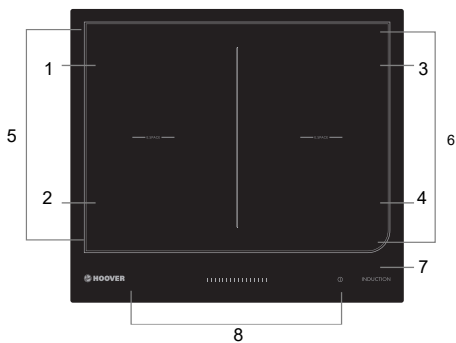
Vi raccomandiamo di spendere del tempo per leggere questo manuale di istruzione/istallazione al fine di comprendere come installare ed utilizzare correttamente il dispositivo.

Per l'istallazione, leggere per favore la sezione specifica.

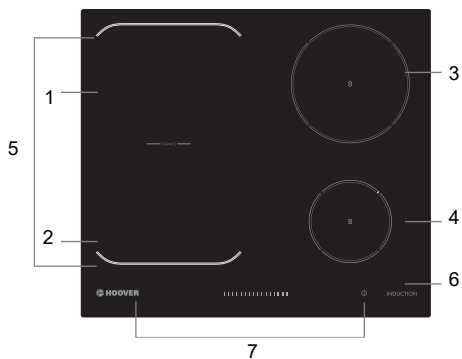
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale per referenze future.

Panoramica del prodotto

Vista dall'alto



1. max . 1800/3000 W zona
2. max. 1800/3000 W zona
3. max. 1800/3000 W zona
4. max. 1400/2000 W zona
5. zona flessibile 3000/4000 W zona
6. zona flessibile 3000/4000 W zona
7. lastra di vetro
8. Controllo



1. max . 1800/3000 W zona
2. max . 1800/3000 W zona
3. max . 1800/3000 W zona
4. max. 1400/2000 W zona
5. zona flessibile 3000/4000 W zona
6. lastra di vetro
7. Controllo

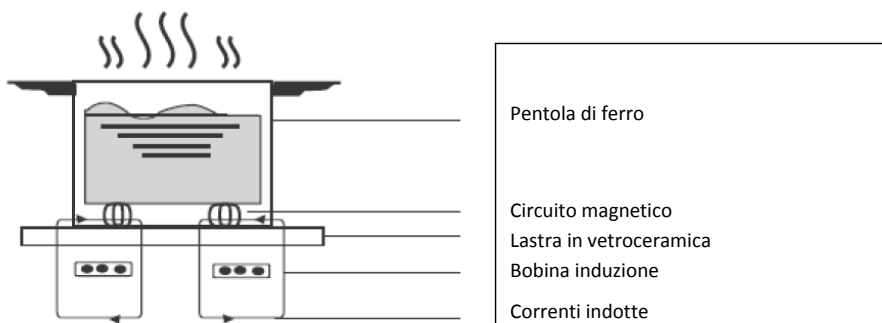
Pannello di controllo



1. Cursore potenza/timer touch
2. Selezione zona di riscaldamento
3. Blocco pannello di controllo
4. ON/OFF
5. Controllo mantenimento calore
6. Controllo sovralimentazione
7. Controllo timer

Nozione sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite le vibrazioni elettromagnetiche generando calore direttamente nella padella, invece di generare calore indirettamente attraverso la superficie in vetro. Il vetro si scalda solamente a causa del calore della padella.



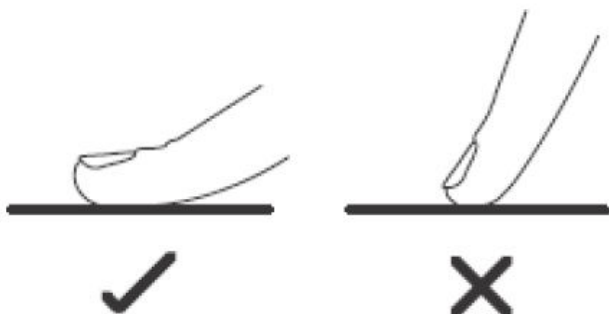
Prima di usare il piano a induzione

- Leggere questa guida, facendo particolare attenzione alle informazioni di sicurezza.
- Rimuovere ogni pellicola protettiva sul piano cottura.


Usare i comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessario esercitare nessuna pressione.
- Usare i polpastrelli delle dita.
- Un bip suonerà ogni volta che un comando viene registrato.

- Assicurarsi che i comandi siano sempre asciutti, puliti e che non ci siano oggetti (ad esempio un utensile o un vestito) che li coprano. Anche un po' d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.



