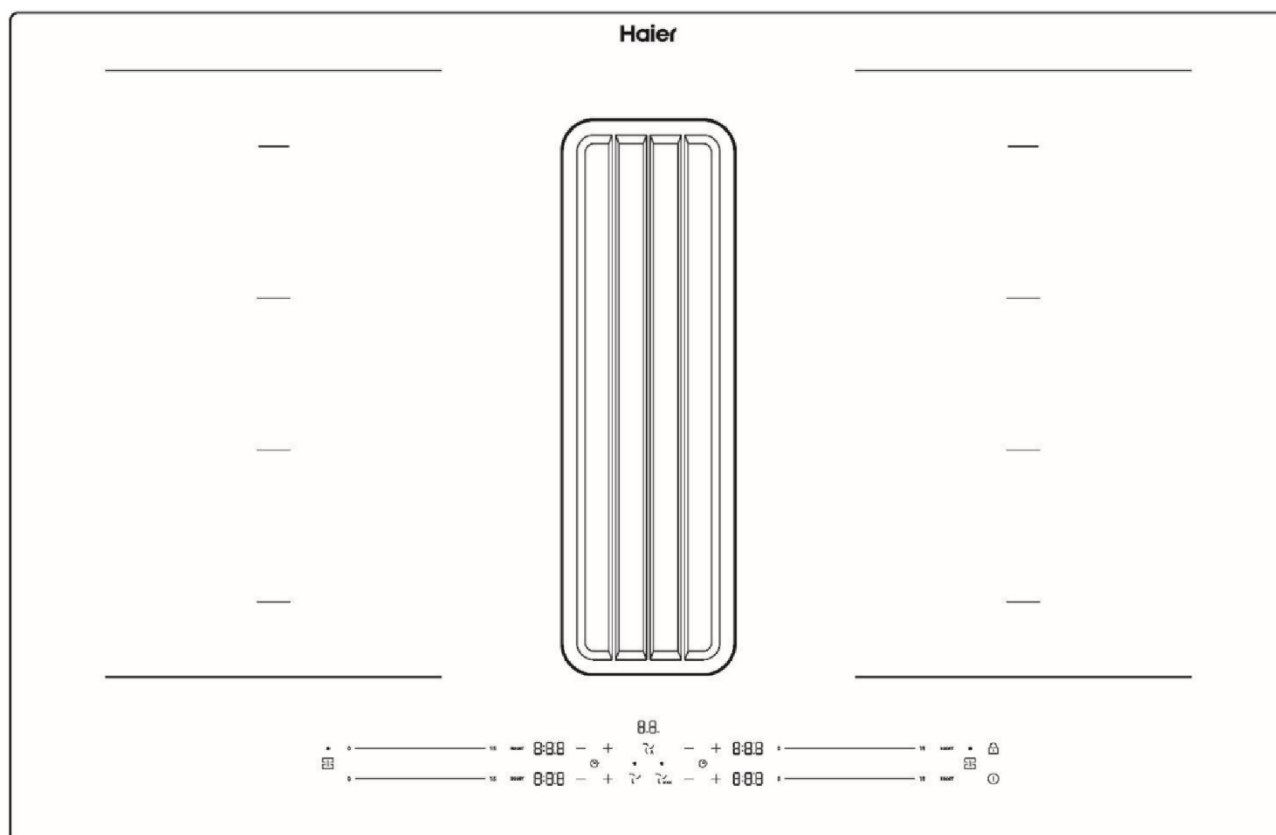


HAIH82MTMCE

HAIH82MTMCF



- EN Instruction on mounting and use
- ES Instrucciones de montaje y uso
- IT Istruzioni per il montaggio e l'uso
- PT Instruções de montagem e utilização
- CS Pokyny k montáži a použití
- SK Návod na montáž a použitie
- HR Upute za montažu i uporabu
- DE Montage- und Bedienungsanleitung
- FR Instructions de montage et d'utilisation

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
PRODUCT OVERVIEW	10
OPERATION INSTRUCTIONS	12
QUICK START GUIDE	20
CLEANING AND MAINTENANCE	24
TROUBLESHOOTING	29
SPECIFICATIONS	33
PRODUCT INSTALLATION	35
DISPOSAL AND RECYCLING	69

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

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

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

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop. Please strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

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

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

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

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

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

- there is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions
- CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas hobs.

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

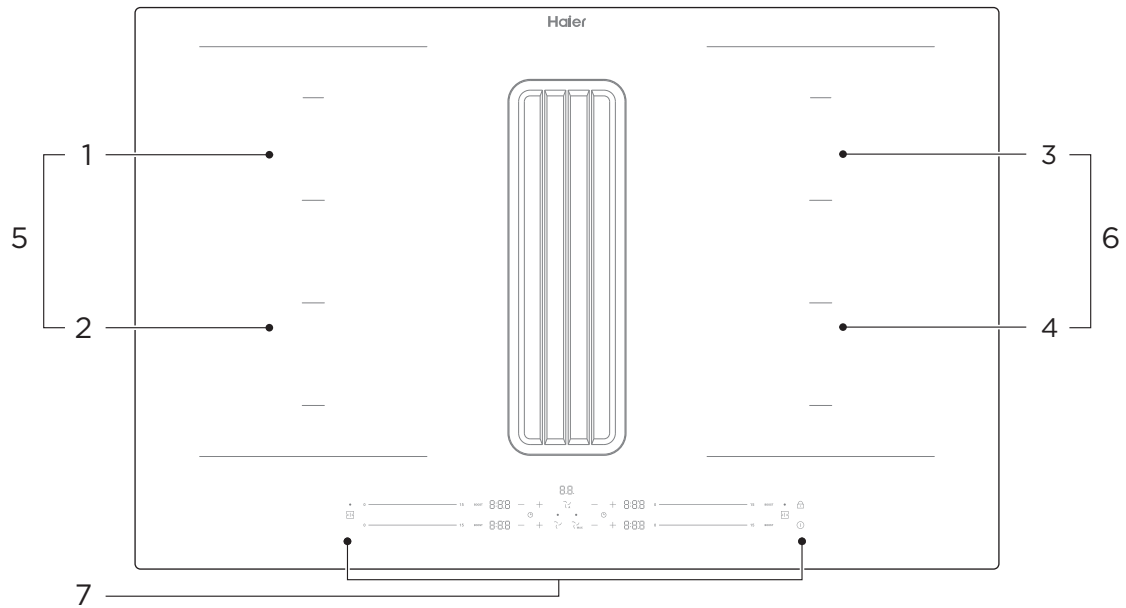
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

