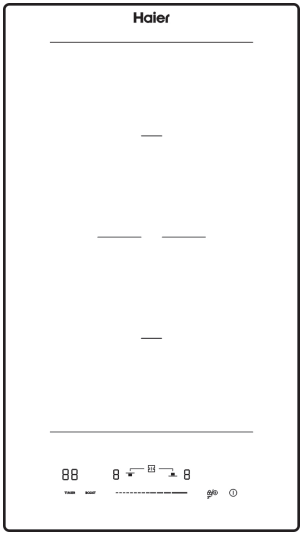
Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Ръководство с инструкции за индукционен плот	БЪЛГАРСКИ
Návod k obsluze indukční varné desky	ČEŠTINA
Manual de Instrucciones para placa de inducción	ESPAÑOL
Manuel d’instruction pour plaque à induction	FRANÇAIS
Riručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione	ITALIANO
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Návod na obsluhu pre indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Uputstvo za upotrebu indukcione ploče	SRPSKI
Manual d'instruccions per a placa d'inducció	CATALÀ
Brugervejledning til induktionskogeplade	DANSK
Induktsioonpliidiplaadi kasutusjuhend	EESTI
Induktiokeittotason käyttöopas	SUOMI
Indukcinės kaitlentės naudojimo instrukcija	LIETUVIŲ K.
Indukcijas plīts virsmas lietošanas instrukcija	LATVIEŠU
Bruksanvisning for induksjonstopp	NORSK
Bruksanvisning för induktionshäll	SVENSKA
Manual de instrucţiuni pentru plita cu inducţie	ROMÂNĂ

MODEL: HAB32SC



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

SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, thanks to refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is 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.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

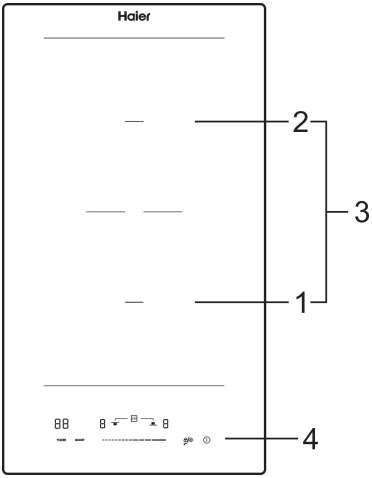
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

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

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

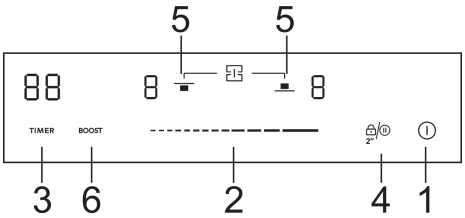
Product Overview

Top View



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

The Control Panel



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

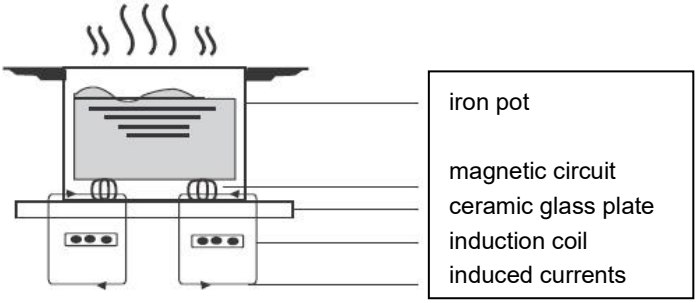
Product Information

The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.
The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

A Word on Induction Cooking

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

pan eventually warms it up.

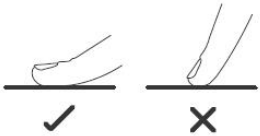


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware

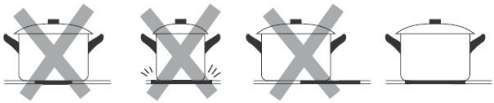
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:

  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. Follow the steps under 'To start cooking'.
  3. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

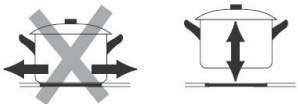
Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
180	140
Bridge zone	250

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

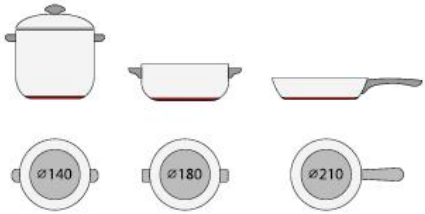
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



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



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

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

Using your Induction Hob

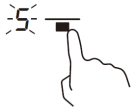
To start cooking

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

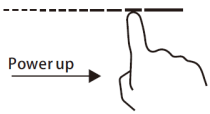
1. Touch the ON/OFF ⏻ switch. all the indicators show "– "

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

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



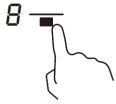
4. Select a heat setting by touching the "slider" control.



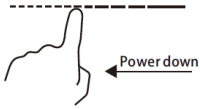
- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

When you have finished cooking

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



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



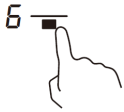
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

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

Using Boost function

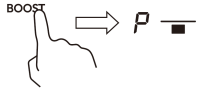
Activate the boost function

1. Select the zone with boost function.



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

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



Cancel Boost function

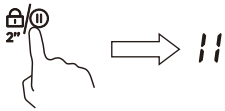
1. Select the zone with boost function.

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

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

Using the Pause function

1. Press the Pause control, 2” the heating zones stop working. All the zone indication show“||”



2. Press the Pause control 2” once again, all the heating zones will revert to its original setting.

- The function is available when one or more heating zones are working.
- If you don`t cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction cooktop will automatically switch off.

Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock 2” control for 2 seconds. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Touch and hold the keylock control 2” for 2 seconds.
2. You can now start using your hob.

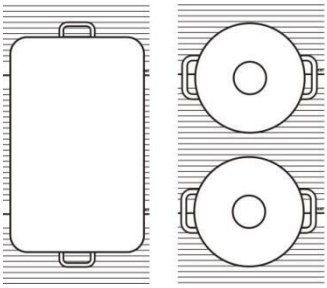
When the hob is in lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Residual Heat Warning

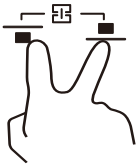
When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

Using Bridge zone function

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



Activate Bridge zone function



1. To activate the bridge area as a single big zone, press the front zone key and rear zone key at the same time.
2. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of Bridge zone, and the corresponding indicator will flash.
3. Select the power level you want to set by touch “Slider”control.

Cancel Bridge zone function

1. Touching one of the cooking zone to cancel the bridge zone function.
2. The power setting works the same as any other normal area.

Auto Shutdown

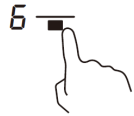
Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

Using the Timer

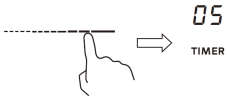
- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer to switch off one or more cooking zones



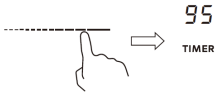
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.

2. Touch timer control, “00” will show in the timer display and “0” will flashes.

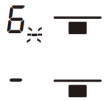


3. Set the time by touching the slider control of the timer (e.g.5).

4. Touch timer control again, the “0” will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the time you set is 95 minutes.

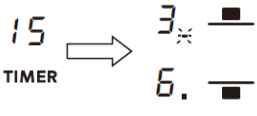


6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
   NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.

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

If the timer is set on more than one zone:

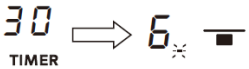
1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



(set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

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



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

in the timer indicator.

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

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

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

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

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Induction Hob	HAB32SC
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	3600W
Product Size D×W×H(mm)	290×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	270×490

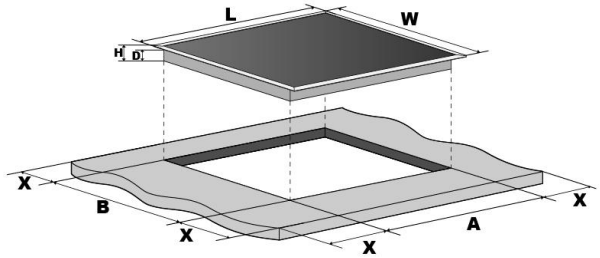
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

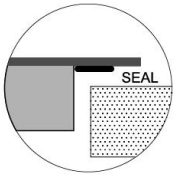
Installation

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

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

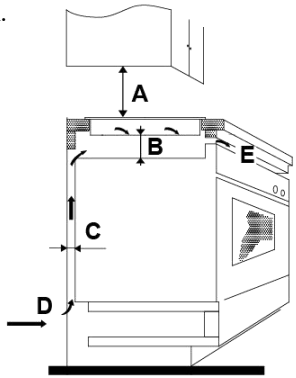


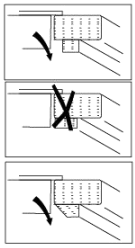


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 mini

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

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





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

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- the work surface is made of a heat-resistant material.
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

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

When you have installed the hob, make sure that

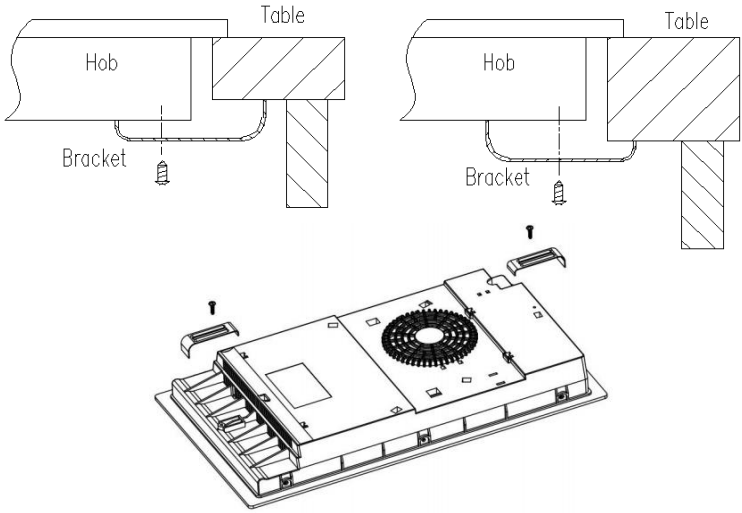
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Locating the fixing brackets（2 pcs）

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



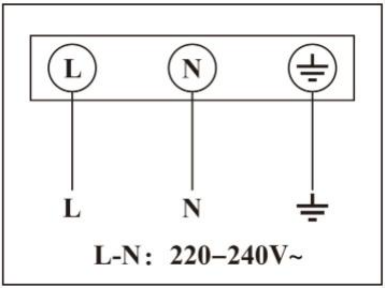
Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

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



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

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU and according to the UK legislation S.I. 3113/2013 for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

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	0.3 W	20 min

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО СЛЕДНИТЕ ИНСТРУКЦИИ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА.

Монтаж

Опасност от токов удар

- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- Свързването към надеждна заземяваща система е важно и задължително.
- Изключването трябва да се постига чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване.
- Промени в електроинсталацията в дома трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от порязване

- Внимавайте – ръбовете на панела са остри.
- Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

- Моля, прочетете внимателно тези инструкции, преди да монтирате или използвате този уред.
- Върху този уред никога не трябва да се поставят запалими материали или продукти.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за монтажа на уреда, тъй като това може да намали разходите ви за монтаж.
- За да избегнете опасност, този уред трябва да се монтира съгласно тези инструкции за монтаж.
- Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от подходящо квалифицирано лице.
- Този уред трябва да бъде свързан към верига, която включва изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от захранването.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за плота, които са създадени от производителя на уреда, посочени са от него в инструкциите за употреба като подходящи или са вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да причини инциденти.
- Неправилният монтаж на уреда може да анулира всяка гаранция или претенции за отговорност.
- Относно детайлите за монтаж, моля, вижте раздела <Монтаж>.

Експлоатация и поддръжка

Опасност от токов удар

- Не гответе върху счупен или напукан готварски плот. Ако повърхността на готварския плот е счупена или напукана, изключете уреда незабавно от електрическата мрежа (стенен ключ) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете готварския от стенния ключ преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.

Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба достъпните части на този уред ще станат достатъчно горещи, че да причинят изгаряния.
- Не позволявайте тялото, дрехите или други предмети, различни от подходящи съдове за готвене, да се допират до керамичното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като могат да се нагорещят.
- Деца под 8-годишна възраст не трябва да се допускат до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Дръжките на тенджерите може да са горещи на допир. Проверете дали дръжките на тенджерите не надвисват над други включени зони за готвене. Дръжте дръжките далеч от деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния и опарвания.

Опасност от порязване

- Острото като бръснач острие на стъргалката за готварски плот се разкрива, когато защитният капак се дръпне. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте на безопасно място и далеч от деца.
- Невниманието може да доведе до нараняване или порязване.

Важни инструкции за безопасност

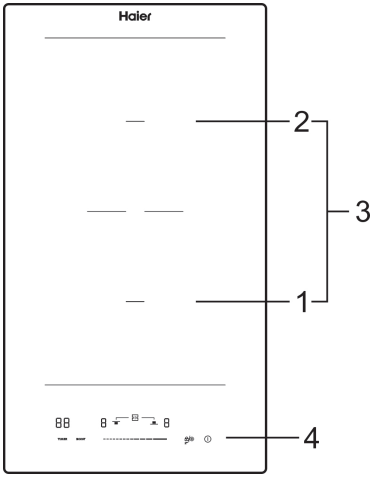
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато се използва. Изкипяването причинява пушек и разливане на мазнина, която може да се запали.
- Никога не използвайте вашия уред като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Никога не използвайте вашия уред за затопляне или отопление на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и готварския плот, както е описано в това ръководство (т.е. чрез сензорните контроли).
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда или да сядат, стоят или да се катерят върху него.
- Не съхранявайте предмети, представляващи интерес за деца, в шкафове над уреда. Децата, които се катерят по готварския плот, могат да сериозно да се наранят.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в зоната, където се използва уредът.
- Деца или лица с увреждане, което ограничава способността им да използват уреда, трябва да са под надзора на отговорно и компетентно лице, което да ги инструктира как да го използват. Инструкторът трябва да се увери, че лицето може да използва уреда без опасност за себе си или заобикалящата го среда.

- Не ремонтирайте и не заменяйте която и да е част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството. Останалото обслужване трябва да се извършва от квалифициран техник.
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- Не поставяйте и не изпускайте тежки предмети върху вашия готварски плот.
- Не стойте върху вашия готварски плот.
- Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове и не плъзгайте съдовете по повърхността на стъклото, тъй като това може да го надраска.
- Не използвайте тел за почистване или други груби абразивни почистващи препарати, за да почистите вашия готварски плот, тъй като те могат да надраскат керамичното стъкло.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност.
- Този уред е предназначен за употреба само в домашни условия! Търговската употреба от какъвто и да е вид не се покрива от гаранцията на производителя!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещяват. Малки деца трябва да се държат на разстояние.
- Трябва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи.
- Деца под 8-годишна възраст не трябва да се допускат до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор, или ако предварително са получили указания относно безопасната употреба на уреда и разбират какви са потенциалните опасности.
- Децата не бива да използват уреда за игра. Почистването и потребителската поддръжка на уреда не бива да се извършва от деца без надзор.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето на плота с мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а вместо това изключете уреда и след това покрийте пламъците, например с капак или противопожарно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар, за повърхности на плота от стъклокерамика или подобен материал, който предпазва частите под напрежение.
- Не трябва да използвате уреди за почистване с пара.
- Уредът не е предназначен да се управлява с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Процес на готвене с кратка продължителност трябва да се наблюдава непрекъснато.
- Захранващият кабел не е достъпен след инсталиране.

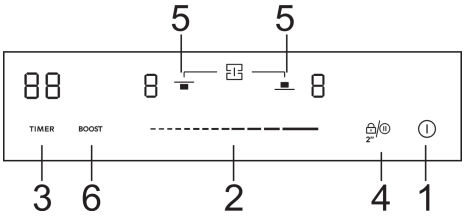
Преглед на продукта

Изглед отгоре



1. 1800 W зона, усилване до 2100 W
2. 1800 W зона, усилване до 2100 W
3. 3000 W зона, усилване до 3600 W
4. Контролен панел

Панелът за управление



1. Контрол ВКЛ./ИЗКЛ.
2. Бутон за регулиране на захранването/таймера
3. Контрол за таймера
4. Контрол на пауза/заключване на клавишите
5. Йонни контроли за избор на нагревателна зона
6. Контрол на функция Boost

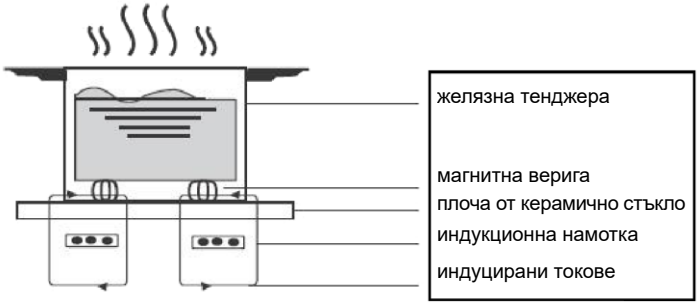
Информация за продукта

Керамичният/индукционният готварски плот за готвене може да отговори на различни видове кухненски изисквания поради нагряване с резистентен кабел, микрокомпютъризирано управление и избор на няколко мощности, наистина оптималният избор за модерни семейства.
Готварският плот се фокусира върху клиентите и приема персонализиран дизайн. Котлонът има безопасни и надеждни характеристики, които правят живота ви комфортен и позволяват да се насладите напълно на удоволствията от него.

Няколко думи за индукционното готвене

Индукционното готвене е безопасна, напреднала, ефективна и икономична технология за готвене. То работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно

в готварския съд, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото става горещо само защото готварският съд в крайна сметка го затопля.

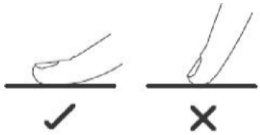


Преди да използвате вашия нов индукционен плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Предупреждения за безопасност“.
- Отстранете защитното фолио, което все още може да е върху вашия индукционен плот.

Използване на сензорните контроли

- Контролите реагират на докосване, така че не е необходимо да прилагате натиск.
- Използвайте мекото на пръста си, а не върха.
- Ще чуете звуков сигнал при всяко регистрирано докосване.
- Уверете се, че контролите са винаги чисти, сухи и че няма предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива. Дори тънък слой вода може да затрудни управлението на контролите.



Избор на подходящ съд за готвене

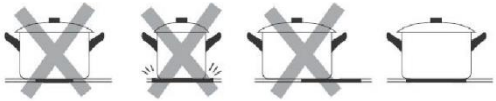
- Използвайте само съдове с основа, подходяща за индукционно готвене. Потърсете символа за индукционно готвене на опаковката или на дъното на готварския съд.
- Можете да проверите дали вашият съд за готвене е подходящ, като извършите тест с магнит. Приближете магнит към основата на готварския съд. Ако се привлича, готварският съд е подходящ за индукционно готвене.
- Ако нямате магнит:
  1. Сложете малко вода в готварския съд, който искате да проверите.
  2. Следвайте стъпките под „За да започнете да готвите“.
  3. Ако на дисплея не светне U и водата се загрява, съдът е подходящ.

- Не са подходящи съдове за готвене, изработени от следните материали: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.

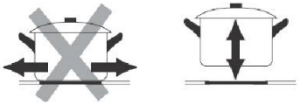
Размер на горелката (мм)	Минималният съд за готвене (диаметър/мм)
180	140
Зона „Мост“	250

Не използвайте готварски съдове с неравни ръбове или извита основа.

Уверете се, че основата на вашия съд е гладка, ляга добре върху стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Винаги центрирайте съда си върху зоната за готвене.

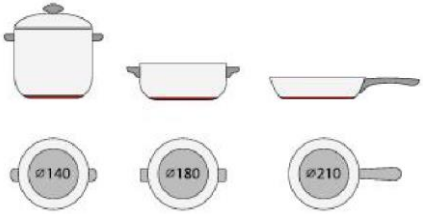


Винаги повдигайте съдовете от индукционния плот – не ги плъзгайте, тъй като могат да надраскат стъклото.



- Използвайте тигани, чийто диаметър на феромагнитната зона (основата на тигана) е в диапазона от размери в таблицата по-долу. (Таблица 1)
  - Ако използвате по-малки съдове, производителността може да бъде засегната
  - Ако използвате съд с диаметър, по-малък от посочения в таблицата по-горе, възможно е той да не бъде разпознат от плота

  В зависимост от размера на зоната можете да използвате съдове с различни диаметри, както е показано на изображението по-долу:



- Ако феромагнитната част покрива само частично дъното на готварския съд, само феромагнитната част ще се нагрее, останалата част от основата може да не загрее до достатъчна температура за готвене.

- Ако феромагнитната част на съда не е хомогенна, а съдържа в състава си друг материал, като алуминий, това може да повлияе на нагряването и разпознаването на съда.
  Ако основата на готварския съд е подобна на изображенията по-долу, възможно е той да не бъде разпознат от плота.

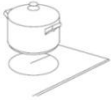
Използване на вашия индукционен плот

За да започнете да готвите

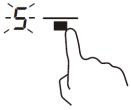
След включване, зумерът бипка веднъж, всички индикатори светват за 1 секунда, след което изгасват, което показва, че плотът е влязла в състояние на готовност.

1. Докоснете превключвателя за ВКЛ./ИЗКЛ. ⏻. всички индикатори показват „–“

2. Поставете подходящ готварски съд върху зоната за готвене, която искате да използвате. Уверете се, че дъното на готварския съд и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.



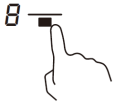
3. Докоснете контрола за избор на нагревателната зона и индикаторът до бутона ще светне



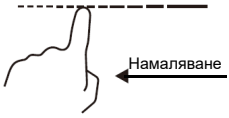
4. Изберете степен на нагряване, като докоснете плъзгача.
- Ако не изберете степен на нагряване в рамките на 1 минута, индукционният плот ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
- Можете да промените степента на нагряване във всеки момент по време на готвенето.

Когато приключите с готвенето

1. Докоснете бутона за избор на нагревателната зона, която искате да изключите



2. Изключете зоната за готвене, като плъзнете до „0“. Уверете се, че дисплеят показва „0“.



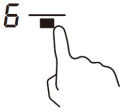
3. Изключете целия готварски плот, като докоснете контрола ВКЛ./ИЗКЛ.

4. Бъдете внимателни с горещите повърхности
Ще се покаже „H“, което означава, че зоната за готвене е твърде гореща за докосване. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете други съдове, използвайте котлона, който все още е горещ.

Използване на функция Boost

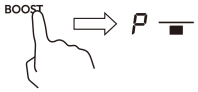
Активирайте функцията Boost

1. Изберете зоната с функция за Boost.



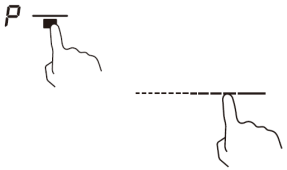
Забележка: Настройката на захранването на зоната „Мост“ работи по същия начин като всяка друга нормална зона.

2. Докоснете бутона BOOST; когато дисплеят мига, индикаторът за ниво на мощност показва „P“.



Отмяна на функцията Boost

1. Изберете зоната с функция за Boost.

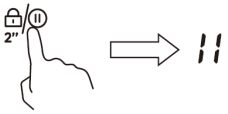


2. Докоснете плъзгача, за да отмените функцията Boost и изберете нивото, което искате да зададете.

• Функцията Boost може да продължи само 5 минути, след което зоната автоматично ще премине на ниво 9.

Използване на функцията Пауза

1. Натиснете контрол на паузата, 2”/⏸ нагревателните зони спират да работят. Индикацията на всички зони показва „||“



2. Натиснете контрол на паузата 2”/⏸, отново всички нагревателни зони ще се върнат към първоначалната си настройка.

- Функцията е налична, когато работят една или повече нагревателни зони.
- Ако не отмените режима на спиране на работа в рамките на 30 минути, индукционният плот автоматично ще се изключи.

Заключване на контролите

- Можете да заключите контролите, за да предотвратите нежелана употреба (например деца случайно да включат зоните за готвене).
- Когато контролите са заключени, всички контроли с изключение на контрола ВКЛ./ИЗКЛ. са деактивирани.
- Заключването може да се активира/дезактивира с включен/изключен котлон.

За да заключите контролите

Докоснете контрол за заключване 2”/⏸ за 2 секунди. Индикаторът на таймера ще покаже „Lo“.

За да отключите контролите

1. Докоснете и задръжте контрола за заключване 2”/⏸ за 2 секунди.
2. Вече можете да започнете да използвате вашия плот.

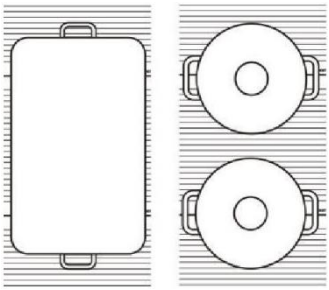
Когато плотът е в заключен режим, всички контроли са деактивирани с изключение на ВКЛ./ИЗКЛ., винаги можете да изключите индукционния плот с контрола ВКЛ./ИЗКЛ при спешни случаи, но първо трябва да отключите плота при следващата операция.

Предупреждение за остатъчна топлина

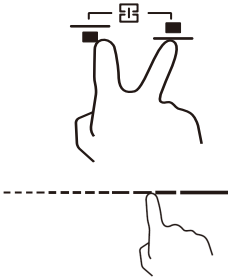
Когато плотът работи за известно време, ще има някаква остатъчна топлина.
Ще се появи буквата „H“, за да ви предупреди да се пазите от него.

Използване на функцията за зона „Мост“

- Това може да се използва като единична зона или две отделни зони, в зависимост от нуждите на готвене във всяка ситуация.
- Работи с две независими намотки, които могат да се управляват отделно. Когато зоната за готвене „мост“ работи, активирана е само зоната, покрита от готварския съд.
- За да сте сигурни, че съдът за готвене ще бъде разпознат и топлината ще бъде разпределена равномерно, центрирайте го правилно.



Активиране на функцията за зона „Мост“



1. За да активирате зоната „Мост“ като една голяма зона, натиснете едновременно клавиша за предна зона и клавиша за задна зона.
2. Зумерът издава звуков сигнал, указващ, че индукционният котлон е влязъл в режим на избор на зона „Мост“, а съответният индикатор ще мига.
3. Изберете нивото на мощност, което искате да настроите, като докоснете плъзгача.

Отмяна на функцията за зона „Мост“

1. Докоснете една от зоните за готвене, за да отмените функцията на зона „Мост“.
2. Настройката на мощността работи като при всяка друга нормална зона.

Автоматично изключване

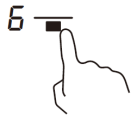
Функцията за безопасност на плота е автоматичното изключване. Тя се активира, когато забравите да изключите някоя от зоните за готвене. Стандартните времената за изключване са показани в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер за работа по подразбиране (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Използване на таймера

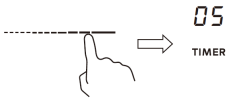
- Можете да го използвате като таймер за изключване, за да изключите една или повече зони за готвене след изтичане на времето.
- Можете да настроите таймера на до 99 минути

Използване на таймера за изключване на една или повече зони за готвене



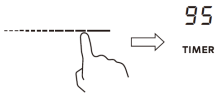
1. Докоснете контрола за избор на нагревателна зона, за която искате да зададете таймера.

2. Когато докоснете контрола за таймера, „00“ ще се покаже на дисплея за таймера, а „0“ ще мига.

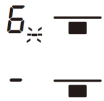


3. Задайте времето, като докоснете плъзгача на таймера (напр. 5).

4. Докоснете отново контрола за таймера и „0“ ще мига.



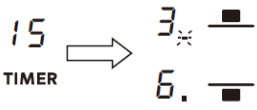
5. Задайте времето, като докоснете плъзгача (напр. 9), сега зададеното от вас време е 95 минути.



6. Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време.
   ЗАБЕЛЕЖКА: Ще има червена точка в долния десен ъгъл на индикацията за ниво на мощност, което показва, че тази зона е избрана.
7. Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще се изключи автоматично.
   Забележка: Другите зони за готвене ще продължат да работят, ако са били включени преди това.

Ако таймерът е настроен на повече от една зона:

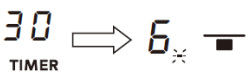
1. Когато зададете таймер за няколко зони за готвене, се показват червени точки на съответните зони за готвене. Дисплеят на таймера показва мин. таймер. Точката на съответната зона светва.



(настроен на 15 минути)

(настроен на 45 минути)

2. След като таймерът за обратно броене изтече, съответната зона ще се изключи. След това ще покаже новия мин. таймер и точката на съответната зона ще светне.



Забележка: Докоснете контрола за избор на нагревателна зона, съответният таймер ще се покаже в индикатора на таймера.

Насоки за готвене

Внимавайте, когато пържите, тъй като олиото и мазнината се нагряват много бързо, особено ако използвате Boost. При изключително високи температури олиото и мазнината ще се запалят спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

Готварски съвети

- Когато храната заври, намалете степента на мощност.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез запазване на топлината.
- Минимизирайте количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете да готвите на висока степен и намалете, когато храната се загрее.

Кърване, приготвяне на ориз

- Кърването става под точката на кипене, около 85°C, когато мехурчетата се издигат от време на време на повърхността на течността за готвене. Това е ключът към вкусните супи и крехките яхнии, тъй като вкусовете се разгръщат без преваряване на храната. Под точката на кипене трябва да приготвяте и сосове, чиято е основа са яйца, и сгъстени с брашно.
- Някои задачи, включително приготвянето на ориз с метода на накисване, може да изискват настройка, по-висока от най-ниската настройка, за да се гарантира, че храната се приготвя добре за препоръчаното време.

Запържване на пържола

За да приготвите сочни апетитни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган с дебела основа.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Сипете малко олио в горещия тиган и след това сложете месото в горещия тиган.
4. Обърнете пържолата само веднъж по време на приготвянето. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържолата и от това как я предпочитате. Времето може да варира от около 2 – 8 минути на страна. Натиснете пържолата, за да прецените колко е сготвена – колкото по-твърда я усещате, толкова по-добре изпечена е.
5. Оставете пържолата да почине на топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и омекне преди поднасяне.

За пържене с разбъркване

1. Изберете съвместим с керамика плосък уок тиган или голям тиган.
2. Подгответе нужните съставки и оборудване. Пържането трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, пригответе храната на няколко по-малки партиди.
3. Загрейте тигана малко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо пригответе месото, оставете го настрана, така че да остане топло.
5. Запържете зеленчуците, като разбърквате. Когато са горещи, но все още хрупкави, намалете зоната за готвене на по-ниска степен, върнете месото в тигана и добавете соса.
6. Разбъркайте внимателно съставките, за да сте сигурни, че са се загрели равномерно.
7. Поднесете веднага.

Степени на нагряване

Степен на нагряване	Пригодност
1 – 2	• леко затопляне за малки количества храна • топене на шоколад, масло и храни, които бързо изгарят • леко кръкрене • бавно затопляне
3 – 4	• претопляне • бързо кръкрене • приготвяне на ориз
5-6	• палачинки
7-8	• сотиране • приготвяне на паста
9	• пържене с разбъркване • запържване • варене на супа • вряща вода

Грижа и почистване

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване по стъклото (отпечатъци от пръсти, следи, петна, оставени от храна или незахарни остатъци върху стъклото)	1. Изключете захранването на готварския плот. 2. Нанесете препарат за почистване на готварски плотове, докато стъклото е все още топло (но не горещо!) 3. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или кухненска хартия. 4. Включете отново захранването на готварския плот.	• Когато захранването на готварския плот е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да е гореща! Бъдете изключително внимателни. • Груба тел за почистване, някои кухненски гъби от найлон и груби/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали вашият почистващ препарат или приспособление за почистване са подходящи. • Никога не оставяйте остатъци от препарати върху готварския плот: може да оставят петно на стъклото.
Изкипяване, топене и разливане на гореща захарна смес върху стъклото	Отстранете ги незабавно с шпатула, шпакла или стъргалка с бръснарско острие, подходяща за керамични стъклени плотове, но внимавайте за горещи повърхности на зоните за готвене: 1. Изключете захранването на готварския плот от стенния ключ. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и изстържете мръсотията или разлятото към хладна зона на готварския плот. 3. Почистете мръсотията или разлятото с кърпа за съдове или кухненска хартия. 4. Следвайте стъпки от 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване по стъклото“ по-горе.	• Отстранете петна, оставени от разтопено и захарни смеси или разливане възможно най-скоро. Ако се оставят да изстинат върху стъклото, може да е трудно да се отстранят или дори да повредят трайно стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато предпазният капак е дръпнат, острието на стъргалката е остро като бръснач. Използвайте изключително внимателно и винаги съхранявайте на безопасно място и далеч от деца.
Разливания върху сензорните контроли	1. Изключете захранването на готварския плот. 2. Попийте разлятото 3. Избършете зоната за сензорно управление с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Попийте зоната напълно с кухненска хартия. 5. Включете отново захранването на готварския плот.	• Готварският плот може да издаде звуков сигнал и да се самоизключи, а сензорните контроли може да не работят, докато върху тях има течност. Уверете се, че сте избърсали зоната на сензорните контроли напълно, преди да включите отново готварския плот.

Подсказки и съвети

Проблем	Възможни причини	Какво да правя
Готварският плот не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че керамичният плот е свързан към захранването и че е включен. Проверете дали има прекъсване на захранването във вашия дом или район. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните контроли не реагират.	Контролите са заключени.	Отключете контролите. Вижте раздела „Използване на вашия индукционен готварски плот“ за инструкции.
Трудно се работи със сензорните контроли.	Може да има тънък слой вода върху контролите или може би използвате върха на пръста си, когато докосвате контролите.	Уверете се, че областта на сензорното управление е суха и използвайте мекото на пръста си, когато докосвате контролите.
Стъклото се драска.	Готварски съдове с неравни ръбове. Използвани са неподходящи абразивни приспособления за почистване или почистващи продукти.	Използвайте готварски съдове с плоска и гладка основа. Вижте „Избор на подходящ съд за готвене“. Вижте ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.
Някои съдове издават щракащи или пукащи звуци.	Това може да се дължи на състава на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали, вибриращи по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не означава повреда.
Индукционният плот издава слаб бръмчащ шум, когато се използва с висока степен на нагряване.	Това се дължи на технологията за индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да намалее или да изчезне напълно, когато намалите степента на нагряване.
Шум от вентилатора, идващ от индукционния плот.	Охлаждащият вентилатор, вграден във вашия индукционен плот, се включва, за да предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния плот.	Това е нормално и не изисква действие. Не изключвайте захранването на индукционния плот от стенния ключ, докато вентилаторът работи.
Тиганите не се нагорещяват и се появява на дисплея.	Индукционният плот не може да разпознае съда, защото не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният плот не може да разпознае съда, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху нея.	Използвайте готварски съдове, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздела „Избор на подходящ съд за готвене“. Центрирайте съда и се уверете, че основата му съответства на размера на зоната за готвене.
Индукционният плот или зоната за готвене са се изключили неочаквано, прозвучава звуков сигнал и се показва код за грешка (обикновено редуващ се с една или две цифри на дисплея на таймера за готвене).	Техническа повреда.	Моля, запишете си буквите и цифрите на грешката, изключете захранването на индукционния плот от стенния ключ и се свържете с квалифициран техник.

Показване на повреда и проверка

При аномалия индукционният плот автоматично ще влезе в защитно състояние и ще покаже съответните защитни кодове:

Проблем	Възможни причини	Какво да правя
E4/E5	Повреда на температурния датчик	Моля, свържете се с доставчика.
E7/E8	Повреда на температурния датчик на IGBT.	Моля, свържете се с доставчика.
E2/E3	Необичайно захранващо напрежение	Проверете дали захранването е нормално. Включете, когато захранването е нормално.
E6/E9	Лошо топлинно излъчване на индукционния плот	Рестартирайте, след като индукционният плот се охлади.

Горното са обяснение и проверка на често срещани повреди.
Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот.

Техническа спецификация

Индукционен плот	HAB32SC
Зони за готвене	2 зони
Захранващо напрежение	220 – 240 V~ 50/60Hz
Монтирана електрическа мощност	3600 W
Размер на продукта Д×Ш×В (мм)	290×520×58
Размери за вграждане А×В (мм)	270×490

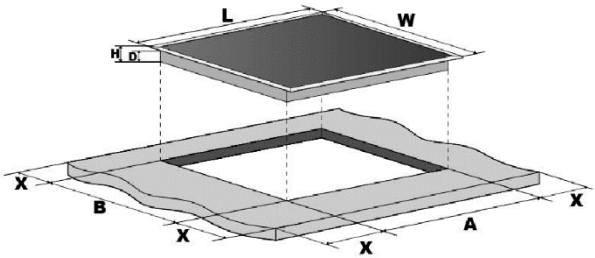
Теглото и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, може да променим спецификациите и дизайна без предварително известие.

Монтаж

Избор на оборудването за монтаж

- Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.
- За целите на монтажа и употребата трябва да се остави минимум 50 мм пространство около отвора.
- Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 30 мм. Моля, изберете топлоустойчив материал за работната повърхност, за да избегнете по-големи деформации, причинени от топлинното излъчване от котлона. Както е показано по-долу:

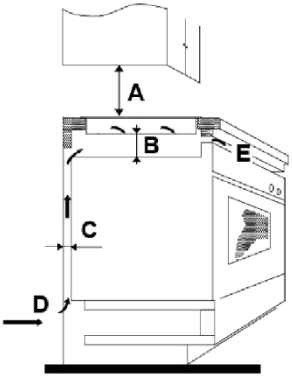
Предупреждение: Материалът на работната повърхност трябва да използва импрегнирано дърво или друг изолационен материал.

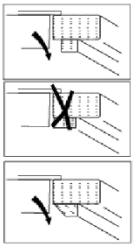


	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	Мин. 50

При всички обстоятелства се уверете, че има добра вентилация около готварски плот и входът и изходът за въздух не са блокирани. Уверете се, че плотът е в добро работно състояние. Както е показано по-долу

Забележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760 мм.





A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 20	Вход за въздух	Изход за въздух 5 мм

Преди да монтирате плота, се уверете, че

- работната повърхност е квадратна и равна и няма структурни елементи, които да пречат на изискванията за пространство;
- работната повърхност е изработена от топлоустойчив материал;
- ако плотът е монтиран над фурна, фурната има вграден охлаждащ вентилатор;
- монтажът ще отговаря на всички изисквания за свободно пространство и приложимите стандарти и разпоредби;
- подходящ изолиращ превключвател, осигуряващ пълно изключване от електрическата мрежа, е включен в постоянното окабеляване, монтиран и позиониран в съответствие с местните правила и разпоредби за окабеляване.
- Изолиращият превключвател трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява 3 мм разделяне на контактите с въздушна междина във всички полюси (или във всички активни [фазови] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват тази промяна на изискванията).
- изолиращият прекъсвач ще бъде лесно достъпен за клиента, след като бъде монтиран плотът;

- консултирате се с местните строителни власти и подзаконови актове, ако имате съмнения относно монтажа;
- използвате топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стенните повърхности около плота.

Когато монтирате плота, се уверете, че

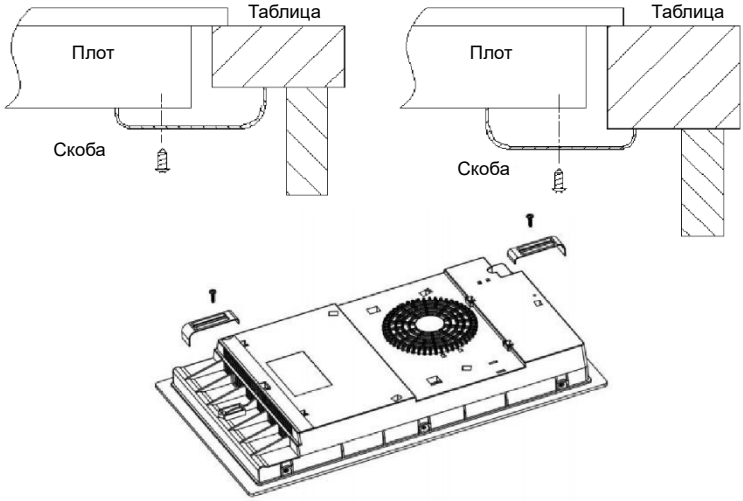
- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджетата.
- има достатъчен поток от свеж въздух от външната страна на шкафа към основата на плота;
- Ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, се монтира термозащитна бариера под основата на плота.
- Изолиращият прекъсвач е лесно достъпен от клиента.

Преди да поставите фиксиращите скоби

Уредът трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните за управление на плота.

Поставяне на фиксиращите скоби (2 бр.)

- Уредът трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните за управление на плота.
- Фиксирайте плота върху работната повърхност, като завиете четири скоби на дъното на плота (вижте снимката) след монтажа.
- Регулирайте позицията на скобата, за да отговаря на различната дебелина на работната повърхност.



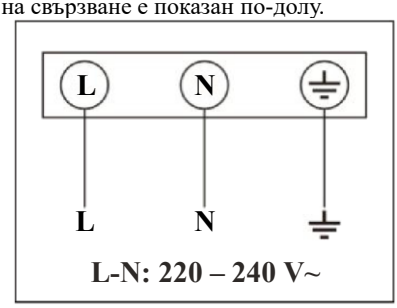
Предупреждения

- Готварски плот трябва да се монтира от квалифициран персонал или техници. Разполагаме с професионалисти на ваше разположение. Моля, никога не извършвайте действието сами.
- Готварски плот трябва не трябва да бъде монтиран до охладително оборудване, съдомиялни машини и ротационни сушилни.
- Готварски плот трябва да бъде монтиран така, че да може да се осигури по-добро топлинно излъчване, за да се подобри неговата надеждност.
- Стената и зоната за индуцирано нагряване над работната повърхност трябва да са устойчиви на топлина.
- За да се избегне повреда, слоят тип „сандвич“ и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.
- Не трябва да използвате уреди за почистване с пара.

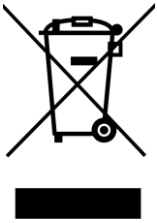
- Този керамичен плот може да бъде свързана само към захранване със системен импеданс не повече от 0,427 ома. В случай на необходимост, моля, консултирайте се с вашия доставчик за информация за импеданса на системата.

Свързване на плота към електрическата мрежа

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие с приложимия стандарт или еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.



- Ако кабелът е повреден или се нуждае от подмяна, това трябва да бъде извършено от техник за следпродажбено обслужване с помощта на подходящи инструменти, за да се избегнат злополуки.
- Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да се монтира многополюсен прекъсвач с минимално разстояние от 3 мм между контактите.
- Монтажникът трябва да се увери, че е направено правилното електрическо свързване и че то е в съответствие с правилата за безопасност.
- Кабелът не трябва да се огъва или притиска.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се сменя само от подходящо квалифицирано лице.

 **ИЗХВЪРЛЯНЕ:** **Не изхвърляйте този продукт като несортиран битов отпадък. Необходимо е разделно събиране на тези отпадъци с цел специално третиране.**	Този уред е етикетиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС и съгласно законодателството на Обединеното кралство SI. 3113/2013 за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Като се уверите, че този уред е изхвърлен по правилния начин, вие ще помогнете за предотвратяване на всякакви възможни щети за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат причинени, ако бъде изхвърлен по грешен начин. Символът върху продукта показва, че той не може да се третира като обикновен битов отпадък. Той трябва да бъде предаден в пункт за събиране на електрическо и електронно оборудване за рециклиране. Този уред изисква специализирано изхвърляне на отпадъци. За по-подробна информация относно употребата, възстановяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с вашата община, с местната служба по изхвърляне на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта. За по-подробна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с вашата община, с местната служба по изхвърляне на битови отпадъци или с магазина, от който сте закупили продукта.

Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията.

Състояние	Консумация на енергия	Период, след който оборудването автоматично достига състоянието
Режим Изключено	0,3 W	20 мин

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, snížíte tak náklady na instalaci.
- Pro zabránění nebezpečí musí být tento spotřebič nainstalován v souladu s tímto návodem k instalaci.

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

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypojte ze zásuvky.
- Nedodržení této rady může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrcení.

Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

Nebezpečí poranění na horkém povrchu

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče velmi horké a mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádobí dotýkal sklokeramické desky, dokud povrch nevychladne.

- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců 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

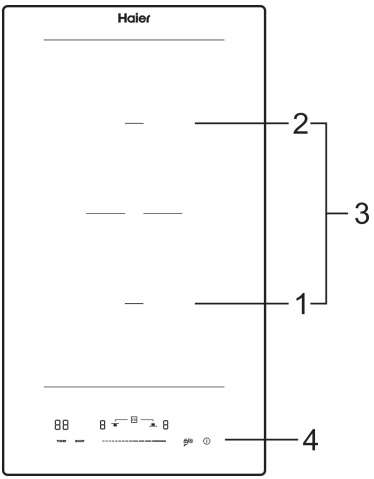
- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převařování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovladačů).
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.

- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu desky, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat sklokeramiku.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti! Na komerční použití jakéhokoli druhu se nevztahuje záruka výrobce!
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- Napájecí kabel není po instalaci přístupný.

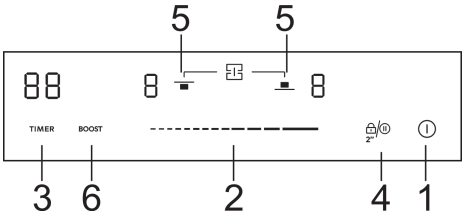
Přehledné znázornění výrobku

Pohled shora



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

Ovládací panel



1. Vypínač
2. Tlačítko pro regulaci napájení/ časovače
3. Ovládání časovače
4. Pauza/ovládání zámku kláves
5. Ovládací prvky výběru varné zóny
6. Ovládací prvek pro zesílení výkonu

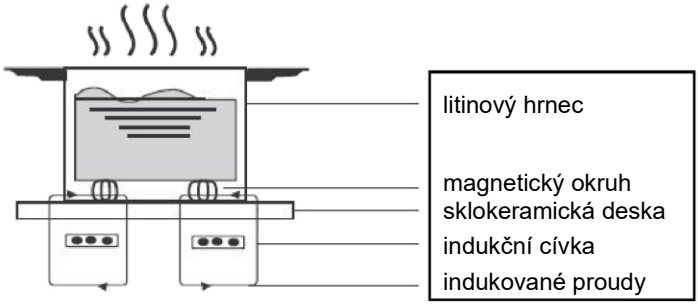
Informace o výrobku

Sklokeramická/indukční varná deska dokáže splnit různé požadavky díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačovému ovládání a volbě více výkonů, což je skutečně ideální pro moderní rodiny.
Varná deska splňuje potřeby zákazníků a má jedinečný design. Varná deska je bezpečná a spolehlivá, což vám usnadní život a umožní vám si ho naplno užívat.

Úvod do indukčního vaření

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a hospodárná technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v pánvi,

namísto nepřímého zahřívání skleněného povrchu. Sklo se zahřeje jen proto, že jej pánev nakonec zahřeje.

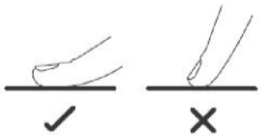


Před použitím nové indukční varné desky

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

Používání dotykových ovládacích prvků

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



Výběr vhodného nádobí

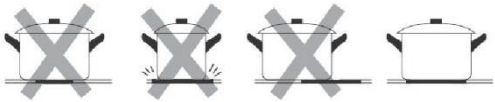
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
  1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
  2. Postupujte podle kroků v části „Začátek vaření“.
  3. Jestliže na displeji nebliká symbol ⊔ 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.

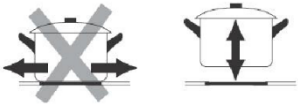
Velikost hořáku (mm)	Minimální velikost nádobí (průměr/mm)
180	140
Přemostění zóny	250

Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.

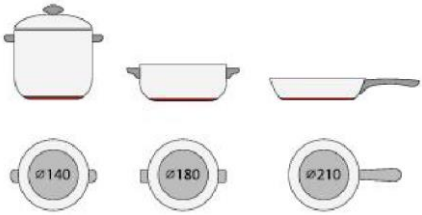
Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Vždy umisťujte hrnec doprostřed varné zóny.



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



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



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

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

Používání indukční varné desky

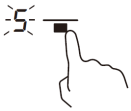
Začátek vaření

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

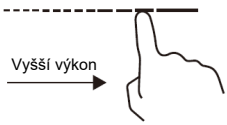
1. Stiskněte tlačítko vypínače ⏻. Všechny indikátory budou ukazovat symbol „–“.

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

3. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a indikátor vedle něj začne blikat

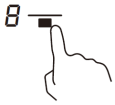


4. Na „posuvném“ ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu.

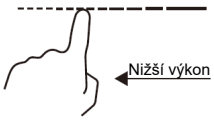


- Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.
- Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.

Po dokončení vaření



1. Stiskněte ovládací prvek varné zóny, kterou chcete vypnout.



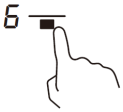
2. Varná zóna se vypne, když přesunete „posuvný“ ovládací prvek do polohy „0“. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.

3. Celou varnou desku vypnete klepnutím na ovládací prvek vypínače.

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

Používání funkce zesílení výkonu

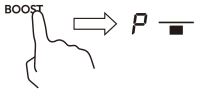
Aktivace funkce zesílení výkonu



1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu.

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

2. Dotkněte se tlačítka zesilovače, když bliká displej; indikátor stupně výkonu bude ukazovat znak „P“.



Zrušení funkce zesílení výkonu

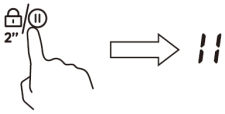
1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu.

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

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

Používání funkce Pauza

1. Stiskněte ovládací prvek Pauza 2”/⏸, varné zóny se vypnou. Na všech ukazatelích zón se zobrazí „||“.



2. Ještě jednou stiskněte tlačítko Pauza 2”/⏸, všechny varné zóny se vrátí do původního nastavení.

- Tato funkce je k dispozici, pokud je zapnutá jedna nebo více varných zón.
- Pokud režim pauza nezrušíte do 30 minut, indukční varná deska se automaticky vypne.

Zamykání ovládacích prvků

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

Zamknutí ovládacích prvků

Stiskněte tlačítko zámku 2”/⏸ na 2 sekundy. Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.

Odemknutí ovládacích prvků

1. Stiskněte a podržte tlačítko zámku 2”/⏸ na 2 sekundy.
2. Nyní můžete varnou desku začít používat.

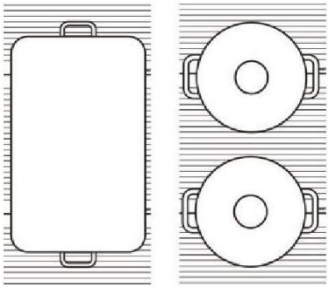
Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače, v nouzi můžete varnou desku vypínačem vždy zapnout, ale následně musíte varnou desku hned odemknout.

Varování před zbytkovým teplem

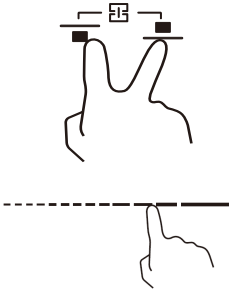
Když je varná deska nějakou dobu v provozu, zůstává v ní určité zbytkové teplo. Zobrazí se písmeno „H“, které vás upozorňuje, abyste se od ní drželi dále.

Používání funkce přemostění zóny

- Lze to použít jako jednu zónu nebo jako dvě samostatné zóny v závislosti na potřebách vaření.
- Flexibilní zóna je vyrobena ze dvou nezávislých cívek, které lze ovládat samostatně. Když je zapnuto přemostění zóny, aktivuje se pouze zóna na které je umístěno nádobí.
- Abyste zajistili detekci nádobí a rovnoměrné rozložení tepla, správně nádobí vycentrujte.



Aktivace funkce přemostění zóny



1. Chcete-li aktivovat oblast přemostění jako jednu velkou zónu, stiskněte současně tlačítko přední zóny a tlačítko zadní zóny.
2. Zvukový signál ohlašuje, že indukční varná deska se přepnula do funkce přemostění zóny, a příslušný ukazatel začne blikat.
3. Stisknutím „posuvného“ ovládacího prvku zvolte úroveň výkonu, kterou chcete nastavit.

Zrušení funkce přemostění zóny

1. Dotykem jedné z varných zón funkci přemostění zóny zrušíte.
2. Nastavování výkonu funguje stejně jako u ostatních normálních zón.

Automatické vypínání

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

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

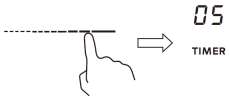
Používání časovače

- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

Používání časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

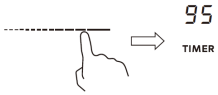
1. Dotkněte se ovladače výběru varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.

2. Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „00“ a bude blikat „0“.

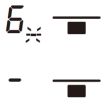


3. Nastavte čas dotykem posuvného ovladače časovače (např. 5).

4. Dotkněte se znovu ovladače časovače a začne blikat „0“.



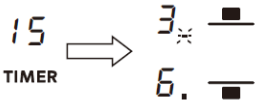
5. Nastavte čas dotykem posuvného ovladače (např. 9), nyní je čas nastavený na 95 minut.



6. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývající čas.
   POZNÁMKA: V pravém dolním rohu ukazatele úrovně výkonu se objeví červená tečka, která označuje vybranou zónu.
7. Po uplynutí nastaveného času se odpovídající varná zóna automaticky vypne.
   Poznámka: Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

Pokud je časovač nastaven pro více zón:

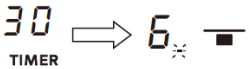
1. Když nastavíte časovač pro několik varných zón, budou svítit červené tečky příslušných varných zón. Na displeji časovače se údaj zobrazuje v minutách. Tečka odpovídající zóny bliká.



(nastaven na 15 minut)

(nastaven na 45 minut)

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



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

Pokyny pro vaření

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

Tipy pro vaření

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

Mírné vaření, vaření rýže

- K mírnému vaření dochází pod bodem varu, při teplotě kolem 85 °C, kdy bubliny jen příležitostně stoupají na povrch vařící tekutiny. 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 nastavení pro řádné uvaření pokrmu v doporučeném čase.

Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

1. Před vařením nechte maso stát asi 20 minut při pokojové teplotě.
2. Rozehřejte silnou pánev.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Malé množství oleje nakapejte do rozpálené pánve a poté maso položte na rozpálenou pánev.
4. Během vaření otočte steak pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaku a na tom, jak ho chcete připravit. Časy se mohou lišit od 2 do 8 minut na každou stranu. 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. Vezměte si velkou pánev nebo pánev wok s plochým dnem vhodnou na sklokeramickou desku.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Restování by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce 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.

Nastavení výkonu

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

Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky.	• Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní. • Drsné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. • Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: sklo se může zašpinit.
Převařování, tavení a horké cukrové skvrny na skle	Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro sklokeramické varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: 1. Vypněte napájení varné desky u zdi. 2. Držte 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 ovladačích	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Skvrnu namočte 3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může pípat a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, když je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je dotyková ovládací plocha suchá.

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varná deska se nezapíná.	Není proud.	Ujistěte se, že je varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání sklokeramické varné desky“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované 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 hrnec, protože není vhodný pro indukční ohřev. Indukční varná deska nemůže detekovat hrnec, protože je příliš malý pro varnou zónu nebo na ní není správně vycentrovaný.	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.

Zobrazování závad a kontrola

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

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

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.
Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

Technická specifikace

Indukční varná deska	HAB32SC
Varné zóny	2 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	3600 W
Rozměry výrobku H×Š×V (mm)	290×520×58
Rozměry pro vestavění A×B (mm)	270×490

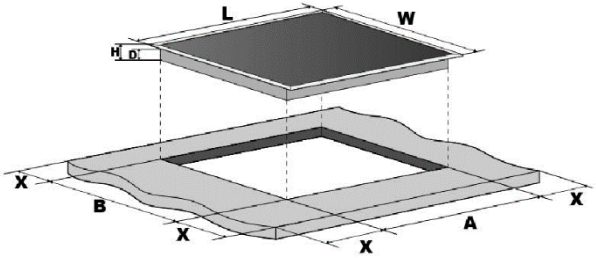
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k neustálému úsilí o zlepšování našich výrobků můžeme změnit specifikace a konstrukci bez předchozího oznámení.

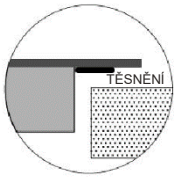
Instalace

Výběr instalačního zařízení

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

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

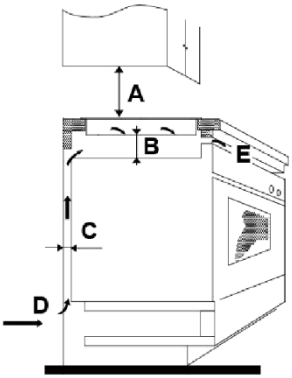


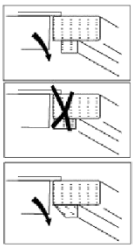


	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	min. 50

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

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





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

Před instalací varné desky se ujistěte, že:

- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových požadavků.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného materiálu.
- Je-li varná deska nainstalována nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace splňuje všechny požadavky na vůli a příslušné normy a předpisy.
- Do trvalé elektroinstalace je zabudován vhodný izolační spínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, který je namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům pro elektroinstalace.
- Izolační spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat oddělení kontaktu vzduchové mezery 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků).

- Izolační spínač je po instalaci varné desky zákazníkovi snadno přístupný.
- V případě pochybností o instalaci se obraťte na místní stavební úřady a právní předpisy.
- Pro povrchy stěn obklopující varnou desku používejte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

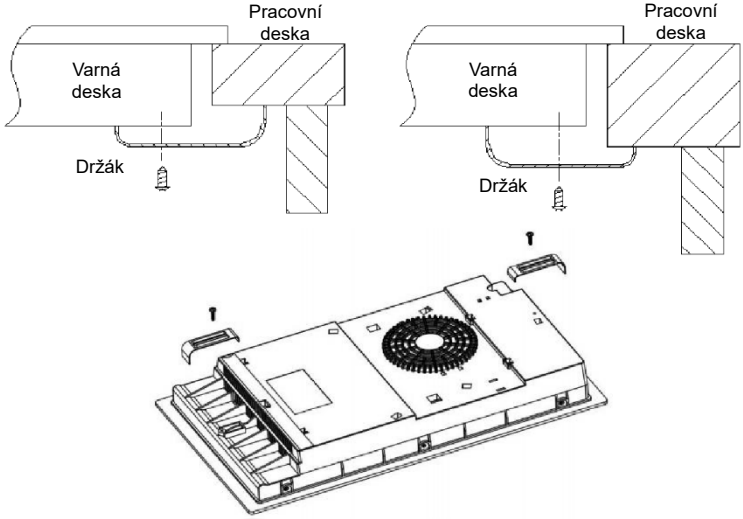
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěno dostatečné proudění vzduchu z vnější strany skříně k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač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

Před umístěním upevňovacích držáků

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

Umístění upevňovacích držáků (2 ks)

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



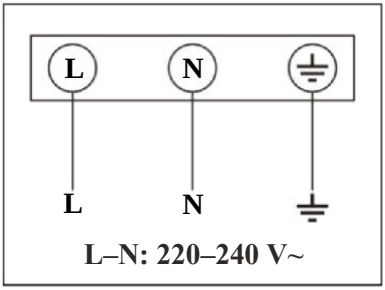
Upozornění

- Varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
- Varná deska nesmí být namontována na chladicí zařízení, myčku nádobí nebo sušičku.
- Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla varné desky a zvýšit tak její spolehlivost.
- Stěna a indukční varná zóna nad pracovní deskou musí odolávat teplu.
- Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.
- Nepoužívejte parní čistič.

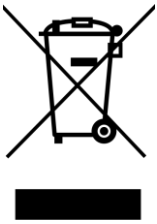
- Tuto sklokeramickou desku lze připojit pouze ke zdroji s impedancí systému nejvýše 0,427 ohmu. V případě potřeby si vyžádejte informace o impedanci systému od svého dodavatele.

Připojení varné desky k síťovému napájení

Zásuvka musí být připojena k jednopólovému jističi v souladu s příslušnou normou. Způsob připojení je znázorněn na obrázku níže.



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

 **LIKVIDACE: Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Takovýto odpad je nutné sbírat odděleně pro účely speciální úpravy.**	Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU a podle právních předpisů Spojeného království S.I. 3113/2013 o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit jakémukoli možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být jinak způsobeno, pokud by byl spotřebič zlikvidován nesprávným způsobem. Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odvezte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží. Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.

Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826.

Stav	Příkon	Doba, po které zařízení automaticky dosáhne daného stavu
Režim vypnuto	0,3 W	20 min

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA DETENIDAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.

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.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- 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.

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.
- 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 como protectores adecuados o los incorporados en el electrodoméstico. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- En cuanto a los detalles de la instalación, consulte la sección <Instalación>.

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.

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 la vitrocerámica hasta que la superficie esté fría.
- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- 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

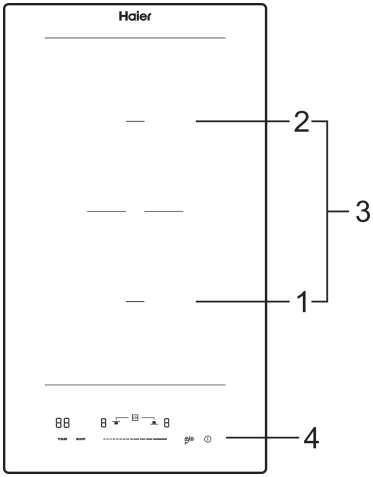
- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar 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 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 utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- 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, 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 la vitrocerámica.
- 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.
- ¡Este electrodoméstico está destinado únicamente a ser utilizado en un entorno doméstico! ¡El uso comercial de cualquier tipo no está cubierto por la garantía del fabricante!
- ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus accesorios se calientan durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.

- Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- 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.
- 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.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- 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 deben utilizar limpiadores a vapor.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.
- No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.