Scegliere le pentole giuste

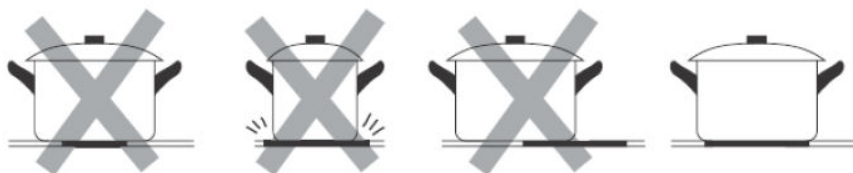
- Usare solo pentole adatte alla cottura ad induzione. Accertarsi che ci sia il simbolo dell'induzione sulla confezione o sulla padella stessa.
- E' possibile controllare che la padella sia adatta all'induzione tramite un test con magneti. Avvicinare un magnete alla base della padella, se viene attratto la padella è adatta alla cottura ad induzione.
- Se non si possiede un magnete:
 1. Inserire dell'acqua all'interno della pentola
 2. Seguire i passi sotto 'inizio cottura'
 3. Se  non si illumina e l'acqua si scalda, la pentola è adatta alla cottura ad induzione

- Le pentole fatte con i seguenti materiali non sono adatte: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

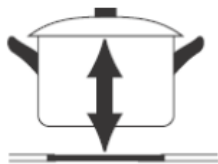
Non usare pentole con bordi frastagliati o con base curva.



Assicurarsi che la base della padella sia liscia, che appoggi correttamente sul vetro e che sia della stessa misura della zona cottura. Utilizzare pentole le cui dimensioni siano uguali a quella della grafica della zona cottura selezionata. Usando la pentola corretta si otterrà la massima efficienza energetica. Se si utilizza una pentola più piccola l'efficienza energetica sarà inferiore. Pentole inferiori ai 140 mm potrebbero non essere lette dal piano. Centrare sempre la pentola nella zona cottura.



Sollevarle sempre le pentole, non far scivolare altrimenti potrebbero rovinare il piano in vetro.



Dimensione delle pentole

Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino ad un certo limite, al diametro delle pentole. La parte inferiore delle pentole deve comunque avere un diametro che possa essere un minimo adeguato alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

HES 62


Zone cottura	Diametro della base delle pentole	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1,2,3	140	220
Zona flessibile	220	220x400
4	140	140

HES 6D

Zone cottura	Diametro della base delle pentole	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1,2,3,4	140	220
Zona flessibile	220	220x400

Usare il piano a induzione

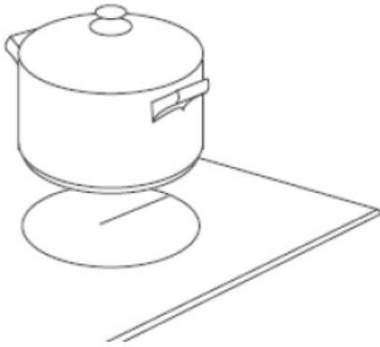
Per iniziare a cucinare

1. Premere il tasto ON/OFF 

Dopo aver acceso il piano, il timer mostra "🕒", il tasto di selezione delle zone cottura mostra "🔲 o 🔲 o 🔲", questo indica che il piano cottura è entrato in modalità standby.



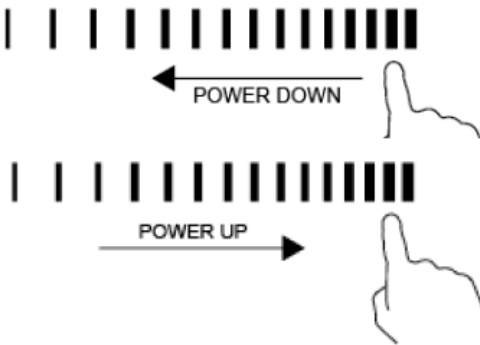
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona cottura che si intende utilizzare.
 - Assicurarsi che la parte inferiore della pentola e il piano siano puliti e asciutti.



3. Premere il tasto per la selezione delle zone cottura, un indicatore lampeggerà.



4. Regolare le impostazioni di calore scorrendo sull'indicatore.



- Se non viene selezionata una zona cottura entro 1 minuto, il piano si spegnerà automaticamente. Sarà necessario ripartire dal punto 1.
- Le impostazioni di calore possono essere cambiati in ogni momento durante la cottura.

Se il display lampeggia alternativamente alle impostazioni di calore

Questo significa che:

- Non è stata posizionata la pentola sulla zona di cottura corretta;
- La pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- La pentola utilizzata è troppo piccola o non centrata sulla zona di cottura.