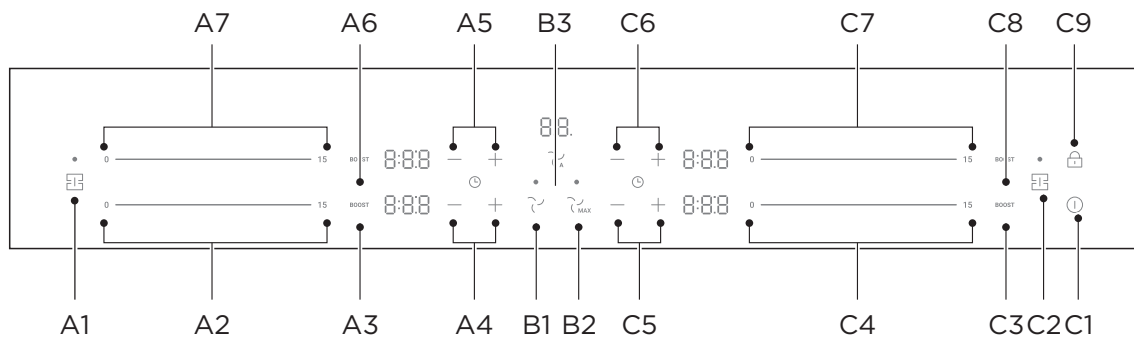
PRODUCT OVERVIEW

Top View



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

Control Panel



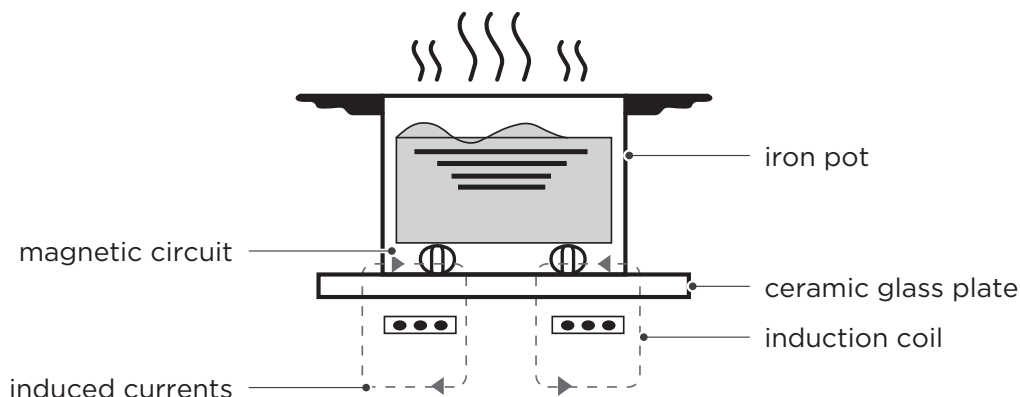
- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| A1. Flexible Area control | A2. Power regulating controls | A3. Boost |
| A4. time regulating controls | A5. time regulating controls | A6. Boost |
| A7. Power regulating controls | | |
| B1.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

NOTE

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

Working Theory

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



Operating Mode

You can use your appliance in air extraction mode or circulating-air mode.

Exhausting mode

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



The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).

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

Filtrating mode

The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and an odour filter, and conveyed back into the room.

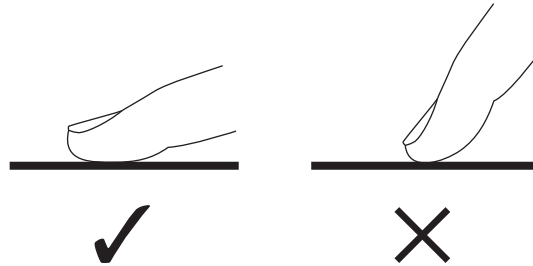


To bind odours in circulating-air mode, you must install an odour filter. The different options for operating the appliance in circulating-air mode can be found in our catalogue. Alternatively, ask your dealer.

OPERATION INSTRUCTIONS

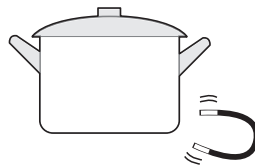
Touch Controls

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

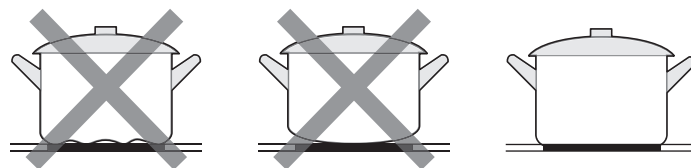


Choosing the Right Cookware

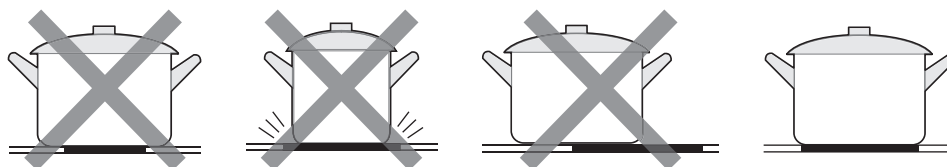
- ⚠ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



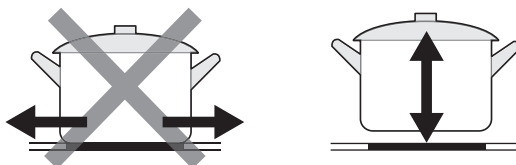
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



How to Use

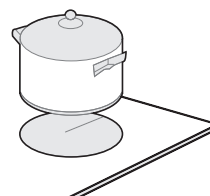
Start Cooking

Touch the ON/OFF control for 1 seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



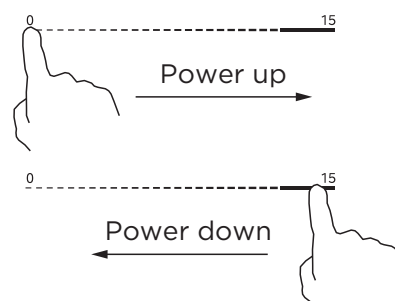
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



Select a heat setting by touching the slider control

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



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

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

Manual ventilation control

You can control the ventilation setting manually.

NOTE

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

Activating the manual ventilation control

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

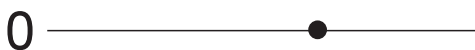
The ventilation system is activated.

Changing or deactivating manual ventilation control

1. Power off
2. Using the hood key  to adjust the level to 0

Finish Cooking

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



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



Run-on function for the ventilation system

ventilation system is divided into manual and automatic modes.

The automatic mode can be enabled after all the hob is enabled. It will be automatically disabled two minutes after the hob is all shut down.

Manually

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

In power on states, Touch  , digital screen display A.

The appliance deactivates the run-on function when:

- 2 minutes after all hobs are shut down.
- press power key.

Using the Boost function

Activate the boost function

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

MAX

Cancel the Boost function

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



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



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

Intensive ventilation setting

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

Automatic start for the ventilation system

If you select a power level for a cooking zone and the auto-matic start switches on.

The ventilation system switches on at a power level in accordance with the respective power level for the cooking zones.

Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 seconds.
- To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:
 - In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 21 cm.
 - Anywhere with bigger cookware.

As big zone

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



The power setting works as any other normal area.

To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

As two independent zones

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

Locking the Controls

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

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

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

Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function

State: Set Child Lock in power off state

Entry conditions:

1) LR max Burner **MAX** select key 3 seconds(+Buzzer sound)

2) LF max Burner **MAX** select key 3 seconds(+Buzzer sound)

Set working:

Set working:

P0	
74	00

To switch to another level

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

There are 5 power levels, from “2.8kW” to “7.4kW”.

The LR and RF digital display will show one of them.

“28 00” : the maximum power is 2.8kW.

“35 00” : the maximum power is 3.5kW.

“45 00” : the maximum power is 4.5kW.

“58 00” : the maximum power is 5.8kW.

“74 00” : the maximum power is 7.4kW.

Confirmation and Exit Power Management Function

After select power limit value, use power off key ① for confirmation.

Then the hob will be turned off.

