



Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Návod k obsluze indukční varné desky

ČEŠTINA

Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

DEUTSCH

Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione

ITALIANO

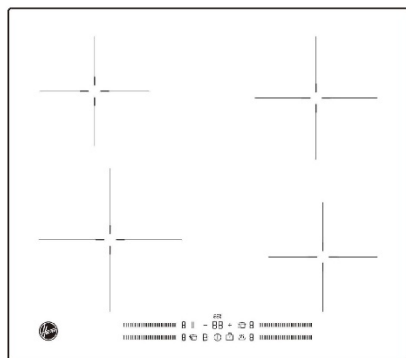
Manual de instruções para placa de indução

PORTUGUÊS

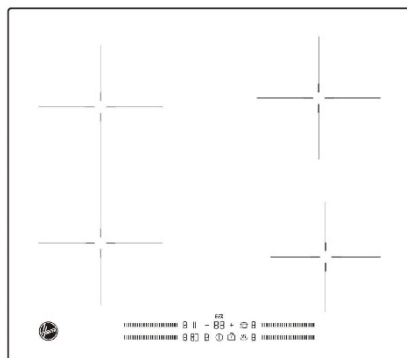
Návod na obsluhu pre indukčnú varnú dosku

SLOVENČINA

MODEL: HI642MCBB



MODEL: HTP644MCBB



THANK YOU FOR PURCHASING THE HOOVER INDUCTION HOB. PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE HOB KEEP IT IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

Download hOn App

In the hOn App you'll have access to several recipes and extra contents



SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

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.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, please refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

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 ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil-over 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.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when You remove the pan.

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the 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 ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!

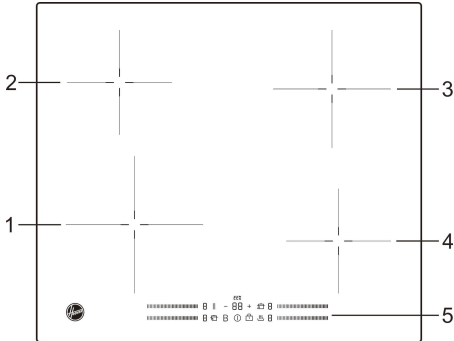
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged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

continuously.

- Power cord can't accessible after installation.

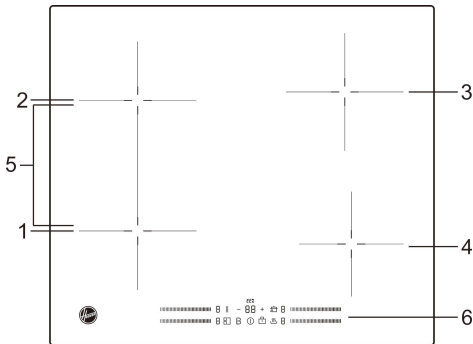
Product Overview

Top View



HI642MCBB

1. 2300 W zone, boost to 3000 W
2. 1200 W zone, boost to 1500 W
3. 1800 W zone, boost to 2100 W
4. 1200 W zone, boost to 1500 W
5. Control panel

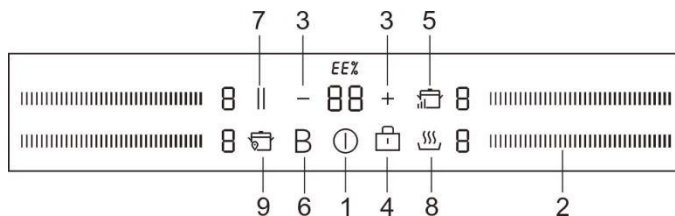


HTP644MCBB

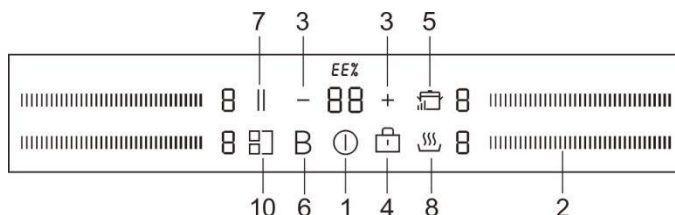
1. 1800 W zone, boost to 2100 W
2. 1800 W zone, boost to 2100 W
3. 1800 W zone, boost to 2100 W
4. 1200 W zone, boost to 1500 W
5. 3000 W zone, boost to 3600 W
6. Control panel

The Control Panel

HI642MCBB



HTP644MCBB



- | | |
|--|----------------------------|
| 1. ON/OFF control | 6. Boost control |
| 2. Heating zone selection controls
& Power regulating key | 7. Pause control |
| 3. Timer regulating control | 8. Keep warm |
| 4. Keylock control | 9. Automatic pan detection |
| 5. Energy efficiency | 10. Flexible zone |

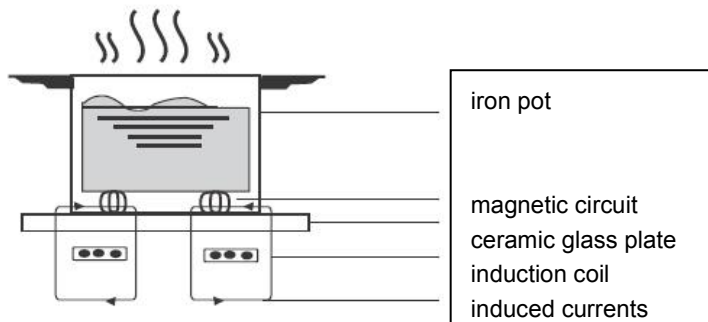
Product Information

The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

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.

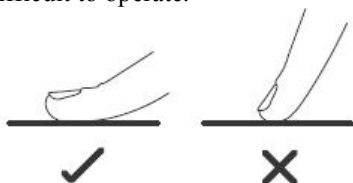


Before using your New Hob

- 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 by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

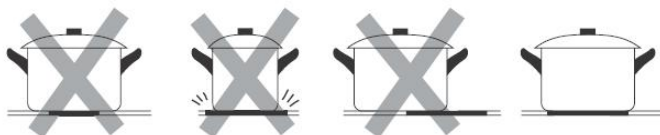


Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
160	120
180	140
210	180
Flexible zone	250

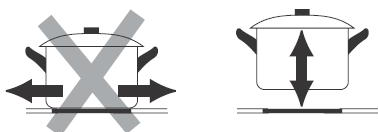
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



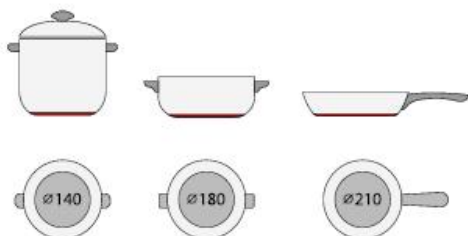
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



- Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
- - If you use smaller pots, performance could be affected
- - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table above, pots may not be detected
- According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:



- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

•



- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
-
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.



Using your Induction Hob

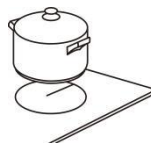
To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF  switch. all the indicators show “– “

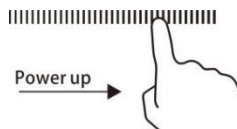


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.



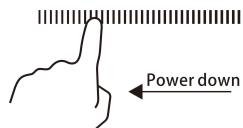
3. Select a heat setting by touching the “slider” control.

- 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.

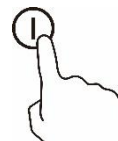


When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by touching “slider” control down to “0”. Make sure the display shows “0”.



2. Turn the whole hob off by touching the ON/OFF control.



3. Beware of hot surfaces

“H” will show which means cooking zone is too 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 Power Management

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.

Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter the power management function

1. Turn on the hob, then press at the same time the “+”(timer) and Pause. The time indicator will show “P5” which means power level 5. The default mode is on 7.2Kw.



To switch to another level

Press +/- from the timer. There are 5 power levels, from “P1” to “P5”. The timer indicator will show one of them.

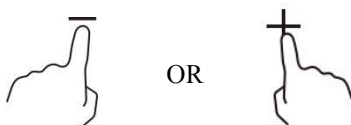
“P1”: the maximum power is 2.5 Kw.

“P2”: the maximum power is 3.5 Kw.

“P3”: the maximum power is 4.5 Kw.

“P4”: the maximum power is 5.5 Kw.

“P5”: the maximum power is 7.2 Kw.



Confirmation and Exit Power Management Function

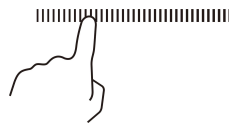
Press at the same time the “+”(timer) and Pause for confirmation, then the hob will be turned off.



Using Boost function

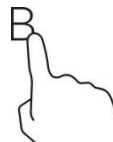
Activate the boost function

1. Touch the slider control of which zone you want to select.



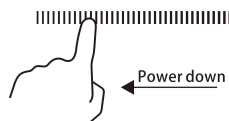
Note: The power setting of bridge zone works the same as any other normal area.

2. Touch the booster key **B** when the display is blinking, power level indication shows “P”.



Cancel Boost function

1. Touching the “slider” to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



- Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

Using Automatic detection Function

If activating the Automatic detection function, it will automatically detect and show where the pan is.

Activate the Automatic detection function

Press the Automatic detection key to activate this function.

Display will show “0” if the pan can be detected.



Cancel the Automatic detection function

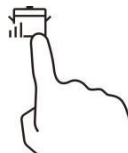
Press the Automatic detection key again to cancel this function.

Using Energy Efficiency Function

For induction hobs, the better pot you use, the more efficiency you will get. This EE function can automatically detect the quality of pots and show the efficiency you use.

Activate the Energy Efficiency function

Press the EE button, EE% indicator will light up. Display will show the percentage of power you use.



If the timer, keylock or EE functions are activated at the same time, it will indicate the corresponding information alternately.

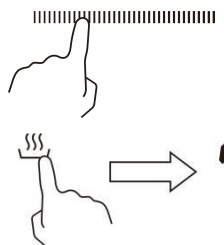
Cancel the Energy Efficiency function

Press the EE button, EE% indicator will go out and the function is canceled.

Using the Keep Warm function

Activate the Keep warm function

1. Touch the slider control of which zone you want to set.
2. Touching the keep warm control, the zone indication shows “|”

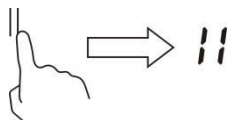


Cancel the Keep warm function

Touch the slider control of which zone you want to cancel the Keep warm, then the cooking zone will revert to the level you select.

Using the Pause function

1. Press the Pause control || the heating zones stop working. All the zone indication show “||”



2. Press the Pause control || once again, all the heating zones will revert to its original setting.
- The function is available when one or more heating zones are working.
 - If you don't cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.

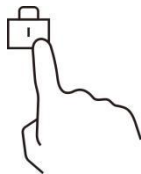
Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

- When the controls are locked and heating zones are working, all the controls except the ON/OFF and Pause are disabled.

To lock the controls

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



To unlock the controls

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



When the hob is in lock mode and without heating zone working, all the controls are disabled excepting the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

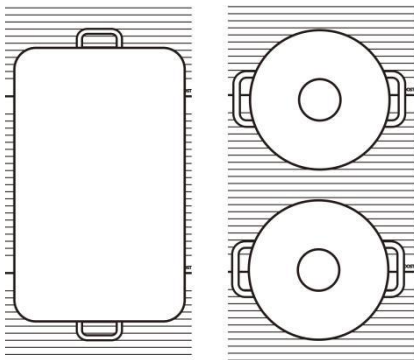
Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

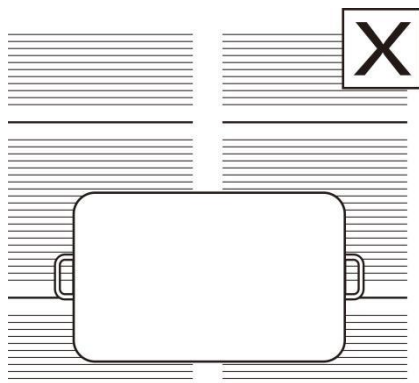


Using Flexible zone function (only for HTP644MCBB)

- This may be used as a single zone or two individual zones depending on the cooking needs in each situation.
- It is made of two independent coils that can be controlled separately. When the flexible zone is working, only the zone covered by the cookware is activated. This function only works on 1# and 2# cooking zones.
- To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly centre the cookware.

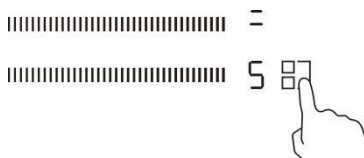


- One hob with more than one flexible zone, it is not recommended to use several zones at the same time for a single pan.

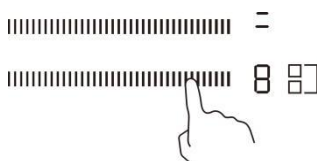


Activate Flexible zone function

1. To activate the flexible area as a single big zone, touch the  key. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of flexible zone, and the corresponding indicator will flash.



2. Select the power level you want to set by touch “Slider” control.



Cancel Flexible zone function

1. Touch the  key to cancel the flexible zone function.



2. The power setting works the same as any other normal area.

Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

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 use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the hob is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication ‘-’ is not blinking).

Note: You can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.

2. Set the time by touching “+”“-”.

Press the “+” once increases the time by one minute, Press the “-” once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to “00”, if the “-” and “+” keys are pressed simultaneously, the indicator will display “00”.



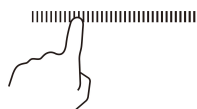
3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

4. Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Press the slider control of which cooking zone you want to set the timer for.



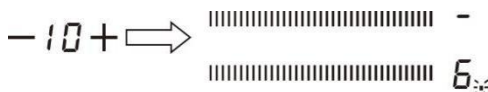
2. Set the time by touching “+” “-”.

Press the “+” once increases the time by one minute, Press the “-” once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to “00”, if the “-” and “+” keys are pressed simultaneously, the indicator will display “00”.



3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.



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

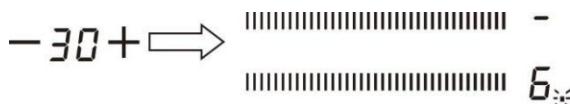
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



2. 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.



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

Cancel the timer

Touching the timer key“-” to set the timer to “00”, the timer is canceled.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost. 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 power 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 flavour 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 a ceramic 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

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	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.	• 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.
Boil-overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 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.	• 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	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.	• 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 cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop 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 ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered 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
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	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

Induction Hob	HI642MCBB
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50 / 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

Induction Hob	HTP644MCBB
Cooking Zones	Bridge + 2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50 / 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

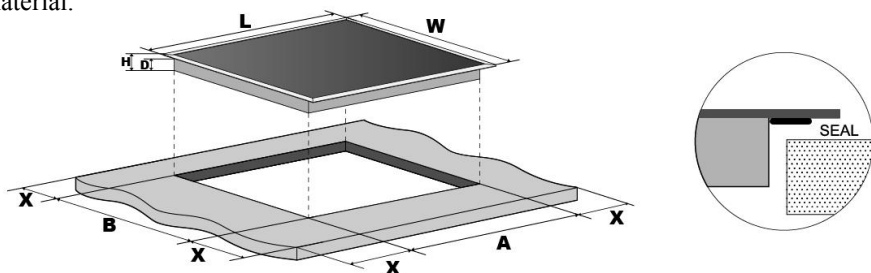
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

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 50mm 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:

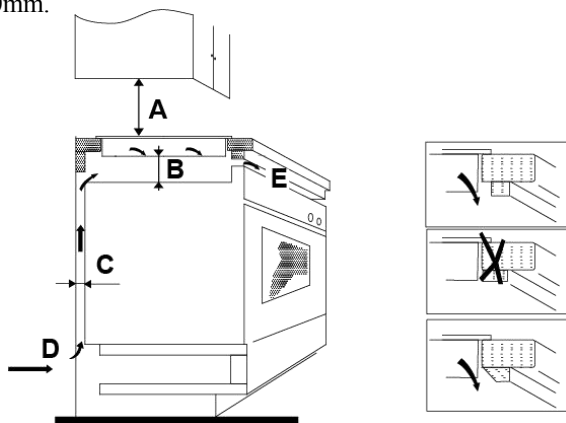
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HI642MCBB	590	520	58	54	560	490	50 mini
HTP644MCBB							

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

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



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

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3mm 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

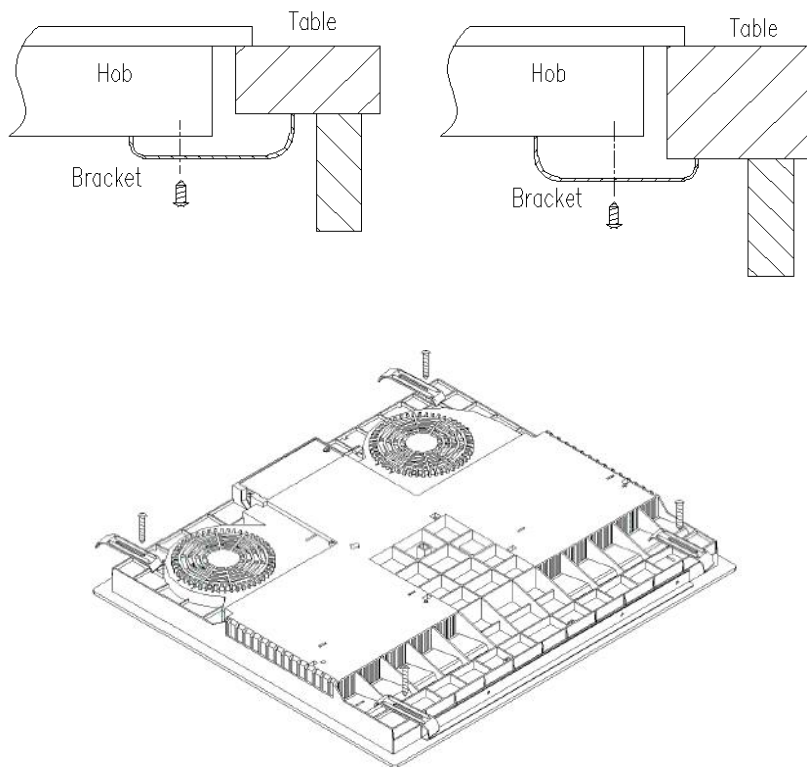
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating 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.

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.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

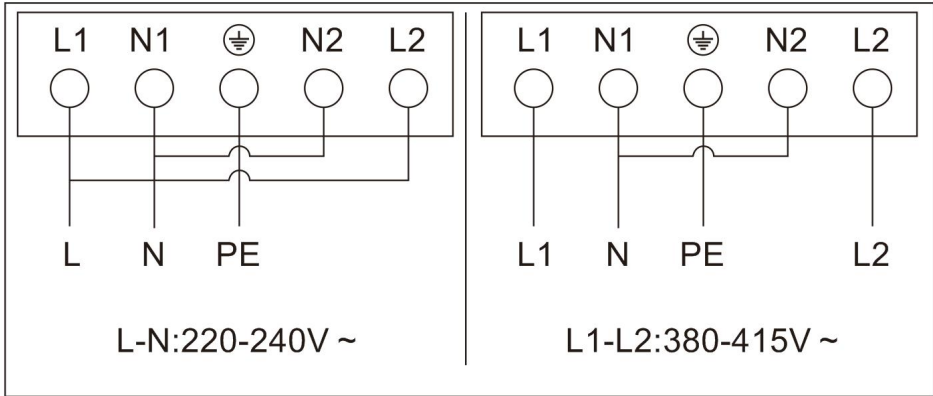


Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

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 needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person



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 2012/19/EU 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, recovery 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.

Stáhněte si aplikaci hOn

V aplikaci hOn máte přístup k řadě receptů

a dalšímu obsahu



BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

**PŘEČTĚTE SI PROSÍM NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY
PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE DBEJTE ZVÝŠENÉ
OPATRNOSTI.**

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- V pevných rozvodech musí být zabudovány prostředky pro odpojení v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

Nebezpečí pořezání

- Buďte opatrní – hrany panelu jsou ostré.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, snížíte tak náklady na instalaci.

- Pro zabránění nebezpečí musí být tento spotřebič nainstalován v souladu s tímto návodem k instalaci.
- Tento spotřebič smí řádně nainstalovat a uzemnit pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič připojte k obvodu, který disponuje izolačním spínačem zajišťujícím úplné odpojení od zdroje napájení.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně zábrany vestavěné do spotřebiče. Používání nevhodných krytů může vést k nehodám.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
- Podrobnosti o instalaci naleznete v části <Instalace>.

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce.
Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypojte ze zásuvky.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

Nebezpečí poranění na horkém povrchu

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče velmi horké a mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádobí dotýkal sklokeramické desky, dokud povrch nevychladne.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřecházejí ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

Nebezpečí pořezání

- Ostrá břitva škrabky na varnou desku je při zasunutí bezpečnostního krytu odkrytá. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převařování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.