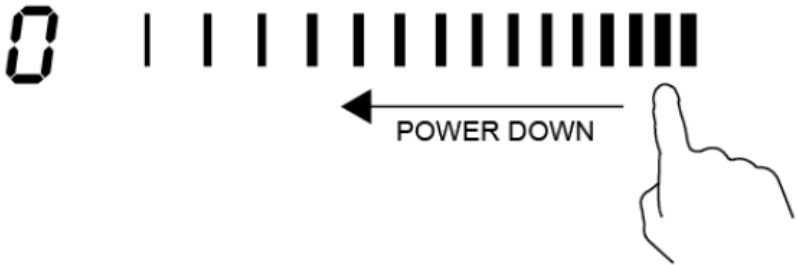
Non vi sarà calore a meno che non ci sia una pentola adatta sulla zona cottura. Il display si spegnerà automaticamente se nessuna pentola sarà posizionata sul piano.

Terminata la cottura

1. Premere il tasto per selezionare la zona cottura che si intende spegnere.



2. Spegnere la zona cottura scorrendo verso sinistra sul comando touch. Assicurarsi che il display indichi '0'.



3. Spegnere l'intero piano premendo il tasto ON/OFF.



4. Fare attenzione alla superficie calda.

'H' indicherà quali zone cottura sono calde. Sparirà non appena la temperatura avrà raggiunto un livello sicuro. Può essere utilizzato anche come risparmio energetico usando pentole già calde, nel caso in cui si voglia riscaldare prima.

H

Usare la funzione boost

Attivare la funzione boost

1. Premere il tasto per la selezione della zona cottura.



2. Premere il tasto Boost **B**, l'indicatore mostretà 'b' e la potenza raggiungerà il massimo livello.



Cancellare la funzione Boost

1. Premere il tasto per la selezione della zona cottura di cui si vuole cancellare la funzione boost.



2. A: Premere il tasto Boost **"B"**, la zona cottura ritornerà alle impostazioni iniziali.

B: Premere la barra di controllo, la zona cottura raggiungerà il livello selezionato.



OR



- La funzione può essere impostata per tutte le zone di cottura
- La zona di cottura tornerà alle impostazioni iniziali dopo 5 minuti.


- Quando la funzione boost è attiva sulla prima zona cottura, la seconda zona sarà automaticamente limitata al 2° livello.
- Se le impostazioni iniziali eguagliano il boost, ritornerà a 15 dopo 5 minuti.

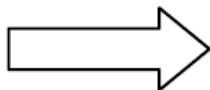
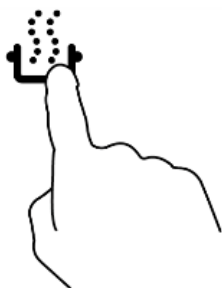
Usare la funzione ‘mantenimento calore’

Attivare la funzione ‘mantenimento calore’

1. Premere il tasto per la selezione della zona cottura.



2. Premere il tasto mantenimento calore  , l'indicatore mostrerà " | " .



Cancellare la funzione mantenimento calore

1. Premere il tasto per la selezione della zona cottura.



2. A: premere la barra di controllo, la zona cottura raggiungerà il livello selezionato.



- B: premere un tasto per controllare la funzione ad esempio "B", la zona di cottura tornerà al livello selezionato precedentemente.

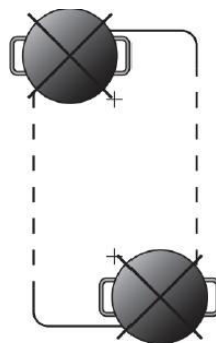
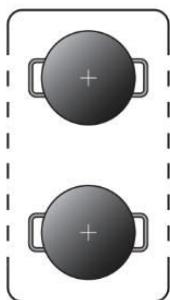
AREA FLESSIBILE

- Quest'area può essere utilizzata come singola zona o come due zone differenti, a seconda delle diverse esigenze.
- L'area flessibile è composta da due induttori differenti che possono essere controllati separatamente. Utilizzando l'area

come singola zona e spostando la pentola da una zona all'altra verrà mantenuto lo stesso livello di potenza della zona precedente che si spegnerà in automatico.

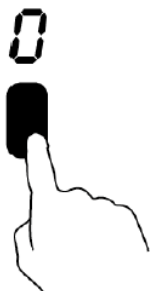
- Importante: assicurarsi di posizionare le pentole centrate nella singola zona di cottura. In caso vengano utilizzate pentole grandi, ovali rettangolari o allungate, assicurarsi che queste coprano tutti gli angoli.

