重点校对项

1. 物料编码
2. 版面尺寸
3. 材质标注
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 产品参数
8. 电压功率
9. 单位符号
10. 认证标志
11. 回型标志
12. ROHS标志
13. 警语警语及字高
14. 控制面板及功能
15. 目录及页码
16. 商标LOGO

标准元素核对表（此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容，非印刷内容）

认证图标	大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于7mm ETL有C或US或C+US UL只有C+US或无 GS图标无高度要求，印刷可见即可 PET材质 合成纸材质
单位表述	直流电:V ⎓ 交流电:V~ 频率:Hz 功率:W 容量:mL/L 电流:A 压强:Pa/kPa/MPa 长度:mm/cm/m 时间:s/min/h 重量:kg
产地表述	MADE IN CHINA Made in China Made in P.R.C
变更要求	图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单，尤其关注92的在途MO单

1、印刷颜色：胶装，单色印刷；
2、说明书幅面大小为：210*290MM;
3、1:1图纸在第二页；

PN:16166000A35247

*更新待功部分单词-彭娟-20250901				
标记	处数	更改文件号	签字	日期
制图	彭娟	审核	卢灿飞	
设计	-----	标准化	古广君	
校对	-----	审定	古广君	
会签	-----	日期	20250513	

烟灶一体机

使用说明书

图样标记		重量	比例
	K		1:1

共 1 页 第 1 页

HAIER-MC-8F7489H337Y HAIH82MTMCE/HAIH82MTMCF

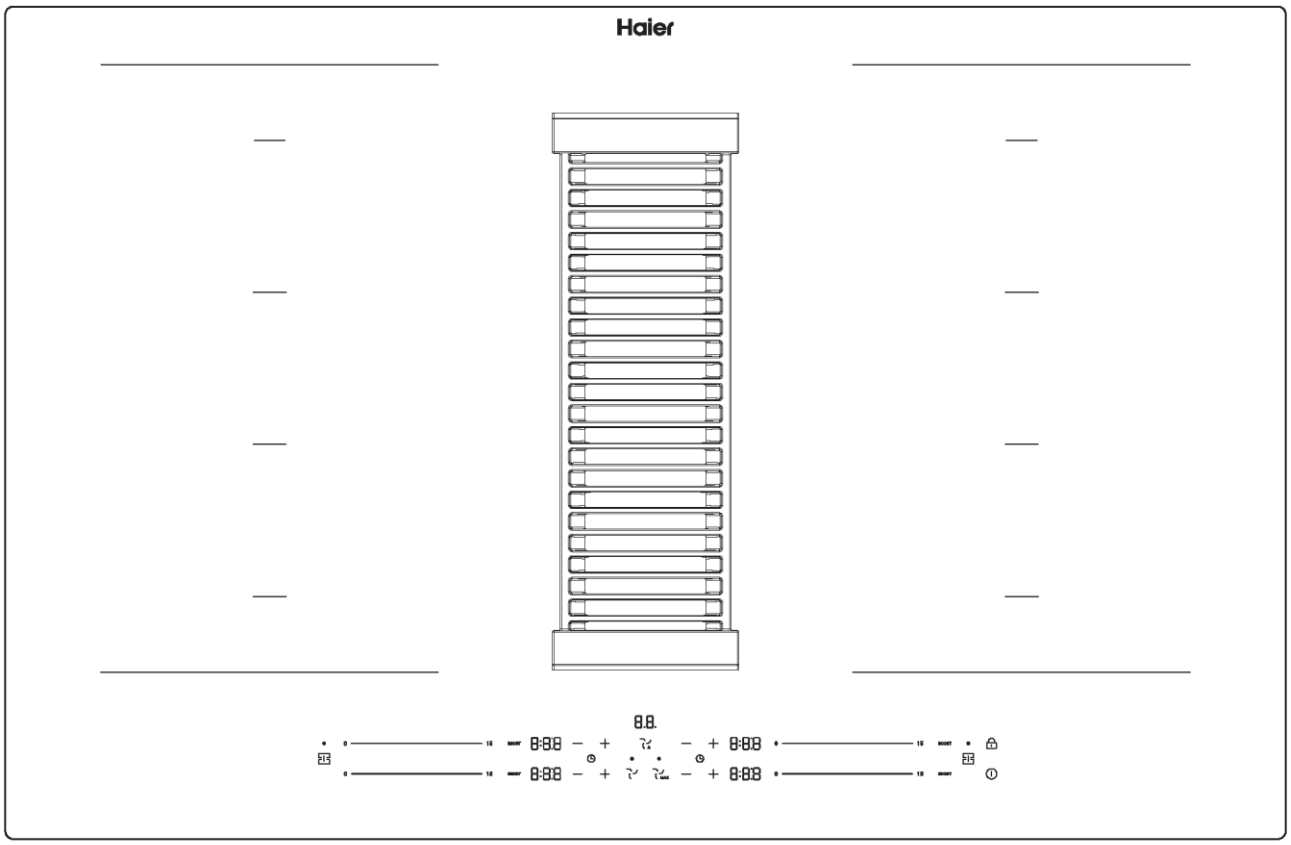
材料:80G双胶纸

广东美的生活电器制造有限公司

Haier

User Manual

HAIH82MTMCE
HAIH82MTMCF



EN	Instructions on mounting and use
ES	Instrucciones de montaje y uso
IT	Istruzioni per il montaggio e l'uso
PT	Instruções de montagem e utilização
SL	Navodila za montažo in uporabo
CS	Pokyny k montáži a použití
SK	Návod na montáž a použitie
SV	Instruktioner för montering och användning
FI	Asennus- ja käyttöohjeet
DA	Vejledning til montering og brug
NO	Monterings- og bruksanvisning
FR	Instructions de montage et d'utilisation

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER 01

SAFETY INSTRUCTIONS 02

PRODUCT OVERVIEW 10

OPERATION INSTRUCTIONS 12

QUICK START GUIDE 20

CLEANING AND MAINTENANCE 24

TROUBLESHOOTING 29

SPECIFICATIONS 33

PRODUCT INSTALLATION 35

DISPOSAL AND RECYCLING 68

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern.
Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	**Danger** This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	**Warning of electrical voltage** This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	**Warning** The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	**Caution** The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	**Attention** The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	**Observe instructions** This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/ commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop. Please strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.
This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- -Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- Earthing the device is compulsory.
- The power cable must be long enough ,to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.
- In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.
- Do not use multiple sockets or extension cords. -Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.

- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- 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.
- 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.
- 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
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 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.
- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.
- Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.
- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.
- Once cooking is complete, turn off the relative zone.
- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.
- The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.
- Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
- It is strictly prohibited to flame food. The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- CAUTION: When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
- In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!
- Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.

- When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10-5 bar). This can be achievedwhenever the air needed for combustion isable to enter through openings that cannotbe sealed, for example in doors, windows,incoming/exhaust air wall boxes or byother technical means. An incoming/ex-haust air wall box alone does not ensurecompliance with the limit.
- Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary.
- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.
- Leaving fat or oil cooking on an unattendedhob can be dangerous and may lead to fires.
- Never leave hot oil or fat unattended.
- Never operate the appliance without grease filter.
- Never work with naked flames close to theappliance (e.g. flambéing) around the grease filters.
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance hasa sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.
- Allow the appliance to cool down beforecleaning.
- If hot liquids penetrate the appliance, onlyremove the grease filter or the overflowcontainer once the appliance has cooleddown.
- There is a slight odor when unpacking, and it will soon disappear.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of thecooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions[RY1] for use as suitable or hob guardsincorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can causeaccidents.
- Range hoods and other cooking fumeextractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas orother fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustiongases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. Afterinstallation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation offlued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that backflow of combustion gases does not occur.

- there is a fire risk if cleaning isnot carried out in accordance with the instructions
- CAUTION: Accessible parts maybecome hot when used with cooking appliances.
- regulations concerning thedischarge of air have to be fulfilled.
- CAUTION: This appliance is notintended to be used with gas hobs.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob with Integrated Hood.

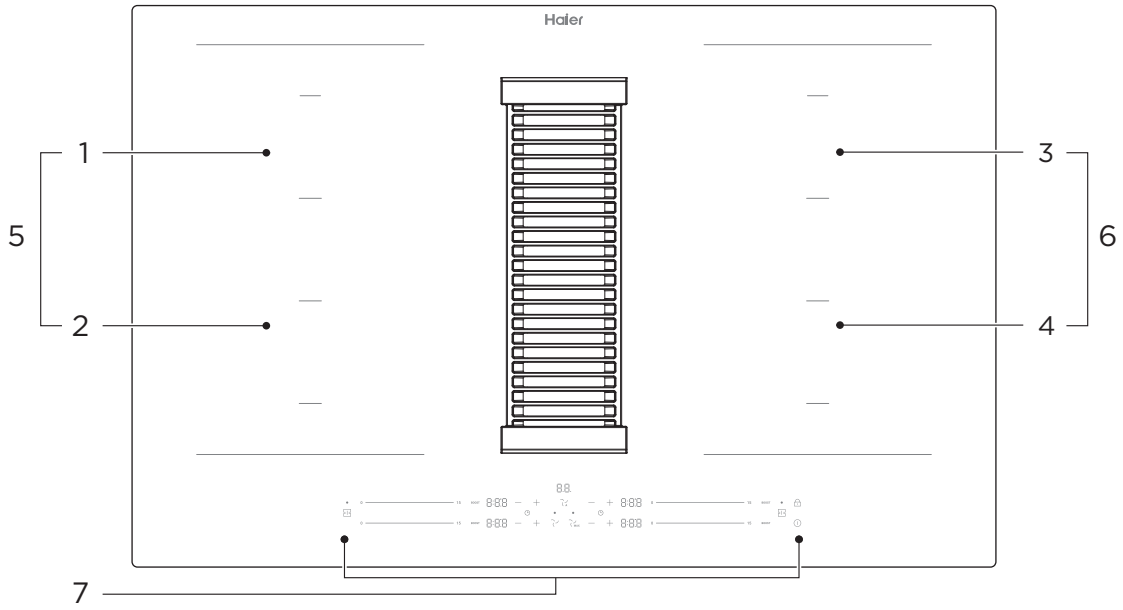
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

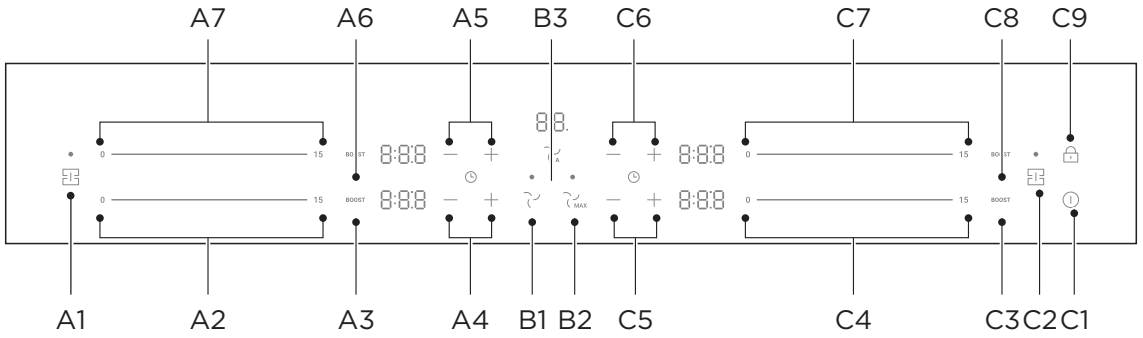
PRODUCT OVERVIEW

Top View



1. Max. 2200/3600 W zone
2. Max. 2200/3600 W zone
3. Max. 2200/3600 W zone
4. Max. 2200/3600 W zone
5. Max. 3300/3700 W zone
6. Max. 3300/3700 W zone
7. Control panel

Control Panel



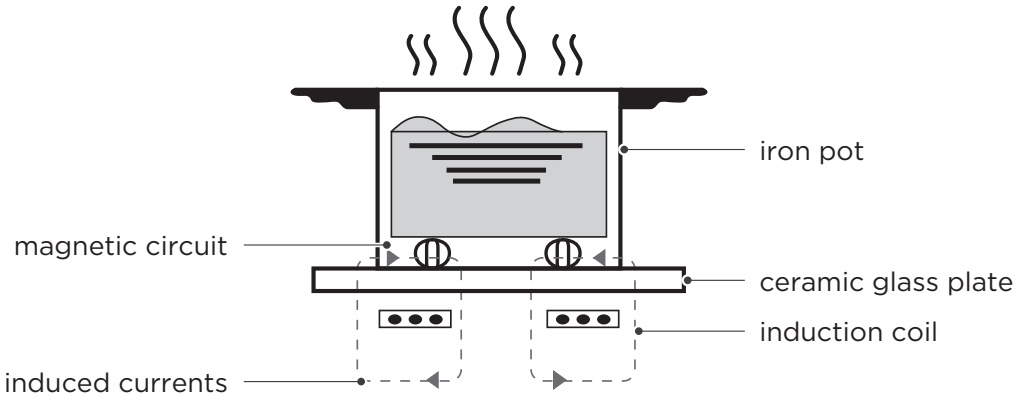
A1. Flexible Area control
A2. Power regulating controls
A3. Boost
A4. time regulating controls
A5. time regulating controls
A6. Boost
A7. Power regulating controls
B1. hood regulating control
B2. Boost
B3. Hob and hood Auto
C1. ON/OFF control
C2. Flexible Area control
C3. Boost
C4. Power regulating controls
C5. time regulating controls
C6. time regulating controls
C7. Power regulating controls
C8. Boost
C9. Keylock control

NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Working Theory

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.



Operating Mode

You can use your appliance in air extraction mode orcirculating-air mode.

Exhausting mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and conveyed to the exterior by a pipe system.



The air must not be discharged into aflue that is used for exhausting fumesfrom appliances burning gas or otherfuels (not applicable to appliances thatonly discharge the air back into the room).

- If the exhaust air is to be conveyedinto a non-functioning smoke or ex-haust gas flue, you must obtain theconsent of the heating engineer responsible.
- If the exhaust air is conveyedthrough the external wall, a tele-scopic duct should be used.

Filtrating mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease fil-ters and an odour filter, and conveyed back into theroom.

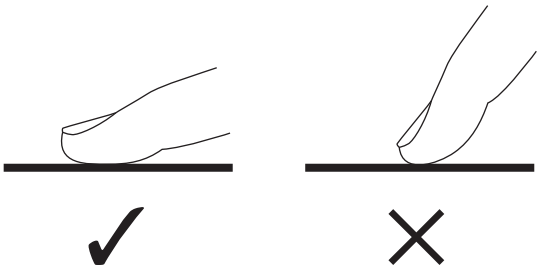


To bind odours in circulating-air mode,you must install an odour filter. The dif-ferent options for operating the appli-ance in circulating-air mode can befound in our catalogue. Alternatively, ask your dealer.

OPERATION INSTRUCTIONS

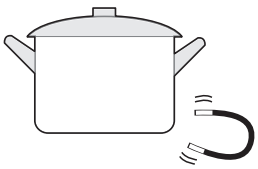
Touch Controls

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

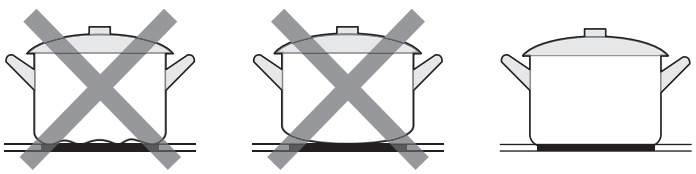


Choosing the Right Cookware

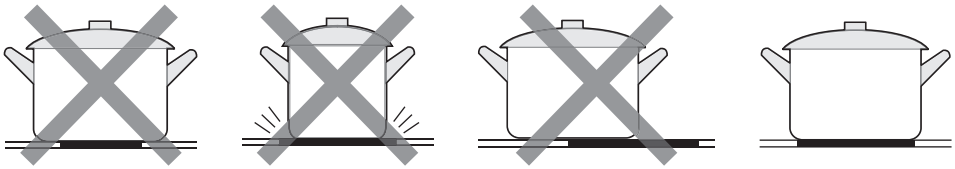
⚠
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
  Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
  Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is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



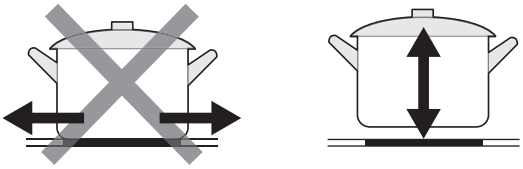
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



• Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



How to Use

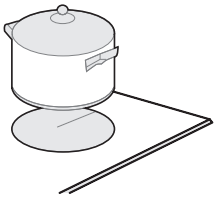
Start Cooking

Touch the ON/OFF control for 1 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode. If no operation is performed within 20 seconds, the HOB will shuts automatically.



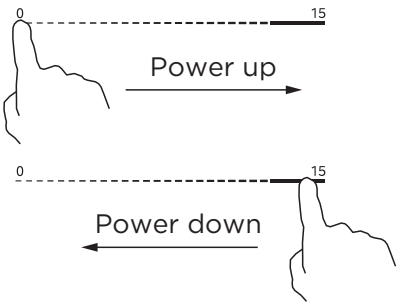
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



Select a heat setting by touching the slider control

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



If the display flashes U alternately with the heat setting

This means that:
• you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
• the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
• the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

Manual ventilation control

You can control the ventilation setting manually.

NOTE

Using tall items of cookware may prevent the ex-traction system from working at optimum power. You can improve the extraction power by placing the lid on the cookware at an angle.

Activating the manual ventilation control

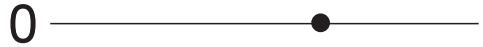
1. In the power-on state ,touch key to activate the ventilation system;
2. Short press the hood key to switch levels from 0-3,long press the hood key for 3s to close the hood.
3. Touch (B) to switch to boost level.

The ventilation system is activated.

Changing or deactivating manual ventilation control
1. Power off
2. Using the hood key to adjust the level to 0

Finish Cooking

Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "0".



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



Run-on function for the ventilation system

ventilation system is divided into manual and automatic modes.
The automatic mode can be enabled after all the hob is enabled. It will be automatically disabled two minutes after the hob is all shut down.

Manually
In power on states, touch or (B) . digital screen display level 0-3 or b.
Automatically

In power on states,Touch(A) , digital screen display A.
The appliance deactivates the run-on function when:
• 2 minutes after all hobs are shut down.
• press power key.

Using the Boost function
Activate the boost function

Touching the max button. Make sure the display shows the marquee action.

MAX

Cancel the Boost function

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



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



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to max digital level after 10 minutes.
- If the LF hob is set to boost and then the LR hob is set to boost, the LF LR is set to 15 level.

Intensive ventilation setting

- The ventilation system has intensive modes. If you activate the intensive settings, the ventilation systemworks at maximum output.
- Activating the intensive ventilation setting.
- 1. Touch (B).
- 2. Display “b” on the digital tube.
- Changing or deactivating the intensive ventilation setting.
- Using key to select the required performance level in the settings area or set it to 0.

Automatic start for the ventilation system

If you select a power level for a cooking zone and the auto-matic start switches on.
The ventilation system switches on at a power level inaccordance with the respective power level for the cooking zones.

Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 secons.
- To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:

- In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 21 cm.
- Anywhere with bigger cookware.

As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Area control.



The power setting works as any other normal area.
To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the Flexible Area control.

Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch and hold the Lock control for 3 seconds.	The digital tube displays “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the Lock control for 3 seconds.	

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

Power Management Function

- 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 Power Management Function

State: Set Child Lock in power off state
Entry conditions:
1) LR max Burner MAX select key 3 seconds(+Buzzer sound)
2) LF max Burner MAX select key 3 seconds(+Buzzer sound)
Set working:

Set working:



To switch to another level

1) Select the power limit value with the lock key 🔒 (the range of power limit value selection is based on Spec)

There are 5 power levels, from “2.8kW” to “7.4kW”.
The LR and RF digita display will show one of them.
“28 00” : the maximum power is 2.8kW.
“35 00” : the maximum power is 3.5kW.
“45 00” : the maximum power is 4.5kW.
“58 00” : the maximum power is 5.8kW.
“74 00” : the maximum power is 7.4kW.

Confirmation and Exit Power Management Function

After select power limit value，use power off key ⏻ for confirmation.

Then the hob will be turned off.

Timer control

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The maximum timing time is the default running time of the current running level, please refer to Default working times table.

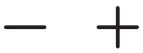
Setting the timer to turn cooking zones off

Set one zone

Touching the heating zone slider control.



Set the time by touching the or control of the timer.
Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the “-” or “+”control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



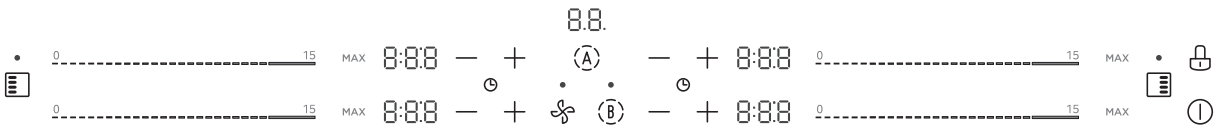
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.



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

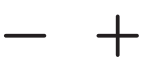
Set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;
The timing of each heating zone is independently set and displayed
The show as below:



Cancel the timer

The timing time of the operation corresponding to the heating zone to 0:00.



Touch and hold the timer control “ - ” and “+” for 1s, the timer will be cancel.



NOTE

1) The manual timing setting cannot exceed the default timing time of the stove head. If the current level value is reduced after the maximum timing time is set, the timing time will automatically change to the default maximum time of the current level when the timing time is greater than the default closing time of the current level.
2) Under the timing display state, click the slider once to view the current heating level. After entering the display mode of level, click or slide the slider to set the level

Default working times

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

Induction hob:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Power level	10	11	12	13	14	15			
Default working timer (min)	120	120	120	90	90	90			

Hood:

Power level	1	2	3
Default working timer (min)	480	240	120

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

The base diameter of induction cookware		
Cooking zone	**Minimum**	**Maximum**
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Flexible area	120	220*380

Before Using Your New Induction Hob And Hood

• Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
• Remove any protective film that may still be on your Induction hob.
• Setting the operating mode.
The appliance is supplied with a preset Air extraction mode.
If you want to Air extraction mode to Circulating-air mode, You can follow the steps below:
1. Enter hood mode settings
State: Set Child Lock in power off state.
Entry conditions:
Press the Ⓐ key 3 seconds(+buzzer sound), and the LF digital tube will display “ou” or “In”, using the lock key 🔒 to change the mode;
If it is in Air extraction mode now, and the LF digital tube will display “ou”, use the power button ⏻ to confirm and turn on the machine;
If it is in Circulating-air mode now, and the LF digital tube will display “In”, use the power button ⏻ to confirm and turn on the machine;

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-frying

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

Detection of Small Articles

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

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 5	• reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 11	• pancakes
12 - 13	• fried • cooking pasta
15/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

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.

⚠ CAUTIONS

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

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

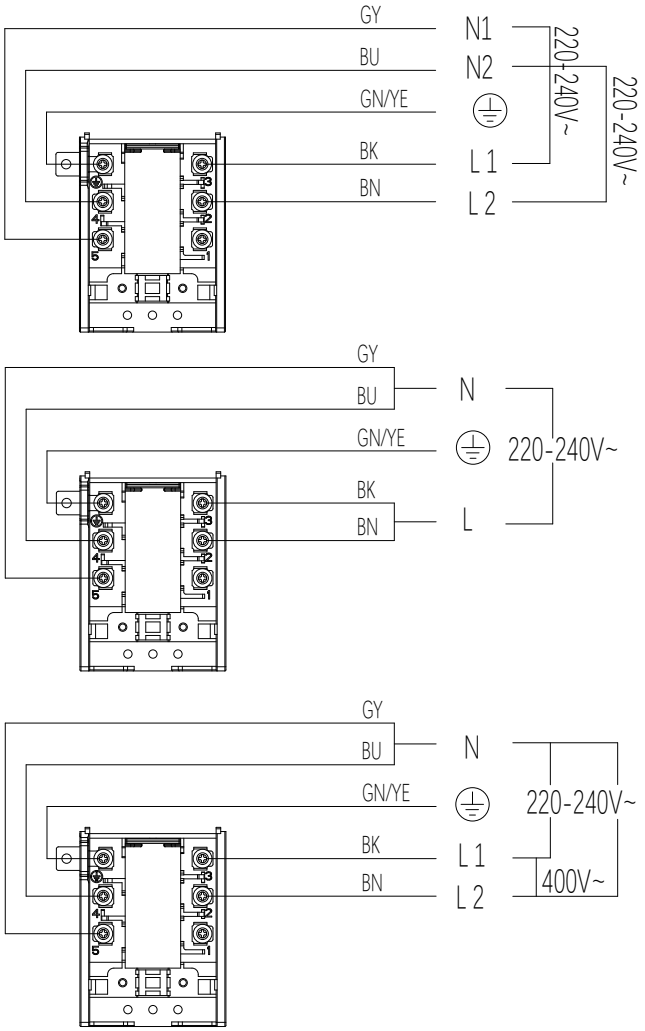
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

⚠ Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

⚠
- If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



⚠ The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

CLEANING AND MAINTENANCE

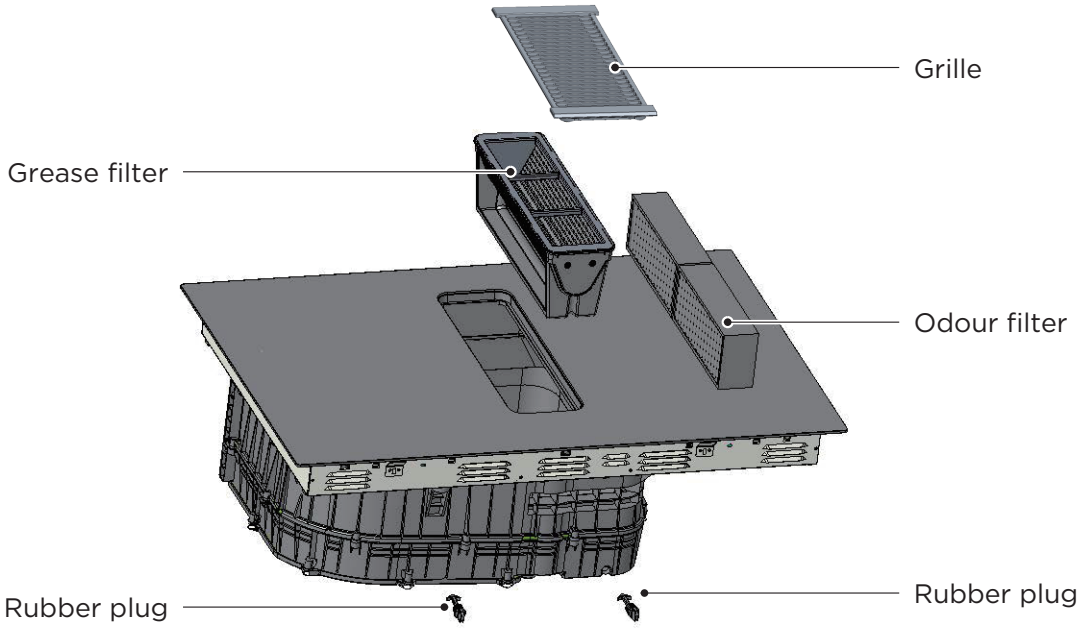
To keep your appliance working efficiently for a longtime, it is important to clean and maintain it carefully.

Cleaning the Hob

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.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 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.

Components To Be Cleaned Or Replaced

The following overview shows the components of the appliance that you either replace or clean.



Changing The Odour Filter

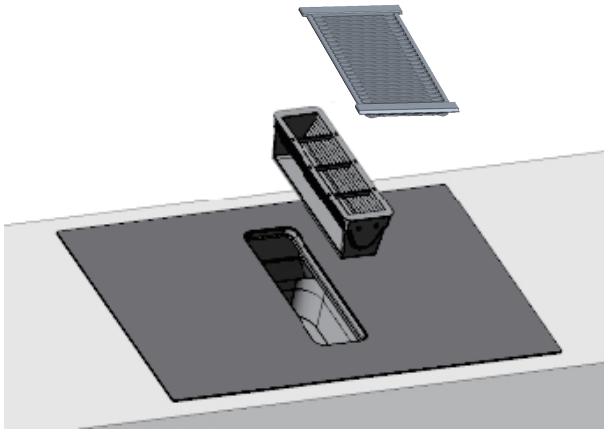
Change the odour filter regularly.

NOTE

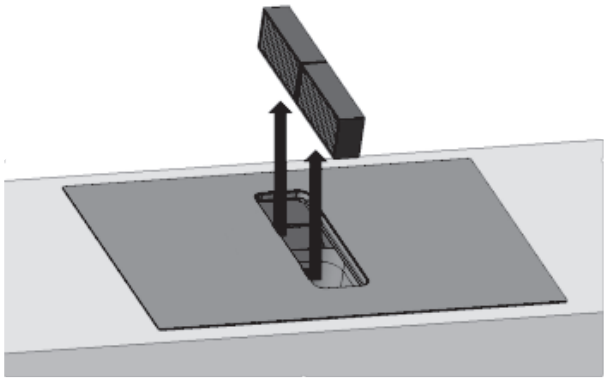
- You can obtain odour filters from specialist retailers or customer service.

1. To keep them in good working order, only use genuine replacement filters.
2. ATTENTION!
   Falling grease filters and grille may damage the hob below.
   Remove the grille and the grease filter,and dispose of them properly.

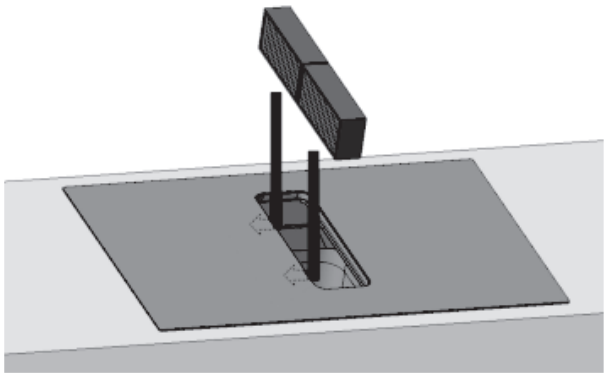
- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



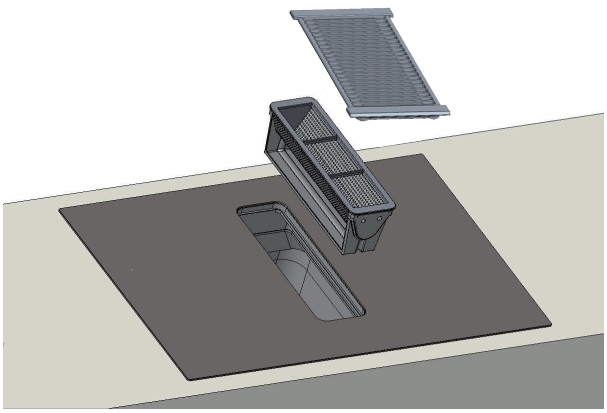
3. Remove the two odour filters,and dispose of them properly.



4. Insert two odour filters into the left of the appliance.



5. Insert the grease filter,and Cover the grille.



Resetting the saturation indicator
1. Replace the odour filter.
2. In the off state, long press lock key 3s to enter lock state.
3. long press key for 3 sec to reset the odour filters,and the hood display screen show “CL”

Cleaning the Grille and Grease Filters

The grease filters filter the grease from the cooking vapour. To keep it in good working order, you must clean the grease filter regularly.

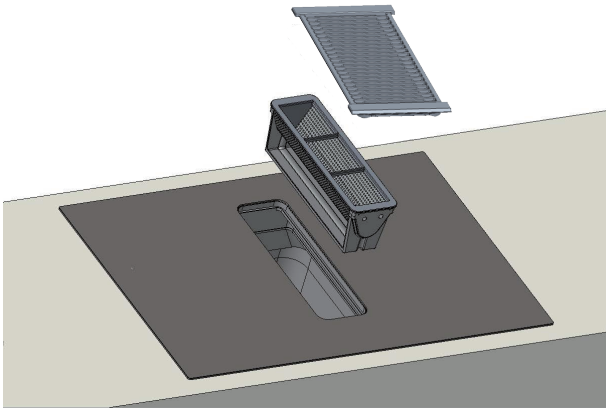
⚠ WARNING...Risk of fire!

Fatty deposits in the grease filters may catch fire.
- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appli-ance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heatingappliance (e.g. wood- or coal-burning) unless theheating appliance has a sealed, non-removablecover. There must be no flying sparks.

1. ATTENTION!

Falling grease filters may damage the hob below. (It is recommended to clear the grease filter every 7 days)

Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.
- Grease may accumulate in the bottom of thecontainer. Hold the grease filter level to preventgrease from dripping out.



2. Clean the grille.
- See chapter “Cleaning the grease filters or grille manually”

3. Clean the grease filters.
- See chapter “Cleaning the grease filters or grille manually”
- See chapter “Cleaning the grease filter in the dishwasher”

4. If required, remove the odour filters or acoustics filters and clean the appliance from the inside.
- See chapter “Changing the odour filter”

5. If any objects get into the appliance, remove theseobjects and ensure that the supply to the over-flowcontainer is not blocked.
6. Wipe out the inside of the appliance with soapy water and a dish cloth.
7. After cleaning, reinsert the dried metal grease filter.

Cleaning the grease filters or grille manually

1. Soak the grease filter or grille in hot soapy water.
2. Use a brush to clean the grease filter or grille.
   Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
   Use special grease solvent for stubborn dirt.
3. Rinse the grease filters thoroughly.
4. Allow the grease filters to drain.

Cleaning the grease filter in the dishwasher

1. Place the grease filters loosely in the dishwasherand do not jam it in.
   For optimum cleaning results, lay the grease filteron the filter side in the dishwasher.
   Do not clean heavily soiled grease filters with utensils.
   Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaningproducts.
2. Start the dishwasher.
   Select a temperature of no more than 70.°C.
3. Allow the grease filters to drain.

Clean the Cavity and Sewage

From the rubber plug, drain liquids or objects that come into the appliance from above.
Requirement: The appliance has cooled and the resid-ual heat indicator has gone out.

1. Pull out the rubber plug with one hand and Hold the bin with the other hand,drain liquids or objects rom the rubber plug
2. Ensure that the supply to rubber plug is not blocked, before plugging it back into place.
   Remove any objects that have entered the appliance once it has cooled down. To do this, remove the grease filter.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do!
The cooktop cannot Be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your 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 centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

Problem	Possible causes	What to do!
E1,E2,E7	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
E3,E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail.	Please contact the supplier.
EL,EH	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate Is high.	Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT Is high	Please restart after the induction hob cools down.
F5	Cooling fan failure	Please restart after the induction hob cools down.
B3	Abnormal temperature in ventilation system	Please restart after the induction motor cools down.
B5	Startup of the Ventilation system fails	Check hood for foreign objects,and restart hood.
B7	Startup of the Ventilation system fails	Please contact the supplier.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails	Please contact the supplier.
EF	Multiple function key are pressed at the same time	Clean the operation panel.
FC	Filter replacement tips	Please replace the filter screen, refer to the filter screen replacement guide.

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
EL,EH	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
C2	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
B3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch “ON/OFF” button to restart unit.
B7	Ventilation system air duct fully blocked.	Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check hood for foreign objects,and restart hood.
No Auto-Recovery		
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid.	
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	Replace the power board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	
B5	Ventilation system error.	Replace the hood driver board or motor.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails.	Replace the hood driver, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged.

Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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.

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size DxWxH(mm)	800X520X230
Building-in Dimensions AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

Energy labelling

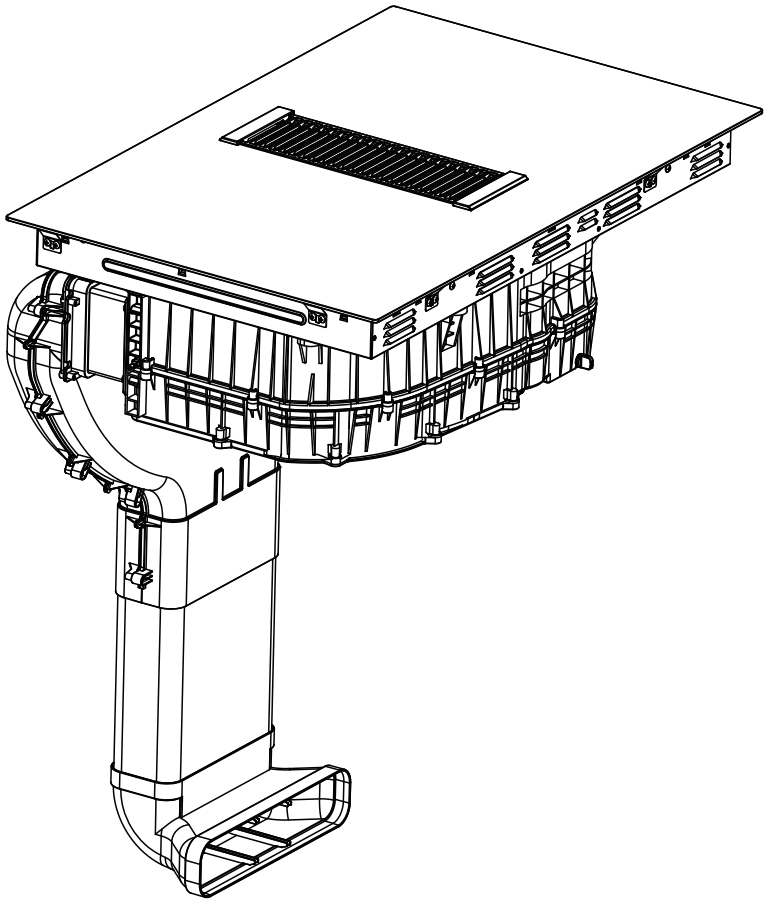
Manufacturer	**Haier**		
Model identification	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Symbol	Value	Unit
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking area	Two areas		
Heating technology	Induction cooking		
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Ø	-	cm
Diameter of useful surface cooking area L*W	L W	Left area: 37.5*20.5 Right area: 37.5*20.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area	$EC_{electric\ cooking}$	Left area: 185 Right area: 188	Wh/kg
Energy consumption for the hob	$EC_{electric\ hob}$	186	Wh/kg
Energy consumption			
Annual energy consumption	AEC_{hood}	35.1	kWh/a
Energy efficiency class	-	B	-
Energy efficiency index	EEI_{hood}	55.4	-
Fluid dynamic efficiency	FDE_{hood}	26	-
Fluid dynamic efficiency class	-	B	-
Lighting			
Lighting efficiency	LE_{hood}	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-

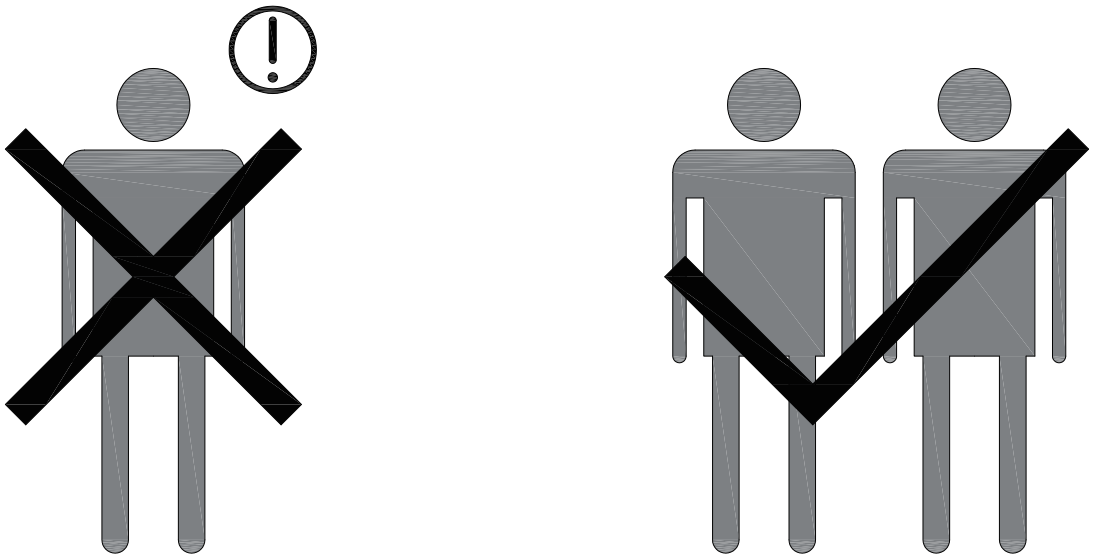
	Symbol	Value	Unit
Grease filtering			
Grease filtering efficiency	GFE_{hood}	79.1	%
Grease filtering efficiency class	-	C	-
Air flow volume (ducted extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	305.7	m /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	514.0	m /h
Maximum air flow at boost setting	-	613.9	m /h
Noise(ducted extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	57	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	68	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	72	dB
Power consumption			
Power consumption in off mode	Po	0.42	W
Power consumption in standby mode	Ps	N/A	W
Air flow volume (recirculated extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	355	m /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	468	m /h
Maximum air flow at boost setting	-	520	m /h
Noise(recirculated extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	62	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	67	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB

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

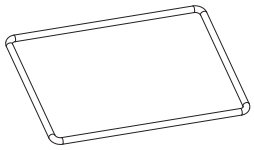
Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826.		
Condition	**Power consumption**	**Period after which the equipment reaches automatically the condition**
Off mode	0.5 W	20 min

PRODUCT INSTALLATION

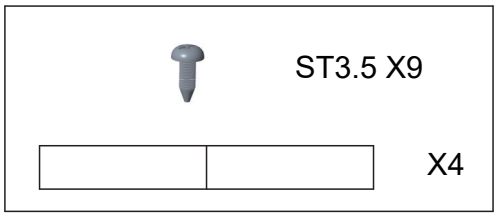


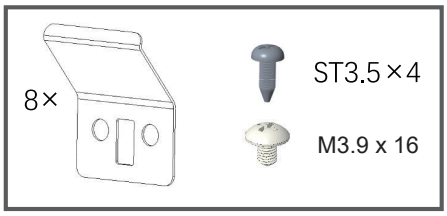


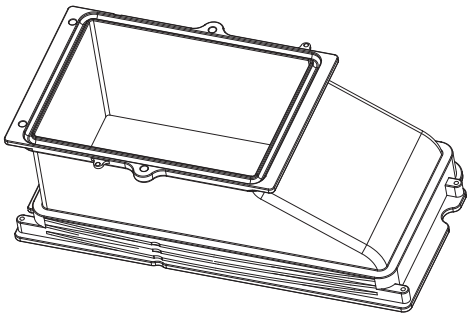
Installation Accessories, Outward Discharge



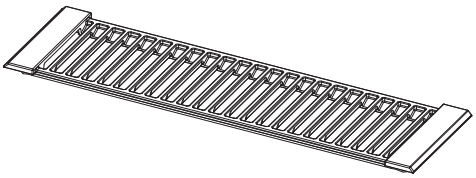
X1



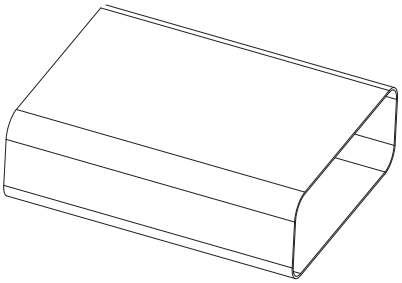




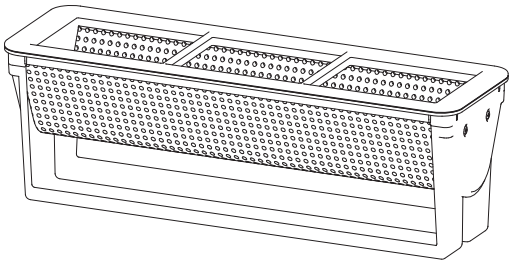
X1



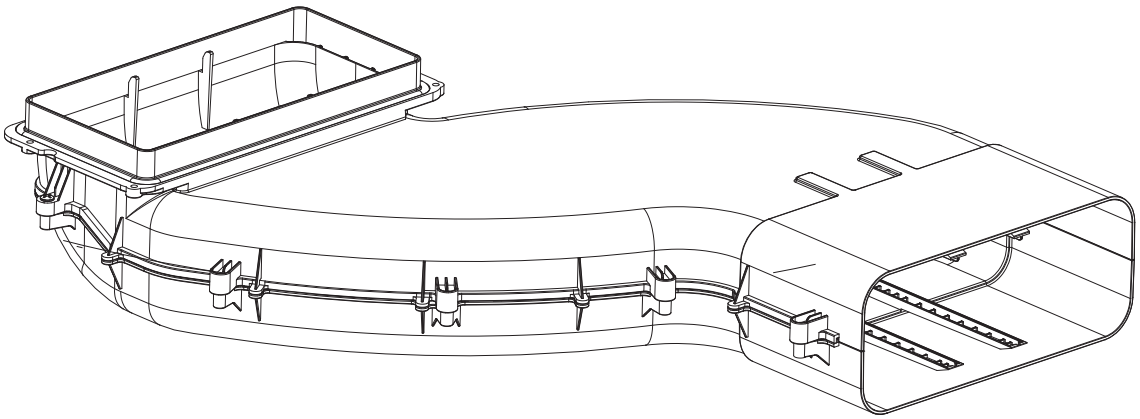
X1



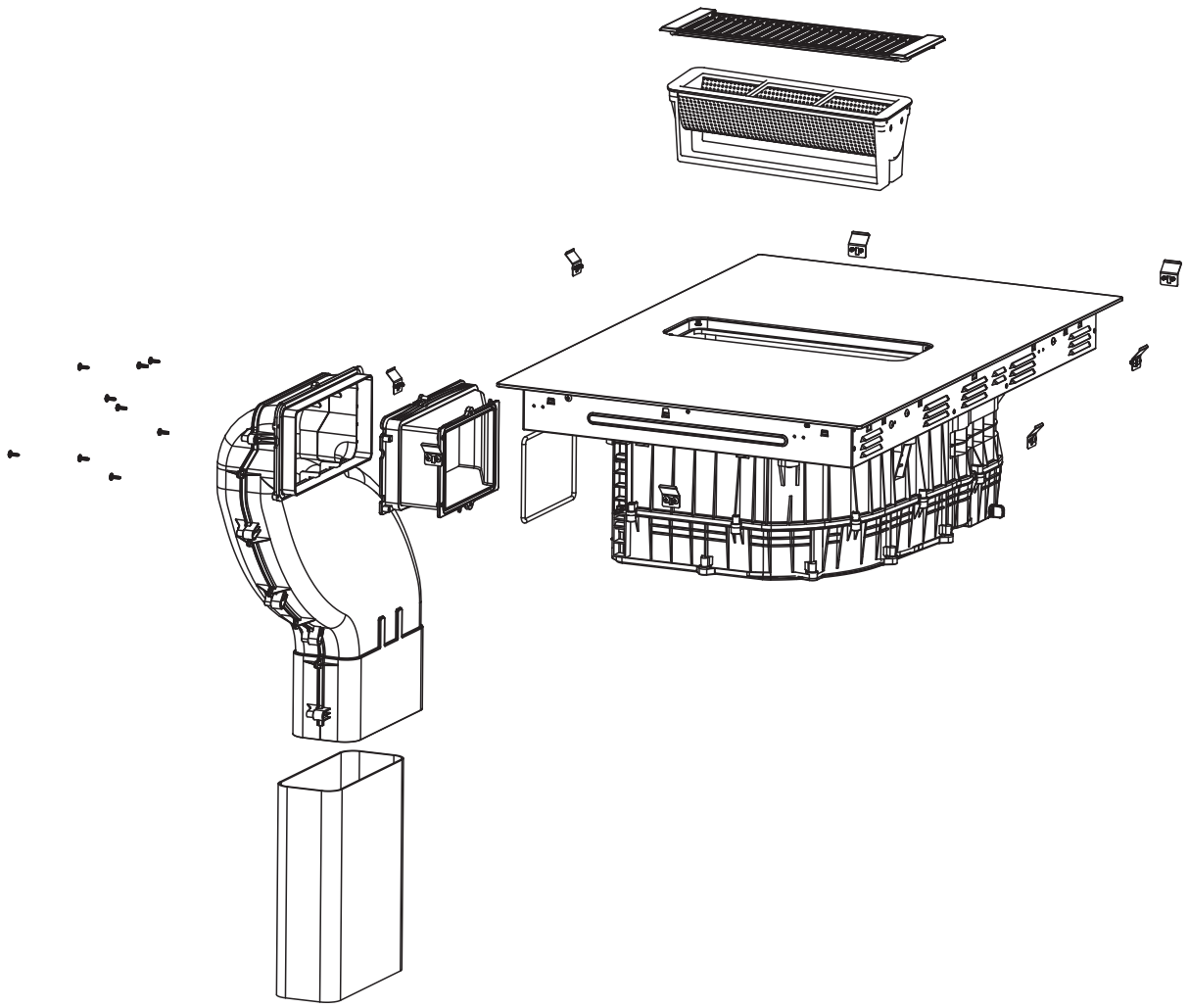
X1



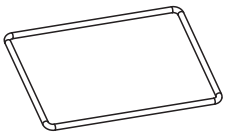
X1



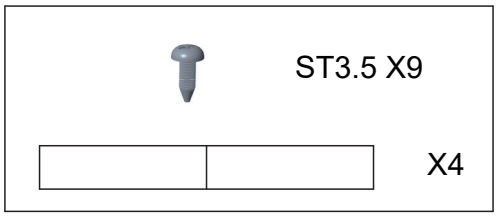
X1

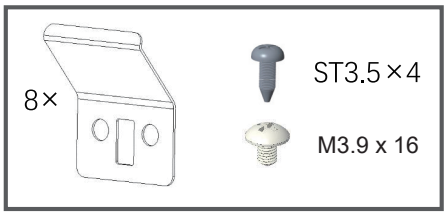


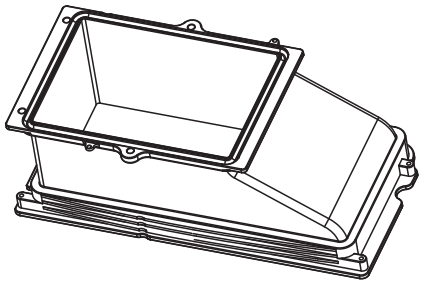
Installation Accessories, Inward Discharge



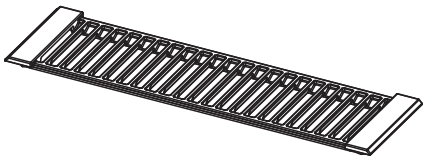
X1



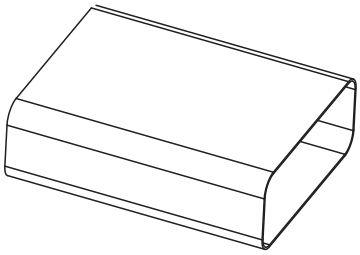




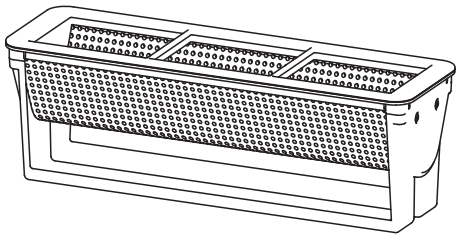
X1



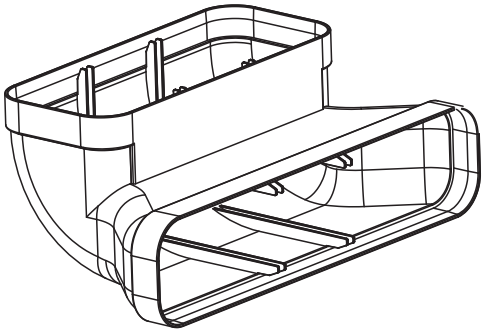
X1



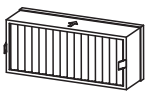
X1



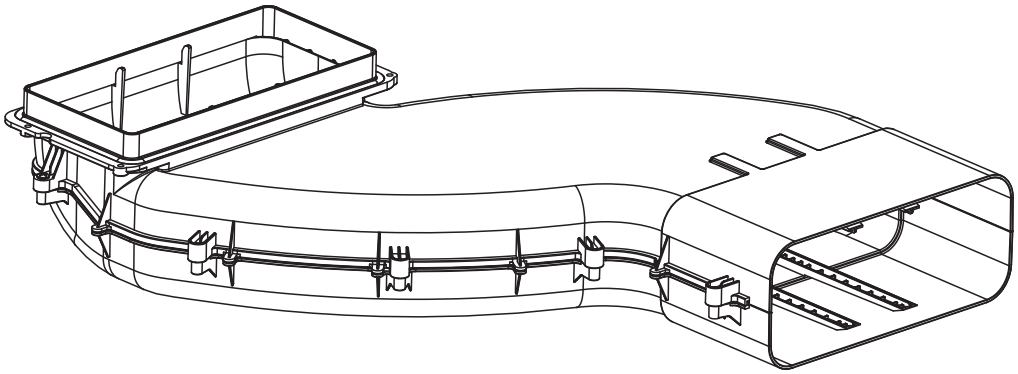
X1



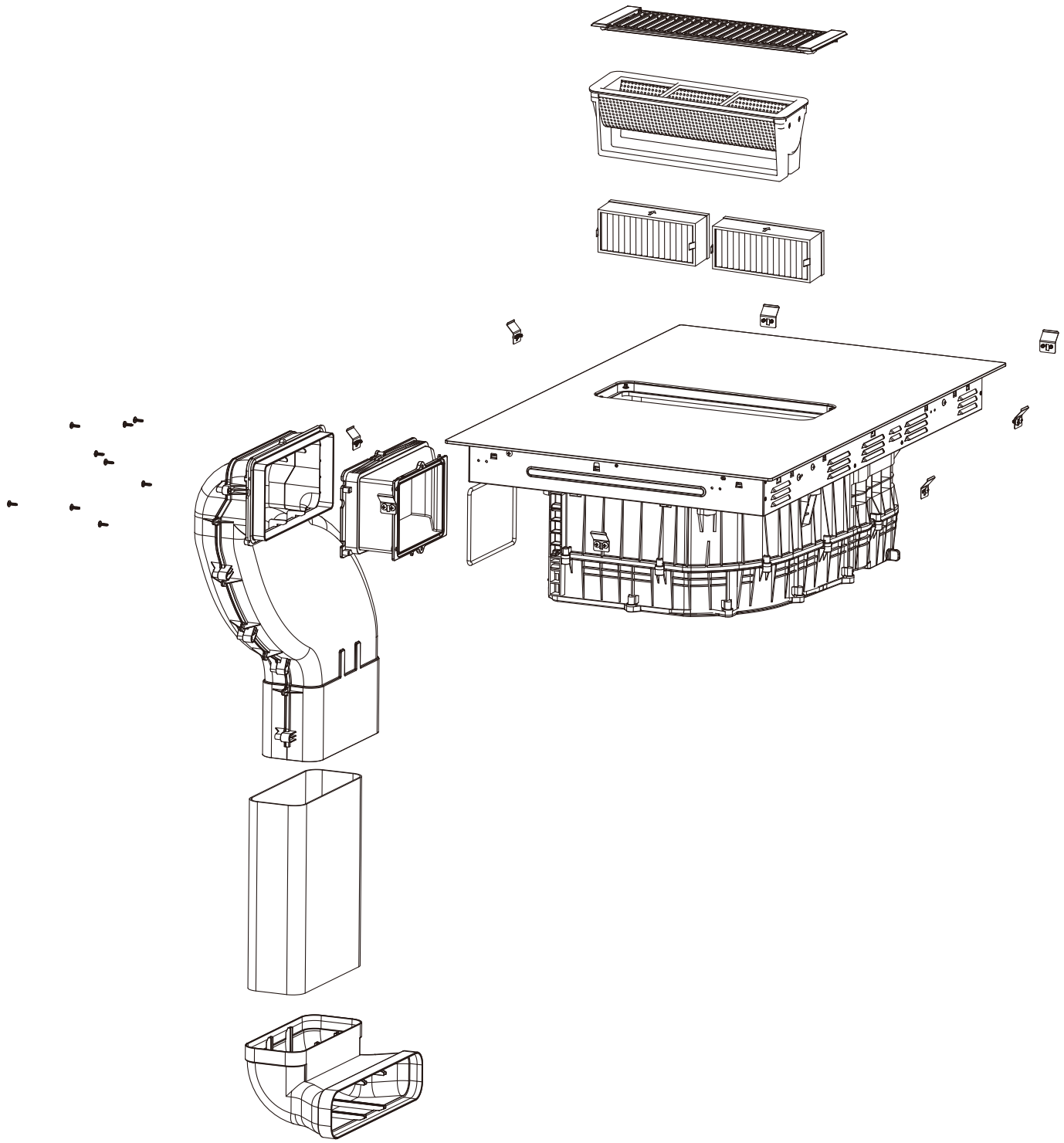
X1



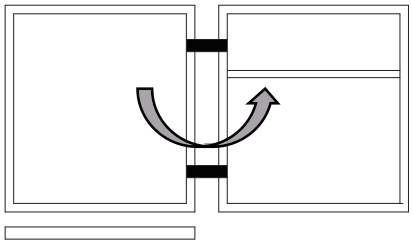
X2

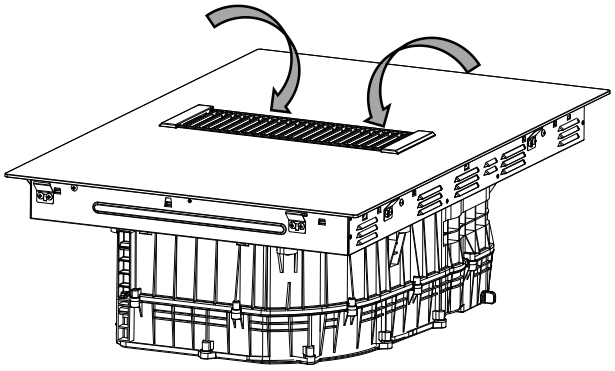


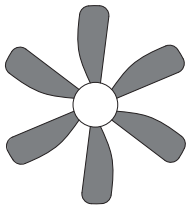
X1



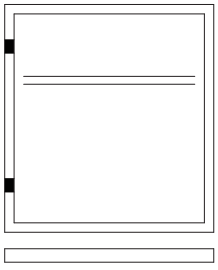
Air Outlet Open



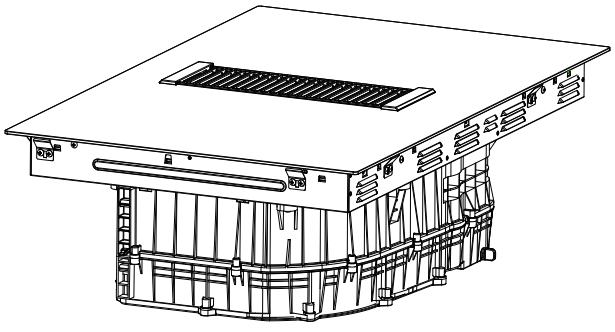


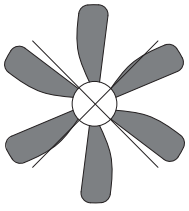


Air Outlet Closed
Do not use the product

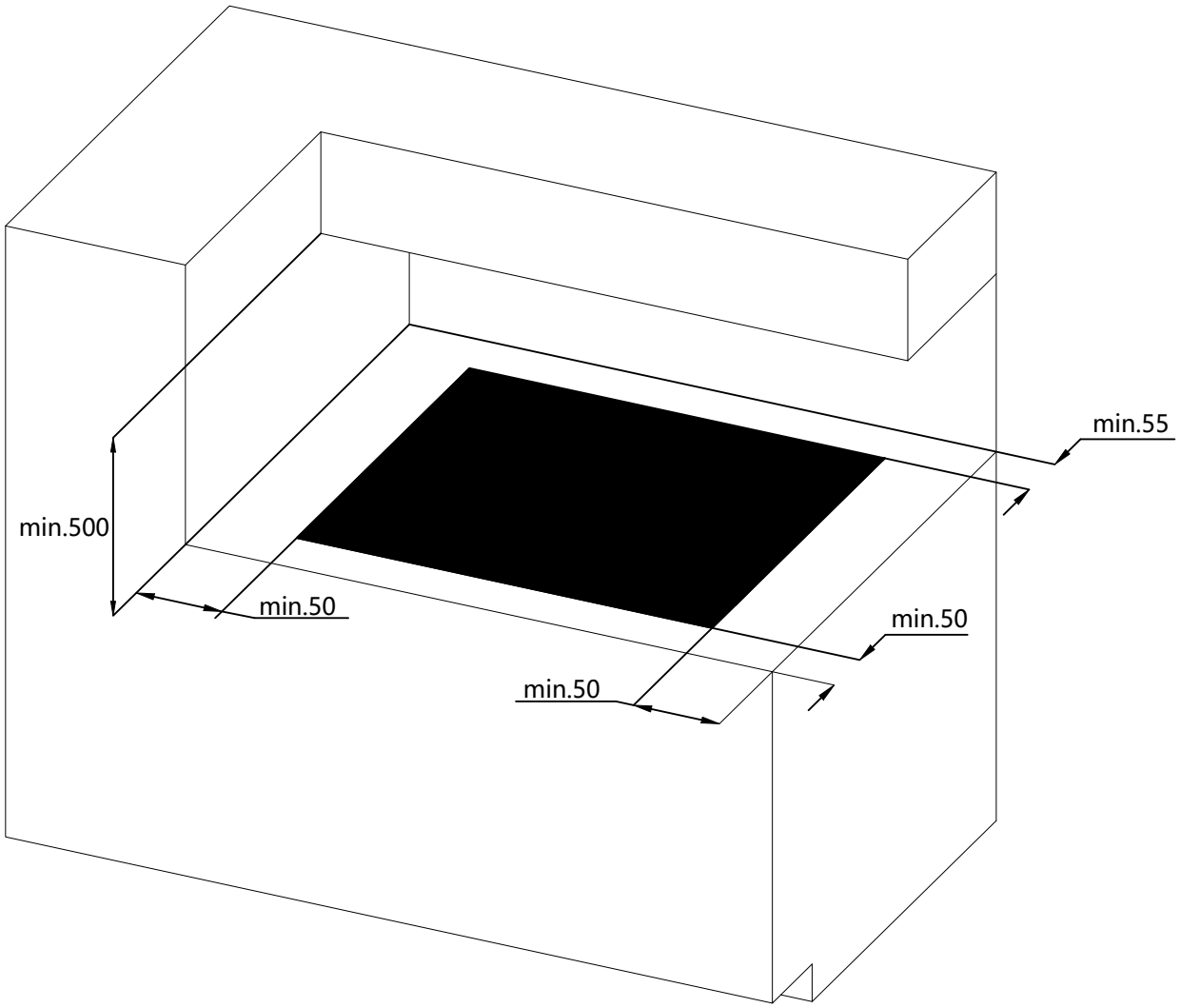


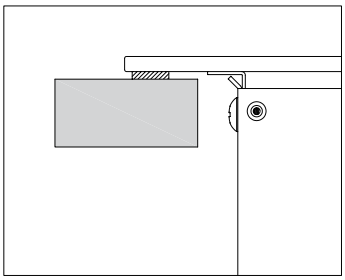






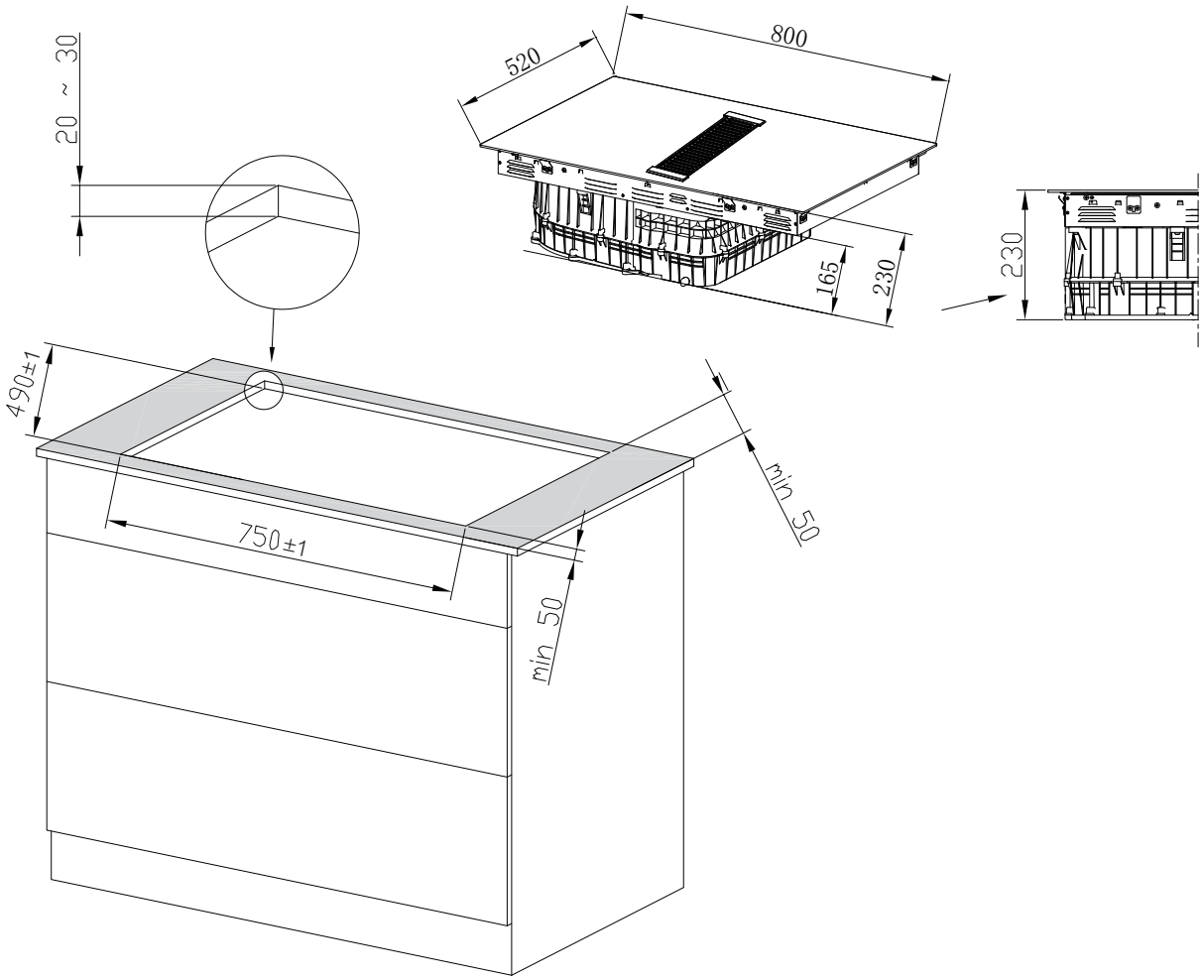
Unit:mm

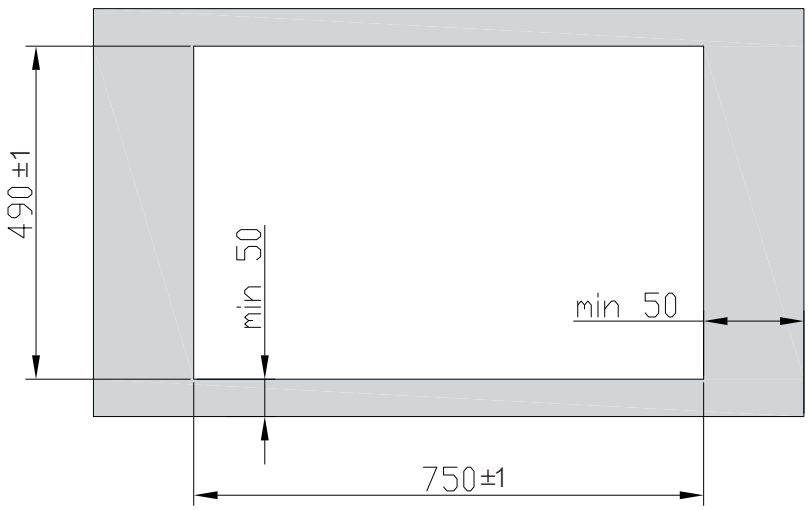


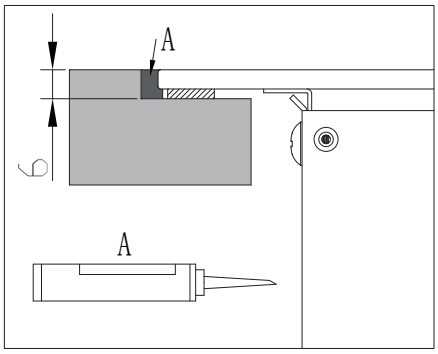


Inst.A

Unit:mm

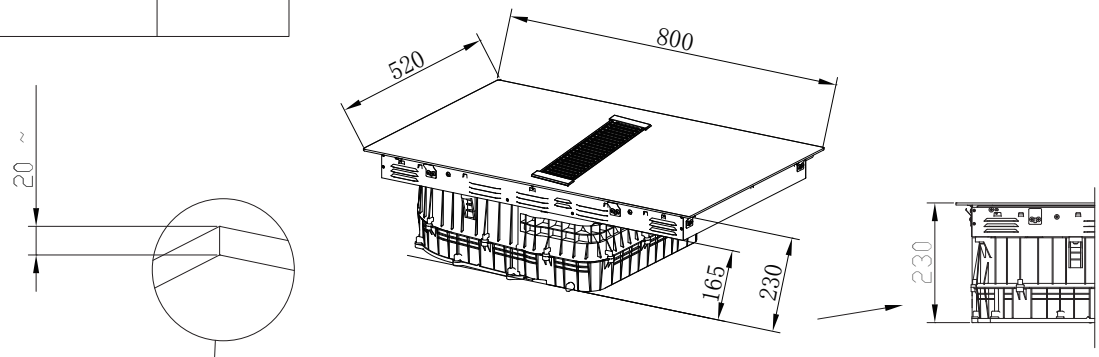


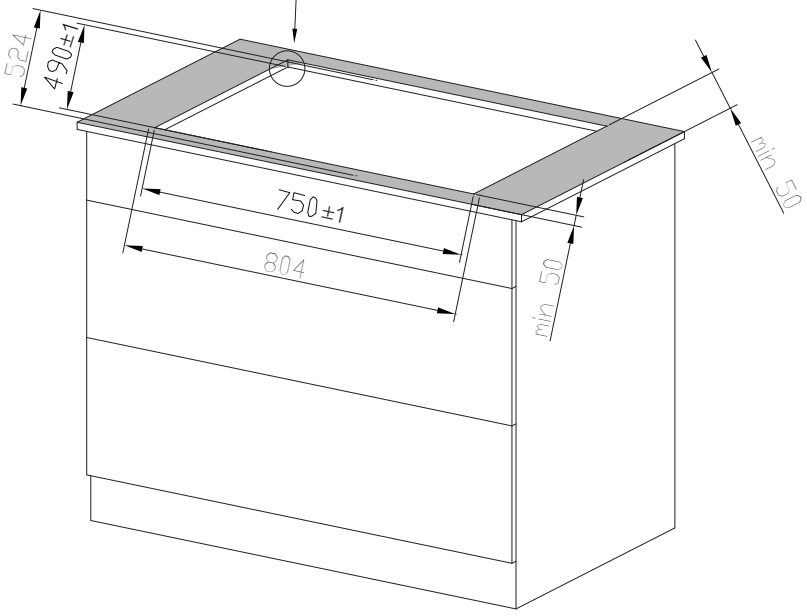


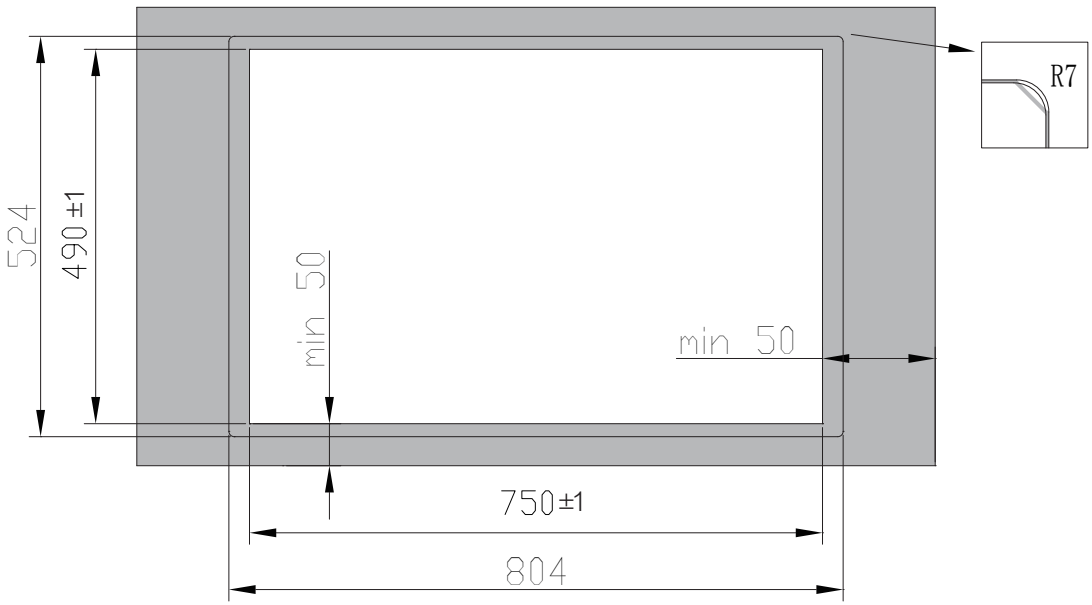


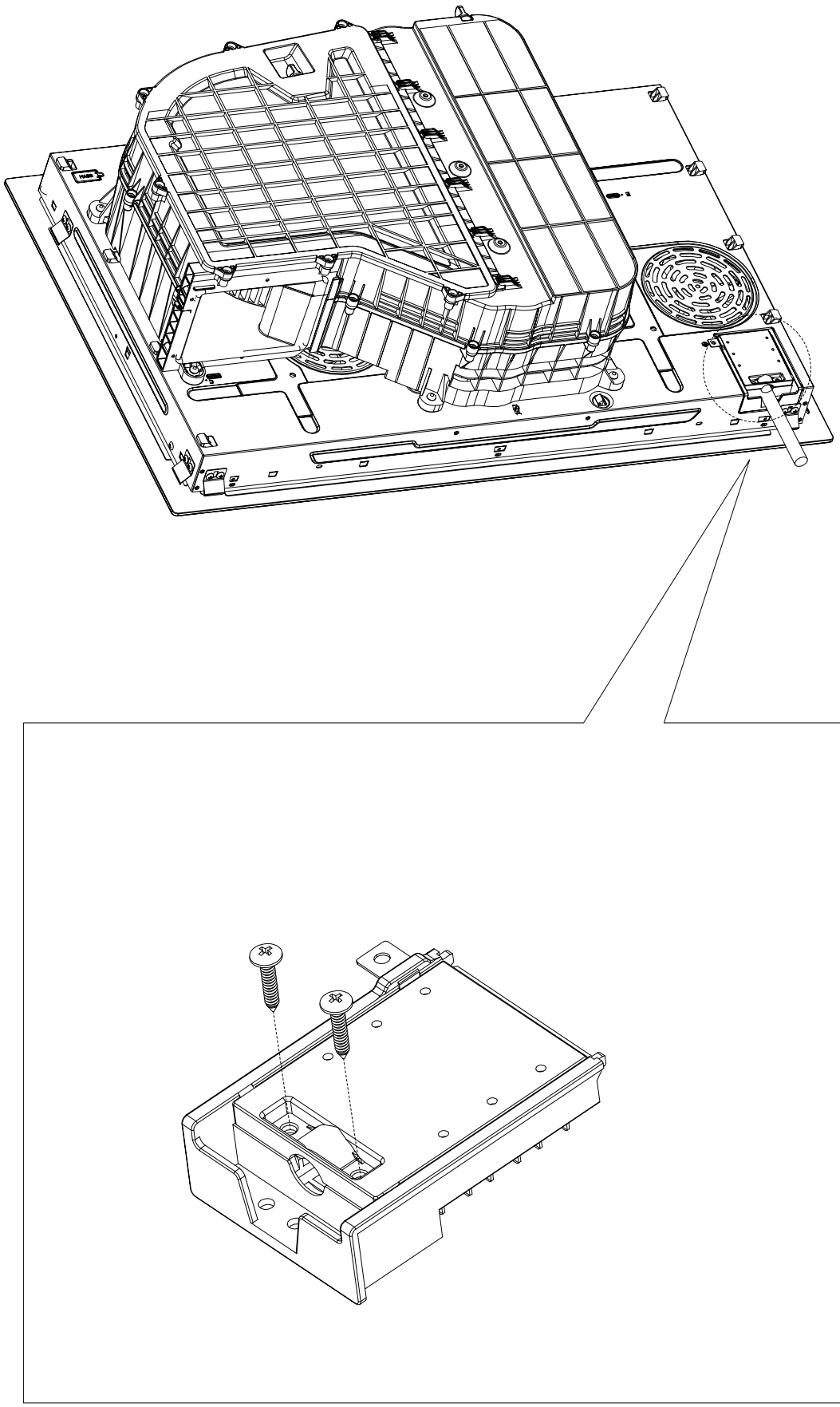
Inst.B

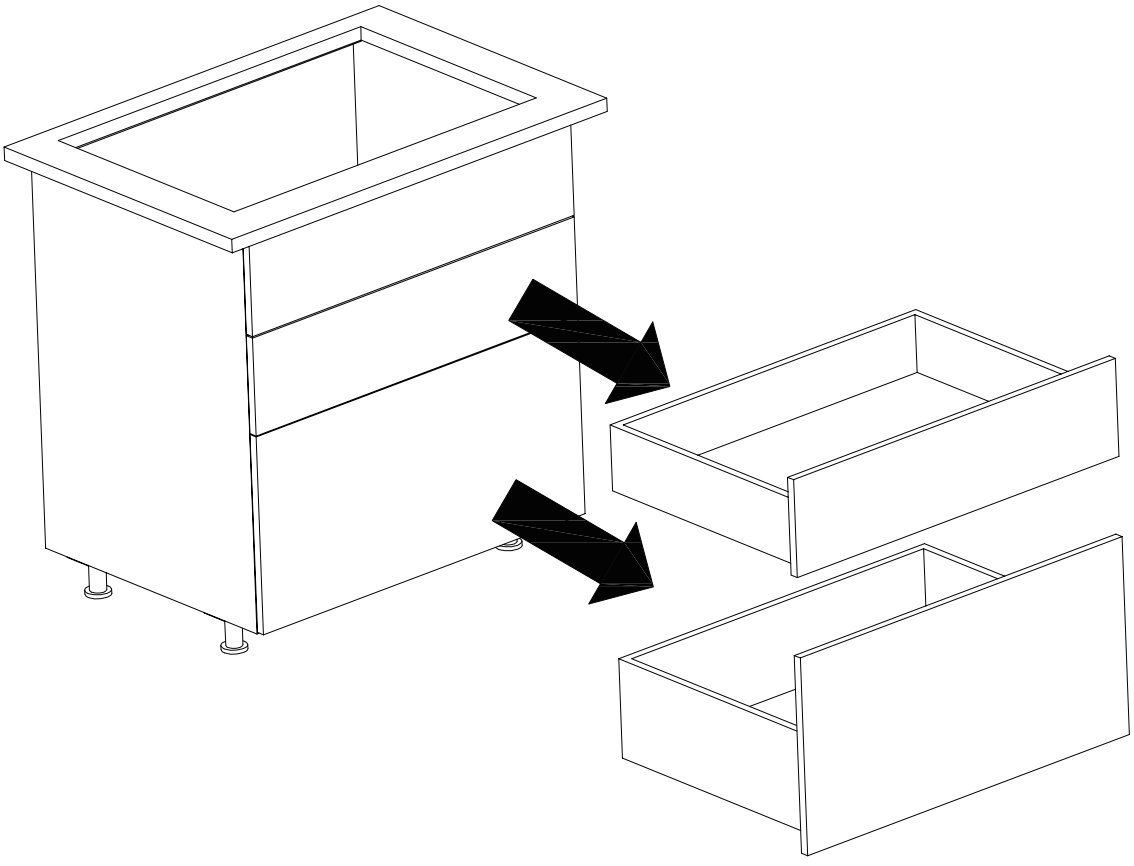
Unit:mm



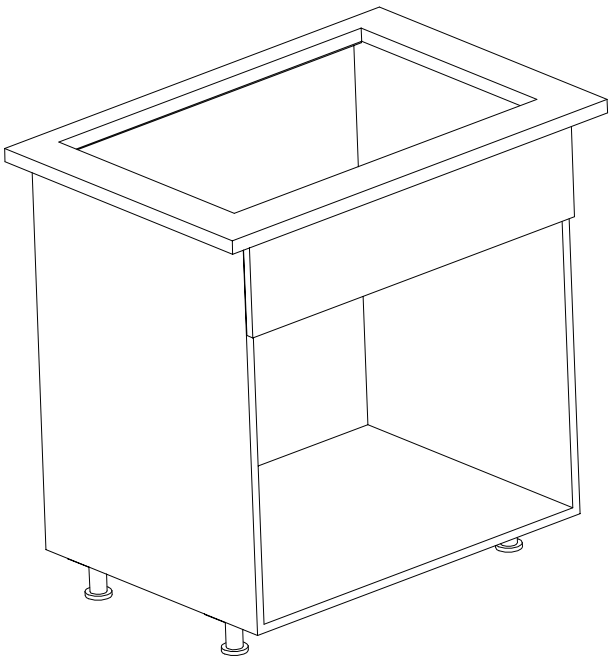




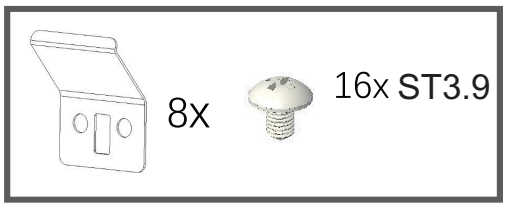


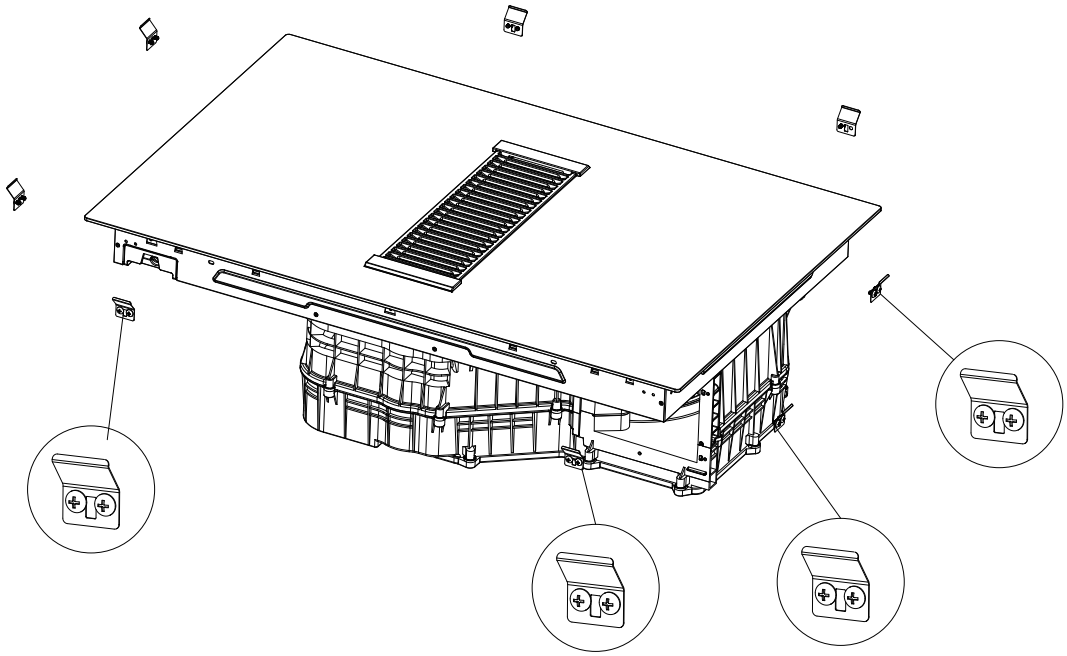


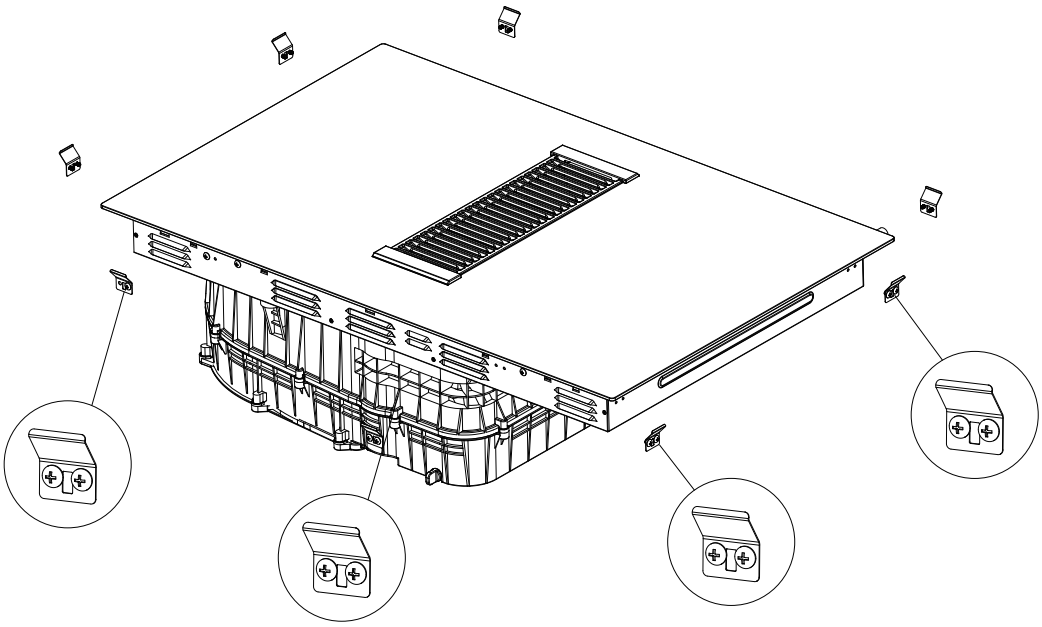
OK!



Install Baffle On The Stove

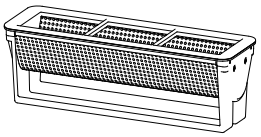




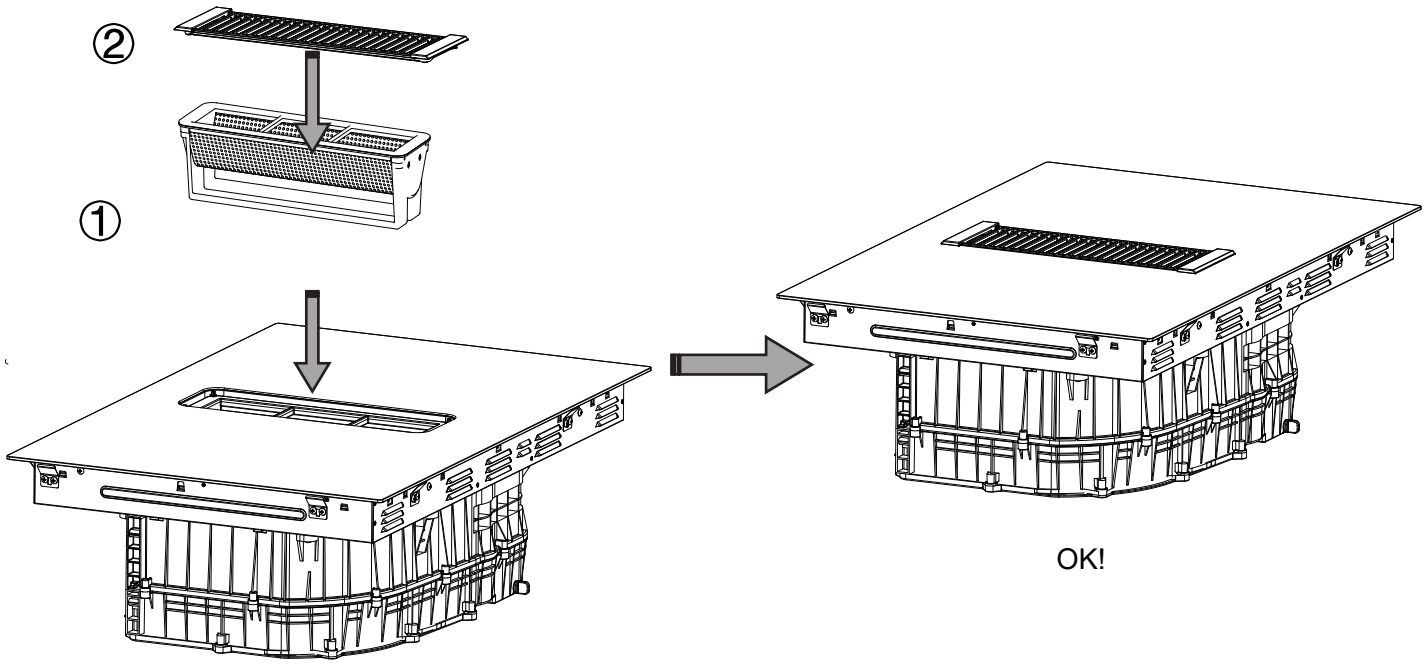




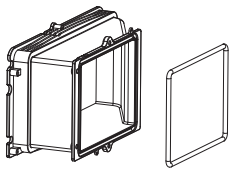
X1

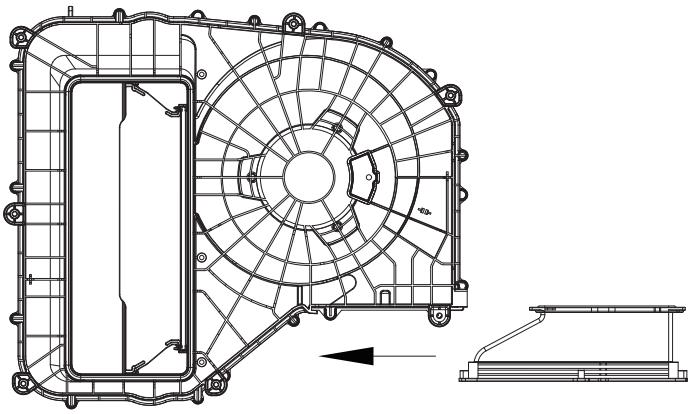


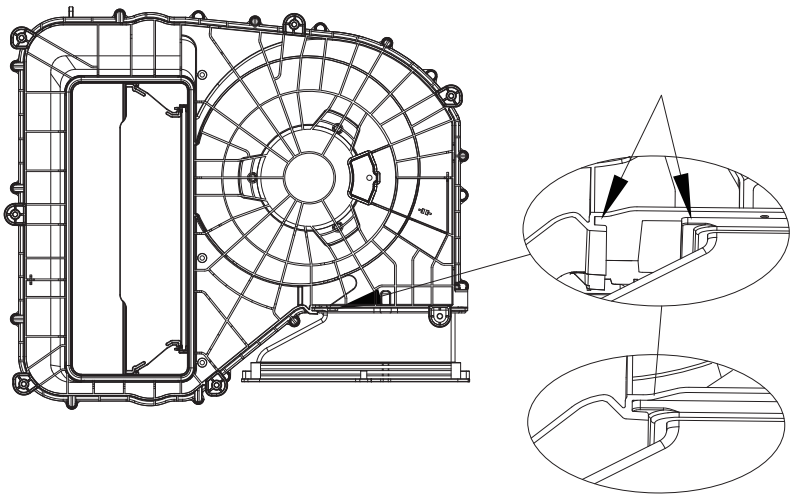
X1

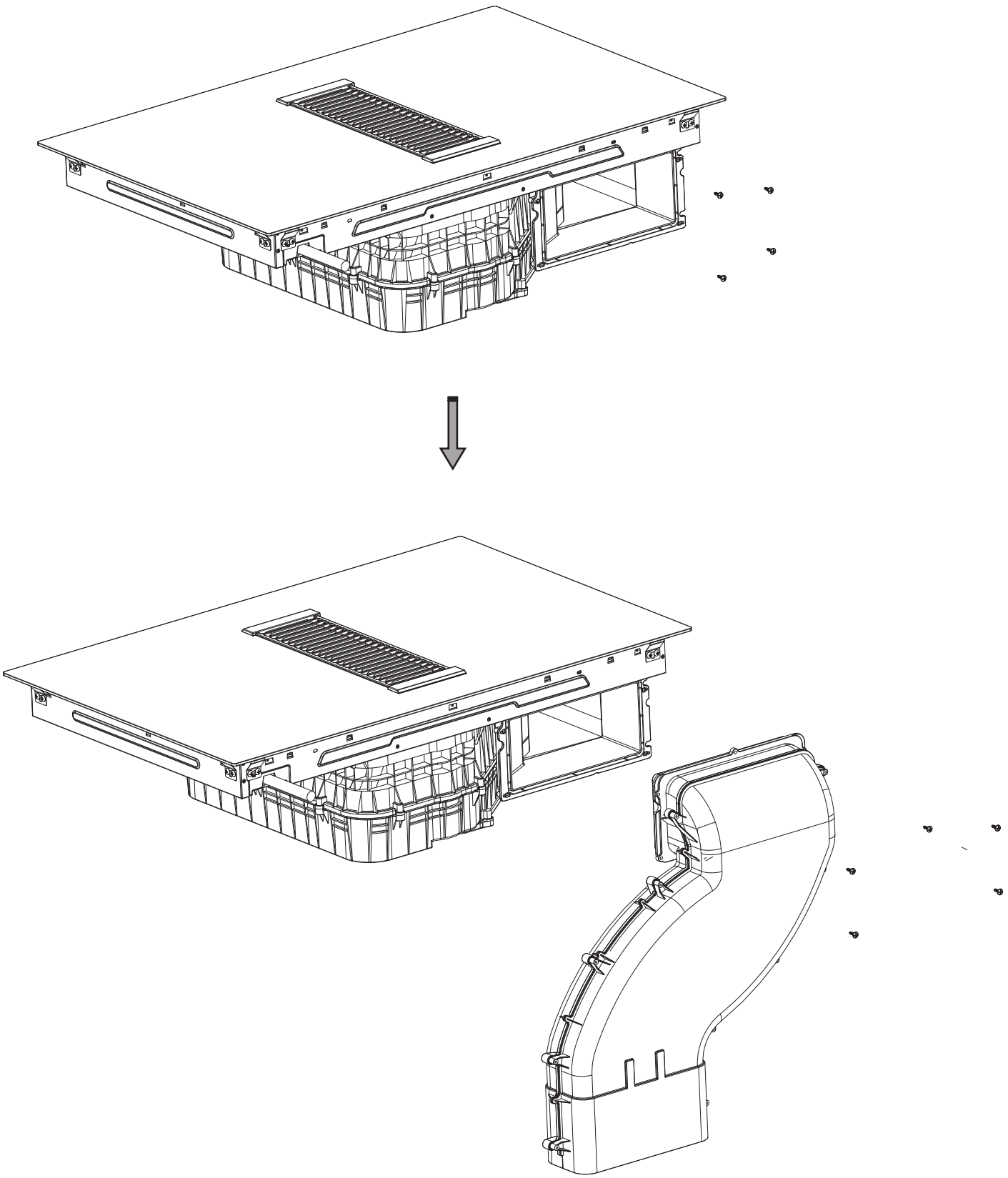


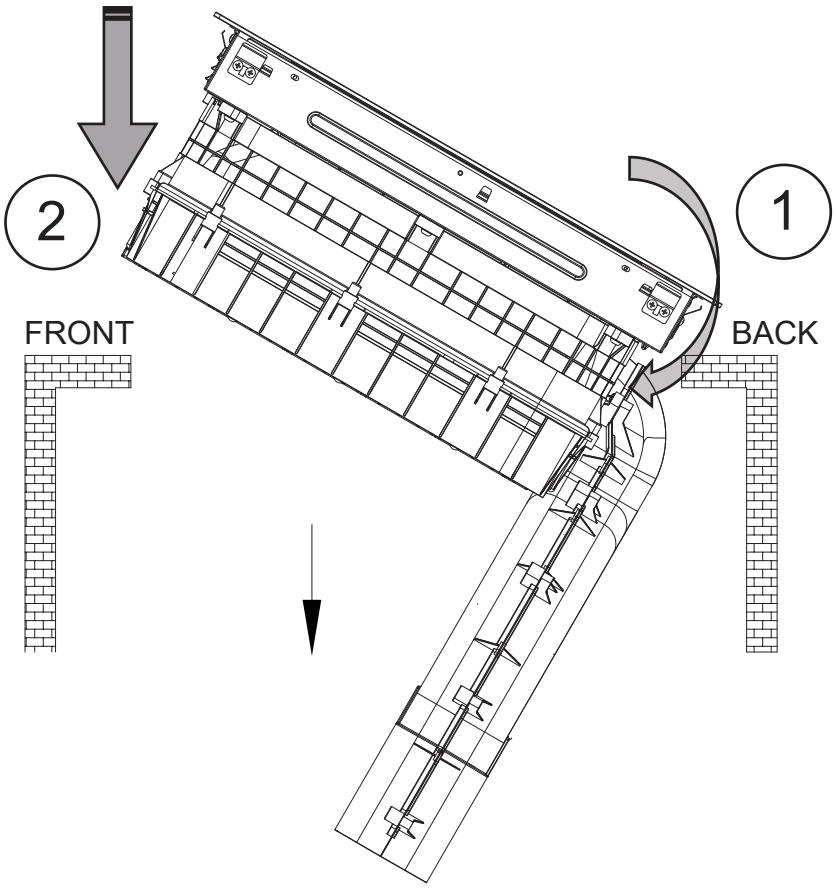
OK!

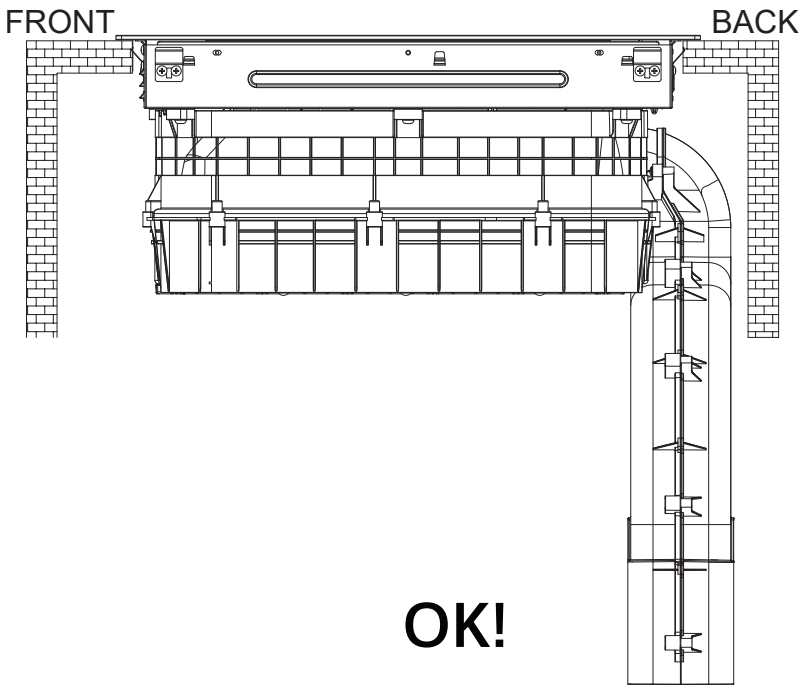


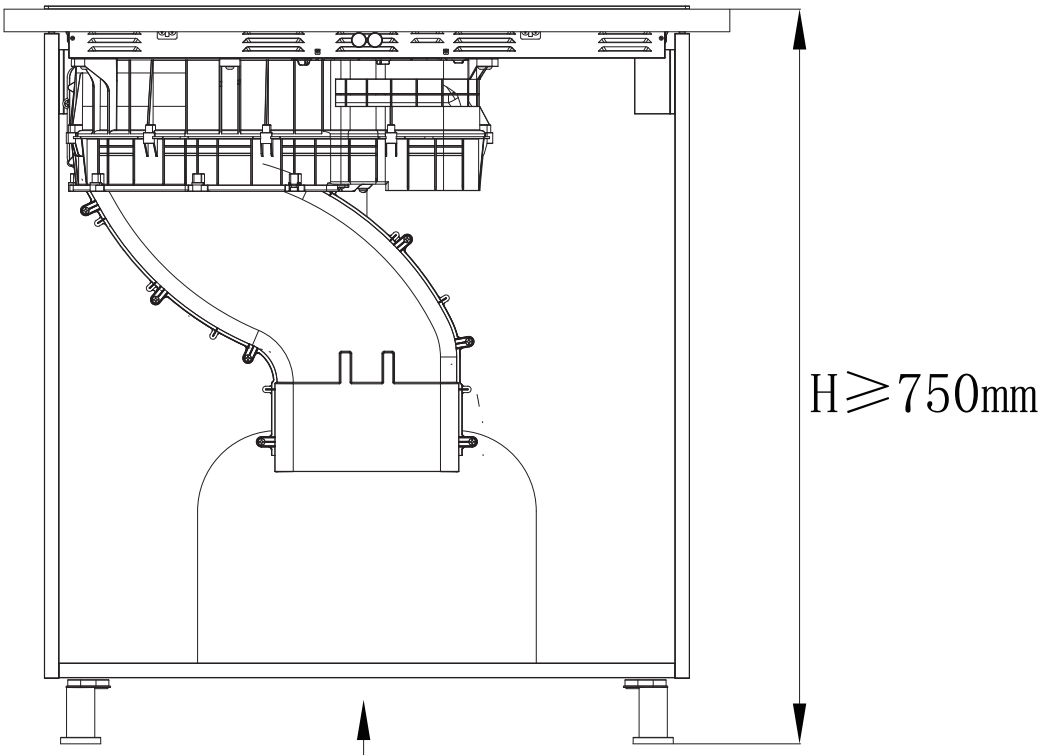


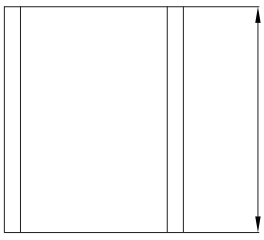


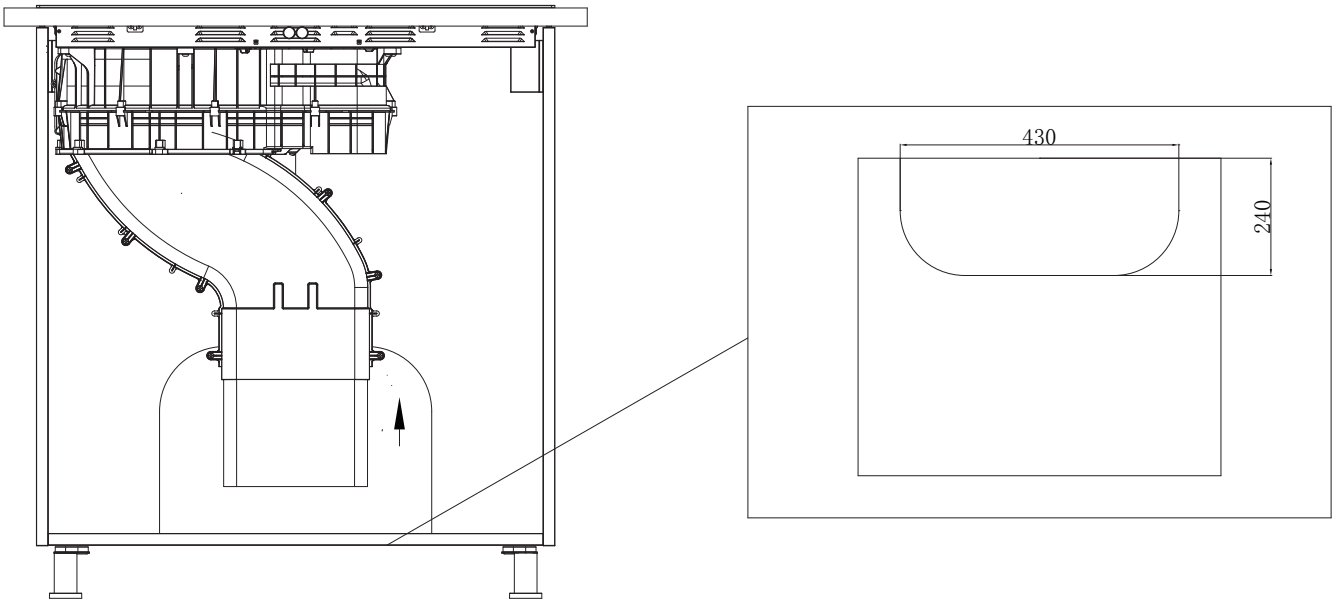


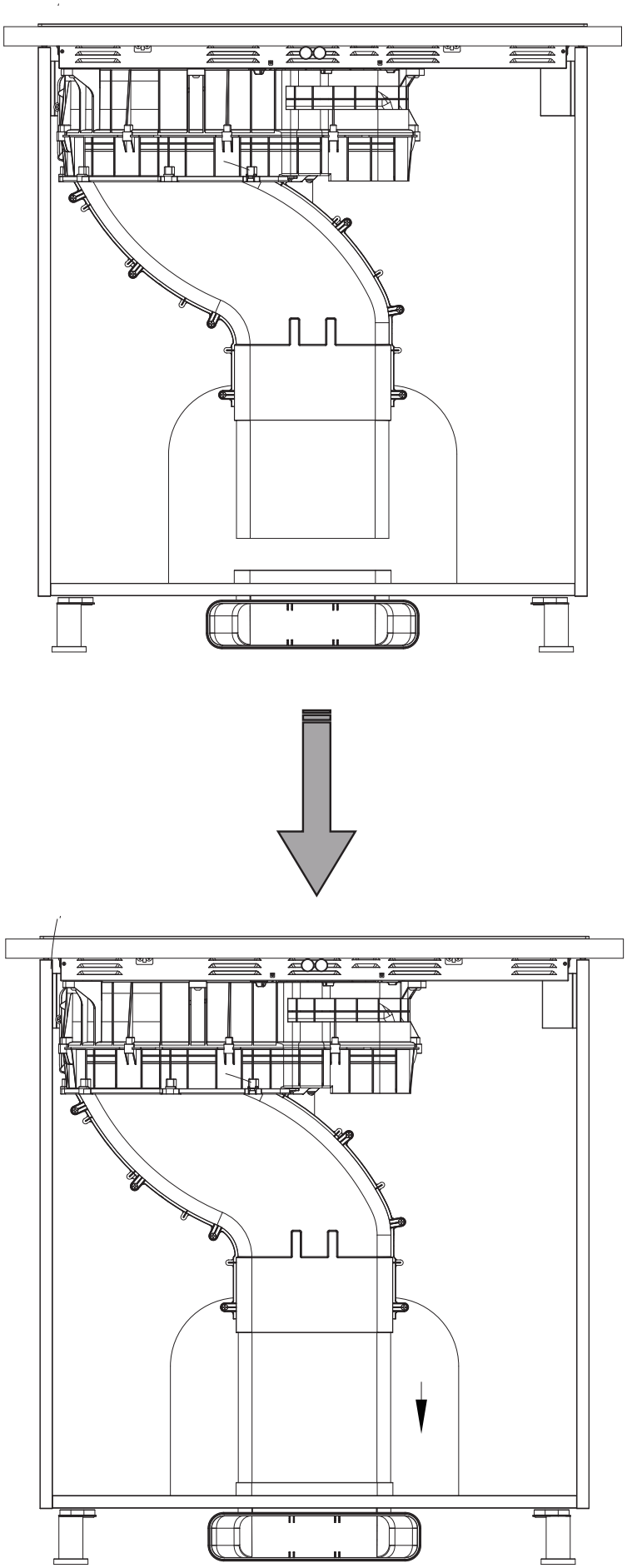

2
1
FRONT
BACK

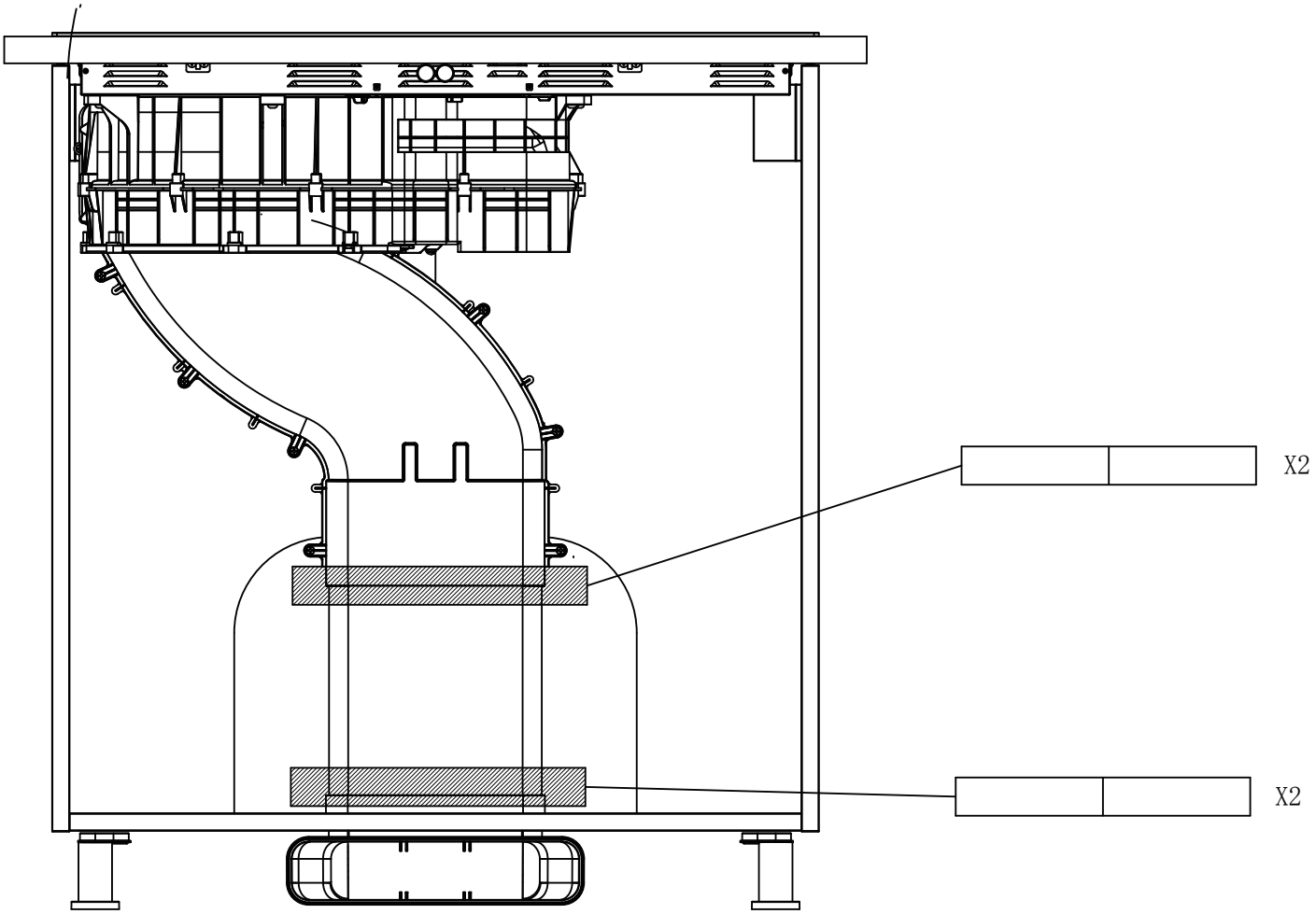

FRONT
BACK
OK!


H≥750mm

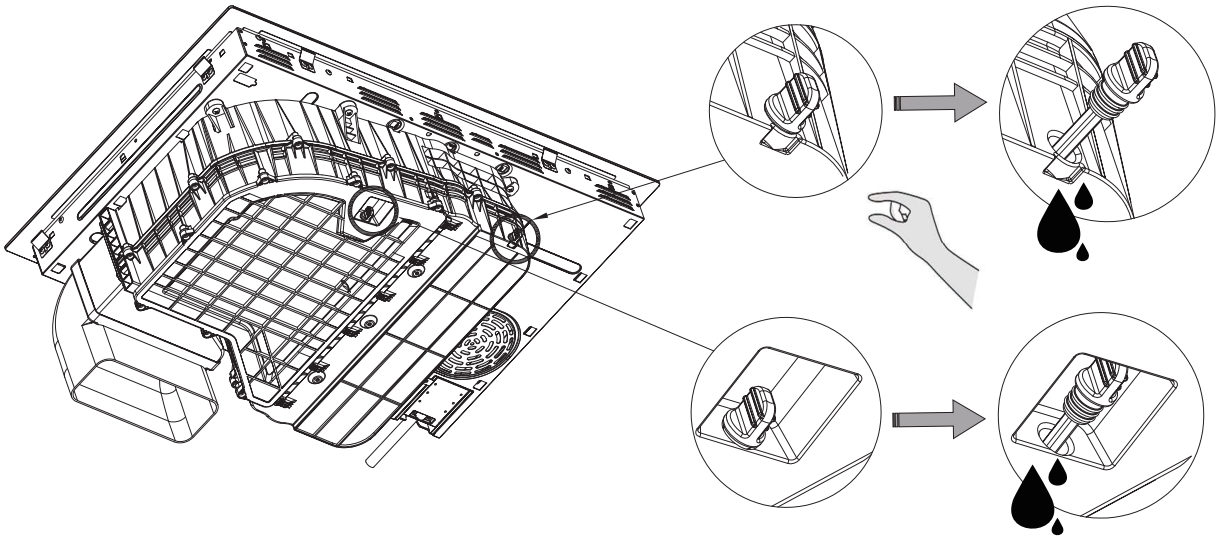

Lmax=H-620 mm
Lmin=H-660 mm


430
240

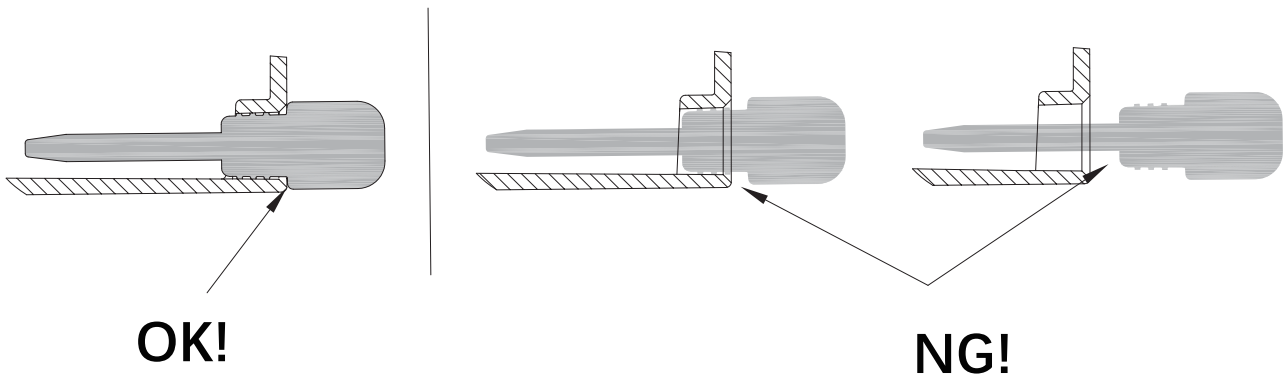


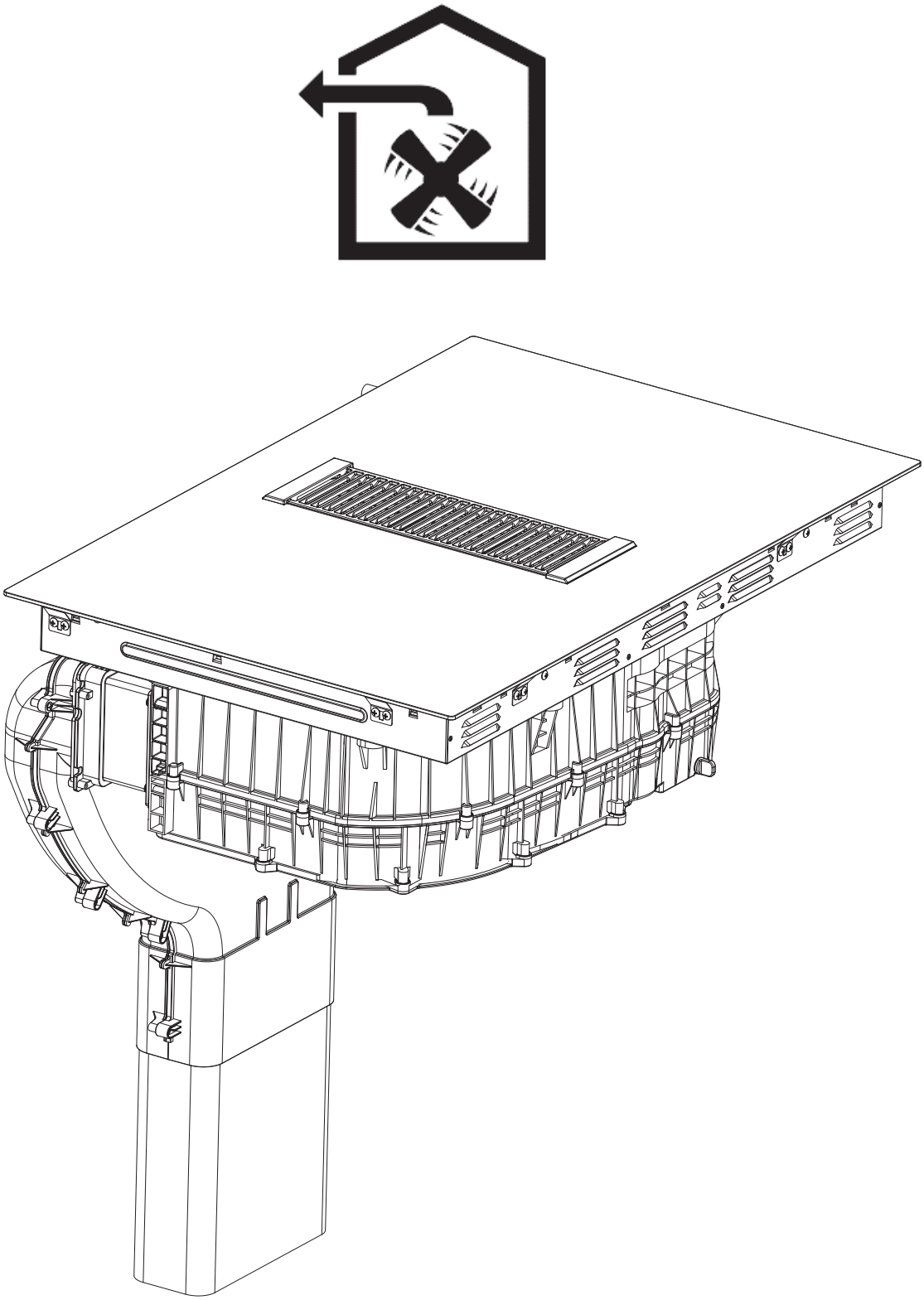

X2
X2

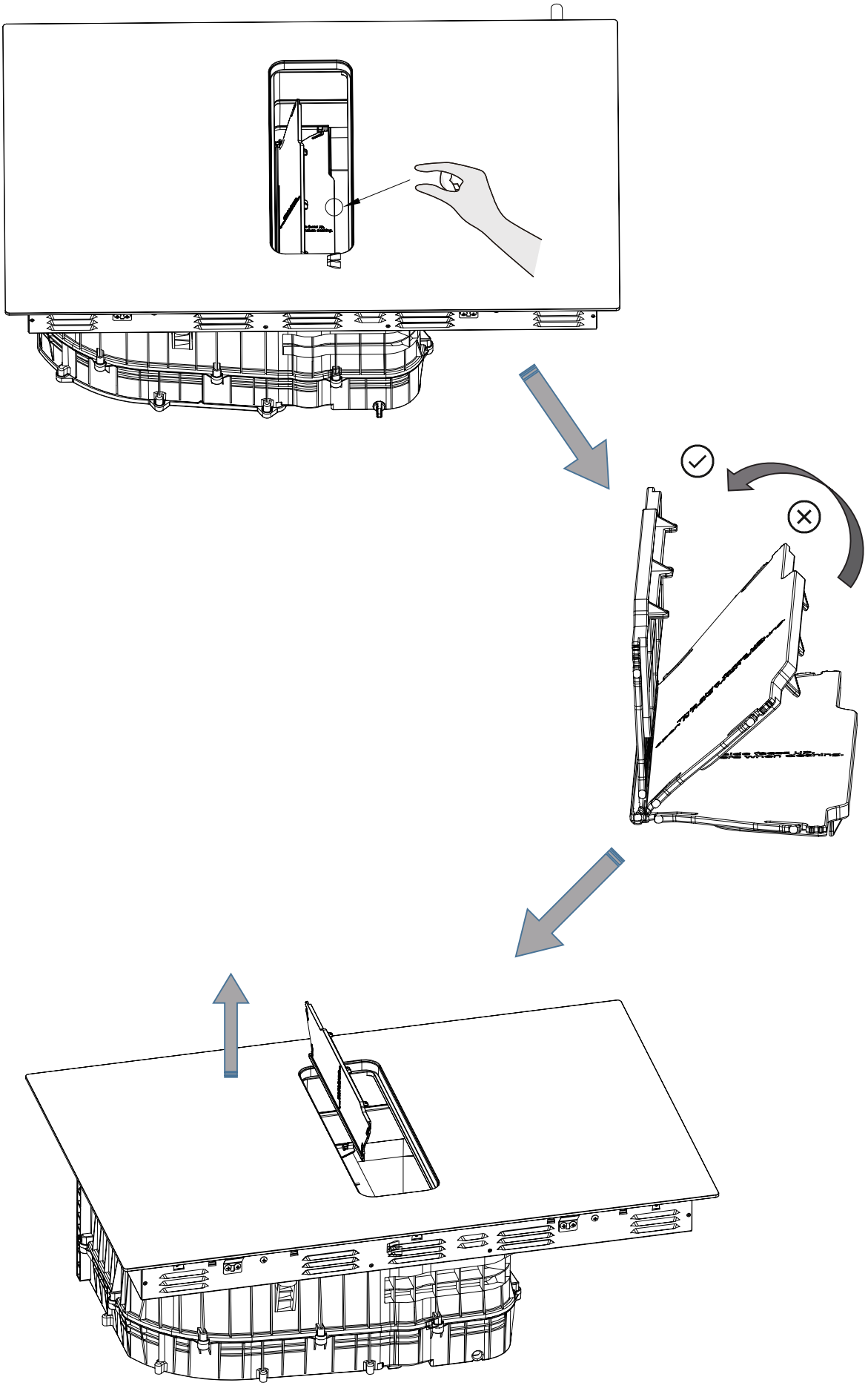
When water drainage is needed

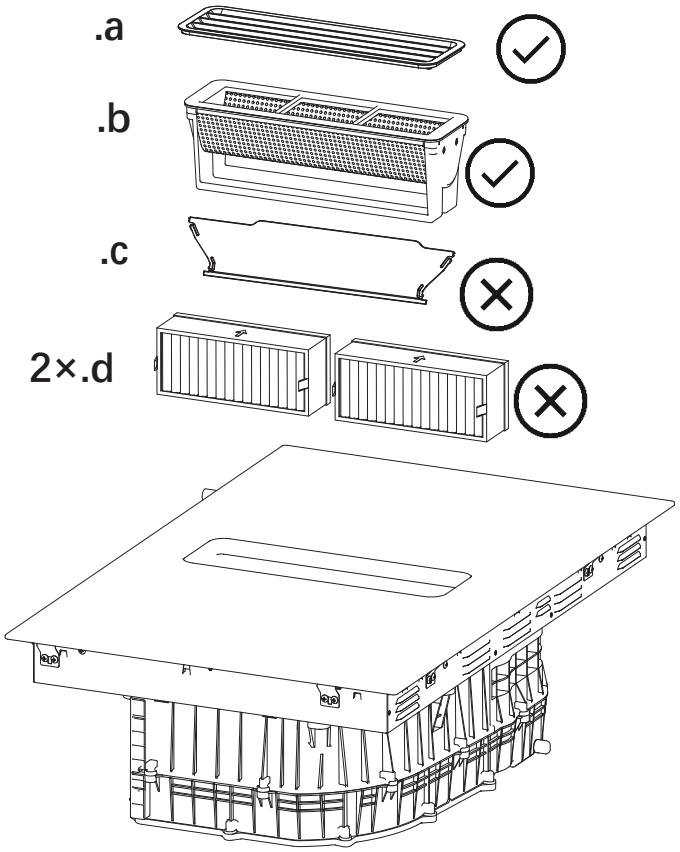


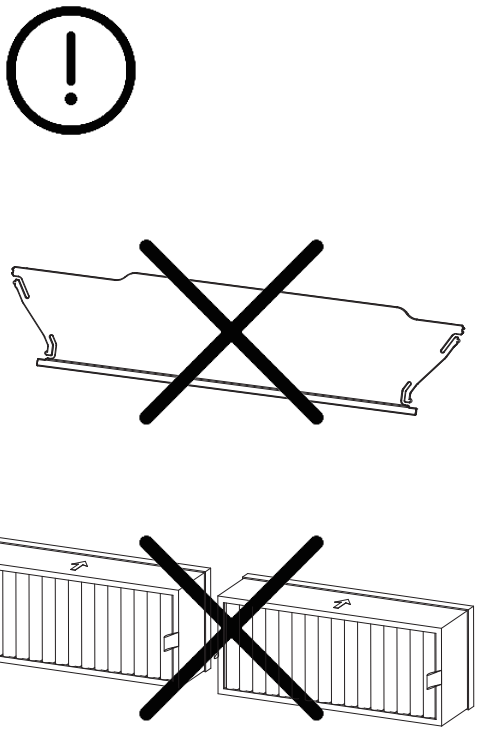
After draining water or installing the equipment, press the rubber plug tightly

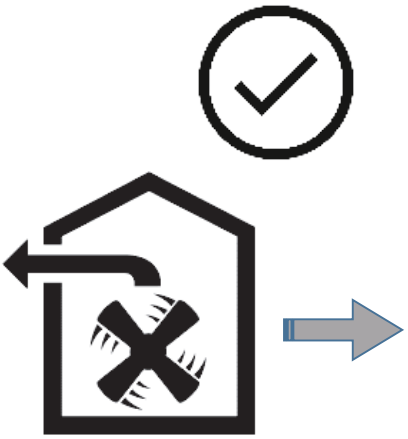


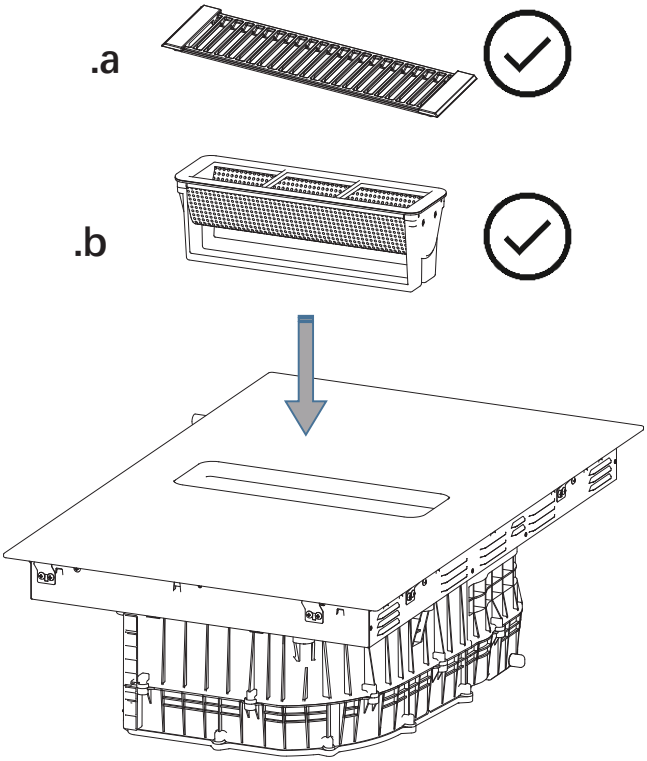


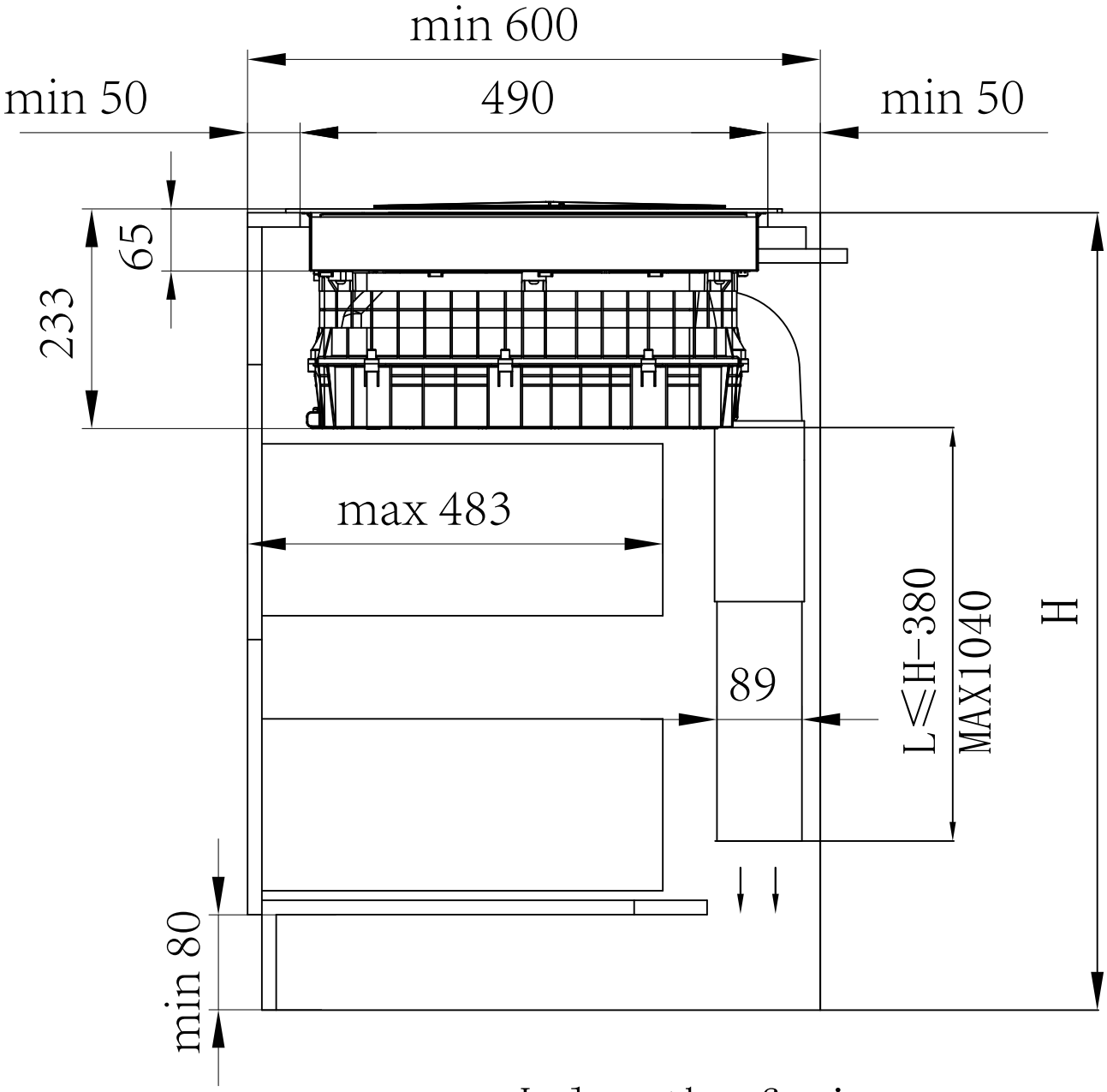



.a
.b
.c
2×.d



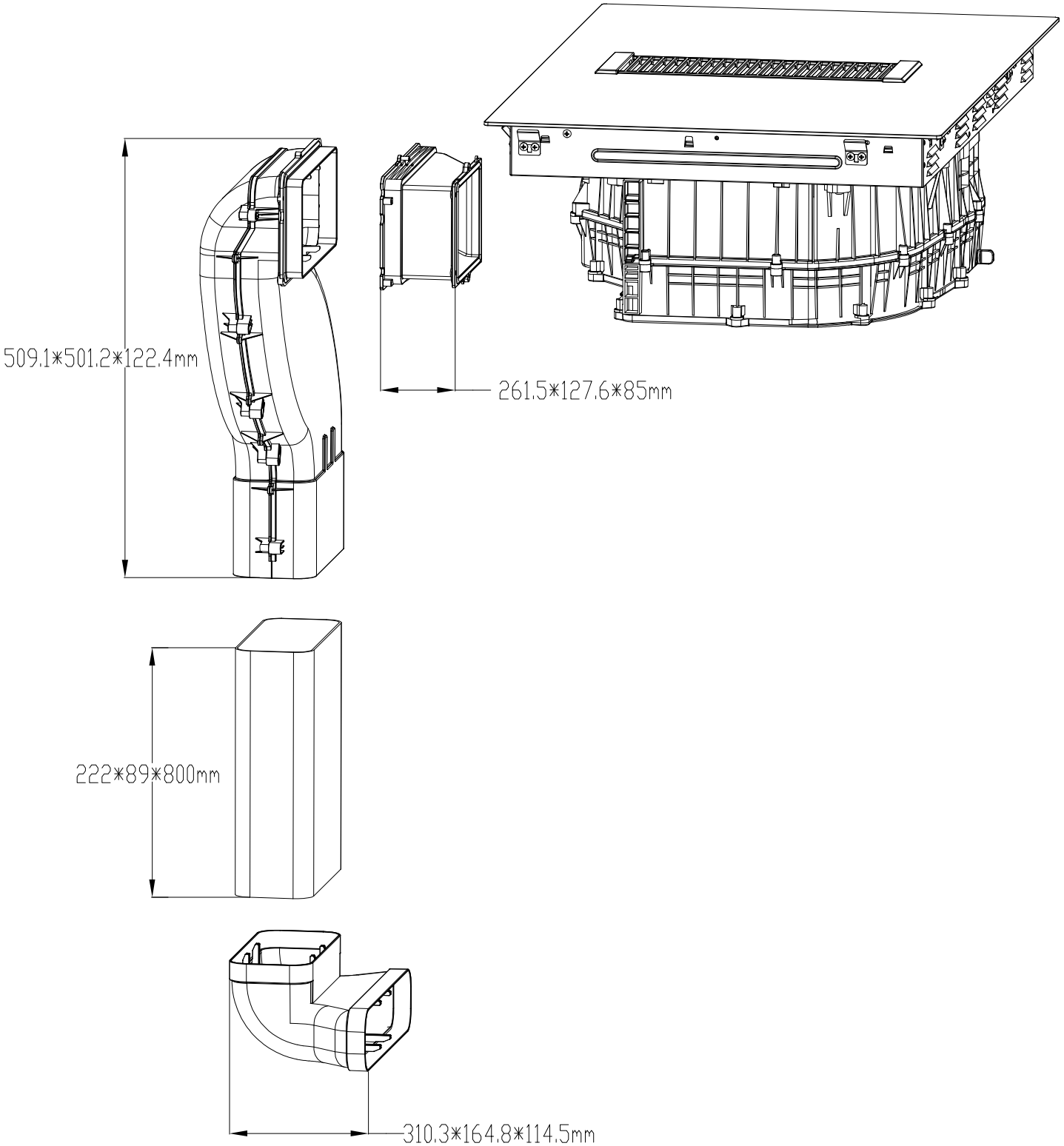


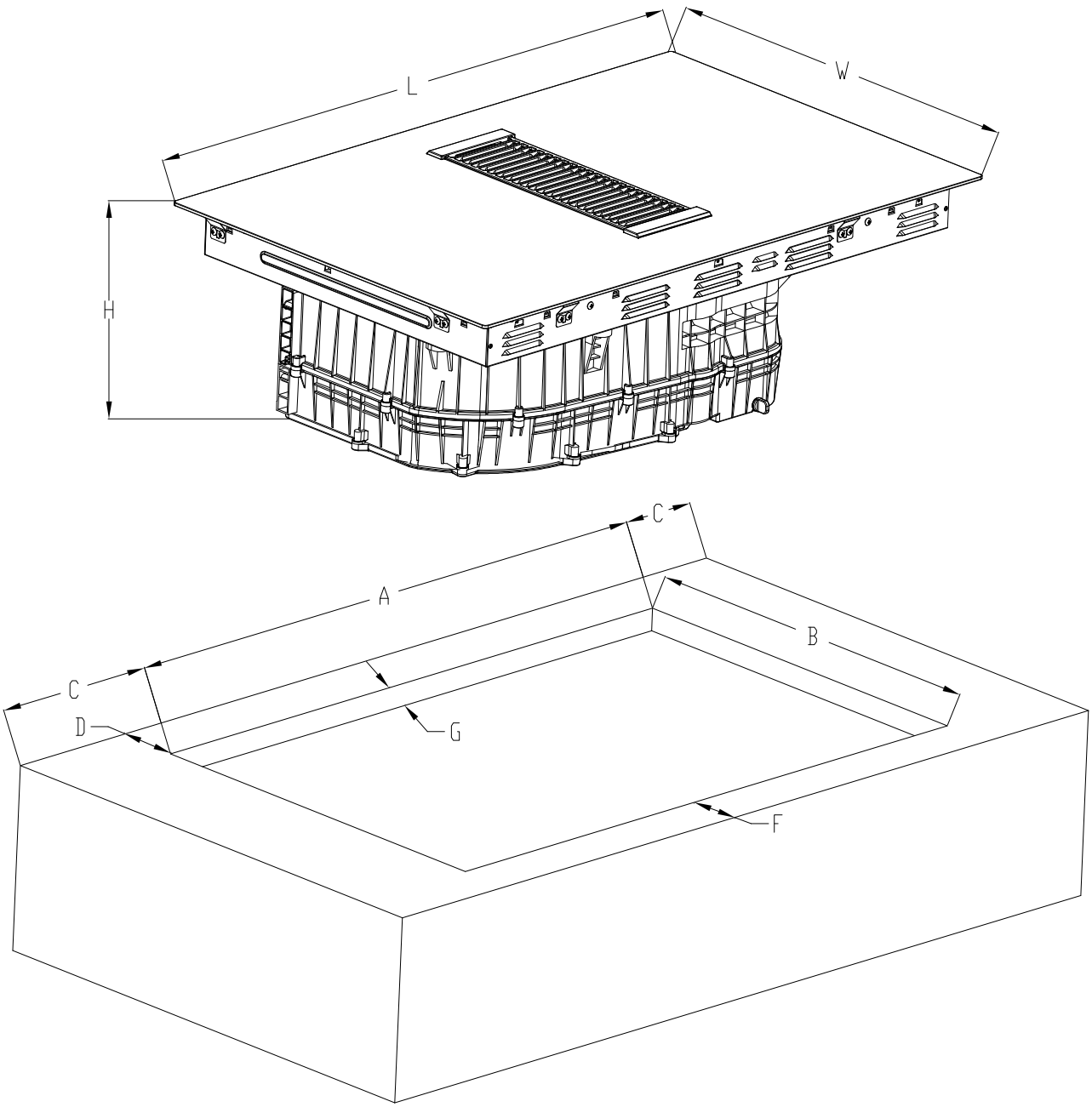

.a
.b

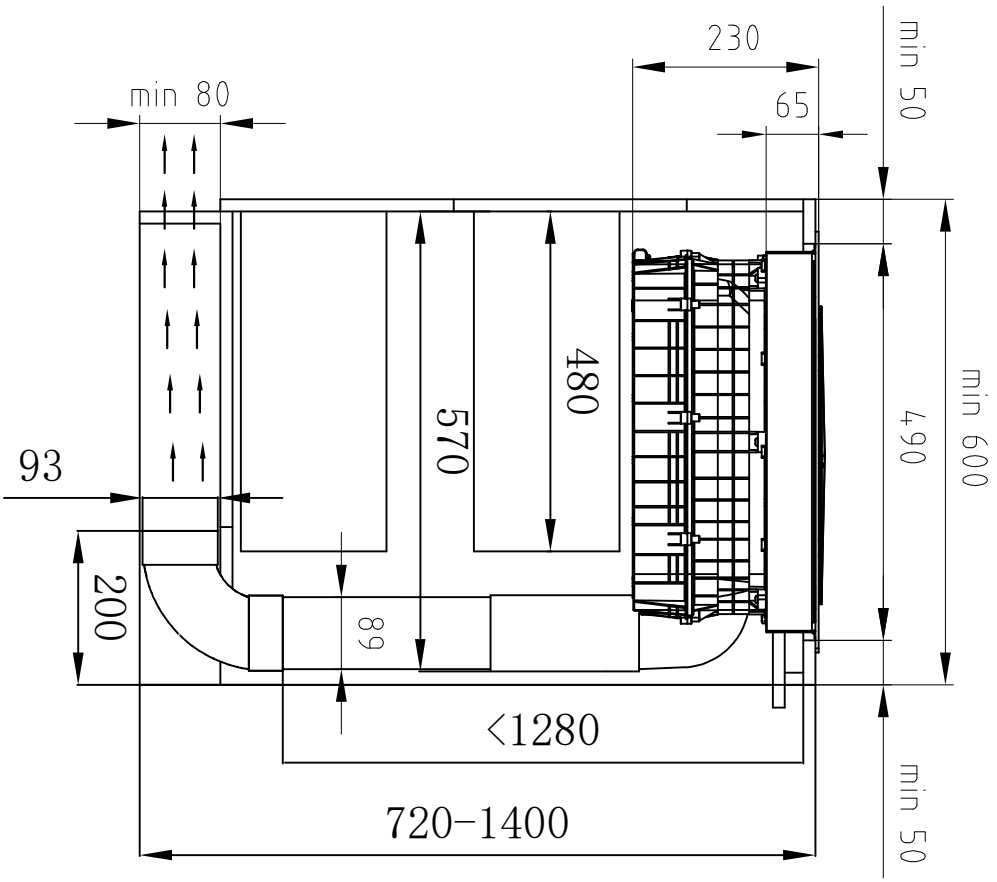


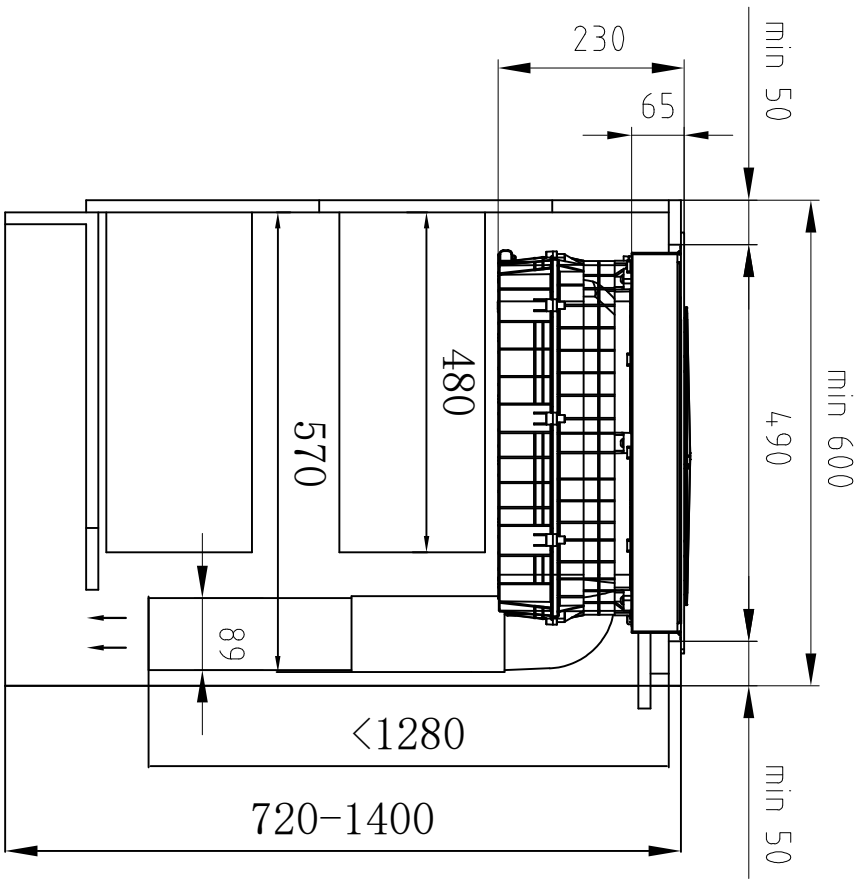
L:length of pipe

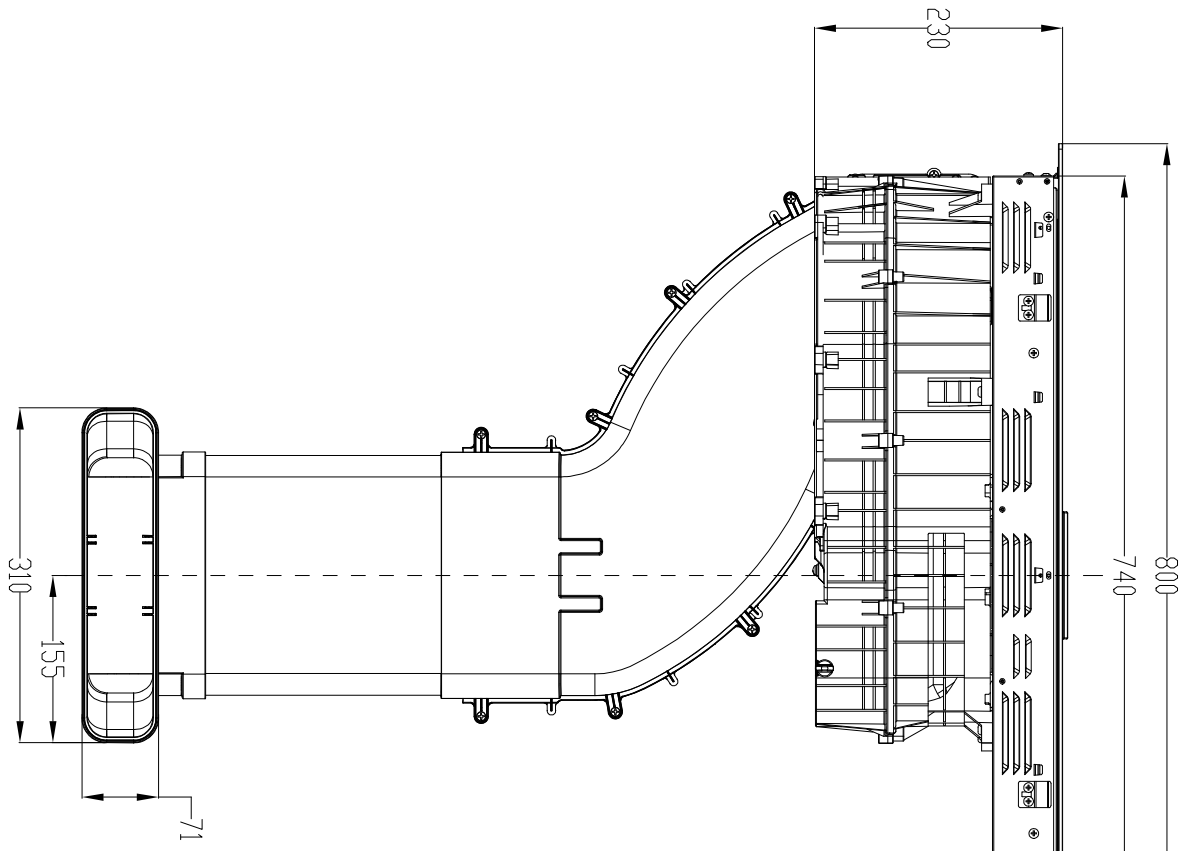
H:height of cabinet

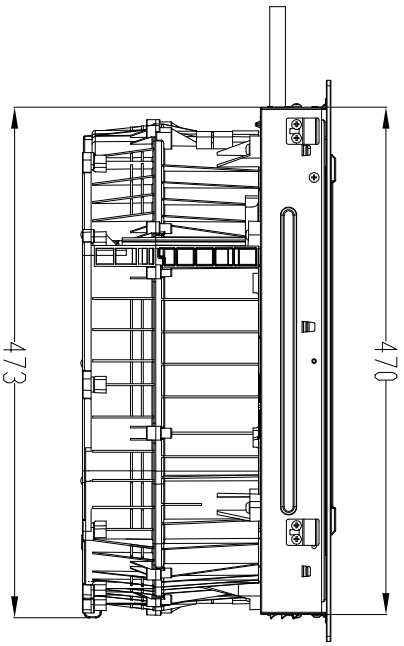

509.1*501.2*122.4mm
261.5*127.6*85mm
222*89*800mm
310.3*164.8*114.5mm

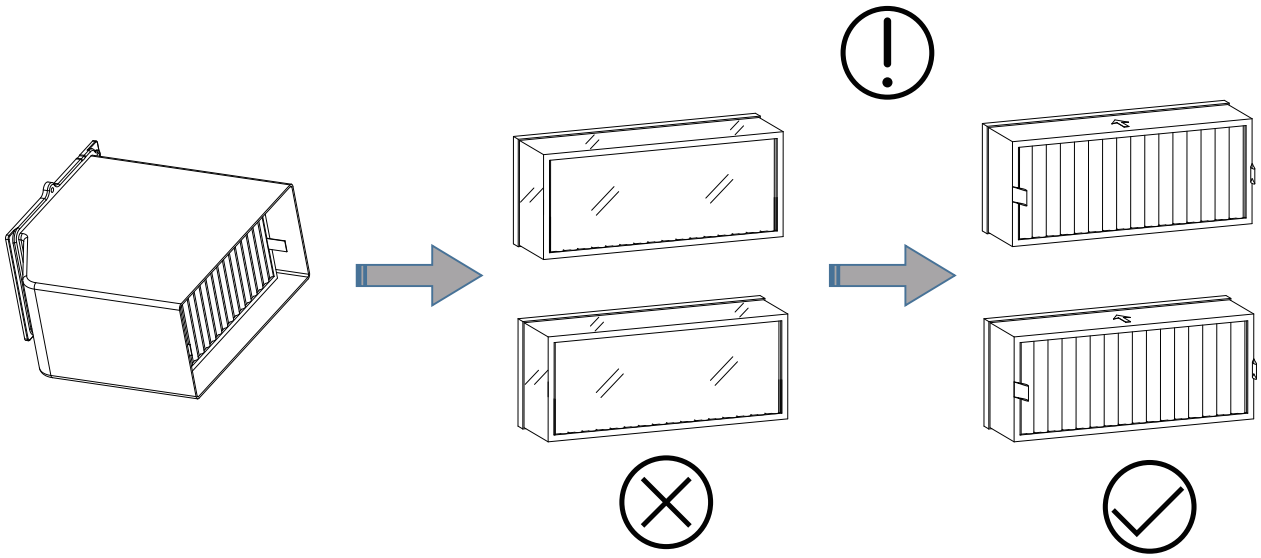

L
W
H
C
A
B
C
D
G
F


230
min 80
65
min 50
480
570
490
min 600
93
200
89
<1280
720-1400
min 50

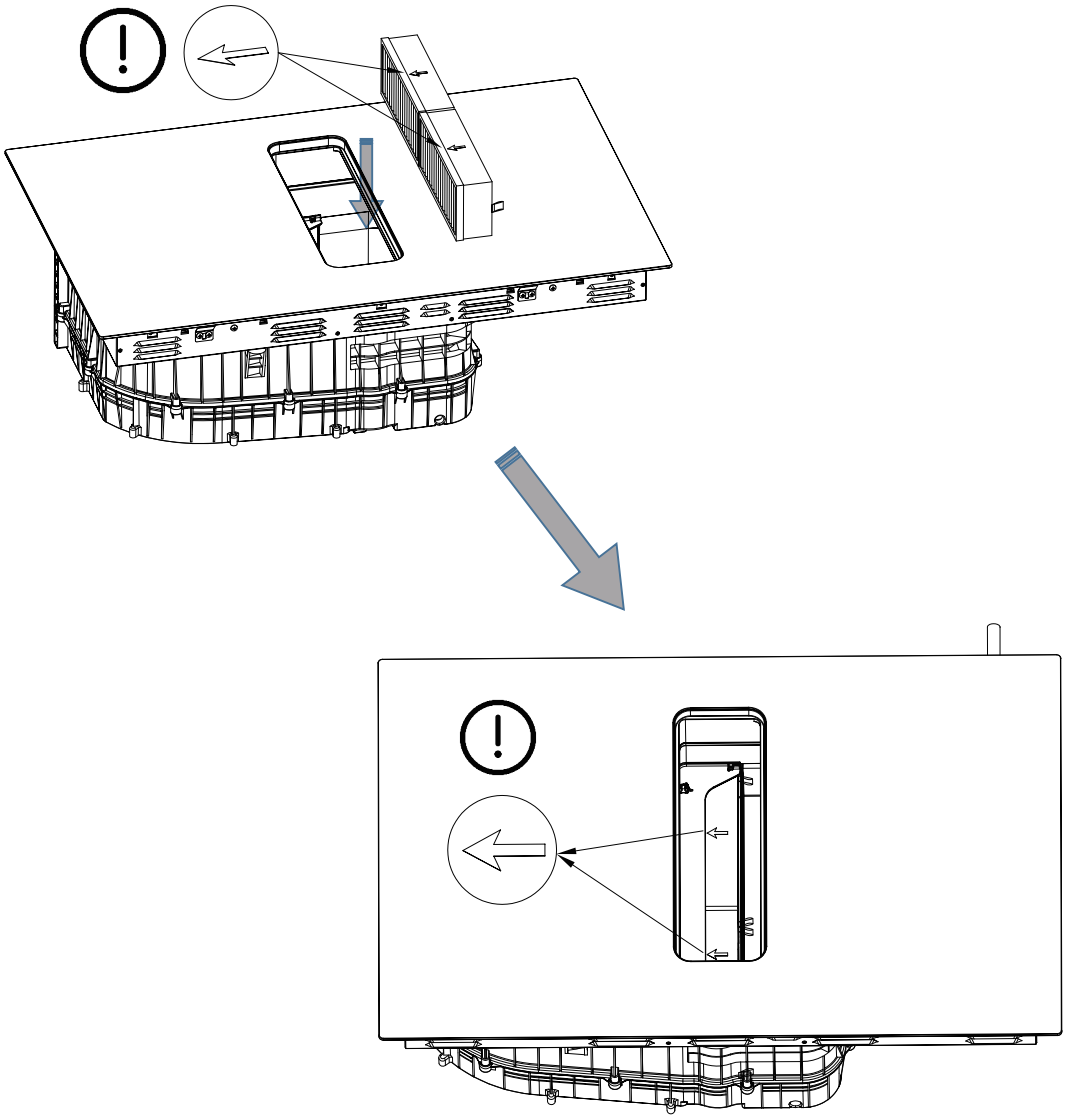

230
min 50
65
480
570
490
min 600
89
<1280
720-1400
min 50

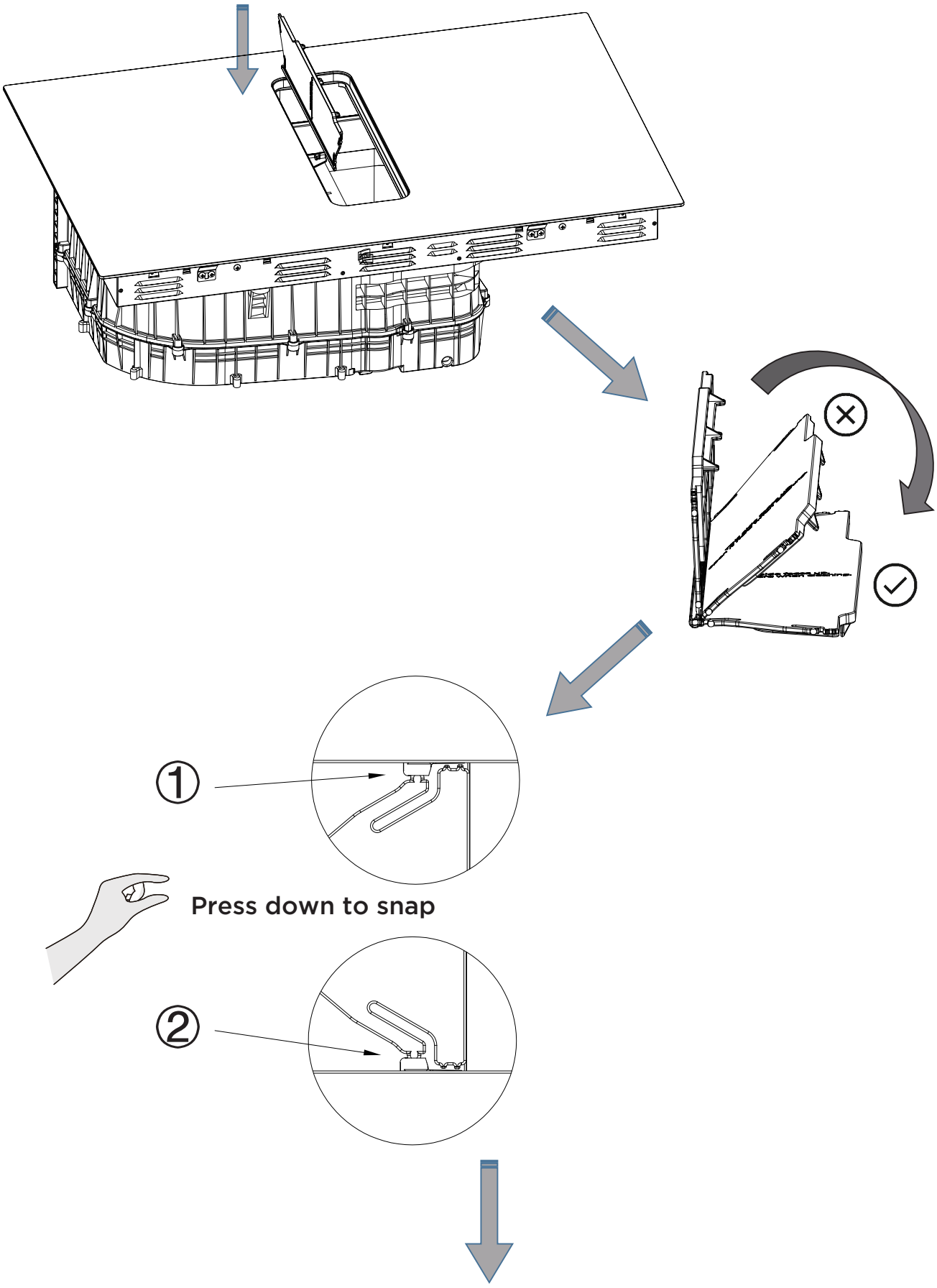

230
310
155
71
740
800

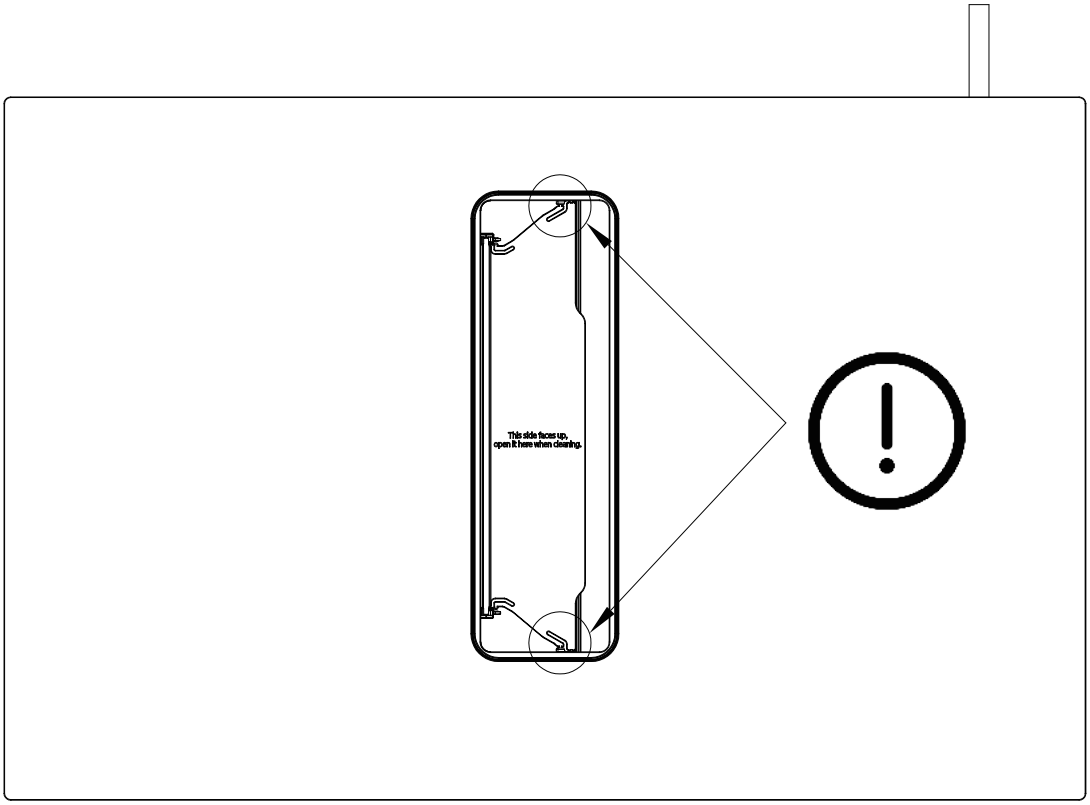

473
470

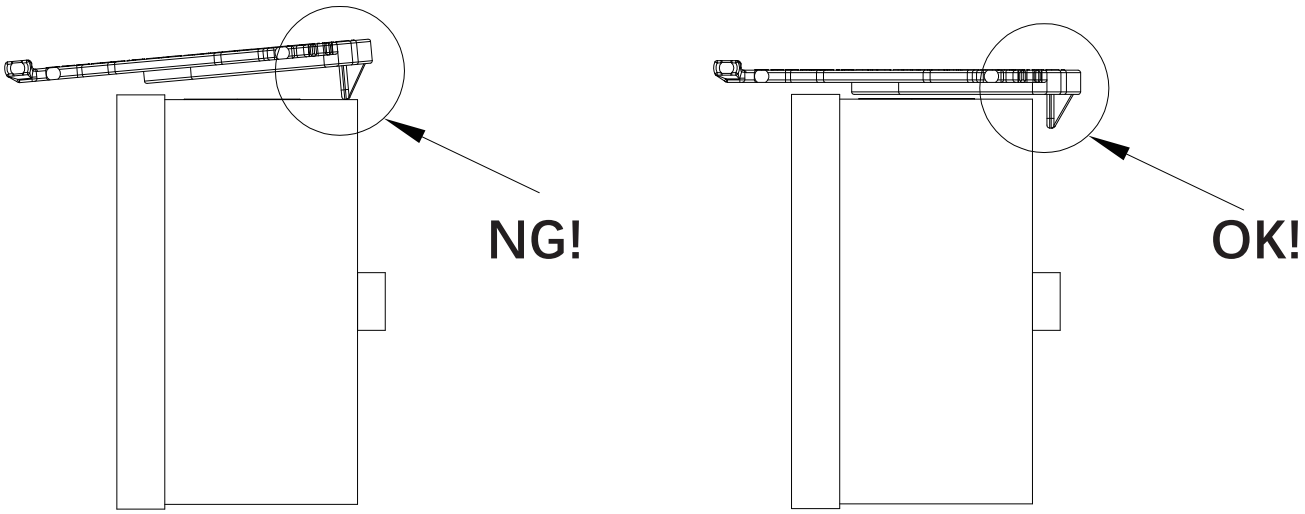


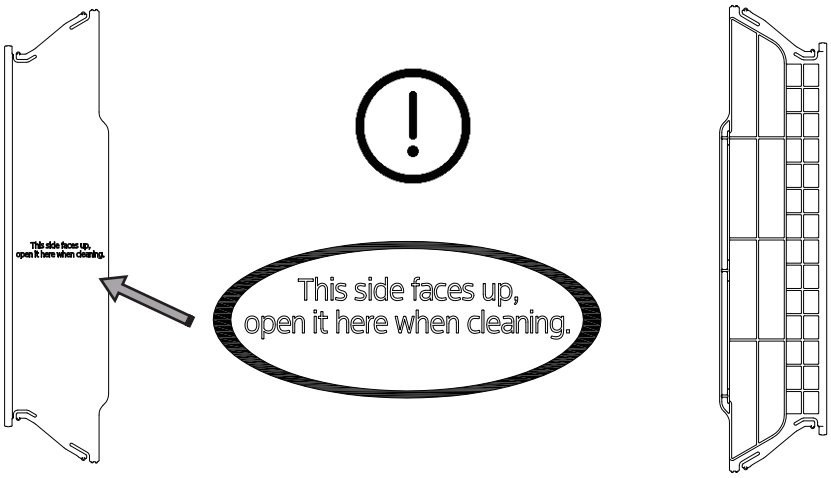
Before using the deodorizing filter element, tear off the outer transparent film.

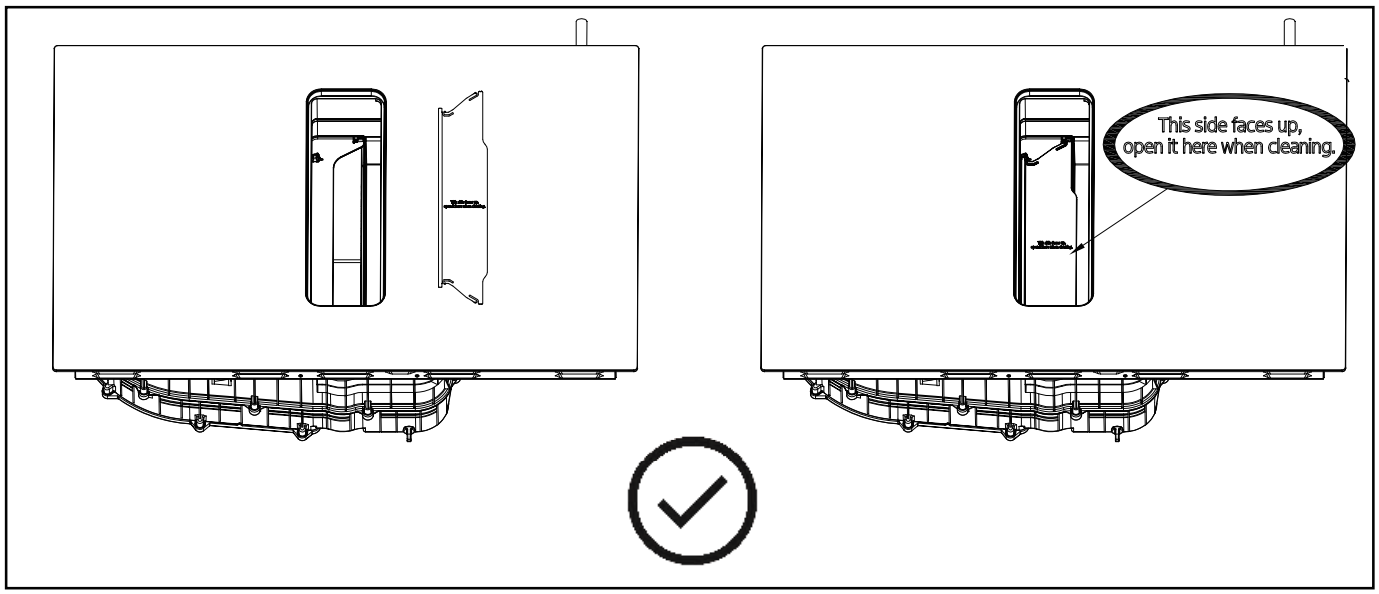


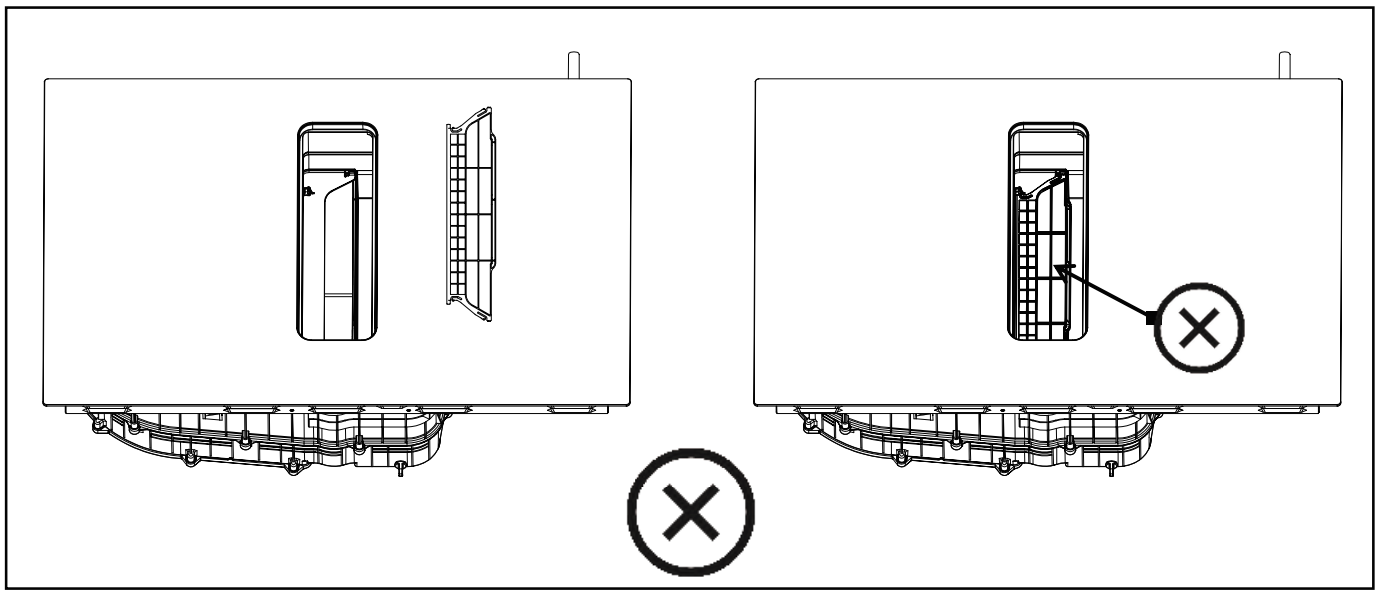

①
Press down to snap
②


This side faces up,
open it here when cleaning.


NG!
OK!

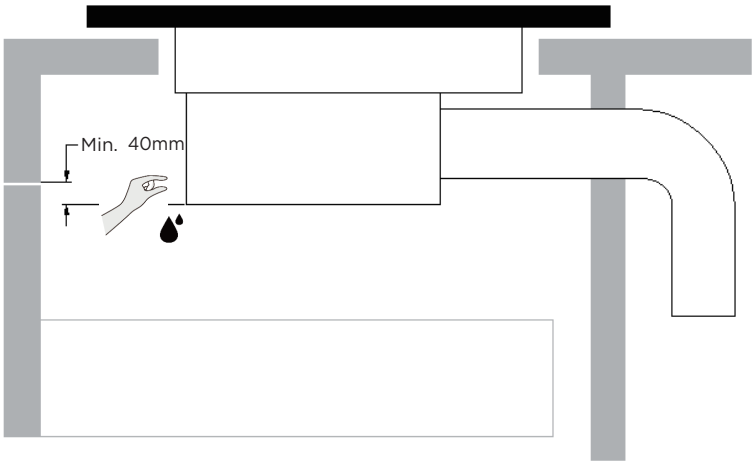

This side faces up,
open it here when cleaning.


This side faces up,
open it here when cleaning.



WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

In order to drain liquids conveniently, it is necessary to keep a minimum distance of 40mm between the baffle and the bottom of the hob. Follow the requirements below.



⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
• The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Installing 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 and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After Installing the Hob, Make Sure That

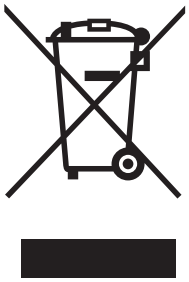
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.
Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



Gracias por comprar la placa de inducción HAIER. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar la placa y consérvelo en un lugar seguro para poderlo consultar más adelante en caso de necesidad.

ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMIENTO ---------- 69
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ---------- 70
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO ---------- 78
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO ---------- 80
GUÍA DE INICIO RÁPIDO ---------- 88
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ---------- 92
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ---------- 97
ESPECIFICACIONES ---------- 101
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO ---------- 103
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE ---------- 136

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un uso inseguro o incorrecto del aparato. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no está permitido realizar modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad.
Un uso no previsto puede causar riesgos y la pérdida de los derechos de reclamación por garantía.

Explicación de los símbolos

	**Peligro** Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido al gas extremadamente inflamable.
	**Advertencia de tensión eléctrica** Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido al voltaje.
	**Advertencia** La palabra de señalización indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.
	**Precaución** La palabra de señalización indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	Atención La palabra de señalización indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.
	**Observar las instrucciones** Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe utilizar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea detenida y atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el aparato y consérvelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del aparato para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Nos importa su seguridad. Lea esta información antes de utilizar la placa. Respete estrictamente las instrucciones de este manual. No se asumirá ninguna responsabilidad por problemas, daños o incendios causados por el incumplimiento de las instrucciones de este manual. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico, para cocinar alimentos y extraer los humos generados por la cocción. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, calentar habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad por el uso inadecuado o el ajuste incorrecto de los mandos.
El producto puede tener características estéticas diferentes con respecto a las ilustraciones de este manual; sin embargo, las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.
Este manual debe guardarse para poder consultarlo en cualquier momento. Si se vende, transfiere o traslada, debe permanecer con el producto.

INSTALACIÓN

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.
- -La instalación o el mantenimiento deben ser realizados por un técnico cualificado, respetando las instrucciones del fabricante y las normas de seguridad locales. No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se indique expresamente en el manual de instrucciones.
- Es obligatorio conectar el aparato a tierra.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir que el aparato, empotrado en el armario, se conecte a la red eléctrica.
- Para garantizar que la instalación cumple las normas de seguridad vigentes, se requiere un interruptor omnipolar regular que asegure la desconexión completa de la red en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las normas de instalación.
- No utilice enchufes múltiples ni alargadores. -Una vez finalizada la instalación, el usuario no debe poder acceder a los componentes eléctricos.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica: compruebe en la placa de datos (en la parte inferior del aparato) que la tensión y la potencia corresponden a los valores de la red y que la toma de conexión es adecuada. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.

Peligro de corte

- Cuidado: los bordes del panel son afilados.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan sido supervisados o hayan recibido las instrucciones necesarias para un uso seguro, y comprendan los riesgos que esto implica.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- Advertencia: Si la superficie está fracturada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica para superficies de placa vitrocerámica o material similar que protege las piezas vivas.
- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- No se deben utilizar limpiadores a vapor.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.

- ADVERTENCIA: Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso, y se podría originar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- Después del uso, desconecte la placa de cocción de su dispositivo de control y no se fíe del detector de ollas.
- Evite los derrames; cuando hierva o caliente líquidos, baje el suministro de calor.
- No deje las resistencias encendidas con ollas y sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez finalizada la cocción, apague la zona correspondiente.
- No utilice nunca papel de aluminio para cocinar ni coloque directamente sobre la superficie de cocción productos envasados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su aparato.
- Nunca caliente una lata o un bote que contenga alimentos sin abrirlo antes: ¡podría explotar!

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o fracturada. Si la superficie de la placa está rota o fracturada, apague el
  aparato de inmediato, desconéctelo de la red eléctrica (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del enchufe de pared antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normativas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con marcapasos cardíacos u
  otros implantes eléctricos (tales como bombas de insulina)
  deben consultar con su médico o fabricante del implante
  antes de utilizar este aparato, para asegurarse de que sus
  implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, algunas piezas accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga a los niños alejados.

- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte
- La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes
- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos imantados (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos
  (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo
  electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la
  placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepen por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.
- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.

- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie de cristal de inducción, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar el cristal de inducción.
- Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como: áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; fincas agrícolas; el uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; alojamientos turísticos del tipo "bed and breakfast".
- ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Debe prestarse atención para no tocar las resistencias.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- La habitación debe estar correctamente ventilada cuando la campana extractora se utilice al mismo tiempo que otros aparatos de combustión, de gas u otros.
- La campana debe limpiarse periódicamente tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES) siguiendo estrictamente las instrucciones de mantenimiento.
- El incumplimiento de las normas de limpieza de la campana y de sustitución y limpieza del filtro puede provocar un riesgo de incendio.
- Está estrictamente prohibido flambear alimentos. El uso de una llama abierta puede dañar los filtros y provocar un riesgo de incendio; por lo tanto, debe evitarse bajo cualquier circunstancia. Hay que tener mucho cuidado al freír para evitar que el aceite se sobrecaliente y se incendie.
- PRECAUCIÓN: Cuando la placa está encendida, las partes accesibles de la campana pueden calentarse.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la extracción de humos, deben seguirse estrictamente las normativas dictadas por las autoridades locales.
- El aire extraído no debe conducirse por los mismos conductos utilizados para extraer los humos generados por la combustión de gas u otros tipos de dispositivos de combustión. No utilice nunca la campana si la rejilla no está correctamente montada.
- Utilice únicamente los tornillos de fijación suministrados con el producto para su instalación o, si no se suministran, adquiera el tipo correcto de tornillos. Utilice tornillos de la longitud adecuada, tal como se indica en la guía de instalación.
- Cuando la campana se utiliza junto con otros aparatos alimentados con energía no eléctrica, la presión negativa de la habitación no debe superar 4 Pa (4 x 10-5 bar). Esto puede lograrse siempre que el aire necesario para la combustión pueda entrar a través de aberturas que no puedan sellarse, por ejemplo, en puertas, ventanas, cajas murales de entrada y salida de aire u otros medios técnicos. Una caja mural de entrada/salida de aire no garantiza por sí sola el cumplimiento del límite.

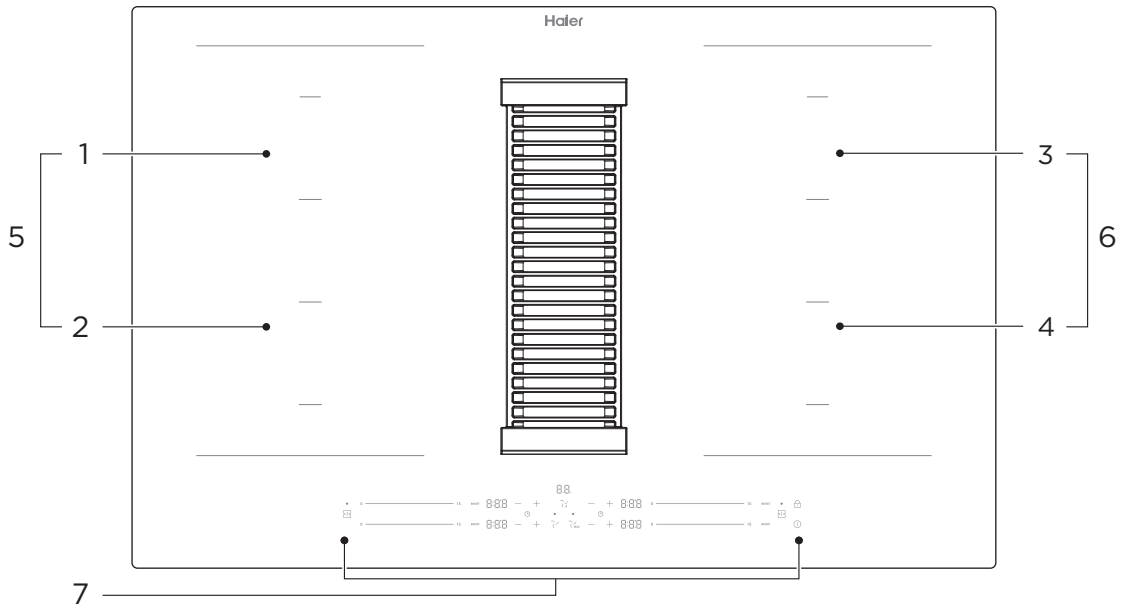
- Recomendaciones de uso correcto para reducir el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda la campana a velocidad mínima y déjela encendida durante unos minutos, incluso después de terminar la cocción. Aumente la velocidad sólo si hay una gran cantidad de humos y vapor, utilizando la función Potencia Máxima sólo en casos extremos. Para mantener la eficacia del sistema de reducción de olores, sustituya el filtro o filtros de carbón cuando sea necesario.
- Para garantizar el alto rendimiento del filtro de grasa, límpielo cuando sea necesario. Para mejorar la eficiencia y minimizar el ruido, utilice el diámetro máximo de conducto indicado en este manual.
- Dejar grasa o aceite cocinándose en una placa sin vigilancia puede ser peligroso y provocar incendios.
- No deje nunca el aceite o la grasa calientes sin vigilancia.
- No utilice nunca el aparato sin el filtro de grasas.
- No trabaje nunca con llamas abiertas cerca del aparato (por ejemplo, flameando) alrededor de los filtros de grasa.
- No instale el aparato cerca de un aparato de calefacción de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos que el aparato de calefacción tenga una cubierta sellada y no extraíble. No debe haber chispas.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Si penetran líquidos calientes en el aparato, retire el filtro antigrasa o el recipiente de rebose sólo cuando el aparato se haya enfriado.
- Hay un ligero olor al desembalar, que desaparecerá pronto.
- ADVERTENCIA: Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o los indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso[RY1] como protectores adecuados o los incorporados en el electrodoméstico. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.
- Las campanas extractoras y otros extractores de humos de cocina pueden afectar negativamente al funcionamiento seguro de los aparatos que queman gas u otros combustibles (incluidos los de otras salas) debido al reflujo de los gases de combustión. Estos gases pueden provocar potencialmente una intoxicación por monóxido de carbono. Tras la instalación de una campana extractora u otro extractor de humos de cocina, una persona competente debe someter a ensayo el funcionamiento de los aparatos de gas para garantizar que no se produzca un reflujo de los gases de combustión.
- Existe un riesgo de incendio si la limpieza no se lleva a cabo de acuerdo con las instrucciones.
- PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden calentarse cuando se usan con aparatos de cocina.

- Deben cumplirse las normativas relativas a la extracción de aire.
- PRECAUCIÓN: Este aparato no está diseñado para ser utilizado con cocinas de gas.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción con campana integrada.
Le recomendamos que dedique cierto tiempo en leer este Manual de instrucciones/instalación para
saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta.
Para obtener información sobre la instalación, lea la sección de instalación.
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para referencias futuras.

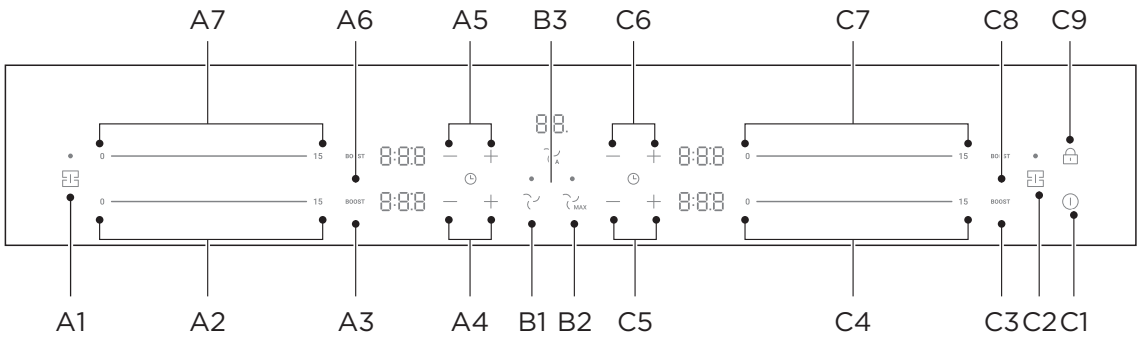
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Vista superior



1. Máx. Zona de 2200/3600 W
2. Máx. Zona de 2200/3600 W
3. Máx. Zona de 2200/3600 W
4. Máx. Zona de 2200/3600 W
5. Máx. Zona de 3300/3700 W
6. Máx. Zona de 3300/3700 W
7. Panel de control

Panel de control



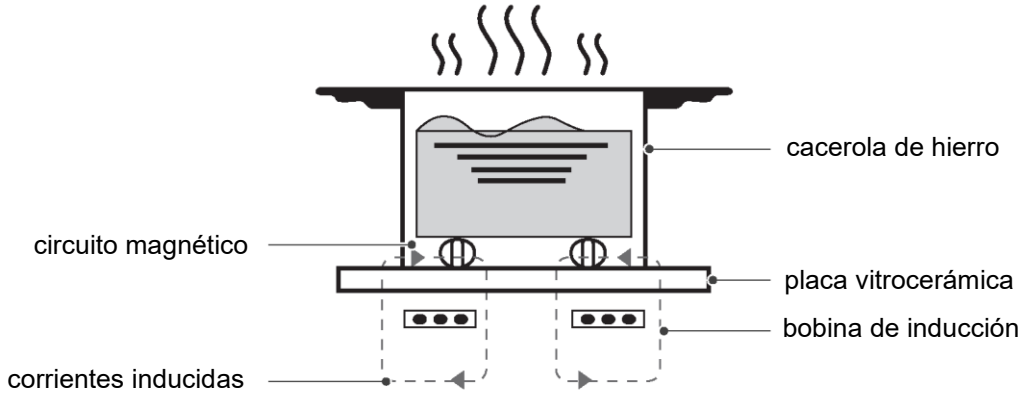
A1. Control de zona adaptable
A2. Controles reguladores de potencia
A3. Potencia Máxima
A4. Controles reguladores de tiempo
A5. Controles reguladores de tiempo
A6. Potencia Máxima
A7. Controles reguladores de potencia
B1. Control regulador de la campana
B2. Potencia Máxima
B3. Placa y campana extractora Auto
C1. Control de ENCENDIDO/ APAGADO
C2. Control de zona adaptable
C3. Potencia Máxima
C4. Controles reguladores de potencia
C5. Controles reguladores de tiempo
C6. Controles reguladores de tiempo
C7. Controles reguladores de potencia
C8. Potencia Máxima
C9. Control del bloqueo

NOTA

Todas las imágenes de este manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

Teoría de funcionamiento

La inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente sobre la cacerola, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta únicamente porque la cacerola puede llegar a calentarlo.



Modo de funcionamiento

Puede utilizar su aparato en modo extracción del aire o en modo circulación del aire.

Modo extracción

El aire aspirado es limpiado por los filtros de grasa y conducido al exterior mediante un sistema de tuberías.



El aire no debe conducirse a un conducto de extracción de humos de aparatos de gas u otros combustibles (no es aplicable a los aparatos que sólo reconducen el aire a la habitación).

- Si el aire extraído se va a conducir a una salida de humos o de gases de extracción que no funcione, deberá obtener el consentimiento del técnico de calefacción responsable.
- Si el aire de salida se conduce a través de la pared exterior, debe utilizarse un conducto telescópico.

Modo filtrado

El aire aspirado es limpiado por los filtros de grasa y un filtro de olores, y devuelto a la habitación.

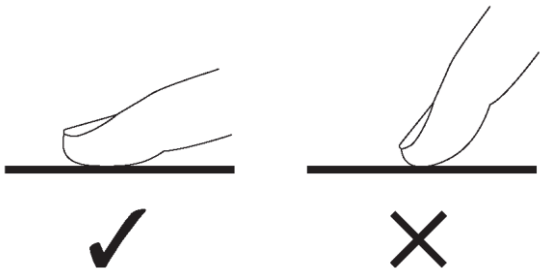


Para limitar los olores en modo de circulación del aire, debe instalar un filtro de olores. En nuestro catálogo encontrará las diferentes opciones para el funcionamiento del aparato en modo de circulación del aire. Si lo prefiere, consulte a su distribuidor.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

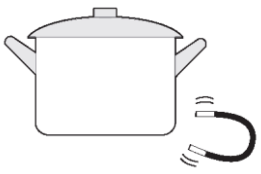
Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

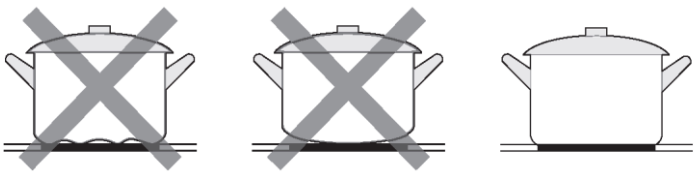


Elección de los utensilios de cocina adecuados

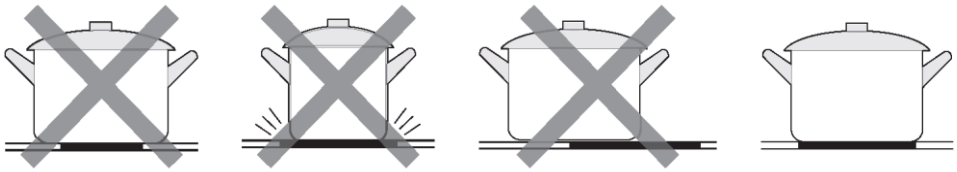
⚠
- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si se produce atracción, la cacerola es apta para inducción.
- Si no se dispone de un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la cacerola que se desee comprobar.
  2. Si U no parpadea en la pantalla y se calienta el agua, la cacerola es apta.
- Los accesorios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son aptos para inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.



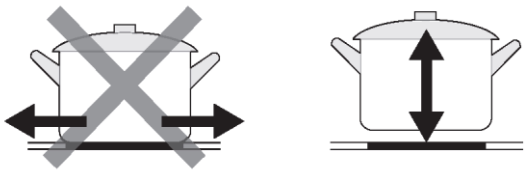
- No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



- Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada. Si se utiliza una cacerola ligeramente más ancha, la energía se utilizará a su máxima eficiencia. Si se utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Puede que la placa no detecte cacerolas de un tamaño inferior a 140 mm. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



- Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



Modo de empleo

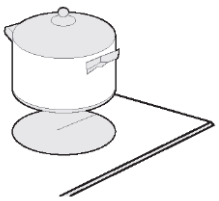
Empezar a cocinar

Toque el control de encendido/apagado durante 1 segundo. Después del encendido, el zumbador pita una vez y todas las pantallas muestran “-”, lo que indica que la placa de inducción se ha puesto en modo de espera. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il sistema HOB si spegne automaticamente. Si no se realiza ninguna operación en 20 segundos, el HOB se apagará automáticamente.



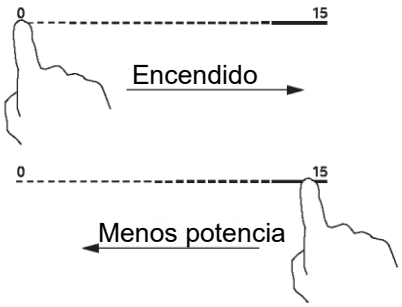
Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.

- Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



Seleccione un ajuste de calor tocando el control.

- El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.



Si el símbolo U parpadea de forma intermitente con el ajuste de calor

Significa que:
- no se ha colocado una cacerola en la zona correcta de cocción o,
- La cacerola que se está utilizando no es apta para la cocina de inducción o,
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada sobre la zona de cocción.

No se produce calentamiento alguno hasta que se coloque una cacerola apta en la zona de cocción.
La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una cacerola apta sobre la zona de cocción.

Control manual de la ventilación

Puede controlar el ajuste de ventilación manualmente.

NOTA

El uso de utensilios de cocina altos puede impedir que el sistema de extracción funcione a su potencia óptima. Puede mejorar la potencia de extracción colocando la tapa de la olla en ángulo.

Activación del control manual de ventilación

1. En el estado de encendido, toque la tecla para activar el sistema de ventilación.
2. Pulse brevemente la tecla de la campana para cambiar los niveles de 0 a 3, pulse prolongadamente la tecla de la campana durante 3 segundos para apagar la campana .
3. Toque Ⓑ para cambiar al nivel de Potencia Máxima.

Se activa el sistema de ventilación.

Cambio o desactivación del control manual de ventilación
1. Apagar
2. Use la tecla de la campana para ajustar el nivel a 0.

Terminar de cocinar

Apague la zona de cocción llevando el control deslizante hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestre «0».



Apague toda la placa pulsando el control de ENCENDIDO/APAGADO.



Función de funcionamiento del sistema de ventilación

El sistema de ventilación se divide en modo manual y automático.
El modo automático se puede activar después de que se active toda la placa de cocción. Se desactivará automáticamente dos minutos después de que se apague toda la placa.

Manualmente
En los estados de encendido, toque o Ⓑ. La pantalla digital muestra el nivel 0-3 o b.
Automáticamente

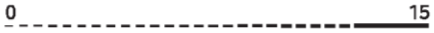
En estados de encendido, toque Ⓐ, la pantalla digital muestra A.
El aparato desactiva la función de funcionamiento:
- 2 minutos después de apagar todas las placas.
- Al pulsar la tecla de encendido/apagado.

Uso de la función Potencia Máxima
Activar la función Potencia Máxima
Tocando el botón máx. Asegúrese de que la pantalla muestra la acción del marco.

MÁX

Cancelar la función Potencia Máxima

Toque el control deslizante de la zona de calentamiento para la que desee cancelar la función Potencia Máxima.



Apague toda la placa pulsando el control de ENCENDIDO/APAGADO.



- Esta función es válida para cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 10 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá al nivel digital máximo después de 10 minutos.
- Si la placa LF está ajustada en Potencia Máxima y luego la placa LR está ajustada en Potencia Máxima, LF LR se ajusta al nivel 15.

Ajuste de ventilación intensiva

- El sistema de ventilación tiene modos intensivos. Si activa los ajustes intensivos, el sistema de ventilación funciona al máximo rendimiento.
- Activación del ajuste de ventilación intensiva.
- 1. Toque (B).
- 2. Muestra "b" en el tubo digital.
- Modificación o desactivación del ajuste de ventilación intensiva.
- Con la tecla , seleccione el nivel de rendimiento deseado en el área de ajustes o ajústelo a 0.

Arranque automático del sistema de ventilación

Si selecciona un nivel de potencia para una zona de cocción y se activa el inicio automático. El sistema de ventilación se enciende a un nivel de potencia acorde con el nivel de potencia respectivo de las zonas de cocción.

Zona adaptable

- Esta zona puede utilizarse como una zona única o como dos zonas diferentes, en función de las necesidades de cocción del momento.
- La zona adaptable está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se utiliza como una sola zona, la parte que no está cubierta por utensilios de cocina se apaga automáticamente después de 8 segundos.
- Para garantizar una correcta detección de la cacerola y una distribución uniforme del calor, los utensilios de cocina deben colocarse correctamente:

- En la parte delantera o trasera de la zona adaptable cuando la batería de cocina es inferior a 21 cm.
- En cualquier lugar con utensilios de cocina más grandes.

Como zona grande

Para activar la zona adaptable como una sola zona grande, simplemente pulse el control de zona adaptable.



El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal.
Para añadir otra cacerola, pulse de nuevo las teclas correspondientes para detectar los utensilios de cocina.

Como dos zonas independientes

Para utilizar la zona adaptable como dos zonas diferentes con diferentes configuraciones de potencia, pulse el control de zona adaptable.

Bloqueo de los controles

- Se pueden bloquear los controles para evitar el uso no intencional (p. ej., que los niños enciendan las zonas de cocción de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se encuentran deshabilitados.

Para bloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos.	El tubo digital muestra "Lo"
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo durante 3 segundos.	

⚠ Cuando la placa se encuentra en modo bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO ⏻; la placa de inducción se puede apagar en cualquier momento con el control de ENCENDIDO/APAGADO ⏻ en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

Función de gestión de potencia

- Es posible configurar un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo diferentes gamas de potencia.
- Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para funcionar a un nivel de potencia inferior, y evitar el riesgo de sobrecarga.

Para entrar en la función de Gestión de Potencia

Estado: Fijar el Bloqueo para niños en estado apagado
Condiciones de acceso:
1) LR máx. Quemador **MÁX.** Seleccione la tecla 3 segundos (+Sonido de zumbador)
2) LF máx. Quemador **MÁX.** Seleccione la tecla 3 segundos (+Sonido de zumbador)
Ajuste de trabajo:

Para cambiar de nivel

1) Seleccione el valor límite de potencia con la tecla de bloqueo 🔒 (el rango de selección del valor límite de potencia se basa en las especificaciones).

Ajuste de trabajo:



Hay 5 niveles de potencia, de "2,8 kW" a "7,4 kW".
La pantalla digital LR y RF mostrará uno de ellos.
"28 00": la potencia máxima es de 2,8 kW.
"35 00": la potencia máxima es de 3,5 kW.
"45 00": la potencia máxima es de 4,5 kW.
"58 00": la potencia máxima es de 5,8 kW.
"74 00": la potencia máxima es de 7,4 kW.

Confirmación y salida de la función de gestión de potencia

Después de seleccionar el valor límite de potencia, utilice la tecla de apagado ⏻ para confirmar.

Entonces la placa se apaga.

Control del temporizador

- Puede ajustarse para que apague una o más zonas de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya cumplido.
- El tiempo máximo de temporización es el tiempo de funcionamiento por defecto del nivel de funcionamiento actual; consulte la tabla Tiempos de trabajo por defecto.

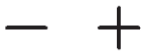
Ajuste del temporizador para apagar las zonas de cocción

Seleccione una zona

Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.



Ajuste la hora tocando el control del temporizador.
Sugerencia: Toque el control “-” o “+” del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque y mantenga pulsado el control “-” o “+” del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.



Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.



Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apaga la zona de cocción correspondiente de forma automática.

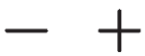
Ajustar más zonas:

Los pasos para ajustar más zonas son similares a los pasos para el ajuste de una zona;
La temporización de cada zona de calentamiento se ajusta y visualiza de forma independiente.
Se muestran del siguiente modo:

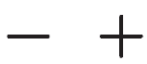


Cancelar el temporizador

El tiempo de temporización de la operación correspondiente a la zona de calentamiento a 0:00.



Toque y mantenga pulsado el control de temporizador " - " y "+" durante 1s, el temporizador se cancelará.



NOTA

1) El ajuste manual de la temporización no puede superar el tiempo de temporización predeterminado del cabezal del fogón. Si el valor del nivel actual se reduce después de ajustar el tiempo de temporización máximo, el tiempo de temporización cambiará

automáticamente al tiempo máximo predeterminado del nivel actual cuando el tiempo de temporización sea mayor que el tiempo de cierre predeterminado del nivel actual.

2) En el estado de visualización de la temporización, haga clic en el control deslizante una vez para ver el nivel de calentamiento actual. Después de entrar en el modo de visualización del nivel, haga clic o deslice el control deslizante para ajustar el nivel

Tiempo de funcionamiento predeterminado

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción y campana extractora. Hace que la placa se apague automáticamente si se le olvida apagar la cocción. La siguiente tabla muestra los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia:

Placa de inducción:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Nivel de potencia	10	11	12	13	14	15			
Tiempo de funcionamiento predeterminado (min)	120	120	120	90	90	90			

Campana:

Nivel de potencia	1	2	3
Tiempo de funcionamiento predeterminado (min)	480	240	120

⚠ Las personas que usen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar el aparato.

Diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción		
Zona de cocción	**Mínimo**	**Máximo**
1 y 2 y 3 y 4	120	200
Zona adaptable	120	220*380

Antes de utilizar su nueva placa de inducción y campana

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de Seguridad».
- Retire todas las películas protectoras que pudieran quedar aún en la placa de inducción.
- Ajuste del modo de funcionamiento.

El aparato se suministra con un modo de extracción de aire preajustado.
Si desea cambiar del modo de extracción de aire al modo de circulación de aire, siga los pasos que se indican a continuación:
1. Introducir los ajustes del modo campana

Estado: Fijar el Bloqueo para niños en estado apagado.
Condiciones de acceso:
Pulse la tecla Ⓐ 3 segundos (+sonido de zumbido), y el tubo digital LF mostrará "ou" o "In", utilizando la tecla de bloqueo para cambiar el modo.
Si ahora está en modo de extracción de aire, el tubo digital LF mostrará "ou"; utilice el botón de encendido ⏻ para confirmar y encender la máquina.
Si ahora está en modo de circulación de aire, el tubo digital LF mostrará "In"; utilice el botón de encendido ⏻ para confirmar y encender la máquina.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

⚠ Tenga cuidado al freír, puesto que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si se usa la función Máxima Potencia. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa se queman espontáneamente, lo que puede dar lugar a un riesgo grave de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos alcancen la ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo.

Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas solo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para preparar deliciosas sopas y caldos suaves, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso los alimentos. También se deberían cocinar así las salsas con base de huevo y espesadas con harina, por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que la comida se cueza correctamente en el tiempo recomendado.

Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante alrededor 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la sartén caliente y, después, coloque la carne en ella.
4. Dé la vuelta al filete una sola vez durante el cocinado. El tiempo exacto de cocinado dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Aplique presión al filete para calibrar su grado de cocción: cuanto más firme resulte, más «hecho» estará.
5. Deje reposar el filete sobre un plato caliente unos minutos para permitir que se asiente y se ponga más tierno antes de servirlo.

Para saltear

1. Escoja un wok con base plana apto para inducción o una sartén grande.
2. Deje preparados todos los ingredientes y accesorios necesarios. El salteo debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas porciones.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala templada.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero crujientes, ajuste la zona de cocción a una menor potencia, introduzca de nuevo la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado para asegurar un calentamiento homogéneo.
7. Sirva de inmediato.

Detección de objetos pequeños

Cuando se deja sobre la placa una cacerola con un tamaño inadecuado o no magnética (p. ej., de aluminio) o cualquier otro objeto pequeño (p. ej., un cuchillo, tenedor o llave), la placa pasará automáticamente al modo de espera una vez transcurrido 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

Ajustes de calor

Los ajustes que se muestran a continuación son únicamente orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que se cocine. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adecuen a usted.

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • Cocinado suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 5	• Recalentamiento • Cocinado rápido a fuego lento • Cocer arroz
6 - 11	• Tortitas
12 - 13	• Freír • Cocer pasta
15/P	• Sofreír • Soasar • Llevar sopa al punto de ebullición • Hervir agua

Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

⚠ PRECAUCIONES

1. La placa de inducción debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, puesto que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se deben utilizar limpiadores a vapor.

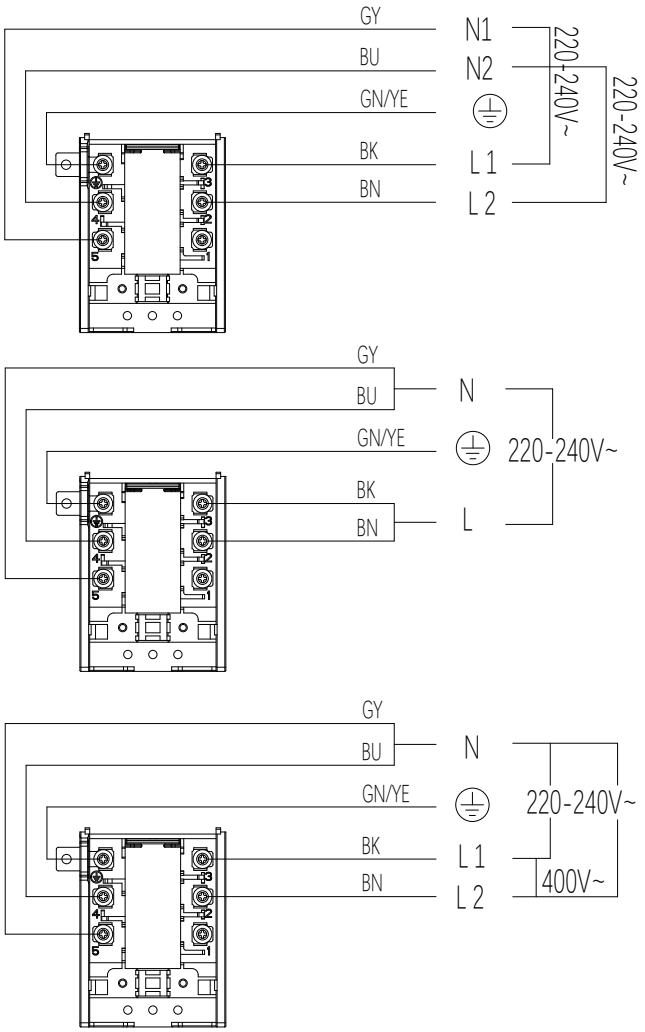
Conectar de la placa de cocción a la red eléctrica

⚠ Esta placa solo debe conectarla a la red eléctrica un profesional cualificado.
Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:
1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia necesaria para la placa.
2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa nominal
3. Las secciones de cable del suministro eléctrico pueden soportar la carga especificada en la placa nominal.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, puesto que pueden causar un sobrecalentamiento e incendios.
El cable de suministro eléctrico no debe tocar las piezas calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

⚠ Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado y no presenta alteraciones.
Cualquier alteración únicamente puede realizarla un electricista cualificado.

⚠
- Si el número total de unidades de calentamiento del electrodoméstico elegido no es inferior a 4, el electrodoméstico se puede conectar directamente a la red eléctrica mediante conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.
- Si el cable está dañado o tiene que reemplazarse, la operación debe realizarla el agente posventa con herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la red, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3mm entre los contactos.
- El instalador debe garantizar que se realiza la conexión eléctrica correcta y que cumple con las regulaciones en materia de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y únicamente lo puede reemplazar un técnico autorizado.



⚠ La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

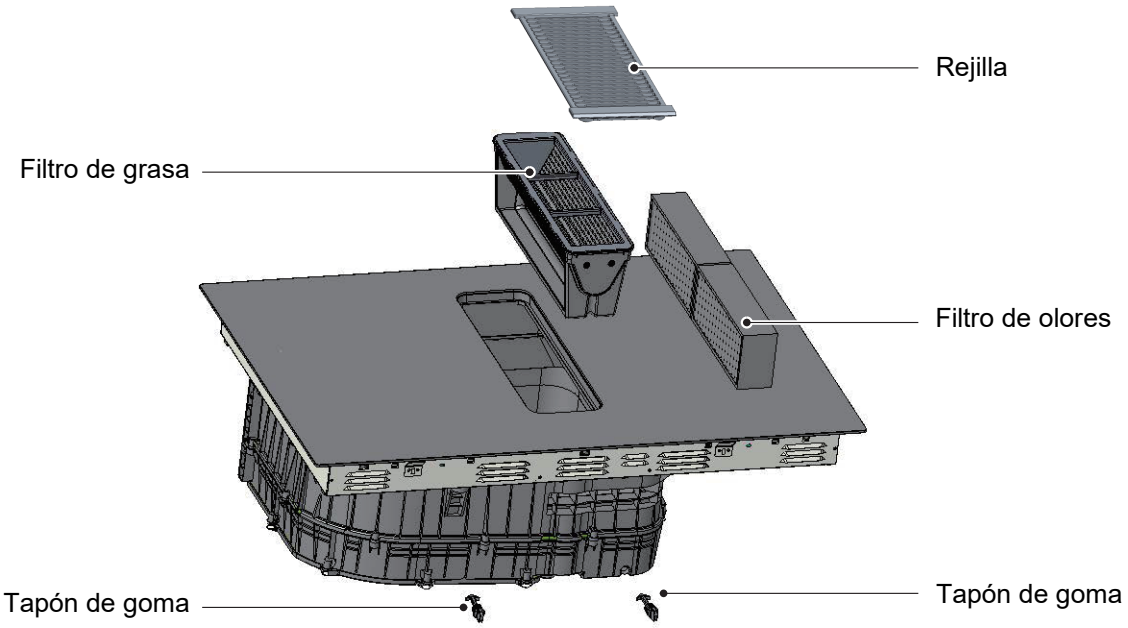
Para que su electrodoméstico funcione eficazmente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y realizar el mantenimiento con cuidado.

Limpieza de la placa de cocción

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal).	1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Aplique un limpiador de placas cuando el cristal esté aún templado (pero no caliente) 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a conectar la placa.	• Cuando se desconecta la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Extreme el cuidado. • Los estropajos duros, algunos de nailon y agentes de limpieza muy abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si un estropajo o limpiador es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: puede mancharse el cristal.
Derrames, alimentos derretidos y derrames azucarados calientes sobre el cristal.	Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para placas de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes: 1. Desconecte la placa del enchufe de pared. 2. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30º y rasque los residuos hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie los residuos con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente.	• Retire las manchas y restos de alimentos derretidos y azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede resultar difícil retirarlos o incluso pueden producir daños permanentes a la superficie de cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras sobre los controles táctiles.	1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Enjabone la mancha 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Vuelva a conectar la placa.	• Puede que la placa pite y se apague sola, y puede que los controles no funcionen cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.

Componentes que deben limpiarse o sustituirse

El siguiente resumen muestra los componentes del aparato que se sustituyen o limpian.



Cambio del filtro de olores

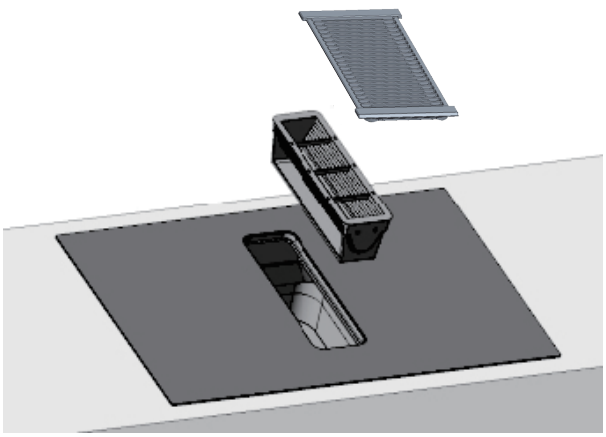
Cambie regularmente el filtro de olores.

NOTA

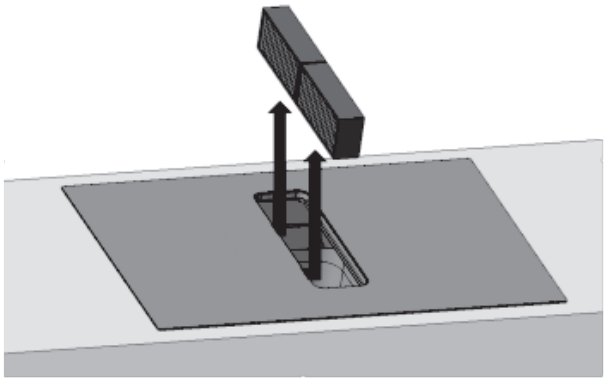
- Puede adquirir filtros de olores en comercios especializados o en el servicio de atención al cliente.

1. Para mantenerlos en buen estado de funcionamiento, utilice únicamente filtros de recambio originales.
2. ATENCIÓN:
   La caída de los filtros de grasa y de la rejilla puede dañar la placa de cocción situada debajo. Retire la rejilla y el filtro de grasa y deséchelos adecuadamente.

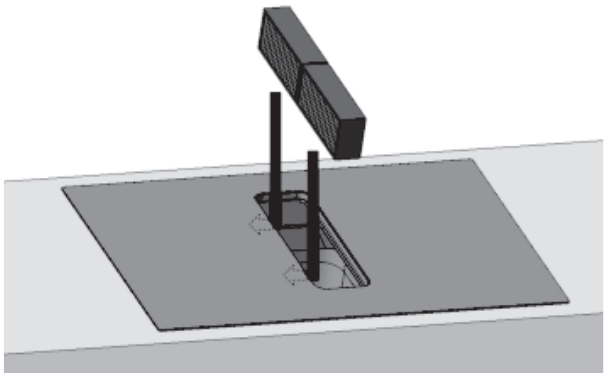
- La grasa puede acumularse en el fondo del recipiente. Mantenga el filtro de grasa nivelado para evitar que la grasa gotee.



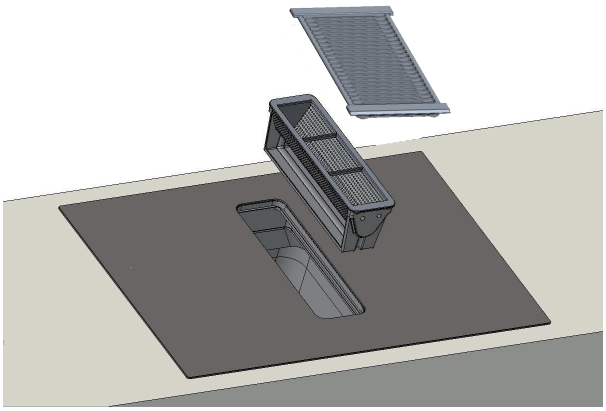
3. Retire los dos filtros de olores y deséchelos correctamente.



4. Inserte dos filtros de olores en la parte izquierda del aparato.



5. Inserte el filtro de grasa, y cubra la rejilla.



Restablecer el indicador de saturación

1. Sustituya el filtro de olores.
2. En el estado apagado, pulse prolongadamente la tecla de bloqueo 3s para entrar en el estado de bloqueo.
3. Pulse la tecla durante 3 segundos para reajustar los filtros de olores, la pantalla de la campana mostrará "CL".

Limpieza de la rejilla y los filtros de grasa

Los filtros de grasa filtran la grasa del vapor de la cocción. Para mantenerlo en buen estado de funcionamiento, debe limpiar el filtro de grasa con regularidad.

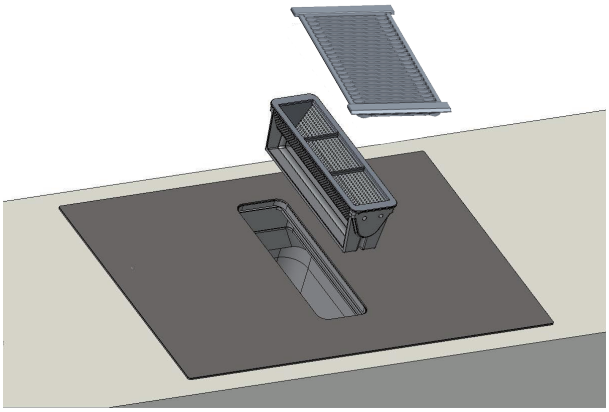
⚠ ADVERTENCIA... ¡Riesgo de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden incendiarse.
- No utilice nunca el aparato sin filtro antigrasa.
- Limpie regularmente los filtros de grasa.
- No trabaje nunca con llamas abiertas cerca del aparato (por ejemplo, al flambear).
- No instale el aparato cerca de un aparato de calefacción de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos que el aparato de calefacción tenga una cubierta sellada y no extraíble. No debe haber chispas.

1. ATENCIÓN:

La caída de los filtros de grasa puede dañar la placa de cocción situada debajo. (Se recomienda limpiar el filtro de grasa cada 7 días)

Retire la rejilla y el filtro de grasa y deséchelos adecuadamente.
- La grasa puede acumularse en el fondo del recipiente. Mantenga el filtro de grasa nivelado para evitar que la grasa gotee.



2. Limpie la rejilla.
- Consulte el capítulo "Limpieza manual de los filtros antigrasa o de la rejilla".

3. Limpie los filtros de grasa.
- Consulte el capítulo "Limpieza manual de los filtros antigrasa o de la rejilla".
- Consulte el capítulo "Limpieza del filtro de grasa en el lavavajillas".

4. En caso necesario, retire los filtros de olores o los filtros acústicos y limpie el aparato por dentro.
- Consulte el capítulo "Cambiar el filtro de olores".

5. Si se introduce algún objeto en el aparato, retírelo y asegúrese de que la alimentación del recipiente de rebose no esté obstruida.
6. Limpie el interior del aparato con agua jabonosa y un paño de cocina.
7. Después de la limpieza, vuelva a colocar el filtro metálico de grasa seco.

Limpieza manual de los filtros antigrasa o de la rejilla

1. Sumerja el filtro antigrasa o la rejilla en agua caliente jabonosa.
2. Utilice un cepillo para limpiar el filtro de grasa o la rejilla.
   No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.
   Utilice un disolvente especial para grasa en caso de suciedad persistente.
3. Enjuague bien los filtros de grasa.
4. Deje escurrir los filtros de grasa.

Limpieza del filtro de grasa en el lavavajillas

1. Coloque los filtros de grasa sin apretarlos en el lavavajillas.
   Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, coloque el filtro antigrasa sobre el lado del filtro en el lavavajillas.
   No limpie los filtros de grasa muy sucios con utensilios.
   No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.
2. Ponga en marcha el lavavajillas.
   Seleccione una temperatura no superior a 70 °C.
3. Deje escurrir los filtros de grasa.

Limpiar la cavidad y las aguas residuales

Desde el tapón de goma, drene los líquidos u objetos que entren en el aparato desde arriba.
Requisito: El aparato se ha enfriado y el indicador de calor residual se ha apagado.

1. Extraiga el tapón de goma con una mano y sujete la papelera con la otra, vacíe los líquidos u objetos desde el tapón de goma.
2. Asegúrese de que la alimentación del tapón de goma no está bloqueada, antes de volver a colocarlo en su sitio.
   Retire cualquier objeto que haya entrado en el aparato una vez que se haya enfriado. Para ello, retire el filtro de grasa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede dar lugar a errores y averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o avería. Se recomienda leer atentamente las tablas siguientes para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar llamar al centro de servicio.

Problema	Causas posibles	¿Qué hacer?
La placa de cocción no se puede encender.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la vitrocerámica está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si se han realizado todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vaya a la sección «Uso de la placa de vitrocerámica» para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o puede que se esté utilizando la punta de los dedos para tocarlos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema de los dedos para tocar los controles.
Se está rayando el cristal.	Utensilios de cocina con extremos rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Vea «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Vea «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede estar causado por la fabricación de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Es algo normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un sonido grave de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando se baja el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	La placa de inducción incluye un ventilador de refrigeración integrado para evitar que se recaliente la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa del enchufe de pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las cacerolas no se calientan y se muestra en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se ha centrado convenientemente sobre ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para inducción. Vea la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Centre la cacerola y asegúrese de que su base se ajusta al tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa del enchufe y contacte con un técnico cualificado.

La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico podrá verificar el funcionamiento de varios componentes sin tener que desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Problema	Causas posibles	¿Qué hacer?
E1,E2,E7	Fallo del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el proveedor.
E3,E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
UE	La conexión entre la placa de la pantalla y la placa principal falla.	Póngase en contacto con el proveedor.
EL,EH	Voltaje de alimentación anormal	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
C1	Sensor de temperatura de la placa de vitrocerámica Es alta.	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
C2	El sensor de temperatura de IGBT marca valores altos	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
F5	Fallo del ventilador de refrigeración	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.
B3	Temperatura anormal en el sistema de ventilación	Reinicie después de que el motor de inducción se enfríe.
B5	Falla la puesta en marcha del sistema de ventilación	Compruebe si hay objetos extraños en la campana y vuelva a ponerla en marcha.
B7	Falla la puesta en marcha del sistema de ventilación	Póngase en contacto con el proveedor.
Bd	Falla la comunicación entre la placa de la pantalla y la placa del controlador de la campana.	Póngase en contacto con el proveedor.
EF	Se pulsan varias teclas de función al mismo tiempo	Limpie el panel de control.
FC	Consejos para cambiar el filtro	Sustituya la rejilla del filtro, consulte la guía de sustitución de la rejilla del filtro.

Se produce un código de error durante el uso del cliente y solución;

Código de error	Problema	Solución
	Recuperación automática	
EL,EH	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
C1	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica.	Espere que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
C2	Alta temperatura del IGBT	Espere que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe que el ventilador funcione correctamente; en caso contrario, reemplace el ventilador.
B3	La corriente de la placa del controlador de la campana es anormal.	Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
B7	Conducto de aire del sistema de ventilación totalmente obstruido.	Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe si hay objetos extraños en la campana y vuelva a ponerla en marcha.
	No hay recuperación automática	
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito.	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito interrumpido.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: no válido.	
E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT: cortocircuito.	Reemplace el panel de potencia.
E3	Fallo del sensor de temperatura de IGBT: circuito interrumpido.	
B5	Error del sistema de ventilación.	Sustituya la placa de control o el motor de la campana.
Bd	La comunicación entre la placa de la pantalla y la placa del controlador de la campana falla.	Sustituya el controlador de la campana, la placa de alimentación o la placa de visualización, y compruebe si el cable de conexión está dañado.

Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando se conecta la unidad.	Sin alimentación.	Compruebe si la toma está correctamente colocada en el enchufe y que éste funcione.	
	Fallo de conexión del panel de potencia accesorio y del panel de pantalla.	Compruebe la conexión.	
	El panel de potencia accesorio está dañado.	Reemplace el panel de potencia accesorio.	
	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no es normal.	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
El Indicador del Modo de Cocción se enciende, pero no comienza a calentar.	Temperatura alta de la placa.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que esté bloqueada la toma de aire o la ventilación del aire.	
	Hay algún problema con el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.	
	El panel de potencia está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
Durante el funcionamiento se detiene repentinamente el calentamiento y la pantalla parpadea mostrando «u».	El tipo de cacerola es incorrecto.	Utilice una cacerola adecuada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de cacerolas está dañado, reemplace el panel de potencia.
	El diámetro de la cacerola es demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) muestran en la pantalla el símbolo «u».	Fallo del panel de potencia y del panel de pantalla conectado;	Compruebe la conexión.	
	El panel de la pantalla de la pieza de comunicación está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
	El panel principal está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
El motor del ventilador emite un sonido anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.
No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

ESPECIFICACIONES

Placa de cocción	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**
Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7400 W
Tamaño del producto PxAxA (mm)	800X520X230
Dimensiones de empotrado A×B (mm)	750X490
Motor	BLDC

Etiquetado energético

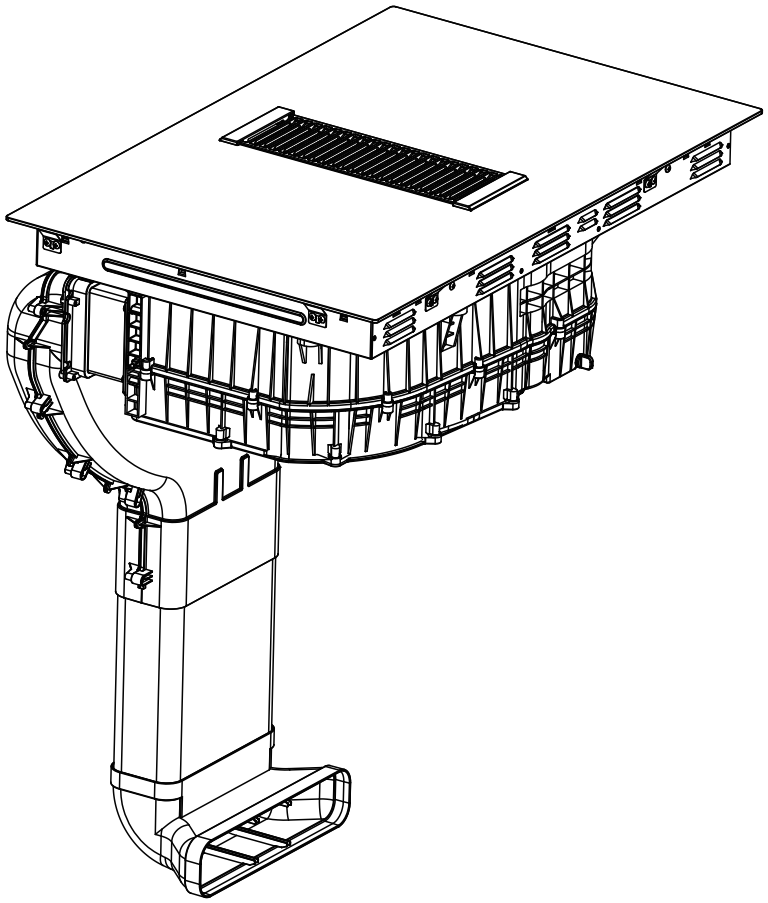
Fabricante	**Haier**		
Identificación del modelo	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Símbolo	Valor	Unidad
Tipo de placa	Placa eléctrica		
Número de zonas de cocción	Dos zonas		
Tecnología de calentamiento	Cocina de inducción		
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción Ø	Ø	-	cm
Diámetro de la superficie útil de cocción L*A	L W	Zona izquierda: 37,5*20,5 Zona derecha: 37,5*20,5	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción	$EC_{cocción\ eléctrica}$	Zona izquierda: 185 Zona derecha: 188	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción	$EC_{placa\ eléctrica}$	186	Wh/kg
Consumo de energía			
Consumo anual de energía	$AEC_{campana}$	35,1	kWh/a
Clase de eficiencia energética	-	B	-
Índice de eficiencia energética	$EEI_{campana}$	55,4	-
Eficacia fluidodinámica	$FDE_{campana}$	26	-
Clase de eficiencia fluidodinámica	-	B	-
Iluminación			
Eficiencia de la iluminación	$LE_{campana}$	N/A	lux/W
Clase de eficiencia luminosa	-	N/A	-
Filtrado de grasas			
Eficacia del filtrado de grasas	$GFE_{campana}$	79,1	%
Clase de eficacia de filtrado de grasas	-	C	-

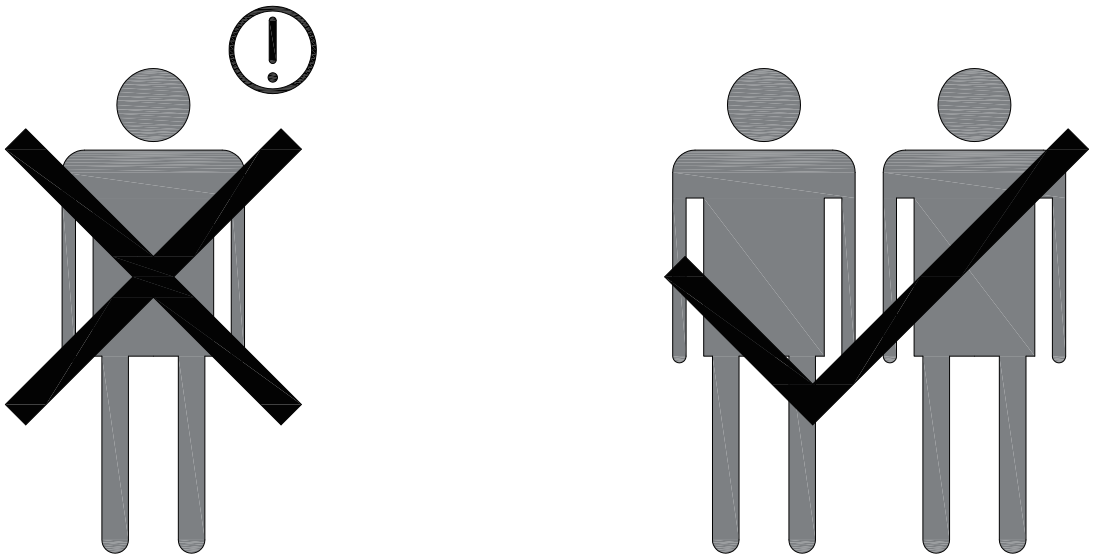
	Símbolo	Valor	Unidad
Caudal de aire (extracción por conductos)			
Caudal de aire máximo con el ajuste más bajo en condiciones normales de uso	-	305,7	m /h
Caudal de aire máximo con el ajuste más alto en condiciones normales de uso	-	514,0	m /h
Caudal de aire máximo en el ajuste de Potencia Máxima	-	613,9	m /h
Ruido (extracción por conductos)			
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más bajo	-	57	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más alto	-	68	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste de Potencia Máxima	-	72	dB
Consumo eléctrico			
Consumo de energía en modo apagado	Po	0,42	W
Consumo de energía en modo de espera	Ps	N/A	W
Caudal de aire (extracción recirculada)			
Caudal de aire máximo con el ajuste más bajo en condiciones normales de uso	-	355	m /h
Caudal de aire máximo con el ajuste más alto en condiciones normales de uso	-	468	m /h
Caudal de aire máximo en el ajuste de Potencia Máxima	-	520	m /h
Ruido (extracción recirculada)			
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más bajo	-	62	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más alto	-	67	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste de Potencia Máxima	-	70	dB

El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

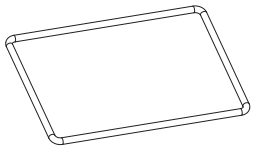
Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión.		
Condición	**Consumo eléctrico**	**Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición**
Modo Apagado	0.5 W	20 min

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

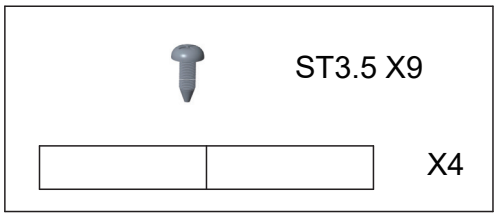


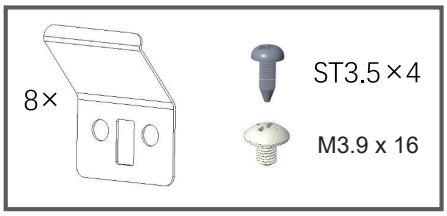


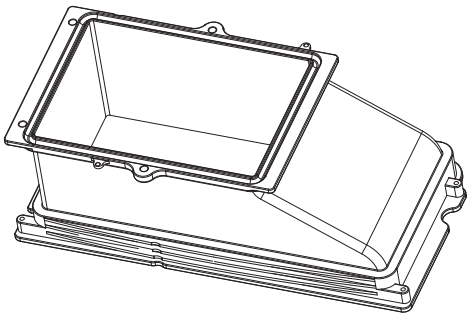
Accesorios de instalación, descarga hacia el exterior



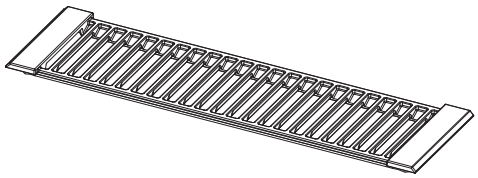
X1



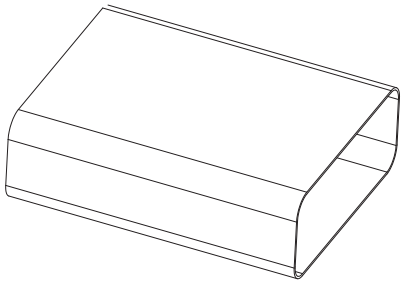




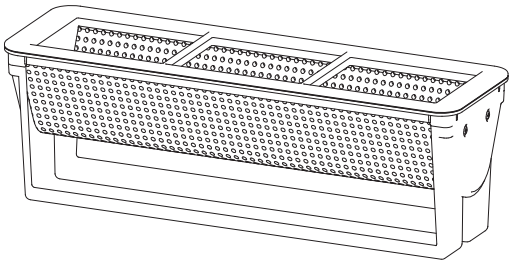
X1



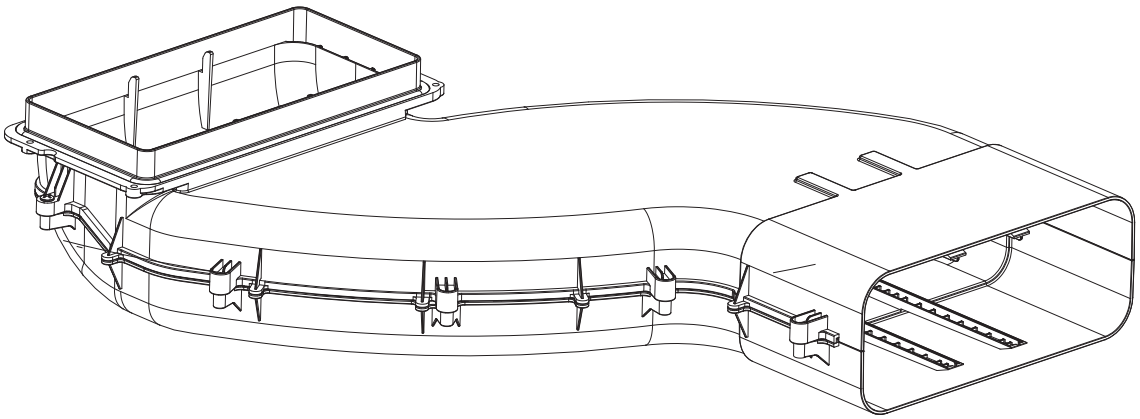
X1



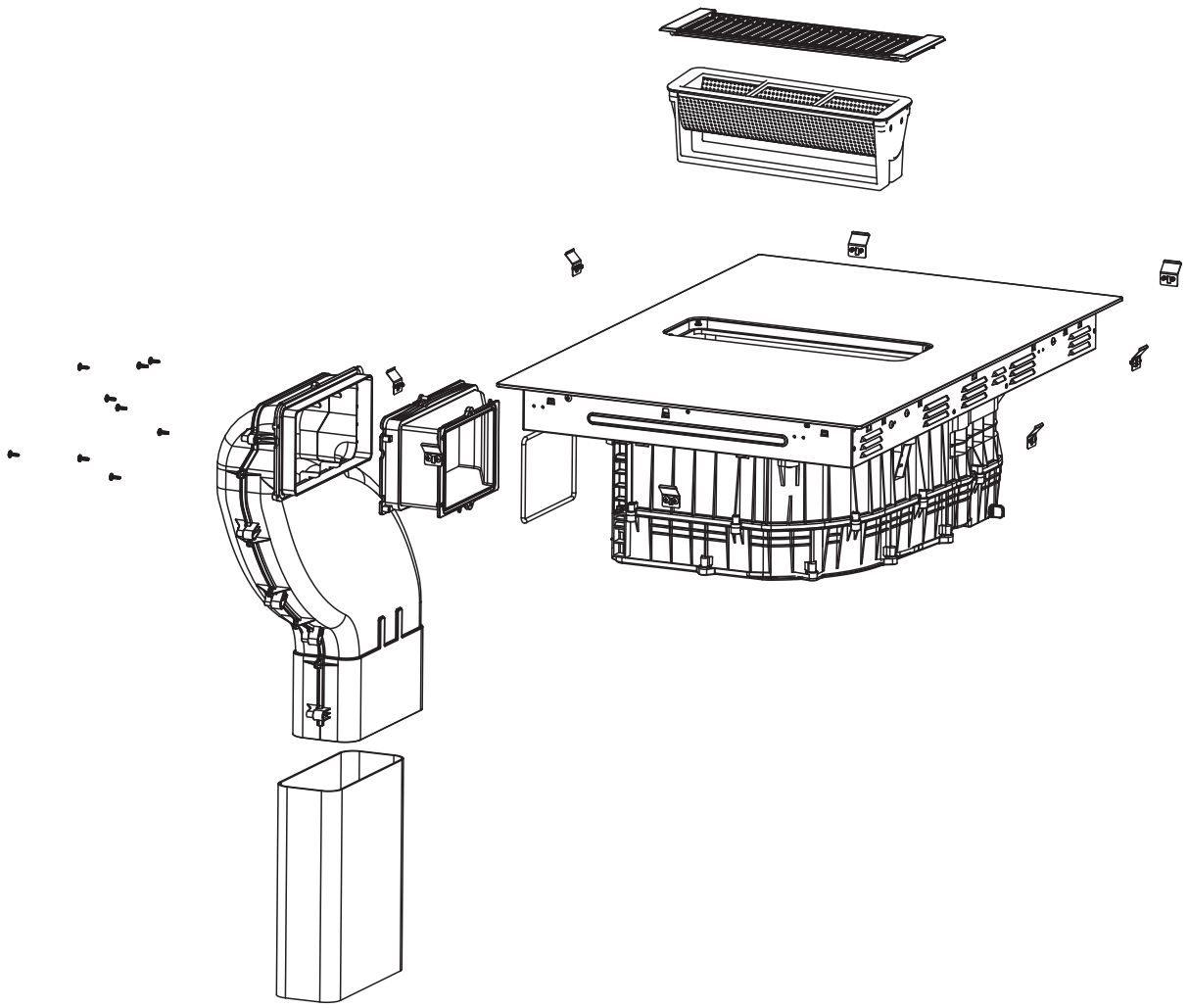
X1



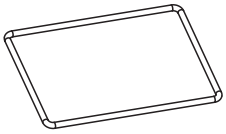
X1



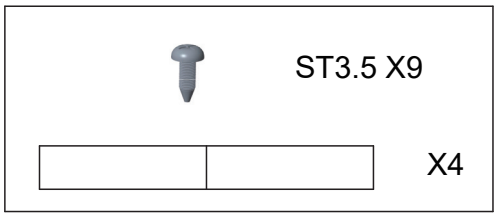
X1

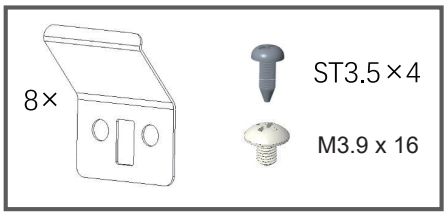


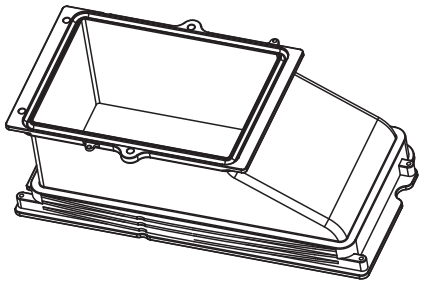
Accesorios de instalación, descarga hacia el interior



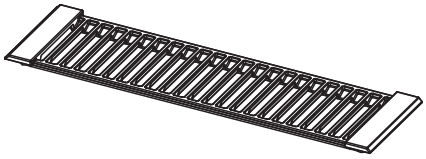
X1



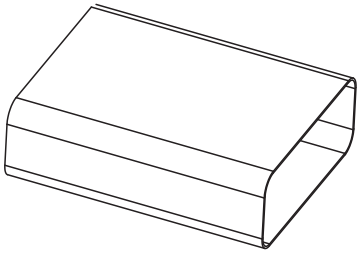




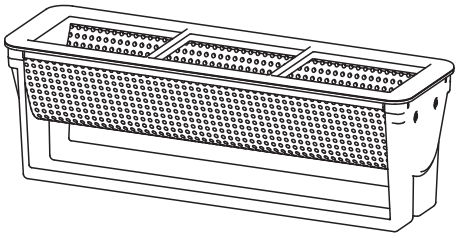
X1



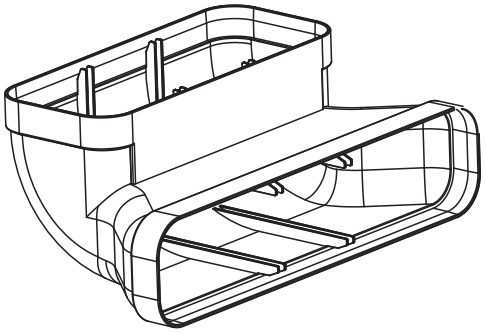
X1



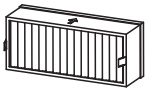
X1



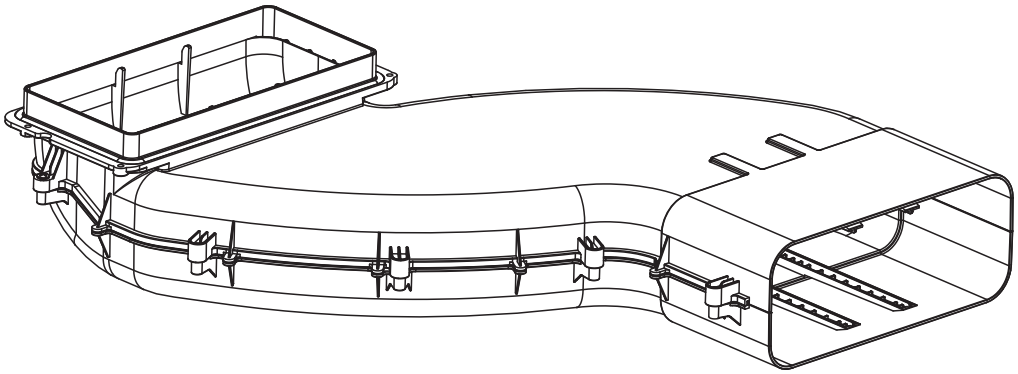
X1



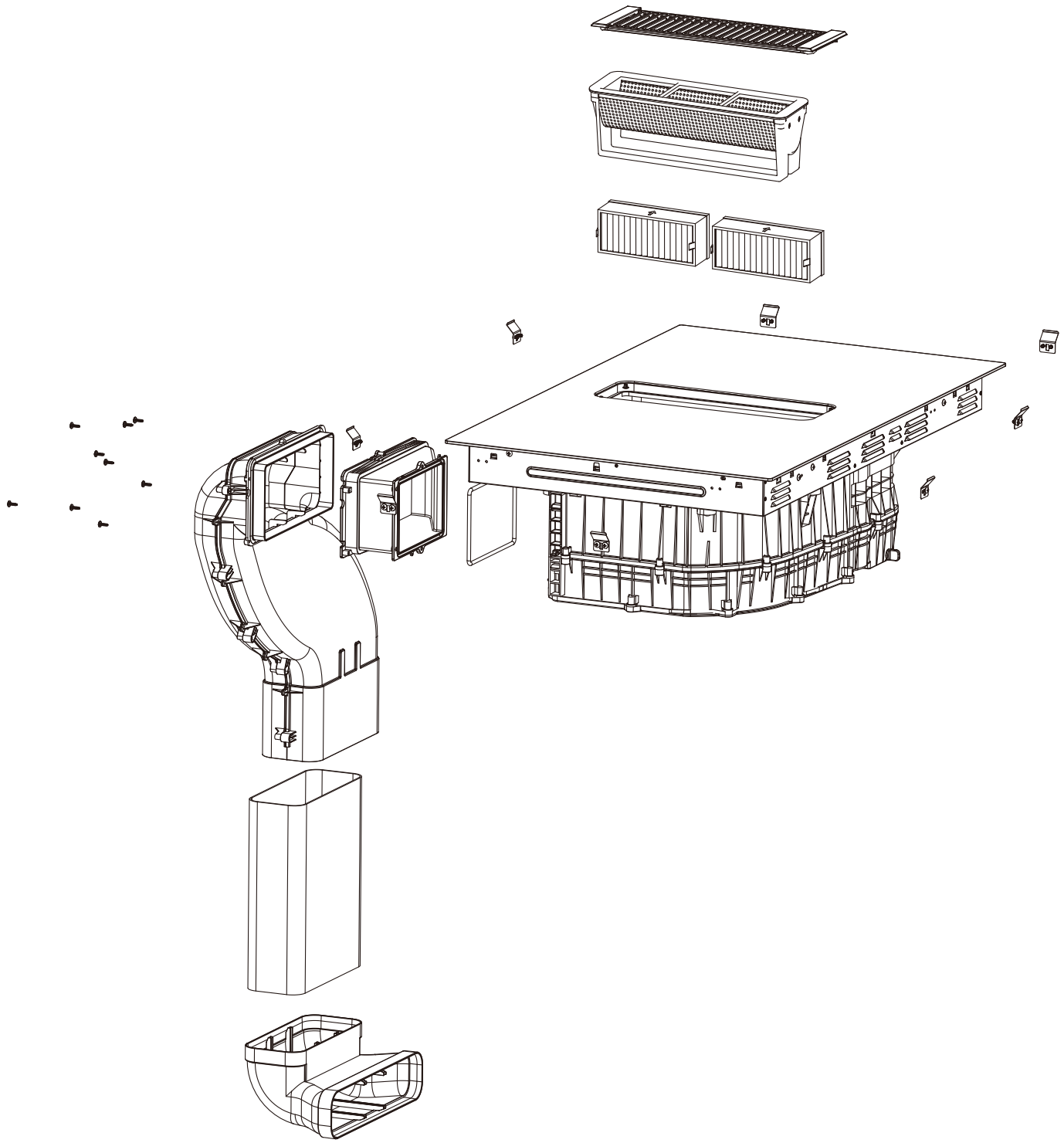
X1



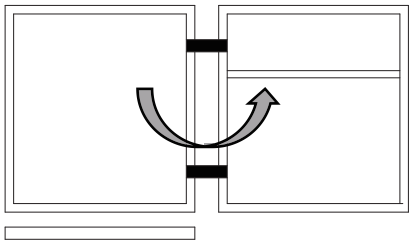
X2

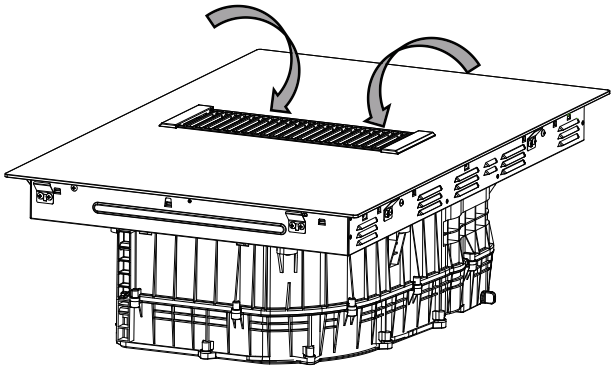


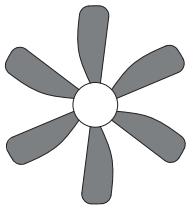
X1



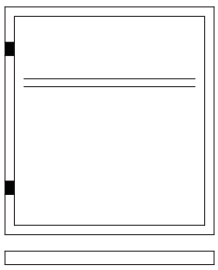
Salida de aire abierta



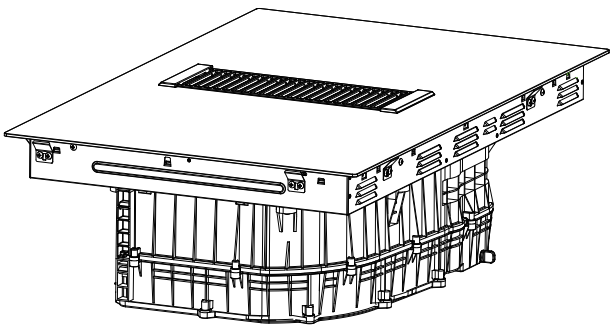


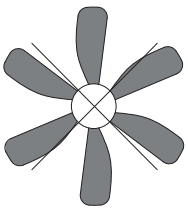


Salida de aire cerrada
No utilice el producto

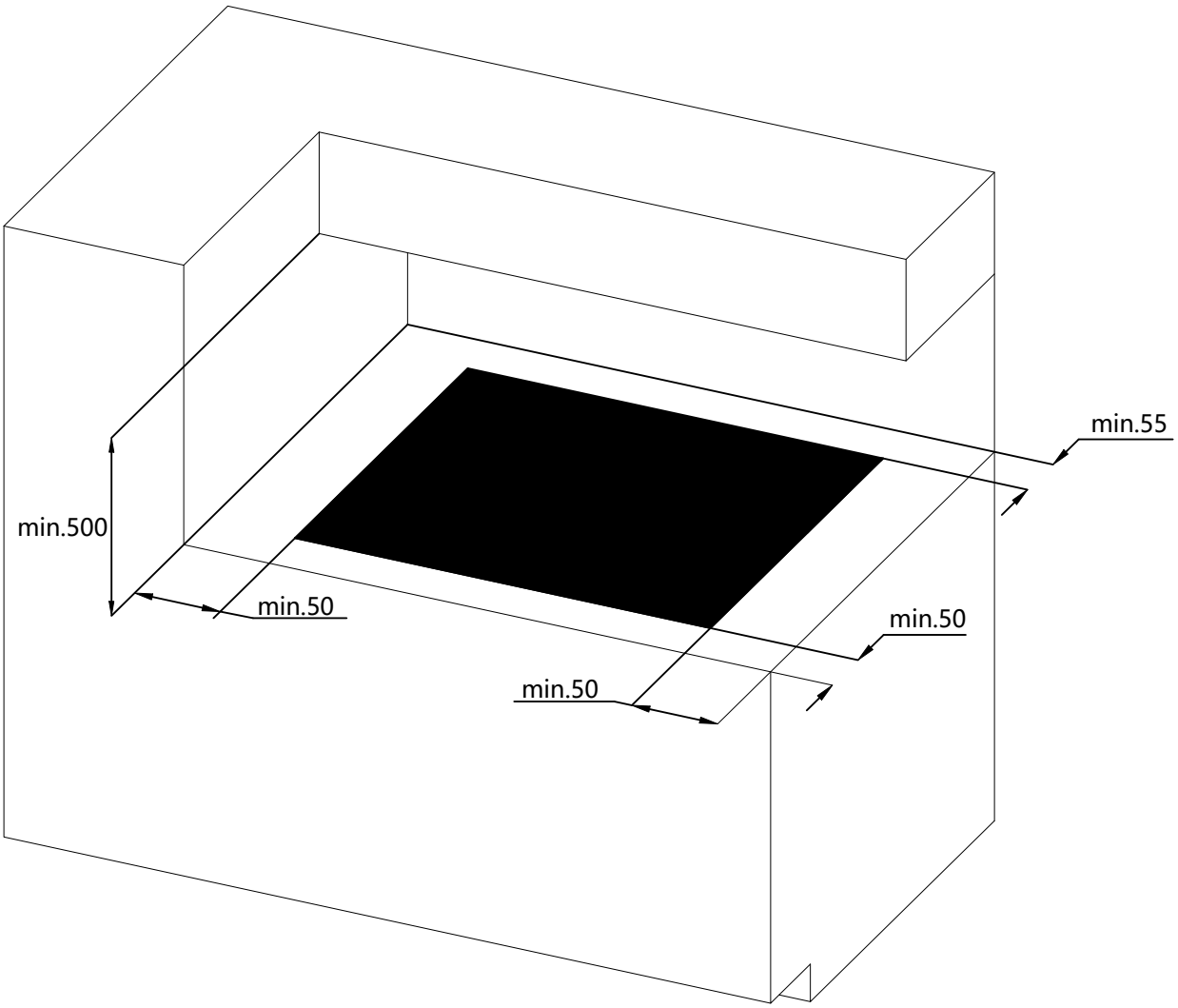


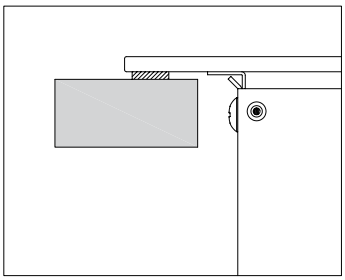






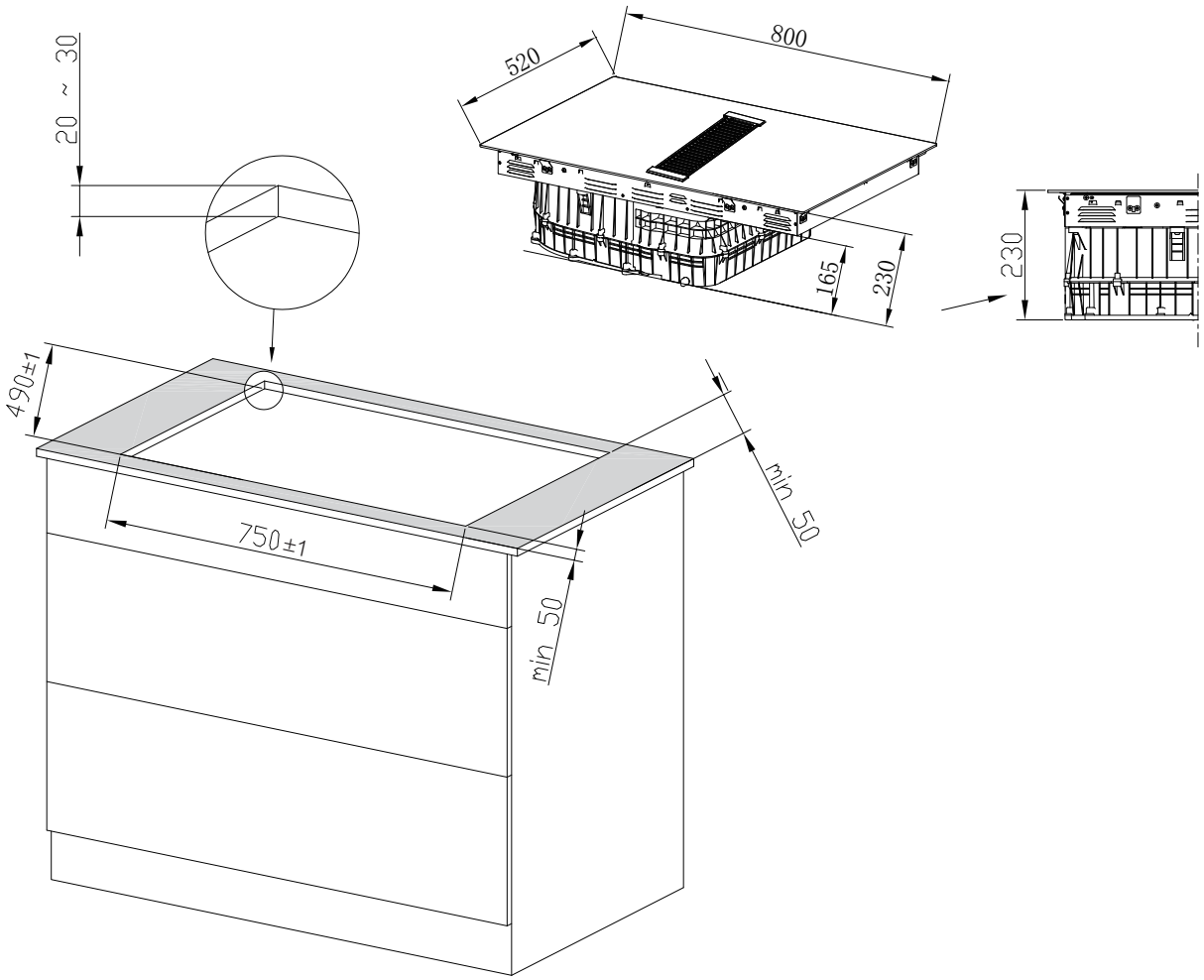
Unit:mm

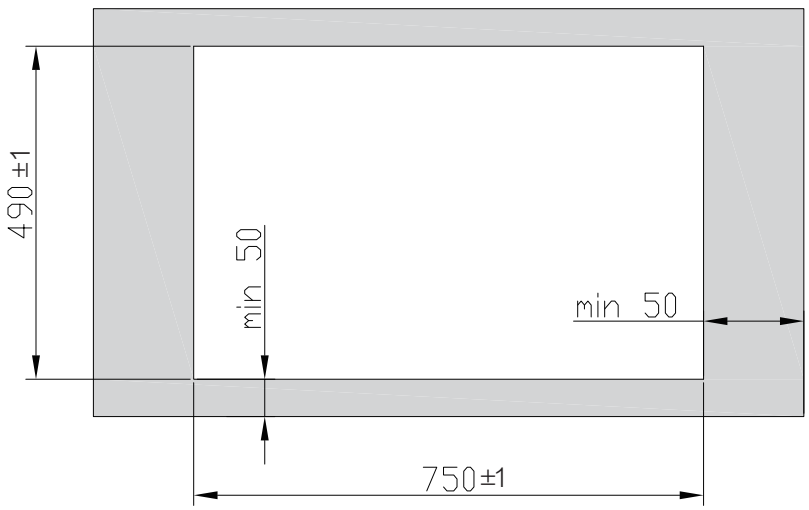


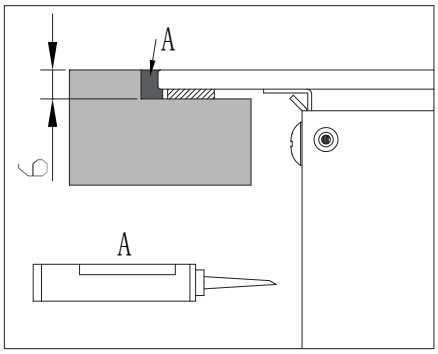


Inst.A

Unit:mm

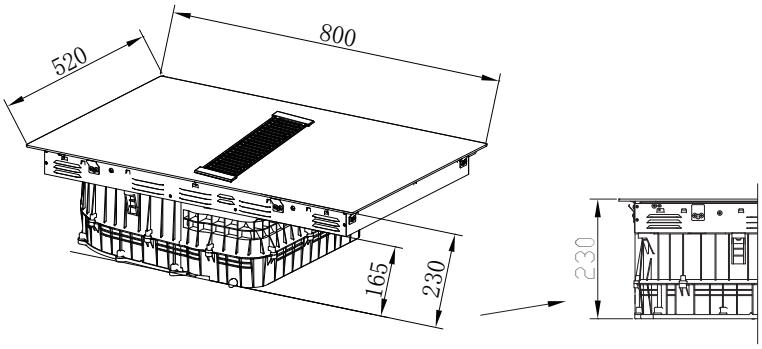


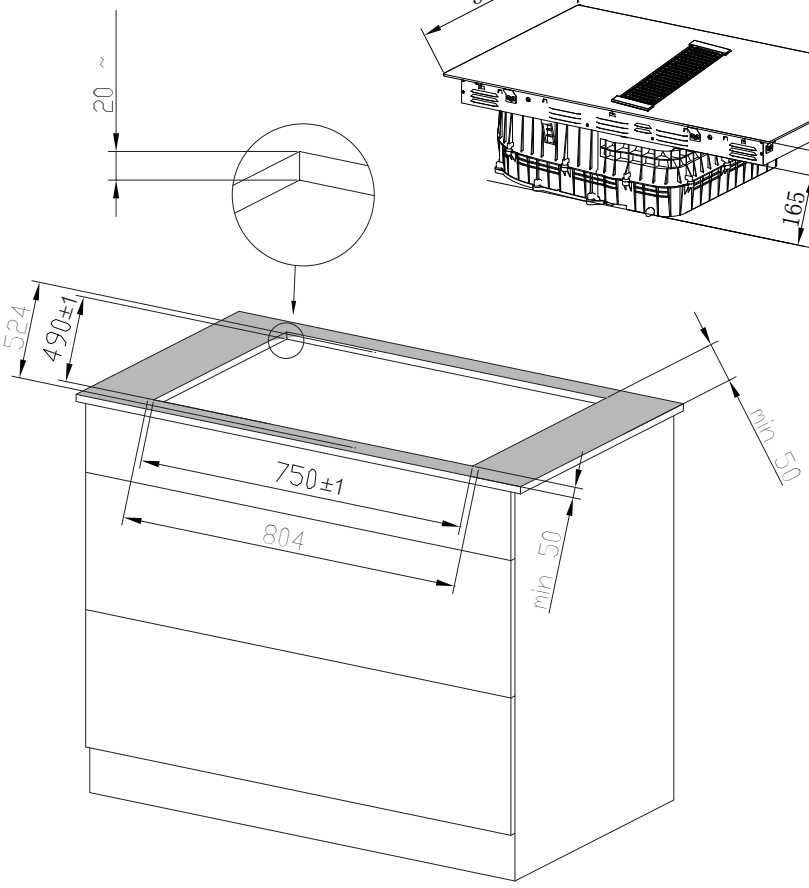


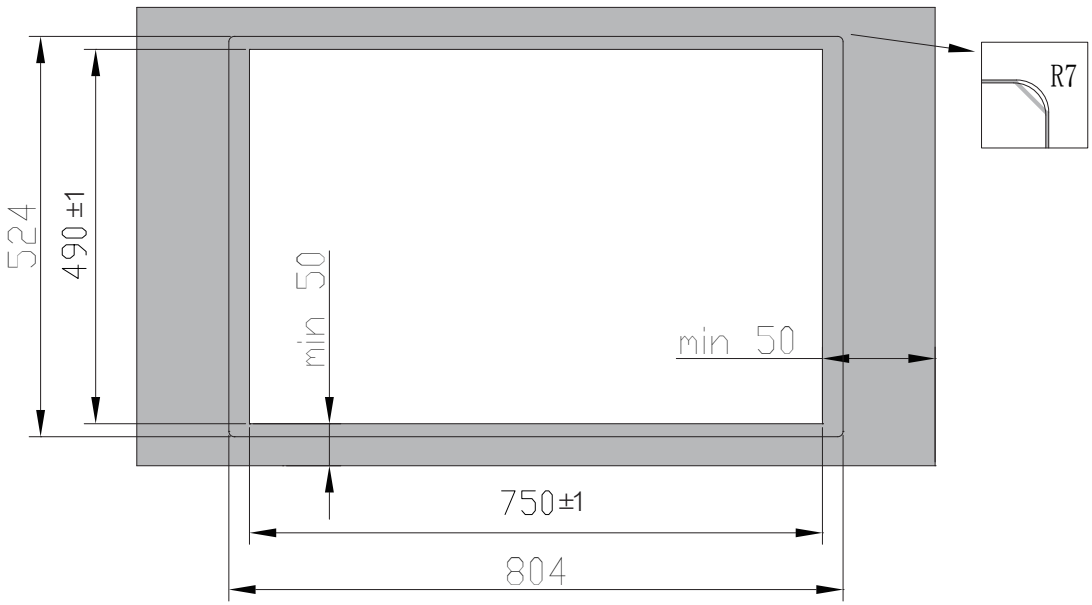


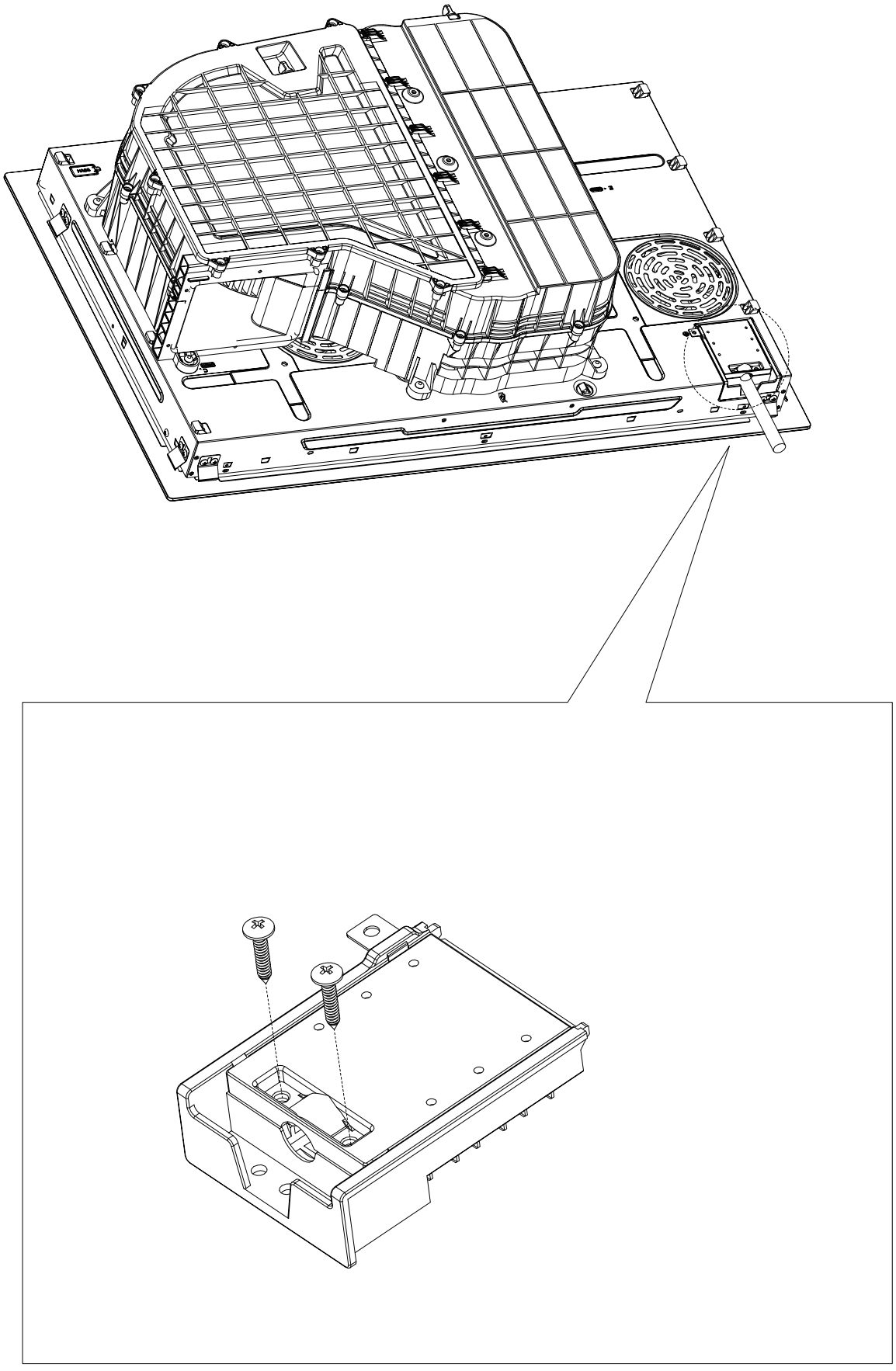
Inst.B

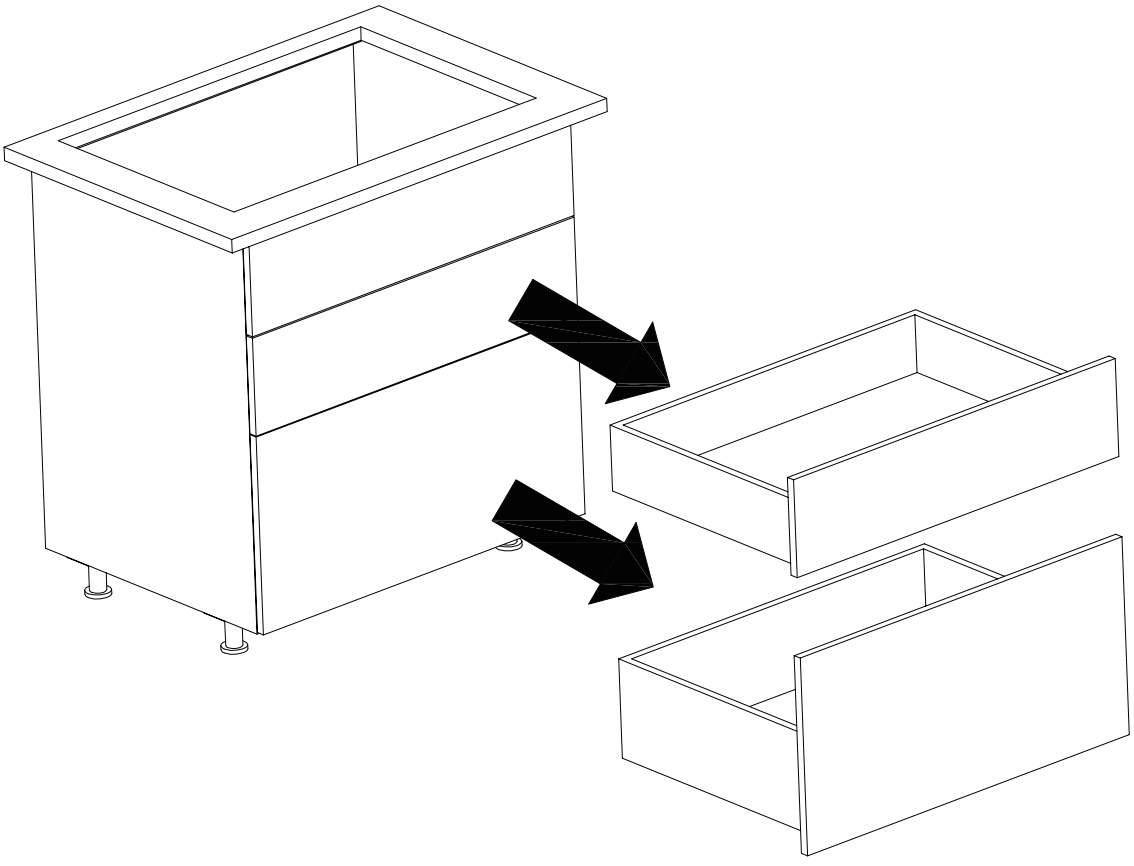
Unit:mm



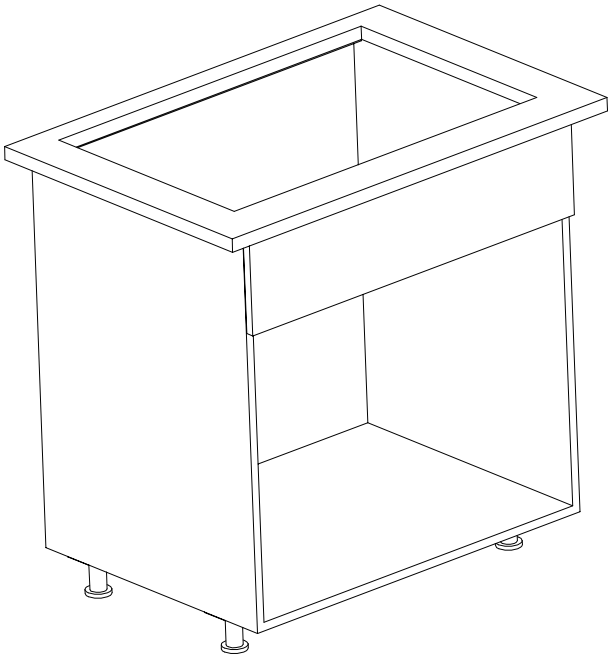




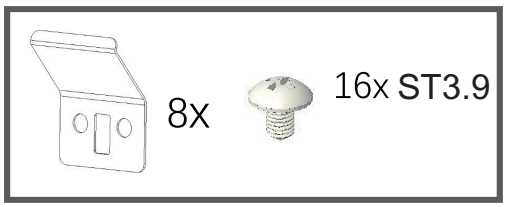


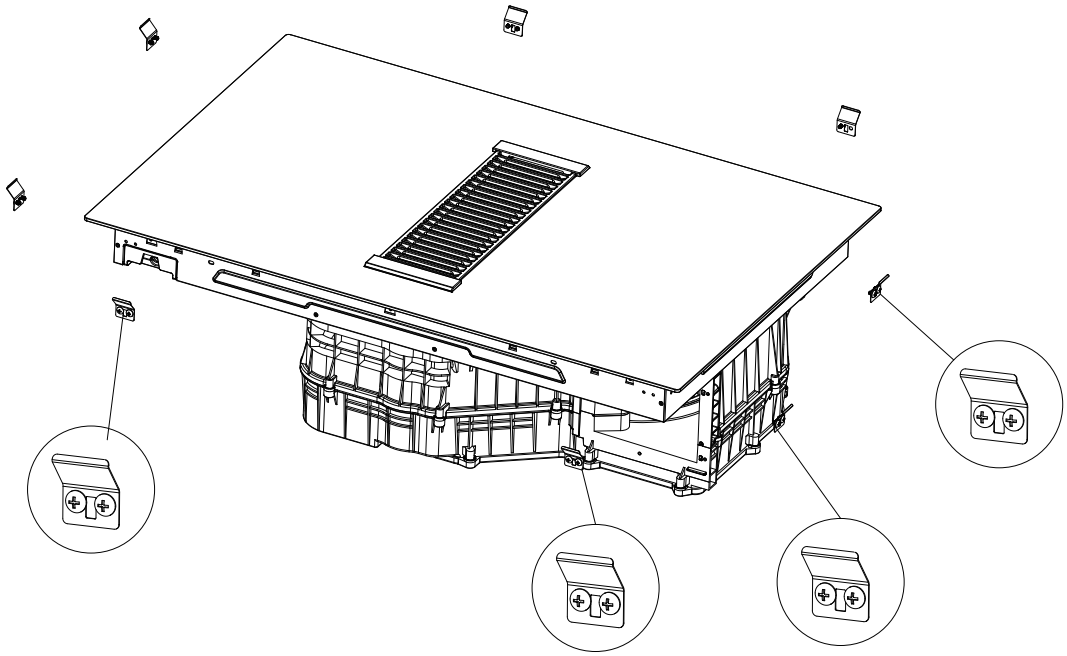


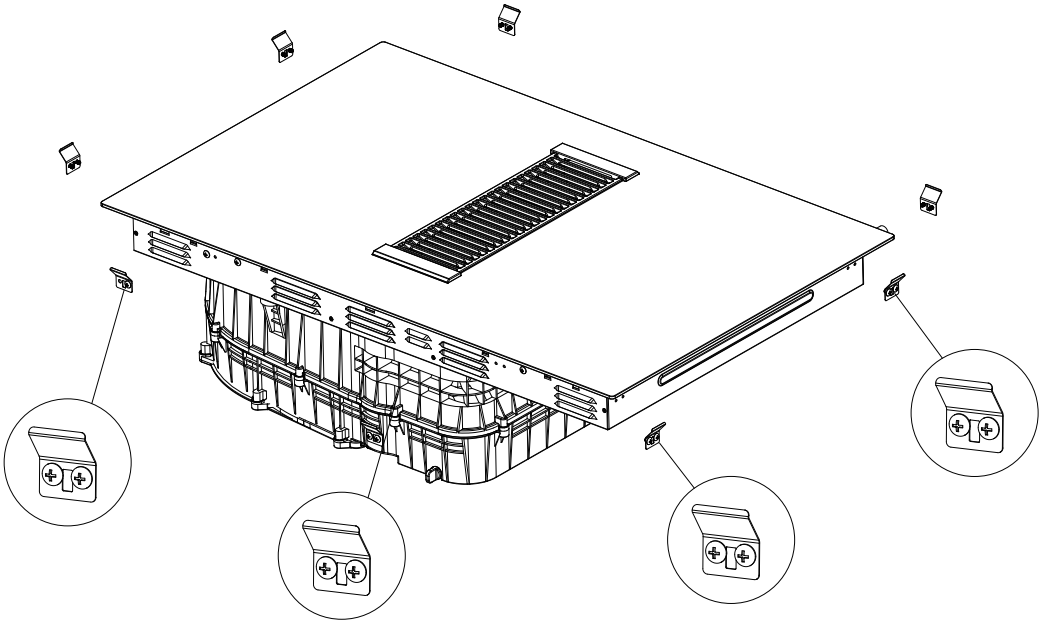
OK!



Instalar el deflector en el fogón

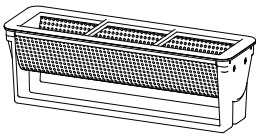




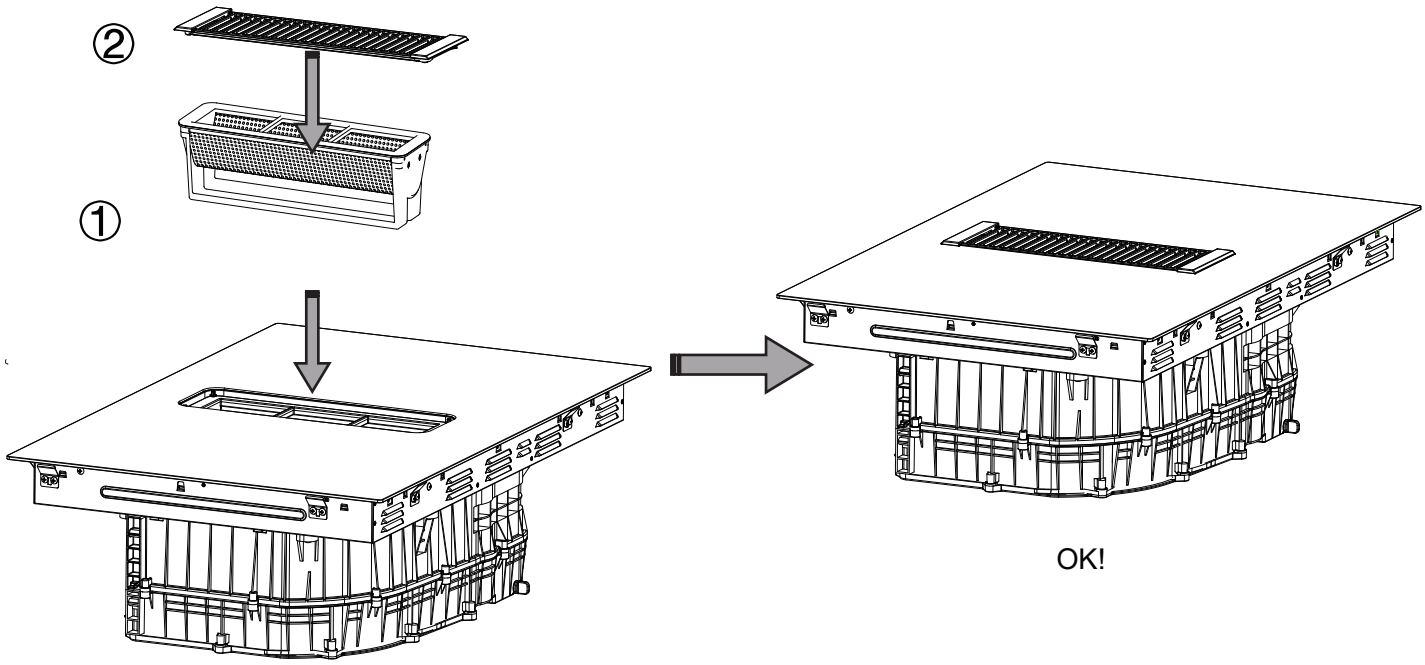




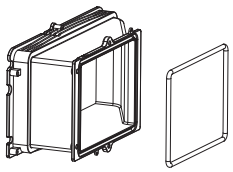
X1

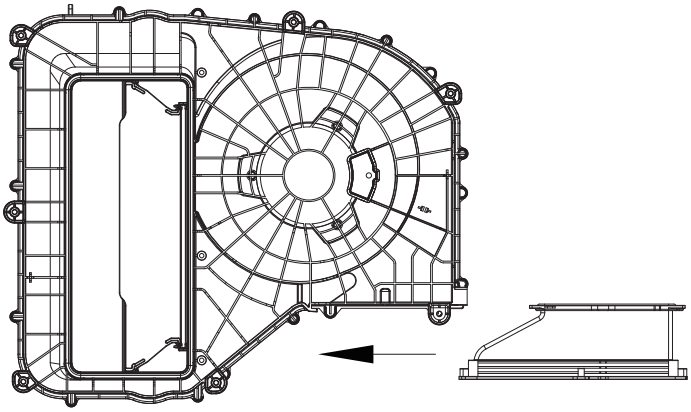


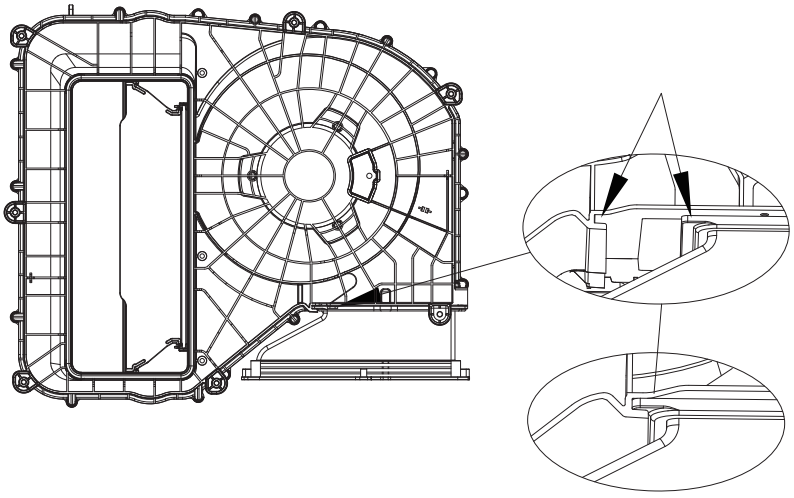
X1

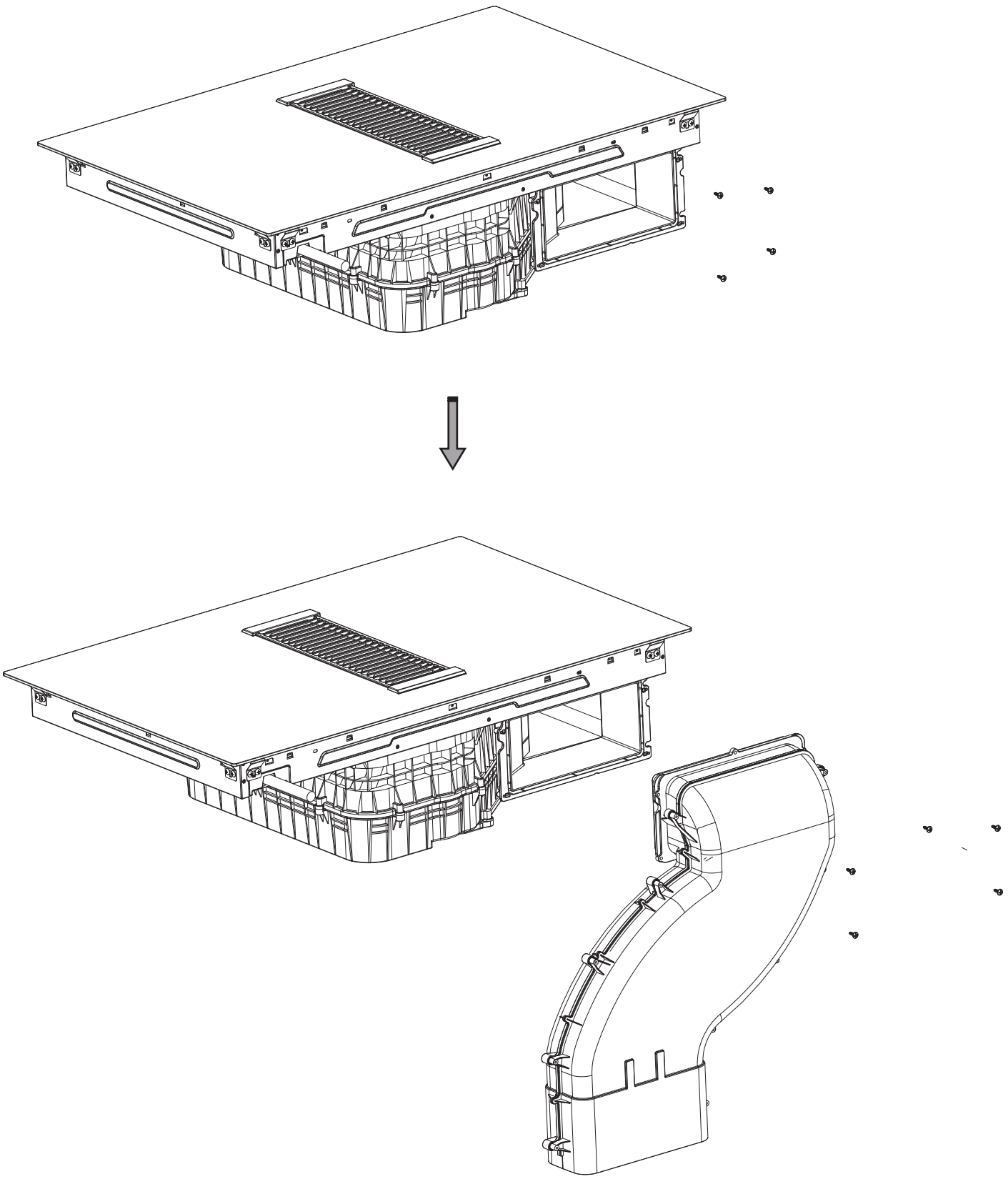


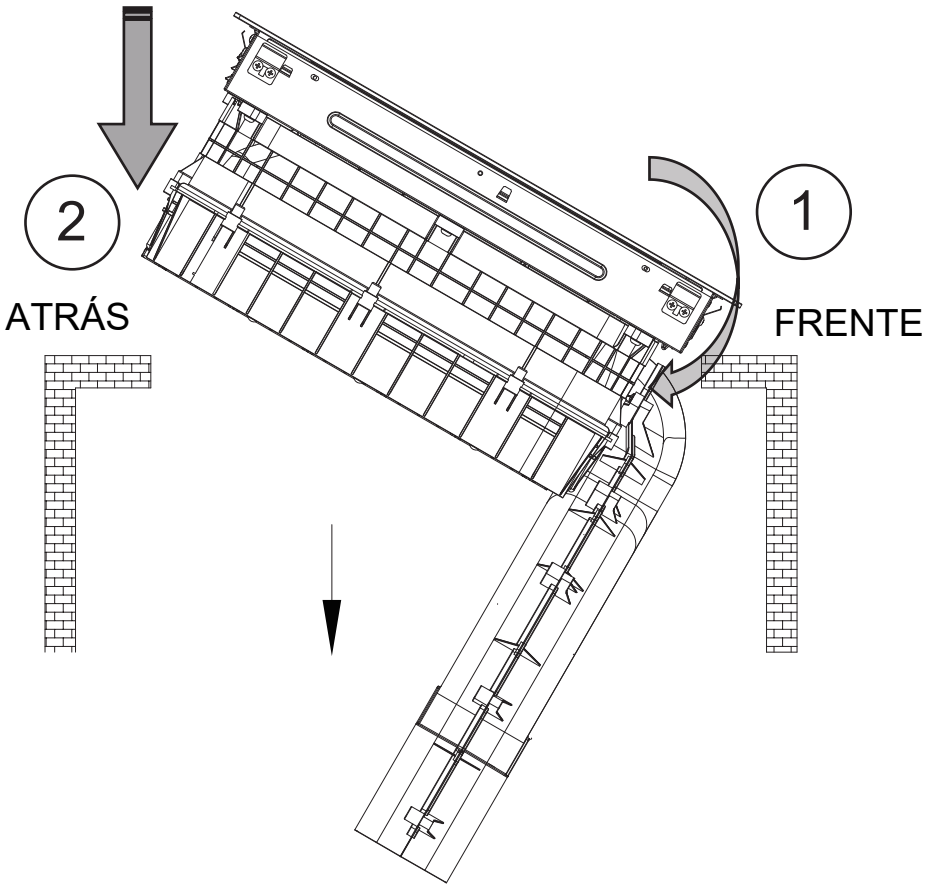
OK!