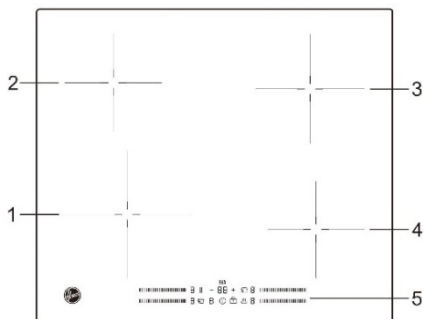
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovladačů). Při odstraňování nádoby z varné desky a vypínání varné zóny nespolehejte na funkci detekce nádoby.
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání.
Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.

- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu desky, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat sklokeramiku.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti! Na komerční použití jakéhokoli druhu se nevztahuje záruka výrobce!
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.

- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- Napájecí kabel není po instalaci přístupný.

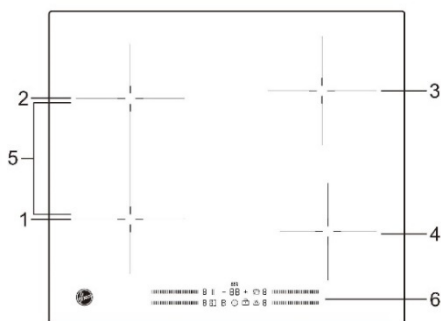
Přehledné znázornění výrobku

Pohled shora



HTP644MCBB

1. Zóna 2300 W, zvýšení na 3000 W
2. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
3. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
5. Ovládací panel

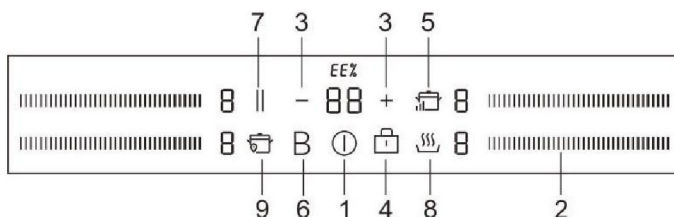


HI642MCBB

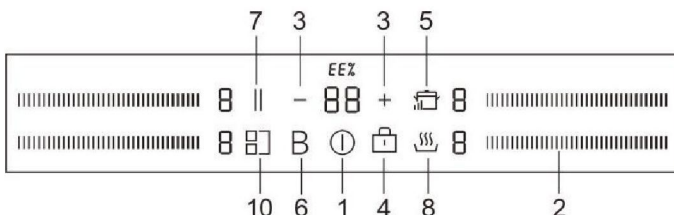
1. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
2. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
3. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
5. Zóna 3000 W, zvýšení na 3600 W
6. Ovládací panel

Ovládací panel

HI642MCBB



HTP644MCBB



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Vypínač | 6. Ovládací prvek pro zesílení výkonu |
| 2. Ovládací prvky pro výběr varné zóny a tlačítko pro regulaci výkonu | 7. Ovládací prvek Pauza |
| 3. Ovládací prvky pro nastavení časovače | 8. Udržování teplého pokrmu |
| 4. Ovládání zámku kláves | 9. Automatická detekce pánve |
| 5. Energetická účinnost | 10. Flexibilní zóna |

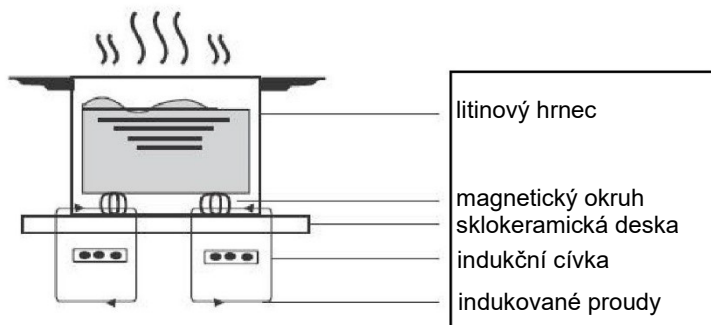
Informace o výrobku

Sklokeramická/indukční varná deska dokáže splnit různé požadavky díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačovému ovládání a volbě více výkonů, což je skutečně ideální pro moderní rodiny.

Varná deska splňuje potřeby zákazníků a má jedinečný design. Varná deska je bezpečná a spolehlivá, což vám usnadní život a umožní vám si ho naplno užívat.

Úvod do indukčního vaření

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a hospodárná technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v pánvi, namísto nepřímého zahřívání skleněného povrchu. Sklo se zahřeje jen proto, že ji pánve nakonec zahřeje.

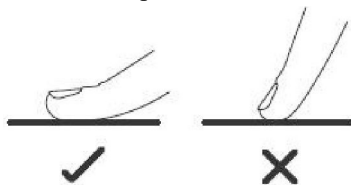


Před použitím nové varné desky

- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“.
- Z indukční varné desky případně odstraňte ochrannou fólii.

Používání dotykových ovládacích prvků

- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže na ně vůbec nemusíte tlačit.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku prstu.
- Při každém zjištění dotyku se ozve pípnutí.
- Zajistěte, aby byly ovládací prvky vždy čisté a suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. kuchyňské náčiní nebo látka). Dokonce i tenká vrstva vody může znesnadnit ovládání těchto prvků.



Výběr vhodného nádobí



- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
 - Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
 - Postupujte podle kroků v části „Začátek vaření“.
 - Jestliže na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá, máte vhodný hrnec.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, porcelán, keramika a kamenina.

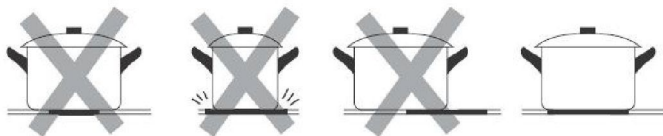


Velikost hořáku (mm)	Minimální velikost nádobí (průměr/mm)
160	120
180	140
210	180
Flexibilní zóna	250

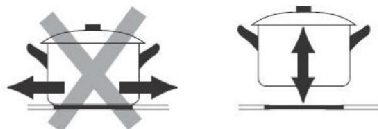
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



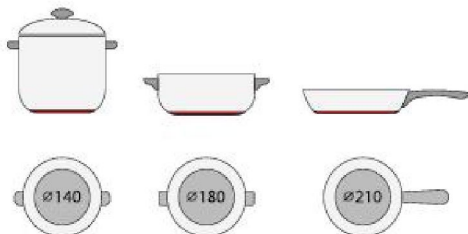
Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Vždy umíst'ujte hrnec doprostřed varné zóny.



Hrnce ze sklokeramické varné desky vždy zvedejte – neposouvajte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



- Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)
- - Pokud použijete menší hrnce, mohlo by to nepříznivě ovlivnit účinnost.
- - Pokud použijete hrnec s menším průměrem, než je uvedeno v tabulce výše, může se stát, že nebude detekován.
- V závislosti na rozměru zóny můžete používat hrnce o různých průměrech, jak je znázorněno níže:



- Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna hrnce, bude se ohřívat pouze tato část, zbytek se nemusí ohřát na dostatečnou teplotu pro vaření.



- Pokud je feromagnetická část nehomogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, mohlo by to ovlivnit ohřívání a detekci hrnce.
- Pokud je dno hrnce podobné jako na obrázcích níže, nemusí dojít k detekci hrnce.



Používání indukční varné desky

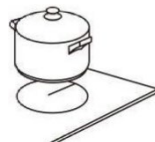
Začátek vaření

- Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny ukazatele se na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což signalizuje, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.

- Stiskněte tlačítko vypínače ①, všechny ukazatele budou ukazovat symbol “

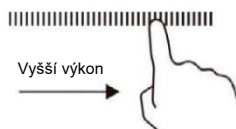


- Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít. Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



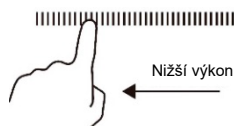
- Na „posuvném“ ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu.

- Pokud během jedné minuty ne zvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.
- Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.



Po dokončení vaření

- Varná zóna se vypne, když přesunete „posuvný“ ovládací prvek do polohy „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.



- Celou varnou desku vypnete tak, že stisknete tlačítko vypínače.



- Pozor na horké povrchy

Písmeno H ukazuje, která varná zóna je příliš horká na dotek. Zmizí, až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může posloužit také jako funkce pro úsporu energie; jestliže chcete ohřát další hrnce, použijte varnou zónu, která je dosud horká.



Funkce řízení výkonu

Volbou až šesti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky.

Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším stupněm výkonu, aby se předešlo riziku přetížení.

Zapnutí funkce řízení výkonu

1. Zapněte varnou desku a poté současně stiskněte tlačítka „+“ (časovač) a Pauza.

Ukazatel časovače bude zobrazovat „P5“, což znamená stupeň výkonu 5.

Výchozí režim je na 7,2 kW.



Přepnutí na jiný stupeň

Na časovači stiskněte tlačítko +/- . Existuje pět stupňů výkonu od „P1“ do „P5“.

Ukazatel časovače bude zobrazovat jeden z nich.

„P1“: maximální výkon je 2,5 kW.

„P2“: maximální výkon je 3,5 kW.

„P3“: maximální výkon je 4,5 kW.

„P4“: maximální výkon je 5,5 kW.

„P5“: maximální výkon je 7,2 kW.



Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

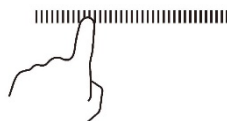
Pro potvrzení stiskněte současně tlačítko „+“ (časovač) a Pauza, poté se varná deska vypne.



Používání funkce zesílení výkonu

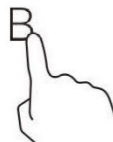
Aktivace funkce zesílení výkonu

1. Dotkněte se posuvného ovladače požadované zóny.



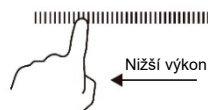
Poznámka: Nastavení výkonu přemostění zóny funguje stejně jako u ostatních normálních zón.

2. Dotkněte se tlačítka zesilovače **B**, když displej bliká, na ukazateli úrovně výkonu se zobrazí písmeno „P“.



Zrušení funkce zesílení výkonu

1. Stisknutím posuvného ovladače zrušte funkci zesílení výkonu a vyberte úroveň, kterou chcete nastavit.



- Funkce zesílení výkonu může běžet pouze 5 minut, poté se zóna automaticky přepne na úroveň 9.

Používání funkce automatické detekce

Pokud aktivujete funkci automatické detekce, varná deska automaticky rozpozná a označí, kde je umístěna nádoba.

Aktivace funkce automatické detekce

Tuto funkci aktivujete stisknutím tlačítka automatické detekce.

Pokud nádobu lze detekovat, na displeji se zobrazí „0“.



Zrušení funkce automatické detekce

Tuto funkci zrušíte opětovným stisknutím tlačítka automatické detekce.

Používání funkce energetické účinnosti

U indukčních varných desek platí, že čím lepší hrnec použijete, tím vyšší účinnosti dosáhnete. Tato funkce energetické účinnosti dokáže automaticky zjistit kvalitu hrnců a zobrazit účinnost, kterou používáte.

Aktivace funkce energetické účinnosti

Stiskněte tlačítko energetické účinnosti, rozsvítí se ukazatel EE%.

Na displeji se zobrazí procento energie, kterou spotřebujete.



Pokud jsou současně aktivovány funkce časovače, zámku kláves nebo energetické účinnosti, příslušné informace se střídavě zobrazí.

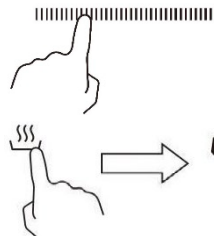
Zrušení funkce energetické účinnosti

Stiskněte tlačítko energetické účinnosti, ukazatel EE% zhasne a funkce se zruší.

Používání funkce udržování teplého pokrmu

Aktivace funkce udržování teplého pokrmu

1. Stiskněte posuvný ovládací prvek požadované zóny.
2. Stiskněte ovládací prvek udržování teplého pokrmu a na ukazateli zóny se zobrazí symbol „|“.

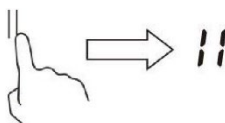


Zrušení funkce udržování teplého pokrmu

Stiskněte posuvný ovládací prvek zóny, u které chcete funkci udržování teplého pokrmu zrušit, a varná zóna se vrátí na zvolenou úroveň.

Používání funkce Pauza

1. Stiskněte ovládací prvek Pauza ||, varné zóny se vypnou. Na všech ukazatelích zón se zobrazí „||“.



2. Ještě jednou stiskněte tlačítko Pauza ||, všechny varné zóny se vrátí do původního nastavení.
- Tato funkce je k dispozici, pokud je zapnutá jedna nebo více varných zón.
 - Pokud režim pauza nezrušíte do 30 minut, indukční varná deska se automaticky vypne.

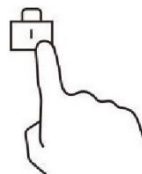
Zamykání ovládacích prvků

- Ovládací prvky lze zamknout, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například dětmi, které náhodou zapnou varné zóny).
- Když jsou ovládací prvky zablokovány a varné zóny fungují, jsou všechny ovládací prvky kromě vypínače a Pauza vypnuty.

Zamknutí ovládacích prvků

Stiskněte tlačítko zámku .

Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.



Odemknutí ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.
2. Stiskněte a podržte tlačítko zámku  na 3 sekundy.
3. Nyní můžete varnou desku začít používat.



Když je varná deska v zamknutém režimu a bez funkční varné zóny, jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače, v nouzi můžete varnou desku vypínačem vždy vypnout, ale následně musíte varnou desku hned odemknout.

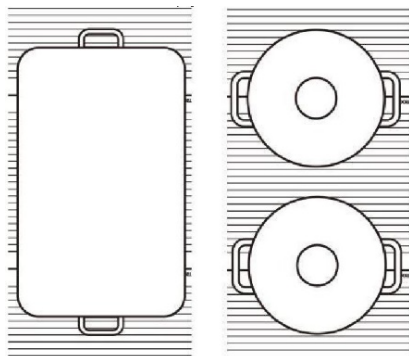
Varování před zbytkovým teplem

Když je varná deska nějakou dobu v provozu, zůstává v ní určité zbytkové teplo. Zobrazí se písmeno „H“, které vás upozorňuje, abyste se od ní drželi dále.

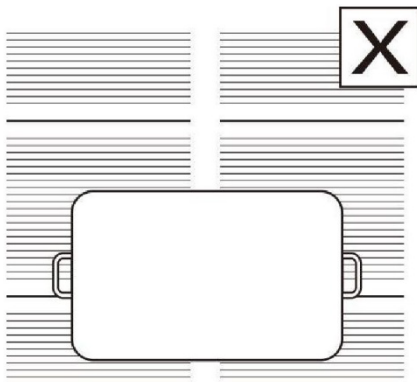


Použití funkce Flexibilní zóna (pouze pro HTP644MCBB)

- Lze to použít jako jednu zónu nebo jako dvě samostatné zóny v závislosti na potřebách vaření.
- Flexibilní zóna je vyrobena ze dvou nezávislých cívek, které lze ovládat samostatně. Když je zapnutá flexibilní zóna, aktivuje se pouze zóna na které je umístěno nádobí. Tato funkce je dostupná pouze na varných zónách 1# a 2#.
- Abyste zajistili detekci nádobí a rovnoměrné rozložení tepla, správně nádobí vycentrujte.



- Jedna varná deska s více než jednou flexibilní zónou, nedoporučuje se používat jednu nádobu na několika zónách najednou.

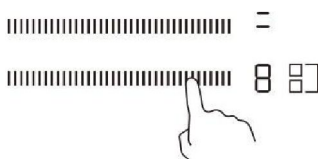


Aktivace funkce flexibilní zóna

1. Chcete-li aktivovat flexibilní zónu jako jednu velkou zónu, stiskněte tlačítko . Zvukový signál ohlašuje, že indukční varná deska se přepnula do funkce flexibilní zóny, a příslušný ukazatel začne blikat.



2. Stisknutím „posuvného“ ovládacího prvku zvolte úroveň výkonu, kterou chcete nastavit.



Zrušení funkce flexibilní zóna

1. Stisknutím tlačítka  zrušíte funkci flexibilní zóny.



2. Nastavování výkonu funguje stejně jako u ostatních normálních zón.

Automatické vypínání

Bezpečnostním prvkem varné desky je automatické vypnutí. Aktivuje se vždy, když zapomenete vypnout některou varnou zónu. Výchozí doby vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba chodu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používání časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

- Můžete ho používat jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

Používání časovače jako minutky

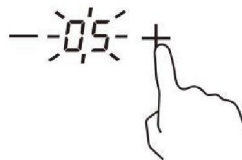
1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá. Ujistěte se, že tlačítko výběru zóny není aktivováno (ukazatel zóny „-“ neblíká).

Poznámka: Můžete nastavit minutku před nebo po dokončení nastavení výkonu varné zóny.

2. Nastavte čas stisknutím tlačítek „+“ a „-“.

Jedním stisknutím tlačítka „+“ se čas o jednu minutu zvýší, jedním stisknutím tlačítka „-“ se čas o jednu minutu sníží.

Když nastavený čas překročí 99 minut, automaticky se vrátí na „00“, pokud současně stisknete tlačítka „-“ a „+“, na ukazateli se zobrazí „00“.



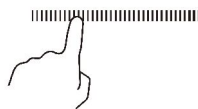
3. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývajícím čas.

4. Po uplynutí nastaveného času se bude 30 sekund ozývat pípání a displej časovače bude ukazovat znaky „-“ -“.



Používání časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

1. Stiskněte posuvný ovládací prvek varné zóny, u které chcete nastavit časovač.



2. Nastavte čas stisknutím tlačítek „+“ a „-“.

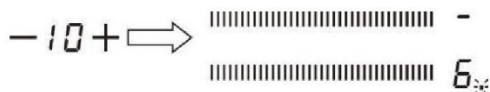
Jedním stisknutím tlačítka „+“ se čas o jednu minutu zvýší, jedním stisknutím tlačítka „-“ se čas o jednu minutu sníží.

Když nastavený čas překročí 99 minut, automaticky se vrátí na „00“, pokud současně stisknete tlačítka „-“ a „+“, na ukazateli se zobrazí „00“.



3. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývajícím čas.

POZNÁMKA: V pravém dolním rohu ukazatele úrovně výkonu se objeví červená tečka, která označuje vybranou zónu.



4. Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.

Poznámka: Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

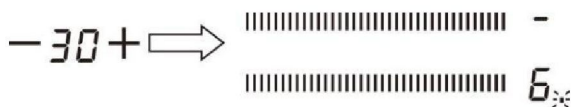
Pokud je časovač nastaven pro více zón:

1. Když nastavíte časovač pro několik varných zón, budou svítit červené tečky příslušných varných zón. Na displeji časovače se údaj zobrazuje v minutách.

Tečka odpovídající zóny bliká.



2. Jakmile se dokončí odpočet časovače, odpovídající zóna se vypne. Potom se bude zobrazovat nový čas v minutách a bude blikat tečka odpovídající zóny.



Poznámka: Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.

Zrušení časovače

Stisknutím tlačítka časovače „-“ nastavíte časovač na „00“ a časovač se zruší.

Pokyny pro vaření

Buďte opatrní při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci zesílení výkonu. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

Tipy pro vaření

- Jakmile se jídlo začne vařit, snižte výkon.
- Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření.
- Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení.

Mírné vaření, vaření rýže

- K mírnému vaření dochází pod bodem varu, při teplotě kolem 85 °C, kdy bubliny jen příležitostně stoupají na povrch vařící tekutiny. Tento způsob vaření je klíčem k lahodným polévkám a jemnému dušenému masu, protože bez převaření pokrmu se rozvine jejich chuť. Omáčky z vajec a mouky také doporučujeme vařit pod bodem varu.
- Některé úkony, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení pro řádné uvaření pokrmu v doporučeném čase.

Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

1. Před vařením nechte maso stát asi 20 minut při pokojové teplotě.
2. Rozehřejte silnou pánev.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Malé množství oleje nakapejte do rozpálené pánve a poté maso položte na rozpálenou pánev.

4. Během vaření otočte steak pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaku a na tom, jak ho chcete připravit. Steak se může z každé strany smažit od 2 do 8 minut. Stlačením steaku zjistíte, jak je propečený – čím je pevnější, tím je propečenější.
5. Nechte steak několik minut odležet na teplém talíři, aby před podáváním změkkl.

Restování

1. Vezměte si velkou pánev nebo pánev wok s plochým dnem vhodnou na sklokeramickou desku.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Restování by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce predehřejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, nastavte varnou zónu na nižší výkon, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Jemně promíchejte ingredience a ujistěte se, že jsou prohřáté.
7. Okamžitě podávejte.