Esempi di un corretto e uno scorretto posizionamento delle pentole.



Come zona singola

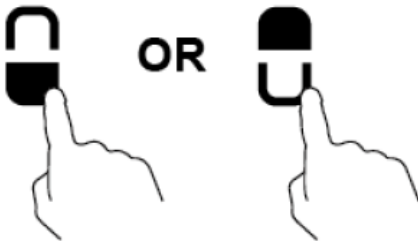
1. Per attivare l'area come singola zona, premere semplicemente l'apposito tasto.



2. Le impostazioni di potenza funzionano come ogni altra area.
3. Se la pentola è spostata dalla parte frontale a quella posteriore (o viceversa), l'area flessibile individua automaticamente la nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.
4. Per aggiungere un'ulteriore pentola, premere nuovamente l'apposito tasto, al fine di individuare la pentola.

Come due zone indipendenti


Per usare l'area flessibile come due zone indipendenti con differenti impostazioni di potenza, premere gli appositi tasti.




Bloccare i comandi

- E' possibile bloccare i comandi per evitare un utilizzo non voluto (ad esempio un bambino che accende il piano accidentalmente)
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i tasti sono disabilitati, eccetto il tasto ON/OFF.


Per bloccare i comandi

Premere il tasto per il blocco tastiera  . Il timer mostrerà "Loc".

Per sbloccare i comandi

1. Tenere premuto il tasto di blocco  per un momento.
2. E' ora possibile utilizzare il piano a induzione.



Quando il piano è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati eccetto il tasto ON/OFF  , è sempre possibile spegnere il piano con il tasto ON/OFF in caso di emergenza ma è necessario sbloccarlo al primo utilizzo.

Protezione per surriscaldamento

Un sensore all'interno del piano garantisce il monitoraggio della temperatura. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano smetterà di funzionare automaticamente.

Rilevazione di piccoli oggetti

Nel caso in cui vengano lasciate pentole non adatte (es in alluminio) o piccoli oggetti come coltelli, forchette o chiavi, il piano entra automaticamente in modalità standby in 1 minuto. La ventola raffredderà il piano in meno di 1 minuto.

Auto bloccaggio

L'autobloccaggio è una funzione di sicurezza per il piano a induzione. Si blocca automaticamente nel caso in cui venga lasciato acceso. I tempi predefiniti per ogni livello di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	Mantenimento calore	1-5	6-10	11-14	15
Tempi predefiniti (ore)	2	8	4	2	1

Quando la pentola viene rimossa il piano a induzione smette di riscaldare automaticamente spegnendosi dopo 2 minuti.



Per le persone con pace maker è consigliato consultare il medico prima dell'utilizzo del prodotto.

Utilizzare il timer

Il timer può essere utilizzato in due modi differenti:

- Può essere utilizzato come contaminuti. In questo caso il timer non spegnerà nessuna zona cottura quando è attiva l'impostazione.
- Può essere impostato in modo che si spengano le zone cottura dopo il termine del tempo.
- Il timer può essere impostato per oltre 99 minuti.

Utilizzare il timer come contaminuti

1. Assicurarsi che il piano sia acceso.

Nota: può essere utilizzato il contaminuti anche senza selezionare la zona cottura.

2. Premere il tasto del timer  , “0: 10” apparirà sul display e “0” lampeggerà.

0:10



3. Impostare il tempo toccando la barra di controllo.

16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



4. Premere il tasto del timer  nuovamente, “1” lampeggerà.

0:16



5. Impostare il tempo toccando la barra di controllo.
In questo caso il tempo impostato è di 56 minuti.



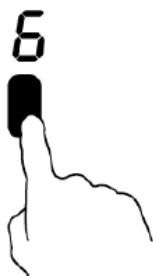
6. L'allarme suonerà per 30 secondi e il timer mostrerà
"0:00" quando l'impostazione del tempo sarà conclusa.

0:00

Impostare il timer per spegnere le zone cottura

Se il timer è impostato su una sola zona:

1. Premere il tasto della zona cottura di cui si vuole impostare il timer.




2. Premere il tasto del timer, "0: 10" apparirà sul display e "0" lampeggerà.

0:10



3. Impostare il tempo toccando la barra di controllo.



4. Premere il tasto del timer  nuovamente, "1" lampeggerà.

0:16



5. Impostare il tempo toccando la barra di controllo.
In questo caso il tempo impostato è di 56 minuti.

0:56



6. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display indicherà il tempo rimanente e il timer lampeggerà per 5 secondi.