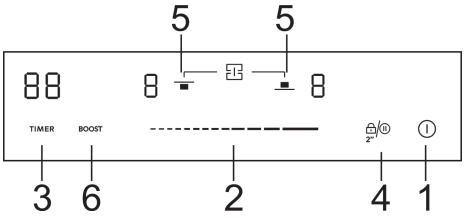
Descripción general del producto

Vista superior



1. Zona de 1800 W, potencia máxima 2100 W
2. Zona de 1800 W, potencia máxima 2100 W
3. Zona de 3000 W, potencia máxima 3600 W
4. Panel de control

El panel de control



1. Control de ENCENDIDO/ APAGADO
2. Control de ajuste de potencia/ del temporizador
3. Control del temporizador
4. Control de pausa/bloqueo
5. Controles de selección de la zona de calentamiento
6. Control de la función Potencia Máxima

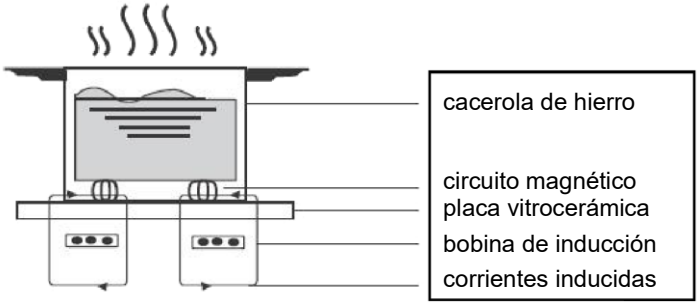
Información del producto

La placa de vitrocerámica/inducción puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias debido a la calefacción por cable de resistencia, el control microcomputarizado y la selección de múltiples potencias: se trata de la mejor elección para las familias modernas.
La placa se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene prestaciones seguras y fiables, lo que hace que su vida sea más cómoda y permite disfrutar plenamente del placer de la vida.

Sobre la cocina de inducción

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.

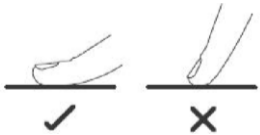


Antes de utilizar su nueva placa de inducción

- 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.

Uso de los 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 accesorios de cocina adecuados

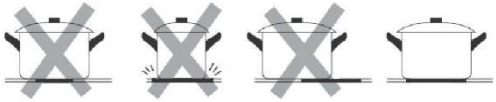
- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si 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. Siga los pasos indicados en 'Empezar a cocinar'.
  3. 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: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

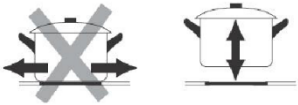
Tamaño del quemador (mm)	Utensilios de cocina mínimos (diámetro/mm)
180	140
Zona puente	250

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. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.

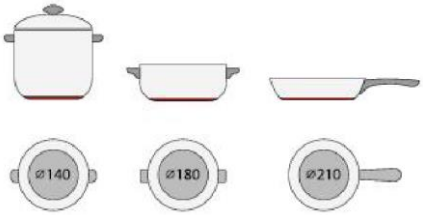


Levante siempre las cacerolas de la placa de vitrocerámica y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



- Utilice cacerolas cuyo diámetro de la zona ferromagnética (base de la cacerola) esté en la gama de medidas de la tabla de abajo. (Tabla 1)
  - Si utiliza ollas más pequeñas, el rendimiento podría verse afectado
  - Si utiliza una olla de diámetro inferior al que se indica en la tabla anterior, es posible que no se pueda detectar

  Según el tamaño de la zona se pueden utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ve en la siguiente imagen:



- Si la parte ferromagnética cubre parcialmente la base de la sartén, sólo se calentará la zona ferromagnética; el resto de la base no se puede calentar a una temperatura suficiente para cocinar.

- Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que tiene otros materiales como el aluminio, esto puede afectar al calentamiento y la detección de la cacerola.

  Si la base de la cacerola es similar a las imágenes a continuación, es posible que no se pueda detectar.

Uso de la placa de inducción

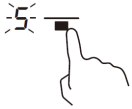
Empezar a cocinar

Después del encendido, el zumbador pita una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa ha entrado en el estado de espera.

1. Toque el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO ⏻, todos los indicadores muestran "–".

2. 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.

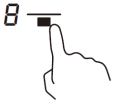
3. Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, parpadeará el indicador junto a la llave.



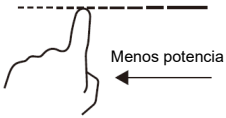
4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizante.
- Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
- El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque la selección de zona de calentamiento que se desee apagar.



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



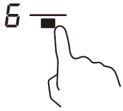
3. Apague toda la placa pulsando el control de ENCENDIDO/ APAGADO.

4. Tenga cuidado con las superficies calientes
Se mostrará "H", lo que significa que la zona de cocción está demasiado caliente al tacto. Ésta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar otras cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.

Uso de la función Potencia Máxima

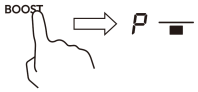
Activar la función Potencia Máxima

1. Seleccione la zona con función de Potencia máxima.



Nota: El ajuste de potencia de la zona puente funciona igual que cualquier otra zona normal.

2. Toque la tecla de Potencia máxima cuando la pantalla parpadee, la indicación del nivel de potencia mostrará "P".



Cancelar la función Potencia Máxima

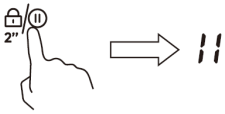
1. Seleccione la zona con función de Potencia máxima.

2. Toque el control deslizante para cancelar la función Potencia Máxima y seleccionar el nivel que desea establecer.

• La función Potencia Máxima solo puede durar 5 minutos, después de los cuales la zona volverá al nivel 9 automáticamente.

Uso de la función Pausa

1. Pulse el control Pausa, 2" las zonas de calentamiento dejan de funcionar. Todos los indicadores de zona muestran "||"



2. Pulse el control Pausa 2" una vez más, todas las zonas de calentamiento volverán a su ajuste original.

- La función está disponible cuando una o más zonas de calentamiento están funcionando.
- Si no cancela el modo de parada de funcionamiento en 30 minutos, la placa de inducción se apagará automáticamente.

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.
- El control de bloqueo puede activarse/desactivarse con el ENCENDIDO/APAGADO de la placa.

Para bloquear los controles

Toque el bloqueo 2" durante 2 segundos. El indicador del temporizador mostrará “Lo”.

Para desbloquear los controles

1. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo 2" durante 2 segundos.
2. Ahora puede empezar a usar su placa.

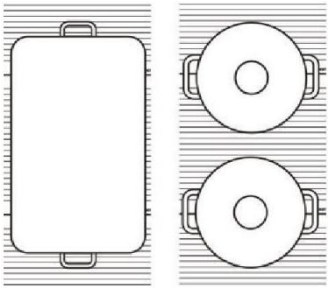
Cuando la placa se encuentra en modo bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de ENCENDIDO/APAGADO; la placa se puede apagar en cualquier momento con el control de ENCENDIDO/APAGADO en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

Indicador de calor residual

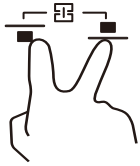
Cuando la placa ha estado funcionando durante un tiempo, queda algo de calor residual.
La letra “H” aparece para avisar al usuario que se mantenga alejado de ella.

Uso de la función de zona puente

- Se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas individuales en función de las necesidades de cocción en cada situación.
- Consta de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando la zona puente está en marcha, solo se activa la zona cubierta por la batería de cocina.
- Para garantizar la detección de la olla y la distribución uniforme del calor, centre correctamente la olla.



Activar la función de zona puente



1. Para activar la zona puente como una única zona grande, pulse la tecla de zona delantera y la tecla de zona trasera al mismo tiempo.
2. El zumbador emite un pitido indicando que la placa de inducción entra en selección de zona puente, y el indicador correspondiente parpadeará.
3. Seleccione el nivel de potencia que desea ajustar tocando el control deslizante.

Cancelar la función de zona puente

1. Toque una de las zonas de cocción para cancelar la función de la zona puente.
2. El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal.

Apagado automático

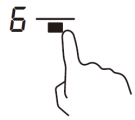
Función de seguridad de la placa con la que se apaga automáticamente. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

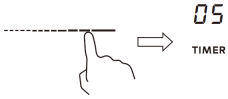
- Puede usarlo como temporizador de corte para apagar una o más zonas de cocción después de que se acabe el tiempo.
- Puede ajustar el temporizador a hasta 99 minutos.

Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción



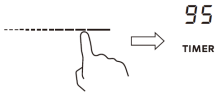
1. Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee ajustar el temporizador.

2. Al tocar el control del temporizador, se mostrará “00” en el indicador del contador y empezará a parpadear “0”.

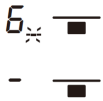


3. Ajuste el tiempo tocando el control del temporizador (ej.: 5).

4. Al tocar el control del temporizador de nuevo, parpadeará el “0”.



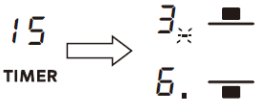
5. Ajuste el tiempo tocando el control (ej. 9); ahora, el tiempo que ha seleccionado es de 95 minutos.



6. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.
   NOTA: Habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha del indicador del nivel de potencia que indica que esa zona está seleccionada.
7. Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apagará la zona de cocción correspondiente de forma automática.
   Nota: Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

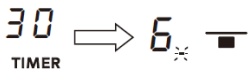
1. Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocción, se indicarán puntos rojos de las zonas de cocción pertinentes. La pantalla del temporizador muestra el temporizador de minutos. Parpadeará el punto de la zona seleccionada.



(puesto a 15 minutos)

(puesto a 45 minutos)

2. Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. Entonces, se mostrará la temporización de la otra zona y parpadeará el punto correspondiente a dicha zona.



Nota: Toque el control de la zona de cocción; se mostrará la temporización correspondiente en el indicador del temporizador.

Directrices de cocción

Tenga cuidado al freír, puesto que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si se usa la función Potencia Máxima. 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 potencia.
- 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 cocción.
- 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 vitrocerámica 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.

Ajustes de calor

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
3-4	• Recalentamiento • Cocinado rápido a fuego lento • Cocer arroz
5-6	• Tortitas
7-8	• Salteados • Cocer pasta
9	• Sofreír • Soasar • Llevar sopa al punto de ebullición • Hervir agua

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas dactilares, 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 vitrocerámica, 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.

Trucos y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de cocción no se puede encender.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa esté conectada al suministro eléctrico y que este esté encendido. 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.

Pantalla de fallos e inspección

Si aparece una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y mostrará los correspondientes códigos de protección:

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E4/E5	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E2/E3	Voltaje de alimentación anormal	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
E6/E9	Mala radiación de calor de la placa de inducción	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

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 técnicas

Placa de inducción	HAB32SC
Zonas de cocción	2 zonas
Voltaje de alimentación	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia eléctrica instalada	3600 W
Tamaño del producto D×W×H (mm)	290×520×58
Dimensiones de empotrado A×B (mm)	270×490

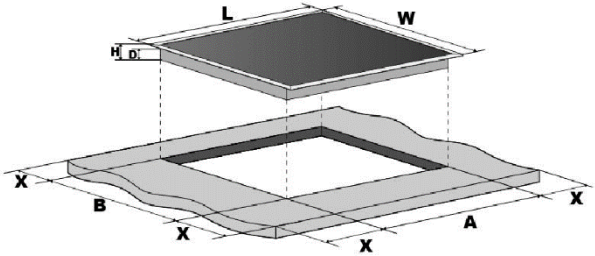
El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

Instalación

Selección del equipo de instalación

- Corte la superficie de trabajo conforme a las dimensiones que se muestran en el plano.
- A los efectos de instalación y uso, se debería mantener un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo resistente al calor para evitar la deformación típica ocasionada por la irradiación de calor procedente de la placa caliente. Tal y como se muestra a continuación:

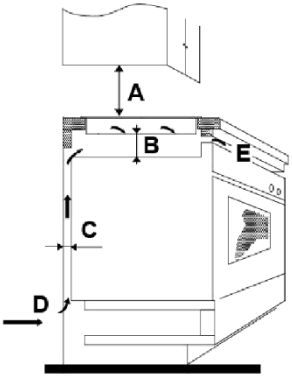
Advertencia: El material de la superficie de trabajo debe utilizar la madera impregnada u otro material aislante.

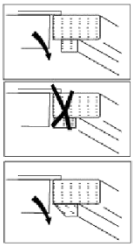


	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté en buen estado de trabajo. Tal y como se muestra a continuación

Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de esta debe ser de al menos 760 mm.





A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

Antes de instalar la placa, 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 fabricada en un material 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.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que:

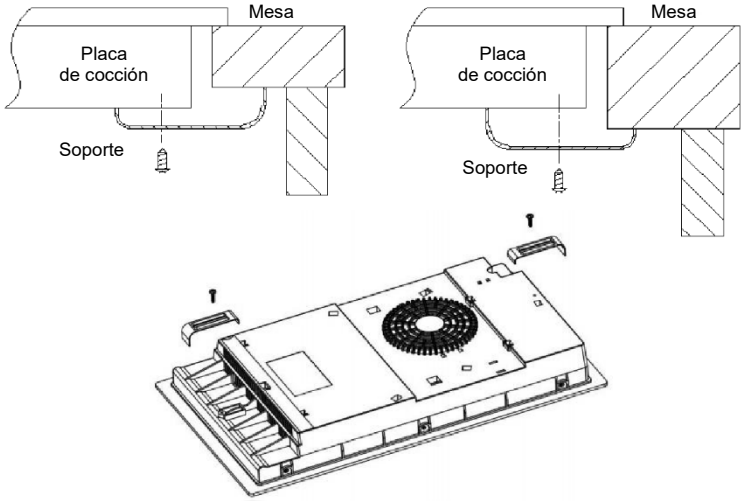
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica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

Antes de colocar las abrazaderas 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.

Colocar las abrazaderas de fijación (2 uds.)

- La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.
- Fije la placa sobre la superficie de trabajo atornillando cuatro abrazaderas en la parte inferior de la placa (vea la imagen) después de la instalación.
- Ajuste la posición de la abrazadera para que se adapte a los diferentes grosores de la superficie de trabajo.



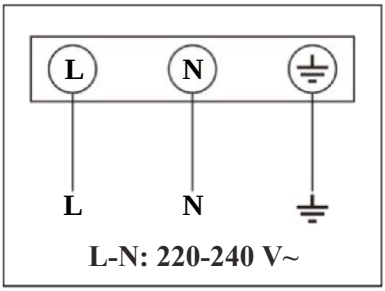
Precauciones

- La placa debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
- La placa no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadoras rotativas.
- La placa debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
- Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se deben utilizar limpiadores a vapor.

- Esta vitrocerámica solo se puede conectar a un suministro con impedancia del sistema de no más de 0,427 ohm. En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conectar la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse, de acuerdo con las normas pertinentes, a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o se debe reemplazar, esto debe ser hecho por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe garantizar que la conexión eléctrica se realice correctamente y que cumpla con las normas en materia de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y solo lo puede reemplazar un técnico cualificado.

ELIMINACIÓN: No elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.	Este aparato está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2012/19/UE y según la legislación del Reino Unido S.I. 3113/2013 sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta. El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.

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 desactivado	0,3 W	20 min

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

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.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- 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.

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.
- 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 ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.
- En ce qui concerne les détails d'installation, merci de vous référer à la section <Installation>.

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

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

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 vitrocéramique tant que la surface n'a pas refroidi.
- 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.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- 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

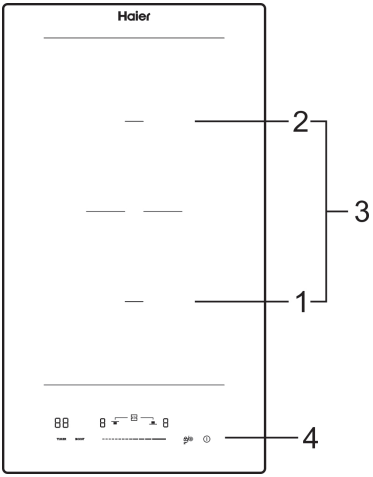
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- 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 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- 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, 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 vitrocéramique.
- 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.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique uniquement ! Toute utilisation commerciale n'est pas couverte par la garantie du fabricant !
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- Il faut 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.

- 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.
- 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.
- AVERTISSEMENT : risque d'incendie. Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- 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).
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être accessible après l'installation.

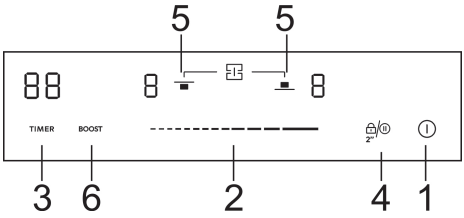
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone de 1 800 W, boost jusqu'à 2 100 W
2. Zone de 1 800 W, boost jusqu'à 2 100 W
3. Zone de 3 000 W, boost jusqu'à 3 600 W
4. Panneau de commande

Le panneau de commande



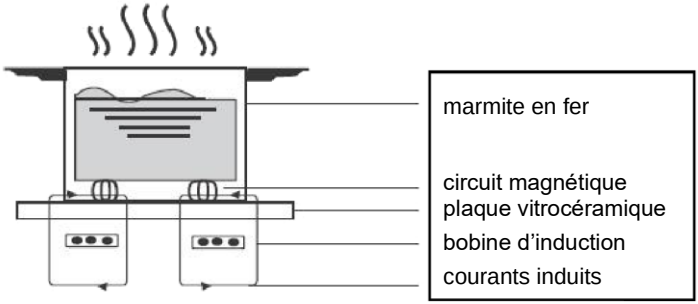
1. Commande Marche/Arrêt
2. Touche de réglage de la puissance/minuterie
3. Commande de la minuterie
4. Commande Pause/Verrouillage
5. Commandes de sélection des zones de cuisson
6. Commande Boost

Informations relatives au produit

La plaque vitrocéramique/induction peut répondre à différentes exigences de cuisine en raison du chauffage par résistance, de la commande par micro-ordinateur et de la sélection multi-puissance. C'est vraiment le choix optimal pour les familles modernes.
La plaque est axée sur les utilisateurs et adopte un design personnalisé. La plaque de cuisson offre des performances fiables et sûres, en rendant votre vie confortable et en vous permettant de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

Un mot sur la cuisson à induction

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.

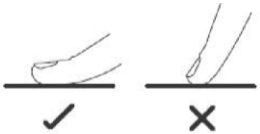


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- 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.

Utilisation des 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

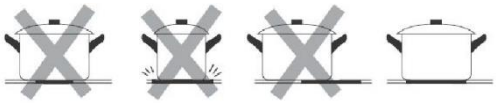
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de 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. Suivez les étapes figurant dans le paragraphe 'Pour commencer à cuire'.
  3. Si U ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

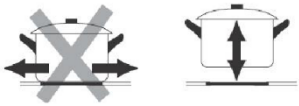
Taille du brûleur (mm)	Récipient minimum (diamètre / mm)
180	140
Zone pont	250

N’utilisez pas d’ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.

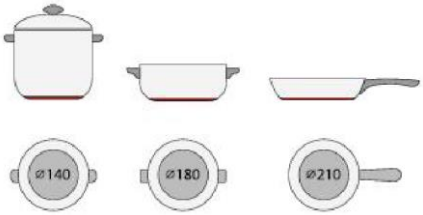
Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu’elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



- Utilisez des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (base de la casserole) est dans la gamme de dimensions du tableau ci-dessous. (Tableau 1)
  - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
  - Si vous utilisez des casseroles d’un diamètre inférieur à celui indiqué dans le tableau ci-dessus, les casseroles peuvent ne pas être détectées
  Selon la dimension de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres comme illustré ci-dessous :



- Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour cuire.

- Si la zone ferromagnétique n’est pas homogène, mais présente d’autres matériaux tels que l’aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.
  Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas avoir été détectée.

Utilisation de votre plaque à induction

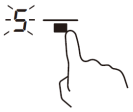
Pour commencer à cuire

Après la mise sous tension, le signal sonore retentit une fois, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque est passée en mode veille.

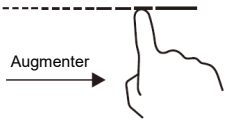
1. Appuyez sur la commande Marche/Arrêt ⏻. Tous les voyants indiquent « – ».

2. 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.

3. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.

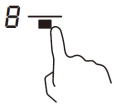


4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.
- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.

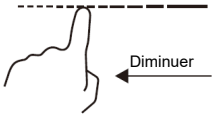


Quand vous avez fini de cuisiner

1. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



2. Désactivez la zone de cuisson en abaissant la commande curseur sur « 0 ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.



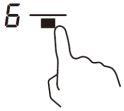
3. Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.

4. Faites attention aux surfaces chaudes
La lettre « H » indique que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.

Utilisation de la fonction Boost

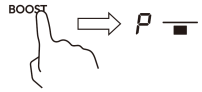
Activer la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone concernée par la fonction Boost.



Remarque : Le réglage de la puissance de la zone pont fonctionne de la même manière que toute autre zone normale.

2. Effleurez la touche BOOST lorsque l'écran clignote, l'indication du niveau de puissance est « P ».



Désactiver la fonction Boost

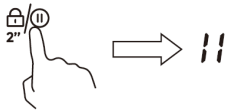
1. Sélectionnez la zone concernée par la fonction Boost.

2. Touchez le curseur pour annuler la fonction Boost et sélectionnez le niveau souhaité.

• La fonction Boost est limitée à 5 minutes, ensuite la zone passe automatiquement au niveau 9.

Utilisation de la fonction Pause

1. Appuyez sur la touche Pause 2", les zones de cuisson s'arrêtent. Tous les voyants des zones indiquent "||".



2. Appuyez une nouvelle fois sur la touche Pause 2", toutes les zones de cuisson reviennent à leur réglage d'origine.

- La fonction est disponible lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent.
- Si vous n'annulez pas le mode Pause dans les 30 minutes, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement.

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.
- La commande de verrouillage peut être activée/désactivée à l'aide de la touche Marche/Arrêt de la plaque de cuisson.

Pour verrouiller les commandes

Maintenez la commande Verrouillage 2" pendant 2 secondes. Le voyant de la minuterie affichera « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

1. Touchez et maintenez la commande Verrouillage 2" pendant 2 secondes.
2. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre table de cuisson.

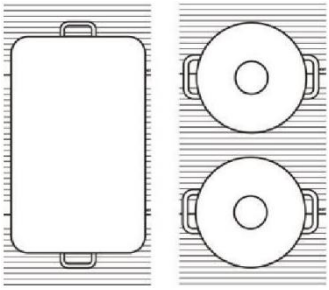
Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt, vous pouvez toujours éteindre la plaque avec la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Avertissement de chaleur résiduelle

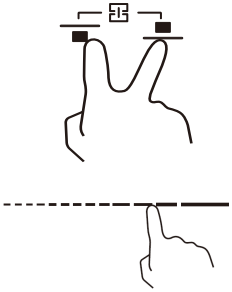
Lorsque la plaque de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » s'affiche pour vous avertir de vous tenir à l'écart.

Utilisation de la fonction Zone pont

- Elle peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones individuelles en fonction des besoins de cuisson dans chaque situation.
- Elle se compose de deux bobines indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. Lorsque la zone pont fonctionne, seule la zone couverte par l'ustensile de cuisine est activée.
- Pour garantir la détection de l'ustensile de cuisson et une répartition uniforme de la chaleur, centrez correctement l'ustensile de cuisson.



Activer la fonction Zone pont



1. Pour activer la zone pont comme une seule grande zone, appuyez simultanément sur la touche de la zone avant et sur la touche de la zone arrière.
2. Le signal sonore indique que la plaque de cuisson à induction entre en mode de sélection de la zone pont, et le voyant correspondant clignote.
3. Sélectionnez le niveau de puissance que vous souhaitez régler en touchant la commande curseur.

Annuler la fonction Zone pont

1. Touchez l'une des zones de cuisson pour annuler la fonction Zone pont.
2. Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

Coupure automatique

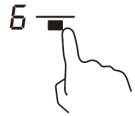
La fonction de sécurité permet un arrêt automatique de la plaque de cuisson. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les délais de coupure par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation de la minuterie

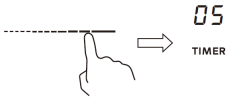
- Vous pouvez l'utiliser comme compte à rebours avant l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson



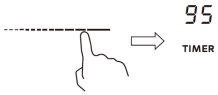
1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.

2. Touchez la commande de la minuterie, « 00 » s'affiche sur l'affichage de la minuterie et « 0 » clignote.

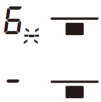


3. Réglez le temps en touchant la commande curseur de la minuterie (p.ex. 5).

4. Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le chiffre « 0 » clignotera.



5. Réglez le temps en touchant la commande curseur (par ex. 9), le temps que vous avez réglé est maintenant de 95 minutes.

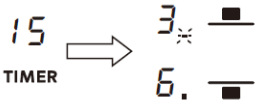


6. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.
   REMARQUE : un point rouge dans le coin inférieur droit de l'indication du niveau de puissance indique que cette zone est sélectionnée.

7. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Remarque : les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

Si la minuterie est réglée sur plusieurs zones :

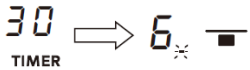
1. Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges des zones de cuisson correspondantes sont affichés. L'affichage de la minuterie indique les minutes. Le point de la zone correspondante clignote.



(réglé sur 15 minutes)

(réglé sur 45 minutes)

2. Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s'éteindra. Puis la nouvelle minuterie s'affichera et le point de la zone correspondante clignotera.



Remarque : touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans le voyant de la minuterie.

Lignes directrices pour cuisiner

Faites attention quand vous faites frire quelque chose car l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses prennent feu spontanément et représentent un risque sérieux d'incendie.

Astuces de cuisson

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez le réglage de la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuer 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 cuisiner 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 la céramique 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.

Réglages de la chaleur

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
3-4	• réchauffer • faire frémir rapidement • cuisiner du riz
5-6	• pancakes
7-8	• faire revenir • cuisiner des pâtes
9	• faire sauter des aliments • saisir • amener la soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

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 vitrocéramiques, 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.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée sur le secteur et qu'elle est 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 ustensiles 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.

Affichage des pannes et inspection

Si une situation anormale se présente, la plaque à induction passera automatiquement dans un état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire
E4/E5	Panne du capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.
E7/E8	Capteur de température de la panne IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E2/E3	Tension d'alimentation anormale	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E6/E9	Mauvaise radiation de chaleur de la plaque à induction	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.

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 à induction	HAB32SC
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance électrique installée	3600 W
Taille du produit P×L×H (en mm)	290×520×58
Dimensions du produit encastré A×B (en mm)	270×490

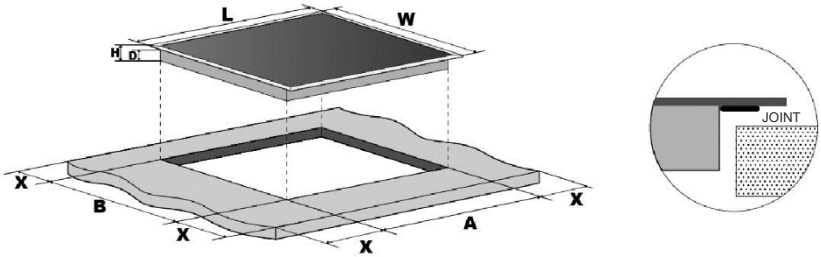
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

Installation

Sélection de l'équipement d'installation

- Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.
- Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou.
- Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :

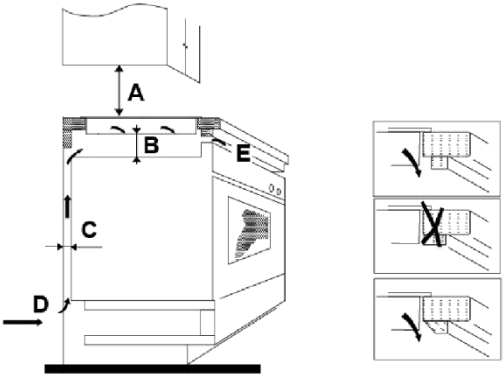
Avertissement : le matériau du plan de travail doit être en bois imprégné ou tout autre matériau isolant.



	L (mm)	l (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 mini

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson est en bon état de fonctionnement. Comme cela est montré ci-dessous

Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



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

Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifiez les éléments suivants :

- La surface de travail est carrée et plane, et aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est réalisée dans un matériau 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 est 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.

Quand vous avez installé la plaque de cuisson, vérifiez les éléments suivants :

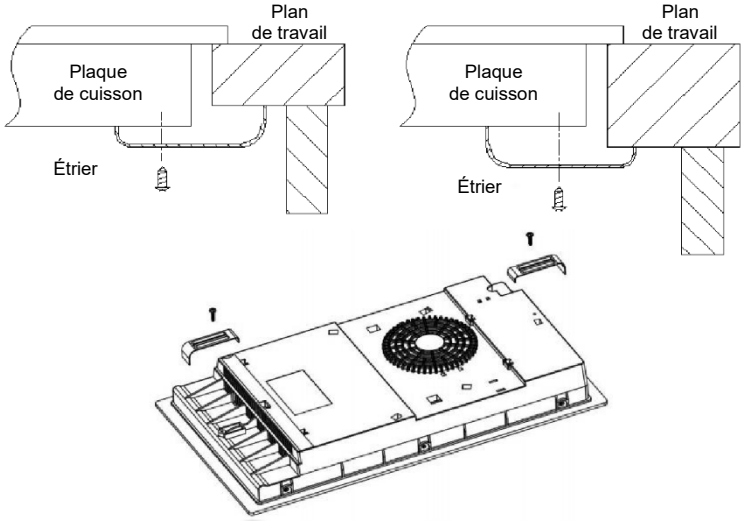
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- L'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur.

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.

Positionnement des étriers de fixation (2 pièces)

- 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.
- Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de quatre étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) après l'installation.
- Réglez la position des étriers en fonction de l'épaisseur de la surface de travail.



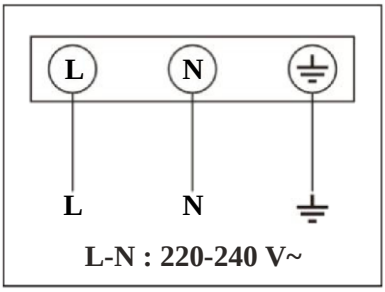
Mises en garde

- La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La plaque ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle et un séchoir rotatif.
- La plaque doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de travail doivent supporter la chaleur.
- Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

- Cette plaque vitrocéramique ne peut être raccordée qu'à une alimentation ayant une impédance du système inférieure ou égale à 0,427 ohm. Si cela s'avère nécessaire, veuillez consulter votre compagnie d'électricité pour obtenir les informations relatives à l'impédance du système.

Branchement de la plaque sur le secteur

L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée ci-dessous.



- Si le câble est abîmé ou qu'il a besoin d'être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente qui utilise ses propres outils, de manière à éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart 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 ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.

 MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.	Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE et à la législation britannique S.I. 3113/2013 pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte. Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques. Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté. Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission.

Condition	Consommation d'électricité	Laps de temps après lequel l'équipement atteint automatiquement la condition
Mode arrêt	0,3 W	20 min

SIGURNOSNA UPOZORENJA

PRIJE UPOTREBE UREĐAJA, PAŽLJIVO PROČITAJTE SLJEDEĆE UPUTE.

Ugradnja

Opasnost od električnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obvezan.
- Naprava za odvajanje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu s pravilima ožičenja.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

Opasnost od nastanka porezotina

- Budite oprezni – oštri su rubovi ploče.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.

- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- UPOZORENJE: Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.
- Pojedinosti o ugradnji potražite u odjeljku <Ugradnja>.

Rad i održavanje

Opasnost od električnog udara

- Ne pripremajte hranu na slomljenoj ili napuknutoj površini ploče za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje razbije ili napukne, odmah isključite mrežno napajanje (zidna sklopka) uređaja i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje hrane dođe u doticaj

s keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.

- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.4
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjerite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

Opasnost od nastanka porezotina

- Kada se uvuče sigurnosni poklopac, pokazuje se iznimno oštar brid strugača površine ploče za kuhanje. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe, isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom tipki na dodir).
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na

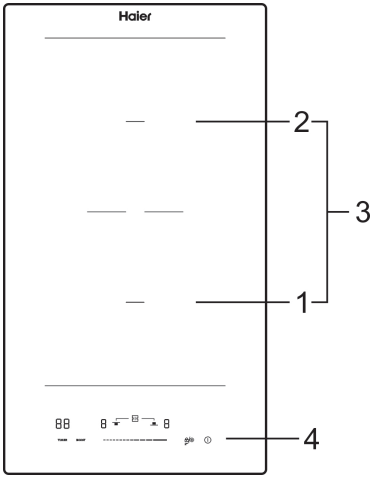
njemu ili da se penju po njemu.

- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posude po staklenoj površini jer time možete ogrepsti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti keramičko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu! Komercijalna uporaba bilo koje vrste nije obuhvaćena jamstvom proizvođača!

- UPOZORENJE: Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.
- Obratite pozornost i ne dirajte grijače.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA nemojte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- UPOZORENJE: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka električnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- Kabel napajanja neće biti dostupan nakon ugradnje.

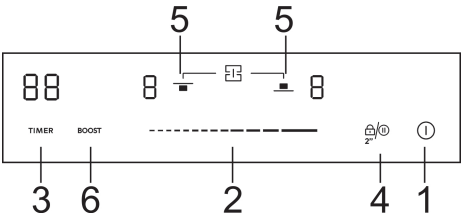
Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



1. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
2. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
3. Zona od 3000 W, povećanje snage na 3600 W
4. Upravljačka ploča

Upravljačka ploča



1. Tipka za uključivanje/isključivanje
2. Gumb za regulaciju snage / vremenskog programatora
3. Upravljanje vremenskim programatorom
4. Upravljanje pauzom/ zaključavanjem tipki
5. Tipke za odabir zone zagrijavanja
6. Tipka za povećanje snage

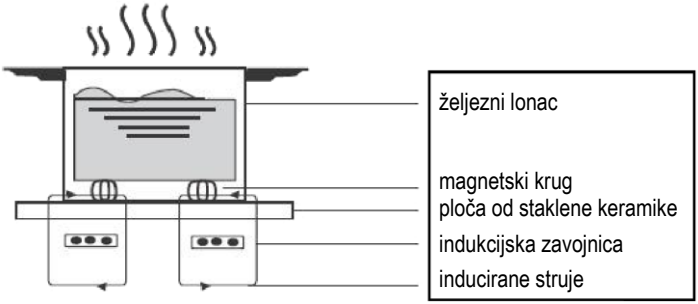
Podaci o proizvodu

Keramičkom/indukcijskom pločom za kuhanje mogu se ispuniti razne potrebe u kuhinji zbog zagrijavanja otpornom žicom, mikroračunalnog upravljanja i odabira više mogućnosti napajanja te je stoga zaista optimalan izbor za moderne obitelji.
Ploča za kuhanje usmjerava se na kupce i njome se omogućava prilagođeni dizajn.
Rad ploče za kuhanje je siguran i pouzdan što će vam život učiniti ugodnijim i omogućit će se da u njemu potpuno uživate.

Općenito o pripremanju hrane na indukcijskoj ploči za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje sigurna je, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija za kuhanje. Funkcionira tako da se elektromagnetskim vibracijama generira toplina

izravno u tavu, a ne neizravnim putem zagrijavanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što se s vremenom zagrije posudom.

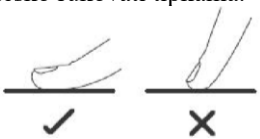


Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

- Pročitajte ove smjernice i posebno obratite pozornost na odjeljak „Sigurnosna upozorenja”.
- Potpuno uklonite zaštitni film koji se može još nalaziti na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

- Ne morate pritiskati jer se tipkama upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su tipke uvijek čiste, suhe i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati tipkama.



Odabir ispravnog posuđa za kuhanje

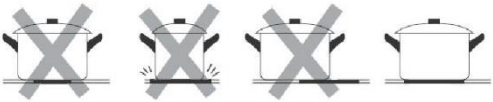
- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem s pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:

  1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
  2. Slijedite postupak pod "Za početak kuhanja".
  3. Ako ⊔ ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje je izrađeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog dna, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

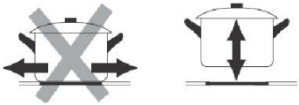
Veličina plamenika (mm)	Minimalno posuđe (promjer/mm)
180	140
Zona premošćivanja	250

Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.

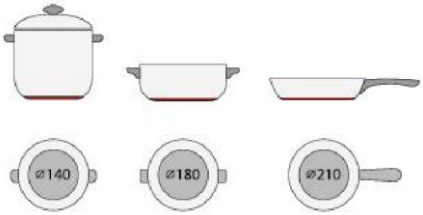
Pobrinite se da je baza vaše posude glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.



Uvijek podignite posude s keramičke ploče za kuhanje – ne vucite ih njima jer tako možete ogrepsti staklo.



- Upotrebljavajte tave čiji je promjer feromagnetskog područja (baze tave) u rasponu dimenzija u tablici u nastavku. (Tablica 1)
  - Ako upotrebljavate manje lonce, time možete utjecati na radni učinak
  - Ako upotrebljavate lonac promjera manjeg od navedenog u gornjoj tablici, lonci se možda neće otkriti
  U skladu s dimenzijom zone, možete upotrebljavati lonce različitih promjera kao što se prikazuje na slici u nastavku:



- Ako se feromagnetskim dijelom samo djelomično pokriva dno posude, samo se feromagnetski dio zagrijava, ostatak dna možda se ne zagrije do dovoljne temperature za kuhanje.

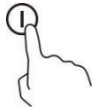
- Ako feromagnetsko područje nije homogeno, nego predstavlja druge materijale kao što je aluminij, time se može utjecati na zagrijavanje i otkrivanje posude.
  Ako je dno posude slično slikama u nastavku, ne može se otkriti posuda.

Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

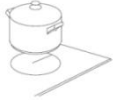
Početak kuhanja

Nakon uključivanja, zvučni signal će se oglasiti jednom, svi indikatori će zasvijetliti na 1 sekundu, a zatim će se ugasiti, što znači da je ploča za kuhanje ušla u stanje pripravnosti.

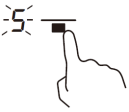
1. Dodirnite sklopku za uključivanje/isključivanje ⏻, svi pokazivači prikazuju "–"



2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati. Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.



3. Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, trepće pokazivač pored tipke

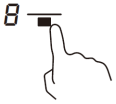


4. Odaberite postavku topline dodirivanjem kliznog regulatora.

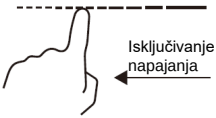
- Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, indukcijska ploča za kuhanje će se automatski isključiti. Morate početi ponovno od 1. koraka.
- Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

Nakon završetka pripremanja

1. Dodirnite odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti



2. Isključite zonu za kuhanje dodirom „klizača“ i odvlačenjem u položaj "0". Provjerite prikazuje li se „0”.



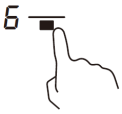
3. Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje.

4. Pazite na vruće površine
   Prikazat će se "H", što znači da je zona za kuhanje prevruća za dodir. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.

Upotreba funkcije za povećanje snage

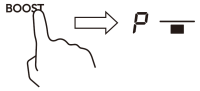
Uključite funkciju za povećanje snage

1. Odaberite zonu s funkcijom za povećanje snage.



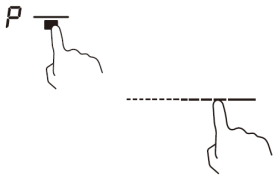
Napomena: Postavka snage zone premošćivanja radi isto kao i svako drugo normalno područje.

2. Dodirnite tipku za povećanje snage dok trepće pokazivač, indikator razine snage prikazivat će "P".



Otkazivanje funkcije za povećanje snage

1. Odaberite zonu s funkcijom za povećanje snage.

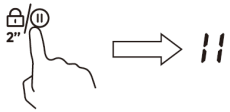


2. Dodirnite klizač za otkazivanje funkcije za povećanje snage i odaberite razinu koju želite podesiti.

• Funkcija povećanja snage može trajati samo 5 minuta, nakon tog vremena će se zona automatski prebaciti na razinu 9.

Uporaba funkcije pauze

1. Pritisnite tipku Pauza 2" kako bi zone grijanja prestale raditi. Svi pokazivači zone prikazuju "||"



2. Još jednom pritisnite tipku Pauza 2" i sve će se zone grijanja vratiti na izvornu postavku.

- Funkcija je dostupna kada radi jedna ili više zona za grijanje.
- Ako ne isključite način rada za zaustavljanje u roku od 30 minuta, indukcijska ploča će se automatski isključiti.

Blokiranje tipki

- Možete blokirati upravljačke elemente radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju tipke, sve se tipke onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/ isključivanjem.
- Kontrola zaključavanja može se aktivirati/deaktivirati uključivanjem/isključivanjem ploče za kuhanje.

Zaključavanje tipki

Dodirnite i 2 sekunde držite tipku za zaključavanje gumba 2". Pokazivač vremenskog programatora prikazat će vrijednost „Lo".

Otključavanje upravljačkih tipki

1. Dodirnite i 2 sekunde držite upravljački element za zaključavanje tipki 2".
2. Sada možete početi koristiti ploču za kuhanje.

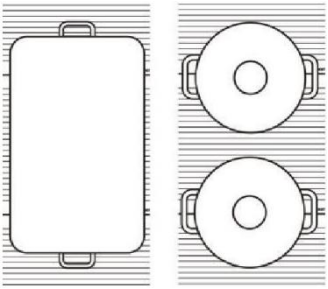
Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja, u slučaju nužde možete isključiti ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Upozorenje o ostatku topline

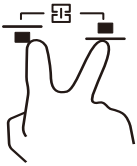
Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, prisutna je zaostala toplina.
Pojavljuje se slovo „H“ kao upozorenje da se držite podalje od ploče za kuhanje.

Korištenje funkcije zone premošćivanja

- Može se upotrebljavati kao jedna ili dvije zasebne zone, ovisno o potrebama kuhanja u svakoj situaciji.
- Izrađena je od dvije neovisne zavojnice sa zasebnim upravljanjem. Kada je zona premošćivanja u radu, aktivira se samo zona pokrivena posuđem.
- Kako biste osigurali pravilno otkrivanje posuđa i ravnomjerni raspored topline, pravilno centrirajte posudu.



Aktiviranje funkcije zone premošćivanja



1. Da biste aktivirali područje premošćivanja kao jednu veliku zonu, istodobno pritisnite prednju tipku zone i stražnju tipku zone.
2. Zvučni signal označava da indukcijska ploča ulazi u izbor zone premošćivanja i treptat će odgovarajući pokazivač.
3. Odaberite razinu snage koju želite podesiti dodirom na "Klizač".

Otkaži funkciju zone premošćivanja

1. Dodirom jedne od zona za kuhanje poništava se funkcija zone za premošćivanje.
2. Postavka snage radi kao i svako drugo normalno područje.

Automatsko isključivanje

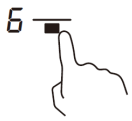
Sigurnosna značajka ploče za kuhanje je automatsko isključivanje. Ova se funkcija pokreće svaki put kad zaboravite isključiti zonu za kuhanje. Zadana vremena zaustavljanja navode se u donjoj tablici:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni vremenski programator (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uporaba vremenskog programatora

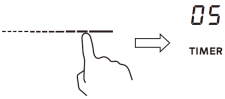
- Možete ga koristiti kao graničnik za isključenje jednog ili više zona za kuhanje nakon isteka vremena.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

Uporaba vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje



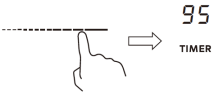
1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite podesiti vremenski programator.

2. Dodirnite upravljanje vremenskim programatorom, na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se "00" i treptat će "0".

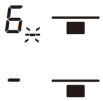


3. Postavite vrijeme dodirivanjem kliznog regulatora vremenskog programatora (npr. 5).

4. Ponovno dodirnite regulator vremenskog programatora, "0" će treptati



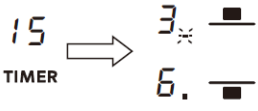
5. Podesite vrijeme dodirom kliznog regulatora (npr. 9), vrijeme će biti podešeno na 95 minuta.



6. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.
   NAPOMENA: U donjem desnom kutu indikatora razine snage nalazi se crvena točka koja označava odabranu zonu.
7. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona za kuhanje automatski isključiti.
   Napomena: Druge zone za kuhanje i dalje će raditi ako su se prethodno uključile.

Ako je vremenski programator podešen na više zona:

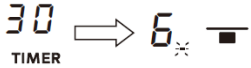
1. Kad podesite vremenski programator za nekoliko zona za kuhanje, prikazuju se crvene točke odgovarajućih zona za kuhanje. Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost i minutama. Točka odgovarajuće zone trepće.



(podešeno na 15 minuta)

(podešeno na 45 minuta)

2. Kad istekne vrijeme odbrojavanja vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona isključiti. Zatim će se prikazati nova minutna vrijednost vremenskog programatora i treptat će točka odgovarajuće zone.



Napomena: Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i odgovarajući vremenski programator prikazat će se na indikatoru vremenskog programatora.

Smjernice za pripremanje hrane

Budite oprezni pri prženju jer se ulje i masnoće veoma brzo zagriju, a osobito ako se koristite značajkom za povećanje snage. Pri iznimno visokim temperaturama dolazi do spontanoga zapaljenja ulja i masti, a to predstavlja ozbiljan rizik za nastanak požara.

Savjeti za pripremanje hrane

- Kad hrana zakipi, smanjite postavku snage.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i štedi se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

Pirjanje, pripremanje riže

- Pirjanje se odvija ispod vrelišta na otprilike 85 °C kada mjehurići povremeno dopiru do površine tekućine za pripremanje. Ključno je za pripremanje ukusnih juha i blagih gulaša jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake na bazi jaja i zgusnute umake također trebate pripremati ispod točke ključanja.
- Za neke zadatke, uključujući pripremanje riže metodom apsorpcije, može trebati viša postavka od najniže postavke da bi se jamčilo da se hrana ispravno pripremi u preporučenom vremenu.

Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Držite meso na sobnoj temperaturi otprilike 20 minuta prije pripremanja.
2. Zagrijte posudu za prženje s čvrstom bazom.
3. Namažite obje strane odreska uljem. Stavite malu količinu ulja u vruću posudu, a zatim spustite meso na vruću posudu.
4. Okrenite odrezak samo jednom tijekom pripremanja. Točno vrijeme trajanja pripremanja ovisi o debljini odreska i o tome koliko želite da je odrezak pečen. Mogu se razlikovati vremena od 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste provjerili koliko je dobro pečen – što je odrezak čvršći to je bolje pečen.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta da bi omekšao prije posluživanja.

Prženje uz miješanje

1. Odaberite keramički kompatibilan wok s ravnom bazom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz miješanje treba se odvijati brzo. Ako pripremate velike količine hrane, pripremajte hranu u nekoliko manjih skupina.
3. Nakratko prethodno zagrijte posudu i dodajte dvije jušne žlice ulja.
4. Prvo skuhajte meso, odložite ga sa strane i podgrijavajte.
5. Pripremite povrće prženjem uz miješanje. Kad je vruće, ali hrskavo prebacite zonu za kuhanje na nižu postavku, vratite meso u posudu i dodajte svoj umak.
6. Lagano miješajte sastojke tako da se potpuno raspodijeli toplina.
7. Poslužite odmah.

Postavke topline

Podešavanje topline	Prikladnost
1 - 2	• blago zagrijavanje za manje količine hrane • otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano pirjanje • polagano zagrijavanje
3 – 4	• podgrijavanje • brzo pirjanje • pripremanje riže
5 – 6	• palačinke
7 – 8	• naglo pečenje • pripremanje tjestenine
9	• prženje uz miješanje • pečenje do poprimanja smeđe boje • dovođenje juhe do ključanja • voda koja ključa

Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. 4. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina”, ali zona za kuhanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepsti staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni. • Ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do prljanja stakla.
Prelijevanja, otapanja i vruća šećerna prelijevanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene površine za pripremanje, ali pripazite na vruće površine zona za pripremanje: 1. Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje. 3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. 4. Slijedite gornje korake 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu”.	• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili prelijevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla. • Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
Prelijevanja na tipkama na dodir	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upijanjem očistite prolijevanje 3. Obrišite područje dodirnih tipki čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a tipke možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje tipki prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Ne može se uključiti ploča za kuhanje.	Nema napajanja.	Pobrinite se da se površina za pripremanje spoji na napajanje i da se uključi. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije dodirnih tipki.	Tipke su zaključane.	Otključajte tipke. Pogledajte „Uporaba keramičke ploče za kuhanje” radi uputa.
Teško je rukovati tipkama na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na tipkama ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju tipki.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju tipki.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje”.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer je premala za zonu za kuhanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Centrirajte tavu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kôd pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz kvara i provjera

Ako dođe do neuobičajene pojave, indukcijska ploča za kuhanje automatski ulazi u stanje zaštite i prikazuju se odgovarajući zaštitni kôdovi:

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
E4/E5	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E7/E8	Kvar osjetnika temperature IGBT-a.	Obratite se dobavljaču.
E2/E3	Nepravilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
E6/E9	Loše toplinsko zračenje indukcijske ploče za kuhanje	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi.

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.
Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

Tehničke specifikacije

Indukcijska ploča za kuhanje	HAB32SC
Zone za kuhanje	2 zone
Napon napajanja	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	3600 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	290 × 520 × 58
Ugradbene dimenzije A × B (mm)	270×490

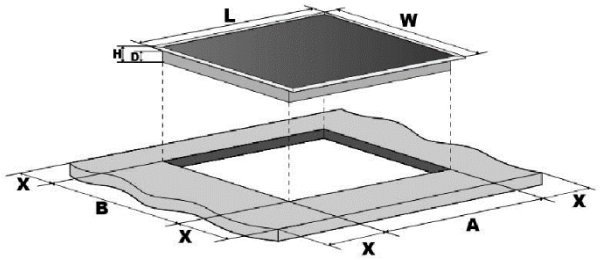
Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

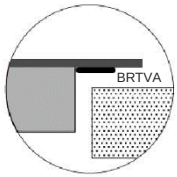
Ugradnja

Odabir opreme za ugradnju

- Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu.
- U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.
- Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:

Upozorenje: Materijal radne površine mora koristiti impregnirano drvo ili drugi izolacijski materijal.

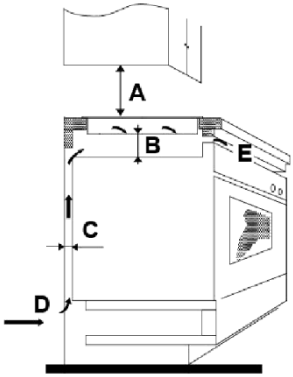


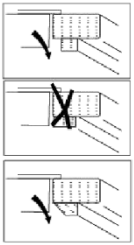


	L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 mini

U svim okolnostima, pobrinite se da se ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Provjerite je li ploča za kuhanje u ispravnom radnom stanju. U skladu s prikazanim u nastavku

Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.





A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ulaz zraka	Izlaz zraka 5 mm

Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

- je radna površina kvadratna i poravnata te nema konstrukcijskih dijelova koji se kose sa zahtjevima prostora.
- je radna površina izrađena je od materijala otpornog na toplinu.
- je pećnica opremljena ventilatorom za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice.
- je ugradnja sukladna svim propisanim razmacima te važećim normama i propisima.
- je prikladna odvojna sklopka kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađena u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
- Sklopka za odvajanje mora biti odobrene vrste i njome se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim propisima za instalacije omogućuje ova varijacija zahtjeva).

- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje
- ako imate sumnji vezano uz postavljanje, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone
- upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

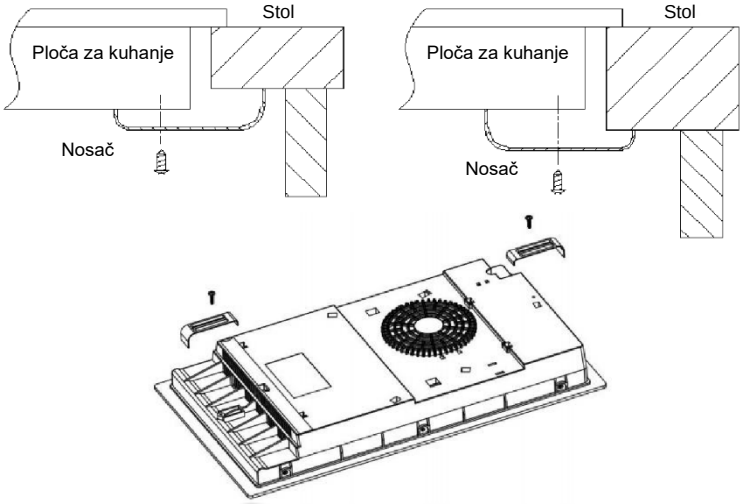
- Kabelu za napajanje ne može se pristupiti kroz vrata kuhinjskog ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje.
- Postavljena je zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara.
- Sklopka za odvajanje lako je dostupna korisniku.

Prije lociranja nosača za pričvršćenje

Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.

Lociranje nosača za učvršćenje (2 kom)

- Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene tipke na ploči za kuhanje.
- Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete četiri nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
- Podesite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.



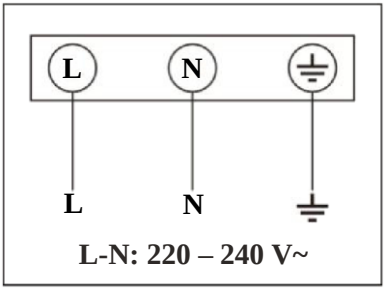
Oprez

- Ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
- Ploča za kuhanje ne smije se postavljati na opremu za hlađenje, perilice posuđa i okretne sušilice.
- Ploču za kuhanje treba ugraditi tako da se može osigurati bolje zračenje topline radi povećanja pouzdanosti.
- Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad radne površine mogu podnijeti toplinu.
- Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.

- Ova se keramika smije spajati isključivo na napajanje s impedancijom sustava koja nije veća od 0,427 oma. Po potrebi, obratite se tijelu koje omogućuje napajanje za informacije o impedanciji sustava.

Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže

Napajanje treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili preko jednopolnog prekidača strujnog kruga. Način spajanja prikazan je u nastavku.



- Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar servisne službe uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja svake nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut.
- Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo prikladno kvalificirana osoba.

ZBRINJAVANJE: Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Treba obaviti odvojeno prikupljanje takvog otpada radi posebne obrade.	Ovaj uređaj označen je u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU i prema britanskom zakonodavstvu S.I. 3113/2013 za otpadnu električnu i elektroničku opremu (OEEO). Propisnim zbrinjavanjem ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po ljudski okoliš i zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način. Oznakom na proizvodu ukazuje se da se s proizvodom ne smije postupati kao s običnim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe. Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826.

Stanje	Potrošnja snage	Razdoblje nakon kojega uređaj automatski postiže stanje
Isključeno stanje	0,3 W	20 min

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

Installazione

Rischio di scosse elettriche

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

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.

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

Uso e manutenzione

Rischio di scosse elettriche

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

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme gli standard di sicurezza elettromagnetica.

Rischi causati dalla superficie calda

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.

- Fino a quando la superficie è calda, non toccare la vetroresina con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.4
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- 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

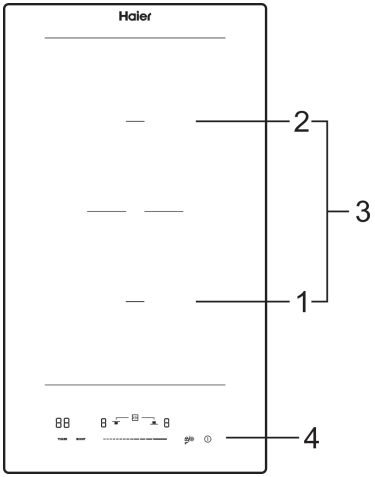
- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai 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 consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare la vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente in ambiente domestico! L'uso commerciale di qualsiasi tipo non è coperto dalla garanzia del produttore!
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Tenere lontani i bambini.

- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- AVVERTENZA: la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- AVVERTENZA: se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

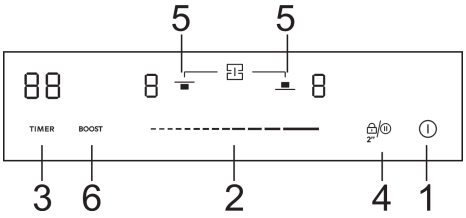
Panoramica del prodotto

Vista superiore



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

Pannello di controllo



1. Comando di accensione e spegnimento
2. Tasto di regolazione della potenza e del timer
3. Comando del timer
4. Comando di pausa/blocco dei tasti
5. Comandi per la selezione della zona scaldante
6. Controllo Boost

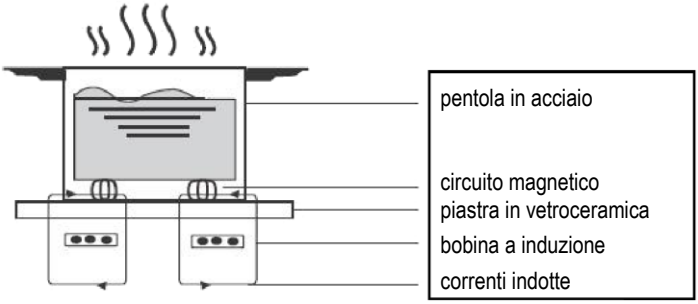
Informazioni sul prodotto

Il piano in ceramica/a induzione è in grado di soddisfare diversi tipi di esigenze culinarie grazie al riscaldamento del filo resistivo, al controllo microcomputerizzato e alla selezione multi-potenza, rappresentando in tutto e per tutto la scelta ottimale per le famiglie moderne. Il piano è incentrato sul cliente e adotta un design personalizzato. Il piano presenta prestazioni sicure e affidabili che garantiscono il massimo comfort e permettono di godere appieno del piacere della vita.

Cenni sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. La cottura avviene tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore nella pentola in maniera diretta e non indiretta, tramite il riscaldamento della superficie

in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola si riscalda.

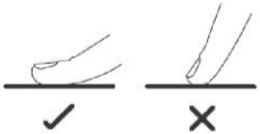


Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

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

Utilizzo dei comandi touch

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



Scelta degli utensili da cucina

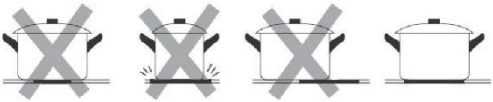
- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola.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

  1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
  2. Seguire la procedura descritta in "Per avviare la cottura".
  3. Se U non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

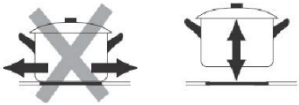
Dimensioni del bruciatore (mm)	Utensile da cucina minimo (diametro /mm)
180	140
Zona ponte	250

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

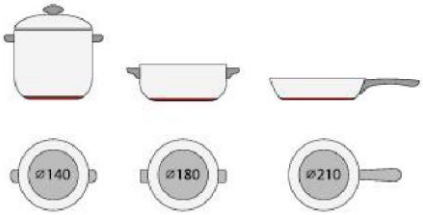
Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



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



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



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

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

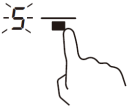
Uso del piano cottura a induzione

Per avviare la cottura

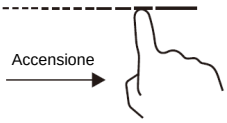
Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo per poi spegnersi, indicando che il piano cottura è in modalità di attesa.

1. Toccare il comando di accensione e spegnimento ⏻. Tutti gli indicatori visualizzano "–"

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

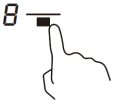


3. Toccando il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.



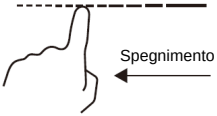
4. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando “a cursore”.

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



Al termine della cottura

1. Toccare la selezione della zona scaldante da spegnere



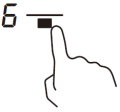
2. Spegnere la zona di cottura trascinando il comando a cursore verso "0". Accertarsi che il display indichi "0".

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

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

Uso della funzione Boost

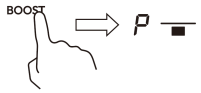
Attivazione della funzione Boost



1. Selezionare la zona con funzione Boost.

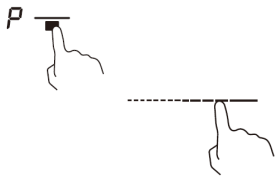
Nota: L'impostazione della potenza della zona ponte funziona come qualsiasi altra zona normale.

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



Annullamento della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione Boost.

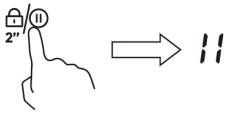


2. Toccando il "cursore" si annulla la funzione Boost e si seleziona il livello che si desidera impostare.

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

Uso della funzione Pausa

1. Premere il comando Pausa, 2" le zone di riscaldamento smettono di funzionare. Tutte le indicazioni di zona mostrano "||"



2. Premendo nuovamente il comando Pausa 2", tutte le zone di riscaldamento torneranno all'impostazione originale.

- La funzione è disponibile quando sono in funzione una o più zone di riscaldamento.
- Se non si annulla la modalità di arresto del funzionamento entro 30 minuti, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento.
- Il comando di blocco può essere attivato/disattivato con il piano cottura acceso/spento.

Per bloccare i comandi

Tocca il comando 2" di blocco dei tasti per 2 secondi. L'indicatore del timer visualizza "Lo".

Per sbloccare i comandi

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

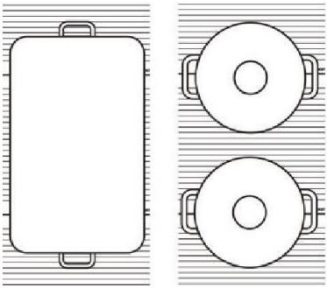
Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura con il comando di accensione e spegnimento, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

Avvertenza sul calore residuo

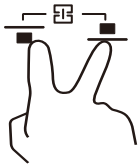
Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.

Utilizzo della funzione Zona ponte

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



Attivazione della funzione Zona ponte



1. Per attivare la zona ponte come un'unica grande zona, premere contemporaneamente il tasto zona anteriore e il tasto zona posteriore.
2. Il segnale acustico indica che il piano di cottura a induzione è entrato nella selezione della zona ponte e l'indicatore corrispondente lampeggia.
3. Selezionare il livello di potenza che si desidera impostare toccando il comando "Slider".

Annullamento della funzione Zona ponte

1. Toccare una delle zone di cottura per annullare la funzione Zona ponte.
2. L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale.

Spegnimento automatico

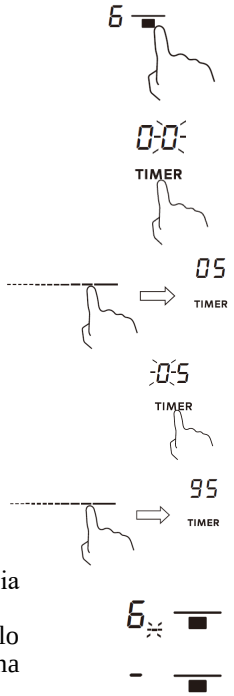
La funzione di sicurezza del piano di cottura è lo spegnimento automatico. Esso ha luogo ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

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

Utilizzo del timer

- È possibile utilizzarlo come timer di interruzione in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

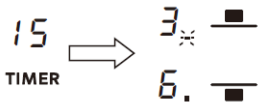
Uso del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura



1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui si desidera impostare il timer.
2. Toccare il controllo del timer, "00" verrà visualizzato sul display del timer e "0" lampeggerà.
3. Impostare il tempo toccando il comando a cursore del timer (ad es. 5).
4. Toccare nuovamente il controllo del timer, il numero "0" lampeggerà.
5. Impostare il tempo toccando il controllo a cursore (ad es. 9). In questo momento il tempo impostato è di 95 minuti.
6. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.
   NOTA: nell'angolo inferiore destro dell'indicazione del livello di potenza compare un punto rosso che indica che la zona è selezionata.
7. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.
   Nota: altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Se il timer è impostato su più di una zona:

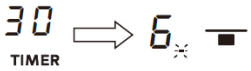
1. Quando si imposta il timer per più zone di cottura, vengono indicati i punti rossi delle zone di cottura interessate. Il display del timer visualizza il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.