Timer control

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

Setting the timer to turn cooking zones off

Set one zone

Touching the heating zone slider control.



Set the time by touching the or control of the timer.

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



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

0:30

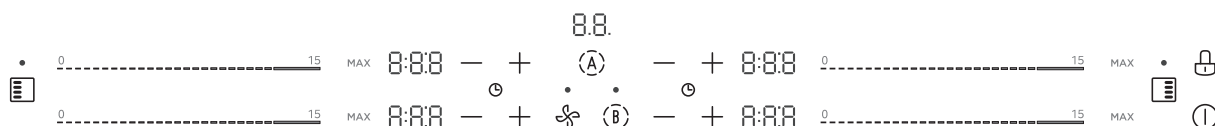
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

Set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;

The timing of each heating zone is independently set and displayed

The show as below:



Cancel the timer

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

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



NOTE

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

Default working times

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

Induction hob:

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

Hood:

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

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

Before Using Your New Induction Hob And Hood

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

The appliance is supplied with a preset Air extraction mode.

If you want to Air extraction mode to Circulating-air mode, You can follow the steps below:

1. Enter hood mode settings

State: Set Child Lock in power off state.

Entry conditions:

Press the (A) key 3 seconds(+buzzer sound), and the LF digital tube will display "ou" or "In", using the lock key  to change the mode;

If it is in Air extraction mode now, and the LF digital tube will display "ou", use the power button  to confirm and turn on the machine;

If it is in Circulating-air mode now, and the LF digital tube will display "In", use the power button  to confirm and turn on the machine;

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-frying

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

Detection of Small Articles

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

Heat Settings

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

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

Before Locating the Fixing Brackets

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

CAUTIONS

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

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

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

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

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

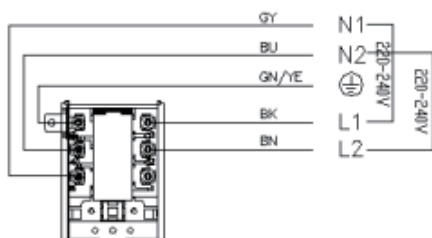
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

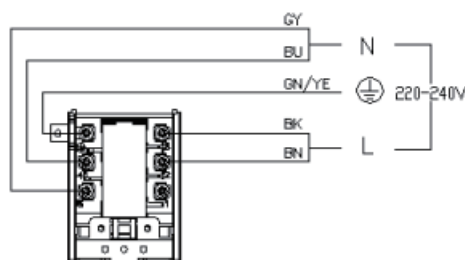
 Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

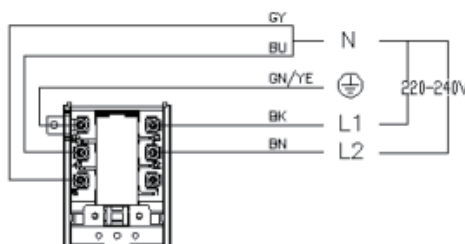
- ⚠ If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with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



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



220-240V/380-415V

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

CLEANING AND MAINTENANCE

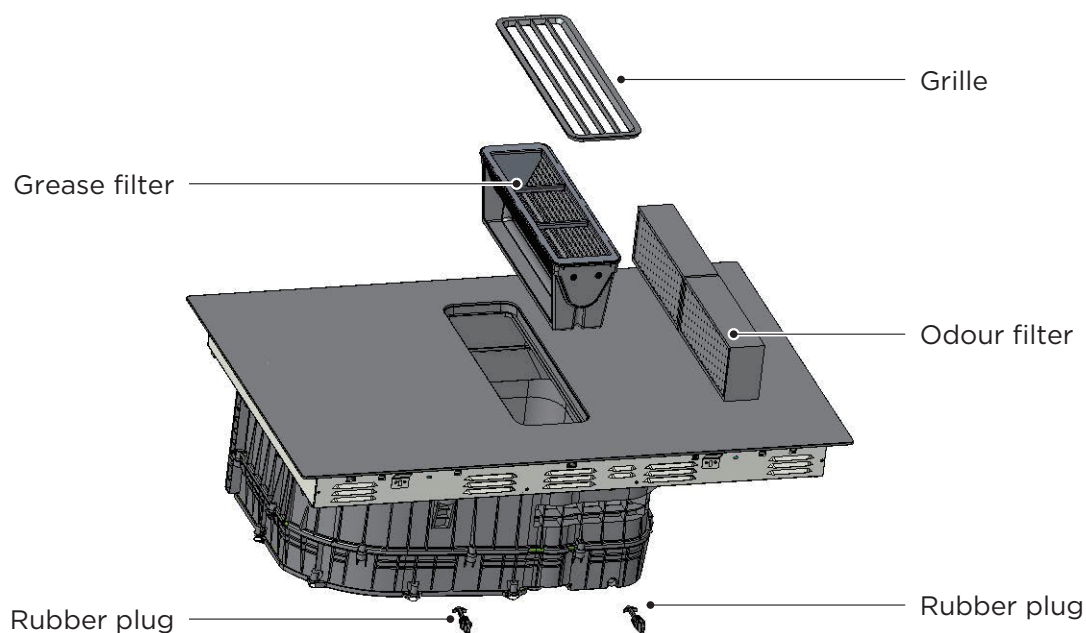
To keep your appliance working efficiently for a longtime, it is important to clean and maintain it carefully.

Cleaning the Hob

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

Components To Be Cleaned Or Replaced

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

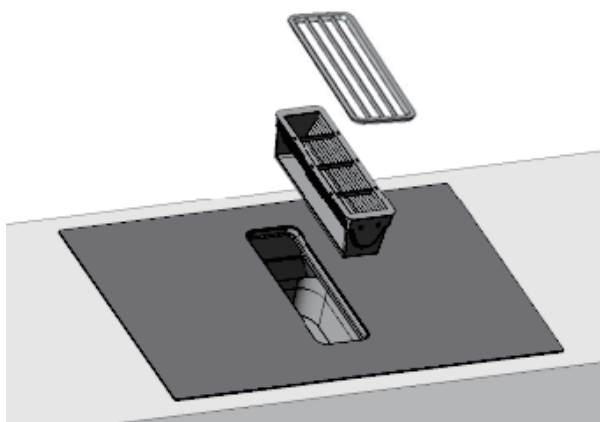


Changing The Odour Filter

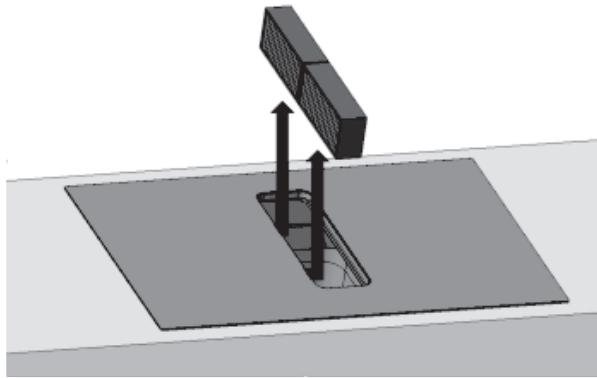
Change the odour filter regularly.