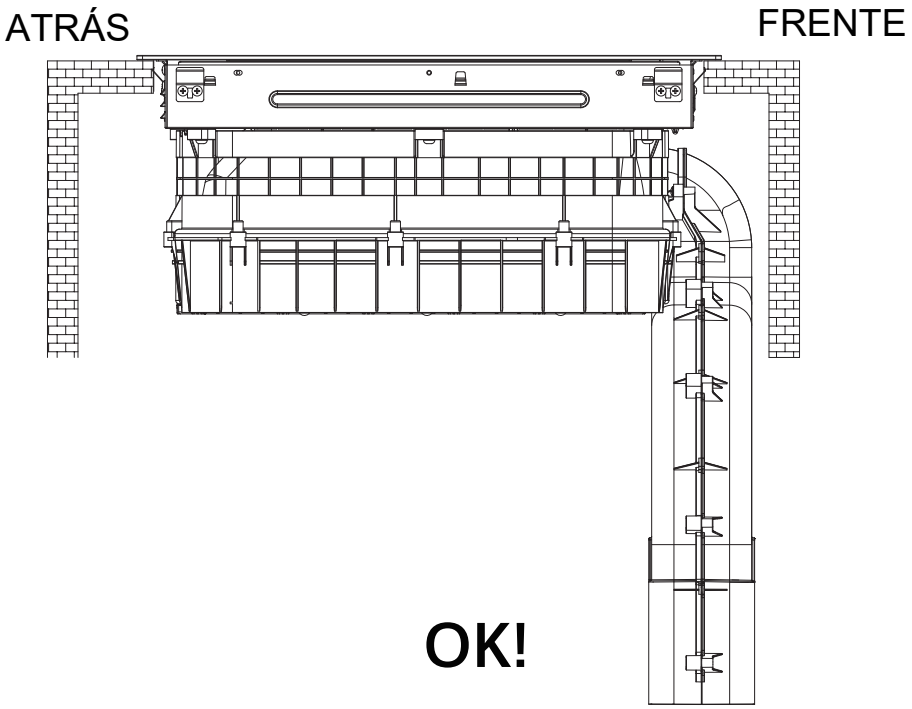


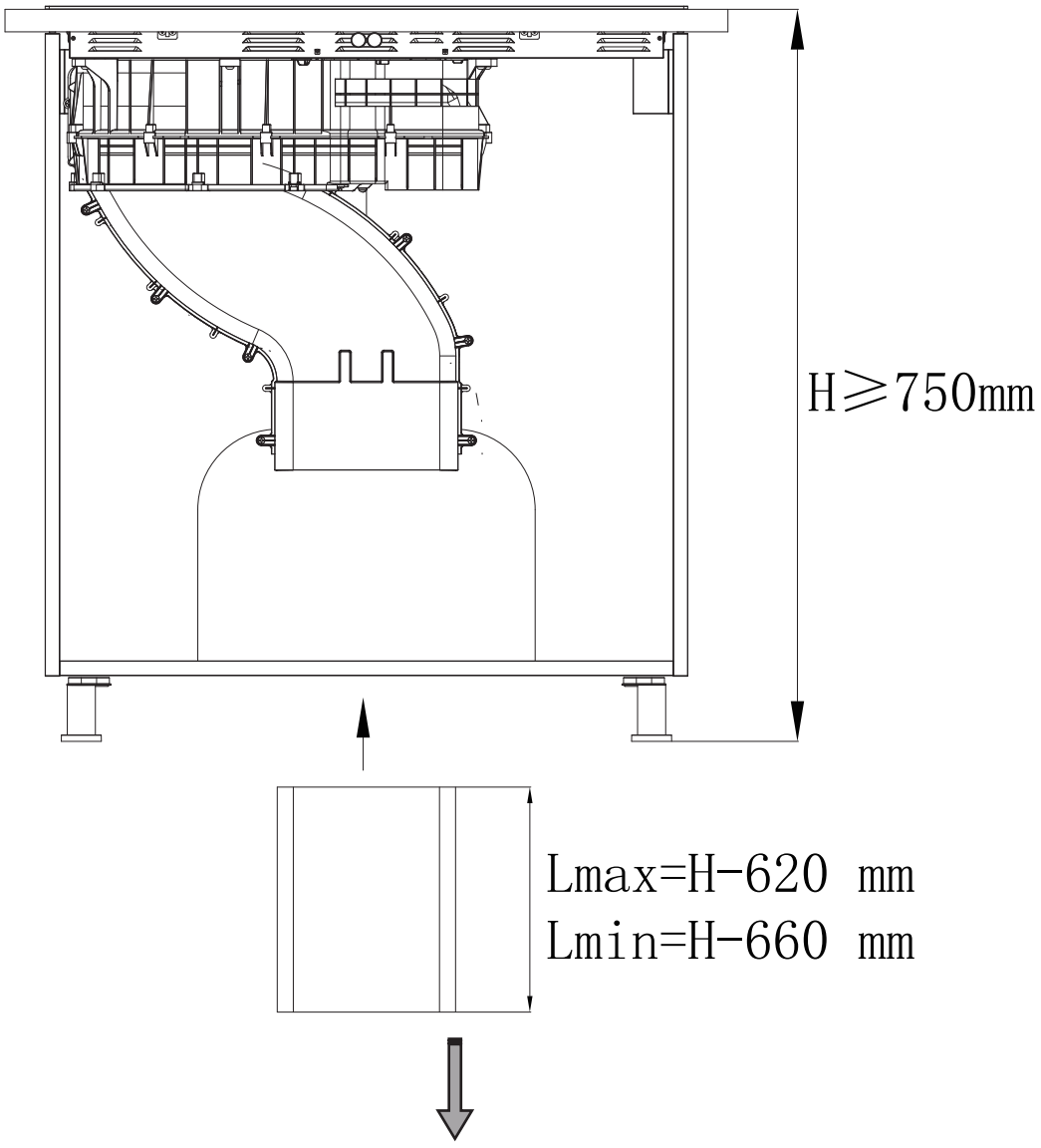


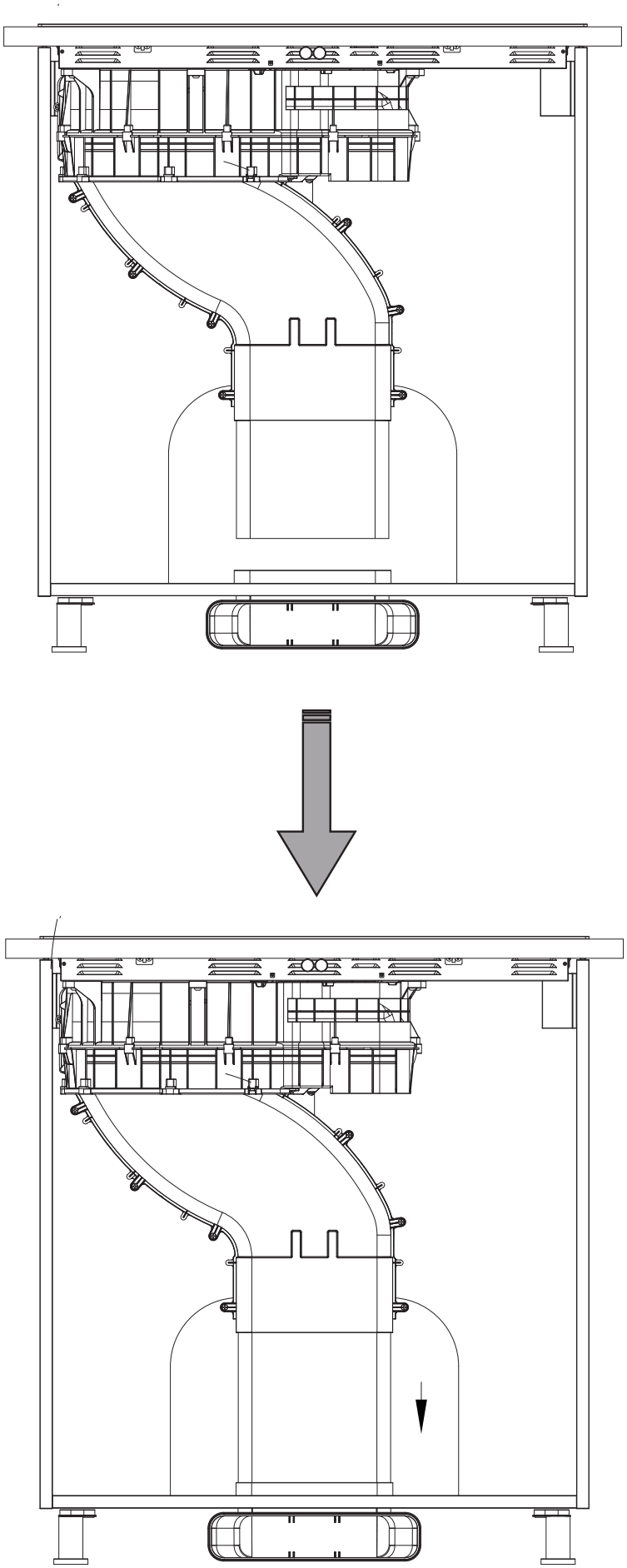


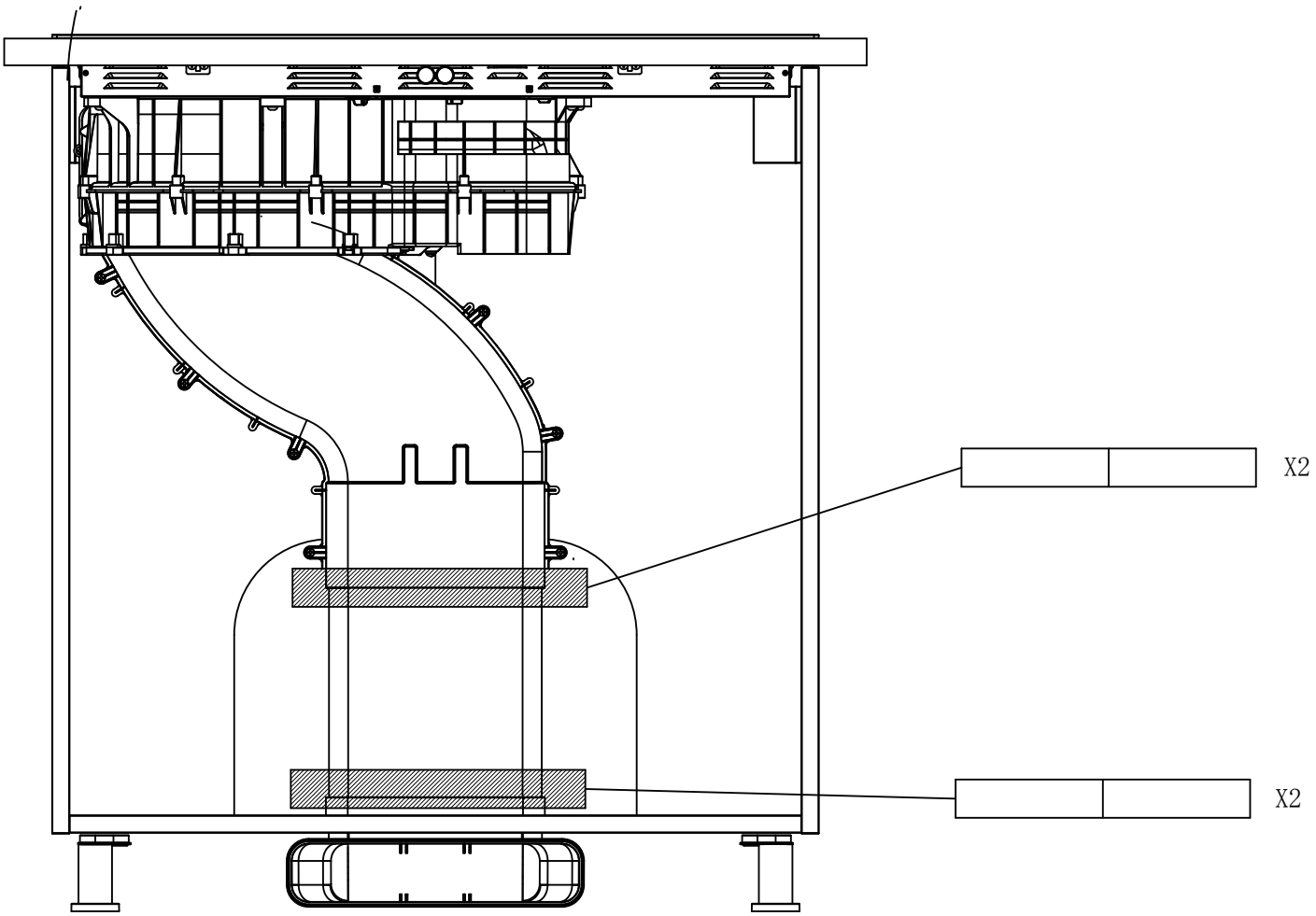



2
1
ATRÁS
FRENTE

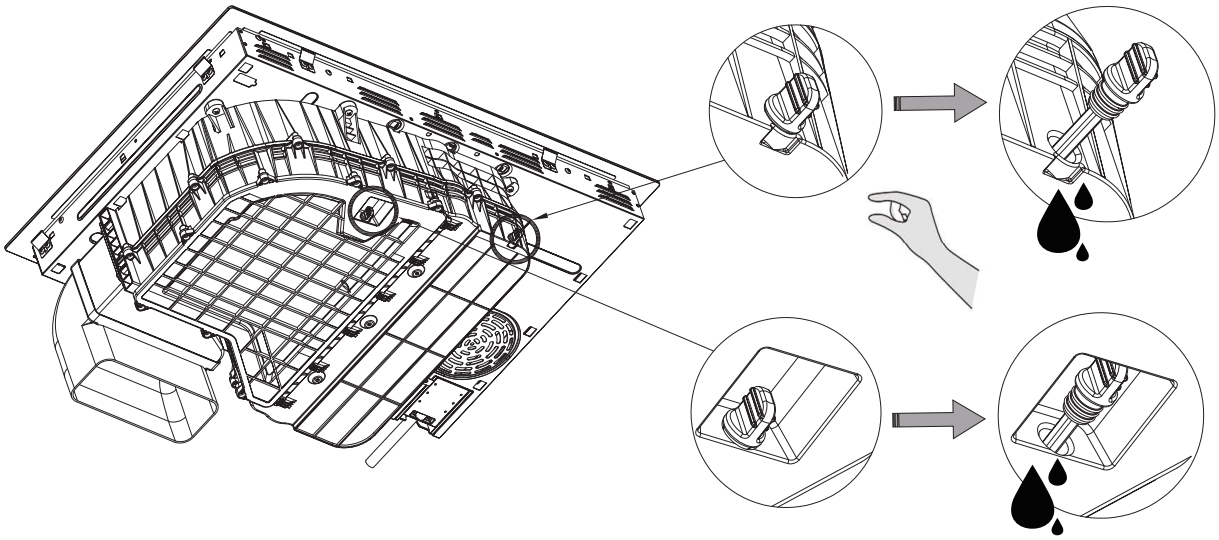

ATRÁS
FRENTE
OK!


H≥750mm
Lmax=H-620 mm
Lmin=H-660 mm
430
240



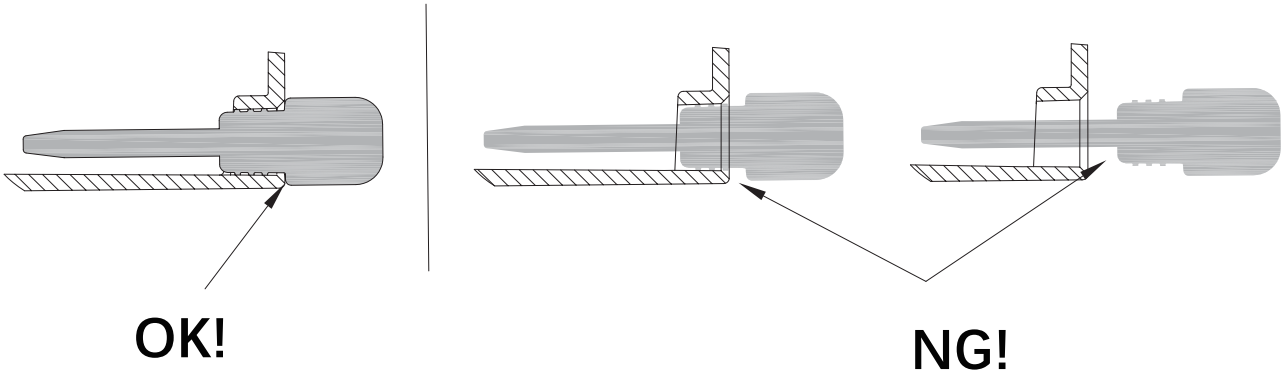

X2
X2

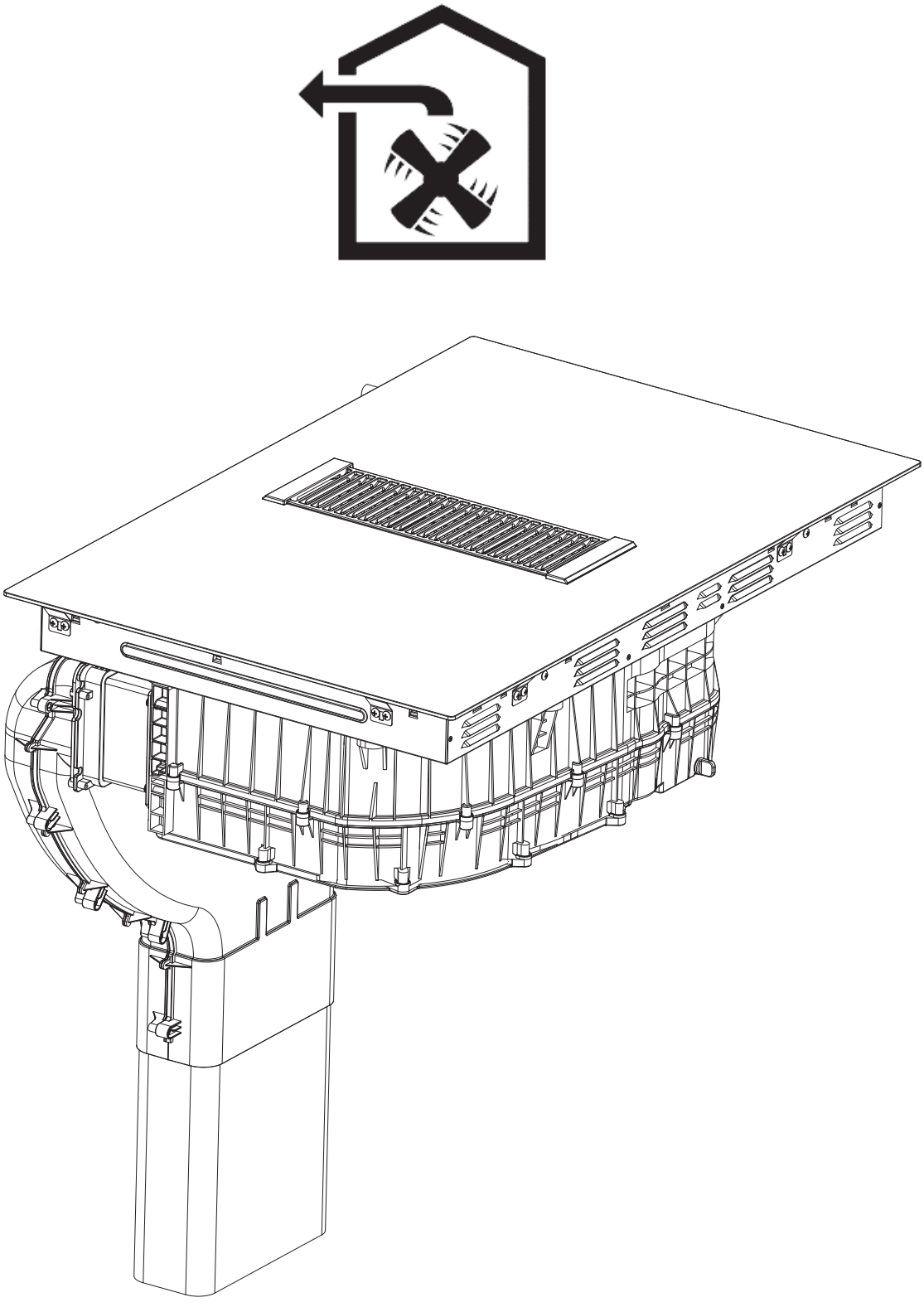
Cuando es necesario drenar el agua

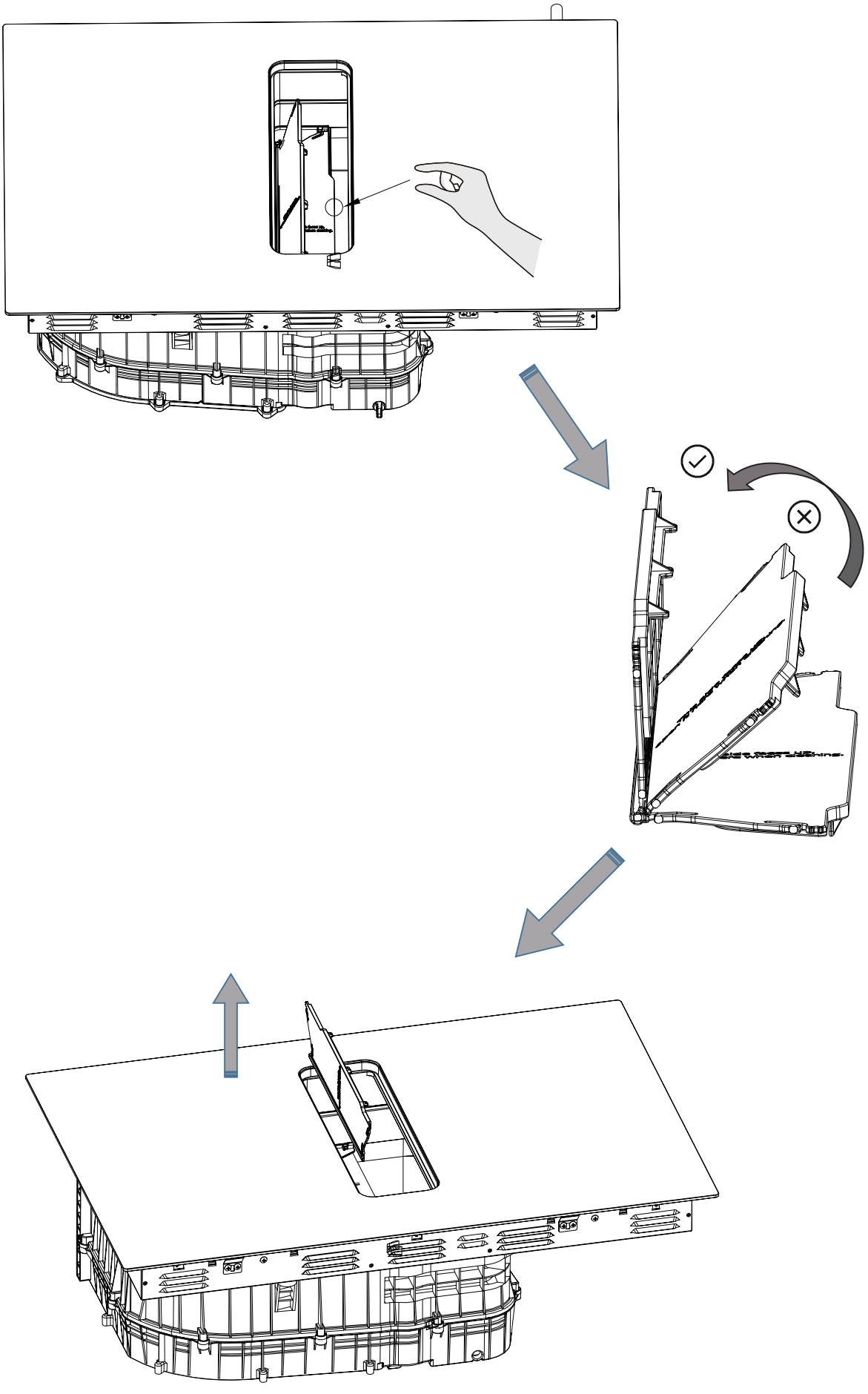


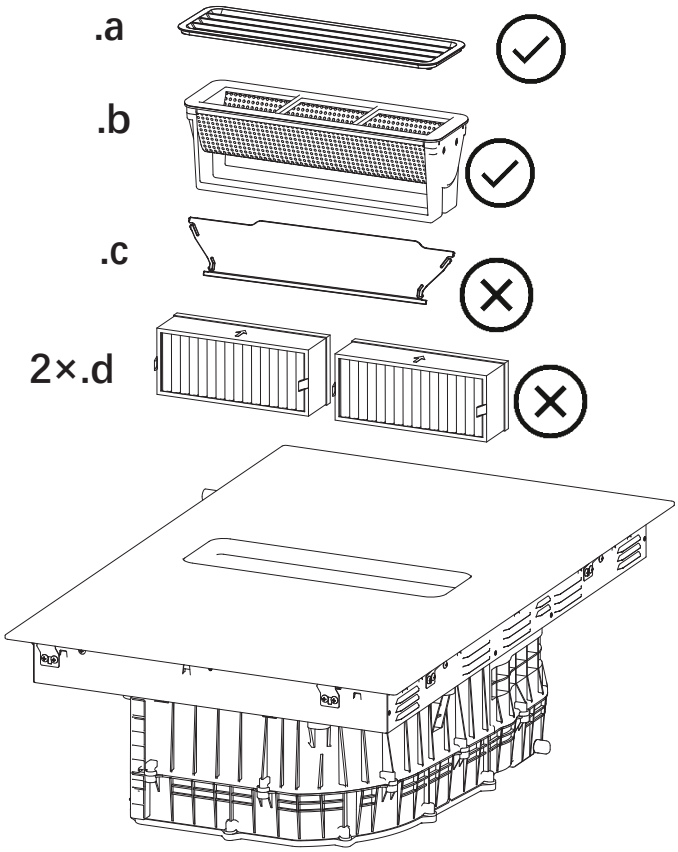
Después de vaciar el agua o instalar el equipo, presione firmemente el tapón de goma

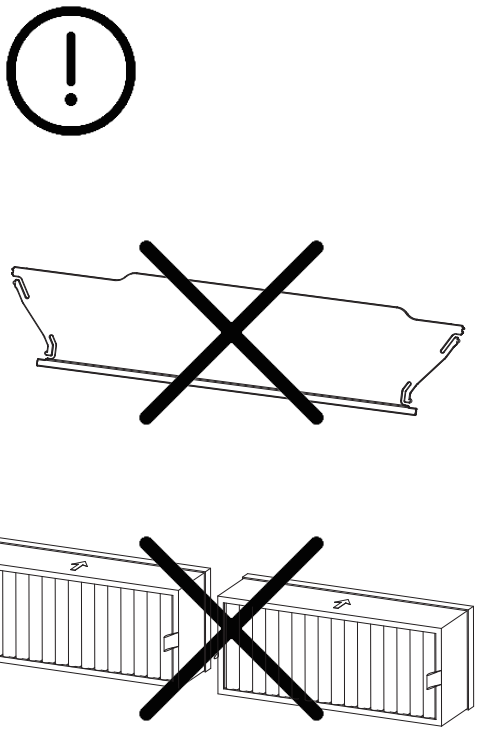


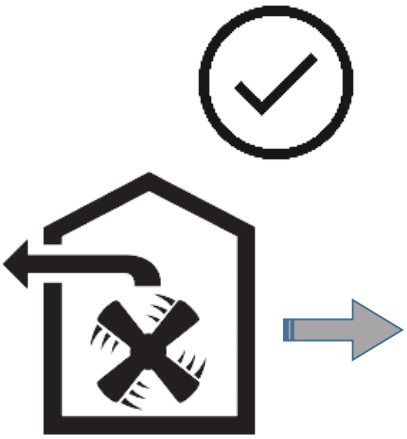


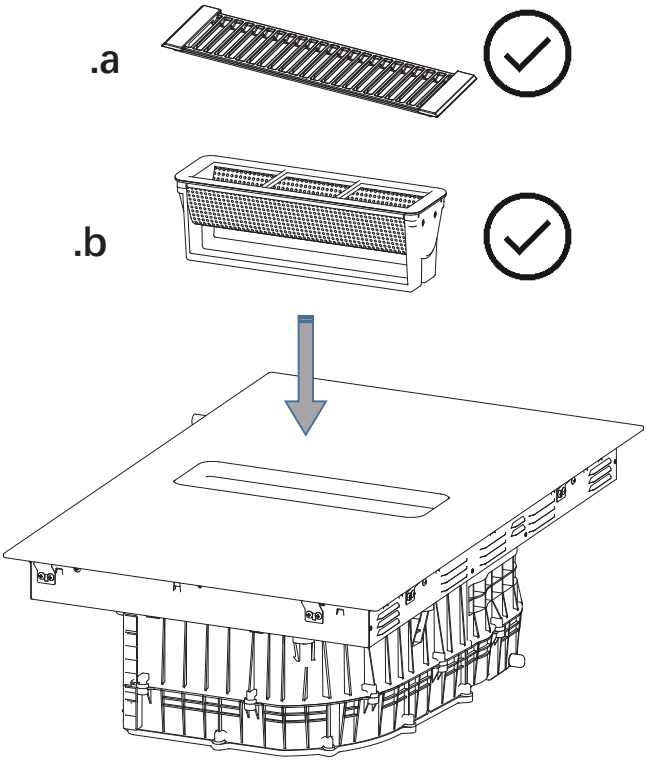


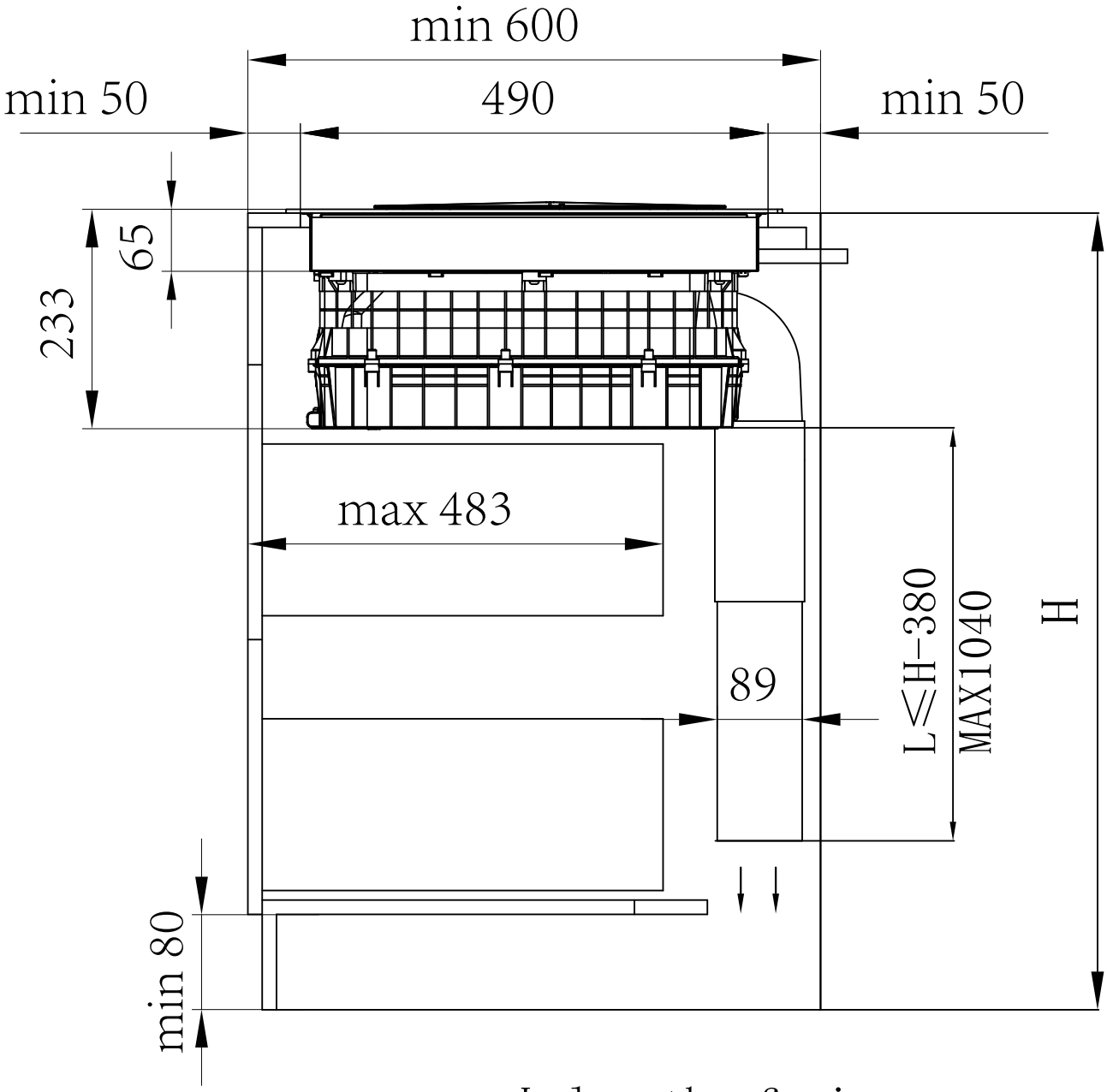



.a
.b
.c
2×.d



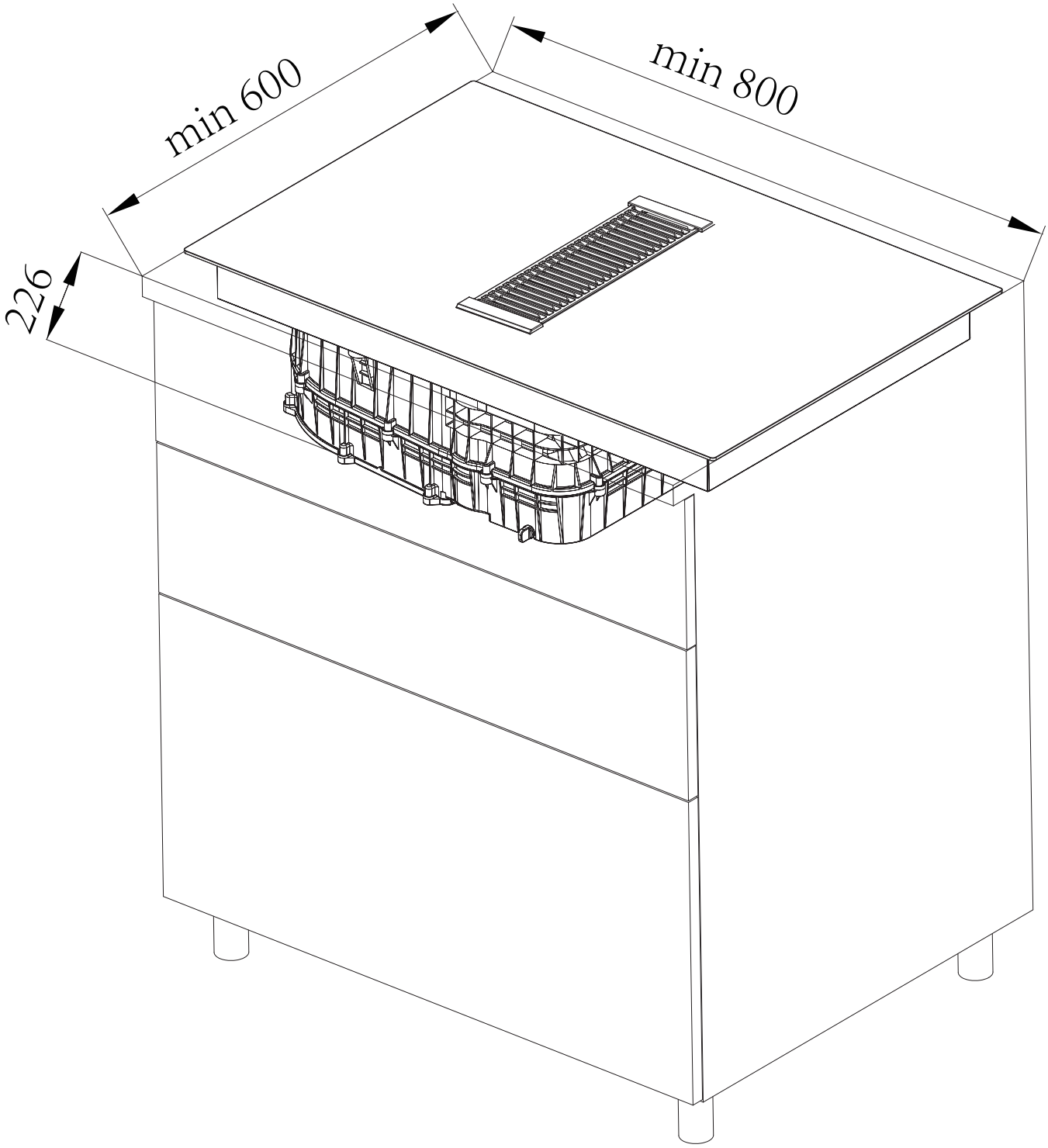



.a
.b



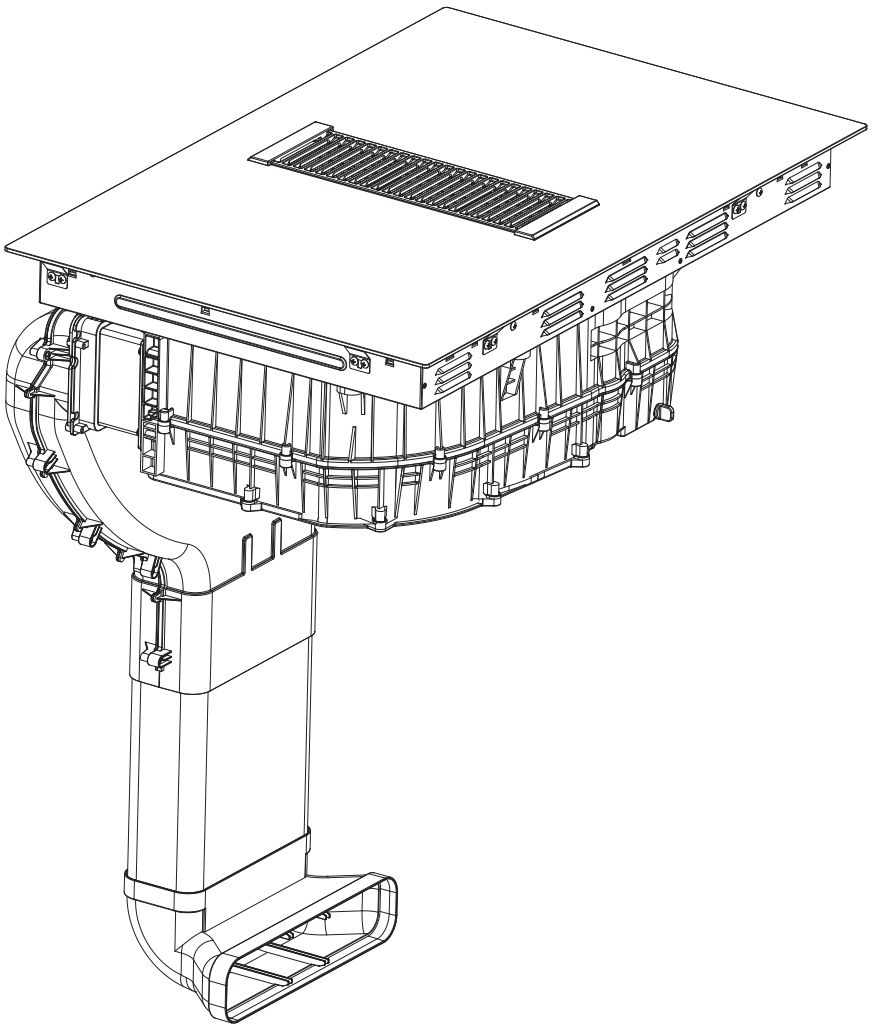
L:length of pipe

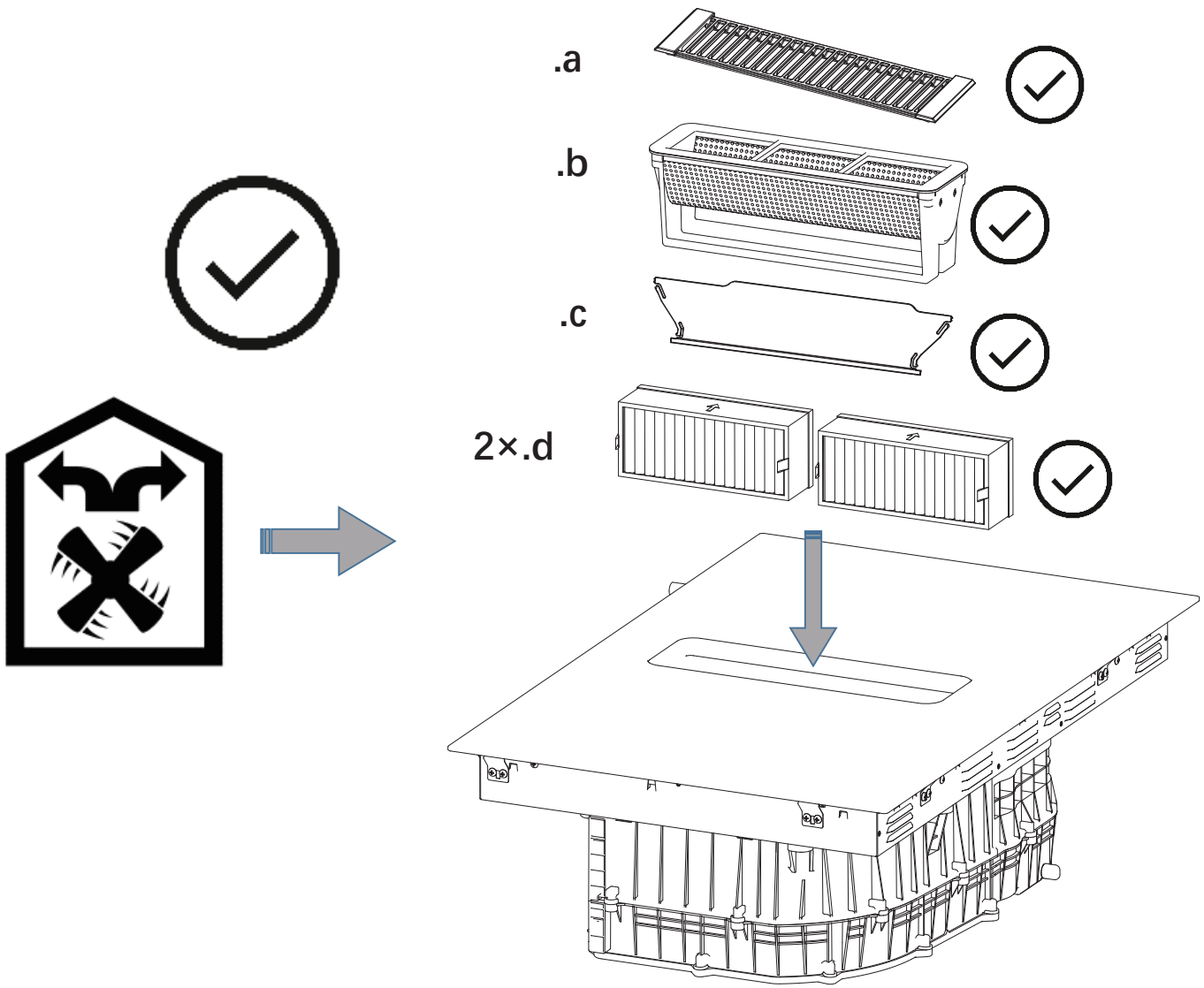
H:height of cabinet

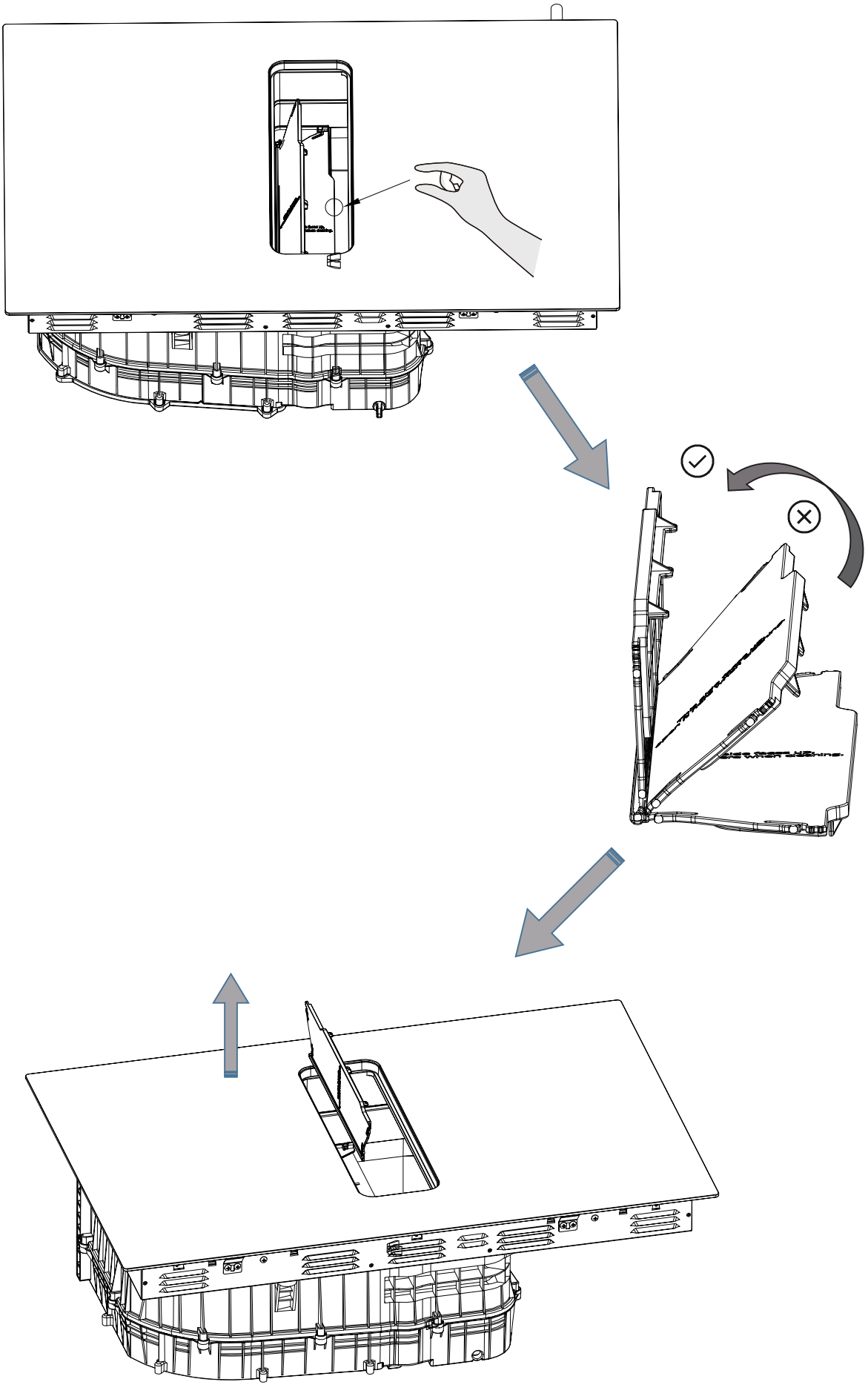


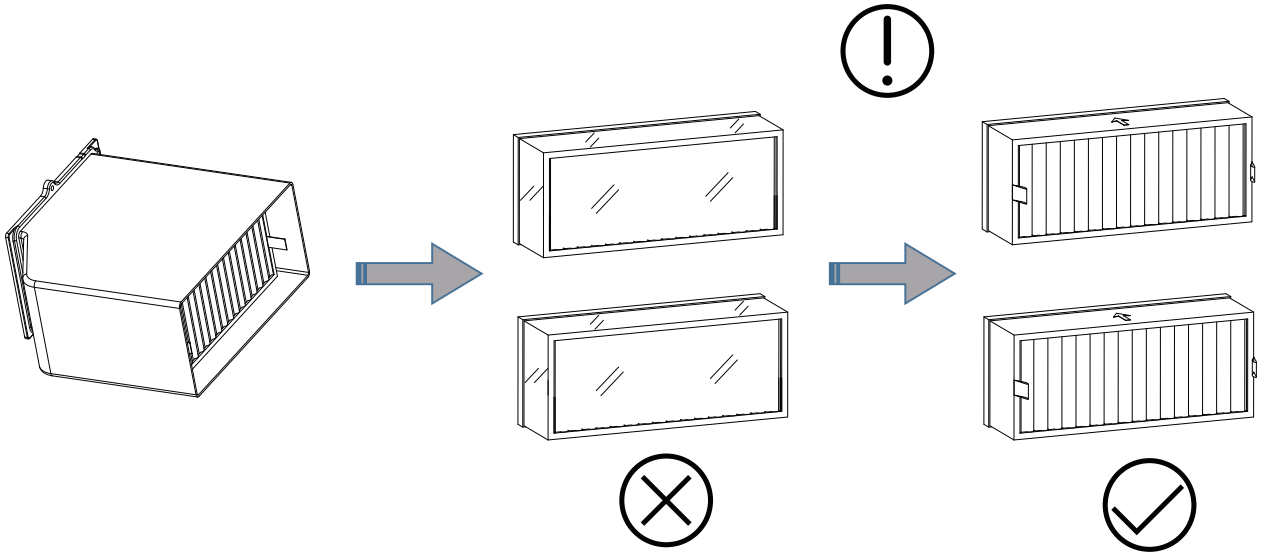
OK!



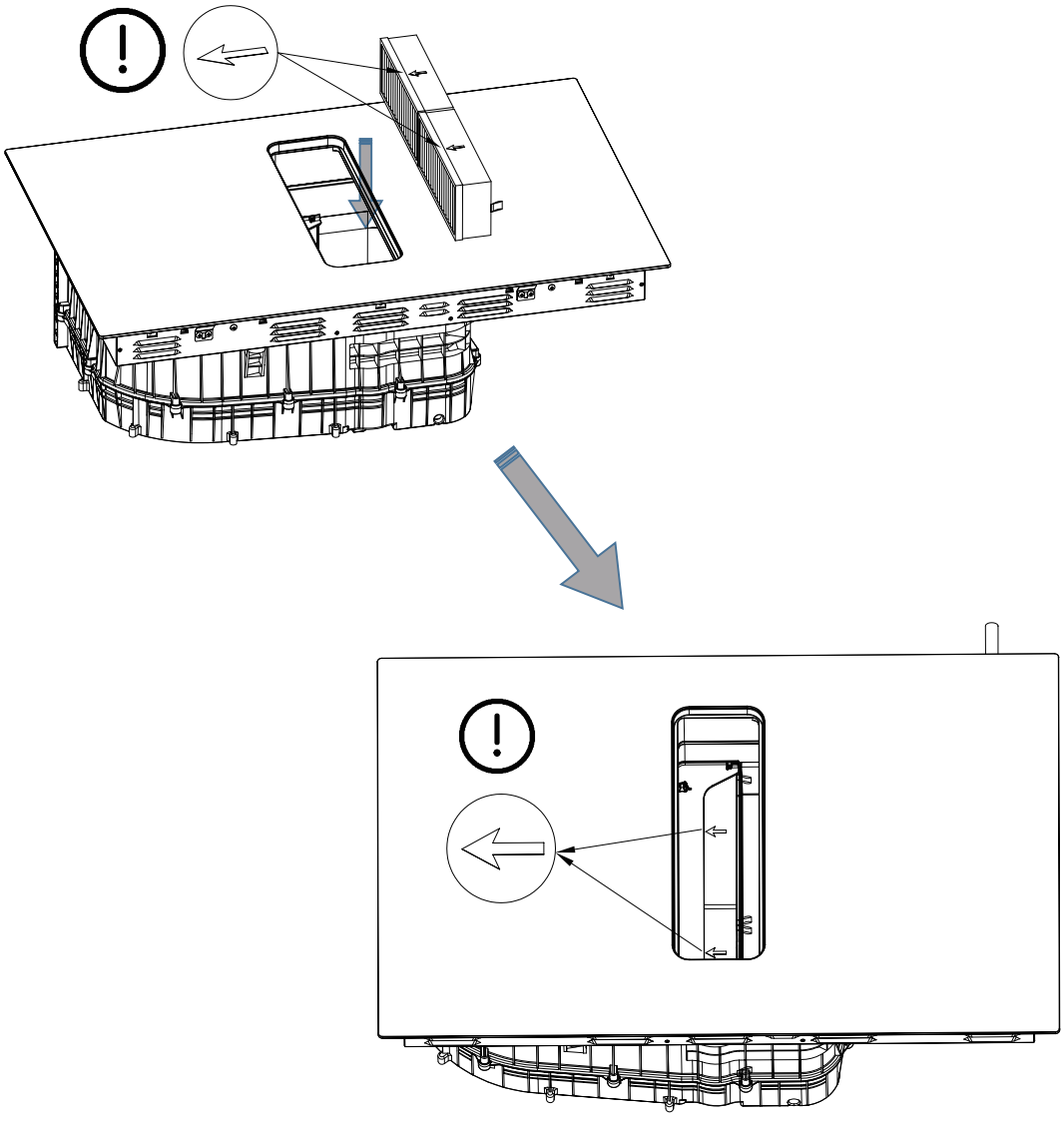


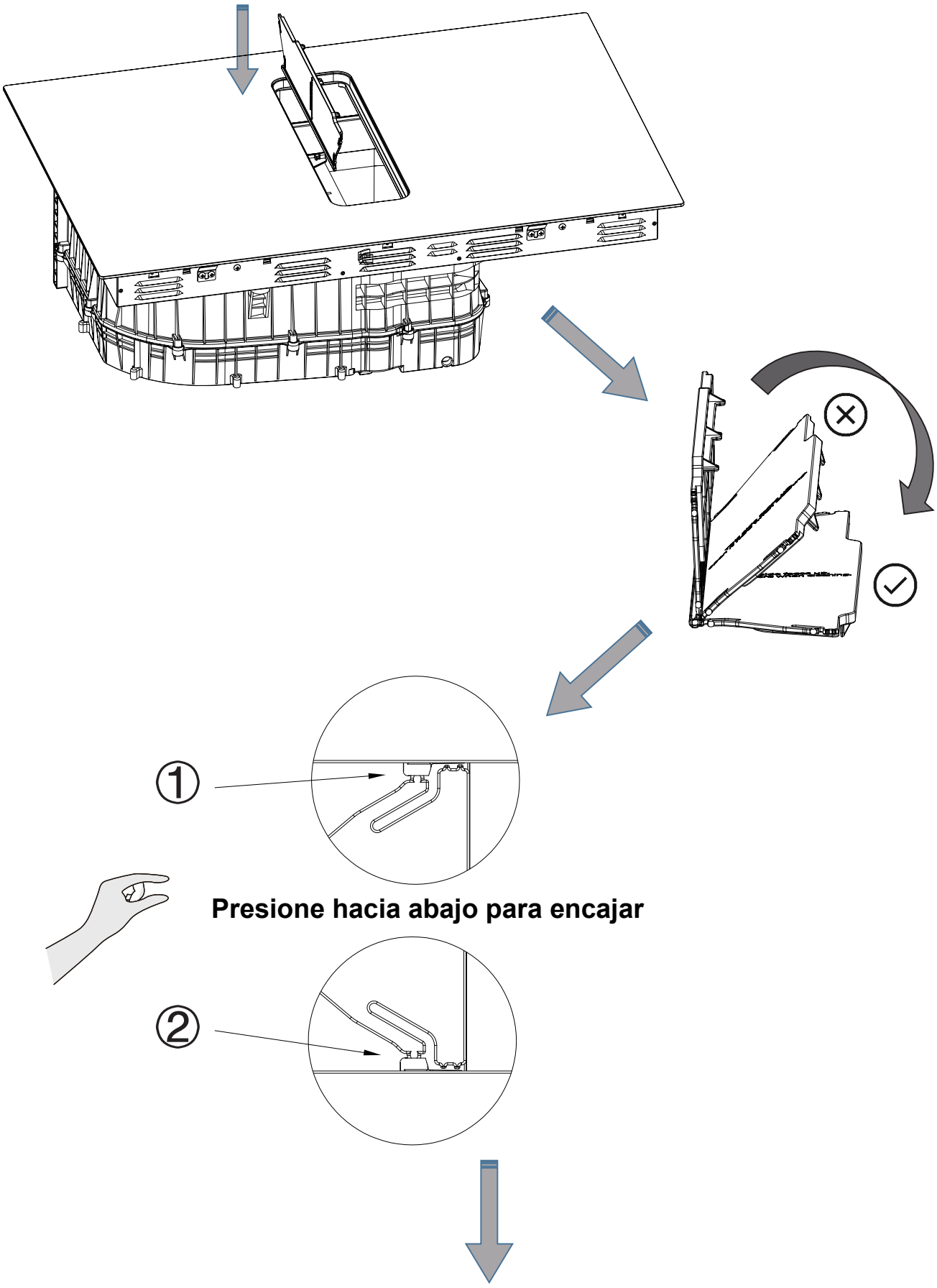

.a
.b
.c
2×.d

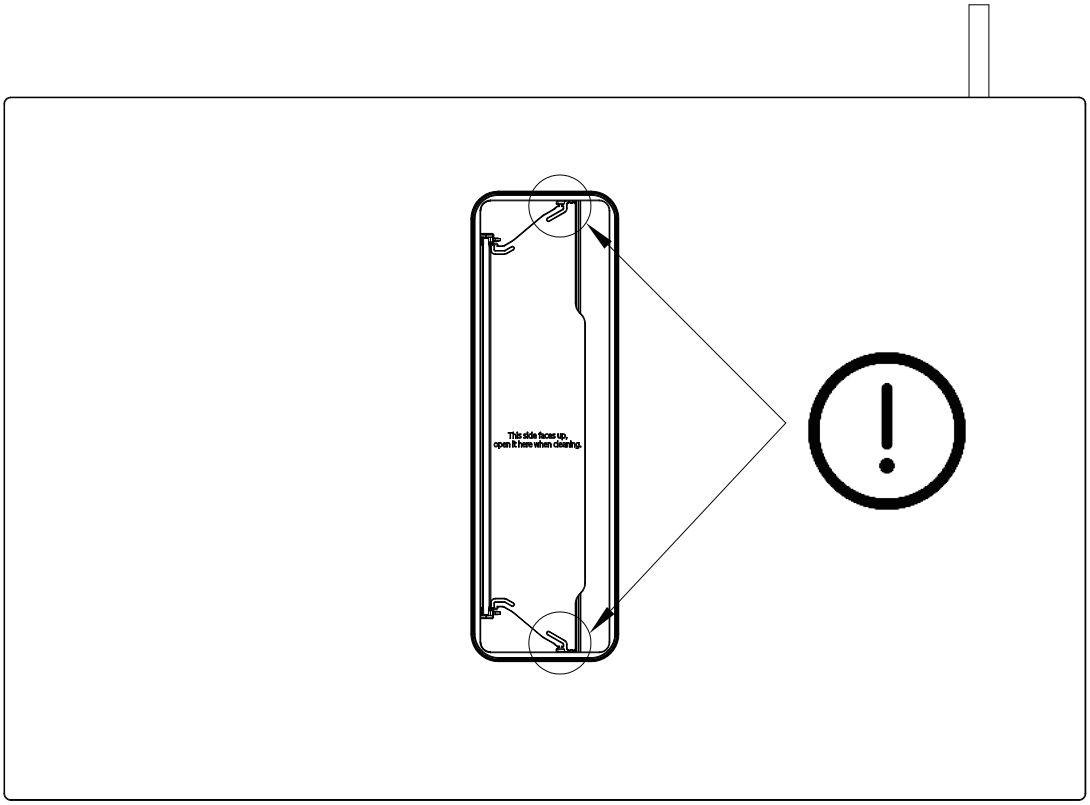


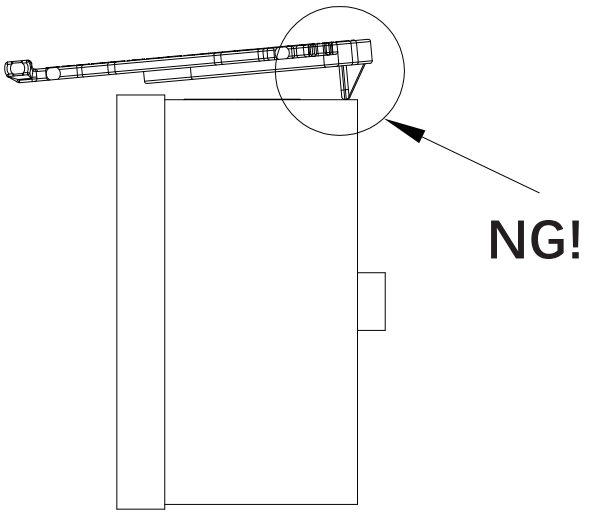


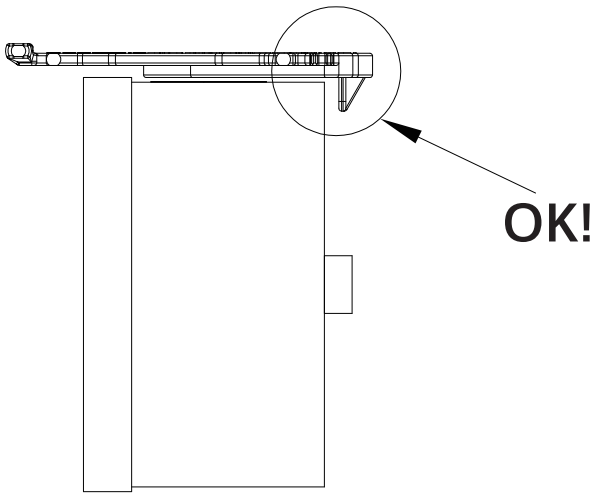
Antes de utilizar el elemento filtrante desodorizante, arranque la película transparente exterior.

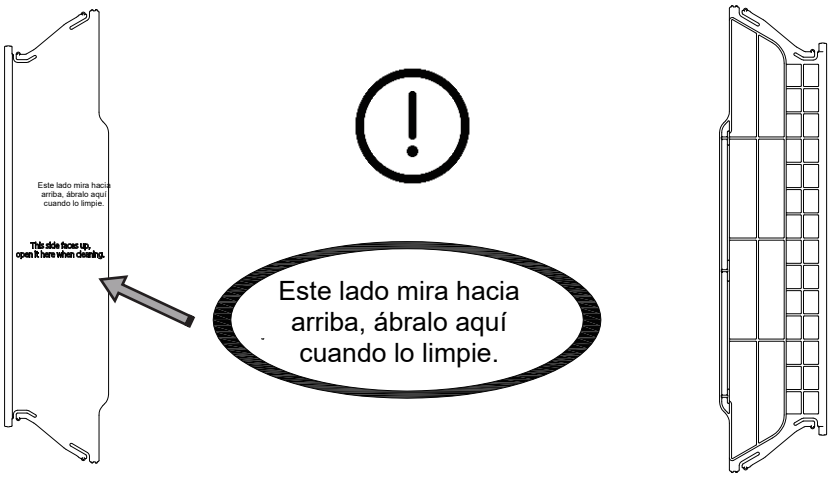


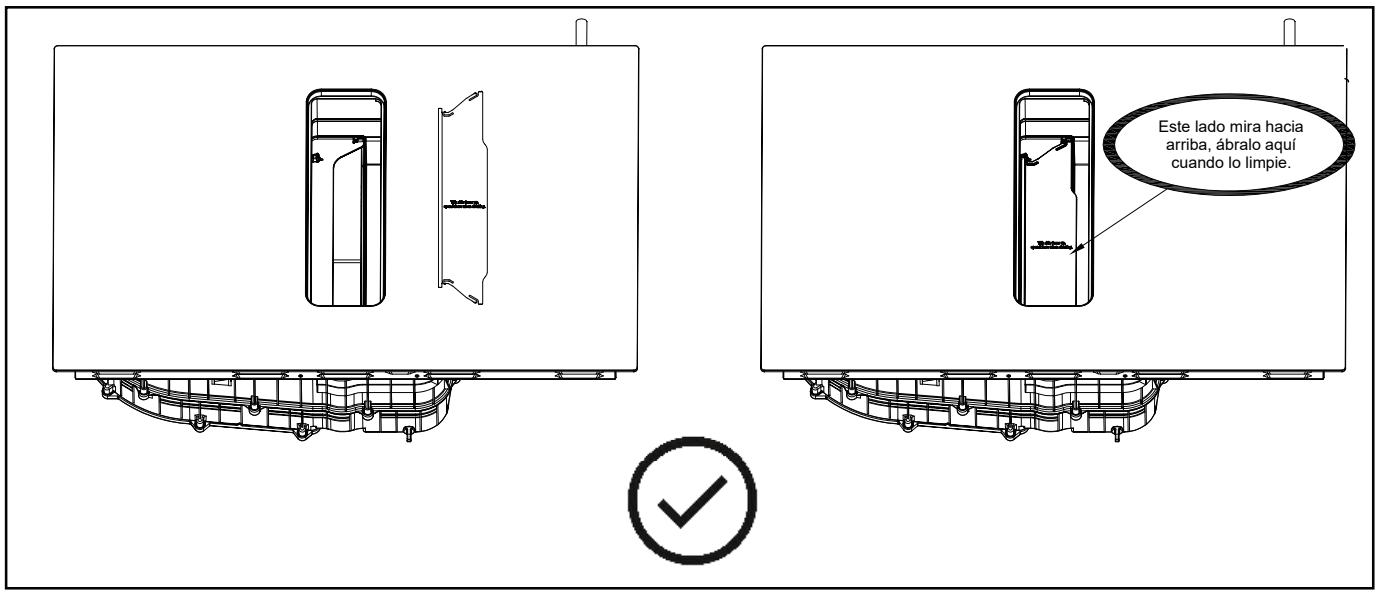

①
Presione hacia abajo para encajar
②

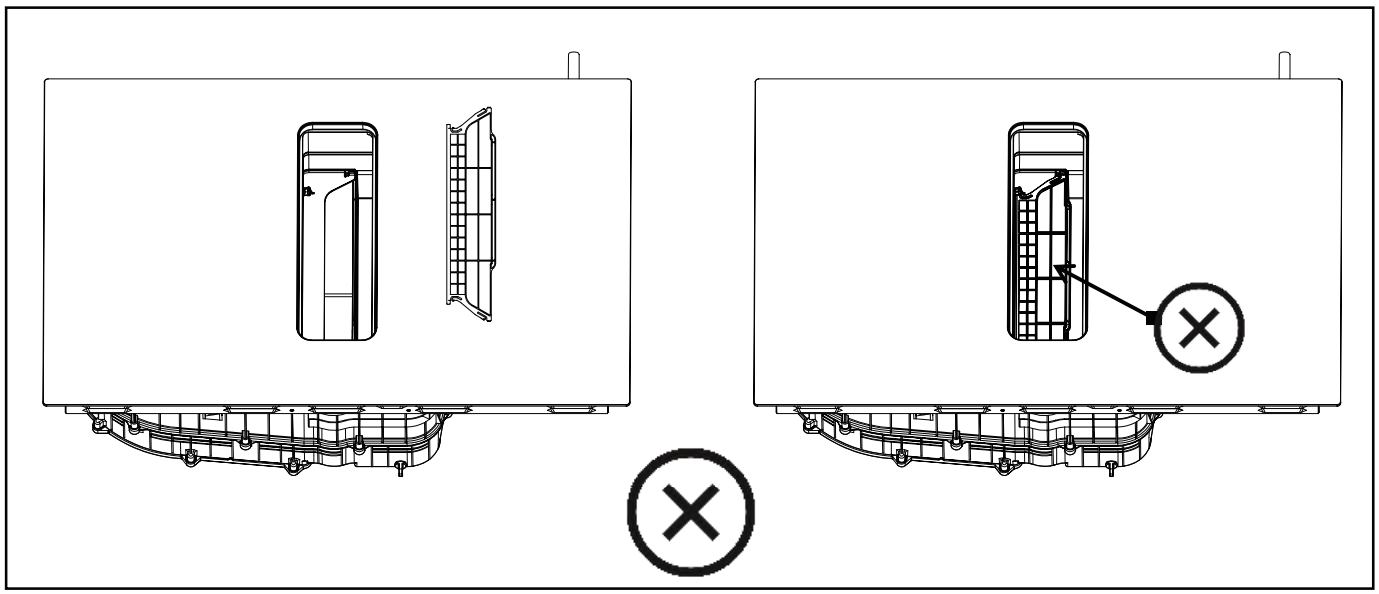

This side faces up,
open it here when cleaning.


NG!


OK!

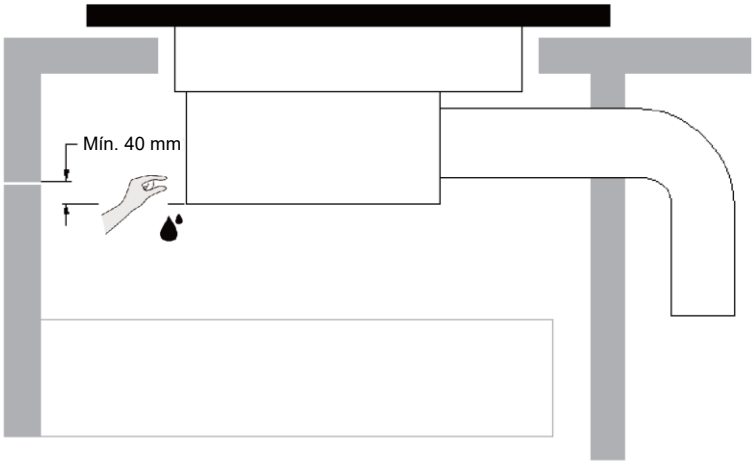

Este lado mira hacia arriba, ábralo aquí cuando lo limpie.
This side faces up, open it here when cleaning.
Este lado mira hacia arriba, ábralo aquí cuando lo limpie.


Este lado mira hacia arriba, ábralo aquí cuando lo limpie.



ADVERTENCIA: Garantice una ventilación adecuada

Para evacuar los líquidos con comodidad, es necesario mantener una distancia mínima de 40 mm entre el deflector y el fondo de la placa de cocción. Siga los requisitos que se indican a continuación.



⚠ Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que la encimera no bloquee estos orificios cuando coloque la placa en su sitio.

⚠
- Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o el material de madera al mueble debe poder resistir temperaturas de no menos de 150 °C para evitar que el revestimiento se despegue.
- Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y las circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.

Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté hecha de un material aislado y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incluya un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica y está montado y colocado de manera que se cumpla la normativa y reglamento local en materia de cableado.
- El interruptor aislante sea de un tipo aprobado y permita una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante esté accesible fácilmente para el cliente con la placa instalada.
- Se consulte a las autoridades locales de construcción y la normativa si hay dudas en cuanto a la instalación.
- Se usan acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de pared que rodeen la placa.

Después de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

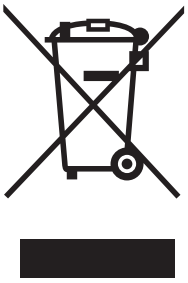
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto usado:
Este producto cumple la Directiva RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el minorista donde adquirió el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



Cumplimiento de la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

Información sobre el paquete

Los materiales del embalaje del producto se fabrican a partir de materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional sobre medio ambiente. No elimine los materiales del embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



Grazie per aver acquistato un piano cottura a induzione HAIER. Prima di utilizzare il piano cottura leggere attentamente questo manuale di istruzioni e tenerlo sempre in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro.

SOMMARIO

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO ---------- 137
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA ---------- 138
PANORAMICA DEL PRODOTTO ---------- 146
ISTRUZIONI PER L'USO ---------- 148
GUIDA RAPIDA ---------- 156
PULIZIA E MANUTENZIONE ---------- 160
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI ---------- 165
SPECIFICHE ---------- 169
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO ---------- 171
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO ---------- 204

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Uso previsto

Le seguenti linee guida di sicurezza sono studiate per prevenire rischi o danni imprevisti derivanti da un uso non sicuro o errato dell'apparecchio. Verificare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire un funzionamento sicuro. Se si riscontra qualunque danno, contattare il rivenditore o il concessionario. Si noti che per motivi di sicurezza non sono consentite modifiche o alterazioni all'apparecchio.
Eventuali errori di utilizzo possono causare pericoli e annullare la garanzia.

Spiegazione dei simboli

	**Pericolo** Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone a causa di un gas estremamente infiammabile.
	**Avvertenza di tensione elettrica** Questo simbolo indica la presenza di un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.
	**Avvertenza** Il termine indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, può provocare la morte o lesioni gravi.
	**Attenzione** Il termine indica un pericolo con un livello di rischio basso che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.
	Attenzione Il termine indica informazioni importanti (ad esempio danni materiali), ma non un pericolo.
	**Osservare le istruzioni** Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e sottoporre a manutenzione questo apparecchio solo secondo le istruzioni per l'uso.

Leggere attentamente e per intero queste istruzioni per l'uso prima di utilizzare/mettere in funzione l'unità e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'unità per poterle utilizzare in seguito!

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

La vostra sicurezza è molto importante per noi. Leggere attentamente queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura. Osservare scrupolosamente le istruzioni contenute in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali problemi, danni o incendi causati dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale. Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico, per la cottura degli alimenti e l'aspirazione dei fumi generati dalla stessa. Non è consentito alcun altro impiego (ad esempio il riscaldamento degli ambienti). Il produttore declina ogni responsabilità per qualunque uso improprio o errore di impostazione dei comandi.
Il prodotto può avere caratteristiche estetiche diverse rispetto alle illustrazioni presenti nel manuale, tuttavia le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono invariate.
Conservare questo manuale per poterlo consultare in futuro in qualunque momento. In caso di vendita, trasferimento o spostamento, il manuale deve rimanere con il prodotto.

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.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare scosse elettriche anche mortali.
- - L'installazione o la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato, nel rispetto delle istruzioni del produttore e delle norme di sicurezza locali. Salvo diversa indicazione esplicita nel manuale d'uso, non riparare o sostituire alcun componente del dispositivo.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- La lunghezza del cavo di alimentazione deve essere sufficiente per consentire il collegamento del dispositivo integrato nel mobile alla rete elettrica.
- Per garantire che l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza in vigore è necessario un normale interruttore onnipolare che assicuri la completa disconnessione dalla rete elettrica in presenza di condizioni di sovratensione di categoria III, secondo le norme di installazione.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe. - Una volta completata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili da parte dell'utente.
- Prima di collegare il dispositivo alla rete elettrica, verificare la targhetta dei dati (sul lato inferiore del dispositivo) per accertarsi che tensione e potenza corrispondano ai valori della rete e che la presa di collegamento sia adatta. In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

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.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.
- 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.
- 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.
- Avvertenza: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione
- Non collocare oggetti metallici, ad esempio coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

- 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.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura dal suo dispositivo di controllo e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Evitare le fuoriuscite; quando si fanno bollire o si riscaldano liquidi, ridurre l'intensità del calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote o senza recipienti.
- Una volta terminata la cottura, spegnere la relativa zona.
- Non utilizzare mai fogli di alluminio per cucinare e non posizionare mai prodotti confezionati con alluminio direttamente sulla superficie di cottura. In caso contrario l’alluminio fonde, danneggiando in modo irreparabile il dispositivo.
- Non riscaldare mai lattine o barattoli contenenti alimenti senza averli prima aperti, poiché possono esplodere.

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.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare scosse elettriche anche mortali.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme gli standard di sicurezza elettromagnetica.
- Ciononostante, i portatori di pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (ad es. pompe per insulina) devono consultare il loro medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo elettrodomestico, allo scopo di accertarsi che il funzionamento dei loro impianti non venga disturbato dal campo elettromagnetico prodotto dall'elettrodomestico.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare la morte.

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 il vetro a induzione con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Tenere lontani i bambini.
- 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.
- La mancata osservanza di questo consiglio 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 collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.
- 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 le pentole vengono rimosse.
- 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 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 a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso in ambienti domestici e simili, ad es. zone cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie, clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, nonché in bed-and-breakfast.
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Quando si utilizza la cappa contemporaneamente ad altri dispositivi a combustione a gas o di altro tipo, il locale deve essere adeguatamente ventilato.
- Pulire sia l’interno, sia l’esterno della cappa con regolarità (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), osservando rigorosamente le istruzioni di manutenzione.
- La mancata osservanza delle regole per la pulizia della cappa e per la sostituzione e la pulizia del filtro comporta un pericolo di incendio.
- È severamente vietato effettuare cotture flambè dei cibi. L'uso di una fiamma libera può danneggiare i filtri e causare un pericolo di incendio; evitarlo pertanto in ogni circostanza. Quando si effettuano fritture, prestare particolare attenzione a evitare che l'olio si surriscaldi e prenda fuoco.
- ATTENZIONE: Quando il piano cottura è acceso, le parti accessibili della cappa possono diventare molto caldi.
- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per l'aspirazione dei fumi, si devono seguire rigorosamente le normative previste dalle autorità locali.
- L'aria aspirata non deve essere convogliata nei condotti utilizzati per l'aspirazione dei fumi generati da dispositivi di combustione a gas o di altro tipo. Non utilizzare la cappa se la griglia non è stata montata correttamente!
- Per l'installazione, utilizzare esclusivamente le viti di fissaggio fornite con il prodotto oppure, in mancanza di queste ultime, acquistare il tipo corretto di viti. Utilizzare viti della lunghezza giusta, come indicato nella guida all'installazione.
- Quando la cappa della cucina viene utilizzata insieme ad altri dispositivi alimentati con energia non elettrica, la pressione negativa dell’ambiente non deve essere superiore a 4 Pa (4 x 10-5 bar). Ciò è possibile ogni qualvolta l'aria necessaria per la combustione può entrare attraverso aperture che non possono essere sigillate, ad esempio in porte, finestre, unità di ingresso/scarico a parete o altri mezzi tecnici. Un’unità di ingresso/scarico dell’aria a parete non garantisce di per sé il rispetto del limite.

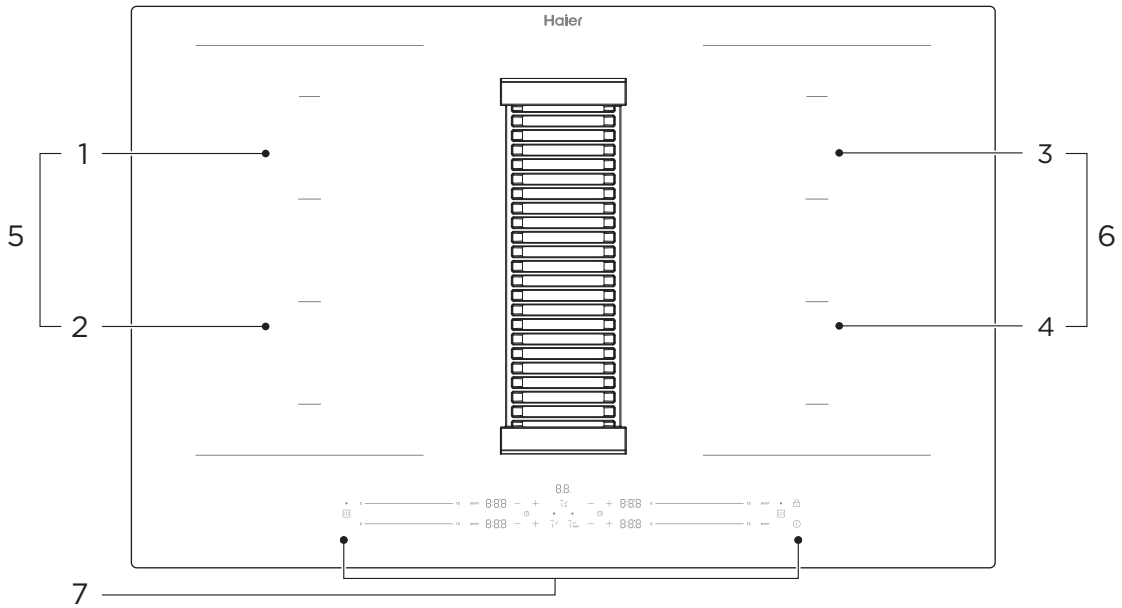
- Raccomandazioni per un uso corretto al fine di ridurre l'impatto sull'ambiente: All'inizio della cottura accendere la cappa alla velocità minima, e lasciarla accesa per qualche minuto anche a cottura ultimata. Aumentare la velocità solo in presenza di grandi quantità di fumi e vapore, utilizzando la funzione Booster solo in casi estremi. Per mantenere efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire i filtri a carbone secondo necessità.
- Per garantire l'elevata prestazione del filtro antigrasso, pulirlo quando necessario. Per migliorare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore, utilizzare il diametro massimo del condotto indicato in questo manuale.
- Lasciare il grasso o l'olio in cottura sul piano cottura incustodito può essere pericoloso e causare incendi.
- Non lasciare mai olio o grasso bollenti incustoditi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza filtro antigrasso.
- Non lavorare mai con fiamme libere vicino all’apparecchio (ad esempio per cotture flambè) intorno ai filtri antigrasso.
- Non installare l'elettrodomestico vicino a un apparecchio di riscaldamento a combustibile solido (ad esempio a legna o carbone) a meno che tale apparecchio non sia dotato di un coperchio sigillato e non rimovibile. Non devono esservi scintille libere.
- Lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di pulirlo.
- Se all'interno dell'apparecchio penetrano liquidi caldi, rimuovere il filtro antigrasso o il contenitore antitrabocco solo dopo che l'apparecchio si è raffreddato.
- Durante il disimballaggio è presente un lieve odore, che scompare rapidamente.
- AVVERTENZA: utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore del medesimo o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni[RY1] per l'uso come idonee o le protezioni del piano cottura incorporate nell’elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Gli estrattori e altri aspiratori di fumi di cottura possono compromettere il funzionamento sicuro degli apparecchi che bruciano gas o altri combustibili (compresi quelli in altre stanze) a causa del ritorno di flusso dei gas di combustione. Questi gas possono potenzialmente provocare avvelenamento da monossido di carbonio. Dopo l'installazione di un estrattore o di un altro aspiratore di fumi di cottura, il funzionamento degli apparecchi a gas a ventilazione forzata deve essere testato da una persona competente per garantire che non si verifichi un ritorno di flusso dei gas di combustione.
- per evitare il rischio di incendi, eseguire le operazioni di pulizia come descritto nelle istruzioni
- ATTENZIONE: quando la cappa viene utilizzata con altri elettrodomestici per la cottura, è possibile che i componenti accessibili diventino molto caldi.

- Attenersi scrupolosamente ai regolamenti relativi allo scarico dell'aria.
- ATTENZIONE: Questo elettrodomestico non è progettato per l’uso con piani cottura a gas.

Congratulazioni per l’acquisto del nuovo piano cottura a induzione con cappa integrata.
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.
Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

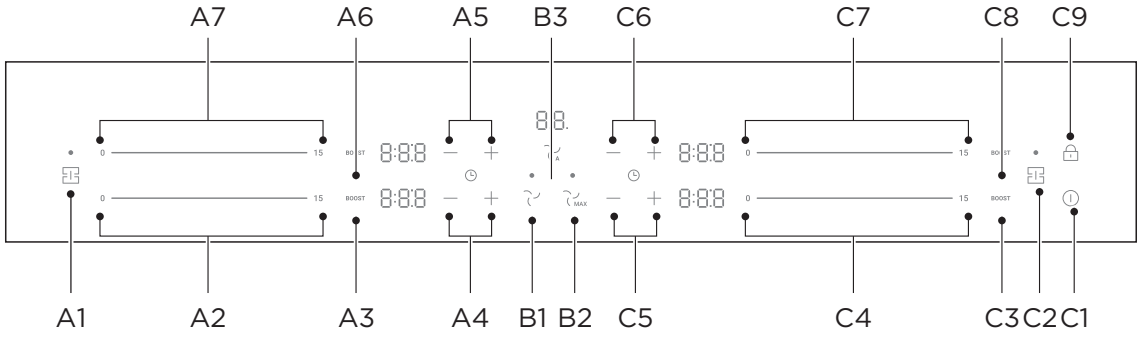
PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall’alto



1. Zona da max. 2200/3600 W
2. Zona da max. 2200/3600 W
3. Zona da max. 2200/3600 W
4. Zona da max. 2200/3600 W
5. Zona da max. 3300/3700 W
6. Zona da max. 3300/3700 W
7. Pannello di controllo

Pannello di controllo



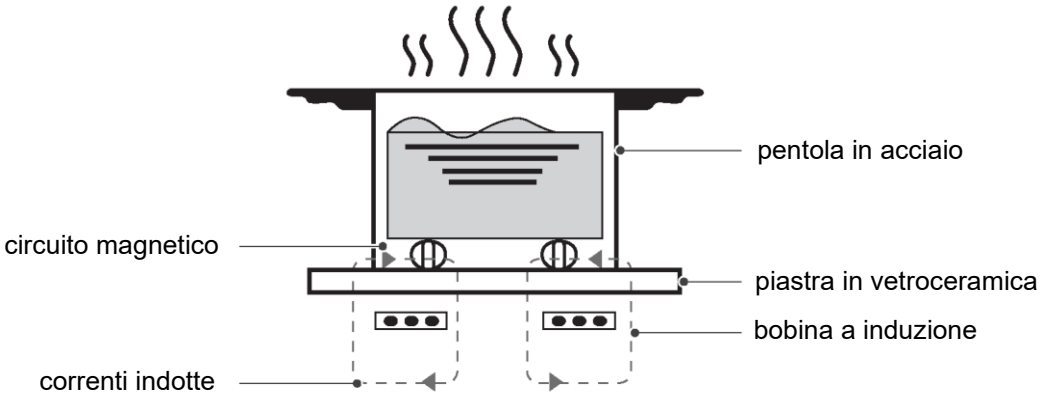
A1. Comando della zona flessibile	A2. Comandi di regolazione della potenza	A3. Boost
A4. Comandi di regolazione del tempo	A5. Comandi di regolazione del tempo	A6. Boost
A7. Comandi di regolazione della potenza		
B1. Comando di regolazione della cappa	B2. Boost	B3. Piano cottura e cappa Auto
C1. Comando di accensione e spegnimento	C2. Comando della zona flessibile	C3. Boost
C4. Comandi di regolazione della potenza	C5. Comandi di regolazione del tempo	C6. Comandi di regolazione del tempo
C7. Comandi di regolazione della potenza	C8. Boost	C9. Comando di blocco dei tasti

NOTA

Tutte le immagini contenute in questo manuale servono esclusivamente a scopo esplicativo. Per qualunque differenza tra l'oggetto reale e l'illustrazione nel disegno farà fede l’oggetto reale.

Principio di funzionamento

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.



Modalità operativa

È possibile utilizzare l'apparecchio nella modalità di aspirazione dell'aria o in quella di ricircolo dell'aria.

Modalità con scarico

L'aria aspirata viene depurata dai filtri antigrasso e convogliata all'esterno tramite un sistema di tubazioni.



L'aria non deve essere scaricata nel tubo dei fumi di scarico provenienti da elettrodomestici che bruciano gas o altri combustibili (tranne elettrodomestici che scaricano l'aria nell'ambiente solo dal lato posteriore).

- Se l'aria di scarico deve essere convogliata in un camino per fumi o gas di scarico non funzionante, si deve ottenere il consenso del tecnico responsabile per il riscaldamento.
- Se l'aria di scarico viene convogliata attraverso la parete esterna, occorre utilizzare un condotto telescopico.

Modalità con filtrazione

L'aria aspirata viene depurata dai filtri antigrasso e da un filtro antiodore, quindi reimmessa nel locale.

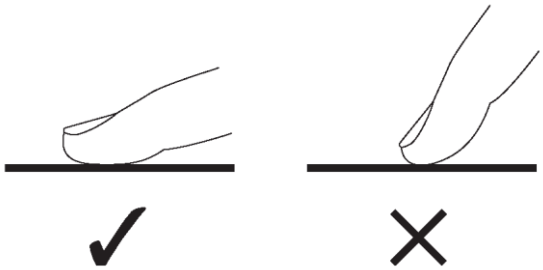


Per trattenere gli odori nella modalità con ricircolo dell’aria, si deve installare un filtro antiodore. Le varie opzioni di funzionamento dell'apparecchio nella modalità con ricircolo dell’aria si trovano nel nostro catalogo. In alternativa, chiedere al proprio rivenditore.

ISTRUZIONI PER L'USO

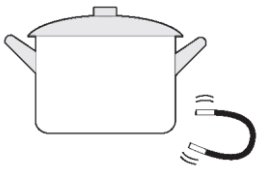
Comandi touch

- 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.

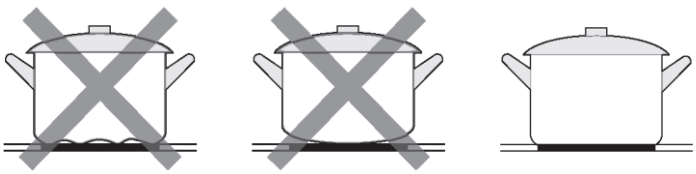


Scelta delle pentole giuste

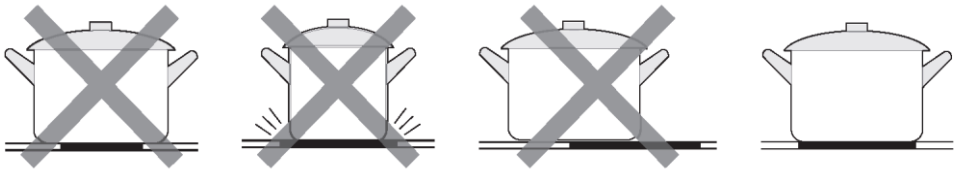
⚠
- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione.
  Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica.
  Avvicinare un magnete alla base della pentola. 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. 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.



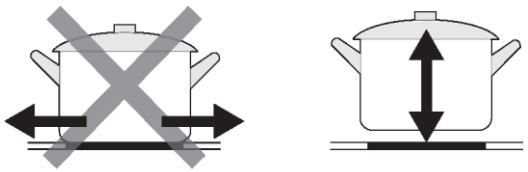
- Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



- Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. La massima efficienza si ottiene adoperando una pentola di diametro lievemente superiore a quello della zona di cottura. Se si utilizza una pentola di dimensioni inferiori, l'efficienza sarà inferiore a quella prevista. Pentole di diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



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



Utilizzo

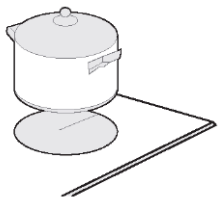
Avvio della cottura

Toccare per 1 secondo il comando di accensione/spegnimento. Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico e tutti i display mostrano l'indicazione "-", segnalando che il piano cottura a induzione si trova nella modalità standby. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il sistema HOB si spegne automaticamente.



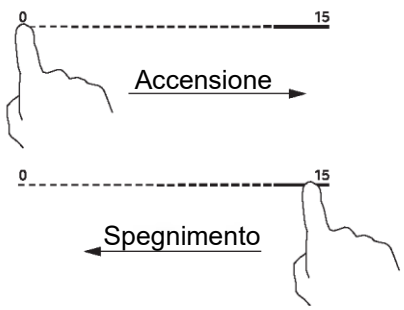
Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

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



Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando a cursore

- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.



Il display visualizza l'indicazione lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura

In tal caso:
- sulla zona di cottura corretta non è stata collocata una pentola o,
- la pentola in uso non è adatta alla cottura a induzione oppure,
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.
Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Controllo manuale della ventilazione

È possibile controllare manualmente l'impostazione della ventilazione.

NOTA

L'uso di pentole alte può impedire il funzionamento del sistema di aspirazione alla potenza ottimale. È possibile migliorare la potenza di aspirazione posizionando il coperchio della pentola obliquamente.

Attivazione del controllo manuale della ventilazione

1. Nello stato acceso, toccare il tasto per attivare il sistema di ventilazione;
2. Premere brevemente il tasto della cappa per cambiare i livelli da 0 a 3; tenere premuto per 3 secondi tale tasto per chiudere la cappa .
3. Toccare (B) per passare al livello boost.

Il sistema di ventilazione viene attivato.

Modifica o disattivazione del controllo manuale della ventilazione
1. Spegnimento
2. Uso del tasto della cappa per regolare il livello su 0

Fine della cottura

Spegnere la zona di cottura spostando il cursore su “0”. Accertarsi che il display indichi "0".



Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.



Funzione di spegnimento ritardato del sistema di ventilazione

il sistema di ventilazione dispone di una modalità manuale e una automatica distinte.
La modalità automatica può essere abilitata dopo che tutto il piano cottura è stato abilitato. Essa viene disabilitata automaticamente due minuti dopo lo spegnimento completo del piano cottura.

Manualmente
Negli stati accesi, toccare o (B). Lo schermo digitale mostra i livelli 0 - 3 o b.
Automaticamente

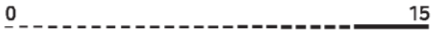
Negli stati accesi, toccare (A); lo schermo digitale mostra l’indicazione A.
L'apparecchiatura disattiva la funzione di spegnimento ritardato nelle seguenti circostanze:
- 2 minuti dopo lo spegnimento di tutti i piani cottura.
- premere il tasto di accensione.

Uso della funzione Boost
Attivazione della funzione Boost
Toccando il pulsante max. Accertarsi che il display mostri l'azione selezionata.

MAX

Annullamento della funzione Boost

Toccare il comando a cursore della zona scaldante di cui si desidera disattivare la funzione Boost.



Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.



- La funzione può essere utilizzata in qualunque zona di cottura.
- L'impostazione originaria della zona di cottura viene ripristinata dopo 10 minuti.
- Se l'impostazione originaria della temperatura era 0, dopo 10 minuti ritorna al massimo livello digitale.
- Se la zona ASx del piano cottura è impostata su Boost e successivamente la zona PSx del piano cottura viene impostata su Boost, per entrambe le zone viene impostato il livello 15.

Impostazione della ventilazione intensiva

- Il sistema di ventilazione dispone di modalità intensive. Se si attivano le impostazioni intensive, il sistema di ventilazione funziona alla massima potenza.
- Attivazione dell'impostazione di ventilazione intensiva.
- 1. Toccare Ⓑ.
- 2. Il display digitale mostra l'indicazione "b".
- Modifica o disattivazione dell'impostazione di ventilazione intensiva.
- Utilizzare il tasto per selezionare il livello di prestazioni richiesto nell'area delle impostazioni o impostarlo su 0.

Avvio automatico del sistema di ventilazione

Se si seleziona un livello di potenza per una zona di cottura e l'avvio automatico si attiva.
Il sistema di ventilazione si attiva a un livello di potenza corrispondente al rispettivo livello di potenza delle zone di cottura.

Zona flessibile

- Questa zona può essere utilizzata in qualunque momento come zona singola o come due zone distinte, in base alle esigenze di cottura.
- La zona flessibile è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si utilizza una singola zona, la parte non coperta dalle pentole si spegne automaticamente dopo 8 secondi.
- Per il rilevamento corretto della pentola e la distribuzione uniforme del calore, le pentole devono essere posizionate correttamente:

- Nella parte anteriore o posteriore della zona flessibile quando la pentola ha dimensioni inferiori a 21 cm.
- Ovunque con pentole più grandi.

Come unica grande zona

Per attivare la zona flessibile come un'unica grande zona, basta premere il comando della zona flessibile.



L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale.
Per aggiungere un'altra pentola, premere nuovamente i tasti dedicati per rilevare le pentole.

Come due zone indipendenti

Per utilizzare la zona flessibile come due zone distinte con impostazioni di potenza diverse, premere il comando della zona flessibile.

Blocco dei comandi

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

Per bloccare i comandi	
Tenere premuto per 3 secondi il comando di blocco.	Il display digitale mostra l'indicazione "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuto per 3 secondi il comando di blocco.	

⚠ Quando il piano cottura si trova nella modalità di blocco tutti i comandi sono disabilitati, tranne quello di accensione/spegnimento ⏻. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento ⏻, ma si deve prima sbloccare il piano cottura nell'operazione successiva.

Funzione di 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

Stato: Impostare il blocco bambini nello stato spento
Condizioni di attivazione:
1) PSx max Tasto di selezione **MAX** bruciatore 3 secondi (+ suono cicalino)
2) ASx max Tasto di selezione **MAX** bruciatore 3 secondi (+ suono cicalino)
Impostazione del funzionamento:

Per scegliere un altro livello

1) Selezionare il valore del limite di potenza con il tasto di blocco 🔒 (l'intervallo di selezione del valore del limite di potenza dipende dalla spec.)

Impostazione del funzionamento:



Esistono 5 livelli di potenza, da "2,8 kW" a "7,4 kW".
Il display digitale PSx e ADx ne mostra uno.
"28 00": potenza massima 2,8 kW.
"35 00": potenza massima 3,5 kW.
"45 00": potenza massima 4,5 kW.
"58 00": potenza massima 5,8 kW.
"74 00": potenza massima 7,4 kW.

Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

Una volta selezionato il valore del limite di potenza, utilizzare il tasto di spegnimento ⏻ per confermare.

A questo punto, il piano cottura si spegne.

Comando del timer

- È possibile impostare il timer in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
- Il tempo massimo del timer è il tempo di esecuzione predefinito del livello di funzionamento corrente; fare riferimento alla tabella dei tempi di funzionamento predefiniti.

Impostazione del timer per lo spegnimento delle zone di cottura

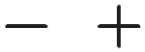
Impostazione di una zona

Toccare il comando a cursore della zona scaldante.



Impostare il tempo toccando il comando “o” del timer.

Suggerimento: toccare il comando "–" o "+" del timer una sola volta per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 10 minuti.



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



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

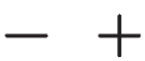
Impostazione di più zone:

La procedura per l'impostazione di più zone è simile a quella per l'impostazione di una sola zona; I tempi di ciascuna zona di riscaldamento vengono impostati e visualizzati in modo indipendente Il funzionamento è illustrato di seguito:

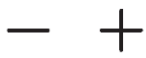


Disattivazione del timer

Portare a 0:00 il valore di temporizzazione corrispondente alla zona di scaldante.



Tenere premuto per 1 secondo i comandi “-” e “+” del timer, che viene disattivato.



NOTA

1) L'impostazione manuale della temporizzazione non può superare il valore di temporizzazione predefinito della testa della cucina. Se il valore del livello corrente viene ridotto dopo aver

impostato il valore di temporizzazione massimo, il valore di temporizzazione passa automaticamente al tempo massimo predefinito del livello corrente quando il valore di temporizzazione è maggiore del tempo di chiusura predefinito del livello corrente.

2) Nello stato di visualizzazione della temporizzazione, fare clic una volta sul cursore per visualizzare il livello di riscaldamento corrente. Una volta entrati nella modalità di visualizzazione del livello, fare clic o fare scorrere il cursore per impostare il livello

Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione di sicurezza del piano cottura a induzione e della cappa. Arresta automaticamente il piano cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

Piano cottura a induzione:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento predefinito (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Livello di potenza	10	11	12	13	14	15			
Timer di funzionamento predefinito (min)	120	120	120	90	90	90			

Cappa:

Livello di potenza	1	2	3
Timer di funzionamento predefinito (min)	480	240	120

⚠ I portatori di pacemaker devono consultare il loro medico prima di adoperare questa unità.

Diametro della base delle pentole per cottura a induzione		
Zona di cottura	**Minimo**	**Massimo**
1, 2, 3 e 4	120	200
Zona flessibile	120	220 * 380

Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione e la cappa

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

L'apparecchio viene fornito con una modalità di aspirazione dell'aria preimpostata.
Se si desidera passare dalla modalità di aspirazione dell'aria a quella di ricircolo dell'aria, è possibile procedere come segue:
1. Immissione delle impostazioni della modalità cappa
Stato: Impostare il blocco bambini nello stato spento.
Condizioni di attivazione:
Premere per 3 secondi il tasto Ⓐ (+ suono del cicalino) e il display digitale ASx mostra "ou" o "In"; utilizzare il tasto di blocco 🔒 per cambiare modalità;
Se al momento è attiva la modalità di aspirazione dell'aria e il display digitale ASx mostra l'indicazione "ou", utilizzare il pulsante di accensione ⏻ per confermare e accendere la macchina;
Se al momento è attiva la modalità di ricircolo dell'aria e il display digitale ASx mostra l'indicazione "In", utilizzare il pulsante di accensione ⏻ per confermare e accendere la macchina;

GUIDA RAPIDA

⚠ Le fritture richiedono attenzione, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, specialmente se si utilizza la funzione PowerBoost. 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 temperatura.
- 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, i tempi di cottura diminuiscono.
- 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 padellone con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti alla cottura a induzione.
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 cucchiai d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.
5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora crespe, 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.

Rilevamento di piccoli oggetti

Quando viene rilevata la presenza di pentole di dimensioni non idonee o non magnetiche (ad es. alluminio) o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano cottura passa automaticamente alla modalità standby entro 1 minuto. La ventola continua a raffreddare il piano cottura a induzione per un altro minuto.

Impostazioni della temperatura

Le seguenti impostazioni sono indicate solo come guida. L'impostazione esatta dipende da vari fattori, ad es. gli utensili da cucina adoperati e la quantità di alimenti in cottura. Sperimentare a fondo il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte.

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 - 5	• Riscaldamento • Cottura a fuoco lento rapida • Cottura del riso
6 - 11	• Pancake
12 - 13	• Frittura • Cottura della pasta
15/P	• Rosolatura • Scottatura • Bollitura di zuppe • Bollitura di acqua

Prima di individuare le 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.

⚠ PRECAUZIONI

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente su lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, in quanto l'umidità può danneggiare i suoi componenti elettronici
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona scaldante a induzione sopra il top di cucina devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.

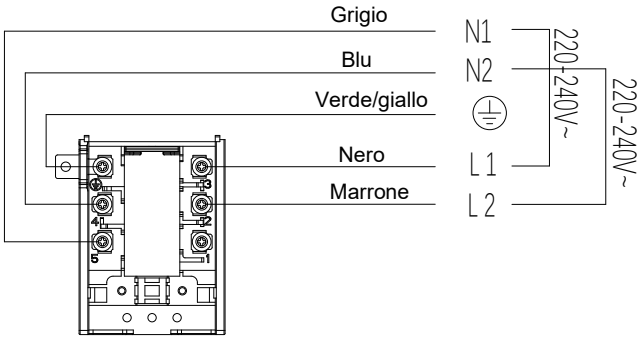
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

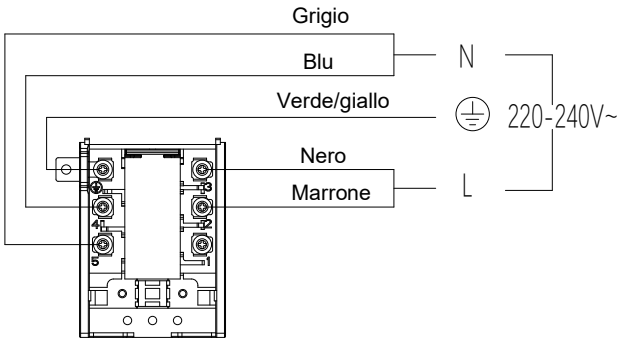
⚠ Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata.
Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:
1. L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.

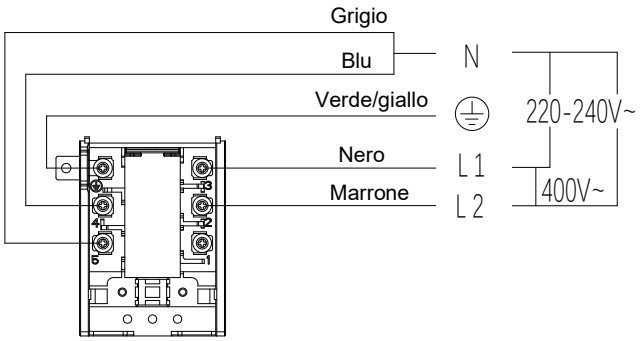
Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi.
Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.

⚠ Chiedere a un elettricista se l'impianto elettrico è idoneo senza modifiche.
Eventuali modifiche devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.

⚠
- Se il numero totale di unità scaldanti dell'elettrodomestico scelto non è inferiore a 4, l'elettrodomestico può essere collegato direttamente alla rete elettrica tramite un collegamento elettrico monofase, come illustrato di seguito.
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante post-vendita con appositi utensili.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, occorre installare un interruttore onnipolare con un'apertura 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 un tecnico autorizzato.







⚠ La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non sono accessibili dopo l'installazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

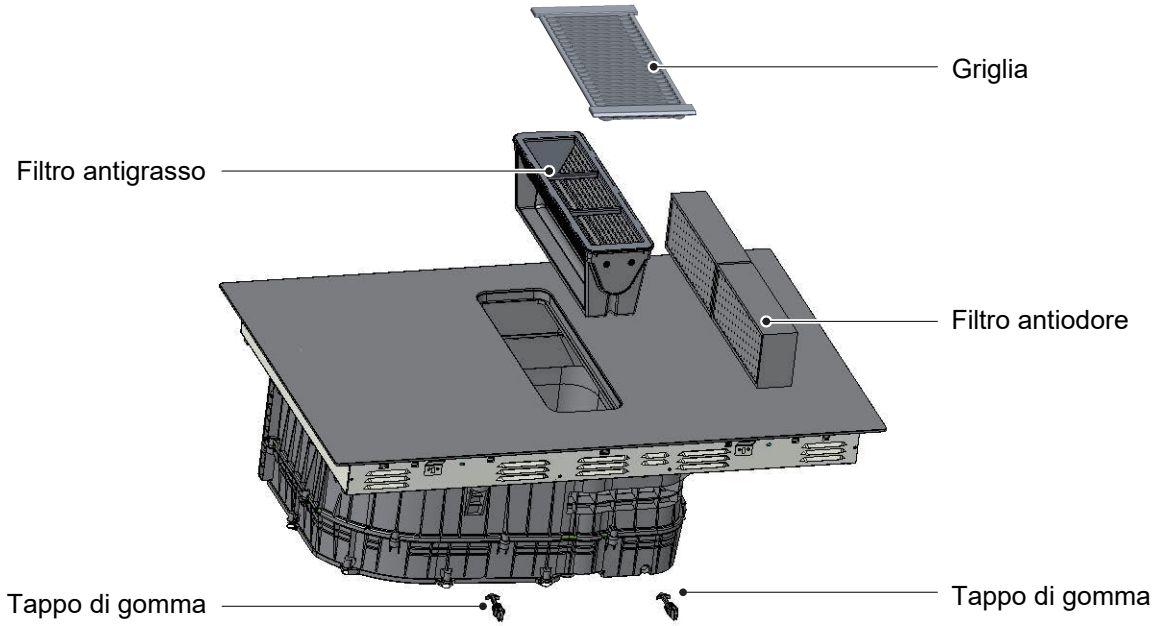
Per fare sì che l'apparecchio funzioni a lungo in modo efficiente è importante pulirlo e sottoporlo a manutenzione con cura.

Pulizia del piano cottura

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	1. Spegnere 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, ma è possibile che la zona di cottura sia 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 zuccherosi caldi sul vetro.	Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetro, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde: 1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica. 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. Spegnere 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.

Componenti da pulire o sostituire

La seguente panoramica mostra i componenti dell'apparecchio da sostituire o pulire.



Sostituzione del filtro antiodore

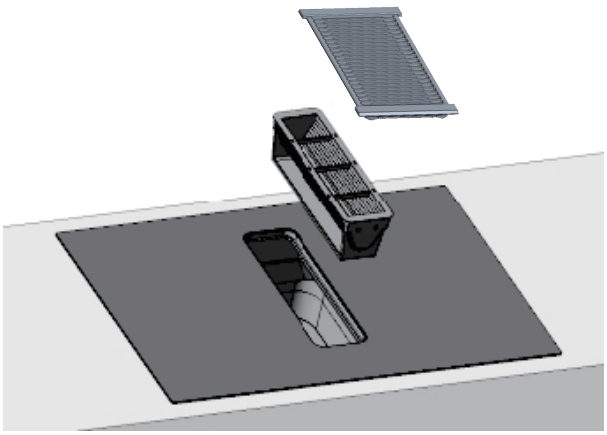
Sostituire con regolarità il filtro antiodore.

NOTA

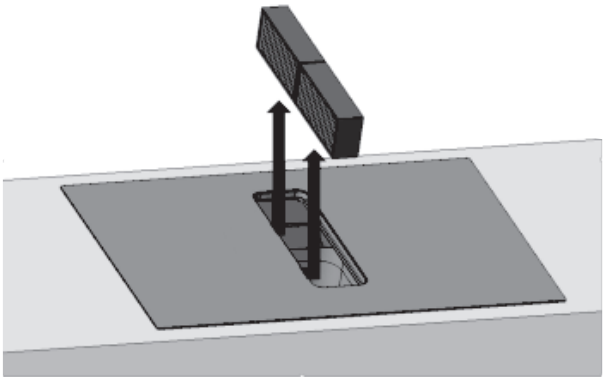
- È possibile acquistare i filtri antiodore presso i rivenditori specializzati o l'assistenza clienti.

1. Per mantenere i filtri in buone condizioni, utilizzare esclusivamente ricambi originali.
2. ATTENZIONE!
   La caduta dei filtri antigrasso e della griglia può danneggiare il piano cottura sottostante.
   Rimuovere la griglia e il filtro antigrasso e smaltirli correttamente.

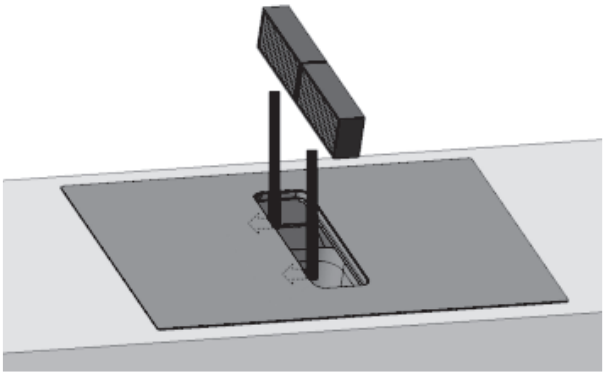
- Il grasso può accumularsi sul fondo del contenitore. Tenere orizzontale il filtro antigrasso, per evitare che il grasso goccioli.



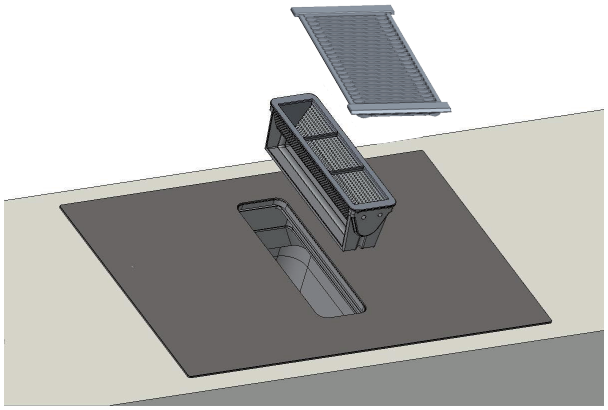
3. Rimuovere i due filtri antiodore e smaltirli correttamente.



4. Inserire due filtri antiodore nella parte sinistra dell'apparecchio.



5. Inserire il filtro antigrasso e coprire la griglia



Reset dell'indicatore di saturazione

1. Sostituire il filtro antiodore.
2. Nello stato spento, tenere premuto per 3 secondi il tasto di blocco per accedere allo stato di blocco.
3. tenere premuto per 3 secondi il tasto per resettare i filtri antiodore; il display della cappa mostra l’indicazione "CL"

Pulizia della griglia e dei filtri antigrasso

I filtri antigrasso estraggono i grassi dal vapore di cottura. Per mantenere in buone condizioni i filtri antigrasso, pulirli con regolarità.

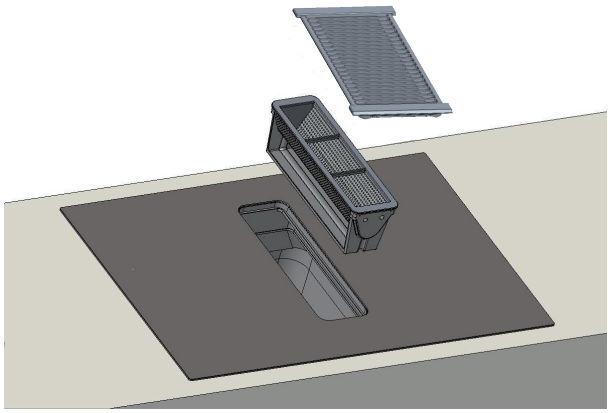
⚠ AVVERTENZA...Rischio di incendio!

I depositi di grasso presenti nei filtri antigrasso possono prendere fuoco.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza un filtro antigrasso.
- Pulire con regolarità i filtri antigrasso.
- Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'apparecchio (ad esempio per cotture flambè).
- Non installare l'elettrodomestico vicino a un apparecchio di riscaldamento a combustibile solido (ad esempio a legna o carbone) a meno che tale apparecchio non sia dotato di un coperchio sigillato e non rimovibile. Non devono esservi scintille libere.

1. ATTENZIONE!

La caduta dei filtri antigrasso può danneggiare il piano cottura sottostante. (Si consiglia di pulire il filtro antigrasso ogni 7 giorni)

Rimuovere la griglia e il filtro antigrasso e smaltirli correttamente.
- Il grasso può accumularsi sul fondo del contenitore. Tenere orizzontale il filtro antigrasso, per evitare che il grasso goccioli.



2. Pulire la griglia.
- Vedere il capitolo "Pulizia manuale dei filtri antigrasso o della griglia"

3. Pulire i filtri antigrasso.
- Vedere il capitolo "Pulizia manuale dei filtri antigrasso o della griglia"
- Vedere il capitolo "Pulizia del filtro antigrasso in lavastoviglie"

4. Se necessario, rimuovere i filtri antiodore o i filtri acustici e pulire l'apparecchio dall'interno.
- Vedere il capitolo "Sostituzione del filtro antiodore"

5. Se nell'apparecchio penetrano degli oggetti, rimuoverli e assicurarsi che il condotto diretto al contenitore antitrabocco non sia bloccato.
6. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua saponata e uno strofinaccio.
7. Dopo la pulizia reinserire il filtro antigrasso metallico asciugato.

Pulizia manuale dei filtri antigrasso o della griglia

1. Immergere il filtro antigrasso o la griglia in acqua calda saponata.
2. Pulire il filtro antigrasso o la griglia con una spazzola.
   Non utilizzare prodotti per la pulizia aggressivi, acidi o alcalini.
   Per lo sporco ostinato utilizzare un solvente speciale per grassi.
3. Sciacquare accuratamente i filtri antigrasso.
4. Lasciar scaricare i filtri antigrasso.

Pulizia del filtro antigrasso in lavastoviglie

1. Mettere i filtri antigrasso nella lavastoviglie senza incastrarli o bloccarli.
   Per risultati di pulizia ottimali, posizionare il filtro antigrasso nella lavastoviglie dal lato del filtro.
   Non utilizzare utensili per pulire i filtri antigrasso molto sporchi.
   Non utilizzare prodotti per la pulizia aggressivi, acidi o alcalini.
2. Avviare la lavastoviglie.
   Selezionare una temperatura non superiore a 70 °C.
3. Lasciar scaricare i filtri antigrasso.

Pulizia della cavità e dello scarico

Scaricare tramite il tappo di gomma i liquidi o gli oggetti penetrati nell'apparecchio dall'alto.
Requisito: L'apparecchio si è raffreddato e l'indicatore del calore residuo si è spento.

1. Estrarre il tappo di gomma con una mano e tenere il contenitore con l'altra mano, lasciando fuoriuscire liquidi od oggetti dal foro per il tappo
2. Prima di reinserire il tappo di gomma al suo posto, assicurarsi che il condotto diretto al tappo stesso non sia bloccato.
   Quando l’apparecchio si è raffreddato, rimuovere gli eventuali oggetti penetrati al suo interno.
   A tale scopo, rimuovere il filtro antigrasso.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Durante l’uso dell'apparecchio possono verificarsi errori e malfunzionamenti. Le tabelle riportate di seguito forniscono possibili cause e note per risolvere un messaggio di errore o un malfunzionamento. Si consiglia di leggere attentamente le tabelle che seguono, per risparmiare gli eventuali tempi e costi di chiamata al centro di assistenza.

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano di cottura non può essere acceso.	Assenza di corrente elettrica.	Accertarsi che il piano cottura in ceramica sia collegato all’alimentazione elettrica e sia acceso. 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.

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Grazie a questa funzione, il tecnico è in grado di controllare il funzionamento di vari componenti senza smontare la superficie del piano cottura.

Problema	Possibili cause	Rimedi
E1, E2 ed E7	Guasto del sensore di temperatura.	Rivolgersi al fornitore.
E3, E4	Guasto del sensore della temperatura IGBT.	Rivolgersi al fornitore.
EU	Guasto nel collegamento tra la scheda del display e la scheda principale.	Rivolgersi al fornitore.
EL ed EH	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.
C1	Il sensore della temperatura della piastra in vetroceramica indica un valore alto.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
C2	Il valore del sensore della temperatura IGBT è alto	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
F5	Guasto della ventola di raffreddamento	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
B3	Temperatura anomala nel sistema di ventilazione	Lasciare raffreddare il motore a induzione e riavviarlo.
B5	Mancato avvio del sistema di ventilazione	Verificare che nella cappa non siano presenti corpi estranei, quindi riavviarla.
B7	Mancato avvio del sistema di ventilazione	Rivolgersi al fornitore.
Bd	Mancato funzionamento della comunicazione tra scheda display e scheda driver della cappa	Rivolgersi al fornitore.
EF	Vengono premuti contemporaneamente più tasti funzione	Pulire il pannello operativo.
FC	Suggerimenti per la sostituzione del filtro	Sostituire l’elemento filtrante; fare riferimento alla guida per la sostituzione dell’elemento filtrante.

Codice di guasto durante l'uso e relativa soluzione;

Codice di guasto	Problema	Soluzione
Ripristino automatico		
EL ed EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
C1	Il sensore della piastra in ceramica indica una temperatura elevata.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
C2	Temperatura IGBT elevata	Attendere che la temperatura IGBT torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.
B3	La corrente della scheda driver della cappa è anomala.	Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
B7	Condotto dell'aria del sistema di ventilazione completamente bloccato.	Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Verificare che nella cappa non siano presenti corpi estranei, quindi riavviarla.
Senza ripristino automatico		
E2	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in ceramica.
E1	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E7	Valore non valido o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E4	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura IGBT.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E3	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura IGBT.	
B5	Errore del sistema di ventilazione.	Sostituire la scheda driver o il motore della cappa.
Bd	Mancato funzionamento della comunicazione tra scheda display e scheda driver della cappa.	Sostituire il driver della cappa, la scheda di alimentazione o la scheda del display e verificare se il cavo di collegamento è danneggiato.

Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Quando si inserisce la spina dell'unità, il LED non si accende.	Alimentazione assente.	Controllare se la spina è fissata saldamente nella presa e se la presa funziona.	
	Problema di collegamento della scheda di alimentazione accessoria e della scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende ma il riscaldamento non si avvia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere eccessiva. Possibile ostruzione dell'ingresso o dell'uscita dell'aria.	
	Problema della ventola.	Verificare che la ventola funzioni regolarmente; in caso contrario, sostituirla.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Durante l'uso, il riscaldamento si arresta improvvisamente e il display visualizza l'indicazione "u" lampeggiante.	Tipo di pentola errato.	Utilizzare una pentola appropriata (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato. Sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è insufficiente.		
	Il piano cottura si è surriscaldato;	L'unità si è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni normale. Premere il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.	
Le zone scaldanti sullo stesso lato (ad esempio la prima e la seconda zona) visualizzano l'indicazione "u".	Problema di collegamento della scheda di alimentazione e della scheda del display;	Controllare il collegamento.	
	Il componente per la comunicazione della scheda del display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola emette un rumore anomalo.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

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

Piano cottura	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220 - 240 V~ 380 - 415 V 3N~ 50 Hz o 60 Hz
Potenza elettrica installata	7400 W
Dimensioni del prodotto - P × L × A (mm)	800 X 520 X 230
Dimensioni dell'incasso A × B (mm)	750 X 490
Motore	Brushless cc

Etichettatura energetica

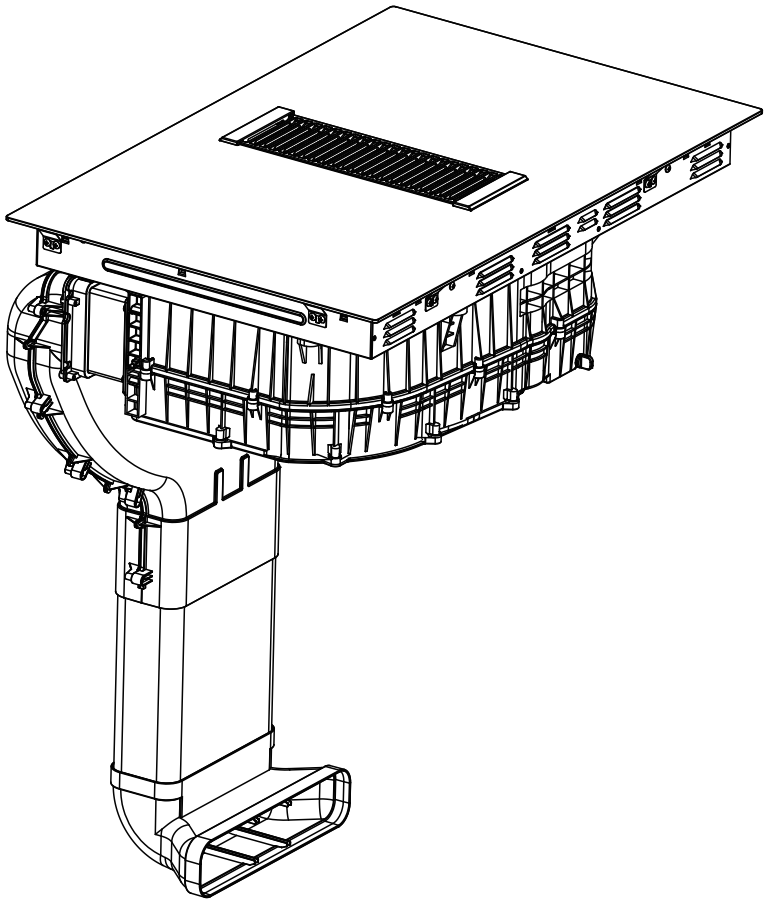
Produttore	**Haier**		
Identificativo del modello	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Tipo di piano cottura	Piano cottura elettrico		
Numero di zone di cottura	Due zone		
Tecnologia di riscaldamento	Cottura a induzione		
Diametro Ø della superficie utile per la zona di cottura	Ø	-	cm
Diametro della superficie utile di cottura L * W	L W	Zona sinistra: 37,5 * 20,5 Zona destra: 37,5 * 20,5	cm
Consumo energetico EC per zona o area di cottura	$EC_{cottura\ elettrica}$	Zona sinistra: 185 Zona destra: 188	Wh/kg
Consumo energetico EC per il piano cottura	$EC_{piano\ cottura\ elettrico}$	186	Wh/kg
Consumo energetico			
Consumo energetico annuo AEC	AEC_{cappa}	35,1	kWh/a
Classe di efficienza energetica	-	B	-
Indice di efficienza energetica EEI	EEI_{cappa}	55,4	-
Efficienza fluidodinamica FDE	FDE_{cappa}	26	-
Classe di efficienza fluidodinamica	-	B	-
Illuminazione			
Efficienza luminosa LE	LE_{cappa}	N/D	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	N/D	-
Filtraggio del grasso			
Efficienza di filtraggio del grasso GFE	GFE_{cappa}	79,1	%
Classe di efficienza di filtraggio del grasso	-	C	-

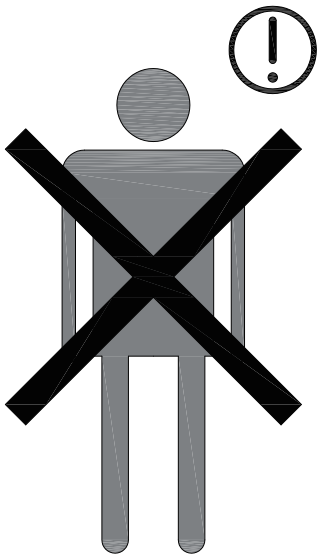
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Volume del flusso d'aria (aspirazione canalizzata)			
Massimo flusso d'aria con l'impostazione minima durante l'uso normale	-	305,7	m /ora
Massimo flusso d'aria con l'impostazione massima durante l'uso normale	-	514,0	m /ora
Massimo flusso d'aria con l'impostazione Boost	-	613,9	m /ora
Rumore (aspirazione canalizzata)			
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione minima	-	57	dB
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione massima	-	68	dB
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione Boost	-	72	dB
Consumo energetico			
Consumo energetico con elettrodomestico spento	Po	0,42	W
Consumo energetico in modalità standby	Ps	N/D	W
Volume del flusso d'aria (aspirazione con ricircolo)			
Massimo flusso d'aria con l'impostazione minima durante l'uso normale	-	355	m /ora
Massimo flusso d'aria con l'impostazione massima durante l'uso normale	-	468	m /ora
Massimo flusso d'aria con l'impostazione Boost	-	520	m /ora
Rumore (aspirazione con ricircolo)			
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione minima	-	62	dB
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione massima	-	67	dB
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione Boost	-	70	dB

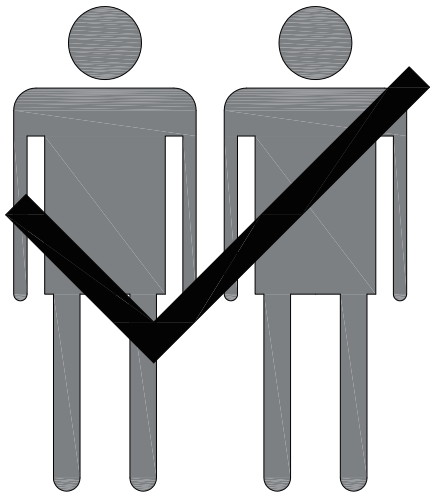
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione.		
Condizione	**Consumo energetico**	**Tempo dopo il quale l'apparecchio raggiunge automaticamente la condizione**
Modalità Off	0.5 W	20 minuti

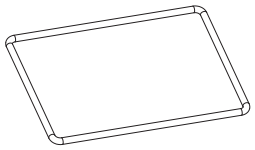
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO



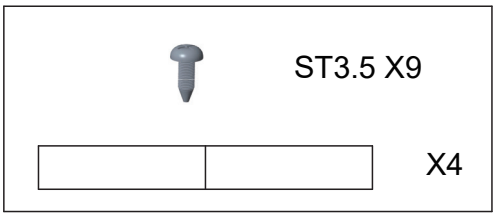


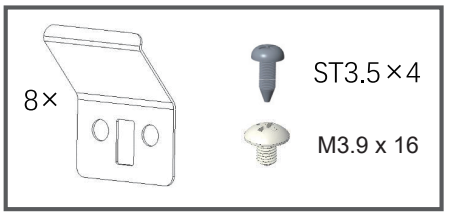


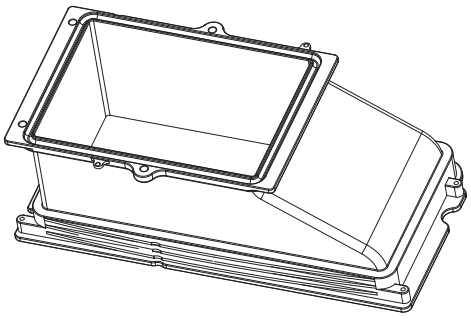
Accessori per l'installazione, scarico verso l'esterno



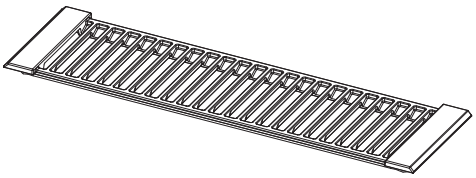
X1



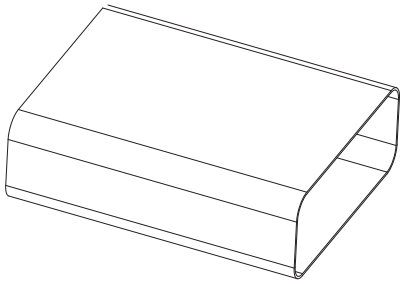




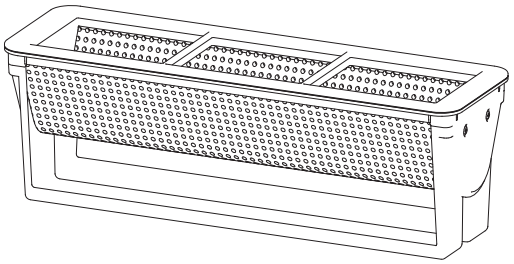
X1



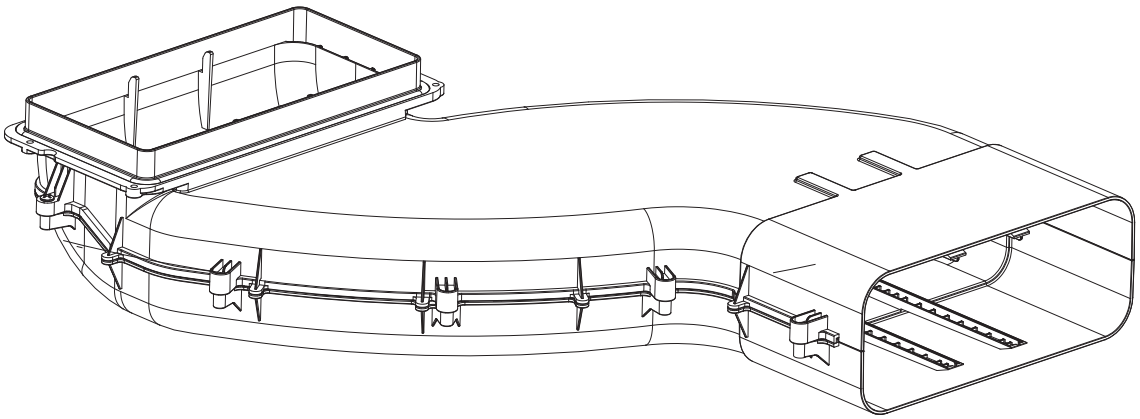
X1



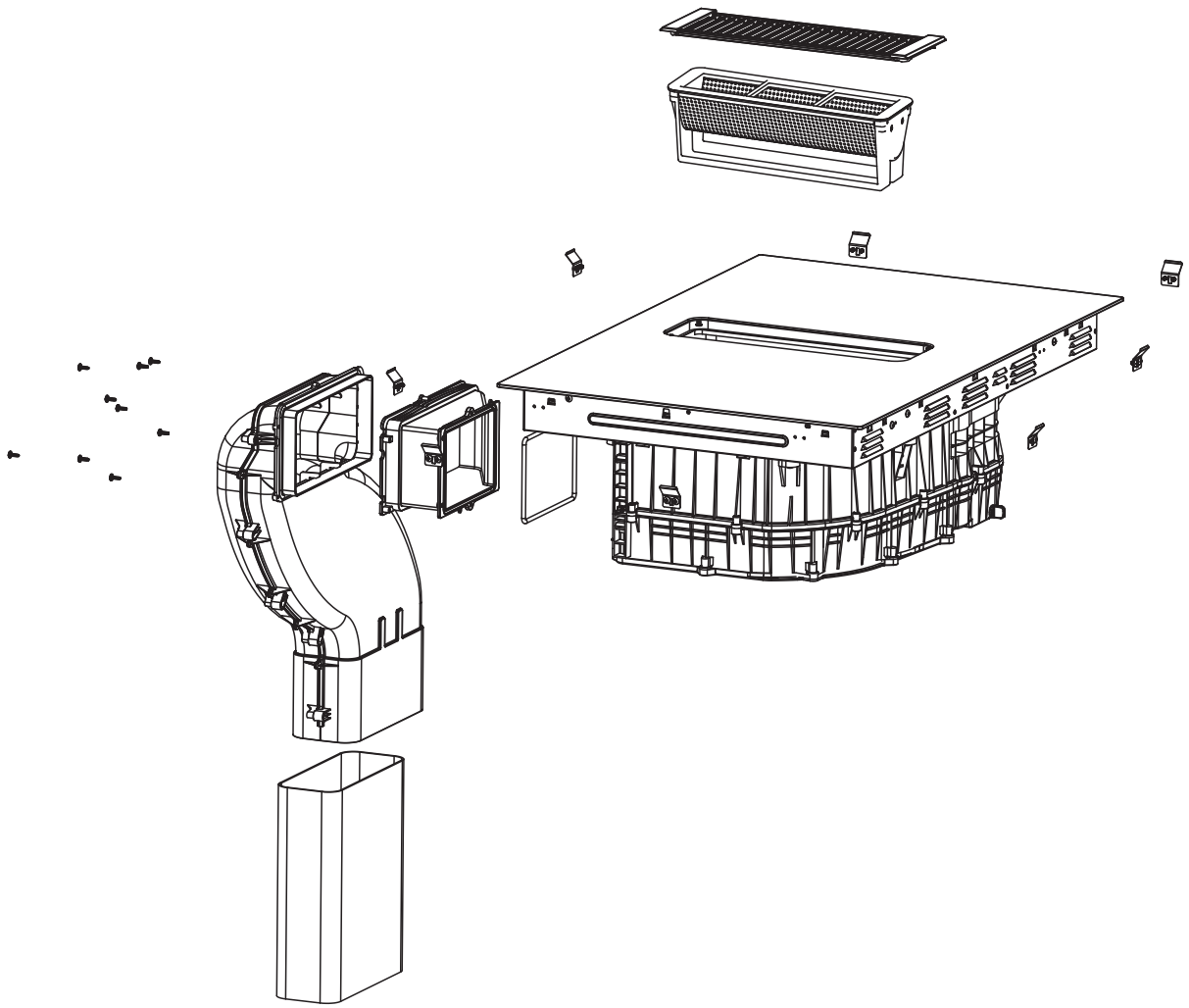
X1



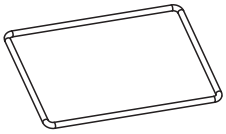
X1



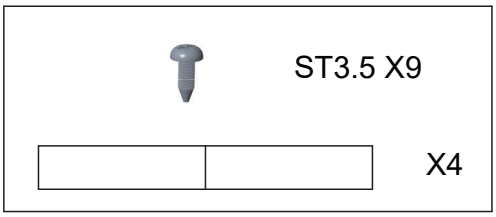
X1

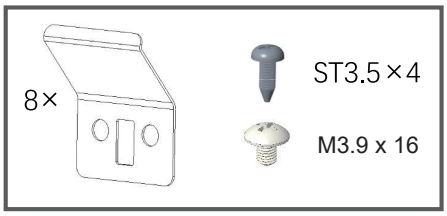


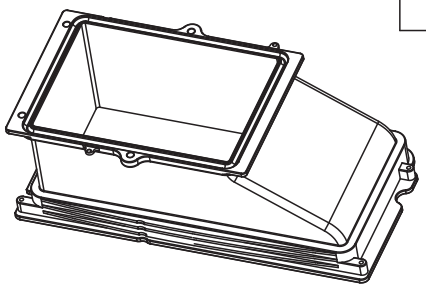
Accessori per l'installazione, scarico verso l'interno



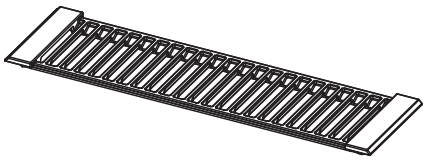
X1



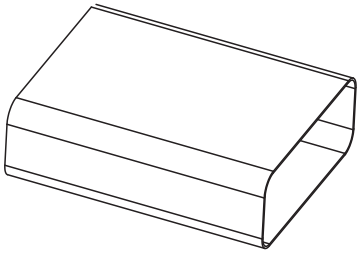




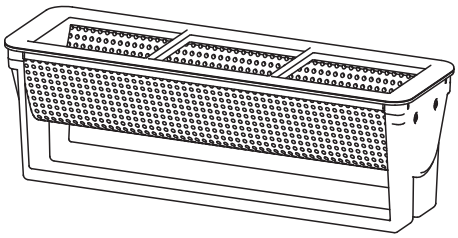
X1



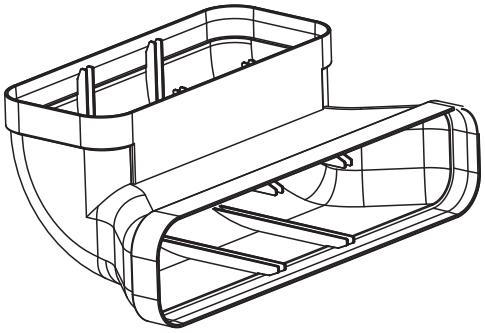
X1



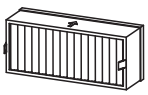
X1



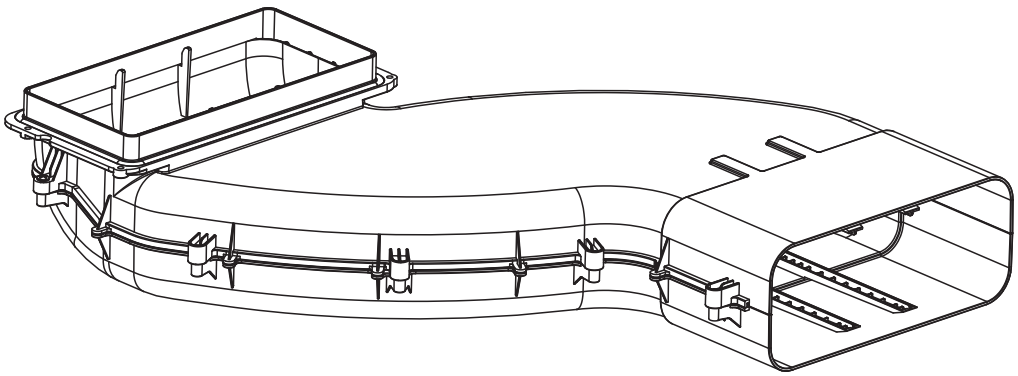
X1



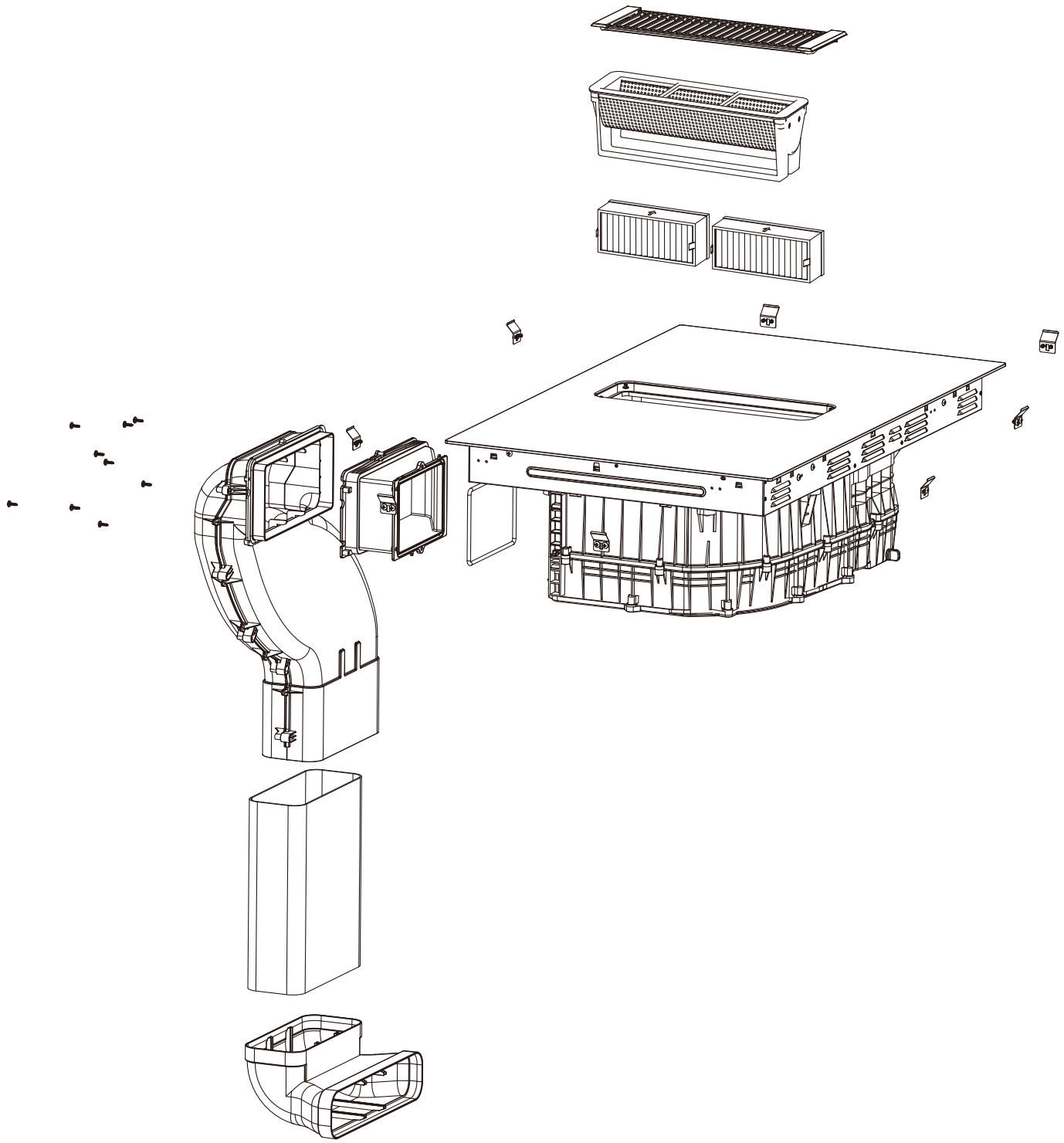
X1



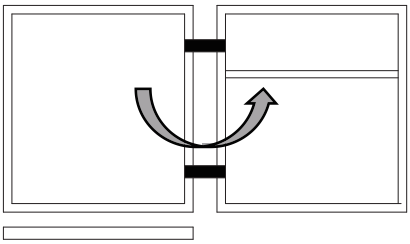
X2

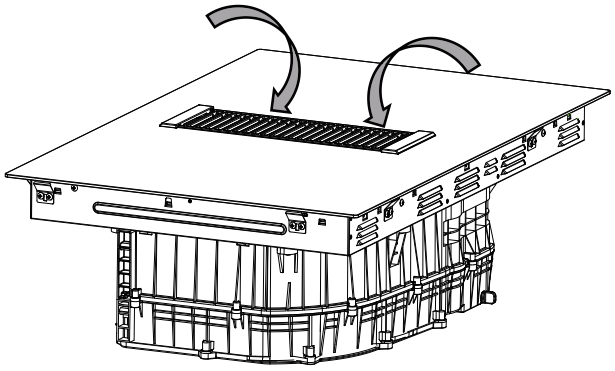


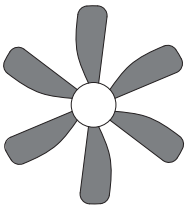
X1



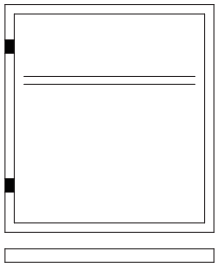
Uscita dell'aria aperta



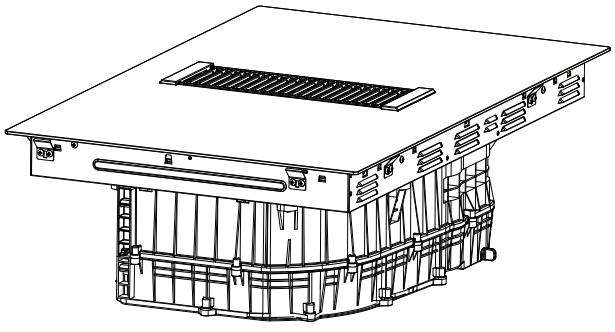


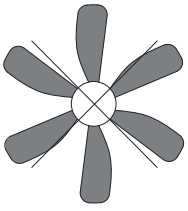


Uscita dell'aria chiusa
Non utilizzare il prodotto

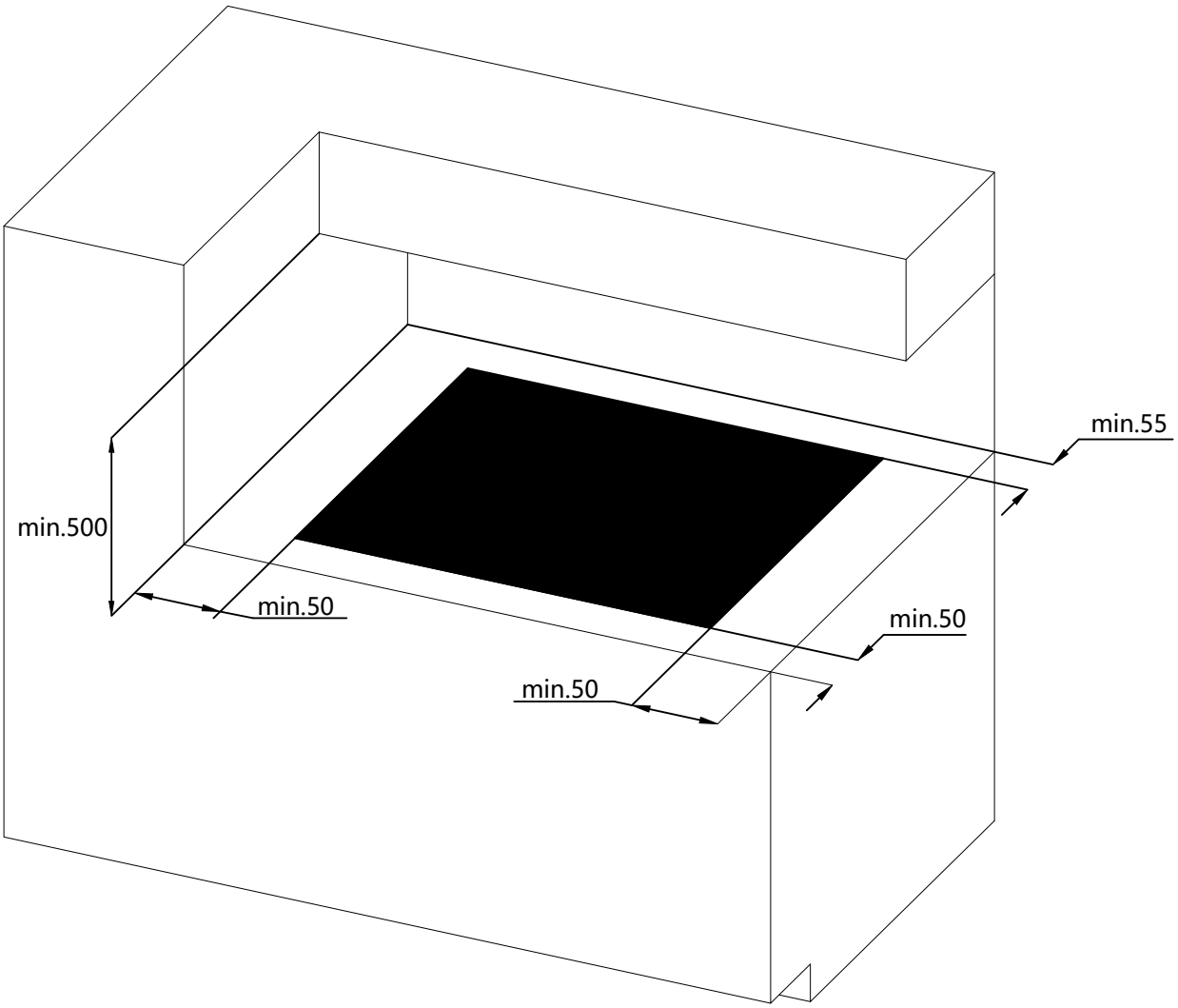


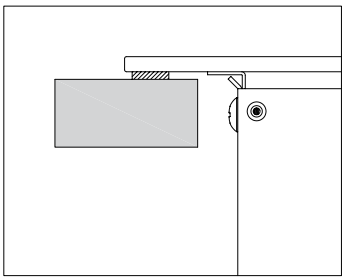






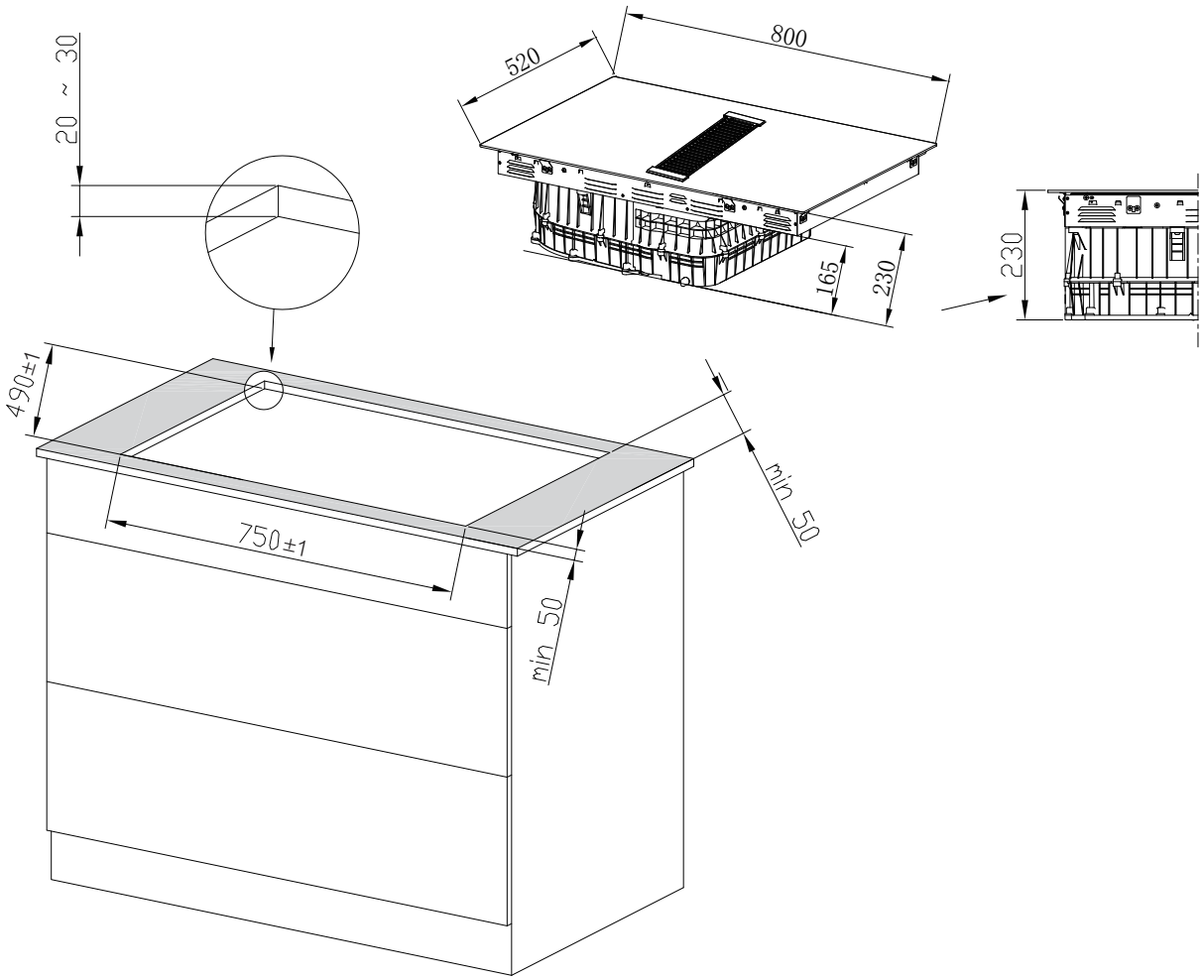
Unit:mm

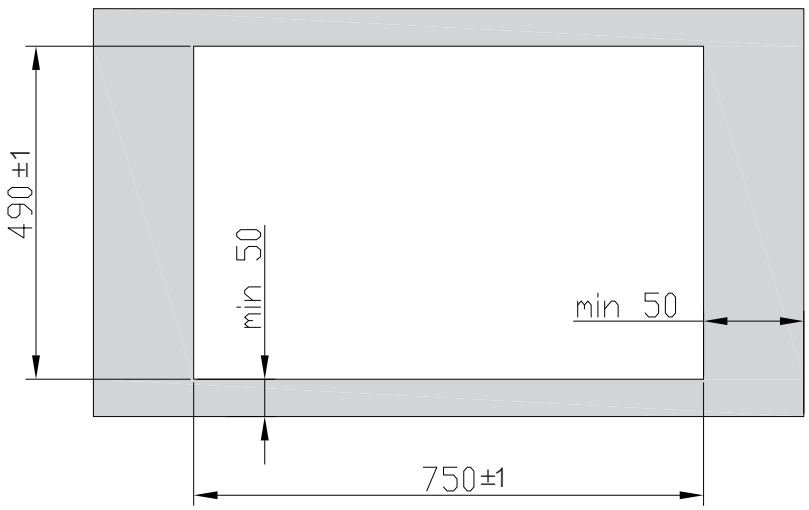


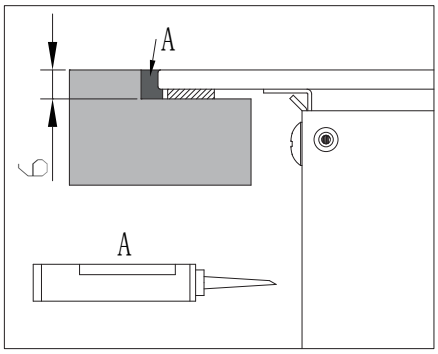


Inst.A

Unit:mm

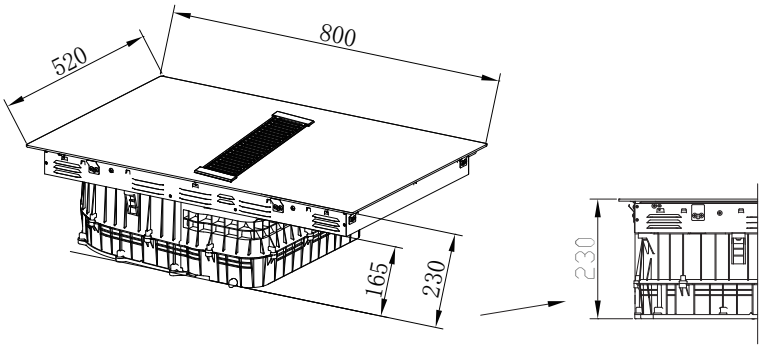


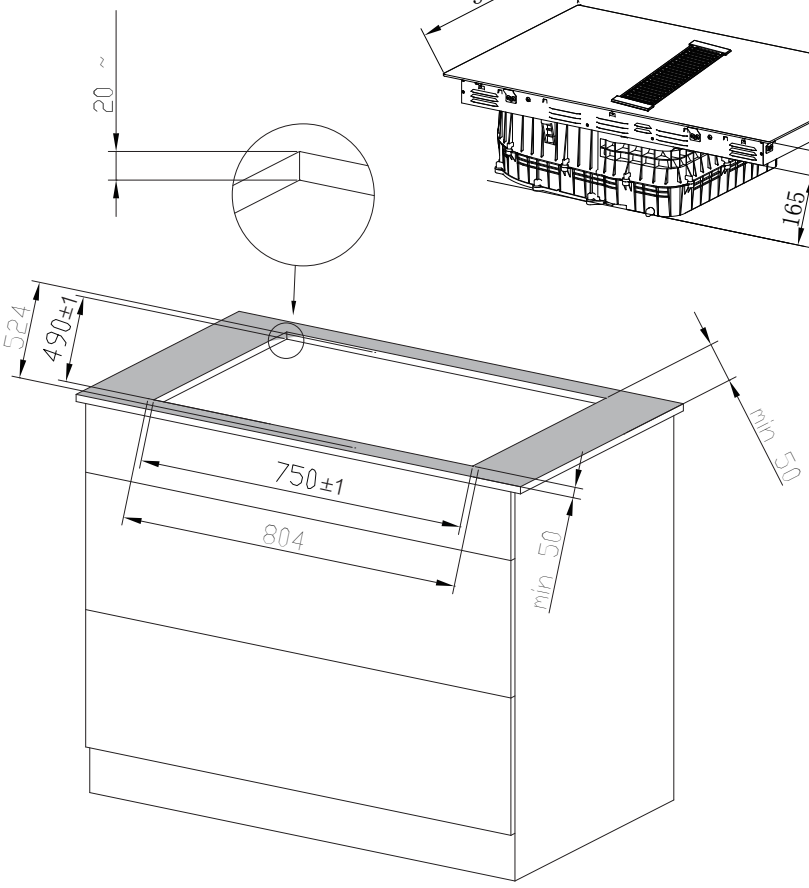


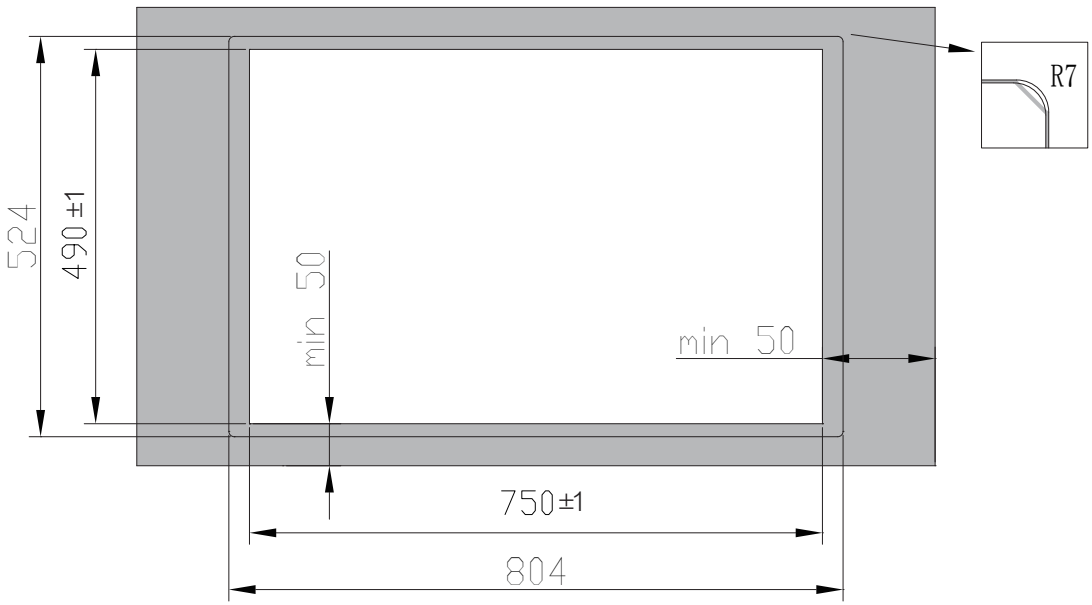


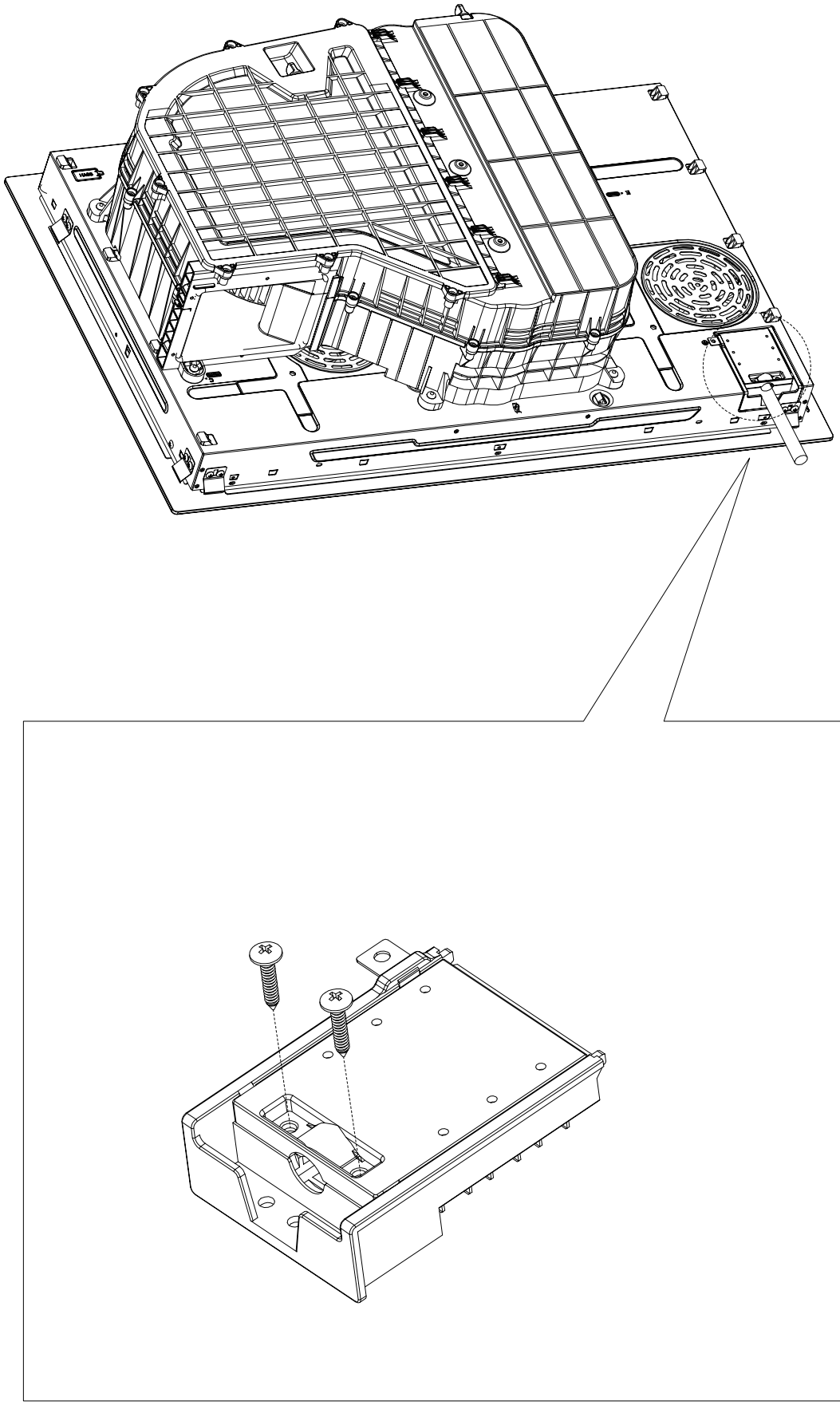
Inst.B

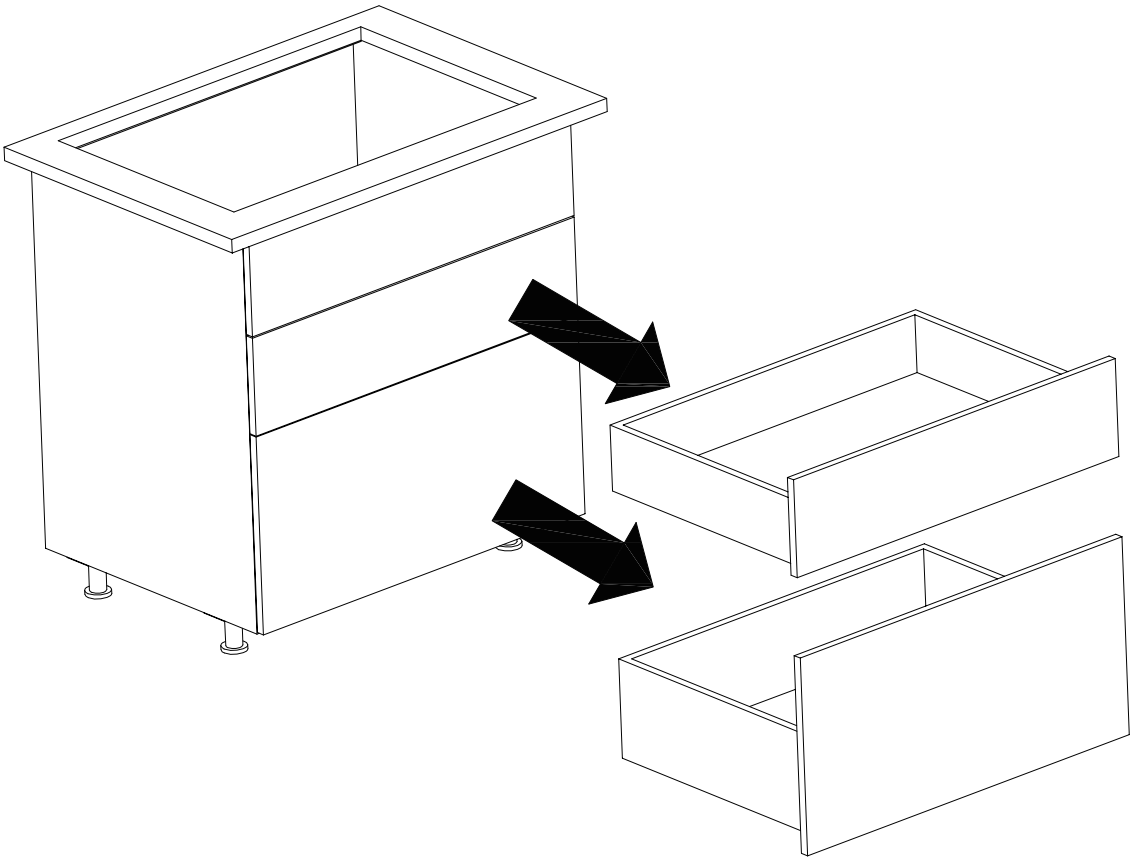
Unit:mm



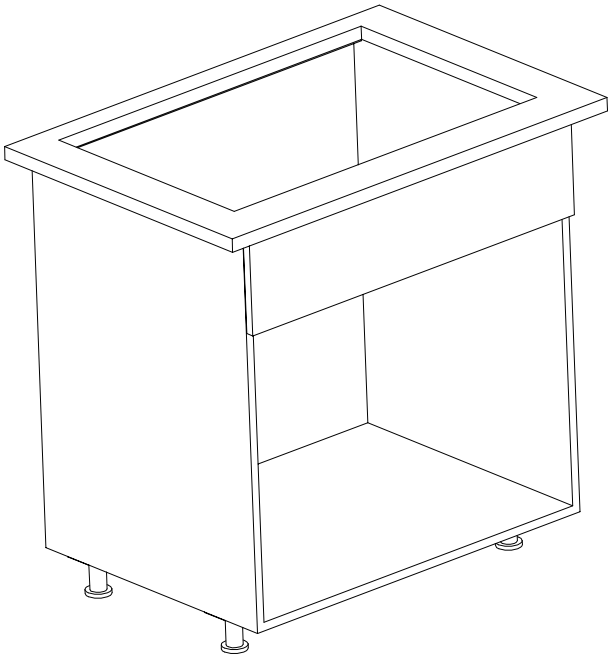




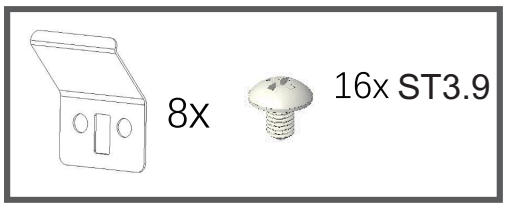


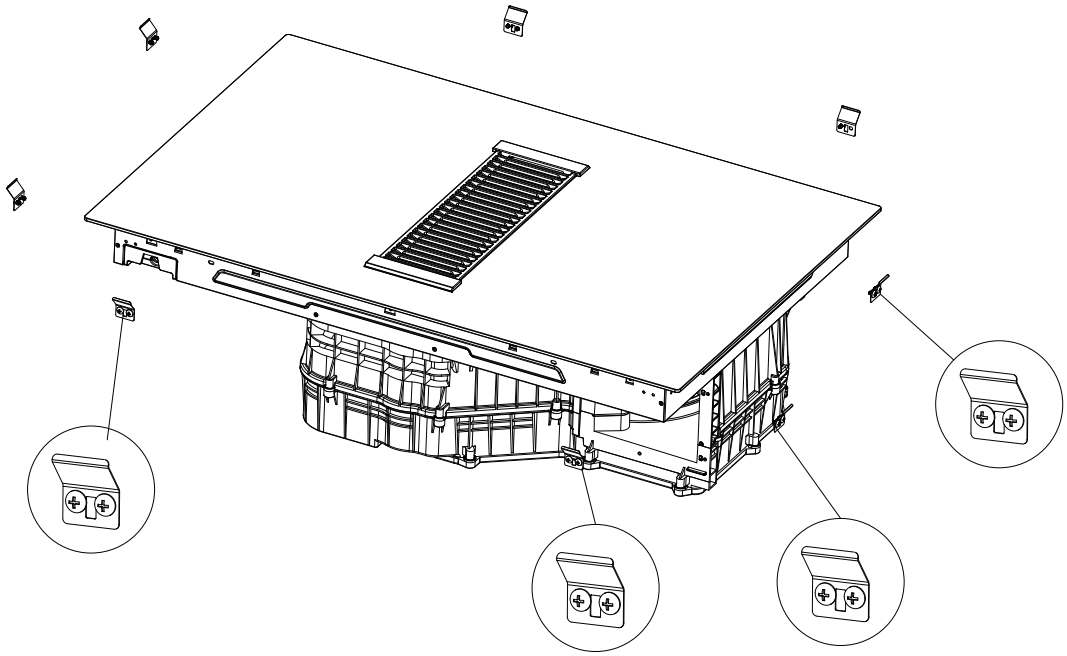


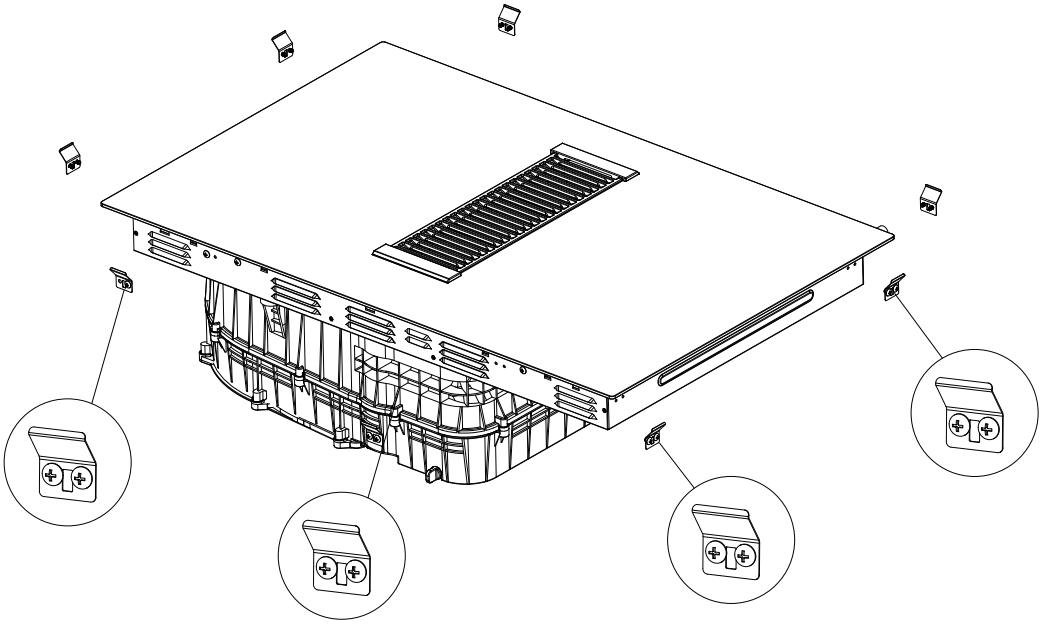
OK!



Installazione del deflettore sulla cucina

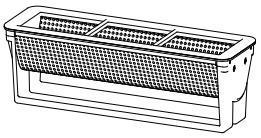




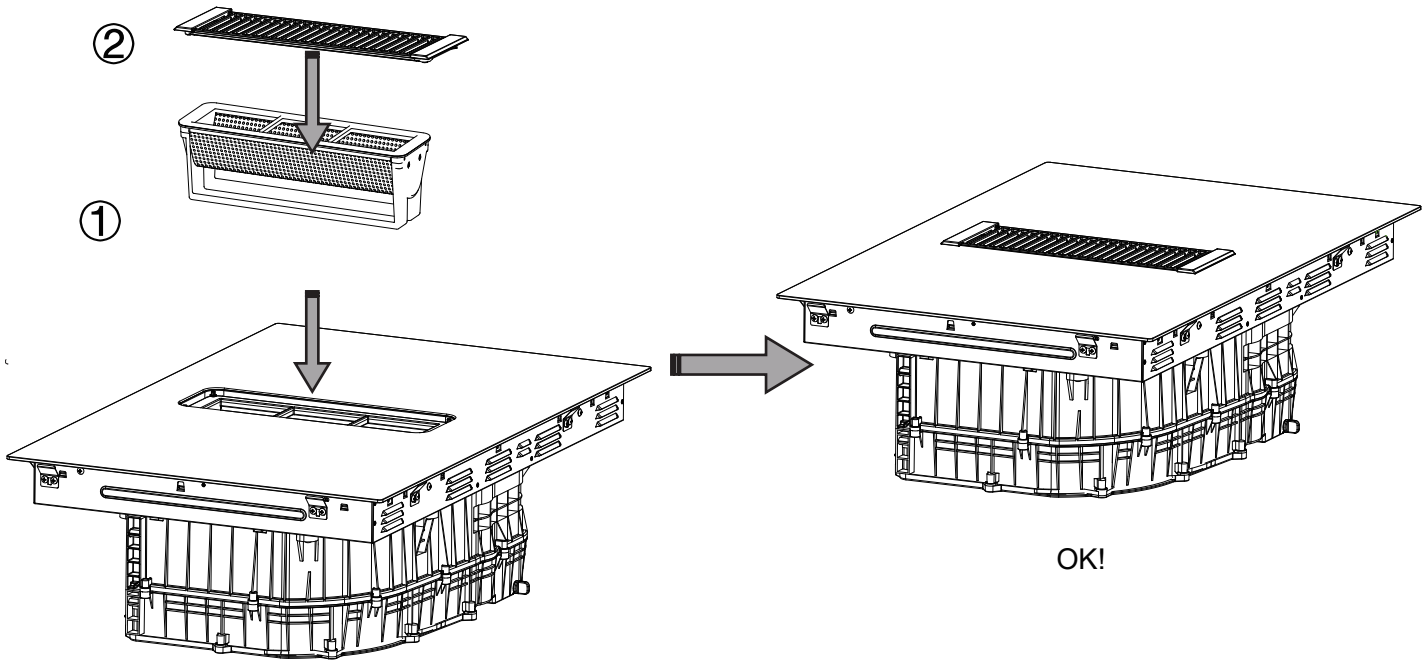




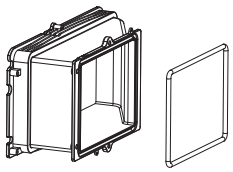
X1

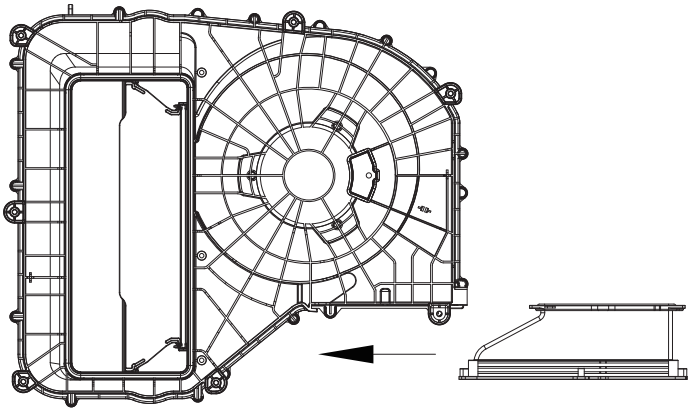


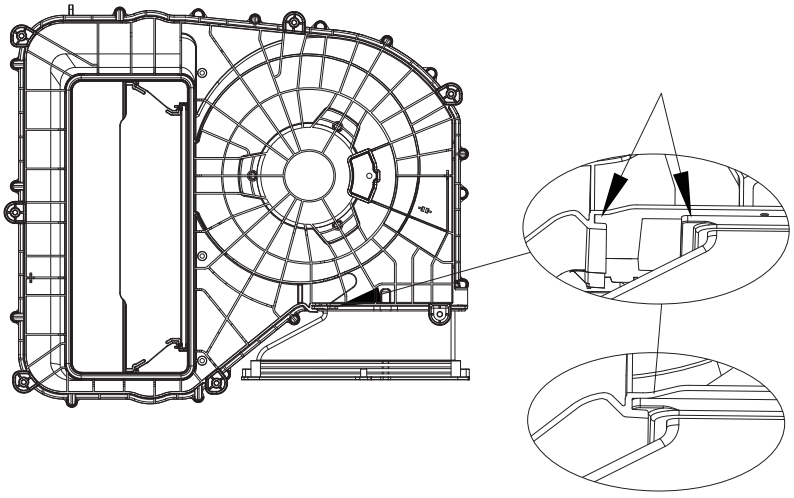
X1

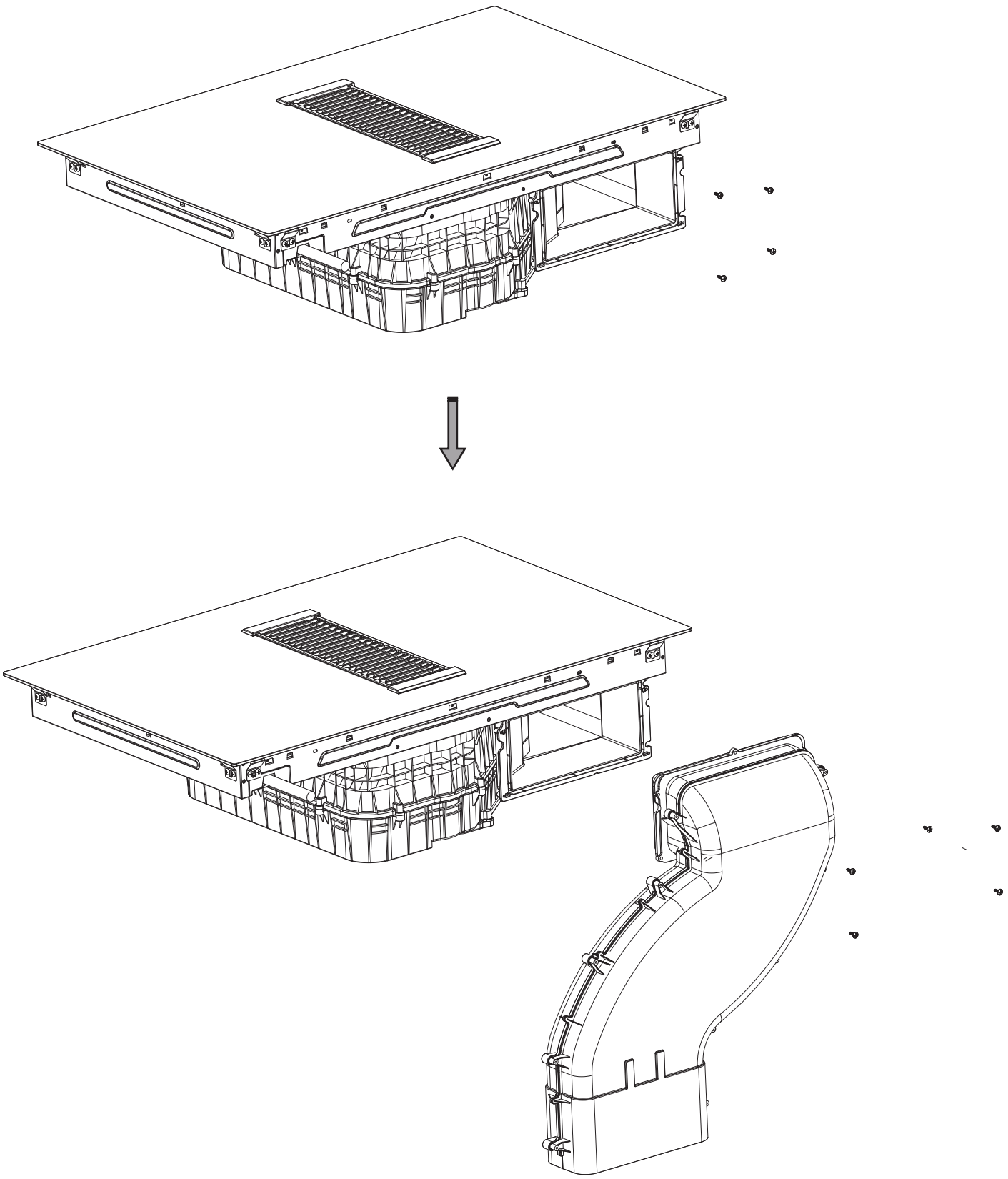


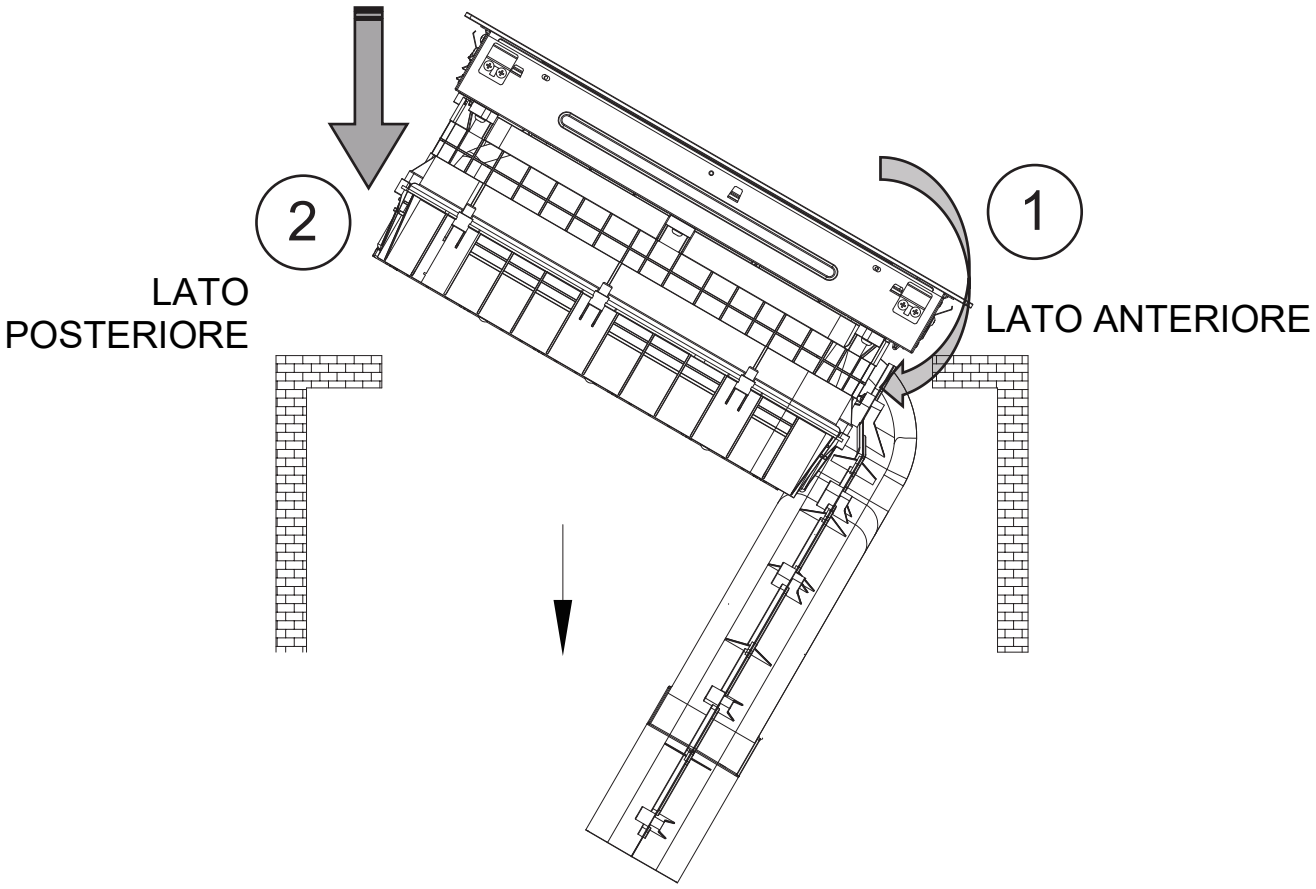
OK!

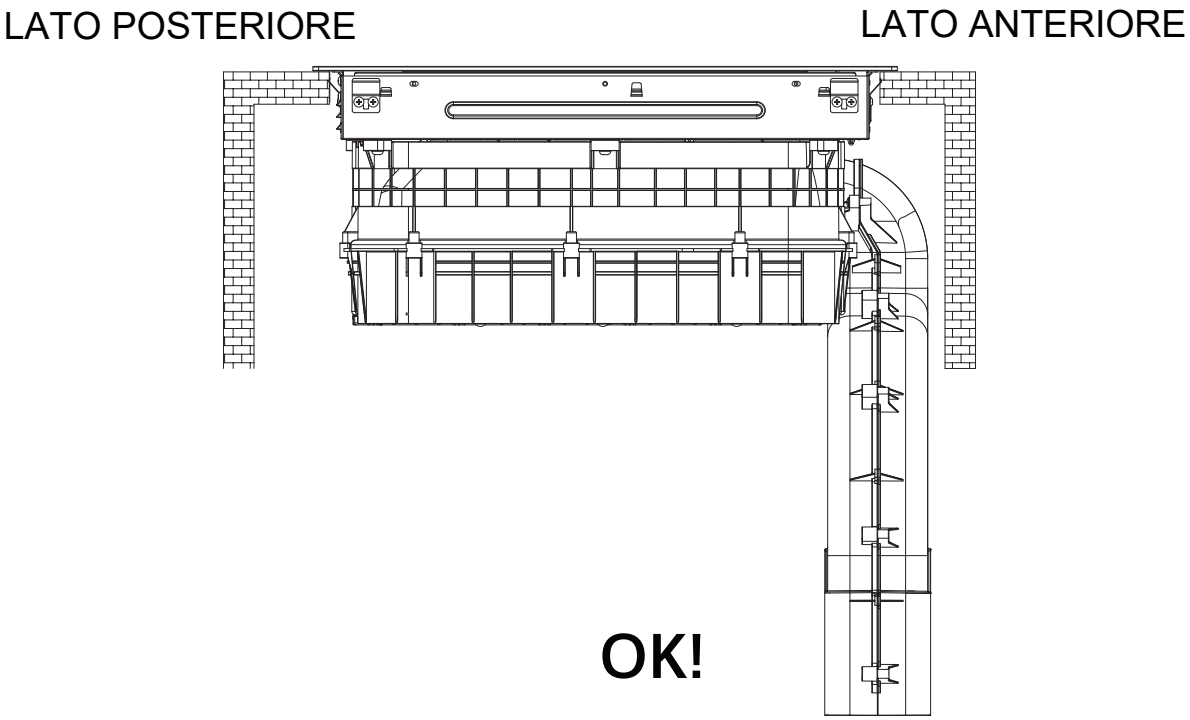


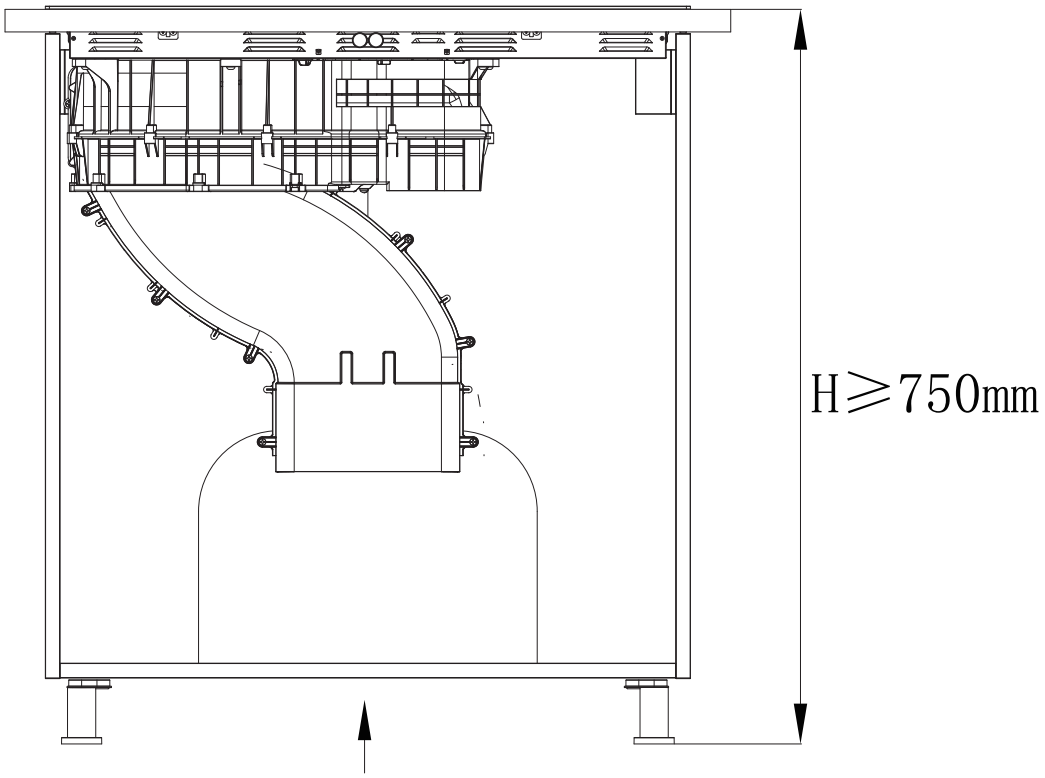


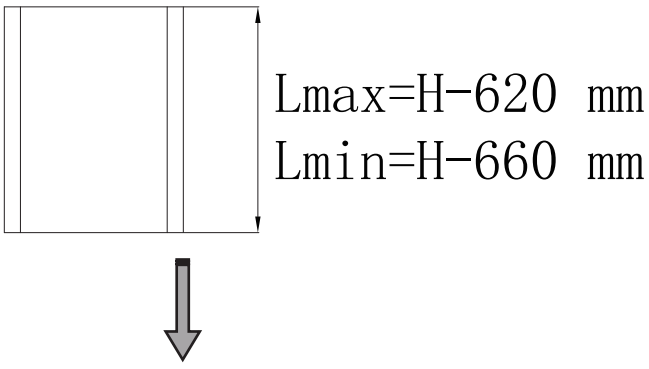


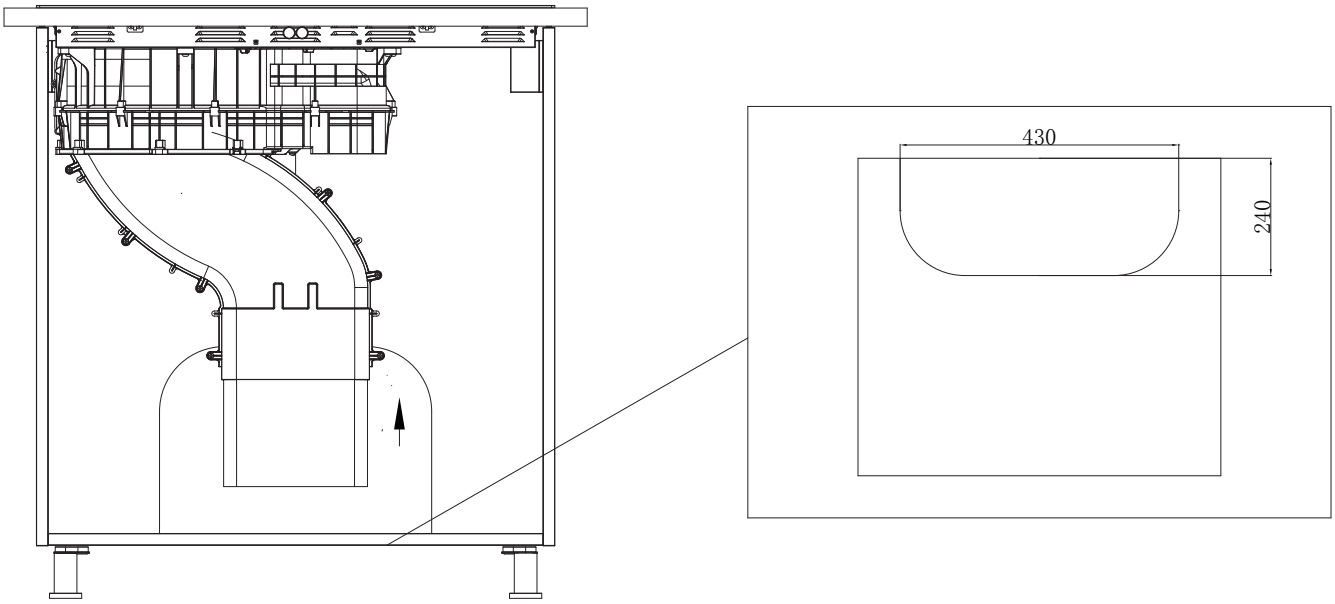


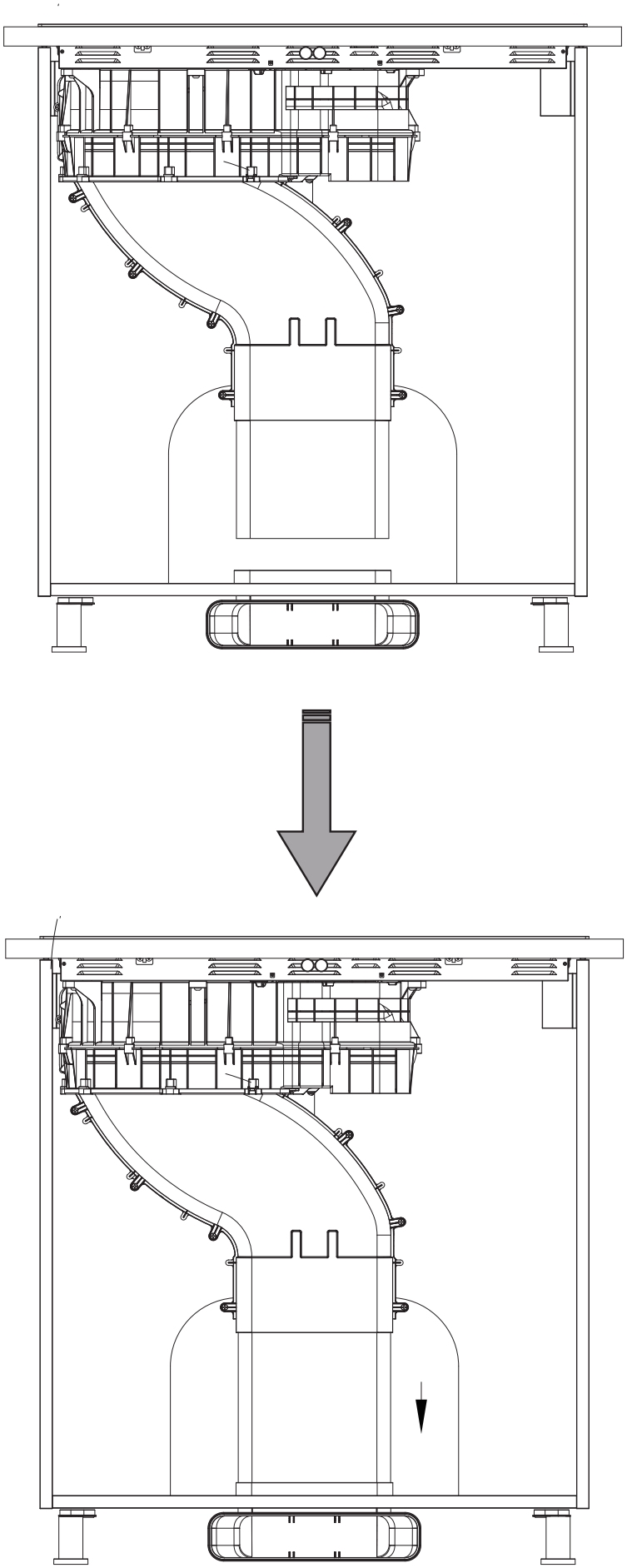

2
1
LATO
POSTERIORE
LATO ANTERIORE

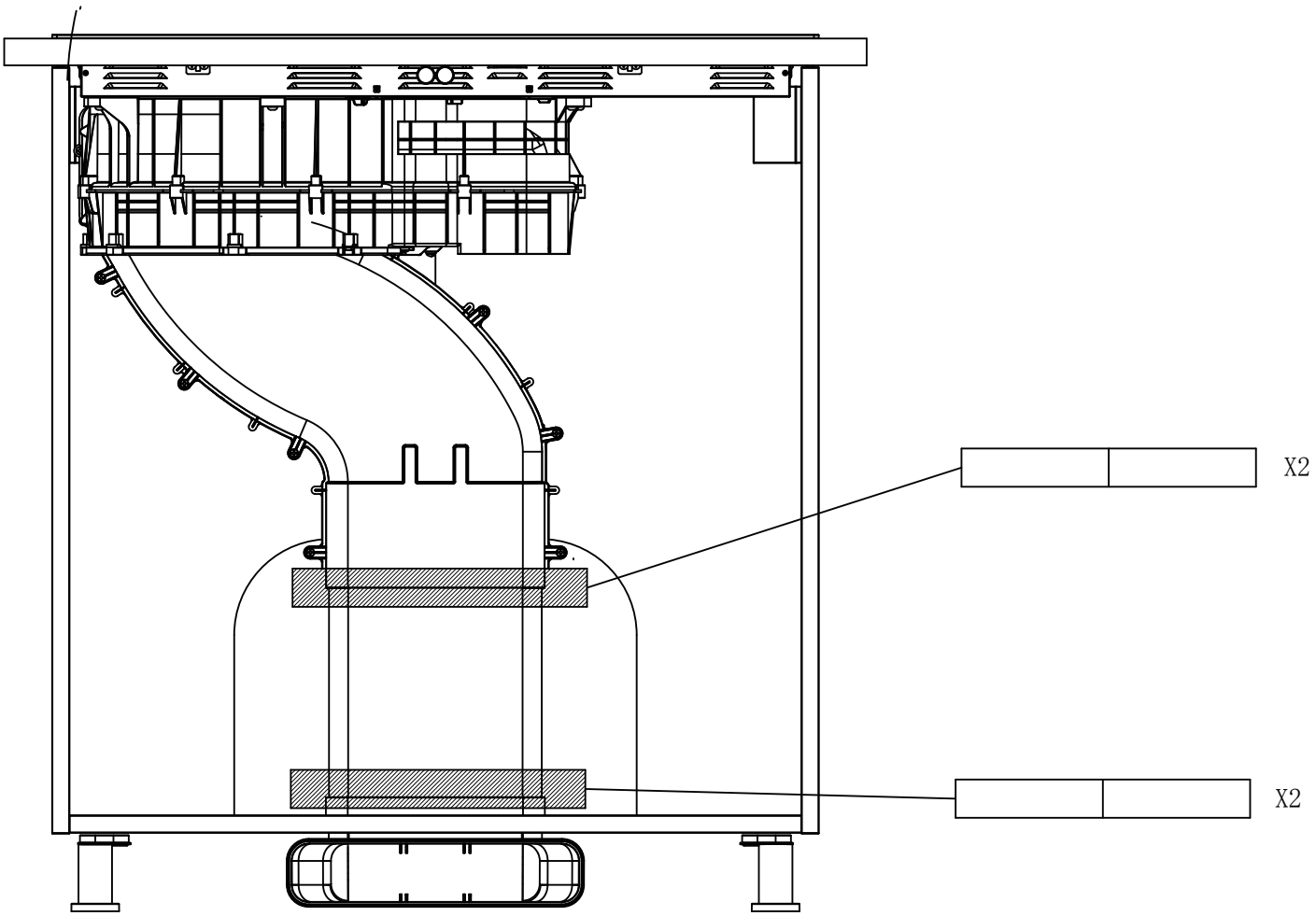

LATO POSTERIORE
LATO ANTERIORE
OK!


H≥750mm

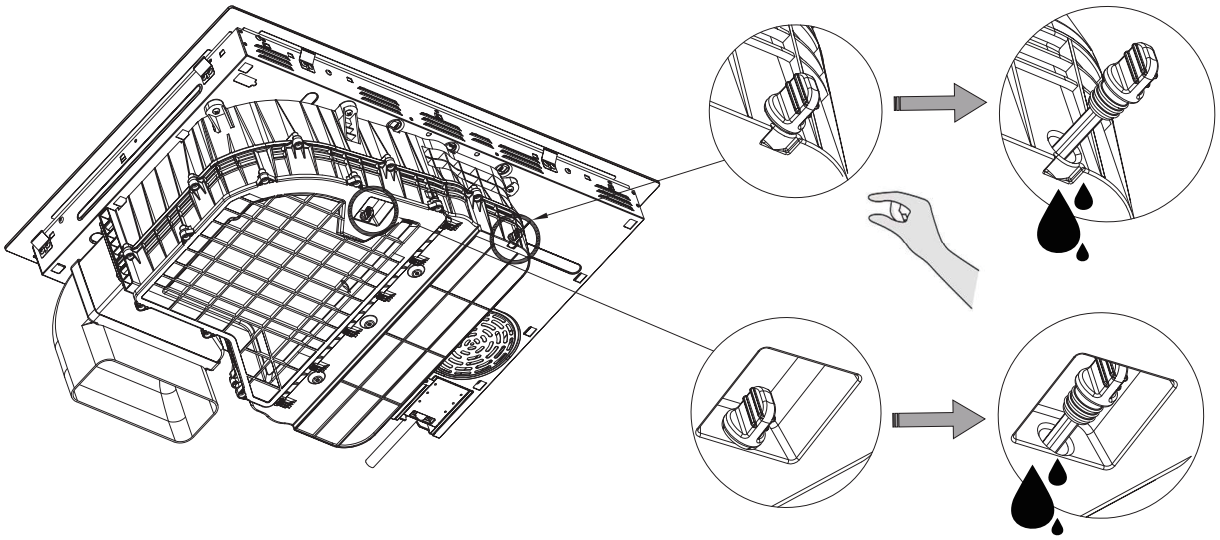

Lmax=H-620 mm
Lmin=H-660 mm


430
240

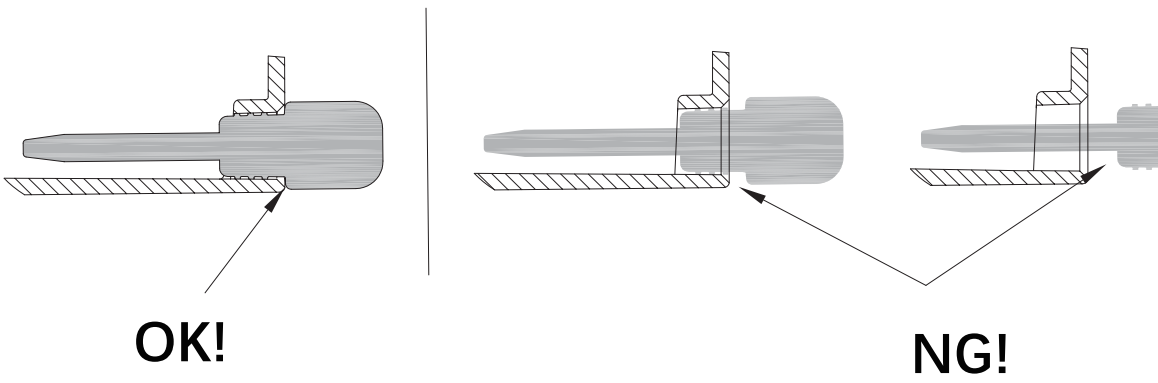


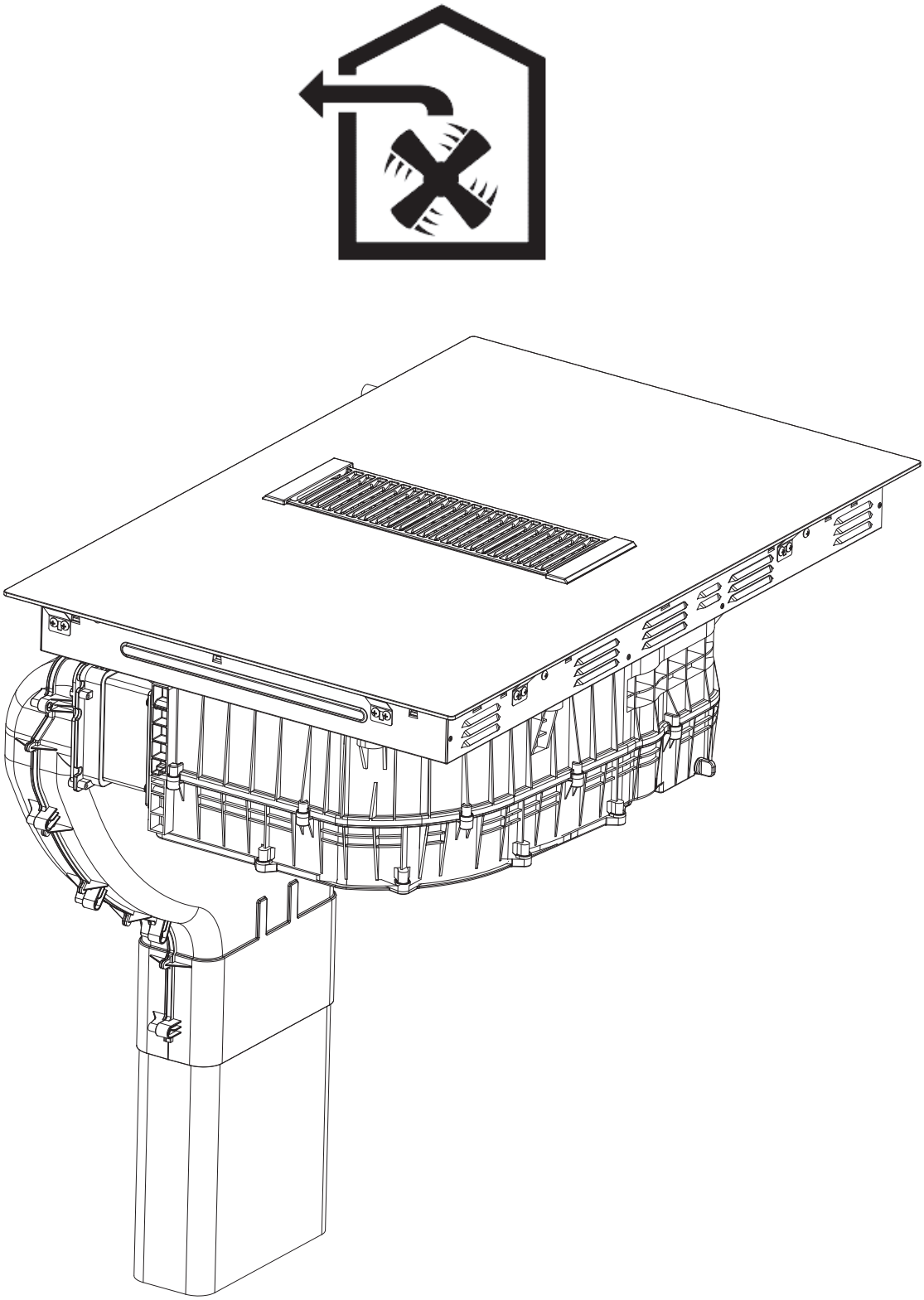

X2
X2

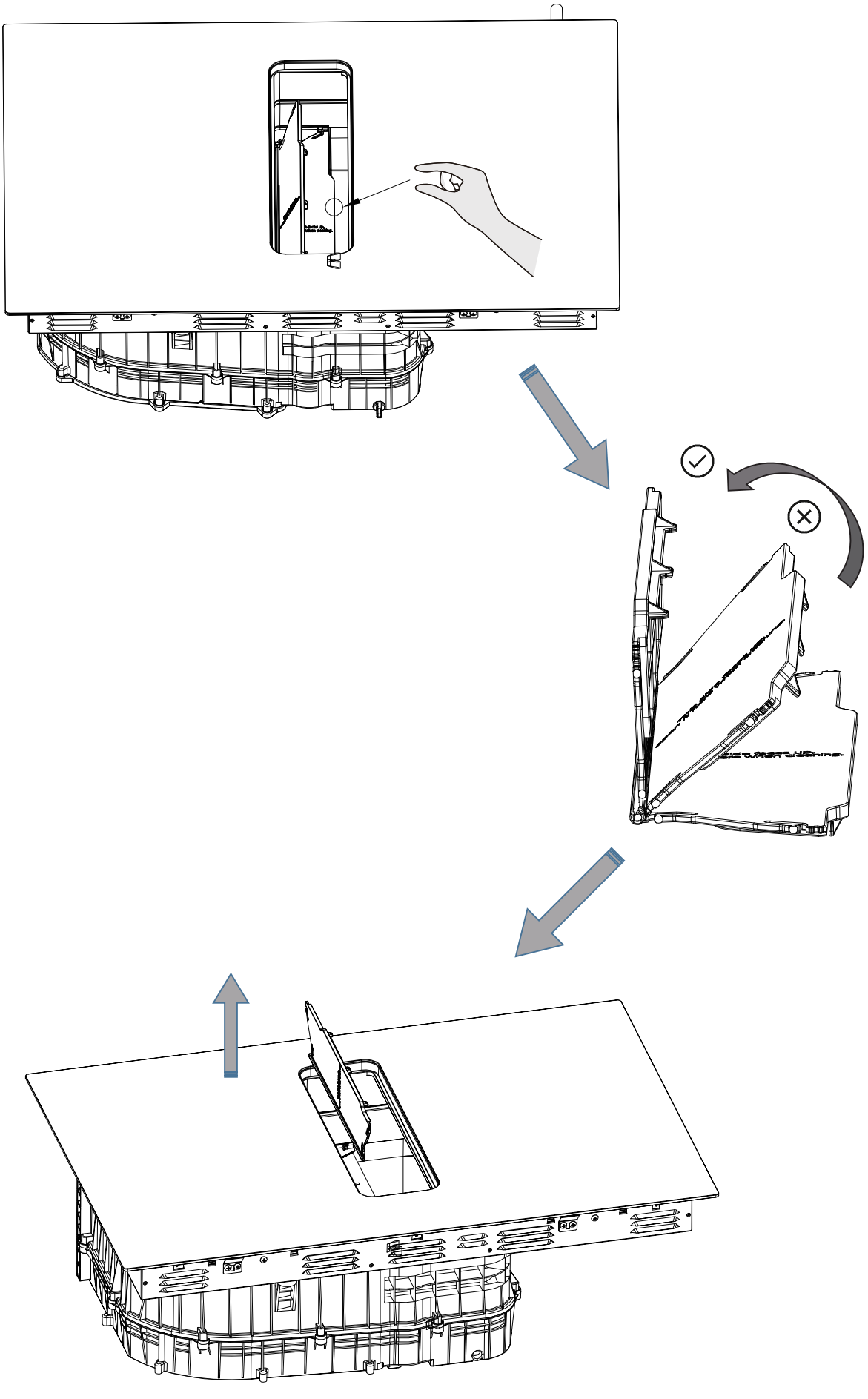
Quando è necessario lo scarico dell’acqua

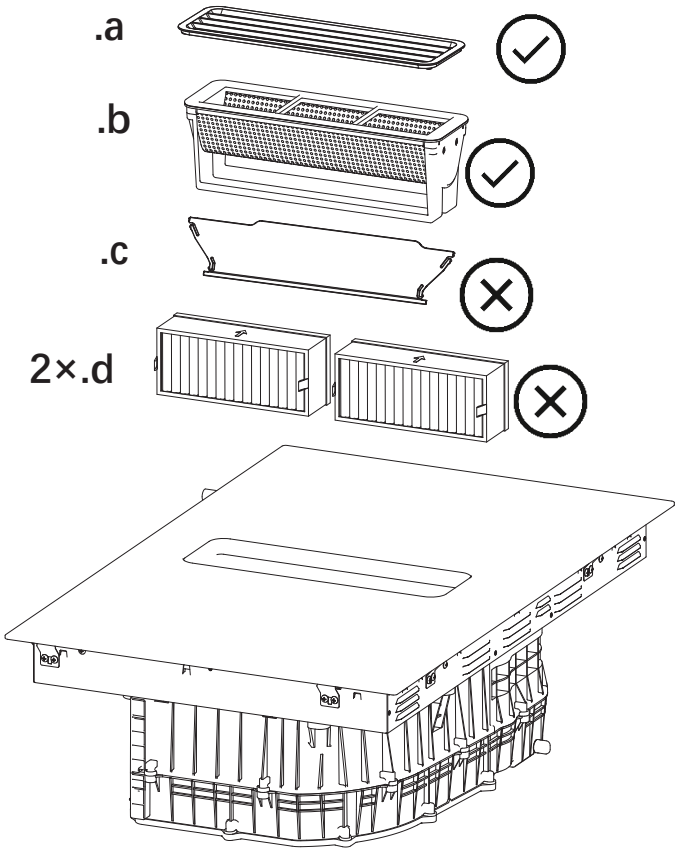


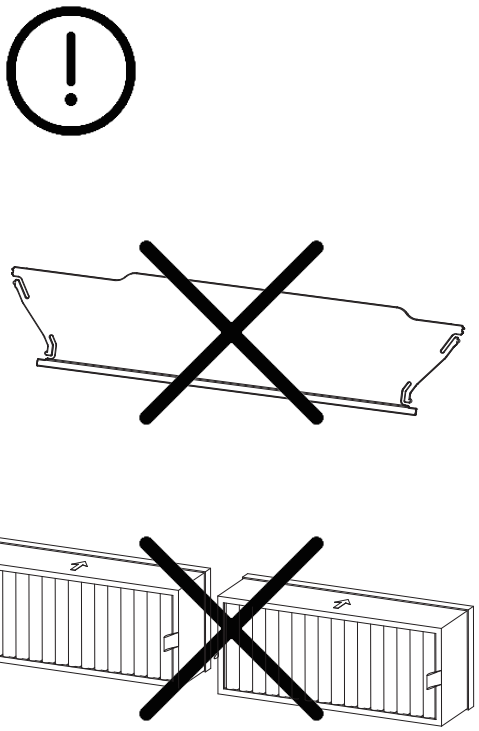
Una volta scaricata l'acqua o installata l'apparecchiatura, premere saldamente il tappo di gomma

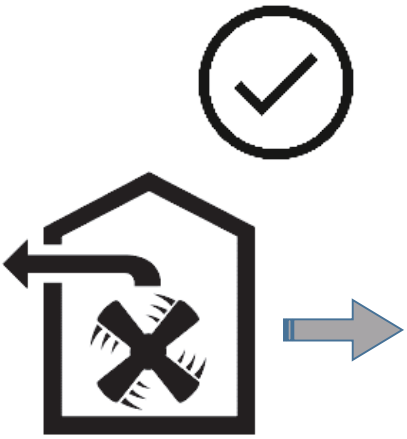


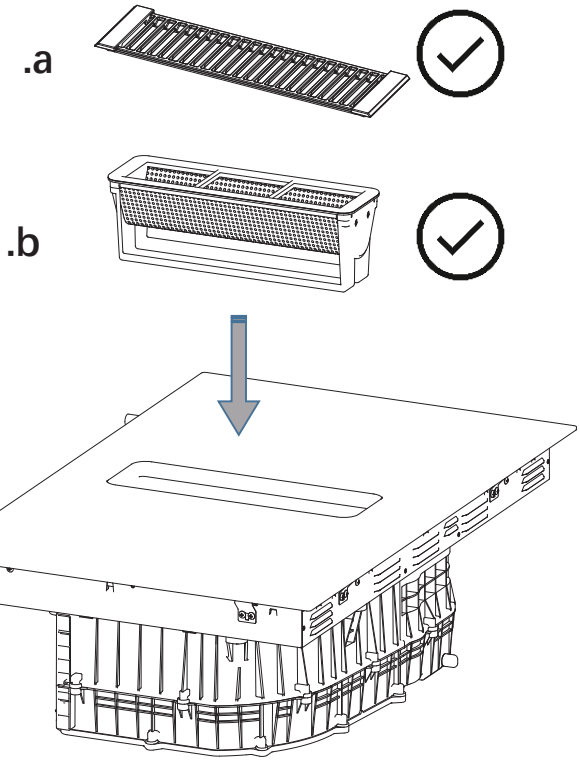


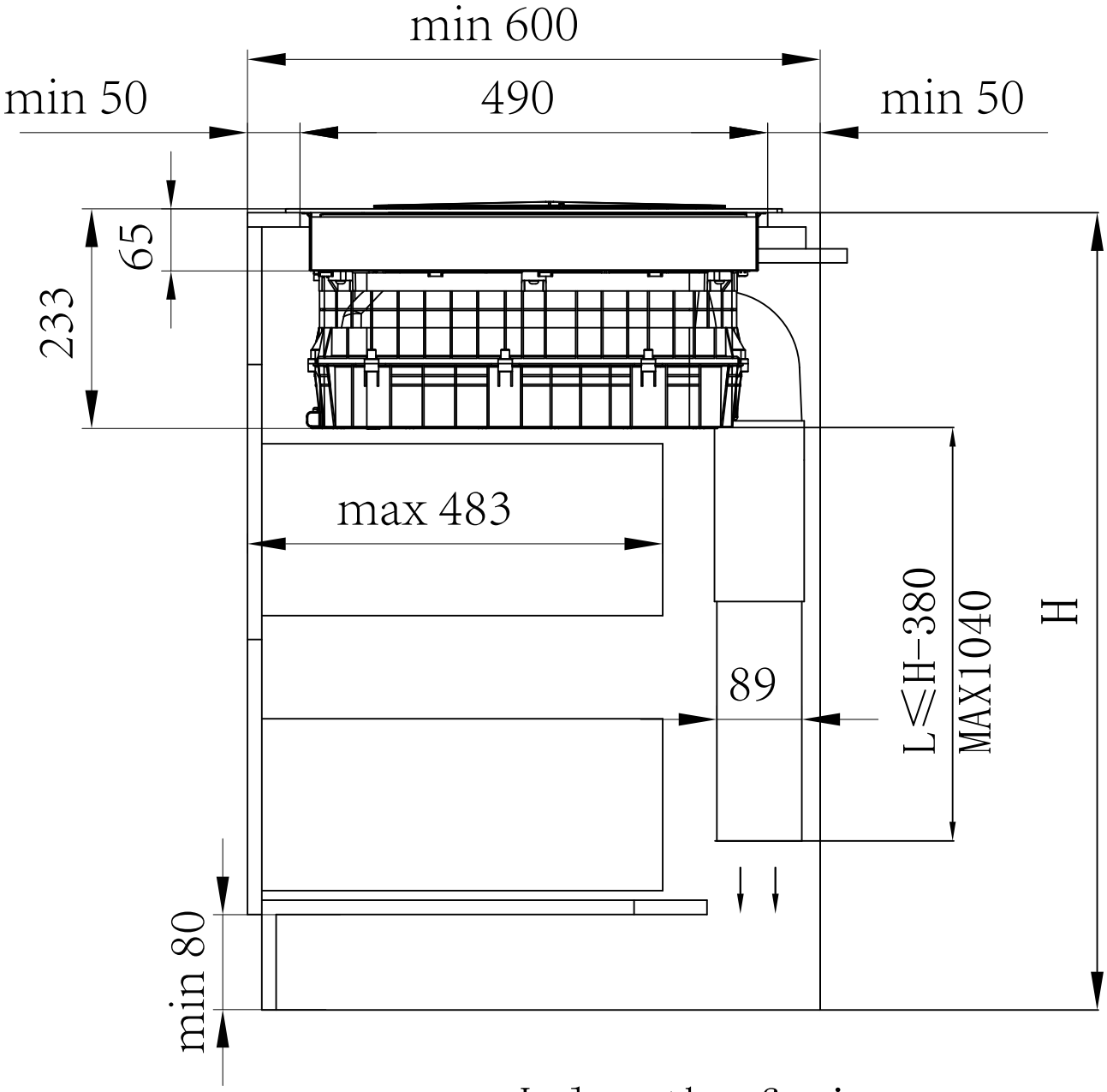



.a
.b
.c
2×.d



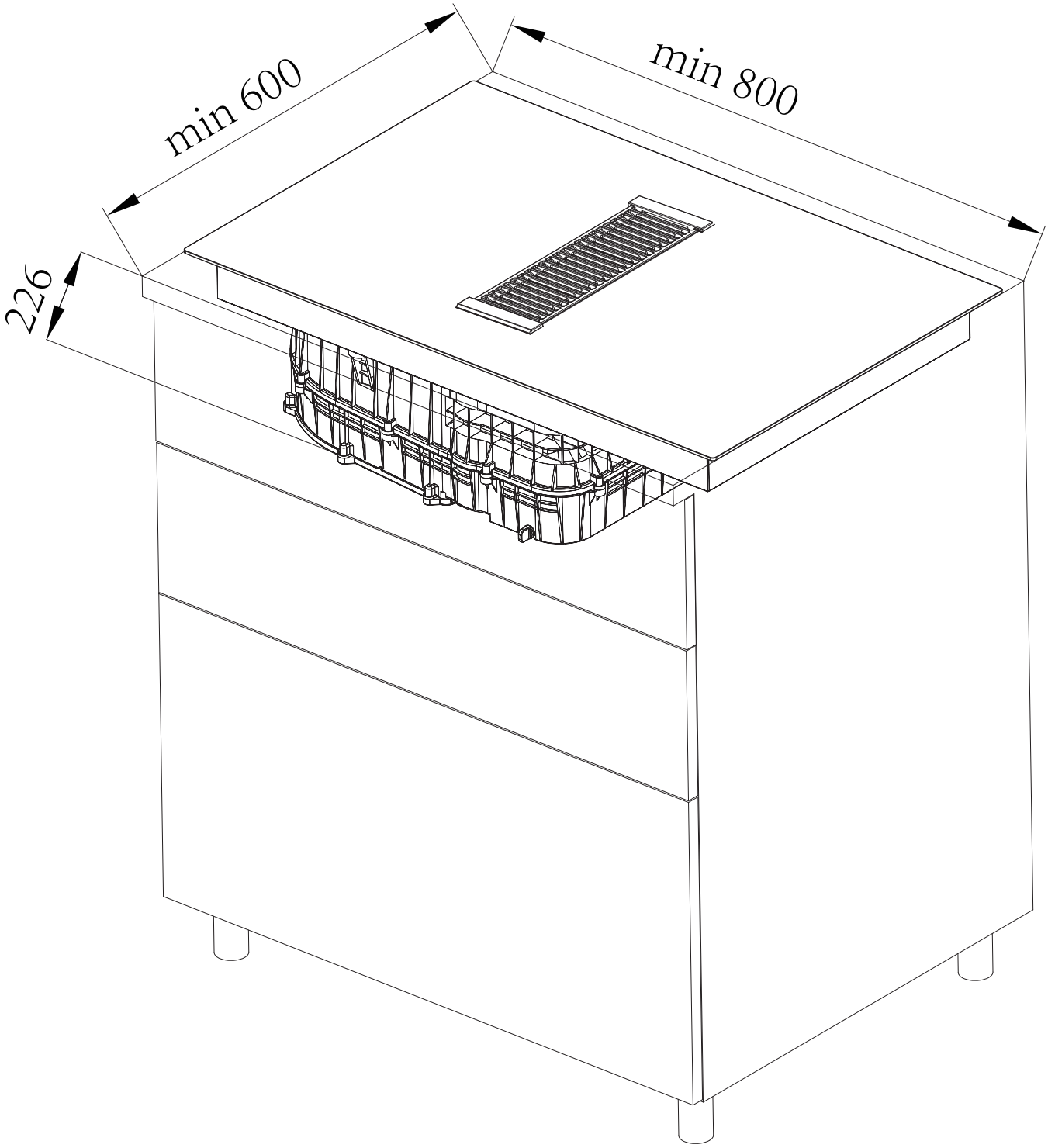



.a
.b



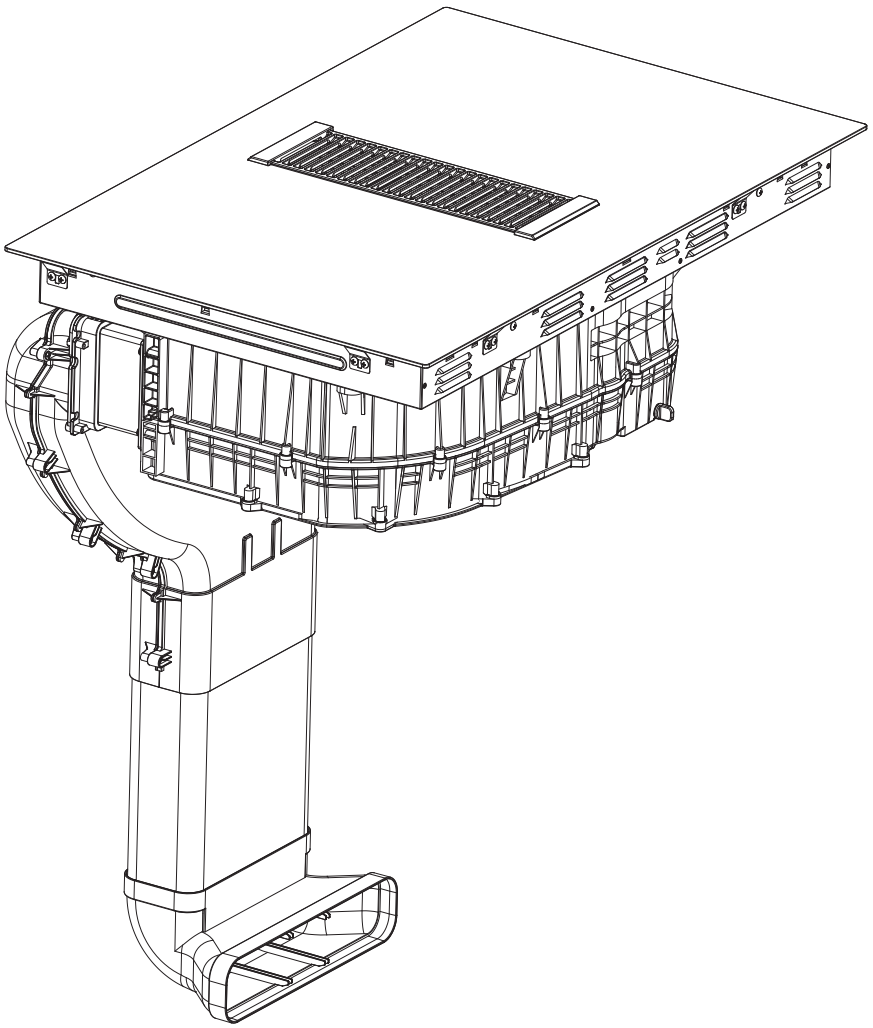
L:length of pipe

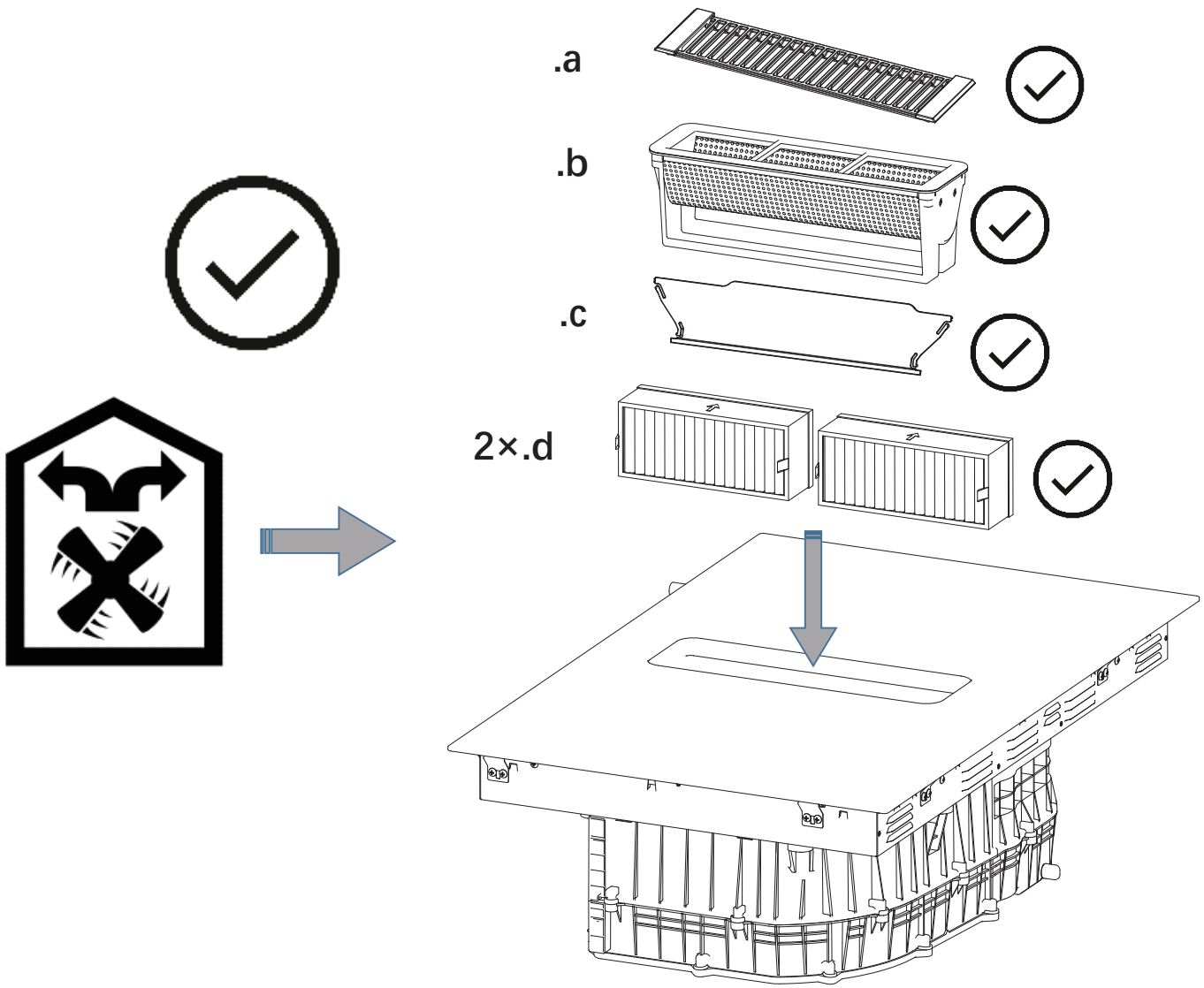
H:height of cabinet

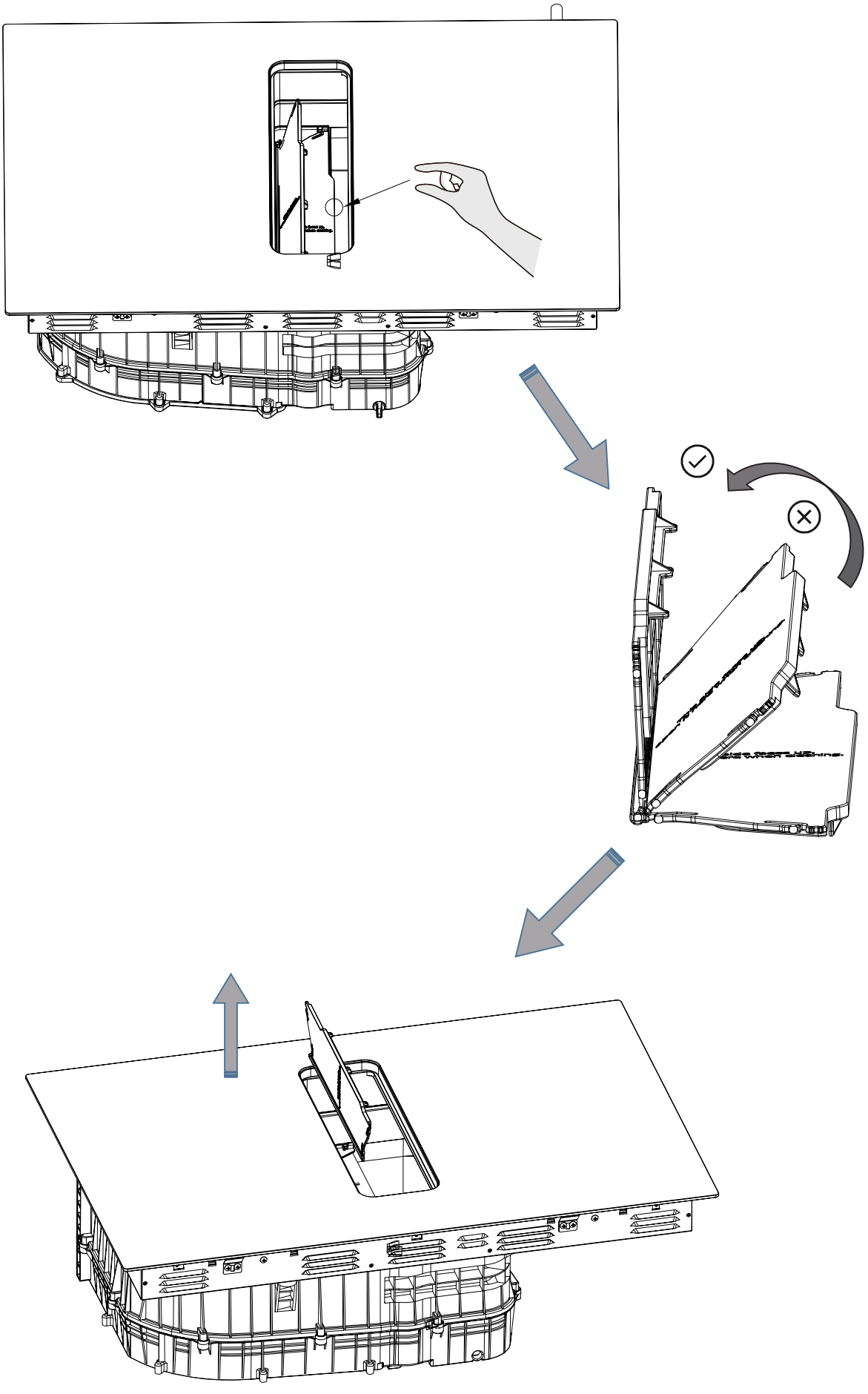


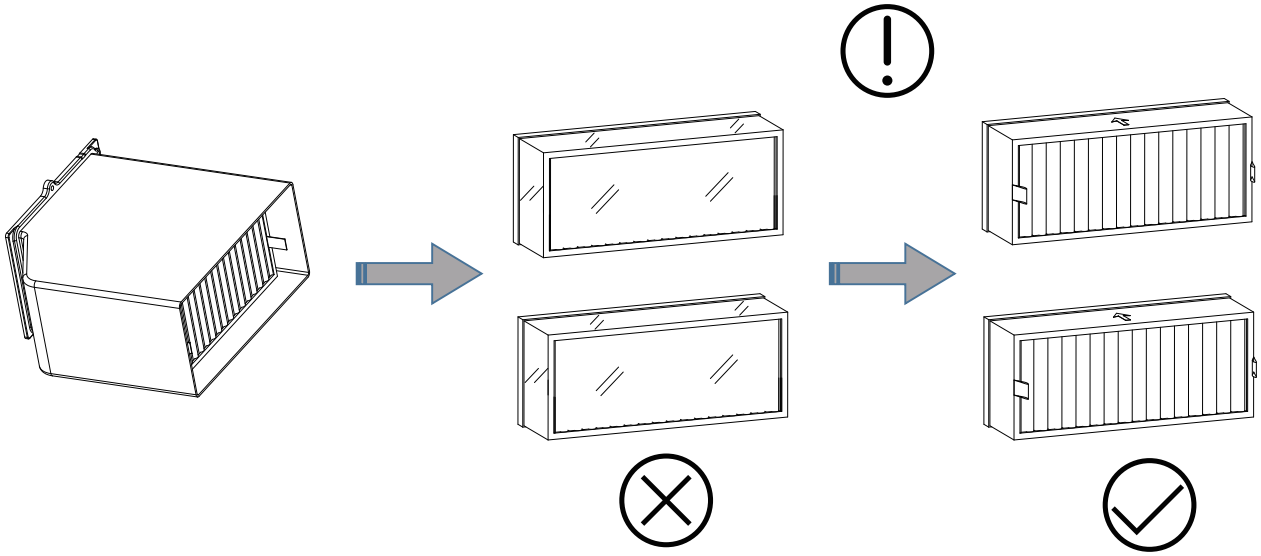
OK!



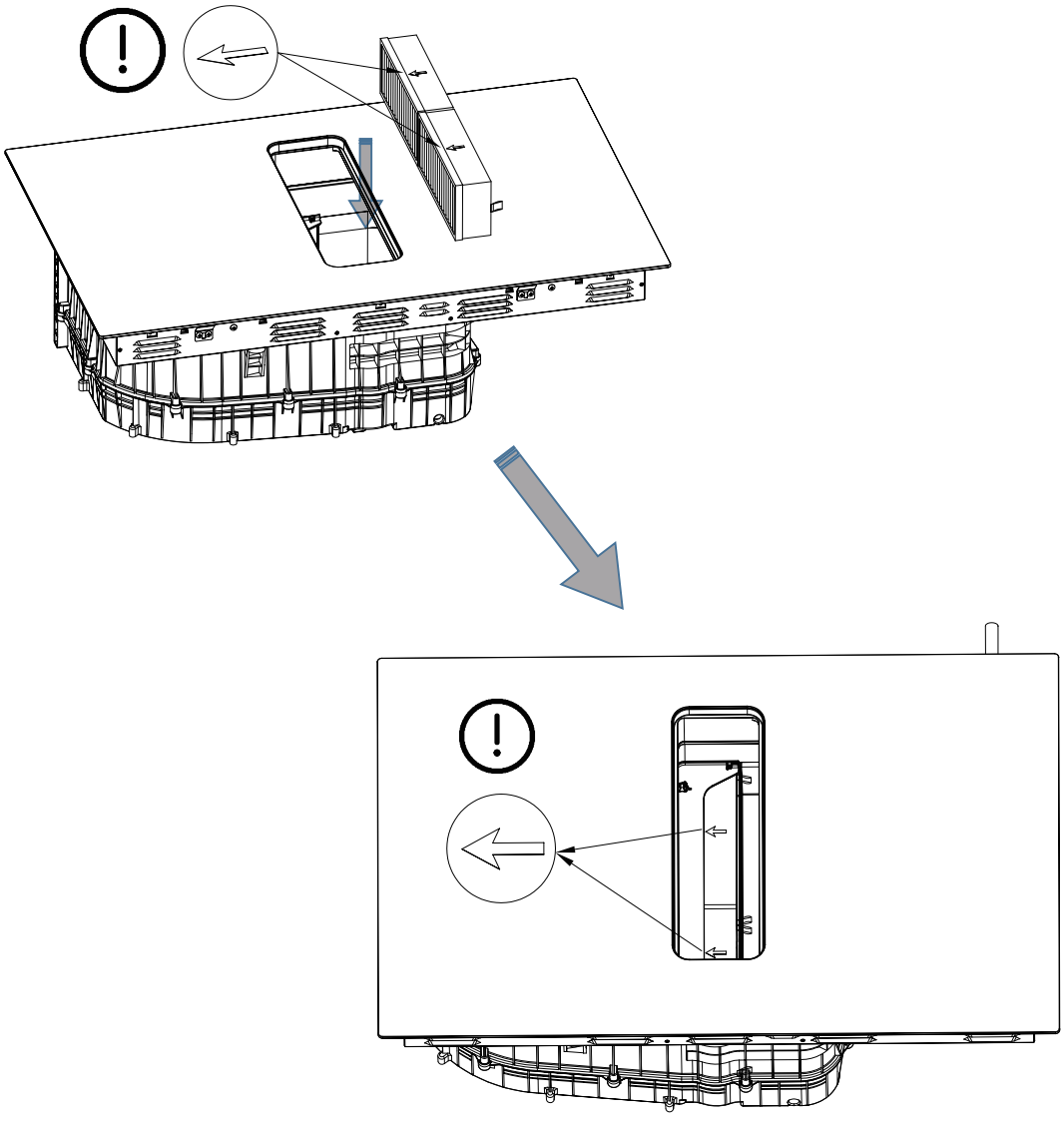


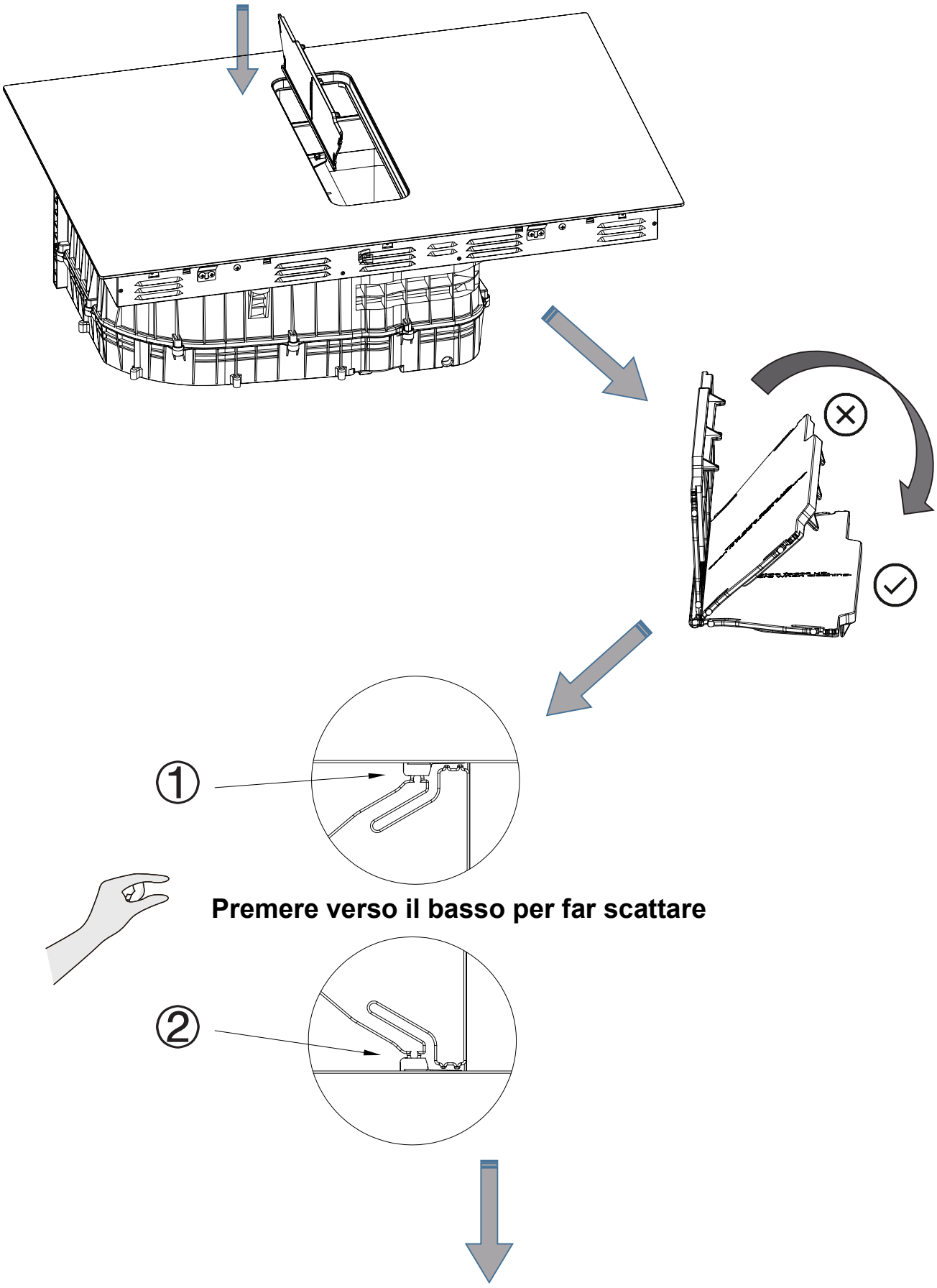

.a
.b
.c
2×.d

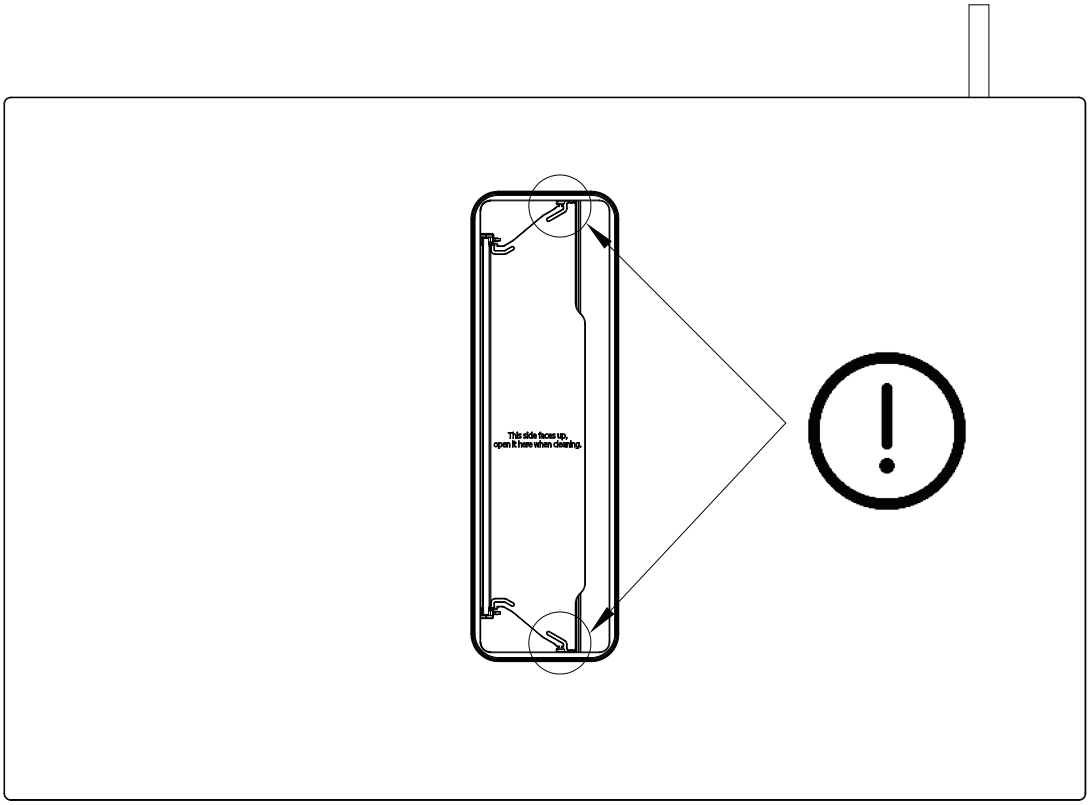


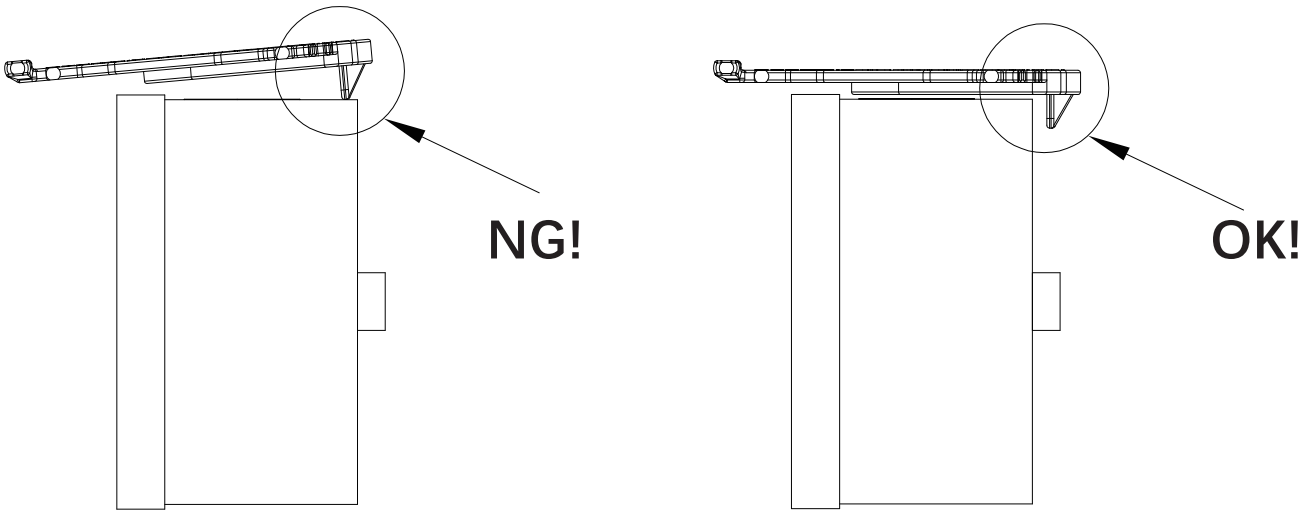


Prima di utilizzare l'elemento del filtro antiodore, rimuovere la pellicola trasparente esterna.

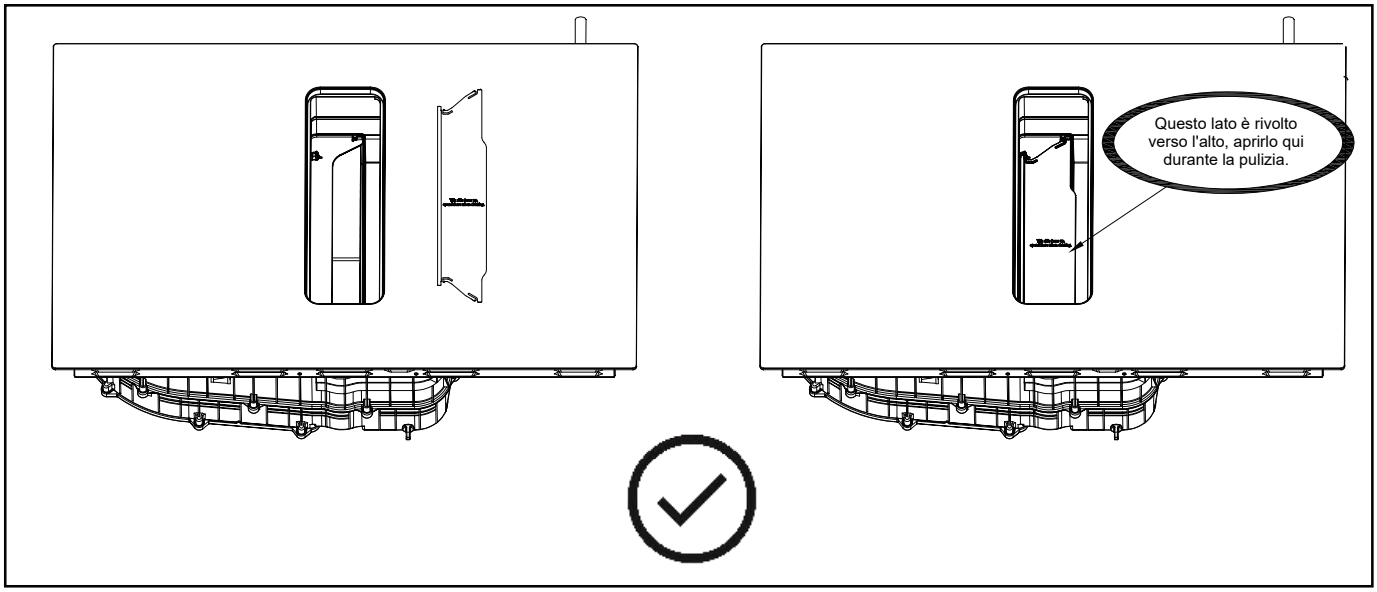


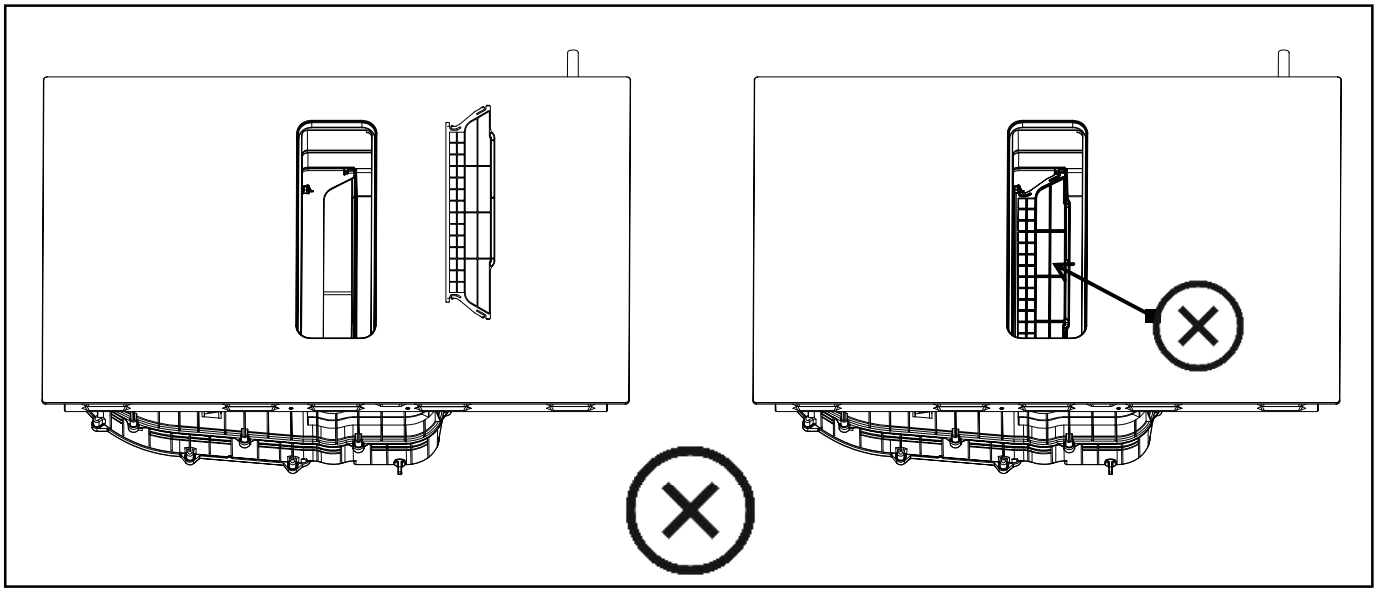

①
②
Premere verso il basso per far scattare


This side faces up,
open it here when cleaning.


NG!
OK!

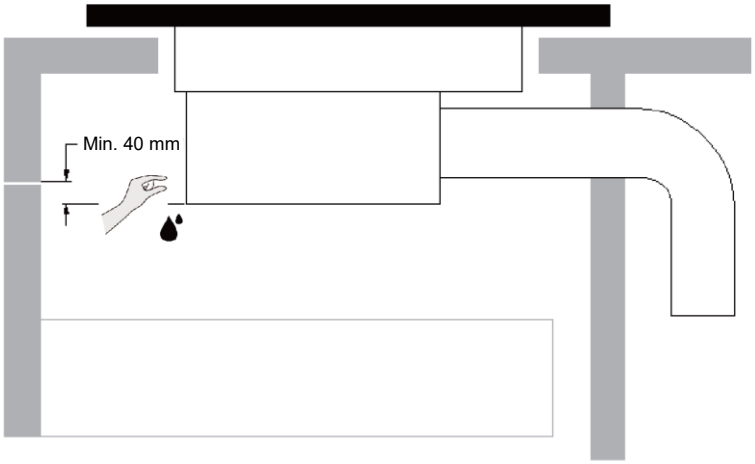

Questo lato è rivolto verso l'alto, aprirlo qui durante la pulizia.
This side faces up, open it here when cleaning.
Questo lato è rivolto verso l'alto, aprirlo qui durante la pulizia.


Questo lato è rivolto verso l'alto, aprirlo qui durante la pulizia.



AVVERTENZA: garantire un'adeguata ventilazione

Per poter scaricare comodamente i liquidi occorre lasciare una distanza pari o superiore a 40 mm tra il deflettore ed il fondo del piano cottura. Attenersi ai requisiti indicati di seguito.



⚠ Attorno alla parte esterna del piano cottura sono presento fori di ventilazione. Quando si colloca in posizione il piano cottura, È NECESSARIO accertarsi che questi fori non siano ostruiti dal top di cucina.

⚠
- Tenere presente che la colla che unisce il materiale di plastica o di legno al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare il distacco della pannellatura.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e quelle circostanti devono resistere a una temperatura di 90 °C.

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 essere isolante e resistente 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).

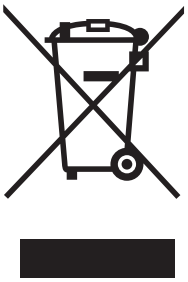
Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca 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.

SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla Direttiva RAEE e smaltimento dei rifiuti:
Questo prodotto è conforme alla Direttiva UE RAEE (2012/19/UE). Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettrici ed elettronici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi elettrodomestici. Lo smaltimento appropriato degli elettrodomestici usati aiuta a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità alla Direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi e vietati specificati nella Direttiva.

Informazioni sull’imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili in modo conforme alle nostre normative ambientali nazionali. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme a rifiuti domestici o di altro tipo. Portarli presso i punti di raccolta dei materiali di imballaggio designati dalle autorità locali.



Obrigado por ter adquirido a placa de indução HAIER. Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar a placa e guarde-o num local seguro para consulta futura.

ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMENTO ---------- 205
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ---------- 206
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO ---------- 214
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO ---------- 216
GUIA DE INÍCIO RÁPIDO ---------- 224
LIMPEZA E MANUTENÇÃO ---------- 228
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS ---------- 233
ESPECIFICAÇÕES ---------- 237
INSTALAÇÃO DO PRODUTO ---------- 239
ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM ---------- 272

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização Prevista

As instruções de segurança que se seguem destinam-se a evitar riscos ou danos imprevistos decorrentes de um funcionamento inseguro ou incorreto do aparelho. Por favor, verifique a embalagem e o aparelho à chegada para se certificar de que tudo está intacto e garantir um funcionamento seguro. Se encontrar algum dano, contacte o retalhista ou o revendedor. Por razões de segurança, não são permitidas modificações ou alterações no aparelho.
Uma utilização indevida pode causar riscos e perda de reivindicações de garantia.

Explicação dos símbolos

	**Perigo** Este símbolo indica que existem perigos para a vida e a saúde das pessoas devido a gás extremamente inflamável.
	**Aviso de tensão elétrica** Este símbolo indica que existe um perigo para a vida e a saúde das pessoas devido à tensão.
	**Aviso** A palavra-sinal indica um perigo com um nível médio de risco que, se não for evitado, pode resultar em morte ou ferimentos graves.
	**Cuidado** A palavra-sinal indica um perigo com um baixo grau de risco que, se não for evitado, pode resultar em lesões ligeiras ou moderadas.
	Atenção A palavra-sinal indica informações importantes (por exemplo, danos materiais), mas não perigo.
	**Respeite as instruções** Este símbolo indica que um técnico de assistência só deve operar e efetuar a manutenção deste aparelho de acordo com as instruções de funcionamento.

Leia este manual de instruções com atenção e cuidado antes da utilização/colocação em funcionamento do aparelho e guarde-o perto do local de instalação ou do aparelho para utilização posterior!

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação antes de utilizar a sua placa. Respeite rigorosamente as instruções deste manual. Não será assumida qualquer responsabilidade por quaisquer problemas, danos ou incêndios causados pelo incumprimento das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico, para cozinhar alimentos e extrair os fumos gerados pela cozedura. Não é permitida qualquer outra utilização (por exemplo, aquecimento de divisões). O fabricante declina qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação incorreta dos controlos.
O produto pode ter características estéticas diferentes das ilustrações deste manual, mas as instruções de funcionamento, manutenção e instalação permanecem as mesmas.
Este manual deve ser guardado para consulta futura em qualquer altura. Se for vendido, transferido ou deslocado, deve permanecer com o produto.

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.
- 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.
- -A instalação ou manutenção deve ser efetuada por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com os regulamentos de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer peça do aparelho, exceto se tal estiver expressamente indicado no manual de operação.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a ligação do aparelho, encastrado no armário, à rede elétrica.
- Para que a instalação cumpra as normas de segurança em vigor, é necessário um interrutor omnipolar regular que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de sobretensão de categoria III, de acordo com as regras de instalação.
- Não utilize tomadas múltiplas ou extensões. - Uma vez concluída a instalação, os componentes elétricos não devem estar acessíveis ao utilizador.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica: verifique a placa de características (na parte inferior do aparelho) para se certificar de que a tensão e a potência correspondem aos valores de rede e de que a tomada é adequada. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

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.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- 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 a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- 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.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitro-cerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.

- 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.
- Após a utilização, desligue a placa do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas.
- Evite derrames; quando ferver ou aquecer líquidos, baixe o fornecimento de calor.
- Não deixe os elementos de aquecimento ligados com os tachos e panelas vazios ou sem recipientes.
- Quando a cozedura estiver concluída, desligue a zona relativa.
- Nunca utilize papel de alumínio para cozinhar e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio em cima da superfície de cozedura. O alumínio derreteria e danificaria irremediavelmente o seu dispositivo.
- Nunca aqueça uma lata ou um recipiente que contenha alimentos sem o abrir primeiro: pode explodir!

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.
- Contudo, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem contactar o seu médico ou o fabricante dos implantes antes de utilizarem este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em morte.

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 o vidro de indução até que a superfície fique fria.
- Mantenha as crianças afastadas.

- 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.
- Não coloque nem deixe quaisquer objetos magnetizáveis (por ex., cartões de crédito, cartões de memória) nem dispositivos eletrónicos (por ex., computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- 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 panelas para desligar as zonas de cozedura ao retirar as panelas.
- 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 coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize panelas com bordas recortadas nem arraste panelas através da superfície do vidro de indução, pois isto pode riscar o vidro.

- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes de alojamento e pequeno-almoço.
- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- 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.
- Quando o exaustor é utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão, a gás ou outros, o local deve ser devidamente ventilado.
- O exaustor deve ser limpo regularmente, tanto interna como externamente (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), em estrita conformidade com as instruções de manutenção.
- O não cumprimento das regras de limpeza do exaustor e de substituição e limpeza do filtro pode resultar em perigo de incêndio.
- É estritamente proibido cozinhar em modo flambé. A utilização de uma chama aberta pode danificar os filtros e provocar um risco de incêndio, pelo que deve ser evitada em todas as circunstâncias. É necessário ter um cuidado especial ao fritar para evitar que o óleo sobreaqueça e se incendeie.
- CUIDADO: Quando a placa está ligada, as partes acessíveis do exaustor podem ficar quentes.
- No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança que devem ser adotadas para a extração de fumos, os regulamentos emitidos pelas autoridades locais devem ser rigorosamente respeitados.
- O ar extraído não deve ser conduzido através das mesmas condutas utilizadas para a extração dos fumos gerados pela combustão de gases ou por outros tipos de dispositivos de combustão. Nunca utilize o exaustor se o grelhador não estiver corretamente montado!
- Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos com o produto para a sua instalação ou, se não forem fornecidos, adquira o tipo correto de parafusos. Utilize parafusos com o comprimento correto, como indicado no guia de instalação.
- Quando o exaustor é utilizado juntamente com outros aparelhos alimentados por energia não elétrica, a pressão negativa do local não deve exceder 4 Pa (4 x 10-5 bar). Isto pode ser conseguido sempre que o ar necessário para a combustão possa entrar através de aberturas que não possam ser seladas, por exemplo, em portas, janelas, caixas de entrada/saída de ar ou por outros meios técnicos. Uma caixa de parede de entrada/saída de ar, por si só, não garante o cumprimento do limite.

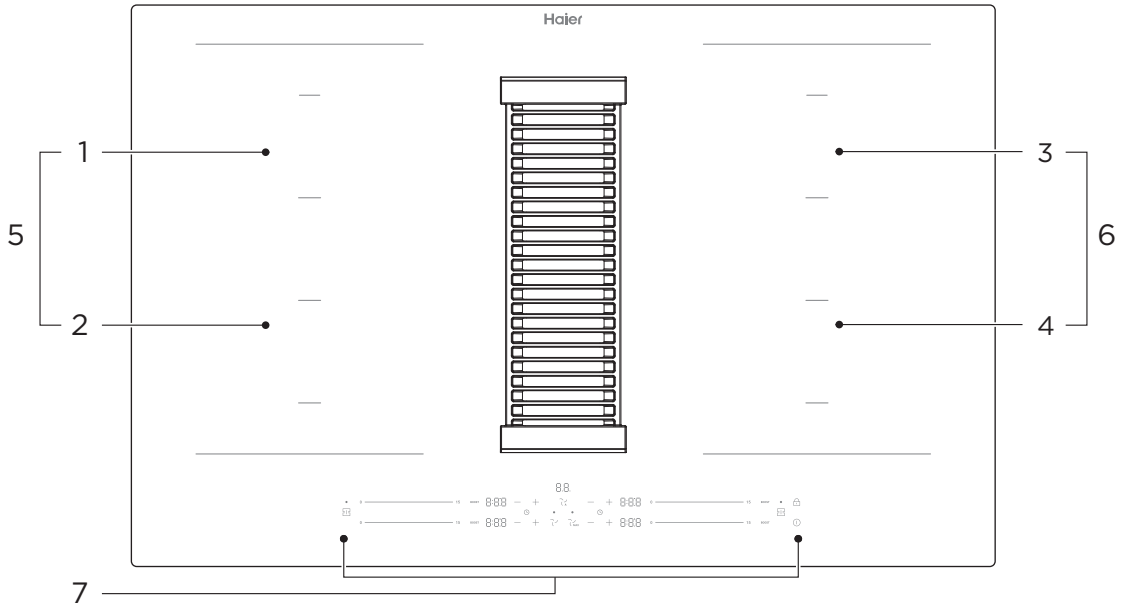
- Recomendações para uma utilização correta, de modo a reduzir o impacto no ambiente: Quando começar a cozinhar, ligue o exaustor na velocidade mínima e deixe-o ligado durante alguns minutos, mesmo depois de terminada a cozedura. Aumente a velocidade apenas se houver uma grande quantidade de fumos e vapor, utilizando a função Booster apenas em casos extremos. Para manter o sistema de redução de odores a funcionar eficientemente, substitua o(s) filtro(s) de carvão quando necessário.
- Para garantir o elevado desempenho do filtro de gorduras, limpe-o sempre que necessário. Para melhorar a eficiência e minimizar o ruído, utilize o diâmetro máximo da conduta indicado neste manual.
- Deixar gordura ou óleo a cozinhar numa placa sem vigilância pode ser perigoso e provocar incêndios.
- Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho sem filtro de gordura.
- Nunca trabalhe com chamas livres perto do aparelho (por exemplo, com um maçarico) à volta dos filtros de gordura.
- Não instale o aparelho perto de um aparelho de aquecimento a combustível sólido (por exemplo, a lenha ou a carvão), a menos que o aparelho de aquecimento tenha uma tampa selada e não amovível. Não pode haver faíscas.
- Deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar.
- Se penetrarem líquidos quentes no aparelho, só retirar o filtro de gorduras ou o recipiente de transbordo depois de o aparelho ter arrefecido.
- Há um ligeiro odor ao desembalar, que desaparece rapidamente.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização[RY1], conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- Os exaustores de cozinha e outros extratores de fumos podem afetar negativamente o funcionamento seguro de aparelhos a gás ou outros combustíveis (incluindo os que se encontram noutras divisões) devido ao retorno dos gases de combustão. Estes gases podem potencialmente resultar em envenenamento por monóxido de carbono. Após a instalação de um exaustor ou de outro extrator de fumos de cozinha, o funcionamento dos aparelhos a gás de combustão deve ser testado por uma pessoa competente para garantir que não ocorre retorno dos gases de combustão.
- Existe o risco de incêndio se a limpeza não for realizada de acordo com as instruções.
- CUIDADO: As peças acessíveis podem tornar-se quentes quando usadas com aparelhos para cozinhar.

- os regulamentos referentes à descarga de ar devem ser acatados
- CUIDADO: Este aparelho não se destina a ser utilizado com placas a gás.

Parabéns pela aquisição da sua nova placa de indução com exaustor integrado.
Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação, para compreender plenamente como instalá-la e operá-la corretamente.
Para instalação, leia a secção de instalação.
Leia cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.

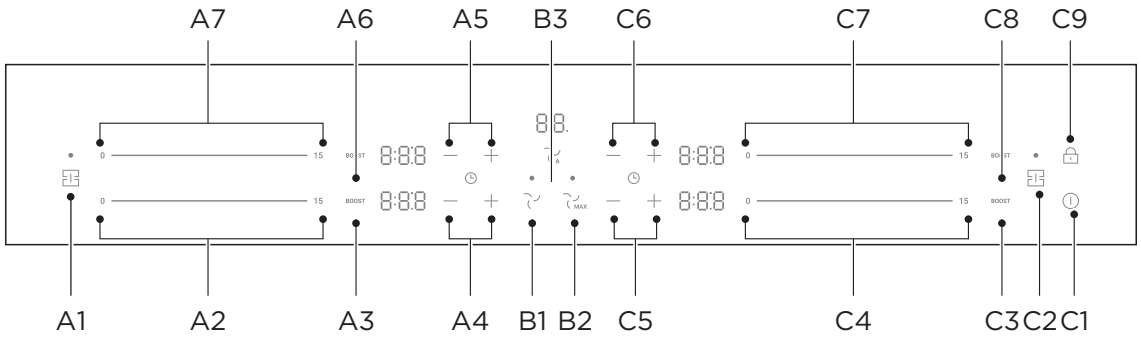
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Vista superior



1. Máx. Zona 2200/3600 W
2. Máx. Zona 2200/3600 W
3. Máx. Zona 2200/3600 W
4. Máx. Zona 2200/3600 W
5. Máx. Zona 3300/3700 W
6. Máx. Zona 3300/3700 W
7. Painel de controlo

Painel de Controlo



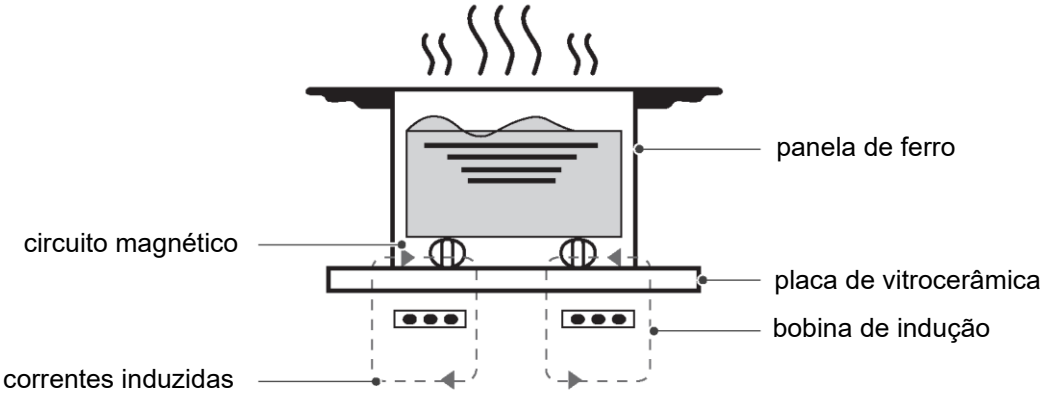
A1. Controlo da Área Flexível
A2. Controlos de regulação de potência
A3. Boost
A4. controlos de regulação do tempo
A5. Controlos de regulação do tempo
A6. Boost
A7. Controlos de regulação de potência
B1. Controlo de regulação do exaustor
B2. Boost
B3. Placa e exaustor Auto
C1. Comando LIGAR/DESLIGAR
C2. Controlo da Área Flexível
C3. Boost
C4. Controlos de regulação de potência
C5. Controlos de regulação do tempo
C6. Controlos de regulação do tempo
C7. Controlos de regulação de potência
C8. Boost
C9. Comando do Trinco

NOTA

Todas as imagens deste manual servem apenas para fins explicativos. Qualquer discrepância entre o objeto real e a ilustração do desenho deve ser imputada ao objeto real.

Teoria de Funcionamento

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.



Modo de funcionamento

Pode utilizar o seu aparelho em modo de extração de ar ou em modo de circulação de ar.

Modo de exaustão

O ar aspirado é limpo pelos filtros de gorduras e conduzido para o exterior por um sistema de tubos.



O ar não deve ser descarregado num cano de chaminé que é usado para evacuar fumos de aparelhos que utilizem gás ou outros combustíveis (não aplicável para eletrodomésticos que apenas descarregam ar na divisão).

- Se o ar de exaustão for conduzido para uma chaminé de fumos ou de exaustão de gases que não esteja a funcionar, é necessário obter a autorização do técnico de aquecimento responsável.
- Se o ar de exaustão for conduzido através da parede exterior, deve ser utilizada uma conduta telescópica.

Modo de filtragem

O ar aspirado é limpo pelos filtros de gorduras e por um filtro de odores, e conduzido de volta para a sala.

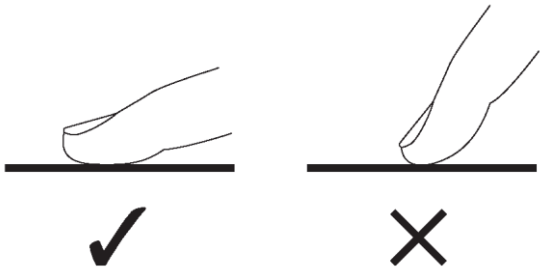


Para eliminar os odores no modo de circulação de ar, é necessário instalar um filtro de odores. As diferentes opções de funcionamento do aparelho em modo de circulação de ar podem ser consultadas no nosso catálogo. Em alternativa, contacte o seu concessionário.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

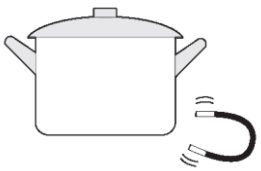
Controlos táteis

- 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.

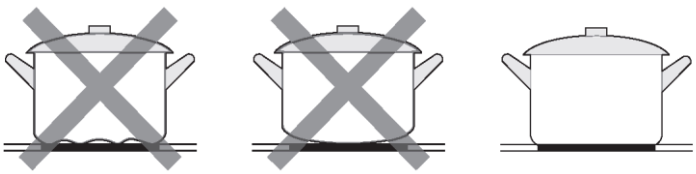


Escolher o utensílio de cozinha certo

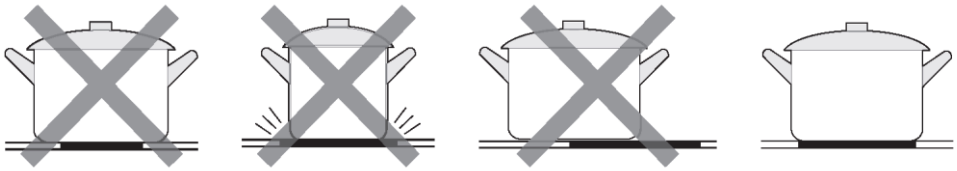
⚠
- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético.
  Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um íman:
  1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
  2. Se ⍾ não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os 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.



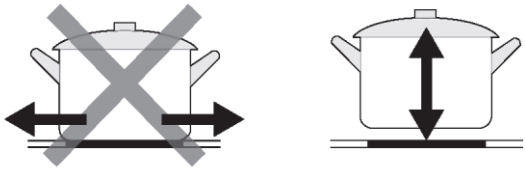
- Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



- 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. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. A energia será utilizada com a sua máxima eficiência se utilizar uma panela ligeiramente mais larga. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Uma panela inferior a 140 mm poderá não detetada pela placa. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



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



Como utilizar

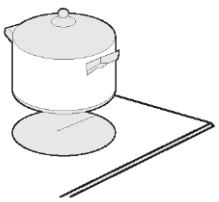
Começar a cozinhar

Tocar no controlo ON/OFF durante 1 segundo. Após a ligação, a campainha apita uma vez, todos os ecrãs mostram "-", indicando que a placa de indução entrou no estado de espera. Se não for efectuada qualquer operação no espaço de 20 segundos, a HOB desliga-se automaticamente.



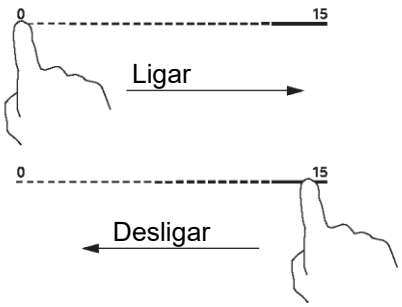
Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.

- 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

- É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.



Se o visor piscar alternadamente com a regulação do calor

Isto significa que:
- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O aquecimento não é ativado se não existir uma panela adequada na zona de cozedura.
O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.

Controlo manual da ventilação

É possível controlar manualmente a regulação da ventilação.

NOTA

A utilização de utensílios de cozinha altos pode impedir que o sistema de extração funcione com a potência ideal. É possível melhorar o poder de extração colocando a tampa do recipiente de cozinha num ângulo.

Ativação do controlo manual da ventilação

1. No estado ligado, tocar na tecla para ativar o sistema de ventilação;
2. Premir brevemente o botão do exaustor para mudar os níveis de 0-3, premir demoradamente o botão do exaustor durante 3s para fechar o exaustor .
3. Toque em (B) para mudar para o nível de impulso.

O sistema de ventilação é ativado.

Alterar ou desativar o controlo manual da ventilação
1. Desligar
2. Utilizar o botão do exaustor para ajustar o nível para 0

Acabar de cozinhar

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



Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



Função de funcionamento do sistema de ventilação

O sistema de ventilação está dividido em modos manual e automático.
O modo automático pode ser ativado depois de todas as placas terem sido ativadas. Será automaticamente desativado dois minutos após a placa ter sido totalmente desligada.

Manualmente
No estado ligado, toque em ou (B). O ecrã digital apresenta o nível 0-3 ou b.
Automaticamente

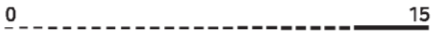
No estado ligado, toque em (A), ecrã digital A.
O aparelho desativa a função de operação quando:
- 2 minutos depois de todas as placas terem sido desligadas.
- premir o botão de alimentação.

Utilizar a função Boost
Ativar a função Boost
Tocar no botão max. Certifique-se de que o ecrã apresenta a ação marcada.

MÁX

Cancelar a função Boost

Tocando no controlo deslizante da zona de aquecimento para a qual deseja cancelar a função Boost.



Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



- A função pode trabalhar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 10 minutos.
- Se a regulação original do calor for igual a 0, regressará ao nível digital máximo após 10 minutos.
- Se a placa de LF estiver regulada para boost e depois a placa de LR estiver regulada para boost, o LF LR é regulado para o nível 15.

Configuração da ventilação intensiva

- O sistema de ventilação tem modos intensivos. Se ativar as definições intensivas, o sistema de ventilação funciona com o máximo rendimento.
- Ative a regulação de ventilação intensiva.
- 1. Toque em Ⓑ.
- 2. O tubo digital apresenta "b".
- Alterar ou desativar a definição de ventilação intensiva.
- Utilizando a tecla para selecionar o nível de desempenho pretendido na área de definições ou colocá-lo em 0.

Arranque automático do sistema de ventilação

Se selecionar um nível de potência para uma zona de cozedura e o arranque automático for ativado.
O sistema de ventilação liga-se a um nível de potência em conformidade com o respetivo nível de potência para as zonas de cozedura.

Área flexível

- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura em qualquer altura.
- A área flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando funciona como zona única, a parte que não está coberta por utensílios de cozinha desliga-se automaticamente após 8 segundos.
- Para garantir uma deteção correta da panela e uma distribuição uniforme do calor, os utensílios de cozinha devem ser colocados corretamente:

- Na parte da frente ou de trás da zona flexível quando o utensílio de cozinha é mais pequeno do que 21 cm.
- Em qualquer lugar com utensílios de cozinha maiores.

Como zona grande

Para ativar a área flexível como uma única zona grande, basta premir o comando Área flexível.



A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.
Para adicionar mais uma panela, prima novamente as teclas dedicadas, para detetar o recipiente de cozinha.

Como duas zonas independentes

Para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes com definições de potência diferentes, prima o controlo da área flexível.

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 são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

Para bloquear os comandos	
Toque e mantenha premido o controlo de bloqueio durante 3 segundos.	O tubo digital apresenta "Lo"
Para desbloquear os comandos	
Toque e mantenha premido o controlo de bloqueio durante 3 segundos.	

⚠ Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR; ⏻ pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR ⏻ em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

Função de Gestão de 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

Estado: Definir o bloqueio para crianças no estado de desativação
Condições de acesso:
1) LR max Tecla de seleção **MAX** do queimador 3 segundos (+Campainha)
2) LF max Tecla de seleção **MAX** do queimador 3 segundos (+Campainha)
Conjunto de trabalho:

Conjunto de trabalho:



Para mudar para outro nível

1) Selecionar o valor limite de potência com a tecla de bloqueio 🔒 (a gama de seleção do valor limite de potência é baseada na Spec)

Existem 5 níveis de potência, de "2,8kW" a "7,4kW".
O ecrã digital LR e RF mostrará um deles.
"28 00" : a potência máxima é de 2,8kW.
"35 00" : a potência máxima é de 3,5kW.
"45 00" : a potência máxima é de 4,5kW.
"58 00" : a potência máxima é de 5,8kW.
"74 00" : a potência máxima é de 7,4kW.

Confirmar e Sair da função de gestão de energia

Depois de selecionar o valor limite de potência, utilize a tecla de desligar ⏻ para confirmar.

Em seguida, a placa é desligada.

Comando do temporizador

- Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido ter terminado.
- O tempo de temporização máximo é o tempo de funcionamento predefinido do nível de funcionamento atual, consulte a tabela de tempos de funcionamento predefinidos.

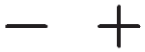
Programar o temporizador para desligar as zonas de cozedura

Definir uma zona

Toque no controlo deslizante da zona de aquecimento.



Acerte a hora tocando no botão ou no controlo do temporizador.
Sugestão: Se tocar uma vez no controlo "-" ou "+" do temporizador, este diminui ou aumenta 1 minuto. Toque e mantenha premido o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



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



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

Definir mais zonas:

Os passos para a regulação de mais zonas são semelhantes aos passos de regulação de uma zona;
A temporização de cada zona de aquecimento é definida e visualizada de forma independente
É exibida como abaixo:

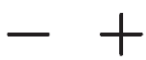


Cancelar o temporizador

O tempo de temporização da operação correspondente à zona de aquecimento para 0:00.



Toque e mantenha premido o controlo do temporizador " - " e "+" durante 1s, o temporizador será cancelado.



NOTA

1) A regulação manual da temporização não pode exceder o tempo de temporização predefinido da cabeça do fogão. Se o valor do nível atual for reduzido após a definição do

tempo de temporização máximo, o tempo de temporização mudará automaticamente para o tempo máximo predefinido do nível atual quando o tempo de temporização for superior ao tempo de fecho predefinido do nível atual.

2) No estado de visualização da temporização, clique uma vez no cursor para ver o nível de aquecimento atual. Depois de entrar no modo de visualização do nível, clique ou deslize o cursor para definir o nível

Tempos de funcionamento predefinidos

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução e exaustor. Desliga-se automaticamente caso se esqueça de desligar o que está a confecionar. Os tempos de funcionamento predefinidos para vários níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Placa de indução:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho predefinido (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Nível de potência	10	11	12	13	14	15			
Temporizador de trabalho predefinido (min)	120	120	120	90	90	90			

Exaustor:

Nível de potência	1	2	3
Temporizador de trabalho predefinido (min)	480	240	120

⚠ As pessoas com pacemaker cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução		
Zona de cozedura	**Mínimo**	**Máximo**
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Área flexível	120	220*380

Antes de utilizar a sua nova placa de indução e exaustor

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

O aparelho é fornecido com um modo de extração de ar predefinido.
Se pretender mudar o modo de extração de ar para o modo de circulação de ar, pode seguir os passos abaixo indicados:
1. Introduzir as definições do modo de exaustor

Estado: Definir o bloqueio para crianças no estado de desativação.
Condições de acesso:
Prima a tecla Ⓐ durante 3 segundos (+ som de campainha), e o tubo digital LF apresentará "ou" ou "In", utilizando a tecla de bloqueio 🔒 para alterar o modo;
Se estiver agora no modo de extração de ar e o tubo digital LF apresentar "ou", utilize o botão de alimentação ⏻ para confirmar e ligar a máquina;
Se estiver agora no modo Circulação de ar e o tubo digital LF apresentar "In", utilize o botão de alimentação ⏻ para confirmar e ligar a máquina;

GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

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

Dicas de cozinha

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza a regulação da temperatura.
- 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

Para 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.

Para fritar

1. Escolha um wok de base plana compatível com placa de indução 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.

Deteção de artigos pequenos

Quando um tamanho inadequado ou uma panela não magnética (por exemplo, alumínio) ou algum outro artigo pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) tiver sido deixado na placa, a placa passa automaticamente para o modo de espera após 1 minuto. O ventilador continuará a cozinhar na placa de indução por mais 1 minuto.

Definições de calor

As definições abaixo são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os recipientes e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa de indução para encontrar as definições que melhor lhe convêm.

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 - 5	• reaquecer • fervura rápida • cozinhar arroz
6 - 11	• panquecas
12 - 13	• frito • cozinhar massa
15/P	• saltear • selar • ferver a sopa • água a ferver

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.

⚠ PRECAUÇÕES

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
2. A placa não deverá ser instalada diretamente sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

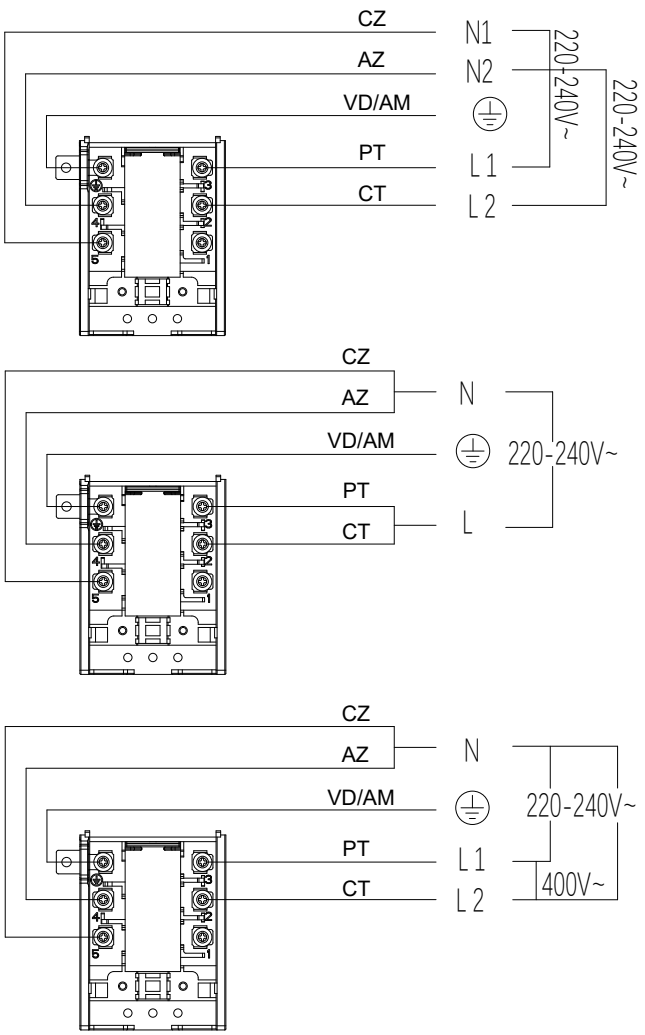
Ligar a placa à rede elétrica

⚠ Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:
1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia utilizada pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação
3. As secções dos cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.

Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma peça quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum ponto.

⚠ Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem necessidade de efetuar alterações.
Quaisquer alterações devem ser efetuadas apenas por um eletricista qualificado.

⚠
- Se o número total de unidades de aquecimento do aparelho que escolher não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede por ligação elétrica monofásica, como se mostra abaixo.
- Se o cabo estiver danificado ou caso deva ser substituído, a operação deve ser efetuada pelo agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma abertura 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 técnicos autorizados.



⚠ A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

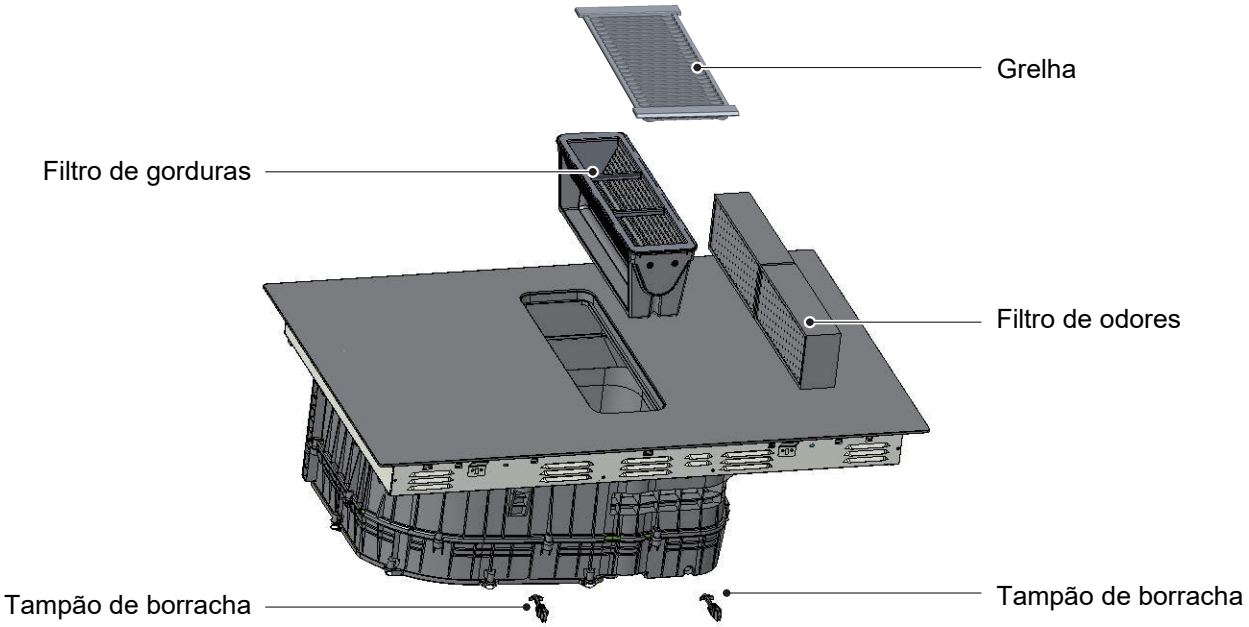
Para manter o seu aparelho a funcionar eficazmente durante muito tempo, é importante limpá-lo e mantê-lo cuidadosamente.

Limpar a placa

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.
Fervuras que derramam, 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 vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a alimentação da placa na 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.

Componentes a serem limpos ou substituídos

A visão geral a seguir mostra os componentes do aparelho que podem ser substituídos ou limpos.



Substituição do filtro de odores

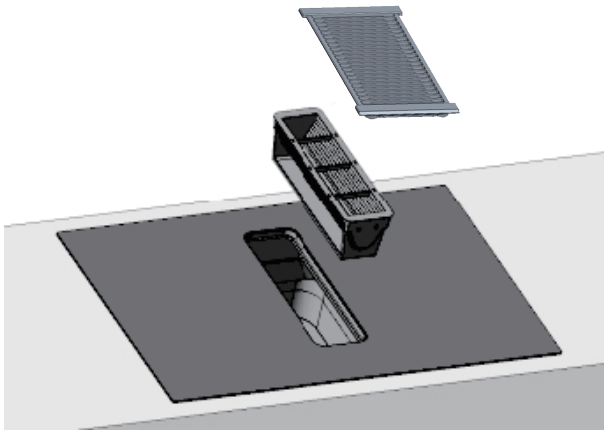
Substituir regularmente o filtro de odores.

NOTA

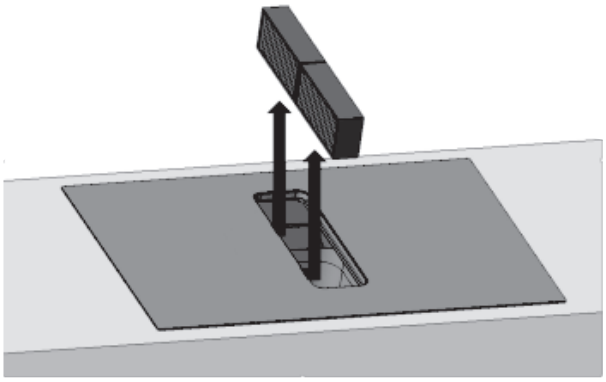
- Os filtros de odores podem ser adquiridos junto de retalhistas especializados ou do serviço de apoio ao cliente.

1. Para os manter em bom estado de funcionamento, utilize apenas filtros de substituição originais.
2. ATENÇÃO!
   A queda dos filtros de gordura e da grelha pode danificar a placa de cozedura que se encontra por baixo.
   Retire a grelha e o filtro de gorduras e elimine-os corretamente.

