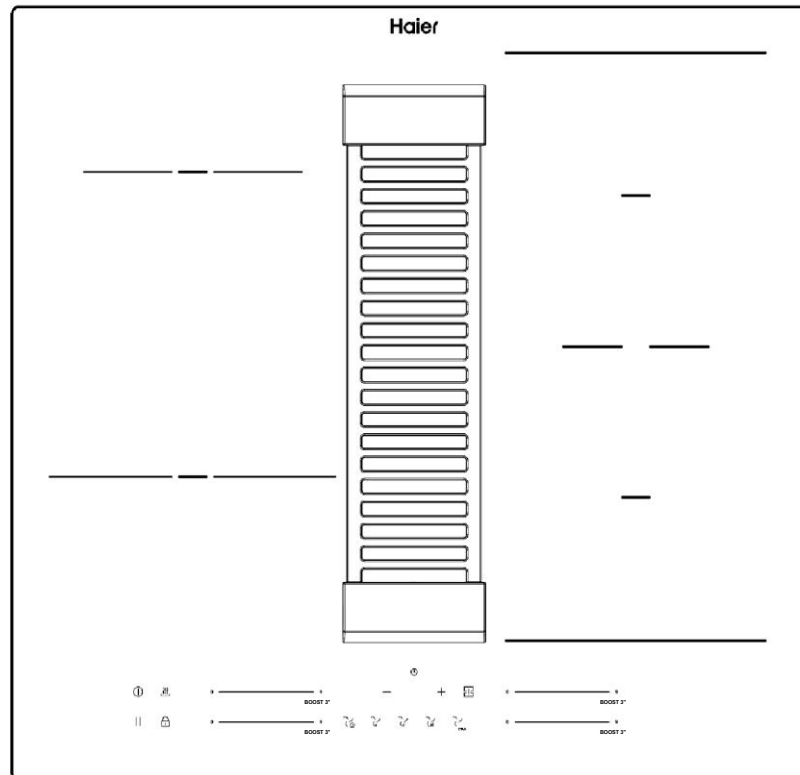


HAIH6IEMCF



- EN Instruction on mounting and use
- ES Montaje y modo de empleo
- IT Istruzioni di montaggio e d'uso
- PT Instruções para montagem e utilização
- CS Pokyny k montáži a použití
- SK Návod na montáž a použitie
- HR Upute za montažu i uporabu
- FR Instructions de montage et d'utilisation

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual(i.e.by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the are where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

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

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

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

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only

SAFETY PRECAUTION FOR DRAFT HOOD

Never let the children operate the machine.

The draft hood is for home use only, not suitable for barbecue, roast shop and other commercial purpose.

The draft hood and its filter should be clean regularly in order to keep in good working condition.

Clean the draft hood according to the instruction manual and keep the unit from danger of burning.

Please keep the kitchen room a good convection. Before connecting this appliance check that the power supply cord is not damaged. A damage supply cord must be replaced by qualified service personnel only. There shall be adequate ventilation of the room when the draft hood is used at the same time as appliances working;

The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels; Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliance.

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

Electrical Shock Hazard

Only plug this unit into a properly earthed outlet. If in doubt seek advice from a suitably qualified engineer. Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

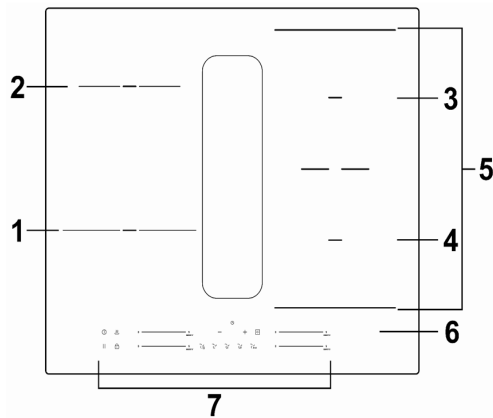
Congratulations on the purchase of your new Induction Hob with Integrated Hood.

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

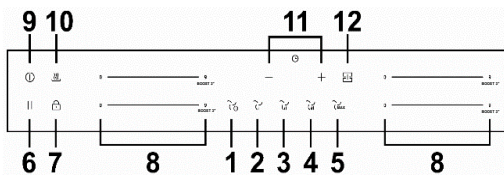
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

Top View



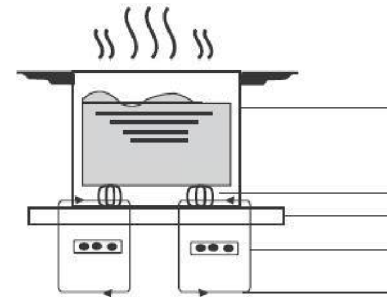
1. 2000 W zone, boost to 2600W
2. 1500 W zone, boost to 1800W
3. 2000 W zone, boost to 2600W
4. 1500 W zone, boost to 2000W
5. Flex zone, 2800W boost to 3500W
6. Glass plate
7. Control panel



1. ON/OFF control for hood
2. Low level air volume
3. Mid level air volume
4. High level air volume
5. Boost level air volume
6. Stop and go function control
7. keylock control
8. Heating zone selection controls
9. ON/OFF control
10. Keep warm control
11. Timer control
12. Flex zone control/BBQ function control

A Word on Induction Cooking

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



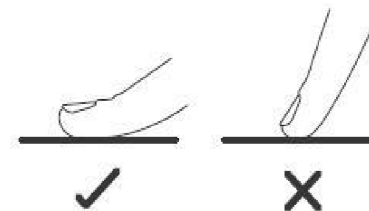
- iron pot
- magnetic circuit
- ceramic glass plate
- induction coil
- induced currents

Before using your New Induction Hob

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


Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware



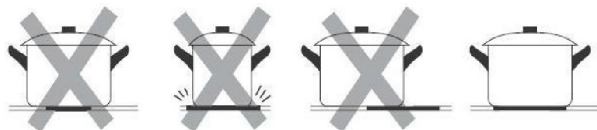
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



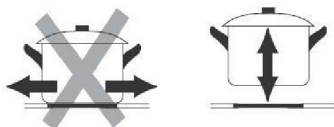
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Pan dimensions

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

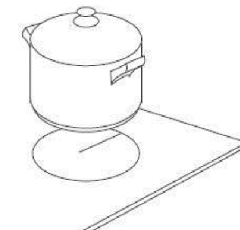
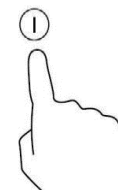
The base diameter of induction cookware

Cooking zone	Minimum (mm)
1 (210mm)	140
2 (160mm)	100
3,4(180mm)	120
Flex zone	160mm*270mm or 240mm

Using your Induction Hob

To start cooking

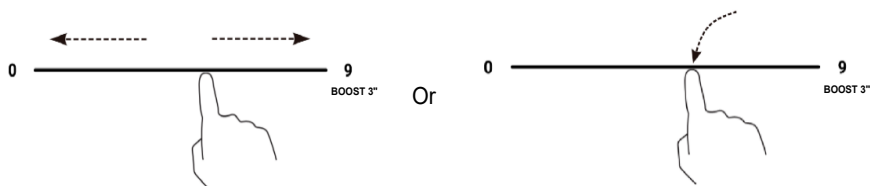
1. Touch the ON/OFF control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " -- ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



- Touching the heating zone selection control, and a 6 indicator next to the key will flash



- Set a power level by sliding along the "—" control, or just touch any point of the "—".



- If you don't select a heat zone within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- If slide along the "—", power will vary from stage 1 to stage 9.

If the display flashes alternately with the heat setting

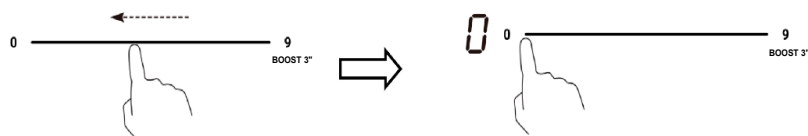
This means that:

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

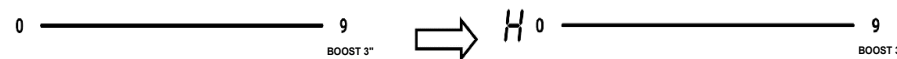
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

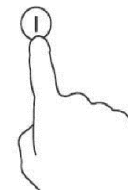
- Turn the cooking zone off by sliding along the "—" to the left point, and then hold for 1 second.



Make sure the power display shows "0", then shows "H".

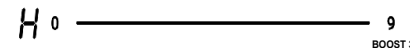


- Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



- Beware of hot surfaces

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



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

Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 3.1kW/ 4.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

Setting the total power level to fit your requirement

- Make sure the cooktop is turned off.

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

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

- After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g.

'3.1'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.1. When the power that you want is flashing, touch the button "Pause function" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.

Note:

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

Power management Rules

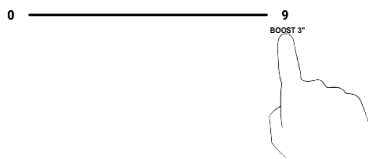
If total power exceeds the limitation of 3.1kw, 4.5kw(dependent on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

Using the Boost

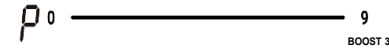
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

1. Press and hold the far right end of the slider of the zone you want to enter the Boost function.



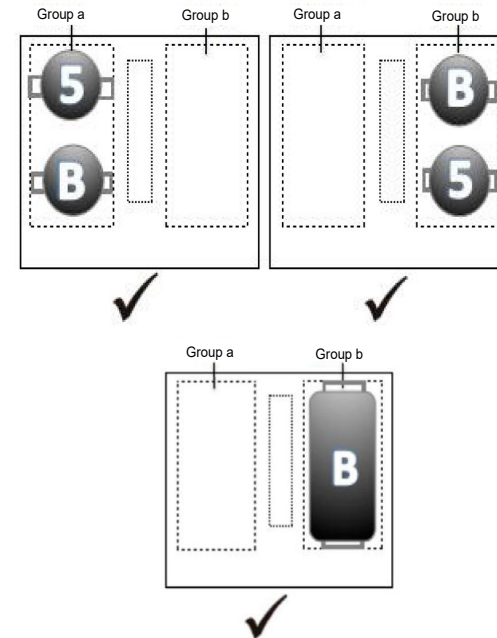
1. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will exit Boost status



2. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, directly select the area on the slider except for the Boost button.

Restrictions when using

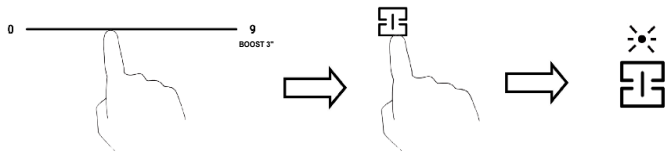
The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5. When you select one zone and press 'boost' button, if the other zone is working above power level 5, the "P" and "9" symbols will flash on the display of the selected zone and power level will be automatically set as 9.



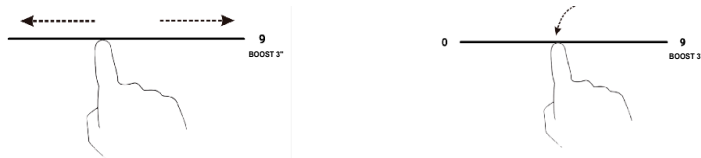
Remark: When not using boost function, you can use all four zones at the same time.

Use the flex zone

1. Touch the heating zone slider that you hope to go into flex zone cooking, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the flex zone selection button, to activate the flexible area as a single big zone, the power level indicators of the front zone and the rear zone will indicate the same power level and led indicator next to the flex zone button will light up.

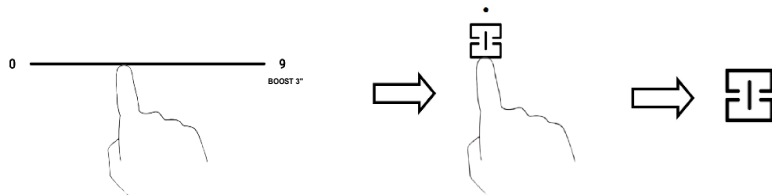


3. Then you can slide along the "—"control, or just touch any point of the "—".



Or

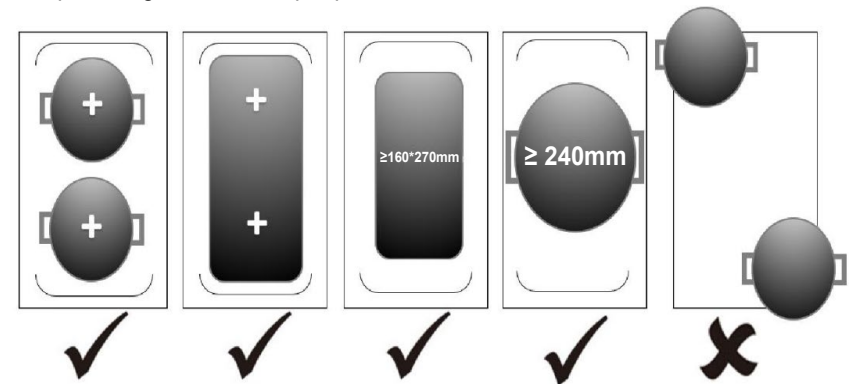
4. If you want to quit the flexizone, touch one of the slider, and then touch the button of the flexizone.



Flex Zone

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

Examples for good and bad pot placements:



As big zone

1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated key.
2. The power setting works as any other normal area.

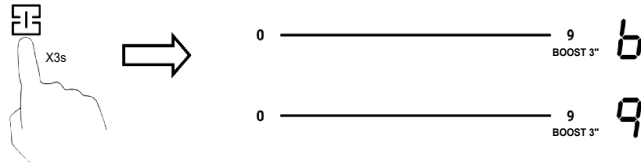
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return into their old settings.

Using the Barbecue function

BBQ is the function that used at the flexizone mode which will allow the pan surface temperature stay at a reasonable level. Only the two areas on the right can use the BBQ function.

1. Touch one of the right zone slider, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the flex zone button and hold for 3 seconds to activate the BBQ function. Then 'b' and 'q' will be displayed.



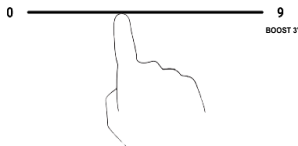
3. If you want to cancel the barbecue function, touch one of the right zone slider, and then touch the flex zone control.

Using the Keep warm

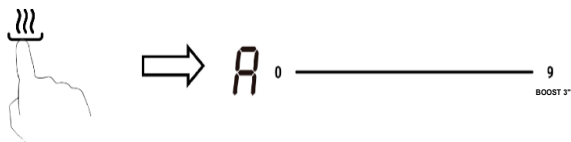
Keep warm function is suitable for keeping food warm.

Using the Keep warm to get stable temperature

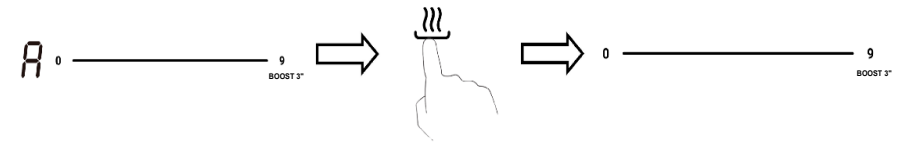
1. Select the cooking zone.



2. Then touch keep warm button to activate keep warm function. Then cooking zone indicator will display "A".



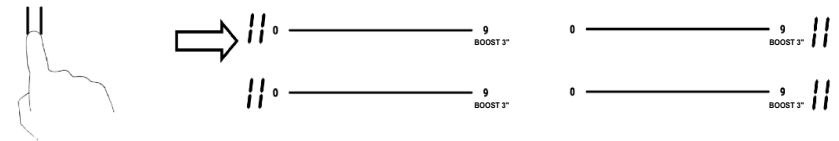
3. If you want to cancel the keep warm, touch and hold the heating zone keep warm function. The heating zone will go back to "0" power stage.



Using the Pause function

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

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, ON/OFF and lock keys.



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

Using the downdraft hood

1. To activate downdraft hood.

To select a power for any cooking zone, then the hood will be activated automatically and run with level 1.



2. To turn off the hood.

Pressing the On/Off button to turn off the hood. You could reactivate it by pressing this button.

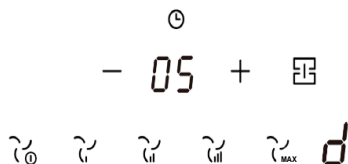


- Set a power by level button, power level will vary from stage 1 to stage 3.
For the Power level P, It will last 5 minutes.

Delay switch-off

Delay switch-off is the function that allow the hood to run after turning off the hob.

- Please make sure that the hood is running when stop cooking. Then turn off hob by touching ON/OFF control (not ON/OFF control for hood), the timer digit will show "05", hood will switch off after 5 mins automatically.

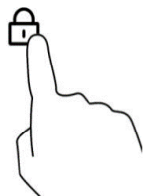


Locking the Controls

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

To lock the controls

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



To unlock the controls

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



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

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

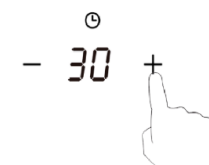
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

- Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

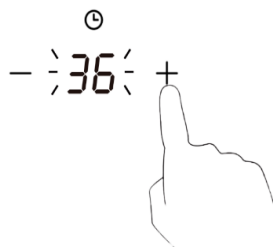
- Touch "+" "-" control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



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

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

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



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



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone slider that you want to set the timer for.
2. Touch timer control, the timer indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

4. To cancel the timer, touch the heating zone slider, and then set the time to "00". And then "--".
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

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



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



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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.
(e.g. zone 2# setting time of 3 minutes, zone 3# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "03".)


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

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

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

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

Cooking Guidelines

 Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power 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 temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and 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 an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sauteing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• 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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

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

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

Technical Specification

Model	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Cooking Zones	4 Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~,50-60Hz	220-240V~,50-60Hz
Installed Electric Power	6800-7600W	6800-7600W
Product Size LxWxH(mm)	590X520X213	590X520X213
Built-in Dimension AxB (mm)	560X490	560X490

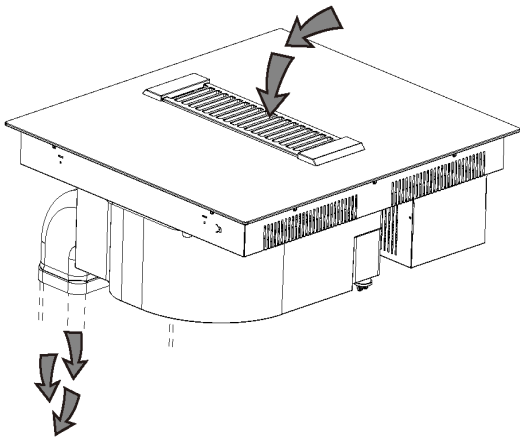
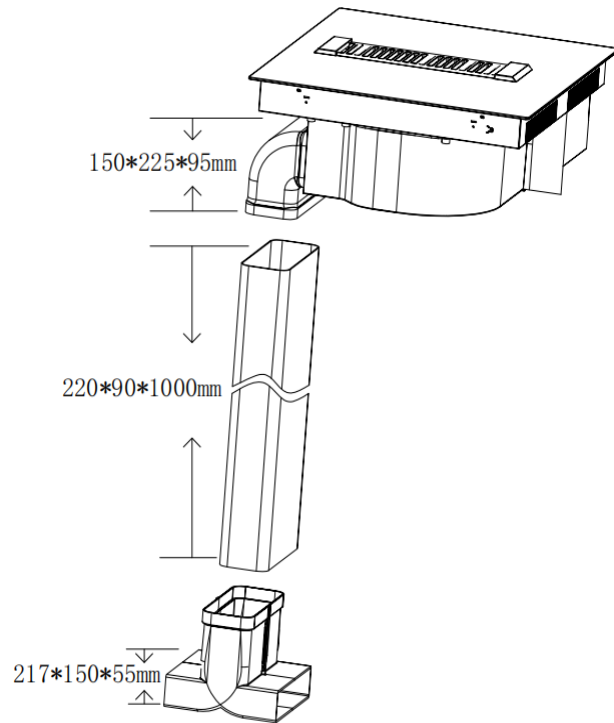
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Failure Display and Inspection

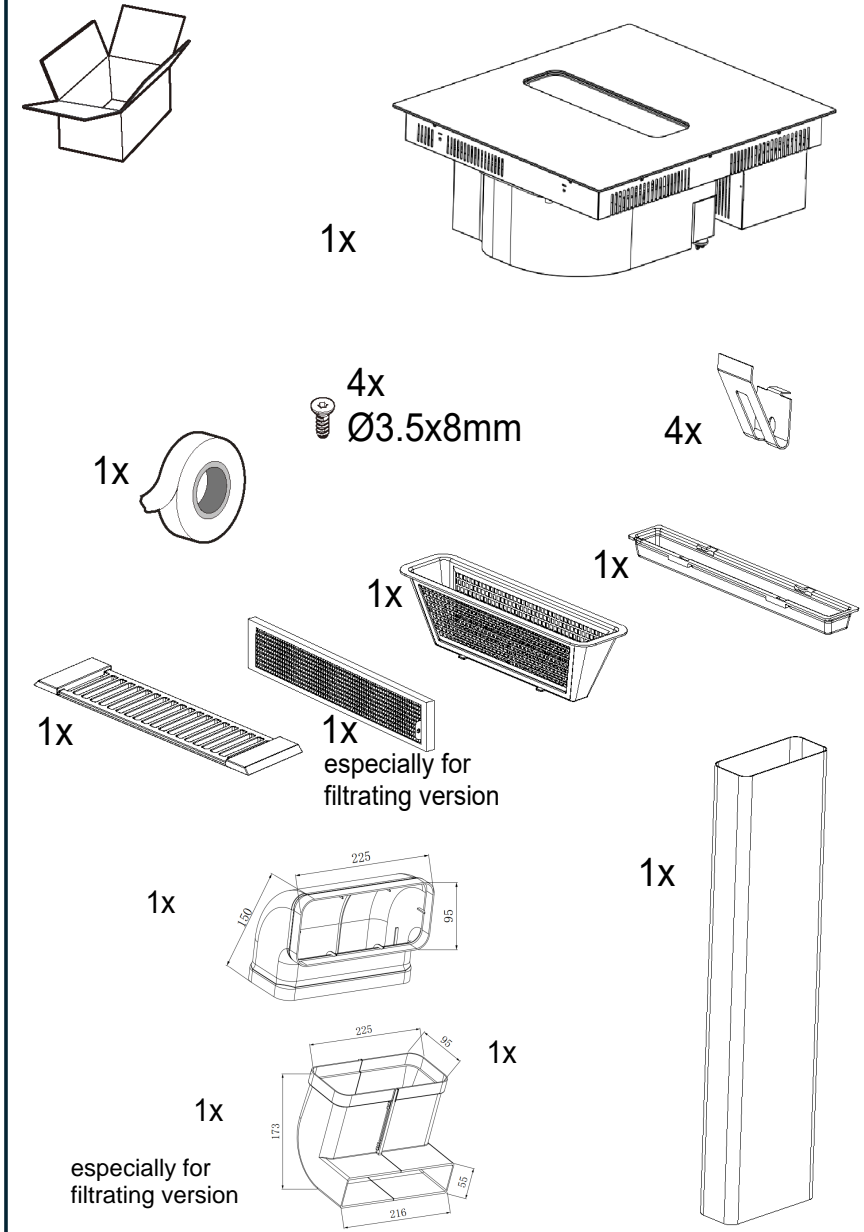
If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

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

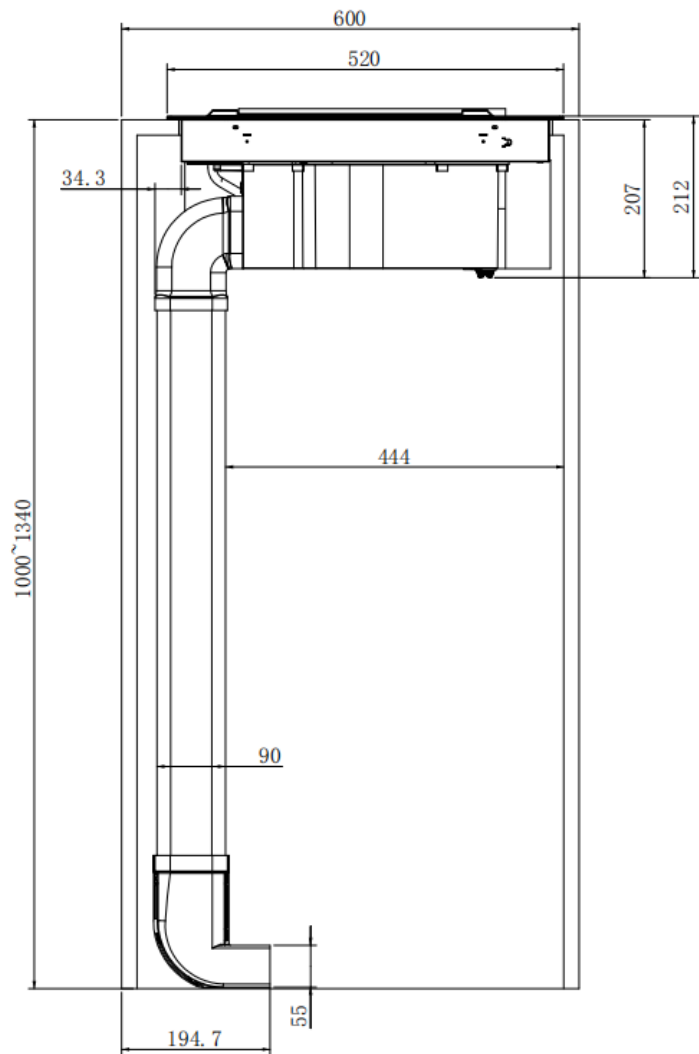
The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.



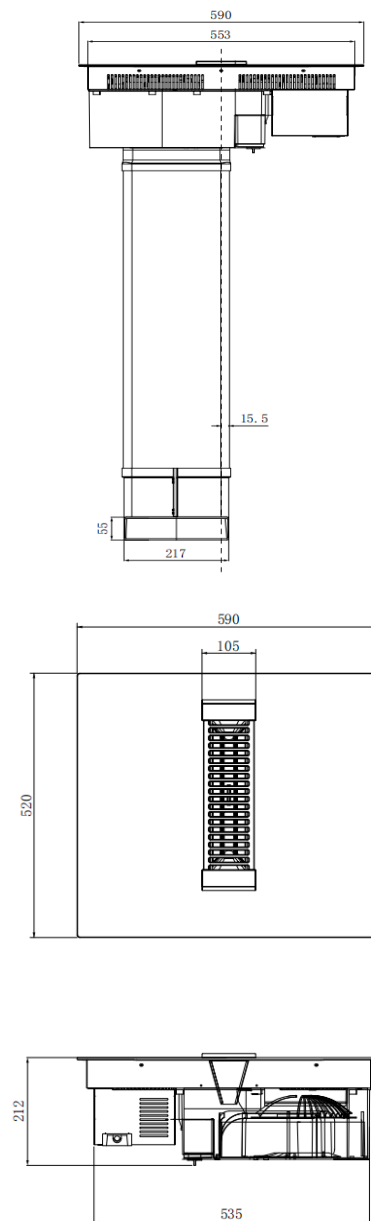
34



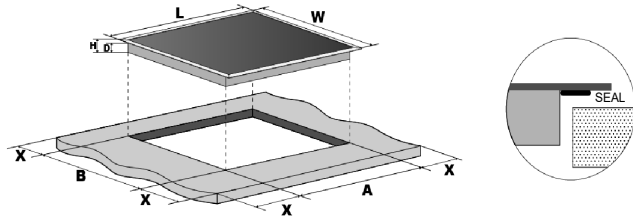
35



36



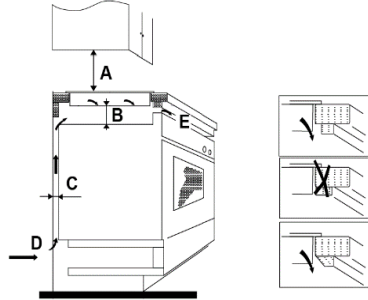
37



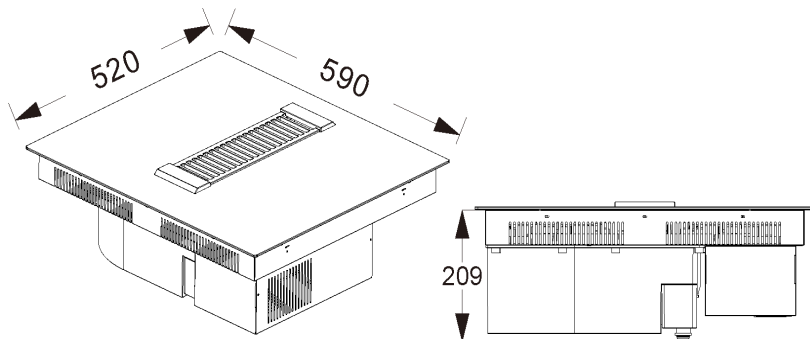
590	520	213	209	560+5	490+5	50 mini
-----	-----	-----	-----	-------	-------	---------

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

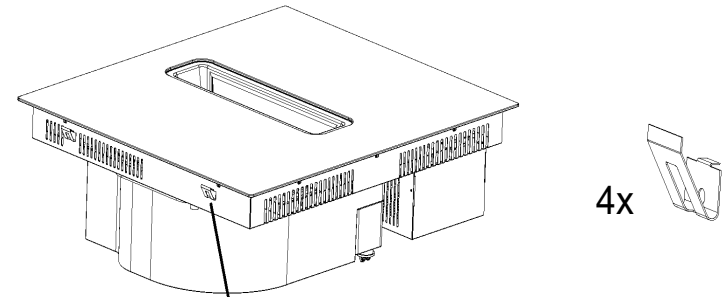
! Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



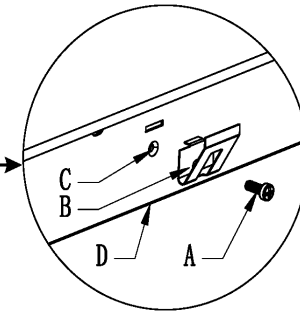
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	30 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm



38

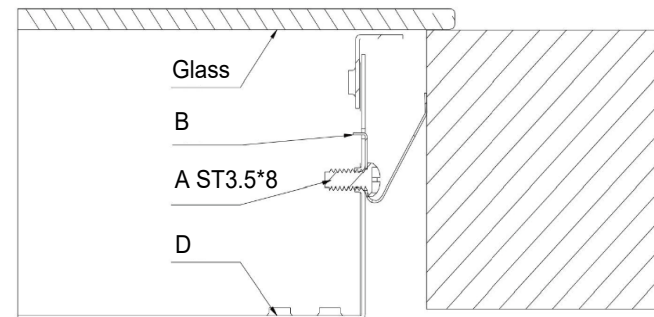


4x

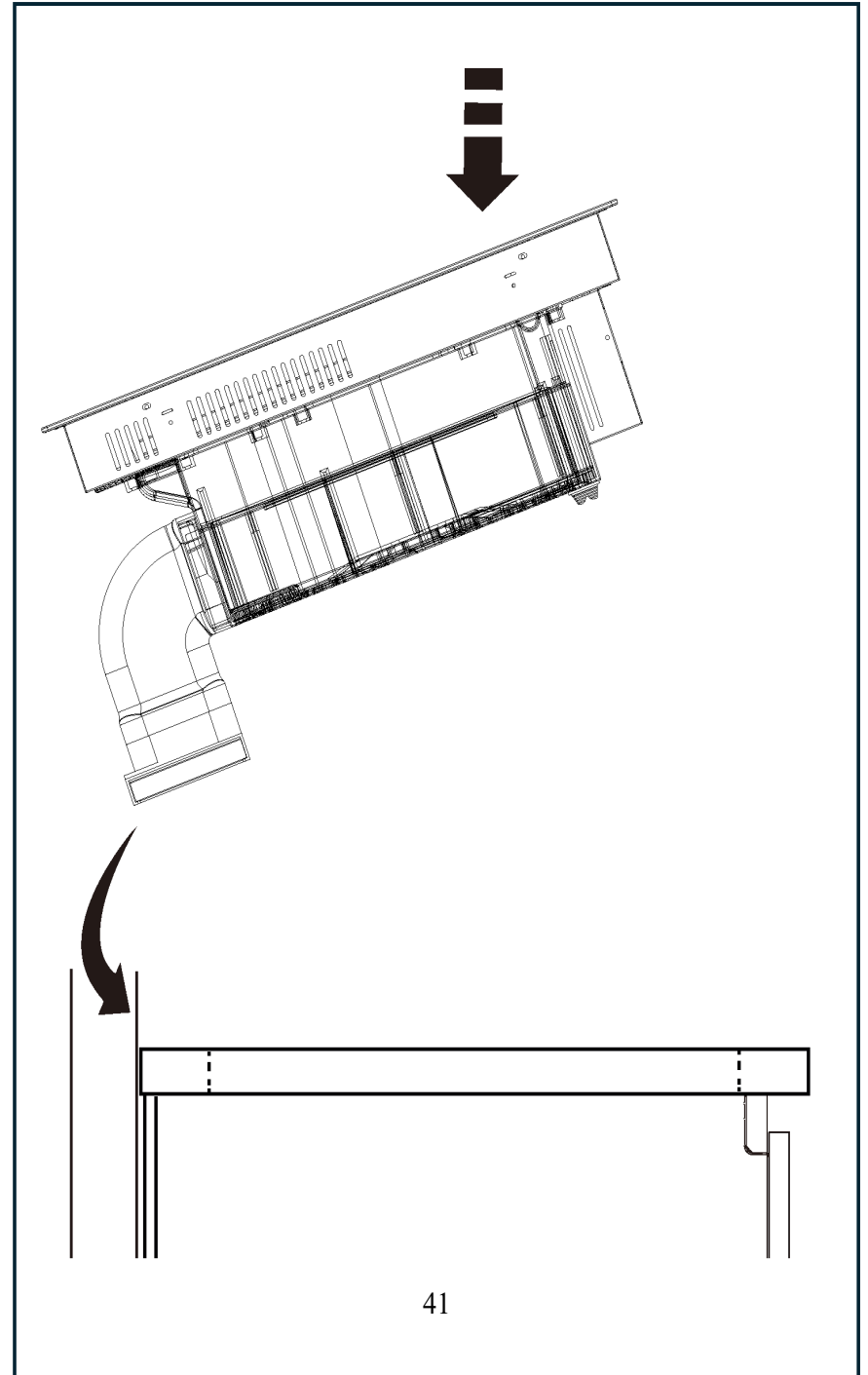
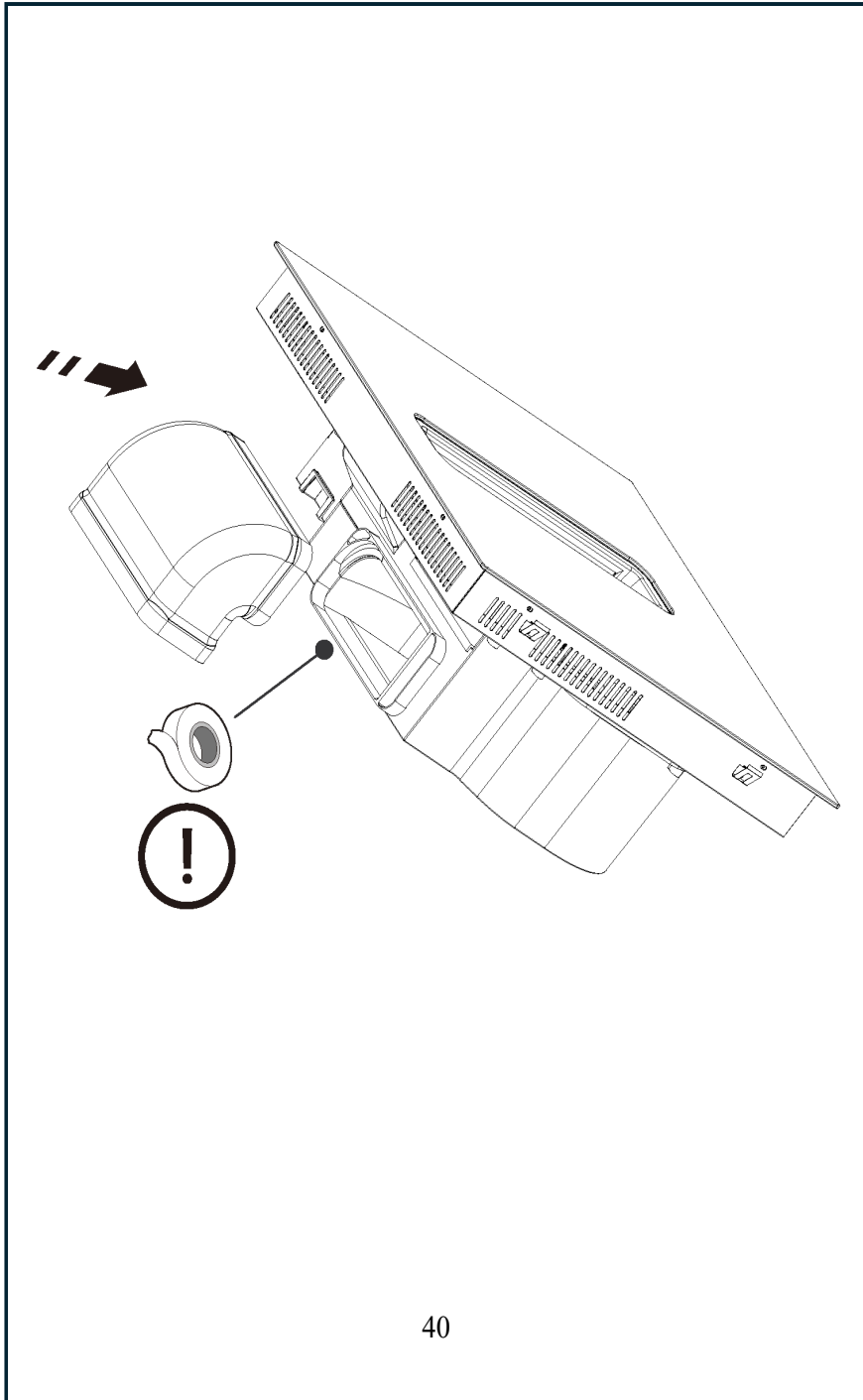


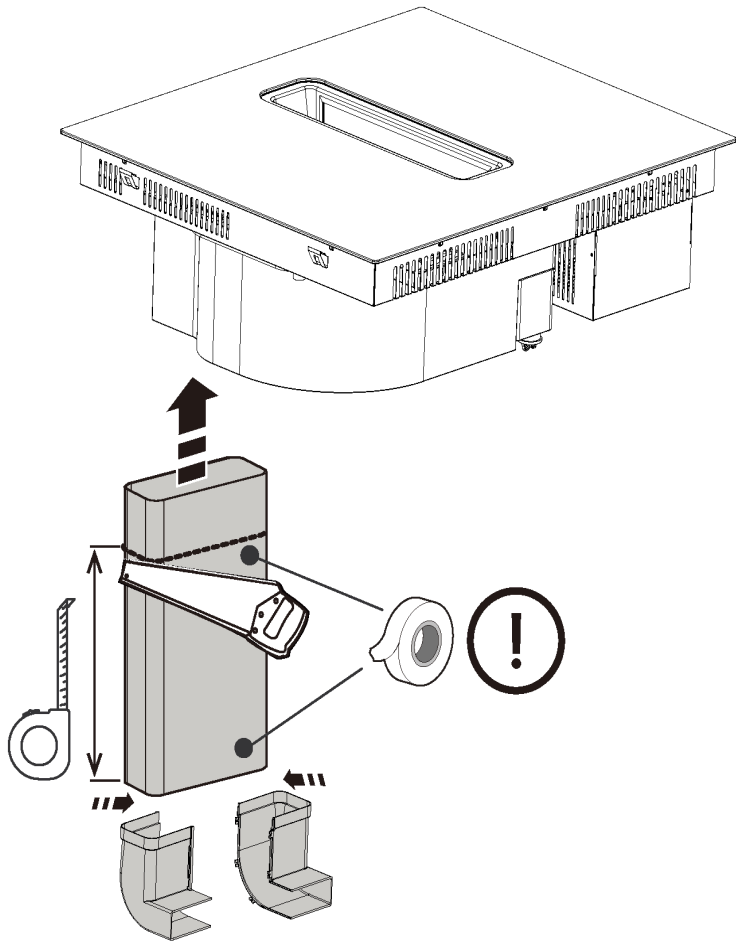
A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw Hole	Bottom Base

Worktop/Kitchen cabinet

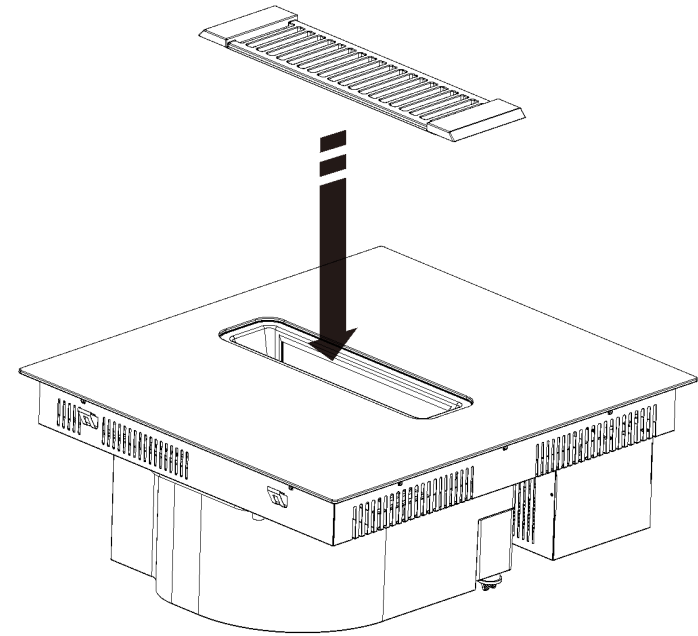


39





42



43

Before you install the machine, make sure that

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

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

When you have installed the hob, make sure that


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

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply


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

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

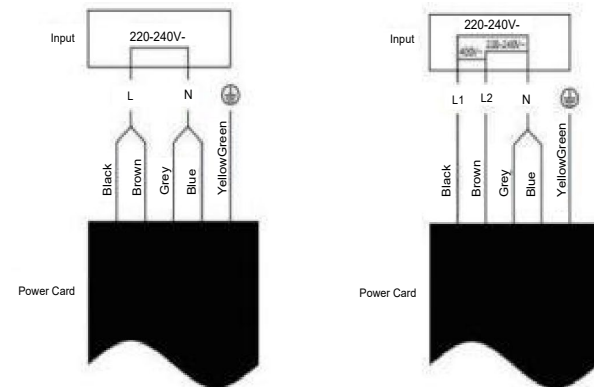
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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

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

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



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



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/ 19/ EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, 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

Advertencias de seguridad

Nos importa su seguridad. Lea esta información antes de utilizar la placa.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

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

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.

- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

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

El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

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

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, algunas piezas accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.

- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

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

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos imantados (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire las ollas.

- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepen por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.
- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No 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 de inducción, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.

- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar el cristal de inducción.
- 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 aparato está diseñado para su uso doméstico y para aplicaciones similares, tales como:
 - áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, granjas, clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares, y entornos del tipo bed and breakfast.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe prestarse atención para no tocar las resistencias.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- 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 debe utilizar un limpiador 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.
- ADVERTENCIA:** Para evitar que el aparato vuelque, es necesario instalar este medio de estabilización. Consulte las instrucciones para la instalación.

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 protectores inapropiados puede causar accidentes. Este aparato incorpora una toma de tierra con fines exclusivamente funcionales.

PRECAUCIÓN DE SEGURIDAD PARA LA CAMPANA EXTRACTORA

Nunca deje que los niños manipulen la máquina. La campana extractora está únicamente destinada al uso doméstico, y no es apta para barbacoas, tiendas de asados y otros fines comerciales. La campana extractora y su filtro deben limpiarse periódicamente para mantenerlos en buenas condiciones de funcionamiento. Limpie la campana extractora de acuerdo con el manual de instrucciones para eliminar el riesgo de incendio. Mantenga la cocina bien ventilada. Antes de conectar este aparato, compruebe que el cable de alimentación no esté dañado. La sustitución de un cable de alimentación dañado debe dejarse exclusivamente en manos personal de mantenimiento cualificado.

La estancia debe estar adecuadamente ventilada cuando la campana extractora se usa al mismo tiempo que electrodomésticos en funcionamiento.

El aire no debe extraerse hacia conductos usados para evacuar humos de aparatos que queman gas u otros combustibles; deben cumplirse las normativas relativas a la extracción de aire.

Este electrodoméstico no está pensado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.

En presencia de niños, vigile el aparato para evitar que los niños jueguen con él.

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden calentarse cuando se usan con aparatos de cocina.

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

Peligro de descarga eléctrica

Enchufe esta unidad únicamente a una toma de corriente correctamente conectada a tierra. En caso de duda, solicite asesoramiento a un técnico debidamente cualificado.

El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en un incendio, descargas eléctricas o incluso la muerte.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción con campana integrada.

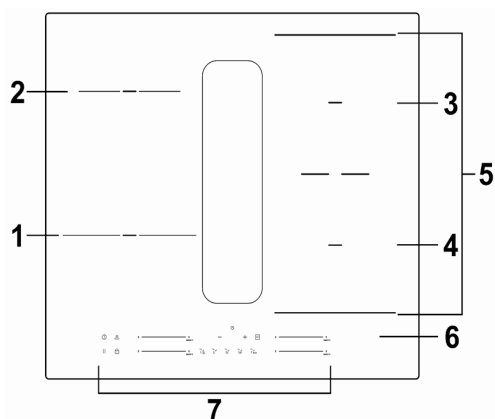
Le recomendamos que dedique cierto tiempo en leer este Manual de instrucciones/instalación para saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta.

Para obtener información sobre la instalación, lea la sección de instalación.

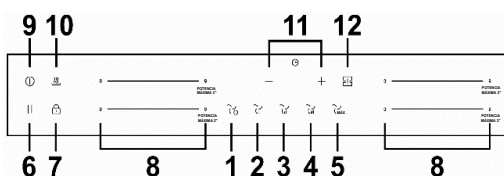
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para referencias futuras.

Descripción general del producto

Vista superior



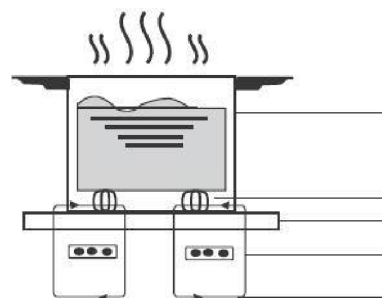
1. Zona de 2000 W, potencia máxima 2600 W
2. Zona de 1500 W, potencia máxima 1800 W
3. Zona de 2000 W, potencia máxima 2600 W
4. Zona de 1500 W, potencia máxima 2000 W
5. Zona flexible de 2800 W, potencia máxima de 3500 W
6. Placa de cristal
7. Panel de control



1. Control de encendido/apagado de la campana
2. Volumen de aire bajo
3. Volumen de aire medio
4. Volumen de aire alto
5. Volumen de aire a potencia máxima
6. Control de la función Stop and Go
7. Control del bloqueo
8. Controles de selección de la zona de calentamiento
9. Control de ENCENDIDO/APAGADO
10. Control de mantenimiento del calor
11. Control del temporizador
12. Control de la zona flexible/ control de función barbacoa

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.



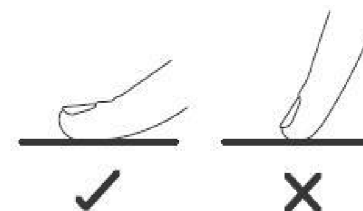
- cacerola de hierro
- circuito magnético
- placa vitrocerámica
- bobina de inducción
- corrientes inducidas

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



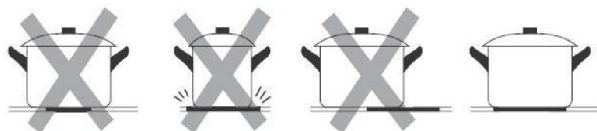
- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si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



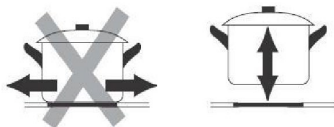
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada. Si se utiliza una cacerola ligeramente más ancha, la energía se utilizará a su máxima eficiencia. Si se utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



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



Dimensiones de la sartén

Las zonas de cocción están limitadas y se adaptan automáticamente al diámetro de la sartén. No obstante, el fondo de la sartén debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener la mayor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

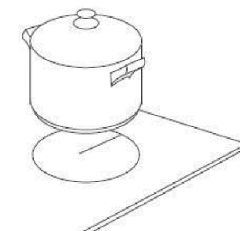
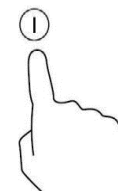
Diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción

Zona de cocción	Mínimo (mm)
1 (210 mm)	140
2 (160 mm)	100
3,4 (180 mm)	120
Zona flexible	160 mm*270 mm o 240 mm

Uso de la placa de inducción

Empezar a cocinar

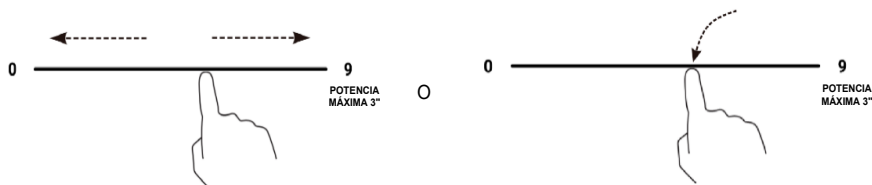
1. Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO. Después del encendido, el zumbador pita una vez y todas las pantallas muestran " - " o " -- ", lo que indica que la placa de inducción se ha puesto en modo de espera.
2. Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.
 - Asegúrese 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. Establezca un nivel de potencia deslizando el dedo por el control "—", o simplemente toque cualquier punto del "—".



- Si no selecciona una zona de calentamiento 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.
- Si desliza el dedo a lo largo de "—", la potencia variará de la fase 1 a la fase 9.

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

Significa que:

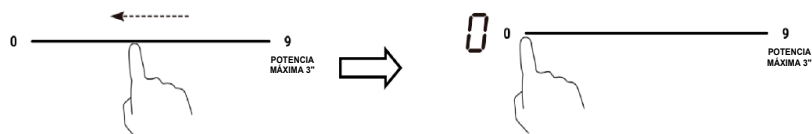
- no se ha colocado una cacerola en la zona correcta de cocción o,
- la cacerola que se está utilizando no es apta para la cocina de inducción o,
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada sobre la zona de cocción.

No se produce calentamiento alguno hasta que se coloque una cacerola apta en la zona de cocción.

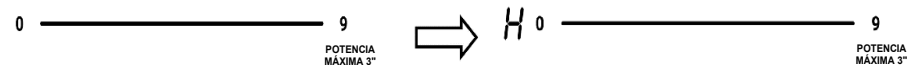
La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una cacerola apta sobre la zona de cocción.

Cuando haya terminado de cocinar

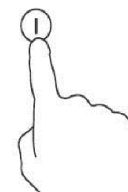
1. Apague la zona de cocción deslizando el "—" hacia el punto izquierdo y manténgalo pulsado durante 1 segundo.



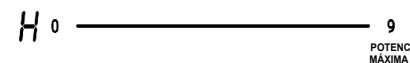
Asegúrese de que la pantalla de encendido muestra "0" y, a continuación, muestra "H".



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



- Tenga cuidado con las superficies calientes. Aparecerá la indicación «H» en la zona de cocción que esté 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.



En caso de interrupción del suministro eléctrico mientras "H" está encendido, preste atención a no tocar la superficie de cocción aunque "H" ya no se muestre cuando vuelva la corriente.

Uso del control de potencia

Con la gestión de potencia puede ajustar la potencia total a 3,1 kW / 4,5 kW y 7,4 kW.

El ajuste predeterminado de potencia total es el nivel de potencia máximo.

Ajuste del nivel de potencia total según sus necesidades.

1. Asegúrese de que la placa esté apagada.

Nota: solo puede ajustar la gestión de energía cuando la placa de cocción está apagada.

2. Toque el botón "función Pausa" y manténgalo pulsado durante 5 segundos. Se oye el pitido del zumbador una vez.

3. Después de oír el pitido, toque los botones "+" y "-" al mismo tiempo y manténgalos pulsados durante 3 segundos, el indicador del temporizador mostrará parpadeando el nivel de potencia total anterior, por ejemplo, '3.1'. Toque y mantenga pulsado "+" y "-" durante 1 segundo de nuevo para cambiar a otro nivel de potencia, por ejemplo 3.1. Cuando parpadee la potencia que desea, toque el botón "función Pausa" y manténgalo pulsado durante 5 segundos. El zumbador emitirá 10 pitidos. Significa que ha terminado el ajuste.

Nota:

1. Después del paso 2, debe tocar "+" y "-" **antes de que transcurran 3 segundos** desde que oiga el pitido. De lo contrario, tendrá que empezar de nuevo desde el paso 2.
2. Una vez finalizado el ajuste, espere a que terminen los 10 pitidos. No toque ningún botón durante este periodo. De lo contrario, el ajuste no será válido.

Normas de gestión de potencia

Si la potencia total supera la limitación de 3,1 kw o 4,5 kw (dependiendo del nivel que haya configurado), no podrá aumentar la fase de potencia de ninguna zona. Si la aumenta tocando '+', la placa emitirá 3 pitidos y el indicador mostrará un 'Pn' intermitente. Por lo tanto, es necesario reducir la potencia de otras zonas antes de aumentar la potencia de la zona objetivo.

Uso de la potencia máxima

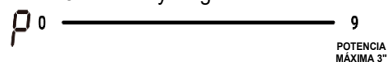
Potencia máxima es la función por la que una zona sube a una potencia mayor en un segundo y dura 5 minutos. Así se consigue una cocción más potente y rápida.

Utilizar la potencia máxima para obtener mayor potencia

1. Mantenga pulsado el extremo derecho del control deslizante de la zona en la que desea introducir la función Potencia Máxima.