Nastavení teploty

Nastavení teploty	Vhodnost
1–2	• jemné ohřívání pro malé množství potravin • rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují • mírné vaření • pomalé ohřívání
3–4	• ohřev • rychlé vaření • vaření rýže
5–6	• lívance
7–8	• smažení • vaření těstovin
9	• restování • rychlé smažení • přivádění polévky do varu • vroucí voda

Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky.	• Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní. • Drsné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. • Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: sklo se může zašpinit.
Skvrny od rozlití, roztavení a horké cukrové skvrny na skle	Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro sklokeramické varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: 1. Vypněte napájení varné desky u zdi. 2. Držte nůž nebo náčiní pod úhlem 30° a seškrábněte znečištění nebo rozlitou tekutinu na chladné místo varné desky. 3. Znečištění nebo rozlití vyčistěte utěrkou na nádobí nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle výše uvedených kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“.	• Co nejdříve odstraňte skvrny způsobené roztavením, sladkými potravinami nebo přetečením. Pokud se nechají na skle vychladnout, může být obtížné je ze skleněného povrchu odstranit nebo můžete sklo dokonce trvale poškodit. • Nebezpečí pořežání: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel v škrabce ostrá jako břitva. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Přetečení na dotykových ovladačích	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Skvrnu namočte 3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může pípat a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, když je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je dotyková ovládací plocha suchá.

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varná deska se nezapíná.	Není proud.	Ujistěte se, že je varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání sklokeramické varné desky“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádoby. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádoby s rovnými a hladkými dny. Viz „Výběr vhodného nádobí“. Viz „Čištění a údržba“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztlumit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje to žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánve, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže pánve detekovat, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vycentrována.	Používejte nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Zobrazování závad a kontrola

Pokud se objeví abnormalita, indukční varná deska automaticky přejde do ochranného stavu a zobrazí odpovídající ochranné kódy:

Problém	Možná příčina	Co dělat
E4/E5	Porucha snímače teploty	Obraťte se na dodavatele.
E7/E8	Závada snímače teploty IGBT.	Obraťte se na dodavatele.
E2/E3	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
E6/E9	Špatné tepelné záření indukční varné desky	Po vychladnutí indukční varné desky ji znovu spusťte.

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.

Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

Technická specifikace

Indukční varná deska	HI642MCBB
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Rozměry výrobku DxŠxV (mm)	590×520×58
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	560×490

Indukční varná deska	HTP644MCBB
Varné zóny	Most + 2 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Rozměry výrobku DxŠxV (mm)	590×520×58
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	560×490

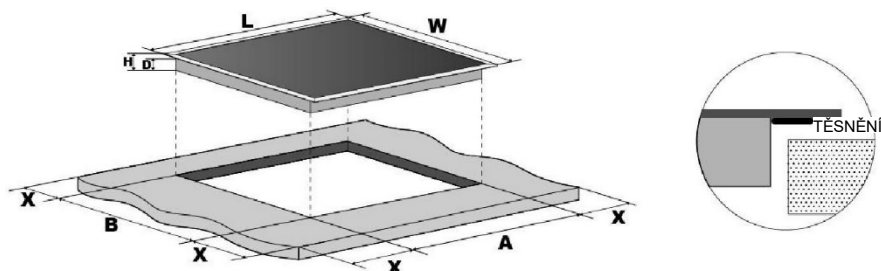
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Protože se neustále snažíme zlepšovat naše produkty, můžeme změnit specifikace a design bez předchozího upozornění.

Instalace

Výběr instalačního zařízení

- Vystříhnete pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.
- Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 50 mm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte žáruvzdorný materiál pracovní plochy, abyste zabránili větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:

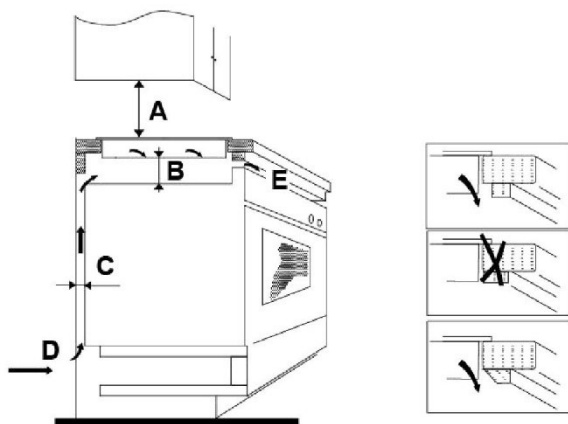
Varování: Pracovní deska musí být vyrobena z impregnovaného dřeva nebo jiného izolačního materiálu.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HI642MCBB HTP644MCBB	590	520	58	54	560	490	min. 50

Za všech okolností se ujistěte, že je varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokovány. Ujistěte se, že je varná deska v dobrém stavu.

Jak je uvedeno níže Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



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

Před instalací varné desky se ujistěte, že:

- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových požadavků.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného materiálu.
- Je-li varná deska nainstalována nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace splňuje všechny požadavky na vůli a příslušné normy a předpisy.
- Do trvalé elektroinstalace je zabudován vhodný izolační spínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, který je namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům pro elektroinstalace.
- Izolační spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat oddělení kontaktu vzduchové mezery 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků).
- Izolační spínač je po instalaci varné desky zákazníkovi snadno přístupný.
- V případě pochybností o instalaci se obraťte na místní stavební úřady a právní předpisy.
- Pro povrchy stěn obklopující varnou desku používejte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

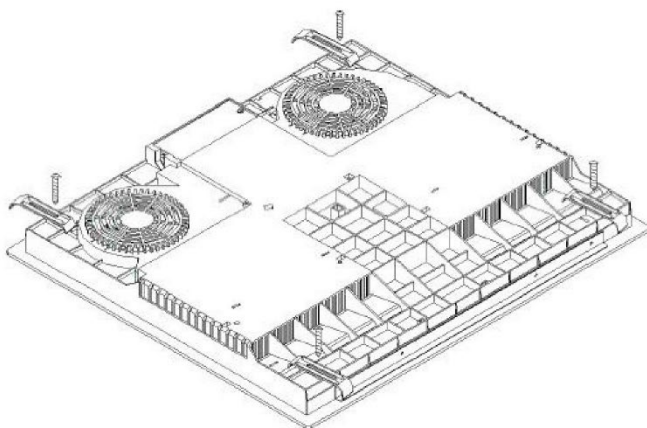
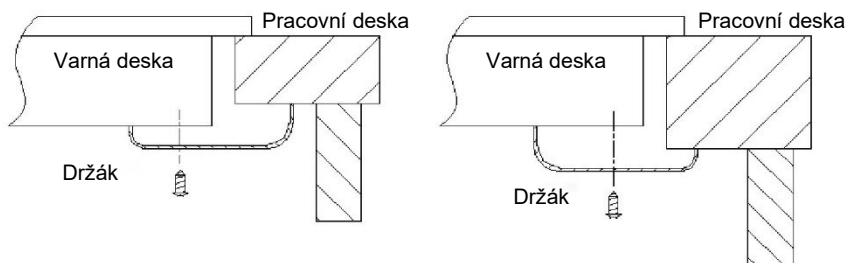
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěno dostatečné proudění vzduchu z vnější strany skříně k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač je snadno přístupný zákazníkovi.

Před umístěním upevňovacích držáků

Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

Umístění upevňovacích držáků

- Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.
- Po instalaci připevněte varnou desku na pracovní plochu pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek).
- Nastavte polohu držáku tak, aby vyhovovala tloušťce pracovní desky.



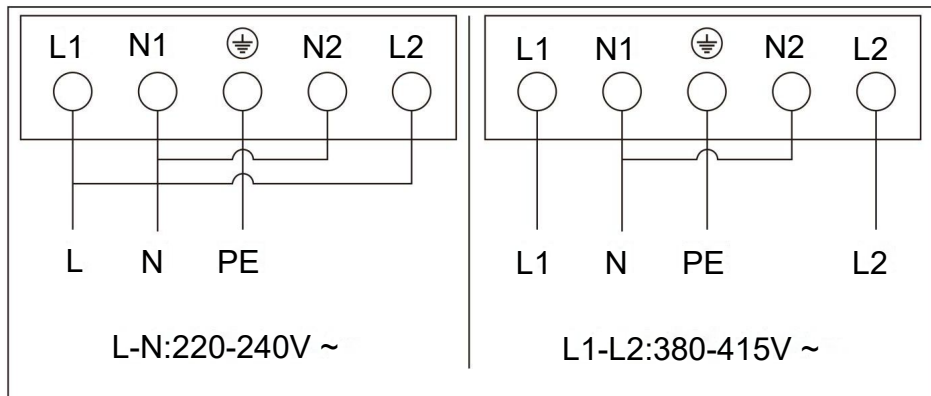
Upozornění

- Varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
- Varná deska nesmí být namontována na chladicí zařízení, myčku nádobí nebo sušičku.
- Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla varné desky a zvýšit tak její spolehlivost.
- Stěna a indukční varná zóna nad pracovní deskou musí odolávat teple.
- Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tuto sklokeramickou desku lze připojit pouze ke zdroji s impedancí systému nejvýše 0,427 ohmu. V případě potřeby si vyžádejte informace o impedanci systému od svého dodavatele.

Připojení varné desky k síťovému napájení

Zásuvka musí být připojena k jednopólovému jističi v souladu s příslušnou normou.

Způsob připojení je znázorněn na obrázku níže.



- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, musí to provést technik poprodejního servisu s použitím vhodných nástrojů, aby se předešlo jakýmkoli nehodám.
- Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Instalační technik musí zajistit, aby bylo vytvořeno správné elektrické spojení a aby vyhovovalo bezpečnostním předpisům.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel se musí pravidelně kontrolovat a jeho výměnu smí provádět pouze osoba s náležitou kvalifikací.



LIKVIDACE: Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Sběr těchto odpadů pro zvláštní úpravu je nutný odděleně.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí č. 19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit jakémukoli možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být jinak způsobeno, pokud by byl spotřebič zlikvidován nesprávným způsobem.

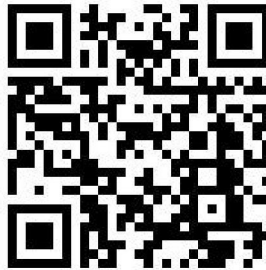
Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odveďte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží.

Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.

Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.

Laden Sie die hOn-App herunter

In der hOn-App haben Sie Zugriff auf etliche Rezepte und zusätzliche Inhalte.



SICHERHEITSHINWEISE

**LESEN SIE BITTE DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN
VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS
SORGFÄLTIG DURCH.**

Installation

Gefahr von Stromschlägen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Gemäß den Vorschriften müssen elektrische Trennvorrichtungen in die Festverkabelung eingebaut werden.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

Gefahr durch Schneiden

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.

- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur einen vom Hersteller angefertigten oder in der Bedienungsanleitung oder vom Hersteller als geeignet empfohlenen Kochfeld-Schutz oder zum Kochfeld gehörige Schutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.
- Bezüglich der Einzelheiten der Installation siehe Abschnitt <Installation>.

Betrieb und Wartung

Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzten Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Die Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass die Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Gefahr durch Schneiden

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist.
Ein Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie den Topf entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden.
Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich

empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

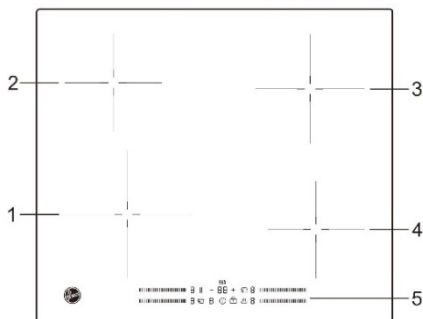
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Kochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes verkratzen könnten.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in einer Haushaltsumgebung bestimmt! Die kommerzielle Nutzung jeglicher Art ist nicht von der Herstellergarantie abgedeckt!
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- Vermeiden Sie es, die Kochelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder

beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen.
- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.
- Das Netzkabel kann nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.

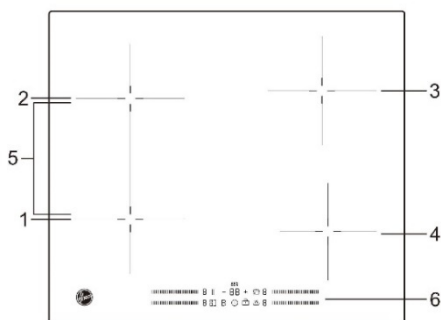
Produktübersicht

Ansicht von oben



HTP644MCBB

1. 2300 W-Zone, Boost auf 3000 W
2. 1200 W-Zone, Boost auf 1500 W
3. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
4. 1200 W-Zone, Boost auf 1500 W
5. Bedienfeld

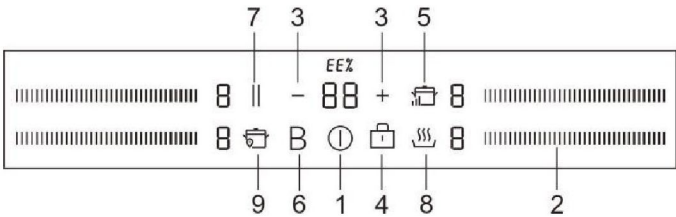


HI642MCBB

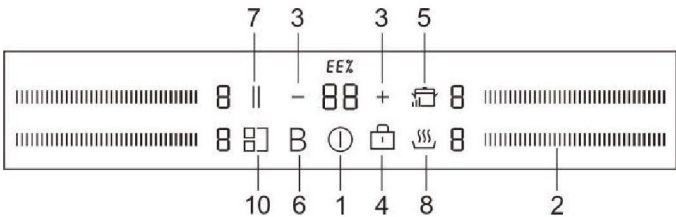
1. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
2. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
3. 1800 W-Zone, Boost auf 2100 W
4. 1200 W-Zone, Boost auf 1500 W
5. 3000 W-Zone, Boost auf 3600 W
6. Bedienfeld

Das Bedienfeld

HI642MCBB



HTP644MCBB



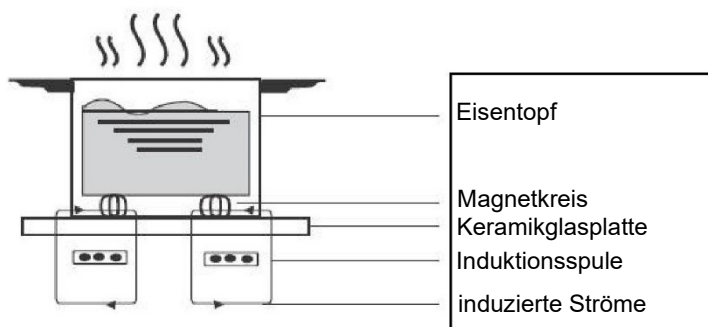
1. EIN/AUS-Steuerung	6. Booster-Steuerung
2. Heizzonenauswahl und Leistungsregulierungstaste	7. Pausensteuerung
3. Steuerung für die Einstellung des Timers	8. Warmhalten
4. Sperrfunktion	9. Automatische Topferkennung
5. Energieeffizienz	10.Flexible Zone

Produktinformationen

Das Keramik-/Induktionskochfeld kann durch die Widerstandsheizung, die mikrocomputergesteuerte Regelung und die Multi-Power-Auswahl verschiedene Arten von Küchenanforderungen erfüllen. Es ist wirklich die optimale Wahl für moderne Familien. Das Kochfeld stellt den Kunden in den Mittelpunkt und nimmt ein individuelles Design an. Das Kochfeld hat eine sichere und zuverlässige Leistung, die Ihr Leben angenehmer macht, und es Ihnen ermöglicht, den Spaß am Kochen zu genießen.

Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Topf erzeugt und nicht indirekt über die Erhitzung der Glasfläche. Das Glas des Kochfeldes wird nur deshalb heiß, weil es vom Topf oder der Pfanne erwärmt wird.

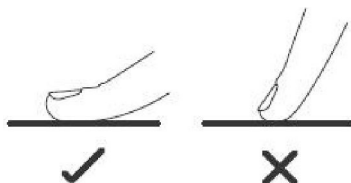


Bevor Sie Ihr neues Kochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung, achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Induktionskochfeld angebracht ist.

Verwenden der Touch-Bedienungen

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d. h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z. B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Steuerung erschweren.



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
 2. Folgen Sie den Schritten im Abschnitt „Mit dem Kochen starten“.
 3. Falls  die Anzeige beim Erhitzen des Wassers nicht blinkt, ist der Topf oder die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

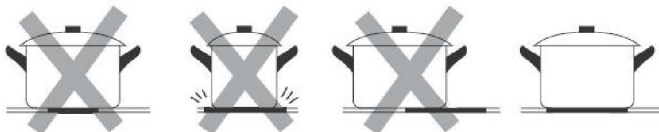


Größe des Brenners (mm)	Das minimale Kochgeschirr (Durchmesser/mm)
160	120
180	140
210	180
Flexible Zone	250

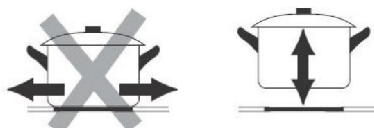
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



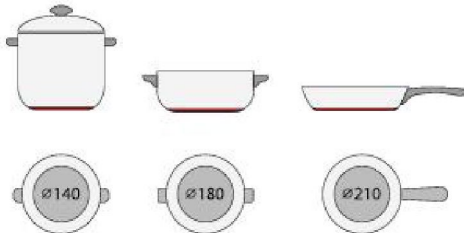
Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.



Heben Sie die Töpfe immer vom Keramik Kochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



- Verwenden Sie Pfannen und Töpfe, deren Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs (Boden der Pfanne) den Abmessungen in der nachstehenden Tabelle entspricht. (Tabelle 1)
- - Wenn Sie kleinere Töpfe verwenden, kann die Leistung beeinträchtigt werden.
- - Wenn Sie einen Topf mit einem kleineren Durchmesser als in der Tabelle oben angegeben verwenden, werden die Töpfe möglicherweise nicht erkannt.
- Je nach Größe der Zone können Sie Töpfe mit unterschiedlichen Durchmessern verwenden (siehe Abbildung unten):



- Wenn der ferromagnetische Teil nur einen Teil des Topfbodens bedeckt, wird nur dieser erhitzt, der Rest des Bodens wird möglicherweise nicht auf eine zum Kochen ausreichende Temperatur gebracht.



- Wenn der ferromagnetische Bereich nicht gleichmäßig ist, sondern andere Materialien wie z. B. Aluminium aufweist, kann dies das Aufheizen und die Topferkennung beeinträchtigen.
- Wenn der Boden der Pfanne ähnlich wie in den Abbildungen unten aussieht, kann die Pfanne nicht erkannt werden.

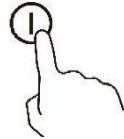


Kochen mit dem Induktionskochfeld

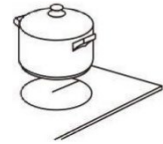
Mit dem Kochen starten

- Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, wodurch angezeigt wird, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

1. Berühren Sie den  EIN/AUS-Schalter, alle Anzeigen zeigen „-“.

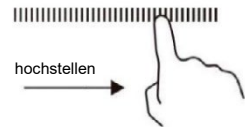


2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



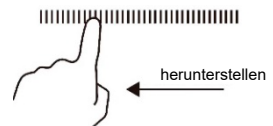
3. Wählen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren des „Schiebereglers“ aus.

- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Wärmeeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.



Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den „Schieberegler“ auf „0“ stellen. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ anzeigt.



2. Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



3. Warnung vor heißer Oberfläche

„H“ wird angezeigt, was bedeutet, dass die Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



Verwendung der Energieverwaltung

Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen. Induktionskochfelder sind in der Lage, ihre Leistung automatisch zu begrenzen und somit auf einer niedrigeren Stufe zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

So rufen Sie die Energieverwaltungsfunktion auf

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie dann gleichzeitig die Tasten „+“ (Timer) und Pause. Die Timer-Anzeige zeigt „P5“ an, was Leistungsstufe 5 bedeutet. Der Standardmodus ist auf 7,2 kW eingestellt.



Umschalten zu einer anderen Stufe

Drücken Sie +/- auf dem Timer. Es gibt fünf Leistungsstufen, von „P1“ bis „P5“. Die Timer-Anzeige zeigt eine von ihnen an.

„P1“: Die maximale Leistung beträgt 2,5 kW.

„P2“: Die maximale Leistung beträgt 3,5 kW.

„P3“: Die maximale Leistung beträgt 4,5 kW.

„P4“: Die maximale Leistung beträgt 5,5 kW.

„P5“: Die maximale Leistung beträgt 7,2 kW.



Bestätigung und Beenden der Energieverwaltungsfunktion

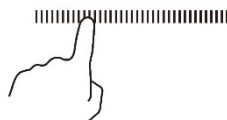
Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ (Timer) und Pause zur Bestätigung, dann wird das Kochfeld ausgeschaltet.



Verwendung der Boost-Funktion

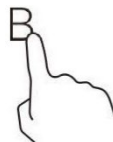
Aktivierung der Boost-Funktion

1. Berühren Sie den „Schieberegler“ der Zone, die Sie auswählen möchten.



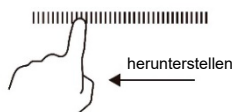
Hinweis: Die Leistungseinstellung der Brückenzone funktioniert genauso wie in jeder anderen normale Zone.