NOTA: il punto rosso, a fianco all'indicatore del livello di potenza, si illuminerà indicando la zona selezionata.

6

7. Una volta scaduto il tempo di cottura, la zona si spegnerà automaticamente.

0:00



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

Se il timer è impostato su più zone cottura

1. Quando vengono impostate più zone cottura contemporaneamente i punti decimali delle zone di riferimento si accendono. Il display dei minuti segnerà i minuti, il timer e i punti delle zone corrispondenti.

15

3

6

(impostato per 15 minuti)

(impostato per 45 minuti)

2. Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegnerà. Verranno mostrati poi i nuovi minuti e il timer e il punto corrispondente alla zona cottura lampeggerà.

30

6

- Premere il tasto per la selezione della zona cottura, il timer corrispondente sarà mostrato nell'indicatore del timer.

Linee guida per la cottura



Fare attenzione, mentre si frigge, ad olio e grasso bollente che potrebbero schizzare velocemente, in particolare se si sta usando la potenza boost. A temperature estremamente alte

l'olio e il grasso possono infiammarsi spontaneamente con un alto rischio di incendio.

Suggerimenti per la cottura

- Quando il cibo arriva a ebollizione, ridurre la temperatura.
- Usando un coperchio si riducono i tempi di cottura e si preserva energia trattenendo il calore.
- Minimizzare la quantità di acqua e grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare a cucinare con temperature elevate e ridurre in seguito quando il cibo si è scaldato adeguatamente.

Ebollizione, cuocere il riso

- L'ebollizione si verifica intorno agli 85°C, quando le bolle salgono verso la superficie dell'acqua di cottura. E' la chiave per deliziose zuppe e teneri stufati perché i sapori si sviluppano senza scuocere il cibo. E' anche possibile cucinare salse dense e a base di uova.
- Alcune ricette, con riso e secondo il metodo di assorbimento, potrebbero richiedere impostazioni di temperatura più alte rispetto alla più bassa impostata per garantire che il cibo sia cotto nel tempo suggerito.

Bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una pentola per friggere.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con dell'olio.
Versare un poco d'olio all'interno della padella e adagiare lentamente la bistecca.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipenderà dallo spessore della bistecca e da come la si vuole cucinare. Il tempo di cottura può variare dai 2 agli 8 minuti per parte, Premere la bistecca per verificare quanto sia cotta – più sarà soda più sarà cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto affinché si possa ammorbidire prima di essere servita.

Soffriggere

1. Scegliere una pentola adatta o una pentola larga per friggere.
2. Preparare gli ingredienti e tutto il necessario. Soffriggere è veloce, se si cucinano grandi quantità, friggere il cibo a diverse dosi.
3. Preriscaldare la pentola velocemente e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cucinare prima la carne, metterla poi da parte al caldo.
5. Soffriggere le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, impostare la zona cottura ad una temperatura più bassa. Rimettere la carne nella pentola e aggiungere la salsa.
6. Mescolare lentamente gli ingredienti per assicurarsi che siano abbastanza cotti.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni di cottura

Le impostazioni seguenti sono solo linee guida. Le impostazioni esatte dipendono da diversi fattori, comprese le pentole e ciò che si deve cucinare. E' necessario provare il piano a induzione per trovare le impostazioni più adatte.

Impostazioni cottura	Convenienza
1-2	<ul style="list-style-type: none">● Cottura lenta per piccole quantità di cibo● Sciogliere cioccolato, burro e cibi simili● Ebollizione lenta● Riscaldamento lento
3-5	<ul style="list-style-type: none">● Riscaldare● Ebollizione rapida● Cuocere il riso
6-11	<ul style="list-style-type: none">● Pancakes
12-14	<ul style="list-style-type: none">● Rosolare● Cuocere la pasta
15/P	<ul style="list-style-type: none">● Soffriggere● Scottare● Zuppe● Ebollizione dell'acqua

Manutenzione e pulizia


Le impostazioni seguenti sono solo linee guida. Le impostazioni esatte dipendono da diversi fattori, comprese le pentole e ciò che si deve cucinare. E' necessario provare il piano a induzione per trovare le impostazioni più adatte.