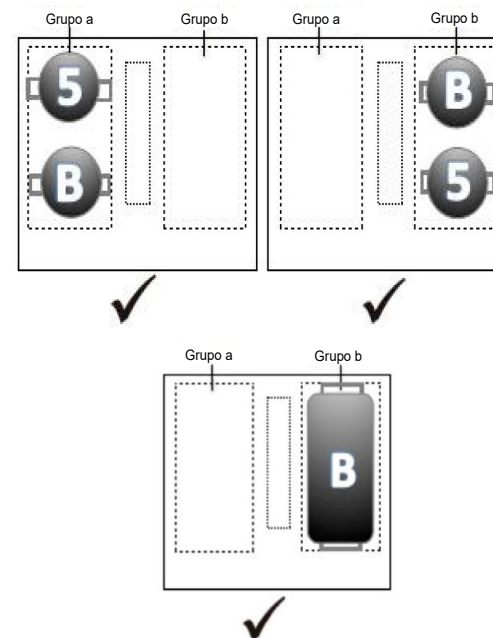
1. La potencia máxima durará 5 minutos y luego la zona saldrá del estado Potencia Máxima.



2. Si desea cancelar la Potencia Máxima durante estos 5 minutos, seleccione directamente la zona en la barra deslizante excepto el botón Potencia Máxima.

Restricciones de uso

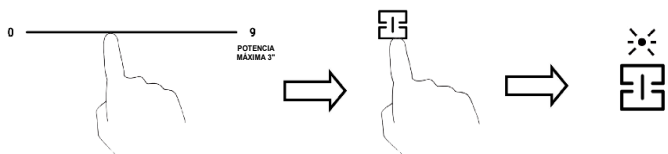
Las cuatro zonas se han dividido en dos grupos. En un grupo, si se utiliza la potencia máxima en una zona, primero hay que asegurarse de que la otra zona está trabajando en/por debajo del nivel de potencia 5. Cuando seleccione una zona y pulse el botón 'Potencia Máxima', si la otra zona está funcionando por encima del nivel de potencia 5, los símbolos "P" y "9" parpadearán en la pantalla de la zona seleccionada y el nivel de potencia se ajustará automáticamente a 9.



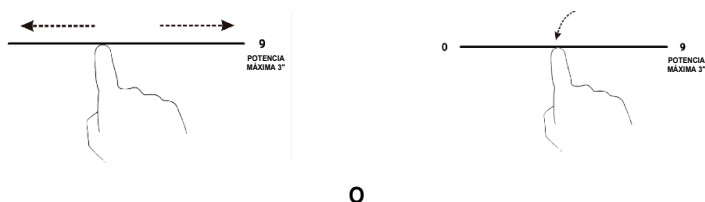
Observación: Cuando no se utiliza la función Potencia Máxima, se pueden utilizar las cuatro zonas al mismo tiempo.

Utilizar la zona flexible

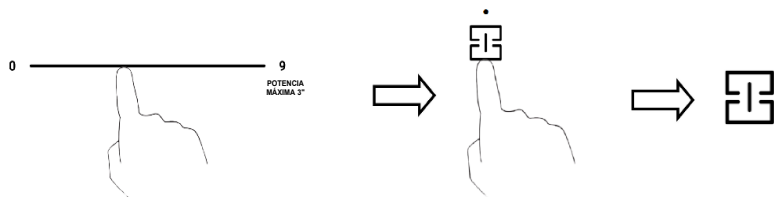
1. Toque el control deslizante de la zona de calentamiento que desea pasar a cocción de zona flexible; parpadeará un indicador junto a la tecla.
2. Toque el botón de selección de zona flexible, para activar el área flexible como una única zona grande; los indicadores de nivel de potencia de la zona delantera y de la zona trasera indicarán el mismo nivel de potencia y se encenderá el indicador led junto al botón de zona flexible.



3. Luego, puede deslizar el dedo por el control "—" o simplemente tocar cualquier punto del "—".



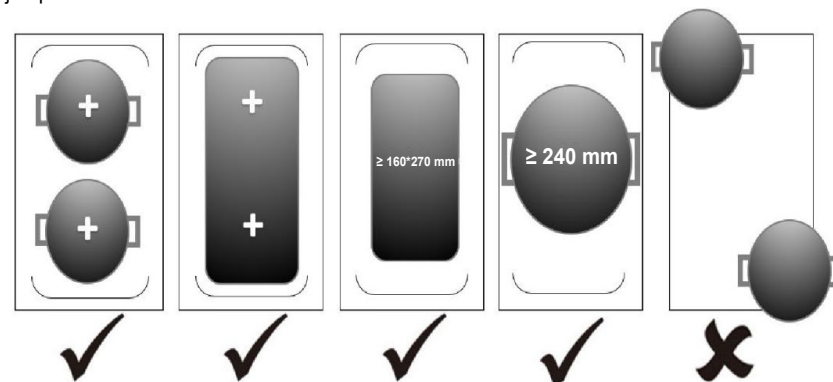
4. Si desea salir de la zona flexible, toque uno de los controles deslizantes y, a continuación, toque el botón de la zona flexible.



Zona flexible

- Esta zona puede utilizarse como una zona única o como dos zonas diferentes, en función de las necesidades de cocción del momento.
- La zona adaptable está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando funciona como una sola zona, un utensilio de cocina se mueve de una zona a otra dentro del área flexible manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde se colocó originalmente el utensilio de cocina, y la parte que no está cubierta por el utensilio de cocina, no se calentará.
- Importante: Asegúrese de colocar los utensilios de cocina centrados en la zona de cocción única. En el caso de ollas grandes, ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de colocar las ollas centradas en la zona de cocción cubriendo ambas cruces.

Ejemplos de colocación correcta e incorrecta de los utensilios de cocina:



Como zona grande

1. Para activar la zona adaptable como una sola zona grande, simplemente pulse la tecla dedicada.
2. El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal.

Como dos zonas independientes

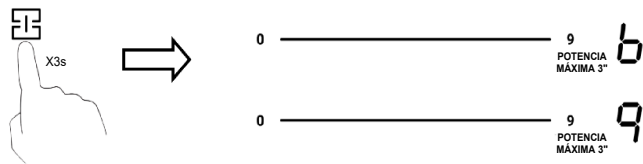
Para utilizar el área flexible como dos zonas distintas con ajustes de potencia diferentes, pulse de nuevo la tecla dedicada y las zonas volverán a sus ajustes anteriores.

Uso de la función Barbacoa

Barbacoa es la función que se utiliza en el modo de zona flexible que permitirá que la temperatura de la superficie de la sartén se mantenga a un nivel razonable.

Sólo las dos zonas de la derecha pueden utilizar la función barbacoa.

1. Toque una de las teclas deslizantes de la zona derecha, un indicador junto a la tecla parpadeará.
2. Toque el botón de zona flexible y manténgalo pulsado durante 3 segundos para activar la función barbacoa. A continuación, aparecerán "b" y "q".



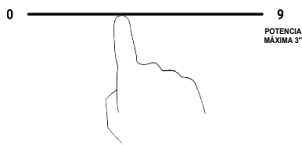
3. Si desea cancelar la función de barbacoa, toque uno de los controles deslizantes de la zona derecha y, a continuación, toque el control de la zona flexible.

Uso de la función «Mantener caliente»

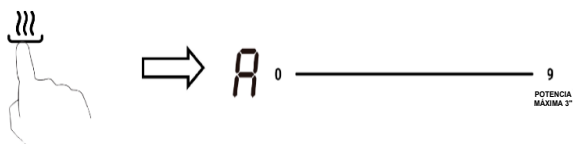
La función Mantener caliente es adecuada para mantener la comida caliente.

Utilizar la función «Mantener caliente» para conseguir una temperatura estable

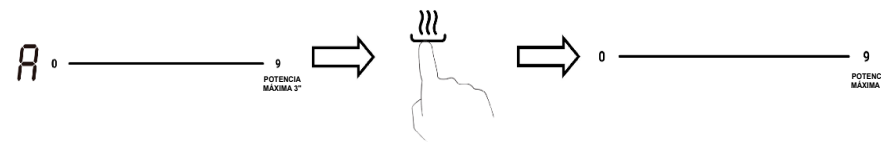
1. Seleccione la zona de cocción.



2. A continuación, pulse el botón Mantener caliente para activar la función de mantenimiento del calor. A continuación, el indicador de zona de cocción mostrará "A".



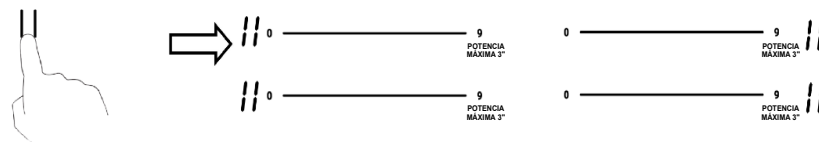
3. Si desea cancelar la función Mantener caliente, toque y mantenga pulsada la función Mantener caliente de la zona de calentamiento. La zona de calentamiento volverá a la fase de potencia "0".



Uso de la función Pausa

La función de pausa puede utilizarse en cualquier momento durante la cocción. Permite detener la placa de inducción y volver a ella.

1. Asegúrese de que la zona de cocción esté en funcionamiento.
2. Toque el botón STOP+GO, el indicador de la zona de cocción mostrará "II". Entonces se desactivará el funcionamiento de la placa de inducción en todas las zonas de cocción, excepto las teclas STOP+GO, encendido/apagado y bloqueo.



3. Para cancelar el estado de pausa, toque el botón STOP+GO, entonces la zona de cocción volverá a la fase de potencia que haya ajustado anteriormente.

Uso de la campana de corriente descendente

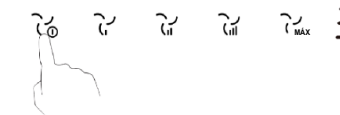
1. Para activar la campana de corriente descendente.

Para seleccionar una potencia para cualquier zona de cocción, la campana se activará automáticamente y funcionará con el nivel 1.



2. Para apagar la campana.

Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la campana. Puede reactivarla pulsando este botón.

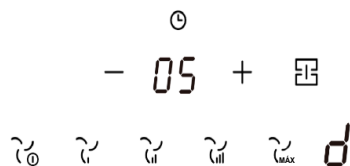


3. Ajuste una potencia mediante el botón de nivel, el nivel de potencia variará de la etapa 1 a la etapa 3. Para el nivel de potencia P, durará 5 minutos.

Apagado diferido

El apagado diferido es la función que permite que la campana funcione después de apagar la placa de cocción.

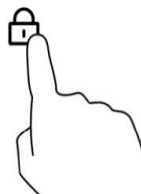
1. Asegúrese de que la campana está en marcha cuando deje de cocinar. Luego, apague la placa tocando el control de encendido/apagado (no el control de encendido/apagado de la campana), el dígito del temporizador mostrará "05", la campana se apagará automáticamente después de 5 minutos.



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

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará el símbolo «Lo»



Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida.
2. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo un rato.
3. Ya puede empezar a utilizar su placa de inducción.



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

Protección contra excesos de temperatura

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura en el interior de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción deja de funcionar automáticamente.

Detección de objetos pequeños

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

Protección de apagado automático

La función de parada automática es una función de protección para la seguridad de la placa de inducción. Hace que la placa se apague automáticamente si se le olvida apagar la cocción. La siguiente tabla muestra los tiempos de funcionamiento predeterminados para los distintos niveles de potencia:

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

Cuando se retira la cacerola, la placa de inducción deja de calentar de inmediato y se apaga automáticamente una vez transcurridos 2 minutos.



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

Uso del temporizador

Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Se puede utilizar como avisador por minutos. En este caso, el temporizador no enciende ninguna zona de cocción cuando se cumple el tiempo seleccionado.
- Puede ajustarse para apagar una zona de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya cumplido.
- Puede ajustar el temporizador a hasta 99 minutos.

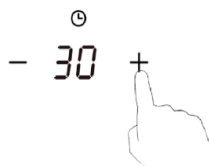
Uso del temporizador como avisador por minutos

Si no se selecciona una zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

Nota: se puede utilizar el avisador por minutos incluso cuando no se selecciona ninguna zona de cocción.

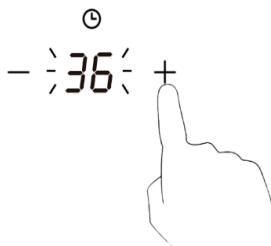
2. Toque el control "+", "-", el minuterero empezará a parpadear y se mostrará "30" en la pantalla del temporizador.



3. Seleccione el tiempo tocando el control "-", "+".

Sugerencia: Toque una vez el control "-", "+" para disminuir o aumentar 1 minuto. Mantenga pulsado el control "-", "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.

4. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.



5. Cuando se cumple el tiempo seleccionado, el zumbador genera un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "--".



Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Las zonas de cocción configuradas para esta función:

1. Tocando el control deslizante de la zona de calentamiento para la que desea ajustar el temporizador.
2. Toque el control del temporizador, el minuterero empezará a parpadear y se mostrará "30" en la pantalla del temporizador.
3. Seleccione el tiempo tocando el control "-", "+".

Sugerencia: Toque una vez el control "-", "+" para disminuir o aumentar 1 minuto.

Toque y mantenga pulsado el control "-", "+", el temporizador disminuirá o aumentará 10 minutos.

4. Para cancelar el temporizador, toque el control deslizante de la zona de calentamiento y, a continuación, ajuste la hora a "00". A continuación, "--".

5. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.

NOTA: Se enciende el punto junto al indicador del nivel de potencia para indicar que se ha seleccionado esa zona.



6. Cuando finalice el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará de forma automática y mostrará "H".



Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si utiliza esta función para más de una zona de calentamiento, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto. (Por ejemplo, zona 2: tiempo de ajuste de 3 minutos, zona 3: tiempo de ajuste de 6 minutos, el indicador del temporizador muestra "03").

NOTA: El punto parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador está mostrando la hora de la zona de calentamiento.

Si desea comprobar la hora programada de otra zona de calentamiento, toque el control de selección de zona de calentamiento. El temporizador indicará la hora programada.

2. Cuando finalice el temporizador de cocción, la zona de calentamiento correspondiente se apagará de forma automática y mostrará "H".

NOTA: Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

Directrices de cocción



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

A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa se queman espontáneamente, lo que puede dar lugar a un riesgo grave de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos alcancen la ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de 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 inducción o una sartén grande.
2. Deje preparados todos los ingredientes y accesorios necesarios. El salteo debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas porciones.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala templada.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero crujientes, ajuste la zona de cocción a una menor potencia, introduzca de nuevo la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado para asegurar un calentamiento homogéneo.
7. Sirva de inmediato.

Ajustes de calor

Los ajustes que se muestran a continuación son únicamente orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que se cocine.

Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adecuen a usted.

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Recalentamiento• Cocinado rápido a fuego lento• Cocer arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Salteados• Cocer pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Sofreír• Soasar• Llevar sopa al punto de ebullición• Hervir agua

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal).	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para placas de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa del enchufe de pared. 2. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° 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 del 2 al 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 inducción no se enciende.	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 inducción» 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 está 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
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Voltaje de alimentación anormal	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
E3	Alta temperatura del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
E5	Alta temperatura del sensor de temperatura IGBT	Vuelva a encender la placa cuando se haya enfriado.

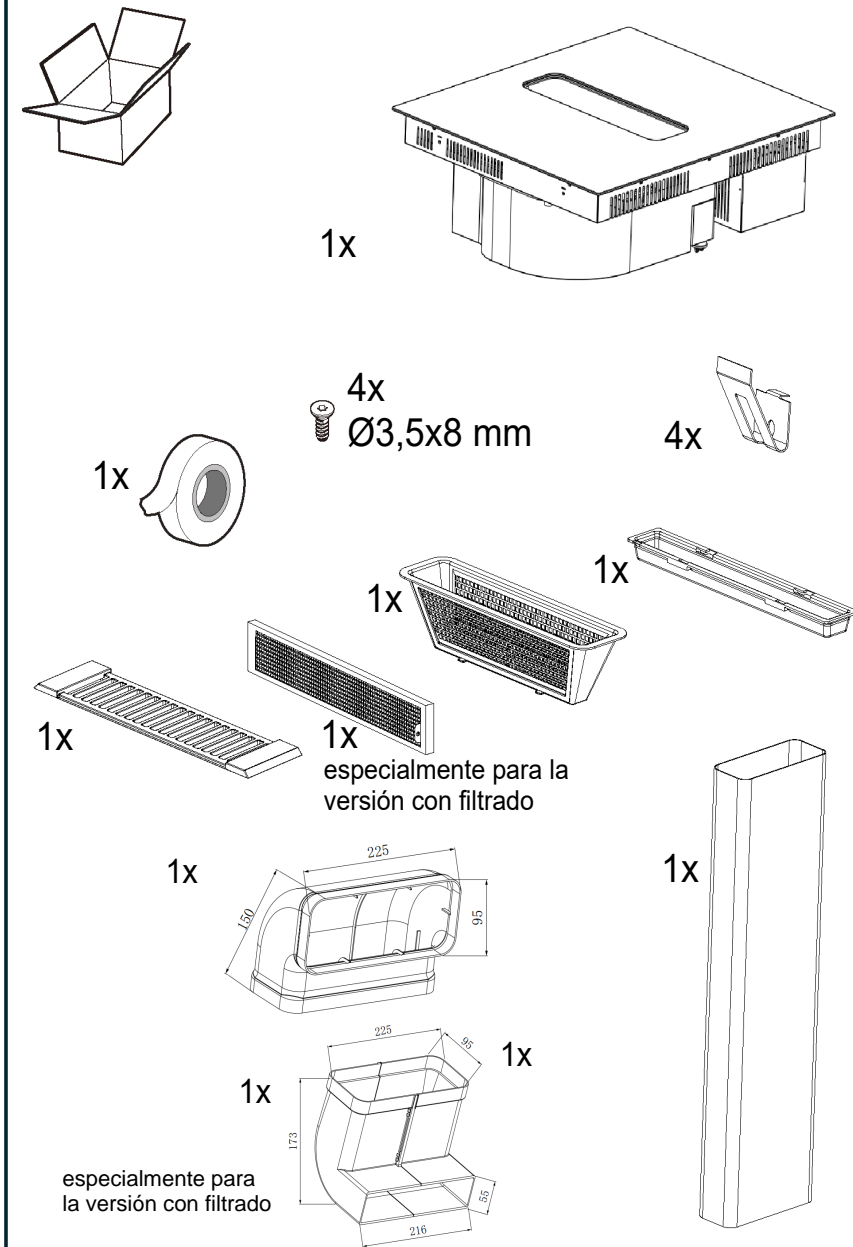
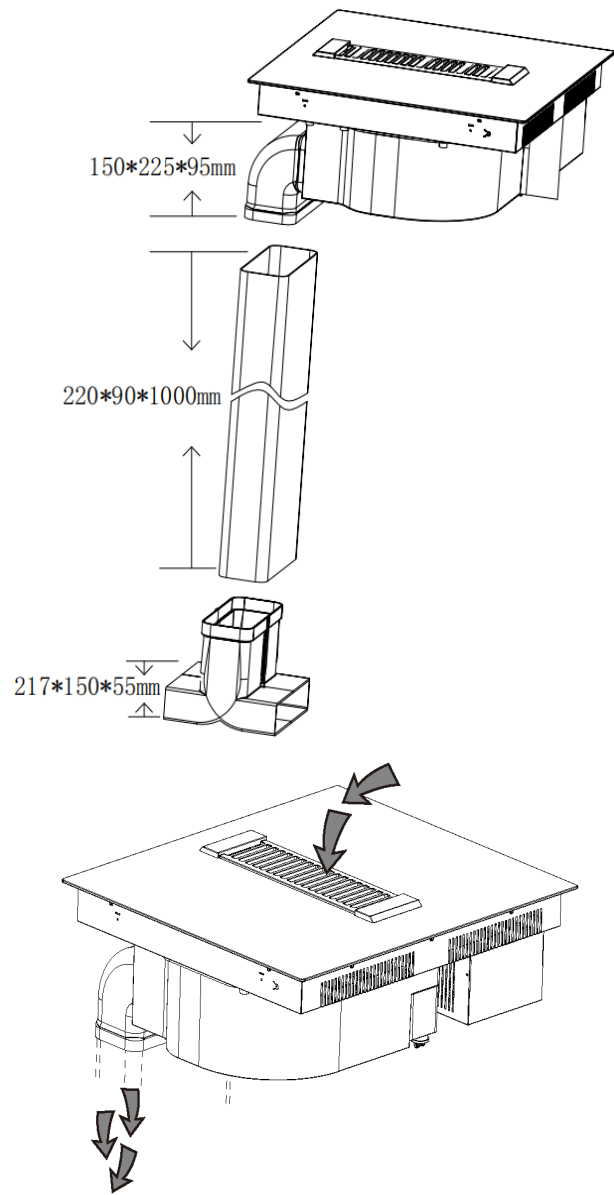
Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.

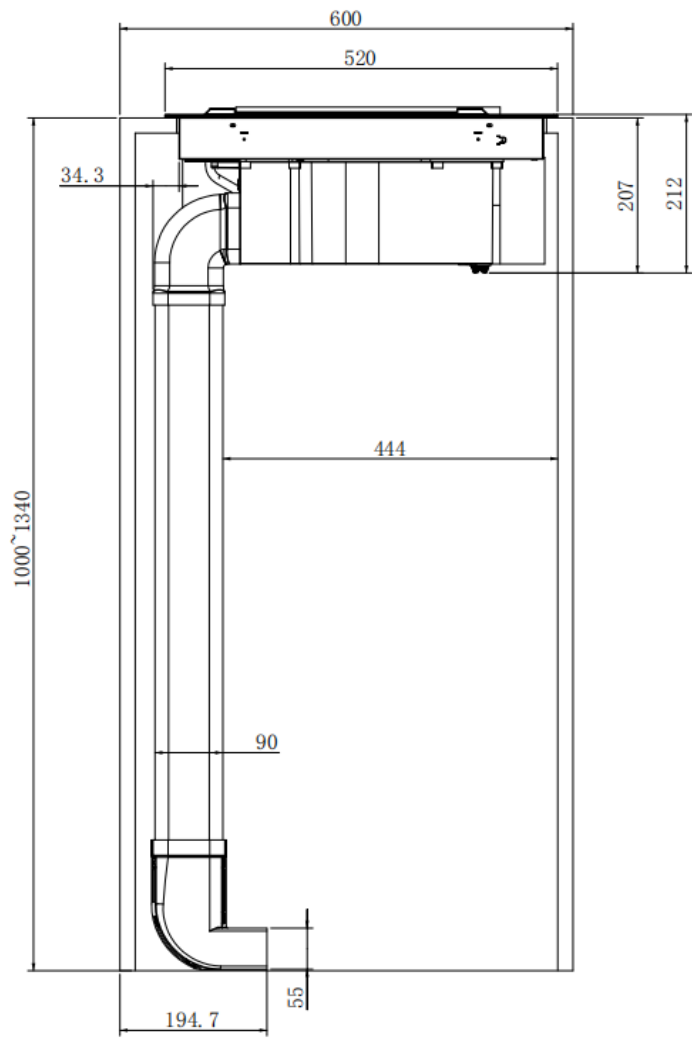
No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

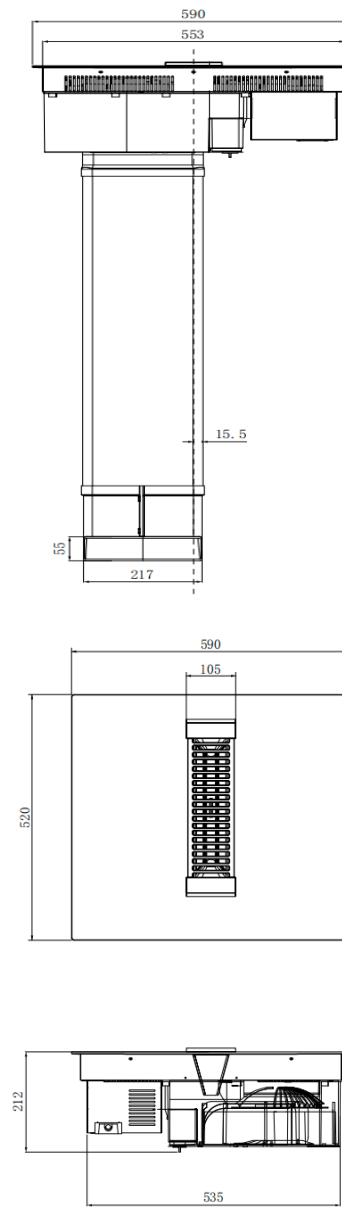
Modelo	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Zonas de cocción	4 zonas	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia eléctrica instalada	6800-7600 W	6800-7600 W
Dimensiones del producto LxAxA (mm)	590X520X213	590X520X213
Dimensiones integrado AxB (mm)	560X490	560X490

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.

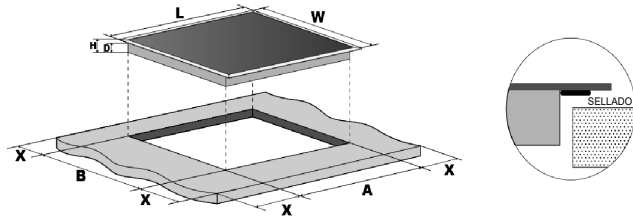




84



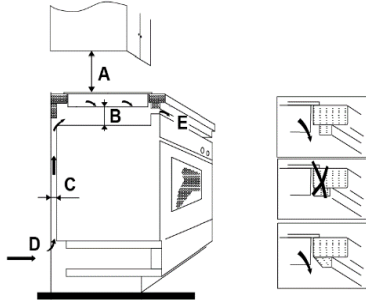
85



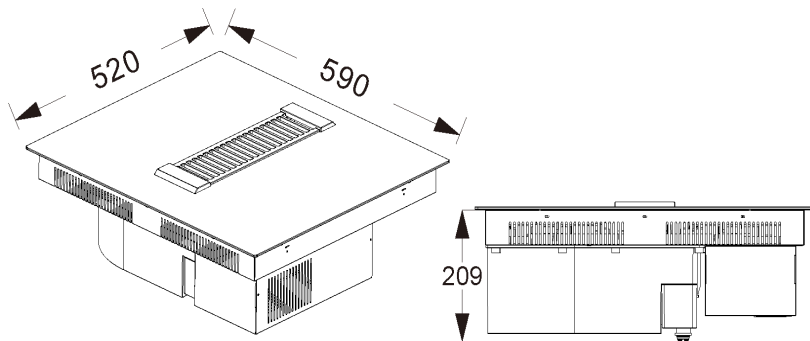
590	520	213	209	560+5	490+5	50 mini
-----	-----	-----	-----	-------	-------	---------

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

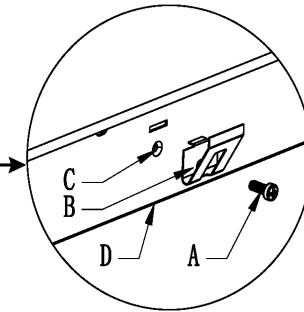
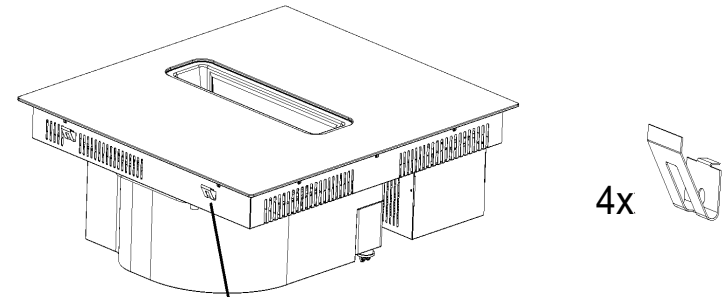
Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de esta debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	30 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

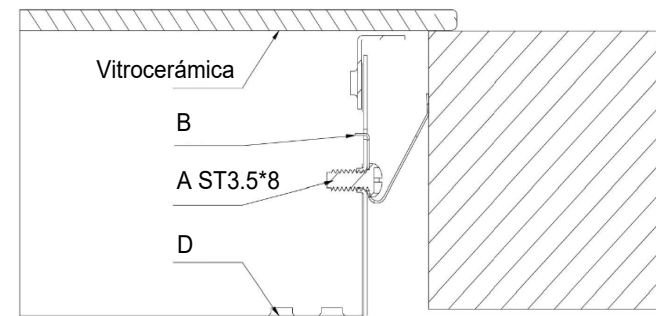


86

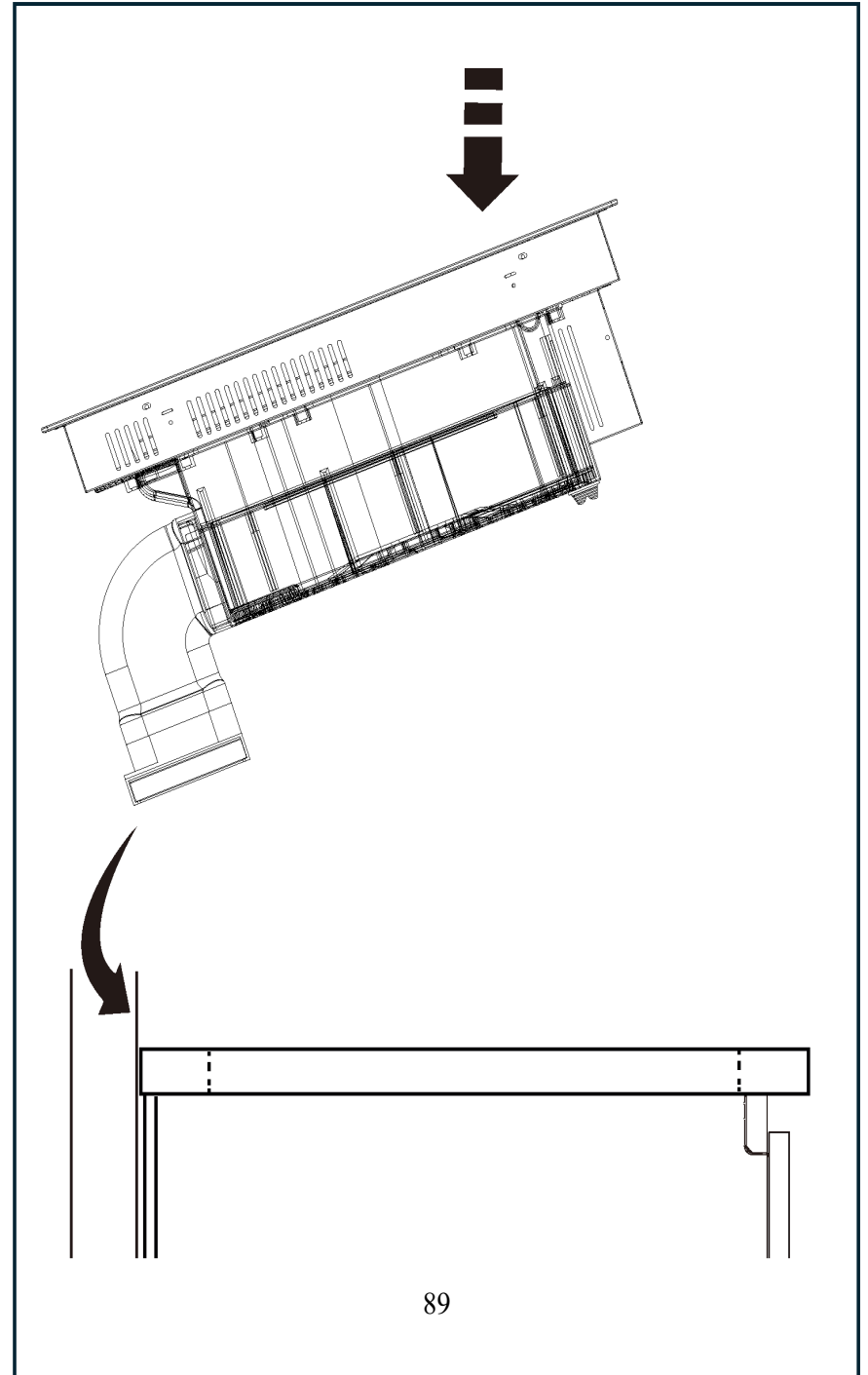
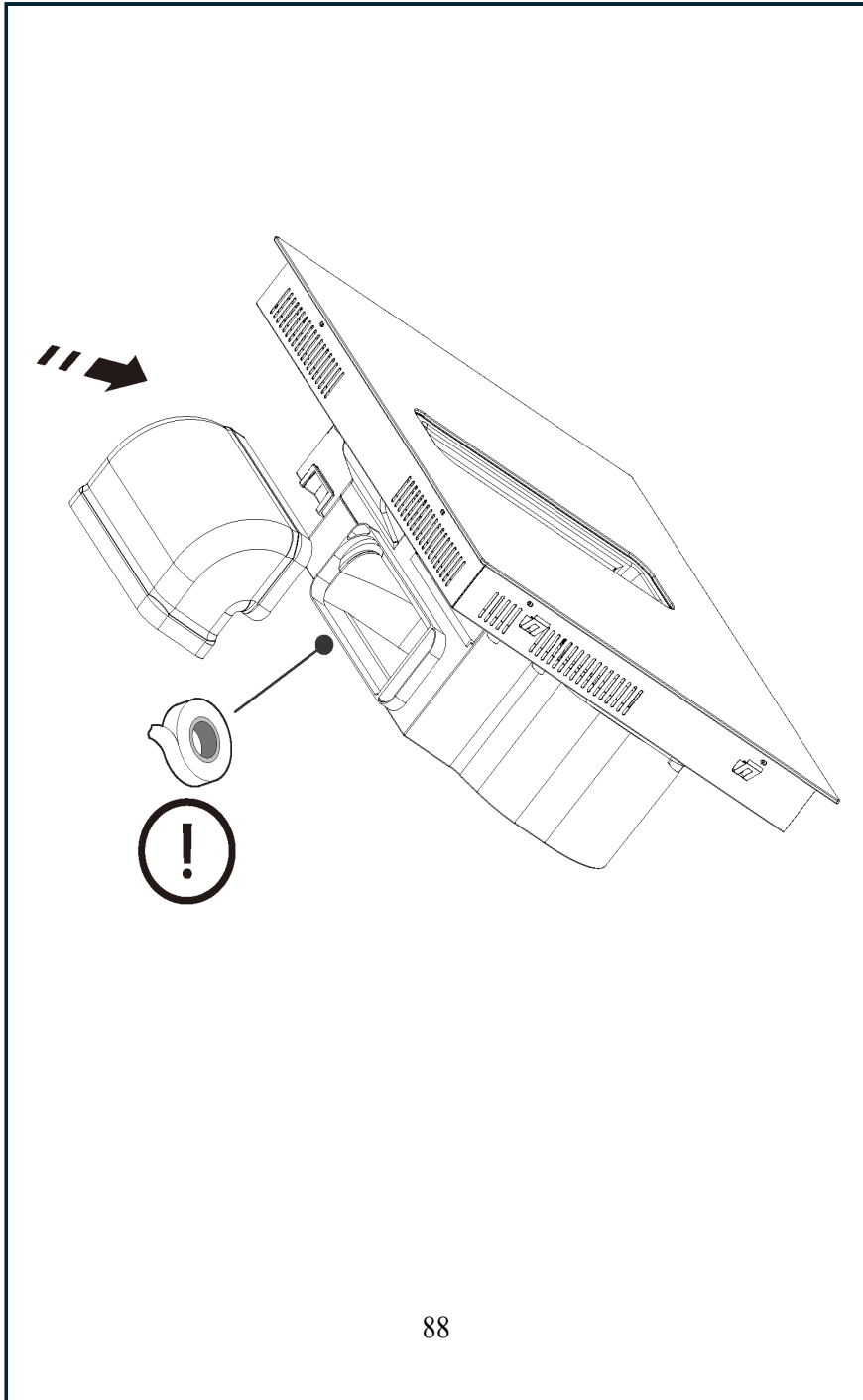


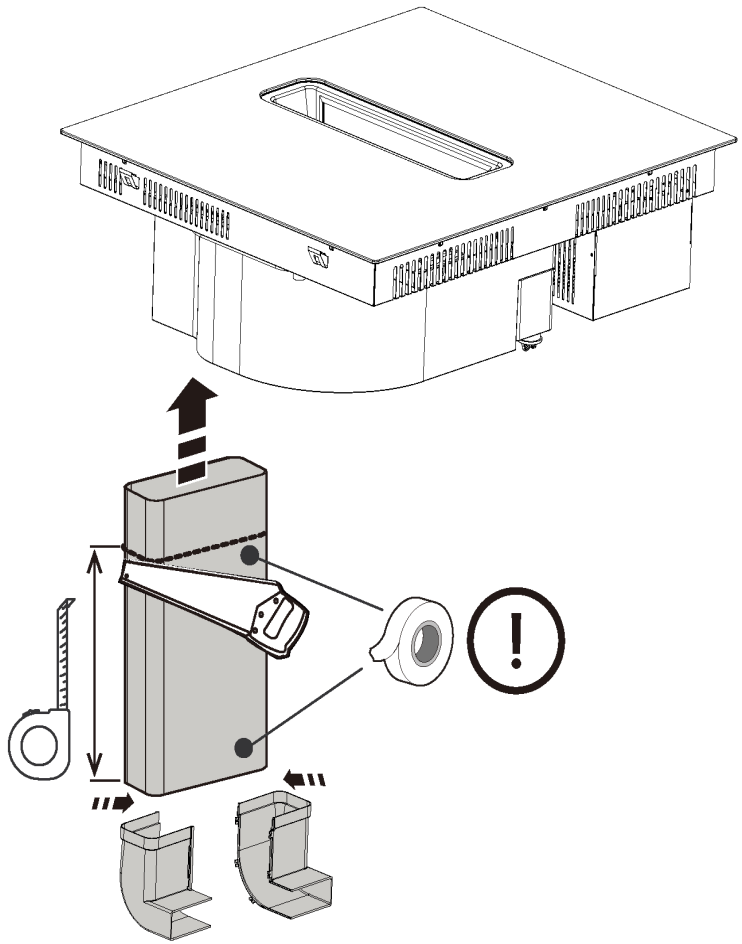
A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio para el tornillo	Base inferior

Encimera/armario de cocina

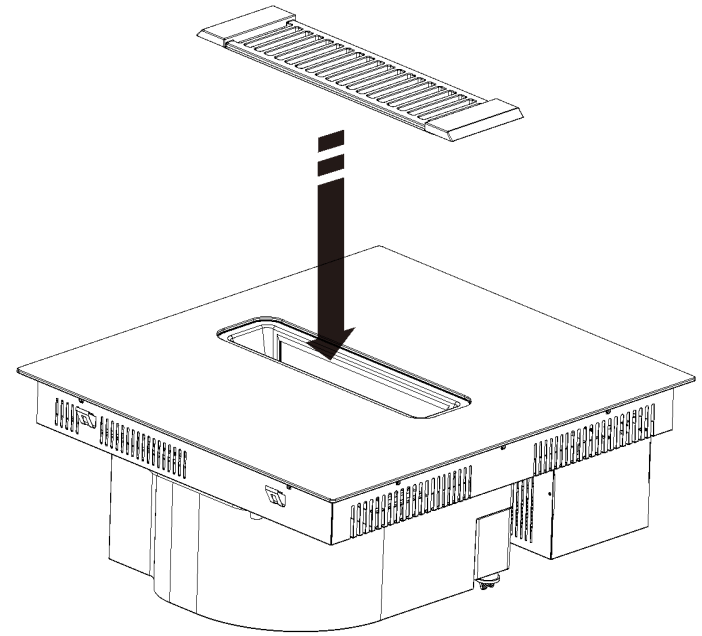


87





90



91

Antes de instalar la máquina, 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 fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

Precauciones

1. La placa de inducción debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.

2. La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, puesto que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conectar la placa a la red eléctrica


 Esta placa solo debe conectarla a la red eléctrica un profesional cualificado.

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

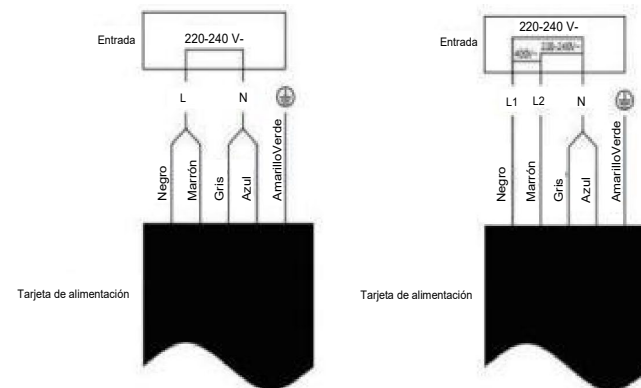
1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia necesaria para la placa.
2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa nominal
3. Las secciones de cable del suministro eléctrico pueden soportar la carga especificada en la placa nominal.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, puesto que pueden causar un sobrecalentamiento e incendios.

El cable de suministro eléctrico no debe tocar las piezas calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

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

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 tiene que reemplazarse, la operación debe realizarla el agente posventa con herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la red, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3mm entre los contactos.
- El instalador debe garantizar que se realiza la conexión eléctrica correcta y que cumple con las regulaciones en materia de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y únicamente lo puede reemplazar un técnico autorizado.



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 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.



Avvertenze per la sicurezza

La vostra sicurezza è molto importante per noi. Leggere attentamente queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

Installazione

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- 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.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.

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.
- Ciononostante, i portatori di pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (ad es. pompe per insulina) devono consultare il loro medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo elettrodomestico, allo scopo di accertarsi che il funzionamento dei loro impianti non venga disturbato dal campo elettromagnetico prodotto dall'elettrodomestico.
- L'inosservanza di questo avviso può causare eventi fatali.

Rischi causati dalla superficie calda

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

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando le pentole vengono rimosse.

- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non 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 a induzione che altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- 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 elettrodomestico è destinato all'uso domestico e a utilizzi simili a quelli di seguito indicati:
zone cucina per il personale di officine, uffici e altri ambienti lavorativi; case coloniche; clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali; bed & breakfast.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- 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 o sistemi di controllo remoto separati.
- ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- AVVERTENZA:** per evitare che l'elettrodomestico si rovesci, è necessario installare questi mezzi stabilizzanti. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.

AVVERTENZA: Utilizzare solo protezioni per piani di cottura progettate dal produttore o da egli indicate nelle istruzioni per l'uso come idonee o protezioni per piani di cottura incorporate. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

Questo elettrodomestico incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali

PRECAUZIONI DI SICUREZZA PER LA CAPPA DI ASPIRAZIONE

Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La cappa è destinata solo a usi residenziali e non è adatta ai barbecue, alle rosticcerie o ad altri scopi commerciali.

Il corretto funzionamento della cappa e del filtro richiede una pulizia regolare.

Pulire la cappa come indicato nel manuale di istruzioni ed evitare rischi di bruciature.

Garantire un'adeguata convezione nell'ambiente di cucina. Prima di collegare questo apparecchio verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito esclusivamente da personale di assistenza qualificato.

La ventilazione del locale deve essere adeguata quando la cappa aspirante viene utilizzata contemporaneamente agli apparecchi in funzione;

L'aria non deve essere scaricata in una canna fumaria adibita allo scarico dei fumi provenienti da apparecchi funzionanti a gas o altri combustibili. Devono essere rispettate le norme relative allo scarico dell'aria.

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente dell'uso solo sotto sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza e solo se hanno appreso come utilizzarlo.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'elettrodomestico.

ATTENZIONE: I componenti accessibili potrebbero diventare troppo caldi quando la cappa viene utilizzata con altri elettrodomestici per la cottura.

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

Rischio di scosse elettriche

Inserire la spina dell'apparecchio solo in una presa adeguatamente collegata a terra. In caso di dubbi, chiedere consiglio a un tecnico qualificato. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare lesioni personali fatali, incendi o scosse elettriche.

Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo piano cottura a induzione con cappa integrata.

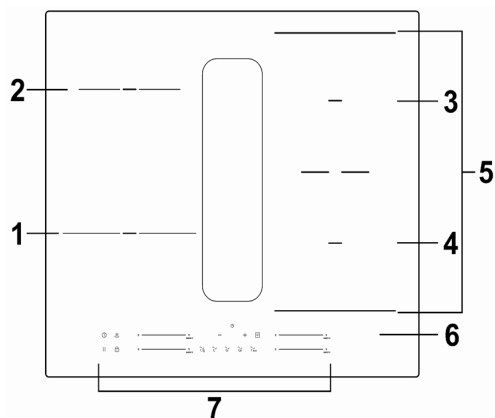
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

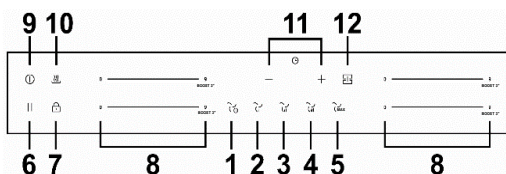
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

Panoramica del prodotto

Vista superiore



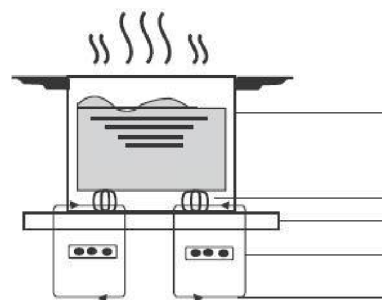
1. Zona 2000 W, con incremento della potenza fino a 2600 W
2. Zona 1500 W, con incremento della potenza fino a 1800 W
3. Zona 2000 W, con incremento della potenza fino a 2600 W
4. Zona 1500 W, con incremento della potenza fino a 2000 W
5. Zona flessibile 2800 W, con incremento della potenza fino a 3500 W
6. Piastra in vetro
7. Pannello di controllo



1. Controllo ON/OFF della cappa
2. Volume d'aria a basso livello
3. Volume d'aria a livello medio
4. Volume d'aria ad alto livello
5. Aumenta il livello di volume dell'aria
6. Controllo della funzione Stop and go
7. Comando di blocco dei tasti
8. Comandi per la selezione della zona scaldante
9. Comando di accensione e spegnimento
10. Comando mantieni caldo
11. Comando del timer
12. Controllo zona flessibile/
controllo funzione barbecue

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.



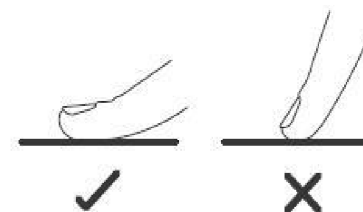
pentola in acciaio
circuiti magnetici
piastra in vetroceramica
bobina a induzione
correnti indotte

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.



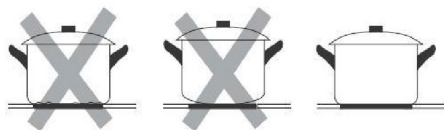
Scelta degli utensili da cucina



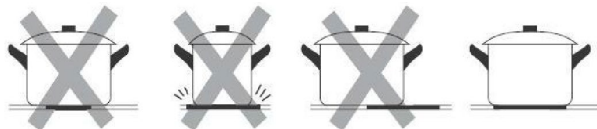
- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola.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



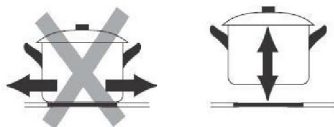
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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



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



Dimensioni della pentola

Le zone di cottura sono limitate in modo che si adattino automaticamente al diametro della pentola. Il diametro del fondo della pentola, tuttavia, deve essere almeno pari a quello della zona di cottura corrispondente. Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.

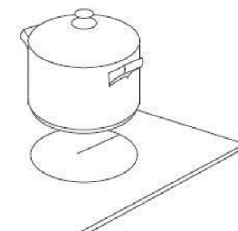
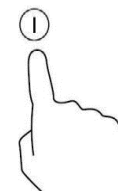
Diametro della base delle pentole per cottura a induzione

Zona di cottura	Minimo (mm)
1 (210 mm)	140
2 (160 mm)	100
3,4 (180 mm)	120
Zona flessibile	160 mm*270 mm o 240 mm

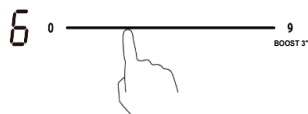
Uso del piano cottura a induzione

Per avviare la cottura

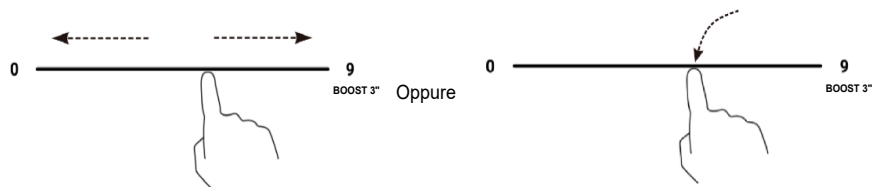
1. Toccare il comando di accensione e spegnimento.
Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza " - " o " - - ", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
 - Accertarsi 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. Impostare un livello di potenza scorrendo il cursore lungo "—" o semplicemente toccando un punto qualsiasi del "—".



- a. Se non si seleziona una zona scaldante entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
- b. È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.
- c. Scorrendo lungo "—", la potenza varia da 1 a 9.

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

In tal caso:

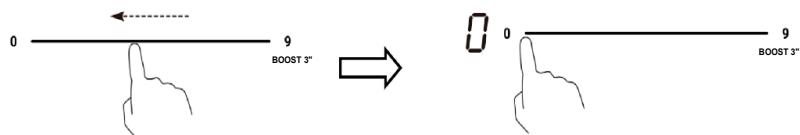
- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.

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

Al termine della cottura

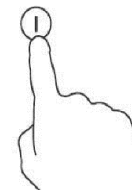
1. Spegner la zona di cottura facendo scorrere il cursore lungo "—" verso sinistra, quindi tenerlo premuto per 1 secondo.



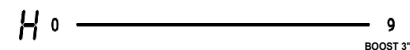
Accertarsi che il display della potenza indichi "0", quindi "H".



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



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



In caso di interruzione dell'alimentazione mentre "H" è acceso, prestare attenzione a non toccare il piano di cottura anche se "H" non è più visualizzato al ripristino dell'alimentazione.

Uso della gestione della potenza

La gestione della potenza consente di impostare la potenza totale a 3,1 / 4,5 e 7,4 kW.

L'impostazione predefinita della potenza totale è il massimo livello di potenza.

Impostazione del livello di potenza totale adatto alle proprie esigenze

1. Accertarsi che il piano cottura sia spento.

Nota: la gestione della potenza può essere utilizzata solo con piano cottura spento.

2. Tenere premuto per 5 secondi il tasto "funzione Pausa".

Viene emesso un singolo segnale acustico.

3. Dopo l'emissione del segnale acustico, tenere premuti per 3 secondi entrambi i tasti "+" e "-";

l'indicatore del timer visualizza il livello di potenza totale precedente lampeggiante, ad es.

'3.1'. Tenendo premuti per 1 secondo ancora entrambi i tasti "+" e "-", si passa a un altro livello di

potenza, ad es. 3.1. Quando la potenza desiderata lampeggia, tenere premuto per 5 secondi il

tasto "funzione Pausa". Vengono emessi 10 segnali acustici. A questo punto, l'impostazione

è terminata.

Nota:

1. Dopo il passo 2, toccare "+" e "-" **entro 3 secondi** dopo l'emissione del segnale acustico. In caso contrario, occorre ricominciare dal punto 2.
2. Una volta terminata l'impostazione, attendere la fine con l'emissione di 10 segnali acustici. Non toccare alcun tasto durante questo periodo. In caso contrario, l'impostazione non sarà valida.

Regole di gestione della potenza

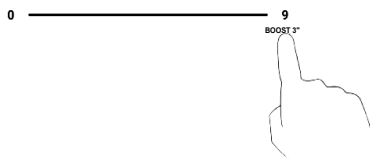
Se la potenza totale supera il limite di 3,1 e 4,5 kW (a seconda del livello impostato), non è possibile aumentare la potenza per nessuna delle zone. Se si aumenta la potenza toccando "+", il piano cottura emette 3 segnali acustici e l'indicatore visualizza "Pn" lampeggiante. È necessario, pertanto, ridurre la potenza delle altre zone prima di aumentare la potenza della zona desiderata.

Uso della funzione Boost

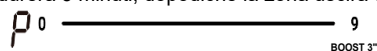
Con la funzione Boost, una singola zona eroga entro un solo secondo una potenza maggiore per un periodo di 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e più veloce.

Uso della funzione Boost per una maggiore potenza

1. Tenere premuta l'estremità destra del cursore della zona in cui si desidera accedere alla funzione Boost.



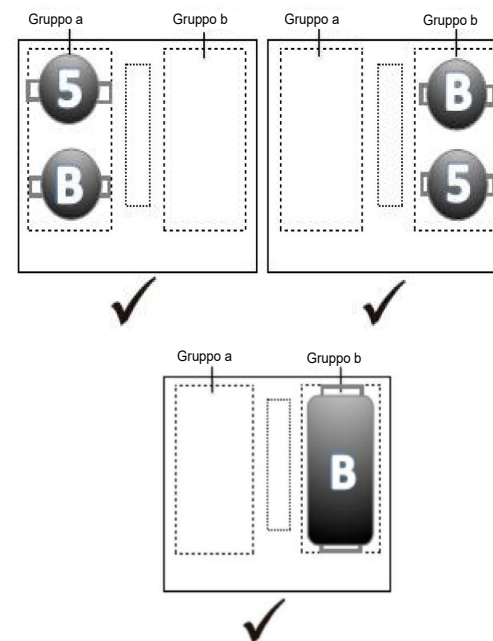
2. La potenza di Boost durerà 5 minuti, dopodiché la zona uscirà dallo stato Boost



3. Se si desidera annullare il Boost durante questi 5 minuti, selezionare direttamente l'area sul cursore ad eccezione del pulsante Boost.

Limitazioni durante l'uso

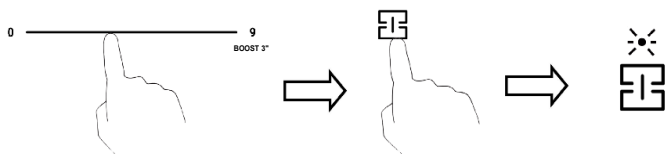
Le quattro zone sono state divise in due gruppi. In un gruppo, se si usa la funzione Boost su una zona, accertarsi prima che l'altra zona funzioni a un livello di potenza non superiore a 5. Quando si seleziona una zona e si preme il pulsante 'boost', se l'altra zona funziona al di sopra del livello di potenza 5, i simboli "P" e "9" lampeggeranno sul display della zona selezionata e il livello di potenza verrà automaticamente impostato su 9.



Nota: Quando non si utilizza la funzione boost, è possibile utilizzare tutte e quattro le zone contemporaneamente.