2. Berühren Sie die Booster-Taste, **B** wenn das Display blinkt, wird die Leistungsstufe „P“ angezeigt.



Deaktivierung der Boost-Funktion

1. Berühren Sie den „Schieberegler“, um die Boost-Funktion zu deaktivieren, und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus.



- Die Boost-Funktion darf nur 5 Minuten dauern, danach geht die Zone automatisch auf Leistungsstufe 9 zurück.

Verwendung der automatischen Erkennungsfunktion

Wenn Sie die automatische Erkennungsfunktion aktivieren, wird der Topf bzw. die Pfanne automatisch erkannt und angezeigt, wo sich der Topf bzw. die Pfanne befindet.

Aktivierung der automatischen Erkennungsfunktion

Drücken Sie die Taste „Automatische Erkennung“, um diese Funktion zu aktivieren. Auf dem Display wird „0“ angezeigt, wenn der Topf oder die Pfanne erkannt werden kann.



Deaktivierung der automatischen Erkennungsfunktion

Drücken Sie die Taste „Automatische Erkennung“ erneut, um diese Funktion zu deaktivieren.

Verwendung der Funktion Energieeffizienz

Bei Induktionskochfeldern gilt: Je besser der verwendete Topf oder die verwendete Pfanne, desto höher die Effizienz. Diese EE-Funktion kann automatisch die Qualität der Töpfe oder Pfannen erkennen und die Effizienz, die Sie verwenden, anzeigen.

Aktivierung der Funktion Energieeffizienz

Drücken Sie die EE-Taste, die EE%-Anzeige leuchtet auf. Auf dem Display wird der Prozentsatz der verbrauchten Energie angezeigt.



Wenn die Funktionen Timer, Tastensperre oder EE gleichzeitig aktiviert werden, zeigt das Display die entsprechenden Informationen abwechselnd an.

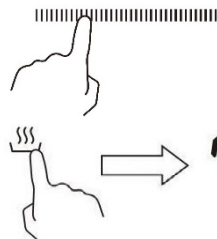
Deaktivierung der Funktion Energieeffizienz

Drücken Sie die EE-Taste, die EE%-Anzeige erlischt und die Funktion wird deaktiviert.

Verwendung der Warmhaltefunktion

Aktivierung der Warmhaltefunktion

1. Berühren Sie den „Schieberegler“ der Zone, die Sie einstellen möchten.
2. Bei Berühren der Warmhalte-Steuerung, wird auf der Zonenanzeige „|“ angezeigt.

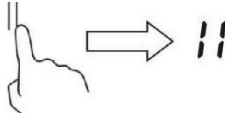


Deaktivierung der Warmhaltefunktion

Berühren Sie den „Schieberegler“ der Zone, in der Sie die Warmhaltefunktion deaktivieren möchten, dann wird die Kochzone auf die von Ihnen gewählte Stufe zurückgesetzt.

Verwendung der Pausenfunktion

1. Wenn Sie die Pausentaste  drücken, stellen die Heizzonen den Betrieb ein. Alle Zonenanzeigen zeigen „||“ an.



2. Drücken Sie erneut die Pausentaste , und alle Heizzonen werden auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt.
- Die Funktion ist verfügbar, wenn eine oder mehrere Heizzonen in Betrieb sind.
- Wenn Sie den Stoppmodus nicht innerhalb von 30 Minuten deaktivieren, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

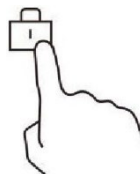
Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente verriegelt und die Heizzonen in Betrieb sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der Tasten EIN/AUS und Pause deaktiviert.

So werden die Bedienelemente gesperrt

Berühren Sie die Tastensperre .

Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.



So wird die Tastensperre für die Bedienelemente deaktiviert

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie  3 Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können nun Ihr Kochfeld verwenden.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist und keine Heizzone funktioniert, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung gesperrt. Sie können das Kochfeld im Notfall mit der EIN/AUS-Steuerung jederzeit ausschalten. Sie sollten das Kochfeld aber im nächsten Schritt zuerst entsperren.

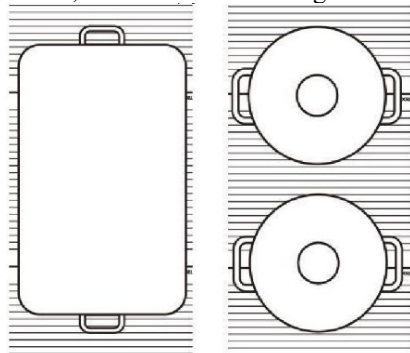
Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld schon einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe „H“ wird angezeigt, um Sie zu warnen, dass das Kochfeld noch heiß sein kann.

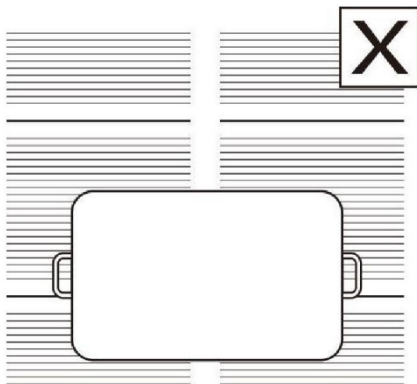


Verwendung der Funktion Flexible Zone (nur für HTP644MCBB)

- Diese kann je nach den jeweiligen Kochanforderungen als einzige Kochzone oder zwei einzelne Kochzonen verwendet werden.
- Sie besteht aus zwei unabhängigen Spulen, die separat gesteuert werden können. Wenn die flexible Zone in Betrieb ist, wird nur die vom Kochgeschirr bedeckte Zone aktiviert. Diese Funktion funktioniert nur auf den Kochzonen 1 und 2.
- Um sicherzustellen, dass das Kochgeschirr erkannt wird und die Hitze gleichmäßig verteilt wird, müssen Sie das Kochgeschirr richtig zentrieren.

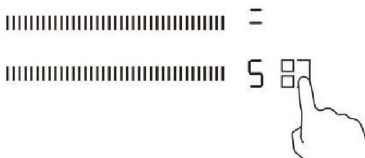


- Bei einem Kochfeld mit mehr als einer flexiblen Zone ist es nicht ratsam, mehrere Kochzonen gleichzeitig für einen einzigen Topf oder eine einzige Pfanne zu verwenden.

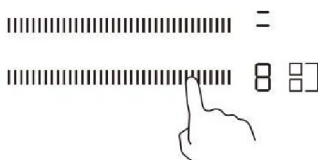


Aktivierung der Funktion Flexible Zone

1. Um die flexible Zone als einzige große Zone zu aktivieren, berühren Sie die Taste . Der Signalton zeigt an, dass das Induktionskochfeld in die Auswahl der flexiblen Zone übergeht, und die entsprechende Anzeige blinkt.



2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Berühren des „Schiebereglers“.



Deaktivierung der Funktion Flexible Zone

1. Berühren Sie die Taste , um die Funktion Flexible Zone zu deaktivieren.



2. Die Leistungseinstellung funktioniert genauso wie in jeder anderen normalen Zone.

Automatische Abschaltung

Die Sicherheitsfunktion des Kochfeldes ist die automatische Abschaltung.

Dies geschieht immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten.

Die Standardabschaltzeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Verwendung der Timer-Funktion

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn als Timer zum Abschalten verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der Zeit abzuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

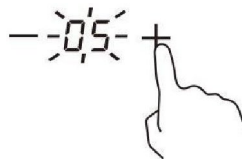
Verwendung des Timers als Minute-Minder

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Und die Auswahltaste für die Zone ist nicht aktiviert (die Zonenanzeige „-“ blinkt nicht).

Hinweis: Sie können den Minute-Minder vor oder der Leistungseinstellung der Kochzone einstellen.

2. Stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Tasten „+“ und „-“ ein.

Durch einmaliges Drücken der Taste „+“ wird die Zeit um eine Minute erhöht, durch einmaliges Drücken der Taste „-“ wird die Zeit um eine Minute verringert. Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Anzeige automatisch zu „00“ zurück. Wenn die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig gedrückt werden, zeigt die Anzeige „00“ an.



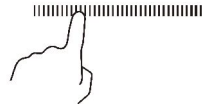
3. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

4. Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und auf der Timer-Anzeige wird „-“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Abschalten einer oder mehrerer Kochzonen mithilfe des Timers

1. Drücken Sie den „Schieberegler“ der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.

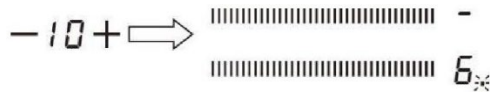


2. Stellen Sie die Uhrzeit durch Berühren der Taste „+“ „-“ ein. Durch einmaliges Drücken der Taste „+“ wird die Zeit um eine Minute erhöht, durch einmaliges Drücken der Taste „-“ wird die Zeit um eine Minute verringert. Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Anzeige automatisch zu „00“ zurück. Wenn die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig gedrückt werden, zeigt die Anzeige „00“ an.



3. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

HINWEIS: In der rechten unteren Ecke der Anzeige für die Leistungsstufe erscheint ein roter Punkt, der anzeigt, dass die Zone ausgewählt ist.



4. Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

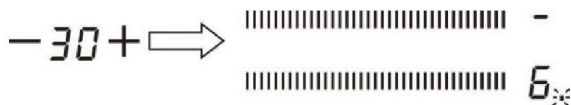
Hinweis: Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt wird:

1. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, werden die roten Punkte der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Die Timer-Anzeige zeigt den Minuten-Timer an. Der Punkt für die entsprechende Zone blinkt.



2. Nach Ablauf des Timers wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt für die entsprechende Zone beginnt zu blinken.



Hinweis: Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung; der Timer für die entsprechende Heizzone wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

Deaktivierung des Timers

Wenn Sie die Timer-Taste „-“ berühren, um den Timer auf „00“ zu setzen, wird der Timer deaktiviert.

Kochleitfaden

Vorsicht beim Frittieren; Öl und Fett werden sehr schnell erhitzt, insbesondere bei Verwendung der Boost-Funktion. Bei extrem hohen Temperaturen werden Öl und Fett spontan entzündet, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

- Reduzieren Sie die Leistungsstufe, sobald das Essen kocht.
- Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.
- Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.

Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis

- Ein schonendes Köcheln findet unter dem Siedepunkt statt, bei etwa 85°C, wenn die ersten Blasen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Hierin liegt das Geheimnis für köstliche Suppen und Eintöpfe, da sich das Aroma ohne zu verkochen entfalten kann. Sie sollten Gerichte auf Eierbasis und mit Mehl eingedickte Saucen unter dem Siedepunkt zubereiten.
- Einige Aufgaben, wie das Garen von Reis durch Absorption, erfordern möglicherweise eine Temperatur, die über der niedrigsten Stufe liegt, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Schnell angebratenes Steak

Um ein saftiges schmackhaftes Steak zuzubereiten:

1. Das Fleisch etwa 20 Minuten vor der Zubereitung bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Eine Bratpfanne mit dickem Boden erhitzen.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne geben und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Das Steak nur einmal während des Garens wenden. Die exakte Garzeit ist von der Dicke des Steaks und von der gewünschten Garung abhängig. Die Zeit variiert

zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um die Garstufe festzustellen - je härter es ist, umso durchgebratener ist es.

5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es vor dem Servieren schön zart wird.

Für Rührbraten

1. Wählen Sie eine für Keramik Kochfelder geeignete Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und das notwendige Kochgeschirr vor. Das Anbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, garen Sie das Essen in mehreren kleineren Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Garen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann das Gemüse an. Wenn es heiß und noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, legen Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig durch, um sicherzustellen, dass sie alle erwärmt werden.
7. Sofort servieren.

Temperatureinstellungen

Temperatur-einstellung	Eignung
1 - 2	• Sanfte Erwärmung für kleine Mengen von Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln die schnell anbrennen • Schonendes Köcheln • Langsames Erwärmen
3 - 4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen / Pancakes
7 - 8	• Sautieren • Pasta / Teigwaren kochen
9	• Rührbraten • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

Pflege und Reinigung

Was?	Abhilfe	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Wenn die Stromversorgung auf dem Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Seien Sie besonders vorsichtig. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	Mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einem Schaber für Glaskeramikkochfelder sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen: 1. Den Netzschalter für das Kochfeld an der Wand ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung oder die übergeschwappte Flüssigkeit abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche schieben. 3. Die Verschmutzung oder das Verschüttete mit einem Spüllappen oder Küchentuch beseitigen. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.	• Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen, übergekochten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden. • Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Überschwappen auf die Touch-Bedienelemente	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienelemente können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Keramik-kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente sprechen nicht an.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Die Tastensperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Keramikkochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn Sie die Temperatur senken.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, solange der Lüfter noch läuft.
Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet sind. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil er oder sie zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

Ausfallanzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutz-Modus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
E4/E5	Temperatursensor defekt	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E7/E8	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E2/E3	Anormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
E6/E9	Schlechte Hitzeausstrahlung vom Kochfeld	Bitte neu starten, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler.

Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Merkmale

Induktionsherd	HI642MCBB
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240 V ~, 50-60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7200 W
Produktgröße T×B×H (mm)	590×520×58
Einbaugröße A×B (mm)	560×490

Induktionsherd	HTP644MCBB
Kochzonen	Brücke + 2 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V ~, 50-60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7200 W
Produktgröße T×B×H (mm)	590×520×58
Einbaugröße A×B (mm)	560×490

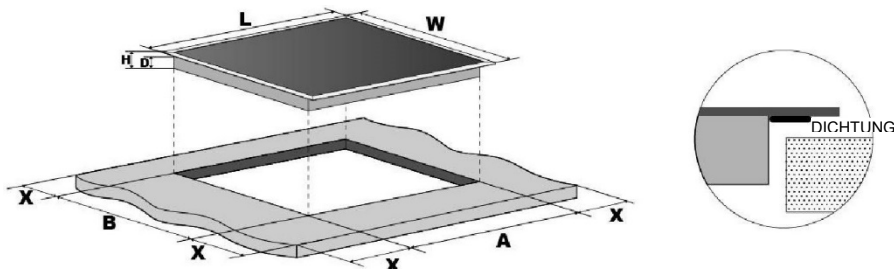
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

Installation

Vorbereitung der Installation

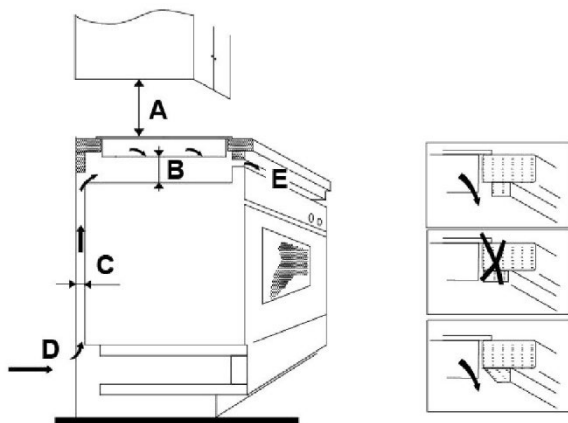
- Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.
- Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 50 mm Platz gelassen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie eine Arbeitsfläche aus hitzebeständigem Material, um größere Verformungen durch Hitzeabstrahlung von den heißen Platten zu vermeiden.
Wie unten dargestellt:

Warnung: Das Material der Arbeitsfläche muss aus imprägniertem Holz oder einem anderen Isoliermaterial bestehen.



	L (mm)	B (mm)	H (mm)	T (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HI642MCBB	590	520	58	54	560	490	50 Mini
HTP644MCBB							

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und der Lufteintritt und -austritt nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten dargestellt Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Mini	20 Mini	Lufteintritt	Luftaustritt 5 mm

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht.
- der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist, wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird.
- die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung.
- der Trennschalter von einem zugelassenen Typ ist und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] bzw. Leitern aufweist, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen).
- der Trennschalter für den Benutzer bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich ist.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

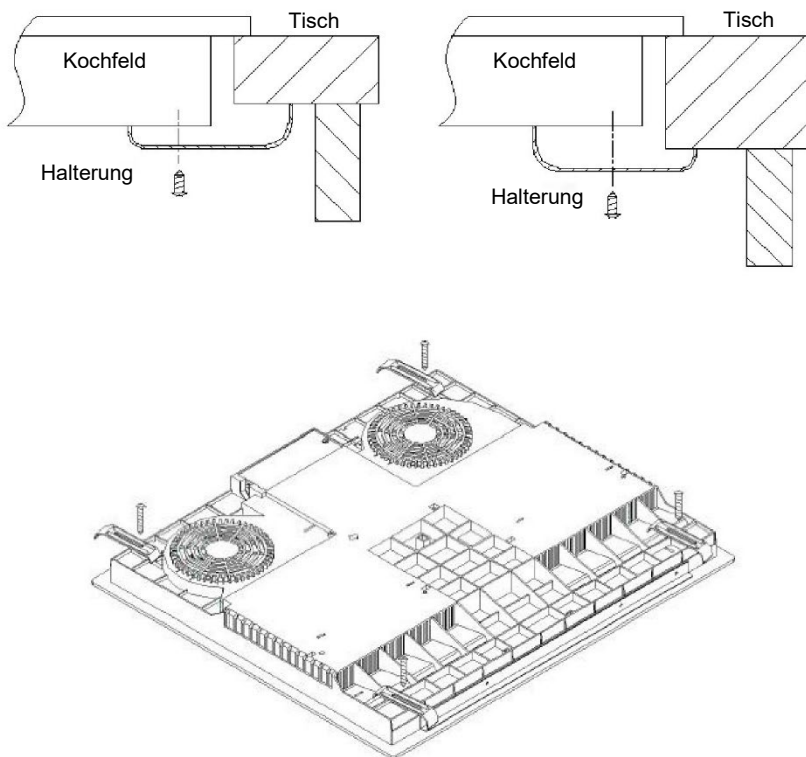
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- ein Hitzeschutz unterhalb der Basis des Kochfeldes installiert wurde, wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist.
- der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

Positionierung der Befestigungsbügel

- Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.
- Fixieren Sie das Kochfeld nach der Installation in der Arbeitsfläche mit vier angeschraubten Halterungen am Boden (siehe Abbildung).
- Passen Sie die Position der Befestigungsbügel an die unterschiedliche Dicke der Arbeitsfläche an.

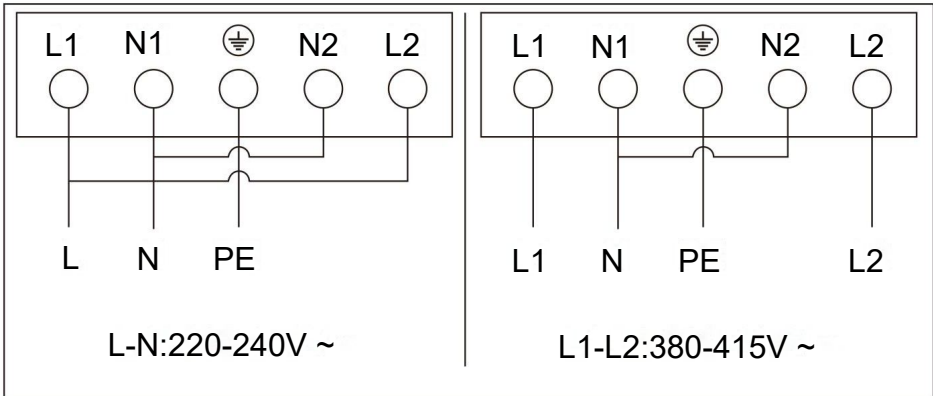


Vorsicht

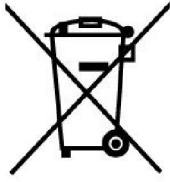
- Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder qualifizierten Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
- Das Kochfeld darf nicht an Kühlgeräte, Geschirrspüler und Wäschetrockner montiert werden.
- Das Kochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
- Die Wand und die induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche sollten hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Dieses Keramik Kochfeld kann nur an eine Versorgung angeschlossen werden, deren Systemimpedanz nicht mehr als 0,427 Ohm beträgt. Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrem Versorgungsunternehmen nach der Netzimpedanz.

Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird unten dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von entsprechend qualifiziertem Servicepersonal ausgetauscht werden.



**ENTSORGUNG: Entsorgen
Sie dieses Produkt nicht als
unsortierten Hausmüll.
Diese Art von Abfall muss
getrennt gesammelt und einer
besonderen Abfallbehandlung
unterzogen werden.**

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei einer falschen Entsorgung entstehen können.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.

Dieses Gerät muss durch spezialisierte Betriebe entsorgt werden. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Scaricare l'app hOn

Con l'app hOn App è possibile accedere a numerose ricette e contenuti extra



AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

**PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO,
LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI
CHE SEGUONO.**

Installazione

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischio di tagli

- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.

- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- **AVVERTENZA:** utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.
- Per quanto riguarda i dettagli dell'installazione, si rimanda alla sezione <Installazione>.

Uso e manutenzione

Rischio di scosse elettriche

- Se il piano cottura è danneggiato o incrinato, non utilizzarlo per la cottura. In caso di rottura o incrinatura della superficie del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dalla presa di corrente prima della pulizia o della manutenzione.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.