● NOTE

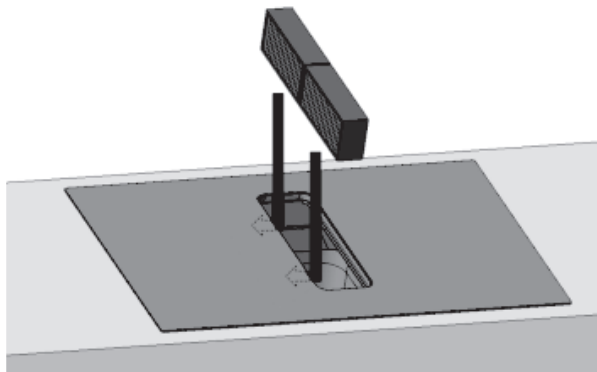
- You can obtain odour filters from specialist retailers or customer service.
- 1. To keep them in good working order, only use genuine replacement filters.
- 2. ATTENTION!
 - Falling grease filters and grille may damage the hob below.
 - Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.
- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



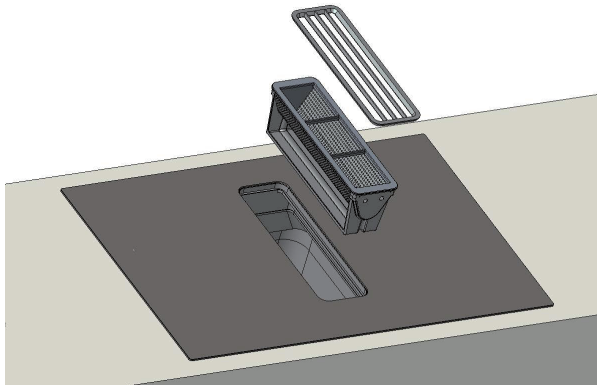
3. Remove the two odour filters, and dispose of them properly.



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



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



Resetting the saturation indicator

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

Cleaning the Grille and Grease Filters

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

⚠ WARNING...Risk of fire!

Fatty deposits in the grease filters may catch fire.

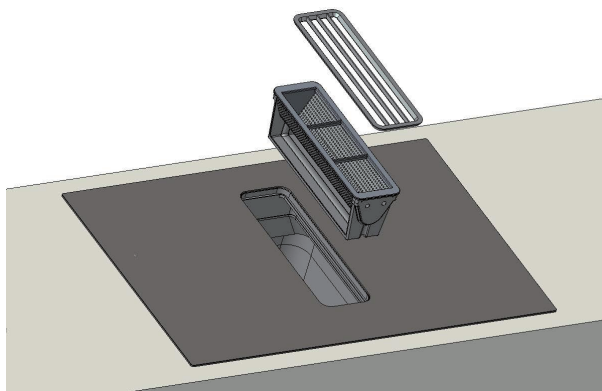
- Never operate the appliance without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.

1. ATTENTION!

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

Remove the grille and the grease filter, and dispose of them properly.

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



2. Clean the grille.

- See chapter "Cleaning the grease filters or grille manually"

3. Clean the grease filters.

- See chapter "Cleaning the grease filters or grille manually"
- See chapter "Cleaning the grease filter in the dishwasher"

4. If required, remove the odour filters or acoustics filters and clean the appliance from the inside.

- See chapter "Changing the odour filter"

5. If any objects get into the appliance, remove these objects and ensure that the supply to the overflow container is not blocked.

6. Wipe out the inside of the appliance with soapy water and a dish cloth.

7. After cleaning, reinsert the dried metal grease filter.

Cleaning the grease filters or grille manually

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

Cleaning the grease filter in the dishwasher

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

Clean the Cavity and Sewage

From the rubber plug, drain liquids or objects that come into the appliance from above.

Requirement: The appliance has cooled and the residual heat indicator has gone out.

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

TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
--------------	---------	----------

Auto-Recovery

EL,EH	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
C2	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
B3	The current of the hood driver board is abnormal.	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
B7	Ventilation system air duct fully blocked.	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check hood for foreign objects,and restart hood.

No Auto-Recovery

E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid.	
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	Replace the power board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	
B5	Ventilation system error.	Replace the hood driver board or motor.
Bd	The communication between the display board and the hood driver board fails.	Replace the hood driver, power board, or display board, and check whether the connecting cable is damaged.

Specific Failure & Solution

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

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

SPECIFICATIONS

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

Energy labelling

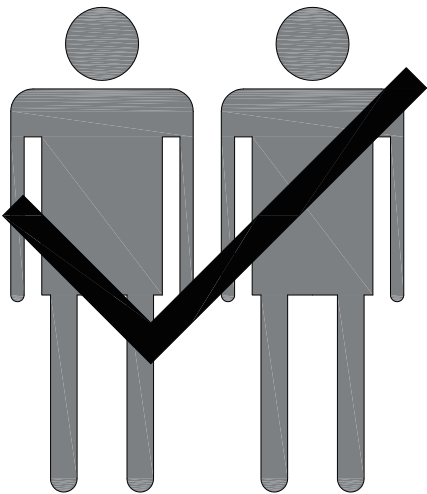
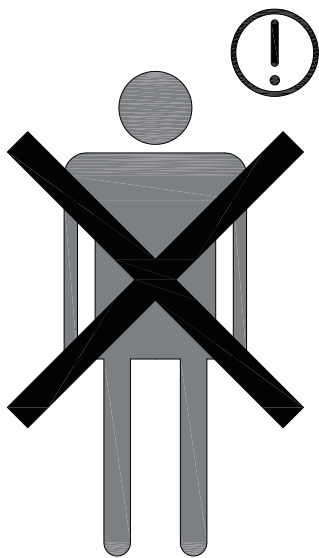
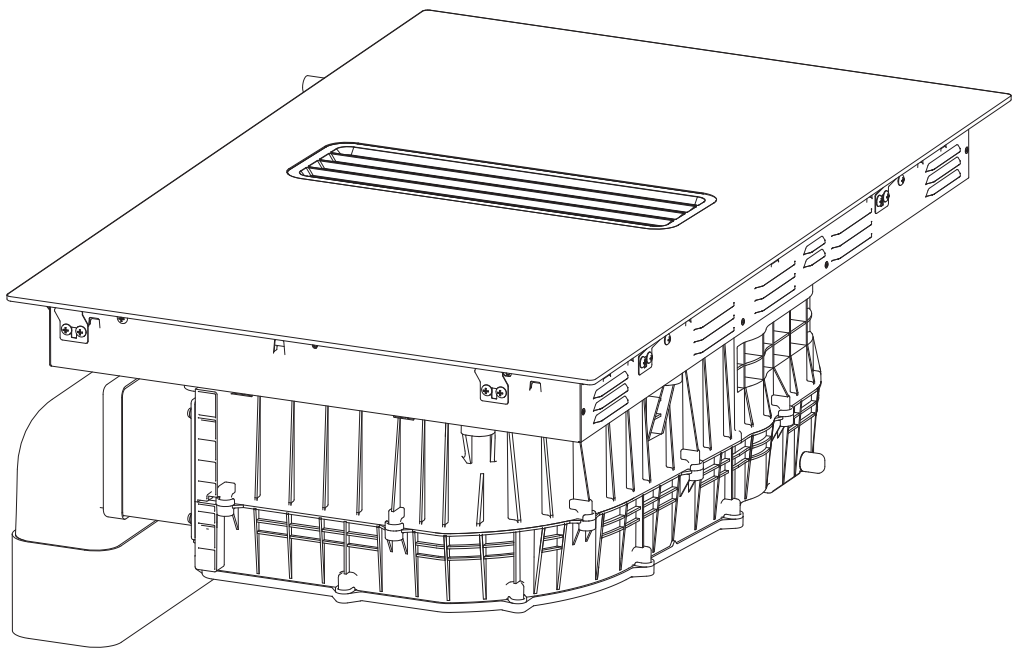
Manufacturer	Haier		
Model identification	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF		
	Symbol	Value	Unit
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking area	Two areas		
Heating technology	Induction cooking		
Diameter of useful surface for cooking zone Ø	Ø	-	cm
Diameter of useful surface cooking area L*W	L W	Left area: 37.5*20.5 Right area: 37.5*20.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area	EC _{electric cooking}	Left area: 185 Right area: 188	Wh/kg
Energy consumption for the hob	EC _{electric hob}	186	Wh/kg
Energy consumption			
Annual energy consumption	AEC _{hood}	31.4	kWh/a
Energy efficiency class	-	A	-
Energy efficiency index	EEl _{hood}	50.2	-
Fluid dynamic efficiency	FDE _{hood}	28.3	-
Fluid dynamic efficiency class	-	A	-
Lighting			
Lighting efficiency	LE _{hood}	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-