Usare la zona flessibile

1. Toccare il cursore della zona di riscaldamento che si desidera attivare per la cottura in zona flessibile; l'indicatore accanto al tasto lampeggia.
2. Toccare il pulsante di selezione della zona flessibile, per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona. Gli indicatori del livello di potenza della zona anteriore e della zona posteriore indicheranno lo stesso livello di potenza e l'indicatore LED accanto al pulsante della zona flessibile si illuminerà.

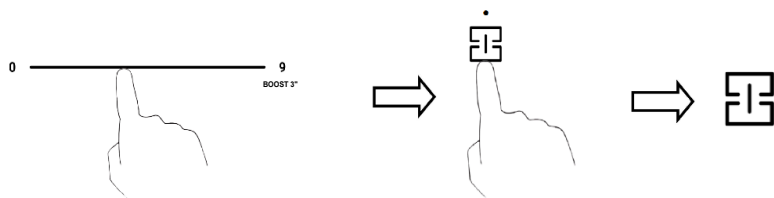


3. Quindi è possibile scorrere il cursore lungo "—" o semplicemente toccare qualsiasi punto del "—".



Oppure

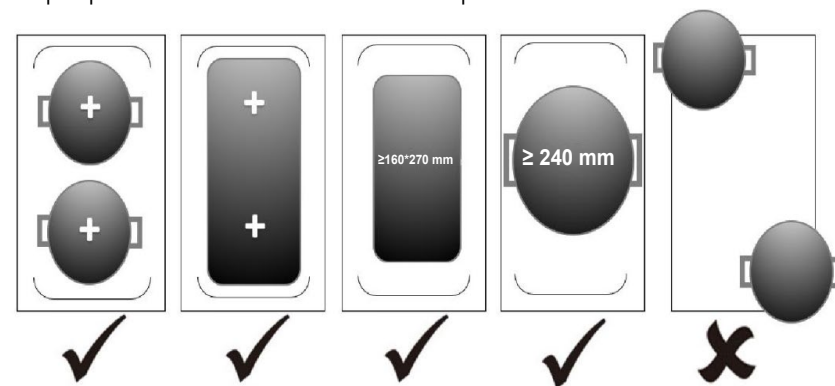
4. Se si desidera uscire dalla zona flessibile, toccare uno dei cursori quindi il pulsante della zona flessibile.



Zona flessibile

- Quest'area può essere utilizzata in qualunque momento come singola zona o come 2 zone differenti, in base alle esigenze di cottura.
- L'area zona flessibile è costituita da 2 induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si utilizza come zona unica, la pentola può essere spostata da una zona all'altra all'interno dell'area flessibile mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui era originariamente posizionata, e la parte non coperta dalla pentola non si riscalda.
- Importante: collocare gli utensili da cucina al centro sulla singola zona di cottura. Nel caso di pentole grandi, ovali, rettangolari e allungate, collocare le pentole al centro della zona di cottura in modo da coprire entrambe le zone scaldanti.

Esempi di posizionamento corretto e scorretto delle pentole:



Come unica grande zona

1. Per attivare la zona flessibile come un'unica grande zona, basta premere il tasto dedicato.
2. L'impostazione della potenza funziona come con qualunque altra zona normale.

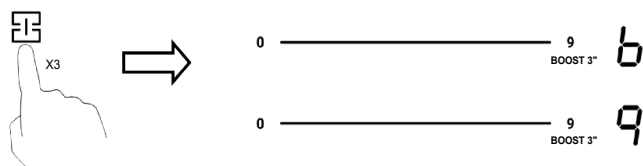
Come 2 zone indipendenti

Per utilizzare l'area flessibile come due zone diverse con impostazioni di potenza diverse, premere nuovamente il tasto dedicato e le zone torneranno alle vecchie impostazioni.

Utilizzo della funzione Barbecue

BBQ è la funzione utilizzata nella modalità zona flessibile che consentirà alla temperatura della superficie della padella di rimanere a un livello ragionevole. Solo le due zone a destra possono utilizzare la funzione BBQ.

1. Toccando uno dei cursori della zona destra, un indicatore accanto al tasto lampeggerà.
2. Toccare il pulsante della zona flessibile e tenerlo premuto per 3 secondi per attivare la funzione BBQ. Verranno quindi visualizzati "b" e "q".



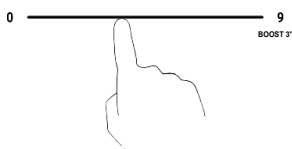
3. Se si desidera annullare la funzione barbecue, toccare uno dei cursori della zona destra, quindi toccare il controllo della zona flessibile.

Uso della funzione Mantenimento in caldo

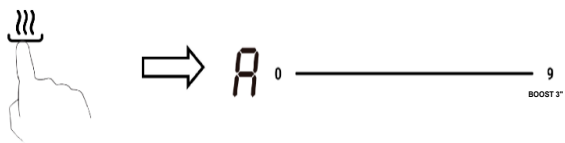
La funzione Mantenimento in caldo serve a tenere caldi gli alimenti.

Uso della funzione Mantenimento in caldo per ottenere una temperatura stabile

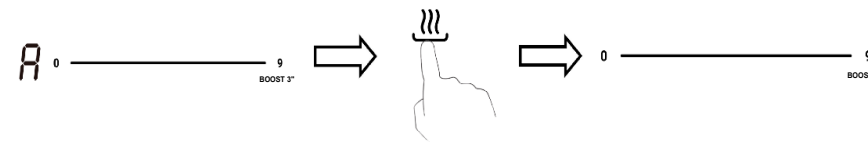
1. Selezionare la zona di cottura.



2. Quindi toccare il pulsante Mantieni caldo per attivare tale funzione. L'indicatore della zona di cottura visualizzerà "A".



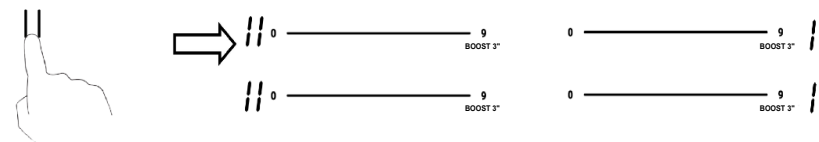
3. Se si desidera annullare la funzione di mantenimento in caldo, toccare e tenere premuta questa funzione per la zona scaldante. La zona scaldante torna alla potenza "0".



Uso della funzione Pausa

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualunque momento durante la cottura. Consente di arrestare il piano cottura a induzione e ripristinarlo.

1. Accertarsi che la zona di cottura sia in funzione.
2. Toccando il tasto STOP+GO, l'indicatore della zona di cottura visualizza "II". Il funzionamento del piano cottura a induzione, quindi, sarà disattivato per tutte le zone di cottura, a eccezione della funzione STOP+GO, dei tasti di accensione e spegnimento e dei tasti di blocco.



3. Per annullare lo stato di pausa, premere il tasto STOP+GO; la zona di cottura torna alla potenza impostata precedentemente.

Utilizzo della cappa downdraft

1. Per attivare la cappa downdraft.

Selezionando una potenza per qualsiasi zona di cottura, la cappa si attiverà automaticamente e funzionerà al livello 1.



2. Per spegnere la cappa.

Premere il pulsante On/Off per spegnere la cappa. È possibile riattivarla premendo questo pulsante.

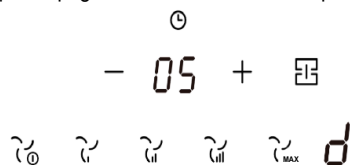


3. Impostare un pulsante per livello di potenza; il livello di potenza varierà dallo stadio 1 allo stadio 3. Con il livello di potenza P, durerà 5 minuti.

Spegnimento ritardato

Il ritardo dello spegnimento è la funzione che permette alla cappa di funzionare dopo aver spento il piano cottura.

1. Assicurarsi che la cappa sia in funzione quando si smette di cucinare. Quindi spegnere il piano cottura toccando il controllo ON/OFF (non il controllo ON/OFF per la cappa); la cifra del timer mostrerà "05" e la cappa si spegnerà automaticamente dopo 5 minuti.



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

Per bloccare i comandi

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



Per sbloccare i comandi

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



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 a induzione con il comando di accensione e spegnimento, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

Protezione da temperature eccessive

Il sensore di temperatura incorporato è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Se viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

Rilevamento di piccoli oggetti

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

Protezione tramite spegnimento automatico

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

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

Quando si toglie la pentola, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



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

Utilizzo del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile impostarlo per spegnere una sola zona di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

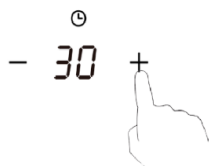
Utilizzo del timer come promemoria minuti

Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.

Nota: il promemoria minuti può essere utilizzato anche senza selezionare alcuna zona di cottura.

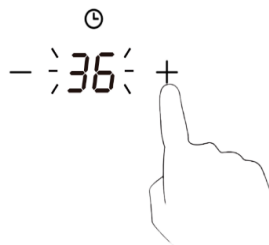
2. Toccando i comandi "+" "-", l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "30".



3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.

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

4. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



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



Impostazione del timer per lo spegnimento della zona di cottura

Zone di cottura impostate per questa funzione:

1. Toccare il cursore della zona scaldante per cui impostare il timer.
2. Toccando il comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "30".
3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.

Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto.

Tenendo premuto il comando "-" o "+", il timer aumenta o riduce il tempo con incrementi di 10 minuti.

4. Per annullare il timer, toccare il cursore della zona scaldante, quindi impostare l'ora su "00". Quindi "--".

5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.

NOTA: il puntino accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.



6. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e visualizza "H".



Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Impostazione del timer per lo spegnimento di più zone di cottura

1. Se si utilizza questa funzione per più zone scaldanti, l'indicatore del timer visualizza il tempo più breve (ad es., se per la zona n. 2 il tempo impostato è 3 minuti e per la zona n. 3 il tempo impostato è 6 minuti, l'indicatore del timer visualizza "03").

NOTA: il puntino lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza segnala che l'indicatore del timer visualizza il tempo della zona scaldante.

Per controllare il tempo impostato per altre zone scaldanti, toccare il comando di selezione della zona scaldante. Il timer visualizza il tempo impostato.

2. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona scaldante corrispondente si spegne automaticamente e visualizza "H".

NOTA: per modificare il tempo dopo l'impostazione del timer, occorre partire dal passo 1.

Linee guida per la cottura



Le frittore richiedono attenzione, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, specie se si utilizza la funzione Power 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 temperatura.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, 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 padellone con fondo piatto o una grossa padella per friggere, adatti alla cottura a induzione.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La rosolatura deve avvenire rapidamente. Se occorre cuocere grosse quantità di alimenti, cuocerne un po' alla volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.
5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora crespole, 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

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

Impostazione della temperatura	Uso
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldamento• Cottura a fuoco lento rapida• Cottura del riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pancake
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Sauté• Cottura della pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• 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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura. 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Accendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione. • Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei. • Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	<p>Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetro, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 irrimediabilmente. • 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente. 5. Accendere il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 cottura a induzione non si accende.	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il piano cottura a induzione 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 a induzione.
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:

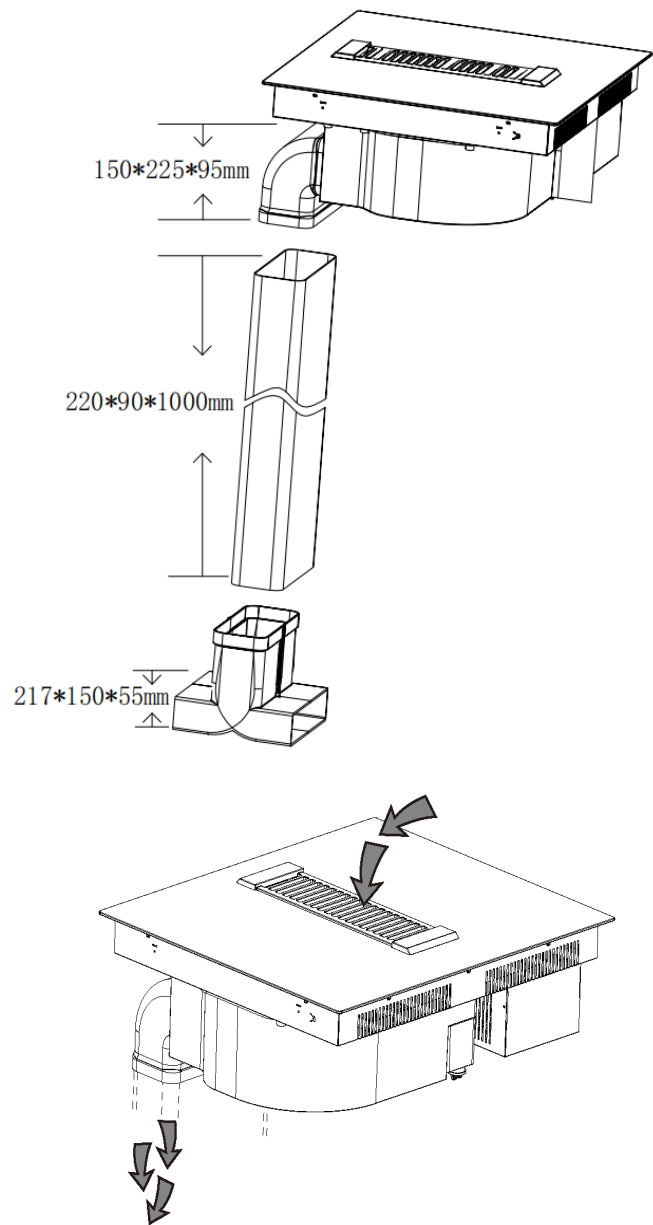
Problema	Possibili cause	Rimedi
F3/F4	Guasto del sensore della temperatura della bobina a induzione.	Rivolgersi al fornitore.
F9/FA	Guasto del sensore della temperatura IGBT.	Rivolgersi al fornitore.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
E3	Temperatura alta del sensore di temperatura della bobina a induzione.	Rivolgersi al fornitore.
E5	Temperatura alta del sensore di temperatura IGBT.	Lasciare raffreddare il piano cottura 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.

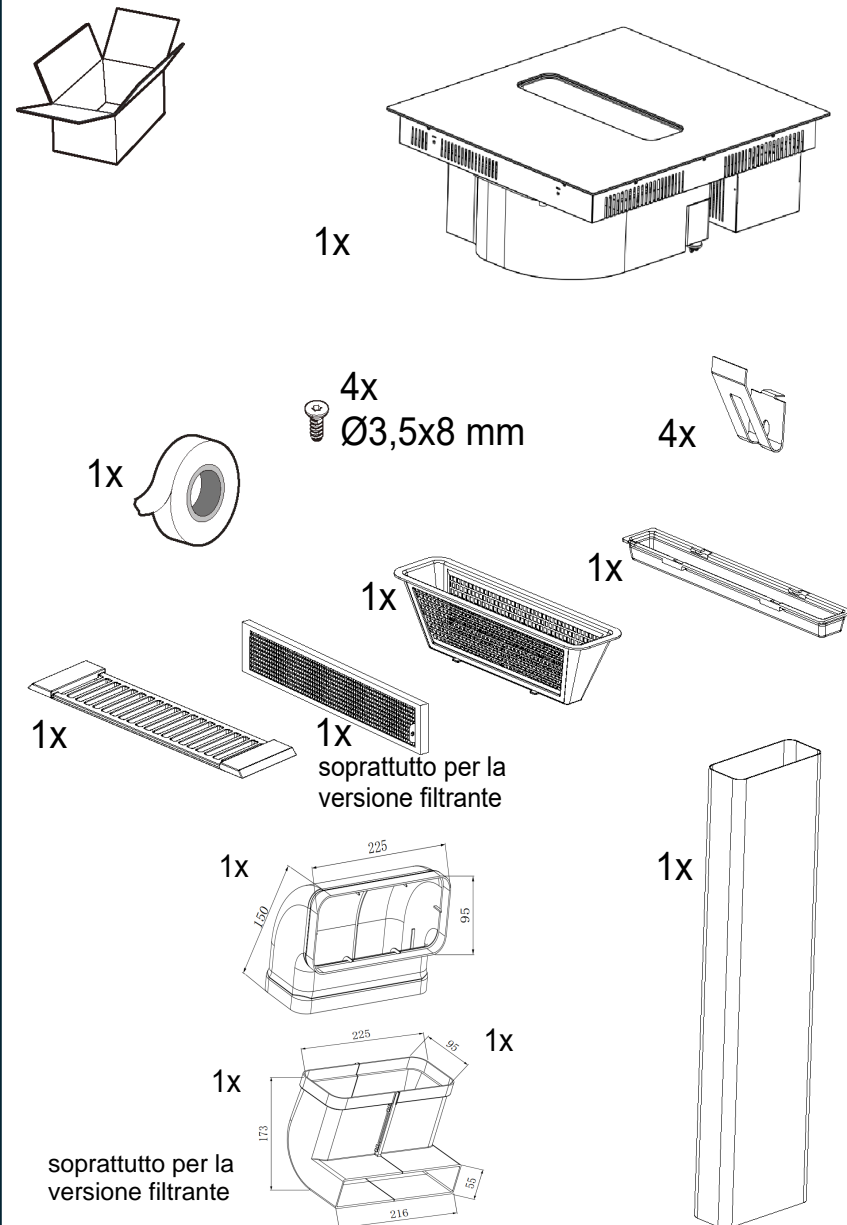
Specifiche tecniche

Modello	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Zone di cottura	4 zone	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~/ 50-60 Hz	220-240 V ~/ 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	6800-7600 W	6800-7600 W
Dimensioni del prodotto - L×P×A (mm)	590X520X213	590X520X213
Dimensioni incasso AxB (mm)	560×490	560×490

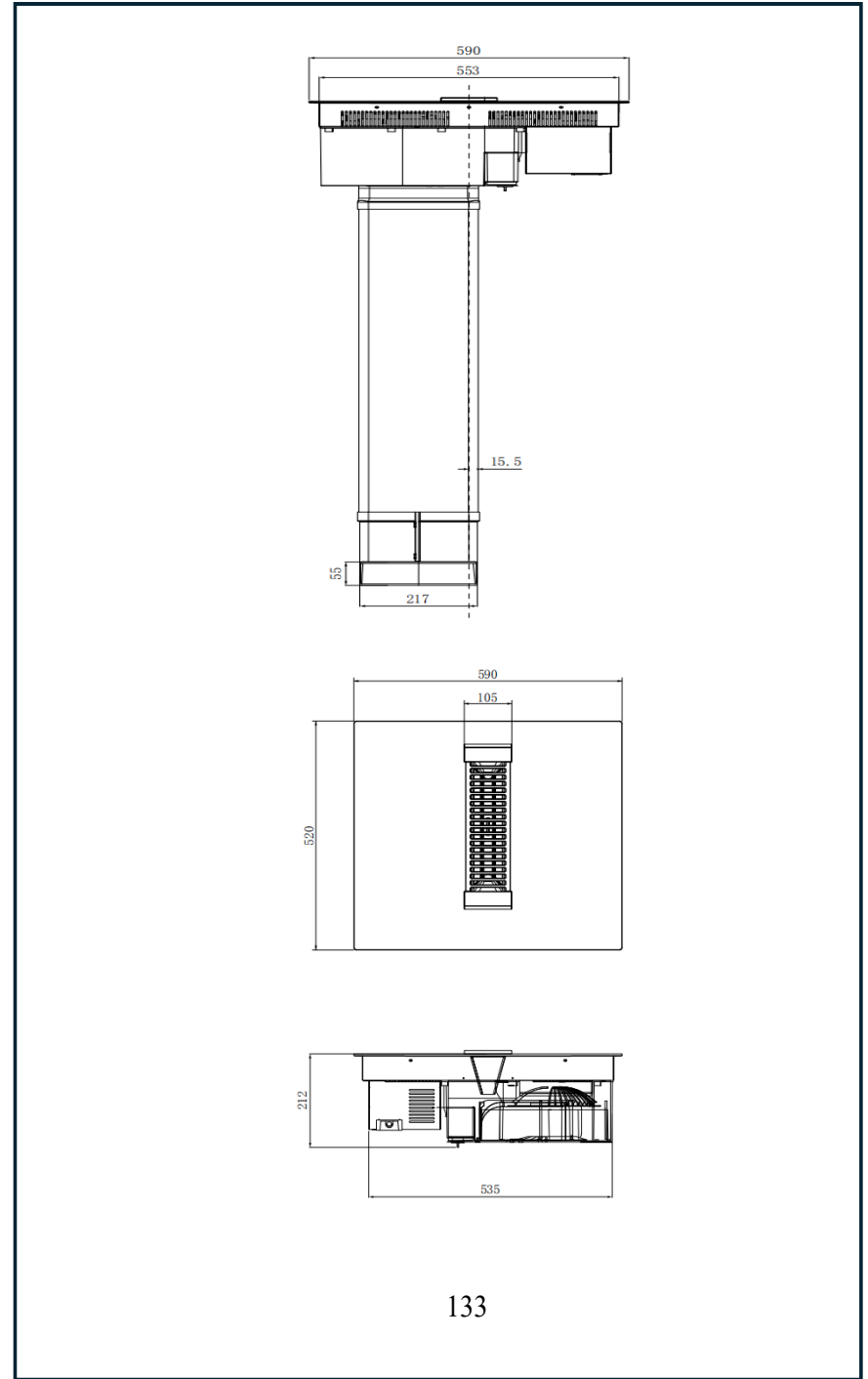
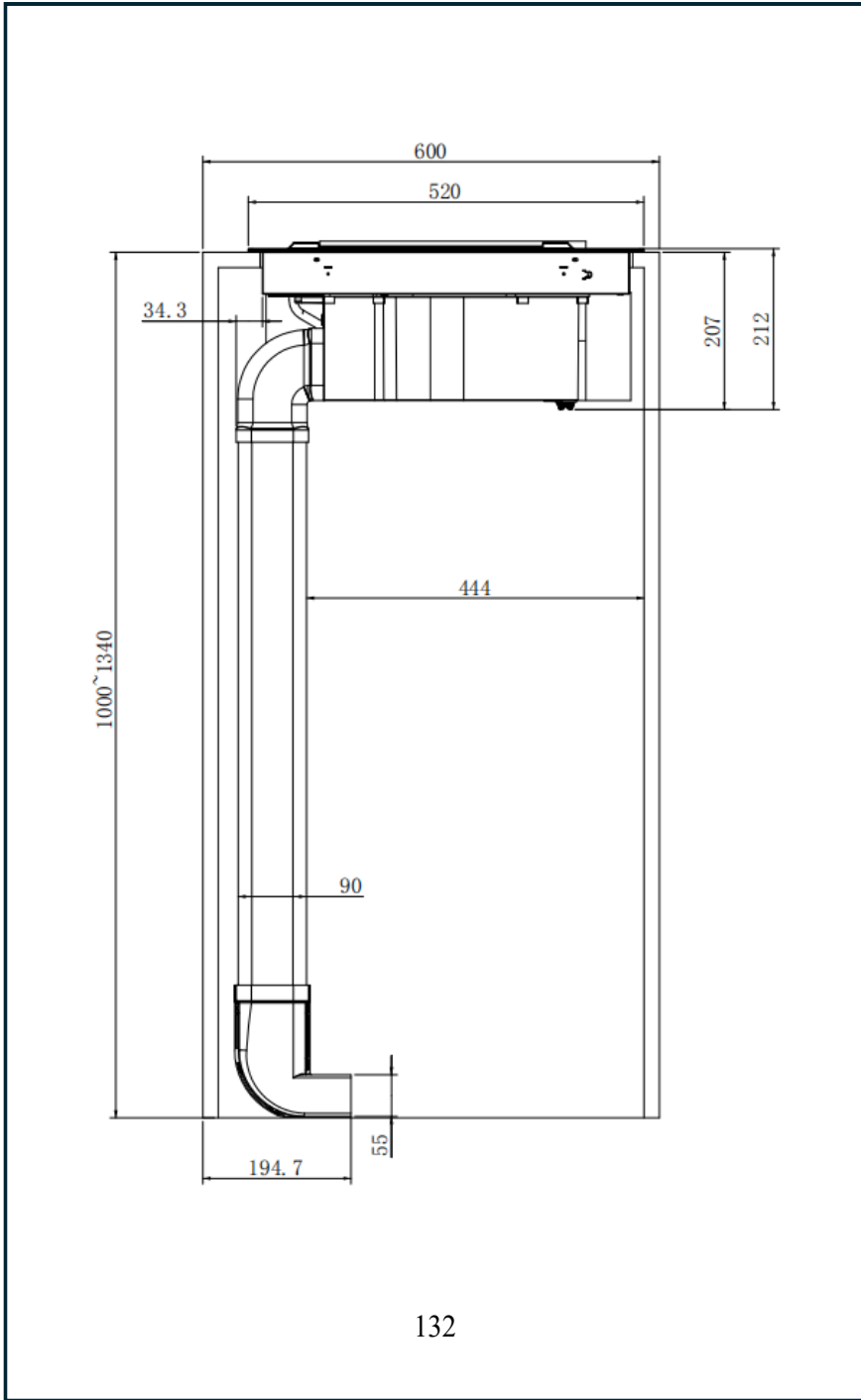
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

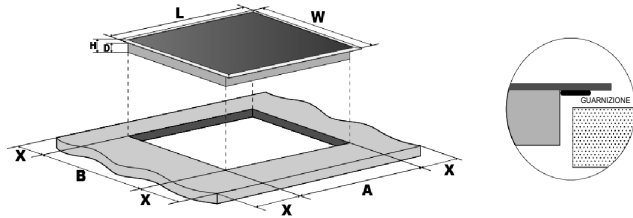


130



131

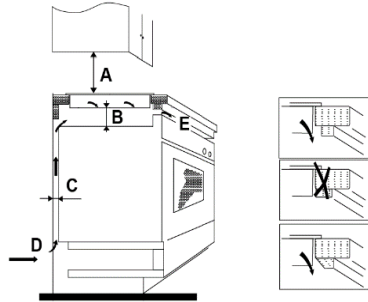




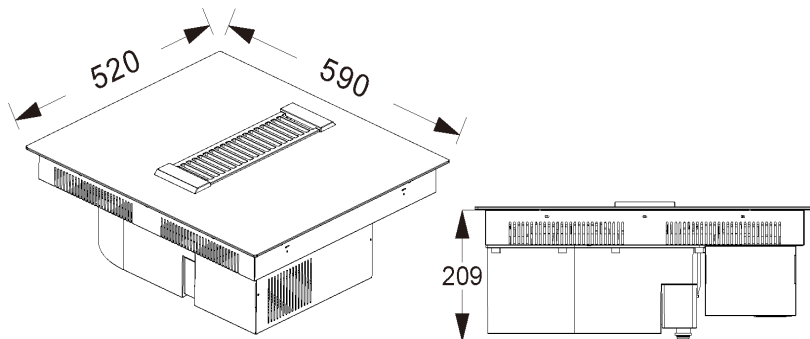
590	520	213	209	560+5	490+5	Min 50
-----	-----	-----	-----	-------	-------	--------

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

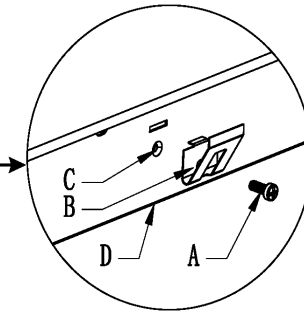
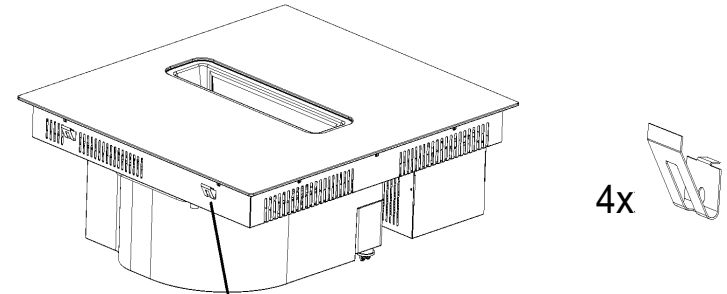
! Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 30	Min 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

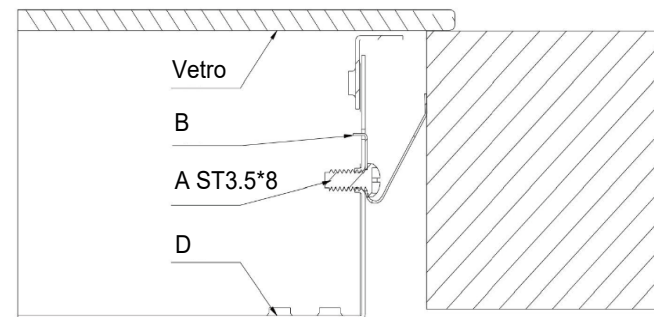


134

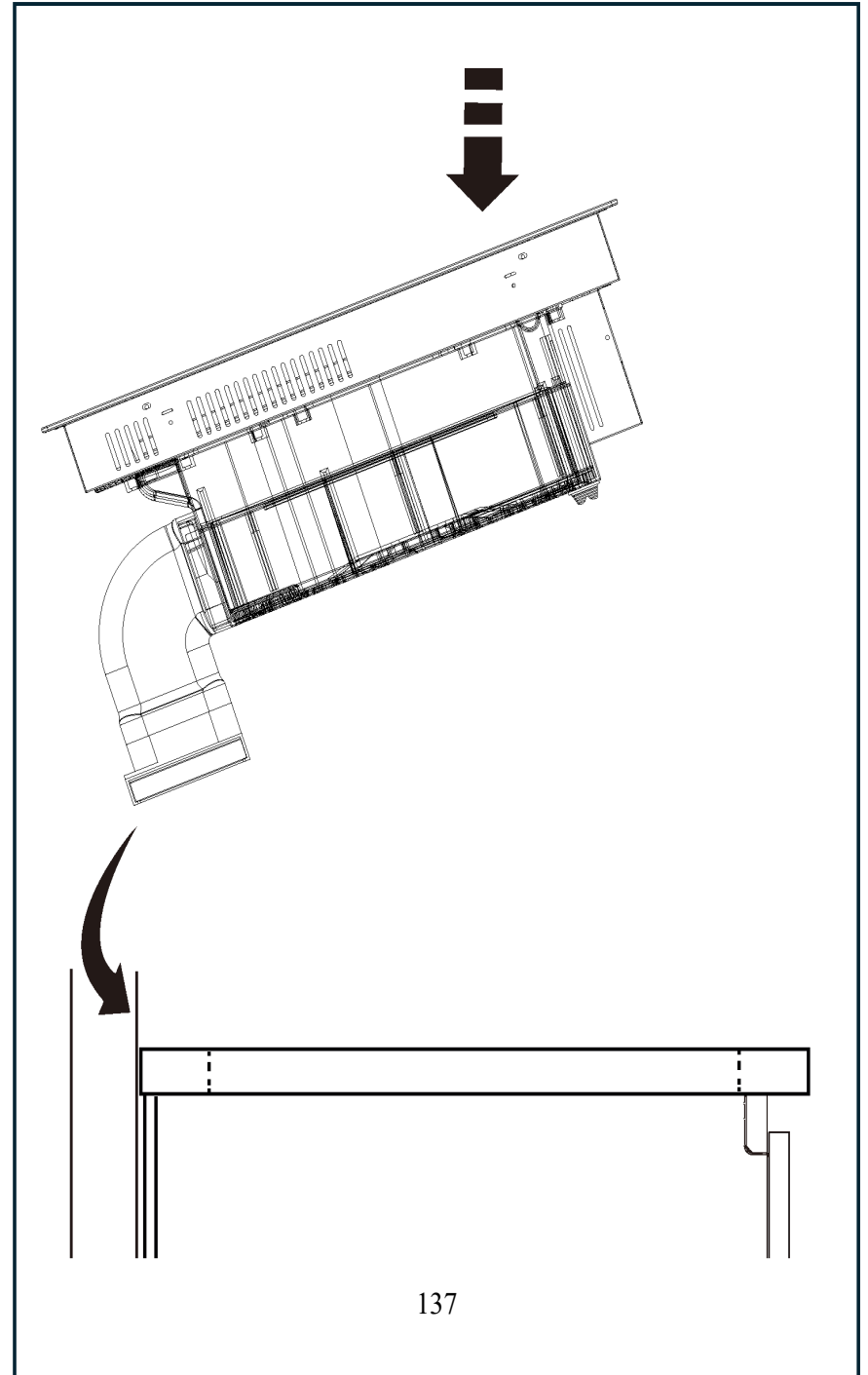
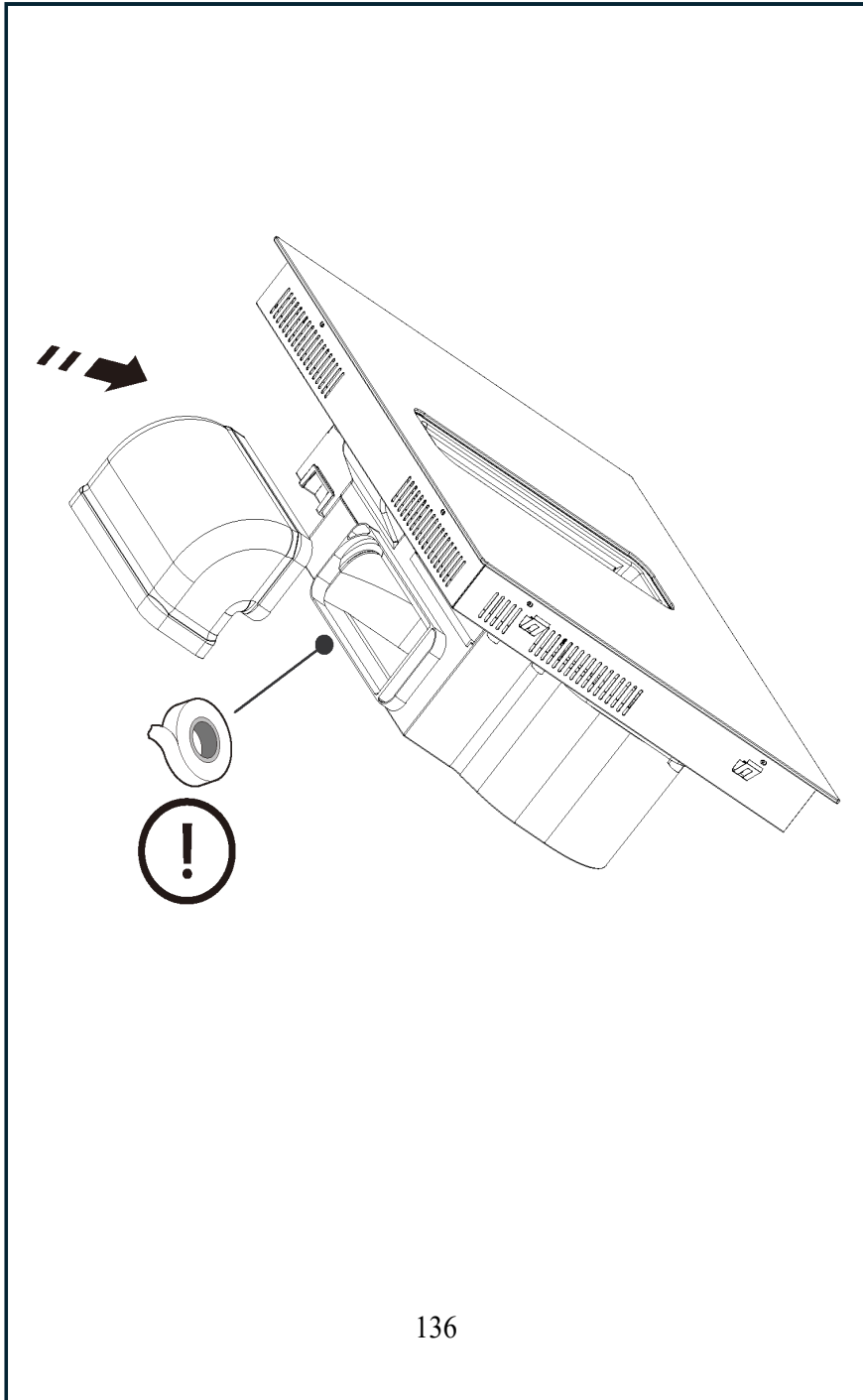


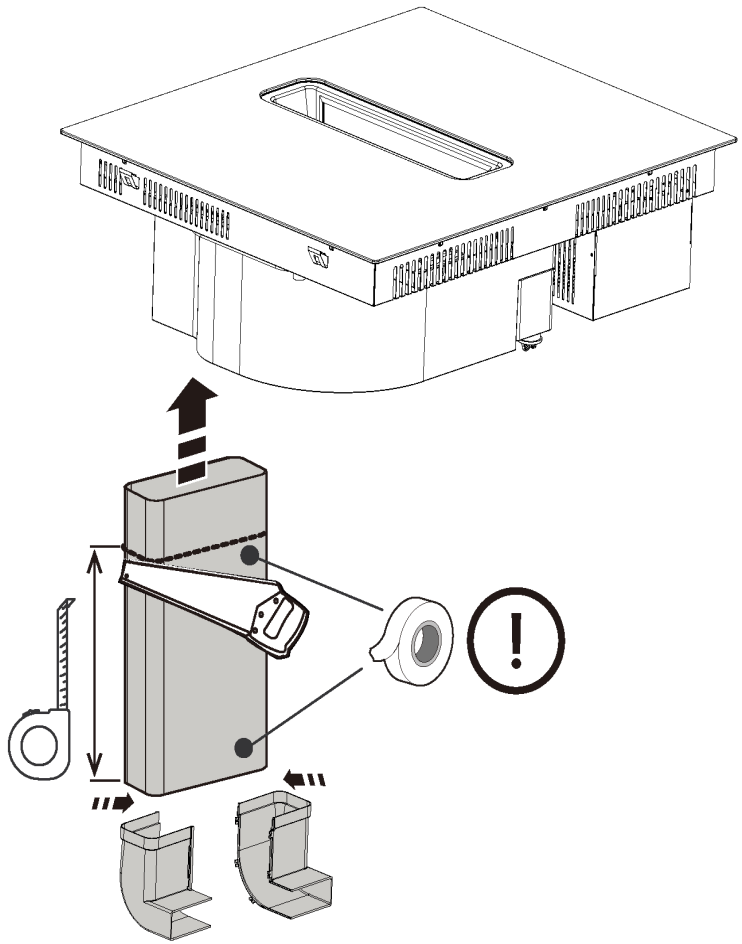
A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro della vite	Base inferiore

Piano di lavoro / mobile da cucina

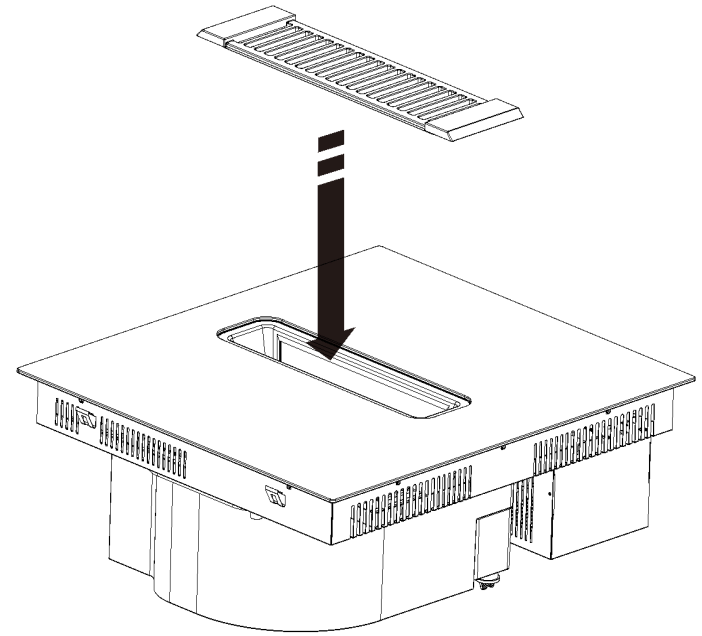


135





138



139

Prima di installare l'elettrodomestico, accertare quanto segue.

- 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 ventilatore di raffreddamento.
 - 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 i 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 l'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti.
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

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

Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati.

Il produttore può fornire tecnici professionisti.

Non effettuare l'operazione da soli.


2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente su lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura.

3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.

4. La parete e la zona scaldante a induzione sopra il top di cucina devono resistere al calore.

5. Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica


 Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata. Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:

1. L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta.

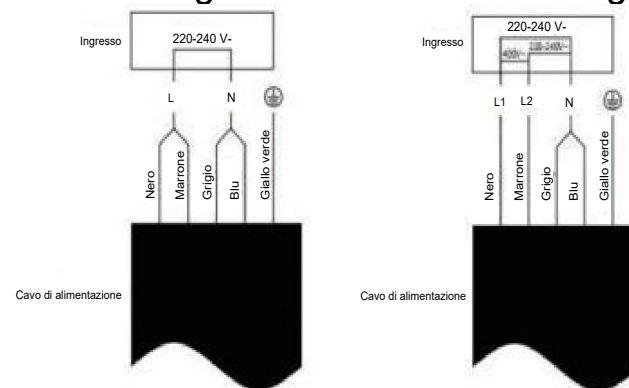
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.

Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.

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

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; per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante post-vendita con appositi utensili.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore omnicpolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da un tecnico autorizzato.



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 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 dell'apparecchio, rivolgersi all'ente locale, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti urbani o al rivenditore da cui è stato acquistato.

Advertências de segurança

A sua segurança é importante para nós.

Leia esta informação antes de utilizar a sua placa.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um electricista 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.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

Funcionamento e manutenção

Perigo de choque elétrico

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

Perigo para a saúde

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

Perigo de superfície quente

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

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Não coloque nem deixe quaisquer objetos magnetizáveis (por ex., cartões de crédito, cartões de memória) nem dispositivos eletrónicos (por ex., computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis). Não confie na função de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura ao retirar as panelas.

- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.
- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize painéis com bordas recortadas nem arraste painéis através da superfície do vidro de indução, pois isto pode riscar o vidro.

- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- 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 a ser utilizado em meio doméstico e aplicações semelhantes tais como:
 - áreas de cozinha para pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas agrícolas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - ambientes tipo alojamento e pequeno-almoço.
- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- 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, no caso de superfícies de placas de vitrocerâmica ou arterial 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.
- AVISO: Para evitar a inclinação do aparelho, deve ser instalado este meio estabilizador. Consultar as instruções para instalação.

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.

Este aparelho incorpora uma ligação à terra apenas para fins funcionais

PRECAUÇÃO DE SEGURANÇA PARA EXAUSTOR COM FLUXO DE AR

Nunca permita que crianças operem o aparelho. O exaustor é apenas para uso doméstico, não é adequado para churrascos, churrasqueiras ou outros fins comerciais.

O exaustor e o seu filtro devem ser limpos regulamente para serem mantidos em boas condições de funcionamento.

Limpe o exaustor de acordo com o manual de instruções e proteja a unidade do perigo de incêndio.

Mantenha uma boa ventilação na divisão da cozinha. Antes de ligar este aparelho verifique se o cabo de alimentação não está danificado. O cabo de alimentação deve ser substituído apenas por pessoal de serviço qualificado.

Deve haver uma ventilação adequada do local quando o exaustor for utilizado ao mesmo tempo que os aparelhos em funcionamento;

O ar não deve ser descarregado para uma chaminé utilizada para a exaustão de fumos de aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis; os regulamentos relativos à descarga de ar têm de ser cumpridos.

Este aparelho não está concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

CUIDADO: As peças acessíveis podem tornar-se quentes quando usadas com o aparelho.

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 a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão

Perigo de choque elétrico

Ligue esta unidade a uma tomada com devida ligação de terra. Em caso de dúvida, informe-se junto de um técnico qualificado.

No caso de incumprimento destas instruções, isso pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

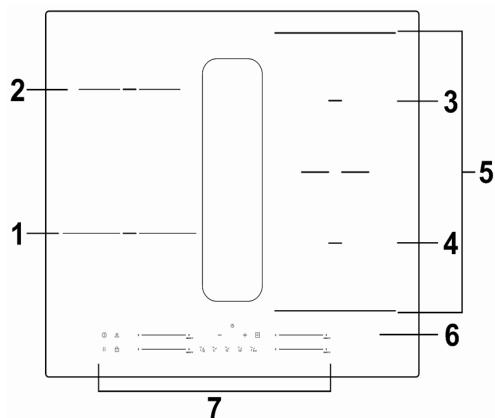
Parabéns pela aquisição da sua nova placa de indução com exaustor integrado.

Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação, para compreender plenamente como instalá-la e operá-la corretamente. Para instalação, leia a secção de instalação.

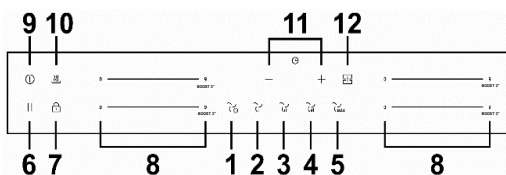
Leia cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.

Vista geral do produto

Vista superior



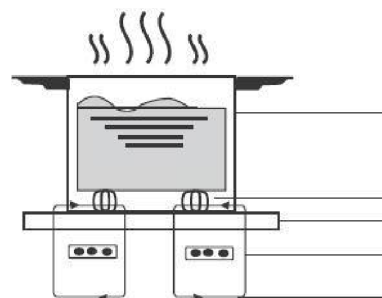
1. Zona de 2000 W, boost para 2600 W
2. Zona de 1500 W, boost para 1800 W
3. Zona de 2000 W, boost para 2600 W
4. Zona de 1500 W, boost para 2000 W
5. Zona Flex, 2800W boost para 3500W
6. Placa de vidro
7. Painel de controlo



1. Controlo LIGAR/DESLIGAR do exaustor
2. Volume de ar no nível baixo
3. Volume de ar no nível médio
4. Volume de ar no nível elevado
5. Volume de ar no nível boost
6. Comando da função "Stop and go"
7. comando do trinco
8. Comando de seleção da zona de aquecimento
9. Comando LIGAR/DESLIGAR
10. Controlo manter quentes
11. Comando do temporizador
12. Controlo da zona flexível/ controlo da função BBQ

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.



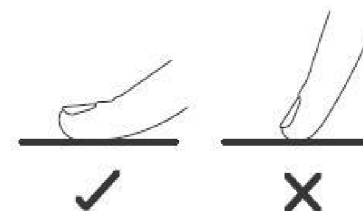
- panela de ferro
- circuito magnético
- placa de vitrocerâmica
- bobina de indução
- correntes induzidas

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



Escolher os utensílios de cozinha adequados



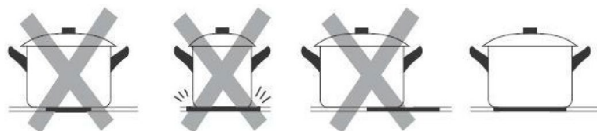
- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se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



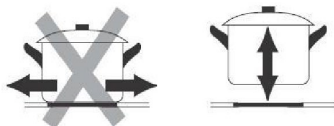
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. A energia será utilizada com a sua máxima eficiência se utilizar uma panela ligeiramente mais larga. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



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



Dimensões das panelas

As zonas de cozedura são, até um limite, adaptadas automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo da panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

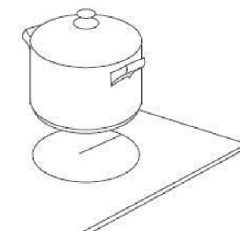
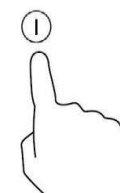
O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução

Zona de cozedura	Mínimo (mm)
1 (210 mm)	140
2 (160 mm)	100
3,4 (180 mm)	120
Zona Flex	160 mm*270 mm ou 240 mm

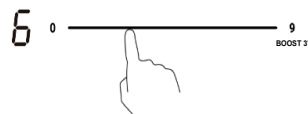
Utilizar a sua Placa de Indução

Para começar a cozinhar

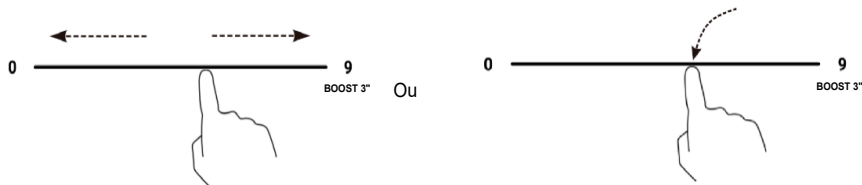
- Toque no comando LIGAR/DESLIGAR.
Após ligar, o sinal sonoro soa uma vez, todos os ecrãs mostram " - " ou "--", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.
- Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.
 - Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



3. Ao tocar no comando de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado da tecla



4. Defina um nível de potência fazendo deslizar o controle "—" ou toque em qualquer ponto do "—".



- Se não definir uma zona de aquecimento 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.
- Se deslizar ao longo do "—", a potência irá variar da fase 1 para a fase 9.

Se o visor piscar alternadamente com a regulação do calor

Isto significa que:

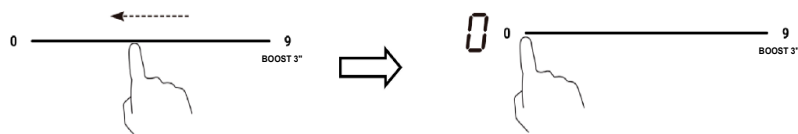
- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O aquecimento não é ativado se não existir uma panela adequada na zona de cozedura.

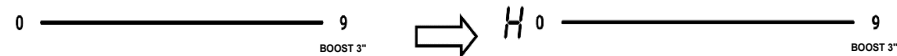
O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.

Quando terminar de cozinhar

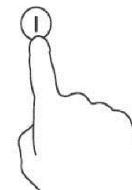
- Desligue a zona de cozedura deslizando ao longo do "—" para o ponto esquerdo e, em seguida, mantenha premido durante 1 segundo.



Certifique-se que o visor da potência apresenta "0" e, em seguida, apresenta "H".

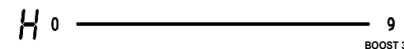


- Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



- Cuidado com as superfícies quentes

O "H" mostrará qual a zona de cozedura que está quente ao toque. 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.



Em caso de interrupção de energia enquanto o "H" estiver ligado, tenha cuidado para não tocar na superfície de cozedura, mesmo que o "H" não seja apresentado quando a energia for reposta.

Utilizar a gestão da energia

Utilizando a gestão de energia, pode definir a potência total para 3,1kW/ 4,5kW e 7,4kW.

A definição padrão de potência total é o nível máximo de potência.

Definir o nível de potência total para se adaptar às suas necessidades

- Certifique-se de que a placa está desligada.

Nota: pode apenas definir a gestão da energia quando a placa está desligada.

- Toque no botão "Função de pausa" e mantenha premido durante 5 segundos.

Pode ouvir um sinal sonoro uma vez.

- Depois de ouvir o sinal sonoro, toque nos botões "+" e "-" ao mesmo tempo e mantenha-os premidos durante 3 segundos; o indicador do temporizador mostrará o nível de potência total anterior intermitente, por exemplo,

'3.1'. Toque e mantenha premidos "+" e "-" durante 1 segundo para mudar para outro nível de potência, por exemplo, 3.1. Quando a potência que pretender estiver a piscar, toque no botão "Função de pausa" e mantenha premido durante 5 segundos. O sinal sonoro irá soar 10 vezes. Significa que terminou a configuração.

Nota:

1. Após o passo 2, deve tocar em "+" e "-" e **nos 3 segundos seguintes** ao ouvir o sinal sonoro. Caso contrário, terá de recomeçar a partir do passo 2.
2. Uma vez terminada a configuração, aguarde até ao fim de 10 bipes. Não toque em nenhum botão durante este período. Caso contrário, a configuração será inválida.

Regras de gestão da energia

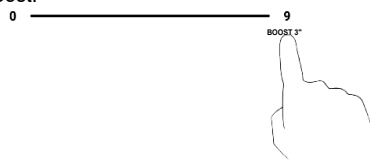
Se a potência total exceder a limitação de 3,1 kw, 4,5 kw (dependendo do nível definido), não é possível aumentar o nível de potência de nenhuma zona. Se a aumentar tocando em "+", a placa irá emitir 3 bipes e o indicador mostrará um "Pn" intermitente. Assim, é necessário diminuir a potência das outras zonas antes de aumentar a potência da zona pretendida.

Utilizar o boost

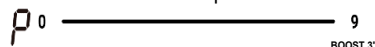
O boost é a função em que uma zona sobe para uma potência maior num segundo e tem uma duração de 5 minutos. Pode assim obter uma cozedura com mais potência e mais rápida.

Utilizar o boost para obter maior potência

1. Prima e mantenha premida a extremidade direita do seletor da zona em que pretende introduzir a função Boost.



2. A potência de impulso durará 5 minutos e depois a zona sairá do estado de Boost



3. Se pretender cancelar o Boost durante estes 5 minutos, selecione diretamente a área no cursor, exceto o botão Boost.

Restrições ao utilizar

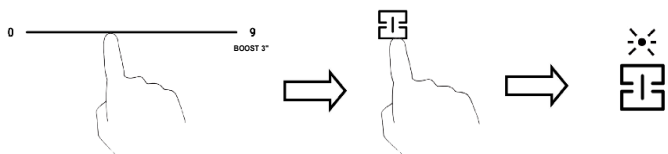
As quatro zonas foram divididas em dois grupos. Num grupo, se utilizar o boost numa zona, certifique-se primeiro de que a outra zona está a trabalhar no nível de potência 5 ou abaixo deste. Quando se seleciona uma zona e se prime o botão "boost", se a outra zona estiver a funcionar acima do nível de potência 5, os símbolos "P" e "9" piscam no visor da zona selecionada e o nível de potência é automaticamente definido como 9.



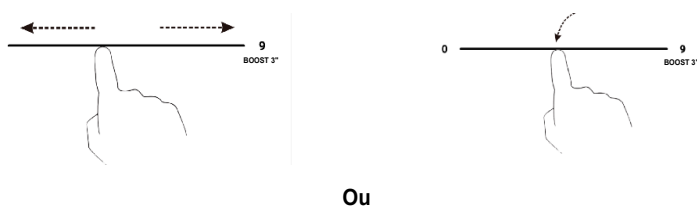
Observação: Quando não estiver a utilizar a função boost, pode utilizar as quatro zonas ao mesmo tempo.