Rischi causati dalla superficie calda

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.
- Fino a quando la superficie è calda, non toccare la vetroresina con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

Rischio di tagli

- Con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto per il piano cottura è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.

- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando la pentola viene rimossa.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.

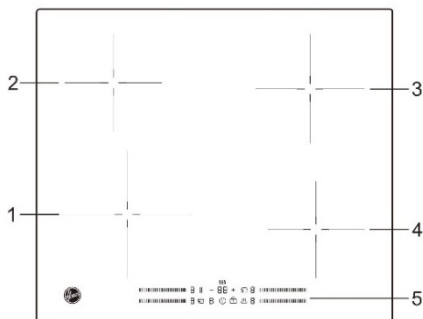
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare la vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente in ambiente domestico! L'uso commerciale di qualsiasi tipo non è coperto dalla garanzia del produttore!
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Tenere lontani i bambini.
- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- AVVERTENZA: la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico

e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

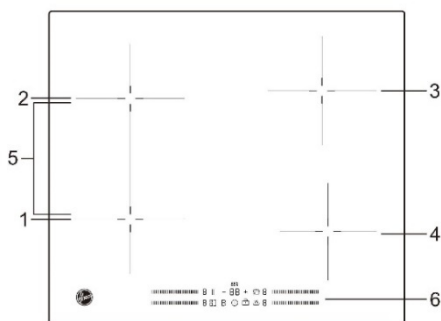
Panoramica del prodotto

Vista superiore



HTP644MCBB

1. Zona 2300 W, con incremento della potenza fino a 3000 W
2. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
3. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
4. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
5. Pannello di controllo

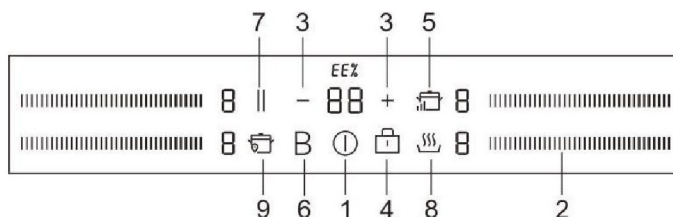


HI642MCBB

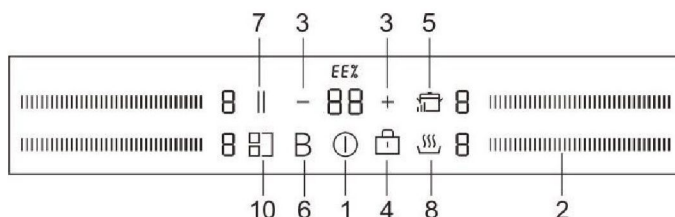
1. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
2. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
3. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
4. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
5. Zona 3000 W, con incremento della potenza fino a 3600 W
6. Pannello di controllo

Pannello di controllo

HI642MCBB



HTP644MCBB



- | | |
|---|---|
| 1. Comando di accensione e spegnimento | 6. Controllo Boost |
| 2. Comandi per la selezione della zona scaldante e tasto di regolazione della potenza | 7. Comando di pausa |
| 3. Comandi per la regolazione del timer | 8. Mantenimento in caldo |
| 4. Comando di blocco dei tasti | 9. Rilevamento automatico della pentola |
| 5. efficienza energetica | 10. Zona flessibile |

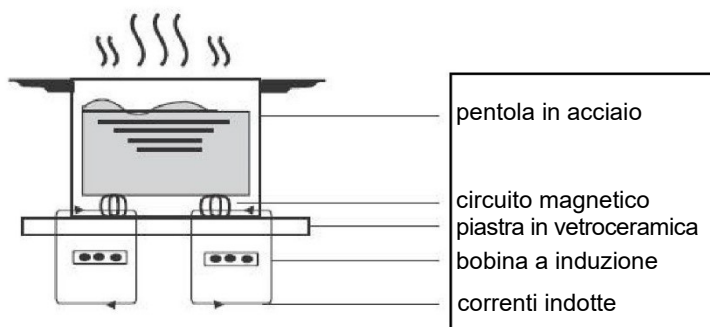
Informazioni sul prodotto

Il piano in ceramica/a induzione è in grado di soddisfare diversi tipi di esigenze culinarie grazie al riscaldamento del filo resistivo, al controllo microcomputerizzato e alla selezione multi-potenza, rappresentando in tutto e per tutto la scelta ottimale per le famiglie moderne.

Il piano è incentrato sul cliente e adotta un design personalizzato. Il piano presenta prestazioni sicure e affidabili che garantiscono il massimo comfort e permettono di godere appieno del piacere della vita.

Cenni sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. La cottura avviene tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore nella pentola in maniera diretta e non indiretta, tramite il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola si riscalda.

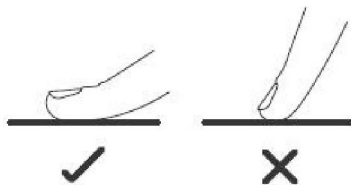


Prima di utilizzare il nuovo piano cottura

- Leggere attentamente questa guida, con particolare attenzione alla sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura a induzione.

Utilizzo dei comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.



Sceita degli utensili da cucina



- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
 1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
 2. Seguire la procedura descritta in "Per avviare la cottura".
 3. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

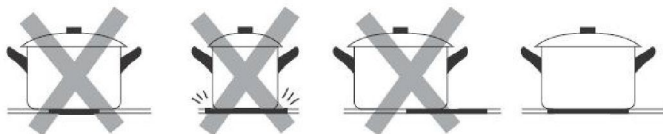


Dimensioni del bruciatore (mm)	Utensile da cucina minimo (diametro /mm)
160	120
180	140
210	180
Zona flessibile	250

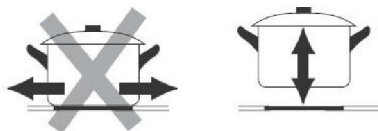
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



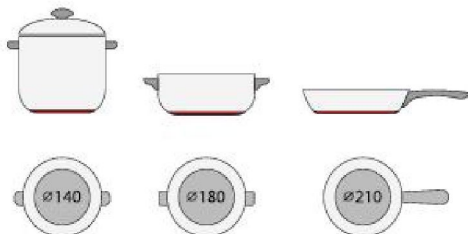
Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



Le pentole poggiate sul piano cottura in ceramica devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



- Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente. (Tabella 1)
- - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.
- - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella tabella riportata sopra, la pentola potrebbe non essere rilevata.
- A seconda della dimensione della zona, è possibile utilizzare pentole di vari diametri, come illustrato nell'immagine seguente:



- Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda solo l'area ferromagnetica e il resto della base potrebbe non raggiungere la temperatura sufficiente per la cottura.



- Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata.
- Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.



Uso del piano cottura a induzione

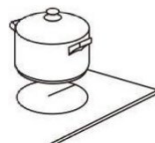
Per avviare la cottura

- Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo per poi spegnersi, indicando che il piano cottura è in modalità di attesa.

1. Toccare il comando di accensione e spegnimento .
Tutti gli indicatori mostrano "

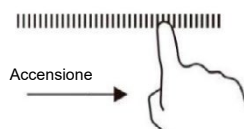


2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare. Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



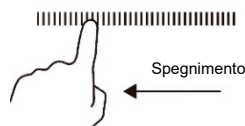
3. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "a cursore".

- Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.



Al termine della cottura

1. Spegner la zona di cottura trascinando il comando a cursore verso "0". Accertarsi che il display indichi "0".



2. Spegner l'intero piano toccando il comando di accensione/spegnimento.



3. Attenzione alle superfici calde

"H" indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.



Uso della gestione della potenza

È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.

I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.

Per attivare la funzione di gestione della potenza

1. Accendere il piano di cottura, quindi premere contemporaneamente i tasti "+" (timer) e Pausa. L'indicatore del tempo visualizzerà "P5", ovvero il livello di potenza 5.

La modalità predefinita è 7,2 kW.



Per scegliere un altro livello

Premere +/- dal timer. Esistono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5".

Il livello è visualizzato dall'indicatore del timer.

"P1": potenza massima 2,5 kW.

"P2": potenza massima 3,5 kW.

"P3": potenza massima 4,5 kW.

"P4": potenza massima 5,5 kW.

"P5": potenza massima 7,2 kW.



Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

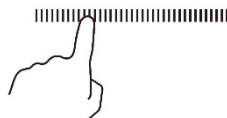
Premere contemporaneamente i tasti "+" (timer) e Pausa per conferma; il piano cottura si spegne.



Uso della funzione Boost

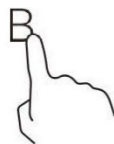
Attivazione della funzione Boost

1. Toccare il comando a cursore della zona che si desidera selezionare.



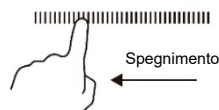
Nota: L'impostazione della potenza della zona ponte funziona come qualsiasi altra zona normale.

2. Toccare il tasto booster **B** quando il display lampeggia, l'indicazione del livello di potenza mostra "P".



Annullamento della funzione Boost

1. Toccando il "cursore" si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.



- La funzione Boost può durare solo per 5 minuti, dopodiché la zona passa automaticamente al livello 9.

Uso della funzione di rilevamento automatico

Se si attiva la funzione di rilevamento automatico, il sistema rileva e mostra automaticamente la posizione della pentola.

Attivazione della funzione di rilevamento automatico

Premere il tasto di rilevamento automatico per attivare questa funzione. Il display visualizza "0" se è possibile rilevare la pentola.



Annullamento della funzione di rilevamento automatico

Premere nuovamente il tasto di rilevamento automatico per annullare questa funzione.

Uso della funzione di efficienza energetica

Per quanto riguarda i piani di cottura a induzione, maggiore è la qualità della pentola utilizzata, maggiore sarà l'efficienza. Questa funzione EE è in grado di rilevare automaticamente la qualità delle pentole e di mostrare l'efficienza di utilizzo.

Attivazione della funzione di efficienza energetica

Premere il pulsante EE, l'indicatore EE% si accende. Il display visualizza la percentuale di energia utilizzata.



Se le funzioni timer, blocco tasti o EE sono attivate contemporaneamente, il display indica alternativamente le informazioni corrispondenti.

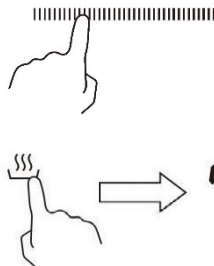
Annullamento della funzione di efficienza energetica

Premendo il pulsante EE, l'indicatore EE% si spegne e la funzione viene annullata.

Uso della funzione di mantenimento in caldo

Attivazione della funzione di mantenimento in caldo

1. Toccare il comando a cursore della zona che si desidera impostare.
2. Toccando il comando di mantenimento in caldo, l'indicazione della zona mostra "||"

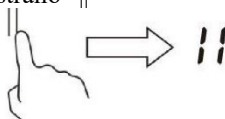


Annullamento della funzione di mantenimento in caldo

Toccare il comando a cursore della zona per cui si desidera annullare il mantenimento in caldo, quindi la zona di cottura tornerà al livello selezionato.

Uso della funzione Pausa

1. Premere il comando Pausa ||, le zone di riscaldamento smettono di funzionare. Tutte le indicazioni di zona mostrano "||"



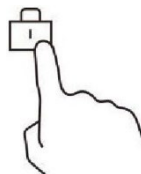
2. Premendo nuovamente il comando Pausa ||, tutte le zone di riscaldamento torneranno all'impostazione originale.
- La funzione è disponibile quando sono in funzione una o più zone di riscaldamento.
 - Se non si annulla la modalità di arresto del funzionamento entro 30 minuti, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente.

Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i comandi sono bloccati e le zone di riscaldamento sono in funzione, sono disabilitati tutti i comandi, tranne quello di accensione/spegnimento e pausa.

Per bloccare i comandi

Toccare il comando di blocco dei tasti 
L'indicatore del timer visualizza "Lo".



Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Tenere premuto per 3 secondi il comando di blocco dei tasti .
3. A questo punto, è possibile cominciare a utilizzare il piano cottura.



Quando il piano cottura è in modalità blocco e le zone di riscaldamento non sono in funzione, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura con il comando di accensione e spegnimento, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

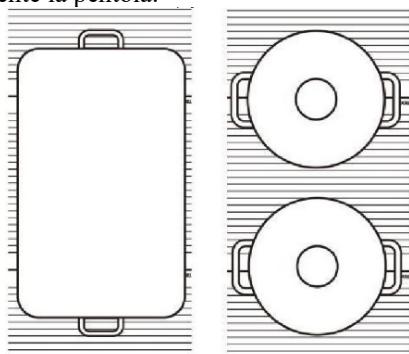
Avvertenza sul calore residuo

Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.

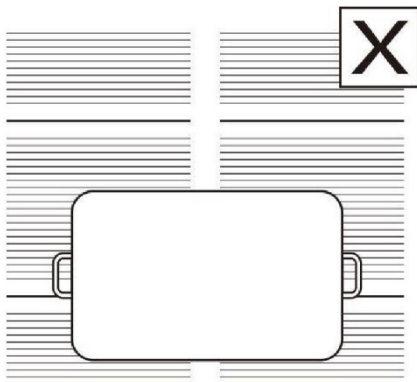


Uso della funzione Zona flessibile (solo per la HTP644MCBB)

- Può essere utilizzata come zona singola o come due zone singole, a seconda delle esigenze di cottura di ciascuna situazione.
- L'area è costituita da 2 bobine indipendenti che possono essere controllate separatamente. Quando la zona flessibile è in funzione, si attiva solo la zona coperta dalle pentole. Questa funzione funziona solo sulle zone di cottura 1 e 2.
- Per garantire il rilevamento della pentola e la distribuzione uniforme del calore, centrare correttamente la pentola.

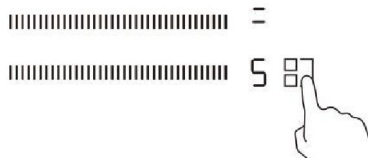


- Un piano cottura con più di una zona flessibile; non è consigliabile utilizzare più zone contemporaneamente per una singola pentola.

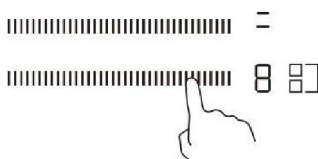


Attivazione della funzione Zona flessibile

1. Per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona, toccare il tasto . Il segnale acustico indica che il piano di cottura a induzione è entrato nella selezione della zona flessibile e l'indicatore corrispondente lampeggia.



2. Selezionare il livello di potenza che si desidera impostare toccando il comando "Slider".



Annullamento della funzione Zona flessibile

1. Toccare il tasto  per annullare la funzione di zona flessibile.



2. L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale.

Spegnimento automatico

La funzione di sicurezza del piano di cottura è lo spegnimento automatico.

Esso ha luogo ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura.

I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

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

Utilizzo del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile utilizzarlo come timer di interruzione in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

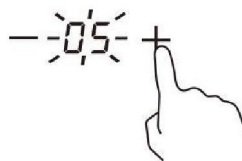
Utilizzo del timer come promemoria minuti

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso. Il tasto di selezione della zona non è attivato (l'indicazione della zona "-" non lampeggia).

Nota: È possibile impostare il timer alcuni minuti prima o dopo il termine dell'impostazione della potenza della zona di cottura.

2. Impostare il tempo toccando "+" "-".

Premendo una volta il tasto "+" si aumenta il tempo di un minuto, premendo una volta il tasto "-" si diminuisce il tempo di un minuto. Quando il tempo impostato supera i 99 minuti, torna automaticamente a "00"; se si premono contemporaneamente i tasti "-" e "+", l'indicatore visualizza "00".



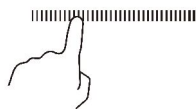
3. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

4. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "-" una volta trascorso il tempo impostato.



Uso del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura

1. Premere il comando a cursore della zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer.



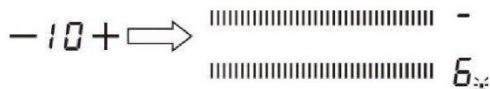
2. Impostare il tempo toccando “+” “-”.

Premendo una volta il tasto “+” si aumenta il tempo di un minuto, premendo una volta il tasto “-” si diminuisce il tempo di un minuto. Quando il tempo impostato supera i 99 minuti, torna automaticamente a “00”; se si premono contemporaneamente i tasti “-” e “+”, l'indicatore visualizza “00”.



3. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

NOTA: nell'angolo inferiore destro dell'indicazione del livello di potenza compare un punto rosso che indica che la zona è selezionata.



4. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

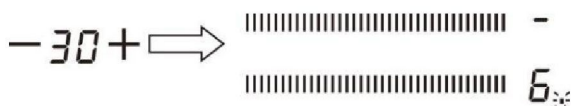
Nota: altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Se il timer è impostato su più di una zona:

1. Quando si imposta il timer per più zone di cottura, vengono indicati i punti rossi delle zone di cottura interessate. Il display del timer visualizza il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.



2. Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene nuovamente visualizzato, quindi, il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.



Nota: Toccando il comando di selezione della zona scaldante riscaldamento, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.

Disattivazione del timer

Toccando il tasto del timer "-" per impostare il timer su "00", il timer viene annullato.

Linee guida per la cottura

Le frittture richiedono attenzione, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, specialmente se si utilizza la funzione Boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco automaticamente, con il rischio di provocare gravi incendi.

Suggerimenti per la cottura

- Quando gli alimenti cominciano a bollire, ridurre l'impostazione della potenza.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, con la risalita occasionale di bolle sulla superficie del liquido di cottura. Questo tipo di cottura è essenziale per cucinare minestre saporite e stufati teneri, in quanto gli aromi si sviluppano senza sottoporre gli alimenti a una cottura eccessiva. La cottura al di sotto del punto di ebollizione è indicata anche per sughi a base di uova e addensati con la farina.
- Alcuni tipi di cottura, ad es. la cottura del riso per assorbimento, possono richiedere un'impostazione della temperatura più alta della minima per garantire una cottura adeguata nei tempi consigliati.

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con la base pesante.
3. Spazzolare d'olio entrambi i lati della bistecca. Spruzzare una piccola quantità d'olio nella pentola calda e collocare la carne.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato.

I tempi variano da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura; più è dura, più è ben cotta.

5. Lasciare riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla prima di servirla in tavola.

Rosolatura

1. Utilizzare un wok con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti al piano in ceramica.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La rosolatura deve avvenire rapidamente. Se occorre cuocere grosse quantità di alimenti, cuocerne un po' alla volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.
5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora cresphe, abbassare la temperatura della zona di cottura, collocare nuovamente la carne nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti affinché siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni della temperatura

Impostazione della temperatura	Uso
1 - 2	• Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti • Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente • Cottura a fuoco lento delicata • Riscaldamento lento
3 - 4	• Riscaldamento • Cottura a fuoco lento rapida • Cottura del riso
5 - 6	• Pancake
7-8	• Sauté • Cottura della pasta
9	• Rosolatura • Scottatura • Bollitura di zuppe • Bollitura di acqua

Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura. 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Accendere il piano cottura.	• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione. • Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetroceramica, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde: 1. Scollegare il piano cottura dalla presa a muro. 2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio. 4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".	• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente. • Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Accendere il piano cottura.	• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.

Suggerimenti e istruzioni utili

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano di cottura non può essere acceso.	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il piano cottura è collegato a una fonte di alimentazione funzionante. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura in vetroceramica.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari. Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.	Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.	Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.
Le pentole non si riscaldano e il display lo indica.	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.	Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina". Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.

Indicazione dei guasti e significato

In caso di anomalie, il piano cottura a induzione passa automaticamente in uno stato di sicurezza e visualizza i codici di sicurezza corrispondenti:

Problema	Possibili cause	Rimedi
E4/E5	Guasto del sensore della temperatura.	Rivolgersi al fornitore.
E7/E8	Guasto del sensore della temperatura IGBT.	Rivolgersi al fornitore.
E2/E3	Tensione di alimentazione anomala.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
E6/E9	Problemi di irradiazione del calore del piano cottura a induzione	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.

Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

Specifiche tecniche

Piano a induzione	HI642MCBB
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50 / 60Hz
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni del prodotto - D×L×A (mm)	590×520×58
Dimensioni dell'incasso - A×B (mm)	560×490

Piano a induzione	HTP644MCBB
Zone di cottura	Ponte + 2 Zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50 / 60Hz
Potenza elettrica installata	7200 W
Dimensioni del prodotto - D×L×A (mm)	590×520×58
Dimensioni dell'incasso - A×B (mm)	560×490

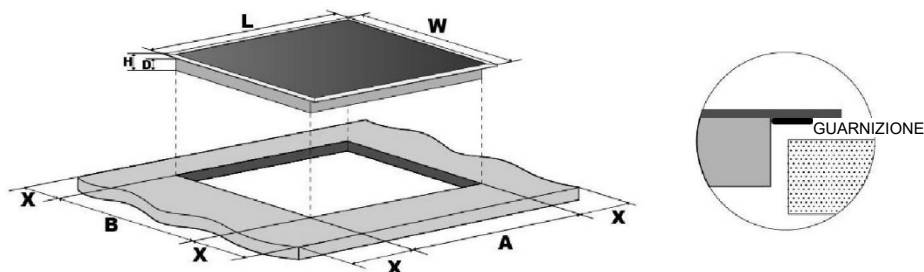
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

Installazione

Scelta delle attrezzature per l'installazione

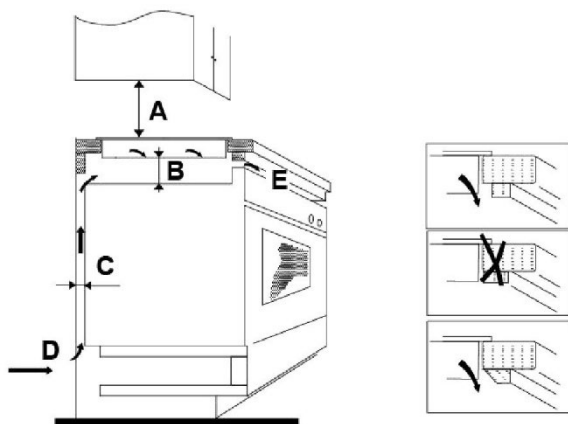
- Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.
- Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 50 mm di spazio attorno al foro.
- Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

Avvertenza: il materiale della superficie di lavoro deve utilizzare legno impregnato o altro materiale isolante.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HI642MCBB HTP644MCBB	590	520	58	54	560	490	Min 50

Accertarsi sempre che il piano cottura sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura funzioni perfettamente. Attenersi alle indicazioni seguenti Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve resistere al calore.
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti.
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

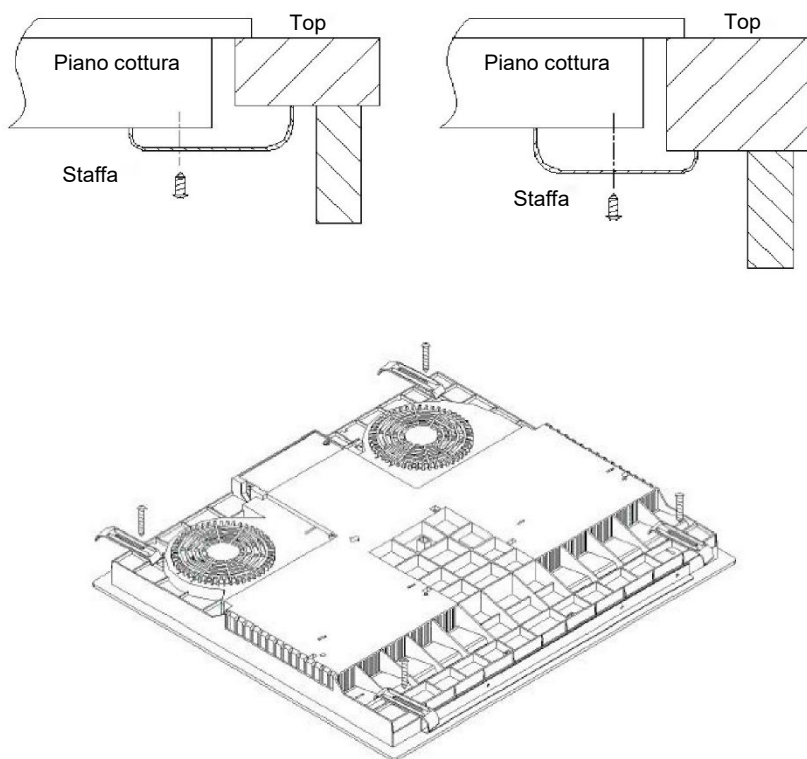
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassette degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso d'aria per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.

Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Posizionamento delle staffe di fissaggio

- L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.
- Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le quattro staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine).
- Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore della superficie di lavoro.

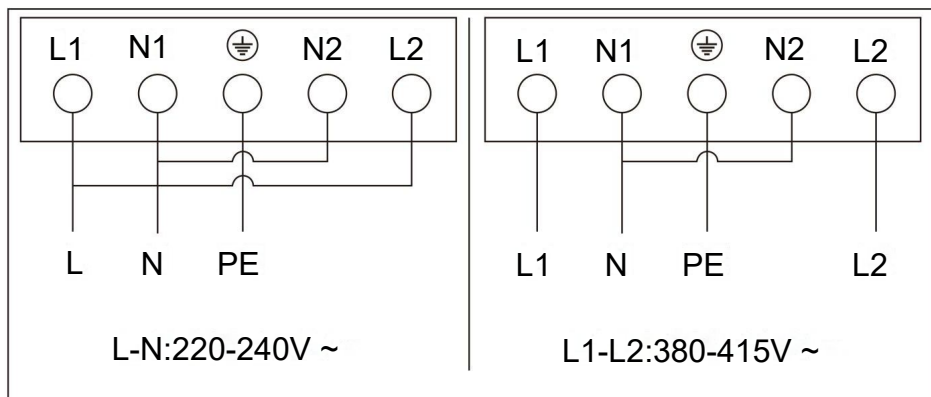


Precauzioni

- Il piano cottura deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
- Il piano di cottura non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
- La parete e la zona scaldante a induzione sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- Questa ceramica può essere collegata solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'autorità di fornitura per informazioni sull'impedenza del sistema.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle norme pertinenti o con un interruttore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita utilizzando utensili appropriati in modo da evitare incidenti.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da una persona debitamente qualificata.



SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.

All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

Descarregar a aplicação hOn

Na aplicação hOn, terá acesso a várias receitas e a conteúdos adicionais



ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LEIS ATENTAMENTE AS SEGUINTE INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Devem estar incorporados meios de desconexão na cablagem fixa, de acordo com as regras de cablagem.
- Alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte

- Tenha cuidado - as arestas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.

- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento que proporciona uma desconexão total da alimentação elétrica.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Quanto aos detalhes da instalação, graças à secção <Instalação>.

Funcionamento e manutenção

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada.
Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho na rede elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar trabalhos de manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com a vitrocerâmica até que a superfície fique fria.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

Perigo de corte

- A lâmina afiada de um raspador para placas está exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado.
A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.

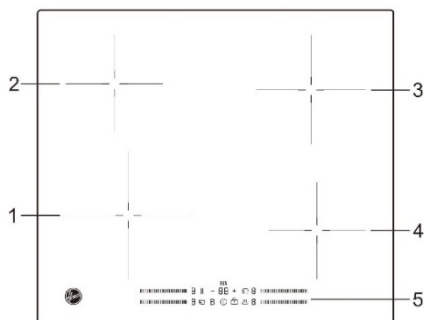
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis). Não confie na função de deteção de painéis para desligar as zonas de cozedura ao retirar as painéis.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.
- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.

- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize painéis com bordas recortadas nem arraste painéis através da superfície de vitrocerâmica, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar a vitrocerâmica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado num ambiente doméstico! O uso comercial de qualquer tipo não está coberto pela garantia do fabricante!
- AVISO: O aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.

- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitrocerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.
- O cabo de alimentação não pode ser acessível após a instalação.

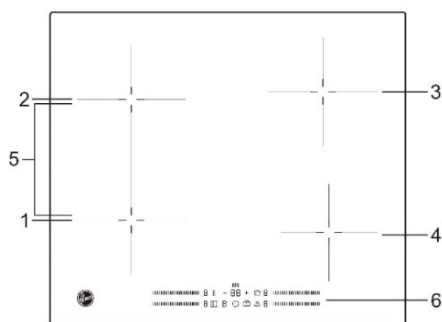
Vista geral do produto

Vista superior



HTP644MCBB

1. Zona de 2300 W, boost para 3000 W
2. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
3. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
4. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
5. Painel de controlo

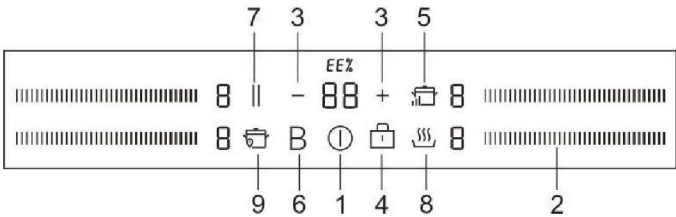


HI642MCBB

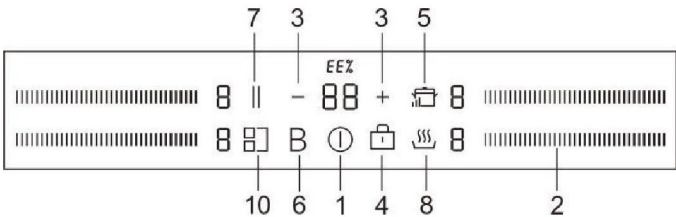
1. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
2. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
3. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
4. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
5. Zona de 3000 W, boost para 3600 W
6. Painel de controlo

O Painel de Controle

HI642MCBB



HTP644MCBB



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Comando LIGAR/DESLIGAR | 6. Controlo do Boost |
| 2. Controlos de seleção da zona de aquecimento e tecla de regulação de energia | 7. Controlo de pausas |
| 3. Controlo da regulação do temporizador | 8. Manter quente |
| 4. Comando do Trinco | 9. Detecção automática de panela |
| 5. Eficiência energética | 10. Zona flexível |

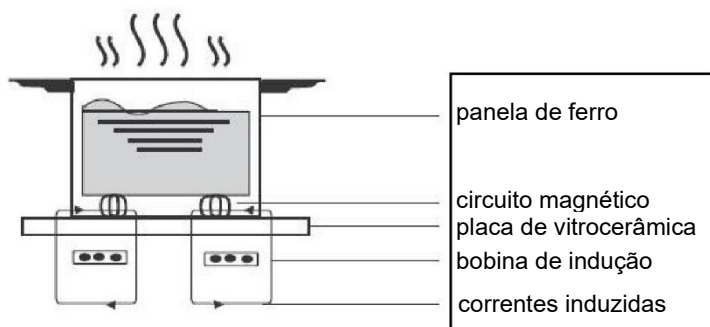
Informações sobre o produto

A placa cerâmica/indução pode atender a diferentes tipos de cozinha por causa do aquecimento por fio de resistência, controle micro-computorizado e seleção de múltiplas potências, realmente a escolha ideal para famílias modernas.

A placa apela aos clientes e adota design personalizado. A placa tem desempenhos seguros e confiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente do prazer da vida.

Uma palavra sobre cozedura por indução

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente aquece-o.



Antes de usar a sua nova placa

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção "Advertências de segurança".
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa de indução.

Utilizar dos comandos táteis

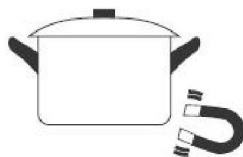
- Os comandos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar qualquer pressão.
 - Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
 - Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
 - Certifique-se que os comandos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra.
- Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



Escolher os utensílios de cozinha adequados



- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Siga os passos abaixo de 'Para começar a cozinhar'.
 3. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

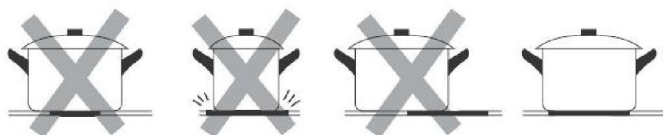


Dimensão do queimador (mm)	Tamanho mínimo dos recipientes (diâmetro/mm)
160	120
180	140
210	180
Zona flexível	250

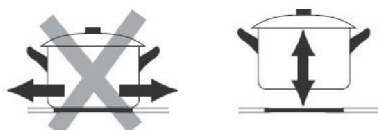
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



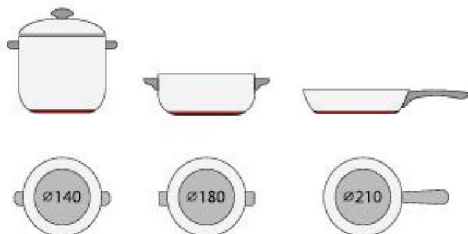
Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre panelas da placa de vitrocerâmica; não as arraste, pois podem riscar o vidro.



- Utilize panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) esteja na faixa de dimensões na tabela abaixo. (Tabela 1)
- - Se utilizar panelas menores, o desempenho pode ser afetado
- - Se utilizar uma panela com um diâmetro menor do que o indicado na tabela acima, a panela pode não ser detetada
- De acordo com a dimensão da zona pode usar panelas de diferentes diâmetros como a imagem abaixo:



- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer uma temperatura suficiente para cozinhar.



- Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a detecção da panela.
- Se a base da panela for semelhante às fotos abaixo, a panela não pode ser detetada.



Utilizar a sua Placa de Indução

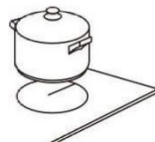
Para começar a cozinhar

- Depois de ligar, ouve o sinal sonoro uma vez, todos os indicadores acendem-se durante 1 segundo e depois apagam, indicando que a placa entrou em estado de espera.

- Toque no botão LIGAR/DESLIGAR , todos os indicadores mostram “

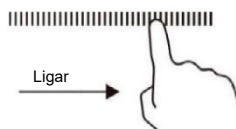


- Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



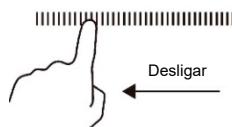
- Selecione uma definição de calor tocando no controlo deslizante.

- Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recommear no passo 1.
- É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.



Quando terminar de cozinhar

- Desligue a zona de cozedura tocando no controlo deslizante até "0". Certifique-se de que o visor mostra "0".



- Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



- Cuidado com as superfícies quentes

"H" indica que a zona de cozedura está demasiado quente para tocar. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar a placa quando ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.



Utilizar a gestão da energia

É possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.

As placas de indução são capazes de limitar-se automaticamente a fim de trabalhar com nível de potência menor, para evitar o risco de sobrecarga.

Para entrar na função de gestão de energia

1. Ligue a placa e pressione ao mesmo tempo o "+" (temporizador) e Pausa.

O indicador de tempo apresenta "P5" que significa nível de potência 5.

O modo padrão está definido em 7,2 Kw.



Para mudar para outro nível

Prima +/- no temporizador. Existem 5 níveis de potência, de "P1" a "P5".

O indicador do temporizador mostrará um deles.

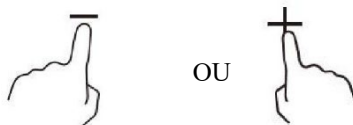
P1: a potência máxima é 2,5 Kw.

P2: a potência máxima é 3,5 Kw.

P3: a potência máxima é 4,5 Kw.

P4: a potência máxima é 5,5 Kw.

"P5": a potência máxima é de 7,2 Kw.



Confirmar e Sair da função de gestão de energia

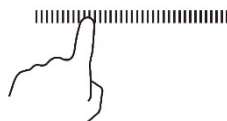
Pressione ao mesmo tempo o "+" (temporizador) e Pausa para confirmação e a placa será desligada.



Usar a função Boost

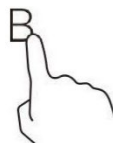
Ativar a função Boost

1. Toque no controlo deslizante da zona que deseja selecionar.



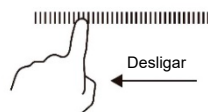
Nota: A configuração de potência da zona de ponte funciona tal como qualquer outra área normal.

2. Toque na tecla de reforço **B** quando o visor estiver a piscar, a indicação do nível de potência mostra "P".



Cancelar a função Boost

1. Toque no controlo deslizante para cancelar a função Boost, e selecione o nível que deseja definir.



- A função boost de reforço só pode durar por 5 minutos. Após esse tempo, a zona retorna ao nível 9 automaticamente.

Usar a função de deteção automática

Se ativar a função de deteção automática, irá automaticamente detetar e mostrar onde está a frigideira.

Ativar a função de deteção automática

Pressione a tecla de deteção automática para ativar esta função.

A exibição mostra "0" se a frigideira puder ser detetada.



Cancelar a função de deteção automática

Pressione novamente a tecla de deteção automática para cancelar esta função.

Utilizar a função de Eficiência Energética

Para placas de indução, quanto melhor o recipiente que estiver a usar, melhor a eficiência. Esta função EE pode detetar automaticamente a qualidade dos recipientes e mostrar a eficiência de que está beneficiar.

Ativar a função Eficiência Energética

Pressione o botão EE, o indicador EE% irá acender-se.

O visor apresenta a percentagem de energia que está a usar.



Se as funções temporizador, bloqueio ou EE forem ativadas ao mesmo tempo, indicará alternadamente a informação correspondente.

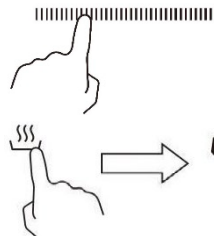
Cancelar a função de eficiência energética

Pressione o botão EE, o indicador EE% desaparece e a função é cancelada.

Usando a função Manter quente

Ativar a função Manter quente

1. Toque no controlo deslizante da zona que quer definir.
2. Toque no controlo de manter quente, a indicação da zona mostra “|”

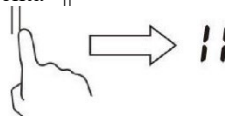


Cancelar a função Manter quente

Toque no controlo deslizante da zona onde pretende cancelar o Manter quente e, em seguida, a zona de cozedura reverte para o nível que selecionar.

Utilizar a função de Pausa

1. Pressione o controlo de pausa ||, as zonas de aquecimento param de funcionar. Toda a indicação de zona apresenta “||”



2. Pressione o controlo de Pausa || mais uma vez e todas as zonas de aquecimento reverterem à configuração original.
 - A função está disponível quando uma ou mais zonas de aquecimento estão em funcionamento.
 - Se não cancelar o modo de funcionamento em 30 minutos, a placa de indução desliga-se automaticamente.

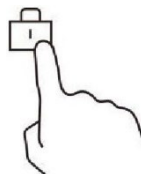
Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos estão bloqueados e as zonas de aquecimento estão em funcionamento, todos os comandos estão desativados, à exceção de LIGAR/DESLIGAR e Pausa.

Para bloquear os comandos

Toque no comando de bloqueio  de teclas.

O indicador do temporizador irá apresentar "Lo".



Para desbloquear os comandos

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
2. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio  durante 3 segundos.
3. Agora pode começar a utilizar a placa.



Quando a placa está no modo de bloqueio e as zonas de aquecimento não estão a funcionar, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR; pode sempre desligar a placa com o comando LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

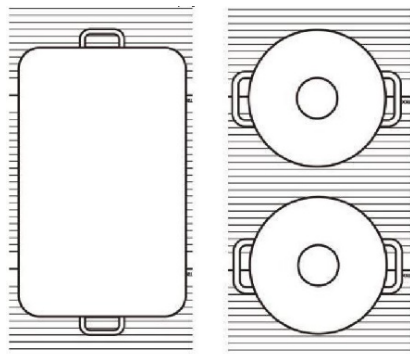
Aviso de calor residual

Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" parece para o avisar para se manter afastado.

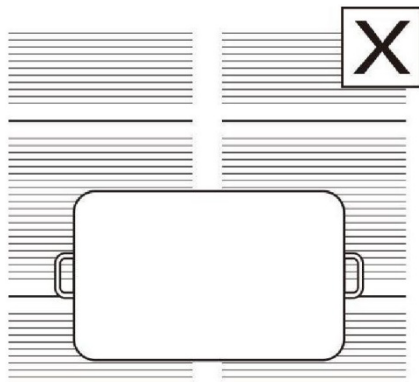


Usar a função de zona flexível (apenas HTP644MCBB)

- Esta pode ser utilizada como uma única zona ou duas zonas individuais dependendo das necessidades de cozedura em cada situação.
- É composta por duas bobinas independentes que podem ser controladas separadamente. Quando a zona flexível está a trabalhar, apenas a zona coberta pelo utensílio de cozinha é ativada. Esta função só funciona nas zonas de cozedura 1# e 2#.
- Para garantir que o recipiente é detetado e o calor é distribuído uniformemente, centre corretamente os utensílios de cozinha.



- Numa placa com mais de uma zona flexível, não é recomendada a utilização de várias zonas ao mesmo tempo para um único recipiente.

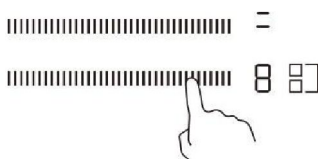


Ativar a função de zona flexível

1. Para ativar a área flexível como uma única zona grande, toque na tecla . O sinal sonoro indica que a placa de indução entra na seleção de zona flexível, e o indicador correspondente pisca.



2. Selecione o nível de potência que deseja definir pelo controlo deslizante.



Cancelar a função de zona flexível

1. Toque na tecla  para cancelar a função de zona flexível.



2. A configuração de energia funciona igual a qualquer outra área normal.

Encerramento automático

A função de segurança da placa é desligar automaticamente. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um lembrete de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.
- Pode utilizá-lo como temporizador de corte para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo se esgotar.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

1. Certifique-se de que a placa está ligada. E a tecla de seleção de zona não está ativada (indicação de zona "-" não está a piscar).