	Symbol	Value	Unit
Grease filtering			
Grease filtering efficiency	GFE _{hood}	79.1	%
Grease filtering efficiency class	-	C	-
Air flow volume (ducted extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	327	m /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	518	m /h
Maximum air flow at boost setting	-	645	m /h
Noise(ducted extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	57	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	65	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB
Power consumption			
Power consumption in off mode	Po	0.42	W
Power consumption in standby mode	Ps	N/A	W
Air flow volume (recirculated extraction)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	355	m /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	468	m /h
Maximum air flow at boost setting	-	520	m /h
Noise(recirculated extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	62	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	67	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	70	dB

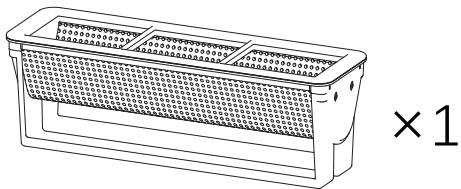
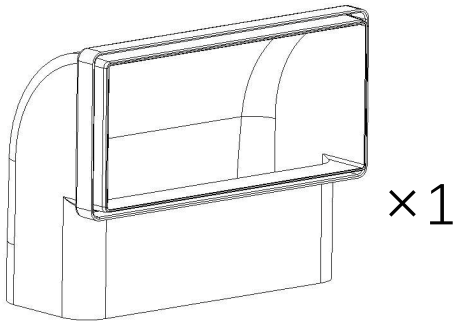
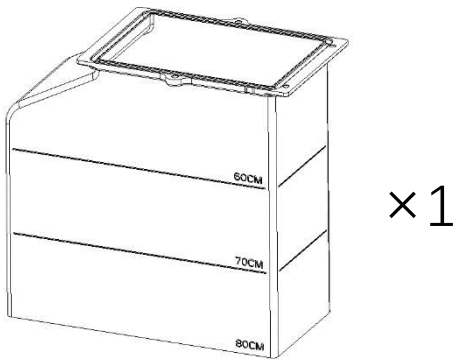
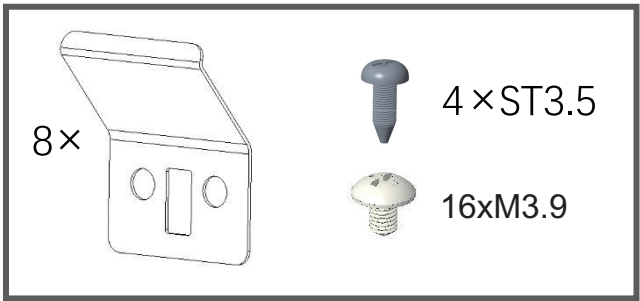
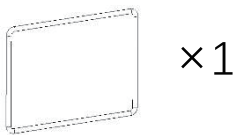
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

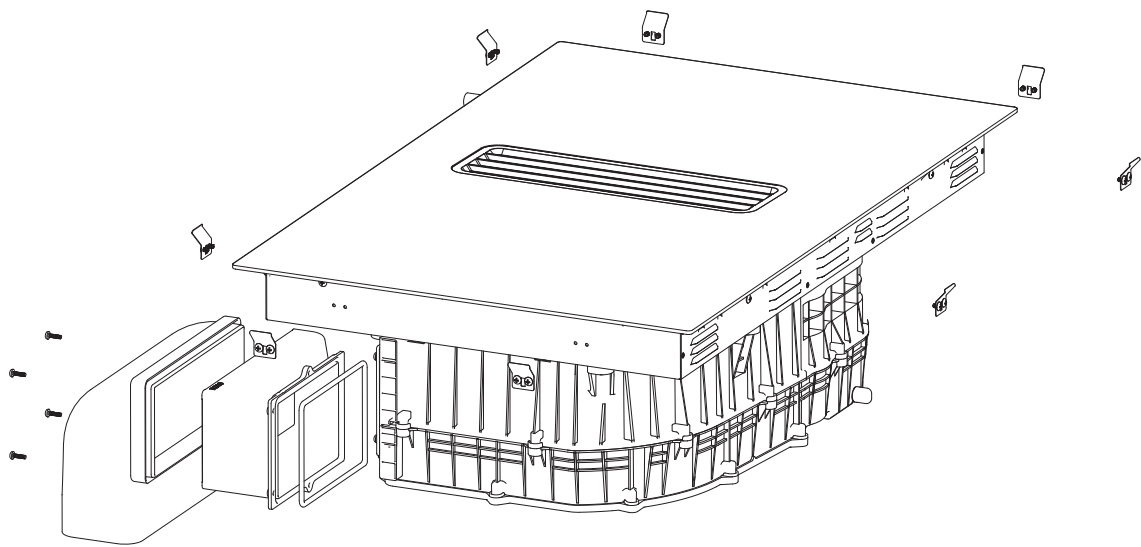
The base diameter of induction cookware		
Cooking zone	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Flexible area	120	220*380