Utilizar a zona flexível

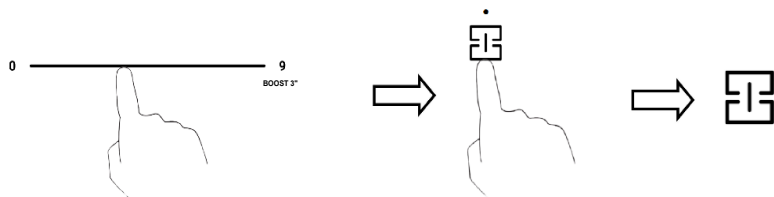
1. Tocar no seletor da zona de aquecimento que se pretende passar para cozedura em zona flexível, um indicador ao lado da tecla pisca.
2. Toque no botão de seleção da zona flexível, para ativar a área flexível como uma única zona grande, os indicadores do nível de potência da zona dianteira e da zona traseira indicarão o mesmo nível de potência e o indicador LED junto ao botão da zona flexível acender-se-á.



3. Em seguida, pode deslizar ao longo do controlo "—" ou tocar em qualquer ponto do "—".



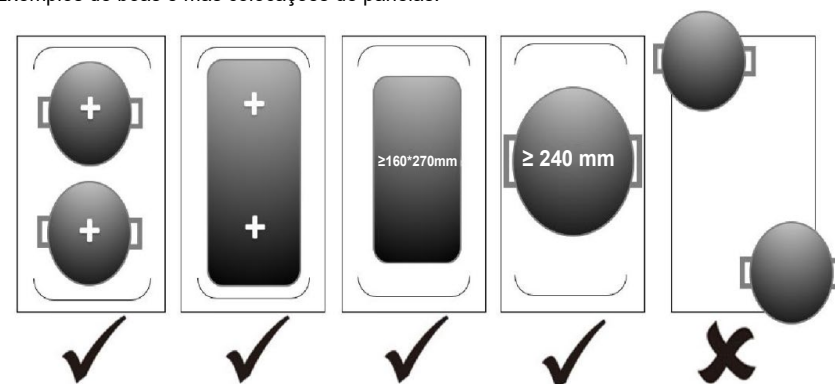
4. Se quiser sair da zona Flex, toque num dos cursores e, em seguida, toque no botão da zona Flex.



Zona Flex

- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura em qualquer altura.
- A área flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando funciona como uma zona única, um utensílio de cozinha é deslocado de uma zona para outra dentro da área flexível, mantendo o mesmo nível de potência da zona onde o utensílio de cozinha foi originalmente colocado, e a parte que não está coberta pelo utensílio de cozinha não aquece.
- Importante: Certifique-se de que coloca as panelas centradas na zona de cozedura única. No caso de panelas grandes, ovais, retangulares e alongadas, certifique-se de que coloca as panelas centradas na zona de cozedura cobrindo ambas as cruzes.

Exemplos de boas e más colocações de panelas:



Como zona grande

1. Para ativar a área flexível como uma única zona grande, basta premir a tecla dedicada.
2. A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.

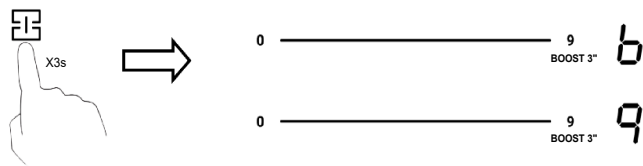
Como duas zonas independentes

Para utilizar a área flexível como duas zonas diferentes com definições de potência diferentes, prima novamente a tecla dedicada e as zonas voltarão às suas definições antigas.

Utilizar a função Barbecue

BBQ é a função utilizada no modo de zona flex que permite que a temperatura da superfície da panela se mantenha a um nível razoável. Apenas as duas áreas à direita podem utilizar a função BBQ.

1. Tocar num dos seletores da zona direita, um indicador ao lado da tecla piscará.
2. Toque no botão da zona flex e mantenha-o premido durante 3 segundos para ativar a função BBQ. Em seguida, são apresentados "b" e "q".



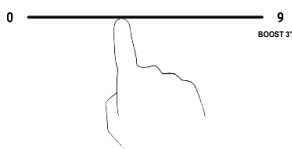
3. Se quiser cancelar a função de churrasco, toque num dos controlos deslizantes da zona direita e, em seguida, toque no controlo da zona flexível.

Utilizar a função "Manter quente"

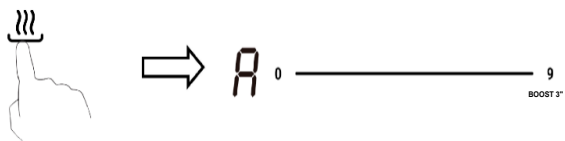
A função "manter quente" é adequada para manter os alimentos quentes.

Utilizar a função "Manter quente" para obter uma temperatura estável

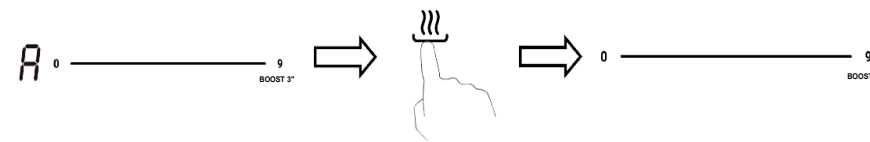
1. Selecionar a zona de cozedura.



2. Em seguida, toque no botão manter quente para ativar a função manter quente. O indicador da zona de cozedura indica então "A".



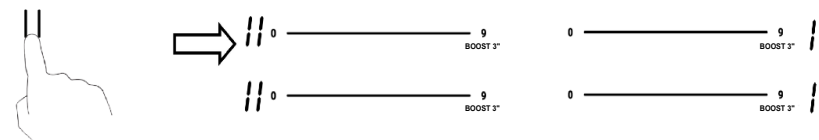
3. Se pretender cancelar a função de manter quente, toque e mantenha premida a função de manter quente da zona de aquecimento. A zona de aquecimento irá voltar para a fase de potência "0".



Utilizar a função de Pausa

A função de pausa pode ser utilizada a qualquer momento durante a cozedura. Permite parar o funcionamento da placa de indução e retomar o funcionamento mais tarde.

1. Certifique-se de que a zona de cozedura está a funcionar.
2. Toque no botão STOP+GO, o indicador da zona de cozedura irá indicar "II". O funcionamento da placa de indução será totalmente desativado, em todas as zonas de cozedura exceto as teclas STOP+GO, LIGAR/DESLIGAR e bloquear.



3. Para cancelar o estado de pausa, toque no botão STOP+GO; a zona de cozedura irá voltar para a fase de potência que definiu antes.

Utilizar o exaustor de fluxo descendente

1. Para ativar o exaustor de fluxo descendente.

Para selecionar uma potência para qualquer zona de cozedura, o exaustor será ativado automaticamente e funcionará com o nível 1.



2. Para desligar o exaustor.

Premir o botão Ligar/Desligar para desligar o exaustor. Pode reativá-lo premindo este botão.

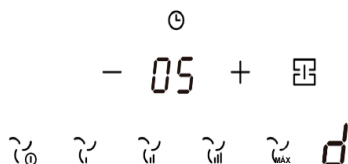


3. Defina uma potência através do botão de nível, o nível de potência variará da fase 1 até à fase 3. Para o nível de potência P, a duração é de 5 minutos.

Desligar com atraso

O atraso no desligamento é a função que permite que o exaustor funcione depois de desligar a placa.

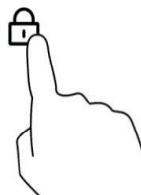
1. Certifique-se de que o exaustor está a funcionar quando parar de cozinhar. Em seguida, desligue a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR (não no comando LIGAR/DESLIGAR do exaustor), o dígito do temporizador mostrará "05", o exaustor desligar-se-á automaticamente após 5 minutos.



- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

Para bloquear os comandos

Toque no comando do bloqueio de teclas. O indicador do temporizador irá mostrar "Lo"



Para desbloquear os comandos

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio de teclas durante algum tempo.
3. Pode agora começar a utilizar a placa de indução.



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.

Proteção contra temperatura excessiva

A placa de indução está equipada com um sensor de temperatura que pode monitorizar a temperatura no interior. Quando é monitorizada uma temperatura excessiva, a placa de indução para automaticamente de funcionar.

Deteção de artigos pequenos

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

Proteção de desligamento automático

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

Quando a panela é retirada, a placa de indução pode parar imediatamente o aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.



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

Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um lembrete de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.
- Pode configurá-lo para desligar uma zona de cozedura após o tempo definido ter terminado.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

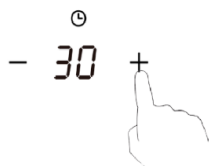
Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

Se não estiver a selecionar nenhuma zona de cozedura

1. Certifique-se de que a placa está ligada.

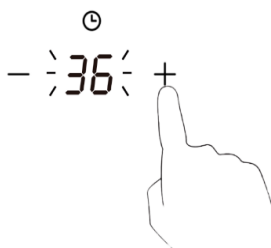
Nota: pode utilizar o lembrete de minutos mesmo que não esteja a selecionar nenhuma zona de cozedura.

2. Toque no comando "+" "-". O indicador de lembrete irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "30".



3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+".

Sugestão: Toque uma vez no comando "-" ou "+" para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Mantenha premido o comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



4. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.

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



Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

As zonas de cozedura definidas para esta funcionalidade serão:

1. Tocando no comando deslizante da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.
2. Toque no comando do temporizador. O indicador de lembrete irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "30".
3. Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+".

Sugestão: Tocar uma vez no comando "-" ou "+" irá diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Tocar e manter premido o comando "-" ou "+" irá diminuir ou aumentar o temporizador em 10 minutos.

4. Para cancelar o temporizador, toque no seletor da zona de aquecimento e, em seguida, coloque a hora em "00". E depois "--".

5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.

NOTA: O ponto próximo do indicador do nível de potência irá acender indicando que a zona está selecionada.



6. Quando o temporizador chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente e irá apresentar "H".



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

Configurar o temporizador para desligar mais de uma zona de cozedura

1. Se utilizar esta função para mais de uma zona de aquecimento, o indicador do temporizador irá mostrar o tempo mais curto.
(por exemplo, definição de tempo da zona 2# de 3 minutos, definição de tempo da zona 3# de 6 minutos, o indicador do temporizador mostra "03".)

NOTA: O ponto intermitente ao lado do indicador do nível de potência significa que o indicador do temporizador está a mostrar o tempo da zona de aquecimento.

Se pretender verificar o tempo definido de outra zona de aquecimento, toque no comando de seleção da zona de aquecimento. O temporizador irá indicar o tempo definido.

2. Quando o temporizador chegar a zero, a zona de aquecimento correspondente será desligada automaticamente e irá apresentar "H".

NOTA: Se pretender alterar o tempo após a definição do temporizador, tem de começar a partir do passo 1.

Orientações para cozinhar



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

Dicas de cozinha

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

Fervura lenta, cozinhar arroz

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

Bife selado

Cozinhar bifes suculentos:

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

Saltear

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

Definições de calor

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

Configuração de calor	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• aquecimento para pequenas quantidades de alimentos• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente• fervura lenta suave• aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reaquecer• fervura rápida• cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• saltear• cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none">• saltear• selar• ferver a sopa• água a ferver

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Não é possível ligar a placa de indução.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa de indução está conectada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilizar a sua placa de indução" para obter 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 painelas.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painelas 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
F3/F4	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o fornecedor.
F9/FA	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se o fornecimento de energia está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
E3	Temperatura elevada do sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o fornecedor.
E5	Temperatura elevada do sensor de temperatura do IGBT	Reinicie após a placa arrefecer.

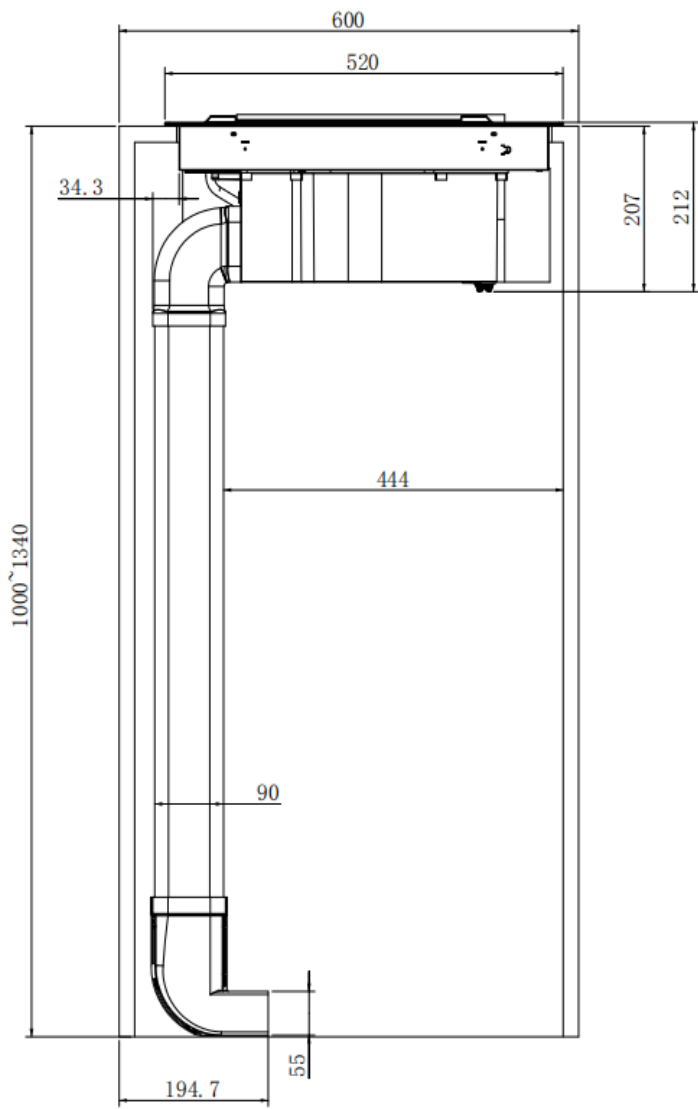
O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

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

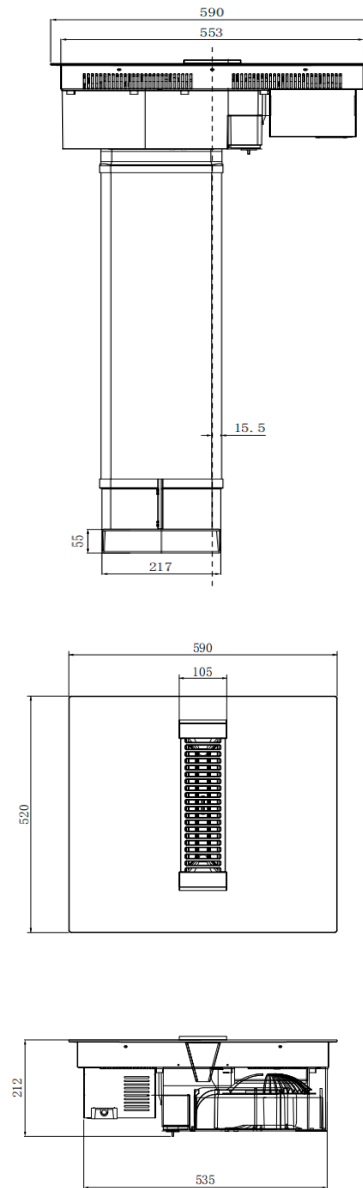
Especificações técnicas

Modelo	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Zonas de cozedura	4 zonas	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Potência elétrica instalada	6800-7600W	6800-7600W
Tamanho do produto CxLxA (mm)	590X520X213	590X520X213
Dimensão incorporada AxB (mm)	560X490	560X490

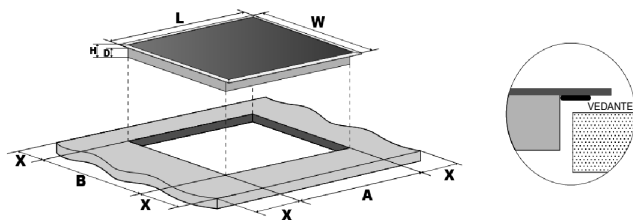
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.



180




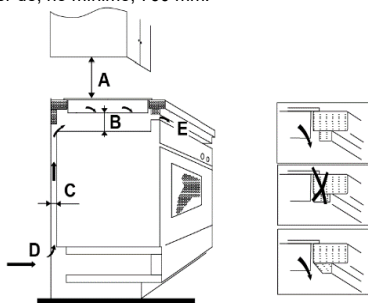
181



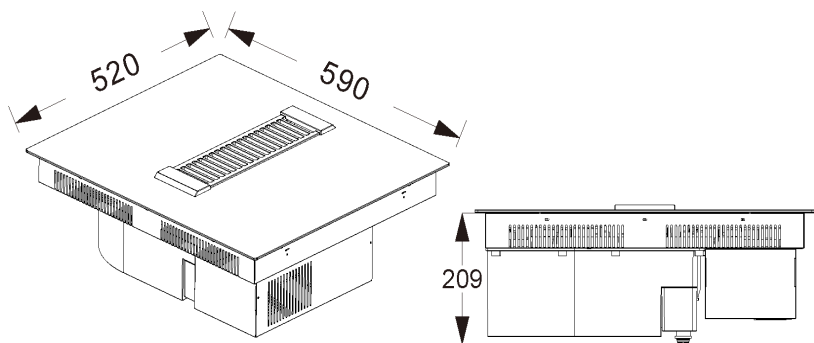
590	520	213	209	560+5	490+5	50 mini
-----	-----	-----	-----	-------	-------	---------

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

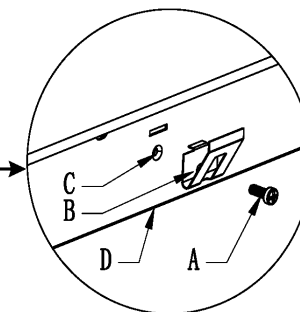
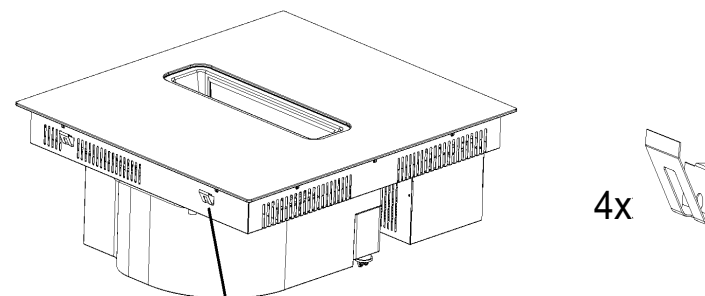
 Nota: A distância de segurança entre o disco elétrico e o armário acima deste deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	30 mini	20 mini	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

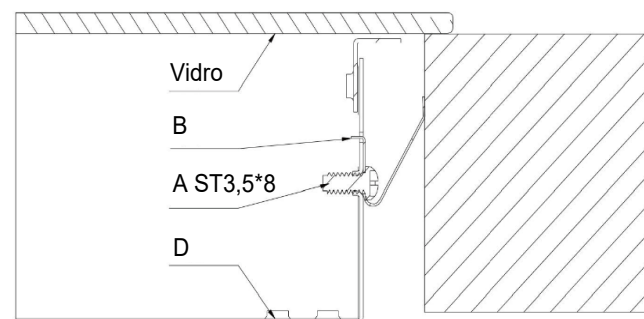


182

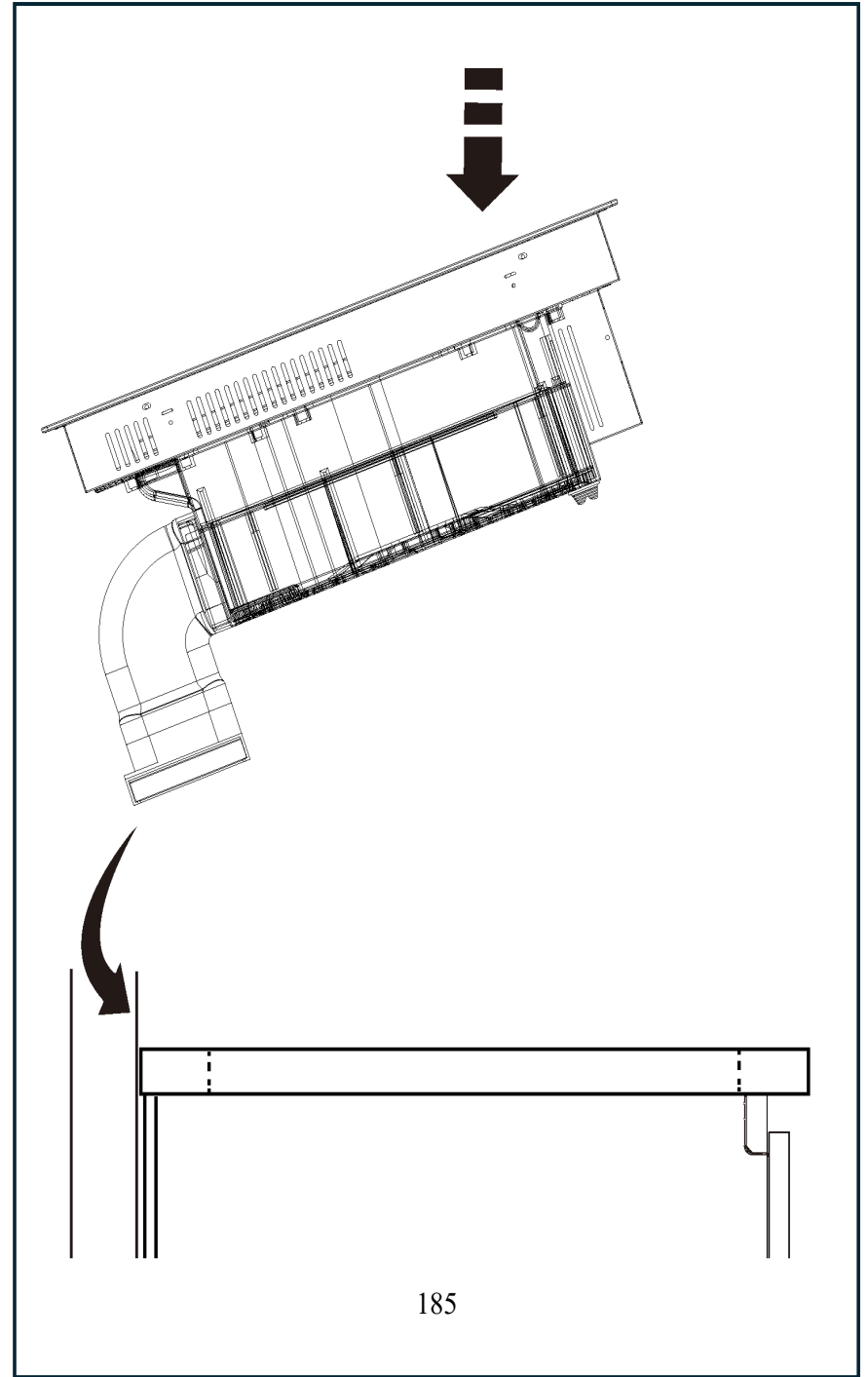
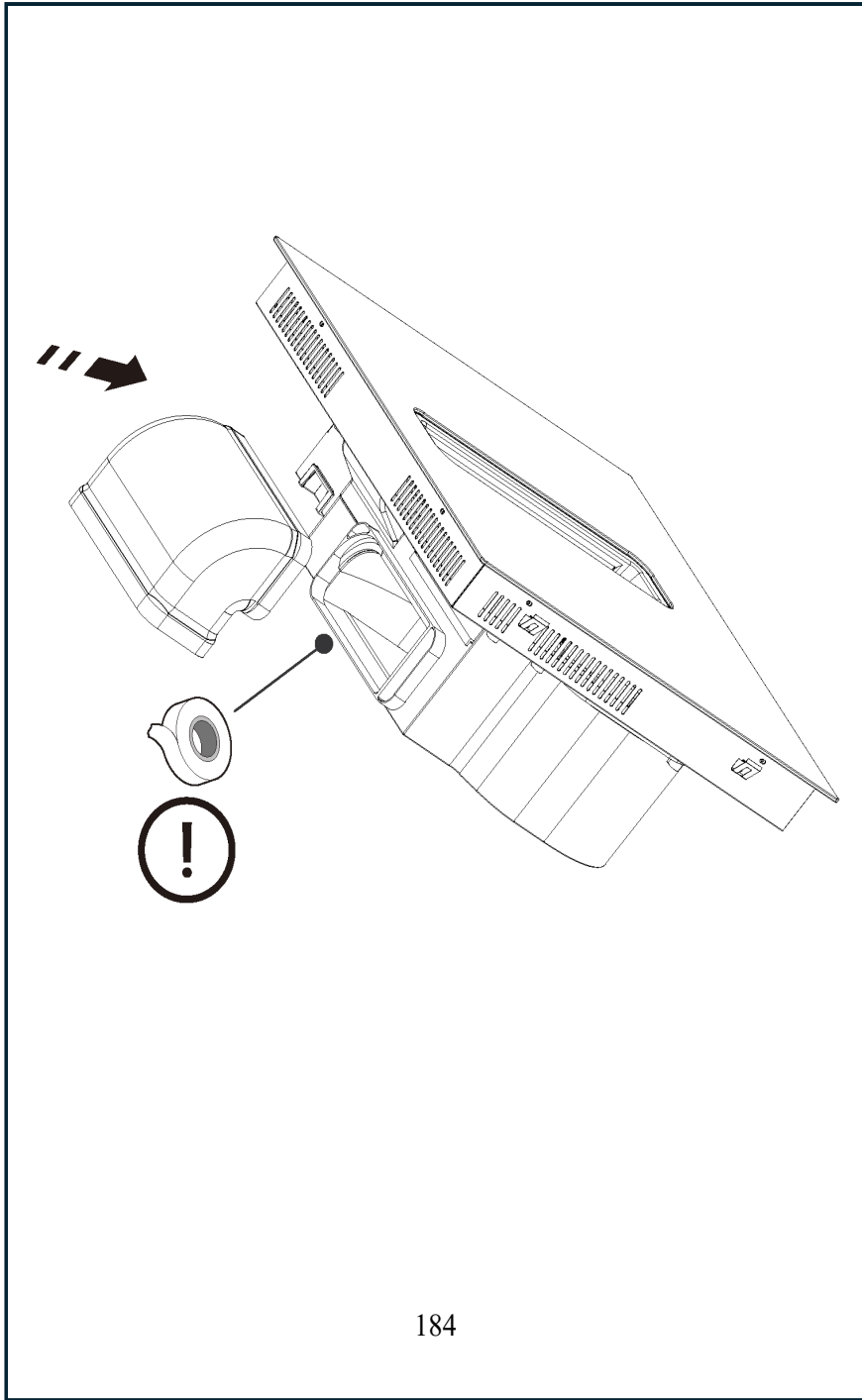


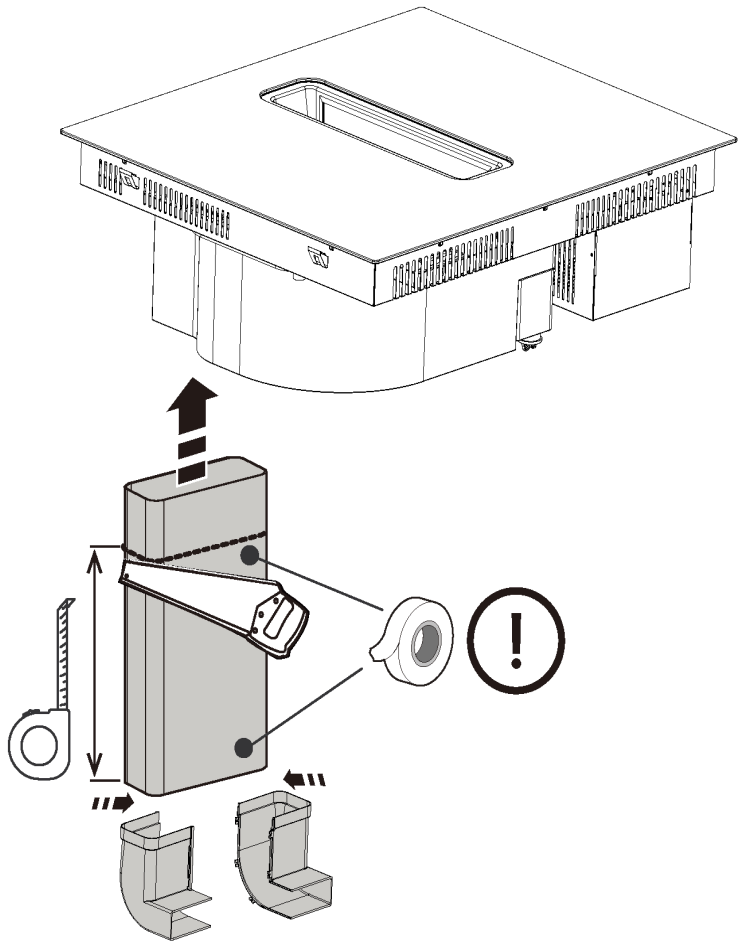
A	B	C	D
Parafuso	Suporte	Orifício do parafuso	Base inferior

Bancada/Armário de cozinha

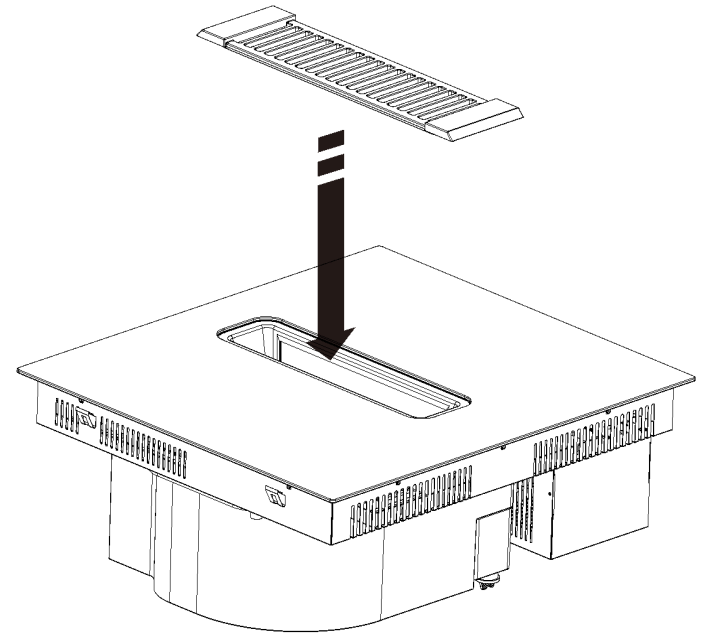


183





186



187

Antes de instalar a máquina, 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

- consulta 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

Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.

2. A placa não deverá ser instalada diretamente sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

Ligar a placa à rede elétrica



Esta placa deve ser ligada à rede elétrica apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

1. o sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia utilizada pela placa.
2. a tensão corresponde ao valor indicado na placa de classificação
3. as secções dos cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na placa de classificação.

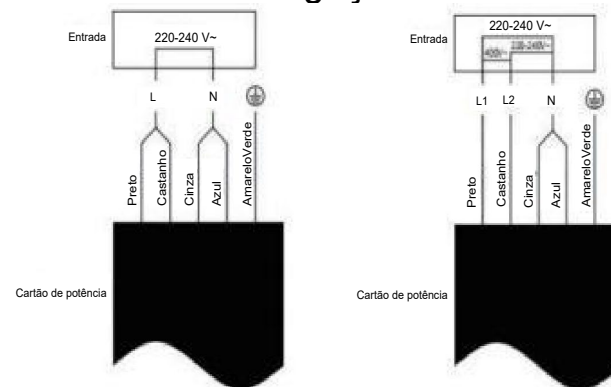
Para ligar a placa à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores, ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma peça quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum ponto.



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

A rede 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 caso deva ser substituído, a operação deve ser efetuada pelo agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



ELIMINAÇÃO:
 Não elimine este produto como lixo indiferenciado municipal. Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.

Este aparelho está etiquetado em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/UE 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

Bezpečnostní varování

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si přečtěte tyto informace.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce nebo údržby na spotřebiči odpojte spotřebič od síťového napájení.í.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení této rady může vést k úrazu elektrickým proudem nebo usmrcení.

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.

- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, snížíte tak náklady na instalaci.
- Pro zabránění nebezpečí musí být tento spotřebič nainstalován v souladu s tímto návodem k instalaci.
- Tento spotřebič smí řádně nainstalovat a uzemnit pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič by se měl připojit k okruhu, který je vybaven oddělovacím vypínačem umožňujícím úplné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.

Provoz a údržba Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Zdravotní rizika

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

Nebezpečí poranění na horkém povrchu

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče velmi horké a mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádoby dotýkal indukčního skla, dokud povrch nevychladne.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Držte děti mimo dosah spotřebiče.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřecházejí ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.

- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

Nebezpečí pořezání

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

Důležité bezpečnostní pokyny

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převařování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Neumisťujte ani nenechávejte žádné magnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože je může ovlivnit jeho elektromagnetické pole.

- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovládacích prvků). Při odstraňování nádob z varné desky a vypínání varné zóny nespolehejte na funkci detekce nádoby.
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se používá spotřebič.
- 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 indukčním skleněném povrchu, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat indukční sklo.
- 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 k používání v domácnostech a podobných oblastech, jako jsou kuchyňky v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích, na statku, pro použití hosty v hotelech, motelech a dalších obytných objektech a v ubytovacích zařízeních typu penzionu se snídaní.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.

- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- 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 možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte parní čistič.
 - Tento spotřebič není určen k ovládní externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládní.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Je nutné nainstalovat tyto stabilizační prostředky, aby se předešlo převrácení spotřebiče. Viz pokyny pro instalaci.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně zábrany začleněné do spotřebiče. Používání nevhodných zábran může vést k nehodám.
- Tento spotřebič obsahuje uzemňovací svorku určenou pouze pro funkční účely.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO DIGESTOŘ

Nikdy nedovolte dětem ovládat tento spotřebič. Digestoř je určena pouze pro použití v domácnosti, není vhodná pro rožnění, obchody s rychlým občerstvením, ani jiné komerční účely.

Digestoř a její filtr se musí pravidelně čistit, aby byly udržovány v provozuschopném stavu.

Čistěte digestoř podle návodu a chraňte ji před nebezpečím spálení.

Udržujte v kuchyni dobré proudění tepla.

Před připojením spotřebiče zkontrolujte, zda není poškozený napájecí kabel.

Poškozený přívodní kabel smí vyměnit pouze kvalifikovaný servisní technik. Pokud se digestoř používá současně s jinými spotřebiči, musí být zajištěno náležité větrání místnosti.

Vzduch se nesmí odvádět do kouřovodu, který slouží k odvodu kouře ze spotřebičů spalujících plyn nebo jiná paliva. Musí být dodržovány předpisy pro odvod vzduchu.

Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.

POZOR: Při použití se spotřebiči pro vaření mohou být přístupné součásti horké.

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.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Tento spotřebič zapojujte pouze do náležitě uzemněné zásuvky. Pokud máte pochybnosti, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem.

Nedodržování těchto pokynů může vést k usmrcení, požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

Gratulujeme k zakoupení nové indukční varné desky s integrovanou digestoří.

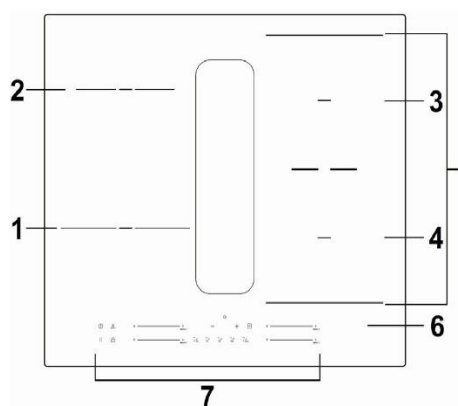
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.

Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.

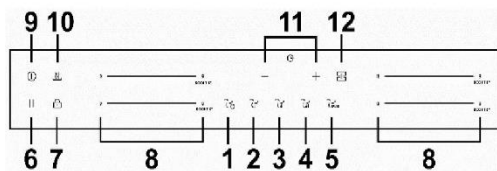
Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a tento návod k obsluze/instalaci uschovejte pro budoucí použití.

Přehledné znázornění výrobku

Pohled shora



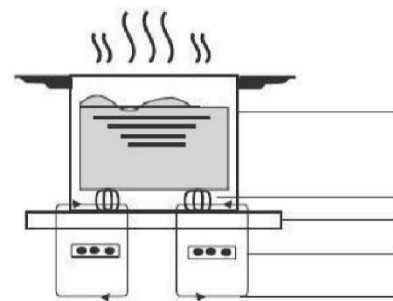
1. Zóna 2000 W, zvýšení na 2600 W
2. Zóna 1500 W, zvýšení na 1800 W
3. Zóna 2000 W, zvýšení na 2600 W
4. Zóna 1500 W, zvýšení na 2000 W
5. Flexibilní zóna 2800 W, zvýšení na 3500 W
6. Skleněná deska
7. Ovládací panel



1. Vypínač digestoře
2. Nízký objem vzduchu
3. Střední objem vzduchu
4. Vysoký objem vzduchu
5. Zesílený objem vzduchu
6. Ovládání funkce Stop and go
7. Ovládání zámku
8. Ovládací prvky výběru varné zóny
9. Vypínač
10. Ovládání udržování teplého pokrmu
11. Ovládání časovače
12. Ovládání flexibilní zóny/funkce grilování

Úvod do indukčního vaření

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



litinový hrnec

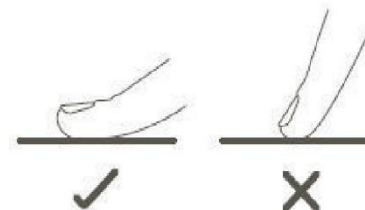
magnetický okruh
sklokeramická deska
indukční cívka
indukované proudy

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.



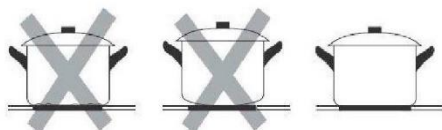
Výběr vhodného nádobí



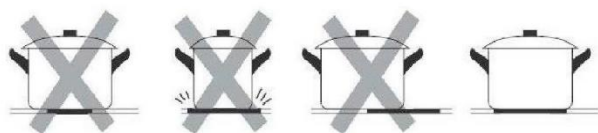
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
 2. Jestliže na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá, máte vhodný hrnec.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



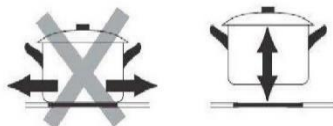
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



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



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



Rozměry hrnců

Varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobují průměru nádoby. Spodní část této nádoby však musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli nejlepší účinnosti vaší varné desky, umístěte hrnec doprostřed varné zóny.

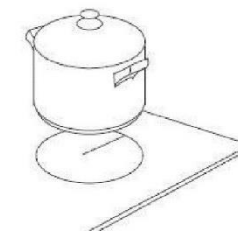
Průměr dna nádobí pro indukční ohřev

Varná zóna	Minimální (mm)
1 (210 mm)	140
2 (160 mm)	100
3, 4 (180 mm)	120
Flexibilní zóna	160 mm * 270 mm nebo 240 mm

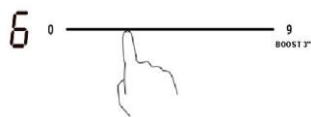
Používání indukční varné desky

Začátek vaření

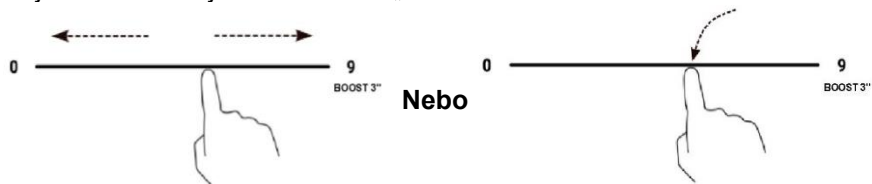
1. Klepněte na vypínač.
Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny displeje budou ukazovat znaky „-“ nebo „—“, což signalizuje, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.
2. Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.
 - Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



- Dotkněte se voliče varné zóny a indikátor vedle něj bude blikat.



- Nastavte výkon posunováním prstu po ovládacím prvku „—“, nebo se ho jen dotkněte v jakémkoli bodě „—“.



- Pokud během jedné minuty nevyberete varnou zónu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.
- Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.
- Při posunování prstu po ovládacím prvku „—“ se bude měnit výkon od stupně 1 do stupně 9.

Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol a nastavení výkonu

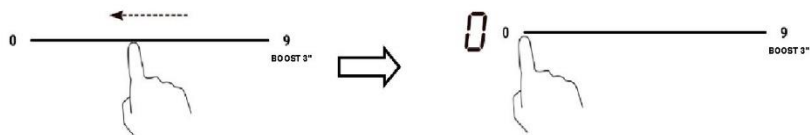
Znamená to, že:

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

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

Po dokončení vaření

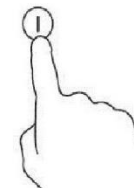
- Vypněte varnou zónu tak, že posunete prst po ovládacím prvku „—“ až doleva a tam ho 1 sekundu podržte.



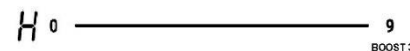
Ujistěte se, že na displeji výkonu se zobrazí „0“ a potom „H“.



- Celou varnou desku vypnete klepnutím na ovládací prvek vypínače.



- Pozor na horké povrchy
Písmeno „H“ ukazuje, která varná zóna je horká na dotyk. 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.



V případě výpadku napájení při zobrazeném „H“ dávejte pozor, abyste se po obnovení napájení nedotkli varného povrchu, i když se nezobrazuje „H“.

Funkce řízení výkonu

Pomocí funkce řízení výkonu můžete nastavit celkový výkon na 3,1 kW/ 4,5 kW a 7,4 kW. Výchozí nastavení celkového výkonu odpovídá maximálnímu stupni výkonu.

Nastavení celkového výkonu podle vašich požadavků

- Ujistěte se, že varná deska je vypnutá.
Poznámka: řízení výkonu je možné nastavovat pouze při vypnuté varné desce.
- Klepněte na tlačítko „funkce Pauza“ a podržte ho 5 sekund. Ozve se jedno pípnutí.
- Až uslyšíte pípnutí, současně stiskněte tlačítka „+“ a „-“ a podržte je 3 sekundy; na ukazateli časovače se bude zobrazovat blikající předchozí celkový výkon, např. 3,1. Znovu stiskněte tlačítka „+“ a „-“ a podržte je 1 sekundu, abyste přepnuli na jiný stupeň výkonu, například 3,1. Až bude blikat požadovaný výkon, klepněte na tlačítko „funkce Pauza“ a podržte ho 5 sekund. Ozve se 10 pípnutí. To znamená, že jste dokončili nastavování.

Poznámka:

- Po kroku 2 musíte stisknout tlačítka „+“ a „-“ **do 3 sekund** od okamžiku, kdy se ozve pípnutí. Jinak budete muset znovu začít krokem 2.
- Až dokončíte nastavení, počkejte do konce 10 pípnutí. Během této doby se nedotýkejte žádného tlačítka. Jinak bude nastavení neplatné.

Pravidla řízení výkonu

Pokud celkový výkon překročí omezení 3,1 kW, 4,5 kW (v závislosti na nastaveném stupni), není možné zvyšovat stupeň výkonu žádné zóny. Pokud jej zvýšíte klepnutím na „+“, varná deska třikrát pípne a ukazatel zobrazí blikající znaky „Pn“. To znamená, že před zvýšením výkonu určité zóny je třeba snížit stupeň výkonu ostatních zón.

Používání funkce zesílení výkonu

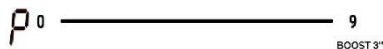
Funkce zesílení výkonu umožňuje zvýšení výkonu jedné zóny na vyšší hodnotu po dobu 5 minut. Lze ji využít k rychlejšímu vaření s vyšším výkonem.

Získání vyššího výkonu pomocí funkce zesílení výkonu

- Stiskněte a podržte pravý krajní konec posuvného ovládacího prvku zóny, pro kterou chcete zapnout funkci zesílení výkonu.



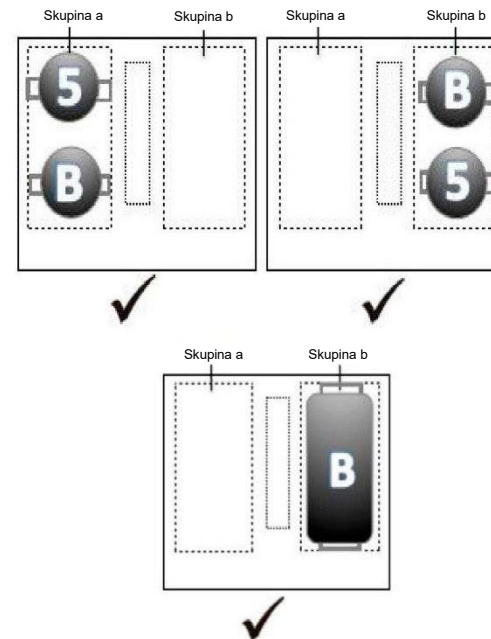
- Zesílení výkonu bude aktivní 5 minut a potom zóna opustí režim zesílení výkonu.



- Chcete-li zrušit zesílení výkonu během těchto 5 minut, přímo vyberte nějaké místo na posuvném ovládacím prvku kromě tlačítka zesílení výkonu.

Omezení při používání

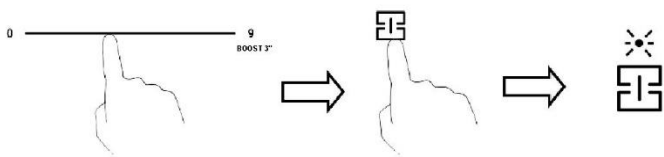
Čtyři zóny jsou rozdělené do dvou skupin. Pokud používáte zesílení výkonu jedné zóny v jedné skupině, nejprve se ujistěte, že druhá zóna pracuje se stupněm výkonu 5 nebo nižším. Jestliže vyberete jednu zónu a stisknete tlačítko „Zesílení výkonu“, když jiná zóna pracuje s výkonem vyšším než 5, na displeji vybrané zóny budou blikat symboly „P“ a „9“ a výkon se automaticky nastaví na stupeň 9.



Poznámka: Když nepoužíváte funkci zesílení výkonu, můžete současně používat všechny čtyři zóny.

Používání flexibilní zóny

1. Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny, kterou chcete změnit na flexibilní zónu, indikátor vedle tlačítka bude blikat.
2. Klepnutím na tlačítko výběru flexibilní zóny aktivujete flexibilní zónu jako jednu velkou zónu. Indikátory stupně výkonu přední a zadní zóny budou ukazovat stejnou hodnotu a rozsvítí se kontrolka vedle tlačítka flexibilní zóny.

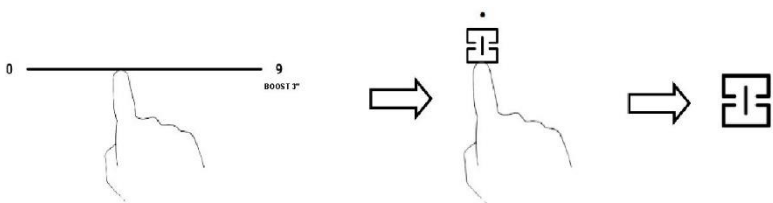


3. Potom můžete posunovat prst po ovládacím prvku „—“, nebo se jen dotknout jakéhokoli bodu „—“.



Nebo

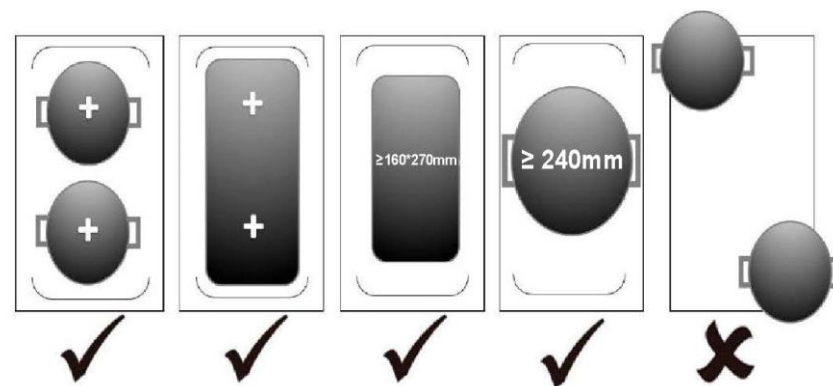
4. Chcete-li ukončit režim flexibilní zóny, klepněte na jeden z posuvných ovládacích prvků a potom na tlačítko flexibilní zóny.



Flexibilní zóna

- Tuto plochu lze kdykoli podle aktuální potřeby používat jako jedinou zónu nebo dvě různé zóny.
- Flexibilní plocha je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Když funguje jako jedna zóna, při přemísťování nádoby z jedné zóny do jiné v rámci flexibilní plochy je udržován stejný stupeň výkonu zóny, do které byla nádoba původně položena, a část nezakrytá nádobou se nebude ohřívat.
- Důležité: Nádobí je nutné umísťovat doprostřed jedné varné zóny. Velké hrnce, oválné, pravoúhlé a prodloužené pánve je nutné umísťovat do středu varné zóny tak, aby zakrývaly oba křížky.

Příklady správných a nesprávných umístění:



Jedna velká zóna

1. Chcete-li aktivovat flexibilní plochu jako jednu velkou zónu, stačí stisknout určené tlačítko.
2. Nastavování výkonu funguje stejně jako v případě ostatních normálních zón.

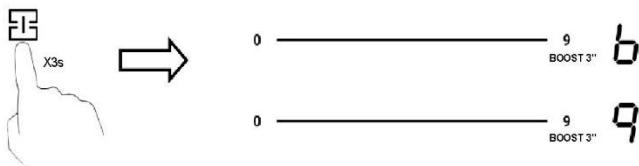
Dvě nezávislé zóny

Chcete-li používat flexibilní plochu jako dvě různé zóny s odlišným nastavením výkonu, znovu stiskněte určené tlačítko a zóny se vrátí ke svému starému nastavení.

Používání funkce grilování

Funkce grilování se používá v režimu flexibilní zóny a umožňuje udržovat povrchovou teplotu nádoby na přiměřené úrovni. Funkci grilování mohou používat pouze dvě plochy na pravé straně.

1. Klepněte na posuvný ovládací prvek pravé zóny, indikátor vedle něj bude blikat.
2. Chcete-li aktivovat funkci grilování, klepněte na tlačítko flexibilní zóny a podržte ho 3 sekundy. Potom se zobrazí znaky „b“ a „q“.



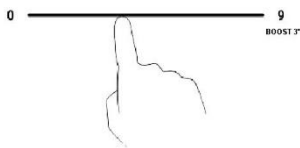
3. Chcete-li zrušit funkci grilování, klepněte na posuvný ovládací prvek jedné z pravých zón a potom na ovládací prvek flexibilní zóny.

Používání funkce Udržovat teplé

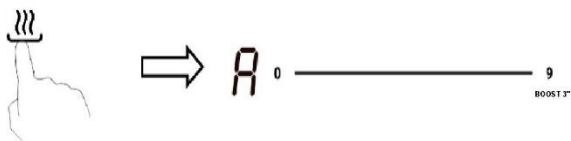
Funkce Udržovat teplé slouží k udržování teplého pokrmu.

Používání funkce Udržovat teplé k získání stabilní teploty

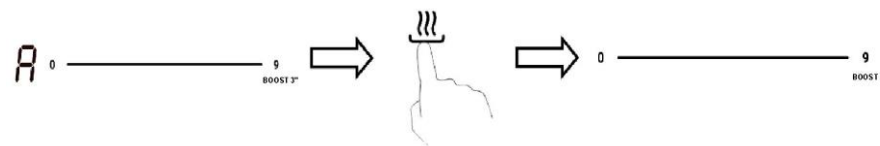
1. Vyberte varnou zónu.



2. Potom klepnutím na tlačítko Udržovat teplé aktivujete funkci udržování teplého pokrmu. Na indikátoru varné zóny se zobrazí „A“.



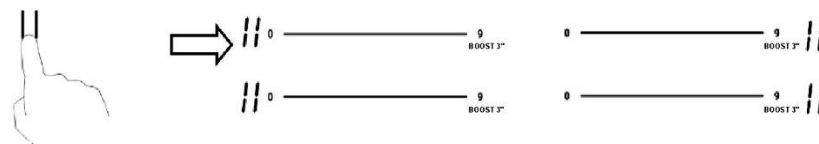
3. Chcete-li zrušit funkci udržování teplého pokrmu, klepněte na tlačítko Udržovat teplé a podržte ho. Varná zóna se vrátí zpět na stupeň výkonu „0“.



Používání funkce Pauza

Funkci pozastavení lze použít kdykoli během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a pak se k ní vrátit.

1. Ujistěte se, že varná zóna je zapnutá.
2. Klepněte na tlačítko STOP+GO, indikátor varné zóny zobrazí znaky „||“.
3. Potom se deaktivuje provoz indukční varné desky v rámci všech varných zón kromě tlačítek STOP+GO, vypínače a zámku.



3. Chcete-li zrušit stav pozastavení, klepněte na tlačítko STOP+GO a potom se varná zóna vrátí zpět na stupeň výkonu, který jste nastavili dříve.

Používání digestoře se spodním odtahem

1. Aktivace digestoře se spodním odtahem:

Po volbě výkonu jakékoli varné zóny se automaticky aktivuje digestoř a poběží na úrovni 1.



2. Vypnutí digestoře:

Vypněte digestoř stisknutím tlačítka vypínače. Dalším stisknutím tohoto tlačítka ji můžete znovu aktivovat.

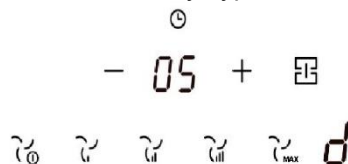


3. Tlačítkem stupně nastavte výkon, bude se měnit od stupně 1 do stupně 3. V případě stupně výkonu P poběží 5 minut.

Vypnutí po prodlevě

Funkce vypnutí po prodlevě umožňuje, aby digestoř běžela po vypnutí varné desky.

1. Když zastavujete vaření, ujistěte se, že digestoř je v chodu. Potom vypněte varnou desku klepnutím na její vypínač (nikoli na vypínač digestoře), displej časovače bude ukazovat hodnotu „05“ a po 5 minutách se digestoř automaticky vypne.

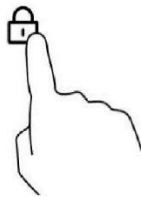


Zamykání ovládacích prvků

- 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.

Zamknutí ovládacích prvků

Stiskněte tlačítko zámku. Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.