Cosa?	Come?	Importante!
Sporco sul vetro (impronte, segni, residui di cibo.)	<ol style="list-style-type: none">1. Staccare la corrente2. Applicare un detergente per fornelli quando il piano è ancora caldo (non rovente!)3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito4. Ricollegare la corrente al piano	<ul style="list-style-type: none">• Quando la corrente è staccata, non ci sono indicazioni sulla temperatura del piano ma le zone cottura potrebbero essere ancora roventi! Fare attenzione.• Spugne troppo rigide, in nylon e detersivi abrasivi, possono rovinare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per controllare che le vostre spugne e detersivi siano adatti.• Mai lasciare residui di pulizia sul piano: il vetro potrebbe macchiarsi.
Surriscaldamento, fuoriuscite di sostanze zuccherine	Rimuovere immediatamente con palette o accessori adatti ai piani ad induzione, facendo attenzione alla superficie rovente: <ol style="list-style-type: none">1. Staccare la corrente	<ul style="list-style-type: none">• Rimuovere le macchie il prima possibile. Se lasciate sul piano potrebbero diventare difficile da rimuovere e danneggiare il vetro.• Pericolo di taglio: quando la copertura del piano è fuori posto, fare

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Impugnare la paletta o l'utensile ad un angolo di 30° e spostare i residui in una zona più fredda del piano. 3. Pulire la superficie con uno straccio o un pezzo di carta. 4. Seguire da punto 2 a punto 4 per la pulizia giornaliera del piano. 	<p>attenzione e riporre con cura fuori dalla portata dei bambini.</p>
<p>Sporco sui comandi touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la corrente. 2. Pulire le macchie 3. Pulire i comandi con una spugna umida o uno straccio. 4. Pulire e asciugare completamente l'area con un pezzo di carta da cucina. 5. Ricollegare la corrente al piano. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano suona nel caso ci siano liquidi sulla superficie e i comandi touch potrebbero non funzionare. Assicurarsi di aver asciugato i comandi prima di riaccendere il piano.

Problemi e suggerimenti

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano non si accende.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano sia collegato alla presa della corrente e che sia acceso. Controllare che non ci sia un black-out in casa o nella vostra zona. Se avete controllato tutto e il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Si veda la sezione 'Usare il piano a induzione' per istruzioni.
I comandi funzionano male.	Potrebbe esserci dell'acqua sui comandi o non vengono utilizzati i polpastrelli delle dita.	Assicurarsi che l'area dei comandi sia asciutta e utilizzare i polpastrelli per digitare.
Vetro graffiato.	Pentole con bordi taglienti. Utilizzo di spugne o detersivi non adatti.	Usare pentole con base e bordi smussati. Si veda la sezione 'scegliere le pentole adatte'. Si veda 'Manutenzione e pulizia'.
Alcune pentole fanno rumori schioccanti.	Questo può dipendere dalla struttura della pentola (strati diversi di metallo che vibrano diversamente)	E' normale per le pentole e non rappresenta un difetto.
Il piano a induzione fa un debole ronzio se utilizzato ad alte temperature.	Questo dipende dalla tecnologia ad induzione	E' normale ma il rumore tende a diminuire abbassando la temperatura.

<p>Rumore di ventola proveniente dal piano a induzione.</p>	<p>La ventola di raffreddamento all'interno del piano serve per evitare che le parti elettriche si surriscaldino. La ventola continua a funzionare anche dopo aver spento il piano.</p>	<p>E' normale e non necessita di nessun intervento. Non staccare la corrente mentre la ventola è in funzione</p>
<p>Le pentole non si scaldano e  non compare sul display.</p>	<p>Il piano non riconosce la pentola perché non adatta alla cottura ad induzione.</p> <p>Il piano non riconosce la pentola perché troppo piccola o non centrata esattamente nella zona cottura.</p>	<p>Usare pentole adatte alla cottura ad induzione. Si veda la sezione 'scegliete le pentole adatte'.</p> <p>Centrate la pentola e assicurarsi che la dimensione sia adeguata alla zona cottura.</p>
<p>Il piano o una zona cottura si spengono da soli, un segnale e un codice di errore compaiono sul display (spesso alternati ad una o due cifre sul display del timer).</p>	<p>Problema tecnico</p>	<p>Per favore annotare il le lettere e i numeri di errore, staccare la corrente dal piano e contattare un tecnico qualificato.</p>

Difetto del display e Ispezione

Se si presenta una anomalia, il piano a induzione entrerà automaticamente in uno stato di protezione e il display mostrerà i relativi codici di protezione.