(impostato a 15 minuti)

(impostato a 45 minuti)

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



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

Linee guida per la cottura

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

Suggerimenti per la cottura

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

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

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

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con la base pesante.
3. Spazzolare d'olio entrambi i lati della bistecca. Spruzzare una piccola quantità d'olio nella pentola calda e collocare la carne.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi variano da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura; più è dura, più è ben cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla prima di servirla in tavola.

Rosolatura

1. Utilizzare un wok con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti al piano in ceramica.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La rosolatura deve avvenire rapidamente. Se occorre cuocere grosse quantità di alimenti, cuocerne un po' alla volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due 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.

Impostazioni della temperatura

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

Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	1. 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 detergenti aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetroceramica, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde: 1. 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.

Suggerimenti e istruzioni utili

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

Indicazione dei guasti e significato

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

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

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.
Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

Specifiche tecniche

Piano a induzione	HAB32SC
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza elettrica installata	3600 W
Dimensioni del prodotto D×L×A (mm)	290×520×58
Dimensioni dell'incasso A × B (mm)	270×490

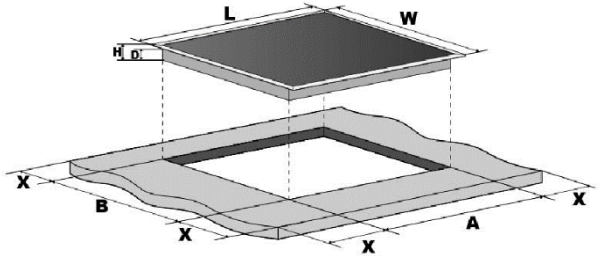
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

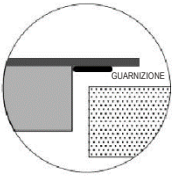
Installazione

Scelta delle attrezzature per l'installazione

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

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

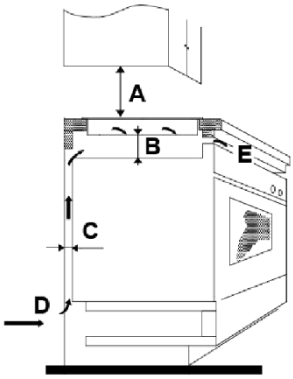


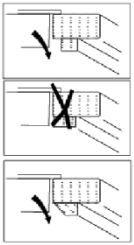


	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	Min 50

Accertarsi sempre che il piano cottura sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura funzioni perfettamente. Attenersi alle seguenti illustrazioni

Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.





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

Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve resistere al calore.
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).

- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

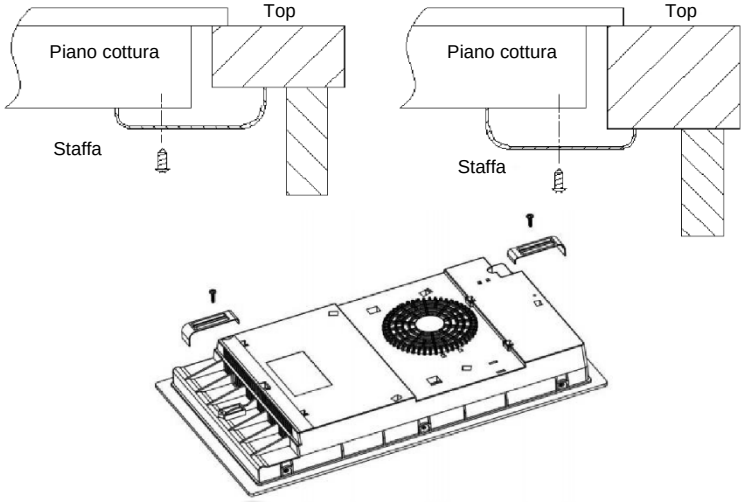
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso d'aria per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura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

Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

Posizionamento delle staffe di fissaggio (2 pezzi)

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



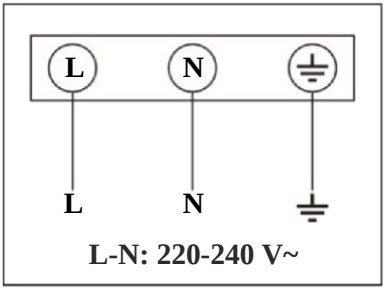
Precauzioni

- Il piano cottura deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
- Il piano di cottura non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
- La parete e la zona scaldante a induzione sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.

- Questa ceramica può essere collegata solo a un'alimentazione con un'impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'autorità di fornitura per informazioni sull'impedenza del sistema.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

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



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

SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.	Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE e secondo la legislazione del Regno Unito S.I. 3113/2013 relativa allo smaltimento di apparecchiature elettroniche ed elettriche usate (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato. Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

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 spento	< 0,3 W	20 min

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTES INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

Instalação

Perigo de choque elétrico

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

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

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

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

Funcionamento e manutenção

Perigo de choque elétrico

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

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com a vitrocerâmica até que a superfície fique fria.

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície quente da placa, uma vez que podem ficar quentes.4
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- As pegas das caçarolas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das caçarolas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

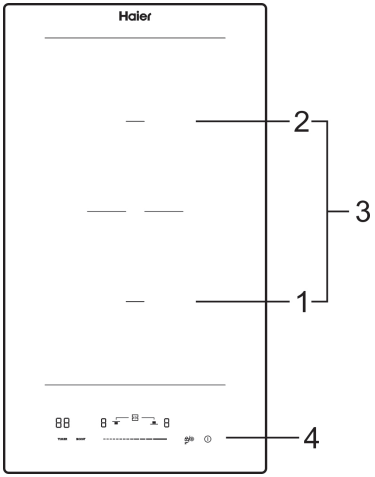
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis).
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.

- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize panelas com bordas recortadas nem arraste panelas através da superfície de vitrocerâmica, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar a vitrocerâmica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado num ambiente doméstico! A utilização comercial de qualquer tipo não está coberta pela garantia do fabricante!
- AVISO: O aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitrocerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.
- O cabo de alimentação não pode ser acessível após a instalação.

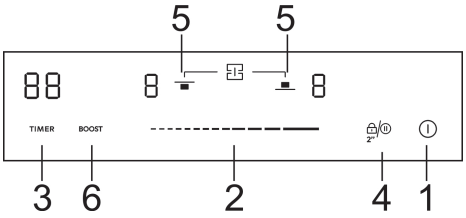
Vista geral do produto

Vista superior



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

O painel de controlo



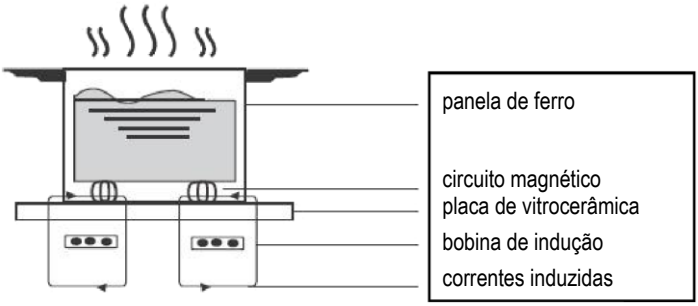
1. Comando LIGAR/DESLIGAR
2. Tecla reguladora de potência/temporizador
3. Comando do temporizador
4. Controlo de pausa/bloqueio
5. Comando de seleção da zona de aquecimento
6. Controlo do Boost

Informações sobre o produto

A placa cerâmica/indução pode atender a diferentes tipos de cozinha por causa do aquecimento por fio de resistência, controle micro-computorizado e seleção de múltiplas potências, realmente a escolha ideal para famílias modernas.
A placa apela aos clientes e adota design personalizado. A placa tem desempenhos seguros e confiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente do prazer da vida.

Uma palavra sobre cozedura por indução

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

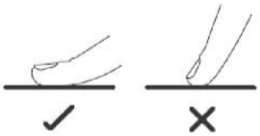


Antes de utilizar a sua nova Placa de Indução

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

Utilizar dos comandos táteis

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



Escolher os utensílios de cozinha adequados

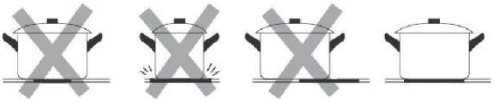
- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se 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. Siga os passos abaixo de 'Para começar a cozinhar'.
  3. Se U não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.

- Utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

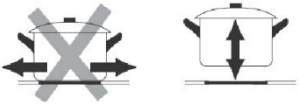
Dimensão do queimador (mm)	Tamanho mínimo dos recipientes (diâmetro/mm)
180	140
Zona de ponte	250

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

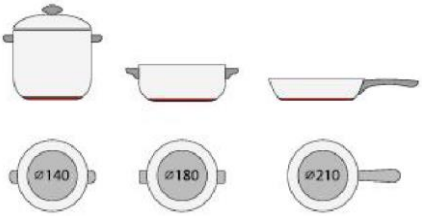
Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



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



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



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

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

Utilizar a sua Placa de Indução

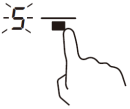
Para começar a cozinhar

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

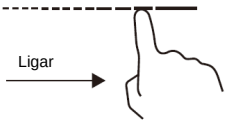
1. Toque no interruptor LIGAR/DESLIGAR ⏻, todos os indicadores mostram "–"

2. 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.

3. Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado do botão

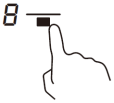


4. Selecione uma definição de calor tocando no controlo deslizante.

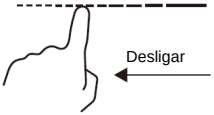


- Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
- É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.

Quando terminar de cozinhar



1. Toque na seleção da zona de aquecimento que pretende desligar



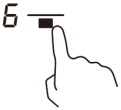
2. Desligue a zona de cozedura tocando no controlo deslizante até "0". Certifique-se de que o visor mostra "0".

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

4. Cuidado com as superfícies quentes
   "H" indica que a zona de cozedura está demasiado quente para tocar. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar o disco elétrico enquanto ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.

Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost



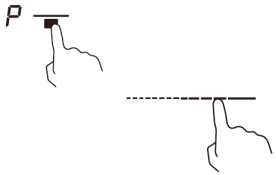
1. Selecione a zona com a função boost.

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

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

Cancelar a função Boost

1. Selecione a zona com a função boost.

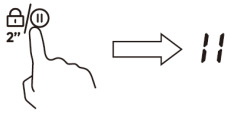


2. Toque no controlo deslizante para cancelar a função Boost, e selecione o nível que deseja definir.

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

Utilizar a função de Pausa

1. Pressione o controlo de Pausa, 2" as zonas de aquecimento param de funcionar. Toda a indicação de zona apresenta "||"



2. Pressione o controlo de Pausa 2" mais uma vez e todas as zonas de aquecimento revertem à configuração original.

- A função está disponível quando uma ou mais zonas de aquecimento estão em funcionamento.
- Se não cancelar o modo de funcionamento em 30 minutos, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.
- O controlo do bloqueio pode ser ativado/desativado com o botão LIGAR/DESLIGAR da placa.

Para bloquear os comandos

Toque no botão de bloqueio 2" durante 2 segundos. O indicador do temporizador irá apresentar "Lo".

Para desbloquear os comandos

1. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio de teclas 2" durante 2 segundos.
2. Agora pode começar a utilizar a placa.

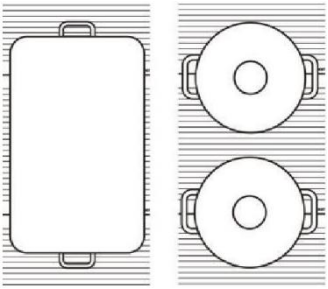
Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR; pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

Aviso de calor residual

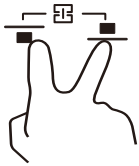
Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparece para o avisar para se manter afastado.

Utilizar a função de zona de ponte

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



Ativar a função de zona de ponte



1. Para ativar a zona de ponte como uma única zona grande, prima ao mesmo tempo a tecla da zona dianteira e a tecla da zona traseira.
2. O sinal sonoro indica que a placa de indução entra na seleção de zona de ponte, e o indicador correspondente pisca.
3. Selecione o nível de potência que deseja definir pelo controlo deslizante.

Cancelar a função de zona de ponte

1. Tocar numa das zonas de cozedura para cancelar a função de zona de ponte.
2. A configuração de energia funciona igual a qualquer outra área normal.

Encerramento automático

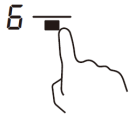
A função de segurança da placa é desligar automaticamente. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

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

Utilizar o temporizador

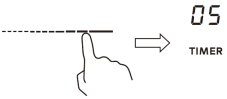
- Pode utilizá-lo como temporizador de corte para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo se esgotar.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

Usando o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura



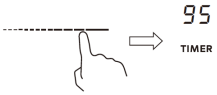
1. Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.

2. Toque no controlo do temporizador, o "00" irá aparecer no visor do temporizador e o "0" pisca.

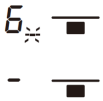


3. Defina o tempo tocando no controlo deslizante do temporizador. (por ex. 5).

4. Toque novamente no controlo do temporizador, "0" pisca.



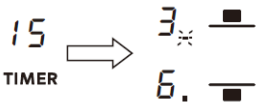
5. Defina o tempo ao tocar no controlo deslizante (p.ex. 9), agora o tempo definido é 95 minutos.



6. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.
   NOTA: No canto inferior direito da indicação do nível de potência encontra-se um ponto vermelho a indicar a zona selecionada.
7. Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.
   Nota: Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

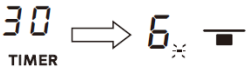
1. Ao definir o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos vermelhos das zonas de cozedura relevantes. O visor do temporizador mostra o temporizador min.. O ponto da zona correspondente pisca.



(definir para 15 minutos)

(definir para 45 minutos)

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



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

Orientações para cozinhar

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

Dicas de cozinha

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

Fervura lenta, cozinhar arroz

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

Bife selado

Cozinhar bifes suculentos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com azeite. Aplique uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo de cozedura exato dependerá da espessura do bife e de quão passado o quer. Os tempos podem variar cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Carregue no bife para avaliar como está passado - quanto mais firme mais bem passado está.
5. Deixe o bife descansar sobre uma chapa quente durante alguns minutos para deixar relaxe e assim ficar mais macio antes de servir.

Saltear

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

Definições de calor

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

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade quotidiana no vidro (dedadas, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Volte a ligar a alimentação da placa.	• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a alimentação da placa 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.

Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa não liga.	Sem alimentação.	Certifique-se de que a placa está ligada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa" para mais instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Consulte "Cuidados e limpeza".
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas 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 sobre-aquecimento 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.

Exibição e inspeção de falhas

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

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

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.
Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Especificações técnicas

Placa de indução	HAB32SC
Zonas de cozedura	2 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50/60Hz
Potência elétrica instalada	3600W
Tamanho do produto P×L×A (mm)	290×520×58
Dimensões de montagem AxB (mm)	270×490

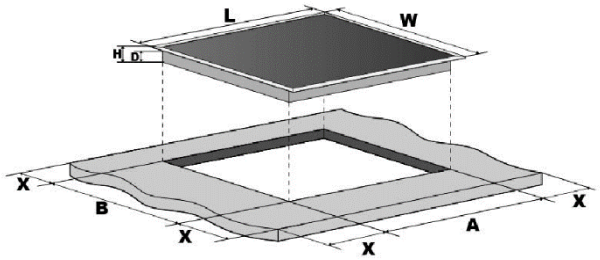
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

Instalação

Seleção do equipamento de instalação

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

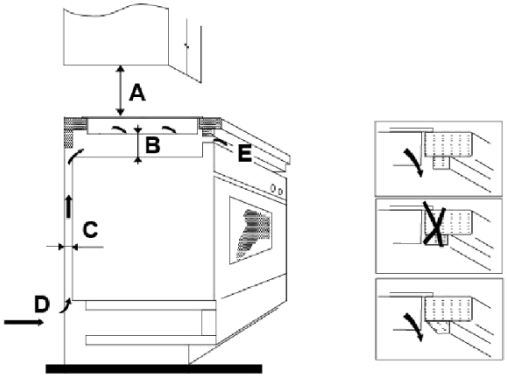
Aviso: O material de superfície de trabalho deve utilizar madeira impregnada ou outros materiais de isolamento.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 mini

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições. Como ilustrado abaixo

Nota: A distância de segurança entre o disco elétrico e o armário acima deste deve ser de, no mínimo, 760 mm.



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

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com as exigências do espaço.
- a superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
- se a placa for instalada em cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração integrada.
- a instalação cumprirá todos os requisitos de folga, assim como normas e regulamentos aplicáveis.
- é incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permite a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).

- o interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- consulte as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação
- utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

Após instalar a placa, certifique-se de que:

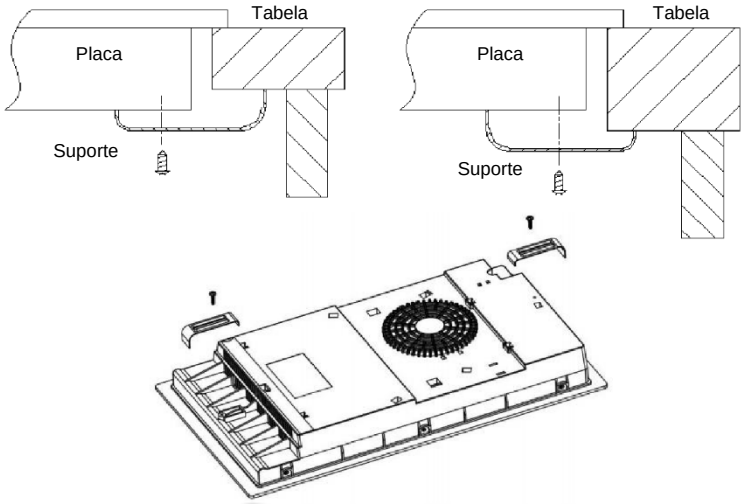
- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário.
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa.
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
-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

Antes de posicionar os suportes de fixação

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

Localizar os suportes de fixação (2 pcs)

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



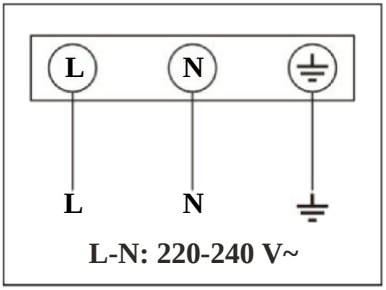
Precauções

- A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
- A placa não deve ser montada sobre equipamento de arrefecimento, máquinas de lavar loiça e secadores rotativos.
- A placa deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Esta cerâmica só pode ser conectada a uma alimentação com sistema de impedância nunca superior a 0,427 ohm. Caso seja necessário, consulte a sua entidade de fornecimento elétrico para informações de impedância do sistema.

Ligar a placa à rede elétrica

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



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

ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo indiferenciado municipal. Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.	Este aparelho está rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/UE e de acordo com a legislação do Reino Unido S.I. 3113/2013 para os resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, o que pode ocorrer se for eliminado de forma incorreta. O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos. Este aparelho necessita de uma eliminação de resíduos especializada. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

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 desligado	0,3 W	20 min

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI POZORNE PREČÍTAJTE NASLEDUJÚCE POKYNY.

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.

- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- VAROVANIE: Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
- Pokiaľ ide o podrobnosti o inštalácii, vďaka odkazu na časť <Inštalácia>.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Na varnej doske nevarte, keď je jej povrch zlomený alebo prasknutý. Ak je povrch varnej dosky zlomený alebo prasknutý, okamžite vypnite jej elektrické napájanie (sieťový vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou varnú dosku odpojte od zásuvky elektrickej siete.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.

- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa sklokeramika dostala do kontaktu s vaším telom, odevom alebo inými predmetmi.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať.4
- Deti do 8 rokov udržujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných 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

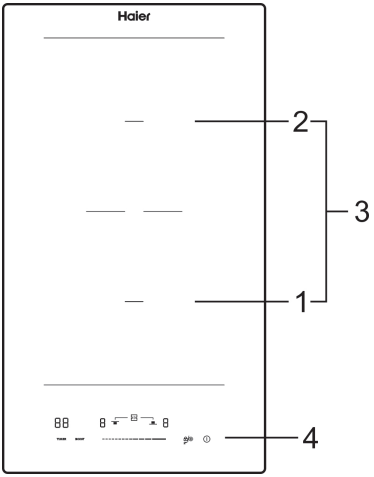
- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov).
- 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 čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po sklenenom povrchu neposúvajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklokeramický povrch dosky.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácom prostredí! Na komerčné použitie akéhokoľvek druhu sa nevzťahuje záruka výrobcu!
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej.

- Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- UPOZORNENIE: Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- Elektrický napájací kábel nesmie ostať po inštalácii prístupný.

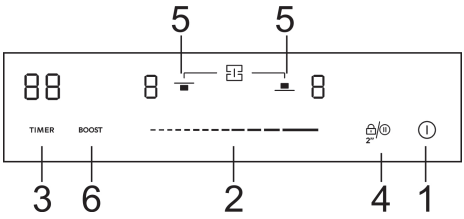
Prehľad produktu

Pohľad zhora



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

Ovládací panel



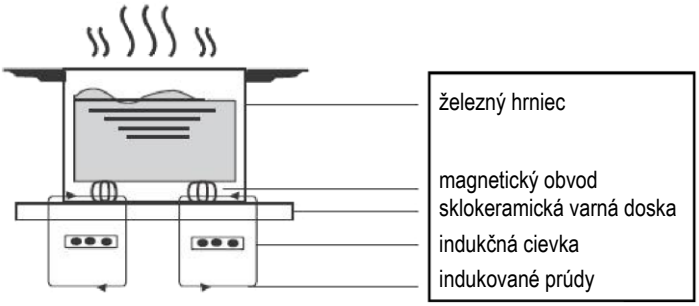
1. Tlačidlo ZAP./VYP.
2. Tlačidlo regulácie napájania/ časovača
3. Ovládač časovača
4. Ovládač pauza/uzamknutia tlačidiel
5. Ovládacie prvky varnej zóny
6. Ovládač Boost (Intenzívny)

Informácie o produkte

Keramická/indukčná varná doska môže splniť rôzne požiadavky používateľa vďaka ohrevu odporovým drôtom, mikropočítačom riadenému ovládaniu a voľbe výkonu, čím sa stáva naozaj optimálnou voľbou pre moderné rodiny.
Varná doska sa zameriava na používateľov a prijíma individuálny dizajn. Varná doska disponuje bezpečnou a spoľahlivou prevádzkou, čím vám uľahčuje život a umožňuje naplno si vychutnať radosti života.

O indukčnom varení

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

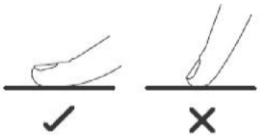


Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

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

Použitie dotykových ovládačov

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



Výber správneho riadu na varenie

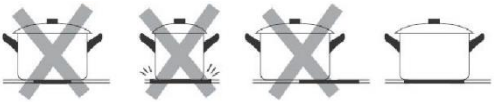
- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým testom s magnetom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
  1. Do nádoby dajte trochu vody.
  2. Postupujte podľa krokov v časti „Začíname s varením“.
  3. Ak sa voda zohrieva a na displeji 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.

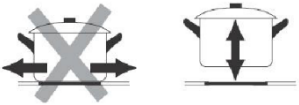
Veľkosť horáka (mm)	Minimálny kuchynský riad (priemer /mm)
180	140
Premostenie zón	250

Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.

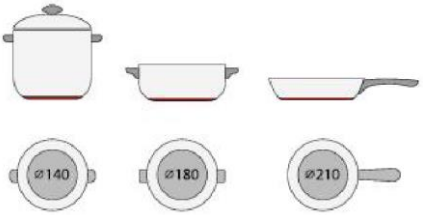
Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



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



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



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

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

Použitie indukčnej varnej dosky

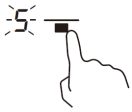
Začíname variť

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

1. Dotknite sa tlačidla ZAP./VYP. ⏻, všetky indikátory zobrazujú „–“

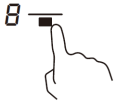
2. Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie. Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.

3. Dotknite sa voliča varnej platne, indikátor vedľa tlačidla začne blikať



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

Po dokončení varenia



1. Dotknite sa ovládača varnej zóny, ktorú chcete vypnúť

2. Vypnite varnú zónu stlačením ovládača „posúvač“ nadol na „0“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.

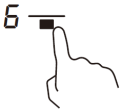
3. Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo „ZAP./VYP.“.

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

Používanie funkcie Boost (Intenzívny)

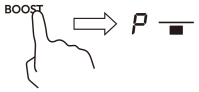
Aktivácia funkcie Boost (Intenzívny)

1. Vyberte zónu s intenzívnou funkciou boost.



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

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



Zrušenie funkcie Boost (Intenzívny)

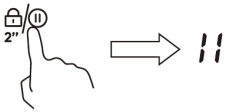
1. Vyberte zónu s intenzívnou funkciou boost.

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

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

Používanie funkcie Pauza

1. Stlačením ovládača Pauza 2” prestanú ohrevné zóny fungovať. Všetky označenia zóny zobrazujú „||“



2. Opätovným stlačením ovládača Pauza 2” sa všetky ohrevné zóny vrátia na pôvodného nastavenia.

- Táto funkcia je k dispozícii, keď funguje jedna alebo viac ohrevných zón.
- Ak nezrušíte pracovný režim stop do 30 minút, indukčná varná doska sa automaticky vypne.

Uzamknutie ovládacích prvkov

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla ZAP./VYP. sú zablokované.
- Ovládanie zámky je možné aktivovať/deaktivovať, keď je varná doska zapnutá/vypnutá.

Ako uzamknúť ovládacie prvky

Dotknite sa tlačidla zámky 2” na 2 sekundy. Indikátor časovača zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládacích prvkov

1. Dotknite sa a 2 sekundy podržte ovládač 2” uzamknutia tlačidiel.
2. Teraz môžete začať používať svoju varnú dosku.

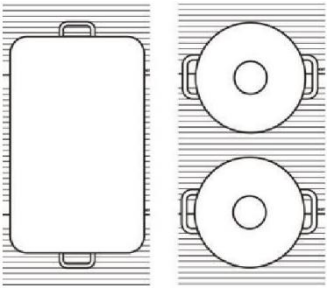
Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla ZAP./VYP.. V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla ZAP./VYP, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

Upozornenie na zvyškové teplo

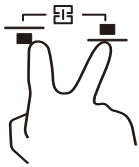
Po určitej dobe prevádzky varnej dosky sa nahromadí určité zvyškové teplo. Rozsvietené písmeno „H“ varuje, aby ste sa varnej dosky nedotýkali.

Použitie funkcie Premostenie zón

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



Aktivácia funkcie Premostenie zón



1. Ak chcete aktivovať oblasť premostenia ako jedinú veľkú zónu, stlačte súčasne kláves prednej zóny a zadnej zóny.
2. Zaznie bzučiak, čo signalizuje, že indukčná varná doska vstúpi do voľby zóny premostenia, začne blikať príslušný indikátor.
3. Vyberte úroveň výkonu, ktorú chcete nastaviť, stlačením ovládacieho prvku „Posúvač“.

Zrušenie funkcie zóny Premostenie

1. Dotykom jednej z varných zón sa funkcia premostenia zruší.
2. Nastavenie výkonu funguje rovnako ako na všetkých normálnych plochách.

Automatické vypnutie

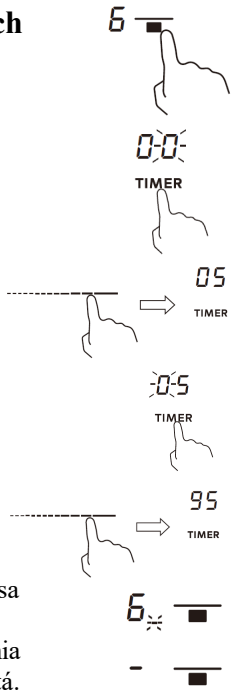
Bezpečnostnou funkciou varnej dosky je automatické vypnutie. Doska sa vypne vždy, keď varnú zónu zabudnete vypnúť. Predvolené doby vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

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

Používanie časovača

- Môžete ho použiť ako časovač na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí času.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

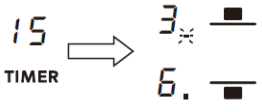
Použitie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón



1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.
2. Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „00“ a bude blikať „0“.
3. Nastavte čas dotykom posúvača časovača (napr. 5).
4. Opätovne sa dotknite ovládača časovača, bude blikať „0“.
5. Nastavte čas dotykom posúvača (napr. 9), teraz je čas nastavený na 95 minút.
6. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
   POZNÁMKA: V pravom dolnom rohu indikácie úrovne napájania sa zobrazí červená bodka, ktorá označuje, ktorá zóna je vybratá.
7. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne.
   Poznámka: Ak bola zapnutá aj iné varné zóny, budú pokračovať v prevádzke.

Ak je nastavený časovač pre viac ako jednu varnú zónu:

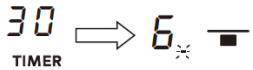
1. Keď nastavíte časovač pre niekoľko varných zón, budú označené červené bodky príslušných varných zón. Na displeji časovača sa zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká.



(nastavené na 15 minút)

(nastavené na 45 minút)

2. Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikať.



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

Odporúčania k vareniu

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

Tipy na varenie

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

Mierny var, varenie ryže

- Mierny var prebieha pod bodom varu, pri približne 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je to základ prípravy chutných polievok a dusených pokrmov, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť aj pokrmy 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 až 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 praženie, vhodnú na sklokeramickú varnú dosku.
2. Pripravte si všetky suroviny. Smaženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, jedlo pripravujte vo viacerých menších porciách.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravte mäso, odložte ho a 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.

Nastavenia ohrevu

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

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie skla (odtlačky prstov, stopy, škvrny od jedla alebo rozliate tekutiny bez cukru na skle)	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 sklokera-mickom povrchu	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre sklokeramické varné dosky, 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. So škrabkou pracujte mimoriadne opatrne 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.

Rady a tipy

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

Zobrazenie poruchy a kontrola

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

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

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.
Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

Technické špecifikácie

Indukčná varná doska	HAB32SC
Varné zóny	2 zóny
Napájacie napätie	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	3600 W
Rozmery výrobku H×Š×V (mm)	290×520×58
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	270×490

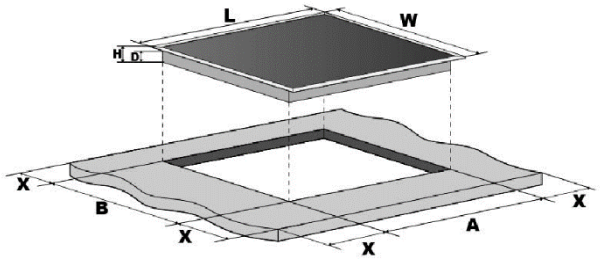
Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

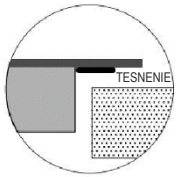
Inštalácia

Výber miesta inštalácie

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

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

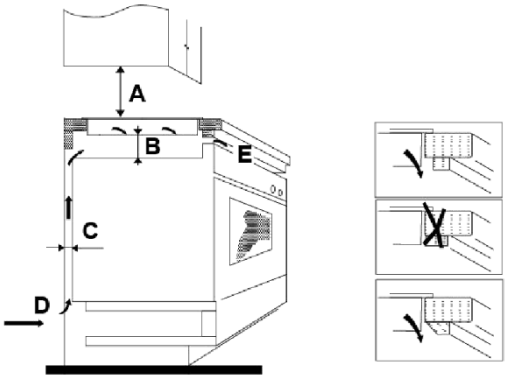




	D(mm)	Š(mm)	V(mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 mini

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že varná doska je v dobrom prevádzkovom stave. Ako je zobrazené nižšie

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



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

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je vodorovná a do priestoru pre varnú dosku podľa požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky.
- pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu.
- ak sa doska inštaluje nad rúru na pečenie, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor.
- inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom.
- musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami.
- Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek).

- odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný
- v prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a dodržte miestne nariadenia
- na povrch stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorný materiál, ktorý sa ľahko čistí (napríklad keramické dlaždice).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

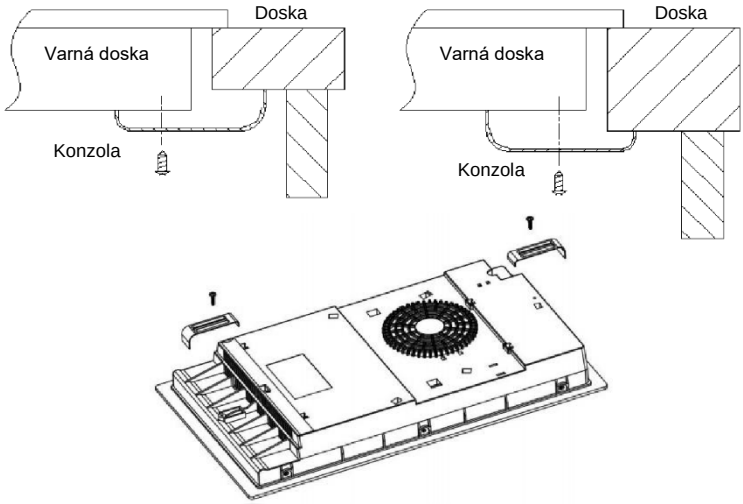
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú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

Pred umiestnením upevňovacích konzol

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

Umiestnenie upevňovacích konzol (2 ks)

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



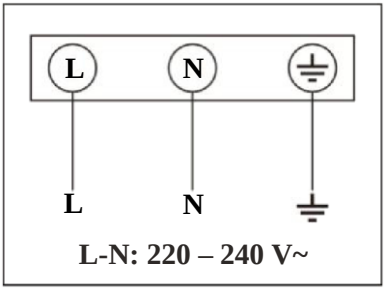
Upozornenia

- Varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
- Varnú dosku nesmiete inštalovať na chladiace zariadenie, umývačky riadu alebo rotačné sušičky.
- Varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
- Stena a oblasť nad varnou doskou musia byť z teplu odolného materiálu.
- Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
- Nepoužívajte parný čistič.

- Túto sklokeramickú varnú dosku pripájajte iba k napájaniu s impedanciou systému do 0,427 ohmov. V prípade nejasností kontaktujte dodávateľa elektrickej energie ohľadom informácií o impedancii systému.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

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



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

LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.	Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ a podľa britskej legislatívy S.I. 3113/2013 o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie. Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Ďalšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.

Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826.

Stav	Spotreba energie	Obdobie, po ktorom zariadenie automaticky dosiahne daný stav
Režim vypnutia	0,3 W	20 min

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE.

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Środki do odłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Ryzyko skaleczenia

- Uważaj - krawędzie paneli są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- OSTRZEŻENIE: Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Szczegółowe informacje dotyczące instalacji można znaleźć w sekcji <Instalacja>.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na zepsutej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej złamie się lub pęknie, natychmiast wyłącz urządzenie za pomocą zasilania sieciowego (wyłącznik ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz płytę kuchenną przy ścianie.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem ceramicznym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.

- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Dopilnuj, aby uchwyty były poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tej wskazówki może spowodować oparzenia.

Ryzyko skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

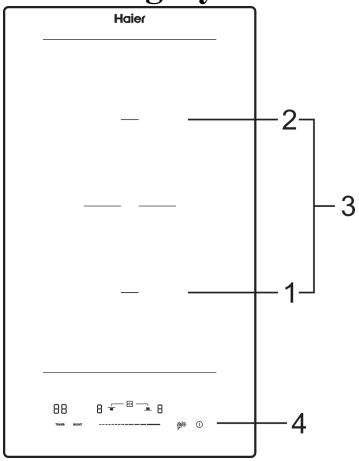
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.

- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę kuchenną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło ceramiczne.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym! Użytkowanie komercyjne nie jest objęte gwarancją producenta!
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie oraz jego dostępne części silnie nagrzewają się podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia.

- Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie grzewczej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty kuchennej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- PRZESTROGA: Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Przewód zasilający nie jest dostępny po instalacji.

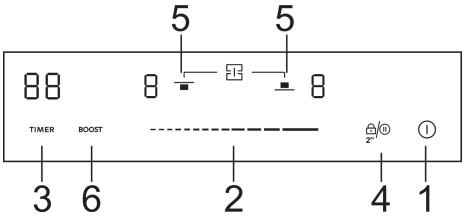
Przegląd produktów

Widok z góry



1. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
2. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
3. Strefa 3000 W, boost do 3600 W
4. Panel sterowania

Panel sterowania



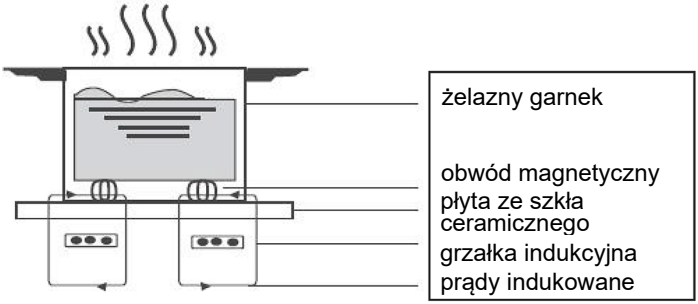
1. Kontrola WŁ./WYŁ.
2. Przycisk regulacji zasilania / minutnika
3. Przycisk minutnika
4. Przycisk pauzy/blokady
5. Przyciski wyboru strefy grzewczej
6. Sterowanie funkcją Boost

Informacje o produkcie

Płyta ceramiczna/indukcyjna umożliwia przyrządzenie potraw różnych kuchni dzięki ogrzewaniu drutem oporowym, komputerowemu sterowaniu i wyborowi wielu mocy, co oznacza, że jest ona optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin.
Płyta została zaprojektowana z myślą o potrzebach klientów i wyróżnia się spersonalizowanym wzornictwem. Płyta jest bezpieczna i niezawodna i oferuje wygodę i możliwość czerpania przyjemności z życia.

Słowo o gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że oddziałuje na nie gorąca patelnia.

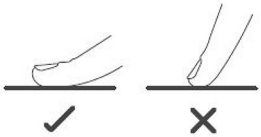


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na Twojej płycie indukcyjnej.

Korzystanie z przycisków dotykowych

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiedniego naczynia

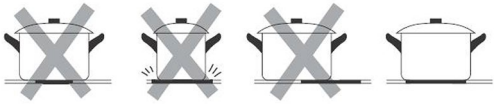
- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
  1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
  2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Rozpoczęcie gotowania”.

  3. Jeśli na wyświetlaczu nie miga wskaźnik ⊔, a woda się nagrzewa, oznacza to, że naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.

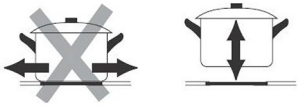
Rozmiar palnika (mm)	Minimalny rozmiar naczynia (średnica/mm)
180	140
Strefa Bridge	250

Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.

Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.

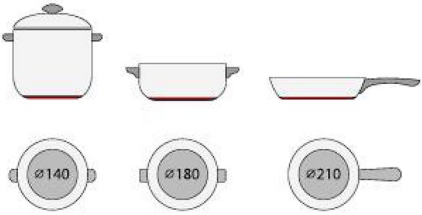


Zawsze zdejmuj patelnie z płyty ceramicznej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



- Używać naczyń, których średnica obszaru ferromagnetycznego (podstawy naczynia) mieści się w zakresie wymiarów podanym w poniższej tabeli. (Tabela 1)
  - Jeśli używasz mniejszych garnków, może to wpłynąć na wydajność
  - Jeśli użyjesz garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w powyższej tabeli, mogą one nie zostać wykryte

  W zależności od wymiaru strefy można zastosować garnki o różnych średnicach, jak na zdjęciu poniżej:



- Jeśli część ferromagnetyczna przykrywa tylko część dna naczynia, nagrzeje się tylko obszar ferromagnetyczny, a pozostała część dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.

- Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia.
  Jeśli podstawa naczynia jest podobna do przedstawionej na zdjęciach poniżej, nie można wykryć naczynia.

Korzystanie z płyty indukcyjnej

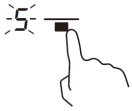
Aby rozpocząć gotowanie

Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki zapalą się na 1 sekundę i zgasną, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.

1. Dotknij przełącznika WŁ./WYŁ ⏻. Wszystkie wskaźniki pokazują „–”

2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

3. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik

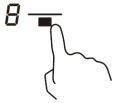


4. Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku suwaka.

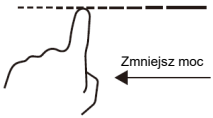
- Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.

Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć



2. Wyłącz strefę grzejną, przesuwając suwak w dół do pozycji „0”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.



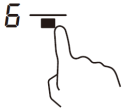
3. Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.

4. Uważaj na gorące powierzchnie
   Wyświetli się „H”, co oznacza, że strefa gotowania jest zbyt gorąca, aby można ją było dotknąć. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.

Korzystanie z funkcji Boost

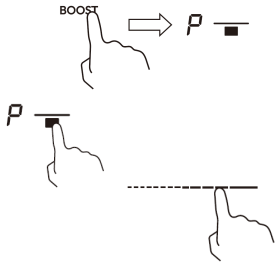
Aktywacja funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost.



Uwaga: Ustawienie mocy strefy Bridge odbywa się tak, jak w każdym innym obszarze.

2. Dotknij przycisku BOOST, gdy wyświetlacz miga; wskaźnik poziomu mocy pokazuje „P”.



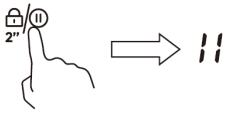
Wyłączenie funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost.
2. Naciśnij suwak, aby anulować funkcję Boost, i wybierz poziom, który chcesz ustawić.

• Funkcja Boost może działać tylko przez 5 minut. Po tym czasie strefa automatycznie przejdzie do poziomu 9.

Korzystanie z funkcji pauzy

1. Naciśnij przycisk pauzy 2”/⏸; strefy grzewcze przestają działać. Wszystkie strefy pokazują „||”



2. Naciśnij ponownie przycisk pauzy 2”/⏸; wszystkie strefy grzewcze powrócą do swoich pierwotnych ustawień.

- Funkcja jest dostępna, gdy włączona jest co najmniej jedna strefa grzewcza.
- Jeśli nie anulujesz trybu zatrzymania pracy w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

Blokowanie kontroli

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.
- Kontrolę blokady można aktywować/dezaktywować zarówno wtedy, gdy płyta grzewcza jest włączona, jak i wtedy, gdy jest wyłączona.

Aby zablokować sterowanie

Dotknij przycisku blokady klawiszy 2”/⏸ i przytrzymaj przez 2 sekundy. Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

Aby odblokować sterowanie

1. Przytrzymaj przycisk blokady 2”/⏸ przez 2 sekundy.
2. Możesz teraz zacząć korzystać z płyty.

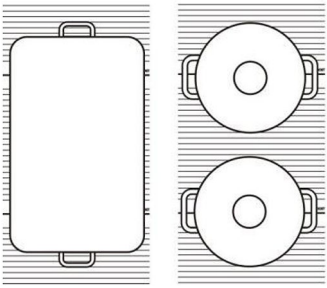
⚠ Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ., płytę można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. W sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

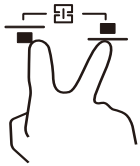
Gdy płyta grzewcza działa przez jakiś czas, będzie się w niej utrzymywać ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.

Korzystanie z funkcji strefy Bridge

- Może być używana jako pojedyncza strefa lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb w danej sytuacji.
- Składa się z dwóch niezależnych grzałek, którymi można sterować oddzielnie. Gdy strefa Bridge działa, aktywna jest tylko strefa zakryta przez naczynie.
- Aby upewnić się, że naczynie zostanie wykryte, a ciepło jest równomiernie rozprowadzane, prawidłowo wyśrodkuj naczynie.



Aktywuj funkcję strefy Bridge



1. Aby aktywować strefę Bridge jako pojedynczą dużą strefę, naciśnij jednocześnie przedni przycisk strefy i tylny przycisk strefy.
2. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że płyta indukcyjna wchodzi w wybór strefy Bridge, a odpowiedni wskaźnik zacznie migać.
3. Wybierz poziom mocy, który chcesz ustawić, dotykając przycisku „Slider”.

Anuluj funkcję strefy Bridge

1. Dotknięcie jednej ze stref gotowania powoduje anulowanie funkcji strefy Bridge.
2. Ustawienie mocy działa tak, jak w każdym innym obszarze.

Automatyczne wyłączenie

Funkcja bezpieczeństwa płyty jest automatycznie wyłączana. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

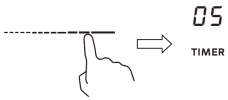
Użycie minutnika

- Możesz ustawić go tak, aby wyłączał jedną lub kilka stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić minutnik na maksymalnie 99 minut.

Użycie minutnika do wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

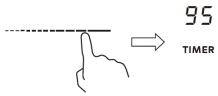
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.

2. Dotknij sterowania minutnikiem, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”, a „0” będzie migać.
3. Ustaw czas, dotykając sterownika minutnika (np. 5).

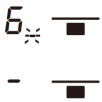


4. Ponownie dotknij sterownika minutnika, „0” zacznie migać.

5. Ustaw czas dotykając sterownika suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.



6. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.
   UWAGA: W prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy pojawi się czerwona kropka wskazująca, że strefa została wybrana.

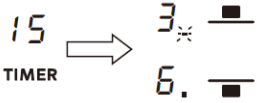


7. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

Uwaga: Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Jeśli minutnik jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

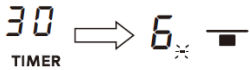
1. Po ustawieniu minutnika dla kilku stref gotowania wyświetlane są czerwone kropki odpowiednich stref gotowania. Wyświetlacz minutnika pokazuje minuty. Kropka odpowiedniej strefy miga.



(ustawione na 15 minut)

(ustawione na 45 minut)

2. Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.



Uwaga: Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.

Wskazówki dotyczące gotowania

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz funkcji Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalą się samoczynnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy żywność się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, kiedy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię gotującego płynu. Jest kluczem do przyrządzenia pysznych zup i delikatnego gulaszu, ponieważ pozwala uniknąć rozgotowania potraw. Sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką również należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecanym czasie.

Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

1. Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Podgrzej patelnię z ciężką podstawą.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie połóż mięso na rozgrzaną patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steku i tego, jak chcesz go przyrządzić. Czas może wynosić około 2-8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak jest upieczony – im bardziej jędrny, tym bardziej „dobrze wysmażony”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i zmiękł przed podaniem.

Do smażenia metodą stir-frying

1. Wybierz kompatybilny z płytą ceramiczną płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie metodą stir-frying powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa metodą stir-frying. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższym poziomie, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są podgrzane.
7. Podawaj od razu.

Ustawienia mocy grzania

Ustawienia mocy grzania	Stosowność
1-2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić • delikatne gotowanie • powolne podgrzewanie
3-4	• odgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5-6	• naleśniki
7-8	• smażenie • gotowanie makaronu
9	• podsmażanie • pieczenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkle nie od cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Opłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Gdy zasilanie płyty grzejnej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ścierne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się poplamić.
Zabrudzenia po kipieniu, topieniu się i gorących słodkich płynach na szkle	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyletką odpowiedniego do kuchenek ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz płytę grzejną, wyjmując wtyczkę z gniazdka ściennego. 2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.	• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Ryzyko skaleczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
Przecieki na dotykowe elementy sterujące	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką 3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.	• Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.

Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta kuchenna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty ceramicznej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszkiem palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu zegara gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie i kontrola awarii

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
E4/E5	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E7/E8	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E2/E3	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
E6/E9	Złe promieniowanie cieplne płyty indukcyjnej	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.
Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Płyta indukcyjna	HAB32SC
Strefy gotowania	2 strefy
Napięcie zasilania	220-240 V~, 50-60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3600 W
Rozmiar produktu D×W×H (mm)	290×520×58
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	270×490

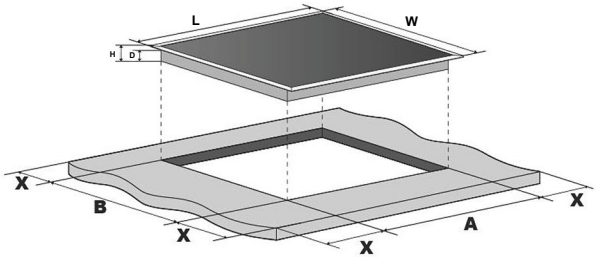
Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

Instalacja

Dobór sprzętu instalacyjnego

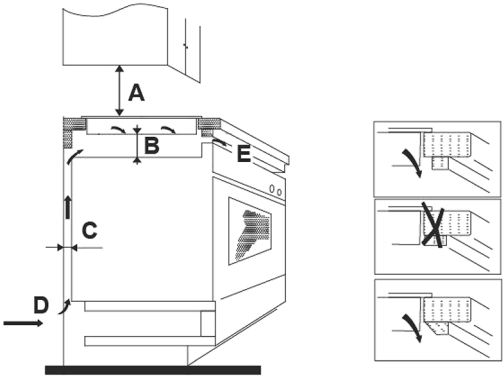
- Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.
- W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

Ostrzeżenie: Blat musi być wykonany z impregnowanego drewna lub innego materiału izolacyjnego.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 mini

W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej
Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



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

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Blat jest prostokątny i równy, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca.
- Blat jest wykonany z materiału żaroodpornego.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące prześwitu oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3-mm szczelinę powietrzną separacji styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmienność wymagań).

- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejnej
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami
- Używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę grzewczą.

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

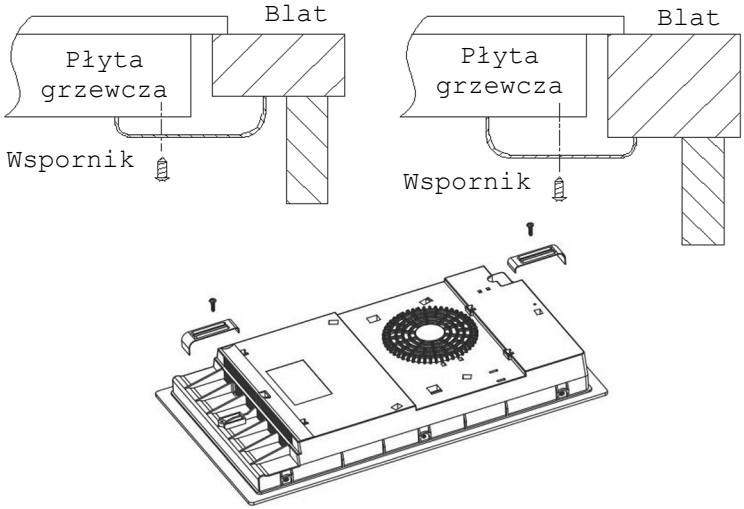
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

Umieszczenie uchwytów mocujących (2 szt.)

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.
- Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu za pomocą czterech wsporników przykręconych do dolnej części płyty (patrz rysunek).
- Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.



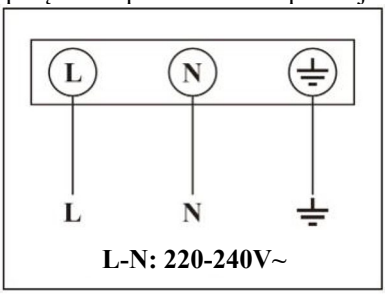
Uwagi

- Płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
- Płyta nie może być montowana do urządzeń chłodniczych, zmywarek i suszarek obrotowych.
- Płytę grzewczą należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie cieplne i zwiększyć jej niezawodność.
- Ściana i indukowana strefa grzewcza nad blatem powinny być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.

- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Płytę ceramiczną można podłączyć tylko do zasilania o impedancji systemu nie większej niż 0,427 oma. W razie potrzeby należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób połączenia przedstawiono poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

	To urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE i przepisami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii. 3113/2013 w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia. Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.	To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826.

Stan	Pobór energii	Okres, po którym urządzenie automatycznie osiągnie stan
Tryb wyłączenia	0.3 W	20 min

BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

PAŽLJIVO PROČITAJTE SLEDEĆA UPUTSTVA PRE UPOTREBE UREĐAJA.

Ugradnja

Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Uređaji za isključivanje moraju biti ugrađeni u čvrsto ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.
- Promene na sistemu kućnog ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posekotina

- Vodite računa – ivice panela su oštre.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

Važna bezbednosna uputstva

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre ugradnje ili upotrebe ovog uređaja.
- Ni u kom trenutku ne smete stavljati zapaljive materijale ili proizvode na ovaj uređaj.
- Dostavite ove informacije osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer to može smanjiti troškove ugradnje.
- Da biste izbegli opasnost, ovaj uređaj mora biti ugrađen u skladu sa ovim uputstvima za ugradnju.
- Ovaj uređaj treba pravilno da se ugradi i uzemlji i to samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe.

- Ovaj uređaj treba da bude povezan na strujno kolo sa izolacionim prekidačem koji obezbeđuje potpuno isključenje iz napajanja.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike za ploču koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvima za upotrebu kao odgovarajuće ili štitnike za ploču ugrađene u uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može dovesti do nezgode.
- Nepravilna ugradnja uređaja može da poništi garanciju i reklamaciju.
- Što se tiče detalja o ugradnji, pogledajte odeljak<Ugradnja>.

Rad i održavanje

Opasnost od strujnog udara

- Nemojte kuvati na slomljenoj ili napukloj ploči za kuvanje. Ako je površina ploče za kuvanje slomljena ili napuknuta, odmah isključite uređaj iz električne mreže (zidni prekidač) i obratite se kvalifikovanom tehničaru.
- Isključite ploču za kuvanje na zidu pre čišćenja ili održavanja.
- U suprotnom, može doći do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je usklađen sa bezbednosnim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima.

Opasnost od vruće površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja postaju dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo šta osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.
- Metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne treba postavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati.4

- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim u slučaju kontinuiranog nadzora.
- Ručke šerpi mogu biti vruće na dodir. Uverite se da ručke šerpi ne štrče preko drugih uključenih zona za kuvanje. Držite ručke van domašaja dece.
- U suprotnom, može doći do opekotina.

Opasnost od posekotina

- Oštra oštrica strugača ploče za kuvanje je izložena kada se zaštitni poklopac uvuče. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

Važna bezbednosna uputstva

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. U slučaju da nešto iskipi, može doći do dima i izlivanja masnoće koja se može zapaliti.
- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne koristite uređaj za zagrevanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zone za kuvanje i ploču za kuvanje kao što je opisano u ovom uputstvu (tj. koristeći upravljačke elemente osetljive na dodir).
- Nemojte dozvoliti deci da se igraju sa uređajem, sede, stoje ili da se penju na njega.
- Ne čuvajte predmete koji mogu da budu zanimljivi za decu u ormarićima iznad uređaja. Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu ozbiljno da se povrede.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u oblasti u kojoj se uređaj koristi.

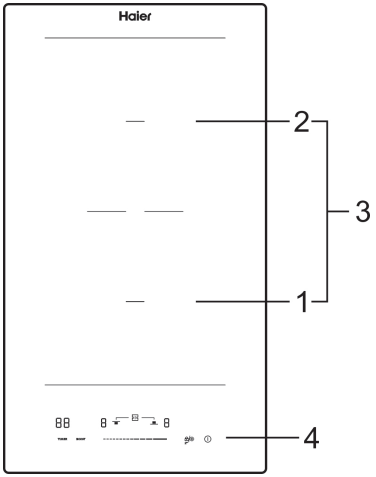
- Deca ili osobe sa invaliditetom koji im ograničava mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u upotrebu. Instruktor treba da se uveri u to da može da koristi uređaj bez opasnosti za sebe ili osobe oko sebe.
- Nemojte popravljati ili menjati bilo koji deo uređaja osim ako to nije posebno preporučeno u uputstvu. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa reckavim ivicama ili vući posude po površini stakla jer to može izgrebati staklo.
- Nemojte koristiti žice za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje kako biste očistili ploče za kuvanje, jer ona mogu izgrebati keramičko staklo.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.
- Ovaj uređaj je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu! Komercijalna upotreba bilo koje vrste nije pokrivena garancijom proizvođača!
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.
- Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente.
- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim u slučaju kontinuiranog nadzora.
- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako

imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene.

- Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ploči sa mašću ili uljem može da bude opasno i može dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve predmete na površine za kuvanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za ploče sa površinom od staklokeramike ili sličnog materijala koji štiti delove pod naponom.
- Parni čistač se ne sme koristiti.
- Uređaj nije namenjen za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- OPREZ: Postupak kuvanja mora da se obavi pod nadzorom. Postupak kratkotrajnog kuvanja mora neprestano da bude pod nadzorom.
- Kabl za napajanje nije dostupan nakon instalacije.

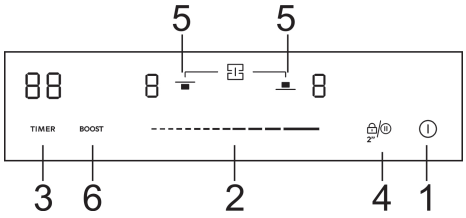
Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



1. Zona od 1800 W, pojačanje na 2100 W
2. Zona od 1800 W, pojačanje na 2100 W
3. Zona od 3000 W, pojačanje na 3600 W
4. Kontrolna tabla

Kontrolna tabla



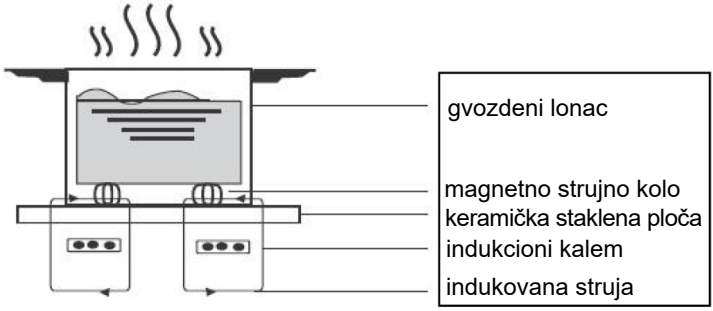
1. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
2. Taster za regulaciju napajanja/tajmera
3. Upravljački element za tajmer
4. Upravljački element za pauzu/ zaključavanje tastera
5. Upravljački elementi za izbor grejne zone
6. Regulisanje pojačanja

Informacije o proizvodu

Keramičko/indukcionom pločom za kuvanje mogu se ispuniti razne potrebe u kuhinji zbog zagrevanja otpornom žicom, mikrokompjuterskog upravljačkog elementa i odabira više mogućnosti napajanja, što predstavlja zaista optimalan izbor za moderne porodice.
Ploča za kuvanje se usmerava na kupce i njome se omogućuje prilagođeni dizajn. Ploča za kuvanje ima bezbedne i pouzdane performanse, čineći vaš život udobnim, omogućavajući vam da u potpunosti uživate u životnim zadovoljstvima.

Opšte informacije o indukcionom kuvanju

Indukciono kuvanje predstavlja bezbednu, naprednu, efikasnu i ekonomičnu tehnologiju kuvanja. Funkcioniše tako što elektromagnetne vibracije stvaraju toplotu direktno u posudi, a ne indirektno kroz zagrevanje staklene površine. Staklo se zagreva samo zato što ga posuda na kraju zagreje.

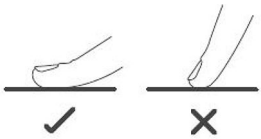


Pre upotrebe nove indukcione ploče

- Pročitajte ovo uputstvo i posebno obratite pažnju na odeljak „Bezbednosna upozorenja“.
- Uklonite svu zaštitnu foliju koja još uvek može da se nalazi na vašoj indukcionoj ploči.

Upotreba upravljačkih elemenata osetljivih na dodir

- Upravljački elementi reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite nikakav pritisak.
- Koristite jagodicu prsta, a ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada se registruje dodir.
- Uverite se da su upravljački elementi uvek čisti, suvi i da nisu prekriveni predmetom (npr. priborom ili krpom). Čak i tanak sloj vode može da dovede do toga da upravljanje upravljačkim elementima bude otežano.



Izbor odgovarajućeg posuđa

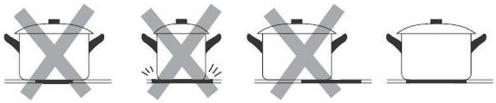
- Koristite samo posuđe sa osnovom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite simbol za indukciono kuvanje na pakovanju ili na dnu posude.
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Pomerite magnet prema osnovi posude. Ako se privuče, posuda je pogodna za indukciono kuvanje.
- Ako nemate magnet:
  1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
  2. Pratite korake u odeljku „Za početak kuvanja“.
  3. Ako ⊔ ne treperi na displeju i voda se zagreva, posuda je pogodna.

- Posuđe napravljeno od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne baze, staklo, drvo, porcelan, keramika i glineno posuđe.

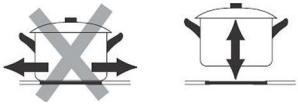
Veličina gorionika (mm)	Minimalno posuđe (prečnik /mm)
180	140
Zona premošćavanja	250

Nemojte koristiti posuđe sa reckavim ivicama ili zakrivljenom osnovom.

Uverite se da je osnova vaše posude glatka, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Uvek centrirajte posudu na zoni za kuvanje.

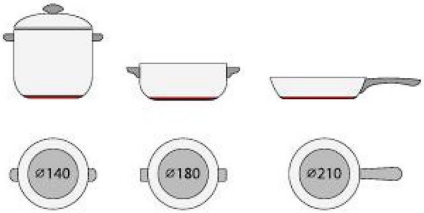


Uvek podižite posude sa keramičke ploče – nemojte ih gurati jer možete da izgrebete staklo.



- Koristite posude čiji je prečnik feromagnetne površine (osnova posude) u opsegu dimenzija u tabeli u nastavku. (Tabela 1)
  - Ako koristite manje posude, možete uticati na performanse
  - Ako koristite posude prečnika manjeg od onog koji je naveden u tabeli iznad, posude možda neće biti detektovane

  U skladu sa dimenzijama zone, možete da koristite posude različitih prečnika kao što je prikazano na slici u nastavku:



- Ako feromagnetni deo pokriva samo delimično osnovu posude, samo će se feromagnetna površina zagrejati, ostatak osnove možda neće proizvesti dovoljnu temperaturu za kuvanje.