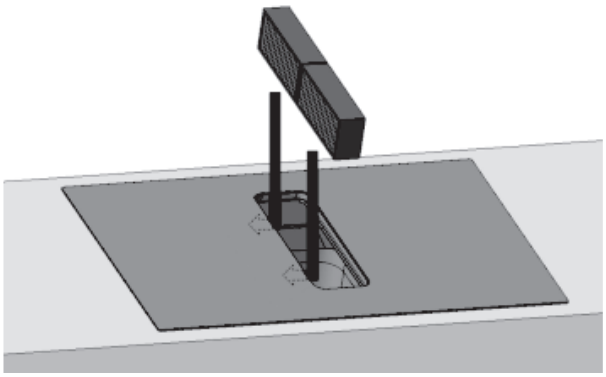
- A gordura pode acumular-se no fundo do recipiente. Mantenha o filtro de gordura nivelado para evitar que a gordura escorra.



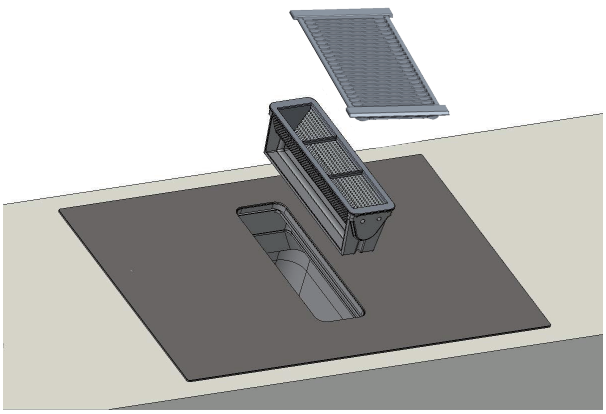
3. Retirar os dois filtros de odores e eliminá-los corretamente.



4. Introduza dois filtros de odores no lado esquerdo do aparelho.



5. Introduza o filtro de gordura e tapar a grelha.



Reponha o indicador de saturação

1. Substitua o filtro de odores.
2. No estado desligado, prima longamente a tecla de bloqueio durante 3s para entrar no estado de bloqueio.
3. Prima continuamente a tecla durante 3 segundos para repor os filtros de odores e o ecrã do exaustor apresenta "CL"

Limpeza da grelha e dos filtros de gordura

Os filtros de gordura filtram as gorduras dos vapores de cozedura. Para o manter em bom estado de funcionamento, é necessário limpar regularmente o filtro de gordura.

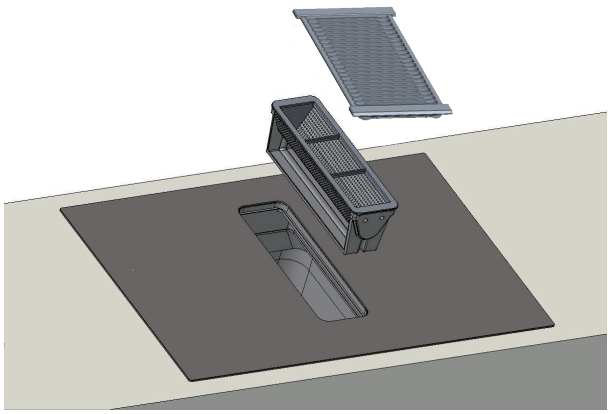
⚠ AVISO... Risco de incêndio!

Os depósitos de gordura nos filtros de gordura podem incendiar-se.
- Nunca utilize o aparelho sem filtro de gordura.
- Limpe regularmente os filtros de gordura.
- Nunca trabalhe com chamas livres perto do aparelho (por exemplo, com um maçarico).
- Não instale o aparelho perto de um aparelho de aquecimento a combustível sólido (por exemplo, a lenha ou a carvão), a menos que o aparelho de aquecimento tenha uma tampa selada e não amovível. Não pode haver faíscas.

1. ATENÇÃO!

A queda dos filtros de gordura pode danificar a placa de cozedura que se encontra por baixo.
(Recomenda-se a limpeza do filtro de gorduras de 7 em 7 dias)

Retire a grelha e o filtro de gorduras e elimine-os corretamente.
- A gordura pode acumular-se no fundo do recipiente. Mantenha o filtro de gordura nivelado para evitar que a gordura escorra.



2. Limpe a grelha.
- Consulte o capítulo "Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha"

3. Limpar os filtros de gordura.
- Consulte o capítulo "Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha"
- Consulte o capítulo "Limpeza do filtro de gorduras da máquina de lavar louça"

4. Se necessário, retire os filtros de odores ou os filtros acústicos e limpe o aparelho a partir do interior.
- Consulte o capítulo "Substituição do filtro de odores"

5. Se entrarem objetos no aparelho, retire-os e certifique-se de que a alimentação do reservatório de excesso de fluxo não está bloqueada.
6. Limpe o interior do aparelho com água e sabão e um pano de cozinha.
7. Após a limpeza, volte a colocar o filtro de gordura metálico seco.

Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha

1. Mergulhe o filtro de gorduras ou a grelha em água quente com sabão.
2. Utilize uma escova para limpar o filtro de gorduras ou a grelha.
   Não utilize produtos de limpeza agressivos, ácidos ou alcalinos.
   Utilize um solvente especial para gorduras para sujidade persistente.
3. Enxague bem os filtros de gordura.
4. Deixe escorrer os filtros de gordura.

Limpar o filtro de gorduras na máquina de lavar louça

1. Coloque os filtros de gordura na máquina de lavar louça de forma solta, sem os entalar.
   Para obter os melhores resultados de limpeza, coloque o filtro de gorduras na máquina de lavar loiça sobre o lado do filtro.
   Não limpe os filtros de gordura muito sujos com utensílios.
   Não utilize produtos de limpeza agressivos, ácidos ou alcalinos.
2. Ligue a máquina de lavar louça.
   Selecione uma temperatura não superior a 70 °C.
3. Deixe escorrer os filtros de gordura.

Limpe a cavidade e o esgoto

Pelo tampão de borracha, escoe líquidos ou objetos que entram no aparelho por cima.
Requisito: O aparelho arrefeceu e o indicador de calor residual apagou-se.

1. Puxe o tampão de borracha com uma mão e segure o recipiente com a outra mão, drene os líquidos ou objetos do tampão de borracha
2. Certifique-se de que a alimentação da ficha de borracha não está bloqueada, antes de a voltar a ligar.
   Retire os objetos que tenham entrado no aparelho depois de este ter arrefecido. Para o efeito, retire o filtro de gordura.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O funcionamento do seu aparelho pode dar origem a erros e avarias. As tabelas seguintes contêm as possíveis causas e notas para a resolução de uma mensagem de erro ou avaria. Recomenda-se a leitura atenta das tabelas abaixo para poupar o seu tempo e o dinheiro que pode custar a deslocação ao centro de assistência.

Problema	Causas possíveis	O que fazer!
A placa não liga.	Sem alimentação.	Certifique-se de que a placa de cerâmica está conectada à rede elétrica 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 panelas.	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 panelas 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.

A placa de indução está equipada com uma função de auto diagnóstico. Com este teste, o técnico é capaz de verificar a função de vários componentes sem desmantelar ou desmontar a placa da superfície de trabalho.

Problema	Causas possíveis	O que fazer!
E1,E2,E7	Falha no sensor de temperatura.	Contacte o fornecedor.
E3,E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
EU	A ligação entre a placa de visualização e a placa principal falha.	Contacte o fornecedor.
EL,EH	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
C1	O sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica está elevado.	Reinicie depois de deixar arrefecer a placa de indução.
C2	O sensor de temperatura do IGBT está alto	Reinicie depois de deixar arrefecer a placa de indução.
F5	Falha da ventoinha de arrefecimento	Reinicie depois de deixar arrefecer a placa de indução.
B3	Temperatura anormal no sistema de ventilação	Reinicie o aparelho depois de o motor de indução arrefecer.
B5	Falha no arranque do sistema de ventilação	Verifique se existem objetos estranhos no exaustor e reinicie o exaustor.
B7	Falha no arranque do sistema de ventilação	Contacte o fornecedor.
Bd	A comunicação entre a placa do ecrã e a placa do condutor do exaustor falha	Contacte o fornecedor.
EF	São premidas várias teclas de função ao mesmo tempo	Limpe o painel de controlo.
FC	Dicas de substituição de filtros	Substitua a tela do filtro, consulte o guia de substituição da tela do filtro.

Códigos de falha que podem ocorrer durante a utilização & Solução;

Código de falha	Problema	Solução
	Autor-recuperação	
EL,EH	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
C1	Temperatura elevada do sensor de placa de cerâmica.	Espere que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
C2	Alta temperatura do IGBT	Espere que a temperatura de IGBT volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona sem problemas; Caso contrário, substitua a ventoinha.
B3	A corrente da placa de acionamento do exaustor é anormal.	Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
B7	Conduta de ar do sistema de ventilação totalmente obstruída.	Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se existem objetos estranhos no exaustor e reinicie o exaustor.
	Sem autorrecuperação	
E2	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica- curto-circuito.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E1	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica-circuito aberto.	
E7	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica-inválido.	
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT - curto-circuito.	Substitua a placa de alimentação.
E3	Falha do sensor de temperatura do IGBT - circuito aberto.	
B5	Erro no sistema de ventilação.	Substitua a placa de acionamento do exaustor ou o motor.
Bd	A comunicação entre a placa do ecrã e a placa do condutor do exaustor falha.	Substitua o controlador do exaustor, a placa de alimentação ou a placa do ecrã e verifique se o cabo de ligação está danificado.

Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada.	Sem alimentação elétrica.	Verifique se a ficha está bem presa na saída e que a saída está a funcionar.	
	Falha da conexão da placa de alimentação acessória e da placa do visor.	Verifique a conexão.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua a placa de alimentação acessória.	
	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
Alguns botões não funcionam, ou o visor LED não é normal.	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
O indicador do Modos de Cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	Temperatura elevada da placa.	A temperatura ambiente pode ser demasiado alta. A entrada ou saída de ar pode estar obstruída.	
	Há algo de errado com o ventilador.	Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não, substitua o ventilador.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante a operação e o visor pisca "u".	Tipo de panela errado.	Utiliza a panela adequada (consultar o manual de instruções.)	O circuito de deteção de panelas está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro da panela é muito pequeno.		
	O fogão está sobreaquecido;	A unidade está sobreaquecida. Aguarde que a temperatura volte ao normal. Prima o botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) exibem "u".	Falha de conexão da placa de alimentação e da placa do visor;	Verifique a conexão.	
	A placa do visor da peça de comunicação está danificada.	Substitua a placa do visor.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O motor do ventilador tem um som anómalo.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

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

Placa para cozinhar	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	7400W
Tamanho do produto PxLxA (mm)	800X520X230
Dimensões de montagem AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

Etiqueta energética

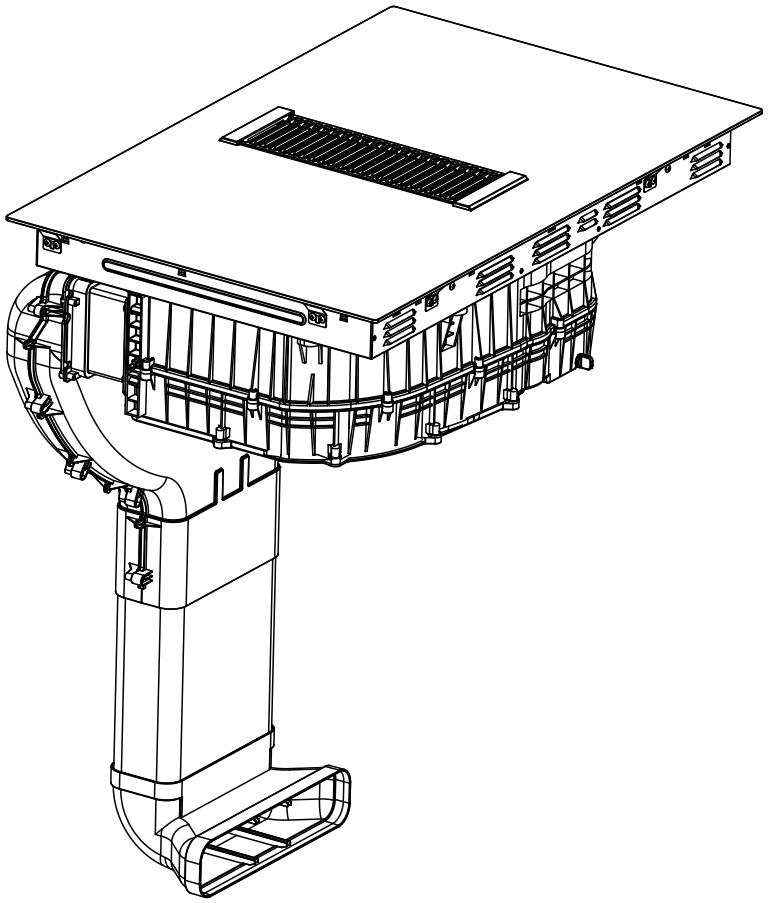
Fabricante	**Haier**		
Identificação do modelo	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Símbolo	Valor	Unidade
Tipo de placa	Placa elétrica		
Número de zonas de cozedura	Duas áreas		
Tecnologia de aquecimento	Cozedura por indução		
Diâmetro da superfície útil da zona de cozedura Ø	Ø	-	cm
Diâmetro da superfície útil de cozedura C*L	C L	Área esquerda: 37.5*20.5 Área direita: 37.5*20.5	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura	$EC_{confeção\ elétrica}$	Área esquerda: 185 Área direita: 188	Wh/kg
Consumo de energia da placa	$EC_{placa\ elétrica}$	186	Wh/kg
Consumo de energia			
Consumo anual de energia	$AEC_{exaustor}$	35.1	kWh/a
Classe de eficiência energética	-	B	-
Índice de eficiência energética	EEI_{placa}	55.4	-
Eficiência fluidodinâmica	FDE_{placa}	26	-
Classe de eficiência fluidodinâmica	-	B	-
Iluminação			
Eficiência da iluminação	$LE_{exaustor}$	N/D	lux/W
Classe de eficiência da iluminação	-	N/D	-
Filtragem de gorduras			
Eficiência da filtragem de gorduras	$GFE_{exaustor}$	79,1	%
Classe de eficiência de filtragem de gorduras	-	C	-

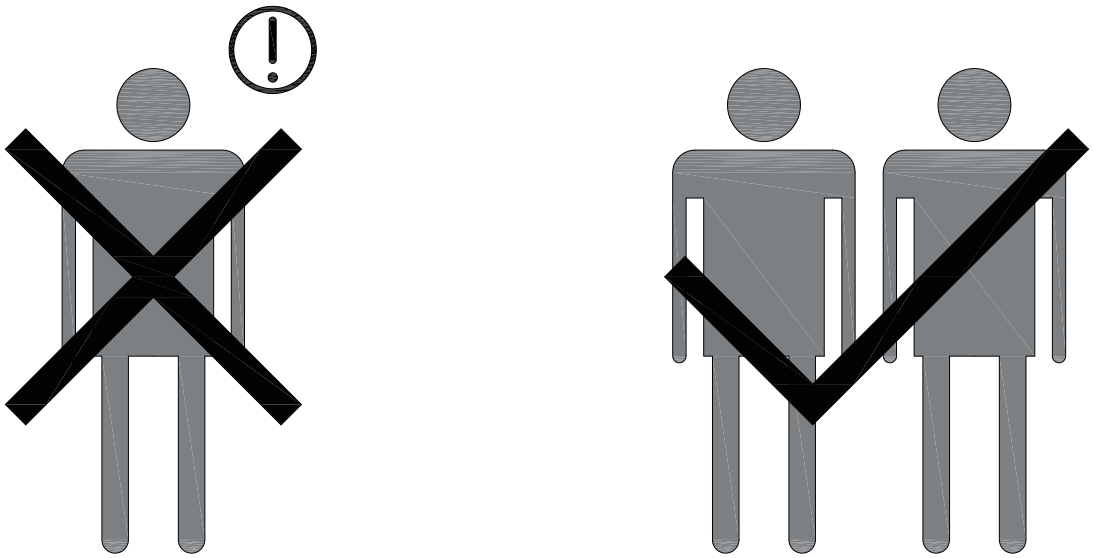
	Símbolo	Valor	Unidade
Fluxo de ar volumétrico (extração por conduta)			
Fluxo de ar máximo na regulação mais baixa em utilização normal	-	305,7	m /h
Fluxo de ar máximo na regulação mais elevada em utilização normal	-	514,0	m /h
Fluxo de ar máximo na regulação do boost	-	613,9	m /h
Ruído (extração por conduta)			
Emissões acústicas de potência sonora ponderada A na regulação mais baixa	-	57	dB
Emissões acústicas de potência sonora ponderada A na regulação mais elevada	-	68	dB
Emissões de potência sonora acústica aerotransportada com ponderação A na regulação de boost	-	72	dB
Consumo de energia			
Consumo de energia no modo desligado	Po	0,42	L
Consumo de energia em modo de espera	Ps	N/D	L
Fluxo de ar volumétrico (extração recirculada)			
Fluxo de ar máximo na regulação mais baixa em utilização normal	-	355	m /h
Fluxo de ar máximo na regulação mais elevada em utilização normal	-	468	m /h
Fluxo de ar máximo na regulação do boost	-	520	m /h
Ruído (extração recirculada)			
Emissões acústicas de potência sonora ponderada A na regulação mais baixa	-	62	dB
Emissões acústicas de potência sonora ponderada A na regulação mais elevada	-	67	dB
Emissões de potência sonora acústica aerotransportada com ponderação A na regulação de boost	-	70	dB

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.

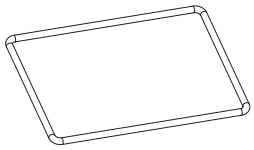
Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão.		
Estado	**Consumo de energia**	**Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o estado**
Modo desativado	0.5 W	20 minuti

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

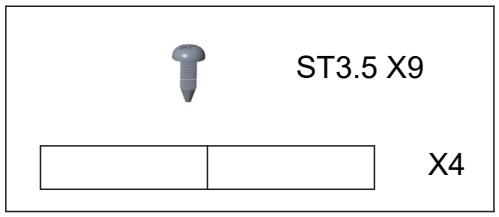


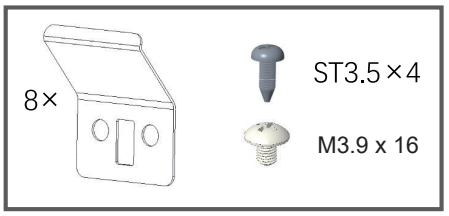


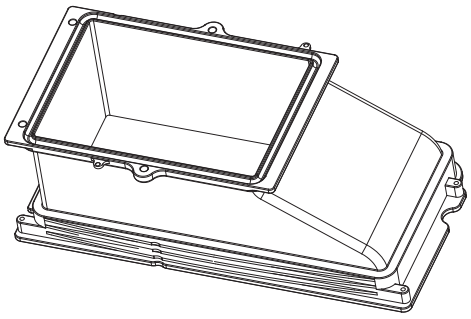
Acessórios de instalação, descarga para o exterior



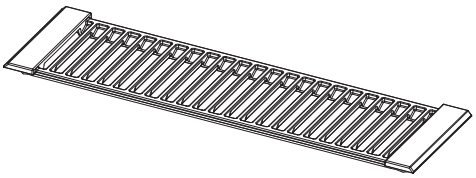
X1



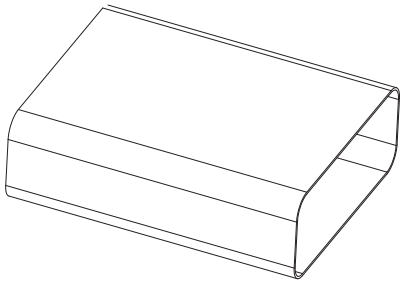




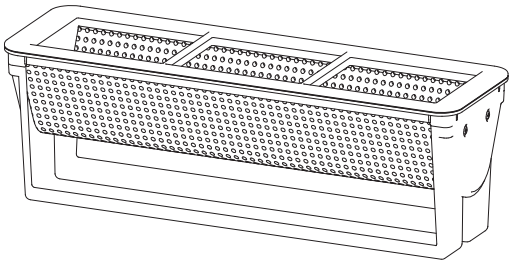
X1



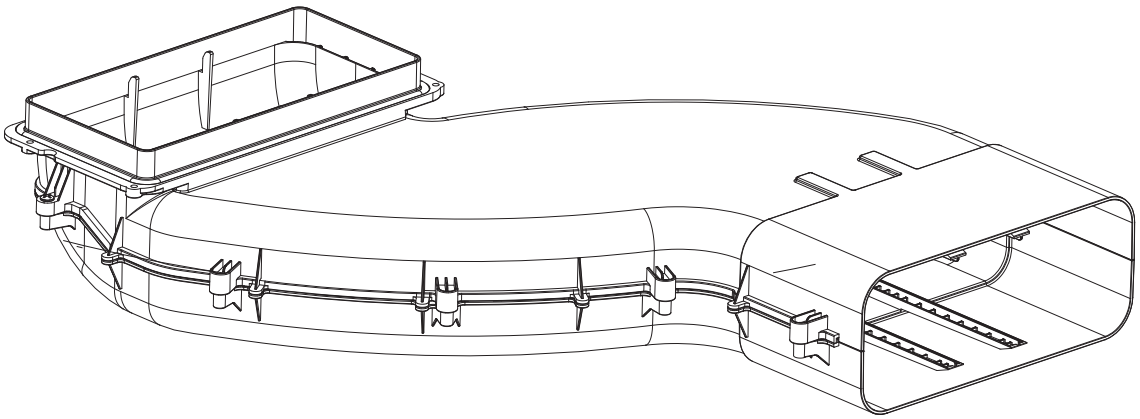
X1



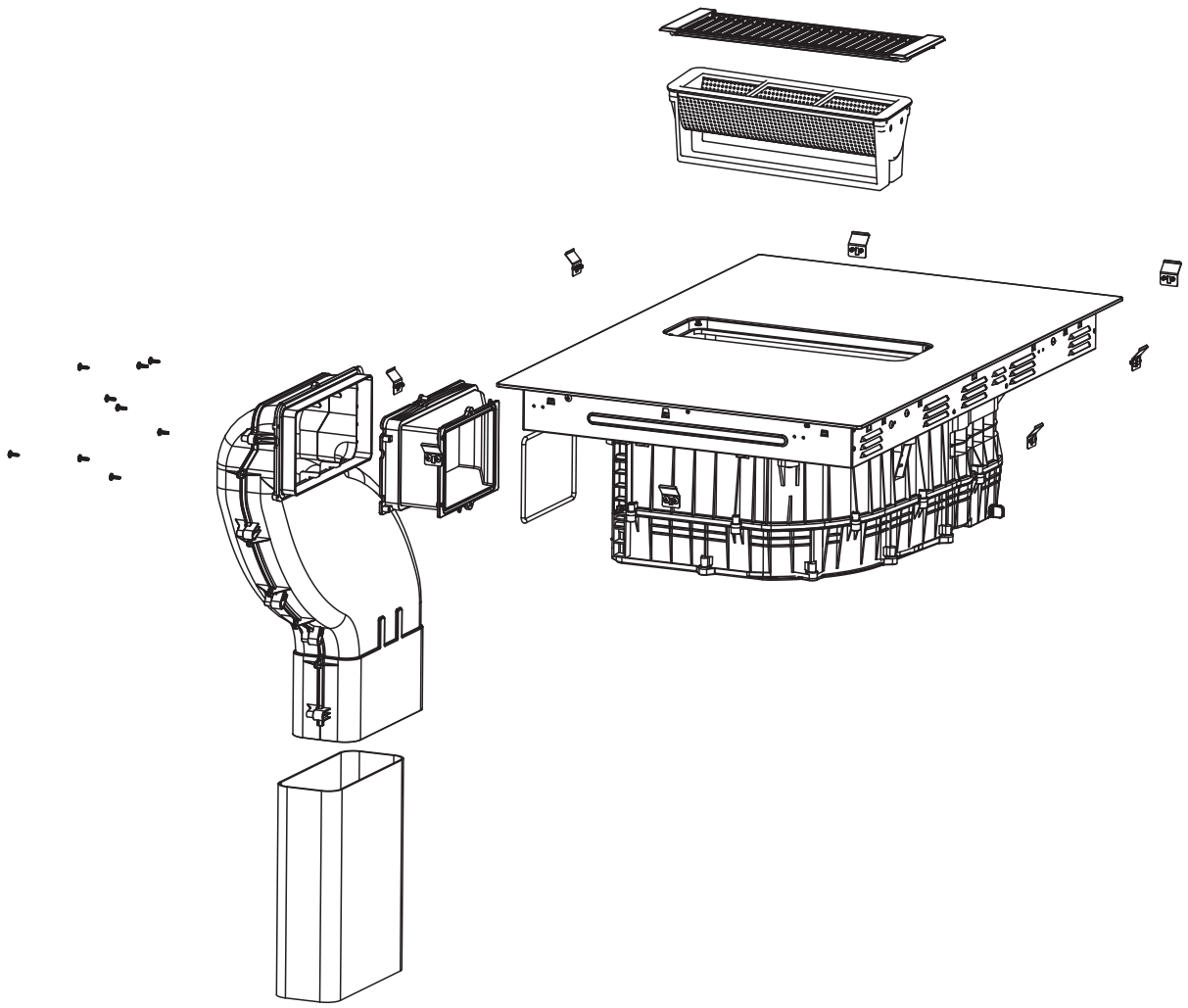
X1



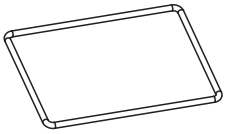
X1



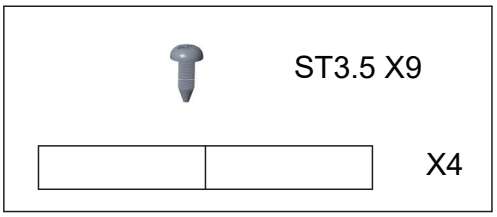
X1

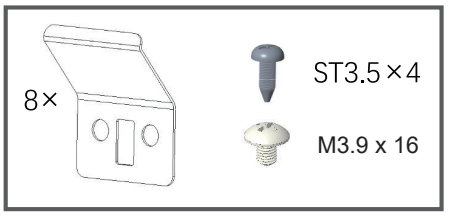


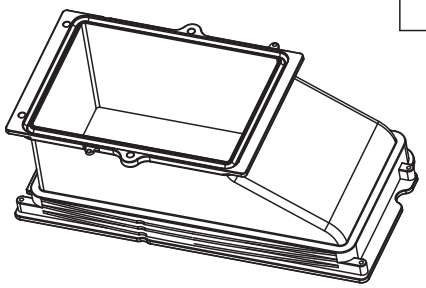
Acessórios de instalação, descarga para o interior



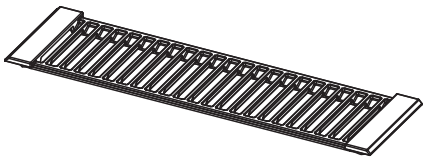
X1



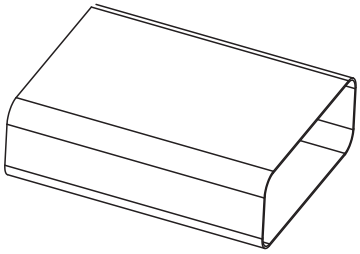




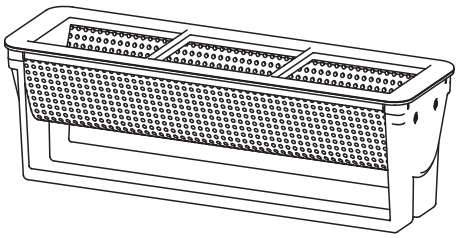
X1



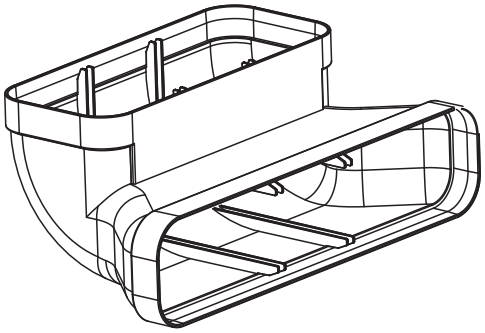
X1



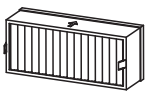
X1



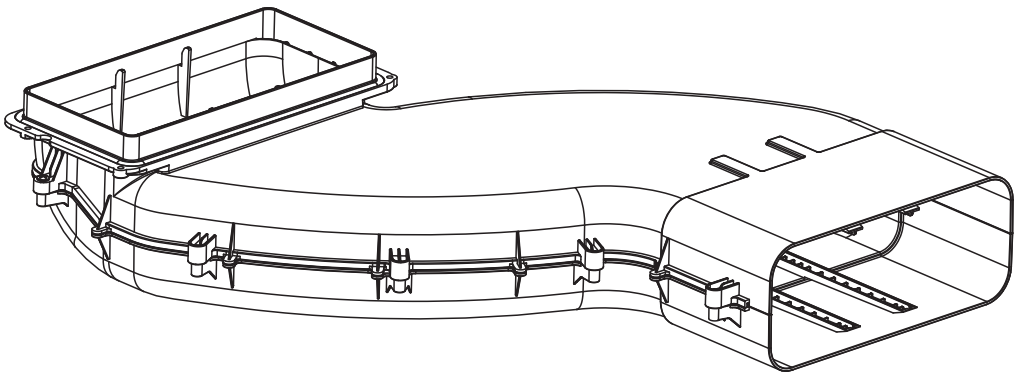
X1



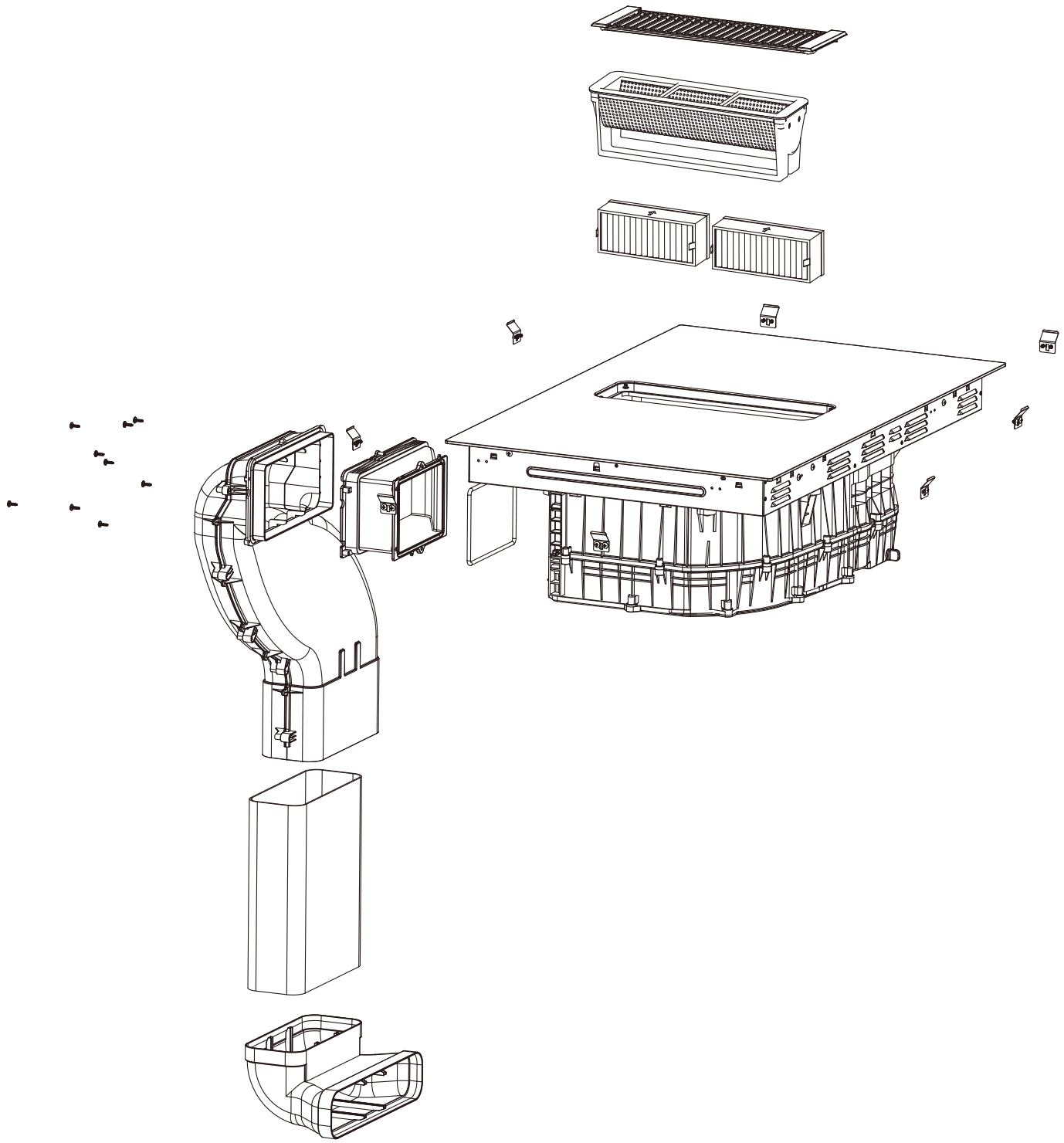
X1



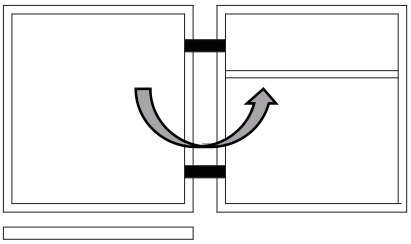
X2

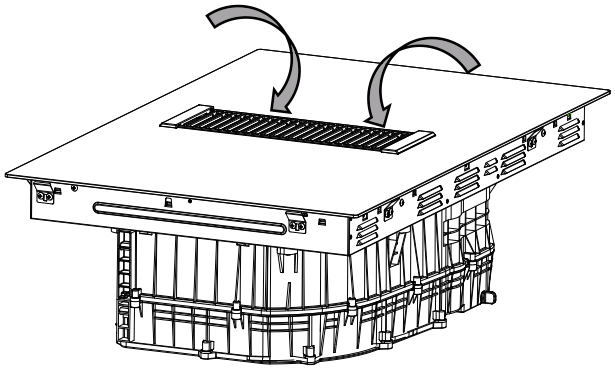


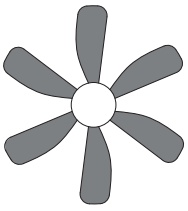
X1



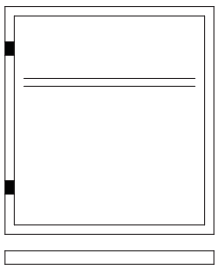
Saída de ar aberta



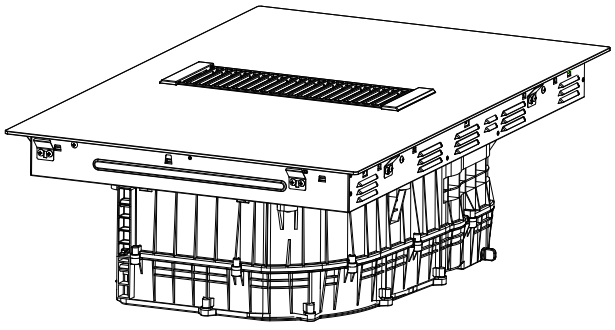


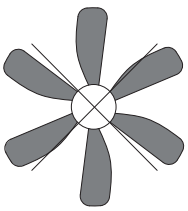


Saída de ar fechada
Não utilizar o produto

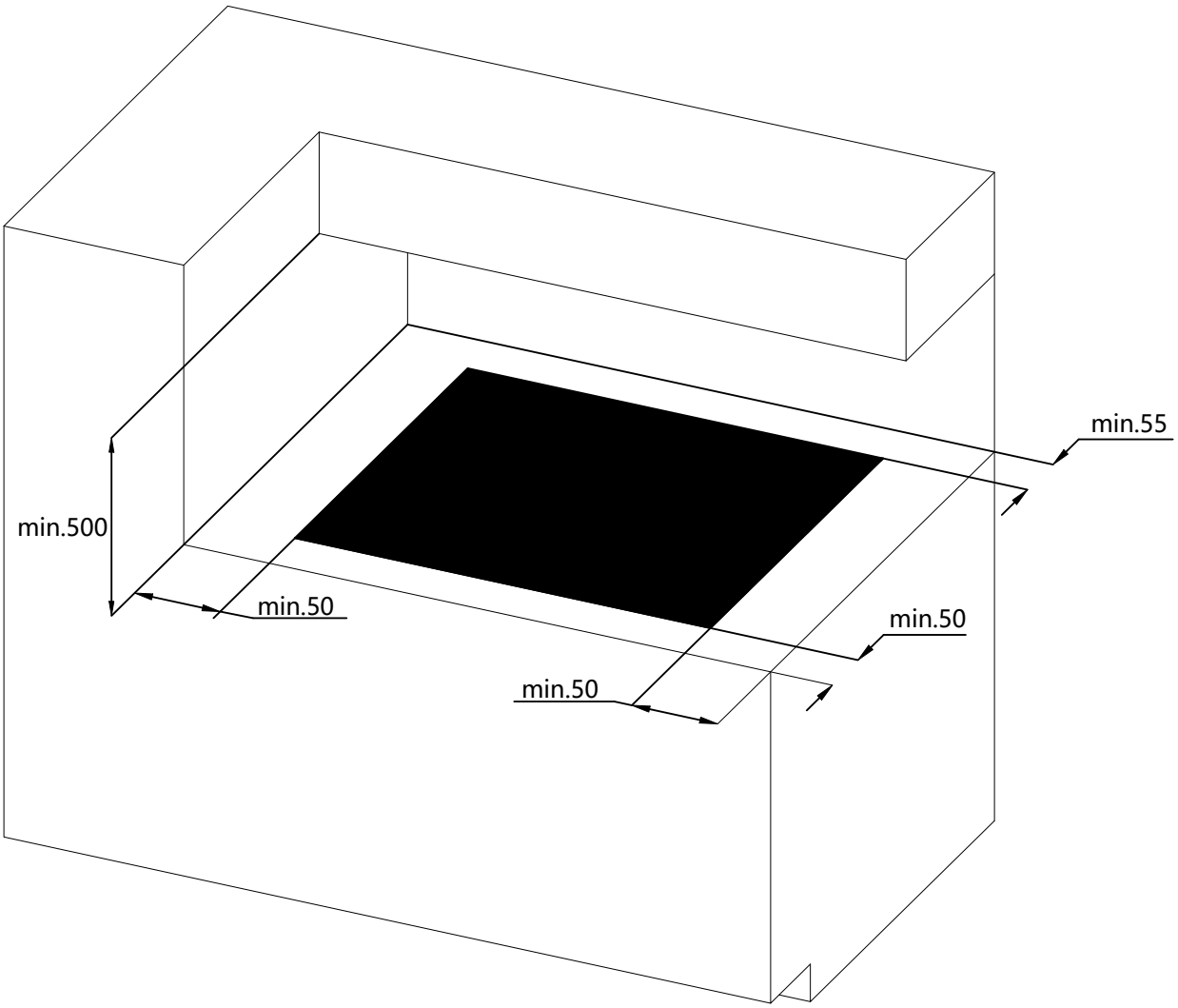


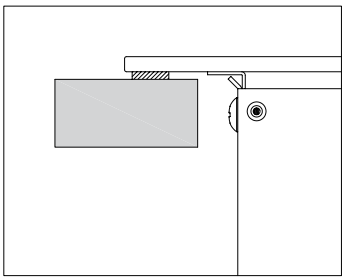






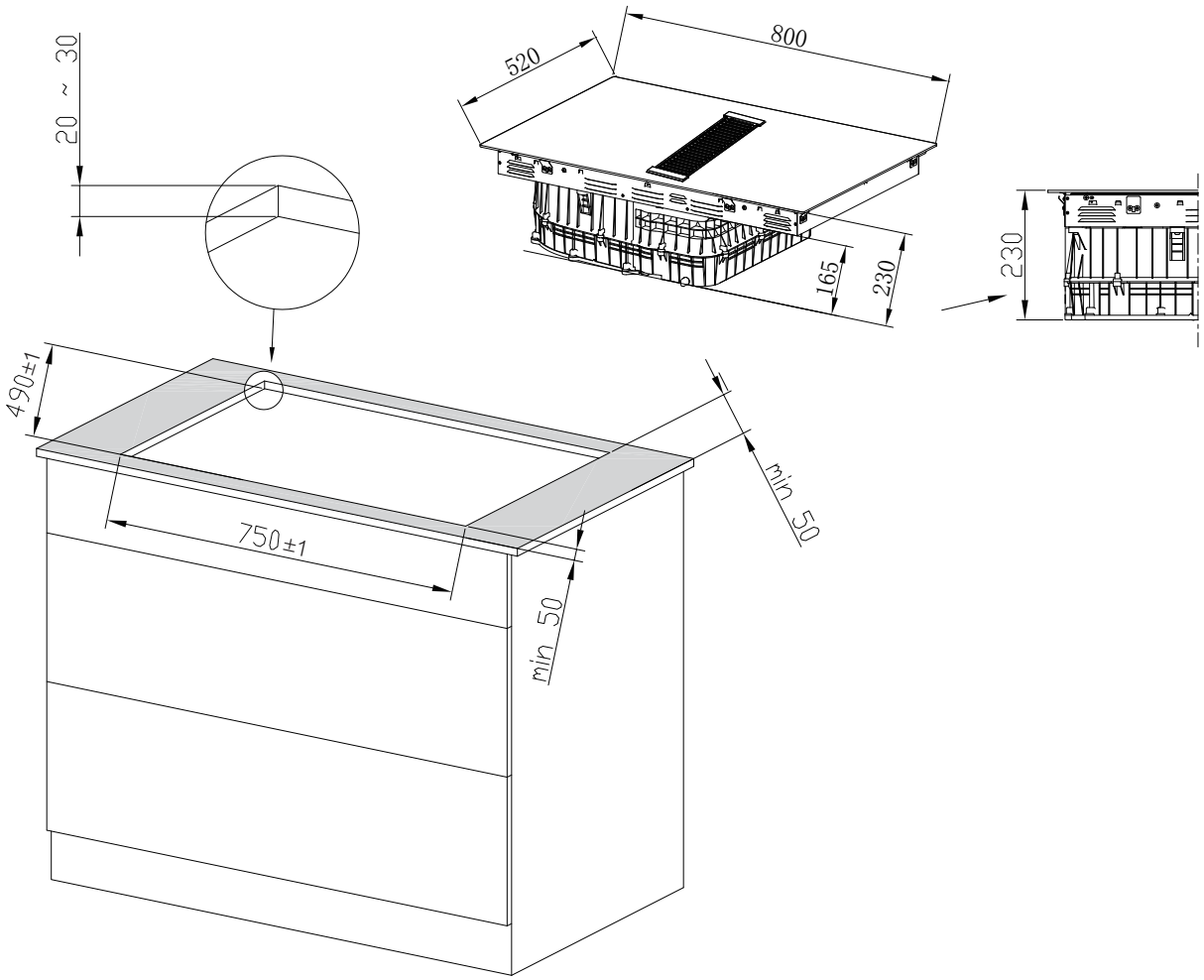
Unit:mm

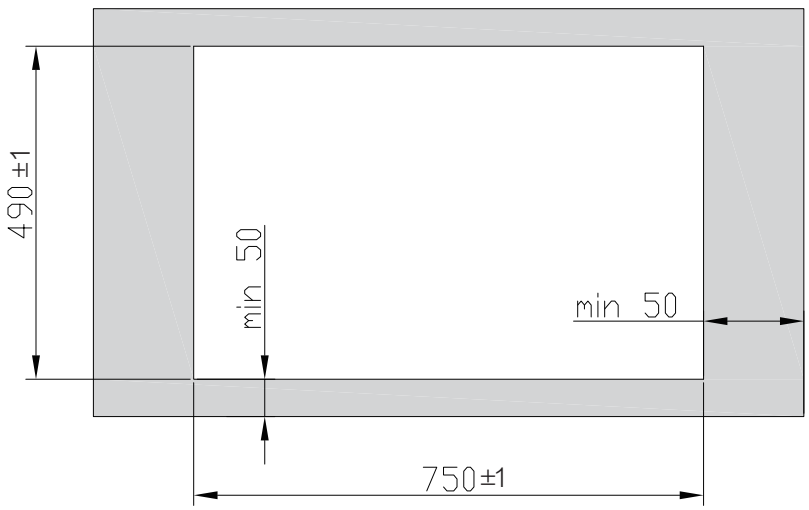


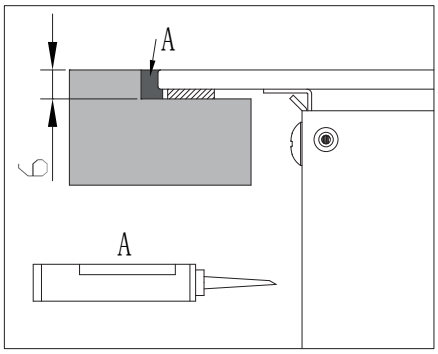


Inst.A

Unit:mm

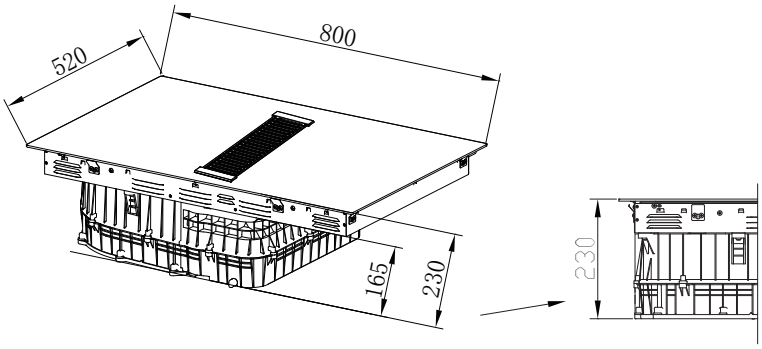


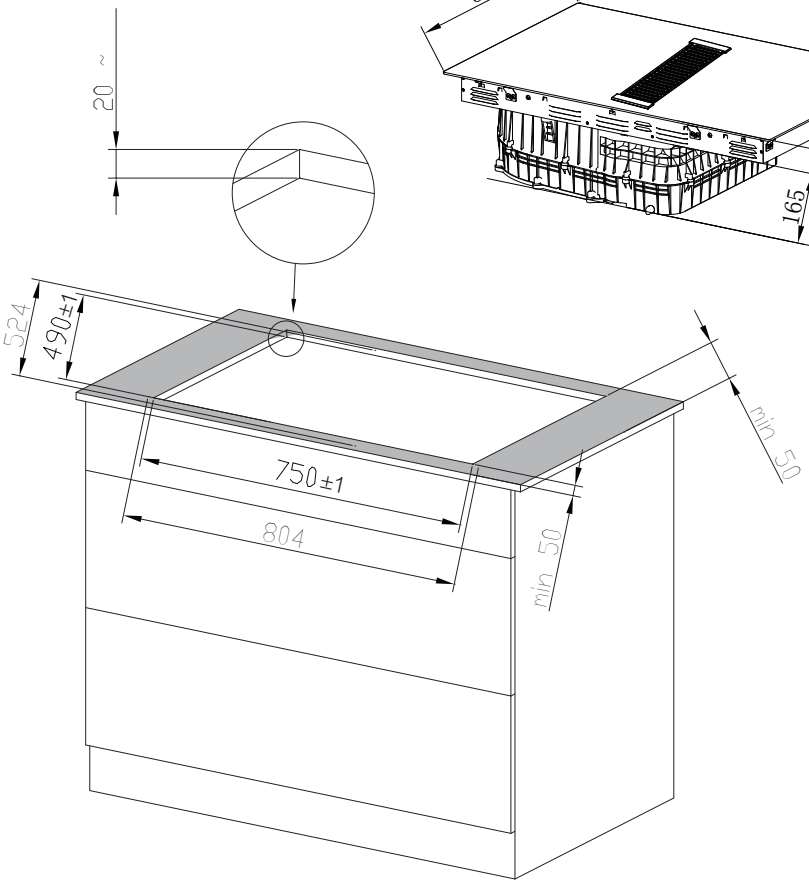


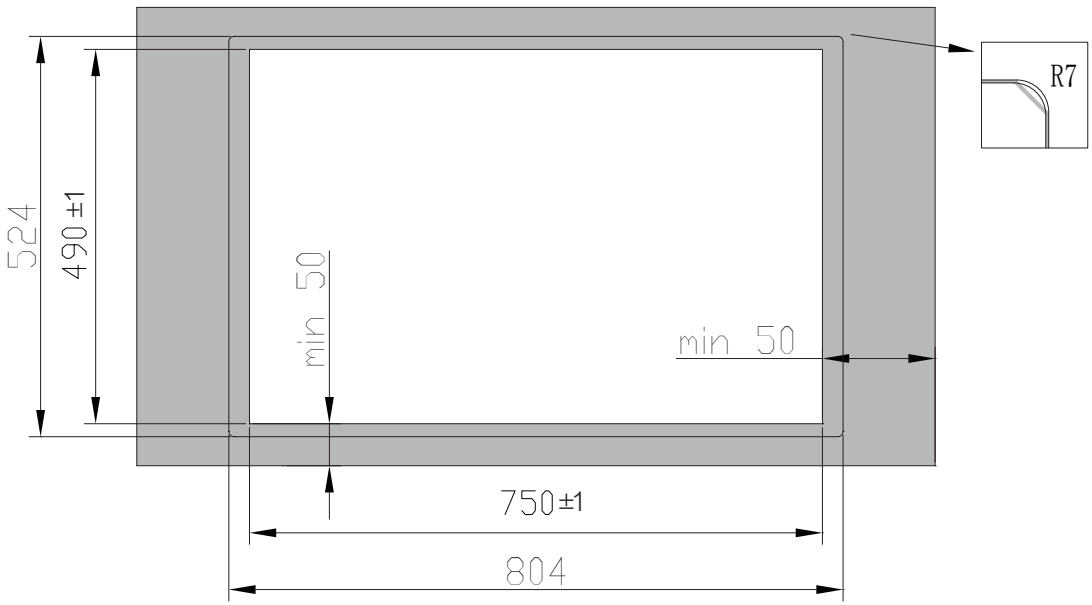


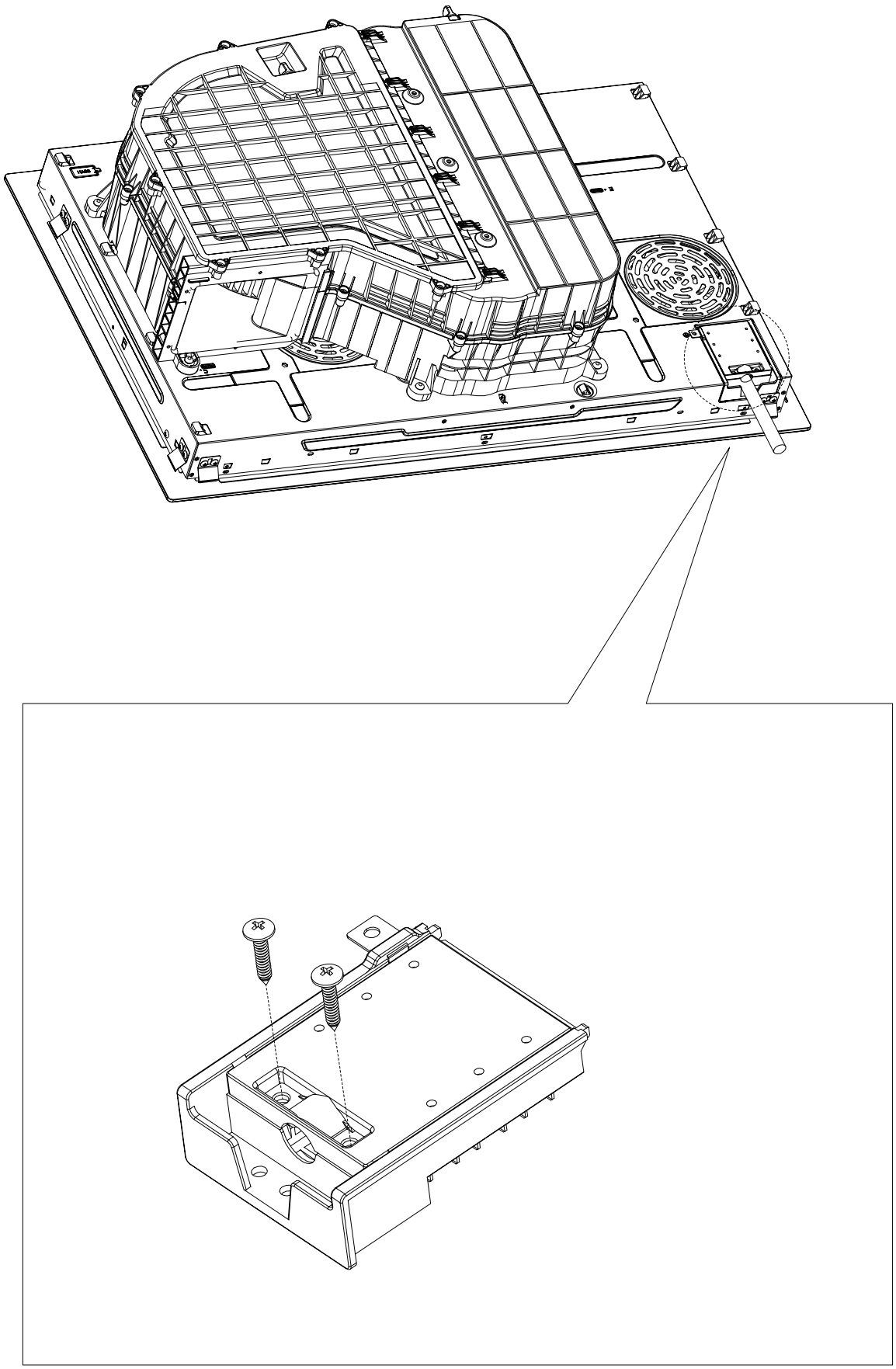
Inst.B

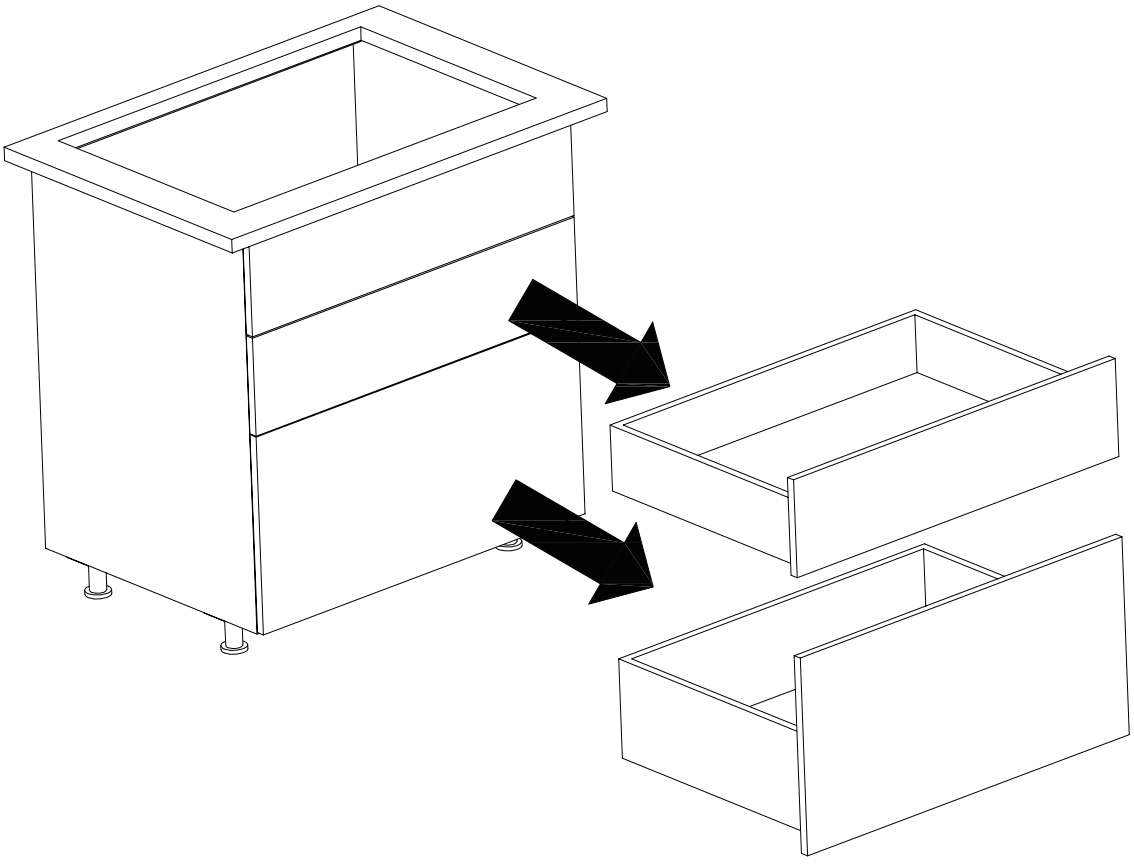
Unit:mm



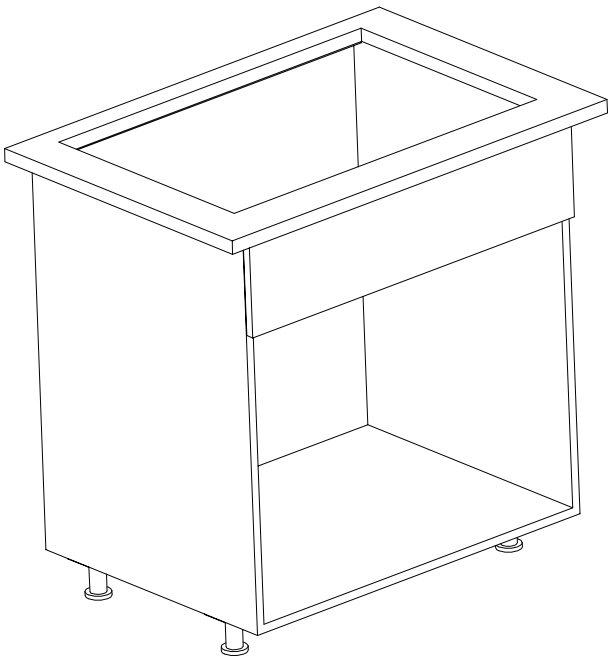




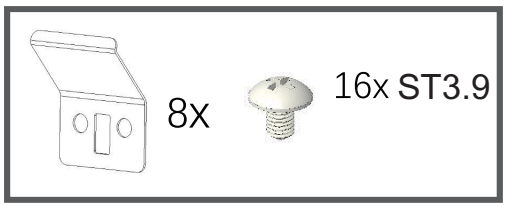


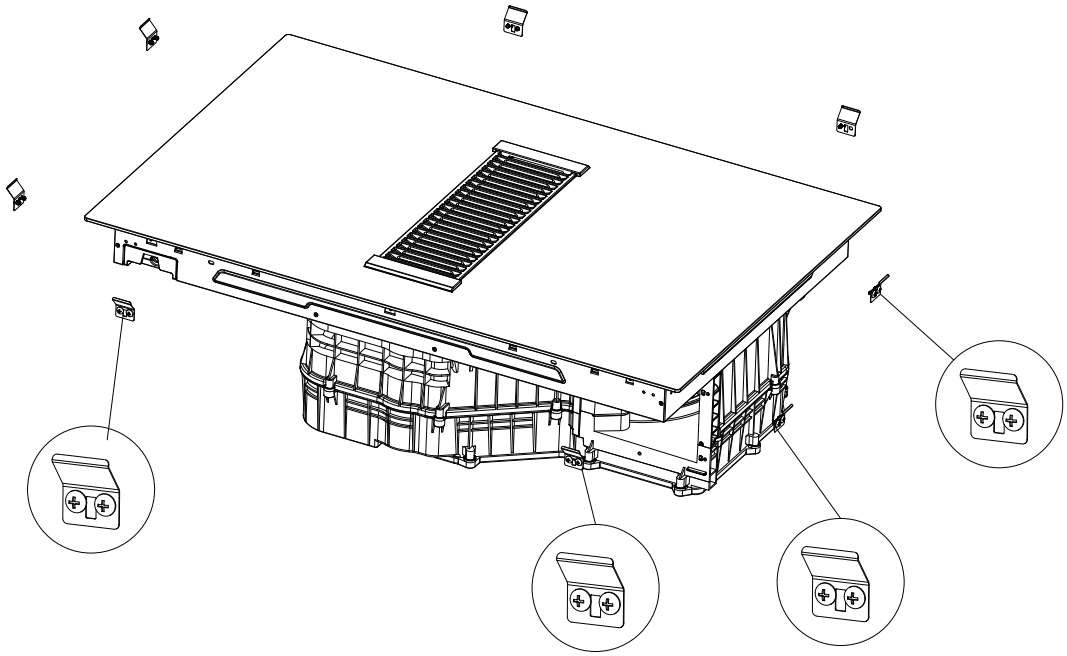


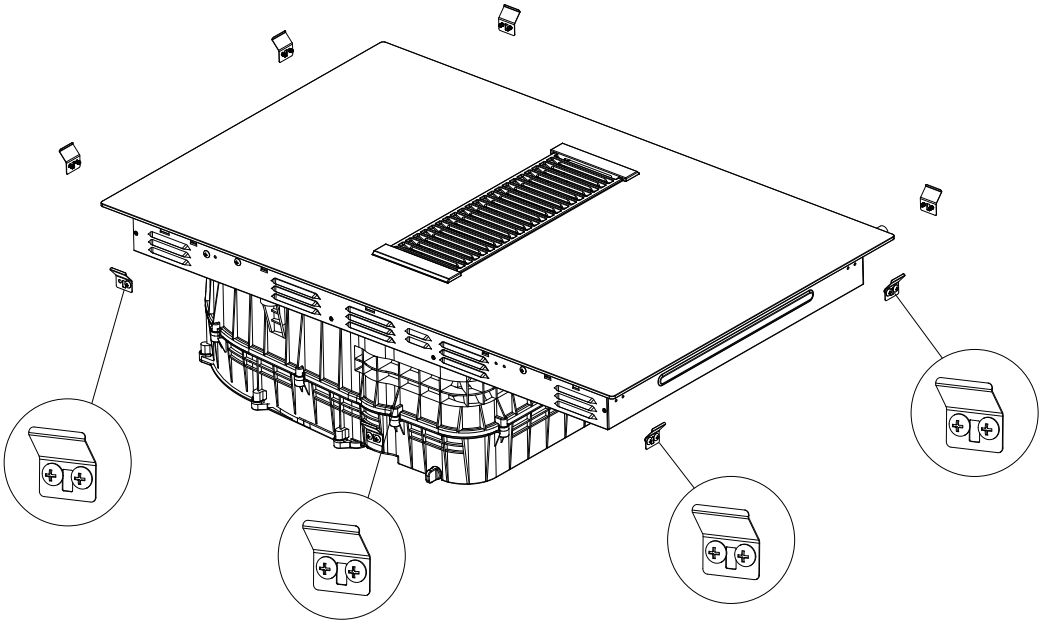
OK!



Instalar o defletor no fogão

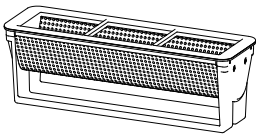




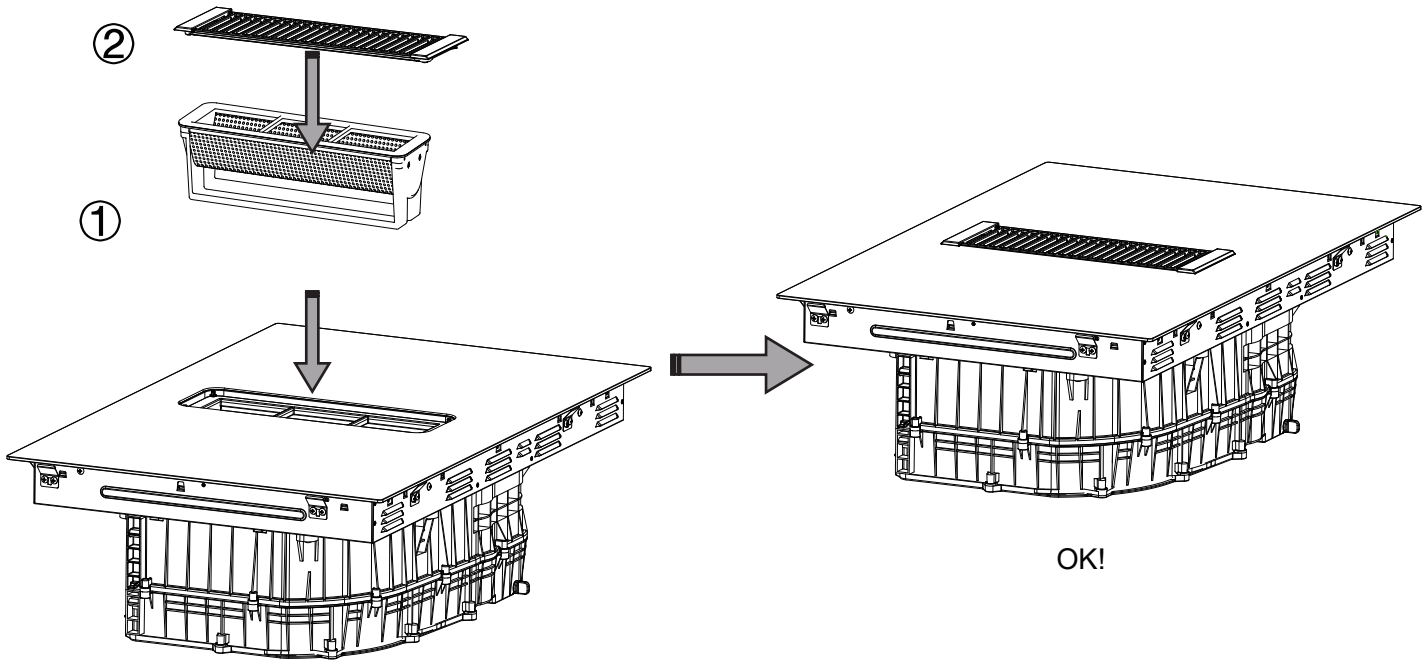




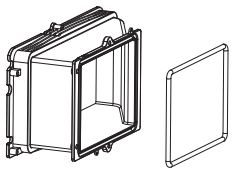
X1

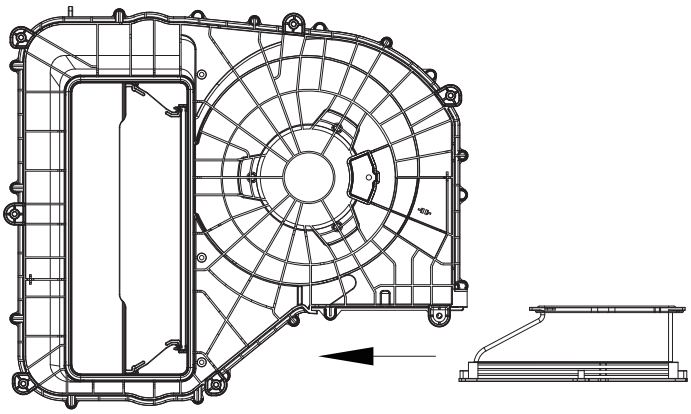


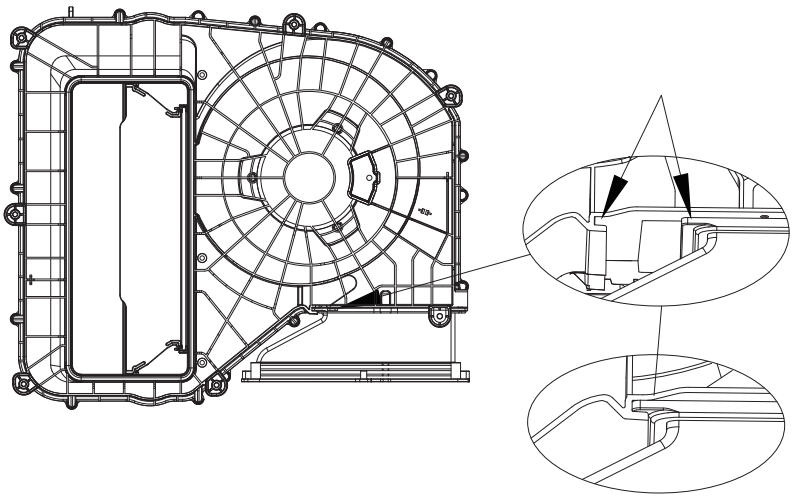
X1

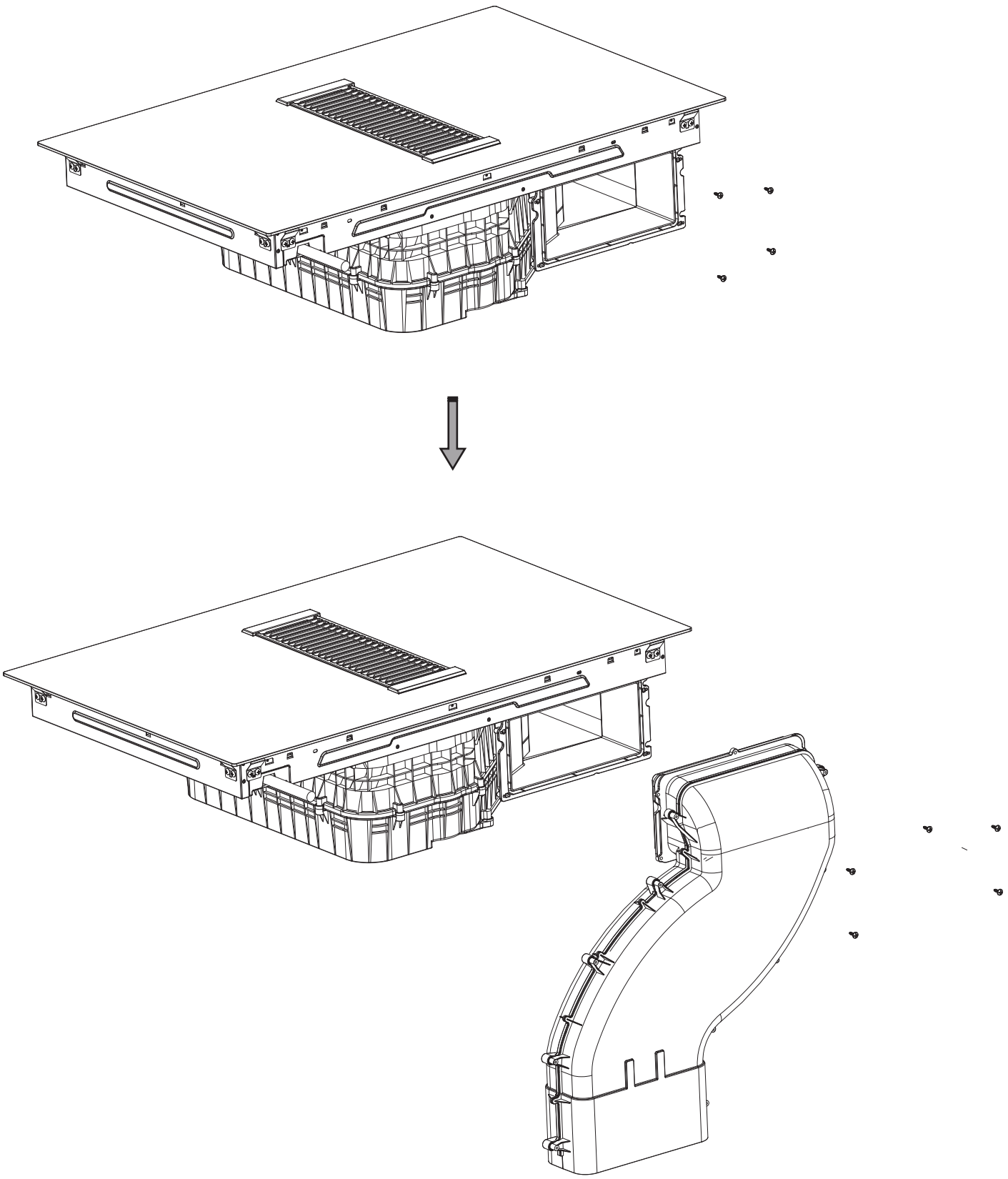


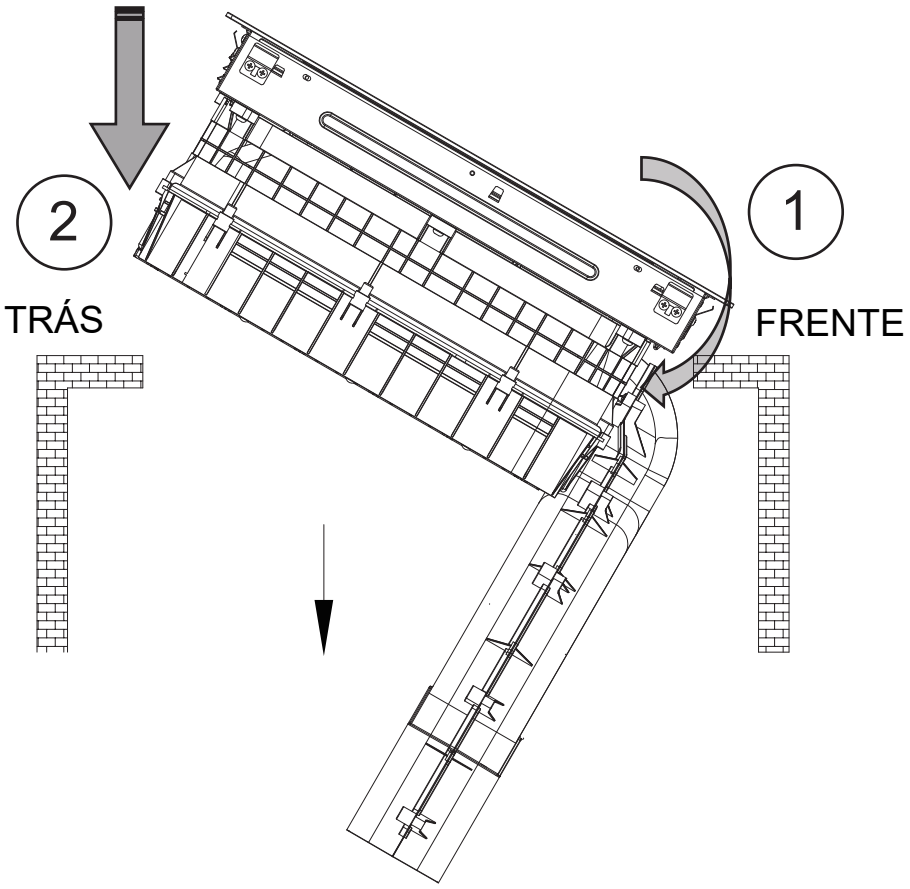
OK!

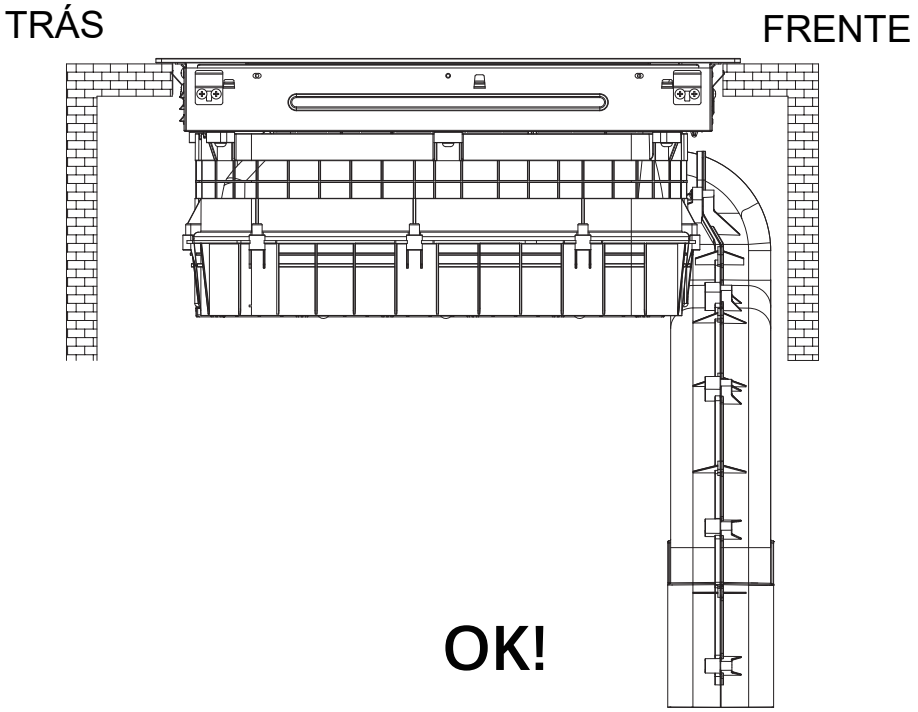


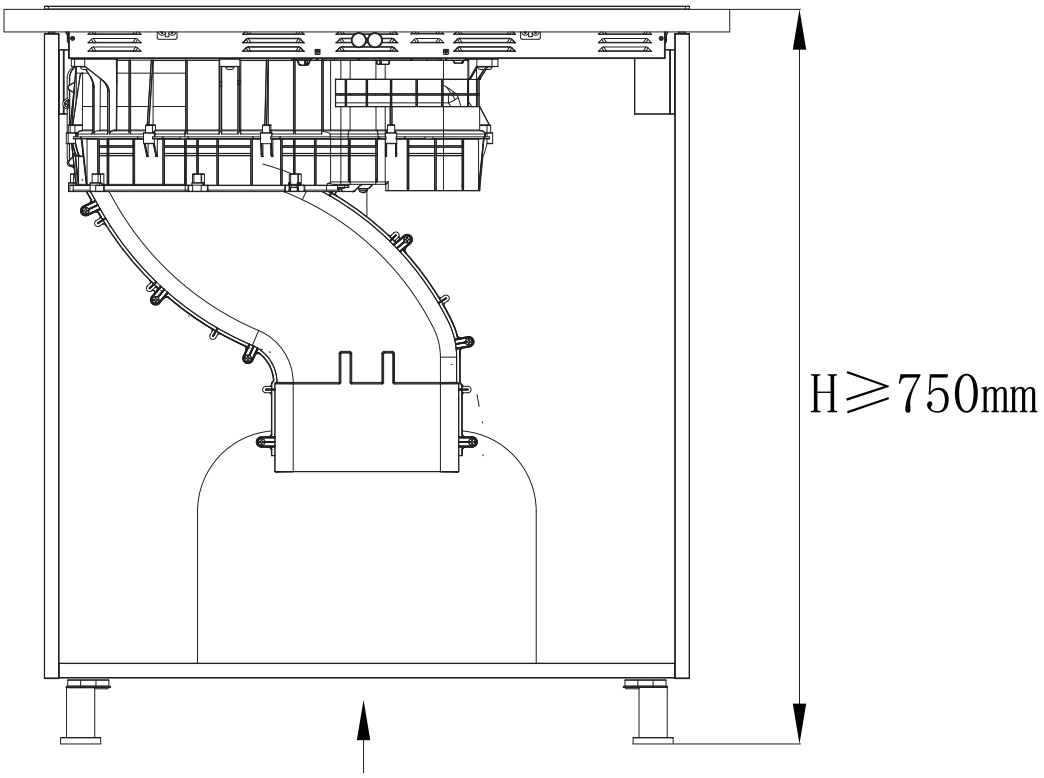


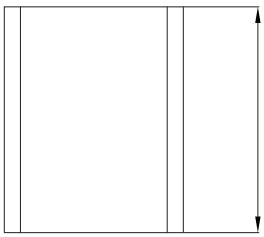


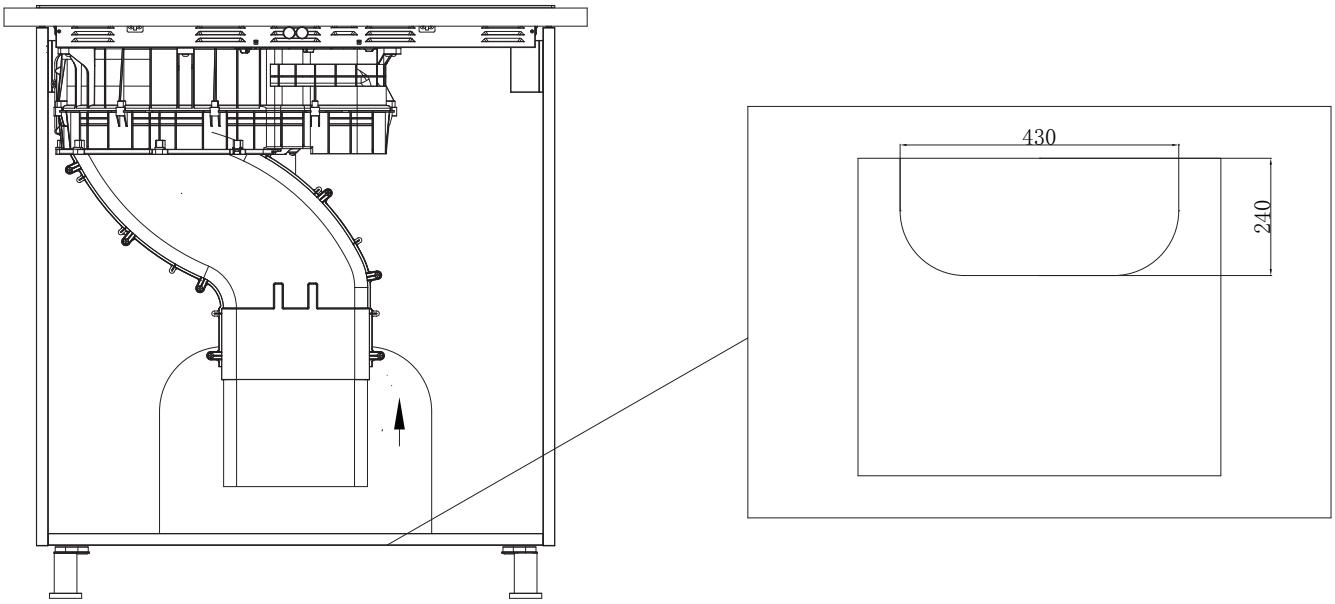


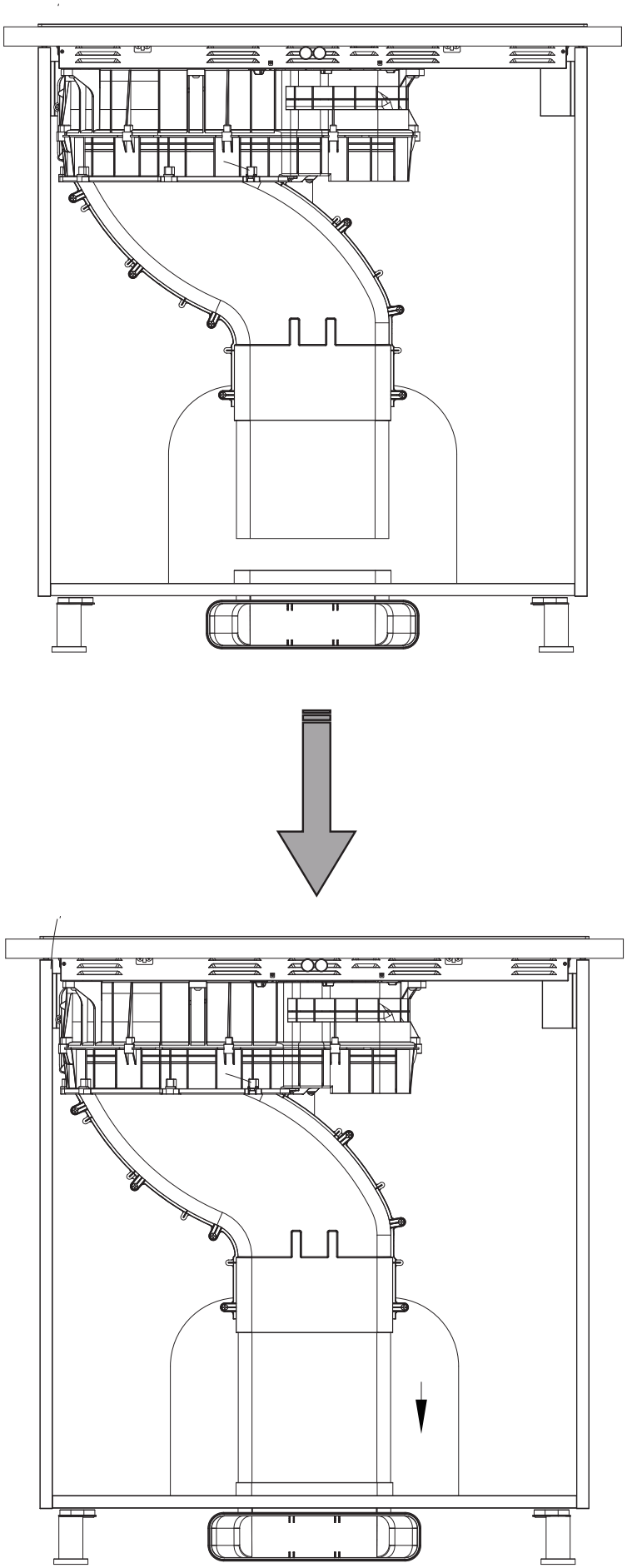

2
1
TRÁS
FRENTE

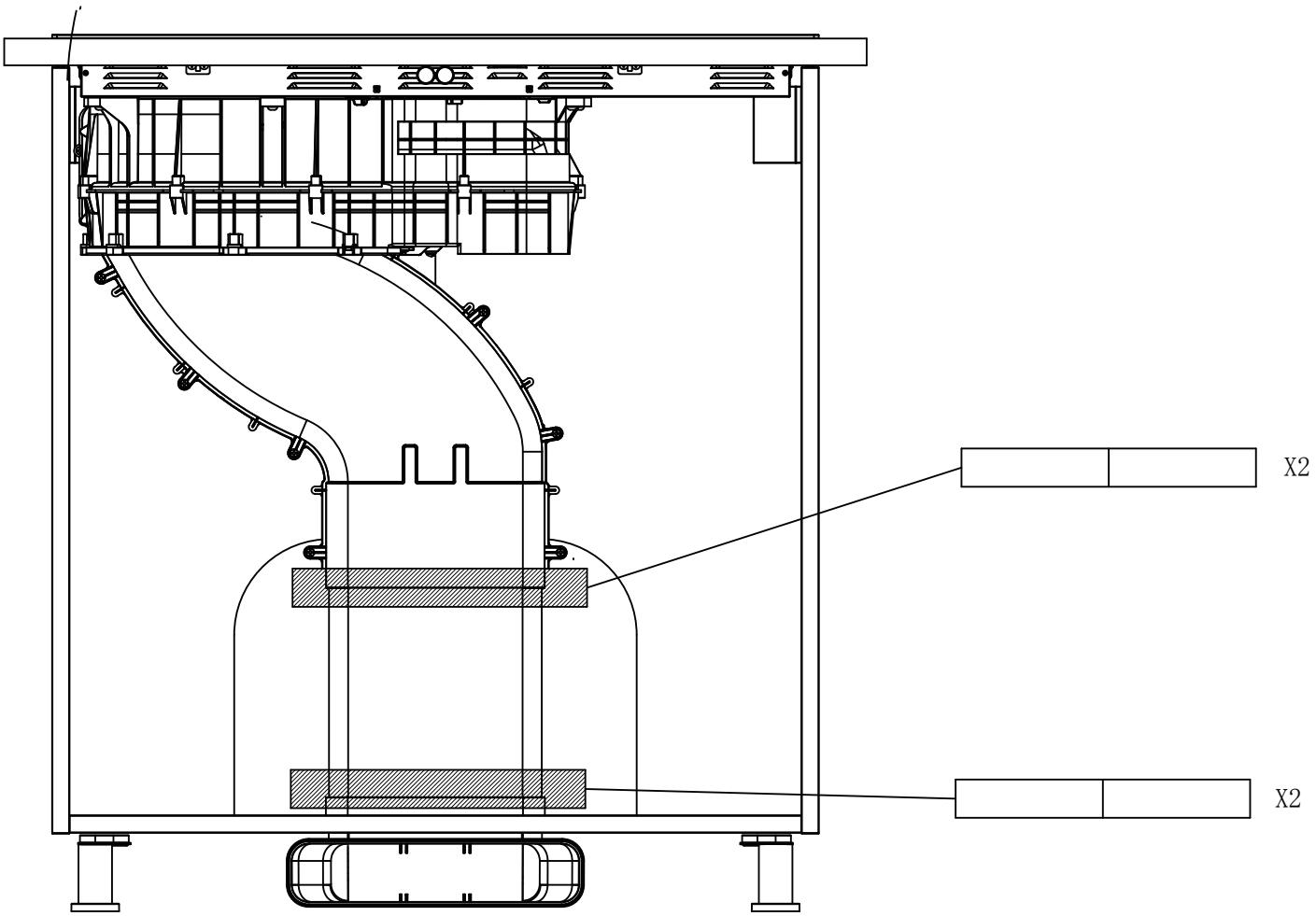

TRÁS
FRENTE
OK!


H≥750mm

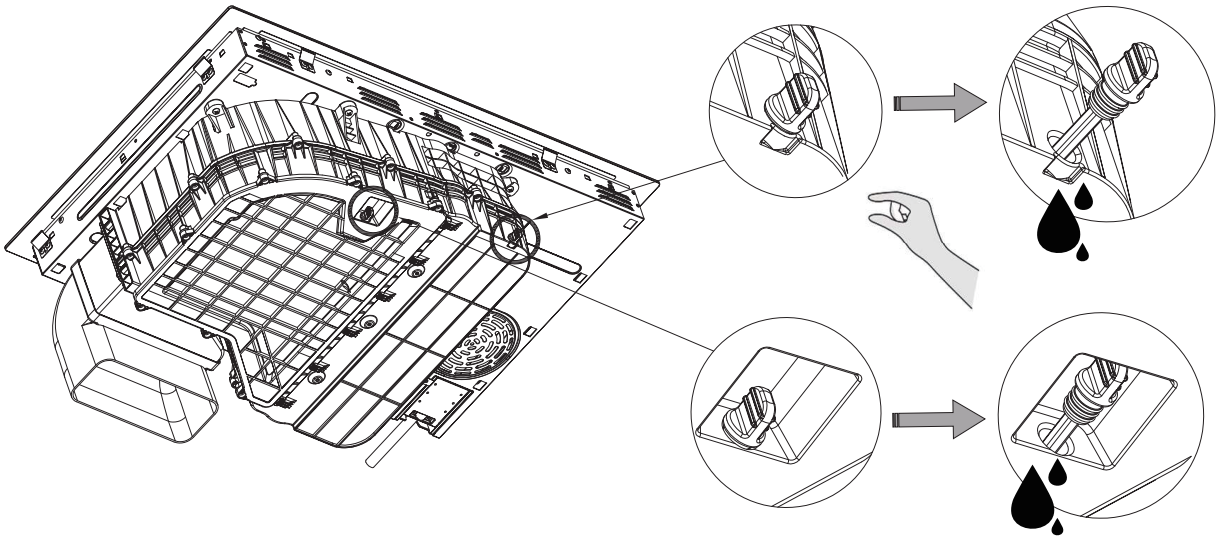

Lmax=H-620 mm
Lmin=H-660 mm


430
240



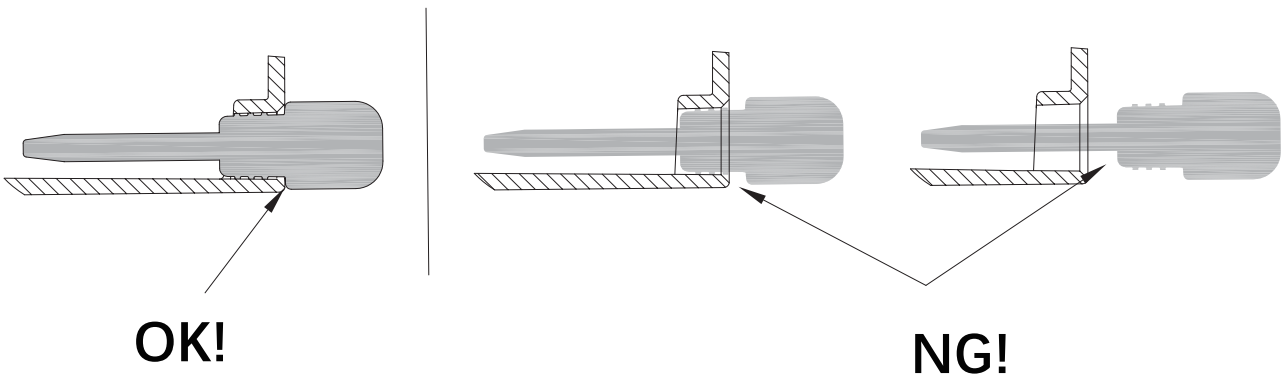

X2
X2

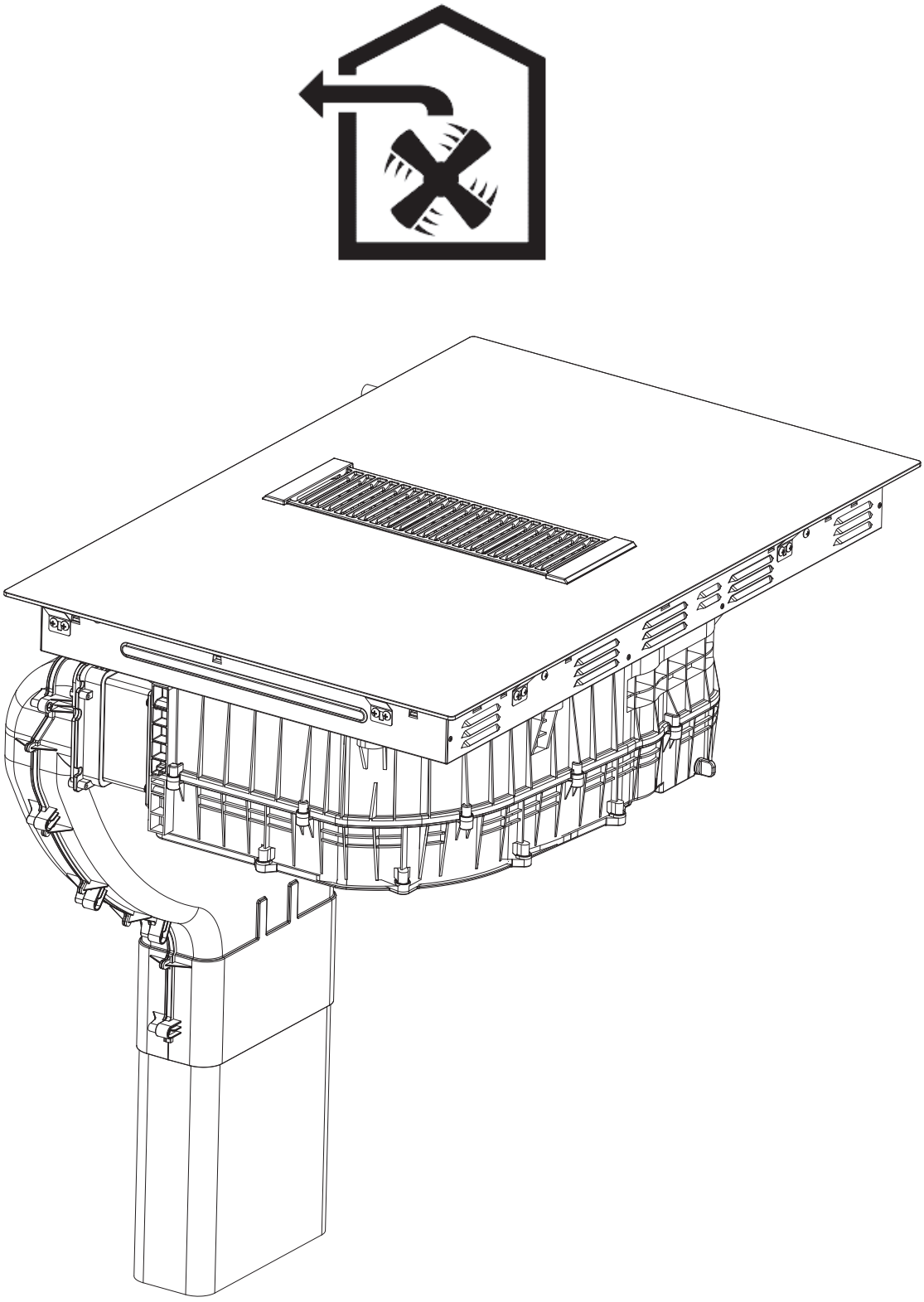
Quando é necessário drenar a água

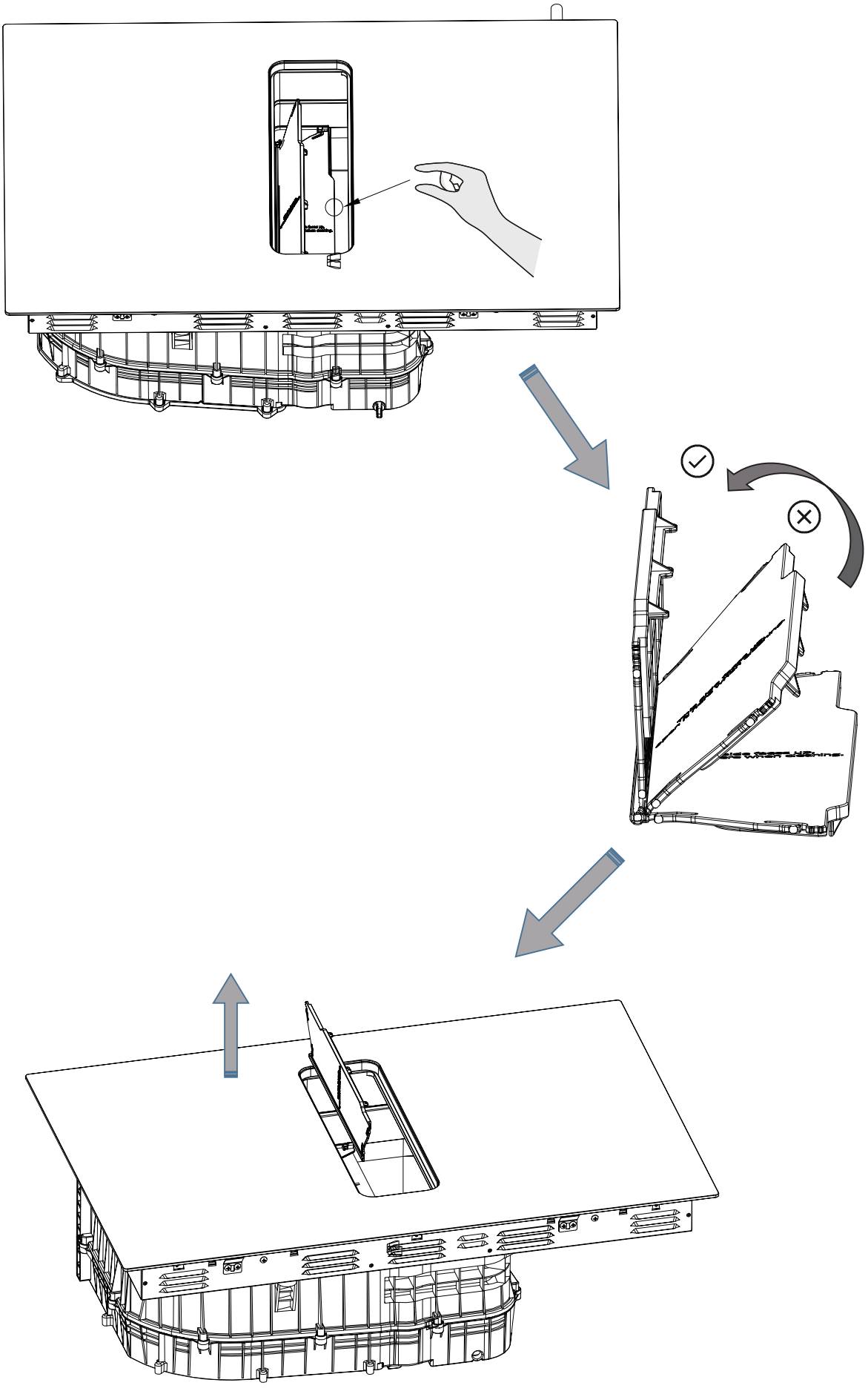


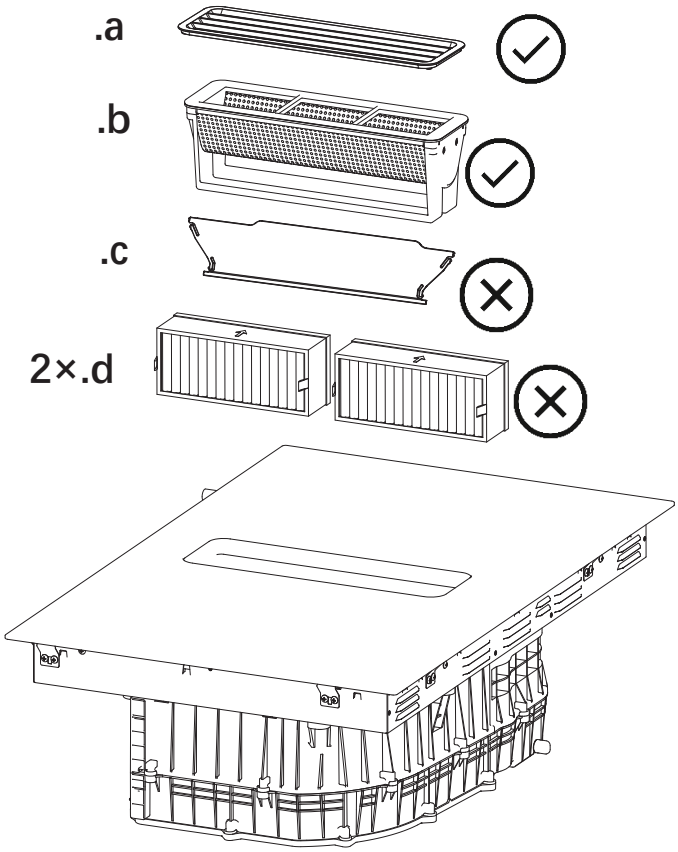
Depois de esvaziar a água ou de instalar o equipamento, pressione firmemente o tampão de borracha

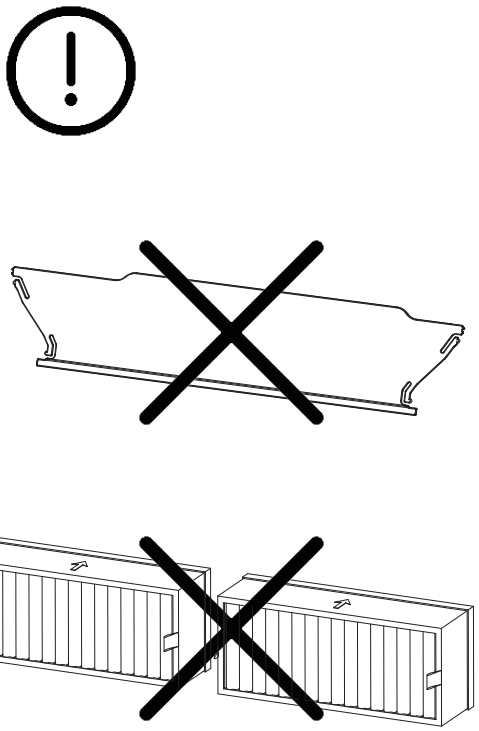


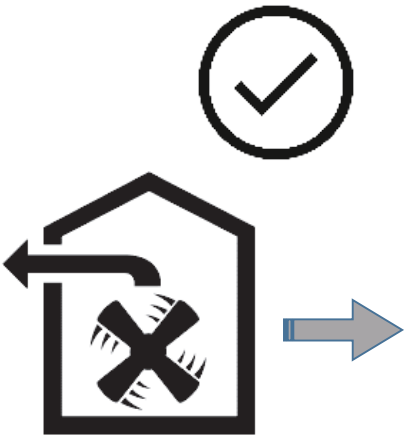


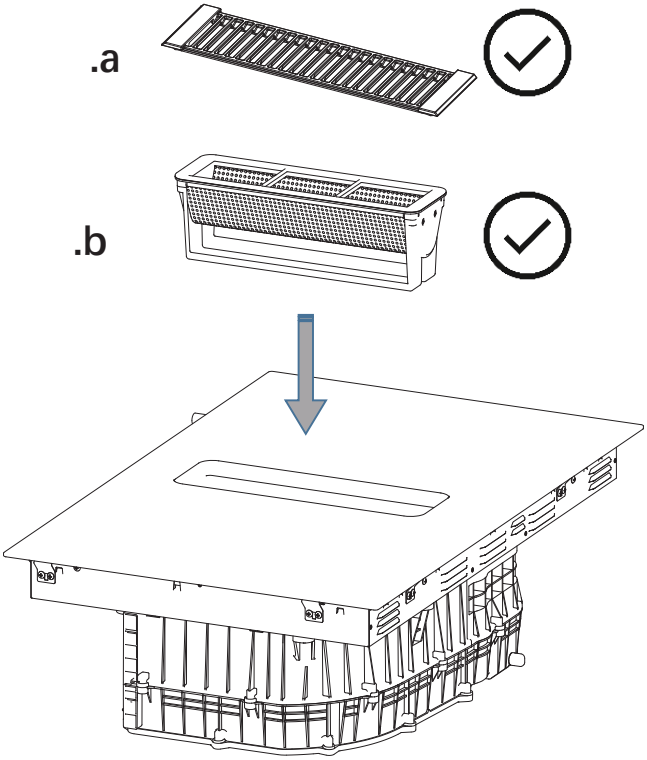


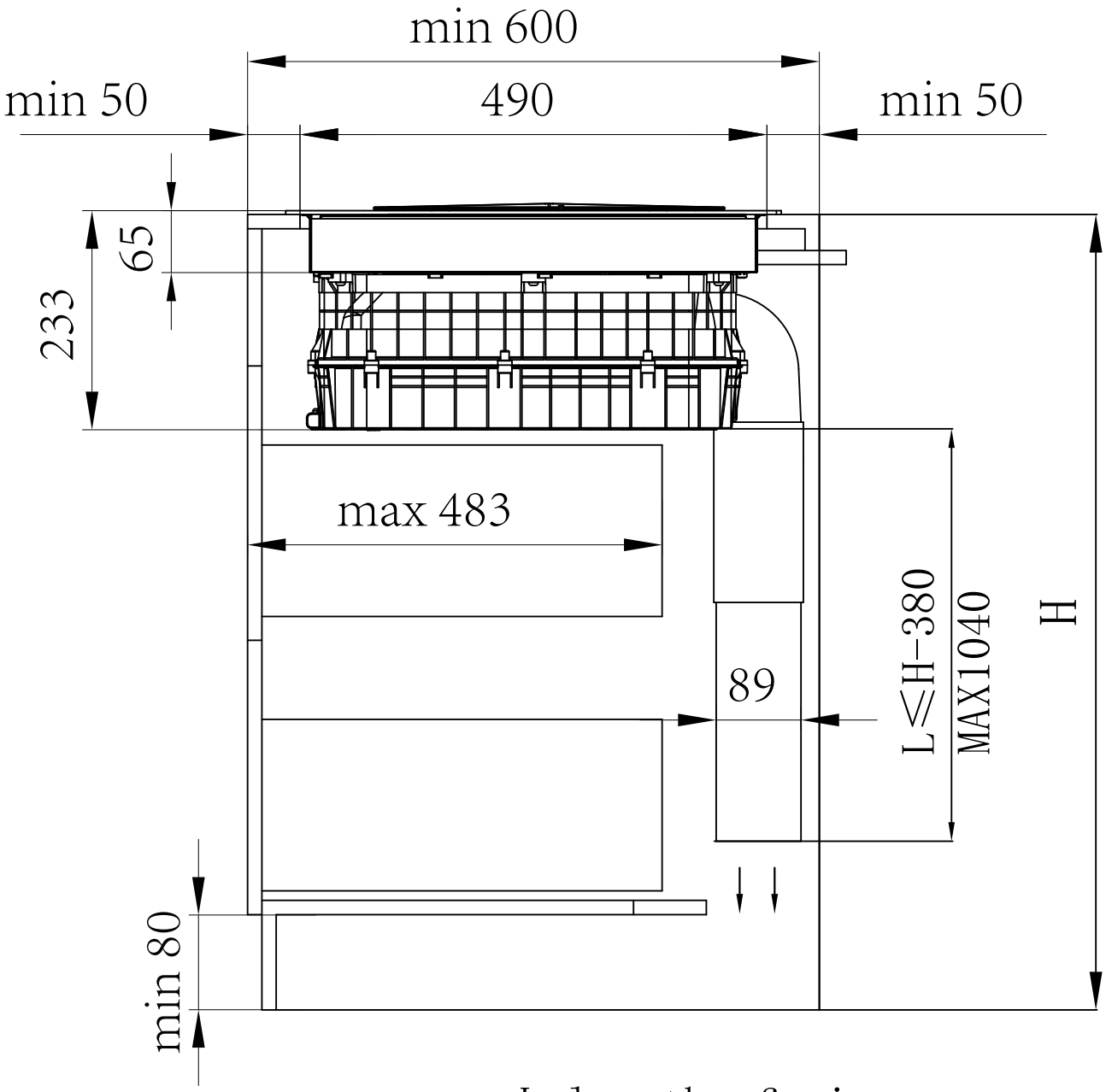



.a
.b
.c
2×.d



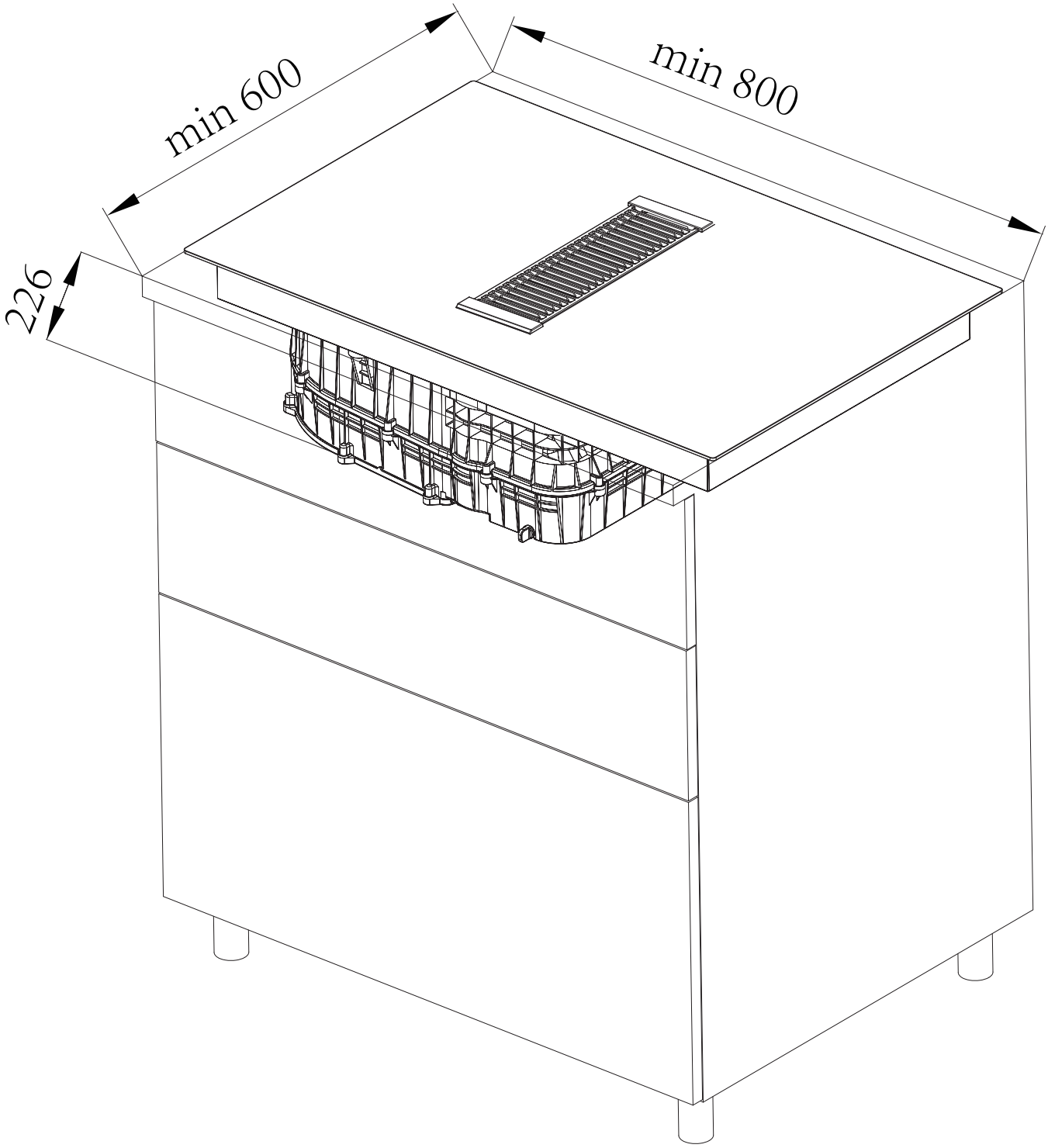



.a
.b



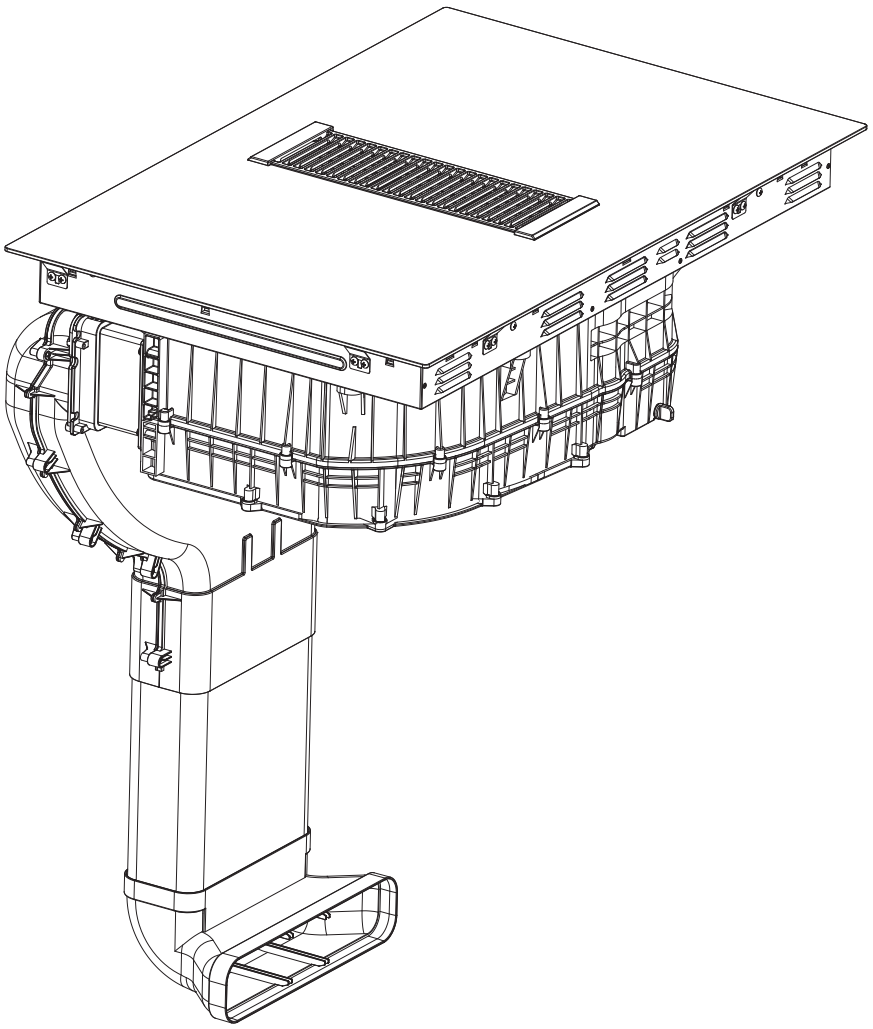
L:length of pipe

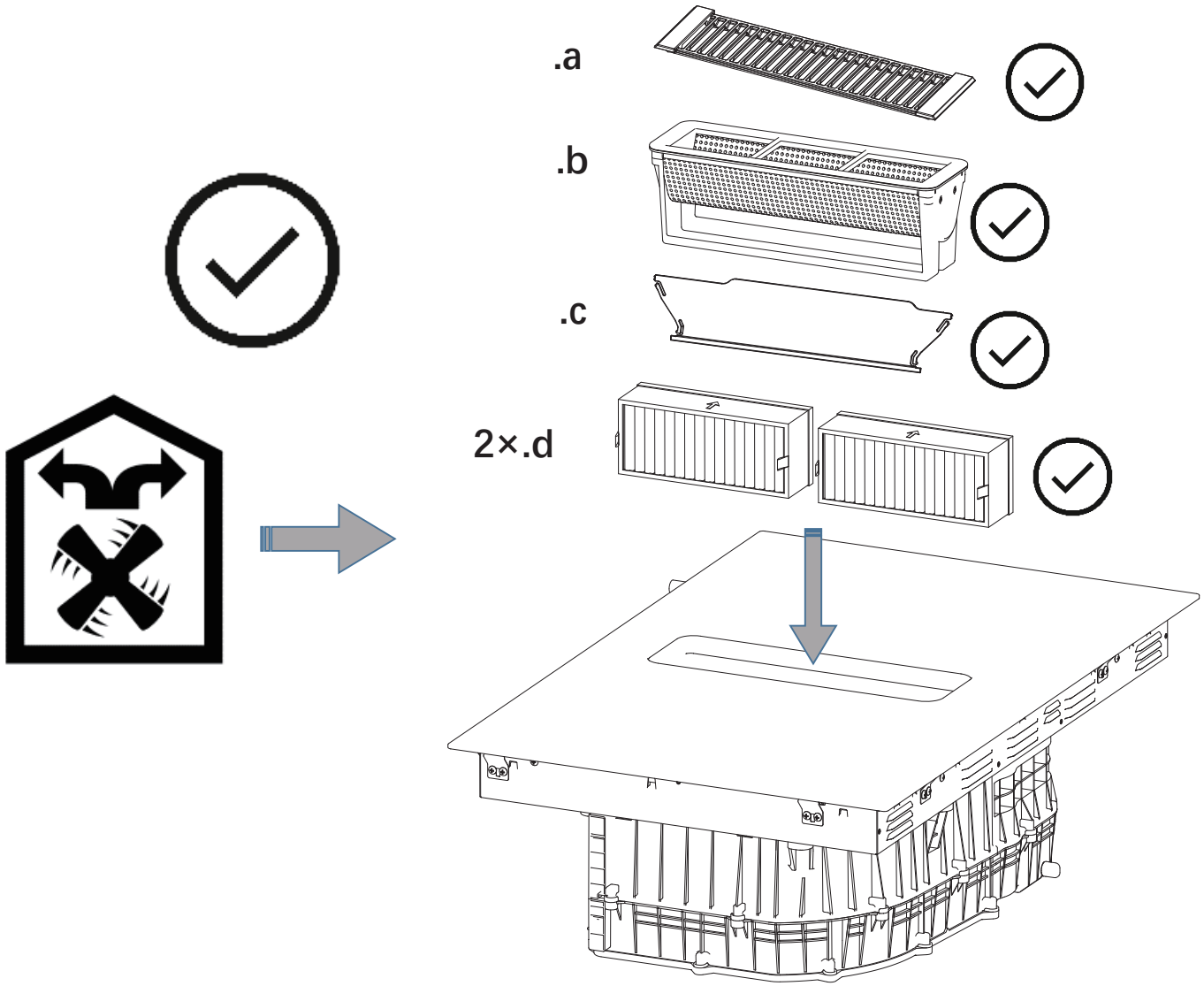
H:height of cabinet

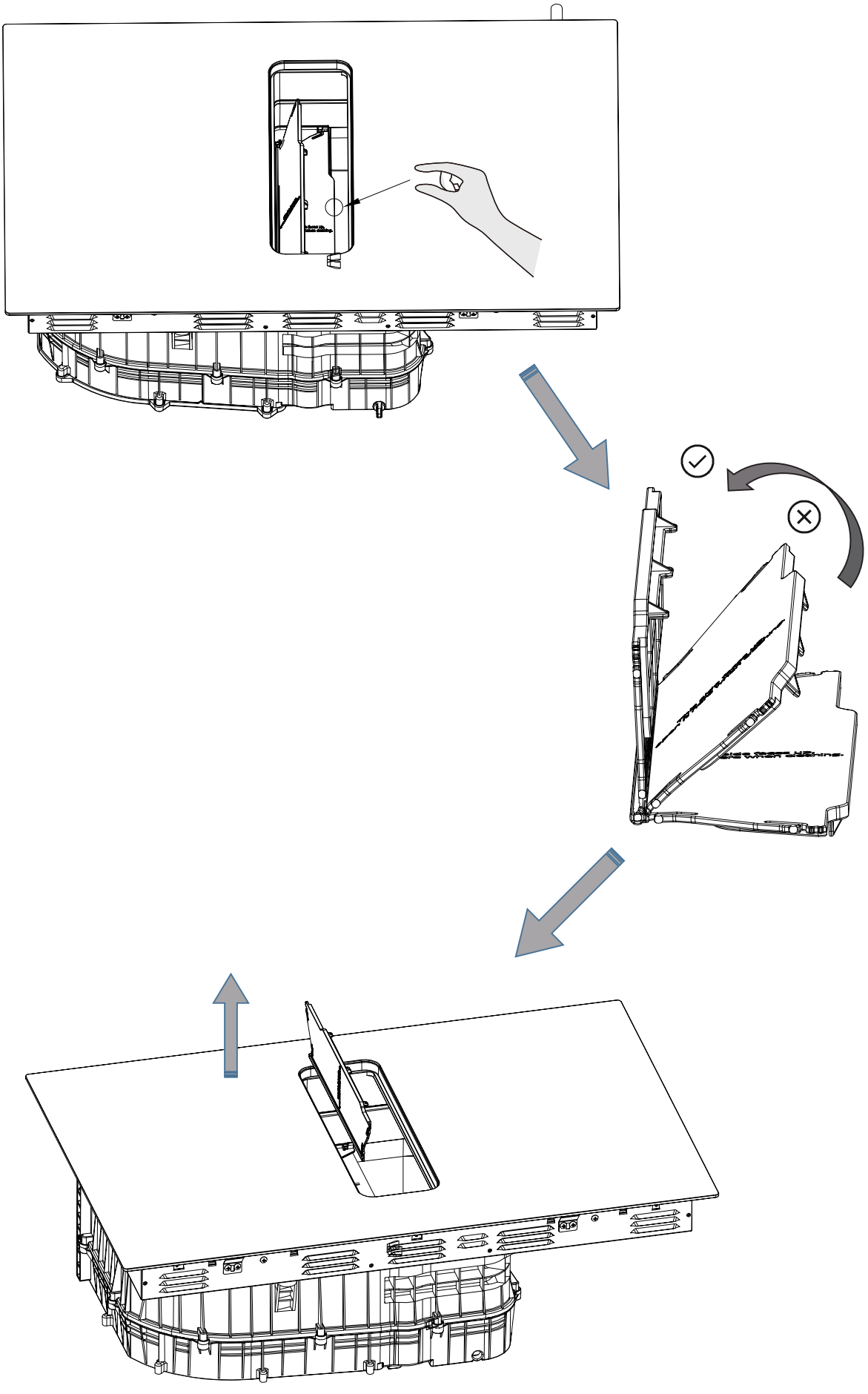


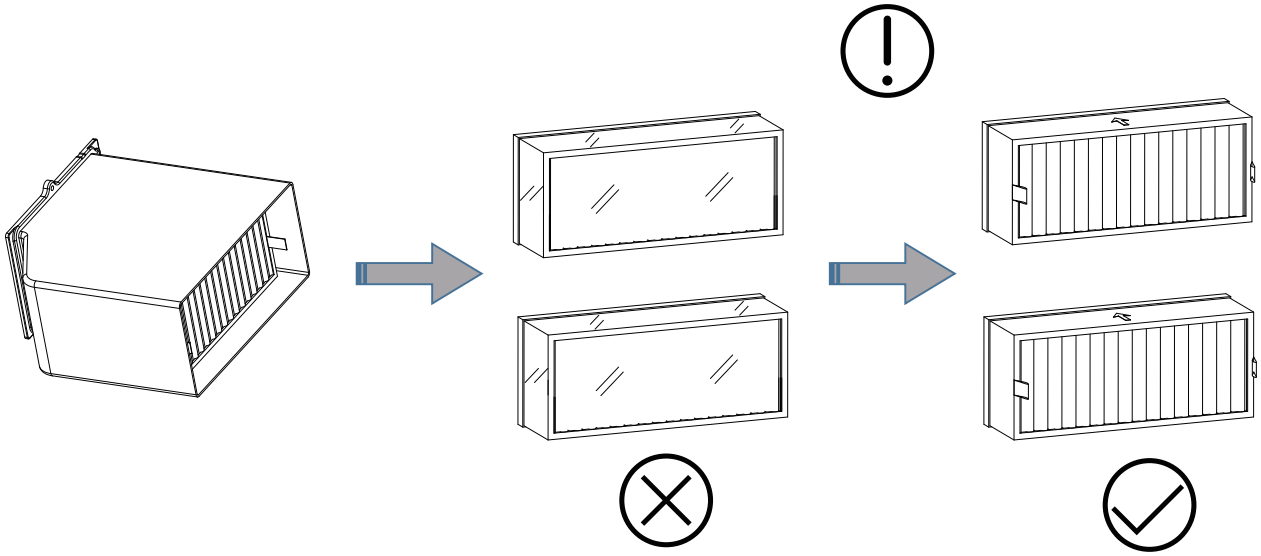
OK!



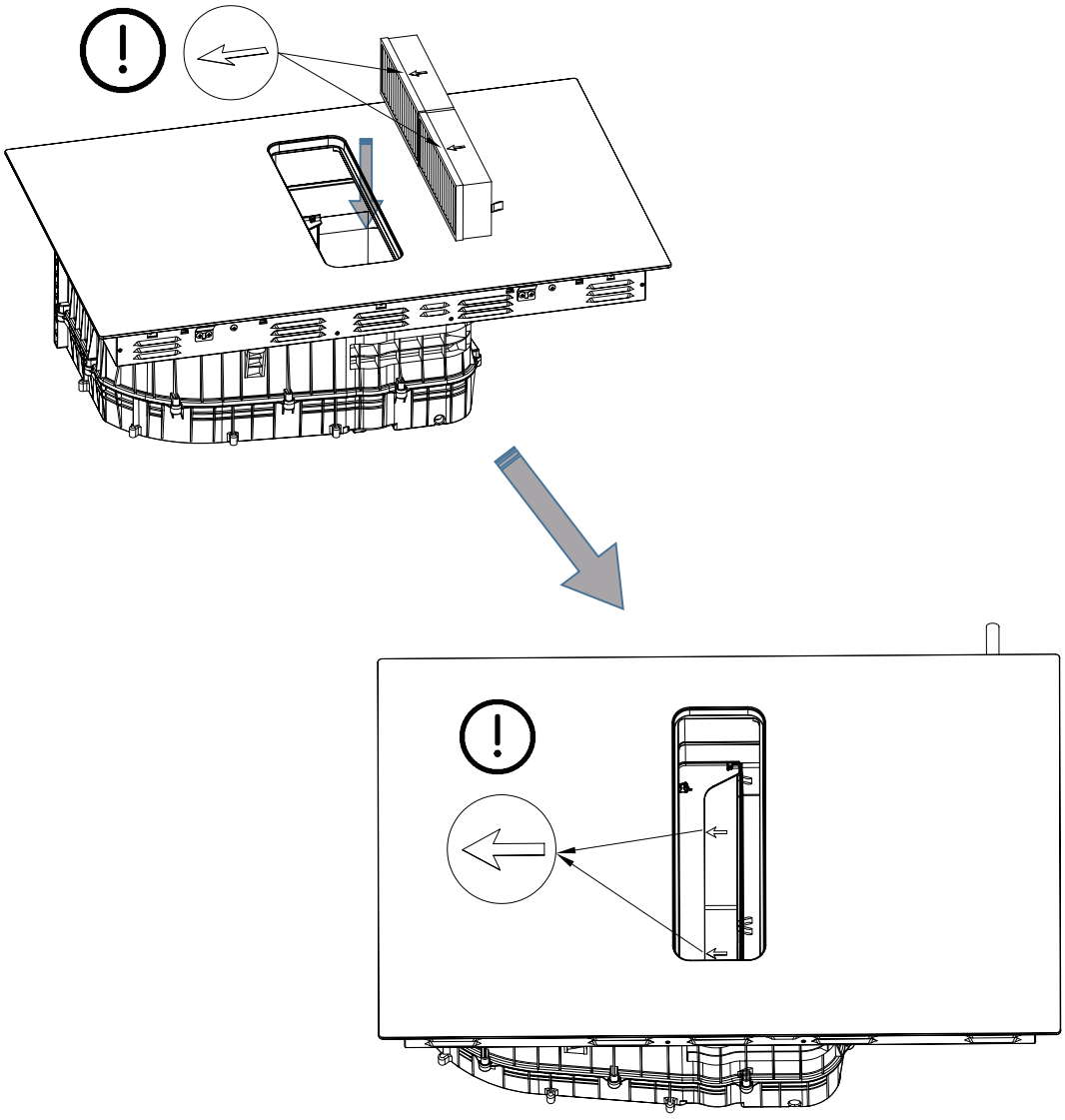


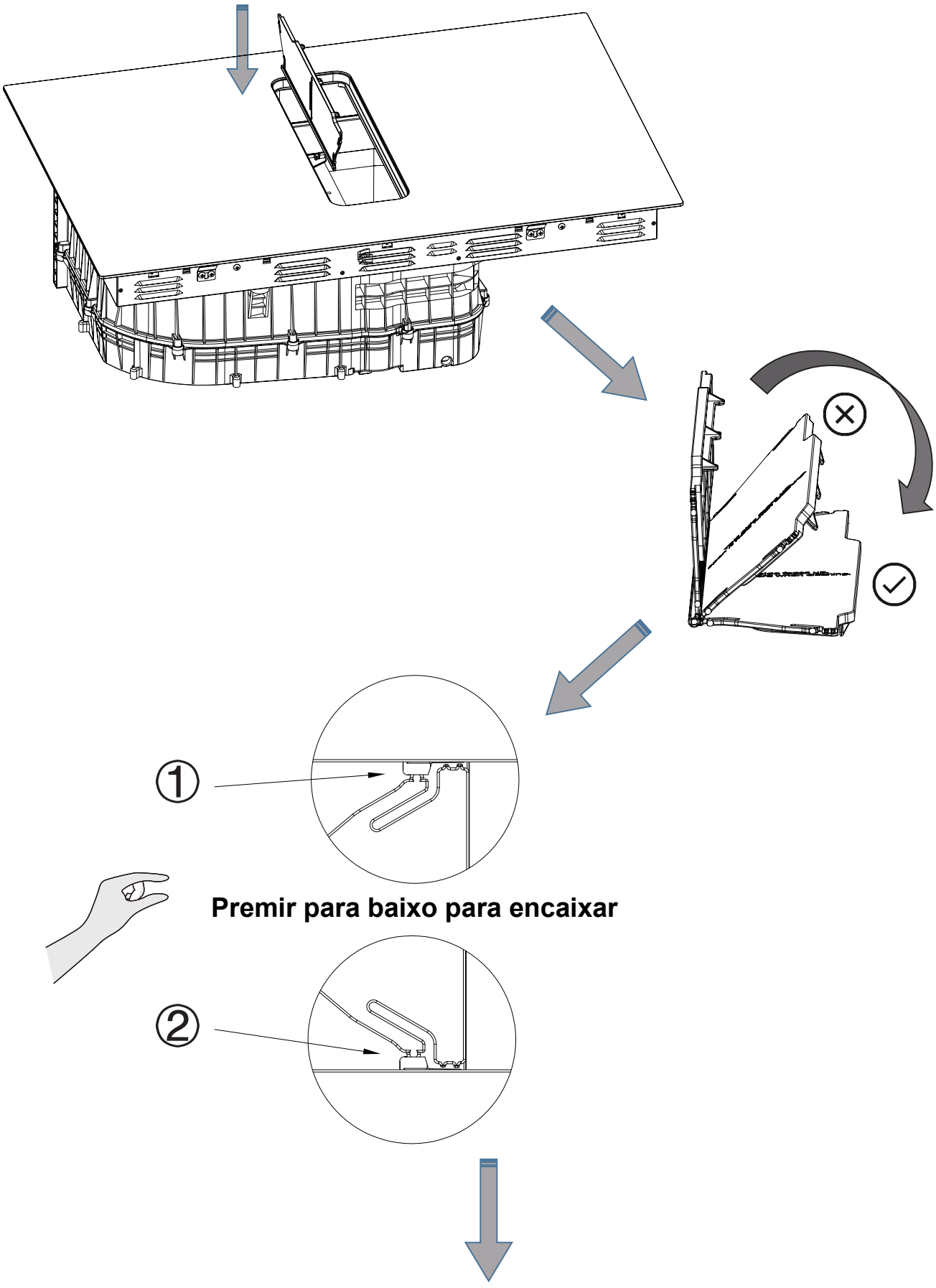

.a
.b
.c
2×.d

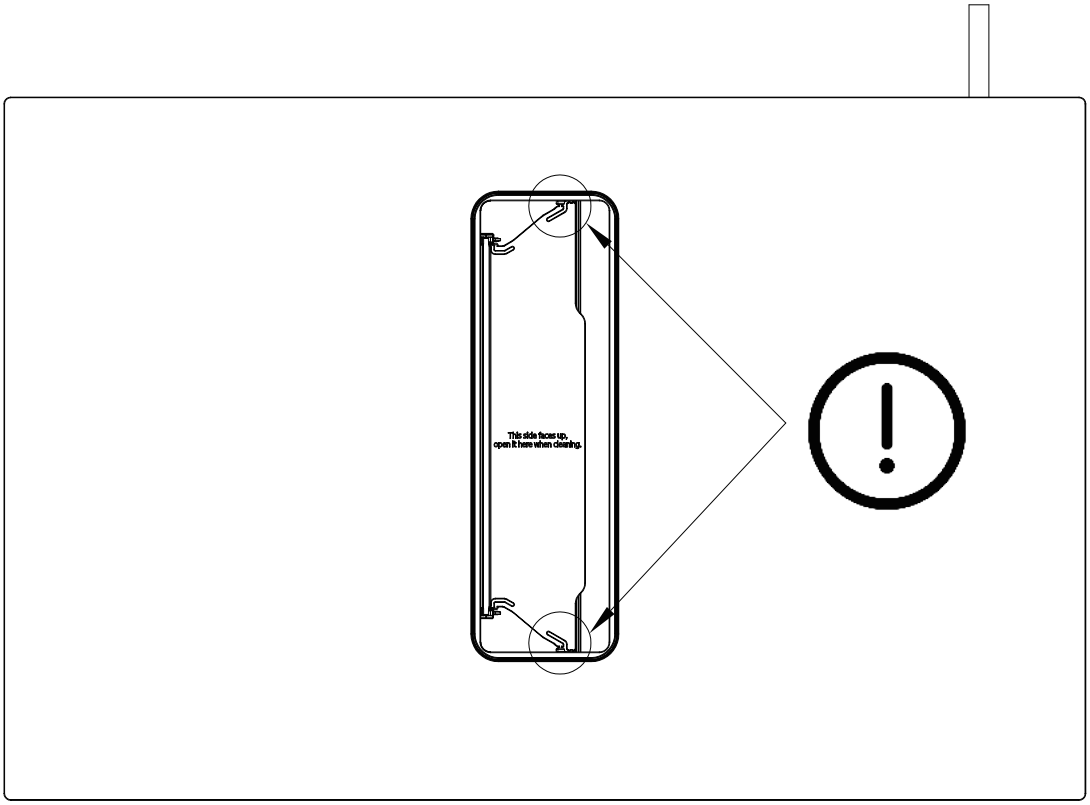


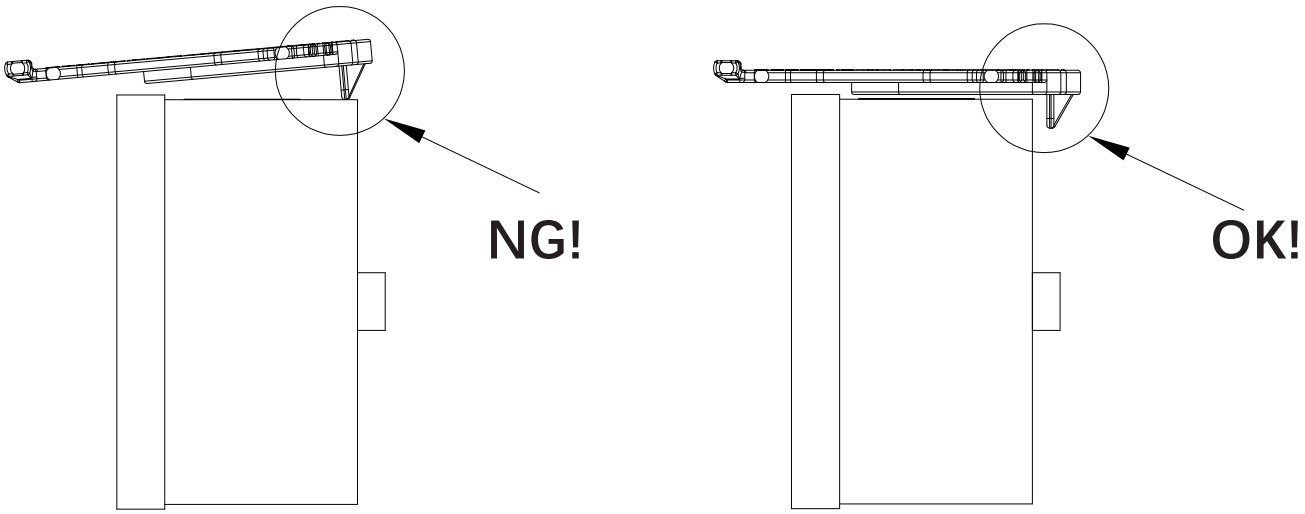


Antes de utilizar o elemento filtrante desodorizante, rasgar a película transparente exterior.

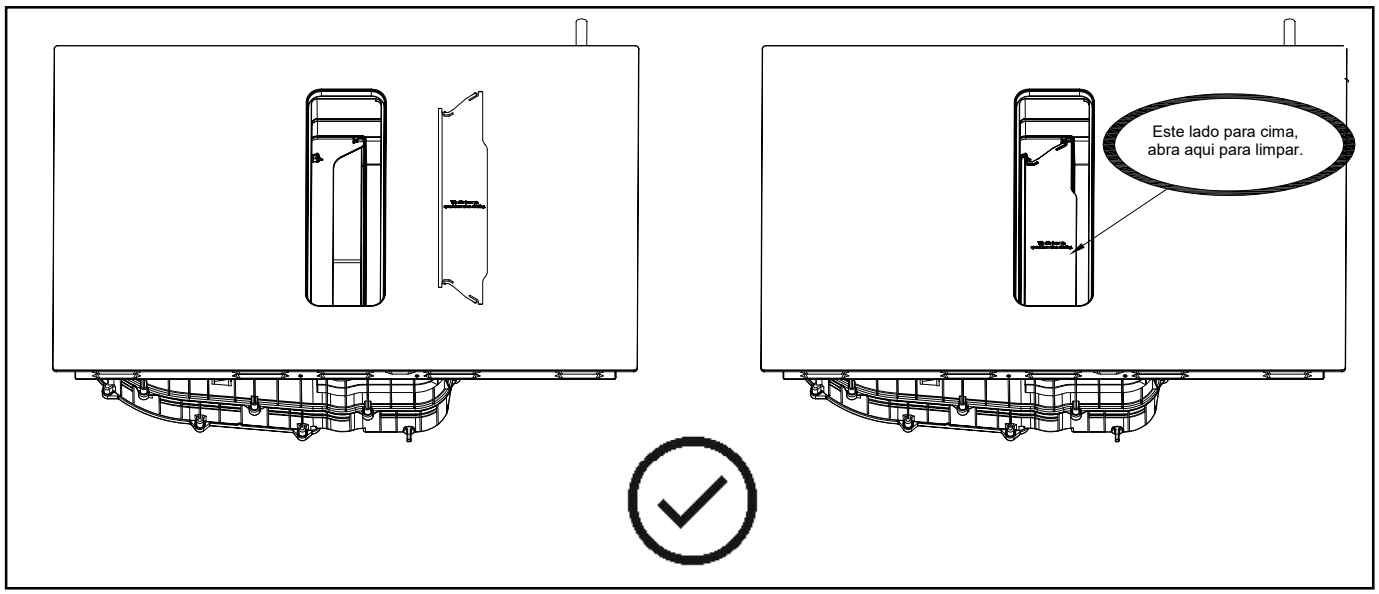


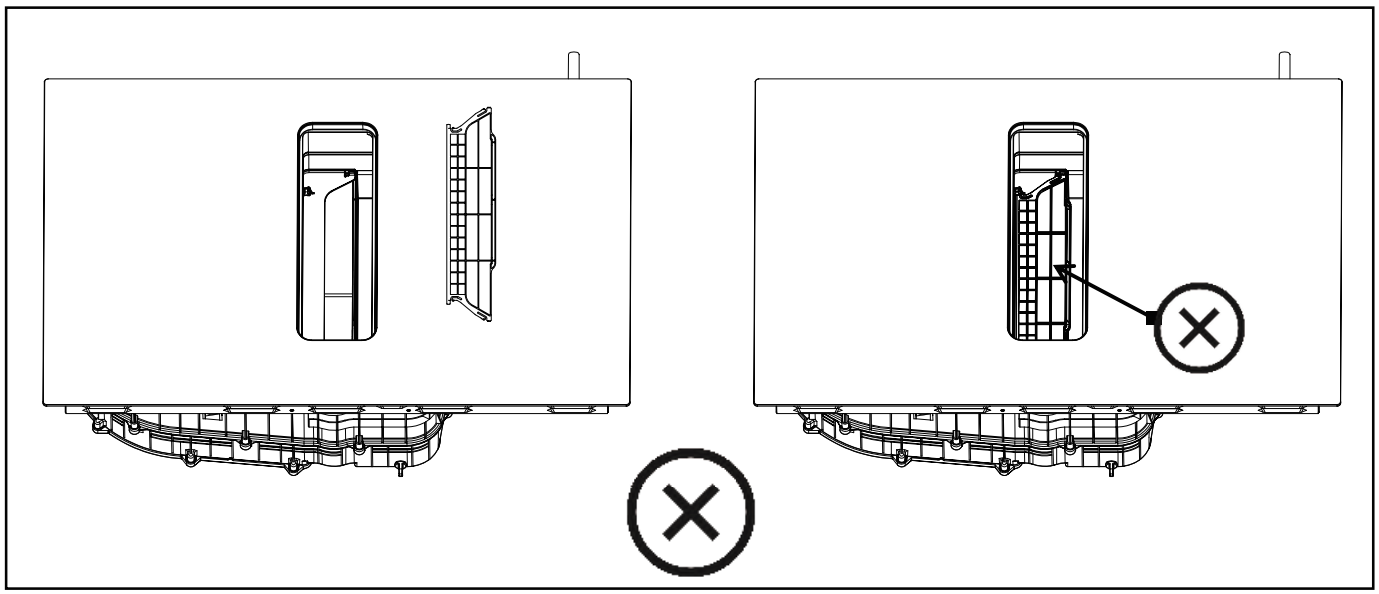

①
Premir para baixo para encaixar
②


This side faces up,
open it here when cleaning.


NG!
OK!

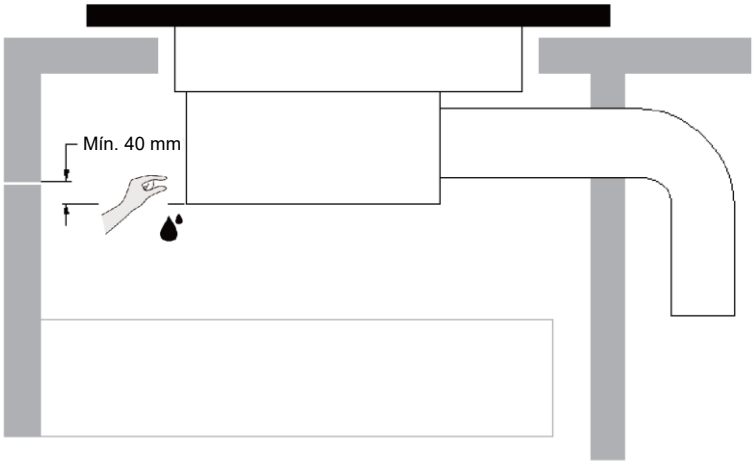

ste lado para cima,
ra aqui para limpar.
This side faces up,
open it here when cleaning.
Este lado para cima,
abra aqui para limpar.


Este lado para cima,
abra aqui para limpar.



AVISO: Garantir uma Ventilação Adequada

Para escoar convenientemente os líquidos, é necessário manter uma distância mínima de 40 mm entre o deflector e o fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



⚠ Existem orifícios de ventilação no exterior da placa. DEVE garantir que estes orifícios não ficam obstruídos pela bancada quando posiciona a placa.

⚠
- Tenha em atenção que a cola que une o material plástico ou madeira ao mobiliário, tem de resistir a uma temperatura não inferior a 150 °C, para evitar descolar o painel.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de resistir a uma temperatura de 90 ºC.

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 e isolado.
- 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.

Depois de instalar a placa, certifique-se de que

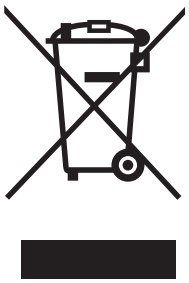
- o cabo de alimentação não fica acessível através de portas ou gavetas de armário.
- Há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa.
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.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

ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto usado:
Este produto está em conformidade com a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto tem um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. O aparelho usado deve ser devolvido ao ponto de recolha oficial para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Para encontrar estes sistemas de recolha, contacte as autoridades locais ou o retalhista onde o produto foi comprado. Cada agregado familiar desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de aparelhos antigos. A eliminação correta dos aparelhos usados ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.



Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na diretiva.

Informações sobre a embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, em conformidade com os nossos regulamentos nacionais em matéria de ambiente. Não deite fora os materiais de embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros resíduos. Entregue-os nos pontos de recolha de materiais de embalagem designados pelas autoridades locais.



Zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče HAIER. Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

VSEBINA

ZAHVALA 273
VARNOSTNA NAVODILA 274
PREGLED IZDELKA..... 282
NAVODILA ZA UPORABO 284
PRIROČNIK ZA HITER ZAČETEK 292
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE..... 296
ODPRAVLJANJE TEŽAV 301
SPECIFIKACIJE 305
NAMESTITEV IZDELKA 307
ODSTRANJEVANJE IN RECIKLIRANJE 340

VARNOSTNA NAVODILA

Predvidena uporaba

Naslednja varnostna navodila so namenjena preprečevanju nepredvidenih tveganj ali poškodb zaradi nevarne ali nepravilne uporabe aparata. Ob dostavi aparata preverite embalažo in aparat ter se prepričajte, da je vse nepoškodovano, da bo zagotovljeno varno delovanje. Če odkrijete kakršne koli poškodbe, se obrnite na prodajalca ali trgovca. Upoštevajte, da spremembe ali predelave aparata niso dovoljene zaradi zagotovitve vaše varnosti.
Nenamenska uporaba lahko povzroči nevarnosti in izgubo garancijskih zahtevkov.

Razlaga simbolov

	**Nevarnost** Ta simbol označuje, da obstaja nevarnost za življenje in zdravje ljudi zaradi izredno vnetljivega plina.
	**Opozorilo o električni napetosti** Ta simbol označuje nevarnost za življenje in zdravje ljudi zaradi napetosti.
	**Opozorilo** Ta signalna beseda označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude telesne poškodbe, če se ji ne izognete.
	**Previdno** Ta signalna beseda označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči manjše ali zmerne telesne poškodbe, če se ji ne izognete.
	**Pozor** Ta signalna beseda označuje pomembne informacije (npr. materialna škoda), ne pa nevarnosti.
	**Upoštevajte navodila** Ta simbol označuje, da sme to napravo uporabljati in vzdrževati le servisni tehnik v skladu z navodili za uporabo.

Pred uporabo enote/dajanjem enote v uporabo natančno in pozorno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite v neposredni bližini mesta namestitve ali enote za poznejšo uporabo!

VARNOSTNA OPOZORILA

Vaša varnost je pomembna za nas. Pred uporabo kuhalne plošče preberite te informacije. Dosledno upoštevajte navodila v tem priročniku. Zavračamo vsakršno odgovornost za kakršnekoli težave, poškodbe ali požare, ki jih povzroči neupoštevanje navodil v tem priročniku. Aparat je namenjen samo za domačo uporabo, za kuhanje hrane in odvajanje pare, ki nastaja pri kuhanju. Druga uporaba ni dovoljena (npr. ogrevanje prostorov). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za neprimerno uporabo ali nepravilne nastavitve upravljalnih elementov.
Izdelek ima lahko drugačne estetske značilnosti od prikazanih na slikah v tem priročniku, vendar so navodila za uporabo, vzdrževanje in namestitev enaka.
Ta priročnik je treba shraniti za prihodnjo uporabo. Če aparat prodate, izročite ali premaknete, mora ostati z izdelkom.

VGRADNJA

Nevarnost električnega udara

- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- Priključitev na ustrezen ozemljitveni sistem je izjemno pomembna in obvezna.
- Spremembe na domači električni napeljavi sme izvajati le usposobljen električar.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.
- – Vgradnjo ali vzdrževanje mora opraviti usposobljen tehnik v skladu z navodili proizvajalca in lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela naprave, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
- Naprava mora biti obvezno ozemljena.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da omogoča priključitev naprave, vgrajene v omarico, na električno omrežje.
- Da bi zagotovili skladnost vgradnje z veljavnimi varnostnimi standardi, je potrebno običajno omnipolarno stikalo, ki zagotavlja popoln odklop napajanja v pogojih prenapetosti kategorije III, v skladu s pravili za vgradnjo.
- Ne uporabljajte več vtičnic ali podaljškov. Po končani namestitvi električne komponente ne smejo biti več dostopne uporabniku.

- Pred priključitvijo naprave na električno omrežje: preverite podatkovno ploščico (na spodnji strani naprave) in se prepričajte, da napetost in moč ustrezata omrežnim vrednostim ter da je priključna vtičnica primerna.
  Če ste v dvomih, se posvetujte z usposobljenim električarjem.

Nevarnost ureznin

- Bodite previdni - robovi plošče so ostri.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

Pomembna varnostna navodila

- Pred vgradnjo ali uporabo aparata natančno preberite ta navodila.
- Na ta aparat ni dovoljeno odlagati nobenih gorljivih materialov ali izdelkov.
- Poskrbite, da bodo te informacije na voljo osebi, odgovorni za vgradnjo aparata, saj lahko tako znižate stroške vgradnje.
- Da bi se izognili nevarnosti, je treba ta aparat vgraditi v skladu s temi navodili za vgradnjo.
- Aparat mora pravilno vgraditi in ozemljiti le ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog z ločilnim stikalom, ki zagotavlja popoln odklop z napajanja.
- Nepravilna vgradnja aparata lahko pomeni razveljavitev vseh garancijskih ali odškodninskih zahtevkov.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba, da preprečite morebitne nevarnosti.
- Opozorilo: Če površina kuhalne površine iz steklokeramike ali podobnega materiala za zaščito delov pod napetostjo poči, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Na površino kuhalne plošče ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.
- Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.

- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne shranjujte nobenih predmetov.
- Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.
- OPOZORILO: Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.
- Po uporabi izklopite kuhalno ploščo iz krmilne naprave in se ne zanašajte na napravo za zaznavanje loncev.
- Izogibajte se razlitju; pri vrenju ali segrevanju tekočin zmanjšajte moč toplote.
- Grelnih elementov ne puščajte vklopljenih, če so lonci ali ponve prazni oziroma jih ni na kuhalni plošči.
- Po končanem kuhanju izklopite ustrezno kuhališče.
- Za kuhanje nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije in izdelkov, ki so pakirani v aluminijeve vsebnike, ne postavljajte neposredno na površino za kuhanje. Aluminij bi se stalil in nepopravljivo poškodoval napravo.
- Nikoli ne segrevajte pločevine ali pločevinke z živili, ne da bi jo prej odprli: lahko eksplodira!

UPORABA IN VZDRŽEVANJE

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na počeni ali poškodovani kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali poči, aparat takoj odklopite z omrežnega napajanja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega serviserja.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost za zdravje

- Ta aparat je skladen z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.
- Vendar pa se morajo osebe s srčnim spodbujevalnikom ali drugimi električnimi vsadki (kot so inzulinske črpalke) pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadka, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt.

Nevarnost zaradi vroče površine

- Med uporabo se dostopni deli tega aparata močno segrejejo in povzročijo opekline.
- Preprečite stik telesa, oblačil ali katerih koli drugih predmetov, razen primerne posode, z indukcijskim steklom, dokler se površina ne ohladi.
- Otrokom preprečite dostop do kuhalne plošče.
- Ročaji ponev se lahko so lahko vroči na dotik. Poskrbite, da ročaji ponev ne bodo segali na območje drugih kuhalnih con, ki so vklopljene. Zagotovite, da so ročaji zunaj dosega otrok.
- V primeru neupoštevanja tega nasveta lahko pride do opeklin in oparin.

Nevarnost ureznin

- Ko umaknete varnostni pokrovček, je izpostavljeno ostro rezilo strgala kuhalne plošče. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
- V primeru neprevidnosti lahko pride do telesnih poškodb ali ureznin.

Pomembna varnostna navodila

- Aparata med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Zaradi prekipevanja se lahko pojavi dim in pride do razlitja mastnih tekočin, ki se lahko vnamejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje predmetov.
- Na aparatu nikoli ne puščajte nobenih predmetov ali pripomočkov.
- V bližino aparata ne odlagajte in ne puščajte namagnetenih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, predvajalnikov MP3), saj lahko elektromagnetno polje aparata škodljivo vpliva nanje.
- Aparata nikoli ne uporabljajte za gretje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v teh navodilih (tj. z uporabo upravljalnih elementov na dotik). Ko odstranite posodo, se za izklop kuhališč ne zanašajte na funkcijo zaznavanja posode.
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ali sedijo, stojijo ali plezajo nanj.
- Ne shranjujte predmetov, ki zanimajo otroke, v omaricah nad aparatom. Otroci se lahko pri plezanju na kuhalno ploščo močno poškodujejo.
- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer uporabljate aparat.
- Otrokom ali invalidnim osebam z omejenimi sposobnostmi za uporabo aparata mora odgovorna in usposobljena oseba podati navodila za uporabo aparata. Inštruktor se mora prepričati, da lahko te osebe aparat uporabljajo brez ogrožanja sebe ali svoje okolice.

- Ne popravljajte ali zamenjujte nobenega dela aparata, razen če je to izrecno priporočeno v teh navodilih. Vsa ostala servisna dela mora opraviti usposobljen serviser.
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte posod s skrhanimi robovi in posod ne vlecite po površini indukcijskega stekla, saj se lahko steklo zaradi tega opraska.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte mrežic za čiščenje posode ali grobih, abrazivnih čistil, ki lahko opraskajo indukcijsko steklo.
- Ta aparat je predviden za uporabo v gospodinjstvih in prostorih, kot so kuhinjski prostori za osebje v trgovinah, pisarne in druga delovna okolja, na kmetijah in v hotelih, motelih ter drugih bivalnih in prenočitvenih objektih.
- OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo.
- Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Ob sočasni uporabi kuhinjske nape in drugih naprav na izgorevanje, bodisi plinskih ali drugih, mora biti prostor ustrezno prezračevan.
- Notranjost in zunanjost kuhinjske nape je treba redno čistiti (VSAJ ENKRAT NA MESEC) ob doslednem upoštevanju navodil za vzdrževanje.
- Neupoštevanje pravil za čiščenje kuhinjske nape ter zamenjavo in čiščenje filtra lahko povzroči nevarnost požara.
- Hrano je strogo prepovedano obdelovati s plamenom. Uporaba odprtega ognja lahko poškoduje filtre in povzroči nevarnost požara; zato jo je treba v vseh okoliščinah preprečiti. Pri cvrtju je potrebna posebna previdnost, da se olje ne pregreje in ne zažge.
- POZOR: Ko je kuhalna plošča vklopljena, se lahko dostopni deli kuhinjske nape segrejejo.
- Glede tehničnih in varnostnih ukrepov, ki jih je treba sprejeti za odsesavanje pare, je treba strogo upoštevati predpise lokalnih organov.
- Odsesani zrak se ne sme odvajati po istih kanalih, po katerih se odvajajo hlapi, ki nastajajo pri zgorevanju plina ali drugih vrst kurilnih naprav. Nikoli ne uporabljajte nape, če žar ni pravilno sestavljen!
- Za montažo uporabljajte samo pritrdilne vijake, ki so priloženi k izdelku; če niso priloženi, pa kupite vijake ustrezne vrste. Uporabite vijake ustrezne dolžine, kot je navedeno v navodilih za montažo.

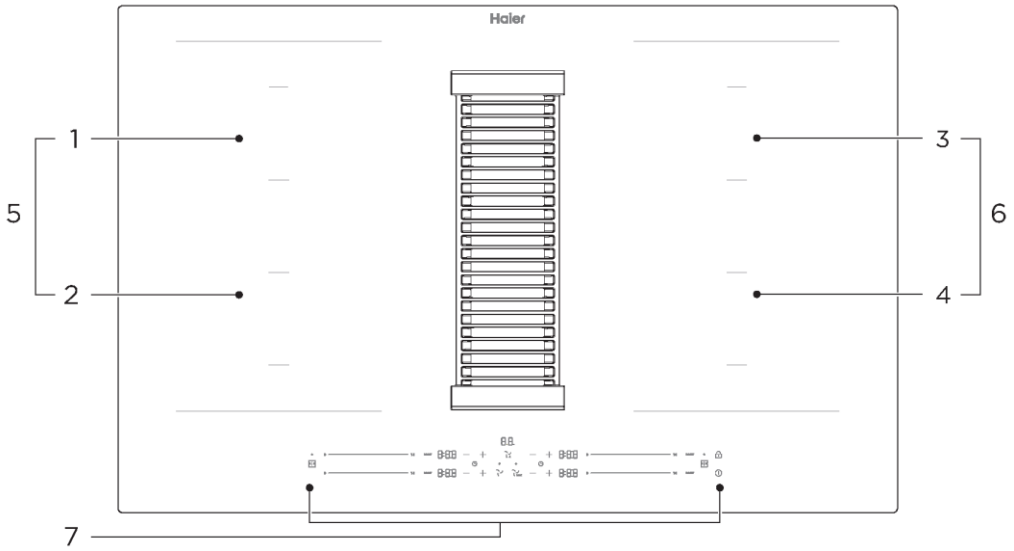
- Če se kuhinjska napa uporablja skupaj z drugimi napravami, ki se napajajo z neelektrično energijo, podtlak v prostoru ne sme presegati 4 Pa (4 x 10-5 bar). To je mogoče doseči, kadar lahko zrak, potreben za zgorevanje, vstopa skozi odprtine, ki jih ni mogoče zatesniti, na primer skozi vrata, okna, stenske rešetke za dovod in odvod zraka ali z drugimi tehničnimi sredstvi. Samo stenska rešetka za vstop/izstop zraka ne zagotavlja skladnosti z mejno vrednostjo.
- Priporočila za pravilno uporabo z namenom zmanjšanja vpliva na okolje: Ko začnete kuhati, vklopite napo na najnižjo hitrost in jo pustite vklopljeno še nekaj minut tudi po končanem kuhanju. Moč povečajte le, če obstaja velika količina hlapov in pare, pri čemer funkcijo ojačanja moči uporabite le v skrajnih primerih. Če želite zagotoviti učinkovito delovanje sistema za zmanjšanje vonjav, po potrebi zamenjajte ogljikove filtre.
- Za zagotovitev visoke učinkovitosti filtra za maščobo ga po potrebi očistite. Za izboljšanje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa uporabite največji premer kanala, naveden v tem priročniku.
- Kuhanje maščobe ali olja na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
- Vročega olja ali maščobe nikoli ne pustite nenadzorovanega.
- Aparata nikoli ne uporabljajte brez maščobnega filtra.
- Nikoli ne delajte z odprtim ognjem v bližini aparata (npr. pri flambiranju) in okoli maščobnih filtrov.
- Aparata ne nameščajte v bližino kurilne naprave na trda goriva (npr. na drva ali premog), razen če ima kurilna naprava zapečaten in neodstranljiv pokrov. Ne smejo obstajati leteče iskre.
- Pred čiščenjem počakajte, da se aparat ohladi.
- Če v aparat vdrejo vroče tekočine, odstranite maščobni filter ali prelivno posodo šele, ko se aparat ohladi.
- Ob razpakiranju se pojavi rahel vonj, ki kmalu izgine.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec aparata za kuhanje ali jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih [RY1] kot primerne, ali zaščite kuhalnih plošč, ki so vgrajene v aparatu. Zaradi uporabe neprimernih zaščit lahko pride do nezgod.
- Kuhinjske nape in drugi sesalniki kuhinjskih hlapov lahko zaradi povratnega toka zgorevalnih plinov negativno vplivajo na varno delovanje naprav na plin ali druga goriva (tudi tistih v drugih prostorih). Ti plini lahko povzročijo zastrupitev z ogljikovim monoksidom. Po namestitvi kuhinjske nape ali drugega sesalnika kuhinjskih hlapov mora pristojna oseba preveriti delovanje plinskih naprav, ki imajo dimnik, da se prepreči povratni tok zgorevalnih plinov.

- Če kuhinjske nape ne čistite v skladu z navodili, obstaja nevarnost požara.
- POZOR: Dostopni deli se lahko med uporabo kuhalnika močno segrejejo.
- Izpolnjeni morajo biti predpisi glede odvajanja zraka.
- POZOR: Ta aparat ni namenjen za uporabo s plinskimi kuhalnimi ploščami.

Čestitamo vam za nakup nove indukcijske kuhalne plošče z vgrajeno napo.
Priporočamo vam, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila za uporabo/vgradnjo, da boste v celoti razumeli, kako pravilno namestiti in uporabljati aparat.
Za informacije o vgradnji preberite poglavje o vgradnji.
Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila za uporabo/vgradnjo, da jih boste lahko uporabili tudi pozneje.

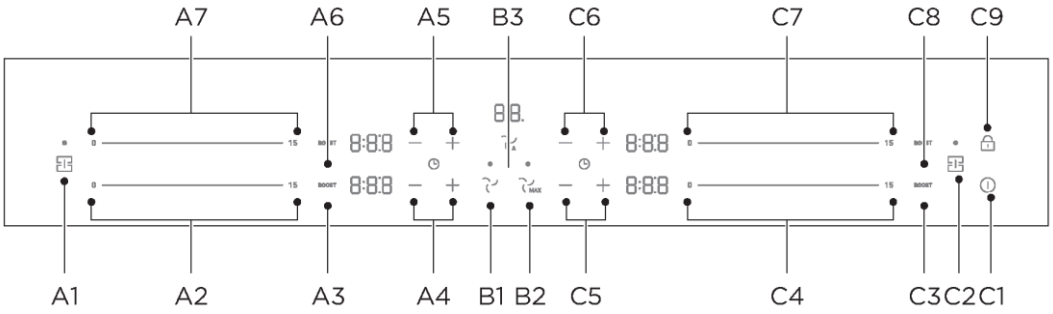
PREGLED IZDELKA

Pogled od zgoraj



1. Maks. območje 2200/3600 W
2. Maks. območje 2200/3600 W
3. Maks. območje 2200/3600 W
4. Maks. območje 2200/3600 W
5. Maks. območje 3300/3700 W
6. Maks. območje 3300/3700 W
7. Nadzorna plošča

Nadzorna plošča



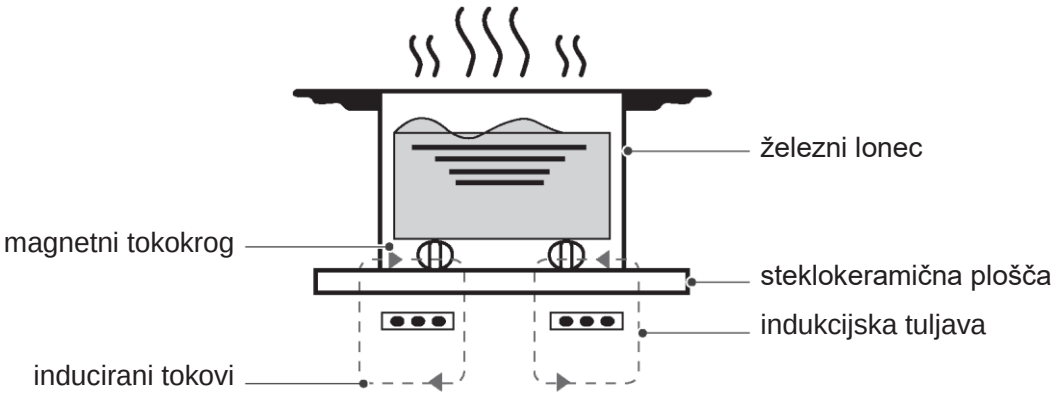
A1. Gumb za prilagodljivo območje
A2. Krmilni elementi za uravnavanje moči
A3. Segrevanje z ojačano močjo
A4. Krmilni elementi za uravnavanje časa
A5. Krmilni elementi za uravnavanje časa
A6. Segrevanje z ojačano močjo
A7. Krmilni elementi za uravnavanje moči
B1. Krmilni elementi za uravnavanje nape
B2. Segrevanje z ojačano močjo
B3. Samodejno delovanje kuhalne plošče in nape
C1. Gumb za VKLOP/IZKLOP
C2. Gumb za prilagodljivo območje
C3. Segrevanje z ojačano močjo
C4. Krmilni elementi za uravnavanje moči
C5. Krmilni elementi za uravnavanje časa
C6. Krmilni elementi za uravnavanje časa
C7. Krmilni elementi za uravnavanje moči
C8. Segrevanje z ojačano močjo
C9. Gumb za zaklepanje

OPOMBA

Vse slike v tem priročniku so namenjene le za pojasnilo. V primeru morebitnih neskladij med dejanskim predmetom in ilustracijo prevlada dejanski predmet.

Način delovanja

Indukcijsko kuhanje je varna, napredna, učinkovita in ekonomična tehnologija kuhanja. Pri delovanju ustvarja elektromagnetne vibracije, ki toploto proizvajajo neposredno v posodi in ne posredno, s segrevanjem steklene površine. Steklo se močno segreje zato, ker ga posoda postopoma segreva.



Način delovanja

Aparat lahko uporabljate v načinu odsesavanja zraka ali v načinu kroženja zraka.

Način sesanja

Vsesani zrak se očisti v maščobnih filtrih in se po ceveh odvaja v zunanjost.



Zrak ne sme biti speljan v izhodno cev za odvajanje izpušnih plinov naprav z izgorevanjem plina ali drugega goriva (ne uporablja se z napravami, ki zrak zopet vračajo nazaj v prostor).

- Če je treba izpušni zrak speljati v nedelujočo dimno cev ali dimnik za izpušne pline, morate pridobiti soglasje odgovornega inženirja za ogrevanje.
- Če se izpušni zrak odvaja skozi zunanjo steno, je treba uporabiti teleskopski kanal.

Način filtriranja

Vsesani zrak se očisti v maščobnih filtrih in filtru za odstranjevanje neprijetnih vonjav ter se vrne nazaj v prostor.

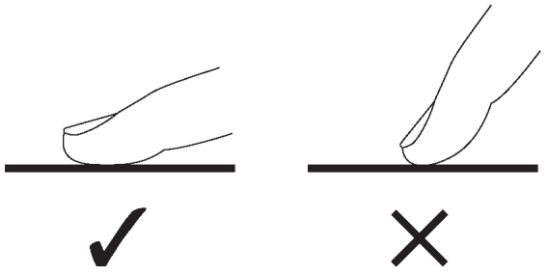


Če želite v načinu z obtočnim zrakom odstranjevati vonjave, morate namestiti filter za odstranjevanje vonjav. Različne možnosti delovanja aparata v načinu kroženja zraka najdete v našem katalogu. Lahko pa povprašate tudi pri prodajalcu.

NAVODILA ZA UPORABO

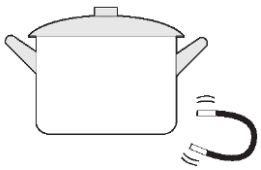
Upravljalni elementi na dotik

- Upravljalni elementi so občutljivi na dotik, zato jih ni treba pritiskati.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.
- Vsakič, ko aparat zazna dotik, se bo predvajal pisk.
- Prepričajte se, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Uporabo upravljalnih elementov lahko oteži že tanka plast vode.

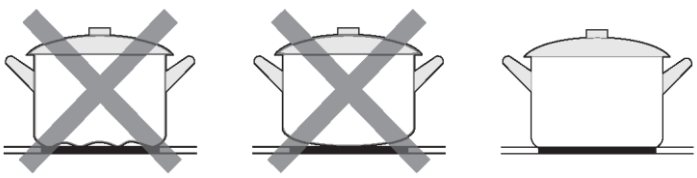


Izbira ustrezne kuhinjske posode

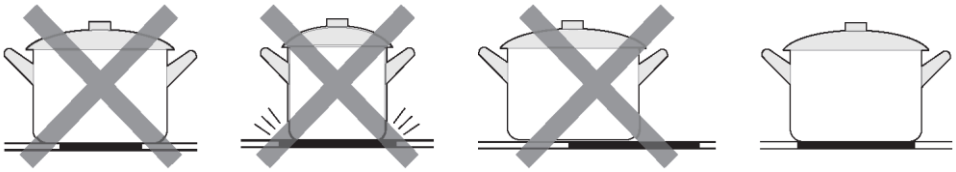
⚠
- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje.
  Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom.
  Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
  1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
  2. Če na prikazovalniku ne utripa simbol ⊔ in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.



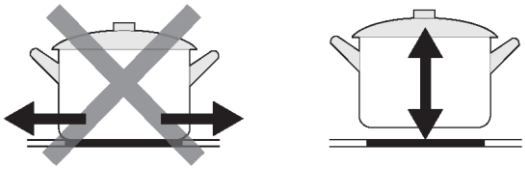
- Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



- Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite posode s premerom, enakim premeru grafike izbranega kuhališča. Če uporabite nekoliko širši lonec, bo energetska učinkovitost največja. Če uporabite manjši lonec, bo učinkovitost lahko manjša od pričakovane. Če je premer lonca manjši od 140 mm, ga kuhalna plošča morda ne bo zaznala. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



- Posode z indukcijske kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



Način uporabe

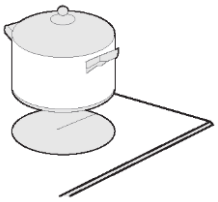
Začetek kuhanja

Za 1 sekundo se dotaknite gumba za VKLOP/IZKLOP. Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, na vseh prikazovalnikih se prikaže »-«, kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti. Če v 20 sekundah ne izvedete nobene operacije, se kuhalna plošča samodejno izklopi.



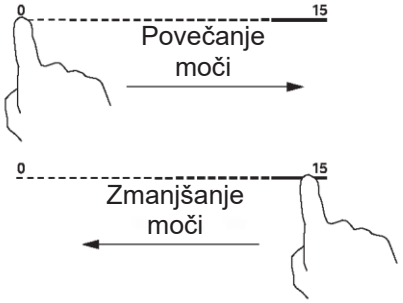
Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.

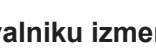
- Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.



Z dotikom drsnika izberite nastavitev segrevanja.

- Nastavitev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.



Če na prikazovalniku izmenično z nastavitvijo segrevanja utripa simbol 

To pomeni, da:
- posode niste postavili na ustrezno kuhališče; ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje; ali
- je posoda premajhna oziroma ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.

Segrevanje ne poteka, če na kuhališču ni primerne posode.
Če na kuhališče ne postavite primerne posode, se prikazovalnik po 1 minuti izklopi.

Ročni nadzor prezračevanja

Nastavitev prezračevanja lahko upravljate ročno.

OPOMBA

Uporaba visoke posode lahko prepreči optimalno delovanje sesalnega sistema. Moč odsesavanja lahko izboljšate tako, da pokrov na posodo namestite pod kotom.

Vključitev ročnega upravljanja prezračevanja

1. V stanju vklopa se dotaknite tipke, da aktivirate prezračevalni sistem;
2. S kratkimi pritiski na tipko za napo preklopite stopnje od 0-3, z dolgim pritiskom na tipko za napo za 3 s pa napo zaprete.
3. Dotaknite se (B), da preklopite v ojačani način.

Vklopi se prezračevalni sistem.

Spreminjanje ali izklop ročnega nadzora prezračevanja
1. Izklop
2. S tipko za napo nastavite stopnjo na 0

Po koncu kuhanja

Izklopite kuhališče tako, da drsnik pomaknete na vrednost »0«. Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.



Popolnoma izklopite kuhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za VKLOP/IZKLOP.



Funkcija za nadaljnje delovanje prezračevalnega sistema

Prezračevalni sistem je razdeljen na ročni in samodejni način.
Samodejni način lahko omogočite, ko je omogočena kuhalna plošča. Dve minuti po izklopu kuhalne plošče se samodejno izklopi.

Ročno
V stanju vklopa se dotaknite ali (B). Na digitalnem zaslonu se prikaže stopnja 0-3 ali b.
Samodejno

V stanju vklopa se dotaknite (A), na digitalnem zaslonu se prikaže A.
Aparat izklopi funkcijo naknadnega delovanja:
- 2 minuti po izklopu vseh kuhališč,
- ob pritisku tipke za vklop.

Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo
Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

Dotaknite se gumba max. Prepričajte se, da je na zaslonu prikazano dejanje označevalnika.

MAX

Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

Dotaknite se drsnika kuhališča, za katerega želite izklopiti funkcijo segrevanja z ojačano močjo.



Popolnoma izklopite kuhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za VKLOP/IZKLOP.



- Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča.
- Kuhališče po 10 minutah preklopi na prvotno nastavitev segrevanja.
- Če je bila pred vklopom funkcije segrevanja z ojačano močjo nastavljena stopnja segrevanja 0, kuhališče po 10 minutah znova preklopi na maksimalni način.
- Če je kuhalna plošča LF nastavljena na ojačanje in nato kuhalna plošča LR na ojačanje, je kuhalna plošča LF LR nastavljena na stopnjo 15.

Nastavitev intenzivnega prezračevanja

- Prezračevalni sistem ima intenzivne načine. Če aktivirate intenzivne nastavitve, prezračevalni sistem deluje z največjo močjo.
- Vklop nastavitve intenzivnega prezračevanja.
- 1. Dotaknite se (B).
- 2. Na digitalni cevi se prikaže »b«.
- Spreminjanje ali izklop nastavitve intenzivnega prezračevanja.
- S tipko v območju nastavitev izberite želeno raven zmogljivosti ali jo nastavite na 0.

Samodejni zagon prezračevalnega sistema

Če izberete stopnjo moči za kuhališče in se vklopi samodejni zagon.
Prezračevalni sistem se vklopi pri stopnji moči v skladu z ustrezno stopnjo moči za kuhališča.

Prilagodljivo območje

- To območje lahko uporabljate kot eno kuhališče ali kot dve ločeni kuhališči, odvisno od trenutnih potreb.
- Prilagodljivo območje je sestavljeno iz dveh samostojnih induktorjev, ki jih lahko upravljate ločeno. Ko to območje uporabljate kot eno kuhališče, se območje brez nameščene posode samodejno izklopi po 8 sekundah.
- Za pravilno zaznavanje posode in enakomerno porazdelitev toplote je treba posodo pravilno namestiti:
- Na sprednjo ali zadnjo stran prilagodljivega območja, kadar je posoda manjša od 21 cm
- Poljubno območje z večjo posodo

Kot eno veliko kuhališče

Če želite prilagodljivo območje uporabiti kot eno veliko kuhališče, se dotaknite gumba za prilagodljivo območje.



Nastavitev moči deluje enako kot na vsakem drugem običajnem območju.
Če želite dodati še en lonec, znova pritisnite namenske gumbe za zaznavanje posode.

Kot dve samostojni kuhališči

Če želite fleksibilno območje uporabljati kot dve ločeni območji z različnimi nastavitvami moči, pritisnite gumb za upravljanje prilagodljivega območja.

Zaklepanje upravljalnih elementov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da ne bi na primer otroci po nesreči vklopili kuhališč).
- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP.

Za zaklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se in za 3 sekunde pridržite gumb za zaklepanje.	Na digitalni cevi se prikaže »Lo«.
Za odklepanje upravljalnih elementov	
Dotaknite se in za 3 sekunde pridržite gumb za zaklepanje.	

⚠ Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP ⏻. Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP ⏻, za uporabo vseh ostalih funkcij pa jo morate najprej odkleniti.

Funkcija upravljanja porabe energije

- Nastavite lahko najvišjo stopnjo porabe moči za indukcijsko kuhalno ploščo z izbiro različnih razponov moči.
- Indukcijske kuhalne plošče se lahko samodejno omejijo na delovanje z nižjo stopnjo moči, da preprečijo tveganje preobremenitve.

Vklop funkcije upravljanja porabe energije

Stanje: Nastavitev otroške ključavnice v stanju izklopa. Pogoji vnosa:
1) LR maks. gorilnik **MAX**, izberite tipko za 3 sekunde (+ oglasi se zvočni signal)
2) LF maks gorilnik **MAX**, izberite tipko za 3 sekunde (+ oglasi se zvočni signal)
Nastavite delovanje:

Nastavite delovanje:



Preklop na drugo stopnjo

1) Izberite mejno vrednost moči s ključavnico 🔓 (območje izbire mejne vrednosti moči je odvisno od specifikacij)

Na voljo je 5 stopenj moči, od »2,8 kW« do »7,4 kW«. Digitalni prikazovalnik LR in RF bo prikazal eno od njih.
»28 00«: največja moč je 2,8 kW.
»35 00«: največja moč je 3,5 kW.
»45 00«: največja moč je 4,5 kW.
»58 00«: največja moč je 5,8 kW.
»74 00«: največja moč je 7,4 kW.

Potrditev in zapuščanje funkcije upravljanja moči

Ko izberete mejno vrednost moči, za potrditev uporabite tipko za izklop ⏻.

Kuhalna plošča se bo izklopila.

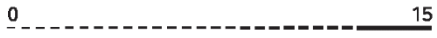
Gumb časovnika

- Lahko ga nastavite tako, da bo po izteku nastavljenega časa izklopil eno ali več kuhališč.
- Najdaljši čas je privzeti čas delovanja trenutne stopnje delovanja, glejte tabelo Privzeti delovni časi.

Nastavitev časovnika za izklop kuhališč

Nastavitev za eno kuhališče:

Dotaknite se drsnika kuhališča.



Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba časovnika.

Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če gumb časovnika »-« ali »+« pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.



Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.



Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.

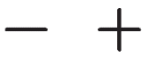
Nastavitev za več kuhališč:

Koraki za nastavitev več kuhališč so podobni korakom za nastavitev enega kuhališča.
Časovni razpored vsakega območja ogrevanja je neodvisno nastavljen in prikazan.
Kot je prikazano spodaj:

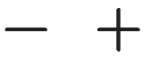


Preklic časovnika

Časovni razpored operacije, ki ustreza območju ogrevanja, je 0:00.



Če se dotaknete upravljalnika časovnika »-« in »+« in ga pridržite 1 s, se časovnik prekliče.



OPOMBA

1) Ročna nastavitev časa ne sme presegati privzetega časa kuhalne plošče. Če se vrednost trenutne ravni zmanjša po nastavitvi najdaljšega časa časovne nastavitve, se časovna nastavitev samodejno spremeni na privzeti najdaljši čas trenutne ravni, če je časovna nastavitev večja od privzetega časa izklopa trenutne ravni.
2) V stanju prikaza časa enkrat kliknite drsnik, da si ogledate trenutno stopnjo ogrevanja. Ko vstopite v način prikaza stopnje, kliknite ali premaknite drsnik, da nastavite stopnjo.

Privzeti časi delovanja

Indukcijska kuhalna plošča in napa je opremljena z varnostno zaščitno funkcijo samodejnega izklopa. Ta funkcija kuhalno ploščo samodejno izklopi, če se zgodi, da jo sami pozabite izklopiti. Privzeti časi delovanja glede na različne stopnje moči so prikazani v spodnji tabeli:

Indukcijska kuhalna plošča:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeto delovanje časovnika (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Stopnja moči	10	11	12	13	14	15			
Privzeto delovanje časovnika (min)	120	120	120	90	90	90			

Kuhinjska napa:

Stopnja moči	1	2	3
Privzeto delovanje časovnika (min)	480	240	120

⚠ Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo tega aparata posvetovati s svojim zdravnikom.

Premer dna indukcijske posode		
Kuhališče	**Najmanjši**	**Največji**
1, 2, 3 in 4	120	200
Prilagodljivo območje	120	220*380

Pred uporabo nove indukcijske kuhalne plošče in nape

- Preberite ta navodila in še posebej upoštevajte razdelek »Varnostna opozorila«.
- Če je indukcijska kuhalna plošča še vedno prekrita z zaščitno folijo, jo odstranite.
- Nastavitev načina delovanja.

Aparat je opremljen s prednastavljenim načinom odsesavanja zraka.
Če želite način odsesavanja zraka spremeniti v način kroženja zraka, sledite spodnjim korakom:
1. Odprite nastavitve načina nape

Stanje: Nastavite otroško ključavnico v stanju izklopa.
Pogoji vnosa:
Pritisnite tipko (A) za 3 sekunde (+oglasi se zvočni signal) in na digitalni cevi LF se bo prikazalo »o« ali »In«, s tipko ključavnice spremenite način;
Če je zdaj v načinu odsesavanja zraka in se na digitalni cevi LF prikaže »ou«, z gumbom za vklop potrdite in vklopite stroj;
Če je zdaj v načinu kroženja zraka in se na digitalni cevi LF prikaže »In«, z gumbom za vklop potrdite in vklopite stroj;

PRIROČNIK ZA HITER ZAČETEK

⚠ Pri cvrtju bodite previdni, saj se olje in maščoba zelo hitro segrejeta, zlasti če uporabljate funkcijo segrevanja z ojačano močjo. Pri izjemno visokih temperaturah se olje in maščoba spontano vžgeta, kar predstavlja resno nevarnost požara.

Kuharski nasveti

- Ko hrana zavre, zmanjšajte nastavitev temperature.
- Z uporabo pokrovke, ki ohranja toploto, boste skrajšali čas kuhanja in prihranili energijo.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Kuhati začnite pri visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitev, ko se hrana segreje.

Dušenje, kuhanje riža

- Dušenje se izvaja pod vreliščem (pri približno 85 °C), ko na površini kuhane tekočine začnejo nastajati mehurčki. Je ključnega pomena za pripravo okusnih juh in enolončnic, ker se okus razvije brez prekuhavanja hrane. Pod vreliščem se kuhajo tudi omake na osnovi jajc in z moko zgoščene omake.
- Pri nekaterih pripravah, vključno s kuhanjem riža po metodi absorpcije, lahko zahtevajo nastavitev, ki je višja od najnižje nastavitve, da se zagotovi pravilno kuhanje živila v priporočenem času.

Pečenje zrezkov

Za pečenje sočnih okusnih zrezkov:
1. Meso pred pečenjem pustimo stati na sobni temperaturi približno 20 minut.
2. Segrejte ponev za globoko cvrtje.
3. Zrezke premažite z oljem na obeh straneh. V vročo ponev dodajte malo olja in položite meso v ponev.
4. Zrezke med pečenjem obrnite samo enkrat. Točen čas pečenja bo odvisen od debeline zrezka in od tega, kako močno ga želite zapeči. Časi lahko obsegajo od približno 2-8 minut na stran. Pritisnite zrezek ob ponev, da ocenite njegovo stopnjo pečenja – trdnejši kot je, močneje je zapečen.
5. Zrezek pustite nekaj minut počivati na toplem krožniku, da se zmehča, preden ga postrežete.

Praženje

1. Izberite vok z ravnim dnom ali veliko ponev za cvrtje, ki sta primerna za indukcijsko kuhanje.
2. Pripravite vse sestavine in pripomočke. Praženje naj poteka kratek čas. Večjo količino hrane pražite v več delih.
3. Na kratko segrejte ponev in dodajte dve žlici olja.
4. Najprej popražite meso, ga postavite na stran in pustite na toplem.
5. Popražite zelenjavo. Ko je ta vroča, vendar še vedno hrustljava, nastavite kuhališče na nižjo stopnjo, v ponev dodajte meso in nato še omako.
6. Sestavine nežno premešajte, da se pregrejejo.
7. Postrezite takoj.

Zaznavanje majhnih predmetov

Če na kuhalno ploščo postavite posodo neprimerne velikosti ali posodo, ki ni magnetna (npr. aluminijasta) oziroma drug manjši predmet (npr. nož, vilice, ključ), kuhalna plošča po 1 minuti samodejno preide v stanje pripravljenosti. Ventilator bo še 1 minuto deloval, da ohladi indukcijsko kuhalno ploščo.

Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so podane zgolj kot smernice. Točna nastavitev bo odvisna od več dejavnikov, vključno s posodo in količino hrane, ki jo nameravate skuhati. Uporabite nastavitve indukcijske kuhalne plošče, ki najbolj ustrezajo temu, kar želite pripraviti.

Nastavitev toplote	Primernost
1–2	• rahlo segrevanje majhnih količin hrane • topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zapečejo • rahlo vrenje • počasno segrevanje
3–5	• ponovno segrevanje • hitro vrenje • kuhanje riža
6–11	• peka palačink
12–13	• cvrtje • kuhanje testenin
15/P	• praženje • pečenje • zavretje juh • vretje vode

Pred iskanjem pritrdilnih nosilcev

Aparat položite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Upravljalnih elementov, ki segajo iz kuhalne plošče, ne pritiskajte na silo.

⚠ SVARILA

1. Indukcijsko kuhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali serviserji. Na voljo so vam naši strokovnjaki. Tega postopka nikoli ne izvajajte sami.
2. Kuhalne plošče ne smete namestiti neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhalne plošče.
3. Indukcijsko kuhalno ploščo vgradite tako, da bo omogočeno kar najboljše oddajanje toplote za najzanesljivejše delovanje plošče.
4. Stena in območje uporabe inducirane kuhalne plošče nad delovno površino morata biti odporna na visoke temperature.
5. Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.
6. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

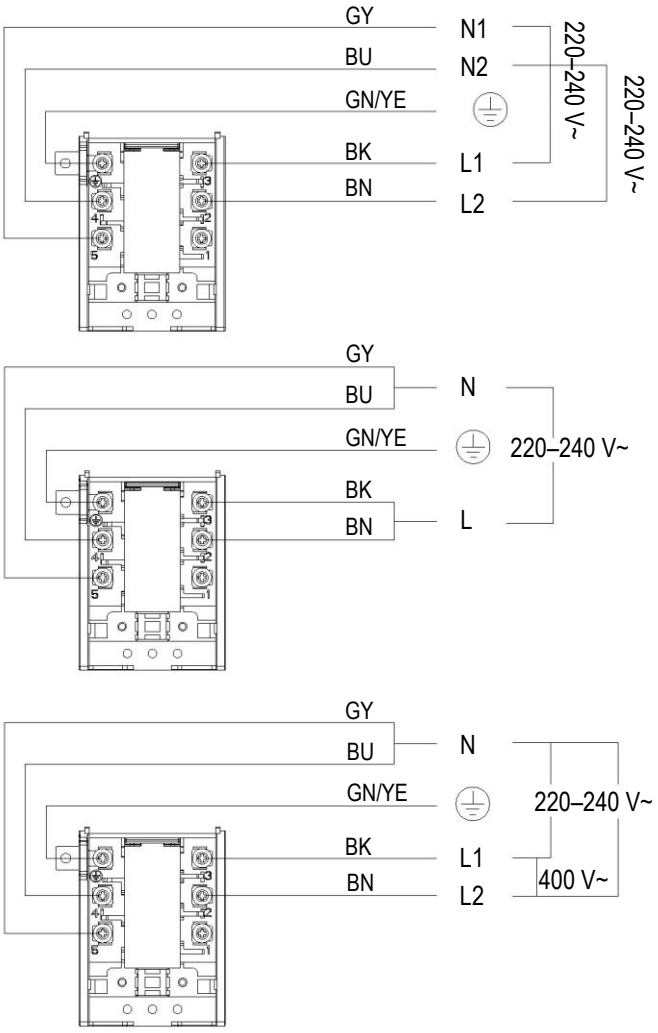
Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

⚠ Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje mora izvesti ustrezno usposobljena oseba.
Pred priključitvijo kuhalne plošče na električno omrežje se prepričajte, da:
1. hišno električno omrežje ustreza zahtevam za porabo moči, ki jo potrebuje kuhalna plošča;
2. napetost v električnem omrežju ustreza vrednosti, navedeni na tablici s tehničnimi podatki;
3. napajalni električni kabel prenese obremenitev, navedeno na tablici s tehničnimi podatki.

Za priključitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev napetosti ali razdelilnikov, saj ti lahko povzročijo pregrevanje in požar.
Napajalni električni kabel mora biti napeljan tako, da se nikjer ne dotika delov, ki se segrevajo, in da na nobeni točki ni izpostavljen temperaturi nad 75 °C.

⚠ O tem, ali je vaše hišno omrežje (brez sprememb) primerno za priključitev kuhalne plošče, se posvetujte z električarjem.
Morebitne spremembe na omrežju lahko izvede le ustrezno usposobljen električar.

⚠
- Če ima izbrani aparat skupno vsaj 4 grelne enote, ga lahko priključite neposredno na omrežje prek enofaznega električnega priključka, kot je prikazano spodaj.
- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora postopek izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezna orodja, da se izognete morebitnim nezgodam.
- Če kuhalno ploščo priključite neposredno na omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.
- Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen.
- Redno preverjajte stanje kabla. Če ga je treba zamenjati, smejo to storiti samo pooblaščeni serviserji.



⚠ Spodnja površina in napajalni kabel kuhalne plošče po vgradnji nista dostopna.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

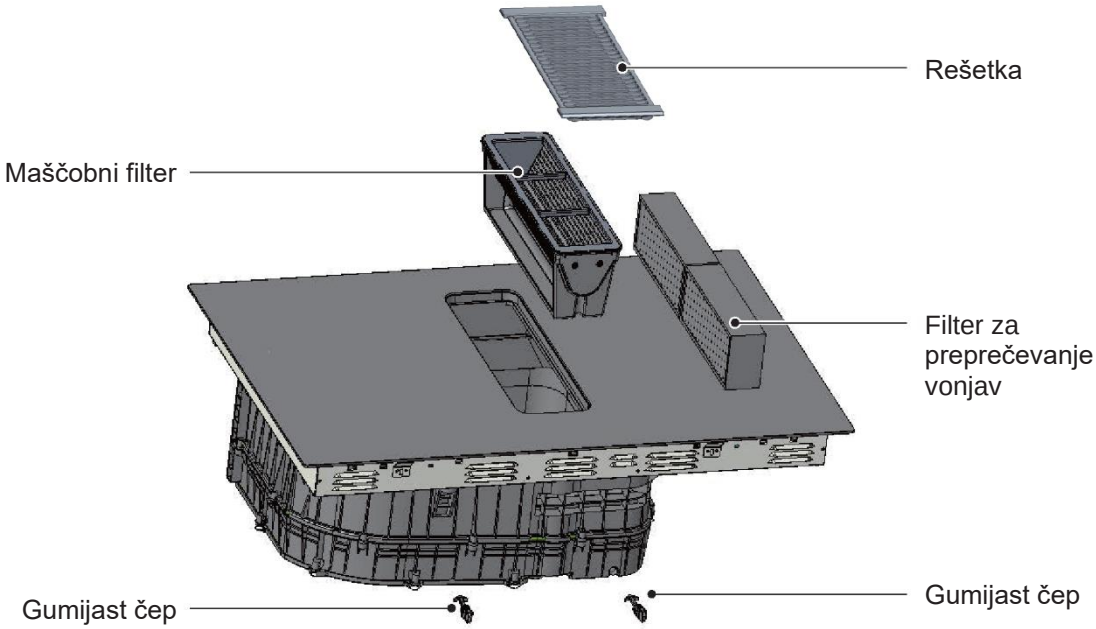
Če želite, da naprava dolgo časa učinkovito deluje, jo je treba skrbno čistiti in vzdrževati.

Čiščenje kuhalne plošče

Kaj?	Kako?	Pomembno!
Vsakodnevna umazanija na steklu (prstni odtisi, sledi, madeži hrane ali razlitja nesladkanih tekočin)	1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Ko je steklo še toplo (ne sme biti vroče), nanesite čistilo za kuhalne plošče. 3. Sperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	• Ko je kuhalna plošča izključena iz napajanja, so lahko kuhališča še vedno vroča, čeprav ni prikazan noben indikator za »vročo površino«. Bodite zelo previdni. • Mrežice za trdovratno umazanijo, nekatere najlonske mrežice in groba/abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Primernost čistila ali mrežice vedno preverite na nalepki. • Na kuhalni plošči nikoli ne smete pustiti ostankov čistil, saj lahko povzročijo obarvanje stekla.
Ostanki kipenja, stopljenih snovi in vročih tekočin s sladkorjem	Takoj odstranite z lopatko, paletnim nožem ali strgalom s kovinskim rezilom, primernim za indukcijske kuhalne plošče, pri čemer pazite, da se ne dotikate vročih površin kuhališč: 1. Kuhalno ploščo izključite iz stenske vtičnice. 2. Rezilo ali pripomoček držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo oziroma zasušene ostanke tekočin na hladni del kuhalne plošče. 3. Umazanijo očistite ali zasušene ostanke tekočin obrišite s kuhinjsko krpo ali papirnato brisačo. 4. Sledite zgornjim korakom od 2 do 4 za »vsakodnevno umazanijo na steklu«.	• Čim prej odstranite madeže, ki so jih povzročila stopljena in sladka živila ali razlite tekočine. Če pustite, da se ohladijo na steklu, jih boste morda težko odstranili in lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino. • Nevarnost ureznin: ko je varnostni pokrovček umaknjen, je rezilo strgala ostro kot britev. Pri uporabi bodite zelo previdni in ga vedno shranite na varno mesto in izven dosega otrok.
Ostanki razlitih tekočin na upravljalnih elementih na dotik	1. Kuhalno ploščo odklopite z električnega napajanja. 2. Popivnajte razlito tekočino. 3. Območje z upravljalnimi elementi na dotik obrišite s čisto, vlažno gobico ali krpo. 4. Območje do suhega obrišite s papirnato brisačo. 5. Kuhalno ploščo znova priklopite na električno napajanje.	• Kuhalna plošča lahko zapiska in se samodejno izklopi, upravljalni elementi na dotik pa morda ne bodo delovali, dokler je na njih tekočina. Preden ponovno vklopite kuhalno ploščo, do suhega obrišite območje z upravljalnimi elementi na dotik.

Sestavni deli, ki jih je treba očistiti ali zamenjati

Naslednji pregled prikazuje sestavne dele aparata, ki jih je treba zamenjati ali očistiti.



Zamenjava filtra za preprečevanje vonjav

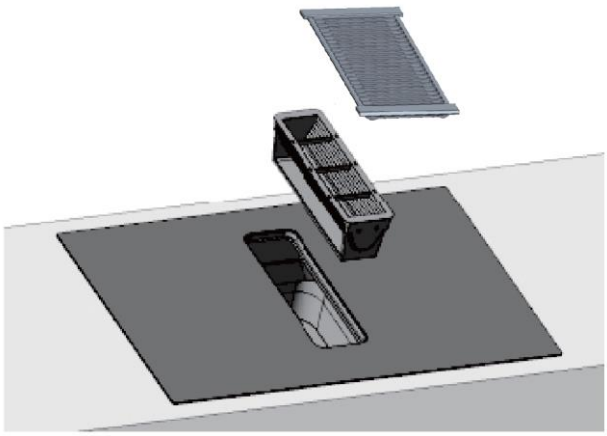
Filter za preprečevanje vonjav redno menjajte.

OPOMBA

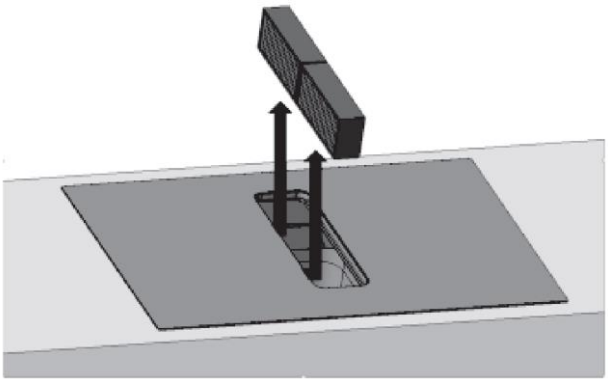
- Filtre za preprečevanje vonjav lahko dobite pri specializiranih prodajalcih na drobno ali pri službi za pomoč strankam.

1. Če želite ohraniti njihovo dobro delovanje, uporabljajte samo originalne nadomestne filtre.
2. POZOR!
   Padajoči maščobni filtri in rešetka lahko poškodujejo kuhalno ploščo pod njimi.
   Odstranite rešetko in maščobni filter ter ju ustrezno odložite.

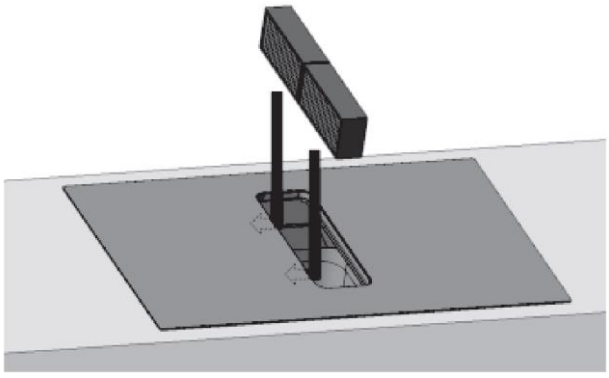
- Na dnu posode se lahko nabere maščoba. Maščobni filter držite vodoravno, da preprečite kapljanje maščobe.



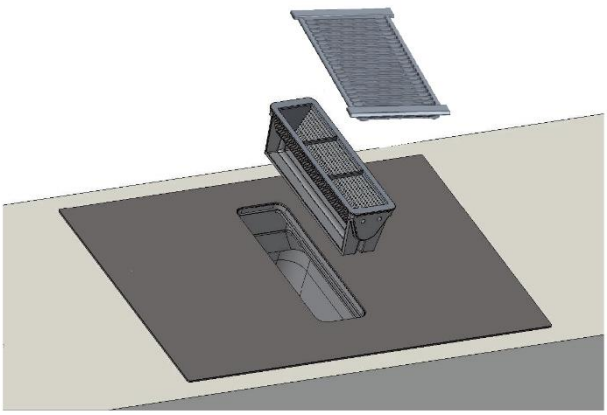
3. Odstranite oba filtra za preprečevanje vonjav in ju ustrezno odložite.



4. Dva filtra za preprečevanje vonjav vstavite na levo stran aparata.



5. Vstavite maščobni filter in pokrijte rešetko.



Ponastavitev indikatorja nasičenosti

1. Zamenjajte filter za preprečevanje vonjav.
2. V izklopljenem stanju dolgo pritisnite zaklepno tipko za 3s, da preidete v stanje zaklepanja.
3. Dolgo pritisnite tipko za 3 sekunde, da ponastavite filtre za preprečevanje vonjav. Na zaslonu nape se prikaže »CL«.

Čiščenje rešetke in maščobnih filtrov

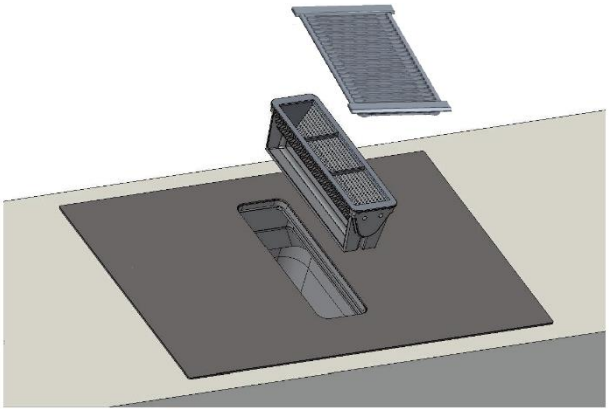
Maščobni filtri filtrirajo maščobo iz kuhinjske pare. Da bi ohranili dobro delovanje, morate maščobni filter redno čistiti.

⚠ OPOZORILO... Nevarnost požara!

Maščobne usedline v maščobnih filtrih se lahko vžgejo.
- Aparata nikoli ne uporabljajte brez maščobnega filtra.
- Maščobne filtre redno čistite.
- Nikoli ne delajte z odprtim plamenom v bližini aparata (npr. flambiranje).
- Aparata ne nameščajte v bližino kurilne naprave na trda goriva (npr. na drva ali premog), razen če ima kurilna naprava zapečaten, neodstranljiv pokrov. Ne smejo obstajati leteče iskre.

1. POZOR!

Padajoči maščobni filtri lahko poškodujejo kuhalno ploščo pod njimi. (Maščobni filter je priporočljivo očistiti vsakih 7 dni.)
Odstranite rešetko in maščobni filter ter ju ustrezno odložite.
- Na dnu posode se lahko nabere maščoba. Maščobni filter držite vodoravno, da preprečite kapljanje masti.



2. Očistite rešetko.
- Glejte poglavje »Ročno čiščenje maščobnih filtrov ali rešetke«.

3. Očistite maščobne filtre.
- Glejte poglavje »Ročno čiščenje maščobnih filtrov ali rešetke«.
- Glejte poglavje »Čiščenje maščobnega filtra v pomivalnem stroju«.

4. Po potrebi odstranite filtre za preprečevanje vonjav ali akustične filtre ter očistite notranjost aparata.
- Glejte poglavje »Zamenjava filtra za preprečevanje vonjav«.

5. Če v aparat zaidejo predmeti, jih odstranite in poskrbite, da dovod v posodo za prekomerni pretok ni blokiran.
6. Notranjost naprave obrišite s krpo za posodo, namočeno v milnici.
7. Po čiščenju ponovno vstavite posušen kovinski maščobni filter.

Ročno čiščenje maščobnih filtrov ali rešetke

1. Maščobni filter ali rešetko namočite v toplo milnico.
2. S krtačo očistite maščobni filter ali rešetko.
   Ne uporabljajte agresivnih, kislih ali alkalnih čistilnih sredstev.
   Za trdovratno umazanijo uporabite posebno topilo za maščobe.
3. Maščobne filtre temeljito sperite.
4. Počakajte, da se maščobni filtri odtečejo.

Čiščenje maščobnega filtra v pomivalnem stroju

1. Maščobne filtre prosto postavite v pomivalni stroj in jih ne zataknite.
   Za optimalne rezultate čiščenja postavite maščobni filter na stran filtra pomivalnega stroja.
   Močno umazanih maščobnih filtrov ne čistite s kuhinjskim priborom.
   Ne uporabljajte agresivnih, kislih ali alkalnih čistilnih sredstev.
2. Vključite pomivalni stroj.
   Izberite temperaturo največ 70 °C.
3. Počakajte, da se maščobni filtri odtečejo.

Čiščenje votline in odvodov

S pomočjo gumijastega čepa izpustite tekočine ali predmete, ki pridejo v aparat od zgoraj.
Zahteva: Naprava se je ohladila in indikator preostale toplote je ugasnil.

1. Z eno roko izvlecite gumijast čep in z drugo roko držite posodo; izpraznite tekočine ali predmete iz gumijastega čepa.
2. Prepričajte se, da dovod do gumijastega čepa ni blokiran, preden ga ponovno vtaknete na svoje mesto.
   Ko se aparat ohladi, odstranite vse predmete, ki so vstopili vanjo. To storite tako, da odstranite maščobni filter.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pri delovanju aparata lahko pride do napak in okvar. Naslednje tabele vsebujejo možne vzroke in opombe za odpravo sporočila o napaki ali okvare. Priporočljivo je, da natančno preberete spodnje tabele in tako prihranite čas in denar za morebiten klic v servisni center.

Težava	Možen vzrok	Ukrep
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Ni električnega napajanja.	Prepričajte se, da je keramična kuhalna plošča priključena na napajanje in da je vklopljena. Preverite, ali je v vašem domu ali okolici prišlo do izpada električne energije. Če ste vse preverili in težave kljub temu ne morete odpraviti, pokličite usposobljenega serviserja.
Upravljalni elementi na dotik se ne odzivajo.	Upravljalni elementi so zaklenjeni.	Odklenite upravljalne elemente. Za navodila glejte poglavje »Uporaba keramične kuhalne plošče«.
Upravljalne elemente na dotik je težje upravljati.	Na upravljalnih elementih je morda tanek sloj vode ali pa se upravljalnih elementov dotikate s konico prsta.	Prepričajte se, da je območje upravljalnih elementov na dotik suho, pri dotikanju upravljalnih elementov pa uporabite blazinico prsta.
Steklo je opraskano.	Kuhinjska posoda ima hrapave robove. Uporabljena je bila neprimerna, abrazivna mrežica ali čistilo.	Uporabljajte kuhinjsko posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Glejte razdelek »Nega in čiščenje«.
Nekatere posode oddajajo prasketajoč ali pokajoč zvok.	Vzrok je lahko zasnova kuhinjske posode (plasti različnih kovin, ki oddajajo različne vibracije).	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne pomeni napake.
Pri uporabi nastavitve za visoko stopnjo segrevanja indukcijske kuhalne plošče se sliši rahlo brnenje.	To povzroča tehnologija indukcijskega kuhanja.	To je normalen pojav, vendar bi se moral šum utišati ali popolnoma izginiti, ko zmanjšate vrednost nastavitve segrevanja.
Iz indukcijske kuhalne plošče se sliši šum ventilatorja.	Vklopil se je ventilator za hlajenje, ki je vgrajen v indukcijsko kuhalno ploščo, da bi preprečil pregrevanje elektronike. Ventilator lahko še naprej deluje, tudi ko izklopite indukcijsko kuhalno ploščo.	To je normalen pojav in ukrepanje ni potrebno. Med delovanjem ventilatorja indukcijske kuhalne plošče ne izključite iz stenske vtičnice.
Posode se ne segrejejo in na prikazovalniku ni prikazan indikator.	Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhališče ali ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.	Uporabite kuhinjsko posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glejte razdelek »Izbira ustrezne kuhinjske posode«. Posodo postavite na sredino in zagotovite, da njeno dno ustreza velikosti kuhališča.
Indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče se je nepričakovano izklopilo, predvaja se zvok in prikaže se koda napake (običajno se izmenjuje z eno ali dvema številkama na prikazovalniku časovnika za kuhanje).	Tehnična napaka.	Zabeležite črke in številke napak, izključite indukcijsko kuhalno ploščo iz stenske vtičnice in pokličite usposobljenega serviserja.

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena s funkcijo za samodejno diagnostiko. S tem preskusom lahko serviser preveri delovanje različnih komponent brez razstavljanja ali odstranjevanja kuhalne plošče z delovne površine.

Težava	Možen vzrok	Ukrep
E1, E2, E7	Okvara senzorja temperature.	Obrnite se na dobavitelja.
E3, E4	Okvara senzorja temperature IGBT.	Obrnite se na dobavitelja.
EU	Prekinjena povezava med ploščo prikazovalnika in glavno ploščo.	Obrnite se na dobavitelja.
EL, EH	Neobičajna napajalna napetost	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
C1	Senzor je zaznal previsoko temperaturo steklokeramične plošče.	Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite in jo znova vklopite, ko se ohladi.
C2	Senzor je zaznal previsoko temperaturo IGBT	Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite in jo znova vklopite, ko se ohladi.
F5	Okvara hladilnega ventilatorja	Indukcijsko kuhalno ploščo izklopite in jo znova vklopite, ko se ohladi.
B3	Nenormalna temperatura v prezračevalnem sistemu	Ponovno zaženite, ko se indukcijski motor ohladi.
B5	Zagon prezračevalnega sistema ni uspešen	Preverite, ali so v napi tujki, in ponovno zaženite napo.
B7	Zagon prezračevalnega sistema ni uspešen	Obrnite se na dobavitelja.
Bd	Neuspešna komunikacija med ploščo zaslona in ploščo gonilnika	Obrnite se na dobavitelja.
EF	Hkrati je pritisnjenih več funkcijskih tipk	Očistite nadzorno ploščo.
FC	Nasveti za zamenjavo filtra	Zamenjajte filtrirno ploščo, glejte vodnik za zamenjavo filtrirne plošče.

Kode napak, ki se prikažejo pri uporabi aparata, in rešitve:

Koda napake	Težava	Rešitev
Samodejna obnovitev		
EL, EH	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
C1	Senzor je zaznal previsoko temperaturo steklokeramične plošče.	Počakajte, da se temperatura steklokeramične plošče vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, da znova zaženete aparat.
C2	Previsoka temperatura IGBT	Počakajte, da se temperatura IGBT vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, da znova zaženete aparat. Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; Če ne, ga zamenjajte.
B3	Tok plošče gonilnika nape je nenormalen.	Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, da znova zaženete aparat.
B7	Zračni kanal prezračevalnega sistema je popolnoma zamašen.	Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, da znova zaženete aparat. Preverite, ali so v napi tujki, in ponovno zaženite napo.
Brez samodejne obnovitve		
E2	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – kratek stik.	Preverite povezavo ali zamenjajte senzor temperature steklokeramične plošče.
E1	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – odprt tokokrog.	
E7	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – neveljavno.	
E4	Okvara senzorja temperature IGBT – kratek stik.	Zamenjajte napajalno ploščo.
E3	Okvara senzorja temperature IGBT – odprto vezje.	
B5	Napaka prezračevalnega sistema.	Zamenjajte ploščo gonilnika nape ali motor.
Bd	Neuspešna komunikacija med ploščo zaslona in ploščo gonilnika nape.	Zamenjajte gonilnik nape, napajalno ploščo ali zaslonsko ploščo in preverite, ali je povezovalni kabel poškodovan.

Posebne napake in rešitve

Napaka	Težava	Rešitev A	Rešitev B
Ko vklopite aparat, se lučka LED ne vklopi.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico in ali ta deluje.	
	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Dodatna napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Nekateri gumbi ne delujejo ali prikazovalnik LED ne deluje normalno.	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Indikator načina kuhanja se vklopi, vendar se segrevanje ne zažene.	Previsoka temperatura kuhalne plošče.	Temperatura prostora je morda previsoka. Pretok zraka skozi odprtino za vstop zraka ali odprtino za prezračevanje je morda oviran.	
	Prišlo je do napake ventilatorja.	Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, ga zamenjajte.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Segrevanje se med delovanjem nenadoma ustavi in na prikazovalniku utripa »u«.	Vrsta posode je napačna.	Uporabite ustrezno posodo (glejte navodila za uporabo).	Vezje za zaznavanje posode je poškodovano, zamenjajte napajalno ploščo.
	Premer posode je premajhen.		
	Kuhalna plošča se je pregrela.	Aparat se je pregrel. Počakajte, da se temperatura vrne v normalno stanje. Pritisnite gumb za VKLOP/IZKLOP, da znova zaženete aparat.	
Za kuhališča na isti strani (npr. prvo in drugo kuhališče) je prikazana oznaka »u«.	Okvara povezave napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Plošča prikazovalnika komunikacijskega dela je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
	Glavna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja oddaja nenavadne zvoke.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju.
Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

SPECIFIKACIJE

Kuhalna plošča	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**
Kuhališča	4 območja
Napajalna napetost	220-240 V~ 380-415V3N~ 50 Hz ali 60 Hz
Vgrajena električna moč	7400 W
Velikost izdelka G×Š×V (mm)	800×520×230
Vgradne mere A×B (mm)	750×490
Motor	BLDC

Energijska nalepka

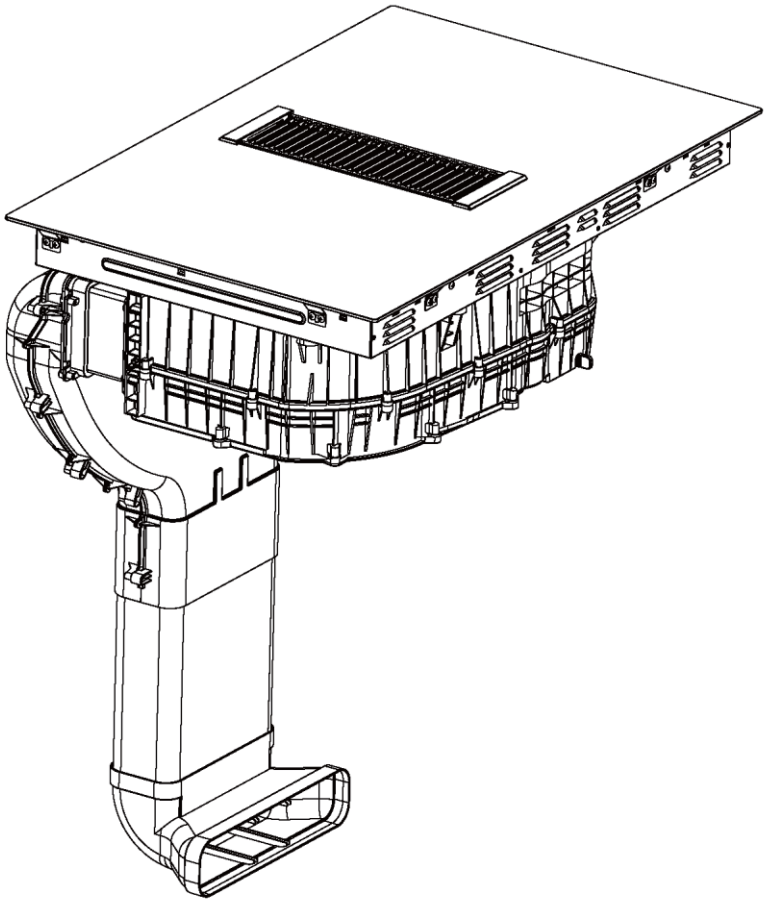
Proizvajalec	**Haier**		
Identifikacija modela	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Simbol	Vrednost	Enota
Vrsta kuhalne plošče	Električna kuhalna plošča		
Število kuhališč	Dve območji		
Tehnologija ogrevanja	Indukcijsko kuhanje		
Premer uporabne površine kuhališča Ø	Ø	-	cm
Premer uporabne kuhalne površine D*Š	D Š	Levo območje: 37,5*20,5 Desno območje: 37,5*20,5	cm
Poraba energije na kuhališče ali površino	EC kuhanje na elektriko	Levo območje: 185 Desno območje: 188	Wh/kg
Poraba energije za kuhalno ploščo	EC električna kuhalna plošča	186	Wh/kg
Poraba energije			
Letna poraba energije	AEC_{napa}	35,1	kWh/a
Razred energetske učinkovitosti	–	B	–
Indeks energetske učinkovitosti	EEI_{napa}	55,4	–
Dinamična učinkovitost tekočin	FDE_{napa}	26	–
Razred dinamične učinkovitosti tekočin	–	B	–
Razsvetljava			
Učinkovitost razsvetljave	LE_{napa}	NI USTREZNO	lux/W
Razred učinkovitosti razsvetljave	–	NI USTREZNO	–

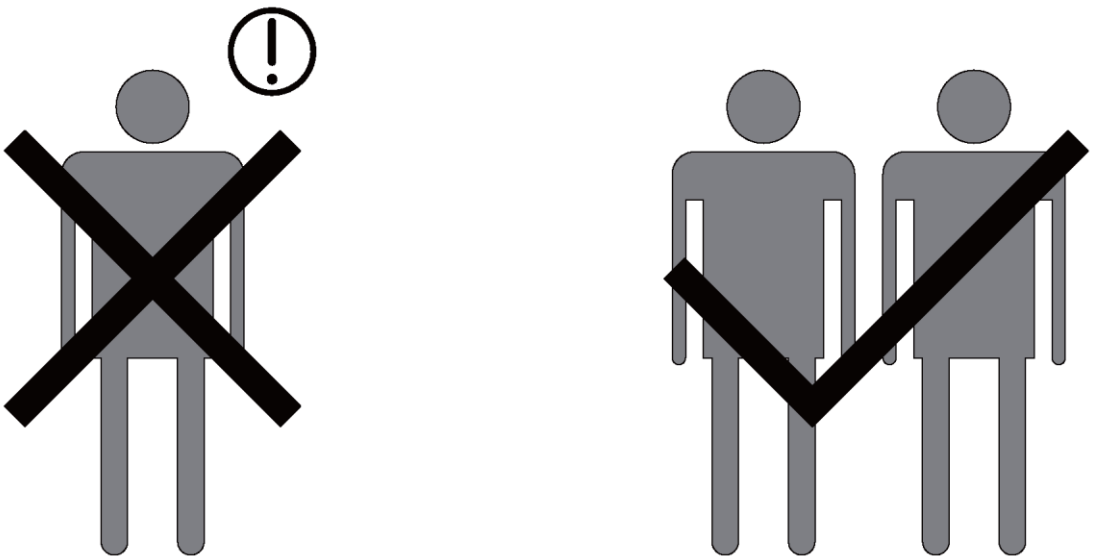
	Simbol	Vrednost	Enota
Maščobni filter			
Učinkovitost filtriranja maščob	GFE_{napa}	79,1	%
Razred učinkovitosti filtriranja maščob	–	C	–
Količina pretoka zraka (kanalsko odsesavanje)			
Največji pretok zraka pri najnižji nastavitvi pri običajni uporabi	–	305,7	m/h
Največji pretok zraka pri najvišji nastavitvi pri običajni uporabi	–	514,0	m/h
Največji pretok zraka pri nastavitvi ojačanja	–	613,9	m/h
Hrup (odsesavanje po kanalih)			
Emisije akustične A-ponderirane zvočne moči v zraku pri najnižji nastavitvi	–	57	dB
Emisije akustične A-ponderirane zvočne moči v zraku pri najvišji nastavitvi	–	68	dB
Emisije akustične A-ponderirane zvočne moči v zraku pri ojačani nastavitvi	–	72	dB
Poraba energije			
Poraba energije v izklopljenem načinu	Po	0,42	Š
Poraba energije v načinu pripravljenosti	Ps	NI USTREZNO	Š
Količina pretoka zraka (recirkulacijsko odsesavanje)			
Največji pretok zraka pri najnižji nastavitvi pri običajni uporabi	–	355	m/h
Največji pretok zraka pri najvišji nastavitvi pri običajni uporabi	–	468	m/h
Največji pretok zraka pri nastavitvi ojačanja	–	520	m/h
Hrup (recirkulacijsko odsesavanje)			
Emisije akustične A-ponderirane zvočne moči v zraku pri najnižji nastavitvi	–	62	dB
Emisije akustične A-ponderirane zvočne moči v zraku pri najvišji nastavitvi	–	67	dB
Emisije akustične A-ponderirane zvočne moči v zraku pri ojačani nastavitvi	–	70	dB

Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo za izboljšanje naših izdelkov, lahko specifikacije in modele spremenimo brez predhodnega obvestila.

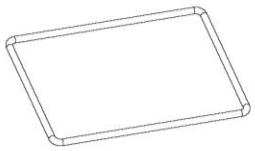
Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826.		
Stanje	**Poraba energije**	**Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje**
Način izklopa	0.5 W	20 min

NAMESTITEV IZDELKA





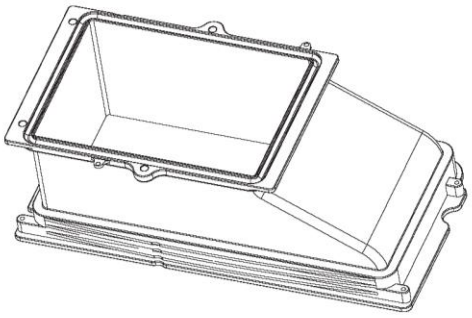
Dodatki za namestitev, izpust navzven



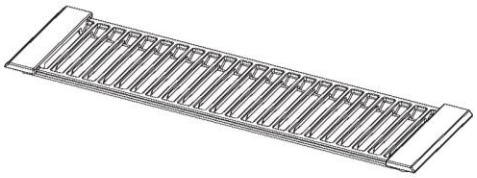
X1



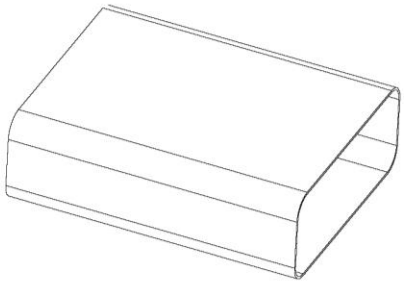




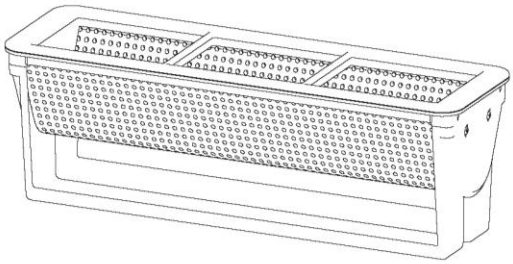
X1



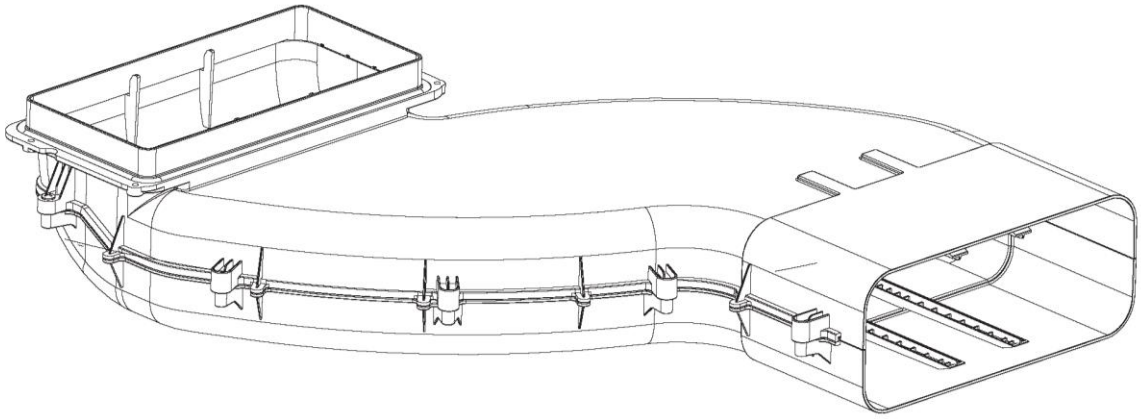
X1



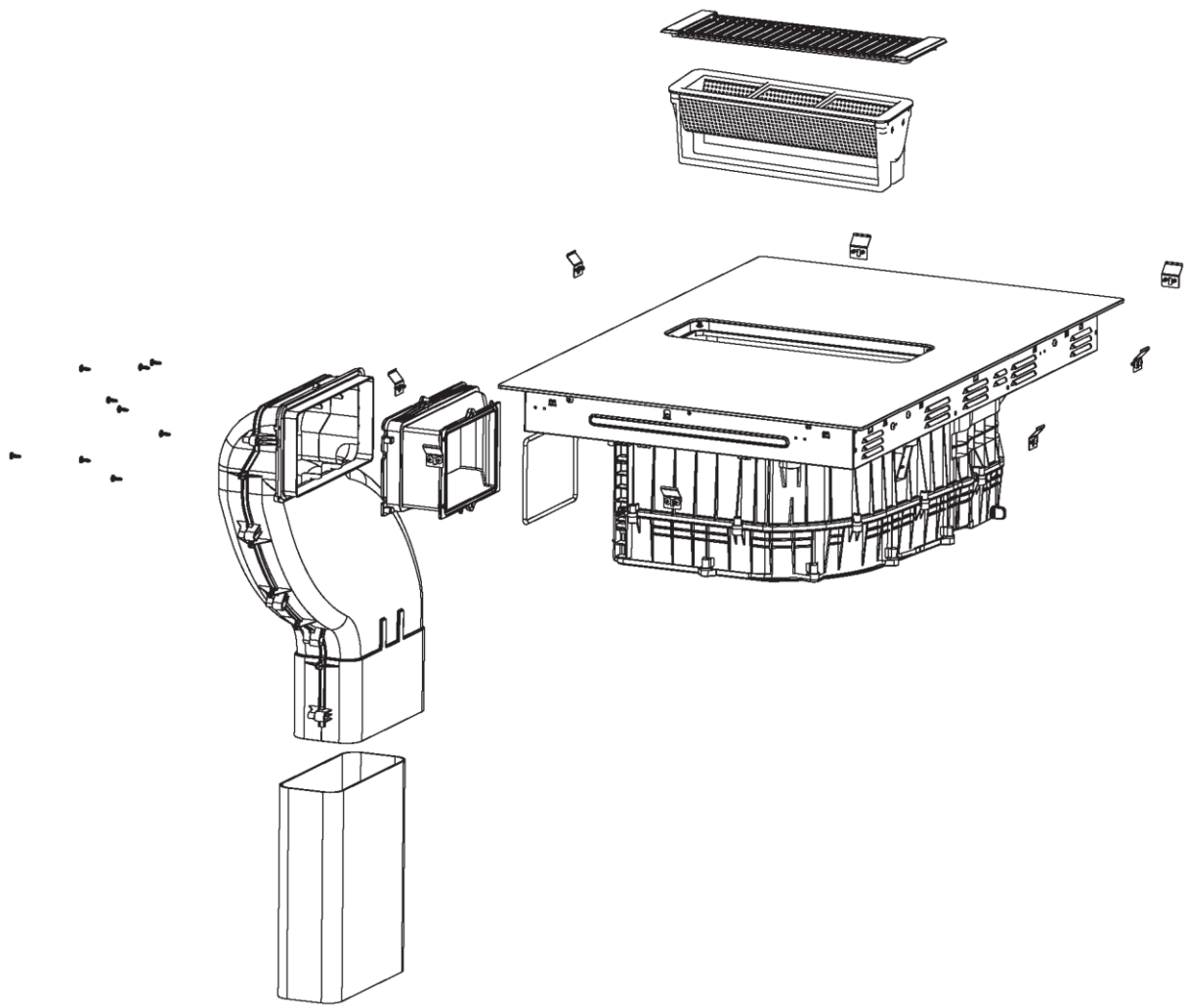
X1



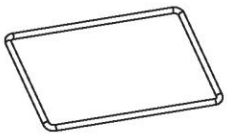
X1



X1

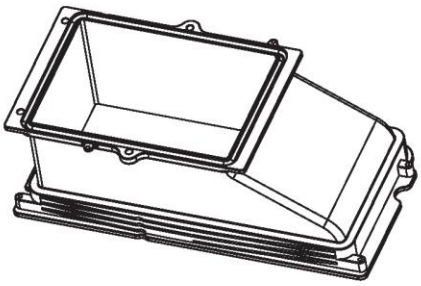


Dodatki za namestitev, izpust navznoter

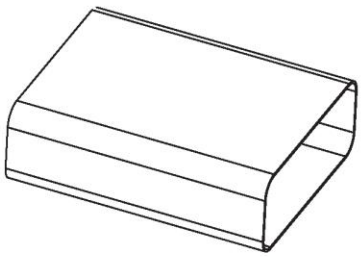

X1

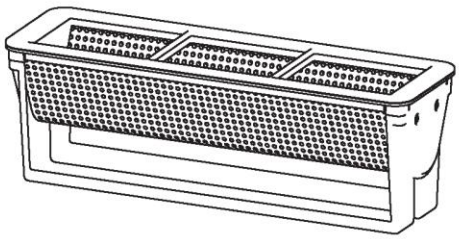


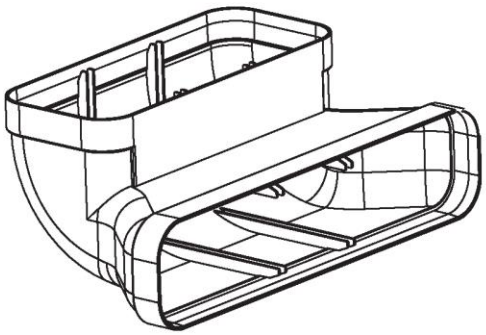


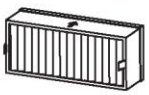

X1

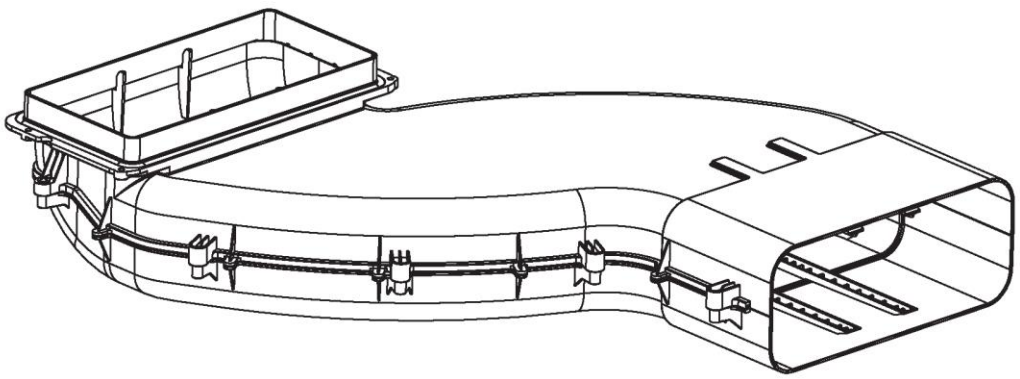

X1

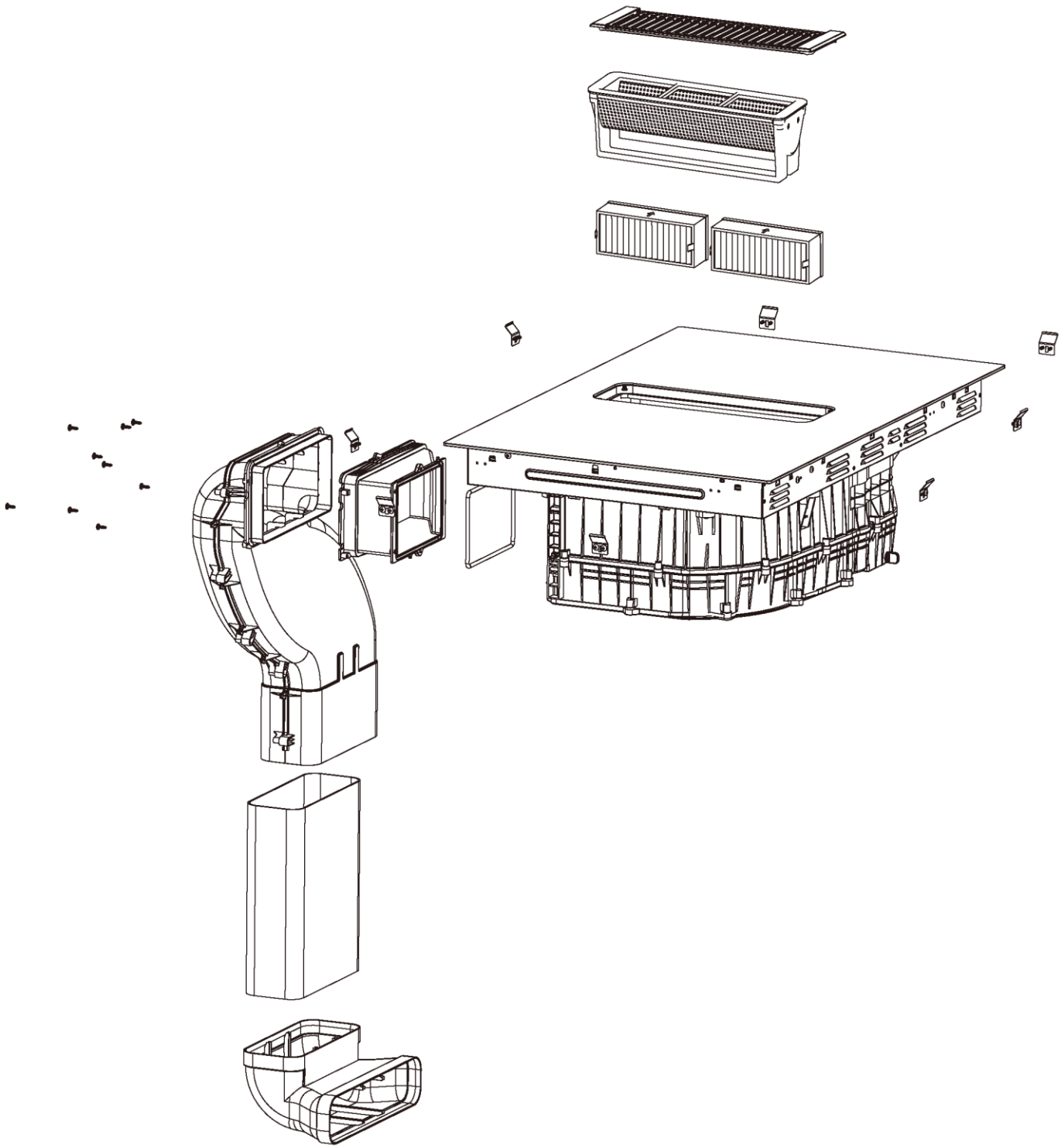

X1


X1

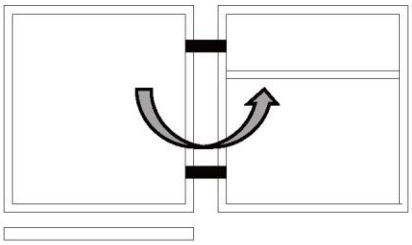

X1

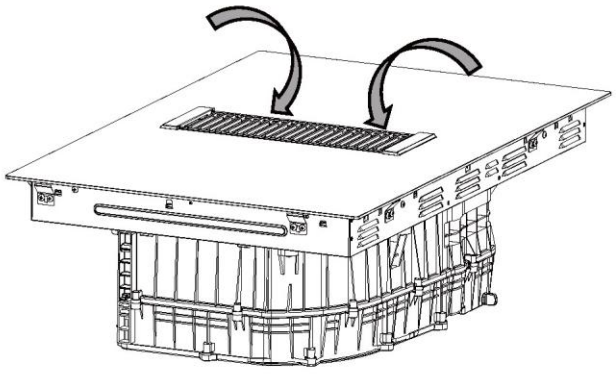

X2

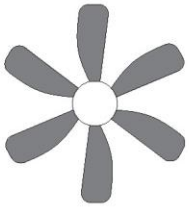

X1



Odprt odvod zraka



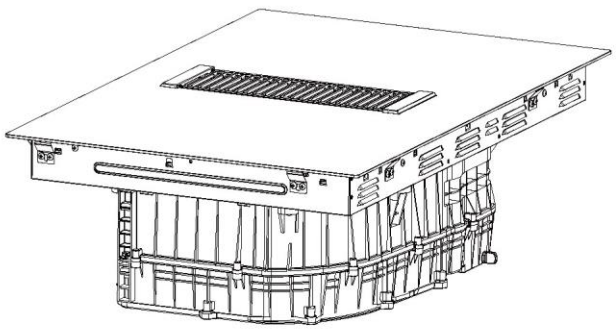


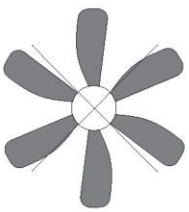


Zaprt odvod zraka
Izdelka ne uporabljajte

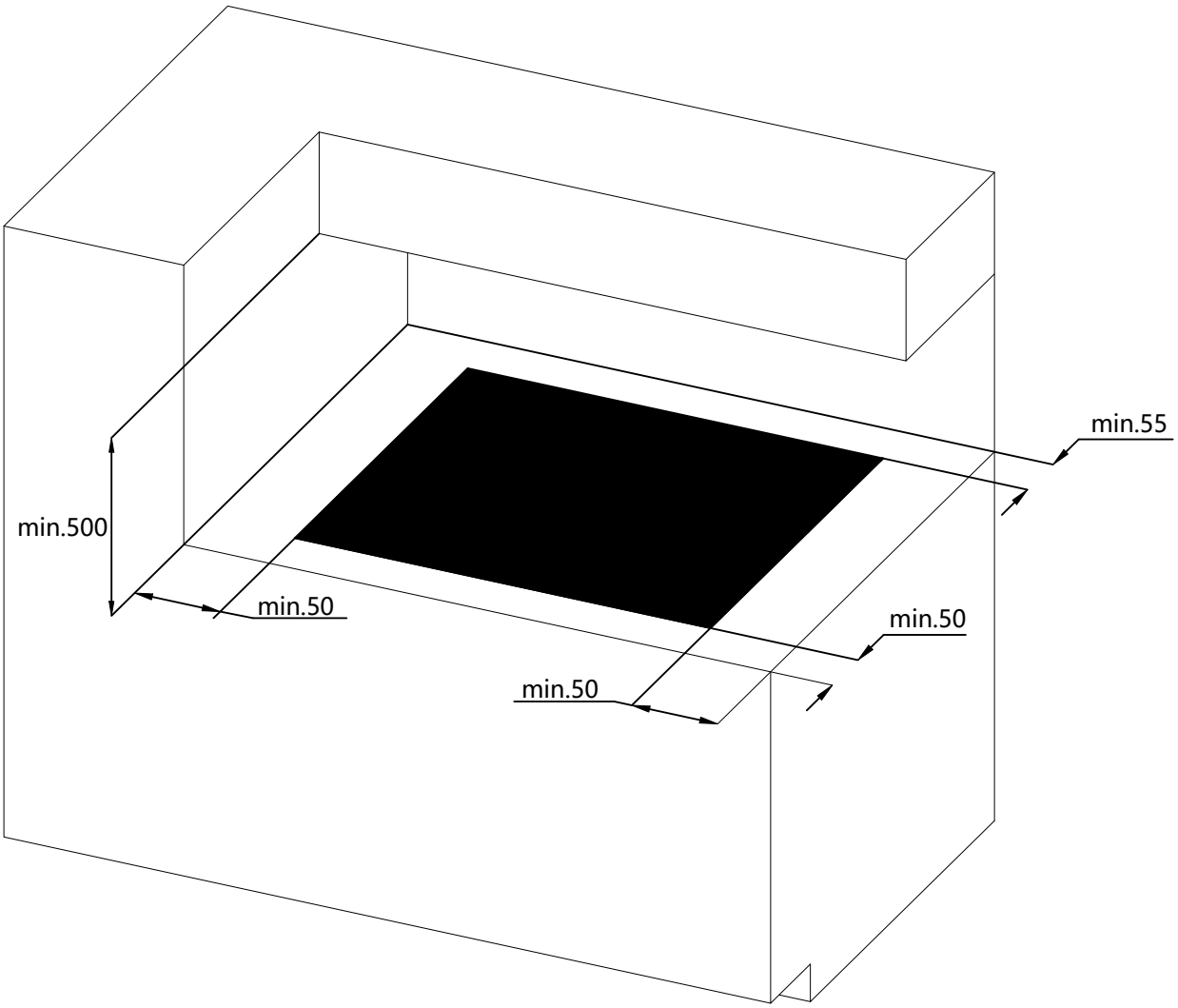






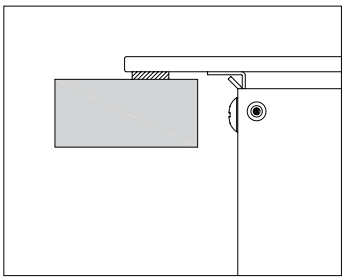


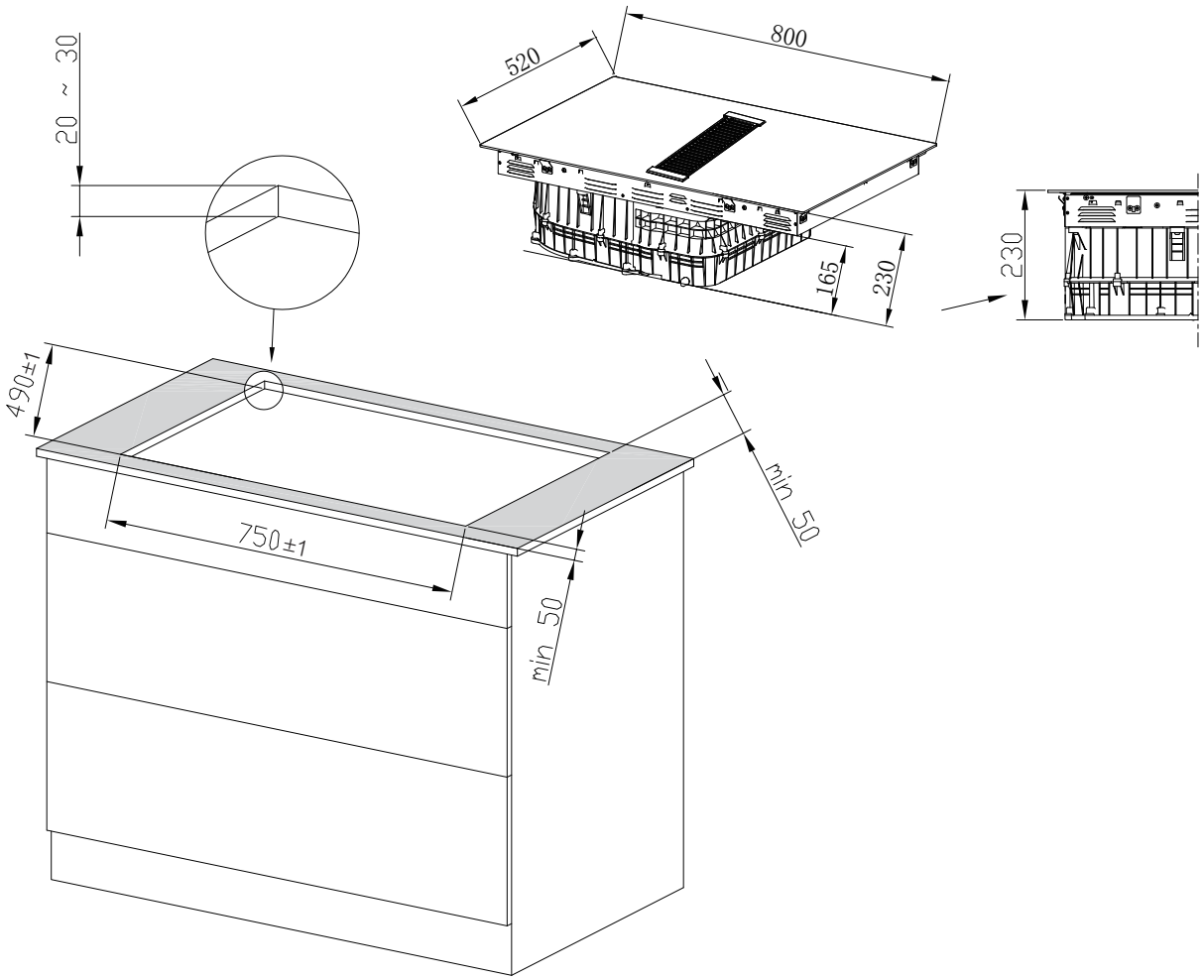
Unit:mm

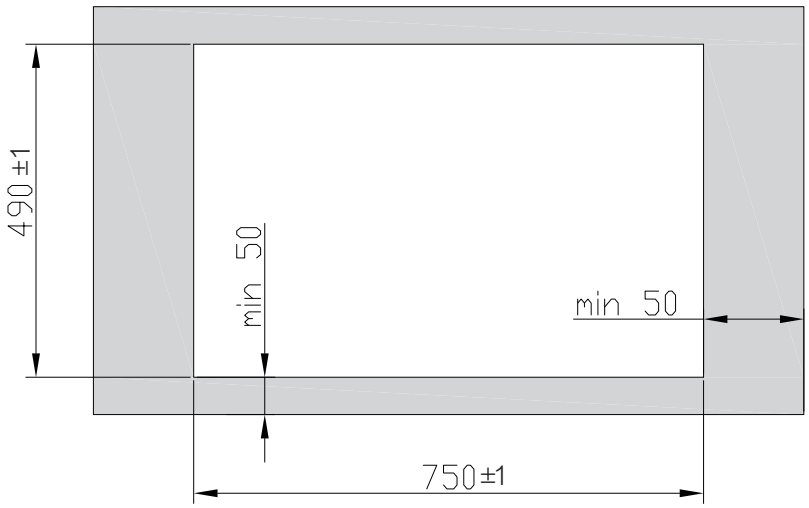


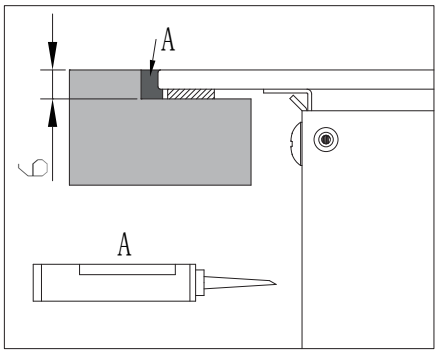
Inst.A

Unit:mm



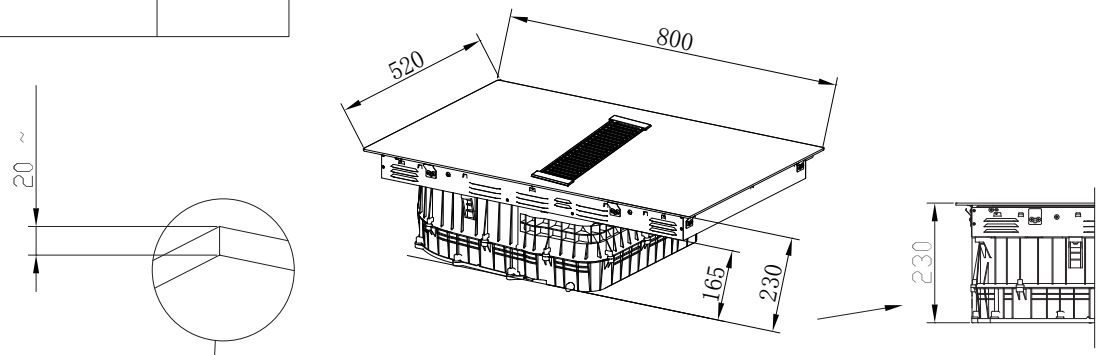


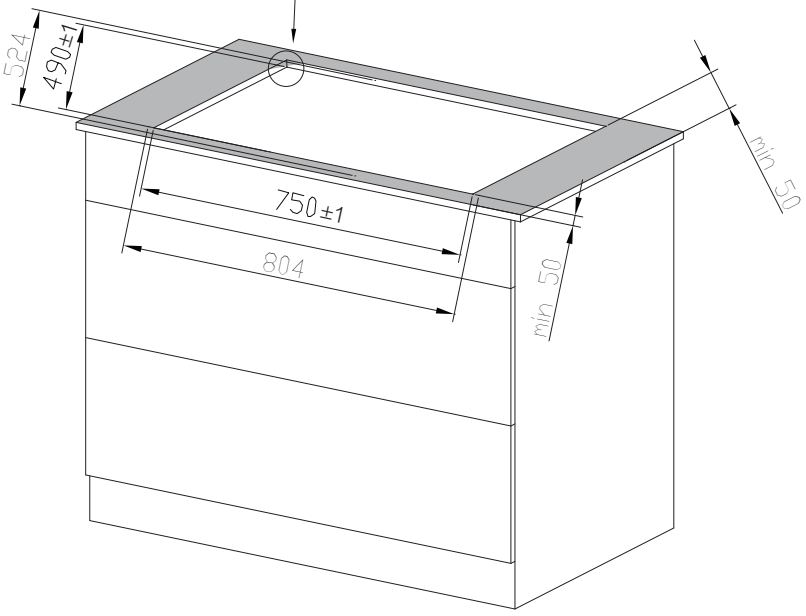


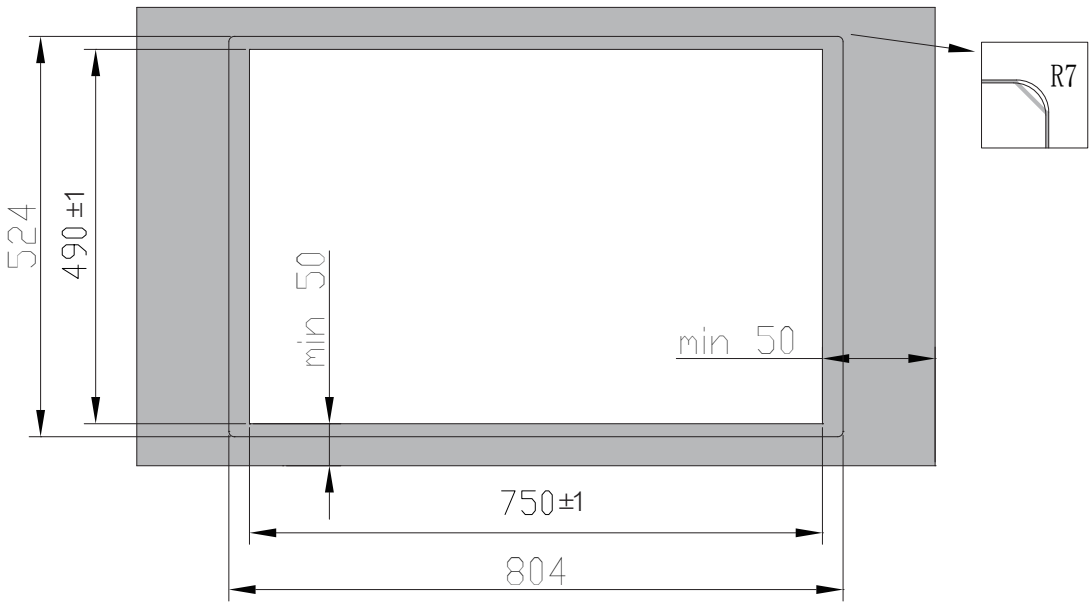


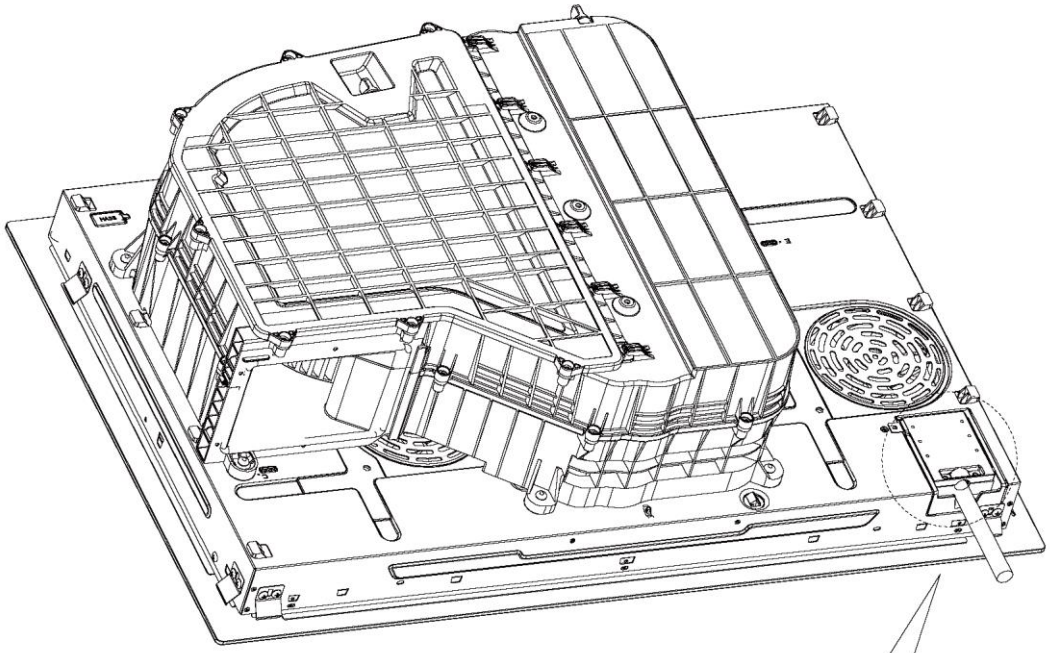
Inst.B

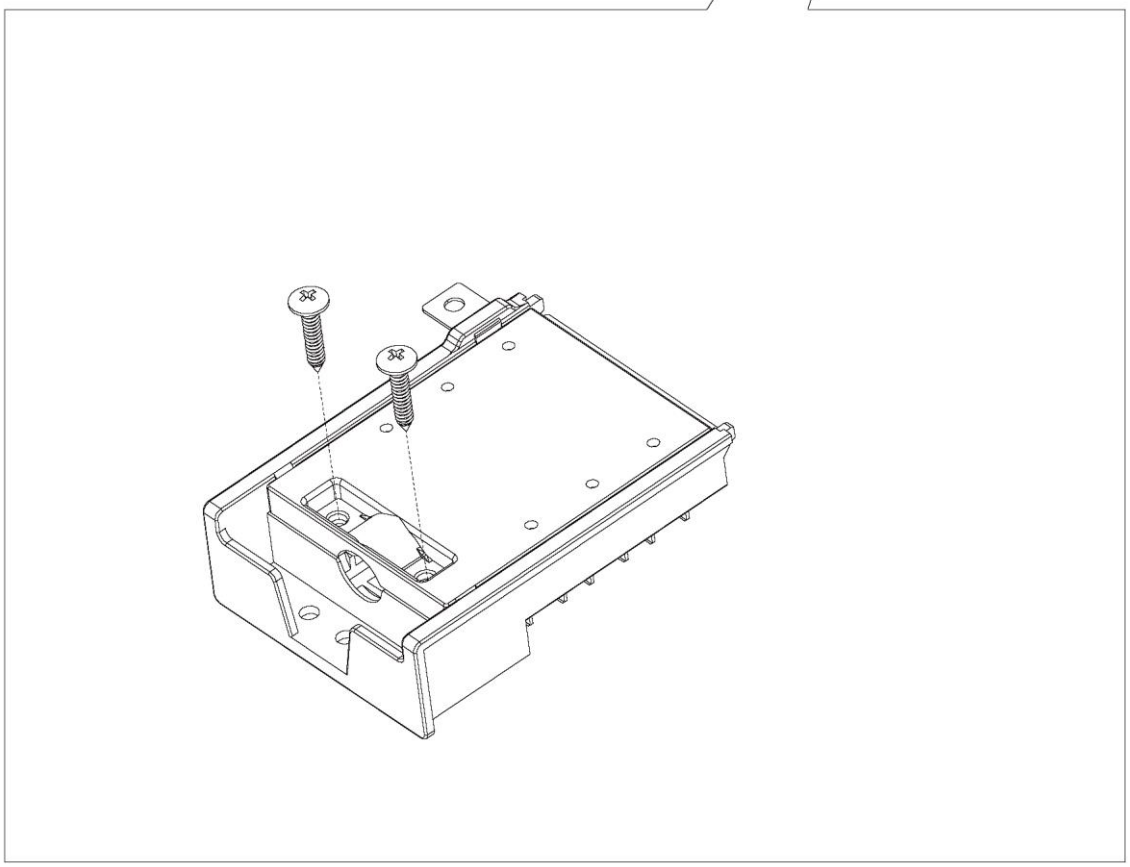
Unit:mm

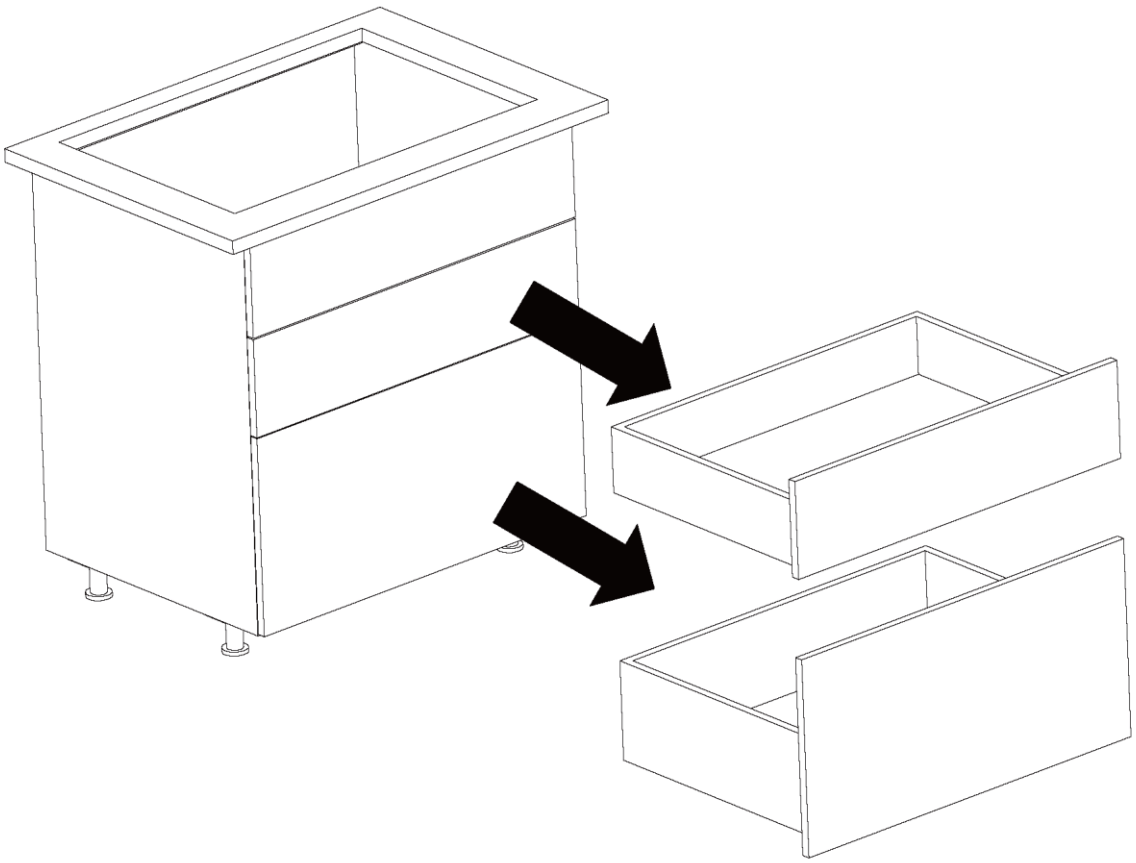




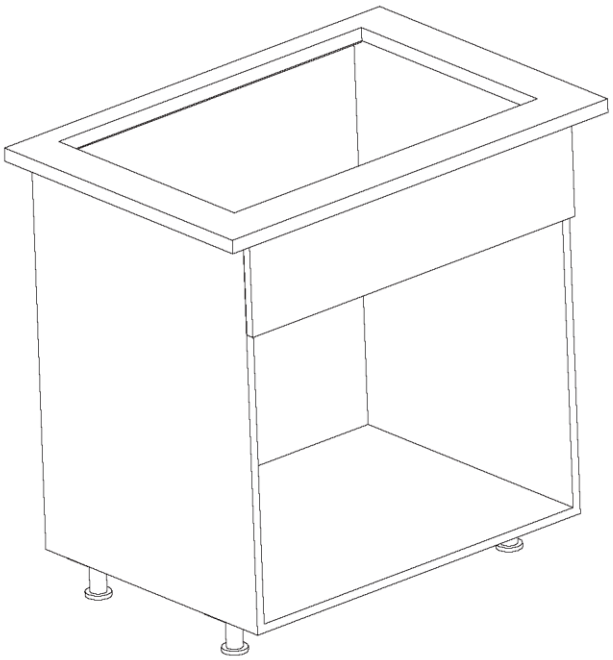




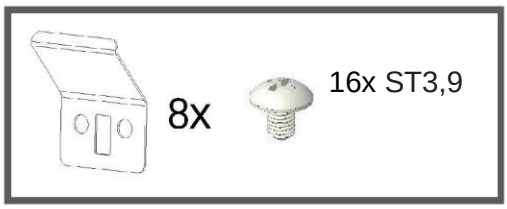


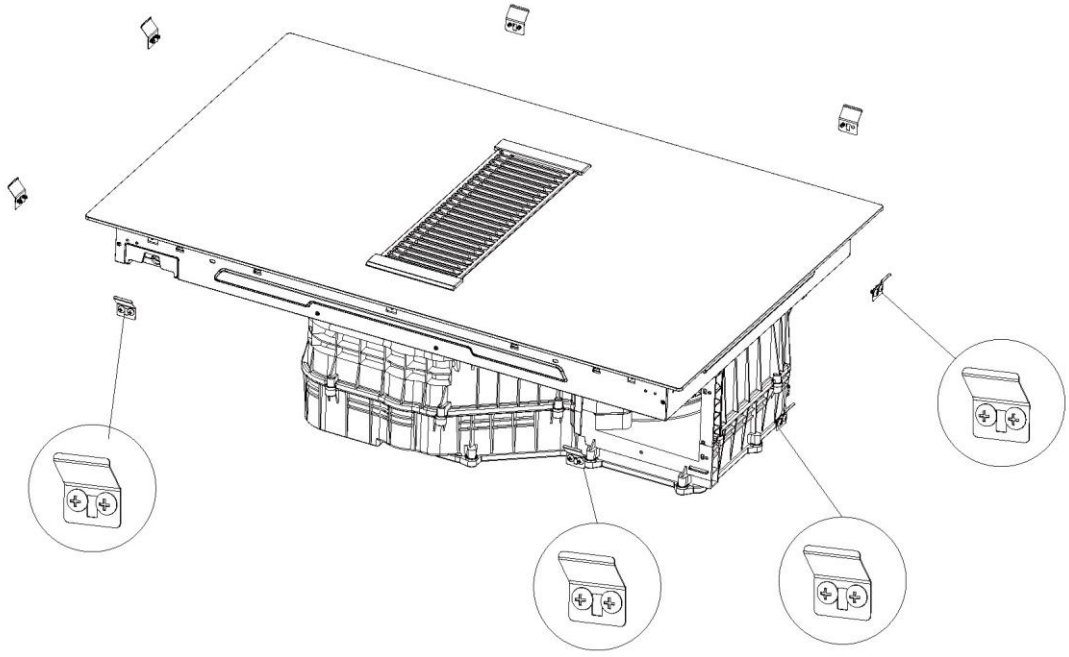


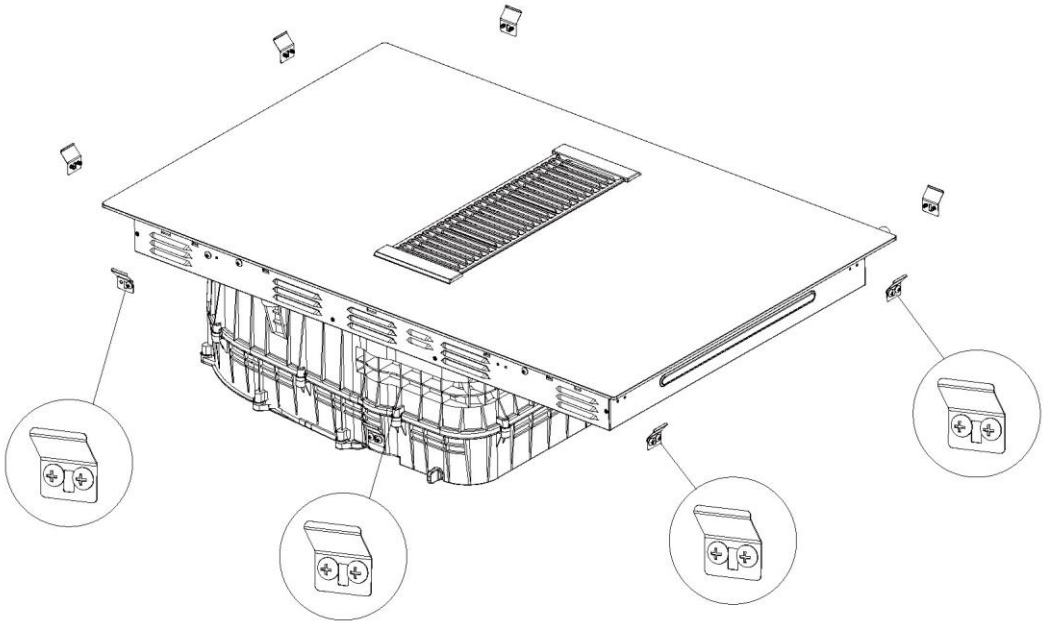
V REDU!



Namestitev pregrade na štedilnik

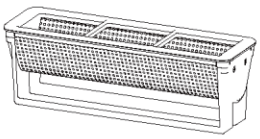




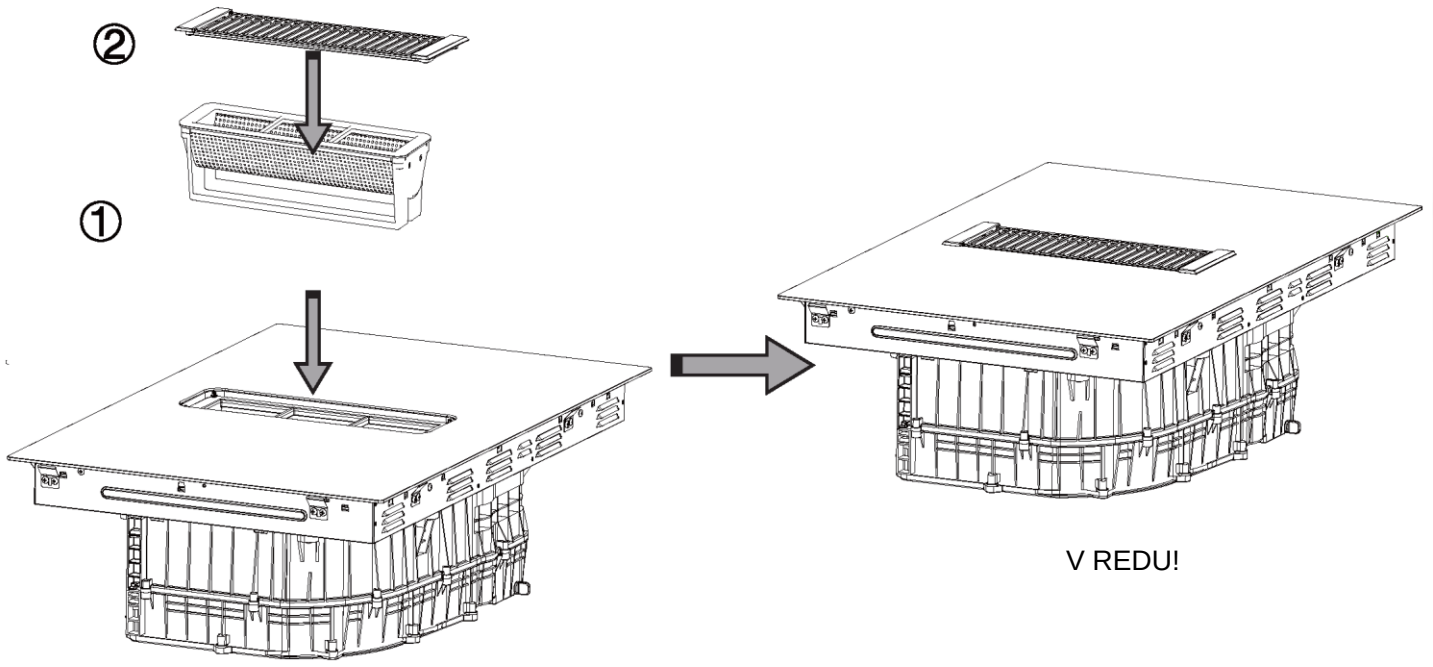




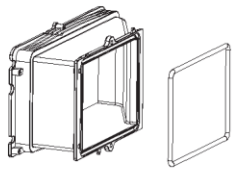
X1

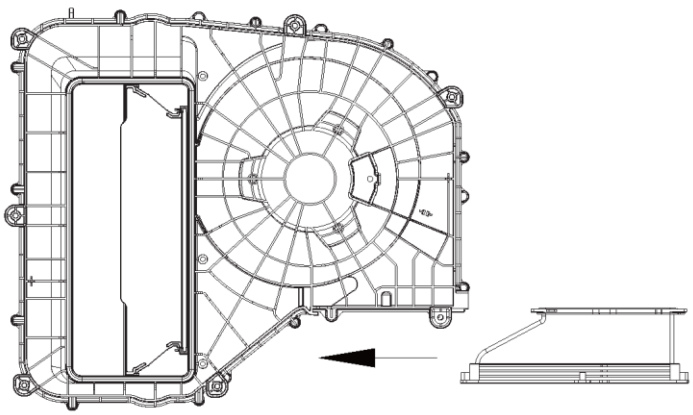


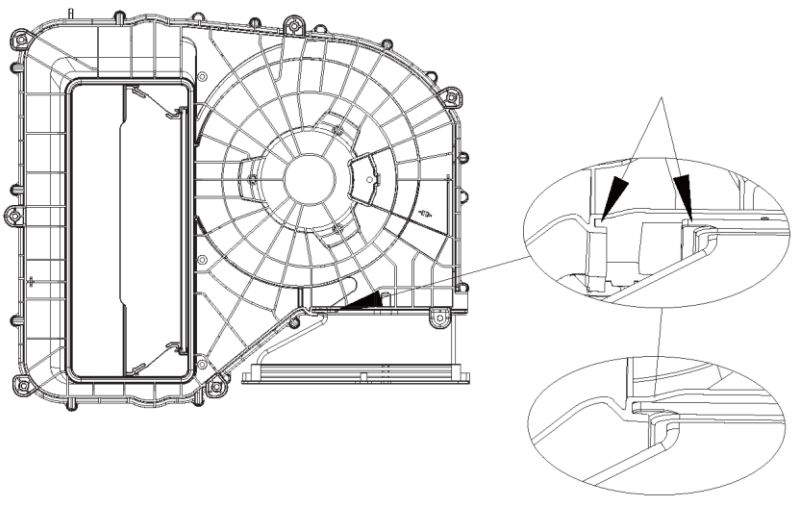
X1

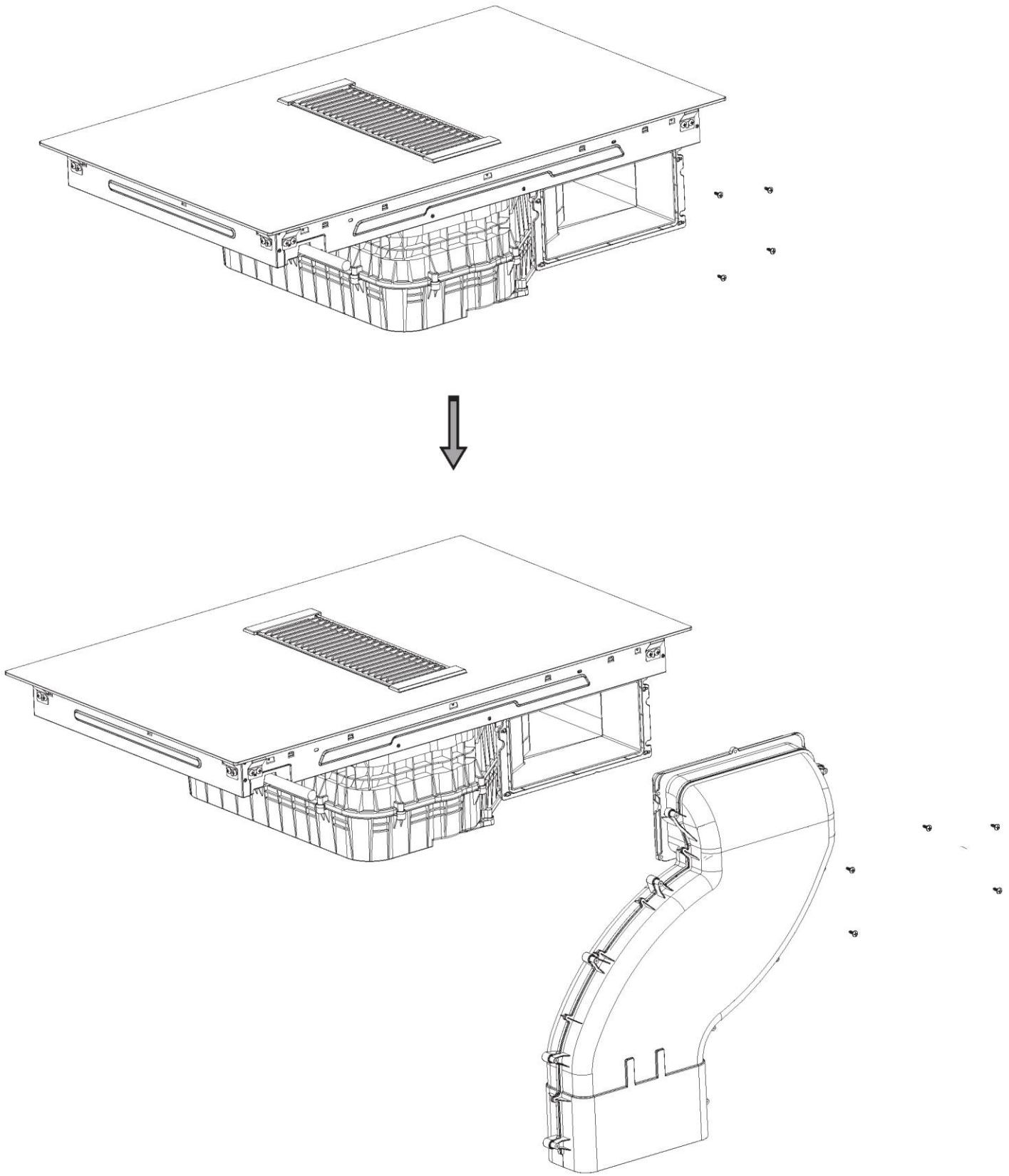


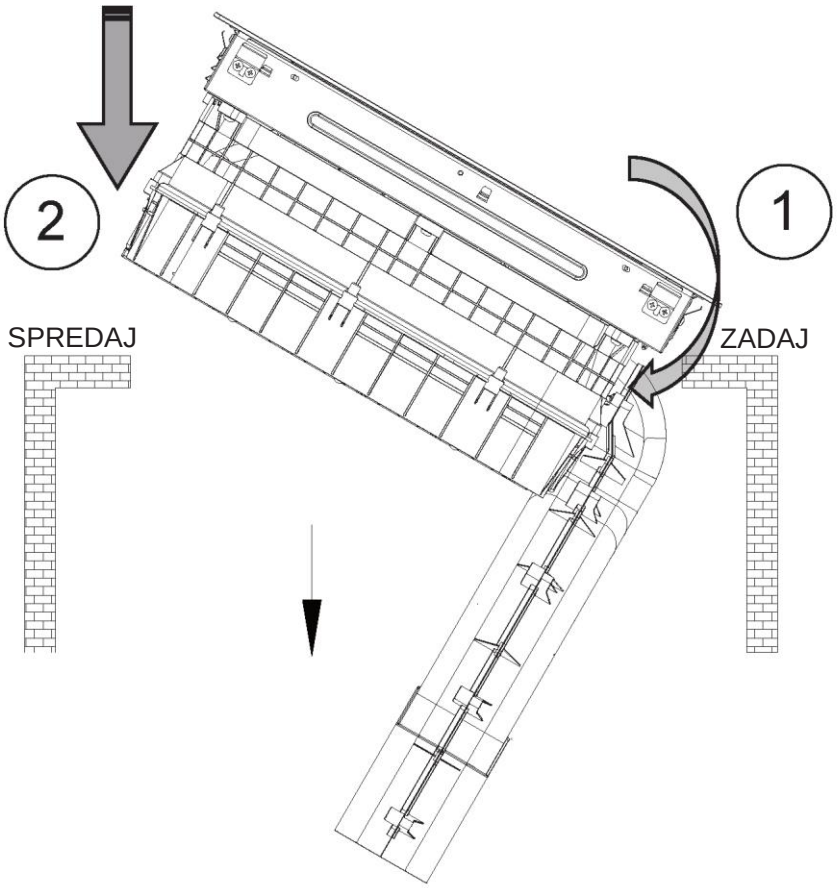
V REDU!

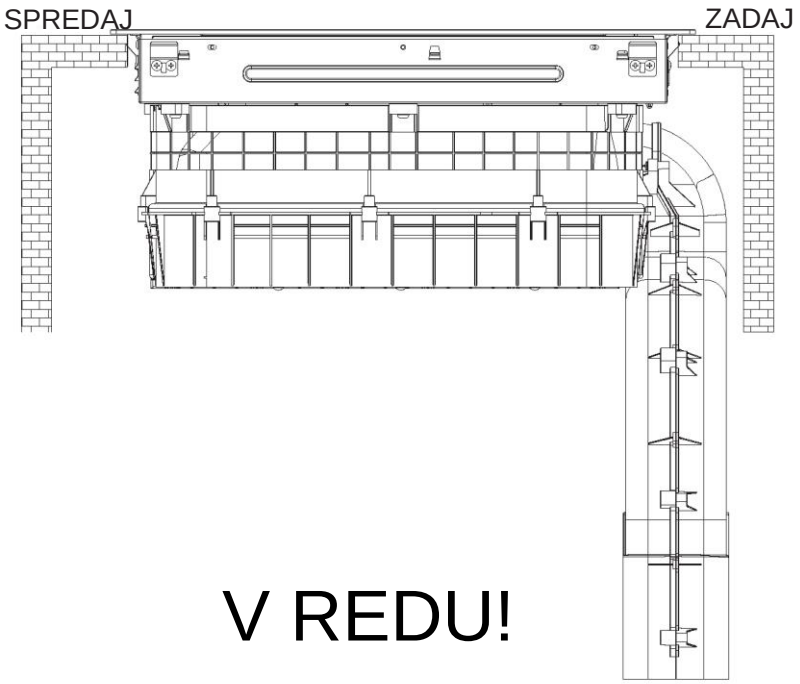




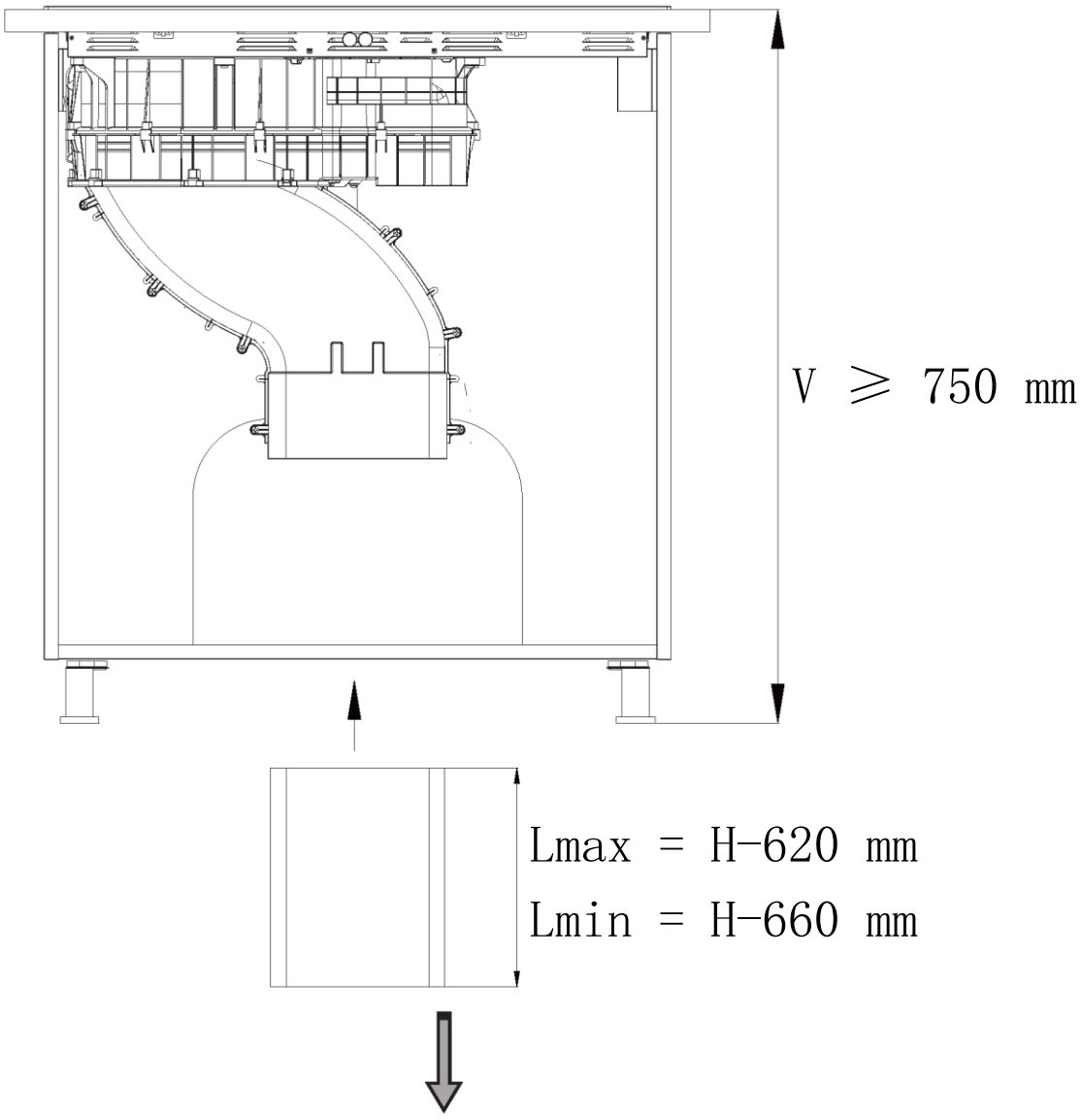


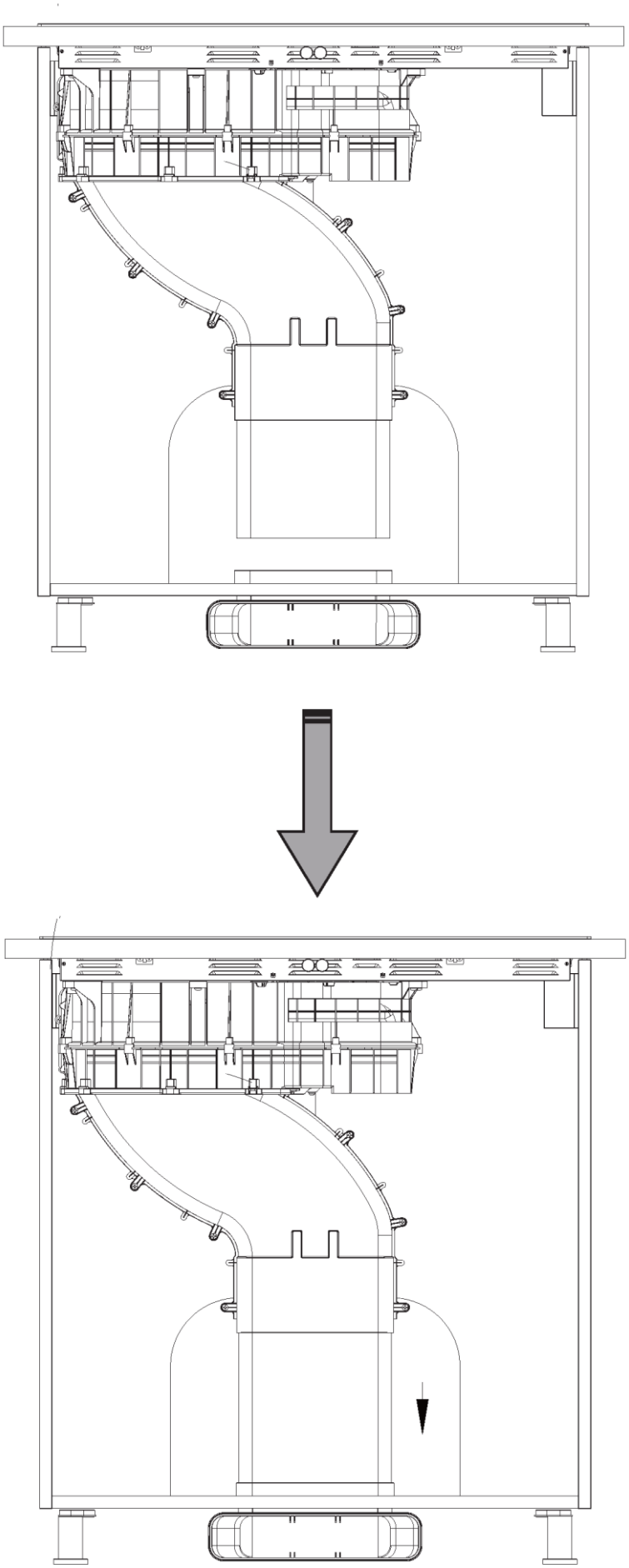


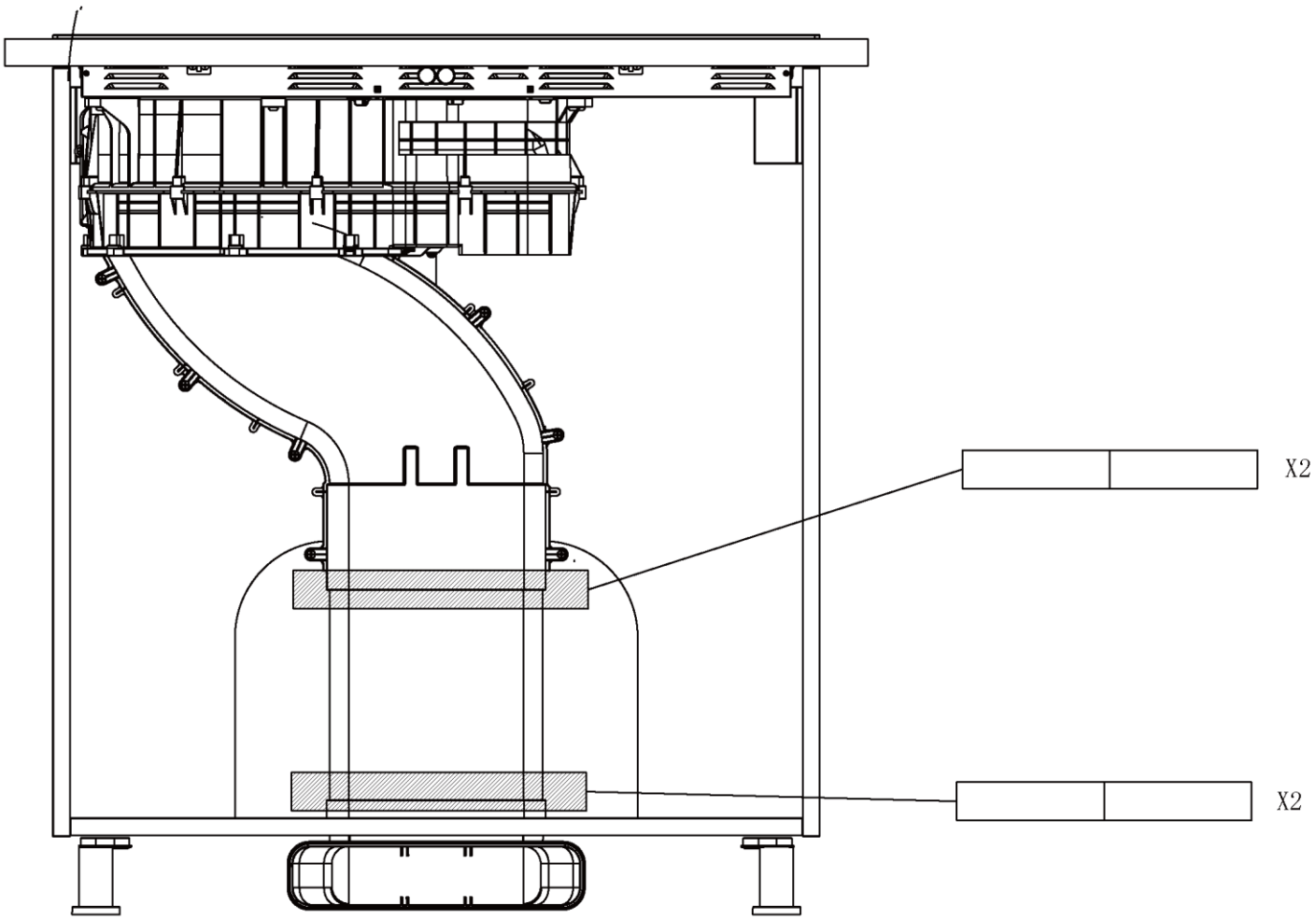




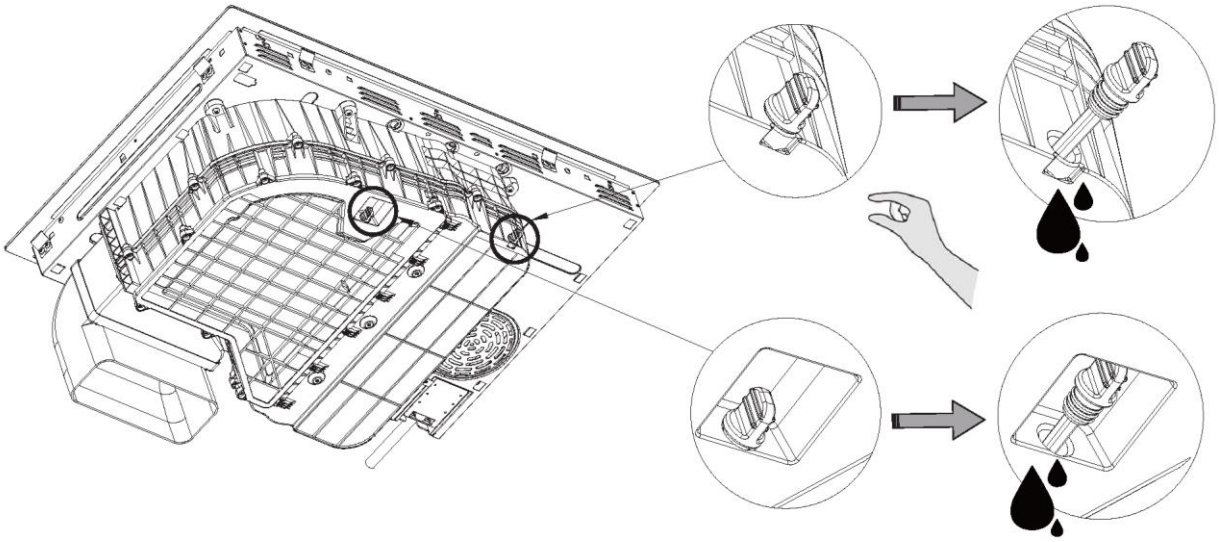
V REDU!