Problemi	Possibili cause	Cosa fare
F1-F6	Difetto nel sensore della temperatura	Contattare il fornitore
F9-FA	Difetto nel sensore della temperatura del IGBT	Contattare il fornitore
FC	La connessione tra il display e la scheda madre è fallita	Contattare il fornitore
E1/E2	Voltaggio della corrente anomalo	Assicurarsi che il voltaggio sia normale. Riaccendere dopo aver controllato.
E3/E4	Il sensore della temperatura del piano in vetroceramica è troppo alto	Riaccendere dopo che il piano si è raffreddato
E5	Il sensore della temperatura del IGBT è troppo alto	Riaccendere dopo che il piano si è raffreddato

Quelli sopra sono giudizi e ispezioni di problemi comuni.

Per favore , non smontare il piano personalmente al fine di riparare danni o malfunzionamenti del piano.

Specifiche tecniche

Piano cottura	HES 6D – HES 62
Zone cottura	4 zone
Voltaggio corrente	220-240V ~ 50/60Hz
Potenza elettrica installata	7200W
Dimensioni prodotto (mm)	590x520x60
Dimensioni incasso (mm)	560x490

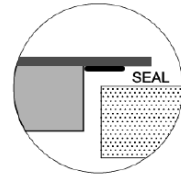
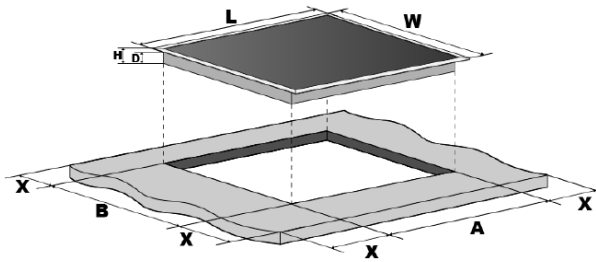
Pesi e misure sono approssimate. Ci sforziamo sempre di migliorare i nostri prodotti, per questo motivo specifiche e design potrebbero cambiare senza previo avviso.

Istallazione

Selezione dell'attrezzatura per l'istallazione

Ritagliare la superficie di lavoro secondo le misure mostrate nell'illustrazione. Devono essere garantiti 5 cm di spazio intorno al foro a scopo di istallazione ed uso.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere una superficie di lavoro resistente al calore al fine di evitare deformazioni. Come mostrato di seguito:

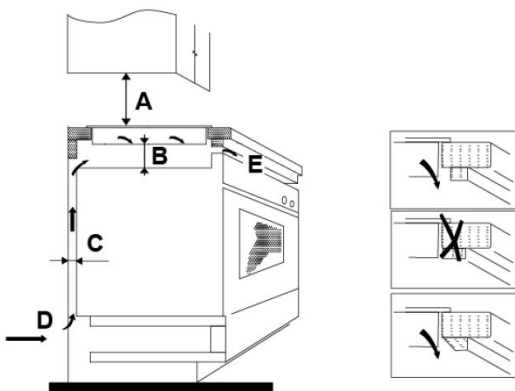


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

In qualunque circostanza, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'aria entri ed esca senza ostruzioni. Garantire al piano una corretta funzione. Come mostrato di seguito:



Nota: la distanza di sicurezza tra il piano e la cappa sovrastante deve essere di almeno 760 mm.



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

Prima di installare il piano, assicurarsi che:

- La superficie di lavoro sia in squadra e a livello, e che non vi siano elementi strutturali che interferiscano con lo spazio richiesto.
- La superficie di lavoro sia di un materiale resistente al calore.
- Se il piano viene installato sopra un forno, il forno deve avere una ventola di raffreddamento.
- L'installazione soddisfi tutti i requisiti e gli standard richiesti.
- Sia incorporato, montato e posizionato un interruttore permanente, per scollegare completamente il piano dalla corrente, al fine di soddisfare le regole e le regolazioni di cablaggio locali.

L'interruttore deve essere di un tipo approvato e provvisto di uno spazio di 3 mm su entrambi i poli.

- L'interruttore deve essere di facile accesso per il consumatore.
- Rivolgersi alle autorità locali per qualsiasi dubbio riguardante l'installazione.
- Utilizzare rifiniture resistenti al calore e facili da pulire per ricoprire la superficie intorno al piano.

Una volta installato il piano, assicurarsi che:

- Il cavo elettrico non è accessibile attraverso i cassetti.
- C'è un adeguato flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano.
- Se il piano è installato sopra un cassetto o una credenza, vi sia una barriera termoprotettiva al di sotto del piano.

- L'interruttore di isolamento sia di facile accesso da parte del consumatore.