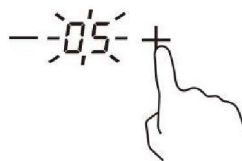
Nota: Pode definir o contador de minutos antes ou depois de definir a potência da cozedura.

2. Defina o tempo tocando em "+" "-".

Pressionar "+" uma vez aumenta o tempo em um minuto.

Pressionar "-" uma vez diminui o tempo em um minuto.

Quando o tempo definido exceder 99 minutos, regressa automaticamente a "00". Se pressionar "-" e "+" simultaneamente, o indicador apresenta "00".



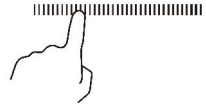
3. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

4. O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "- -" quando o tempo definido tiver terminado.



Usando o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

1. Pressione o controlo deslizante da zona de cozedura em que deseja definir o temporizador.



2. Defina o tempo tocando em "+" "-".

Pressionar "+" uma vez aumenta o tempo em um minuto.

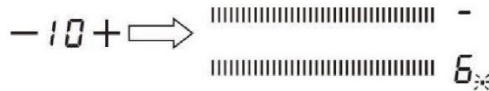
Pressionar "-" uma vez diminui o tempo em um minuto.

Quando o tempo definido exceder 99 minutos, regressa automaticamente a "00". Se pressionar "-" e "+" simultaneamente, o indicador apresenta "00".



3. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

NOTA: No canto inferior direito da indicação do nível de potência encontra-se um ponto vermelho a indicar a zona selecionada.



4. Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

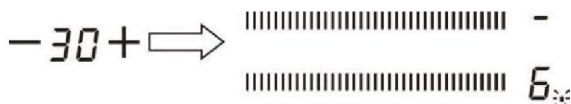
Nota: Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

1. Ao definir o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos vermelhos das zonas de cozedura relevantes. O visor do temporizador mostra o temporizador min.. O ponto da zona correspondente pisca.



2. Logo que o temporizador de contagem regressiva expirar, a zona correspondente desliga-se. Depois irá exibir o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará.



Nota: Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é exibido no indicador do temporizador.

Cancelar o temporizador

Toque na tecla do temporizador "-" para definir o temporizador para "00"; o temporizador é cancelado.

Orientações para cozinhar

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar a função Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam espontaneamente, o que representa um risco grave de incêndio.

Dicas de cozinha

- Quando a comida começa de ferver, reduza a definição de energia.
- A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.

Fervura lenta, cozinhar arroz

- A fervura lenta acontece abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas estão a subir ocasionalmente até à superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e ensopados tenros, porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar os alimentos em demasia. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos estejam cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Bife selado

Cozinhar bifes suculentos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com azeite. Aplique uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.

4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato dependerá da espessura do bife e de quão passado o quer. Os tempos podem variar cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Carregue no bife para avaliar como está passado - quanto mais firme mais bem passado está.
5. Deixe o bife descansar sobre uma chapa quente durante alguns minutos para deixar relaxe e assim ficar mais macio antes de servir.

Saltear

1. Escolha um wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos à mão. Saltear é algo rápido.
Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias doses menores.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne em primeiro lugar, reserve e mantenha quente.
5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, mude a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Salteie delicadamente os ingredientes para se certificar de que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

Definições de calor

Configuração de calor	Adequação
1 - 2	• aquecimento para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura lenta suave • aquecimento lento
3 - 4	• reaquecer • fervura rápida • cozinhar arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• saltear • cozinhar massa
9	• saltear • selar • ferver a sopa • água a ferver

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Volte a ligar a alimentação da placa.	• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a alimentação da placa da parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima.	• Remova manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames nos comandos táteis	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Coloque o derrame sob imersão 3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a alimentação da placa.	• A placa pode emitir bipes e desligar-se, e os comandos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre estes. Certifique-se de que seca a área dos comandos táteis antes de voltar a ligar a placa.

Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa não liga.	Sem alimentação.	Certifique-se de que a placa está ligada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa" para mais instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painéis.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painéis não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequada para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

Exibição e inspeção de falhas

Se surgir uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no modo de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E4/E5	Falha do sensor de temperatura	Contacte o fornecedor.
E7/E8	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
E2/E3	Tensão de alimentação anormal	Verifique se o fornecimento de energia está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
E6/E9	Má radiação de calor de placa de indução	Reinicie depois de deixar arrefecer a placa de indução.

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Especificações técnicas

Placa de indução	HI642MCBB
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~, 50-60 Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto PxLxA (mm)	590×520×58
Dimensões de montagem AxB (mm)	560×490

Placa de indução	HTP644MCBB
Zonas de cozedura	Frigorífico + 2 Zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~, 50-60 Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto PxLxA (mm)	590×520×58
Dimensões de montagem AxB (mm)	560×490

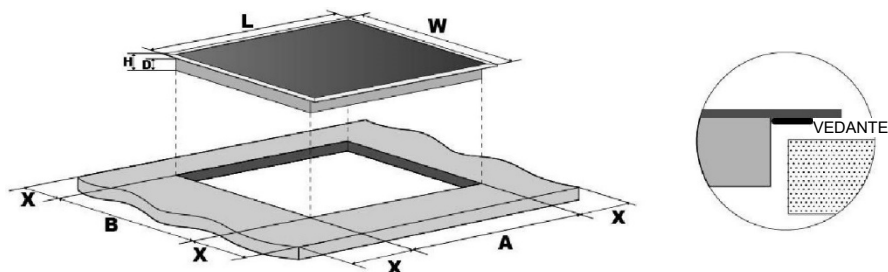
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

Instalação

Seleção do equipamento de instalação

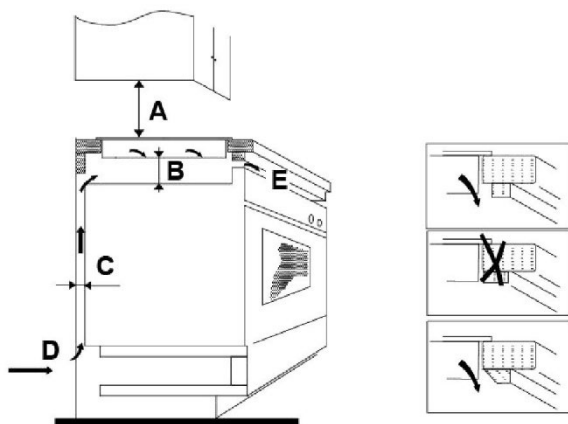
- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.
- Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 50 mm em torno do orifício.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor da placa. Como ilustrado abaixo:

Aviso: O material de superfície de trabalho deve utilizar madeira impregnada ou outros materiais de isolamento.



	C (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HI642MCBB	590	520	58	54	560	490	50 mini
HTP644MCBB							

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições. Como ilustrado abaixo. Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário acima desta deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com as exigências do espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
- Se a placa for instalada em cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração integrada.
- A instalação cumprirá todos os requisitos de folga, assim como normas e regulamentos aplicáveis.
- É incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permite a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- Consulte as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

Após instalar a placa, certifique-se de que:

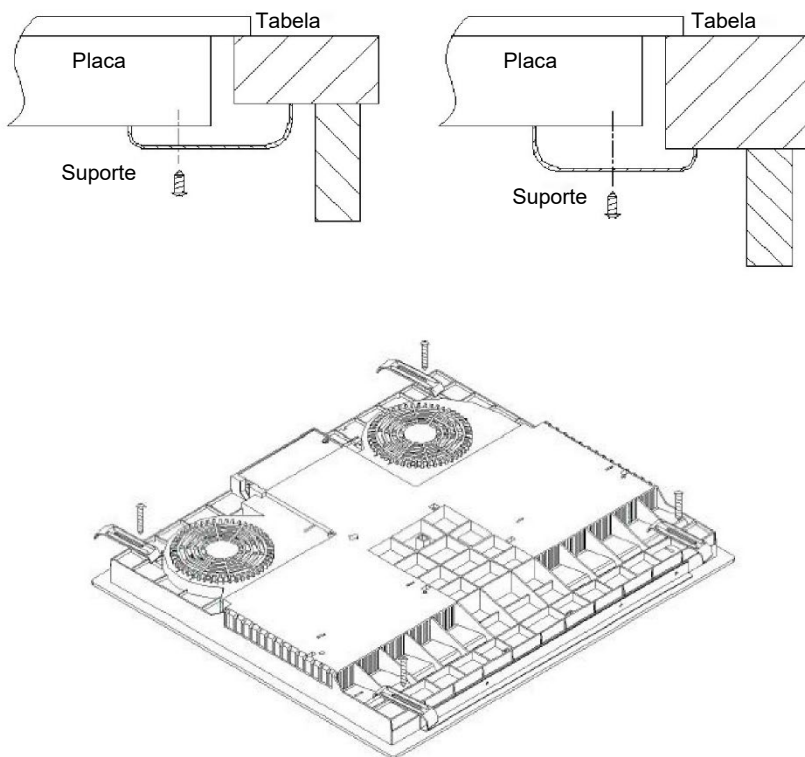
- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário.
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa.
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- o interruptor de isolamento está facilmente acessível pelo cliente.

Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

Localizar os suportes de fixação

- A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.
- Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando quatro suportes na caixa inferior da placa (consulte a figura) após a instalação.
- Ajuste a posição do suporte para se adequar às diferentes espessuras da superfície de trabalho.

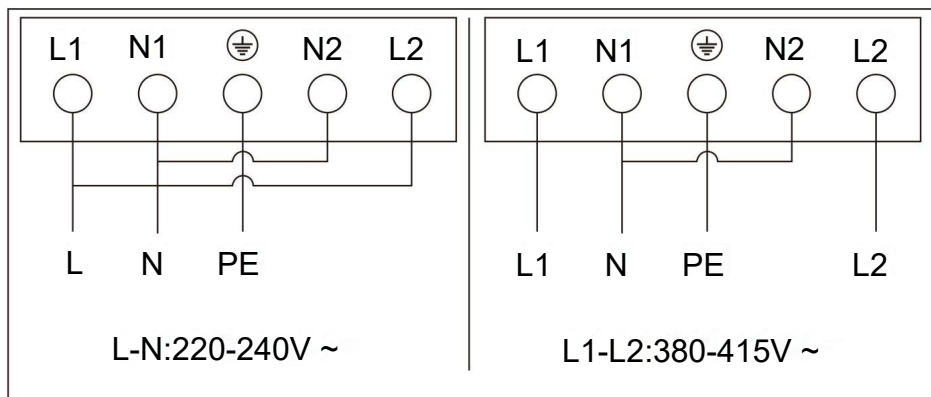


Precauções

- A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
- A placa não deve ser montada sobre equipamento de arrefecimento, máquinas de lavar loiça e secadores rotativos.
- A placa deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Esta cerâmica só pode ser conectada a uma alimentação com sistema de impedância nunca superior a 0,427 ohm. Caso seja necessário, consulte a sua entidade de fornecimento elétrico para informações de impedância do sistema.

Ligar a placa à rede eléctrica

A alimentação eléctrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor de um polo. O método de ligação é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isso deve ser feito por um técnico pós-venda com as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.
- Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma folga mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.



ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo indiferenciado municipal.

Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.

Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, o que pode ocorrer se for eliminado de forma incorreta.

O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.

Este aparelho necessita de uma eliminação de resíduos especializada.

Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

Stiahnite si aplikáciu hOn

V rámci aplikácie hOn máte prístup k niekoľkým receptom
a k ďalšiemu obsahu



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

**PREČÍTAJTE SI NASLEDUJÚCE POKYNY
PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA
POSTUPOJTE OPATRNE.**

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Prostriedky na odpojenie musia byť zabudované do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s predpismi na inštaláciu elektrických rozvodov.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

- Dávajte si pozor – hrany panelov sú ostré.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.

- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.
- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- VAROVANIE: Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
- Pokiaľ ide o podrobnosti o inštalácii, vďaka odkazu na časť <Inštalácia>.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Na varnej doske nevarte, keď je jej povrch zlomený alebo prasknutý. Ak je povrch varnej dosky zlomený alebo prasknutý, okamžite vypnite jej elektrické napájanie (sieťový vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou varnú dosku odpojte od zásuvky elektrickej siete.

- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa sklokeramika dostala do kontaktu s vaším telom, odevom alebo inými predmetmi.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Deti do 8 rokov udržiajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

Nebezpečenstvo porezania

- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na varnú dosku odhalí. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru.
Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.
- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň lezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.

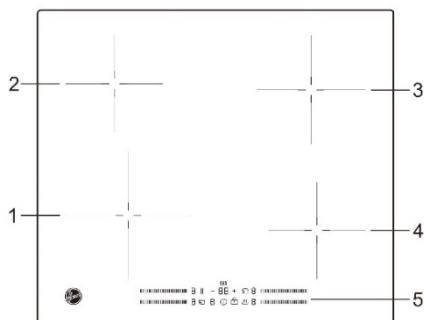
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po sklenenom povrchu neposúvajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklokeramický povrch dosky.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácom prostredí! Na komerčné použitie akéhokoľvek druhu sa nevzťahuje záruka výrobcu!
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej.
- Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržiujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami

alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.

- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- UPOZORNENIE: Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- Elektrický napájací kábel nesmie ostať po inštalácii prístupný.

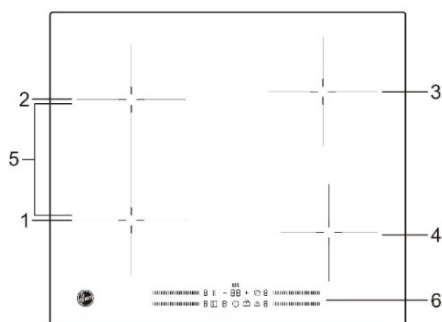
Prehľad produktu

Pohľad zhora



HTP644MCBB

1. Zóna 2300 W, zvýšenie na 3000 W
2. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
3. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
5. Ovládací panel

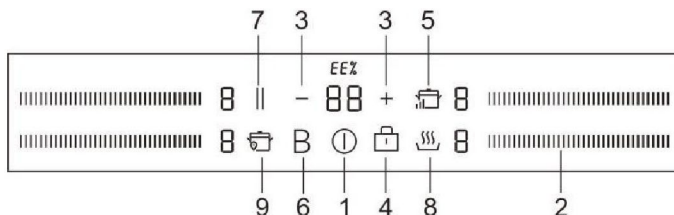


HI642MCBB

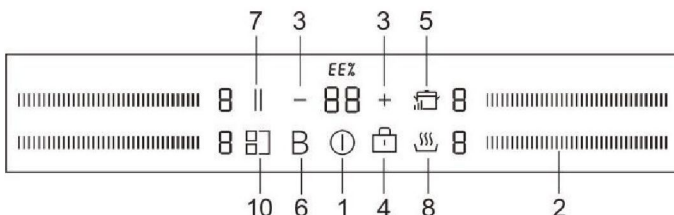
1. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
2. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
3. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
5. Zóna 3000 W, zvýšenie na 3600 W
6. Ovládací panel

Ovládací panel

HI642MCBB



HTP644MCBB



1. Tlačidlo zapnutia/vypnutia	6. Ovládač intenzívneho ohrevu
2. Ovládače výberu pre ohrevné zóny a ovládač regulácie výkonu	7. Ovládač pozastavenia
3. Ovládač časovača	8. Udržiavať teplé
4. Ovládač uzamknutia tlačidiel Keylock	9. Automatická detekcia panvice
5. Energetická účinnosť	10. Flexibilná zóna

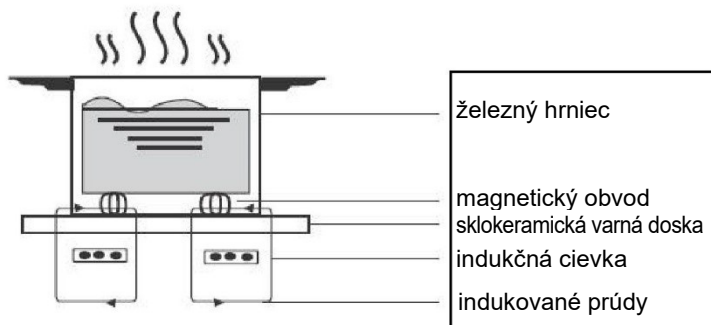
Informácie o produkte

Keramická/indukčná varná doska môže splniť rôzne požiadavky používateľa vďaka ohrevu odporovým drôtom, mikropočítačom riadenému ovládaniu a voľbe výkonu, čím sa stáva naozaj optimálnou voľbou pre moderné rodiny.

Varná doska sa zameriava na používateľov a prijíma individuálny dizajn. Varná doska disponuje bezpečnou a spoľahlivou prevádzkou, čím vám uľahčuje život a umožňuje naplno si vychutnať radosť života.

O indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle, účinné a ekonomické. Funguje vďaka elektromagnetickým vibráciám vytvárajúcim teplo priamo vo varnej nádobe namiesto prenosu cez sklokeramický povrch. Sklokeramická varná doska sa rozohreje iba teplom z varnej nádoby.

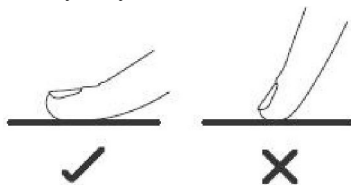


Pred použitím novej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, mimoriadnu pozornosť venujte najmä časti „Bezpečnostné pokyny“.
- Z indukčnej varnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.

Použitie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku budete počuť akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekrýva žiadny predmet (napr. kuchynské náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť obsluhu dotykových ovládačov.



Výber správneho riadu na varenie



- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do nádoby dajte trochu vody.
 2. Postupujte podľa krokov v časti „Začíname s varením“.
 3. Ak  sa voda zohrieva a na displeji neblíkajú, nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

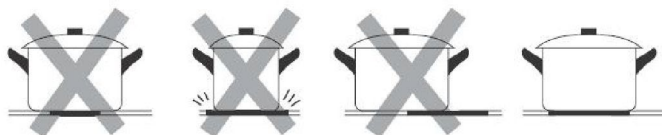


Veľkosť horáka (mm)	Minimálny kuchynský riad (priemer /mm)
160	120
180	140
210	180
Flexibilná zóna	250

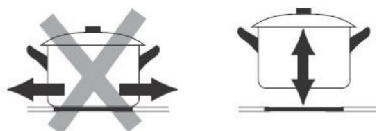
Nepoužívajte riad so zubkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



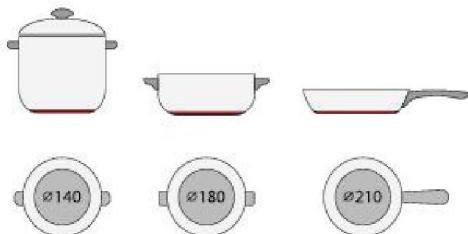
Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



Riad zo sklokeramickej varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklokeramický povrch.



- Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickkej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v nižšie uvedenej tabuľke. (Tabuľka 1)
- - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
- - Ak používate hrniec s menším priemerom ako je priemer uvedený v tabuľke vyššie, hrnce nemusia byť detekované
- Podľa rozmerov zóny môžete používať hrnce rôznych priemerov, ako je to znázornené na obrázku nižšie:



- Pokiaľ feromagnetická časť pokrýva len časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť a zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu na varenie.



- Pokiaľ nie je feromagnetická časť homogénna, alebo obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť zahrievanie a detekciu panvice.
- Pokiaľ je dno panvice podobné obrázkom nižšie, panvica nemôže byť detekovaná.



Použitie indukčnej varnej dosky

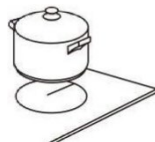
Začíname

- Po zapnutí bzučiak pípne raz, všetky indikátory sa rozsvietia na 1 sekundu a potom zhasnú, čo znamená, že varná doska vstúpila do stavu pohotovostného režimu.

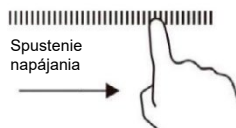
- Dotknite sa tlačidla ON/OFF , všetky indikátory ukazujú „-“



- Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie.
Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.

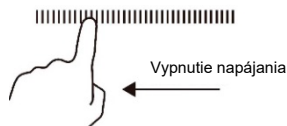


- Dotykom „posúvača“ vyberte nastavenie ohrevu.
 - Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
 - Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



Po dokončení varenia

- Vypnite varnú zónu stlačením a posunutím „posúvača“ nadol na „0“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.



- Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo zapnutia/vypnutia.



- Dávajte pozor na horúce povrchy

Zobrazí se písmeno „H“, čo znamená, že varná zóna je príliš horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna ešte stále horúca.



Používanie správy výkonu

Je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu pre indukčnú varnú dosku, pričom je možné zvoliť rôzne rozsahy výkonu.

Indukčné varné dosky sú schopné automaticky sa obmedziť, aby mohli pracovať pri nižšej úrovni výkonu, čím sa predíde riziku preťaženia.