PRODUCT INSTALLATION

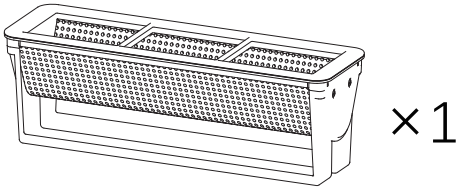
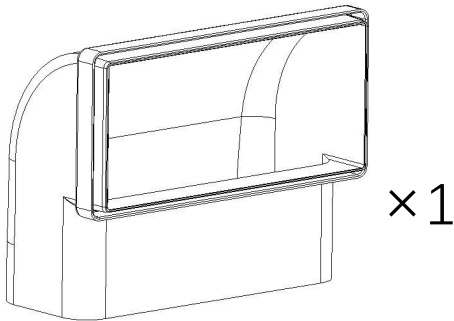
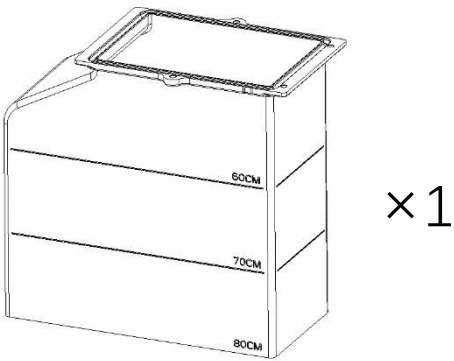
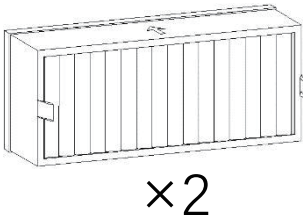
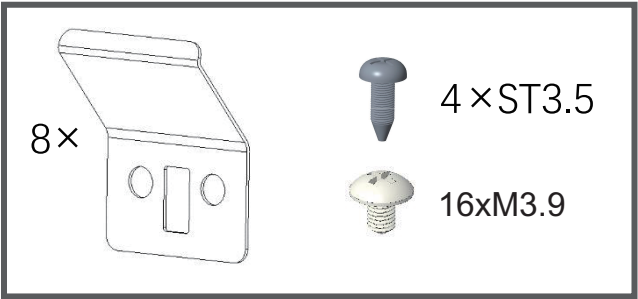
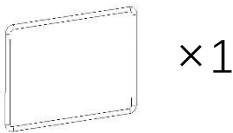


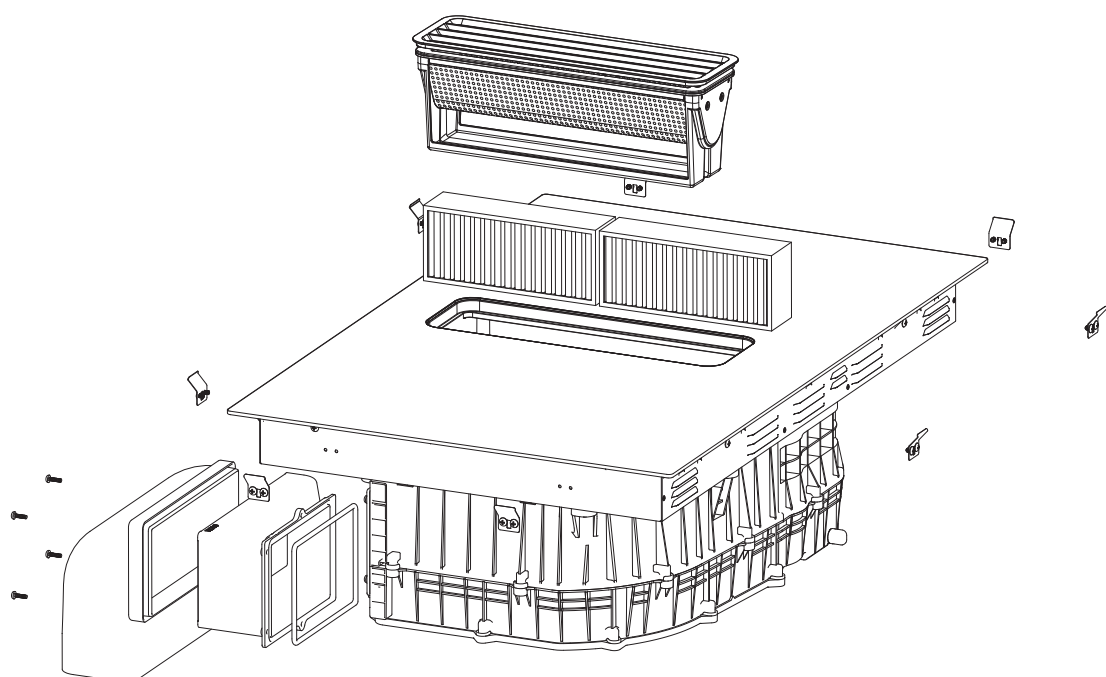
Installation Accessories, Outward Discharge



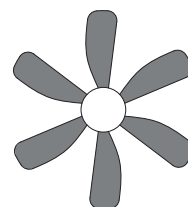
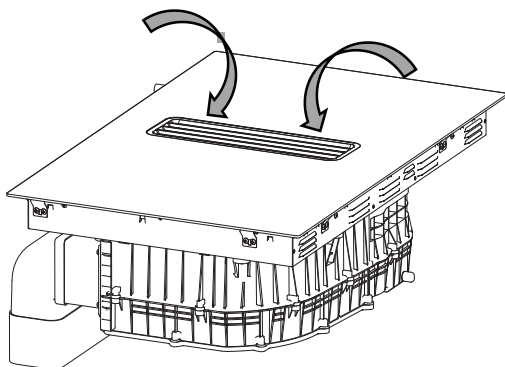
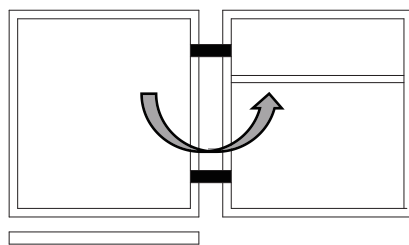


Installation Accessories, Inward Discharge

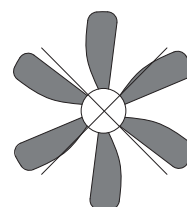
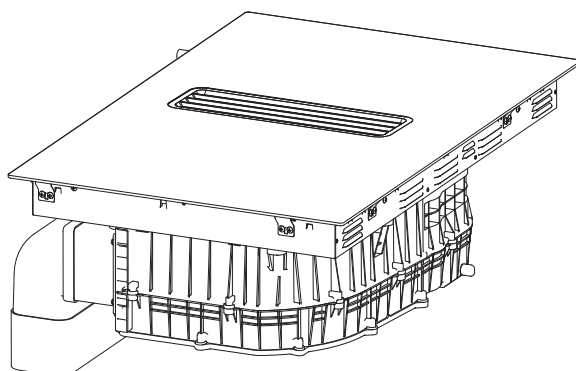
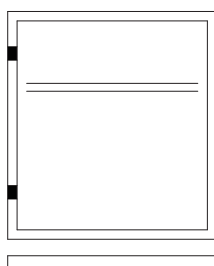