Odemknutí ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Stiskněte a chvíli podržte ovládací prvek zámku.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



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

Ochrana před přehřátím

Nainstalovaný snímač teploty může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zaznamenána nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky vypne.

Detekce drobných předmětů

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

Ochranné automatické vypínání

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

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

Po odebrání hrnce může indukční varná deska ihned zastavit ohřev a po dvou minutách se automaticky vypne.



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

Používání časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

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

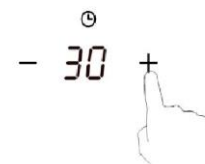
Používání časovače jako minutky

Jestliže nevyberete žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že varná deska je zapnutá.

Poznámka: minutku můžete použít i v případě, že nevyberete žádnou varnou zónu.

2. Klepněte na ovládací prvek „+“ nebo „-“; začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „30“.

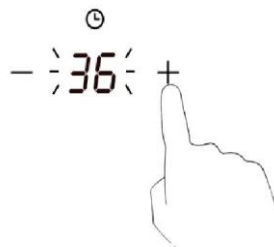


3. Nastavte čas ovládacími prvky „-“ a „+“.

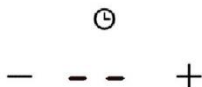
Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“.

Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.

4. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.



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



Nastavení časovače pro vypnutí jedné varné zóny

U varných zón nastavených pro tuto funkci:

1. Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.
2. Klepněte na ovládací prvek časovače; začne blikat indikátor minutky a na displeji časovače se zobrazí číslo „30“.
3. Nastavte čas ovládacími prvky „-“ a „+“.

Rada: Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o jednu minutu, jednou stiskněte ovládací prvek „-“ nebo „+“.

Chcete-li snížit nebo zvýšit hodnotu o deset minut, stiskněte a podržte ovládací prvek „-“ nebo „+“.

4. Chcete-li zrušit časovač, klepněte na posuvný ovládací prvek varné zóny a potom nastavte čas na „00“. A potom klepněte na „—“.
5. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.

POZNÁMKA: Rozsvítí se tečka vedle indikátoru stupně výkonu, která signalizuje, že byla vybrána daná zóna.



6. Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna a zobrazí se znak „H“.



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

Nastavení časovače na vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud použijete tuto funkci pro více než jednu varnou zónu, ukazatel časovače zobrazí nejkratší čas.
(Když je např. zóna č. 2 nastavena na 3 minuty a zóna č. 3 na 6 minut, ukazatel časovače zobrazí číslo „03“.)

POZNÁMKA: Blikající tečka vedle indikátoru stupně výkonu znamená, že ukazatel časovače zobrazuje čas této varné zóny.

Chcete-li zkontrolovat nastavený čas jiné varné zóny, klepněte na volič dané zóny. Časovač ukáže její nastavený čas.

2. Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna a zobrazí se znak „H“.

POZNÁMKA: Chcete-li změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

Pokyny pro vaření



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

Tipy pro vaření

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

Mírné vaření, vaření rýže

- K mírnému vaření dochází pod bodem varu, při teplotě kolem 85 °C, kdy bubliny jen příležitostně stoupají na povrch vařící tekutiny. Je klíčem k lahodným polévkám a jemnému dušenému masu, protože se chutě rozvinou bez převaření pokrmu. Omáčky z vajec a mouky také doporučujeme vařit pod bodem varu.
- Některé úkony, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší hodnoty, aby bylo jisté, že pokrm se správně uvaří v doporučeném čase.

Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

1. Před vařením nechte maso stát asi 20 minut při pokojové teplotě.
2. Rozehřejte silnou pánev.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Malé množství oleje nakapejte do rozpálené pánve a poté maso položte na rozpálenou pánev.
4. Během vaření otočte steak pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaku a na tom, jak ho chcete připravit. Časy se mohou lišit od 2 do 8 minut na každou stranu. Stiskněte steak a zjistíte, jak je uvařený – čím pevnější, tím bude propečenější.
5. Nechte steak několik minut odpočívat na teplém talíři, aby se před podáváním uvolnil a změkkl.

Restování

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

Nastavení teploty

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

Nastavení tepla	Vhodnost
1–2	<ul style="list-style-type: none">• jemné ohřívání pro malé množství potravin• rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují• mírné vaření• pomalé ohřívání
3–4	<ul style="list-style-type: none">• ohřev• rychlé vaření• vaření rýže
5–6	<ul style="list-style-type: none">• lívance
7–8	<ul style="list-style-type: none">• smažení• vaření těstovin
9	<ul style="list-style-type: none">• 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Převaroání, tavení a horké cukrové skvrny na skle	<p>Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro indukční skleněné varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky u zdi. 2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlítí 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“. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 5. Vypněte napájení varné desky. 6. Skvrnu namočte 7. Otvěte oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 8. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou. 9. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Indukční varnou desku nelze zapnout.	Není proud.	Ujistěte se, že je indukční 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 indukční 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.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztlumit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje to žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánve, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánve, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.

Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.
---	-------------------	--

Zobrazování závad a kontrola

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

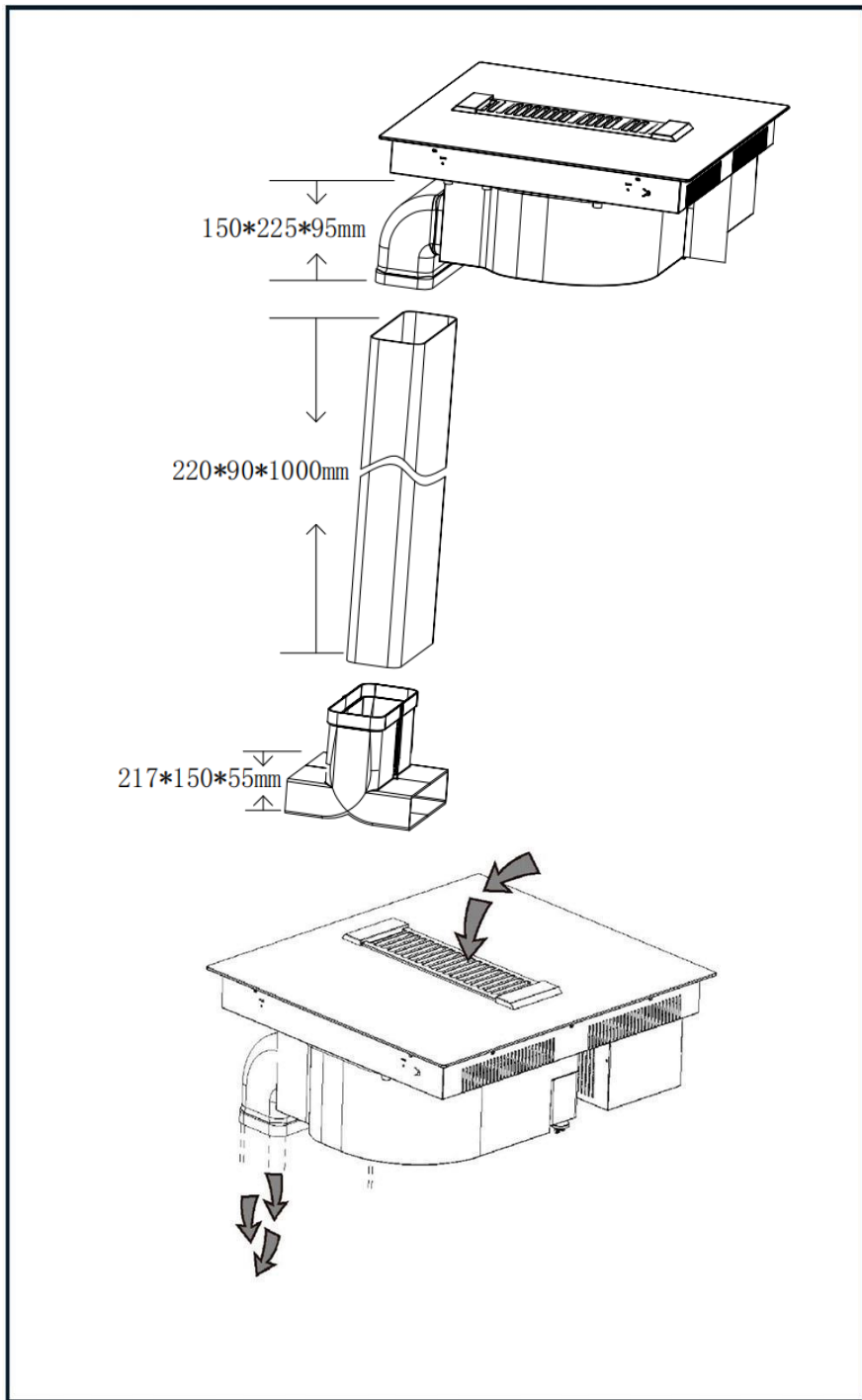
Problém	Možná příčina	Co dělat
F3/F4	Závada snímače teploty indukční cívky	Obráťte se na dodavatele.
F9/FA	Závada snímače teploty IGBT.	Obráťte se na dodavatele.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
E3	Vysoká teplota snímače teploty indukční cívky	Obráťte se na dodavatele.
E5	Vysoká teplota snímače teploty IGBT	Až varná deska vychladne, znovu ji spusťte.

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

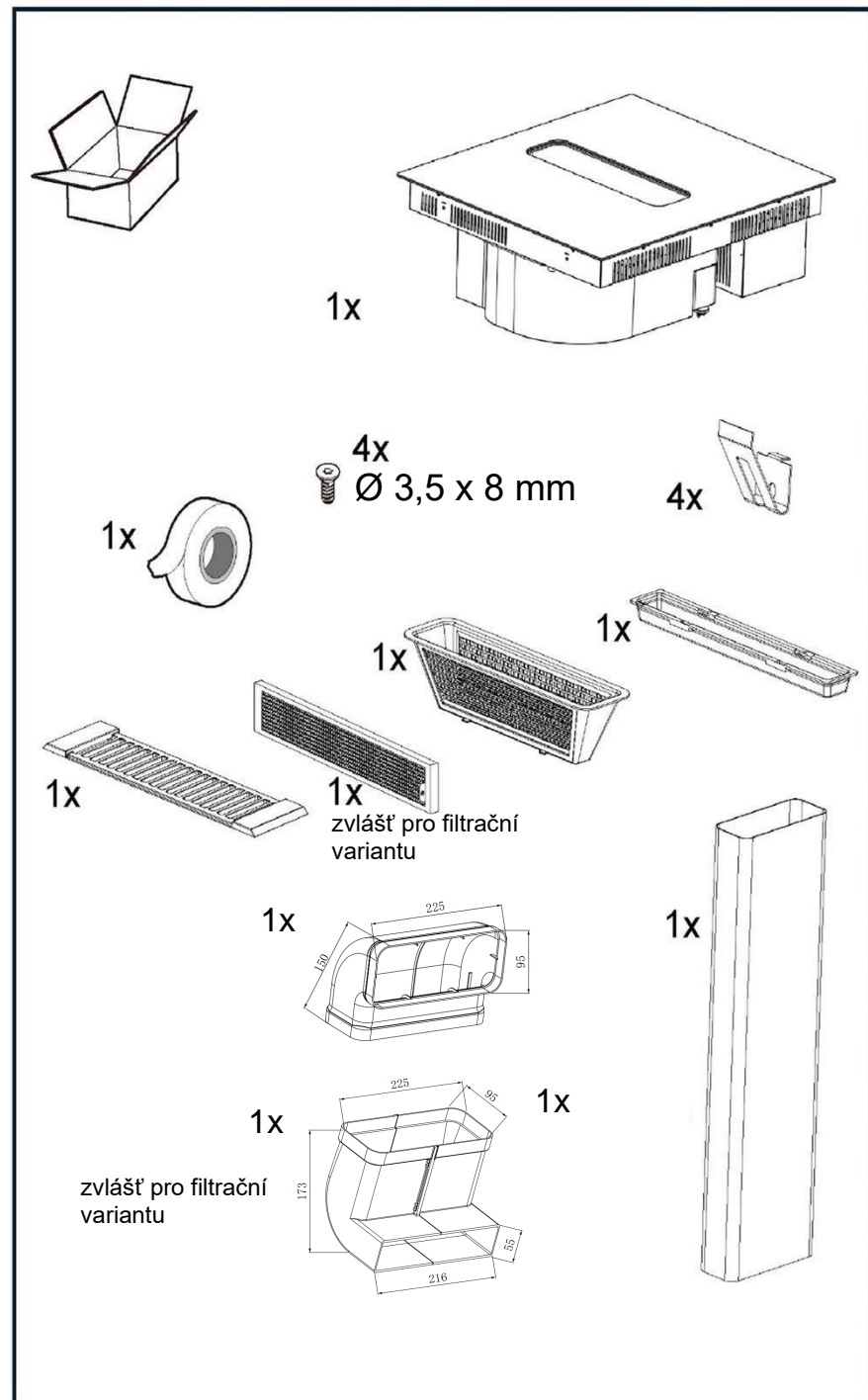
Technická specifikace

Model	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Varné zóny	4 zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~, 50–60 Hz	220–240 V~, 50–60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	6800–7600 W	6800–7600 W
Rozměry výrobku DxŠxV (mm)	590X520X213	590X520X213
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	560X490	560X490

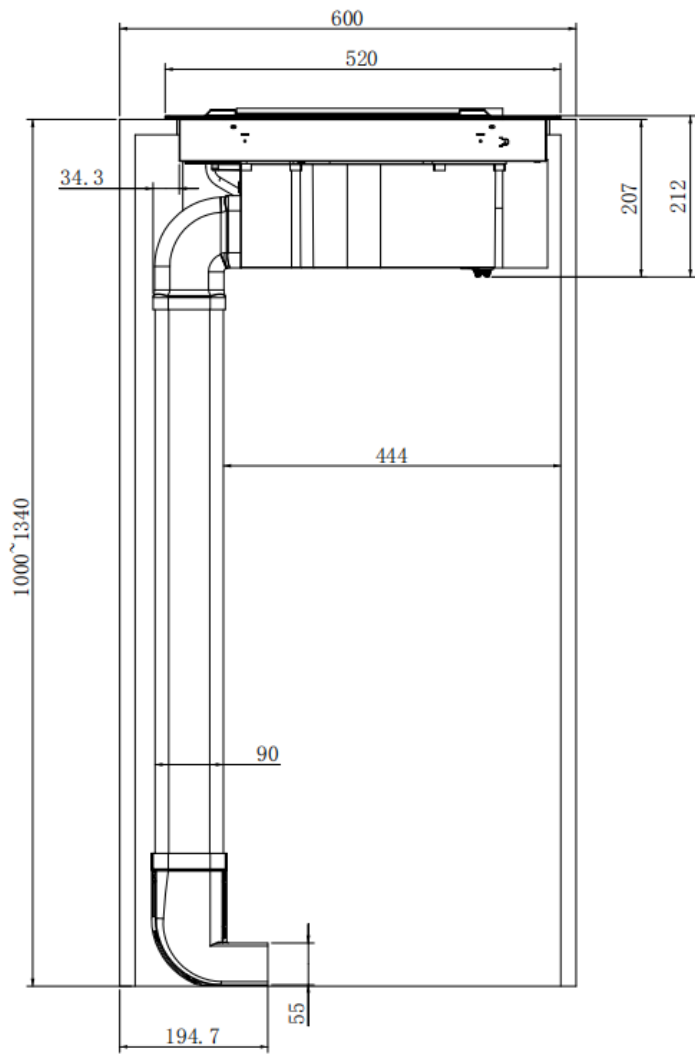
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k neustálému úsilí o zlepšování našich výrobků můžeme změnit specifikace a konstrukci bez předchozího oznámení.



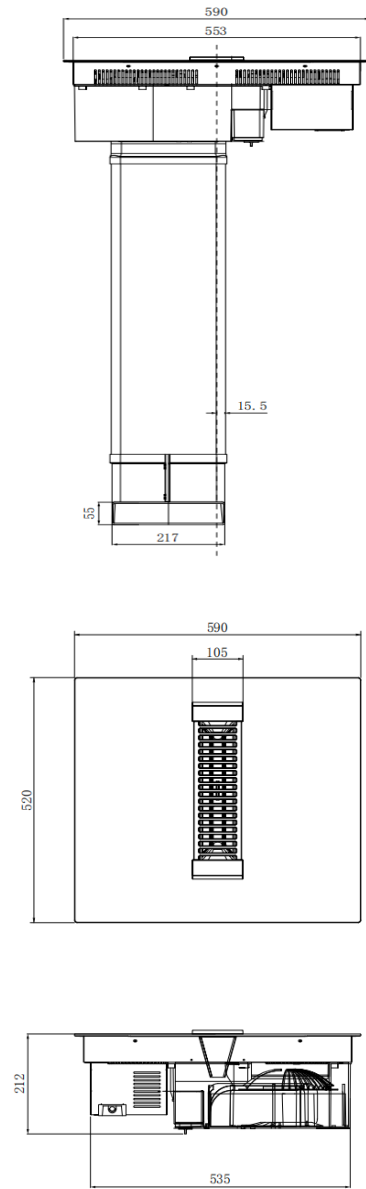
226



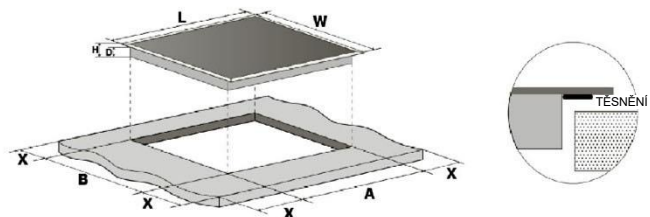
227



228



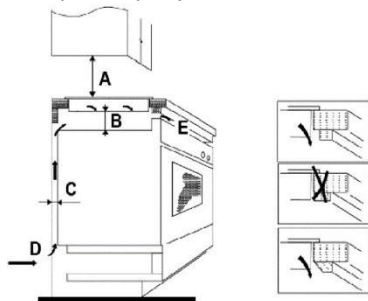
229



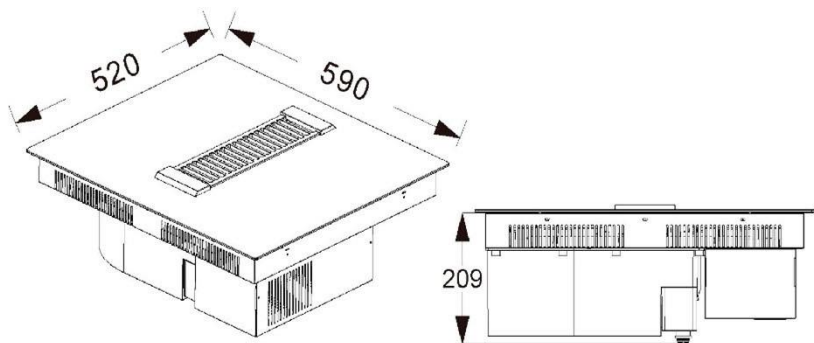
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	213	209	560 + 5	490 + 5	min. 50

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

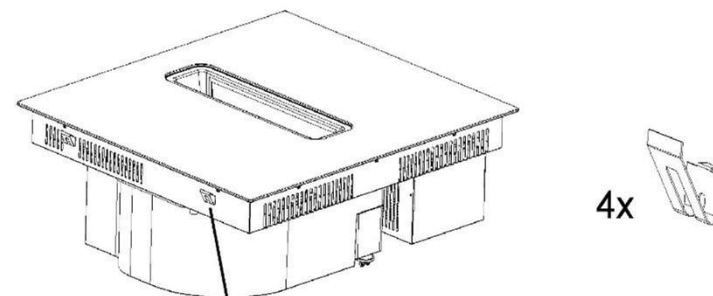
Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 30	min. 20	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

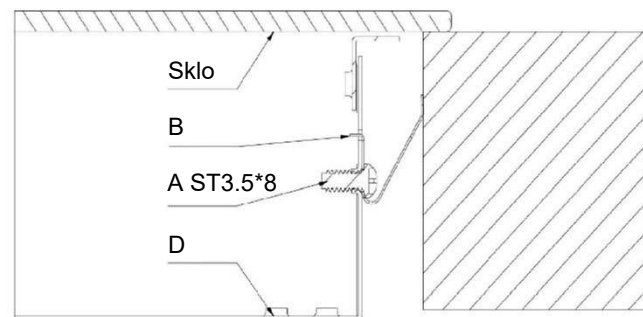


230

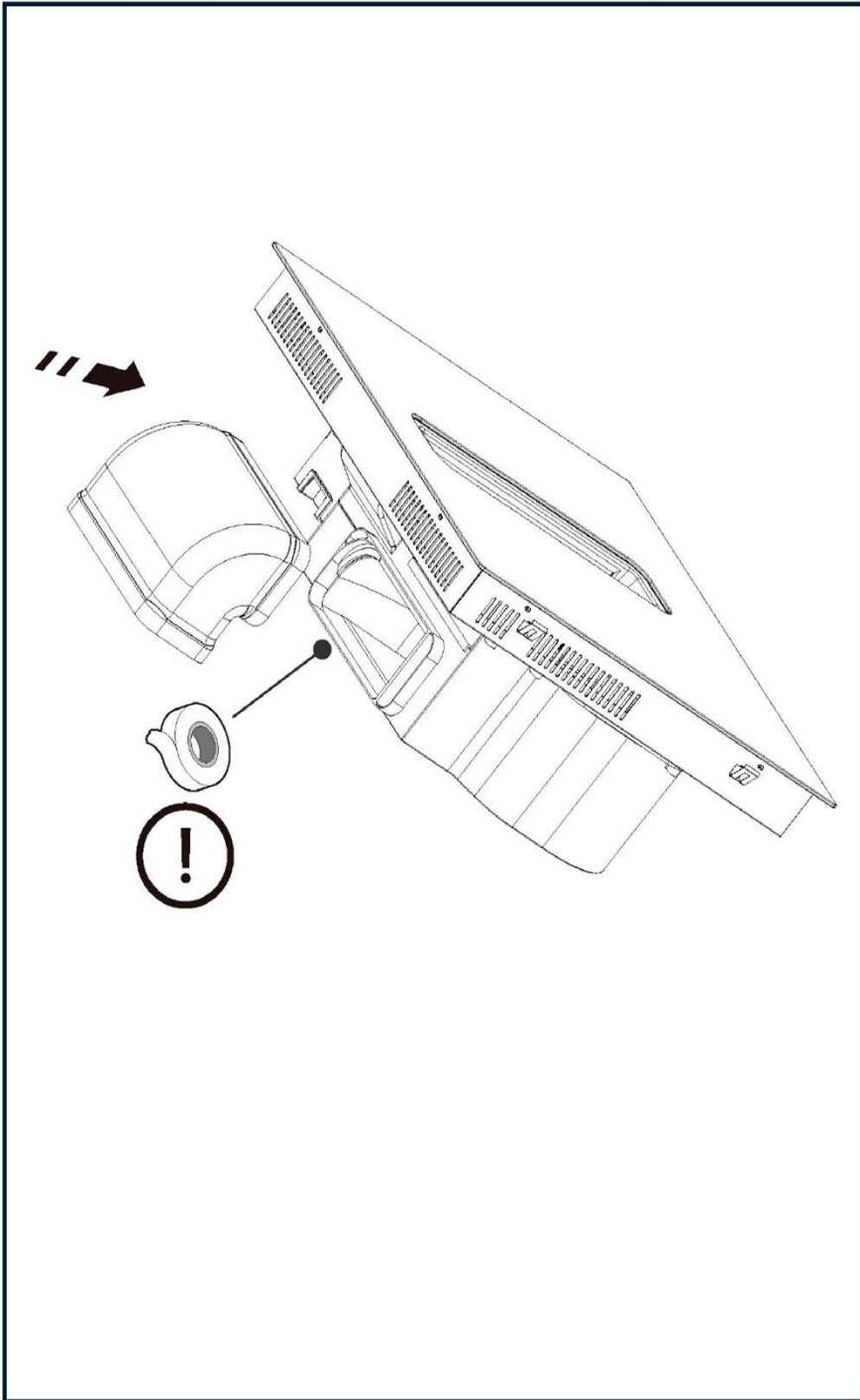


A	B	C	D
Šroub	Držák	Otvor pro šroub	Spodní základna

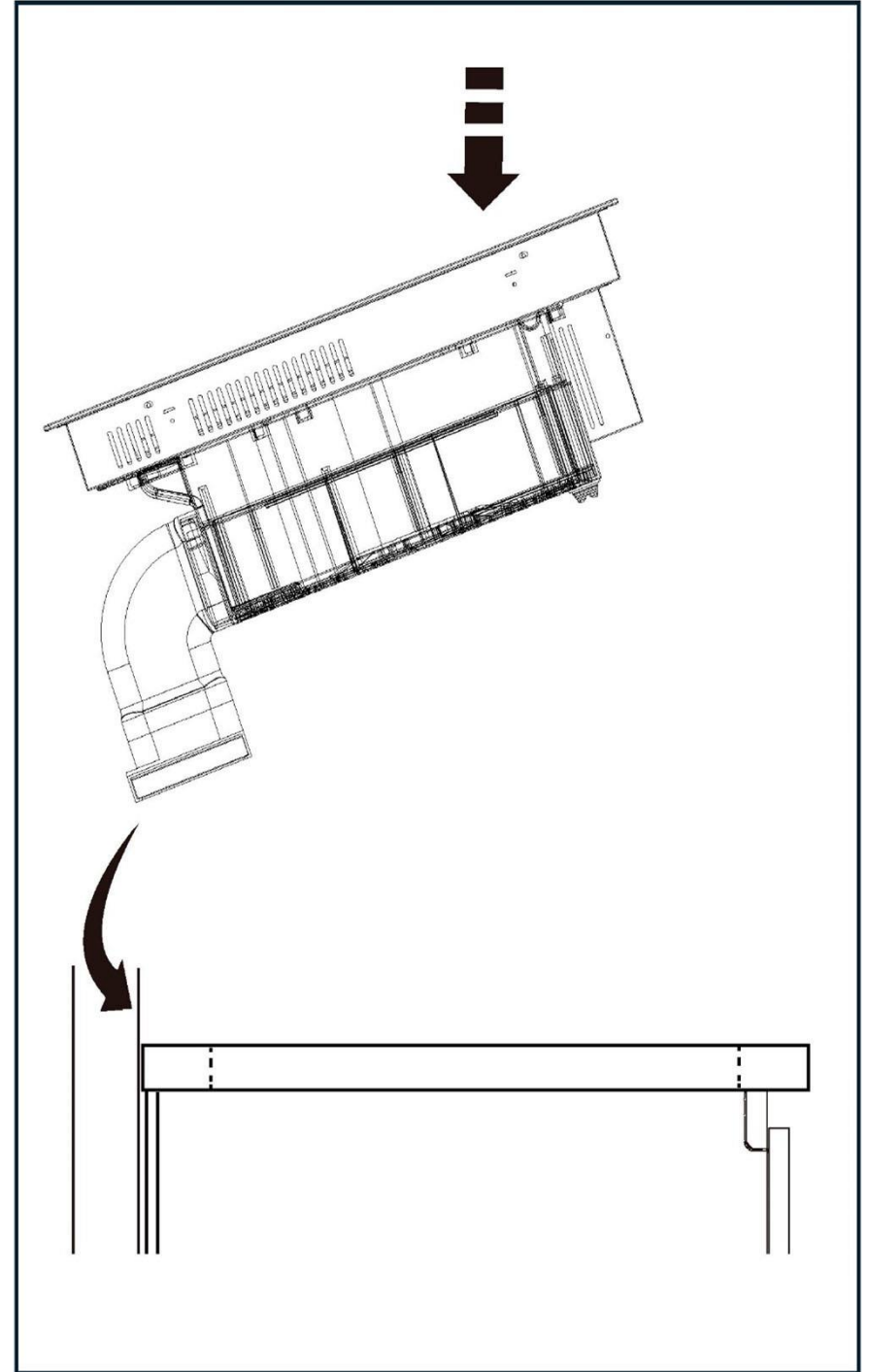
Pracovní deska/ kuchyňská skříňka



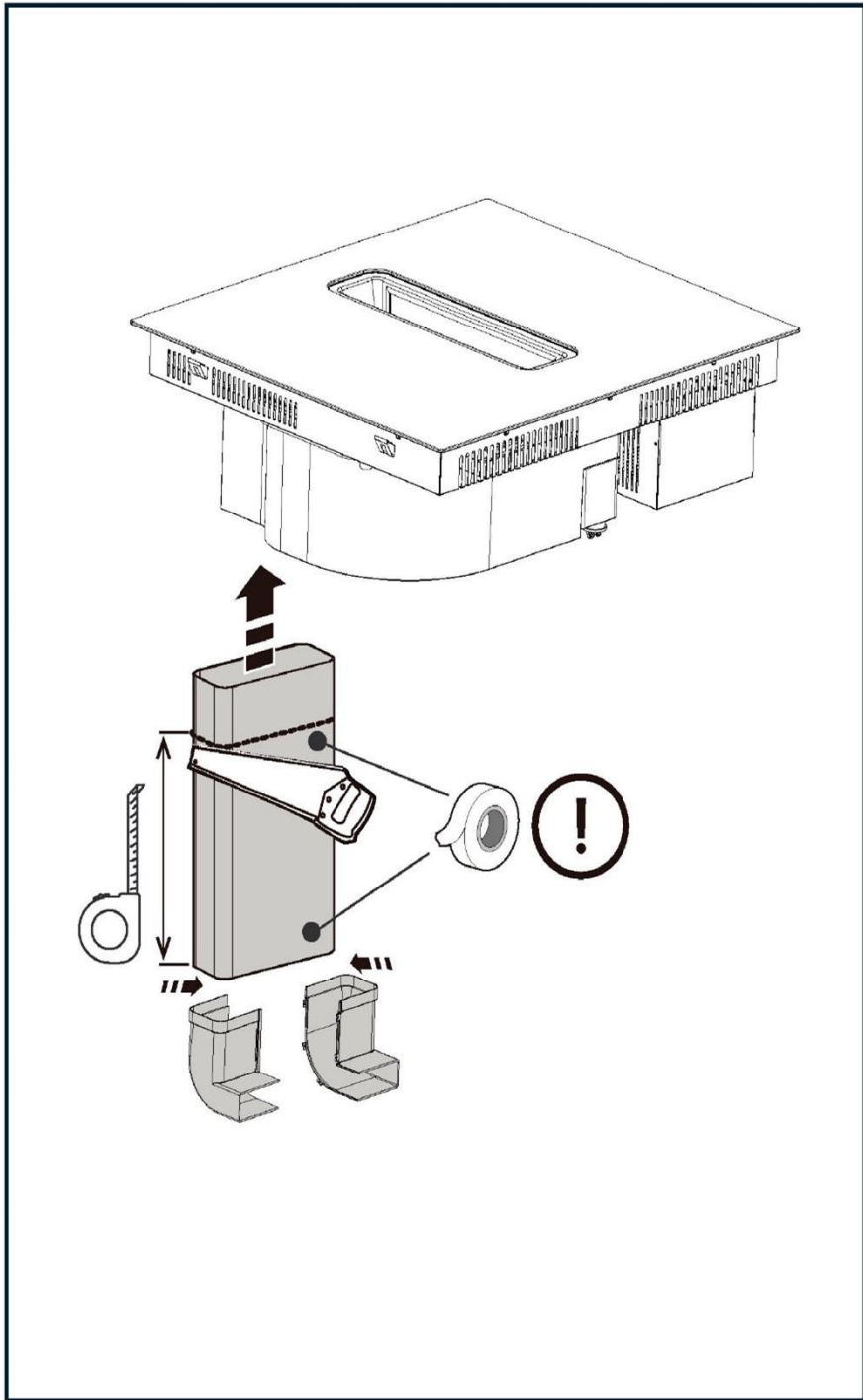
231



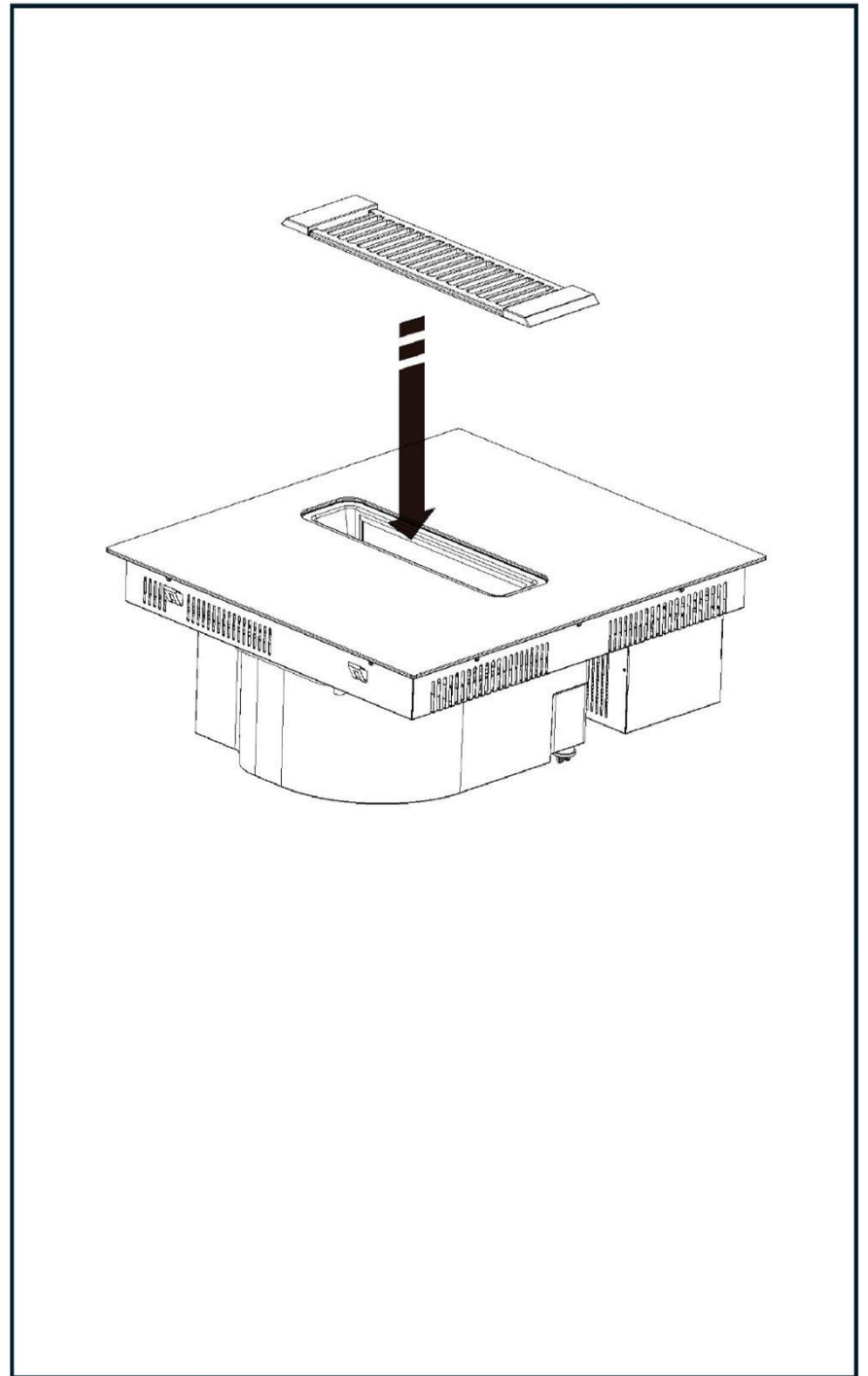
232



233



234



235

Před instalací spotřebiče 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 čitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:


- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný průtok čerstvého vzduchu z vnějšku skříněk k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač je snadno přístupný zákazníkovi.

Upozornění

1. Indukční plotýnku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.

2. Varnou desku neinstalujte přímo nad myčku nádobí, lednici, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla indukční plotýnky a zvýšit tak její spolehlivost.
4. Stěna a indukční varná zóna nad povrchem stolu musí odolávat teple.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.

Připojení varné desky k síťovému napájení

 Tuto varnou desku smí připojit k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovaná osoba.

Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro napájení z varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

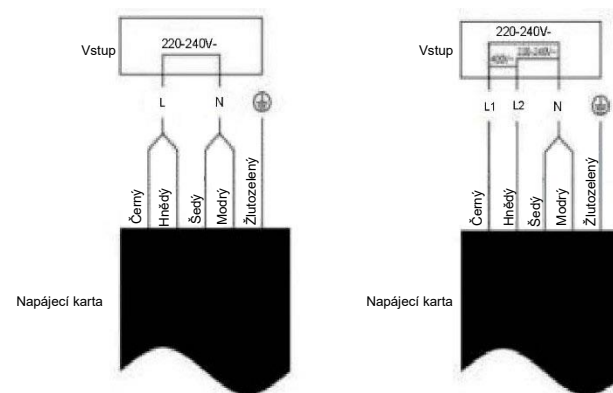
Chcete-li varnou desku připojit k síťovému napájení, nepoužívejte adaptéry, reduktory ani rozdvojky, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.



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

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, opravu musí provést prodejní zástupce s použitím určených nástrojů, aby se předešlo jakékoli nehodě.
- Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Instalační technik musí zajistit vytvoření správného elektrického spojení, které bude vyhovovat bezpečnostním předpisům.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel musí pravidelně kontrolovat a vyměňovat pouze autorizovaný technik.



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 o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit jakémukoli možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být jinak způsobeno, pokud by byl spotřebič zlikvidován nesprávným způsobem.

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

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

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

Bezpečnostné varovania

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie.

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto odporúčania 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.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.

Prevádzka a údržba Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa však musia pred použitím tohto spotrebiča poradiť so svojim lekárom alebo výrobcom implantátov, aby sa ubezpečili, že ich implantáty nebudú ovplyvňované elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok smrť.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zahriať.
- Deti udržujte mimo dosahu.
- Rukováti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti spotrebiča neumiestňujte ani pri ňom nenechávajte žiadne predmety, ktoré sa dajú zmagnetizovať (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože by ich mohlo ovplyvniť elektromagnetické pole.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládačov). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.

- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa spotrebič, nenechávajte deti samé 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 indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklo indukčnej dosky.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič sa smie používať iba v domácnosti a podobne, ako sú kuchynky pre personál v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí, smú ho používať hostia v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích priestoroch, ako aj pre zákazníkov ubytovacích a stravovacích služieb.
- **VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržiavajte 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, vypnite spotrebič, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod prúdom
- 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. VAROVANIE: Musia sa nainštalovať tieto stabilizačné prostriedky, aby sa zabránilo prevráteniu spotrebiča. Pozrite si pokyny na inštaláciu.

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.

Tento spotrebič obsahuje uzemňovací vodič len na funkčné účely.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRE ODSÁVAČ PÁR

Nikdy nedovoľte, aby spotrebič obsluhovali deti. Odsávač pár je určený len na použitie v domácnosti, nie je vhodný na grilovanie, pečenie a iné komerčné účely.

Kryt odsávača pár a jeho filter treba pravidelne čistiť, aby sa udržali v dobrom prevádzkovom stave.

Vyčistite odsávač pár podľa návodu na obsluhu a chráňte spotrebič pred nebezpečenstvom spálenia.

Kuchyňu udržiavajte dobre vetranú. Pred pripojením tohto spotrebiča skontrolujte, či nie je poškodený napájací kábel.

Poškodený napájací kábel smie vymeniť len kvalifikovaný servisný personál. Ak sa odsávač pár používa súčasne so spotrebičmi v prevádzke, treba zaistiť dostatočné vetranie miestnosti;

Vzduch sa nesmie odvádzať do dymovodu, ktorý slúži na odvod spalín zo spotrebičov na plyn alebo iné palivá; Musia byť splnené predpisy týkajúce sa odvodu vzduchu.

Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností alebo znalostí, pokiaľ nie je zabezpečený dohľad alebo pokiaľ neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa nehrajú so spotrebičom.

UPOZORNENIE: Pri používaní s kuchynským spotrebičom sa nekryté časti môžu zahrievať na vysoké teploty.

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.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

Tento spotrebič zapojte iba do správne uzemnenej zásuvky. Ak máte nejaké pochybnosti, požiadajte o radu kvalifikovaného technika.

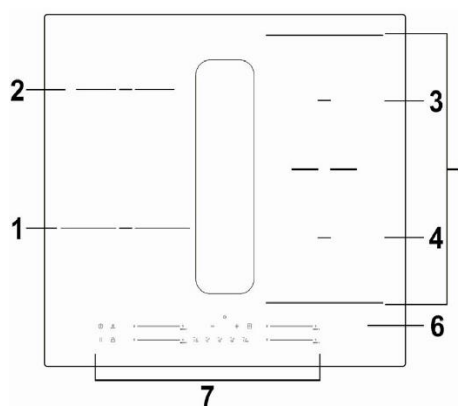
Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok smrť, požiar alebo úraz elektrickým prúdom.

Blahoželáme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky s integrovaným odsávačom pár. Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča. Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

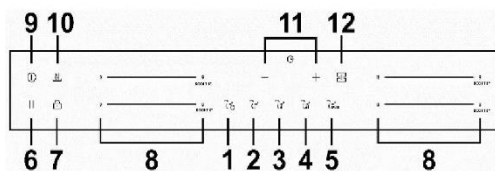
Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a odložte si tento návod na obsluhu/inštaláciu pre prípadné použitie v budúcnosti.

Prehľad produktu

Pohľad zhora



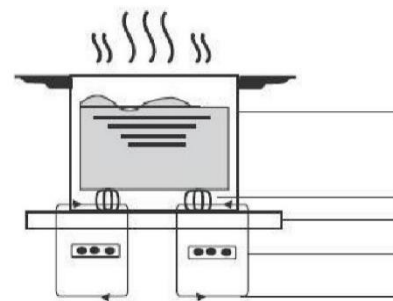
1. Zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W
2. Zóna 1500 W, zvýšenie na 1800 W
3. Zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W
4. Zóna 1500 W, zvýšenie na 2000 W
5. Flex zóna, 2800 W zvýšenie na 3500 W
6. Sklenená doska
7. Ovládací panel



1. Ovládač ZAP./VYP. Pre odsávač pár
2. Nízky objem vzduchu
3. Stredný objem vzduchu
4. Vysoký objem vzduchu
5. Zvýšený objem vzduchu
6. Ovládač funkcie „Stop and go“
7. ovládač uzamknutia tlačidiel
8. Ovládače na výber varnej zóny
9. Tlačidlo ZAP./VYP.
10. Ovládač pre udržiavanie v teple
11. Ovládač časovača
12. Ovládač flexibilnej zóny/funkcie BBQ

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.



Železný hrniec

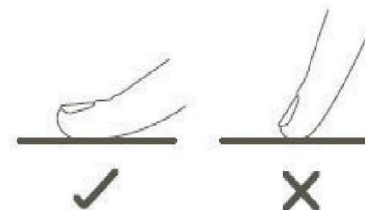
magnetický obvod
sklokeramická varná doska
indukčná cievka
indukované prúdy

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

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



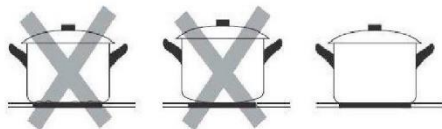
Výber správneho riadu na varenie



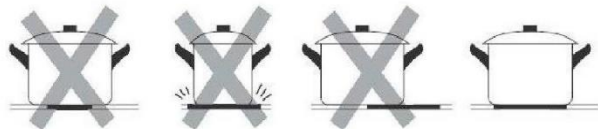
- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do nádoby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



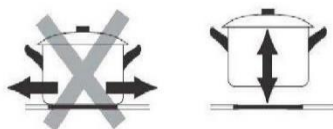
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. Maximálne efektívne sa energia využije, ak použijete riad s trochu väčším priemerom. Pri použití menšej nádoby môže byť účinnosť menšia, ako očakávaná. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



Riad z varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškríbať sklo povrchu.



Rozmery varnej nádobe

Varné zóny sú do určitej miery automaticky prispôsobené priemeru varnej nádoby. Dno tejto nádoby však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Na dosiahnutie najvyššej účinnosti varnej dosky umiestnite varnú nádobu do stredu varnej zóny.

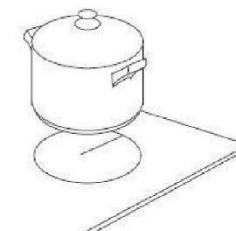
Priemer dna indukčného riadu na varenie

Varná zóna	Minimum (mm)
1 (210 mm)	140
2 (160 mm)	100
3,4 (180 mm)	120
Flex zóna	160 mm*270 mm alebo 240 mm

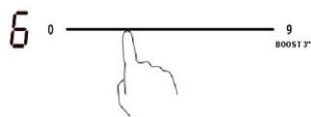
Použitie indukčnej varnej dosky

Začíname variť

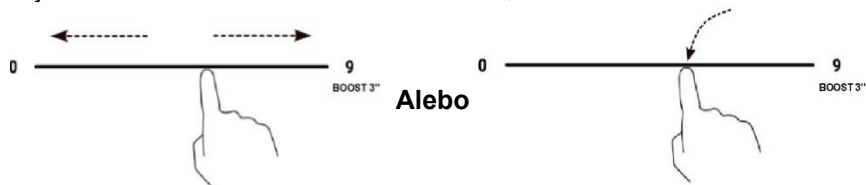
1. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia.
Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „ - “ alebo „ -- “, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.
2. Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie.
 - Uistite sa, že dno varnej nádoby a povrch varnej dosky sú čisté a suché.



- Dotknite sa ovládača na výber varnej zóny, indikátor vedľa tlačidla začne blikať



- Nastavte úroveň výkonu posunutím posúvača „—“ alebo sa jednoducho dotknite ľubovoľného bodu „-“.



- Ak varnej zóny nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.
- Posunom pozdĺž „—“ sa bude výkon meniť od stupňa 1 po stupeň 9.

Ak na displeji striedavo blinká s nastavením ohrevu

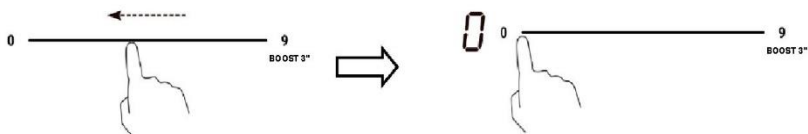
Znamená to, že:

- ste neumiestnili riad na správnu varnú zónu, alebo
- varná nádoba nie je vhodná na indukčné varenie, alebo
- varná nádoba je príliš malá alebo nesprávne vycentrovaná na varnej zóne.

Pokiaľ nepoužijete vhodnú varnú nádobu pre danú varnú zónu, ohrev sa nespustí. Displej sa automaticky vypne, ak na varnú zónu do 1 minút neumiestníte správnu varnú nádobu.

Po dokončení varenia

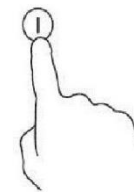
- Varnú zónu vypnite posunutím pozdĺž „—“ doľava a potom podržte 1 sekundu.



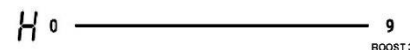
Uistite sa, že na displeji napájania sa zobrazí „0“ a potom „H“.



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



- Dávajte pozor na horúce povrchy
Symbol „H“ sa zobrazí pri zóne, ktorá je 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.



V prípade prerušenia napájania, kým svieti „H“, dávajte pozor, aby ste sa nedotkli varného povrchu, aj keď sa po obnovení napájania „H“ už nezobrazuje.

Používanie správy výkonu

Pomocou správy výkonu môžete nastaviť celkový výkon na 3,1 kW/ 4,5 kW a 7,4 kW. Predvolené nastavenie celkového výkonu je maximálna úroveň výkonu.

Nastavenie celkovej úrovne výkonu tak, aby vyhovovala vašej požiadavke

- Uistite sa, že varná doska je vypnutá.
Poznámka: Správu napájania môžete nastaviť len vtedy, keď je varná doska vypnutá.
- Dotknite sa tlačidla „Funkcia pozastavenia“ a podržte ho 5 sekúnd. Začujete jedno pípnutie bzučiaka.
- Po zaznení pípnutia, stlačte súčasne tlačidlo „+“ a „-“ a podržte ich 3 sekundy, indikátor časovača zobrazí blikajúcu predchádzajúcu celkovú úroveň výkonu, napr. 3.1. Opätovným stlačením a podržaním tlačidiel „+“ a „-“ na 1 sekundu prepnete na inú úroveň výkonu, napríklad 3.1. Keď blinká požadované napájanie, stlačte tlačidlo „Funkcia pozastavenia“ a podržte ho 5 sekúnd. Zvukové znamenie bude pípať 10-krát. Znamená to, že ste dokončili nastavenie.

Poznámka:

- Po kroku 2 sa musíte dotknúť tlačidiel „+“ a „-“ **do 3 sekúnd** od pípnutia. V opačnom prípade budete musieť začať znova od kroku 2.
- Po dokončení nastavenia počkajte do konca 10 pípnutí. Počas tohto obdobia sa nedotýkajte žiadneho tlačidla. V opačnom prípade bude nastavenie neplatné.

Pravidlá správy napájania

Ak celkový výkon prekročí obmedzenie 3,1 kW, 4,5 kW (v závislosti od nastavenej úrovne), nebudete môcť zvýšiť výkon žiadnej zóny. Ak ho zvýšite stlačením tlačidla „+“, varná doska 3-krát pípne a indikátor zobrazí blikajúce „Pn“. Preto musíte znížiť výkonový stupeň iných zón pred zvýšením výkonu cieľovej zóny.

Používanie funkcie Boost

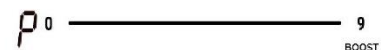
Boost je funkcia, pri ktorej sa jedna zóna zvýši na väčší výkon za jednu sekundu a trvá 5 minút. Môžete tak získať výkonnejšie a rýchlejšie varenie.

Používanie funkcie Boost na zvýšenie výkonu

- Stlačte a podržte posúvač na pravom konci pre zónu, na ktorej chcete aktivovať funkciu Boost.



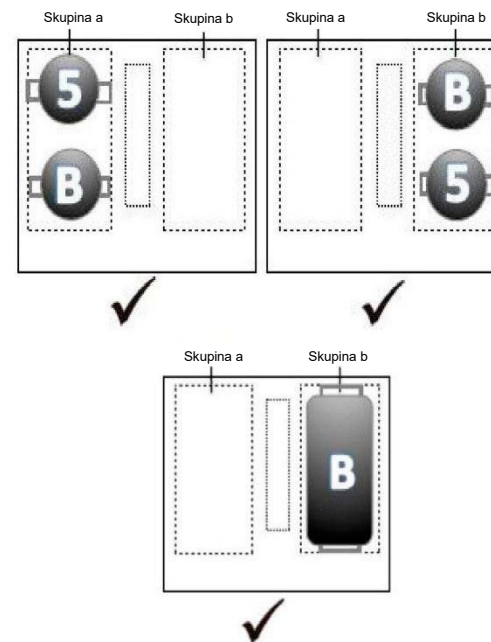
- Zvýšený výkon bude trvať 5 minút, potom sa zóna zo stavu zosilnenia prepne späť na normálny výkon



- Ak chcete počas týchto 5 minút funkciu zosilnenia zrušiť, priamo vyberte oblasť na posúvači okrem tlačidla Boost.

Obmedzenia pri používaní

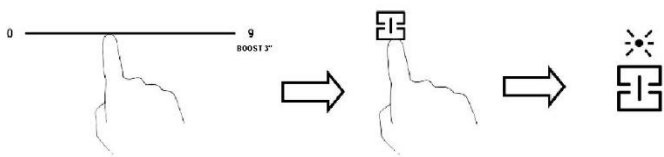
Štyri zóny boli rozdelené do dvoch skupín. V jednej skupine, ak používate zosilnenie v jednej zóne, najprv sa uistite, že druhá zóna pracuje na/pod úrovňou výkonu 5. Keď vyberiete jednu zónu a stlačíte tlačidlo „boost“, kým druhá zóna pracuje nad úrovňou výkonu 5, na displeji vybranej zóny budú blikat symboly „P“ a „9“ a úroveň výkonu sa automaticky nastaví na 9. .



Pripomienka: Ak nepoužívate funkciu zosilnenia, môžete použiť všetky štyri zóny súčasne.

Použitie flex zóny

1. Dotknite sa posúvača ohrevnej zóny, ktorú chcete zmeniť na flexibilnú zónu, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.
2. Dotknite sa tlačidla výberu flexibilnej zóny, aby ste aktivovali flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, indikátory úrovne výkonu prednej zóny a zadnej zóny budú indikovať rovnakú úroveň výkonu a LED indikátor vedľa tlačidla flexibilnej zóny sa rozsvieti.

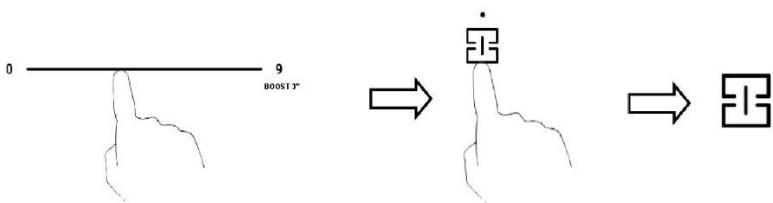


3. Potom sa môžete posúvať po posúvači „—“ alebo sa len dotknúť ktoréhokoľvek bodu na posúvači „—“.



Alebo

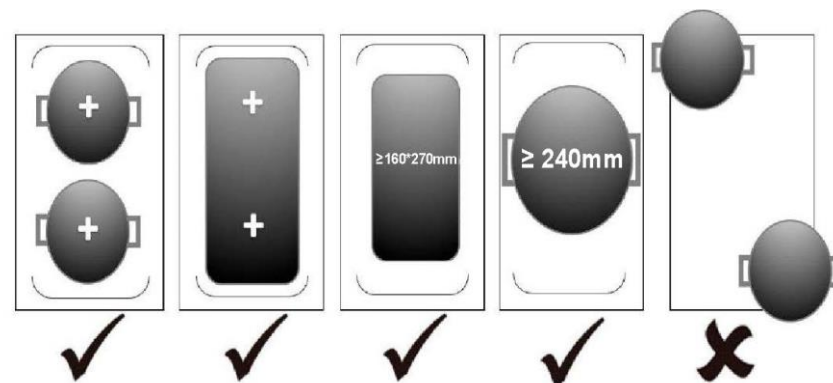
4. Ak chcete ukončiť varenie na flexibilnej zóne, dotknite sa jedného z posúvačov a potom sa dotknite tlačidla flexibilnej zóny.