- Ako feromagnetna oblast nije homogena, ali sadrži druge materijale kao što je aluminijum, to može uticati na zagrevanje i detekciju posude.
  Ako je osnova posude slična slikama u nastavku, možda neće doći do detekcije posude.

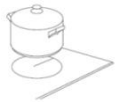
Korišćenje indukcione ploče

Započinjanje kuvanja

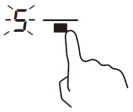
Nakon uključivanja, zvučni signal se oglašava jednom, svi indikatori svetle 1 sekundu, a zatim se gase, što ukazuje na to da je ploča ušla u režim pripravnosti.

1. Dodirnite ⏻ prekidač za uključivanje/isključivanje, svi indikatori prikazuju „-“

2. Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koju želite da koristite. Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.



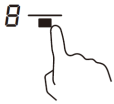
3. Kada dodirnete upravljački element za izbor grejne zone, indikator pored tastera će početi da treperi
4. Izaberite podešavanje grejanja dodirom na upravljački element sa „klizačem“.



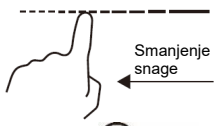
- Ako ne izaberete temperaturu u roku od 1 minuta, indukciona ploča će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od 1. koraka.
- Možete da promenite temperaturu u bilo kom trenutku tokom kuvanja.

Nakon završetka kuvanja

1. Dodirnite izbor grejne zone koju želite da isključite



2. Isključite zonu za kuvanje tako što ćete pomeriti „klizač“ nadole na „0“. Uverite se da displej prikazuje „0“.



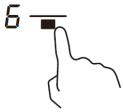
3. Isključite čitavu ploču za kuvanje dodirom na upravljački element za uključivanje/isključivanje.

4. Obratite pažnju na vruće površine
   Prikazaće se „H“ što znači da je zona za kuvanje prevruća za dodir. Nestaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Može da se koristi i kao način uštede energije ako želite da zagrejete još posuda – koristite ploču koja je još uvek vruća.

Korišćenje funkcije za povećanje napajanja

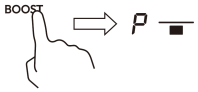
Aktiviranje funkcije za povećanje napajanja

1. Izaberite zonu sa funkcijom za povećanje napajanja.



Napomena: Podešavanje snage zone premošćavanja radi isto kao i bilo koja druga normalna oblast.

2. Dodirnite taster za POJAČANJE, kada ekran treperi, indikator nivoa snage pokazuje „P“.



Otkazivanje funkcije povećanja snage

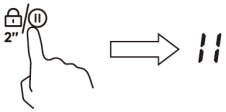
1. Izaberite zonu sa funkcijom za povećanje napajanja.

2. Dodirnite „klizač“ da biste otkazali funkciju Povećanja napajanja i izaberite nivo koji želite da podesite.

- Funkcija povećanja snage može trajati samo 5 minuta, nakon čega će zona automatski preći na nivo 9.

Korišćenje funkcije pauze

1. Pritisnite komandu za pauzu 2”/⏸ kako bi grejne zone prestale da rade. Sve indikacije zone prikazuju „||“



2. Pritisnite komandu za pauzu 2”/⏸ još jednom, sve grejne zone će se vratiti na prvobitno podešavanje.

- Funkcija je dostupna kada radi jedna ili više grejnih zona.
- Ako ne otkažete režim zaustavljanja rada u roku od 30 minuta, indukciona ploča će se automatski isključiti.

Zaključavanje upravljačkih elemenata

- Možete da zaključate upravljačke elemente kako biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer da deca slučajno ne uključe zone za kuvanje).
- Kada su upravljački elementi zaključani, deaktivirani su svi upravljački elementi osim upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.
- Kontrola zaključavanja se može aktivirati/deaktivirati sa uključenom/isključenom pločom za kuvanje.

Zaključavanje upravljačkih elemenata

Dodirnite upravljački element 2”/⏸ zaključavanja tastera na 2 sekunde. Indikator tajmera prikazuje „Lo“.

Otključavanje upravljačkih elemenata

1. Dodirnite i zadržite upravljački element za zaključavanje tastera 2”/⏸ 2 sekunde.
2. Sada možete da počnete da koristite ploču.

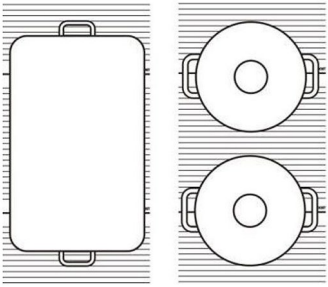
Kada je ploča u zaključanom režimu, deaktivirani su svi upravljački elementi osim uključivanja/isključivanja, u slučaju nužde možete da isključite ploču pomoću upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje, ali pri sledećoj upotrebi morate najpre da otključate ploču.

Upozorenje o preostaloj toploti

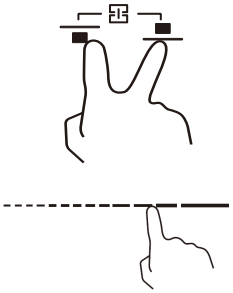
Ako je ploča bila u upotrebi neko vreme, ostaće određena količina preostale toplote. Pojavljuje se slovo „H“ koje upozorava da se držite dalje od ploče.

Korišćenje funkcije zone premošćavanja

- Ovo se može koristiti kao jedna zona ili dve pojedinačne zone u zavisnosti od potreba za kuvanjem u svakoj situaciji.
- Napravljena je od dva nezavisna kalema kojima se može zasebno upravljati. Kada zona premošćavanja radi, aktivira se samo zona koju pokriva posuđe.
- Da biste bili sigurni da je posuđe otkriveno i da je toplota ravnomerno raspoređena, pravilno centrirajte posuđe.



Aktivirajte funkciju zone premošćavanja



1. Da biste aktivirali područje premošćavanja kao jednu veliku zonu, istovremeno pritisnite taster za prednju zonu i taster za zadnju zonu.
2. Zvučni signal označava da indukciona ploča ulazi u izbor zone premošćavanja, a odgovarajući indikator će treperiti.
3. Izaberite nivo snage koji želite da podesite dodirom na upravljačkom elementu „Klizača“.

Otkaži funkciju zone premošćavanja

1. Dodirnite jednu od zona za kuvanje da biste poništili funkciju zone za premošćavanje.
2. Podešavanje snage funkcioniše isto kao i svako drugo područje.

Automatsko isključivanje

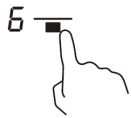
Bezbednosna karaktistika ploče za kuvanje je automatsko isključivanje. Ovo se dešava kada zaboravite da isključite zonu za kuvanje. Podrazumevano vreme isključivanja je prikazano u tabeli u nastavku:

Nivo snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani radni tajmer (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Upotreba tajmera

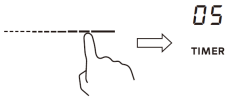
- Možete ga koristiti kao tajmer za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje nakon isteka vremena.
- Tajmer možete da podesite na do 99 minuta.

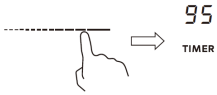
Korišćenje tajmera za isključivanje jedne ili više zona za kuvanje



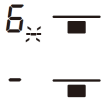
1. Dodirnite upravljački element za izbor zone grejanja za koju želite da podesite tajmer.
2. Dodirnite upravljački element tajmera, „00“ će se prikazati na displeju tajmera i „0“ će treperiti.

3. Podesite vreme tako što ćete dodirnuti upravljački element klizača tajmera (npr. 5).
4. Ponovo dodirnite upravljački element tajmera, „0“ će treperiti.
5. Podesite vreme dodirivanjem upravljačkog elementa klizača (npr. 9), sada je tajmer koji ste podesili 95 minuta.





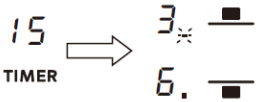
6. Kada se vreme podesi, odbrojavanje počinje odmah. Na displeju će se prikazivati preostalo vreme. NAPOMENA: U desnom donjem uglu indikacije nivoa snage pojaviće se crvena tačka koja označava da je zona izabrana.



7. Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti. Napomena: Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno bile uključene.

Ako je tajmer podešen na više od jedne zone:

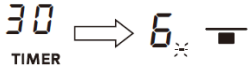
1. Kada podesite tajmer za nekoliko zona za kuvanje, prikazuju se crvene tačke odgovarajućih zona za kuvanje. Na displeju tajmera prikazuje se min. tajmer. Tačka odgovarajuće zone treperi.



(podešavanje na 15 minuta)

(podešavanje na 45 minuta)

2. Kada tajmer odbrojavanja istekne, odgovarajuća zona se isključuje. Zatim se prikazuje novi minimalni tajmer i tačka odgovarajuće zone treperi.



Napomena: Dodirnite upravljački element za izbor grejne zone, odgovarajući tajmer se prikazuje na indikatoru tajmera.

Smernice za kuvanje

Budite pažljivi pri prženju jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, posebno kada koristite funkciju pojačanja. Pri izuzetno visokim temperaturama, ulja i masti će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

Saveti za kuvanje

- Kada hrana proključa, smanjite podešavanje snage.
- Korišćenje poklopca smanjuje vreme kuvanja i štedi energiju zadržavanjem toplote.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti kako biste skratili vreme kuvanja.
- Počnite da kuvate na visokoj temperaturi i smanjite podešavanje kada se hrana zagreje.

Dinstanje, kuvanje pirinča

- Dinstanje se dešava ispod tačke ključanja, na oko 85°C, kada se mehurići samo povremeno podižu na površinu tečnosti za kuvanje. To je ključ za ukusne supe i blage čorbe jer se ukusi razvijaju bez prekuvanja hrane. Sosove na bazi jaja i sosove zgusnute brašnom takođe treba kuvati ispod tačke ključanja.
- Neki zadaci, uključujući kuvanje pirinča metodom apsorpcije, mogu zahtevati višu postavku od najniže kako bi se osiguralo da se hrana pravilno skuva u preporučenom vremenu.

Pečenje bifteka do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnog ukusnog bifteka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre pripremanja.
2. Zagrejte tiganj sa čvrstom podlogom.
3. Premažite obe strane bifteka uljem. Sipajte malu količinu ulja u vreli tiganj, a zatim spustite meso na vreli tiganj.
4. Okrenite biftek samo jednom tokom pripremanja. Tačno vreme pečenja zavisi od debljine bifteka i od toga koliko želite da bude pečen. Vreme može da varira od oko 2-8 minuta po strani. Pritisnite biftek kako biste procenili koliko je pečen – što je čvršći, to je bolje „pečen“.
5. Ostavite biftek da odstoji na toplom tanjiru nekoliko minuta kako bi se omekšao pre posluživanja.

Za prženje uz mešanje

1. Izaberite keramički kompatibilan vok sa ravnom bazom ili veliki tiganj za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz mešanje treba da se odvija brzo. Ako pripremate velike količine, pripremite hranu u nekoliko manjih serija.
3. Tiganj kratko zagrejte i dodajte dve kašike ulja.
4. Prvo pripremite meso, odložite ga sa strane i održavajte ga toplim.
5. Pripremite povrće prženjem uz mešanje. Kada je vruće, ali i dalje hrskavo, smanjite podešavanje zone za kuvanje, vratite meso u tiganj i dodajte sos.
6. Lagano promešajte sastojke kako biste bili sigurni da su zagrejani.
7. Poslužite odmah.

Podešavanja toplote

Podešavanje toplote	Podesnost
1 – 2	• blago zagrevanje za male količine hrane • topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano dinstanje • sporo zagrevanje
3 – 4	• podgrevanje • brzo dinstanje • kuvanje pirinča
5 – 6	• palačinke
7 – 8	• sotiranje • pripremanje testenine
9	• prženje uz mešanje • pečenje do poprimanja smeđe boje • dovođenje supe do ključanja • ključanje vode

Nega i čišćenje

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje stakla (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prolivanje koje ne sadrži šećer na staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Ako je napajanje ploče za kuvanje isključeno, neće se prikazati „vruća površina“, ali zona za kuvanje može i dalje da bude vruća! Budite izuzetno oprezni. • Čvrste žice za ribanje, neke najlonske žice za ribanje i gruba/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte šta piše na nalepnici kako biste proverili da li su vaše sredstvo za čišćenje ili žica za ribanje odgovarajući. • Nikada ne ostavljajte ostatke od čišćenja na ploči za kuvanje: može doći do zaprljanja stakla.
Prelivanja, otapanja i vruća šećerna prelivanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene površine za kuvanje, ali obratite pažnju na vruće površine zona za kuvanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje na zidu. 2. Držite sečivo ili pribor pod uglom od 30° i ostružite zaprljanje do hladnog dela ploče za kuvanje. 3. Očistite zaprljanje krpom za posuđe ili papirnim ubrusom. 4. Sledite korake od 2 do 4 za „Svakodnevno zaprljanje na staklu“ navedene iznad.	• Uklonite mrlje nastale topljenjem i od slatke hrane ili prelivanja što je pre moguće. Ako ostavite da se ohlade na staklu, uklanjanje može biti otežano i može doći do trajnog oštećenja površine stakla. • Opasnost od posekotina: Kada je zaštitni poklopac uvučen, oštrica strugača je izuzetno oštra. Koristite izuzetno oprezno i uvek čuvajte na bezbednom mestu i van domašaja dece.
Prelivanja na upravljačkim elementima osetljivim na dodir	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Očistite prelivanje upijanjem 3. Obrišite područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir čistim vlažnim sunđerom ili krpom. 4. Obrišite područje potpuno suvim papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite napajanje ploče za kuvanje.	• Ploča za kuvanje može da proizvede zvučni signal i da se samostalno isključi, a upravljački elementi osetljivi na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Pre nego što ponovo uključite ploču za kuvanje, uverite se da ste u potpunosti obrisali područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir.

Podsetnici i saveti

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
Ploča za kuvanje ne može da se uključi.	Nema napajanja.	Uverite se da je ploča za kuvanje priključena na napajanje i da je uključena. Proverite da li je došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve proverili i problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Upravljački elementi osetljivi na dodir ne reaguju.	Upravljački elementi su zaključani.	Otključajte upravljačke elemente. Za uputstva, pogledajte odeljak „Korišćenje keramičke ploče“.
Otežano je upravljanje upravljačkim elementima osetljivim na dodir.	Možda postoji blagi sloj vode preko upravljačkih elemenata ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete upravljačke elemente.	Uverite se da je područje upravljačkih elemenata osetljivih na dodir suvo i koristite jagodicu prsta kada dodirujete upravljačke elemente.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe sa oštrim ivicama. Koristi se neodgovarajuća abrazivna žica za ribanje ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim osnovama. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Pogledajte deo „Nega i čišćenje“.
Neke posude proizvode pucketanje ili škljocanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je uobičajeno za posuđe i ne predstavlja kvar.
Indukciona ploča proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je uobičajeno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Čuje se zvuk ventilatora iz indukcione ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u indukcionoj ploči se uključio kako bi se sprečilo pregrevanje elektronike. Može nastaviti sa radom čak i nakon što isključite indukcionu ploču.	Ovo je uobičajeno i ne zahteva nikakve radnje. Ne isključujte napajanje indukcione ploče na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se oznaka na displeju.	Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje. Indukciona ploča ne može da detektuje posudu jer je suviše mala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor odgovarajućeg posuđa“. Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.
Indukciona ploča ili zona za kuvanje su se neočekivano isključile, čuje se zvučni signal i prikazuje se kôd greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve greške, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

Prikaz kvara i provera

Ako dođe do neuobičajene pojave, indukciona ploča automatski ulazi u zaštitno stanje i prikazuju se odgovarajući zaštitni kodovi:

Problem	Mogući uzroci	Šta treba učiniti
E4/E5	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E7/E8	Kvar senzora temperature za IGBT.	Obratite se dobavljaču.
E2/E3	Neuobičajen napon napajanja	Proverite da li je napajanje uobičajeno. Uključite kada napajanje postane uobičajeno.
E6/E9	Loše zračenje toplote indukcione ploče	Ponovo pokrenite kada se indukciona ploča ohladi.

Iznad su navedene procene i provere uobičajenih kvarova.
Nemojte sami da rastavljate jedinicu kako biste izbegli opasnost i oštećenje indukcione ploče.

Tehničke specifikacije

Indukciona ploča za kuvanje	HAB32SC
Zone za kuvanje	2 zone
Napon napajanja	220 – 240V ~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	3600 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	290×520×58
Ugradne dimenzije A×B (mm)	270×490

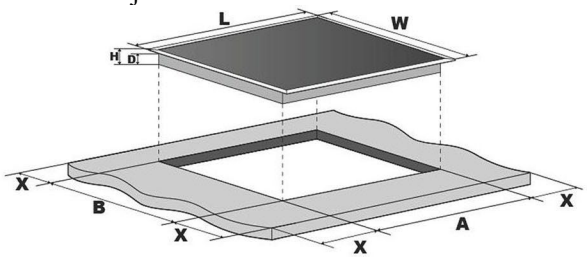
Težina i dimenzije su približne. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, možemo da promenimo specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

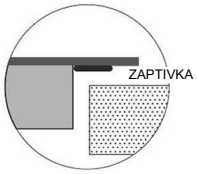
Ugradnja

Izbor opreme za ugradnju

- Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.
- U svrhu ugradnje i upotrebe, potrebno je ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.
- Uverite se da je debljina radne površine najmanje 30 mm. Izaberite materijal radne površine otporan na toplotu kako biste izbegli veće deformacije izazvane toplotnim zračenjem iz ploče. U skladu sa prikazom u nastavku:

Upozorenje: Materijal radne površine mora da koristi impregnirano drvo ili drugi izolacioni materijal.

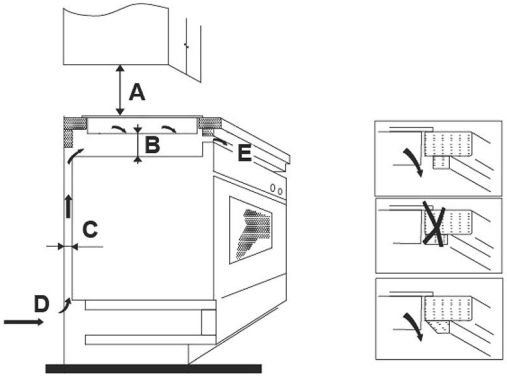




	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 mini

U svakom slučaju, uverite se da se ploča za kuvanje dobro provetrava i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je ploča u dobrom radnom stanju. U skladu sa prikazom u nastavku

Napomena: Sigurnosno rastojanje između vruće ploče i ormara iznad vruće ploče treba da bude najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ulaz vazduha	Izlaz vazduha 5 mm

Pre nego što ugradite ploču, uverite se

- da je radna površina kvadratna i ravna i da nikakvi strukturni elementi ne ometaju prostorne zahteve.
- da je radna površina izrađena od materijala otpornog na toplotu.
- Ako je ploča postavljena iznad rerne, rerna ima ugrađeni ventilator za hlađenje.
- Ugradnja je u skladu sa svim zahtevima za zazor i važećim standardima i propisima.
- da je odgovarajući izolacioni prekidač, koji obezbeđuje potpuno isključenje iz mrežnog napajanja, ugrađen u trajno ožičenje, montiran i pozicioniran u skladu sa lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
- Tip izolacionog prekidača mora da bude odobren i da obezbedi razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovu varijaciju zahteva).
- da je izolacioni prekidač lako dostupan kupcu kada se ugradi ploča

- ako imate sumnje u vezi sa ugradnjom, obratite se lokalnim građevinskim organima i pogledajte lokalne zakone
- da koristite završne slojeve otporne na toplotu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za zidne površine koje okružuju ploču.

Nakon ugradnje ploče, uverite se

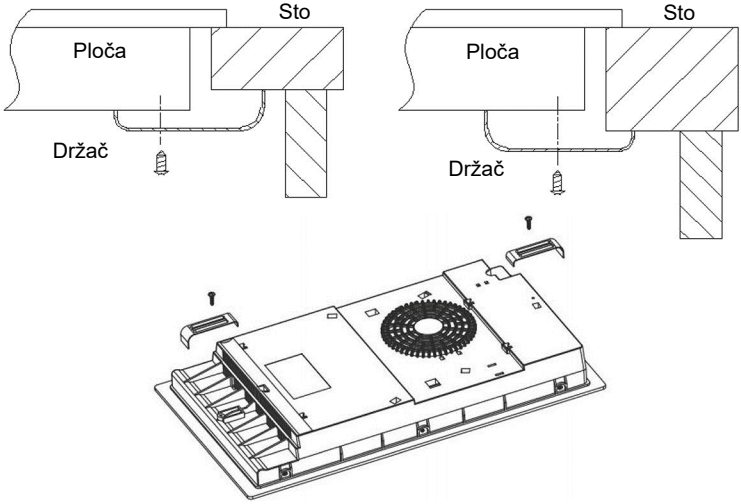
- Kabl za napajanje nije dostupan preko vrata ormara ili fioka.
- Postoji adekvatan protok vazduha izvan ormarića do baze ploče za kuvanje.
- Ugrađena je zaštitna toplotna barijera ispod osnove ploče ako se ploča ugrađuje iznad prostora fioke ili ormara.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

Pre lociranja pričvrsnih držača

Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje).
Nemojte primenjivati silu na upravljačke elemente koje štrče iz ploče.

Lociranje pričvrsnih držača (2 kom)

- Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na upravljačke elemente koje štrče iz ploče.
- Pričvrstite ploču na radnu površinu tako da zavijete četiri držača na dno ploče (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
- Podesite položaj nosača tako da odgovara različitoj debljini radne površine.



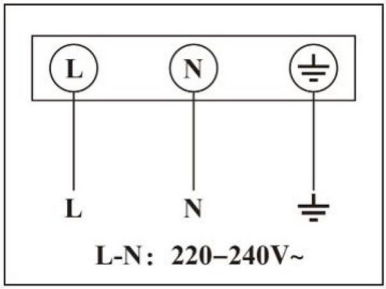
Oprez

- Ploču za kuvanje mora ugraditi kvalifikovano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju samostalno.
- Ploča se ne sme montirati na rashladnu opremu, mašine za pranje sudova i rotacione mašine za sušenje.
- Ploča za kuvanje mora biti ugrađena tako da se može obezbediti bolje toplotno zračenje kako bi se povećala njena pouzdanost.
- Zid i zona indukovanog grejanja iznad radne površine moraju da izdrže toplotu.
- Da bi se izbegla oštećenja, slojevito umetanje sloja i lepak moraju biti otporni na toplotu.
- Parni čistač se ne sme koristiti.

- Ova keramička ploča se može priključiti samo na napajanje sa impedansom sistema ne većom od 0,427 oma. U slučaju da je potrebno, konsultujte svog dobavljača za informacije o impedansi sistema.

Priključivanje ploče na električnu mrežu

Napajanje treba da bude priključeno u skladu sa relevantnim standardom ili jednopolnim prekidačem. Metod priključivanja je prikazan u nastavku.



- Ako je kabl oštećen ili ga je potrebno zameniti, to treba da uradi tehničar za postprodajne usluge pomoću odgovarajućeg alata kako bi se izbegle nezgode.
- Ako se uređaj priključuje direktno na električnu mrežu, mora da se ugradi omnipolarni prekidač sa minimalnim razmakom od 3 mm između kontakata.
- Osoba koja vrši ugradnju mora da se uveri da je napravljen ispravan električni priključak, kao i da je u skladu sa bezbednosnim propisima.
- Kablovi ne smeju biti savijeni ili sabijeni.
- Kablovi moraju redovno da se proveravaju i sme da ih menja samo odgovarajuće kvalifikovano lice.

ODLAGANJE NA OTPAD: Nemojte odlagati ovaj proizvod kao nesortirani komunalni otpad. Radi posebne obrade, neophodno je obaviti zasebno prikupljanje takvog otpada.	Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom direktivom 2012/19/EU i u skladu sa zakonodavstvom Ujedinjenog Kraljevstva S.I. 3113/2013 za električni i elektronski otpad (WEEE). Ako obezbedite pravilno odlaganje ovog uređaja, pomoći ćete u sprečavanju moguće štete po životnu sredinu i ljudsko zdravlje, koja može da nastane usled nepravilnog odlaganja. Simbol na proizvodu ukazuje na to da se on ne može tretirati kao uobičajeni kućni otpad. Potrebno je da ga odnesete na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske robe. Ovaj uređaj zahteva poseban način odlaganja. Za detaljnije informacije u vezi sa obradom, ponovnim korišćenjem i reciklažom ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod. Za detaljnije informacije o obradi, ponovnom korišćenju i reciklaži ovog proizvoda, obratite se lokalnom nadležnom telu, usluzi odlaganja otpada iz domaćinstva ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826.

Uslov	Potrošnja energije	Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje
Režim isključenosti	0,3 W	20 min.

AVISOS DE SEGURETAT

SI US PLAU, LLEGIU ATENTAMENT AQUESTES INSTRUCCIONS ABANS DE FER SERVIR L'ELECTRODOMÈSTIC.

Instal·lació

Perill de descàrrega elèctrica

- Desconnecteu l'electrodomèstic de la xarxa elèctrica abans de fer-hi qualsevol tasca o manteniment.
- És fonamental i obligatori connectar l'electrodomèstic a un bon sistema de cablejat de terra.
- S'han d'incorporar mitjans de desconnexió al cablejat fix d'acord amb les normes de cablejat.
- Qualsevol alteració en el sistema de cablejat domèstic només la pot fer un electricista qualificat.
- Si s'incompleix aquest consell, es pot patir una descàrrega elèctrica o la mort.

Perill de tall

- Aneu amb compte: les vores del panell són afilades.
- Si no e prenen aquestes precaucions, es poden produir lesions o talls.

Instruccions de seguretat importants

- Llegiu atentament aquestes instruccions abans d'instal·lar o fer servir aquest electrodomèstic.
- No s'ha de col·locar cap material ni producte combustible sobre aquest aparell en cap moment.
- Assegureu-vos que aquesta informació estigui disponible per a la persona responsable d'instal·lar l'aparell, ja que podria reduir els costos d'instal·lació.
- Per evitar perills, aquest electrodomèstic s'ha d'instal·lar d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació.

- Només una persona degudament qualificada ha d'instal·lar i connectar a terra aquest electrodomèstic.
- Aquest electrodomèstic s'ha de connectar a un circuit que incorpori un interruptor d'aïllament que proporcioni una desconnexió completa de la font d'alimentació.
- ADVERTÈNCIA: feu servir només els protectors de placa dissenyats pel fabricant de l'electrodomèstic de cuina o els indicats pel fabricant de l'aparell a les instruccions d'ús com a protectors adequats o incorporats a l'electrodomèstic. L'ús de proteccions inadequades pot causar accidents.
- Si no instal·leu correctament l'electrodomèstic, podríeu invalidar qualsevol reclamació de garantia o responsabilitat.
- Pel que fa als detalls de la instal·lació, consulteu l'apartat <Instal·lació>.

Funcionament i manteniment

Perill de descàrrega elèctrica

- No cuineu sobre una placa de cocció trencada o esquerdada. Si la superfície de la placa de cocció està trencada o esquerdada, apagueu l'electrodomèstic immediatament, desconnecteu-lo de la xarxa elèctrica (endoll de la paret) i poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat.
- Desendolleu la placa de cocció de la paret abans de netejar-la o fer-ne el manteniment.
- Si s'incompleix aquest consell, es pot patir una descàrrega elèctrica o la mort.

Perill per a la salut

- Aquest electrodomèstic compleix amb la normativa de seguretat electromagnètica.

Perill de superfície calenta

- Durant l'ús, algunes peces accessibles d'aquest electrodomèstic s'escalfaran prou com per provocar cremades.

- No deixeu que el cos, la roba o qualsevol objecte que no siguin estris de cuina adequats entrin en contacte amb la vitroceràmica fins que la superfície estigui freda.
- No s'han de col·locar objectes metàl·lics com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes sobre la superfície de la placa, ja que es poden escalfar.
- Els infants menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats de l'electrodomèstic, llevat que estiguin sota supervisió contínua.
- Les nanses de les cassoles poden estar calentes al tacte. Comproveu que les nanses de les cassoles no sobresurtin d'altres zones de cocció que estiguin enceses. Mantingueu les nanses fora de l'abast dels nens.
- Si no se segueixen aquests consells, es poden produir cremades i escaldades.

Perill de tall

- La fulla afilada d'un rascador de placa de cocció queda exposada quan se'n retira la coberta de seguretat. Feu-lo servir amb molta cura i guardeu-lo sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.
- Si no e prenen aquestes precaucions, es poden produir lesions o talls.

Instruccions de seguretat importants

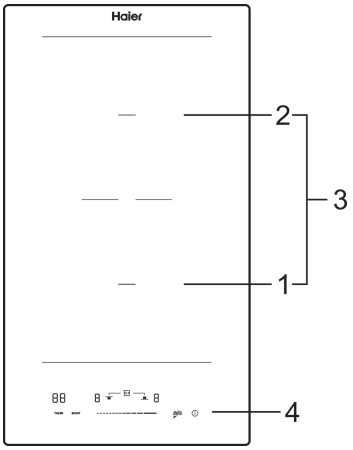
- No deixeu mai l'electrodomèstic sense vigilància quan estigui en ús. El vessaments provoquen fum i residus de greix que es poden encendre.
- No feu servir mai l'electrodomèstic com a superfície de treball o d'emmagatzematge.
- No deixeu mai cap objecte ni estri a sobre de l'aparell.
- No feu servir mai l'aparell per temperar o escalfar l'habitació.
- Després de l'ús, apagueu sempre les zones de cocció i la placa de cocció tal com es descriu en aquest manual (és a dir, mitjançant els controls tàctils).

- No permeteu que els infants juguin amb l'electrodomèstic ni que s'hi asseguin, s'hi posin drets o s'hi enfilin.
- No guardeu objectes que puguin interessar els infants als armaris que hi ha a sobre de l'aparell. Si els infants pugen a la placa de cocció poden patir lesions greus.
- No deixeu els infants sols o sense vigilància a la zona on hi hagi l'electrodomèstic.
- Els infants o les persones que tinguin una capacitat limitada per fer anar l'electrodomèstic han de tenir una persona responsable i competent que els instrueixi en com es fa anar. Aquesta persona ha d'estar convençuda que pot fer anar l'electrodomèstic sense perill per a ell mateix o el seu entorn.
- No arregleu ni substituïu cap peça de l'electrodomèstic llevat que s'indiqui específicament al manual. La resta de les operacions de manteniment les ha de fer un tècnic qualificat.
- No feu servir un netejador de vapor per netejar la placa de cocció.
- No col·loqueu ni deixeu caure objectes pesants a sobre de la placa de cocció.
- No us poseu drets a sobre de la placa de cocció.
- No feu servir paelles amb vores dentades ni arrossegueu les olles per la superfície de vidre, ja que podeu ratllar el vidre.
- No feu servir fregalls ni altres productes de neteja abrasius per netejar la placa de cocció, ja que poden ratllar la vitroceràmica.
- Per evitar qualsevol perill, si el cable d'alimentació està malmès, l'ha de substituir el fabricant, el seu responsable de servei o persones amb una qualificació similar.
- Aquest electrodomèstic està pensat únicament per fer-se servir en un entorn domèstic! L'ús comercial de qualsevol mena no està cobert per la garantia del fabricant!
- ADVERTÈNCIA: Aquest electrodomèstic i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús. Els infants se n'han de mantenir allunyats.

- Aneu amb compte per evitar tocar els elements que produeixen calor.
- Els infants menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats de l'electrodomèstic, llevat que estiguin sota supervisió contínua.
- Aquest aparell el poden fer servir nens de 8 anys o més i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i entenen els perills que implica.
- No deixeu que els infants juguin amb l'aparell. La neteja i el manteniment per part de l'usuari no la poden fer els infants sense supervisió.
- ADVERTÈNCIA: Pot ser perillós cuinar en una placa sense vigilància quan s'hi fa servir greix o oli, perquè pot provocar un incendi. No intenteu apagar MAI un foc amb aigua, sinó que heu d'apagar l'electrodomèstic i cobrir les flames, per exemple, amb una tapa o una manta contraincendis.
- ADVERTÈNCIA: Perill d'incendi: no guardeu objectes damunt les superfícies de cocció.
- ADVERTÈNCIA: Si la superfície està esquerdada, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrrega elèctrica, en el cas de superfícies de vitroceràmica o d'un material semblant que protegeixen les parts actives.
- No s'han de fer servir netejadors de vapor.
- Aquest electrodomèstic no està pensat perquè s'accioni mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control a distància independent.
- PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat. Els processos de cocció curts s'han de supervisar contínuament.
- Després de la instal·lació no es pot accedir al cable d'alimentació.

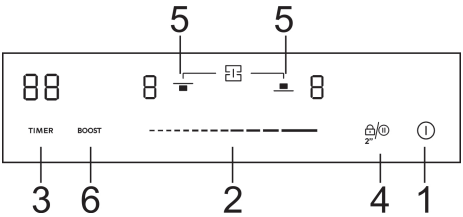
Descripció general del producte

Vista superior



1. Zona de 1800 W, potència màxima 2100 W
2. Zona de 1800 W, potència màxima 2100 W
3. Zona de 3000 W, potència màxima 3600 W
4. Panell de control

El panell de control



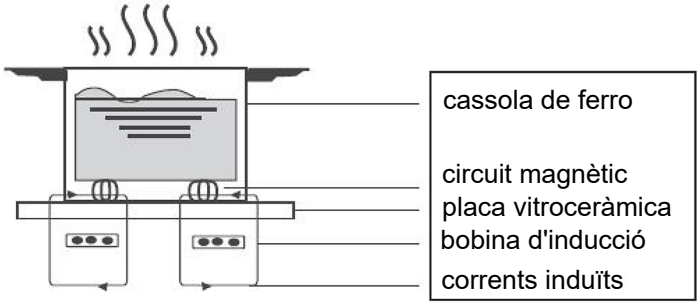
1. Control d'ENCESA/APAGADA
2. Control d'ajust de potència/del temporitzador
3. Control del temporitzador
4. Control de pausa/bloqueig de tecles
5. Controls de selecció de zones d'escalfament
6. Control de la funció Potència Màxima

Informació del producte

La placa de vitroceràmica/d'inducció pot satisfer diferents tipus de demandes culinàries gràcies a l'escalfament per cable de resistència, el control microcomputeritzat i la selecció de potència múltiple: és la millor elecció per a les famílies modernes.
La placa se centra en els clients i adopta un disseny personalitzat. La placa té prestacions segures i fiables, cosa que fa que la seva vida sigui còmoda i permet gaudir plenament del plaer de la vida.

Sobre la cuina d'inducció

La inducció és una tecnologia de cocció segura, avançada, eficient i econòmica. Funciona a partir de vibracions electromagnètiques que generen calor directament a la paella, en lloc de fer-ho indirectament mitjançant l'escalfament de la superfície del vidre. El vidre només s'escalfa perquè la paella pot arribar a escalfar-lo.

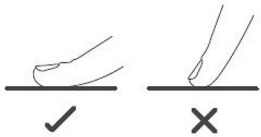


Abans de fer servir la nova placa d'inducció

- Llegiu aquesta guia, tot fent una atenció especial a la secció "Avisos de seguretat".
- Traieu qualsevol pel·lícula protectora que encara pugui haver-hi a la placa d'inducció.

Ús dels controls tàctils

- Els controls responen al tacte, de manera que no cal aplicar-hi cap pressió.
- Fes servir el tou del dit, no la punta.
- Sentireu un bip cada vegada que es registri un contacte tàctil.
- Assegureu-vos que els controls estiguin sempre nets, secs i que no hi hagi cap objecte (per exemple, un estri o un drap) que els tapi. Fins i tot una fina pel·lícula d'aigua pot dificultar l'ús dels controls.



Tria dels recipients de cocció adequats

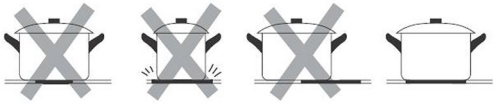
- Feu servir només recipients de cocció amb una base apta per a la cocció d'inducció. Busqueu el símbol d'inducció a l'embalatge o a la part inferior de la cassola.
- Podeu comprovar si els recipients de cocció són adequats fent una prova magnètica. Passeu un imant per la base de la cassola. Si es produeix atracció, la cassola és apta per a inducció.
- Si no teniu un imant:
  1. Poseu una mica d'aigua a la cassola que voleu comprovar.
  2. Segueix els passos que s'indiquen a "Començar a cuinar".

  3. Si el ⊔ no parpelleja a la pantalla i l'aigua s'escalfa, la cassola és adequada.
- Els accessoris de cuina fets amb els materials següents no són aptes: acer inoxidable pur, alumini o coure sense base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica i terrissa.

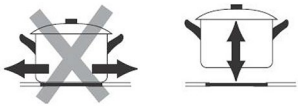
Mida del cremador (mm)	Mides mínimes de l'accessori de cuina (diàmetre/mm)
180	140
Zona del pont	250

No feu servir recipients de cocció amb vores dentades o una base corba.

Assegureu-vos que la base de la cassola sigui llisa, que quedi plana contra el vidre i que tingui la mateixa mida que la zona de cocció. Centreu sempre la cassola a la zona de cocció.

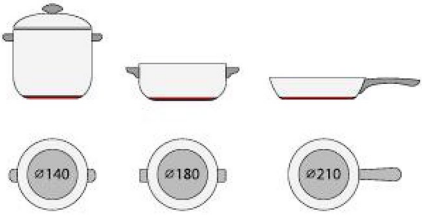


Aixequeu sempre les cassoles de la placa de vitroceràmica i no les feu lliscar o podríeu ratllar el vidre.



- Feu servir cassoles amb un diàmetre de la zona ferromagnètica (base de la paella) dins del rang de dimensions de la taula següent. (Taula 1)
  - Si feu servir cassoles més petites, el rendiment se'n podria veure afectat.
  - Si feu servir cassoles amb un diàmetre més petit que l'indicat a la taula anterior, és possible que no es detectin.

  Segons la mida de la zona, podeu fer servir recipients de cocció de diferents diàmetres, com es mostra a la imatge següent:



- Si la part ferromagnètica només cobreix parcialment la base de la paella, només s'escalfarà la zona ferromagnètica; és possible que la resta de la base no s'escalfi prou per cuinar.

- Si l'àrea ferromagnètica no és homogènia, però presenta altres materials com l'alumini, això pot afectar l'escalfament i la detecció de la paella.

  Si la base de la paella és similar a les imatges de sota, és possible que no es detecti la paella.

Ús de la placa d'inducció

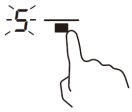
Començar a cuinar

Després d'encendre la placa, el brunzidor pita una vegada, tots els indicadors s'encenen durant 1 segon i després s'apaguen, cosa que indica que la placa ha entrat en el mode en espera.

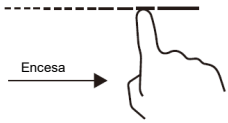
1. Toqueu l'interruptor d'ENCESA/APAGADA ⏻, tots els indicadors mostren "–".

2. Col·loqueu una cassola adequada a la zona de cocció que vulgueu fer servir. Assegureu-vos que la base de la cassola i la superfície de la zona de cocció estiguin netes i seques.

3. En tocar el control de selecció de la zona d'escalfament, un indicador al costat de la tecla s'il·luminarà de manera intermitent.

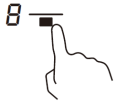


4. Seleccioneu un ajust d'escalfor tocant el control "lliscant".
   - Si no trieu un cap nivell d'escalfor durant 1 minut, la placa d'inducció s'apagarà automàticament. Haureu de tornar a començar pel pas 1.
   - Podeu modificar la potència en qualsevol moment durant la cocció.

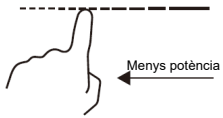


Quan hàgiu acabat de cuinar

1. Toqueu la selecció de la zona d'escalfament que voleu apagar.



2. Apagueu la zona de cocció tocant el control "lliscant" fins a "0". Assegureu-vos que la pantalla mostri "0".



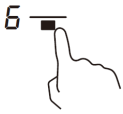
3. Apagueu del tot la placa de cocció tocant el control d'ENCESA/APAGADA.

4. Aneu amb compte amb les superfícies calentes.
   Es mostrarà una "H", cosa que significa que la zona de cocció està massa calenta per tocar-la. Desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat a una temperatura segura. També es pot fer servir com a funció d'estalvi d'energia; si voleu escalfar més cassoles, feu servir la zona de cocció que encara estigui calenta.

Ús de la funció Potència Màxima

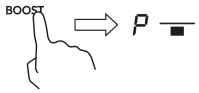
Activa la funció Potència Màxima

1. Seleccioneu la zona amb la funció de Potència Màxima.



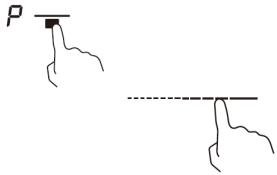
Nota: L'ajust de potència de la zona del pont funciona igual que qualsevol altra zona normal.

2. Toqueu la tecla de Potència Màxima (BOOST); quan la pantalla parpellegi, l'indicador del nivell de potència mostrarà "P".



Cancel·lar la funció de Potència Màxima

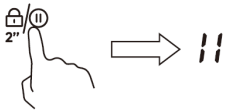
1. Seleccioneu la zona amb la funció de Potència Màxima.
2. Toqueu el "control lliscant" per cancel·lar la funció de Potència Màxima i seleccioneu el nivell que voleu establir.



• La funció de Potència Màxima només pot durar 5 minuts, després dels quals la zona passarà automàticament al nivell 9.

Ús de la funció Pausa

1. Premeu el control de pausa, 2"/⏸; les zones d'escalfament deixen de funcionar. Tots els indicadors de zona mostren "||"



2. Premeu el control de pausa 2"/⏸ un cop més; totes les zones de calefacció tornaran al seu ajust original.

- La funció està disponible quan una o més zones d'escalfament estan en funcionament.
- Si no cancel·leu el mode d'aturada de funcionament durant 30 minuts, la placa d'inducció s'apagarà automàticament.

Bloqueig dels controls

- Podeu bloquejar els controls per evitar-ne un ús no intencionat (per exemple, que els infants engeguin les zones de cocció de manera accidental).
- Quan els controls estan bloquejats, tots els controls excepte el control d'ENCESA/APAGADA estan deshabilitats.
- El control de bloqueig es pot activar/desactivar amb el control d'ENCESA/APAGADA de la placa.

Bloquejar els controls

Toqueu el bloqueig 2"/⏸ durant 2 segons. L'indicador del temporitzador mostrarà "Lo".

Desbloquejar els controls

1. Toqueu i manteniu premut el control de bloqueig de tecles 2"/⏸ durant 2 segons.
2. Ara podeu començar a fer servir la placa de cuina.

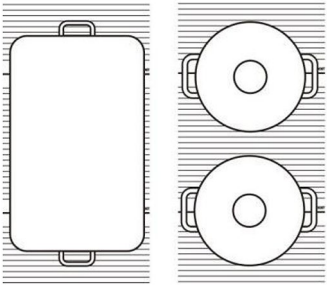
Quan la placa està en mode de bloqueig, tots els controls estan desactivats excepte el d'ENCESA/APAGADA. Sempre podeu apagar la placa amb el control d'ENCESA/APAGADA en cas d'emergència, però primer haureu de desbloquejar la placa per tornar-la a fer servir.

Indicador de calor residual

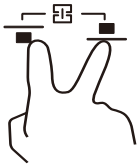
Quan la placa ha estat en funcionament durant un temps, hi haurà una mica de calor residual. La lletra "H" es mostra per advertir-vos que us en mantingueu allunyats.

Ús de la funció de zona pont

- Es pot fer servir com una sola zona o com dues zones individuals segons les necessitats de cocció de cada situació.
- Està format per dues bobines independents que es poden controlar per separat. Quan la zona pont està en marxa, només s'activa la zona coberta pels recipients de cocció.
- Per assegurar-vos que es detecti el recipient de cocció i que la calor es distribueixi uniformement, centreu-lo correctament.



Activa la funció de zona pont



1. Per activar la zona pont com una única zona gran, premeu la tecla de la zona frontal i la tecla de la zona posterior alhora.
2. El brunzidor emet un senyal per indicar que la placa d'inducció ha entrat en la selecció de la zona pont i l'indicador corresponent farà pampallugues.
3. Seleccioneu el nivell de potència que voleu ajustar tocant el control lliscant.

Cancel·lar la funció de zona pont

1. Toqueu una de les zones de cocció per cancel·lar la funció de zona pont.
2. L'ajust de potència funciona igual que qualsevol altra zona normal.

Apagada automàtica

Funció de seguretat de la placa amb la qual s'apaga automàticament. Això passa sempre que us oblideu d'apagar una zona de cocció. Els temps d'apagada per defecte es mostren a la taula següent:

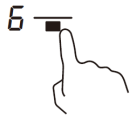
Nivell de potència	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de funcionament predeterminat (hores)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ús del temporitzador

- Podeu fer-lo servir com a temporitzador de tall per apagar una zona de cocció o més un cop hagi passat el temps.
- Podeu ajustar el temporitzador fins a 99 minuts.

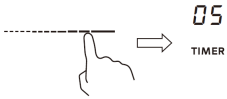
Ús del temporitzador per apagar una zona de cocció o més

1. Toqueu el control de selecció de la zona d'escalfament per a la qual voleu ajustar el temporitzador.



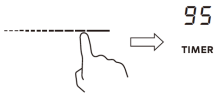
2. Toqueu el control del temporitzador, apareixerà "00" a la pantalla del temporitzador i "0" parpellejarà.

3. Ajusteu el temps tocant el control lliscant del temporitzador (per exemple, 5).

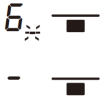


4. Torneu a tocar el control del temporitzador, el "0" parpellejarà.

5. Ajusteu el temps tocant el control lliscant (per exemple, 9); ara el temps que heu definit és de 95 minuts.



6. Quan ajusteu el temps, comença el compte enrere immediatament. La pantalla mostra el temps restant.
   NOTA: Hi haurà un punt vermell a la cantonada inferior dreta de l'indicador del nivell de potència que voldrà dir que aquella zona està seleccionada.

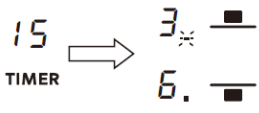


7. Quan s'acabi el temporitzador de cocció, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.

Nota: Les altres zones de cocció continuaran funcionant si s'haguessin encès prèviament.

Si el temporitzador està ajustat en més d'una zona:

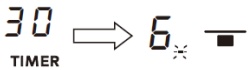
1. Quan ajusteu el temporitzador per a diverses zones de cocció, s'indiquen els punts vermells de les zones de cocció rellevants. La pantalla del temporitzador mostra el temporitzador de minuts. El punt de la zona corresponent parpelleja.



(ajustat a 15 minuts)

(ajustat a 45 minuts)

2. Un cop hagi passat el temps especificat, la zona corresponent s'apagarà. Aleshores, es mostrarà el nou temporitzador de l'altra zona i el punt de la zona corresponent parpellejarà.



Nota: Toqueu el control de la zona de cocció; el temporitzador corresponent es mostrarà a l'indicador del temporitzador.

Aneu amb compte en fregir, ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament, sobretot si feu servir la funció Potència Màxima. A temperatures extremament altes, l'oli i el greix es cremen espontàniament i això presenta un greu risc d'incendi.

Consells de cocció

- Quan els aliments arribin a l'ebullició, reduïu la potència.
- L'ús d'una tapa reduirà els temps de cocció i estalviarà energia en conservar la calor.
- Reduïu al mínim la quantitat de líquid o greix per reduir els temps de cocció.
- Comenceu a cuinar a temperatura alta i reduïu la temperatura quan l'aliment s'hagi escalfat del tot.

Coure a foc lent, coure arròs

- La cocció a foc lent es produeix per sota del punt d'ebullició, a uns 85 °C, quan les bombolles tot just pugen ocasionalment a la superfície del líquid de cocció. És la clau per a sopes delicioses i guisats tendres perquè els sabors es desenvolupen sense coure massa els aliments. També hauríeu de cuinar així les salses amb base d'ou i salses espessides amb farina per sota del punt d'ebullició.
- Algunes tasques, com ara coure arròs pel mètode d'absorció, poden requerir un ajust més alt que el més baix per garantir que l'aliment es cogui correctament en el temps recomanat.

Bistec a la planxa

Per cuinar un bistec sucós i saborós:

1. Deixeu reposar la carn a temperatura ambient durant uns 20 minuts abans de cuinar-la.
2. Escalfeu una paella de base gruixuda.
3. Pinteu els dos costats del bistec amb oli. Aboqueu una mica d'oli a la paella calenta i després poseu-hi la carn.
4. Gireu el bistec només una vegada durant la cocció. El temps exacte de cocció dependrà del gruix del bistec i de com de cuit el vulgueu. El temps pot variar entre 2 i 8 minuts per cada costat. Apliqueu pressió al bistec per avaluar-ne el grau de cocció: com més ferm estigui, més "fet" estarà.
5. Deixeu reposar el bistec en un plat calent durant uns quants minuts perquè es relaxi i quedi tendre abans de servir-lo.

Per saltejar

1. Trieu un wok de base plana apte per a vitroceràmica o una paella gran.
2. Deixeu preparats tots els ingredients i els estris. El saltat ha de ser ràpid. Si cuineu grans quantitats, cuineu el menjar en diverses tandes més petites.
3. Preescalfeu la paella breument i afegiu-hi dues cullerades soperes d'oli.
4. Cuineu primer la carn, reserveu-la i manteniu-la calenta.
5. Salteu les verdures. Quan estiguin calentes però encara cruixents, abaixeu el foc de la zona de cocció, torneu a posar la carn a la paella i afegiu-hi la salsa.
6. Remeneu els ingredients suaument per assegurar-vos que estiguin ben calents.
7. Serviu-lo immediatament.

Ajusts de calor

Ajust de calor	Idoneïtat
1-2	• Escalfament suau per a petites quantitats d'aliments • Fondre xocolata, mantega i aliments que es cremen fàcilment • Cocció a foc lent • Escalfament lent
3-4	• Reescalfament • Cocció ràpida a foc lent • Coure arròs
5-6	• Creps americanes
7-8	• Saltar • Coure pasta
9	• Sofregir • Cuinar a la planxa • Portar sopa al punt d'ebullició • Bullir aigua

Neteja i manteniment

Què?	Com?	Important!
Brutícia quotidiana al vidre (empremtes dactilars, marques, taques deixades d'aliments o vessaments no ensucrats al vidre)	1. Desconnecteu la placa de l'alimentació. 2. Apliqueu un netejador de plaques de cocció mentre el vidre encara estigui calent (però no calent!). 3. Esbandiu i eixugueu-ho amb un drap net o un paper de cuina. 4. Torneu a connectar la placa de cocció.	• Quan es desconnectat l'alimentació de la placa de cocció, no hi haurà cap indicació de "superfície calenta", però la zona de cocció encara pot estar calenta! Aneu amb molt de compte. • Els fregalls resistents, alguns fregalls de niló i els productes de neteja agressius/abrasius poden ratllar el vidre. Llegiu sempre l'etiqueta per comprovar si el vostre netejador o fregall és adequat. • No deixeu mai residus de neteja a la placa de cocció: el vidre es pot tacar.
Vessaments, aliments fosos i vessaments de sucre calent sobre el vidre	Traieu les restes immediatament amb una espàtula o un rascador adequat per a plaques de vitroceràmica, però aneu amb compte amb les superfícies calentes de la zona de cocció: 1. Desconnecteu la placa de l'endoll de paret. 2. Mantingueu la ganiveta o l'estri en un angle de 30° i rasqueu la brutícia o el vessament cap a una zona freda de la placa de cocció. 3. Netegeu els residus amb un drap o paper de cuina. 4. Seguiu els passos del 2 al 4 de "Brutícia quotidiana sobre el vidre" que s'han esmentat més amunt.	• Retireu les taques i les restes d'aliments fosos i ensucrats al més aviat possible. Si es deixen refredar sobre el vidre, pot ser difícil de treure'ls o fins i tot danyar permanentment la superfície del vidre. • Perill de tall: quan la coberta de seguretat està retreta, la fulla de l rasqueta és esmolada com una navalla. Feu-lo servir amb molta cura i guardeu-lo sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.
Esquitxos sobre els controls tàctils	1. Desconnecteu la placa de l'alimentació. 2. Ensaboneu els esquitxos. 3. Netegeu la zona del control tàctil amb una esponja o un drap net i humit. 4. Eixugueu la zona amb paper de cuina. 5. Torneu a connectar la placa de cocció.	• Pot ser que la placa de cocció emeti un so i s'apagui sola, i els controls tàctils poden no funcionar mentre hi hagi líquid a sobre. Assegureu-vos d'eixugar la zona del control tàctil abans de tornar a encendre la placa de cocció.

Consells i trucs

Problema	Causes possibles	Què cal fer
La placa de cocció no es pot encendre.	No hi ha alimentació.	Assegureu-vos que la placa de cocció estigui connectada a la xarxa elèctrica i que estigui encesa. Comproveu si hi ha hagut un tall de corrent a casa vostra o a la vostra zona. Si ho heu comprovat tot i el problema continua, truqueu a un tècnic qualificat.
Els controls tàctils no responen.	Els controls estan bloquejats.	Desbloquegeu els controls. Vegeu l'apartat "Ús de la placa de cocció vitroceràmica" per obtenir-ne instruccions.
Els controls tàctils són difícils de fer anar.	Pot ser que hi hagi una fina pel·lícula d'aigua sobre els controls o que els toqueu amb la punta del dit.	Assegureu-vos que la zona de control tàctil estigui eixuta i que feu servir el tou del dit per tocar els controls.
El vidre s'està ratllant.	Recipients de cocció amb vores rugoses. S'estan utilitzant fregalls o productes de neteja abrasius i no adequats.	Feu servir recipients de cocció amb bases planes i llises. Vegeu "Tria dels recipients de cocció adequats". Vegeu l'apartat "Neteja i manteniment".
Algunes paelles fan sorolls de cruixit o espetecs.	Això pot ser causat per la fabricació dels recipients de cocció (capes de diferents metalls que vibren de manera diferent).	Això és normal per als recipients de cocció i no indica cap avaria.
La placa d'inducció fa un brunzit suau quan s'utilitza a una temperatura alta.	Això és causat per la tecnologia de la cuina d'inducció.	Això és normal, però el soroll hauria de disminuir o desaparèixer completament quan reduïu l'ajust de temperatura.
Soroll d'un ventilador que prové de la placa d'inducció.	La placa d'inducció compta amb un ventilador de refrigeració integrat que s'ha encès per evitar que els components electrònics s'escalfin massa. Pot ser que continuï funcionant fins i tot després d'haver apagat la placa d'inducció.	Això és normal i no cal fer-hi res. No desconnecteu la placa d'inducció de la paret mentre el ventilador estigui en marxa.
Les cassoles no s'escalfen i es mostra a la pantalla.	La placa d'inducció no pot detectar la cassola perquè no és apta per a la cocció per inducció. La placa d'inducció no pot detectar la cassola perquè és massa petita per a la zona de cocció o no hi està ben centrada.	Feu servir només recipients de cocció aptes per a la cocció per inducció. Vegeu l'apartat "Tria dels recipients de cocció adequats". Centreu la cassola i assegureu-vos que la base coincideixi amb la mida de la zona de cocció.
La placa d'inducció o una zona de cocció s'ha apagat inesperadament, se sent un so i es mostra un codi d'error (normalment alternant amb un o dos dígits a la pantalla del temporitzador de cocció).	Error tècnic.	Anoteu les lletres i els números de l'error, desconnecteu la placa d'inducció de l'endoll i poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat.

Pantalla d'errors i inspecció

Si apareix una anomalia, la placa d'inducció entrarà automàticament en estat de protecció i mostrarà els codis de protecció corresponents:

Problema	Causes possibles	Què cal fer
E4/E5	Error del sensor de temperatura	Poseu-vos en contacte amb el proveïdor.
E7/E8	Error del sensor de temperatura d'IGBT	Poseu-vos en contacte amb el proveïdor.
E2/E3	Tensió de subministrament anormal	Comproveu si el subministrament elèctric és normal. Connecteu-la després que l'alimentació sigui normal.
E6/E9	Mala radiació de calor de la placa d'inducció	Torneu-la a encendre després que la placa s'hagi refredat.

Els errors anteriors són els més comuns.
No desmunteu la unitat vosaltres mateixos per evitar perills i danys a la placa d'inducció.

Especificacions tècniques

Placa d'inducció	HAB32SC
Zones de cocció	2 zones
Tensió de subministrament	220-240 V~ 50/60Hz
Potència elèctrica instal·lada	3.600W
Mida del producte Pr×Am×Al (mm)	290×520×58
Mides d'encast A×B (mm)	270×490

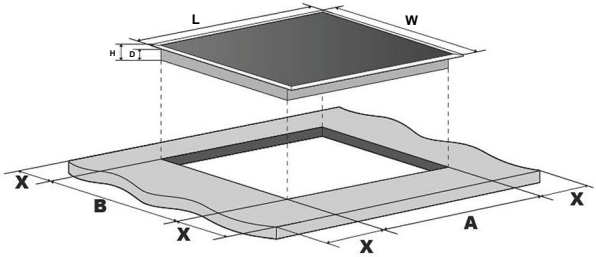
El pes i les mides són aproximats. Com que estem en millor constant dels nostres productes, pot ser que canviem les especificacions i els dissenys sense previ avís.

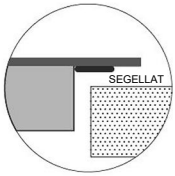
Instal·lació

Selecció de l'equip d'instal·lació

- Retalleu la superfície de treball segons les mides que es mostren al dibuix.
- Per a la instal·lació i l'ús, s'ha de mantenir un espai mínim de 50 mm al voltant del forat.
- Assegureu-vos que el gruix de la superfície de treball sigui d'almenys 30 mm. Seleccioneu un material per a la superfície de treball resistent a la calor per evitar una deformació causada per la radiació de calor procedent de la placa calenta. Tal com es mostra a continuació:

Advertència: El material de la superfície de treball ha de fer servir fusta impregnada o un altre material aïllant.

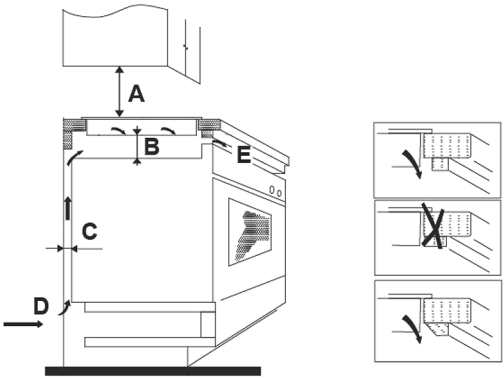




	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 mini

En qualsevol cas, assegureu-vos que la placa estigui ben ventilada i que l'entrada i la sortida d'aire no estiguin bloquejades. Assegureu-vos que la placa de cocció estigui en bon estat de funcionament. Tal com es mostra a continuació.

Nota: La distància de seguretat entre la placa i l'armari que hi hagi a sobre ha de ser de com a mínim 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada d'aire	Sortida d'aire de 5 mm

Abans d'instal·lar la placa, assegureu-vos que:

- La superfície de treball sigui quadrada i estigui anivellada, i que cap element estructural no interfereix amb els requisits d'espai.
- La superfície de treball estigui feta d'un material resistent a la calor.
- Si la placa s'instal·la a sobre d'un forn, aquest compti amb un ventilador de refrigeració incorporat.
- La instal·lació compleixi amb tots els requisits d'espai lliure i les normes i reglaments aplicables.
- L'interruptor d'aïllament sigui del tipus adequat i permeti una desconnexió completa de l'alimentació elèctrica, estigui muntat i posicionat per complir amb la normativa i el reglament local en matèria de cablejat.

- L'interruptor d'aïllament sigui d'un tipus homologat i permeti una separació de contacte de 3 mm en tots els pols (o en tots els conductors [de fase] actius si les normes de cablejat locals permeten aquesta variació dels requisits).
- El client sigui fàcilment accessible per al client amb la placa instal·lada.
- Consulteu les autoritats locals de construcció i la normativa si teniu dubtes sobre la instal·lació.
- Es fan servir acabats resistents a la calor i fàcils de netejar (com ara rajoles ceràmiques) per a les superfícies de les parets que envolten la placa de cocció.

Quan hàgiu instal·lat la placa de cocció, assegureu-vos que:

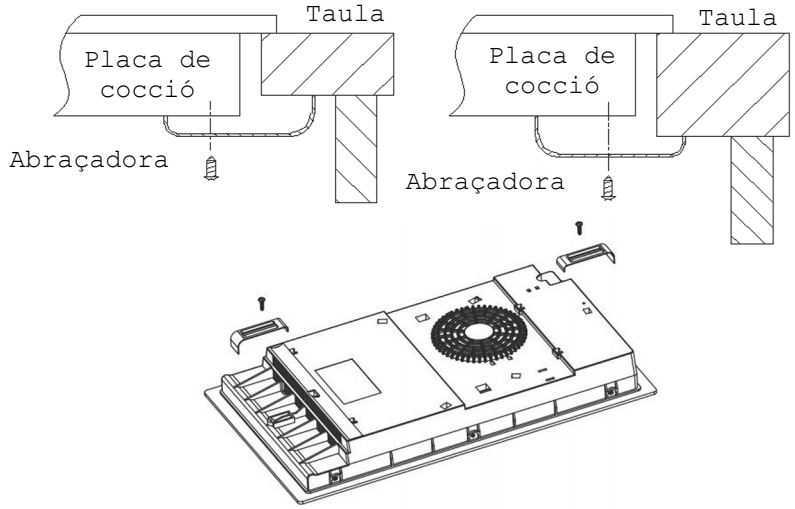
- El cable de subministrament elèctric no estigui accessible a través de les portes ni dels calaixos dels armaris.
- Hi hagi un flux d'aire adequat des de l'exterior dels armaris fins a la base de la placa.
- Si la placa s'instal·la a sobre d'un calaix o d'un armari, que s'hagi instal·lat una barrera de protecció tèrmica sota la base de la placa.
- El client pugui accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament.

Abans de col·locar les abraçadores de fixació

La unitat s'ha de col·locar a sobre d'una superfície estable i llisa (feu servir l'embalatge). No apliqueu força sobre els controls que sobresurten de la placa de cocció.