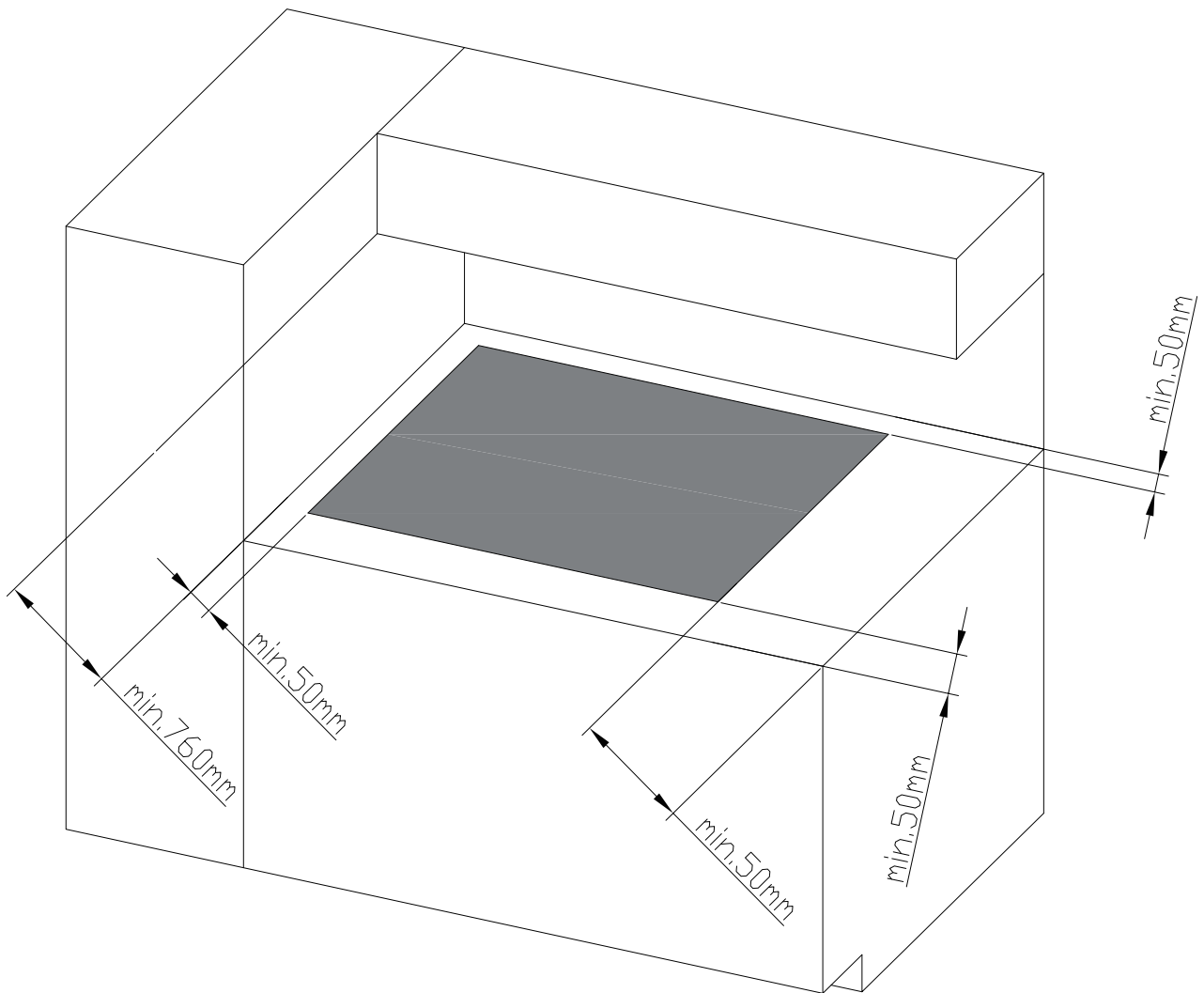


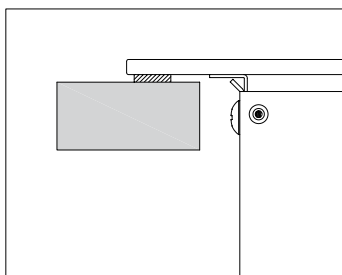
Air Outlet Open



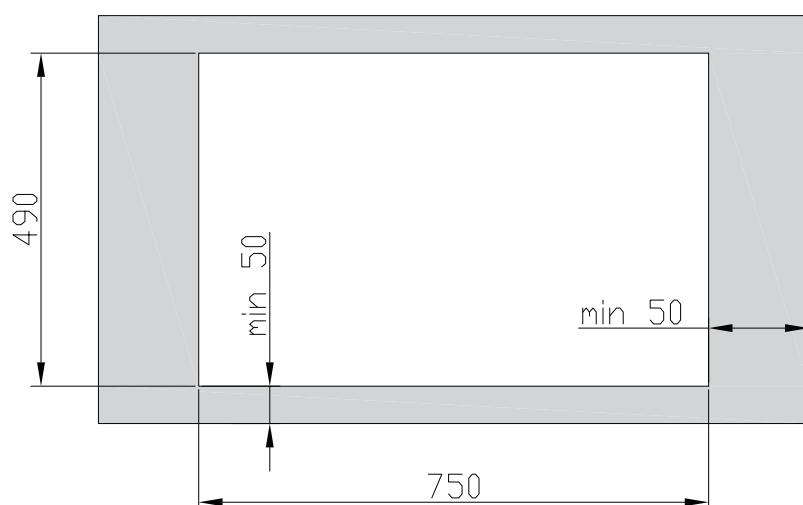
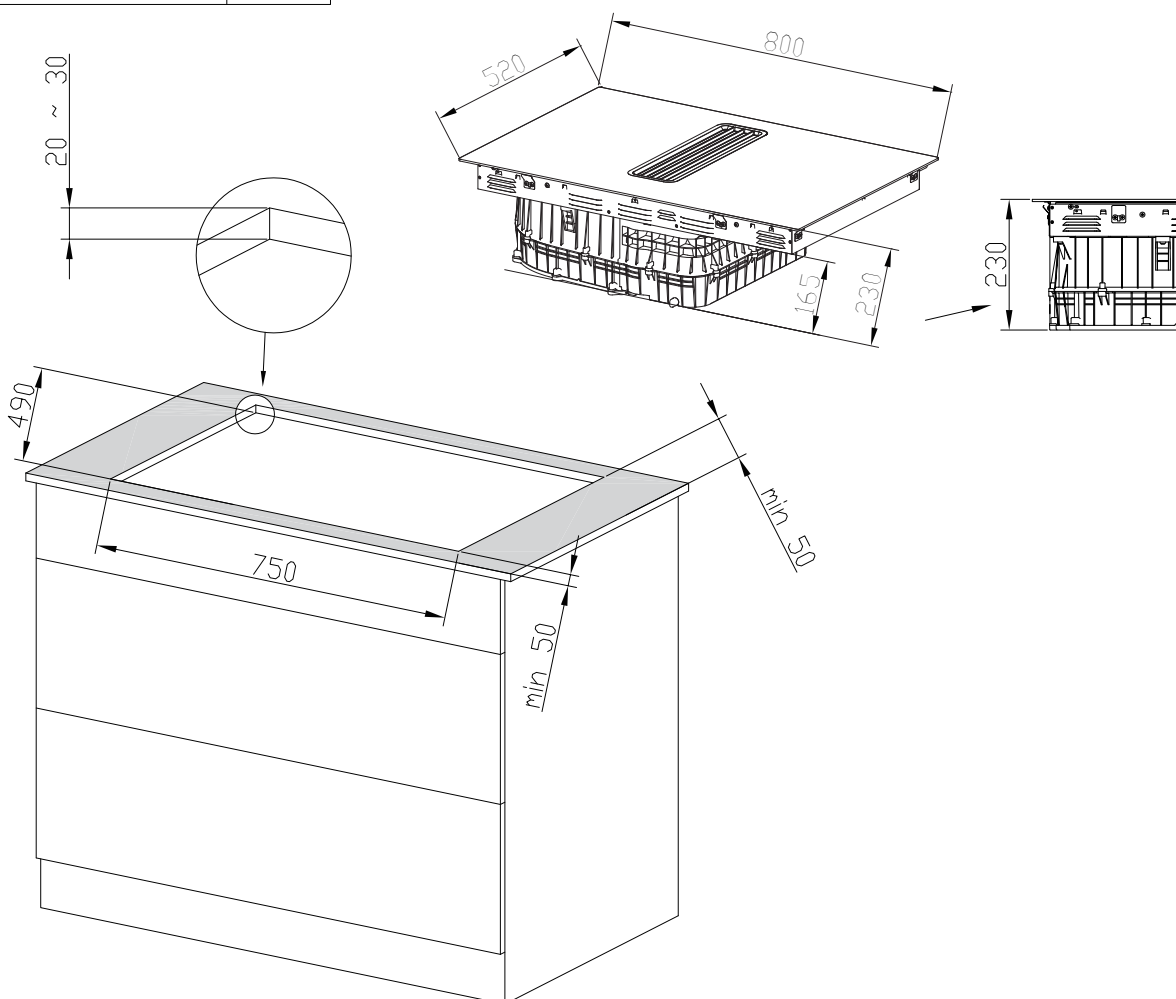
**Air Outlet Closed
Do not use the product**