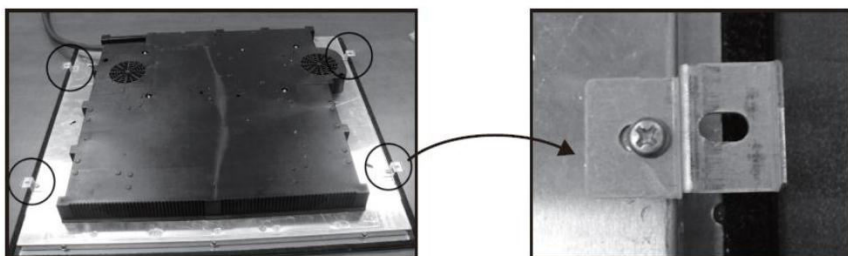
Prima di individuare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere appoggiata su una superficie morbida e stabile (usare la confezione). No fare forza sui comandi che sporgono dal piano.

Regolare le staffe di fissaggio

Fissare il piano alla superficie di lavoro avvitando le 4 viti (si veda la figura) dopo l'installazione.

Regolare la posizione delle staffe per adattare allo spessore del tavolo.



Precauzioni

1. Il piatto del piano deve essere installato da personale qualificato o tecnici. Non effettuare l'operazione personalmente.

2. Il piano non dovrà essere installato sopra a lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavabiancheria o asciugatrici in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le parti elettroniche.
3. Il piano deve essere installato in modo che venga garantita la migliore efficacia e affidabilità.
4. La parete e la zona sovrastante il piano devono resistere al calore.
5. Al fine di evitare qualsiasi danno, lo strato isolante e l'adesivo utilizzati devono essere resistenti al calore.

Collegare il piano alla corrente elettrica



Questo piano deve essere collegato alla rete principale solamente da una persona qualificata.

Prima di collegare il piano alla rete elettrica, assicurarsi che:

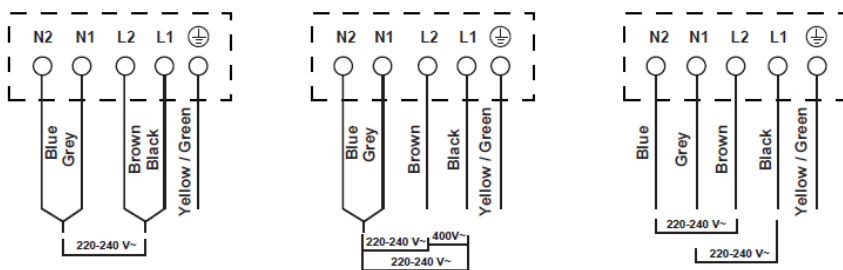
1. Il voltaggio della rete domestica sia adatto alla potenza assorbita dal piano.
2. Il voltaggio corrisponda ai valori segnalati sulla targhetta.
3. Le sezioni del cavo elettrico resistano alla potenza specificata sulla targhetta.

Per collegare il piano alla rete elettrica principale, non utilizzare adattatori, riduzioni o altri dispositivi che possano provocare surriscaldamento o incendio. Il cavo di alimentazione non deve toccare nessuna parte calda e deve essere posizionato in modo che non superi i 75°C.



Controllare con un elettricista se la rete domestica è adatta senza interventi. Qualsiasi intervento alla rete deve essere effettuato da una persona qualificata.

Il cavo di alimentazione deve essere collegato in conformità ai relativi standard. Il metodo di collegamento è mostrato sotto.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un agente post-vendita con attrezzi adeguati ad evitare qualsiasi incidente.
- Se il dispositivo deve essere collegato direttamente alla rete principale, deve essere installato un interruttore omipolare con un'apertura massima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve garantire un collegamento elettrico corretto e in conformità con le norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.



DISPOSIZIONI: non disporre questo prodotto tra i rifiuti urbani indifferenziati. E' necessaria la raccolta differenziata per trattamenti speciali.

Questo dispositivo è etichettato in conformità con la direttiva europea 2002/96/EC sui rifiuti ed attrezzature elettroniche (WEEE).

E' necessario garantire un corretto smaltimento del dispositivo per prevenire qualsiasi danno all'ambiente e alla salute della persona che può essere altresì causato da uno smaltimento scorretto.

Il simbolo sul prodotto indica che non deve essere trattato come un qualsiasi rifiuto domestico. Deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio delle parti elettriche.

Questo prodotto richiede uno smaltimento specifico. Per ulteriori informazioni riguardo i trattamenti, contattare il proprio comune di residenza o il punto vendita dove è stato acquistato il prodotto.

Per informazioni più dettagliate riguardo il trattamento, la conservazione ed il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio comune di residenza, il servizio smaltimento rifiuti della propria zona o il punto vendita dove è stato acquistato il prodotto.