V ⩾ 750 mm
Lmax = H-620 mm
Lmin = H-660 mm
430
240



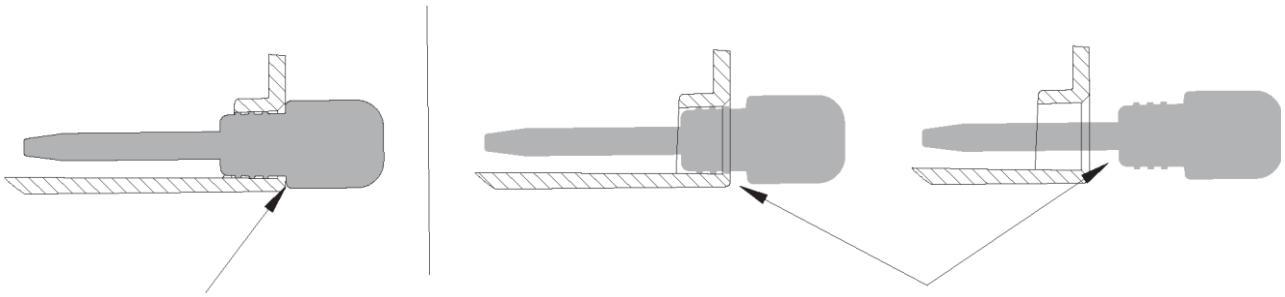

X2
X2

Ko je potrebno odvajanje vode



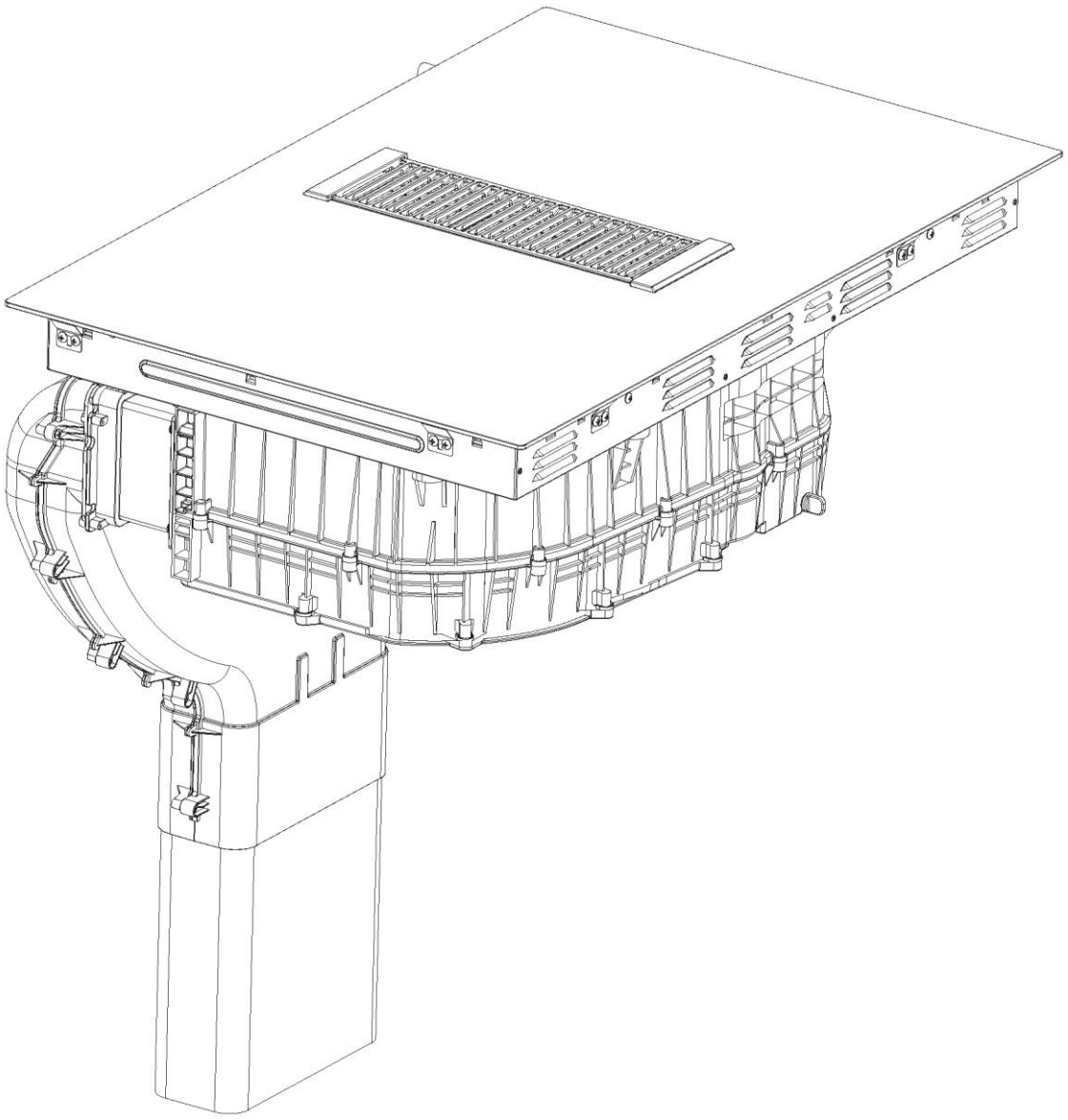
Po odvajanju vode ali namestitvi opreme tesno pritisnite gumijasti čep.

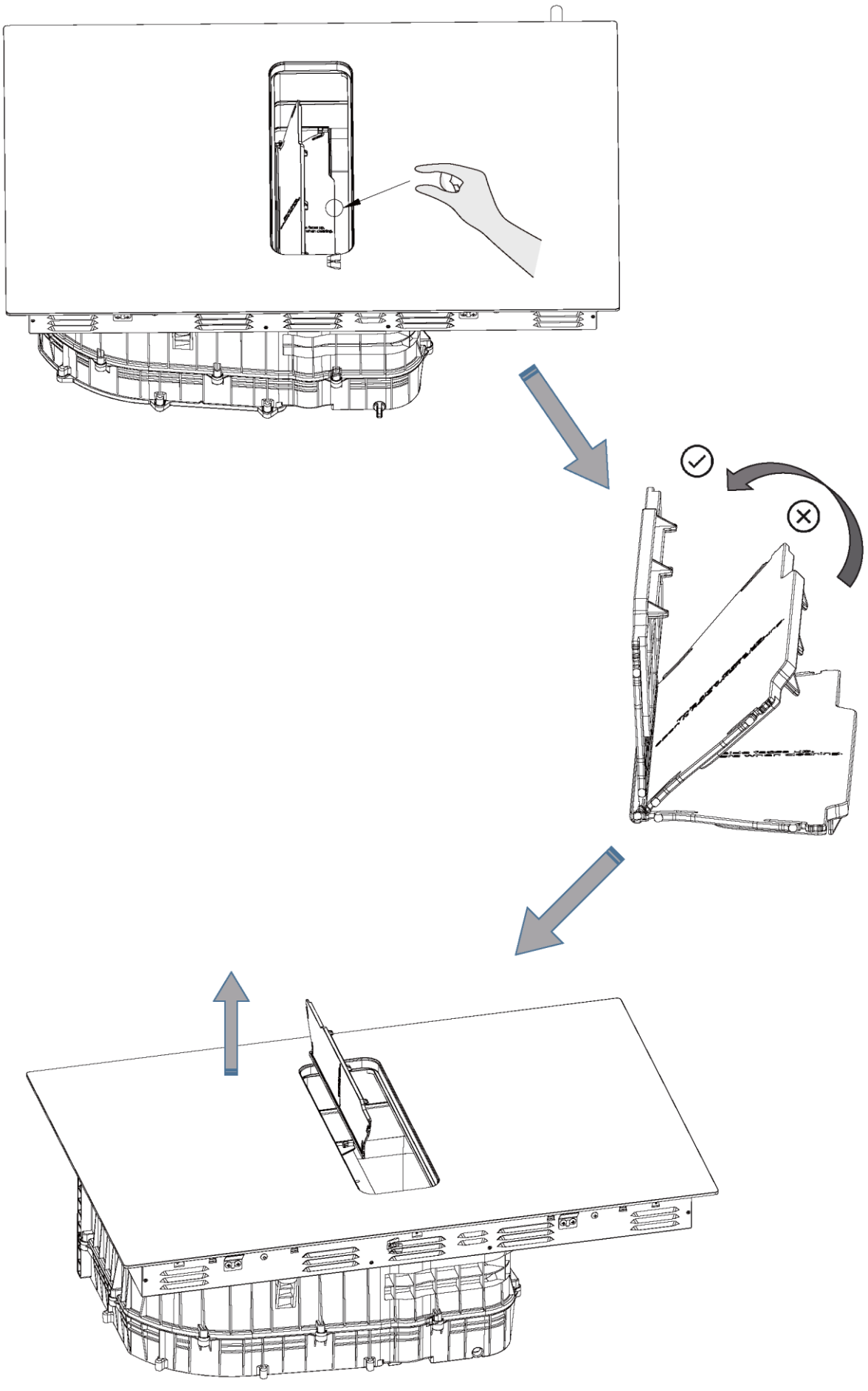


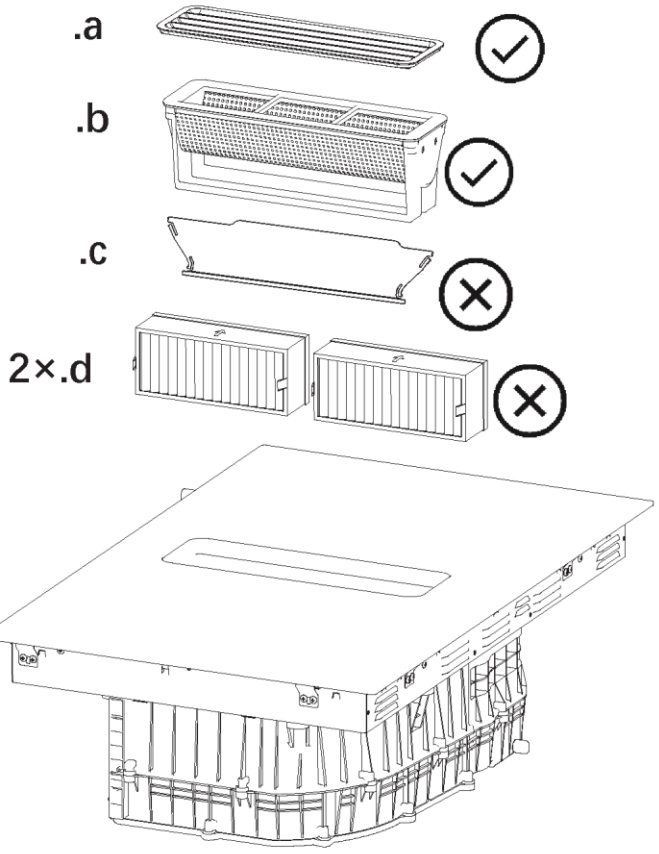


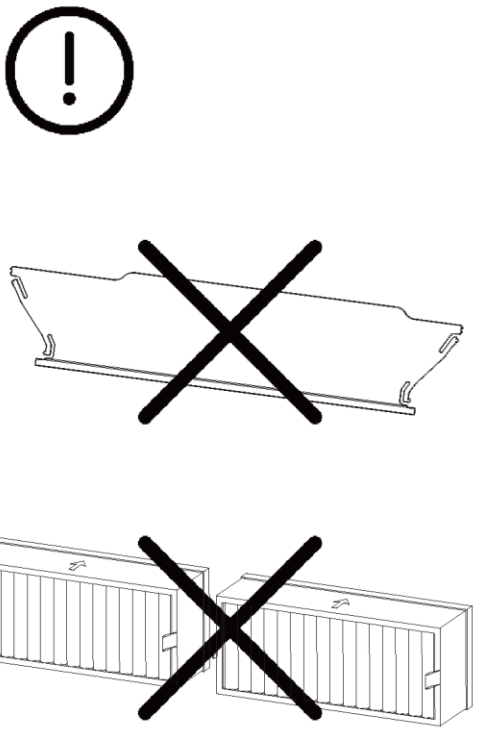
V REDU! **NI V REDU!**

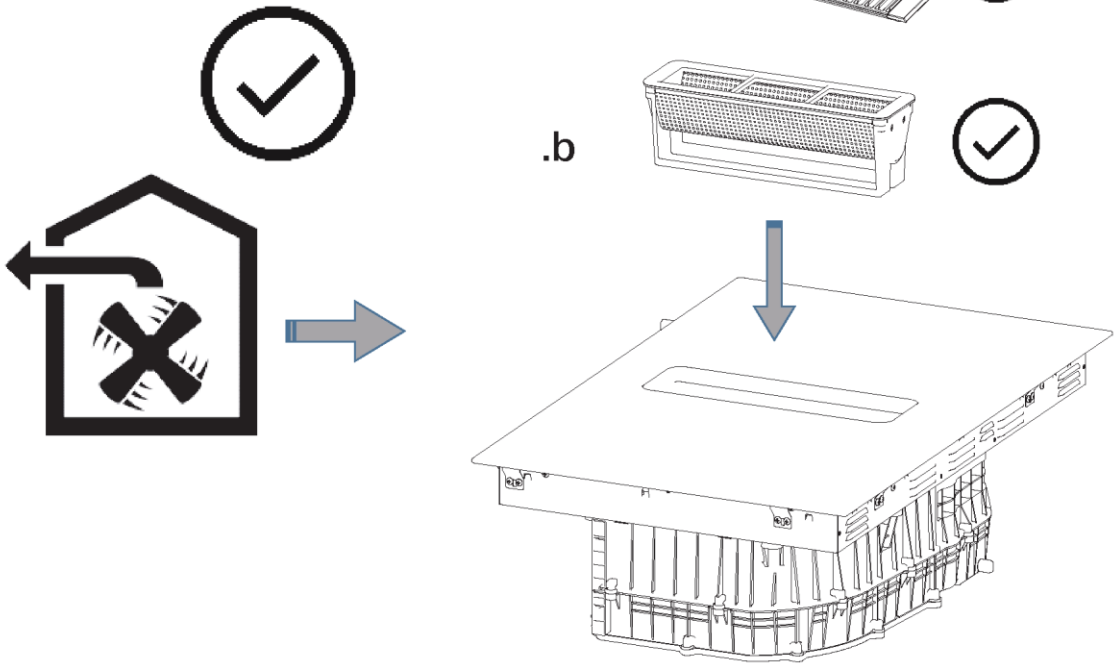


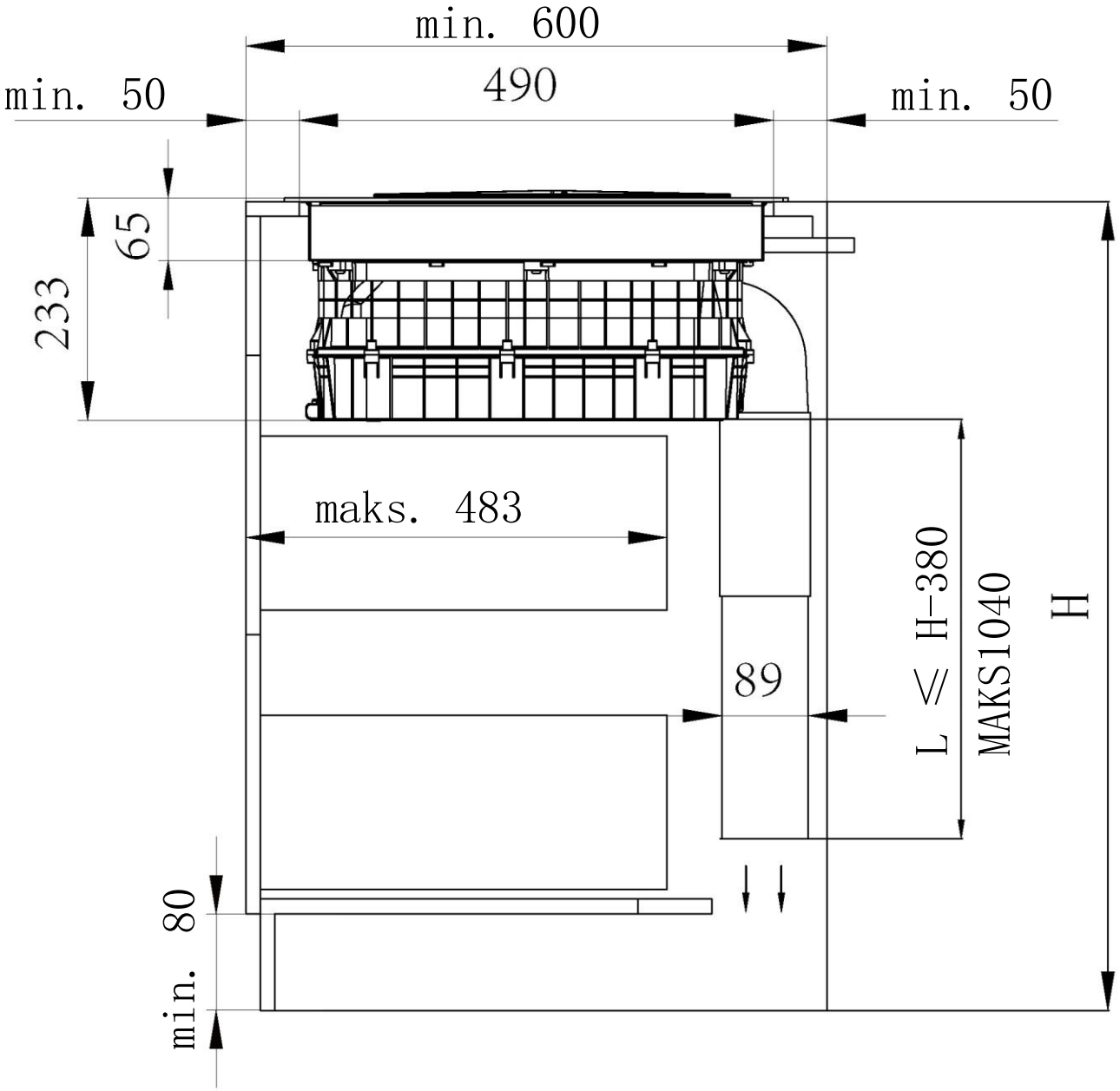





.a
.b
.c
2×.d

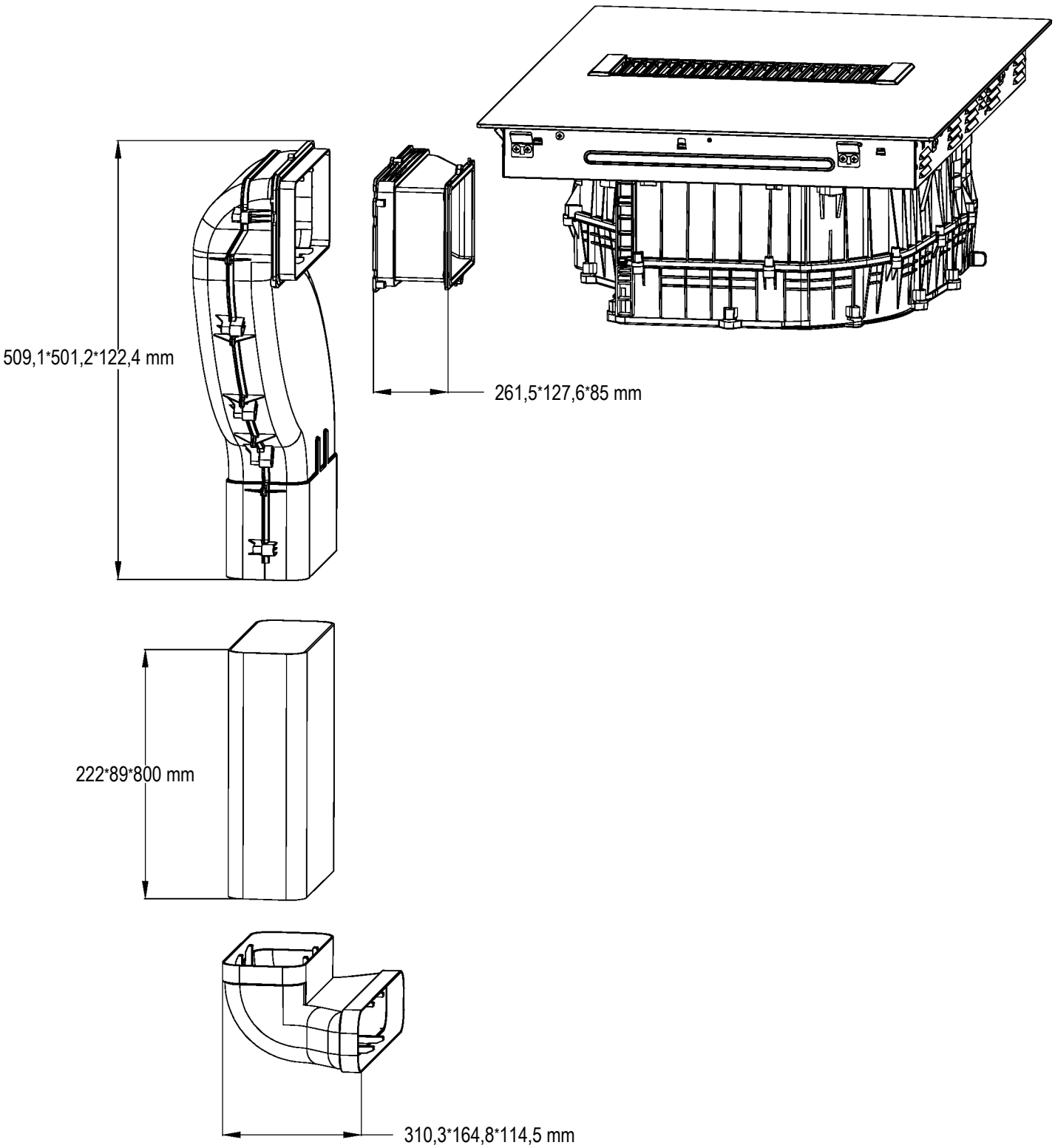


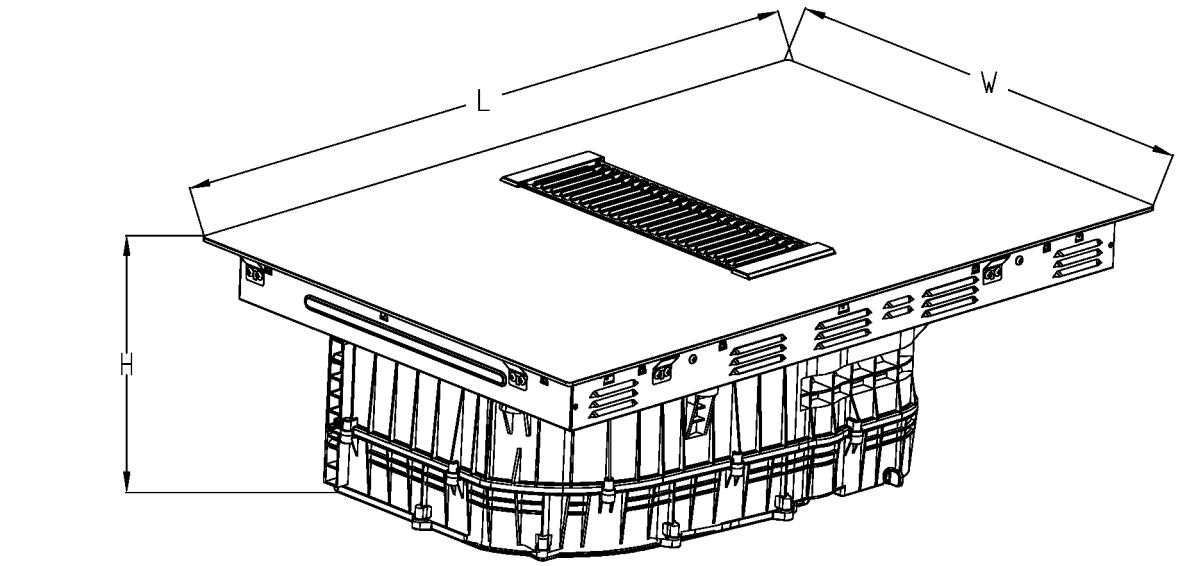

.a
.b

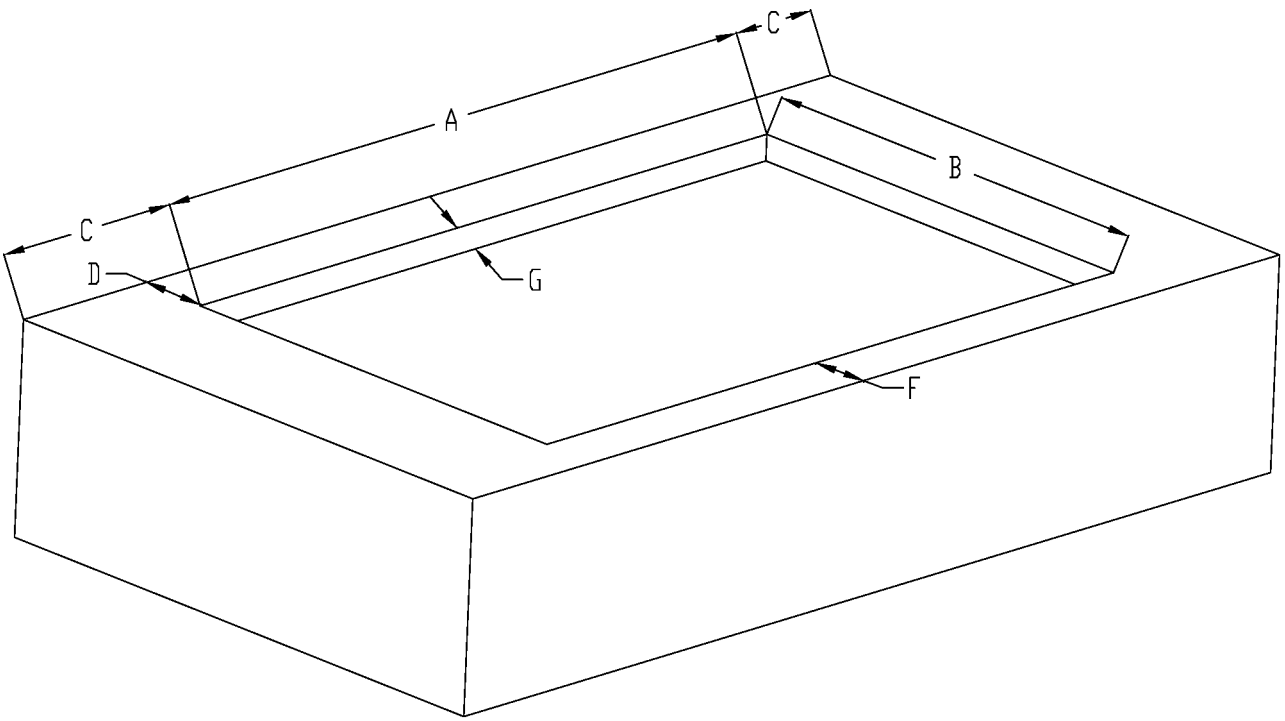


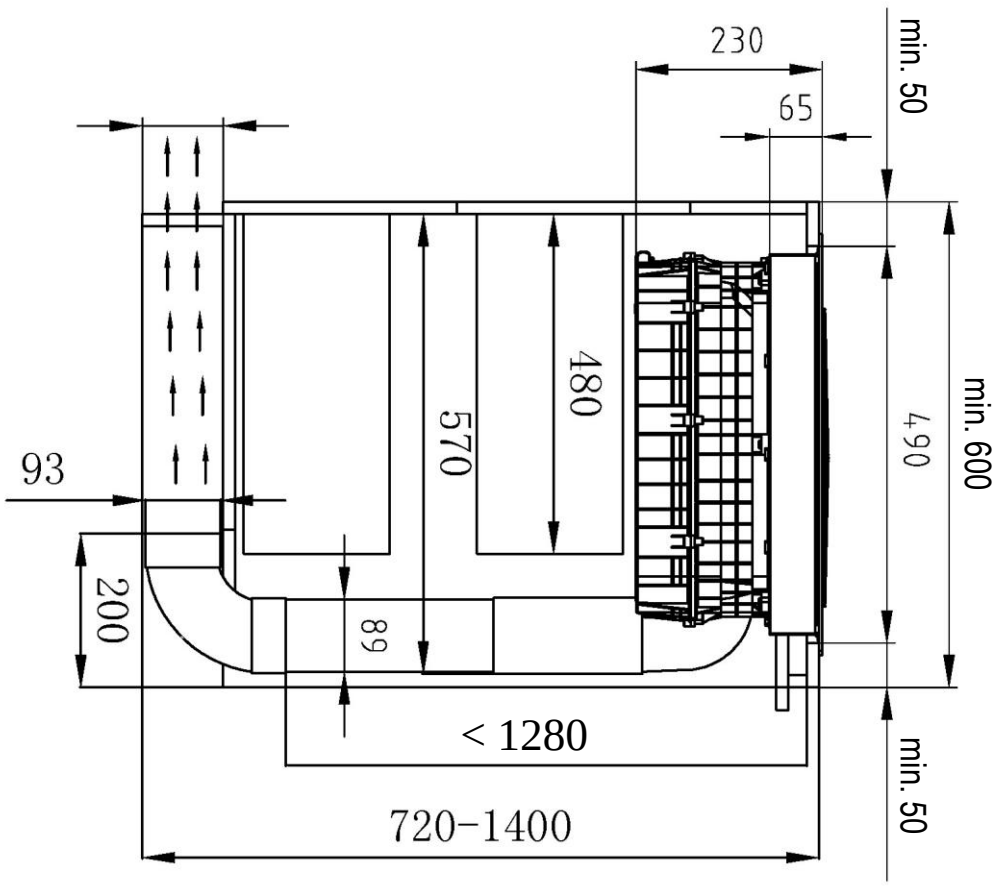
L: dolžina cevi

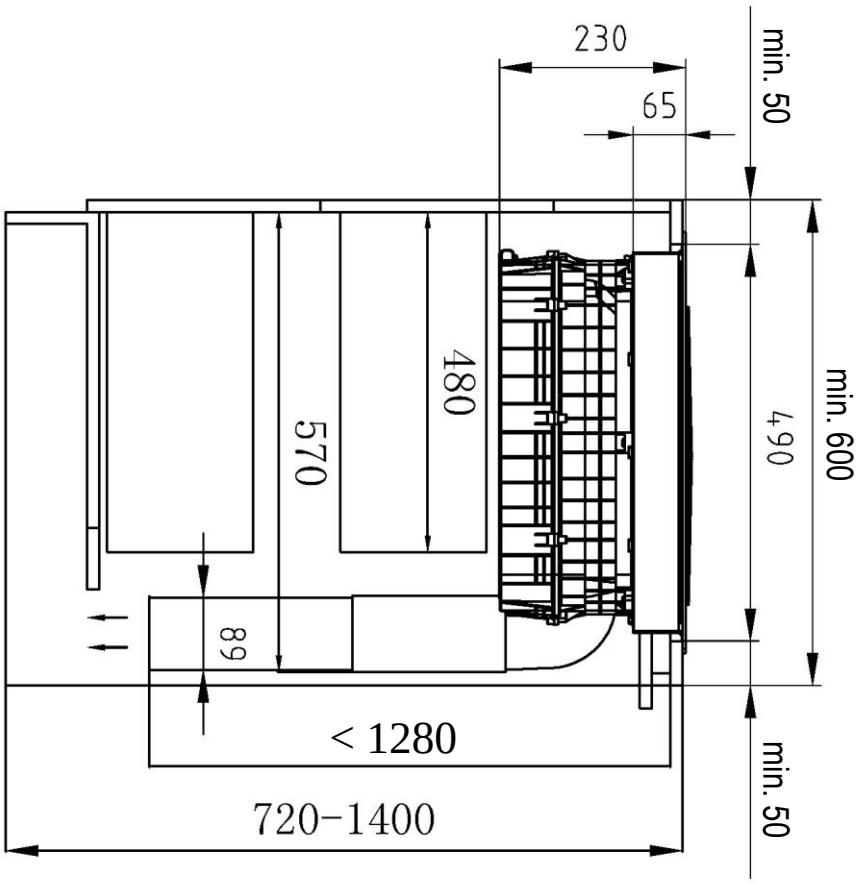
H: višina omarice

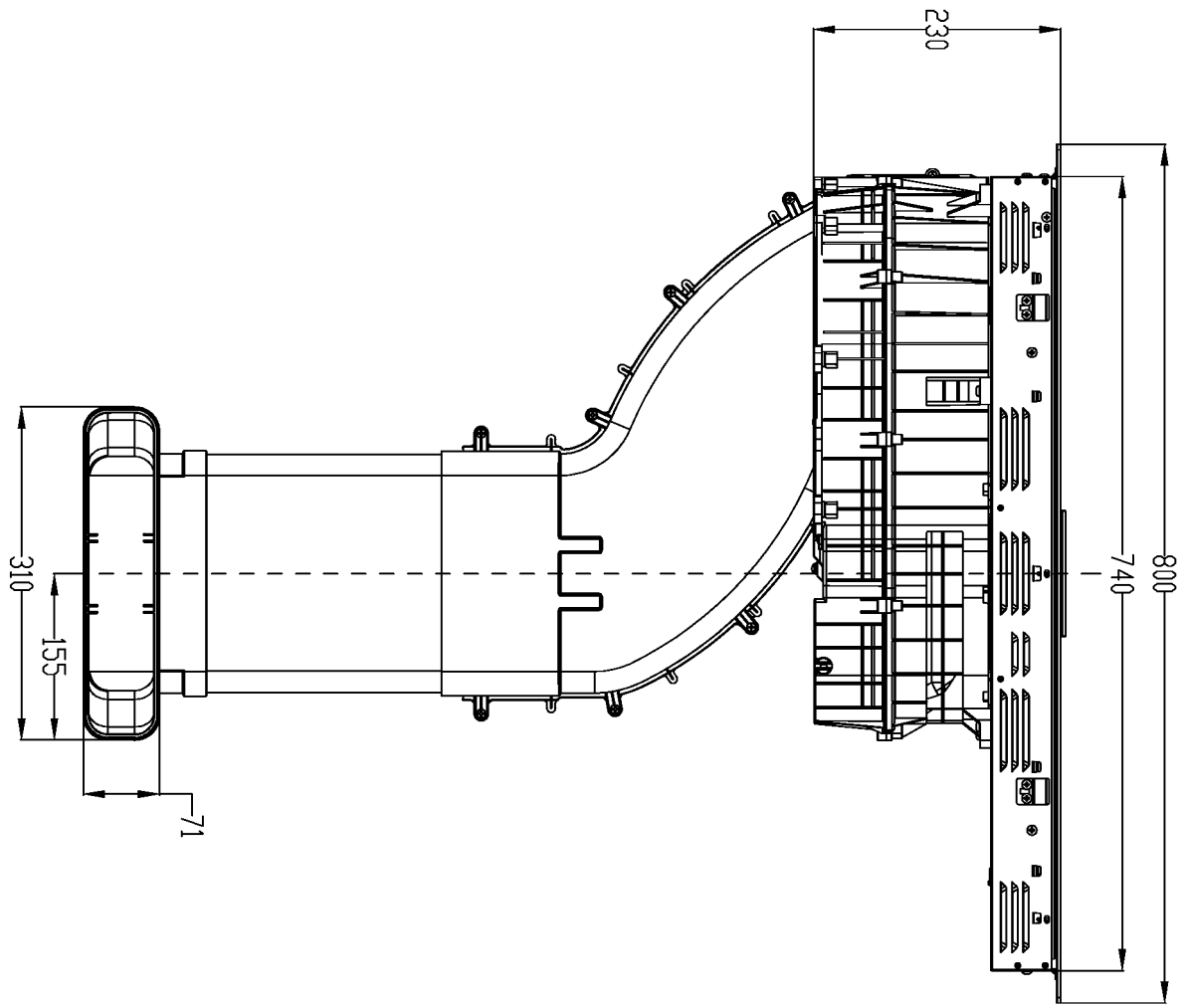

509,1*501,2*122,4 mm
261,5*127,6*85 mm
222*89*800 mm
310,3*164,8*114,5 mm

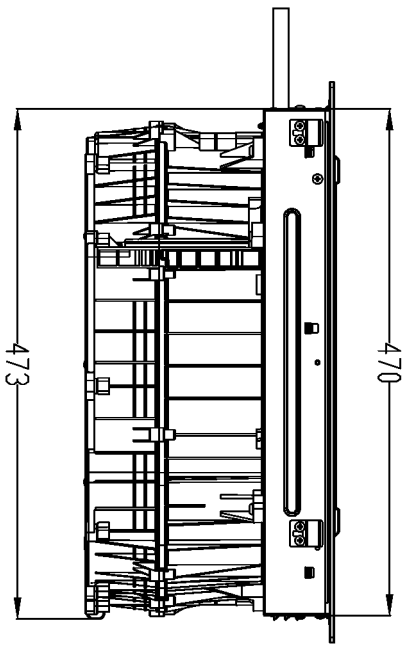

L
W
H

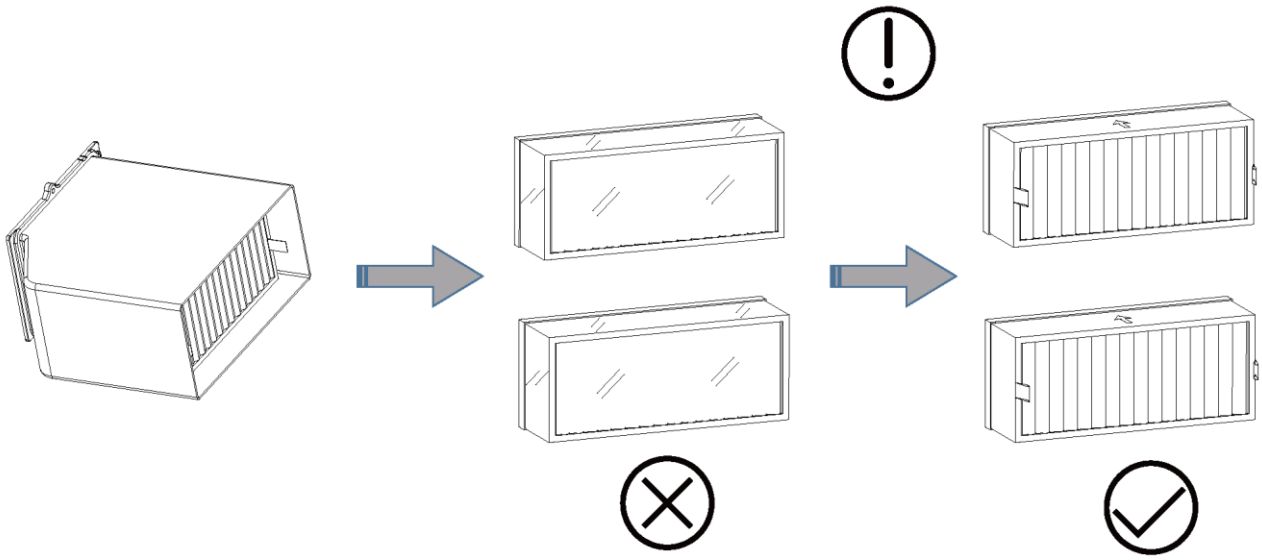

C
A
B
C
D
G
F


230
65
min. 50
480
570
490
min. 600
93
200
89
< 1280
720-1400
min. 50

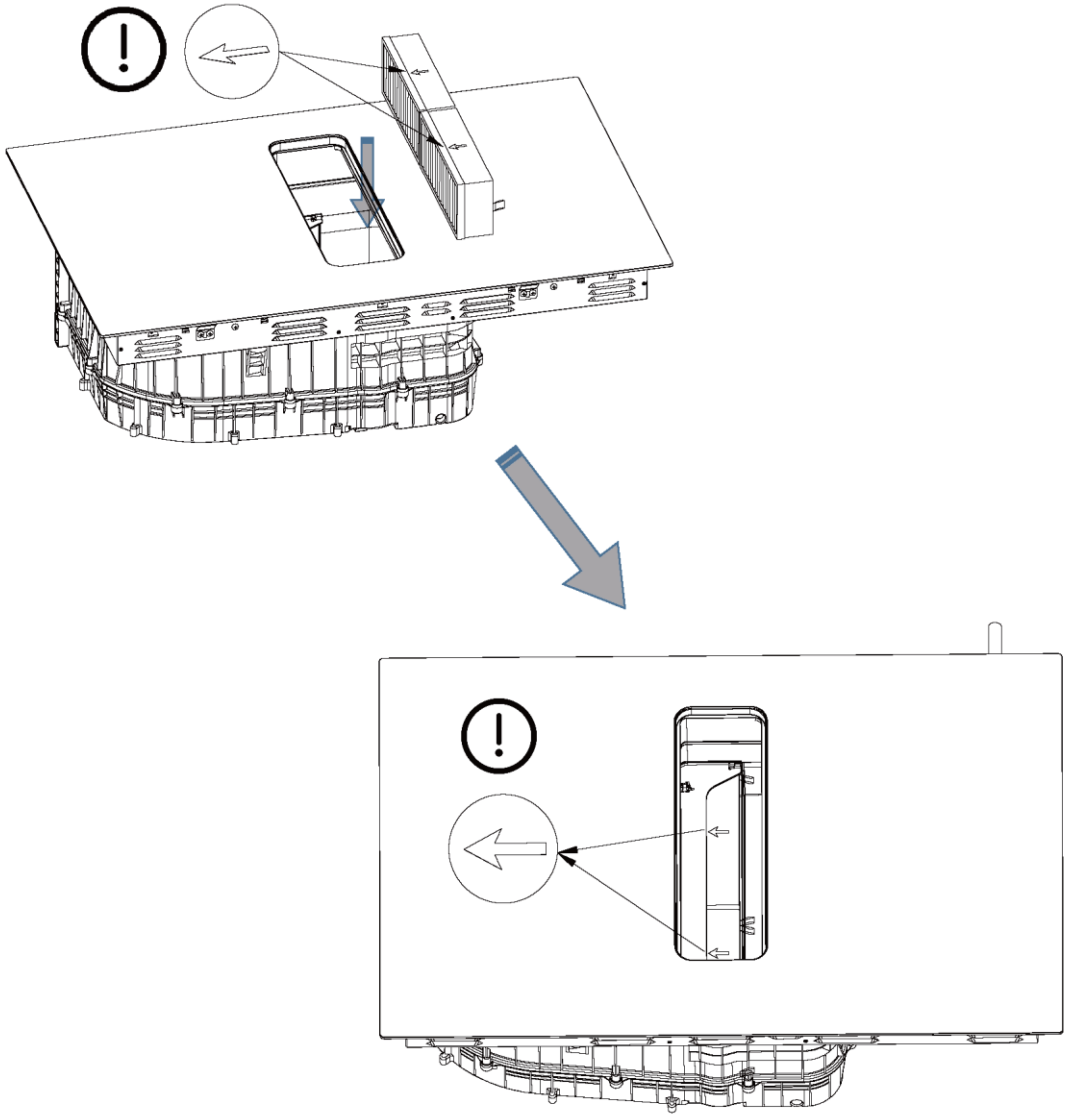

230
65
min. 50
480
570
490
min. 600
89
< 1280
720-1400
min. 50

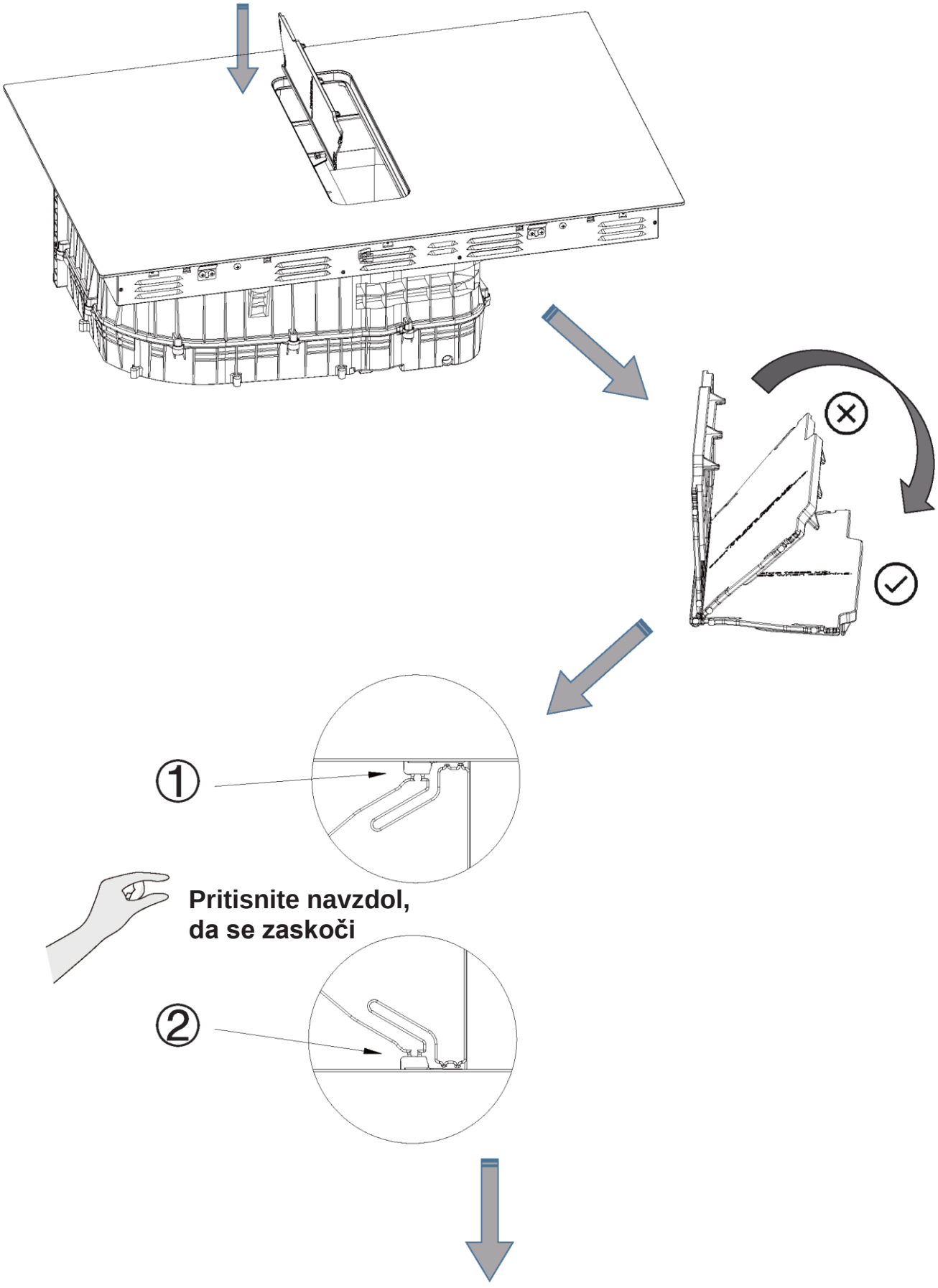

230
310
155
71
740
800

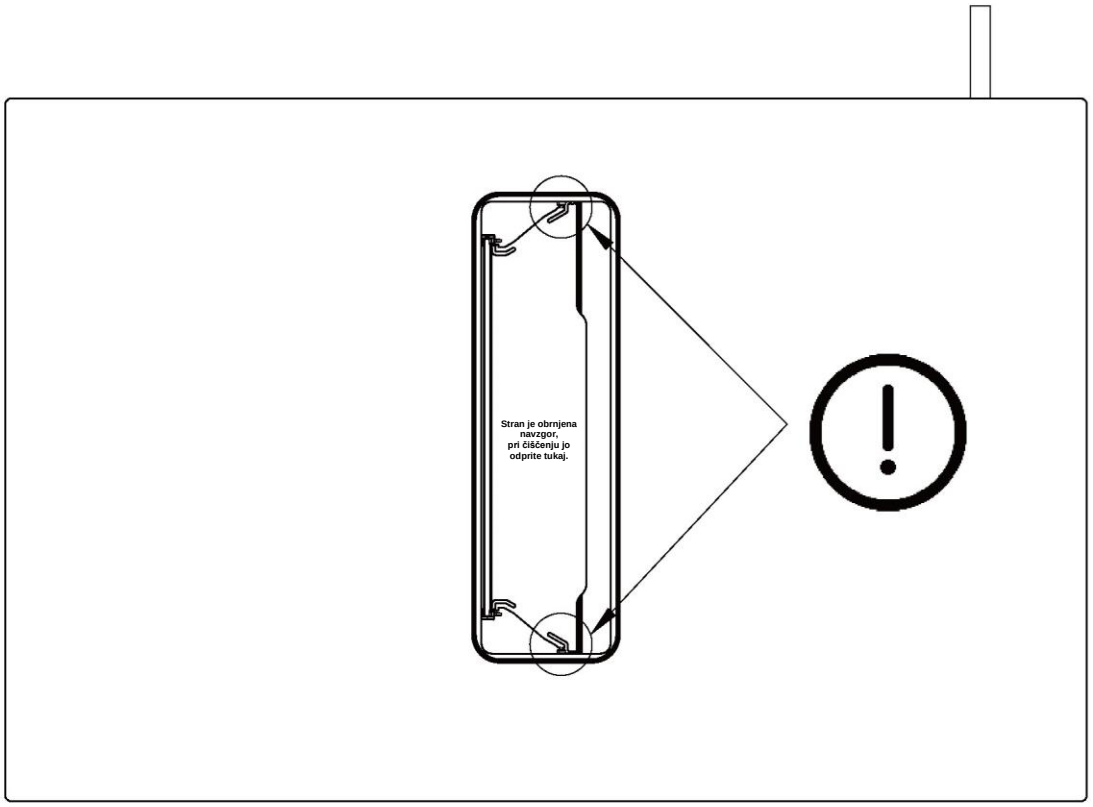

473
470

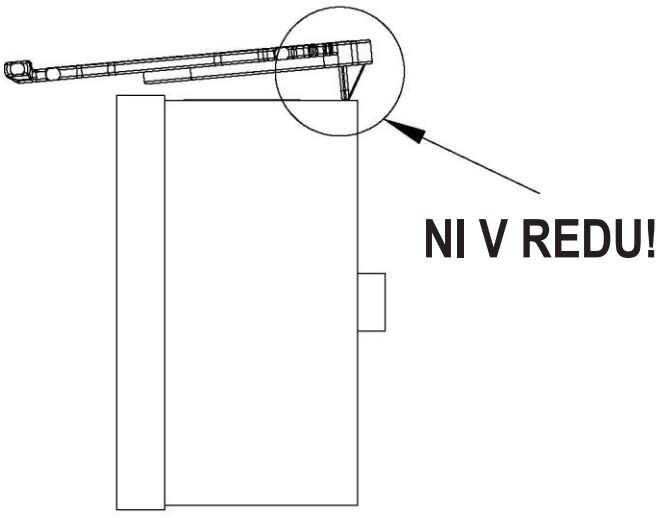


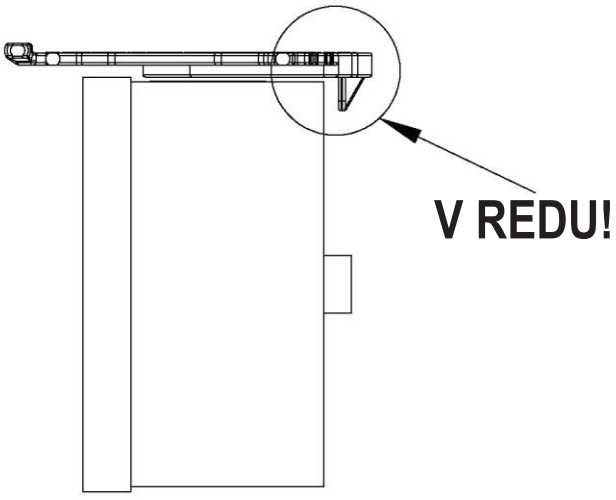
Pred uporabo filtrirnega elementa za odišavljanje odtrgajte zunanjo prozorno folijo.

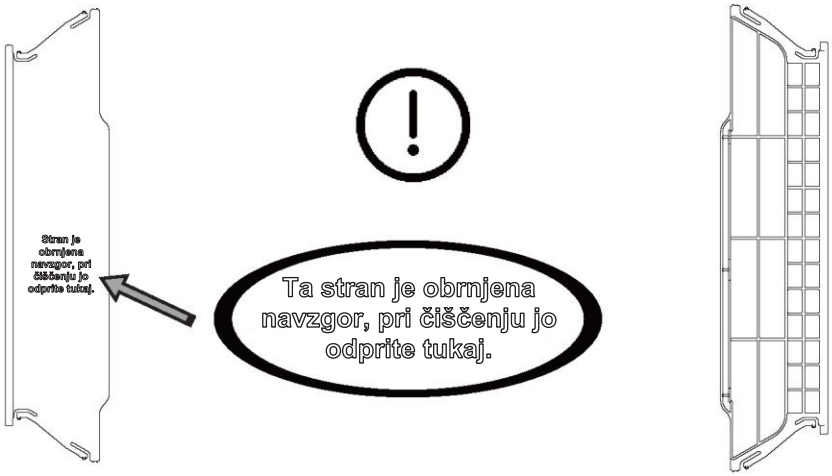


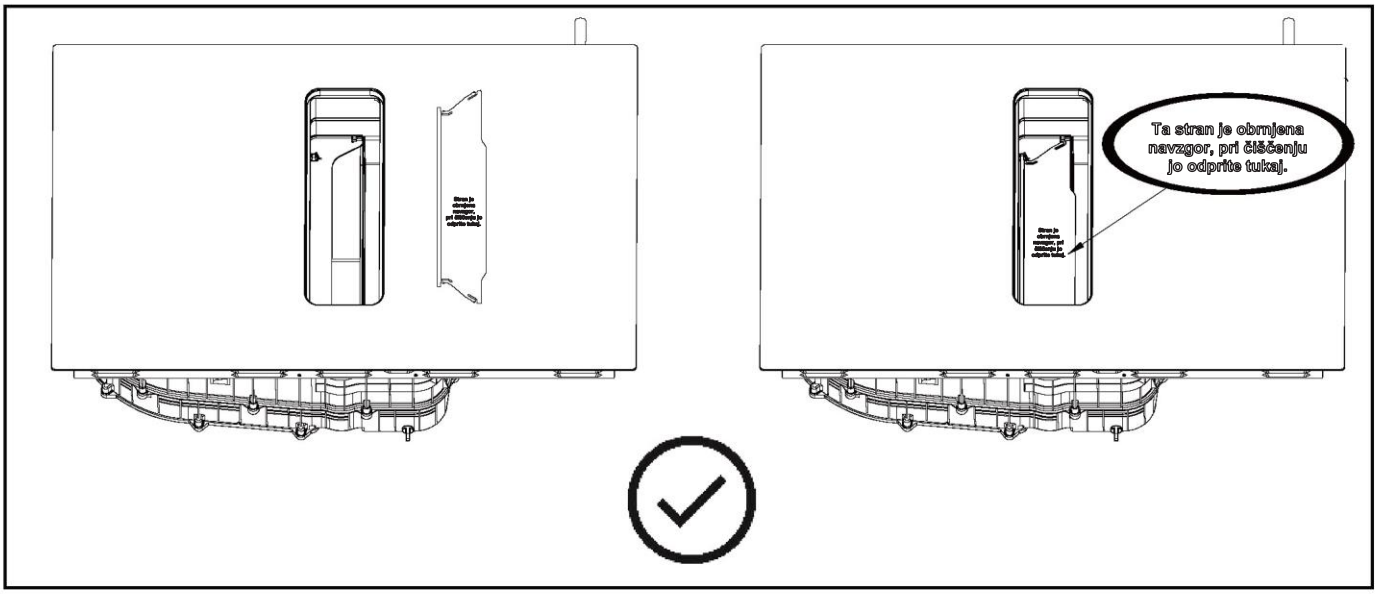

①
Pritisnite navzdol,
da se zaskoči
②

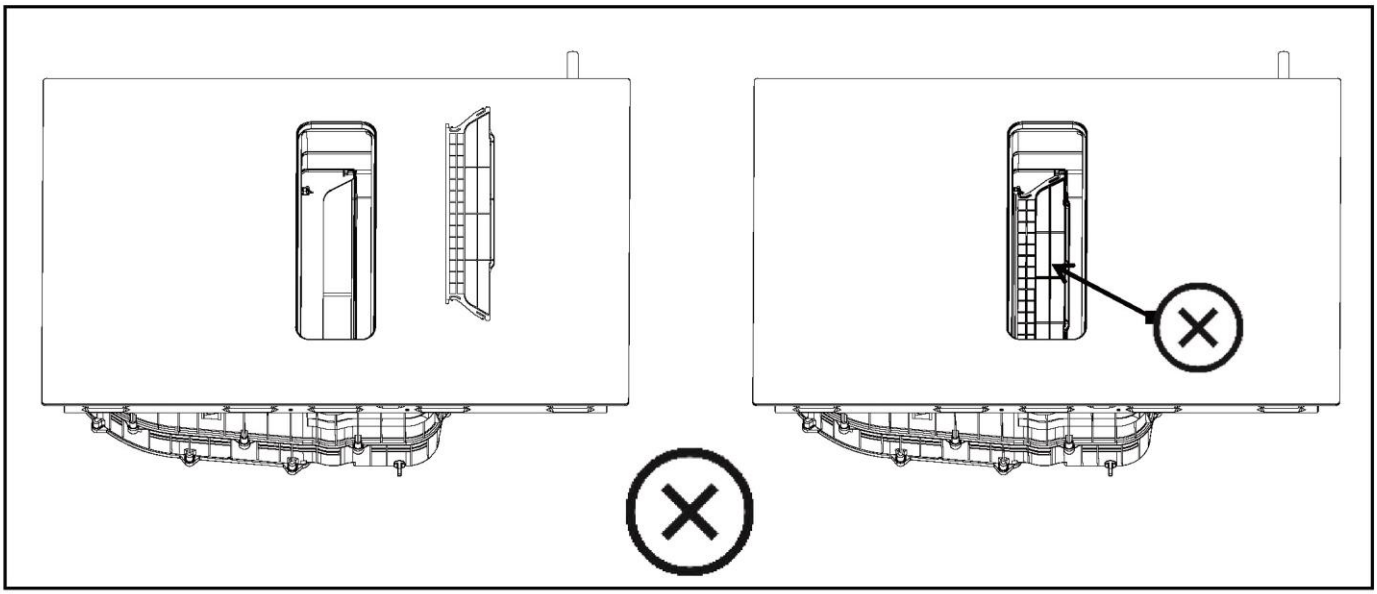

Stran je obrnjena navzgor, pri čiščenju jo odprite tukaj.


NI V REDU!


V REDU!

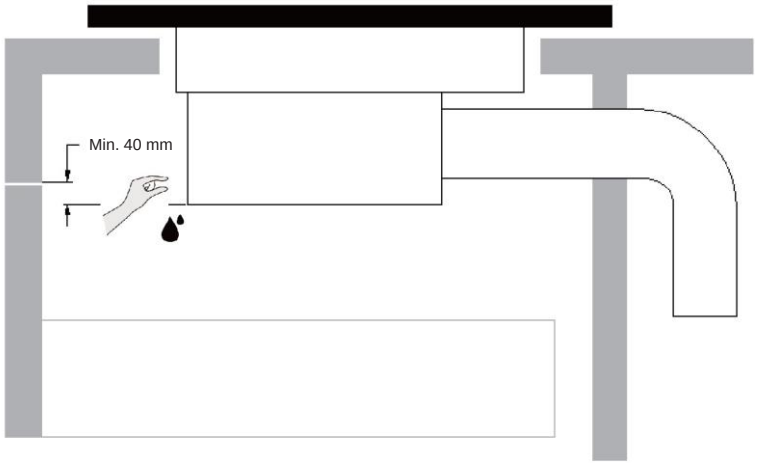

Stran je obrnjena navzgor, pri čiščenju jo odprite tukaj.
Ta stran je obrnjena navzgor, pri čiščenju jo odprite tukaj.


Ta stran je obrnjena navzgor, pri čiščenju jo odprite tukaj.



OPOZORILO: Zagotovite ustrezno prezračevanje

Za priročno odtekanje tekočin je treba med pregrado in dnom kuhalne plošče ohraniti razdaljo najmanj 40 mm. Upoštevajte spodnje zahteve:



⚠ Ob zunanjih straneh kuhalne plošče so prezračevalne odprtine. Ko namestite kuhalno ploščo, SE PREPRIČAJTE, da delovna plošča teh odprtin ne prekriva.

⚠
- Lepilo, ki spaja plastiko ali leseni material s pohištvom, mora biti odporno na temperaturo najmanj 150 °C. Tako lepilo preprečuje, da bi se obloga odlepila.
- Zadnja stena ter sosednje in bližnje površine morajo prenesti izpostavljenost temperaturi 90 °C.

Pred vgradnjo kuhalne plošče se prepričajte, da:

- je delovna površina kvadratna in ravna ter da noben konstrukcijski element ne posega v prostorske zahteve;
- je delovna površina izdelana iz toplotno odpornega in izoliranega materiala;
- (če je kuhalna plošča nameščena nad pečico) ima pečica vgrajen hladilni ventilator;
- bo vgradnja skladna z vsemi zahtevami glede odmikov ter z veljavnimi standardi in predpisi;
- omrežna napeljava vključuje ustrezno ločilno stikalo, ki omogoča popoln odklop z električnega omrežja in ki je vgrajeno oziroma nameščeno v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju;
- je ločilno stikalo homologiranega tipa in zagotavlja 3 mm razmik med kontakti na vseh polih (ali vseh aktivnih (faznih) vodnikih, če lokalni predpisi o ožičenju dopuščajo to spremembo zahtev);
- bo ločilno stikalo nameščeno na mestu, ki bo zlahka dostopno uporabniku vgrajene kuhalne plošče;
- Če imate v zvezi z namestitvijo kakršne koli pomisleke, se posvetujte z lokalnimi gradbenimi organi in se seznanite s podzakonskimi akti.
- Na stenah okoli kuhalne plošče morajo nameščene toplotno odporne obloge, ki so preproste za čiščenje (npr. keramične ploščice).

Po vgradnji kuhalne plošče se prepričajte, da:

- napajalni kabel ni dostopen prek vratc ali predalov kuhinjskih omaric;
- je zagotovljen zadosten pretok svežega zraka z zunanje strani omaric do podnožja kuhalne plošče;
- je pod podnožjem kuhalne plošče nameščena zaščitna toplotna pregrada, če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarico;
- lahko kupec brez težav dostopa do ločilnega stikala.

ODSTRANJEVANJE IN RECIKLIRANJE

Pomembna navodila za okolje

Skladnost z direktivo OEEO in odstranjevanje odpadnega izdelka:
Ta izdelek je skladen z Direktivo EU o OEEO (2012/19/EU). Ta izdelek je označen s simbolom za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEEO).

Ta simbol označuje, da se tega izdelka po izteku življenjske dobe ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Uporabljeno napravo je treba vrniti na uradno zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Glede lokacije teh sistemov zbiranja se obrnite na lokalne organe ali prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Vsako gospodinjstvo ima pomembno vlogo pri predelavi in recikliranju starih aparatov. Ustrezno odstranjevanje rabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.



Skladnost z direktivo RoHS

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, določenih v direktivi.

Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi.
Embalažnega materiala ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi ali drugimi odpadki. Odnesite ga na mesta za zbiranje embalažnega materiala, ki jih določijo lokalni organi.



Děkujeme vám, že jste si koupili indukční varnou desku HAIER. Než začnete používat varnou desku, pozorně si přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

OBSAH

PODĚKOVÁNÍ 341

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 342

PŘEHLED VÝROBKU 350

POKYNY PRO OVLÁDÁNÍ 352

STRUČNÝ NÁVOD 360

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 364

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 369

TECHNICKÉ ÚDAJE 373

INSTALACE SPOTŘEBIČE 375

LIKVIDACE A RECYKLACE 408

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Určené použití

Účelem následujících bezpečnostních pokynů je předejít nepředvídaným rizikům nebo škodám v důsledku nebezpečného nebo nesprávného provozování spotřebiče. Po doručení zkontrolujte obal a spotřebič, zda jsou neporušené, aby byl zaručen bezpečný provoz. Jestliže zjistíte jakékoli poškození, obraťte se na prodejce nebo dodavatele. Vezměte na vědomí, že kvůli vaší bezpečnosti nejsou povolené žádné modifikace ani úpravy spotřebiče.
Používání k jinému než určenému účelu může představovat nebezpečí a vést ke ztrátě platnosti záruky.

Vysvětlení symbolů

	**Nebezpečí** Tento symbol upozorňuje na extrémně hořlavý plyn, který představuje ohrožení lidského zdraví a života.
	**Varování o elektrickém napětí** Tento symbol upozorňuje na napětí, které představuje ohrožení lidského zdraví a života.
	**Varování** Toto signální slovo označuje nebezpečí se střením stupněm rizika, které by mohlo vést k usmrcení nebo vážnému zranění, pokud se mu nepředejde.
	**Upozornění** Toto signální slovo označuje nebezpečí s nízkým stupněm rizika, které by mohlo vést k lehkému nebo středně těžkému zranění, pokud se mu nepředejde.
	**Pozor** Toto signální slovo označuje důležité informace (např. o materiálních škodách), ale nikoli nebezpečí.
	**Dodržujte pokyny** Tento symbol označuje, že servisní technik by měl provádět obsluhu a údržbu tohoto spotřebiče pouze v souladu s návodem k obsluze.

Před používáním/uváděním spotřebiče do provozu si pozorně a pečlivě přečtěte tento návod k obsluze a uschovejte ho v bezprostřední blízkosti místa instalace nebo spotřebiče pro pozdější použití!

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si přečtěte tyto informace. Přísně dodržujte pokyny v této příručce. Neponeseme odpovědnost za žádné problémy, škody nebo požáry způsobené nedodržením pokynů v této příručce. Spotřebič je určen pouze k domácímu použití, k tepelné úpravě potravin a k odvádění výparů vznikajících při vaření. Jiné použití není povoleno (např. vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovládacích prvků.
Estetické provedení výrobku se nemusí shodovat s ilustracemi v této příručce, nicméně pokyny pro ovládání, údržbu a instalaci zůstávají stejné.
Tuto příručku je třeba uložit pro případné budoucí potřeby. Pokud dojde k prodeji, převodu nebo přestěhování, příručka musí zůstat s výrobkem.

INSTALACE

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce nebo údržby na spotřebiči odpojte spotřebič od síťového napájení.í.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení této rady může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrcení.
- Instalaci nebo údržbu musí provádět kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce a místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k obsluze.
- Uzemnění spotřebiče je povinné.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožňoval připojit spotřebič vestavěný do skříně k elektrické síti.
- Aby bylo možné zajistit soulad instalace s platnými bezpečnostními normami, je nutný schválený vícepólový jistič, který zaručuje úplné odpojení od elektrické sítě v případě přepětí kategorie III podle instalačních předpisů.
- Nepoužívejte rozdvojky ani prodlužovací kabely. Jakmile je instalace dokončena, elektrické součásti již nesmí být přístupné uživateli.

- Před připojením spotřebiče k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (na spodní straně spotřebiče), abyste ověřili, zda napětí a příkon odpovídají hodnotám síťového napájení a zda máte vhodné připojení k zásuvce.
  V případě pochybností se poraďte s kvalifikovaným elektrikářem.

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 by se měl připojit k okruhu, který je vybaven oddělovacím vypínačem umožňujícím úplné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
- 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.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Varování: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Nepoužívejte parní čistič.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.

- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- 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.
- Po použití vypněte varnou desku na ovládacím panelu, nespoléhejte na detektor nádob.
- Zamezte rozlití; při vaření nebo ohřívání tekutin snižte přiváděné teplo.
- Nenechávejte zapnuté topné prvky s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob.
- Jakmile dokončíte vaření, vypněte příslušnou zónu.
- K vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii a nikdy nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na varný povrch. Hliník by se mohl roztavit a způsobit neopravitelné poškození spotřebiče.
- Nikdy neohřívejte potraviny v plechovkách nebo konzervách, aniž je předem otevřete; mohly by vybouchnout!

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 této rady může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrcení.

Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.
- Osoby se srdečními kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulínové pumpy) se však musí před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem nebo výrobcem implantátu, aby se ujistili, že jejich implantáty neovlivní elektromagnetické pole.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek smrt.

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 indukčního skla, dokud povrch nevychladne.
- Držte děti mimo dosah spotřebiče.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřečnívají 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.
- Neumisťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože je může ovlivnit jeho elektromagnetické pole.
- 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 nádob z varné desky a vypínání varné zóny nespoléhejte 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.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu indukčního skla, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat indukční sklo.
- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných oblastech, jako jsou kuchyňky v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích, na statku, pro použití hosty v hotelech, motelech a dalších obytných objektech a v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Když se digestoř používá současně s jinými spalovacími zařízeními na plyn nebo na jiná paliva, musí být místnost řádně větrána.
- Digestoř se musí pravidelně čistit zevnitř i zvenčí (NEJMÉNĚ JEDNOU ZA MĚSÍC) v přísném souladu s pokyny pro údržbu.
- Nedodržování pravidel pro čištění digestoře a vyměňování a čištění filtrů bude mít za následek nebezpečí požáru.
- Je přísně zakázáno flambovat pokrmy. Používání otevřeného plamene může poškodit filtry a způsobit nebezpečí požáru, proto je třeba se mu za všech okolností vyhnout. Při smažení je třeba dbát zvýšené opatrnosti, aby se olej nepřehřál a nevzplanul.
- POZOR: Po zapnutí varné desky se mohou přístupné části digestoře zahřívat.
- Je nutné přísně dodržovat předpisy stanovené místními úřady, které se týkají technických a bezpečnostních opatření pro odsávání kouře.
- Odsávaný vzduch nesmí být veden stejnými kanály, které slouží k odvádění kouře vytvářeného spalováním plynu nebo jinými typy spalovacích zařízení. Nikdy nepoužívejte digestoř bez správně namontované mřížky!
- K instalaci používejte pouze upevňovací šrouby dodané s výrobkem; pokud nejsou dodány, kupte správný typ šroubů. Používejte šrouby správné délky, jak je uvedeno v návodu k instalaci.

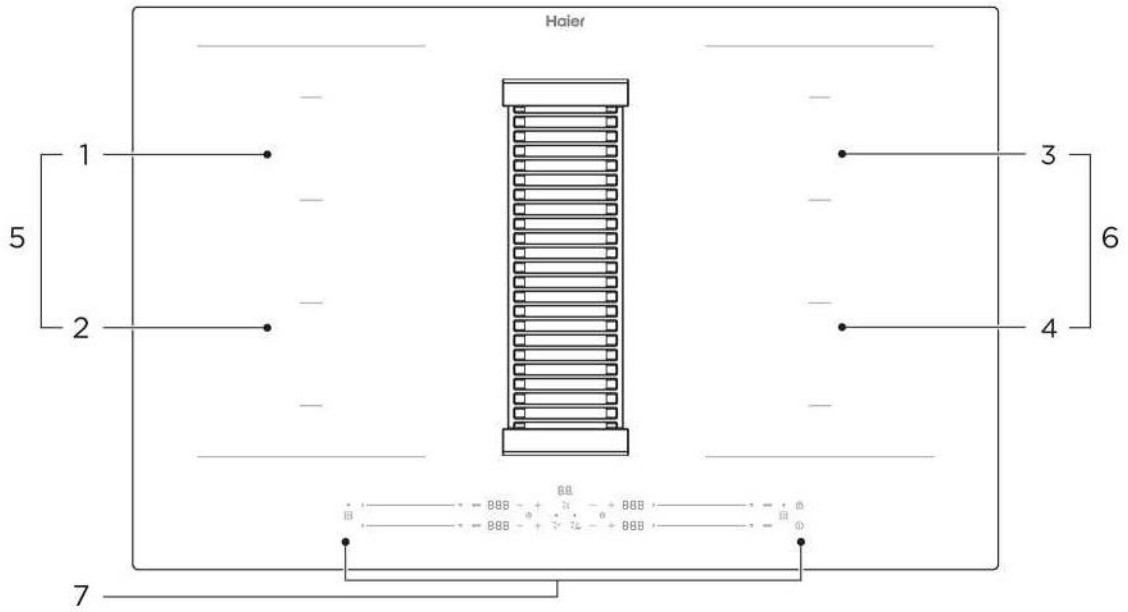
- Když se digestoř používá společně s jinými zařízeními napájenými jinou než elektrickou energií, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa (4 x 10-5 bar). Toho se dosáhne v případě, že dovnitř může vnikat vzduch potřebný pro spalování skrz otvory, které nelze uzavřít, například dveře, okna, nástěnné vzduchotechnické jednotky nebo jinými technickými prostředky. Samotná nástěnná vzduchotechnická jednotka nezaručuje splnění limitu.
- Doporučení pro správné použití za účelem snížení dopadu na životní prostředí: Když začnete vařit, zapněte digestoř na minimální rychlost a po dokončení vaření ji nechte několik minut zapnutou. Rychlost zvyšujte pouze v případě velkého množství výparů a páry a funkci Zesílení výkonu používejte pouze v extrémních případech. V případě potřeby vyměňte uhlíkový filtr (filtry). Zajistíte tak účinné fungování systému pro eliminaci zápachu.
- V zájmu maximalizace výkonu tukového filtru je vhodné filtr v případě potřeby vyčistit. Chcete-li zvýšit účinnost a minimalizovat hluk, použijte maximální průměr potrubí uvedený v této příručce.
- Připravování pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečné a vést ke vzniku požáru.
- Nikdy nenechávejte horký olej nebo tuk bez dozoru.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič bez tukového filtru.
- Nikdy nepracujte s otevřeným plamenem (např. při flambování) v okolí spotřebiče blízko tukových filtrů.
- Neinstalujte spotřebič do blízkosti topného zařízení na pevná paliva (např. dřevo nebo uhlí), pokud takové zařízení nemá těsně uzavřený, neodstranitelný kryt. Nesmí létat žádné jiskry.
- Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- Pokud do spotřebiče proniknou horké tekutiny, vyjměte tukový filtr nebo přetokovou nádobu až po vychladnutí spotřebiče.
- Po vybalení je cítit slabý zápach, který brzy zmizí.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití [RY1] jako vhodné, případně zábrany začleněné do spotřebiče. Používání nevhodných zábran může vést k nehodám.
- Digestoře a další odsávače výparů z vaření mohou nepříznivě ovlivňovat provoz spotřebičů spalujících plyn nebo jiná paliva (včetně spotřebičů v jiných místnostech) kvůli zpětnému proudění spalin. Tyto spaliny by mohly vést k otravě oxidem uhelnatým. Po instalaci digestoře nebo jiného odsávače výparů z vaření by měla kompetentní osoba přezkoušet provoz plynových spotřebičů, aby bylo jisté, že nedochází ke zpětnému proudění spalin.

- Pokud se neprovádí čištění podle pokynů, hrozí riziko požáru.
- POZOR: Při použití se spotřebiči pro vaření mohou být přístupné součásti horké.
- Je nutné dodržovat předpisy pro odvod vzduchu.
- POZOR: Tento spotřebič není určen k používání s plynovými varnými deskami.

Gratulujeme k zakoupení nové indukční varné desky s integrovanou digestoří.
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.
Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

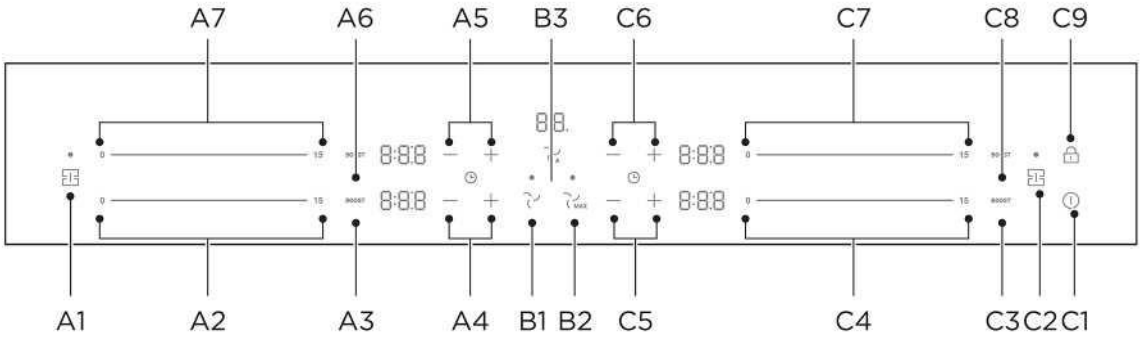
PŘEHLED VÝROBKU

Pohled shora



1. Max. 2200/3600W zóna
2. Max. 2200/3600W zóna
3. Max. 2200/3600W zóna
4. Max. 2200/3600W zóna
5. Max. 3300/3700W zóna
6. Max. 3300/3700W zóna
7. Ovládací panel

Ovládací panel



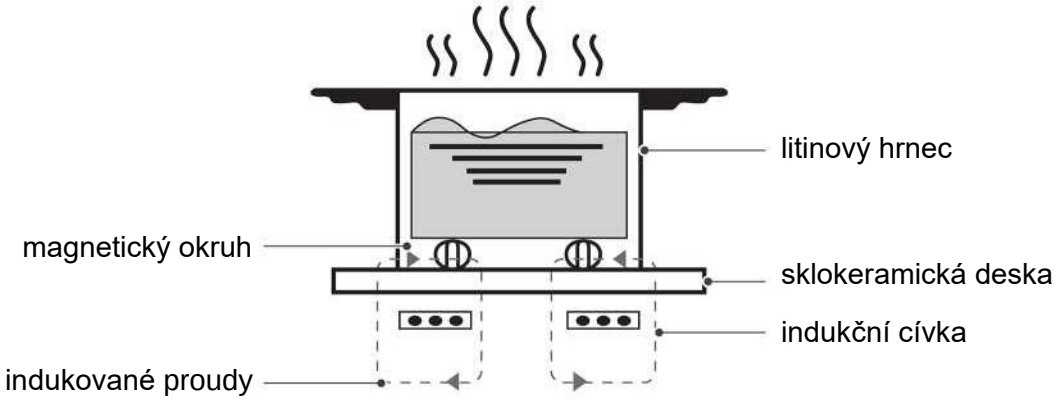
A1. Ovládání flexibilní plochy
A2. Ovládací prvky výkonu
A3. Zesílení výkonu
A4. Ovládací prvky času
A5. Ovládací prvky času
A6. Zesílení výkonu
A7. Ovládací prvky výkonu
B1. Ovládání digestoře
B2. Zesílení výkonu
B3. Aut. varná deska a digestoř
C1. Vypínač
C2. Ovládání flexibilní plochy
C3. Zesílení výkonu
C4. Ovládací prvky výkonu
C5. Ovládací prvky času
C6. Ovládací prvky času
C7. Ovládací prvky výkonu
C8. Zesílení výkonu
C9. Ovládání zámku tlačítek

POZNÁMKA

Všechny obrázky v této příručce jsou pouze ilustrativní. Při jakémkoli rozporu mezi skutečným výrobkem a vyobrazením má přednost skutečný výrobek.

Pracovní teorie

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 pánev nakonec zahřeje.



Pracovní režim

Spotřebič lze používat v režimu odvádění vzduchu nebo v režimu cirkulace vzduchu.

Odváděcí režim

Vtahovaný vzduch je čištěn tukovými filtry a potrubním systémem odváděn ven.



Vzduch nesmí být odváděn do komína, který se používá pro odvod spalin z jiných spotřebičů spalujících plyn nebo jiná paliva (neplatí pro spotřebiče, které pouze vypouštějí vzduch do místnosti).

- Jestliže má být odváděný vzduch veden do nefunkčního kouřového nebo spalinového kanálu, musíte získat souhlas od odpovědného topenáře.
- Jestliže je odváděný vzduch veden skrz obvodovou stěnu, mělo by se použít teleskopické potrubní vedení.

Filtrační režim

Vtahovaný vzduch je čištěn tukovými filtry a filtrem proti zápachu a potom přiváděn zpět do místnosti.

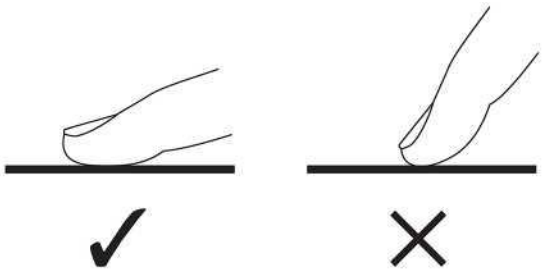


Chcete-li vázat zápach v režimu cirkulace vzduchu, musíte nainstalovat filtr proti zápachu. V našem katalogu lze nalézt různé doplňky pro provozování spotřebiče v režimu cirkulace vzduchu. Jinak se zeptejte svého prodejce.

POKYNY PRO OVLÁDÁNÍ

Dotykové ovládací prvky

- 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.

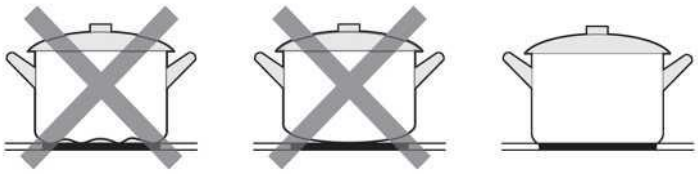


Výběr vhodného nádobí

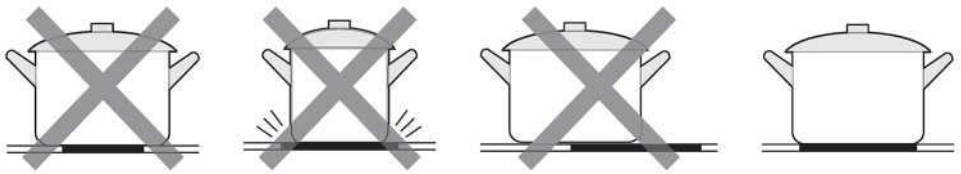
⚠
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev.
  Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem.
  Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
  1.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



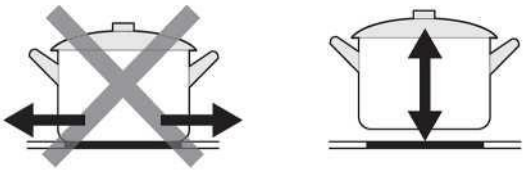
- Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



- Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte hrnce o průměru odpovídajícím znázornění zvolené zóny. Použití poněkud širšího hrnce zaručí využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, účinnost by mohla být menší, než se očekává. Varná deska nemusí detekovat hrnce menší než 140 mm. Vždy umisťujte hrnec doprostřed varné zóny.



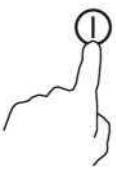
- Vždy zdvihejte hrnce z indukční varné desky – neposunujte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



Jak se používá

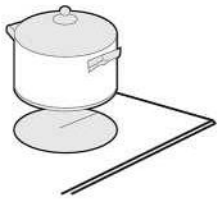
Začátek vaření

Na jednu sekundu se dotkněte vypínače. Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny displeje budou ukazovat znak „–“, což signalizuje, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu. Pokud není během 20 sekund proveden žádný úkon, varná deska se automaticky vypne.



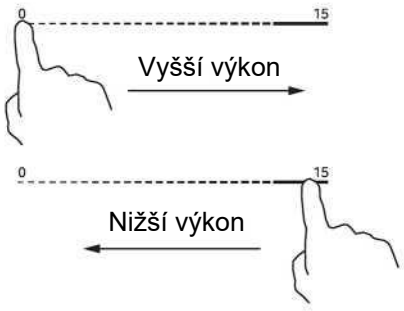
Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.

- Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



Na posuvném ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu.

- Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.



Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol U a nastavení výkonu

Znamená to, že:
- nepoložili jste hrnec do správné varné zóny,
- hrnec, který používáte, není vhodný pro indukční ohřev,
- hrnec je příliš malý, nebo není správně vystředěný ve varné zóně.

Dokud nebude ve varné zóně vhodný hrnec, nebude probíhat ohřev.
Jestliže do varné zóny nepoložíte žádný vhodný hrnec, po jedné minutě se displej automaticky vypne.

Ruční ovládání ventilace

Nastavení ventilace můžete ovládat ručně.

POZNÁMKA
Používání vysokých nádob může bránit fungování odsávacího systému na optimální výkon. Výkon odsávání můžete zlepšit šikmým umístěním pokličky na nádobu.

Aktivace ručního ovládání ventilace

1. V zapnutém stavu aktivujte ventilační systém klepnutím na tlačítko .
2. Krátkým stisknutím tlačítka digestoře přepínejte stupně v rozsahu 0–3, dlouhým stisknutím tlačítka digestoře na 3 s zavřete digestoř.
3. Klepnutím na tlačítko (B) přepněte na zesílený výkon.

Ventilační systém je aktivován.

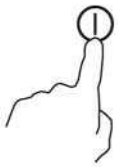
Změna nebo deaktivace ručního ovládání ventilace
1. Vypněte spotřebič.
2. Tlačítkem digestoře nastavte stupeň na hodnotu 0.

Konec 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 klepnutím na ovládací prvek vypínače.



Funkce odloženého vypnutí ventilačního systému

Ovládání ventilačního systému je rozděleno na ruční a automatický režim.
Automatický režim lze aktivovat po aktivaci celé varné desky. Deaktivuje se automaticky po dvou minutách od vypnutí celé varné desky.

Ručně
V zapnutém stavu klepněte na tlačítko nebo (B). Digitální displej ukazuje stupeň 0–3 nebo znak b.
Automaticky

V zapnutém stavu klepněte na tlačítko (A). Digitální displej ukazuje znak A.
Spotřebič deaktivuje funkci odloženého vypnutí:
- po dvou minutách od vypnutí celé varné desky;
- po stisknutí tlačítka vypínače.

Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu

Klepněte na tlačítko Max. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje běžící text.

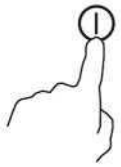
MAX

Zrušení funkce zesílení výkonu

Chcete-li zrušit funkci zesílení výkonu, dotkněte se posuvného ovládacího prvku příslušné varné zóny.



Celou varnou desku vypnete klepnutím na ovládací prvek vypínače.



- Tuto funkci lze použít v jakékoli varné zóně.
- Po 10 minutách se varná zóna vrátí ke svému původnímu nastavení.
- Pokud se původní nastavení výkonu rovná nule, po 10 minutách se vrátí na hodnotu Max na displeji.
- Pokud je levá přední zóna nastavena na zesílení výkonu a potom se takto nastaví i levá zadní zóna, obě zóny se nastaví na stupeň 15.

Nastavení intenzivní ventilace

- Ventilační systém má intenzivní režimy. Jestliže aktivujete intenzivní nastavení, ventilační systém pracuje na maximální výkon.
- Aktivace nastavení intenzivní ventilace:
- 1. Klepněte na tlačítko (B).
- 2. Na digitálním displeji se zobrazí znak „b“.
- Změna nebo deaktivace nastavení intenzivní ventilace:
- Tlačítkem zvolte požadovaný stupeň výkonu v části nastavení, nebo jej nastavte na hodnotu 0.

Automatické spouštění ventilačního systému

Jestliže vyberete stupeň výkonu varné zóny, zapne se automatické spouštění.
Ventilační systém se zapne na stupeň výkonu odpovídající příslušnému stupni výkonu varných zón.

Flexibilní plocha

- Tuto plochu lze kdykoli podle aktuální potřeby používat jako jedinou zónu nebo dvě různé zóny.
- Flexibilní plocha je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Když se používá jako jediná zóna, ta část, na které není položena nádoba, se po 8 sekundách automaticky vypne.
- Aby bylo možné zaručit správnou detekci hrnce a rovnoměrné rozvádění tepla, je třeba správně umístit nádobu:
- Na přední nebo zadní stranu flexibilní plochy, když je nádoba menší než 21 cm.
- Kamkoli v případě větší nádoby.

Jedna velká zóna

Chcete-li aktivovat flexibilní plochu jako jednu velkou zónu, stačí stisknout ovládací prvek Flexibilní plocha.



Nastavování výkonu funguje stejně jako v případě ostatních normálních zón.
Chcete-li přidat další hrnec, znovu stiskněte příslušná tlačítka, aby proběhla detekce nádob.

Dvě nezávislé zóny

Chcete-li používat flexibilní plochu jako dvě různé zóny s odlišným nastavením výkonu, stiskněte ovládací prvek Flexibilní plocha.

Zamykání ovládacích prvků

- Ovládací prvky lze zamknout, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například dětmi, které náhodou zapnou varné zóny).
- Po zamknutí jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

Zamknutí ovládacích prvků	
Stiskněte a 3 sekundy podržte tlačítko zámku.	Na digitálním displeji se zobrazí „Lo“.
Odemknutí ovládacích prvků	
Stiskněte a 3 sekundy podržte tlačítko zámku.	

⚠ Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače ⏻, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem ⏻, ale hned dalším úkonem musí být odemknutí.

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

Stav: Nastavte dětský zámek ve vypnutém stavu
Podmínky zapnutí:
1) Levá zadní zóna: na 3 sekundy stiskněte tlačítko **MAX** (+ zvukový signál)
2) Levá přední zóna: na 3 sekundy stiskněte tlačítko **MAX** (+ zvukový signál)
Zapnutí:

Zapnutí:



Přepnutí na jiný stupeň

1) Tlačítkem zámku vyberte hodnotu mezního výkonu (rozsah výběru mezní hodnoty výkonu je určen specifikací).

Existuje pět stupňů výkonu od „2,8 kW“ do „7,4 kW“. Jeden z nich se bude zobrazovat na digitálním displeji levé zadní a levé přední zóny.
„28 00“: maximální výkon je 2,8 kW.
„35 00“: maximální výkon je 3,5 kW.
„45 00“: maximální výkon je 4,5 kW.
„58 00“: maximální výkon je 5,8 kW.
„74 00“: maximální výkon je 7,4 kW.

Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

Až vyberete hodnotu mezního výkonu, potvrďte ji tlačítkem vypínače ⏻.

Potom se varná deska vypne.

Ovládání časovače

- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.
- Maximální doba časovače je výchozí doba chodu pro aktuální stupeň, viz tabulka Výchozí doby chodu.

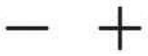
Nastavení časovače pro vypnutí varných zón

Nastavení jedné zóny

Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny.



Nastavte čas ovládacími prvky časovače.
Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „–“ nebo „+“. Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „–“ nebo „+“.



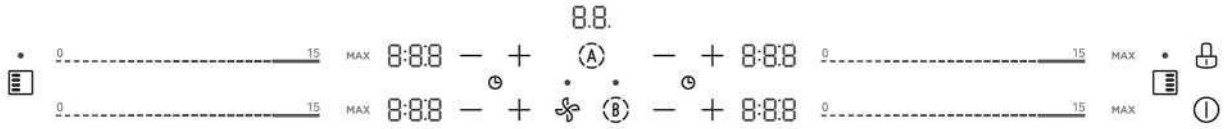
Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývající čas.



Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.

Nastavení více zón:

Kroky pro nastavení více zón se podobají krokům pro nastavení jedné zóny.
Časování každé varné zóny se nastavuje a zobrazuje samostatně.
Níže je znázorněno zobrazení:



Zrušení časovače

Nastavte čas časovače ovládacím prvkem příslušné varné zóny na 0:00.



Stiskněte a 1 s podržte ovládací prvky časovače „–“ a „+“, časovač se zruší.



POZNÁMKA

1) Ruční nastavení časovače nemůže překročit výchozí čas časovače varné desky. Pokud se sníží aktuální stupeň výkonu po nastavení maximálního času časovače, čas časovače se automaticky změní na výchozí maximální čas pro aktuální stupeň, když je větší než výchozí čas vypnutí pro aktuální stupeň.
2) Ve stavu zobrazování času jednou klepněte na posuvný ovládací prvek, aby se zobrazil aktuální stupeň ohřevu. Po vstupu do režimu zobrazení stupně klepnutím nebo posunutím prstu nastavte příslušný stupeň.

Výchozí doby chodu

Automatické vypínání je bezpečnostní funkce na ochranu indukční varné desky a digestoře. Spotřebič se vypne automaticky, i když to zapomenete udělat sami. V tabulce níže jsou uvedeny výchozí doby chodu pro různé stupně výkonu:

Indukční varná deska:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba chodu (v minutách)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Stupeň výkonu	10	11	12	13	14	15			
Výchozí doba chodu (v minutách)	120	120	120	90	90	90			

Digestoř:

Stupeň výkonu	1	2	3
Výchozí doba chodu (v minutách)	480	240	120

⚠ Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

Průměr dna nádobí pro indukční ohřev		
Varná zóna	**Minimální**	**Maximální**
1, 2, 3 a 4	120	200
Flexibilní plocha	120	220*380

Před použitím nové indukční varné desky a digestoře

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

Spotřebič je po dodání přednastaven na režim odvádění vzduchu.
Chcete-li změnit režim odvádění vzduchu na režim cirkulace vzduchu, postupujte podle následujících kroků:
1. Vstupte do nastavení režimu digestoře

Stav: Nastavte dětský zámek ve vypnutém stavu.
Podmínky zapnutí:
Na 3 sekundy stiskněte tlačítko Ⓐ (+ zvukový signál) a na digitálním displeji levé přední zóny se zobrazí „ou“ nebo „In“. Změňte režim tlačítkem zámku 🔒.
Pokud je nyní nastaven režim odvádění vzduchu a digitální displej levé přední zóny zobrazuje „ou“, tlačítkem napájení ⏻ potvrďte nastavení a vypněte spotřebič.

Pokud je nyní nastaven režim cirkulace vzduchu a digitální displej levé přední zóny zobrazuje „In“, tlačítkem napájení ⏻ potvrďte nastavení a vypněte spotřebič.

STRUČNÝ NÁVOD

⚠ Při smažení dávejte pozor, protože olej a tuk se ohřívají velmi rychle, zejména pokud používáte funkci PowerBoost. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

Tipy pro vaření

- Když se jídlo dostane do varu, snižte nastavení teploty.
- 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. Je klíčem k lahodným polévkám a jemnému dušenému masu, protože se chutě rozvinou bez převaření pokrmu. Omáčky z vajec a mouky také doporučujeme vařit pod bodem varu.
- Některé úkony, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší hodnoty, aby bylo jisté, že pokrm se správně uvaří 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 odpočívat na teplém talíři, aby se před podáváním uvolnil a změkl.

Restování

1. Vyberte si indukční plochý wok nebo velkou pánev.
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 předehřejte 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.

Detekce drobných předmětů

Pokud na varné desce necháte nádobu s nevhodnou velikostí nebo nemagnetickou nádobu (např. hliník) nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude ochlazovat indukční varnou desku další 1 minutu.

Nastavení tepla

Níže uvedená nastavení jsou pouze pokyny. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně vašeho nádobí a množství, na kterém vaříte. Experimentujte s indukční varnou deskou a najděte nastavení, která vám nejlépe vyhovují.

Nastavení tepla	Vhodnost
1–2	• jemné ohřívání pro malé množství potravin • rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují • mírné vaření • pomalé ohřívání
3–5	• ohřev • rychlé vaření • vaření rýže
6–11	• lívance
12–13	• smažení • vaření těstovin
15/P	• restování • rychlé smažení • přivádění polévky do varu • vroucí voda

Před umístěním upevňovacích držáků

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

⚠ UPOZORNĚNÍ

1. Indukční plotýnku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
2. Varnou desku neinstalujte přímo nad myčku nádobí, lednici, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla indukční plotýnky a zvýšit tak její spolehlivost.
4. Stěna a indukční varná zóna nad povrchem stolu musí odolávat teplu.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.
6. Nepoužívejte parní čistič.

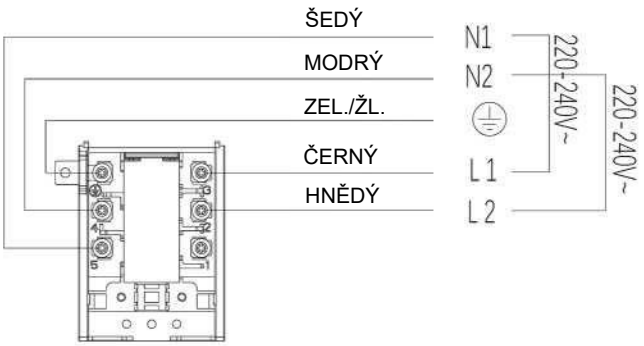
Připojení varné desky k síťovému napájení

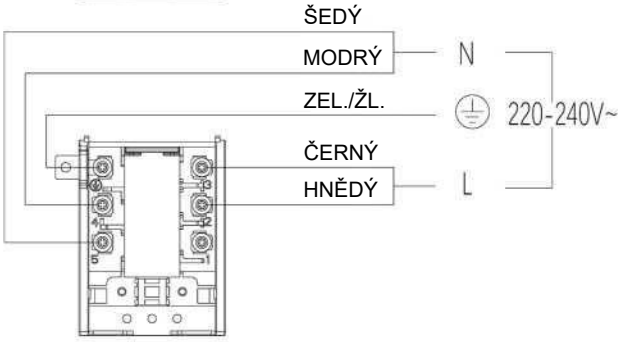
⚠ Tuto varnou desku smí připojit k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:
1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro napájení z varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku
3. Sekce napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

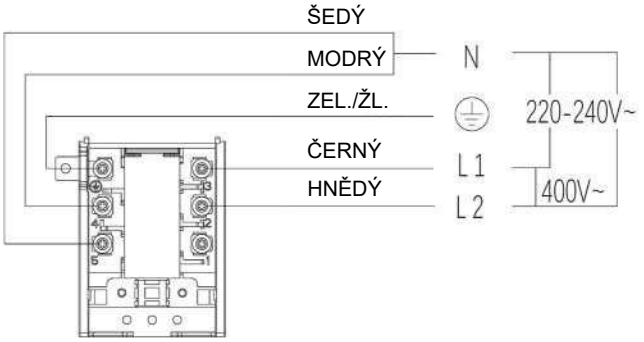
Chcete-li varnou desku připojit k síťovému napájení, nepoužívejte adaptéry, reduktory ani rozdvojky, protože mohou způsobit přehřátí a požár.
Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.

⚠ Ověřte si u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalace vhodná beze změn.
Jakékoli změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

⚠
- Pokud celkový počet topných jednotek zvoleného spotřebiče není menší než 4, spotřebič lze připojit přímo do sítě jednofázovým elektrickým připojením, jak je znázorněno níže.
- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, opravu musí provést prodejní zástupce s použitím určených nástrojů, aby se předešlo jakékoli nehodě.
- Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Instalační technik musí zajistit vytvoření správného elektrického spojení, které bude vyhovovat bezpečnostním předpisům.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí pravidelně kontrolovat a vyměňovat pouze autorizovaný technik.







⚠ Spodní povrch a napájecí kabel varné desky nejsou po instalaci přístupné.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

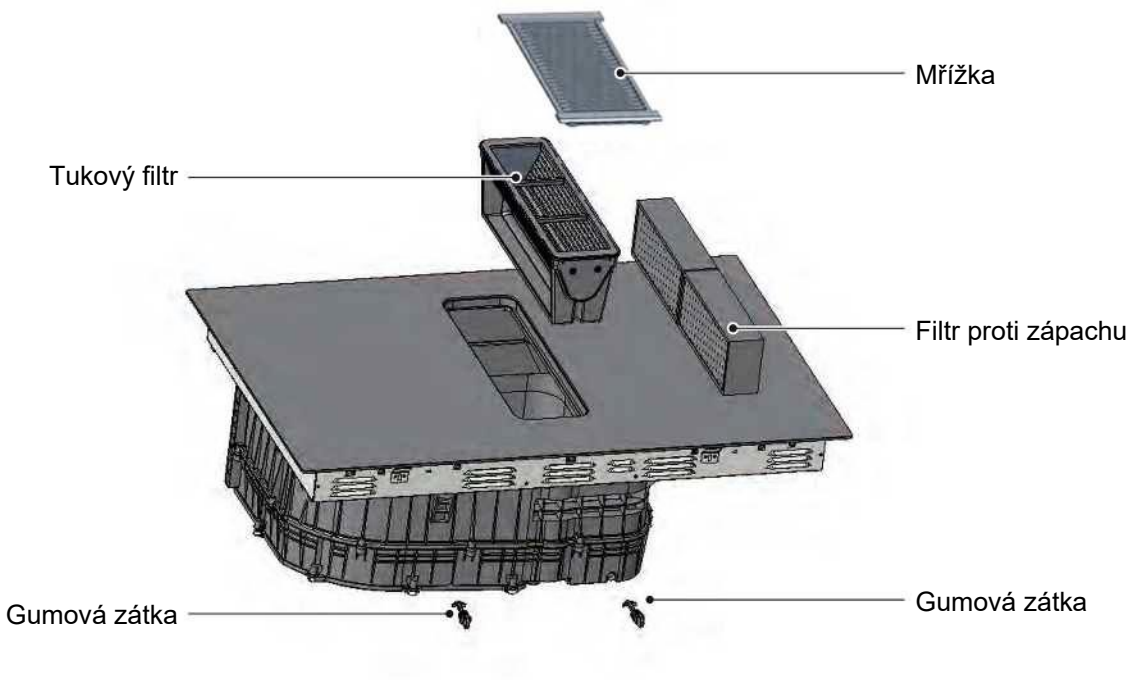
Je důležité pečlivě čistit a udržovat spotřebič, aby si uchoval dlouhou provozní účinnost.

Čištění varné desky

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 indukční skleněné varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: 1. Vypněte napájení varné desky u zdi. 2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití na chladnou oblast varné desky. 3. Vyčistěte znečištění nebo skvrnu hadříkem 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 pořezání: 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 ovládacích prvcích	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.

Součásti, které je nutné čistit nebo vyměňovat

Následující přehled znázorňuje součásti spotřebiče, které musíte buď vyměnit, nebo vyčistit.



Výměna filtru proti zápachu

Pravidelně vyměňujte filtr proti zápachu.

POZNÁMKA

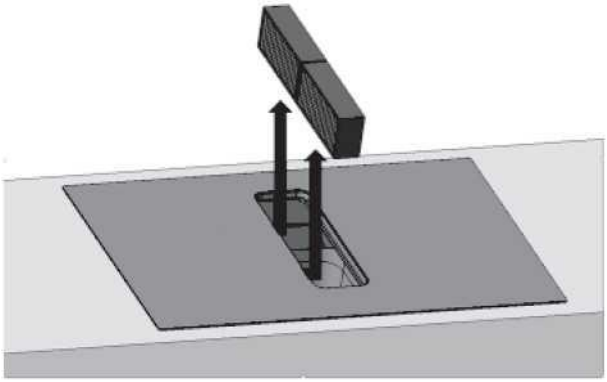
- Filtry proti zápachu získáte u specializovaných prodejců nebo zákaznického servisu.

1. V zájmu zachování provozuschopného stavu používejte pouze originální náhradní filtry.
2. POZOR!
   Padající tukové filtry a mřížka mohou poškodit varnou desku pod nimi.
   Odstraňte mřížku a tukový filtr a náležitě je zlikvidujte.

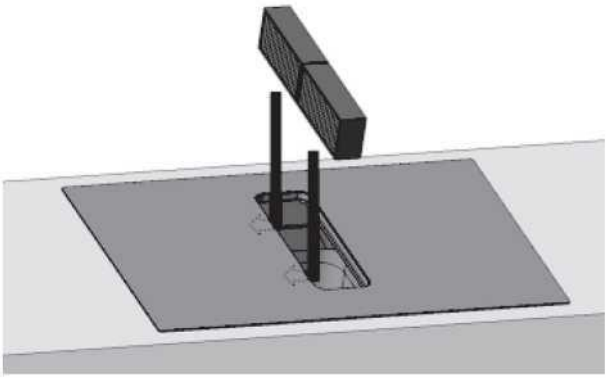
- Na dně nádoby se může hromadit tuk. Držte tukový filtr rovně, aby z něj neodkapával tuk.



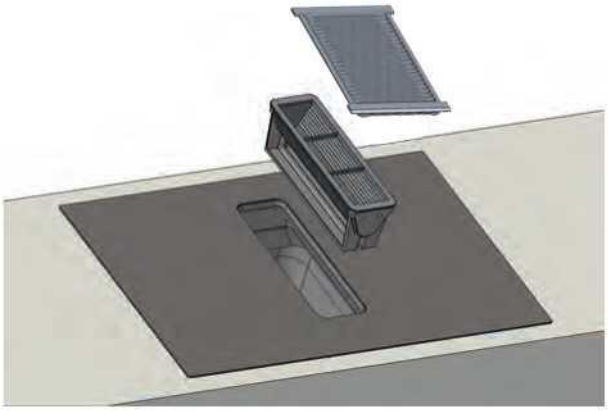
3. Odstraňte dva filtry proti zápachu a náležitě je zlikvidujte.



4. Vložte dva filtry proti zápachu do levé strany spotřebiče.



5. Vložte tukový filtr a zakryjte ho mřížkou.



Resetování indikátoru nasycení
1. Vyměňte filtr proti zápachu.
2. Podržením tlačítka zámku na 3 s ve vypnutém stavu přejděte do zamknutého stavu.
3. Podržením tlačítka na 3 s resetujte filtry proti zápachu. Na displeji digestoře se zobrazí „CL“.

Čištění mřížky a tukových filtrů

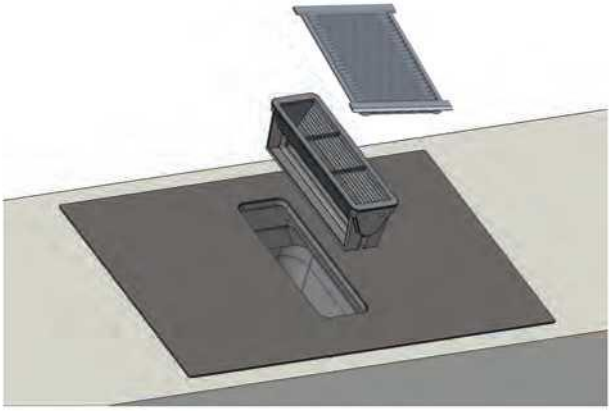
Tukové filtry filtrují tuk z výparů z vaření. Musí se pravidelně čistit, aby zůstaly v provozuschopném stavu.

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru!

Mastné usazeniny v tukových filtrech se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič bez tukového filtru.
- Pravidelně čistěte tukové filtry.
- V okolí spotřebiče nikdy nepracujte s otevřeným plamenem (např. při flambování).
- Neinstalujte spotřebič do blízkosti topného zařízení na pevná paliva (např. dřevo nebo uhlí), pokud takové zařízení nemá těsně uzavřený, neodstranitelný kryt. Nesmí létat žádné jiskry.

1. POZOR!

Padající tukové filtry mohou poškodit varnou desku pod nimi. (Doporučuje se čistit tukový filtr každých 7 dnů.)
Odstraňte mřížku a tukový filtr a náležitě je zlikvidujte.
- Na dně nádoby se může hromadit tuk. Držte tukový filtr rovně, aby z něj neodkapával tuk.



2. Vyčistěte mřížku.
- Viz kapitola „Ruční čištění tukových filtrů nebo mřížky“.
3. Vyčistěte tukové filtry.
- Viz kapitola „Ruční čištění tukových filtrů nebo mřížky“.
- Viz kapitola „Čištění tukového filtru v myčce“.
4. V případě potřeby odstraňte filtry proti zápachu a protihlukové filtry a vyčistěte spotřebič zevnitř.
- Viz kapitola „Výměna filtru proti zápachu“.
5. Jestliže se do spotřebiče dostanou nějaké předměty, vyjměte je a ujistěte se, že není ucpaný přívod k přetokové nádobě.
6. Otřete vnitřek spotřebiče mýdlovou vodou a hadříkem na nádobí.
7. Po vyčištění vložte vysušený kovový tukový filtr zpět na místo.

Ruční čištění tukových filtrů nebo mřížky

1. Namočte tukový filtr nebo mřížku do horké mýdlové vody.
2. Vyčistěte tukový filtr nebo mřížku kartáčem.
   Nepoužívejte agresivní, kyselé ani zásadité čisticí prostředky.
   Na nepoddajné nečistoty použijte speciální rozpouštědlo tuků.
3. Důkladně opláchněte tukové filtry.
4. Nechte tukové filtry vyschnout.

Čištění tukového filtru v myčce

1. Volně vložte tukové filtry do myčky, nepěchujte je.
   Abyste dosáhli optimálních výsledků čištění, vložte tukový filtr do myčky stranou filtru dolů.
   Nemyjte silně znečištěné tukové filtry společně s kuchyňským náčiním.
   Nepoužívejte agresivní, kyselé ani zásadité čisticí prostředky.
2. Spusťte myčku.
   Zvolte teplotu nejvýše 70 °C.
3. Nechte tukové filtry vyschnout.

Čištění vnitřního prostoru a odtoku

Odstraňte gumovou zátku a vypusťte tekutiny nebo předměty, které se shora dostaly do spotřebiče.
Požadavek: Spotřebič vychladl a kontrolka zbytkového tepla zhasla.

1. Jednou rukou vytáhněte gumovou zátku a druhou držte nádobu. Vypusťte tekutiny nebo předměty otvorem po zátce.
2. Než vrátíte gumovou zátku na místo, ujistěte se, že odtok k otvoru není ucpaný.
   Jakmile spotřebič vychladne, odstraňte z něj všechny vniklé předměty. Za tímto účelem odstraňte tukový filtr.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Za provozu spotřebiče se mohou objevovat chyby a závady. Následující tabulky obsahují možné příčiny a poznámky k řešení chybových zpráv nebo závad. Doporučujeme, abyste si pozorně přečetli níže uvedené tabulky. Ušetříte tím čas a peníze, které by vás mohlo stát volání servisního střediska.

Problém	Možná příčina	Co dělat!
Varná deska se nezapíná.	Není proud.	Ujistěte se, že keramická varná deska je připojená k napájení a 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 nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí 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.
Při používání indukční varné desky nastavené na vysoký výkon se ozývá slabé hučení.	To je způsobeno technologií indukčního ohřevu.	To je normální, ale když snížíte nastavení výkonu, hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet.
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 pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční ohřev. 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.

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. Pomocí tohoto testu je technik schopen zkontrolovat funkčnost několika součástí bez rozebírání nebo demontáže varné desky z pracovní desky.

Problém	Možná příčina	Co dělat!
E1, E2, E7	Závada snímače teploty.	Obraťte se na dodavatele.
E3, E4	Závada snímače teploty IGBT.	Obraťte se na dodavatele.
EU	Spojení mezi deskou displeje a hlavní deskou je vadné.	Obraťte se na dodavatele.
EL, EH	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
C1	Snímač teploty sklokeramické desky ukazuje vysokou hodnotu.	Až indukční varná deska vychladne, znovu ji spusťte.
C2	Snímač teploty IGBT má vysokou hodnotu	Až indukční varná deska vychladne, znovu ji spusťte.
F5	Závada chladicího ventilátoru	Až indukční varná deska vychladne, znovu ji spusťte.
B3	Abnormální teplota ve ventilačním systému.	Až indukční motor vychladne, znovu jej spusťte.
B5	Ventilační systém se nespouští	Zkontrolujte, zda v digestoři nejsou cizí předměty, a znovu ji spusťte.
B7	Ventilační systém se nespouští	Obraťte se na dodavatele.
Bd	Neúspěšná komunikace mezi deskou displeje a deskou budiče digestoře	Obraťte se na dodavatele.
EF	Současně bylo stisknuto více funkčních tlačítek	Vyčistěte ovládací panel.
FC	Tipy pro výměnu filtrů	Vyměňte filtrační síto, viz pokyny k výměně filtračního síta.

Kód závady, který se objeví během používání, a řešení

Kód závady	Problém	Řešení
Automatické zotavení		
EL, EH	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
C1	Vysoká teplota snímače keramické desky.	Počkejte, než se teplota keramické desky vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.
C2	Vysoká teplota IGBT	Počkejte, než se teplota IGBT vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič. Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí; v opačném případě ho vyměňte.
B3	Abnormální proud na desce budiče digestoře.	Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.
B7	Vzduchový kanál ventilačního systému je úplně ucpaný.	Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič. Zkontrolujte, zda v digestoři nejsou cizí předměty, a znovu ji spusťte.
Bez automatického zotavení		
E2	Závada snímače teploty keramické desky – zkrat.	Zkontrolujte zapojení nebo vyměňte snímač teploty keramické desky.
E1	Závada snímače teploty keramické desky – rozpojený obvod.	
E7	Závada snímače teploty keramické desky – neplatná hodnota.	
E4	Snímač teploty poruchy IGBT – zkrat	Vyměňte desku napájení.
E3	Snímač teploty poruchy IGBT – rozpojený obvod.	
B5	Chyba ventilačního systému.	Vyměňte desku budiče nebo motor digestoře.
Bd	Neúspěšná komunikace mezi deskou displeje a deskou budiče digestoře.	Vyměňte desku budiče, napájení nebo displeje digestoře a zkontrolujte, zda není poškozený propojovací kabel.

Specifická závada a řešení

Závada	Problém	Řešení A	Řešení B
Po připojení spotřebiče k napájení se nerozsvítí LED indikátor.	Není přiváděno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zapojená v zásuvce a zda je zásuvka funkční.	
	Závada zapojení přídavné desky napájení a desky displeje.	Zkontrolujte zapojení.	
	Přídavná deska napájení je poškozená.	Vyměňte přídavnou desku napájení.	
	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně.	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Rozsvítí se indikátor režimu vaření, ale vaření se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Možná je okolní teplota příliš vysoká. Možná je ucpaný přívod vzduchu nebo větrací otvor.	
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí; v opačném případě ho vyměňte.	
	Deska napájení je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Za provozu náhle ustane ohřev a na displeji bliká „u“.	Typ hrnce je nesprávný.	Použijte správný hrnec (viz návod k obsluze).	Obvod detekce hrnce je poškozený, vyměňte desku napájení.
	Průměr hrnce je příliš malý.		
	Varná deska se přehřála.	Spotřebič je přehřátý. Počkejte, než se teplota vrátí na normální hodnotu. Stisknutím vypínače vypněte a zapněte spotřebič.	
Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazují „u“.	Závada zapojení desky napájení a desky displeje;	Zkontrolujte zapojení.	
	Deska displeje komunikační části je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Z motoru ventilátoru se ozývá neobvyklý zvuk.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.
Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Varná deska	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~, 380–415 V 3N~, 50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7 400 W
Rozměry výrobku HxŠxV (mm)	800X520X230
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

Energetický štítek

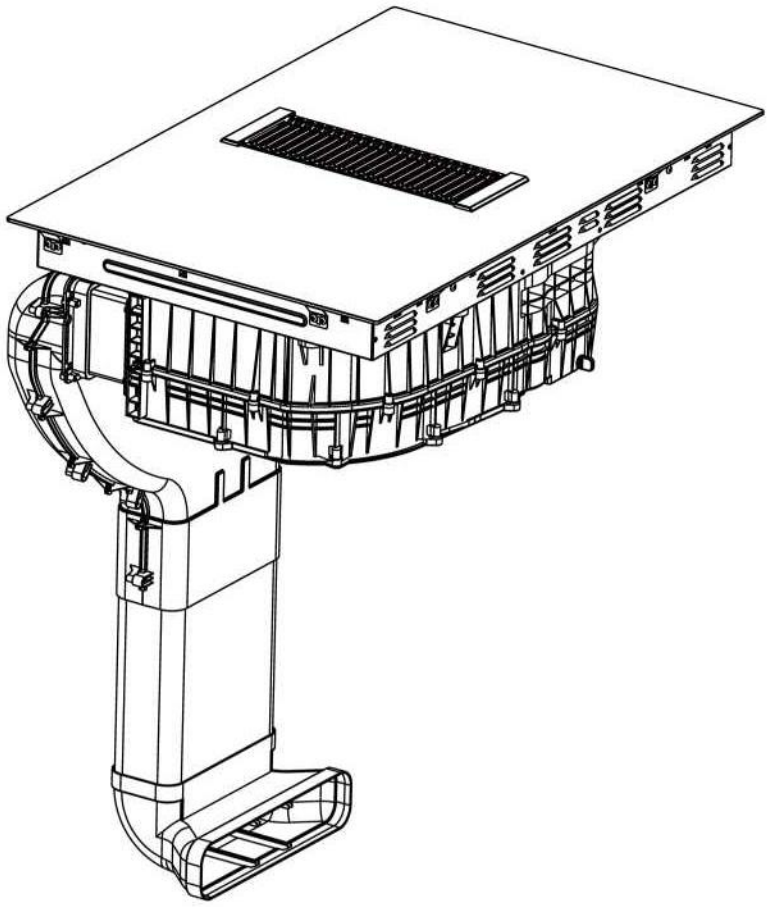
Výrobce	**Haier**		
Identifikace modelu	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
Typ varné desky	Elektrická varná deska		
Počet varných ploch	Dvě plochy		
Technologie ohřevu	Indukční ohřev		
Průměr užitečného povrchu pro varnou zónu	Ø	-	cm
Rozměry užitečného povrchu pro varnou zónu D*Š	D W	Levá plocha: 37,5*20,5 Pravá plocha: 37,5*20,5	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu	$EC_{elektrický\ ohřev}$	Levá plocha: 185 Pravá plocha: 188	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky	$EC_{elektrická\ varná\ deska}$	186	Wh/kg
Spotřeba energie			
Roční spotřeba energie	$AEC_{digestoř}$	35,1	kWh/rok
Třída energetické účinnosti	-	B	-
Index energetické účinnosti	$EEI_{digestoř}$	55,4	-
Hydrodynamická účinnost	$EDE_{digestoř}$	26	-
Třída hydrodynamické účinnosti	-	B	-
Osvětlení			
Účinnost osvětlení	$EE_{digestoř}$	Neuvádí se	lux/W
Třída účinnosti osvětlení	-	Neuvádí se	-
Filtrování tuků			
Účinnost filtrování tuků	$GFE_{digestoř}$	79,1	%
Třída účinnosti filtrování tuků	-	C	-

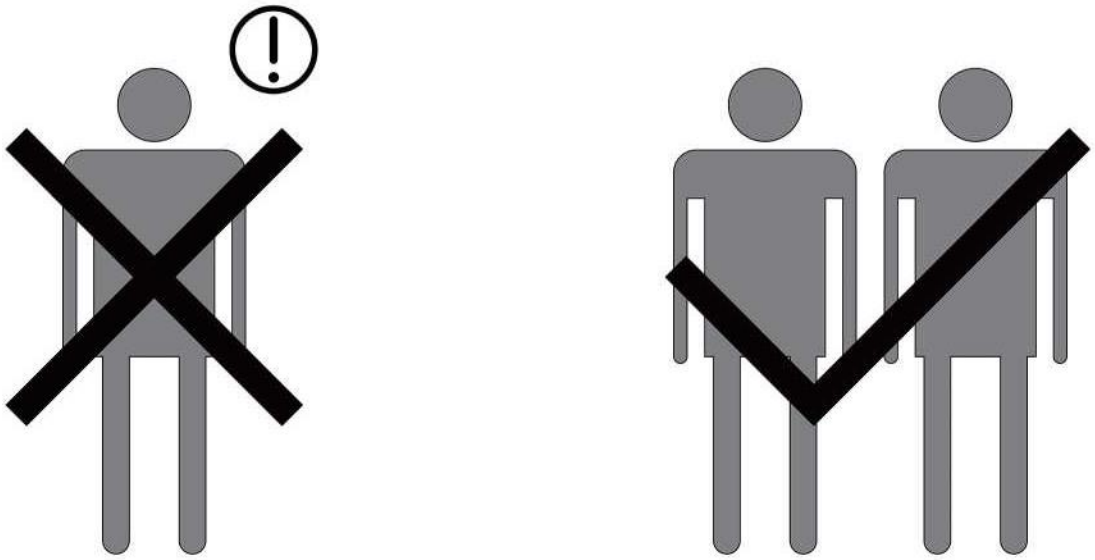
Výrobce	Haier		
Identifikace modelu	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
Objemový průtok (potrubní odsávání)			
Maximální průtok vzduchu při nejnižším nastavení a normálním používání	-	305,7	m^3/h
Maximální průtok vzduchu při nejvyšším nastavení a normálním používání	-	514,0	m^3/h
Maximální průtok vzduchu při nastavení zesíleného výkonu	-	613,9	m^3/h
Hlučnost (potrubní odsávání)			
Vzduchové emise akustického výkonu při použití váhového filtru A při nejnižším nastavení	-	57	dB
Vzduchové emise akustického výkonu při použití váhového filtru A při nejvyšším nastavení	-	68	dB
Vzduchové emise akustického výkonu při použití váhového filtru A při nastavení zesíleného výkonu	-	72	dB
Příkon			
Příkon ve vypnutém režimu	Po	0,42	W
Příkon v pohotovostním režimu	Ps	Neuvádí se	W
Objemový průtok (recirkulační odsávání)			
Maximální průtok vzduchu při nejnižším nastavení a normálním používání	-	355	m^3/h
Maximální průtok vzduchu při nejvyšším nastavení a normálním používání	-	468	m^3/h
Maximální průtok vzduchu při nastavení zesíleného výkonu	-	520	m^3/h
Hlučnost (recirkulační odsávání)			
Vzduchové emise akustického výkonu při použití váhového filtru A při nejnižším nastavení	-	62	dB
Vzduchové emise akustického výkonu při použití váhového filtru A při nejvyšším nastavení	-	67	dB
Vzduchové emise akustického výkonu při použití váhového filtru A při nastavení zesíleného výkonu	-	70	dB

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k neustálému úsilí o zlepšování našich výrobků můžeme změnit specifikace a konstrukci bez předchozího oznámení.

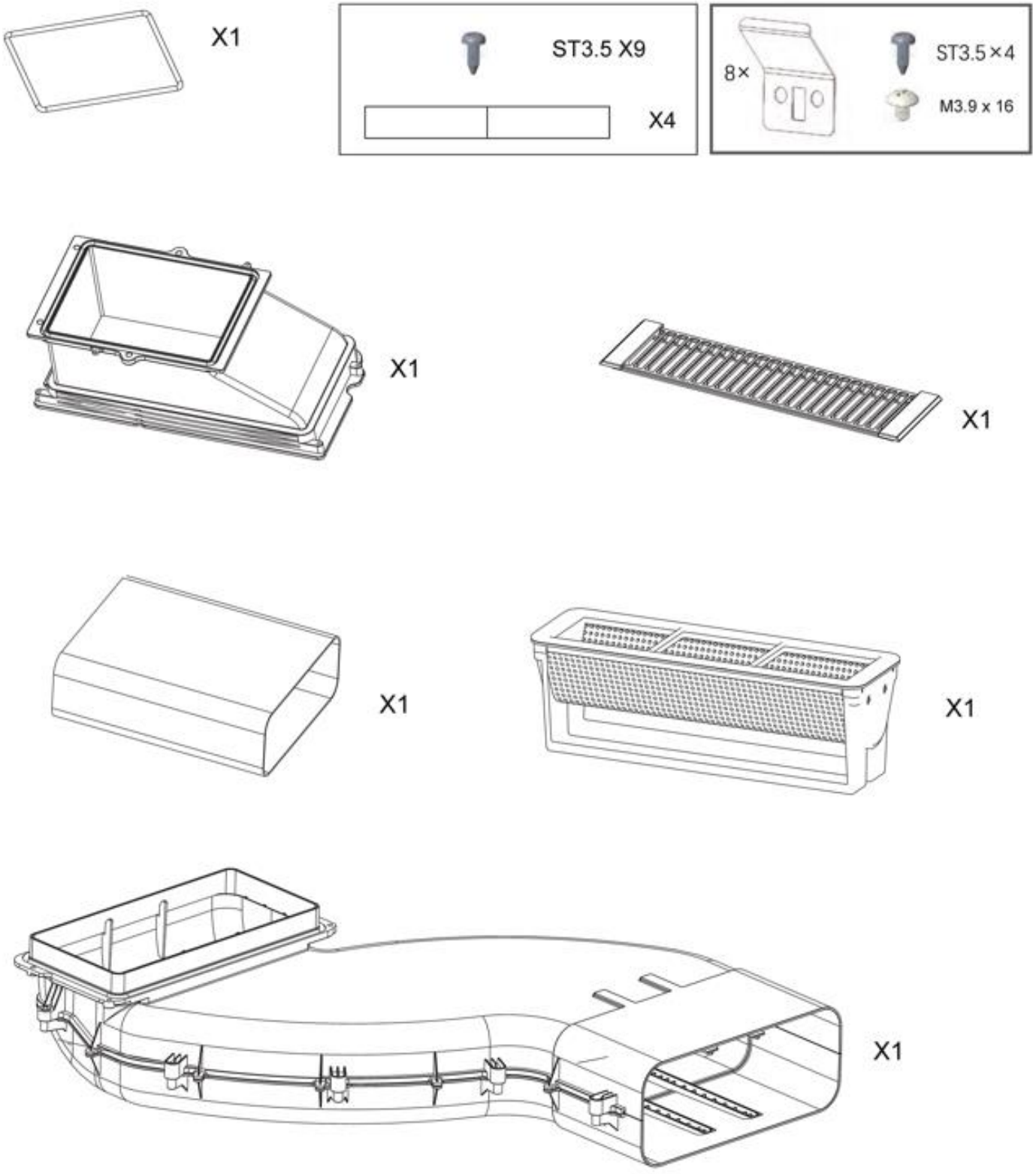
Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826.		
Stav	**Příkon**	**Doba, po které zařízení automaticky dosáhne daného stavu**
Režim vypnutí	0.5 W	20 min

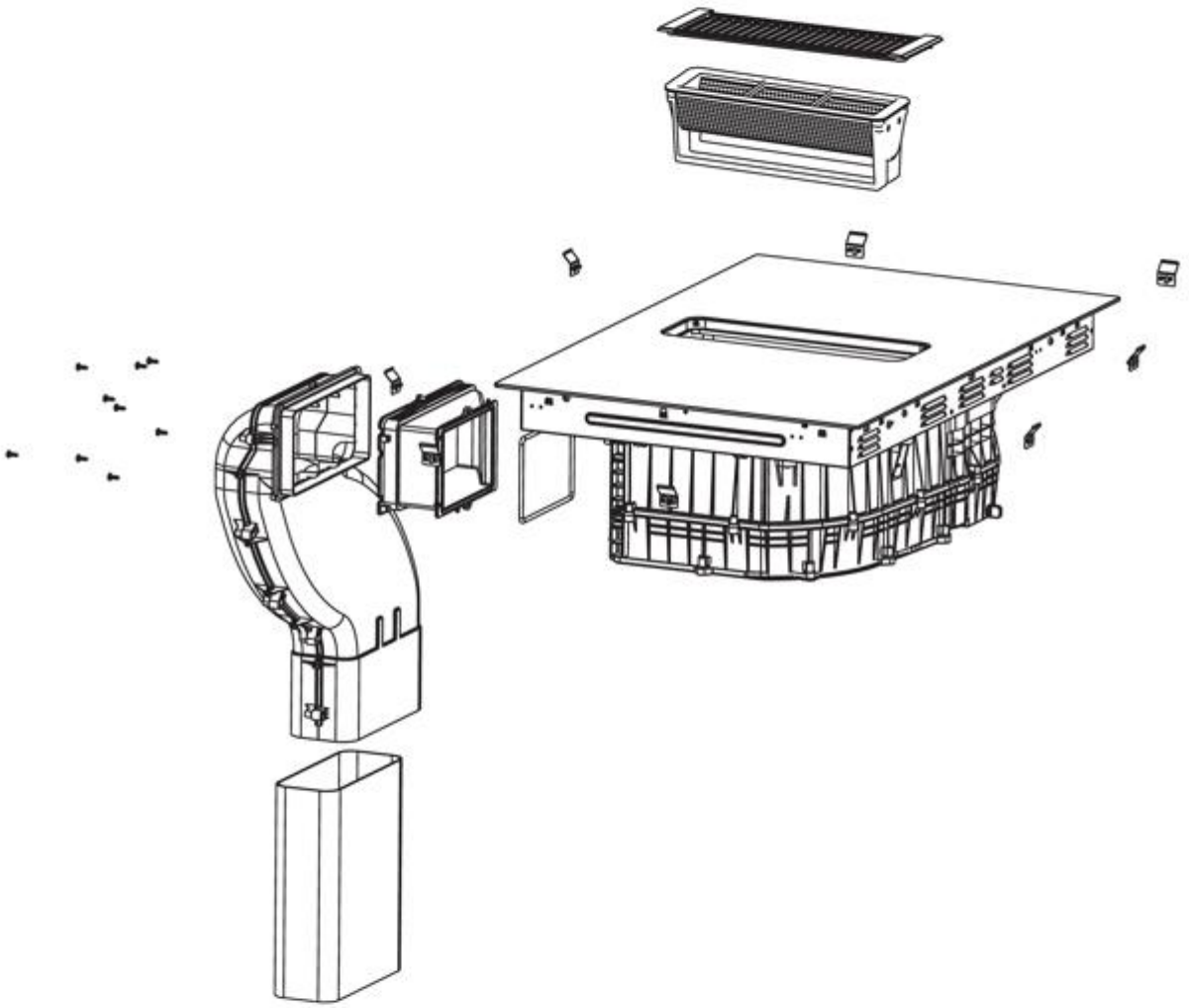
INSTALACE SPOTŘEBIČE



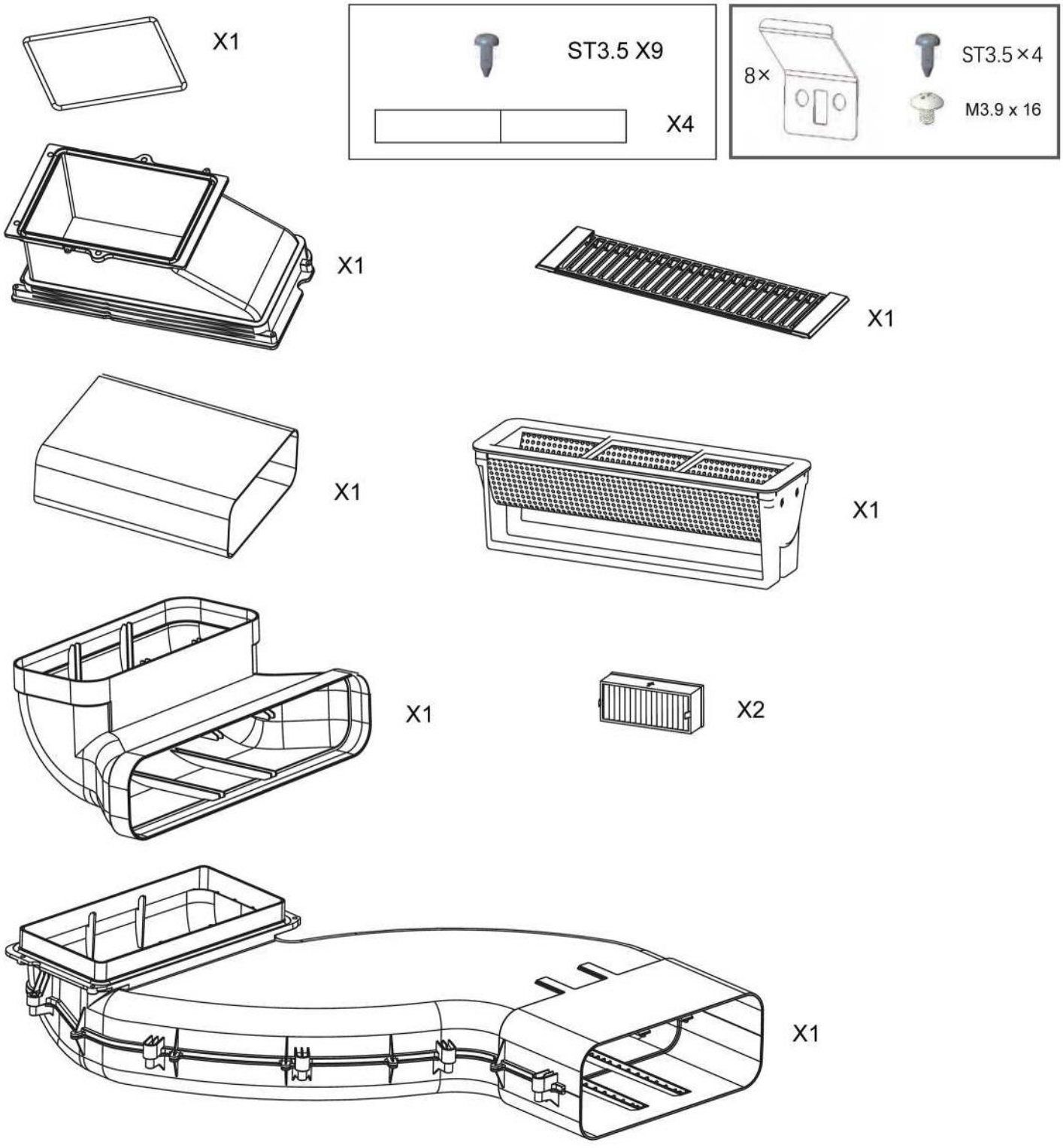


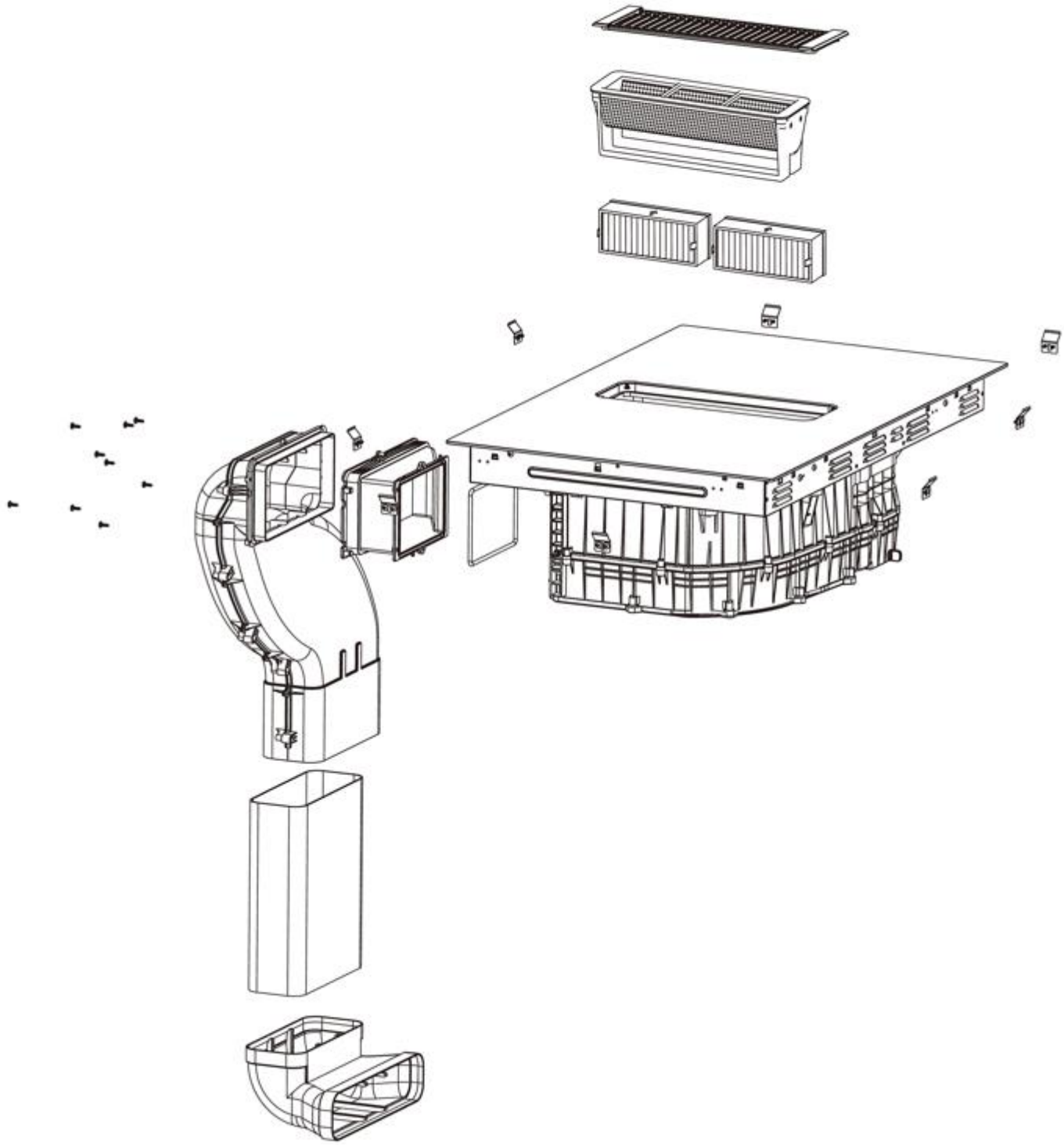
Instalační příslušenství, vypouštění ven



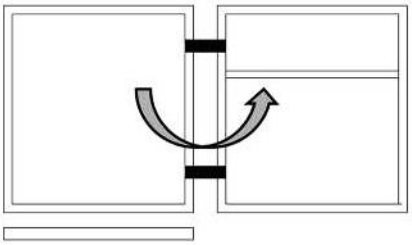


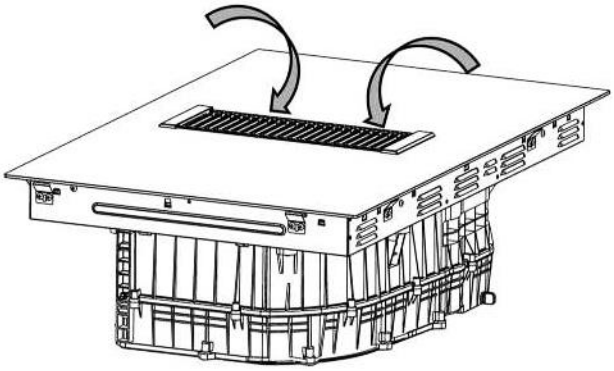
Instalační příslušenství, vypouštění dovnitř

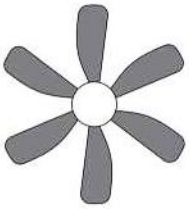




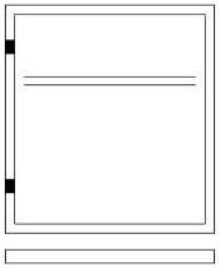
Otevřený výstup vzduchu



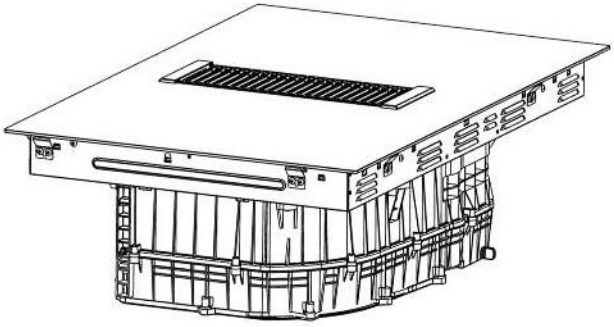


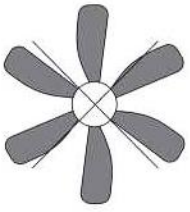


Zavřený vzduchový výstup
Nepoužívejte výrobek

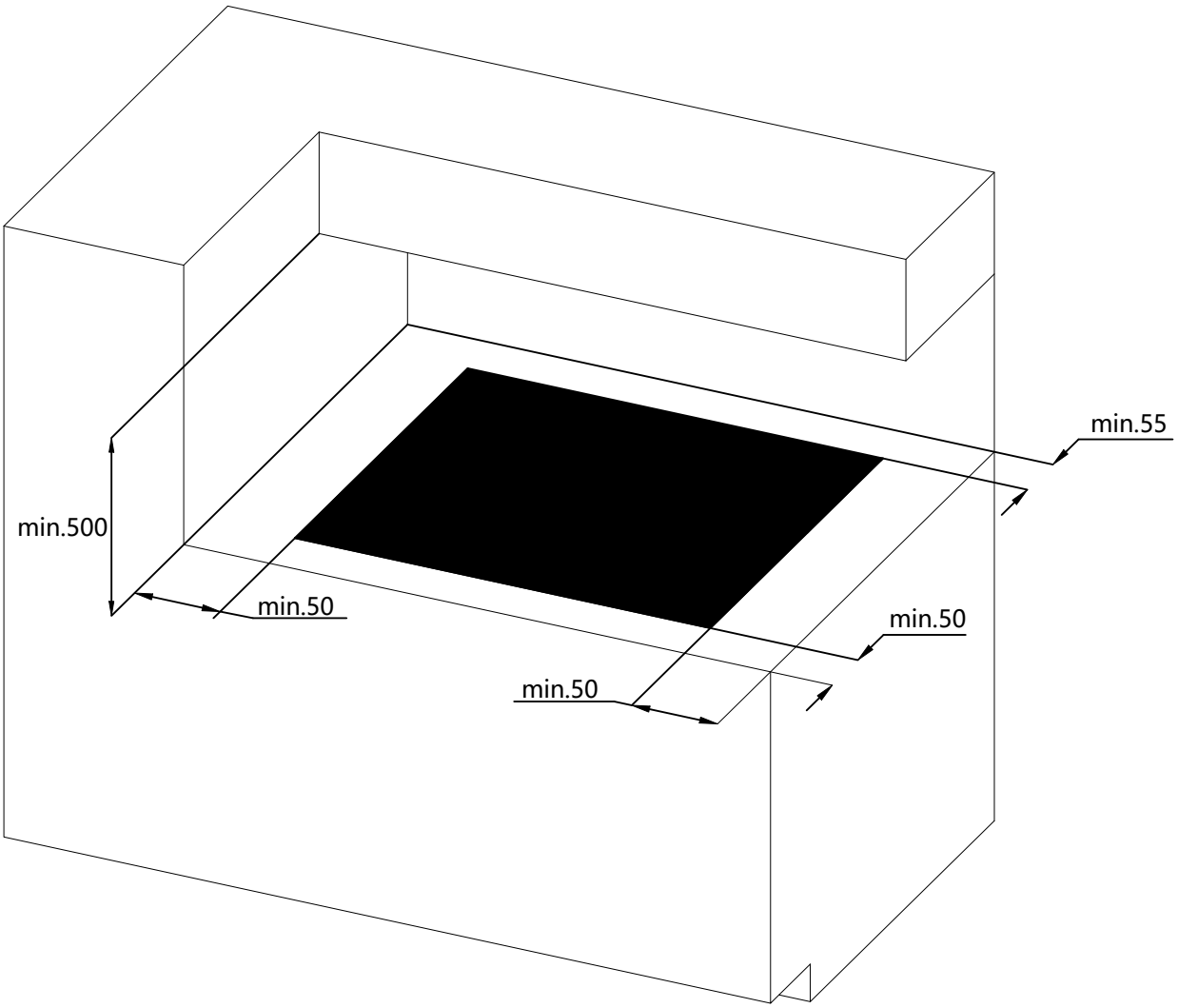


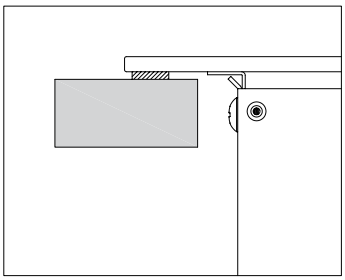






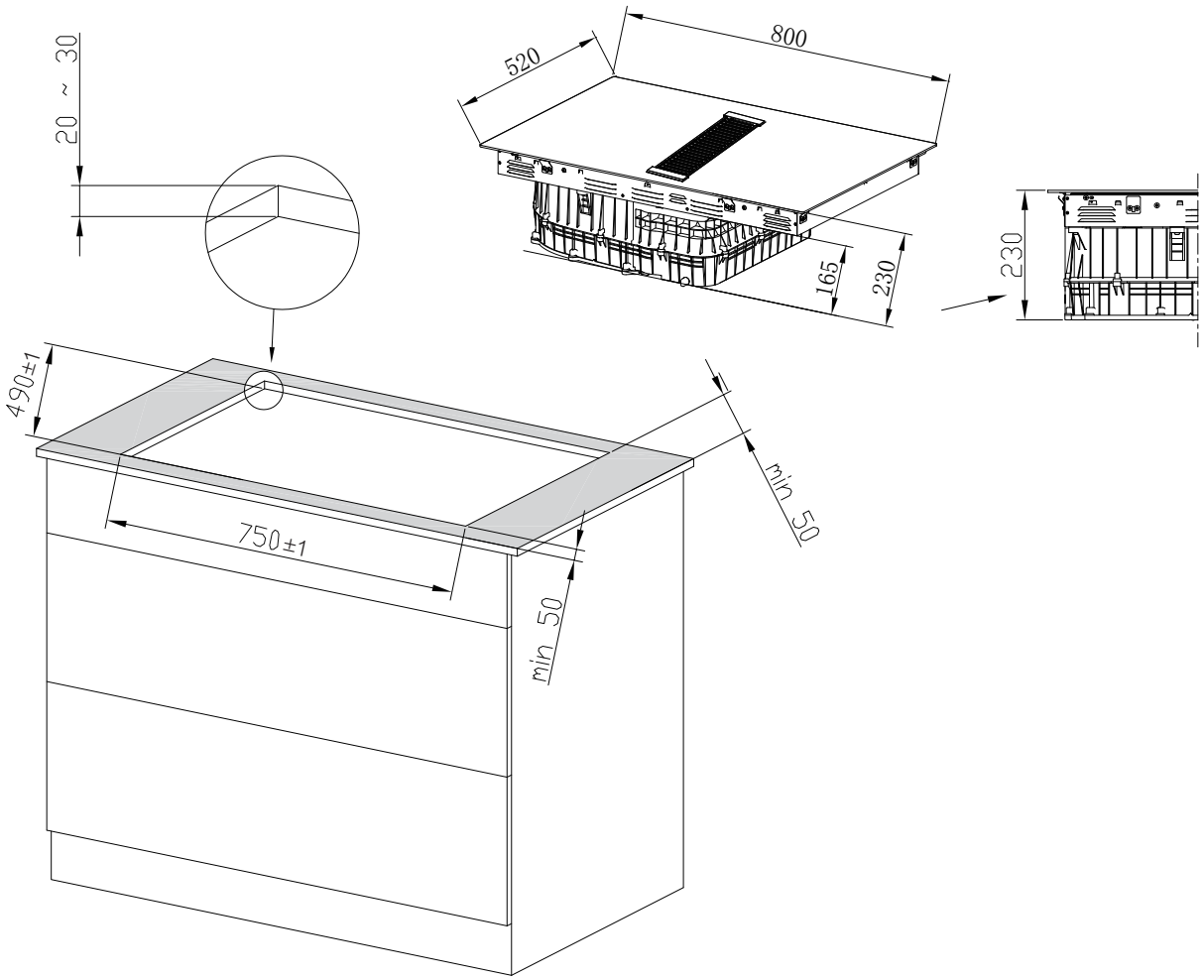
Unit:mm

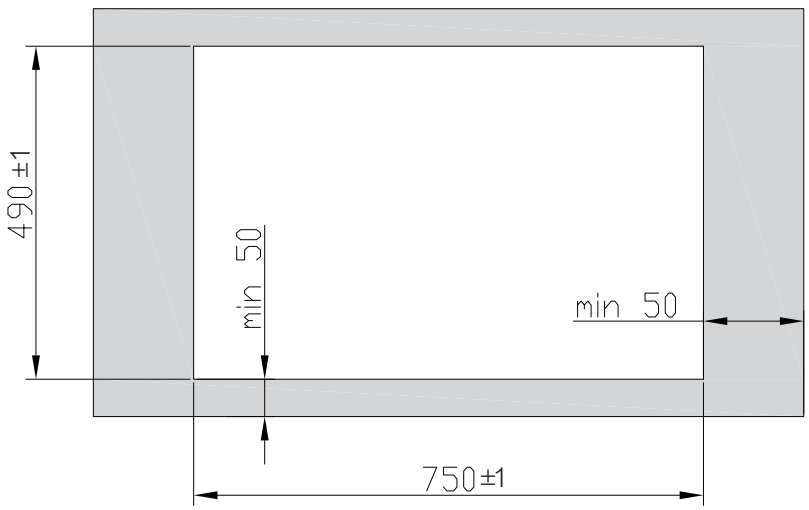


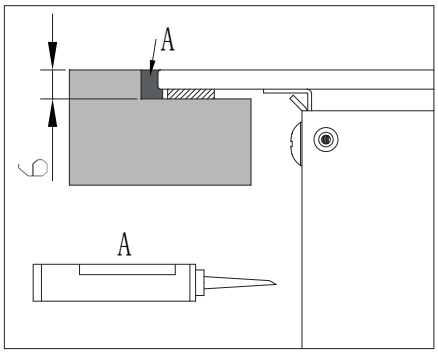


Inst.A

Unit:mm

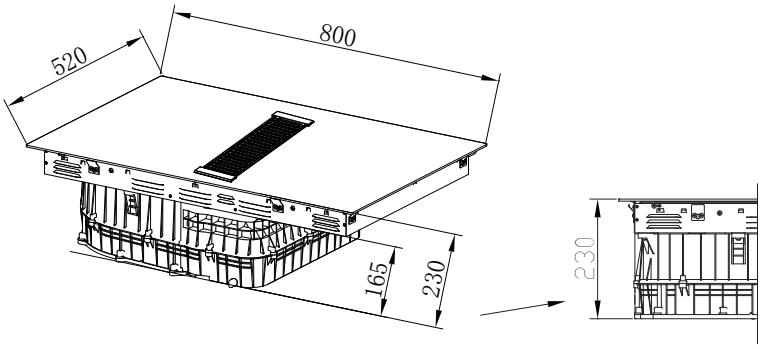


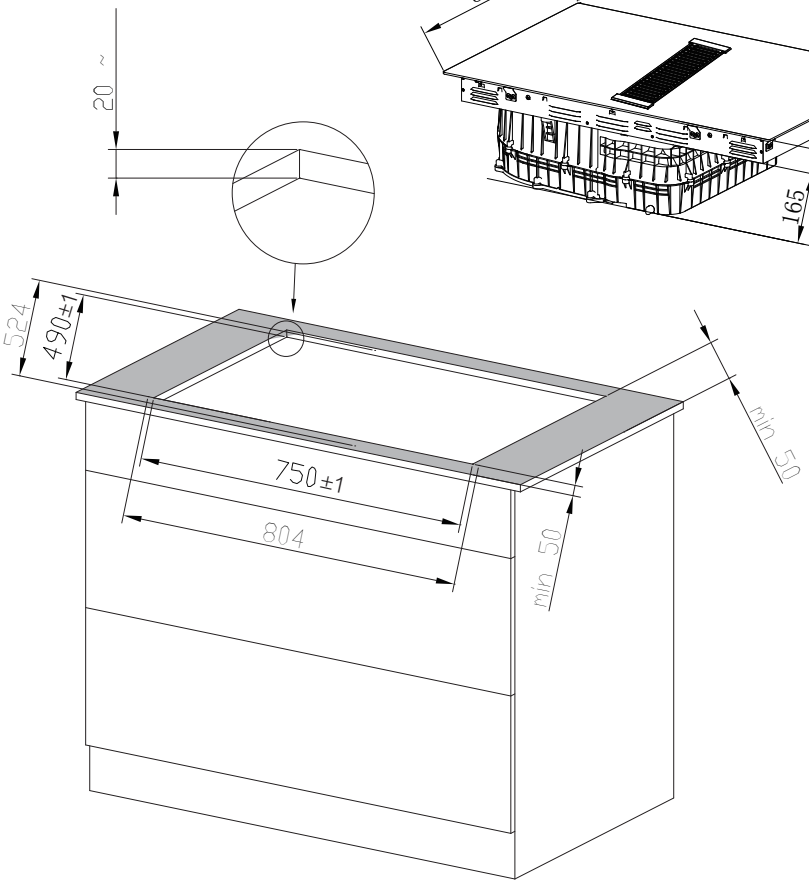


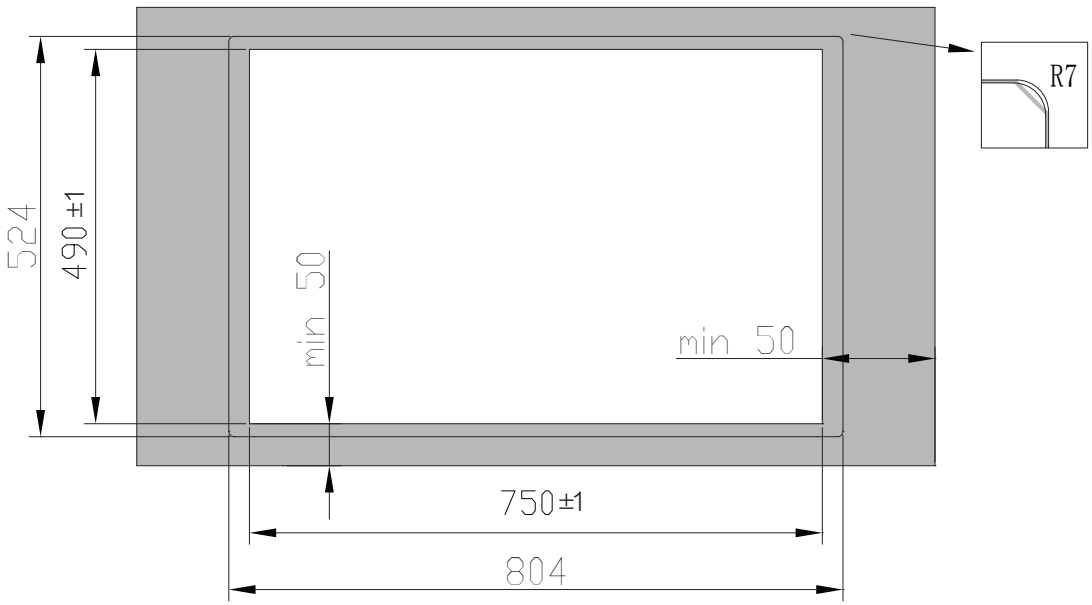


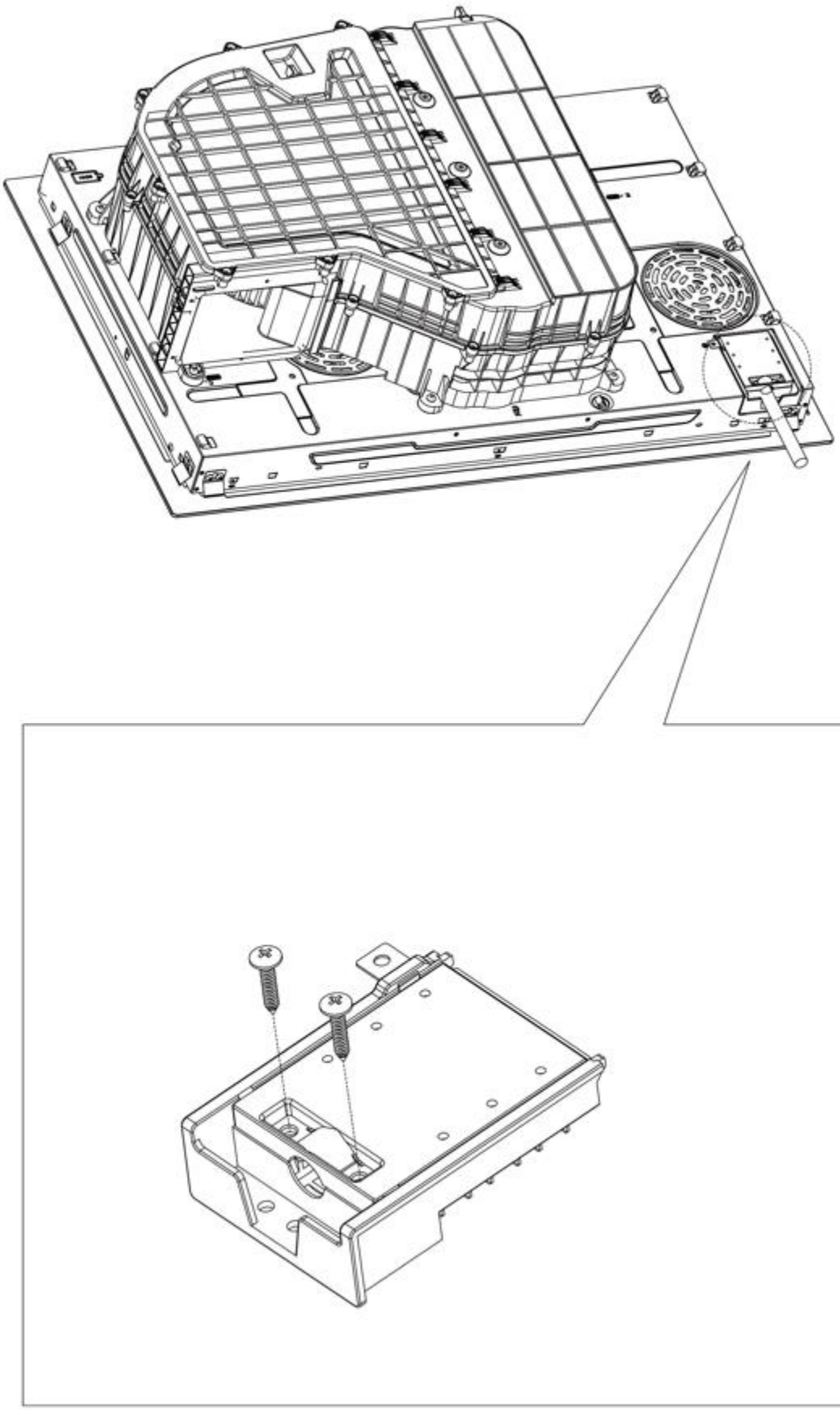
Inst.B

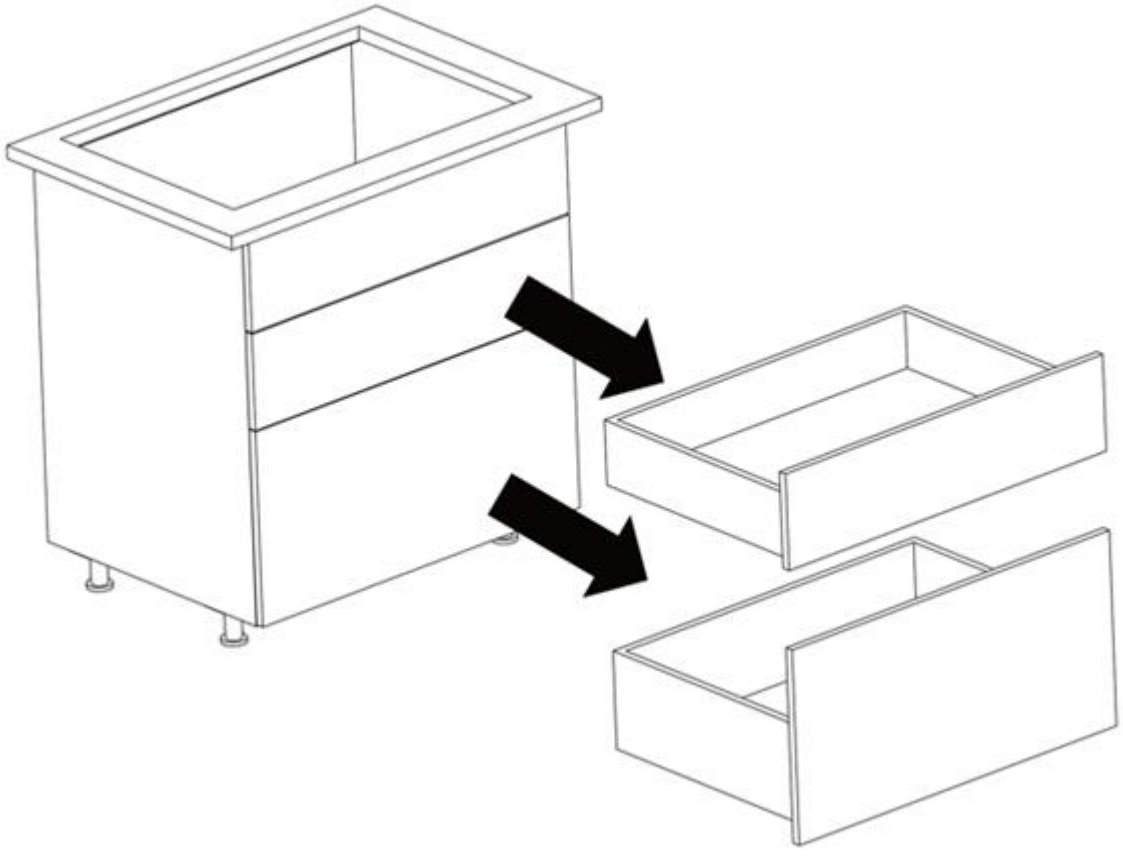
Unit:mm







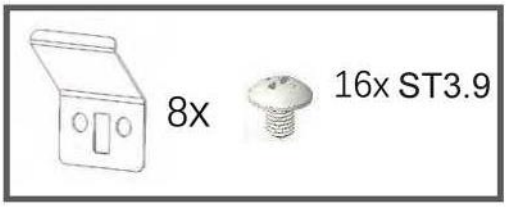


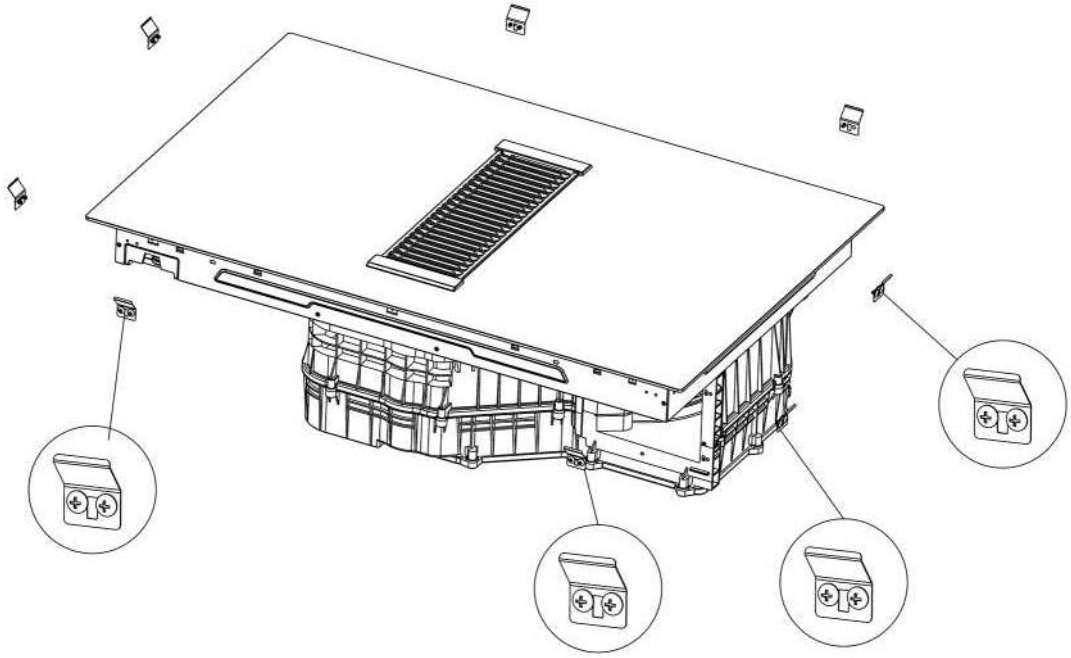


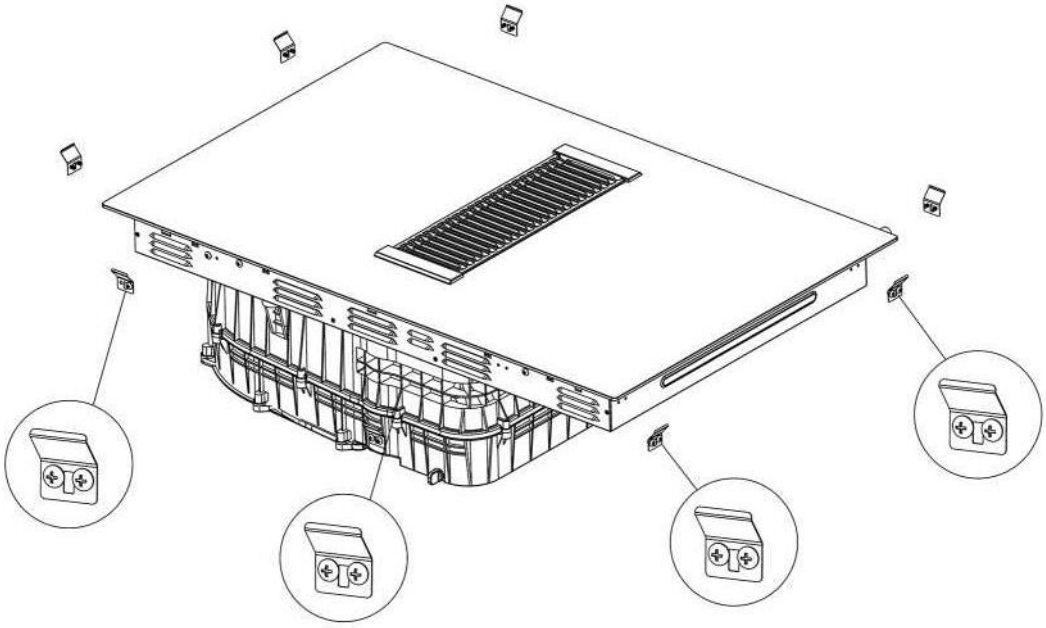
SPRÁVNĚ!



Instalace přepážky na sporák

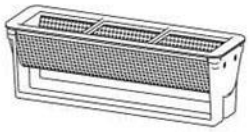




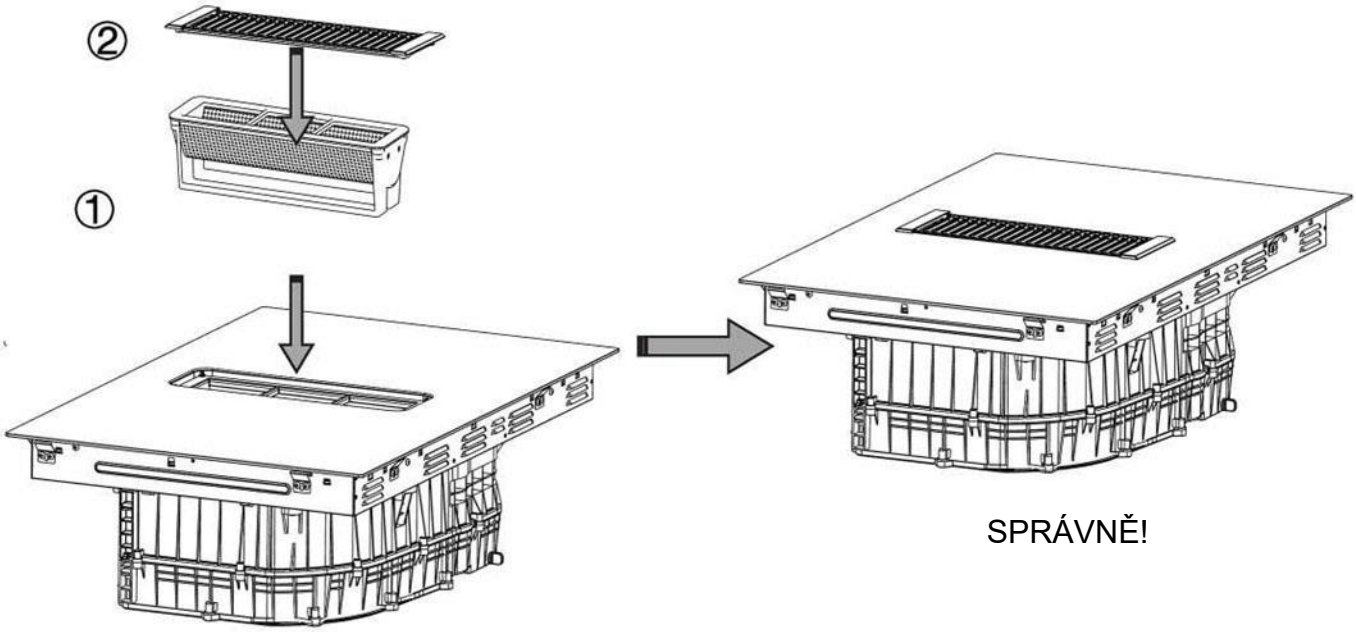




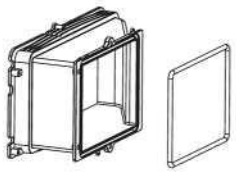
X1

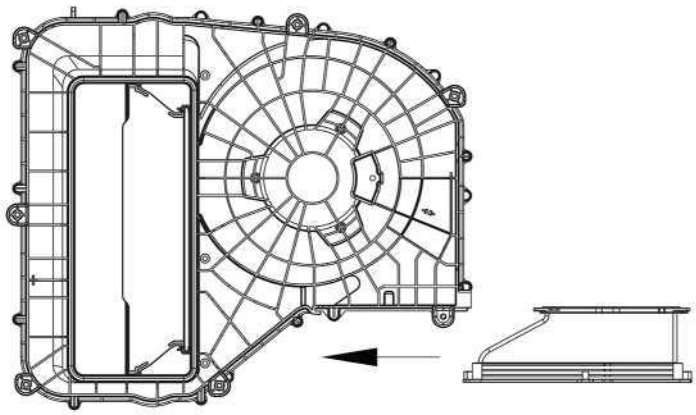


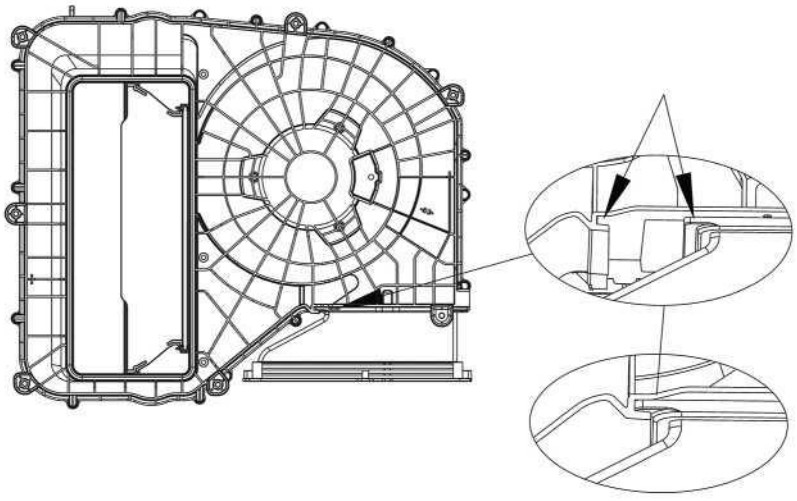
X1

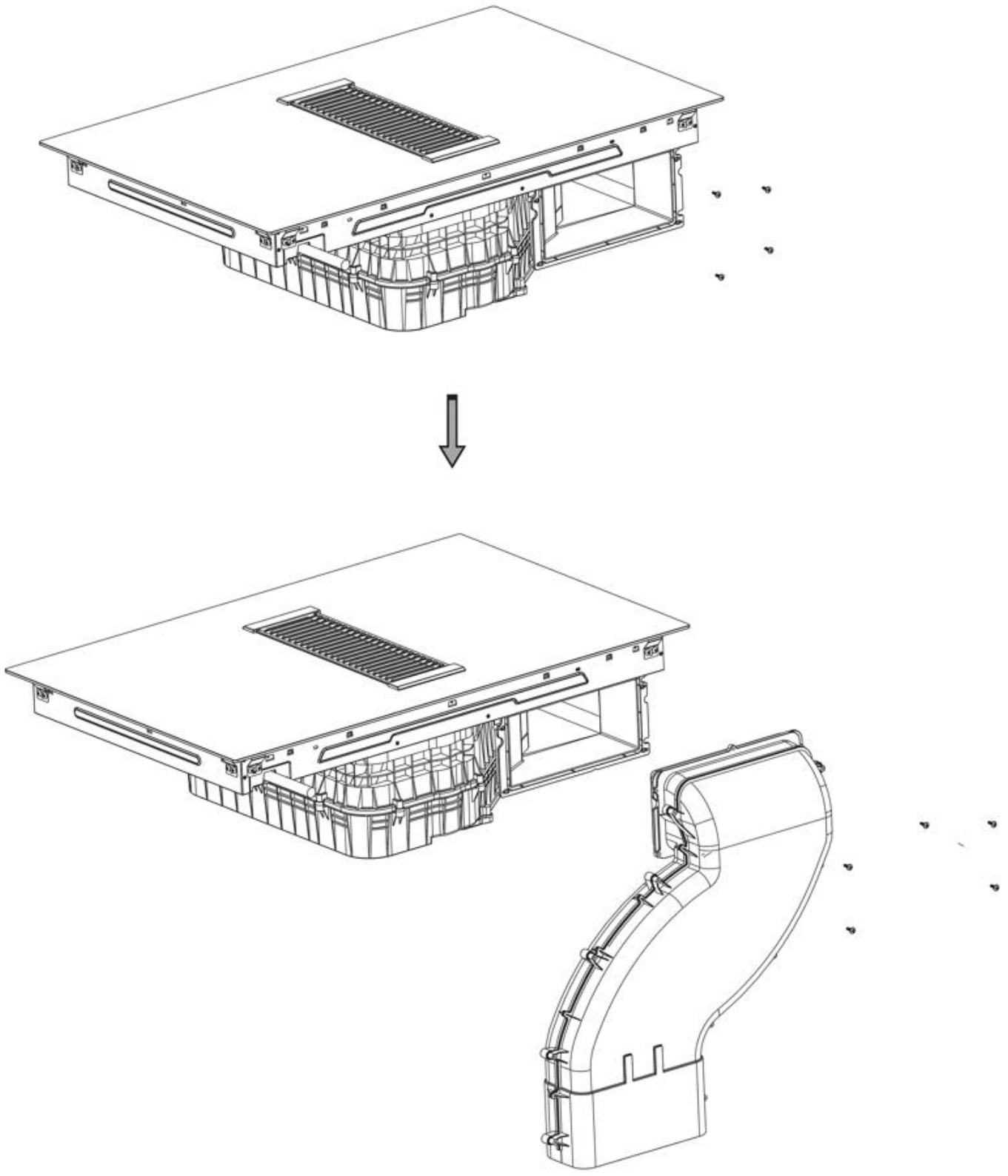


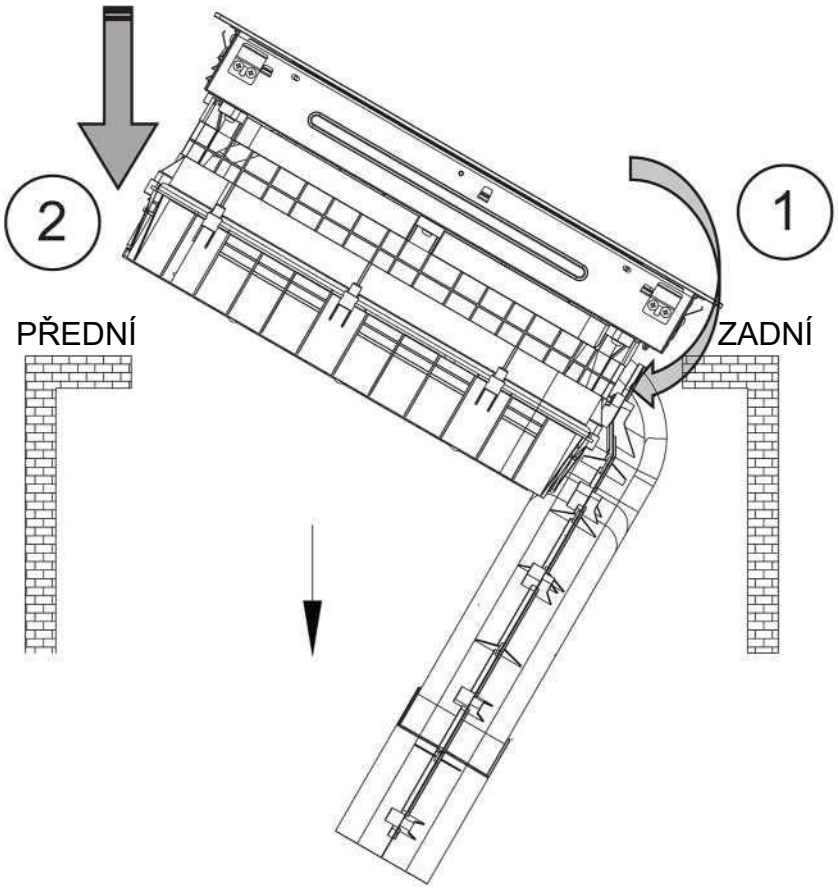
SPRÁVNĚ!

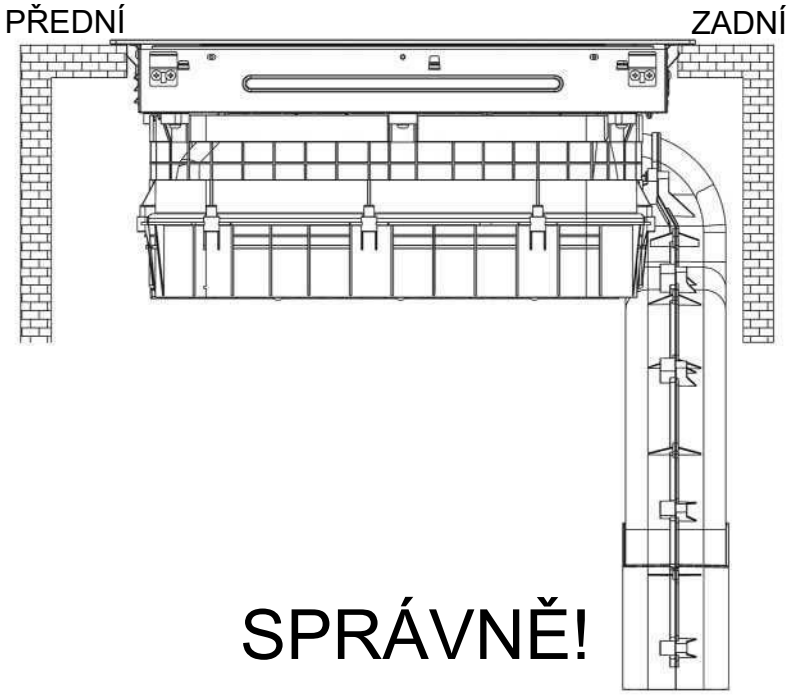




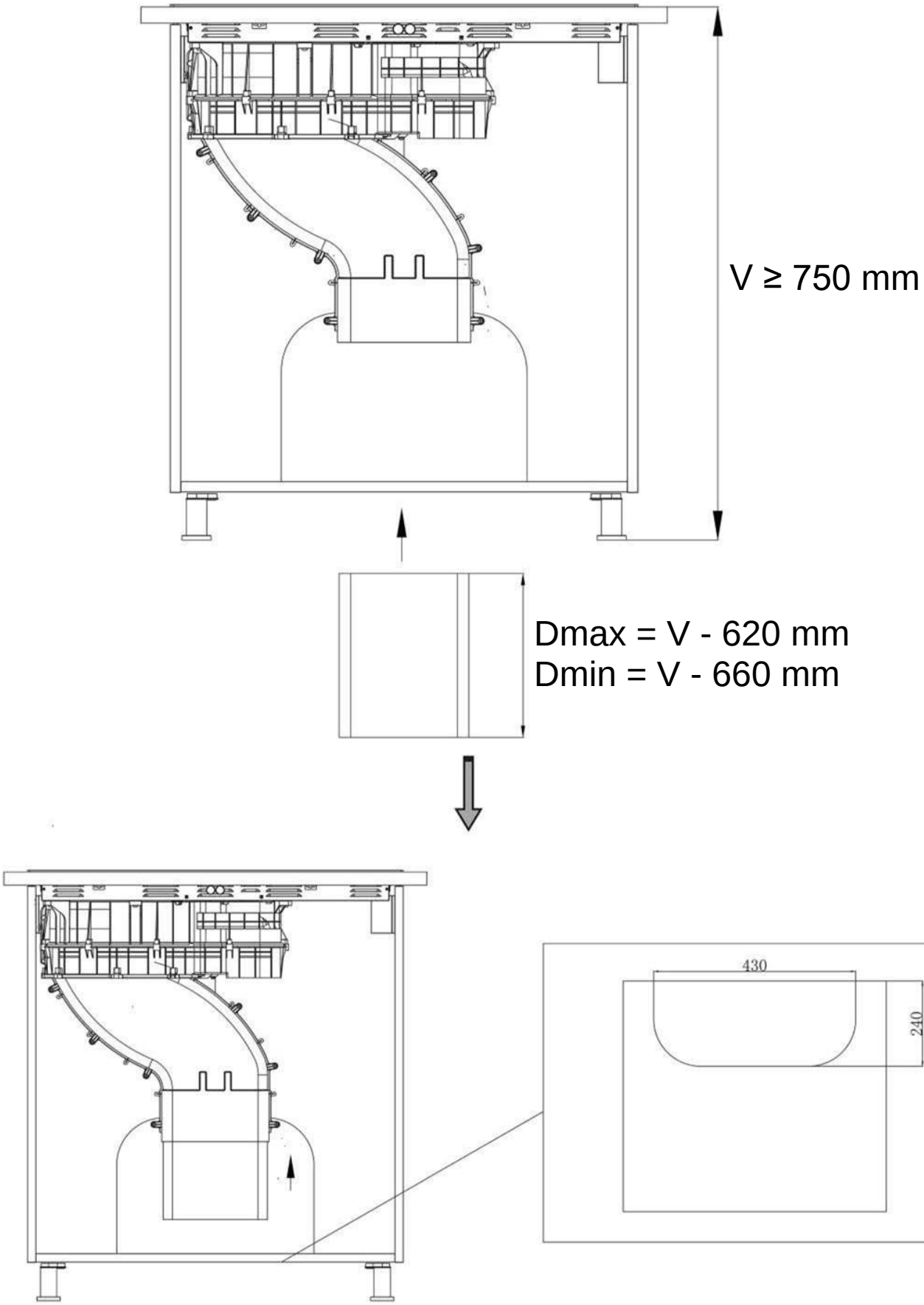


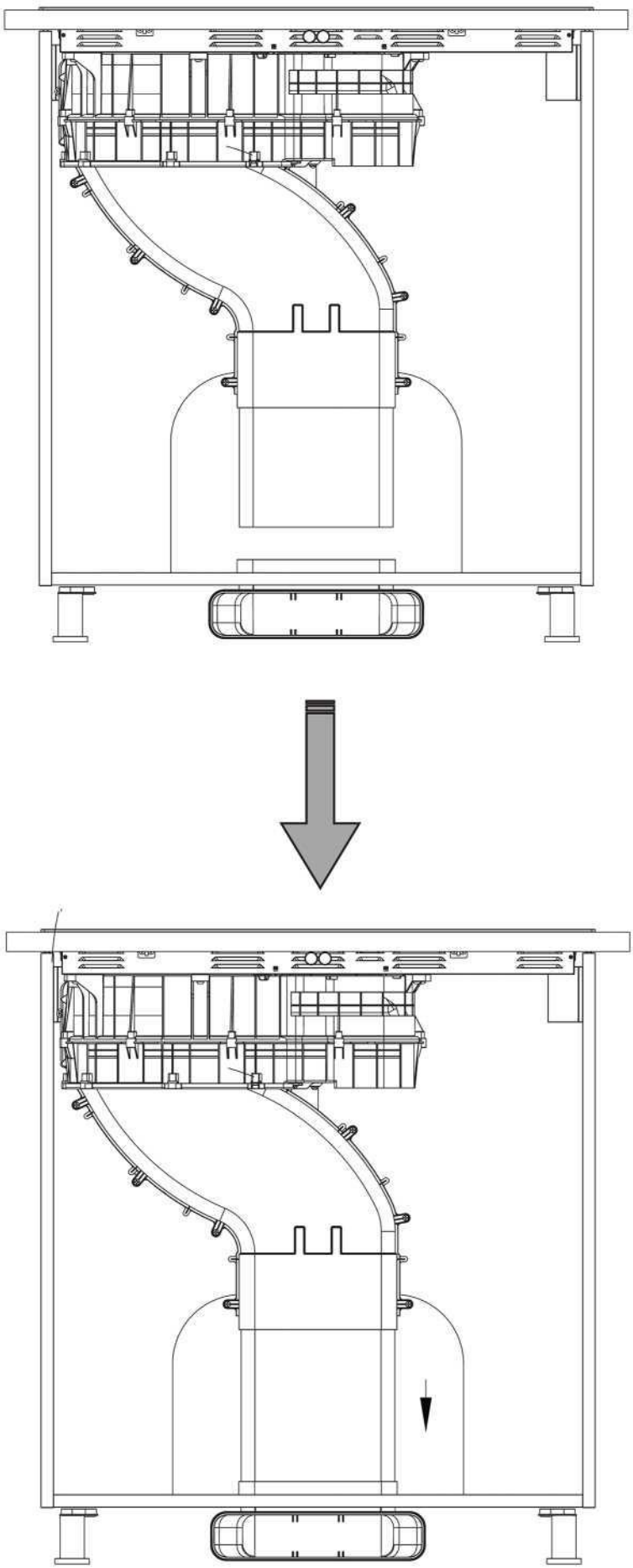


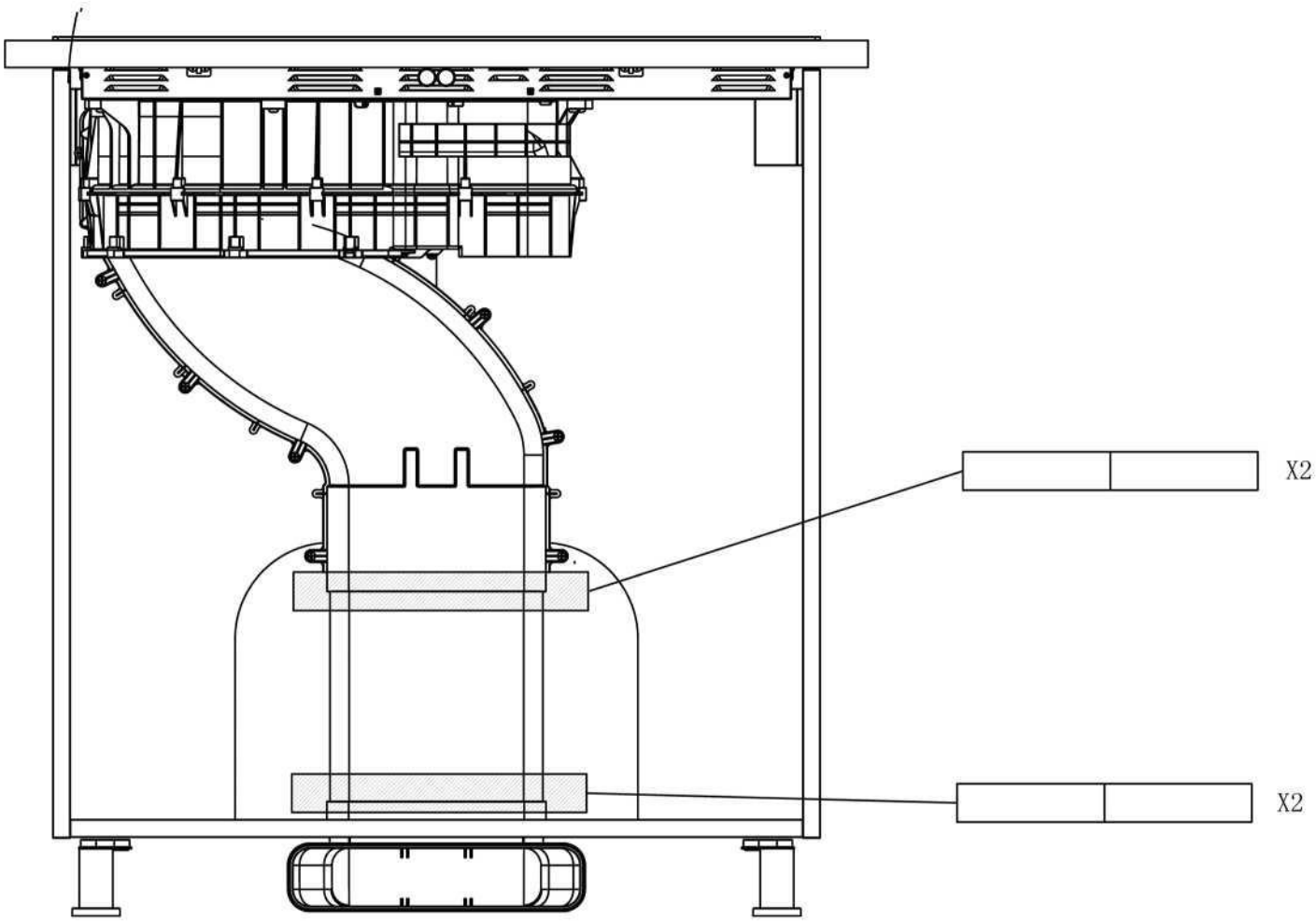




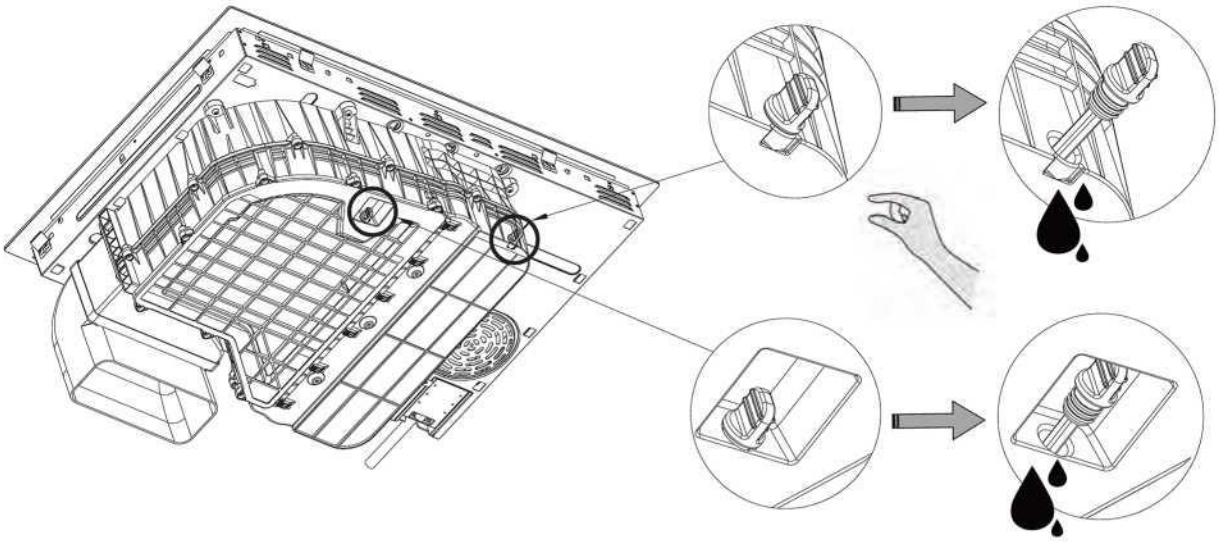
SPRÁVNĚ!


V ≥ 750 mm
Dmax = V - 620 mm
Dmin = V - 660 mm
430
240



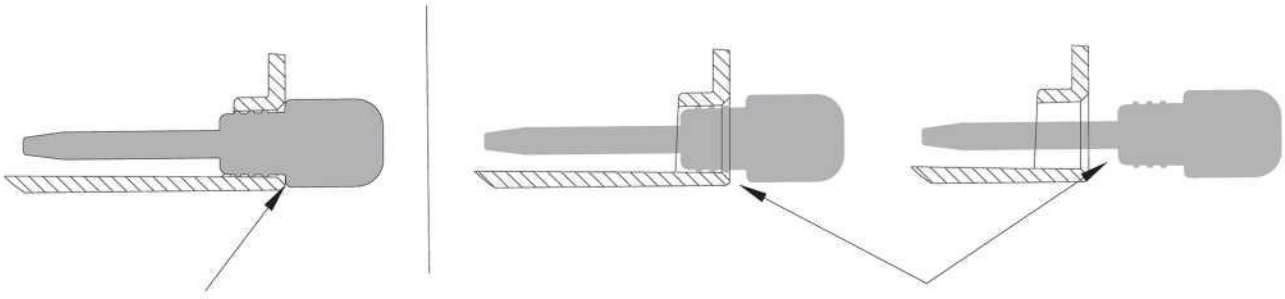

X2
X2

Když je nutné vypustit vodu



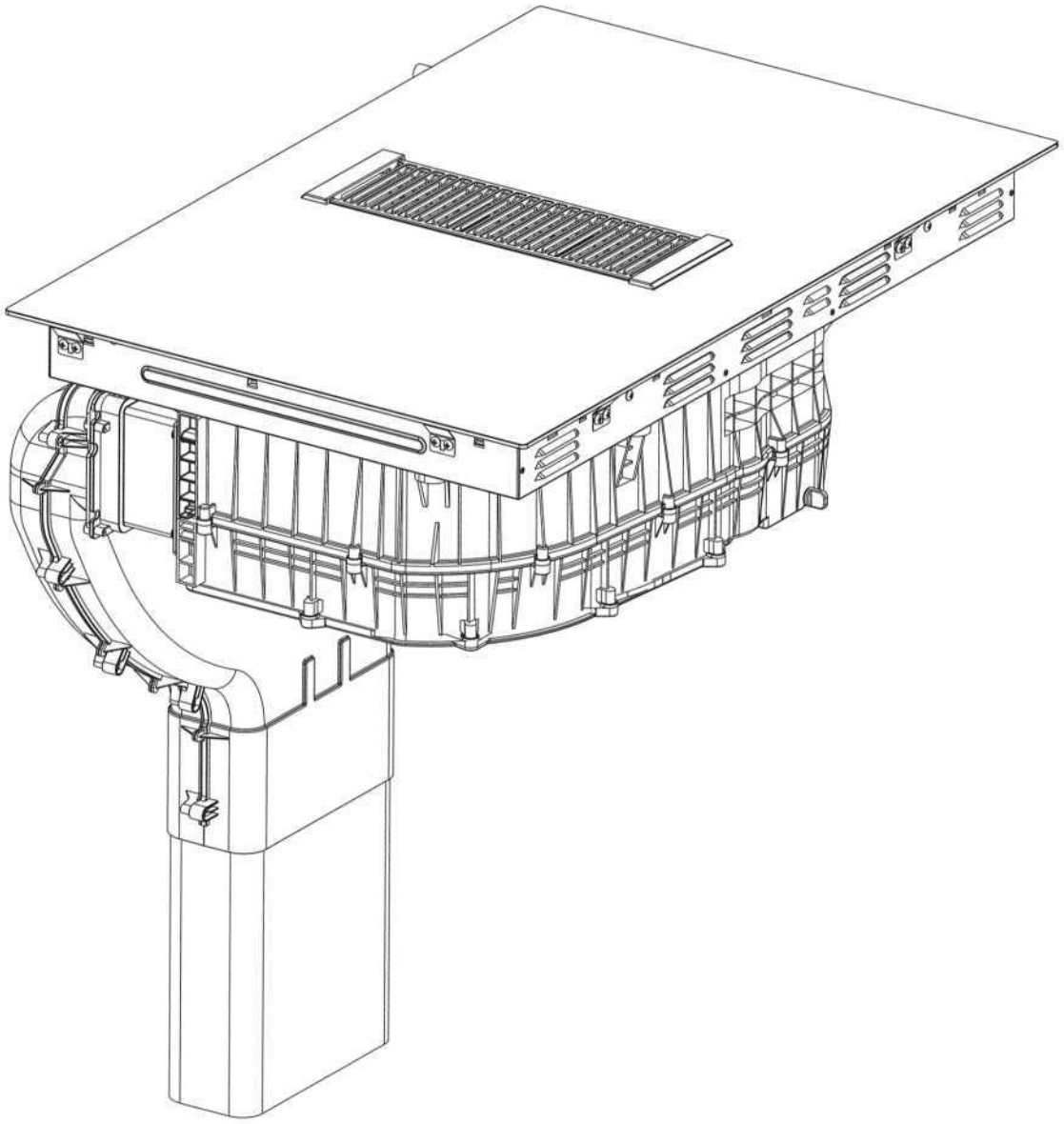
Po vypuštění vody nebo instalaci vybavení silně zatlačte gumovou zátku

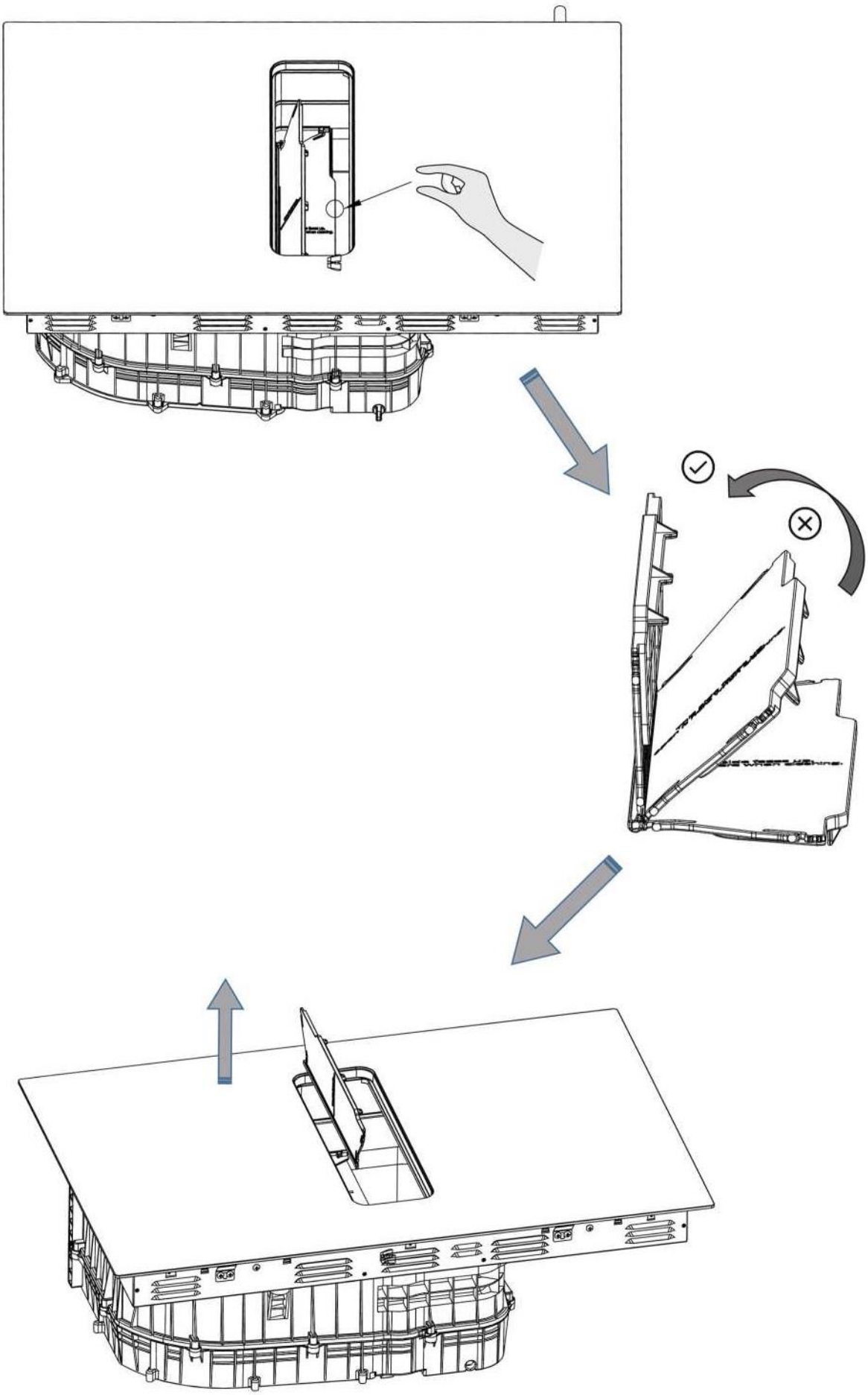


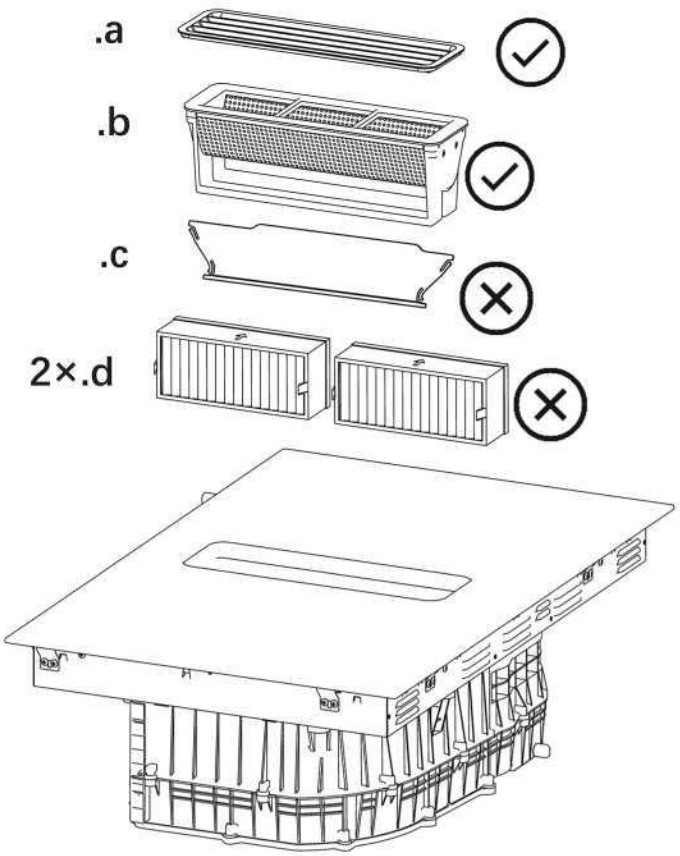


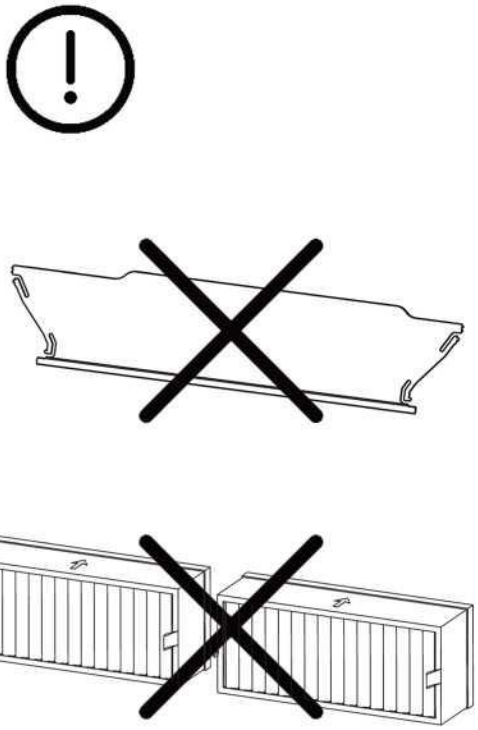
SPRÁVNĚ! **ŠPATNĚ!**

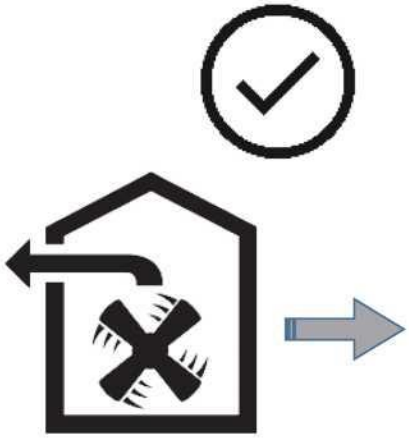


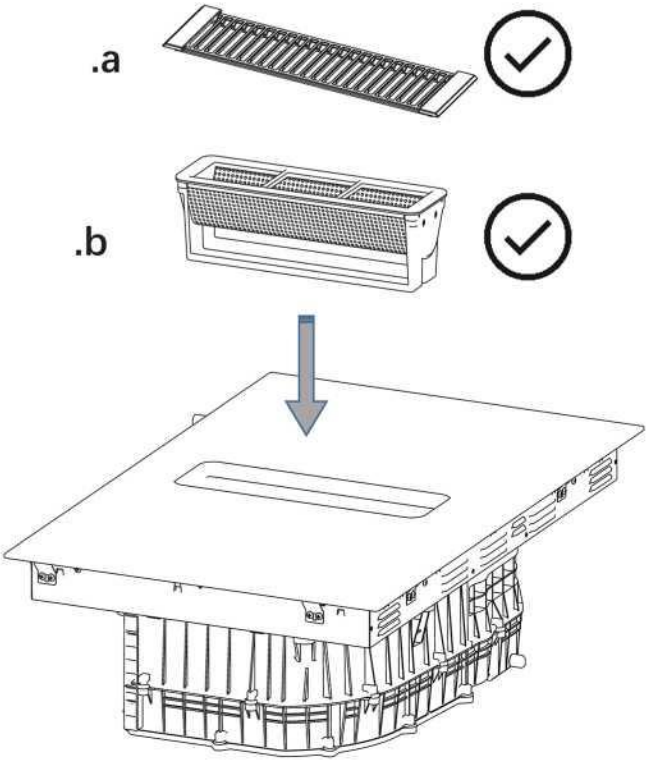


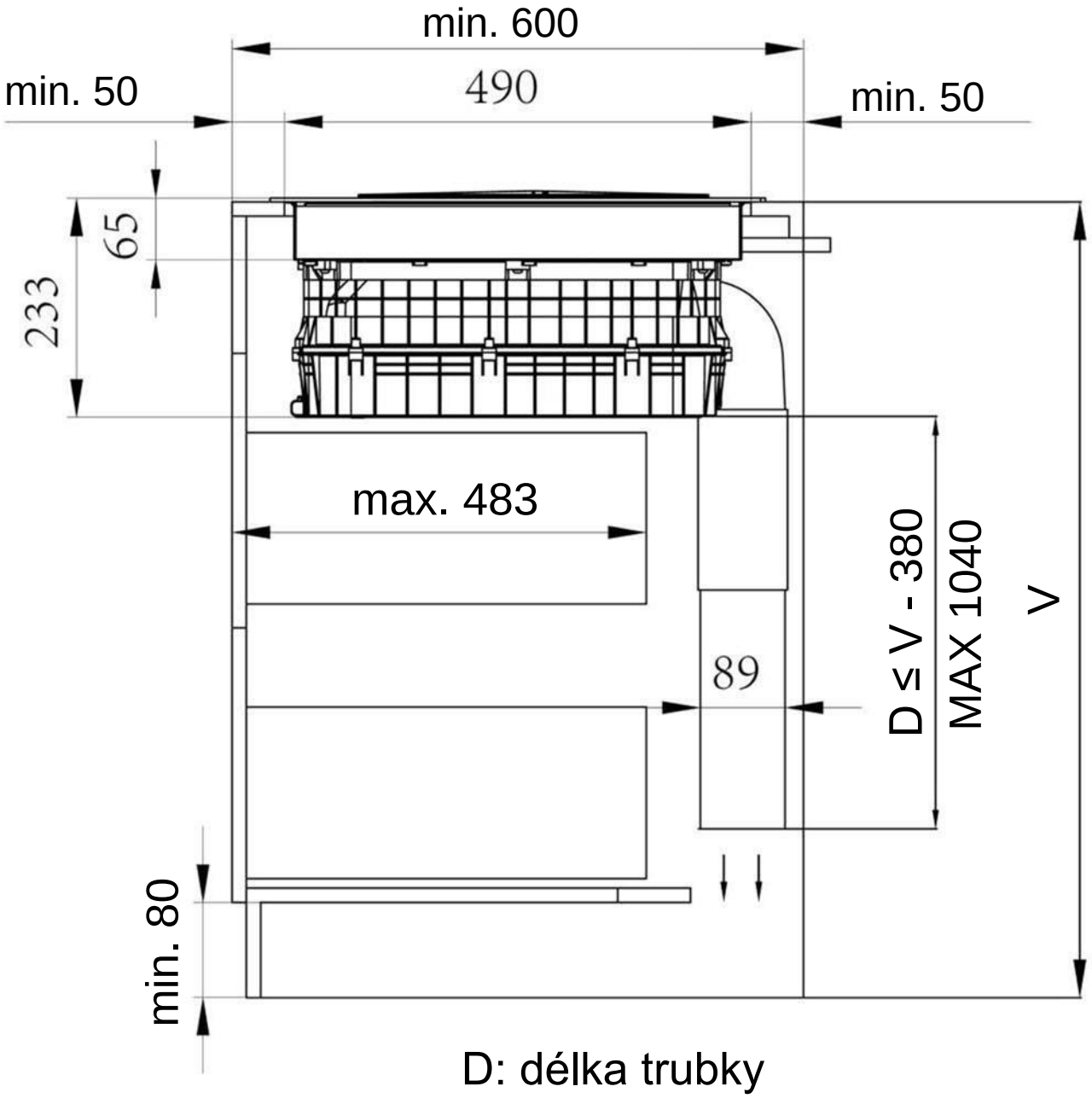



.a
.b
.c
2×.d



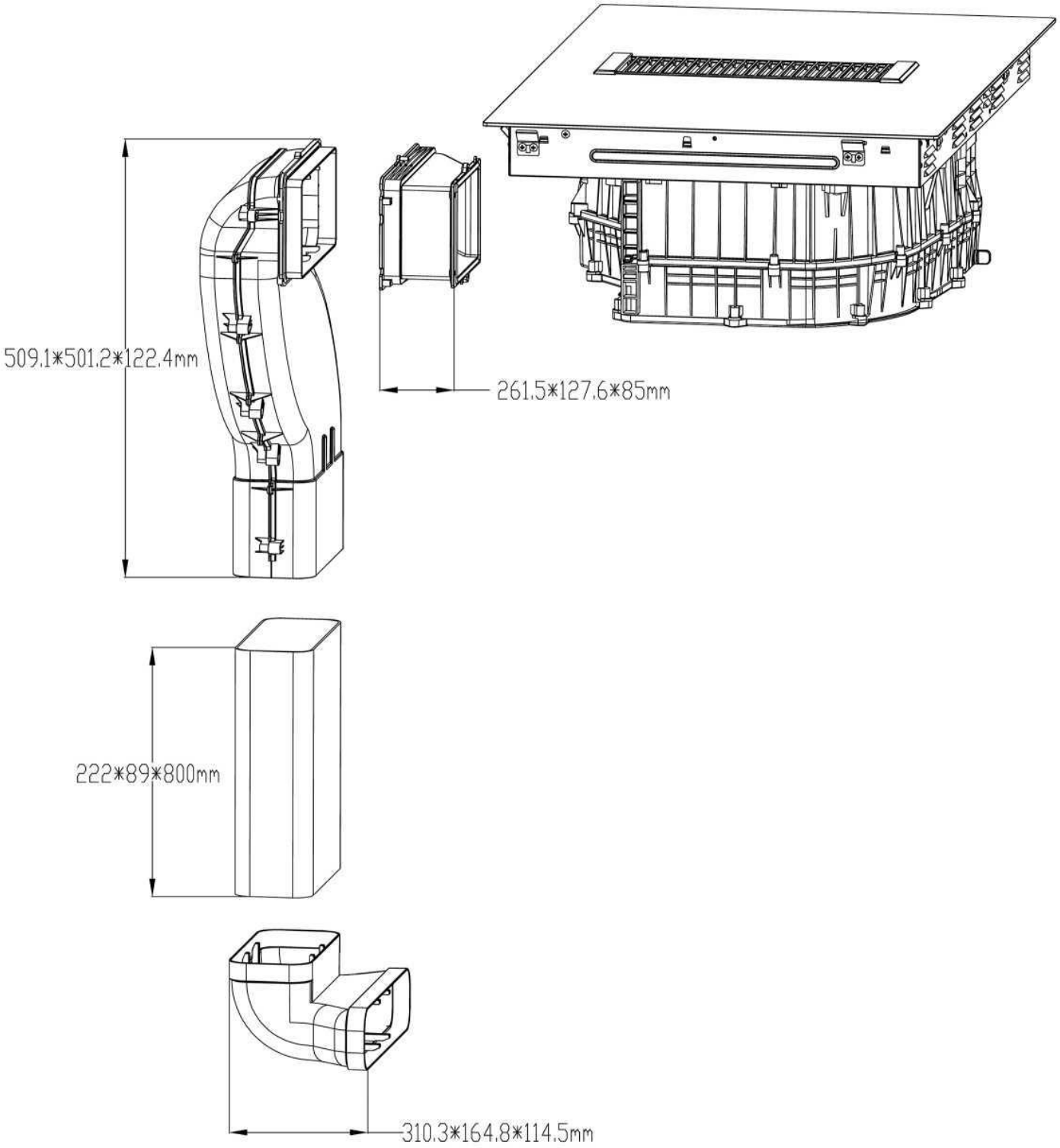


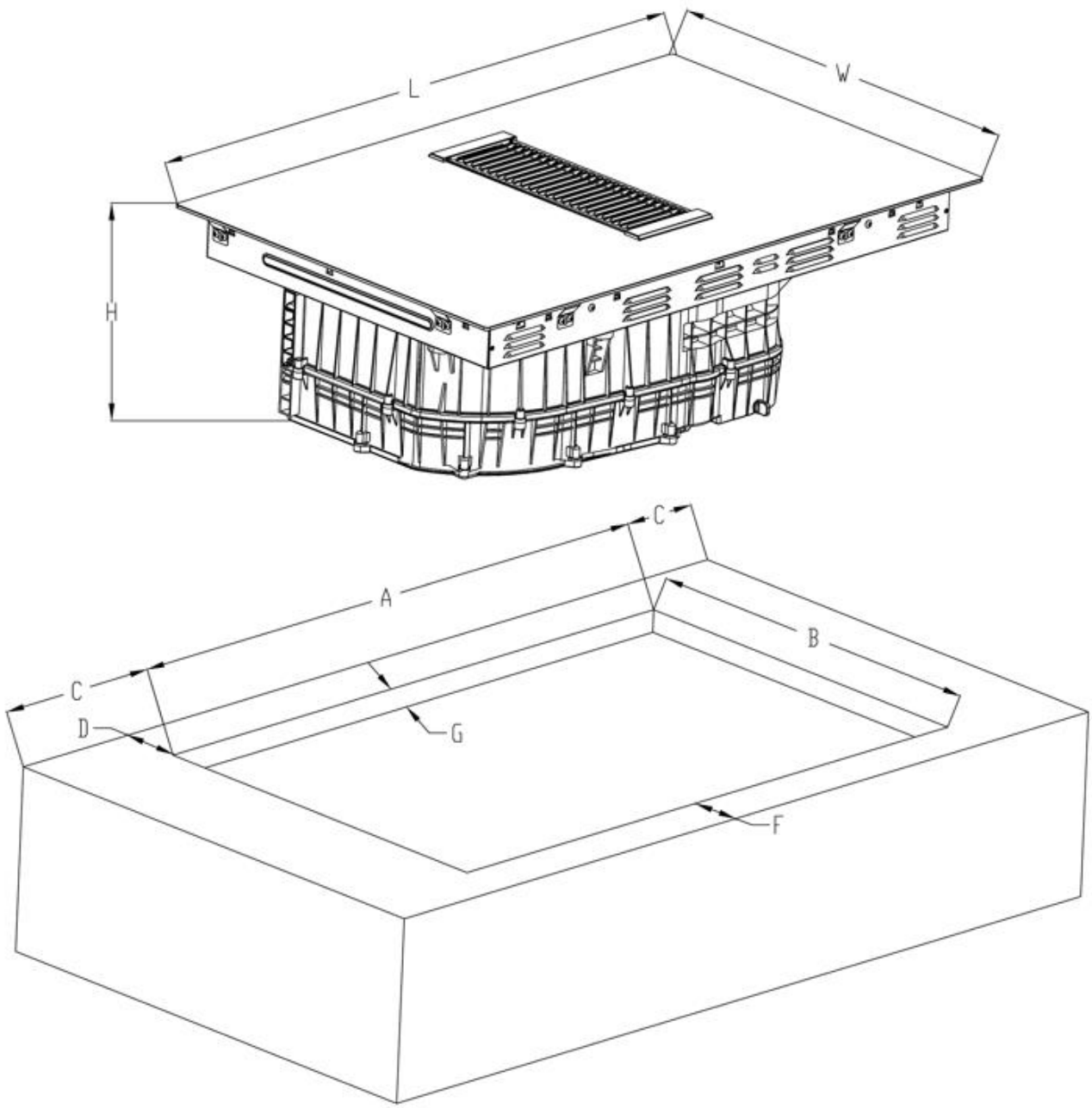

.a
.b

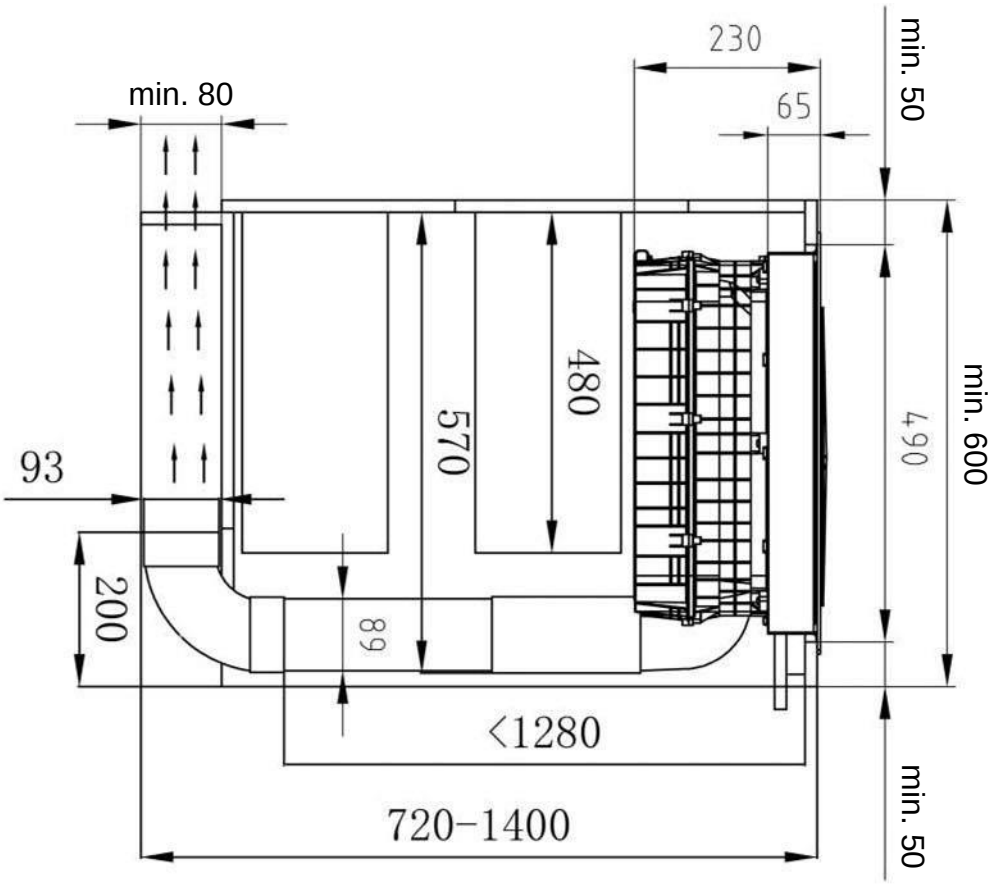


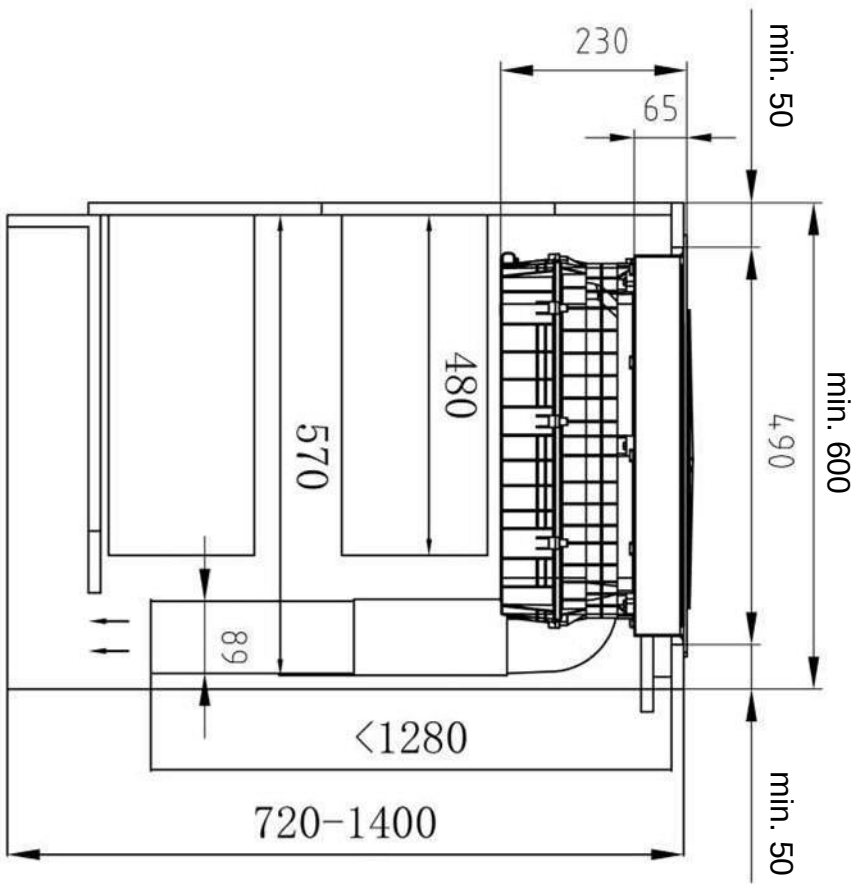
D: délka trubky

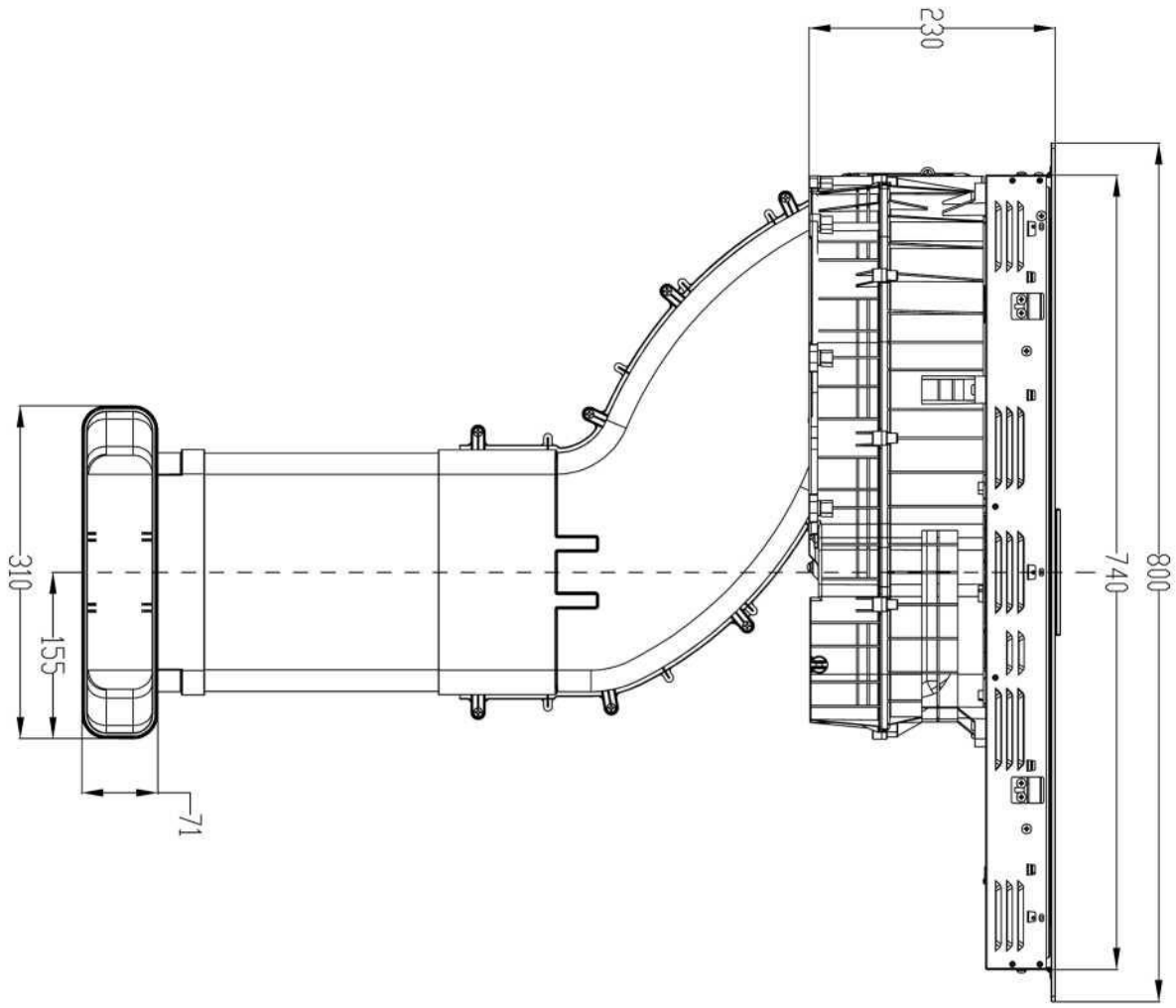
V: výška skříně

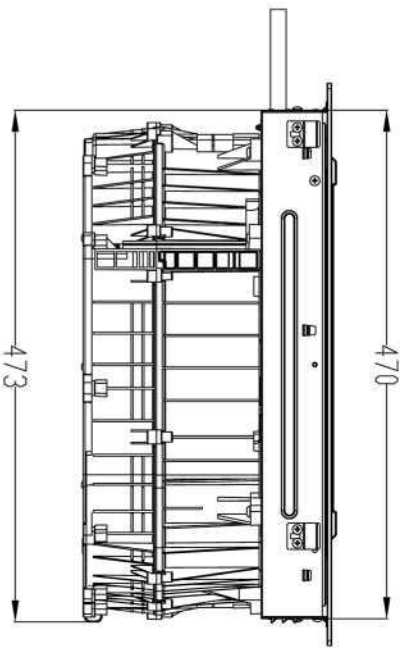

509.1*501.2*122.4mm
261.5*127.6*85mm
222*89*800mm
310.3*164.8*114.5mm

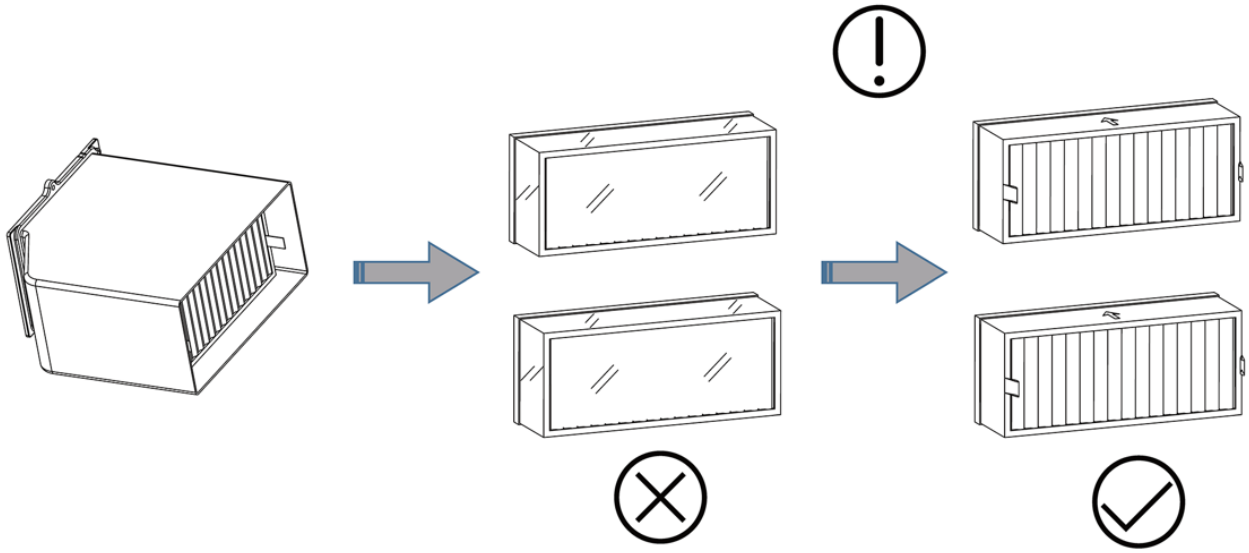

L
W
H
C
A
B
C
D
G
F


230
min. 50
65
min. 80
480
570
490
min. 600
93
200
89
<1280
720-1400
min. 50

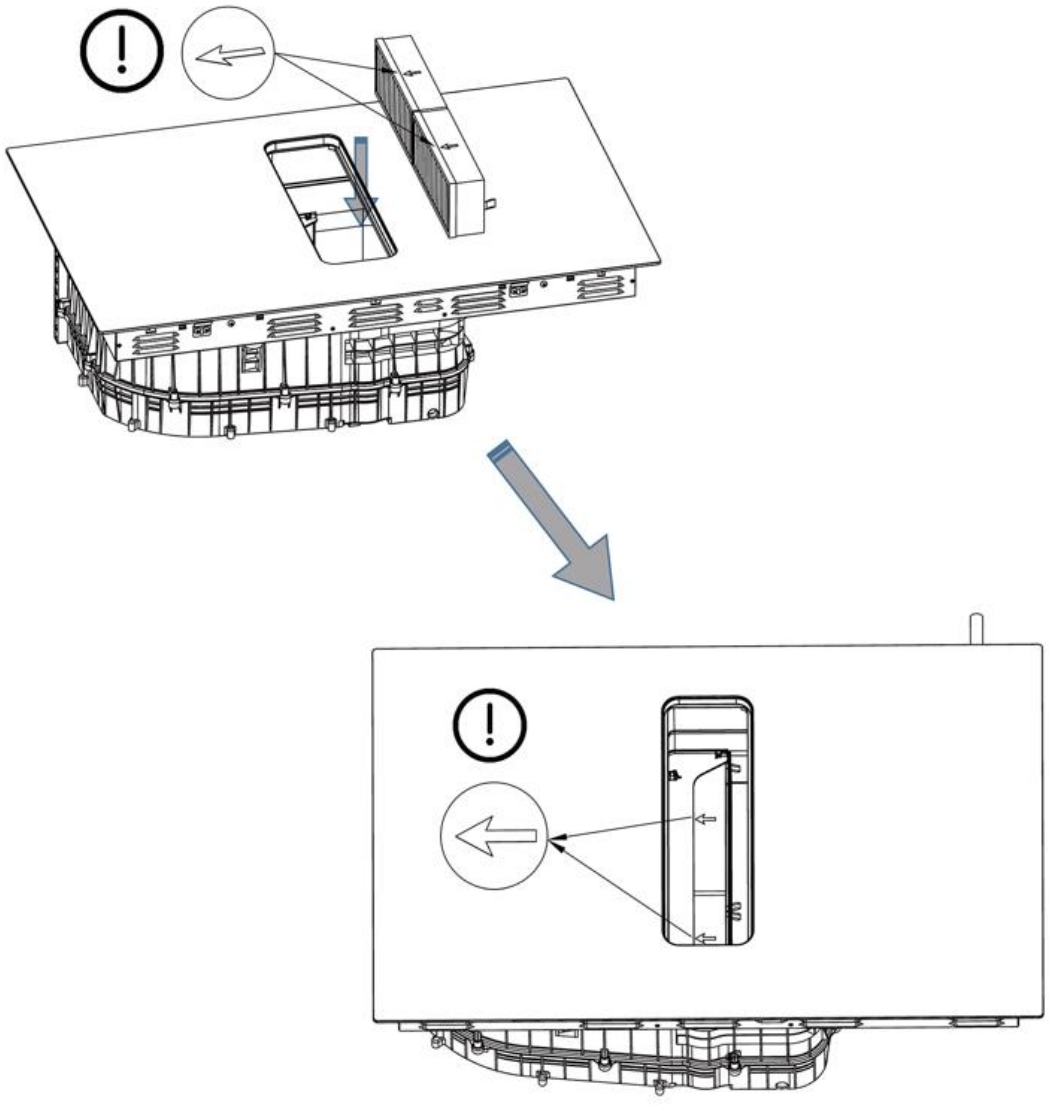

230
min. 50
65
480
570
490
min. 600
89
<1280
720-1400
min. 50

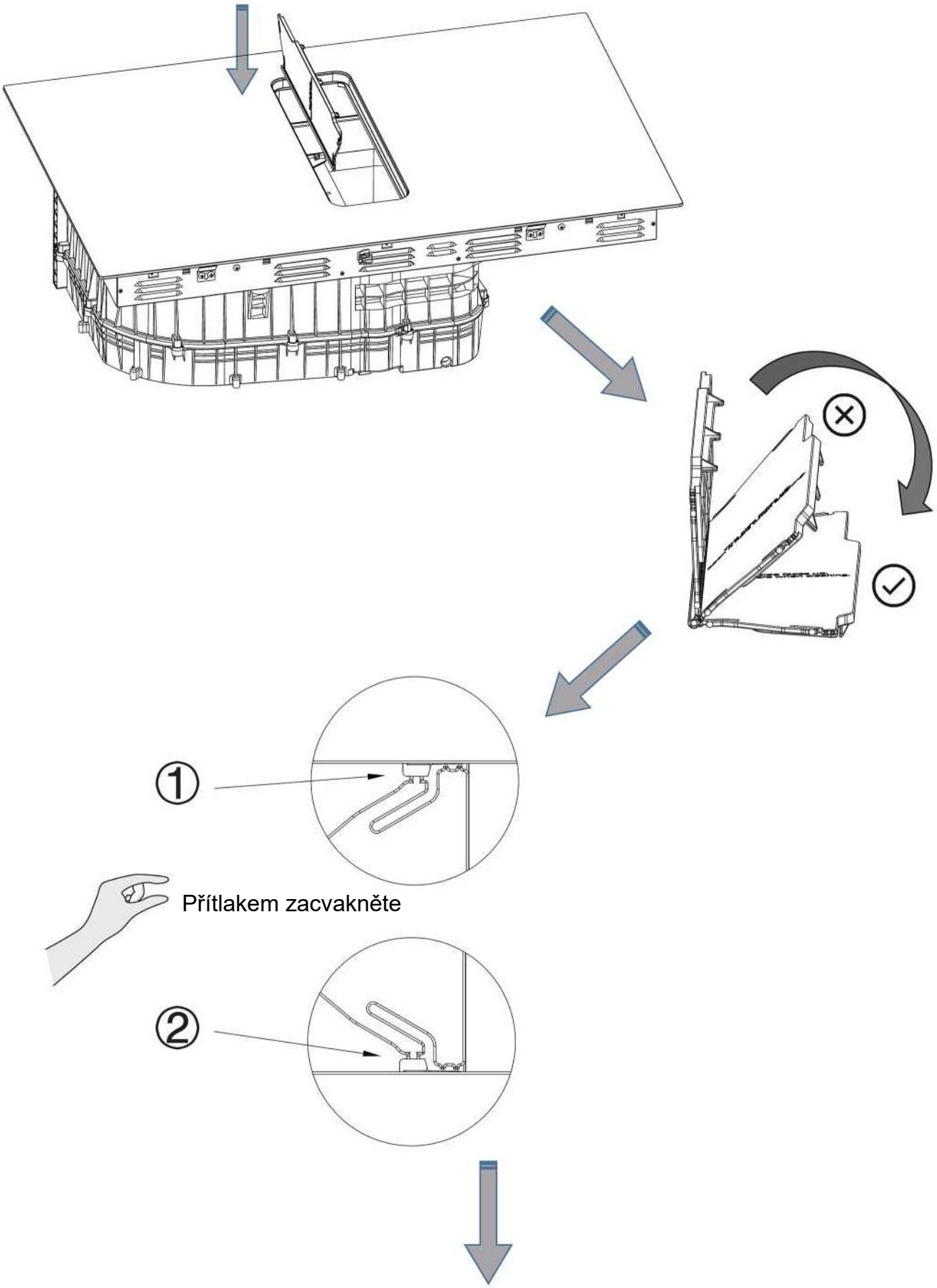

230
310
155
71
740
800

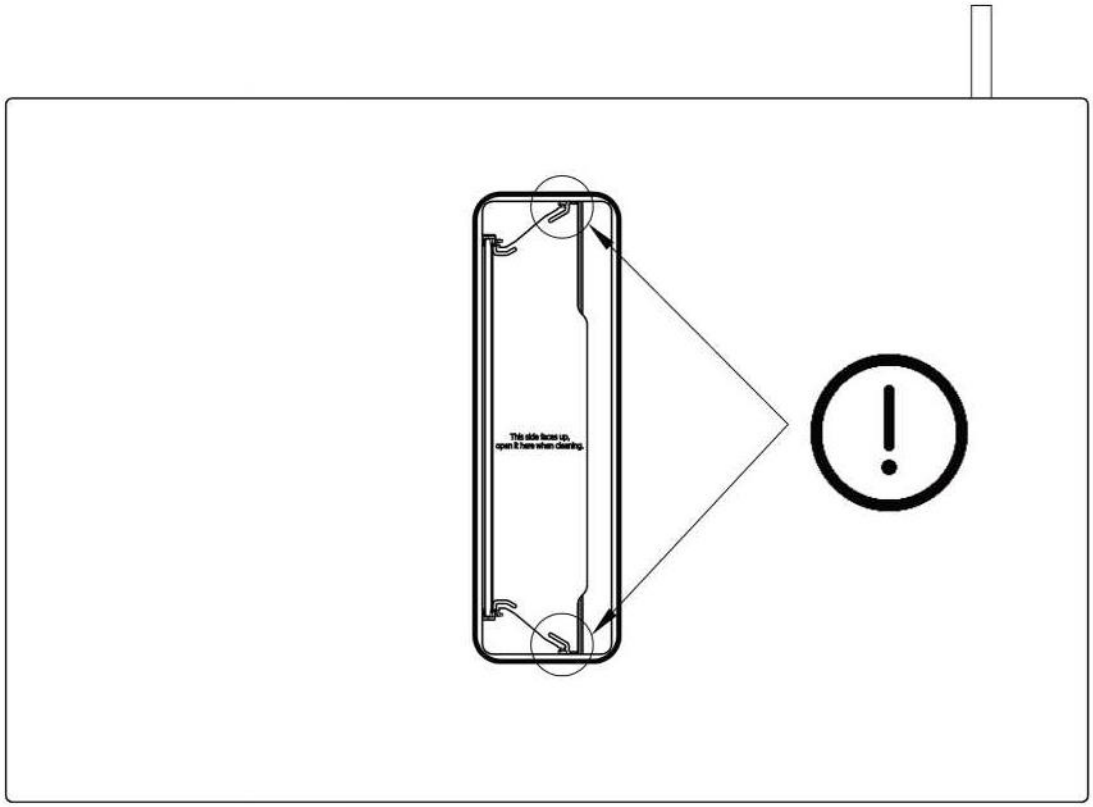

473
470

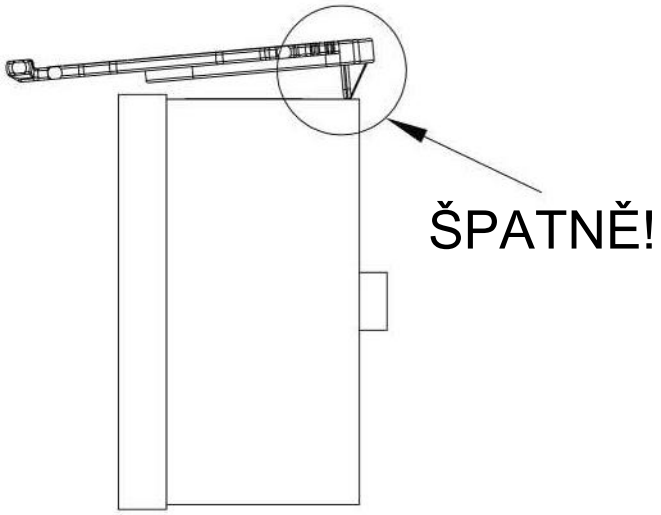


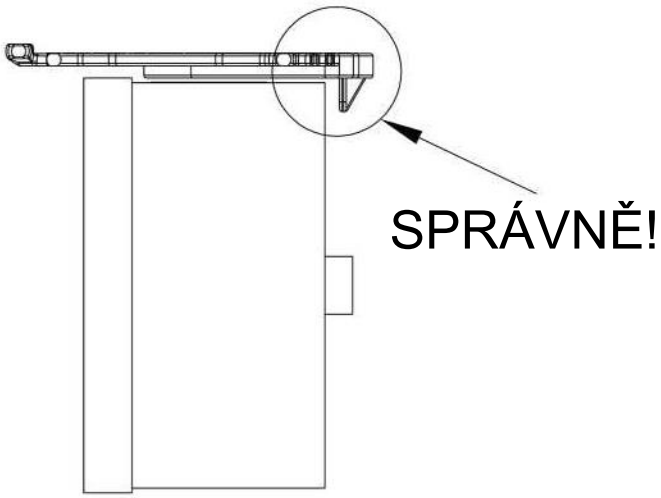
Před použitím filtrační vložky pro odstranění zápachu odtrhněte vnější průhlednou fólii.



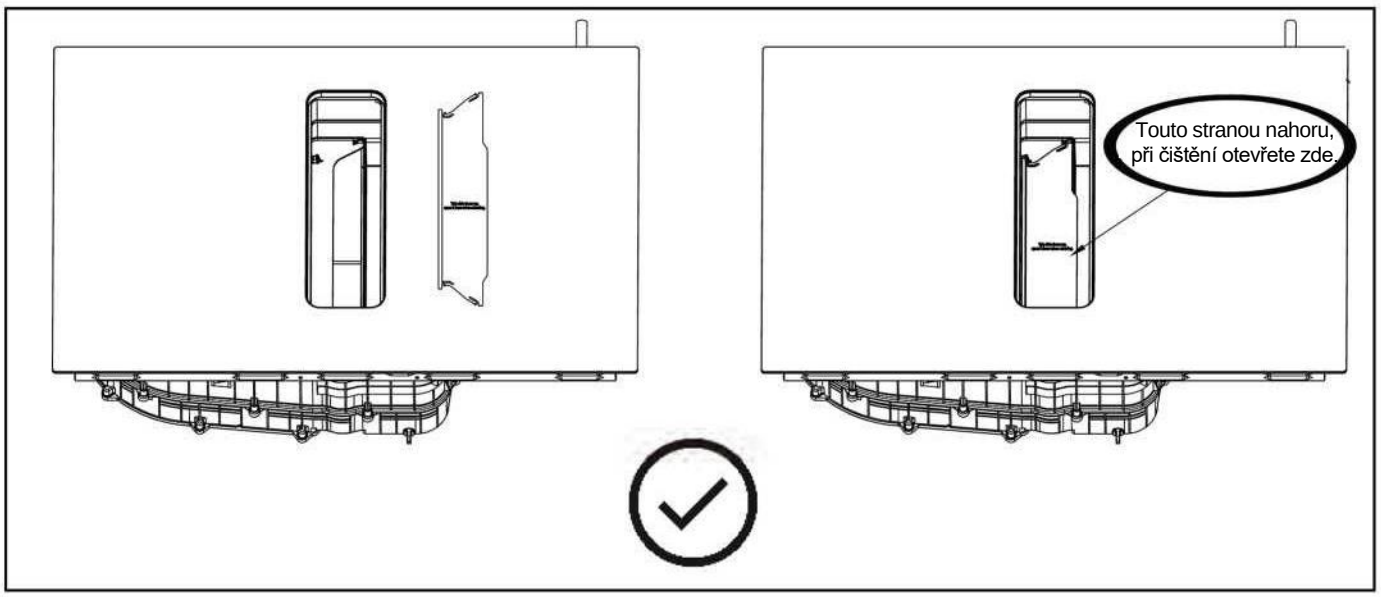

①
Přítlakem zacvakněte
②

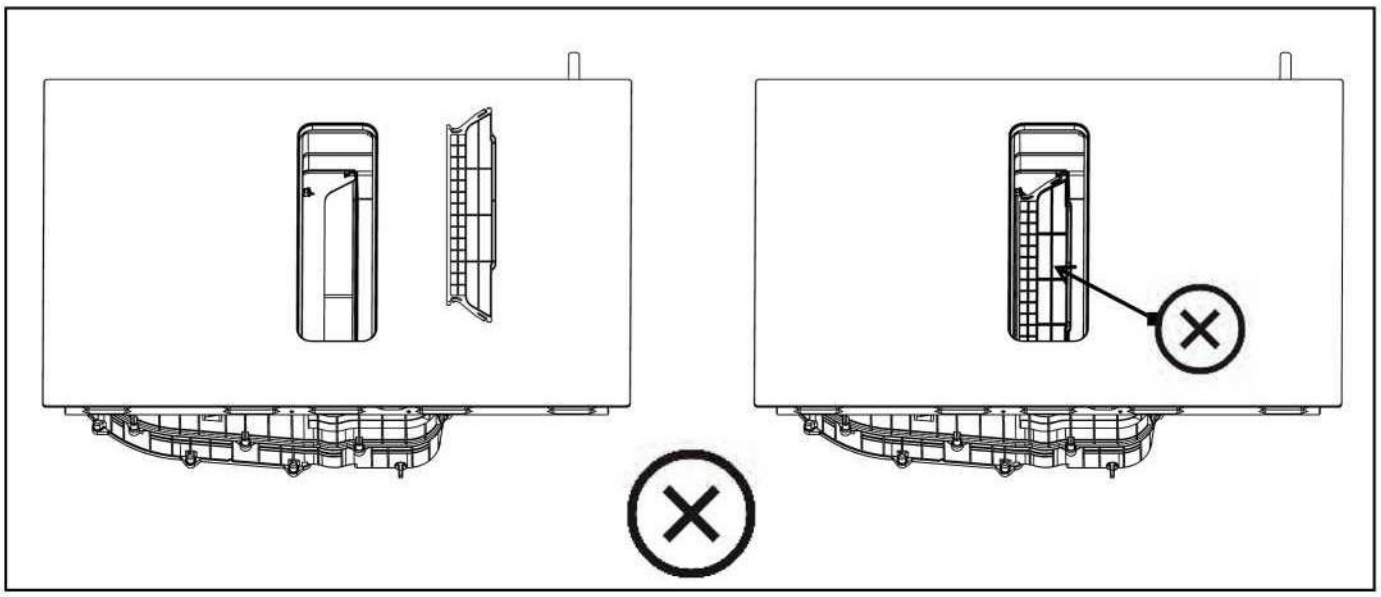

This side faces up,
open it here when cleaning.


ŠPATNĚ!


SPRÁVNĚ!

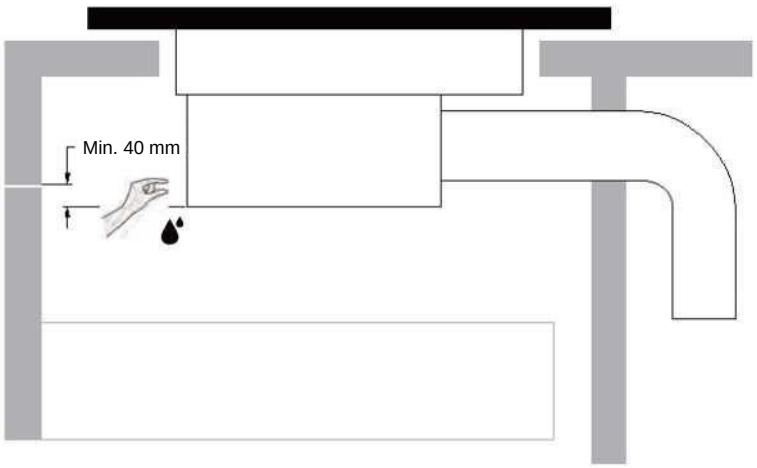

This side faces up,
open it here when cleaning.
Touto stranou nahoru,
při čištění otevřete zde.


Touto stranou nahoru,
při čištění otevřete zde.



VAROVÁNÍ: Zajištění adekvátního větrání

Pro pohodlné vypouštění tekutin je nutné udržovat minimální vzdálenost 40 mm mezi přepážkou a spodní stranou varné desky. Dodržujte níže uvedené požadavky.



⚠ Kolem vnější strany varné desky jsou větrací otvory. Při umísťování varné desky do správné polohy se MUSÍTE ujistit, že pracovní deska tyto otvory neblokuje.

⚠
- Mějte na paměti, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotám nad 150 °C, aby nedošlo k odlepení obložení.
- Zadní stěna, přilehlé a okolní povrchy proto musí být schopny odolávat teplotám nad 90 °C.

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 a izolovaného 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 zajištěn dostatečný průtok čerstvého vzduchu z vnějšku skříněk 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.

LIKVIDACE A RECYKLACE

Důležité pokyny týkající se životního prostředí

Shoda se směrnicí o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a likvidace odpadního výrobku:
Tento výrobek vyhovuje směrnici EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) (2012/19/EU). Tento výrobek je označen klasifikačním symbolem pro odpadní elektrická a elektronická zařízení (OEEZ).

Tento symbol znamená, že tento výrobek se po konci životnosti nesmí vyhazovat společně s ostatním domovním odpadem. Použité zařízení se musí odevzdat do oficiálního sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Chcete-li najít tato sběrná místa, obraťte se na místní úřady nebo prodejce, od kterého jste koupili výrobek. Každá domácnost hraje důležitou roli ve znovuvyužití a recyklaci starých spotřebičů. Vhodná likvidace použitých spotřebičů pomáhá předcházet možným negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.



Shoda se směrnicí RoHS

Výrobek, který jste zakoupili, vyhovuje směrnici EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS) (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé ani zakázané materiály stanovené ve směrnici.

Informace o obalu

Obalové materiály tohoto výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu se státními předpisy o životním prostředí.
Nevyhazujte obalové materiály společně s domovním nebo jiným odpadem.
Odevzdejte obalové materiály do sběrného místa určeného místními úřady.



Ďakujeme za zakúpenie indukčnej varnej dosky Haier. Pred použitím varnej dosky si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a uschovajte ho na bezpečnom mieste pre prípadné použitie v budúcnosti.

OBSAH

ĎAKOVNÝ LIST 409

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 410

PREHĽAD PRODUKTU 418

NÁVOD NA OBSLUHU 420

STRUČNÁ PRÍRUČKA 428

ČISTENIE A ÚDRŽBA 432

RIEŠENIE PROBLÉMOV 437

ŠPECIFIKÁCIE 441

INŠTALÁCIA VÝROBKU 443

LIKVIDÁCIA A RECYKLÁCIA 476

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Určené použitie

Nasledujúce bezpečnostné pokyny majú zabrániť nepredvídaným rizikám alebo škodám spôsobeným nebezpečnou alebo nesprávnou obsluhou spotrebiča. Po doručení skontrolujte obal a spotrebič, aby ste sa uistili, že je všetko neporušené, aby bola zaistená bezpečná prevádzka. Ak zistíte akékoľvek poškodenie, kontaktujte predajcu alebo dovozcu. Nezabudnite, že úpravy alebo zmeny spotrebiča nie sú z dôvodu vašej bezpečnosti povolené. Neúmyselné použitie môže spôsobiť nebezpečenstvo a stratu nárokov na záruku.

Vysvetlenie symbolov

	**Nebezpečenstvo** Tento symbol označuje, že existuje ohrozenie života a zdravia osôb spôsobené mimoriadne horľavým plynom.
	**Varovanie pred elektrickým napätím** Tento symbol označuje, že existuje ohrozenie života a zdravia osôb v dôsledku napätia.
	**Varovanie** Varovné slovo označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.
	**Upozornenie** Varovné slovo označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.
	**Pozor** Varovné slovo označuje dôležité informácie (napr. vecné škody), ale nie nebezpečenstvo.
	**Dodržujte pokyny** Tento symbol znamená, že servisný technik by mal tento spotrebič obsluhovať a udržiavať iba podľa návodu na obsluhu.

Pred použitím/uvedením jednotky do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a uschovajte ho v bezprostrednej blízkosti miesta inštalácie alebo jednotky pre neskoršie použitie!

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie. Dôsledne dodržiavajte pokyny uvedené v tejto príručke. Odmieta sa každá zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené nedodržaním pokynov v tejto príručke. Spotrebič je určený len na domáce použitie, na varenie jedál a extrakciu výparov vznikajúcich pri varení. Nie je povolené žiadne iné použitie (napr. vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné používanie alebo nesprávne nastavenie ovládačov.
Spotrebič môže mať vzhľad iný než je na ilustráciách v tejto príručke, avšak návod na obsluhu, údržbu a inštaláciu zostáva rovnaký.
Túto príručku si odložte, aby ste si ju mohli prečítať aj v budúcnosti. Ak spotrebič predáte, odovzdáte inej osobe alebo premiestnite, musí ostať so spotrebičom.

INŠTALÁCIA

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.
- -Inštaláciu alebo údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
- Uzemnenie zariadenia je povinné.
- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby umožnil pripojenie skrinky zabudovaného do jednotky do elektrickej siete.
- Aby inštalácia spĺňala súčasné bezpečnostné normy, je potrebný bežný viacpólový spínač, ktorý zaisťuje úplné odpojenie siete pri prepätí kategórie III v súlade s pravidlami inštalácie.
- Nepoužívajte viacero zásuviek alebo predlžovacích káblov. -Po dokončení inštalácie používateľ už nesmie mať prístup k elektrickým komponentom.

- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti: skontrolujte štítok s údajmi (na spodnej strane spotrebiča), aby ste sa uistili, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám elektrickej siete v domácnosti, a či je zásuvka vhodná.
  V prípade pochybností sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára.

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.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
- 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.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod prúdom
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Nepoužívajte parný čistič.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným

diaľkovým ovládaním.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- 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.
- Po použití vypnite varnú dosku príslušným ovládacím prvkom a nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Zabráňte rozliatiu. Pri varení alebo ohrievaní tekutín znížte prívod tepla.
- Nenechávajte ohrevné články zapnuté, ak sú hrnce a panvice prázdne alebo bez nádob.
- Po dokončení varenia príslušnú zónu vypnite.
- Na varenie nikdy nepoužívajte alobal a produkty zabalené v alobale nikdy neklaďte priamo na povrch varnej dosky. Hliník by sa roztopil a nenávratne poškodil spotrebič.
- Nikdy neohrievajte plechovku ani plechovku s potravinami bez toho, že by ste ju najprv otvorili: mohla by vybuchnúť!

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.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojím lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok smrť.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Deti udržujte mimo dosahu.
- Rukoväti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných zón. 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. So škrabkou pracujte mimoriadne opatrne 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.
- Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne predmety, ktoré sa dajú zmagnetizovať (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by ich mohlo ovplyvniť elektromagnetické pole.
- 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 liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa lezúceho 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 varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklo indukčnej dosky.
- Spotrebič sa smie používať iba v domácnosti a podobne, ako sú kuchynky pre personál v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí, smú ho používať hostia v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích priestoroch, ako aj pre zákazníkov ubytovacích a stravovacích služieb.
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce.
- Pri používaní je potrebné konať opatrne, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Miestnosť musí byť riadne vetraná, keď sa spotrebič používa súčasne s inými spotrebičmi spaľujúcimi plyn alebo iné palivá.
- Odsávač pár sa musí pravidelne čistiť, vnútri aj zvonku (ASPOŇ RAZ MESAČNE), v súlade s pokynmi na údržbu.
- Nedodržanie pokynov na čistenie odsávača pár, výmenu filtra a čistenie môže mať za následok nebezpečenstvo požiaru.
- Je prísne zakázané flambovanie jedál. Použitie otvoreného plameňa môže poškodiť filtre a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru, preto sa mu treba v každom prípade vyhnúť. Pri vyprážaní treba zvýšiť pozornosť, aby sa olej neprehrial a nevznikol požiar.
- UPOZORNENIE: Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti spotrebiča sa môžu zahriať.
- Pokiaľ ide o technické a bezpečnostné opatrenia, ktoré treba urobiť na odsávanie výparov, treba prísne dodržiavať predpisy vydané miestnymi úradmi.
- Odsávaný vzduch sa nesmie odvádzať rovnakým potrubím, ktoré sa používa na odsávanie výparov vznikajúcich pri spaľovaní plynu alebo pri iných typoch spaľovacích zariadení. Odsávač pár nikdy nepoužívajte, pokiaľ nebo gril správne zostavený!
- Na jeho inštaláciu používajte iba upevňovacie skrutky dodané s výrobkom, alebo ak nie sú súčasťou dodávky, zakúpte si správny typ skrutiek. Použite skrutky správnej dĺžky, ako je uvedené v návode na inštaláciu.

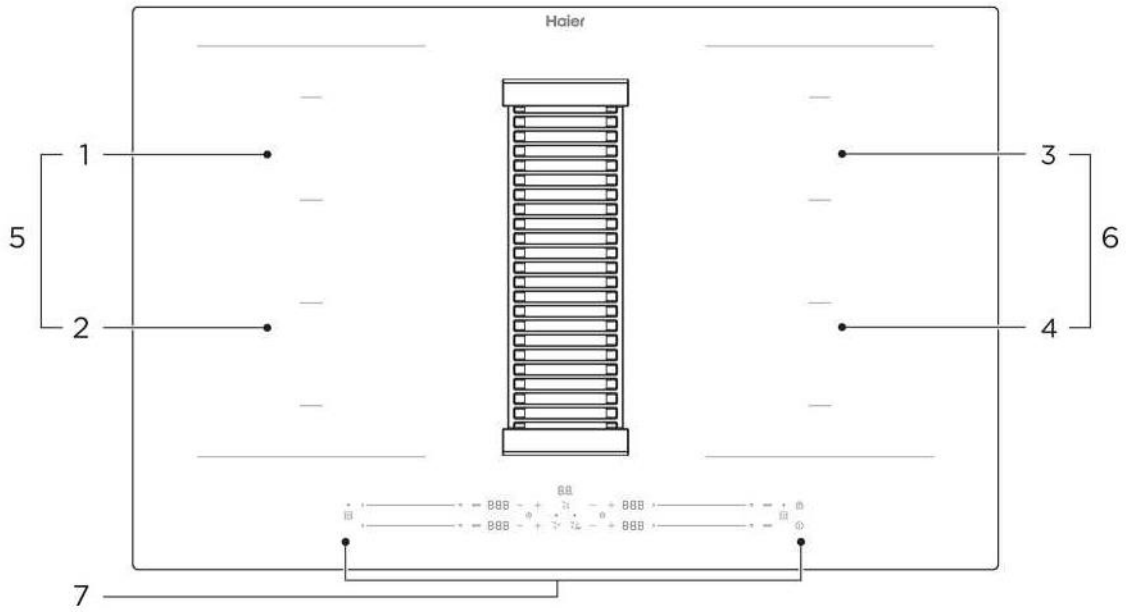
- Ak sa odsávač pár používa spolu s inými zariadeniami napájanými neelektrickou energiou, podtlak v miestnosti nesmie presiahnuť 4 Pa (4 x 10-5 bar). To sa dá dosiahnuť vždy, keď vzduch potrebný na spaľovanie môže vnikať cez otvory, ktoré nie je možné utesniť, napríklad vo dverách, oknách, nástenných boxoch na prívod/odvod vzduchu alebo inými technickými prostriedkami. Samotný nástenný box na prívod/odvádzanie vzduchu nezabezpečuje dodržanie limitu.
- Odporúčania pre správne používanie s cieľom znížiť vplyv na životné prostredie: Na začiatku varenia zapnite odsávač pár na minimálnu rýchlosť a nechajte ho zapnutý niekoľko minút aj po dokončení varenia. Rýchlosť zvýšte len v prítomnosti veľkého množstva výparov a pary, funkciu Booster použite len v extrémnych prípadoch. V prípade potreby vymeňte uhlíkový filter/uhlíkové filtre, aby systém na znižovanie zápachu fungoval efektívne.
- Aby ste zaistili vysoký výkon filtra na zachytávanie tukov, v prípade potreby ho vyčistite. Ak chcete zvýšiť účinnosť a minimalizovať hluk, použite maximálny priemer kanála uvedený v tejto príručke.
- Zvyšky tuku alebo oleja na varnej doske bez obsluhy môže byť nebezpečné a môže viesť k požiarom.
- Nikdy nenechávajte horúci olej alebo tuk bez dozoru.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte bez filtra na filtrovanie tukov.
- V blízkosti spotrebiča nikdy nepracujte s otvoreným plameňom (napr. flambovanie) v blízkosti tukových filtrov.
- Spotrebič neinštalujte v blízkosti vykurovacieho zariadenia na tuhé palivo (napr. na drevo alebo uhlie), pokiaľ vykurovacie zariadenie nemá utesnený, neodnímateľný kryt. Nesmú tam vznikať iskry.
- Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Ak do spotrebiča preniknú horúce kvapaliny, vyberte tukový filter alebo prepadovú nádobu až po vychladnutí spotrebiča.
- Pri vybaľovaní cítiť mierny zápach, ktorý čoskoro zmizne.
- VAROVANIE: Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie [RY1] ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.
- Odsávač pár a iné odsávače pár z varenia môžu nepriaznivo ovplyvniť bezpečnú prevádzku spotrebičov spaľujúcich plyn alebo iné palivá (vrátane tých v iných miestnostiach) v dôsledku spätného toku spalín. Tieto plyny môžu potenciálne spôsobiť otravu oxidom uhoľnatým. Po inštalácii tohto odsávača pár alebo iného odsávača pár by mala byť prevádzka spotrebičov na odvod spalín preskúšaná kompetentnou osobou, aby sa zabezpečilo, že nedochádza k spätnému prúdeniu spalín.

- ak sa nevykonáva čistenie v súlade s pokynmi, hrozí nebezpečenstvo požiaru
- UPOZORNENIE: Pri používaní s kuchynskými spotrebičmi sa nekryté časti môžu zahrievať na vysoké teploty.
- je potrebné zaistiť plnenie nariadení týkajúcich sa odvádzania vzduchu.
- UPOZORNENIE: Tento spotrebič nie je určený na použitie s plynovými sporákmi.

Blahoželáme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky s integrovaným odsávačom pár.
Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča.
Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

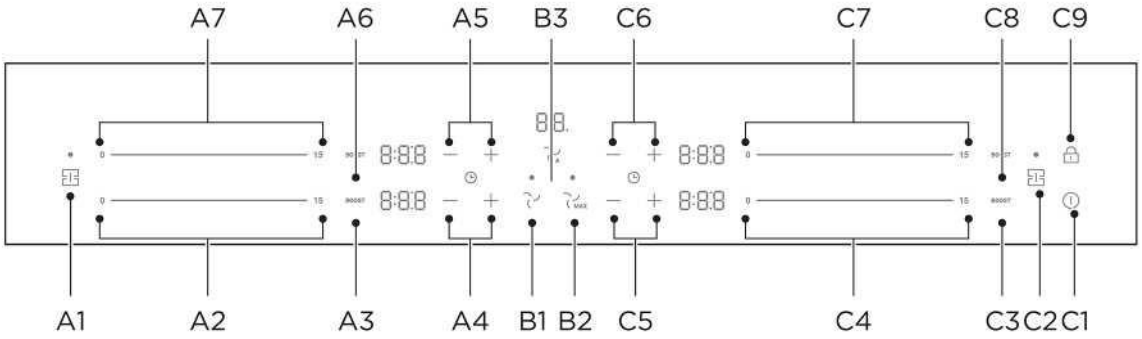
PREHĽAD PRODUKTU

Pohľad zhora



1. Max. 2200/3600 W zóna
2. Max. 2200/3600 W zóna
3. Max. 2200/3600 W zóna
4. Max. 2200/3600 W zóna
5. Max. 3300/3700 W zóna
6. Max. 3300/3700 W zóna
7. Ovládací panel

Ovládací panel



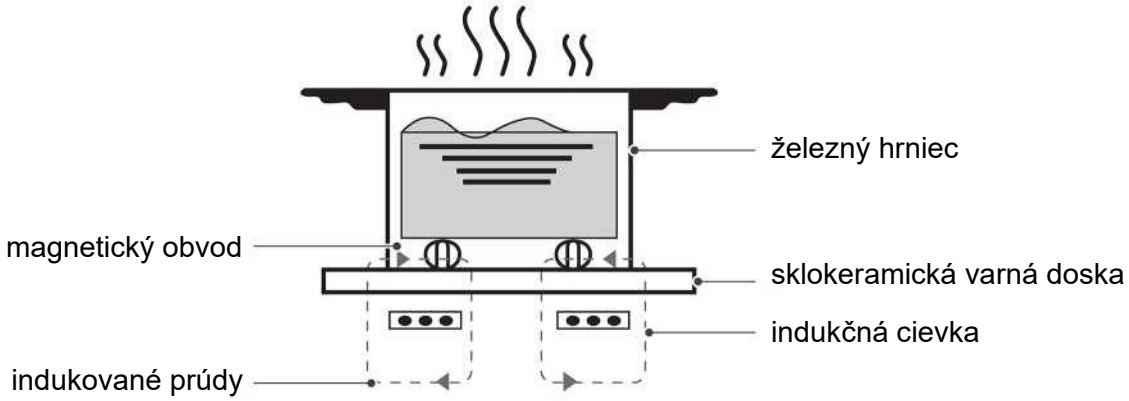
A1. Ovládač flexibilnej oblasti
A2. Ovládacie prvky regulácie výkonu
A3. Boost (Intenzívny)
A4. Ovládače na úpravu času
A5. Ovládače na úpravu času
A6. Boost (Intenzívny)
A7. Ovládacie prvky regulácie výkonu
B1. Ovládače odsávača pár
B2. Boost (Intenzívny)
B3. Varná doska a odsávač pár Auto
C1. Tlačidlo ZAP./VYP.
C2. Ovládač flexibilnej oblasti
C3. Boost (Intenzívny)
C4. Ovládacie prvky regulácie výkonu
C5. Ovládače na úpravu času
C6. Ovládače na úpravu času
C7. Ovládacie prvky regulácie výkonu
C8. Boost (Intenzívny)
C9. Ovládač uzamknutia tlačidiel Keylock

POZNÁMKA

Všetky obrázky v tomto návode slúžia len na ilustráciu. Pri akejkoľvek nezhode medzi skutočným predmetom a vyobrazením na výkrese bude mať prednosť skutočný predmet.

Pracovná teória

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.



Prevádzkový režim

Spotrebič môžete používať v režime odsávania vzduchu alebo v režime cirkulácie vzduchu.

Režim s odvodom vzduchu

Odsávaný vzduch sa čistá tukovými filtrami a potrubným systémom sa odvádza do exteriéru.



Vzduch sa nesmie odvádzať do komína, ktorý slúži na odvádzanie výfukových plynov zo spotrebičov spaľujúcich plyn alebo iné palivá (nevzťahuje sa na spotrebiče, ktoré späť do miestnosti vypúšťajú iba vzduch).

- Ak sa má odpadový vzduch odvádzať do nefunkčného dymovodu alebo odvodu spalín, musíte získať súhlas zodpovedného kúrenára.
- Ak sa odpadový vzduch odvádza cez vonkajší múr, treba použiť teleskopické potrubie.

Režim s filtrovaním

Odsávaný vzduch je čistený tukovými filtrami a pachovým filtrom a vracia sa späť do miestnosti.

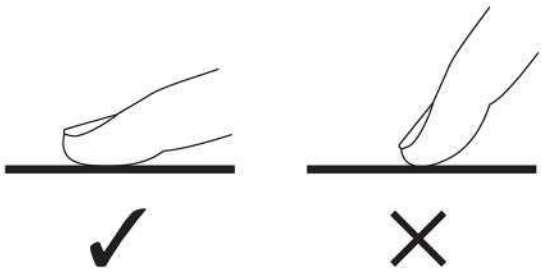


Ak chcete, aby sa v režime cirkulácie vzduchu pachy skutočne odstránili, musíte nainštalovať pachový filter. Rôzne možnosti prevádzky spotrebiča v režime cirkulácie vzduchu nájdete v našom katalógu. Prípadne sa poraďte so svojím predajcom.

NÁVOD NA OBSLUHU

Dotykové ovládacie prvky

- 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.

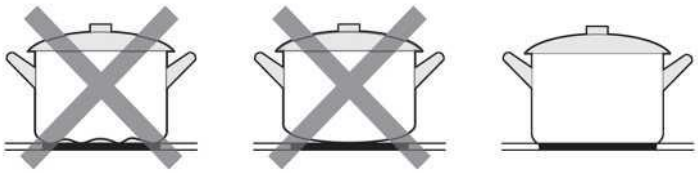


Výber správneho riadu

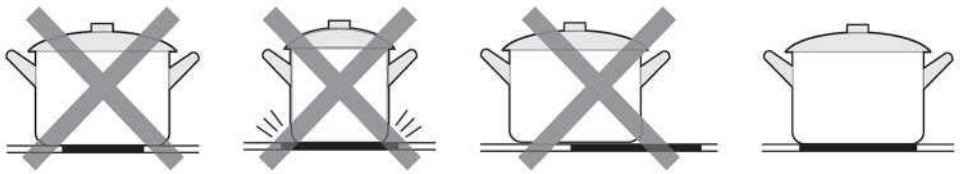
⚠
- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie.
  Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom.
  Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
  1. Do nádoby vlejte trochu vody.
  2. Ak sa voda zohrieva a na displeji nebliká U, 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.



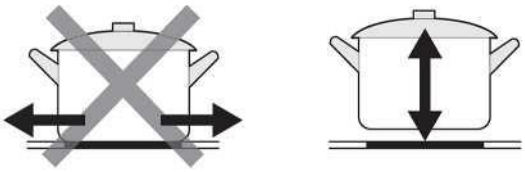
- Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



- Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. Maximálne efektívne sa energia využije, ak použijete riad s trochu väčším priemerom. Pri použití menšej nádoby môže byť účinnosť menšia, ako očakávaná. Varná doska nemusí reagovať na riad s priemerom menším ako 140 mm. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



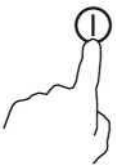
- Riad z varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklo povrchu.



Spôsob použitia

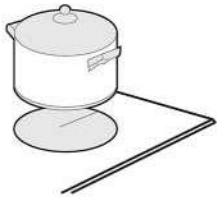
Spustiť varenie

Na 1 sekundu sa dotknite ovládača ZAP/VYP. Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „ - “, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime. Ak sa do 20 sekúnd nevykoná žiadny úkon, VARNÁ DOSKA sa automaticky vypne.



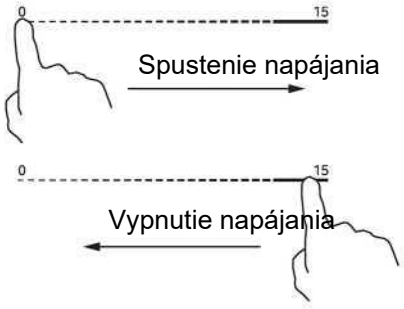
Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie.

- Uistite sa, že dno varnej nádoby a povrch varnej dosky sú čisté a suché.



Dotykom posúvača vyberte nastavenie ohrevu

- Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



Ak na displeji striedavo bliká s nastavením ohrevu

Znamená to, že:
- ste neumiestnili riad na správnu varnú zónu, alebo
- riad nie je vhodný na indukčné varenie, alebo
- riad je príliš malý alebo nesprávne vycentrovaný na varnej zóne.

Pokiaľ nepoužijete vhodnú varnú nádobu pre danú varnú zónu, ohrev sa nespustí.
Displej sa automaticky vypne, ak na varnú zónu do 1 minút neumiestnite správnu varnú nádobu.

Manuálne ovládanie ventilácie

Nastavenie ventilácie môžete ovládať manuálne.

POZNÁMKA
Používanie vysokých nádob na varenie môže zabrániť optimálnemu výkonu odsávacieho systému. Výkon odsávania môžete zlepšiť umiestnením pokrievky na nádobu v určitom uhle.

Aktivácia manuálneho ovládania ventilácie

1. Po zapnutí sa dotknite tlačidla na aktiváciu ventilačného systému;
2. Krátko stlačte tlačidlo odsávača pár , ak chcete prepínať úrovne 0 až 3, tlačidlo odsávača pár podržte 3 s, aby ste odsávač pár zatvorili.
3. Dotykom (B) sa výkon prepne na intenzívny, boost.

Ventilačný systém je aktivovaný.

Zmena alebo vypnutie manuálneho ovládania ventilácie
1. Vypnúť
2. Pomocou ovládača odsávača pár nastavte úroveň na 0

Dokončenie varenia

Varnú zónu vypnite dotykom posúvača a posunom na „0“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.



Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo „ZAP./VYP.“.



Funkcia dobehu pre ventilačný systém

ventilačný systém je rozdelený na manuálny a automatický režim.
Automatický režim sa dá aktivovať po zapnutí celej varnej dosky. Automaticky sa vypne dve minúty po vypnutí celej varnej dosky.

Manuálne
Po zapnutí sa dotknite alebo (B). ´Digitálny displej zobrazí úroveň 0 – 3 alebo b.
Automaticky

Po zapnutí sa dotknite (A), na digitálnom displeji sa zobrazí A.
Spotrebič vypne funkciu dobehu, keď:
- 2 minúty po vypnutí celej varnej dosky.
- stlačíte vypínač.

Používanie funkcie intenzívneho ohrevu

Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu

Dotykom tlačidla max. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje úkon označenia.

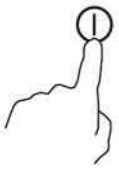
MAX

Zrušenie funkcie intenzívneho ohrevu

Dotknite sa ovládacieho prvku posuvníka ohrevnej zóny, pre ktorú chcete vypnúť zrušiť intenzívneho ohrevu.



Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo „ZAP./VYP.“.



- Funkcia môže fungovať s ľubovoľnou varnou zónou.
- Varná zóna sa po 10 minútach vráti k pôvodnému nastaveniu.
- Ak sa pôvodné nastavenie teploty rovná 0, po 10 minútach sa vráti na max. úroveň.
- Ak je varná doska LF nastavená na boost, LF LR sa nastaví na úroveň 15.

Nastavenie intenzívnej ventilácie

- Ventilačný systém má intenzívne režimy. Ak aktivujete intenzívne nastavenia, ventilačný systém pracuje pri maximálnom výkone.
- Aktivácia nastavenia intenzívnej ventilácie.
- 1. Dotknite sa (B).
- 2. Na digitálnom displeji sa zobrazí „b“.
- Zmena alebo deaktivácia nastavenia intenzívnej ventilácie.
- Použitím vyberte požadovanú úroveň výkonu v oblasti nastavení alebo ju nastavte na 0.

Automatický štart ventilačného systému

Ak zvolíte stupeň výkonu pre varnú zónu, zapne sa automaticky.
Ventilačný systém sa zapína na úrovni výkonu zodpovedajúcej úrovni výkonu pre varné zóny.

Flexibilná plocha

- Táto oblasť sa dá kedykoľvek použiť ako jedna platňa alebo ako dve rôzne platne, v závislosti od potrieb varenia.
- Flexibilnú plochu tvoria dva nezávislé induktory, ktoré sa dajú ovládať samostatne. Keď pracuje ako jedna platňa, riadom neprikrytá časť sa po 8 sekundách automaticky vypne.
- Aby sa zaručilo správne rozoznanie panvice a rovnomerné rozloženie tepla, riad musí byť správne umiestnený:
- Riad s priemerom menším ako 21 cm v prednej alebo zadnej časti flexibilnej plochy,
- Väčším riad kdekoľvek

Ako veľká varná zóna

Na aktivovanie flexibilnej plochy ako jednej veľkej varnej platne, jednoducho stlačte ovládací prvok flexibilnej plochy.



Nastavenie výkonu funguje ako na všetkých normálnych plochách.
Ak chcete pridať ďalšiu nádobu, znova stlačte príslušné tlačidlá, aby sa nádoba detegovala.

Ako dve samostatné varné platne

Ak chcete flexibilnú plochu použiť ako dve rôzne varné platne s rôznym nastaveným výkonom, stlačte ovládač flexibilnej zóny.

Uzamknutie ovládacích prvkov

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla „ZAP./VYP.“ sú zablokované.

Uzamknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa a podržte tlačidlo uzamknutia 3 sekundy.	Na digitálnom displeji sa zobrazí „Lo“.
Odomknutie ovládačov	
Dotknite sa a podržte tlačidlo uzamknutia 3 sekundy.	

⚠ Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla ZAP./VYP. ⏻ V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla ZAP./VYP. ⏻, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

Funkcia nastavenia napájania

- 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

Stav: Nastavenie detskej poistky v stave vypnutia pre Vstupné podmienky:
1) LR max Ovládač horáka **MAX** 3 sekundy (+ zvuk bzučiaka)
2) LF max Ovládač horáka **MAX** 3 sekundy (+ zvuk bzučiaka)
Nastaviť prácu:

Nastaviť prácu:



Prepnutie na inú úroveň

1) Pomocou zámku vyberte hodnotu limitu výkonu 🔒 (rozsah výberu hodnoty limitu výkonu je založený na špecifikácii)

K dispozícii je 5 úrovní výkonu, od „2,8 kW“ do „7,4 kW“. LR a RF digitálny displej zobrazí jeden z nich.
„28 00“: maximálny výkon je 2,8 kW.
„35 00“: maximálny výkon je 3,5 kW.
„45 00“: maximálny výkon je 4,5 kW.
„58 00“: maximálny výkon je 5,8 kW.
„74 00“: maximálny výkon je 7,4 kW.

Funkcia potvrdenia a ukončenia správy výkonu

Po výbere hodnoty limitu výkonu použite tlačidlo vypnutia ⏻ na potvrdenie. Potom sa varná doska vypne.

Ovládač časovača

- Môžete ho použiť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastavenej doby.
- Maximálny čas načasovania je predvolený čas prevádzky pri aktuálnej úrovni, pozrite si tabuľku Predvolený pracovný čas.

Nastavenie časovača na vypnutie varných zón

Nastavte jednu zónu

Dotknite sa ovládača posuvníka ohrevnej zóny.



Nastavte čas dotykom ovládača časovača.
Rada: Každým dotykom „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu.
Dotykom a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skrátite alebo predĺžite o 10 minút.



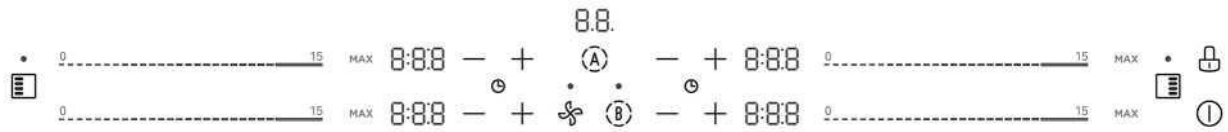
Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.



Po uplynutí doby časovača sa príslušná varná zóna automaticky vypne.

Nastavenie viacerých zón:

Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné krokom nastavenia jednej zóny;
Načasovanie každej ohrevnej zóny sa nastavuje a zobrazuje nezávisle
Zobrazuje sa ako nižšie:



Zrušenie časovača

Doba načasovania prevádzky zodpovedajúca ohrevnej zóny na 0:00.



Dotknite sa ovládača časovača „-“ a „+“ a podržte ho 1 sekundu, časovač sa zruší.



POZNÁMKA

1) Manuálne nastavenie časovania nesmie prekročiť predvolený čas časovania hlavy sporáka. Ak sa hodnota aktuálnej úrovne zníži po nastavení maximálneho času načasovania, čas načasovania sa automaticky zmení na predvolený maximálny čas pre aktuálnu úroveň, keď je čas načasovania väčší ako predvolený čas ukončenia aktuálnej úrovne.
2) Pod stavom zobrazenia časovania kliknite raz na posuvník, aby ste zobrazili aktuálnu úroveň ohrevu. Po vstupe do režimu zobrazenia úrovne kliknite alebo posuňte posúvač, aby ste nastavili úroveň

Predvolený pracovný čas

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej indukčnej varnej dosky a odsávača pár. Aj keď varnú zónu zabudnete vypnúť, vypne sa automaticky. Predvolené pracovné časy pre rôzne úrovne výkonu sú zobrazené v tabuľke nižšie:

Indukčná varná doska:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolený pracovný časovač (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Úroveň výkonu	10	11	12	13	14	15			
Predvolený pracovný časovač (min)	120	120	120	90	90	90			

Odsávač pár:

Úroveň výkonu	1	2	3
Predvolený pracovný časovač (min)	480	240	120

⚠ Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

Priemer dna indukčného riadu na varenie		
Varná zóna	**Minimum**	**Maximum**
1 a 2 a 3 a 4	120	200
Flexibilná oblasť	120	220*380

Pred použitím novej indukčnej varnej dosky a odsávača pár

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

Spotrebič sa dodáva s prednastaveným režimom odsávania vzduchu.
Ak chcete režim odsávania vzduchu prepnúť na režim s cirkuláciou vzduchu, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:
1. Zadajte nastavenia režimu odsávača pár

Stav: detskú poistku nastavte vo vypnutom stave.
Podmienky vstupu:
Podržte stlačené tlačidlo Ⓐ 3 sekundy (+ zvuk bzučiaka) a digitálna trubica LF zobrazí „ou“ alebo „In“.
Použite tlačidlo uzamknutia na zmenu režimu;
Ak je teraz v režime odsávania vzduchu a na digitálnej trubici LF sa zobrazí „ou“, použite tlačidlo elektrického napájania ⏻ na potvrdenie a zapnutie spotrebiča;

Ak je teraz v režime cirkulácie vzduchu a na digitálnej trubici LF sa zobrazí „In“, použite tlačidlo elektrického napájania ⏻ na potvrdenie a zapnutie spotrebiča;

STRUČNÁ PRÍRUČKA

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

Tipy na varenie

- Keď začne jedlo vrieť, znížte nastavenie teploty.
- 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 vajíčkami 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 „dobre prepečený“.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

Smaženie

1. Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na smaženie, vhodnú na indukčnú 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 udržujte 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.

Detekcia malých predmetov

Keď necháte na varnej doske riad nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický riad (napr. hliníkový), alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúče), varná zóna sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude pokračovať v chladení indukčnej varnej dosky ďalšiu 1 minútu.

Nastavenia ohrevu

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy jedla závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného jedla. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 – 2	• šetrný ohrev malého množstva potravín • roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov • mierny var • pomalý ohrev
3 – 5	• zohrievanie • rýchly mierny var • varenie ryže
6 -11	• palacinky
12 – 13	• vyprážané • varenie cestovín
15/P	• smaženie s miešaním • opekanie • privedenie polievky do varu • varenie vody

Pred umiestnením upevňovacích konzol

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

⚠ UPOZORNENIA

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou zónou musia byť z teplu odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
6. Nepoužívajte parný čistič.

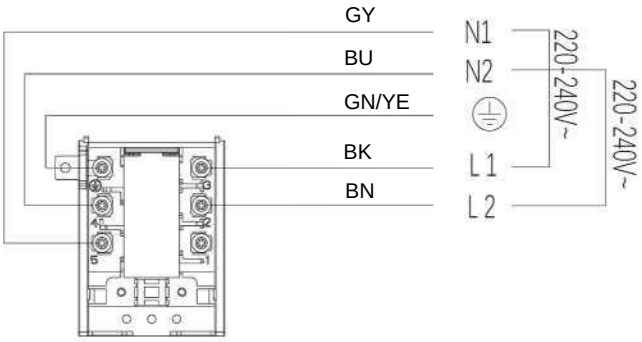
Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

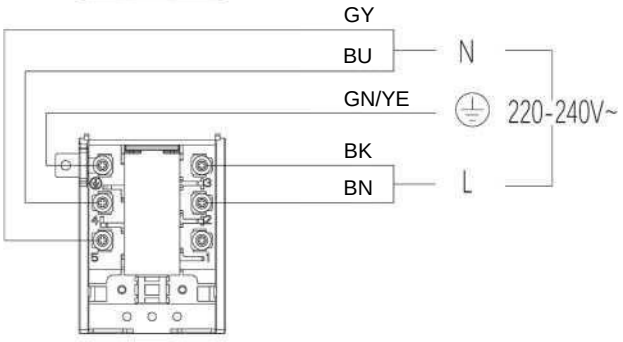
⚠ Varnú dosku môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba.
Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:
1. Elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. Napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku.

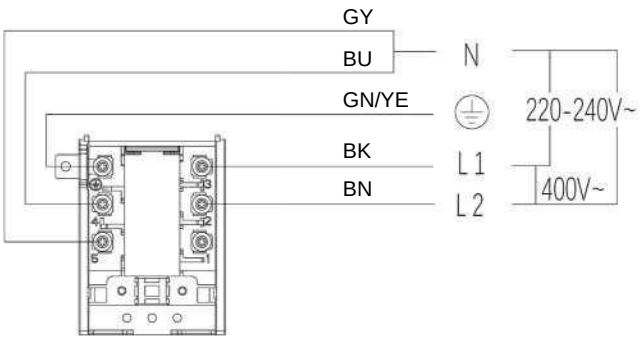
Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozdvojky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.
Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.

⚠ Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný bez akýchkoľvek zmien.
Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

⚠
- Ak celkový počet ohrevných jednotiek zvoleného spotrebiča nie je menší ako 4, spotrebič sa môže pripojiť priamo k sieti s jednofázovým elektrickým okruhom, ako je uvedené nižšie.
- Ak je kábel poškodený, alebo ak sa musí vymeniť, výmenu musí vykonať zástupca predajcu použitím špeciálnych nástrojov, aby sa vylúčilo riziko akejkoľvek nehody.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný omnipolárny 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, jeho výmenu smie urobiť iba kvalifikovaný servisný technik.







⚠ Spodná plocha a elektrický napájací kábel varnej dosky nie sú po inštalácii prístupné.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

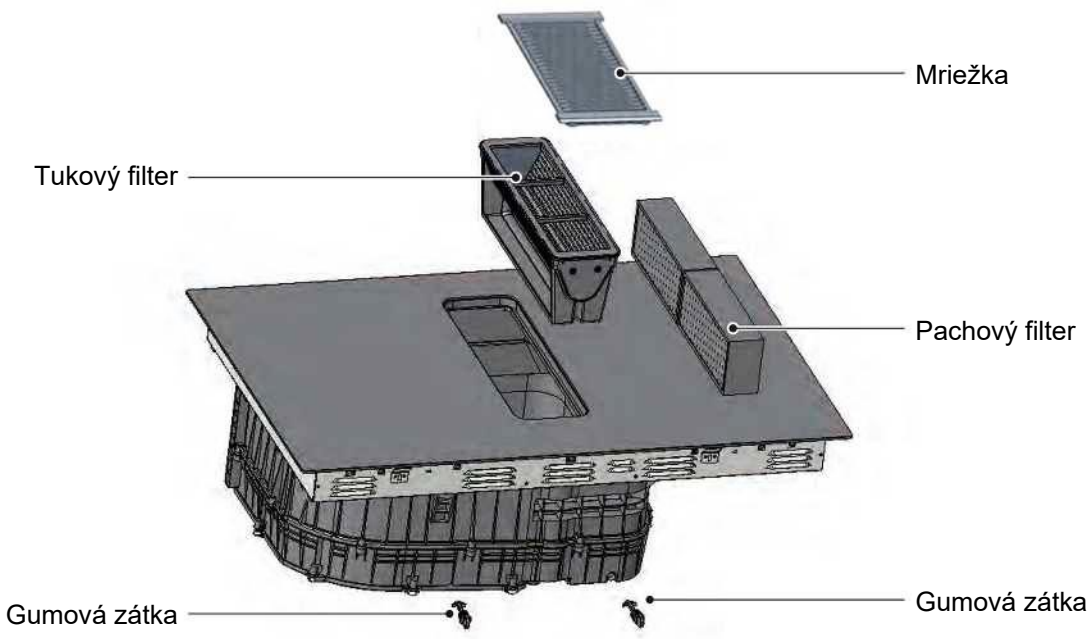
Aby váš spotrebič fungoval dlho a účinne, je dôležité ho starostlivo čistiť a vykonávať správnu údržbu.

Čistenie varnej dosky

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvrny, zvyšky jedla alebo škvrny 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 škvrny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu.	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 1. Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou 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.
Škvrny 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.

Komponenty na čistenie alebo na výmenu

Nasledujúci prehľad uvádza komponenty spotrebiča, ktoré môžete vymeniť alebo čistiť.



Výmena pachového filtra

Pachový filter pravidelne vymieňajte.