Flex zóna

- Táto oblasť sa dá kedykoľvek použiť ako jedna platňa alebo ako dve rôzne platne, v závislosti od potrieb varenia.
- Flexibilnú plochu tvoria dva nezávislé indukctory, ktoré sa dajú ovládať samostatne. Keď funguje ako jedna zóna, riad sa presúva z jednej zóny na druhú v rámci flexibilnej oblasti, pričom sa zachováva rovnaký výkon ako v zóne, kde bol riad pôvodne umiestnený, pričom časť, ktorá nie je zakrytá riadom, sa nebude zahrievať.
- Dôležité: Dbajte na to, aby ste riad umiestnili do stredu jednej varnej zóny. V prípade použitia veľkých hrncov, oválnych, obdĺžnikových a podlhovastých panvíc umiestnite panvice do stredu varnej zóny tak, aby nádoby prekryvala oba kríže.

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia varných nádob:



Ako veľká varná zóna

1. Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, jednoducho stlačte príslušné tlačidlo.
2. Nastavenie výkonu funguje ako na všetkých normálnych plochách.

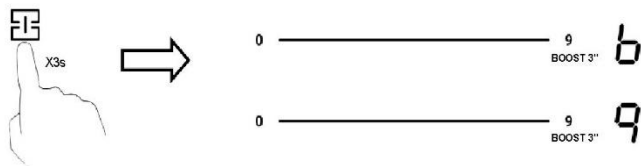
Ako dve samostatné varné platne

Ak chcete použiť flexibilnú oblasť ako dve rôzne zóny s rôznymi nastaveniami výkonu, znova stlačte príslušné tlačidlo, aby sa zóny vrátili k pôvodným nastaveniam.

Používanie funkcie grilovania

BBQ je funkcia, ktorá sa používa v režime flexibilnej zóny, ktorá umožní, aby teplota povrchu panvice zostala na primeranej úrovni. Pre funkciu BBQ sa môžu používať iba dve oblasti vpravo.

1. Dotknite sa jedného z posúvačov pravej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.
2. Dotknite sa tlačidla flexibilnej zóny a podržte ho 3 sekundy, čím aktivujete funkciu BBQ. Potom sa zobrazia „b“ a „q“.



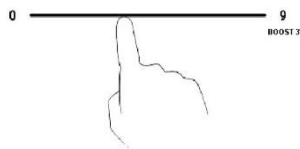
3. Ak chcete funkciu grilovania zrušiť, dotknite sa jedného z posúvačov pravej zóny a potom sa dotknite ovládača flexibilnej zóny.

Používanie udržiavania teploty

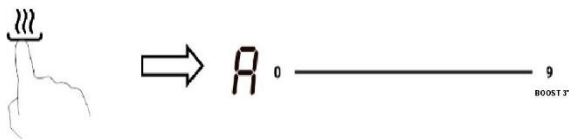
Funkcia udržiavania tepla „Keep warm“ je vhodná na udržiavanie jedla v teple.

Pomocou funkcie Keep warm sa dosiahne stabilná teplota

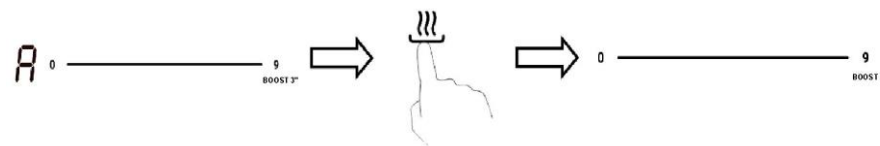
1. Vyberte varnú zónu.



2. Potom sa dotknite tlačidla udržiavania tepla, aby ste aktivovali funkciu udržiavania teploty. Potom sa na indikátore varnej zóny zobrazí „A“.



3. Ak chcete funkciu udržiavania teploty zrušiť, dotknite sa príslušného tlačidla funkcie udržiavania tepla. Ohrevná zóna sa vráti k výkonu na stupeň „0“.



Používanie funkcie Pauza

Funkciu pozastavenia je možné použiť kedykoľvek počas varenia. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a znova ju zapnúť.

1. Uistite sa, že varná zóna funguje.
2. Dotknite sa tlačidla STOP+GO, indikátor varnej zóny zobrazí „II“.
- Potom bude prevádzka indukčnej varnej dosky vypnutá pre všetky varné zóny, okrem tlačidiel STOP+GO, ZAP./VYP. a lock.



3. Ak chcete stav pauzy zrušiť, stlačte tlačidlo STOP+GO, varná zóna sa vráti k pôvodnému stavu výkonu.

Použitie odsávača pár

1. Aktivácia odsávača pár.

Ak chcete zvoliť výkon pre ktorúkoľvek varnú zónu, odsávač pár sa automaticky aktivuje a spustí sa na úrovni 1.



2. Vypnutie odsávača.

Stlačením tlačidla Zap./Vyp. odsávač pár vypnete. Môžete ho znova aktivovať stlačením tohto tlačidla.

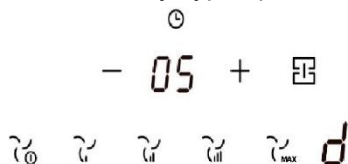


- Nastavte tlačidlo výkonu podľa úrovne, úroveň výkonu sa bude meniť od stupňa 1 po 3. Pri úrovni výkonu „P“ to bude trvať 5 minút.

Oneskorené vypnutie

Oneskorené vypnutie je funkcia, ktorá umožňuje prevádzku odsávača pár aj po vypnutí varnej dosky.

- Pri ukončení prípravy jedla sa uistite, že odsávač pár je v prevádzke. Potom varnú dosku vypnite dotykom ovládača ZAP./VYP. (nie ovládačom ZAP./VYP. pre odsávač), číslica časovača zobrazí „05“, odsávač pár sa automaticky vypne po 5 minútach.



Uzamknutie ovládacích prvkov

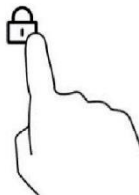
- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla „ZAP./VYP.“ sú zablokované.

Uzamknutie ovládacích prvkov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel. Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“

Odomknutie ovládačov

- Uistite sa, že je indukčná varná doska zapnutá.
- Dotknite sa a malú chvíľu podržte ovládač uzamknutia tlačidiel.
- Teraz môžete začať používať svoju indukčnú varnú dosku.



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

Ochrana pred prehriatím

Teplotu vo vnútri indukčnej varnej dosky monitoruje snímač teploty. Pri zistení nadmernej teploty sa indukčná varná doska automaticky vypne.

Detekcia malých predmetov

Keď necháte na varnej doske riad nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický riad (napr. hliníkový), alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúče), varná zóna sa po 1 minúte automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude pokračovať v chladení indukčnej varnej dosky ďalšiu 1 minútu.

Ochrana – automatické vypnutie

Automatické vypnutie je funkcia bezpečnostnej ochrany vašej indukčnej varnej dosky. Aj keď varnú zónu zabudnete vypnúť, vypne sa automaticky. Predvolené pracovné časy pre rôzne úrovne výkonu sú zobrazené v tabuľke nižšie:

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

Po odstránení riadu sa indukčná varná doska môže okamžite prestať zohrievať a po 2 minútach sa automaticky vypne.



Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

Používanie časovača

Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako kuchynské minútky na odpočítavanie času. V takom prípade časovač po uplynutí varnú zónu nevypne.
- Môžete ho použiť na vypnutie jednej varnej zóny po uplynutí nastavenej doby.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

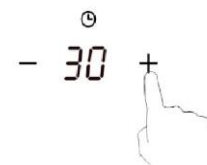
Používanie časovača ako kuchynskej minútky

Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu

- Uistite sa, že je varná doska zapnutá.

Poznámka: kuchynskú minútku môžete používať, aj keď nevyberiete žiadnu varnú zónu.

- Dotknite sa ovládača „+“ „-“, indikátor odpočítavania času začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „30“.

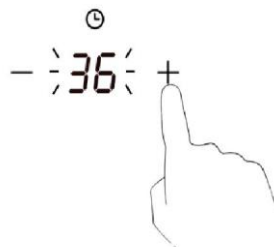


3. Čas nastavte dotykom ovládača „-“ alebo „+“.

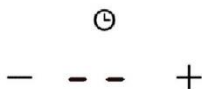
Rada: Jedným dotykem ovládača „-“ alebo „+“ hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu.

Podržaním ovládača „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skráťte alebo predĺžite o 10 minút.

4. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikat'.



5. Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd bzučiak a indikátor časovača bude zobrazovať „- -“.



Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Varné zóny nastavené pre túto funkciu:

1. Dotknite sa posúvača ohrevnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.
2. Dotknite sa ovládača časovača, indikátor odpočítavania času začne blikat' a na displeji časovača sa zobrazí „30“.
3. Čas nastavte dotykem ovládača „-“ alebo „+“.

Rada: Jedným dotykem ovládača „-“ alebo „+“ hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu.

Dotykem a podržaním ovládača „-“ alebo „+“ časovača skráťte alebo predĺžite o 10 minút.

4. Ak chcete časovač zrušiť, dotknite sa posúvača ohrevnej zóny, a potom nastavte čas na „00“. A potom „--“.
5. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikat'.

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



6. Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



Ak bola zapnutá aj iná varná zóna, táto bude pokračovať v prevádzke.

Nastavenie časovača na vypnutie viacerých varnej zóny

1. Ak použijete túto funkciu na viac ako jednu varnú zónu, indikátor časovača zobrazí najkratší čas. (napr. čas nastavenia zóny 2# je 3 minúty, čas nastavenia zóny 3# je 6 minút, indikátor časovača zobrazuje „03“.)

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

Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej varnej zóny, dotknite sa ovládača výberu varnej zóny. Časovač indikuje svoj nastavený čas.

2. Po uplynutí doby časovača určenej na varenie sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.

POZNÁMKA: Ak chcete upraviť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1.

Odporúčania k vareniu



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

Tipy na varenie

- Keď začne jedlo vriieť, znížte nastavenie teploty.
- Používaním pokrievky sa skrúti doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla.
- Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrútili doby varenia.
- Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte.

Mierny var, varenie ryže

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

Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých chutných 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 spôsobu jeho prípravy. Doba môže trvať 2 až 8 minút na jednej strane. Zatláčením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je prepečený.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

Smaženie

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

Nastavenia ohrevu

Nižšie uvedené nastavenia sú len informačné. Presná doba prípravy jedla závisí od niekoľkých faktorov, vrátane riadu na varenie a množstva pripravovaného jedla. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám vyhovujú najviac.

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• šetrný ohrev malého množstva potravín• roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov• mierny var• pomalý ohrev
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• zohrievanie• rýchly mierny var• varenie ryže
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• palacinky
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• soté• varenie cestovín
9	<ul style="list-style-type: none">• smaženie s miešaním• opekanie• privedenie polievky do varu• varenie vody

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škrvny, zvyšky jedla alebo škrvny bez cukru na varnej doske)	<ol style="list-style-type: none"> Vypnite napájanie varnej dosky. Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!) Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor. Tvrde 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 škrvny na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickej ploche	<p>Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie. 	<ul style="list-style-type: none"> Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrná a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škrvny na dotykových ovládačoch	<ol style="list-style-type: none"> Vypnite napájanie varnej dosky. Nečistotu namočte Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> 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
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je indukčná 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 indukčnej 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.	<p>Drsný riad na varenie.</p> <p>Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.</p>	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Riad sa nezahrieva a zobrazuje sa na displeji.	<p>Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie.</p> <p>Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.</p>	<p>Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“.</p> <p>Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.</p>
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:

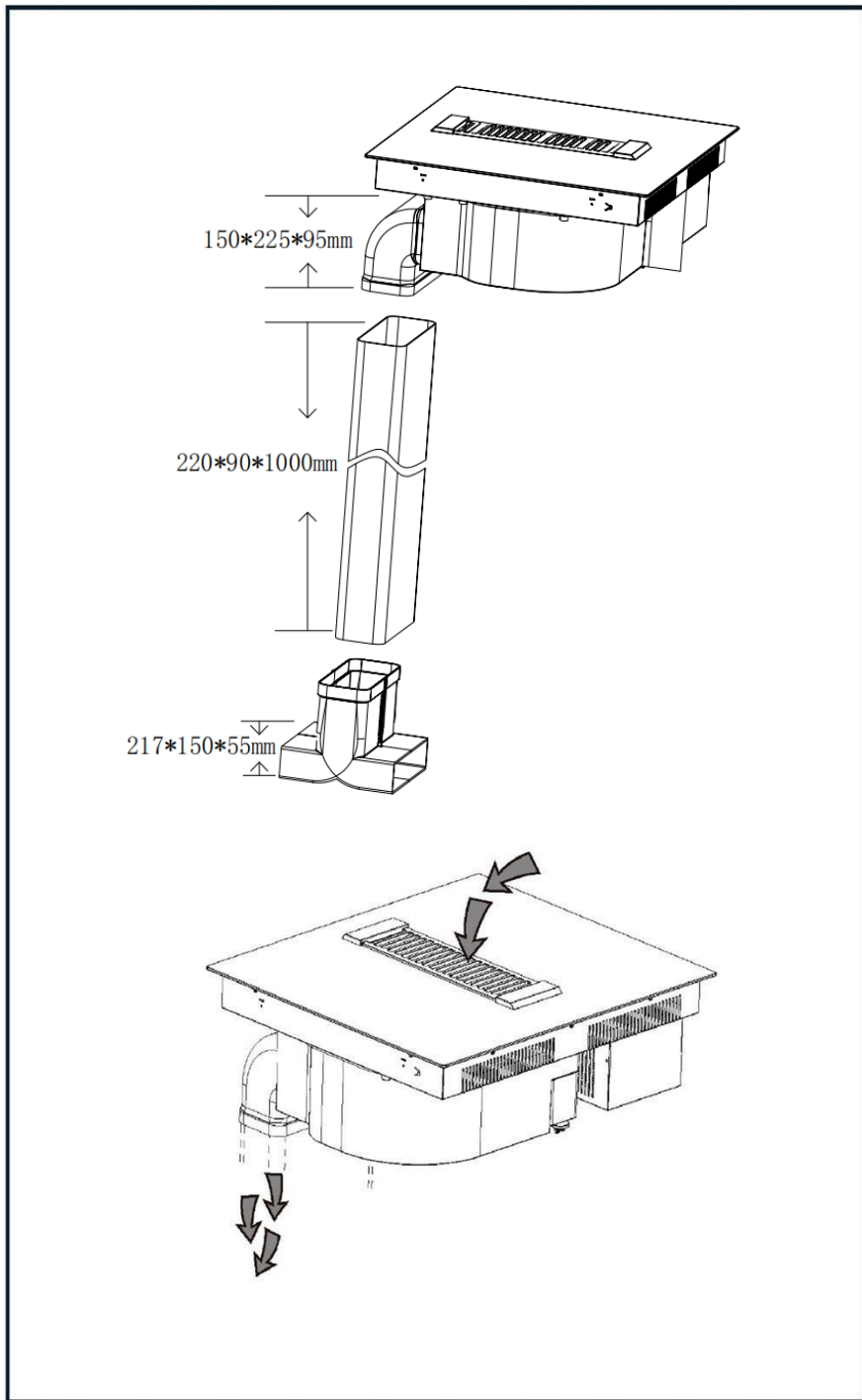
Problém	Možné príčiny	Čo robiť
F3/F4	Porucha snímača teploty indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
F9/FA	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
E3	Vysoká teplota snímača teploty indukčnej cievky	Kontaktujte dodávateľa.
E5	Vysoká teplota snímača teploty IGBT	Reštartujte po vychladnutí varnej dosky.

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

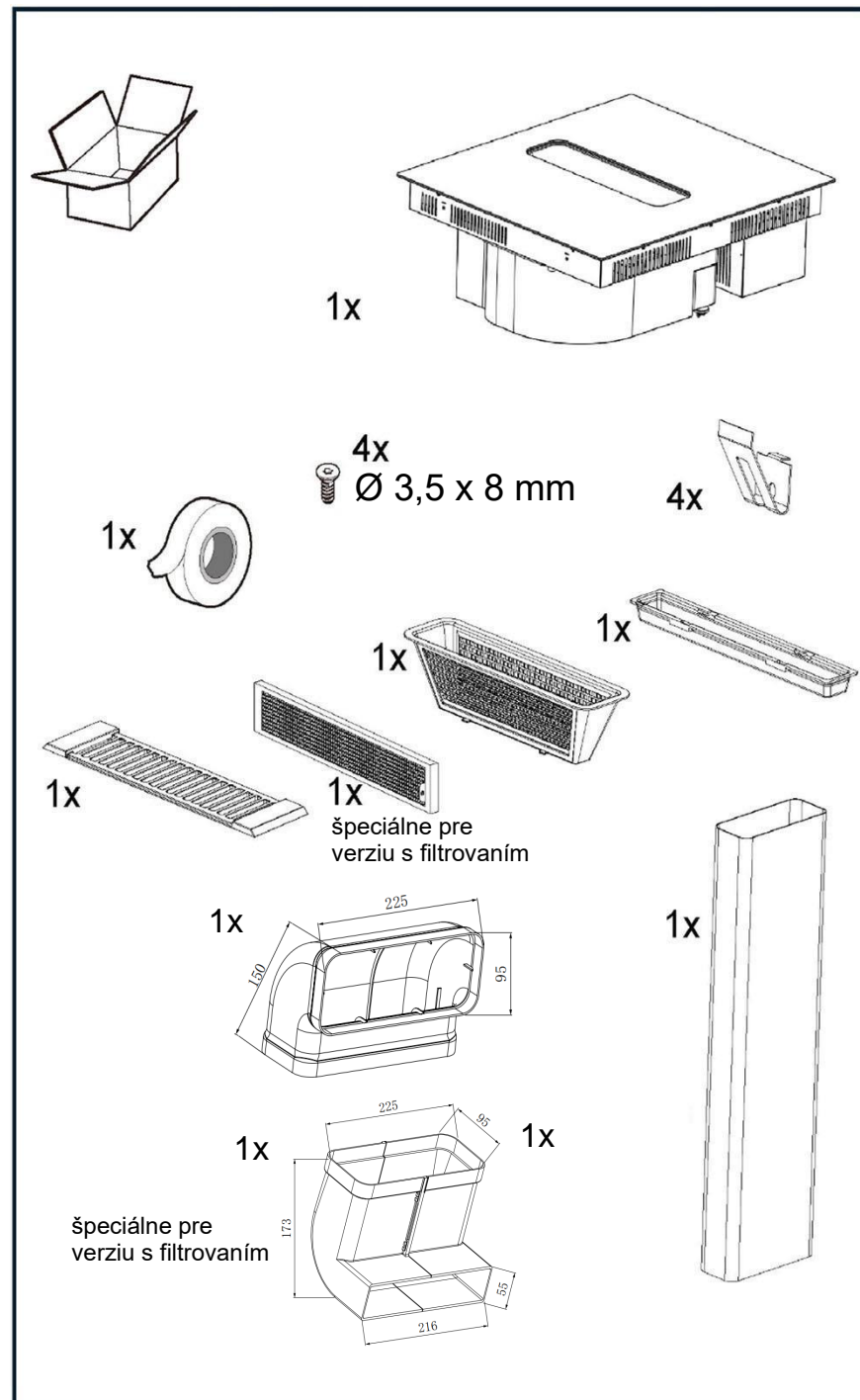
Technické špecifikácie

Model	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Varné zóny	4 zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Inštalovaný elektrický príkon	6800-7600W	6800-7600W
Veľkosť výrobku DxŠxV (mm)	590X520X213	590X520X213
Rozmery pri zabudovaní AxB (mm)	560X490	560X490

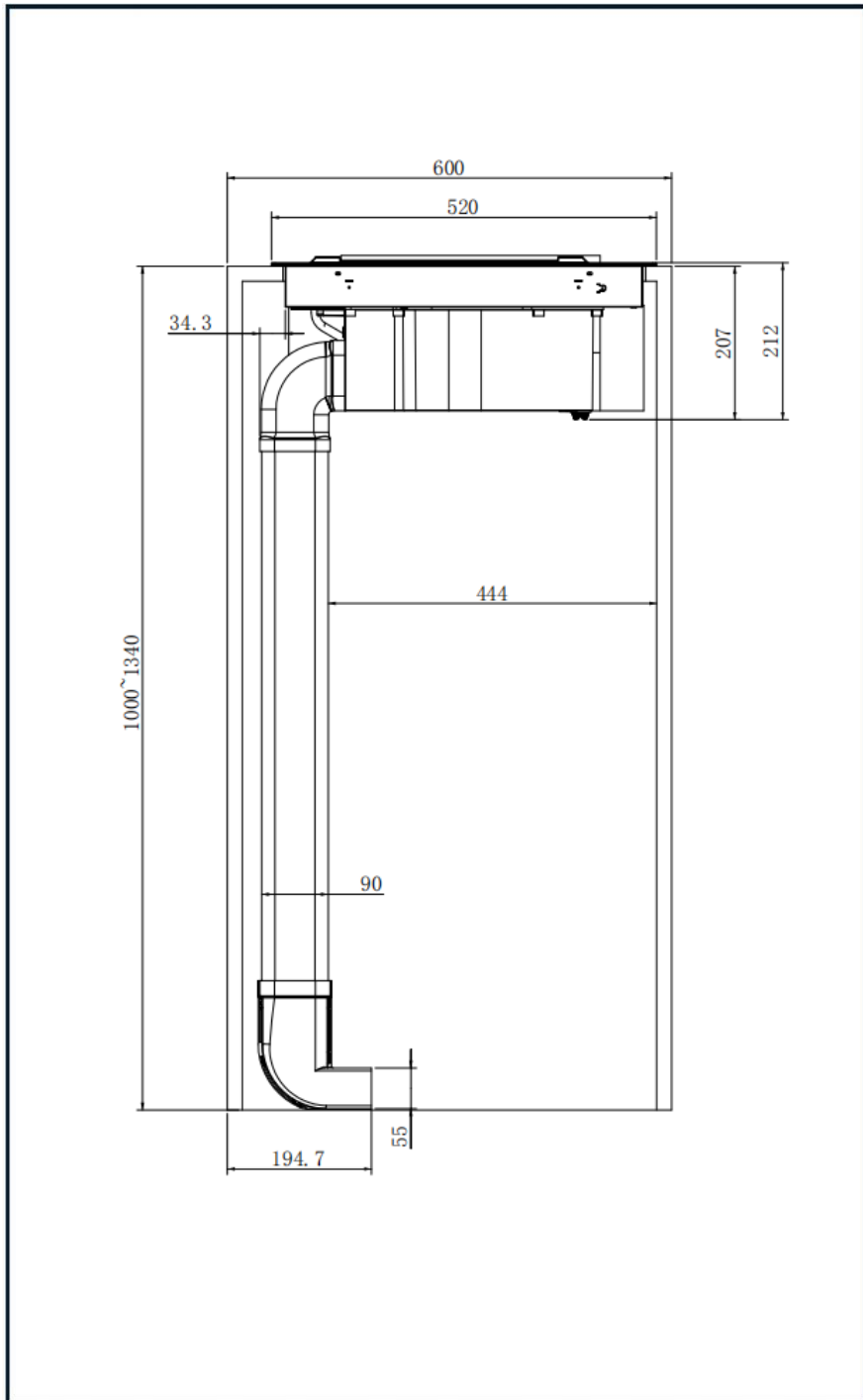
Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.



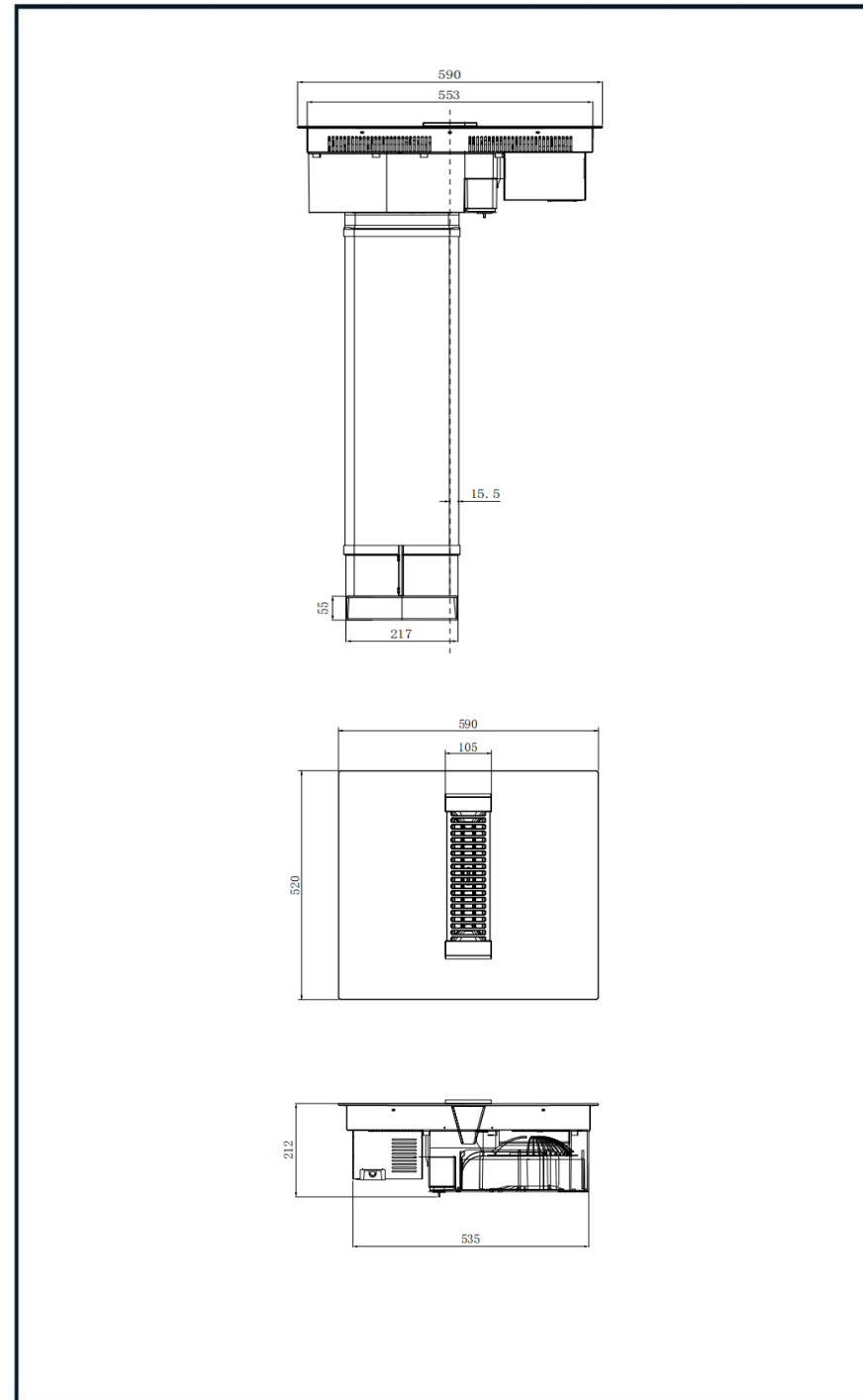
274



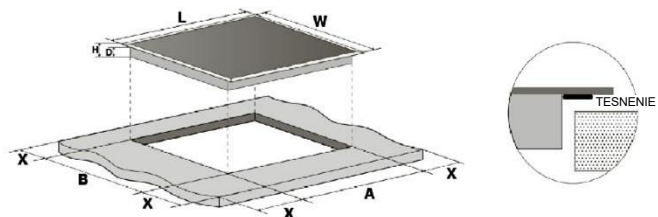
275



276



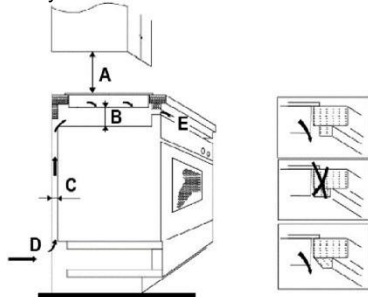
277



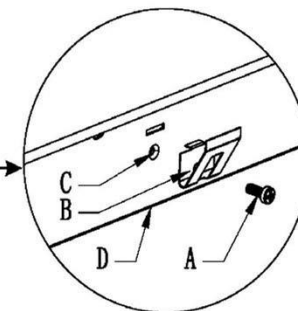
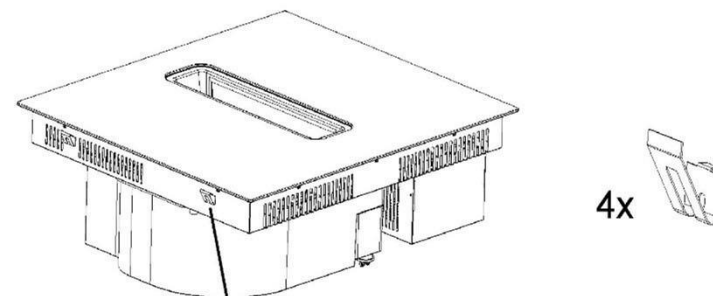
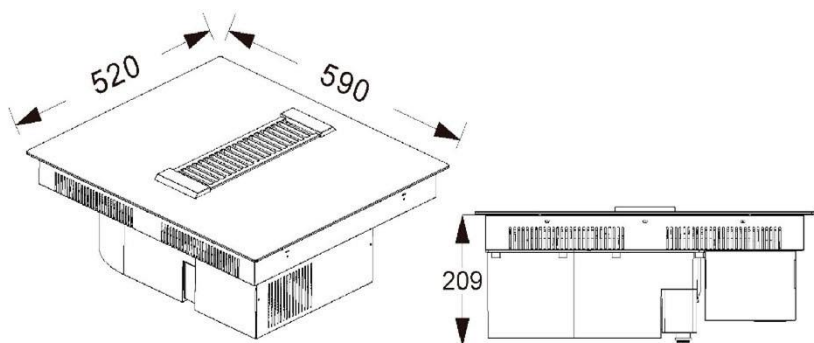
D (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	213	209	560+5	490+5	50 mini

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

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

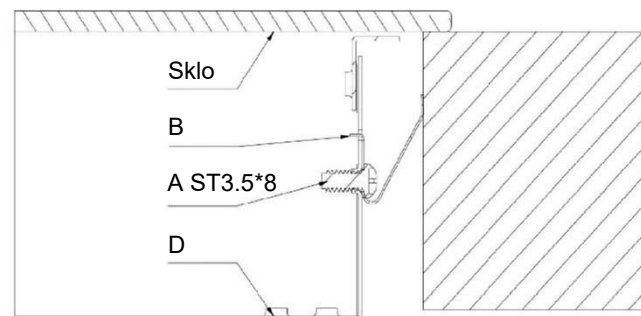


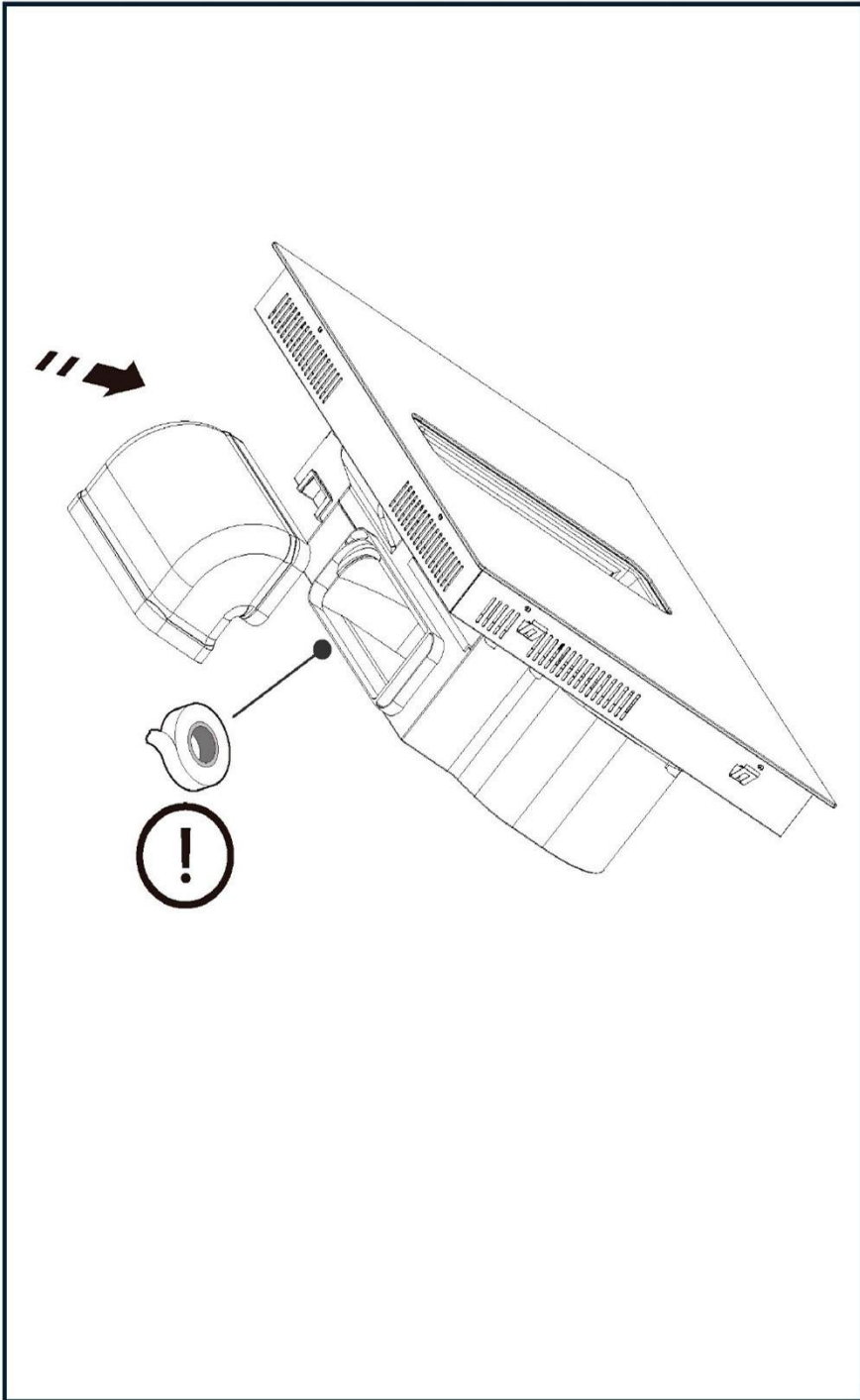
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	30 mini	20 mini	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm



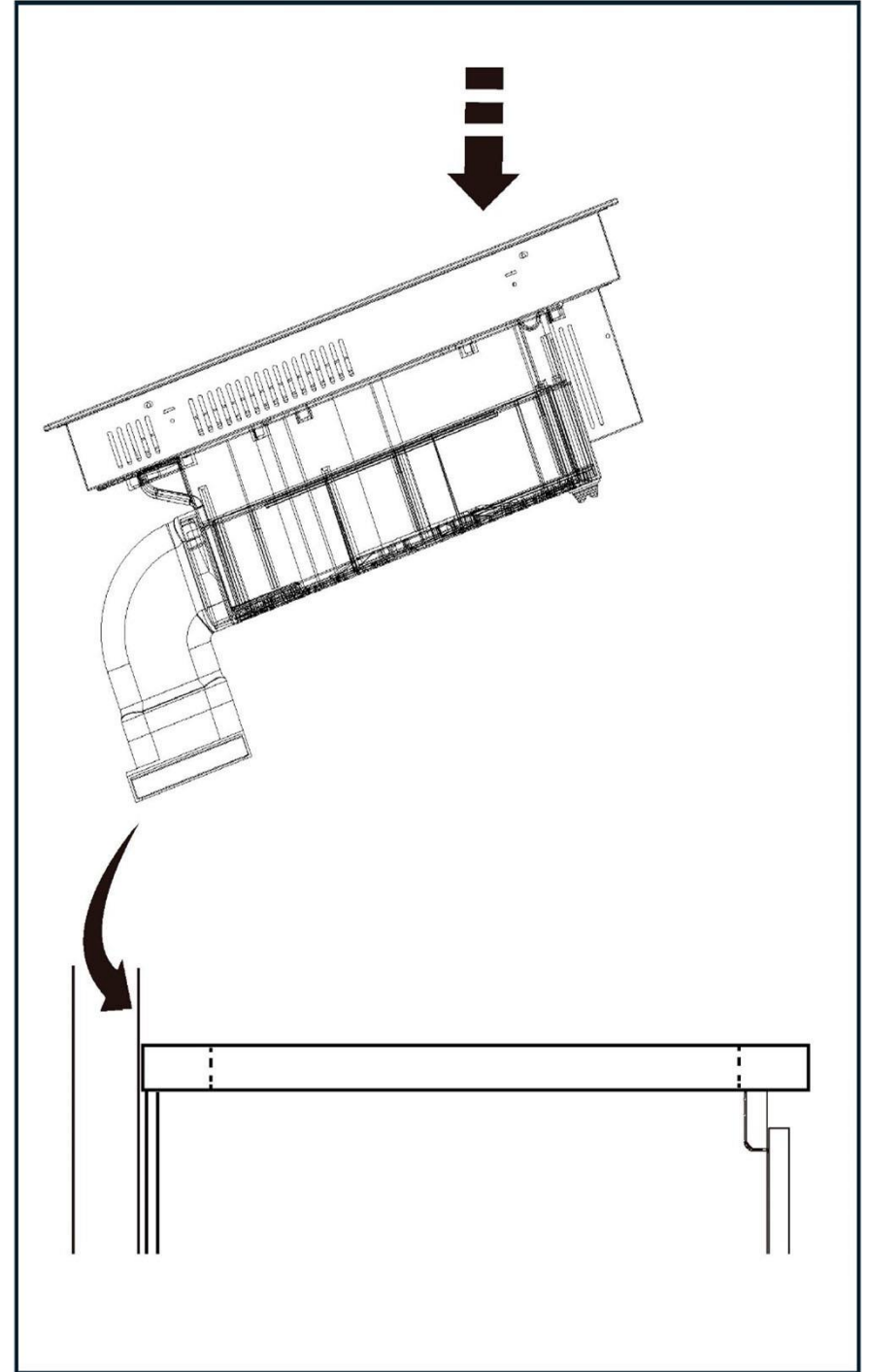
A	B	C	D
Skrutka	Konzola	Otvor na skrutku	Spodná základňa

Pracovná doska/Skrinka kuchynskej linky

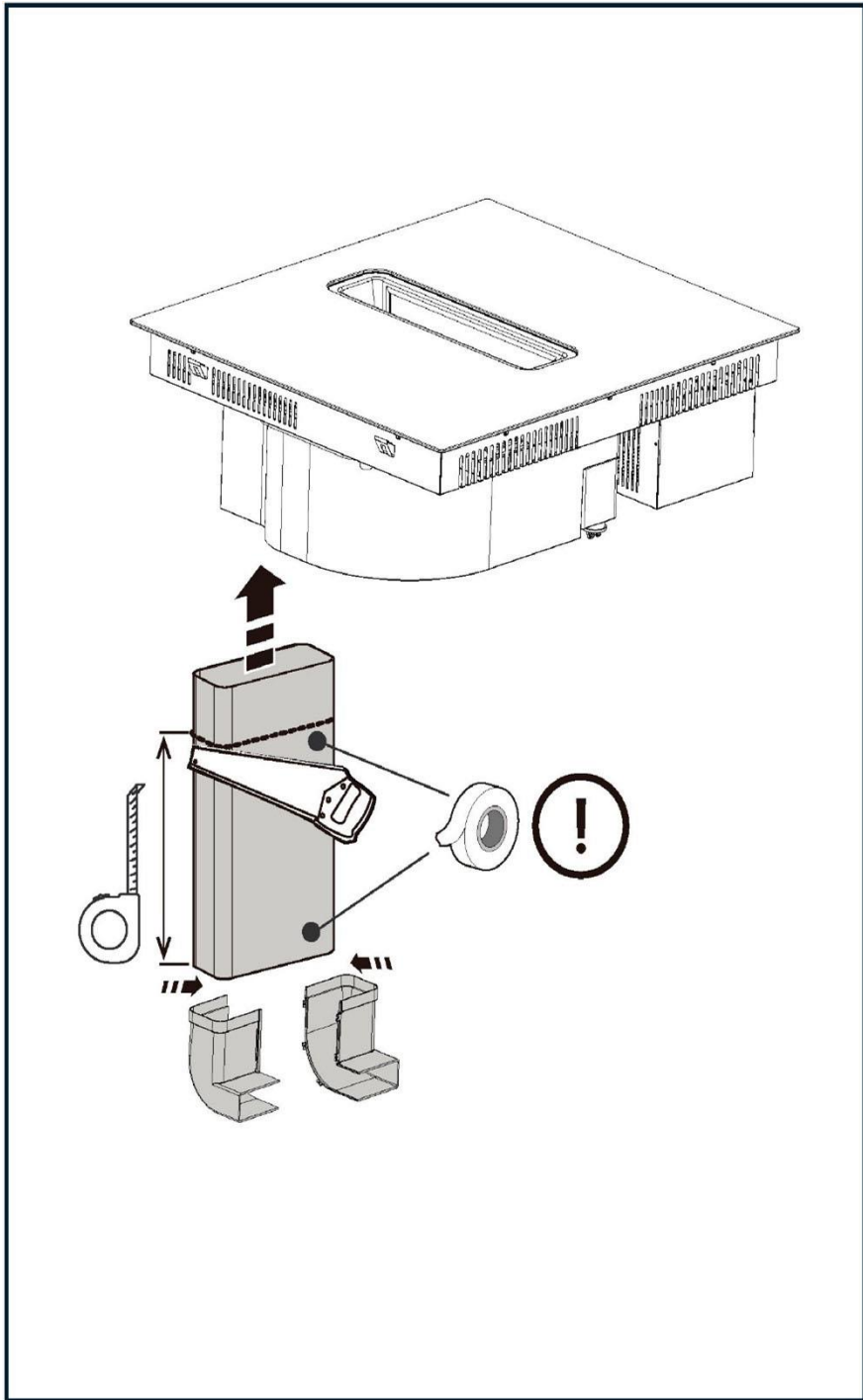




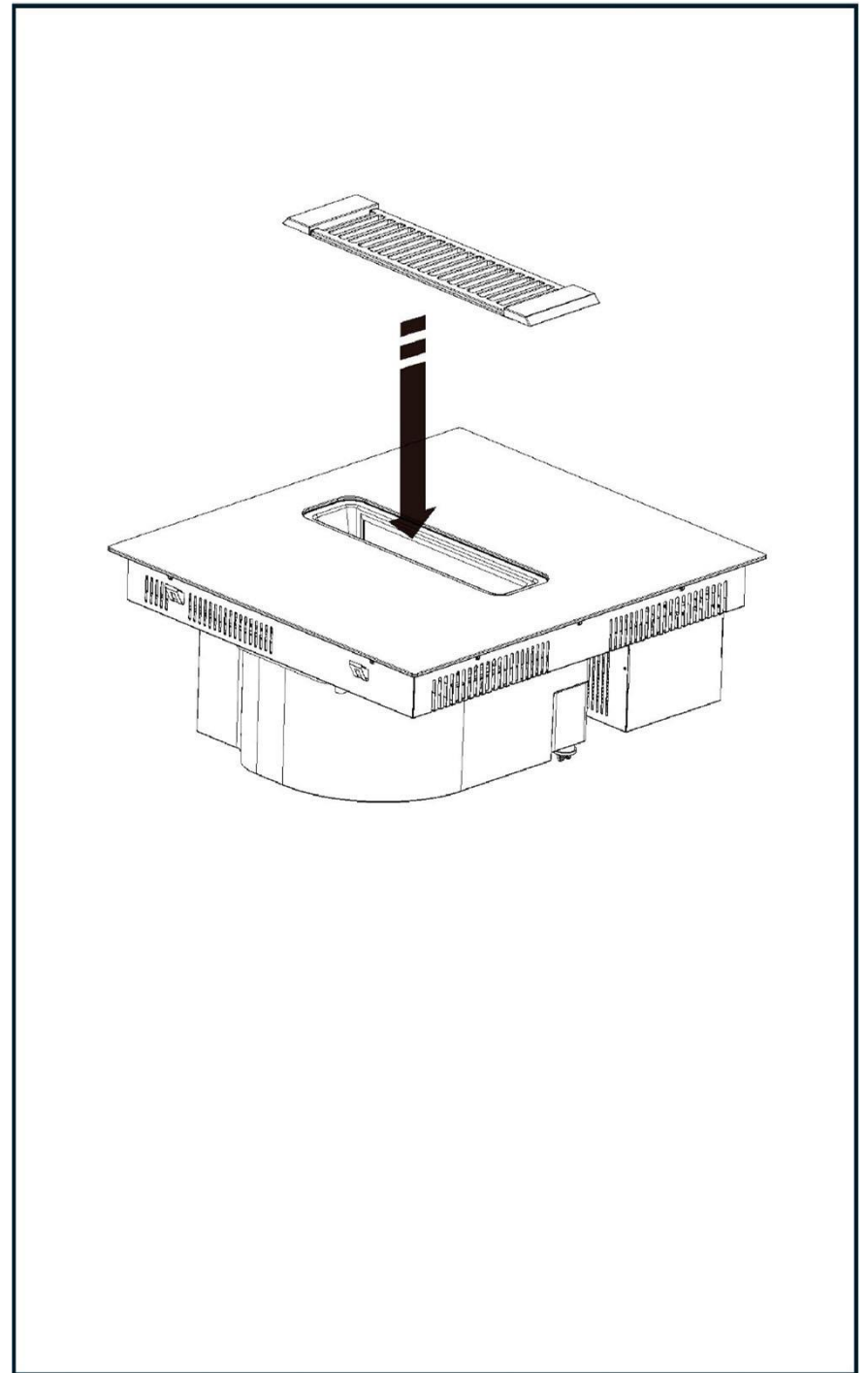
280



281



282



283

Pred inštaláciou spotrebiča sa uistite, že

- pracovná doska je rovná a do priestorových požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky
- pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu
- ak dosku inštalujete nad rúru, 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

- prívodný kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej skrinky
- vo vnútri skrinky do spodnej časti varnej dosky je dostatočný prúd čerstvého vzduchu
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru
- odpojovač musí byť ľahko prístupný

Upozornenia

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.

3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou zónou musia byť z teple odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

⚠ Varnú dosku môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba.

Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:

1. elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku

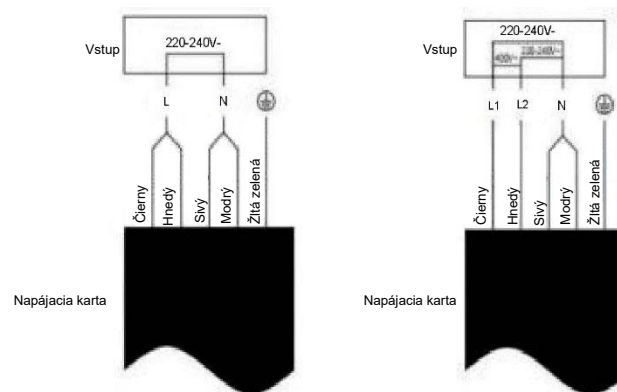
Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozdvojky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.

Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.



Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný bez akýchkoľvek zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

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



- Ak je kábel poškodený alebo je potrebné ho vymeniť, úkon musí vykonať zástupca servisu určenými nástrojmi, aby sa predišlo akýmkoľvek nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný omnipolárny istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte, jeho výmenu smie urobiť iba kvalifikovaný servisný technik.



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

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

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

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

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

Sigurnosna upozorenja

Vaša nam je sigurnost važna. Pročitajte ove informacije prije uporabe ploče za kuhanje.

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 obavezan.
- 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.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.

Rad i održavanje Opasnost od strujnog udara

- Ne pripremajte hranu na slomljenoj ili napuknutoj površini ploče za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje razbije ili napukne, odmah isključite napajanje elektroenergetskom mrežom (zidni prekidač) 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.
- Međutim, osobe sa srčanim elektrostimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) trebaju se obratiti svom liječniku ili proizvođaču implantata prije uporabe ovog uređaja da bi se uvjerali da se rad njihovih implantata neće ometati elektromagnetskim poljem.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do smrti.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje dođe u doticaj s indukcijskim 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
- Držite djecu podalje.
- 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 prekupi, 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.
- Ne stavljajte predmete koji se mogu magnetizirati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, uređaje za reprodukciju datoteka formata MP3) blizu uređaja jer se njihov rad može ugroziti elektromagnetskim poljem.
- Ne upotrebljavajte 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 oslanjajte se na značajku otkrivanja posude za isključivanje zona za kuhanje nakon što uklonite posude.
- 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 posudu po indukcijskoj staklenoj površini jer time možete oštetiti staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti indukcijsko 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 za upotrebu u kućanstvima i sličnim aplikacijama kao što su kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima na farmama te za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; ugostiteljskim objektima koji nude noćenje s doručkom.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. 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 ne pokušavajte ugasiti 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 strujnog 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.

UPOZORENJE: Kako biste spriječili prevrtanje uređaja, moraju se ugraditi sredstva za stabilizaciju. Pogledajte upute za ugradnju.

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.

Uređaj ima priključak za uzemljenje samo za funkcionalne svrhe

MJERE OPREZA ZA NAPU

Ne dopustite djeci da upravljaju uređajem.

Napa služi samo za kućnu uporabu, nije prikladna za roštilj, pečenje i druge komercijalne svrhe.

Napa i njezin filter trebaju se redovito čistiti kako bi ostali u dobrom radnom stanju.

Očistite napu prema uputama za uporabu i čuvajte uređaj od pregorijevanja. Održavajte dobru konvekciju u kuhinji. Prije spajanja uređaja provjerite je li kabel za napajanje oštećen. Oštećeni kabel za napajanje smije zamijeniti samo kvalificirano servisno osoblje. Prostorija mora biti propisno provjetrena kada se napa rabi istovremeno s radnim uređajima;

Zrak se ne smije ispustiti u dimnjak koji se rabi za ispušne plinove uređaja na plin ili druga goriva; Treba se pridržavati propisa o ispuštanju zraka.

Uređaj nije namijenjen da ga upotrebljavaju osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su dobili upute za upotrebu uređaja od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.

OPREZ: Prilikom uporabe s uređajima za kuhanje dostupni dijelovi mogu se zagrijati.

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 bez nadzora ne smiju čistiti uređaj ni obavljati radnje održavanja

Opasnost od električnog udara

Uključite ovaj uređaj samo u propisno uzemljenu utičnicu. Ako ste u nedoumici, potražite savjet od odgovarajuće kvalificiranog inženjera.

Nepoštivanje ovih uputa može dovesti do smrti, požara ili strujnog udara.

Čestitamo na kupnji nove indukcijske ploče za kuhanje s ugrađenom napom.

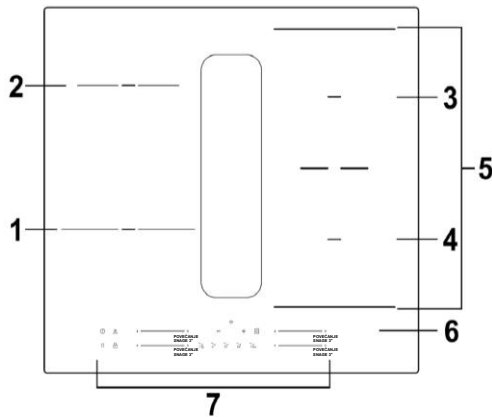
Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.

Za ugradnju, pročitate odjeljak o ugradnji.

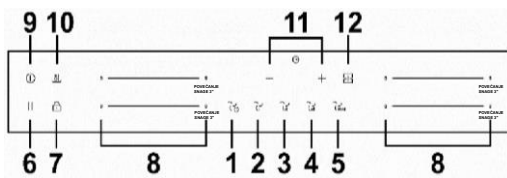
Pažljivo pročitate sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste se njim mogli služiti i u budućnosti.

Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



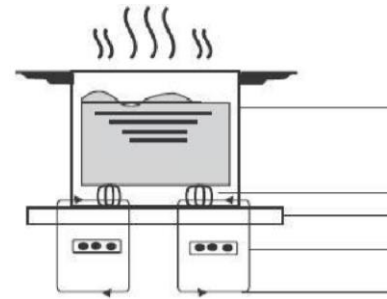
1. Zona 2000 W, povećanje snage na 2600 W
2. Zona od 1500 W, povećanje snage na 1800 W
3. Zona 2000 W, povećanje snage na 2600 W
4. Zona 1500 W, povećanje snage na 2000 W
5. Fleksibilna zona, povećanje snage od 2800 W na 3500 W
6. Staklena ploča
7. Upravljačka ploča



1. Uključivanje/isključivanje nape
2. Niska razina volumena zraka
3. Srednja razina volumena zraka
4. Visoka razina volumena zraka
5. Povišena razina volumena zraka
6. Upravljački element za funkciju zaustavljanja i pokretanja
7. Upravljački element za zaključavanje tipki
8. Tipke za odabir zone zagrijavanja
9. Tipka za uključivanje/isključivanje
10. Upravljanje podgrijavanjem
11. Upravljanje vremenskim programatorom
12. Upravljanje fleksibilnom zonom / funkcijom roštilja

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.



željezni lonac

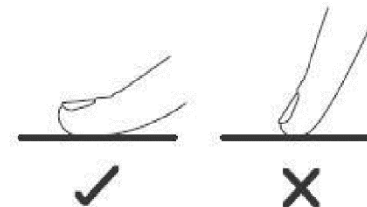
magnetski krug
ploča od staklene keramike
indukcijska zavojnica
inducirane struje

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 primjenjivati pritisak jer se upravljačkim elementima 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



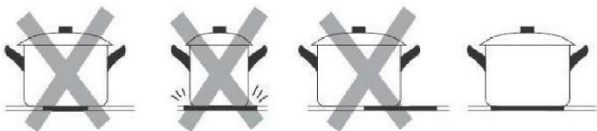
- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako  ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđaj čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.



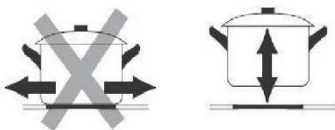
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



Pazite da dno posude bude glatko, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte posude promjera jednako velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavate nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.



Podignite posudu s indukcijske ploče za kuhanje – ne kližite njima jer tako možete ogrepsi staklo.



Dimenzije posude

Zone za kuhanje se do ograničenja automatski prilagođavaju promjeru posude. Međutim, dno ove posude mora imati minimalni promjer u skladu s odgovarajućom zonom za kuhanje. Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite posudu u središte zone za kuhanje.