Col·locar les abraçadores de fixació (2 unitats)

- La unitat s'ha de col·locar a sobre d'una superfície estable i llisa (feu servir l'embalatge). No apliqueu força sobre els controls que sobresurten de la placa de cocció.
- Fixeu la placa a la superfície de treball cargolant quatre abraçadores a la part inferior de la placa (vegeu la imatge) després de la instal·lació.
- Ajusteu la posició de l'abraçadora per adaptar-la al gruix de la superfície de treball.



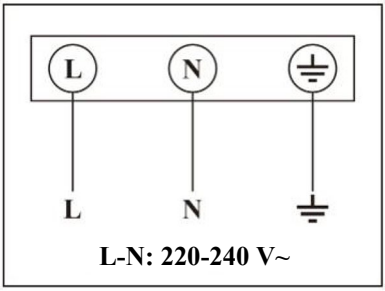
Precaucions

- La placa de cocció l'ha d'instal·lar personal o tècnics qualificats. Comptem amb professionals al vostre servei. No feu mai cap operació vosaltres mateixos.
- La placa no s'ha de muntar en equips de refrigeració, rentaplats ni assecadores rotatives.
- La placa s'ha d'instal·lar de manera que es pugui garantir la màxima radiació de calor per augmentar-ne la fiabilitat.

- La paret i la zona d'escalfament induït que hi ha per sobre de la superfície de treball han de suportar la calor.
- Per evitar qualsevol dany, la capa intermèdia i l'adhesiu han de ser resistents a la calor.
- No s'han de fer servir netejadors de vapor.
- Aquesta ceràmica només es pot connectar a un subministrament amb una impedància del sistema no superior a 0,427 ohms. En cas necessari, consulteu l'autoritat competent per obtenir informació sobre la impedància del sistema.

Connectar la placa de cocció a la xarxa elèctrica

La font d'alimentació s'ha de connectar d'acord amb les normes pertinents o mitjançant un disjuntor monopolar. El mètode de connexió es mostra a continuació.



- Si el cable està malmès o s'ha de substituir, ho ha de fer un membre del servei tècnic amb les eines adequades per evitar accidents.
- Si l'aparell es connecta directament a la xarxa elèctrica, cal instal·lar un disjuntor omnipolar amb una separació mínima de 3 mm entre els contactes.
- L'instal·lador s'ha d'assegurar que s'hagi fet la connexió elèctrica correcta i que compleixi les normes de seguretat.
- El cable no ha d'estar doblegat ni comprimit.
- El cable s'ha de revisar regularment i només l'ha de substituir un tècnic qualificat.

	Aquest aparell està etiquetat d'acord amb la directiva europea 2012/19/UE i segons la legislació del Regne Unit S.I. 3113/2013 sobre Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE). Si garantiu que llenceu correctament aquest aparell, contribuireu a prevenir possibles danys al medi ambient i a la salut de les persones, que es podrien causar si es llença de manera incorrecta. El símbol del producte indica que no es pot tractar com a residu domèstic normal. S'ha de portar a un punt de recollida per al reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics.
ELIMINACIÓ: No llenceu aquest producte com a residu municipal sense classificar. Cal recollir aquests residus de manera separada per a un tractament especial.	Aquest aparell requereix una eliminació especialitzada de residus. Si voleu obtenir informació més detallada sobre el tractament, la recuperació i el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament, amb el servei de recollida de residus domèstics o la botiga on vau comprar el producte. Si voleu obtenir informació més detallada sobre el tractament, la recuperació i el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament, amb el servei de recollida de residus domèstics o la botiga on vau comprar el producte.

Dades de baix consum d'energia segons el Reglament (UE) 2023/826 de la Comissió.

Condició	Consum elèctric	Període després del qual l'equip arriba automàticament a la condició
Mode desactivat	0,3 W	20 minuts

SIKKERHEDSADVARSLER

LÆS FØLGENDE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT, FØR APPARATET BRUGES.

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.
- Mulighed for frakobling skal være indbygget i den faste ledning i overensstemmelse med ledningsreglerne.
- Ændringer i husholdningens elinstallation må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

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 denne installationsvejledning 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 bryderkontakt, som muliggør fuldstændig afbrydelse fra strømforsyningen.
- ADVARSEL: Brug kun kogepladebeskyttere, der er designet af producenten af komfuret, eller som er angivet som egnede af apparatets producent i brugsanvisningen, eller kogepladebeskyttere, der er indbygget i apparatet. Brugen af uegnede afskærmninger kan forårsage ulykker.
- Hvis ikke apparatet installeres korrekt, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav bortfalde.
- Med hensyn til oplysninger om installationen henvises til afsnittet <Installation>.

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 man 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.

Fare ved varme overflader

- Under brug bliver apparatets tilgængelige overflader varme nok til at kunne forårsage forbrændinger.
- Lad ikke legemsdele, tøj eller andre genstande end egnede gryder/pander komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er blevet kold.

- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Håndtag på gryder/pander kan blive for varme at røre ved. Kontrollér, at grydernes håndtag ikke hænger ud over andre tændte kogezoner. Hold håndtagene utilgængelige for børn.
- Manglende overholdelse af dette råd kan medføre forbrændinger og skoldninger.

Fare for snitsår

- Kogepladens knivskarpe skraberblad blottes, når sikkerhedshætten trækkes tilbage. Brug den med ekstrem forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og utilgængeligt for børn.
- 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 aldrig ting eller køkkengrej på apparatet.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rummet eller som varmekilde til rummet.
- Efter brug skal kogezonerne og kogepladen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsfunktionerne).
- 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.

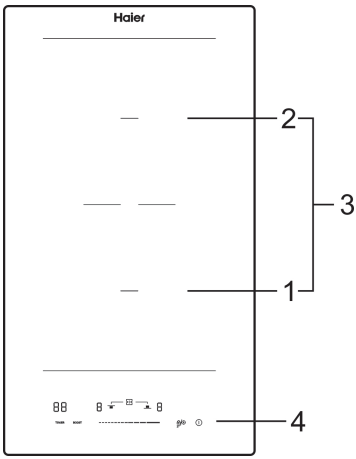
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at vejlede dem i brugen. Instruktøren skal have bekræftet, at de kan bruge apparatet 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.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Anbring eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Anvend ikke gryder/pander med takkede kanter, og træk ikke gryder hen over glasfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skurebørster eller skrappe, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da det kan ridse det keramiske glas.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Dette apparat er kun beregnet til privat husholdning! Kommerciel brug af nogen art er ikke dækket af producentens garanti!
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.
- Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- 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.
- 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.
- ADVARSEL: Brandfare: Stil ikke genstande på komfurets varme flader.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå eventuelt elektrisk stød, for kogeplader med glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- Der må ikke bruges damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort madlavning skal være under konstant opsyn.
- Lysnetledningen er ikke tilgængelig efter installation.

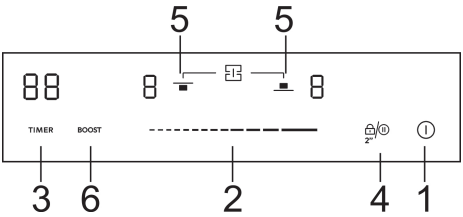
Produktoversigt

Set ovenfra



1. 1800 W-zone, boost til 2100 W
2. 1800 W-zone, boost til 2100 W
3. 3000 W-zone, boost til 3600 W
4. Betjeningspanel

Betjeningspanelet



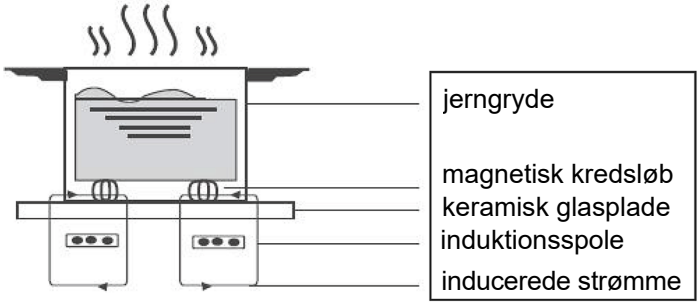
1. TÆND/SLUK-funktion
2. Tænd/sluk/Timer reguleringstast
3. Timer-indstilling
4. Pause/Tastlås-betjening
5. Taster til valg af varmezone
6. Boost-regulering

Produktinformation

Den keramiske induktionskogeplade kan opfylde forskellige typer køkkenkrav med opvarmning ved modstandstråde, mikrocomputerstyret betjening og multi-power valg, virkelig det optimale valg for moderne familier.
Kogepladen centrerer sig om brugeren og har et personligt design. Kogepladen har sikre og pålidelige ydeevner, hvilket gør dit liv behageligt og gør det muligt fuldt ud at nyde glæderne i livet.

Et par ord om induktionsmadlavning

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.

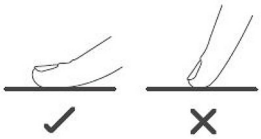


Før du bruger din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern eventuel beskyttende film, der stadig kan være på induktionskogepladen.

Brug af 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 tasterne.



Sådan vælges det rigtige kogegrej

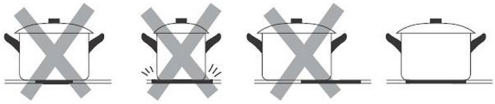
- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.
- Du kan kontrollere, om dine gryder/pander er egnet, ved at udføre en magnettest. Bevæg en magnet mod gryden/pandens bund. Hvis den tiltrækkes, så er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
  1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
  2. Følg trinene under 'Sådan starter du madlavningen'.
  3. Hvis ⊔ ikke blinker på displayet, og vandet varmes op, så er gryden egnet.

- Gryder/pander, der er fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.

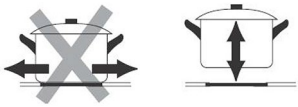
Størrelse på kogleplade (mm)	Mindste gryde/pande (diameter /mm)
180	140
Overgangszone	250

Brug ikke gryder/pander med takkede kanter eller en buet bund.

Sørg for, at gryden/pandens bund er glat og flad med god kontakt mod glasset, og at den har samme størrelse som kogezonen. Anbring altid gryden/panden på midten af kogezonen.

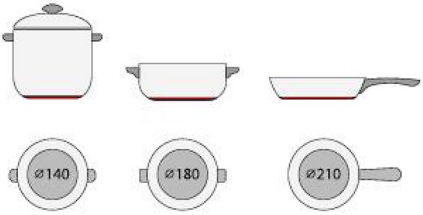


Løft altid gryderne/panderne væk fra kogepladen – skrab dem ikke hen over, da det kan ridse glasset.



- Brug gryder/pander, hvis diameter af det ferromagnetiske område (bunden af gryden/anden) er inden for dimensionsområdet i tabellen nedenfor. (Tabel 1)
  - Hvis du bruger mindre gryder, kan resultatet blive påvirket
  - Hvis du bruger en gryde med en diameter, der er mindre end den, der er angivet i tabellen ovenfor, kan gryder muligvis ikke registreres

  I henhold til dimensionen af zonen kan du bruge gryder med forskellige diametre som billedet nedenfor:



- Hvis den ferromagnetiske del kun delvist dækker bunden af gryden/panden, vil kun det ferromagnetiske område blive varmet op, resten af bunden kan muligvis ikke opvarme til en tilstrækkelig temperatur til madlavning.

- Hvis det ferromagnetiske område ikke er ensartet, men indeholder andre materialer såsom aluminium, kan dette påvirke opvarmningen og gryde-/pande-detekteringen. Hvis bunden af gryden ligner billederne nedenfor, kan gryden/panden ikke registreres.

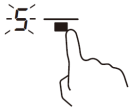
Sådan bruges induktionskogepladen

Start på madlavning

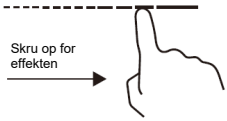
Når kogepladen er tændt, bipper summeren én gang, alle indikatorerne lyser i 1 sekund og slukker derefter, hvilket indikerer, at kogepladen er gået i standbytilstand.

1. Tryk på kontakten TÆND/SLUK ⏻, alle indikatorerne viser "–"

2. 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.



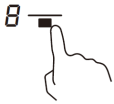
3. Rør ved touch-knappen til valg af varmezone, og en indikator ved siden af knappen blinker



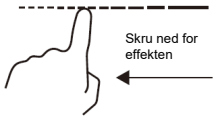
4. Vælg en varmeindstilling ved at trykke på skydereguleringen.

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk. Du skal herefter starte igen ved trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.

Når du er færdig med madlavningen



1. Tryk på tasten til valg af den varmezone, du ønsker at slukke



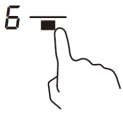
2. Sluk kogezonen ved at trykke skydereguleringen ned til 0. Sørg for, at displayet viser "0".

3. Sluk for hele kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-funktionen.

4. Pas på varme overflader
   "H" vises, hvilket betyder, at kogezonen er for varm til at røre ved. Det forsvinder, når kogezonen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion: Hvis du vil opvarme flere gryder/pander, så brug den kogeplade, der stadig er varm.

Brug af Boost-funktionen

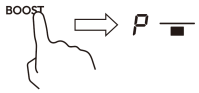
Aktivering af Boost-funktionen



1. Vælg zonen med boost-funktion.

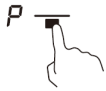
Bemærk: Effektindstillingen for overgangszonen fungerer på samme måde som i ethvert andet normalt område.

2. Tryk på BOOST-tasten, når displayet blinker. Effektniveauindikatoren viser "P".



Annullering af Boost-funktionen

1. Vælg zonen med boost-funktion.

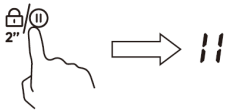


2. Tryk på skydereguleringen for at annullere Boost-funktionen, og vælg det niveau, du vil indstille.

• Boost-funktionen kan kun aktiveres i 5 minutter, derefter vil zonen automatisk gå til niveau 9.

Sådan bruges Pause-funktionen

1. Tryk på Pauseknappen 2"/⏸, varmezonerne holder op med at virke. Alle zoneindikationer viser "||"



2. Tryk på Pauseknappen 2"/⏸ igen. Alle varmezoner vender tilbage til den oprindelige indstilling.

- Funktionen er tilgængelig, når en eller flere varmezoner arbejder.
- Hvis du ikke annullerer stopfunktionen inden for 30 minutter, slukker induktionskogepladen automatisk.

Låsning af funktionstasterne

- 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.
- Låsefunktionen kan aktiveres/deaktiveres ved at tænde/slukke for kogepladen.

Sådan låses funktionstasterne

Tryk på tastelås 2"/⏸ tasten i 2 sekunder. Timerindikatoren viser "Lo".

Sådan låses betjeningselementerne op

1. Tryk og hold tastelåsen 2"/⏸ i 2 sekunder.
2. Du kan nu begynde at bruge kogepladen.

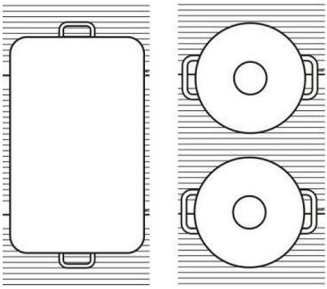
Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle funktionstaster med undtagelse af TÆND/SLUK-funktionen, og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK-funktionen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

Advarsel om restvarme

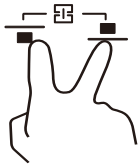
Når kogepladen har været i drift i nogen tid, vil der være en restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om ikke at berøre pladen.

Brug af overgangszone-funktionen

- Dette kan bruges som en enkelt zone eller to individuelle zoner afhængigt af madlavningsbehovene i situationen.
- Den består af to uafhængige spoler, som kan styres hver for sig. Når overgangszonen er aktiv, er det kun den zone, der er dækket af kogegrejet, der er aktiveret.
- Anbring kogegrejet korrekt for at sikre, at det registreres, og at varmen fordeles jævnt.



Aktivering af overgangszone-funktion



1. For at aktivere overgangsområdet som en enkelt stor zone, skal du trykke på tasterne for den forreste zone og den bagerste zone samtidig.
2. Summeren bipper, hvilket indikerer, at induktionskogepladen skifter til valg af overgangszone, og den tilsvarende indikator blinker.
3. Vælg det ønskede effektniveau ved at berøre “skyde”-reguleringen.

Annullering af overgangszone-funktion

1. Berør en af kogezonerne for at annullere overgangszone-funktionen.
2. Effektindstillingen fungerer som ethvert andet normalt område.

Automatisk nedlukning

Som sikkerhedsfunktion på kogepladen slukker den automatisk. Den fungerer, hver gang du glemmer at slukke for en kogezone. Standard nedlukningstider ses i tabellen nedenfor:

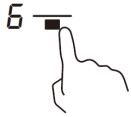
Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardfunktionstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Sådan bruges timeren

- Du kan bruge den som afbrydertimer til at slukke for en eller flere kogezoner, når tiden er gået.
- Du kan indstille timeren i op til 99 minutter.

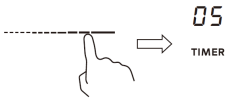
Brug af timeren til at slukke for en eller flere kogezoner

1. Tryk på tasten til valg af den varmezone, du ønsker at indstille tiden for.



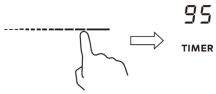
2. Tryk på timerknappen, "00" vises i timerdisplayet, og "0" blinker.

3. Indstil tiden ved at trykke på skydereguleringen for timeren (f.eks. 5).

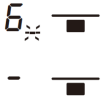


4. Tryk på timerknappen igen, "0" blinker.

5. Indstil tiden ved at trykke på skydereguleringen (f.eks. 9). Nu er den tid, du indstiller, 95 minutter.



6. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid.
   BEMÆRK: Der vil være en rød prik i nederste højre hjørne af effektniveauindikatoren, som indikerer, at en zone er valgt.

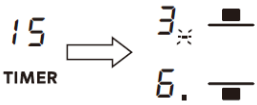


7. Når madlavningstimeren udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende kogezone.

Bemærk: Andre kogezoner kører fortsat, hvis de er blevet tændt tidligere.

Hvis timeren er indstillet på mere end én zone:

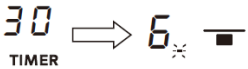
1. Når du indstiller timeren for flere kogezoner, vises røde prikker på de relevante kogezoner. Timerdisplayet viser min. timer. Prikken i den tilsvarende zone blinker.



(indstillet til 15 minutter)

(indstillet til 45 minutter)

2. Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Så vil den vise den nye min. timeren og prikken for den tilsvarende zone blinker.



Bemærk: Tryk på knappen til valg af varmezone, den tilsvarende timer vil blive vist i timer-indikatoren.

Vær forsigtig, når du steger, da olien og fedtet opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger Boost. Ved ekstremt høje temperaturer kan olie og fedt antændes, og dette udgør en alvorlig brandfare.

TILBEREDNINGSTIPS

- Når maden koger, skal du reducere effektindstillingen.
- Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt 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 bøffer med smag:

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 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 keramisk 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 panden/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 forsigtigt i ingredienserne for at sikre, at de er gennemvarme.
7. Servér straks.

Varmeindstillinger

Varmeindstilling	Egnet til
1-2	• Nænsom opvarmning af små mængder mad • Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt • Nænsom simring • Langsom opvarmning
3-4	• Genopvarmning • Hurtig simring • Kogning af ris
5-6	• Pandekager
7-8	• Sautering • Kogning af pasta
9	• Lynstegning • Bruning • Opvarmning af suppe til kogepunktet • Kogning af vand

Pleje og rengøring

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 fileteringskniv, 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. Brug den med ekstrem forsigtighed, og opbevar den altid sikkert og utilgængeligt for børn.
Spild på berøringstasterne	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Sug den spildte væske op 3. Aftør området med berøringsknapperne 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 berøringsknapperne reagerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer området med berøringsknapperne af, før du tænder for kogepladen igen.

Tips og råd

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at kogepladen 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.	Køkkengrej med ru kanter. Der anvendes uegnede, slibende skuresvampe eller rengøringsmidler.	Brug gryder/pander med en flad og glat bund. Se 'Sådan vælges de rigtige gryder/pander'. Se 'Pleje og rengøring'.
Visse gryder/pander laver knitrende eller klikkende lyde.	Dette kan skyldes konstruktionen af dit køkkengrej (lag af forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for køkkengrej og er ikke tegn på en fejl.
Induktionskogepladen siger en lav brummende lyd, når den bruges ved høj varme.	Det skyldes teknologien bag induktionstilberedning.	Dette er normalt, men lyden burde aftage eller forsvinde helt, 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 induktionstilberedning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden/panden, 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 de rigtige gryder/pander'. Centrer gryden/panden, og sørg for, at bunden af 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 timerdisplayet).	Teknisk fejl.	Notér venligst fejlkoden og -bogstaverne, sluk for strømmen til induktionskogepladen på stikkontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.

Fejlvisning og inspektion

Hvis der opstår en unormal tilstand, vil induktionskogepladen automatisk gå i beskyttelsestilstand og vise tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulig årsag	Hvad du skal gøre
E4/E5	Fejl på temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E7/E8	IGBT-temperatursensorfejl.	Kontakt leverandøren.
E2/E3	Unormal forsyningsspænding	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E6/E9	Dårlig varmestråling fra induktionskogeplade	Genstart, når induktionskogepladen er afkølet.

Ovenstående er en vurdering og inspektion af almindelige fejl.
Undlad at adskille enheden selv, så du undgår farer og skader på induktionskogepladen.

Tekniske specifikationer

Induktionskogeplade	HAB32SC
Kogezoner	2 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~ 50/60Hz
Installeret elektrisk effekt	3600 W
Produktstørrelse D×B×H (mm)	290×520×58
Indbygningsmål A×B (mm)	270 × 490

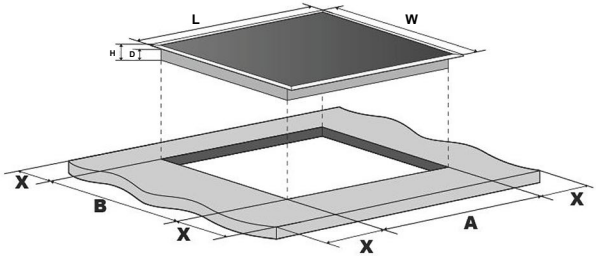
Vægt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

Installation

Valg af installationsudstyr

- Skær hul i køkkenbordet i henhold til de størrelser, der er vist på tegningen.
- Der skal være en afstand på mindst 50 mm omkring hullet i forbindelse med installationen.
- Sørg for, at køkkenbordstykkelsen er mindst 30 mm. Vælg varmebestandigt materiale på køkkenbordet for at undgå, at det vrider sig for meget pga. af varmestrålingen fra varmepladen. Som vist nedenfor:

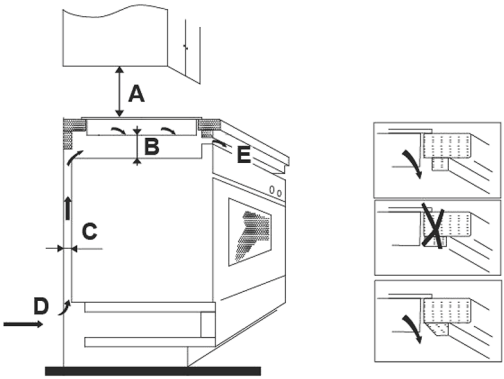
Advarsel: Køkkenbordet skal være af imprægneret træ eller et andet isolerende materiale.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 min.

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og -afgangen ikke er blokeret. Sørg for, at kogepladen er i god funktionstilstand. Som vist nedenfor

Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem varmepladen og skabet over varmepladen skal være mindst 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftindsugning	Luftafgang 5 mm

Før du monterer 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 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 mellem alle poler (eller mellem alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne afvigelse fra kravene).
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden, når kogepladen er monteret

- kontakt de lokale bygningsmyndigheder, og undersøg de lokale love, hvis du er i tvivl om installationen
- du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til vægflader omkring kogepladen.

Når kogepladen er monteret, skal du sørge for, at

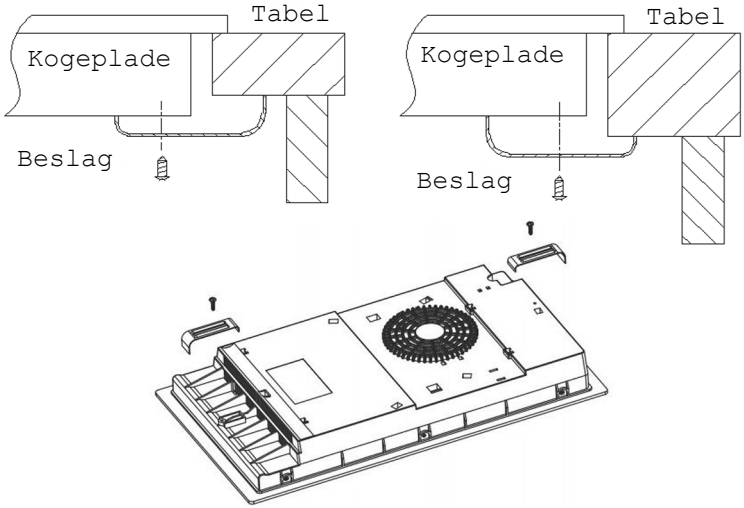
- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer.
- der er en tilstrækkelig gennemstrømning af frisk luft fra lokalet uden for skabet til bunden af kogepladen.
- at der er monteret en varmebeskyttelsesbarriere under kogepladens bund, hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab.
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden.

Før montagebeslagene monteres

Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på betjeningselementer, der stikker ud fra kogepladen.

Placering af montagebeslagene (2 stk.)

- Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på betjeningselementer, der stikker ud fra kogepladen.
- Fastgør kogepladen på køkkenbordet ved at skrue fire beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter installation.
- Juster beslagets position, så den passer til forskellige arbejdsfladers tykkelse.



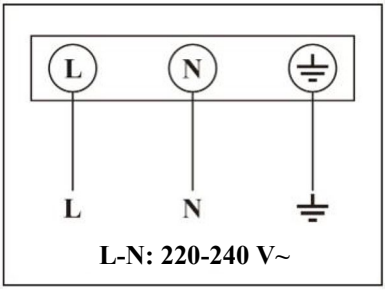
Forsigtig

- Kogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Du må aldrig selv udføre opgaven.
- Kogepladen må ikke monteres på køleudstyr, opvaskemaskiner og tørretumblere.
- Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge pålideligheden.
- Væggen og den inducerede varmezone over arbejdsbordet skal kunne modstå varme.
- For at undgå beskadigelse skal laminatet og klæbemidlet være varmebestandigt.

- Der må ikke bruges damprenser.
- Denne keramik kan kun tilsluttes en forsyning med en systemimpedans på højst 0,427 ohm. Hvis det er nødvendigt, bedes du kontakte din leverandør for information om systemimpedans.

Tilslutning af kogepladen til elforsyningen

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en enkeltpolet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette gøres af en eftersalgstekniker, der bruger det rigtige værktøj, for at undgå uheld.
- 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 en kvalificeret person.

BORTSKAFFELSE: Bortskaf ikke dette produkt som usorteret restaffald. Særskilt indsamling af sådant affald til særlig behandling er nødvendig.	Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU og i henhold til den britiske lovgivning S.I. 3113/2013 om affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre enhver mulig skade på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne opstå, hvis det blev bortskaffet på en forkert måde. Symbolet på produktet angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal afleveres til et indsamlingssted til genbrug af elektriske og elektroniske varer. Dette apparat skal bortskaffes specialaffald. For yderligere information om behandling, genindvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte din lokale kommune, din genbrugsstation eller butikken, hvor du købte det. For mere detaljerede oplysninger om behandling, genindvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte den lokale myndighed, din genbrugsstation eller butikken, hvor du købte produktet.

Oplysninger om lavt strømforbrug i henhold til Kommissionens forordning (EU) 2023/826.

Tilstand	Vandforbrug	Periode, hvorefter udstyret automatisk når den rette tilstand
Slukket tilstand	0,3 W	20 minutter

OHUTUSHOIATUSED

ENNE SEADME KASUTAMIST LUGEGE JÄRGMISED JUHISED HOOLIKALT LÄBI.

Paigaldamine

Elektrilöögi oht

- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- Ühendamine hea maandusjuhtmestikuga on hädavajalik ja kohustuslik.
- Ühenduse lahutamise vahendid tuleb püsijuhtmestikku sisse ehitada vastavalt juhtmestike eeskirjadele.
- Muudatusi kodumajapidamises kasutatavas juhtmestikus võib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Sisselõikamisoht

- Olge ettevaatlik – paneeli servad on teravad.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

- Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi.
- Seadmele ei tohi kunagi asetada süttivaid materjale ega tooteid.
- Tehke see teave seadme paigaldamise eest vastutavale isikule kättesaadavaks, kuna see võib vähendada teie paigalduskulusid.
- Ohu vältimiseks tuleb seade paigaldada vastavalt käesolevatele paigaldusjuhistele.

- Seadet tohib nõuetele vastavalt paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
- Seade tuleb ühendada vooluahelaga, kus on isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast.
- HOIATUS! Kasutage ainult seadme tootja projekteeritud või tema poolt kasutusjuhendis sobivaks märgitud pliidiplaadikaitseid või seadmesse ehitatud pliidiplaadikaitseid. Sobimatute kaitsete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.
- Seadme vale paigaldamine võib muuta kehtetuks mis tahes garantii- või vastutusnõuded.
- Paigaldamise üksikasjade kohta vt jaotist <Paigaldamine>.

Kasutamine ja hooldus

Elektrilöögi oht

- Ärge tehke süüa purunenud või pragunenud pliidiplaadil. Kui pliidiplaadi pind on purunenud või pragunenud, lahutage seade kohe vooluvõrgust (seinalüliti) ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
- Enne puhastamist või hooldamist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Terviseoht

- Seade vastab elektromagnetilistele ohutusstandarditele.

Kuuma pinna oht

- Kasutamise ajal muutuvad seadme ligipääsetavad osad piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi.
- Ärge laske oma kehal, riietel ega muudel esemetel peale sobivate kööginõude kokku puutuda keraamilise klaasiga enne, kui pind on jahtunud.

- Pliidiplaadi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda.
- Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- Kastrulite käepidemed võivad olla puudutamiseks liiga kuumad. Veenduge, et kastruli käepidemed ei ulatuks teistele sisse lülitatud keeduväljadlele. Hoidke käepidemed laste käeulatusest eemal.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi.

Sisselõikamisoht

- Pliidiplaadi kaabitsa üliterav tera on katmata, kui kaitsekate on sisse tõmmatud. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

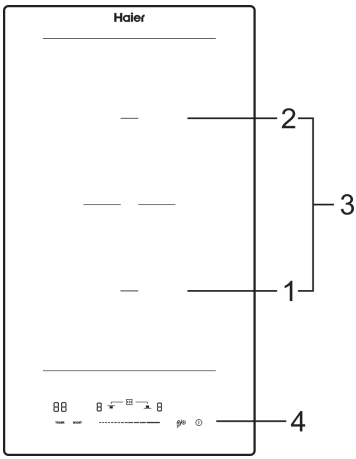
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Ülekeemine põhjustab suitsu ja rasvapritsmeid, mis võivad süttida.
- Ärge kasutage seadet töö- või hoiupinnana.
- Ärge jätke seadmele esemeid ega köögiriistu.
- Ärge kasutage seadet ruumi soojendamiseks ega kütmiseks.
- Pärast kasutamist lülitage küpsetustsoonid ja küpsetusplaat alati välja, nagu juhendis kirjeldatud (st kasutades puutetundlikke nuppe).
- Ärge lubage lastel seadmega mängida ega sellele istuda, seista ega ronida.

- Ärge hoidke lastele huvipakkuvaid esemeid seadme kohal asuvates kappides. Pliidiplaadile ronivad lapsed võivad tõsiselt viga saada.
- Ärge jätke lapsi üksi ega järelevalveta piirkonda, kus seadet kasutatakse.
- Lapsi või puuetega inimesi, kelle võimekus seadet kasutada on piiratud, peaks olema vastutustundlik ja pädev isik, kes juhendab neid seadme kasutamisel. Juhendaja peab olema veendunud, et nad suudavad seadet kasutada nii, et see ei ohustaks neid ennast ega ümbrust.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi seadme osa, välja arvatud juhul, kui seda on kasutusjuhendis eraldi soovitatud. Kõik ülejäänud hooldustööd peab tegema kvalifitseeritud tehnik.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage ega pillake pliidiplaadile raskeid esemeid.
- Ärge seiske pliidiplaadil.
- Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne üle klaaspinna, kuna see võib klaasi kriimustada.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks traatharja ega muid tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad keraamilist klaasi kriimustada.
- Toitekaabli kahjustuste korral peab selle ohtude minimeerimiseks välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises! Tootja garantii kata kaubanduslikku kasutust!

- HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Väikesed lapsed tuleb seadmest eemal hoida.
- Hoiduge kütteelementide puutumisest.
- Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Kui puhastus- ja hooldustoiminguid teevad lapsed, tuleb neid kindlasti jälgida.
- HOIATUS! Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil, kui kasutatud on rasva või õli, võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek, nt kaane või tuletekiga.
- HOIATUS! Tuleoht: ärge hoidke esemeid toiduvalmistamise pinnal.
- HOIATUS! Elektrilöögi vältimiseks lülitage seade välja, kui pliidiplaadi klaaskeraamiline või sarnasest materjalist pind, mis kaitsevad pingestatud osi, on pragunenud.
- Auruga puhastamise seadet ei tohi kasutada.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silma peal hoida. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.
- Toitekaabel pole pärast paigaldamist ligipääsetav.

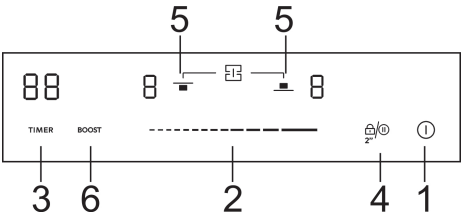
Toote ülevaade

Pealtvaade



1. 1800 W tsoon, võimendus kuni 2100 W
2. 1800 W tsoon, võimendus kuni 2100 W
3. 3000 W tsoon, võimendus kuni 3600 W
4. Juhtpaneel

Juhtpaneel



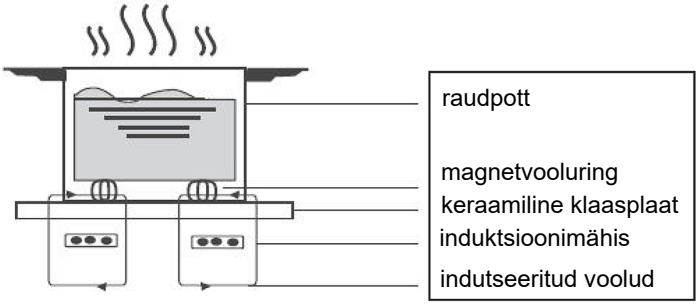
1. Juhtnupp ON/OFF
2. Toite/taimeri reguleerimise klahv
3. Taimeri juhtnupp
4. Pausi/klahviluku juhtimine
5. Küttetsooni valimise juhtnupud
6. Võimenduse juhtimine

Tooteteave

Keraamiline/induktsioonpliidiplaat vastab erinevatele küpsetamisnõuetele tänu takistustraatide kütmisele, mikroarvutiga juhtimisele ja mitme toiteallika valikule, mis on tänapäeva perede jaoks optimaalne valik.
Pliidiplaat on kliendikeskne ja isikupärastatud disainiga. Pliidiplaat töötab ohutult ja töökindlalt, mis muudab teie elu mugavaks ja võimaldab täielikult nautida elu pakutavaid hüvesid.

Mõni sõna induktsioonküpsetamise kohta

Induktsioonküpsetamine on ohutu, kaasaegne, tõhus ja ökonoomne toiduvalmistamise tehnoloogia. See töötab elektromagnetiliste vibratsioonide abil, mis tekitavad soojust otse panni sees, mitte kaudselt klaasi pinna kuumutamise kaudu. Klaas muutub kuumaks ainult seetõttu, et pann soojendab selle lõpuks üles.

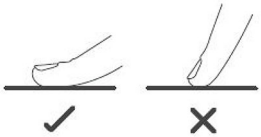


Enne uue induktsioonpliidi kasutamist

- Lugege seda juhendit, pöörates erilist tähelepanu jaotisele „Ohutushoiatused”.
- Eemaldage pliidi ümbert kõik kaitsekiled.

Puutenuppude kasutamine

- Juhtnupud reageerivad puudutusele, nii et neid ei ole tarvis tugevalt vajutada.
- Kasutage sõrme, mitte selle otsa.
- Iga puudutuse registreerimisel kostub piiks.
- Veenduge, et juhtnupud on alati puhtad, kuivad ja et neid ei kata ükski ese (nt köögiriist või lapp). Isegi õhuke veekiht võib muuta juhtnuppude kasutamise raskeks.



Õigete kööginõude valimine

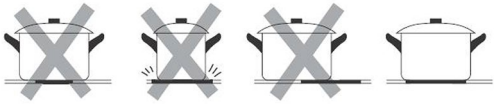
- Kasutage ainult induktsioonküpsetamiseks sobiva põhjaga nõusid. Otsige induktsiooni sümbolit pakendilt või põhja alt.
- Magnetkatse abil saate kontrollida, kas teie kööginõud on sobivad. Liigutage magnetit nõu põhja poole. Kui see ligi tõmbub, sobib pann induktsioonpliidile.
- Kui teil magnetit ei ole:
  1. valage pisut vett nõusse, mida soovite kontrollida.
  2. Järgige jaotises „Küpsetamise alustamine“ esitatud juhiseid.
  3. Kui näidikul ei vilgu ja vesi kuumeneb, on nõu sobiv.

- Järgmistest materjalidest valmistatud köögitarbed ei sobi: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise aluseta, klaas, puit, portselan, keraamika ja savinõud.

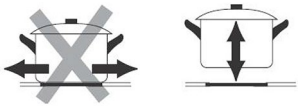
Põleti suurus (mm)	Kööginõu minimaalne suurus (läbimõõt/mm)
180	140
Sillatsoon	250

Ärge kasutage sakiliste servade või kumera põhjaga kööginõusid.

Veenduge, et nõu põhi on sile, on tasaselt vastu klaasi ja sama suur kui küpsetustsoon. Asetage pann alati küpsetustsooni keskele.

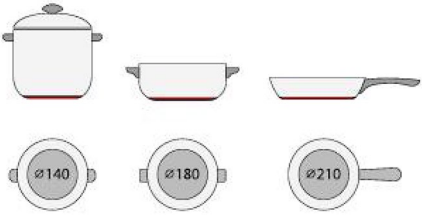


Tõstke pann alati keraamiliselt pliidiplaadilt maha – ärge libistage seda, muidu võib see klaasi kriimustada.



- Kasutage panne, mille ferromagnetilise pinna läbimõõt (panni põhi) jääb allpool esitatud tabelis toodud mõõtmete vahemikku. (Tabel 1)
  - Väiksemate pottide kasutamine võib mõjutada jõudlust
  - Kui kasutate potti, mille läbimõõt on väiksem kui ülaltoodud tabelis näidatud, ei pruugi pott olla tuvastatav

  Vastavalt tsooni mõõtmetele saate kasutada erineva läbimõõduga potte, nagu on näidatud allpool esitatud pildil:



- Kui panni põhi on ferromagnetiline ainult osaliselt, soojeneb ainult ferromagnetiline osa, ülejäänud põhi ei pruugi toiduvalmistamiseks piisaval temperatuuril soojeneda.

- Kui ferromagnetiline osa pole ühtlane, vaid koosneb ka muudest materjalidest, näiteks alumiiniumist, võib see mõjutada kuumenemist ja panni tuvastamist.
  Kui panni põhi on sarnane allpool esitatud piltidega, ei saa panni tuvastada.

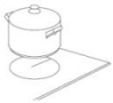
Induktsioonpliidiplaadi kasutamine

Küpsetamise alustamine

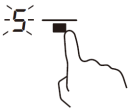
Pärast sisselülitamist kõlab üks piiks, kõik näidikud süttivad 1 sekundiks ja kustuvad, näidates, et pliidiplaat on ooterežiimis.

1. Puudutage lülitit ON/OFF ⏻ . Kõikidel näidikutel kuvatakse „–“

2. Asetage sobiv pann toiduvalmistamistsoonile, mida soovite kasutada. Veenduge, et panni põhi ja küpsetustsooni pind on puhtad ja kuivad.

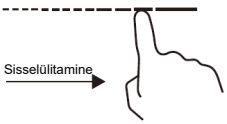


3. Küttetsooni valimise juhtnupu puudutamine, klahvi kõrval olev näidik vilgub



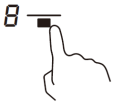
4. Valige kuumuse säte, puudutades „juhtliugurit“.

- Kui te ei vali kuumuse sätet 1 minuti jooksul, lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt välja. Peate uuesti alustama esimesest toimingust.
- Küpsetamise ajal saate kuumuse sätet igal ajal muuta.

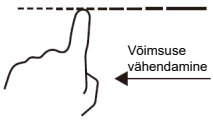


Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud

1. Väljalülitatava küttetsooni valikut puudutamine



2. Lülitage toiduvalmistamise tsoon välja, puudutades „juhtliugurit“ kuni väärtuseni „0“. Veenduge, et näidikule oleks kuvatud „0“.



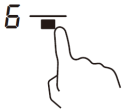
3. Lülitage kogu pliidiplaat ON/OFF toitenupust välja.

4. Ettevaatust kuumade pindadega
„H“ näitab, milline küpsetustsoon on puudutamiseks liiga kuum. See kaob, kui pind on ohutu temperatuurini jahtunud. Seda saab kasutada ka energiasäästufunktsioonina – kui soovite veel nõusid soojendada, kasutage plaati, mis on veel kuum.

Võimendusfunktsiooni kasutamine

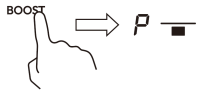
Võimendusfunktsiooni aktiveerimine

1. Valige võimendusfunktsiooniga tsoon.



Märkus. Sillatsooni võimsuse seadistamine töötab sarnaselt mistahes teise tavalise alaga.

2. Kui ekraan vilgub ja võimsustaseme näidik näitab „P“, puudutage VÕIMENDUSNUPPU.



Võimendusfunktsiooni tühistamine

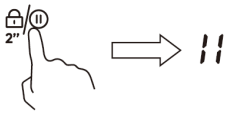
1. Valige võimendusfunktsiooniga tsoon.

2. Puudutage „juhtliugurit“, et võimendusfunktsioon tühistada ja valida uus soovitud tase.

- Võimendamine saab kesta ainult 5 minutit, seejärel viiakse tsoon automaatselt 9. tasemele.

Pausifunktsiooni kasutamine

1. Vajutage pausinuppu 2" ja küttetsoonid lakkavad töötamast. Kogu tsooninäidik näitab „II“



2. Vajutage uuesti pausi juhtnuppu 2" ja taastatakse küttetsoonide algsäte.

- Funktsioon on saadaval, kui töötab vähemalt üks küttetsoon.
- Kui te ei tühista peatamisrežiimi 30 minuti jooksul, lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt välja.

Juhtnuppude lukustamine

- Soovimatu kasutamise vältimiseks võite juhtnupud lukustada (et näiteks lapsed küpsetustsoone kogemata sisse ei lülitaks).
- Kui juhtnupud on lukustatud, on kõik juhtnupud peale SISSE/VÄLJA-toitenupu välja lülitatud.
- Lukustust saab pliidiplaat SISSE/VÄLJA lülitamisega aktiveerida/deaktiveerida.

Juhtnuppude lukustamine

Puudutage klahviluku 2" juhtnuppu 2 sekundit. Taimeri näidikul kuvatakse „Lo“.

Juhtnuppude avamine

1. Puudutage klahviluku juhtnuppu 2" 2 sekundit.
2. Nüüd saate hakata pliidiplaati kasutama.

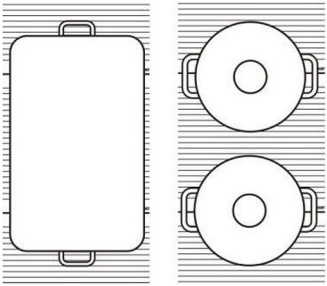
Kui pliidiplaat on lukustusrežiimis, on kõik juhtnupud keelatud, välja arvatud toitenupp (ON/OFF). Hädaolukorras saate induktsioonpliidiplaadi alati välja lülitada, kasutades toitenuppu (ON/OFF), kuid peate pliidiplaadi järgmise toimingu eel esmalt avama.

Jääksoojuse hoiatus

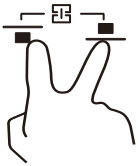
Kui pliidiplaat on mõnda aega töötanud, tekib jääksoojus. Kuvatakse täht H, mis hoiatab teid, et sellest eemale hoiaksite.

Sillatsooni kasutamine

- Sillatsooni on võimalik vastavalt kasutusvajadustele kasutada kas ühe terve või kahe eraldi tsoonina.
- Tsoon on valmistatud kahest sõltumatust mähisest, mida saab eraldi juhtida. Kui sillatsoon töötab, aktiveeritakse ainult tsoon, millel on kööginõu.
- Veendumaks, et kööginõu on tuvastatud ja kuumus jaotub ühtlaselt, paigutage kööginõu õigesti keskele.



Sillatsooni aktiveerimine



1. Sillatsooni ühe suure tsoonina aktiveerimiseks vajutage korraga ees- ja tagatsooni nuppe.
2. Helisignaal annab märku, et induktsioonpliit on sisenemas sillatsooni valikusse ning vastav indikaator hakkab vilkuma.
3. Valige „juhtliugurit“ puudutades soovitud võimsustase.

Sillatsooni tühistamine

1. Sillatsooni tühistamiseks puudutage ühte küpsetustsoonidest.
2. Võimsuse seadistamine toimib samamoodi nagu igal teisel normaalsel alal.

Automaatne väljalülitamine

Automaatne väljalülitamine on pliidiplaadi ohutusfunktsioon. See aktiveeritakse, kui küpsetustsoon unustatakse välja lülitada. Väljalülitamise vaikeajad on esitatud allpool olevas tabelis:

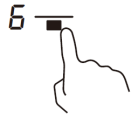
Võimsustase	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vaikimisi töötaimer (tund)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimeri kasutamine

- Seda saab kasutada piirava taimerina, et lülitada välja vähemalt üks küpsetustsoon, kui aeg on läbi.
- Taimerile saab määrata kuni 99 minutit.

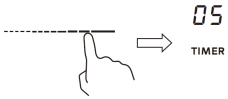
Taimeri kasutamine ühe või mitme küpsetustsooni väljalülitamiseks

1. Puudutage küttetsooni valimise juhtnuppu, millele soovite taimeri määrata.



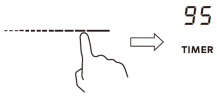
2. Puudutage taimeri juhtnuppu, taimeri ekraanil kuvatakse „00“ ja „0“ hakkab vilkuma.

3. Määrake taimeri juhtliugurit puudutades aeg (näiteks 5).

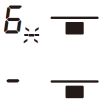


4. Puudutage uuesti taimeri juhtnuppu. „0“ hakkab vilkuma.

5. Määrake taimeri juhtliugurit puudutades aeg (näiteks 9), nüüd on taimeril määratud 95 minutit.



6. Kui aeg on määratud, algab kohe selle pöördloendus. Näidikule kuvatakse allesjäänud aeg.
   MÄRKUS. Võimsustaseme näidiku paremas allnurgas on punane täpp, mis näitab, et tsoon on valitud.

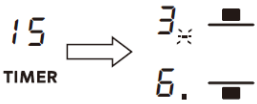


7. Kui küpsetustaimer aegub, lülitub vastav küpsetustsoon automaatselt välja.

Märkus. Teised küpsetustsoonid jätkavad töötamist, kui need on eelnevalt sisse lülitatud.

Kui taimer on määratud mitmele tsoonile.

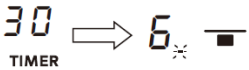
1. Kui määrate taimeri mitmele küpsetustsoonile, kuvatakse vastavate küpsetustsoonide punased täpid. Taimeri ekraanil kuvatakse minutitaimer. Vastava tsooni punkt vilgub.



(määratud 15 minutit)

(määratud 45 minutit)

2. Kui loendustaimer aegub, lülitub vastav tsoon välja. Seejärel kuvatakse uus minutitaimer ja vastava tsooni punkt vilgub.



Märkus. Puudutage küttetsooni valimise juhtnuppu. Vastav taimer kuvatakse taimerinäidikul.

Olge praadimisel ettevaatlik, sest õli ja rasv kuumenevad väga kiiresti, eriti kui kasutate võimendust. Väga kõrgel temperatuuril süttib õli ja rasv iseenesest ning see kujutab endast tõsist tuleohtu.

Nõuanded toiduvalmistamiseks

- Kui toit keeb, vähendage võimsust.
- Kaane kasutamine vähendab küpsetusaega ja säästab energiat, hoides soojust.
- Küpsetamisaja vähendamiseks minimeerige vedeliku või rasva kogust.
- Alustage toiduvalmistamist kõrgel seadistusel ja vähendage seadistust, kui toit on läbi kuumenenud.

Riisi keetmine, hautamine

- Hautatakse allpool keemistemperatuuri, umbes 85 °C juures, kui küpsetatav toit aeg-ajalt mullitab. See on parim viis teha maitsvaid suppe ja suus sulavaid hautisi, sest maitse tuleb esile ilma toitu üle küpsetamata. Keemistemperatuurist madalamal tuleks valmistada ka munapõhiseid ja jahuga paksendatud kastmeid.
- Mõned toimingud, sealhulgas riisi küpsetamine imendumismeetodi abil, võivad nõuda madalaimast seadistusest kõrgema tasemega seadistust, et tagada toidu õige küpsetamine soovitatud aja jooksul.

Liha pruunistamine

Mahlase ja maitsva liha valmistamiseks tehke järgmist.

1. Hoidke liha toatemperatuuril umbes 20 minutit enne küpsetamist.
2. Ajage paksu põhjaga praepann kuumaks.
3. Pange liha mõlemale küljele õli. Tilgutage väike kogus õli kuuma pannile ja seejärel pange liha kuumale pannile.
4. Keerake liha küpsetamise ajal ainult üks kord. Täpne küpsetusaeg sõltub liha paksusest ja sellest, kui palju seda küpsetada soovite. Aeg võib olla umbes 2–8 minutit külje kohta. Vajutage liha, et hinnata selle küpsusastet – mida pringim see tundub, seda rohkem küpsenud see on.
5. Jätke praad mõneks minutiks soojale taldrikule, et see saaks enne serveerimist hingata ja pehmeks muutuda.

Röstimine

1. Valige keraamilisele plaadile sobiv lame wok-pann või suur praepann.
2. Hoidke kõik koostisosad ja asjad käepärast. Segamisega praadimine toimub kiiresti. Praadige toitu korraga väiksemates partiides, kui kogus on suur.
3. Kuumutage panni lühidalt ja lisage kaks supilusikatäit õli.
4. Küpsetage kõigepealt liha, pange seejärel kõrvale ja hoidke soojas.
5. Praadige köögiviljad segades. Kui need on kuumad ja krõbedad, määrake keeduväljade madalam kuumustase, pange liha pannile tagasi ja lisage kaste.
6. Segage koostisosi õrnalt, et need kindlasti läbi küpseksid.
7. Serveerige kohe.

Kuumusseadistused

Kuumusseadistus	Sobivus
1–2	• väikese toidukoguste õrn soojendamine • šokolaadi, või ja kiiresti kõrbeva toidu sulatamine • kerge hautamine • aeglane soojendamine
3–4	• uuesti soojendamine • kiire hautamine • riisi keetmine
5–6	• pannkoogid
7–8	• rasvas praadimine • pasta küpsetamine
9	• segamisega praadimine • pruunistamine • supi keema ajamine • vee keetmine

Hooldus ja puhastamine

Mis?	Kuidas?	Oluline!
Igapäevane määrdumine klaasil (sõrmejäljed, jäljed, toiduplekid või mittesuhkrujäägid klaasil)	1. Lülitage pliidiplaadi toide välja. 2. Kandke plaadile spetsiaalset puhastusvahendit, kui klaas on veel soe (kuid mitte kuum!) 3. Loputage ja kuivatage puhta lapi või paberrätikuga. 4. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse.	• Kui pliidiplaadi toide on välja lülitatud ja teade „kuum pind"“ puudub, võib küpsetustsoon siiski kuum olla! Olge äärmiselt ettevaatlik. • Tugevad traatharjad, mõned nailonist nuustikud ja tugevad/abrasiivsed puhastusvahendid võivad klaasi kriimustada. Lugege alati etiketti, et kontrollida, kas teie puhastus- või küürimisseade on sobiv. • Ärge kunagi jätke puhastusjääke pliidiplaadile: klaas võib määrduda.
Ülekeemisjäägid, sulanud plekid ja sulanud suhkur klaasil	Eemaldage need kohe keraamilisest klaasist pliidiplaatidele sobiva spaatli, palettnoa või žiletiteraga, kuid hoiduge kuumadest küpsetuspindadest. 1. Lülitage pliidiplaadi toide toitepistikust välja. 2. Hoidke tera või söögiriista 30° nurga all ja kraapige mustus või vedelik pliidi jahedale osale. 3. Eemaldage mustus või vedelik nõudepesulapi või paberrätikuga. 4. Järgige ülaltoodud juhiseid 2-4 „Igapäevane määrdumine klaasil“.	• Eemaldage esimesel võimalusel sulanud ja suhkrusest toidust jäänud plekid või ülekeemisjäägid. Kui neil lasta klaasil jahtuda, võib neid olla raske eemaldada ja see võib klaasipinda isegi jäädavalt kahjustada. • Sisselõikamisoht: kui ohutuskate on sisse tõmmatud, on kaabitsa tera sama terav kui žilett. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
Ülekeemine puutetundlikele juhtnuppudele	1. Lülitage pliidiplaadi toide välja. 2. Image lekkinud vedelik puhastuslapi sisse 3. Pühkige puutetundlike juhtelementide piirkonda puhta niiske švammi või lapiga. 4. Pühkige ala paberrätikuga täiesti kuivaks. 5. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse.	• Pliidiplaat võib piiksuda ja ise välja lülituda ning puutetundlikud nupud ei pruugi töötada, kui neil on vedelikku. Enne pliidiplaadi uuesti sisselülitamist pühkige kindlasti puutetundlik ala kuivaks.

Näpunäited ja nõuanded

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Pliidiplaati ei saa sisse lülitada.	Toide puudub.	Veenduge, et pliidiplaat oleks toiteallikaga ühendatud ja sisse lülitatud. Kontrollige, ega teie kodus või piirkonnas ole elektrikatkestust. Kui olete kõik üle kontrollinud ja probleem püsib, helistage kvalifitseeritud tehnikule.
Puutenupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Avage juhtnupud. Juhised leiate jaotisest „Keraamilise pliidiplaadi kasutamine“.
Puutetundlikke juhtelemente on raske kasutada.	Juhtnuppude peal võib olla kerge veekiht või võib-olla kasutate juhtnuppude puudutamisel sõrmeotsa.	Veenduge, et puutetundlik ala on kuiv, ja kasutage juhtnuppude puudutamisel sõrme.
Klaas on kriimuline.	Karedate servadega kööginõud. Kasutatakse sobimatuid abrasiivseid küürimis- või puhastusvahendeid.	Kasutage lameda ja sileda põhjaga köögiriistu. Vt „Õigete kööginõude valimine“. Vt „Hooldus ja puhastamine“.
Mõned pannid tekitavad krõbisevaid ja klõpsuvaid helisid.	Selle põhjuseks võib olla kööginõude konstruktsioon (erinevad metallikihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude puhul tavaline ja ei viita veale.
Induktsioonpliidiplaat teeb madalat ümisevat müra, kui seda kasutatakse kõrgel kuumusel.	Selle põhjuseks on induktsioonküpsetamise tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks vaiksemaks muutuma või täielikult kaduma, kui vähendate kuumusseadistust.
Induktsioonpliidiplaadist tulev ventilaatorimüra.	Teie induktsioonpliidi sisse ehitatud jahutusventilaator on sisse lülitatud, et vältida elektroonika ülekuumenemist. See võib jätkuda ka pärast induktsioonpliidiplaadi väljalülitamist.	See on normaalne ja ei vaja tegutsemist. Ärge lülitage induktsioonpliidiplaati ventilaatori töötamise ajal vooluvõrgust välja.
Pannid ei kuumene ja näidikule ilmuvad kirjad.	Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see ei sobi induktsioonmeetodil toiduvalmistamise jaoks. Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see on toiduvalmistamistsooni jaoks liiga väike või ei ole õigesti selle keskel.	Kasutage induktsioonküpsetamiseks sobivaid kööginõusid. Vt jaotist „Õigete kööginõude valimine“. Tsentreerige pann ja veenduge, et selle põhi vastab küpsetustsooni suurusele.
Induktsioonpliidiplaat või toiduvalmistamistsoon on ootamatult välja lülitunud, kõlab helisignaal ja kuvatakse tõrkekood (tavaliselt vaheldub küpsetustaimeri näidikul ühe või kahe numbriga).	Tehniline rike.	Märkige üles tõrketähed ja -numbrid, eemaldage induktsioonpliidiplaat vooluvõrgust ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.

Tõrgete kuvamine ja kontrollimine

Häire ilmnemisel lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt kaitseolekusse ja kuvab vastavad kaitsekoodid:

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
E4/E5	Temperatuurianduri tõrge	Võtke ühendust tarnijaga.
E7/E8	IGBT temperatuurianduri tõrge.	Võtke ühendust tarnijaga.
E2/E3	Ebanormaalne toitepinge	Kontrollige, kas toiteallikaga on kõik korras. Lülitage toide sisse, kui toiteallikas töötab tavapäraselt.
E6/E9	Induktsioonpliidiplaat kiirgab vähe soojust	Taaskäivitage pärast induktsioonpliidiplaadi jahtumist.

Eespool on toodud levinud tõrgete hindamise ja kontrollimise näpunäited. Induktsioonpliidiplaadi võimalike ohtude ja kahjustuste vältimiseks ärge võtke seadet ise lahti.

Tehnilised andmed

Induktsioonpliidiplaat	HAB32SC
Küpsetustsoonid	2 tsooni
Toitepinge	220–240 V ~ 50/60 Hz
Elektrivõimsus paigaldamisel	3600 W
Toote mõõtmed D × W × H (mm)	290 × 520 × 58
Mõõtmed sisseehitamisel A × B (mm)	270 × 490

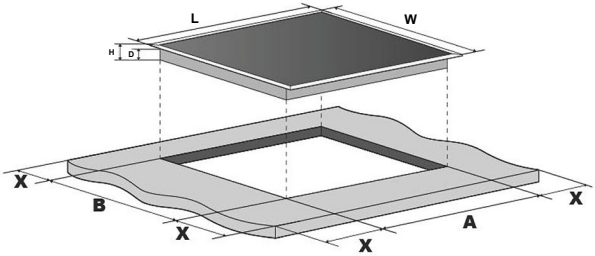
Kaal ja mõõtmed on ligikaudsed. Kuna püüame pidevalt oma tooteid täiustada, võime muuta tehnilist teavet ja kujundust ilma ette teatamata.

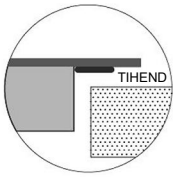
Paigaldamine

Paigaldusvahendite valik

- Lõigake tööpind joonisel näidatud suuruste järgi välja.
- Paigaldamiseks ja kasutamiseks peab ava ümber olema vähemalt 50 mm ruumi.
- Veenduge, et tööpinna paksus on vähemalt 30 mm. Valige kuumuskindel tööpinna materjal, et vältida kuumutusplaadi soojuskiirgusest tingitud suuremaid deformatsioone. Nagu allpool näidatud:

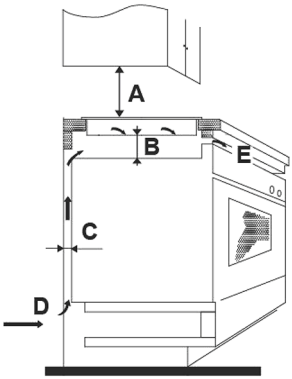
Hoiatus! Tööpinna materjal peab olema immutatud puidust või muust isolatsioonimaterjalist.

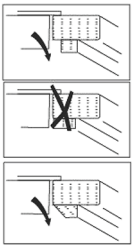




	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	Min 50

Veenduge, et pliidiplaat oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskeavad poleks blokeeritud. Veenduge, et pliidiplaat oleks heas töökorras. Nagu allpool näidatud
Märkus. Pliidiplaadi ja selle kohal oleva kapi vaheline ohutuskaugus peab olema vähemalt 760 mm.





A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	20 mini	Õhu sissevooluava	Õhu väljavooluava 5 mm

Enne pliidi paigaldamist veenduge, et

- tööpind oleks täisnurkne ja tasane ning ükski konstruktsioonielement ei häiriks nõutavat ruumi;
- tööpind oleks tehtud kuumakindlast materjalist;
- ahjul oleks sisseehitatud jahutusventilaator, kui pliidiplaat on paigaldatud ahju kohale;
- paigaldamine vastaks kõigile vahede nõuetele ning kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele;
- püsivasse juhtmestikku oleks paigaldatud sobiv isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast, et see vastaks kohalikele juhtmestike reeglitele ja eeskirjadele.
- Lahklüliti peab olema heakskiidetud tüüpi ja tagama kõigil poolustel 3 mm õhkvahega kontaktide eraldatuse (või kõigil aktiivsetel [faasi]juhtidel, kui kohalikud juhtmestiku eeskirjad lubavad seda nõuete variatsiooni).
- isolatsioonilüliti oleks kliendile pärast pliidiplaadi paigaldamist hõlpsasti kättesaadav;

- kahtluste korral paigaldamisega seoses konsulteeriksite kohalike ehitusametnikega ja uuriksite eeskirju;
- kasutaksite pliidiplaati ümbritsevatel seinapindadel kuumakindlaid ja kergesti puhastatavaid viimistlusmaterjale (nt keraamilisi plaate).