POZNÁMKA

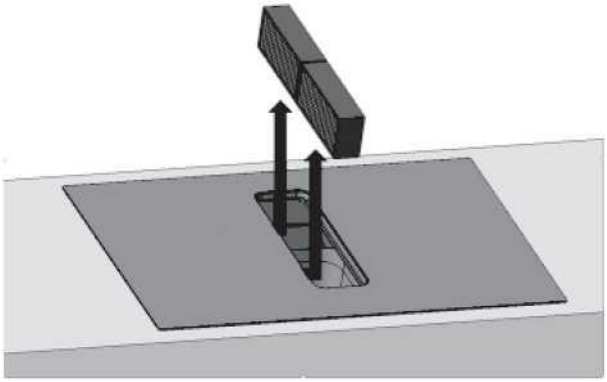
- Pachové filtre získate v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise.

1. Aby ste ich udržali v dobrom prevádzkovom stave, používajte iba originálne náhradné filtre.
2. UPOZORNENIE!
   Spadnutie tukového filtra a mriežky môže poškodiť dosku pod nimi.
   Odstráňte mriežku a tukový filter a správne ich zlikvidujte.

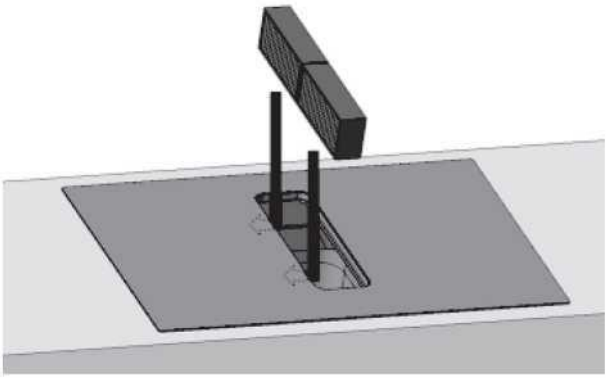
- Na dne nádoby sa môže hromadiť tuk. Udržujte tukový filter vo vodorovnej polohe, aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku.



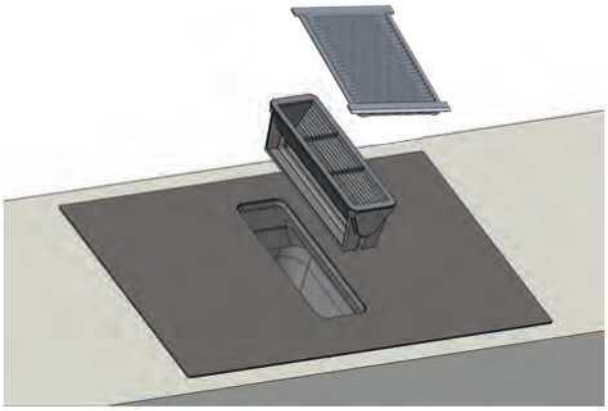
3. Vyberte dva pachové filtre a zlikvidujte ich správnym spôsobom.



4. Do ľavej časti spotrebiča vložte dva pachové filtre.



5. Vložte tukový filter a zakryte mriežku.



Resetovanie indikátora zanesenia

1. Vymeňte pachový filter.
2. Po vypnutí podržte stlačené tlačidlo uzamknutia 3 s, aby ste vstúpili do stavu uzamknutia.
3. podržte stlačené tlačidlo 3 sekundy, čím sa zresetujú pachové filtre, a na displeji odsávača pár sa zobrazí „CL“

Čistenie mriežky a tukových filtrov

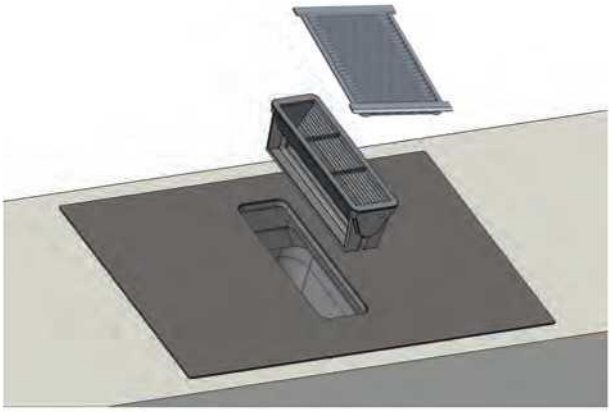
Tukové filtre filtrujú mastnotu z výparov z varenia. Aby ste ich udržali v dobrom prevádzkovom stave, musíte tukové filtre pravidelne čistiť.

⚠ VAROVANIE...Riziko požiaru!

Tukové usadeniny na tukových filtroch sa môžu vznietiť.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič bez tukového filtra.
- Tukové filter pravidelne čistite.
- V blízkosti spotrebiča nikdy nepracujte s otvoreným plameňom (napr. flambovanie).
- Spotrebič neinštalujte v blízkosti vykurovacieho zariadenia na tuhé palivo (napr. na drevo alebo uhlie), pokiaľ vykurovacie zariadenie nemá utesnený, neodnímateľný kryt. Nesmú tam vznikať iskry.

1. UPOZORNENIE!

Spadnutie tukového filtra môže poškodiť dosku pod nimi. (Odporúča sa čistiť tukový filter každých 7 dní)
Odstráňte mriežku a tukový filter a správne ich zlikvidujte.
- Na dne nádoby sa môže hromadiť tuk. Udržujte tukový filter vo vodorovnej polohe, aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku.



2. Vyčistite mriežku.
- Pozrite si kapitolu „Ručné čistenie tukových filtrov alebo mriežky“
3. Vyčistite tukové filtre.
- Pozrite si kapitolu „Ručné čistenie tukových filtrov alebo mriežky“
- Pozrite si kapitolu „Umývanie tukového filtra v umývačke riadu“
4. V prípade potreby vyberte pachové alebo zvukové filtre a vyčistite spotrebič zvnútra.
- Pozrite si kapitolu „Výmena pachového filtra“
5. Ak sa do spotrebiča dostanú nejaké predmety, odstráňte ich a uistite sa, že nie je blokovaný prívod do prepadovej nádoby.
6. Utrite vnútro spotrebiča vodou so saponátom a handričkou.
7. Po vyčistení znovu vysušený kovový tukový filter znovu namontujte.

Ručné čistenie tukových filtrov alebo mriežky

1. Namočte tukový filter alebo mriežku do horúcej vody so saponátom.
2. Na čistenie tukového filtra alebo mriežky použite kefu.
   Nepoužívajte agresívne, kyslé ani alkalické čistiace prostriedky.
   Na odolnú špinu použite špeciálne rozpúšťadlo na mastnotu.
3. Tukové filtre dôkladne opláchnite.
4. Nechajte tukové filtre odkvapkať.

Umývanie tukového filtra v umývačke riadu

1. Tukové filtre vložte voľne do umývačky riadu, aby sa nezasekli.
   Optimálne výsledky čistenia dosiahnete, ak vložíte tukový filter do umývačky riadu v okraji koša.
   Silne znečistené tukové filtre neumývajte spolu s riadom.
   Nepoužívajte agresívne, kyslé ani alkalické čistiace prostriedky.
2. Zapnite umývačku riadu.
   Zvoľte teplotu nie vyššiu ako 70°C.
3. Nechajte tukové filtre odkvapkať.

Vyčistite vnútro a odtok

Cez gumenú zátku vypusťte kvapalinu alebo predmety, ktoré by sa dostali do spotrebiča zhora.
Požiadavka: Spotrebič vychladol a zhasol indikátor zvyškového tepla.

1. Jednou rukou vytiahnite gumenú zátku a druhou rukou držte nádobu, vypusťte tekutiny alebo vyberte predmety cez gumenú zátku
2. Pred zapojením vráťte gumenú zátku na miesto sa uistite, že nie je zablokovaný prívod gumovej zátky.
   Po vychladnutí odstráňte všetky predmety, ktoré sa dostali do spotrebiča. Urobte to po vybratí tukového filtra.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Pri prevádzke spotrebiča sa môžu vyskytnúť chyby a poruchy. Nasledujúce tabuľky obsahujú možné príčiny a pokyny na vyriešenie hlásenia chýb alebo poruchy. Odporúčame vám pozorne si prečítať nižšie uvedené tabuľky, aby ste ušetrili čas a peniaze za telefonát do servisného strediska.

Problém	Možné príčiny	Čo robiť!
Varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Uistite sa, že je sklokeramická varná doska pripojená k zdroju napájania a že 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 poškriabané.	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.

Indukčná varná doska je vybavená vlastnou diagnostickou funkciou. Pomocou tejto skúšky môže technik skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez ich demontáže alebo demontáže varnej dosky z pracovného povrchu.

Problém	Možné príčiny	Čo robiť!
E1, E2, E7	Porucha snímača teploty.	Kontaktujte dodávateľa.
E3, E4	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
EU	Spojenie medzi zobrazovacou doskou a hlavnou doskou zlyhalo	Kontaktujte dodávateľa.
EL, EH	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
C1	Snímač teploty keramickej sklenenej dosky je vysoký	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.
C2	Vysoká teplota snímača teploty IGBT	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.
F5	Porucha chladiaceho ventilátora	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.
B3	Abnormálna teplota vo ventilačnom systéme	Po vychladnutí indukčného motora reštartujte.
B5	Porucha pri spustení ventilačného systému	Skontrolujte, či na odsávači pár nie sú cudzie predmety, a odsávač pár reštartujte.
B7	Porucha pri spustení ventilačného systému	Kontaktujte dodávateľa.
Bd	Porucha komunikácia medzi doskou displeja a doskou ovládača odsávača pár	Kontaktujte dodávateľa.
EF	Súčasne sú stlačené viaceré funkčné tlačidlá	Vyčistite ovládací panel.
FC	Rady pre výmenu filtra	Vymeňte sito filtra, pozrite si príručku výmeny filtra.

Kód poruchy sa zobrazí počas postupu zákazníka na odhalenie a riešenie problému;

Kód poruchy	Problém	Riešenie
Automatická obnova		
EL, EH	Napájacie napätie je nad menovitým napätím.	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
C1	Vysoká teplota snímača keramických dosiek.	Počkajte na obnovene normálnej teploty keramickej platne. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku.
C2	Vysoká teplota IGBT	Počkajte na obnovene normálnej teploty IGBT. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku. Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.
B3	Prúd dosky ovládača odsávača pár je abnormálny.	Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku.
B7	Vzduchové potrubie ventilačného systému je úplne zablokované.	Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku. Skontrolujte, či na odsávači pár nie sú cudzie predmety, a odsávač pár reštartujte.
Žiadna automatická obnova		
E2	Porucha snímača teploty keramickej platne - skrat obvodu.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej dosky.
E1	Porucha snímača teploty keramickej platne - otvorený obvod.	
E7	Porucha snímača teploty keramickej platne - neplatné.	
E4	Snímač teploty poruchy IGBT - skrat.	Vymeňte napájací panel.
E3	Snímač teploty poruchy IGBT - otvorený obvod.	
B5	Chyba ventilačného systému.	Vymeňte dosku alebo motor pohonu odsávača pár.
Bd	Porucha komunikácia medzi doskou displeja a doskou ovládača odsávača pár.	Vymeňte ovládač odsávača pár, dosku napájania alebo dosku displeja a skontrolujte, či nie je poškodený spojovací kábel.

Konkrétne poruchy a riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa po zapojení jednotky nerozsvieti.	Vypnuté elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne vsunutá do zásuvky a či je zásuvka funkčná.	
	Porucha pripojenia prídavnej napájacej dosky a dosky displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Prídavná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte prídavnú elektrickú dosku.	
	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať, alebo LED displej nefunguje normálne.	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa rozsvieti, ale ohrev sa nezapne.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo vetrací otvor môžu byť zablokované.	
	Nejaký komponent ventilátora nefunguje.	Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.	
	Napájacia doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji bliká „u“.	Nesprávny typ varnej nádoby.	Použite správnu nádobu (pozri návod na použitie).	Detekčný obvod nádoby je poškodený, vymeňte napájací panel.
	Priemer varnej nádoby je príliš malý.		
	Varič je prehriaty;	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti na normálnu hodnotu. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ jednotku reštartujte.	
Ohrevné zóny na tej istej strane (napríklad prvá a druhá zóna) by mali zobrazovať „u“.	Porucha pripojenia napájacej dosky a dosky displeja;	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Motor ventilátora znie abnormálne.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.
Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

ŠPECIFIKÁCIE

Varná doska	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz alebo 60Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7400 W
Veľkosť výrobku DxŠxV (mm)	800X520X230
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	750X490
Motor	BLDC

Energetický štítok

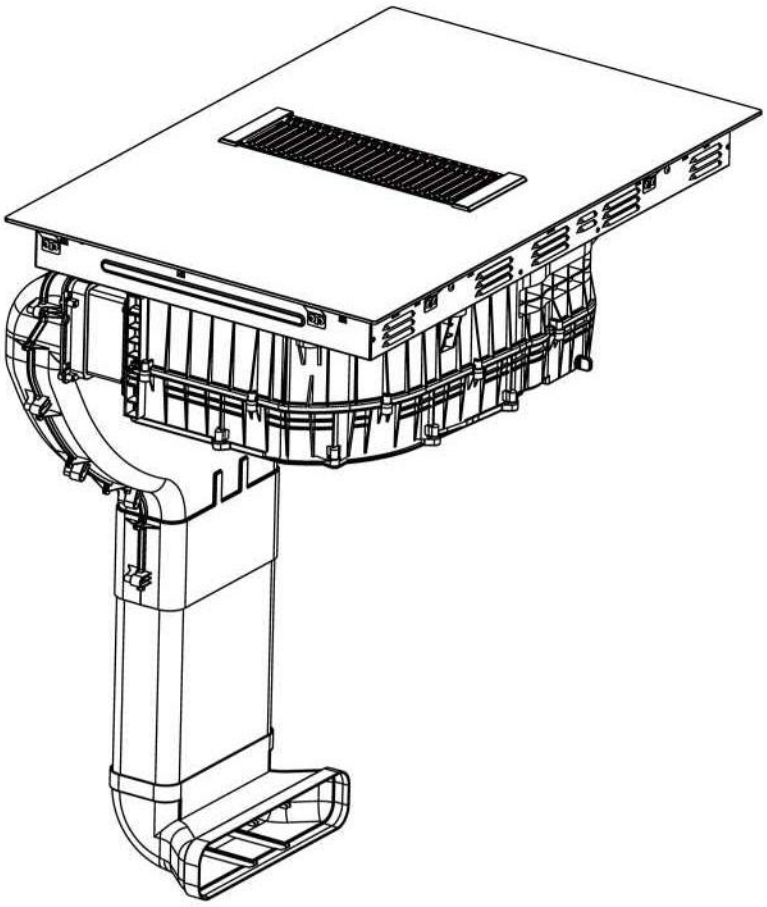
Výrobca	**Haier**		
Identifikácia modelu	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
Typ varnej dosky	Elektrická varná doska		
Počet varných plôch	Dve oblasti		
Technológia ohrevu	Indukčné varenie		
Priemer užitočnej plochy pre varnú zónu Ø	Ø	-	cm
Priemer užitočnej plochy pre varnú zónu L*W	L Š	Ľavá oblasť: 37,5*20,5 Pravá oblasť: 37,5*20,5	cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu	EC elektrické varenie	Ľavá oblasť: 185 Pravá oblasť: 188	Wh/kg
Spotreba energie na varnú dosku	EC elektrická varná doska	186	Wh/kg
Spotreba energie			
Ročná spotreba energie	$AEC_{odsávač\ pár}$	35,1	kWh/a
Trieda energetickej účinnosti	-	B	-
Index energetickej účinnosti	$EEI_{odsávač\ pár}$	55,4	-
Účinnosť dynamiky tekutín	$EDE_{odsávač\ pár}$	26	-
Trieda účinnosti dynamickej kvapaliny	-	B	-
Osvetlenie			
Účinnosť osvetlenia	EE odsávač pár	NEUVÁDZA SA	lux/W
Trieda účinnosti osvetlenia	-	NEUVÁDZA SA	-
Filtrovanie mastnoty			
Účinnosť filtrovania tukov	$GFE_{odsávač\ pár}$	79,1	%
Trieda účinnosti filtrácie tukov	-	C	-

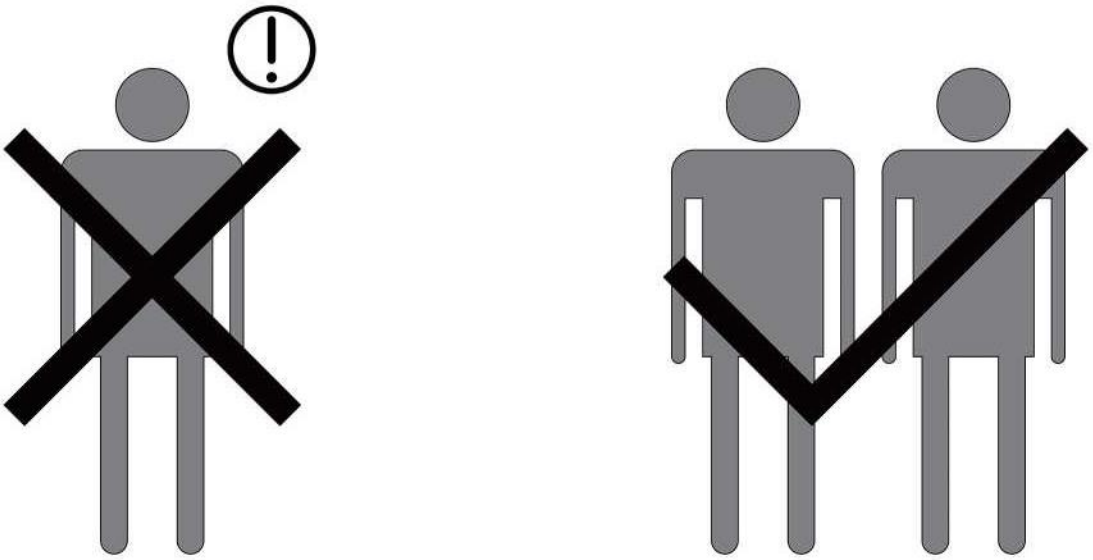
Výrobca	Haier		
Identifikácia modelu	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
Objem prietoku vzduchu (odsávanie potrubím)			
Maximálny prietok vzduchu pri najnižšom nastavení pri bežnom používaní	-	305,7	m^3/h
Maximálny prietok vzduchu pri najvyššom nastavení pri bežnom používaní	-	514,0	m^3/h
Maximálny prietok vzduchu pri nastavení boost	-	613,9	m^3/h
Hluk (odsávanie s odvodom)			
Vzduchom prenášané akustické emisie A-váženého akustického výkonu pri najnižšom nastavení	-	57	dB
Vzduchom prenášané akustické emisie A-váženého akustického výkonu pri najvyššom nastavení	-	68	dB
Vzduchom prenášané akustické emisie A-váženého akustického výkonu pri nastavení boost	-	72	dB
Spotreba energie			
Spotreba energie v režime vypnutia	Po	0,42	W
Spotreba energie v pohotovostnom režime	Ps	NEUVÁDZA SA	W
Objem prietoku vzduchu (odsávanie s recirkuláciou)			
Maximálny prietok vzduchu pri najnižšom nastavení pri bežnom používaní	-	355	m^3/h
Maximálny prietok vzduchu pri najvyššom nastavení pri bežnom používaní	-	468	m^3/h
Maximálny prietok vzduchu pri nastavení boost	-	520	m^3/h
Hlučnosť (odsávanie s recirkuláciou)			
Vzduchom prenášané akustické emisie A-váženého akustického výkonu pri najnižšom nastavení	-	62	dB
Vzduchom prenášané akustické emisie A-váženého akustického výkonu pri najvyššom nastavení	-	67	dB
Vzduchom prenášané akustické emisie A-váženého akustického výkonu pri nastavení boost	-	70	dB

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

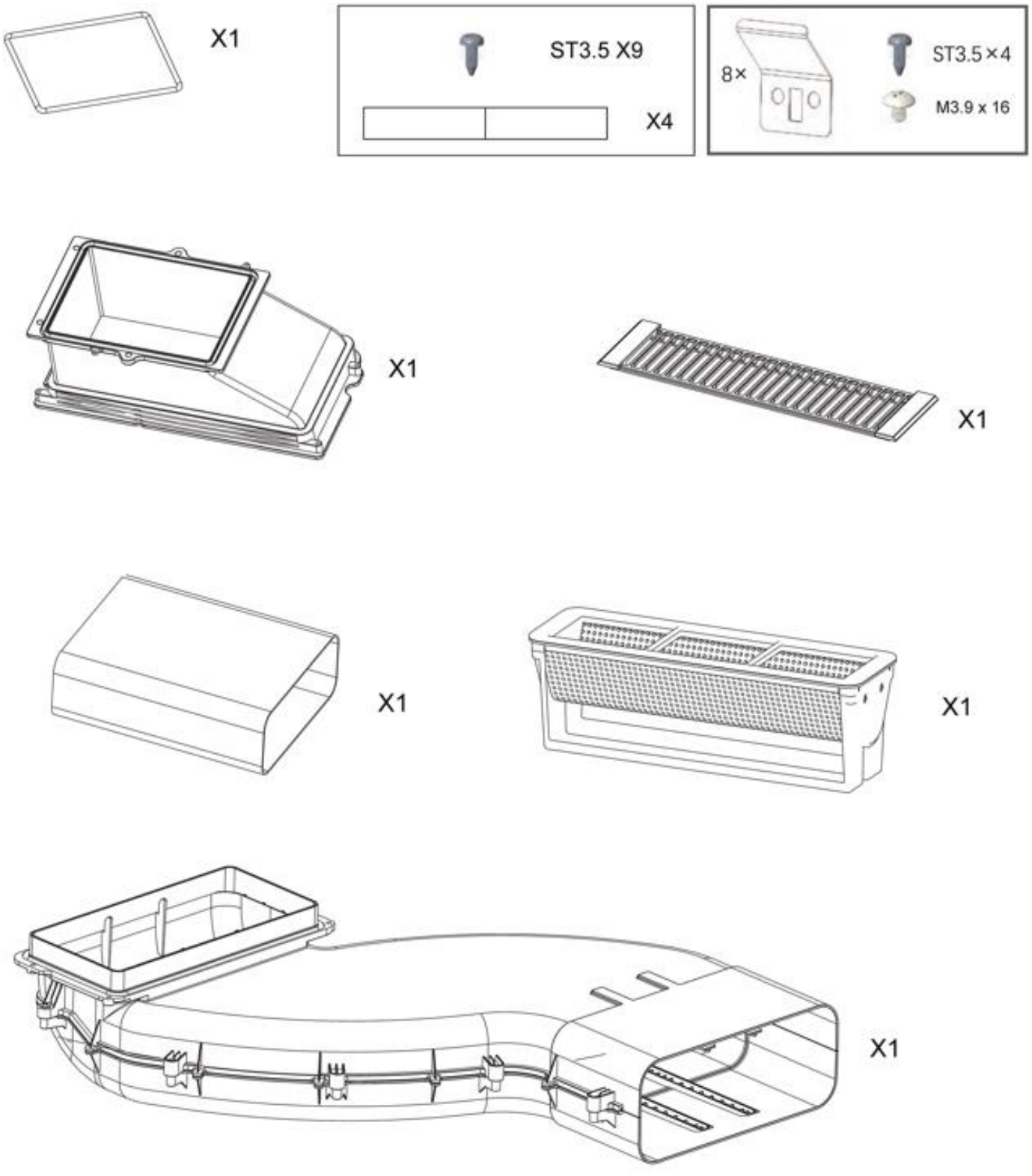
Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826.		
Stav	Spotreba energie	Obdobie, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne daný stav
Režim vypnutia	0.5 W	20 min

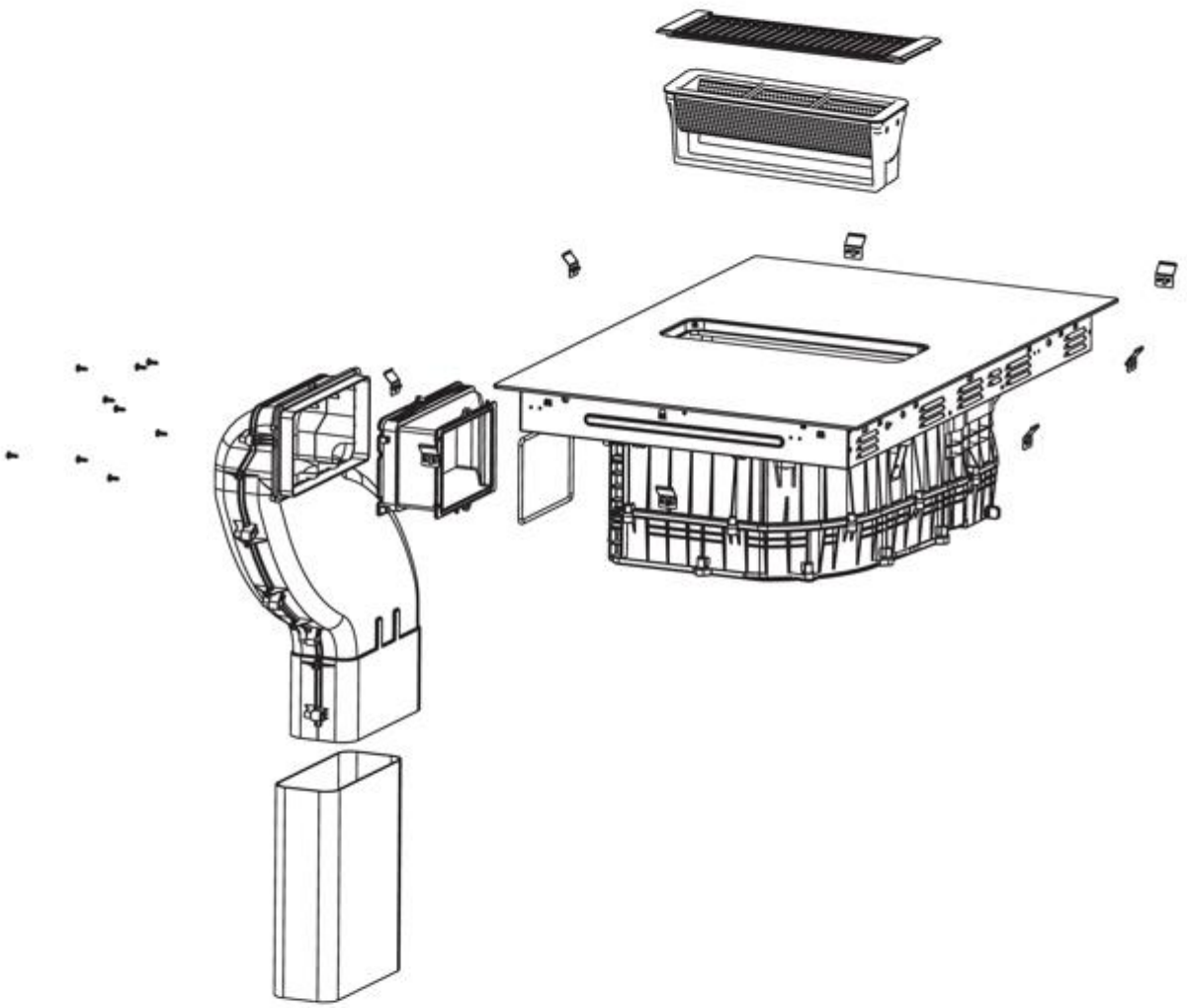
INŠTALÁCIA VÝROBKU



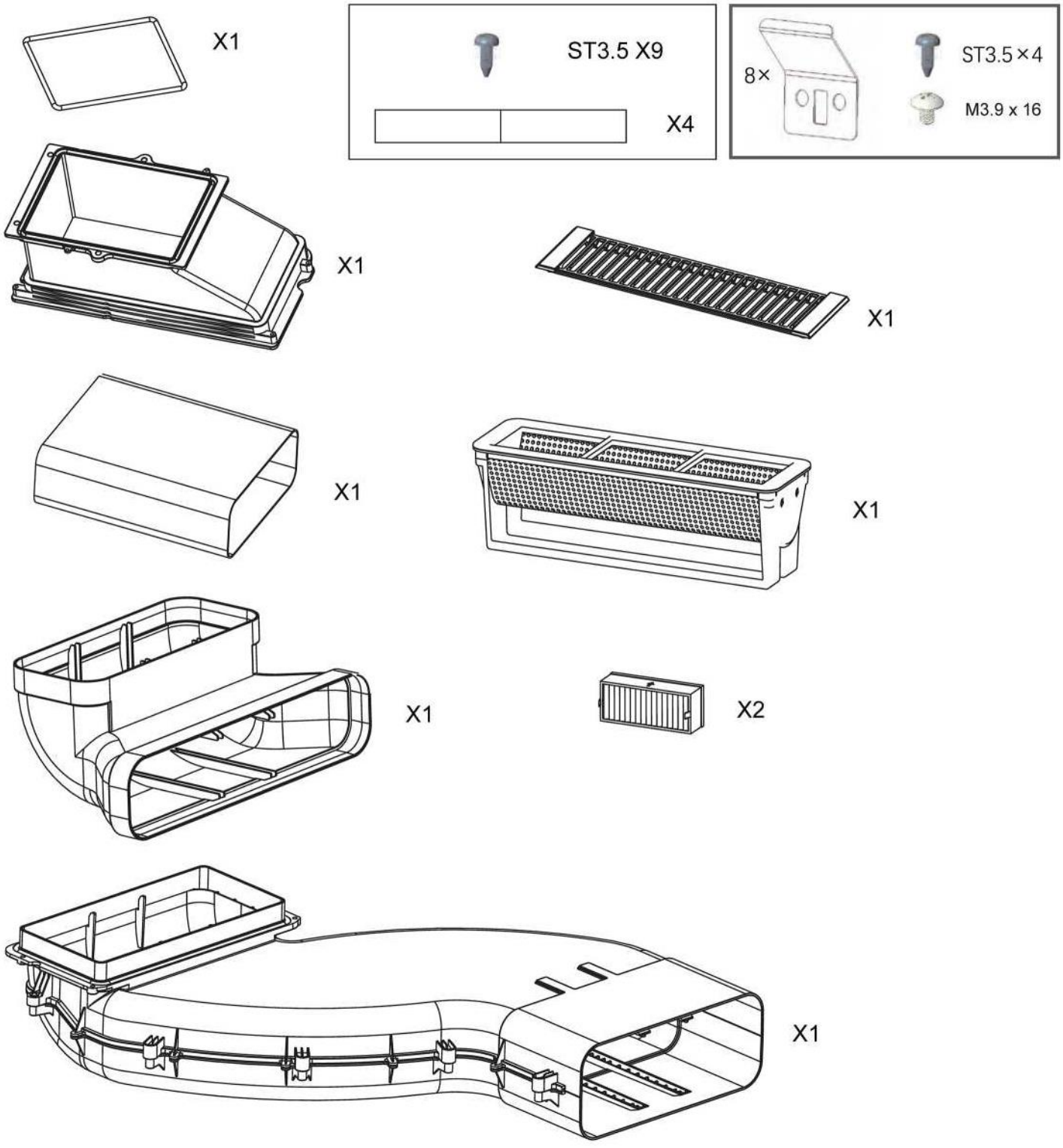


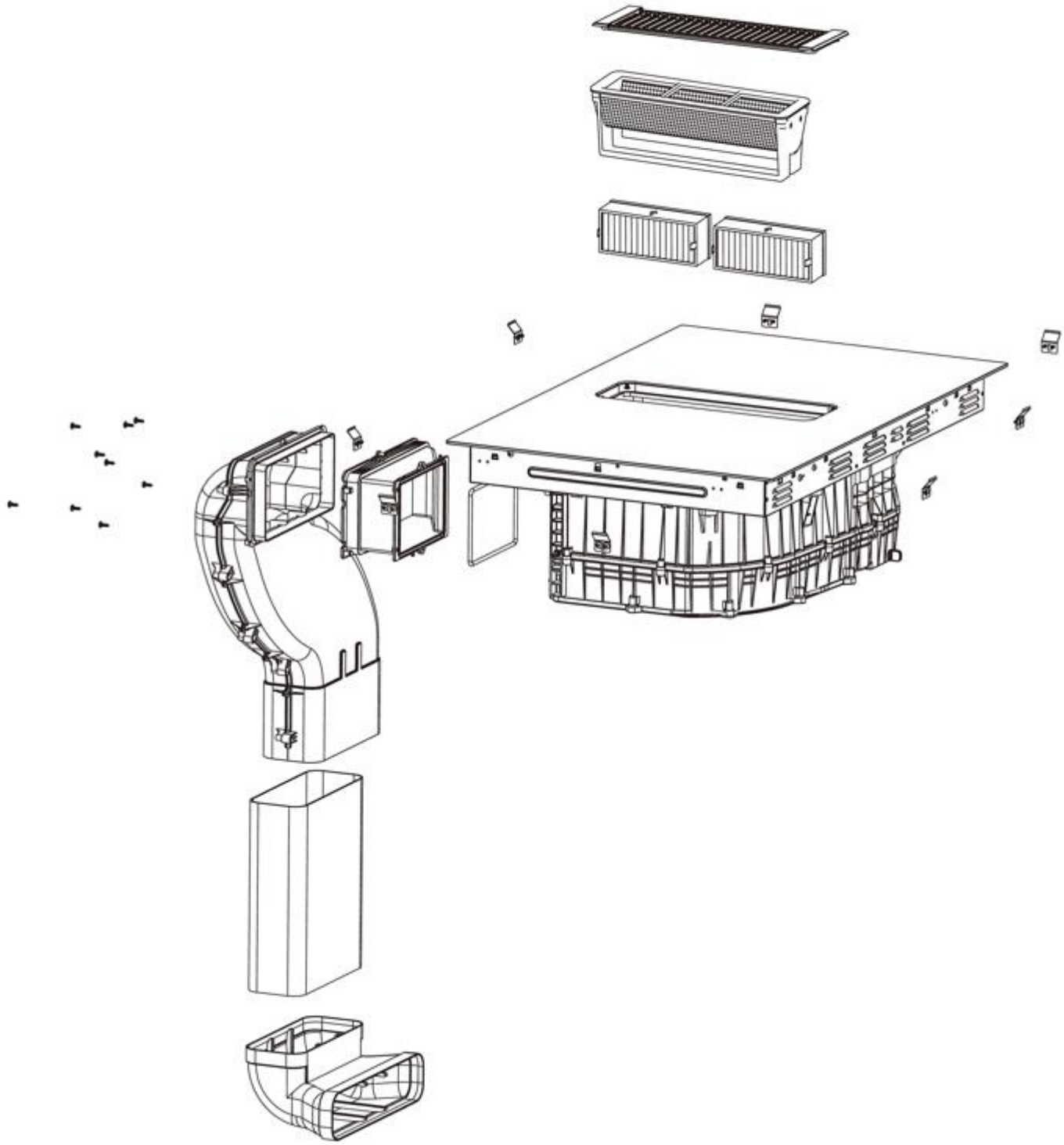
Inštalačné príslušenstvo, výstup do vonkajšieho prostredia



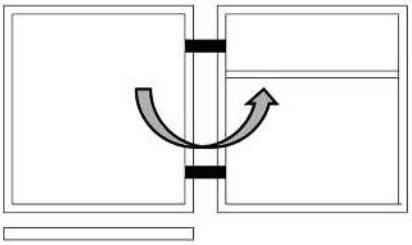


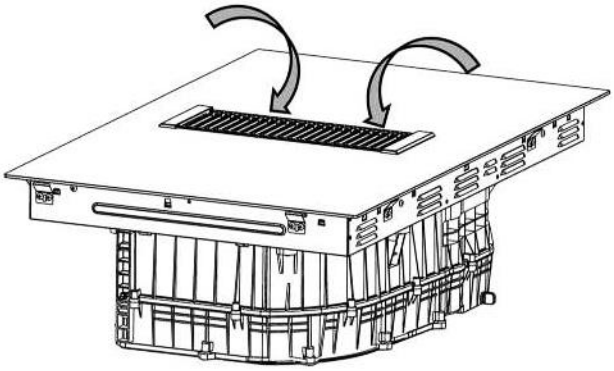
Inštalačné príslušenstvo, výstup do miestnosti

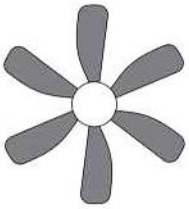




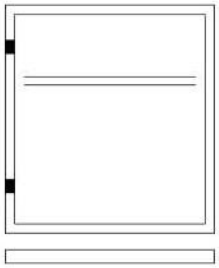
Otvorený výstup vzduchu



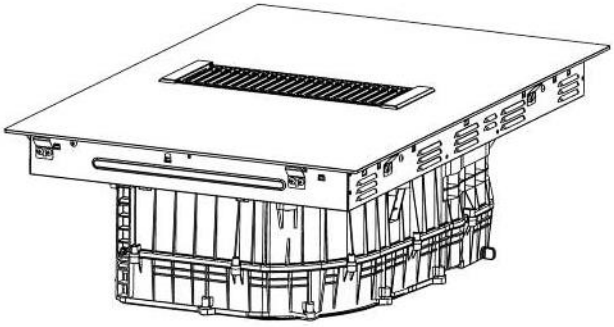


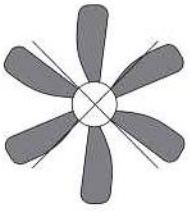


Výstup vzduchu zatvorený
Výrobok nepoužívajte

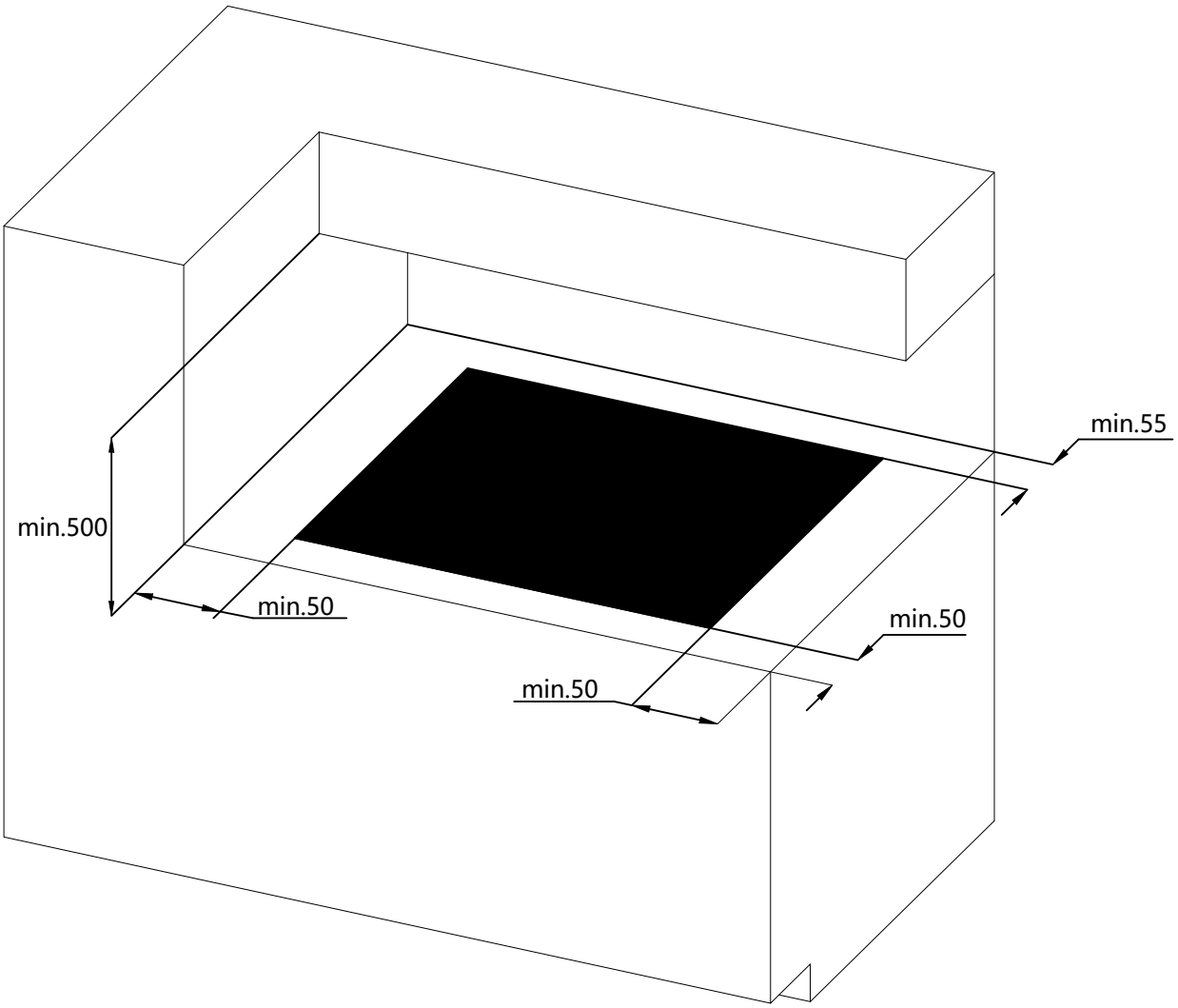


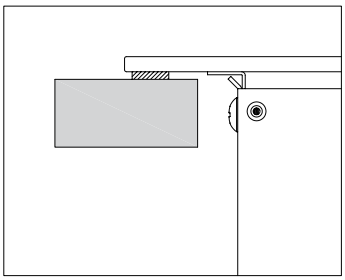






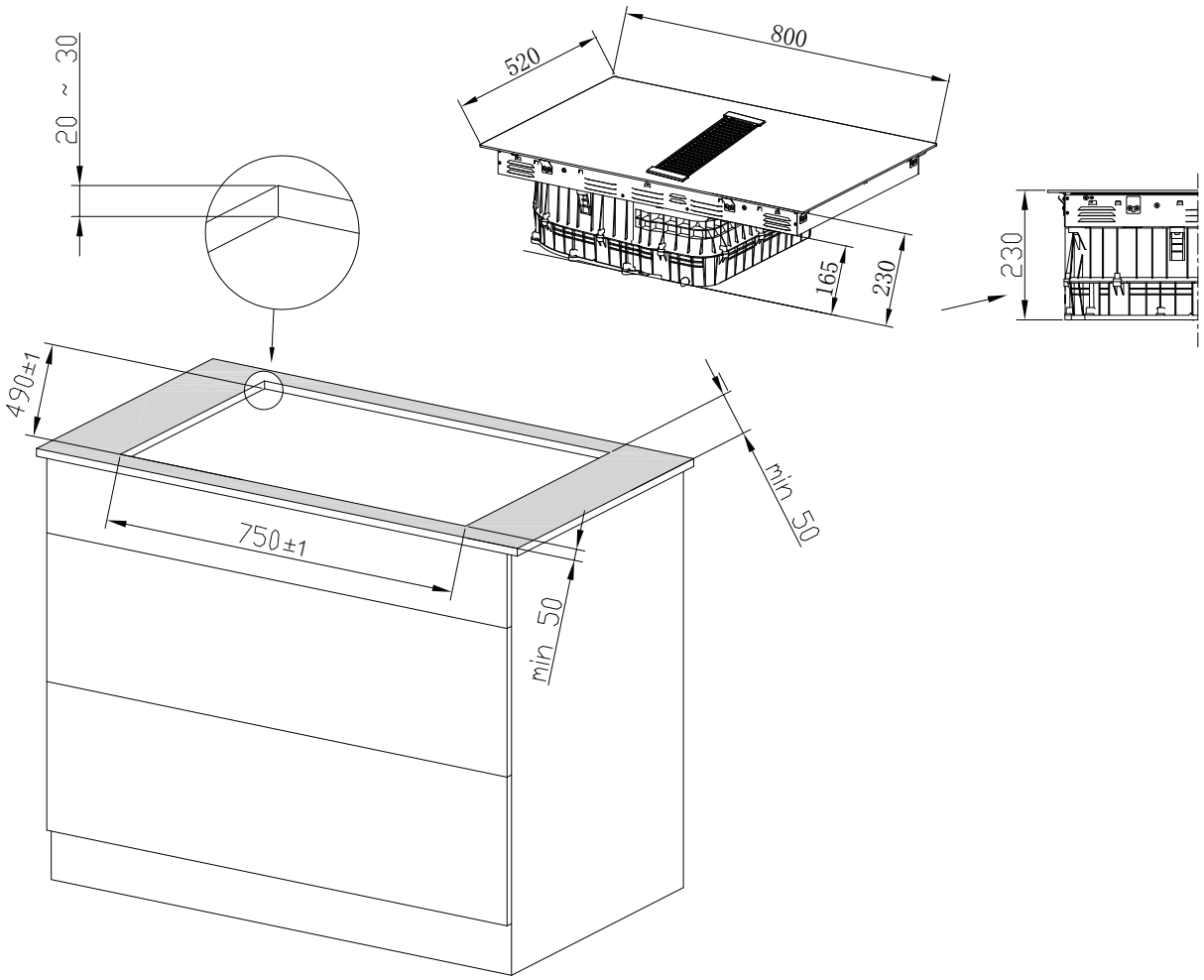
Unit:mm

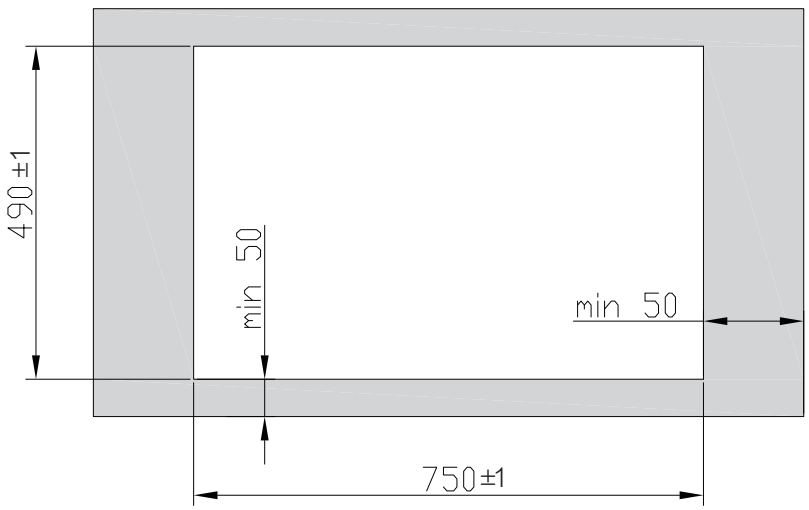


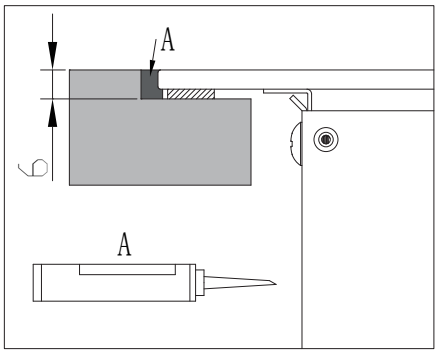


Inst.A

Unit:mm

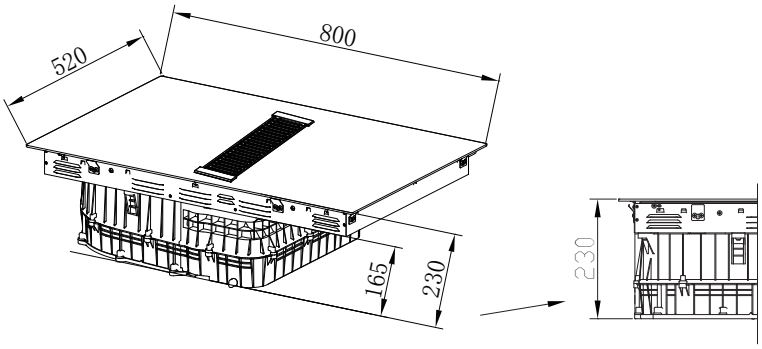


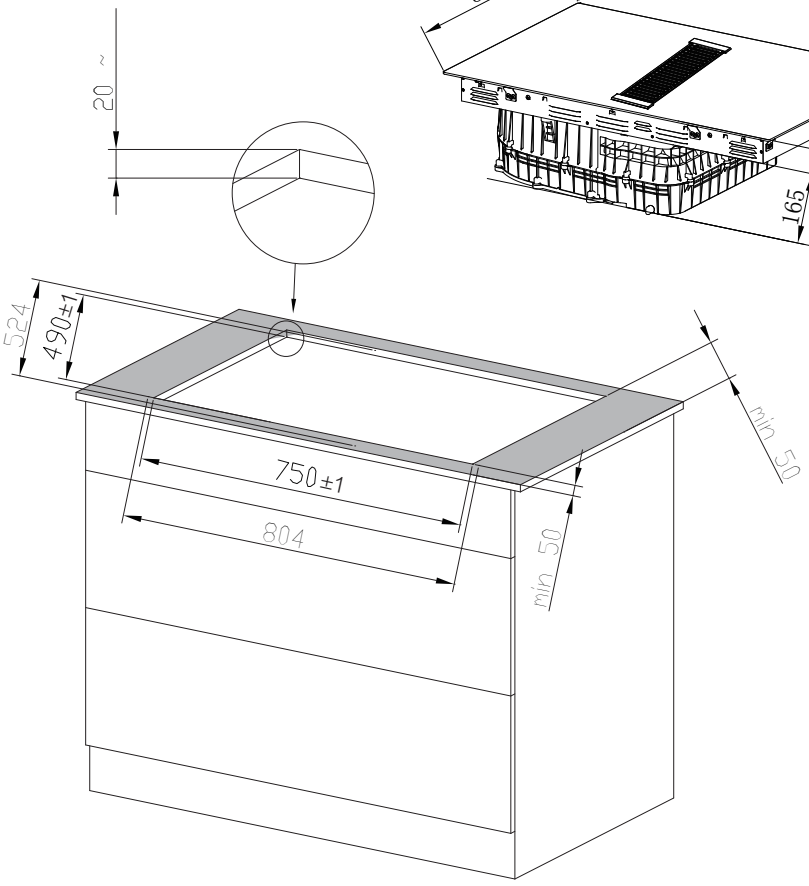


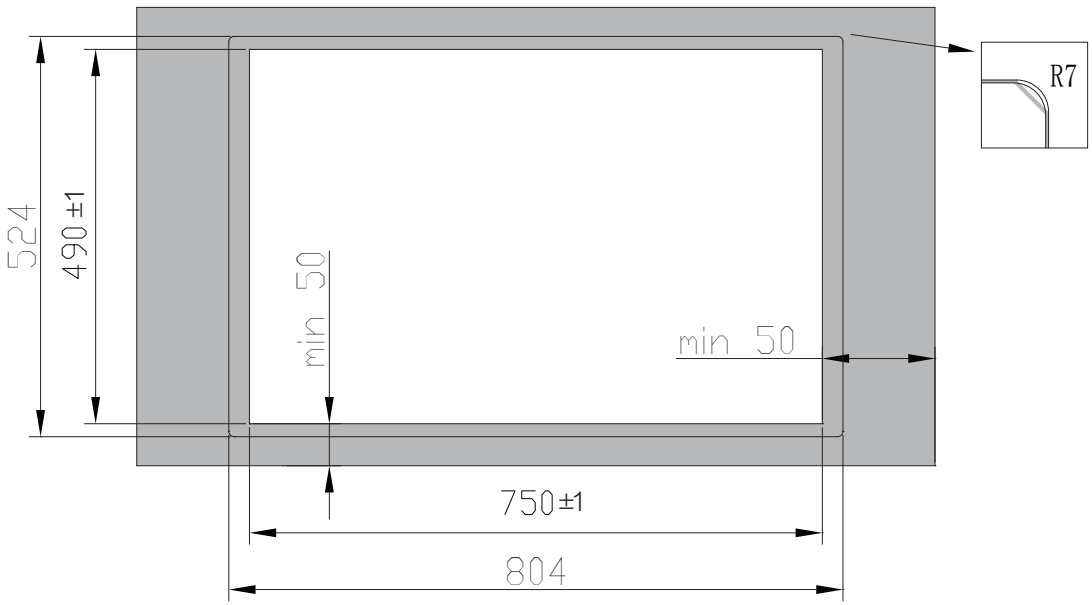


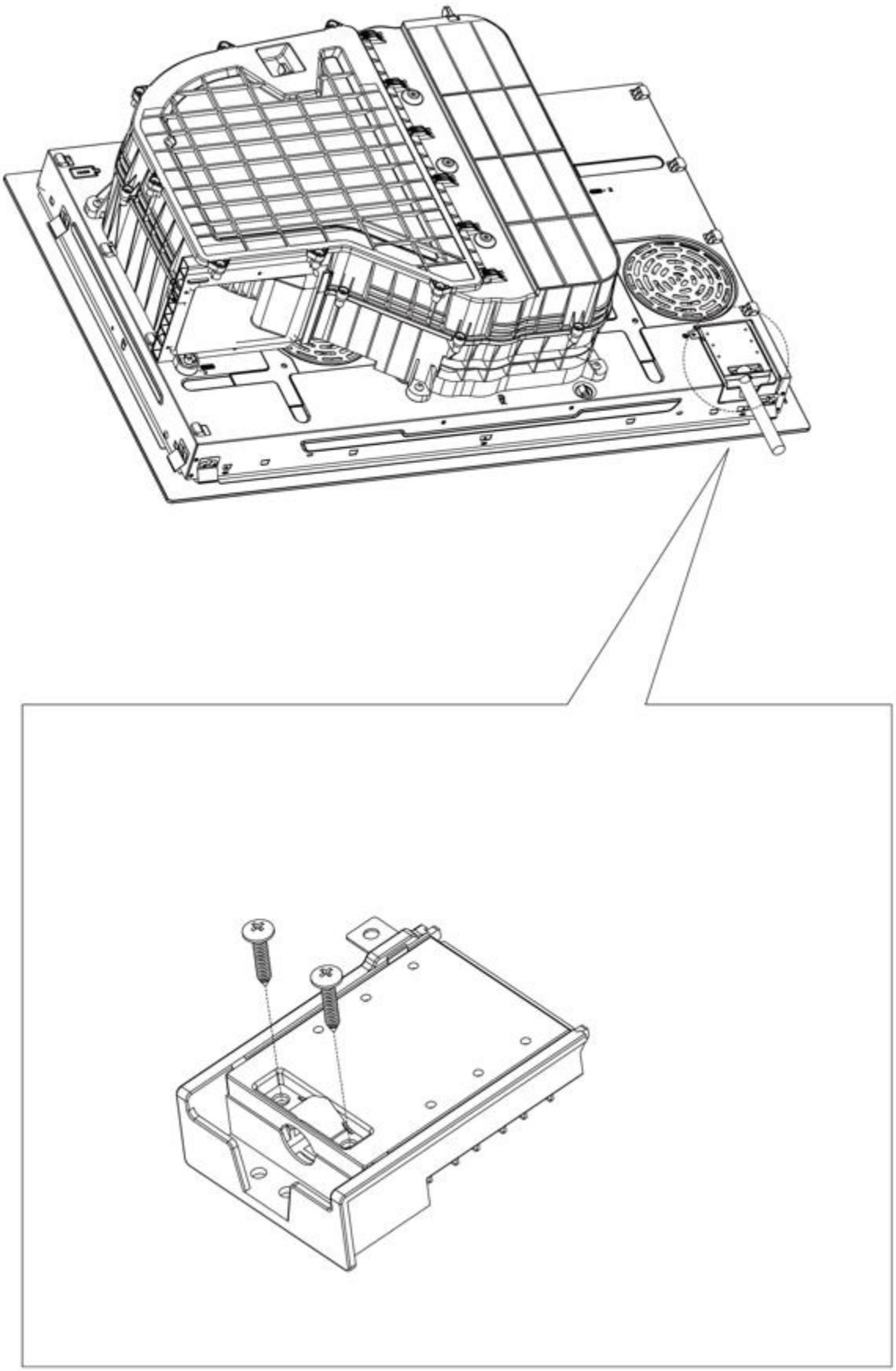
Inst.B

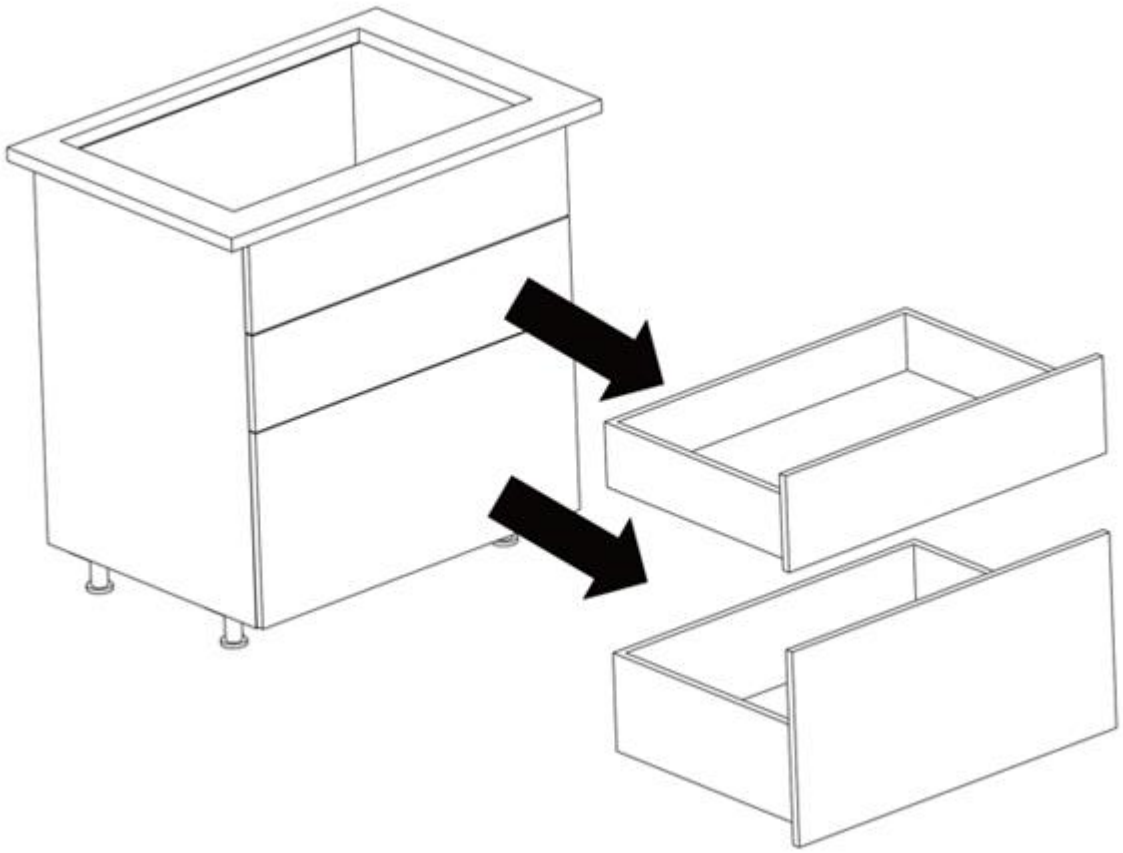
Unit:mm







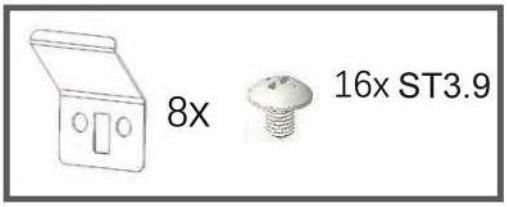


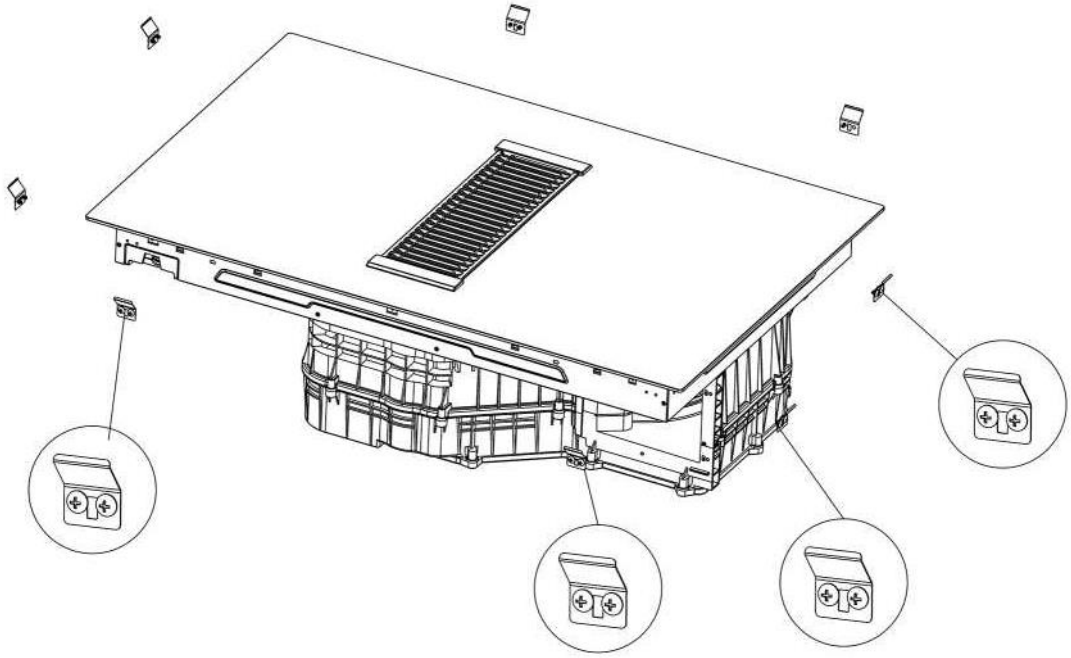


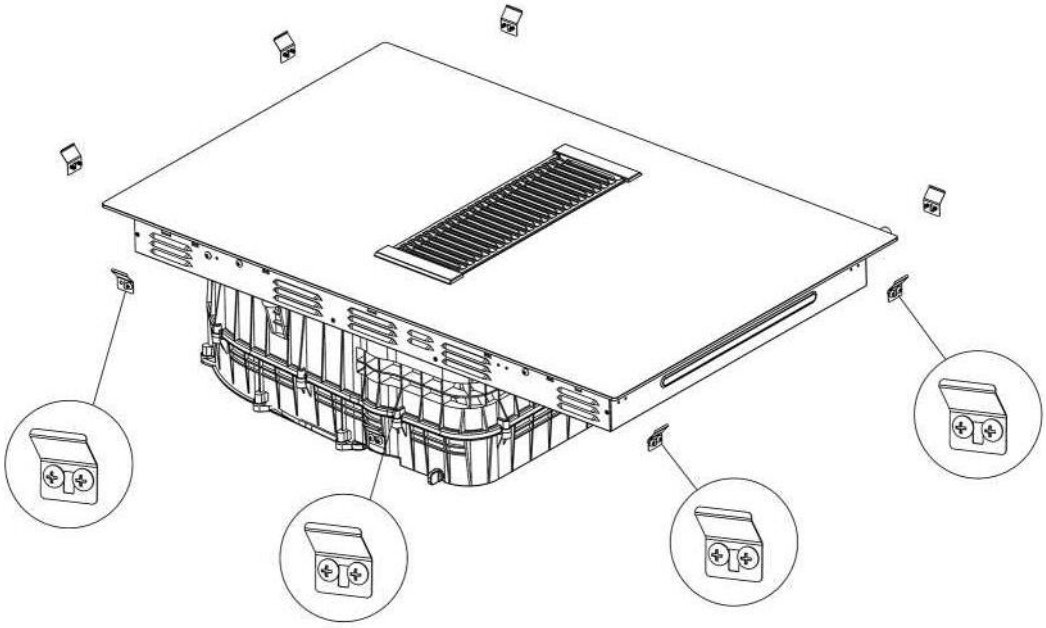
OK!



Na sporák nainštalujte prepážku

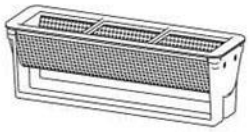




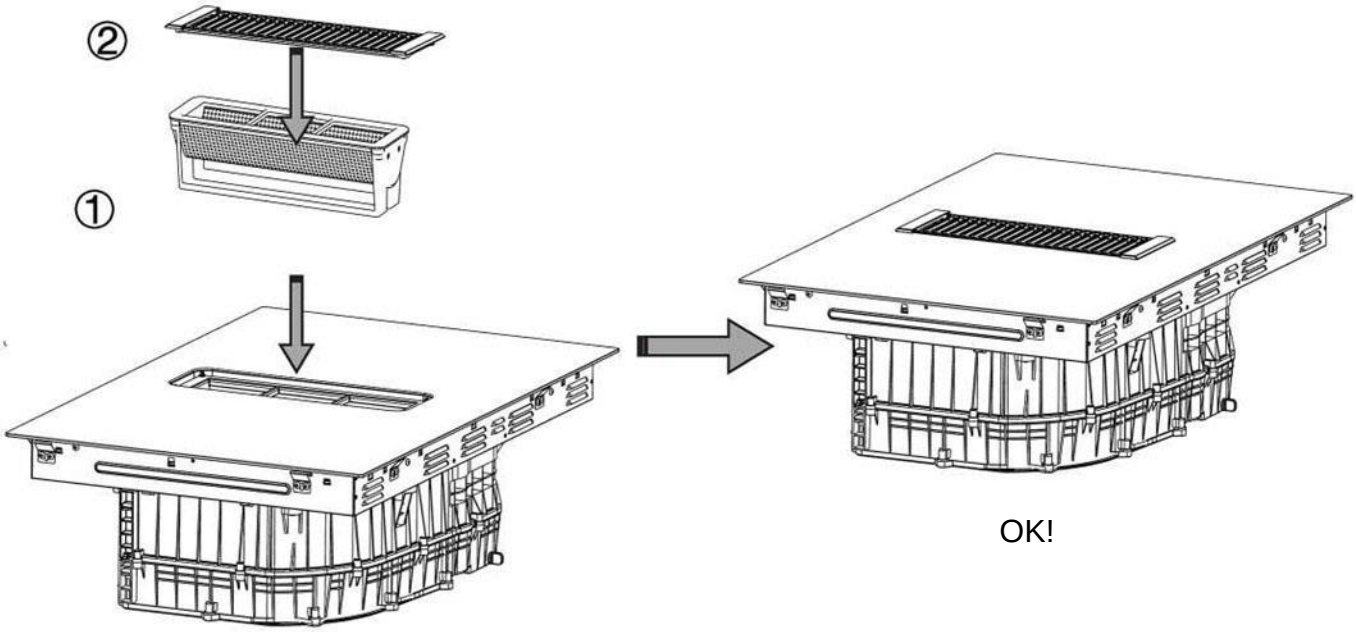




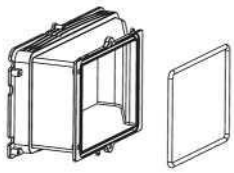
X1

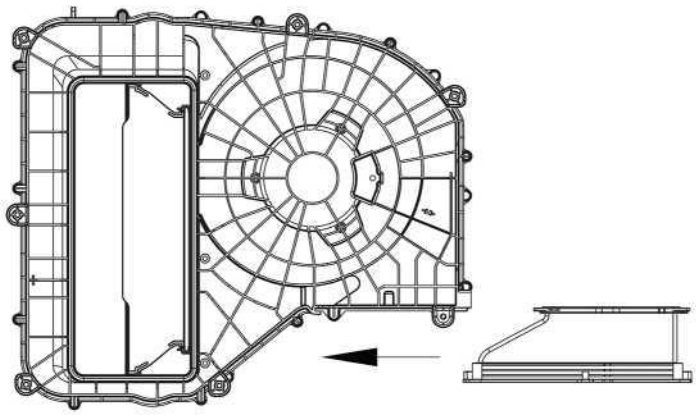


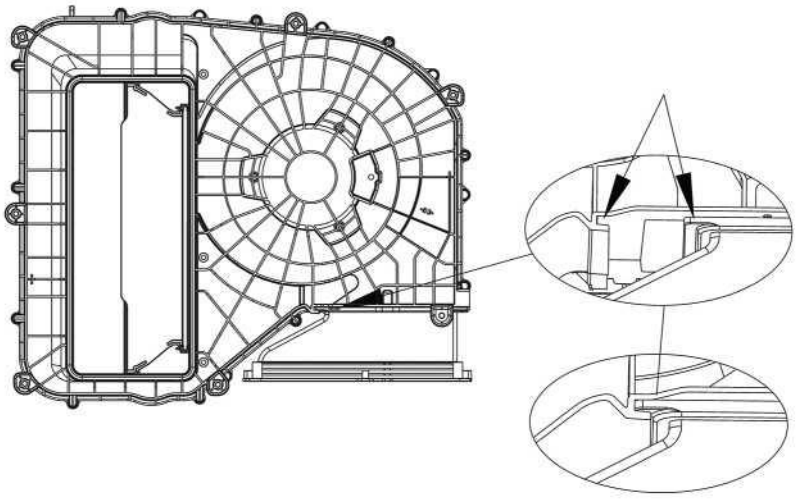
X1

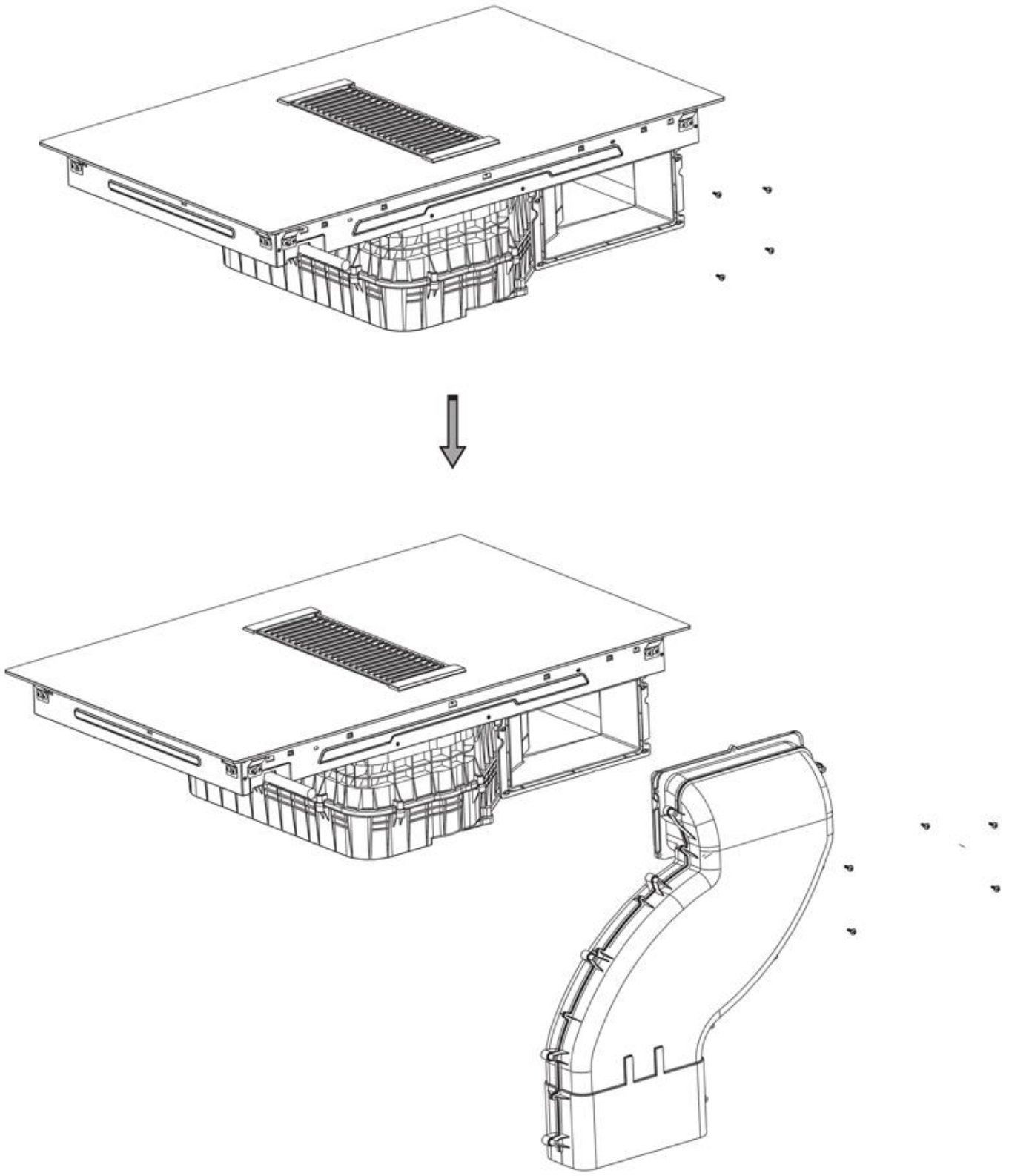


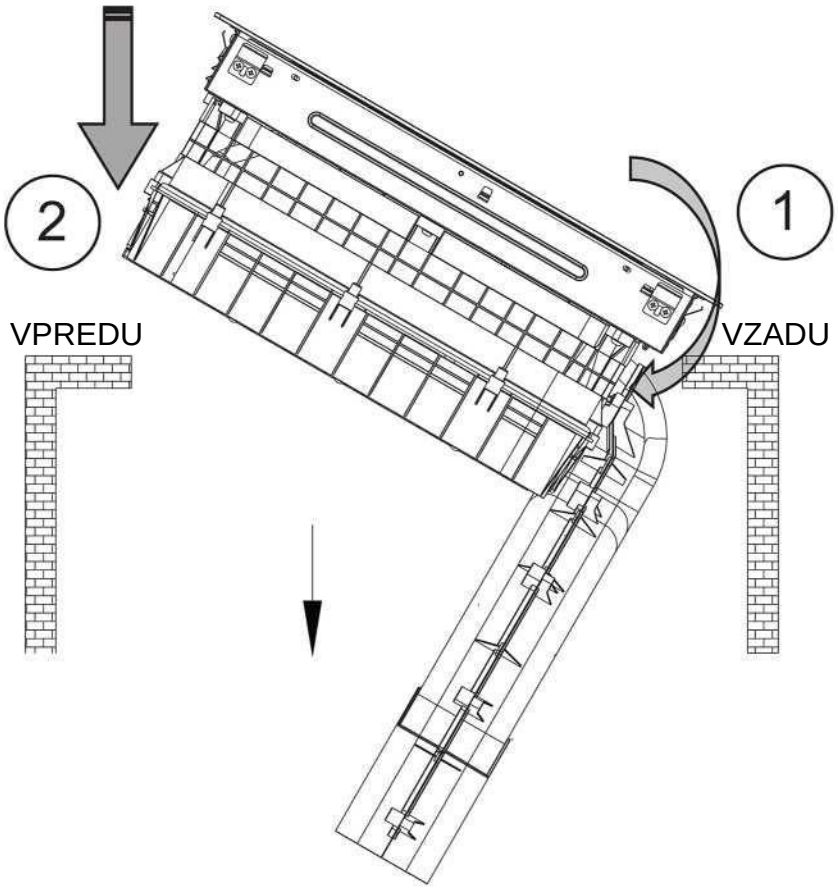
OK!

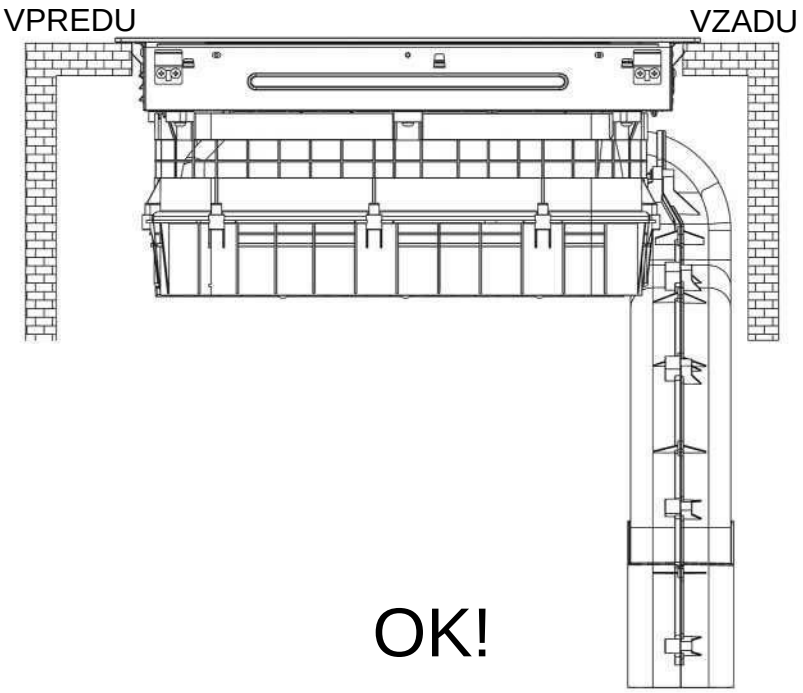




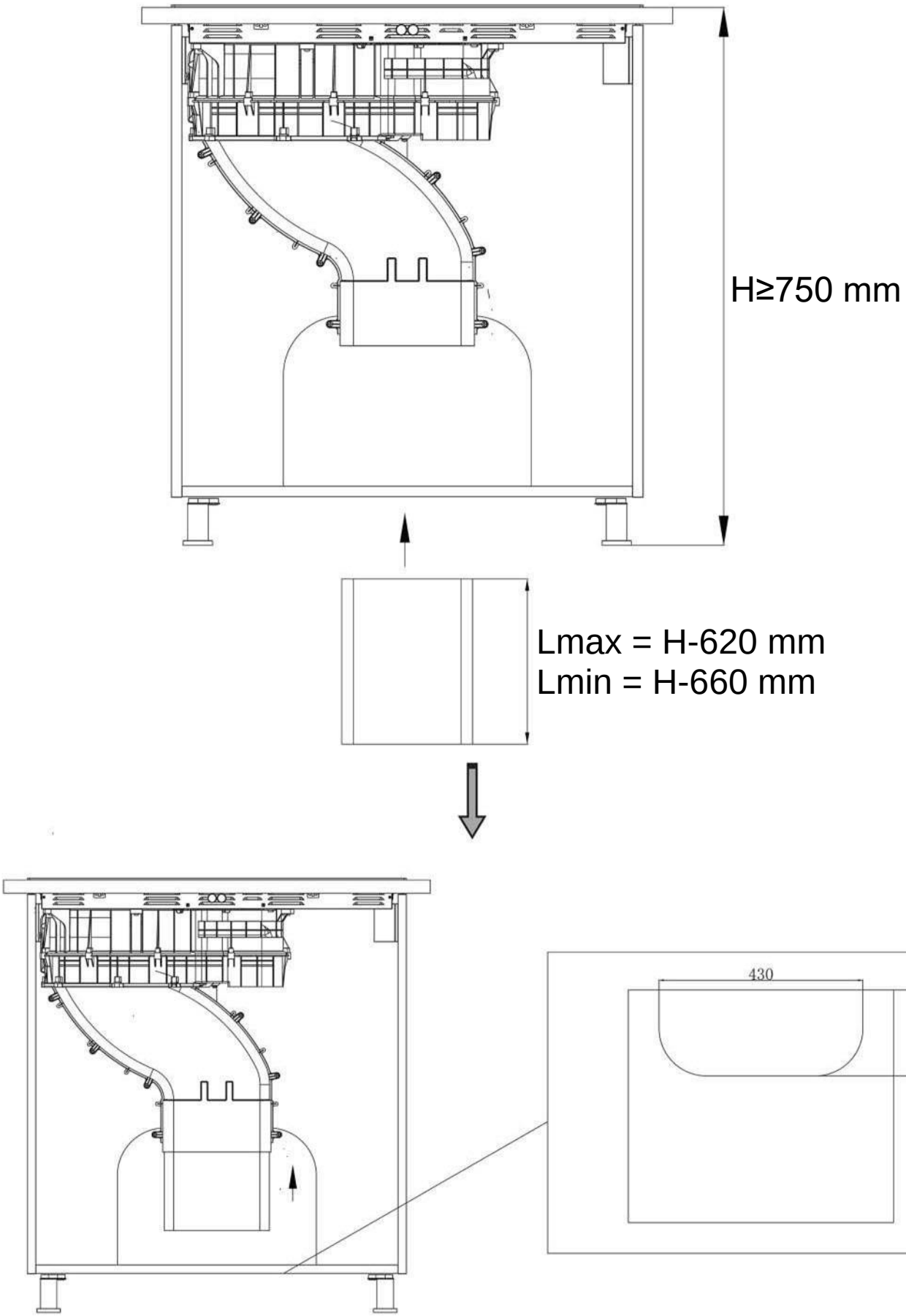


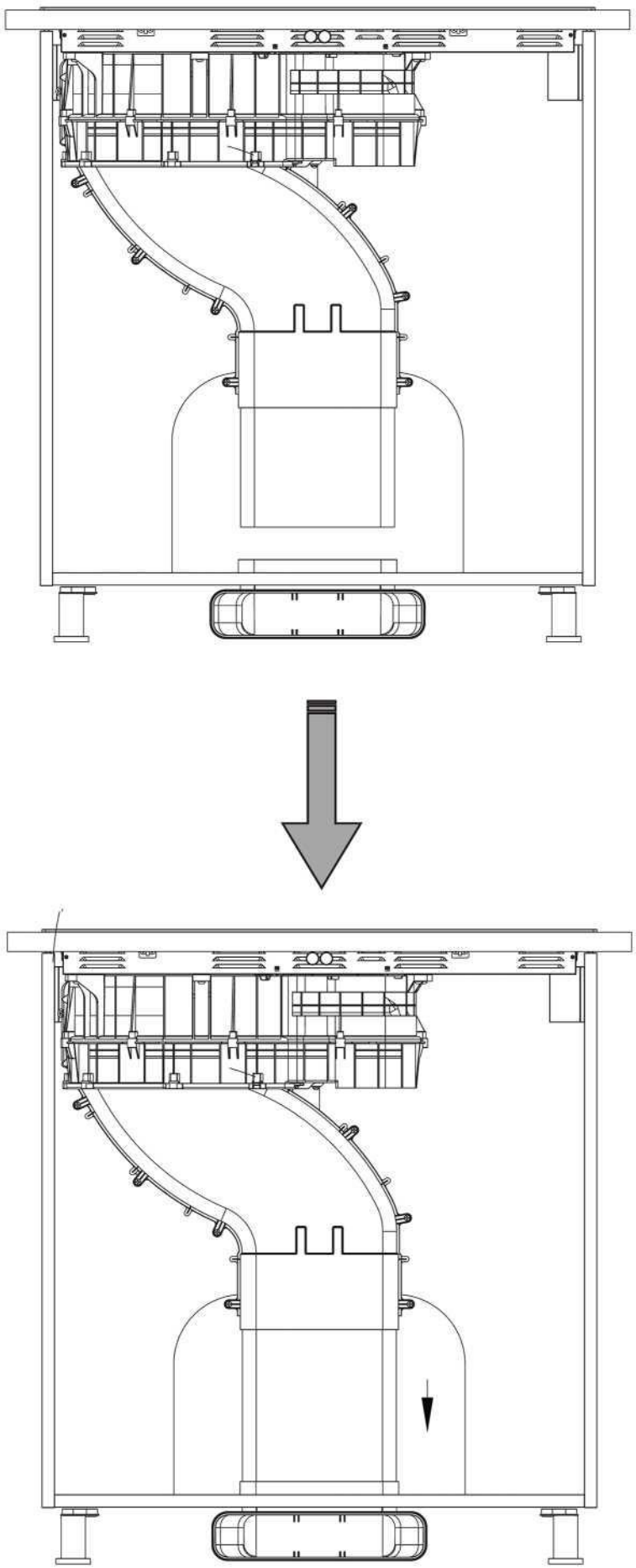


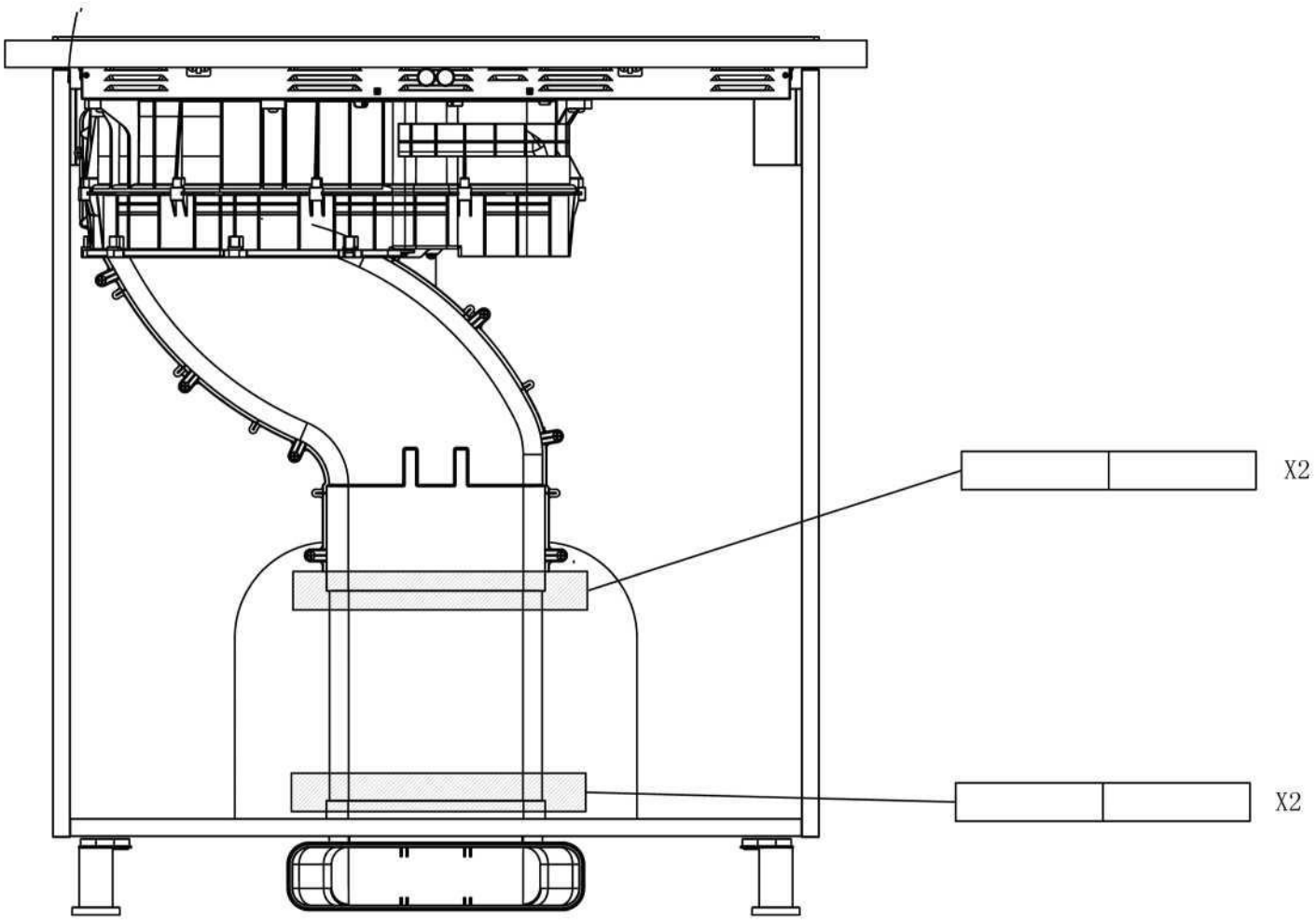




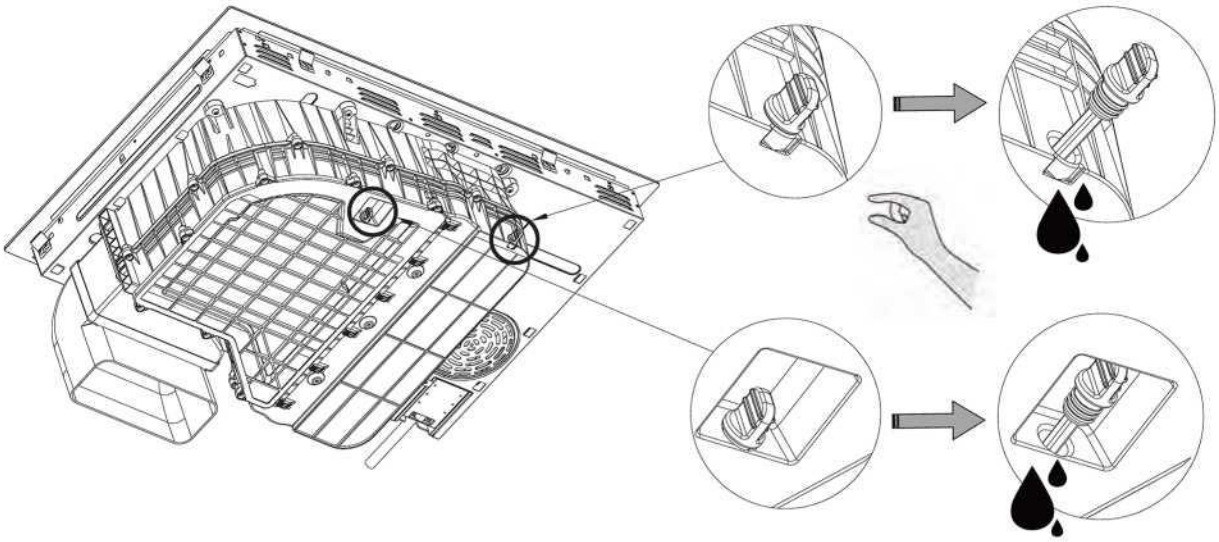
OK!


H≥750 mm
Lmax = H-620 mm
Lmin = H-660 mm
430
240



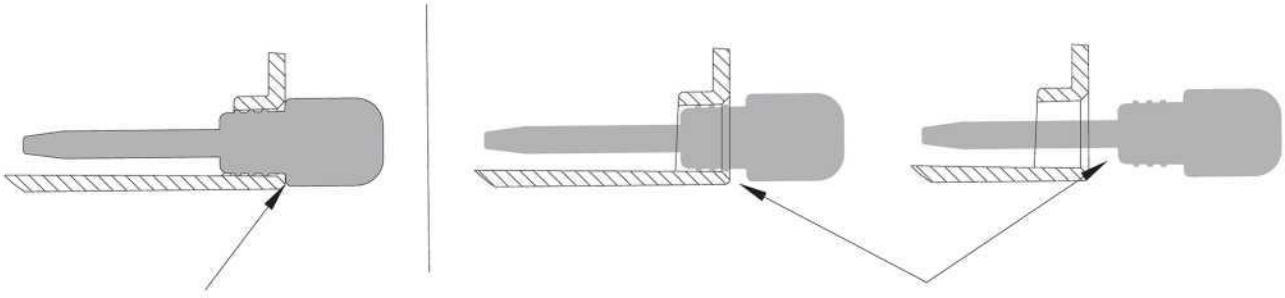

X2
X2

Keď je potrebný odvod vody

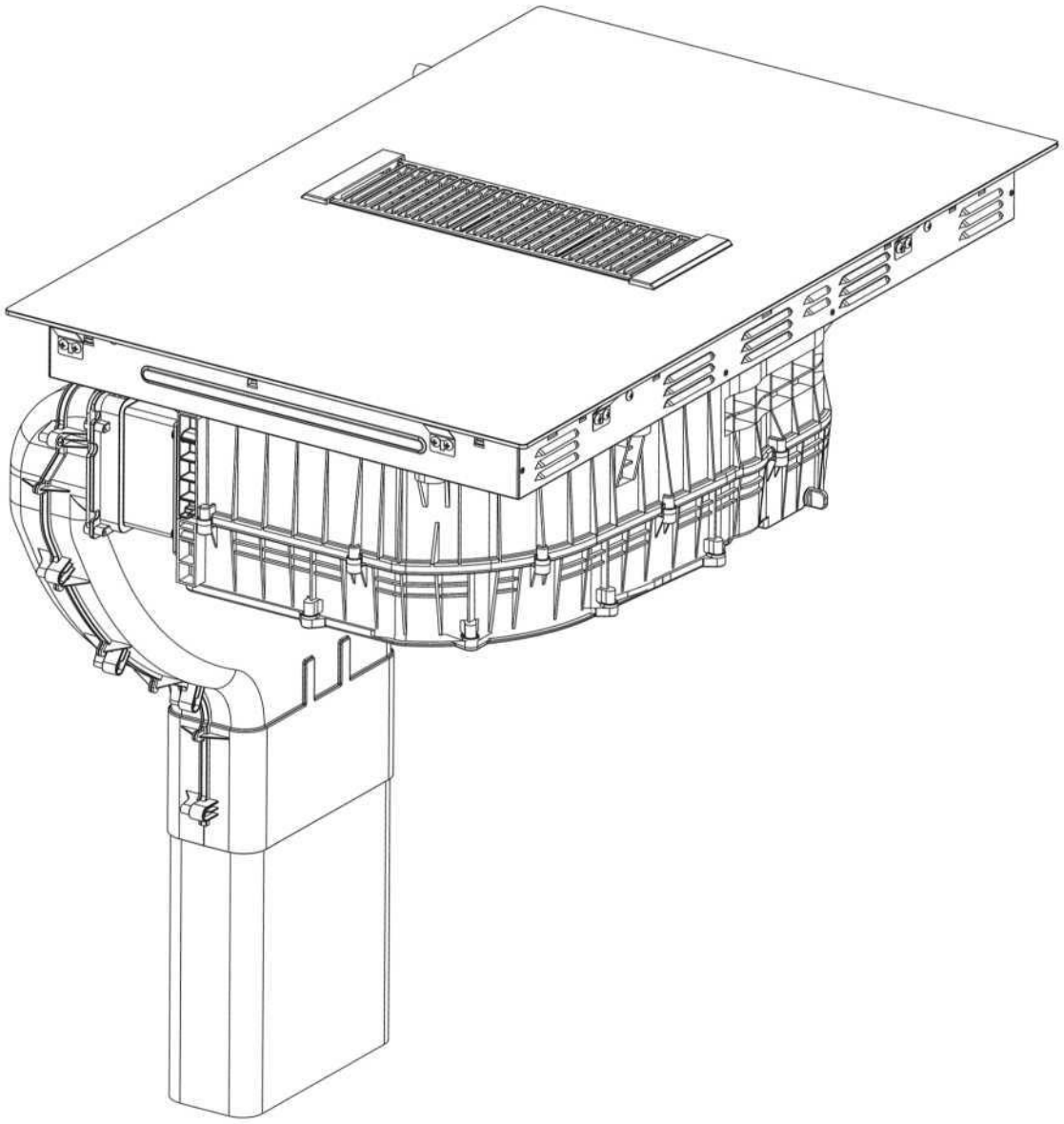


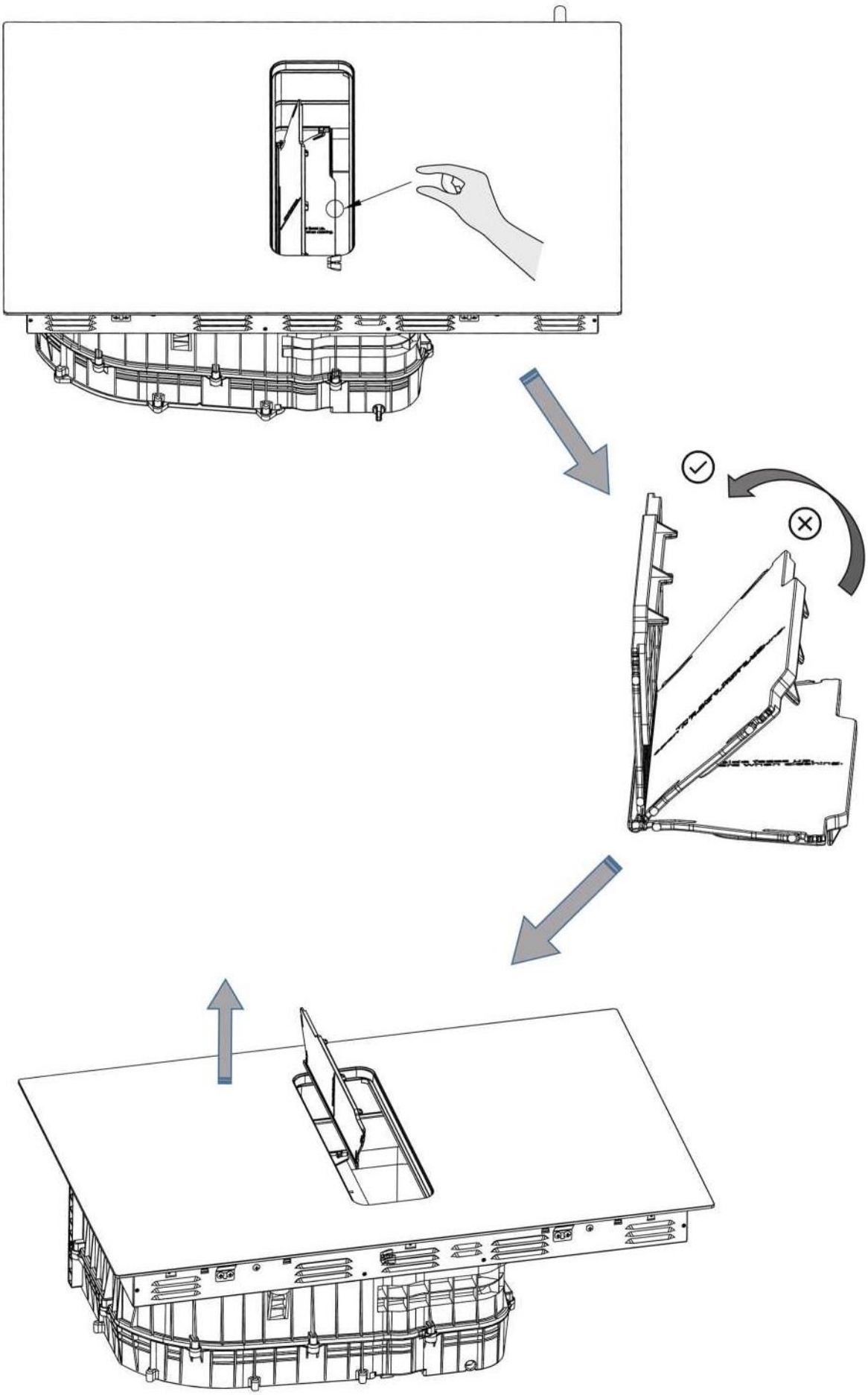
Po vypustení vody alebo inštalácii spotrebiča gumenú zátku pevne zatlačte

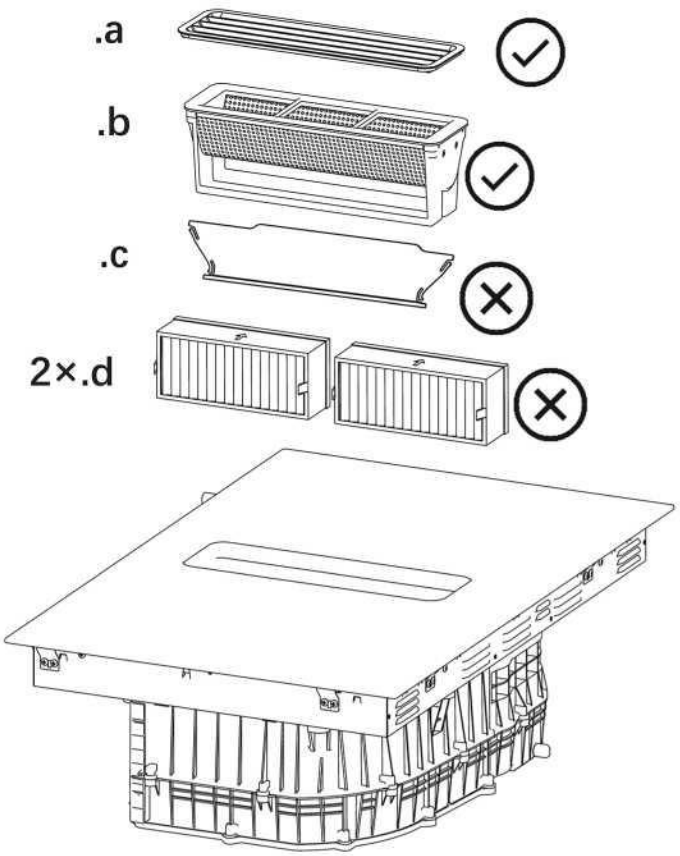


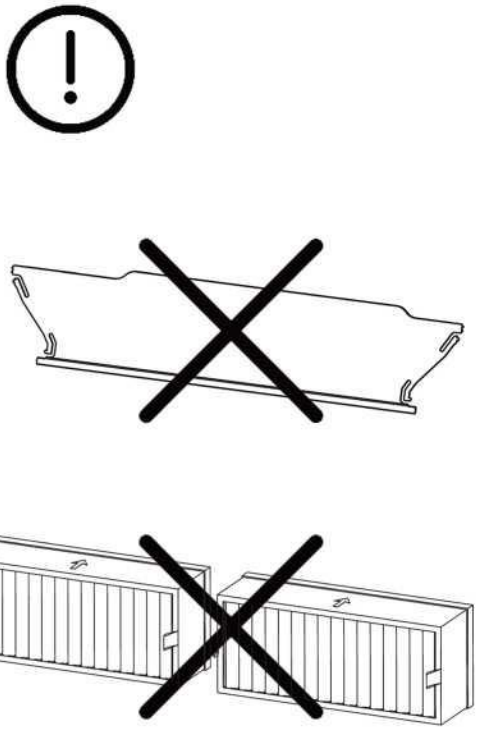


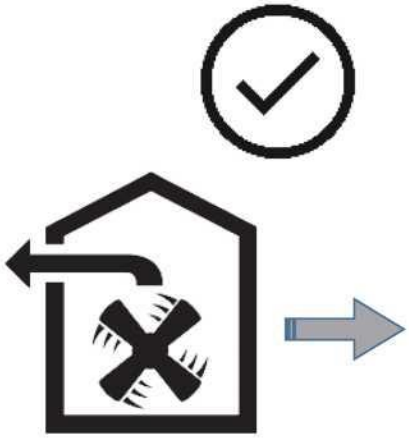


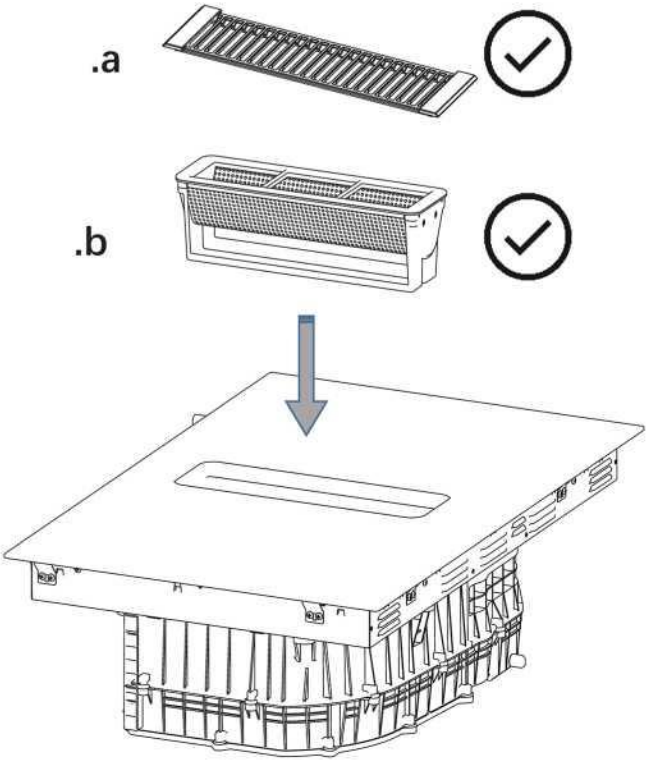


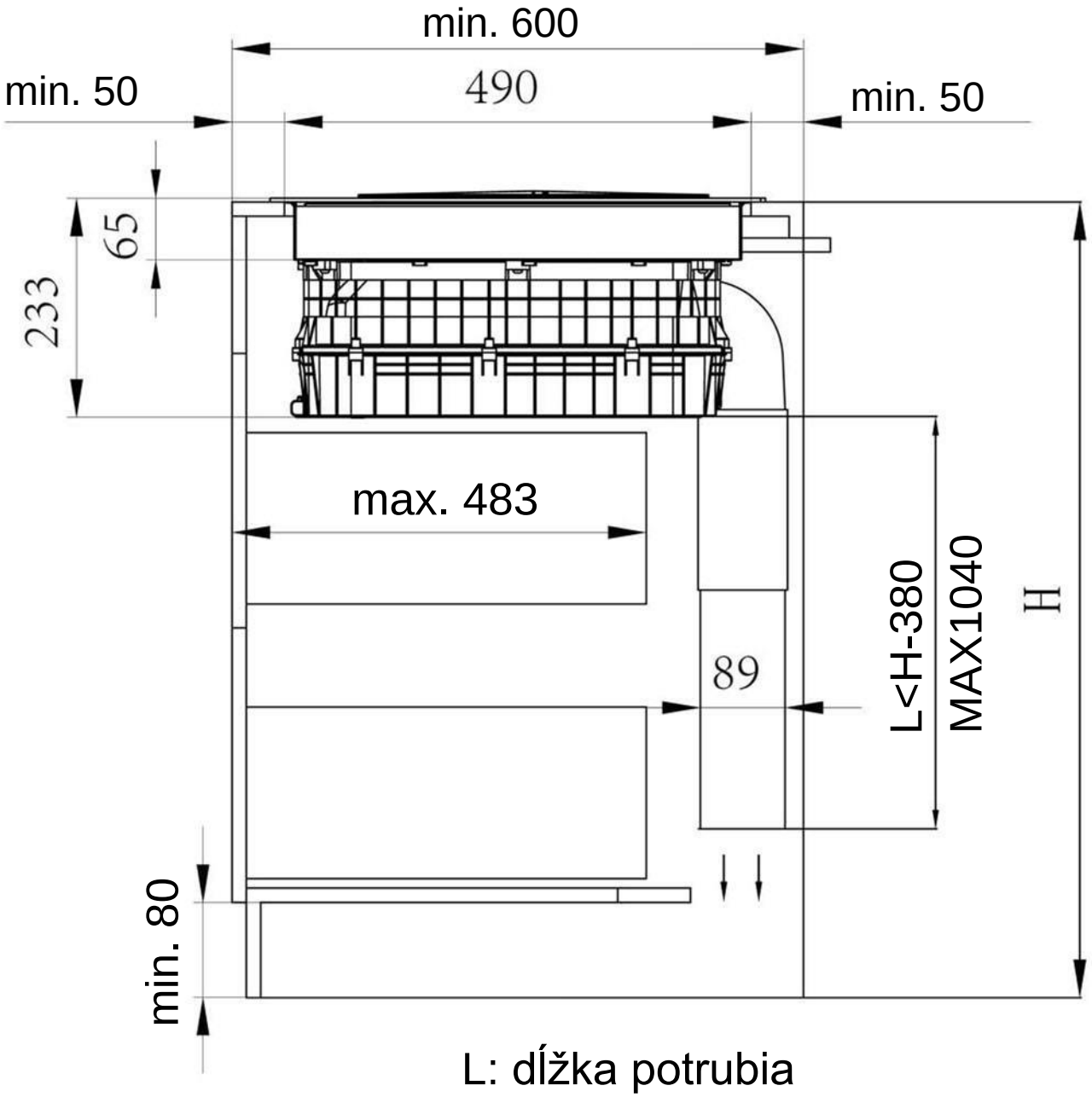



.a
.b
.c
2×.d



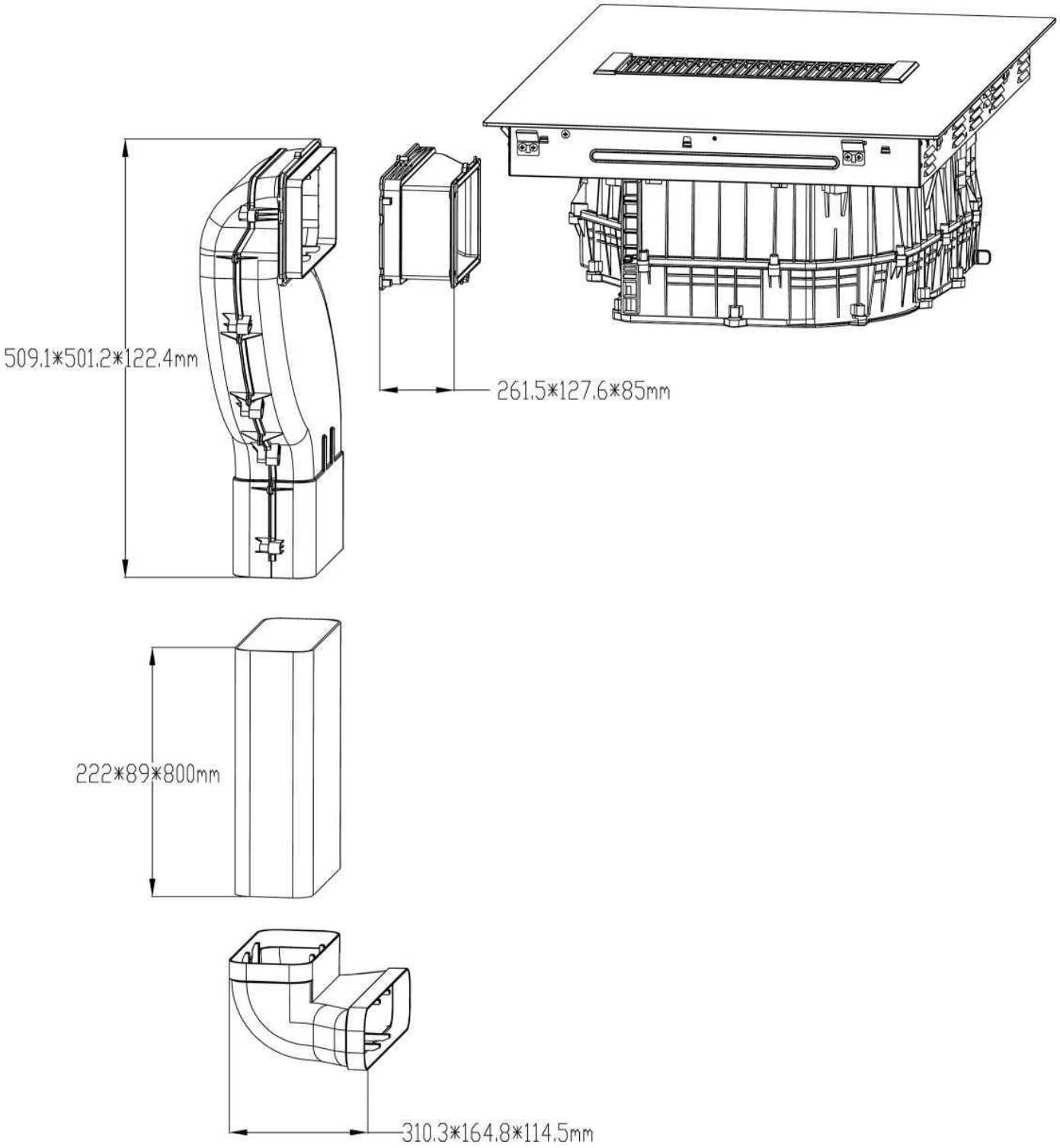


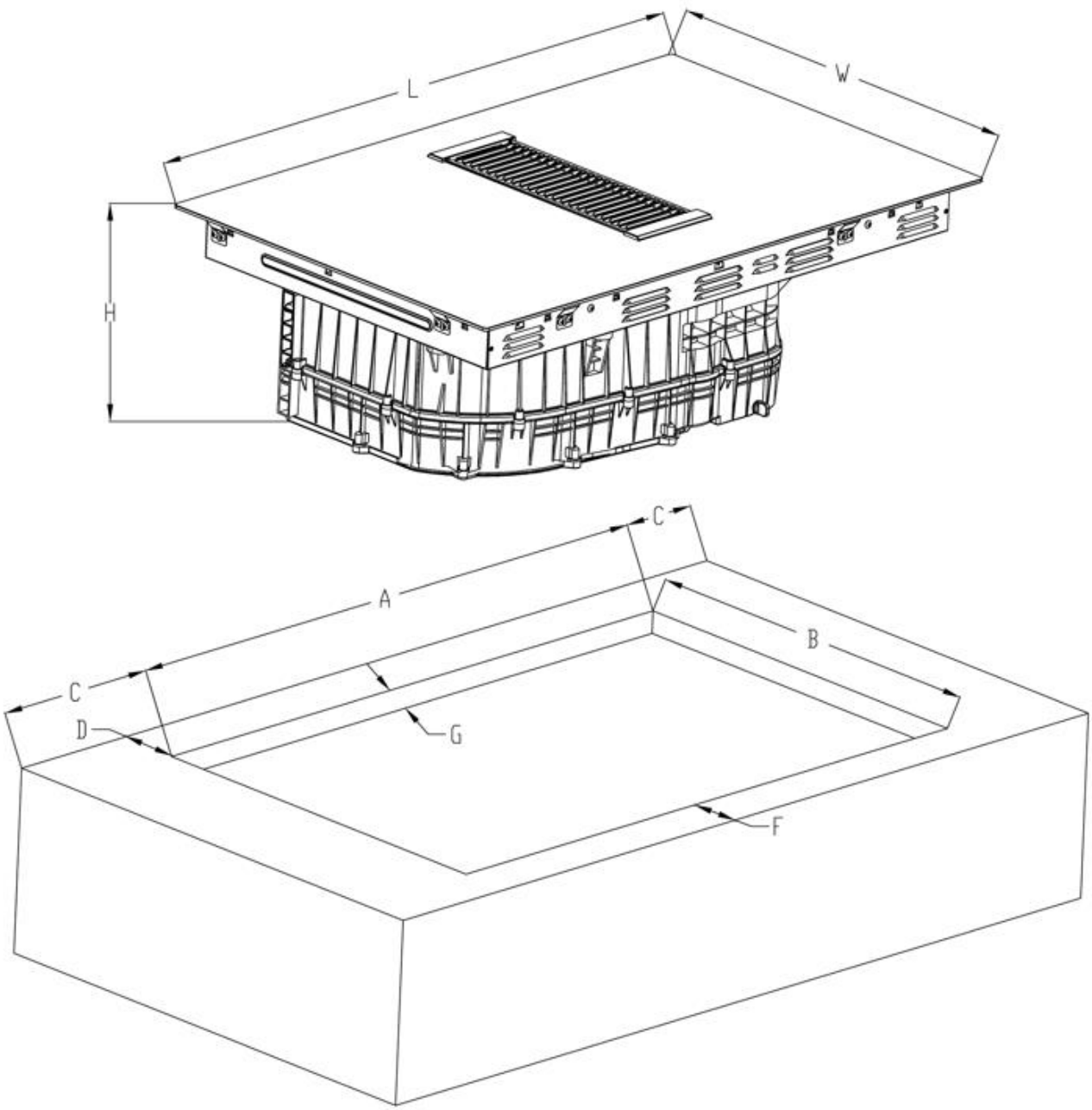

.a
.b

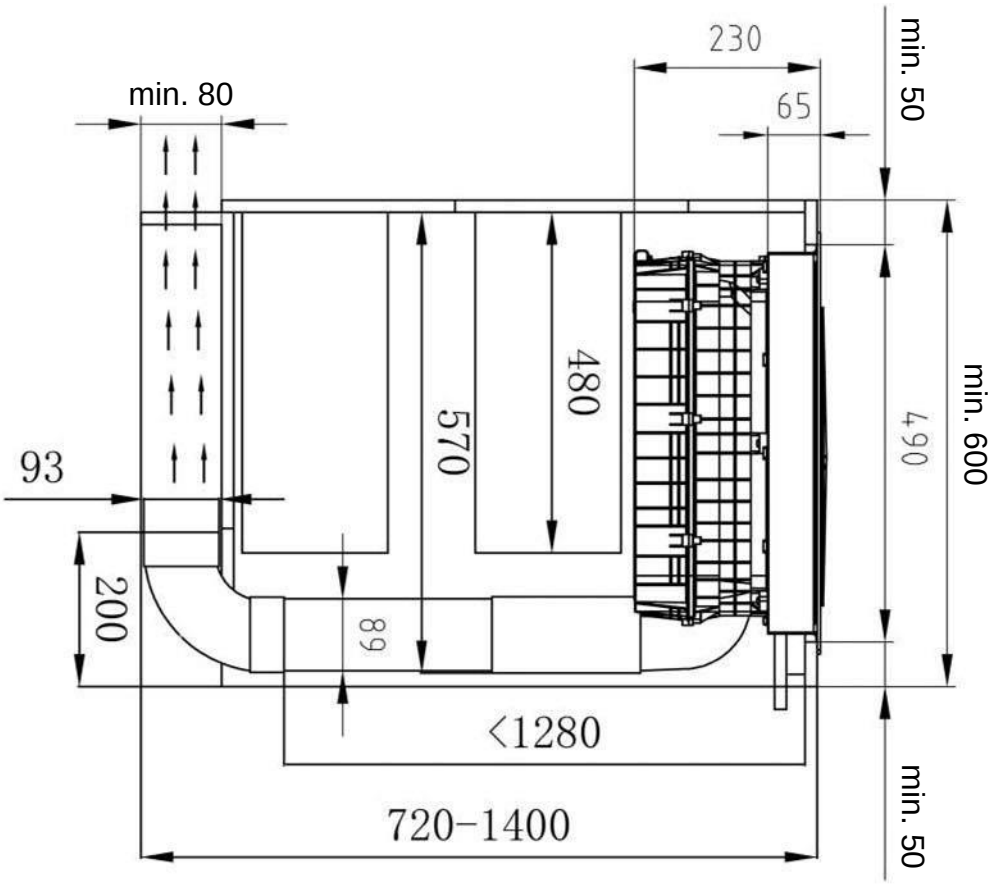


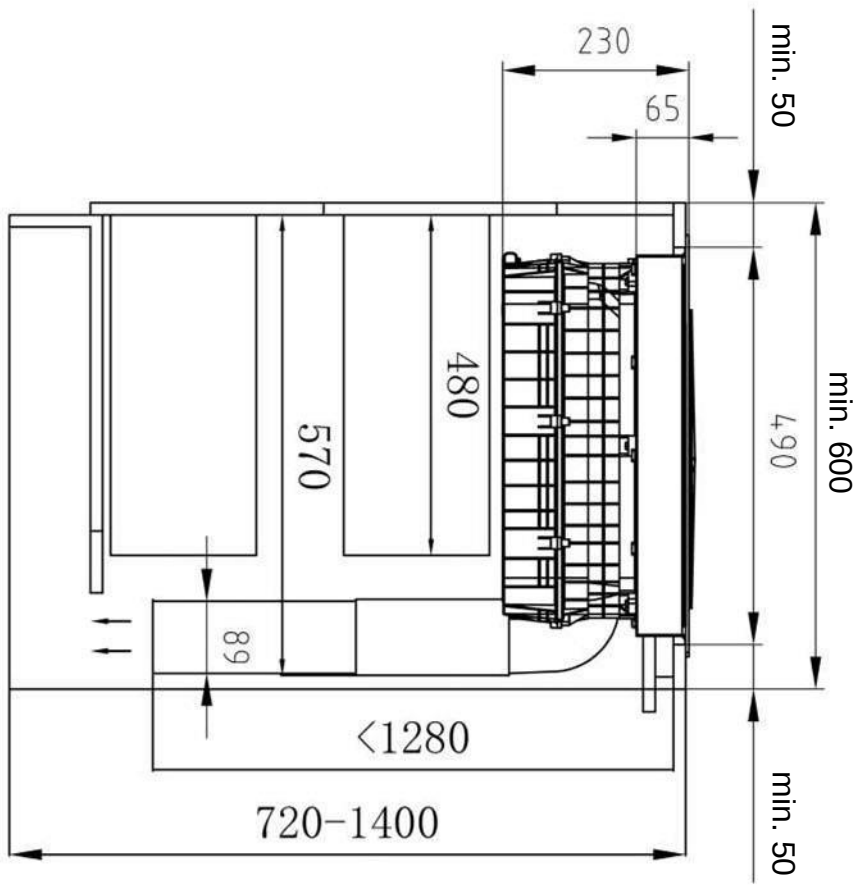
L: dĺžka potrubia

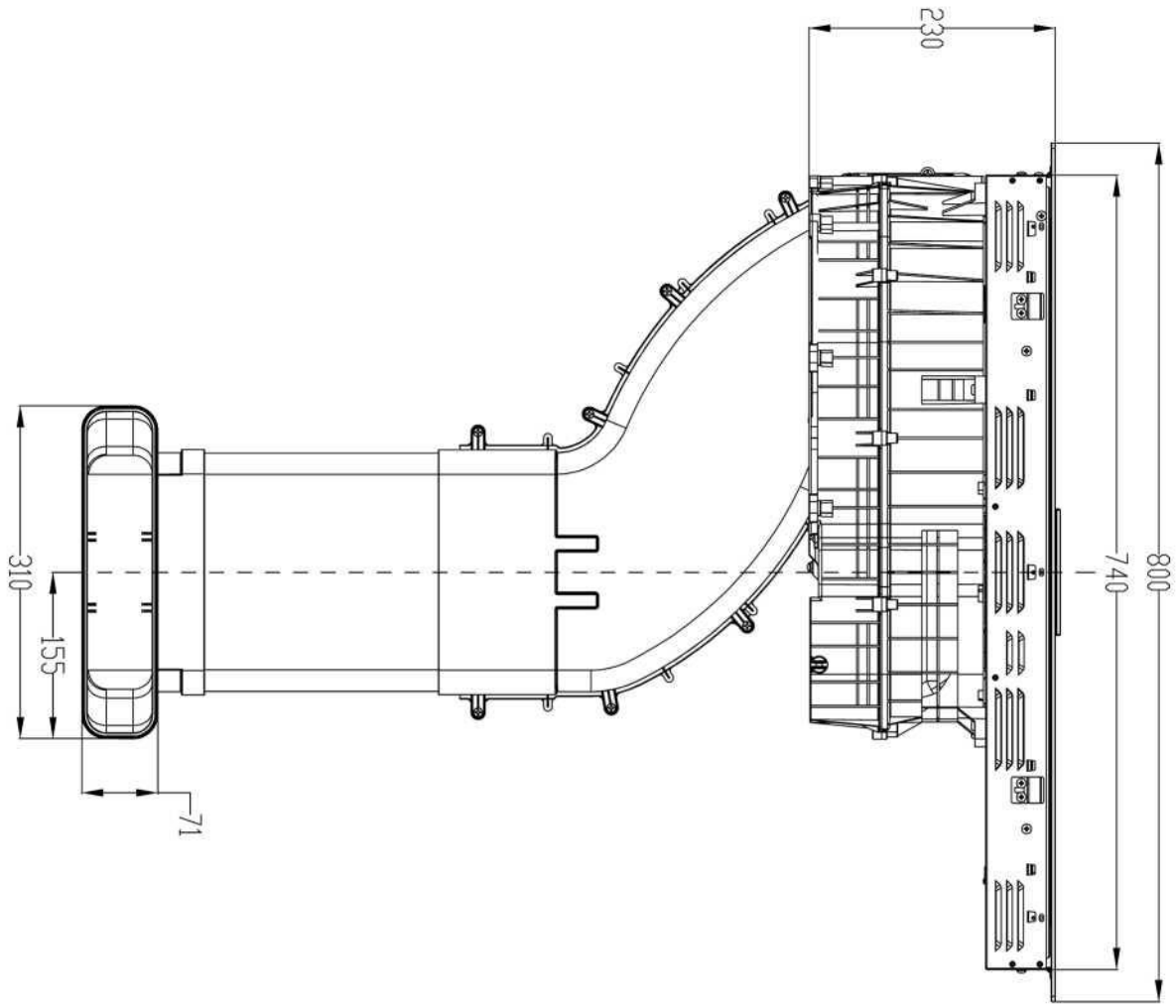
H: výška skrinky

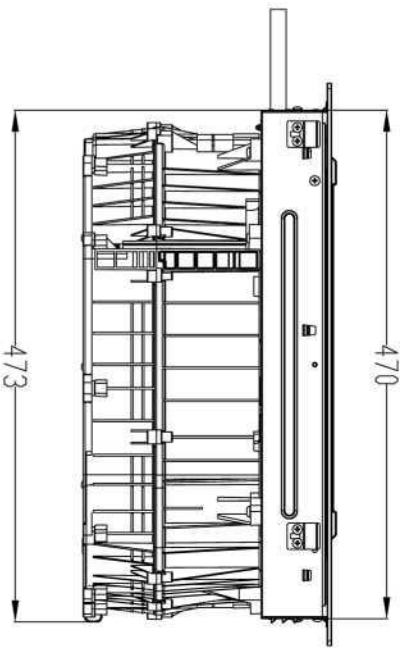

509.1*501.2*122.4mm
261.5*127.6*85mm
222*89*800mm
310.3*164.8*114.5mm

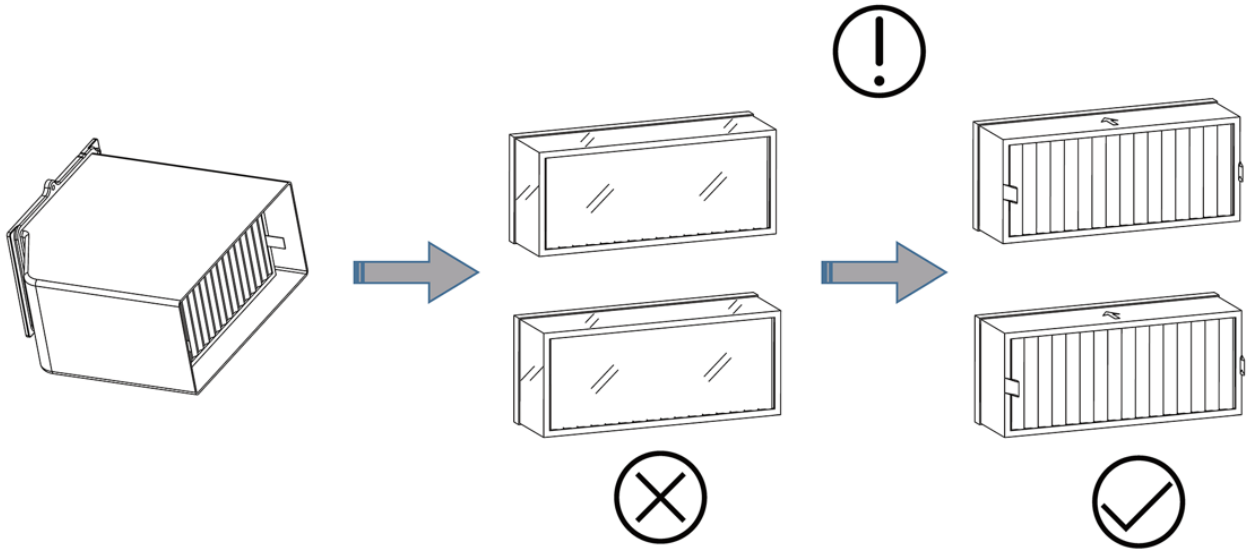

L
W
H
C
A
B
C
D
G
F


230
min. 50
65
min. 80
480
570
490
min. 600
93
200
89
<1280
720-1400
min. 50

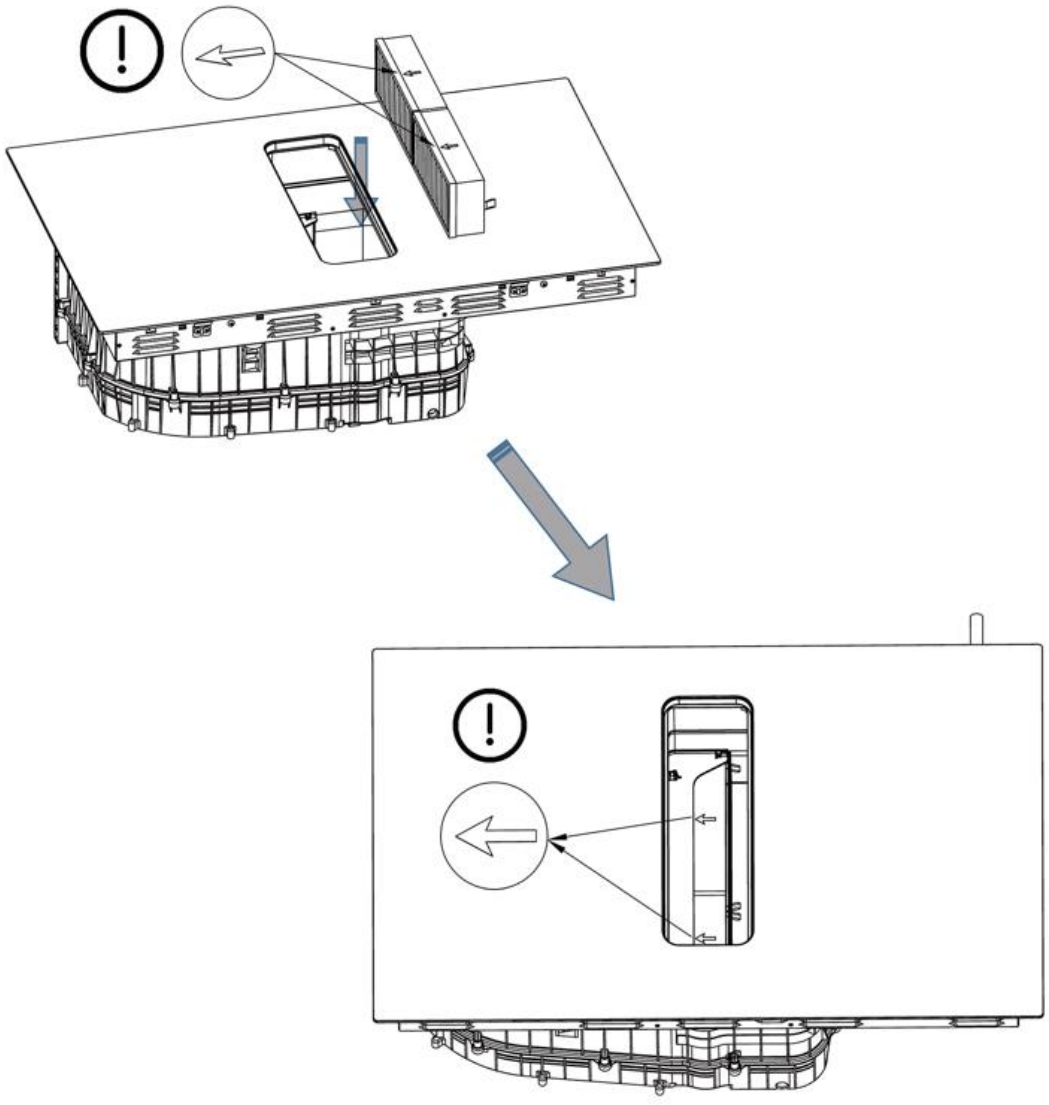

230
min. 50
65
480
570
490
min. 600
89
<1280
720-1400
min. 50

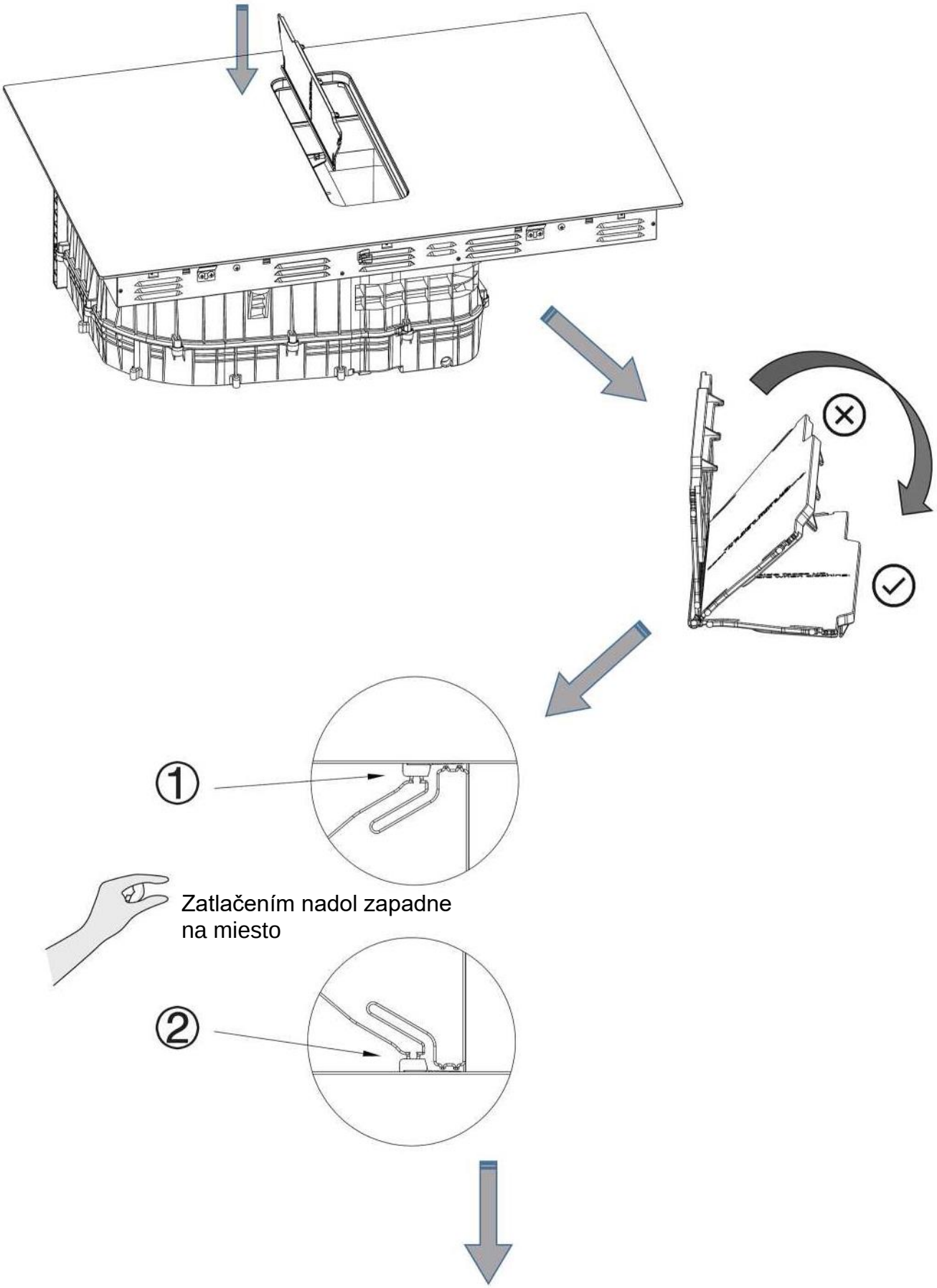

230
310
155
71
740
800

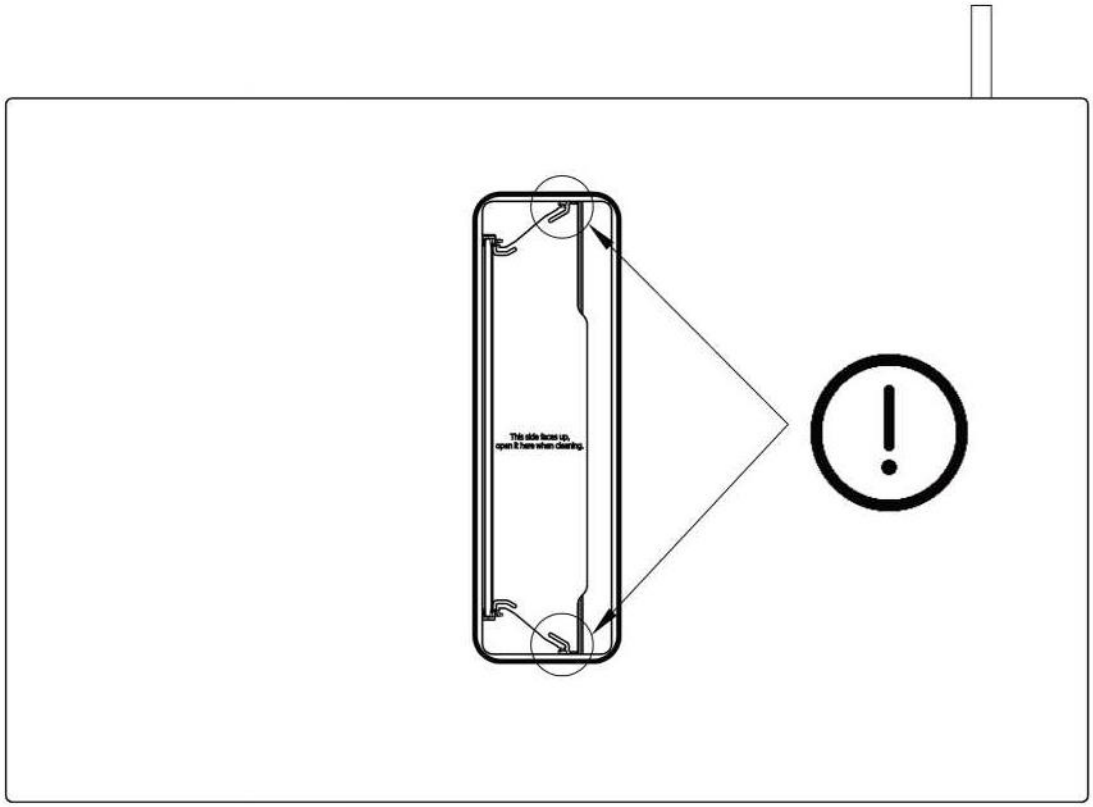

473
470

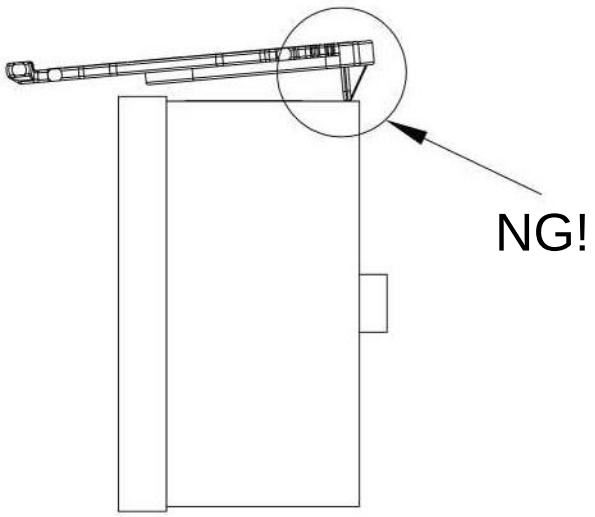


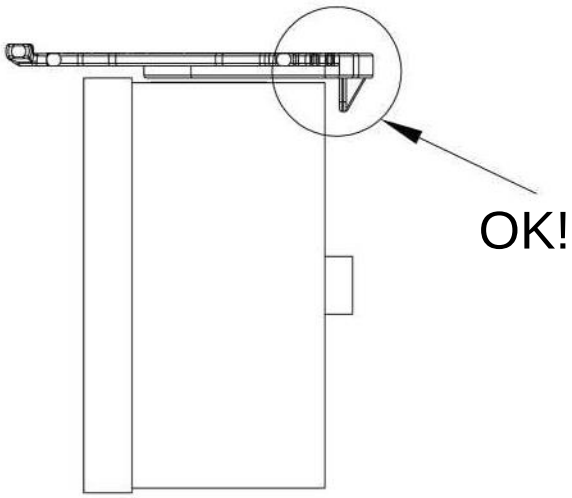
Pred použitím pachového filtra odtrhnite vonkajšiu priehľadnú fóliu.



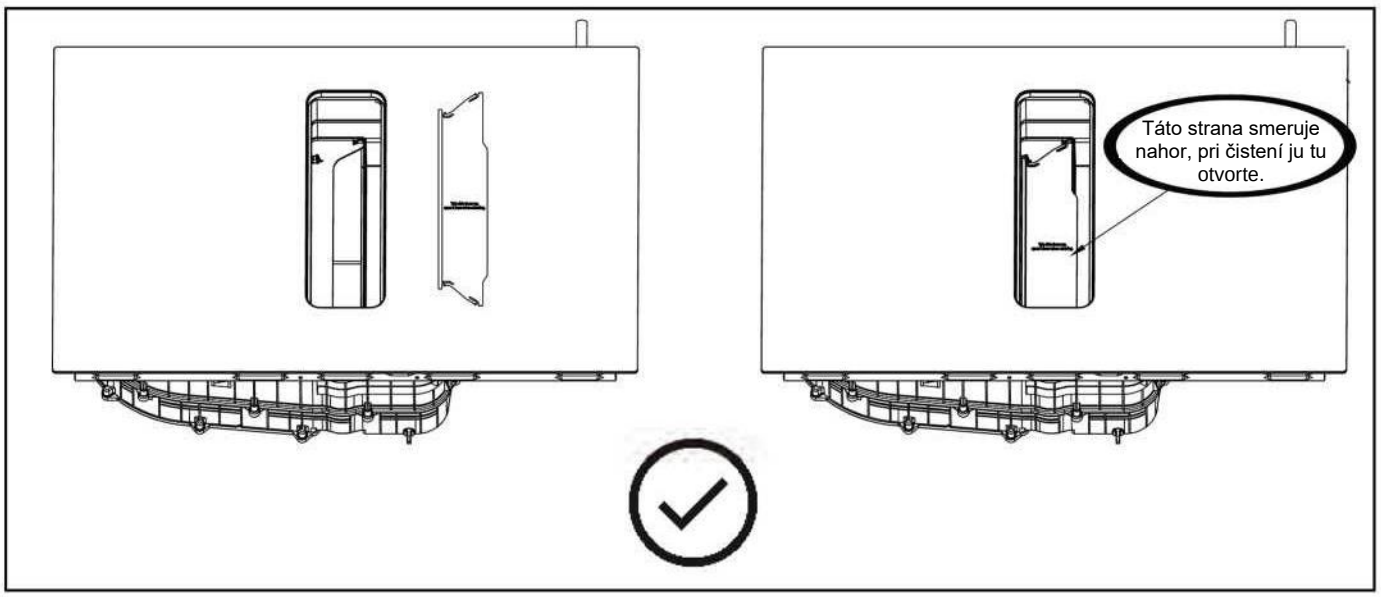

①
Zatlačením nadol zapadne
na miesto
②

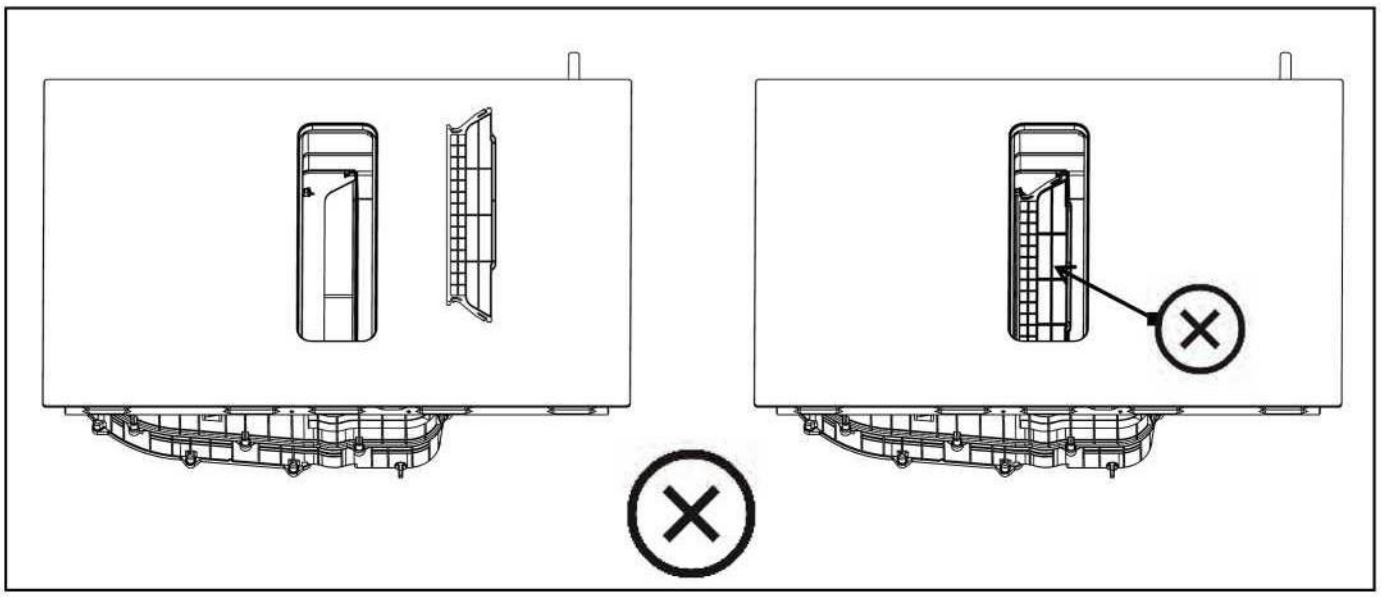

This side faces up,
open it here when cleaning.


NG!


OK!

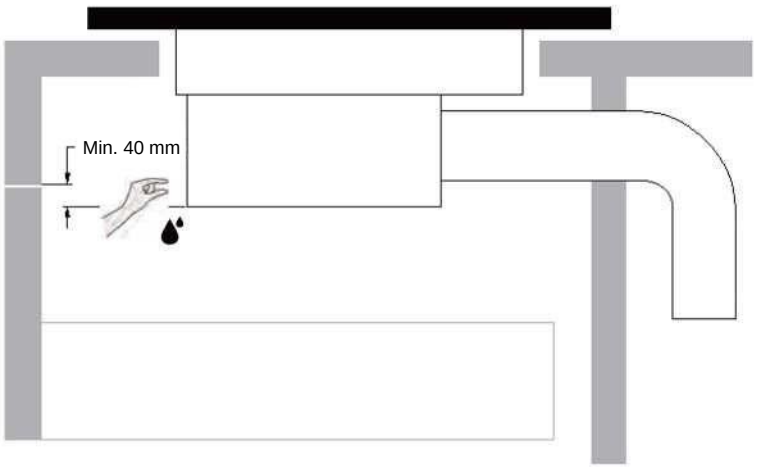

This side faces up, open it here when cleaning.
Táto strana smeruje nahor, pri čistení ju tu otvorte.


Táto strana smeruje nahor, pri čistení ju tu otvorte.



VAROVANIE: Zabezpečenie primeraného vetrania

Pohodlné odvádzanie tekutín sa umožní, keď dodržíte minimálnu vzdialenosť 40 mm medzi priehradkou a spodkom varnej dosky. Dodržiavajte nižšie uvedené požiadavky.



⚠ Na vonkajšej strane varnej dosky sú vetracie otvory. Pri umiestňovaní varnej dosky do svojej polohy sa MUSÍTE uistiť, že tieto otvory nie sú uzavreté pracovnou doskou.

⚠
- Uvedomte si, že lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote minimálne 150 °C, aby sa zabránilo odlepeniu panelov.
- Zadná stena, priľahlé a okolité povrchy preto musia preto odolávať teplote 90 °C.

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- Pracovná doska je vodorovná a do priestoru pre varnú dosku podľa požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky.
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného a izolačného 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 čerstvého 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.

LIKVIDÁCIA A RECYKLÁCIA

Dôležité pokyny pre životné prostredie

Súlad so smernicou WEEE a likvidácia odpadu z výrobku:
Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice EÚ WEEE (2012/19/EÚ). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).

Tento symbol znamená, že tento výrobok sa po uplynutí životnosti nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Použité spotrebiče sa musia odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zoznam zberných stredísk vám poskytne miestny úrad alebo predajca, u ktorého ste výrobok zakúpili. Každá domácnosť zohráva dôležitú úlohu pri zhodnocovaní a recyklácii starého spotrebiča. Správna likvidácia použitého spotrebiča pomáha predchádzať možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.



Súlad so smernicou RoHS

Produkt, ktorý ste si zakúpili, spĺňa požiadavky smernice EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé ani zakázané materiály špecifikované v smernici.

Informácie o balení

Obalové materiály produktu sú vyrobené z recyklovateľných materiálov, v súlade s vnútroštátnymi predpismi na ochranu životného prostredia. Nelikvidujte obalové materiály spolu s komunálnym ani iným odpadom. Odneste ich na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.



Tack för att du köpt en HAIER-induktionshäll. Läs bruksanvisningen noga innan du använder hällen och förvara den på en säker plats för framtida referens.

INNEHÅLL

TACKBREV 477
SÄKERHETSANVISNINGAR 478
PRODUKTÖVERSIKT 486
DRIFTINSTRUKTIONER 488
SNABBSTARTGUIDE 496
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 500
FELSÖKNING 505
SPECIFIKATIONER 509
PRODUKTINSTALLATION 511
AVFALLSHANTERING OCH ÅTERVINNING 544

SÄKERHETSANVISNINGAR

Avsedd användning

Dessa säkerhetsanvisningar är utformade för att förebygga oförutsedda risker eller skador som kan uppstå till följd av felaktig användning av apparaten. Kontrollera att förpackningen och apparaten är oskadade vid leverans. Detta säkerställer en korrekt och säker funktion. Om du upptäcker några skador, kontakta återförsäljaren. Observera att inga modifieringar eller ändringar av apparaten är tillåtna av säkerhetsskäl. Oavsiktlig användning kan orsaka faror och förlust av garantin.

Förklaring av symboler



Fara
Denna symbol indikerar risk för fara för liv och hälsa på grund av extremt brandfarlig gas.



Varning för elektrisk spänning
Denna symbol varnar för fara för liv och hälsa på grund av elektrisk spänning.



Varning
Signalordet anger en fara med medelhög risknivå som, om den inte undviks, kan resultera i dödsfall eller allvarlig personskada.



Försiktighet!
Signalordet anger en fara med låg risknivå som, om den inte undviks, kan leda till mindre eller måttliga personskador.



Obs!
Signalordet anger viktig information (till exempel risk för skada på egendom), men det rör sig inte om en personskaderisk.



Följ anvisningarna
Denna symbol anger att en servicetekniker endast får använda och utföra underhåll på apparaten i enlighet med denna bruksanvisning.

Läs denna bruksanvisning noggrant före användning eller idrifttagning av enheten, och förvara den i omedelbar närhet av installationsplatsen för framtida bruk.

SÄKERHETSVARNINGAR

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder din häll.
Följ strikt anvisningarna i denna bruksanvisning. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för problem, skador eller bränder som orsakas av bristande efterlevnad av anvisningarna i denna bruksanvisning. Enheten är endast avsedd för hushållsbruk, för att laga mat och för att avlägsna ångorna som genereras vid matlagning. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. uppvärmning av rum). Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar till följd av olämplig användning eller felaktig inställning av reglagen.
Produkten kan ha andra estetiska egenskaper än illustrationerna i den här handboken, men drifts-, underhålls- och installationsanvisningarna är desamma.
Denna bruksanvisning måste sparas för framtida bruk. Om produkten säljs, överlåts eller flyttas måste bruksanvisningen följa med.

INSTALLATION

Risk för elstöt

- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- En bra jordanslutning är nödvändig och obligatorisk.
- Arbete på husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.
- Installation eller underhåll måste utföras av en kvalificerad tekniker, i enlighet med tillverkarens instruktioner och med lokala säkerhetsföreskrifter. Reparera eller byt inte ut någon del av enheten om det inte specifikt anges i bruksanvisningen.
- Det är obligatoriskt att jorda enheten.
- Strömkabeln måste ha tillräcklig längd för att möjliggöra anslutning av den inbyggda enheten till elnätet från skåpet.
- För att säkerställa att installationen uppfyller gällande säkerhetsstandarder krävs en allpolig strömbrytare. Denna ska garantera fullständig frånkoppling från elnätet vid överspänning i kategori III, i enlighet med nationella installationsföreskrifter.
- Använd aldrig grenuttag eller förlängningssladdar. När installationen är klar får de elektriska komponenterna inte längre vara tillgängliga för användaren.

- Innan enheten ansluts till elnätet: Kontrollera märkskylten (på enhetens undersida) för att säkerställa att spänningen och effekten överensstämmer med elnätets värden, samt att anslutningsuttaget är lämpligt. Kontakta en kvalificerad elektriker om du är osäker.

Risk för skärskador

- Var försiktig – vassa kanter.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter får någonsin placeras på denna apparat.
- Gör denna information tillgänglig för personen som ansvarar för att installera apparaten, eftersom detta kan ge lägre installationskostnader.
- För att undvika risker måste denna apparat installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Apparaten får bara installeras och jordas på rätt sätt av en behörig och kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets med en isolerande brytare som ger fullständig frånkoppling från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan göra alla garantier ogiltiga.
- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och skötsel ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Varning: Om ytan spricker ska apparaten stängas av för att undvika risk för elstöt, med avseende på hällytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar strömförande delar
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma
- En ångtvätt ska inte användas.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra hällen.

- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- VARNING: Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.
- Matlagningsprocessen måste övervakas. Korta matlagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING: Matlagning med fett eller olja utan uppsikt på en häll kan vara farligt och leda till brand. Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, stäng endast av apparaten och täck sedan över flamman med till exempel ett lock eller ett brandtäcke.
- Stäng alltid av hällen via dess kontrollenhet efter användning. Förlita dig inte enbart på kärldetektorn.
- För att undvika spill, sänk värmen i god tid vid kokning eller uppvärmning av vätskor.
- Slå aldrig på värmeelementen om kokkärlen är tomma eller om ingen behållare står på zonen.
- När tillagningen är klar stänger du av den relativa zonen.
- Använd aldrig aluminiumfolie för matlagning och placera aldrig livsmedel förpackade i aluminium direkt på kokytan. Aluminiumet skulle smälta och orsaka bestående skador på din enhet.
- Värm aldrig oöppnade konservburkar eller metallbehållare med mat. Det kan leda till explosion!

ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Risk för elstöt

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken häll. Om hällens yta skulle gå sönder eller spricka ska apparaten stängas av omedelbart vid huvudströmmen (väggbrytare), eller ska en kvalificerad tekniker kontaktas.
- Stäng av hällen med väggbrytaren före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

Hälsorisk

- Denna apparat efterlever säkerhetsstandarder med avseende på elektromagnetism.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som till exempel insulinpumpar) måste emellertid konsultera sin läkare eller implantatets tillverkare innan denna apparat används för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till dödsfall.

Risker med het yta

- Under användningen kommer lättillgängliga delar av denna apparat bli så varma att de kan orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller andra föremål, utöver lämpliga kärl för matlagning, vidröra induktionsglaset förrän ytan har svalnat.
- Håll barn borta.
- Kastrullers handtag kan bli varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en kokzon som är påslagen. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till brännskador och skållning.

Risk för skärskador

- Hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten obevakad när den används. Om en kastrull kokar över kan rökande och flottiga rester antändas.
- Använd aldrig apparaten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig objekt eller redskap på apparaten.
- Placera aldrig avmagnetiserbara föremål (som kreditkort, minneskort) eller elektronik (som datorer, mp3-spelare) i närheten av apparaten eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig apparaten i syfte att värma upp rummet.
- Stäng alltid av hällen och tillagningszonerna i enlighet med denna bruksanvisning (det vill säga med pekstyrningen). Förlita dig inte på att kärldetektionsfunktionen ska stänga av tillagningszonen när du avlägsnar kärlen.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåpen över apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används.
- Barn eller personer med en funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten ska anvisas om apparatens användning av en ansvarig och kompetent person. Personen som anvisar ska vara trygg i förvissningen att de kan använda apparaten utan risk för dem själva eller omgivningen.

- Reparera eller byt inte någon del av apparaten om inte detta specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. Allt annat underhåll ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med skrovlig yta, och dra inte kärl över induktionsglasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller annan nötande rengöringsutrustning när hällen rengörs eftersom detta kan skada induktionsglaset.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden som till exempel: – personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer: – gårdshus, av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer:– bed and breakfast.
- VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar bli heta under användning.
- Se till att inte vidröra värmeelementen.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.
- Utrymmet måste vara ordentligt ventilerat när spisfläkten används samtidigt som andra förbränningsanordningar (t.ex. gas eller vedeldade spisar) är i drift.
- Spisfläkten måste rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), i strikt enlighet med underhållsinstruktionerna.
- Underlåtenhet att följa reglerna för rengöring och byte av spisfläktens filter och andra delar kan leda till brandrisk.
- Flambering av livsmedel är strängt förbjuden. Användning av öppen låga kan skada filtren och orsaka brandrisk, varför det under alla omständigheter måste undvikas. Vid stekning måste man vara extra försiktig för att undvika att oljan överhettas och fattar eld.
- FÖRSIKTIGHET: När hällen är påslagen kan spisfläktens åtkomliga delar bli heta.
- Gällande tekniska och säkerhetsmässiga åtgärder för rökutsug måste lokala myndigheters föreskrifter strikt följas.
- Den utsugna luften får inte ledas genom samma kanaler som används för utsugning av rökgaser från gasförbränning eller andra typer av förbränningsanordningar. Spisfläkten får aldrig användas om inte dess fettfilter (grill) är korrekt monterade.
- Använd uteslutande de fästskruvar som medföljer produkten vid installation. Om inga skruvar medföljer måste skruvar av korrekt typ och dimension anskaffas. Använd skruvar med den längd som specificeras i monteringsanvisningen.

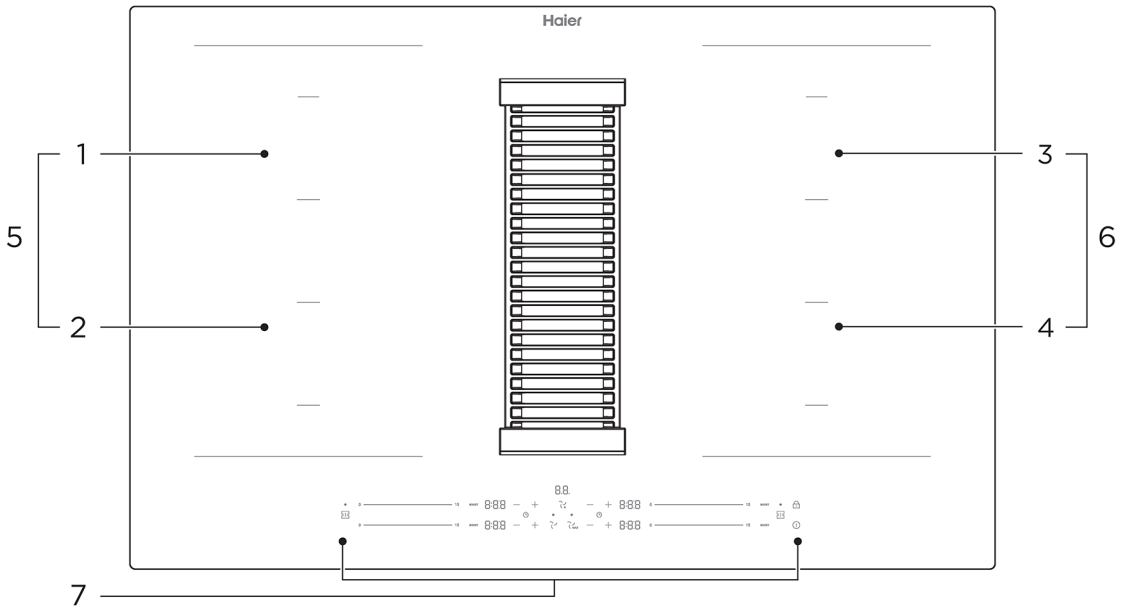
- När spisfläkten används tillsammans med andra enheter som drivs med icke-elektrisk energi, får rummets undertryck inte överstiga 4 Pa (4 x 10-5 bar). Detta krav kan uppfyllas om luft för förbränning tillförs genom otätningsbara öppningar, till exempel i dörrar, fönster, särskilda till- och frånluftsventiler i väggar eller på annat tekniskt likvärdigt sätt. En ventilationsbox (vägglåda) för till- och frånluft garanterar inte automatiskt att det angivna gränsvärdet uppfylls.
- Rekommendationer för korrekt användning i syfte att minska påverkan på miljön: Starta fläkten på lägsta hastighet när matlagningen påbörjas, och låt den vara igång några minuter efter att tillagningen är avslutad. Öka hastigheten endast vid stora mängder ånga och matos. Använd Booster-funktionen enbart i extrema fall. För att luktreduceringssystemet ska fungera effektivt ska kolfiltret/kolfiltren bytas ut vid behov.
- För att säkerställa fettfiltrets höga prestanda ska det rengöras vid behov. För att uppnå bästa möjliga effektivitet och minimera ljudnivån, använd den maximala kanaldiameter som anges i denna bruksanvisning.
- Att lämna fett eller olja utan tillsyn på hällen under uppvärmning är farligt och kan leda till brand.
- Lämna aldrig het olja eller fett utan uppsikt.
- Använd aldrig apparaten utan fettfilter.
- Arbete med öppen låga i närheten av apparaten (t.ex. flambering) eller fettfiltren är strängt förbjudet.
- Apparaten får inte installeras i omedelbar närhet av en värmeapparat för fast bränsle (t.ex. ved- eller koleldning), om inte värmeapparaten har ett permanent förseglat lock. Inga gnistor får uppstå i närheten av apparaten.
- Låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Om heta vätskor tränger in i apparaten, får fettfiltret eller överflödesbehållaren endast avlägsnas efter att apparaten har svalnat.
- Vid uppackning kan en svag doft upplevas, vilken snabbt försvinner vid användning.
- VARNING: Använd bara de hällskydd som utformats av apparatens tillverkare eller som indikeras av apparatens tillverkare i anvisningarna [RY1] för användning som lämpliga, eller hällskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Spisfläkt och andra utsugsanordningar kan påverka säkerheten vid drift av gas- eller andra bränsleeldade apparater (även i intilliggande rum), på grund av risk för återflöde av förbränningsgaser. Dessa gaser kan potentiellt leda till kolmonoxidförgiftning. Efter installation av en spisfläkt eller annan utsugsanordning, ska en behörig fackman kontrollera funktionen hos gasapparater med fläkt. Detta för att säkerställa att återflöde av förbränningsgaser uteblir.
- Det finns en brandrisk om rengöring inte utförs enligt instruktionerna

- FÖRSIKTIGHET: Tillgängliga delar kan bli heta när de används med matlagningsredskap.
- Föreskrifter om utsläpp av luft måste vara uppfyllda.
- FÖRSIKTIGHET: Denna apparat är inte avsedd att användas med gasspisar.

Gratulerar till köpet av din nya induktionshäll med integrerad spisfläkt.
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruks-/installationsanvisning för att helt förstå hur du ska installera och använda den på rätt sätt.
Läs installationsavsnittet för information om installationen.
Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant innan användning och förvara denna bruks-/installationsanvisning på en bra plats för framtida referens.

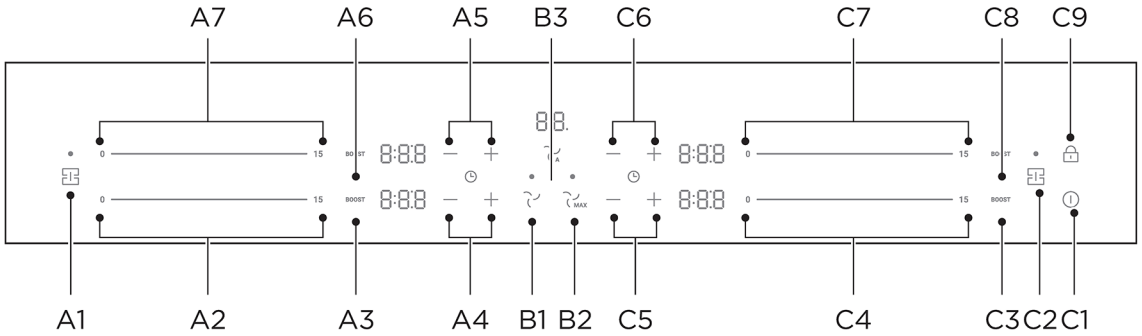
PRODUKTÖVERSIKT

Sedd uppifrån



1. Max. 2 200/3 600 W-zon
2. Max. 2 200/3 600 W-zon
3. Max. 2 200/3 600 W-zon
4. Max. 2 200/3 600 W-zon
5. Max. 3 300/3 700 W-zon
6. Max. 3 300/3 700 W-zon
7. Kontrollpanel

Kontrollpanel



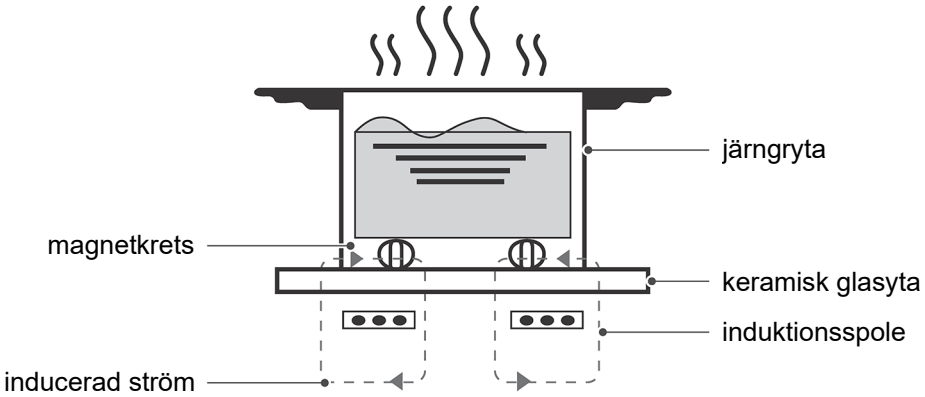
A1. Flexibel styrning av områden
A2. Reglage för effektreglering
A3. Boost
A4. tidsjusteringsreglage
A5. tidsjusteringsreglage
A6. Boost
A7. Reglage för effektreglering
B1. reglering av spisfläkt
B2. Boost
B3. Häll och spisfläkt Auto
C1. PÅ/AV-knapp
C2. Flexibel styrning av områden
C3. Boost
C4. Reglage för effektreglering
C5. tidsjusteringsreglage
C6. tidsjusteringsreglage
C7. Reglage för effektreglering
C8. Boost
C9. Låsknapp

OBS

Alla bilder i den här bruksanvisningen är endast avsedda som illustrationer. Eventuella skillnader mellan produkten och ritningens illustrationer ska avgöras av den verkliga produkten.

Arbetsprincip

Induktion är en teknik för säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagning. Den fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer alstrar värme direkt i kärlet, istället för indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom kärlet efterhand värmer upp det.



Driftläge

Du kan använda din apparat i läget Luftutsug eller i läget Återcirkulation.

Utsugning

en insugna luften renas av fettfiltren och leds ut via ett kanalsystem.



Luften får inte ledas ut i en rökkanal som redan används för att ventilera ut rök från apparater som drivs med gas eller andra bränslen. (Detta gäller dock inte apparater som enbart återför luften tillbaka in i rummet.)

- För att ansluta frånluft till en inaktiv skorstenskanal krävs godkännande från ansvarig sotare.
- För frånluft genom yttervägg rekommenderas en teleskopisk kanal.

Filtreringsläge

Den luft som sugs in renas av fettfiltren och ett luktfilter (kolfilter), och leds sedan tillbaka in i rummet.

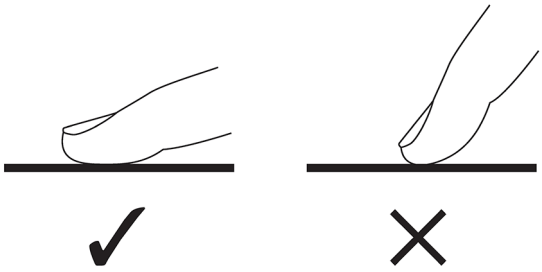


För att binda lukt i läget Recirkulation måste du installera ett luktfilter. De olika alternativen för drift av apparaten i läget Recirkulation finns i vår katalog. Alternativt kan du fråga din återförsäljare.

DRIFTINSTRUKTIONER

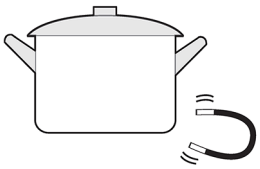
Touchkontroller

- Styrningen reagerar på din beröring, så du behöver inte trycka hårt.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång ett kommando registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren och torr och att inga föremål (till exempel redskap eller handdukar) täcker den. Till och med en tunn vattenfilm kan göra panelen svår att använda.

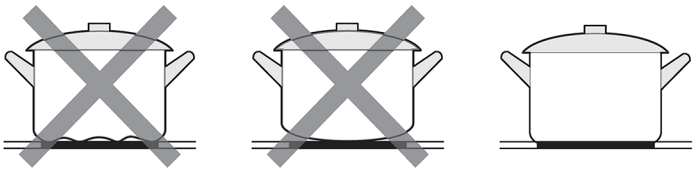


Välja rätt kokkärl

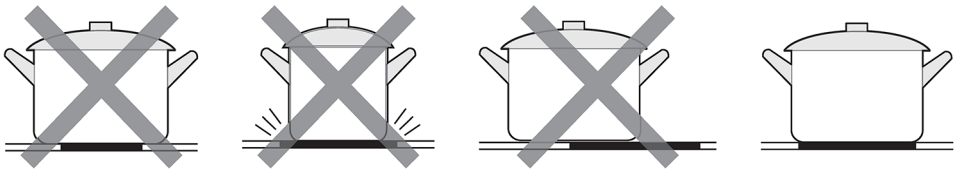
⚠
- Använd bara kärl som har en botten som är lämplig för en induktionshäll.
  Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest.
  Håll magneten mot kokkärlets botten. Om den fastnar är kokkärlet lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
  1. Häll lite vatten i kärlet du vill kontrollera.
  2. Om symbolen inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kärlet lämpligt.
- Kärl i följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



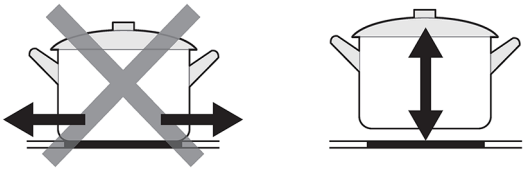
- Använd inte kärl med skrovlig eller rundad botten.



- Se till att kärlets botten är rak, ligger an jämnt mot glaset och har samma storlek som tillagningszonen. Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt. Om du använder ett kärl som är aningen bredare kommer energieffektiviteten att maximeras. Om du använder ett mindre kärl kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Kokkärl som är mindre än 140 mm kan inte detekteras av hällen. Centrera alltid kärlet över tillagningszonen.



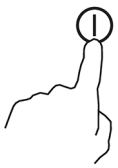
- Lyft alltid av kokkärlet från induktionshällen – dra inte av det (glasytan kan repas).



Så här använder du

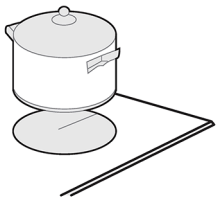
Starta tillagning

Tryck på PÅ/AV-knappen i 1 sekund. När hällen aktiverats hörs ett pip och alla displayer tänds, vilket indikerar att induktionshällen har gått in i standbyläge. Om ingen åtgärd utförs inom 20 sekunder stängs hällen av automatiskt.



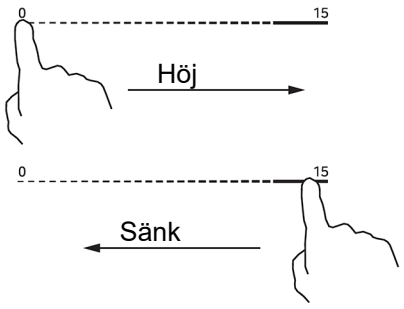
Placera ett lämpligt kärl på den kokzon du vill använda.

- Se till att kärlets botten och hällens yta är rena och torra.



Välj en värmeinställning genom att trycka på skjutreglaget

- Du kan när som helst under matlagningen ändra värmeinställningen.



Om displayen blinkar U alternerande med värmeinställningen

Detta innebär:
- att du inte har placerat ett kärl på rätt tillagningszon eller
- att kärlet du använder inte är lämpligt för induktion eller
- att kärlet är för litet eller inte är korrekt centrerat på tillagningszonen.

Ingen uppvärmning sker förrän ett lämpligt kärl är placerat på tillagningszonen.
Displayen kommer automatiskt att stängas av efter 1 minut om inget lämpligt kärl placeras ut.

Manuell ventilationsstyrning

Du kan styra ventilationsinställningen manuellt.

OBS
Om du använder höga kokkärl kan det hindra frånluftssystemet från att arbeta med optimal effekt. Genom att vinkla locket på kokkärlet kan du underlätta för frånluften att fånga upp ångan.

Aktivering av den manuella ventilationsstyrningen

1. När apparaten är påslagen, tryck på för att aktivera ventilationssystemet.
2. Tryck kort på fläktknappen för att växla mellan nivåerna 0 och 3. Håll fläktknappen intryckt i 3 sekunder för att stänga av fläkten helt.
3. Tryck på (B) för att växla till boost-nivå.

Ventilationssystemet är aktiverat.

Ändring eller avaktivering av manuell ventilationsstyrning
1. Stäng av strömmen
2. Använd fläktknappen för att ställa in nivån på noll 0

Avsluta tillagningen

Stäng av kokzonen genom att föra skjutreglaget till ”0”. Se till att displayen visar ”0”.

Stäng av hela hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen.



Ventilationssystemets Run-on-funktion

Ventilationssystemet är uppdelat i manuellt och automatiskt läge.
Det automatiska läget startar så snart samtliga kokzoner på hällen är aktiva. Avstängning sker automatiskt två minuter efter det att hällen är helt inaktiverad.

Manuellt
När apparaten är påslagen, tryck på eller (B). Den digitala skärmen visar nivå 0-3 eller b.
Automatiskt

När apparaten är påslagen, tryck på (A). Den digitala skärmen visar då bokstaven A.
Apparaten avaktiverar Run-on-funktionen:
- 2 minuter efter att samtliga kokzoner på hällen har stängts av.
- tryck på strömknappen.

Använda Boost-funktionen
Aktivera Boost-funktionen

Tryck på Max-knappen. Se till att displayen visar den viktigaste åtgärden.

MAX

Avbryt Boost-funktionen

Tryck på skjutreglaget för val av värmezon för att avbryta Boost-funktionen.



Stäng av hela hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen.



- Funktionen kan fungera i vilken kokzon som helst.
- Kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 10 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är 0, kommer apparaten att återgå till maximal digital nivå efter 10 minuter.
- Om kokzonen vänster fram (LF) ställs in på Boostläge och sedan kokzonen vänster bak (LR) också ställs in på Boostläge, kommer båda zonerna (LF och LR) automatiskt att begränsas till nivå 15.

Inställning för intensiv ventilation

- Ventilationssystemet har intensiva lägen. När du aktiverar intensivläget kommer ventilationssystemet att arbeta med maximal effekt.
- Aktivering av inställningen för intensiv ventilation.
- 1. Tryck på (B)
- 2. Se till att displayen visar bokstaven ”b”.
- Ändra eller avaktivera inställningen för intensiv ventilation.
- Använd knappen för att välja önskad effektnivå inom inställningsområdet, eller för att ställa in den på 0.

Automatisk aktivering av ventilationssystemet

När du väljer en specifik effektnivå för en kokzon, kommer ventilationssystemets automatiska start att kopplas in. Ventilationssystemet kopplas in på en effektnivå som matchar den valda effektnivån för respektive kokzon.

Flexibelt område

- Detta område kan användas som en enda zon eller som två olika zoner, beroende på dina behov och kan aktiveras när som helst.
- Flexibel induktionszon är utformad av två oberoende induktorer som kan styras separat. Om du använder hällen som en sammanhängande zon, kommer den del som inte täcks av kokkärlet att stängas av automatiskt efter åtta sekunder.
- För att uppnå korrekt kokkärlsdetektering och en jämn värmefördelning måste kokkärlet placeras på rätt sätt:

- På framsidan eller baksidan av den flexibla zonen när kokkärlet är mindre än 21 cm.
- Var som helst på zonen, om du använder större kokkärl.

Som stor zon

För att aktivera den flexibla området som en enda stor zon, tryck enkelt på knappen för flexibelt område.



Inställningen för maximal effekt fungerar precis som de andra effektnivåerna.
För att lägga till ytterligare ett kokkärl, tryck på de specifika knapparna igen. Detta aktiverar hällens kokkärlsdetektering på nytt.

Som två oberoende zoner

Om du vill dela det flexibla området till två separata zoner med individuella effektinställningar, trycker du på knappen för flexibelt område.

Låsa reglagen

- Du kan låsa reglagen för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel av barn som sätter på kokzonerna av misstag).
- När reglagen är låsta är alla reglage utom PÅ/AV-knappen inaktiverade.

För att låsa reglagen	
Tryck och håll inne knapplåset i 3 sekunder.	Det digitala röret visar ”Lo”
För att låsa upp reglagen	
Tryck och håll inne knapplåset i 3 sekunder.	

⚠ När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiva förutom PÅ/AV ⏻-knappen. Du kan alltid stänga av hällen med PÅ/AV ⏻-knappen i en nödsituation, men då måste du låsa upp hällen först vid nästa användningstillfälle.

Power management-funktion

- Det är möjligt att ställa in en maximal effektnivå för induktionshällen och välja mellan olika effektområden.
- Induktionshällar kan begränsa sig själva automatiskt för att arbeta på lägre effektnivå, för att undvika risken för överbelastning.

För att gå in i Power management-funktionen

Villkor: Ställ in barnlåset i avstängt läge
Åtkomst:
1) Aktivera **MAX**-funktionen genom att hålla LR-knappen intryckt i exakt 3 sekunder (+summerljud)
2) Aktivera **MAX**-funktionen genom att hålla LF-knappen intryckt i exakt 3 sekunder (+summerljud)
Ställ in drift:

Ställ in drift:



För att byta till en annan nivå

1) Använd låsknappen 🔒 för att välja önskat maximalt effektgränsvärde (valbart intervall baseras på specifikationerna)

Det finns 5 effektnivåer, från ”2,8 kW” till ”7,4 kW”. Den digitala displayen för vänster bak (LR) eller höger fram (RF) visar effektnivån (endast en av dem visas åt gången).
”28 00”: den maximala effekten är 2,8 kW.
”35 00”: den maximala effekten är 3,5 kW.
”45 00”: den maximala effekten är 4,5 kW.
”58 00”: den maximala effekten är 5,8 kW.
”74 00”: den maximala effekten är 7,4 kW.

Bekräfta och avsluta funktionen för energihantering

När du har valt effektgränsvärdet,
använd strömknappen ⏻ för att bekräfta.

Då stängs hällen av.

Timerdisplay

- Du kan ställa in den så att en eller flera kokzoner stängs av när den inställda tiden har gått ut.
- Den maximala drifttiden beror på den aktuella effektnivån. Hänvisa till tabellen Standardiserade arbetstider.

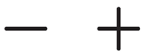
Ställa in timern för att stänga av kokzonerna

Ställ in en zon

Tryck på skjutreglaget för värmezonen.



Ställ in tiden genom att trycka på timerknapparna.
Tips: Tryck en gång på timerns reglage ”-” eller ”+” för att minska respektive öka tiden med 1 minut.
Tryck en gång och håll in timerns reglage ”-” eller ”+” för att minska respektive öka tiden med en 10 minuter.



När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. På displayen visas den återstående tiden.



När matlagningstimern löper ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.

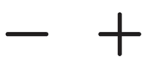
Ställ in fler zoner:

Stegen för att ställa in fler zoner liknar stegen för att ställa in en zon.
Tiden för varje enskild kokzon kan ställas in och visas oberoende av varandra
Se nedan:

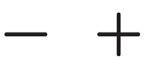


Avbryta timern

Tiden för den aktuella kokzonen återställs till 0:00 när operationen är slutförd (timern har räknat ner).



Tryck och håll timerns reglage ” - ” ”+” i 1sek., så avbryts timern.



OBS

1) Den manuellt inställda tiden får aldrig överskrida den maximala standardtiden för spisfläkten. Om du sänker effektnivån efter att ha ställt in maximal drifttid, kommer tidsinställningen automatiskt att justeras till den nya maximala standardtiden för den lägre nivån. Detta sker om din ursprungliga inställning överskrider den nya, kortare standardtiden.
2) Klicka en gång på skjutreglaget för att växla till visningsläget för uppvärmning och se den aktuella värmenivån. När du är i läget för visning av effektnivå, klickar eller drar du på skjutreglaget för att ställa in önskad nivå

Standardiserade arbetstider

Den automatiska avstängningen är en säkerhetsfunktion för din induktionshäll och spisfläkt. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av vid matlagningen. Standardarbetstiderna för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Induktionshäll:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardiserade arbetstid (min.)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Effektnivå	10	11	12	13	14	15			
Standardiserade arbetstid (min.)	120	120	120	90	90	90			

Spisfläkt:

Effektnivå	1	2	3
Standardiserade arbetstid (min.)	480	240	120

⚠ Människor med pacemaker bör konsultera sin läkare innan de använder denna enhet.

Bottendiameter för induktionskärl		
Tillagningszon	**Minimum**	**Maximum**
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Flexibelt område	120	220*380

Innan du använder din nya induktionshäll och spisfläkt

- Läs denna vägledning och var särskilt uppmärksam på avsnittet ”Säkerhetsvarningar”.
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter på din induktionshäll.
- Inställning av driftläge.

Apparaten är försedd med ett förinställt Frånluft-läge.
Om du vill ändra Frånluft-läget till Recirkulation-läget kan du följa stegen nedan:
1. Gå in i inställningarna för fläktläget
Villkor: Ställ in barnlåset i avstängt läge.
Åtkomst:
Håll knappen Ⓐ intryckt i 3 sekunder (summerdjud). Den digitala displayen för LF (vänster fram) visar antingen ”ou” eller ”In”, använd sedan låsknappen 🔒 för att ändra läge.
När maskinen är inställd på Frånluft-läge, visar den digitala displayen för LF (vänster fram) ”ou”, använd strömknappen ⏻ för att bekräfta valet och starta maskinen.
När maskinen är inställd på Recirkulation-läge, visar den digitala displayen för LF (vänster fram) ”In”, använd strömknappen ⏻ för att bekräfta valet och starta maskinen.

SNABBSTARTGUIDE

⚠ Var försiktig när du steker – olja och fett värms upp mycket snabbt (särskilt om du använder PowerBoost). Vid mycket höga temperaturer självantänder olja och fett (detta kan vara mycket farligt och orsaka brand).

Tillagningstips

- När maten kokar upp minskar du temperaturinställningen.
- Om du använder lock minskar du tillagningstiden och sparar energi genom att hålla kvar värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiderna.
- Börja tillagningen med hög effekt och sänk effekten när maten är genomvarm.

Sjudning, koka ris

- Sjudning inträffar när temperaturen är cirka 85 ˚C (bubblorna frigörs då och då från botten och stiger till ytan). Detta är nyckeln till läckra soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Den här metoden bör användas även för att tillaga äggbaserade/mjölredda såser.
- Vid viss matlagning (inklusive att koka ris med absorberingsmetoden) kan värmen behöva vara något högre än den lägsta inställningen (på så sätt säkerställer du att maten tillagas korrekt inom rekommenderad tid).

Bryna biff

Tillagning av saftiga välsmakande biffar:
1. Låt köttet vila i rumstemperatur cirka 20 minuter innan tillagning.
2. Värm upp en tjockbottnad stekpanna.
3. Pensla biffens båda sidor med olja. Droppa lite olja i den varma stekpannan och lägg i biffen.
4. Vänd bara på steken en gång under tillagningen. Exakt tillagningstid varierar beroende på biffens tjocklek och hur väl tillagad du vill ha den. Tillagningstiden kan variera från cirka 2–8 minuter per sida. Tryck på biffen för att bedöma hur tillagad den är – ju fastare den känns desto mer genomstekt är den.
5. Låt biffen vila på en varm tallrik i några minuter så att den blir mör.

Fräsa mat

1. Använd en wok med platt botten som är kompatibel med induktion, eller en stor stekpanna.
2. Lägg fram alla ingredienser och all utrustning. Fräs maten snabbt. Om du ska fräsa mycket mat bör du dela upp ingredienserna i flera mindre portioner.
3. Förvärm stekpannan en kort stund och häll i två matskedar olja.
4. Börja alltid tillaga köttet först (lägg det tillagade köttet åt sidan för varmhållning).
5. Fräs grönsakerna under omrörning. När de är varma men fortfarande krispiga sänker du värmeinställningen på värmezonen, lägger i köttet i stekpannan och tillsätter såsen.
6. Blanda ingredienserna försiktigt och försäkra dig om att de är genomvarma.
7. Servera omedelbart.

Detektion av små föremål

Om ett icke-magnetiskt kärl (till exempel av aluminium), ett kärl i olämplig storlek, eller andra små föremål (till exempel kniv, gaffel, nyckel) har lämnats kvar på hällen kommer den automatiskt att gå in i standbyläge efter 1 minut. Fläkten kommer att fortsätta att kyla ner hällen i ytterligare en 1 minut.

Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, bland annat ditt köksredskap och hur mycket du ska tillaga. Prova dig fram med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Värmeinställning	Lämpligt för
1–2	• värmning på svag värme av små mängder mat • smälta choklad, smör och mat som snabbt blir bränd • försiktig sjudning • långsam uppvärmning
3 - 5	• återuppvärmning • snabb sjudning • koka ris
6 - 11	• pannkakor
12 - 13	• stek • koka pasta
15/P	• fräsning • bryna • koka upp soppa • koka vatten

INNAN PLACERING AV INSTALLATIONSFÄSTENA

Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.

⚠FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

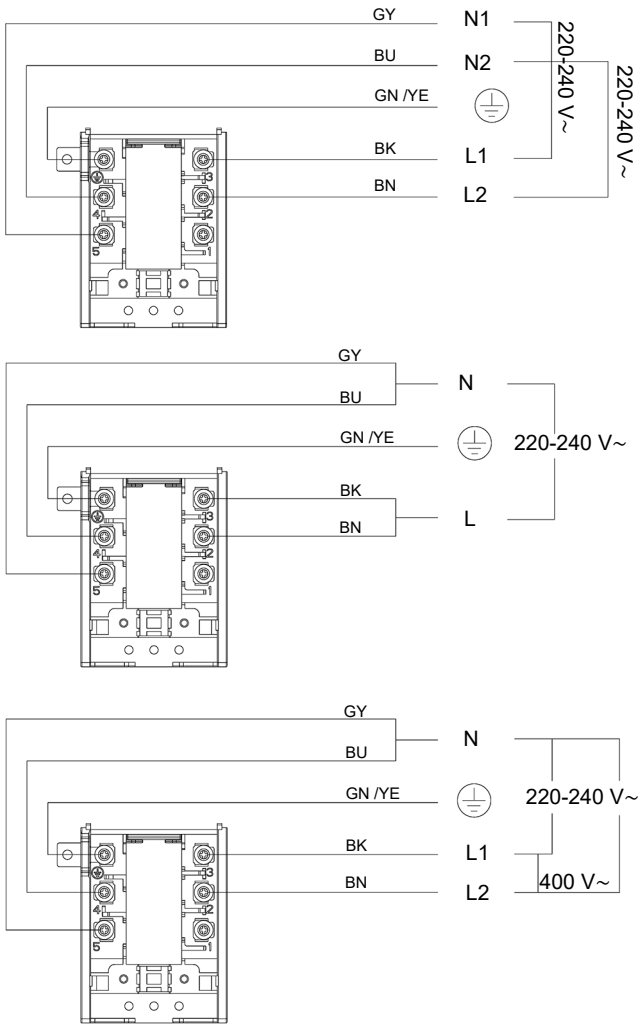
1. Induktionshällen måste installeras av behörig personal eller tekniker. Vi kan erbjuda behörig personal åt er. Genomför aldrig installationen själv.
2. Hällen ska inte installeras direkt över en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare eftersom luftfuktigheten kan skada hällens elektronik
3. Induktionshällen ska installeras på ett sådant sätt att värmestrålningen inte äventyrar dess pålitlighet.
4. Väggen och utrymmet över hällen ska tåla värme.
5. Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.
6. En ångtvätt ska inte användas.

ANSLUTA HÄLLEN TILL HUVUDSTRÖMMEN

⚠ Denna häll får bara anslutas till huvudströmmen av behörig person.
Innan hällen ansluts till huvudströmmen, se till att:
1. husets elsystem är lämpligt för den effekt som hällen använder;
2. spänningen motsvarar det värde som visas på typskylten;
3. strömförsörjningens kablage klarar den last som specificeras på typskylten.
Använd inga adaptrar, reducerare eller grenuttag för när hällen ansluts till huvudströmmen eftersom dessa kan överhettas och börja brinna.
Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste positioneras så att dess temperatur inte i något skede överstiger 75 °C.

⚠ Konsultera en elektriker för att bedöma om husets elsystem utan modifieringar är lämpligt.
Eventuella förändringar i husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.

⚠
- Om den valda apparaten har totalt fyra eller fler värmezoner, kan den anslutas direkt till elnätet via en enfasig elanslutning, enligt bilden/schemat nedan.
- Om kabeln är skadad eller ska bytas måste detta genomföras av en efterförsäljningsrepresentant med särskilda verktyg så att olyckor kan undvikas.
- Om apparaten ska anslutas direkt till huvudströmmen måste en allpolig kretsbrytare installeras med en minimiöppning på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har gjorts och att dessa efterlever tillämpliga säkerhetsförordningar.
- Nätsladden får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får bara bytas av en behörig tekniker.



⚠ Efter att hällen har installerats får bottenytan och nätsladden inte vara åtkomlig.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

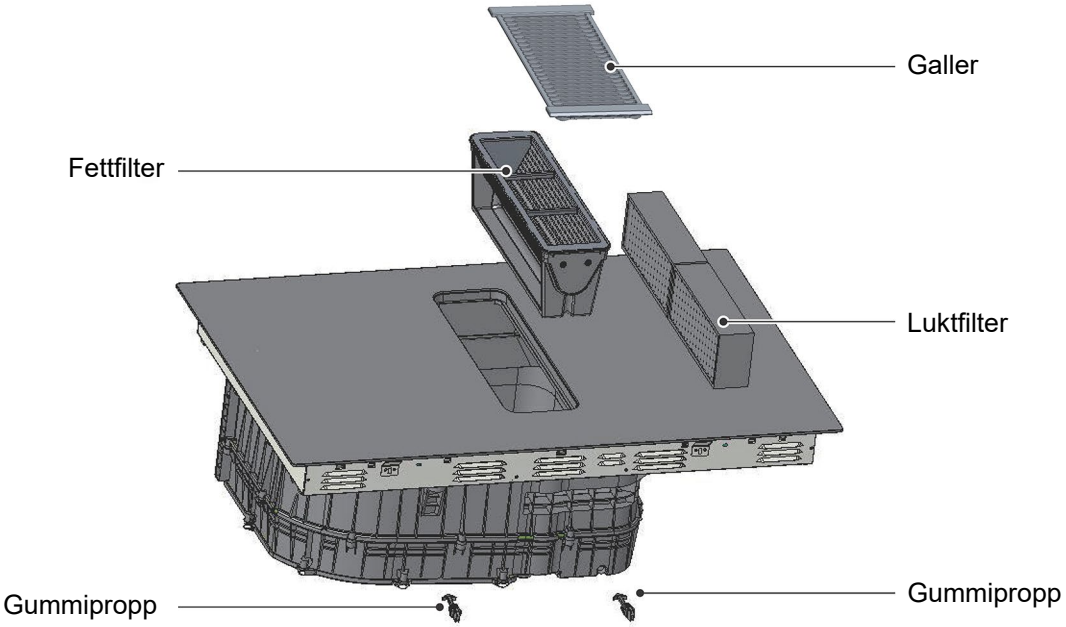
För att din apparat ska fungera effektivt under lång tid är det viktigt att rengöra och underhålla den noggrant.

Rengöring av hällen

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardagssmuts på glaset (fingeravtryck, märken, rester av mat eller utspillda vätskor som inte innehåller socker)	1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Applicera rengöringsmedel för häll medan glasytan fortfarande är varm (inte het!) 3. Skölj och torka med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå på strömmen till hällen igen.	• När hällens ström bryts indikeras inte varma värmezoner, men de kan alltså ändå vara varma! Var mycket försiktig! • Hårda tvättsvampar, vissa nylontvätt-svampar och hårda/slipande rengörings-medel kan repa glaset. Läs alltid produktens etikett för att säkerställa att medlet eller utrustningen är lämplig. • Lämna inte rester av rengöringsmedel på hällen (glaset kan fläckas).
Överkokning, smälta rester och sockerspill på glas.	Avlägsna spillet omedelbart med en filékniv, palettkniv eller ett rakblad lämpligt för induktionshällar, men var försiktig så att du inte bränner dig på en varm tillagningszon: 1. Stäng av strömmen till hällen på väggen. 2. Håll bladet eller verktyget i 30 ° vinkel och skrapa bort spillet till en kall del av hällen. 3. Torka bort smutsen eller spillet med en disktrasa eller pappersduk. 4. Följ steg 2 till 4 i ”Daglig nedsmutsning av glas” (se ovan).	• Avlägsna fläckar (till exempel smält mat, sockerhaltig mat eller spill) snarast. Om fläckarna lämnas på hällen kan de bli svårt att få bort, de kan till och med skada glasytan permanent. • Risk för skärskador: hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
Spill på touch-reglage.	1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Fukta spillet 3. Torka rent kontrollpanelen med en fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt torrt med en pappersduk. 5. Slå på strömmen till hällen igen.	• Hällen kan pipa och stänga av sig själv och touch-reglagen kanske inte fungerar om det finns vätska på dem. Se till att du torkar rent touch-reglagen innan du sätter på hällen igen.

Komponenter som ska rengöras eller bytas ut

Översikten nedan visar vilka av apparatens komponenter som ska bytas ut eller rengöras.



Byte av luktfilter

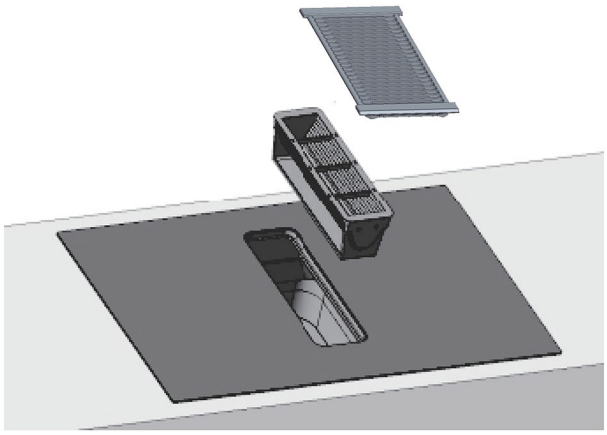
Byt luktfilter regelbundet.

OBS

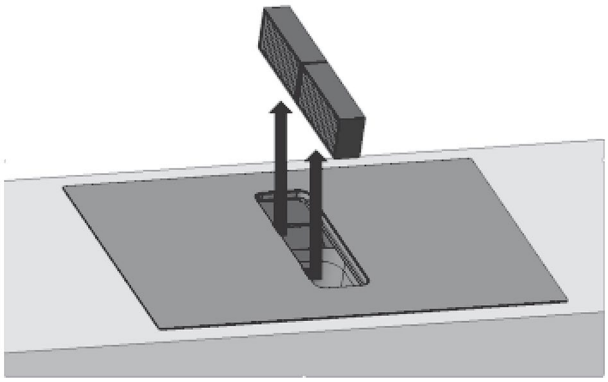
- Luktfilter kan köpas hos fackhandlare eller direkt via kundtjänst.

1. Använd endast originalreservfilter för att bibehålla enhetens goda skick.
2. OBSERVERA!
   Fettfiltret och gallret kan skada hällen om de faller ner.
   Ta bort gallret och fettfiltret och kassera dem på rätt sätt.

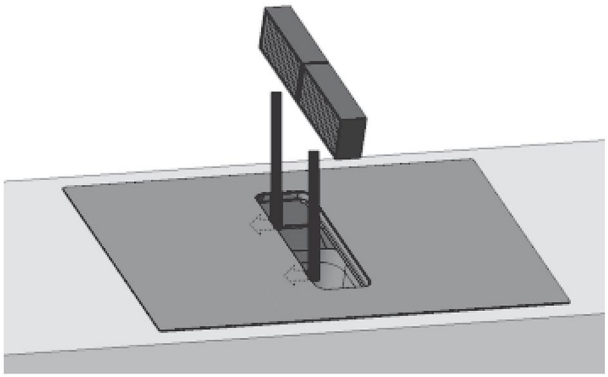
- Fett kan ansamlas i botten av behållaren. Håll fettfiltret i horisontellt för att förhindra att fett droppar ut.



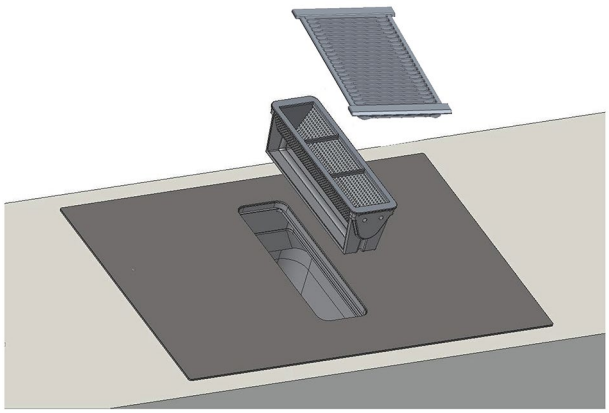
3. Ta bort de två luktfiltren och kassera dem på rätt sätt.



4. Montera de två luktfiltren i apparatens vänstra del.



5. Sätt tillbaka fettfiltret och montera gallret som täcker det.



Återställning av mättnadsindikatorn
1. Byt luftfilter.
2. Håll låsknappen intryckt i 3 sekunder när apparaten är avstängd för att aktivera låset.
3. tryck på ✣ i 3 sekunder för att återställa luktfiltren, och spisfläktens display visar ”CL”

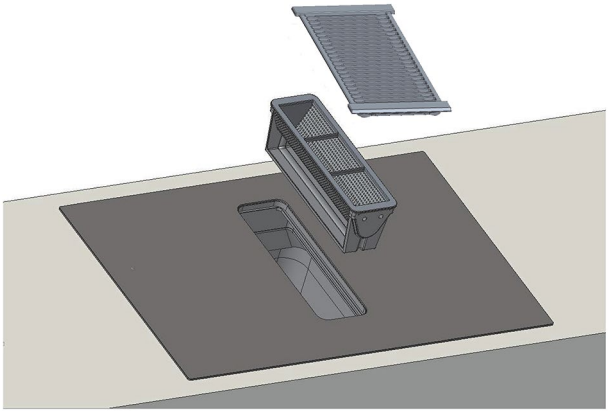
Rengöring av galler och fettfilter

Fettfiltren filtrerar bort fettet från matlagningsångan. För att bibehålla god funktion måste fettfiltren rengöras regelbundet.

⚠ VARNING...Risk för brand!

Fettavlagringar i fettfiltren kan fatta eld.
- Använd aldrig apparaten utan ett fettfilter.
- Rengör fettfiltren regelbundet.
- Arbete med öppen låga i närheten av apparaten (t.ex. flambering) är strängt förbjuden.
- Apparaten får inte installeras i omedelbar närhet av en värmeapparat för fast bränsle (t.ex. ved- eller koleldning), om inte värmeapparaten har ett permanent förseglat lock. Inga gnistor får uppstå i närheten av apparaten.

1. OBSERVERA!
Fettfiltret kan skada hällen om det faller ner. (Det rekommenderas att rengöra fettfiltret en gång i veckan)
Ta bort gallret och fettfiltret och kassera dem på rätt sätt.
- Fett kan ansamlas i botten av behållaren. Håll fettfiltret i horisontellt för att förhindra att fett droppar ut.



2. Rengöra gallret.
- Se kapitel ”Manuell rengöring av fettfilter eller galler”

3. Rengöra fettfiltren.
- Se kapitel ”Manuell rengöring av fettfilter eller galler”
- Se kapitel ”Rengöring av fettfiltret i diskmaskinen”

4. Ta vid behov bort lukt- eller akustikfiltren och rengör sedan apparaten invändigt.
- Se kapitel ”Byte av luktfilter”

5. Om föremål faller in i apparaten, avlägsna dem. Kontrollera samtidigt att tilloppet till överflödesbehållaren inte har blockerats.
6. Torka av apparatens insida med tvålvatten och en disktrasa.
7. Sätt tillbaka det torkade metallfettfiltret efter rengöringen.

Manuell rengöring av fettfilter eller galler

1. Blötlägg fettfiltret eller gallret i varmt tvålvatten.
2. Använd en borste för att rengöra fettfiltret eller gallret.
   Använd inte aggressiva, frätande eller alkaliska rengöringsmedel.
   För att ta bort envis smuts, använd en speciell fettlösare.
3. Skölj fettfiltren noggrant.
4. Låt fettfiltren rinna av.

Rengöring av fettfiltret i diskmaskinen

1. Placera fettfiltren löst i diskmaskinen. Se till att de inte kläms fast.
   För bästa rengöringsresultat, placera fettfiltret i diskmaskinen med filtersidan nedåt.
   Undvik att rengöra kraftigt nedsmutsade fettfilter tillsammans med köksredskap.
   Använd inte aggressiva, frätande eller alkaliska rengöringsmedel.
2. Starta diskmaskinen.
   Temperaturen ska vara maximalt 70 °C.
3. Låt fettfiltren rinna av.

Rengör hålrummet och avloppet

Töm ut vätskor eller föremål som har kommit in i apparaten uppifrån, genom att öppna gummiproppen.
Krav: Apparaten har svalnat och restvärmeindikatorn har slocknat.

1. Håll i behållaren med ena handen och dra ut gummiproppen med den andra. Dränera sedan vätskor eller avlägsna föremål genom öppningen
2. Innan du sätter tillbaka gummiproppen, se till att tilloppet inte är blockerat.
   Efter nedkylning, ta bort samtliga föremål som kommit in i apparaten. För att göra detta måste fettfiltret tas bort.

FELSÖKNING

Användningen av din apparat kan leda till fel och funktionsstörningar. I tabellerna nedan hittar du möjliga orsaker till felmeddelanden eller funktionsstörningar, samt anvisningar för hur du åtgärdar dem. Vi rekommenderar att du läser tabellerna nedan noggrant för att spara tid och pengar som det kan kosta att ringa till servicecentret.

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här!
Hällen går inte att starta.	Ingen strömförsörjning.	Se till att keramikhällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det är strömavbrott i huset eller i området. Ring en behörig tekniker om du kontrollerat allt och problemet kvarstår.
Touch-reglagen svarar inte.	Reglagen är låsta.	Lås upp reglagen. Se avsnittet "Användning av keramikhällen" för instruktioner.
Touch-reglagen är svåra att använda.	Orsaken kan vara att det finns en tunn vattenfilm över reglagen eller så använder du fingertoppen för att trycka.	Försäkra dig om att touch-reglagen är torra och att du trycker med fingerdynan på kontrollerna.
Glaset är repigt.	Kokkärl med skrovlig botten. Olämplig och nötande utrustning och rengöringsmedel används.	Använd kokkärl med plan och slät botten. Se avsnittet ”Välja rätt kärl”. Se avsnittet "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärl ger ifrån sig klickande eller knastrande ljud.	Detta kan bero på kokkärlets konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar på olika vis).	Detta är normalt för kokkärlet och är inte en indikation på ett fel.
Induktionshällen ger ifrån sig ett lågt surrande ljud när den används med höga effektinställningar.	Detta beror på induktionstekniken.	Detta är normalt, men ljudet ska bli tystare eller försvinna helt när du sänker effektinställningen.
Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt som är inbyggd i din induktionshäll förhindrar att elektroniken blir överhettad. Den kan fortsätta att vara igång också efter att du stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver inga åtgärder. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen när fläkten är igång.
Kokkärlen blir inte varma och syns inte på displayen.	Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det inte är lämpligt för induktion. Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det är för litet för tillagningszonen eller inte är centrerat på rätt sätt.	Använd bara kärl som är lämpliga för en induktionshäll. Se avsnittet "Välja rätt kärl". Centrera kärlet och se till att dess botten matchar tillagningszonens storlek.
Induktionshällen eller en kokzon har stängts av på ett oväntat sätt, ett ljud hörs och en felkod visas (vanligtvis med en eller två siffror som alternerar i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Anteckna felkodens bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen på väggen och kontakta en behörig tekniker.

Induktionshällen är utrustad med en funktion för Självdiagnostisering. Med detta test kan teknikern kontrollera funktionen hos flera komponenter utan att ta isär eller demontera hällen från arbetsytan.

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här!
E1,E2,E7	Fel på temperaturgivare.	Kontakta leverantören.
E3,E4	Fel på temperaturgivaren i IGBT.	Kontakta leverantören.
EU	Fel i kommunikationen mellan display- och huvudkortet.	Kontakta leverantören.
EL,EH	Onormal matningsspänning	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut. Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.
C1	Temperaturen på den keramiska glasytan är för hög.	Starta om efter att induktionshällen har svalnat.
C2	Temperaturgivaren i IGBT är för hög	Starta om efter att induktionshällen har svalnat.
F5	Fel på kylfläkt	Starta om efter att induktionshällen har svalnat.
B3	Onormal temperatur i ventilationssystemet	Starta om efter att induktionshällen har svalnat.
B5	Ventilationssystemet misslyckas starta	Kontrollera spisfläkten efter främmande föremål och starta om den.
B7	Ventilationssystemet misslyckas starta	Kontakta leverantören.
Bd	Kommunikationsfel mellan displaykort och spisfläktens drivkort	Kontakta leverantören.
EF	Flera funktionsknappar trycks in samtidigt	Rengör manöverpanelen.
FC	Tips för filterbyte	Byt ut filterskärmen. Se ”Byte av filterskärm”.

Felkod uppstår när kunden använder sig av användning och lösning;

Felkod	Problem	Lösning
Automatisk återställning		
EL,EH	Matningsspänningen är över märkspänningen.	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut. Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.
C1	Hög temperatur för keramikplattans givare.	Vänta tills temperaturen på keramikplattan återgår till det normala. Tryck på ”PÅ/AV”-knappen för att starta om enheten.
C2	Hög temperatur i IGBT	Vänta tills temperaturen i IGBT återgår till det normala. Tryck på ”PÅ/AV”-knappen för att starta om enheten. Kontrollera att fläkten går jämnt, om inte, byt ut fläkten.
B3	Strömförsörjningen i spisfläktens drivkort är onormal.	Tryck på ”PÅ/AV”-knappen för att starta om enheten.
B7	Ventilationssystemets luftkanal är helt blockerad.	Tryck på ”PÅ/AV”-knappen för att starta om enheten. Kontrollera spisfläkten efter främmande föremål och starta om den.
Ingen automatisk återställning		
E2	Fel på temperaturgivare för keramikplattan - kortslutning.	
E1	Fel på temperaturgivare för keramikplattan - öppen krets.	Kontrollera anslutningen eller byt ut temperaturgivaren för keramikplattan.
E7	Fel på temperaturgivare för keramikplattan – ej godkänd.	
E4	Fel på temperaturgivaren i IGBT – kortslutning.	Byt ut strömkortet.
E3	Fel på temperaturgivaren i IGBT – öppen krets.	
B5	Fel på ventilationssystemet.	Byt ut spisfläktens drivkort eller motor.
Bd	Kommunikationsfel mellan displaykortet och spisfläktens drivkort.	Byt ut spisfläktens drivkort, strömkortet eller displaykortet, och kontrollera om anslutningskabeln är skadad.

Specifika fel och lösningar

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
Lysdioden tänds inte när enheten är ansluten.	Det finns ingen ström.	Kontrollera att kontakten sitter ordentligt i uttaget och att uttaget fungerar som det ska.	
	Ingen anslutning mellan det extra strömkortet och displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Det extra strömkortet är skadat.	Byt ut det extra strömkortet.	
	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Vissa knappar fungerar inte, eller så fungerar inte LED-displayen normalt.	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Indikatorn för Cooking Mode tänds, men uppvärmningen startar inte.	Hällen är mycket het.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintag eller luftventil kan vara blockerade.	
	Det är något fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten går som den ska, om inte, byt ut fläkten.	
	Strömkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Uppvärmningen stannar plötsligt under användning och ”u” blinkar på displayen.	Fel typ av kokkärl.	Använd korrekt kokkärl (se bruksanvisningen.)	Kretsen för kärldetektering är skadad, byt ut strömkortet.
	Kärlets diameter är för litet.		
	Spisen har överhettats.	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till det normala. Tryck på ”PÅ/AV”-knappen för att starta om enheten.	
Värmezoner på samma sida (t.ex. den första och den andra zonen) visar ”u”.	Ingen anslutning mellan strömkortet och displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet för kommunikationsdelen är skadat.	Byt ut displaykortet.	
	Huvudkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Fläktmotor låter onormalt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.
För att undvika risker och skador på induktionshällen ska du inte demontera enheten själv.

SPECIFIKATIONER

Matlagningshäll	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**
Kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240 V~ 380-415 V 3N~ 50 Hz eller 60 Hz
Installerad elektrisk effekt	7 400 W
Produktstorlek DxBxH(mm)	800 X 520 X 230
Inbyggnadsmått A×B (mm)	750 X 490
Motor	BLDC

Energimärkning

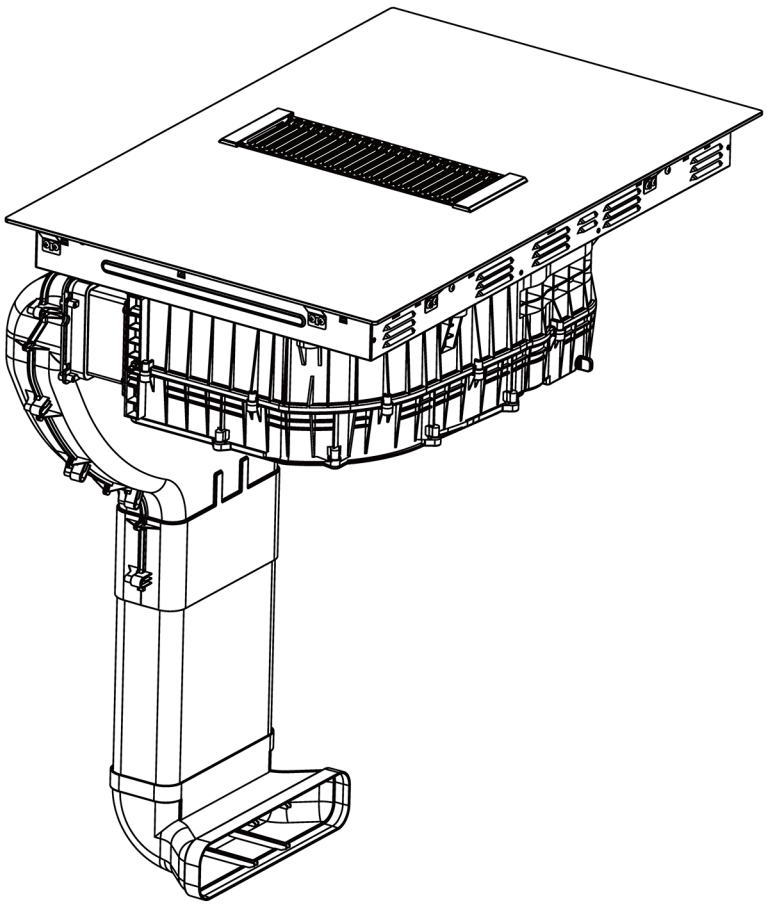
Tillverkare	**Haier**		
Modellidentifikation	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Symbol	Värde	Enhet
Hälltyp	Elektrisk häll		
Antal matlagningsytor	Två ytor		
Uppvärmningsteknik	Induktionsmatlagning		
Diameter på användbar yta för kokzon 0	0	-	cm
Diameter på den användbara kokytan L*B	L B	Vänster yta: 37,5 * 20,5 Höger yta: 37,5 * 20,5	cm
Energiförbrukning per kokzon eller yta	EC elektrisk tillagning	Vänster yta: 185 Höger yta: 188	Wh/kg
Energiförbrukning för spishällen	EC elektrisk häll	186	Wh/kg
Energiförbrukning			
Årlig energiförbrukning	AEC spisfläkt	35,1	kWh/år
Energieffektivitetsklass	-	B	-
Energieffektivitetsindex	EEI spisfläkt	55,4	-
Flödesdynamisk effektivitet	FDE spisfläkt	26	-
Flödesdynamisk effektivitetsklass	-	B	-
Belysning			
Effektiv belysning	LE spisfläkt	Inte tillämplig	lux/W
Klass för belysningseffektivitet	-	Inte tillämplig	-

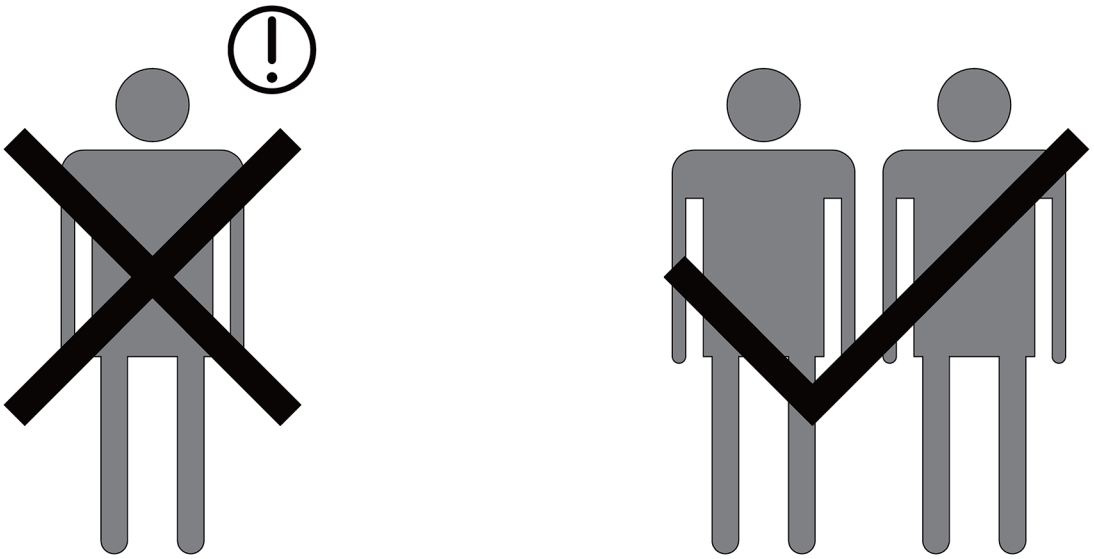
	Symbol	Värde	Enhet
Fettfilter			
Fettfiltreringseffektivitet	GFE spisfläkt	79,1	%
Effektivitetsklass för fettfiltrering	-	C	-
Luftflödesvolym (kanalutsug)			
Maximalt luftflöde vid lägsta inställning vid normal användning	-	305,7	m /h
Maximalt luftflöde vid högsta inställning vid normal användning	-	514,0	m /h
Maximalt luftflöde vid boost-inställning	-	613,9	m /h
Buller (frånluft)			
Luftburet akustiskt A-vägt ljudeffektutsläpp vid lägsta effekt	-	57	dB
Luftburet akustiskt A-vägt ljudeffektutsläpp vid högsta effekt	-	68	dB
Luftburet akustiskt A-vägt ljudeffektutsläpp vid boost-effekt	-	72	dB
Strömförbrukning			
Strömförbrukning i avstängt läge	Po	0,42	W
Strömförbrukning i standbyläge	Ps	Inte tillämplig	W
Luftflödesvolym (recirkulation)			
Maximalt luftflöde vid lägsta inställning vid normal användning	-	355	m /h
Maximalt luftflöde vid högsta inställning vid normal användning	-	468	m /h
Maximalt luftflöde vid boost-inställning	-	520	m /h
Buller (recirkulation)			
Luftburet akustiskt A-vägt ljudeffektutsläpp vid lägsta effekt	-	62	dB
Luftburet akustiskt A-vägt ljudeffektutsläpp vid högsta effekt	-	67	dB
Luftburet akustiskt A-vägt ljudeffektutsläpp vid boost-effekt	-	70	dB

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer eller konstruktion utan att meddela detta i förväg.

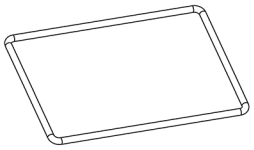
Uppgifter om låg energiförbrukning enligt kommissionens förordning (EU) 2023/826.		
Tillstånd	**Strömförbrukning**	**Period efter vilken utrustningen automatiskt når tillståndet**
Av-läge	0,5 W	20 min.

PRODUKTINSTALLATION

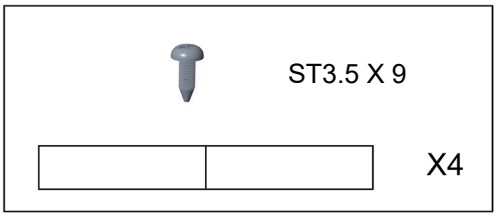




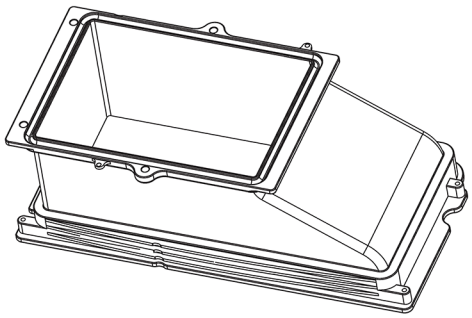
Installationstillbehör, invändigt utlopp



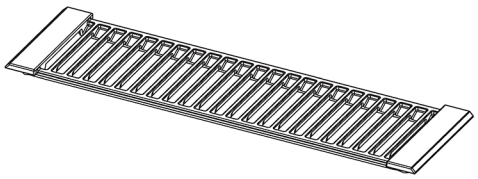
X1



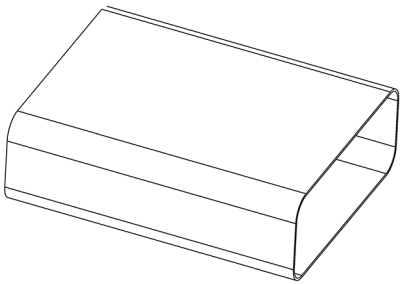




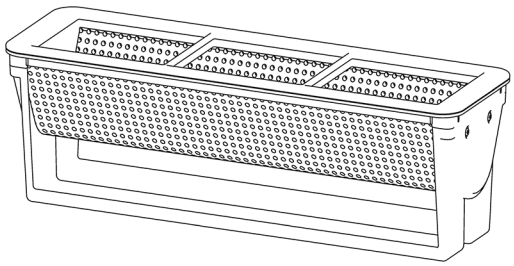
X1



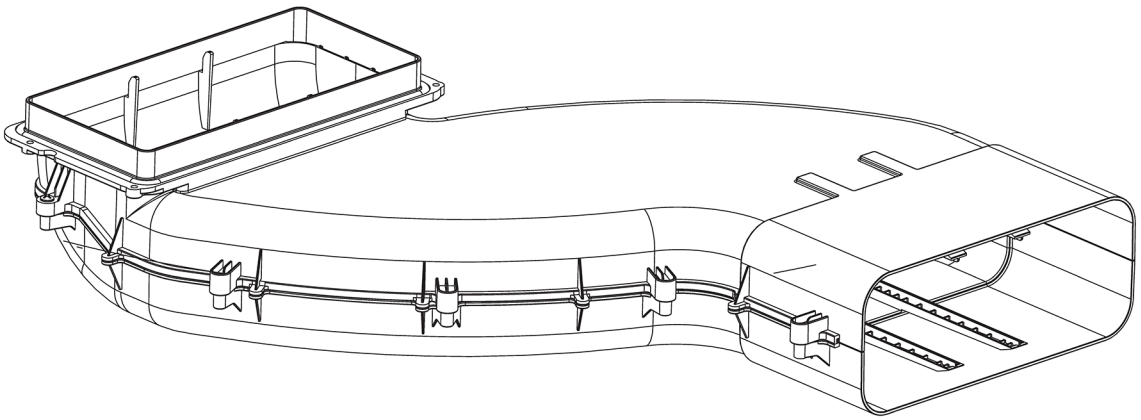
X1



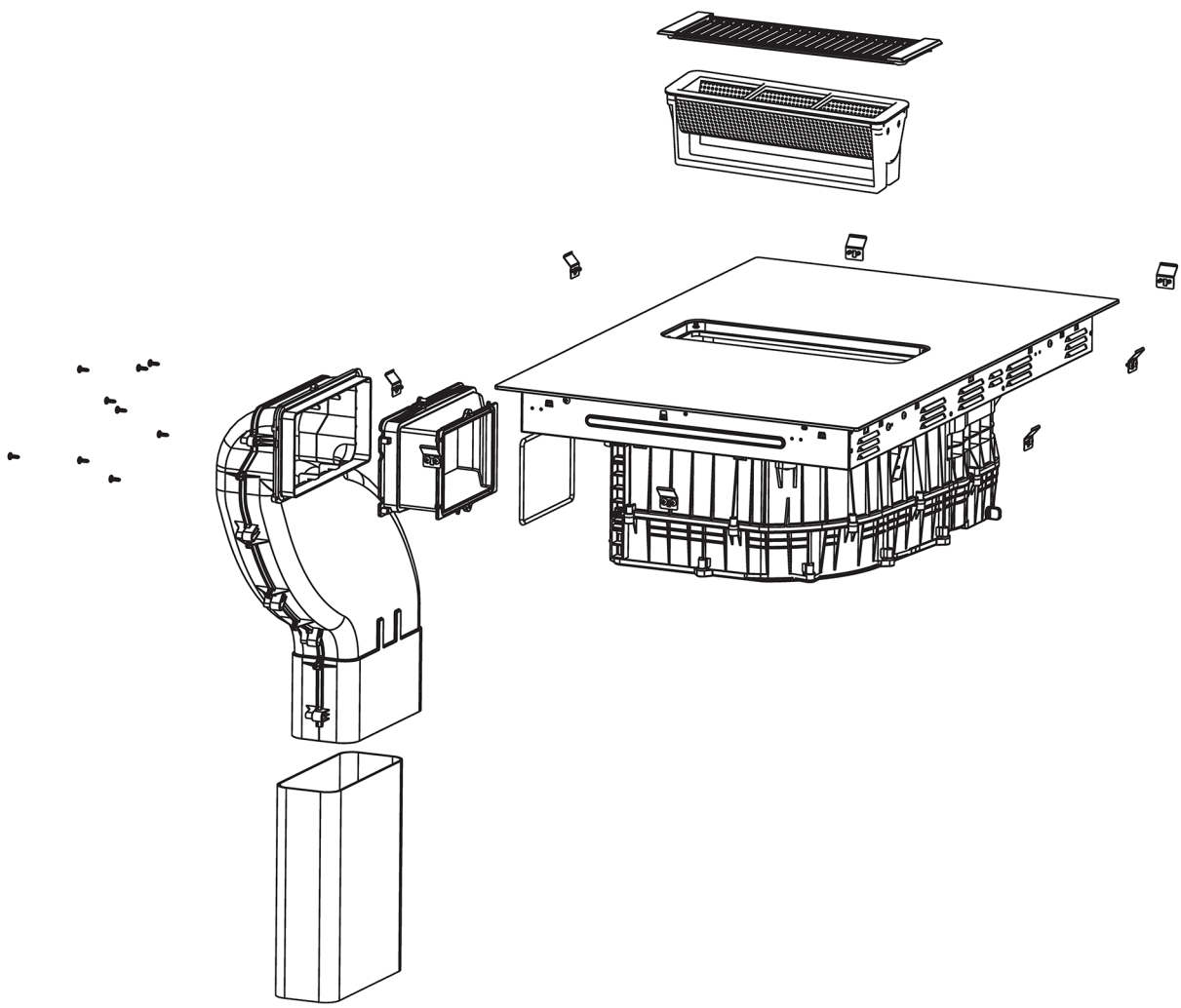
X1



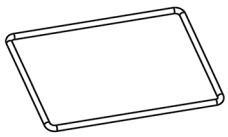
X1



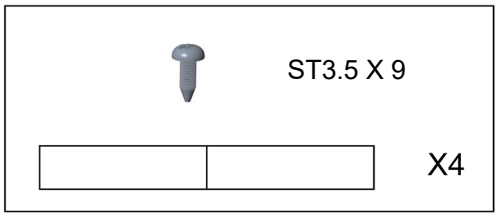
X1

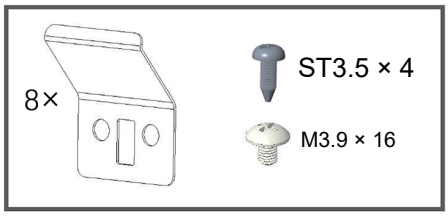


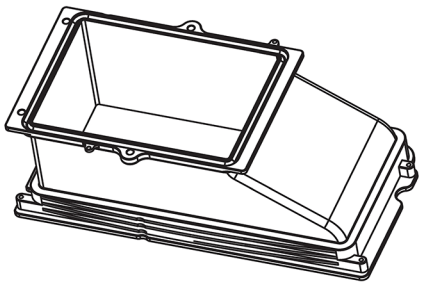
Installationstillbehör, utvändigt utlopp



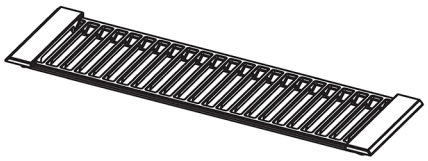
X1



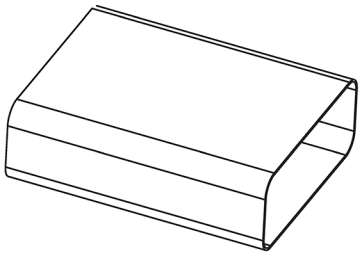




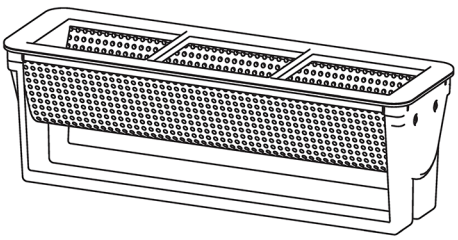
X1



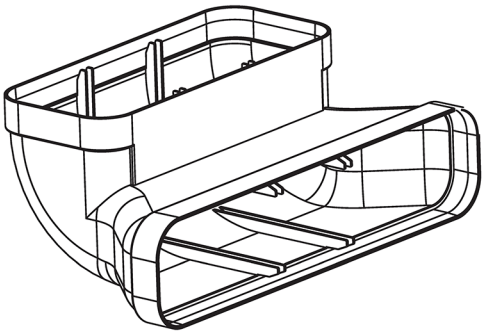
X1



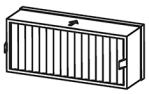
X1



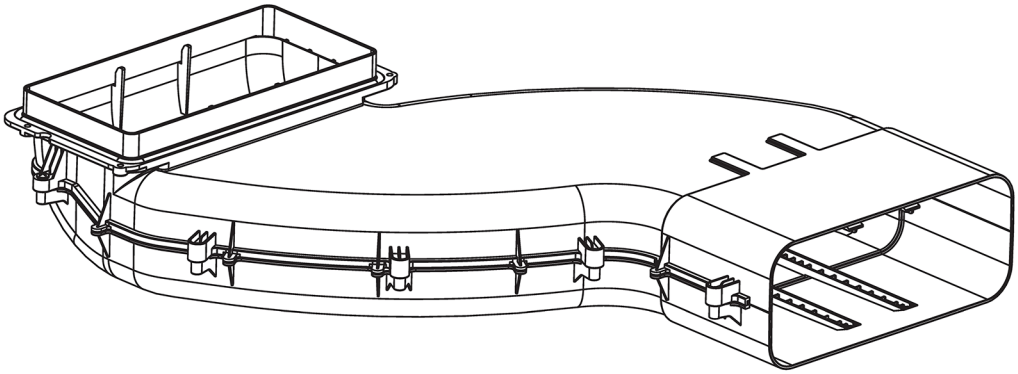
X1



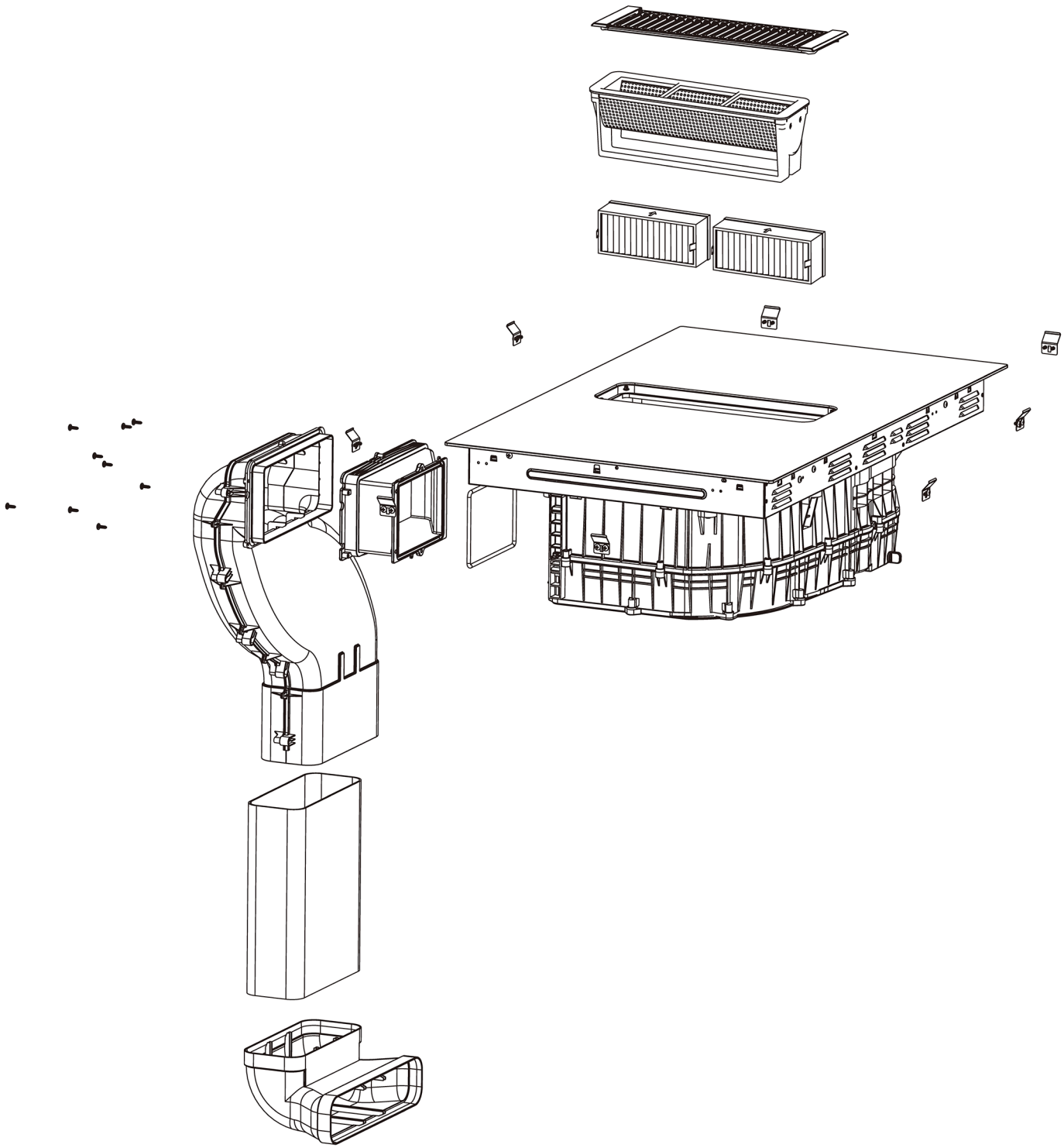
X1



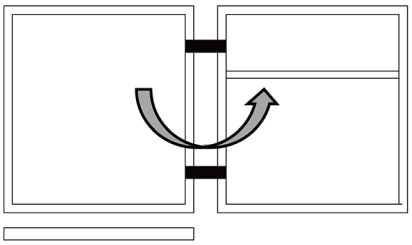
X2

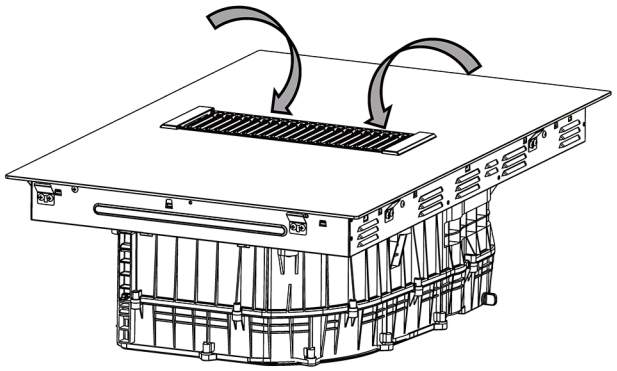


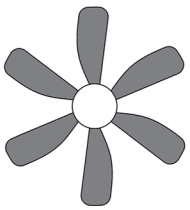
X1



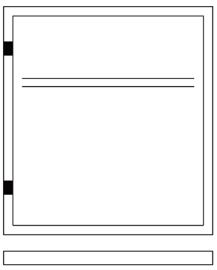
Luftutlopp öppet



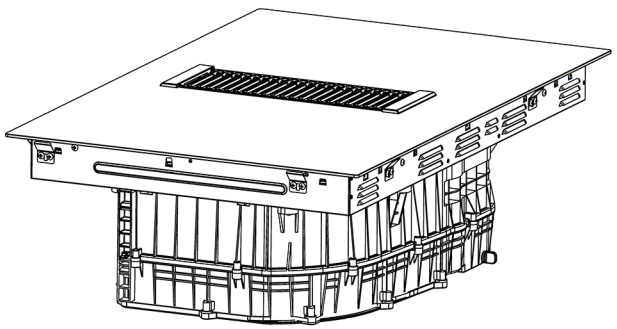


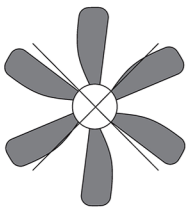


Luftutlopp stängt
Använd inte produkten

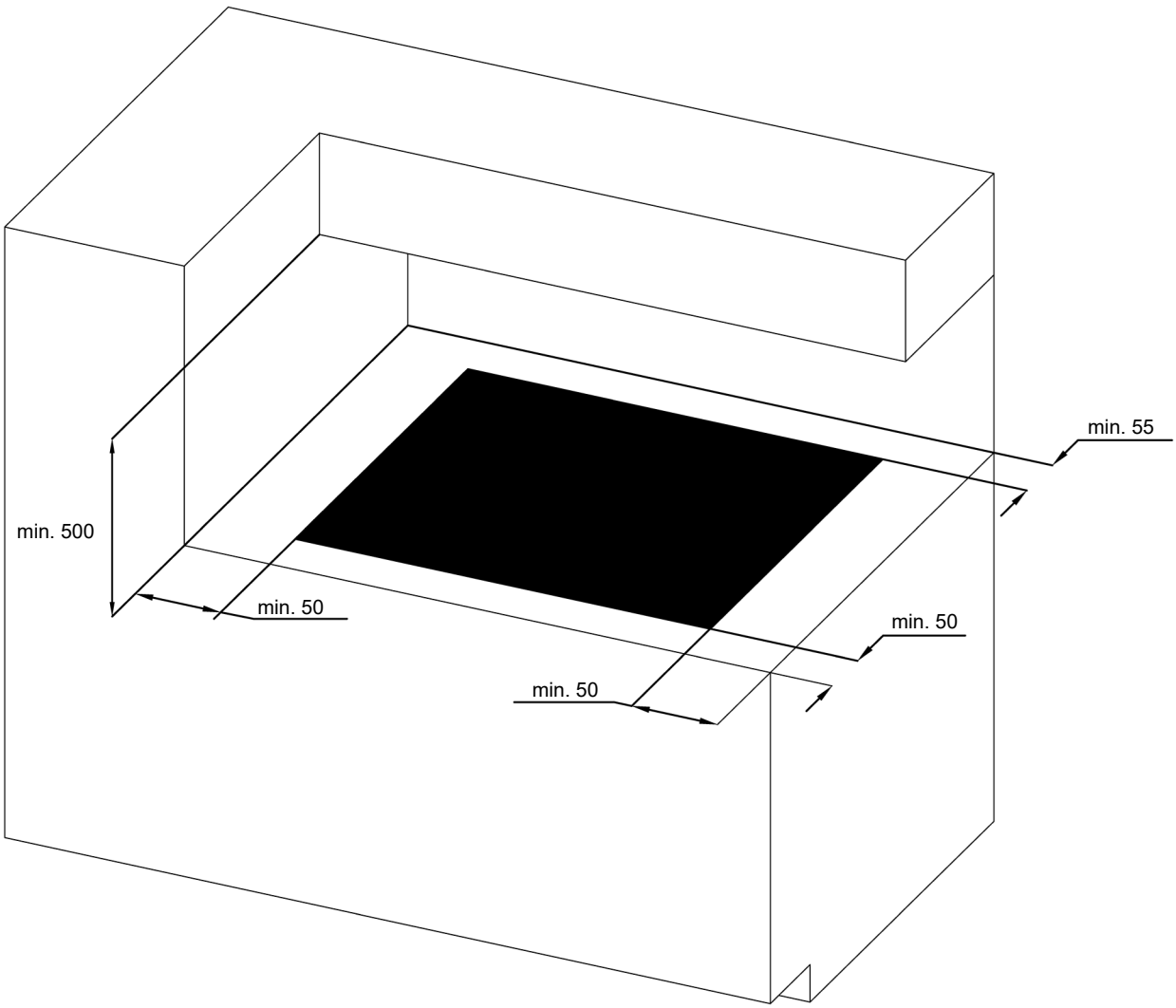


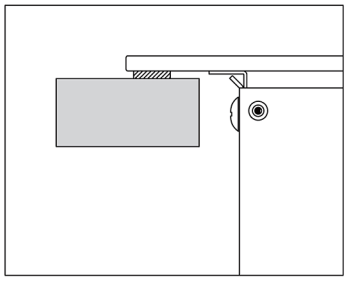






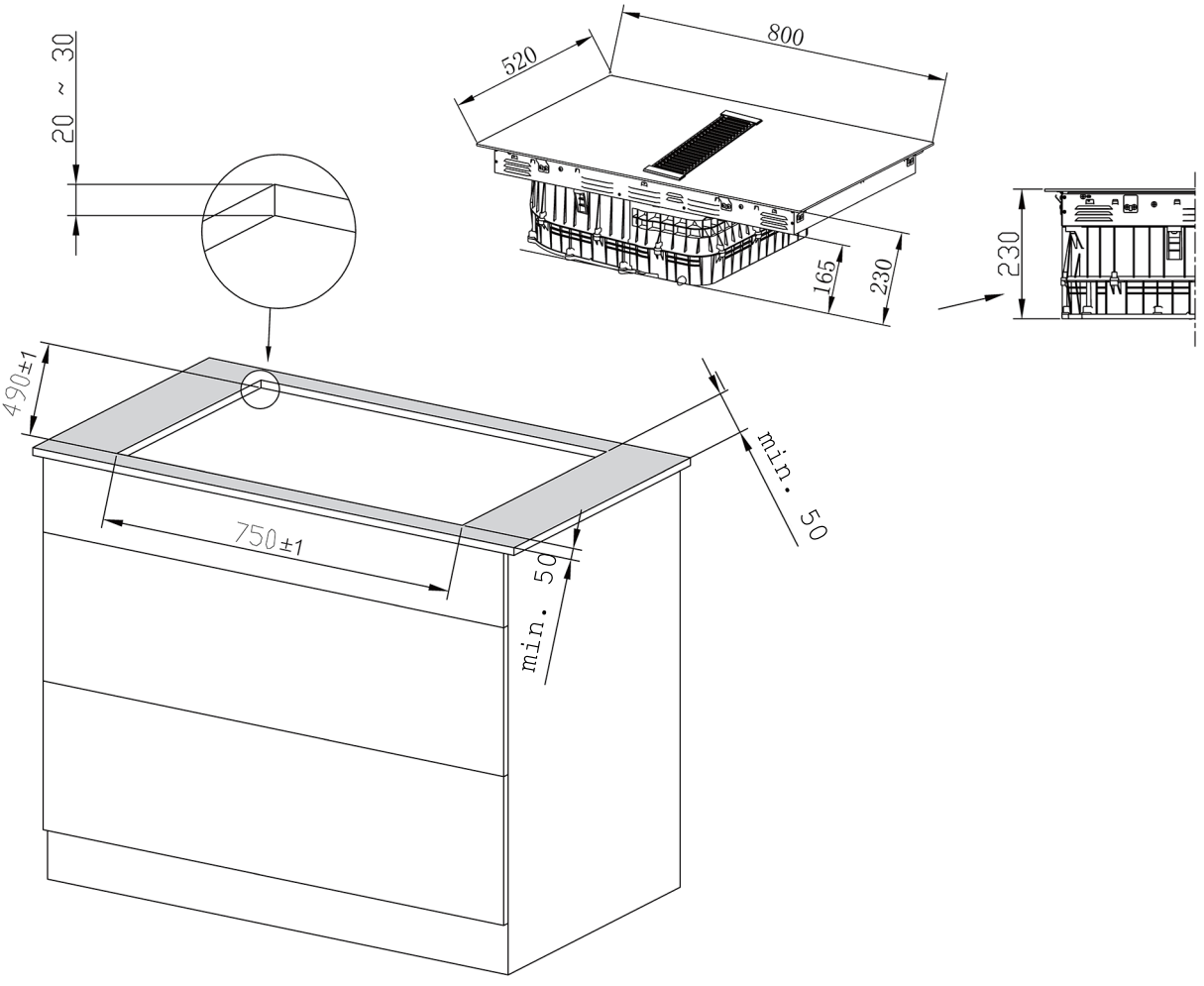
Enhet: mm

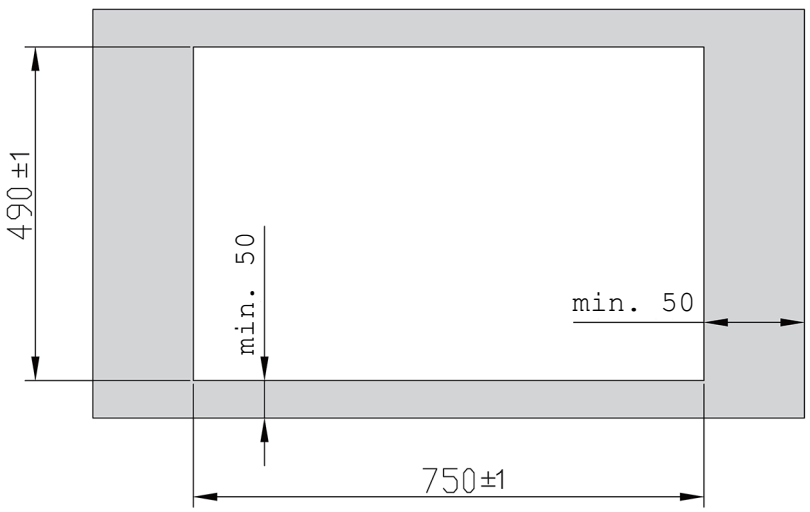


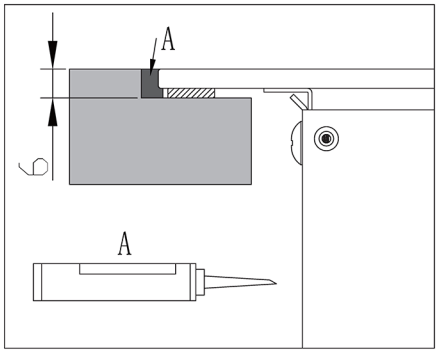


Inst. A

Enhet: mm

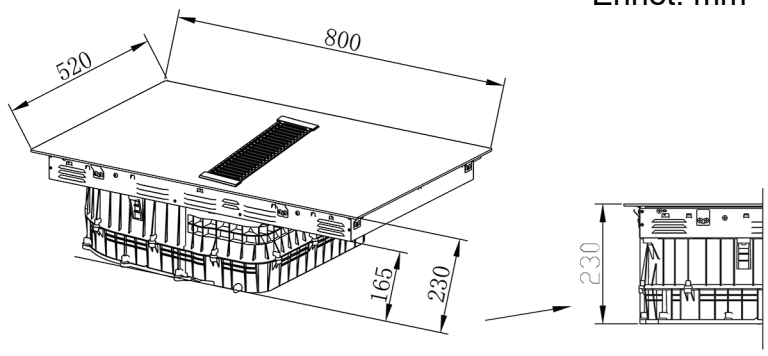


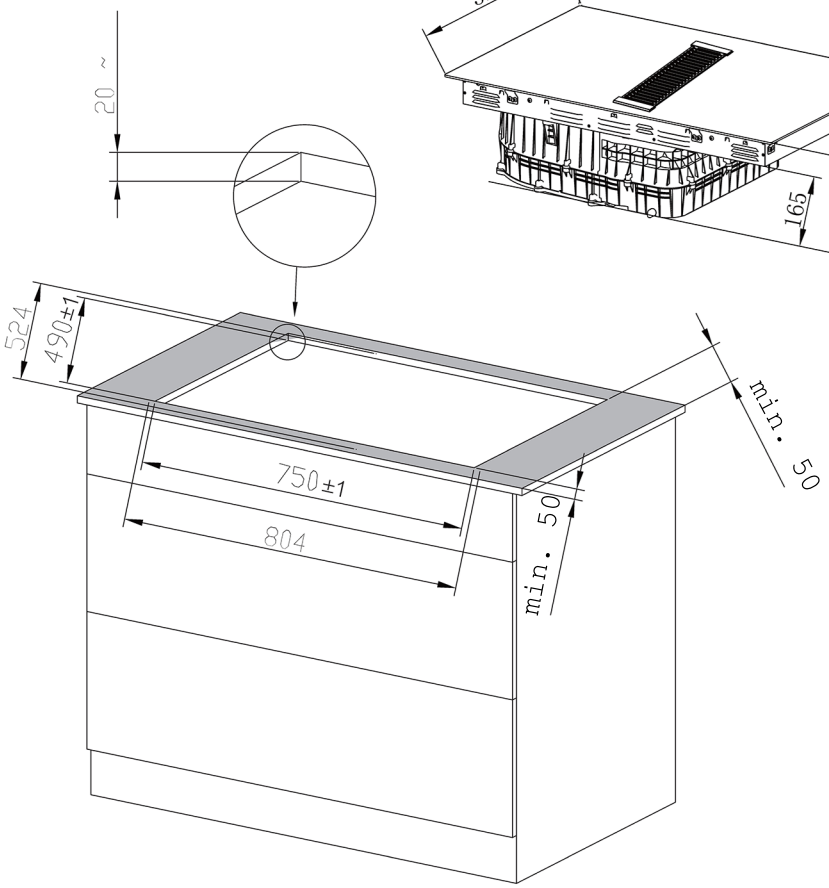


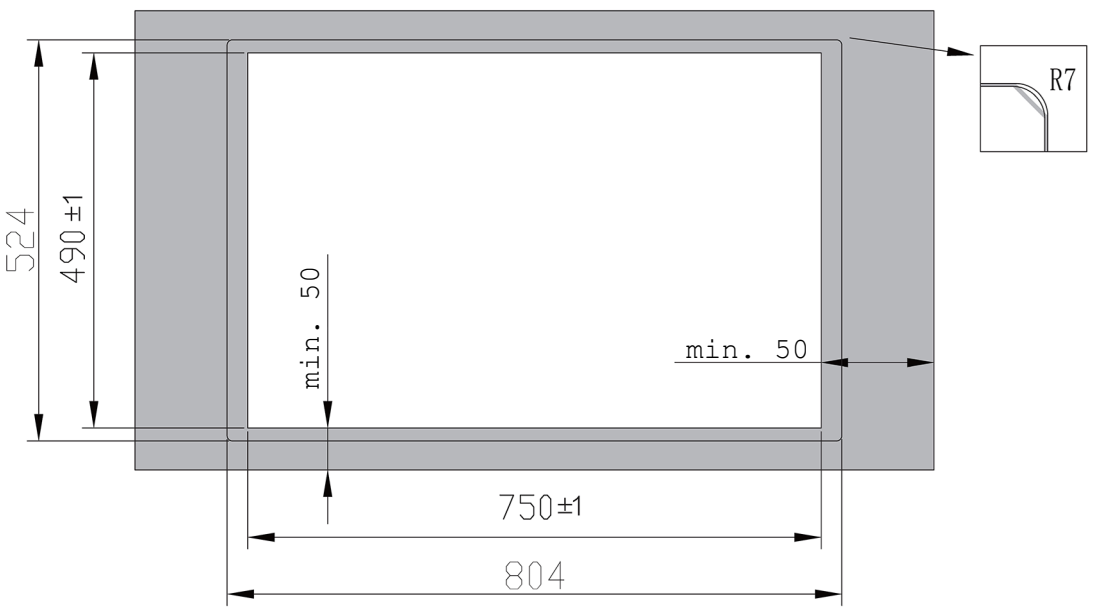


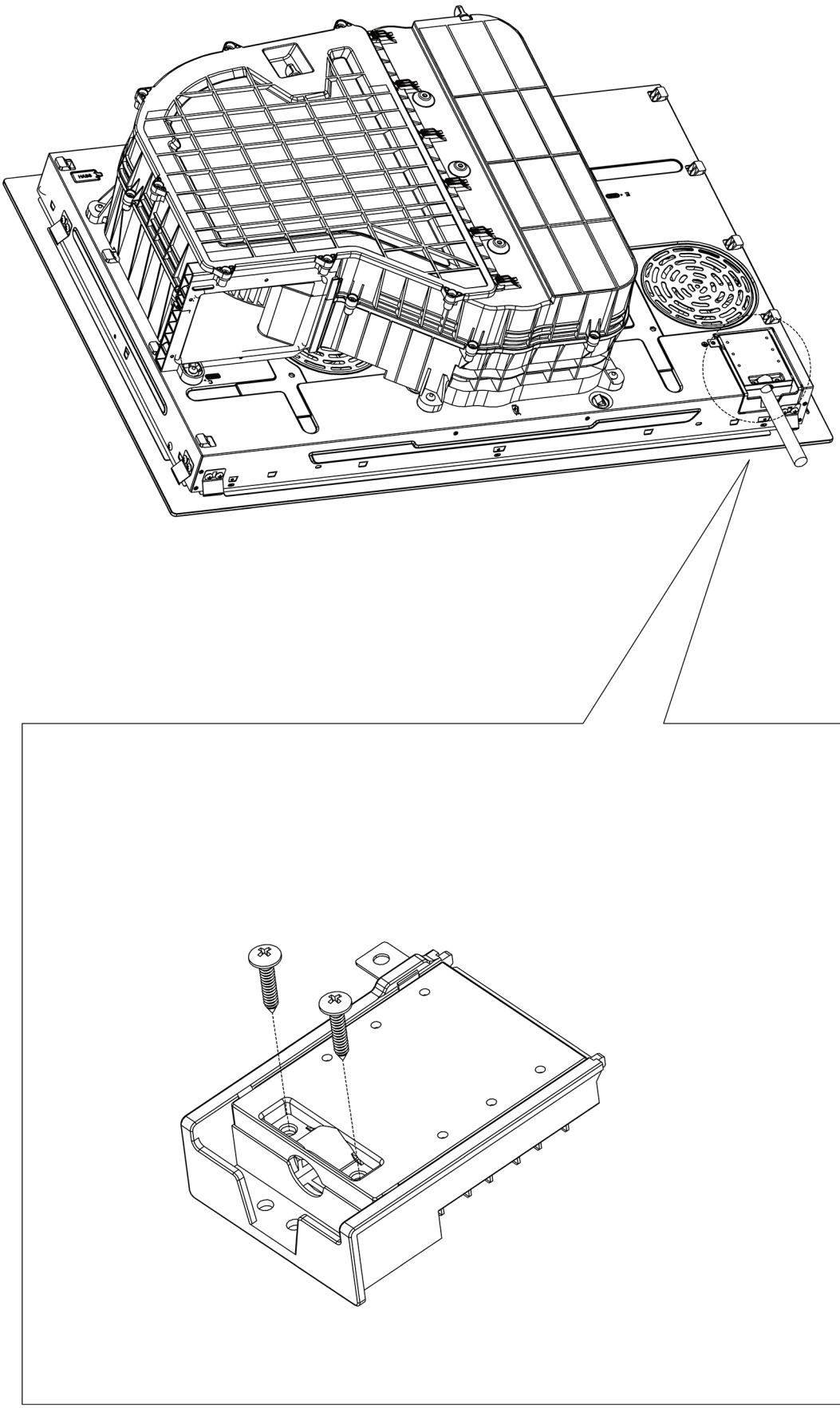
Inst. B

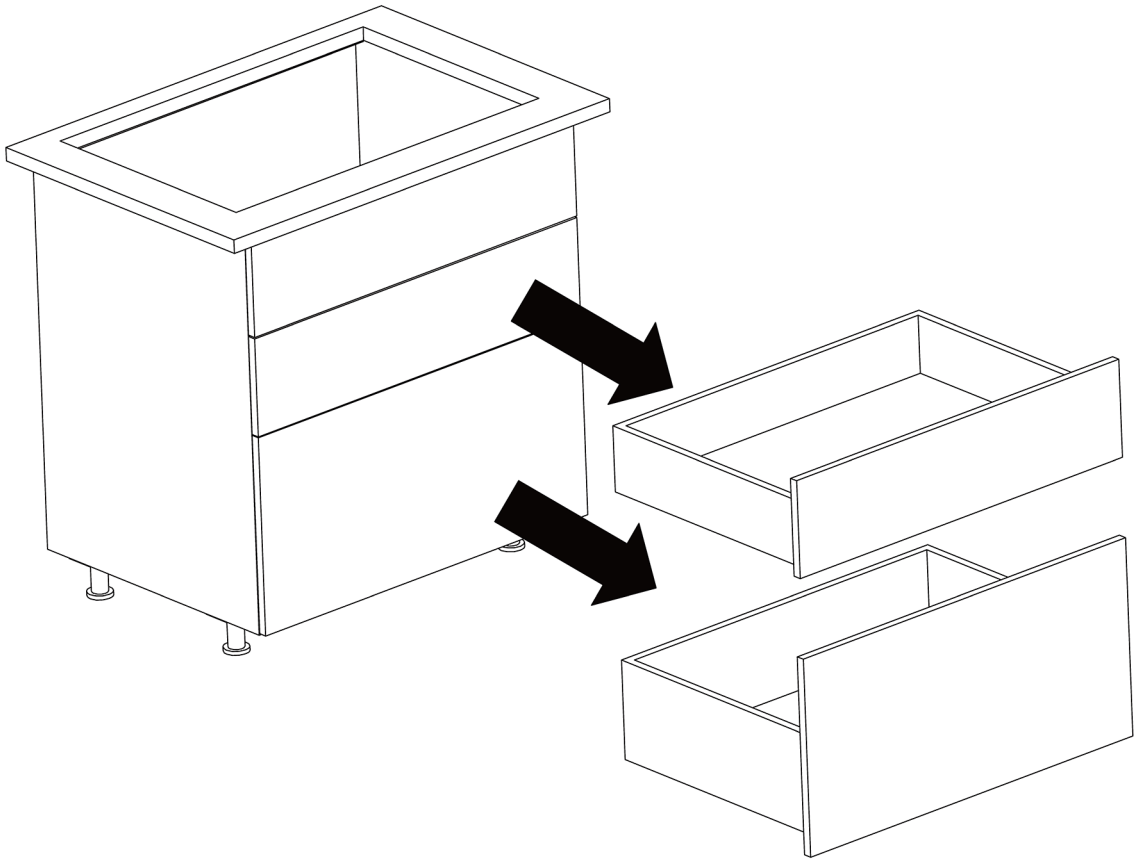
Enhet: mm



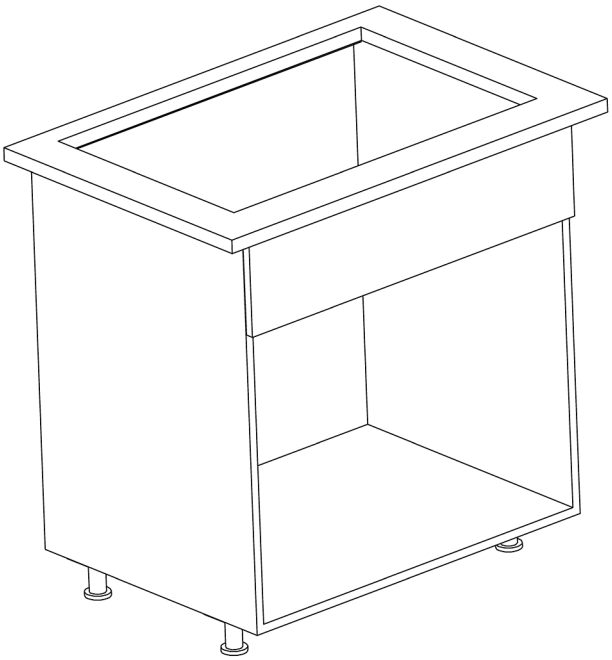




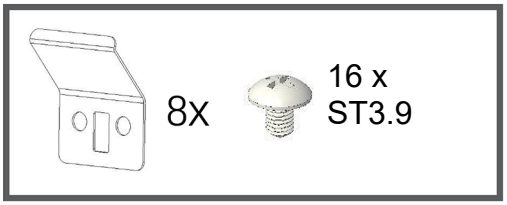


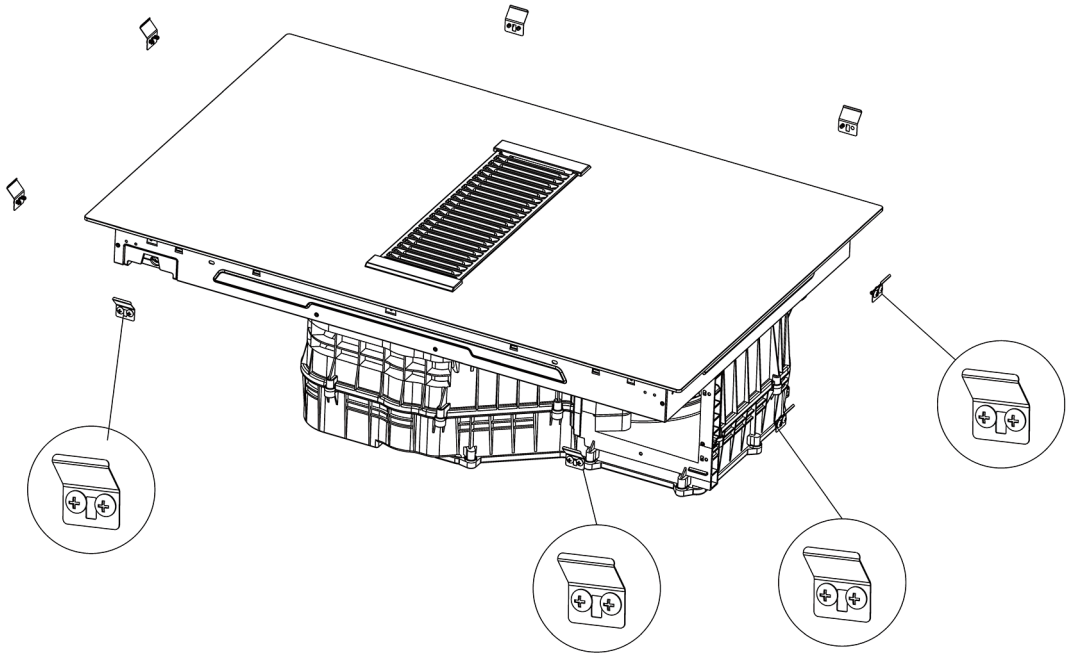


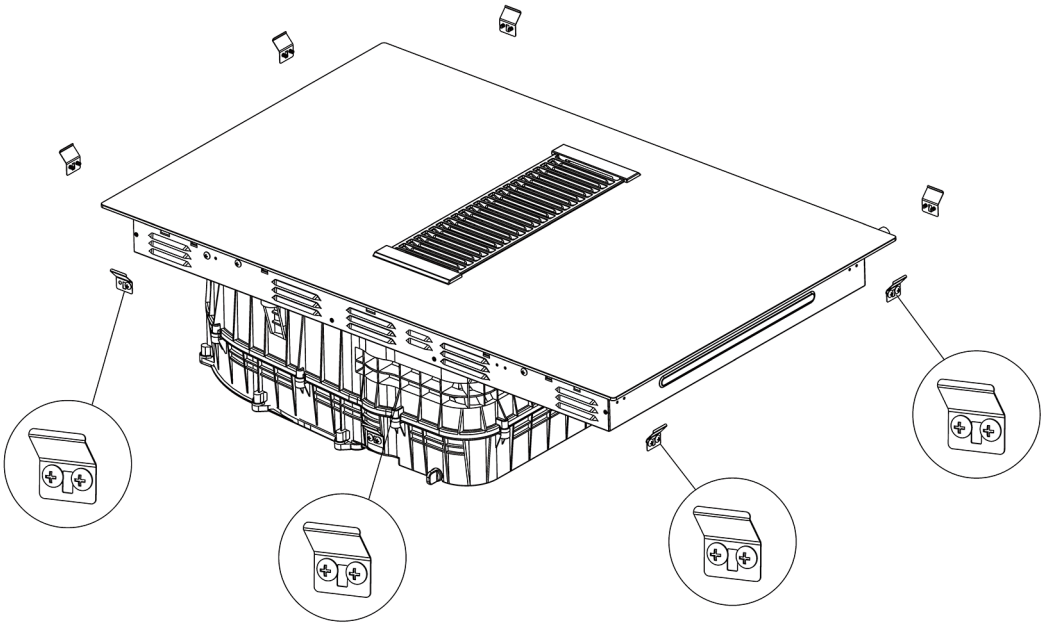
OK!



Installera baffeln på spisen

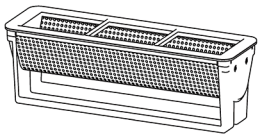




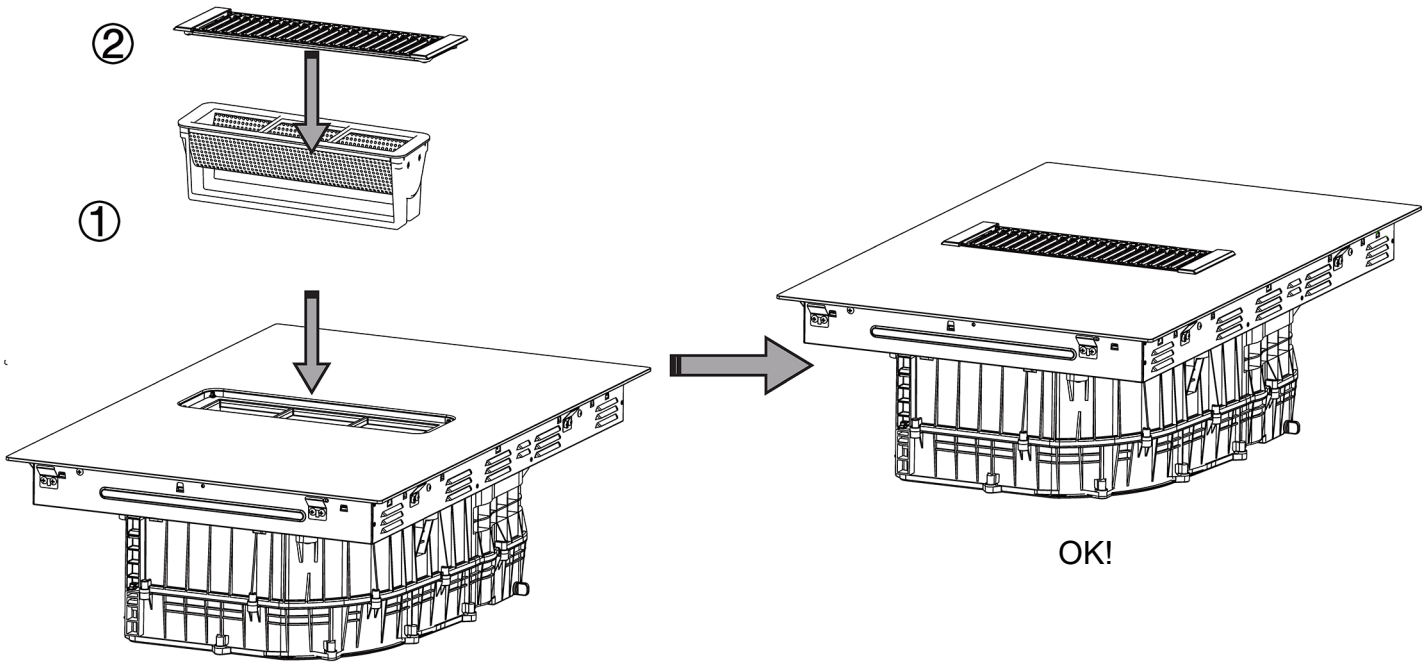




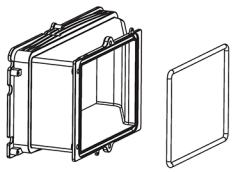
X1

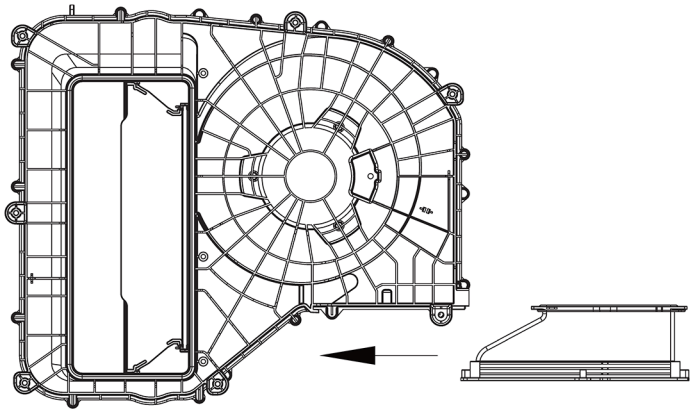


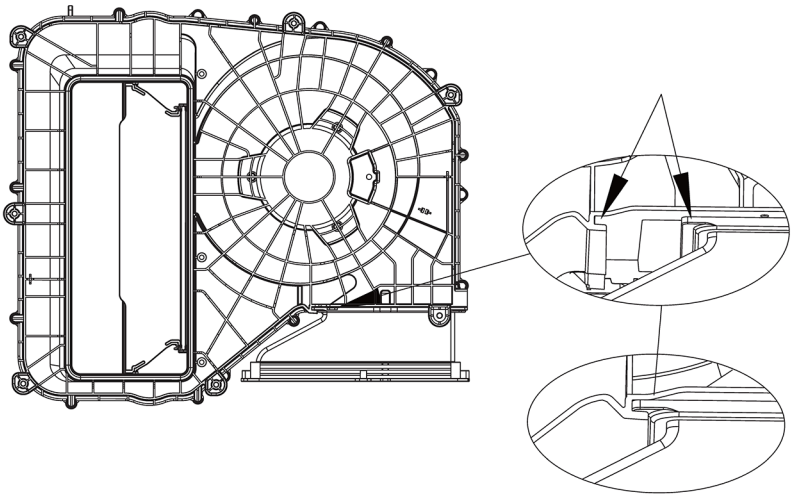
X1

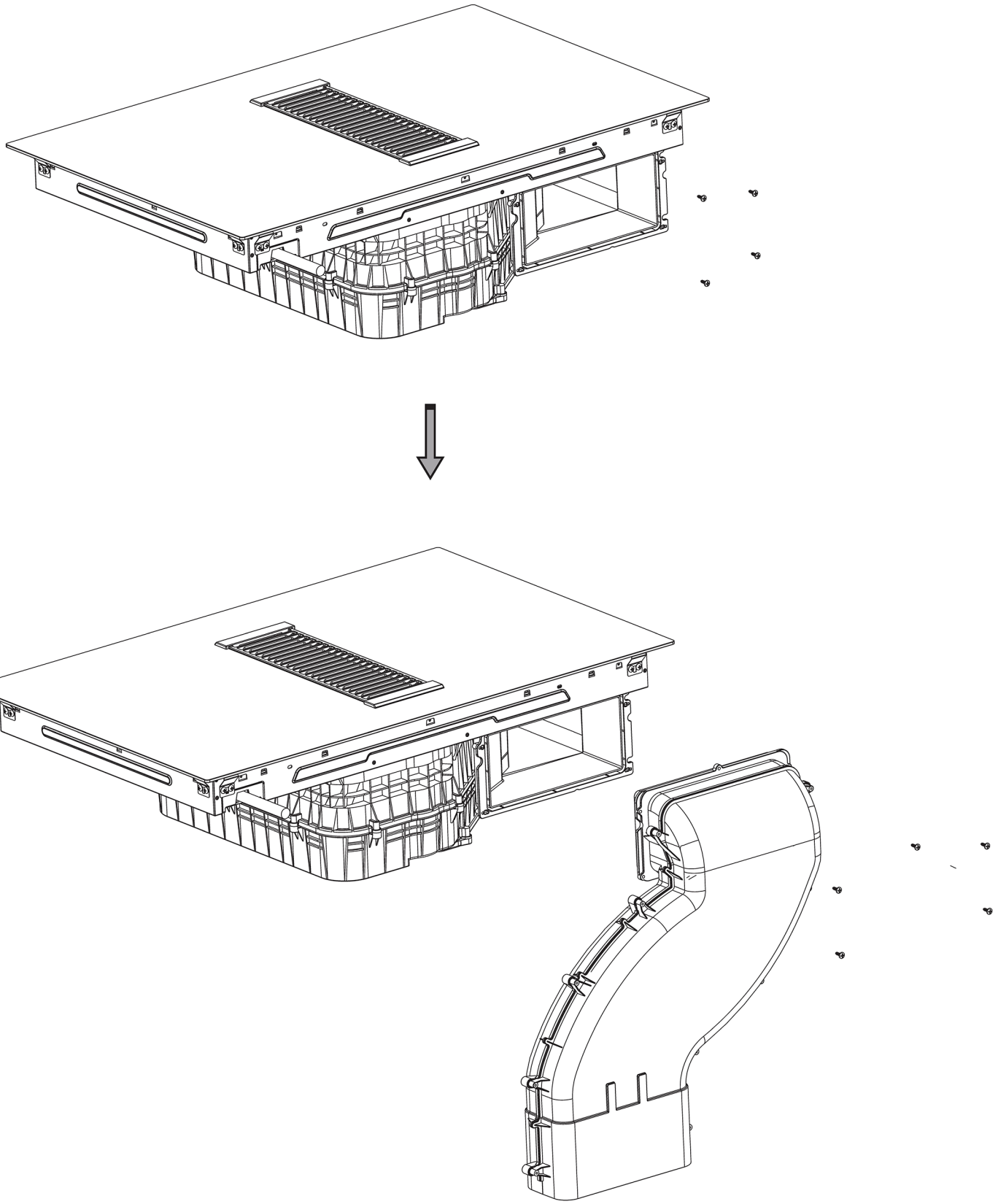


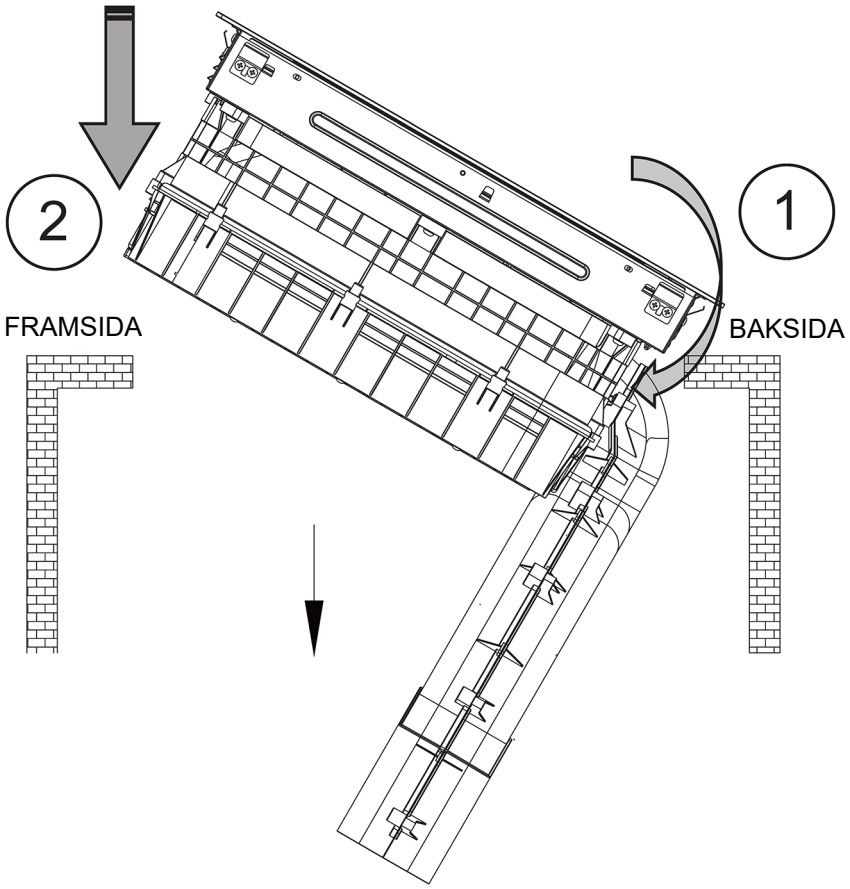
OK!

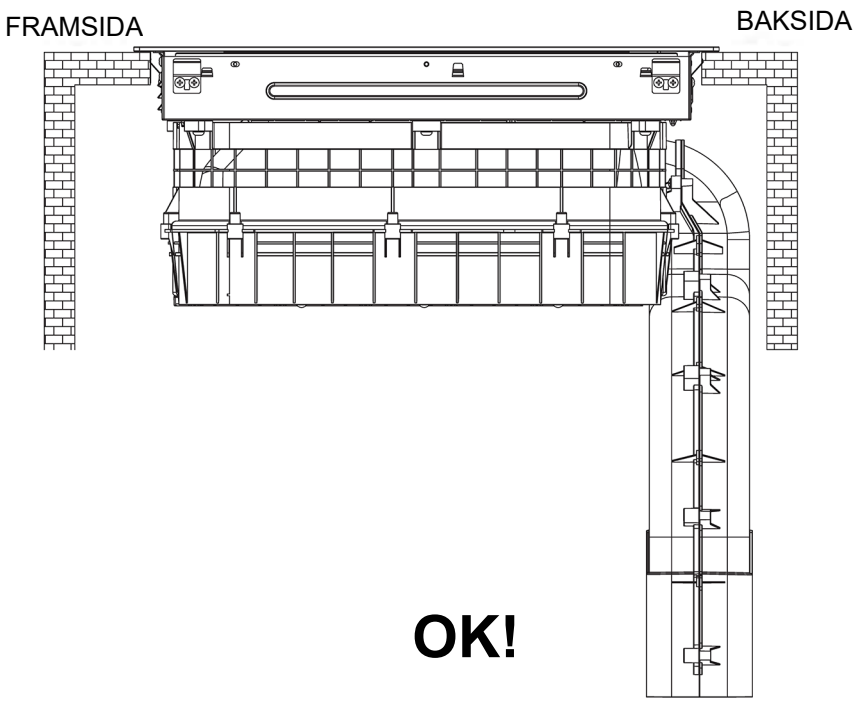


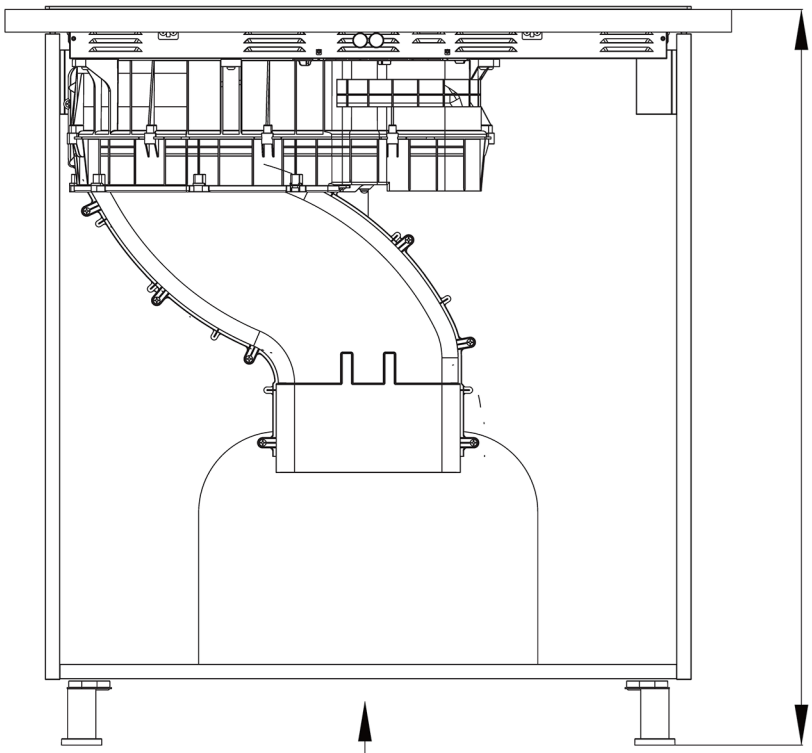


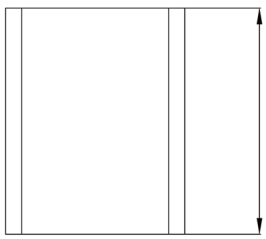


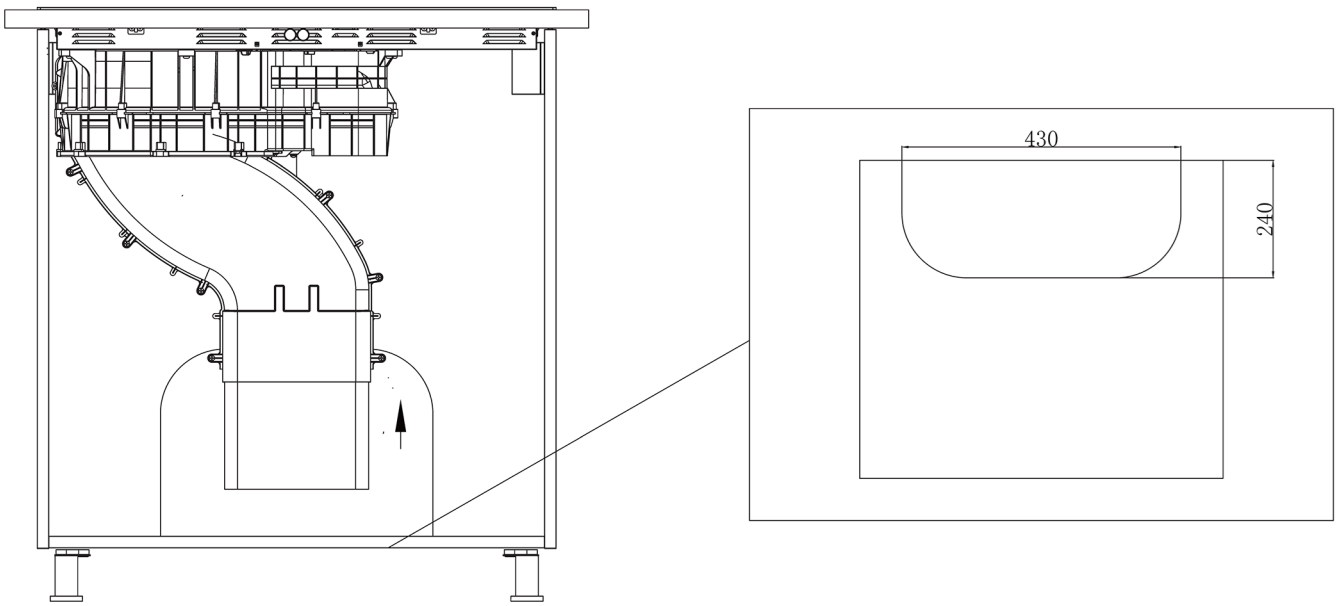


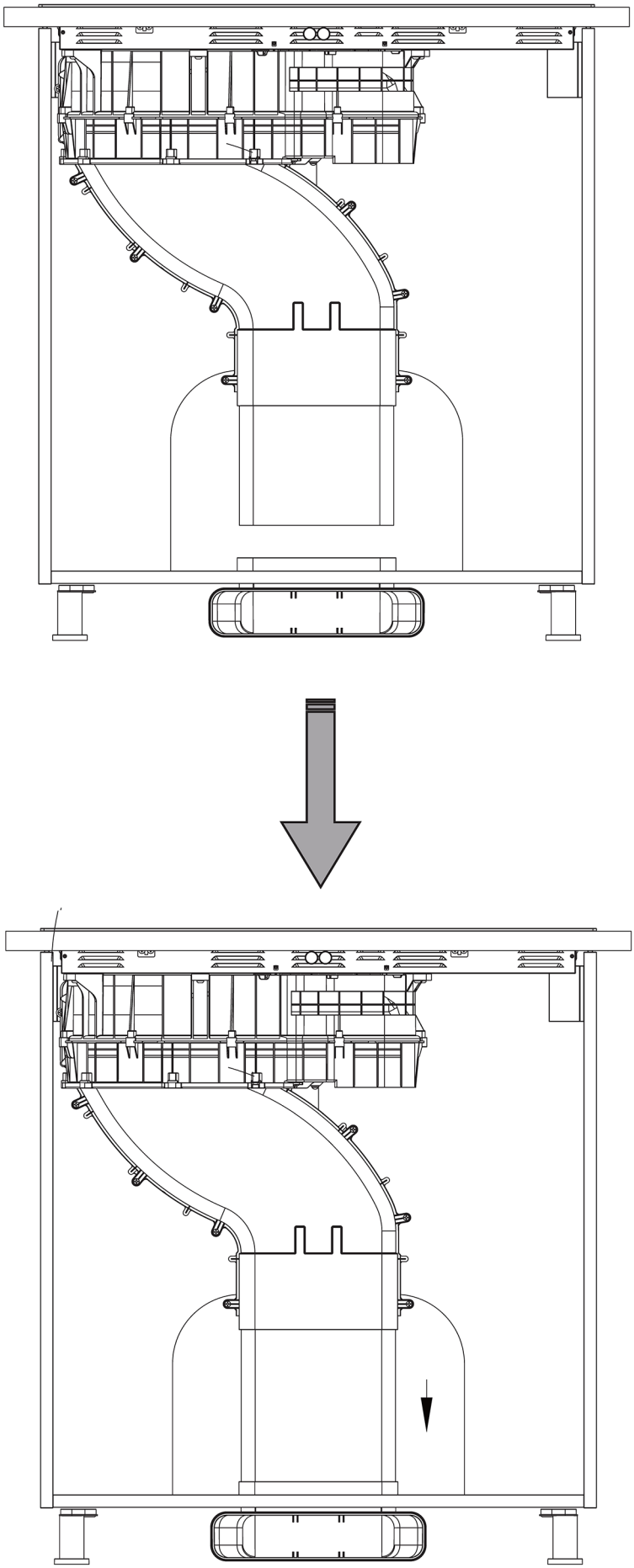

2
1
FRAMSIDA
BAKSIDA

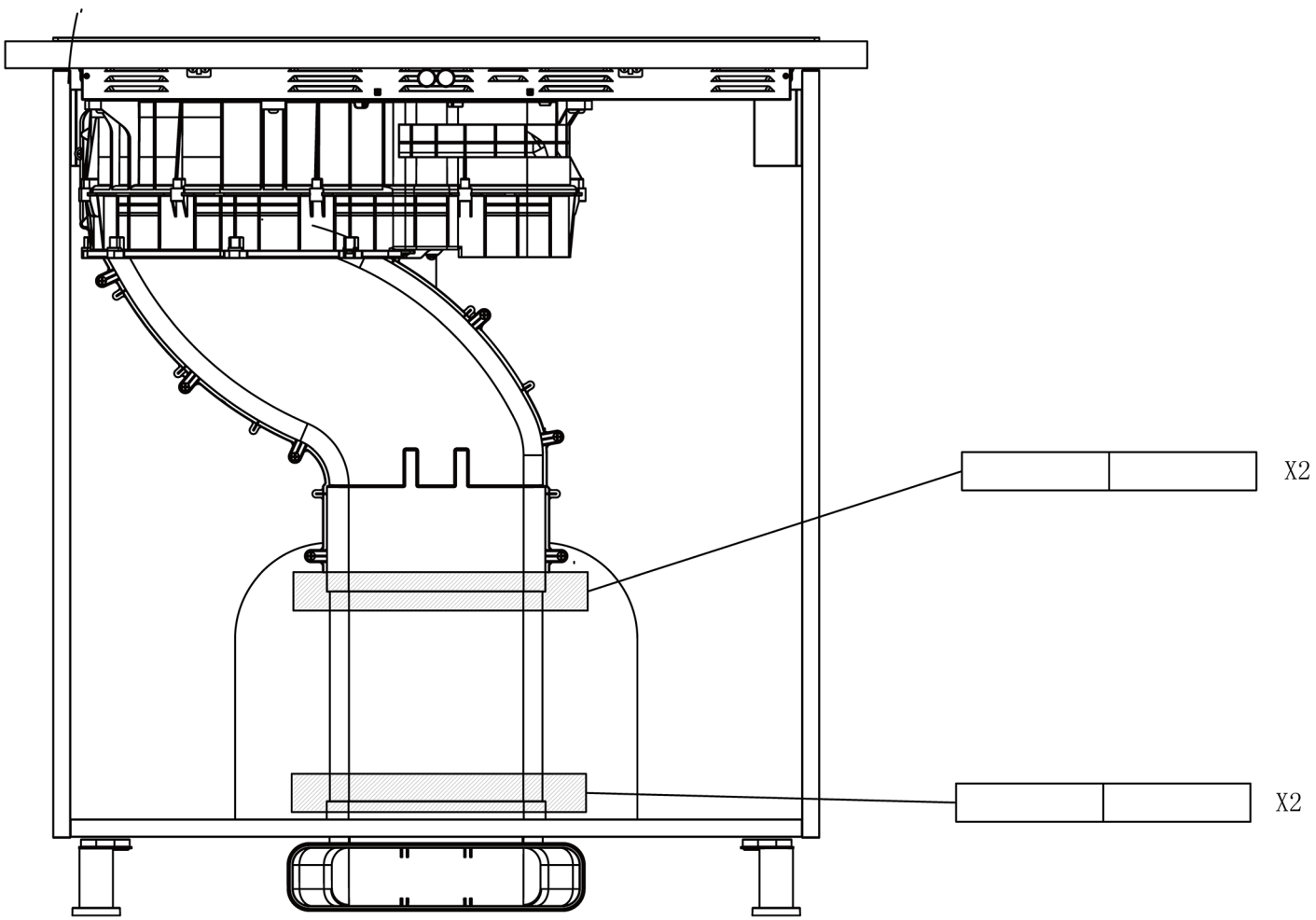

FRAMSIDA
BAKSIDA
OK!