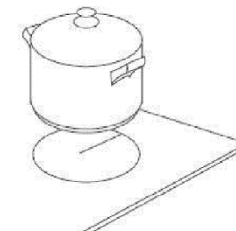
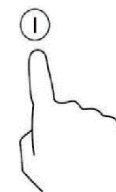
Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje

Zona za kuhanje	Minimalno (mm)
1 (210 mm)	140
2 (160 mm)	100
3,4 (180 mm)	120
Fleksibilna zona	160 mm*270 mm ili 240 mm

Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

Za početak pripremanja

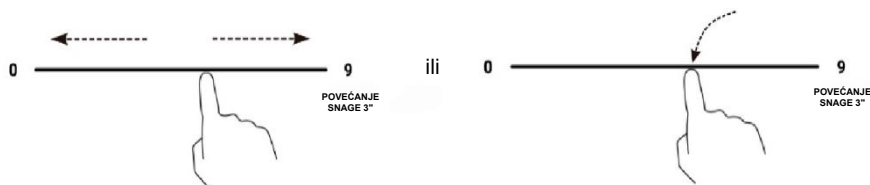
1. Dodirnite upravljački element za uključivanje/isključivanje. Nakon uključivanja, zvučni signal će se oglasiti jednom, na svim pokazivačima će se prikazivati "-" ili "--", što znači da je indukcijska ploča u stanje pripravnosti.
2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.
 - Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.



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



4. Postavite razinu snage da klizač vučete duž "—" ili jednostavno dodirnete bilo koje mjesto na "—"



- Ako ne odaberete postavku zagrijavanja u roku od 1 minute, indukcijska ploča za kuhanje automatski će se isključiti. Morate početi ponovno od 1. koraka.
- Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.
- Ako vučete duž "—", snaga će varirati od stupnja 1 do stupnja 9.

Ako na zaslonu trepće $\geq \leq$ naizmjenice s postavkom topline

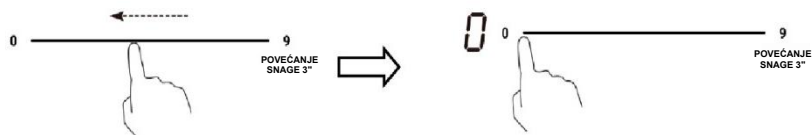
To znači:

- da niste postavili posudu na ispravnu zonu za kuhanje ili
- da posuda koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili
- da je posuda premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za kuhanje.

Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna posuda na zonu za kuhanje. Zaslon se automatski isključuje nakon 1 minute ako se nije postavila prikladna posuda.

Nakon završetka pripremanja

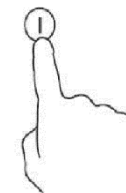
1. Isključite zonu za kuhanje pomakom klizača duž "—" ulijevo i zadržite 1 sekundu.



Provjerite da se na pokazivaču napajanja prikazuje "0", a zatim "H".



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



3. Pazite na vruće površine
Slovo H pokazuje koja zona za kuhanje je prevruća za dodirivanje. 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.



U slučaju prekida napajanja dok je uključeno "H", vodite računa da ne dodirujete površinu za kuhanje čak i ako se "H" više ne prikazuje kad se vrati napajanje.

Uporaba funkcije Upravljanje napajanjem

Pomoću upravljanja napajanjem možete podesiti ukupnu snagu na 3,1 kW / 4,5 kW i 7,4 kW. Zadana postavka ukupne snage je maksimalna razina snage.

Podešavanje ukupne razine snage u skladu s vašim zahtjevima

- Pobrinite se da ploča za kuhanje bude isključena.
Napomena: upravljanje snagom možete podesiti samo kad je ploča za kuhanje isključena.
- Dodirnite i 5 sekundi držite gumb "funkcija pauze". Možete čuti jedan zvučni signal.
- Nakon što čujete zvučni signal, istodobno dodirnite i 3 sekunde držite gumb "+" i "-", indikator vremenskog programatora prikazat će treptajući iznos prethodne ukupne razine snage, npr.

'3.1'. Dodirnite i 1 sekundu držite "+" i "-" kako biste se ponovno prebacili na drugu razinu snage, na primjer 3.1. Kad željena snaga bude treptala, dodirnite i 5 sekundi držite gumb "funkcija pauze". Zvučni signal će se oglasiti 10 puta. To znači da ste završili podešavanje.

Napomena:

1. Nakon koraka 2, morate dodirnuti "+" i "-" unutar 3 sekunde nakon što začujete zvučni signal. U protivnom ćete morati početi ispočetka od koraka 2.
2. Kada završite s podešavanjem, pričekajte do kraja 10 zvučnih signala. Tijekom tog razdoblja nemojte dodirivati nijedan gumb. U suprotnom će postavka biti nevažeća.

Pravila za upravljanje snagom

Ako ukupna snaga premaši ograničenje od 3,1 kW, 4,5 kW (ovisno o razini koju ste postavili), nećete moći povećati razinu snage bilo koje zone. Ako je povećate dodiranjem na "+", ploča za kuhanje će se oglasiti zvučnim signalom 3 puta, a na indikatoru će se prikazati treptajući "Pn". Stoga morate smanjiti stupanj snage drugih zona prije povećanja snage predmetne zone.

Uporaba povećanja snage

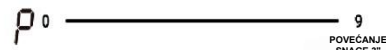
Povećanje snage je funkcija koja povećava snagu jedne zone u jednoj sekundi i traje 5 minuta. Tako možete dobiti veću snagu za brže kuhanje.

Uporaba povećanja snage za dobivanje veće snage

1. Pritisnite i zadržite krajnji desni kraj klizača zone za koju želite ući u funkciju povećanja snage.



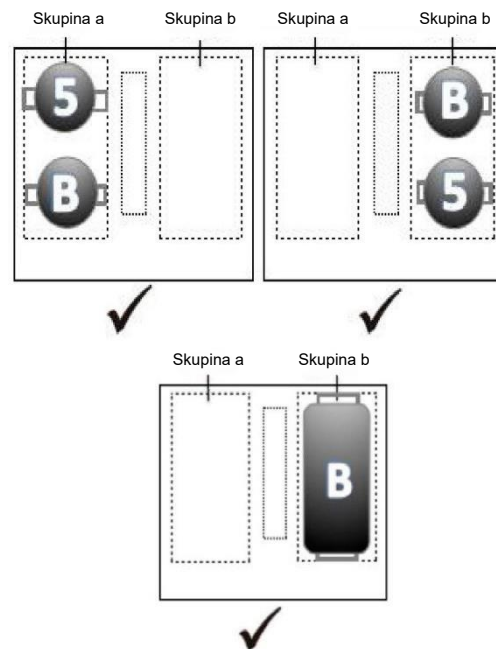
1. Povećanje snage trajat će 5 minuta, a zatim će zona izaći iz povećanja snage



2. Ako želite otkazati povećanje snage tijekom tih 5 minuta, izravno odaberite područje na klizaču osim gumba za povećanje snage.

Ograničenja pri uporabi

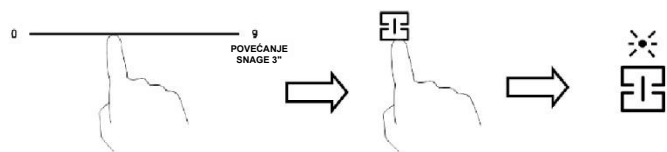
Četiri zone bile su podijeljene u dvije skupine. Ako u jednoj skupini koristite povećanje snage u jednoj zoni, prvo provjerite da li druga zona radi na/ispod razine snage 5. Kad odaberete jednu zonu i pritisnete tipku za "povećanje snage", ako druga zona radi iznad razine snage 5, simboli "P" i "9" treptat će na zaslonu odabrane zone i razina snage automatski će se podesiti na 9.



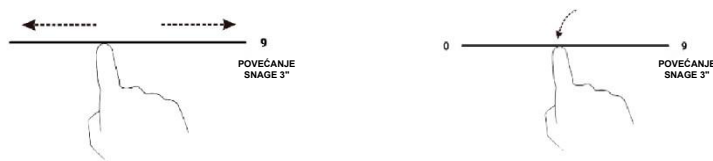
Napomena: Kada ne koristite funkciju za povećanje snage, možete koristiti sve četiri zone istodobno.

Korištenje fleksibilne zone

1. Dodirnite klizač zone za kuhanje za koju se nadate da će ući u fleksibilnu zonu za kuhanje, treptat će indikator pored tipke.
2. Dodirnite tipku za odabir fleksibilne zone kako biste aktivirali fleksibilno područje kao jednu veliku zonu, indikatori razine snage prednje i stražnje zone pokazivat će istu razinu snage, a led indikator pored tipke fleksibilne zone će zasvijetliti.

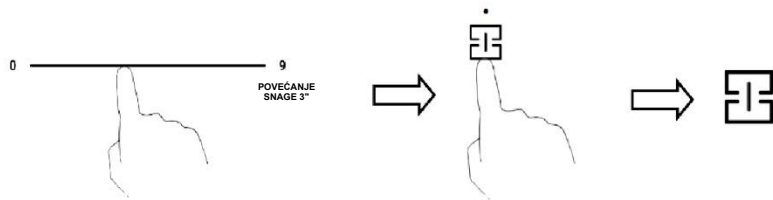


3. Zatim možete kliziti duž regulatora "—" ili jednostavno dodirnuti bilo koju točku na "—".



iii

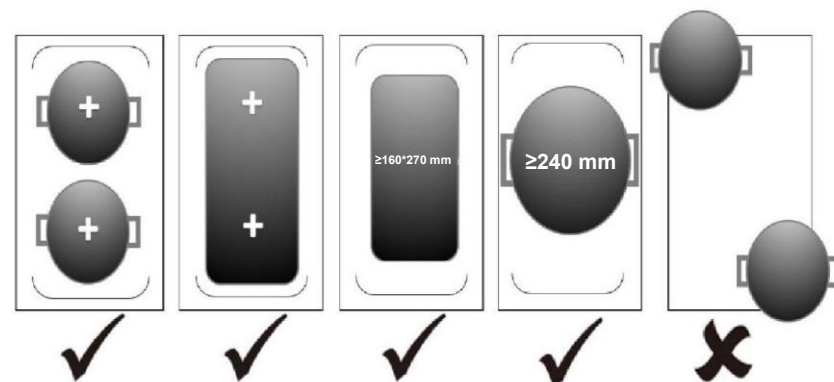
4. Ako želite napustiti fleksibilnu zonu, dodirnite jedan od klizača, a zatim dodirnite tipku fleksibilne zone.



Fleksibilna zona

- Ovo se područje može upotrebljavati kao jedna zona ili kao dvije različite zone, u skladu s potrebama kuhanja u svakom trenutku.
- Fleksibilno područje sastoji se od dvaju neovisnih indukcijskih elemenata kojima se može zasebno upravljati. Kada radi kao jedna zona, posuđe se premješta iz jedne zone u drugu unutar fleksibilnog područja zadržavajući istu razinu snage zone u kojoj je posuđe prvotno bilo postavljeno, a dio koji nije pokriven posuđem neće se zagrijavati.
- Važno: Postavite posuđe u središte pojedinačne zone za kuhanje. U slučaju velikog lonca, ovalne, pravokutne i izdužene posude, postavite posude u sredinu zone za kuhanje koja pokriva oba križa.

Primjeri dobrog i lošeg postavljanja lonca:



Kao velika zona

1. Za aktivaciju fleksibilnog područja kao jedne velike zone samo pritisnite namjensku tipku.
2. Podešavanje snage radi kao i svako drugo normalno područje.

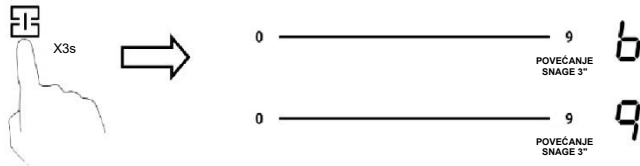
Kao dvije neovisne zone

Kako biste fleksibilno područje koristili kao dvije različite zone s različitim postavkama snage, ponovno pritisnite namjensku tipku i zone će se vratiti na svoje stare postavke.

Uporaba funkcije roštilja

Roštilj je funkcija koja se koristi u načinu rada fleksibilne zone koji će omogućiti da temperatura površine posude ostane na razumnoj razini. Samo dva područja s desne strane mogu koristiti funkciju roštilja.

1. Dodirnite jedan od klizača desne zone, indikator pored tipke će treptati.
2. Dodirnite tipku fleksibilne zone i držite ju 3 sekunde kako biste aktivirali funkciju roštilja. Tada će se prikazati 'b' i 'q'.



3. Ako želite otkazati funkciju roštilja, dodirnite jedan od klizača desne zone, a zatim dodirnite regulator fleksibilne zone.

Uporaba funkcije Keep warm

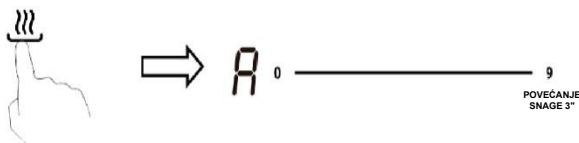
Funkcija Keep warm prikladna je za podgrijavanje hrane.

Uporaba funkcije Keep warm za postizanje stabilne temperature

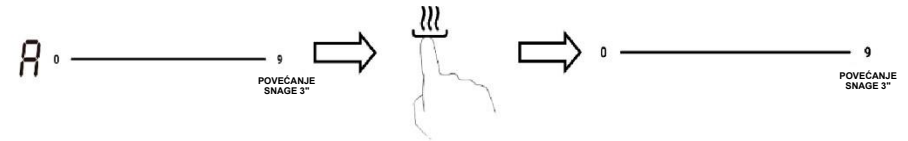
1. Odaberite zonu za kuhanje.



2. Zatim dodirnite gumb Keep warm kako biste aktivirali funkciju održavanja topline. Tada će se na pokazivaču zone za kuhanje prikazati "A".



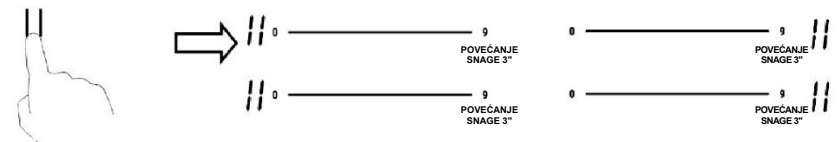
3. Ako želite otkazati funkciju Keep warm, dodirnite i zadržite funkciju Keep warm zone grijanja. Zona grijanja će se vratiti na stupanj snage "0".



Uporaba funkcije pauze

Funkcija pauze može se koristiti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. Omogućuje zaustavljanje rada indukcijske ploče za kuhanje i vraćanje u rad.

1. Provjerite radi li zona za kuhanje.
2. Dodirnite gumb STOP+GO, indikator zone za kuhanje će prikazivati "II". Zatim će se rad indukcijske ploče za kuhanje deaktivirati u okviru svih zona za kuhanje, osim tipki STOP+GO, uključivanje/isključivanje i zaključavanje.

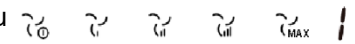


3. Za poništavanje stanja pauze dodirnite gumb STOP+GO, zatim će se zona za kuhanje vratiti na stupanj snage koji ste prethodno podesili.

Uporaba nape

1. Aktiviranje nape.

Ako želite odabrati snagu za bilo koju zonu kuhanja, napa će se automatski aktivirati i pokrenuti s razinom 1.



2. Isključivanje nape.

Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kao biste isključili napu. Možete ju ponovno aktivirati pritiskom na tu tipku.

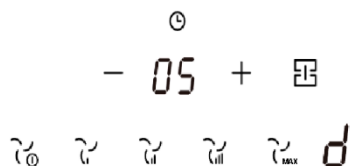


3. Podesite snagu gumbom za razinu snage, razina snage razlikovat će se od faze 1 do faze 3.
Za razinu snage P, trajat će 5 minuta.

Isključivanje s odgodom

Isključivanje s odgodom je funkcija koja omogućuje rad nape i nakon isključivanja ploče za kuhanje.

1. Nakon prestanka kuhanja provjerite radi li napa. Zatim isključite ploču za kuhanje dodirnom gumba za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE (a ne gumba za UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE nape), znamenka vremenskog programatora prikazat će "05", a napa će se automatski isključiti nakon 5 minuta.



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.

Zaključavanje upravljačkih tipki

Dodirnite upravljački element za zaključavanje tipki. Pokazivačem vremenskog programatora prikazuje se "Lo"



Otključavanje upravljačkih tipki

1. Provjerite je li uključena indukcijska ploča za kuhanje.
2. Dodirnite i držite upravljački element za zaključavanje tipki na neko vrijeme.
3. Sada možete početi upotrebljavati svoju indukcijsku 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 indukcijsku ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Zaštita od nadtemperature

Ugrađenim osjetnikom temperature može se pratiti temperatura unutar indukcijske ploče za kuhanje. Ako se otkrije prekomjerna temperatura, automatski se zaustavlja rad indukcijske ploče za kuhanje.

Otkrivanje malih predmeta

Kada se posuda neprikladne veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ostavi na ploči za kuhanje, zona automatski prelazi u stanje pripravnosti na 1 minutu. Indukcijska ploča za kuhanje nastavlja se hladiti ventilatorom još 1 minutu.

Zaštita automatskim isključivanjem

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija za ploču za kuhanje. Automatski se isključuje čak i ako zaboravite isključiti kuhanje. Zadana vremena rada za različite razine snage prikazuju se u tablici u nastavku:

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

Nakon uklanjanja lonca, zagrijavanje indukcijske ploče odmah se prekida i ploča za kuhanje automatski se isključuje nakon 2 minute.



Osobe s ugrađenim elektrostimulatorom srca trebaju se posavjetovati svojim liječnikom prije uporabe ove jedinice.

Uporaba vremenskog programatora

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

1. Pobrinite se da se uključi površina za kuhanje.
Napomena: možete se koristiti tajmerom čak i kada ne odabirete zonu za kuhanje.

2. Dodirnite upravljanje "+" i "-", pokazivač tajmera počet će treptati i prikazivat će se "30" na zaslonu vremenskog programatora.



3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa "-" ili "+".

Savjet: Dodirnite upravljački element "-" ili "+" vremenskog programatora jednom da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu. Držite pritisnutim upravljački element "-" ili "+" vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 10 minuta.

4. Odmah nakon postavljanja vremena započnje odbrojavanje. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora trepće 5 sekundi.



5. Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će "--" kada zadano vrijeme završi.



Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za kuhanje

Zone za kuhanje postavljene za ovu značajku:

1. Dodirnite klizač zone za kuhanje za koju želite podesiti vremenski programator.
2. Dodirnite upravljanje vremenskog programatora, pokazivač tajmera počnje treptati i prikazuje se "30" na zaslonu vremenskog programatora.
3. Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa "-" ili "+".

Savjet: Dodirnite upravljački element "-" ili "+" jednom da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu.

Dodirnite i držite upravljački element "-" ili "+", vrijeme vremenskog programatora će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.

4. Za otkazivanje vremenskog programatora dodirnite klizač zone za grijanje, a zatim podesite vrijeme na "00". A zatim "--".
5. Odmah nakon postavljanja vremena započnje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programator trepće 5 sekundi.

NAPOMENA: Kada svijetli točka pored pokazivača razine snage, to znači da je ta zona odabrana.



6. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora za kuhanje, odgovarajuća zona za kuhanje automatski će se isključiti i prikazivat će se "H".



Druge zone za kuhanje i dalje rade ako su se prethodno uključile.

Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje više od jedne zone za kuhanje

1. Ako ovu funkciju koristite na više od jedne zone grijanja, pokazivač vremenskog programatora će prikazivati najkraće vrijeme. (npr. podešeno vrijeme zone 2# je 3 minute, podešeno vrijeme zone 3# je 6 minuta, pokazivač vremenskog programatora će prikazivati "03".)

NAPOMENA: Trepćuća točka pored indikatora razine snage znači da pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijeme zone grijanja. Ako želite provjeriti podešeno vrijeme druge zone grijanja, dodirnite regulator za odabir zone grijanja. Vremenski programator će prikazati podešeno vrijeme.

2. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora za kuhanje, odgovarajuće zone grijanja automatski će se isključiti i prikazivat će se "H".

NAPOMENA: ako želite promijeniti vrijeme nakon postavljanja vremenskog programatora, morate početi od 1. koraka.

Smjernice za pripremanje hrane



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

Savjeti za pripremanje hrane

- Kada dođe do ključanja hrane, smanjite postavku temperature.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i šteti 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.

Za prženje uz miješanje

1. Odaberite indukcijski kompatibilan wok s ravnom bazom ili veliku posudu 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 skuhaite 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

Postavke u nastavku služe isključivo kao smjernice. Točna postavka ovisi o nekoliko čimbenika, uključujući posude za pripremanje i količinu hrane koja se priprema. Istražite rad svoje indukcijske ploče za kuhanje da biste pronašli postavke koje vam najviše odgovaraju.

Podešavanje topline	Prikladnost
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• blago zagrijavanje za manje količine hrane• otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori• lagano pirjanje• polagano zagrijavanje
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• podgrijavanje• brzo pirjanje• pripremanje riže
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palačinke
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• naglo pečenje• pripremanje tjestenine
9	<ul style="list-style-type: none">• prženje uz miješanje• pečenje do poprimanja smeđe boje• dovođenje juhe do ključanja• voda koja ključa

Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ogrepsi 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.
Preljevanja, otapanja i vruća šećerna prelijevanja na staklu	<p>Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za indukcijske staklene površine za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zona za kuhanje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Pridržavajte se koraka 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu“ iznad. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Preljevanja na tipkama na dodir	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Nije moguće uključiti ploču za kuhanje.	Nema napajanja.	Provjerite je li indukcijska ploča za kuhanje spojena na napajanje i je li uključena. 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 odjeljak „Uporaba indukcijske površine 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 „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje“. Pogledajte „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 tava jer nije prikladna za indukcijsko pripremanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti tava jer je premala za zonu za pripremanje 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 brojeke 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
F3/F4	Kvar senzora temperature indukcijske zavojnice	Obratite se dobavljaču.
F9/FA	Kvar osjetnika temperature IGBT-a.	Obratite se dobavljaču.
E1/E2	Nepravilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
E3	Visoka temperatura senzora temperature indukcijske zavojnice	Obratite se dobavljaču.
E5	Visoka temperatura senzora temperature IGBT-a	Ponovno pokrenite kada se ploča za kuhanje ohladi.

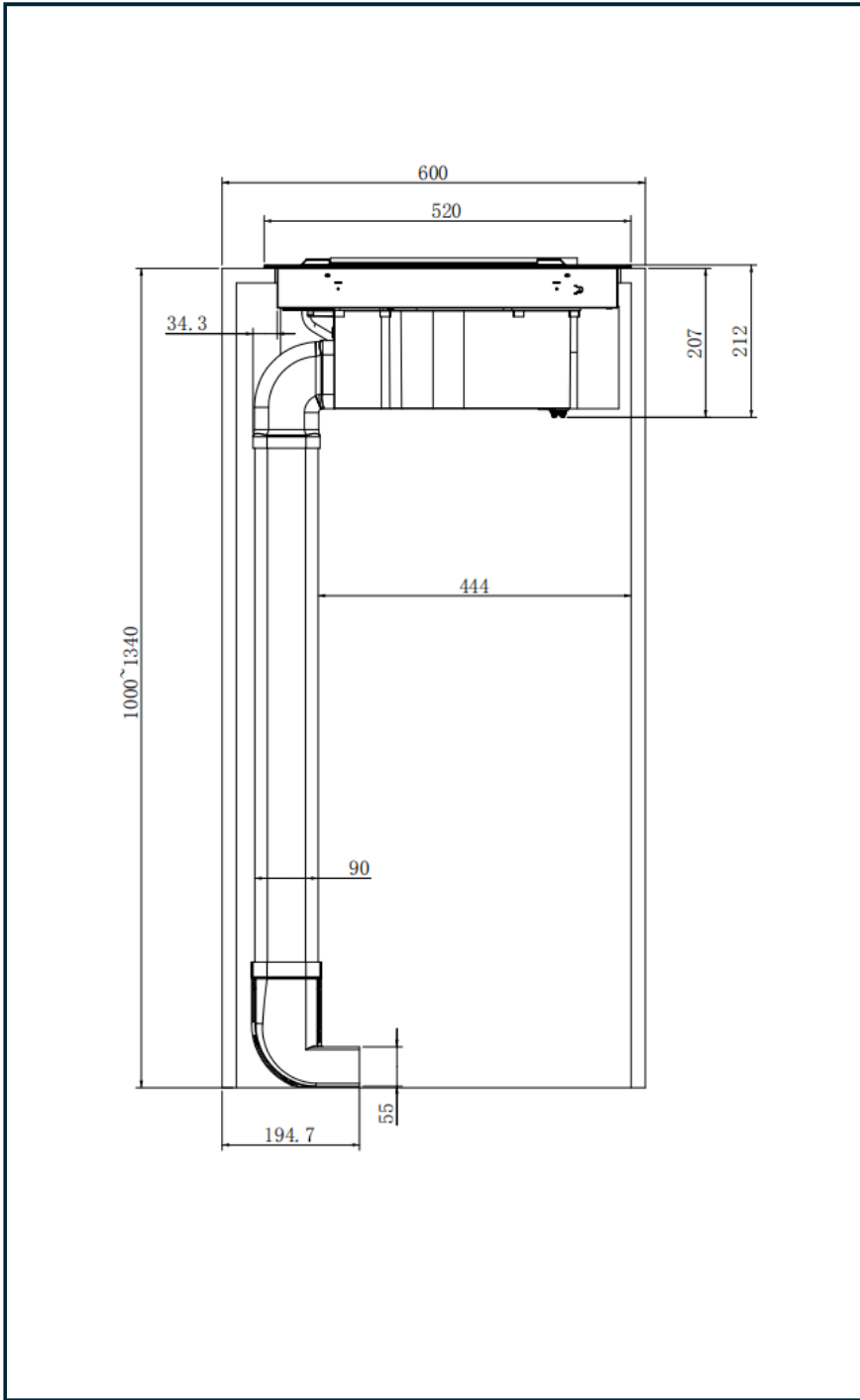
Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

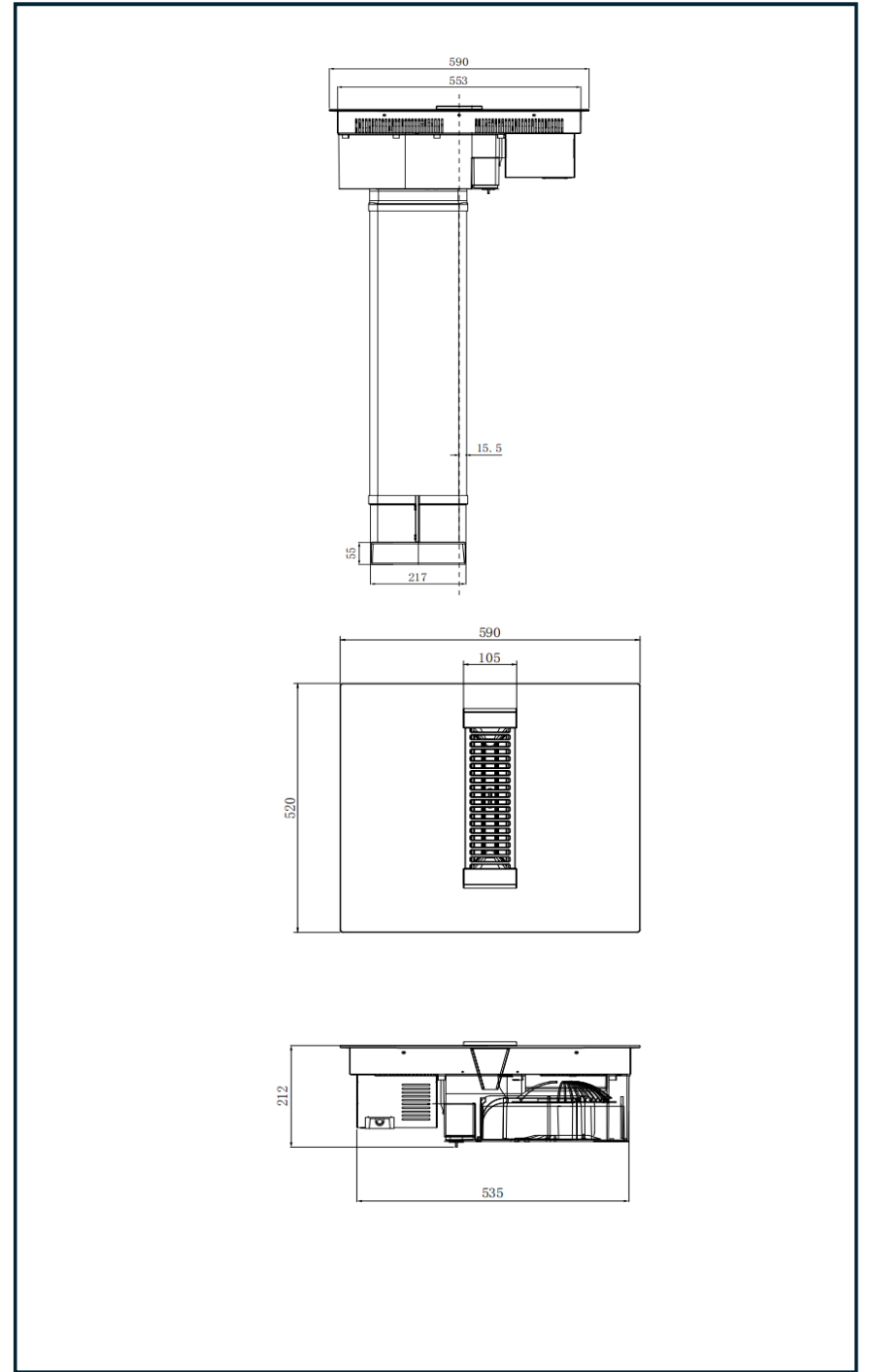
Tehničke specifikacije

Model	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Zone za kuhanje	4 zone	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V ~, 50/60 Hz	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	6800-7600 W	6800-7600 W
Veličina proizvoda DxŠxV (mm)	590X520X213	590X520X213
Dimenzije nakon ugradnje Ax B (mm)	560X490	560X490

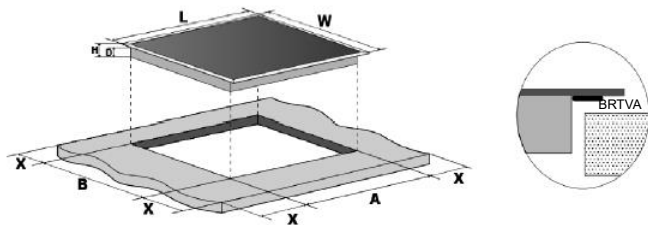
Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.



324



325

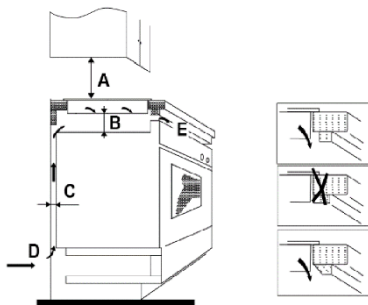


L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	213	209	560+5	490+5	50 mini

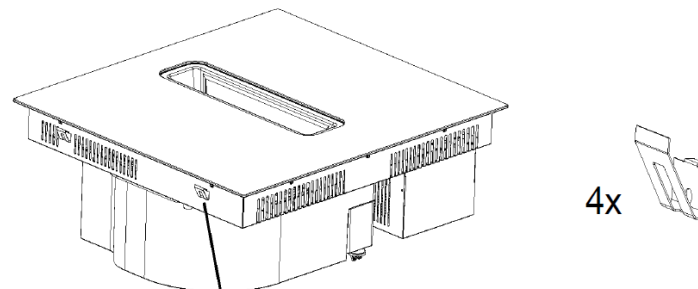
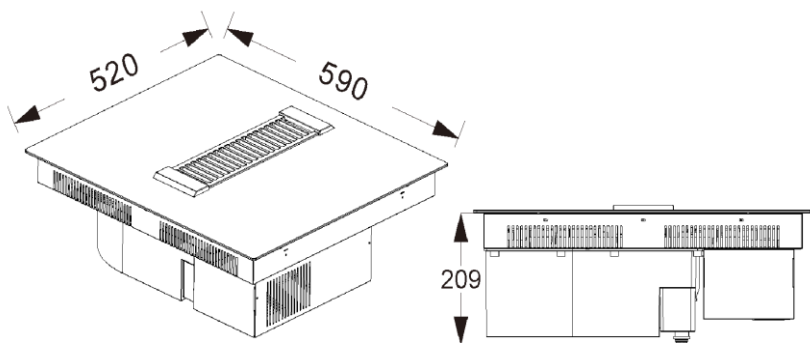
U svim okolnostima, pobrinite se da se indukcijska ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Pobrinite se da je indukcijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. U skladu s prikazanim u nastavku



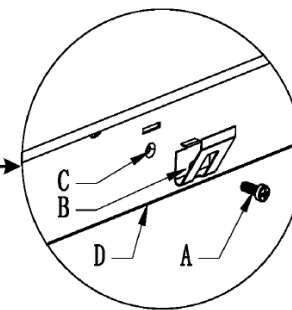
Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	30 mini	20 mini	Ulaz zraka	Izlaz zraka 5 mm

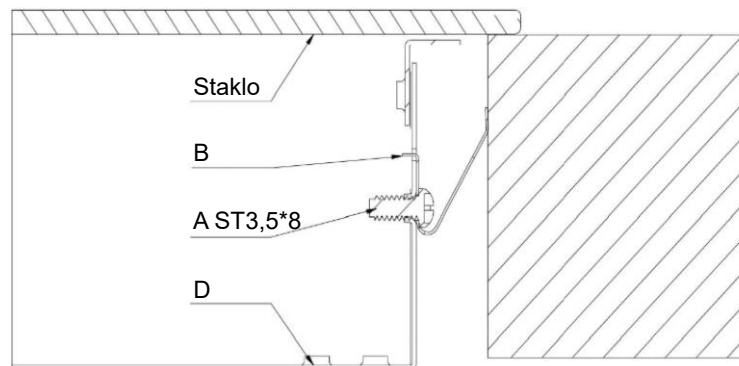


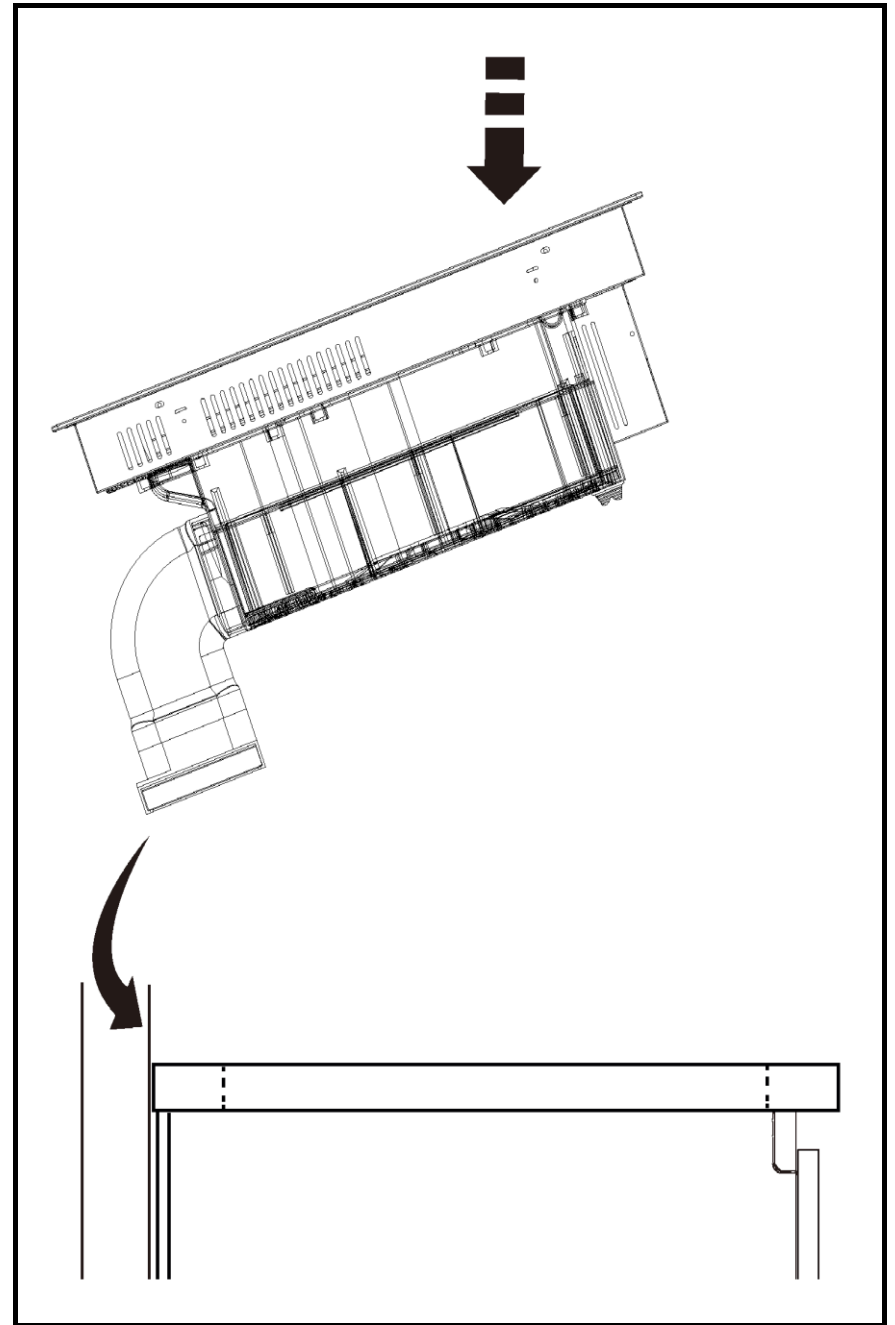
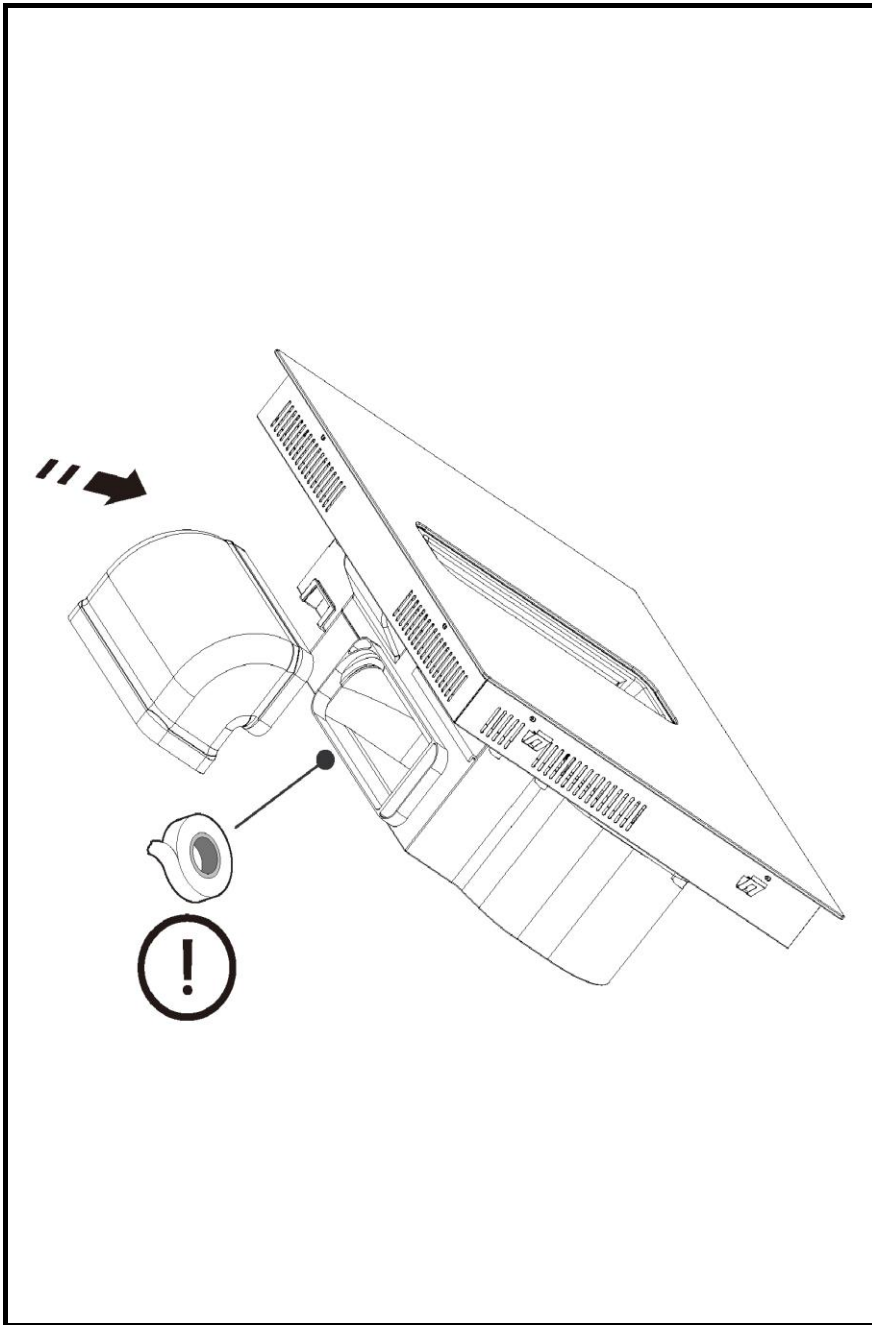
4x

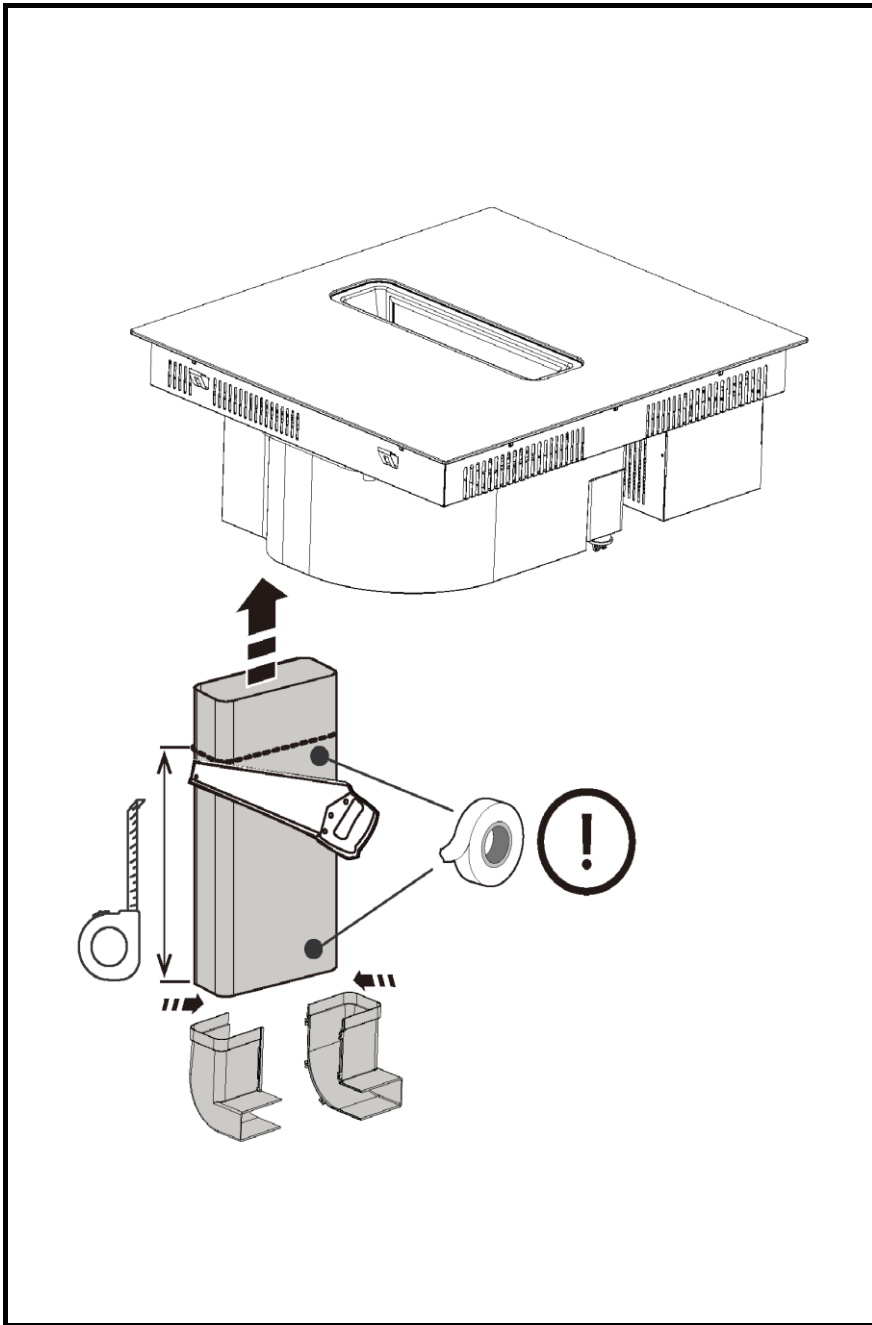


A	B	C	D
Zavrtnanje	Nosač	Otvor za vijak	Donje postolje

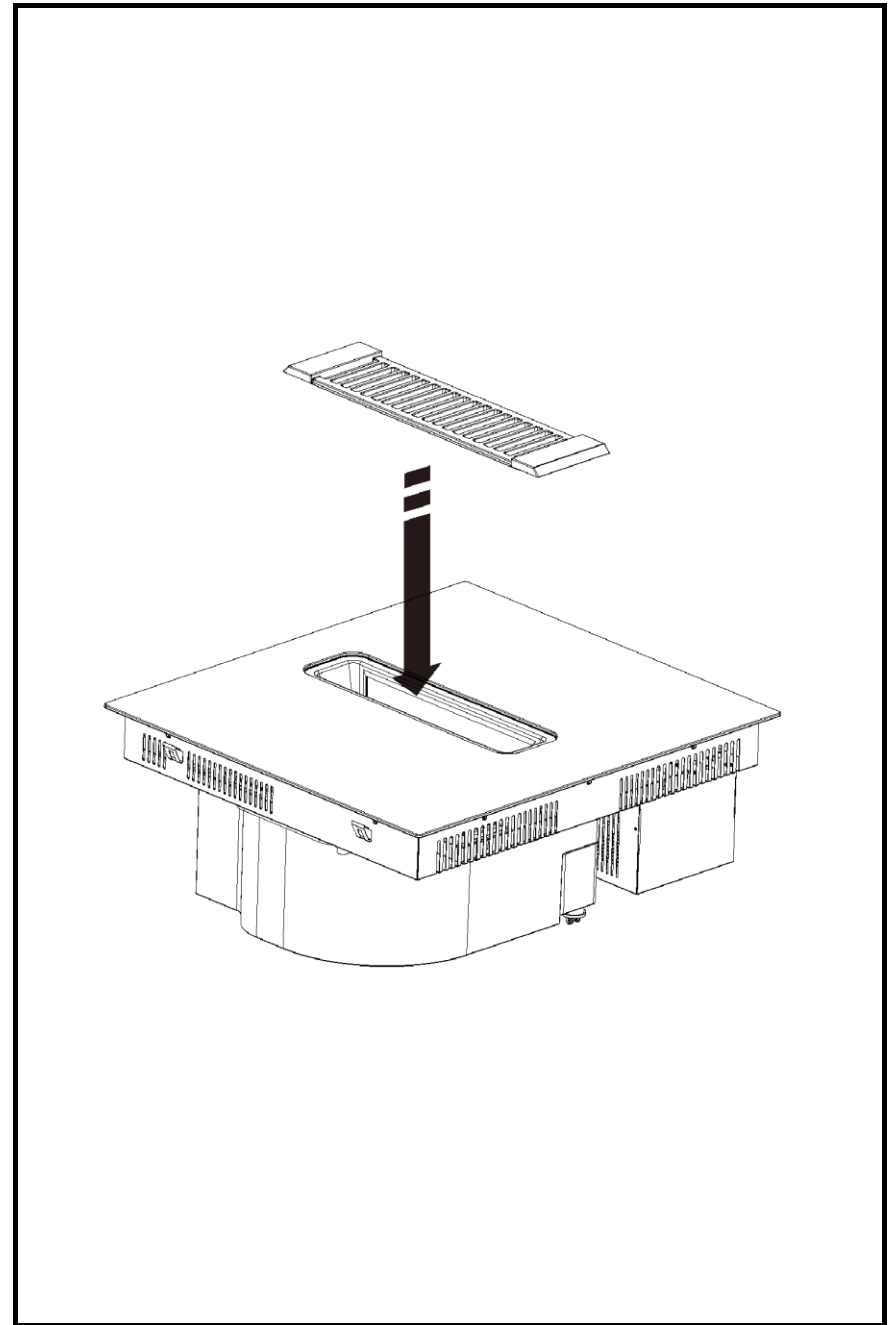
Radni stol/kuhinjski ormarić







330



331

Prije ugradnje stroja provjerite da

- je radna površina kvadratna i poravnata te da nema strukturalnih dijelova kojima se ograničavaju zahtjevi prostora
- se radna površina izrađuje od materijala otpornog na toplinu
- pećnica sadrži ugrađeni ventilator za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice
- je ugradnja sukladna svim propisanim razmacima te važećim normama i propisima
- se prikladna izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađuje u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
Izolacijska sklopka mora biti odobrene vrste i njom se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim pravilima za ožičenje omogućuje ova varijacija zahtjeva)

- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje
- ako imate dvojbi u vezi postavljanja, 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

- kabel za napajanje nije dostupan putem vrata kuhinjskog ormara ili ladica
- postoji prikladan protok svježeg zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje
- se postavi zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara
- je izolacijska sklopka lako dostupna kupcu

Oprez

1. Indukcijsku ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.

2. Ploča za kuhanje ne ugrađuje se izravno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice za rublje ili sušilice odjeće jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuhanje
3. Indukcijsku vruću ploču treba ugraditi tako da se može jamčiti bolje toplinsko zračenje radi povećanja pouzdanosti.
4. Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad površine stola mogu podnijeti toplinu.
5. Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu. **Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže**

 Ovu ploču za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže smije spojiti isključivo prikladno kvalificirana osoba. Prije spajanja ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže provjerite:

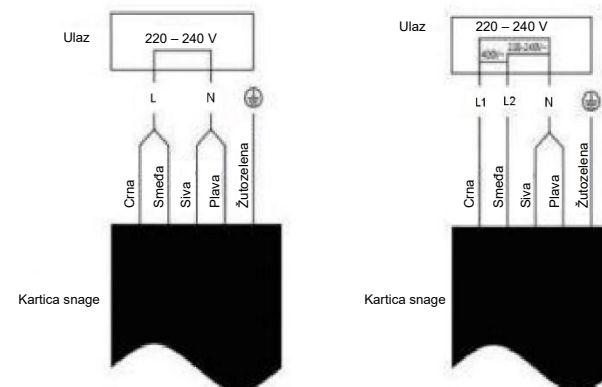
1. je li kućni sustav ožičenja prikladan za napajanje koje se upotrebljava za ploču za kuhanje.
2. podudara li se napon s vrijednosti navedenoj na nazivnoj pločici
3. može li se dijelovima kabela za napajanje podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj pločici.

Za spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže, ne upotrebljavajte prilagodnike, ili reduktore jer se njima može prouzrokovati pregrijavanje i požar. Kabelom za napajanje ne smiju se dodirivati vrući dijelovi i mora se postaviti tako da se njegovom temperaturom ne premaši 75 °C u niti jednom trenutku.



Pitajte električara je li kućni sustav ožičenja prikladan bez potrebe za izmjenama. Sve izmjene treba obaviti isključivo kvalificirani električar

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



Consignes de sécurité

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

Installation

Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.

- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.

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.
- Toutefois, les personnes portant un pacemaker ou un autre implant électrique (comme une pompe à insuline) doivent consulter leur docteur ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin d'être certaines que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort.

Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
 - Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque à induction tant que la surface n'a pas refroidi.
 - 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.
 - Tenez les enfants loin de l'appareil.
 - Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher.
- Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.

- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Risque de coupure

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet aimantable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.

- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- 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 à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- 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 conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que : - les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; -les habitations rurales ; -par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.

- 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).
- N'utilisez pas 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.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter le renversement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

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.

Cet appareil intègre un raccordement à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.

MESURES DE SÉCURITÉ POUR LA HOTTE ASPIRANTE

Ne laissez jamais les enfants actionner l'appareil.

La hotte aspirante est destinée à un usage domestique seulement, elle n'est pas adaptée aux barbecues, rôtisseries et autres buts commerciaux.

Nettoyez régulièrement la hotte aspirante et son filtre afin de la maintenir en parfait état de fonctionnement.

Nettoyez la hotte aspirante en suivant les instructions du manuel et évitez tout risque de brûlures.

Maintenez une bonne circulation d'air dans la cuisine. Avant de brancher cet appareil, vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Un cordon d'alimentation endommagé ne doit être remplacé que par un technicien qualifié. Il doit y avoir une ventilation appropriée dans la pièce lorsque la hotte aspirante est utilisée en même temps que d'autres appareils.

L'air ne doit pas être évacué dans un conduit utilisé pour les fumées provenant d'appareils brûlant du gaz ou d'autres carburants.

Les réglementations sur l'évacuation de l'air doivent être respectées.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillées ou d'avoir appris à utiliser l'appareil avec une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

ATTENTION : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson.

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.

Risque d'électrocution

Ne branchez cet appareil que sur une prise mise à la terre. En cas de doute, demandez l'avis d'un technicien qualifié.

Si vous ne suivez pas ces instructions vous risquez de provoquer un accident mortel, un incendie ou une électrocution.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction avec hotte intégrée.