Kui olete pliidi paigaldanud, veenduge, et

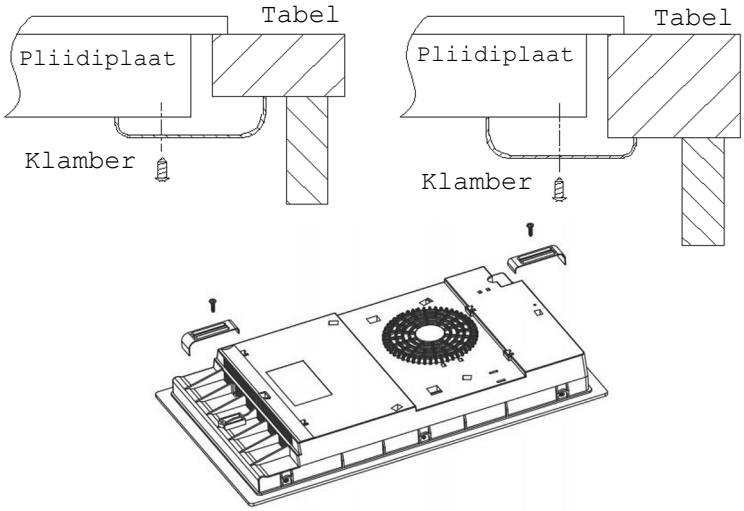
- toitekaabel poleks ligipääsetav kapiuste või sahtlite kaudu;
- pliidiplaadi alla pääseks kapist väljast piisavalt õhku.
- pliidiplaadi põhja alla paigaldataks soojusbarjäär, kui pliidiplaat on paigaldatud sahtli või kapi kohale;
- isolatsioonilüliti oleks kliendile hõlpsasti ligipääsetav.

Enne kinnitusklambrite paigaldamist

Seade tuleb asetada stabiilsele, siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele jõudu.

Kinnitusklambrite asukoha määramine (2 tk)

- Seade tuleb asetada stabiilsele, siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele jõudu.
- Pärast paigaldamist kinnitage pliidiplaat tööpinnale, kruvides pliidiplaadi põhjale neli klambrit (vt pilti).
- Reguleerige klambrite asendit, et see sobiks tööpinna paksusega.



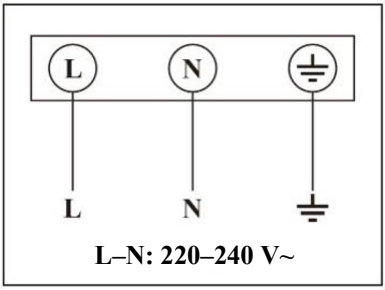
Ettevaatust

- Pliidiplaadi peavad paigaldama kvalifitseeritud töötajad või tehnikud. Teie teenistuses on oma ala professionaalid. Ärge tehke seda ise.
- Pliidiplaati ei tohi paigaldada jahutusseadmete, nõudepesumasinate ega trummelkuivatite kohale.
- Pliidiplaat tuleb paigaldada nii, et selle töökindluse suurendamiseks oleks võimalik tagada parem soojuskiirgus.
- Sein ja indutseeritud kuumutustsoon tööpinna kohal peavad taluma kuumust.
- Kahjustuste vältimiseks peavad kiht ja liim olema kuumakindlad.

- Auruga puhastamise seadet ei tohi kasutada.
- Seda keraamilist toodet saab ühendada ainult toiteallikaga, mille süsteemi takistus ei ületa 0,427 oomi. Vajaduse korral pöörduge süsteemi takistuste kohta teabe saamiseks tarnija poole.

Pliidiplaadi ühendamine toiteallikaga

Toiteallikas tuleb ühendada vastavalt asjakohasele standardile või ühepooluselisele kaitselülitile. Ühendusviis on näidatud allpool.



- Kui kaabel on kahjustatud või vajab vahetamist, peab seda tegema müügijärgse teeninduse tehnik, kasutades õigeid tööriistu, et vältida õnnetusi.
- Kui seade ühendatakse otse vooluvõrku, tuleb paigaldada omnipolaarne kaitselüliti, mille kontaktide vahel on vähemalt 3 mm.
- Paigaldaja peab tagama, et on tehtud õige elektriühendus ja et see vastab ohutuseeskirjadele.
- Kaablit ei tohi painutada ega muljuda.
- Kaablit peab regulaarselt kontrollima ja selle tohib välja vahetada ainult õige kvalifikatsiooniga isik.

	Seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL ja Ühendkuningriigi õigusaktile S.I. 3113/2013 elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) kohta. Veendudes, et seade kõrvaldatakse kasutuselt nõuetekohaselt, aitate vältida võimalikku kahju keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võib muidu tekkida, kui seade kõrvaldatakse kasutuselt valel viisil. Tootel olev sümbol näitab, et seda toodet ei tohi käidelda tavalise olmejäätmena. See tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtu kogumispunkti.
KASUTUSELT KÕRVALDAMINE: Ärge pange kasutuselt kõrvaldatud toodet sortimata olmejäätmete hulka. Selliseid jäätmeid on vaja koguda eraldi käitlemiseks.	Seade nõuab spetsiaalset jäätmekäitlust. Toote käitlemise, utiliseerimise ja ringlussevõtu kohta lisateabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, jäätmeveoettevõtte või kauplusega, kust toote ostsite. Toote käitlemise, utiliseerimise ja ringlussevõtu kohta üksikasjalikuma teabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, jäätmeveoettevõttega või kauplusega, kust toote ostsite.

Madala energiatarbimise andmed vastavalt komisjoni määrusele (EL) 2023/826.

Seisund	Energiatarbimine	Ajavahemik, mille järel seade automaatselt seisundi saavutab
Väljalülitatud režiim	0,3 W	20 min

TURVALLISUUSVAROITUKSET

LUE SEURAAVAT OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.

Asennus

Sähköiskuvaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- Kytkentä hyvään maadoitusjärjestelmään on olennaisen tärkeää ja pakollista.
- Irti kytkeminen on tehtävä sisällyttämällä kytkin kiinteään johdotukseen johdotussääntöjen mukaisesti.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin sähköjohtojärjestelmään.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

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.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan keittotason valmistajan suunnittelemia tai laitteen valmistajan käyttöohjeissa sopiviksi ilmoittamia keittotasosuojia tai laitteeseen sisällytettyjä keittotasosuojia. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- tai vastuuvaatimukset voivat mitätöityä.
- Asennuksen yksityiskohtien osalta katso kohta <Asennus>.

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.

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 keittiöastian olla kontaktissa keraamisen lasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Kattilan kahvat voivat olla kuumia. Tarkista, etteivät keittoastian kahvat ulotu muiden päällä olevien keittoalueiden päälle. Pidä kahvat poissa lasten ulottuvilta.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

Viiltovaara

- Keittotason kaapimen partaveitsenterävä terä on paljaana, kun turvasuojus vedetään taakse. Käytä erittäin varovasti ja säilytä aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

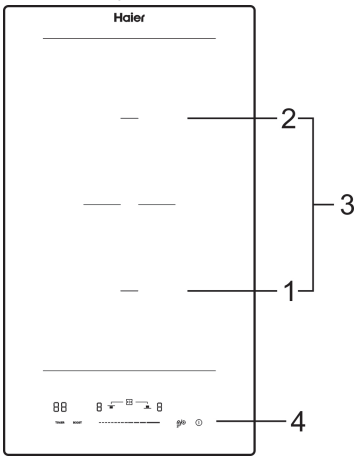
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli valuva rasva aiheuttaa savuavia ja rasvaisia tahroja, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan jätä esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä koskaan käytä laitettasi huoneen lämmitykseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen ruoanvalmistusalueet ja taso tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (esim. kosketussäätimillä).
- 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 puhdista keittotasoa höyrypesurilla.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä pannuja, joissa on uritetut reunat, tai vedä pannuja lasipinnan yli, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa keraamista lasia.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotitalousympäristössä! Valmistajan takuu ei kata minkäänlaista kaupallista käyttöä!
- VAROITUS: Laite ja sen käytettävissä olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä poissa laitteen luota.
- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.

- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- 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.
- 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.
- VAROITUS: Tulipalovaara: älä säilytä mitään ruoanvalmistuspinnoilla.
- VAROITUS: jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi keittotasopinnoissa, joissa lasikeraaminen tai vastaava materiaali suojaa jännitteisiä osia.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- HUOMIO: Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhyen aikavälin ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti.
- Virtajohto ei ole käytettävissä asennuksen jälkeen.

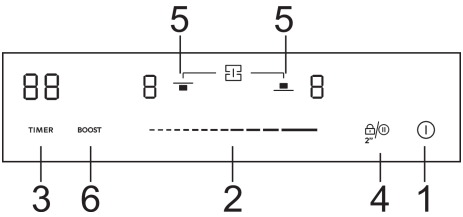
Tuotteen yleiskuvaus

Ylänäkymä



1. 1 800 W:n alue, tehostus 2 100 W:iin
2. 1 800 W:n alue, tehostus 2 100 W:iin
3. 3000 W:n alue, tehostus 3600 W:iin
4. Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli



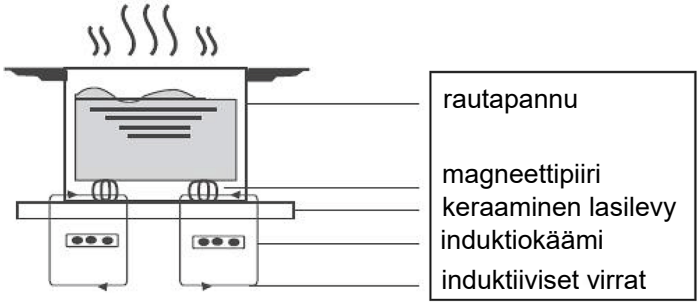
1. PÄÄLLE/POIS
2. Virran/ajastimen säätöpainike
3. Ajastimen hallinta
4. Keskeytys/näppäinlukon hallinta
5. Lämmitysalueen valintasäätimet
6. Tehostuksen säätö

Tuotetiedot

Keraaminen keittotaso / induktiokeittotaso voi vastata ruuanvalmistuksen erilaisiin tarpeisiin lämpövastusta hyödyntävän lämmityksen, mikrotietokoneistetun ohjauksen ja monipuolisen tehonvalinnan avulla, ja se onkin tämän vuoksi todella optimaalinen valinta nykypäivän perheille.
Liesi on tehty käyttäjäystävälliseksi ja se on mukautettavissa käyttäjien mukaan. Se on lisäksi turvallinen ja luotettava.

Ruoanlaitto induktion avulla

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.

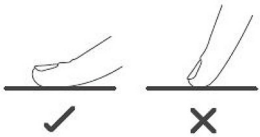


Ennen kuin käytät uutta induktiokeittotasoa

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti Turvallisuusvaroitukset-osio.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat olla kiinni induktiokeittotasossa.

Kosketussäätimien käyttö

- 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 keittiöastian valitseminen

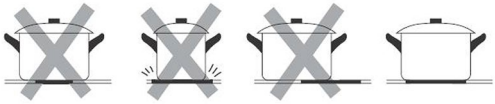
- Käytä ainoastaan keittiöastiaa, jonka pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai astian pohjasta.
- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia, toimi seuraavasti:
  1. Laita hieman vettä astiaan, jonka haluat tarkistaa.
  2. Noudata kohdan Ruoanlaiton aloittaminen ohjeita.
  3. Jos ⊔ ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, astia on sopiva.

- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiöastiat eivät sovellu induktiokäyttöön: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.

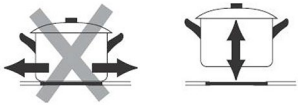
Polttimen koko (mm)	Keittiöastioiden vähimmäiskoko (halkaisija/mm)
180	140
Silta-alue	250

Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva pohja.

Varmista, että astian pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin ruoanvalmistusalue. Keskitä astia aina ruoanvalmistusalueelle.

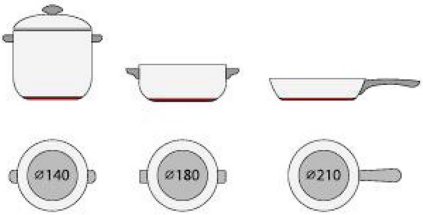


Nosta aina astiat pois induktiokeittotasolta – älä liu'uta, koska astia voi naarmuttaa lasia.



- Käytä astioita, joiden ferromagneettisen alueen halkaisija (astian pohja) on alla olevan taulukon mittojen vaihteluvälillä. (Taulukko 1)
  - Jos käytät pienempiä astioita, suorituskyky voi heikentyä
  - Jos käytät astiaa, jonka halkaisija on pienempi kuin yllä olevassa taulukossa ilmoitettu, astiaa ei ehkä havaita.

  Voit käyttää vyöhykkeen mittojen mukaan halkaisijaltaan eri kokoisia astioita seuraavasti:



- Jos ferromagneettinen osa peittää vain osittain astian pohjan, vain ferromagneettinen alue lämpenee, muu pohja ei lämpiä riittävästi.

- Jos ferromagneettinen alue ei ole homogeeninen ja sisältää muita materiaaleja, kuten alumiinia, tämä voi vaikuttaa lämpiämiseen ja astian havaitsemiseen.

  Jos astian pohja on samanlainen kuin alla olevat kuvat, astiaa ei voitu havaita.

Induktiokeittotason käyttö

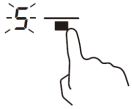
Ruoanlaiton aloittaminen

Kun virta on kytketty päälle, summeri antaa äänimerkin kerran ja kaikki merkkivalot syttyvät 1 sekunnin ajaksi ja sammuvat. Tämä osoittaa, että liesi on siirtynyt valmiustilaan.

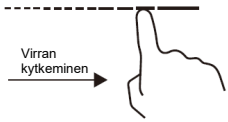
1. Kosketa PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ ⏻ kytkintä. Kaikki merkkivalot näyttävät "-"

2. Aseta sopiva keittoastia haluamallesi ruoanvalmistusalueelle. Varmista, että astian pohja ja ruoanvalmistusalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.

3. Kun lämmitysalueen valintasäädintä kosketetaan, sen vieressä oleva merkkivalo välähtää.



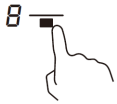
4. Valitse lämpöasetus koskettamalla liukusäädintä.



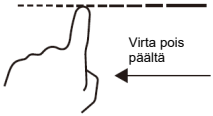
- Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Sinun on aloitettava alusta vaiheesta 1.
- Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.

Kun olet valmis

1. Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka haluat sammuttaa.



2. Kytke keittoalue pois päältä siirtämällä liukusäädin kohtaan "0". Varmista, että näytössä näkyy 0.



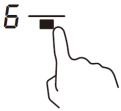
3. Sammuta koko keittotaso koskettamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta.

4. Varo kuumia pintoja
   H tarkoittaa, että ruoanvalmistusalue on liian kuuma kosketettavaksi. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat lämmittää jotakin toista keittoastiaa, aseta alueelle, joka on vielä lämmin.

Tehostustoiminnon käyttö

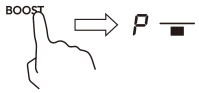
Aktivoi tehostustoiminto

1. Valitse alue, jossa on tehostustoiminto.



Huomaa: Silta-alueen tehoasetus toimii samalla tavalla kuin mikä tahansa muu normaali alue.

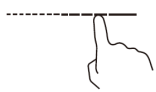
2. Kosketa TEHOSTUSnäppäintä, kun näyttö vilkkuu. Tehotason merkkivalo P palaa.



Peruuta tehostustoiminto

1. Valitse alue, jossa on tehostustoiminto.

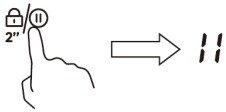
2. Peruuta tehostus koskettamalla liukusäädintä ja valitse haluamasi taso.



• Tehostustoiminto voi kestää vain 5 minuuttia, minkä jälkeen alue siirtyy automaattisesti tasolle 9.

Taukotoiminnon käyttö

1. Paina taukosäädintä, 2"/⏸, jolloin lämmitysalueet lakkaavat toimimasta. Kaikki vyöhykkeen merkkivalot näyttävät ||



2. Paina taukosäädintä 2"/⏸ kerran uudelleen. Kaikkien lämmitysalueiden asetukset palaavat oletusasetuksiin.

- Toiminto on käytettävissä, kun yksi tai useampi lämmitysalue toimii.
- Jos et peruuta pysäytystilaa 30 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

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.
- Lukituksen ohjaus voidaan aktivoida/deaktivoida keittotason PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ - painikkeella.

Säätimien lukitseminen

Kosketa näppäinlukon 2"/⏸ säädintä 2 sekunnin ajan. Ajastimen ilmaisimessa näkyy ”Lo”.

Ohjainten lukituksen poistaminen

1. Kosketa ja pidä näppäinlukon 2"/⏸ säädintä painettuna 2 sekunnin ajan.
2. Voit nyt alkaa käyttää keittotasoasi.

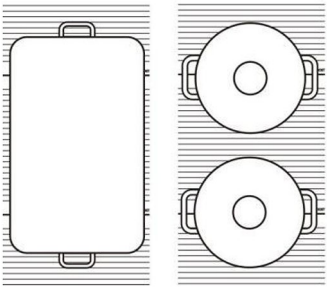
Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-painiketta; voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-painikkeesta, mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

Jäännöslämpövaroitus

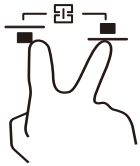
Kun keittotaso on ollut toiminnassa jonkin aikaa, se pysyy lämpimänä käytön lopetuksen jälkeen. Kirjain H varoittaa, että liesi on yhä lämmin.

Silta-alue -toiminnon käyttäminen

- Aluetta voidaan käyttää yhtenä vyöhykkeenä tai kahtena erillisenä vyöhykkeenä tilanteen tai tarpeen mukaan.
- Se koostuu kahdesta itsenäisestä kelasta, joita voidaan ohjata erikseen. Kun silta-alue on käytössä, vain keittoastian peittämä alue aktivoituu.
- Keskitä keittoastia oikein, jotta keittoastia havaitaan ja lämpö jakautuu tasaisesti.



Silta-alue-toiminnon aktivoiminen



1. Voit aktivoida silta-alueen yhdeksi isoksi vyöhykkeeksi painamalla etu- ja takavyöhykenäppäintä samanaikaisesti.
2. Äänimerkki ilmoittaa, että induktiotaso siirtyy Silta-alueen valintatilaan, ja vastaava merkkivalo vilkkuu.
3. Aseta haluamasi tehotaso koskettamalla liukusäädintä.

Silta-alue-toiminnon peruuttaminen

1. Voit peruuttaa silta-alue-toiminnon koskettamalla jotakin keittoaluetta.
2. Tehoasetus toimii kuten mikä tahansa muu normaali alue.

Automaattinen sammutus

Keittotasossa on turvaominaisuus, joka sammuttaa sen automaattisesti. Tämä tapahtuu aina, kun unohdat sammuttaa ruoanvalmistusalueen. Oletussammutusajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

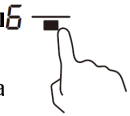
Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ajastimen käyttö

- Voit käyttää sitä katkaisuajastimena, kun haluat kytkeä yhden tai useamman ruoanvalmistusalueen pois päältä, kun aika on kulunut.
- Voit asettaa ajastimen enintään 99 minuuttiin.

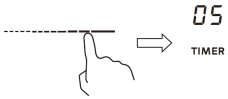
Ajastimen käyttö yhden tai useamman ruoanvalmistusalueen sammuttamiseen

1. Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka ajastimen haluat asetta



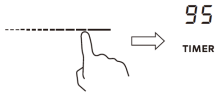
2. Kosketa säädintä, jolloin ”00” näkyy ajastimen näytössä ja ”0” vilkkuu.

3. Aseta aika koskettamalla ajastimen liukusäädintä (esim. 5).

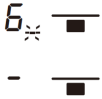


4. Kosketa ajastimen säädintä uudelleen, jolloin ”0” vilkkuu.

5. Aseta aika koskettamalla liukusäädintä (esim. 9).
   Asettamasi ajastinaika on 95 minuuttia.



6. Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
   HUOMAA: Tehotason ilmaisimen oikeassa alakulmassa on punainen piste, joka osoittaa, että alue on valittu.

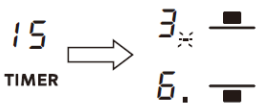


7. Kun ruoanlaiton ajastin kuluu loppuun, vastaava ruoanvalmistusalue sammuu automaattisesti.

Huomaa: Muut ruoanvalmistusalueet pysyvät käynnissä, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Jos ajastin on asetettu useammalle kuin yhdelle alueelle:

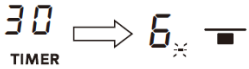
1. Kun asetat ajastimen useille keittoalueille, niiden kaikkien kohdalla näkyy punainen piste. Ajastimen näytössä näkyy minuuttiajastin. Vastaavan alueen piste vilkkuu.



(aika: 15 minuuttia)

(aika: 45 minuuttia)

2. Kun ajastimen aika loppuu, vastaava alue kytkeytyy pois päältä. Näkyviin tulee uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu.



Huomaa: Kun kosketat lämmitysalueen valintasäädintä, vastaava ajastin näkyy ajastinmerkkivalossa.

Ole varovainen paistaessasi, koska öljy ja rasva lämpenevät hyvin nopeasti, varsinkin jos käytät tehostustoimintoa. Erittäin korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva syttyvät palamaan itsestään, mikä aiheuttaa vakavan tulipalovaaran.

Ruoanlaittovinkkejä

- Vähennä tehoasetusta, 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 keraaminen yhteensopiva 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.

Lämpöasetukset

Lämpöasetus	Soveltuvuus
1–2	• matala lämpö pienille määrille ruokaa • suklaan, voin ja nopeasti palavien elintarvikkeiden sulattaminen/lämmittäminen • hellävarainen haudutus • hidas lämpeneminen
3–4	• uudelleenlämmitys • nopea haudutus • riisin keittäminen
5–6	• letut
7–8	• kuullottaminen, ruskistaminen • pastan keittäminen
9	• wokkaaminen • pihvin paistaminen • keiton kiehautus • veden keittäminen

Hoito ja puhdistus

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 keittotason virta on kytketty pois päältä, ”kuuma pinta” -merkkivaloa ei näy, 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 keraamisille induktiokeittotasoille, mutta varo ruoanvalmistusalueen kuumia 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. Käytä erittäin varovasti ja säilytä 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.

Vinkit ja vihjeet

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
Keittotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että 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 keittoastiat. Käytössä on sopimaton hankaava pesusieni tai puhdistusaine.	Käytä keittiöastiaa, jonka pohja on tasainen ja sileä. Katso kohta Oikean keittiöastian valitseminen. Katso kohta Hoito ja puhdistus.
Joistakin keittiöastioista kuuluu poksahtavia tai napsahtavia ääniä.	Tämä voi johtua astioiden rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavoin).	Tämä on normaalia keittoastioille eikä se ole merkki viasta.
Induktiokeittotasosta kuuluu matalaa humisevaa ääntä, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu induktiivisen ruoanlaiton tekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi hiljentyä tai hävitä kokonaan, kun pienennät lämpöasetusta.
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 keittoastiaa, koska se ei sovellu induktioruoanvalmistukseen. Induktiokeittotaso ei tunnista astiaa, koska se on liian pieni ruoanvalmistusalueelle tai se ei ole kunnolla sen keskellä.	Käytä induktioruoanlaittoon sopivia keittiöastioita. Katso kohta Oikean keittiöastian valitseminen. Keskitä astia ja varmista, että sen pohja vastaa ruoanvalmistusalueen kokoa.
Jos induktiokeittotaso tai keittoalue on kytkeytynyt odottamatta pois päältä, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy virhekoodi (tyypillisesti vaihtuva yksi tai kaksi numeroa keittoajastimen näytössä).	Tekninen vika.	Kirjoita virhekirjaimet ja -numerot muistiin, kytke induktiokeittotaso irti seinästä ja ota yhteys pätevään asentajaan.

Virhenäyttö ja tarkastus

Jos jotain epänormaalia ilmenee, induktiokeittotaso siirtyy automaattisesti suojaustilaan ja näyttää vastaavat suojauskoodit:

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimintaohje
E4/E5	Lämpötila-anturin vika	Ota yhteyttä toimittajaan.
E7/E8	IGBT-vian lämpötila-anturi.	Ota yhteyttä toimittajaan.
E2/E3	Epänormaali syöttöjännite	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E6/E9	Induktiokeittotason huono lämpösäteily	Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittotaso on jäähtynyt.

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet.
Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokeittotason vaarat ja vauriot.

Tekniset tiedot

Induktiokeittotaso	HAB32SC
Ruoanvalmistusalueet	2 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~ 50/60 Hz
Asennettu sähkövirta	3 600 W
Tuotteen koko S×L×K(mm)	290×520×58
Sisämitat AxB (mm)	270×490

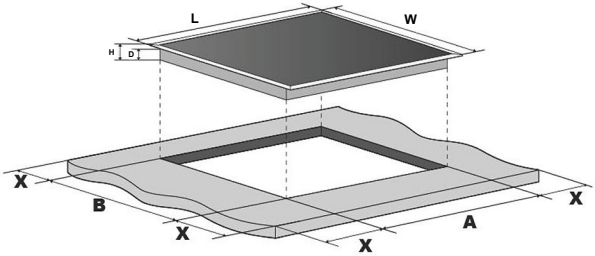
Paino ja mitat ovat arvioita. Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, voimme muuttaa teknisiä tietoja ja malleja ilman erillistä ilmoitusta.

Asennus

Asennuslaitteiden valinta

- Leikkaa työtaso piirustuksessa esitettyjen mittojen mukaisesti.
- Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 50 mm tilaa.
- Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse kuumuutta kestävä pintamateriaali, jotta lämpösäteilyn aiheuttama suurempi muodonmuutos voidaan välttää. Kuten alla on esitetty:

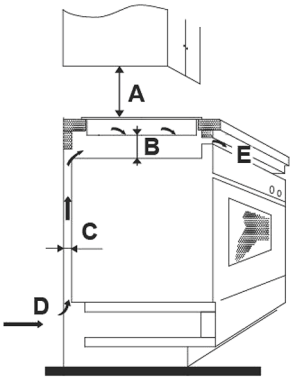
Varoitus: Työtasomateriaalissa on käytettävä kyllästettyä puuta tai muuta eristysmateriaalia.

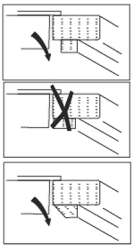


	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 väh.

Varmista kaikissa olosuhteissa, että keittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa. Varmista, että keittotaso on hyvässä toimivassa kunnossa. Kuten alla on esitetty

Huomaa: Lämpölevyn ja kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 väh.	20 väh.	Ilmanotto	Ilmanpoisto 5 mm

Varmista ennen keittotason asennusta, että

- työtaso on suorassa ja vaakatasossa, eivätkä rakenneosat häiritse tilantarvetta
- työtaso on valmistettu kuumuutta kestävästä 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 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).

Kun olet asentanut keittotason, varmista, että

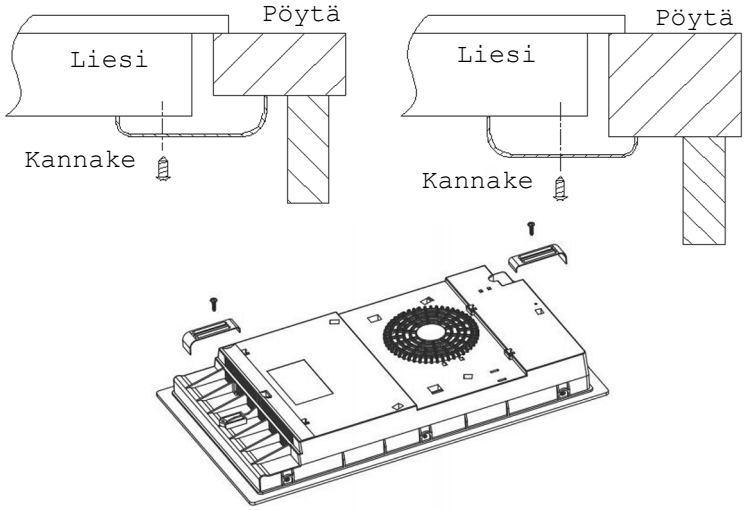
- virtajohtoon ei ole pääsyä kaapiston ovien tai vetolaatikoiden kautta
- riittävästi raitista ilmaa virtaa kaapiston ulkopuolelta keittotason alaosaan
- jos keittotaso asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason alaosan alle asennetaan lämpösuojaussulku
- eristyskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla.

Ennen kiinnityskannakkeiden paikantamista

Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin säätimiin voimaa.

Kiinnityskannakkeiden paikantaminen (2 kpl)

- Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin säätimiin voimaa.
- Kiinnitä keittotaso työtasoon ruuvaamalla 4 kannaketta keittotason pohjaan (katso kuva) asennuksen jälkeen.
- Säädä kannattimen asento sopivaksi työtason paksuuden mukaan.



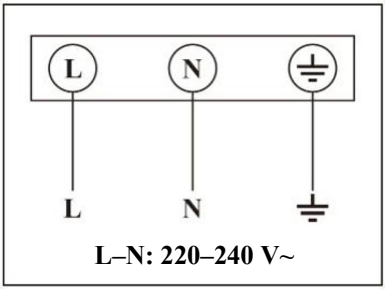
Huomautukset

- Keittotason tulee olla pätevän henkilöstön tai teknikoiden asentama. Ammattilaisemme ovat käytettävissäsi. Älä koskaan suorita toimintoa itse.
- Keittotasoa ei saa asentaa jäähdytyslaitteisiin, astianpesukoneisiin eikä pyöriviin kuivausrumpuihin.
- Keittotaso on asennettava siten, että sen luotettavuuden parantamiseksi voidaan varmistaa parempi lämpösäteily.
- Seinän ja työtason yläpuolisen lämmitysalueen on kestettävä lämpöä.

- Vaurioiden välttämiseksi kerrostason ja liiman on kestettävä kuumuutta.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Tämä keraaminen laite voidaan liittää vain syöttöön, jonka järjestelmän impedanssi on enintään 0,427 ohmia. Tarvittaessa ota yhteyttä toimittajaan järjestelmän impedanssitietojen hankkimiseksi.

Keittotason kytkeminen verkkovirtaan

Virtalähde on kytkettävä asianmukaisen standardin mukaisesti tai yksinapaisen suojakatkaisimen avulla. Liitäntätapa on esitetty alla.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai se on vaihdettava, se on onnettomuuksien välttämiseksi tehtävä asianmukaisia työkaluja käyttävän huolto-teknikon toimesta.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava moninapainen katkaisin 3 mm minimivälillä liittimien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä on oikea ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.
- Kaapeli ei saa olla taipunut tai puristunut.
- Kaapeli on tarkastettava säännöllisesti, ja sen saa vaihtaa vain pätevä henkilö.

HÄVITTÄMINEN: Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattomana yhdyskuntajätteenä. Tällaisen jätteen kerääminen erikseen erityiskäsittelyä varten on tarpeen.	Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU ja Yhdistyneen kuningaskunnan lainsäädännön S.I. 3113/2013 mukaisesti. Kun varmistat, että tämä laite hävitetään oikein, autat ehkäisemään mahdolliset ympäristö- ja terveysvahingot, jotka muuten saattaisivat aiheutua, jos se hävitettäisiin väärin. Tässä laitteessa oleva symboli osoittaa, ettei laitetta saa hävittää tavallisena kotitalousjätteenä. Se tulee viedä asianmukaiseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Tämä laite edellyttää erityisiä hävittämismenettelyjä. Lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä voi saada tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta, kotitalouksien jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Lisätietoa tämän laitteen käsittelemisestä, hyötykäytöstä ja kierrätyksestä voi saada tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta, kotitalouksien jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

Komission asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset alhaisen virrankulutuksen tiedot.

Tila	Virrankulutus	Aika, jonka jälkeen laite saavuttaa automaattisesti tilan.
Pois päältä	0,3 W	20 minuuttia

SAUGOS ĮSPĖJIMAI

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠIUOS NURODYMUS.

Montavimas

Elektros smūgio pavojus

- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso techninės ar kitokios priežiūros darbus atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Labai svarbu ir privaloma prijungti prie geros įžeminimo sistemos.
- Atjungimo priemonės turi būti įmontuotos į stacionarią instaliaciją pagal elektros instaliacijos taisykles.
- Buitinės elektros instaliacijos sistemos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus įsipjauti

- Būkite atsargūs – plokštės kraštai aštrūs.
- Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

Svarbūs saugos nurodymai

- Prieš montuodami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Ant šio prietaiso niekada negalima dėti degių medžiagų ar produktų.
- Pateikite šią informaciją asmeniui, atsakingam už prietaiso montavimą, nes ji gali sumažinti montavimo išlaidas.
- Kad išvengtumėte pavojaus, šis prietaisas turi būti sumontuotas laikantis šių montavimo nurodymų.

- Šį prietaisą turi tinkamai sumontuoti ir įžeminti tik atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Šis prietaisas turėtų būti prijungtas prie grandinės, kurioje yra izoliuojantis jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio.
- ĮSPĖJIMAS. Naudokite tik tokias kaitlenčių apsaugas, kurias suprojektavo maisto ruošimo prietaiso gamintojas arba kurių tinkamumą prietaiso gamintojas nurodė naudojimo instrukcijoje, arba į prietaisą įmontuotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali tapti nelaimingų atsitikimų priežastimi.
- Netinkamai sumontavus prietaisą, gali būti panaikintos garantijos arba nustoti galioti pretenzijos dėl atsakomybės.
- Norėdami sužinoti daugiau apie montavimą, skaitykite skyrių „Montavimas“.

Eksploatavimas ir priežiūra

Elektros smūgio pavojus

- Neruoškite maisto ant sulūžusios ar įtrūkusios kaitlentės. Jei kaitlentės paviršius sulūžtų arba įtrūktų, nedelsdami išjunkite prietaisą iš maitinimo šaltinio (sieniniu jungikliu) ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
- Prieš valydami arba atlikdami priežiūros darbus, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo šaltinio.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus sveikatai

- Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus.

Karšto paviršiaus keliamas pavojus

- Naudojimo metu pasiekiamos šio prietaiso dalys įkaista tiek, kad gali nudeginti.

- Saugokitės, kad kūno dalys, drabužiai ar kiti daiktai nesiliestų prie stiklo keramikos, kol paviršius neatvėsęs.
- Nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, ant kaitlentės paviršiaus, nes jie gali įkaisti.
- Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Puodų rankenos gali būti karštos. Patikrinkite, ar puodų rankenos nėra išsikišusios virš kitų įjungtų kaitviečių. Žiūrėkite, kad rankenų nepasiektų vaikai.
- Nesilaikant šio patarimo galima nudegti ir nusiplikyti.

Pavojus įsipjauti

- Įtraukus apsauginį dangtelį, atidengiami aštrūs viryklės gremžtuko ašmenys. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nesilaikydami atsargumo priemonių, galite susižeisti arba įsipjauti.

Svarbūs saugos nurodymai

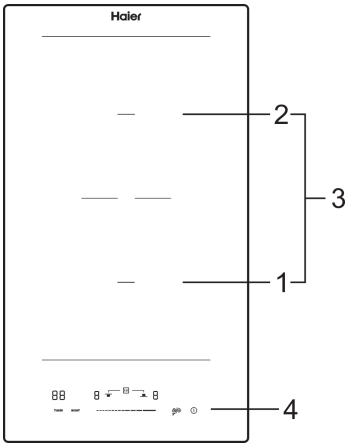
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jį naudojate. Išsiliejus verdančiam skysčiui atsiranda dūmų, o išsilieję riebalai gali užsidegti.
- Niekada nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar laikymo paviršiaus.
- Niekada nepalikite ant prietaiso jokių daiktų ar indų.
- Niekada nenaudokite prietaiso patalpai šildyti.
- Baigę naudoti visada išjunkite kaitvietes ir kaitlentę, kaip aprašyta šioje instrukcijoje (t. y. naudodami jutiklinius valdiklius).
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, sėdėti, stovėti ar lipti ant jo.

- Nelaikykite vaikus dominančių daiktų spintelėse virš prietaiso. Vaikai, užlipę ant kaitlentės, gali rimtai susižeisti.
- Nepalikite vaikų vienų ar be priežiūros ten, kur naudojamas prietaisas.
- Vaikus arba neįgalius asmenis, kurių galimybės juo naudotis yra ribotos, išmokyti juo naudotis turi atsakingas ir kompetentingas asmuo. Mokantis asmuo turėtų įsitikinti, kad jie gali naudotis prietaisu nekeldami pavojaus sau ir kitiems.
- Neremontuokite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent tai konkrečiai rekomenduojama vadove. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Nevalykite kaitlentės gariniu valytuvu.
- Nedėkite ir nemeskite sunkių daiktų ant kaitlentės.
- Nestovėkite ant kaitlentės.
- Nenaudokite maisto ruošos indų nelygiais kraštais ir nevilkite jų per indukcinio stiklo paviršių, nes taip galite subraižyti stiklą.
- Valydami kaitlentę nenaudokite šveitiklių ar kitų stiprių abrazyvinių valymo priemonių, nes galite subraižyti keraminį stiklą.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkio aplinkoje! Naudojant komerciniais tikslais, gamintojo garantija netaikoma!
- ĮSPĖJIMAS. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Maži vaikai turi nesiartinti prie prietaiso.
- Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais.

- Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus.
- Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir prižiūrėti šio prietaiso.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto ruoša ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi be priežiūros gali būti pavojinga ir sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti ugnies vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu ar priešgaisrine antklode.
- ĮSPĖJIMAS. Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.
- ĮSPĖJIMAS. Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio galimybės, jei tai kaitlentė su stiklo keramikos arba panašios medžiagos paviršiumi, apsaugančiu įtampą turinčias dalis.
- Nenaudokite garinio valytuvo.
- Prietaisas neturi būti valdomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- DĖMESIO. Maisto ruošos procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto ruošos procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- Sumontavus maitinimo laidas turi būti nepasiekiamas.

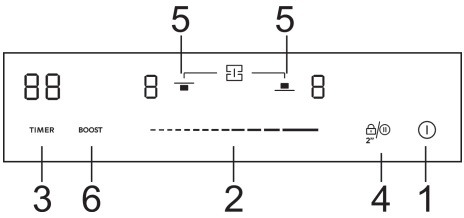
Gaminio apžvalga

Vaizdas iš viršaus



1. 1800 W zona, galios padidinimas iki 2100 W
2. 1800 W zona, galios padidinimas iki 2100 W
3. 3000 W zona, galios padidinimas iki 3600 W
4. Valdymo skydelis

Valdymo skydelis



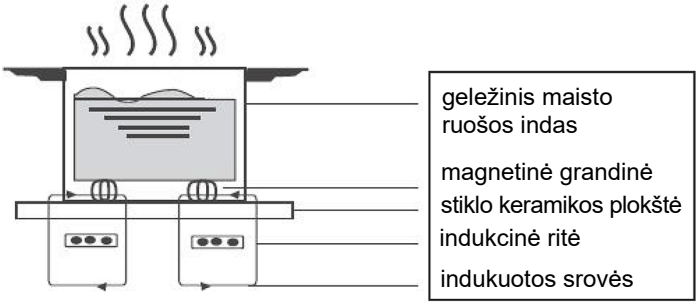
1. Įjungimo / išjungimo valdiklis
2. Galios / laikmačio reguliavimo mygtukas
3. Laikmačio valdiklis
4. Pauzės / mygtukų užrakto valdiklis
5. Kaitviečių pasirinkimo valdikliai
6. Galios padidinimo valdymas

Gaminio informacija

Keraminė / indukcinė kaitlentė, kuriai būdingas kaitinimas varžine viela, mikrokompiuterinis valdymas ir kelių galios lygių pasirinkimas, yra idealus pasirinkimas šiuolaikinei šeimai. Kaitlentė yra orientuota į klientą, jos dizainas pritaikytas asmeniniams poreikiams. Saugiai ir patikimai veikianti kaitlentė padarys jūsų gyvenimą patogesnį ir leis mėgautis maisto teikiamu malonumu.

Keletas žodžių apie indukcinę maisto ruošą

Indukcinė maisto ruoša yra saugi, pažangi, efektyvi ir ekonomiška maisto ruošos technologija. Jos veikimo pagrindas yra elektromagnetiniai virpesiai, generuojantys šilumą tiesiai maisto ruošos inde, o ne netiesiogiai kaitinant stiklo paviršių. Stiklas įkaista tik todėl, kad galiausiai jį įšildo maisto ruošos indas.

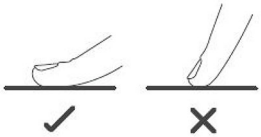


Prieš naudodami naują indukcinę kaitlentę

- Perskaitykite šį vadovą, ypač atkreipkite dėmesį į skyrių „Saugos įspėjimai“.
- Pašalinkite visas apsaugines plėveles, kurių vis dar gali būti ant indukcinės kaitlentės.

Jutiklinių valdiklių naudojimas

- Valdikliai reaguoja į prisilietimą, todėl jų nereikia spausti.
- Lieskite ne piršto galiuku, o pagalvėle.
- Kiekvieną kartą užfiksavus prisilietimą išgirsite garsinį signalą.
- Žiūrėkite, kad valdikliai visada būtų švarūs ir sausi, kad jų neuždengtų jokie daiktai (pvz., indai ar šluostės). Net ir plona vandens plėvelė gali apsunkinti valdymą.



Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas

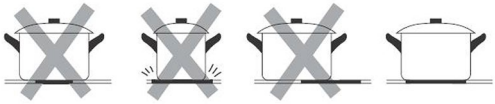
- Naudokite tik maisto ruošos indus su indukcinei maisto ruošai pritaikytu pagrindu. Ieškokite indukcijos simbolio ant pakuotės arba ant maisto ruošos indo pagrindo.
- Patikrinti, ar jūsų indai tinkami, galite atlikę magneto bandymą. Priartinkite magnetą prie indo pagrindo. Jei magnetas jį pritraukia, indas tinka indukcijai.
- Jei neturite magneto:
  1. į norimą išbandyti indą įpilkite šiek tiek vandens.
  2. Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Kad pradėti gaminti maistą“.

  3. Jei ekrane nemirksi ⊔ ir vanduo šyla, indas tinkamas.
- Netinka maisto ruošos indai, pagaminti iš šių medžiagų: grynas nerūdijantysis plienas, aliuminis arba varis be magnetinio pagrindo, stiklas, medis, porcelianas, keramika ir moliniai indai.

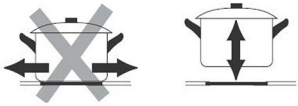
Degiklio dydis (mm)	Minimalus maisto ruošos indas (skersmuo, mm)
180	140
Sujungtoji zona	250

Nenaudokite indų nelygiais kraštais ir išlenktu pagrindu.

Įsitikinkite, kad indo dugnas yra lygus, priglunda prie stiklo ir yra tokio pat dydžio kaip kaitvietė. Indą visada statykite kaitvietės centre.

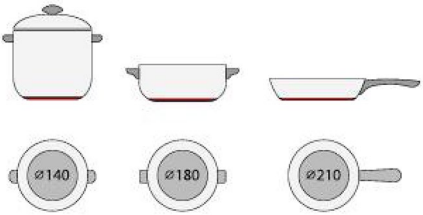


Visada indus nukelkite nuo keraminės kaitlentės – nestumkite jų, nes jie gali subraižyti stiklą.



- Naudokite maisto ruošos indus, kurių feromagnetinės srities (indo pagrindo) skersmuo atitinka toliau pateiktoje lentelėje nurodytų matmenų diapazoną. (1 lentelė)
  - Jei naudosite mažesnius maisto ruošos indus, tai gali turėti įtakos veikimui.
  - Jei naudojate indą, kurio skersmuo mažesnis nei nurodytas pirmiau esančioje lentelėje, indas gali būti neaptinkamas.

  Atsižvelgdami į zonos matmenis, galite naudoti skirtingo skersmens indus, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje:



- Jei feromagnetinė dalis dengia tik dalį indo pagrindo, įkaista tik feromagnetinis plotas, o likusi pagrindo dalis gali įkaisti nepakankamai, kad būtų galima ruošti maistą.

- Jei feromagnetinė sritis nėra vienalytė, o yra iš kitos medžiagos, pavyzdžiui, aliuminio, tai gali turėti įtakos įkaitimui ir maisto ruošos indo aptikimui.
  Jei maisto ruošos indo pagrindas panašus į pateiktą paveikslėlyje, indas gali būti neaptinkamas.

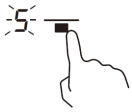
Indukcinės kaitlentės naudojimas

Kaip pradėti gaminti maistą

Įjungus maitinimą, vieną kartą pasigirsta garsinis signalas, visi indikatoriai užsidega 1 sekundę ir užgęsta, o tai reiškia, kad kaitlentė perėjo į budėjimo režimą.

1. Palieskite įjungimo / išjungimo jungiklį ⏻, visi indikatoriai rodo „–“

2. Ant kaitvietės, kurią norite naudoti, padėkite tinkamą maisto ruošos indą. Įsitikinkite, kad indo dugnas ir kaitvietės paviršius yra švarūs ir sausi.

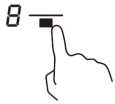


3. Palietus kaitvietės pasirinkimo valdiklį, šalia mygtuko mirksi indikatorius.

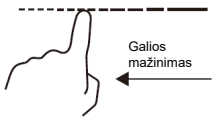
4. Pasirinkite kaitros nuostatą paliesdami slankiklį.

- Jei per 1 minutę nenustatysite kaitros, indukcinė kaitlentė automatiškai išsijungs. Turėsite pradėti iš naujo nuo 1 veiksmo.
- Ruošdami maistą galite bet kada pakeisti kaitros nustatymą.

Kai baigsite ruošti maistą



1. Palieskite kaitvietės, kurią norite išjungti, pasirinkimo indikatorių



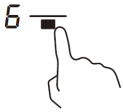
2. Išjunkite kaitvietę, nustumdami slankiklį į „0“. Įsitikinkite, kad ekrane rodoma „0“.

3. Išjunkite visą kaitlentę, paliesdami įjungimo / išjungimo valdiklį.

4. Saugokitės karštų paviršių
   Bus rodoma „H“, o tai reiškia, kad kaitvietė yra per karšta, kad ją būtų galima liesti. Simbolis išnyks, kai paviršius atvės iki saugios temperatūros. Jis taip pat gali būti naudojamas kaip energijos taupymo funkcija: jei norite įkaitinti kitus maisto ruošos indus, pastatykite juos ant vis dar karštos kaitrinės plokštės.

Galios padidinimo funkcijos naudojimas

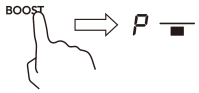
Galios padidinimo funkcijos įjungimas



1. Pasirinkite zoną su galios padidinimo funkcija.

Pastaba. Sujungtosios zonos galios nustatymas veikia taip pat kaip ir bet kurioje kitoje įprastoje zonoje.

2. Palieskite GALIOS PADIDINIMO mygtuką; kai ekranas mirksi, galios lygio indikatorius rodo „P“.



Galios padidinimo funkcijos atšaukimas

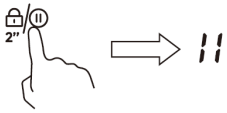
1. Pasirinkite zoną su galios padidinimo funkcija.

2. Palieskite slankiklį, norėdami atšaukti galios padidinimo funkciją, ir pasirinkite lygį, kurį norite nustatyti.

• Galios padidinimo funkcija gali veikti tik 5 minutes, po to zona automatiškai pereis į 9 lygį.

Pristabdymo funkcijos naudojimas

1. Paspauskite pristabdymo valdiklį 2”, kaitvietės nustoja veikti. Visų zonų indikatoriai rodo „||“



2. Paspauskite pristabdymo valdiklį 2” dar kartą – bus grąžintas pradinis visų kaitviečių nustatymas.

- Šią funkciją galima naudoti, kai veikia viena ar daugiau kaitviečių.
- Jei neatšauksite veikimo režimo pristabdymo per 30 minučių, indukcinė kaitlentė automatiškai išsijungs.

Valdiklių užrakinimas

- Galite užrakinti valdiklius, kad išvengtumėte netyčinio naudojimo (pavyzdžiui, kad vaikai netyčia neįjungtų kaitviečių).
- Kai valdikliai užrakinti, neveikia visi valdikliai, išskyrus įjungimo / išjungimo valdiklį.
- Valdiklių užraktą galima įjungti / išjungti įjungus arba išjungus kaitlentę.

Kaip užrakinti valdiklius

Palaikykite mygtukų užrakto valdiklį 2” 2 sekundes. Laikmačio indikatorius parodys „Lo“.

Kaip atrakinti valdiklius

1. Palieskite ir palaikykite mygtukų užrakto valdiklį 2” 2 sekundes.
2. Dabar galite pradėti naudoti kaitlentę.

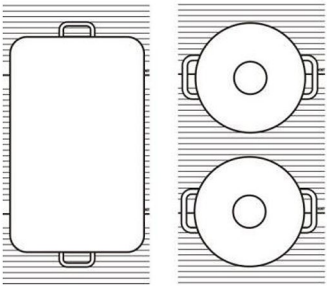
Kai kaitlentė veikia užrakinimo režimu, visi valdikliai neveikia, išskyrus įjungimo / išjungimo mygtuką. Skubiu atveju kaitlentę visada galite išjungti įjungimo / išjungimo mygtuku, tačiau kitą kartą naudodami pirmiausia turėsite atrakinti kaitlentę.

Įspėjimas apie likutinę šilumą

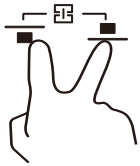
Kai kaitlentė jau kurį laiką veikia, lieka šiek tiek kaitros. Raidė „H“ įspėja pasisaugoti.

Sujungtosios zonos funkcijos naudojimas

- Ji gali būti naudojama kaip viena zona arba dvi atskiros zonos, priklausomai nuo maisto gaminimo poreikių kiekvienoje situacijoje.
- Ji pagaminta iš dviejų nepriklausomų spiralių, kurias galima valdyti atskirai. Kai veikia sujungtoji zona, aktyvi tik ta jos dalis, kurią uždengia maisto ruošos indas.
- Kad maisto ruošos indas būtų aptiktas ir šiluma pasiskirstytų tolygiai, tinkamai jį pastatykite.



Sujungtosios zonos funkcijos įjungimas



1. Norėdami įjungti sujungtąją zoną kaip vieną didelę zoną, vienu metu paspauskite priekinės ir galinės zonos mygtukus.
2. Garsinis signalas praneša, kad indukcinė kaitlentė pereina į sujungtosios zonos pasirinkimo režimą, mirksi atitinkamas indikatorius.
3. Pasirinkite norimą galios lygį naudodami slankiklį.

Sujungtosios zonos funkcijos atšaukimas

1. Palieskite vieną iš kaitviečių, norėdami atšaukti sujungtosios zonų funkciją.
2. Galios nustatymas veikia taip pat kaip ir bet kurioje kitoje įprastoje zonoje.

Automatinis išjungimas

Kaitlentės saugos funkcija yra automatinis išsijungimas. Taip nutinka kiekvieną kartą, kai pamirštate išjungti kaitvietę. Numatytasis išjungimo laikas pateiktas toliau esančioje lentelėje:

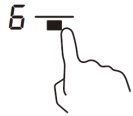
Galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Numatytasis veikimo laikmatis (valandomis)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Laikmačio naudojimas

- Galite naudoti kaip išjungimo laikmatį, kad pasibaigus laikui išjungtumėte vieną ar daugiau kaitviečių.
- Laikmatį galima nustatyti iki 99 minučių.

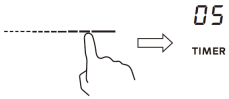
Laikmačio naudojimas vienai ar kelioms kaitvietėms išjungti

1. Palieskite kaitvietės, kuriai norite nustatyti laikmatį, pasirinkimo valdiklį.



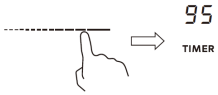
2. Palieskite laikmačio valdiklį, laikmačio ekrane bus rodoma „00“, o „0“ mirksės.

3. Nustatykite laiką paliesdami laikmačio slankiklį (pvz., 5).

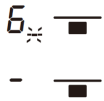


4. Dar kartą palieskite laikmačio valdiklį, mirksės „0“.

5. Nustatykite laiką paliesdami slankiklio valdiklį (pvz., 9), dabar jūsų laikas nustatytas 95 minutėms.



6. Kai laikas bus nustatytas, iš karto prasidės atgalinė atskaita. Ekrane bus rodomas likęs laikas.
   PASTABA. Dešiniajame apatiniame galios lygio indikatoriaus kampe bus raudonas taškas, nurodantis, kad ta zona pasirinkta.

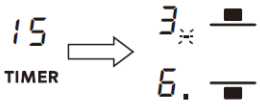


7. Pasibaigus maisto ruošos laikmačio laikui, atitinkama kaitvietė automatiškai išsijungs.

Pastaba. Kitos kaitvietės veiks toliau, jei jos buvo įjungtos anksčiau.

Jei laikmatis nustatytas daugiau nei vienai zonai:

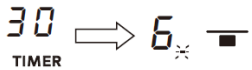
1. Kai nustatote laikmatį kelioms kaitvietėms, šviečia raudoni atitinkamų kaitviečių taškai. Laikmačio ekrane rodomas minučių skaitiklis. Atitinkamos zonos taškas mirksi.



(nustatyta 15 minučių)

(nustatyta 45 minutėms)

2. Pasibaigus atgalinės atskaitos laikmačio laikui, atitinkama zona išsijungs. Tada bus rodoma nauja minučių skaitiklio vertė, o atitinkamos zonos taškas mirksės.



Pastaba. Palieskite kaitvietės pasirinkimo valdiklį, atitinkamas laikmatis bus rodomas laikmačio indikatoriuje.

Būkite atsargūs kepdami, nes aliejus ir riebalai labai greitai įkaista, ypač jei naudojate galios padidinimą. Esant ypač aukštai temperatūrai, aliejus ir riebalai savaime užsiliepsnoja ir tai kelia rimtą gaisro pavojų.

Maisto ruošos patarimai

- Kai maistas užvirs, sumažinkite galią.
- Naudodami dangtį sutrumpinsite gaminimo laiką ir taupysite energiją, nes sulaikysite šilumą.
- Sumažinkite skysčio ar riebalų kiekį, kad sutrumpintumėte virimo laiką.
- Pradėkite maistą ruošti ant didelės kaitros ir sumažinkite kaitrą, kai maistas įkais.

Lėtas virimas, ryžių virimas

- Lėtas virimas vyksta žemiau virimo temperatūros, maždaug 85 °C, kai burbuliukai tik retkarčiais kyla į verdamo skysčio paviršių. Tai esminis faktorius gaminant gardžias sriubas ir švelnius troškinius, nes skonis atsiskleidžia neperverdant maisto. Kiaušinių pagrindo ir miltais sutirštintus padažus taip pat reikėtų virti žemesnėje nei virimo temperatūroje.
- Kai kurioms užduotims, įskaitant ryžių virimą absorbciniu metodu, gali prireikti didesnio nei žemiausias nustatymas, kad maistas būtų tinkamai išvirtas per rekomenduojamą laiką.

Kepsnio apskrudinimas

Norėdami paruošti sultingus ir kvapnius kepsnius:

1. Prieš kepdami mėsą palaikykite kambario temperatūroje apie 20 minučių.
2. Įkaitinkite keptuvę storu dugnu.
3. Abi kepsnio puses aptepkite aliejumi. Į karštą keptuvę įlašinkite nedidelį kiekį aliejaus ir tada dėkite mėsą ant karštos keptuvės.
4. Kepimo metu kepsnį apverskite tik vieną kartą. Tikslus kepimo laikas priklausys nuo kepsnio storio ir norimo iškepimo laipsnio. Laikas gali skirtis nuo 2 iki 8 minučių vienoje pusėje. Paspauskite kepsnį, kad pamatytumėte, kiek jis iškepęs – kuo kietesnis jis atrodys, tuo „geriau iškepęs“ jis bus.
5. Prieš patiekdami kepsnį palikite keletą minučių pailsėti šiltoje lėkštėje, kad suminkštėtų.

Pakepinimas maišant

1. Pasirinkite su keramika suderinamą plokščią kinišką (wok) keptuvę arba kitokią didelę keptuvę.
2. Paruoškite visus produktus ir įrangą. Pakepinimas maišant turi būti greitas. Jei gaminate didelį kiekį, kepinkite keliomis mažesnėmis porcijomis.
3. Keptuvę trumpai įkaitinkite ir įpilkite du šaukštus aliejaus.
4. Pirmiausia iškepkite bet kokią mėsą, atidėkite į šalį ir laikykite šiltai.
5. Maišydami pakepinkite daržoves. Kai jos bus karštos, bet vis dar traškios, sumažinkite kaitvietės nustatymą, grąžinkite mėsą į keptuvę ir supilkite padažą.
6. Švelniai išmaišykite produktus, kad jie įkaistų.
7. Patiekite iš karto.

Šilumos nustatymai

Šilumos nustatymas	Tinkamumas
1–2	• švelnus mažo maisto kiekio pašildymas • šokolado, sviesto lydymas ir greitai sudegančio maisto ruošimas • švelnus ir lėtas virimas • lėtas atšildymas
3–4	• pakartotinis pašildymas • greitas troškinimas • ryžių virimas
5–6	• blynai
7–8	• apkepinimas • makaronų virimas
9	• pakepinimas maišant • apskrudinimas • sriubos užvirimas • vandens užvirimas

Priežiūra ir valymas

Ką?	Kaip?	Svarbu!
Kasdieniai nešvarumai ant stiklo (pirštų atspaudai, žymės, dėmės nuo maisto ar ant stiklo išsiliejusių nesaldžių skysčių)	1. Išjunkite kaitlentę. 2. Kol stiklas dar šiltas (bet ne karštas!), užtepkite viryklių valiklio. 3. Nuplaukite ir nusausinkite švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Vėl įjunkite kaitlentę.	• Išjungus kaitlentės maitinimą, karšto paviršiaus indikatorius nerodomas, tačiau kaitvietė vis dar gali būti karšta! Būkite itin atsargūs. • Stiprūs šveitikliai, kai kurie nailoniniai šveitikliai ir šiurkštūs / abrazyviniai valikliai gali subraižyti stiklą. Visada perskaitykite etiketę, kad įsitikintumėte, jog jūsų valiklis ar šveitiklis yra tinkamas. • Niekada nepalikite valiklio likučių ant kaitlentės: jie gali palikti dėmių ant stiklo.
Ant stiklo išsilieję verdami skysčiai, lydomi produktai ir karšti cukringi skysčiai	Nedelsdami pašalinkite juos žuvies ar kitokia mentele arba grandikliu, tinkamu stiklo keramikos kaitlentėms, tačiau saugokitės karštų kaitviečių paviršių: 1. Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo šaltinio. 2. Laikykite grandiklį arba mentelę 30° kampu ir nubraukite nešvarumus arba išsiliejusį skystį į vėsią kaitlentės vietą. 3. Nuvalykite nešvarumus arba išsiliejusį skystį indų šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Atlikite pirmiau pateikto punkto „Kasdieniai nešvarumai ant stiklo“ 2–4 veiksmus.	• Kuo greičiau pašalinkite dėmes, kurias paliko lydomas ir saldus maistas arba išsilieję skysčiai. Jei paliksite atvėsti ant stiklo, juos gali būti sunku pašalinti arba stiklo paviršius gali būti pažeistas visam laikui. • Pavojus įsipjauti: kai apsauginis dangtelis įtrauktas, grandiklio ašmenys labai aštrūs. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
Išsiliejimas ant jutiklinių valdiklių	1. Išjunkite kaitlentę. 2. Sugerkite išsiliejusį skystį 3. Nuvalykite jutiklinio valdymo sritį švaria drėgna kempine arba šluoste. 4. Vietą visiškai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. 5. Vėl įjunkite kaitlentę.	• Kaitlentė gali skleisti garsinį signalą ir išsijungti, o jutikliniai valdikliai gali neveikti, jei ant jų pateko skysčio. Prieš vėl įjungdami kaitlentę, būtinai sausai nuvalykite jutiklinio valdymo sritį.

Patarimai

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Kaitlentės nepavyksta įjungti.	Nėra maitinimo.	Įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio ir įjungta. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba vietovėje nenutrūko elektros energijos tiekimas. Jei viską patikrinote ir problema išlieka, kvieskite kvalifikuotą techniką.
Jutikliniai valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Atrakinkite valdiklius. Nurodymus rasite skyriuje „Keraminės kaitlentės naudojimas“.
Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.	Virš valdiklių gali būti plona vandens plėvelė arba valdiklius galbūt liečiate piršto galiuku.	Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, o valdiklius lieskite piršto pagalvėle.
Stiklas braižosi.	Maisto ruošos indai yra nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	Taip gali nutikti dėl maisto ruošos indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Tai normalu ir nereiškia, kad indai yra sugedę.
Indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo triukšmą, kai naudojama esant aukštai temperatūrai.	Tai lemia indukcinės maisto ruošos technologija.	Tai yra normalu, tačiau triukšmas turėtų sumažėti arba visiškai išnykti, kai sumažinsite šilumos nustatymą.
Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.	Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius apsaugo elektroninius komponentus nuo perkaitimo. Jis gali veikti net išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Ventiliatoriui veikiant, neatjunkite indukcinės kaitlentės nuo maitinimo šaltinio.
Maisto ruošos indai nekaista ir jų nerodo indikatorius.	Indukcinė kaitlentė negali aptikti maisto ruošos indų, jei jie netinka indukcinei maisto ruošai. Indukcinė kaitlentė negali aptikti maisto ruošos indo, jei jis per mažas kaitvietei arba nepastatytas centre.	Naudokite indukcinei maisto ruošai tinkamus maisto ruošos indus. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Pastatykite maisto ruošos indą centre ir įsitikinkite, kad jo pagrindas atitinka kaitvietės dydį.
Indukcinė kaitlentė arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirsta signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai pakaitomis su vienu ar dviem skaitmenimis maisto ruošos laikmačio rodinyje).	Techninis gedimas.	Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.

Gedimų rodymas ir patikrinimas

Atsiradus veikimo sutrikimui, indukcinė kaitlentė automatiškai persijungs į apsauginę būseną ir rodys atitinkamus apsauginius kodus:

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
E4/E5	Temperatūros jutiklio gedimas	Susisiekite su tiekėju.
E7/E8	IGBT temperatūros jutiklio gedimas.	Susisiekite su tiekėju.
E2/E3	Nenormali maitinimo įtampa	Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis veikia normaliai. Įjunkite maitinimą, kai maitinimo šaltinis veiks normaliai.
E6/E9	Blogas indukcinės kaitlentės šilumos spinduliavimas	Kai indukcinė kaitlentė atvės, įjunkite iš naujo.

Pirmiau pateikti dažniausiai pasitaikančių gedimų įvertinimo ir patikrinimo būdai.
Kad išvengtumėte pavojaus ir indukcinės kaitlentės sugadinimo, patys įrenginio neardykite.