H≥750 mm

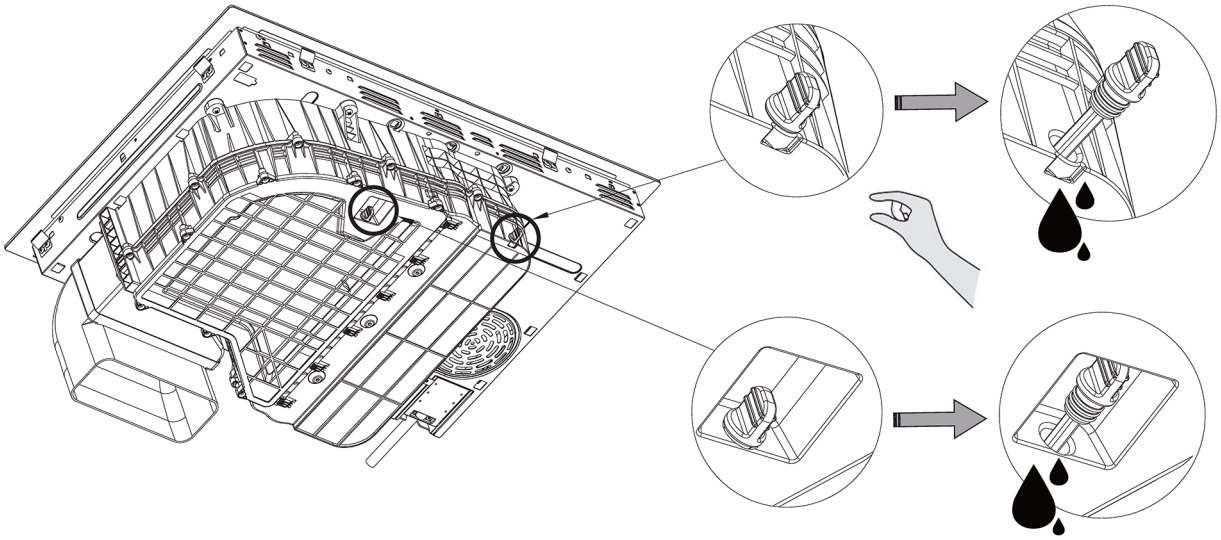

Lmax=H-620 mm
Lmin=H-660 mm


430
240

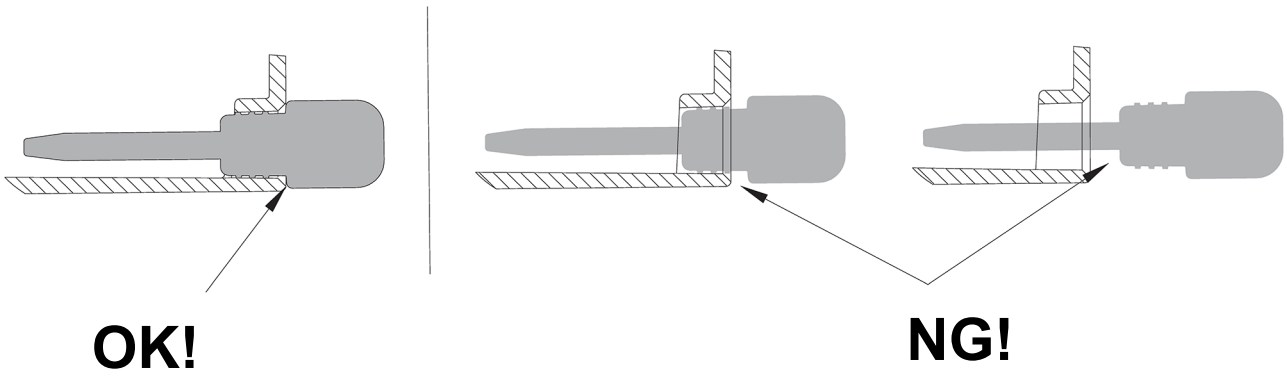



X2
X2

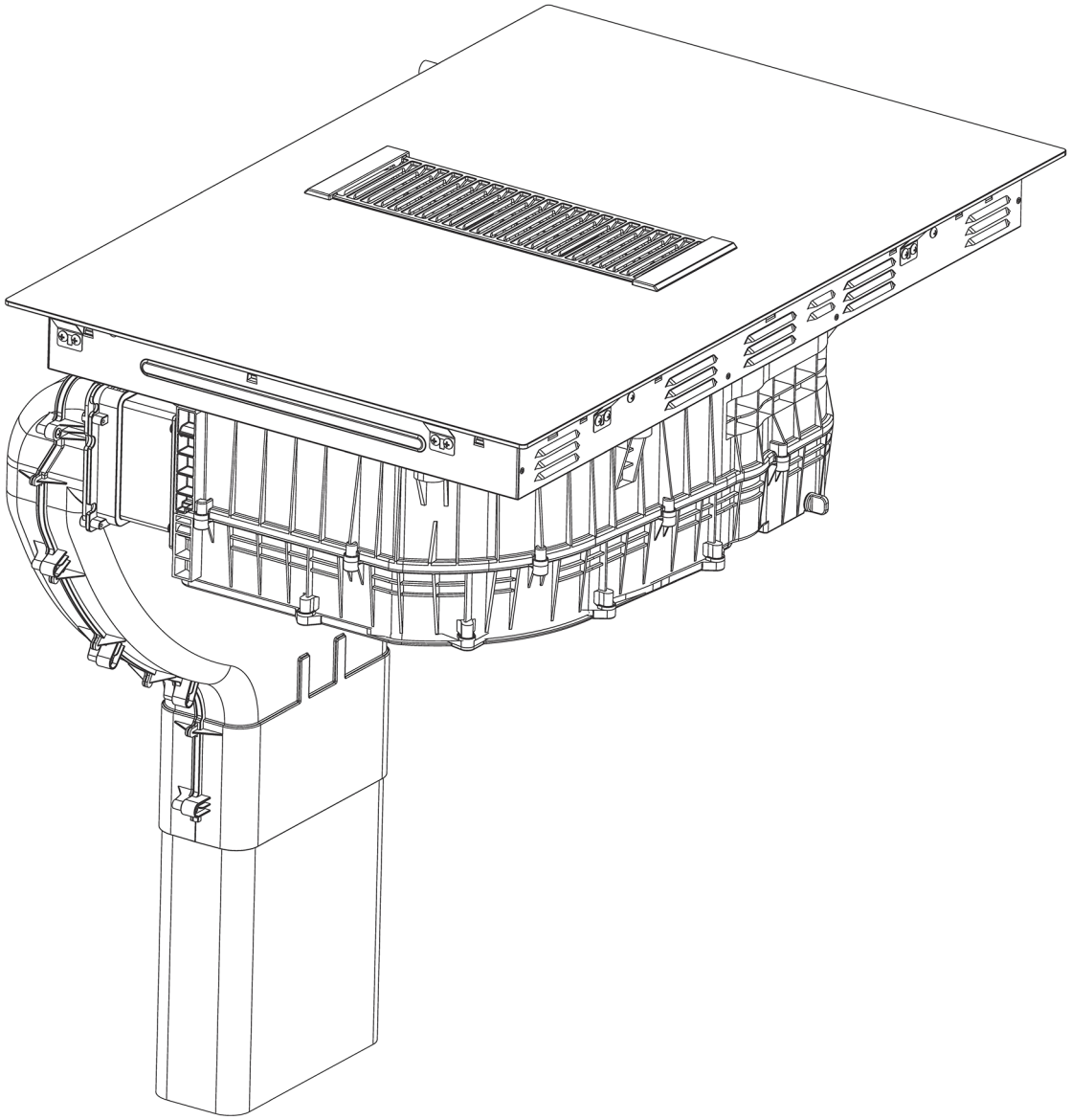
När vattenavledning behövs

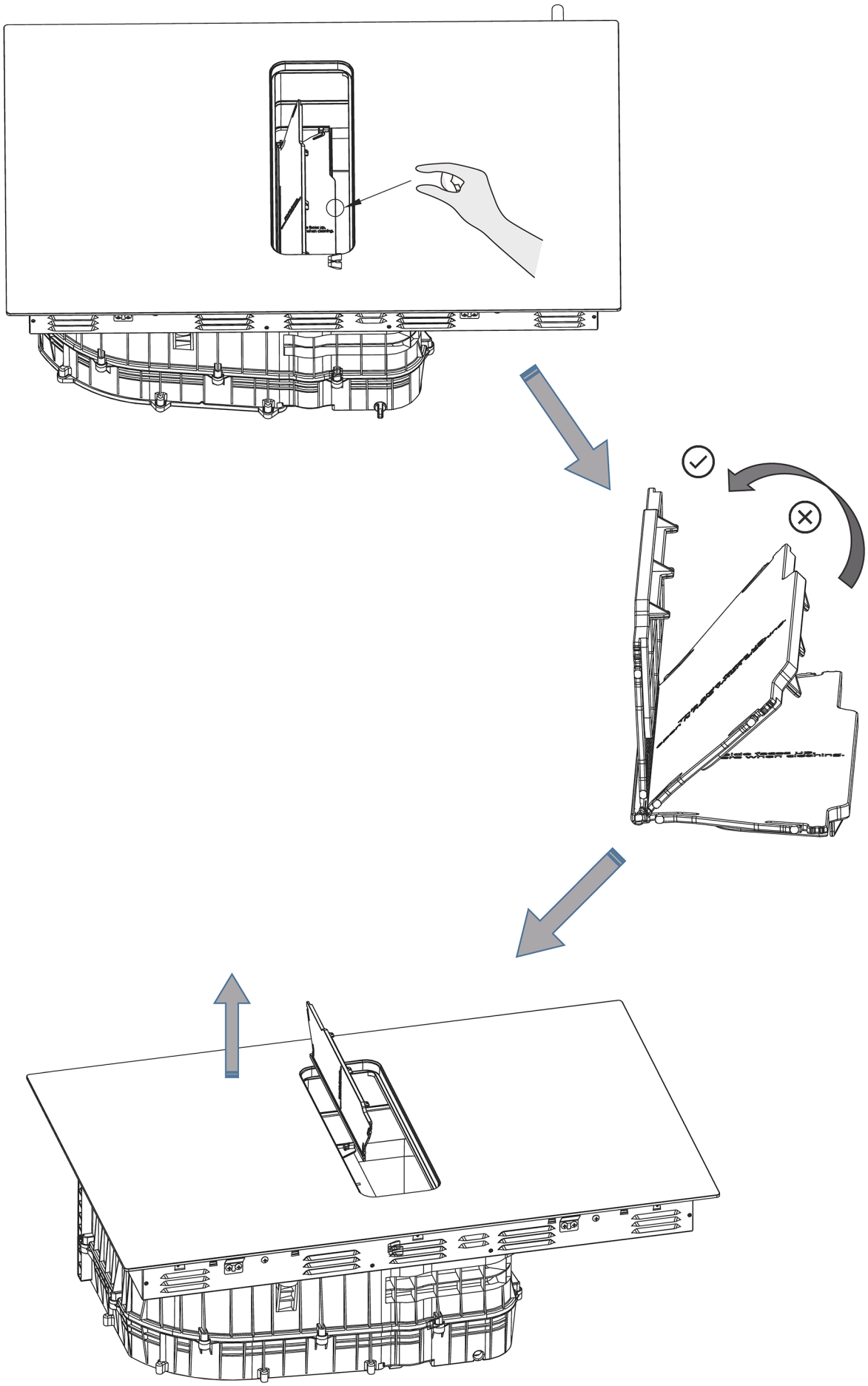


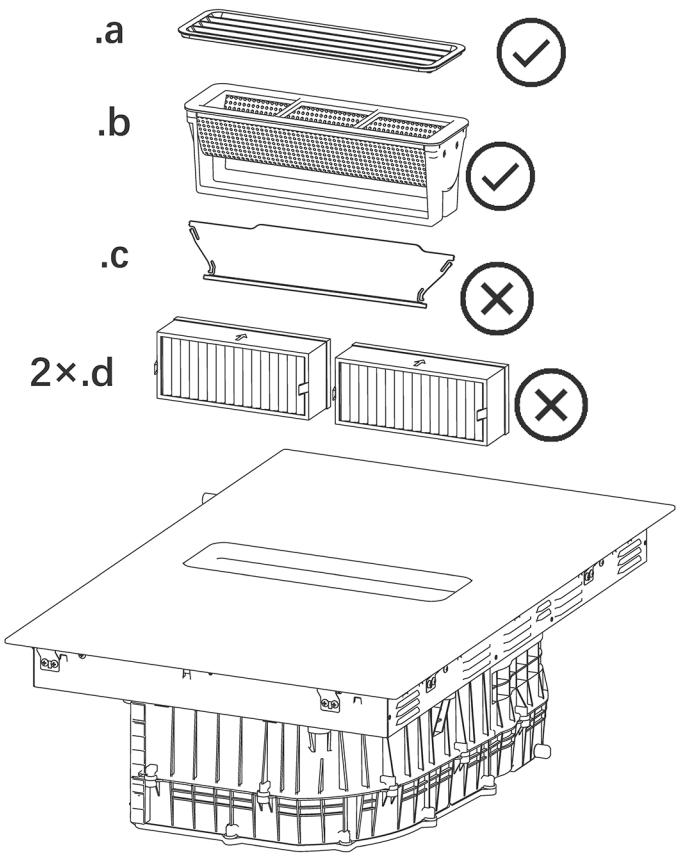
När du har tömt ut vatten eller installerat utrustningen, tryck fast gummiproppen ordentligt

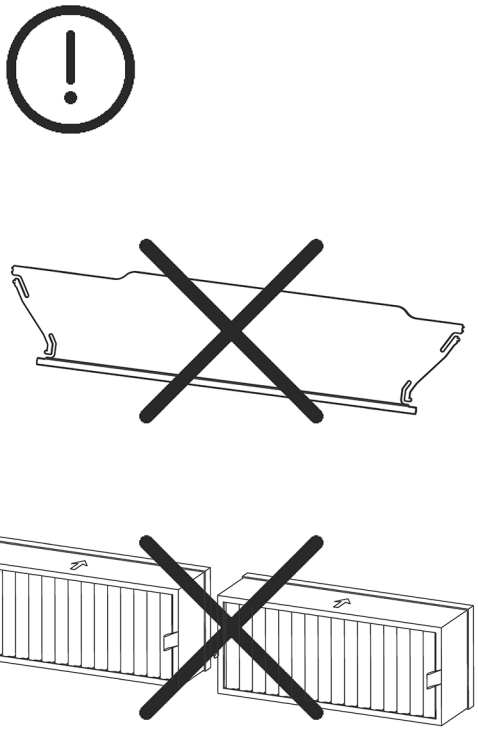


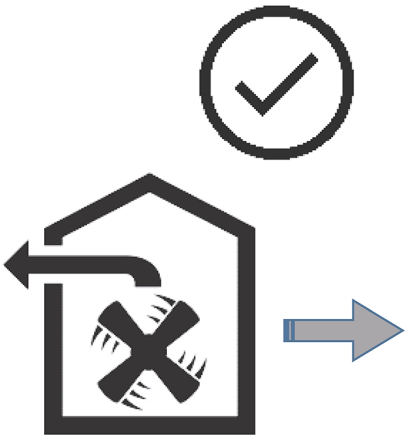


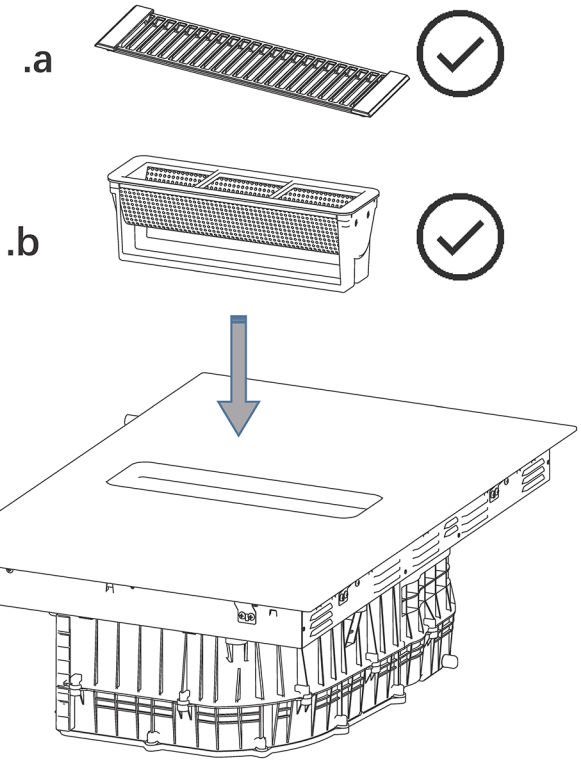


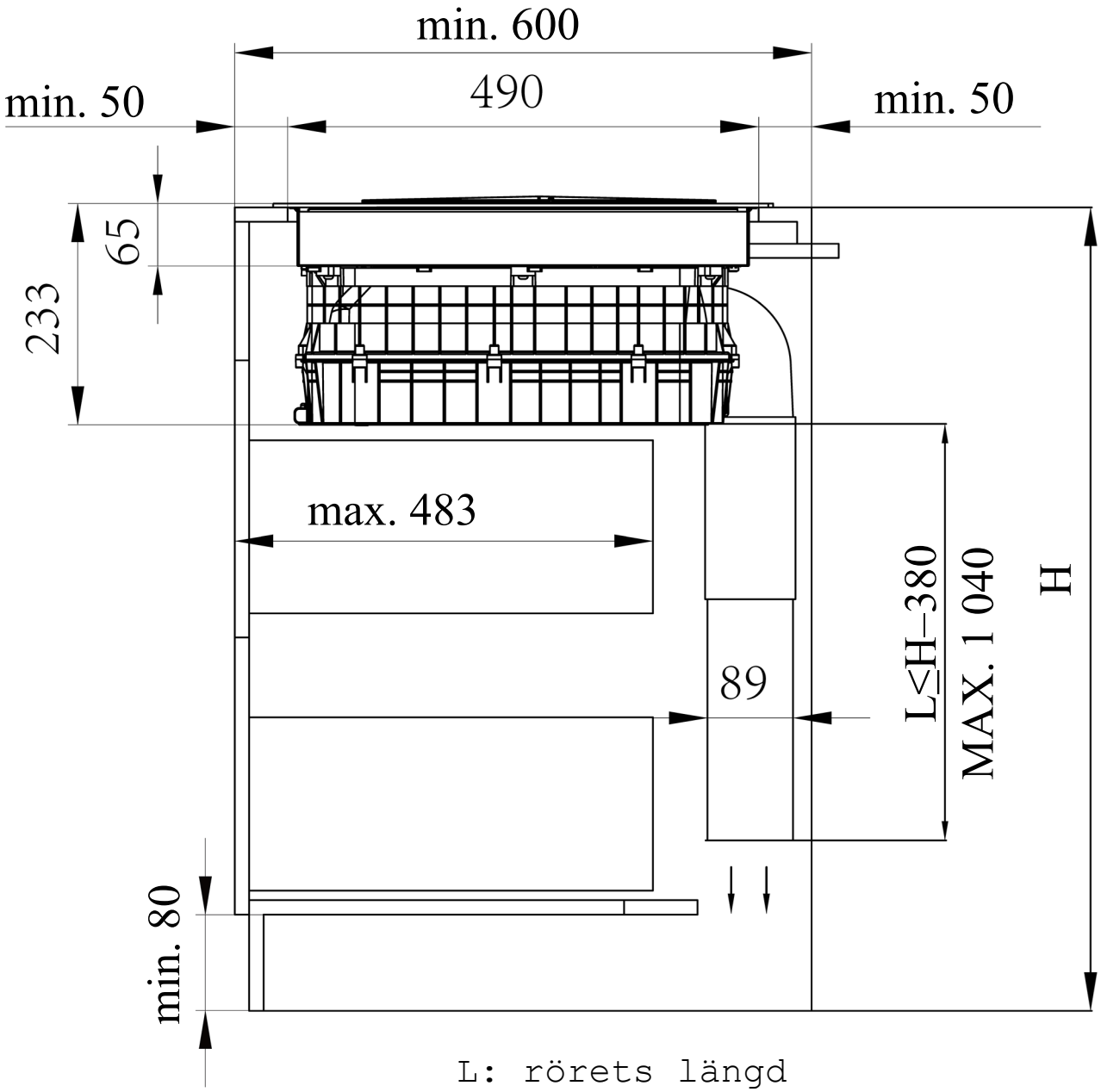



.a
.b
.c
2×.d



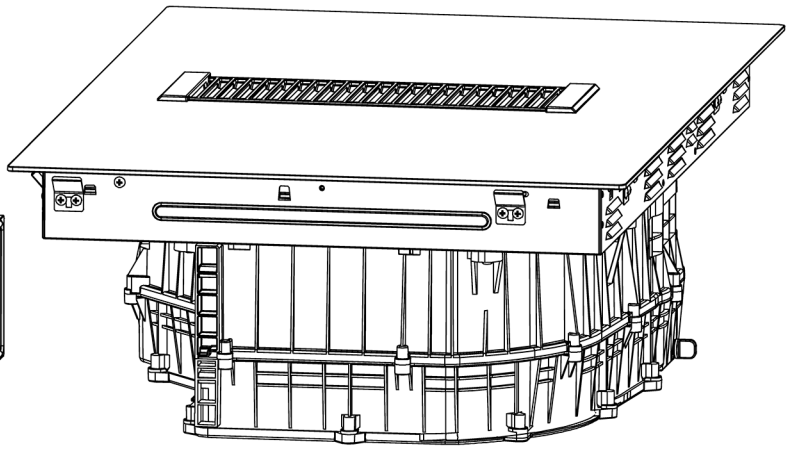


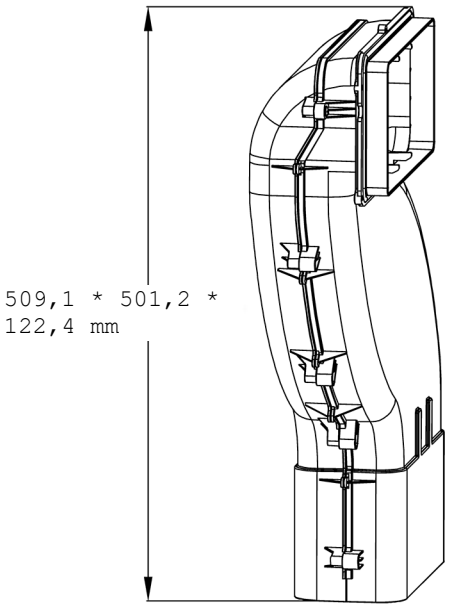

.a
.b

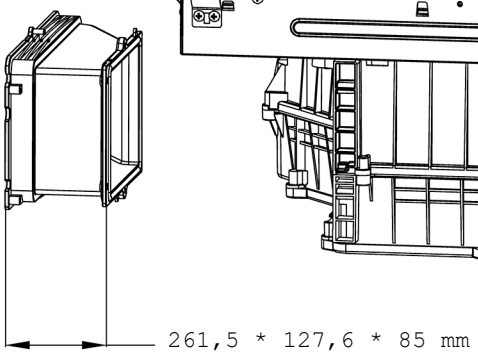


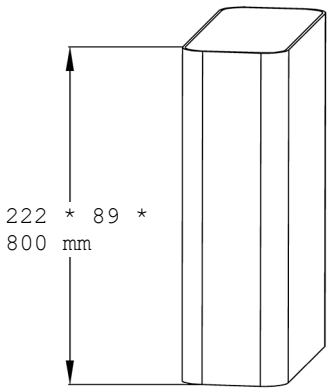
L: rörets längd

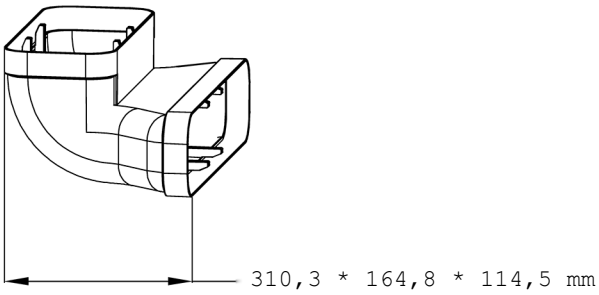
H: skåpets höjd

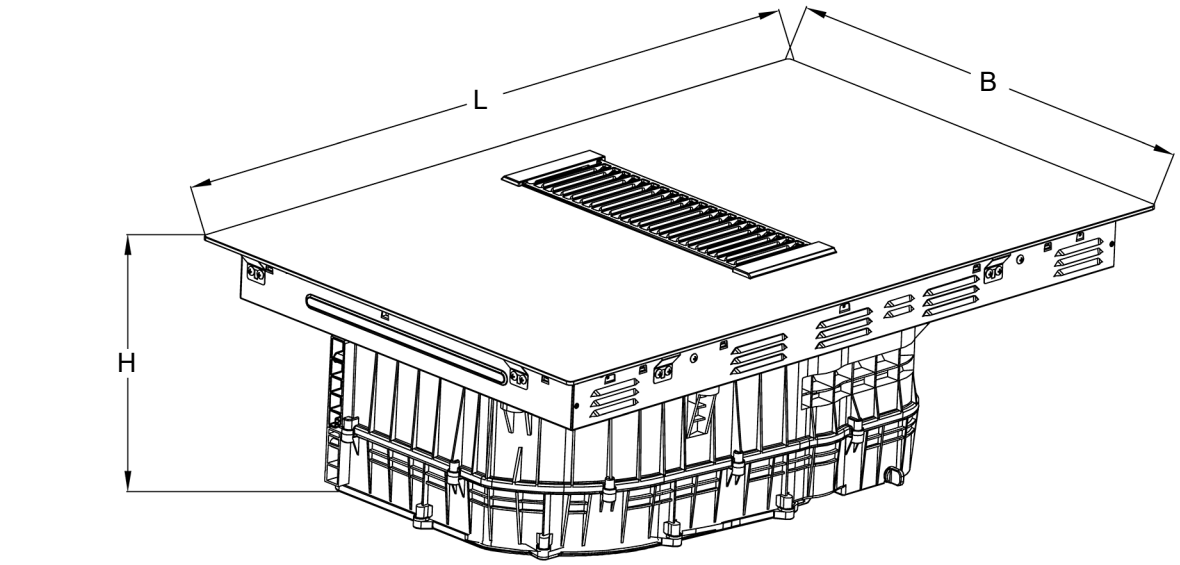


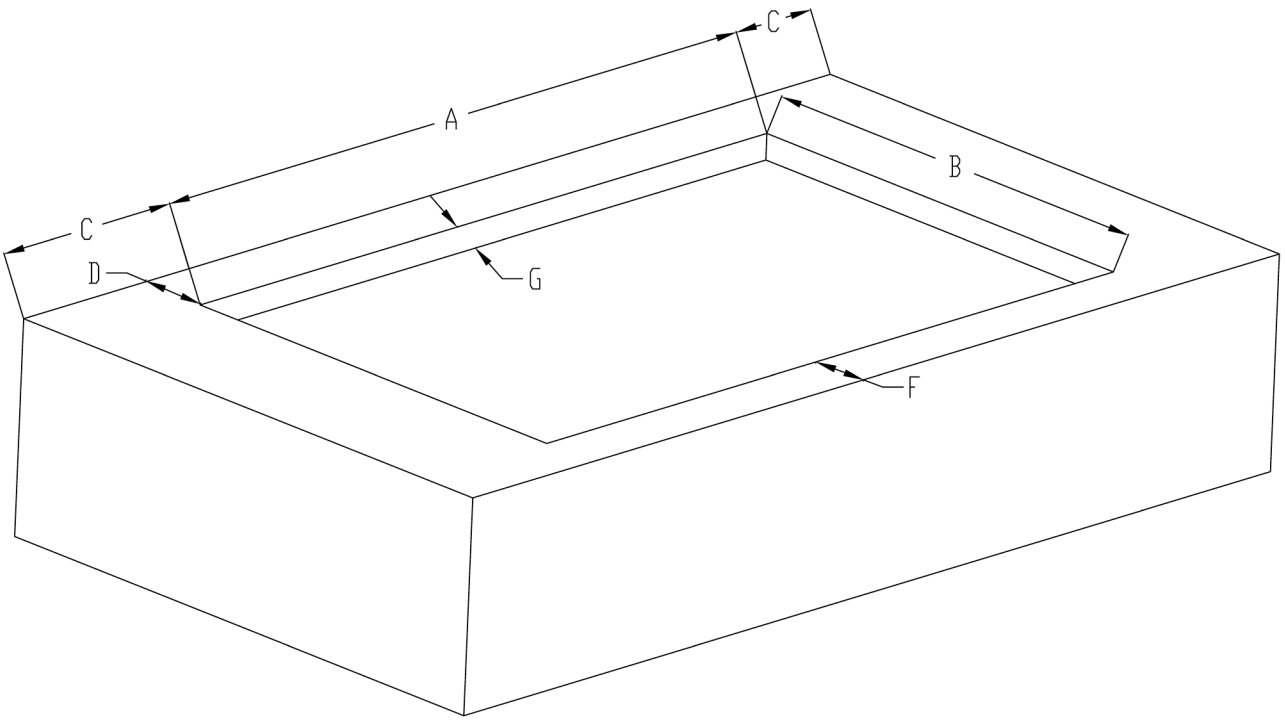

509,1 * 501,2 *
122,4 mm

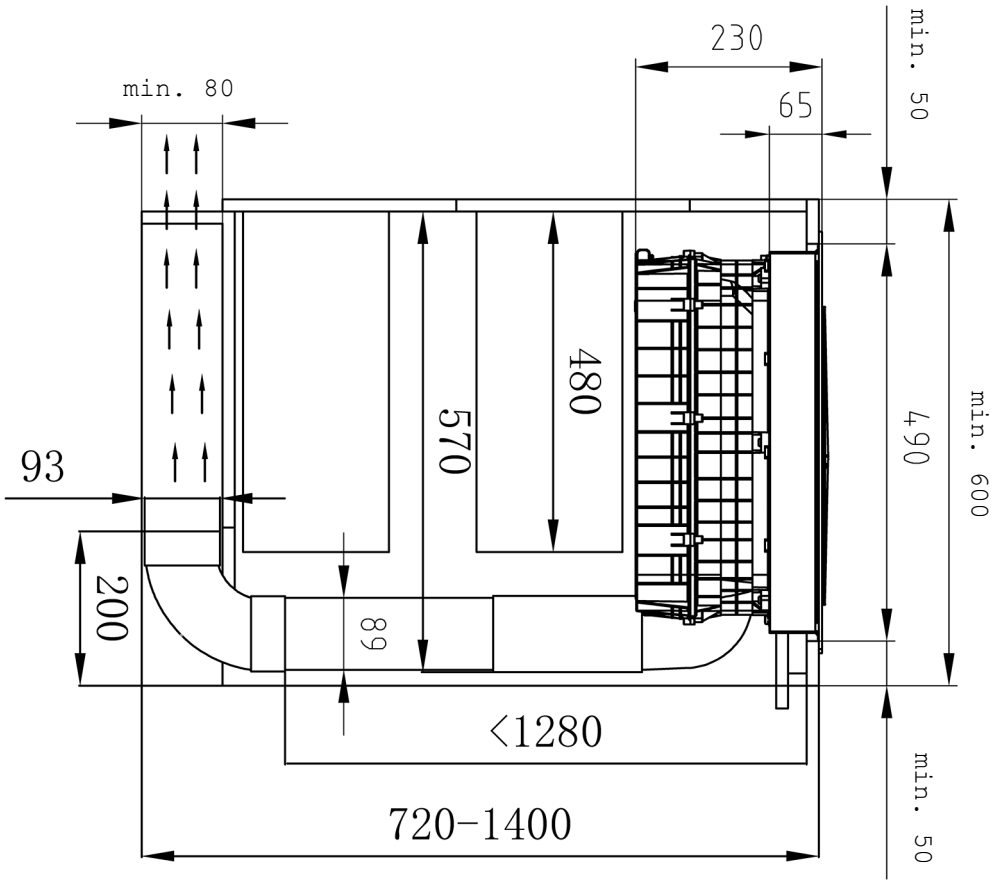

261,5 * 127,6 * 85 mm

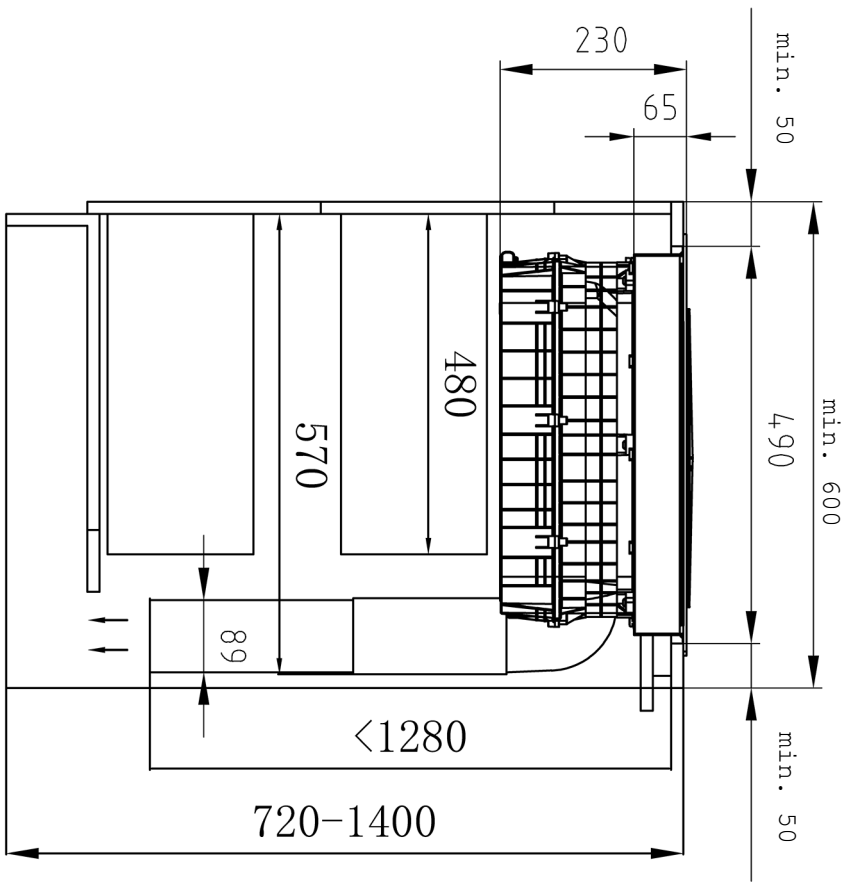

222 * 89 *
800 mm

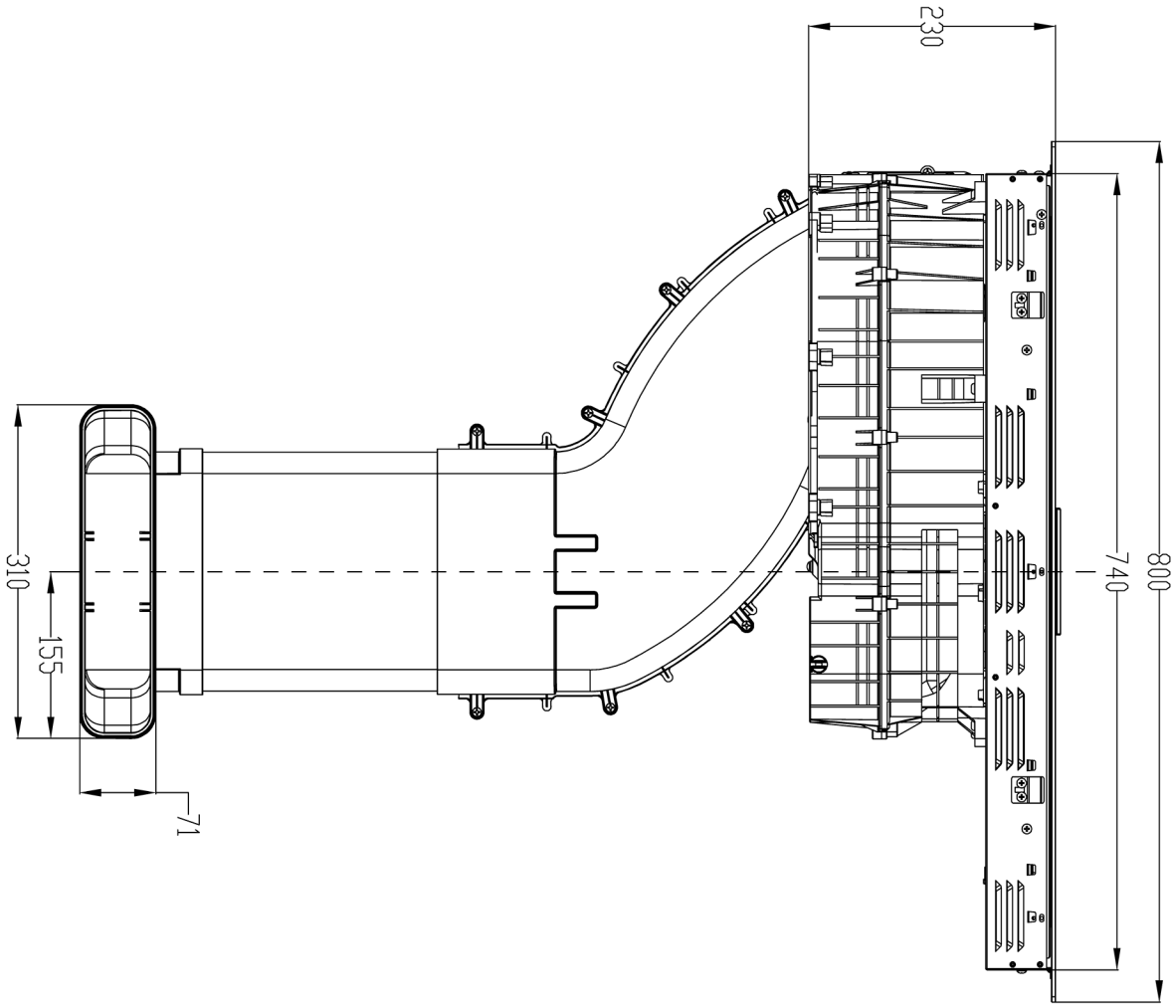

310,3 * 164,8 * 114,5 mm

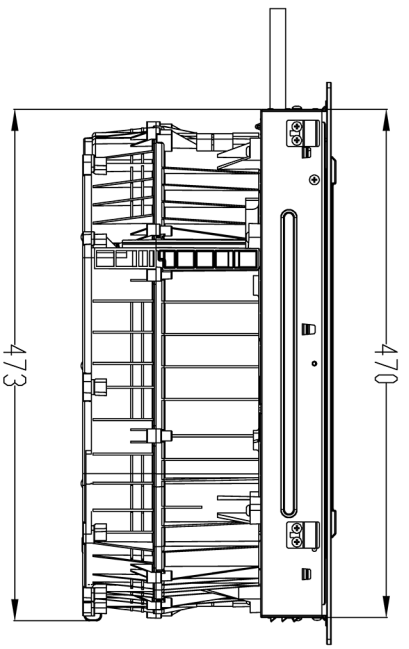

L
B
H

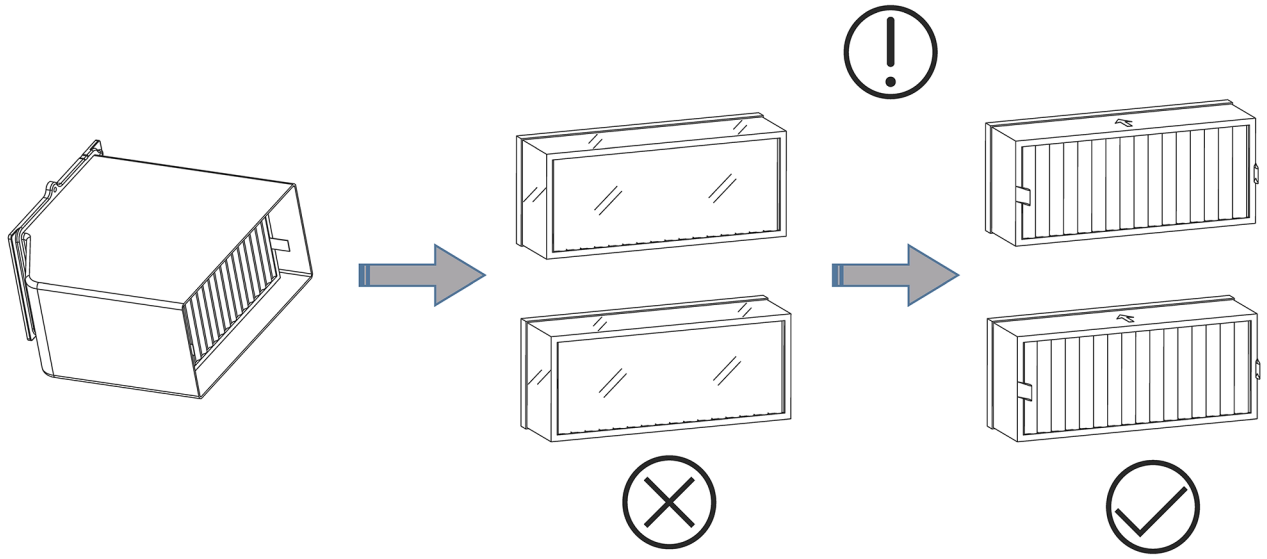

C
A
B
C
D
G
F


230
min. 80
65
min. 50
480
570
490
min. 600
93
200
89
<1280
720-1400
min. 50

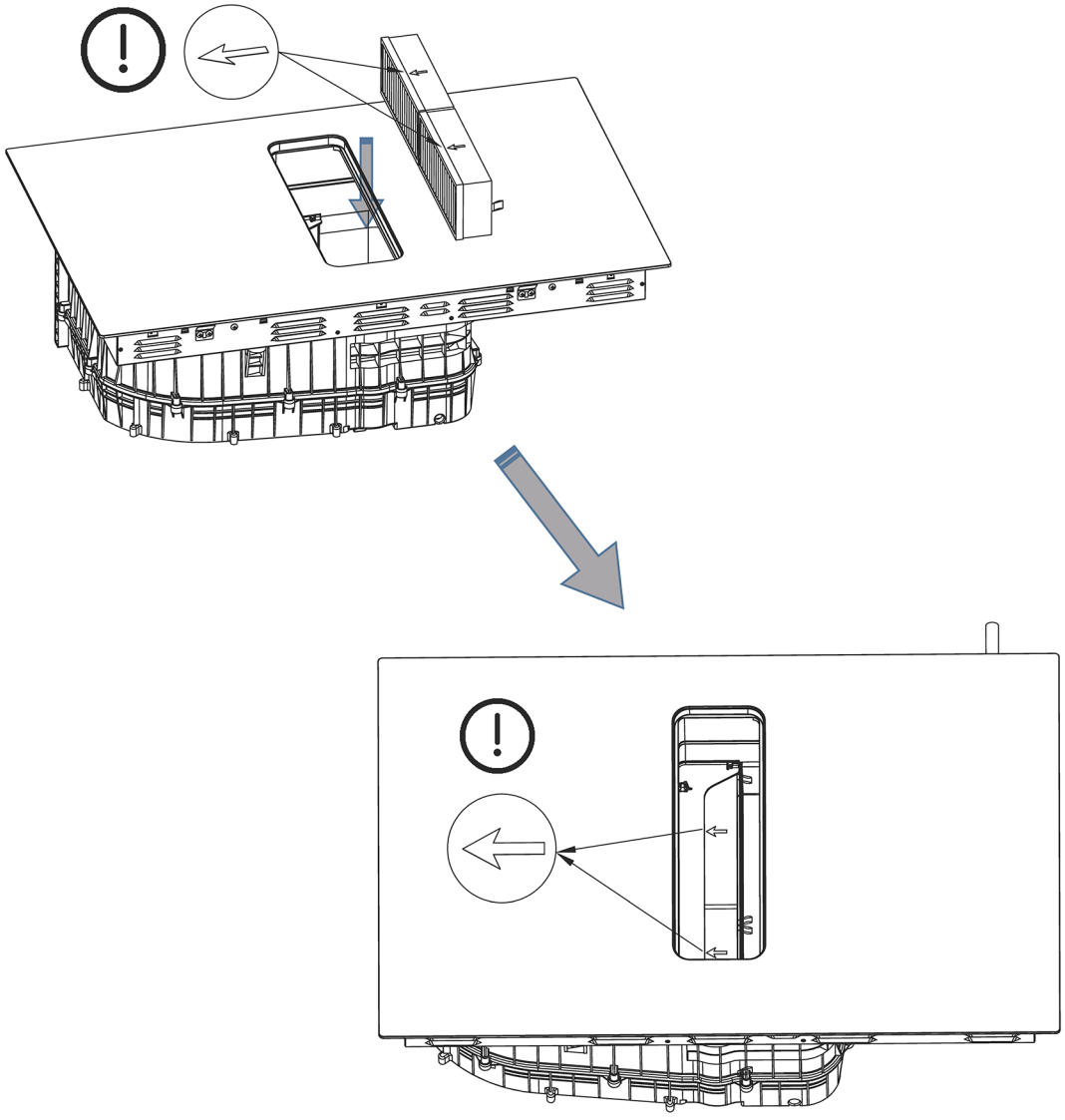

230
65
min. 50
480
570
490
min. 600
89
<1280
720-1400
min. 50

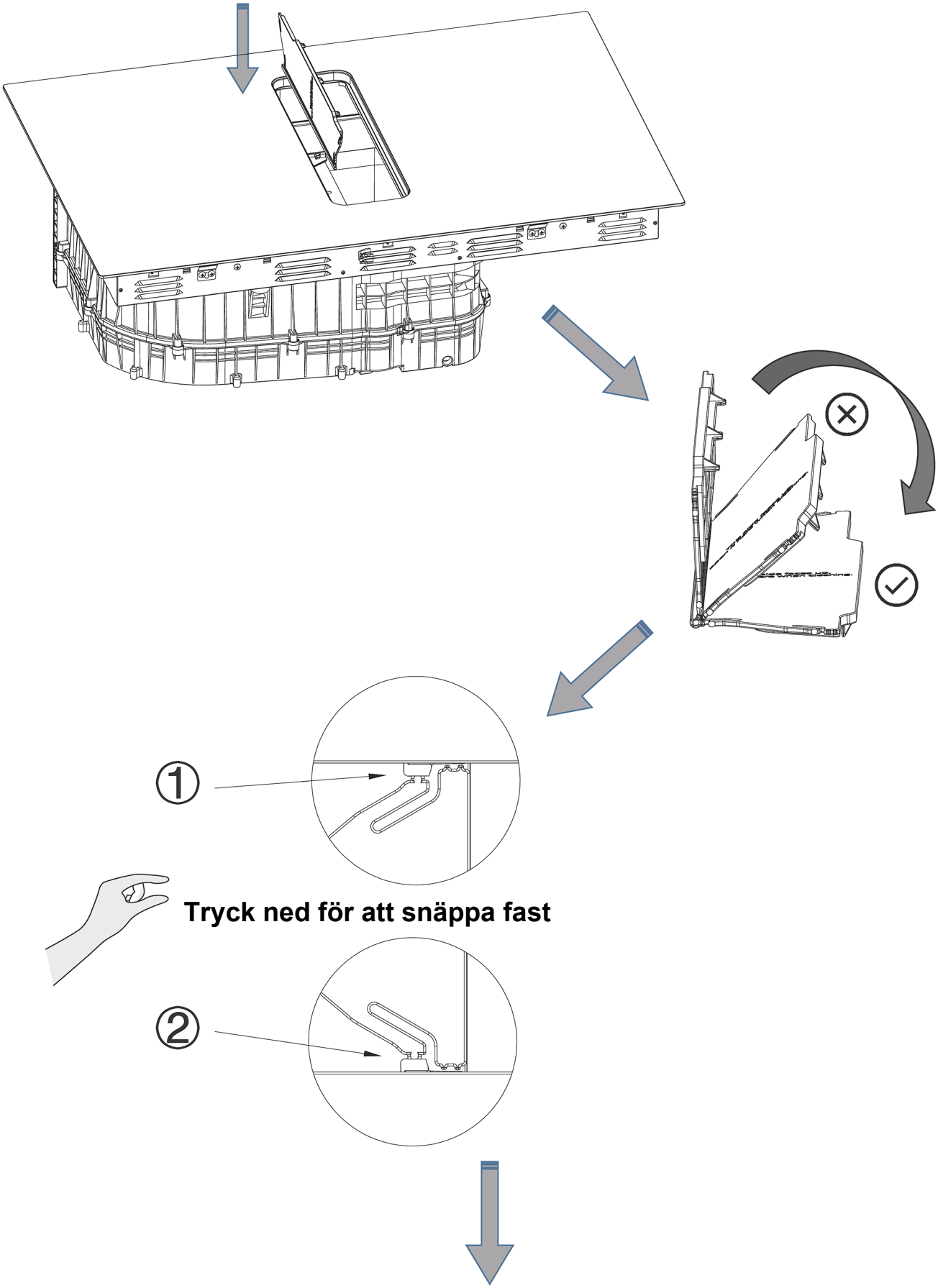

230
310
155
71
740
800

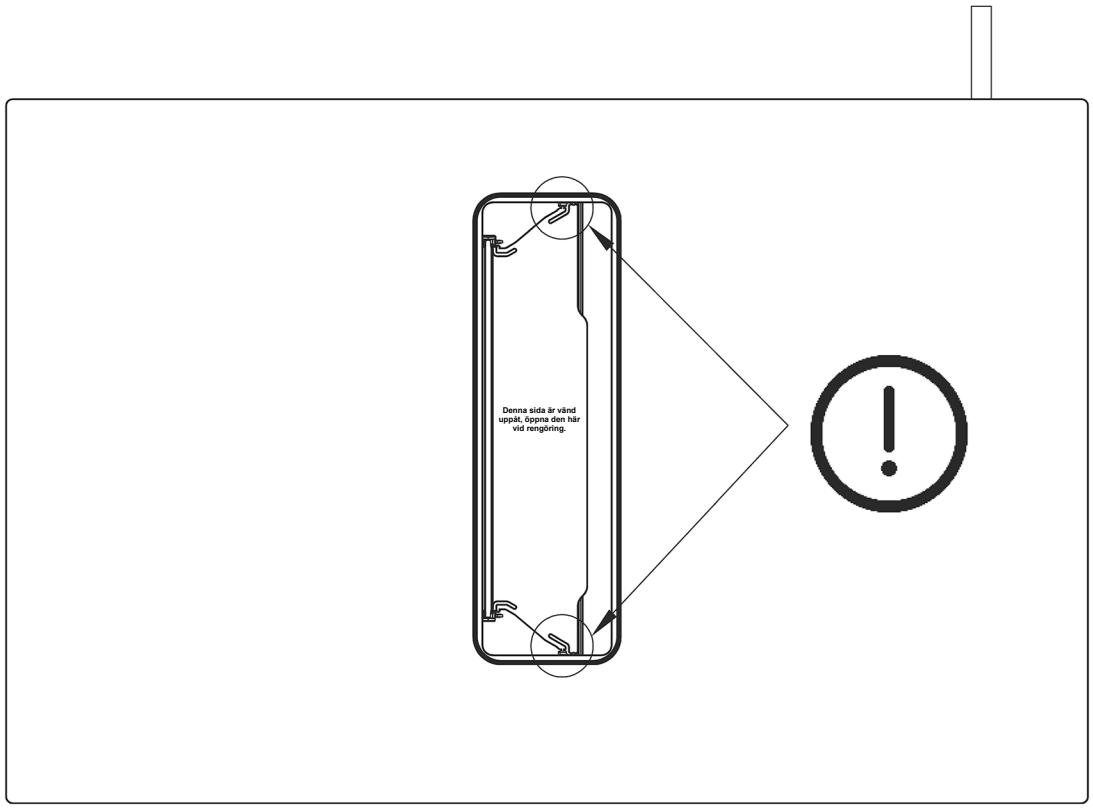

473
470

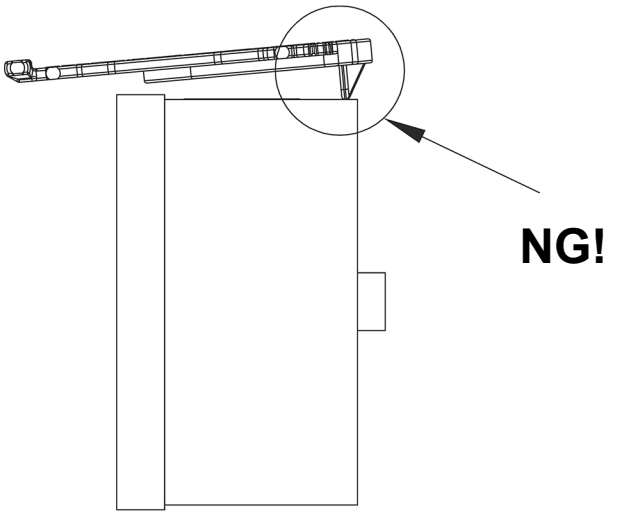


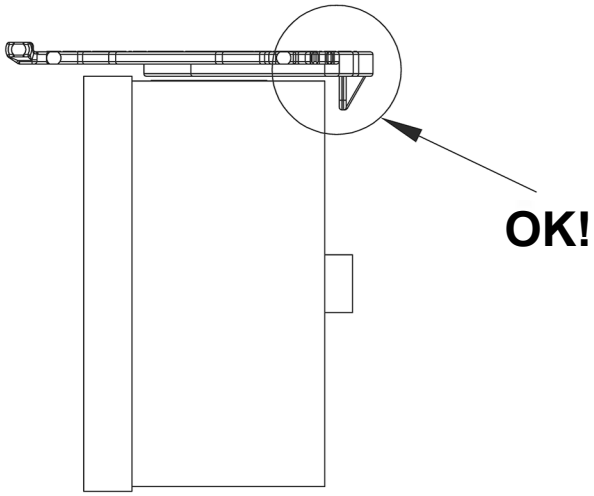
Innan du använder det deodoriserande filterelementet, riv av den yttre transparenta filmen.

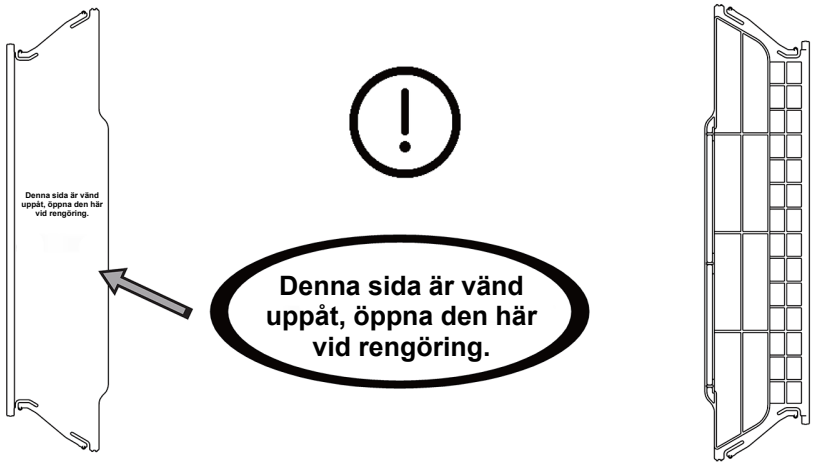


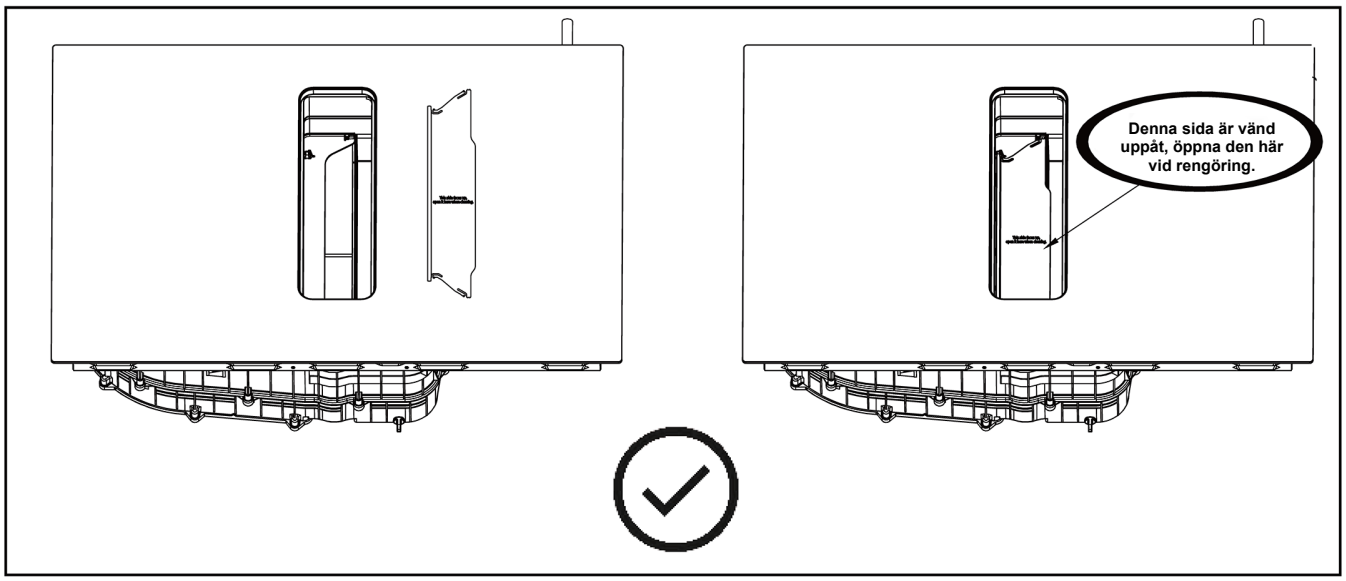

①
Tryck ned för att snäppa fast
②

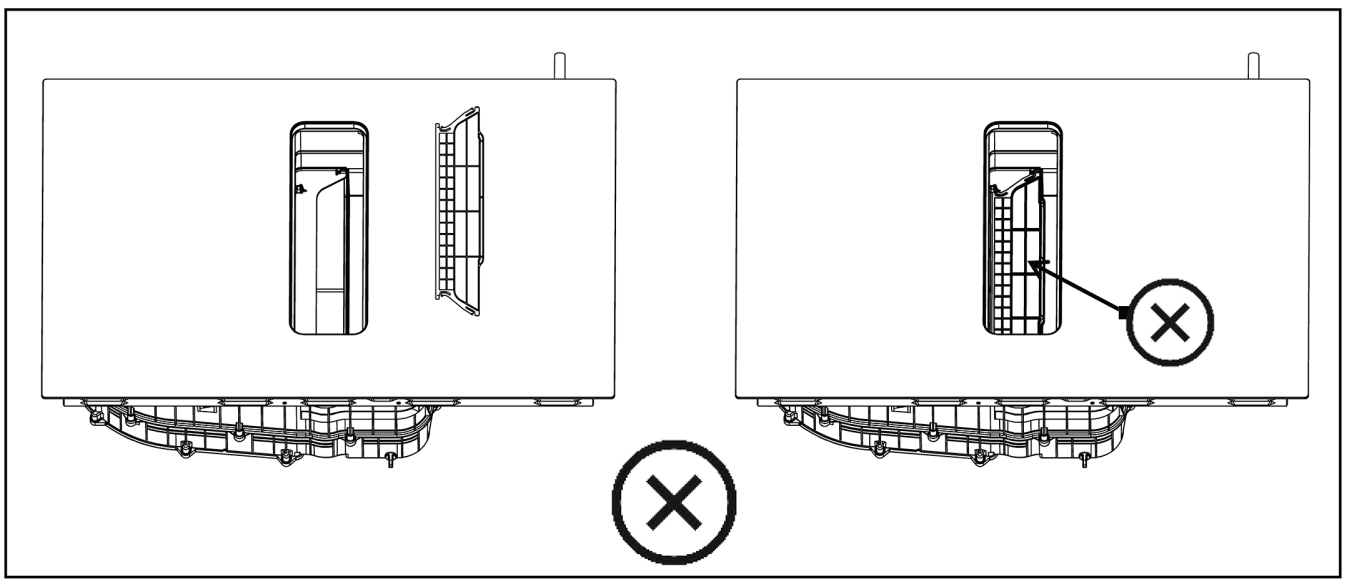

Denna sida är vänd uppåt, öppna den här vid rengöring.


NG!


OK!

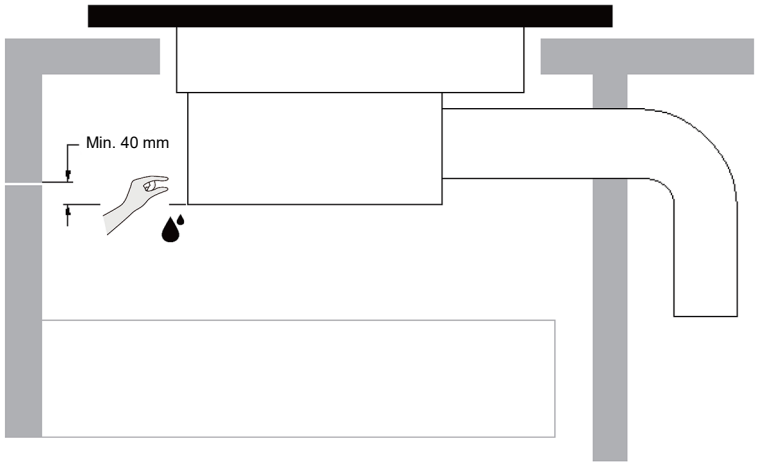

Denna sida är vänd uppåt, öppna den här vid rengöring.
Denna sida är vänd uppåt, öppna den här vid rengöring.


Denna sida är vänd uppåt, öppna den här vid rengöring.



VARNING: Säkerställa adekvat ventilation

För att säkerställa att vätskor kan rinna av obehindrat, måste avståndet mellan baffeln och hällens botten vara minst 40 mm. Följ kraven nedan.



⚠ Det finns ventilationshål på utsidan av hällen. DU MÅSTE se till att dessa hål inte blockeras av bänkskivan när du sätter hällen på plats.

⚠
- Observera att limmet som används för att fästa plast- eller trämaterial på möbeln måste tåla en temperatur på minst 150 °C. Detta för att förhindra att panelen lossnar.
- Bakväggen samt intilliggande och omgivande ytor måste kunna motstå en temperatur på 90 °C.

Innan du installerar hällen, se till att

- Bänkskivan är fyrkantig/jämn och att inga bärande konstruktionsdelar är i vägen för utrymmeskraven.
- Bänkskivan är tillverkad av ett värmebeständigt och isolerat material.
- Hällen har en inbyggd kylfläkt, om hällen installeras över en ugn.
- Installationen följer alla utrymmeskrav och frigångar och andra tillämpliga standarder och förordningar.
- En lämplig isolerande brytare som gör det möjligt att bryta huvudströmmen helt byggs in i det permanenta kablaget, monteras och positioneras så att den följer lokala lagar och bestämmelser med avseende på elektriska installationer.
- Den isolerande brytaren måste vara av en godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt mellan alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om lokala elnormer tillåter denna variation av kraven).
- Den isolerande brytaren är lätt tillgänglig för kunden som får hällen installerad.
- Du konsulterar lokala byggregler och normer om du är osäker gällande installationen.
- Du använder värmebeständiga och lättrengjorda ytskikt (som till exempel kakel) på de väggytor som omger hällen.

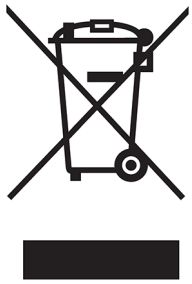
Efter installation av hällen, se till att

- nätsladden inte kan nås genom köksskåp eller lådor
- att luftflödet från rummet genom skåpet till hällens underdel är tillräckligt
- en värmeskyddsbarriär är monterad under hällen om den är installerad över en låda eller ett skåpsutrymme
- den isolerande brytaren är lättåtkomlig.

AVFALLSHANTERING OCH ÅTERVINNING

Viktiga anvisningar för miljön

Överensstämmelse med WEEE-direktivet och omhändertagande av uttjänta produkter:
Denna produkt överensstämmer med EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Denna produkt är försedd med en klassificeringssymbol för avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE).
Denna symbol anger att produkten inte får slängas tillsammans med annat hushållsavfall när den är uttjänt. Använd enhet måste återlämnas till officiellt insamlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska enheter. För att hitta dessa insamlingssystem, kontakta de lokala myndigheterna eller återförsäljaren där produkten köptes. Varje hushåll spelar en viktig roll när det gäller att återvinna och återanvända gamla apparater. Korrekt avfallshantering av förbrukade apparater bidrar till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.



Överensstämmelse med RoHS-direktivet

Den produkt du har köpt överensstämmer med EU:s RoHS-direktiv (2011/65/EU). Den innehåller inte skadliga och förbjudna material som anges i direktivet.

Information om förpackningen

Produktens förpackningsmaterial är tillverkat av återvinningsbara material i enlighet med våra nationella miljöbestämmelser. Förpackningsmaterialet får inte kastas tillsammans med hushållsavfall eller annat avfall. Lämna dem till de insamlingsplatser för förpackningsmaterial som anvisas av de lokala myndigheterna.



Kiitos, että ostit HAIERin induktiokeittotason. Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen kuin käytät keittotasoa, ja säilytä se tallessa myöhempää käyttöä varten.

SISÄLTÖ

KIITOSKIRJE **545**
TURVALLISUUSOHJEET **546**
TUOTTEEN YLEISKUVAUS **554**
KÄYTTÖOHJEET **556**
PIKAOPAS **564**
PUHDISTUS JA HUOLTO **568**
VIANETSINTÄ **573**
TEKNISET TIEDOT **577**
TUOTTEEN ASENNUS **579**
HÄVITTÄMINEN JA KIERRÄTYS **612**

TURVALLISUUSOHJEET

Käyttötarkoitus

Seuraavien turvallisuusohjeiden tarkoituksena on estää ennalta arvaamattomat riskit tai vahingot, jotka johtuvat laitteen vaarallisesta tai virheellisestä käytöstä. Tarkista pakkaus ja laite saapumishetkellä sen varmistamiseksi, että kaikki on kunnossa turvallista käyttöä varten. Jos havaitset vaurioita, ota yhteys jälleenmyyjään. Huomioi, että laitteeseen tehtävät muutokset tai muokkaukset eivät ole sallittuja turvallisuussyistä.
Käyttö ohjeiden vastaisella tavalla voi aiheuttaa vaaroja. Voit myös menettää oikeuden takuuseen perustuvien korvausvaatimusten tekemiseen.

Symbolien selitys



Vaara
Tämä symboli osoittaa, että erittäin helposti syttyvä kaasu aiheuttaa vaaraa ihmisten hengelle ja terveydelle.



Varoitus sähköjännitteestä
Tämä symboli osoittaa, että jännite aiheuttaa vaaraa ihmisten hengelle ja terveydelle.



Varoitus
Merkkisana ilmaisee keskisuuren vaaran, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.



Huomio
Merkkisana ilmaisee vaaraa, jonka riski on vähäinen ja joka voi aiheuttaa lieviä tai kohtalaisia vammoja, jos sitä ei vältetä.



Huomio
Merkkisana ilmaisee tärkeän tiedon (esim. omaisuusvahingot) mutta ei vaaraa.



Noudata ohjeita
Tämä symboli osoittaa, että vain huoltoteknikko saa käyttää ja huoltaa tätä laitetta käyttöohjeiden mukaisesti.

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä/käyttöönottoa ja säilytä ne asennuspaikan tai laitteen välittömässä läheisyydessä myöhempää käyttöä varten!

TURVALLISUUSVAROITUKSET

Turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue nämä tiedot ennen kuin käytät keittotasoa. Noudata tarkasti tämän käyttöohjeen ohjeita. Mitään vastuuta ei oteta mistään ongelmista, vaurioista tai tulipaloista, jotka johtuvat näiden käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ruoanlaittoon ja ruoanlaitossa syntyvien höyryjen poistamiseen. Mitään muuta käyttöä ei sallita (esim. huoneiden lämmitys). Valmistaja ei ole vastuussa epäasianmukaisesta käytöstä tai virheellisestä säädinten asetuksesta.
Tuotteen ulkoasu voi poiketa tämän oppaan kuvista, mutta käyttö-, huolto- ja asennusohjeet ovat kuitenkin samat.
Tämä käyttöopas on säilytettävä tulevaa käyttötarvetta varten. Jos laite myydään tai siirretään, käyttöoppaan on pysyttävä tuotteen mukana.

ASENNUS

Sähköiskuvaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- Kytkentä hyvään maadoitusjärjestelmään on olennaisen tärkeää ja pakollista.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin sähköjohtojärjestelmään.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.
- – Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain pätevä teknikko valmistajan ohjeiden ja paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei sitä ole erikseen mainittu käyttöoppaassa.
- Laitteen maadoitus on pakollinen.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta kaappiin asennettu laite voidaan liittää sähköverkkoon.
- Jotta voidaan varmistaa, että asennus on voimassa olevien turvallisuusstandardien mukainen, tarvitaan tavallinen kaikkinapainen kytkin, joka varmistaa sähköverkon täydellisen katkaisun luokan III ylijännitetilanteissa asennussääntöjen mukaisesti.
- Älä käytä useita pistorasioita tai jatkojohtoja. – Kun asennus on valmis, sähkökomponentit eivät saa enää olla käyttäjän saatavilla.

- Ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon: tarkista arvokilpi (laitteen pohjassa) sen varmistamiseksi, että jännite ja teho vastaavat verkon arvoja ja että liitäntäpistorasia on sopiva. Jos olet epävarma, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Viiltovaara

- Varo – levyjen reunat ovat terävät.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai käyttöä.
- Laitteen päälle ei saa koskaan laittaa palavaa materiaalia tai tuotetta.
- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön, sillä ne voivat pienentää asennuskustannuksia.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Laitteen saa asentaa ja maadoittaa vain asianmukaisesti pätevä henkilö.
- Tämä laite on kytkettävä piiriin, jossa on eristyskytkin, joka katkaisee virransyötön kokonaan.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- tai vastuuvaatimukset voivat mitätöityä.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen.
- Varoitus: Jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi keittotasopinnoissa, joissa lasikeraaminen tai vastaava materiaali suojaa jännitteisiä osia.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Älä puhdista keittotasoa höyrypesurilla.

- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- VAROITUS: tulipalovaara: älä säilytä keittotasoilla mitään.
- Ruoanvalmistusprosessia on valvottava. Lyhyen aikavälin ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- Sammuta keittotaso käytön jälkeen sen säätimestä äläkä luota astiantunnistimen toimintaan.
- Vältä roiskeita. Kun keität tai kuumennat nesteitä, vähennä lämmönsyöttöä.
- Älä jätä lämmityselementtejä päälle, kun kattilat ja pannut ovat tyhjiä tai silloin kun keittotasolla ei ole astioita.
- Kun kypsennys on valmis, sammuta käytössä ollut alue.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota ruoanlaittoon äläkä koskaan aseta alumiiniin pakattuja tuotteita suoraan ruoanlaittopinnan päälle. Alumiini sulaa ja vaurioittaa laitettasi, josta tulee korjauskelvoton.
- Älä koskaan kuumenna elintarvikkeita sisältäviä säilyketölkkejä tai -purkkeja avaamatta niitä ensin, sillä avaamattomat säilyketölkit ja -purkit voivat räjähtää.

KÄYTTÖ JA KUNNOSSAPITO

Sähköiskuvaara

- Älä valmista ruokaa rikkinäisellä tai haljenneella keittotasolla. Jos keittotason pinta hajoaa tai murtuu, kytke laite välittömästi irti verkkovirrasta (seinäkytkin) ja ota yhteys pätevään asentajaan.
- Kytke keittotaso pois päältä seinästä ennen puhdistusta tai kunnossapitoa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Sydämentahdistimen tai muun sähköisten implanttien (esim. insuliinipumput) omaavan henkilön on kuitenkin ennen laitteen käyttöä otettava yhteyttä lääkäriin tai implantin valmistajaan varmistamaan, että sähkömagneettiset kentät eivät vaikuta hänen implanttiinsa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

Kuuman pinnan vaara

- Laitteen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana niin paljon, että ne aiheuttavat palovammoja.
- Älä anna kehon, vaatteiden tai muun tavaran kuin asianmukaisen keittoastian olla kontaktissa induktiolasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Pidä lapset poissa.
- Kattilan kahvat voivat olla kuumia. Tarkista, etteivät kattilan kahvat ole muiden käytössä olevien ruoanvalmistusalueiden yläpuolella. Pidä kahvat lasten ulottumattomissa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

Viiltovaara

- Keittotason kaapimen partaveitsenterävä terä on paljaana, kun turvasuojus vedetään taakse. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli valuva rasva aiheuttaa savuavia ja rasvaisia tahroja, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan jätä esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä aseta tai jätä laitteen lähelle magnetisoituvia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia), koska laitteen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.
- Älä koskaan käytä laitettasi huoneen lämmitykseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen ruoanvalmistusalueet ja taso tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (esim. kosketushallintalaitteilla). Älä luota pannun tunnistustoiminnon kytkevän pois päältä ruoanvalmistusalueen, kun kattila tai pannu poistetaan siitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä kaapeissa laitteen yläpuolella. Keittotasolle kiipeävät lapset voivat loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa laitteen käyttöalueelle.
- Lapsilla ja henkilöillä, joilla on laitteen käyttöä rajoittava liikuntarajoite, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Ohjaajan on oltava tyytyväinen siihen, että kyseiset henkilöt voivat käyttää laitetta ilman vaaraa itselleen tai ympäristölleen.

- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei oppaassa erikseen toisin suositella. Kaikki muu huolto on annettava pätevän teknikon tehtäväksi.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä pannuja, joissa on sahalaitaisia reunoja, tai vedä pannuja induktiolasipinnan yli, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa induktiolasia.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa olosuhteissa, kuten myymälöiden, toimistojen ja muiden työtilojen henkilökunnan keittiötiloissa, maataloissa, hotellien, motellien ja muiden vastaavien asuinympäristöjen asiakkaiden käytössä tai aamiaismajoituksissa.
- VAROITUS: Laite ja sen näkyvät osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Huone on tuuletettava asianmukaisesti, kun liesituuletinta käytetään samanaikaisesti muiden kaasukäyttöisten tai muiden polttolaitteiden kanssa.
- Liesituuletin on puhdistettava huolellisesti ja säännöllisesti sekä sisältä että ulkoa (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA) huolto-ohjeiden mukaisesti.
- Liesituulettimen puhdistukseen ja suodattimen vaihtoon ja puhdistukseen liittyvien sääntöjen noudattamatta jättäminen johtaa tulipalovaaraan.
- Ruoan liekittäminen on ehdottomasti kielletty. Avotulen käyttö voi vaurioittaa suodattimia ja aiheuttaa tulipalovaaran, joten sitä on vältettävä kaikissa olosuhteissa. Paistettaessa on oltava erityisen varovainen, jotta öljy ei ylikuumene ja syty tuleen.
- HUOMIO: Kun keittotaso on päällä, liesituulettimen käytettävissä olevat osat voivat kuumentua.
- Paikallisten viranomaisten antamia määräyksiä on noudatettava tiukasti savunpoistoon liittyvien teknisten ja turvallisuustoimenpiteiden osalta.
- Poistettua ilmaa ei saa kuljettaa samojen iltakanavien kautta, joita käytetään kaasunpolton tai muuntyyppisten palamislaitteiden synnyttämien savujen ja kaasujen poistamiseen. Älä koskaan käytä liesituuletinta, ellei grilliä ole koottu oikein!
- Käytä asennukseen vain tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja, tai jos niitä ei ole toimitettu, osta oikeantyyppisiä ruuveja. Käytä oikean pituisia ruuveja asennusoppaan mukaisesti.

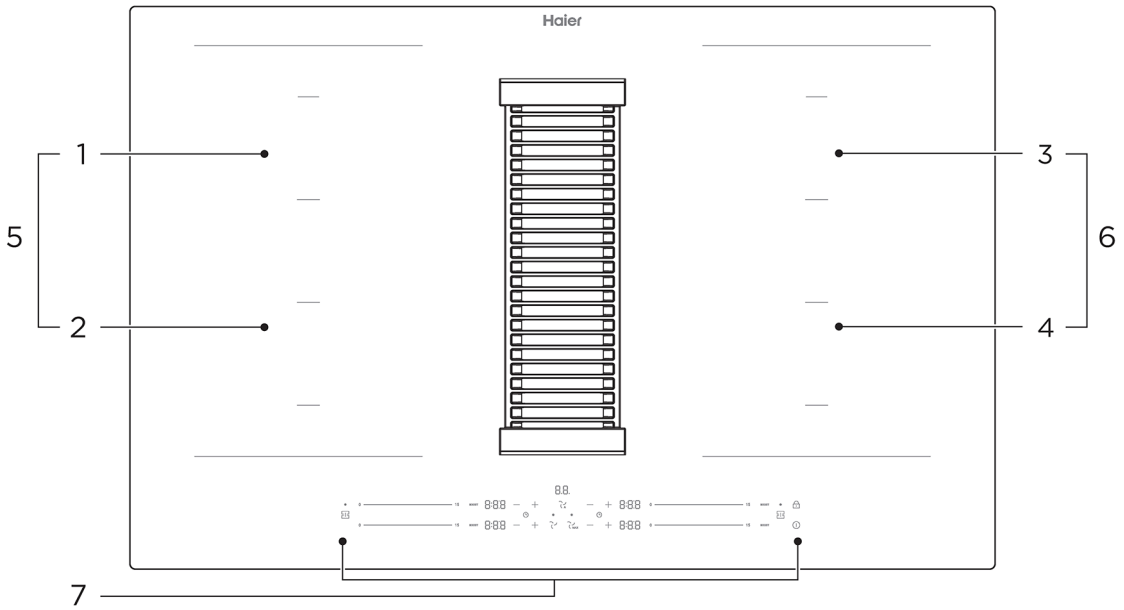
- Kun liesituuletinta käytetään yhdessä muiden muulla kuin sähköenergialla toimivien laitteiden kanssa, huoneen alipaine ei saa ylittää 4 Pa (4 x 10-5 bar). Tämä voidaan saavuttaa aina, kun palamiseen tarvittava ilma pääsee sisään aukoista, joita ei voida sulkea, esimerkiksi ovista, ikkunoista, seinän tulo- ja poistoilma-aukoista tai muilla teknisillä keinoilla. Pelkkä seinässä oleva tulo-/poistoilma-aukko ei takaa raja-arvon noudattamista.
- Oikeaa käyttöä koskevat suositukset ympäristövaikutusten vähentämiseksi: Kun aloitat kypsennyksen, käynnistä liesituuletin pienimmällä nopeudella ja jätä se päälle muutamaksi minuutiksi myös ruoanlaiton päätyttyä. Lisää nopeutta vain, jos höyryjä ja käryä on paljon, käyttämällä tehostustoimintoa (vain äärimmäisissä tapauksissa). Jotta hajunpoistojärjestelmä toimisi tehokkaasti, vaihda hiilisuodatin/-suodattimet tarvittaessa.
- Rasvasuodattimen korkean suorituskyvyn varmistamiseksi se kannattaa puhdistaa tarvittaessa. Tehokkuuden parantamiseksi ja melun minimoimiseksi käytä tässä käyttöoppaassa ilmoitettua kanavan enimmäishalkaisijaa.
- Rasvan tai öljyn jättäminen keittotasolle ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
- Älä koskaan jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman rasvasuodatinta.
- Älä koskaan käytä paljasta liekkiä laitteen lähellä (esim. liekittäminen) rasvasuodattimien ympärillä.
- Älä asenna laitetta kiinteän polttoainetta käyttävän lämmityslaitteen (esim. puu- tai hiililämmitteisen) läheisyyteen, ellei lämmityslaitteessa ole tiivistä, irrottamatonta suojusta. Kipinöitä ei saa lentää.
- Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Jos laitteeseen pääsee kuumia nesteitä, poista rasvasuodatin tai ylivuotosäiliö vasta sitten, kun laite on jäähtynyt.
- Pakkauksesta purettavassa tuotteessa on heikko haju, joka häviää pian.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan laitteen valmistajan suunnittelemia tai ohjeissa [RY1] laitteen valmistajan sopiviksi osoittamia keittotason suojuksia tai laitteen sisältämiä keittotasosuojuksia. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- Liesituulettimet ja muut ruoanlaittohöyryjen poistolaitteet voivat vaikuttaa haitallisesti kaasua tai muita polttoaineita polttavien laitteiden (myös muissa huoneissa olevien) turvalliseen toimintaan palamiskaasujen vastavirtauksen vuoksi. Tällaiset kaasut voivat aiheuttaa häkämyrkytyksen. Kun liesituuletin tai muu ruoanlaittohöyryjen poistolaite on asennettu, pätevän henkilön on testattava savukaasulaitteiden toiminta sen varmistamiseksi, ettei palamiskaasuja pääse virtaamaan takaisin.
- On olemassa tulipalovaara, jos puhdistusta ei suoriteta ohjeiden mukaan.

- HUOMIO: Näkyvät osat voivat kuumentua ruoanvalmistusvälineitä käytettäessä.
- Ilmanpoistoon liittyviä säädöksiä on noudatettava.
- HUOMIO: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi kaasukeittotasojen kanssa.

Onnittelut uuden integroidulla liesituulettimella varustetun liesituulettimen hankinnasta. Suosittelemme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöohjeen/asennusoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät, miten keittotaso asennetaan oikein ja miten sitä käytetään. Katso asennusohjeet asennusosasta.
Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä nämä ohjeet/asennusohjeet myöhempää käyttöä varten.

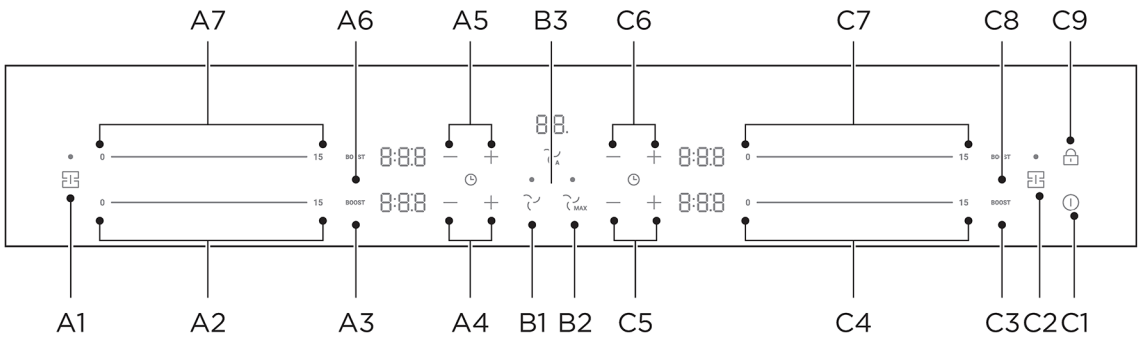
TUOTTEEN YLEISKUVAUS

Ylänäkymä



1. Enint. 2 200 / 3 600 W:n alue
2. Enint. 2 200 / 3 600 W:n alue
3. Enint. 2 200 / 3 600 W:n alue
4. Enint. 2 200 / 3 600 W:n alue
5. Enint. 3 300 / 3 700 W:n alue
6. Enint. 3 300 / 3 700 W:n alue
7. Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli



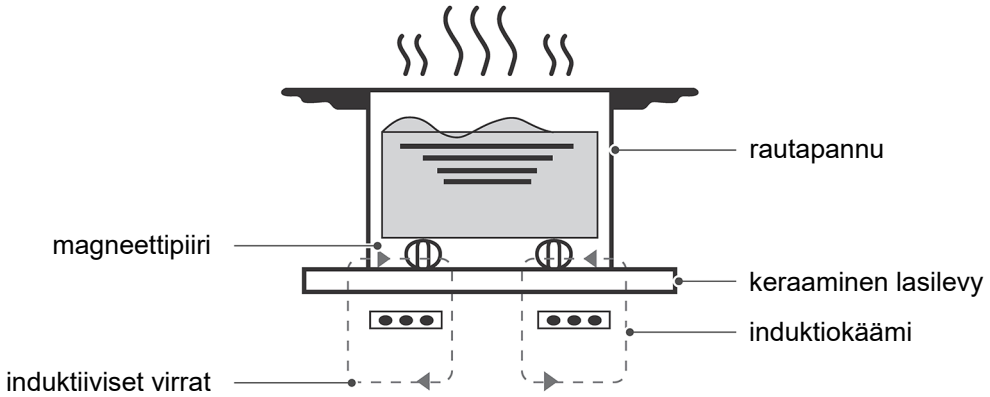
A1. Joustavan alueen säädin
A2. Tehonsäätimet
A3. Tehostus
A4. ajansäätimet
A5. ajansäätimet
A6. Tehostus
A7. Tehonsäätimet
B1. liesikuvun säädin
B2. Tehostus
B3. Keittotaso ja liesituuletin, automaattinen
C1. PÄÄLLE/POIS-ohjaus
C2. Joustavan alueen säädin
C3. Tehostus
C4. Tehonsäätimet
C5. ajansäätimet
C6. ajansäätimet
C7. Tehonsäätimet
C8. Tehostus
C9. Lukituksen ohjaus

HUOMAA

Kaikki tämän käyttöoppaan kuvat ovat vain havainnollistavia. Todellisen kohteen ja piirustuksessa olevan kuvan välillä voi olla eroavaisuuksia.

Toimintaperiaate

Induktio on turvallinen, edistyksellinen, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittotekniikka. Se toimii sähkömagneettisella värähtelyllä, joka tuottaa lämpöä suoraan pannussa, eikä välillisesti kuumentamalla lasipintaa. Lasi kuumenee vain, koska pannu kuumentaa sen lopulta.



Toimintatila

Voit käyttää laitetta ilmanpoisto- tai kiertoilmatilassa.

Ilmanpoistotila

Sisään imetty ilma puhdistetaan rasvasuodattimilla ja johdetaan putkiston kautta ulos.



Ilmaa ei saa johtaa hormiin, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita polttavien laitteiden savukaasujen poistamiseen (ei koske laitteita, jotka vain poistavat ilmaa takaisin huoneeseen).

- Jos poistoilma aiotaan johtaa toimimattomaan savu- tai poistokaasuhormiin, sitä varten on hankittava asiasta vastaavan lämmitysinsinöörin suostumus.
- Jos poistoilma johdetaan ulkoseinän läpi, sitä varten on käytettävä teleskooppikanavaa.

Suodatustila

Sisään imetty ilma puhdistetaan rasva- ja hajusuodattimella, minkä jälkeen se johdetaan takaisin huoneeseen.

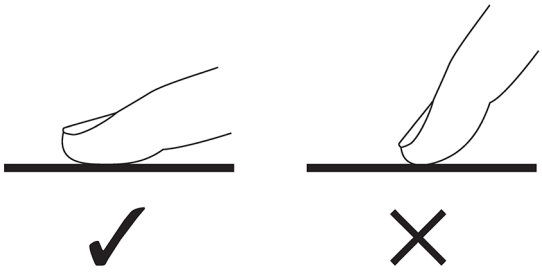


Jotta kiertoilmatilassa voidaan sitoa hajuja, sitä varten on asennettava hajusuodatin. Eri vaihtoehdot laitteen käyttämiseksi kiertoilmakäytössä voi tarkistaa luettelostamme. Vaihtoehtoisesti voit kysyä niistä jälleenmyyjältäsi.

KÄYTTÖOHJEET

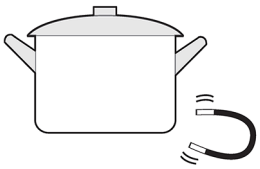
Kosketussäätimet

- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.
- Käytä sormenpään pehmeää osaa, ei sen kärkeä.
- Kuulet äänimerkin aina, kun kosketus rekisteröityy.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaat, kuivat ja että mitkään esineet (esim. aterimet tai kangas) eivät peitä niitä. Ohuenkin vesikalvon ansiosta säätimet voivat olla vaikeita käyttää.

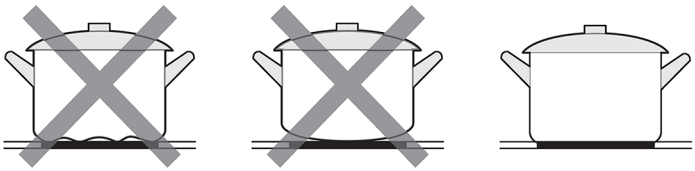


Oikean keittoastian keittoastioiden valinta

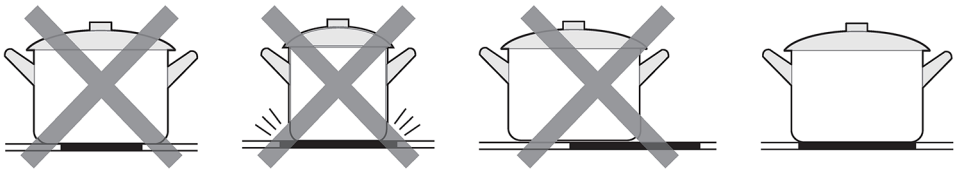
⚠
- Käytä ainoastaan keittiöastiaa, jonka pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai astian pohjasta.
- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia, toimi seuraavasti:
  1. Laita hieman vettä astiaan, jonka haluat tarkistaa.
  2. Jos näytössä ei vilku ja vesi kuumenee, astia on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiöastiat eivät sovellu induktiota varten: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.



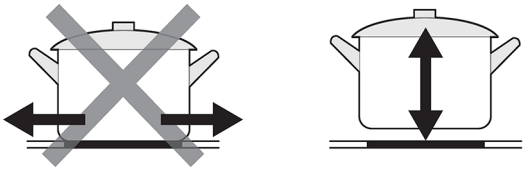
- Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva alusta.



- Varmista, että astian pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin paistoalue. Käytä astioita, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka. Hieman suuremmalla pannulla energiaa käytetään enimmäistehokkuudella. Jos käytät pienempää pannua, hyötysuhde voi olla odotettua pienempi. Keittotaso ei välttämättä havaitse kattilaa, joka on pienempi kuin 140 mm. Keskitä pannu aina ruoanvalmistusalueelle.



- Nosta aina astia induktiokeittotasolta – älä liu'uta, koska astia voi naarmuttaa lasia.



Käyttöohjeet

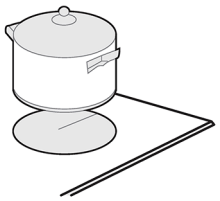
Ruoanlaiton aloittaminen

Kosketa PÄÄLLE/POIS-säädintä 1 sekunnin ajan. Kun virta on kytketty päälle, summeri antaa äänimerkin kerran, kaikissa näytöissä näkyy merkki siitä, että induktiokeittotaso on siirtynyt valmiustilaan. Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, keittotaso sammuu automaattisesti.



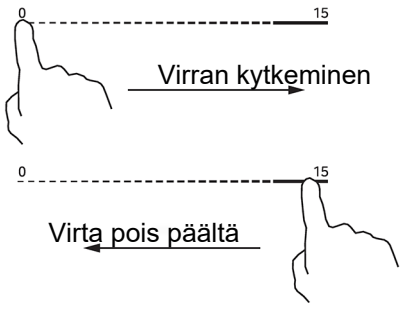
Aseta sopiva keittoastia haluamallesi ruoanvalmistusalueelle.

- Varmista, että astian pohja ja ruoanvalmistusalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.



Valitse lämpöasetus koskettamalla liukusäädintä.

- Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.



Jos näytöllä vilkkuu U vuorotellen lämpöasetuksen kanssa

Tämä tarkoittaa seuraavaa:
- Et ole laittanut astiaa oikealle ruoanvalmistusalueelle.
- Käyttämäsi astia ei sovellu ruoanvalmistukseen.
- Astia on liian pieni, tai sitä ei ole keskitetty kunnolla ruoanvalmistusalueelle.

Kuumennusta ei tapahdu, ellei ruoanvalmistusalueella ole sopivaa astiaa.
Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos sille ei ole asetettu sopivaa pannua.

Manuaalinen ilmanvaihdon ohjaus

Voit säätää ilmanvaihdon asetusta manuaalisesti.

HUOMAA
Korkeiden keittoastioiden käyttö voi estää poistojärjestelmää toimimasta optimaalisella teholla. Voit parantaa poistotehoa asettamalla kannen keittoastian päälle vinoon.

Ilmanvaihdon manuaalisen säädön aktivointi

1. Aktivoi ilmanvaihtojärjestelmä koskettamalla virrankytkentätilassa näppäintä .
2. Paina lyhyesti liesituulettimen näppäintä , niin voit vaihtaa tasoja 0–3. Paina pitkään liesituulettimen näppäintä 3 sekunnin ajan liesituulettimen sulkemiseksi.
3. Siirry tehostustasolle koskettamalla (B).

Ilmanvaihtojärjestelmä on aktivoitunut.

Ilmanvaihdon manuaalisen ohjauksen muuttaminen tai poistaminen käytöstä
1. Virta pois päältä
2. Säädä taso 0:aan käyttämällä liesituulettimen näppäintä .

Ruuanlaiton lopettaminen

Kytke ruoanvalmistusalue pois päältä asettamalla liukusäädin asentoon ”0”. Varmista, että näytössä näkyy 0.



Sammuta koko keittotaso koskettamalla PÄÄLLE/POIS-säädintä.



Ilmanvaihtojärjestelmän suoritustoiminto

Ilmanvaihtojärjestelmä on jaettu manuaaliseen ja automaattiseen tilaan.
Automaattitila voidaan ottaa käyttöön sen jälkeen, kun kaikki keittotasot on otettu käyttöön.
Se kytkeytyy automaattisesti pois päältä kaksi minuuttia sen jälkeen, kun keittotaso on sammutettu.

Manuaalisesti
Kosketa virrankytkentätiloissa tai (B), niin digitaalinäytöllä näkyy taso 0–3 tai b.
Automaattisesti

Kun virta on päällä, kosketa (A), niin digitaalinäytöllä näkyy A.
Laite kytkee suoritustoiminnon pois päältä seuraavissa tilanteissa:
- 2 minuuttia sen jälkeen, kun kaikki keittolevyt on sammutettu
- virtanäppäintä painetaan.

Tehostustoiminnon käyttö
Aktivoi tehostustoiminto

Kosketa max-näppäintä. Varmista,
että näytössä näkyy markiisitoiminto.

MAX

Ota tehostustoiminto pois päältä

Kosketa sen lämmitysvyöhykkeen liukusäädintä, jonka tehostustoiminnon haluat kytkeä pois päältä.



Sammuta koko keittotaso koskettamalla PÄÄLLE/POIS-säädintä.



- Toimintoa voidaan käyttää millä tahansa ruoanvalmistusalueella.
- Keittoalue palaa alkuperäiseen asetukseensa 10 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen lämpöasetus on 0, se palaa digitaaliseen enimmäistasoon 10 minuutin kuluttua.
- Jos vasen etualue on asetettu tehostukselle ja sen jälkeen vasen etualue asetetaan tehostukselle, molemmat asetetaan tasolle 15.

Tehostetun ilmanvaihdon asetus

- Ilmanvaihtojärjestelmällä on tehostettuja tiloja. Jos tehostetut asetukset aktivoidaan, ilmanvaihtojärjestelmä toimii suurimmalla teholla.
- Tehostetun ilmanvaihdon asetuksen aktivointi
- 1. Kosketa (B)
- 2. Näytössä näkyy ”b”.
- Tehostetun ilmanvaihdon asetuksen muuttaminen tai poistaminen käytöstä
- Valitse -näppäimellä haluamasi suoritustaso asetusalueelta tai aseta se arvoon 0.

Ilmanvaihtojärjestelmän automaattinen käynnistys

Jos valitset ruoanlaittovyöhykkeelle tehotason, automaattinen käynnistys kytkeytyy päälle.
Ilmanvaihtojärjestelmä kytkeytyy päälle tehotasolla, joka vastaa ruoanlaittovyöhykkeiden tehotasoa.

Joustava alue

- Ruuanlaittotarpeista riippuen tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä tai kahtena eri alueena.
- Joustava alue on tehty kahdesta erillisestä induktiokelasta, joita voidaan ohjata erikseen. Kun laite toimii yhtenä vyöhykkeenä, se osa, jota keittoastiat eivät peitä, kytkeytyy automaattisesti pois päältä 8 sekunnin kuluttua.
- Jotta astia voidaan havaita oikein ja jotta lämpö voi jakautua tasaisesti, keittoastia on asetettava oikein:
- joustavan vyöhykkeen etu- tai takaosassa, kun keittoastia on pienempi kuin 21 cm
- kaikkialla, kun keittoastiat ovat isompia.

Yksi suuri vyöhyke

Jos haluat aktivoida joustavan alueen yhtenä suurena alueena, paina joustavan alueen säädintä.



Tehoasetus toimii kuten mikä tahansa muu normaali alue.
Jos haluat lisätä uuden kattilan, paina uudelleen sitä varten tarkoitettuja näppäimiä, jotta keittoastia havaitaan.

Kaksi erillistä aluetta

Jos haluat käyttää joustavaa aluetta kahtena eri vyöhykkeenä, joilla on eri tehoasetukset, paina joustavan alueen säädintä.

Säätimien lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kääntää ruoanvalmistusalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-säädintä.

Säätimien lukitseminen	
Kosketa ja pidä lukkosäädintä painettuna 3 sekunnin ajan.	Näytössä näkyy ”Lo”.
Säätimien lukituksen poistaminen	
Kosketa ja pidä lukkosäädintä painettuna 3 sekunnin ajan.	

⚠ Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-säädintä ⏻. Voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-säätimestä ⏻, mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

Virranhallintatoiminto

- Induktiokeittotasolle on mahdollista asettaa tehon enimmäisabsorptiotaso valitsemalla eri tehoalueita.
- Induktioliedet voivat itse automaattisesti rajoittaa tehotasoa ylikuormituksen välttämiseksi.

Virranhallintatoiminnon käyttöönotto

Tila: Lapsilukon asettaminen pois päältä
Syöttöehdot:
1) LR max Polttimen **MAX-valintanäppäin** 3 sekuntia (+summeriääni)
2) LF max Polttimen **MAX-valintanäppäin** 3 sekuntia (+summeriääni)
Toiminta-asetus:

Toiminta-asetus:



Vaihtaminen toiselle tasolle

1) Valitse tehon raja-arvo lukkonäppäimellä 🔒 (tehon raja-arvon valinta-alue perustuu teknisiin tietoihin).

Tehotasoja on viisi: 2,8–7,4 kW.
Digitaalisessa LR- ja RF-näytössä näkyy yksi niistä.
28 00: enimmäisteho on 2,8 kW.
35 00: enimmäisteho on 3,5 kW.
45 00: enimmäisteho on 4,5 kW.
58 00: enimmäisteho on 5,8 kW.
74 00: enimmäisteho on 7,4 kW.

Vahvistus ja tehonhallinasta poistuminen

Kun olet valinnut tehon raja-arvon, vahvista se painamalla virrankatkaisunäppäintä ⏻.

Keittotaso sammutetaan.

Ajastimen hallinta

- Voit määrittää sen kytkemään vähintään yhden ruoanvalmistusalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Pisin sallittu ajastusaika on senhetkisen ajotason oletusajoaika. Katso oletusajoaikojen taulukko.

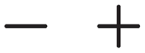
Ajastimen asettaminen kytkemään ruoanlaittovyöhykkeitä pois päältä

Aseta yksi alue

Lämmitysvyöhykkeen liukusäätimen koskettaminen



Aseta aika koskettamalla ajastimen säädintä. Vinkki: Kosketa ajastimen säädintä ”+” kerran, jos haluat vähentää tai lisätä aikaa 1 minuutilla. Kosketa ja pidä ajastimen säädintä ”+” painettuna, kun haluat vähentää tai lisätä aikaa 10 minuutilla.



Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.



Kun ruoanlaiton ajastin kuluu loppuun, vastaava ruoanvalmistusalue sammuu automaattisesti.

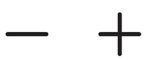
Aseta lisää vyöhykkeitä:

Useampien vyöhykkeiden asettamisen vaiheet ovat samanlaisia kuin yhden vyöhykkeen asettamisen vaiheet. Kunkin lämmitysvyöhykkeen ajastus asetetaan ja näytetään itsenäisesti. Alla kuvatun mukaisesti:

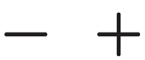


Peruuta ajastin

Lämmitysvyöhykettä vastaavan toiminnon ajastusaika 0:00.



Kosketa ja pidä ajastimen säädintä ”–” ja ”+” painettuna 1 sekunnin ajan, niin ajastin peruuntuu.



HUOMAA

1) Manuaalinen ajastusasetus ei saa ylittää lieden pään oletusajastusta. Jos kulloisenkin tason arvoa pienennetään sen jälkeen, kun enimmäisajastusaika on asetettu, ajastusaika muuttuu automaattisesti senhetkisen tason oletusarvoiseksi enimmäisajaksi, kun ajastusaika on senhetkisen tason oletussulkemisaikaa suurempi.
2) Katso senhetkinen lämmitystaso koskettamalla ajastusnäkymän tilassa liukusäädintä. Kun olet siirtynyt tason näyttötilaan, aseta taso koskettamalla tai liu’uttamalla liukusäädintä.

Oletustyöskentelyajat

Automaattinen sammuttaminen on induktiokeittotason ja liesituulettimen turvatoiminto. Se sammuu automaattisesti, jos unohdat ottaa ruoanlaittosi pois päältä. Eri tehotasojen oletustyöajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Induktiokeittotaso:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Tehotaso	10	11	12	13	14	15			
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (min)	120	120	120	90	90	90			

Liesituuletin:

Tehotaso	1	2	3
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (min)	480	240	120

⚠ Sydäntahdistimen omaavien henkilöiden on otettava yhteyttä lääkäriinsä ennen tämän yksikön käyttöä.

Induktiokeittotasolla käytettävän astian perushalkaisija		
Keittoalue	**Vähintään**	**Enintään**
1 ja 2 ja 3 ja 4	120	200
Joustava alue	120	220*380

Ennen kuin käytät uutta induktiokeittotasoa ja liesituuletinta

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti Turvallisuusvaroitukset-osio.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat olla kiinni induktiokeittotasossa.
- Toimintatilan asettaminen.

Laitteen mukana toimitetaan esiasetettu ilmanpoistotila.
Jos haluat vaihtaa ilmanpoistotilan kiertoilmatilaksi, voit toimia seuraavasti:
1. Liesituulettimen tila-asetusten syöttäminen
Tila: Aseta lapsilukko pois päältä.
Syöttöehdot:
Paina näppäintä (A) 3 sekuntia (+ summeriääni), jolloin vasemman etuosan näytössä näkyy ”ou” tai ”In”.
Vaihda tilaa lukkonäppäimellä 🔒.
Jos laite on nyt ilmanpoistotilassa ja vasemman etuosan näytössä näkyy ”ou”, tee vahvistus ja kytke kone päälle käyttämällä virtapainiketta ⏻.
Jos laite on nyt kiertoilmatilassa ja vasemman etuosan näytössä näkyy ”In”, tee vahvistus ja kytke kone päälle käyttämällä virtapainiketta ⏻.

PIKAOPAS

⚠ Ole varovainen paistaessasi, koska öljy ja rasva lämpenevät hyvin nopeasti, varsinkin jos käytät PowerBoost-toimintoa. Erittäin korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva syttyvät palamaan itsestään, mikä aiheuttaa vakavan tulipalovaaran.

Ruoanlaittovinkkejä

- Pienennä lämpötila-asetusta, kun ruoka alkaa kiehua.
- Kannen käyttö lyhentää paistoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä.
- Minimoi nesteen tai rasvan määrä, jotta paistoajat lyhenevät.
- Aloita ruoanvalmistus korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt perusteellisesti.

Haudutus, riisin kypsennys

- Haudutus tapahtuu kiehumispisteen alapuolella, noin 85 °C:ssa, kun kuplat nousevat vain satunnaisesti keitettävän nesteen pinnalle. Tämä on herkullisten keittojen ja suussa sulavien muhennoksien salaisuus, koska maut kehittyvät ilman ruoan ylikypsentämistä. Myös munapohjaiset ja jauhoilla saostetut kastikkeet tulisi valmistaa kiehumispisteen alapuolella.
- Jotkin ruuanvalmistusvaiheet, mukaan lukien riisin kypsentäminen absorptiomenetelmällä, saattavat vaatia alinta lämpötila-asetusta korkeampaa asetusta, jotta elintarvike kypsyy oikein suositellussa ajassa.

Pihvin paistaminen

Mehukkaiden ja maukkaiden pihvien valmistaminen:
1. Pidä lihaa huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen paistamista.
2. Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
3. Sivele pihvin molemmat puolet öljyllä. Pirskota pieni määrä öljyä kuumalle paistinpannulle ja laske liha pannulle.
4. Käännä pihviä vain kerran kypsennyksen aikana. Tarkka kypsennysaika riippuu pihvin paksuudesta ja siitä, kuinka paljon haluat kypsentää sitä. Ajat voivat vaihdella 2–8 minuuttia per puoli. Painamalla pihviä voit mitata, kuinka kypsä se on. Mitä kiinteämmältä liha tuntuu, sitä kypsempi se on.
5. Anna pihvin levätä lämpimällä lautasella muutaman minuutin ajan ennen tarjoilua.

Wokkaaminen

1. Valitse induktiokäyttöön soveltuva tasapohjainen wokkipannu tai suuri paistinpannu.
2. Esivalmistele kaikki ainekset ja ota kaikki välineet esille. Wokkaamisen tulisi olla nopeaa. Jos kypsennät suuria määriä, kypsennä ruokaa useassa pienemmässä erässä.
3. Kuumenna pannu nopeasti ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Paista liha ensin, laita se sivuun ja pidä lämpimänä.
5. Paista kasvikset nopeasti. Kun ne ovat kuumia, mutta silti vielä rapeita ja napakoita, käännä ruoanvalmistusalue alempaan asetukseen, palauta liha pannulle ja lisää kastike.
6. Sekoita ainesosia varovasti ja varmista, että koko wokkipannun sisältö kuumenee.
7. Tarjoile heti.

Pienten esineiden havaitseminen

Kun keittotasolle on jäänyt sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiini) tai muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain), keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluessa. Tuuletin jatkaa induktiokeittotason jäähdyttämistä vielä 1 minuutin ajan.

Lämpöasetukset

Alla olevat asetukset ovat vain ohjeellisia. Tarkka asetus riippuu useista tekijöistä, kuten keittoastiasta ja kypsennettävän ruoan määrästä. Totuttele induktiokeittotason käyttöön, jotta löydät sinulle parhaiten sopivat asetukset.

Lämpöasetus	Soveltuvuus
1–2	• matala lämpö pienille määrille ruokaa • suklaan, voin ja nopeasti palavien elintarvikkeiden sulattaminen/lämmittäminen • hellävarainen haudutus • hidas lämpeneminen
3–5	• uudelleenlämmitys • nopea haudutus • riisin keittäminen
6–11	• letut
12–13	• paistettu • pastan keittäminen
15/P	• wokkaaminen • pihvin paistaminen • keiton kiehautus • veden keittäminen

Ennen kiinnityskannakkeiden paikantamista

Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin säätimiin voimaa.

⚠ HUOMIOT

1. Induktiokeittotason saa asentaa vain pätevä henkilöstö tai asentajat. Ammattilaisemme ovat käytettävissäsi. Älä koskaan suorita toimintoa itse.
2. Keittotasoa ei asenneta suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai vaatteiden kuivaajan yläpuolelle, koska kosteus voi vaurioittaa keittotason elektroniikkaa.
3. Induktiokeittotaso on asennettava siten, että sen luotettavuuden parantamiseksi voidaan varmistaa parempi lämpösäteily.
4. Pöytäpinnan yläpuolisen seinän induktiotoimisen lämmitysalueen on kestettävä lämpöä.
5. Vaurioiden välttämiseksi kerrostason ja liiman on kestettävä kuumuutta.
6. Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.

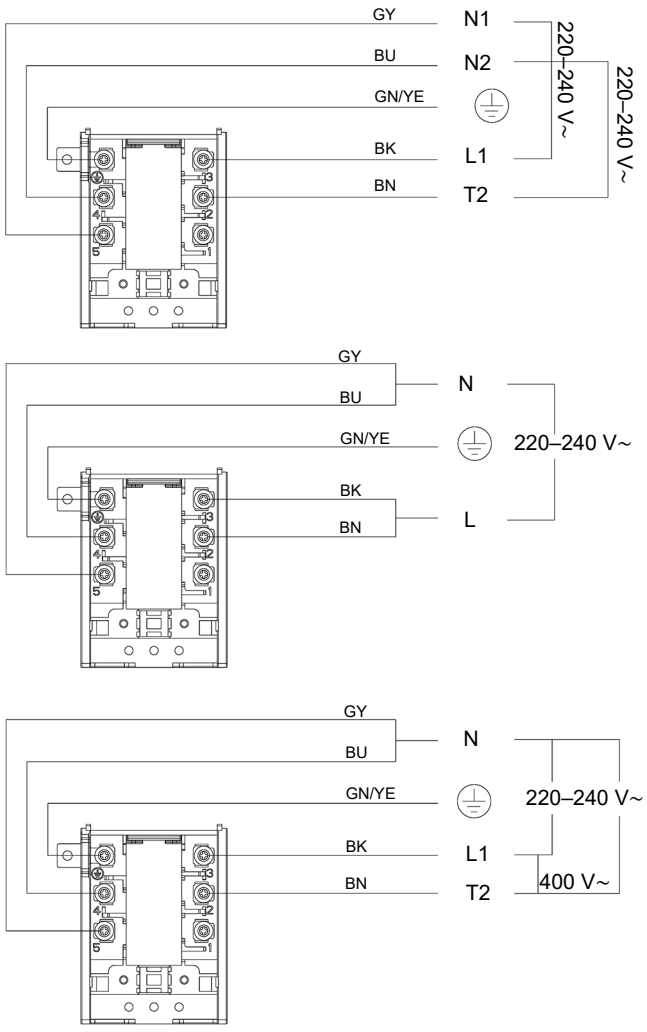
Keittotason kytkeminen verkkovirtaan

⚠ Vain asianmukaisesti pätevä henkilö saa kytkeä tämän keittotason verkkovirtaan.
Tarkista seuraavat asiat ennen keittotason kytkemistä verkkovirtaan:
1. Kotikäyttöön tarkoitettu johdotusjärjestelmä sopii keittotason ottamalle virralle.
2. Jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua arvoa.
3. Virtalähteen kaapeliosat kestävät arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen.

Älä käytä adaptereita, alentajia tai haaroituslaitteita keittotason kytkentään, sillä ne voivat aiheuttaa ylikuumenemista ja tulipalon.
Virtajohto ei saa koskettaa kuumia osia ja se on sijoitettava siten, että sen lämpötila ei missään vaiheessa ylitä 75 °C:n lämpötilaa.

⚠ Tarkista sähköasentajalta, soveltuuko kotitalouden sähköjohtojärjestelmä käytettäväksi ilman muutoksia.
Muutokset saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.

⚠
- Jos valitsemasi laitteen lämmitysyksiköiden kokonaismäärä on vähintään 4, laite voidaan kytkeä suoraan sähköverkkoon yksivaiheisella sähköliitännällä alla olevan kuvan mukaisesti.
- Jos kaapeli on vaurioitunut tai pitää vaihtaa, vaihto on tehtävä palveluedustajan toimesta tehtävään tarkoitetuille työkaluilla onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava kaikkinapainen katkaisin 3 mm vähimmäisaukolla liittimien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä on oikea ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.
- Kaapeli ei saa olla taipunut tai puristunut.
- Kaapeli on tarkistettava säännöllisesti ja vaihdettava vain valtuutettujen asentajan toimesta.



⚠ Keittotason alapintaan ja virtajohtoon ei pääse käsiksi asennuksen jälkeen.

PUHDISTUS JA HUOLTO

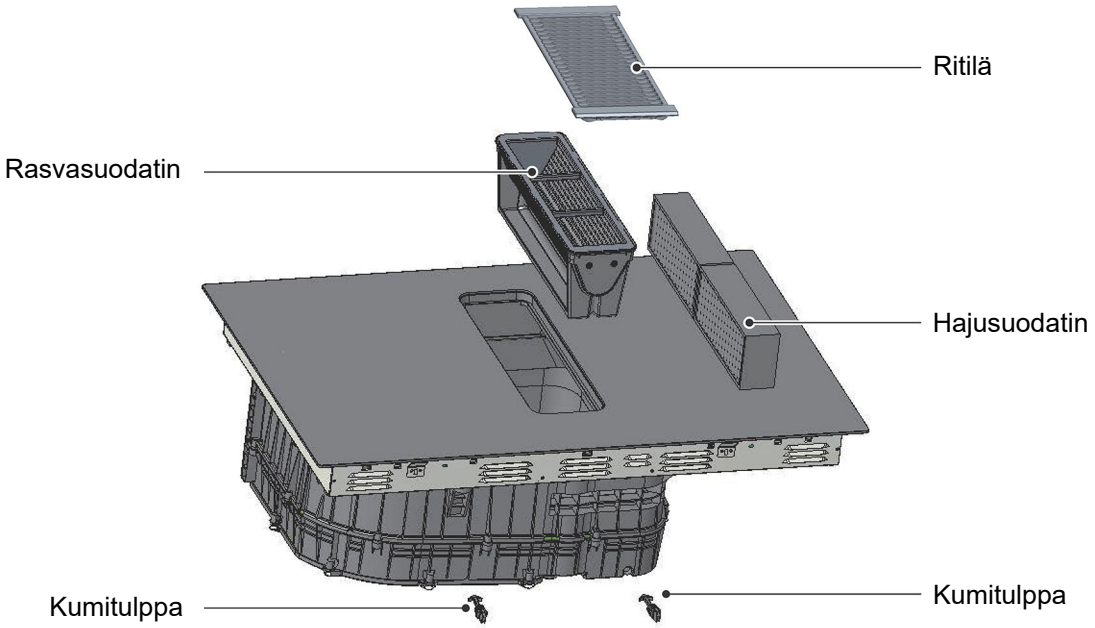
Jotta laite toimisi tehokkaasti pitkään, se on tärkeää puhdistaa ja huoltaa huolellisesti.

Keittotason puhdistaminen

Mitä?	Kuinka?	Tärkeää!
Päivittäinen lasin likaantuminen (sormenjäljet, muut jäljet, ruokatahrat tai sokerittomat roiskeet lasilla)	1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Käytä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmintä (mutta ei kuuma!) 3. Huuhtele ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Kytke virta takaisin keittotasoon.	• Kun virta keittotasoon on kytketty pois päältä, ”kuuma pinta” -osoitinta ei näyt, mutta ruoanvalmistusalue voi silti olla kuuma! Ole erittäin varovainen. • Karkeat hankaussienet, jotkin nylonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Tarkista aina etiketistä, soveltuuko pesuaine tai -sieni käytettäväksi. • Älä koskaan jätä puhdistustuotteiden jäämiä keittotason pinnalle, koska lasi värjäytyä.
Ylikiehumiset, sulamiset ja kuumat sokeriset roiskeet lasilla	Poista ne välittömästi paistinlastalla, palettiveitsellä tai partakoneenteräkaapimella, joka sopii lasipintaisille induktiokeittotasoille, mutta varo kuumia paistoalueen pintoja: 1. Kytke keittotason virta pois päältä seinäkytkimestä. 2. Pidä terää tai työvälinettä 30 asteen kulmassa ja kaavi lika tai roiskeet keittotason viileälle alueelle. 3. Puhdista lika tai roiskeet tiskiliinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Noudata edellä esitettyjä kohdan Päivittäinen lasin likaantuminen vaiheita 2–4.	• Poista sulaneen ja sokeripitoisten ruokien tahrat tai roiskeet niin pian kuin mahdollista. Jos ne saavat jäähtyä lasilla, niiden poistaminen voi olla vaikeaa tai ne voivat jopa pysyvästi vioittaa lasipintaa. • Viiltovaara: kun turvasuojus vedetään sisään, kaapimen terä on partaveitsenterävä. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
Roiskeet kosketussäätimissä	1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Liota roisketta. 3. Pyyhi kosketussäädinten alue puhtaalla kostella sienellä tai liinalla. 4. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä. 5. Kytke virta takaisin keittotasoon.	• Keittotaso voi antaa äänimerkin ja sammuttaa itsensä, eivätkä kosketussäätimet välttämättä toimi, kun niiden päällä on nestettä. Muista pyyhkiä kosketussäätimet kuivaksi ennen kuin kytket keittotason taas päälle.

Puhdistettavat tai vaihdettavat komponentit

Seuraavassa yleiskatsauksessa esitetään laitteen osat, jotka tulee joko vaihtaa tai puhdistaa.



Hajusuodattimen vaihtaminen

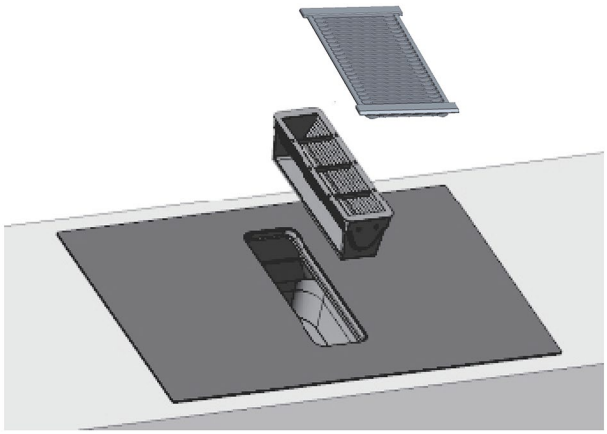
Vaihda hajusuodatin säännöllisesti.

HUOMAA

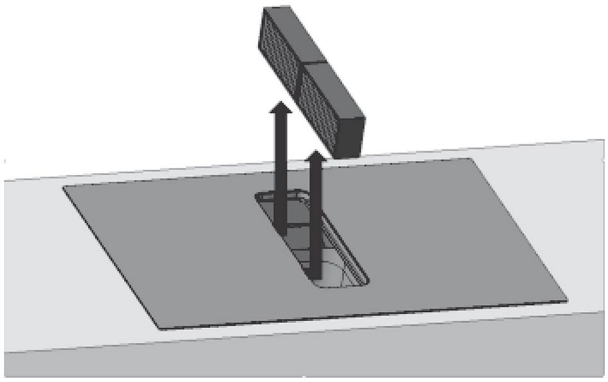
- Hajusuodattimia saa erikoisliikkeistä tai asiakaspalvelusta.

1. Käytä vain aitoja vaihtosuodattimia, jotta ne pysyvät toimintakunnossa.
2. HUOMIO!
   Putoavat rasvasuodattimet ja ritilä voivat vaurioittaa alla olevaa keittotasoa.
   Irrota ritilä ja rasvasuodatin ja hävitä ne asianmukaisesti.

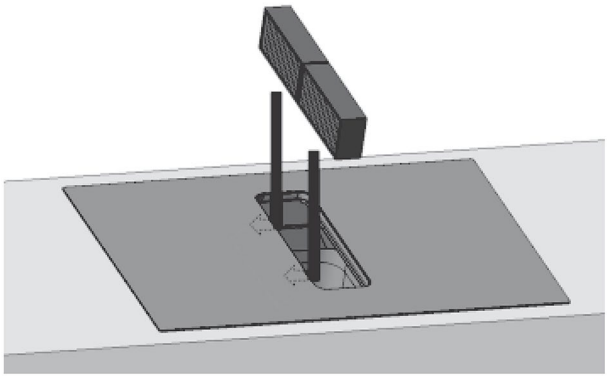
- Säiliön pohjalle voi kertyä rasvaa. Pidä rasvasuodatin vaakatasossa, jottei rasva pääse valumaan ulos.



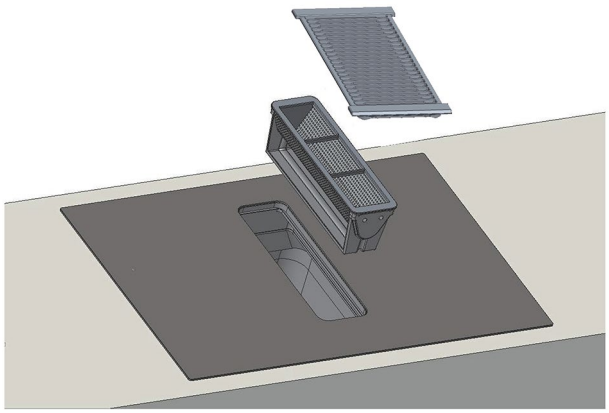
3. Poista kaksi hajusuodatinta ja hävitä ne asianmukaisesti.



4. Aseta kaksi hajusuodatinta laitteen vasemmalle puolelle.



5. Aseta rasvasuodatin paikalleen ja peitä ritilä.



Likaisuuden ilmaisimen nollaaminen

1. Vaihda hajusuodatin.
2. Siirry lukitusnäppäintä painamalla lukitusnäppäintä pitkään 3 sekuntia, kun käytössä on pois päältä -tila.
3. Paina -näppäintä pitkään 3 sekunnin ajan hajusuodattimien nollaamiseksi, niin liesituulettimen näytöllä näkyy ”CL”.

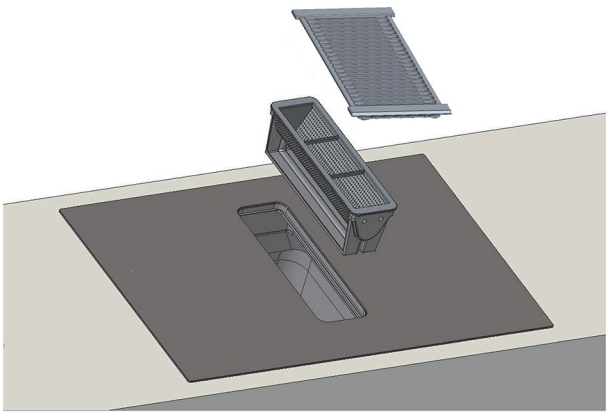
Ritilän ja rasvasuodattimien puhdistaminen

Rasvasuodattimet suodattavat rasvan ruoanlaittohöyrystä. Rasvasuodatin on puhdistettava säännöllisesti, jotta se pysyy toimintakunnossa.

⚠ VAROITUS: tulipalovaara!

Rasvasuodattimissa olevat rasvakertymät voivat syttyä tuleen.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman rasvasuodatinta.
- Puhdista rasvasuodattimet säännöllisesti.
- Älä koskaan käytä paljasta liekkiä laitteen lähellä (esim. liekittäminen).
- Älä asenna laitetta kiinteän polttoainetta käyttävän lämmityslaitteen (esim. puu- tai hiililämmitteisen) läheisyyteen, ellei lämmityslaitteessa ole tiivistä, irrottamatonta suojusta. Kipinöitä ei saa lentää.

1. HUOMIO!
Putoavat rasvasuodattimet voivat vaurioittaa alla olevaa keittotasoa. (Rasvasuodatin on suositeltavaa tyhjentää seitsemän päivän välein.)
Irrota ritilä ja rasvasuodatin ja hävitä ne asianmukaisesti.
- Säiliön pohjalle voi kertyä rasvaa. Pidä rasvasuodatin vaakatasossa, jottei rasva pääse valumaan ulos.



2. Puhdista ritilä.
- Katso luku Rasvasuodattimien tai ritilän puhdistaminen manuaalisesti.

3. Puhdista rasvasuodattimet.
- Katso luku Rasvasuodattimien tai ritilän puhdistaminen manuaalisesti.
- Katso luku Rasvasuodattimen puhdistaminen astianpesukoneessa.

4. Poista tarvittaessa haju- tai äänisuodattimet ja puhdista laite sisältäpäin.
- Katso luku ”Hajusuodattimen vaihtaminen”.

5. Jos laitteeseen joutuu esineitä, poista ne ja varmista, että ylivuotosäiliön syöttö ei ole tukossa.
6. Pyyhi laite sisäpuolelta saippuavedellä ja tiskirätillä.
7. Aseta kuivunut metallinen rasvasuodatin takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

Rasvasuodattimien tai ritilän puhdistaminen manuaalisesti

1. Liota rasvasuodatin tai ritilä kuumassa saippuavedessä.
2. Puhdista rasvasuodatin tai ritilä harjalla.
   Älä käytä syövyttäviä, happamia tai emäksisiä puhdistusaineita.
   Käytä pinttyneeseen likaan erikoisrasvaliuosta.
3. Huuhtele rasvasuodattimet huolellisesti.
4. Anna rasvasuodattimien kuivua.

Rasvasuodattimen puhdistaminen astianpesukoneessa

1. Aseta rasvasuodattimet löysästi astianpesukoneeseen äläkä tunge niitä väkisin sisään.
   Saat optimaalisen puhdistustuloksen asettamalla rasvasuodattimen suodatinpuoli astianpesukoneeseen.
   Älä puhdista voimakkaasti likaantuneita rasvasuodattimia astioilla.
   Älä käytä syövyttäviä, happamia tai emäksisiä puhdistusaineita.
2. Käynnistä astianpesukone.
   Valitse lämpötilaksi enintään 70 °C.
3. Anna rasvasuodattimien kuivua.

Sisätilan ja jätteiden puhdistaminen

Tyhjennä ylhäältä laitteeseen tulevat nesteet tai esineet kumitulpasta.
Vaatimus: Laite on jäähtynyt, ja jäännöslämmön merkkivalo on sammunut.
1. Vedä kumitulppa ulos toisella kädellä ja pitele säiliötä toisella kädellä. Tyhjennä nesteet tai esineet kumitulpan kautta.
2. Varmista, että kumitulpan syöttö ei ole tukossa, ennen kuin asetat sen takaisin paikalleen.
   Poista laitteeseen joutuneet esineet, kun laite on jäähtynyt. Irrota tätä varten rasvasuodatin.

VIANETSINTÄ

Laitteen käytön aikana voi ilmetä virheilmoituksia ja toimintahäiriöitä. Seuraavissa taulukoissa on mahdollisia syitä ja huomautuksia virheilmoituksen tai toimintahäiriön ratkaisemiseksi. Alla olevat taulukot kannattaa lukea huolellisesti, jotta säästät aikaa ja rahaa, kun vältät soitot huoltokeskukseen.

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
Keittotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että keraaminen keittotaso on kytketty virtalähteeseen ja että sen virta on kytketty päälle. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, ota yhteys pätevään asentajaan.
Kosketussäätimet eivät reagoi.	Säätimet on lukittu.	Poista säädinten lukitus. Katso ohjeet kohdasta Keraamisen keittotason käyttö.
Kosketussäädinten käyttö on vaikeaa.	Säädinten päällä voi olla ohut vesikalvo, tai käytät sormesi kärkeä säädinten käyttöön.	Varmista, että kosketussäädinten alue on kuiva, ja käytä sormenpään pehmeää osaa, kun kosketat säätimiä.
Lasi naarmuuntuu.	Karkeareunaiset keittiöastiat Käytössä on sopimaton hankaava pesusieni tai puhdistusaine.	Käytä keittiöastiaa, jonka pohja on tasainen ja sileä. Katso kohta ”Oikean keittoastian valitseminen”. Katso kohta Hoito ja puhdistus.
Joistakin keittiöastioista kuuluu poksahtavia tai napsahtavia ääniä.	Tämä voi johtua keittoastian rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavoilla).	Tämä on normaalia keittoastioille eikä ole osoitus viasta.
Induktiokeittotasosta kuuluu matalaa humisevaa ääntä, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu induktiivisen ruoanlaiton tekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi laantua tai hävitä kokonaan, kun lämpöasetusta lasketaan alas.
Induktiokeittotasosta kuuluu tuuletinääntä.	Induktiokeittotason sisäänrakennettu jäähdytystuuletin estää laitteen elektroniikkaa ylikuumenemasta. Tuuletin voi jatkaa pyörimistä myös sen jälkeen, kun induktiokeittotaso on kytketty pois päältä.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktiokeittotason virtaa irti seinästä, kun puhallin on käynnissä.
Keittoastiat eivät kuumene eivätkä näy näytössä.	Induktiokeittotaso ei tunnista pannua, koska se ei sovellu induktioruoanvalmistukseen. Induktiokeittotaso ei tunnista pannua, koska se on liian pieni ruoanvalmistusalueelle tai se ei ole kunnolla sen keskellä.	Käytä induktioruoanlaittoon sopivia keittiöastioita. Katso kohta Oikean keittiöastian valitseminen. Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa ruoanvalmistusalueen kokoa.
Induktiokeittotaso tai ruoanvalmistusalue on sammuttanut itsensä odottamatta, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy virhekoodi (tyypillisesti vaihtuva yksi tai kaksi numeroa keittoajastimen näytössä).	Tekninen vika	Ota ylös virhekirjaimet ja -numerot, kytke induktiokeittotaso irti seinästä ja ota yhteys pätevään asentajaan.

Induktiokeittotasossa on itsediagnostiikkatoiminto. Tämän testin avulla teknikko voi tarkistaa useiden komponenttien toiminnan purkamatta tai irrottamatta keittolevyä työtasosta.

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
E1,E2,E7	Lämpötila-anturin vika.	Ota yhteyttä toimittajaan.
E3,E4	IGBT-vian lämpötila-anturi.	Ota yhteyttä toimittajaan.
EU	Näyttötaulun ja emolevyn välinen yhteys ei toimi.	Ota yhteyttä toimittajaan.
EL,EH	Epänormaali syöttöjännite	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
C1	Keraamisen lasilevyn lämpötila-anturi ilmoittaa korkeasta lämpötilasta.	Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittotaso on jäähtynyt.
C2	IGBT:n lämpötila-anturi ilmoittaa korkeasta lämpötilasta	Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittotaso on jäähtynyt.
F5	Jäähdyttimen tuulettimen vika	Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittotaso on jäähtynyt.
B3	Epänormaali lämpötila ilmanvaihtojärjestelmässä	Käynnistä uudelleen, kun induktiomoottori on jäähtynyt.
B5	Ilmanvaihtojärjestelmän käynnistys epäonnistuu	Tarkista, ettei liesituulettimessa ole vieraita esineitä, ja käynnistä se uudelleen.
B7	Ilmanvaihtojärjestelmän käynnistys epäonnistuu	Ota yhteyttä toimittajaan.
Bd	Näyttökortin ja liesituulettimen ohjauskortin välisen tiedonsiirron katkos	Ota yhteyttä toimittajaan.
EF	Useita toimintonäppäimiä painetaan samanaikaisesti.	Puhdista käyttöpaneeli.
FC	Vinkkejä suodattimen vaihtoon	Vaihda suodatin sen vaihto-oppaan mukaisesti.

Virhekoodi, joka näkyy asiakkaan käytön aikana ja ratkaisu

Virhekoodi	Ongelma	Ratkaisu
	Automaattinen palautus	
EL,EH	Syöttöjännite on nimellisjännitettä korkeampi.	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
C1	Keraamisen levyn anturin korkea lämpötila.	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen koskettamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta.
C2	IGBT:n korkea lämpötila	Odota, että IGBT:n lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen koskettamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta. Tarkista, toimiiko tuuletin oikein. Jos ei toimi, vaihda tuuletin.
B3	Liesituulettimen ohjauskortin virta on epänormaali.	Käynnistä laite uudelleen koskettamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta.
B7	Ilmanvaihtojärjestelmän ilmakanava on täysin tukossa.	Käynnistä laite uudelleen koskettamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta. Tarkista, ettei liesituulettimessa ole vieraita esineitä, ja käynnistä se uudelleen.
	Ei automaattista palautusta	
E2	Keraamisen levyn lämpötila-anturin virhe – oikosulku	
E1	Keraamisen levyn lämpötila-anturin virhe – avoin virtapiiri.	Tarkista liitäntä tai vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
E7	Keraamisen levyn lämpötila-anturin virhe – virheellinen.	
E4	IGBT-vian lämpötila-anturi – oikosulku	Vaihda emolevy.
E3	IGBT-vian lämpötila-anturi – avoin virtapiiri	
B5	Ilmanvaihtojärjestelmän virhe.	Vaihda liesituulettimen ohjauskortti tai moottori.
Bd	Näyttökortin ja liesituulettimen ohjauskortin välisessä tiedonsiirrossa on katkos.	Vaihda liesituulettimen ohjauskortti, virtakortti tai näyttökortti ja tarkista, onko liitäntäkaapeli vaurioitunut.

Erityisvirheet ja ratkaisu

Virhe	Ongelma	Ratkaisu A	Ratkaisu B
LED ei syty, kun laite on kytketty.	Ei virtaa	Tarkista, onko pistoke tiukasti kiinni pistorasiassa ja toimiiko pistorasia.	
	Lisävarusteen emolevy ja näyttötaulu kytketty väärin.	Tarkista liitäntä.	
	Lisävarusteen emolevy on vaurioitunut.	Vaihda lisävarusteen emolevy.	
	Näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
Jotkin painikkeet eivät toimi, tai LED-näyttö ei ole normaali.	Näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
Keittotilan merkkivalo syttyy, mutta lämmitys ei käynnisty.	Keittotason korkea lämpötila.	Ympäristön lämpötila voi olla liian korkea. Ilmanottoaukko tai ilmanpoistoaukko voi olla tukossa.	
	Tuulettimessa on jotain vikaa.	Tarkista, toimiiko tuuletin oikein. Jos ei toimi, vaihda tuuletin.	
	Emolevy on vaurioitunut.	Vaihda emolevy.	
Lämmitys pysähtyy äkillisesti käytön aikana ja näyttö vilkkuu ”u”.	Astiatyyppi on väärä.	Käytä oikeanlaista astiaa (katso käyttöohje.)	Astiantunnistuspiiri on vaurioitunut, vaihda emolevy.
	Astian halkaisija on liian pieni.		
	Keittotaso on ylikuumentunut.	Yksikkö on ylikuumentunut. Odota, että lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen painamalla PÄÄLLE/ POIS-painiketta.	
Saman puolen lämmitysvyöhykkeet (kuten ensimmäinen ja toinen vyöhyke) näyttävät ”u”.	Emolevy ja näyttötaulun kytkentävirhe	Tarkista liitäntä.	
	Viestintäosan näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
	Emolevy on vaurioitunut.	Vaihda emolevy.	
Puhaltimen moottori kuulostaa epänormaalilta.	Tuulettimen moottori on vaurioitunut.	Vaihda tuuletin.	

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet.
Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokeittotason vaarat ja vauriot.

TEKNISET TIEDOT

Keittotaso	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**
Ruoanvalmistusalueet	4 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~ 380–415 V 3 N~ 50 Hz tai 60 Hz
Asennettu sähkövirta	7 400 W
Tuotteen koko SxLxK (mm)	800X520X230
Sisämitat AxB (mm)	750X490
Moottori	BLDC

Energiamerkintä

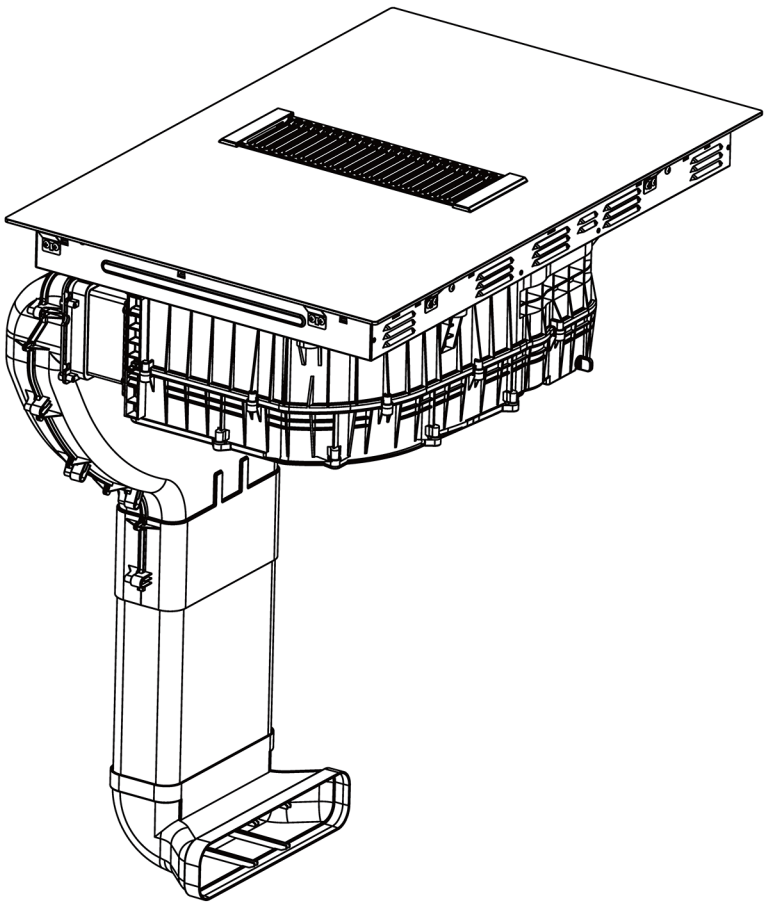
Valmistaja	**Haier**		
Mallin tunniste	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Symboli	Arvo	Yksikkö
Keittotason tyyppi	Sähkökäyttöinen keittotaso		
Ruoanlaittovyöhykkeen numero	Kaksi aluetta		
Lämmitystekniikka	Ruoanlaitto induktioliedellä		
Ruoanvalmistusalueen hyödyllisen pinta-alan halkaisija 0	0	–	cm
Hyödyllisen pinta-alan halkaisija P*L	P L	Vasen alue: 37,5*20,5 Oikea alue: 37,5*20,5	cm
Energiankulutus ruoanlaittovyöhykettä tai -aluetta kohti	$EC_{sähköliedet}$	Vasen alue: 185 Oikea alue: 188	Wh/kg
Keittotason energiankulutus	$EC_{sähkökeittotaso}$	186	Wh/kg
Energiankulutus			
Vuotuinen energiankulutus	$AEC_{liesituuletin}$	35,1	kWh/a
Energiatehokkuusluokka	–	B	–
Energiatehokkuusindeksi	$EEI_{liesituuletin}$	55,4	–
Nestedynamiikan tehokkuus	$FDE_{liesituuletin}$	26	–
Nestedynamiikan tehokkuusluokka	–	B	–
Valaistus			
Valaistuksen tehokkuus	$LE_{liesituuletin}$	–	lux/W
Valaistuksen tehokkuusluokka	–	–	–

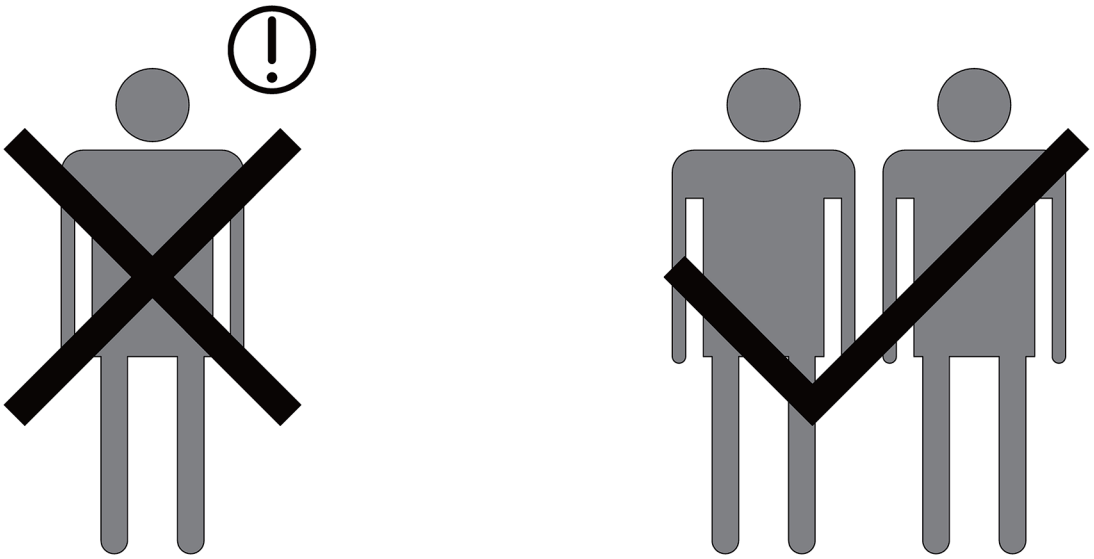
	Symboli	Arvo	Yksikkö
Rasvan suodatus			
Rasvan suodatuksen tehokkuus	$GFE_{liesituuletin}$	79,1	%
Rasvan suodatuksen tehokkuusluokka	–	C	–
Ilmavirran määrä (kanavoitu poisto)			
Suurin sallittu ilmavirta alimmalla asetuksella normaalikäytössä	–	305,7	m/h
Suurin sallittu ilmavirta suurimmalla asetuksella normaalikäytössä	–	514,0	m/h
Suurin sallittu ilmavirta tehostusasetuksella	–	613,9	m/h
Kova ääni (kanavoitu poisto)			
A-painotettu äänitaso alimmalla asetuksella	–	57	dB
A-painotettu äänitaso korkeimmalla asetuksella	–	68	dB
A-painotettu äänitaso tehostusasetuksella	–	72	dB
Virrankulutus			
Virrankulutus pois päältä -tilassa	Po	0,42	W
Virrankulutus valmiustilassa	Ps	–	W
Ilmavirran määrä (kierrätetty poisto)			
Suurin sallittu ilmavirta alimmalla asetuksella normaalikäytössä	–	355	m/h
Suurin sallittu ilmavirta suurimmalla asetuksella normaalikäytössä	–	468	m/h
Suurin sallittu ilmavirta tehostusasetuksella	–	520	m/h
Melu (kierrätetty poisto)			
A-painotettu äänitaso alimmalla asetuksella	–	62	dB
A-painotettu äänitaso korkeimmalla asetuksella	–	67	dB
A-painotettu äänitaso tehostusasetuksella	–	70	dB

Paino ja mitat ovat arvioita. Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, voimme muuttaa teknisiä tietoja ja malleja ilman erillistä ilmoitusta.

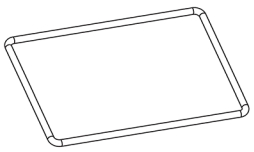
Komission asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset alhaisen virrankulutuksen tiedot.		
Tila	**Virrankulutus**	**Aika, jonka jälkeen laite siirtyy automaattisesti kyseiseen tilaan**
Pois päältä	0,5 W	20 minuuttia

TUOTTEEN ASENNUS

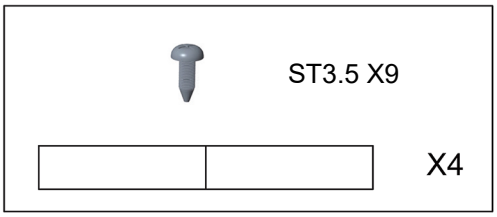


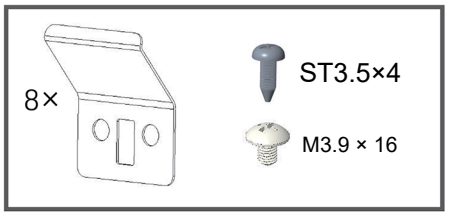


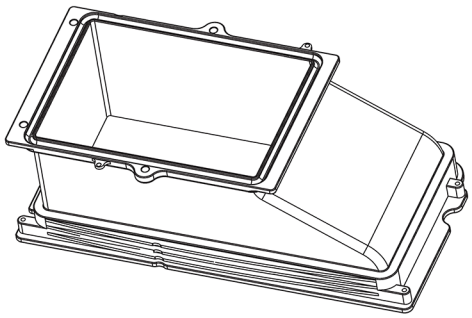
Asennustarvikkeet, poisto ulospäin



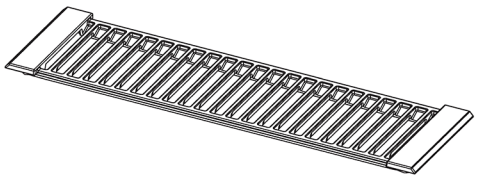
X1



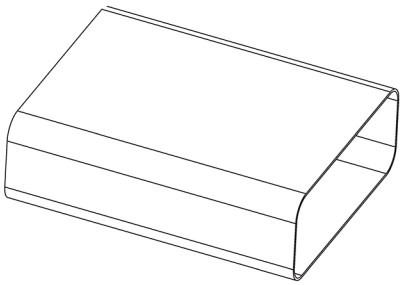




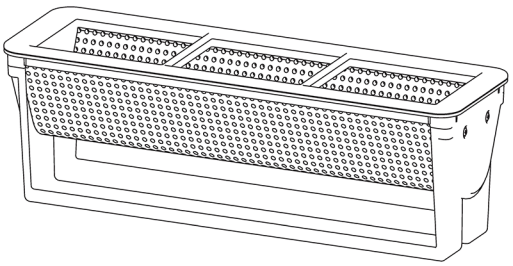
X1



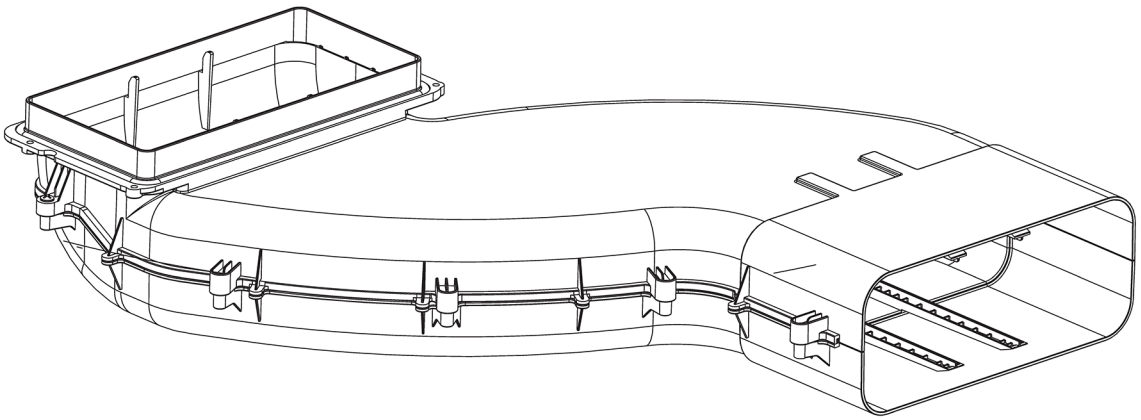
X1



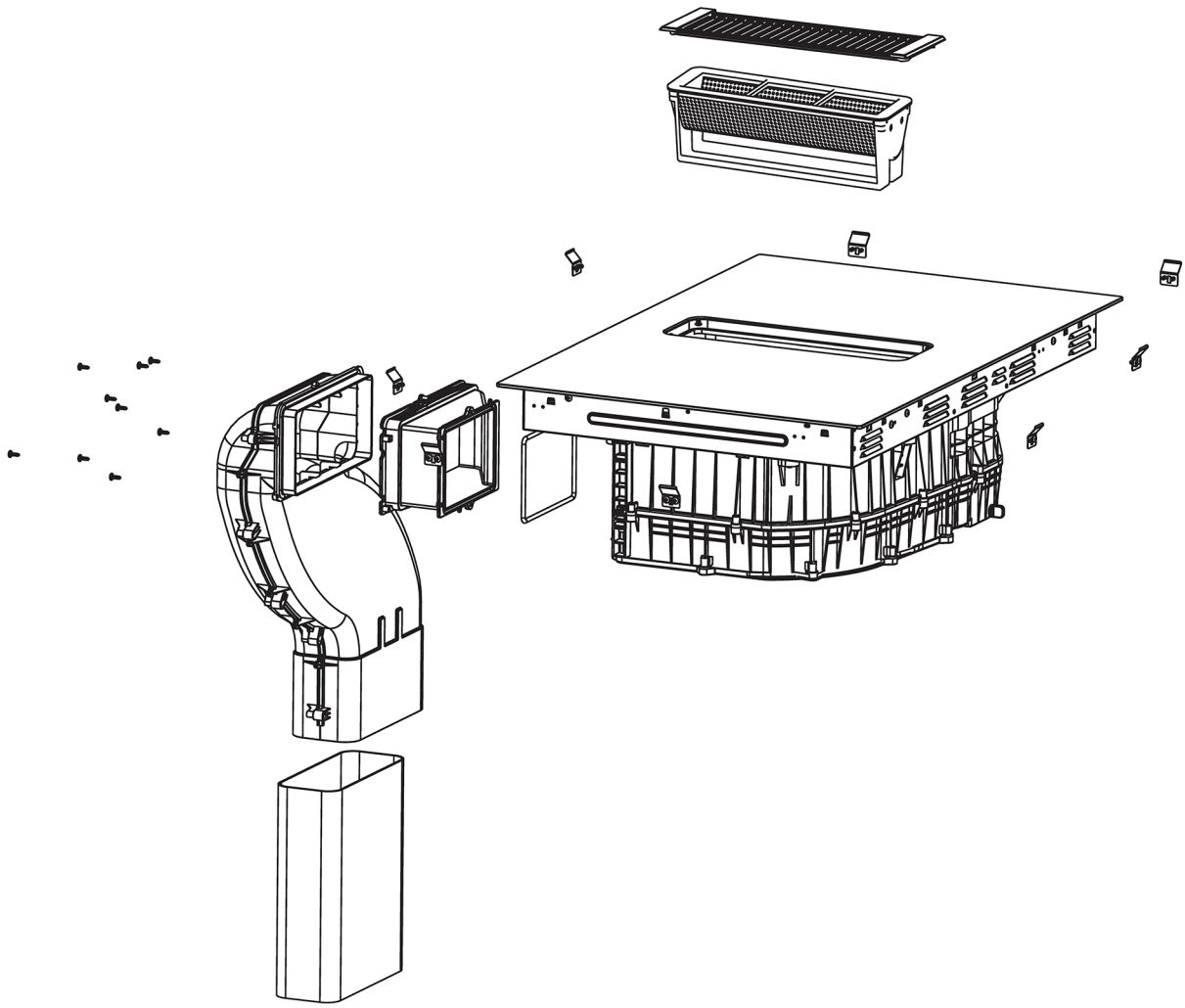
X1



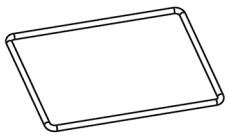
X1



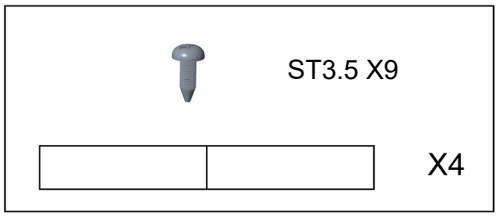
X1

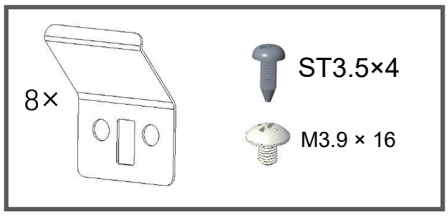


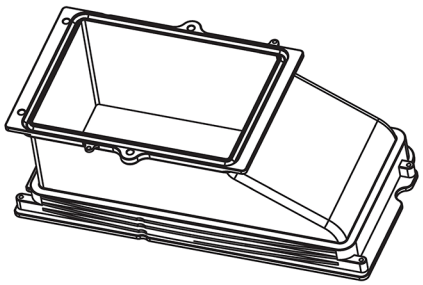
Asennustarvikkeet, poisto sisäänpäin



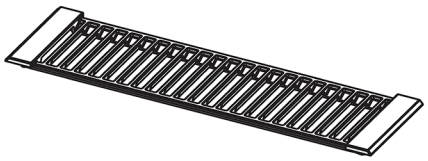
X1



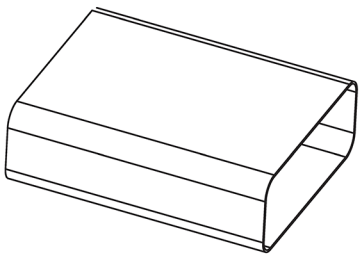




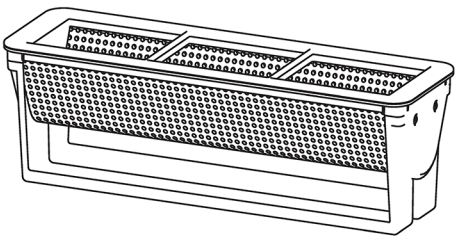
X1



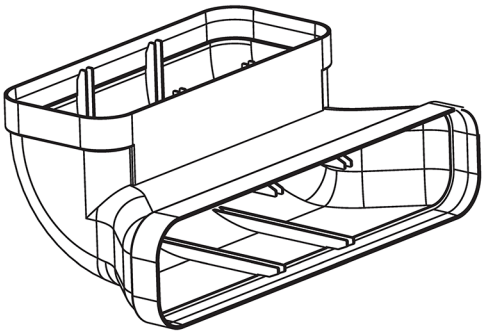
X1



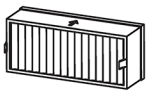
X1



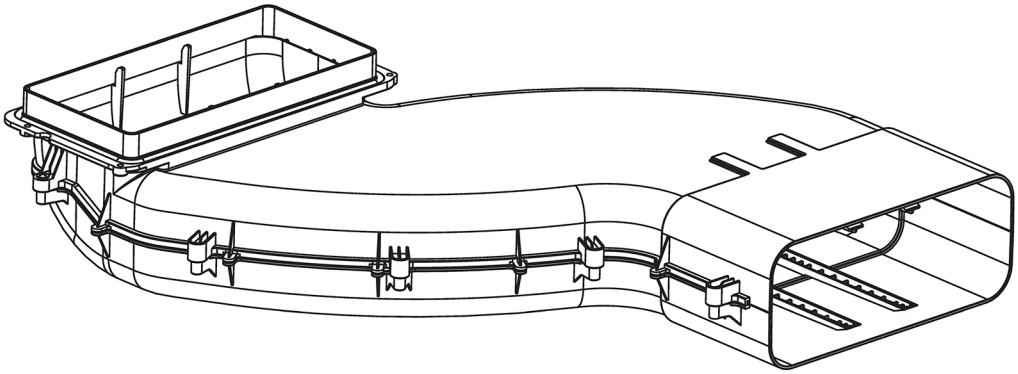
X1



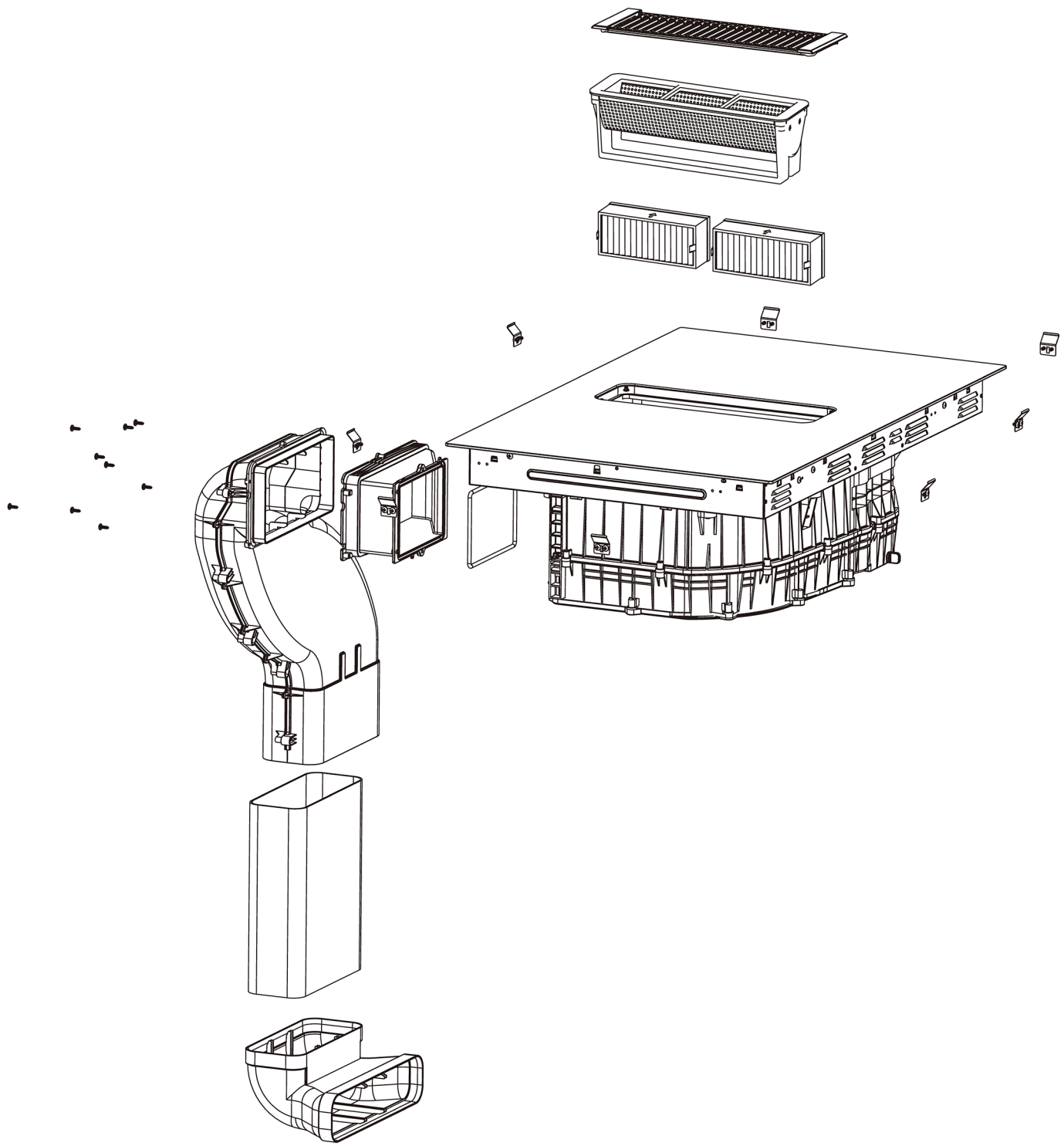
X1



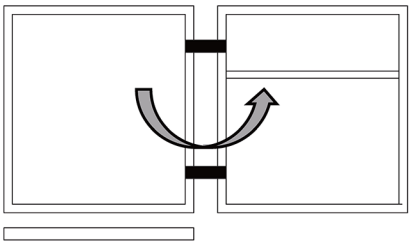
X2

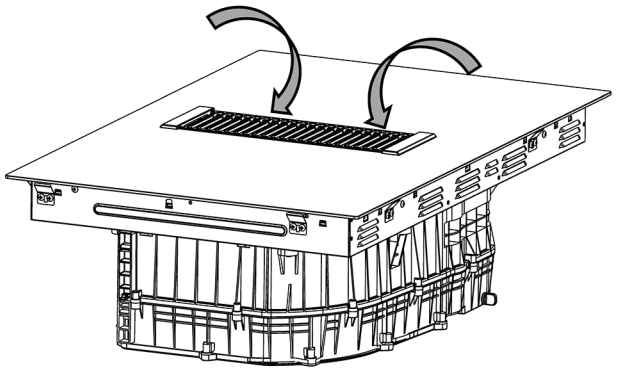


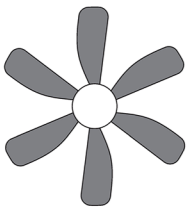
X1



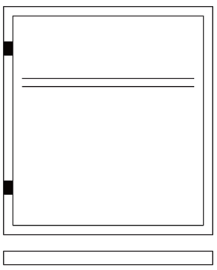
Ilman poisto auki



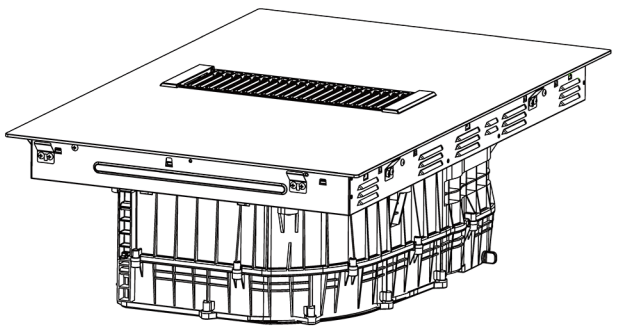


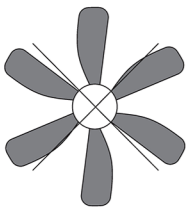


Ilman poisto suljettu
Älä käytä tuotetta

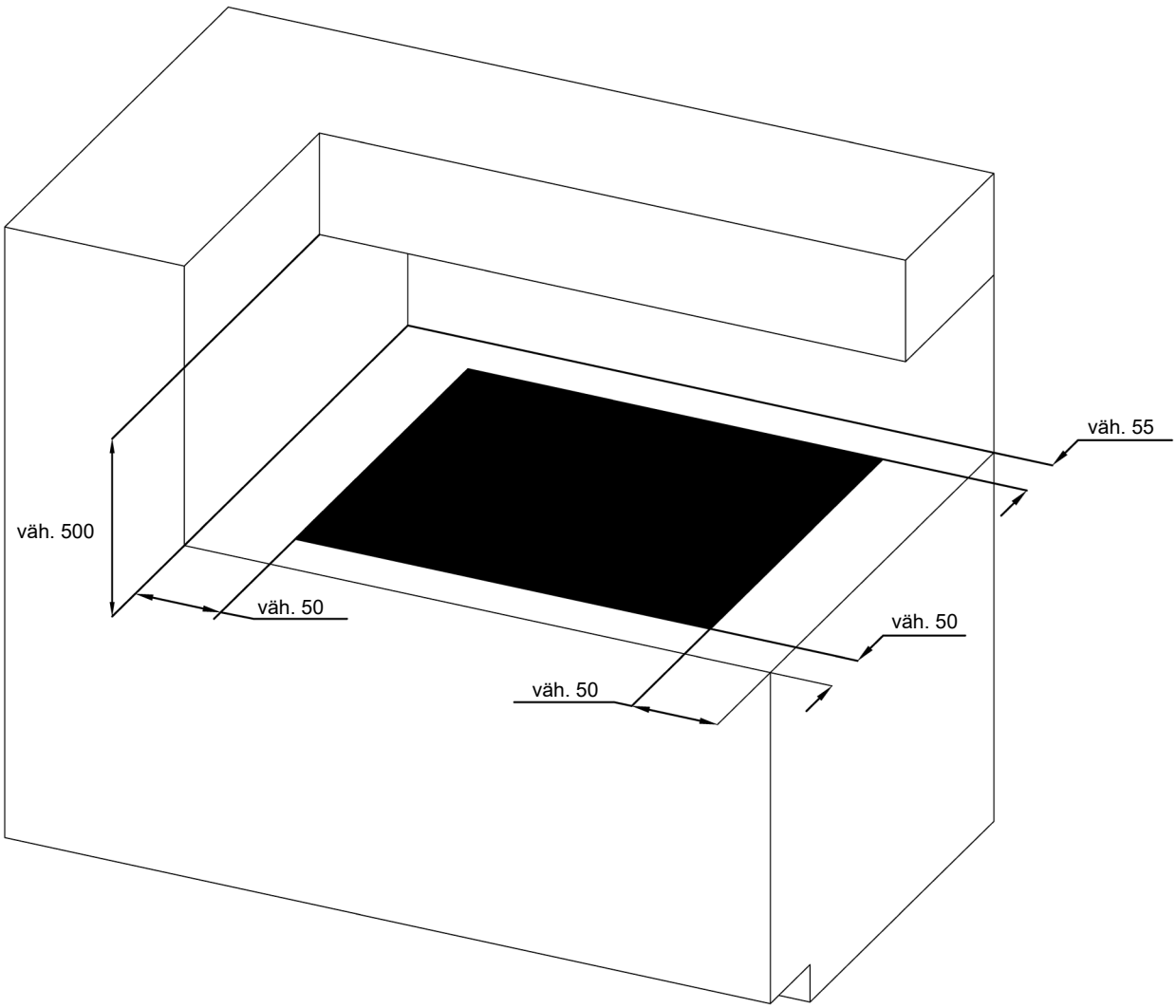


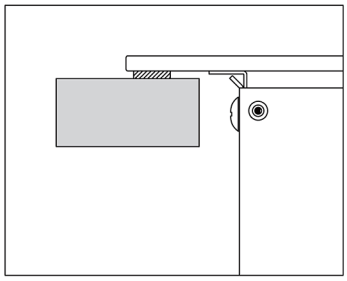






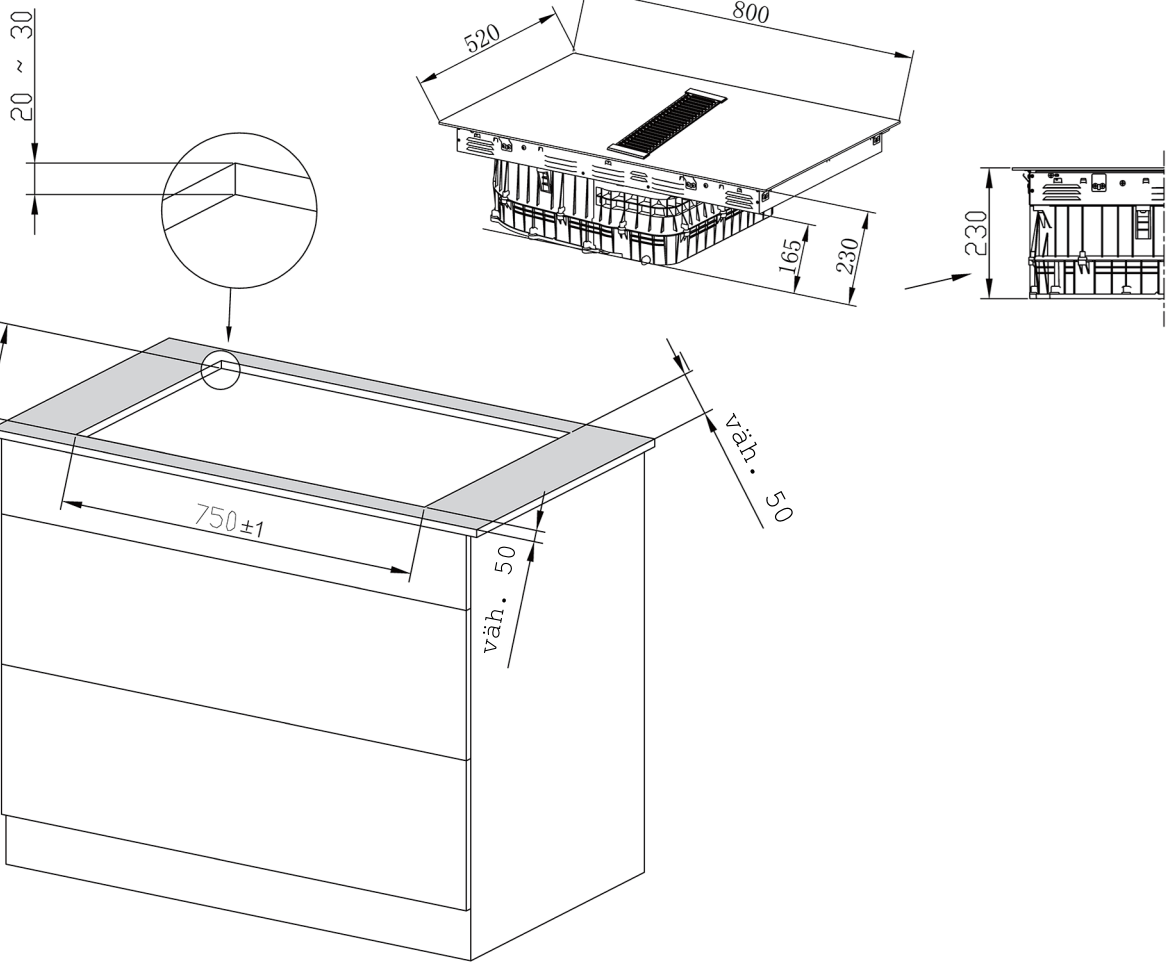
Yksikkö: mm

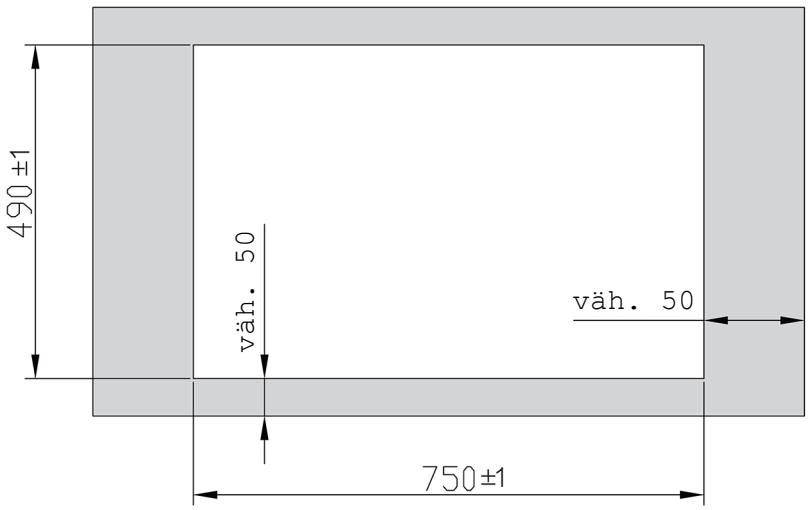


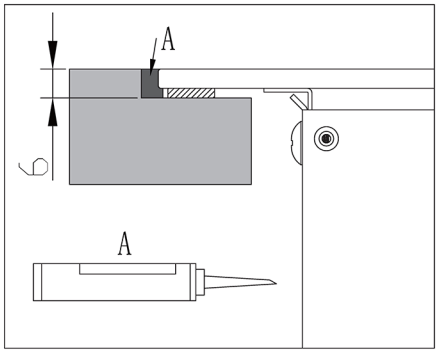


Asennus A

Yksikkö: mm

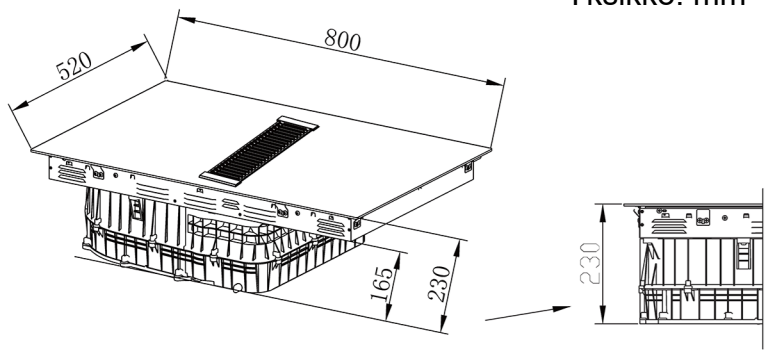


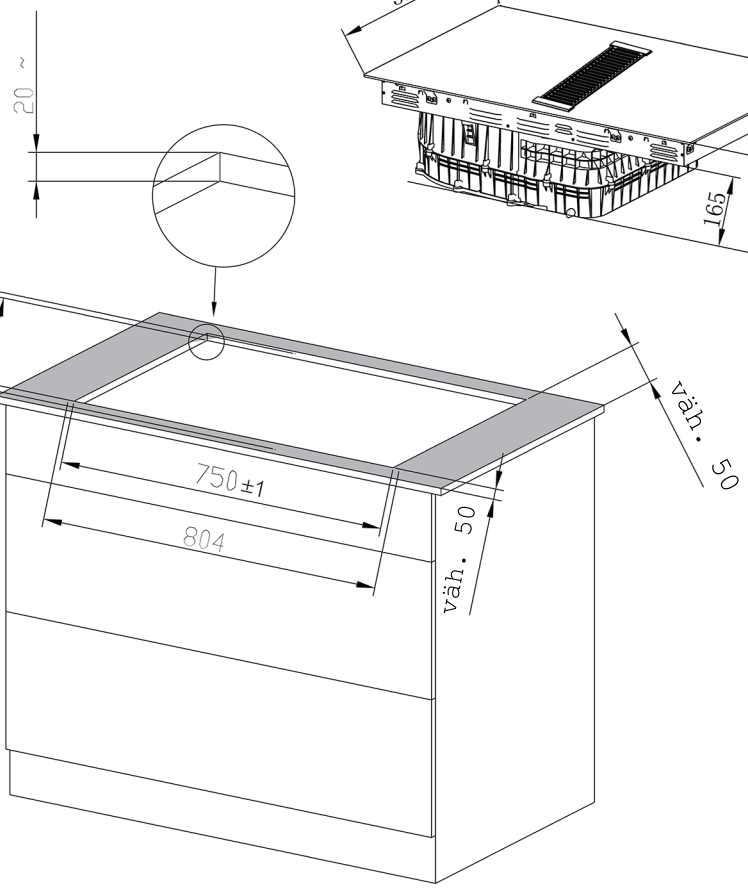


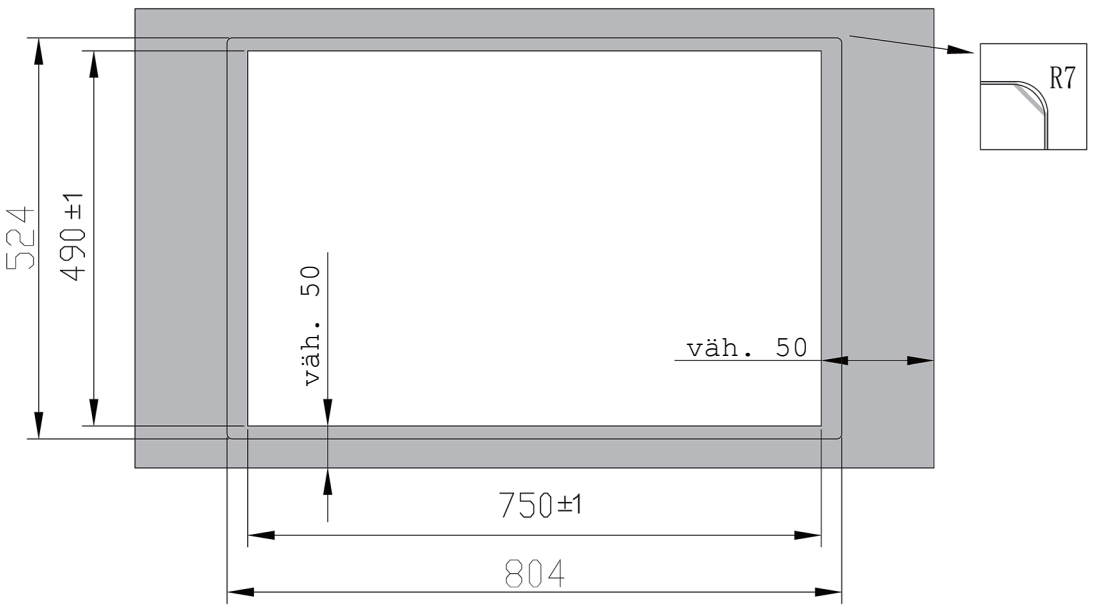


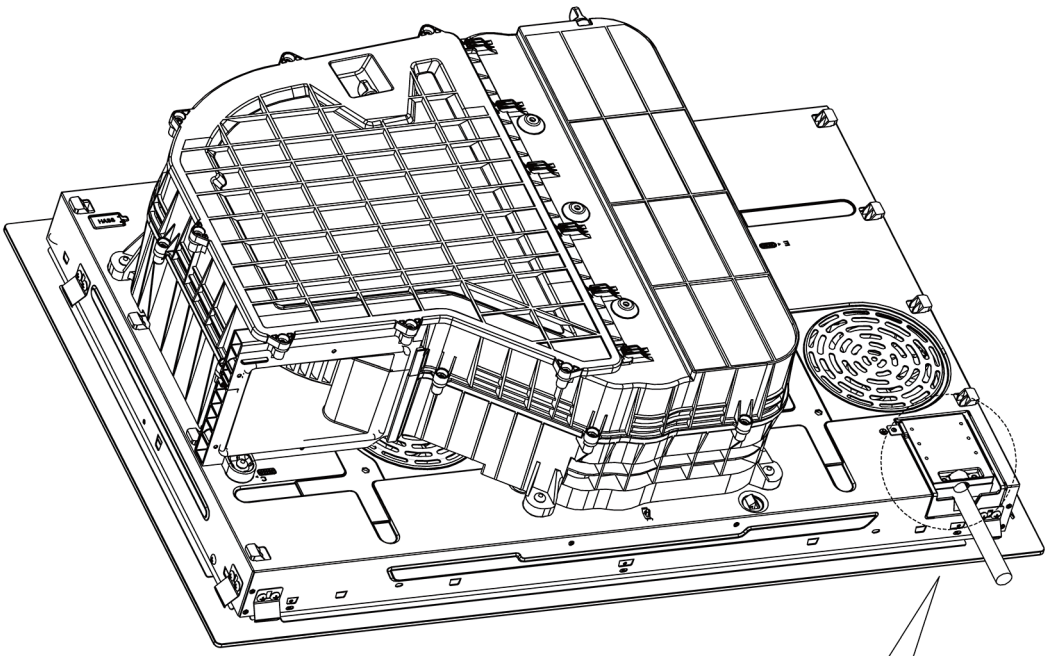
Asennus B

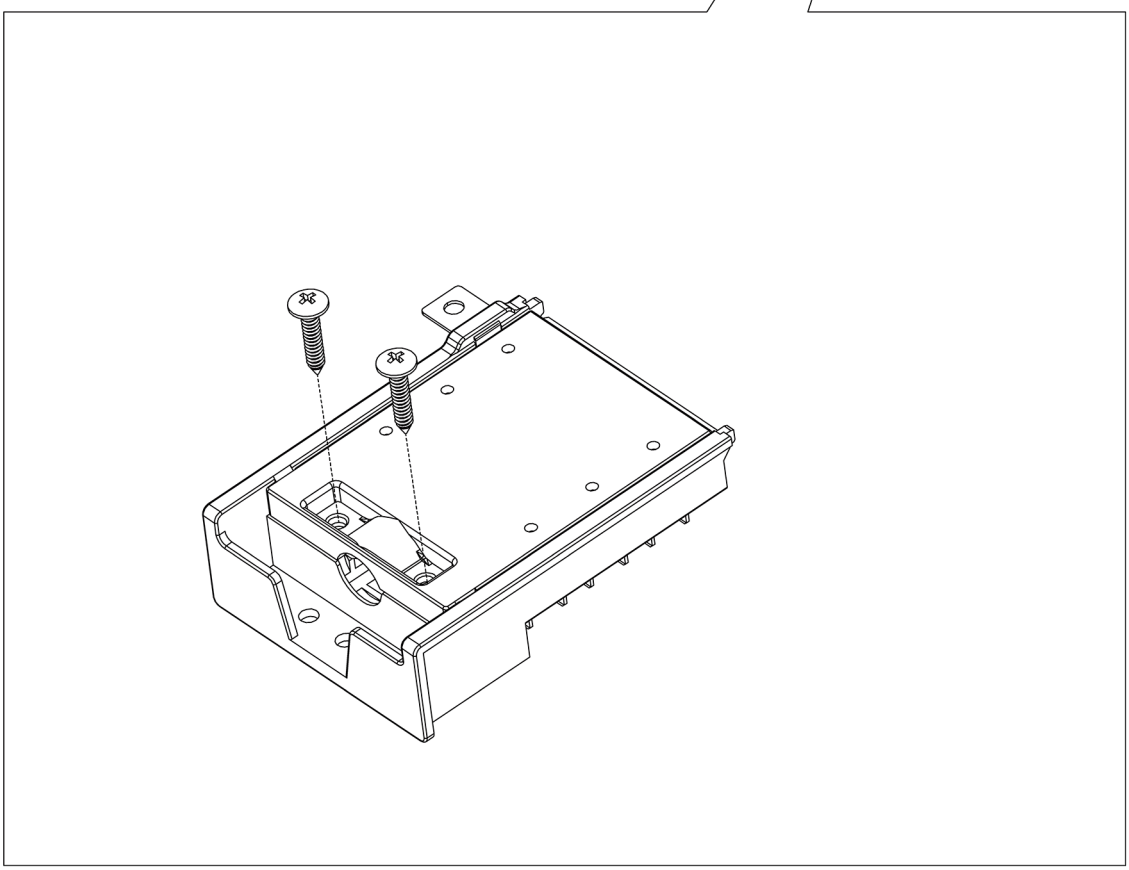
Yksikkö: mm

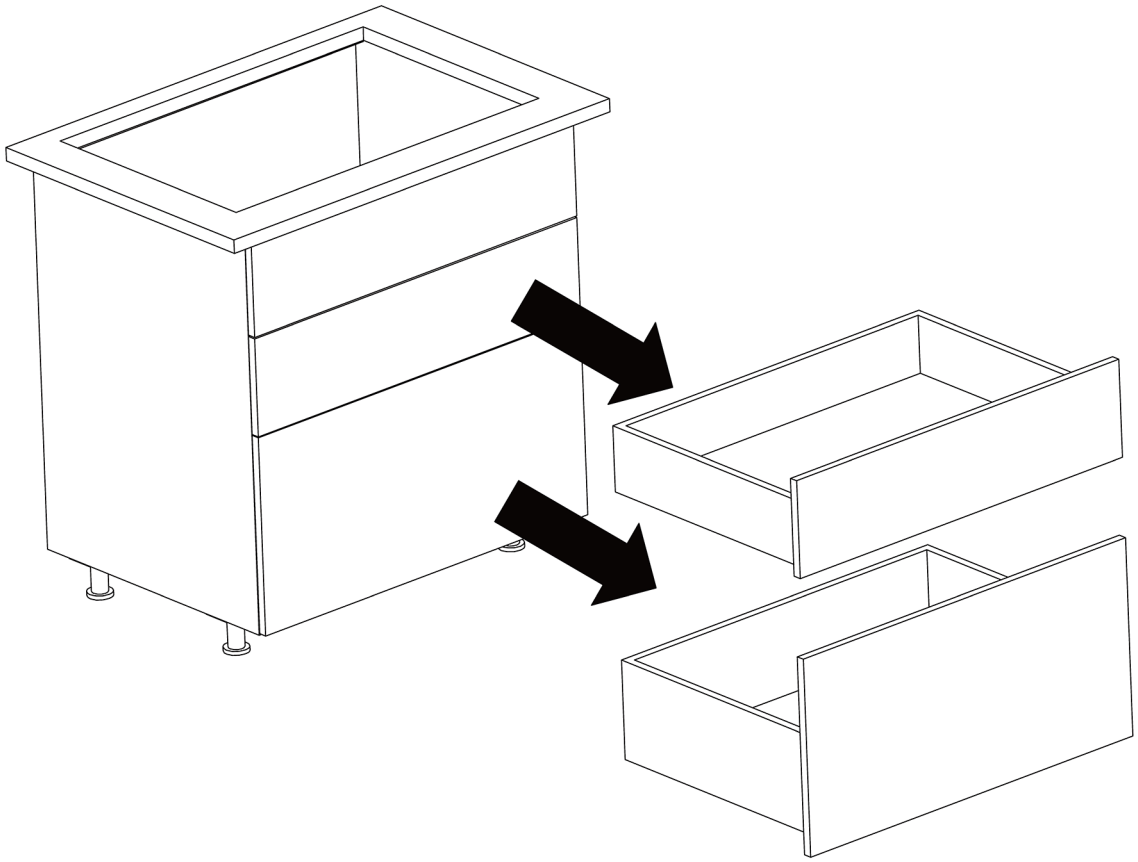




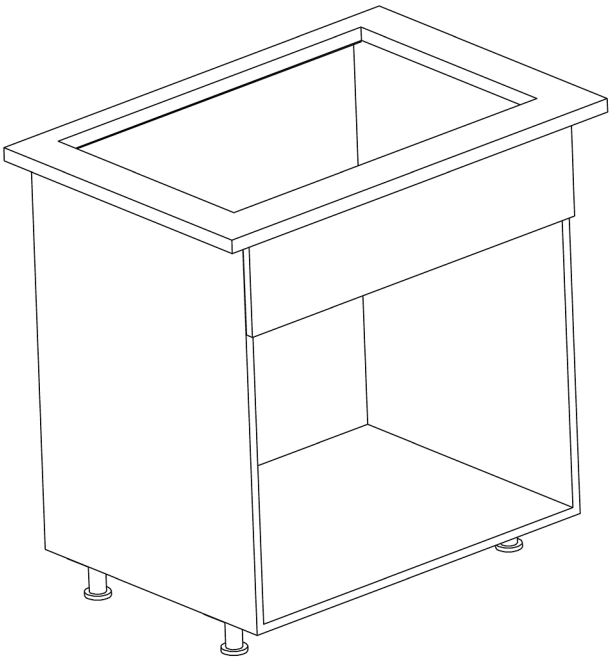




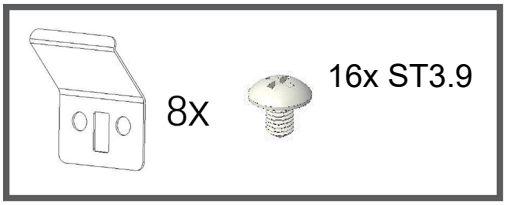


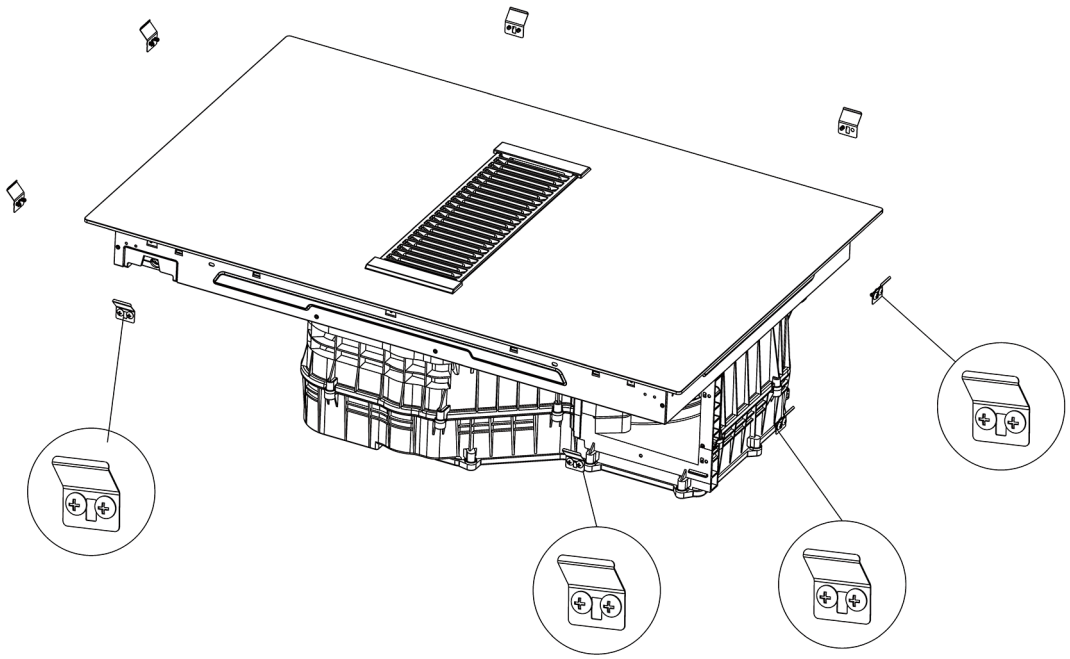


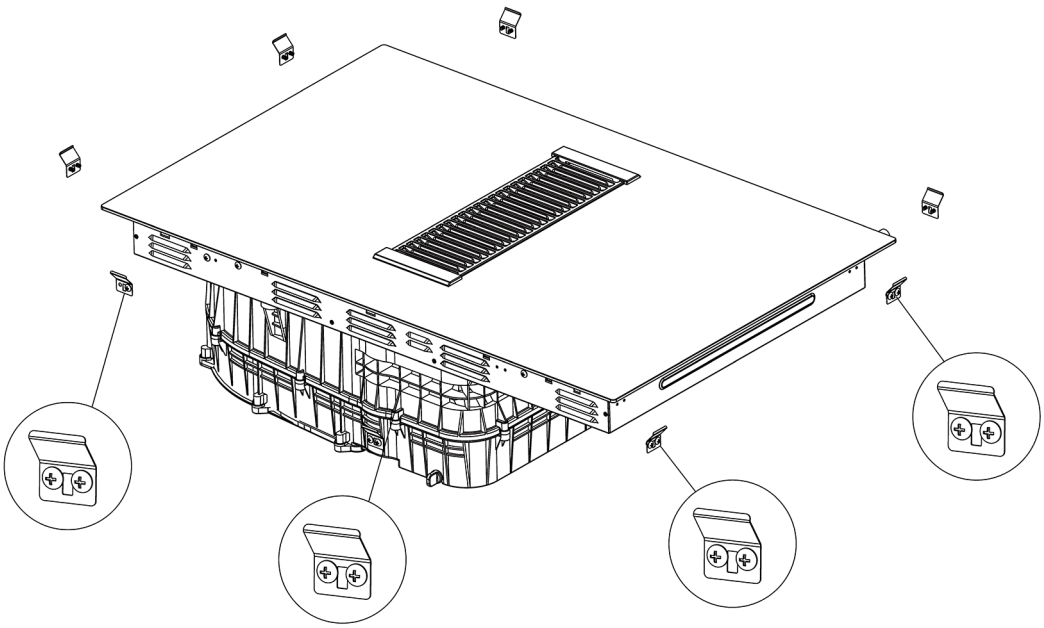
OK!



Levyn asentaminen lieteen

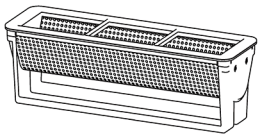




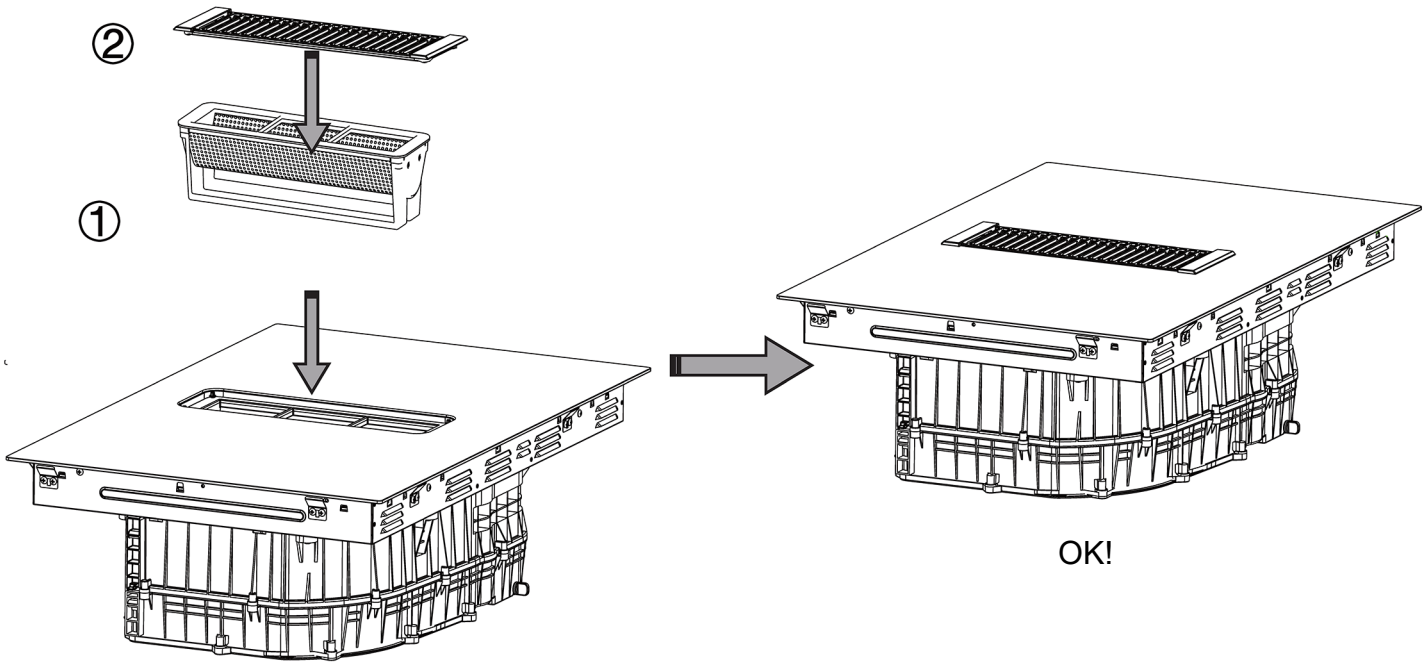




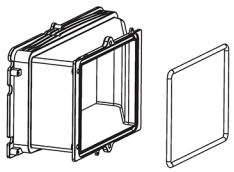
X1

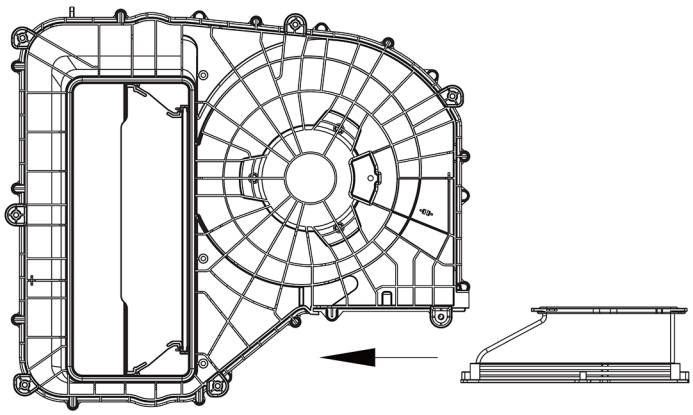


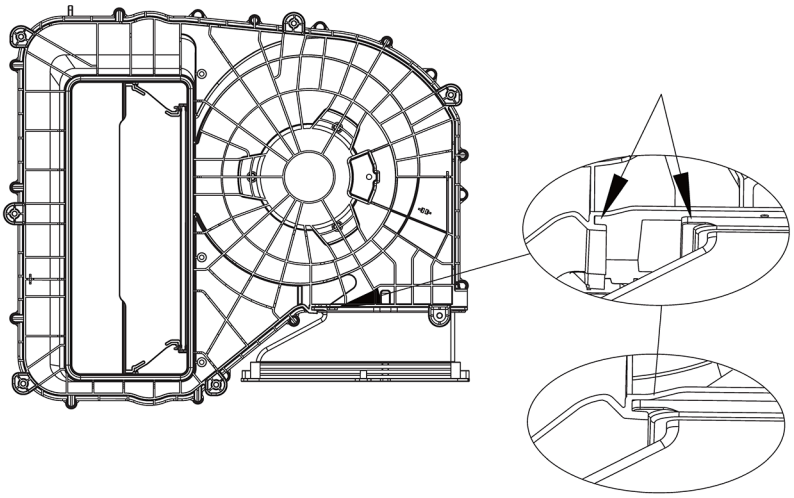
X1

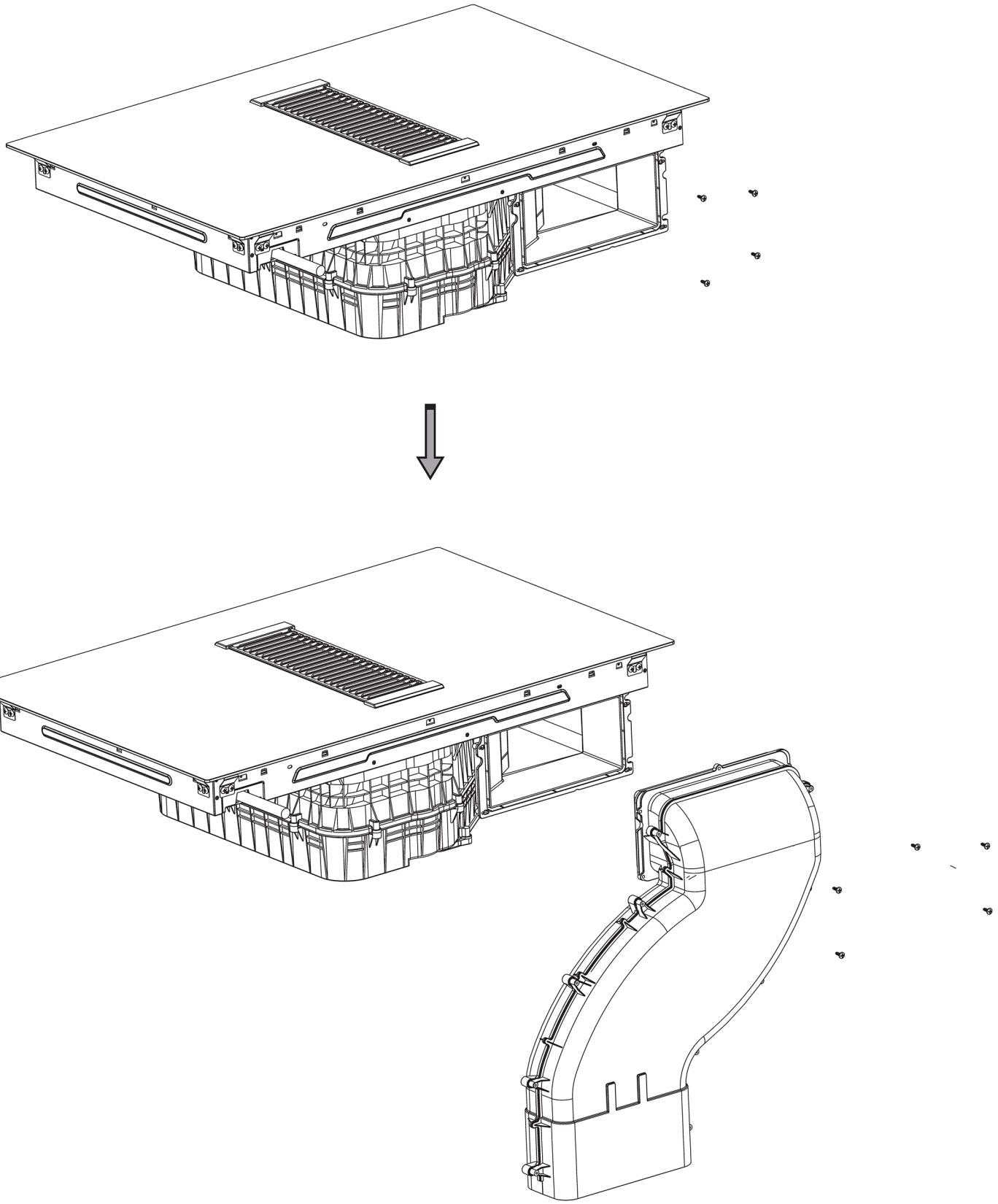


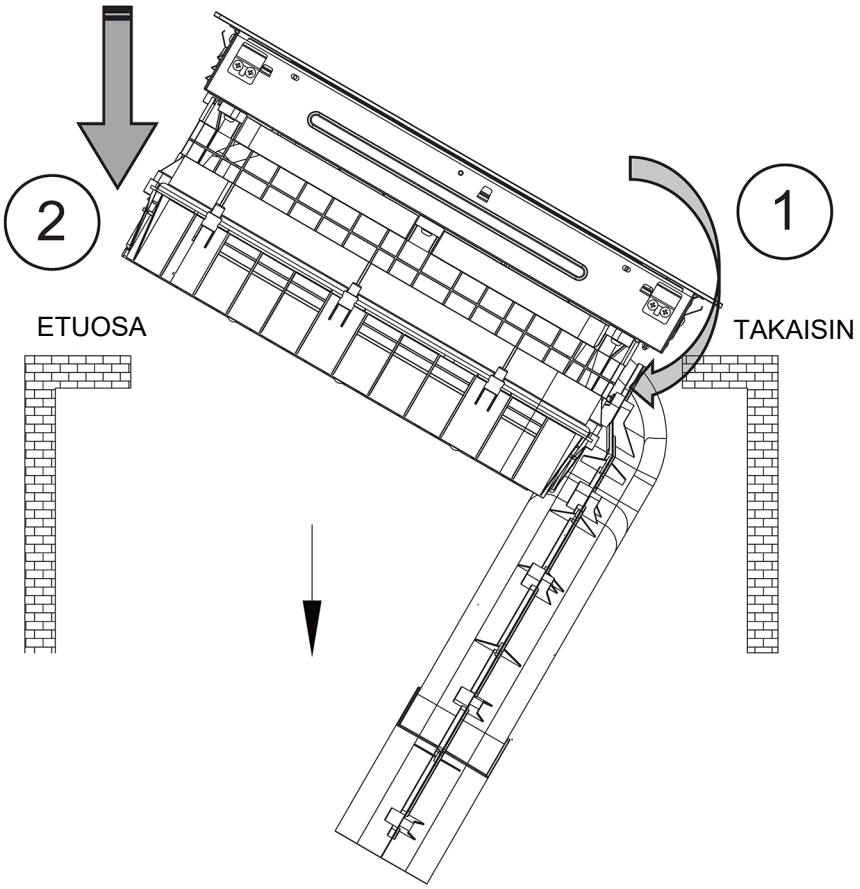
OK!

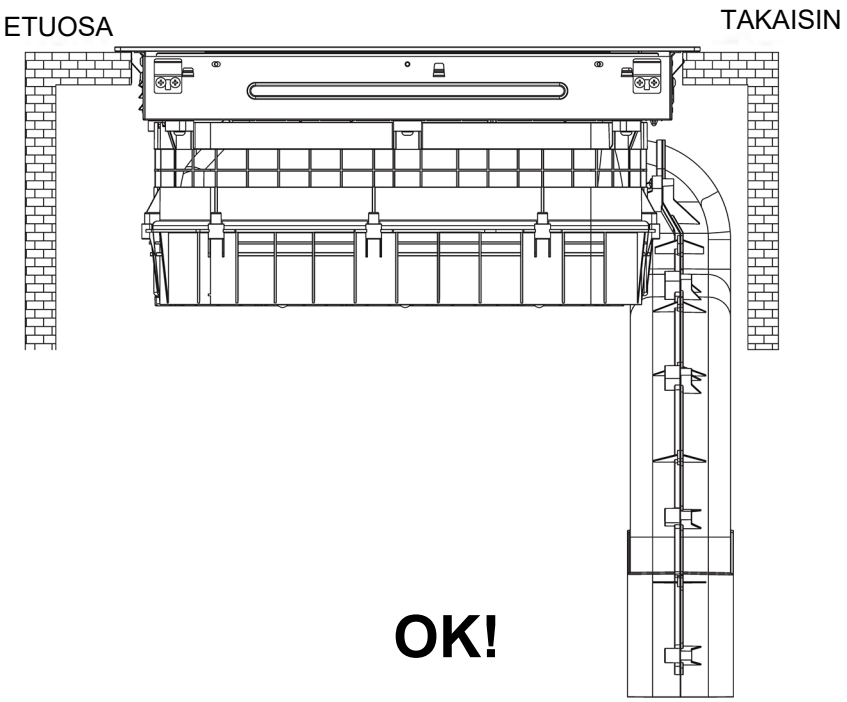


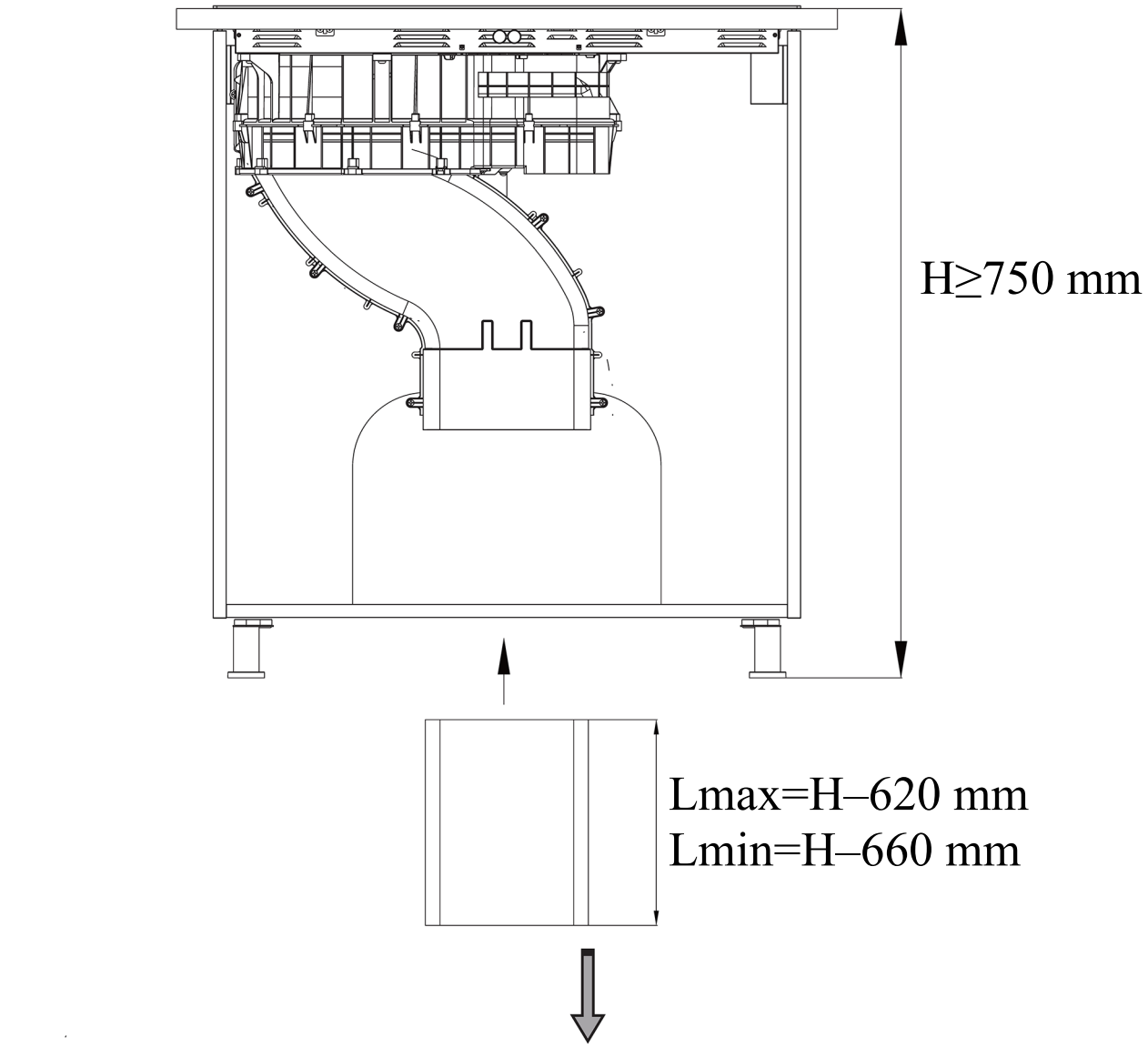


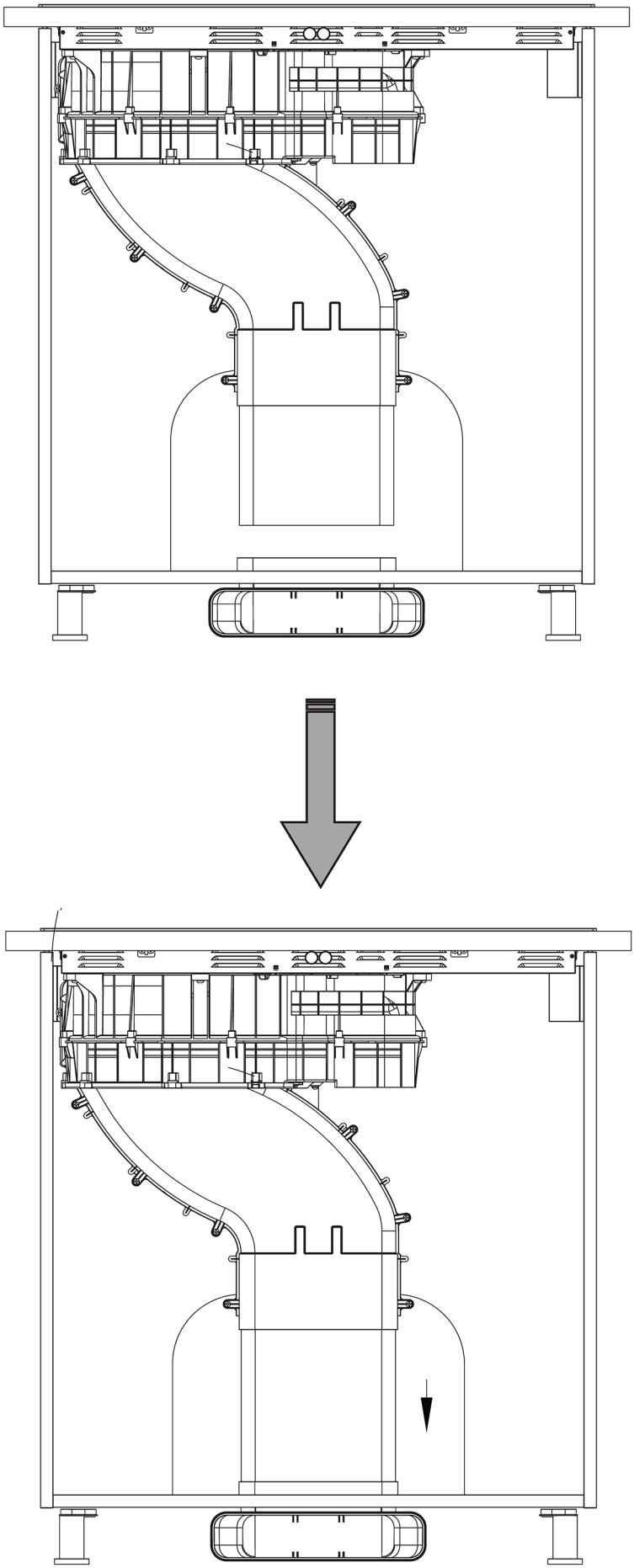


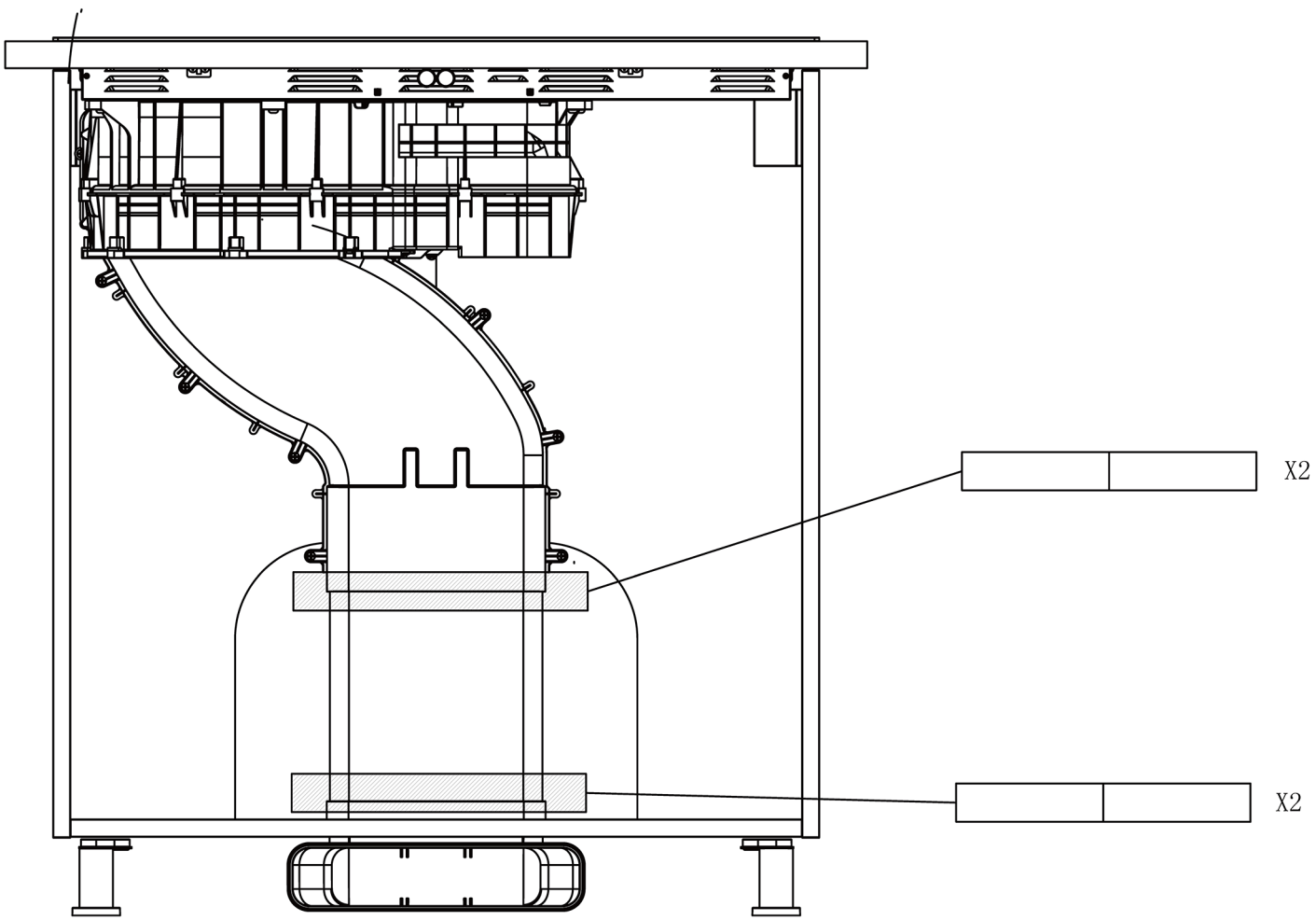



2
1
ETUOSA
TAKAISIN


ETUOSA
TAKAISIN
OK!

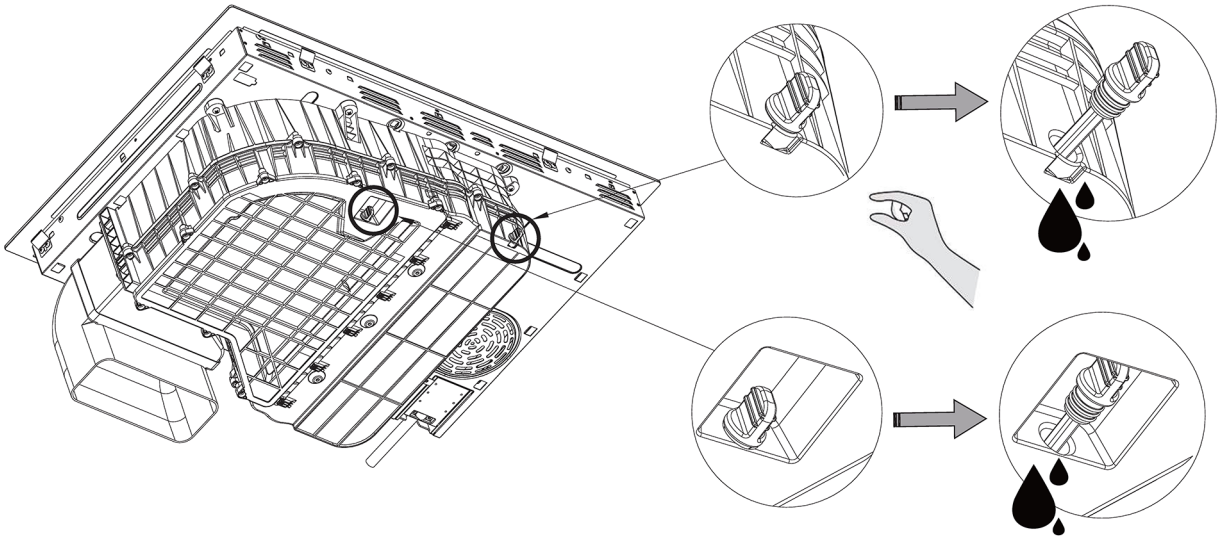

H≥750 mm
Lmax=H–620 mm
Lmin=H–660 mm
430
240




X2
X2

Kun vettä on poistettava

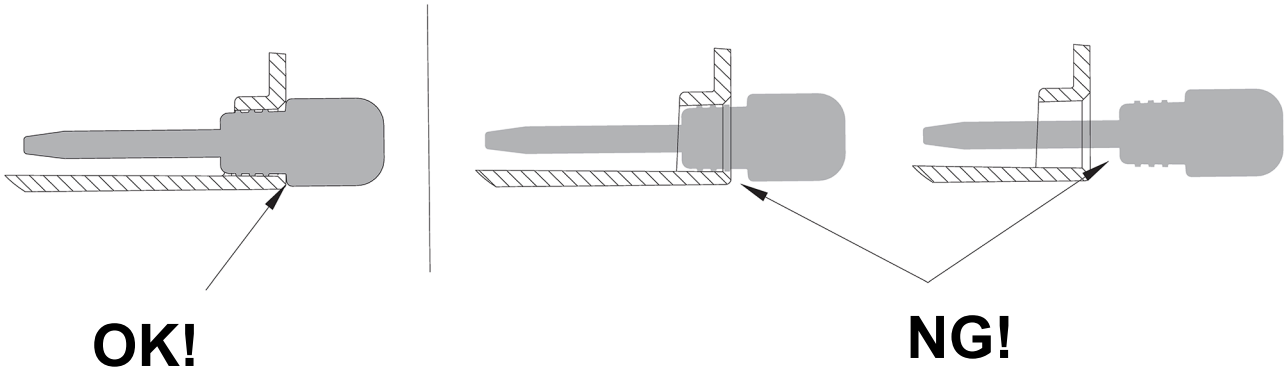




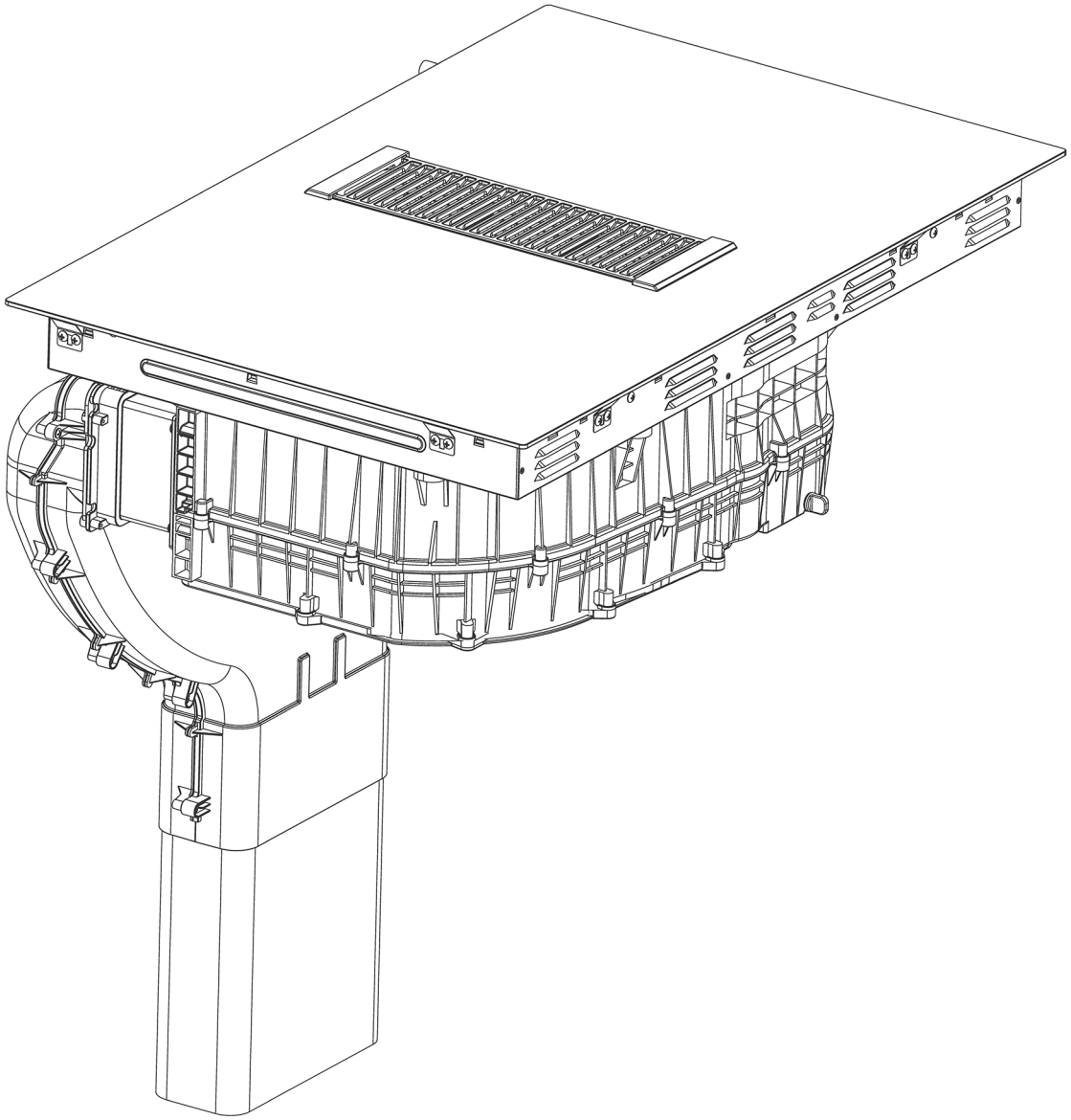
Kun olet tyhjentänyt veden tai asentanut laitteen, paina kumitulppa tiukasti kiinni

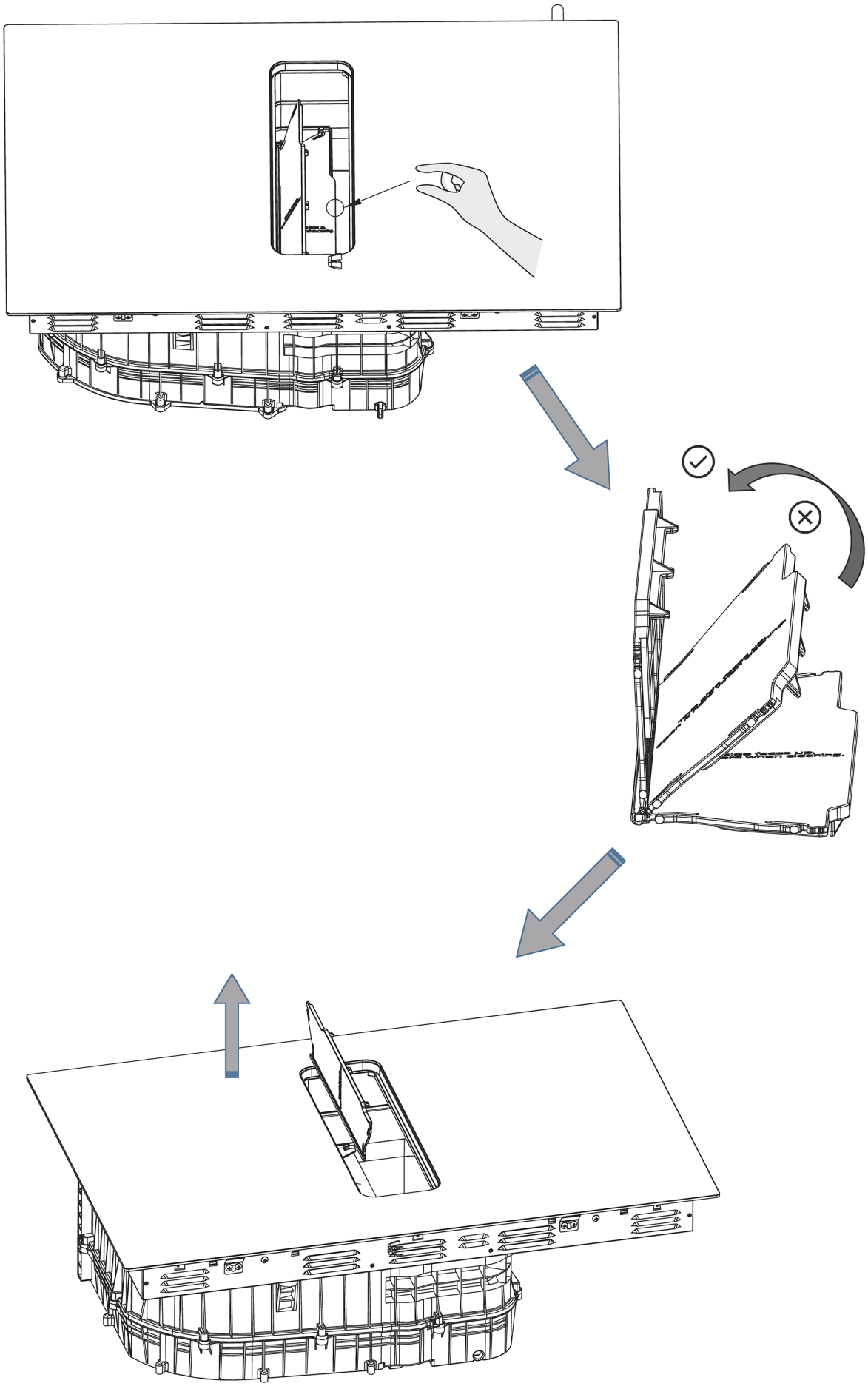


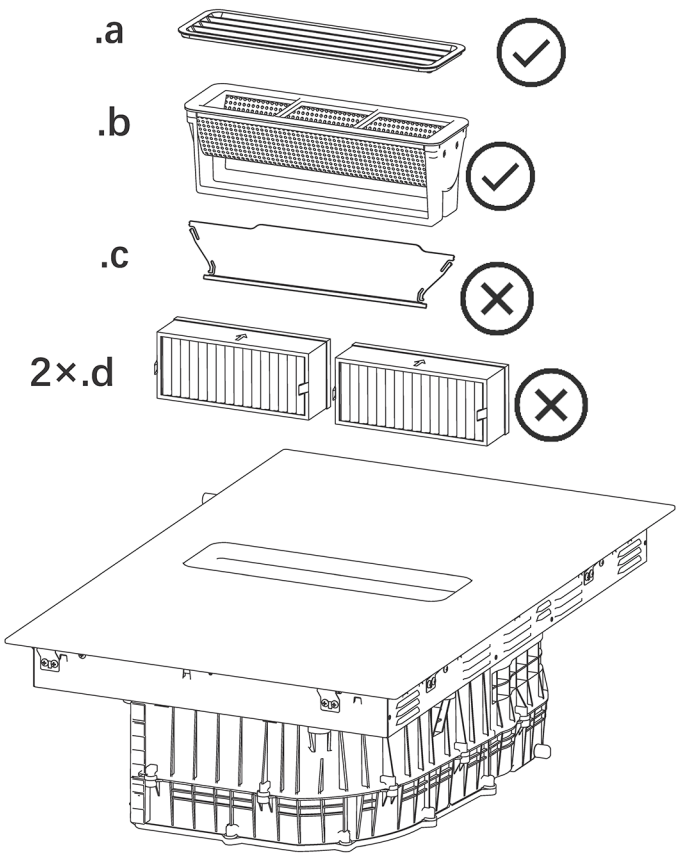


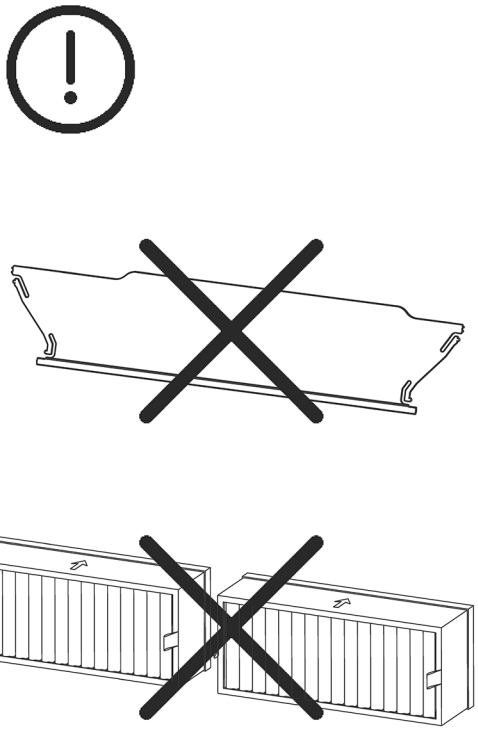


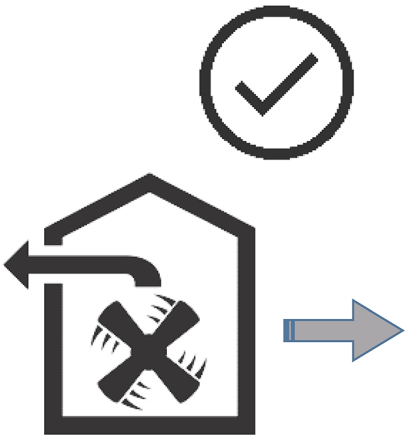


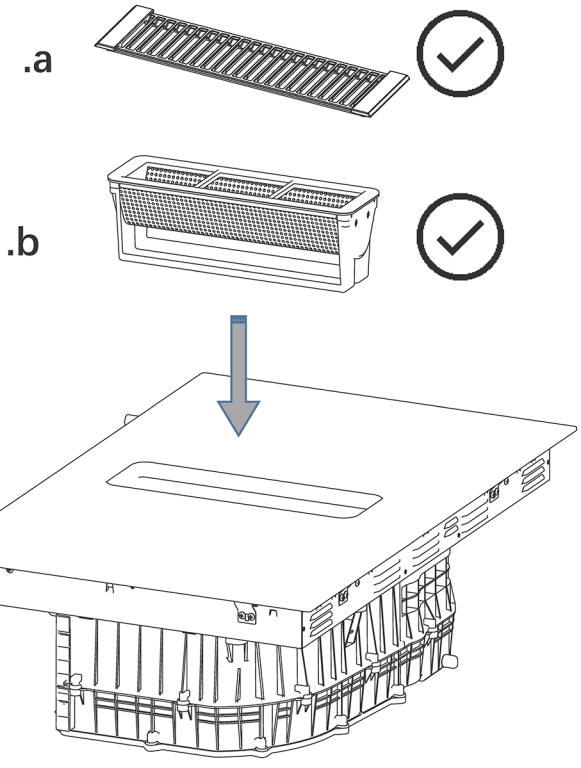


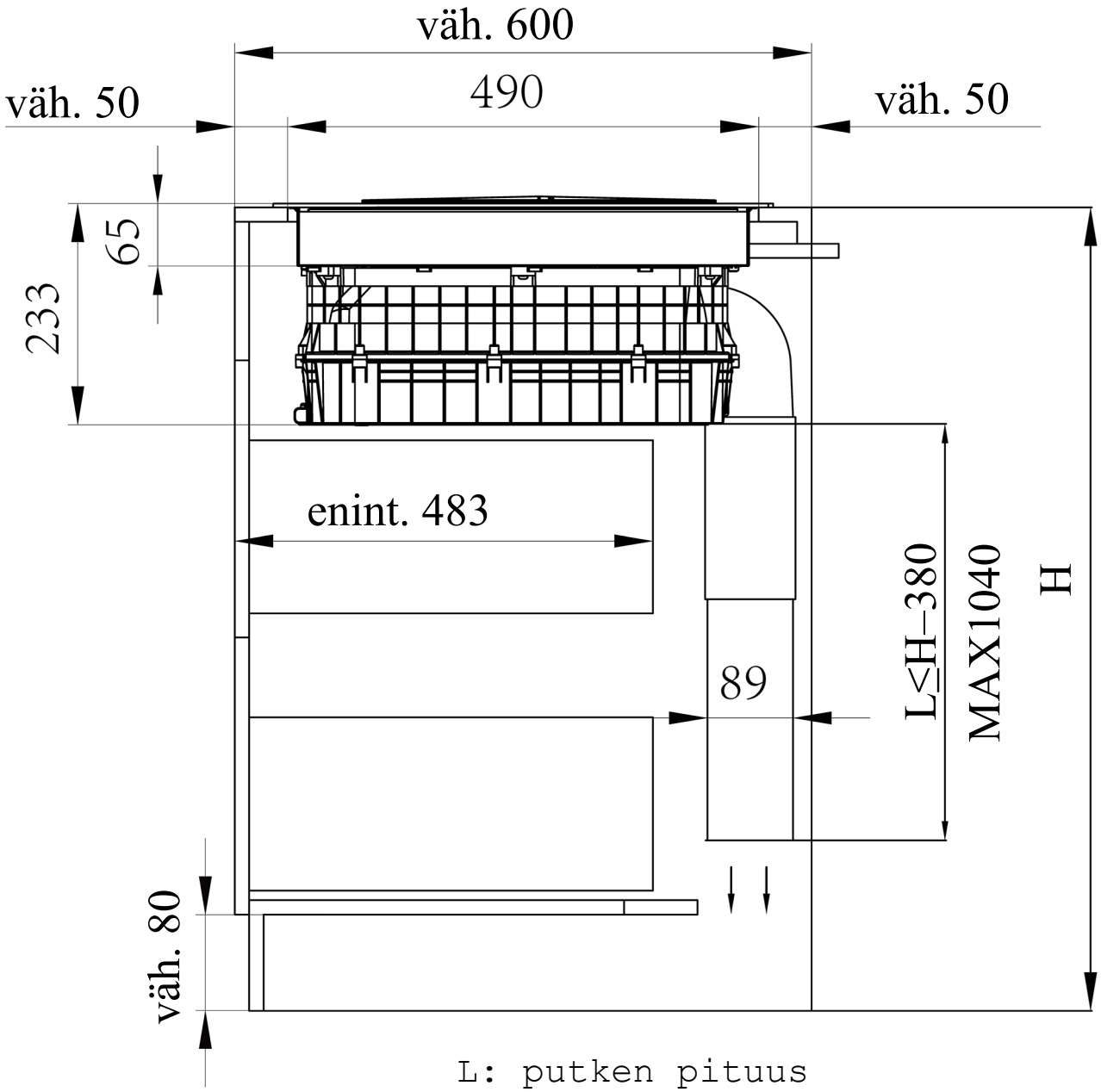



.a
.b
.c
2×.d



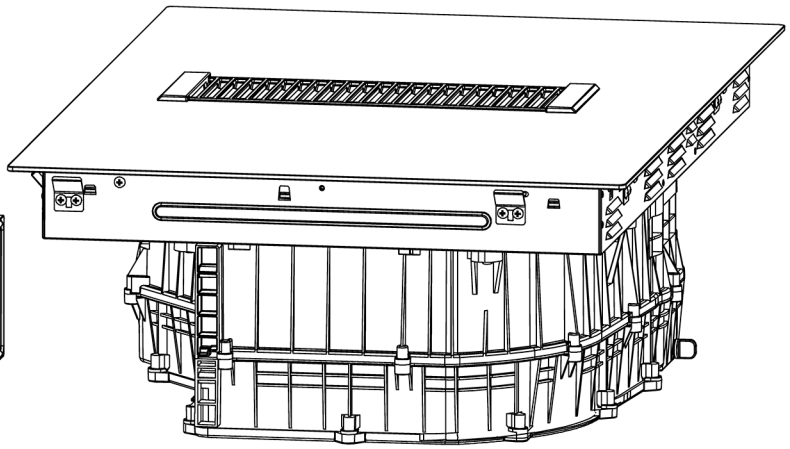


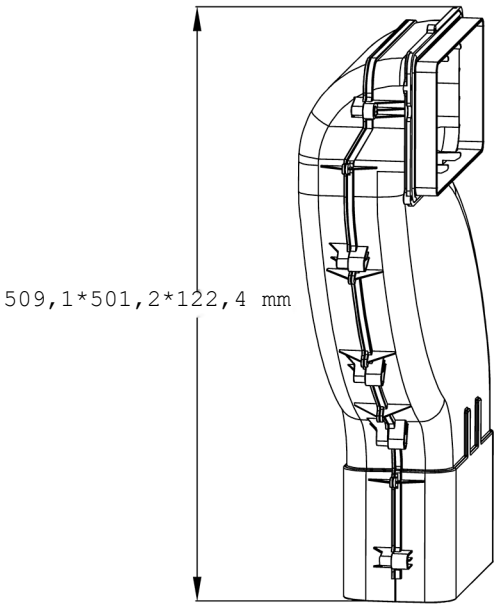

.a
.b

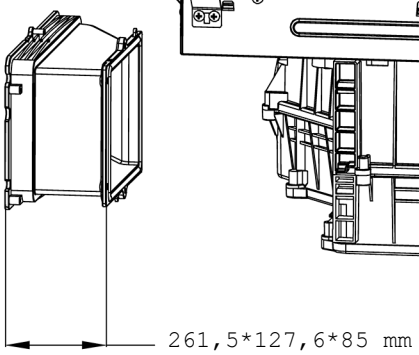


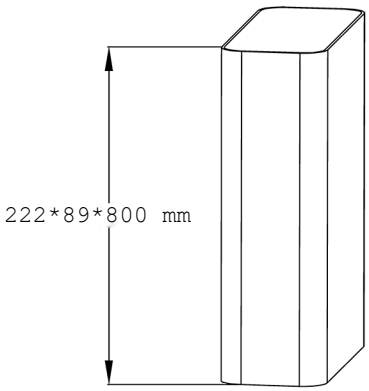
L: putken pituus

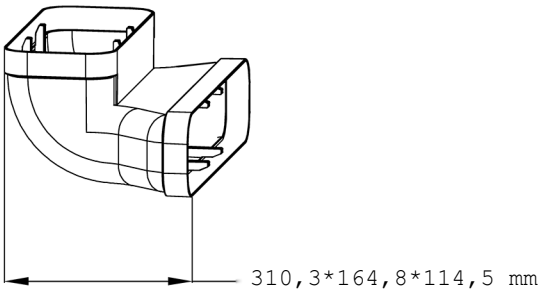
H: kaapin korkeus

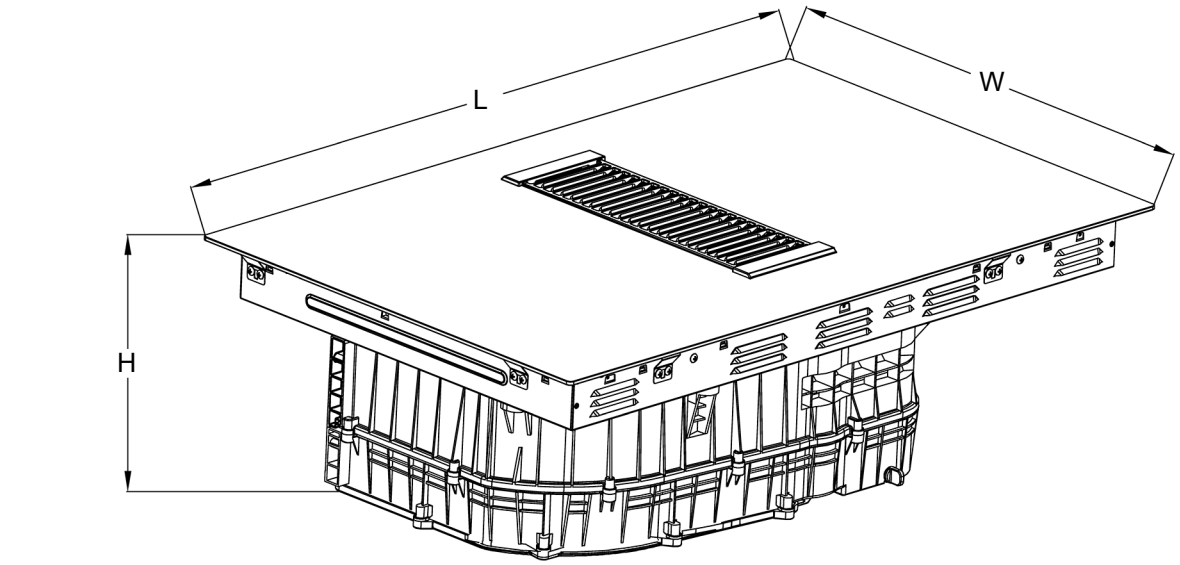


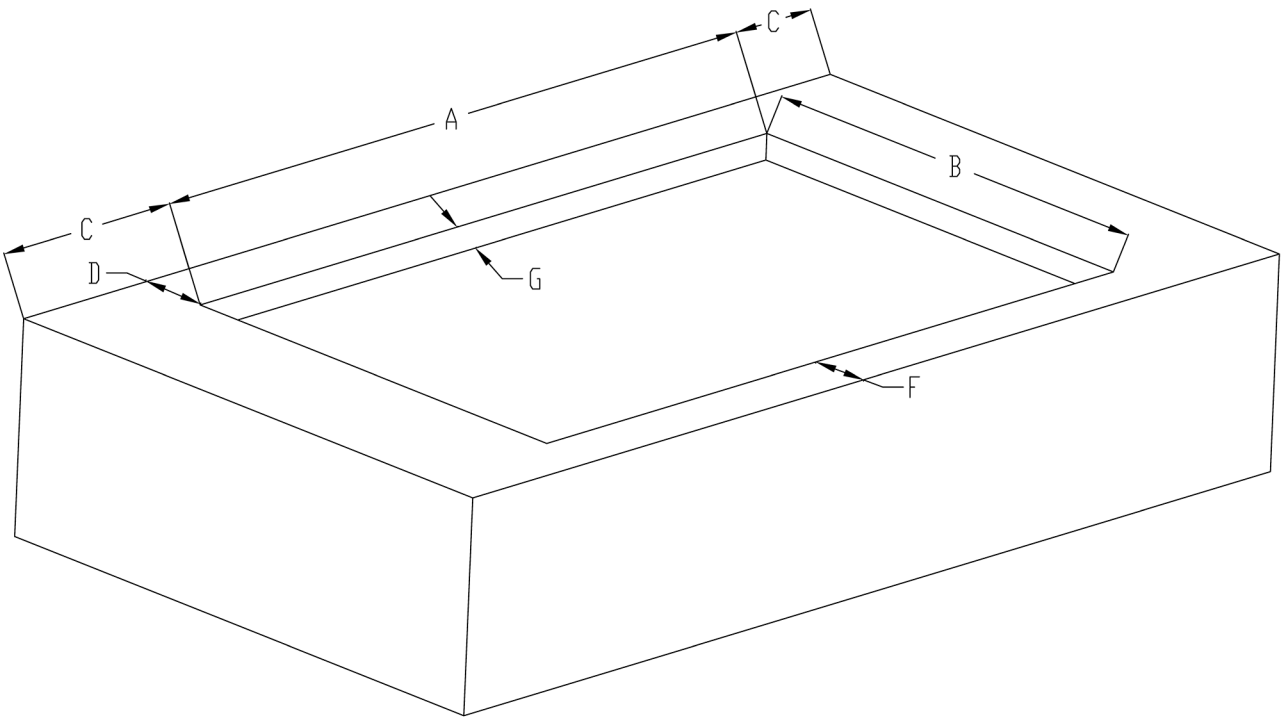

509,1*501,2*122,4 mm

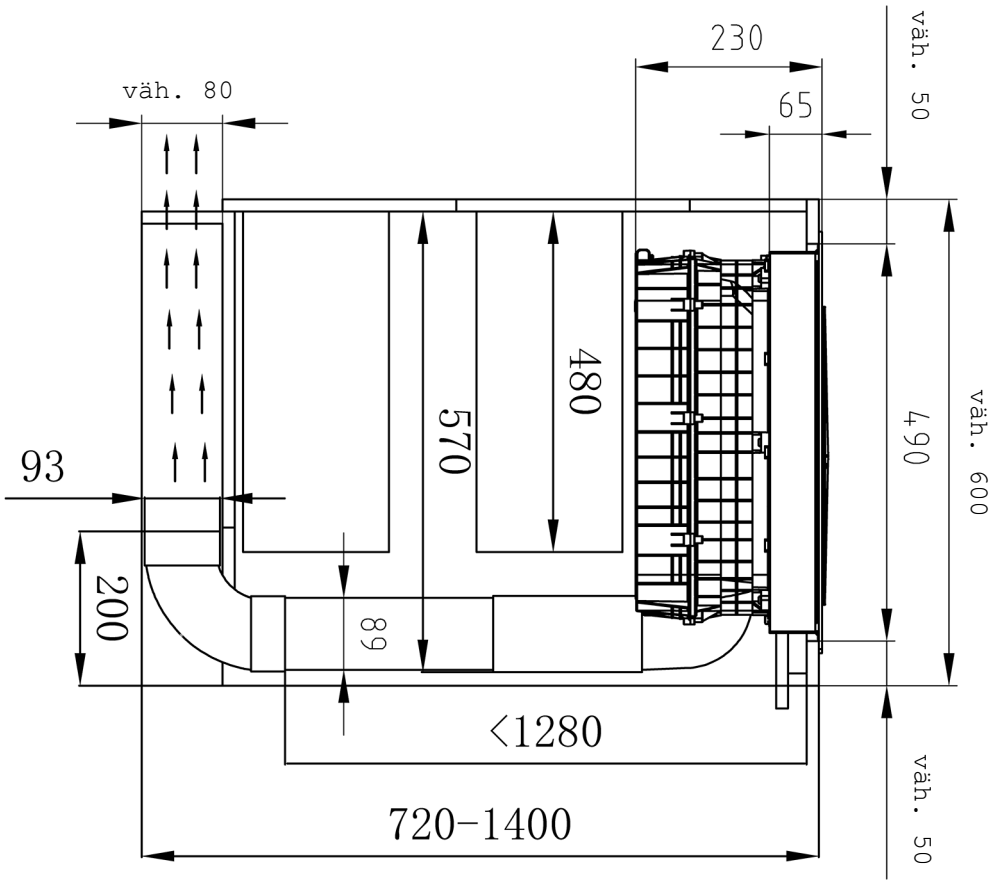

261,5*127,6*85 mm

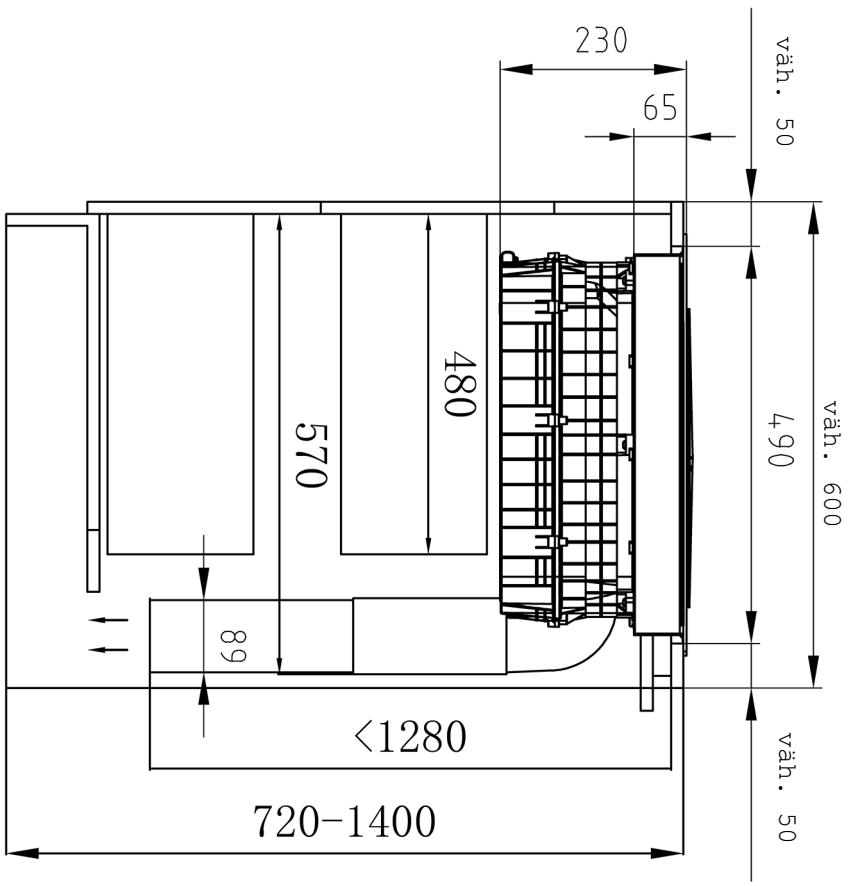

222*89*800 mm

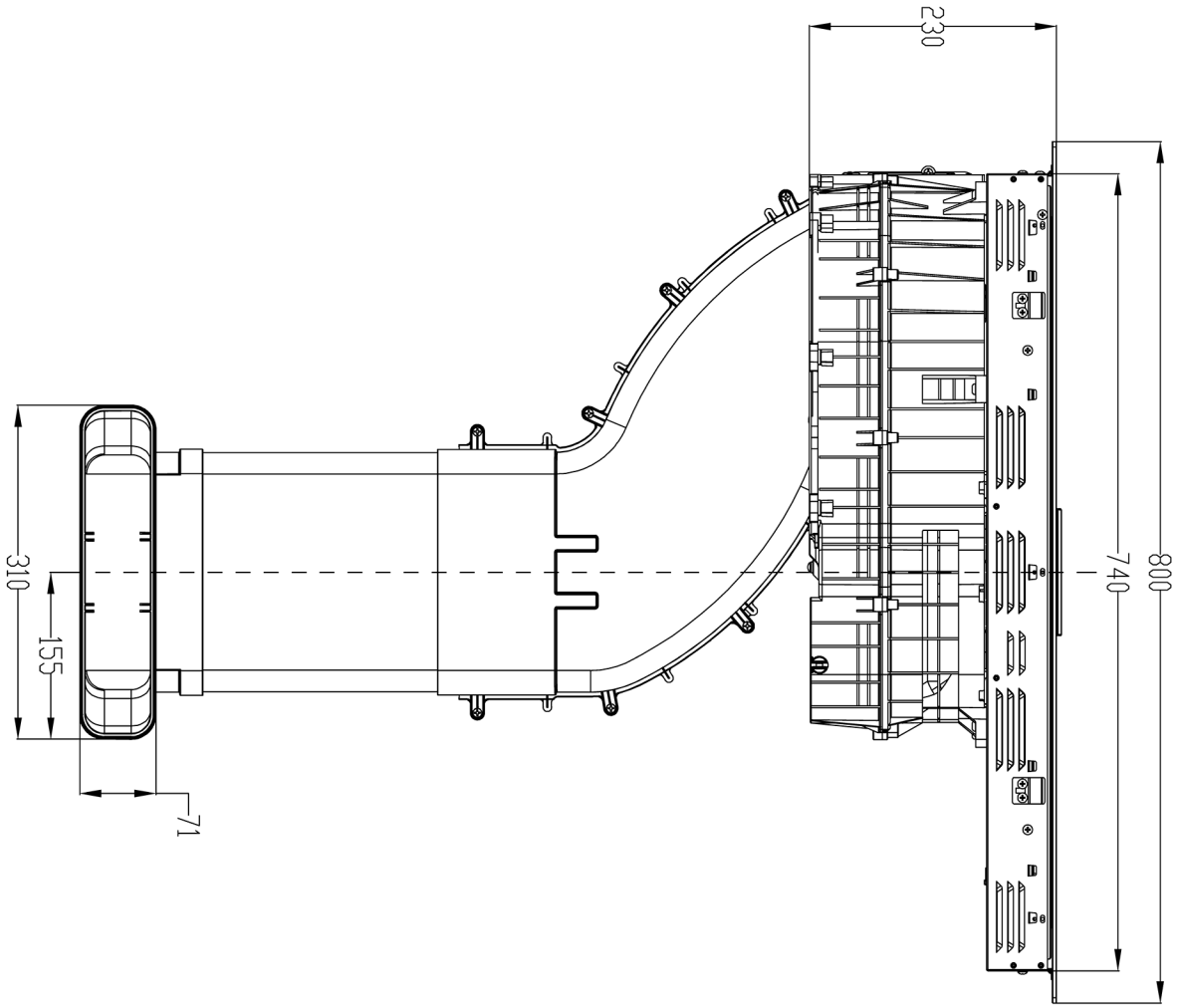

310,3*164,8*114,5 mm

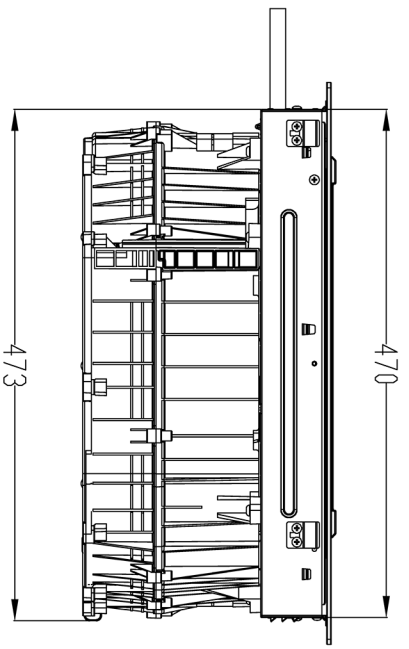

L
W
H

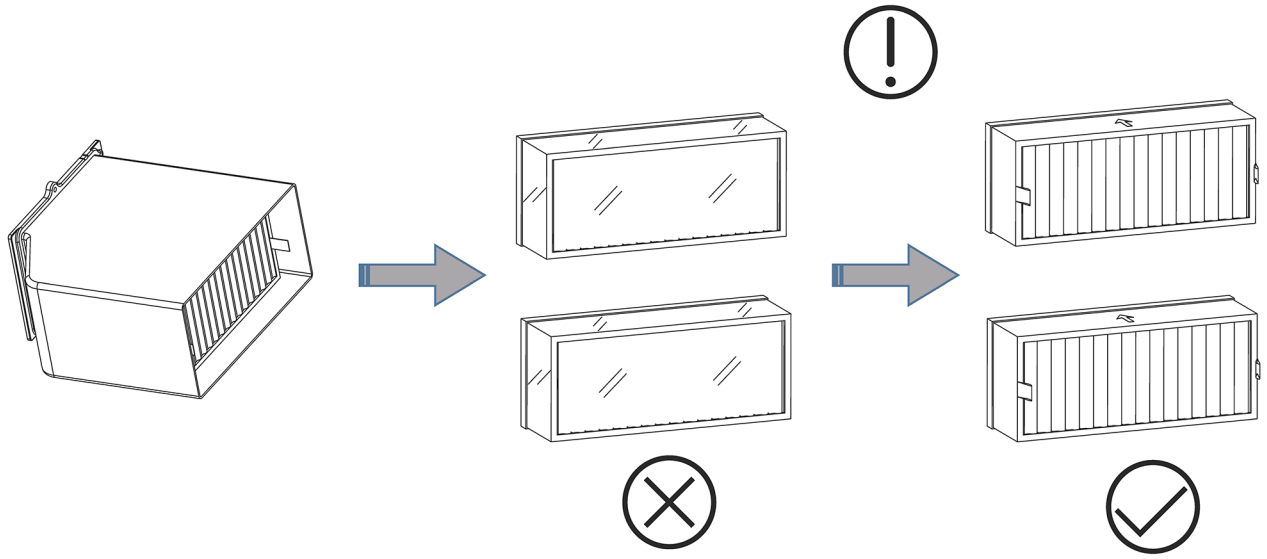

C
A
B
C
D
G
F


väh. 80
230
65
väh. 50
480
570
490
väh. 600
93
200
89
<1280
720-1400
väh. 50

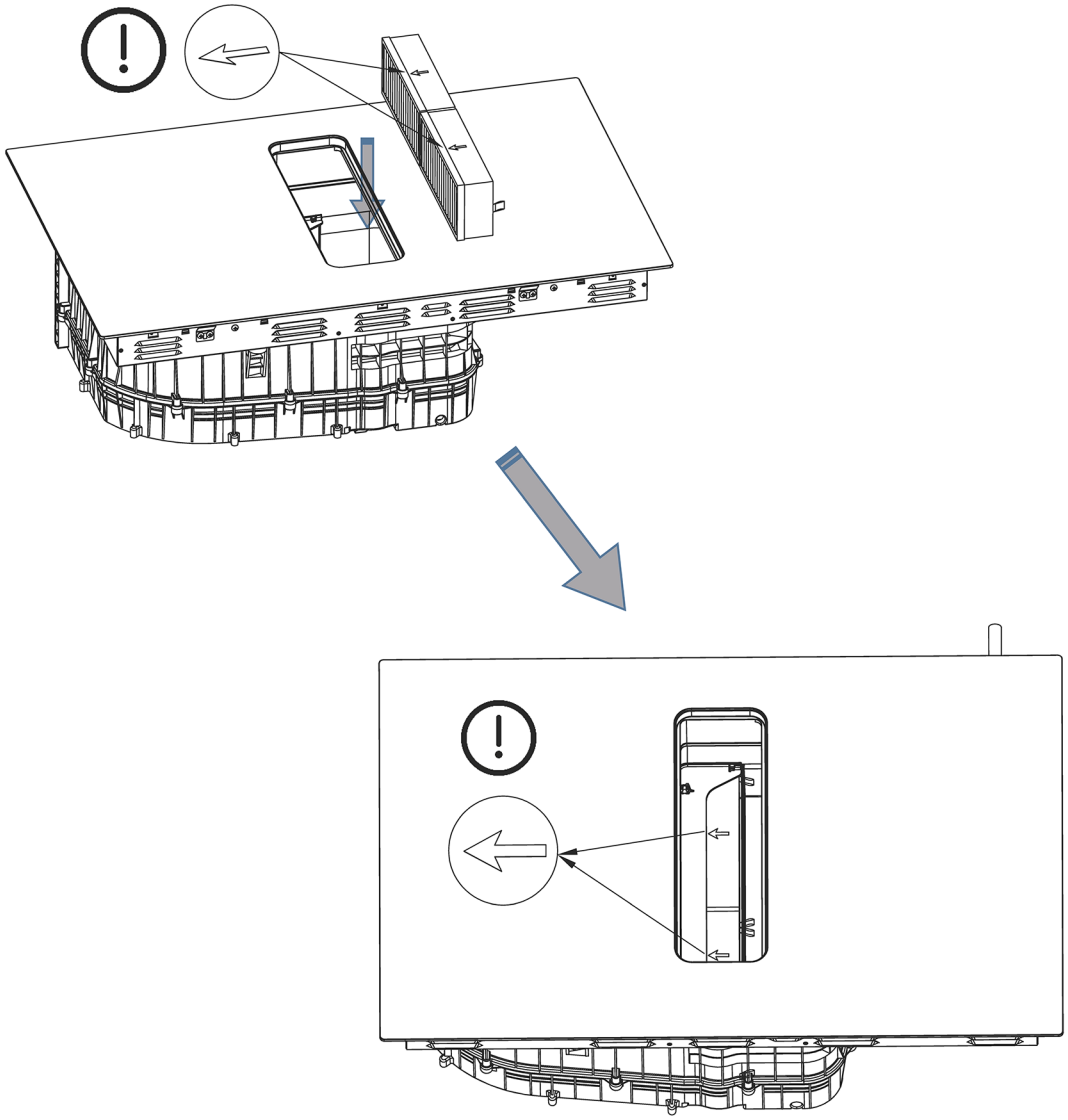

230
65
väh. 50
480
570
490
väh. 600
89
<1280
720-1400
väh. 50

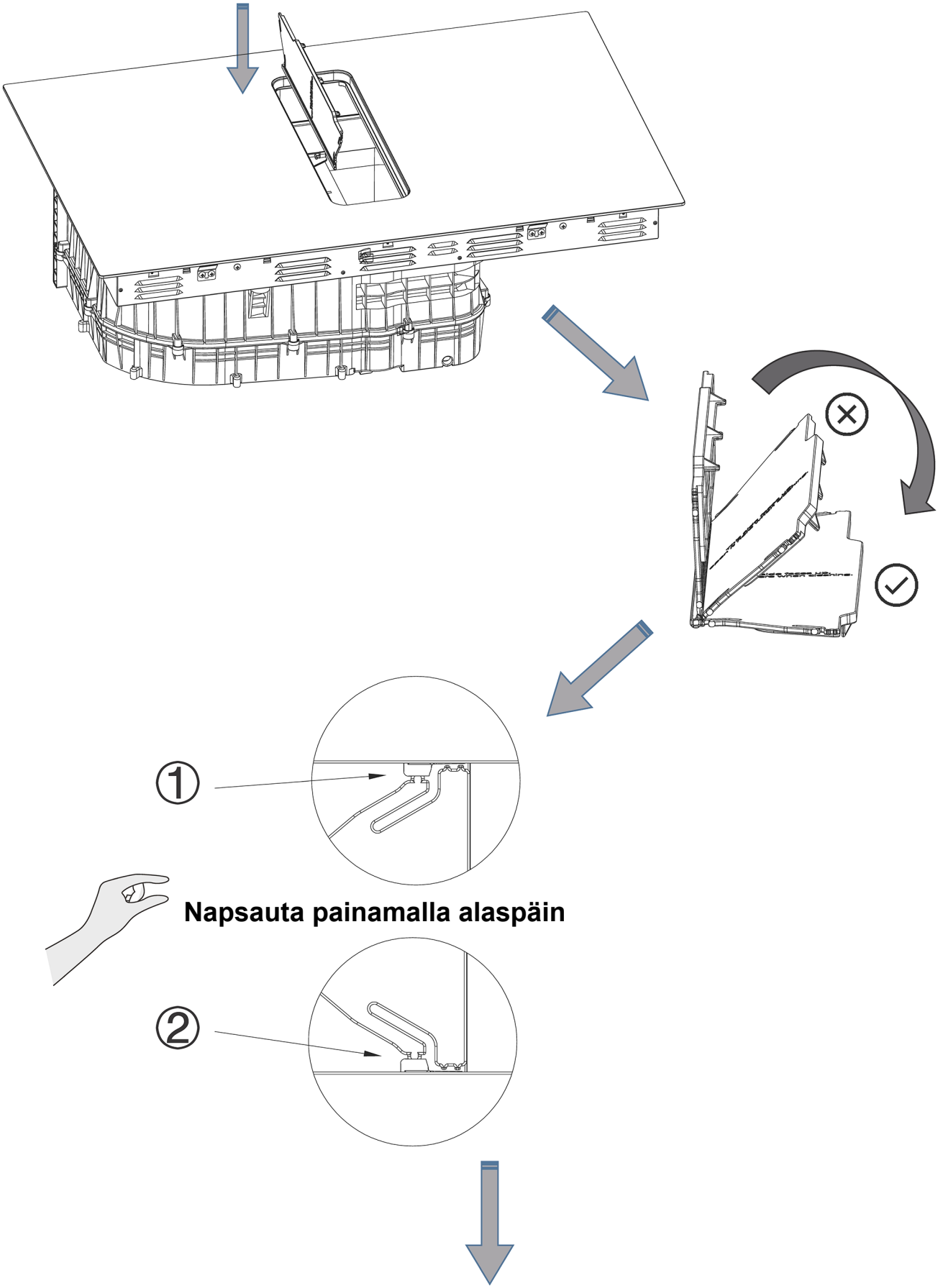

230
310
155
71
740
800

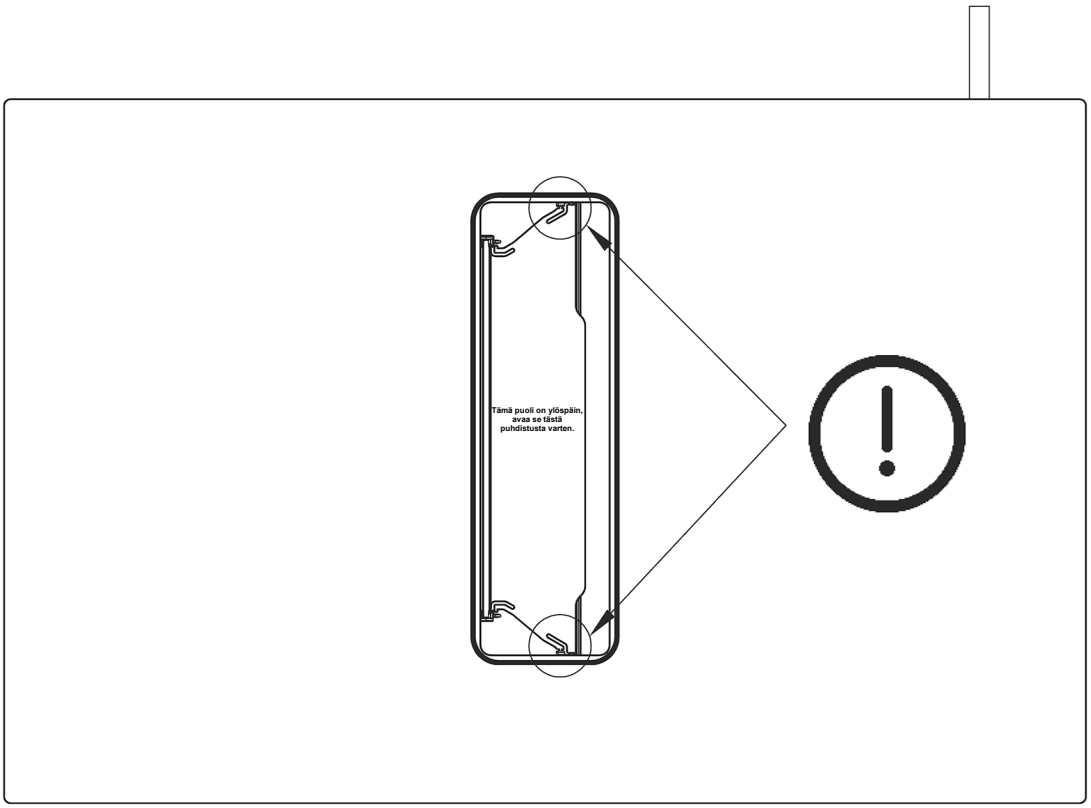

473
470

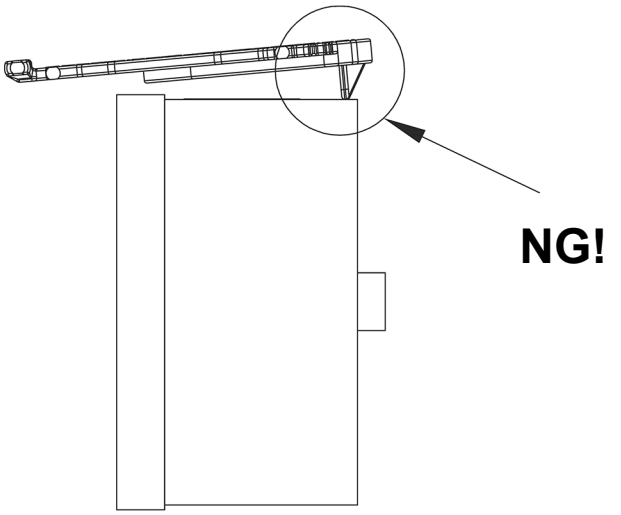


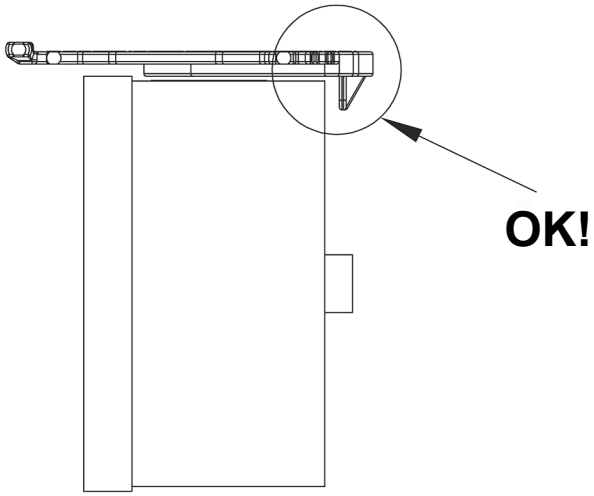
Ennen kuin käytät hajunpoiston suodatinelementtiä, repäise läpinäkyvä ulkokalvo pois.

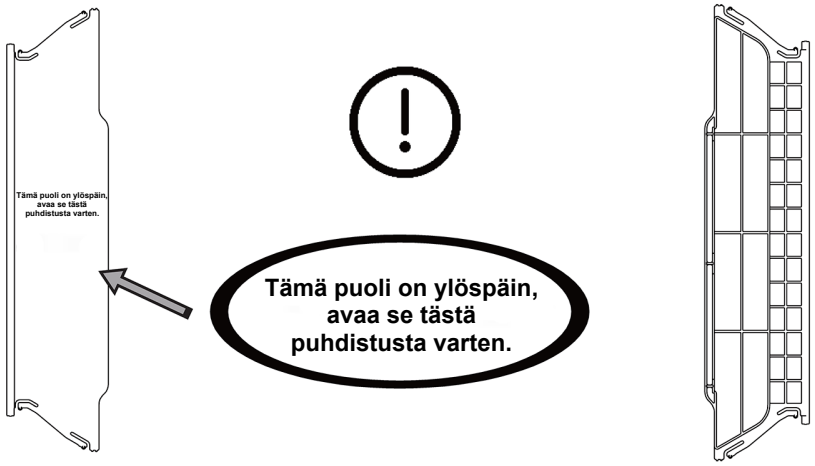


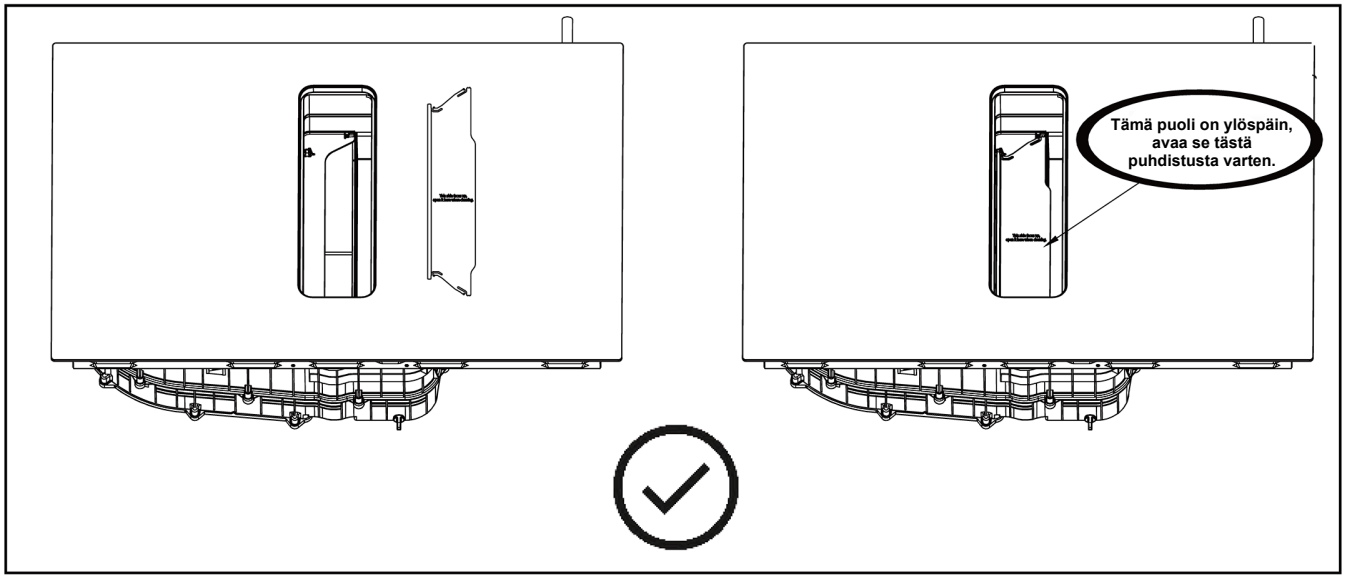

①
Napsauta painamalla alaspäin
②

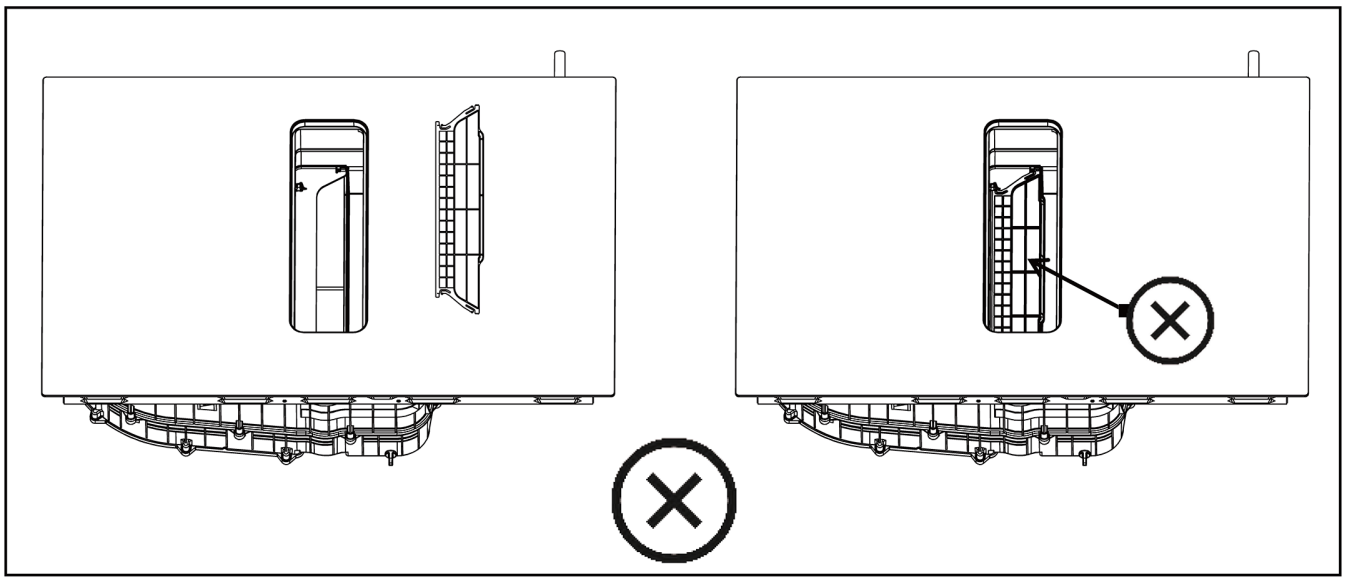

Tämä puoli on ylöspäin,
avaa se tästä
puhdistusta varten.


NG!


OK!

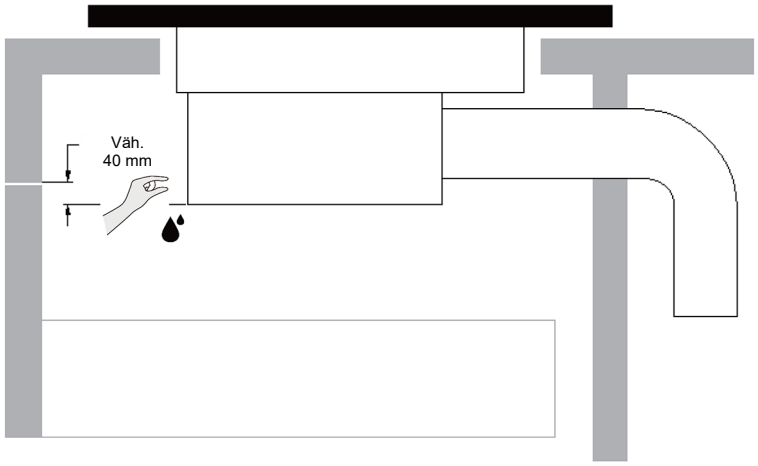

Tämä puoli on ylöspäin, avaa se tästä puhdistusta varten.
Tämä puoli on ylöspäin, avaa se tästä puhdistusta varten.


Tämä puoli on ylöspäin, avaa se tästä puhdistusta varten.



VAROITUS: riittävän ilmanvaihdon varmistaminen

Jotta nesteet saadaan tyhjennettyä kätevästi, levyn ja keittotason pohjan välillä on pidettävä vähintään 40 mm:n etäisyys. Noudata alla olevia vaatimuksia.



⚠ Keittotason ulkopuolella on tuuletusventtiilit. Varmista, ettei työtaso tuki näitä reikiä, kun asetat keittotason paikoilleen.

⚠
- Huomaa, että muovi- tai puumateriaalin ja huonekalujen liittämiseen käytettävän liiman on kestettävä vähintään 150 °C:n lämpötilaa, jotta paneeli ei pääse irtoamaan.
- Takaseinän sekä viereisten ja ympäröivien pintojen on siksi kestettävä 90 °C:n lämpötilaa.

Varmista seuraavat asiat ennen keittotason asentamista:

- Työtaso on suorassa ja vaakatasossa, eivätkä rakenneosat häiritse tilantarvetta.
- Työtaso on valmistettu kuumuutta kestävästä ja eristetystä materiaalista.
- Jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu jäähdytystuuletin.
- Asennuksessa noudatetaan kaikkia varoetäisyyksiä koskevia vaatimuksia sekä sovellettavia standardeja ja määräyksiä.
- Pysyvässä johdotuksessa on sopiva eristyskytkin, joka mahdollistaa täydellisen irtikytkennän verkkovirrasta, asennettuna ja sijoitettuna paikallisten sähkömääräysten mukaisesti.
- Eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä, ja siinä on oltava 3 mm:n ilmarako kontaktien välissä kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe-] johtimissa, jos paikalliset sähkömääräykset mahdollistavat näiden vaatimusten vaihtelun).
- Eristyskytkin on helposti asiakkaan käytettävissä, kun asennettuna on kaulus.
- Otat yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja tutustut lakiin, jos olet epävarma asennuksesta.
- Keittotasoa ympäröivillä seinäpinnoilla käytetään kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia pintamateriaaleja (esim. keraamisia laattoja).

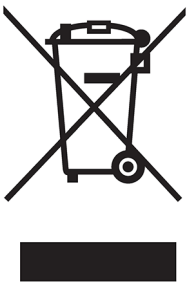
Varmista keittotason asennuksen jälkeen seuraavat asiat:

- Virtajohtoon ei ole pääsyä kaapiston ovien tai vetolaatikoiden kautta.
- Kaapiston ulkopuolelta keittotason alaosaan virtaa riittävästi raitista ilmaa.
- Jos keittotaso asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason alaosan alle asennetaan lämpösuojaussulku.
- Eristyskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla.

HÄVITTÄMINEN JA KIERRÄTYS

Tärkeitä ympäristöohjeita

Sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin noudattaminen ja jätetuotteen hävittäminen:
Tämä tuote on EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin (2012/19/EU) mukainen.
Tällä tuotteella on sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (WEEE) luokitusmerkki.
Symboli osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana sen käyttöiän päätyttyä. Käytetty laite on vietävä viralliseen sähköelektronisten laitteiden kierrätyspisteeseen. Ota tällaisten keräysjärjestelmien löytämiseksi yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjään, jonka kautta tuote on ostettu. Jokaisella kotitaloudella on tärkeä rooli vanhojen laitteiden talteenotossa ja kierrätyksessä. Käytetyn laitteen asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään mahdollisia haittaseurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.



RoHS-direktiivin noudattaminen

Ostamasi tuote on EU:n RoHS-direktiivin (2011/65/EU) mukainen. Se ei sisällä direktiivissä määriteltyjä haitallisia ja kiellettyjä aineita.

Pakkauksen tiedot

Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista kansallisten ympäristösäännösten mukaisesti. Älä hävitä pakkausmateriaaleja yhdessä kotitalous- tai muun jätteen kanssa. Vie ne paikallisten viranomaisten osoittamiin pakkausmateriaalien keräyspisteisiin.



Vi er glade for, at du har købt HAIER-induktionskogepladen. Læs venligst denne brugervejledning nøje, før du bruger kogepladen, og opbevar den et sikkert sted til senere reference.

INDHOLD

TAKKEBREV **613**
SIKKERHEDSANVISNINGER **614**
PRODUKTOVERSIGT **622**
BETJENINGSVEJLEDNING **624**
HURTIG STARTGUIDE **632**
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE **636**
FEJLFINDING **641**
SPECIFIKATIONER **645**
PRODUKTINSTALLATION **647**
BORTSKAFFELSE OG GENBRUG **680**

SIKKERHEDSANVISNINGER

Anvendelsesformål

Følgende sikkerhedsretningslinjer har til formål at forhindre uforudsete risici eller skader som følge af usikker eller forkert betjening af apparatet. Kontrollér emballagen og apparatet ved ankomst for at sikre, at alt er intakt for at sikre sikker drift. Hvis du finder nogen skader, bedes du kontakte forhandleren eller leverandøren. Bemærk, at modifikationer eller ændringer af apparatet ikke er tilladt af sikkerhedsmæssige årsager. Utilsigtet brug kan forårsage farer og tab af garantikrav.

Forklaring af symboler



Fare
Dette symbol angiver, at der er fare for personers liv og helbred på grund af yderst brandfarlig gas.



Advarsel om elektrisk spænding
Dette symbol angiver, at der er fare for personers liv og helbred på grund af spænding.



Advarsel
Signalordet angiver en fare med et mellemstort risikoniveau, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i død eller alvorlig personskade.



Forsigtig
Signalordet angiver en fare med lav risikograd, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i mindre eller moderate skader.



OBS:
Signalordet angiver vigtige oplysninger (f.eks. materielle skader), men ikke fare.



Følg vejledningen
Dette symbol angiver, at en servicetekniker kun må betjene og vedligeholde dette apparat i overensstemmelse med betjeningsvejledningen.

Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt og opmærksomt inden brug/idriftsættelse af enheden, og opbevar den i umiddelbar nærhed af installationsstedet eller enheden til senere brug!

SIKKERHEDSADVARSLER

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs disse oplysninger, før du bruger din kogeplade. Følg alle instruktioner i denne vejledning nøje. Vi fraskriver os ethvert ansvar for problemer, skader eller brand, der opstår som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i denne vejledning. Enheden er kun beregnet til husholdningsbrug, til tilberedning af mad og til at udsuge de dampe, der generes gennem tilberedningen. Ingen anden brug er tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten påtager sig intet ansvar for utilsigtet brug eller forkert indstilling af knapperne.
Produktet kan se anderledes ud end illustrationerne i denne håndbog, men betjenings-, vedligeholdelses- og installationsvejledningerne er de samme.
Denne vejledning skal altid gemmes til fremtidig reference. Hvis enheden sælges, overføres eller flyttes, skal vejledningen forblive sammen med produktet.

INSTALLATION

Fare for elektrisk stød

- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- Forbindelse til et godt jordledningssystem er vigtig og obligatorisk.
- Ændringer i husholdningens elinstallation må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.
- Installation eller vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker i overensstemmelse med producentens instruktioner og de lokale sikkerhedsbestemmelser. Du må ikke selv reparere eller udskifte dele af enheden, medmindre det er specifikt angivet i brugervejledningen.
- Det er obligatorisk at jordforbinde enheden.
- Strømkablet skal være langt nok til, at enheden, der er indbygget i et skab, kan tilsluttes elnettet.
- For at sikre, at installationen overholder gældende sikkerhedsstandarder, kræves en almindelig omnipolar afbryder, der sikrer fuldstændig afbrydelse af strømmen under overspændingsforhold i henhold til kategori III, i overensstemmelse med installationsreglerne.
- Brug ikke stikdåser med flere stik eller forlængerledninger. Når installationen er færdig, må de elektriske komponenter ikke længere være tilgængelige for brugeren.

- Før du tilslutter enheden til det elektriske netværk: Kontrollér datapladen (i bunden af enheden) for at sikre, at spændingen og strømmen svarer til netforsyningen, og at stikkontakten er egnet. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.

Fare for snitsår

- Vær forsigtig – panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger nøje, før dette apparat installeres eller anvendes.
- Der må ikke på noget tidspunkt anbringes antændelige materialer eller produkter på dette apparat.
- Disse oplysninger skal være tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da de kan reducere installationsomkostningerne.
- Dette apparat skal installeres i henhold til disse installationsanvisninger for at undgå farer.
- Dette apparat skal installeres korrekt og forbindes til jordledning af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal forbindes til et kredsløb med en afbryderkontakt, som muliggør fuldstændig afbrydelse fra strømforsyningen.
- Hvis ikke apparatet installeres korrekt, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav bortfalde.
- Dette apparat kan anvendes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå eventuelt elektrisk stød, for kogeplader med glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter elektriske dele
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme
- Der må ikke bruges damprenser.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- ADVARSEL: Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.
- Madlavningsprocessen skal være under opsyn. En kort madlavningsproces skal være under konstant opsyn.
- ADVARSEL: Madlavning med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og resultere i brand. Sluk ALDRIG en brand med vand, men sluk apparatet og tildæk derefter flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
- Efter brug skal du slukke for kogepladen på dens styreenhed, og du skal ikke stole på grydedetektoren.
- Undgå spild. Skru ned for varmetilførslen, når du koger eller opvarmer væsker.
- Lad ikke varmeelementerne være tændt med tomme gryder eller pander eller uden beholdere.
- Når tilberedningen er færdig, skal du slukke for den pågældende zone.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og placer aldrig produkter pakket ind i aluminiumsfolie direkte oven på kogepladen. Folien vil smelte og forårsage uoprettelig skade på din enhed.
- Opvarm aldrig dåser med fødevarer uden at åbne dåsen først: Den kan eksplodere!

BETJENING OG VEDLIGEHOLDELSE

Fare for elektrisk stød

- Der må ikke laves mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal apparatet straks kobles fra elforsyningen (vægkontakten), og du skal kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på vægkontakten før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhed.
- Men personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (som insulinpumper) skal rådføre sig med lægen eller producenten af implantatet før brug af dette apparat for at sikre, at implantatet ikke bliver påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til dødsfald.

Fare ved varme overflader

- Under brug bliver apparatets tilgængelige overflader varme nok til at kunne forårsage forbrændinger.
- Lad ikke kroppen, tøj eller andre genstande ud over egnet kogegrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er blevet kold.
- Børn skal holdes væk.
- Håndtag på gryder kan blive for varme at røre ved. Sørg for, at gryde-/pandehåndtag ikke hænger ud over andre kogezoner, der er tændt. Håndtag skal være uden for børns rækkevidde.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til forbrænding og skoldning.

Fare for snitsår

- Kogepladens knivskarpe skraberblad blottes, når sikkerhedshætten trækkes tilbage. Skraberen skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må aldrig efterlades uden opsyn, når det er i brug. Hvis noget koger over, kan det forårsage røg, og spildt fedt kan antændes.
- Brug aldrig kogepladen som køkkenbord eller til opbevaring.
- Efterlad aldring ting eller køkkengrej på apparatet.
- Anbring eller efterlad ikke genstande, der kan magnetiseres (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computer, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til at opvarme eller som varmekilde i rummet.
- Efter brug skal kogezonerne og kogepladen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsknapperne). Brug ikke gryderegistreringsfunktionen til at slukke for kogezonerne, når du har fjernet gryden.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.
- Opbevar ikke ting, som børn finder interessante, i skabe over apparatet. Børn, der kravler op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at vejlede dem i brugen. Instruktøren skal have bekræftet, at de kan bruge apparatet uden at skade sig selv eller deres omgivelser.

- Du må ikke selv reparere eller udskifte dele på apparatet, medmindre det specifikt anbefales i denne vejledning. Alt andet servicearbejde skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Anbring eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Anvend ikke gryder med takkede kanter, og træk ikke gryder hen over induktionsglasfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skurebørster eller skrappe, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da det kan ridse induktionsglasset.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdninger og til lignende formål såsom medarbejderkøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsområder, gårdhusholdninger, af kunder på hoteller, moteller og andre overnatningssteder, bed & breakfast og lignende.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug.
- Vær forsigtig, og undgå at røre ved varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Rummet skal være ordentligt ventileret, når emhætten bruges samtidig med andre udsugningsenheder, gas eller andet.
- Enheden skal rengøres regelmæssigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN) i overensstemmelse med vedligeholdelsesvejledningen.
- Manglende overholdelse af vejledningen til rengøring af emhætten samt udskiftning og rengøring af filteret kan medføre brandfare.
- Det er strengt forbudt at flambere mad. Brug af åben ild kan beskadige filtrene og medføre brandfare. Det skal derfor til enhver tid undgås. Udvis ekstra omhyggelighed, når du steger, for at undgå, at olien overopheder og bryder i brand.
- FORSIGTIG: Når kogepladen er tændt, kan de tilgængelige dele af emhætten blive varme.
- De lokale myndigheders forskrifter skal følges nøje med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger, der skal træffes for udsugning af røg.
- Den udsugede luft må ikke ledes gennem de samme kanaler, som bruges til at udsuge røg fra gasforbrænding eller andre typer forbrændingsanordninger. Brug aldrig emhætten, medmindre grillen er korrekt samlet!
- Brug kun de fastgørelsesskruer, der følger med apparatet, til installation, eller køb den korrekte type skruer, hvis de ikke medfølger. Brug skruer med den rigtige længde, som angivet i installationsvejledningen.

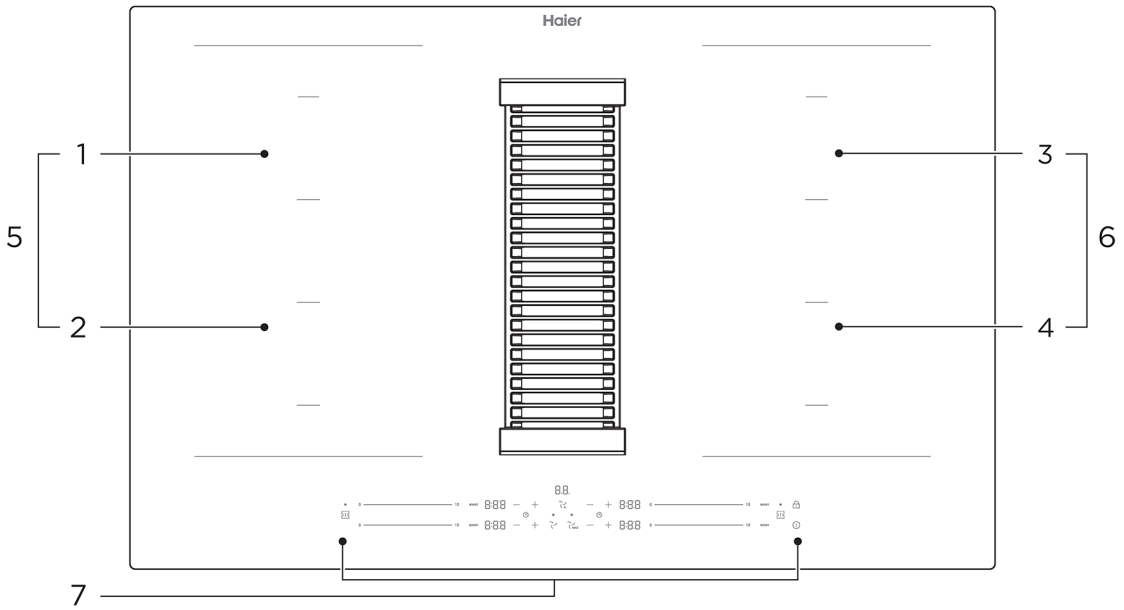
- Når enheden bruges sammen med andre enheder, der drives med ikke-elektrisk energi, må rummets undertryk ikke overstige 4 Pa (4 x 10-5 bar). Dette kan opnås, når den luft, der er nødvendig til forbrænding, kan trænge ind gennem åbninger, der ikke kan forsegles, for eksempel i døre, vinduer, vægbokse til ind-/udluftning eller ved hjælp af andre tekniske midler. En vægboks til ind-/udluftning alene sikrer ikke overholdelse af grænseværdien.
- Anbefalinger til korrekt brug for at reducere påvirkningen af miljøet: Når du begynder at lave mad, skal du tænde emhætten på laveste hastighed og lade den være tændt i et par minutter, selv efter at tilberedningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er en stor mængde røg og damp, og brug kun Booster-funktionen i ekstreme tilfælde. Udskift kulfilteret efter behov for at sørge for, at lugtreduktionssystemet fungerer effektivt.
- Rengør fedtfilteret, når det er nødvendigt, for at sørge for, at det fungerer effektivt. For at forbedre effektiviteten og minimere støjniveauet skal du bruge den maksimale kanaldiameter, der er angivet i denne vejledning.
- Det kan være farligt og forårsage brand at lade fedt eller olie stå på en kogeplade uden opsyn.
- Efterlad aldrig varm olie eller fedt uden opsyn.
- Brug aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Arbejd aldrig med åben ild i nærheden af apparatet (f.eks. til flambering) omkring fedtfiltrene.
- Installer ikke apparatet i nærheden af et fyringsapparat, der fyrer med fast brændsel (f.eks. træ- eller kulfyret), medmindre fyringsapparatet har et forseglet, ikke-aftageligt låg. Der må ikke være flyvende gnister.
- Lad apparatet køle af, før det rengøres.
- Hvis der trænger varme væsker ind i apparatet, må fedtfilteret eller overløbsbeholderen først fjernes, når apparatet er kølet af.
- Der er en svag lugt ved udpakning, og den forsvinder hurtigt.
- ADVARSEL: Brug kun kogepladeafskærmninger, der er udviklet af producenten af komfuret, eller som i brugsanvisningerne [RY1] er angivet af producenten som velegnet, eller de kogepladeafskærmninger, der er indbygget i apparatet. Brugen af uegnede afskærmninger kan forårsage ulykker.
- Emhætter og andre udsugningsapparater til mados kan have en negativ indvirkning på den sikre drift af apparater, der bruger gas eller andre brændstoffer (herunder apparater i andre rum) på grund af tilbagestrømning af forbrændingsgasser. Disse gasser kan potentielt resultere i kulilteforgiftning. Efter installation af en emhætte eller anden udsugningsanordning til mados bør funktionen af røggasapparater testes af en kompetent person for at sikre, at der ikke forekommer tilbagestrømning af forbrændingsgasser.