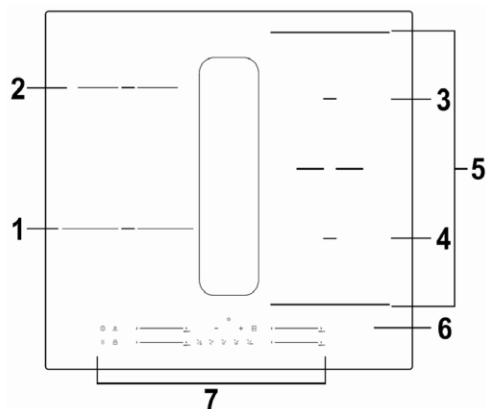
Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instructions/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

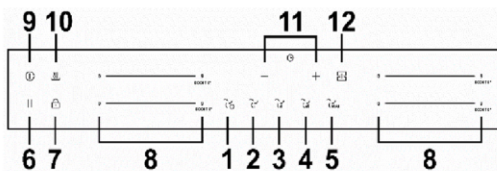
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instructions/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Présentation du produit

Vue de dessus



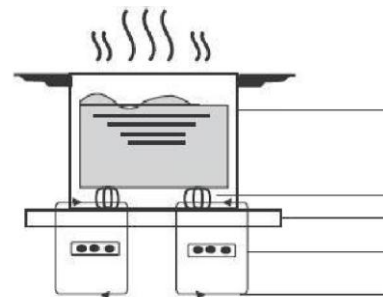
1. Zone de 2000 W, boost jusqu'à 2600 W
2. Zone de 1500 W, boost jusqu'à 1800 W
3. Zone de 2000 W, boost jusqu'à 2600 W
4. Zone de 1500 W, boost jusqu'à 2000 W
5. Zone flexible, 2800 W boost jusqu'à 3500 W
6. Plaque en verre
7. Panneau de commande



1. Commande MARCHÉ/ARRÊT pour la hotte
2. Faible volume d'air
3. Volume d'air moyen
4. Volume d'air élevé
5. Volume d'air au niveau Boost
6. Commande de la fonction Stop&Go
7. Commande de verrouillage
8. Commandes de sélection des zones de cuisson
9. Commande MARCHÉ/ARRÊT
10. Commande de maintien au chaud
11. Commande de la minuterie
12. Commande de la zone flexible/commande de la fonction BBQ

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.



marmite en fer

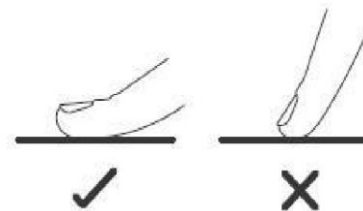
circuit magnétique
plaque vitrocéramique
bobine d'induction
courants induits

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



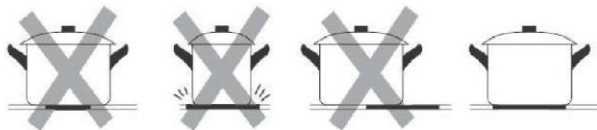
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 - Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
 - Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



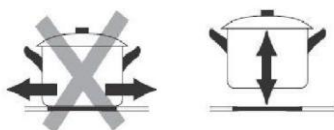
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



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



Dimensions des casseroles

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Le fond de cette casserole pourrait néanmoins avoir un minimum de diamètre selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la plaque, placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

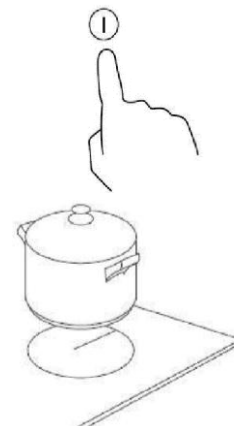
Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction

Zone de cuisson	Minimum (mm)
1 (210 mm)	140
2 (160 mm)	100
3,4 (180 mm)	120
Zone flexible	160 mm*270 mm ou 240 mm

Utilisation de votre plaque à induction

Pour commencer à cuire

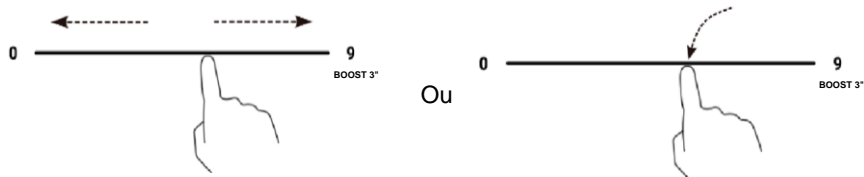
- Touchez la commande MARCHE/ARRÊT.
Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « - » ou « -- » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.
- Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous 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. Réglez le niveau de puissance en faisant glisser le doigt le long de la commande « — », ou en touchant n'importe quel point de la commande « — »



- Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson 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.
- Si vous faites glisser le curseur le long de « — », la puissance varie du niveau 1 au niveau 9.

Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

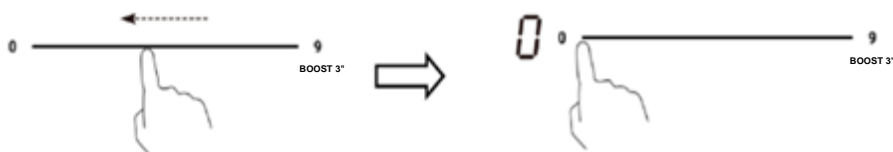
Cela veut dire que :

- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

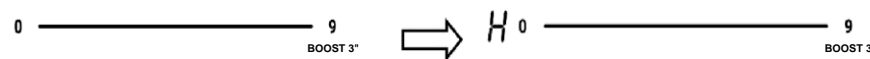
La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson. L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

Quand vous avez fini de cuisiner

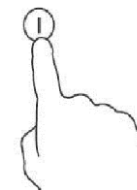
1. Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser le doigt sur « — » jusqu'au point gauche, puis maintenez pendant 1 seconde.



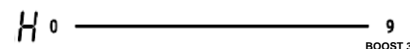
Assurez-vous que l'affichage de la puissance indique « 0 », puis « H ».



2. Éteignez toute la plaque en appuyant sur la commande MARCHE/ARRÊT.



3. Faites attention aux surfaces chaudes
La lettre 'H' indiquera la zone de cuisson 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.



En cas de coupure de courant lorsque « H » est en marche, veillez à ne pas toucher la surface de cuisson, même si « H » n'est plus affiché lorsque le courant est rétabli.

Utilisation de la gestion de la puissance

Grâce au gestionnaire de puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 3,1 kW/ 4,5 kW et 7,4 kW. Le réglage de la puissance totale par défaut est le niveau de puissance maximal.

Réglage du niveau de puissance total pour répondre à vos besoins

1. Assurez-vous que la plaque soit éteinte.

Remarque : vous ne pouvez régler la gestion de la puissance que lorsque la plaque est éteinte.

2. Appuyez sur la touche « fonction pause » et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. Vous pouvez entendre le signal sonore une fois.

3. Après avoir entendu le signal sonore, appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », puis maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. Le voyant de la minuterie indique alors le niveau de puissance total précédent qui clignote, par ex. '3.1'.

Touchez et maintenez « + » et « - » enfoncées pendant 1 seconde pour passer à un autre niveau de puissance, par exemple 3.1. Lorsque la puissance souhaitée clignote, appuyez sur la touche « fonction pause » et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes. La sonnerie retentit 10 fois. Cela signifie que vous avez terminé le réglage.

Remarque :

1. Après l'étape n° 2, vous devez toucher « + » et « - » **dans les 3 secondes** après avoir entendu le signal sonore. Sinon vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 2.
2. Une fois le réglage terminé, attendez la fin des 10 bips. N'appuyez sur aucune touche au cours de cette période. Dans le cas contraire, le paramètre ne sera pas valide.

Règles de gestion de la puissance

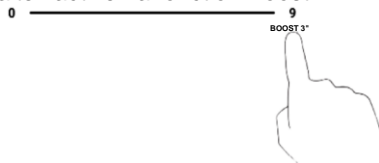
Si la puissance totale dépasse la limite de 3,1 kW, 4,5 kW (selon le niveau que vous avez défini), vous n'êtes pas en mesure d'augmenter la puissance de n'importe quelle zone. Si vous l'augmentez en appuyant sur '+', la plaque émet un bip à 3 reprises et le voyant affiche l'inscription 'Pn' en clignotant. Vous devez alors diminuer le niveau de puissance des autres zones avant d'augmenter la puissance de la zone souhaitée.

Utilisation de la fonction Boost

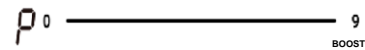
Boost est la fonction permettant à une zone de monter à une plus grande puissance en une seconde et qui dure 5 minutes. Vous pouvez ainsi obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

Utilisation du Boost pour obtenir une plus grande puissance

1. Appuyez et maintenez enfoncée l'extrémité droite du curseur de la zone dans laquelle vous souhaitez activer la fonction Boost.



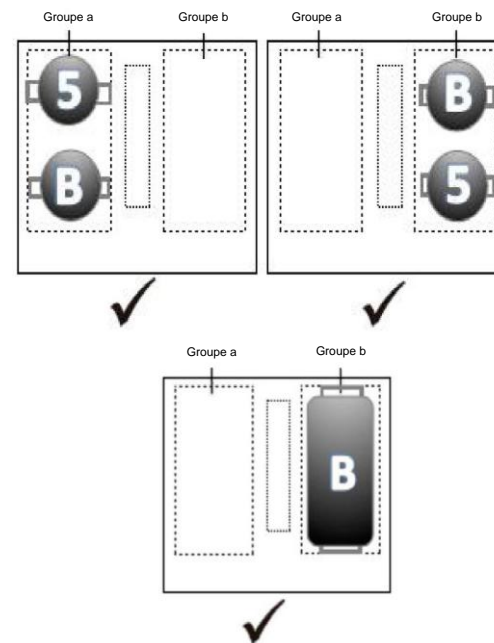
1. La puissance de Boost durera 5 minutes, puis la zone sortira du mode Boost.



2. Si vous souhaitez annuler le Boost pendant ces 5 minutes, sélectionnez directement la zone du curseur à l'exception de la touche Boost.

Restrictions lors de l'utilisation

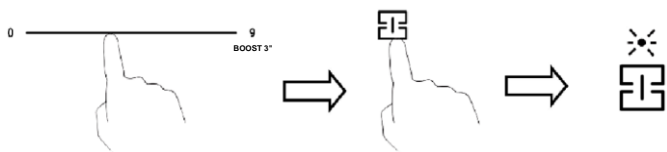
Les quatre zones ont été divisées en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le boost sur une zone, assurez-vous d'abord que l'autre zone fonctionne sur ou en dessous du niveau de puissance 5. Lorsque vous sélectionnez une zone et que vous appuyez sur la touche « boost », si l'autre zone fonctionne au-dessus du niveau de puissance 5, les symboles « P » et « 9 » clignotent sur l'écran de la zone sélectionnée et le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 9.



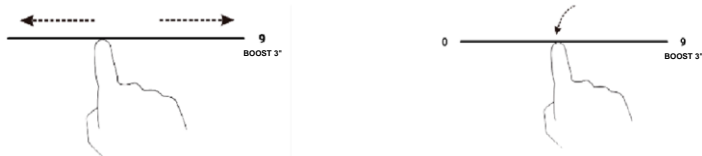
Remarque : lorsque vous n'utilisez pas la fonction Boost, vous pouvez utiliser les quatre zones en même temps.

Utilisation de la zone flexible

1. Touchez le curseur de la zone de cuisson pour activer la cuisson en zone flexible ; un indicateur à côté de la touche clignotera.
2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone flexible pour activer cette zone comme une seule grande zone : les indicateurs de niveau de puissance de la zone avant et de la zone arrière afficheront le même niveau, et l'indicateur LED à côté de la touche s'allumera.

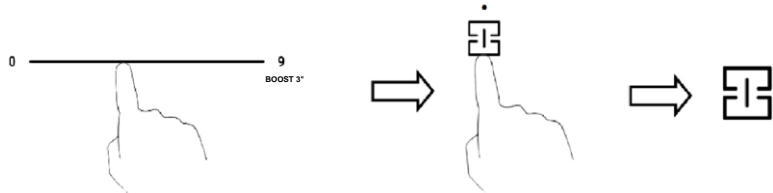


3. Vous pouvez ensuite faire glisser le doigt le long du contrôle « — » ou en toucher n'importe quel point.



Ou

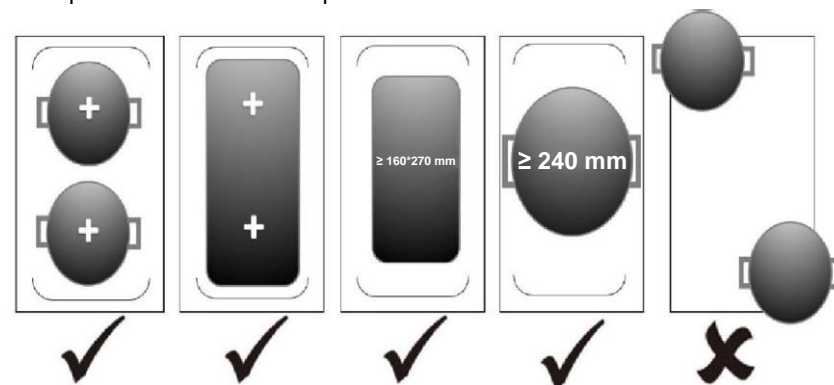
4. Si vous voulez quitter la zone flexible, touchez l'un des curseurs, puis appuyez sur la touche de la zone flexible.



Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément. Lorsque la plaque fonctionne en mode zone unique, vous pouvez déplacer un ustensile de cuisson d'une zone à l'autre à l'intérieur de la zone flexible en conservant le même niveau de puissance que la zone où cet ustensile a été placé à l'origine, et la partie qui n'est pas couverte par l'ustensile ne sera pas chauffée.
- Important : assurez-vous que vous avez bien placé les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson individuelle. Si la casserole est grande, ovale, rectangulaire ou longue, assurez-vous qu'elle est bien placée au centre de la zone de cuisson couvrant les deux croix.

Exemples de bon et mauvais positionnement des casseroles :



En tant que grande zone

1. Pour activer la zone flexible en tant que grande zone, appuyez tout simplement sur la touche prévue à cet effet.
2. Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

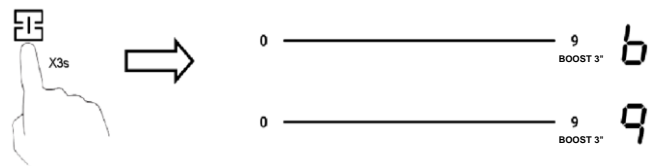
En tant que deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones indépendantes avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur la touche prévue à cet effet et les zones reviendront à leurs anciens réglages.

Utilisation de la fonction Barbecue

Le mode BBQ, utilisé en mode zone flexible, permet de maintenir la température de la surface de la casserole/poêle à un niveau raisonnable. Seules les deux zones de droite peuvent utiliser la fonction BBQ.

1. Touchez l'un des curseurs de la zone droite ; un indicateur situé à côté de la touche clignotera.
2. Appuyez sur la touche de la zone flexible pendant 3 secondes pour activer la fonction BBQ. Les lettres « b » et « q » s'afficheront alors.



3. Si vous souhaitez annuler la fonction Barbecue, touchez l'un des curseurs de la zone droite, puis touchez la commande de la zone flexible.

Utilisation de la fonction Maintien au chaud

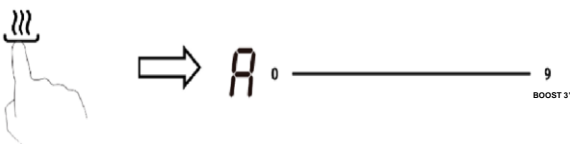
La fonction Maintien au chaud convient pour garder au chaud des aliments.

Utilisation de la fonction Maintien au chaud pour obtenir une température stable

1. Sélectionnez la zone de cuisson.



2. Appuyez ensuite sur la touche « Maintien au chaud » pour activer cette fonction. L'indicateur de la zone de cuisson affichera alors « A ».



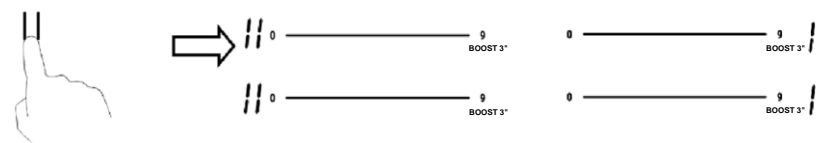
3. Si vous souhaitez annuler le maintien au chaud, appuyez longuement sur la fonction de maintien au chaud de la zone de cuisson. La zone de cuisson revient au niveau de puissance « 0 ».



Utilisation de la fonction Pause

La fonction pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la plaque à induction et d'y revenir.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur le bouton STOP+GO, le voyant de la zone de cuisson affiche « || ». Le fonctionnement de la plaque à induction est ensuite désactivé pour toutes les zones de cuisson, à l'exception de la touche STOP+GO, de la touche MARCHE/ARRÊT et de la touche de verrouillage.



3. Pour annuler l'état de pause, appuyez sur la touche STOP+GO, puis la zone de cuisson revient au niveau de puissance que vous avez réglé auparavant.

Utilisation de la hotte à aspiration descendante

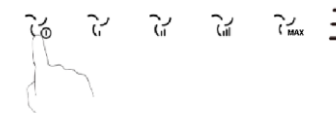
1. Pour activer la hotte à aspiration descendante.

Lorsque vous sélectionnez une puissance pour n'importe quelle zone de cuisson, la hotte est automatiquement activée et fonctionne au niveau 1.



2. Pour éteindre la hotte.

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre la hotte. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur cette touche.

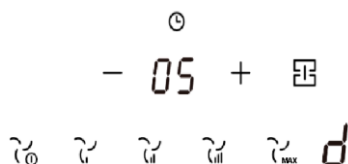


- Réglez une puissance par une touche de niveau : le niveau de puissance variera de 1 à 3.
Pour le niveau de puissance P, la durée est de 5 minutes.

Arrêt différé

L'arrêt différé est la fonction qui permet à la hotte de fonctionner après avoir éteint la plaque de cuisson.

- Vérifiez que la hotte fonctionne lorsque vous arrêtez de cuisiner. Ensuite, éteignez la plaque de cuisson en touchant la commande MARCHE/ARRÊT (pas la commande MARCHE/ARRÊT de la hotte), le chiffre de la minuterie indiquera « 05 », la hotte s'éteindra automatiquement au bout de 5 minutes.



Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage. Le voyant de la minuterie affichera « Lo ».

Pour déverrouiller les commandes

- Assurez-vous que la plaque à induction soit allumée.
- Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain temps.
- Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction.



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

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut superviser la température à l'intérieur de la plaque à induction. Quand une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de fonctionner.

Détection des petits articles

Quand une casserole d'une taille non adaptée ou non magnétique (par ex. aluminium) ou un autre petit élément (par ex. couteau, fourchette, clef) a été laissé sur la plaque, la plaque passe automatiquement en mode veille en 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Protection avec coupure automatique

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Quand vous enlevez la casserole, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque se coupe automatiquement au bout de 2 minutes.



Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne la zone de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme alarme

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

- Assurez-vous que la plaque soit allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme même si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson.

- Touchez la commande « + » « - », l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et « 30 » apparaît sur l'afficheur de la minuterie.

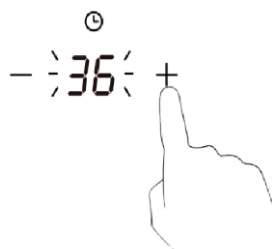


3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + ».

Astuce : Touchez la commande « - » ou « + » une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.

Maintenez appuyée la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

4. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.



5. La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique "- - -" quand le temps réglé est terminé.



Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Les zones de cuisson configurées pour cette fonction :

1. Touchez le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.
2. Touchez la commande de la minuterie, l'indicateur de l'alarme commence à clignoter et « 30 » apparaît sur l'afficheur de la minuterie.
3. Réglez le temps en touchant la commande « - » ou « + ».

Astuce : Touchez la commande « - » ou « + » une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute.

Touchez et maintenez appuyée la commande « - » ou « + », la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.

4. Pour annuler la minuterie, touchez le curseur de la zone de cuisson, puis réglez le temps sur « 00 » et ensuite « -- ».
5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

REMARQUE : le point à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



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



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si cette fonction est utilisée sur plus d'une zone de cuisson, le voyant de la minuterie indique le temps le plus court.
(par ex. zone 2# temps de réglage de 3 minutes, zone 3# temps de réglage de 6 minutes, l'indicateur de la minuterie indique « 03 ».)

REMARQUE : le point clignotant à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur de la minuterie montre le temps de la zone de cuisson. Si vous souhaitez vérifier le temps défini pour une autre zone de cuisson, touchez la commande de sélection de la zone de cuisson. La minuterie indiquera le temps réglé pour celle-ci.

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

REMARQUE : si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer à partir de l'étape n° 1.

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 le Power 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

- Quand la nourriture commence à bouillir, baissez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- 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 l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les aliments doivent revenir rapidement.
Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages les plus adaptés à vos besoins.

Réglage de la chaleur	Pertinence
1-2	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer• faire frémir rapidement• cuire du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• faire revenir• cuisiner des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quand la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de « surface chaude » mais la zone de cuisson peut encore être 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	<p>Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 de 2 à 4 pour le paragraphe « Salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 à induction.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque à induction soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe « Utilisation de votre plaque à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des récipients de cuisson avec des fonds plats et lisses. Consultez « 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. Consultez 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.	Veillez 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 :

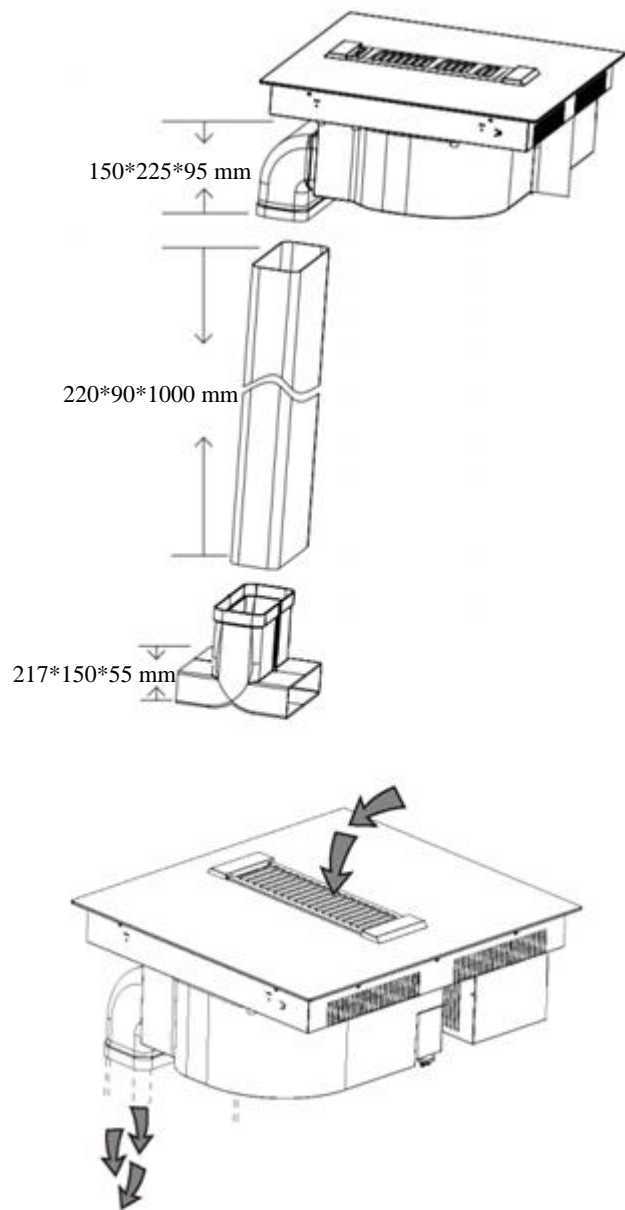
Problème	Causes possibles	Que faire
F3/F4	Panne du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Capteur de température de la panne IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée du capteur de température d'IGBT	Veillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque.

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes. Veillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

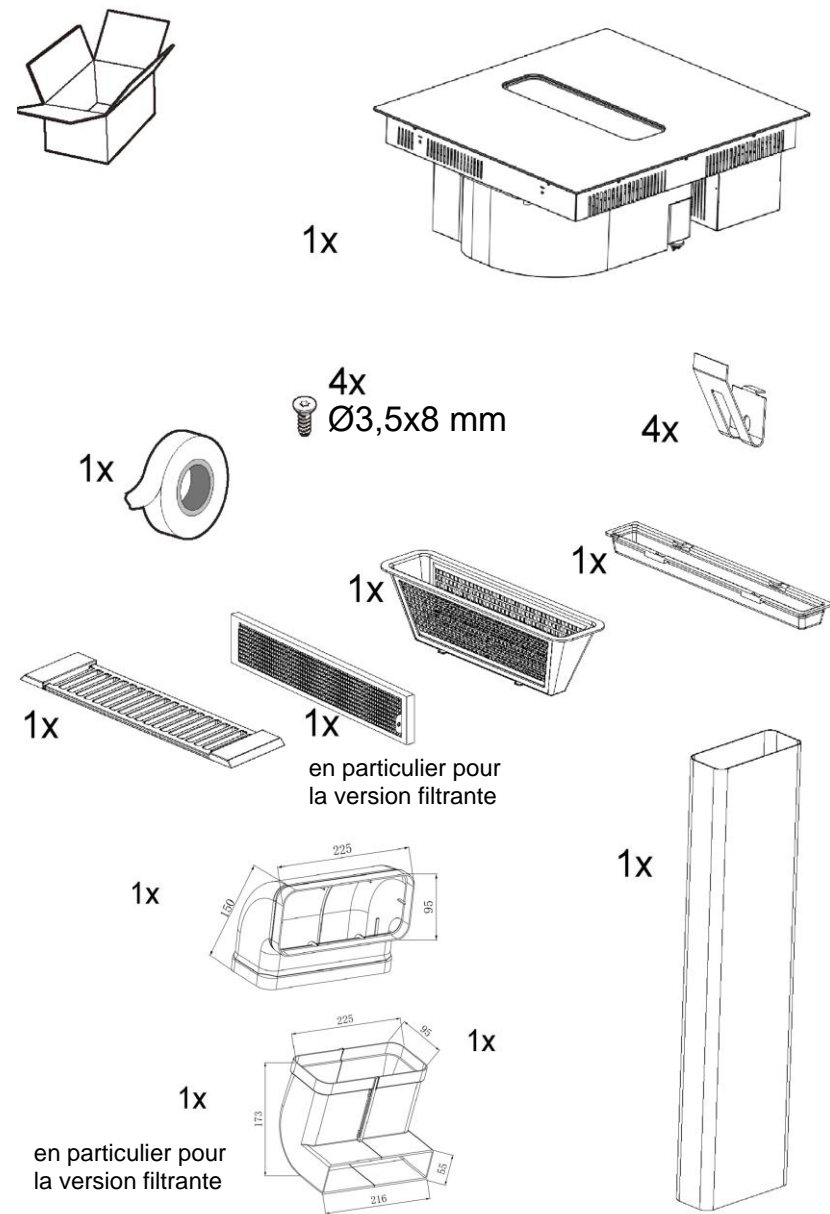
Caractéristiques techniques

Modèle	HAIH6IEMCE	HAIH6IEMCF
Zones de cuisson	4 zones	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~, 50-60 Hz	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance électrique installée	6800-7600 W	6800-7600 W
Dimensions du produit LxlxH (en mm)	590x520x213	590x520x213
Dimension intégrée AxB (en mm)	560x490	560x490

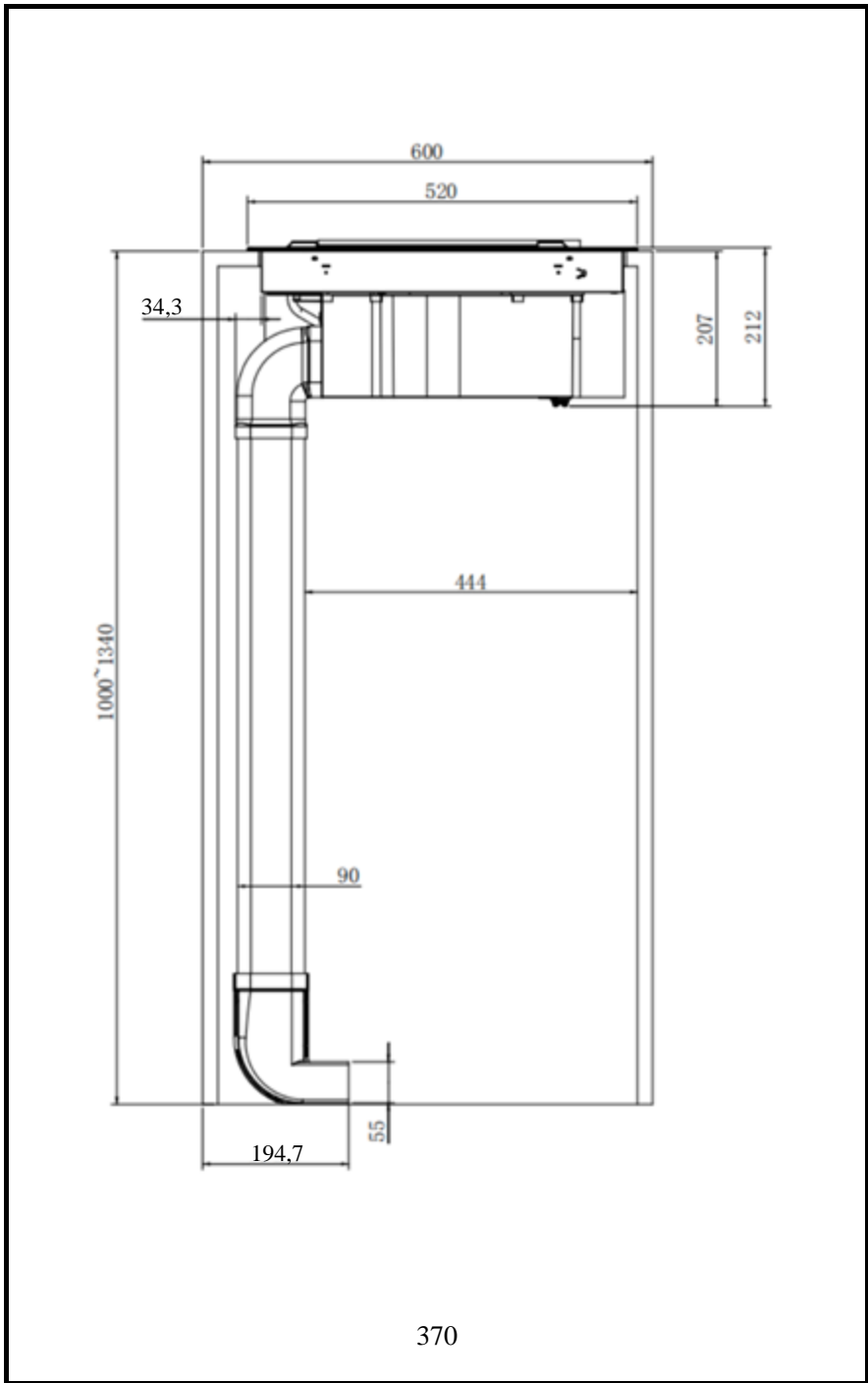
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.



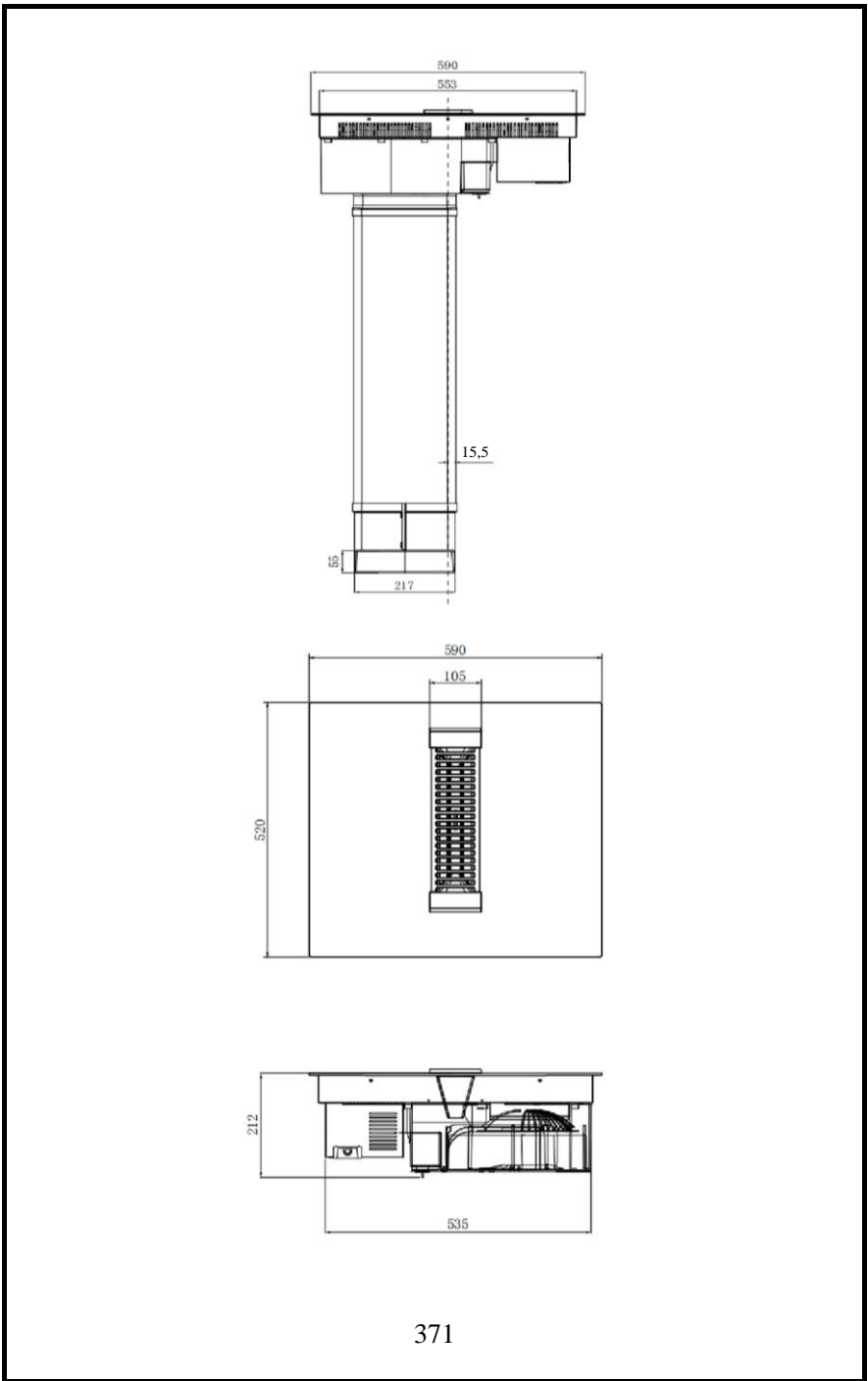
368



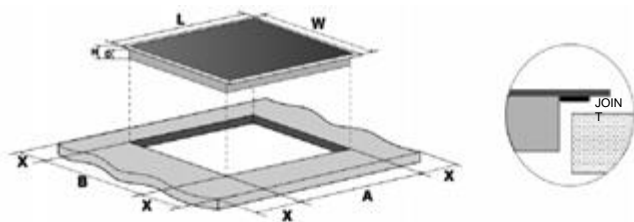
369



370



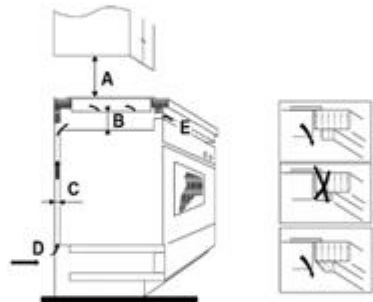
371



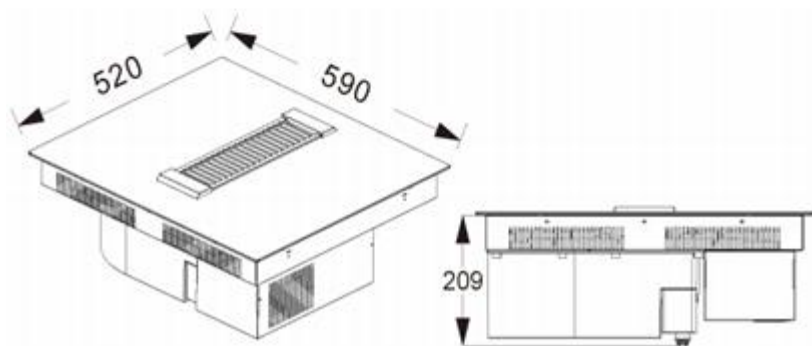
590	520	213	209	560+5	490+5	50 mini
-----	-----	-----	-----	-------	-------	---------

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

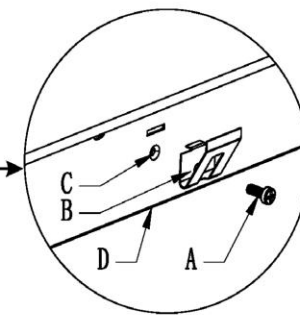
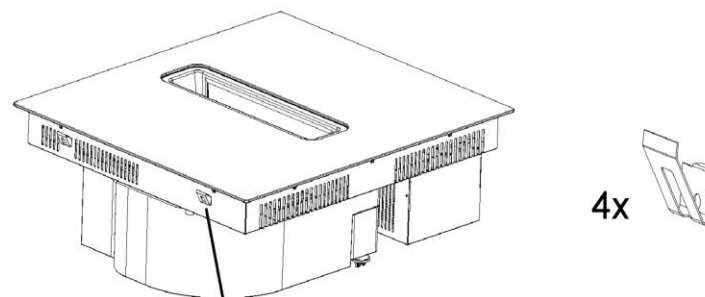
Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	30 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

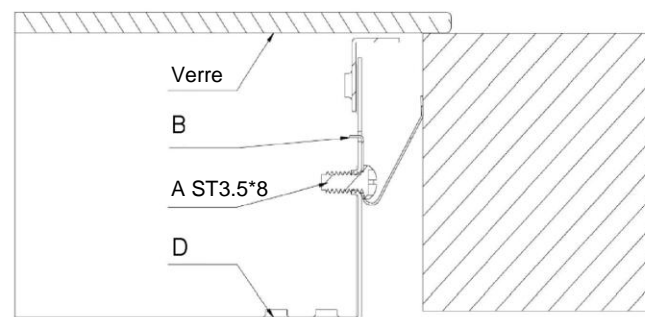


372

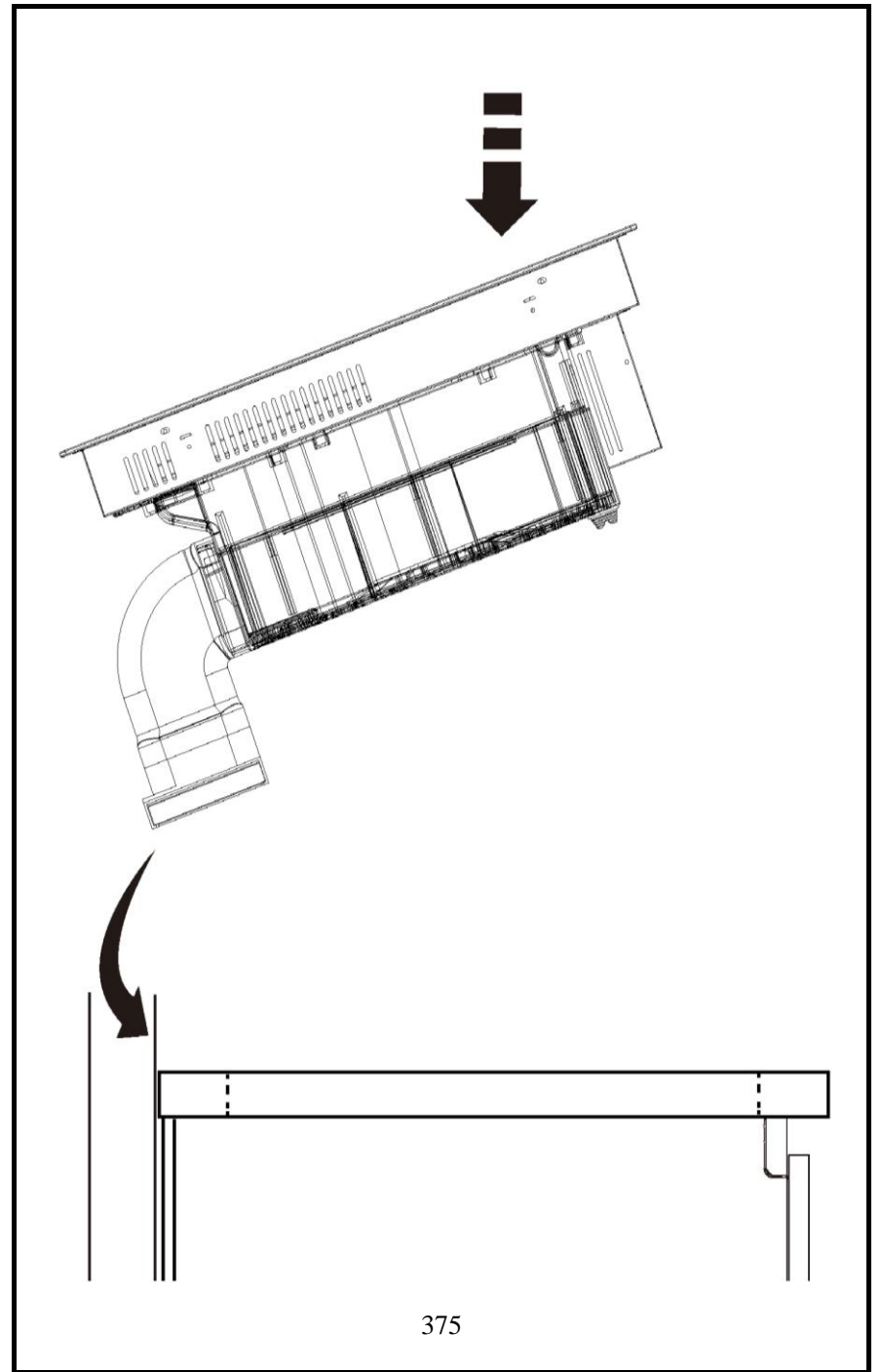
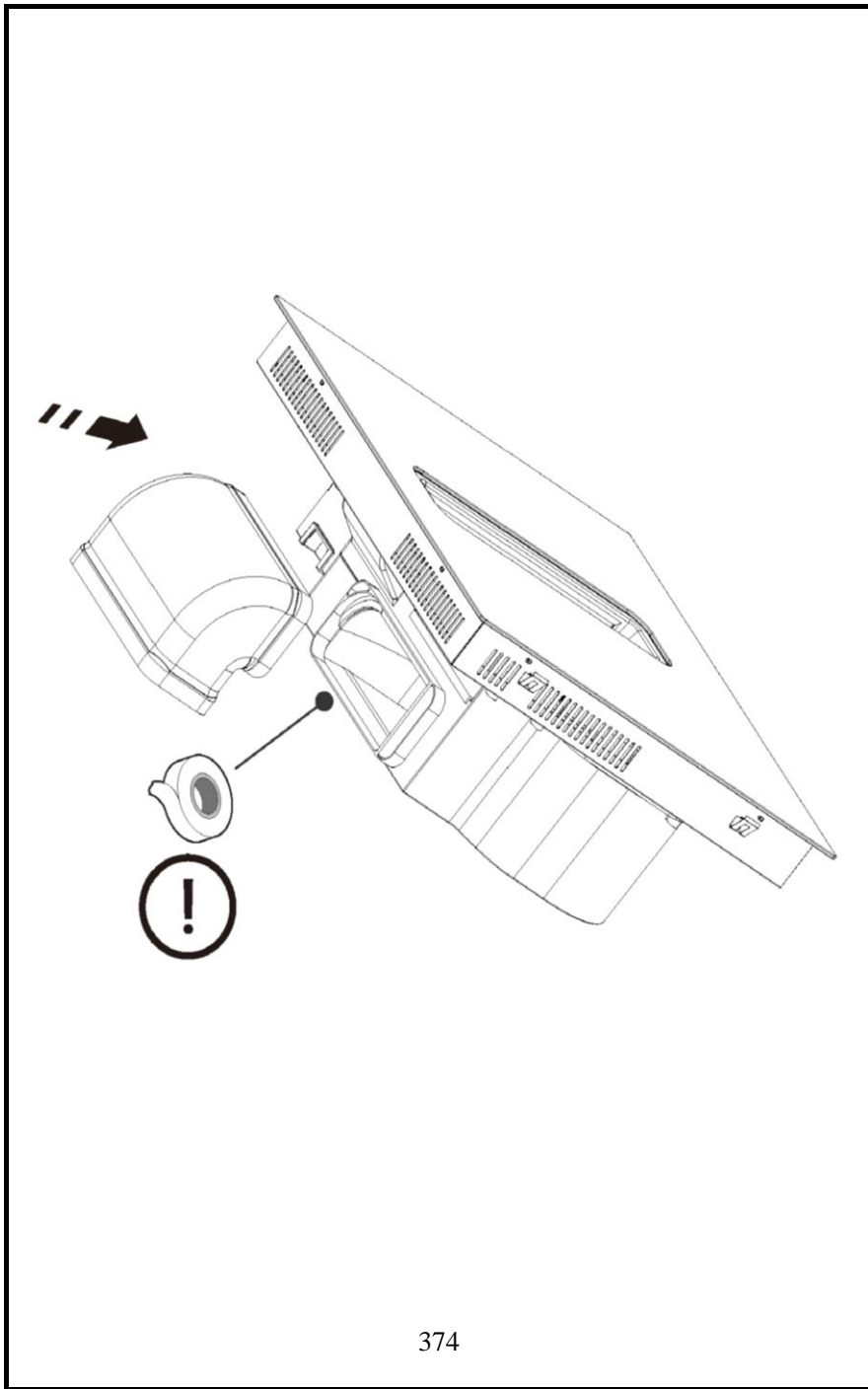


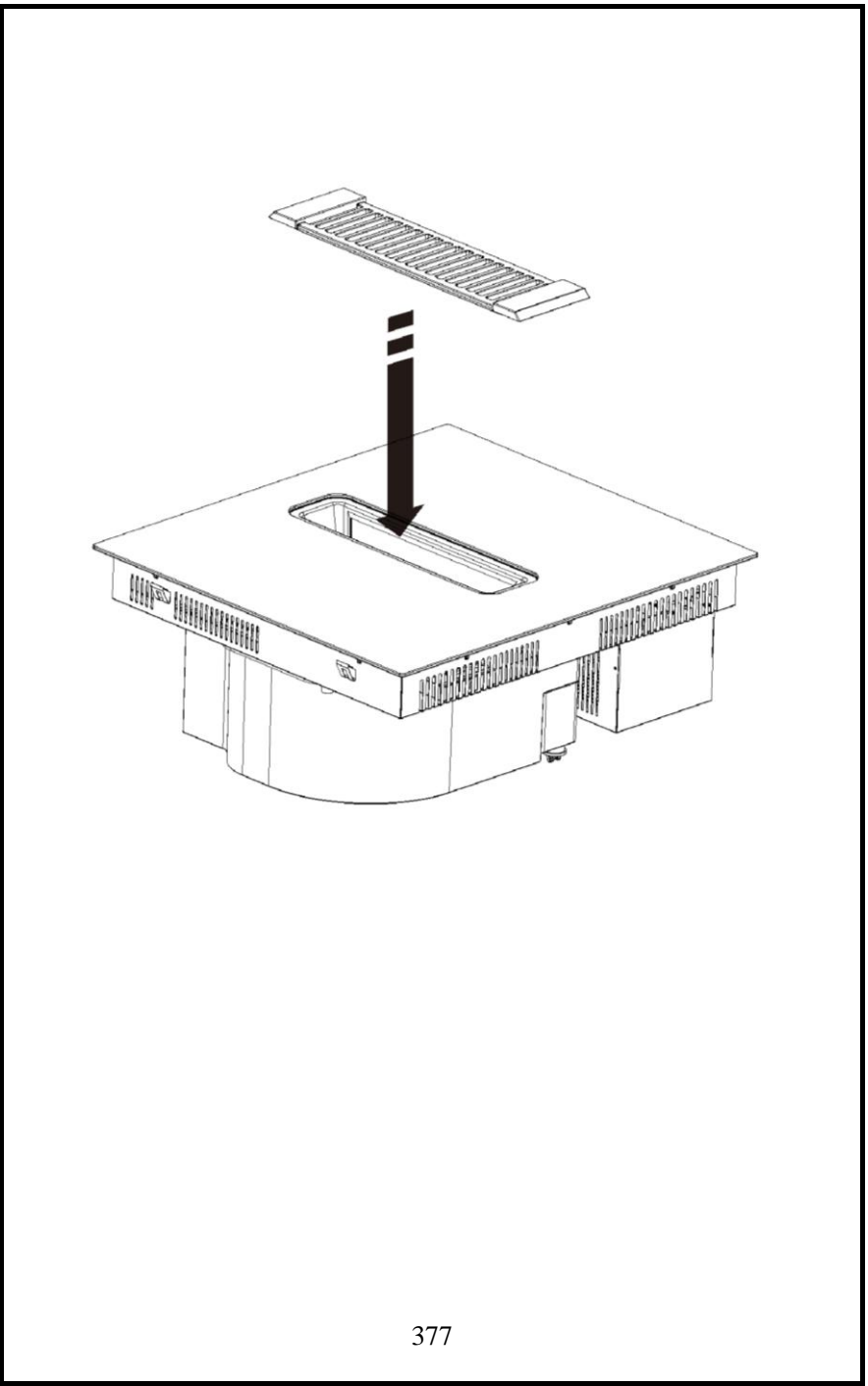
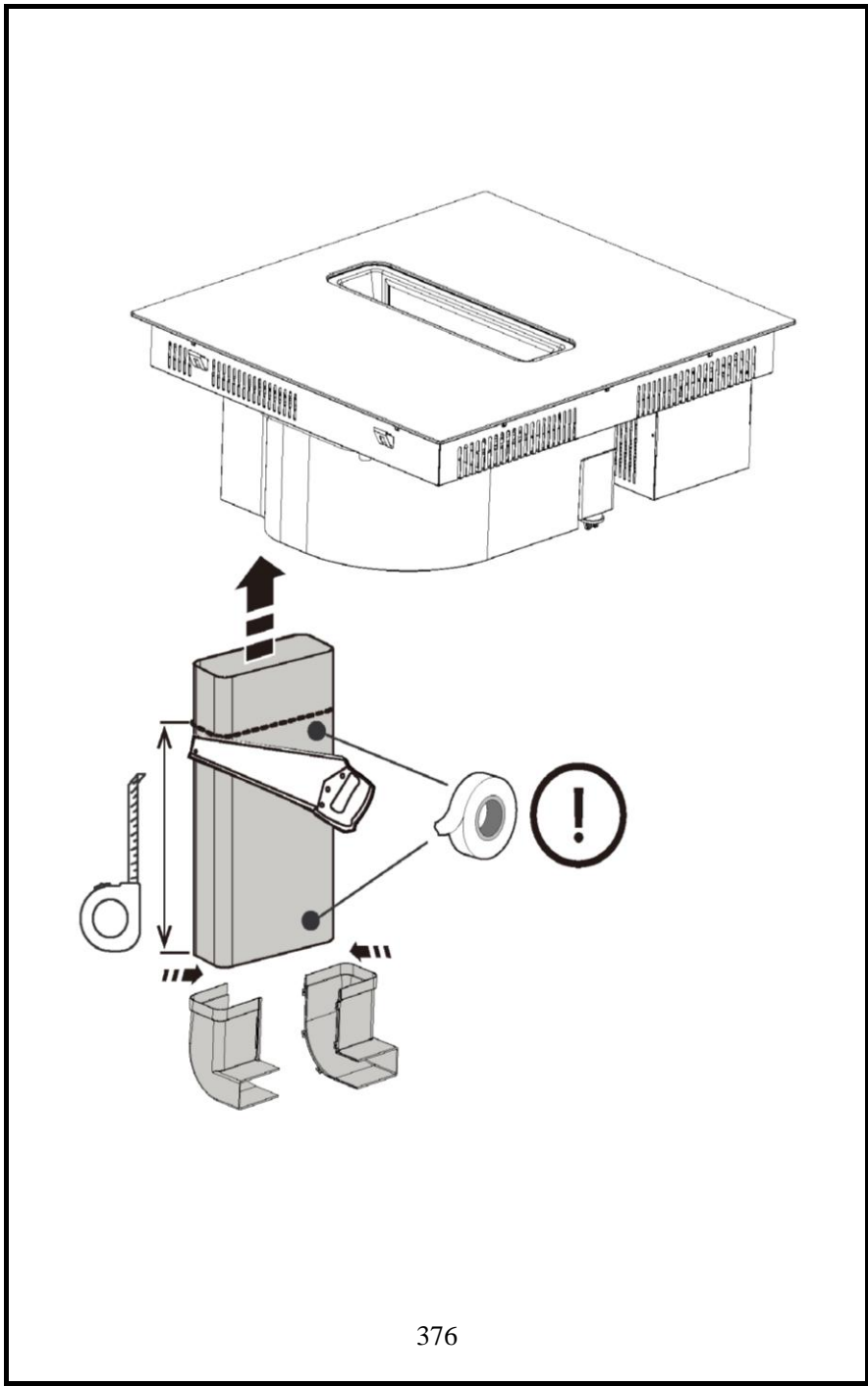
A	B	C	D
Vis	Étrier	Trou de vis	Base inférieure

Plan de travail/placard de cuisine



373





Avant d'installer l'appareil, vérifiez les éléments suivants :

- la surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé
- l'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables
- un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.

Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences)

- l'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

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 frais de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque
- l'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur

Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.

2. La plaque ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou séchoir car l'humidité peut endommager les parties électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de la plaque doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Branchement de la plaque sur le secteur


 Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela.

Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

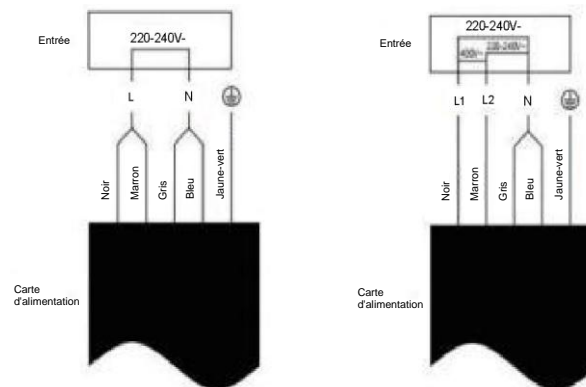
1. le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.

 Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans modifications. Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.

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 doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.



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 marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE relative aux 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