Techninė specifikacija

Indukcinė kaitlentė	HAB32SC
Kaitvietės	2 zonos
Maitinimo įtampa	220–240 V, ~50/60 Hz
Įrengta elektrinė galia	3600 W
Gaminio dydis G × P × A (mm)	290 × 520 × 58
Montavimo matmenys A × B (mm)	270 × 490

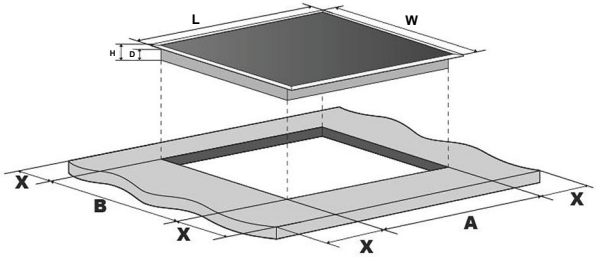
Svoris ir matmenys yra apytiksliai. Kadangi nuolat stengiamės tobulinti savo gaminius, galime keisti specifikacijas ir dizainą be išankstinio įspėjimo.

Montavimas

Montavimo įrangos parinkimas

- Išpjaukite stalviršį pagal brėžinyje nurodytus dydžius.
- Aplink angą palikite ne mažiau kaip 50 mm atstumą montavimui ir naudojimui.
- Stalviršio storis turi būti ne mažesnis kaip 30 mm. Stalviršiui parinkite karščiui atsparią medžiagą, kad išvengtumėte didelių deformacijų dėl kaitlentės skleidžiamos šilumos. Kaip parodyta toliau:

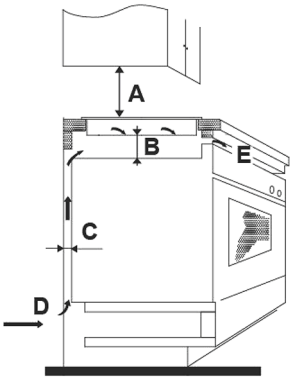
Įspėjimas. Darbinio paviršiaus medžiaga turi būti impregnuota mediena ar kita izoliacinė medžiaga.

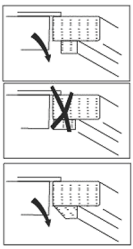


	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	Min. 50

Įsitikinkite, kad visomis aplinkybėmis kaitlentė būtų gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos nebūtų uždengtos. Įsitikinkite, kad kaitlentė yra geros būklės. Kaip parodyta toliau

Pastaba. Saugus atstumas tarp kaitrinės plokštės ir virš jos esančios spintelės turi būti bent 760 mm.





A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Oro įleidimas	Oro išleidimas, 5 mm

Prieš montuodami kaitlentę, įsitikinkite, kad:

- Darbinis paviršius yra lygus ir horizontalus, jokie konstrukciniai elementai netrukdo erdvės poreikiams.
- Darbinis paviršius pagamintas iš karščiui atsparios medžiagos.
- Jei kaitlentė montuojama virš orkaitės, orkaitėje yra įmontuotas aušinimo ventiliatorius;
- Įrengus prietaisas atitiktų visus atstumų reikalavimus ir galiojančius standartus bei taisykles.
- į nuolatinę elektros instaliaciją įmontuotas tinkamas išjungiklis, užtikrinantis visišką išjungimą iš elektros tinklo, o jo montavimas ir vieta atitinka vietines elektros instaliacijos taisykles ir nuostatas.
- Išjungiklis turi būti patvirtinto tipo ir turėti 3 mm oro tarpą tarp kontaktų visuose poliuose (arba visuose aktyviuosiuose [faziniuose] laidininkuose, jei vietos elektros instaliacijos taisyklės leidžia tokį reikalavimų variantą).

- Sumontavus kaitlentę, išjungiklis bus lengvai prieinamas klientui.
- Jei abejojate dėl montavimo, pasikonsultuokite su vietos statybos institucijomis ir peržiūrėkite įstatymus.
- Sienų paviršiams aplink kaitlentę naudokite karščiui atsparią ir lengvai valomą apdailą (pvz., keramines plyteles).

Sumontavę kaitlentę įsitikinkite, kad:

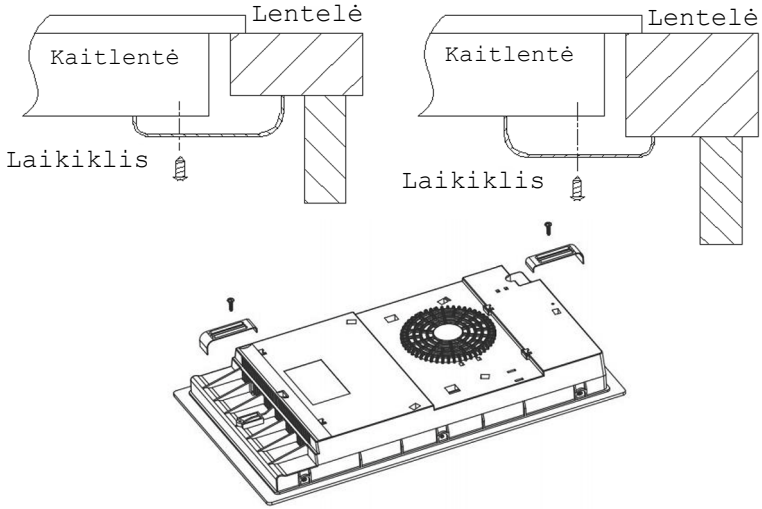
- Maitinimo kabelis nepasiekiamas per spintelių dureles ar stalčius.
- Užtikrintas pakankamas oro srautas iš spintelių išorės į kaitlentės pagrindą.
- Jei kaitlentė montuojama virš stalčiaus ar spintelės, po kaitlentės pagrindu įrengtas šilumos barjeras.
- Išjungiklis yra lengvai pasiekiamas klientui.

Prieš pritvirtinant laikiklius

Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę). Iš kaitlentės išsikišusių valdiklių stipriai nespauskite.

Tvirtinimo laikiklių (2 vnt.) vietos nustatymas

- Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę). Iš kaitlentės išsikišusių valdiklių stipriai nespauskite.
- Įstatę kaitlentę pritvirtinkite ją prie darbinio paviršiaus, prisukdami keturis laikiklius prie kaitlentės dugno (žr. paveikslėlį).
- Sureguliuokite laikiklių padėtį, kad atitiktų skirtingą darbinio paviršiaus storį.



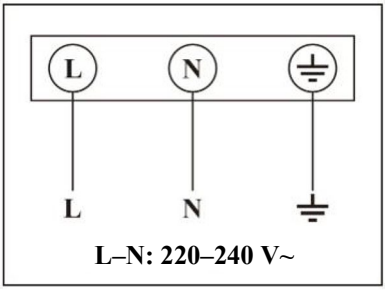
Perspėjimai

- Kaitlentę turi sumontuoti kvalifikuoti darbuotojai arba technikai. Jūsų paslaugoms turime specialistų. Nebandykite to daryti patys.
- Kaitlentės negalima montuoti prie aušinimo įrangos, indaplovių ir rotacinių džiovyklių.
- Kaitlentė turi būti įrengta taip, kad būtų užtikrintas geresnis šilumos spinduliavimas ir padidintas jos patikimumas.
- Siena ir indukcinė kaitinimo zona virš darbinio paviršiaus turi atlaikyti karštį.

- Plokštės sluoksniai ir klijai turi būti atsparūs karščiui, kad būtų išvengta pažeidimų.
- Nenaudokite garinio valytuvo.
- Šią keraminę kaitlentę galima jungti tik prie maitinimo šaltinio, kurio sistemos varža ne didesnė kaip 0,427 omo. Jei reikia, kreipkitės į energijos tiekimo įmonę dėl informacijos apie sistemos varžą.

Kaitlentės įjungimas į maitinimo tinklą

Maitinimo šaltinis turi būti prijungtas pagal atitinkamą standartą arba su vienpoliu grandinės pertraukikliu. Prijungimo būdas parodytas toliau.



- Jei kabelis yra pažeistas arba jį reikia pakeisti, tai turi atlikti techninės priežiūros specialistas, naudodamas tinkamus įrankius, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
- Jei prietaisas jungiamas tiesiai į elektros tinklą, turi būti sumontuotas daugiapolis grandinės pertraukiklis su mažiausiai 3 mm tarpu tarp kontaktų.
- Montuotojas turi užtikrinti, kad elektros instaliacija būtų tinkamai atlikta ir atitiktų saugos taisyklių reikalavimus.
- Kabelio negalima sulenkti arba suspausti.
- Kabelis turi būti reguliariai tikrinamas ir keičiamas tik reikiamą kvalifikaciją turinčio asmens.

	Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvą 2012/19/ES ir JK teisės aktą SI 3113/2013 dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEĮA). Užtikrindami, kad šis prietaisas būtų tinkamai išmestas, padėsite išvengti galimos žalos aplinkai ir žmonių sveikatai, kuri gali būti padaryta, jei prietaisas būtų išmestas netinkamu būdu. Šis simbolis ant gaminio rodo, kad jis negali būti šalinamas kartu su buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į elektros ir elektronikos prekių perdirbimo surinkimo punktą.
ŠALINIMAS. Neišmeskite šio gaminio kaip nerūšiuotų komunalinių atliekų. Tokias atliekas būtina atskirai surinkti ir tvarkyti specialiai.	Šio prietaiso atliekos turi būti šalinamos specialiai. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kaip elgtis su šiuo gaminiu, apie jo antrinį panaudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį. Norėdami gauti daugiau informacijos apie šio gaminio atliekų tvarkymą, antrinį naudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

Mažo energijos suvartojimo duomenys pagal Komisijos reglamentą (ES) 2023/826.

Būklė	Energijos suvartojimas	Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai pasiekia būklę
Išjungimo režimas	0,3 W	20 min.

DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS, LŪDZU, RŪPĪGI IZLASIET ŠOS NORĀDĪJUMUS.

Uzstādīšana

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Svarīgs un obligāts ir savienojums ar labu elektroinstalācijas zemējuma sistēmu.
- Fiksētajā elektroinstalācijā jānodrošina atvienošanas iespēja saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.
- Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Sagriešanās risks

- Uzmanieties — paneļa malas ir asas.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

- Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- Uz šīs ierīces nekad nedrīkst novietot uzliesmojošus materiālus vai produktus.
- Lūdzu, nodrošiniet šīs informācijas pieejamību personai, kura atbild par ierīces uzstādīšanu, jo tādējādi var samazināt uzstādīšanas izmaksas.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, šī ierīce jāuzstāda atbilstoši šiem uzstādīšanas norādījumiem.

- Šo ierīci drīkst pareizi uzstādīt un iezemēt tikai atbilstoši kvalificēta persona.
- Šī ierīce ir jāsavieno ar ķēdi, kurā ir iebūvēts izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektropadeves.
- BRĪDINĀJUMS. Izmantojiet tikai plīts virsmas aizsargus, kurus ir izstrādājis ēdiena gatavošanas ierīces ražotājs vai arī ierīces ražotājs ir norādījis lietošanas instrukcijā kā piemērotus, vai ierīcē iebūvētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu izmantošana var izraisīt negadījumus.
- Ja ierīce netiek pareizi uzstādīta, var tikt anulētas garantijas vai atbildības prasības.
- Informāciju par uzstādīšanu skatiet sadaļā <Uzstādīšana>.

Ekspluatācija un apkope

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Negatavojiet ēdienu uz saplīsušas vai saplaisājušas plīts virsmas. Ja plīts virsma ir saplīsusi vai saplaisājusi, nekavējoties atslēdziet ierīci no strāvas padeves (sienas slēdža) un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
- Pirms tīrīšanas un apkopes atslēdziet plīts virsmu pie sienas.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Apdraudējums veselībai

- Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem.

Karstas virsmas bīstamība

- Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas sakarst pietiekami, lai apdedzinātos.

- Neļaujiet saskarties ar keramisko stiklu ķermenim, apģērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.
- Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā.
- Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.

Sagriešanās risks

- Ja drošības pārsegs ir atvilkts, tiek atsegts plīts virsmas skrāpja asais asmens ir atklāts. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

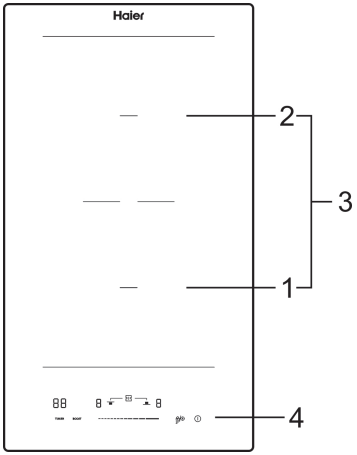
- Lietošanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Pārvārīšanās gadījumā veidojas dūmi un taukainas šļakatas, kas var aizdegties.
- Nekad neizmantojiet ierīci kā darba vai glabāšanas virsmu.
- Nekad neatstājiet uz ierīces nekādus priekšmetus vai piederumus.
- Nekad neizmantojiet ierīci telpas sildīšanai vai apsildei.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet gatavošanas zonas un plīts virsmu, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (proti, izmantojot skārienvadības).
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci, kā arī sēdēt, stāvēt vai kāpt uz tās.

- Neglabājiet bērniem interesējošus priekšmetus skapjos virs ierīces. Kāpjot uz plīts virsmas, bērni var gūt smagas traumas.
- Neatstājiet bērnus vienus vai bez uzraudzības ierīces izmantošanas vietā.
- Bērnus un personas ar invaliditāti, kas ierobežo viņu spēju lietot ierīci, par tās izmantošanu ir jāinstruē atbildīgai un kompetentai personai. Instruktoram jābūt pārliecinātam, ka viņi var lietot ierīci, neapdraudot sevi vai apkārtējo vidi.
- Nelabojiet un nemainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visa pārējā apkope jāveic kvalificētam tehniķim.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Nelieciet un nemetiet uz plīts virsmas smagus priekšmetus.
- Nestāviet uz plīts virsmas.
- Neizmantojiet pannas ar robainām malām un nevelciet pannas pār stikla virsmu, jo tā var saskrāpēt stiklu.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet skrāpjus un citus spēcīgi abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt keramisko stiklu.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, bojātu elektropadeves vadu drīkst nomainīt ražotājs, viņa klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita līdzīgas kvalifikācijas persona.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai mājsaimniecības lietojumam! Ražotāja garantija neattiecas ne uz kādu komerciālu izmantošanu!
- BRĪDINĀJUMS. Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Mazi bērni ir jātur drošā attālumā.
- Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.

- Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- BRĪDINĀJUMS. Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts virsmas ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un izraisīt aizdegšanos. NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai nedegošu segu.
- BRĪDINĀJUMS. Ugunsbīstamība: neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- BRĪDINĀJUMS. Ja virsma ir saplaisājusi, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, izslēdziet ierīci, ja tai ir stikla-keramikas vai līdzīga materiāla plīts virsmas, kas aizsargā strāvu vadošās daļas.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
- Pēc uzstādīšanas strāvas vads nedrīkst būt pieejams.

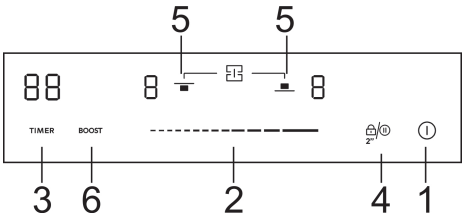
Produkta pārskats

Skats no augšas



1. 1800 W zona, pastiprinājums līdz 2100 W
2. 1800 W zona, pastiprinājums līdz 2100 W
3. 3000 W zona, pastiprinājums līdz 3600 W
4. Vadības panelis

Vadības panelis



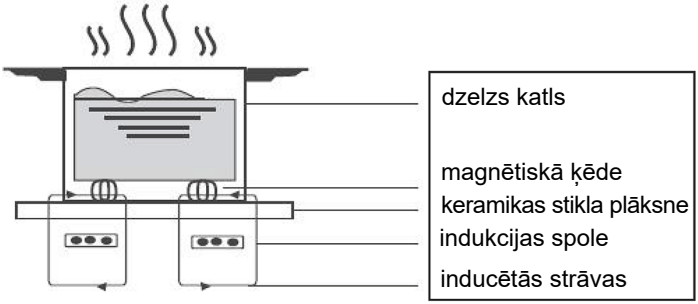
1. Ieslēgšanas/izslēgšanas vadība
2. Jaudas/taimera regulēšanas taustiņš
3. Taimera vadība
4. Pauzes/taustiņslēdža vadība
5. Sildīšanas zonas atlasīšanas vadība
6. Pastiprinājuma vadība

Informācija par produktu

Keramiskā/indukcijas plīts virsma var apmierināt dažādas virtuves prasības, pateicoties pretestības vadu sildīšanai, mikrodatorizētai vadībai un vairāku jaudu atlasei, kas ir patiešām optimāla izvēle mūsdienu ģimenēm.
Plīts virsma ir izgatavota, domājot par klientiem, un tai ir personalizēts dizains. Plīts virsmai ir droša un uzticama veiktspēja, gādājot par jūsu dzīves ērtībām un ļaujot pilnībā izbaudīt dzīvesprieku.

Nedaudz par ēdiena gatavošanu, izmantojot indukciju

Ēdiena gatavošana, izmantojot indukciju, ir droša, progresīva, efektīva un ekonomiska gatavošanas tehnoloģija. Tā darbojas elektromagnētisko vibrāciju ietekmē, ģenerējot siltumu tieši pannā, nevis netieši, proti, sildot stikla virsmu. Stikls sakarst tikai tāpēc, ka to sasilda panna.

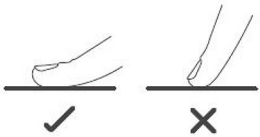


Pirms jaunās indukcijas plīts virsmas lietošanas

- Izlasiet šo ceļvedi, īpaši ņemot vērā sadaļu “Drošības brīdinājumi”.
- Noņemiet aizsargplēvi, kas joprojām var atrasties uz indukcijas plīts virsmas.

Skārienvadību izmantošana

- Tā kā vadības reaģē uz pieskārienu, nav jāpieliek nekāds spiediens.
- Neizmantojiet pirksta galu, bet spilventiņu.
- Ik reizi, reģistrējot pieskārienu, atskan signāls.
- Pārbaudiet, vai vadības vienmēr ir tīras un sausas un tās nenosedz nekādi priekšmeti (piemēram, kāds piederums vai drāna). Pat plāna ūdens kārtiņa var apgrūtināt vadības ierīču darbību.



Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle

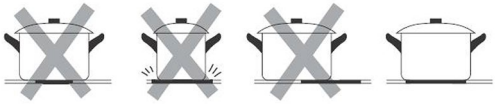
- Izmantojiet tikai ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatne ir piemērota gatavošanai ar indukciju. Meklējiet indukcijas simbolu uz iepakojuma vai pannas apakšā.
- Ēdiena gatavošanas trauku piemērotību var pārbaudīt ar magnēta testu. Virziet magnētu uz pannas pamatni. Ja tas tiek pievilkts, panna ir piemērota indukcijai.
- Ja nav magnēta:
  1. Ielejiet nedaudz ūdens pannā, kuru vēlaties pārbaudīt.
  2. Veiciet sadaļā “Lai sāktu gatavot” norādītās darbības.
  3. Ja displejā nemirgo ⊔ un ūdens uzsilst, panna ir piemērota.

- Nav piemēroti ēdiena gatavošanas trauki, kas ir izgatavoti no šādiem materiāliem: tīra nerūsējošā tērauda, alumīnija vai vara bez magnētiskas pamatnes, stikla, koka, porcelāna, keramikas un fajansa.

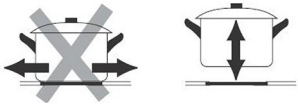
Degļa izmērs (mm)	Minimālie ēdiena gatavošanas trauki (diametrs/mm)
180	140
Tilta zona	250

Neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar robainām malām vai izliektu pamatni.

Pārbaudiet, vai pannas pamatne ir gluda, novietota līdzeni pret stiklu un ir tādā pašā lielumā kā gatavošanas zona. Vienmēr centrējiet pannu gatavošanas zonā.

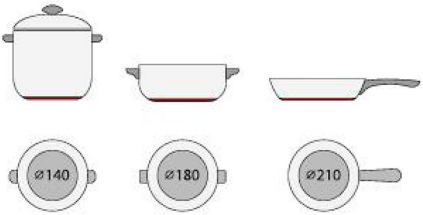


Nekad nebīdiet pannas pa keramiskās plīts virsmu, bet noceliet, lai nesaskrāpētu stiklu.



- Izmantojiet pannas, kuru feromagnētiskā laukuma diametrs (pannas pamatne) ir nākamajā tabulā norādīto izmēru diapazonā. (1. tabula)
  - Ja izmantojat mazākus katlus, veiktspēja var tikt ietekmēta
  - Ja izmantojat katlu, kura diametrs ir mazāks par iepriekšējā tabulā norādīto, katli var netikt noteikti

  Atkarībā no zonas izmēriem var izmantot dažādu diametru katlus, kā parādīts nākamajā attēlā.



- Ja feromagnētiskā daļa tikai daļēji nosedz pannas pamatni, uzkarst tikai feromagnētiskais laukums, bet pārējā pamatne var neuzsilt līdz ēdiena gatavošanai pietiekamai temperatūrai.

- Ja feromagnētiskais laukums nav viendabīgs, bet tajā ir citi materiāli, piemēram, alumīnijs, tas var ietekmēt uzsilšanu un pannas noteikšanu.
  Ja pannas pamatne ir līdzīga kā tālāk redzamajos attēlos, pannu nevar noteikt.

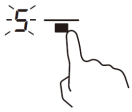
Indukcijas plīts virsmas izmantošana

Lai sāktu gatavot

Pēc ieslēgšanas atskan viens skaņas signāls, visi indikatori iedegas uz 1 sekundi un pēc tam nodziest, norādot, ka plīts virsma ir pārgājusi gaidstāves režīmā.

1. Pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas ⏻ slēdzim; visi indikatori rāda "–"

2. Nolieciet piemērotu pannu gatavošanas zonā, kuru vēlaties izmantot. Pārbaudiet, vai pannas apakša un gatavošanas zonas virsma ir tīra un sausa.



3. Pieskaroties sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, mirgo indikators blakus taustiņam

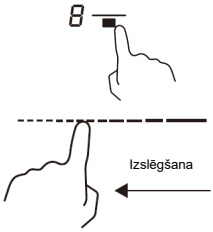
4. Atlasiet siltuma iestatījumu, pieskaroties slīdņa vadībai.

- Ja neizvēlaties siltuma iestatījumu 1 minūtes laikā, indukcijas plīts automātiski izslēdzas. Jums būs jāsāk no jauna, veicot 1. darbību.
- Siltuma iestatījumu var mainīt jebkurā gatavošanas laika brīdī.

Pēc gatavošanas beigām

1. Pieskarieties sildīšanas zonas izvēlei, kuru vēlaties izslēgt

2. Izslēdziet gatavošanas zonu, pieskaroties slīdņa vadībai uz leju līdz "0". Pārbaudiet, vai displejā ir redzama "0".

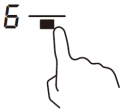


3. Izslēdziet visu plīts virsmu, pieskaroties ieslēgšanas/izslēgšanas vadībai.

4. Uzmanieties no karstām virsmām
   Tiks parādīts "H", kas nozīmē, ka gatavošanas zona ir pārāk karsta, lai tai pieskartos. Tas pazūd, kad virsma ir atdzisusi līdz drošai temperatūrai. To var izmantot arī kā enerģijas taupīšanas funkciju — ja vēlaties sildīt nākamās pannas, izmantojiet plīti, kas joprojām ir karsta.

Pastiprinājuma funkcijas izmantošana

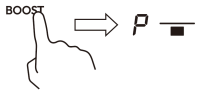
Pastiprinājuma funkcijas aktivizēšana



1. Atlasiet zonu ar pastiprinājuma funkciju.

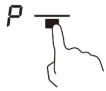
Piezīme. Tilta zonas jaudas iestatījums darbojas tāpat kā jebkura cita normāla zona.

2. Pieskarieties taustiņam PASTIPRINĀJUMS, kad displejs mirgo, jaudas līmeņa indikācija rāda “P”.



Pastiprinājuma funkcijas atcelšana

1. Atlasiet zonu ar pastiprinājuma funkciju.

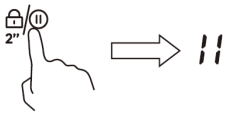


2. Pieskarieties “slīdnim”, lai atceltu pastiprinājuma funkciju un atlasītu līmeni, kuru vēlaties iestatīt.

- Pastiprinājuma funkcija var ilgt tikai 5 minūtes, pēc tam zona automātiski pāriet uz 9. līmeni.

Pauzes funkcijas izmantošana

1. Nospiediet pauzes vadību; 2” sildīšanas zonas pārstāj darboties. Visās zonās ir redzams “II”



2. Vēlreiz nospiediet pauzes vadību 2”, un visas sildīšanas zonas atgriezīsies uz to sākotnējo iestatījumu.

- Funkcija ir pieejama, ja darbojas viena vai vairākas sildīšanas zonas.
- Ja 30 minūšu laikā neatcelsiet darba apturēšanas režīmu, indukcijas plīts virsma automātiski izslēgsies.

Vadību bloķēšana

- Varat bloķēt vadības, lai novērstu neparedzētu lietošanu (piemēram, bērniem nejauši ieslēdzot gatavošanas zonas).
- Ja vadības ir bloķētas, tiek atspējotas visas vadības, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas vadību.
- Bloķēšanas vadību var aktivizēta/deaktivēta ar ieslēgtu/izslēgtu plīts virsmu.

Lai bloķētu vadības

Pieskarieties taustiņslēdža 2” vadībai un paturiet 2 sekundes. Taimera indikators rāda “Lo”.

Lai vadības atbloķētu

1. Pieskarieties taustiņslēdža vadībai 2” un paturiet 2 sekundes.
2. Tagad varat sākt izmantot plīts virsmu.

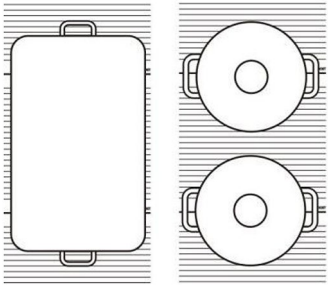
Kad plīts virsma ir bloķēšanas režīmā, visas vadības ir atspējotas, izņemot ieslēgšanu/izslēgšanu, un ārkārtas situācijā plīts virsmu vienmēr var izslēgt ar ieslēgšanas/izslēgšanas vadību, tomēr nākamajā darbībā ir vispirms jāatbloķē plīts virsma.

Brīdinājums par atlikušo siltumu

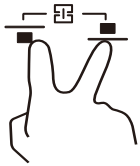
Kad plīts virsma kādu laiku ir darbojusies, ir zināms atlikušais siltums. Tiek parādīts burts “H”, lai brīdinātu sargāties no šīs zonas.

Izmantojot tilta zonas funkciju

- To var izmantot kā vienu zonu vai divas atsevišķas zonas atkarībā no ēdiena gatavošanas vajadzībām katrā situācijā.
- Tā ir izveidota no divām neatkarīgām spirālēm, kuras var vadīt atsevišķi. Strādājot tilta zonā, tiek aktivizēta tikai daļa, uz kuras ir novietoti gatavošanas trauki.
- Lai nodrošinātu gatavošanas trauku atpazīšanu un vienmērīgu siltumizkliedi, tie pareizi jācentrē.



Tilta zonas funkcijas aktivizēšana



1. Lai aktivizētu tilta zonu kā vienu lielu zonu, vienlaicīgi nospiediet priekšējās zonas un aizmugurējās zonas taustiņus.
2. Signāls pīkst, norādot, ka indukcijas plīts virsma pāriet uz tilta zonas izvēli, un attiecīgais indikators mirgo.

3. Atlasiet jaudas līmeni, ko vēlaties iestatīt, pieskaroties “slīdņa” vadībai.

Tilta zonas funkcijas atcelšana

1. Lai atceltu tilta zonas funkciju, pieskarieties vienai ēdiena gatavošanas zonai.
2. Jaudas iestatījums darbojas tāpat kā jebkurā citā zonā.

Automātiska izslēgšanās

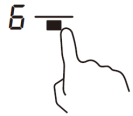
Plīts virsmas drošības funkcija ir automātiska izslēgšanās. Tā notiek ikreiz, kad esat aizmirsis izslēgt gatavošanas zonu. Noklusētie izslēgšanas laiki ir redzami nākamajā tabulā.

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Noklusējuma darba taimeris (stundas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimera izmantošana

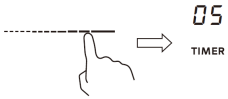
- Jūs varat to izmantot kā izslēgšanas taimeri, lai izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas pēc laika beigām.
- Taimeri var iestatīt līdz 99 minūtēm.

Taimera izmantošana, lai izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas



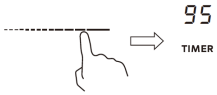
1. Pieskarieties tās sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, kurai vēlaties iestatīt taimeri.

2. Pieskarieties taimera vadībai; taimera displejā tiek parādīts “00” un mirgo “0”.



3. Iestatiet laiku, pieskaroties taimera slīdņa vadībai (piemēram, 5).

4. Vēlreiz pieskarieties taimera vadībai; mirgo “0”.



5. Iestatiet laiku, pieskaroties slīdņa vadībai (piemēram, 9); pašlaik iestatītais taimeris ir 95 minūtes.

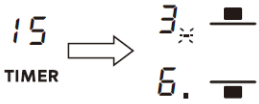
6. Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sākas atpakaļskaitīšana. Displejā ir redzams atlikušais laiks.
   PIEZĪME. Jaudas līmeņa indikatora labajā apakšējā stūrī ir sarkans punkts, kas norāda, ka zona ir atlasīta.

7. Kad gatavošanas taimeris beidzas, atbilstīgā gatavošanas zona automātiski izslēdzas.

Piezīme. Citas gatavošanas zonas turpina darboties, ja tās ir ieslēgtas iepriekš.

Ja taimeris ir iestatīts vairāk nekā vienā zonā:

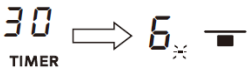
1. Iestatot taimeri vairākām gatavošanas zonām, attiecīgajām gatavošanas zonām tiek parādīti sarkani punkti. Taimera displejā ir redzams min. taimeris. Mirgo atbilstīgās zonas punkts.



(iestatīts uz 15 minūtēm)

(iestatīts uz 45 minūtēm)

2. Tiklīdz atpakaļskaitīšanas taimeris beidzas, atbilstīgā zona tiek izslēgta. Tad tiek parādīts jaunais min. taimeris un mirgo atbilstīgās zonas punkts.



Piezīme. Pieskarieties sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, un taimera indikatorā tiek parādīts atbilstīgais taimeris.

Gatavošanas vadlīnijas

Cepiet uzmanīgi, jo eļļa un tauki ļoti ātri uzkarst, it īpaši, ja izmantojat pastiprinājuma režīmu. Īpaši augstā temperatūrā eļļa un tauki spontāni aizdegas, un tas izraisa nopietnu ugunsbīstamību.

Padomi ēdiena gatavošanai

- Kad ēdiens sasniedz vārīšanās temperatūru, samaziniet jaudas iestatījumu.
- Vāka izmantošana saīsina gatavošanas laiku un ietaupa enerģiju, saglabājot siltumu.
- Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
- Sāciet gatavot ar augstu iestatījumu un samaziniet iestatījumu, kad ēdiens ir uzsilis.

Rīsu gatavošana, sutināšana

- Sutināšana notiek zem vārīšanās temperatūras — apmēram 85 °C temperatūrā, kad burbuļi ik pa laikam paceļas līdz gatavojamā šķidruma virsmai. Tā ir gardu zupu un maigu sautējumu atslēga, jo garšas attīstās, nepārvārot ēdienu. Arī mērces uz olu bāzes un ar miltiem sabiezinātas mērces ir jāgatavo zem vārīšanās temperatūras.
- Dažiem uzdevumiem, tostarp rīsu gatavošanai ar absorbcijas metodi, var būt nepieciešams iestatījums, kas ir augstāks par zemāko, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek pareizi pagatavots ieteicamajā laikā.

Steika apcepšana

Lai pagatavotu sulīgus, garšīgus steikus:

1. Pirms gatavošanas nostādiniet gaļu istabas temperatūrā apmēram 20 minūtes.
2. Uzsildiet smagu cepešpannu.
3. Ieberzējiet eļļu abās steika pusēs. Ielejiet nedaudz eļļas karstā pannā un pēc tam nolieciet gaļu uz karstās pannas.
4. Pagrieziet steiku tikai vienreiz gatavošanas laikā. Precīzais gatavošanas laiks ir atkarīgs no steika biezuma un tā, cik izceptu to vēlaties. Laiks var atšķirties — no 2 līdz 8 minūtēm katrai pusei. Piespiediet steiku, lai novērtētu, cik tas ir pagatavots — jo stingrāks tas šķiet, jo “labāk pagatavots” tas būs.
5. Atstājiet steiku uz dažām minūtēm uz silta šķīvja, lai tas pirms pasniegšanas atslābinātos un kļūtu maigs.

Cepšanai maisot

1. Izvēlieties ar keramiku saderīgu vokpannu vai lielu cepešpannu.
2. Sagatavojiet visas sastāvdaļas un aprīkojumu. Cepšanai maisot jābūt ātrai. Ja gatavojat lielu daudzumu, gatavojiet ēdienu vairākās mazākās partijās.
3. Nedaudz uzkarsējiet pannu un ielejiet tajā divas ēdamkarotes eļļas.
4. Vispirms pagatavojiet gaļu, nolieciet to malā un uzturiet siltu.
5. Apcepiet dārzeņus maisot. Kad tie ir karsti, bet joprojām kraukšķīgi, pagrieziet gatavošanas zonu uz zemāku iestatījumu, atkal ievietojiet pannā gaļu un pievienojiet mērci.
6. Viegli samaisiet sastāvdaļas, lai nodrošinātu, ka tās ir uzsildītas.
7. Pasniedziet nekavējoties.

Siltuma iestatījumi

Siltuma iestatījums	Piemērotība
1–2	• saudzīga sildīšana nelielam ēdiena daudzumam • šokolādes un sviesta kausēšana, pārtika, kas ātri sadeg • maiga sutināšana • lēna sildīšana
3–4	• atkārtota uzsildīšana • ātra sutināšana • rīsu gatavošana
5–6	• pankūkas
7–8	• sautēšana • makaronu gatavošana
9	• cepšana maisot • apcepšana • zupas uzvārīšana • ūdens vārīšana

Kopšana un tīrīšana

Ko?	Kā?	Svarīgi!
Ikdienas netīrumi uz stikla (pirkstu nospiedumi, zīmes, traipi, ko atstājis ēdiens, vai uz stikla izlijušas vielas, kas nav cukurs)	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Uzklājiet plīts virsmas tīrīšanas līdzekli, kamēr stikls vēl ir silts (bet ne karsts!) 3. Noskalojiet un noslaukiet ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Atkal ieslēdziet plīts virsmu.	• Ja strāvas padeve plīts virsmai ir izslēgta, nav norādes par "karstu virsmu", bet gatavošanas zona joprojām var būt karsta! Rīkojieties īpaši piesardzīgi. • Spēcīgai tīrīšanai izmantojami skrāpji, daži neilona skrāpji un raupji/abrazīvi tīrīšanas līdzekļi var saskrāpēt stiklu. Vienmēr izlasiet etiķeti, lai pārbaudītu tīrīšanas līdzekļa vai skrāpja piemērotību. • Nekad neatstājiet tīrīšanas pārpalikumus uz plīts virsmas, lai tie neiekrāsotu stiklu.
Uz stikla ir pārplūdes, izkusušas vielas un karsta cukura šļakatas	Nekavējoties noņemiet tos ar zivs šķēli, paletes nazi vai skuvekļa asmens skrāpi, kas ir piemērots keramikas stikla plīts virsmām, bet uzmanieties no karstām gatavošanas zonas virsmām: 1. Izslēdziet plīts virsmu pie sienas. 2. Turiet asmeni vai piederumu 30° leņķī un noskrāpējiet netīrumus vai šļakstus uz vēsu plīts virsmas vietu. 3. Netīrumus un šļakatas noņemiet ar trauku drānu vai papīra dvieli. 4. Veiciet iepriekš aprakstītās sadaļas "Ikdienas netīrumi uz stikla" 2.-4. darbību.	• Pēc iespējas ātrāk notīriet kausējumu un cukurotas pārtikas vai pārvārījušos vielu radītos traipus. Ja tie paliek uz stikla un atdziest, tad var būt grūti noņemami vai pat neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Sagriešanās risks: kad drošības pārsegs ir ievilkts, skrāpja asmens ir ļoti ass. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
Šļakatas uz skāriena vadībām	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Iemērciet šļakstus 3. Noslaukiet skārienvadības zonu ar tīru, mitru sūkli vai drānu. 4. Noslaukiet zonu pilnīgi sausu ar papīra dvieli. 5. Atkal ieslēdziet plīts virsmu.	• Plīts virsma var atskaņot signālu un izslēgties, un skāriena vadības var nedarboties, kamēr uz tām ir šķidrums. Pirms plīts virsmas ieslēgšanas noteikti noslaukiet skāriena vadības zonu.

Ieteikumi un padomi

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
Plīts virsmu nevar ieslēgt.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pievienota barošanas avotam un ieslēgta. Pārbaudiet, vai jūsu mājoklī vai teritorijā nav elektroapgādes traucējumu. Ja viss ir pārbaudīts un problēma joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadības. Norādījumus skatiet sadaļā "Keramiskās plīts virsmas izmantošana".
Apgrūtināta skārienvadības izmantošana.	Virs vadībām var būt maza ūdens kārtiņa vai, pieskaroties vadībām, iespējams, izmantojat pirksta galu.	Pārbaudiet, vai skāriena vadības zona ir sausa, un, pieskaroties vadībām, izmantojiet pirksta spilventiņu.
Stikls tiek saskrāpēts.	Ēdiena gatavošanas trauki ar raupjām malām. Izmantots nepiemērots, abrazīvs skrāpis vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle". Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".
Dažas pannas sprakšķ vai klikšķ.	To var izraisīt gatavošanas trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tā ir normāla parādība ēdiena gatavošanas traukiem un neliecina par kļūmi.
Indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto augstā temperatūrā.	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli, bet, samazinot siltuma iestatījumu, troksnim vajadzētu samazināties vai pilnībā izzust.
Ventilatora troksnis, kas nāk no indukcijas plīts virsmas.	Indukcijas plīts virsmā ir iebūvēts dzesēšanas ventilators, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc indukcijas plīts izslēgšanas.	Tas ir normāli, un nekas nav jādara. Ventilatora darbības laikā neatslēdziet strāvas padevi indukcijas plīts virsmai no sienas.
Pannas nesakarst un neparādās displejā.	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai. Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi uz tās centrēta.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Skatiet sadaļu "Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle". Centrējiet pannu un pārbaudiet tās pamatnes atbilstību gatavošanas zonas izmēriem.
Indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona ir negaidīti izslēgusies, atskan signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas taimera displejā).	Tehniska kļūme.	Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atslēdziet indukcijas plīts virsmu no sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.

Kļūmju displejs un pārbaude

Ja rodas novirze no normas, indukcijas plīts automātiski pāriet aizsardzības stāvoklī un parāda atbilstīgos aizsardzības kodus:

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
E4/E5	Temperatūras sensora kļūme	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
E7/E8	IGBT atteices temperatūras sensors.	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
E2/E3	Neparasts padeves spriegums	Lūdzu, pārbaudiet, vai strāvas padeve ir normāla. Ieslēdziet, kad strāvas padeve ir normāla.
E6/E9	Vājš indukcijas plīts siltuma starojums	Lūdzu, restartējiet, kad indukcijas plīts virsma ir atdzisusi.

Iepriekš minētie ir vispārēju kļūmju novērtējumi un pārbaudes.
Lai izvairītos no jebkādiem indukcijas plīts virsmas apdraudējumiem un bojājumiem, lūdzu, neizjauciet ierīci pašrocīgi.

Tehniskās specifikācijas

Indukcijas plīts virsma	HAB32SC
Gatavošanas zonas	2 zonas
Padeves spriegums	220–240 V~ 50/60 Hz
Instalētā elektroenerģija	3600 W
Produkta izmēri: D×P×A (mm)	290×520×58
Iebūvēšanas izmēri A×B (mm)	270×490

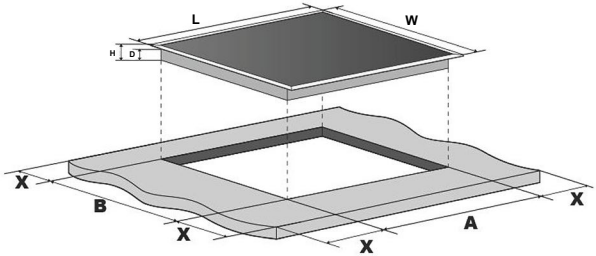
Svars un izmēri ir aptuveni. Tā kā mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus produktus, varam mainīt specifikācijas un dizainu bez iepriekšēja brīdinājuma.

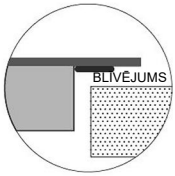
Uzstādīšana

Uzstādīšanas aprīkojuma izvēle

- Izgrieziet darba virsmu atbilstoši attēlā norādītajiem izmēriem.
- Uzstādīšanas un lietošanas nolūkā ap atveri jānodrošina vismaz 50 mm atstarpe.
- Pārbaudiet, vai darba virsmas biezums ir vismaz 30 mm. Lūdzu, izvēlieties karstumizturīgu darba virsmas materiālu, lai izvairītos no lielākām deformācijām, ko izraisa siltuma starojums no plīts. Kā parādīts tālāk:

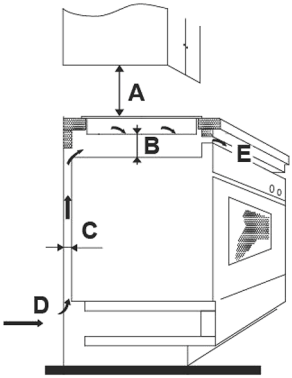
Brīdinājums. Darba virsmas materiālam jāizmanto impregnēts koks vai cits izolācijas materiāls.

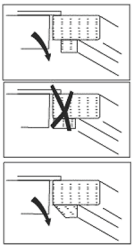




	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 mini

Jebkurā gadījumā pārbaudiet, vai plīts virsmai ir laba ventilācija un gaisa ieplūde un izplūde nav bloķēta. Pārliecinieties, vai plīts ir labā darba stāvoklī. Kā parādīts tālāk
Piezīme. Nepieciešamais drošības atstatums starp plīti un skapi virs tās ir vismaz 760 mm.





A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Gaisa ieplūde	Gaisa izeja 5 mm

Pirms plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

- darba virsma ir kvadrātveida un nolīmeņota un neviens konstrukcijas elements netraucē telpas prasību ievērošanai;
- darba virsma ir izgatavota no karstumizturīga materiāla;
- ja plīts virsma ir uzstādīta virs cepeškrāsns, cepeškrāsnij ir iebūvēts dzesēšanas ventilators;
- uzstādījums atbilst visām atstatumu prasībām un piemērojamajiem standartiem un regulējumiem;
- piemērots izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektrotīkla, ir iebūvēts pastāvīgajā vadojumā, uzstādīts un novietots tā, lai tas atbilstu vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem un regulējumiem.
- Izolācijas slēdzim ir jābūt ar apstiprinātu tipu un jānodrošina 3 mm gaisa sprauga kontaktu atdalīšanai visos polos (vai visos aktīvajos [fāzes] vadītājos, ja vietējie elektroinstalācijas noteikumi pieļauj šādas prasību izmaiņas);

- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam, kad plīts virsma ir uzstādīta;
- ja rodas šaubas par uzstādījumu, konsultējieties ar vietējām būvvaldēm un izskatiet nolikumus;
- sienas virsmām ap plīts virsmu jūs izmantojat karstumizturīgus un viegli tīrāmus apdares materiālus (piemēram, keramikas flīzes) sienas virsmām ap plīts virsmu.

Pēc plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

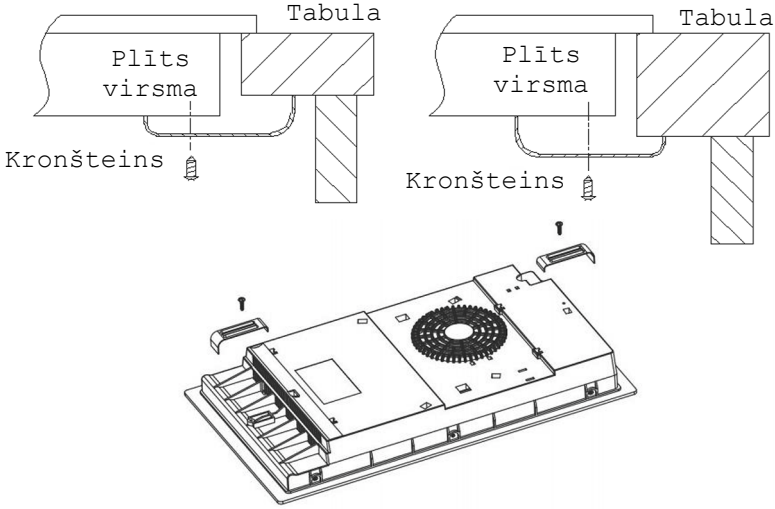
- strāvas kabelis nav pieejams no skapja durvīm vai atvilktnēm;
- ir pietiekama gaisa plūsma no skapja ārpuses uz plīts pamatni;
- ja plīts virsma ir uzstādīta virs atvilktnes vai skapja telpas, zem plīts pamatnes ir uzstādīta termiskās aizsardzības barjera;
- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam.

Pirms stiprinājuma kronšteinu novietošanas

Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas izvirzītas uz āru no plīts virsmas.

Stiprinājuma kronšteinu (2 gab.) novietošana

- Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas izvirzītas uz āru no plīts virsmas.
- Pēc uzstādīšanas nostipriniet plīts virsmu uz darba virsmas, pieskrūvējot četrus kronšteinus plīts pamatnei (skatiet attēlu).
- Pielāgojiet kronšteina pozīciju, lai tā atbilstu dažādiem darba virsmas biezumiem.



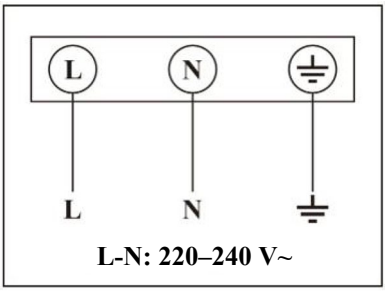
Piesardzības pasākumi

- Plīts virsma ir jāuzstāda kvalificētam personālam vai tehniķiem. Jūsu rīcībā ir mūsu profesionāļi. Lūdzu, nekad neveiciet darbību pašrocīgi.
- Plīts virsmu nedrīkst uzstādīt uz dzesēšanas iekārtām, trauku mazgājamām mašīnām un rotējošiem žāvētājiem.
- Plīts virsmu uzstāda tā, lai varētu nodrošināt labāku siltuma starojumu, uzlabojot tās uzticamību.

- Sienai un inducētajai sildīšanas zonai virs darba virsmas ir jāiztur karstums.
- Lai izvairītos no bojājumiem, “sendviča” slānim un līmei jābūt karstumizturīgai.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Šo keramiku var savienot tikai ar barošanas avotu, kura sistēmas pilnā pretestība nepārsniedz 0,427 omus. Ja nepieciešams, sazinieties ar savu piegādes iestādi, lai iegūtu informāciju par sistēmas pilno pretestību.

Plīts virsmas savienošana ar elektrotīklu

Strāvas padeve jāpievieno atbilstoši attiecīgajam standartam vai vienpola slēgiekārtai. Savienošanas metode ir parādīta zemāk.



- Ja kabelis ir bojāts vai to nepieciešams nomainīt, lai izvairītos no negadījumiem, tas jādara klientu apkalpošanas tehniķim, izmantojot atbilstošus instrumentus.
- Ja ierīce tiek pievienota tieši elektrotīklam, jāuzstāda universāla slēgiekārta ar vismaz 3 mm atstarpi starp kontaktiem.
- Uzstādītājam jāpārbauda, vai ir izveidots pareizs elektrības savienojums atbilstoši drošības noteikumiem.
- Kabelis nedrīkst būt saliekts vai saspiests.
- Kabelis ir regulāri jāpārbauda un jānomaina tikai atbilstoši kvalificētai personai.

UTILIZĀCIJA: neizmetiet šo produktu kā nešķirotus sadzīves atkritumus. Šādi atkritumi ir jāsavāc atsevišķi īpašai apstrādei.	Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/ES un Apvienotās Karalistes tiesību aktiem S.I. 3113/2013, kas attiecas uz elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (WEEE). Nodrošinot šīs ierīces pienācīgu utilizēšanu, jūs palīdzat novērst jebkādu iespējamo kaitējumu videi un cilvēku veselībai, kas var rasties, ja tā tiktu utilizēta nepareizi. Simbols uz produkta norāda, ka to nedrīkst uzskatīt par parastiem sadzīves atkritumiem. Tas ir jānogādā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Šī ierīce ir jāutilizē speciālistiem. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī produkta apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar pašvaldību, sadzīves atkritumu utilizācijas dienestu vai veikalu, kurā to iegādājāties. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu utilizācijas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

Zema enerģijas patēriņa dati saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) 2023/826.

Stāvoklis	Enerģijas patēriņš	Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz stāvokli
Izslēgšanas režīms	0,3 W	20 min

SIKKERHETSADVARSLER

LES FØLGENDE INSTRUKSJONER NØYE FØR DU BRUKER APPARATET.

Installasjon

Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra strømnettet før du utfører arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordingssystem er viktig og obligatorisk.
- Midler for frakobling må innarbeides i den faste ledningen i henhold til ledningsreglene.
- Endringer i kabelsystemet skal bare foretas av en kvalifisert elektriker.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller døden.

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 bør kobles til en krets som har en isoleringsbryter, som gir full frakobling fra strømforsyningen.
- ADVARSEL: Bruk bare koketoppvern som er utviklet av produsenten av husholdningsapparatet, eller som er angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet, eller koketoppvern som er integrert i apparatet. Bruk av upassende vern kan forårsake ulykker.
- Hvis utstyret ikke installeres på riktig måte, kan det føre til at ethvert garanti- eller ansvarskrav ugyldiggjøres.
- Angående detaljene for installasjon, takk for å se avsnittet <Installasjon>.

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.

Fare for varme flater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av apparatet bli tilstrekkelig varme til å forårsake brannskader.

- Ikke la kroppen, klærne eller andre gjenstander enn egnet kokekar komme i kontakt med det keramiske glasset før overflaten er avkjølt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- Håndtak 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

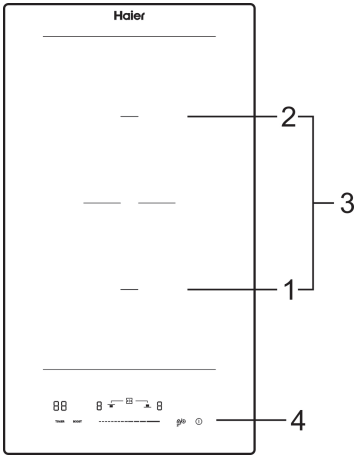
- Apparatet må aldri stå uten tilsyn under bruk. Overkoking fører til røyk og fettrester som kan antennes.
- Apparatet må aldri brukes som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenredskaper ligge på apparatet.
- Bruk aldri apparatet til oppvarming av rommet.
- Etter bruk slår du alltid av matlagingssonene og koketoppen som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved hjelp av berøringskontrollene).
- Ikke la barn 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.
- Ikke bruk damprenser til rengjøring av koketoppen.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på koketoppen.
- Ikke stå på toppen av koketoppen.
- Ikke bruk panner med taggete kanter eller dra panner over glassoverflaten, da dette kan ripe glasset.
- Ikke bruk skuremidler eller andre sterke skurende rengjøringsmidler for å rengjøre koketoppen, da disse kan ripe opp det keramiske glasset.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet er bare beregnet for bruk i hjemmet! Kommersiell bruk av noe slag dekkes ikke av produsentens garanti!
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift. Småbarn må holdes unna.
- Pass på at du ikke berører varmeelementene.

- Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- 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.
- 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.
- ADVARSEL: Brannfare: Gjenstander må ikke oppbevares på tilberedningsflatene.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt, for deler av kokeplaten eller lignende materiale som beskytter strømførende deler.
- En damprenser skal ikke brukes.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern tidsbryter eller separat fjernkontroll.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kort tidsbasert matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- Strømledningen er ikke tilgjengelig etter installasjon.

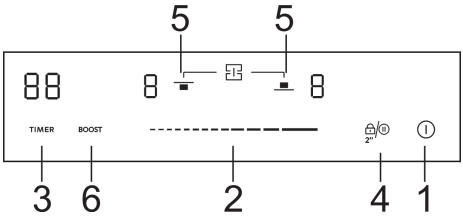
Produktoversikt

Sett ovenfra



1. 1800 W sone, boost til 2100 W
2. 1800 W sone, boost til 2100 W
3. 3000 W sone, boost til 3600 W
4. Kontrollpanel

Kontrollpanelet



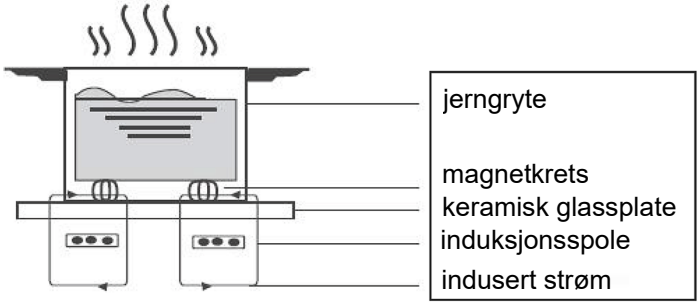
1. PÅ/AV-kontroll
2. Strøm/tidtaker-reguleringsnøkkel
3. Tidtakerkontroll
4. Pause/tastelåskontroll
5. Valgkontroller for oppvarmingssone
6. Boost-kontroll

produktinformasjon

Den keramiske/induksjonstoppen kan møte ulike typer matbehov på grunn av motstandstrådoppvarming, mikrodatastyrt kontroll og valg av flere strømstyrker, virkelig det optimale valget for moderne familier.
Koketoppen fokuserer på kundene og tar i bruk personlig design. Koketoppen har sikre og pålitelige ytelser, noe som gjør livet ditt komfortabelt og gjør det mulig å nyte gleden av livet fullt ut.

En beskrivelse av induksjonsmatlaging

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.

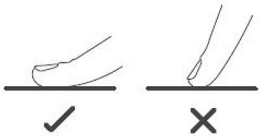


Før du bruker din nye induksjonskokeplate

- Les denne veiledningen, og legg spesielt merke til avsnittet «Sikkerhetsvarsler».
- Fjern beskyttende film som fortsatt kan være igjen på induksjonstoppen.

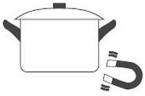
Bruke berøringskontrollene

- 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. Putt litt vann i pannen du ønsker å kontrollere.
  2. Følg trinnene under 'For å starte matlagingen'.
  3. Hvis U ikke blinker i displayet og vannet varmes opp, egner stekepannen seg.

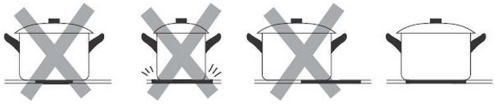


- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk og keramikk.

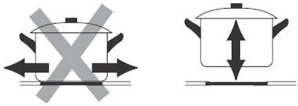
Størrelse på brenneren (mm)	Minimum kokekar (diameter /mm)
180	140
Kjøleskapssone	250

Gryter med sprukne kanter eller kurvet bunn må ikke brukes.

Kontroller at bunnen av pannen er jevn, sitter flatt mot glasset og er den samme størrelsen som matlagingssonen. Sentrer alltid pannen på matlagingssonen.

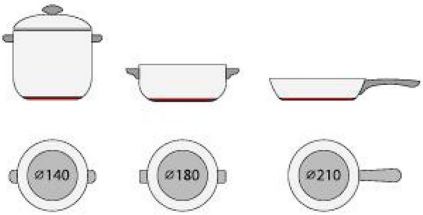


Løft alltid panner av den keramiske koketoppen - ikke skli, ellers kan de ripe glasset.



- Bruk stekepanner der diameteren på det ferromagnetiske området (bunnen av pannen) er innenfor dimensjonsområdet i tabellen nedenfor. (Tabell 1)
  - Hvis du bruker mindre potter, kan ytelsen bli påvirket
  - Hvis du bruker potter med en diameter som er mindre enn den som er angitt i tabellen ovenfor, kan det hende at potter ikke oppdages

  I henhold til dimensjonen til sonen kan du bruke potter med forskjellige diametre som bildet nedenfor:



- Hvis den ferromagnetiske delen dekker bare delvis bunnen av pannen, vil bare det ferromagnetiske området varmes opp, resten av bunnen kan kanskje ikke varmes opp tilstrekkelig til matlaging.

- Hvis det ferromagnetiske området ikke er homogent, men inneholder annet materiale som aluminium, kan dette påvirke oppvarmingen og stekepannedeteksjonen.
  Hvis bunnen av stekepannen ligner på bildene under, kan ikke stekepannen oppdages.

Bruke induksjonskokeplaten din

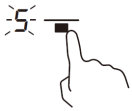
Slik starter du tilberedningen

Etter at summeren er slått på, piper deen én gang, alle indikatorene lyser i 1 sekund og slukker deretter, noe som indikerer at koketoppen har gått inn i standbymodus.

1. Trykk på PÅ/AV ⏻-bryteren. Alle indikatorene viser «–»

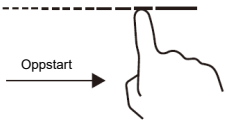
2. Plasser en egnet stekepanne i tilberedningssonen du ønsker å bruke. Pass på at bunnen av stekepannen og overflaten på tilberedningssonen er rene og tørre.

3. Berøring av kontrollen for valg av varmesone, og en indikator ved siden av tasten blinker



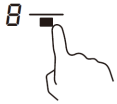
4. Velg en varmeinnstilling ved å trykke på skyvekontrollen

- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, vil induksjonstoppen automatisk slå seg av. Du må starte på nytt ved trinn 1.
- Du kan når som helst endre varmeinnstillingen under tilberedningen.

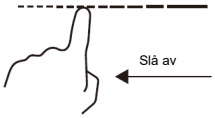


Når du er ferdig med matlagingen

1. Berør valget av varmesone som du ønsker å slå av



2. Slå av kokesonen ved å trykke på skyvekontrollen og dra den ned til «0». Sørg for at displayet viser «0».



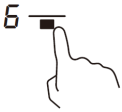
3. Slå av hele koketoppen ved å berøre PÅ/AV-kontrollen.

4. Vær oppmerksom på varme overflater
"H" vil vise som betyr at kokesonen er for varm til å berøre. Den forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energisparingsfunksjon hvis du ønsker å varme opp ytterligere stekepanner. Bruk den kokeplaten som fremdeles er varm.

Bruker Boost-funksjonen

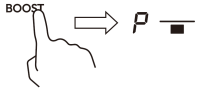
Aktiver boost-funksjonen

1. Velg sonen med boost-funksjon.



Merk: Effektinnstillingen for kjøleskapssonen fungerer på samme måte som i alle andre normale områder.

2. Trykk på BOOST-tasten. Når displayet blinker, viser effektnivåindikatoren «P».



Avbryt Boost-funksjonen

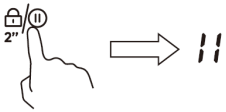
1. Velg sonen med boost-funksjon.

2. Trykk på skyveren for å avbryte Boost-funksjonen, og velg nivået du vil stille inn.

• Boost-funksjonen kan bare vare i 5 minutter, deretter går sonen automatisk til nivå 9.

Bruke Pause-funksjonen

1. Trykk på pausekontrollen, 2" varmesonene slutter å fungere. Alle soneindikasjonene viser «II»



2. Trykk på pausekontrollen 2" igjen. Alle varmesonene går tilbake til den opprinnelige innstillingen.

- Funksjonen er tilgjengelig når en eller flere varmesoner er i drift.
- Hvis du ikke avbryter stoppmodusen innen 30 minutter, vil induksjonstoppen automatisk slå seg av.

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.
- Låsekontrollen kan aktiveres/deaktiveres med koketoppen av/på.

Slik låser du kontrollene

Trykk på tastelåsen 2" kontroll i 2 sekunder. Tidtakerindikatoren vil vise “Lo”.

Slik låser du opp kontrollene

1. Berør og hold tastelåskontrollen 2" i 2 sekunder.
2. Du kan nå begynne å bruke koketoppen.

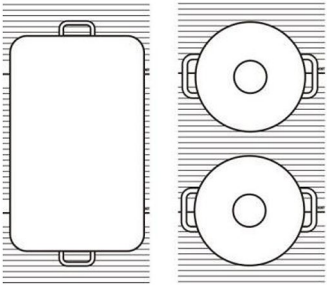
Når koketoppen er i låst modus, er alle kontrollene deaktivert bortsett fra PÅ/AV, du kan alltid slå av koketoppen med PÅ/AV-kontrollen i en nødssituasjon, men du skal låse opp platetoppen først ved neste operasjon.

Varsel om restvarme

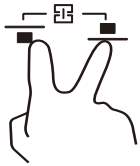
Når koketoppen har vært i bruk en stund, vil det være litt restvarme. Bokstaven «H» ser ut til å advare deg om å holde deg unna den.

Bruke kjøleskapssonefunksjonen

- Dette kan brukes som én sone eller to individuelle soner, avhengig av matlagingsbehovene i hver situasjon.
- Den er laget av to uavhengige spoler som kan styres separat. Når kjøleskapssonen er i drift, er det bare den sonen som dekkes av kokekaret som er aktivert.
- For å sikre at kokeutstyret oppdages og varmen fordeles jevnt, skal du sentrere kokekaret riktig.



Aktivere kjøleskapssonefunksjonen



1. For å aktivere kjøleskapssoneområdet som én stor sone trykker du på tasten for fremre sone og tasten for bakre sone samtidig.
2. Summeren piper for å indikere at induksjonstoppen start valg av kjøleskapssone, og den tilhørende indikatoren blinker.
3. Velg effektnivået du vil stille inn ved å trykke på skyvekontrollen.

Avbryte kjøleskapssonefunksjonen

1. Trykk på en av kokesonene for å avbryte kjøleskapssonefunksjonen.
2. Strøminnstillingen fungerer som et hvilket som helst annet normalt område.

Automatisk avslåing

Sikkerhetsfunksjonen til koketoppen er automatisk avstengning. Dette skjer når du glemmer å slå av en kokesone. Standard nedleggelsestider er vist i tabellen nedenfor:

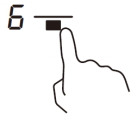
Strømnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbeidstimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Bruke tidtakeren

- Du kan bruke den som avskjæringstimer for å slå av en eller flere kokesoner etter at tiden er ute.
- Du kan stille inn tidtakeren til 99 minutter.