- Det er forbundet med brandfare, hvis rengøringen ikke udføres i henhold til vejledningen.
- FORSIGTIG: De tilgængelige dele kan blive varme, når de anvendes med køkkenmaskiner.
- Reglerne for luftudsugning skal overholdes.
- FORSIGTIG: Dette apparat er ikke beregnet til brug med gaskogeplader.

Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade med integreret emhætte.
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne bruger-/installationsvejledning for helt at kunne forstå, hvordan den installeres og betjenes korrekt.
Læs installationsafsnittet i forbindelse med installationen.
Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt før brug, og opbevar denne bruger-/installationsvejledning til senere reference.

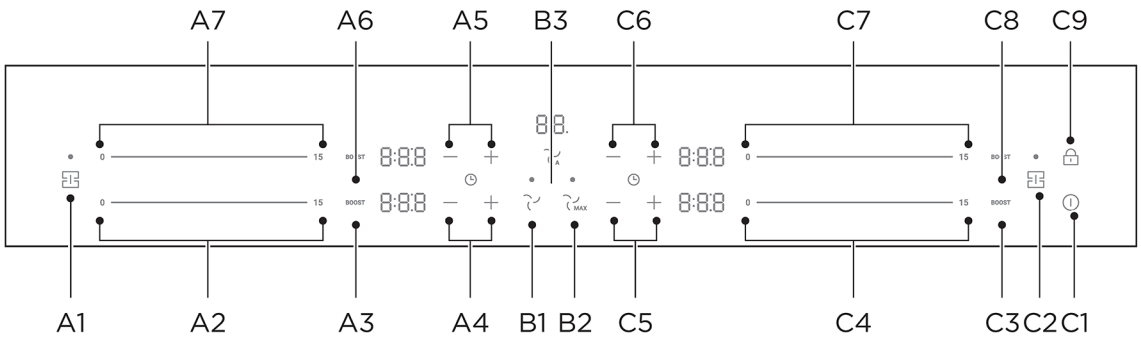
PRODUKTOVERSIGT

Set ovenfra



1. Maks. 2200/3600 W-zone
2. Maks. 2200/3600 W-zone
3. Maks. 2200/3600 W-zone
4. Maks. 2200/3600 W-zone
5. Maks. 3300/3700 W-zone
6. Maks. 3300/3700 W-zone
7. Betjeningspanel

Kontrolpanel



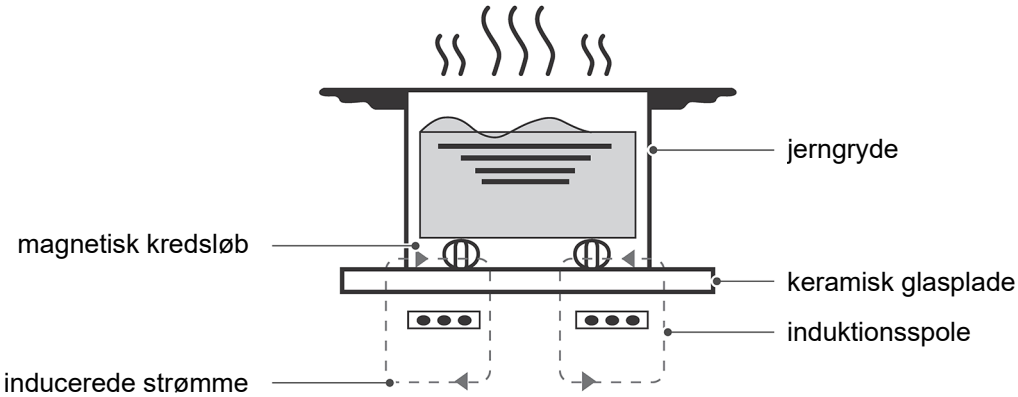
A1. Fleksibel områdebetjening
A2. Taster til effektregulering
A3. Boost
A4. Taster til tidsregulering
A5. Taster til tidsregulering
A6. Boost
A7. Taster til effektregulering
B1. Tast til emhætteregulering
B2. Boost
B3. Kogeplade og emhætte – Auto
C1. TÆND/SLUK-funktion
C2. Fleksibel områdebetjening
C3. Boost
C4. Taster til effektregulering
C5. Taster til tidsregulering
C6. Taster til tidsregulering
C7. Taster til effektregulering
C8. Boost
C9. Låsetast

BEMÆRK

Alle billeder i denne vejledning er kun til forklaring. Hvis der er uoverensstemmelse mellem den virkelige genstand og illustrationen på tegningen, har den virkelige genstand forrang.

Arbejdsteori

Madlavning med induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den virker ved elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i gryden i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden til sidst varmer det op.



Driftstilstand

Du kan bruge dit apparat i udsugningstilstand eller recirkulationstilstand.

Udsugningstilstand

Den indsugede luft renses af fedtfiltrene og føres ud i det fri via et rørsystem.



Luften må ikke ledes ud i et aftræksrør, der bruges til udledning af røggasser fra apparater, der brænder gas eller andre brændstoffer (gælder ikke for apparater, der kun udleder luften tilbage i rummet).

- Hvis udstødningsluften skal ledes ind i en ikke-fungerende røg- eller røggaskanal, skal du indhente samtykke fra den ansvarlige VVS-installatør.
- Hvis udsugningsluften ledes gennem ydervæggen, bør der anvendes en teleskopkanal.

Filtreringstilstand

Den indsugede luft renses af fedtfiltrene og et lugtfilter og føres tilbage i rummet.

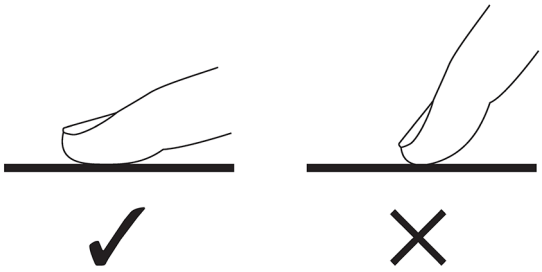


For at opfange lugte i recirkulationstilstand skal du installere et lugtfilter. De forskellige muligheder for at betjene apparatet i recirkulationstilstand kan findes i vores katalog. Alternativt kan du spørge din forhandler.

BETJENINGSVEJLEDNING

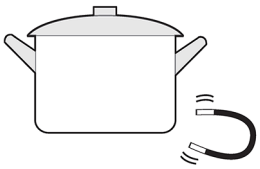
Berøringsknapper

- Knapperne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke hårdt på dem.
- Brug blommen på fingeren og ikke selve fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at knapperne altid er rene, tørre, og at der ikke står noget på dem (f.eks. redskaber eller en klud), som dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre det svært at betjene knapperne.

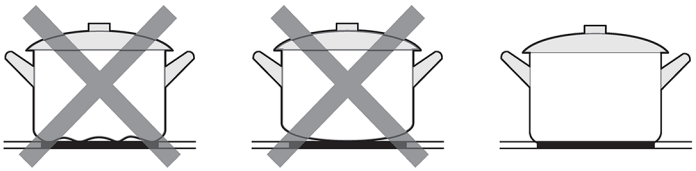


Sådan vælges det rigtige køkkengrej

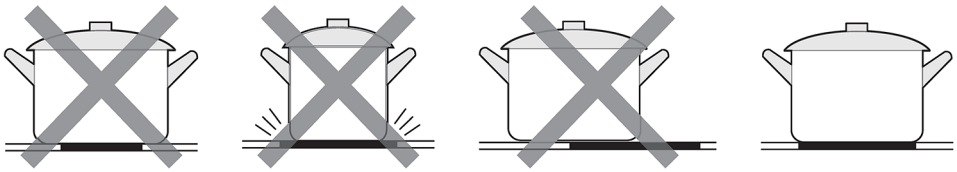
⚠
- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning.
  Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.
- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet, ved at udføre en magnettest.
  Flyt en magnet mod gryden/pandens bund. Hvis den sidder fast, så er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
  1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
  2. Hvis det ikke blinker på displayet, og vandet varmes op, så er gryden velegnet.
- Køkkengrej, der er fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.



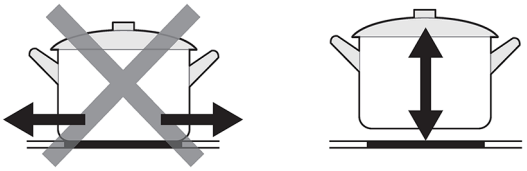
- Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



- Sørg for, at grydens bund er glat og flad med god kontakt mod glasset, og at den har samme størrelse som kogezonen. Brug gryder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik. Hvis man bruger en gryde, der er lidt større, så bruges energien ved maksimal effekt. Hvis du bruger en mindre gryde, så kan effekten være mindre end forventet. Kogepladen kan ikke registrere en gryde, der er mindre end 140 mm. Anbring altid gryden i midten af kogezonen.



- Løft altid gryderne væk fra kogepladen – skrab dem ikke hen over pladen, da det kan ridse glasset.



Sådan bruger du apparatet

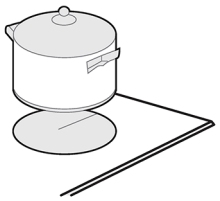
Start tilberedning

Tryk på TÆND/SLUK-knappen i 1 sekund. Når den er tændt, bipper summeren én gang, alle display viser, at induktionskogepladen er i standbytilstand. Hvis der ikke udføres nogen handling inden for 20 sekunder, slukker kogepladen automatisk.



Anbring en egnet gryde/pande på den kogezone, du vil bruge.

- Sørg for, at bunden af gryden/panden og overfladen på kogezonen er rene og tørre.



Vælg en varmeindstilling ved at trykke på skydeknappen

- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.



Hvis displayet blinker U skiftevis med varmeindstillingen

Betyder det at:
- du ikke har anbragt en gryde på den korrekte kogezone, eller
- at den gryde, du bruger, ikke er egnet til induktionsmadlavning, eller
- at gryden er for lille eller ikke korrekt anbragt i midten af kogezonen.

Der sker ikke opvarmning, medmindre der er en egnet gryde på kogezonen.
Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis ikke der anbringes en egnet gryde på den.

Manuel ventilationsstyring

Du kan styre ventilationsindstillingen manuelt.

BEMÆRK

Brug af højt køkkengrej kan forhindre udsugningssystemet i at fungere med optimal effekt. Du kan forbedre udsugningseffekten ved at placere låget på kogegrejet i en vinkel.

Sådan aktiveres manuel ventilationsstyring

1. I tændt tilstand skal du trykke på -tasten for at aktivere ventilationssystemet.
2. Tryk kort på emhættetasten for at skifte niveau fra 0-3, tryk længe på emhættetasten i 3 sekunder for at lukke emhætten.
3. Tryk på (B) for at skifte til boost-niveau.

Ventilationssystemet er aktiveret.

Sådan ændres eller deaktiveres manuel ventilationsstyring
1. Sluk
2. Brug af emhættetasten til at justere niveauet til 0

Afslut madlavningen

Sluk kogezonen ved at trykke på skydeknappen til "0".
Sørg for, at displayet viser "0".



Sluk for hele kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-knappen.



Efterløbsfunktion for ventilationssystemet

Ventilationssystemet er opdelt i manuel og automatisk tilstand.
Den automatiske tilstand kan aktiveres, når alle kogeplader er aktiveret. Den deaktiveres automatisk to minutter efter, at kogepladen er helt slukket.

Manuel
I tændt tilstand skal du trykke på eller (B), digital skærmvisning niveau 0-3 eller b.
Automatisk

I tændt tilstand skal du trykke på (A), digital skærmvisning A.
Apparatet deaktiverer efterløbsfunktionen:
- 2 minutter efter at alle kogeplader er slukket.
- Tryk på tænd/sluk-tasten.

Brug af Boost-funktionen
Aktivering af Boost-funktionen

Tryk på MAX-knappen. Sørg for, at displayet viser markeringshandlingen.

MAX

Annuller Boost-funktionen

Tryk på skydeknappen til valg af varmezone for at afbryde boost-funktionen.



Sluk for hele kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-knappen.



- Funktionen kan fungere i alle kogezoner.
- Kogezonen vender tilbage til sin oprindelige indstilling efter 10 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er lig med 0, vil den vende tilbage til det maksimale digitale niveau efter 10 minutter.
- Hvis kogepladen forrest til venstre (LF, left front) er indstillet til boost, og kogepladen bagerst til venstre (LR, left rear) derefter indstilles til boost, indstilles LF LR til niveau 15.

Intensiv ventilationsindstilling

- Ventilationssystemet har intensive tilstande. Hvis du aktiverer de intensive indstillinger, arbejder ventilationssystemet med maksimal effekt.
- Sådan aktiveres den intensive ventilationsindstilling.
- 1. Tryk på (B)
- 2. Det digitale rør viser "b".
- Sådan ændres eller deaktiveres den intensive ventilationsindstilling.
- Brug -tasten til at vælge det ønskede ydelsesniveau i indstillingsområdet, eller indstil det til 0.

Automatisk start af ventilationssystemet

Hvis du vælger et effektniveau for en kogezone, startes ventilationssystemet automatisk. Ventilationssystemet tændes på et effektniveau i overensstemmelse med det respektive effektniveau for kogezonerne.

Fleksibelt område

- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, alt efter madtilberedningsbehovet til enhver tid.
- Det fleksible område er lavet af to uafhængige induktorer, der kan styres separat. Når området bruges som en enkelt zone, slukkes den del, der ikke er dækket af køkkengrej, automatisk efter 8 sekunder.
- For at sikre korrekt registrering af gryden eller panden og en jævn varmefordeling skal køkkengrejet placeres korrekt:

- I den forreste eller bagerste del af den fleksible zone, når kogegrejet er mindre end 21 cm.
- Overalt med større køkkengrej.

Som stor zone

For at aktivere det fleksible område som en enkelt stor zone skal du trykke på knappen for Fleksibelt område.



Strømindstillingen fungerer som ethvert andet normalt område.
Hvis du vil tilføje en ekstra gryde skal du trykke på de dedikerede taster igen for at registrere kogegrejet.

Som to selvstændige zoner

Hvis du vil bruge det fleksible område som to forskellige zoner med forskellige effektindstillinger, skal du trykke på knappen for Fleksibelt område.

Sådan låses knapperne

- Du kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezonerne).
- Når knapperne er låst, er alle funktioner undtagen TÆND/SLUK-funktionen deaktiveret.

Sådan låses knapperne	
Tryk og hold låsetasten i 3 sekunder.	Det digitale rør viser "Lo".
Sådan låses knapperne op	
Tryk og hold låsetasten i 3 sekunder.	

⚠ Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle knapper med undtagelse af TÆND/SLUK ⏻, og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK ⏻ i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

Effektstyringsfunktion

- Det er muligt at indstille et maksimalt effektoptag for induktionskogepladen ved at vælge forskellige effektområder.
- Induktionskogeplader er i stand til at begrænse sig automatisk til at arbejde ved lavere effektniveau for at undgå risikoen for overbelastning.

Sådan åbnes effektstyringsfunktionen

Tilstand: Indstil børnesikring i slukket tilstand
Startbetingelser:
1) Bagerste venstre kogeplade på maks., tryk på **MAX**-valgknappen i 3 sekunder (+ summerlyd)
2) Forreste venstre kogeplade på maks., tryk på **MAX**-valgknappen i 3 sekunder (+ summerlyd)
Angiv indstillinger:

Angiv indstillinger:



Sådan skiftes til et andet niveau

1) Vælg grænseværdien for effekt med låsetasten 🔒 (valg af grænseværdi for effekt er baseret på specifikationerne).

Der er 5 effektniveauer, fra "2,8 kW" til "7,4 kW".
Det digitale display for kogepladen bagerst til venstre og kogepladen forrest til venstre vil vise et af dem.
"28 00": den maksimale effekt er 2,8 kW.
"35 00": den maksimale effekt er 3,5 kW.
"45 00": den maksimale effekt er 4,5k W.
"58 00": den maksimale effekt er 5,8 kW.
"74 00": den maksimale effekt er 7,4 kW.

Sådan bekræftes og afsluttes effektstyringsfunktionen

Når du har valgt grænseværdien for effekt, skal du bruge tænd/sluk-knappen ⏻ til bekræftelse.

Derefter slukkes kogepladen.

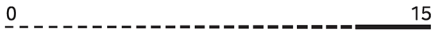
Timerfunktion

- Du kan indstille timerfunktionen til at slukke for en eller flere kogezoner, når den indstillede tid er udløbet.
- Den maksimale timertid er standardfunktionstiden for det aktuelle funktionsniveau. Se tabellen over standardarbejdstider.

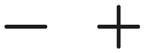
Sådan indstilles timeren til at slukke kogezoner

Indstilling af én zone

Tryk på skydeknappen for varmezonen.



Indstil tiden ved at trykke på knappen "-" eller "+" for timeren.
Tips: Tryk én gang på "-" eller "+" for at mindske eller øge tiden med 1 minut.
Tryk på knappen "-" eller "+" for timeren, og hold den nede for at mindske eller øge tiden med 10 minutter.



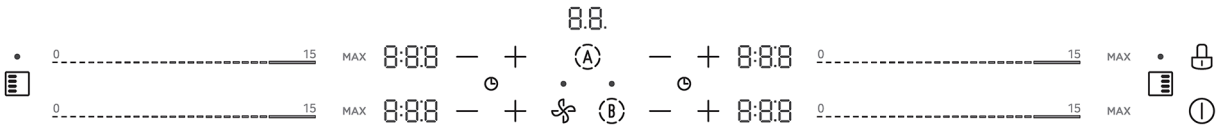
Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks.
Displayet viser den resterende tid.



Når madlavningstimeren udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende kogezone.

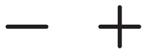
Indstilling af flere zoner:

Trinene til indstilling af flere zoner svarer til trinnene for indstilling af én zone.
Tiden for hver varmezone indstilles og vises uafhængigt af hinanden.
Det vises på følgende måde:

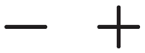


Annuller timeren

Indstil timertiden for handlingen svarende til varmezonen til 0:00.



Hold timerknappen "-" og "+" nede i 1 sekund, hvorefter timeren annulleres.



BEMÆRK

1) Den manuelle timerindstilling kan ikke overskride standardtidsindstillingen for kogepladen. Hvis værdien for det aktuelle niveau mindskes, efter at den maksimale timertid er indstillet, ændres timertiden automatisk til standardmaksimumtiden for det aktuelle niveau, når timertiden er større end standardlukketiden for det aktuelle niveau.
2) Klik én gang på skyderen under timerdisplayet for at se det aktuelle varmeniveau. Når du har aktiveret visningstilstanden for niveauet, skal du klikke på eller skubbe skyderen for at indstille niveauet

Standardfunktionstider

Automatisk slukning er induktionskogepladen og emhættens sikkerhedsfunktion. Den slukker automatisk, hvis du glemmer af slukke for din madlavning. Standardarbejdstiderne for forskellige effektniveauer vises i nedenstående tabel:

Induktionskogeplade:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardfunktionstid (minutter)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Effektniveau	10	11	12	13	14	15			
Standardfunktionstid (minutter)	120	120	120	90	90	90			

Emhætte:

Effektniveau	1	2	3
Standardfunktionstid (minutter)	480	240	120

⚠ Personer med hjertepacemaker skal rådføre sig med lægen, før de anvender denne enhed.

Bunddiameter på induktionskøkkengrej		
Kogezone	**Minimum**	**Maksimum**
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Fleksibelt område	120	220*380

Før du bruger din nye induktionskogeplade og emhætte

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern eventuel beskyttende film, der stadig kan være på induktionskogepladen.
- Sådan indstilles driftstilstanden.

Apparatet leveres med en forudindstillet luftudsugningstilstand.
Hvis du vil skifte fra luftudsugningstilstand til recirkulationstilstand, skal du følge nedenstående trin:
1. Åbn indstillinger for emhættetilstand.
Tilstand: Indstil børnesikringen i slukket tilstand.
Startbetingelser:
Tryk på knappen Ⓐ i 3 sekunder (+ summerlyd), og det digitale rør forrest til venstre viser "ou" eller "In".
Brug låsetasten 🔒 til at ændre tilstanden.
Hvis den er i luftudsugningstilstand nu, og digitalrøret forrest til venstre viser "ou", skal du bruge tænd/sluk-knappen ⏻ til at bekræfte og tænde maskinen.
Hvis den er i recirkulationstilstand nu, og digitalrøret forrest til venstre viser "In", skal du bruge tænd/sluk-knappen ⏻ til at bekræfte og tænde maskinen.

HURTIG STARTGUIDE

⚠ Vær forsigtig, når du steger, da olien og fedtet opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger PowerBoost. Ved ekstremt høje temperaturer kan olie og fedt antændes, og dette udgør en alvorlig brandfare.

TILBEREDNINGSTIPS

- Når maden koger, skal du mindske temperaturindstillingen.
- Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedtstof for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedning på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem.

Simring, kogning af ris

- Simringen sker under kogepunktet, ved omkring 85°C, når boblerne blot af og til stiger til overfladen af kogevæsken. Dette er vigtigt for at få lækre supper og møre gryderetter, fordi smagsnuancerne udvikler sig, uden at maden overkoges. Ægbaserede og meljævnede saucer skal også tilberedes under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder tilberedning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling højere end den laveste indstilling for at sikre, at maden tilberedes korrekt inden for den anbefalede tid.

Stegning af bøffer

Sådan tilberedes saftige og smagfulde bøffer:
1. Stil kødet ved stuetemperatur i cirka 20 minutter før tilberedning.
2. Varm en tykbundet stegepande op.
3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille smule olie i den varme pande og læg derefter kødet ned på den varme pande.
4. Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse, og hvor meget du ønsker den stegt. Tiderne kan variere mellem 2-8 minutter pr. side. Tryk på bøffen for at måle, hvor tilberedt den er - jo fastere den føles, jo mere stegt bliver den.
5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så den kan samle sig og blive mør inden servering.

Til lynstegning

1. Vælg en fladbundet wok eller en stor stegepande, der egner sig til en induktion kogeplade.
2. Hav alle ingredienser og alt udstyr klar. Lynstegning skal være hurtig. Hvis der tilberedes store mængder, tilberedes maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm gryden kort og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Tilbered eventuelt kød først, læg det til side og hold det varmt.
5. Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, sættes kogezonen til en lavere indstilling, kom kødet tilbage i gryden, og tilsæt din sauce.
6. Rør ingredienserne forsigtigt for at sikre, at de er gennemvarme.
7. Servér straks.

Registrering af små genstande

Hvis en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium) eller andre mindre genstande (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) efterlades på kogepladen, aktiverer kogepladen automatisk standby efter 1 minut. Blæseren afkøler kogepladen i yderligere 1 minut.

Varmeindstillinger

Indstillingerne nedenfor er kun retningslinjer. Den nøjagtige indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dit køkkengrej og den mængde, du tilbereder. Eksperimentér med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Varmeindstilling	Egnethed
1 - 2	• Nænsom opvarmning til små mængder mad • Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt • Nænsom simring • Langsom opvarmning
3 - 5	• Genopvarmning • Hurtig simring • Kogning af ris
6 - 11	• Pandekager
12 - 13	• Stegning • Kogning af pasta
15/P	• Lynstegning • Bruning • Opvarmning af suppe til kogepunktet • Kogning af vand

Før montagebeslagene monteres

Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på betjeningselementer, der stikker ud fra kogepladen.

⚠FORSIGTIG

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Du må aldrig selv udføre opgaven.
2. Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da luftfugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik.
3. Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge pålideligheden.
4. Væggen og den inducerede varmezone over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå beskadigelse skal laminatet og klæbemidlet være varmebestandigt.
6. Der må ikke bruges damprenser.

Tilslutning af kogepladen til elforsyningen

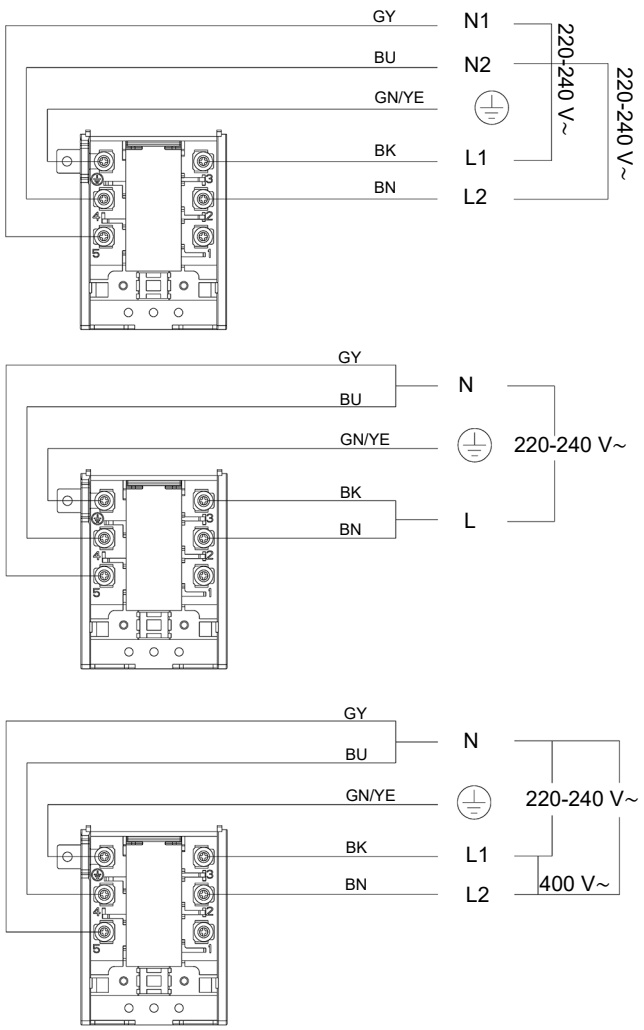
⚠ Denne kogeplade må kun tilsluttes elforsyningen af en kvalificeret person.
Før du tilslutter kogepladen til elforsyningen, skal du kontrollere, at:

1. Ledningsføring til boligen er velegnet til den strømeffekt, som kogepladen trækker.
2. Spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet.
3. Strømforsyningens kabelsektioner kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

For at slutte kogepladen til elforsyningen må du ikke bruge adaptere, reduktionsenheder eller forgreningsanordninger, da de kan forårsage overophedning og brand.
Strømforsyningskablet må ikke berøre varme dele og skal placeres således, at dets temperatur ikke overstiger 75 °C på noget tidspunkt.

⚠ Spørg en elektriker, om hjemmets ledningsføring er egnet uden ændringer.
Alle ændringer må kun foretages af en autoriseret elektriker.

⚠
- Hvis det samlede antal varmeenheder i det valgte apparat ikke er mindre end 4, kan apparatet tilsluttes direkte til elnettet via en enfaset strømtilslutning, som vist nedenfor.
- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal opgaven udføres af eftersalgsforhandleren med specialværktøj for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet sluttes direkte til elforsyningen, skal der installeres en omnipolær strømafbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er foretaget korrekt, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



⚠ Kogepladens bundflade og netledningen er ikke tilgængelige efter installationen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

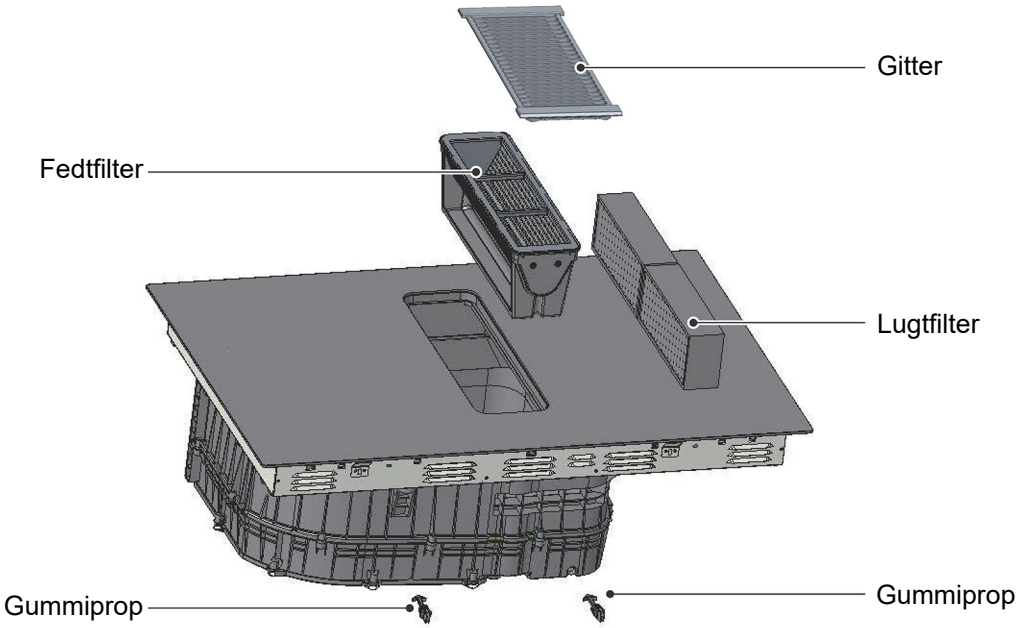
For at dit apparat skal fungere effektivt i lang tid, er det vigtigt at rengøre og vedligeholde det omhyggeligt.

Rengøring af kogepladen

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Almindelig tilsmudsning af glasplade (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Brug et rengøringsmiddel på kogepladen, mens glasset stadig er lunt (men ikke brændende varmt!) 3. Skyl, og aftør med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd igen for strømmen til kogepladen.	• Når strømmen til kogepladen er slukket, er der ingen angivelse af "varm overflade", men kogezonen kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuresvampe, visse nylonsvampe og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at sikre, at rengøringsmidlet eller skuresvampen er velegnet. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmidler på kogepladen: glasset kan blive plettet.
Overkogning, smeltede madvarer og varmt sukkerholdigt spild på glasset.	Fjern straks disse med en fiskekniv, paletkniv eller skraber med barberblad, som egner sig til induktionskogepladens glas, men vær opmærksom på kogezonernes overflader: 1. Sluk for strømmen til kogepladen på væggen. 2. Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller den spildte væske hen til et køligt område på kogepladen. 3. Tør det snavsede område eller den spildte væske af med et viskestykke eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for "Almindelig tilsmudsning af glasplade" ovenfor.	• Fjern pletter fra smeltede madvarer og sukkerholdig mad eller spild snarest muligt. Hvis det efterlades til afkøling på glasset, kan det være vanskeligt at fjerne det, eller det kan endda beskadige glasoverfladen permanent. • Fare for snitsår: Når sikkerhedshætten er trukket tilbage, er bladet i skraberen skarpt som et barberblad. Skraberen skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.
Spild på berøringsknapperne.	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Sug den spildte væske op 3. Aftør området med berøringstasterne med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Aftør området fuldstændigt med køkkenrulle. 5. Tænd igen for strømmen til kogepladen.	• Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringstasterne reagerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer området med berøringstasterne af, før du tænder for kogepladen igen.

Komponenter, der skal rengøres eller udskiftes

Følgende oversigt viser de komponenter i apparatet, som du enten skal udskifte eller rengøre.



Udskiftning af lugtfilteret

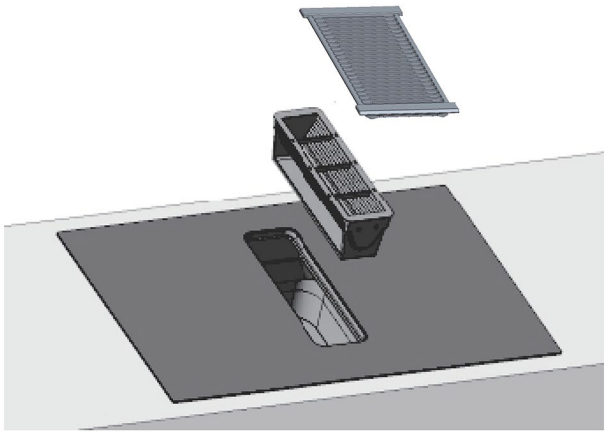
Skift lugtfilteret regelmæssigt.

BEMÆRK

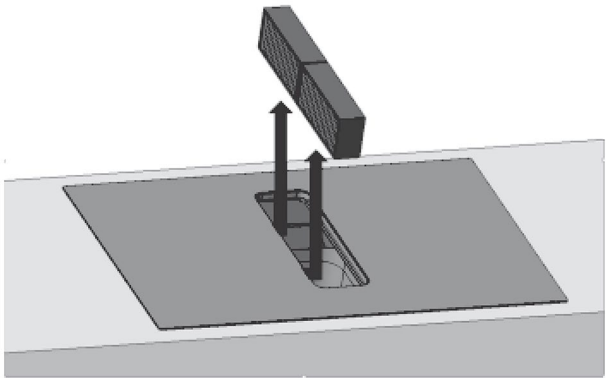
- Du kan få lugtfiltre hos specialforhandlere eller gennem kundeservice.

1. Brug kun originale udskiftningsfiltre for at sikre, at apparatet fungerer korrekt.
2. OBS:
   Hvis fedtfilteret eller gitteret falder ned, kan de beskadige kogepladen nedenunder.
   Fjern gitteret og fedtfilteret, og bortskaf dem korrekt.

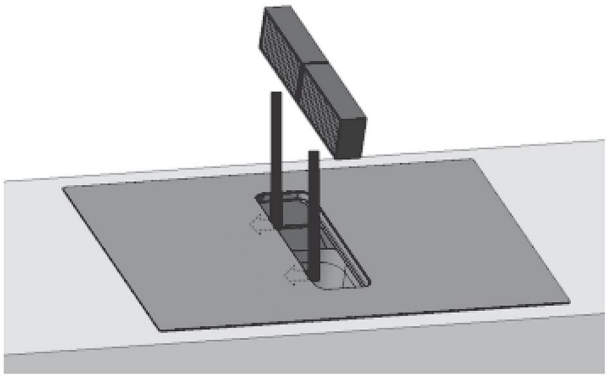
- Der kan samle sig fedt i bunden af beholderen. Hold fedtfilteret vandret for at forhindre, at der drypper fedt ud.



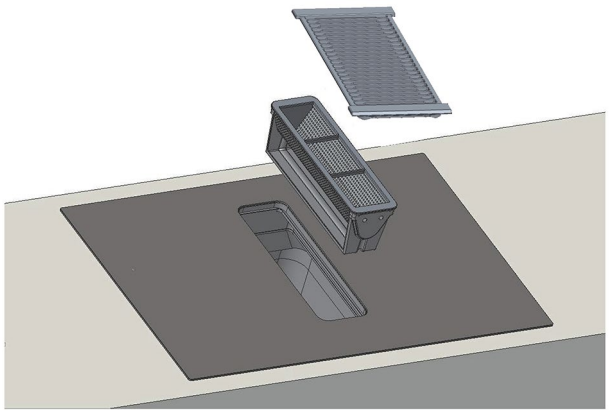
3. Fjern de to lugtfiltre, og bortskaf dem korrekt.



4. Indsæt to lugtfiltre i venstre side af apparatet.



5. Sæt fedtfilteret i, og dæk gitteret til.



Nulstilling af mætningsindikatoren
1. Udskift lugtfilteret.
2. I slukket tilstand skal du holde låsetasten nede i 3 sekunder for at aktivere låst tilstand.
3. Hold -tasten nede i 3 sekunder for at nulstille lugtfiltrene, hvorefter emhættens display viser "CL".

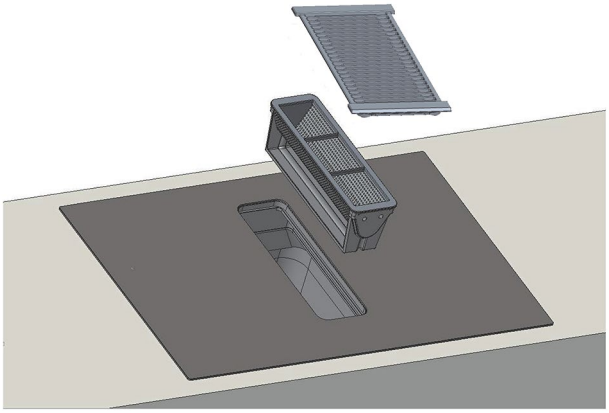
Rengøring af gitter og fedtfiltre

Fedtfiltrene filtrerer fedtet fra maddampen. For at holde det i god stand skal du rengøre fedtfilteret regelmæssigt.

⚠ ADVARSEL...Brandfare!

Fedtaflejringer i fedtfiltrene kan antændes.
- Brug aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Rengør fedtfiltrene regelmæssigt.
- Arbejd aldrig med åben ild i nærheden af apparatet (f.eks. flambering).
- Installer ikke apparatet i nærheden af et fyringsapparat, der fyrer med fast brændsel (f.eks. træ- eller kulfyret), medmindre fyringsapparatet har et forseglet, ikke-aftageligt låg. Der må ikke være flyvende gnister.

1. OBS:
Hvis fedtfiltrene falder ned, kan de beskadige kogepladen nedenunder. (Det anbefales at rense fedtfilteret hver 7. dag)
Fjern gitteret og fedtfilteret, og bortskaf dem korrekt.
- Der kan samle sig fedt i bunden af beholderen. Hold fedtfilteret vandret for at forhindre, at der drypper fedt ud.



2. Rengør gitteret.
- Se kapitlet "Manuel rengøring af fedtfiltre eller gitter"

3. Rengør fedtfiltrene.
- Se kapitlet "Manuel rengøring af fedtfiltre eller gitter"
- Se kapitlet "Rengøring af fedtfilteret i opvaskemaskinen"

4. Fjern om nødvendigt lugtfiltrene eller akustikfiltrene, og rengør apparatet indefra.
- Se kapitlet "Udskiftning af lugtfilteret"

5. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal disse fjernes, og det skal sikres, at tilførslen til overløbsbeholderen ikke er blokeret.
6. Tør apparatets inderside af med sæbevand og en opvaskeklud.
7. Efter rengøring sættes det tørrede metalfedtfilter i igen.

Manuel rengøring af fedtfiltre eller gitter

1. Læg fedtfilteret eller gitteret i blød i varmt sæbevand.
2. Brug en børste til at rengøre fedtfilteret eller gitteret.
   Brug ikke aggressive, syreholdige eller basiske rengøringsmidler.
   Brug et specielt fedtopløsningsmiddel til genstridigt snavs.
3. Skyl fedtfiltrene grundigt.
4. Lad fedtfiltrene dryppe af.

Rengøring af fedtfilteret i opvaskemaskinen

1. Placer fedtfiltrene løst i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke blokeres.
   For at opnå optimale rengøringsresultater skal fedtfilteret lægges på filtersiden i opvaskemaskinen.
   Rengør ikke meget snavsede fedtfiltre med køkkenredskaber.
   Brug ikke aggressive, syreholdige eller basiske rengøringsmidler.
2. Start opvaskemaskinen.
   Vælg en temperatur på højst 70 °C.
3. Lad fedtfiltrene dryppe af.

Rengør hulrummet og afløbet

Tøm væsker eller genstande, der kommer ind i apparatet ovenfra, fra gummiproppen.
Krav: Apparatet er afkølet, og restvarmeindikatoren er slukket.

1. Træk gummiproppen ud med den ene hånd, og hold beholderen med den anden hånd. Tøm væsker eller genstande ud af gummiproppen.
2. Sørg for, at tilførslen til gummiproppen ikke er blokeret, før du sætter den i igen.
   Fjern eventuelle genstande, der er kommet ind i apparatet, når det er kølet af. For at gøre dette skal du fjerne fedtfilteret.

FEJLFINDING

Betjening af apparatet kan medføre fejl og funktionsfejl. Nedenstående tabeller indeholder mulige årsager og bemærkninger til løsning af en fejlmeddelelse eller funktionsfejl. Det anbefales at læse tabellerne nedenfor omhyggeligt for at spare tid og penge ved at undgå at ringe til servicecenteret.

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at den keramiske kogeplade er sluttet til strømforsyningen, og at den er tændt. Undersøg, om der er strømsvigt i hjemmet eller i området. Hvis du har undersøgt alt, og problemet fortsætter, så ring til en kvalificeret tekniker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Knapperne er låst.	Lås knapperne op. Se instruktionerne i afsnittet "Brug af din keramiske kogeplade".
Berøringsknapperne er vanskelige at betjene.	Der kan være et lag vand over knapperne, eller måske bruger du fingerspidsen, når du trykker på knapperne.	Sørg for, at området med berøringsknapperne er tørt, og brug blommen på fingeren, når du trykker på tasterne.
Glasset er blevet ridset.	Kogegrej med grove kanter. Der er anvendt uegnede, skuresvampe eller rengøringsmidler.	Brug kogegrej med en flad og glat bund. Se "Sådan vælges det rigtige kogegrej". Se "Pleje og rengøring".
Visse gryder/pander laver knitrende eller klikkende lyde.	Det kan skyldes konstruktionen af dine gryder/pander (lag med forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Det er normalt for gryder/pander og er ikke tegn på en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav summelyd, når man bruger en høj varmeindstilling.	Det skyldes teknologien bag induktionsmadlavning.	Det er normalt, men støjen skal blive mindre eller helt forsvinde, når du sænker varmeindstillingen.
Der kommer blæserstøj fra induktionskogepladen.	Induktionskogepladen er udstyret med en køleblæser for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan fortsætte med at køre, når du har slukket for induktionskogepladen.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen på væggen, mens blæseren kører.
Gryder bliver ikke varme og vises ikke på displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet induktionsmadlavning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezonen eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug gryder/pander, der er egnet til induktion. Se afsnittet "Sådan vælges det rigtige kogegrej". Centrer gryden, og sørg for, at bunden af gryden passer til kogezonens størrelse.
Induktionskogepladen eller en kogezone har uventet slukket sig selv, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i displayet for tilberedningstid).	Teknisk fejl.	Skriv fejlbogstaverne og -tallene ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på vægkontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.

Induktionskogepladen er udstyret med en selvdiagnosefunktion. Med denne test er teknikeren i stand til at kontrollere funktionen af flere komponenter uden at adskille eller afmontere kogepladen fra bordet.

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
E1, E2, E7	Fejl på temperatursensor.	Kontakt leverandøren.
E3, E4	IGBT-temperatursensorfejl.	Kontakt leverandøren.
EU	Forbindelsen mellem skærmkortet og hovedkortet er defekt.	Kontakt leverandøren.
EL,EH	Unormal forsyningsspænding	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
C1	Temperatursensoren på den keramiske glasplade er høj.	Genstart, når induktionskogepladen er afkølet.
C2	Temperatursensoren på IGBT er høj	Genstart, når induktionskogepladen er afkølet.
F5	Fejl på køleblæser	Genstart, når induktionskogepladen er afkølet.
B3	Unormal temperatur i ventilationssystemet	Genstart, når induktionsmotoren er afkølet.
B5	Ventilationssystemet kan ikke starte	Kontrollér emhætten for fremmedlegemer, og start emhætten igen.
B7	Ventilationssystemet kan ikke starte	Kontakt leverandøren.
Bd	Kommunikationen mellem skærmkortet og emhættens driverkort mislykkes	Kontakt leverandøren.
EF	Der trykkes ned på flere funktionstaster på samme tid	Rengør betjeningspanelet.
FC	Tips til udskiftning af filteret	Udskift filtersien. Se vejledningen til udskiftning af filtersien.

Fejlkoder opstår under kundens brug og deres løsning.

Fejlkode	Problem	Løsning
	Automatisk gendannelse	
EL,EH	Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding.	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
C1	Høj temperatur på keramisk pladesensor.	Vent på, at temperaturen på den keramiske plade vender tilbage til normal. Tryk på knappen "TÆND/SLUK" for at genstarte enheden.
C2	Høj temperatur på IGBT	Vent på, at temperaturen på IGBT vender tilbage til normal. Tryk på knappen "TÆND/SLUK" for at genstarte enheden. Kontrollér, om ventilatoren kører jævnt. Hvis ikke, så udskift ventilatoren.
B3	Strømmen i emhættens driverkort er unormal.	Tryk på knappen "TÆND/SLUK" for at genstarte enheden.
B7	Ventilationssystemets luftkanal er fuldstændig blokeret.	Tryk på knappen "TÆND/SLUK" for at genstarte enheden. Kontrollér emhætten for fremmedlegemer, og start emhætten igen.
	Ingen automatisk gendannelse	
E2	Fejl på keramisk pladetemperaturføler – kortslutning.	
E1	Fejl på keramisk pladetemperaturføler - åben kreds.	Kontrollér forbindelsen, eller udskift den keramiske pladetemperaturføler.
E7	Fejl på temperaturføler i keramisk plade – ugyldig.	
E4	Temperatursensor for IGBT-fejl – kortslutning.	Udskift printkortet.
E3	Temperatursensor for IGBT-fejl – åben kreds.	
B5	Fejl i ventilationssystemet.	Udskift emhættens driverkort eller motor.
Bd	Kommunikationen mellem skærmkortet og emhættens driverkort mislykkes.	Udskift emhættens driverkort, printkort eller skærmkort, og kontrollér, om tilslutningskablet er beskadiget.

Specifik fejl og løsning

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
LED'en tænder ikke, når enheden er tilsluttet.	Ingen strømforsyning.	Kontrollér, om stikket sidder godt fast i stikkontakten, og om stikkontakten fungerer.	
	Fejl i forbindelsen mellem tilbehørsstrømforsyningens printkort og displayets printkort.	Tjek forbindelsen.	
	Tilbehørsstrømforsyningens printkort er beskadiget.	Udskift tilbehørsstrøm-forsyningens printkort.	
	Displayets printkort er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Nogle knapper virker ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Displayets printkort er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Indikatorens tilbered-ningstilstand tændes, men opvarmningen starter ikke.	Høj temperatur på kogepladen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høj. Luftindtag eller luftventil kan være blokeret.	
	Der er noget galt med blæseren.	Kontrollér, om ventilatoren kører jævnt; hvis ikke skal du udskifte ventilatoren.	
	Printkortet er beskadiget.	Udskift printkortet.	
Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og displayet blinker "u".	Grydetypen er forkert.	Brug den rigtige gryde (se brugsanvisningen).	Grydedetektionskredsen er beskadiget, udskift printkortet.
	Grydens diameter er for lille.		
	Komfuret er overophedet.	Enheden er overophedet. Vent, til temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på knappen "TÆND/SLUK" for at genstarte enheden.	
Varmezoner på samme side (såsom den første og den anden zone) vil vise "u".	Fejl i tilslutningen mellem printkortet og skærmkortet.	Tjek forbindelsen.	
	Skærmkortet på kommunikationsdelen er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
	Hovedprintkortet er beskadiget.	Udskift printkortet.	
Blæsermotoren lyder unormal.	Blæsermotoren er beskadiget.	Udskift blæseren.	

Ovenstående er en vurdering og inspektion af almindelige fejl.
Undlad at adskille enheden selv, så du undgår farer og skader på induktionskogepladen.

SPECIFIKATIONER

Kogeplade	**HAIH82MTMCE/HAIH82MTMCF**
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240 V~ 380-415 V 3N~ 50 Hz eller 60 Hz
Installeret elektrisk effekt	7400 W
Produktstørrelse D x B x H (mm)	800 X 520 X 230
Indbygningsmål A x B (mm)	750 X 490
Motor	BLDC

Energimærke

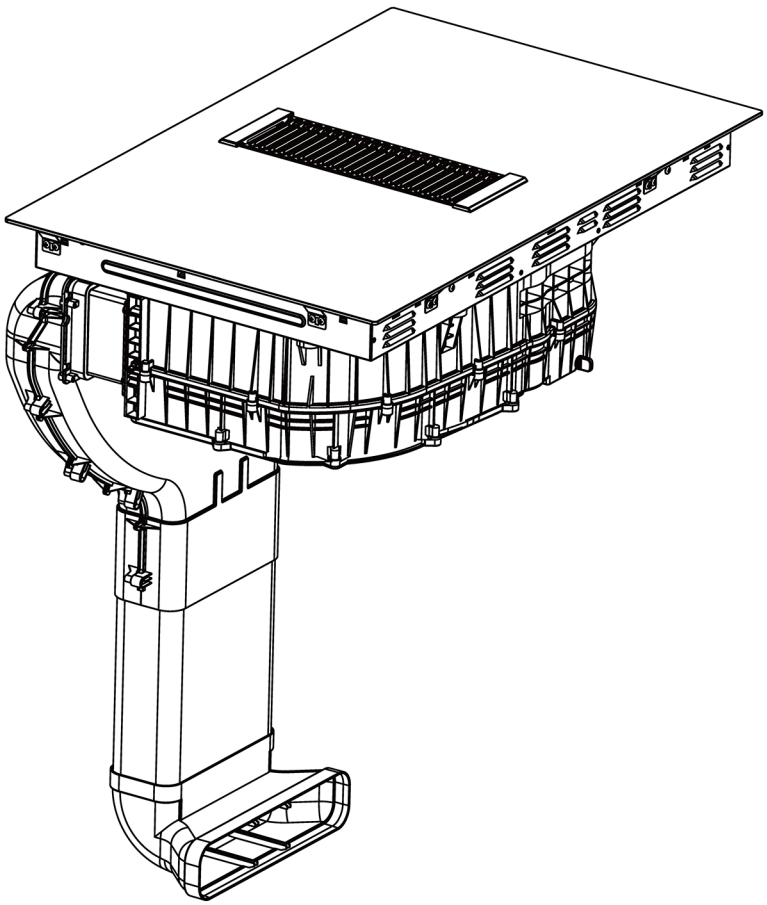
Fabrikant	**Haier**		
Modelidentifikation	**HAIH82MTMCE/HAIH82MTMCF**		
	Symbol	Værdi	Enhed
Kogepladetype	Elektrisk kogeplade		
Antal kogeområder	To områder		
Varmeteknologi	Induktionstilberedning		
Diameter af anvendelig overflade for kogezone 0	0	-	cm
Diameter af anvendelig overflade til madlavning L*B	L B	Venstre område: 37,5 + 20,5 Højre område: 37,5 + 20,5	cm
Energiforbrug pr. kogezone eller område	$EC_{electric\ cooking}$	Venstre område: 185 Højre område: 188	Wh/kg
Energiforbrug for kogepladen	$EC_{electric\ hob}$	186	Wh/kg
Energiforbrug			
Årligt energiforbrug	AEC_{hood}	35.1	kWh/år
Energieffektivitetsklasse	-	B	-
Energieffektivitetsindeks	EEI_{hood}	55,4	-
Væskedynamisk effektivitet	FDE_{hood}	26	-
Væskedynamisk effektivitetsklasse	-	B	-
Belysning			
Belysningseffektivitet	LE_{hood}	N/A	lux/W
Belysningseffektivitetsklasse	-	N/A	-

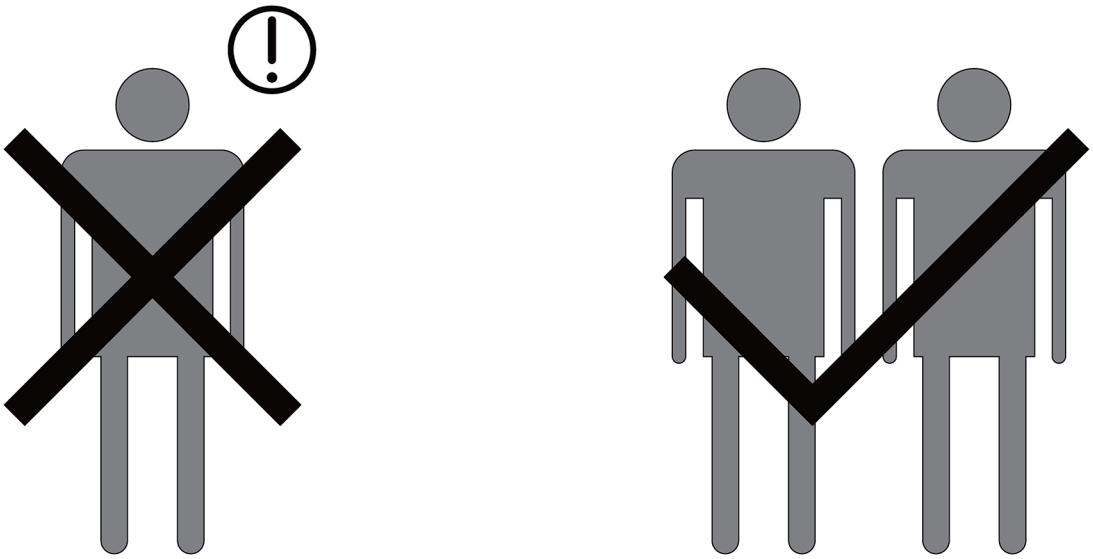
	Symbol	Værdi	Enhed
Fedtfiltrering			
Fedtfiltreringseffektivitet	GFE_{hood}	79,1	%
Fedtfiltreringseffektivitetsklasse	-	C	-
Luftstrømsvolumen (kanaludsugning)			
Maksimal luftstrøm ved laveste indstilling ved normal brug	-	305,7	m/t
Maksimal luftstrøm ved højeste indstilling ved normal brug	-	514,0	m/t
Maksimal luftstrøm ved boost-indstilling	-	613,9	m/t
Støj (kanaludsugning)			
Luftbårne akustiske A-vægtede lydeffektemissioner ved laveste indstilling	-	57	dB
Luftbårne akustiske A-vægtede lydeffektemissioner ved højeste indstilling	-	68	dB
Luftbårne akustiske A-vægtede lydeffektemissioner ved boost-indstilling	-	72	dB
El-forbrug			
El-forbrug i slukket tilstand	Po	0,42	B
El-forbrug i standbytilstand	Ps	N/A	B
Luftstrømsvolumen (recirkuleret udsugning)			
Maksimal luftstrøm ved laveste indstilling ved normal brug	-	355	m/t
Maksimal luftstrøm ved højeste indstilling ved normal brug	-	468	m/t
Maksimal luftstrøm ved boost-indstilling	-	520	m/t
Støj (recirkuleret udsugning)			
Luftbårne akustiske A-vægtede lydeffektemissioner ved laveste indstilling	-	62	dB
Luftbårne akustiske A-vægtede lydeffektemissioner ved højeste indstilling	-	67	dB
Luftbårne akustiske A-vægtede lydeffektemissioner ved boost-indstilling	-	70	dB

Vægt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

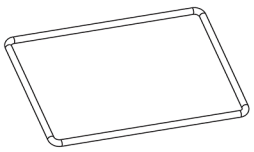
Data for lavt strømforbrug i henhold til Kommissionens forordning (EU) 2023/826.		
Tilstand	**El-forbrug**	**Periode, hvorefter udstyret automatisk når tilstanden**
Slukket tilstand	0,5 W	20 minutter

PRODUKTINSTALLATION

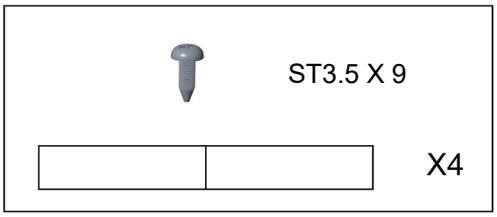




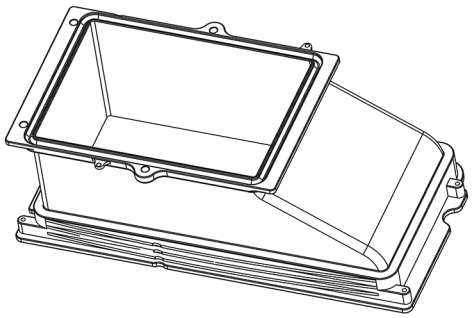
Installationstilbehør, udadgående udledning



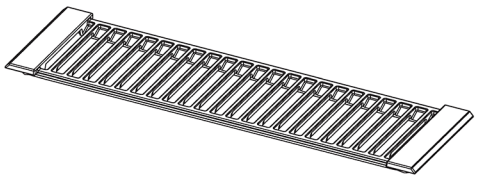
X1



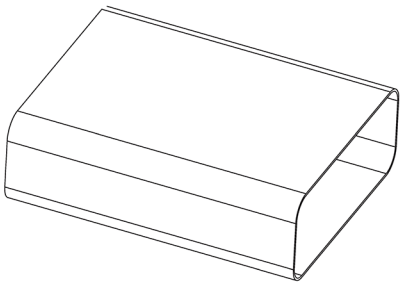




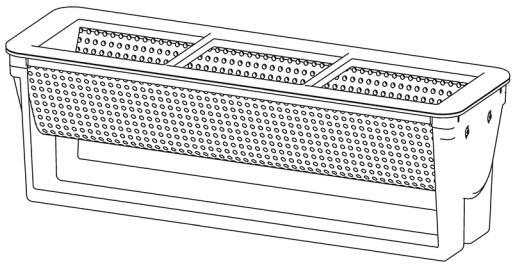
X1



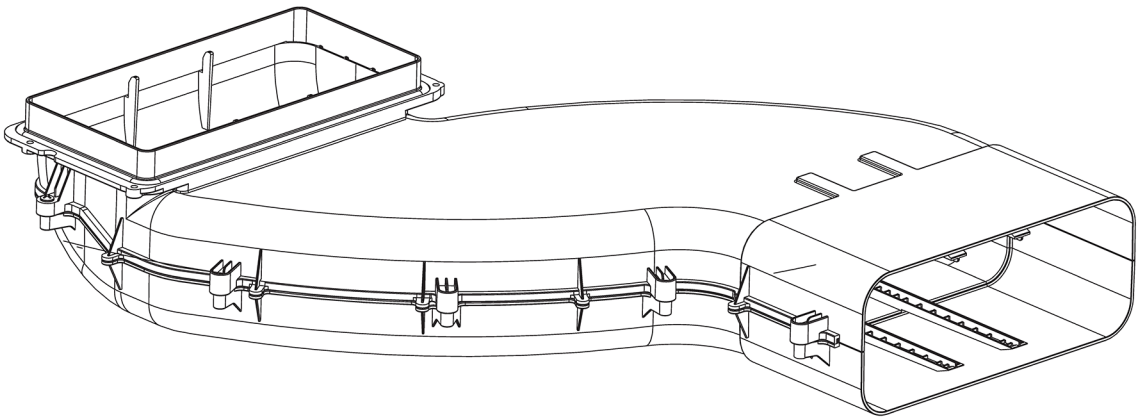
X1



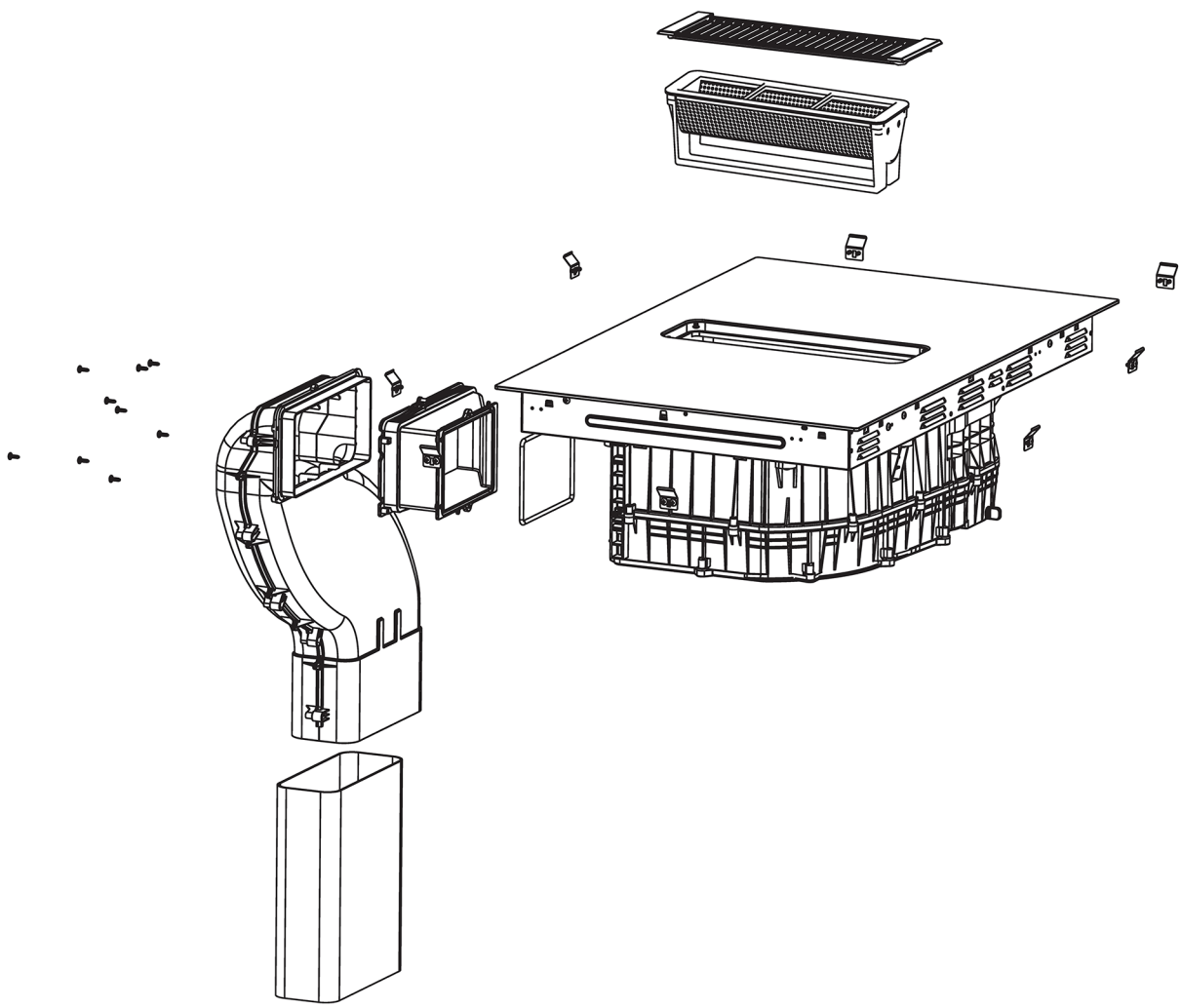
X1



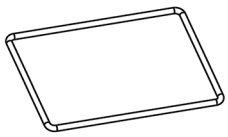
X1



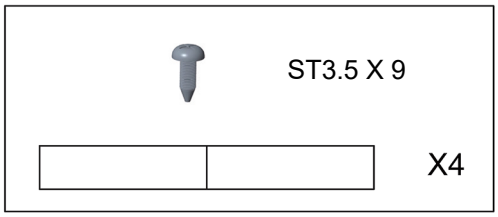
X1

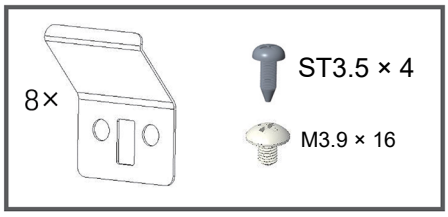


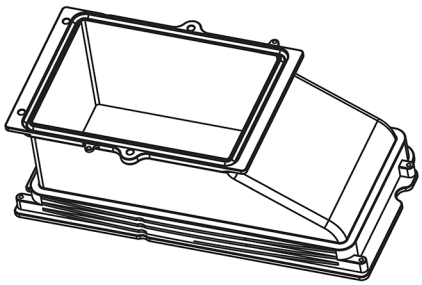
Installationstilbehør, indadgående udledning



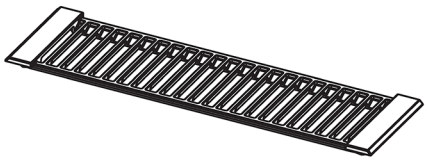
X1



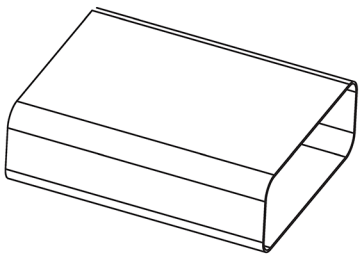




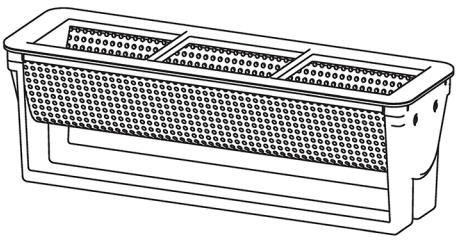
X1



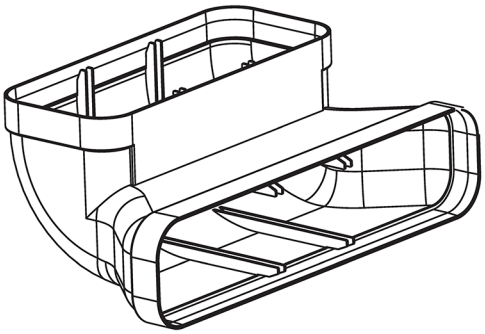
X1



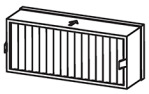
X1



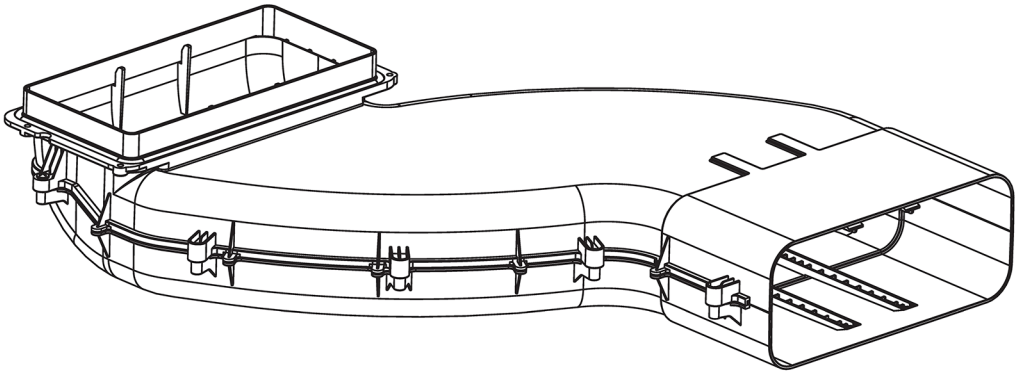
X1



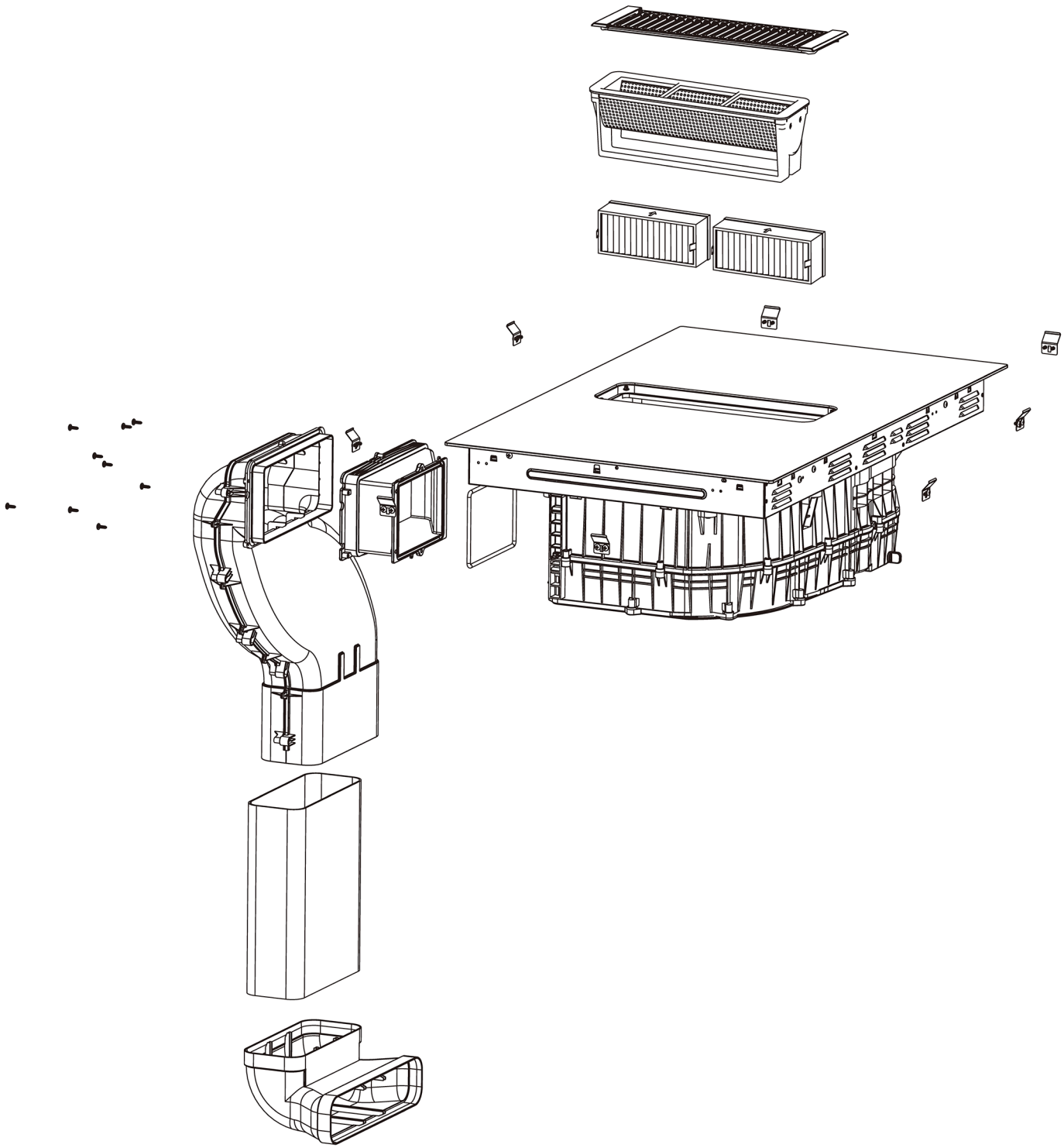
X1



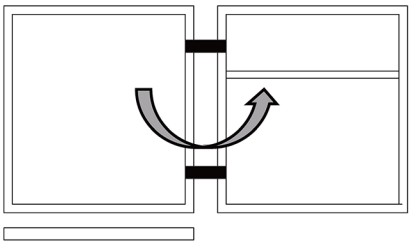
X2

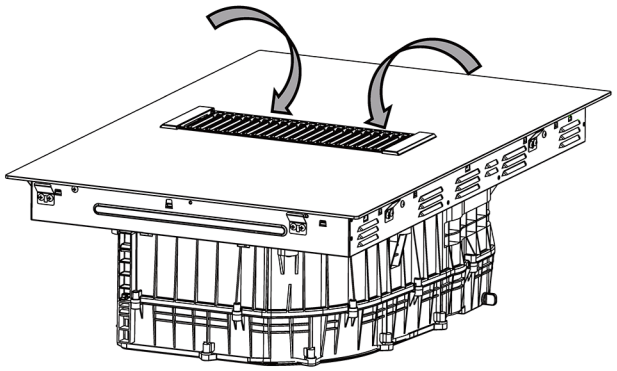


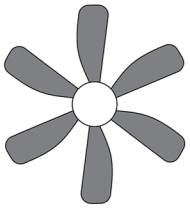
X1



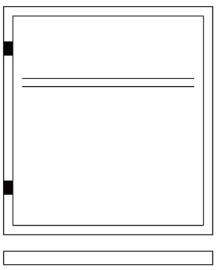
Luftudtag er åbent



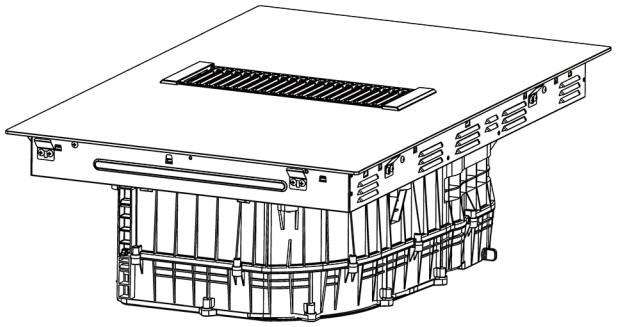


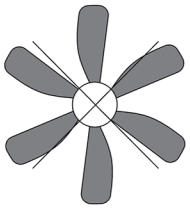


Luftudtag er lukket
Brug ikke produktet

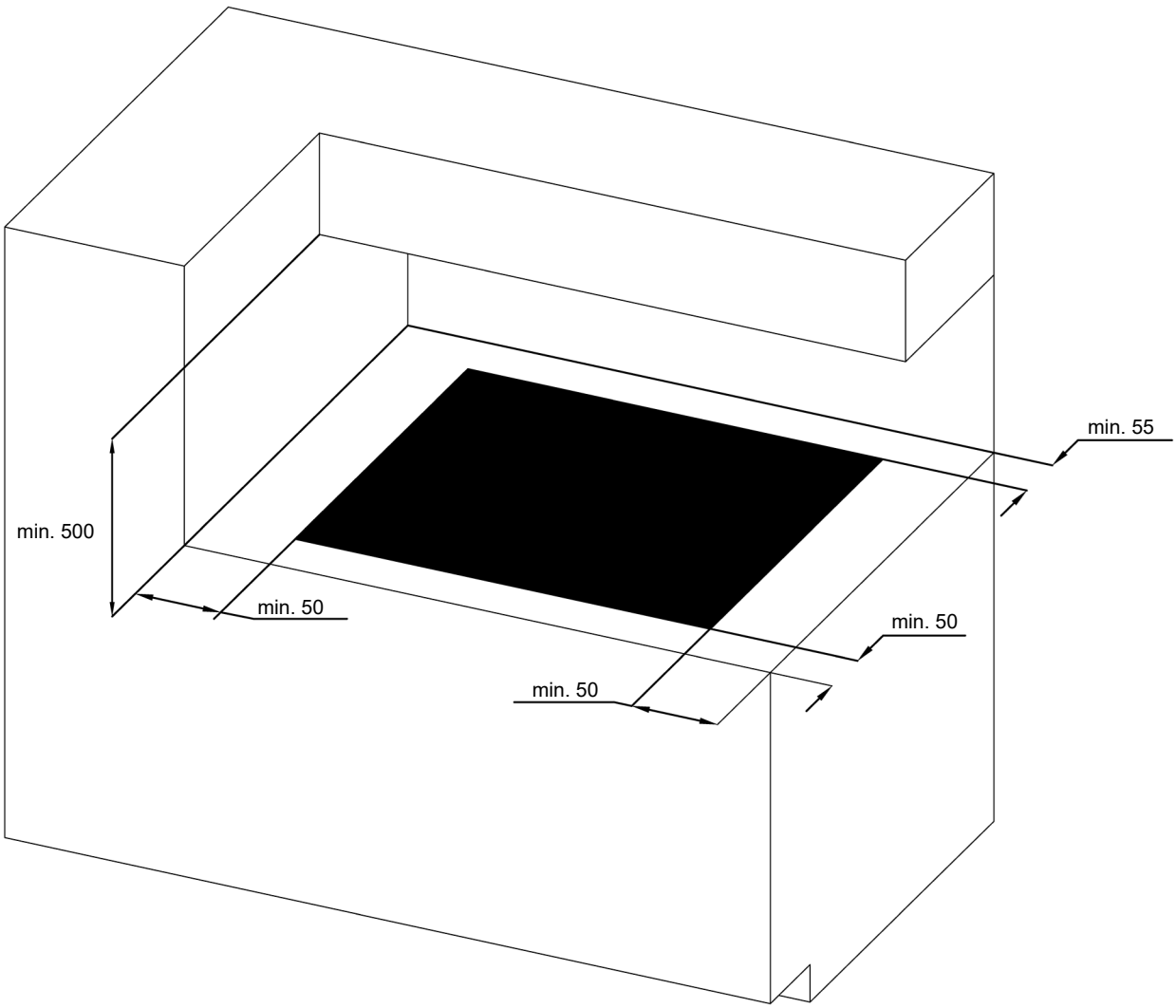


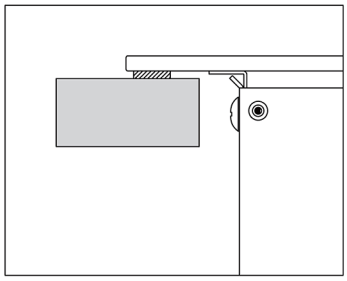






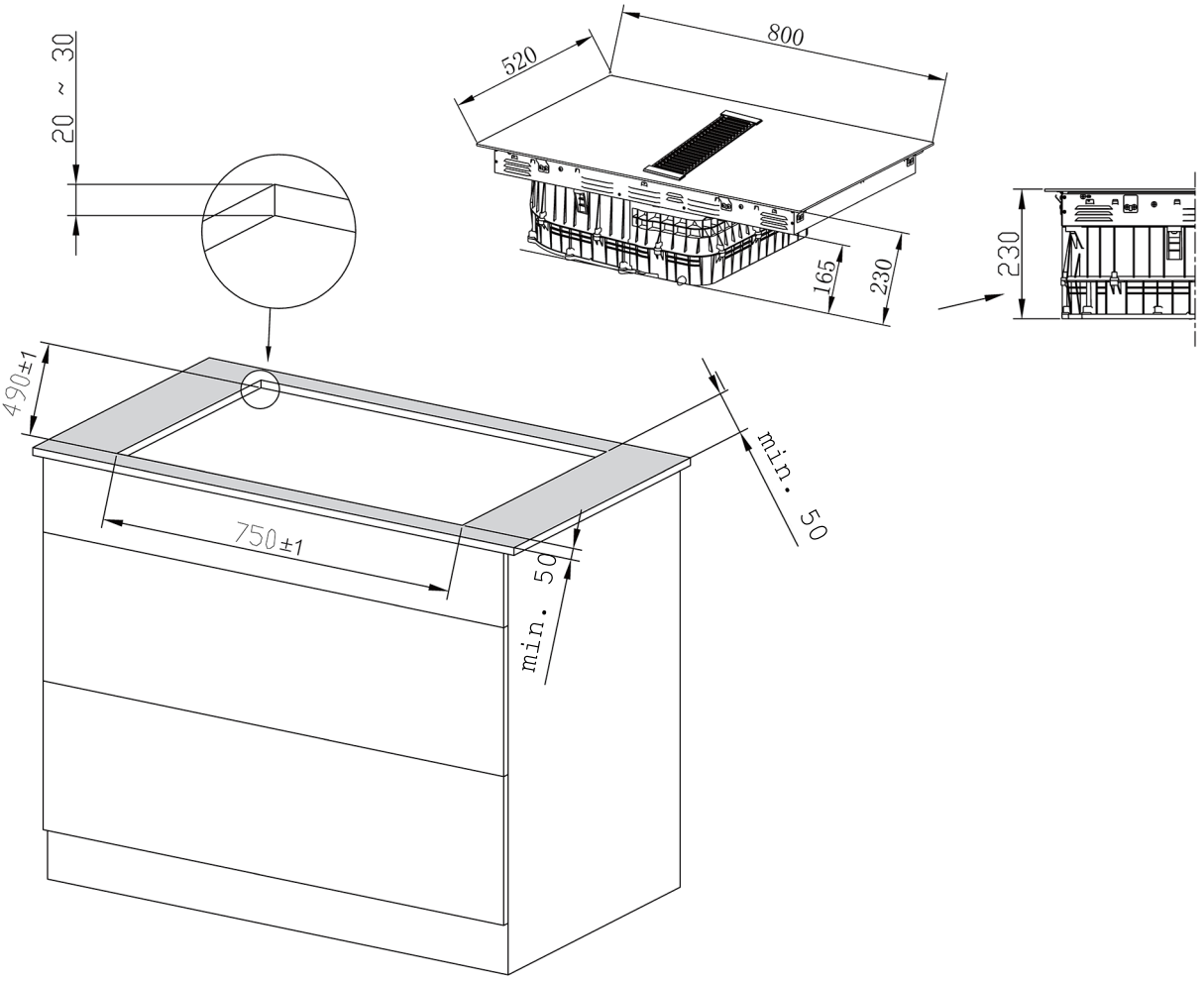
Enhed: mm

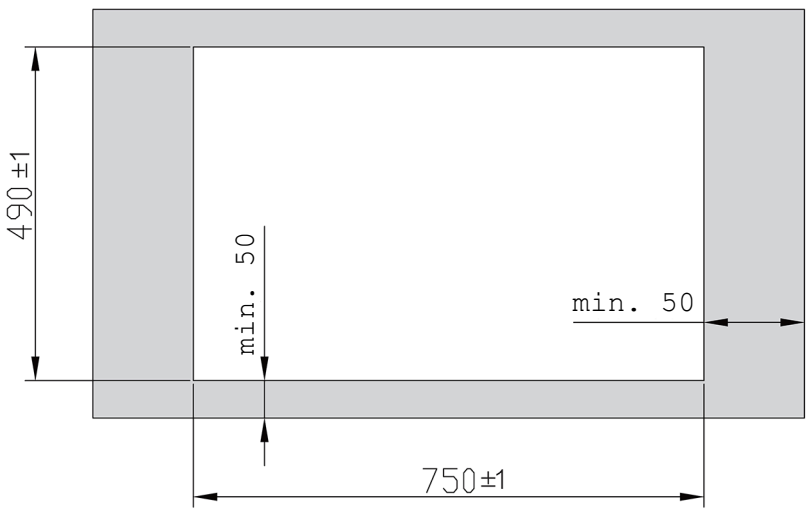


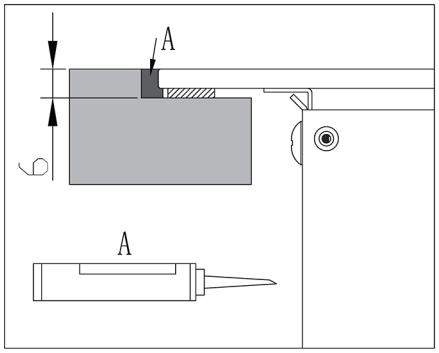


Inst. A

Enhed: mm

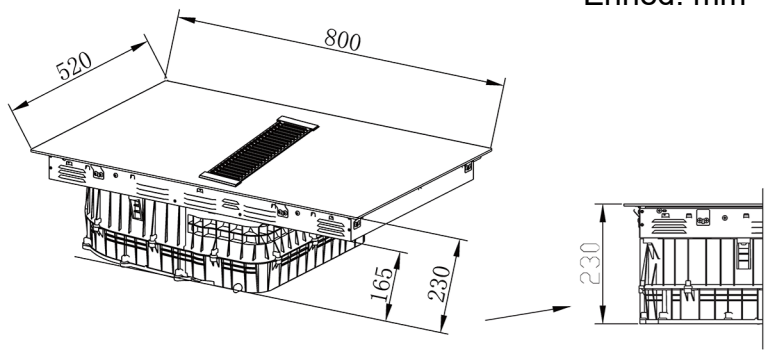


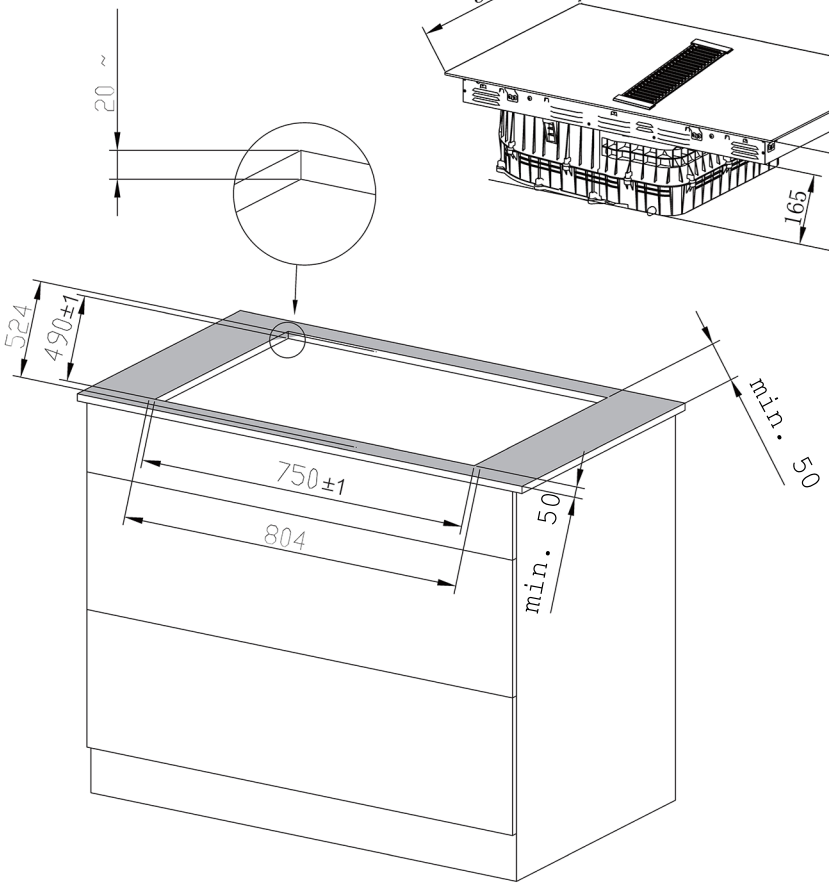


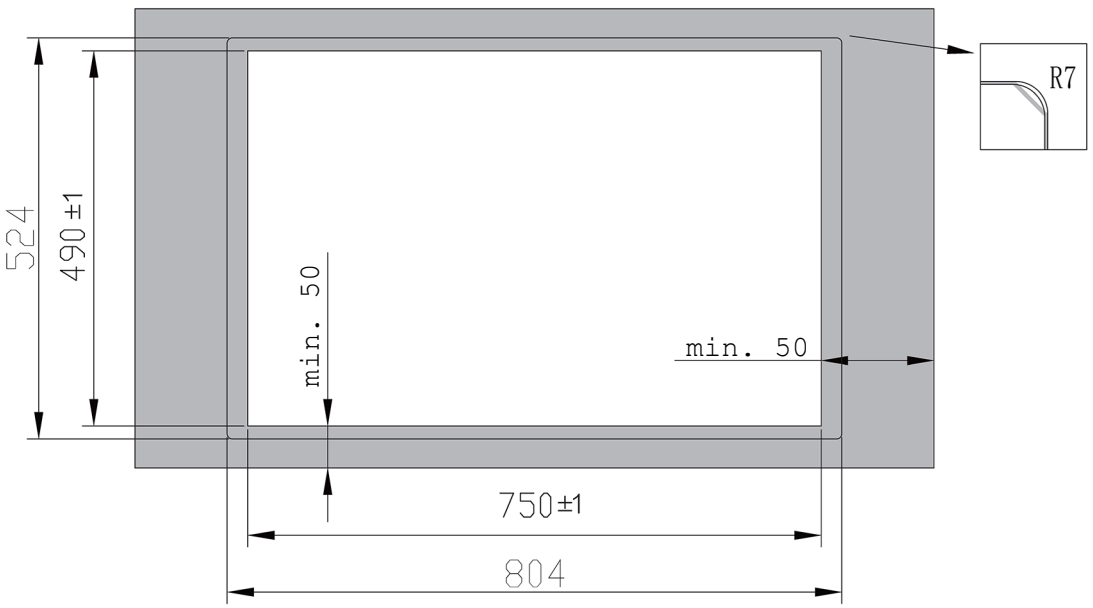


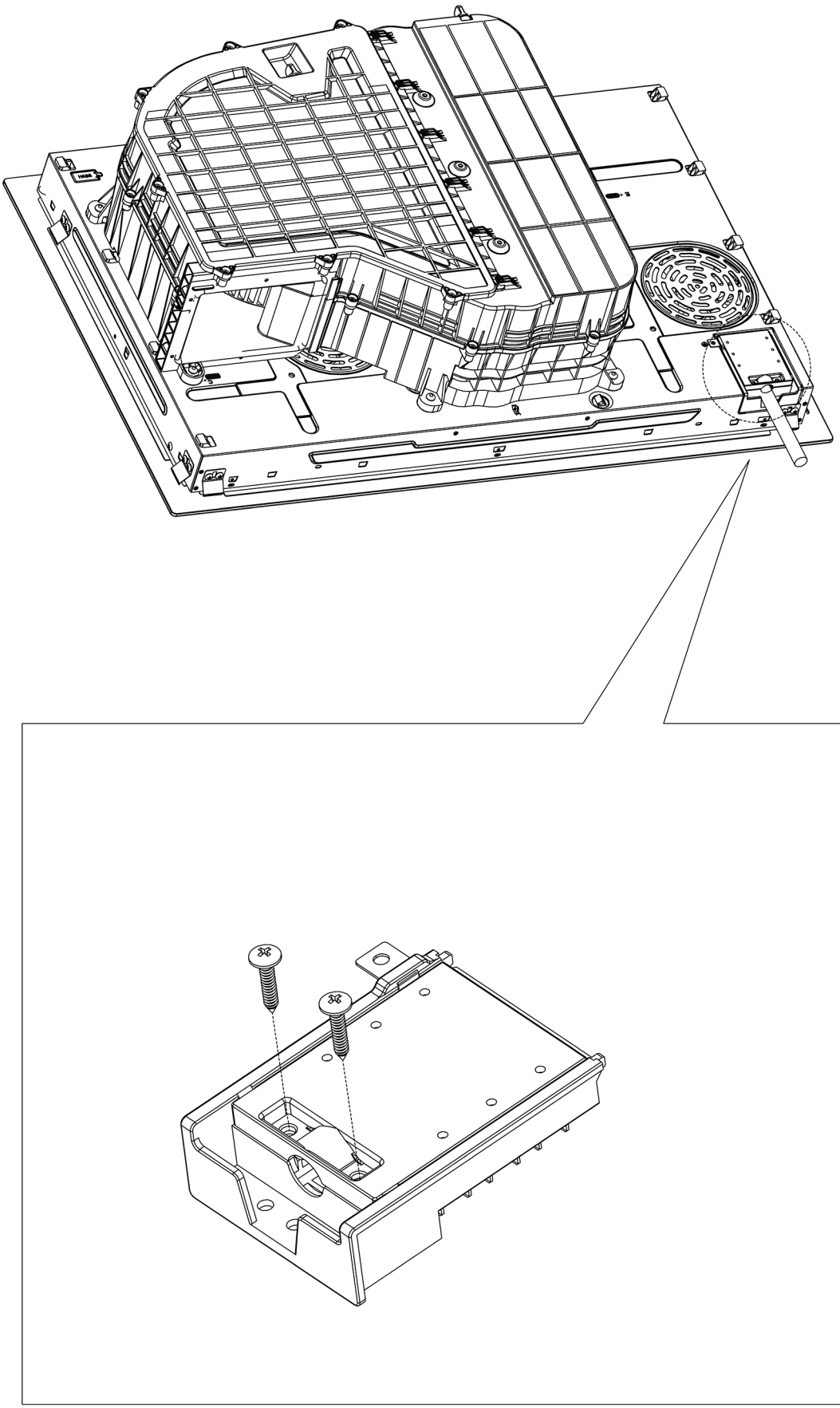
Inst. B

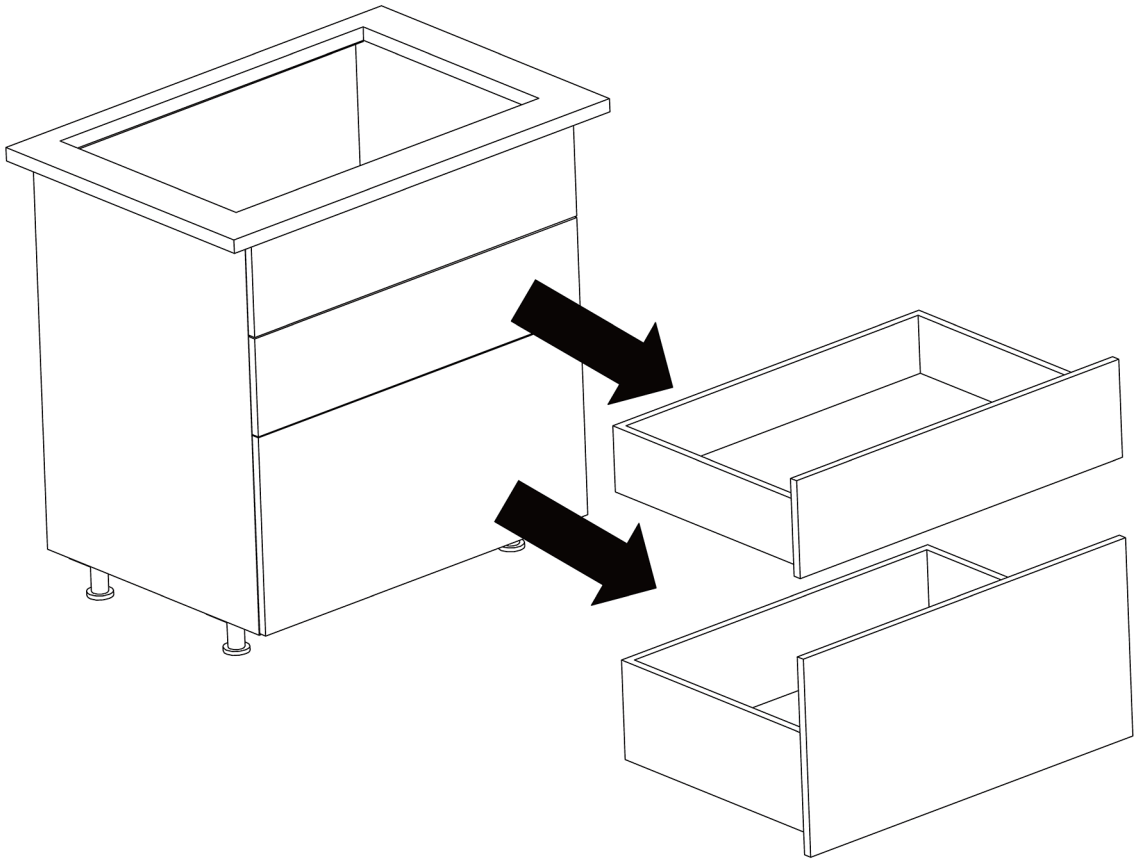
Enhed: mm



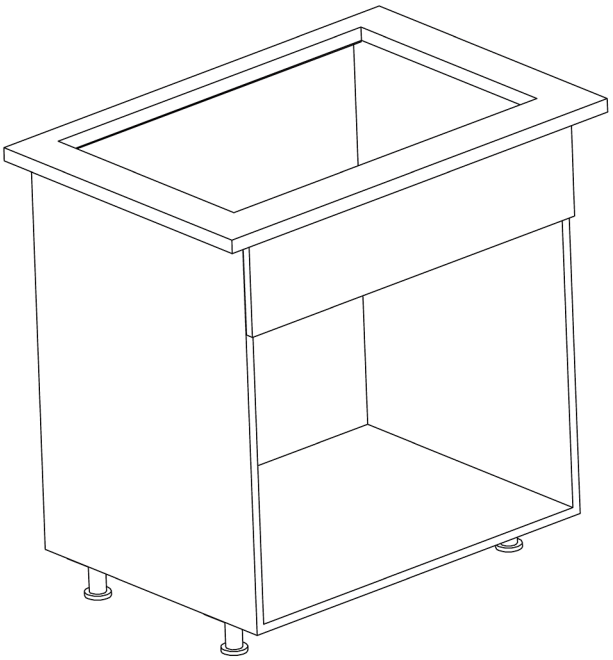




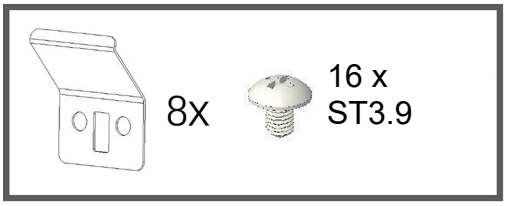


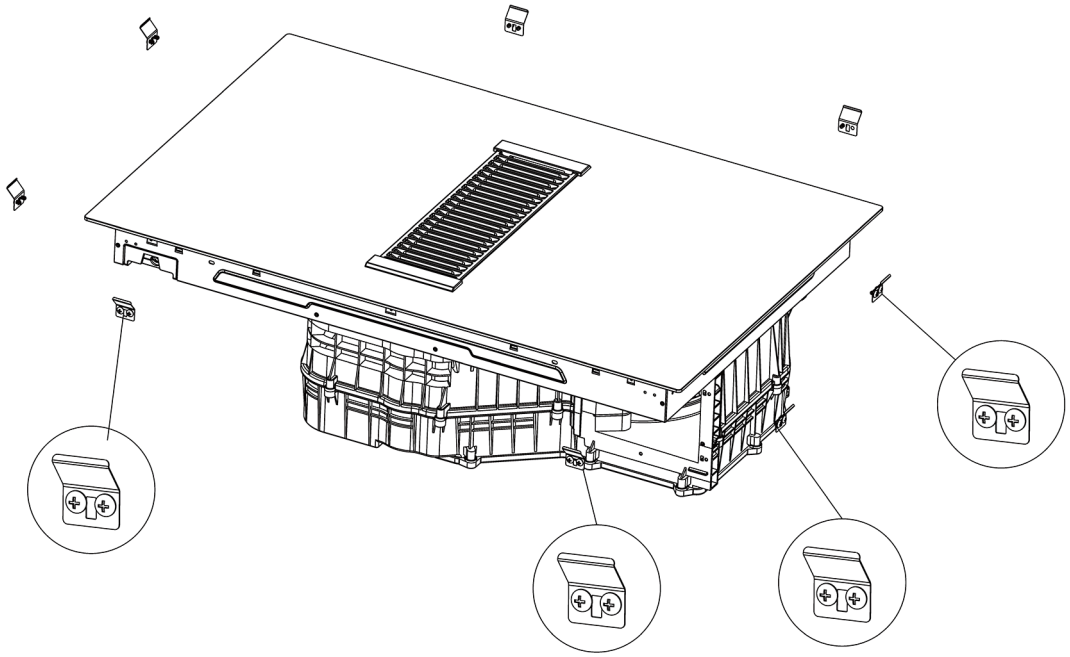


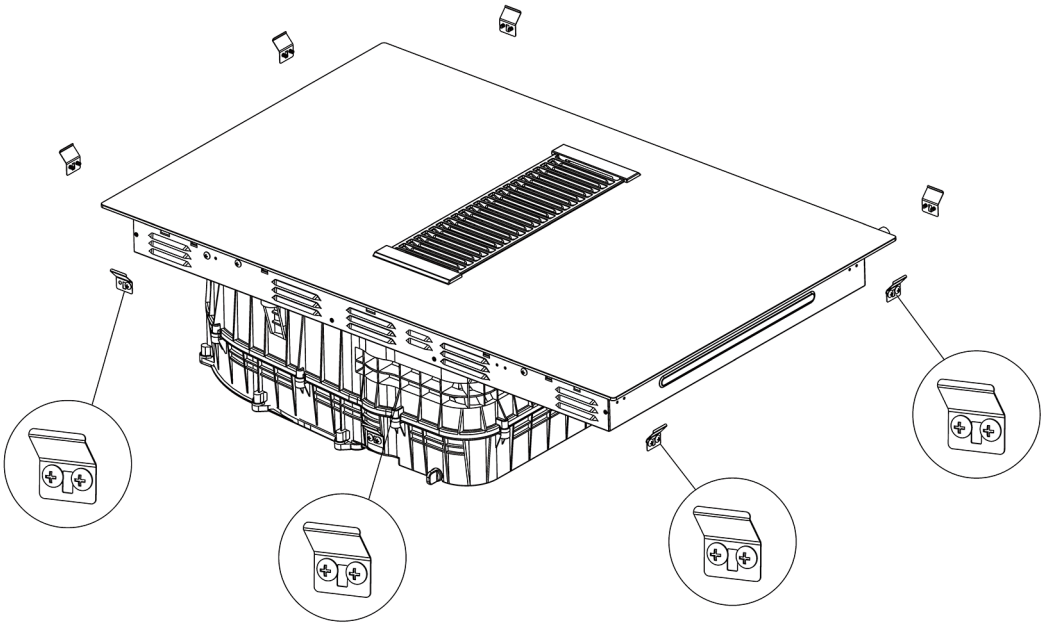
OK!



Monter skærmen på komfuret

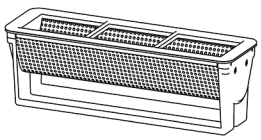




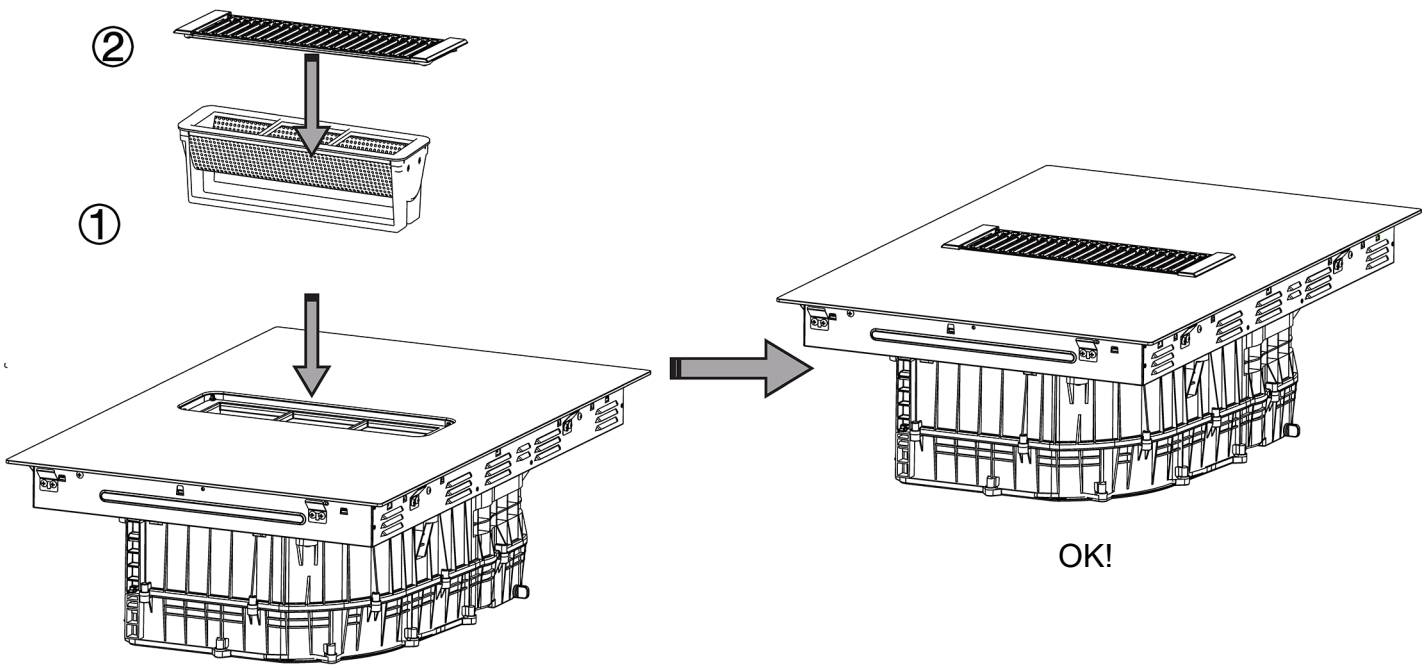




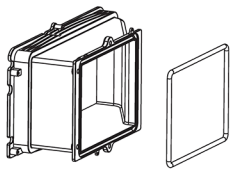
X1

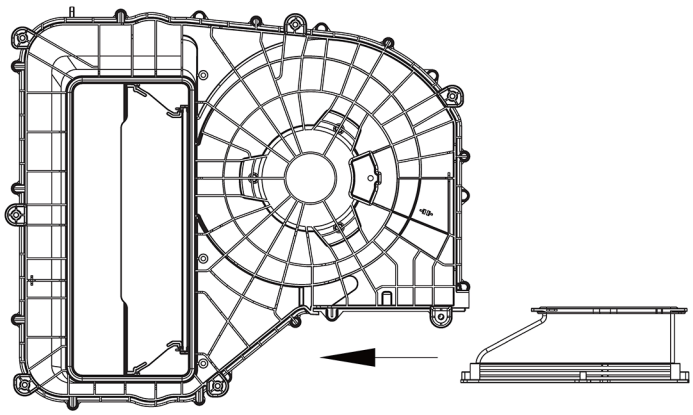


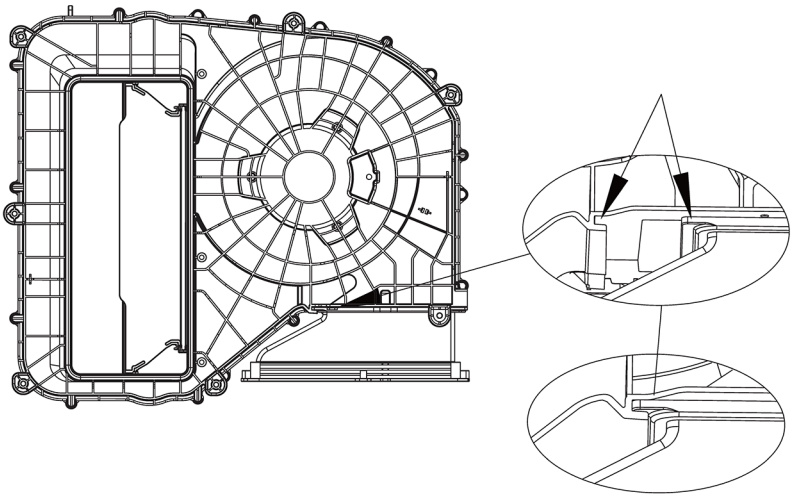
X1

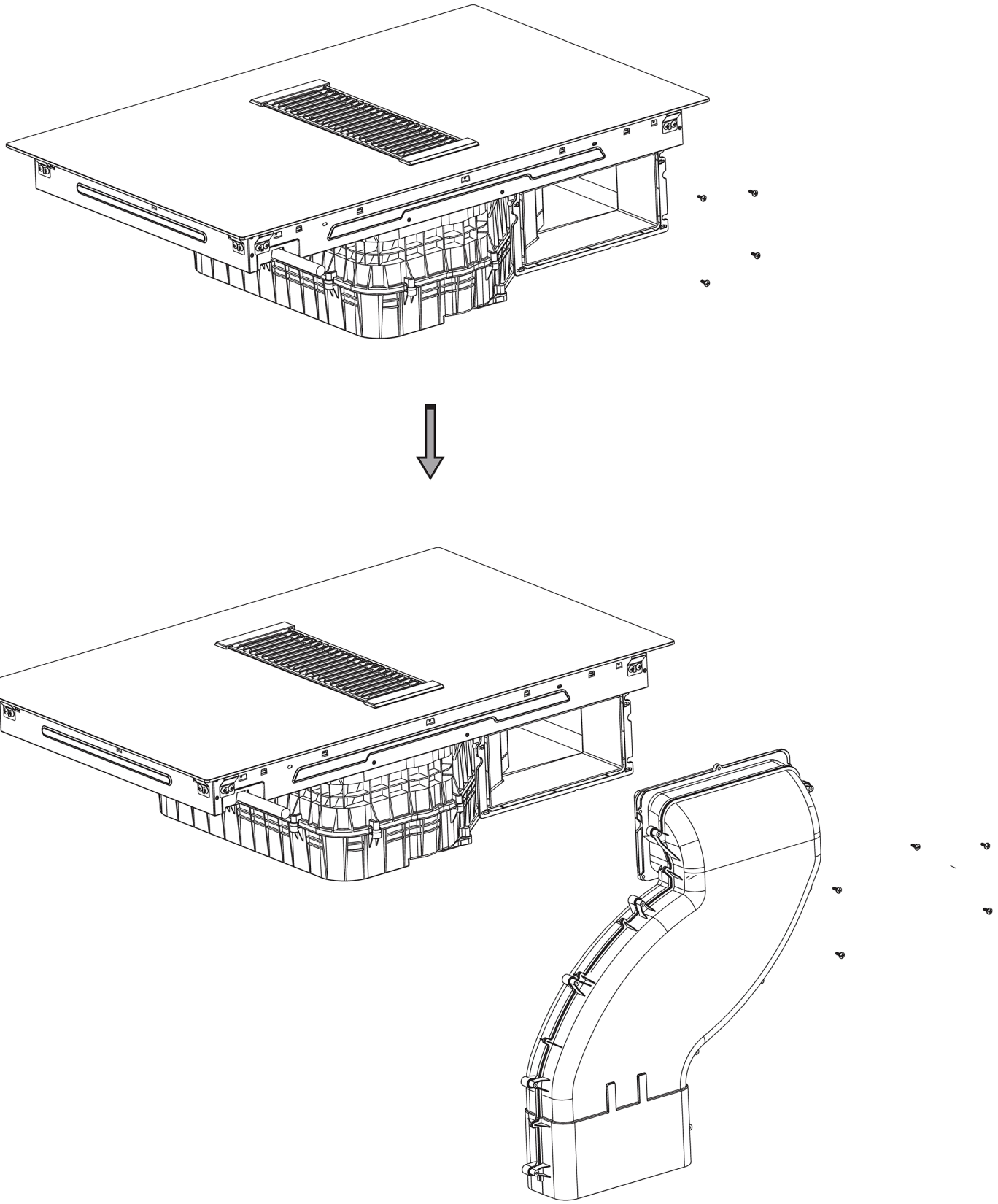


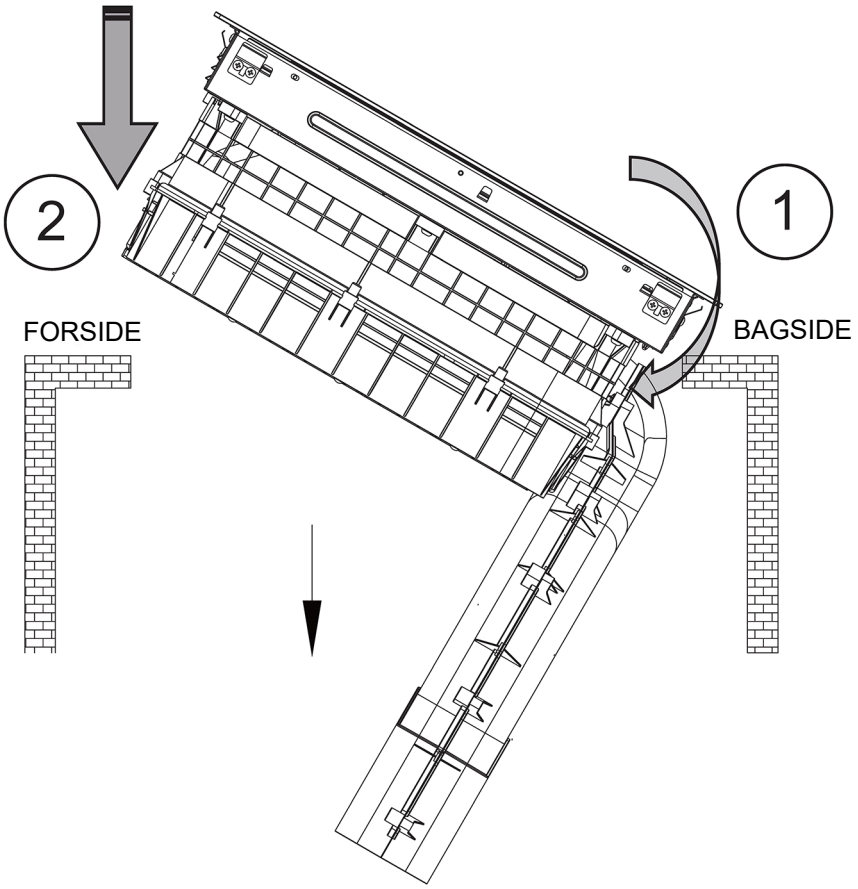
OK!

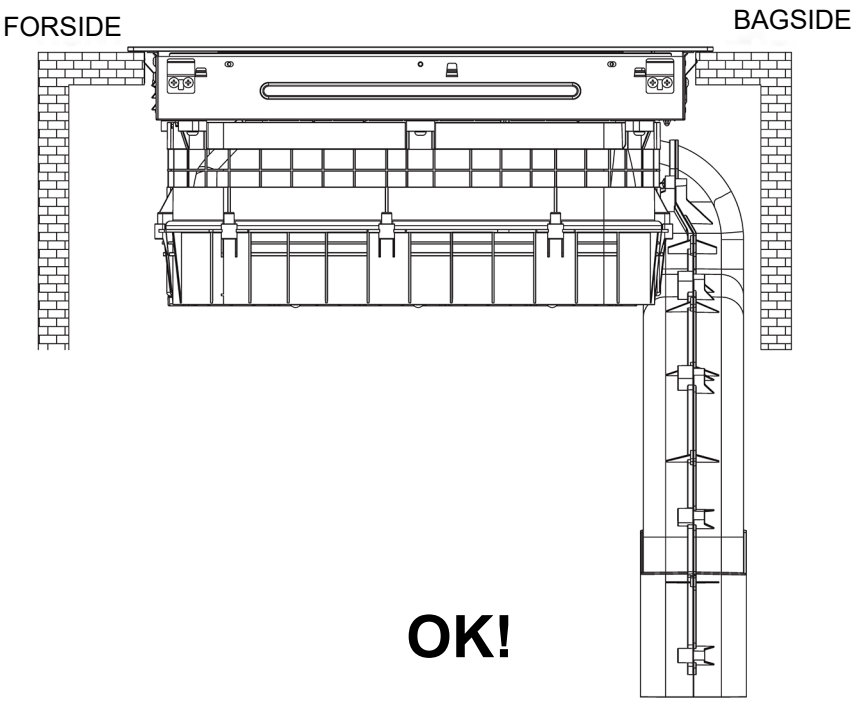


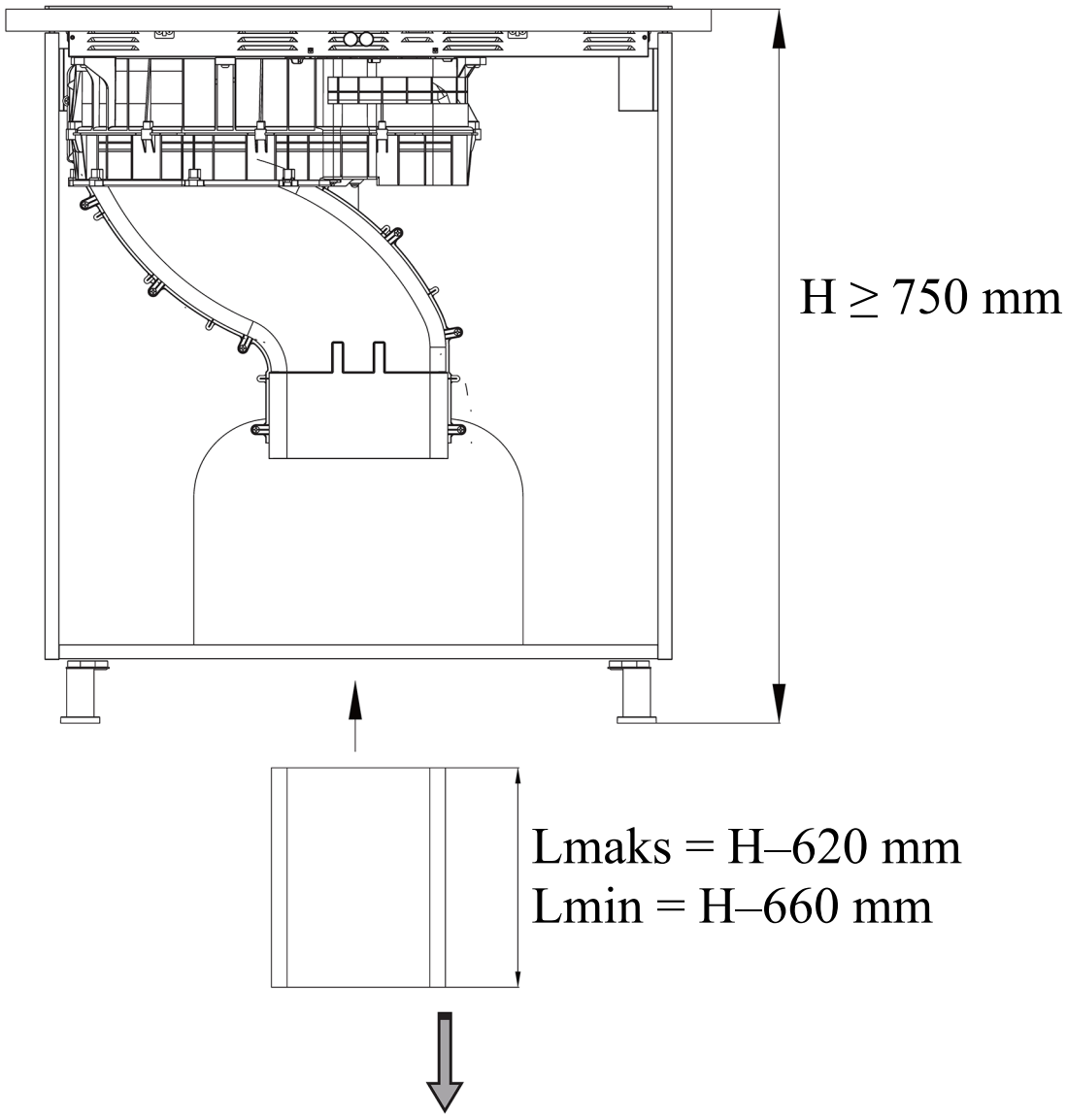


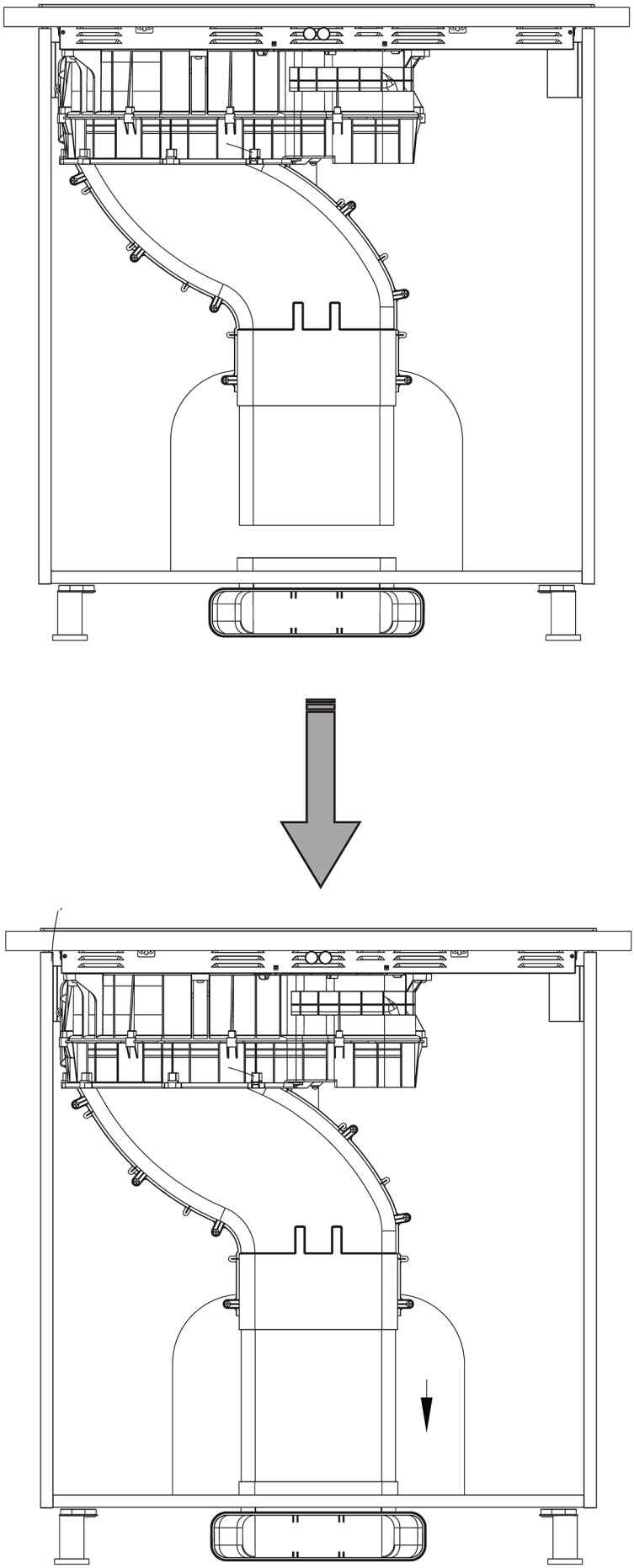


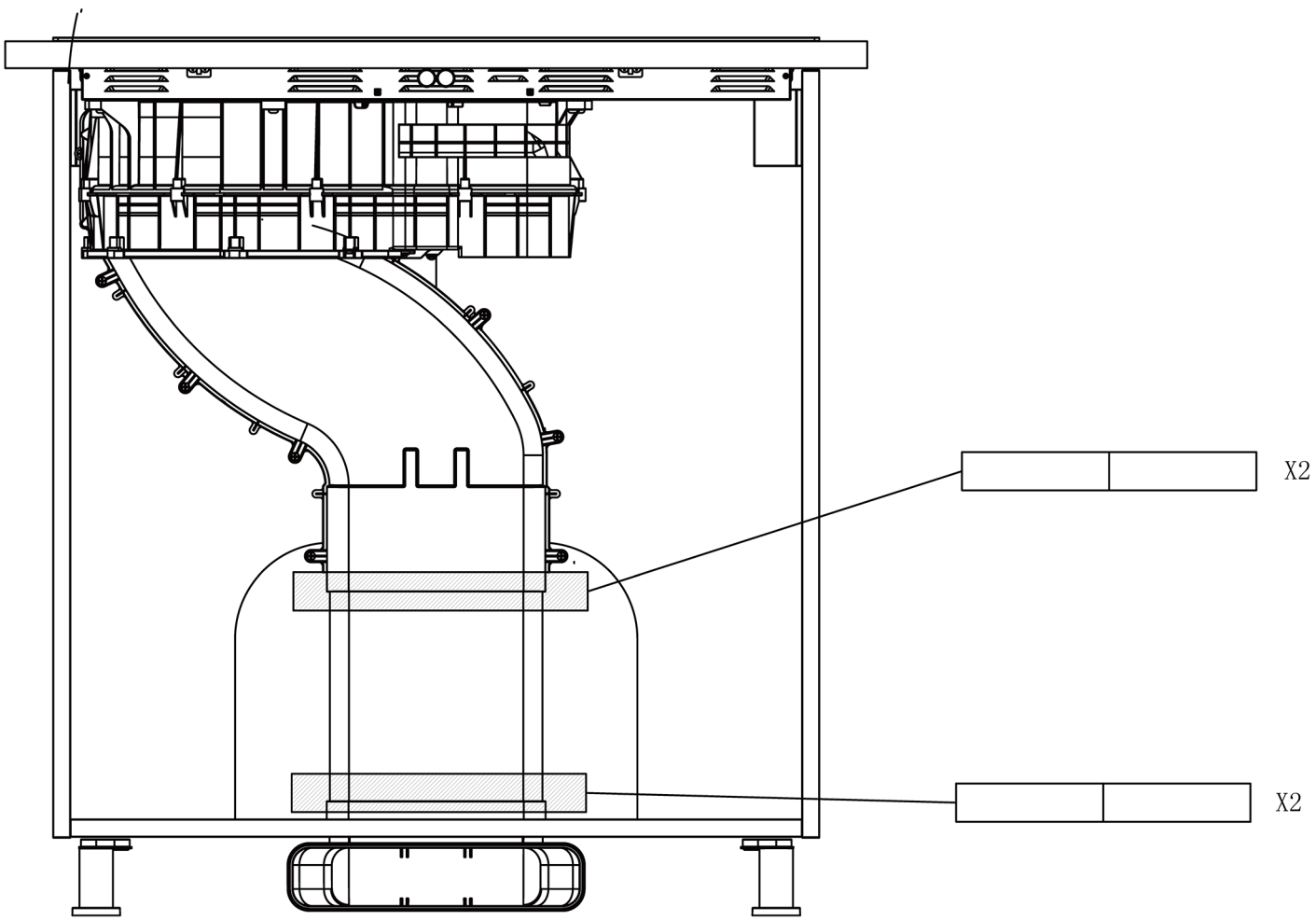



2
1
FORSIDE
BAGSIDE

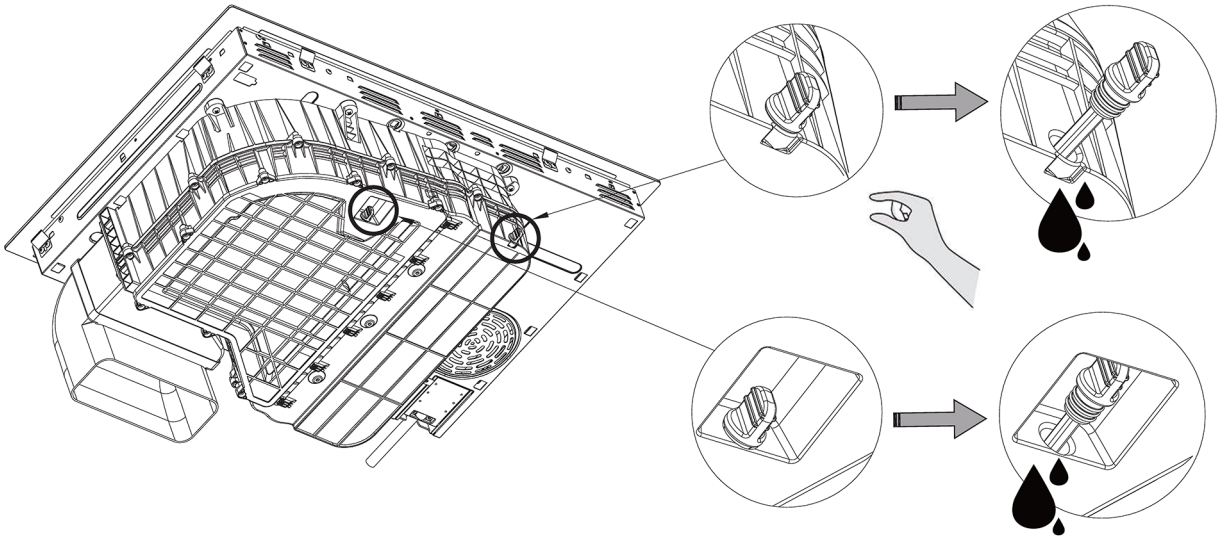

FORSIDE
BAGSIDE
OK!


H ≥ 750 mm
Lmaks = H–620 mm
Lmin = H–660 mm
430
240

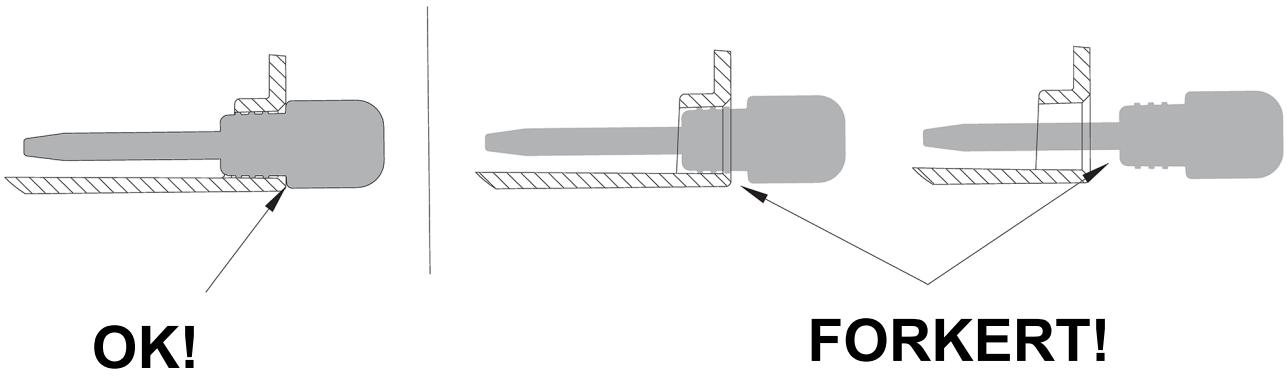



X2
X2

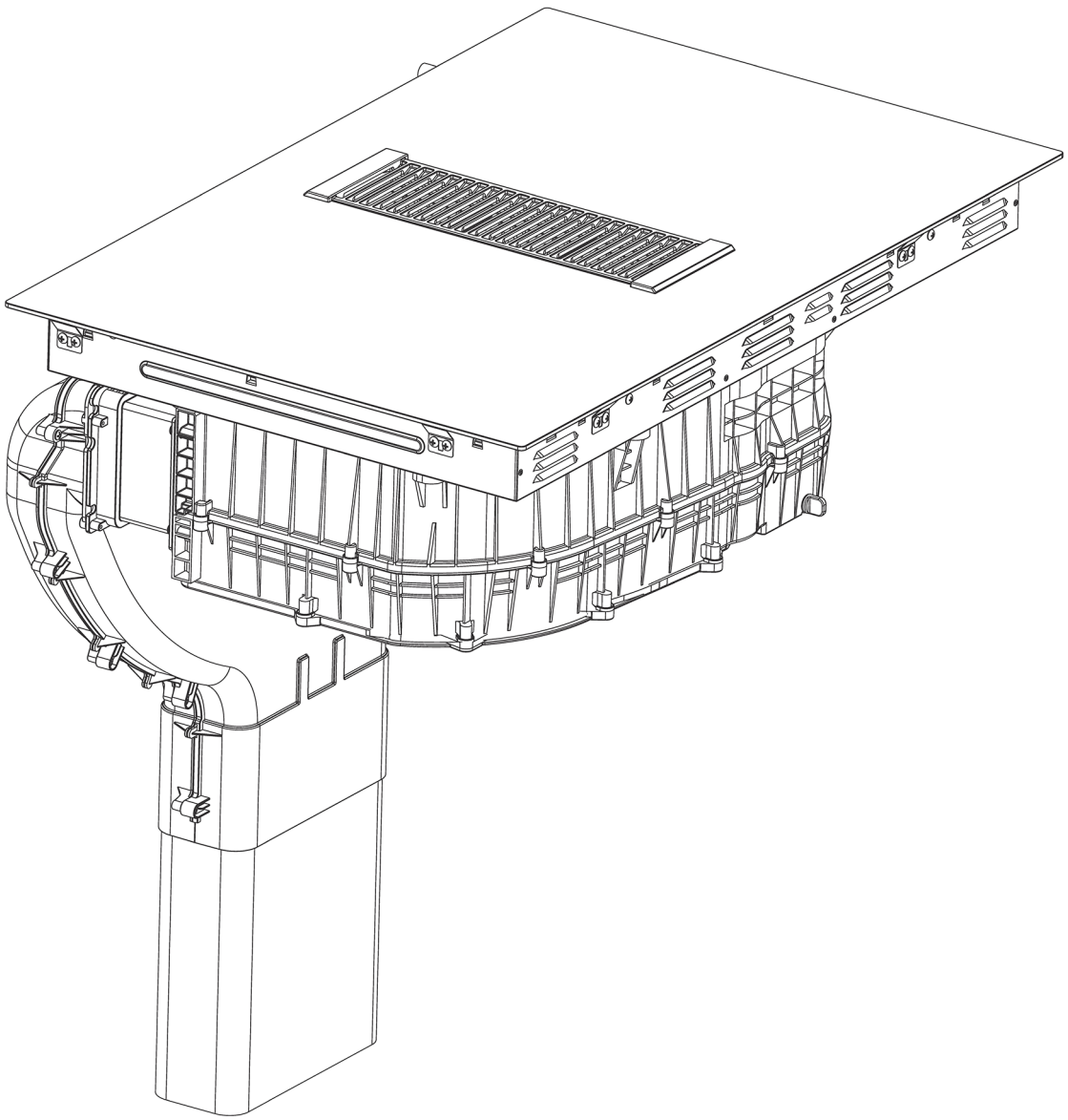
Når der er behov for vandafledning

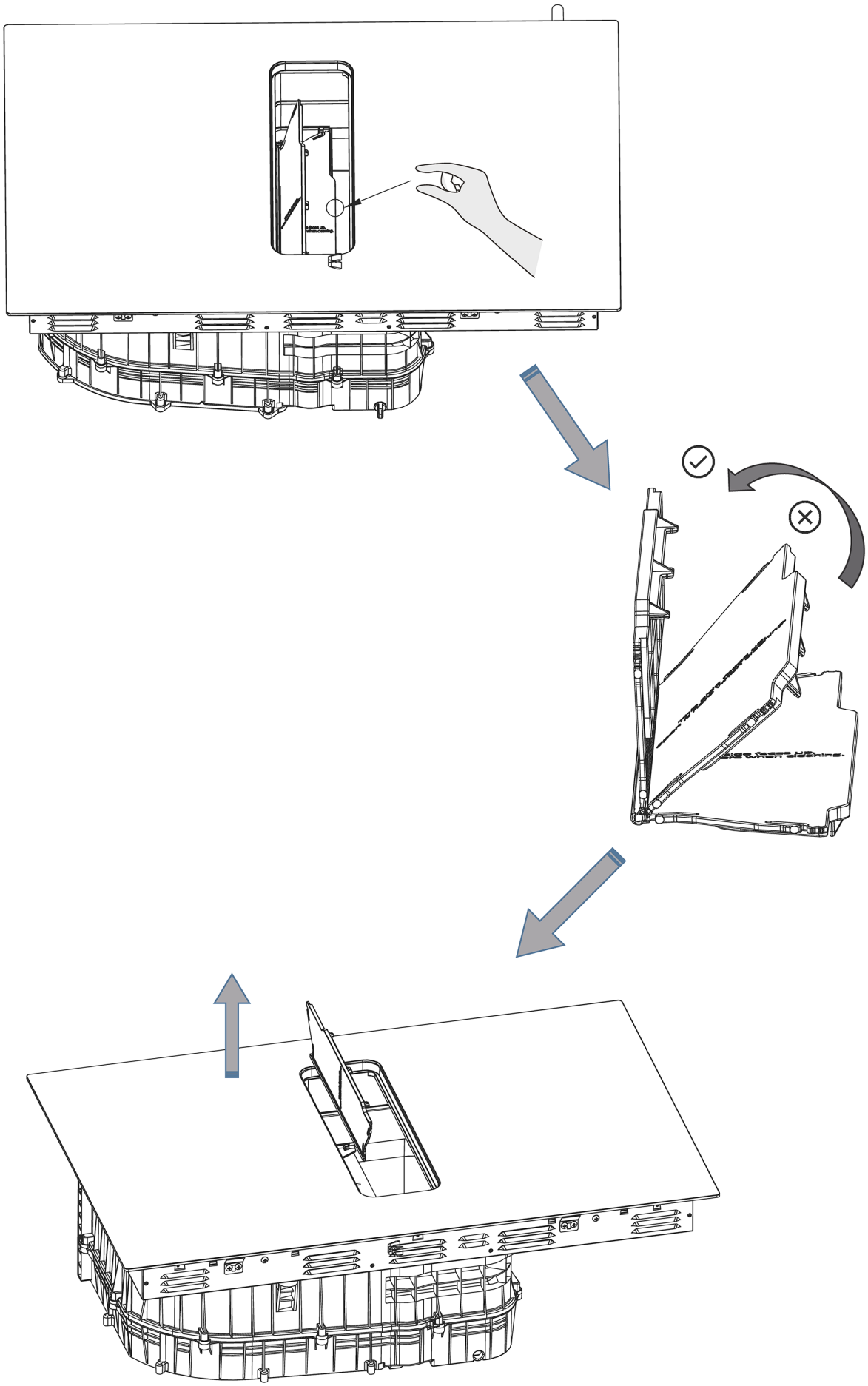


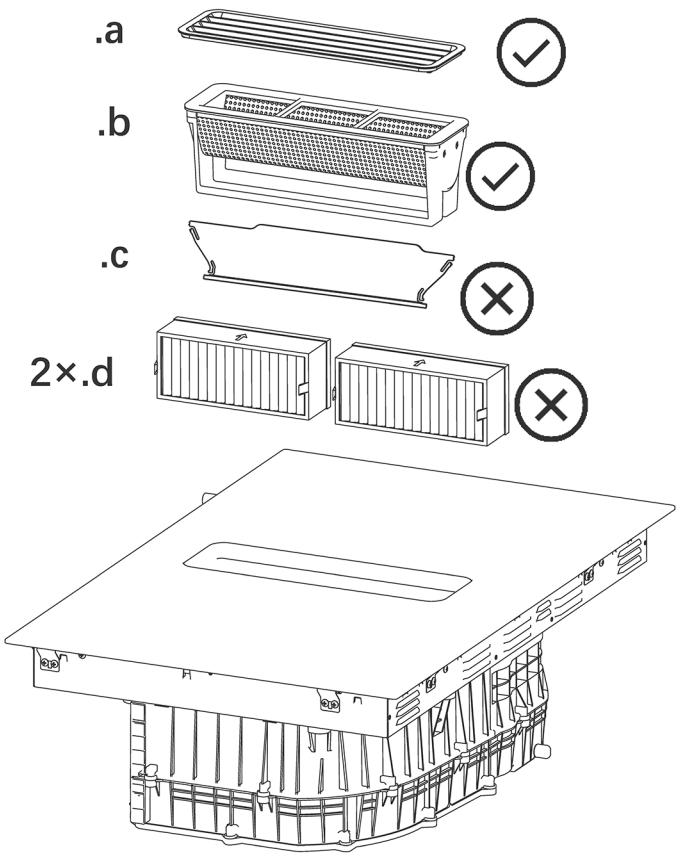
Efter aftapning af vand eller installation af udstyret skal gummiproppen sættes godt på plads

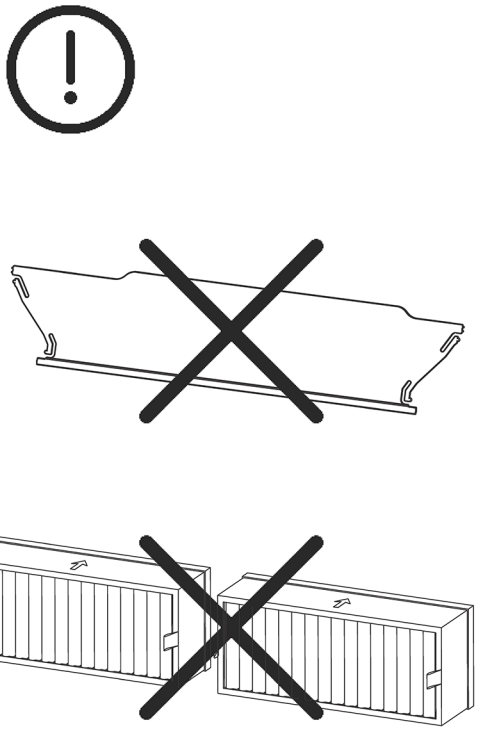


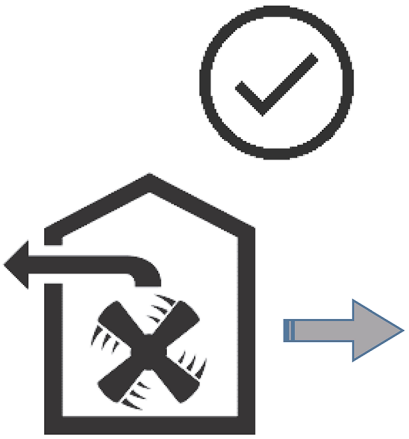


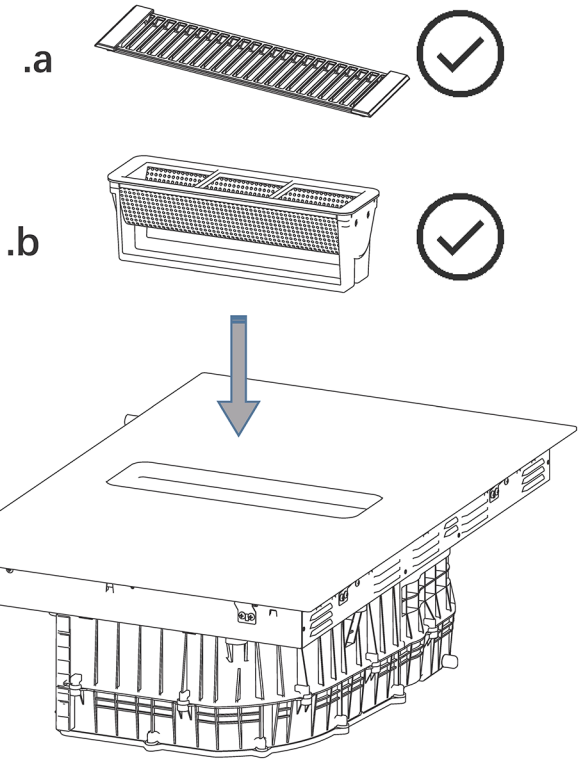


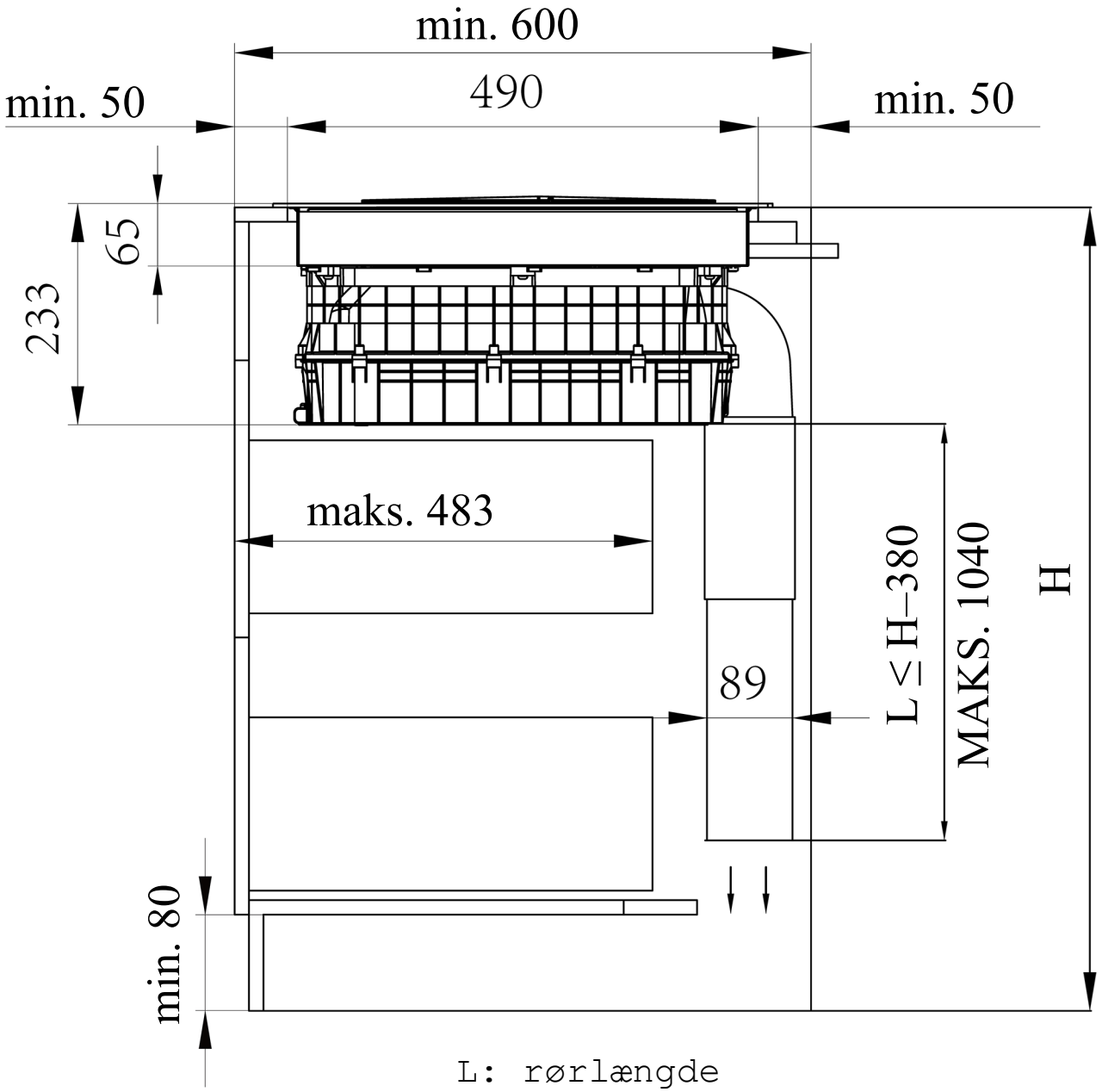



.a
.b
.c
2×.d



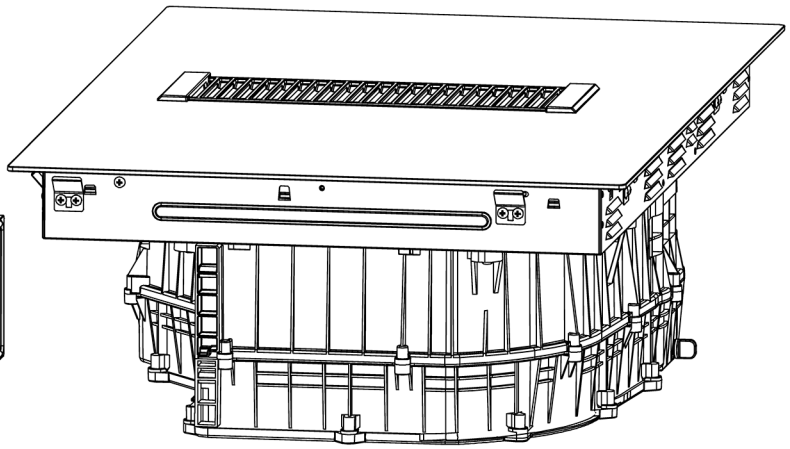


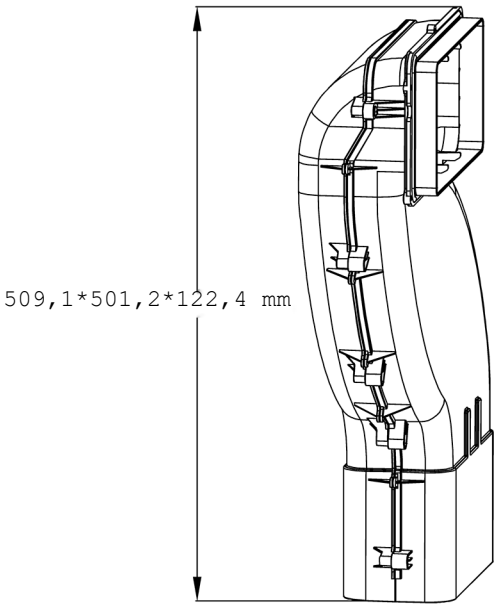

.a
.b

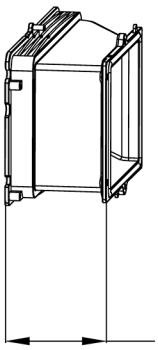


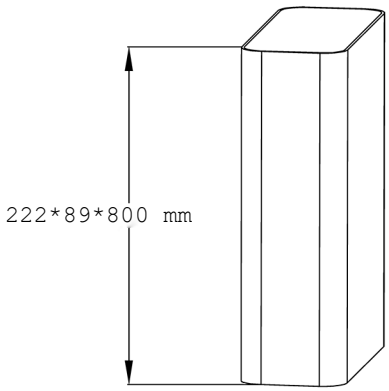
L: rørlængde

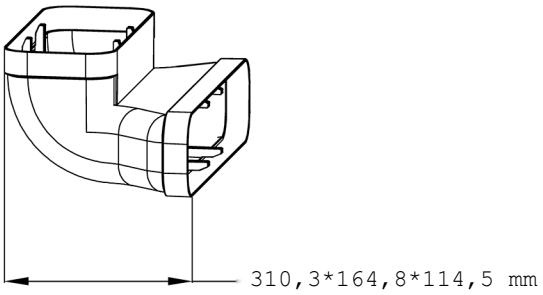
H: skabets højde

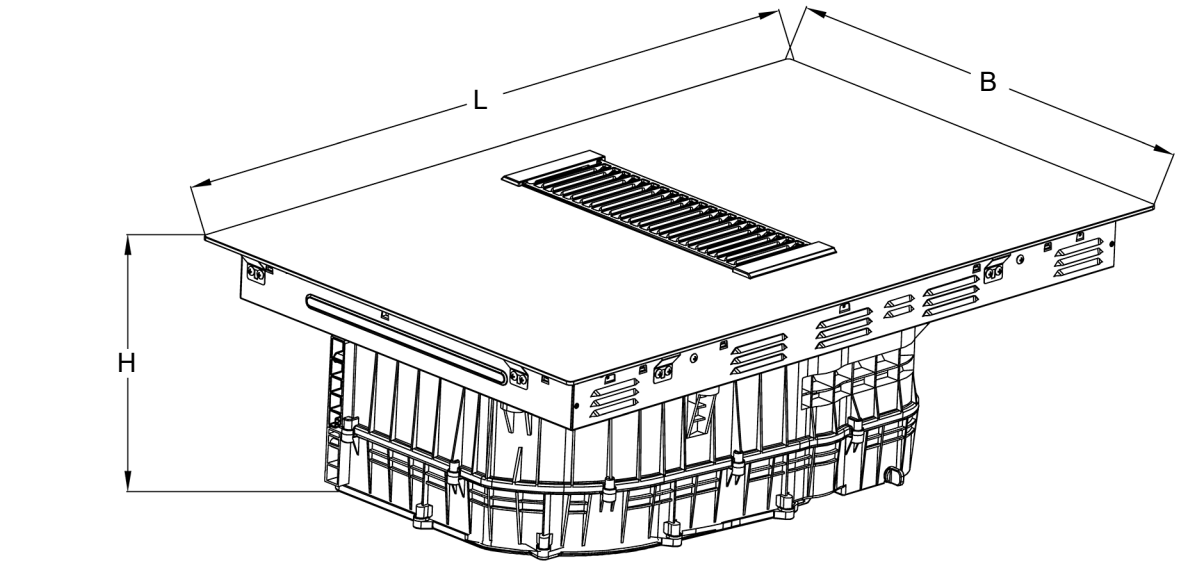


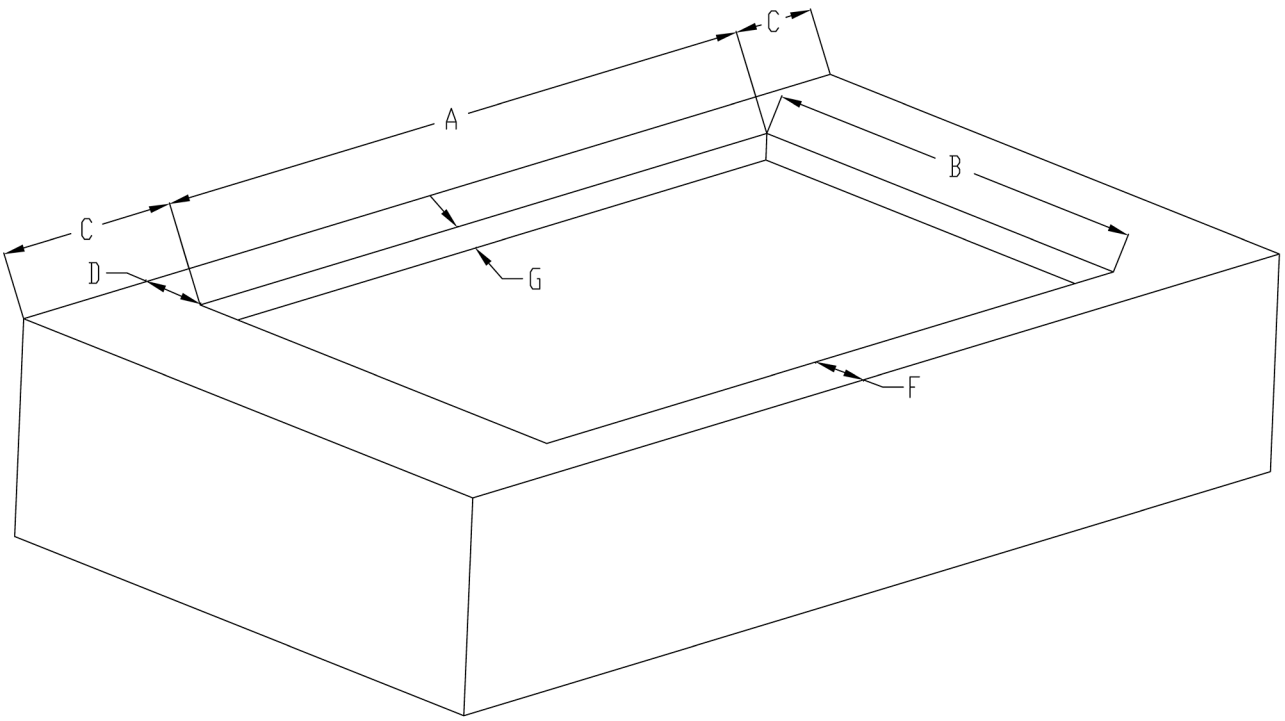

509,1*501,2*122,4 mm

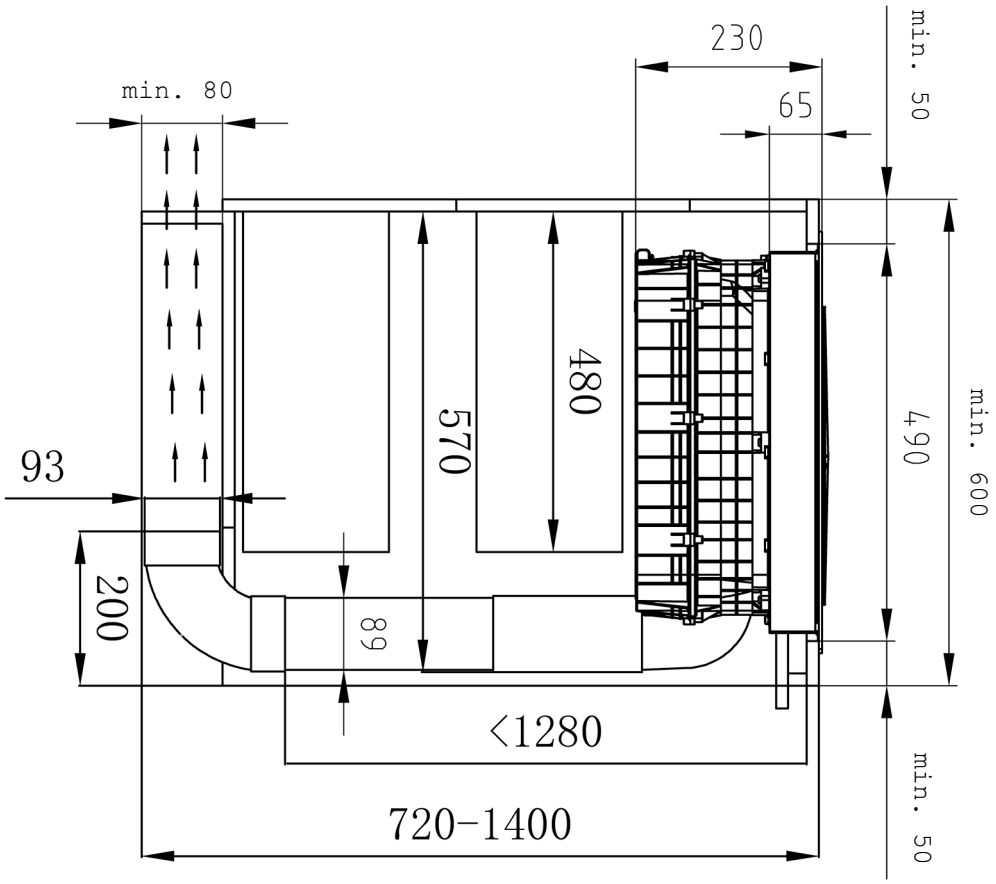

261,5*127,6*85 mm

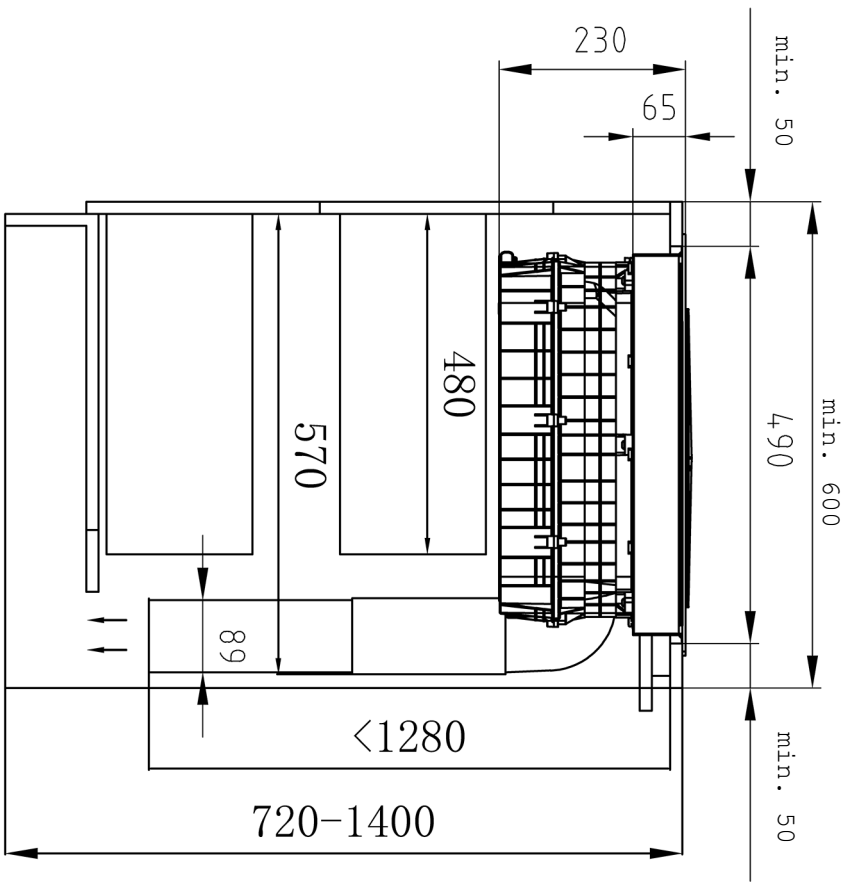

222*89*800 mm

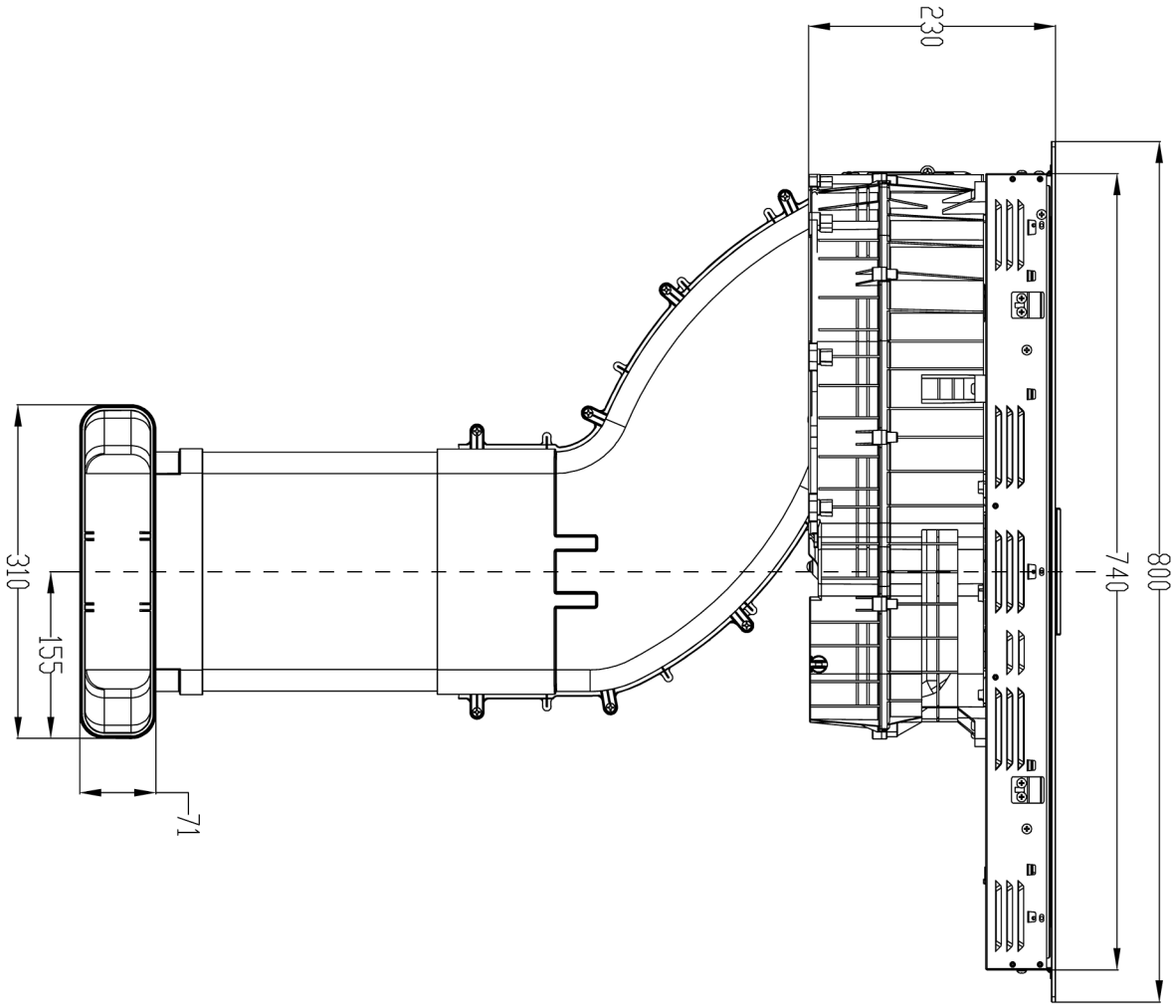

310,3*164,8*114,5 mm

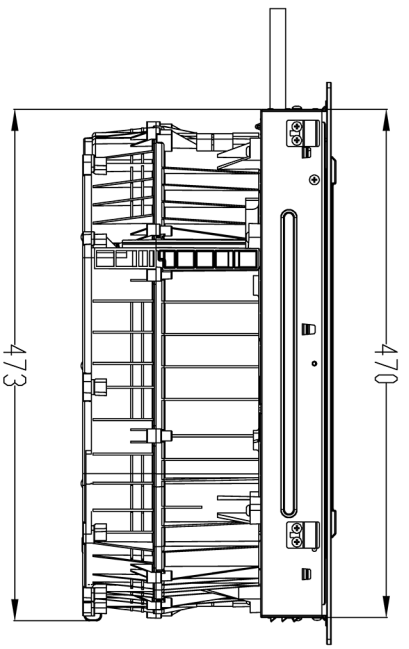

L
B
H

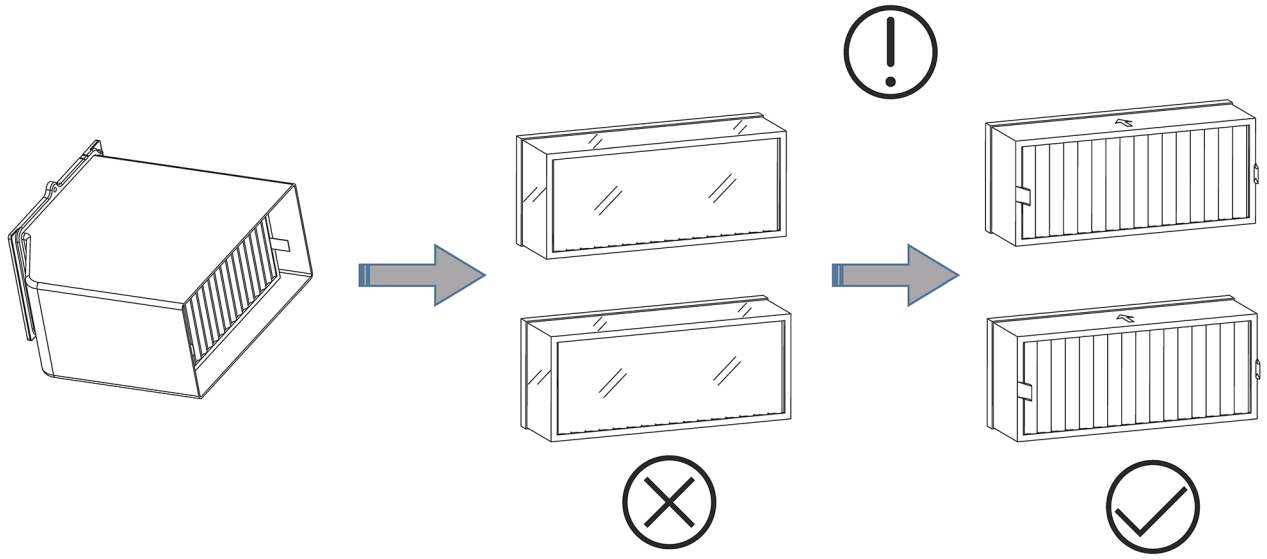

C
A
B
C
D
G
F


230
min. 80
65
min. 50
480
570
490
min. 600
93
200
89
<1280
720-1400
min. 50

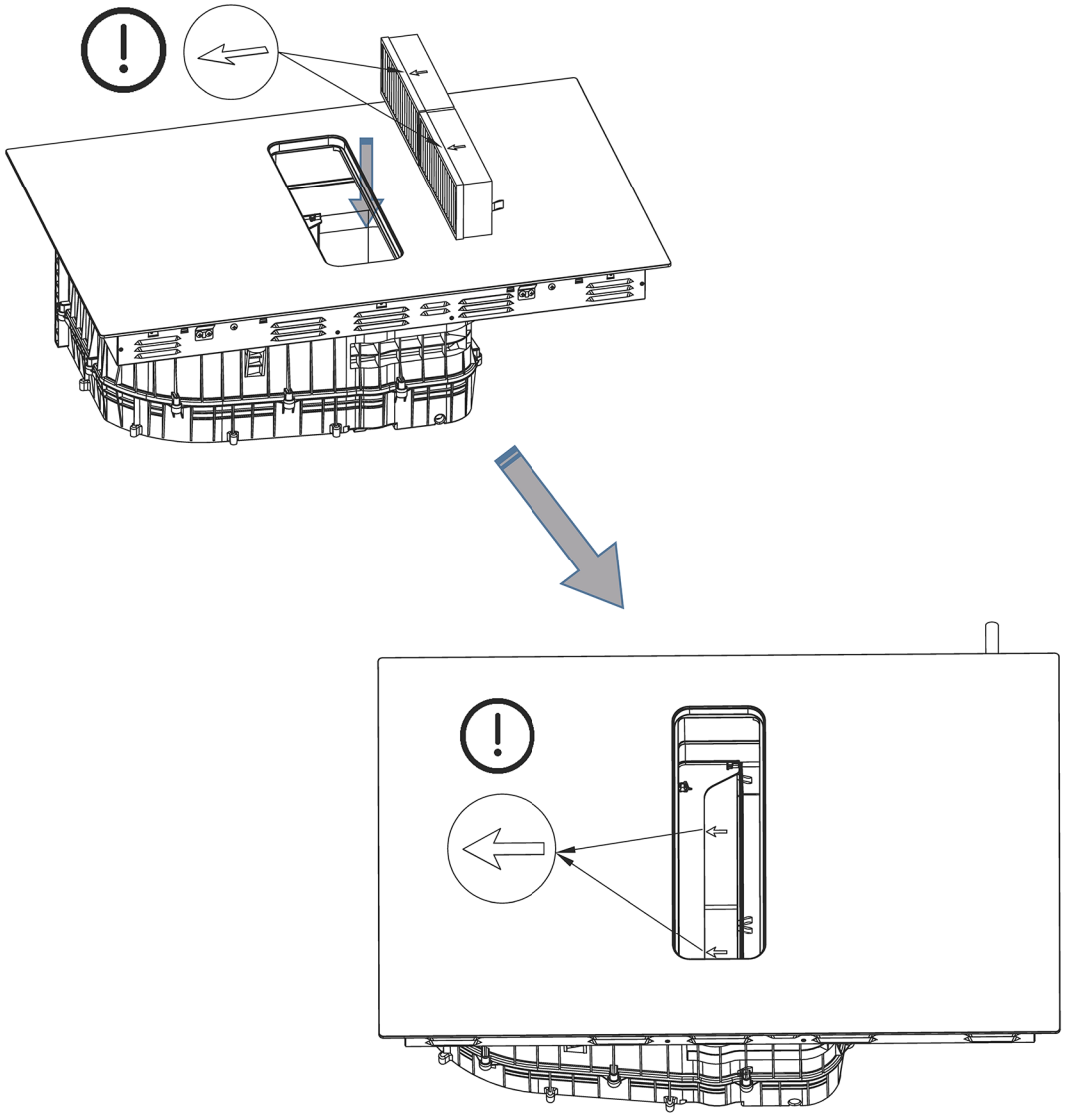

230
65
min. 50
480
570
490
min. 600
89
<1280
720-1400
min. 50

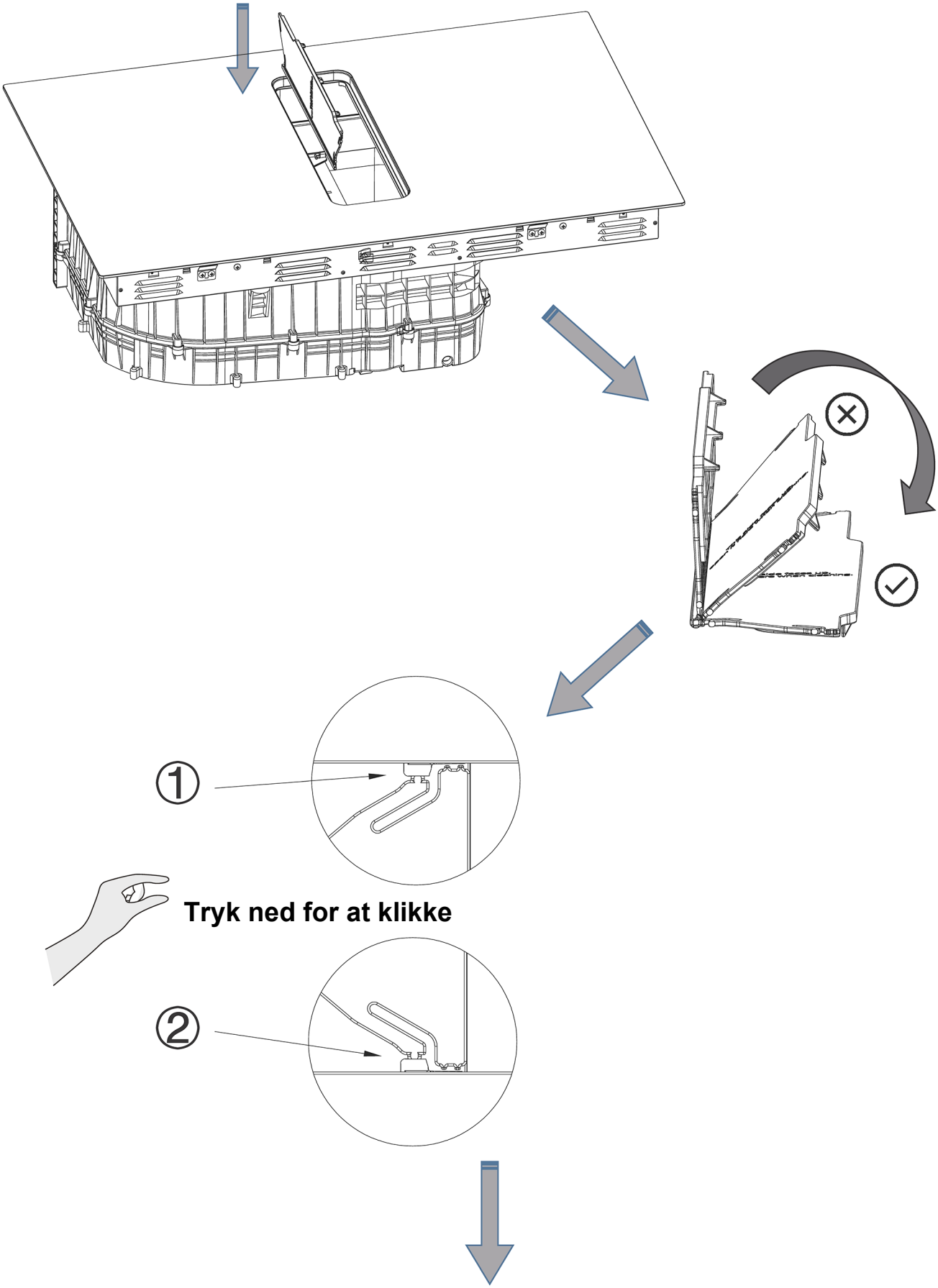

230
310
155
71
740
800

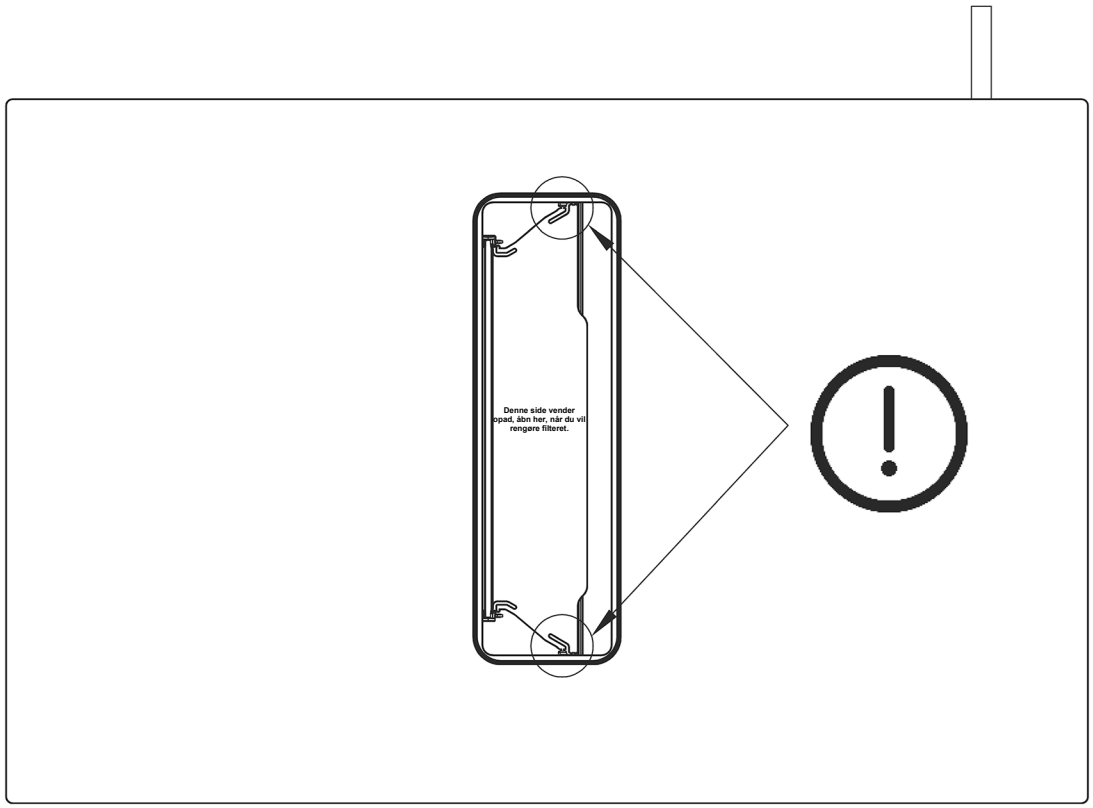

473
470

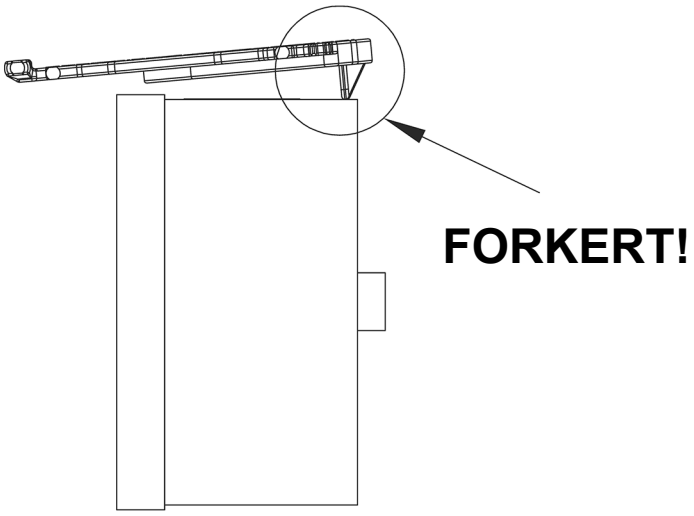


Før du bruger det lugtfjernende filterelement, skal du fjerne den udvendige gennemsigtige film.

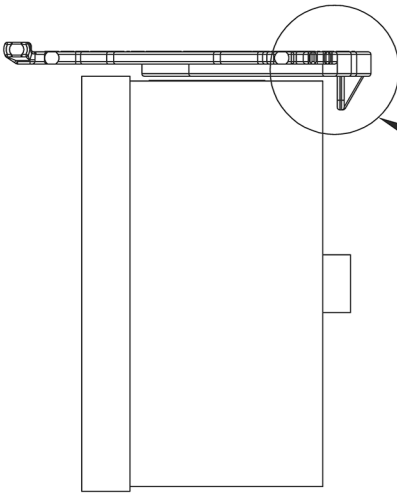



①
Tryk ned for at klikke
②

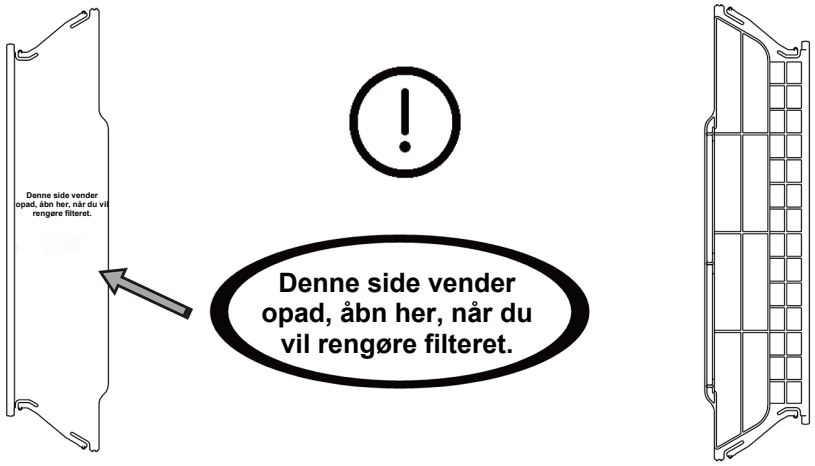


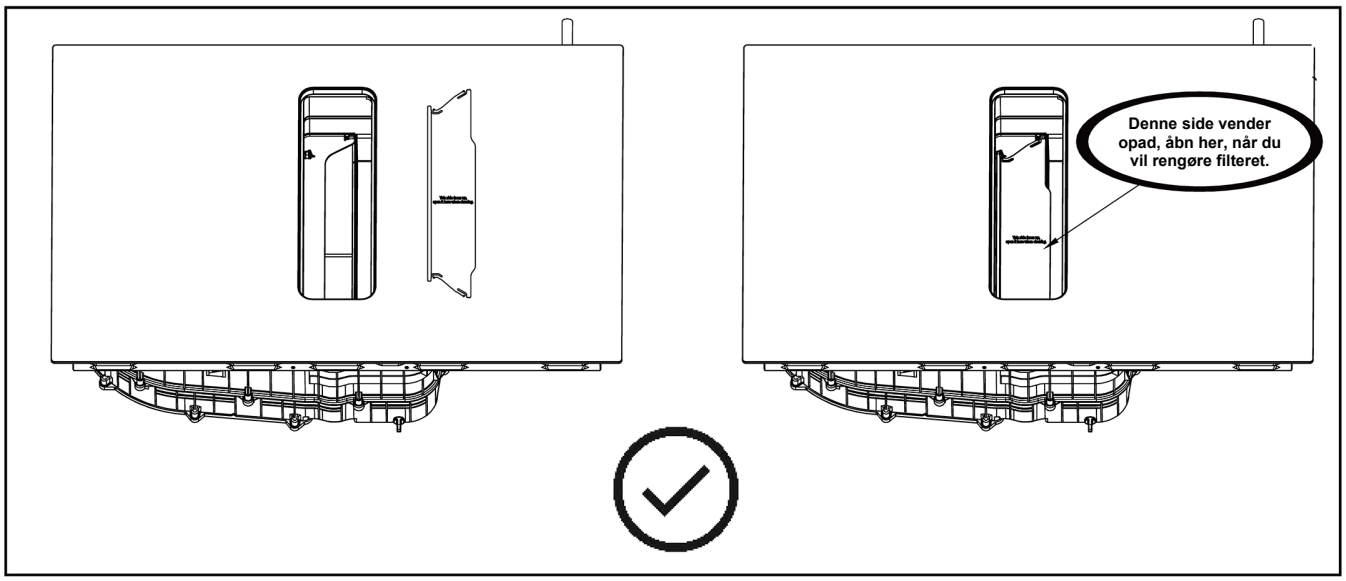


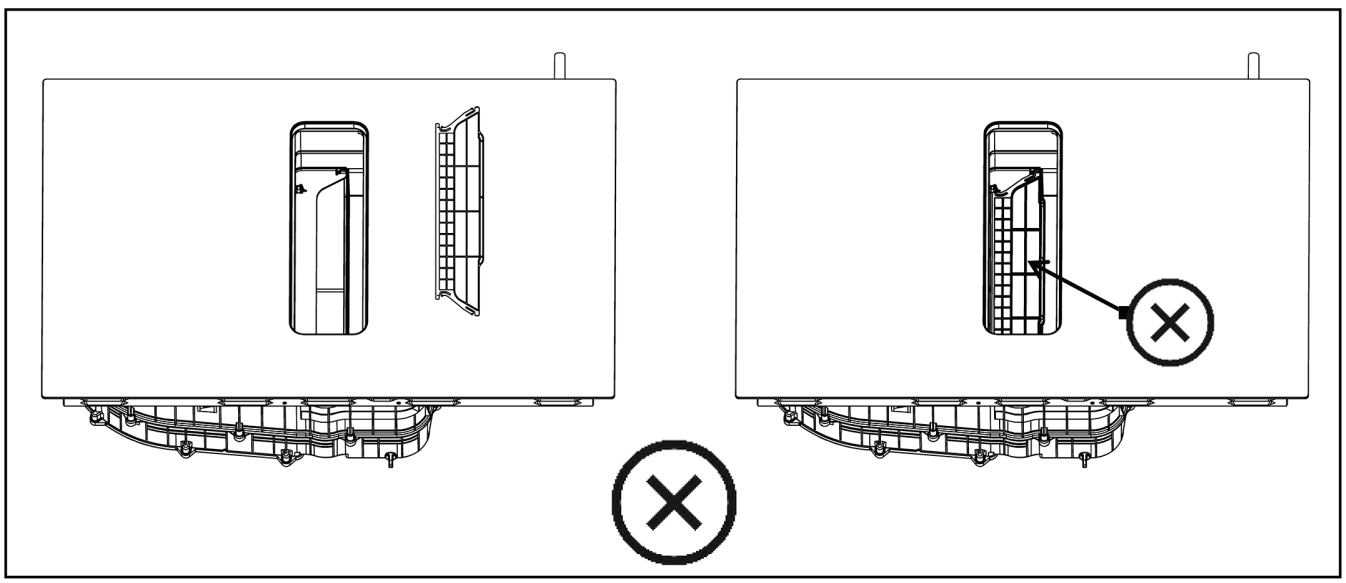
FORKERT!



OK!

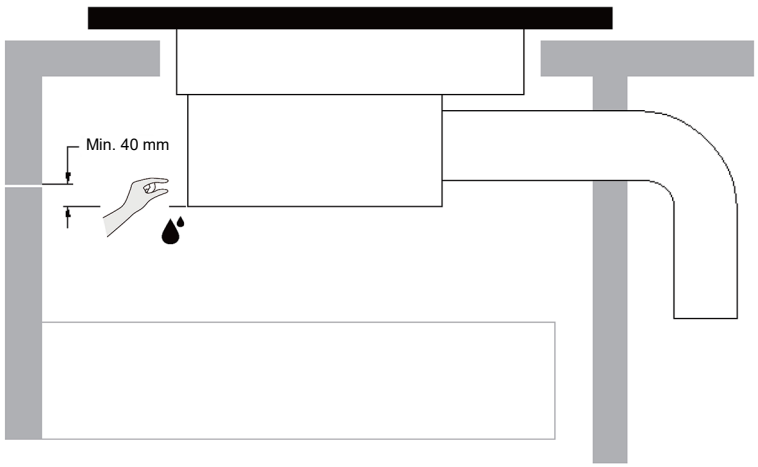

Denne side vender opad, åbn her, når du vil rengøre filteret.
Denne side vender opad, åbn her, når du vil rengøre filteret.


Denne side vender opad, åbn her, når du vil rengøre filteret.



ADVARSEL: Sikring af tilstrækkelig ventilation

For at væsker nemt kan drænes, er det nødvendigt at holde en minimumsafstand på 40 mm mellem skærmen og bunden af kogepladen. Følg kravene nedenfor.



⚠ Der er ventilationshuller rundt om ydersiden af kogepladen. DU SKAL sørge for, at disse huller ikke blokeres af bordpladen, når du sætter kogepladen på plads.

⚠
- Vær opmærksom på, at limen, der forbinder plastik- eller træmaterialet med møblet, skal kunne modstå en temperatur på ikke under 150 °C for at undgå, at panelerne løsner sig.
- Bagvæggen og tilstødende og omkringliggende overflader skal derfor kunne modstå en temperatur på 90 °C.

Før du installerer kogepladen, skal du sørge for, at

- Køkkenbordet er firkantet og plant, og at ingen konstruktionsdele er til hinder for pladsbehovet.
- Køkkenbordet er fremstillet af et varmebestandigt og isolerende materiale.
- Ovnen har en indbygget køleblæser, hvis kogepladen monteres oven på en ovn.
- Installationen overholder alle krav til frigang og gældende standarder og bestemmelser.
- En egnet afbryder, der muliggør fuldstændig frakobling af strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledningsføring og monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale regler og bestemmelser for ledningsføring.
- Afbryderkontakten skal være af en godkendt type, og der skal være en afstand på mindst 3 mm afstand mellem alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene).
- Afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden, når kogepladen er monteret.
- Kontakt de lokale bygningsmyndigheder og de lokale love, hvis du er i tvivl om installationen.
- Du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til vægflader omkring kogepladen.

Efter installation af kogepladen skal du sørge for, at

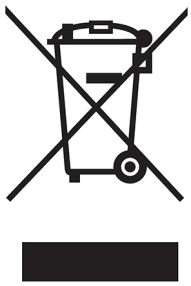
- Strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer.
- Der er en tilstrækkelig strøm af frisk luft fra lokalet uden for skabet til bunden af kogepladen.
- At der er monteret en varmebeskyttelsesbarriere under kogepladens bund, hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab.
- Afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden.

BORTSKAFFELSE OG GENBRUG

Vigtige miljørelaterede anvisninger

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsproduktet:
Dette produkt overholder EU's WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt er forsynet med et klassificeringssymbol for elektrisk og elektronisk affald (WEEE).

Dette symbol angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald, når dets levetid er udtjent. Den brugte enhed skal returneres til et officielt indsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Kontakt de lokale myndigheder eller forhandleren, hvor produktet er købt, for at finde disse indsamlingssystemer. Hver husstand spiller en vigtig rolle i forbindelse med genvinding og genbrug af gamle apparater. Korrekt bortskaffelse af brugte apparater hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.



Overholdelse af RoHS-direktivet

Det produkt, du har købt, overholder EU's RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer, der er angivet i direktivet.

Emballageoplysninger

Produktets emballage er fremstillet af genanvendelige materialer i overensstemmelse med vores nationale miljøforskrifter. Bortskaf ikke emballagematerialerne sammen med husholdningsaffald eller andet affald. Bring dem til de indsamlingssteder for emballagemateriale, der er udpeget af de lokale myndigheder.



Takk for at du kjøpte induksjonstoppen fra HAIER. Les bruksanvisningen nøye før du bruker koketoppen, og oppbevar den på et trygt sted til senere.

INNHOLD

TAKKEBREV **681**
SIKKERHETSANVISNINGER **682**
PRODUKTOVERSIKT **690**
BRUKSANVISNING **692**
KORTFATTET BRUKSANVISNING **700**
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD **704**
FEILSØKING **709**
SPESIFIKASJONER **713**
PRODUKTINSTALLASJON **715**
KASSERING OG GJENVINNING **748**

SIKKERHETSANVISNINGER

Tiltenkt bruk

Følgende sikkerhetsretningslinjer er ment å forhindre uforutsette risikoer eller skader som følge av usikker eller feil bruk av apparatet. Sjekk emballasjen og apparatet ved ankomst for å forsikre deg om at alt er intakt for å sørge for sikker bruk. Hvis du finner skader, kan du kontakte forhandleren eller leverandøren. Vær oppmerksom på at modifikasjoner eller endringer på apparatet ikke er tillatt av hensyn til din sikkerhet. Utilsiktet bruk kan forårsake farer og tap av garantikrav.

Forklaring av symboler



Fare
Dette symbolet indikerer at det er fare for liv og helse på grunn av ekstremt brannfarlig gass.



Advarsel om elektrisk spenning
Dette symbolet indikerer at det er fare for liv og helse på grunn av spenning.



Advarsel
Signalordet indikerer en fare med middels risikonivå som, kan føre til døden eller alvorlig personskade hvis den ikke unngås.



Forsiktig
Signalordet indikerer en fare med lavt risikonivå som kan føre til mindre eller moderate skader hvis den ikke unngås.



Obs!
Signalordet indikerer viktig informasjon (f.eks. skade på eiendom), men ikke fare.



Følg instruksjonene
Dette symbolet indikerer at en servicetekniker bare skal bruke og vedlikeholde dette apparatet i samsvar med bruksanvisningen.

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet, og oppbevar den i umiddelbar nærhet av installasjonsstedet eller apparatet til senere!

SIKKERHETSVARSLER

Din sikkerhet er viktig for oss. Les denne informasjonen før du bruker koketoppen.
Følg nøye instruksjonene i denne bruksanvisningen. Alt ansvar fraskrives for eventuelle problemer, skader eller branner forårsaket av manglende overholdelse av instruksjonene i denne bruksanvisningen. Apparatet er bare beregnet på husholdningsbruk, for å lage mat og trekke ut røyken som genereres ved matlaging. Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for upassende bruk eller feilaktige innstilling av kontrollene.
Produktet kan ha andre estetiske trekk enn illustrasjonene i denne bruksanvisningen, men bruks-, vedlikeholds- og installasjonsanvisningene forblir de samme.
Denne bruksanvisningen må oppbevares til senere. Hvis produktet selges, overføres eller flyttes, må den bli med produktet.

INSTALLASJON

Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra strømnettet før du utfører arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordledningssystem er viktig og obligatorisk.
- Det er bare kvalifiserte elektrikere som må endre det elektriske anlegget i boligen.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller døden.
- - Installasjon eller vedlikehold må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner og lokale sikkerhetsforskrifter. Ikke reparer eller skift ut noen del av apparatet med mindre det er spesifikt angitt i bruksanvisningen.
- Det er obligatorisk å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at apparatet, som er innebygd i skapet, kan kobles til strømnettet.
- For å sikre at installasjonen er i samsvar med gjeldende sikkerhetsstandarder, kreves det en vanlig allpolet bryter som sikrer fullstendig frakobling av strømnettet under overspenningsforhold i kategori III, i samsvar med installasjonsreglene.
- Ikke bruk grenkontakter eller skjøteledninger. – Når installasjonen er fullført, må de elektriske komponentene ikke lenger være tilgjengelige for brukeren.

- Før du kobler apparatet til strømnettet: må du sjekke typeskiltet (på bunnen av apparatet) for å sikre at spenningen og strømmen samsvarer med strømnettet, og at stikkontakten er egnet. Hvis du er i tvil, må du kontakte en kvalifisert elektriker.

Kuttfare

- Vær forsiktig – panelkantene er skarpe.
- Hvis du ikke er forsiktig, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les denne bruksanvisningen nøye før du installerer eller bruker dette apparatet.
- Brennbare materialer eller produkter skal aldri plasseres på dette apparatet.
- Gjør denne informasjonen tilgjengelig for den som er ansvarlig for å installere utstyret, siden det kan redusere installasjonskostnadene.
- Apparatet må installeres i henhold til disse anvisningene for å unngå farer.
- Det er bare kvalifiserte personer som skal installere og jorde dette apparatet.
- Apparatet skal kobles til en krets med skillebryter som sikrer full frakobling fra strømforsyningen.
- Hvis utstyret ikke installeres på riktig måte, kan det føre til at ethvert garanti- eller ansvarskrav ugyldiggjøres.
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Advarsel: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt, for deler av koketoppen eller lignende materiale som beskytter strømførende deler
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk skal ikke plasseres på koketoppens overflate, siden de kan bli varme
- En damprenser skal ikke brukes.
- Koketoppen skal ikke rengjøres med damprenser.

- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern timer eller separat fjernkontroll.
- ADVARSEL: Brannfare: Gjenstander må ikke oppbevares på tilberedningsflatene.
- Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og føre til brann. ALDRI prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- Etter bruk må du slå av koketoppen fra kontrollinnretningen. Ikke stol på grytedetektoren.
- Unngå søl. Reduser varmetilførselen når du koker eller varmer opp væsker.
- Ikke la varmeelementene stå på med tomme gryter og stekepanner eller uten beholdere.
- Når tilberedningen er ferdig, skal du slå av den tilhørende sonen.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging, og legg aldri produkter pakket med aluminium direkte oppå kokeflaten. Aluminiumet vil smelte og uopprettelig skade apparatet.
- Varm aldri opp en boks som inneholder mat uten å åpne den først: Den kan eksplodere!

DRIFT OG VEDLIKEHOLD

Fare for elektrisk støt

- Du må ikke tilberede mat på en ødelagt eller sprukket koketopp. Hvis koketoppens overflate går i stykker eller sprekker, må du slå av apparatet umiddelbart ved hovedstrømforsyningen (veggbryter) og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av koketoppen ved veggen før rengjøring eller vedlikehold.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller døden.

Helsefare

- Dette apparatet er i samsvar med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) må imidlertid snakke med lege eller implantatprodusenten før de bruker dette apparatet for å sikre at implantatene ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Hvis dette rådet ikke følges, kan det føre til døden.

Fare for varme flater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av apparatet bli tilstrekkelig varme til å forårsake brannskader.
- Kroppen, klær eller andre gjenstander enn egnede gryter må ikke komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Barn skal holdes på avstand.
- Håndtakene på kasseroller kan være varme å ta på. Kontroller at kasserollehåndtak ikke henger over andre tilberedningssoner som er på. Håndtakene oppbevares utilgjengelig for barn.
- Hvis du ikke følger dette rådet, kan det føre til brannskader og skålding.

Kuttfare

- Det sylskarpe bladet på en koketoppskrape eksponeres når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
- Hvis du ikke er forsiktig, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Apparatet må aldri stå uten tilsyn under bruk. Overkoking fører til røyk og fettrester som kan antennes.
- Apparatet må aldri brukes som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenredskaper ligge på apparatet.
- Ikke plasser eller la magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) være i nærheten av apparatet, siden de kan påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Apparatet må aldri brukes til oppvarming av rommet.
- Etter bruk slår du alltid av tilberedningssonene og koketoppen som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved hjelp av berøringskontrollene). Ikke stol på funksjonen for å slå av tilberedningssonene når du fjerner stekepannene.
- Barn må ikke få leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Gjenstander av interesse for barn må ikke oppbevares i skap over apparatet. Barn som klatrer på koketoppen, kan bli alvorlig skadet.
- Barn må ikke være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.
- Barn eller personer med en funksjonshemming som begrenser evnen til å bruke apparatet, bør få en ansvarlig og kompetent person til å lære dem opp i bruken av det. Instruktøren skal påse at apparatet kan brukes uten fare for seg selv eller omgivelsene.

- Ingen del av apparatet må repareres eller byttes med mindre det er spesifikt anbefalt i bruksanvisningen. All annen service skal utføres av en kvalifisert tekniker.
- Tunge gjenstander må ikke plasseres eller slippes på koketoppen.
- Ikke stå på koketoppen.
- Stekepanner med sprukne kanter skal ikke brukes, og stekepanner skal ikke trekkes over overflaten på induksjonsglasset, fordi dette kan skrape opp glasset.
- Skuremidler eller andre sterke, slipende rengjøringsmidler til å rengjøre koketoppen, siden disse kan ripe opp induksjonsglasset.
- Dette apparatet skal brukes i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer, gårdshus, kunder på hoteller, moteller og andre boligområder, pensjonatmiljøer.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift.
- Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- Rommet må være skikkelig ventilert når kjøkkenviften brukes samtidig med andre forbrenningsapparater, gass eller annet.
- Viften må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST ÉN GANG I MÅNEDEN), i henhold til vedlikeholdsanvisningene.
- Hvis du ikke følger reglene for apparatrengjøring og filterbytte og -rengjøring. Kan det føre til brannfare.
- Det er strengt forbudt å flambere mat. Bruk av åpen ild kan skade filtrene og forårsake brannfare. Det må derfor unngås under alle omstendigheter. Det må utvises ekstra forsiktighet ved steking for å unngå at oljen overopphetes og tar fyr.
- FORSIKTIG: Når koketoppen er på, kan de tilgjengelige delene av ventilatoren bli varme.
- Når det gjelder de tekniske og sikkerhetsmessige tiltakene som må iverksettes for røykavsug, må forskrifter gitt av lokale myndigheter følges strengt.
- Avtrekksluften må ikke ledes gjennom de samme kanalene som brukes til å trekke ut røyken som genereres ved gassforbrenning eller andre typer forbrenningsinnretninger. Bruk aldri viften med mindre risten er riktig montert!
- Bruk bare festeskruene som følger med produktet for installasjon. Hvis de ikke følger med, må du kjøpe riktig type skruer. Bruk skruer med riktig lengde, som angitt i installasjonsanvisningen.

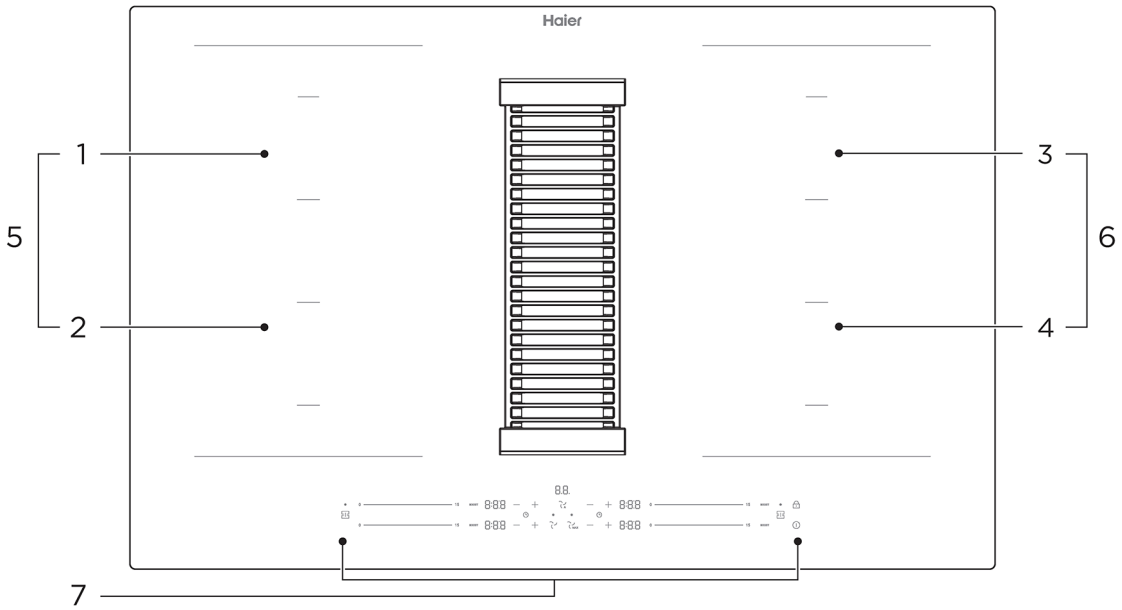
- Når kjøkkenviften brukes sammen med andre apparater som drives med ikke-elektrisk energi, må undertrykket i rommet ikke overstige 4 Pa (4 x 10-5 bar). Dette kan oppnås når luften som trengs til forbrenning, kan komme inn gjennom åpninger som ikke kan forsegles, for eksempel i dører, vinduer, veggbokser for inn-/avluft eller ved hjelp av andre tekniske midler. En veggboks for inn-/avluft alene sikrer ikke at grensen overholdes.
- Anbefalinger for riktig bruk for å redusere påvirkningen på miljøet: Når du begynner å lage mat, slår du på ventilatoren på laveste hastighet og lar den stå på i noen minutter, selv etter at matlagingen er ferdig. Øk hastigheten bare hvis det er store mengder røyk og damp. Bruk forsterkningsfunksjonen bare i ekstreme tilfeller. For å holde luktreduksjonssystemet i gang effektivt må du bytte kullfiltrene når det er nødvendig.
- For å sikre høy ytelse til fettfilteret må du rengjøre det når det er nødvendig. For å forbedre effekten og minimere støy må du bruke den maksimale kanaldiameteren som er angitt i denne bruksanvisningen.
- Å la fett eller olje stå på kokeplaten uten tilsyn kan være farlig og føre til brann.
- La aldri varm olje eller fett være uten tilsyn.
- Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Arbeid aldri med åpen ild i nærheten av apparatet (f.eks. flambering) rundt fettfiltrene.
- Apparatet må ikke installeres i nærheten av et fyringsapparat som bruker fast brensel (f.eks. ved eller kull) med mindre fyringsapparatet har et forseglet, ikke-avtakbart deksel. Det må ikke være noen flygende gnister.
- La apparatet avkjøles før rengjøring.
- Hvis det trenger varme væsker inn i apparatet, må du fjerne fettfilteret eller overløpsbeholderen først når apparatet er avkjølt.
- Det er en svak lukt når man pakker ut, og den vil snart forsvinne.
- ADVARSEL: Bruk bare koketoppvern som er utviklet av produsenten av husholdningsapparatet, eller som er angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen [RY1] som egnet, eller koketoppvern som er integrert i apparatet. Bruk av uegnede vern kan forårsake ulykker.
- Kjøkkenvifter og andre avtrekk kan ha negativ innvirkning på sikker drift av apparater som brenner gass eller andre brensler (deriblant de i andre rom) på grunn av tilbakestrømning av forbrenningsgasser. Disse gassene kan potensielt føre til karbonmonoksidforgiftning. Etter at en kjøkkenvifte eller annet avtrekk er installert, bør driften av røykgassapparater testes av en kompetent person for å sikre at det ikke oppstår tilbakestrømning av forbrenningsgasser.

- det er en brannrisiko hvis rengjøringen ikke utføres i samsvar med instruksjonene.
- FORSIKTIG: Deler du kan komme til, kan bli varme når de brukes sammen med kjøkkenapparater.
- forskrifter om utslipp av luft må oppfylles.
- FORSIKTIG: Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med gasskoketopper.

Gratulerer med kjøpet av din nye induksjonstopp med integrert vifte.
Vi anbefaler at du bruker litt tid på å lese denne bruks-/installasjonsanvisningen for fullt ut å forstå hvordan du skal installere og bruke den.
Installasjon er beskrevet i installasjonsavsnittet.
Les alle sikkerhetsinstruksjoner nøye før bruk, og oppbevar denne bruks-/installasjonsanvisningen til senere.

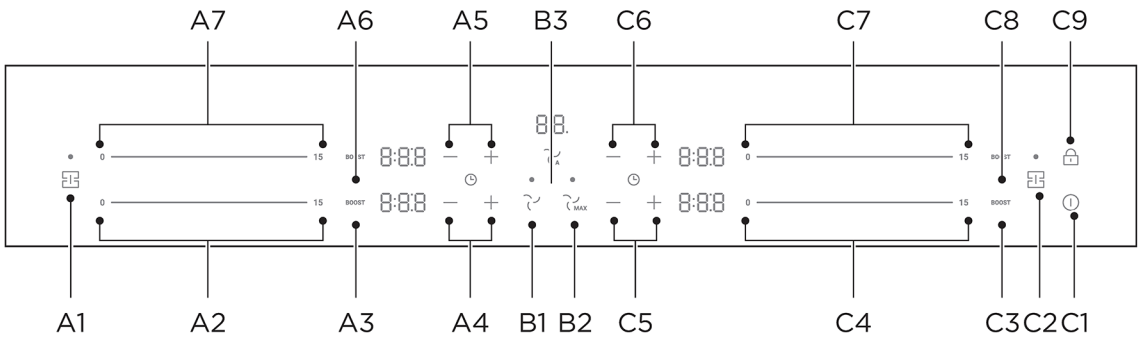
PRODUKTOVERSIKT

Sett ovenfra



1. Maks. 2200/3600 W-sone
2. Maks. 2200/3600 W-sone
3. Maks. 2200/3600 W-sone
4. Maks. 2200/3600 W-sone
5. Maks. 3300/3700 W-sone
6. Maks. 3300/3700 W-sone
7. Kontrollpanel

Kontrollpanel



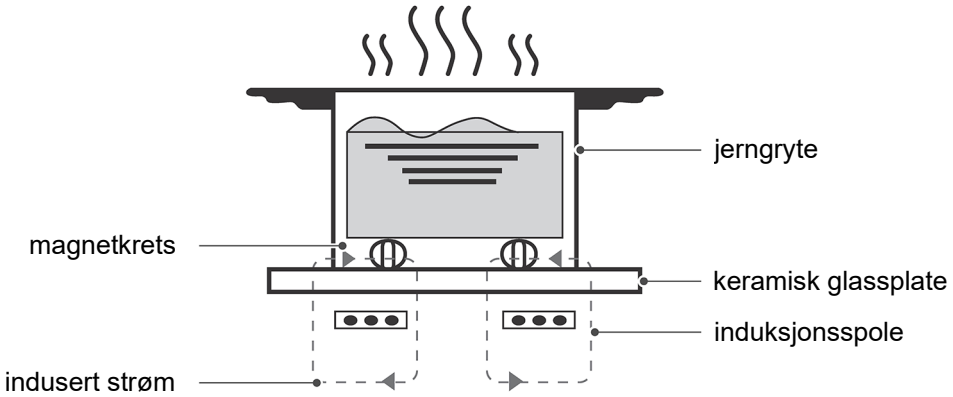
A1. Kontroll for fleksibelt område
A2. Effektreguleringskontroller
A3. Forsterkning
A4. tidsreguleringskontroller
A5. tidsreguleringskontroller
A6. Forsterkning
A7. Effektreguleringskontroller
B1. kontroll for regulering av vifte
B2. Forsterkning
B3. Auto for koketopp og vifte
C1. AV/PÅ-kontroll
C2. Kontroll for fleksibelt område
C3. Forsterkning
C4. Effektreguleringskontroller
C5. tidsreguleringskontroller
C6. tidsreguleringskontroller
C7. Effektreguleringskontroller
C8. Forsterkning
C9. Nøkkellåskontroll

MERK

Alle bildene i denne bruksanvisningen er bare ment som forklaring. Ethvert avvik mellom dent virkelige gjenstanden og illustrasjonen på tegningen skal avgjøres av det virkelige gjenstanden.

Arbeidsteori

Induksjon er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den fungerer ved elektromagnetiske vibrasjoner som genererer varme direkte i stekepannen, i stedet for indirekte ved å varme opp glassflaten. Glasset blir varmt bare fordi stekepannen varmes opp.



Driftsmodus

Du kan bruke apparatet i luftavtrekksmodus eller sirkulasjonsluftmodus.

Eksosmodus

Luften som suges inn, renses av fettfiltrene og føres ut via et rørsystem.



Luften må ikke slippes ut i en røykkanal som brukes til å trekke ut røyk fra apparater som brenner gass eller annet brensel (gjelder ikke apparater som bare slipper luften tilbake i rommet).

- Hvis avtrekksluften skal føres inn i en ikke-fungerende røyk- eller avgasskanal, må du innhente samtykke fra den ansvarlige varmeteknikeren.
- Hvis avtrekksluften føres gjennom ytterveggen, bør det brukes en teleskopkanal.

Filtreringsmodus

Luften som suges inn, renses av fettfiltrene og et luktfilter og føres tilbake inn i rommet.

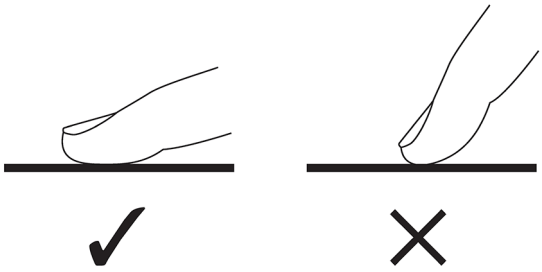


For å binde lukt i sirkulasjonsluftmodus må du installere et luktfilter. De ulike alternativene for å bruke apparatet i sirkulasjonsluftmodus finner du i katalogen vår. Alternativt kan du spørre forhandleren.

BRUKSANVISNING

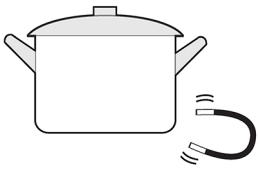
Berøringskontroller

- Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å trykke.
- Bruk kulen på fingeren, ikke spissen.
- Du vil høre et pip hver gang et trykk registreres.
- Påse at kontrollene alltid er rene og tørre, og at det ikke finnes noen gjenstander (f.eks. et kjøkkenredskap eller en klut) som dekker dem. Selv en tynn vannfilm kan gjøre kontrollene vanskelige å betjene.

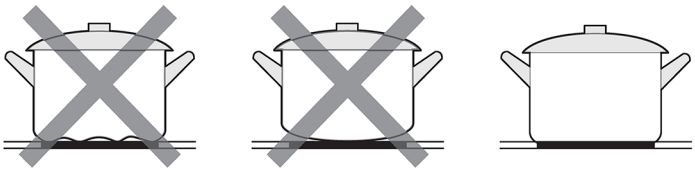


Valg av riktig gryte

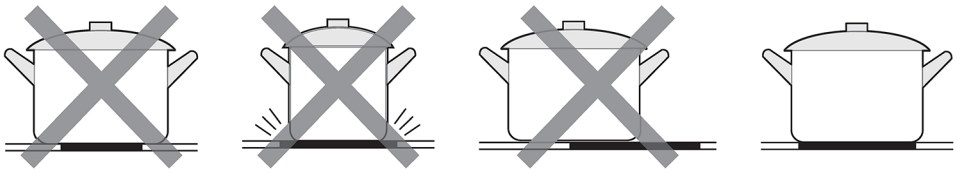
⚠
- Det må bare brukes gryter med bunn som passer til induksjon.
  Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på undersiden av stekepannen.
- Du kan kontrollere om grytene dine er egnet ved å utføre en magnettest.
  Flytt en magnet mot bunnen av stekepannen. Hvis stekepannen tiltrekkes, passer den til induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
  1. Hell litt vann i stekepannen du ønsker å kontrollere.
  2. Hvis ikke blinker i displayet og vannet varmes opp, egner stekepannen seg.
- Gryter av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og steingods.



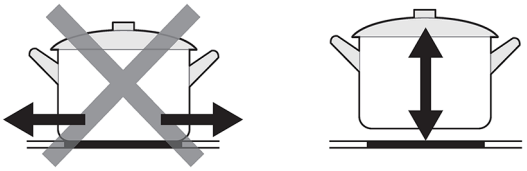
- Gryter med sprukne kanter eller kurvet bunn må ikke brukes.



- Kontroller at bunnen av stekepannen er jevn, sitter flatt mot glasset og har samme størrelse som tilberedningssonen. Bruk stekepanner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt. Ved bruk av gryte brukes litt bredere energi ved største effekt. Hvis du bruker mindre gryter, kan effekten være mindre enn forventet. Det er mulig at gryter under 140 mm ikke blir oppdaget av koketoppen. Sett alltid stekepannen midt på tilberedningssonen.



- Løft alltid stekepanner av induksjonstoppen. De må ikke skyves av, for det kan skrape opp glasset.



Bruk

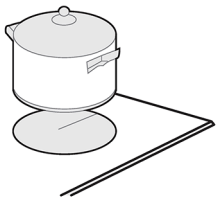
Start tilberedning

Hold AV/PÅ-kontrollen inne i 1 sekund. Når strømmen er slått på, piper summeren én gang. Alle displayene viser « - » eller « - - », noe som angir at induksjon-stoppen har gått inn i standbymodus. Hvis ingen operasjon utføres innen 20 sekunder, slår koketoppen seg av automatisk.



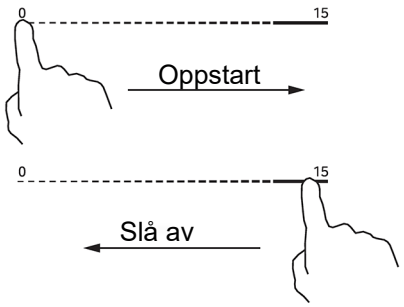
Plasser en egnet stekepanne i tilberedningssonen du ønsker å bruke.

- Pass på at bunnen av stekepannen og overflaten på tilberedningssonen er rene og tørre.



Velg en varmeinnstilling ved å trykke på skyvekontrollen

- Du kan når som helst endre varmeinnstillingen under tilberedningen.



Hvis displayet blinker U vekselvis med oppvarmingsinnstillingen

Det betyr at
- du har ikke plassert en stekepanne i riktig tilberedningssone
- stekepannen du bruker, er ikke egnet for induksjon
- stekepannen er for liten eller er ikke plassert helt i midten av tilberedningssonen

Ingen oppvarming finner sted, med mindre det er en egnet stekepanne i tilberedningssonen.
Displayet slås av automatisk etter 1 minutt hvis det ikke plasseres noen egnet stekepanne på den.

Manuell ventilasjonskontroll

Du kan styre ventilasjonsinnstillingen manuelt.

MERK

Bruk av høye gryter kan forhindre at avtrekkssystemet fungerer med optimal effekt. Du kan forbedre avtrekkseffekten ved å plassere lokket på gryten i en vinkel.

Aktivering av kontrollen for manuell ventilasjon

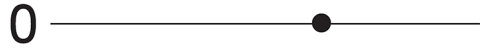
1. I påslått tilstand berører du -tasten for å aktivere ventilasjonssystemet.
2. Trykk kort på viftetasten for å skifte nivå fra 0 til 3. Hold inne viftetasten i 3 sekunder for å lukke viften.
3. Trykk på (B) for å bytte til forsterkningsnivå.

Ventilasjonssystemet er aktivert.

Endre eller deaktivere den manuelle ventilasjonskontrollen
1. Slå av
2. Bruk av viftenøkkelen for å justere nivået til 0

Fullfør tilberedningen

Slå av tilberedningssonen ved å skyve skyveren til «0». Sørg for at displayet viser «0».



Slå av hele koketoppen ved å trykke på AV/PÅ-kontrollen.



Etterløpsfunksjon for ventilasjonssystemet

Ventilasjonssystemet er delt inn i manuell og automatisk modus.
Automatisk modus kan aktiveres etter at hele koketoppen er aktivert. Den deaktiveres automatisk to minutter etter at koketoppen er slått av helt.

Manuelt
I strømtilkoblingstilstander trykker du på eller (B). Digitalt displaynivå 0–3 eller b.
Automatisk

I strømtilkoblingstilstander berører du (A), digitalt display A.
Apparatet deaktiverer etterløpsfunksjonen når
- 2 minutter etter at alle kokeplater er slått av.
- du trykker på av/på-tasten

du bruker forsterkningsfunksjonen
Aktiver forsterkningsfunksjonen

du trykker på maks-knappen Sørg for
at skjermen viser markeringshandlingen.

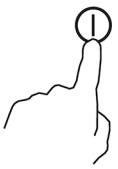
MAKS.

Avbryt forsterkningsfunksjonen

Trykk på skyvekontrollen for valg
av oppvarmingssone for å avbryte
forsterkningsfunksjonen.



Slå av hele koketoppen ved å trykke
på AV/PÅ-kontrollen.



- Funksjonen kan fungere i enhver tilberedningssone.
- Tilberedningssonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter 10 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, går den tilbake til maks. etter 10 minutter.
- Hvis LF-koketoppen er satt til forsterkning og LR-koketoppen deretter er satt til forsterkning, er LF LR satt til nivå 15.

Innstilling for intensiv ventilasjon

- Ventilasjonssystemet har intensive moduser. Hvis du aktiverer de intensive innstillingene, arbeider ventilasjonssystemet med maksimal effekt.
- Aktivering av innstillingen for intensiv ventilasjon.
- 1. Trykk på (B)
- 2. Vis «b» på det digitale røret.
- Endre eller deaktivere den intensiv ventilasjonsinnstillingen.
- Bruk av -tasten for å velge ønsket ytelsesnivå i innstillingsområdet, eller sett det til 0.

Automatisk start for ventilasjonssystemet

Hvis du velger et effektnivå for en tilberedningssone og den automatiske starten slås på.
Ventilasjonssystemet slår seg på på et effektnivå i samsvar med det respektive effektnivået
for tilberedningssonene.

Fleksibelt område

- Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner, avhengig av hva du til enhver tid trenger.
- Det fleksible området består av to uavhengige induktorer som kan styres separat. Når den arbeider som én sone, slås den delen som ikke er dekket av en gryte, seg automatisk av etter 8 sekunder.
- For å sikre korrekt stekepanneregistrering og jevn varmefordeling bør gryten plasseres riktig:
- På forsiden eller baksiden av den fleksible sonen når grtten er mindre enn 21 cm.
- Overalt med større gryter.

Som stor sone

For å aktivere det fleksible området som én stor sone trykker du ganske enkelt på kontrollen for fleksibelt område.



Strøminnstillingen fungerer som et hvilket som helst annet normalt område.
For å legge til en ekstra gryte må du trykke på de dedikerte tastene igjen for å oppdage gryten.

Som to uavhengige soner

For å bruke det fleksible området som to forskjellige soner med forskjellige effektinnstillinger trykker du på kontrollen for fleksibelt område.

Låsing av kontroller

- Du kan låse kontrollene for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel at barna slår på tilberedningssonen utilsiktet).
- Når kontrollene er låst, er alle kontrollene, unntatt AV/PÅ-kontrollen, deaktivert.

Slik låser du kontrollene	
Hold tastelåskontrollen inne i 3 sekunder.	Det digitale røret viser «Lo»
Slik låser du opp kontrollene	
Hold tastelåskontrollen inne i 3 sekunder.	

⚠ Når kokeplaten er i låsemodus, vil alle kontroller være deaktivert, med unntak av AV/PÅ. ⏻ Du kan alltid slå induksjonstoppen av med AV/PÅ ⏻-kontrollen i en nødsituasjon, men du skal låse opp kokeplaten først i neste driftshandling.

Strømstyringsfunksjon

- Det er mulig å stille inn et maksimalt effektabsorpsjonsnivå for induksjonstoppen ved å velge forskjellige effektområder.
- Induksjonstopper kan begrense seg automatisk for å virke på et lavere effektnivå, slik at de ikke risikerer å bli overbelastet.

Slik åpner du strømstyringsfunksjonen

Tilstand: Sett barnesikring i avslått tilstand
Inngangsvilkår:
1) LR-maks. kokeplate, **MAX**-valgknapp 3 sekunder (+ Summerlyd)
2) LF-maks. kokeplate, **MAX**-valgknapp 3 sekunder (+ Summerlyd)
Still inn drift:

Still inn drift:



Slik skifter du til et annet nivå

1) Velg effektgrenseverdien med låsetasten 🔒 (valget av effektgrenseverdi er basert på spesifikasjon)

Det er 5 effektnivåer, fra «2,8 kW» til «7,4 kW». LR- og RF-digitaldisplayet vil vise en av dem.
«28 00»: Største effekt er 2,8 kW.
«35 00»: Største effekt er 3,5 kW.
«45 00»: Største effekt er 4,5 kW.
«58 00»: Største effekt er 5,8 kW.
«74 00»: Største effekt er 7,4 kW.

Bekreftelse og avslutt strømstyringsfunksjonen

Etter at du har valgt effektgrenseverdi, bruker du av/på-tasten ⏻ for bekreftelse.

Da slår kokentoppen seg av.

Timerkontroll

- Du kan stille den inn slik at den slår av én eller flere tilberedningssoner etter at den innstilte tiden er ute.
- Maksimal tidsinnstilling er standard kjøretid for gjeldende kjørenivå. Se tabellen over standard arbeidstider.

Innstilling av timeren for å slå av tilberedningssonene

Still inn én sone

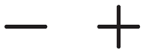
Berøring av skyvekontrollen for varmesonen.



Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid.



Still inn tiden ved å trykke på «-»- eller «+»-kontrollen over timeren.
Tips: Berør «-»- eller «+»-kontrollen over timeren én gang for å redusere eller øke med ett minutt. Hold inne «-»- eller «+»-kontrollen, og timeren reduseres eller økes med 10 minutter.



Når tilberedningstimeren utløper, slås den tilsvarende tilberedningssonen av automatisk.

Angi flere soner:

Fremgangsmåten for å stille inn flere soner ligner på trinnene for å angi én sone.
Tidspunktet for hver varmesone stilles inn og vises uavhengig
Dette vises som nedenfor:



Avbryt timeren

Tidspunktet for operasjonen som tilsvarer varmesonen til 0:00.



Hold inne timerkontrollen «-» og «+» i 1 sekund, så avbrytes timeren.



MERK

1) Den manuelle tidsinnstillingen kan ikke overskride standardtidspunktet på komfyrhodet. Hvis verdien for gjeldende nivå reduseres etter at den maksimale tidsinnstillingen er angitt, endres tidsinnstillingen automatisk til standard maksimumstid for gjeldende nivå når tidsinnstillingen er større enn standard lukketid for gjeldende nivå.
2) Under tidsvisningstilstanden klikker du én gang på skyveren for å se gjeldende varmenivå. Etter at du har åpnet visningsmodus for nivå, klikker eller skyver du skyveren for å stille inn nivået.

Standard arbeidstider

Automatisk avstenging er en sikkerhetsfunksjon for induksjonstoppen og viften. Den slår seg av automatisk hvis du glemmer å slå den av. Tabellen nedenfor viser standard arbeidstid for forskjellige effektnivåer:

Induksjonstopp:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbeidstimer (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Effektnivå	10	11	12	13	14	15			
Standard arbeidstimer (min)	120	120	120	90	90	90			

Vifte:

Effektnivå	1	2	3
Standard arbeidstimer (min)	480	240	120

⚠ Personer med pacemaker bør snakke med lege før de bruker dette apparatet.

Induksjonsgrytenes bunndiameter		
Matlagingssone	**Minimum**	**Maksimum**
1 og 2 og 3 og 4	120	200
Fleksibelt område	120	220 * 380

Før du bruker den nye induksjonstoppen og viften

- Les denne veiledningen, og legg spesielt merke til avsnittet «Sikkerhetsvarsler».
- Fjern beskyttende film som fortsatt kan være igjen på induksjonstoppen.
- Innstilling av driftsmodus

Apparatet leveres med en forhåndsinnstilt luftavtrekksmodus.
Hvis du vil sette luftavtrekksmodus til sirkulasjonsluftmodus, kan du følge trinnene nedenfor:
1. Angi innstillinger for viftemodus
Tilstand: Sett barnesikringen i avslått tilstand.
Inngangsvilkår:
Trykk på Ⓐ-tasten i 3 sekunder (+ summerlyd), og LF-digitalrøret vil vise «ou» eller «In» ved å bruke låsetasten 🔒 for å endre modus.
Hvis den er i luftuttrekksmodus nå og LF-digitalrøret viser «ou», bruker du av/på-knappen ⏻ for å bekrefte og slå på maskinen.
Hvis den er i sirkulasjonsluftmodus nå og LF-digitalrøret viser «In», bruker du av/på-knappen ⏻ for å bekrefte og slå på maskinen.

KORTFATTET BRUKSANVISNING

⚠ Vær forsiktig når du steker, siden oljen og fettet varmes opp veldig raskt, spesielt hvis du bruker PowerBoost. Ved ekstremt høye temperaturer vil olje og fett bli antent spontant, og dette utgjør en alvorlig brannfare.

Tilberedningstips

- Når maten koker, må du redusere temperaturinnstillingen.
- Ved å bruke et lokk reduserer du tilberedningstidene og sparer energi ved å beholde varmen.
- Minimaliser mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstidene.
- Begynn å lage mat med høy innstilling og reduser innstillingen når maten er gjennomvarmet.

Småkoking, koking av ris

- Småkoking skjer under kokepunktet, ved rundt 85 °C, når bobler bare av og til stiger til overflaten av den kokende væsken. Det er nøkkelen til deilige supper og møre gryteretter fordi smakene utvikles uten å overkoke maten. Du bør også koke eggbaserte og meltyknede sauser under kokepunktet.
- Noen oppgaver, deriblant tilberedning av ris med absorpsjonsmetoden, kan kreve en innstilling som er høyere enn den laveste innstillingen for å sikre at maten blir tilberedt riktig i den anbefalte tiden.

Tørrsteking av biff

Slik tilbereder du saftige, smakfulle biffer:
1. La kjøttet stå i romtemperatur i ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Varm opp en stekepanne med tykk bunn.
3. Pensle begge sider av biffen med olje. Drypp en liten mengde olje i den varme stekepannen og senk deretter kjøttet ned i den varme stekepannen.
4. Snu biffen bare én gang under tilberedning. Den nøyaktige tilberedningstiden vil avhenge av hvor tykk biffen er, og hvor godt stekt du vil ha den. Tidene kan variere fra ca. 2 til 8 minutter per side. Trykk på biffen for å måle hvor stekt den er – jo fastere den føles, desto mer stekt blir den.
5. La biffen hvile på en varm tallerken i noen minutter for å la den slappe av og bli mør før servering.

Til wokking

1. Velg en induksjonskompatibel flatbunnet wok eller en stor stekepanne.
2. Ha alle ingrediensene og utstyret klart. Wokking skal gå raskt. Hvis du tilbereder store mengder, må du tilberede maten i flere mindre porsjoner.
3. Forvarm stekepannen kort, og tilsett to spiseskjeer olje.
4. Tilbered eventuelt kjøtt først, legg det til side og hold det varmt.
5. Wok grønnsakene. Når de er varme, men fortsatt sprø, setter du tilberedningssonen til en lavere innstilling, legger kjøttet tilbake i stekepannen og tilsetter sausen.
6. Rør ingrediensene forsiktig for å sikre at de blir gjennomvarme.
7. Server umiddelbart.

Registrering av små artikler

Når en uhensiktsmessig størrelse eller ikke-magnetisk stekepanne (f.eks. aluminium), eller et annet lite element (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) blir stående på koketoppen, går koketoppen automatisk i standby innen 1 minutt. Viften vil fortsette å kjøle ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

Varmeinnstillinger

Innstillingene nedenfor er bare veiledende. Den nøyaktige innstillingen vil avhenge av flere faktorer, bl.a. gryten og mengden du tilbereder. Eksperimenter med induksjonstoppen for å finne de innstillingene som passer deg best.

Varmeinnstilling	Egnethet
1–2	• delikat oppvarming for små mengder mat • smelting av sjokolade, smør og matvarer som brenner seg raskt • forsiktig småkoking • langsom oppvarming
3–5	• gjenoppvarming • rask småkoking • tilberedning av ris
6–11	• pannekaker
12–13	• stekt • tilberedning av pasta
15/P	• wokking • tørrsteking • koking av suppe • kokende vann

Før du finner festebrakettene

Apparatet skal plasseres på et stabilt, jevnt underlag (bruk emballasjen). Kontrollene som stikker ut fra koketoppen, må ikke betjenes med makt.

⚠FORSIKTIGHETSREGLER

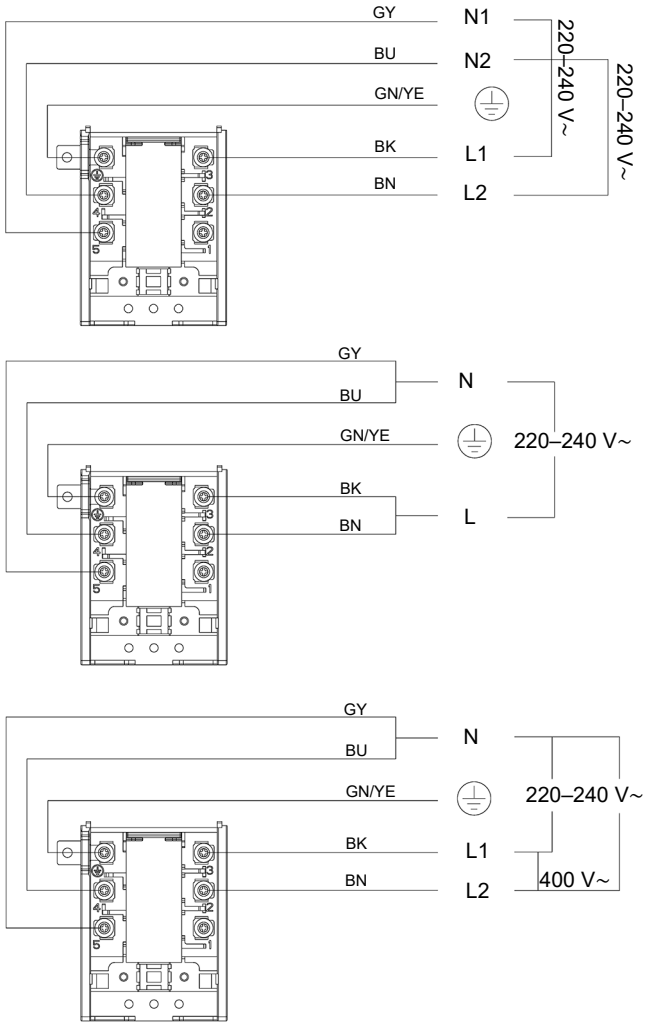
1. Induksjonstopepn skal monteres av kvalifiserte teknikere. Vi har fagfolk til tjeneste. Du må aldri utføre operasjonen på egen hånd.
2. Koketoppen må ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, en vaskemaskin eller en tørketrommel, ettersom fuktigheten kan skade koketoppens elektronikk
3. Induksjonstoppen skal installeres slik at bedre varmestråling kan sikres med bedre pålitelighet.
4. Veggen og den induserte oppvarmingssonen over bordflaten skal motstå varme.
5. Sandwichlaget og limet må være varmebestandige for å unngå skader.
6. En damprenser skal ikke brukes.

Koble koketoppen til strømforsyningen

⚠ Denne koketoppen må kobles til strømforsyningen bare av en kvalifisert person.
Før du kobler koketoppen til strømforsyningen, må du kontrollere at
1. det elektriske anlegget i huset egner seg til strømmen som trekkes av koketoppen
2. spenningen tilsvarer verdien som er angitt på typeskiltet
3. kabeldelene for strømforsyningen kan motstå belastningen som er angitt på typeskiltet
For å koble koketoppen til nettstrømmen må du ikke bruke adaptere, reduksjonsnipler eller grenapparater, siden slike kan forårsake overoppheting og brann.
Strømledningen må ikke berøre varme deler og må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75 °C på noe tidspunkt.

⚠ Hør med en elektriker om det elektriske anlegget kan brukes, uten endringer.
Eventuelle endringer må foretas bare av kvalifiserte elektrikere.

⚠
- Hvis det totale antallet varmeenheter på apparatet du velger, ikke er mindre enn 4, kan apparatet kobles direkte til strømnettet via enfasestrømtilkobling, som vist nedenfor.
- Hvis kabelen er skadet eller skal skiftes ut, må driften utføres av en serviceagent med spesialverktøy for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømnettet, må en allpolet effektbryter installeres med en minste åpning på 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren må sørge for at riktig strømtilkobling er utført, og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Kabelen må ikke være bøyd eller komprimert.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og byttes bare av autoriserte teknikere.



⚠ Undersiden og strømledningen på koketoppen er ikke tilgjengelige etter installasjon.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

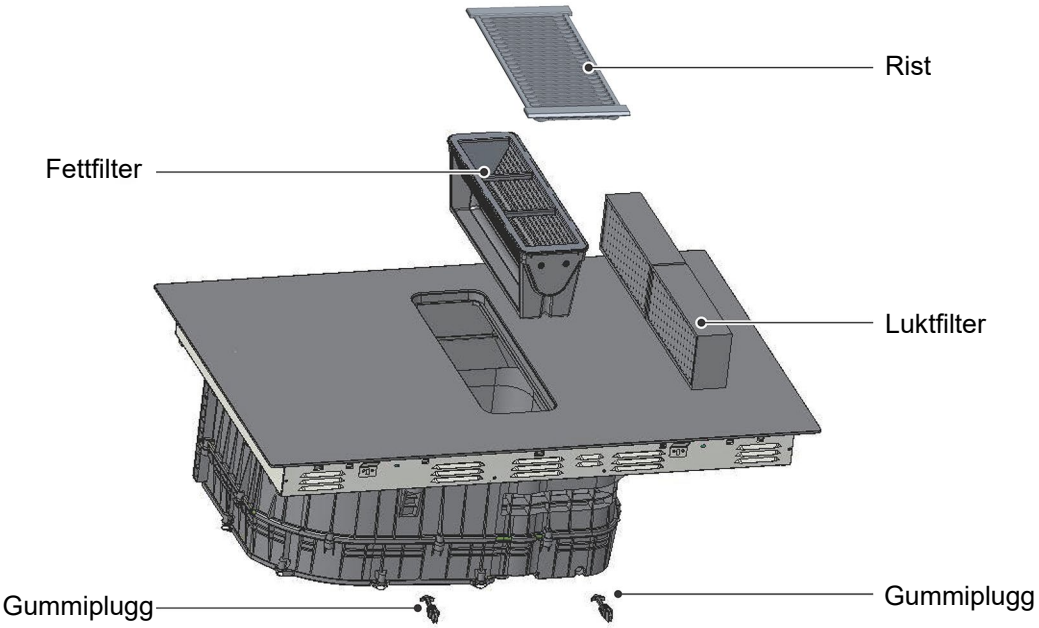
For at apparatet skal fungere effektivt i lang tid, er det viktig å rengjøre og vedlikeholde det nøye.

Rengjøring av koketoppen

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig tilsmussing på glass (fingeravtrykk, merker, flekker av mat eller ikke-sukret søl på glasset)	1. Slå av strømmen til koketoppen. 2. Tilsett et rengjøringsmiddel mens glasset fremdeles er varmt (men ikke brennende varmt!) 3. Skyll og tørk av med en ren klut eller tørkepapir. 4. Slå på strømmen til koketoppen igjen.	• Når strømmen til koketoppen er slått av, vises det ikke noen «varm overflate», men kokesonen kan fortsatt være varm! Vær ekstremt forsiktig. • Ekstra kraftige skuremidler, nylonmidler og harde/slipende rengjøringsmidler kan skrape opp glasset. Les alltid etiketten for å kontrollere om det egner seg til rengjørings eller skuremiddel. • La aldri renserester ligge på koketoppen: Glasset kan bli flekket.
Overkoking, oversmelting og varmt sukkerholdig søl på glasset	Ta ut disse umiddelbart med en fiskespade, palettkniv eller barberbladskrape som er egnet for koketopper med induksjonsglass, men vær oppmerksom på varme flater i tilberedningssonen: 1. Slå av strømmen til koketoppen ved veggen. 2. Hold bladet eller kjøkkenredskapet i en 30° vinkel, og skrap tilsmussingen eller sølet ned på et kjølig område på koketoppen. 3. Rengjør tilsmussingen eller sølet med en oppvaskklut eller papirserviett. 4. Følg trinn 2–4 for «Hverdagssmuss på glass» ovenfor.	• Fjern flekker fra smeltet eller sukret mat eller søl så raskt som mulig. Hvis det skal avkjøles mot glasset, kan det være vanskelig å fjerne eller til og med skade glassflaten permanent. • Kuttfare: Når sikkerhetsdekselet trekkes inn, blir bladet i en skrape utrolig skarpt. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
Søl på berø-ringskontrollene	1. Slå av strømmen til koketoppen. 2. Samle opp sølet 3. Tørk av berøringskontrollområdet med en ren, fuktig svamp eller klut. 4. Tørk av området fullstendig med et tørkepapir. 5. Slå på strømmen til koketoppen igjen.	• Kokeplaten kan pipe og slå seg av selv, og berøringskontrollene vil kanskje ikke fungere mens det er væske på dem. Pass på at berøringskontrollområdet tørkes av før du slår på koketoppen igjen.

Komponenter som skal rengjøres eller byttes

Følgende oversikt viser komponentene i apparatet som du enten må bytte eller rengjøre.



Bytte av luktfilteret

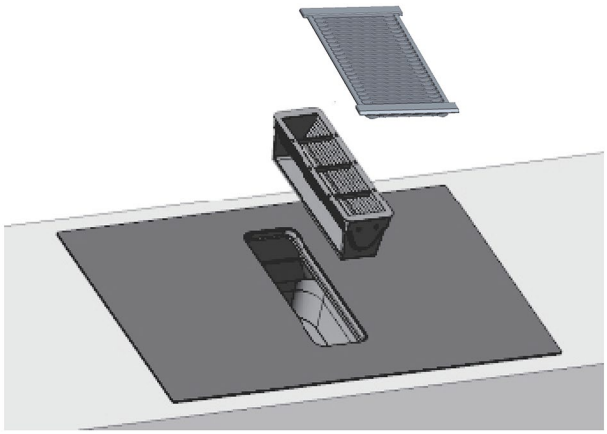
Bytt luktfilteret regelmessig.

MERK

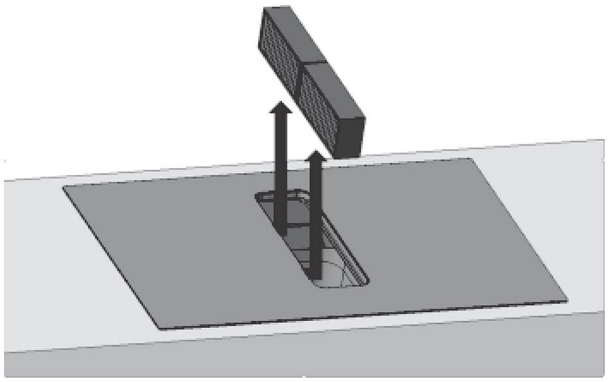
- Du kan få tak i luktfiltre fra spesialforhandlere eller kundeservice.

1. For å holde dem i god stand, må du bare bruke originale reservefiltre.
2. OBS!
   Fallende fettfiltre og rist kan skade koketoppen under.
   Fjern risten og fettfilteret, og kast dem på riktig måte.

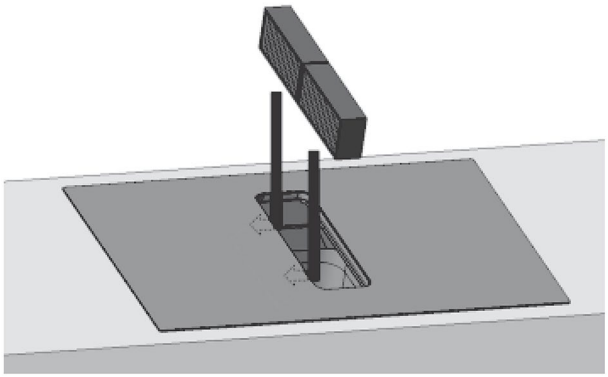
- Fett kan samle seg i bunnen av beholderen. Hold fettfilteret i vater for å hindre at det drypper ut fett.



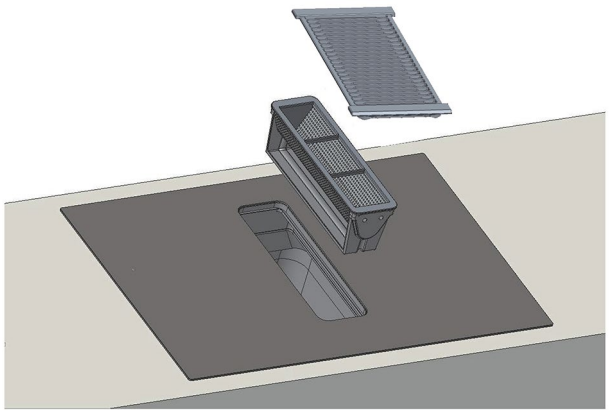
3. Fjern de to luktfiltrene og kast dem på riktig måte.



4. Sett inn to luktfiltre i venstre side av apparatet.



5. Sett inn fettfilteret og dekk til risten.



Tilbakestilling av metningsindikatoren
1. Bytt luktfilteret.
2. I avslått tilstand skal du holde låsetasten inne i 3 sekunder for å gå til låst tilstand.
3. Hold inne -tasten i 3 sekunder for å tilbakestille luktfiltrene, og displayet på viften viser «CL»

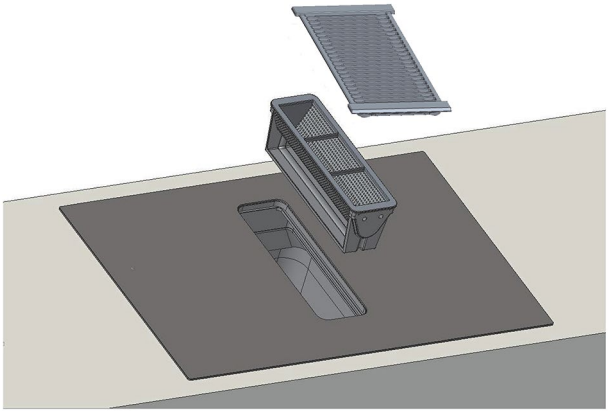
Rengjøring av risten og fettfiltrene

Fettfiltrene filtrerer fettet fra matosen. For å holde det i god stand må du rengjøre fettfilteret regelmessig.

⚠ ADVARSEL! Brannfare

Fettavleiringer i fettfiltrene kan ta fyr.
- Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- Arbeid aldri med åpen ild i nærheten av apparatet (f.eks. flambering).
- Apparatet må ikke installeres i nærheten av et fyringsapparat som bruker fast brensel (f.eks. ved eller kull) med mindre fyringsapparatet har et forseglet, ikke-avtakbart deksel. Det må ikke være noen flygende gnister.

1. OBS!
Fallende fettfiltre kan skade koketoppen under. (Det anbefales å rengjøre fettfilteret hver 7. dag)
Fjern risten og fettfilteret, og kast dem på riktig måte.
- Fett kan samle seg i bunnen av beholderen. Hold fettfilteret i vater for å hindre at det drypper ut fett.



2. Rengjør risten.
- Se kapittelet «Manuell rengjøring av fettfiltre eller rist».

3. Rengjør fettfiltrene.
- Se kapittelet «Manuell rengjøring av fettfiltre eller rist».
- Se avsnittet «Rengjøring av fettfilteret i oppvaskmaskinen».

4. Fjern om nødvendig luktfiltrene eller lydfiltrene, og rengjør apparatet fra innsiden.
- Se kapittelet «Bytte av luktfilter»

5. Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må du fjerne dem og sørge for at tilførselen til overløpsbeholderen ikke er blokkert.
6. Tørk av innsiden av apparatet med såpevann og en oppvaskklut.
7. Etter rengjøring setter du inn det tørkede metallfettfilteret igjen.

Manuell rengjøring av fettfiltrene eller risten

1. Legg fettfilteret eller risten i varmt såpevann.
2. Bruk en børste til å rengjøre fettfilteret eller risten.
   Ikke bruk aggressive, sure eller alkaliske rengjøringsprodukter.
   Bruk et spesielt fettløsemiddel for gjenstridig smuss.
3. Skyll fettfiltrene grundig.
4. La fettfiltrene renne av.

Rengjøring av fettfilteret i oppvaskmaskinen

1. Plasser fettfiltrene løst i oppvaskmaskinen, og ikke blokker dem.
   For optimale rengjøringsresultater skal du legge fettfilteret på filtersiden i oppvaskmaskinen.
   Ikke rengjør sterkt skitne fettfiltre med kjøkkenutstyr.
   Ikke bruk aggressive, sure eller alkaliske rengjøringsprodukter.
2. Start oppvaskmaskinen.
   Velg en temperatur på høyst 70 °C.
3. La fettfiltrene renne av.

Rengjør hulrommet og avløpet

Tøm ut væske eller gjenstander som kommer inn i apparatet ovenfra, fra gummiproppen.
Krav: Apparatet er avkjølt, og restvarmeindikatoren har slukket.

1. Trekk ut gummipluggen med én hånd og hold beholderen med den andre hånden. Tøm ut væsker eller gjenstander fra gummipluggen.
2. Sørg for at tilførselen til gummipluggen ikke er blokkert før du setter den på plass igjen.
   Fjern eventuelle gjenstander som har kommet inn i apparatet når det er avkjølt. Gjør dette ved å fjerne fettfilteret.

FEILSØKING

Bruk av apparatet kan føre til feil. Tabellene nedenfor inneholder mulige årsaker og merknader for å løse en feilmelding eller funksjonsfeil. Det anbefales å lese tabellene nedenfor nøye for å spare tid og penger som det kan koste å ringe til servicesenteret.

Problem	Mulige årsaker	Tiltak
Koketoppen kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Kontroller at den keramiske koketoppen er koblet til strømforsyningen, og at den er slått på. Kontroller om det er strømbrudd hjemme hos deg eller i området. Hvis du har sjekket alt og problemet vedvarer, må du kontakte en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene reagerer ikke.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Du finner instruksjoner i avsnittet «Bruk av den keramiske koketoppen».
Berøringskontrollene er vanskelige å betjene.	Det kan være en liten vannfilm over kontrollene, eller du bruker kanskje tuppen av fingeren når du berører kontrollene.	Kontroller at berøringskontrollområdet er tørt, og bruk fingertuppen når du trykker på kontrollene.
Glasset blir skrapet opp.	Gryter med ru kanter. Det brukes uegnede, slipende skure- eller rengjøringsprodukter.	Bruk gryter med flat og glatt bunn. Se «Valg av riktig gryte». Se «Vedlikehold og rengjøring».
Noen stekepanner avgir sprekke- eller knekkelyder.	Dette kan skyldes grytenes oppbygning (lag av forskjellige metaller som vibrerer forskjellig).	Dette er normalt for gryter og indikerer ikke en feil.
Induksjonstoppen lager en lav summelyd når den brukes på høy varme.	Dette skyldes induksjonsteknologien.	Dette er normalt, men lyden skal avta eller forsvinne helt når du reduserer varmeinnstillingen.
Det kommer viftestøy fra induksjonstoppen.	En kjølevifte innebygd i induksjonstoppen har slått seg på for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt, og du trenger ikke å gjøre noe. Strømmen til induksjonstoppen må ikke slås av i veggen mens viften går.
Stekepannene blir ikke varme og vises på displayet.	Induksjonstoppen kan ikke registrere stekepannen fordi den ikke er egnet til induksjon. Induksjonstoppen kan ikke registrere stekepannen fordi den er for liten for matlagingssonen eller ikke er korrekt sentrert på den.	Bruk gryter som er egnet til induksjon. Se avsnittet «Valg av riktige gryter». Plasser stekepannen midt på, og pass på at den passer til størrelsen på tilberedningssonen.
Induksjonstoppen eller en kokesone har slått seg av uventet, det høres en tone, og en feilkode vises (vanligvis vekslende med ett eller to sifre i timerdisplayet).	Teknisk feil.	Skriv ned feilbokstavene og -tallene, slå av strømmen til induksjonstoppen på veggen, og kontakt en kvalifisert tekniker.

Induksjonstoppen er utstyrt med en selvdiagnosefunksjon. Med denne testen kan teknikeren kontrollere funksjonen til flere komponenter uten å demontere koketoppen fra arbeidsflaten.

Problem	Mulige årsaker	Tiltak
E1, E2, E7	Feil på temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E3,E4	Feil på temperatursensor for IGBT.	Kontakt leverandøren.
EU	Forbindelsen mellom displaykortet og hovedkortet er feil.	Kontakt leverandøren.
EL,EH	Unormal forsyningsspenning	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
C1	Temperatursensoren på den keramiske glassplaten er høy.	Start på nytt etter at induksjonstoppen er avkjølt.
C2	Temperatursensor for IGBT er høy	Start på nytt etter at induksjonstoppen er avkjølt.
F5	Feil på kjøleviften	Start på nytt etter at induksjonstoppen er avkjølt.
B3	Unormal temperatur i ventilasjonssystemet	Start på nytt etter at induksjonsmotoren er avkjølt.
B5	Feil ved oppstart av ventilasjonssystemet	Kontroller viften for fremmedlegemer, og slå den på igjen.
B7	Feil ved oppstart av ventilasjonssystemet	Kontakt leverandøren.
Bd	Kommunikasjonen mellom displaykortet og driverkortet til viften svikter.	Kontakt leverandøren.
EF	Flere funksjonstaster trykkes inn samtidig	Rengjør betjeningspanelet.
FC	Tips for filterbytte	Bytt filterskjermen. Se veiledningen for utskifting av filterskjerm.

Feilkode oppstår mens kunden bruker & Solution.

Feilkode	Problem	Løsning
Automatisk gjenoppretting		
EL,EH	Forsyningsspenningen er over merkespenningen.	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
C1	Høy temperatur på keramisk platesensor.	Vent til temperaturen på den keramiske platen går tilbake til normalen. Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte apparatet på nytt.
C2	Høy temperatur på IGBT	Vent til temperaturen på IGBT går tilbake til normalen. Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte apparatet på nytt. Kontroller om viften går jevnt. Hvis ikke må du bytte viften.
B3	Strømmen til viftens driverkort er unormal.	Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte apparatet på nytt.
B7	Luftkanalen i ventilasjonssystemet er fullstendig blokkert.	Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte apparatet på nytt. Kontroller viften for fremmedlegemer, og slå den på igjen.
Ingen automatisk gjenoppretting		
E2	Feil på den keramiske platens temperatursensor – kortslutning.	
E1	Feil på den keramiske platens temperatursensor – brudd.	Kontroller tilkoblingen eller bytt temperatursensoren for den keramiske platen.
E7	Feil på den keramiske platens temperatursensor – ugyldig.	
E4	Temperatursensor for IGBT-feil – kortslutning.	Bytt strømkortet.
E3	Temperatursensor for IGBT-feil – brudd.	
B5	Feil i ventilasjonssystemet.	Bytt viftens driverkort eller motor.
Bd	Kommunikasjonen mellom displaykortet og driverkortet til viften svikter.	Bytt ut viftens driver, strømkort eller displaykort, og kontroller om tilkoblingskabelen er skadet.

Spesifikk feil og løsning

Feil	Problem	Løsning A	Løsning B
LED-lampen tennes ikke når apparatet er koblet til.	Ingen strøm levert.	Kontroller om støpselet er godt festet i stikkontakten, og at uttaket fungerer.	
	Strøm- og displaykort er tilkoblet feil.	Kontroller tilkoblingen.	
	Det ekstra strømkortet er skadet.	Bytt det ekstra strømkortet.	
	Displaykortet er skadet.	Bytt displaykortet.	
Noen knapper fungerer ikke, eller LED-skjermen er ikke normal.	Displaykortet er skadet.	Bytt displaykortet.	
Tilberedningsmodusindikatoren tennes, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på koketoppen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høy. Luftinntak eller luftventil kan være blokkert.	
	Det er noe galt med viften.	Kontroller om viften går jevnt. Hvis ikke må viften byttes.	
	Strømkortet er skadet.	Bytt strømkortet.	
Oppvarmingen stopper plutselig under drift, og displayet blinker «u».	Typen stekepanne er feil.	Bruk riktig gryte (se bruksanvisningen).	Deteksjonskretsen for stekepanne er skadet. Bytt strømkortet.
	Grytens diameter er for liten.		
	Komfyren er overopphetet.	Apparatet er overopphetet. Vent til temperaturen går tilbake til normalen. Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte apparatet på nytt.	
Oppvarmingssoner på samme side (som den første og den andre sonen) vil vise «u».	Strøm- og displaykortet er tilkoblet feil.	Kontroller tilkoblingen.	
	Kommunikasjonsdelens displaykort er skadet.	Bytt displaykortet.	
	Hovedkortet er skadet.	Bytt strømkortet.	
Viftemotoren høres unormal ut.	Viftemotoren er skadet.	Bytt viften.	

Ovenstående er skjønn og inspeksjon av vanlige feil.
Apparatet må ikke demonteres på egen hånd. Dette er for å unngå farer og skade på induksjonstoppen.

SPESIFIKASJONER

Koketopp	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**
Tilberedningssoner	4 soner
Forsyningsspenning	220–240 V ~ 380–415 V 3 N ~ 50 Hz eller 60 Hz
Installert elektrisk strøm	7400 W
Produktstørrelse D x B x H (mm)	800 x 520 x 230
Innbyggingsmål A x B (mm)	750 x 490
Motor	BLDC

Energimerking

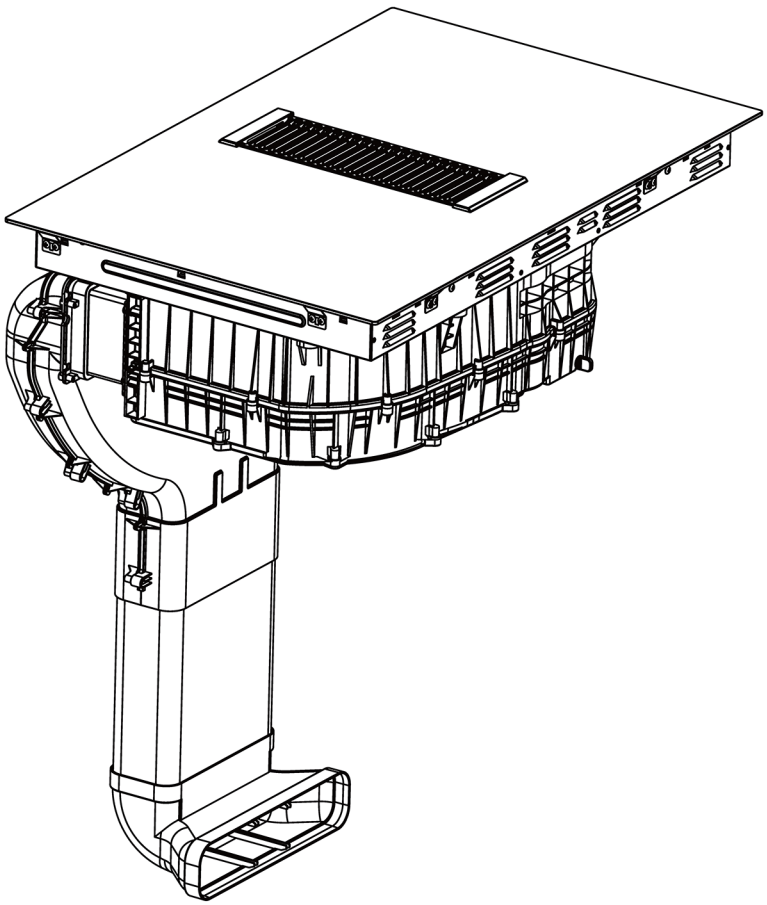
Produsent	**Haier**		
Modellidentifisering	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Symbol	Verdi	Apparat
Type koketopp	Elektrisk koketopp		
Antall tilberedningsområder	To områder		
Oppvarmingsteknologi	Induksjon		
Diameter på nytteareal for tilberedningssone 0	0	–	cm
Diameter på nytteareal på kokeflate L*B	L V	Venstre område: 37,5 * 20,5 Høyre område: 37,5 * 20,5	cm
Energiforbruk per tilberedningssone eller -område	$EC_{electric\ cooking}$	Venstre område: 185 Høyre område: 188	V/kg
Energiforbruk for koketoppen	$EC_{electric\ hob}$	186	V/kg
Energiforbruk			
Årlig energiforbruk	AEC_{hood}	35,1	kWh/a
Energieffektivitetsklasse	–	B	–
Energieffektivitetsindeks	EEI_{hood}	55,4	–
Fluiddynamisk effekt	FDE_{hood}	26	–
Fluiddynamisk effektklasse	–	B	–
Belysning			
Belysningseffekt	LE_{hood}	IA	lux/W
Lyseffektklasse	–	IA	–

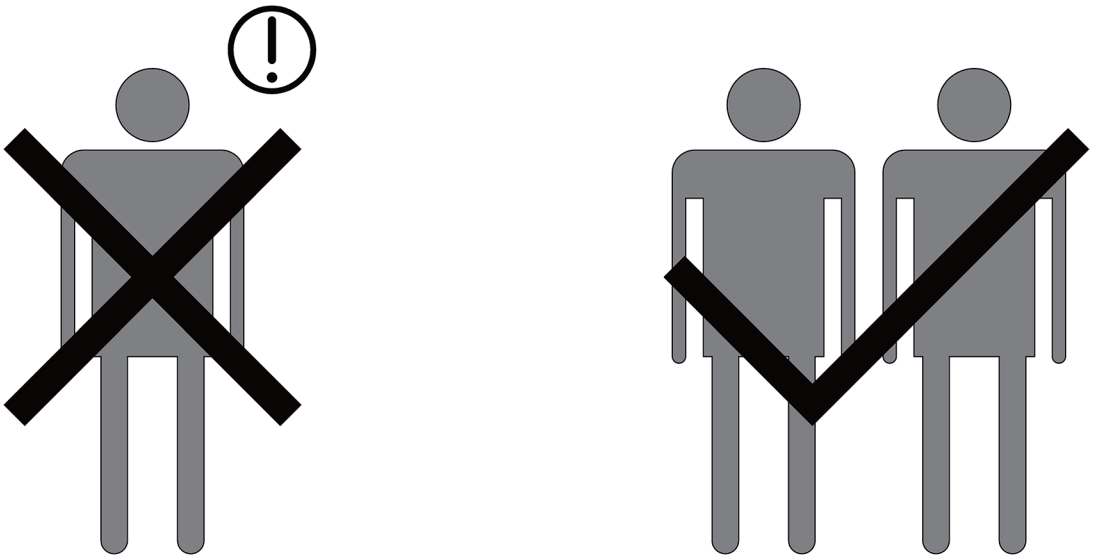
	Symbol	Verdi	Apparat
Fettfiltrering			
Fettfiltreringseffekt	GFE_{hood}	79,1	%
Klasse for fettfiltreringseffekt	–	C	–
Luftmengde (kanalavtrekk)			
Maksimal luftstrøm ved laveste innstilling ved normal bruk	–	305,7	m/t
Maksimal luftstrøm ved høyeste innstilling ved normal bruk	–	514,0	m/t
Maksimal luftstrøm ved forsterkningsinnstilling	–	613,9	m/t
Støy (avtrekk med kanal)			
Luftbårne akustiske A-vektede lydeffektutslipp ved laveste innstilling	–	57	dB
Luftbårne akustiske A-vektede lydeffektutslipp ved høyeste innstilling	–	68	dB
Luftbårne akustiske A-vektede lydeffektutslipp ved forsterkningsinnstilling	–	72	dB
Strømforbruk			
Strømforbruk i av-modus	Po	0,42	V
Strømforbruk i standbymodus	Ps	IA	V
Luftstrømningsvolum (resirkulert avtrekk)			
Maksimal luftstrøm ved laveste innstilling ved normal bruk	–	355	m/t
Maksimal luftstrøm ved høyeste innstilling ved normal bruk	–	468	m/t
Maksimal luftstrøm ved forsterkningsinnstilling	–	520	m/t
Støy (resirkulert avtrekk)			
Luftbårne akustiske A-vektede lydeffektutslipp ved laveste innstilling	–	62	dB
Luftbårne akustiske A-vektede lydeffektutslipp ved høyeste innstilling	–	67	dB
Luftbårne akustiske A-vektede lydeffektutslipp ved forsterkningsinnstilling	–	70	dB

Vekt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden arbeider for å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og konstruksjoner uten varsel.

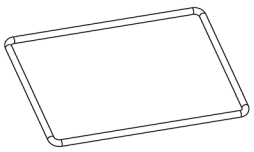
Data for lavt strømforbruk i henhold til kommisjonens forordning (EU) 2023/826.		
Vilkår	**Strømforbruk**	**Periode der utstyret automatisk når vilkåret**
Av-modus	0,5 W	20 min

PRODUKTINSTALLASJON

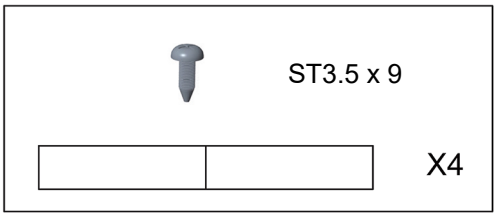


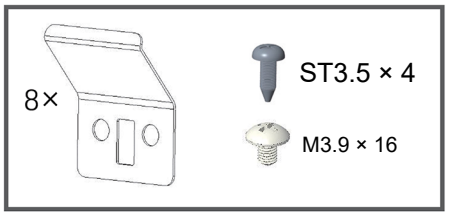


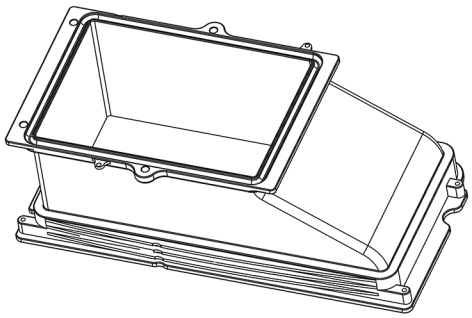
Installasjonstilbehør, utadrettet



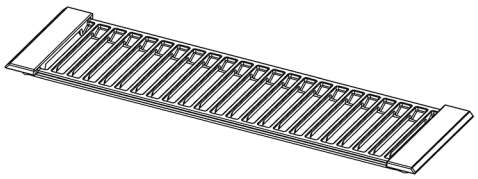
X1



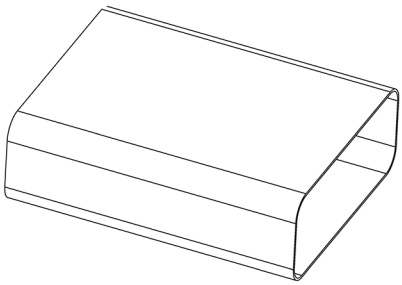




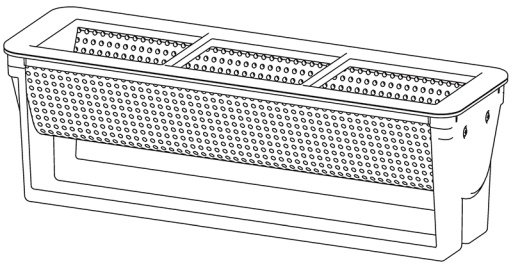
X1



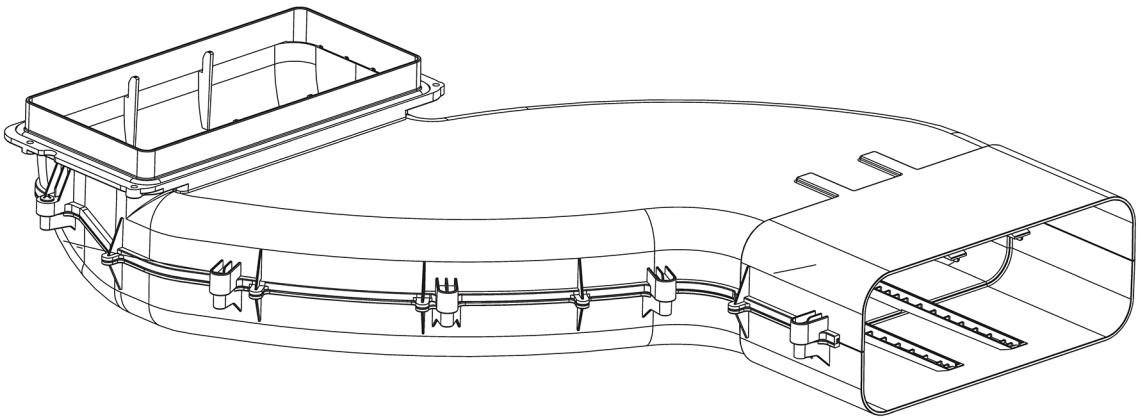
X1



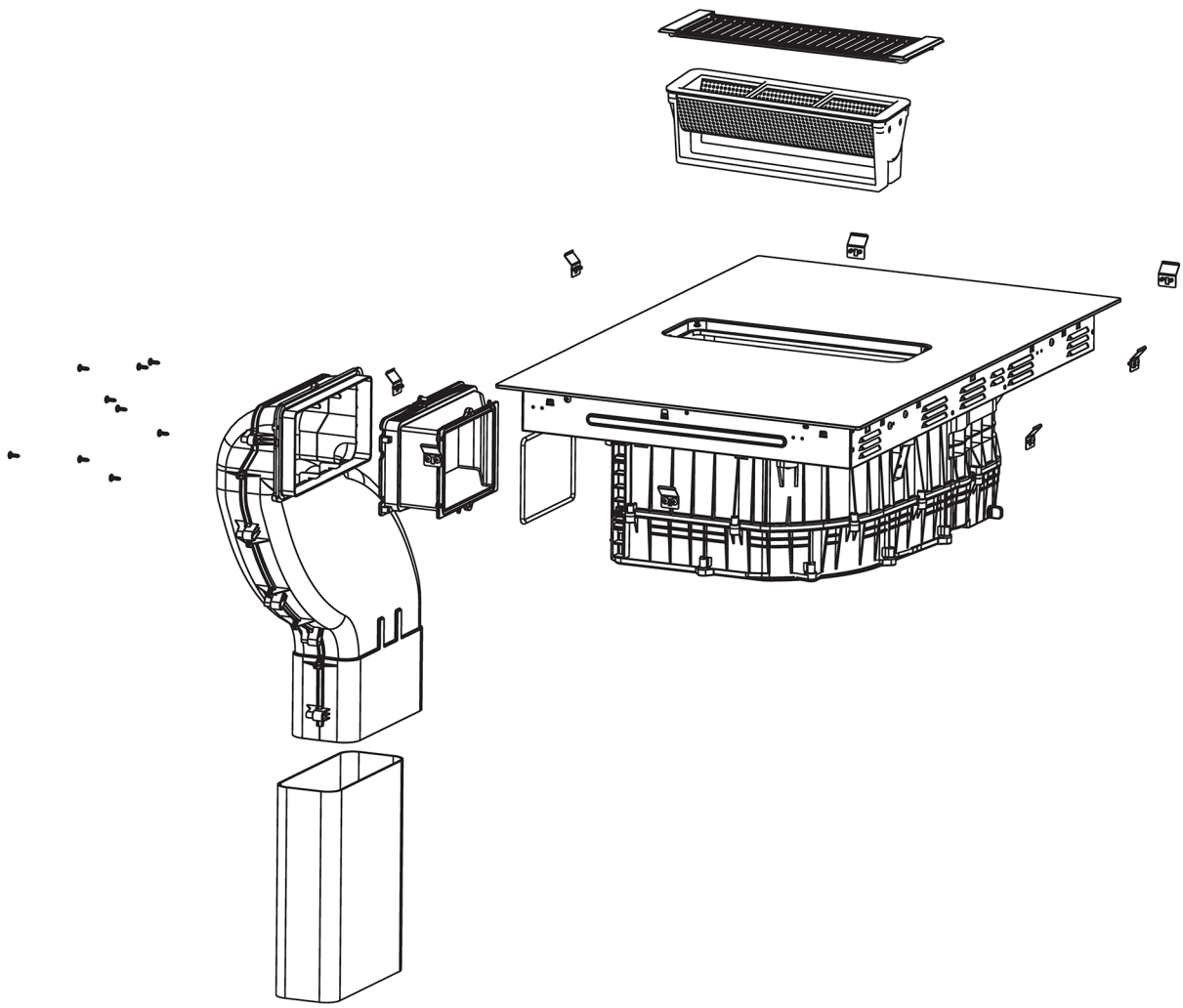
X1



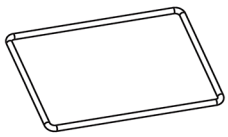
X1



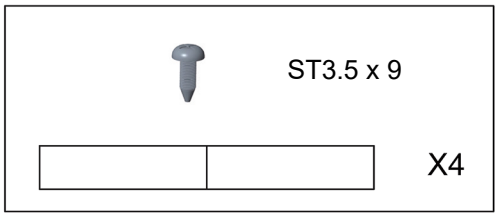
X1

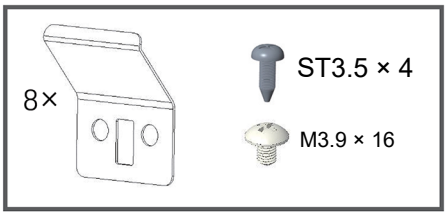


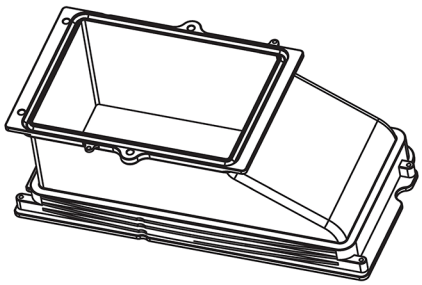
Installasjonstilbehør, innadrettet



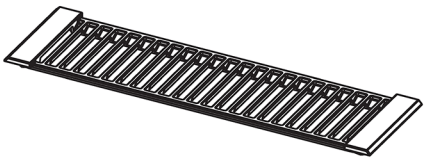
X1



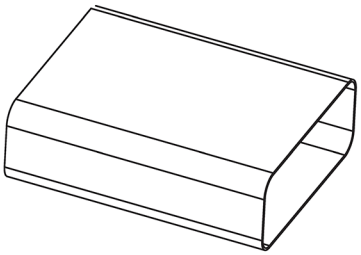




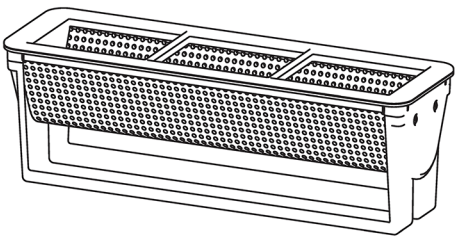
X1



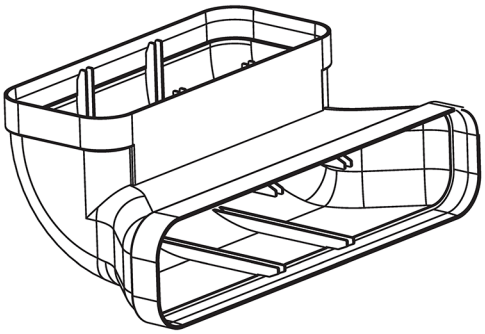
X1



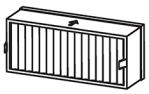
X1



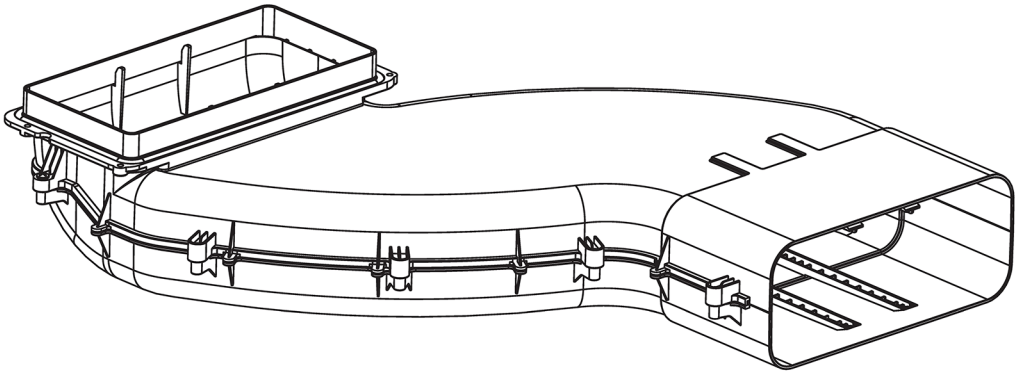
X1



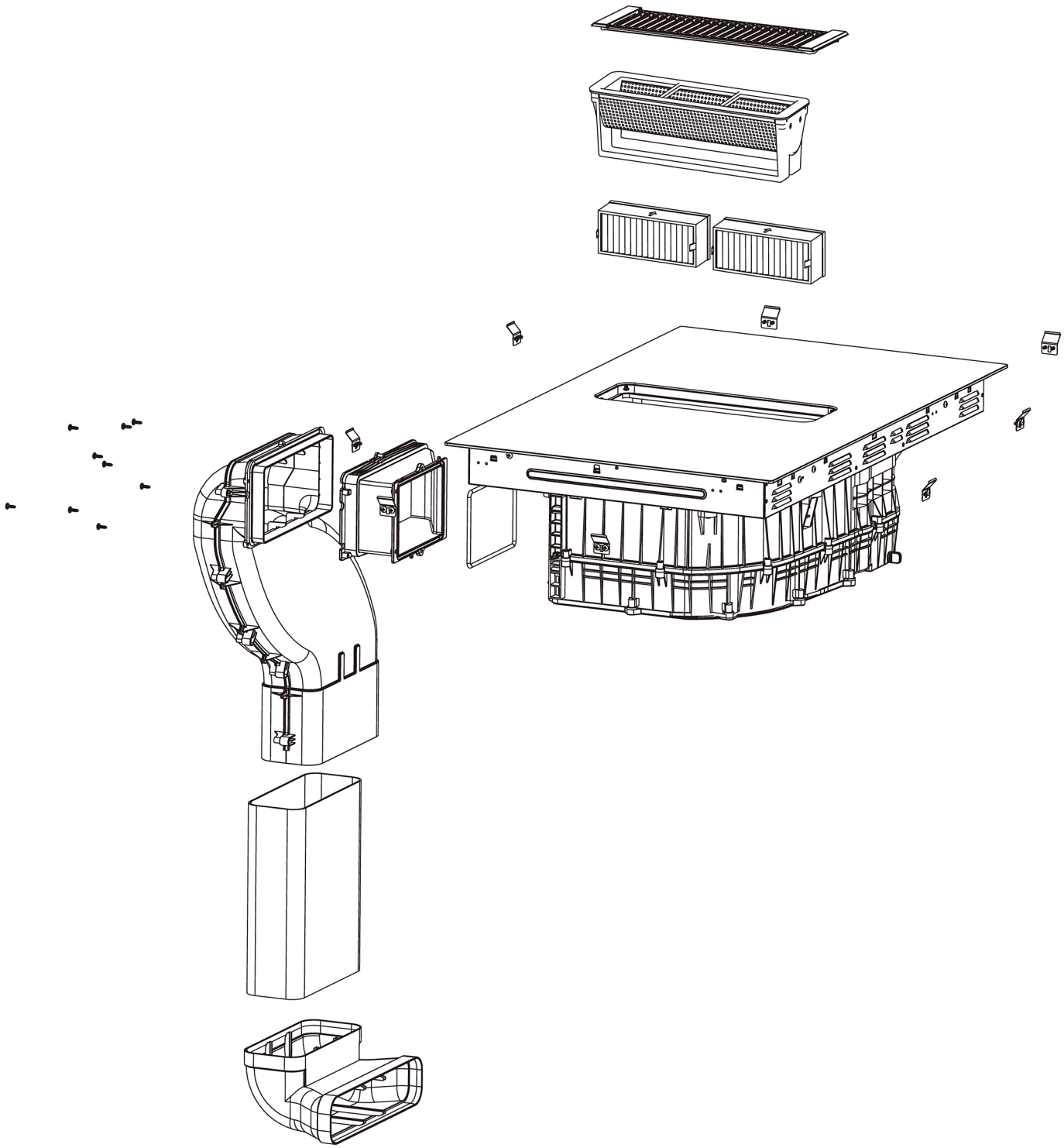
X1



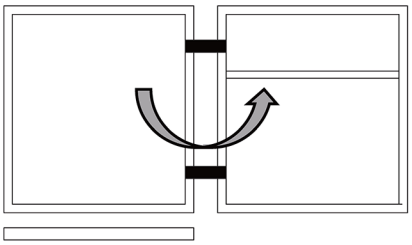
X2

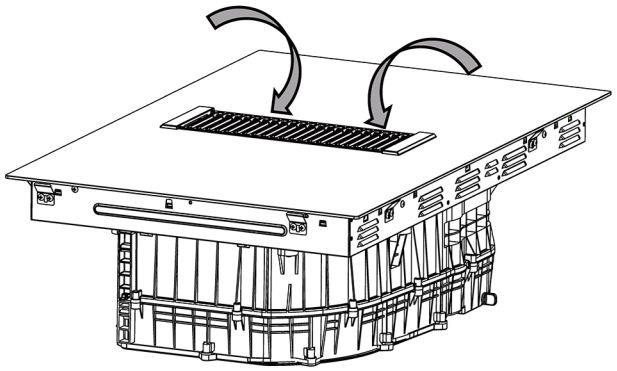


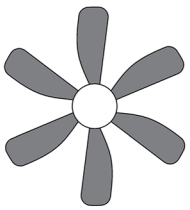
X1



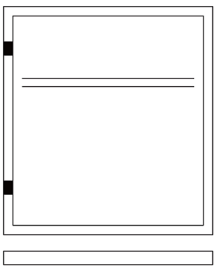
Luftuttak åpent



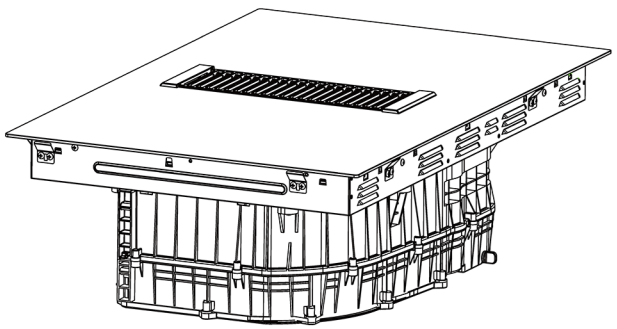


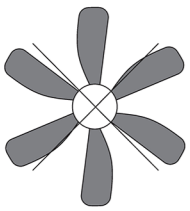


Luftuttak lukket
Ikke bruk produktet

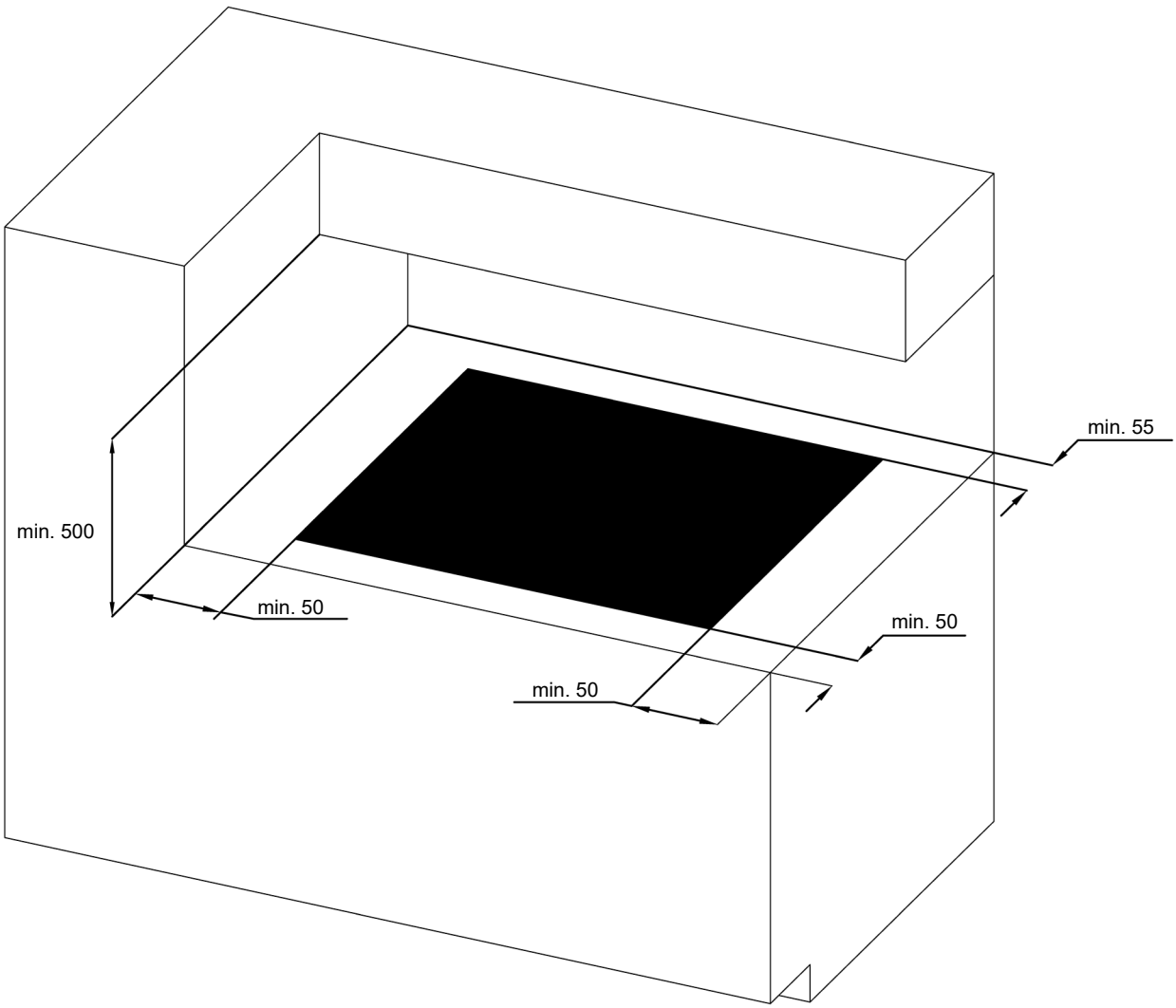


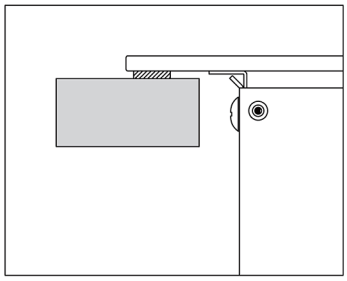






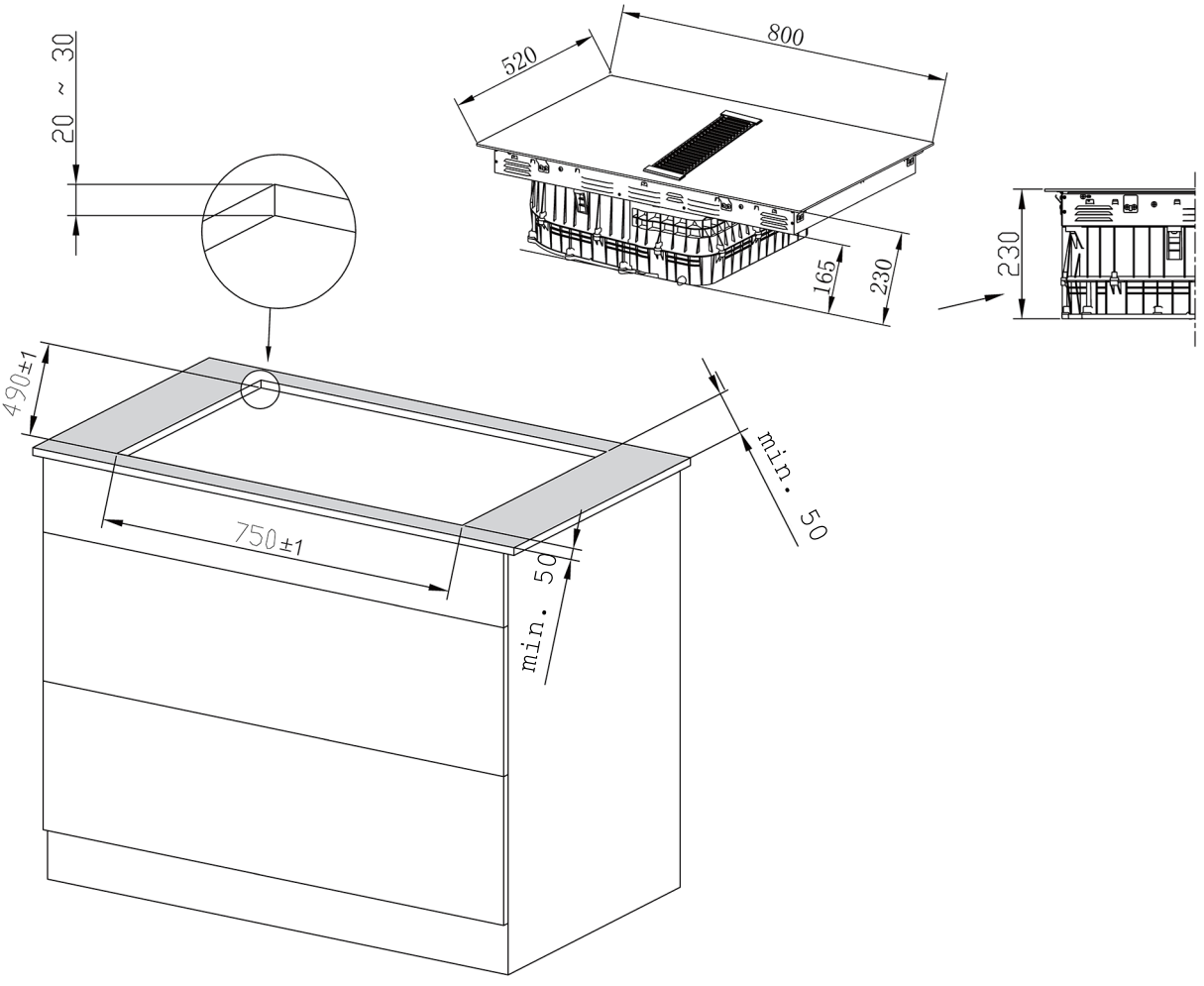
Enhet: mm

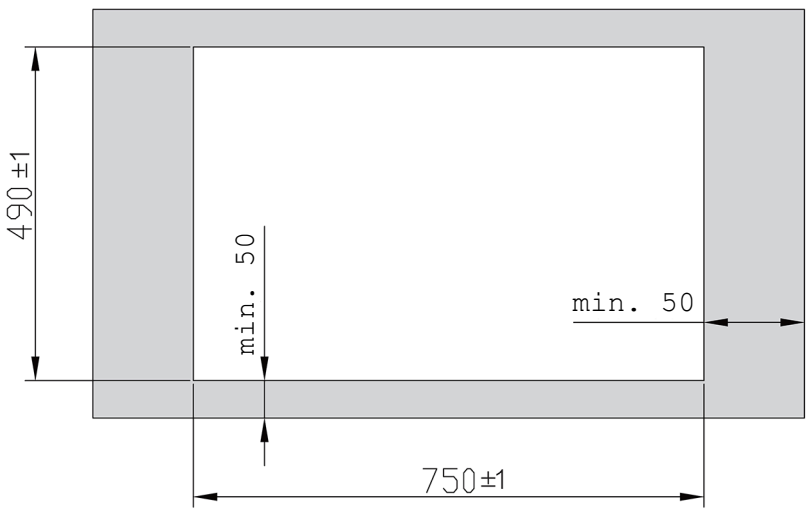


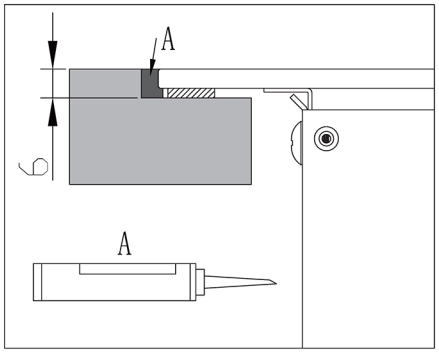


Inst.A

Enhet: mm

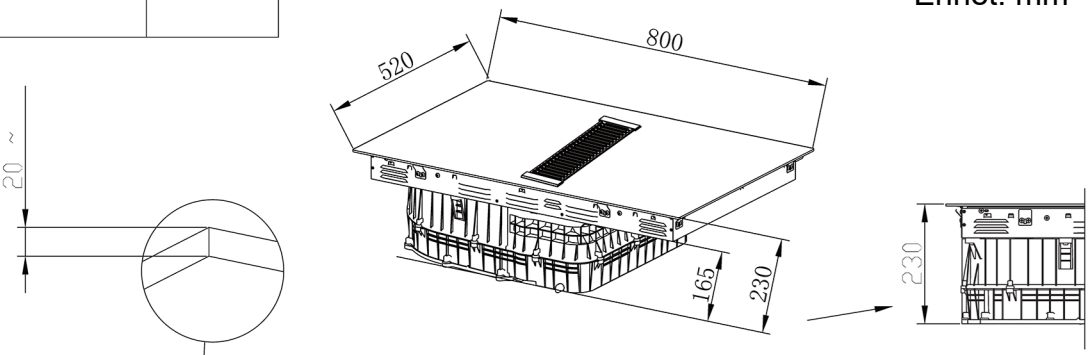


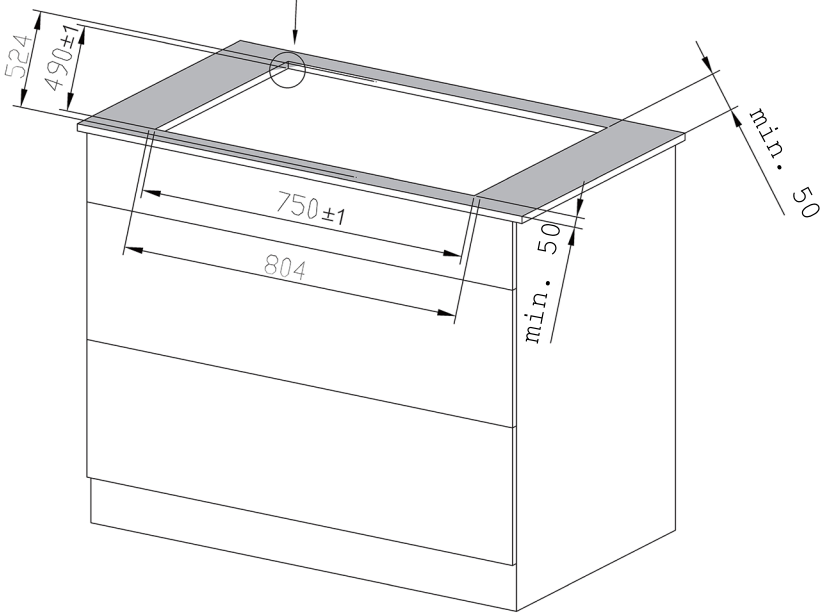


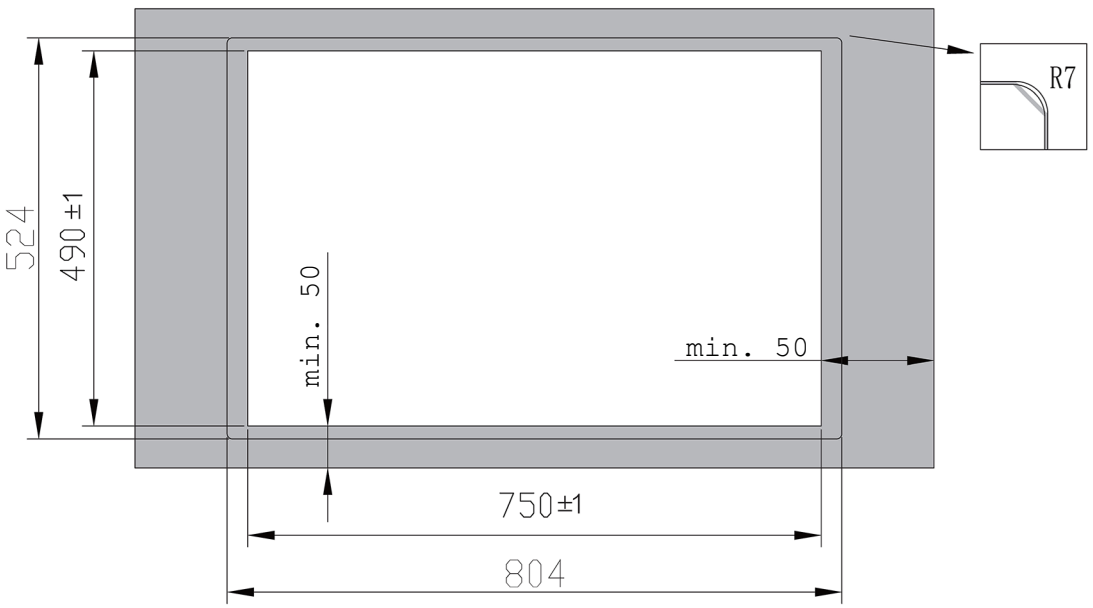


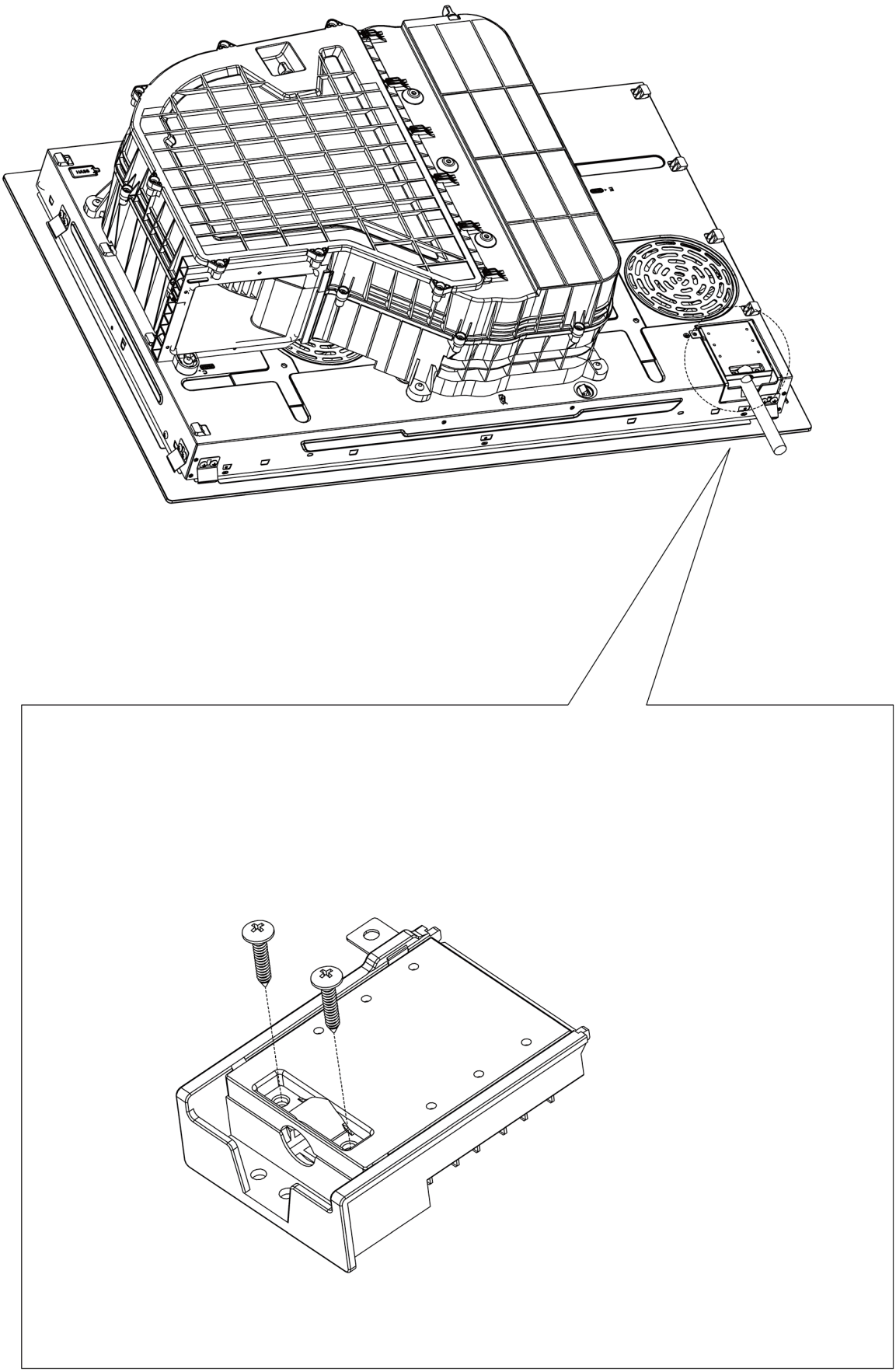
Inst.B

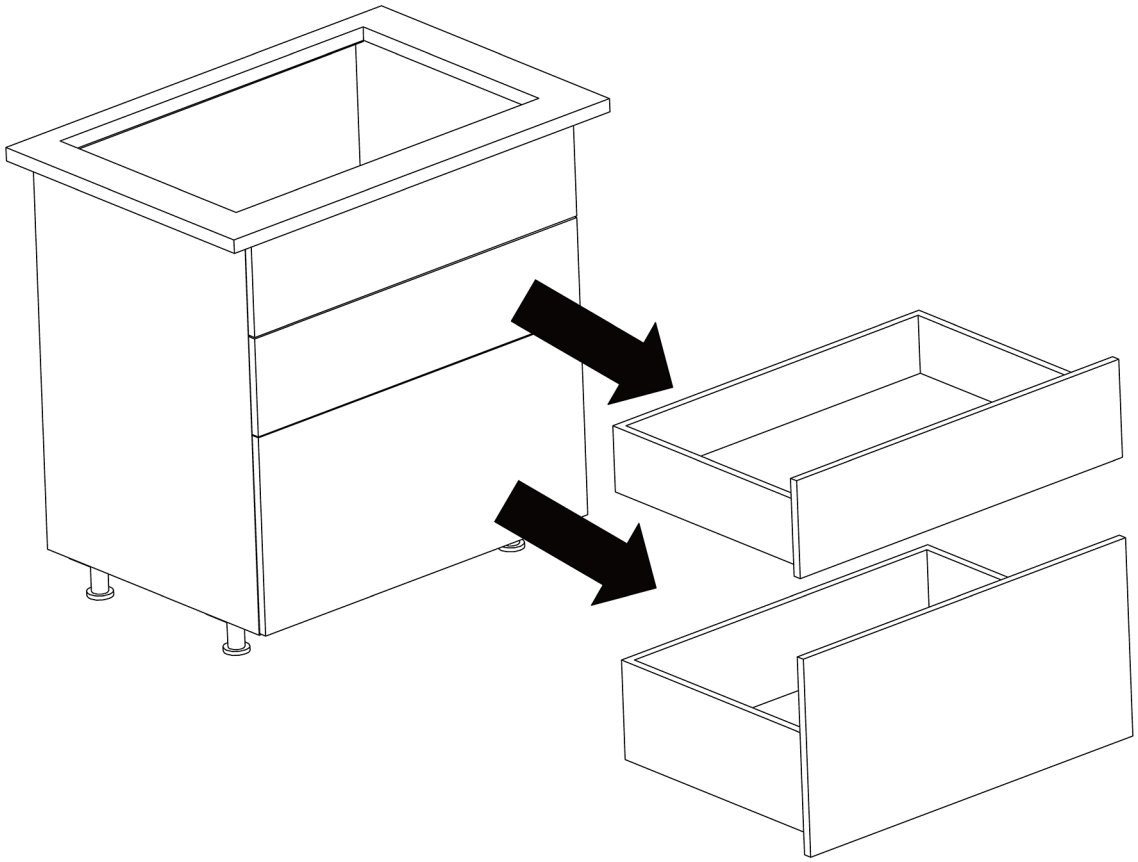
Enhet: mm



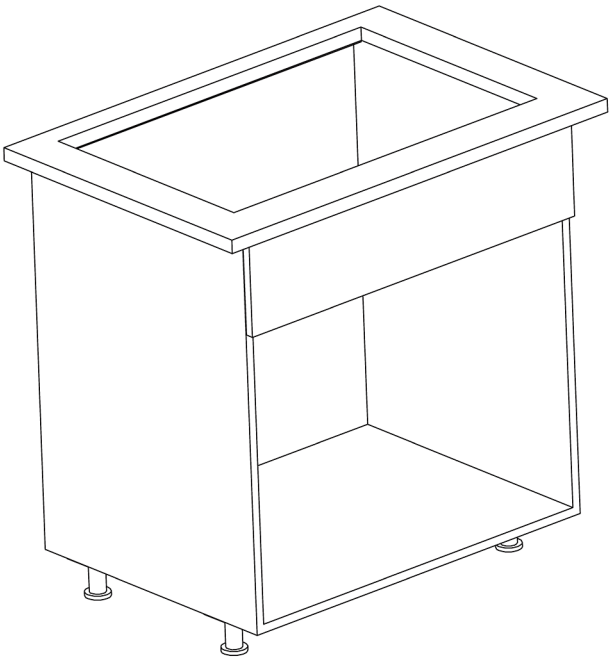




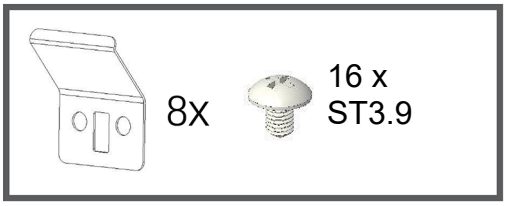


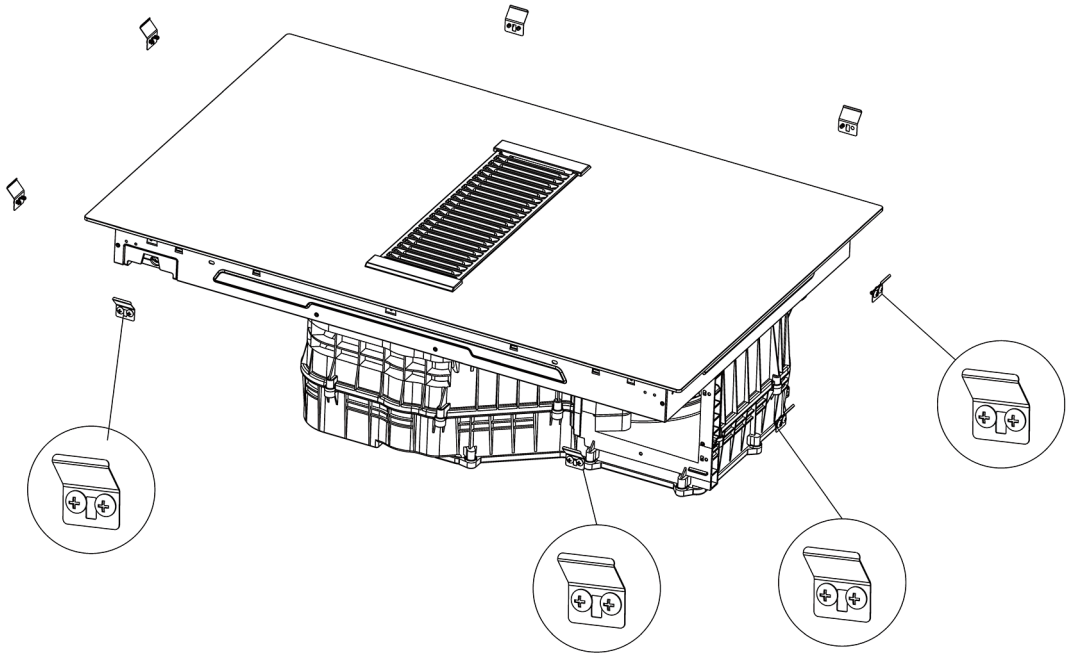


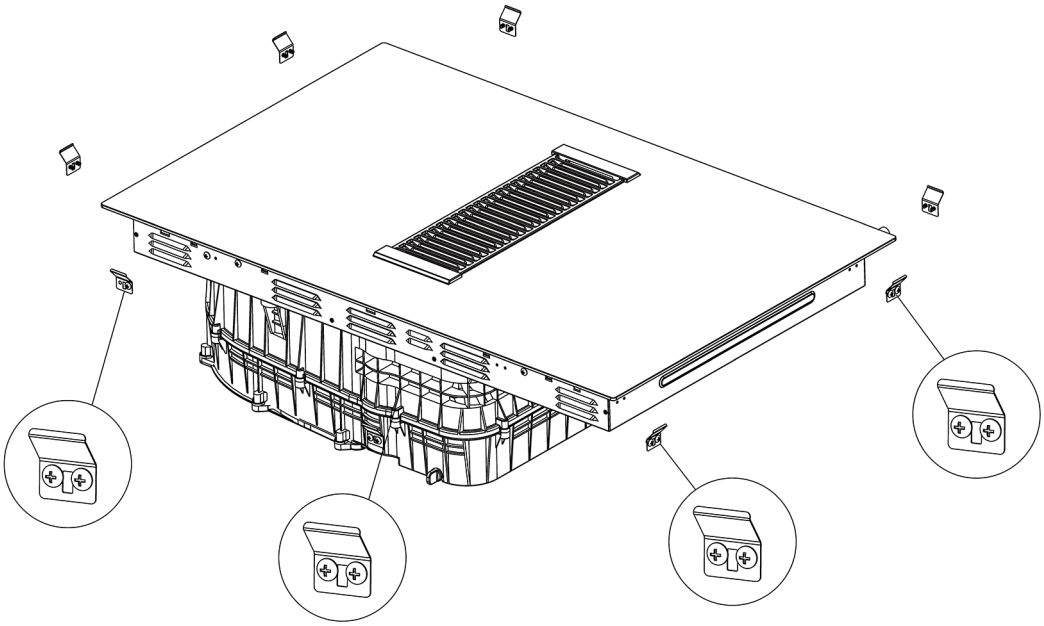
OK!