Spustenie funkcie nastavenie napájania

1. Zapnite varnú dosku a stlačte súčasne tlačidlo „+“ (časovač) a tlačidlo Pauza. Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je na „7,2 kW“.



Prepnutie na inú úroveň

Stlačte +/- na časovači. K dispozícii je 5 úrovní výkonu, od „P1“ po „P5“. Indikátor časovača zobrazí jeden z nich.

„P1“: maximálny výkon je 2,5 kW.

„P2“: maximálny výkon je 3,5 kW.

„P3“: maximálny výkon je 4,5 kW.

„P4“: maximálny výkon je 5,5 kW.

„P5“: maximálny výkon je 7,2 kW.



Funkcia potvrdenia a ukončenia správy výkonu

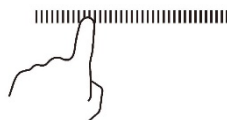
Súčasne stlačte tlačidlá „+“ (časovač) a Pauza pre potvrdenie, potom sa varná doska vypne.



Používanie funkcie Boost (Intenzívny)

Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu

1. Dotknite sa ovládacieho prvku posúvača, ktorú zónu chcete vybrať.



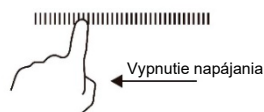
Poznámka: Nastavenie výkonu zóny premostenia funguje rovnako ako akákoľvek iná normálna oblasť.

2. Dotknite sa tlačidla zosilňovača **B**, keď displej bliká, indikácia úrovne výkonu zobrazuje „P“.



Zrušiť funkciu Boost (Intenzívny)

1. Dotykom posúvača zrušte funkciu Boost (Intenzívny) a vyberte úroveň, ktorú chcete nastaviť.



- Funkcia Boost (Intenzívny) môže trvať len 5 minút, potom sa zóna automaticky prepne na úroveň 9.

Používanie funkcie automatickej detekcie

Ak aktivujete funkciu automatickej detekcie, automaticky zistí a zobrazí, kde sa nachádza nádoba.

Aktivácia funkcie automatickej detekcie

Túto funkciu aktivujete stlačením tlačidla Automatická detekcia.

Displej zobrazí „0“, ak je možné detekovať nádobu.



Zrušenie funkcie automatickej detekcie

Opätovným stlačením tlačidla Automatická detekcia túto funkciu zrušíte.

Používanie funkcie energetickej účinnosti

Pri indukčných varných doskách platí, že čím lepšiu nádobu použijete, tým vyššiu účinnosť získate. Táto funkcia EE dokáže automaticky rozpoznať kvalitu nádob a ukázať využívanú účinnosť.

Aktivácia funkcie energetickej účinnosti

Stlačte tlačidlo EE, rozsvieti sa indikátor EE%.

Na displeji sa zobrazí percento využívanej energie.



Ak sú súčasne aktivované funkcie časovača, KeyLock alebo EE, striedavo sa budú zobrazovať príslušné informácie.

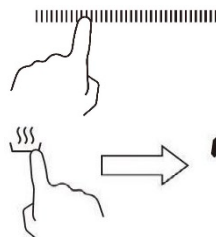
Zrušenie funkcie energetickej účinnosti

Stlačte tlačidlo EE, indikátor EE% zhasne a funkcia sa zruší.

Používanie funkcie udržiavania v teple

Aktivácia funkcie udržiavania v teple

1. Dotknite sa ovládacieho prvku posúvača, ktorú zónu chcete nastaviť.
2. Po stlačení ovládača udržiavania teploty sa na indikácii zóny zobrazí „||“

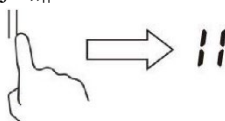


Zrušenie funkcie udržiavania v teple

Dotknite sa ovládacieho prvku posúvača zóny, v ktorej chcete zrušiť funkciu udržiavania v teple, potom sa varná zóna vráti na úroveň, ktorú ste vybrali.

Používanie funkcie Pauza

1. Stlačením ovládača Pauza || ohrevné zóny prestanú fungovať.
Všetky označenia zóny zobrazujú „||“



2. Opätovným stlačením ovládača pozastavenia || sa všetky ohrevné zóny vrátia na pôvodného nastavenia.
 - Táto funkcia je k dispozícii, keď funguje jedna alebo viac ohrevných zón.
 - Ak nezrušíte zastavenie pracovného režimu do 30 minút, indukčná varná doska sa automaticky vypne.

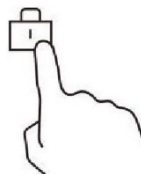
Uzamknutie ovládacích prvkov

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté a vykurovacie zóny fungujú, všetky ovládacie prvky okrem ON/OFF a pozastavenia sú deaktivované.

Uzamknutie ovládacích prvkov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel KeyLock .

Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“.



Odomknutie ovládacích prvkov

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a 3 sekundy podržte ovládač uzamknutia tlačidiel KeyLock .
3. Teraz môžete začať používať svoju varnú dosku.



Keď je varná doska v režime uzamknutia a bez fungujúcej ohrievacej zóny, sú všetky ovládacie prvky okrem ON/OFF deaktivované, v prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou ON/OFF, ale pri ďalšej operácii musíte varnú dosku najprv odomknúť.

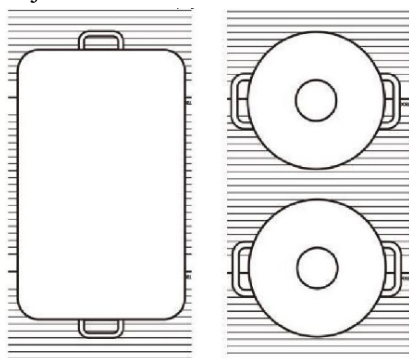
Upozornenie na zvyškové teplo

Po určitej dobe prevádzky varnej dosky sa nahromadí určité zvyškové teplo. Rozsvietené písmeno „H“ varuje, aby ste sa varnej dosky nedotýkali.

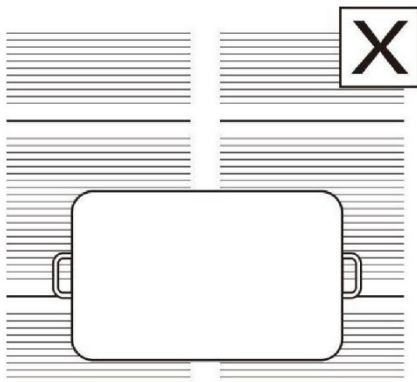


Použitie funkcie Flexibilná zóna (len pre HTP644MCBB)

- Môže sa použiť ako jedna zóna alebo dve individuálne zóny, v závislosti od potrieb varenia v každej situácii.
- Je vyrobená z dvoch nezávislých cievok, ktoré je možné ovládať samostatne. Keď funguje flexibilná zóna, aktivuje sa iba zóna, na ktorej je riad. Táto funkcia funguje iba na varných zónach 1# a 2#.
- Aby ste zaistili detekciu riadu a rovnomerné rozloženie tepla, riad správne vycentrujte.



- Jedna varná doska s viac ako jednou flexibilnou zónou, neodporúča sa používať niekoľko zón súčasne pre jednu nádobu.

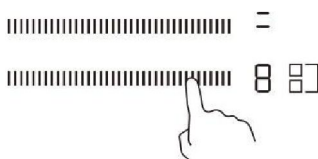


Aktivácia funkcie Flexibilná zóna

1. Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, stlačte tlačidlo . Zaznie bzúčiak, čo signalizuje, že indukčná varná doska vstúpi do voľby flexibilnej zóny, a príslušný indikátor bude blikať.



2. Vyberte úroveň výkonu, ktorú chcete nastaviť, stlačením ovládacieho prvku „Posúvač“.



Zrušenie funkcie Flexibilná zóna

1. Stlačením tlačidla  zrušíte funkciu flexibilnej zóny.



2. Nastavenie výkonu funguje rovnako ako na všetkých normálnych plochách.

Automatické vypnutie

Bezpečnostnou funkciou varnej dosky je automatické vypnutie. Doska sa vypne vždy, keď varnú zónu zabudnete vypnúť. Predvolené doby vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používanie časovača

Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako kuchynské minútky na odpočítavanie času. V takom prípade časovač po uplynutí varnú zónu nevypne.
- Môžete ho použiť ako časovač na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí času.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

Používanie časovača ako kuchynskej minútky

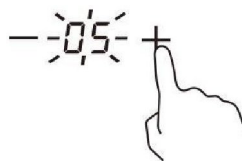
1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá. A tlačidlo výberu zóny nie je aktivované (indikácia zóny „-“ neblíka).

Poznámka: Odpočítavanie času môžete nastaviť pred alebo po dokončení nastavenia výkonu varnej zóny.

2. Nastavte čas stlačením tlačidla „+“ „-“.

Stláčaním tlačidla „+“ sa čas predĺži vždy o jednu minútu, stláčaním tlačidla „-“ sa čas skráti o jednu minútu.

Keď nastavená doba presiahne 99 minút, automaticky sa vráti na „00“, ak sa súčasne stlačia tlačidlá „-“ a „+“, indikátor zobrazí „00“.



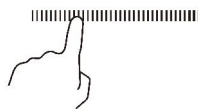
3. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

4. Po uplynutí nastaveného času bude bzučiak znieť 30 sekúnd, a indikátor časovača bude zobrazovať „-“ -“.



Použitie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

1. Stlačte ovládací prvok posúvača pre zónu, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



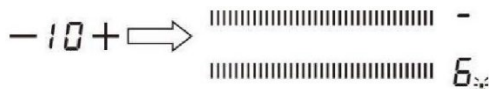
2. Nastavte čas stlačením tlačidla „+“, „-“.

Stláčaním tlačidla „+“ sa čas predĺži vždy o jednu minútu, stláčaním tlačidla „-“ sa čas skráti o jednu minútu. Keď nastavená doba presiahne 99 minút, automaticky sa vráti na „00“, ak sa súčasne stlačia tlačidlá „-“ a „+“, indikátor zobrazí „00“.



3. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

POZNÁMKA: V pravom dolnom rohu indikácie úrovne napájania sa zobrazí červená bodka, ktorá označuje, ktorá zóna je vybratá.



4. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne.

Poznámka: Ak bola zapnutá aj iné varné zóny, budú pokračovať v prevádzke.

Ak je nastavený časovač pre viac ako jednu varnú zónu:

1. Keď nastavíte časovač pre niekoľko varných zón, budú označené červené bodky príslušných varných zón. Na displeji časovača sa zobrazuje min. časovač.

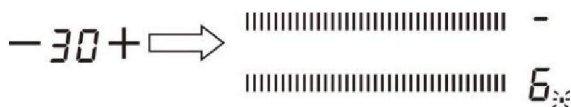
Bodka príslušnej zóny bliká.



(nastavené na 45 minút)

2. Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne.

Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikáť.



Poznámka: Dotknite sa ovládača výberu ohrievacej varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.

Zrušenie časovača

Stlačením tlačidla časovača „-“ nastavíte časovač na „00“, časovač sa zruší.

Odporúčania k vareniu

Pri vyprážaní dávajte pozor, pretože olej a tuk sa zohrievajú veľmi rýchlo, najmä pri použití funkcie Boost (Intenzívny). Pri extrémne vysokej teplote sa môže olej alebo tuk náhle vznietiť, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

Tipy na varenie

- Keď sa jedlo dostane do varu, znížte nastavenie výkonu.
- Používaním pokrievky sa skráti doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla.
- Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte.

Mierny var, varenie ryže

- Mierny var prebieha pod bodom varu, pri približne 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je to základ prípravy chutných polievok a dusených pokrmov, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť aj jedlá s vajčkami a múkou zahustené omáčky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zaistilo správne uvarenie v odporúčanej dobe.

Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsoby jeho prípravy. Doba môže trvať 2 – 8 minút na jednej strane. Zatlačením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je „dobře prepečený“.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

Smaženie

1. Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na praženie, vhodnú na sklokeramickú varnú dosku.
2. Pripravte si všetky suroviny. Smaženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, jedlo pripravujte vo viacerých menších porciách.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravte mäso, odložte ho a udržiujte v teple.
5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale ešte stále chrumkavá, znížte teplotu varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
6. Suroviny opatrne zmiešajte a dôkladne prehrejte.
7. Ihneď podávajte.

Nastavenia ohrevu

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 – 2	• šetrný ohrev malého množstva potravín • roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov • mierny var • pomalý ohrev
3 – 4	• zohrievanie • rýchly mierny var • varenie ryže
5 – 6	• palacinky
7 – 8	• soté • varenie cestovín
9	• smaženie s miešaním • opekanie • privedenie polievky do varu • varenie vody

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvŕny, zvyšky jedla alebo škvŕny bez cukru na varnej doske)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!) 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvŕny na skle.
Vykypenie, roztavenie jedla a rozsypanie cukru na horúce sklo	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre sklokeramické varné dosky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 1. Vypnite napájanie varnej dosky na stene. 2. Držte čepeľ alebo príbor pod uhlom 30° a zoškrabte znečistenie alebo rozliatu tekutinu na chladné miesto varnej dosky. 3. Znečistenie alebo rozliatu tekutinu vyčistíte utierkou na riad alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 v časti „Bežné znečistenie skla“ uvedené vyššie.	• Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škvŕny na dotykových ovládačoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže vydať zvukový signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza nejaká kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v časti „Použitie sklokeramickej varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite si časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Riad sa nezahrieva a zobrazuje sa na displeji.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Zobrazenie poruchy a kontrola

Ak nastane nejaká porucha, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazia sa príslušné ochranné kódy:

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
E4/E5	Porucha snímača teploty	Kontaktujte dodávateľa.
E7/E8	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
E2/E3	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
E6/E9	Zlá indukcia varnej dosky	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.

Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

Technické špecifikácie

Indukčná varná doska	HI642MCBB
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240V~ 50/60Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Rozmery výrobku DxŠxV(mm)	590×520×58
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	560×490

Indukčná varná doska	HTP644MCBB
Varné zóny	Most + 2 zóny
Napájacie napätie	220-240V~ 50/60Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Rozmery výrobku DxŠxV(mm)	590×520×58
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	560×490

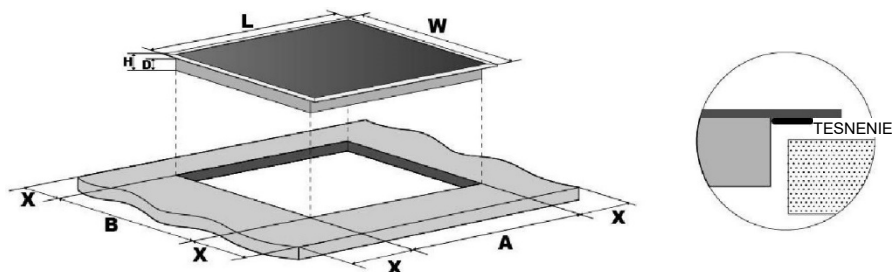
Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Inštalácia

Výber miesta inštalácie

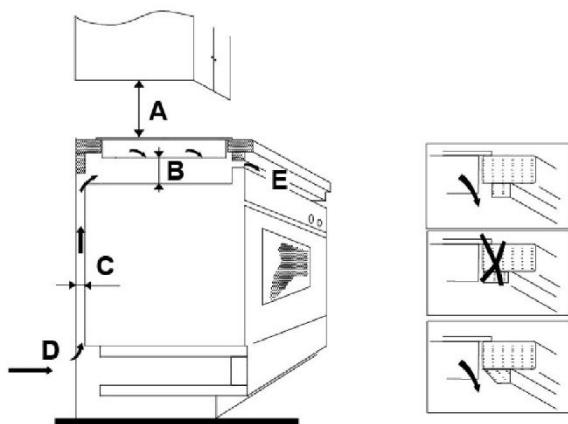
- Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.
- Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 50 mm voľného priestoru.
- Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Vyberte materiál pracovnej dosky odolný voči teplu, aby ste zabránili väčším deformáciám spôsobeným teplom z varnej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

Varovanie: Pracovný povrch musí byť z impregnovaného dreva alebo iného izolačného materiálu.



	D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HI642MCBB	590	520	58	54	560	490	50 mini
HTP644MCBB							

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že varná doska je v dobrom prevádzkovom stave. Ako je nižšie uvedená Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



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

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- Pracovná doska je vodorovná a do priestoru pre varnú dosku podľa požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky.
- Pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu.
- Ak sa doska inštaluje nad rúru na pečenie, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom.
- Musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami.
- Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- Odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný
- V prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a dodržte miestne nariadenia
- Na povrch stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorný materiál, ktorý sa ľahko čistí (napríklad keramické dlaždice).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

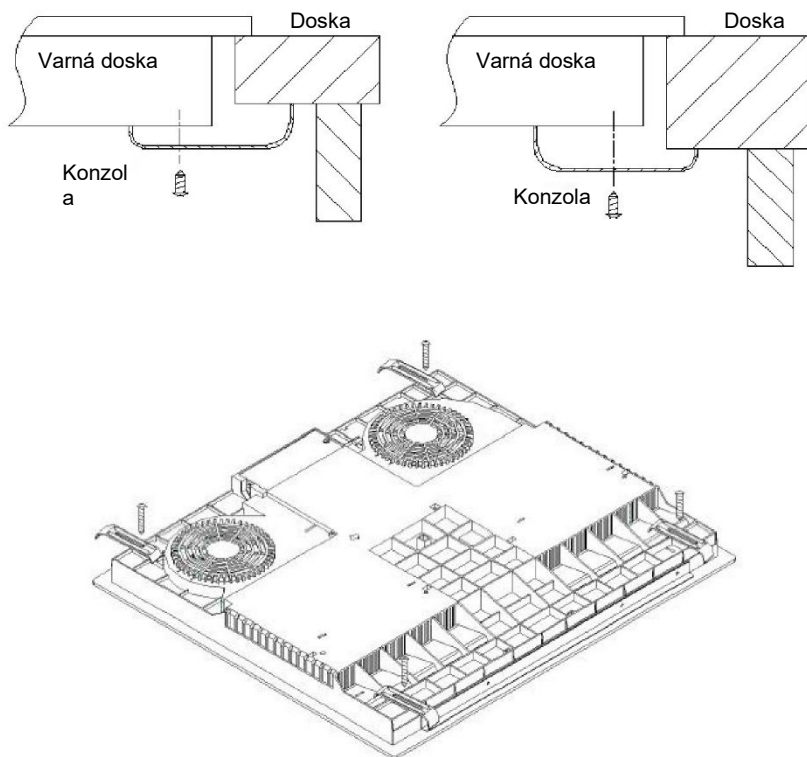
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru.
- Izolačný spínač musí byť pre zákazníka ľahko prístupný.

Pred umiestnením upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal).
Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

Umiestnenie upevňovacích konzol

- Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal).
Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.
- Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske pomocou štyroch konzol na spodnej strane dosky (pozrite obrázok).
- Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke pracovnej dosky.

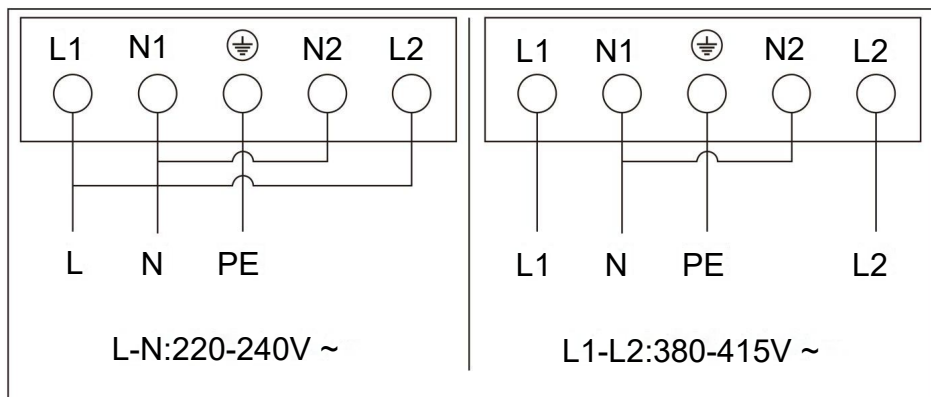


Upozornenia

- Varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
- Varnú dosku nesmiete inštalovať na chladiace zariadenie, umývačky riadu alebo rotačné sušičky.
- Varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
- Stena a oblasť nad varnou doskou musia byť z teple odolného materiálu.
- Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Túto sklokeramickú varnú dosku pripájajte iba k napájaniu s impedanciou systému do 0,427 ohmov. V prípade nejasností kontaktujte dodávateľa elektrickej energie ohľadom informácií o impedancii systému.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

Elektrické napájanie spotrebiča musí byť v súlade s príslušnou normou alebo prostredníctvom jedнопólového ističa. Spôsob pripojenia je zobrazený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo je potrebná jeho výmena, môže to vykonať iba kvalifikovaný servisný technik za pomoci špeciálneho náradia, aby sa zabránilo nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný viacpólový istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte a výmenu môže vykonávať iba vhodne kvalifikovaná osoba



LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie.

Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

Serial No. Label