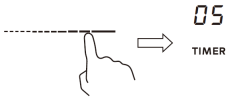
Bruk av timeren til å slå av en eller flere kokesoner

1. Berør oppvarmingssone-valgkontrollen du ønsker å angi tidtakeren for.



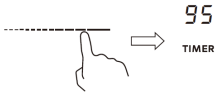
2. Trykk på timerkontrollen. «00» vises i timerdisplayet, og «0» blinker.

3. Still inn tiden ved å trykke på timerens skyvekontroll (f.eks. 5).

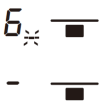


4. Trykk på timerkontrollen igjen. «0» blinker.

5. Still inn tiden ved å trykke på skyvekontrollen (f.eks. 9). Nå er tiden du stiller inn, på 95 minutter.



6. Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid.
   MERK: Det vil være en rød prikk i nedre høyre hjørne av effektnivåindikasjonen som indikerer at sonen er valgt.

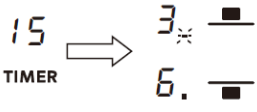


7. Når koketimeren utløper, vil den tilsvarende kokesonen slå seg av automatisk.

Merk: Andre kokesoner vil fortsette å fungere hvis de er slått på tidligere.

Hvis timeren er stilt inn på mer enn én sone:

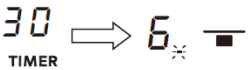
1. Når du stiller inn timer for flere kokesoner, vises røde prikker på de aktuelle kokesonene. Timerdisplayet viser min. tidtaker. Prikken til den tilsvarende sonen blinker.



(satt til 15 minutter)

(satt til 45 minutter)

2. Når nedtellingstimeren utløper, slår den tilsvarende sonen seg av. Da vil den vise den nye min. timeren og prikken til den tilsvarende sonen vil blinke.



Merk: Trykk på kontrollen for valg av varmesone, den tilsvarende timeren vises i timer-indikatoren.

Vær forsiktig når du steker, da oljen og fettet varmes opp veldig raskt, spesielt hvis du bruker Boost. Ved ekstremt høye temperaturer vil olje og fett antennes spontant og dette utgjør en alvorlig brannfare.

Matlagingstips

- Når maten koker opp, reduser kraftinnstillingen.
- Ved å bruke et lokk vil dette redusere matlagingstidene og spare energi ved å beholde varmen.
- Minimaliser mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstidene.
- Begynne å lage mat med høy innstilling og redusere 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 meltykkede sauser under kokepunktet.
- Noen oppgaver, inkludert koking 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.

Grille biff

Slik tilbereder du saftige, smakfulle biffer:

1. La kjøttet stå i romtemperatur i ca 20 minutter før steking.
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 steking

1. Velg en keramikkkompatibel flatbasert 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.

Varmeinnstillinger

Varmeinnstilling	Egnethet
1-2	• delikat oppvarming for små mengder mat • smelting av sjokolade, smør og matvarer som brenner seg raskt • forsiktig småkoking • langsom oppvarming
3-4	• gjenoppvarming • rask småkoking • koke ris
5-6	• pannekaker
7-8	• sautering • tilberedning av pasta
9	• wokking • tørrsteking • koking av suppe • kokende vann

Pleie og rengjøring

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, vil det ikke vises 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	Fjern disse umiddelbart med en fiskeskive, palettkniv eller barberbladskrape egnet for keramiske glassplater, men pass på varme kokesoneoverflater: 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 berøringskontrollene	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.	• Koketoppen 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.

Forslag og tips

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
Koketoppen kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Sørg for at koketoppen er koblet til strømforsyningen og at den er slått på. Kontroller om det er strømbrudd i hjemmet eller 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 kjøkkenutstyr med flate og jevne baser. Se 'Velge riktig kokekar'. 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 kjøkkenutstyr som passer til induksjonsmatlaging. Se avsnittet "Velge riktig kokeutstyr". Sentrer pannen og pass på at den passer til størrelsen på matlagingssonen.
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.

Feilvisning og inspeksjon

Hvis en uregelmessighet utløses, går induksjonstoppen automatisk inn i beskyttelsestilstanden og viser tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
E4/E5	Feil på temperatursensor	Ta kontakt med leverandøren.
E7/E8	Temperatursensor i IGBT-feil.	Ta kontakt med leverandøren.
E2/E3	Unormal forsyningsspenning	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
E6/E9	Dårlig induksjonstopp varmestråling	Start på nytt etter at induksjonstoppen er avkjølt.

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.

Teknisk spesifikasjon

Induksjonstopp	HAB32SC
Tilberedningssoner	2 soner
Forsyningsspenning	220-240V~ 50/60Hz
Installert elektrisk strøm	3600 W
Produktstørrelse D × B × H (mm)	290 × 520 × 58
Innbyggingsmål A x B (mm)	270 × 490

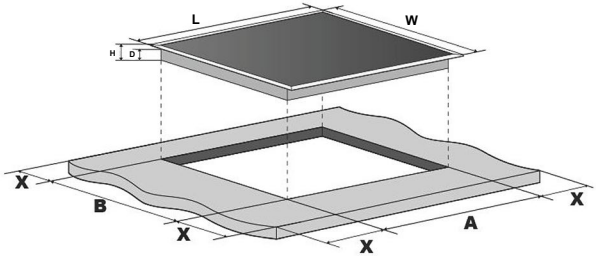
Vekt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden arbeider for å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og konstruksjoner uten varsel.

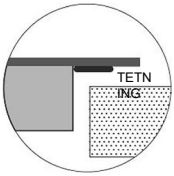
Installasjon

Valg av installasjonsutstyr

- Skjær ut arbeidsflaten iht. størrelsene som er vist på tegningen.
- For montering og bruk skal det være minst 50 mm plass rundt hullet.
- Kontroller at tykkelsen på arbeidsflaten er minst 30 mm. Velg varmebestandig arbeidsflatemateriale for å unngå større deformering forårsaket av varmestrålingen fra koketoppen. Som vist nedenfor:

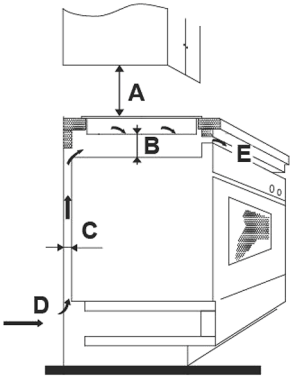
Advarsel: Arbeidsflatematerialet skal bruke det impregnerte treet eller annet isolasjonsmateriale.

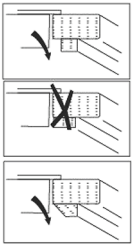




	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 min.

Under alle omstendigheter må du sørge for at koketoppen er godt ventilert, og at luftinntaket og luftutløpet ikke er blokkert. Sørg for at koketoppen er i god stand. Som vist nedenfor
Merk: Sikkerhetsavstanden mellom varmeplaten og skapet over varmeplaten skal være minst 760 mm.





A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftinntak	Luftuttak 5 mm

Før du installerer kokeplaten, må du sørge for at

- arbeidsflaten er kvadratisk og jevn, og ingen strukturelle elementer forstyrrer plassbehovet.
- arbeidsflaten er laget av et varmebestandig materiale.
- hvis koketoppen er installert over en ovn, har ovnen en innebygd kjølevifte.
- installasjonen vil overholde alle klaringskrav og gjeldende standarder og forskrifter.
- en egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen, er inkorporert i den permanente kablingen, montert og plassert for å være i samsvar med lokale regler og forskrifter.
- Skillebryteren må være av godkjent type og gi en 3 mm luftspaltekontaktseparasjon i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere hvis de lokale ledningsreglene tillater denne variasjonen av kravene).

- isoleringsbryteren vil være 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.

Når du har installert kokeplaten, må du påse at

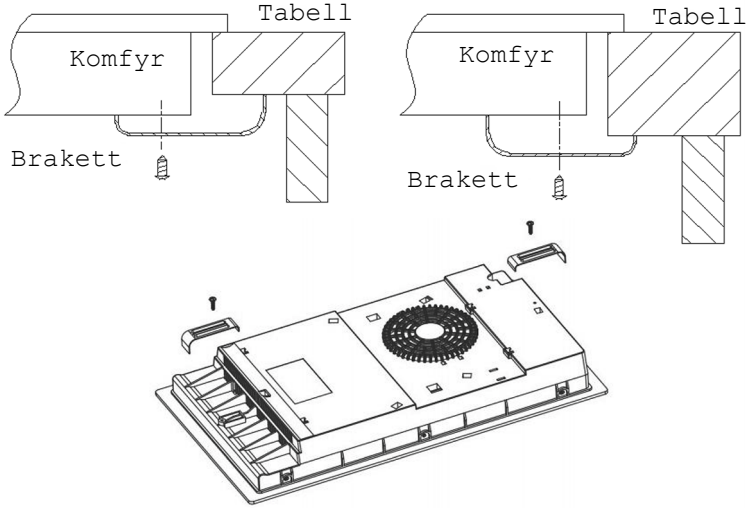
- Strømforsyningskabelen er ikke tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig luftstrøm fra utsiden av kabinettet til bunnen av koketoppen.
- Hvis koketoppen er installert over en skuff eller skapplass, er det installert en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av platetoppen.
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden.

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.

Lokalisering av festebrakettene (2 stk.)

- Apparatet skal plasseres på et stabilt, jevnt underlag (bruk emballasjen). Kontrollene som stikker ut fra koketoppen, må ikke betjenes med makt.
- Fest platetoppen på arbeidsflaten ved å skru fire braketter på bunnen av platetoppen (se bilde) etter montering.
- Juster brakettens posisjon for å passe til forskjellige arbeidsflaters tykkelse.



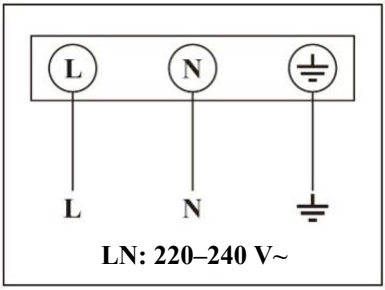
Forholdsregler

- Koketoppen må installeres av kvalifisert personell eller teknikere. Vi har fagfolk til tjeneste. Du må aldri utføre operasjonen på egen hånd.
- Koketoppen skal ikke monteres på kjøleutstyr, oppvaskmaskiner og roterende tørketromler.
- Koketoppen skal installeres slik at det kan sikres bedre varmestråling for å øke påliteligheten.
- Veggen og indusert varmesone over arbeidsflaten skal tåle varme.

- Sandwichlaget og limet må være varmebestandige for å unngå skader.
- En damprenser skal ikke brukes.
- Denne keramikken kan bare kobles til en forsyning med systemimpedans på ikke mer enn 0,427 ohm. Om nødvendig, vennligst kontakt leverandøren for informasjon om systemimpedans.

Koble kokeplaten til strømforsyningen

Strømforsyningen skal kobles til i henhold til den relevante standarden, eller en skillebryter. Tilkoblingsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kabelen er skadet eller må skiftes ut, bør dette gjøres av en ettersalgstekniker som bruker riktig verktøy, for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømnettet, må det installeres en flerpolet strømbryter med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren skal sørge for at det er foretatt korrekt elektrisk tilkobling og at det er i samsvar med sikkerhetsforskrifter.
- Kabelen må ikke være bøyd eller komprimert.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og bare skiftes ut av en kvalifisert person.

KASSERING: Ikke kast dette produktet som usortert kommunalt avfall. Innsamling av slikt avfall separat for spesialbehandling er nødvendig.	Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU og i henhold til britisk lovgivning S.I. 3113/2013 for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Ved å sørge for at dette apparatet kasseres på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulig skade på miljøet og menneskers helse, som ellers kan oppstå hvis det ble kastet på feil måte. Symbolet på produktet indikerer at det ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Det bør bringes til et innsamlingssted for resirkulering av elektriske og elektroniske varer. Dette apparatet krever spesialavfallshåndtering. Du får mer informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet ved å kontakte den lokale kommunne, gjenbruksstasjonen eller butikken der du kjøpte det. Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte den lokale kommuneadministrasjonen, gjenbruksstasjonen eller butikken der du kjøpte produktet.

Data om lavt strømforbruk i henhold til kommisjonsforordning (EU) 2023/826.

Vilkår	Strømforbruk	Periode der utstyret automatisk når vilkåret
Av-modus	0,3 W	20 min

SÄKERHETSVARNINGAR

LÄS IGENOM FÖLJANDE INSTRUKTIONER NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.

Installation

Risk för elstöt

- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- En bra jordanslutning är nödvändig och obligatorisk.
- Anordningarna för frånkoppling ska ingå i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.
- Arbete på husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

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.
- VARNING: Använd endast hällskydd som tillverkaren har utformat, rekommenderat i bruksanvisningen eller som medföljde apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan göra alla garantier ogiltiga.
- När det gäller detaljerna för installationen se avsnittet <Installation>.

Användning och underhåll

Risk för elstöt

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken häll. Om hällens yta går sönder eller spricker ska apparaten stängas av omedelbart vid huvudströmmen (väggbrytare) och en kvalificerad tekniker ska 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.

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 det keramiska glaset förrän ytan har svalnat.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.
- Kastrullers handtag kan bli varma. Se till att kastrullhandtag inte sticker ut över aktiverade kokzoner. Förvara handtagen utom räckhåll för barn.
- Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till brännskador och skållning.

Risk för skärskador

- Hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med största försiktighet och förvara alltid på ett säkert sätt och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

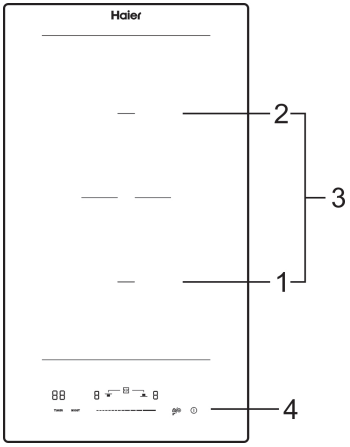
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den används. Om en kastrull kokar över kan rökande och flottiga rester antändas.
- Använd aldrig apparaten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig objekt eller redskap på apparaten.
- Använd aldrig apparaten i syfte att värma upp rummet.
- Stäng alltid av hällen och kokzonerna i enlighet med denna bruksanvisning (det vill säga med touch-reglagen).
- 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.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra hällen.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med skrovlig yta, och dra inte kärl över glasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller annan nötande rengöringsutrustning när hällen rengörs eftersom detta kan skada glaskeramiken.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Denna apparat är endast avsedd för hemmabruk! Kommersiell användning av något slag omfattas inte av tillverkarens garanti!
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Små barn bör hållas borta från ugnen.
- Se till att inte vidröra heta ytor.

- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.
- 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.
- 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.
- VARNING: Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsplats.
- 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.
- En ångtvätt ska inte användas.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. Korta matlagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt.
- Nätsladden är inte åtkomlig efter installationen.

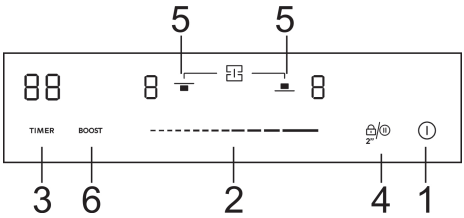
Produktöversikt

Sedd uppifrån



1. 1 800 W-zon, effekthöjning till 2 100 W
2. 1 800 W-zon, effekthöjning till 2 100 W
3. 3 000 W-zon, effekthöjning till 3 600 W
4. Kontrollpanel

Kontrollpanelen



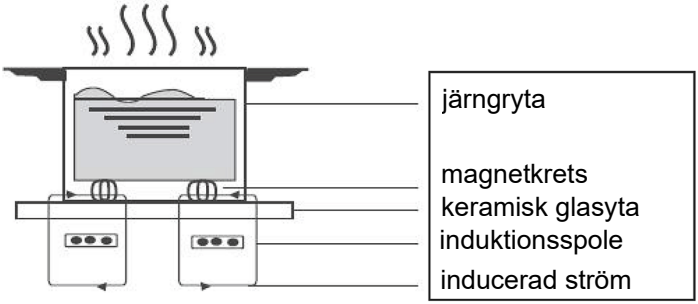
1. PÅ/AV-knapp
2. Effekt-/tidsreglage
3. Timerdisplay
4. Paus/knapplås
5. Reglage för val av värmezon
6. Boost-styrning

Produktinformation

Den keramiska/induktionshällen tillgodoser olika typer av kökskrav tack vare dess egenskaper såsom motståndstrådar för uppvärmning, mikrodatorstyrning och val av flera strömkällor. Ett perfekt val för den moderna familjen.
Hällen är konstruerad för att passa kundens behov med personlig design. Den har säkra och pålitliga funktioner för att göra ditt liv så bekvämt och komfortabelt som möjligt.

Kort om matlagning med induktion

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.

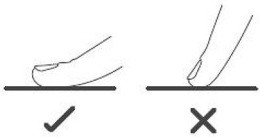


Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs denna vägledning och var särskilt uppmärksam på avsnittet ”Säkerhetsvarningar”.
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter på din induktionshäll.

Använda touch-reglagen

- 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 kärl

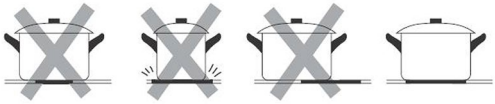
- Använd bara kärl som har en botten som är lämplig för en induktionshäll. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest. Håll magneten mot kokkärlets botten. Om den fastnar är kokkärlet lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
  1. Häll lite vatten i kärlet du vill kontrollera.
  2. Följ stegen under ”Börja laga mat”.

  3. Om symbolen inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kärlet lämpligt.
- Kokkärl av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

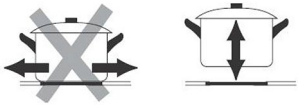
Brännarens storlek (mm)	Minsta kokkärl (diameter/mm)
180	140
Brozon	250

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. Centrera alltid kärlet över tillagningszonen.

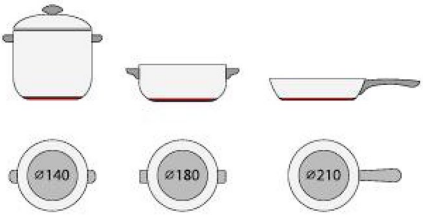


Lyft alltid av kokkärlet från keramikhällen – dra inte av det (glasytan kan repas).



- Använd kärl vars diameter på det ferromagnetiska området (kärlets botten) ligger inom de dimensioner som anges i tabellen nedan. (Tabell 1)
  - Om du använder mindre kastruller kan prestandan påverkas
  - Om du använder en kastrull med en mindre diameter än den som anges i tabellen ovan kan det hända att kastrullen inte detekteras

  Beroende på kokzonens storlek kan du använda kastruller med olika diametrar enligt bilden nedan:



- Om den ferromagnetiska delen endast delvis täcker kokkärlets botten kommer bara det ferromagnetiska området att värmas upp. Resten av botten kanske inte värms upp tillräckligt för matlagning.

- Om det ferromagnetiska området inte är homogent utan består av andra material, t.ex. aluminium, kan detta påverka uppvärmningen och detekteringen av kokkärlet. Om kokkärlets botten liknar bilderna nedan kan det hända att kokkärlet inte detekteras.

Använda din induktionshäll

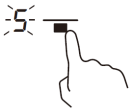
Börja laga mat

Efter att du har slagit på strömmen låter signalen en gång, alla indikatorer lyser upp i 1 sekund och slocknar sedan, vilket betyder att spishällen har gått in i standbyläge.

1. Tryck på strömbrytaren PÅ/AV ⏻, alla indikatorer visar ”–“

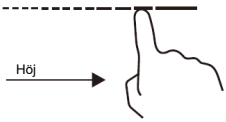
2. Placera ett lämpligt kärl på den kokzon du vill använda. Se till att kärlets botten och hällens yta är rena och torra.

3. Om du rör vid reglaget för val av värmezon blinkar indikatorn bredvid knappen



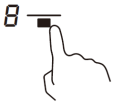
4. Välj en värmeinställning genom att trycka på skjutreglaget.

- Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs induktionshällen av automatiskt. För att starta den igen börjar du om från steg 1.
- Du kan när som helst under matlagningen ändra värmeinställningen.

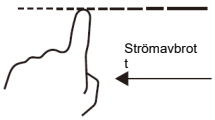


När du är klar med matlagningen

1. Tryck på knappen för den värmezon du vill stänga av



2. Stäng av kokzonen genom att trycka på skjutreglaget ner till ”0”. Se till att displayen visar ”0”.



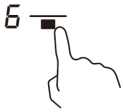
3. Stäng av hela hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen.

4. Var försiktig med varma ytor
   ”H” visas vilket betyder att tillagningszonen är för varm att röra vid. Indikationen kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas i energisparande syfte – använd zonen som fortfarande är varm om du vill värma upp fler kärl.

Använda Boost-funktionen

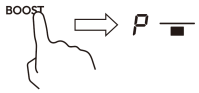
Aktivera Boost-funktionen

1. Välj zonen med Boost-funktion.



Obs: Effektinställningen för brozon fungerar på samma sätt som för de vanliga kokzonerna.

2. Tryck på BOOST-knappen när displayen blinkar och indikeringen av effektnivån visar ”P”.



Avbryta Boost-funktionen

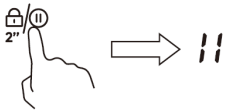
1. Välj zonen med Boost-funktion.

2. Tryck på skjutreglaget för att avbryta Boost-funktionen och välj den nivå du vill ställa in.

- Boost-funktionen kan bara pågå i 5 minuter, därefter går zonen automatiskt över till nivå 9.

Använda Pausfunktionen

1. Genom att trycka knappen Paus, 2”/⏸ slutar värmezonerna att fungera. Alla zonindikationer visar ”||”



2. Genom att trycka på knappen Paus 2”/⏸ en gång till återgår alla värmezoner till den ursprungliga inställningen.

- Funktionen är tillgänglig när en eller flera värmezoner är i drift.
- Om du inte avbryter stoppläget inom 30 minuter stängs induktionshällen automatiskt av.

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.
- Låskontroll kan aktiveras/avaktiveras via hällens PÅ/AV.

För att låsa kontrollerna

Tryck på knapplåset 2”/⏸ i 2 sekunder. Timerindikatorn kommer att visa ”Lo”.

För att låsa upp kontrollerna

1. Tryck och håll inne knapplåset 2”/⏸ i 2 sekunder.
2. Nu kan du använda hällen.

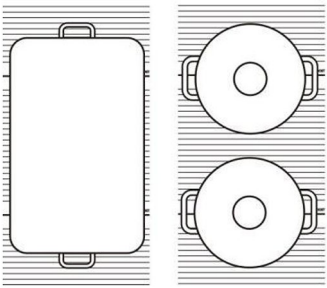
När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiva förutom PÅ/AV-knappen. Du kan alltid stänga av hällen med PÅ/AV-knappen i en nödsituation, men då måste du låsa upp hällen först vid nästa användningstillfälle.

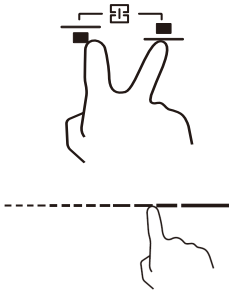
Varning för restvärme

När hällen har varit igång under en tid kommer det att finnas restvärme. Bokstaven H indikerar att hällen är varm och att du inte ska röra den.

Använda Bridge-funktionen

- Denna kan användas som en enda stor zon eller som två individuella zoner, beroende på behovet vid varje matlagningstillfälle.
- Den är utformad av två oberoende spolar som kan styras separat. När Bridge-funktionen används aktiveras endast den del av zonen som täcks av kokkärlet.
- Centrera kokkärlet noga för att säkerställa att det detekteras och att värmen fördelas jämnt.





Aktivera Bridge-funktionen

1. För att aktivera Bridge-funktionen och använda zonerna som en enda stor yta, tryck samtidigt på knapparna för den främre och bakre zonen.
2. En summer hörs för att indikera att Bridge-funktionen aktiveras, och motsvarande indikator börjar blinka.
3. Välj den effektnivå som du vill ställa in genom att trycka på skjutreglaget.

Avbryta Bridge-funktionen

1. Tryck på en av kokzonernas knappar för att avbryta Bridge-funktionen.
2. Effektinställningen fungerar på samma sätt som för de vanliga kokzonerna.

Automatisk avstängning

Hällens säkerhetsfunktion är automatisk avstängning. Detta inträffar när du glömmer att stänga av en kokzon. Standardtiderna för avstängning visas i tabellen nedan:

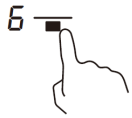
Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Använda timern

- Du kan använda den som timer för att stänga av en eller flera kokzoner när tiden är slut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter.

Använda timern för att stänga av en eller flera kokzoner

1. Tryck på knappen för den värmezon du vill ställa in timern för.

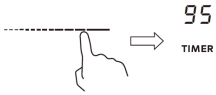


2. Tryck på timer-knappen, ”00” visas i timerdisplayen och ”0” blinkar.

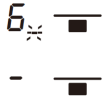
3. Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget (t.ex. 5).

4. Tryck på timer-knappen igen, ”0” blinkar.

5. Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget (t.ex. 9), nu är den inställda timern 95 minuter.



6. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. På displayen visas den återstående tiden.
   OBS! Det kommer att finnas en röd prick i det nedre högra hörnet av effektnivåindikatorn som visar att zonen är vald.

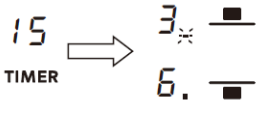


7. När matlagningstimern löper ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.

Obs: Andra kokzoner fortsätter att fungera om de har varit påslagna tidigare.

Om timern är inställd på mer än en zon:

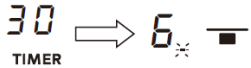
1. När du ställer in timern för flera kokzoner visas röda punkter för de aktuella kokzonerna. Timerdisplayen visar den minsta timern. Punkten för motsvarande zon blinkar.



(inställd på 15 minuter)

(inställd på 45 minuter)

2. När nedräkningstimern löper ut stängs motsvarande zon av. Därefter visas den nya minitimern och punkten för motsvarande zon blinkar.



Obs: Tryck på reglaget för val av värmezon, motsvarande timer visas i timerindikatorn.

Var försiktig när du steker – olja och fett värms upp mycket snabbt (särskilt om du använder Boost). Vid mycket höga temperaturer självantänder olja och fett (detta kan vara mycket farligt och orsaka brand).

Tillagningstips

- När maten kokar upp minskar du effektinställningen.
- 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 wokpanna med plan botten eller en stor stekpanna avsedda för keramikhäll.
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.

Värmeinställningar

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
3-4	• återuppvärmning • snabb sjudning • koka ris
5-6	• pannkakor
7-8	• sautéering • koka pasta
9	• fräsning • bryna • koka upp soppa • koka vatten

Skötsel och rengöring

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 nylontvättsvampar och hårda/slipande rengöringsmedel 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 glaskeramikhällar, 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 från smälta produkter eller utspillda vätskor som innehåller socker så snabbt som möjligt. 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 största försiktighet och förvara alltid på ett säkert sätt 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.

Råd och tips

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
Hällen går inte att starta.	Ingen strömförsörjning.	Se till att hällen är ansluten till strömförsörjningen och att spänningen är tillslagen. 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 grova kanter eller olämpliga, slipande skurmedel och rengöringsmedel har använts.	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.	Det kan bero på hur ditt kokkärl är konstruerat, till exempel lager av olika metaller som vibrerar olika.	Detta är normalt för kokkärl och tyder inte på något fel.
Induktionshällen avger ett svagt brummande ljud när den används på hög värme.	Detta beror på tekniken bakom induktionsmatlagning.	Detta är normalt, och ljudet bör bli tystare eller försvinna helt när du sänker värmen.
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 kokkärlet eftersom det är för litet för kokzonen 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 oväntat stängts av, ett ljud hörs och en felkod visas (vanligtvis alternerande med en eller två siffror i displayen för tillagningstid).	Tekniskt fel.	Notera felbokstäverna och felnumren, stäng av strömmen till induktionshällen via huvudströmbrytaren och kontakta en kvalificerad tekniker.

Feldisplay och inspektion

Om en avvikelse uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläge och visa följande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
E4/E5	Fel på temperaturgivare	Kontakta leverantören.
E7/E8	Fel på temperaturgivaren i IGBT.	Kontakta leverantören.
E2/E3	Onormal matningsspänning	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut. Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.
E6/E9	Dålig värmestrålning från induktionshällen	Starta om efter att induktionshällen har svalnat.

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.
För att undvika risker och skador på induktionshällen ska du inte demontera enheten själv.

Teknisk specifikation

Induktionshäll	HAB32SC
Kokzoner	2 zoner
Matningsspänning	220–240V~ 50/60Hz
Installerad elektrisk effekt	3 600 W
Produktstorlek D×B×H (mm)	290×520×58
Inbyggnadsmått A×B (mm)	270×490

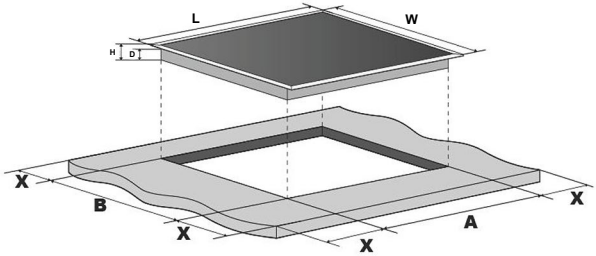
Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer eller konstruktion utan att meddela detta i förväg.

Installation

Val av installationsutrustning

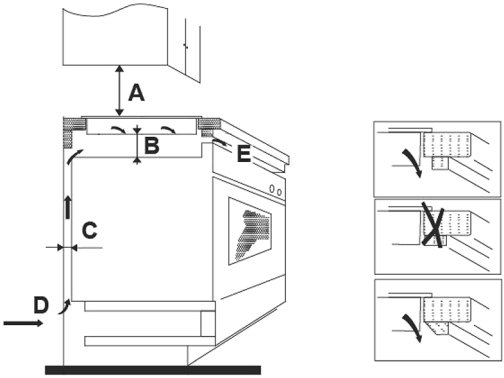
- Ta ut ett hål i bänkskivan i enlighet med måtten i ritningen.
- För installation och användning ska ett utrymme på minst 50 mm lämnas runt hålet.
- Se till att bänkskivans tjocklek är minst 30 mm. Välj ett bänkskivematerial som tål värme så att strålningsvärme från hällen inte orsakar deformationer. Som visas nedan:

Varning: Arbetsytans material måste vara av impregnerat trä eller annat isolerande material.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 mini

Försäkra dig om att hällen är korrekt ventilerad och att varken luftintag eller luftutlopp är blockerade. Se till att hällen är i gott skick. Se illustrationen nedan.
Obs: Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovan hällen ska vara minst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftintag	Luftutgång 5 mm

Se innan du installerar hällen till att

- bänkskivan är fyrkantig/jämn och att inga bärande konstruktionsdelar är i vägen för utrymmeskraven.
- bänkskivan är tillverkad i ett värmebeständigt material.
- ugnen 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.

Se när du installerat hällen till att

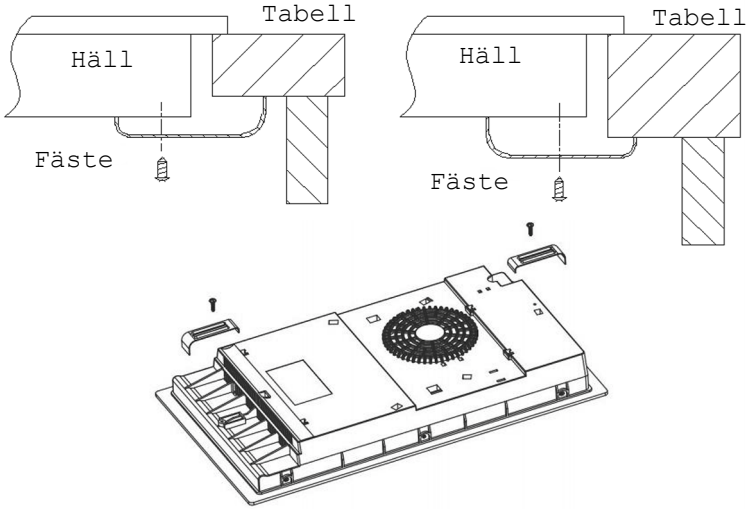
- nätsladden inte kan nås genom köksskåp eller lådor
- det finns ett tillräckligt luftflöde från utsidan av skåpet till hällens underdel
- en värmeskyddsbarriär är monterad under hällen om den är installerad över en låda eller ett skåpsutrymme
- den isolerande brytaren är lättåtkomlig.

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.

Placering av installationsfästena (2 st)

- Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.
- Fixera hällen i bänkskivan genom att skruva de fyra fästena i hällens botten (se bilden) efter installationen.
- Justera fästets position beroende på bänkskivans tjocklek.



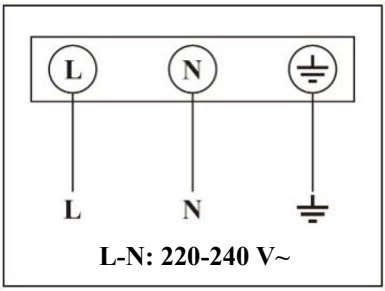
Försiktighetsåtgärder

- Hällen måste installeras av behörig elektriker. Vi kan erbjuda behörig personal åt er. Utför inte installationen själv.
- Hällen får inte installeras ovanför kylutrustning, diskmaskin eller torktumlare.
- Hällen måste installeras så att effektiv värmeavgivning kan säkerställas (annars påverkas hällens tillförlitlighet).
- Väggen och utrymmet över hällen ska tåla värme.
- Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.
- En ångtvätt ska inte användas.

- Denna keramikhäll får anslutas endast till nätspänning med systemimpedans 0,427 ohm eller lägre. Kontakta ditt elbolag om du är osäker på systemimpedansen.

Ansluta hällen till huvudströmmen

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevanta standarder eller med en enpolig kretsbrytare. Inkopplingsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut ska detta göras av en tekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ska anslutas direkt till huvudströmmen måste en allpolig kretsbrytare installeras (min. avstånd mellan kontakterna 3 mm).
- Installatören måste säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har gjorts och att dessa efterlever tillämpliga säkerhetsförordningar.
- Nätsladden får inte böjas eller klämmas.
- Kontrollera nätsladden regelbundet. Om den behöver bytas måste arbetet utföras av behörig elektriker.

BORTSKAFFANDE: Släng inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att samla in sådant avfall separat för särskild behandling.	Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU och den brittiska lagstiftningen S.I. 3113/2013 om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att denna apparat kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra eventuella skador på miljön och människors hälsa, vilket annars kan bli följden om den avfallshanteras på fel sätt. Symbolen på produkten anger att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Ta med produkten till en återvinningsstation och avfallshantera den som elektriskt/elektroniskt avfall. Denna enhet ska avfallshanteras som specialavfall. Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshanteras. För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du kontakta ditt lokala stadskontor, din avfallshanteringstjänst eller den butik där du köpte produkten.

Uppgifter om låg energiförbrukning enligt kommissionens förordning (EU) 2023/826.

Tillstånd	Strömförbrukning	Tid innan utrustningen automatiskt växlar till
Av-läge	0,3 W	20 min.

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

CITIȚI CU ATENȚIE URMĂTOARELE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE A UTILIZA ACEST APARAT.

Instalare

Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie.
- Cablajul fix trebuie să includă mijloacele pentru deconectare, în conformitate cu normele de cablare.
- Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

Pericol de tăiere

- Atenție - marginile panoului sunt ascuțite.
- Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.
- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni pentru instalare.

- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare ce oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- AVERTIZARE: Folosiți doar protecții ale plitei concepute de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare, după caz, sau protecții ale plitei încorporate în aparat. Utilizarea unor dispozitive de protecție necorespunzătoare poate provoca accidente.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.
- În ceea ce privește detaliile de instalare, consultați secțiunea <Instalare>.

Operare și întreținere

Pericol de electrocutare

- Nu gătiți pe o plită defectă sau fisurată. În cazul în care suprafața plitei se sparge sau se fisurează, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare (comutatorul din perete) și contactați un tehnician calificat.
- Opriți plita de la comutatorul de pe perete înaintea curățării sau a întreținerii.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.

Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.

- Nu lăsați părți ale corpului, hainele sau are alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate să intre în contact cu sticla ceramică până când nu se răcește suprafața.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie amplasate pe suprafața fierbinte, deoarece aceste se pot înfierbânta la rândul lor.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Verificați ca mânerele tigăii să nu fie suspendate deasupra altor zone de gătit care sunt aprinse. Nu lăsați mânerele la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

Pericol de tăiere

- Lama extrem de ascuțită a unei raclete pentru suprafețe de gătit este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
- Utilizarea neatentă poate duce la vătămare sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

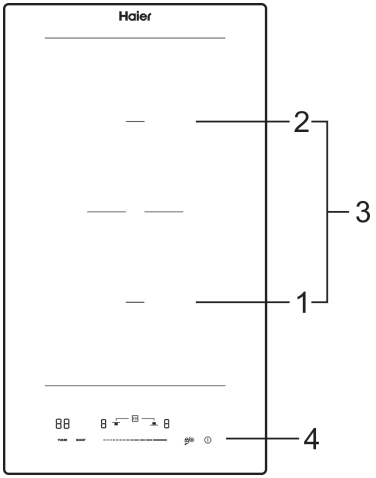
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și suprafața de gătit conform descrierii din acest manual (adică folosind comenzile tactile).

- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze sau să urce pe aceasta.
- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe suprafața de gătit pot suferi vătămări grave.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie mulțumit că aceștia pot folosi aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.
- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita de gătit.
- Nu stați pe plita dvs. de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla ceramică.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat este destinat utilizării numai în mediul casnic! Utilizarea comercială de orice fel nu este acoperită de garanția producătorului!

- AVERTIZARE: Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuți la distanță.
- Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuți la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.
- AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- AVERTIZARE: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau material similar care protejează părțile sub tensiune.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau un sistem de control la distanță separat.
- ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.
- Cablul de alimentare nu poate fi rămâne la vedere după instalare.

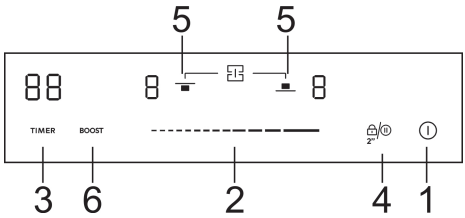
Prezentarea generală a produsului

Vedere de sus



1. zonă de 1800 W, Boost la 2100W
2. zonă de 1800 W, Boost la 2100W
3. zonă de 3000 W, Boost la 3600W
4. Panou de comenzi

Panou de comenzi



1. Comandă PORNIRE/OPRIRE
2. Tastă de pornire/ajustare a cronometrului
3. Comandă cronometru
4. Control Pauză/Blocare taste
5. Comenzi de selectare a zonei de încălzire
6. Comanda Boost

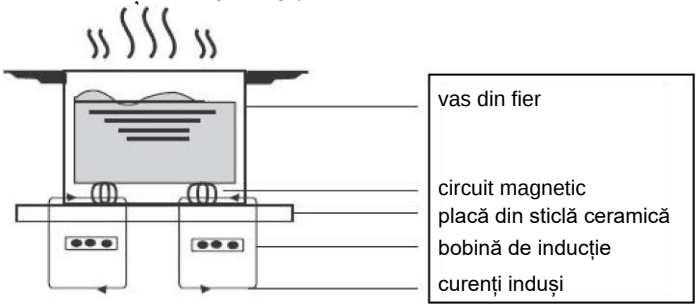
Informații despre produs

Plita ceramică/de inducție de gătit se pliază pe diverse cerințe în bucătărie, datorită rezistenței la încălzire a cablului, comenzilor prin intermediul unui microcomputer și posibilității de a selecta mai multe tipuri de putere și este alegerea optimă pentru familiile moderne. Plita a fost proiectată având în vedere cerințele clienților și are un design personalizat. Plita oferă performanțe sigure și de încredere, asigurând un confort sporit și permițându-vă să vă bucurați din plin de viață.

Cuvânt înainte despre gătitul prin inducție

Gătitul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Aceasta funcționează prin vibrații electromagnetice care generează direct căldură în vas,

mai degrabă indirect prin încălzirea suprafeței din sticlă. Sticla devine fierbinte numai deoarece vasul o încălzește într-un final.

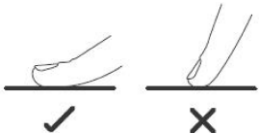


Înainte de a vă utiliza noua plită cu inducție

- Citiți acest ghid, cu accent pe secțiunea de „Avertismente de siguranță”.
- Îndepărtați orice folie de protecție care ar putea fi încă prezentă pe plita cu inducție.

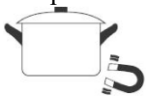
Utilizarea comenzilor tactile

- Comenzile răspund la atingere, astfel că nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți pernuța degetului, nu vârful.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de ex., o ustensilă sau o lavetă) care să le acopere. Chiar și o peliculă fină de apă poate îngreuna operarea comenzilor.



Alegerea vaselor de gătit corecte

- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătirea prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test magnetic. Mutați un magnet spre baza vasului. Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
  1. Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
  2. Urmați pașii din „Pentru a începe să gătiți”.
  3. Dacă ⊔ nu luminează intermitent pe ecran și apa se încălzește, vasul este adecvat.

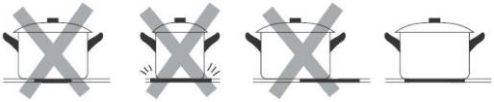


- Vasele de gătit confecționate din următoarele materiale nu sunt adecvate: inox, aluminiu sau cupru fără o bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau lut.

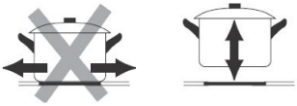
Dimensiunea arzătorului (mm)	Dimensiunile minime ale vaselor de gătit (diametru/mm)
180	140
Zona punte	250

Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.

Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.

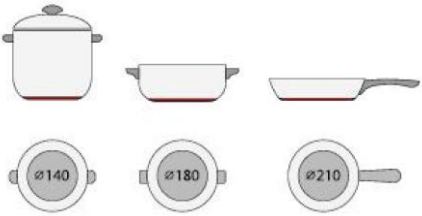


Ridicați întotdeauna vasele de pe plita ceramică, nu le glisați. În caz contrar, puteți zgâria sticla.



- Folosiți vase al căror diametru al zonei feromagnetice (vaza vasului) este în intervalul de dimensiuni din tabelul de mai jos. (Tabelul 1)
  - Dacă folosiți vase mai mici, performanța poate fi afectată
  - Dacă utilizați un vas cu un diametru mai mic decât cel indicat în tabelul de mai sus, se poate ca vasele să nu fie detectate

  Conform dimensiunii zonei, puteți folosi vase cu diametre diferite, conform imaginii de mai jos:



- Dacă partea feromagnetică acoperă numai parțial baza vasului, numai zona feromagnetică se va încălzi, restul bazei este posibil să nu se încălzească la o temperatură suficientă pentru gătire.

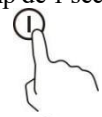
- Dacă zona feromagnetică nu este omogenă, dar prezintă alte materiale, cum ar fi aluminiul, aceasta poate afecta încălzirea și detectarea vasului.

  Dacă baza vasului este similară cu imaginile de mai jos, se poate ca vasul să nu fie detectat.

Folosirea plitei dvs. cu inducție

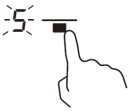
Pentru a începe să gătiți

După pornire, alarma emite un semnal sonor, toate indicatoarele se aprind timp de 1 secundă apoi se sting, indicând că plita a intrat în starea de așteptare.



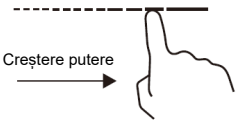
1. Atingeți comutatorul PORNIRE/OPRIRE ⏻. Toți indicatorii vor arăta „-“

2. Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți. Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.



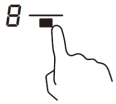
3. Dacă atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire, un indicator situat lângă tastă va clipi intermitent

4. Selectați o setare de încălzire atingând comanda cu „glisor”.

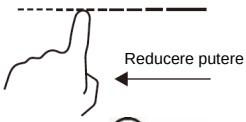


- Dacă nu selectați o zonă de încălzire în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1.
- Puteți modifica setarea de căldură oricând în timpul procesului de gătire.

Când ați terminat de gătit



1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți



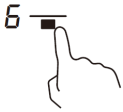
2. Opriți zona de gătit atingând butonul „glisor” până ce ajunge la „0”. Asigurați-vă că pe afișaj apare cifra „0”.

3. Opriți întreaga plită atingând comanda PORNIRE/OPRIRE.

4. Aveți grijă la suprafețele fierbinți
   Se va afișa „H” ceea ce înseamnă că zona de gătit este prea fierbinte pentru a fi atinsă. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți ochiul care este încă fierbinte.

Folosirea funcției Boost

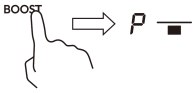
Activarea funcției Boost



1. Selectați zona cu funcție Boost.

Notă: Setarea de putere a zonei punte funcționează la fel ca orice altă zonă normală.

2. Atingeți tasta funcției BOOST atunci când afișajul luminează intermitent, iar indicația nivelului de putere arată „P”.



Anularea funcției Boost

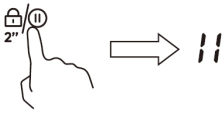
1. Selectați zona cu funcție Boost.

2. Atingeți „glisorul” pentru a anula funcția Boost și selectați nivelul pe care doriți să-l setați.

- Funcția Boost poate dura doar 5 minute, după care zona va trece automat la nivelul 9.

Folosirea funcției Pauză

1. Apăsați butonul Pauză 2”/⏸. Zonele de încălzire nu vor mai funcționa. Indicațiile pentru fiecare zonă arată „||”



2. Apăsați din nou butonul Pauză 2”/⏸. Toate zonele de încălzire vor reveni la setarea inițială.

- Funcția este disponibilă atunci când una sau mai multe zone de încălzire funcționează.
- Dacă nu anulați modul de oprire a funcționării în decurs de 30 de minute, plita cu inducție se va opri automat.

Blocarea comenzilor

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de ex. copii care pornesc accidental zona de gătit).
- Când comenzile sunt blocate toate comenzile cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE sunt dezactivate.
- Controlul blocării poate fi activat/dezactivat atât când plita este pornită, cât și când plita este oprită.

Pentru a bloca comenzile

Atingeți comanda de blocare a tastelor 2”/⏸ timp de 2 secunde. Indicatorul cronometrului va indica „Lo”.

Pentru a debloca comenzile

1. Atingeți și țineți apăsat comanda de blocare a tastelor 2”/⏸ timp de 2 secunde.
2. Acum puteți începe să utilizați plita.

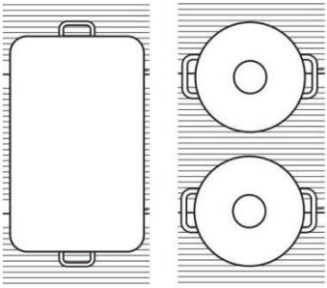
⚠ Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE. Puteți opri întotdeauna plita cu comanda PORNIRE/OPRIRE în stare de urgență, dar va trebui ca mai întâi să deblocați plita în următoarea operațiune.

Avertisment de încălzire reziduală

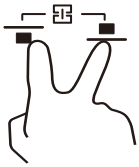
Când plita funcționează de ceva vreme, va exista o căldură reziduală. Litera „H” apare pentru a vă avertiza să stați la distanță de aceasta.

Folosirea funcției de zonă punte

- Aceasta poate fi folosită ca o singură zonă sau ca două zone separate, în funcție de nevoile de gătit de la caz la caz.
- Această zonă este alcătuită din două bobine independente care pot fi controlate separat. Când zona punte funcționează, este activată doar zona acoperită de vasele de gătit.
- Pentru a vă asigura că vasele sunt detectate și că se distribuie uniform căldura, centrați corect vasele.



Activați funcția de zonă punte



1. Pentru a activa zona punte ca o singură zonă mare, apăsați în același timp tasta de zonă din partea din față și tasta de zonă din partea din spate.
2. Se va emite o alarmă sonoră ce indică faptul că plita cu inducție intră în selecția zonei punte, iar indicatorul corespunzător va lumina intermitent.
3. Selectați nivelul de putere pe care doriți să îl setați prin atingerea comenzii cu „glisor”.

Anularea funcției de zonă punte

1. Atingerea uneia dintre zonele de gătit anulează funcția zonei punte.
2. Setarea puterii funcționează la fel ca pentru orice altă zonă normală.

Oprire automată

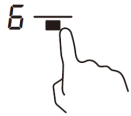
Caracteristica de siguranță a plitei se oprește automat. Acest lucru apare ori de câte ori uitați să opriți o zonă de gătit. Timpii de oprire impliciți sunt prezentați în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cronometru funcționare implicită (oră)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Folosirea cronometrului

- Îl puteți folosi drept cronometru pentru a opri una sau mai multe zone de gătit după expirarea timpului.
- Puteți seta cronometrul la până 99 de minute.

Utilizarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

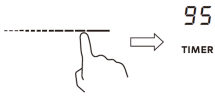


1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați cronometrul.

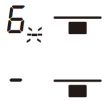
2. Atingeți comanda cronometrului. Cronometrul va afișa „00”, iar „0” va lumina intermitent.

3. Setați timpul atingând comanda cu glisor a cronometrului (de ex. 5).

4. Atingeți din nou controlul cronometrului. „0” va lumina intermitent.



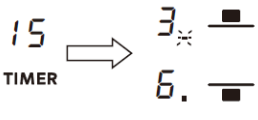
5. Setați ora atingând glisorul (de ex. 9). Acum timpul pe care îl setați este de 95 de minute.



6. Atunci când este setată ora, aceasta va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va indica timpul rămas.
   NOTĂ: Va exista un punct roșu în colțul din dreapta jos al indicației nivelului de putere care indică selectarea zonei respective.
7. Când cronometrul pentru durata de gătit a ajuns la zero, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat.
   Notă: Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.

Dacă setați cronometrul pentru mai multe zone:

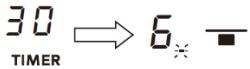
1. Când setați cronometrul pentru mai multe zone de gătit, zonele de gătit relevante au aprinse puncte roșii. Afișajul cronometrului arată valoarea min. a acestuia. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent.



(setat la 15 minute)

(setat la 45 minute)

2. Odată ce cronometrul de numărătoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul cronometru al minutelor și punctul zonei corespunzătoare va lumina intermitent.



Notă: Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.

Recomandări pentru gătit

Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția Boost. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimile se pot aprinde spontan, iar acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

Sfaturi pentru gătit

- Când mâncarea începe să fiarbă, reduceți puterea setată.
- Folosind un capac, reduceți durata de gătire și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit.
- Începeți procesul de gătire la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior.

Fierberea la foc mic, gătirea orezului

- Fierberea la foc mic se produce sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, atunci când bulele de aer se ridică doar ocazional la suprafața lichidului de gătit. Acesta este secretul supelor delicioase și al tocanelor fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără ca mâncarea să fie excesiv de gătită. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui să fie gătite sub punctul de fierbere.
- Anumite tehnici de gătit, inclusiv gătitul orezului prin metoda de absorbție, pot necesita setarea unei temperaturi mai mari decât cea mai scăzută temperatură, pentru a vă asigura că mâncarea este gătită corect în intervalul de timp recomandat.

Prăjirea fripturii

Pentru a găti fripturi suculente și aromate:

1. Țineți carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 minute înainte de preparare.
2. Încălziți o tigaie cu bază grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Întindeți o cantitate mică de ulei în tava fierbinte și apoi așezați carnea pe tava fierbinte.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de cât de groasă este bucata de friptură și de cât de gătită o doriți. Timpii pot varia de la aproximativ 2-8 minute pe fiecare parte. Presați friptura pentru a verifica cât de mult este gătită - cu cât se simte mai fermă cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se înmoaie și să devină fragedă înainte de servire.

Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă

1. Alegeți un wok cu baza plată sau o tigaie mare, compatibile cu plita ceramică.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea la foc iute cu amestecare continuă trebuie să se realizeze repede. Dacă gătiți cantități mari, împărțiți alimentele în mai multe porții mai mici.
3. Preîncălziți tava pentru scurt timp și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți prima dată carnea, apoi lăsați-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Prăjiți legumele amestecând continuu. Când timp sunt fierbinți, dar încă crocante, setați zona de gătit la o temperatură inferioară, puneți carnea înapoi în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

Setări de temperatură

Setarea temperaturii	Potrivire
1-2	• încălzirea delicată pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care se ard repede • fierbere ușoară la foc mic • încălzire ușoară
3-4	• reîncălzire • fierbere rapidă la foc mic • gătirea orezului
5-6	• clătite
7-8	• sotare • gătirea pastelor
9	• prăjire rapidă prin amestecare • prăjire • aducerea supei la punctul de fierbere • fierberea apei

Îngrijire și curățare

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria cotidiană de pe sticlă (amprente, urme, pete lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase pe sticlă)	1. Opriți alimentarea electrică pentru a opri plita. 2. Aplicați un produs de curățare a plitei în timp ce sticla 1. este în continuare caldă (dar nu fierbinte!) 2. Clătiți și ștergeți cu o lavetă curată sau 3. un prosop de hârtie. 4. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Când opriți alimentarea cu curent a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă. • Bureții de sârmă industriali, unii bureți din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul dvs. de curățare sau buretele este adecvat. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Spuma, substanțele topite și scurgerile zaharoase pe sticlă	Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele ceramice din sticlă, dar aveți grijă la suprafețele de gătit fierbinți: 1. Opriți curentul de la priza din perete pentru a opri plita. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau scurgerea spre o zonă curată a plitei. 3. Curățați murdăria sau scurgerea cu o lavetă sau un prosop din hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „Murdăria cotidiană pe sticlă” de mai sus.	• Îndepărtați petele lăsate de substanțe topite sau alimente zaharoase sau scurgeri cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața din sticlă. • Pericol de tăiere: când se retrage capacul de siguranță, lama din racletă este foarte ascuțită. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
Scurgerile de pe comenzile tactile	1. Opriți alimentarea electrică pentru a opri plita. 2. Înmuiați pata lăsată de scurgere 3. Ștergeți zona comenzilor tactile cu un burete sau o lavetă umedă curată. 4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop din hârtie. 5. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Plita poate emite un sunet de alarmă și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze dacă este prezent lichid pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți pentru a usca zona comenzilor tactile înainte de a porni plita.

Indicii și recomandări

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita de gătit nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că blatul de gătit este conectat la sursa de alimentare și că este pornit. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apelați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Folosirea plitei ceramice” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	Poate exista o peliculă subțire de apă peste comenzi sau este posibil să vă folosiți vârful degetului când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona comenzilor tactile este uscată și folosiți pernuța degetului dvs. când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu baza plată și netedă. Consultați „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Consultați „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau dă dispară complet pe măsură de reduceți setarea de căldură.
Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează.
Vasele nu se înfierbântă și nu apar pe ecran.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit).	Eroare tehnică.	Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.

Eroare de ecran și inspecție

Dacă intervine o anomalie, plita cu inducție va intra în stare de protecție automat și va afișa codurile de protecție corespunzătoare:

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
E4/E5	Eroare senzor de temperatură	Contactați furnizorul.
E7/E8	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT.	Contactați furnizorul.
E2/E3	Tensiune de alimentare anormală	Verificați dacă alimentarea este normală. Porniți după ce alimentarea revine la normal.
E6/E9	Radiație termică necorespun-zătoare a plitei cu inducție	Reporniți după ce plita cu inducție se răcește.

Cele menționate mai sus reprezintă evaluarea și inspecția erorilor frecvente.
Nu dezasamblați unitatea pe cont propriu, pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

Specificații tehnice

Plită cu inducție	HAB32SC
Zone de gătit	2 zone
Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50/60 Hz
Putere electrică instalată	3600W
Dimensiune produs l x L x Î (mm)	290x520x58
Dimensiuni de încorporare A x B (mm)	270x490

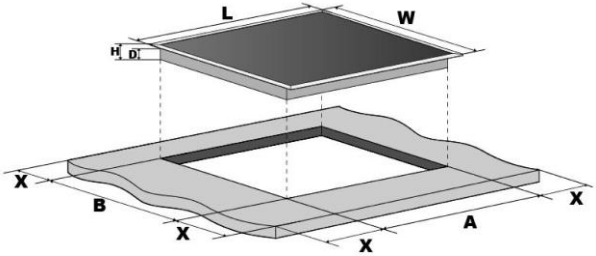
Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și designul fără o notificare prealabilă.

Instalare

Selectarea echipamentului de instalare

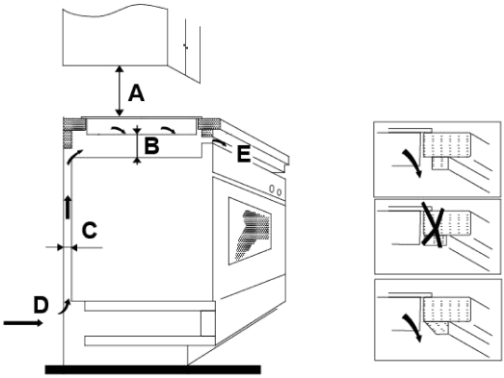
- Decupați suprafața de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în desen.
- Pentru instalare și utilizare, rezervați un spațiu de minimum 50 mm în jurul orificiului.
- Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Selectați materialul suprafeței de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea mai mare cauzată de iradierea de căldură de la ochiul fierbinte. Conform celor de mai jos:

Avertizare: Materialul suprafeței de lucru trebuie să utilizeze lemn impregnat sau alt material de izolație.



	L (mm)	l (mm)	Î (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HAB32SC	290	520	58	54	270	490	50 minimum

Asigurați-vă că plita este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate.
Asigurați-vă că plita este în stare bună de funcționare. După cum se arată mai jos.
Notă: Distanța de siguranță dintre ochiul fierbinte și dulapul de deasupra trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minimum	20 minimum	Admisie aer	Evacuare aer 5 mm

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- suprafața de lucru este pătrată și plană și că niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- suprafața de lucru este confecționată dintr-un material termorezistent.
- dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- instalarea va respecta toate cerințele de spațiu și standardele și reglementările aplicabile.
- un comutator de izolare care oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și reglementărilor locale de cablare.
- Comutatorul de izolare trebuie să fie de tip omologat și să ofere o separare a contactului cu aerul de 3 mm la toți polii (sau în toți conductorii activi [fază] dacă normele de cablare locale permit această abatere de la cerințe).
- comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client după instalarea plitei

- consultați autoritățile de construcție locale și de aplicare a legii dacă aveți dubii privind instalarea
- folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

După instalarea plitei, asigurați-vă că

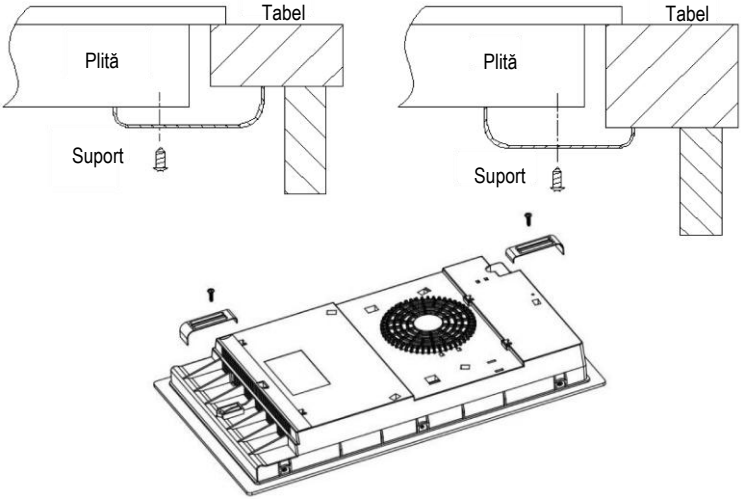
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau prin sertare.
- Există un flux adecvat de aer din exteriorul dulapului către baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client.

Înainte de a localiza suporturile de fixare

Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

Localizarea suporturilor de fixare (2 buc.)

- Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.
- Fixați plita pe suprafața de lucru înșurubând cele patru suporturi pe partea inferioară a plitei (vedeți imaginea) după instalare.
- Reglați poziția suportului pentru a se potrivi la diferitele grosimi ale suprafeței de lucru.



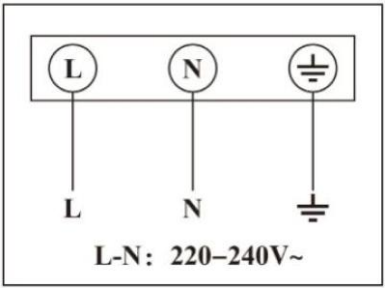
Atenție

- Plita trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Nu efectuați niciodată o operațiune pe cont propriu.
- Plita nu trebuie montată pe echipamente de răcire, mașini de spălat vase și uscătoare rotative.
- Plita trebuie instalată astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
- Peretele și zona de încălzire de deasupra suprafeței blatului trebuie să fie rezistente la căldură.

- Pentru a evita orice daune, stratul sandvici și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
- Nu trebuie utilizat un dispozitiv de curățat cu aburi.
- Această plită ceramică poate fi conectată numai la o sursă cu impedanța sistemului de cel mult 0,427 ohmi. În cazul în care este necesar, consultați furnizorul pentru informații despre impedanța sistemului.

Conectarea plitei la rețeaua de alimentare

Sursa de alimentare trebuie conectată în conformitate cu standardul relevant sau cu un disjunctor de circuit cu o singură bornă. Metoda de conectare este afișată mai jos.



- În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat de un tehnician post-vânzare folosind instrumentele adecvate, astfel încât să se evite orice accidente.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat in disjunctor omnipolar cu un spațiu minim de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat periodic și trebuie înlocuit numai de către o persoană calificată corespunzător.

ELIMINARE: Nu eliminați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea separată a acestor deșeuri pentru un tratament special.	Acest aparat este etichetat în conformitate cu directiva europeană 2012/19/EU și cu legislația britanică S.I. 3113/2013 pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea oricăror daune posibile aduse mediului înconjurător și sănătății umane, care se pot produce dacă este eliminat într-o manieră greșită. Simbolul de pe produs indică că nu poate fi tratat ca deșeu menajer normal. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice. Acest aparat necesită eliminarea specializată a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să vă contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde l-ați achiziționat. Pentru informații detaliate privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să vă contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826.

Condiție	Consum de energie	Perioada după care echipamentul ajunge automat la starea respectivă
Modul Oprit	0,3 W	20 min