Installer ledeplate på komfyren

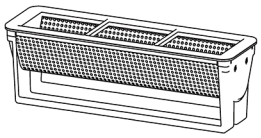




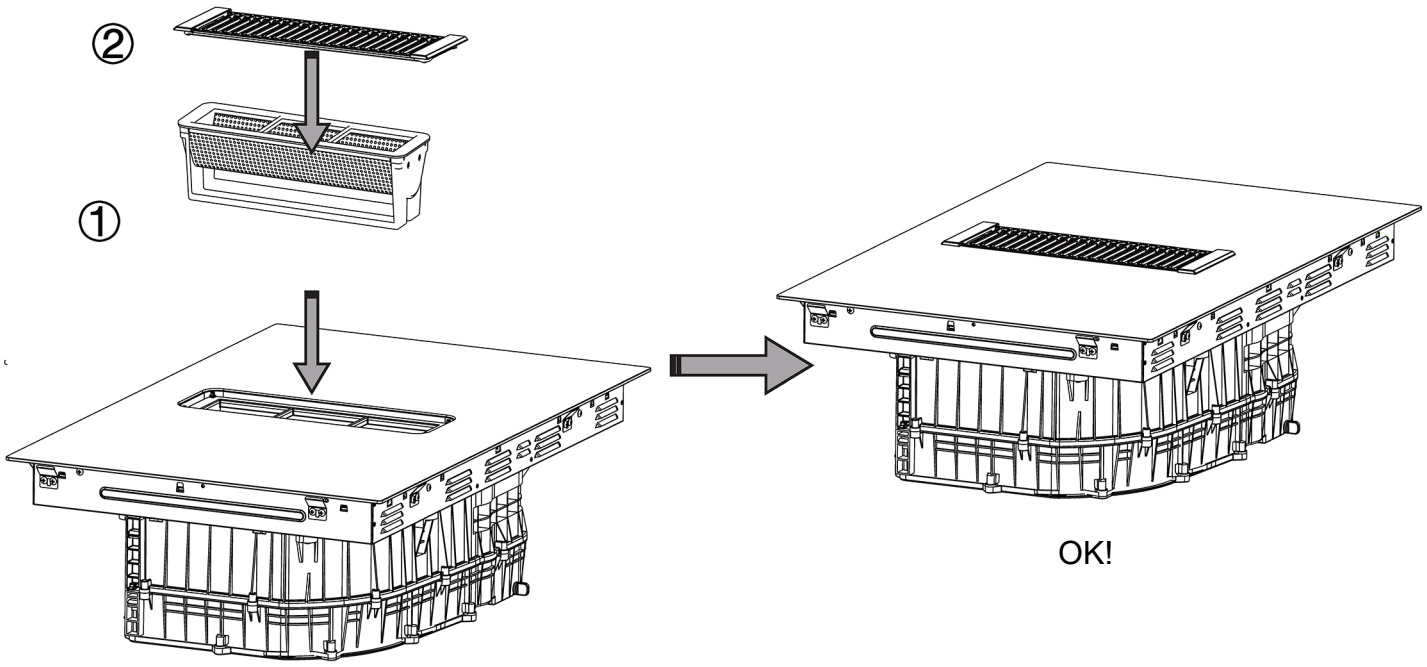




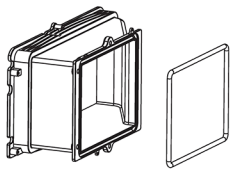
X1

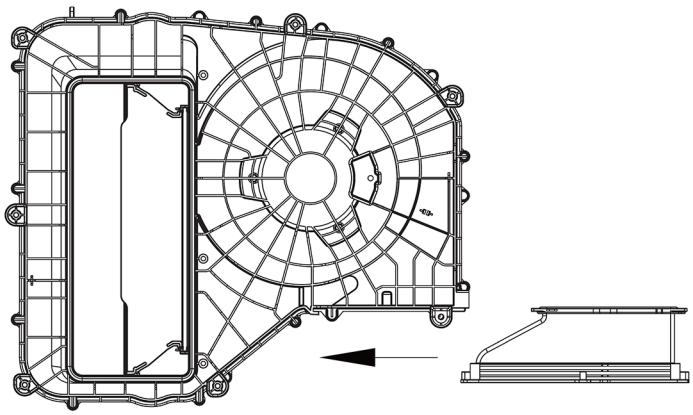


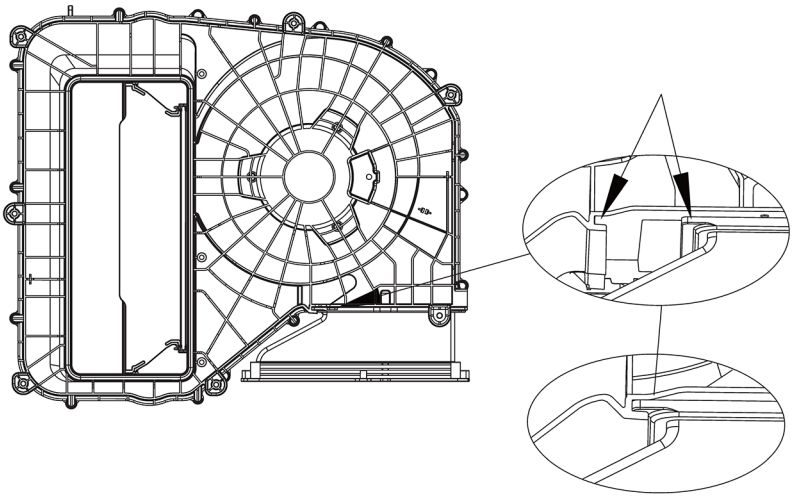
X1

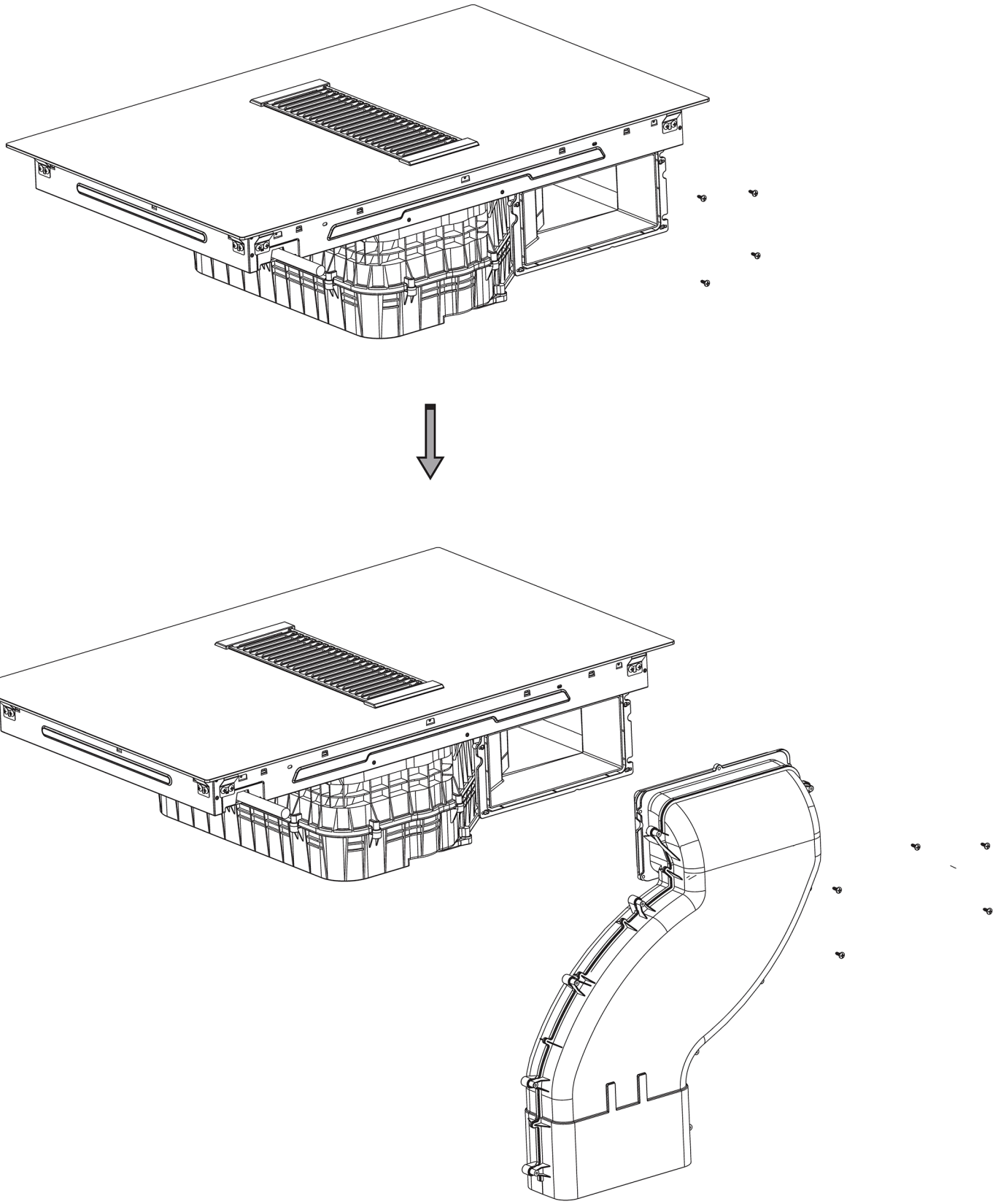


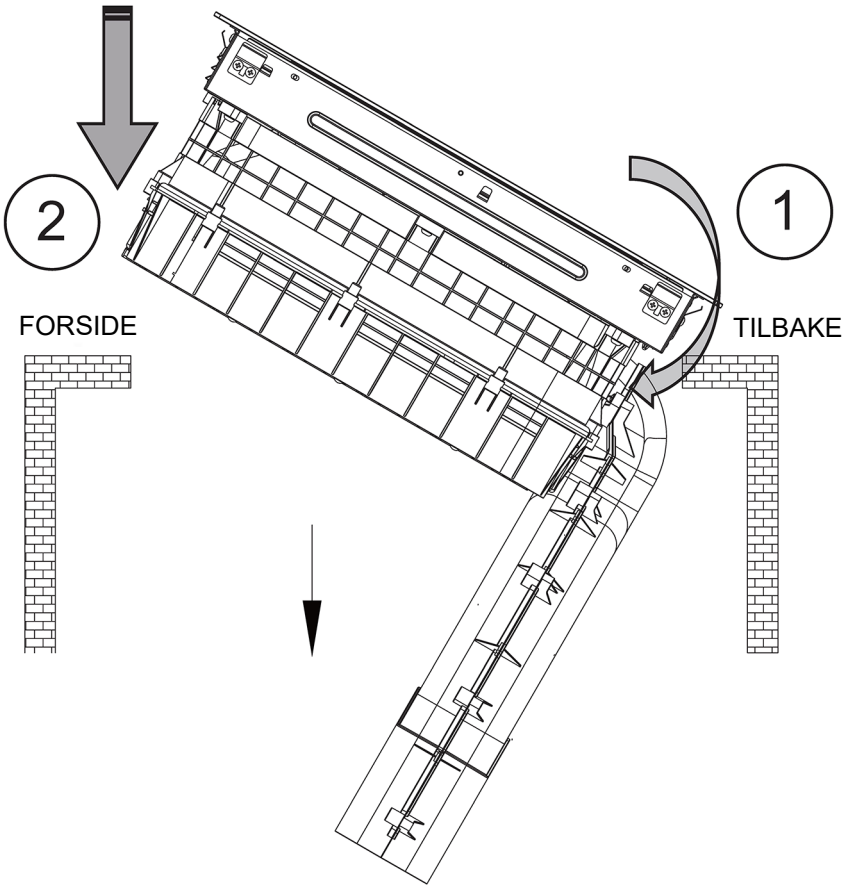
OK!

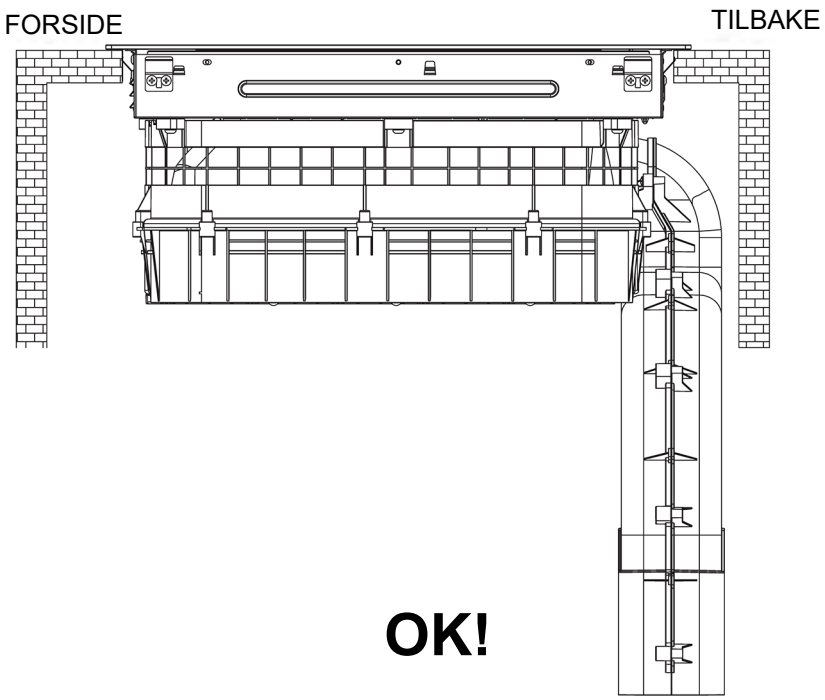


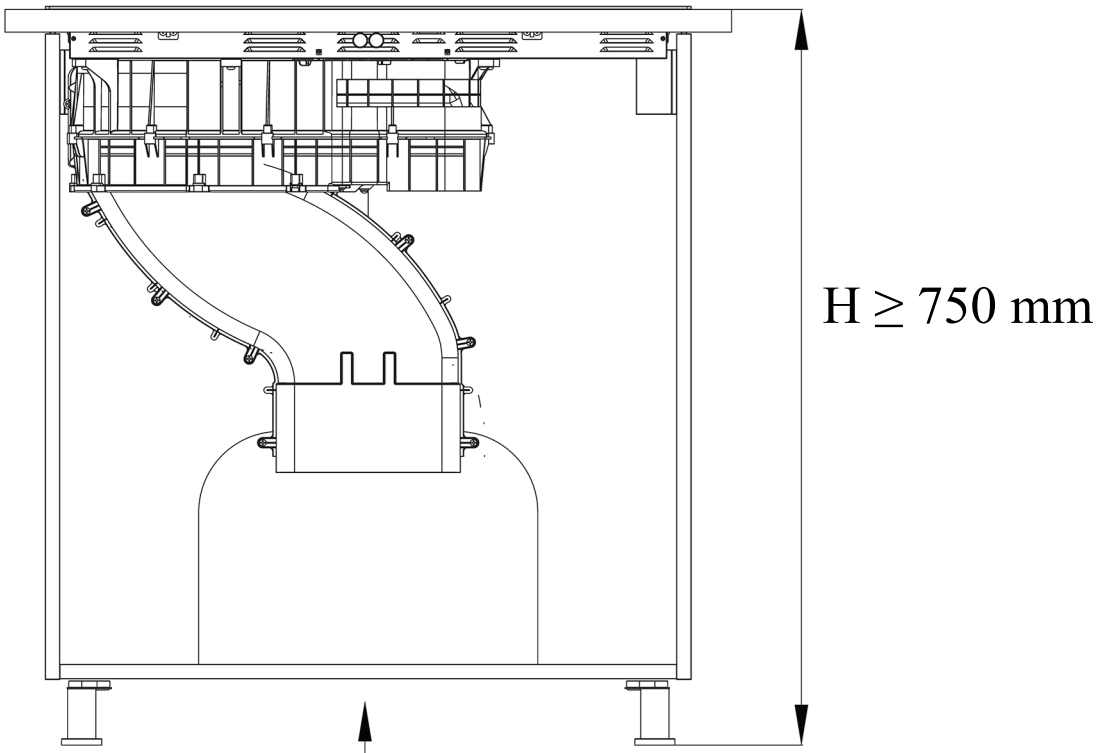


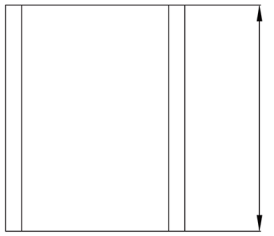


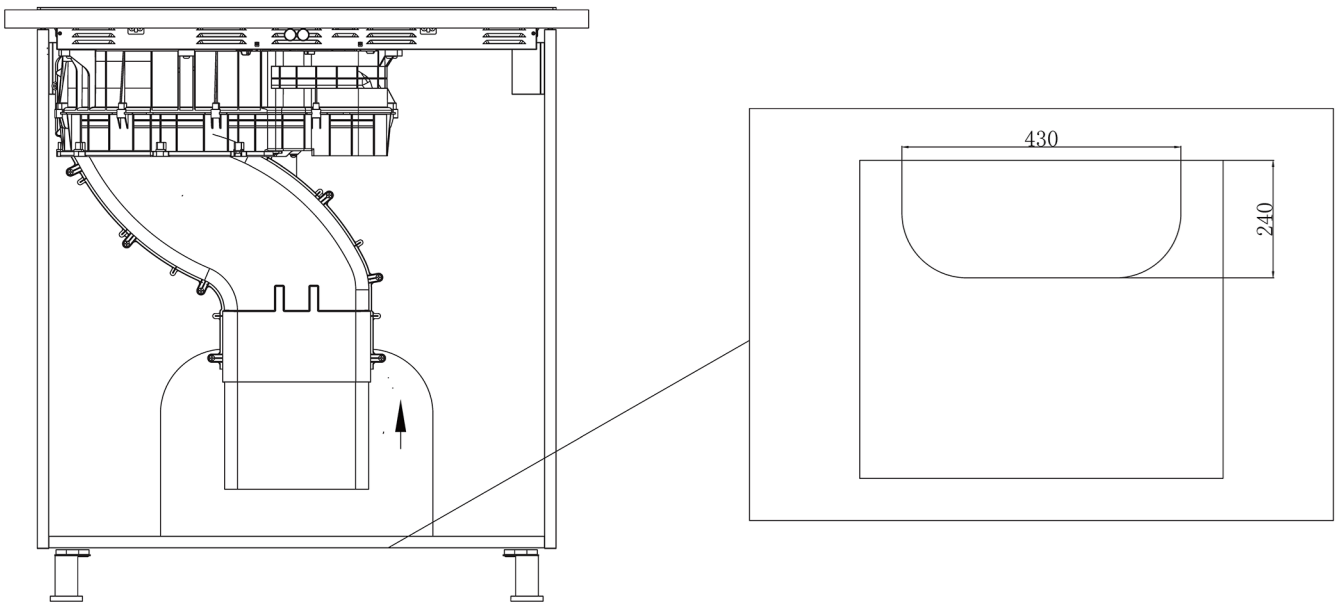


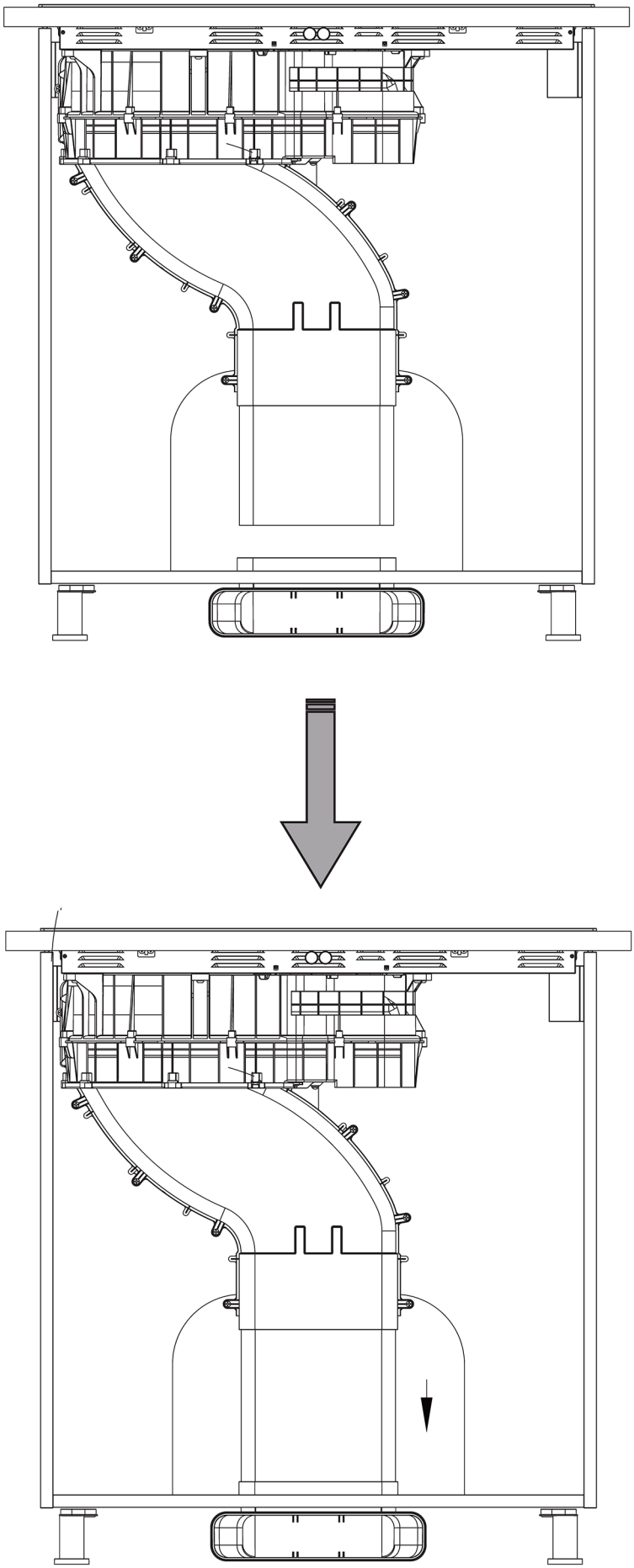

2
1
FORSIDE
TILBAKE

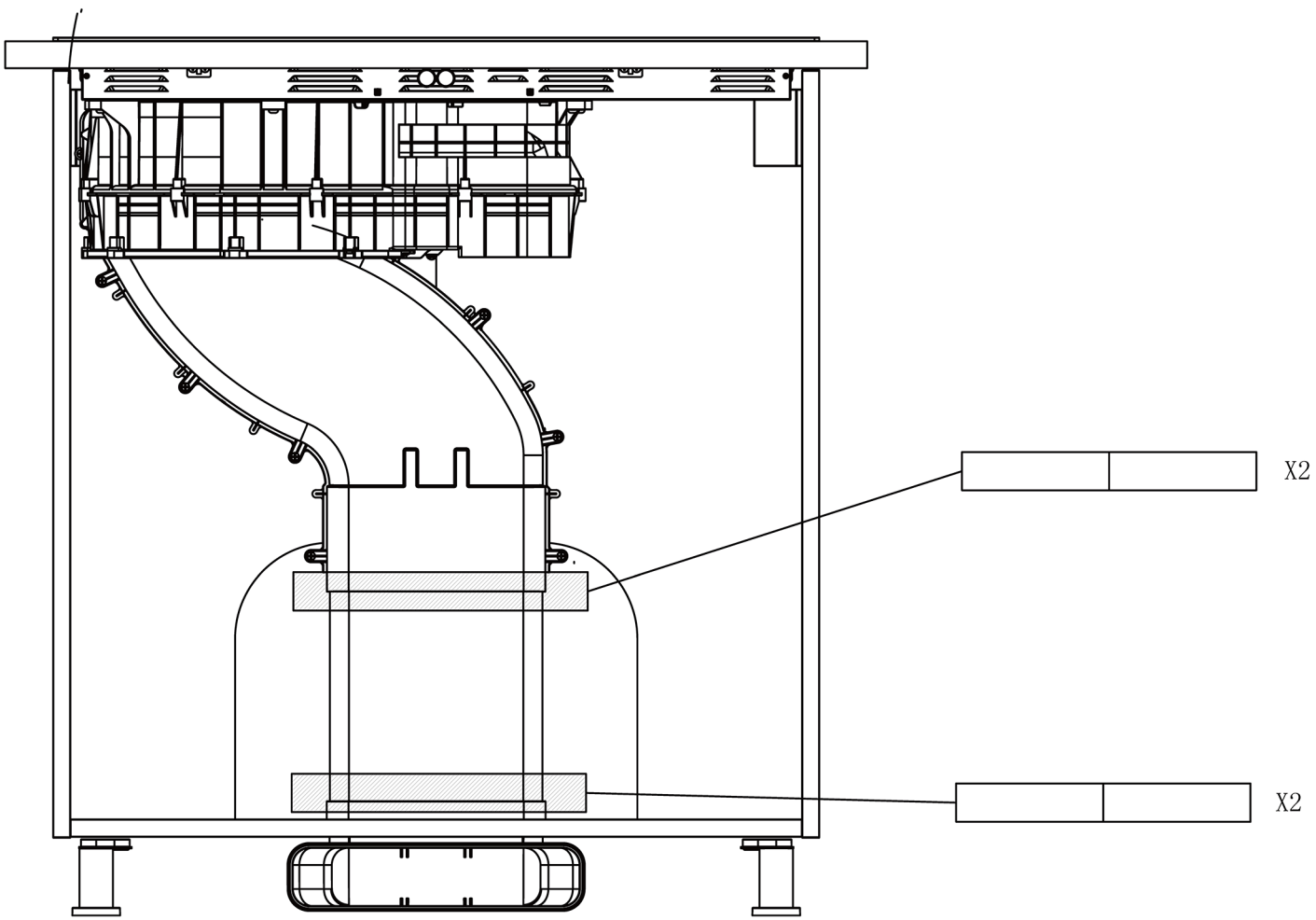

FORSIDE
TILBAKE
OK!


H ≥ 750 mm

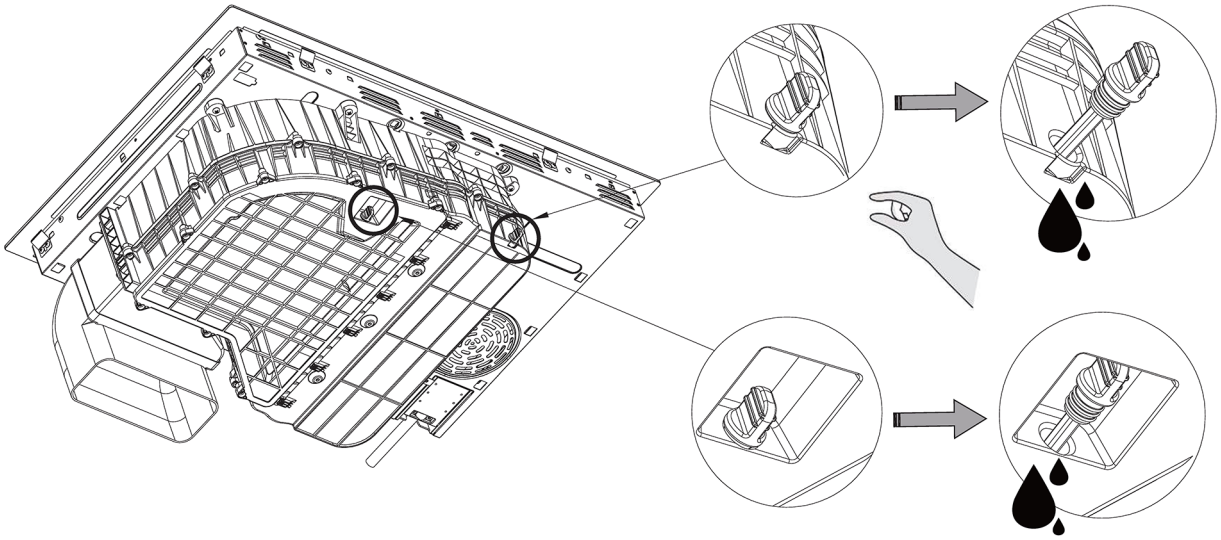

L maks. = H–620 mm
L min. = H–660 mm


430
240

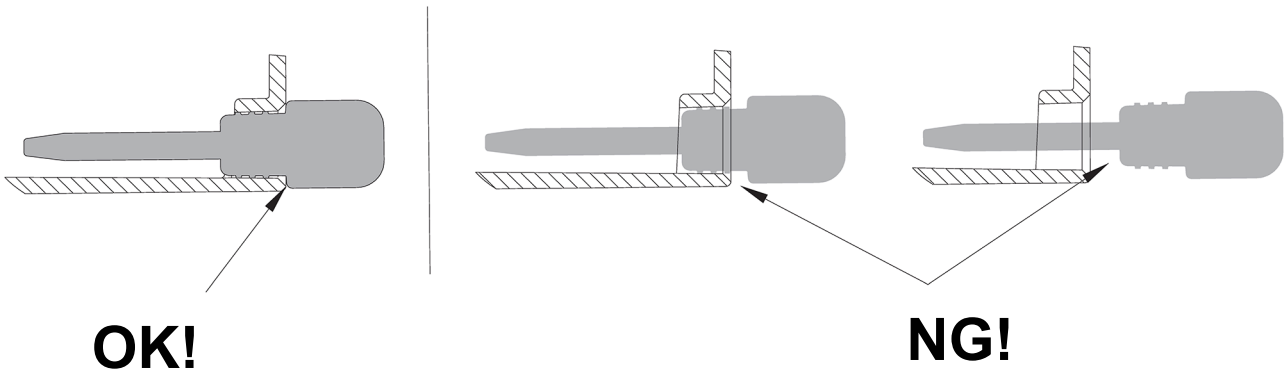



X2
X2

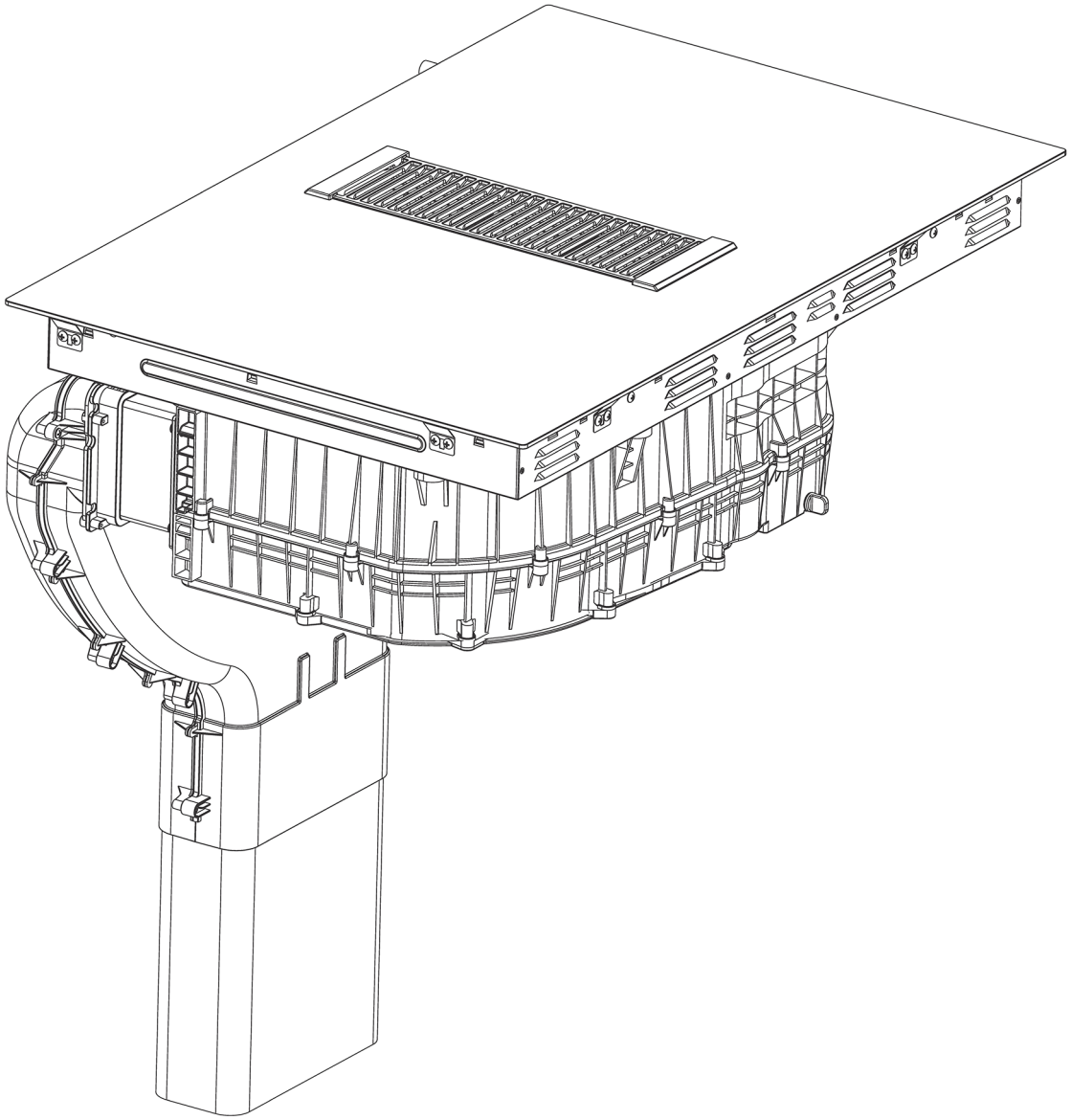
Når det er behov for vannavløp

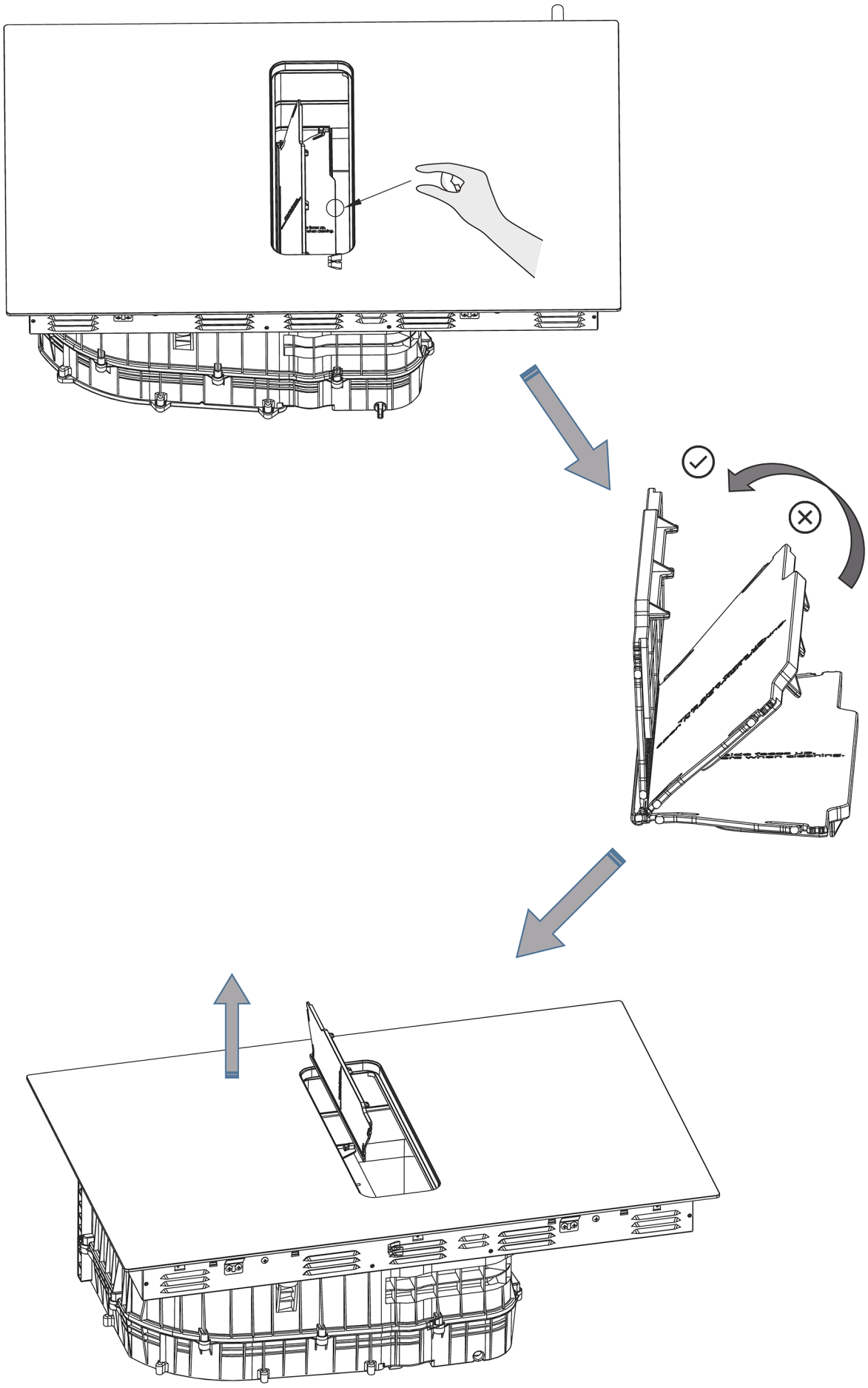


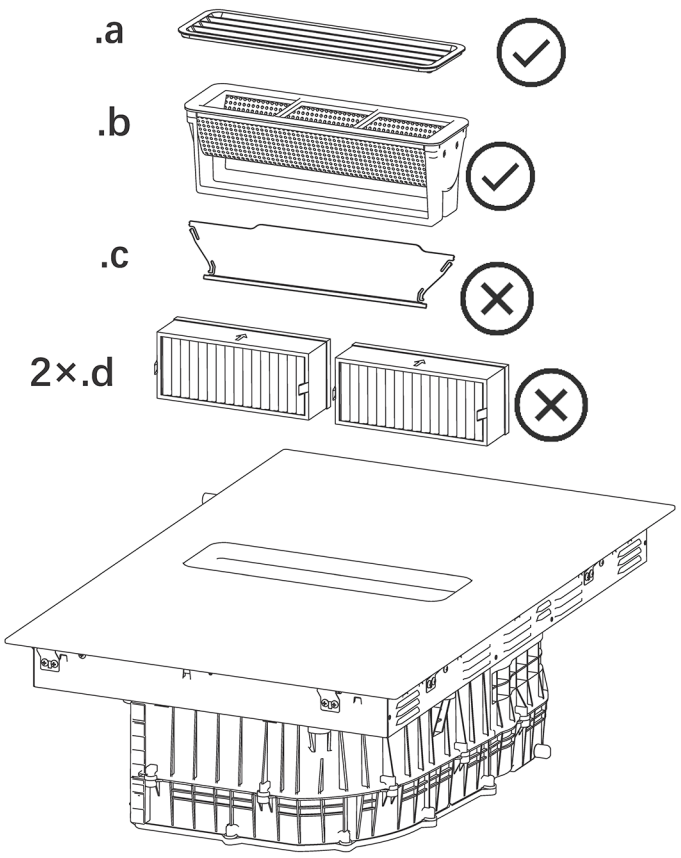
Etter at du har tappet ut vann eller installert utstyret, må du trykke gummipluggen godt fast

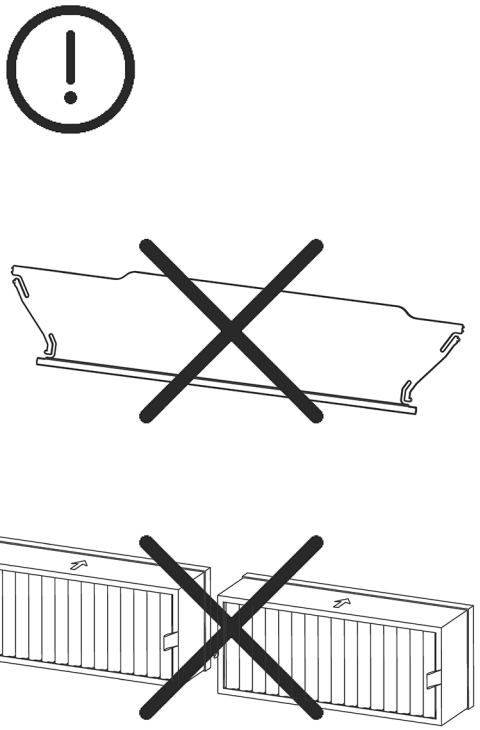


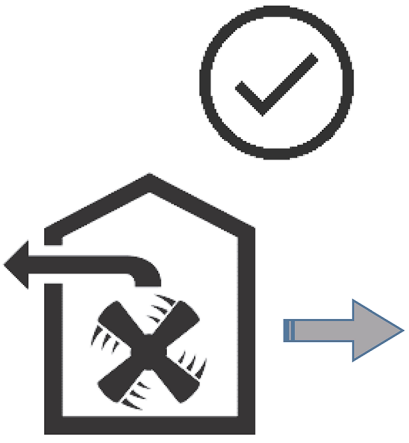


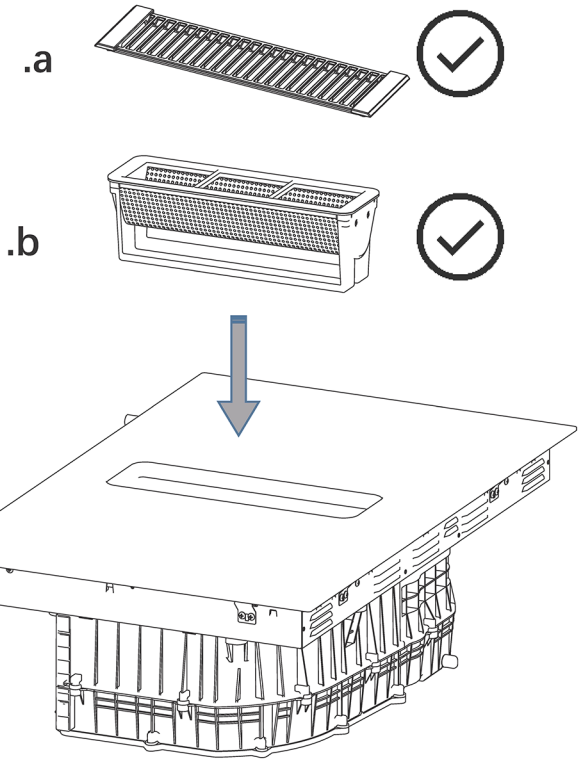


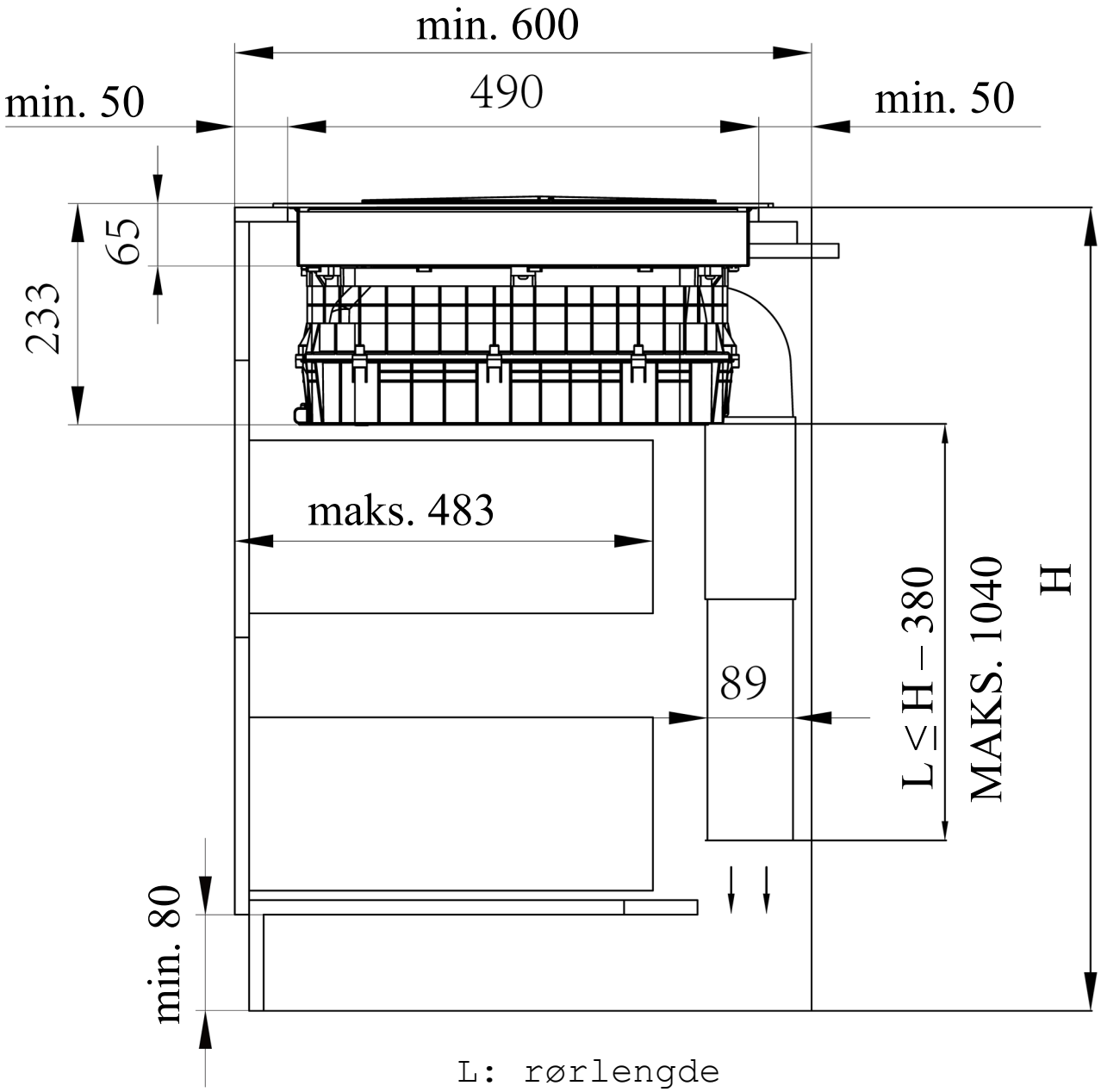



.a
.b
.c
2×.d



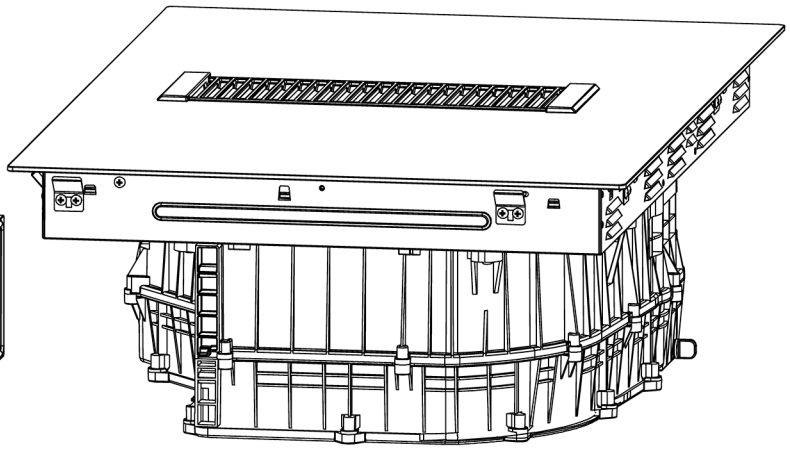


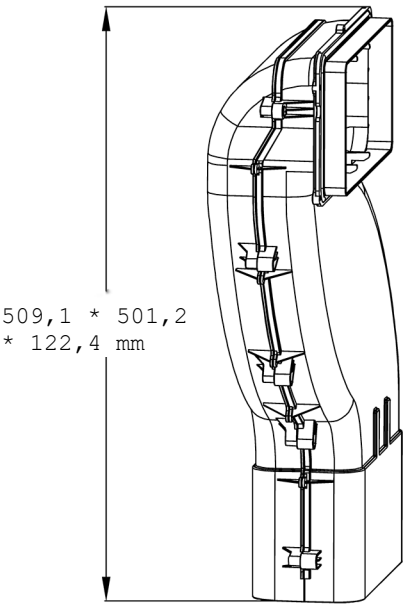

.a
.b

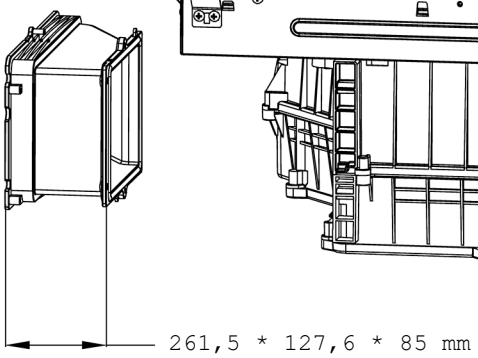


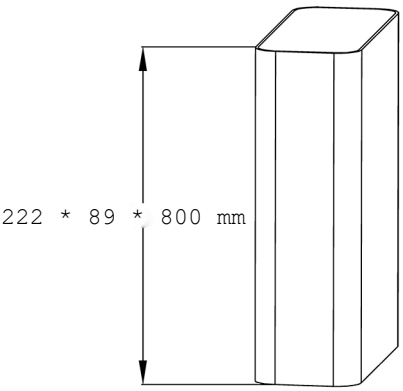
L: rørlengde

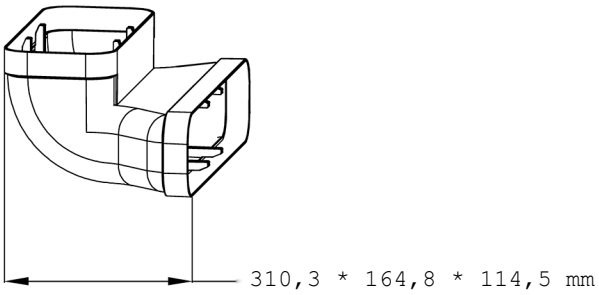
H: høyde på skapet

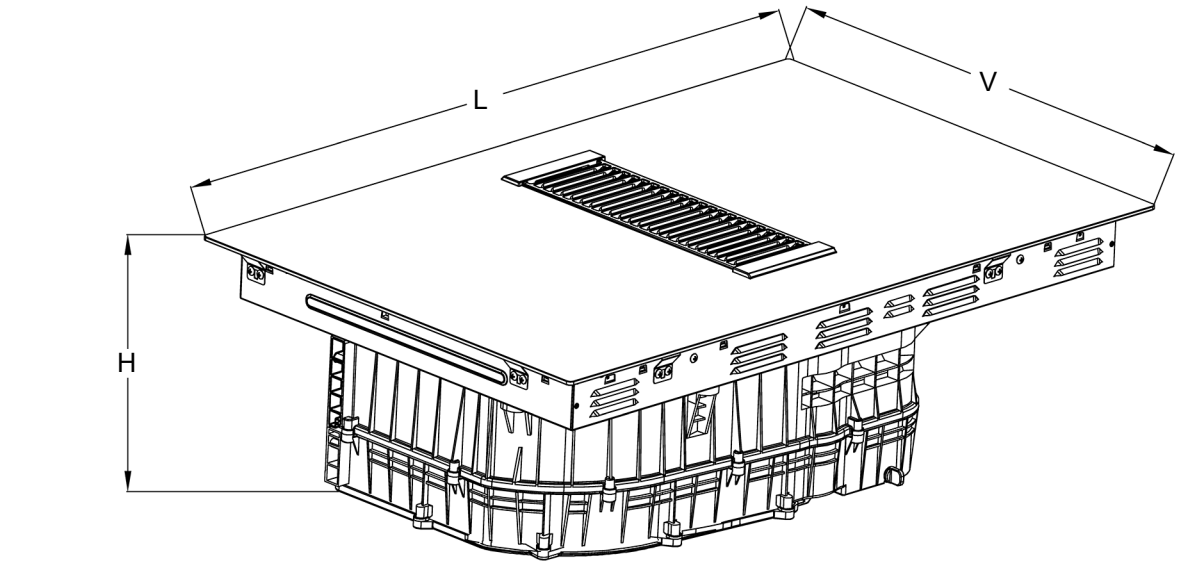


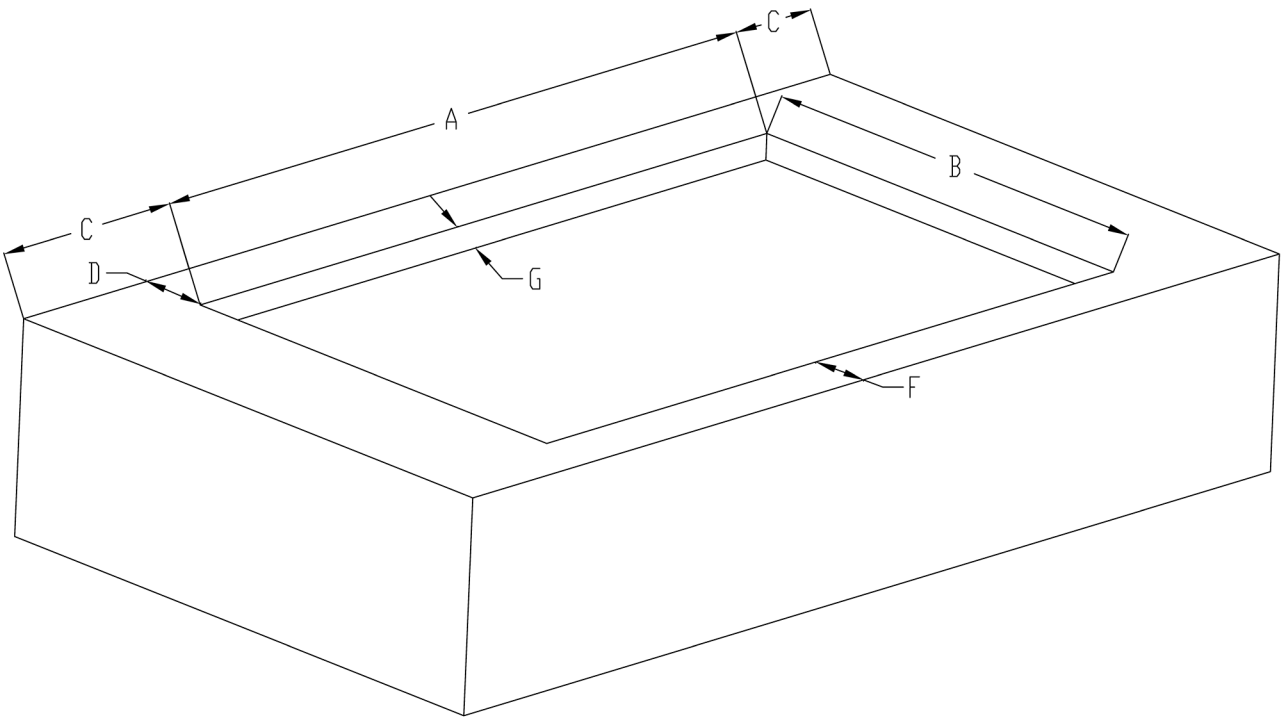

509,1 * 501,2
* 122,4 mm

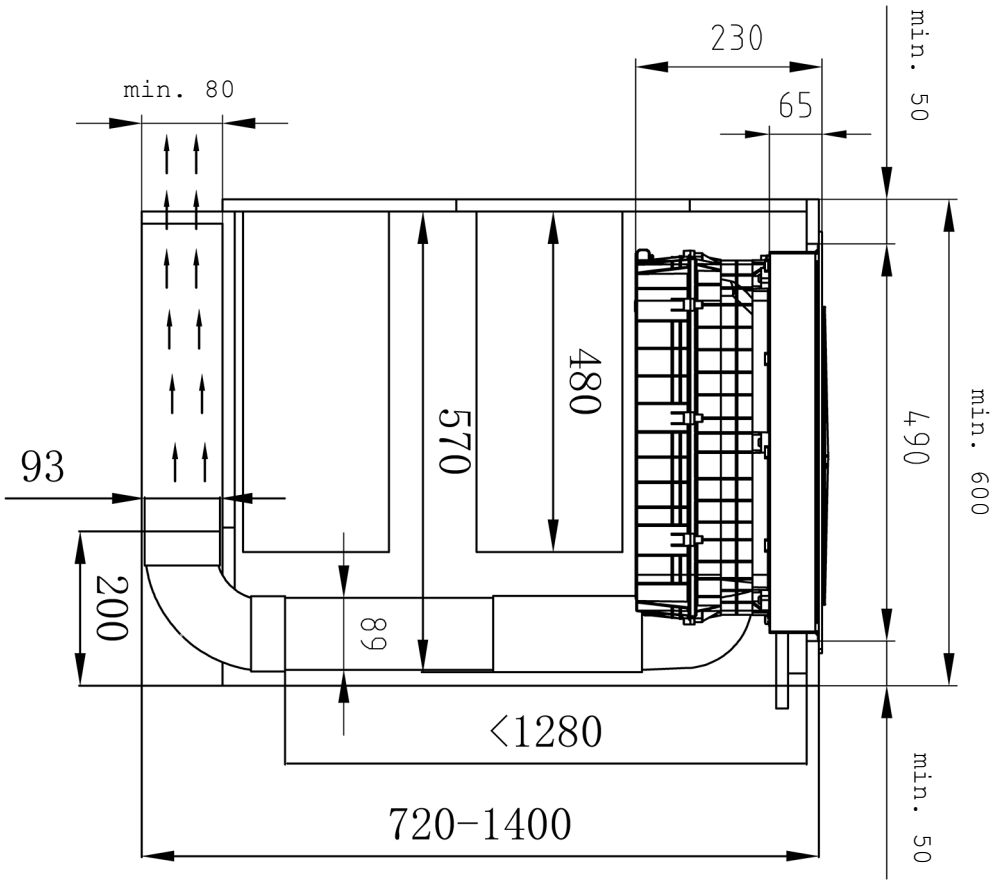

261,5 * 127,6 * 85 mm

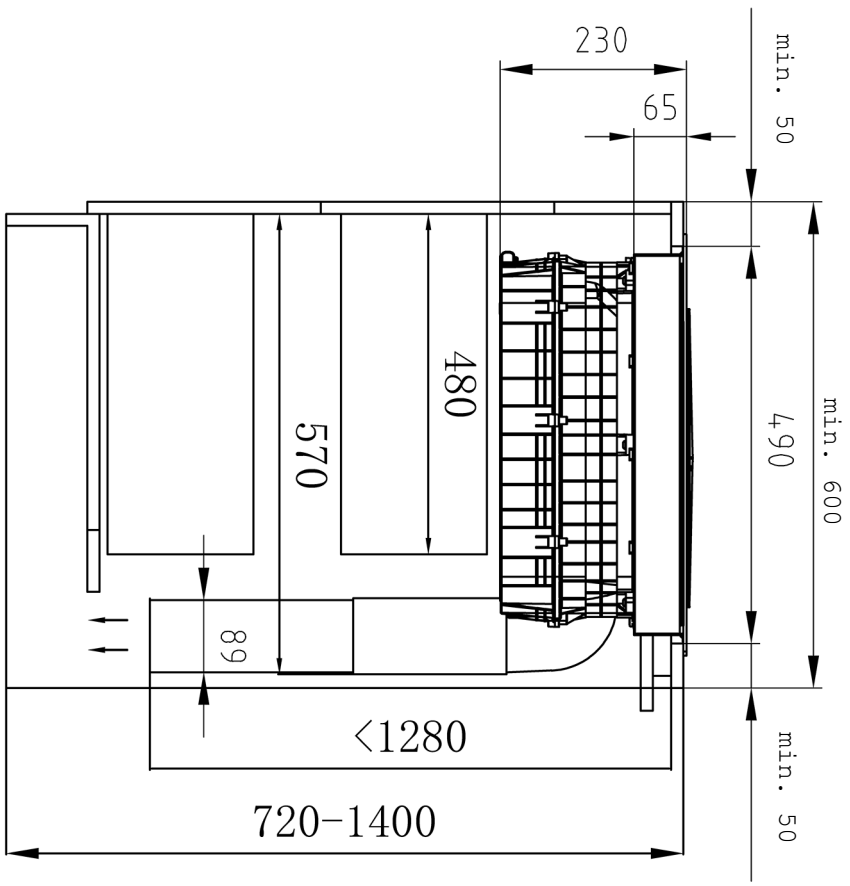

222 * 89 * 800 mm

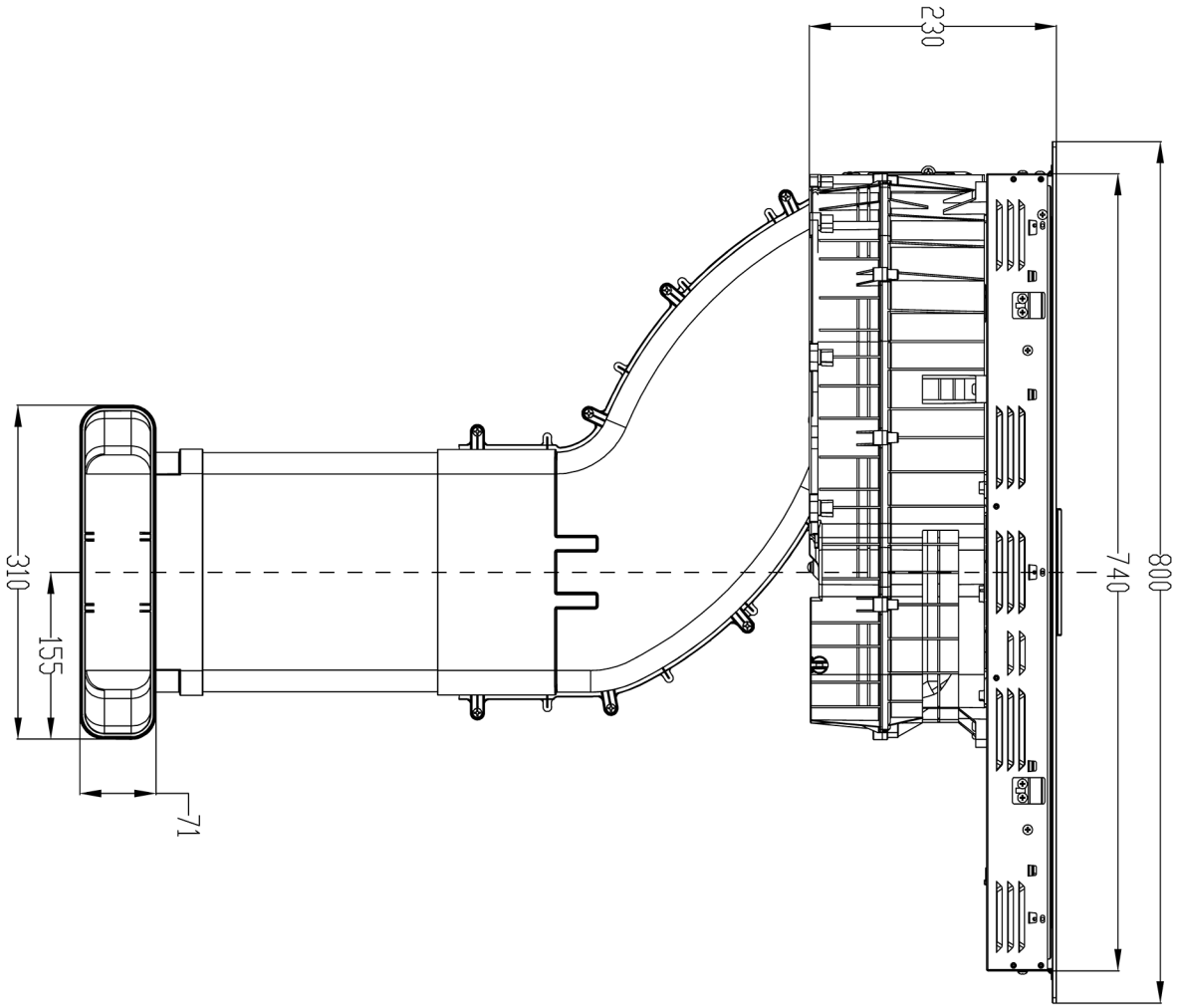

310,3 * 164,8 * 114,5 mm

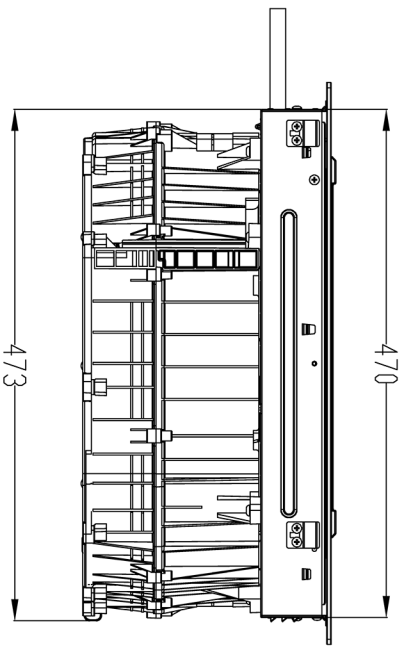

L
V
H

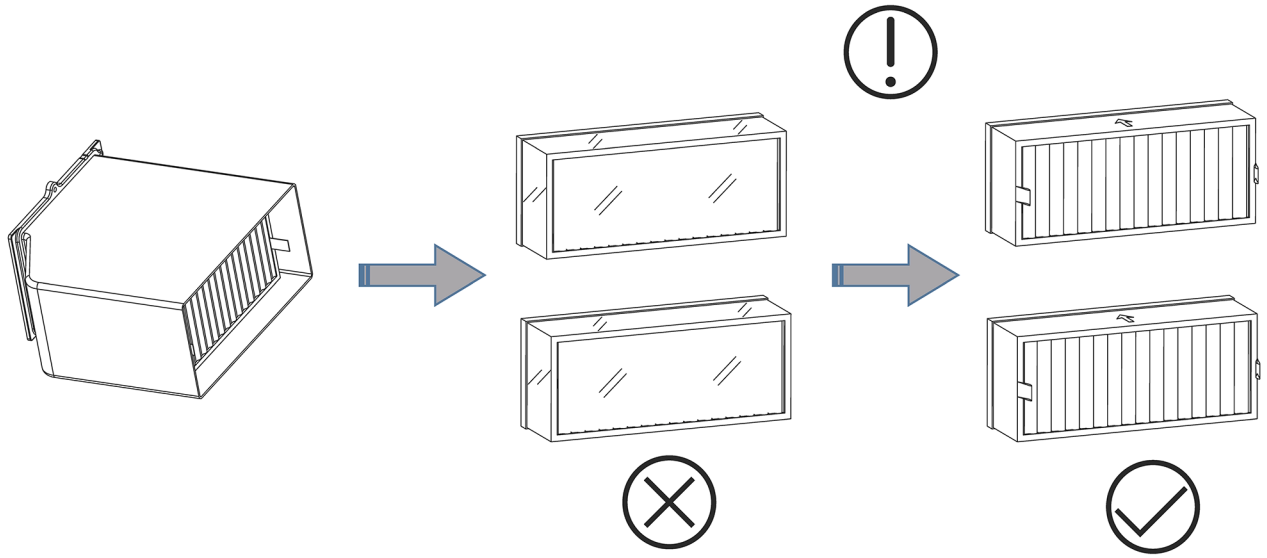

C
A
B
C
D
G
F


230
min. 80
65
min. 50
480
570
490
min. 600
93
200
89
<1280
720-1400
min. 50

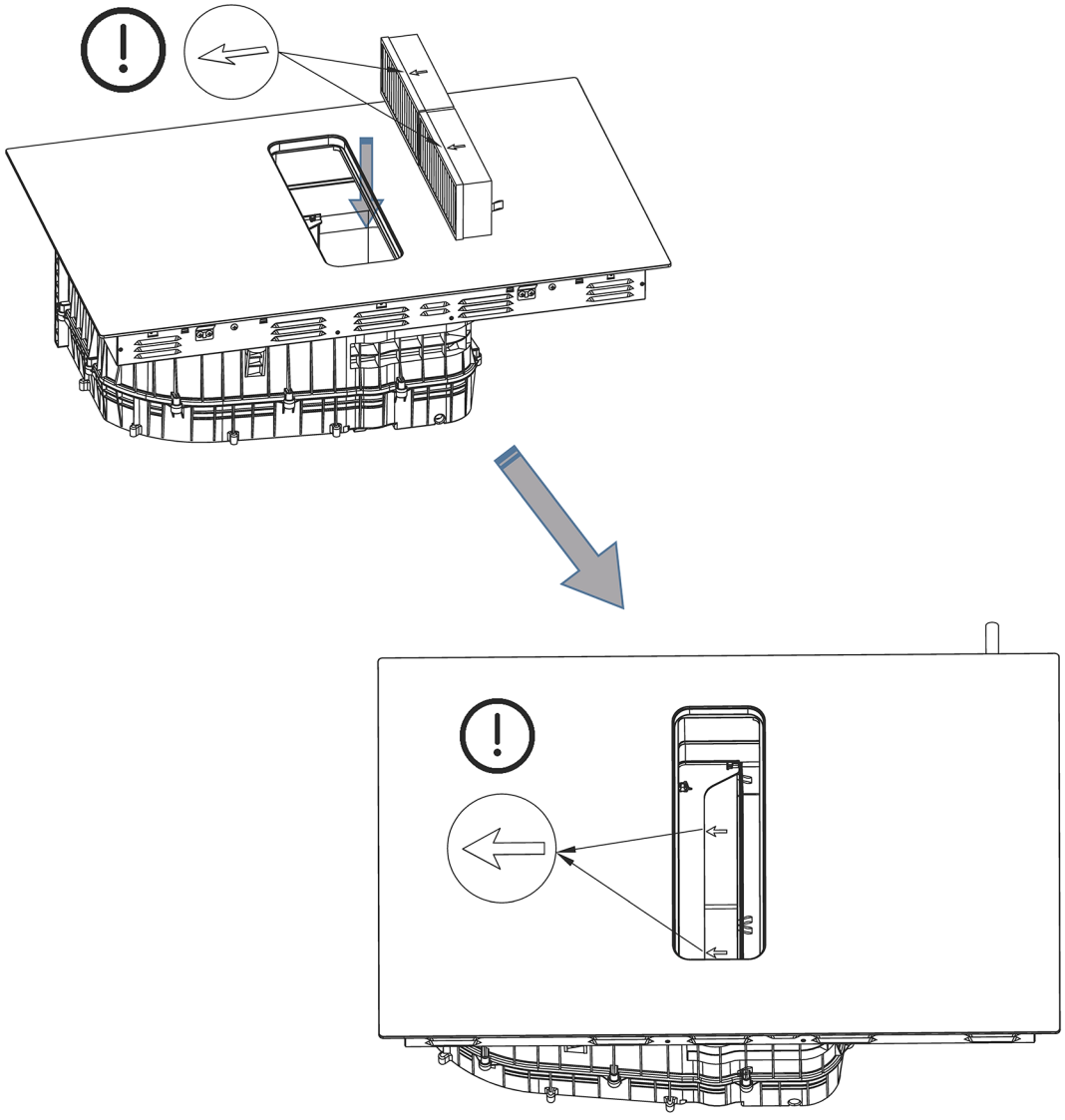

230
65
min. 50
480
570
490
min. 600
89
<1280
720-1400
min. 50

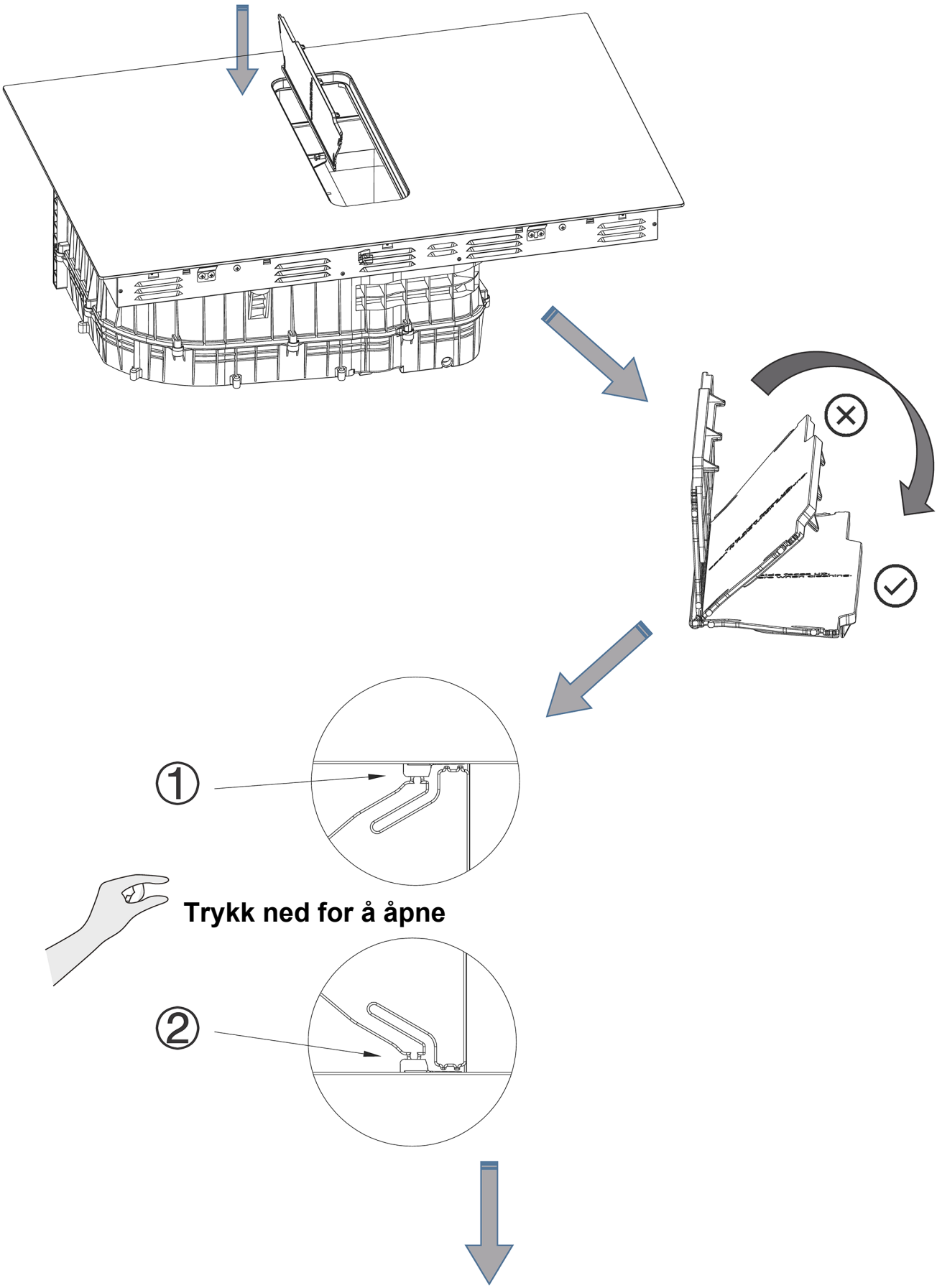

230
310
155
71
740
800

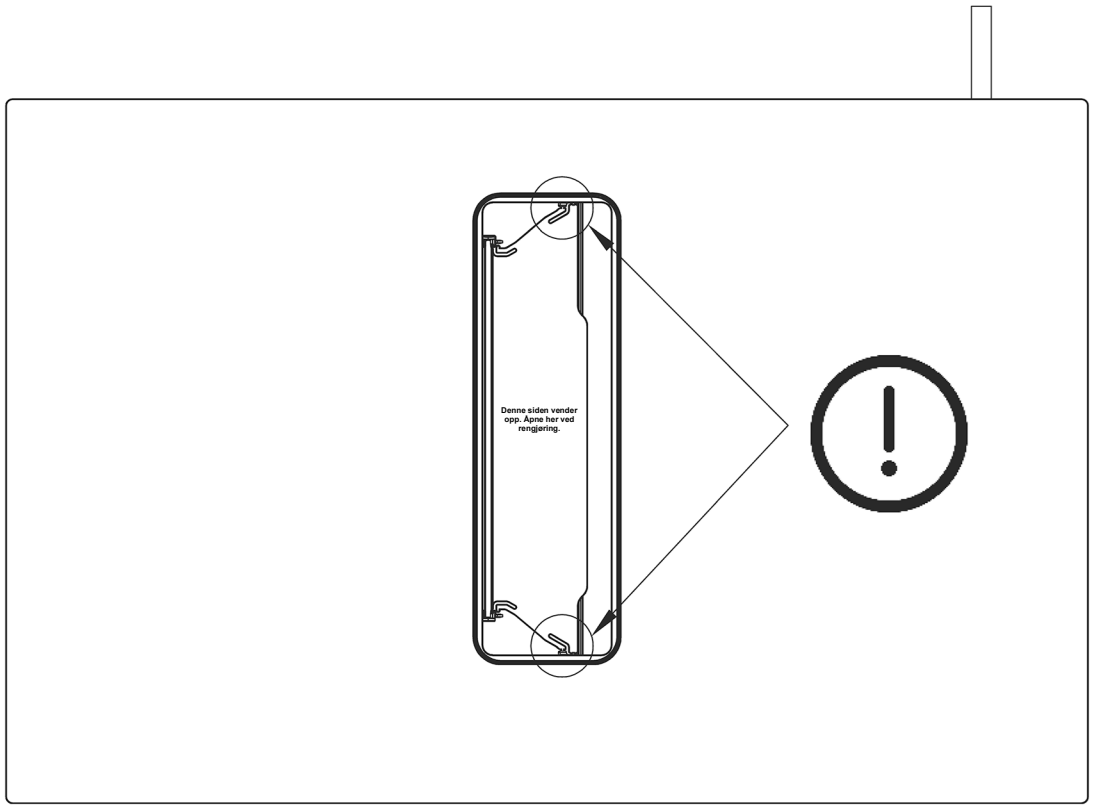

473
470

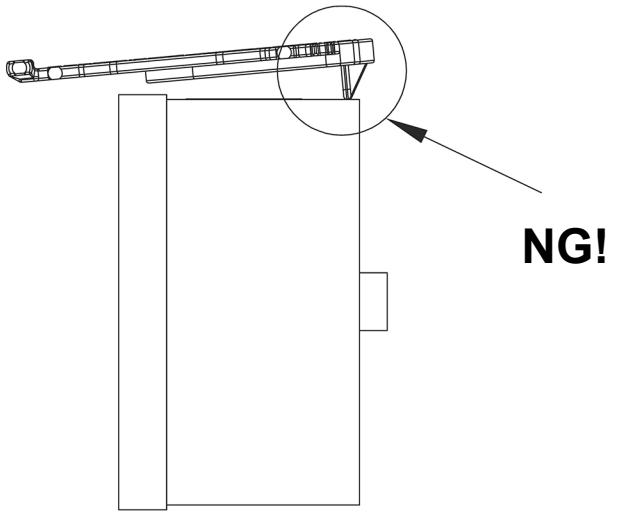


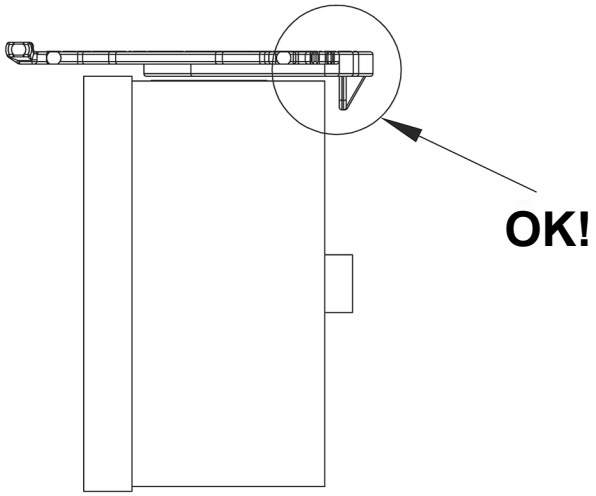
Før du bruker luktfjerningsfilterelementet,
må du rive av den ytre gjennomsiktige filmen.

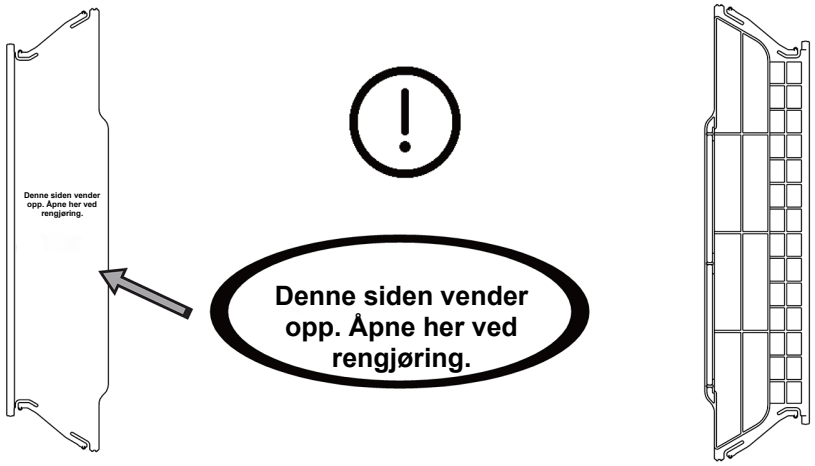


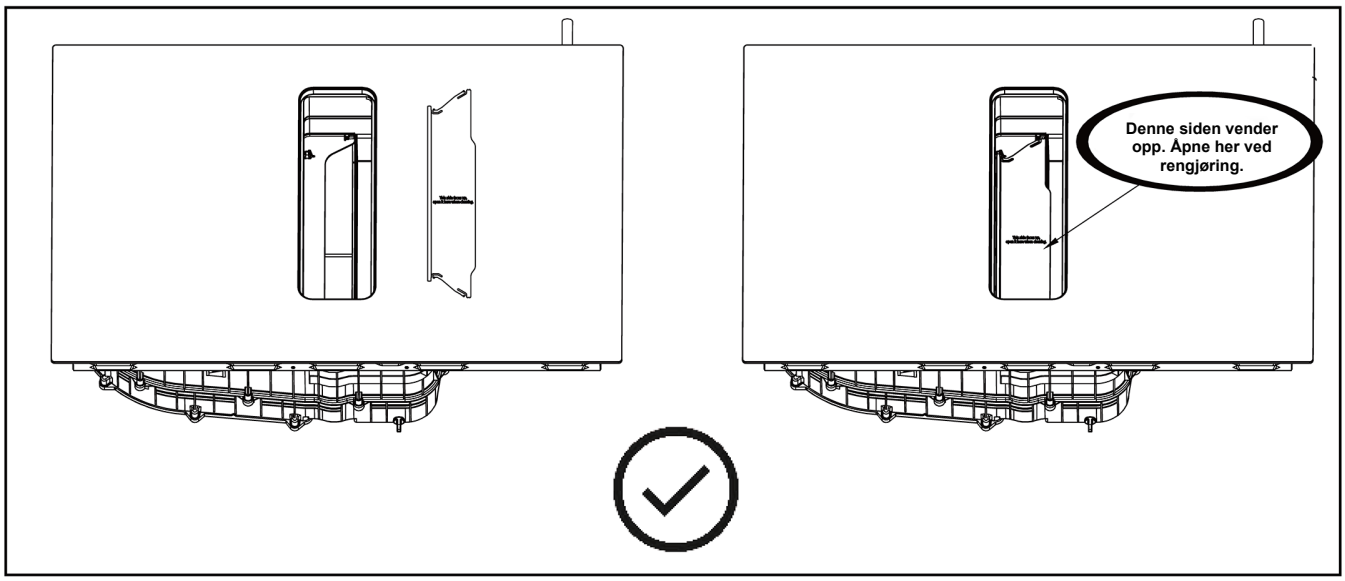

①
Trykk ned for å åpne
②

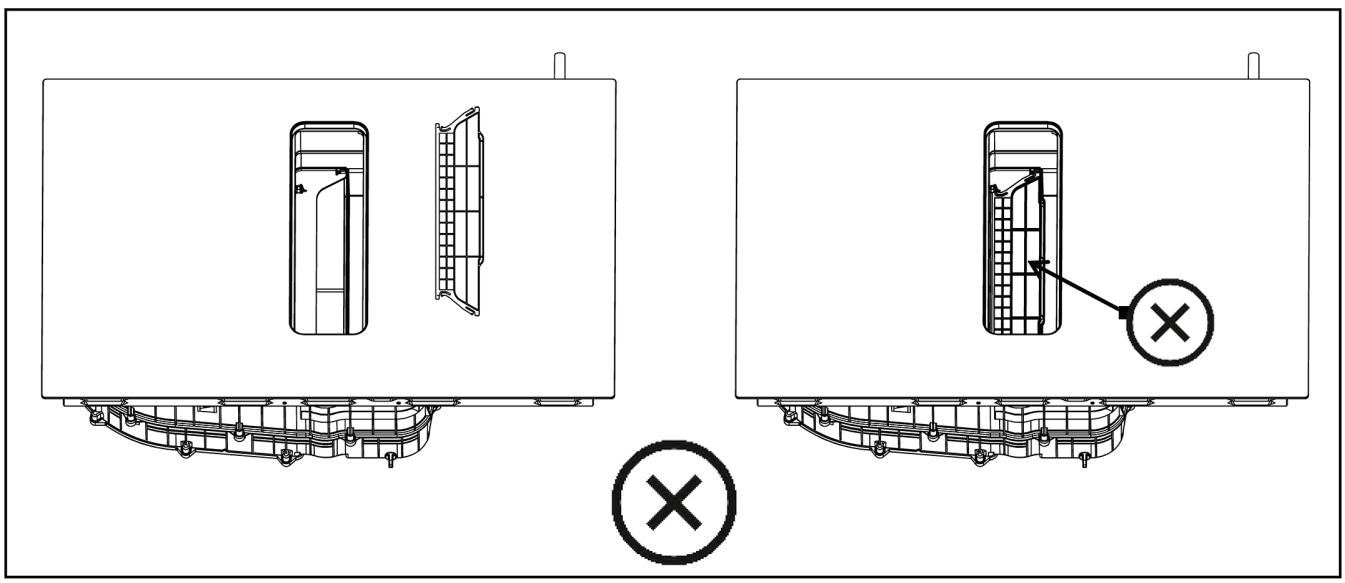

Denne siden vender opp. Åpne her ved rengjøring.


NG!


OK!

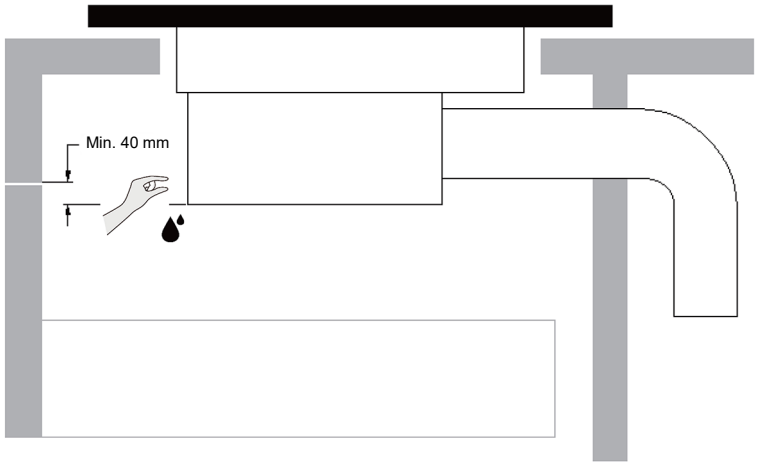

Denne siden vender opp. Åpne her ved rengjøring.
Denne siden vender opp. Åpne her ved rengjøring.


Denne siden vender opp. Åpne her ved rengjøring.



ADVARSEL: Sikre tilstrekkelig ventilasjon

For å kunne tømme væske på en enkel måte er det nødvendig å opprettholde en minste avstand på 40 mm mellom skilleplaten og bunnen av koketoppen. Følg kravene nedenfor.



⚠ Det er ventilasjonshull rundt utsiden av koketoppen. DU MÅ sørge for at disse hullene ikke blokkeres av benkeplaten når du setter koketoppen på plass.

⚠
- Vær oppmerksom på at limet som fester plast- eller trematerialet til møblene, må tåle en temperatur på minst 150 °C for å unngå at panelet løsner.
- Bakveggen samt tilstøtende og omkringliggende flater må derfor kunne tåle en temperatur på 90 °C.

Før du installerer koketoppen, må du sørge for at

- arbeidsflaten er kvadratisk og jevn, og ingen strukturelle elementer forstyrrer plassbehovet
- arbeidsflaten er laget av et varmebestandig og isolerende materiale
- ovnen har en innebygd kjølevifte hvis koketoppen er installert over en ovn
- installasjonen overholder alle klaringskrav og gjeldende standarder og forskrifter
- en egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen, er innebygd i den permanente kablingen, montert og plassert for å være i samsvar med lokale regler og forskrifter
- skillebryteren er av godkjent type og gir en kontaktseparasjon med 3 mm luftspalte i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere hvis de lokale reglene for elektriske anlegg tillater denne variasjonen i kravene)
- skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden med kokeplaten installert
- du kontakter lokale bygningsinstanser hvis du er i tvil om installasjonen
- du bruker varmebestandige og brukervennlige overflatebehandlinger (for eksempel keramiske fliser) til veggoverflatene rundt kokeplaten

Etter at du har installert koketoppen, må du sørge for at

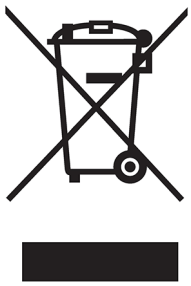
- strømforsyningskabelen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer
- det er tilstrekkelig luftstrøm fra utsiden av skapet til bunnen av koketoppen
- det er installert en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av koketoppen hvis koketoppen er installert over en skuff eller skapplass
- skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden

KASSERING OG GJENVINNING

Viktige instruksjoner for miljøet

Samsvar med WEEE-direktivet og kassering av avfallsproduktet:
Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette symbolet indikerer at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall når det er uttjent. Brukte apparater må returneres til et offisielt innsamlingssted for resirkulering av elektriske og elektroniske apparater. For å finne disse innsamlingssystemene må du kontakte de lokale myndighetene eller forhandleren der produktet ble kjøpt. Hver husholdning spiller en viktig rolle i gjenvinning og resirkulering av gamle apparater. Riktig kassering av brukte apparater bidrar til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.



Samsvar med RoHS-direktivet

Produktet du har kjøpt, er i samsvar med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer spesifisert i direktivet.

Pakkeinformasjon

Produktets emballasjematerialer er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjen sammen med husholdningsavfall eller annet avfall. Ta dem med til innsamlingspunktene for emballasjemateriale som er angitt av lokale myndigheter.



Merci d’avoir acheté une plaque à induction HAIER. Veuillez lire attentivement ce manuel d’instruction avant d’utiliser la plaque de cuisson et conservez-le dans un lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

SOMMAIRE

LETTRE DE REMERCIEMENT 749

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 750

PRÉSENTATION DU PRODUIT 758

MODE D’EMPLOI 760

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE 768

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 772

DÉPANNAGE 777

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 781

INSTALLATION DU PRODUIT 783

ÉLIMINATION ET RECYCLAGE 816

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but d'éviter les risques imprévus ou les dommages résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact et que l'appareil fonctionne en toute sécurité. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité.
Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte de garantie.

Explication des symboles

	**Danger** Ce symbole indique qu'il existe des dangers pour la vie et la santé des personnes en raison de la présence de gaz extrêmement inflammable.
	**Avertissement de tension électrique** Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.
	**Avertissement** Le mot de signalement indique un danger avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures graves voire mortelles.
	**Mise en garde** Le mot de signalement indique un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.
	**Attention** Le mot de signalement indique une information importante (par exemple, des dégâts matériels), mais pas un danger.
	**Observer les instructions** Ce symbole indique qu'un technicien ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément au mode d'emploi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/de mettre en service l'appareil et conservez-le à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour pouvoir le consulter ultérieurement !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson. Veuillez respecter scrupuleusement les instructions de ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages ou d'incendies causés par le non-respect des instructions contenues dans ce manuel. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, pour la cuisson des aliments et l'extraction des fumées générées par la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple pour chauffer des pièces de la maison). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglages incorrects des commandes.
Le produit peut présenter des caractéristiques esthétiques différentes par rapport aux illustrations de ce manuel, mais les instructions d'utilisation, d'entretien et d'installation restent les mêmes.
Ce manuel doit être conservé pour pouvoir être consulté à tout moment. En cas de vente, de transfert ou de déménagement, il doit rester avec le produit.

INSTALLATION

Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.
- -L'installation ou l'entretien doit être effectué(e) par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux règles de sécurité locales. Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre à l'appareil, encastré dans le meuble, d'être raccordé au réseau électrique.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire standard qui assure la déconnexion complète du réseau dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux règles d'installation.
- N'utilisez pas de multiprises ni de rallonges. -Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne doivent plus être accessibles à l'utilisateur.

- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique : vérifiez sur la plaque signalétique (sur le fond de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent aux valeurs du réseau et que la prise de courant est adaptée. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.

- L’appareil n’est pas prévu pour être utilisé au moyen d’une minuterie extérieure ou d’un système de télécommande séparé.
- AVERTISSEMENT : risque d’incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- AVERTISSEMENT : il peut s’avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l’huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne tentez JAMAIS d’éteindre un incendie avec de l’eau, mais éteignez l’appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à partir de son dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- Évitez les débordements ; lorsque vous faites bouillir ou chauffer des liquides, réduisez la puissance.
- Ne laissez pas les éléments chauffants allumés lorsque les casseroles et les poêles sont vides ou en l’absence de récipient.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez la zone correspondante.
- N'utilisez jamais de feuilles d'aluminium pour cuisiner et ne placez jamais directement des produits emballés avec de l'aluminium sur la surface de cuisson. L’aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.
- Ne faites jamais chauffer une boîte de conserve ou une canette contenant des aliments sans l’ouvrir au préalable : elle pourrait exploser !

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

Risque d’électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l’appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d’entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque pour la santé

- Cetappareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur docteur ou le fabricant de l’implant avant d’utiliser cet appareil afin d’être certaines que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Risque de coupure

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet magnétisable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.

- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que : - les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; -les habitations rurales ; -par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation.
- Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- La pièce doit être correctement ventilée lorsque la hotte est utilisée en même temps que d'autres appareils de combustion, à gaz ou autre.
- La hotte doit être nettoyée régulièrement à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), en respectant scrupuleusement les instructions d'entretien.
- Le non-respect des règles de nettoyage de la hotte et de remplacement et de nettoyage du filtre peut entraîner un risque d'incendie.
- Il est strictement interdit de flamber les aliments. L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer un risque d'incendie ; la cuisson à la flamme doit donc être évitée en toutes circonstances. Des précautions supplémentaires doivent être prises lors de la friture pour éviter que l'huile ne surchauffe et ne s'enflamme.
- MISE EN GARDE : Lorsque la plaque de cuisson est allumée, les parties accessibles de la hotte peuvent devenir chaudes.
- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'extraction des fumées, les réglementations émises par les autorités locales doivent être strictement respectées.
- L'air extrait ne doit pas passer par les mêmes conduits que ceux utilisés pour l'extraction des fumées générées par la combustion de gaz ou d'autres types d'appareils de combustion. N'utilisez jamais la hotte si le gril n'a pas été correctement monté !
- Pour l'installation, utilisez uniquement les vis de fixation fournies avec le produit ou, si elles ne sont pas fournies, achetez le type de vis approprié. Utilisez des vis de la bonne longueur, comme indiqué dans le guide d'installation.

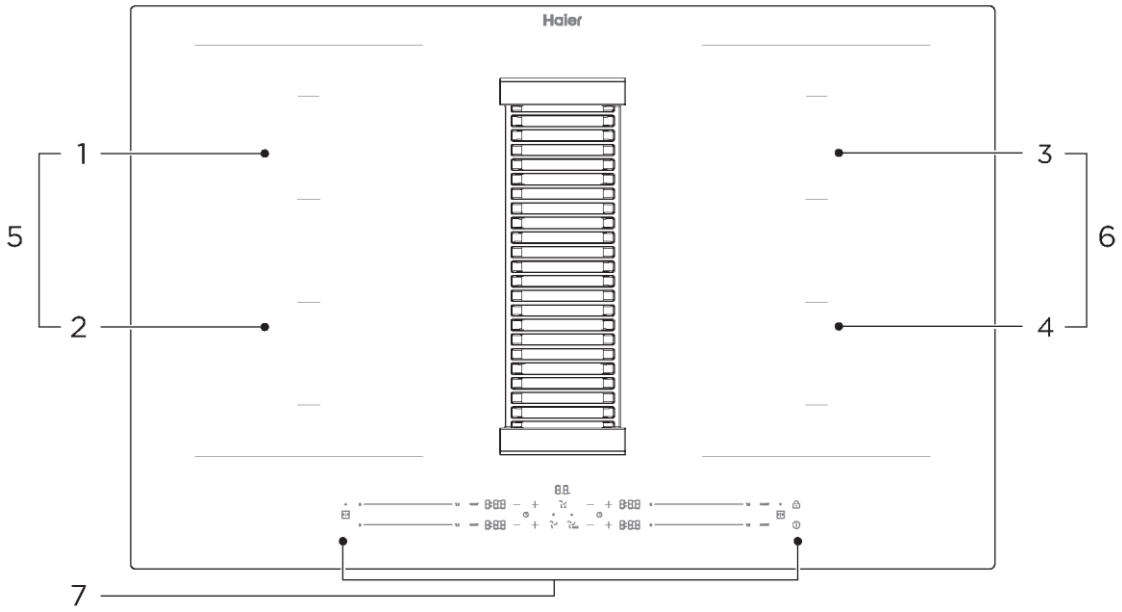
- Lorsque la hotte est utilisée avec d'autres appareils alimentés par de l'énergie non électrique, la pression négative de la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 x 10-5 bar). Cela est possible lorsque l'air nécessaire à la combustion peut pénétrer par des ouvertures qui ne peuvent pas être fermées hermétiquement, par exemple des portes, des fenêtres, des boîtiers d'encastrement pour l'air entrant/extrait ou par d'autres moyens techniques. Un boîtier d'encastrement pour l'air entrant/extrait ne suffit pas à garantir le respect de la limite.
- Recommandations en vue d'une utilisation correcte visant à réduire l'impact sur l'environnement : Au début de la cuisson, allumez la hotte à la vitesse minimale et laissez-la allumée pendant quelques minutes, même après la fin de la cuisson. N'augmentez la vitesse que si les fumées et la vapeur générées sont importantes, et n'utilisez la fonction Boost que dans les cas extrêmes. Pour un fonctionnement optimal du système de réduction des odeurs, remplacez le(s) filtre(s) à charbon lorsque cela s'avère nécessaire.
- Pour garantir des performances optimales du filtre à graisse, nettoyez-le lorsque cela s'avère nécessaire. Pour améliorer l'efficacité et minimiser le bruit, utilisez le diamètre maximal de conduit indiqué dans ce manuel.
- Laisser cuire des matières grasses ou de l'huile sur une plaque de cuisson sans surveillance peut être dangereux et provoquer des incendies.
- Ne laissez jamais de l'huile ou des matières grasses chaudes sans surveillance.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (par exemple pour flamber) autour des filtres à graisse.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (p. ex. à bois ou à charbon), à moins que l'appareil de chauffage ne soit muni d'un couvercle scellé et inamovible. Il ne doit pas y avoir d'étincelles.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, ne retirez le filtre à graisse ou le récipient de trop-plein qu'une fois que l'appareil a refroidi.
- Une légère odeur se dégage lors du déballage, mais elle disparaît rapidement.
- AVERTISSEMENT : utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi [RY1] ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- Les hottes de cuisine et autres extracteurs de fumées de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils alimentés au gaz ou à d'autres combustibles (y compris ceux situés dans d'autres pièces) en raison du reflux des gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte de cuisine ou d'un autre extracteur de fumées de cuisson, le fonctionnement des appareils à gaz doit être testé par une personne compétente afin de s'assurer qu'il n'y a pas de reflux des gaz de combustion.

- Il existe un risque d’incendie si le nettoyage n’est pas effectué conformément aux instructions.
- MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lors de l’utilisation avec des appareils de cuisson.
- les réglementations sur l’évacuation de l’air doivent être respectées.
- MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec des plaques de cuisson au gaz.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction avec hotte intégrée.
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d’instruction/ d’installation afin de comprendre parfaitement comme l’installer correctement et la faire fonctionner. Pour l’installation, veuillez lire le paragraphe Installation. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d’instruction/d’installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

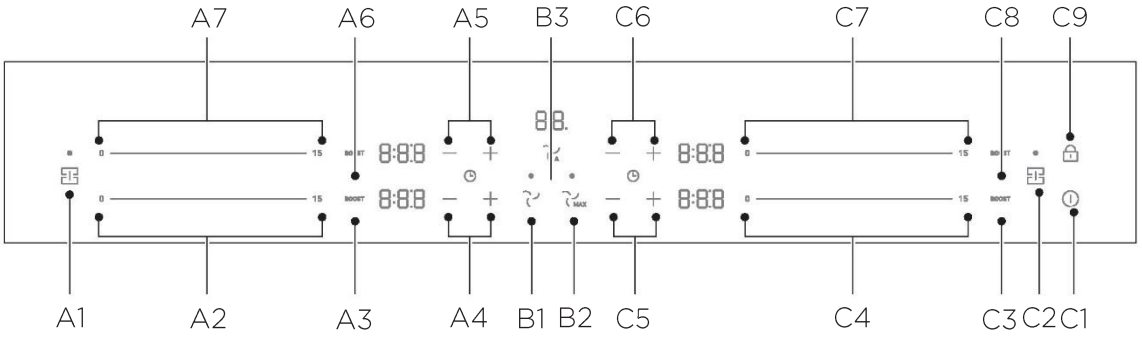
PRÉSENTATION DU PRODUIT

Vue de dessus



1. Zone max. 2200/3600 W
2. Zone max. 2200/3600 W
3. Zone max. 2200/3600 W
4. Zone max. 2200/3600 W
5. Zone max. 3300/3700 W
6. Zone max. 3300/3700 W
7. Panneau de commande

Panneau de commande



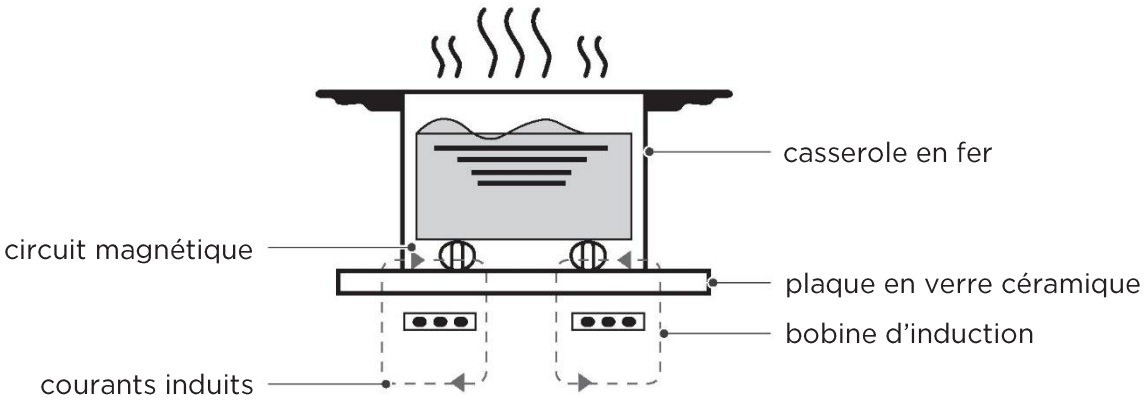
A1. Commande de la zone flexible
A2. Commandes de réglage de la puissance
A3. Boost
A4. Commandes de réglage de la minuterie
A5. Commandes de réglage de la minuterie
A6. Boost
A7. Commandes de réglage de la puissance
B1. Commande de régulation de la hotte
B2. Boost
B3. Mode automatique pour la plaque de cuisson et la hotte
C1. Commande Marche/Arrêt
C2. Commande de la zone flexible
C3. Boost
C4. Commandes de réglage de la puissance
C5. Commandes de réglage de la minuterie
C6. Commandes de réglage de la minuterie
C7. Commandes de réglage de la puissance
C8. Boost
C9. Commande de verrouillage

REMARQUE

Toutes les illustrations de ce manuel sont présentées à des fins d'explication uniquement. En cas de divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin, tenez compte de l'objet réel.

Théorie de fonctionnement

La cuisson à induction est une technologie de cuisson économique, efficace, pointue et sûre. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le chauffer.



Mode de fonctionnement

Vous pouvez utiliser votre appareil en mode extraction d'air ou en mode circulation d'air.

Mode extraction

L'air aspiré est nettoyé par les filtres à graisse et acheminé vers l'extérieur par un système de conduits.



L'air ne doit pas être rejeté dans un conduit de cheminée utilisé pour évacuer les fumées provenant d'autres appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui ne rejettent que l'air dans la pièce).

- Si l'air vicié doit être acheminé dans un conduit de fumée ou de gaz d'échappement qui ne fonctionne pas, vous devez obtenir l'accord du chauffagiste responsable.
- Si l'air vicié est acheminé à travers le mur extérieur, il convient d'utiliser un conduit télescopique.

Mode de filtration

L'air aspiré est nettoyé par les filtres à graisse et un filtre anti-odeurs, puis renvoyé dans la pièce.

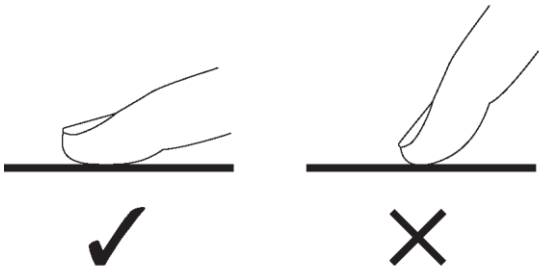


Pour capturer les odeurs en mode circulation d'air, vous devez installer un filtre anti-odeurs.
Les différentes possibilités de fonctionnement de l'appareil en mode circulation d'air sont décrites dans notre catalogue. Vous pouvez également vous adresser à votre revendeur.

MODE D’EMPLOI

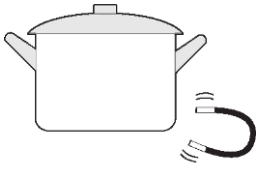
Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l’extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu’un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu’il n’y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d’eau peut rendre difficile l’utilisation des commandes.

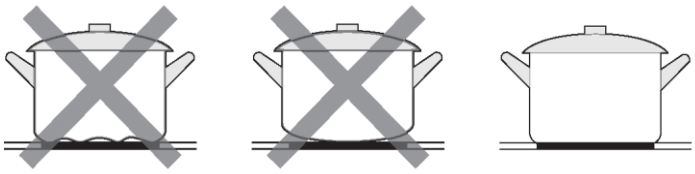


Sélection du bon ustensile de cuisson

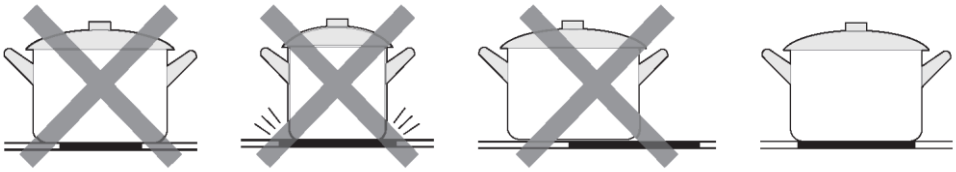
⚠
- N’utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l’induction sur l’emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S’il est attiré, la casserole est adaptée à l’induction.
- Si vous n’avez pas d’aimant :
  1. Placez de l’eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
  2. Si U ne clignote pas sur l’affichage et que l’eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



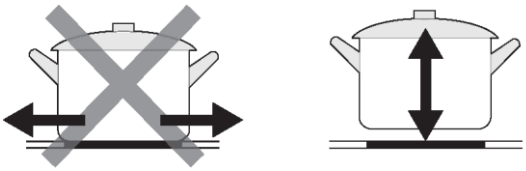
- N’utilisez pas d’ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



- Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Une marmite mesurant moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



- Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



Comment l'utiliser

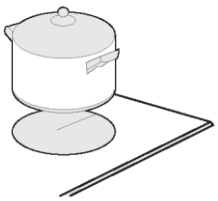
Commencer la cuisson

Touchez la commande Marche/Arrêt pendant 1 seconde. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « - » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.
Si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.



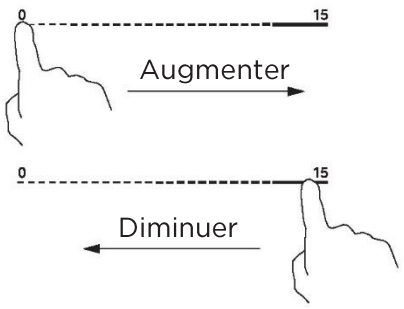
Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.

- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.



Si l'affichage fait clignoter U en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :
- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson. L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

Contrôle manuel de la ventilation

Vous pouvez contrôler manuellement le réglage de la ventilation.

REMARQUE

L'utilisation d'ustensiles de cuisine hauts peut empêcher le système d'extraction de fonctionner de manière optimale. Vous pouvez améliorer la puissance d'extraction en plaçant le couvercle sur l'ustensile de cuisson en l'inclinant.

Activation de la commande manuelle de ventilation

1. Lors de la mise sous tension, effleurez pour activer le système de ventilation ;
2. Appuyez brièvement sur la touche de la hotte pour changer de niveau en passant de 0 à 3, appuyez longuement sur la touche de la hotte pendant 3 secondes pour fermer la hotte.
3. Effleurez (B) pour passer au niveau Boost.

Le système de ventilation est activé.

Modification ou désactivation de la commande manuelle de ventilation
1. Mise hors tension
2. Utilisez la touche de la hotte pour régler le niveau à 0

Finir la cuisson

Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « 0 ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.



Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.



Fonction d'auto-allumage pour le système de ventilation

Le système de ventilation est divisé en modes manuel et automatique.
Le mode automatique peut être activé une fois que toute la plaque de cuisson est activée. Il sera automatiquement désactivé deux minutes après avoir entièrement éteint la plaque de cuisson.

Manuellement
Dans les états de mise sous tension, effleurez ou (B). L'écran numérique affiche le niveau 0-3 ou b.
Automatiquement

Dans les états de mise sous tension, effleurez (A), l'écran numérique affiche A.
L'appareil désactive la fonction d'auto-allumage :
- 2 minutes après avoir éteint toutes les plaques de cuisson.
- lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Utilisation de la fonction Boost

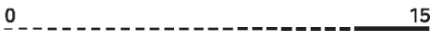
Activer la fonction Boost

En effleurant la touche max. Assurez-vous que l'écran affiche l'action du bandeau.

MAX

Annulation de la fonction Boost

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction Boost.



Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.



- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 10 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau numérique max au bout de 10 minutes.
- Si la plaque de cuisson LF est réglée sur Boost et que la plaque de cuisson LR est ensuite réglée sur Boost, la plaque de cuisson LF LR est réglée sur le niveau 15.

Réglage de la ventilation intensive

- Le système de ventilation comporte des modes intensifs. Si vous activez les réglages intensifs, le système de ventilation fonctionne au maximum.
- Activation du réglage de la ventilation intensive.
- 1. Effleurez. (B)
- 2. "b" s'affiche sur l'écran numérique.
- Modification ou désactivation du réglage de la ventilation intensive.
- Utilisez la touche pour sélectionner le niveau de performance requis dans la zone de réglage ou réglez-le sur 0.

Démarrage automatique du système de ventilation

Si vous sélectionnez un niveau de puissance pour une zone de cuisson et que le démarrage automatique se déclenche.
Le système de ventilation se met en marche à un niveau de puissance correspondant au niveau de puissance respectif des zones de cuisson.

Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément. Lorsqu'elle fonctionne comme une seule zone, la partie qui n'est pas couverte d'un ustensile de cuisson est automatiquement éteinte au bout de 8 secondes.
- Pour permettre une détection correcte des casseroles et une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisine doivent être correctement placés :

- À l'avant ou à l'arrière de la zone flexible lorsque l'ustensile est de taille inférieure à 21 cm.
- N'importe où avec des ustensiles de cuisine plus grands.

En tant que grande zone

Pour activer la zone flexible en tant que grande zone unique, appuyez simplement sur la commande de la zone flexible.



Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.
Pour ajouter une casserole supplémentaire, appuyez à nouveau sur les touches dédiées, afin de détecter l'ustensile de cuisson.

En tant que deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones indépendantes avec des réglages différents de la puissance, appuyez sur la commande de la zone flexible.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple, des enfants allumant par inadvertance les zones de cuisson).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande Verrouillage enfoncée pendant 3 secondes.	L'écran numérique affiche « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande Verrouillage enfoncée pendant 3 secondes.	

⚠ Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt ⏻, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt ⏻ en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Fonction de gestion de la puissance

- Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
- Les plaques à induction sont en mesure de se limiter automatiquement pour fonctionner à un niveau de puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance

État : Régler la sécurité enfant à l'état d'arrêt.
Conditions d'activation :
1) LR max Touche de sélection **MAX** du brûleur 3 secondes (+ signal sonore)
2) LF max Touche de sélection **MAX** du brûleur 3 secondes (+ signal sonore)
Configuration de fonctionnement :

Configuration de fonctionnement :



Pour passer à un autre niveau

1) Sélectionner la valeur limite de puissance à l'aide de la touche de verrouillage 🔒 (la plage de sélection de la valeur limite de puissance dépend des caractéristiques).

Il existe 5 niveaux de puissance, de « 2,8 kW » à « 7,4 kW ».
L'écran numérique LR et RF affichera l'un d'entre eux.
« 28 00 » : la puissance maximale est de 2,8 kW.
« 35 00 » : la puissance maximale est de 3,5 kW.
« 45 00 » : la puissance maximale est de 4,5 kW.
« 58 00 » : la puissance maximale est de 5,8 kW.
« 74 00 » : la puissance maximale est de 7,4 kW.

Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance

Après avoir sélectionné la valeur de la limite de puissance, utilisez la touche de mise hors tension ⏻ pour confirmer.

La plaque sera alors éteinte.

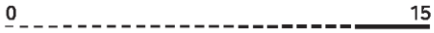
Commande de la minuterie

- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- La durée maximale correspond à la durée de fonctionnement par défaut du niveau de fonctionnement actuel, voir le tableau des durées de fonctionnement par défaut.

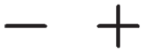
Réglage de la minuterie pour éteindre des zones de cuisson

Régler une zone

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.



Réglez le temps en touchant la commande « o » de la minuterie.
Astuce : touchez la commande « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.
Appuyez de manière prolongée sur la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement.
L'écran affiche le temps restant.



Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Régler plusieurs zones :

Les étapes de réglage de plusieurs zones sont semblables aux étapes de réglage d'une zone ;
Le temps de chaque zone de chauffage est réglé et affiché de manière indépendante.
L'affichage sera le suivant :



Annuler la minuterie

Régler la valeur de temporisation correspondant à la zone à chauffer sur 0:00.



Effleurez et maintenez la commande de minuterie « - » et « + » pendant 1 seconde, la minuterie sera supprimée.



REMARQUE

1) Le réglage manuel du temps ne peut pas dépasser la durée par défaut de la tête de la cuisinière. Si la valeur du niveau actuel est réduite après le réglage de la durée maximale de temporisation, la durée de temporisation passe automatiquement à la durée maximale par défaut du niveau actuel lorsque la durée de temporisation est supérieure à la durée de fermeture par défaut du niveau actuel.
2) Sous l'état d'affichage du temps, cliquez une fois sur le curseur pour afficher le niveau de chauffage actuel. Après être entré dans le mode d'affichage du niveau, cliquez ou faites glisser le curseur pour régler le niveau.

Temps de fonctionnement par défaut

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction et votre hotte. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Plaque à induction :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de fonctionnement par défaut (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Niveau de puissance	10	11	12	13	14	15			
Minuterie de fonctionnement par défaut (min)	120	120	120	90	90	90			

Hotte :

Niveau de puissance	1	2	3
Minuterie de fonctionnement par défaut (min)	480	240	120

⚠ Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction		
Zone de cuisson	**Minimum**	**Maximum**
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Zone flexible	120	220*380

Avant d’utiliser votre nouvelle plaque à induction et votre hotte

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe ‘Consignes de sécurité’.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque à induction.
- Réglage du mode de fonctionnement.

L'appareil est livré avec un mode d'extraction d'air préréglé.
Si vous souhaitez passer du mode extraction d'air au mode circulation d'air, vous pouvez suivre les étapes ci-dessous :

1. Entrer dans les réglages du mode hotte

État : Régler la sécurité enfant à l'état d'arrêt.
Conditions d’activation :
Appuyez sur la touche Ⓐ pendant 3 secondes (+ signal sonore), et l’écran numérique LF affichera « ou » ou « In », en utilisant la touche de verrouillage 🔒 pour changer de mode ;
Si l'appareil est en mode d'extraction d'air et que l’écran numérique LF affiche « ou », utilisez la touche Marche/Arrêt ⏻ pour confirmer et allumer l'appareil ;
Si l'appareil est en mode circulation d'air et que l’écran numérique LF affiche « In », utilisez la touche Marche/Arrêt ⏻ pour confirmer et allumer l'appareil ;

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

⚠ Faites attention quand vous faites frire quelque chose car l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez le booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses prennent feu spontanément et représentent un risque sérieux d'incendie.

Astuces de cuisson

- Quand la nourriture commence à bouillir, baissez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.

Faire mijoter, cuire du riz

- Un liquide frémit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles commencent à monter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clef pour obtenir des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous pouvez également cuisiner des sauces à base d'œuf et épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris cuire du riz avec la méthode de l'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuire des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude puis placez la viande dans la poêle chaude.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de comment vous l'aimez. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson, plus il est ferme plus il sera bien cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il s'assouplisse et devienne tendre avant de le servir.

Pour faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les aliments doivent revenir rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajouter votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Détection des petits articles

Quand une casserole d'une taille non adaptée ou non magnétique (par ex. aluminium) ou un autre petit élément (par ex. couteau, fourchette, clef) a été laissé sur la plaque, la plaque passe automatiquement en mode veille en 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages les plus adaptés à vos besoins.

Réglage de la chaleur	Pertinence
1-2	• réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • faire mijoter délicatement • tiédir lentement
3 - 5	• réchauffer • faire frémir rapidement • cuisiner du riz
6 - 11	• pancakes
12 - 13	• friture • cuire des pâtes
15/P	• faire sauter des aliments • saisir • amener la soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

Avant de placer les étriers de fixation

L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

⚠ MISES EN GARDE

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La plaque ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou séchoir car l'humidité peut endommager les parties électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de la plaque doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

Branchement de la plaque sur le secteur

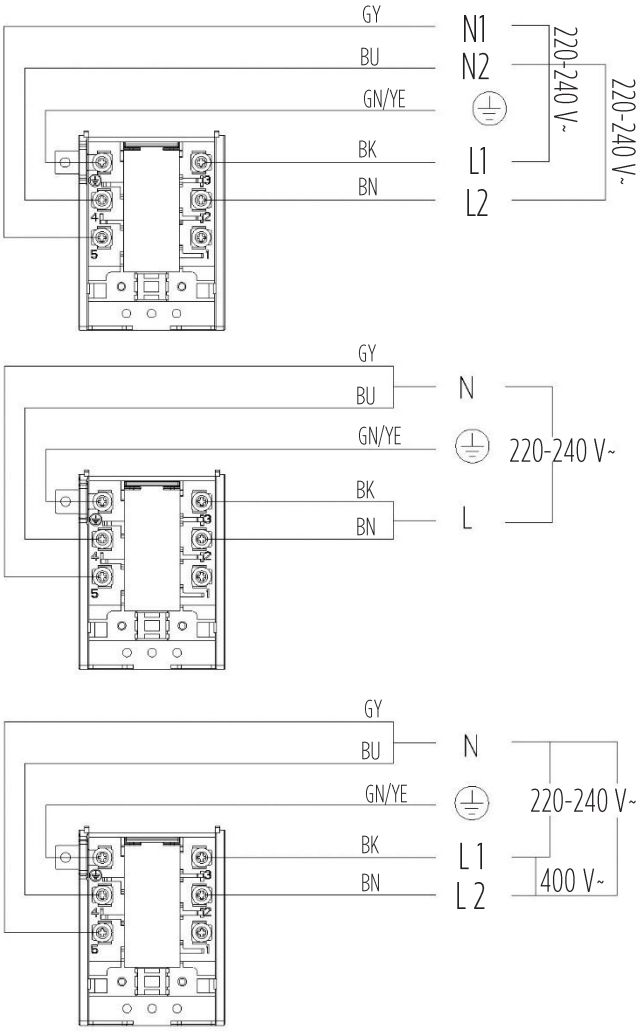
⚠ Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela.
Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

1. Le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.

⚠ Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans avoir à apporter de modifications.
Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

⚠
- Si le nombre total d'unités de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au secteur au moyen d'un branchement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.
- Si le câble est abîmé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ni comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.



⚠ La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

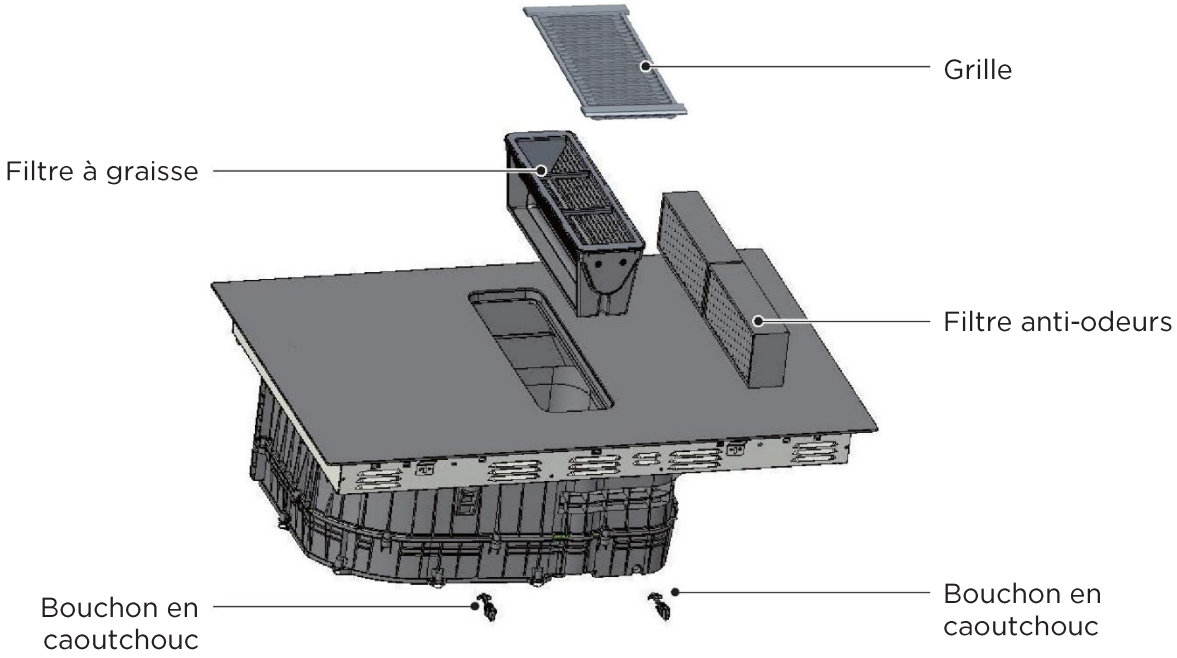
Pour que votre appareil fonctionne efficacement pendant longtemps, il est important de le nettoyer et de l'entretenir soigneusement.

Nettoyage de la plaque de cuisson

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre)	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• Lorsque la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre.	Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laisser refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles.	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

Composants à nettoyer ou à remplacer

La vue d'ensemble suivante montre les composants de l'appareil que vous devez remplacer ou nettoyer.



Remplacement du filtre anti-odeurs

Remplacez régulièrement le filtre anti-odeurs.

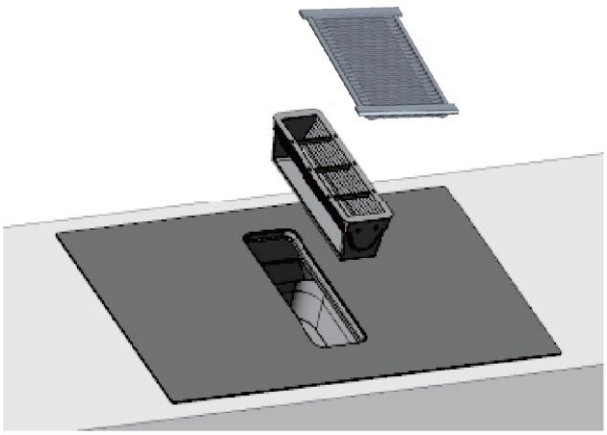
REMARQUE

- Vous pouvez vous procurer des filtres anti-odeurs auprès des revendeurs spécialisés ou du service clientèle.

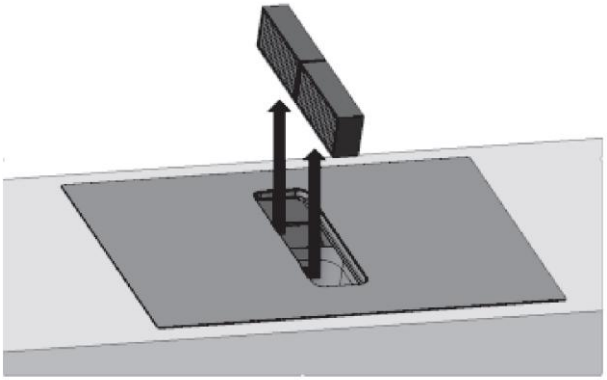
1. Pour les maintenir en bon état de fonctionnement, n'utilisez que des filtres de rechange d'origine.
2. ATTENTION !

   La chute des filtres à graisse et de la grille peut endommager la plaque de cuisson située en dessous. Retirez la grille et le filtre à graisse et mettez-les au rebut de manière appropriée.

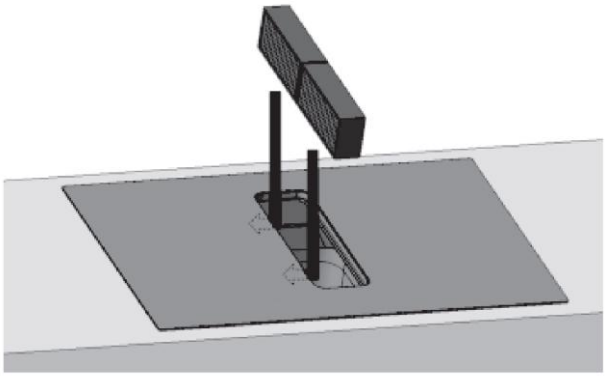
- De la graisse peut s'accumuler au fond du récipient. Maintenez le filtre à graisse à niveau pour éviter que la graisse ne s'écoule.



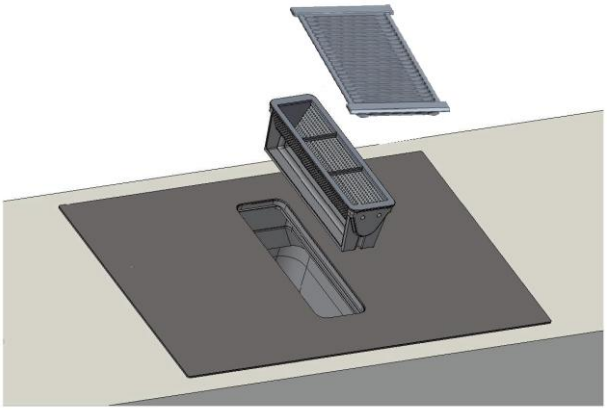
3. Retirez les deux filtres anti-odeurs et mettez-les au rebut de manière appropriée.



4. Insérez deux filtres anti-odeurs dans la partie gauche de l'appareil.



5. Insérez le filtre à graisse et couvrez la grille.



Réinitialisation de l'indicateur de saturation

1. Remplacez le filtre anti-odeurs.
2. En état d'arrêt, appuyez longuement sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes pour passer à l'état de verrouillage.
3. Appuyez longuement sur la touche pendant 3 secondes pour réinitialiser les filtres anti-odeurs, l'écran de la hotte affiche alors « CL ».

Nettoyage de la grille et des filtres à graisse

Les filtres à graisse filtrent la graisse des vapeurs de cuisson. Pour le maintenir en bon état de fonctionnement, vous devez nettoyer régulièrement le filtre à graisse.

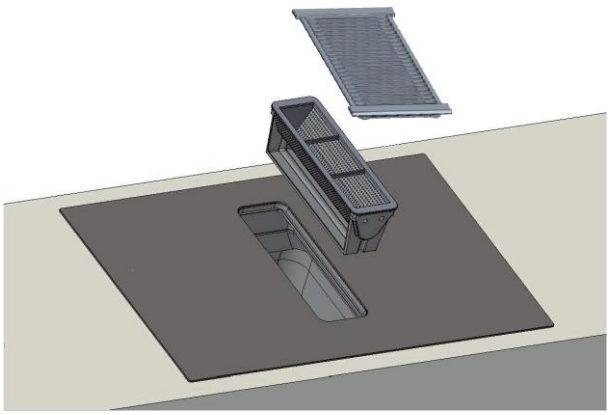
⚠ AVERTISSEMENT...Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (p. ex. pour flamber).
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (p. ex. à bois ou à charbon), à moins que l'appareil de chauffage ne soit muni d'un couvercle scellé et inamovible. Il ne doit pas y avoir d'étincelles.

1. ATTENTION !

La chute des filtres à graisse peut endommager la plaque de cuisson située en dessous. (Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisse tous les 7 jours)

Retirez la grille et le filtre à graisse et mettez-les au rebut de manière appropriée.
- De la graisse peut s'accumuler au fond du récipient. Maintenez le filtre à graisse à niveau pour éviter que la graisse ne s'écoule.



2. Nettoyez la grille.
- Voir le chapitre « Nettoyage manuel des filtres à graisse ou de la grille »

3. Nettoyez les filtres à graisse.
- Voir le chapitre « Nettoyage manuel des filtres à graisse ou de la grille »
- Voir le chapitre « Nettoyage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle »

4. Si nécessaire, retirez les filtres anti-odeurs ou les filtres acoustiques et nettoyez l'appareil de l'intérieur.
- Voir le chapitre « Remplacement du filtre anti-odeurs »

5. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les et veillez à ce que l'alimentation du réservoir de trop-plein ne soit pas bloquée.
6. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau savonneuse et un torchon.
7. Après le nettoyage, réinsérez le filtre à graisse métallique séché.

Nettoyage manuel des filtres à graisse ou de la grille

1. Trempez le filtre à graisse ou la grille dans de l'eau chaude savonneuse.
2. Utilisez une brosse pour nettoyer le filtre à graisse ou la grille.
   N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins.
   Utilisez un solvant spécial pour graisses en cas de salissures tenaces.
3. Rincez soigneusement les filtres à graisse.
4. Laissez les filtres à graisse s'égoutter.

Nettoyage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle

1. Placez les filtres à graisse dans le lave-vaisselle et ne les bloquez pas.
   Pour un nettoyage optimal, placez le filtre à graisse du côté du filtre dans le lave-vaisselle.
   Ne nettoyez pas les filtres à graisse très sales avec des ustensiles.
   N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins.
2. Démarrez le lave-vaisselle.
   Choisissez une température ne dépassant pas 70 °C.
3. Laissez les filtres à graisse s'égoutter.

Nettoyage de la cavité et de l'évacuation

Le bouchon en caoutchouc permet d'évacuer les liquides ou les objets qui pénètrent dans l'appareil par le haut. Exigence : l'appareil a refroidi et le témoin de chaleur résiduelle s'est éteint.

1. Retirez le bouchon en caoutchouc d'une main et tenez la poubelle de l'autre, évacuez les liquides ou les objets par le bouchon en caoutchouc.
2. Assurez-vous que l'alimentation du bouchon en caoutchouc n'est pas bloquée avant de le remettre en place.
3. Une fois l'appareil refroidi, retirez tout objet ayant pénétré dans l'appareil. Pour ce faire, retirez le filtre à graisse.

DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants présentent les causes possibles et des conseils pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin de gagner du temps et d'économiser l'argent que pourrait coûter un appel au centre de service.

Problème	Causes possibles	Que faire !
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe « Utilisation de votre plaque vitrocéramique » pour consulter les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des récipients de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la plaque de cuisson de la surface de travail.

Problème	Causes possibles	Que faire !
E1,E2,E7	Panne du capteur de température.	Veuillez contacter le fournisseur.
E3,E4	Capteur de température de la panne IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
EU	La connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation a échoué.	Veuillez contacter le fournisseur.
EL,EH	Tension d'alimentation anormale	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
C1	La température du capteur de la plaque en vitrocéramique est élevée.	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.
C2	La température du capteur d'IGBT est élevée	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.
F5	Panne du ventilateur de refroidissement	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.
B3	Température anormale dans le système de ventilation	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir le moteur à induction.
B5	Échec du démarrage du système de ventilation	Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers dans la hotte et remettez-la en marche.
B7	Échec du démarrage du système de ventilation	Veuillez contacter le fournisseur.
Bd	La communication entre la carte d'affichage et la carte de pilotage de la hotte est défaillante.	Veuillez contacter le fournisseur.
EF	Plusieurs touches de fonction sont actionnées en même temps	Nettoyez le panneau de commande.
FC	Conseils pour le remplacement des filtres	Veuillez remplacer la grille du filtre en vous référant au guide de remplacement de la grille du filtre.

Le code de panne se produit pendant l'utilisation du client et la solution ;

Code de panne	Problème	Solution
Réparation automatique		
EL,EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
C1	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
C2	Température élevée d'IGBT	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
B3	Le courant de la carte de pilotage de la hotte est anormal.	Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
B7	Le conduit d'air du système de ventilation est complètement bloqué.	Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers dans la hotte et remettez-la en marche.
Aucune réparation automatique		
E2	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique- -court-circuit.	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
E1	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique-circuit ouvert.	
E7	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique — non valide.	
E4	Panne du capteur de température d'IGBT - court-circuit.	Remplacez la carte d'alimentation.
E3	Panne du capteur de température d'IGBT - circuit ouvert.	
B5	Erreur du système de ventilation.	Remplacez la carte d'entraînement de la hotte ou le moteur.
Bd	La communication entre la carte d'affichage et la carte de pilotage de la hotte est défaillante.	Remplacez le pilote de la hotte, la carte d'alimentation ou la carte d'affichage et vérifiez si le câble de branchement est endommagé.

Panne et solution spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Absence de courant.	Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise et que celle-ci fonctionne.	
	Panne de branchement de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionner ou l'affichage des LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume mais la plaque ne chauffe pas.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante pourrait être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent d'air pourrait être obstrué.	
	Vérifiez s'il y a un problème au niveau du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La cuisson s'arrête à l'improviste durant le fonctionnement et l'afficheur clignote en indiquant « u ».	Le type de casserole est incorrect.	Utilisez la casserole adaptée (reportez-vous au mode d'emploi).	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson situées du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront « u ».	Panne de branchement de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes.
Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger ou dégât pour la plaque à induction.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plaque de cuisson	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 380-415 V3N~ 50 Hz ou 60 Hz
Puissance électrique installée	7400 W
Taille du produit PxlxH (en mm)	800X520X230
Dimensions du produit encastré A×B (en mm)	750X490
Moteur	BLDC

Étiquette énergie

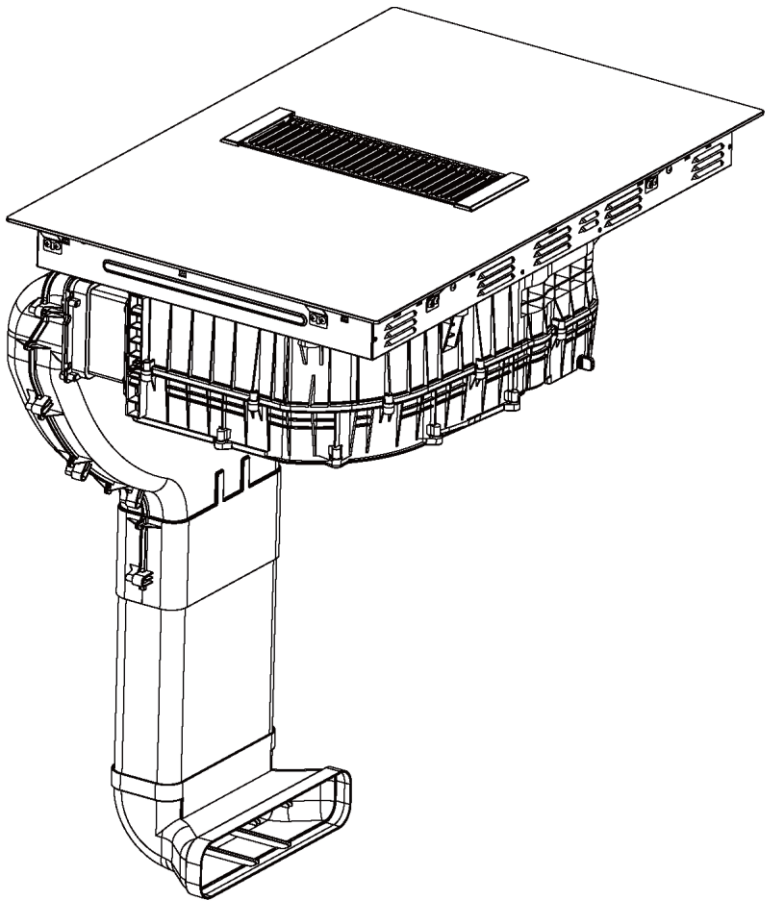
Fabricant	**Haier**		
Identification du modèle	**HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF**		
	Symbole	Valeur	Unité
Type de plaque de cuisson	Plaque électrique		
Nombre de zones de cuisson	Deux zones		
Technologie de chauffage	Cuisson à induction		
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson Ø	Ø	-	cm
Diamètre de la surface utile de cuisson L*l	L l	Zone gauche : 37,5*20,5 Zone droite : 37,5*20,5	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson	$CE_{cuisson\ électrique}$	Zone gauche : 185 Zone droite : 188	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson	$CE_{plaque\ électrique}$	186	Wh/kg
Consommation d'énergie			
Consommation annuelle d'énergie	AEC_{hotte}	35,1	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	-	B	-
Indice d'efficacité énergétique	EEI_{hood}	55,4	-
Efficacité de la dynamique des fluides	FDE_{hotte}	26	-
Classe d'efficacité de la dynamique des fluides	-	B	-
Éclairage			
Efficacité de l'éclairage	LE_{hotte}	N/A	lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	N/A	-

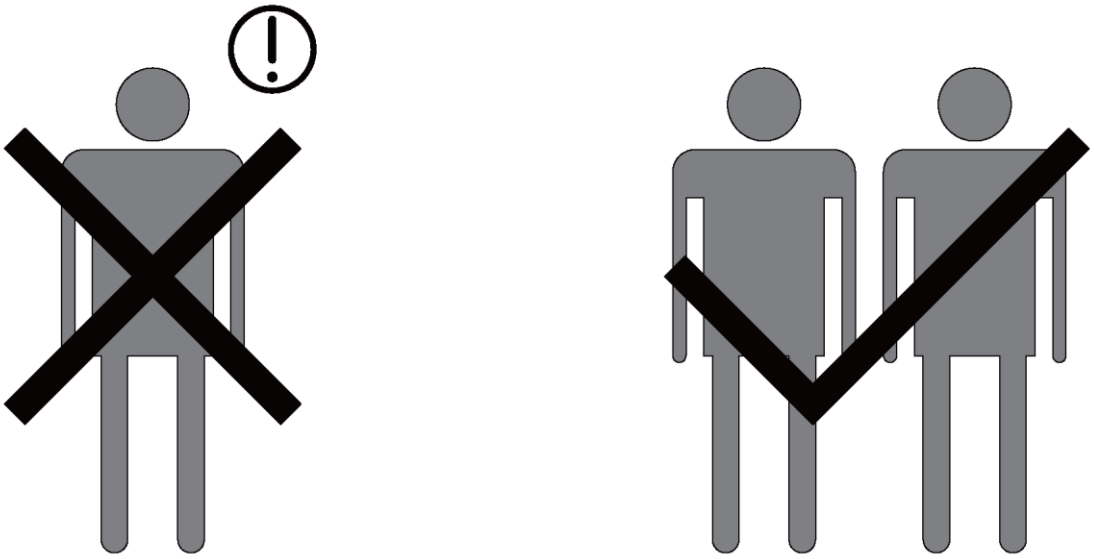
	Symbole	Valeur	Unité
Filtrage des graisses			
Efficacité du filtrage des graisses	GFE_{hotte}	79,1	%
Classe d'efficacité du filtrage des graisses	-	C	-
Volume d'air (extraction par conduit)			
Débit d'air maximal au réglage le plus bas en utilisation normale	-	305,7	m/h
Débit d'air maximal au réglage le plus élevé en utilisation normale	-	514,0	m/h
Débit d'air maximal au réglage Boost	-	613,9	m/h
Bruit (extraction par conduit)			
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage le plus bas	-	57	dB
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage le plus élevé	-	68	dB
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage Boost	-	72	dB
Consommation d'énergie			
Consommation d'énergie à l'arrêt	Po	0,42	l
Consommation d'énergie en mode veille	Ps	N/A	l
Volume d'air (extraction par recirculation)			
Débit d'air maximal au réglage le plus bas en utilisation normale	-	355	m/h
Débit d'air maximal au réglage le plus élevé en utilisation normale	-	468	m/h
Débit d'air maximal au réglage Boost	-	520	m/h
Bruit (extraction par recirculation)			
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage le plus bas	-	62	dB
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage le plus élevé	-	67	dB
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage Boost	-	70	dB

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

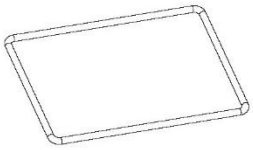
Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission.		
Condition	**Consommation d'énergie**	**Laps de temps après lequel l'équipement atteint automatiquement la condition**
Mode arrêt	0,5 W	20 min

INSTALLATION DU PRODUIT





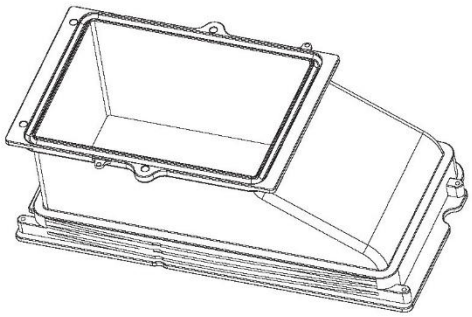
Accessoires d'installation, évacuation vers l'extérieur



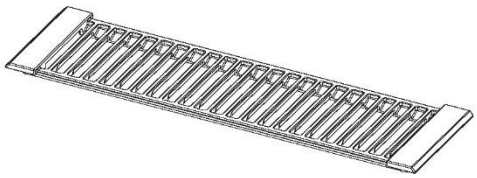
X1



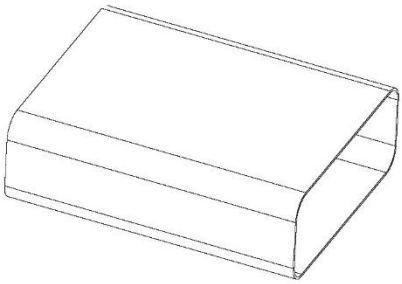




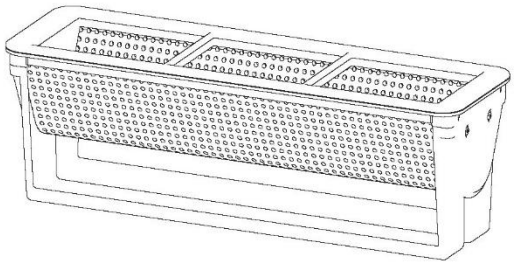
X1



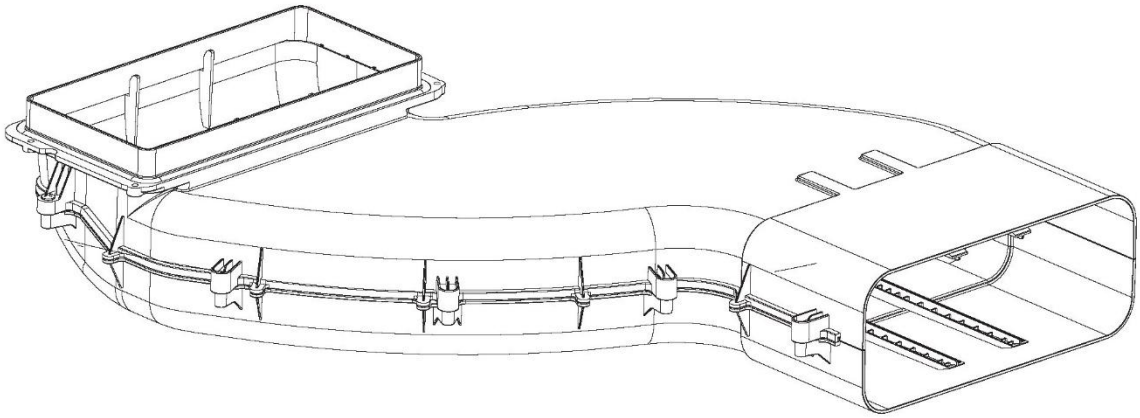
X1



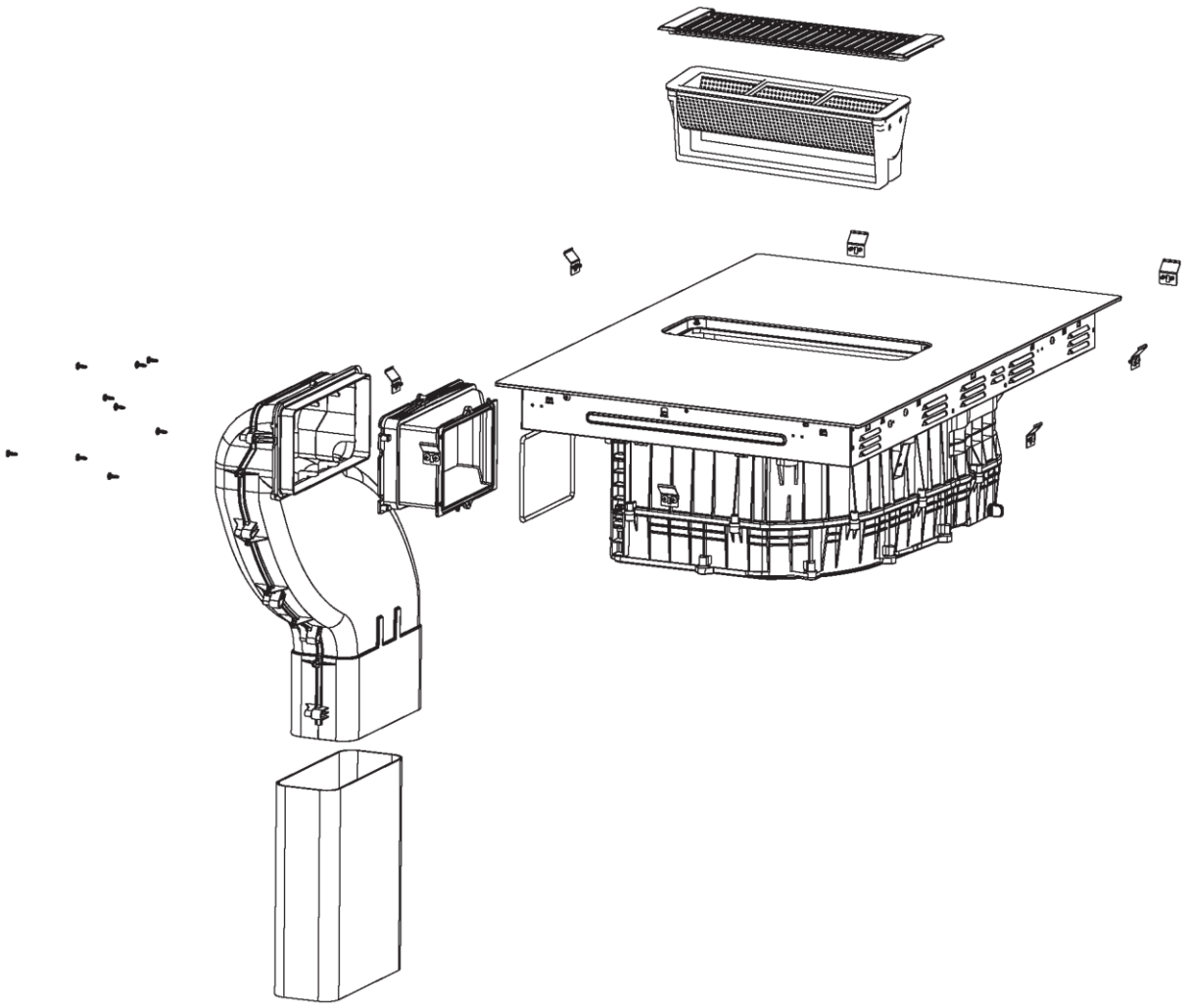
X1



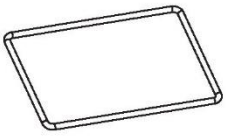
X1



X1



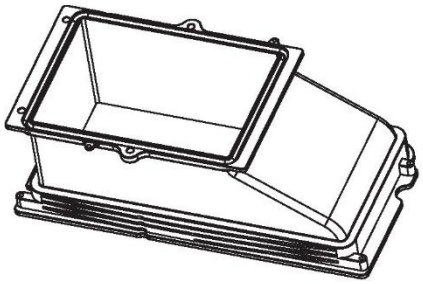
Accessoires d'installation, évacuation vers l'intérieur



X1



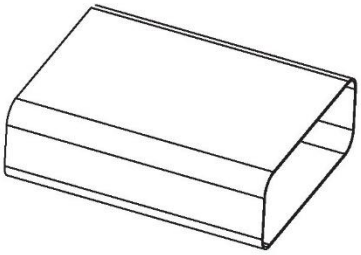




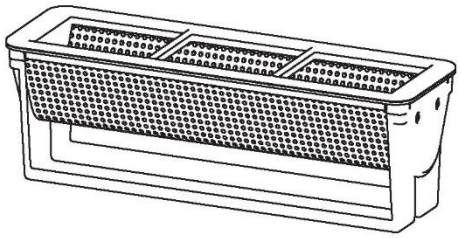
X1



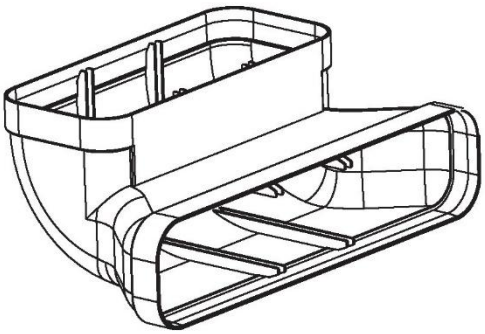
X1



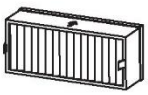
X1



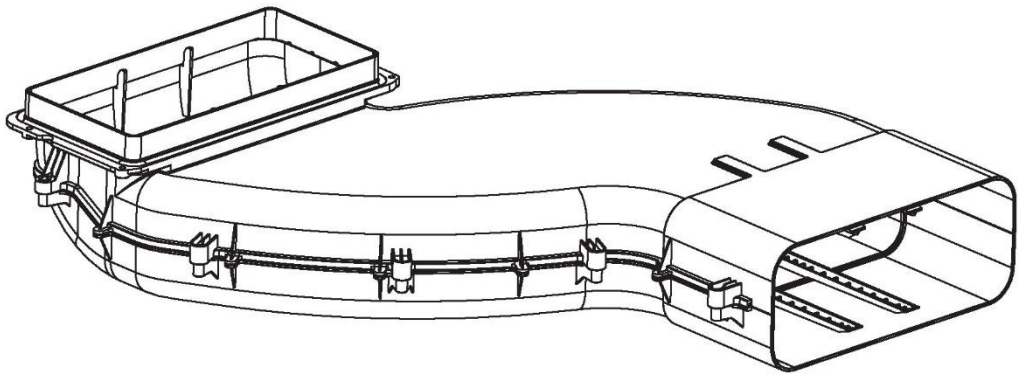
X1



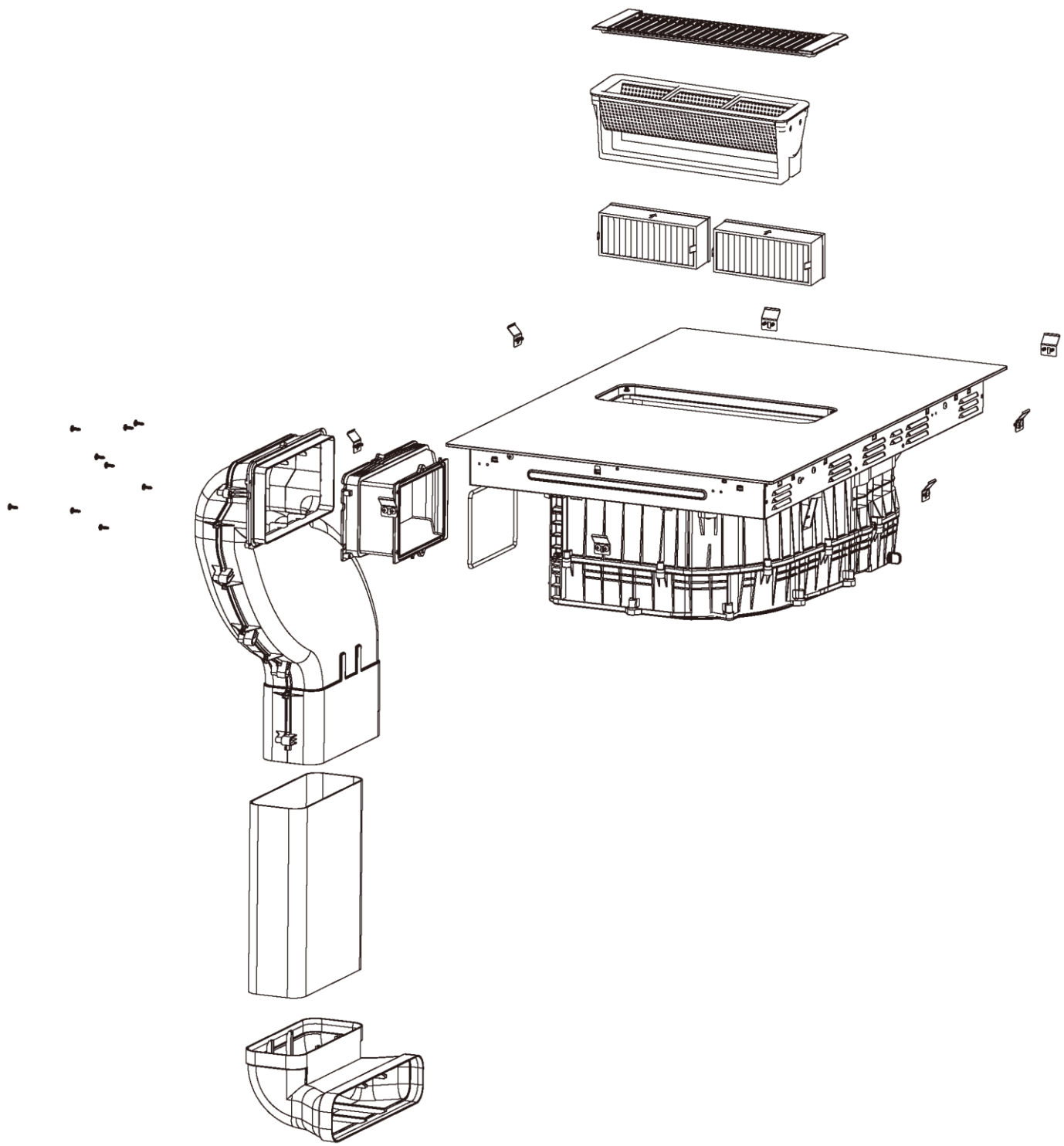
X1



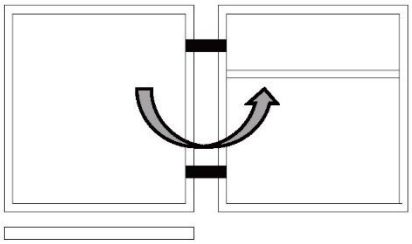
X2

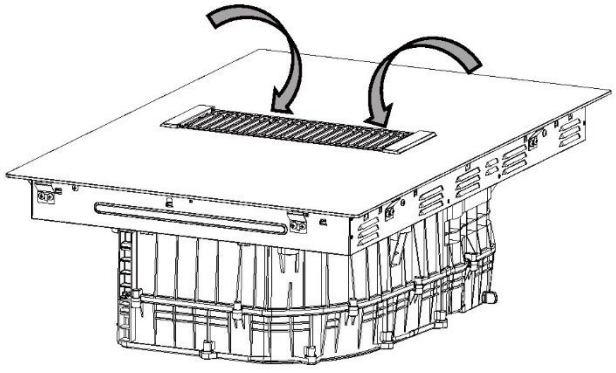


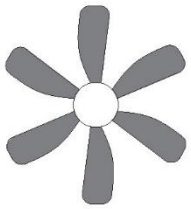
X1



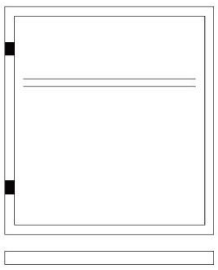
Sortie d'air ouverte



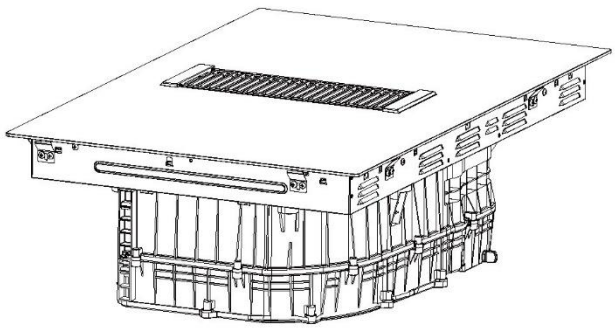


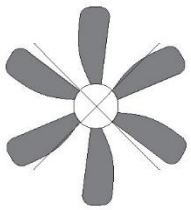


Sortie d'air fermée
N'utilisez pas le produit

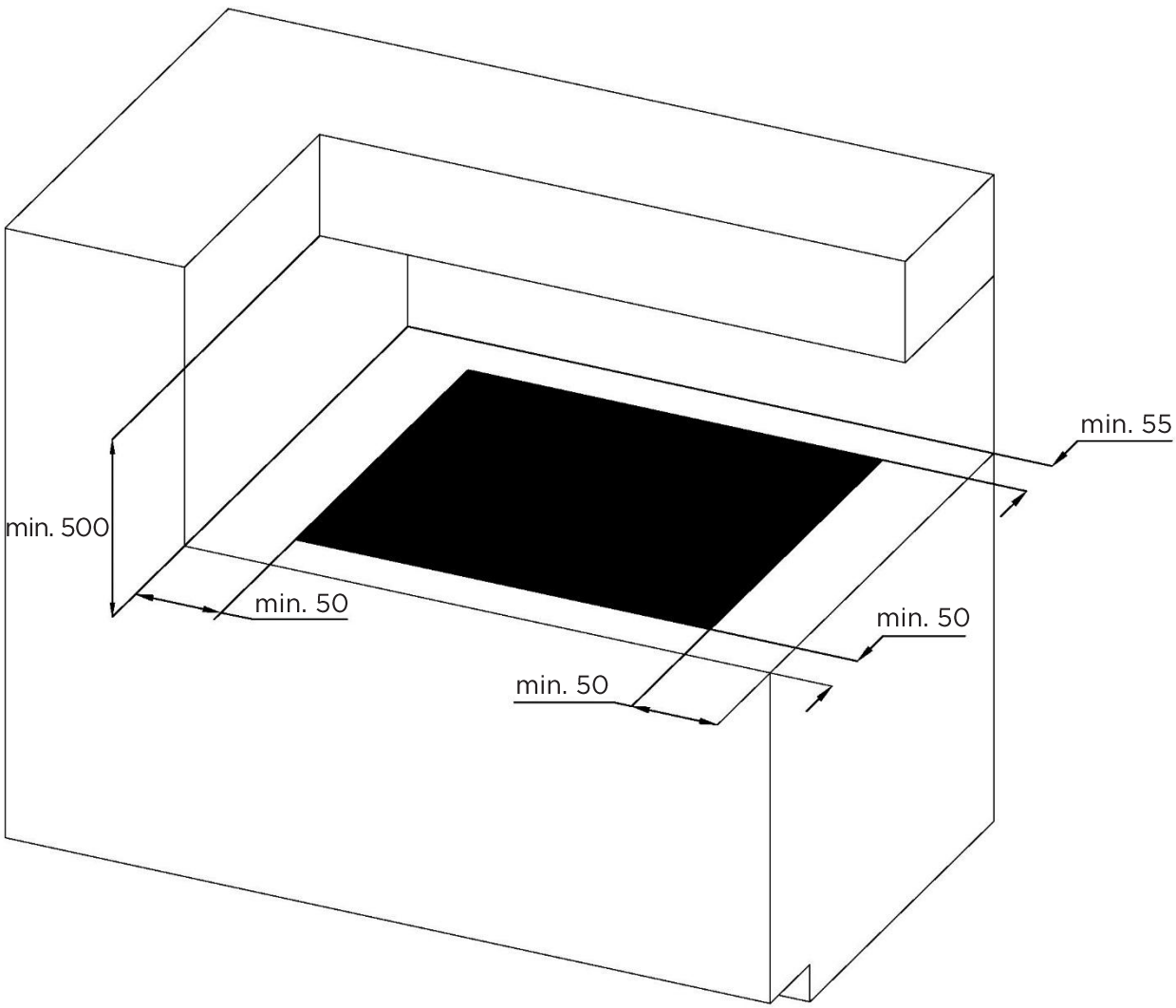


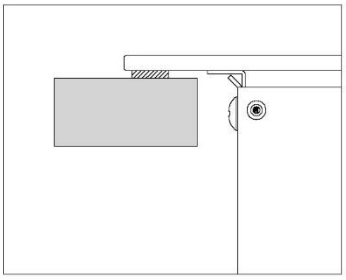






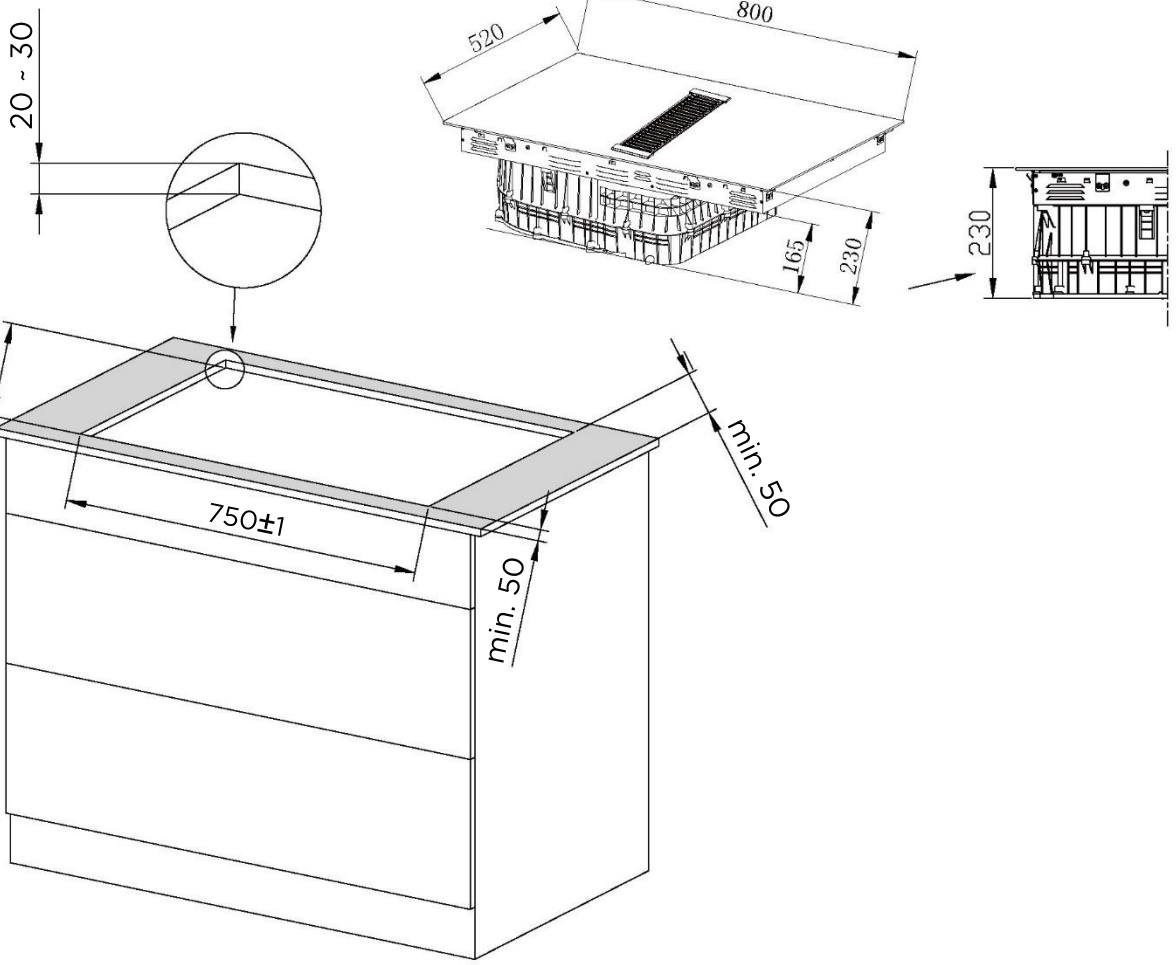
Unité : mm

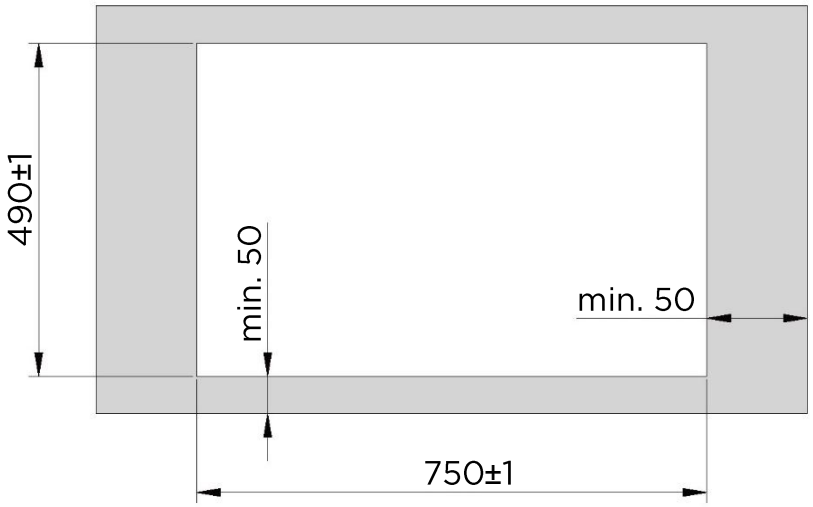


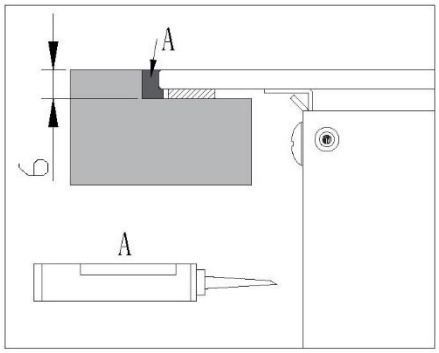


Inst.A

Unité : mm

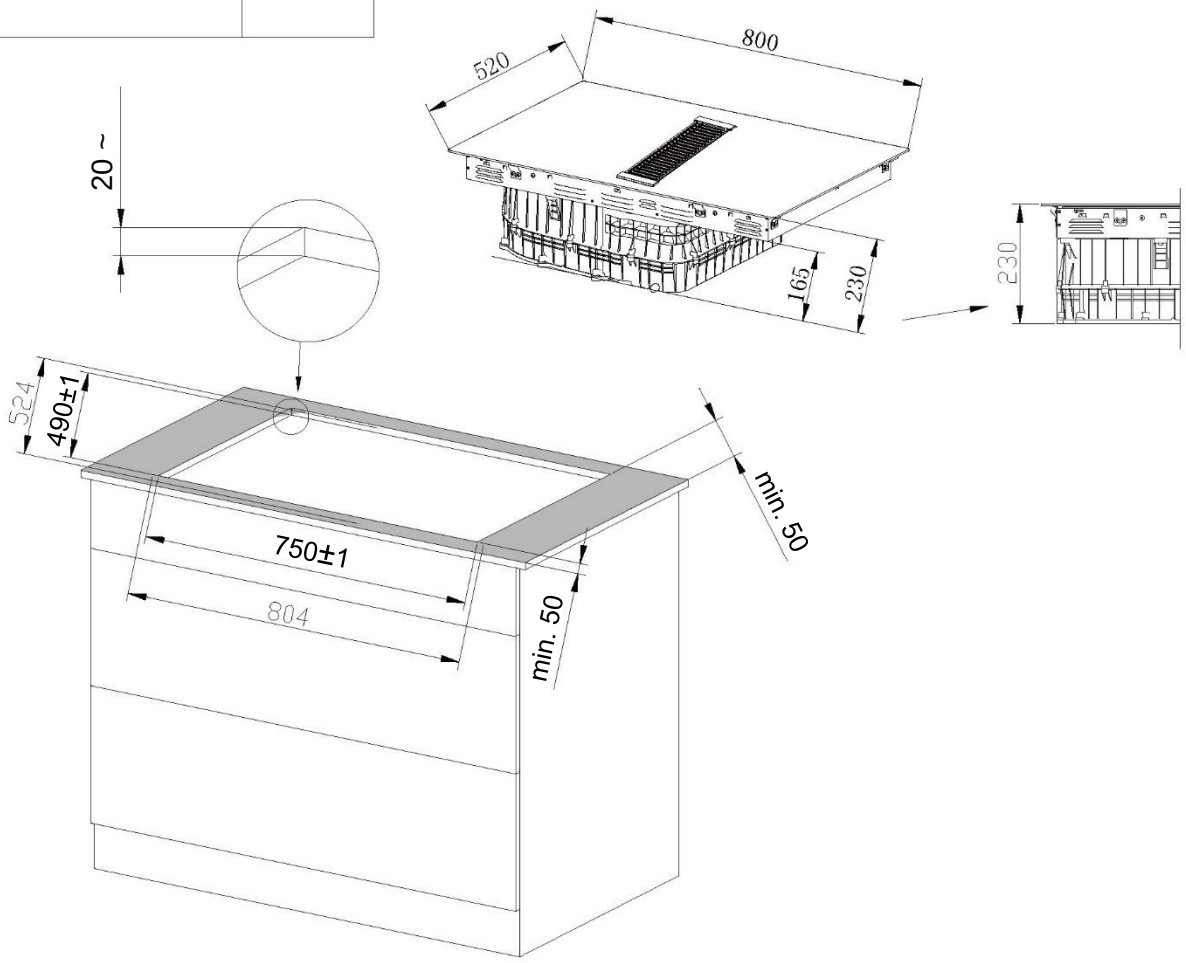


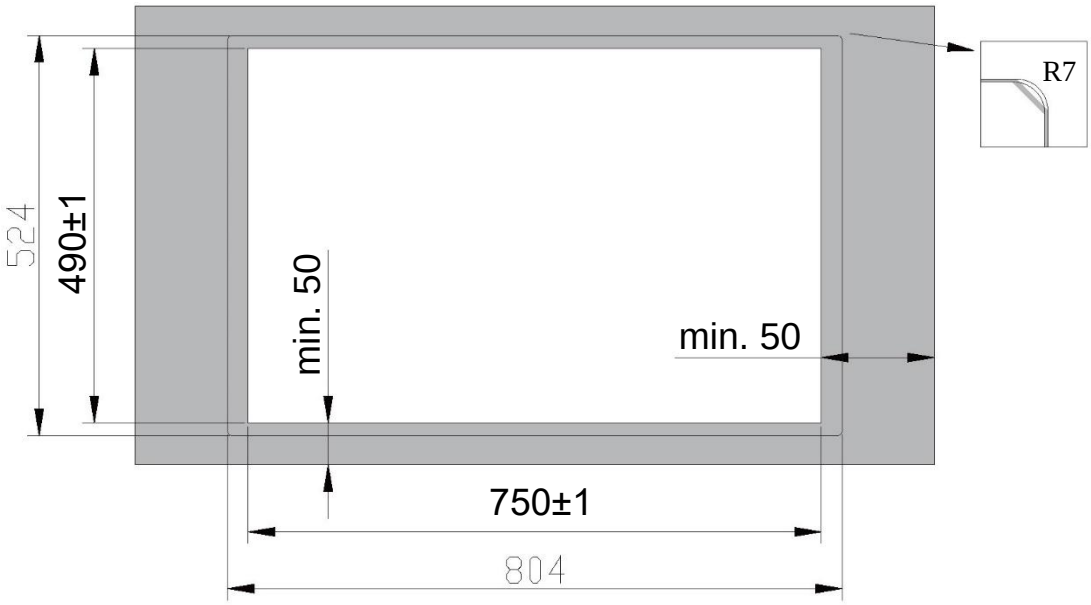


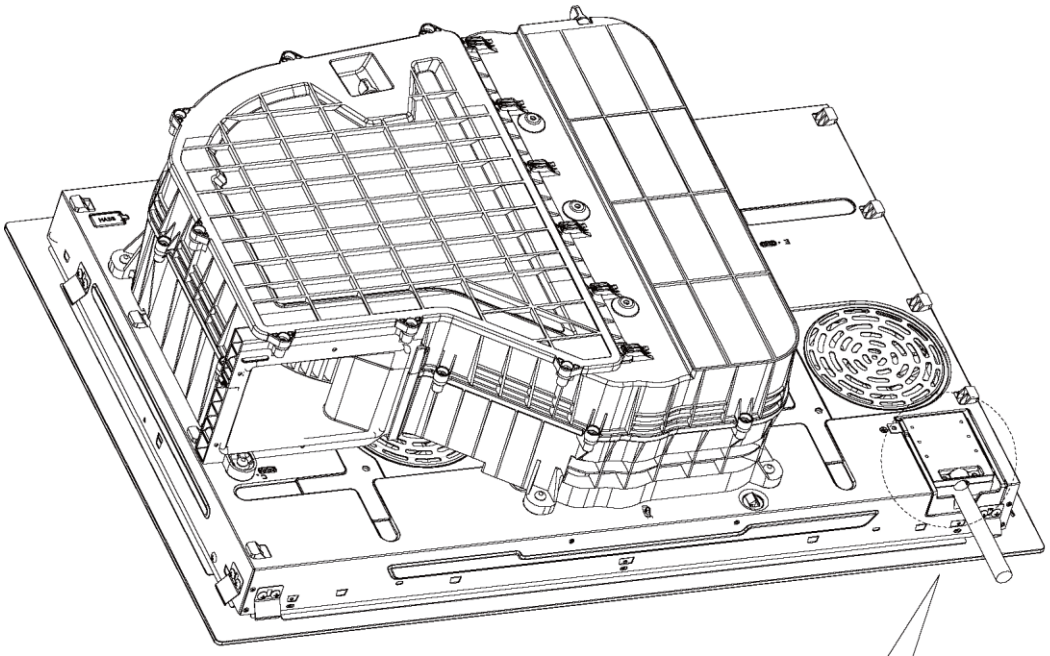


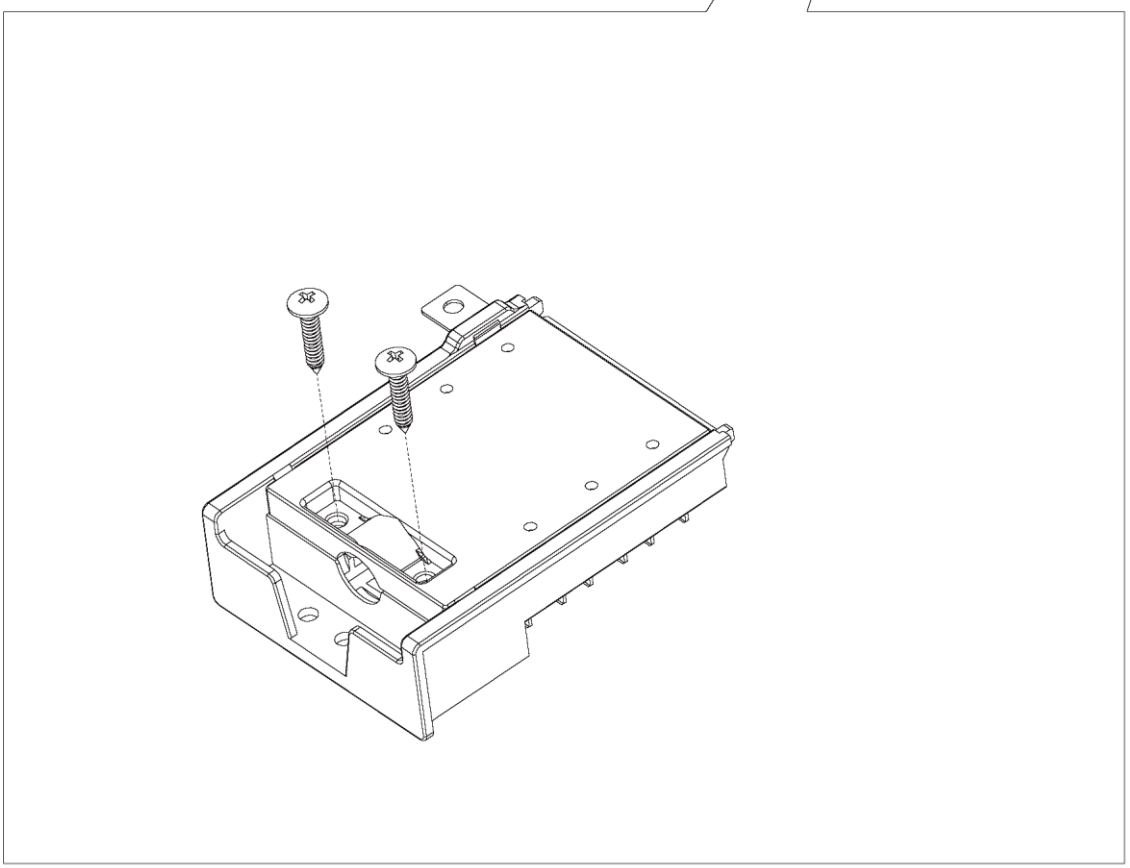
Inst.B

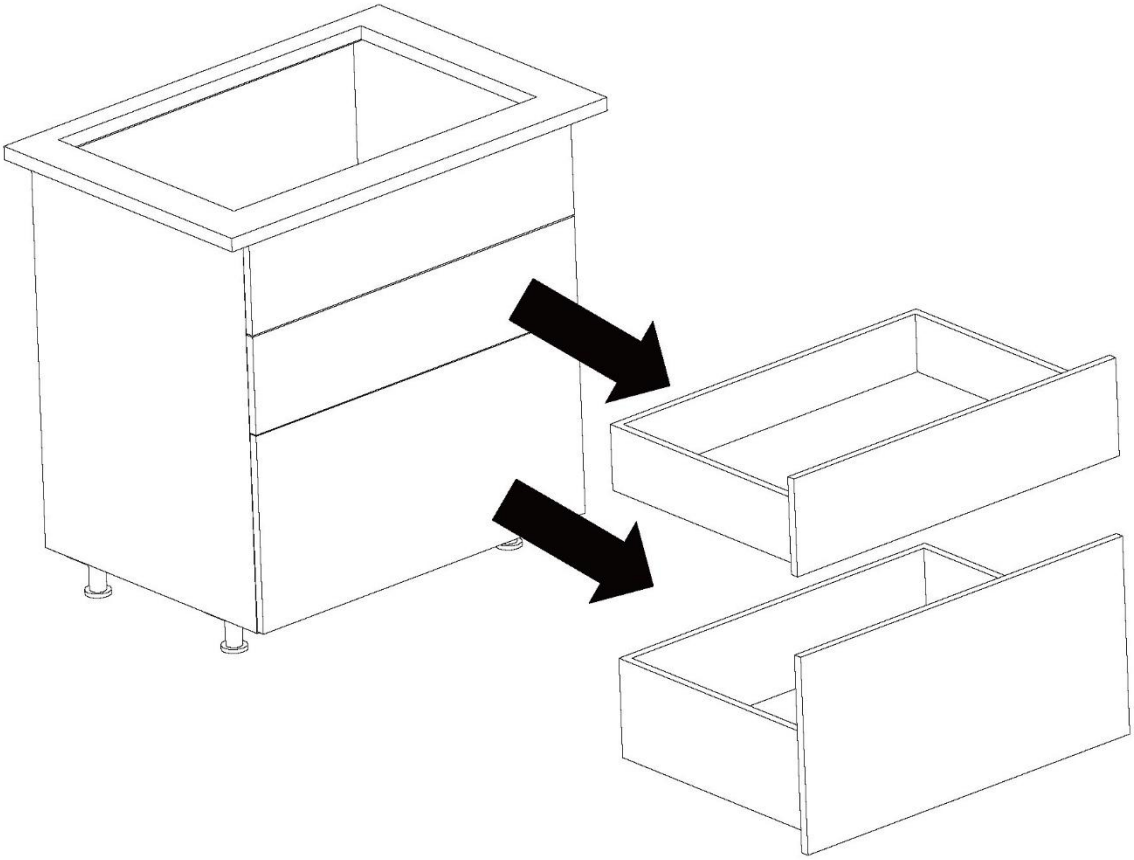
Unité : mm



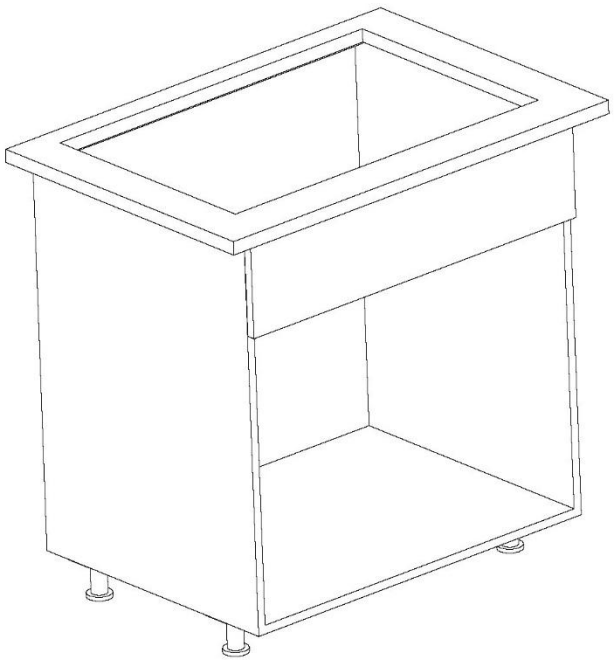




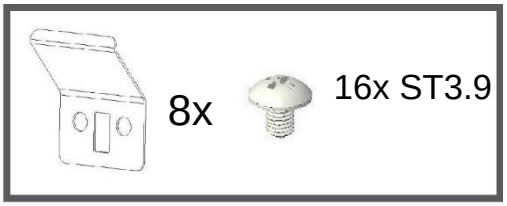


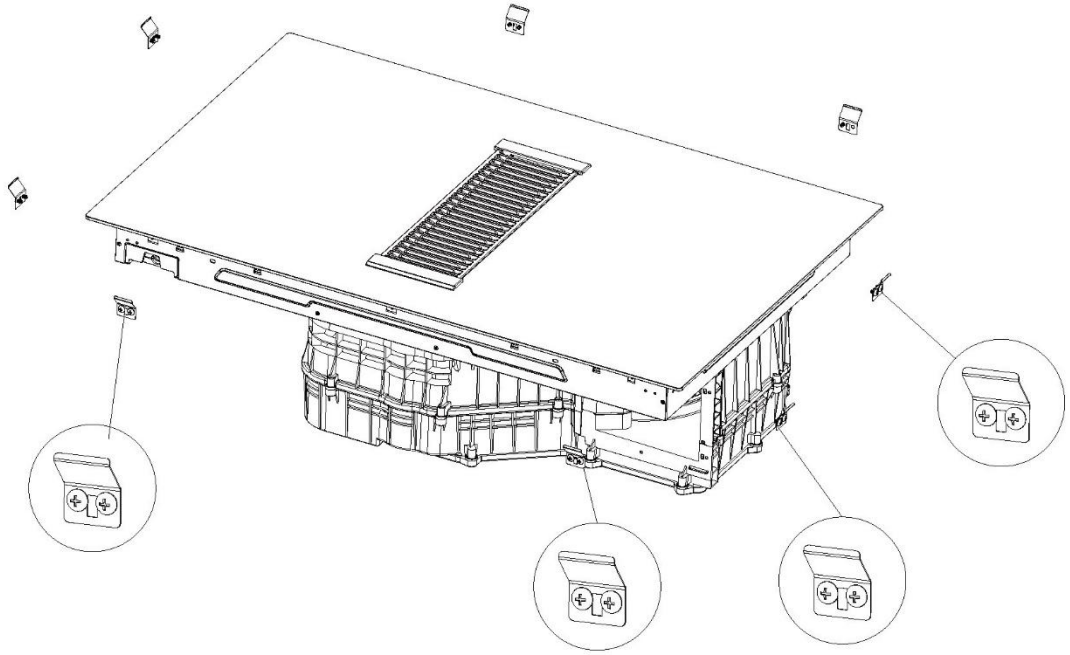


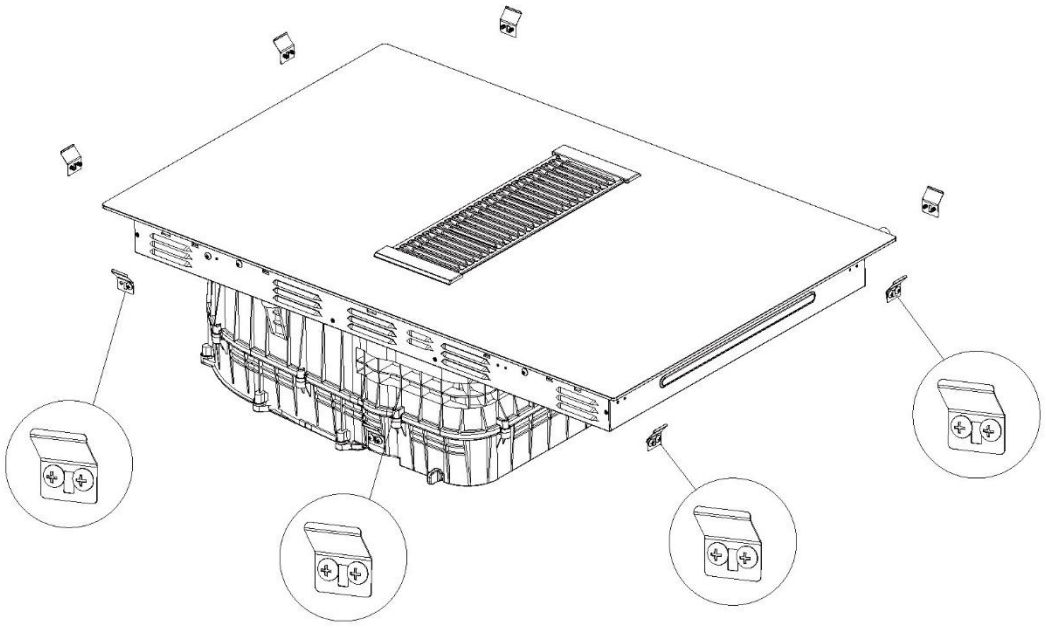
OK !



Installation du déflecteur sur le four

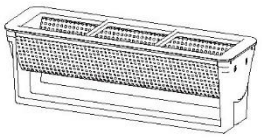




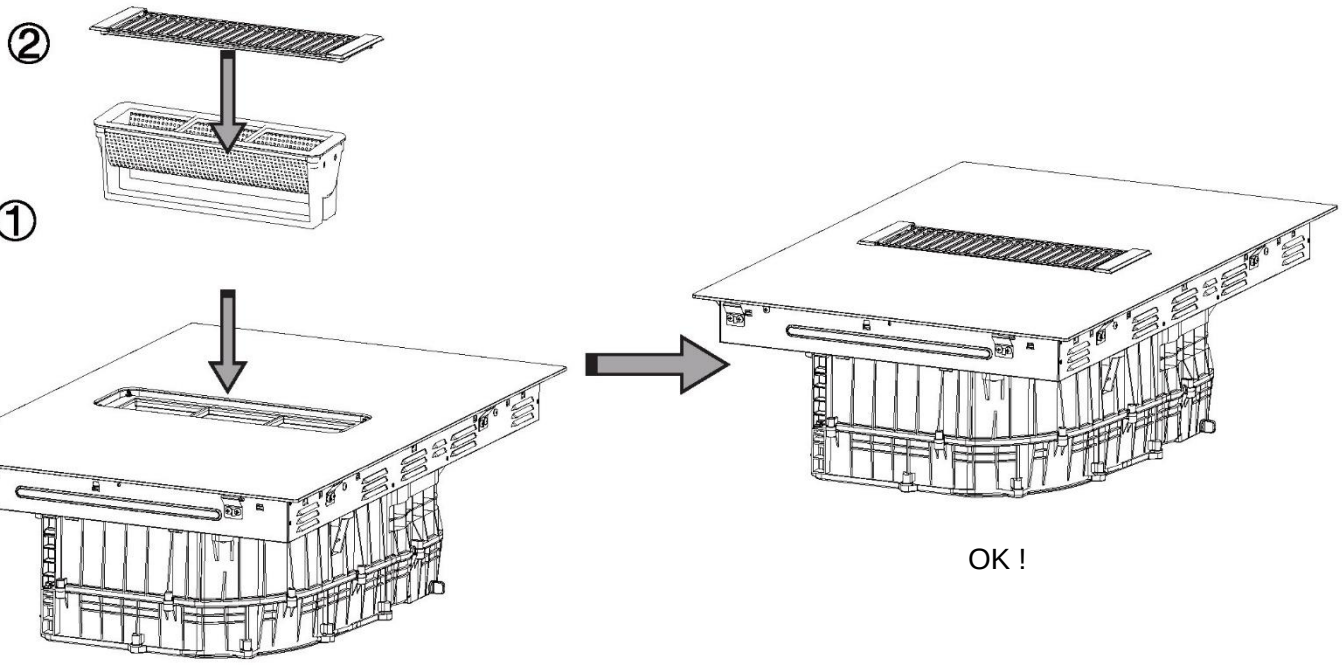




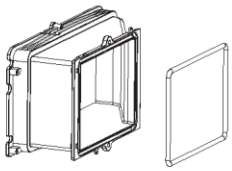
X1

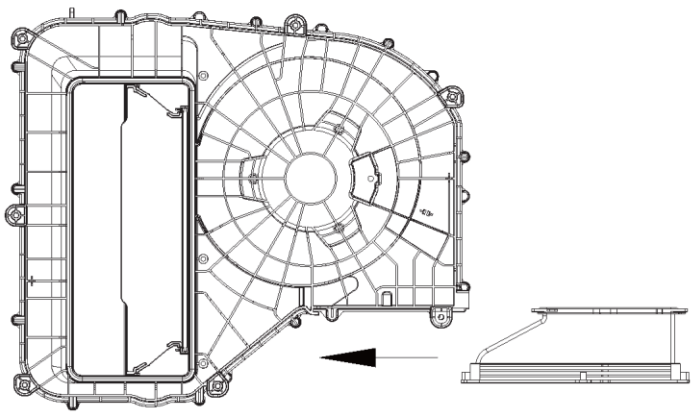


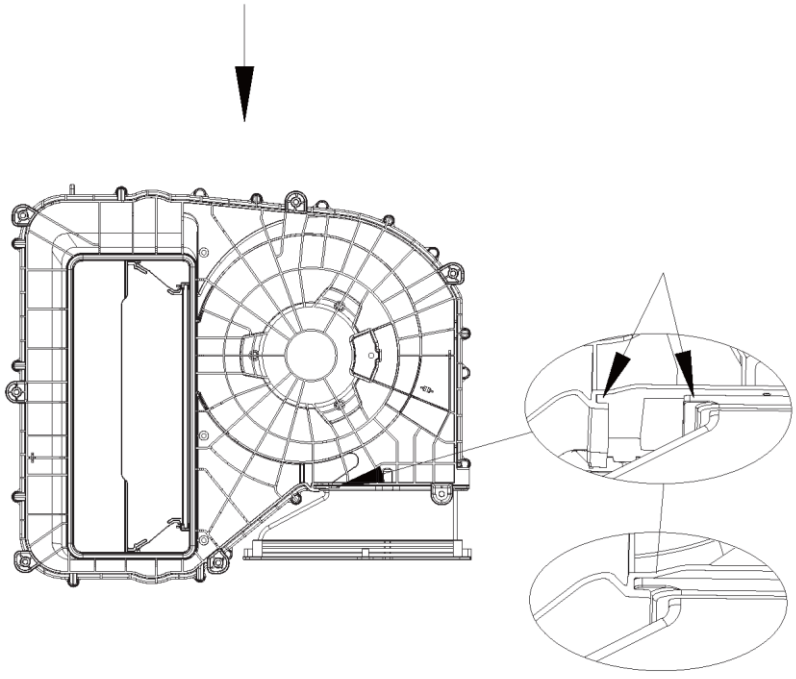
X1

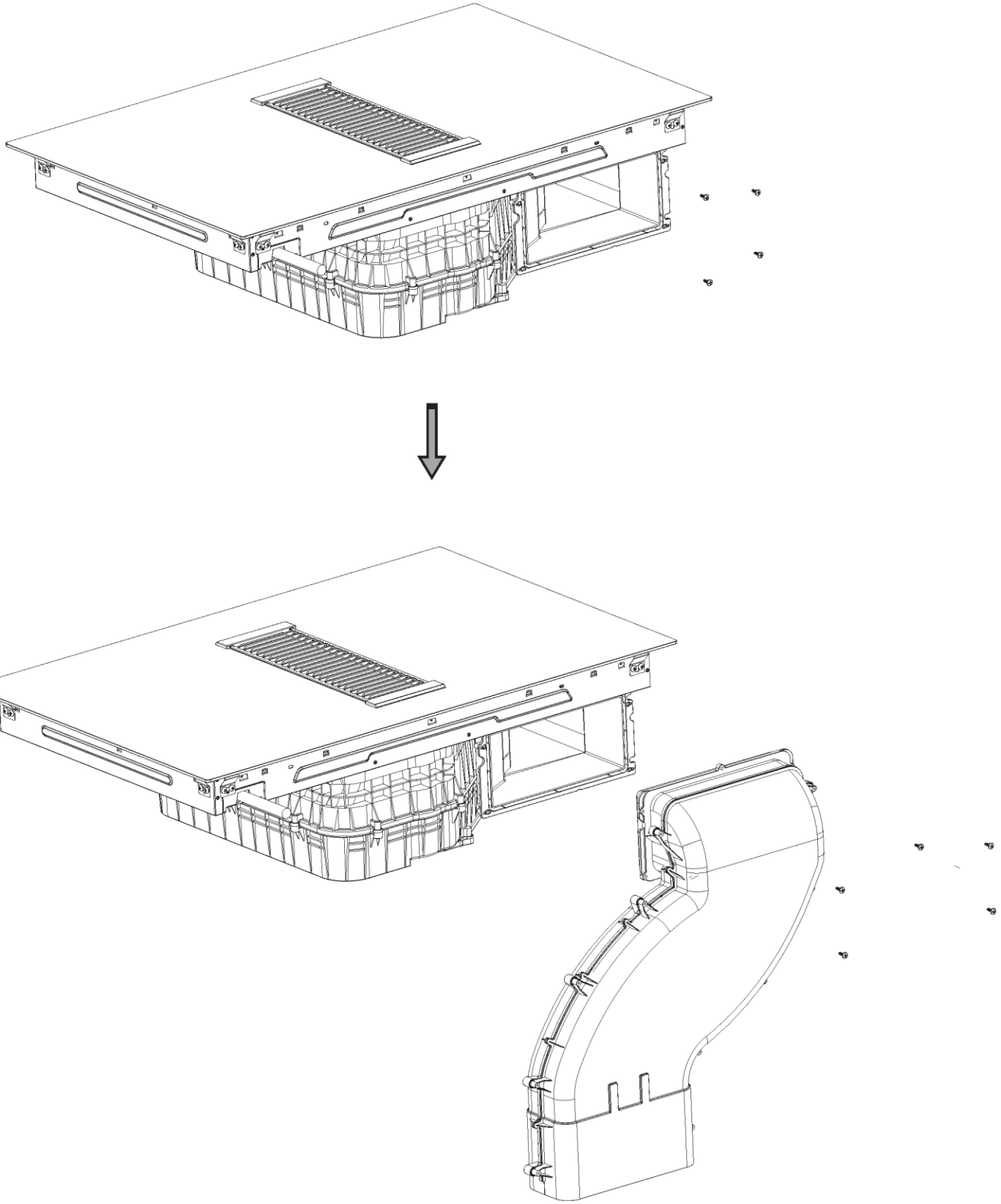


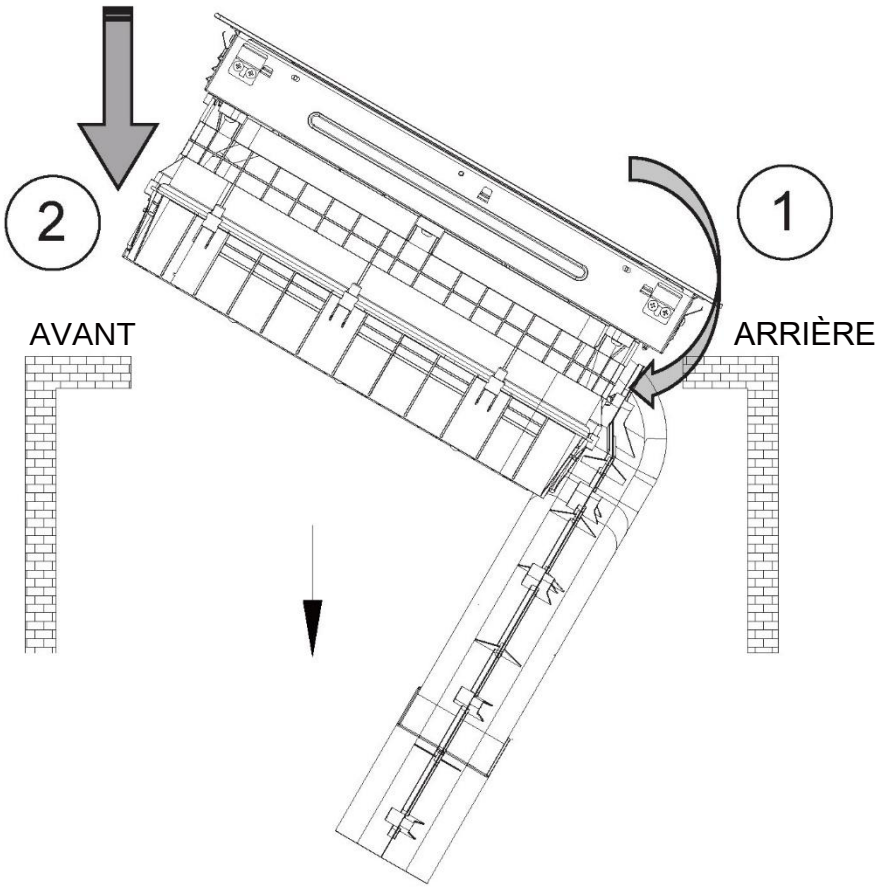
OK !

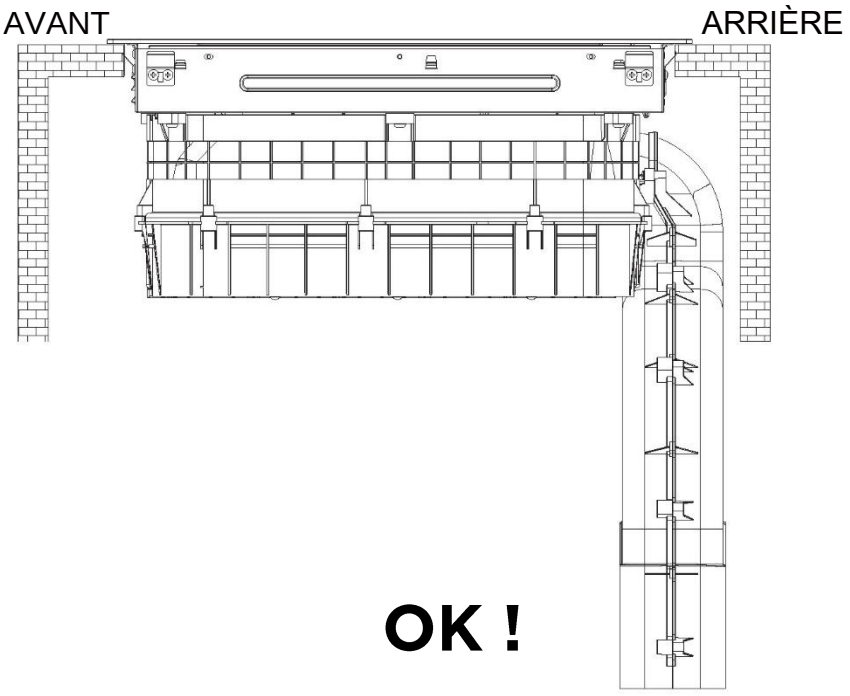


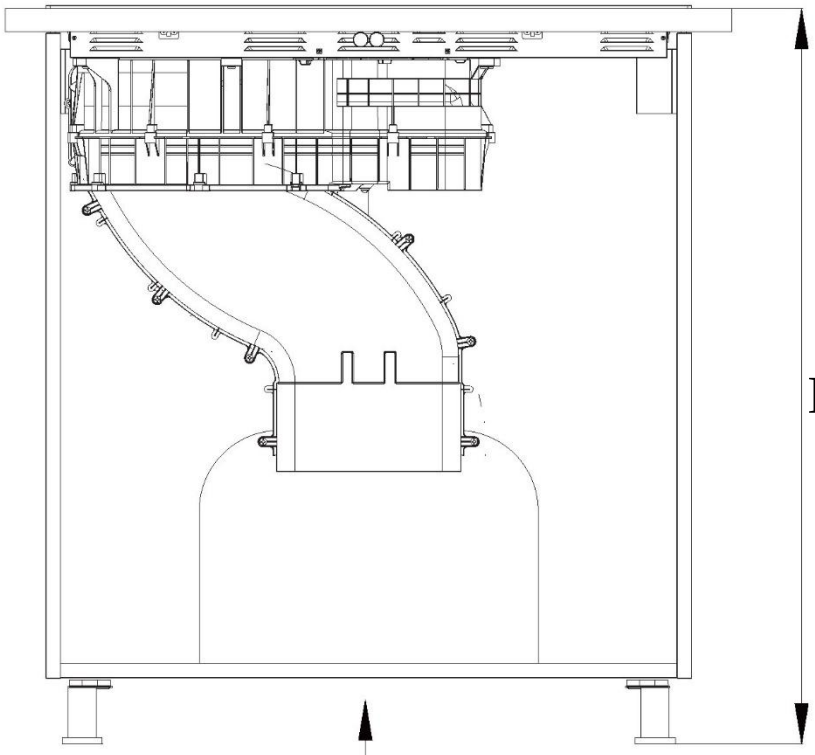


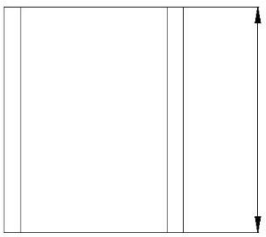


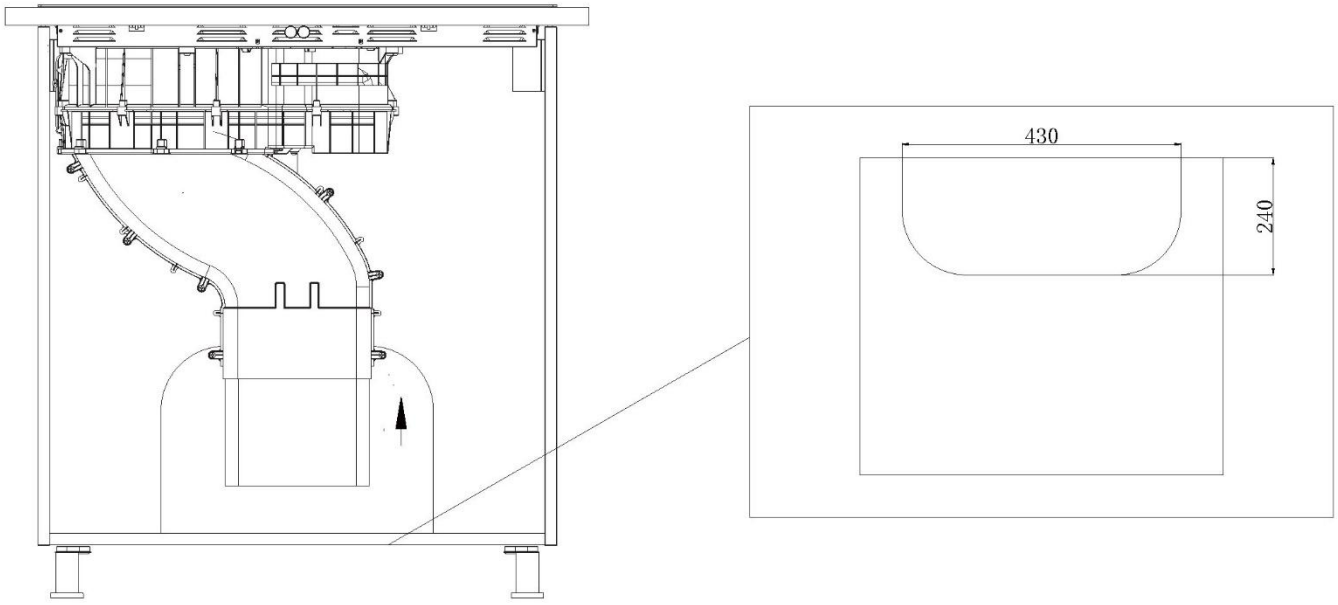


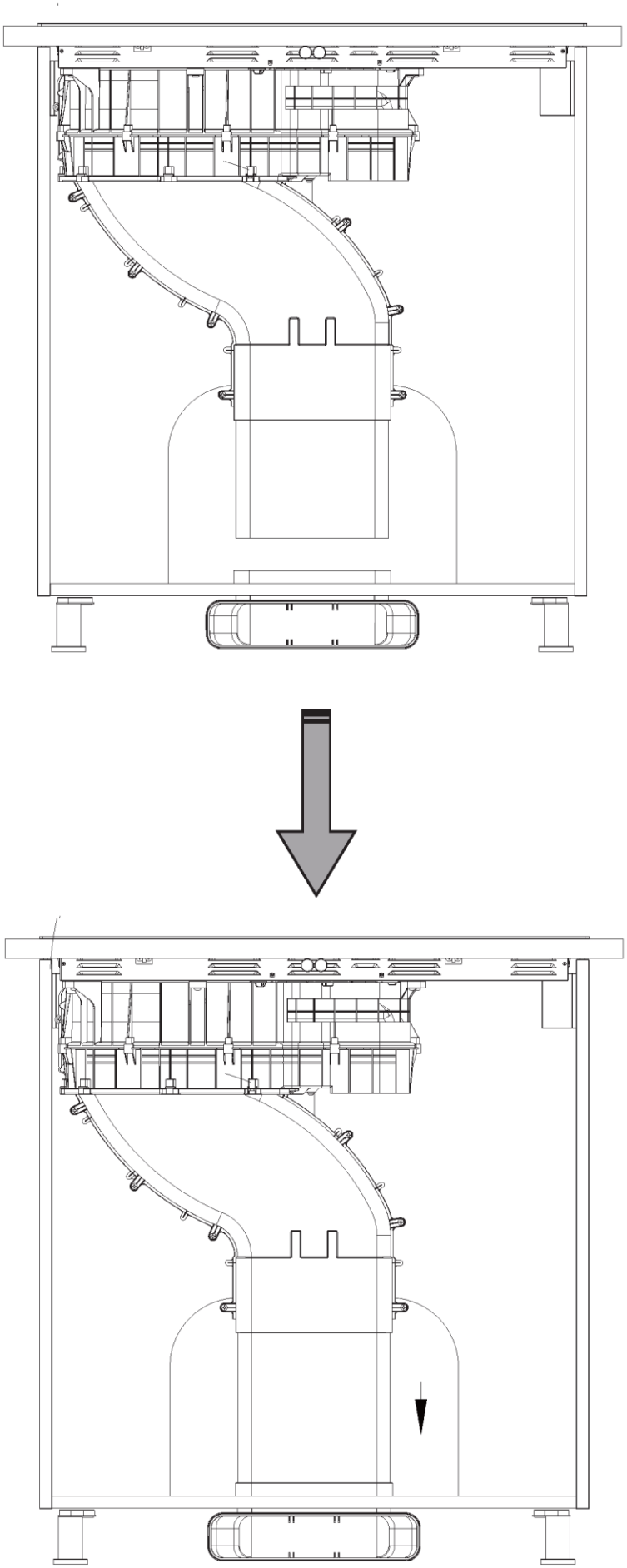

2
1
AVANT
ARRIÈRE

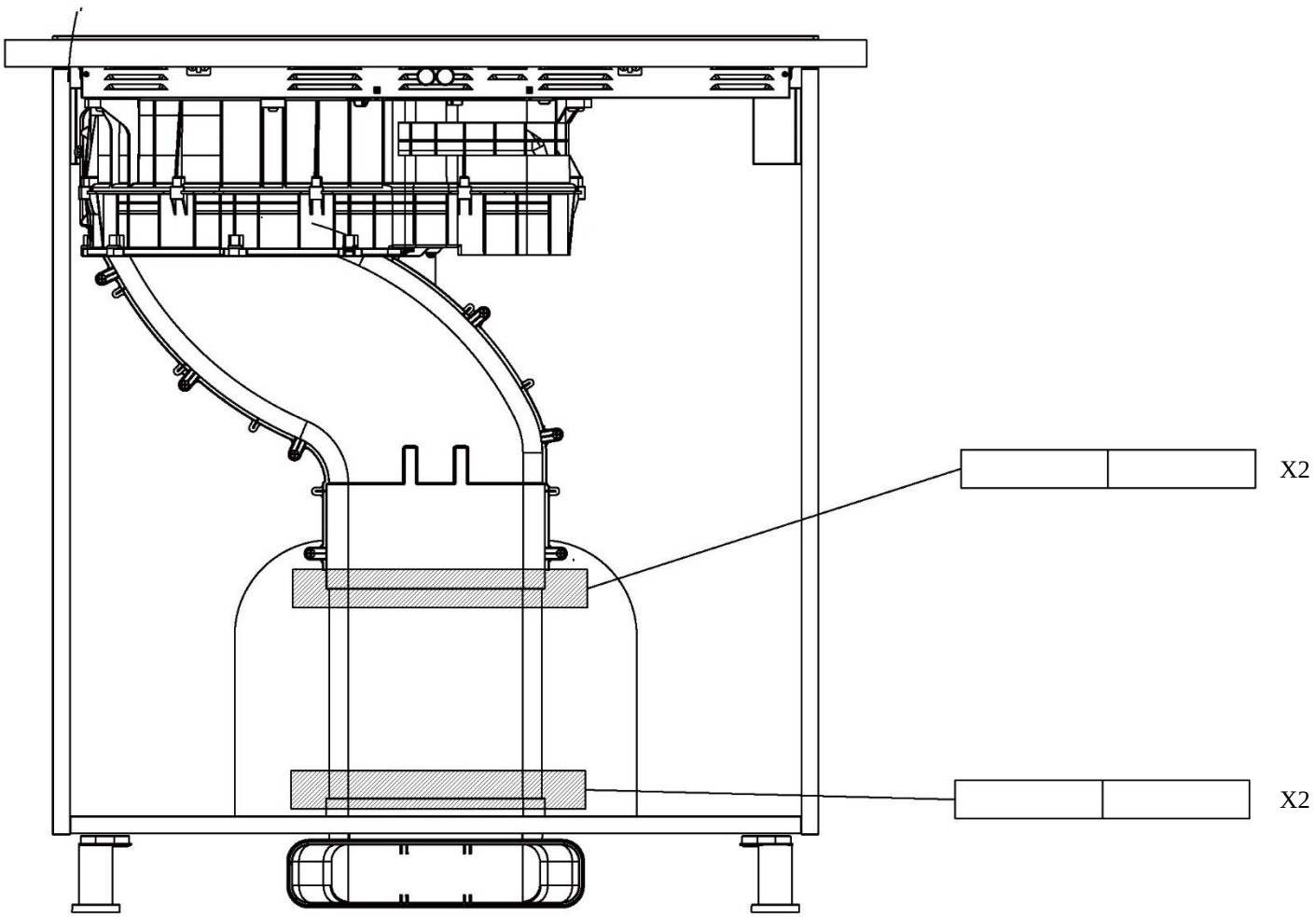

AVANT
ARRIÈRE
OK !


H⩾750 mm

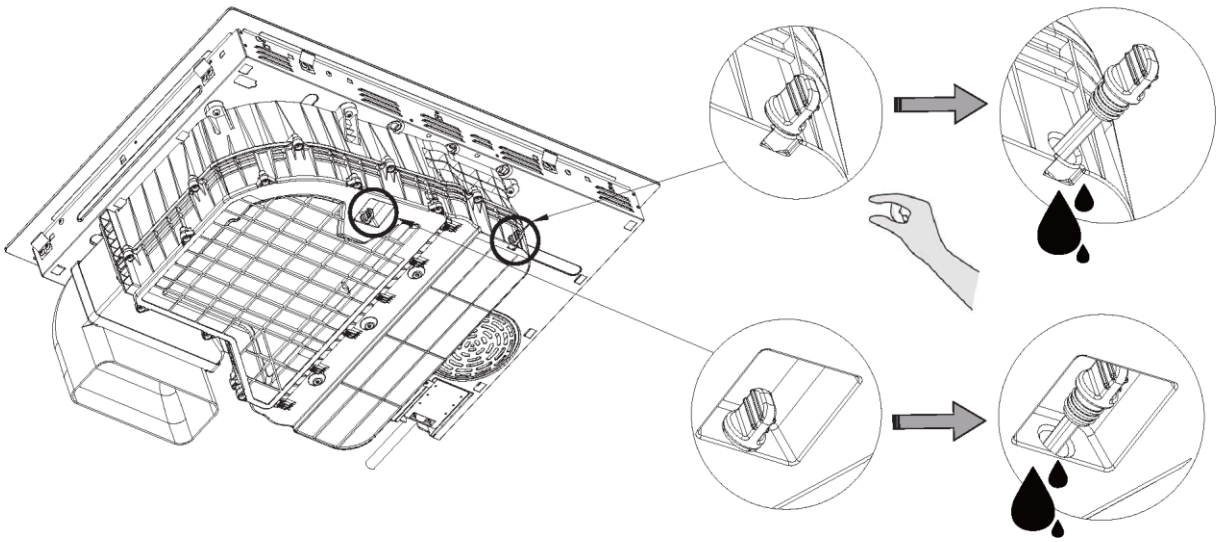

Lmax=H–620 mm
Lmin=H–660 mm


430
240



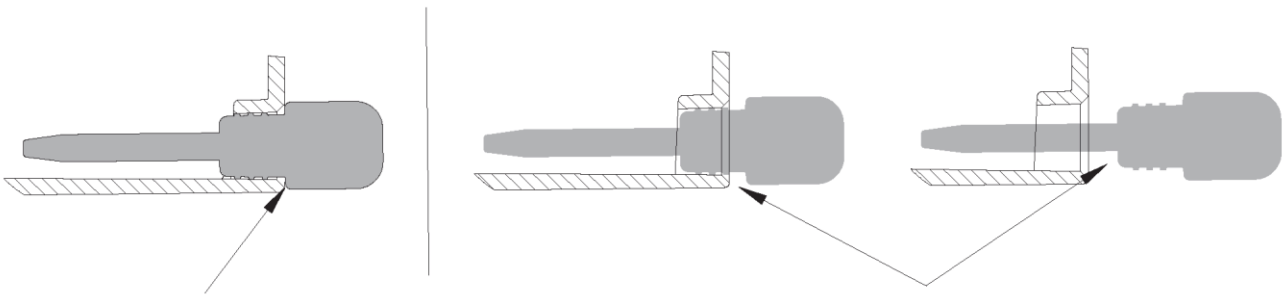

X2
X2

Lorsque l'évacuation
de l'eau est nécessaire



Après avoir vidé l'eau ou
installé l'équipement,
appuyez fermement sur le
bouchon en caoutchouc.

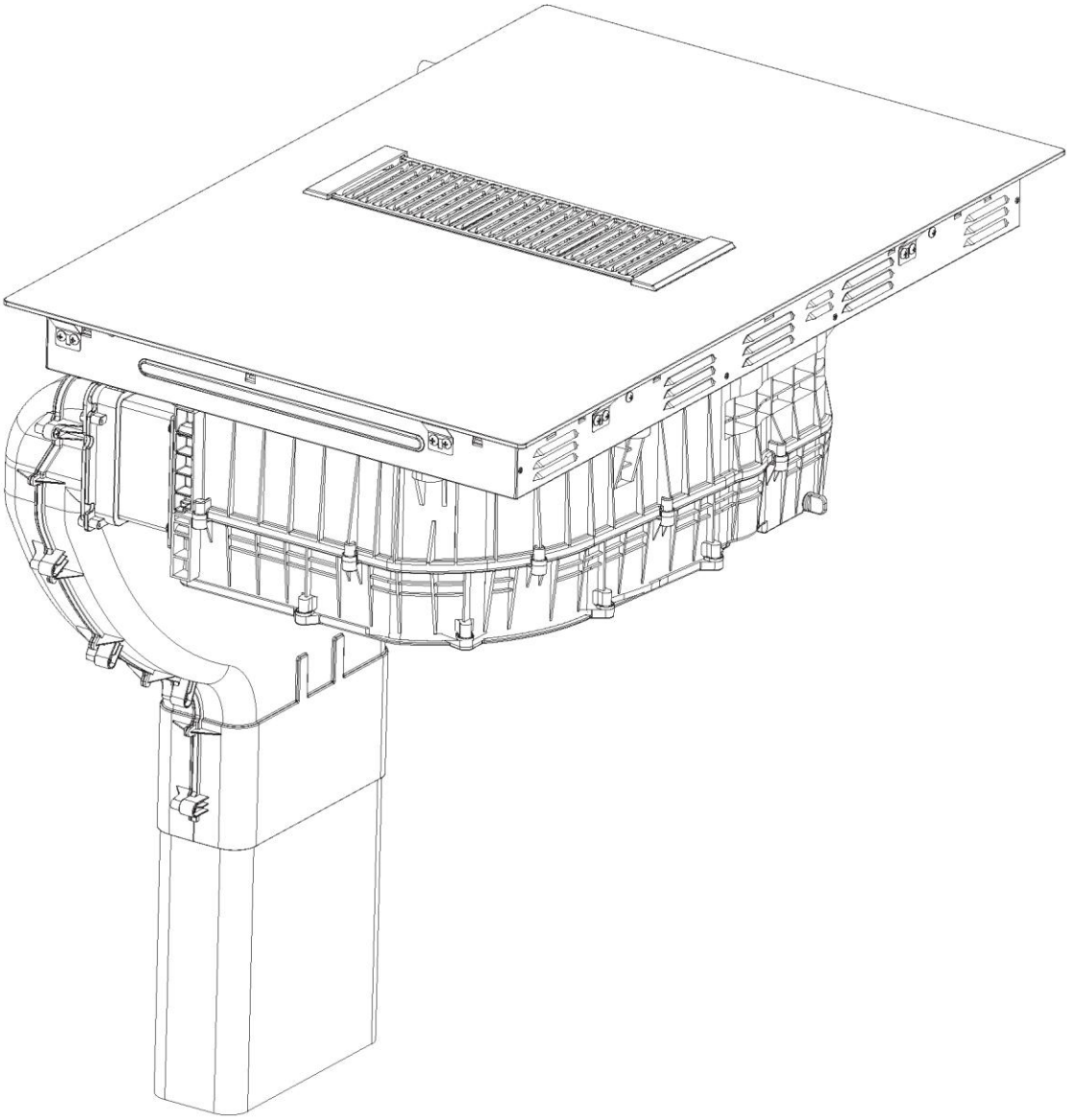


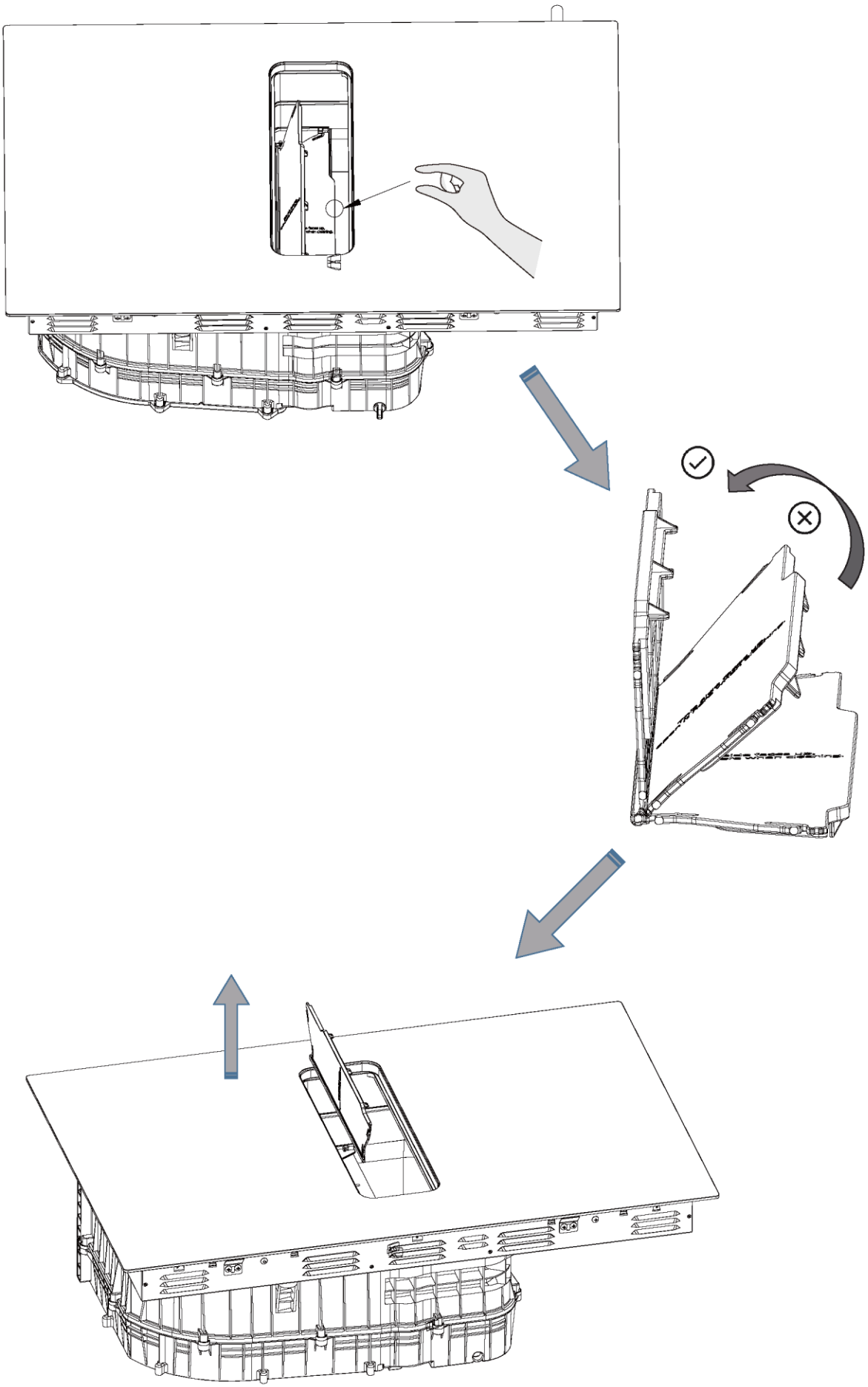


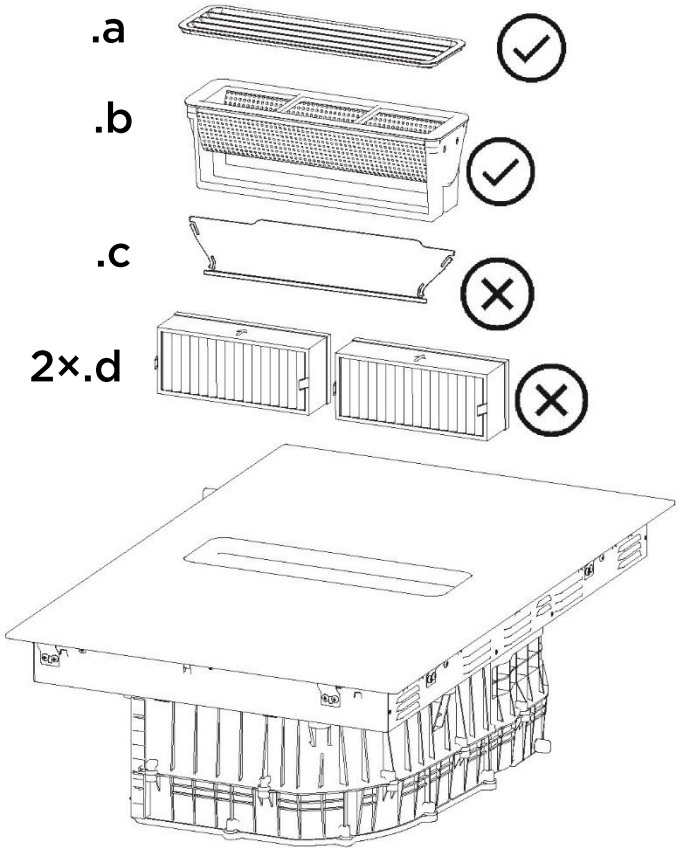
OK !

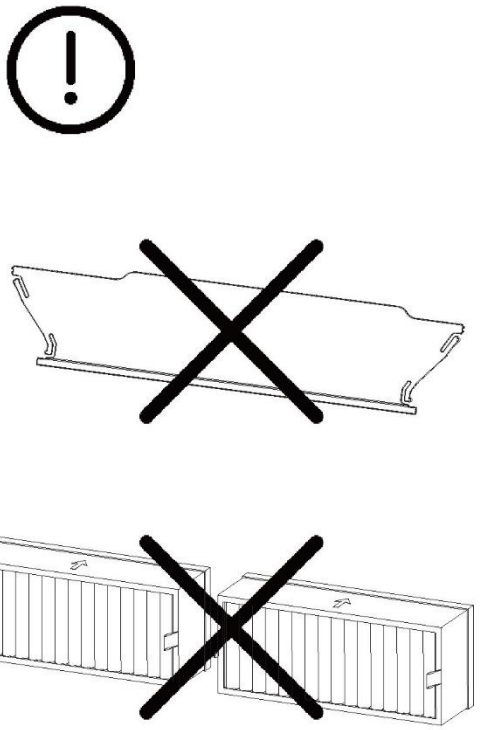
NG !

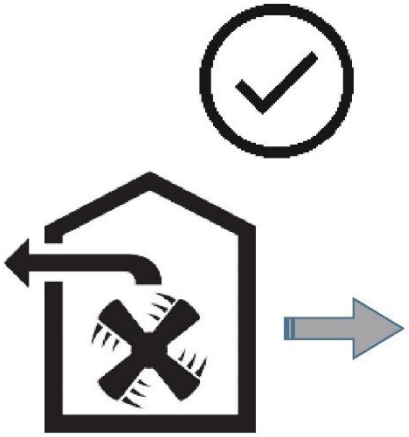


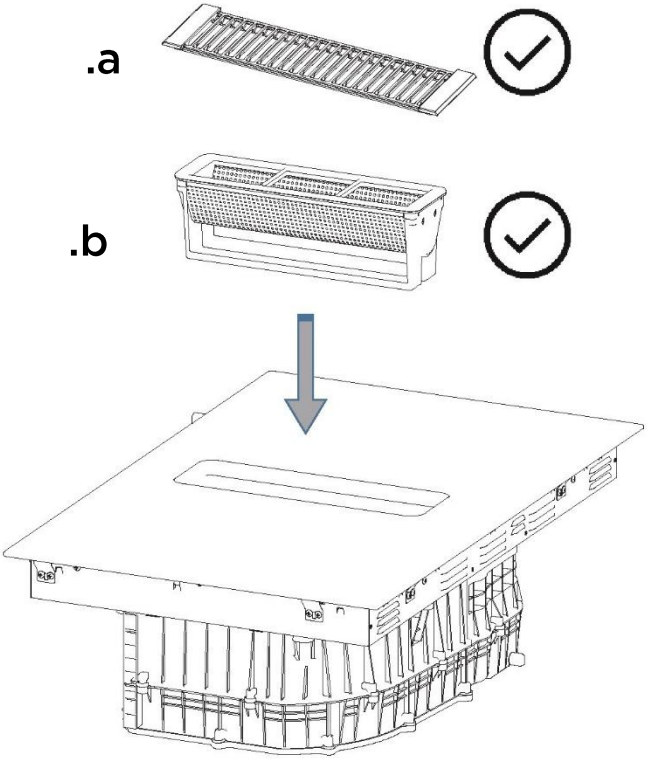


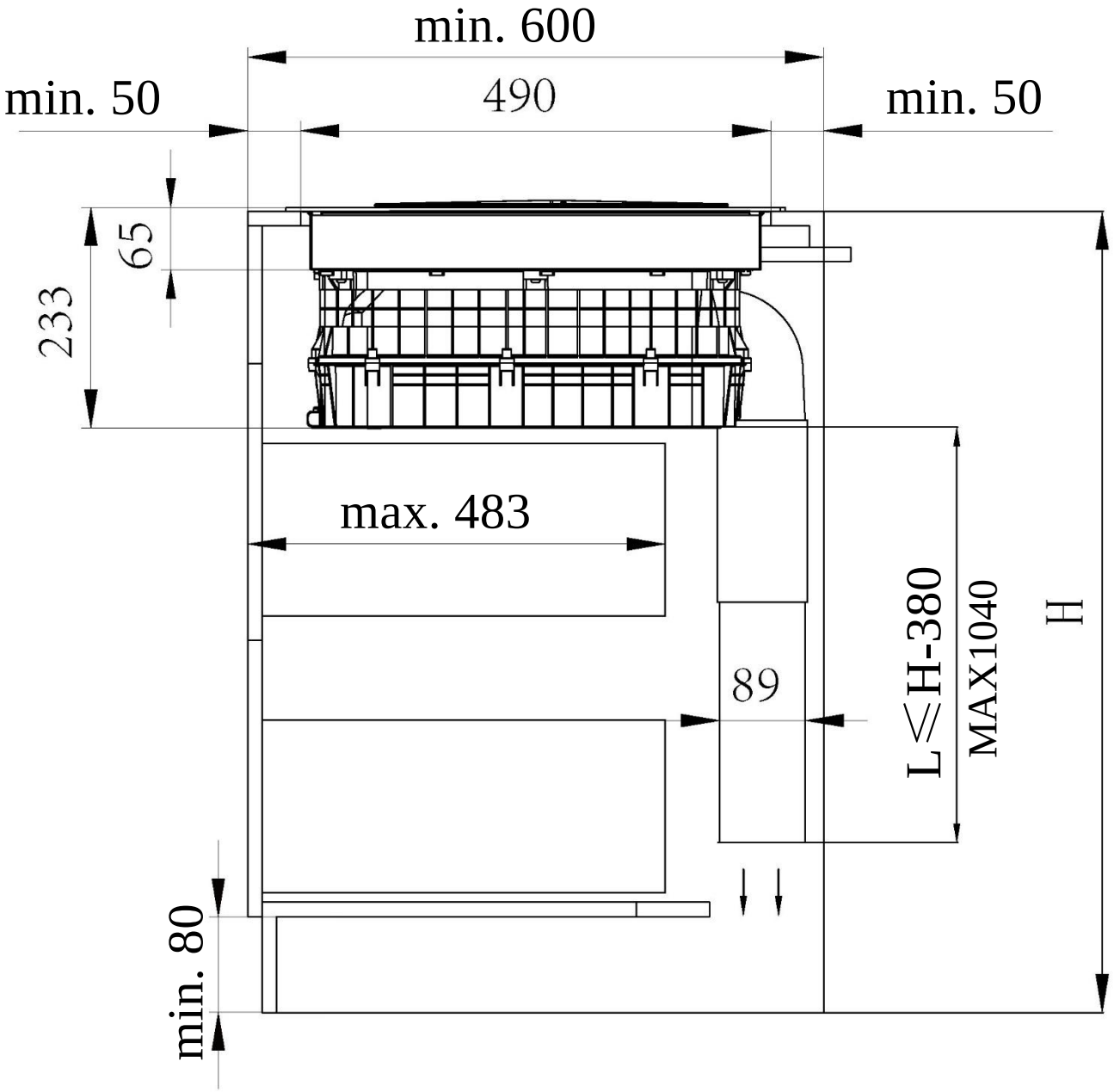



.a
.b
.c
2×.d



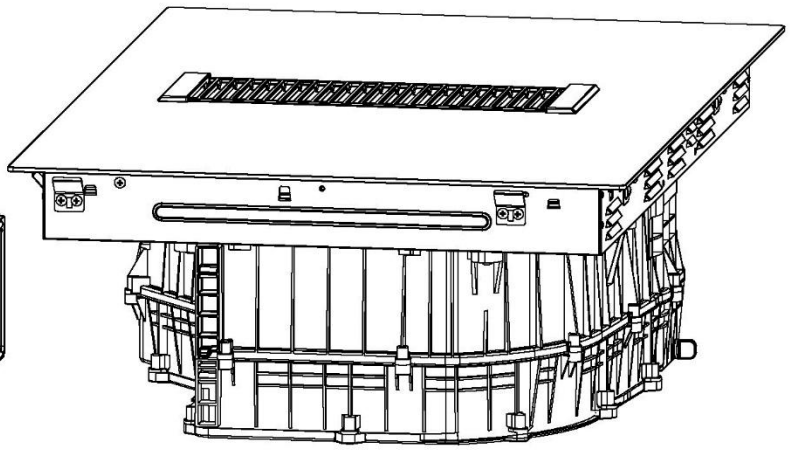



.a
.b

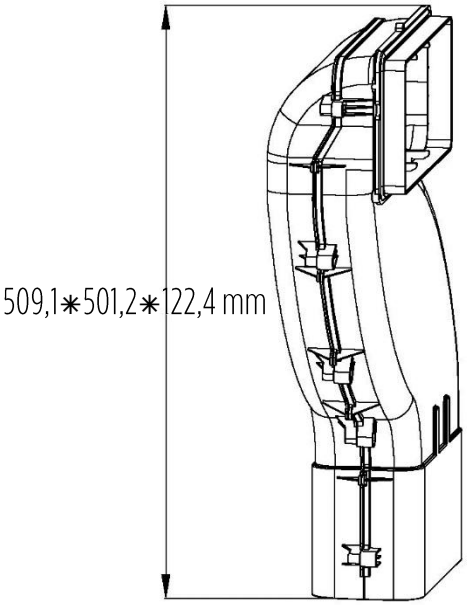


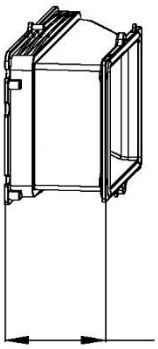
L : longueur du tuyau

H : hauteur du meuble



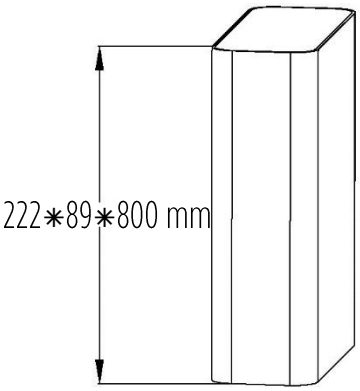
509,1∗501,2∗122,4 mm

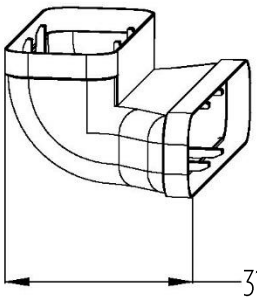




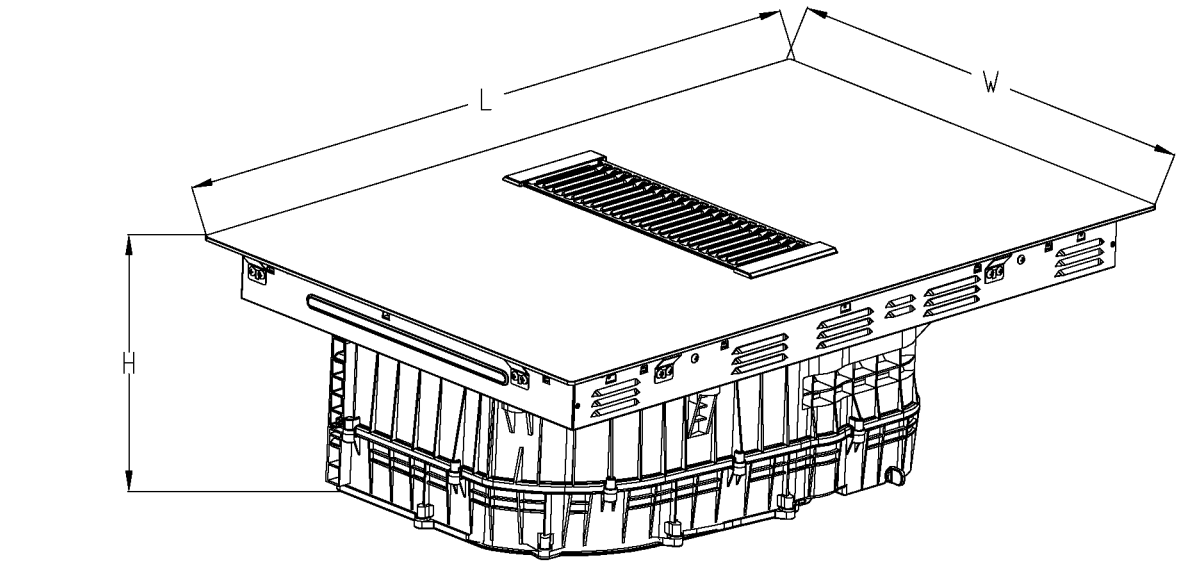
261,5∗127,6∗85 mm

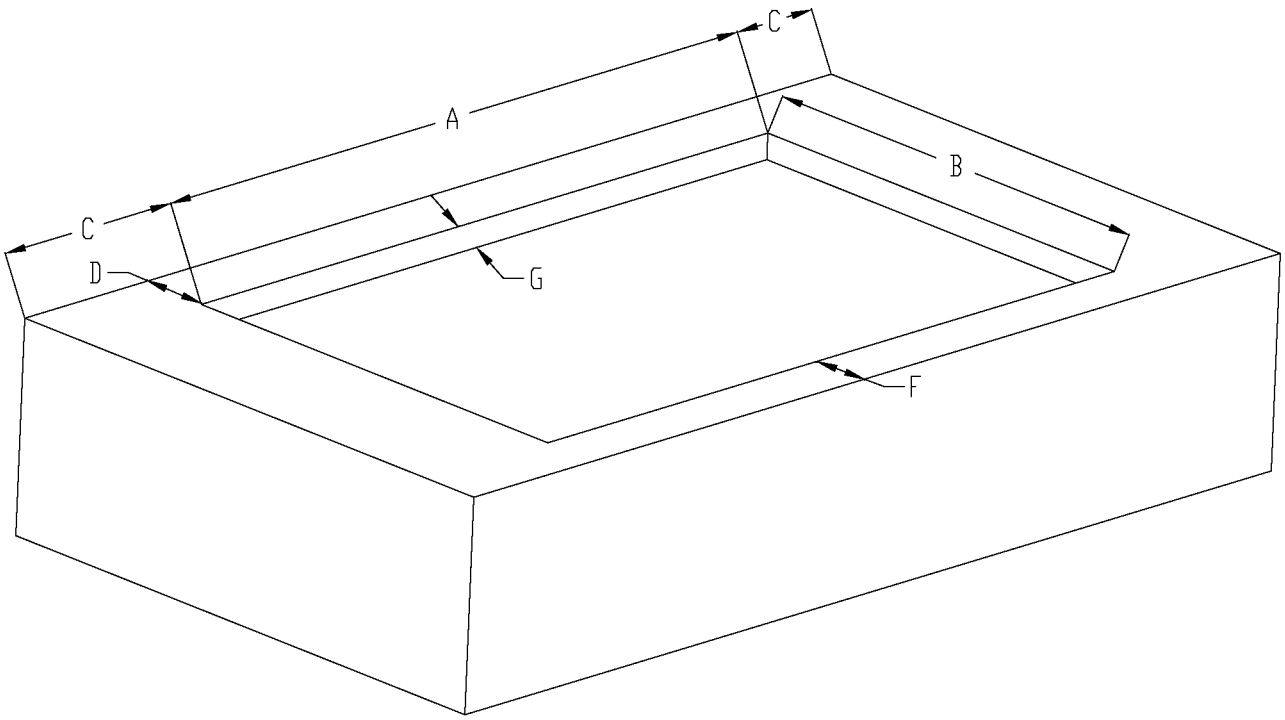
222∗89∗800 mm

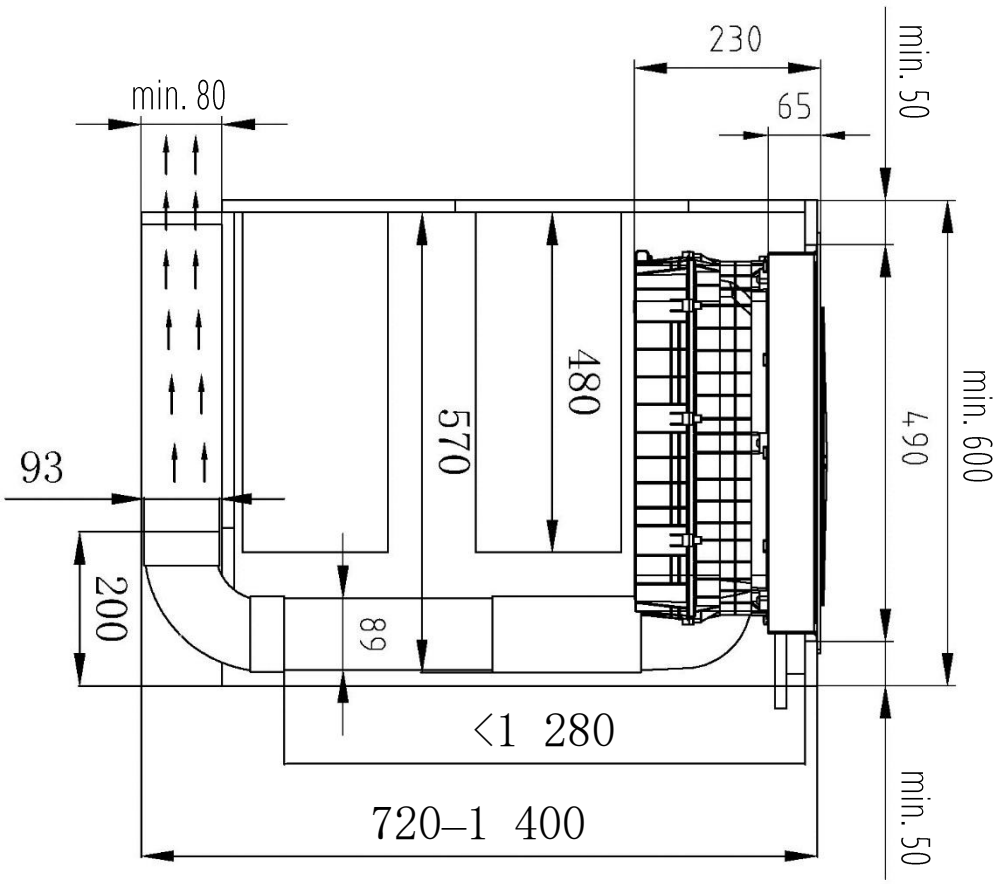


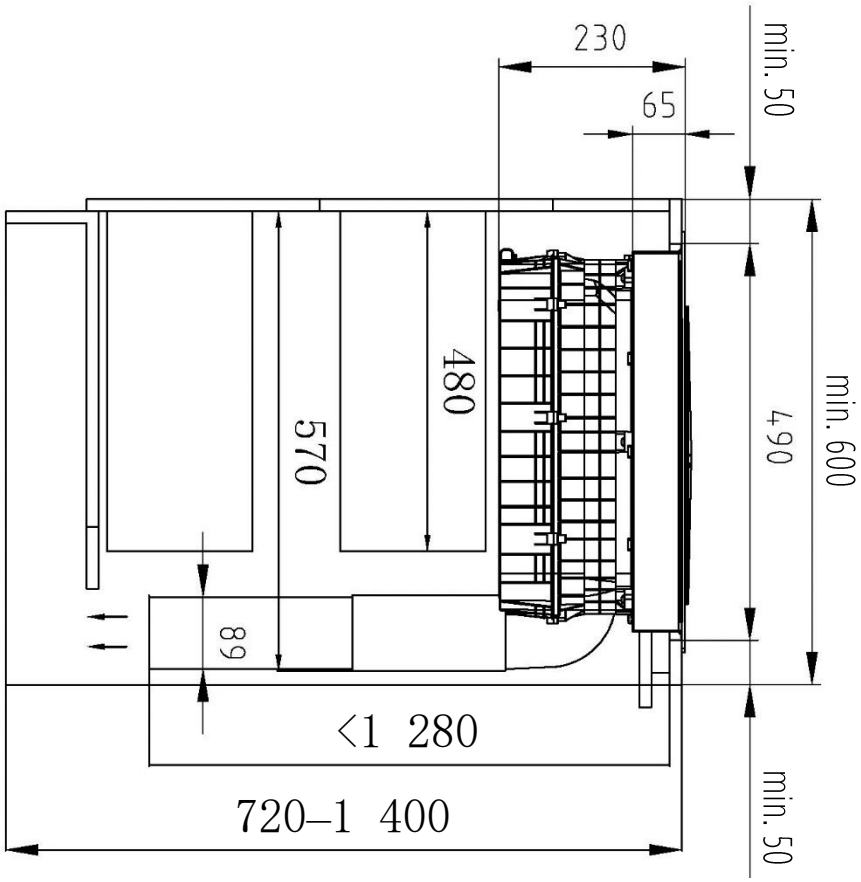


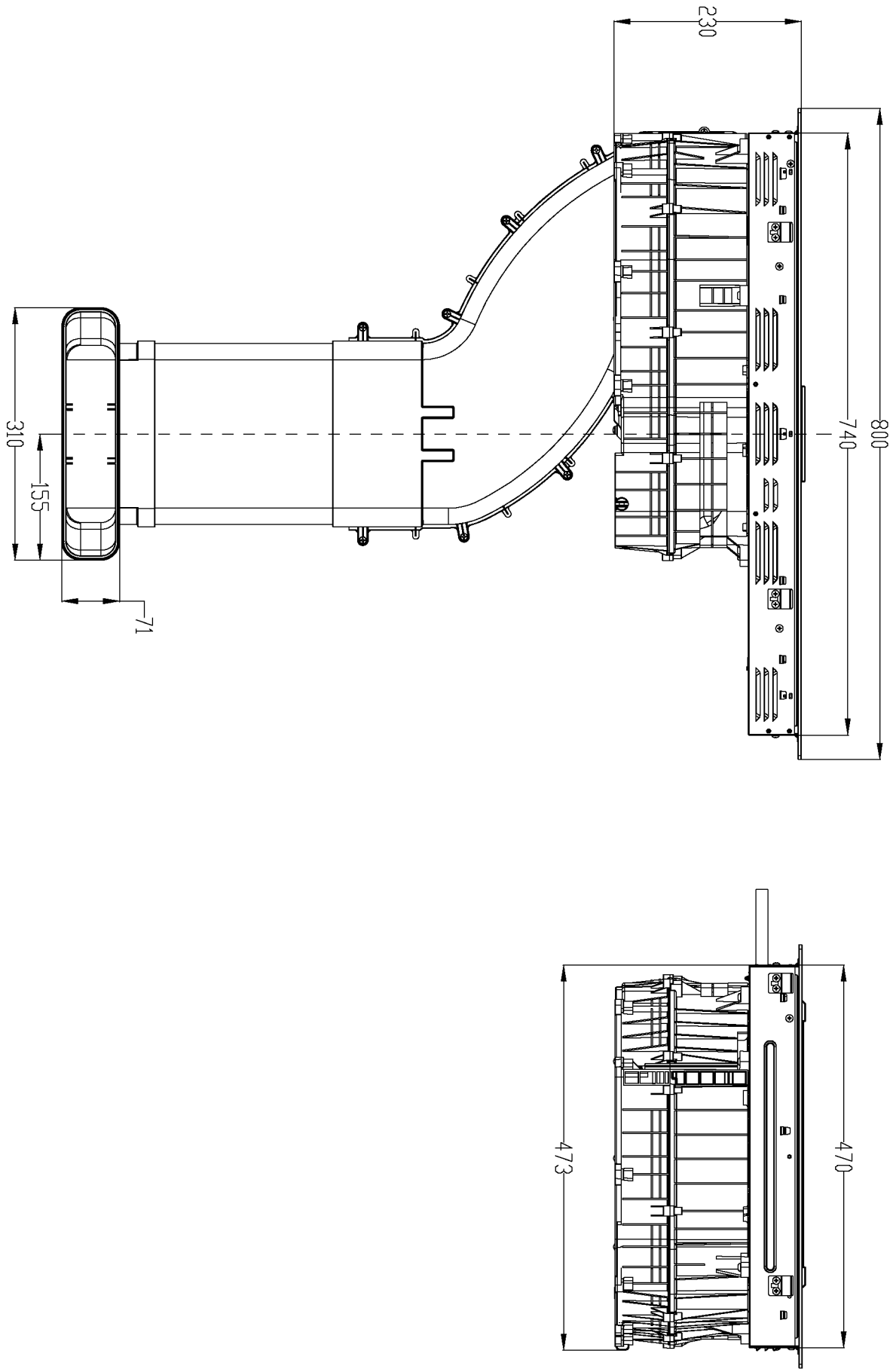
310,3∗164,8∗114,5 mm

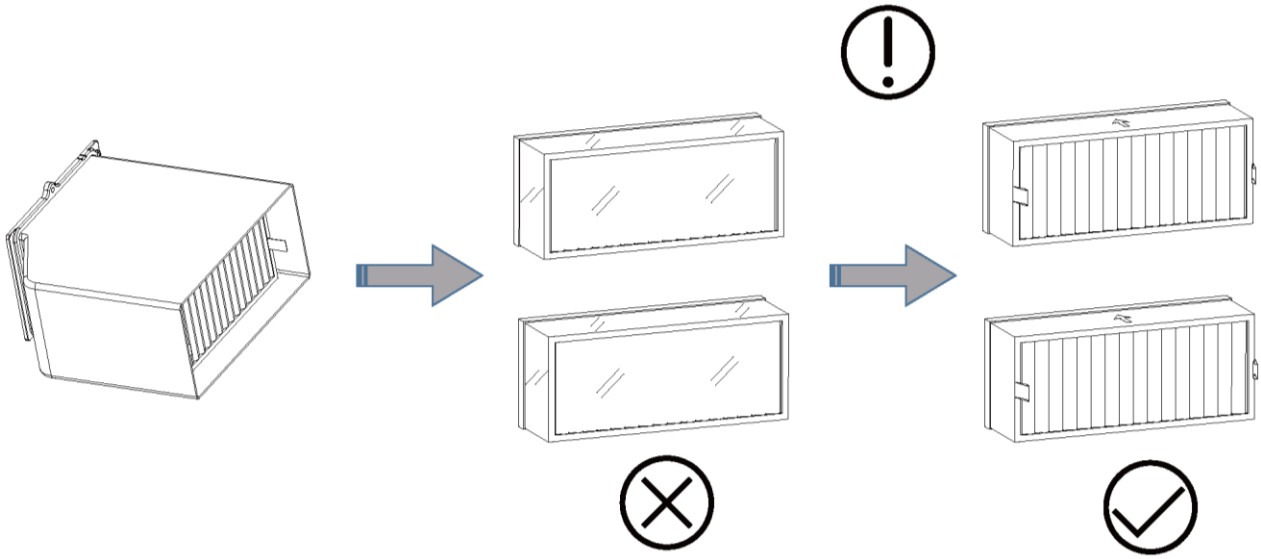

L
W
H


C
A
B
C
D
G
F

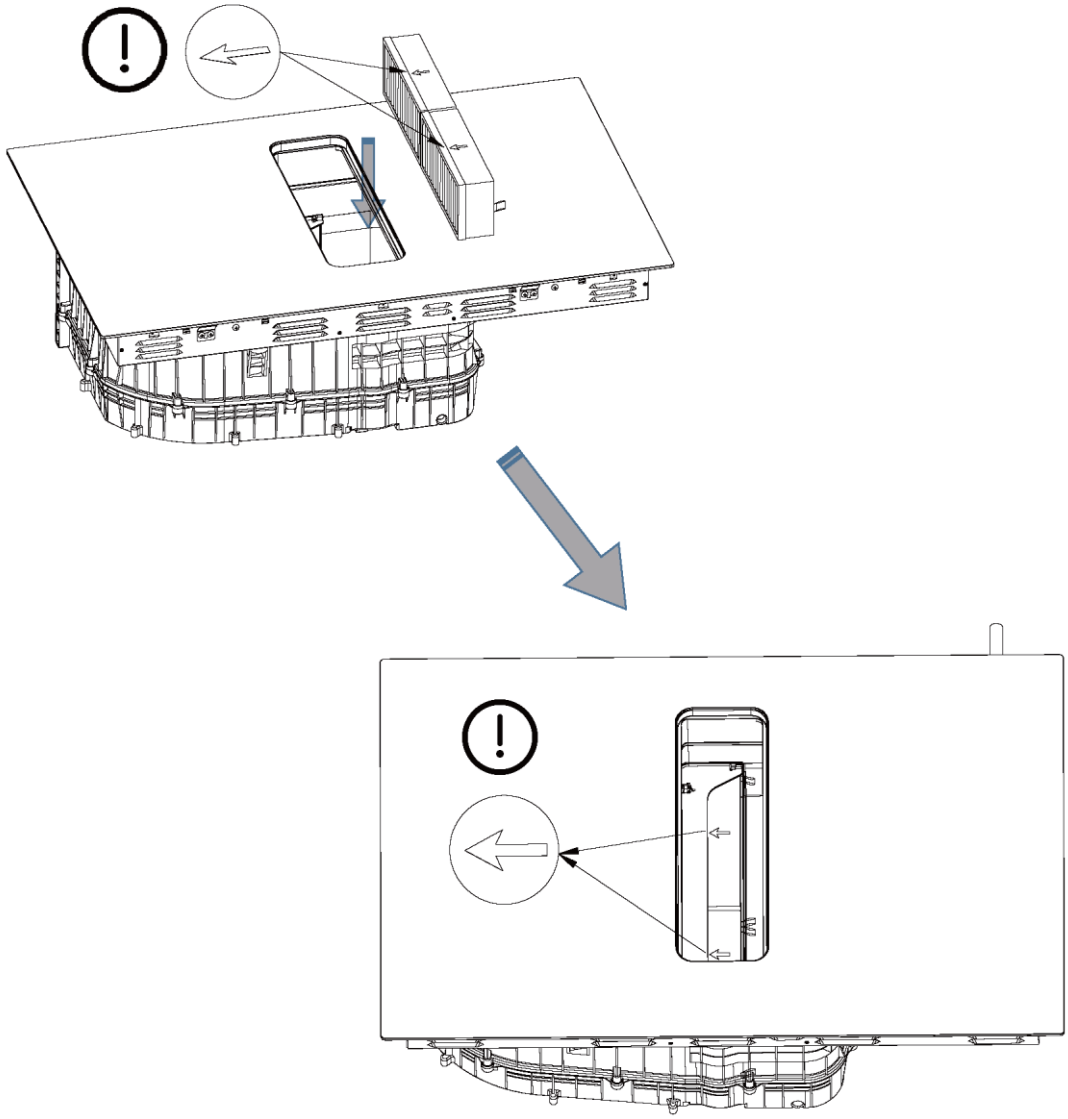

230
min. 50
min. 80
65
480
570
490
min. 600
93
200
89
<1 280
720–1 400
min. 50

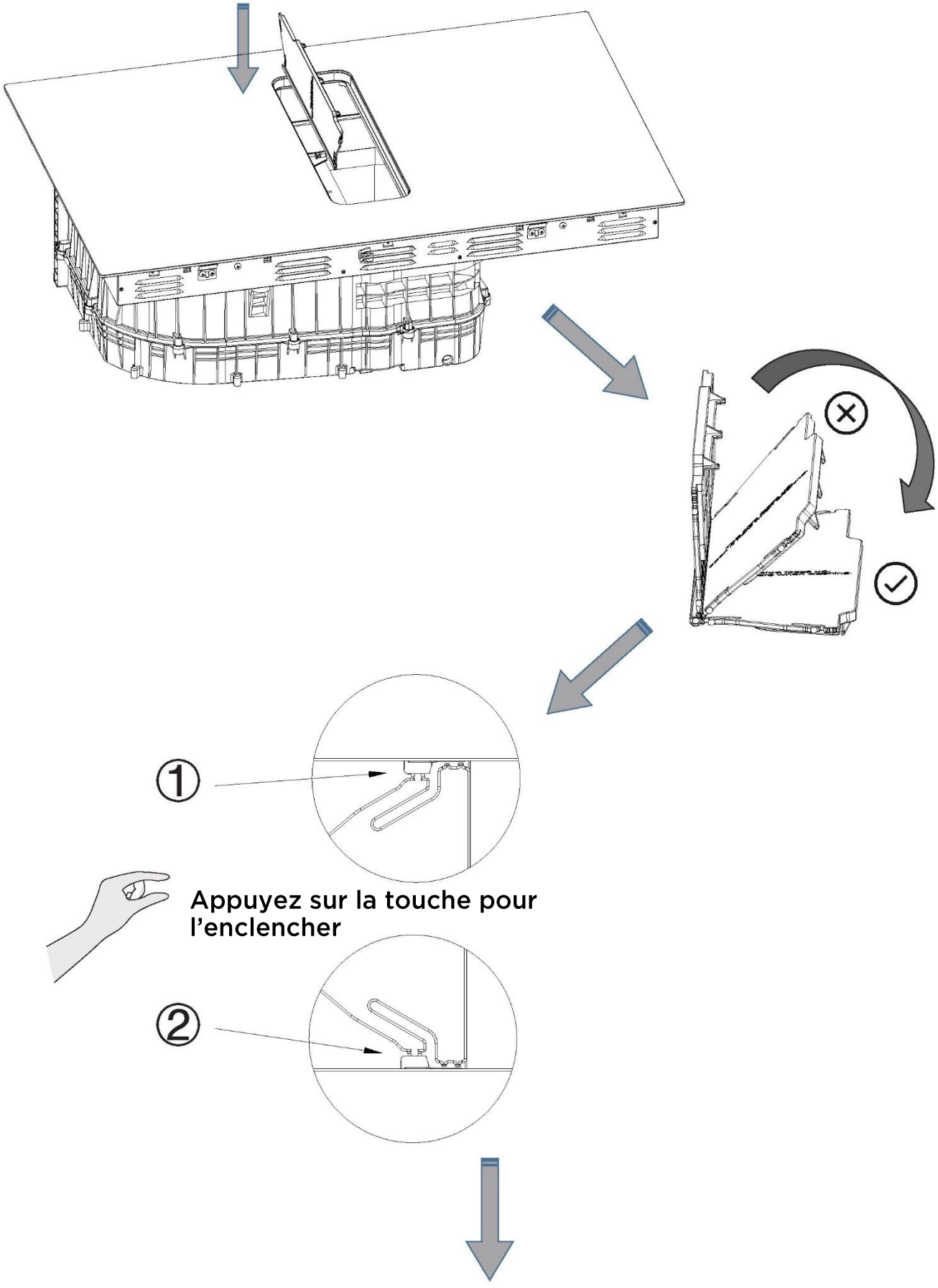

230
min. 50
65
480
570
490
min. 600
89
<1 280
720–1 400
min. 50

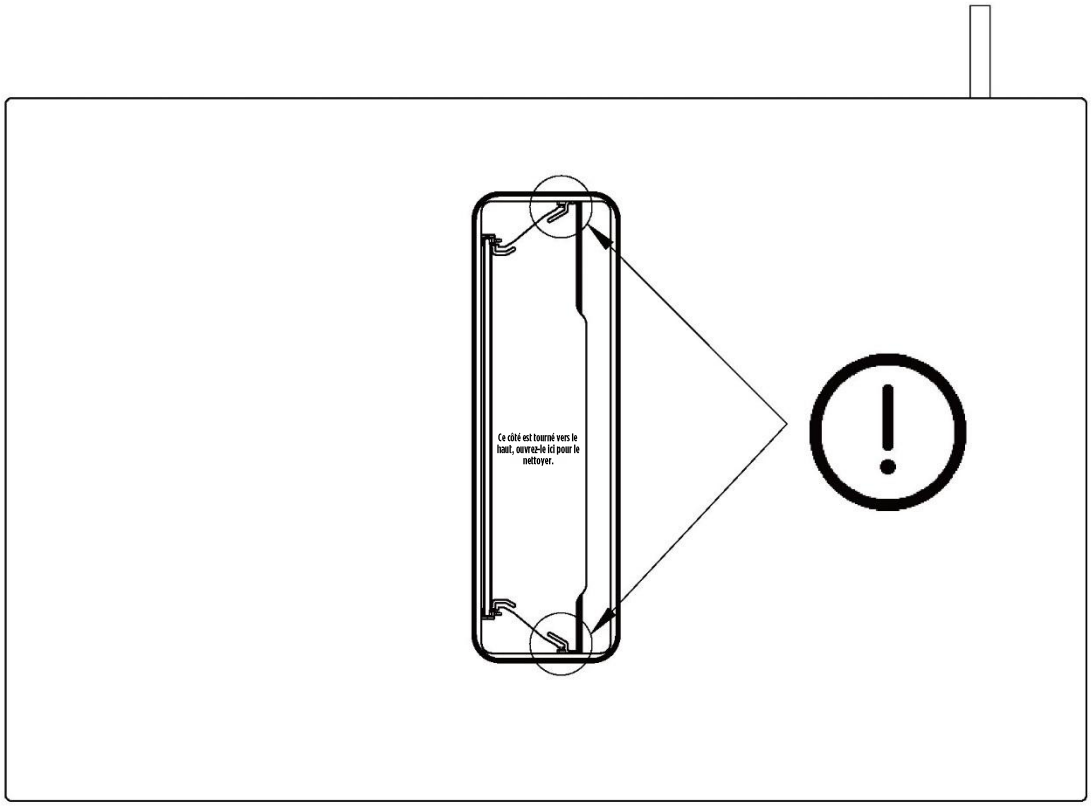

230
310
155
71
740
800
473
470

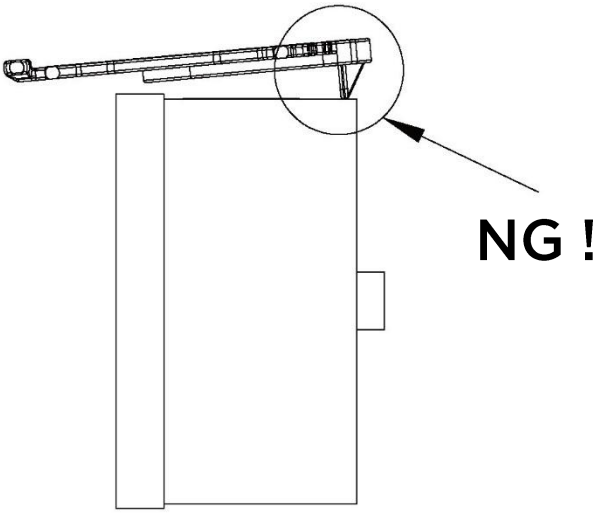


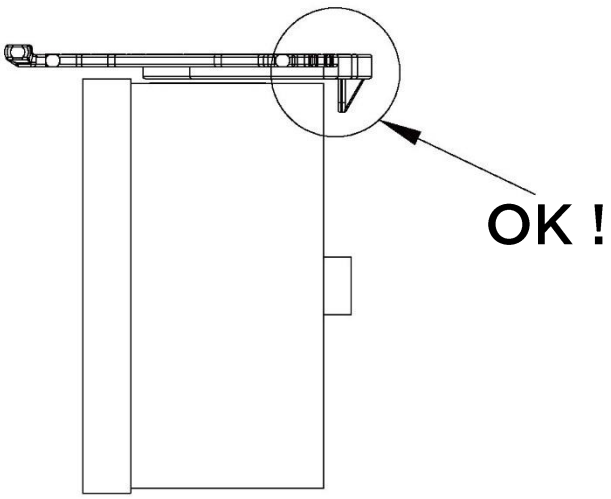
Avant d'utiliser l'élément filtrant désodorisant, déchirez la pellicule transparente extérieure.



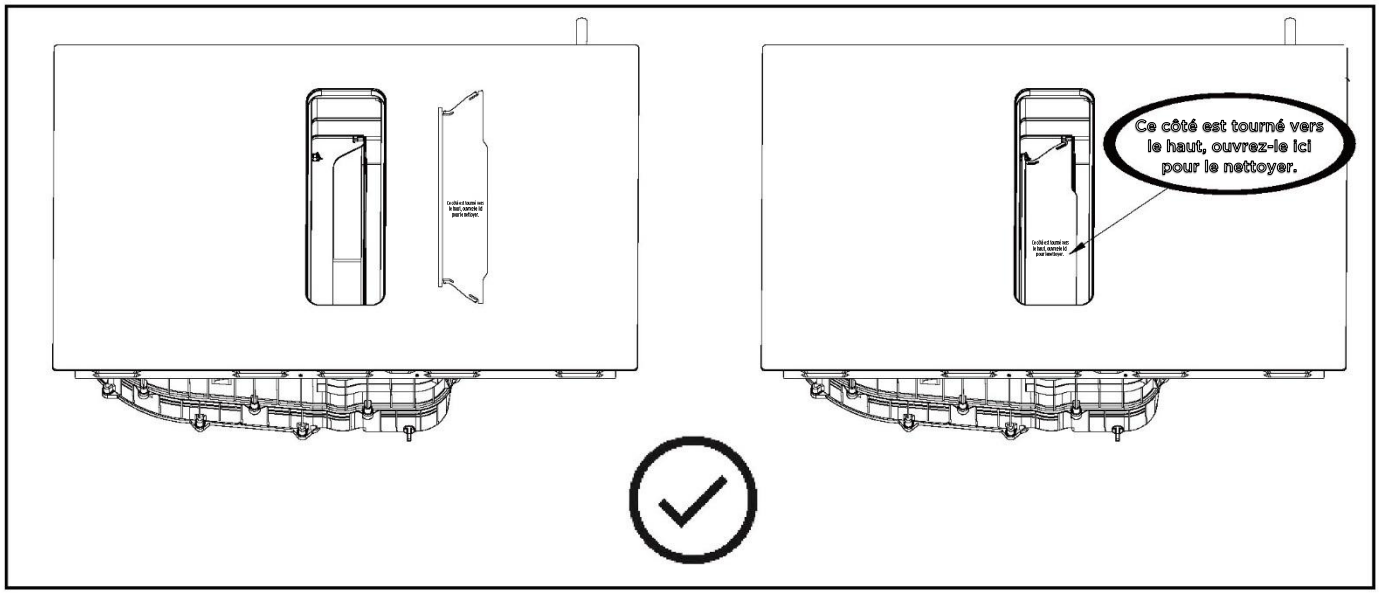

①
Appuyez sur la touche pour l’enclencher
②

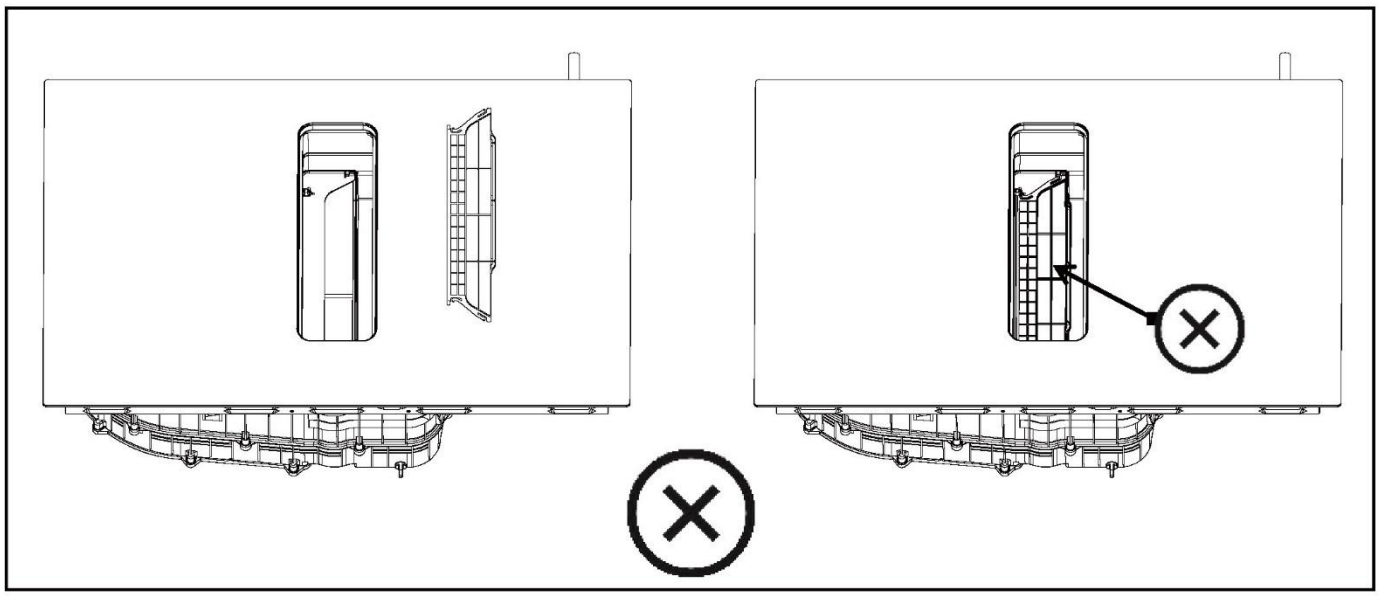

Ce côté est tourné vers le haut, ouvrez-le ici pour le nettoyer.


NG !


OK !

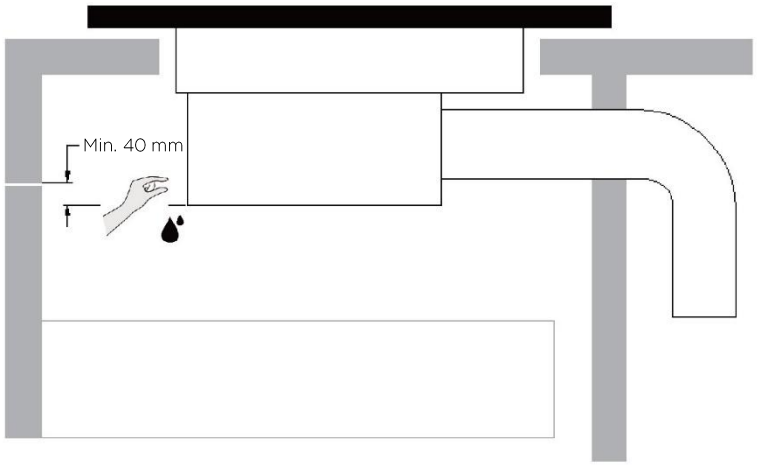

Ce côté est tourné vers le haut, ouvrez-le ici pour le nettoyer.
Ce côté est tourné vers le haut, ouvrez-le ici pour le nettoyer.


Ce côté est tourné vers le haut, ouvrez-le ici pour le nettoyer.



AVERTISSEMENT : garantir une ventilation adéquate

Afin de faciliter l'évacuation des liquides, il est nécessaire de maintenir une distance minimale de 40 mm entre le déflecteur et le fond de la plaque de cuisson. Suivez les conditions requises ci-dessous.



⚠ Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la plaque de cuisson. Lorsque vous mettez la plaque de cuisson en place, VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail.

⚠
- Sachez que la colle qui fixe le plastique ou le matériau en bois au mobilier doit résister à une température non inférieure à 150 °C, pour éviter que le panneau se décolle.
- La paroi arrière, ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90 °C.

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

- La surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est réalisée dans un matériau isolé et résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé.
- L'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.
- Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée.
- Consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation.
- Vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- L'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur.

ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Instructions importantes pour l'environnement

Conformité à la directive DEEE et élimination des déchets :
Ce produit est conforme à la directive DEEE de l'UE (2012/19/UE). Ce produit porte un symbole de classification des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. L'appareil usagé doit être retourné au point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant chez qui le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. L'élimination appropriée des appareils usagés permet de prévenir les éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



Conformité à la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS de l'UE (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

Informations relatives à l’emballage

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage indiqués par les autorités locales.




22
PAP