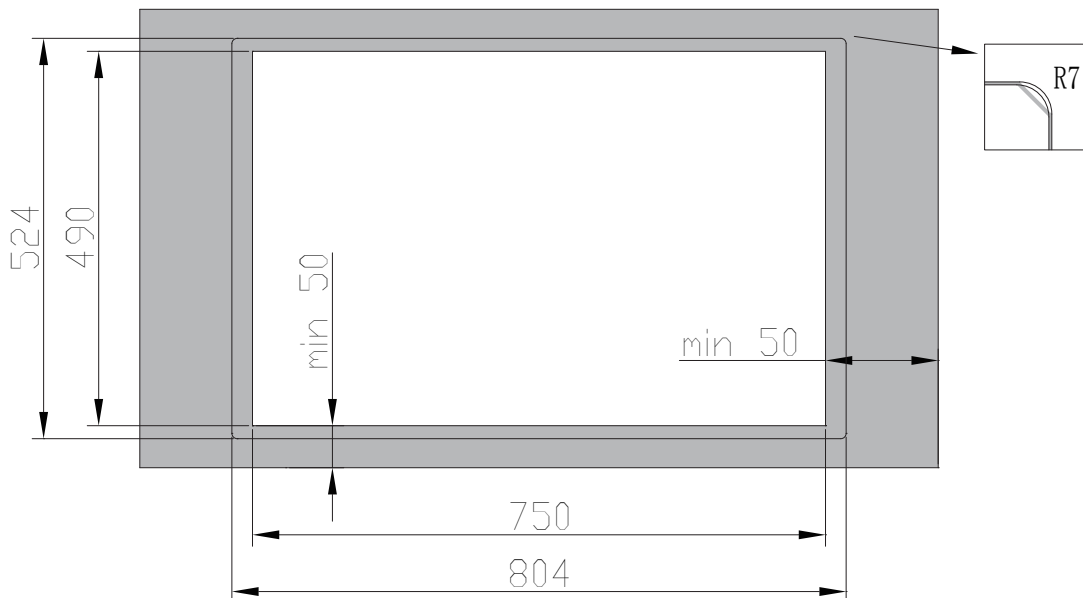
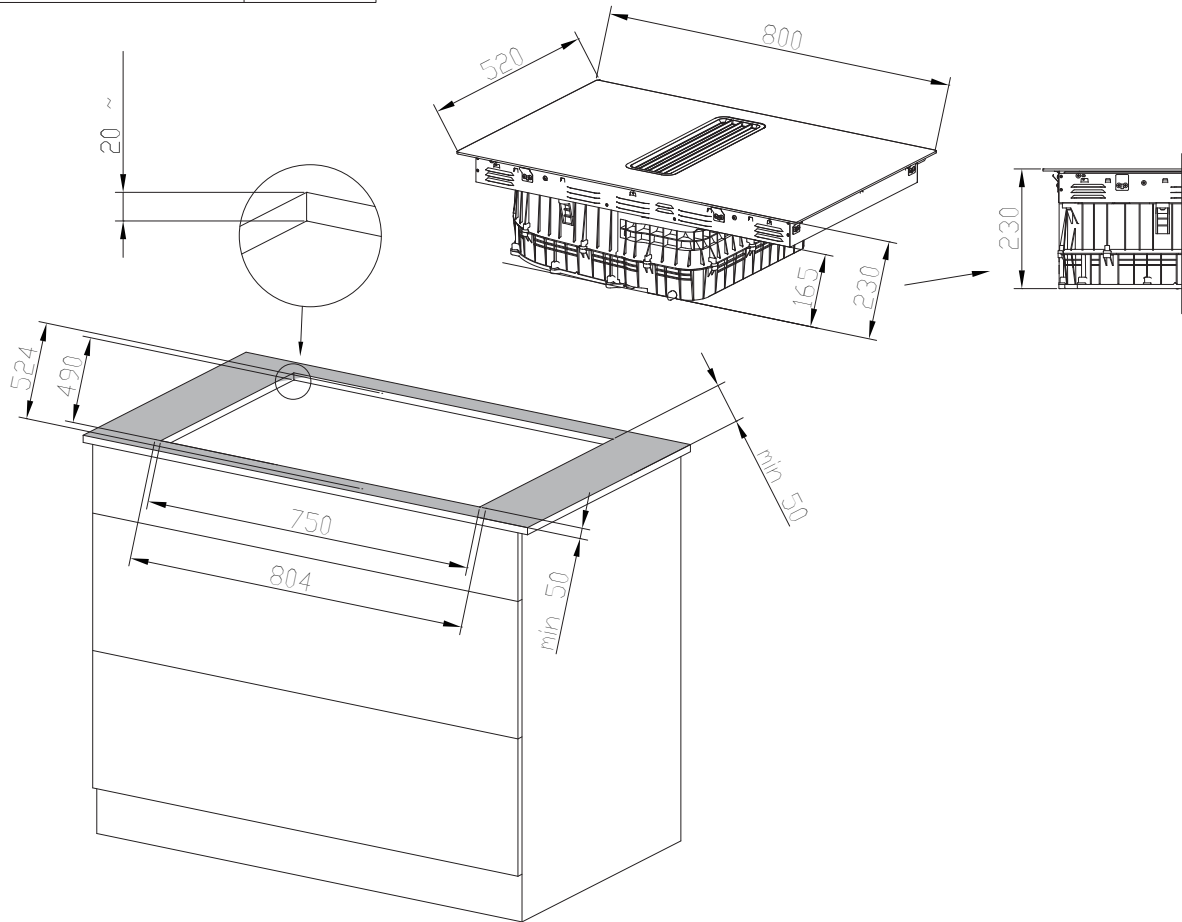
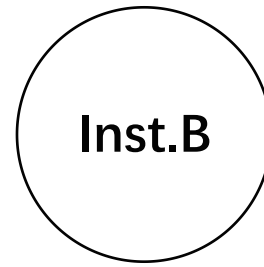
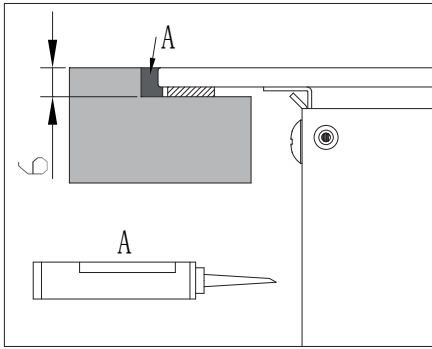


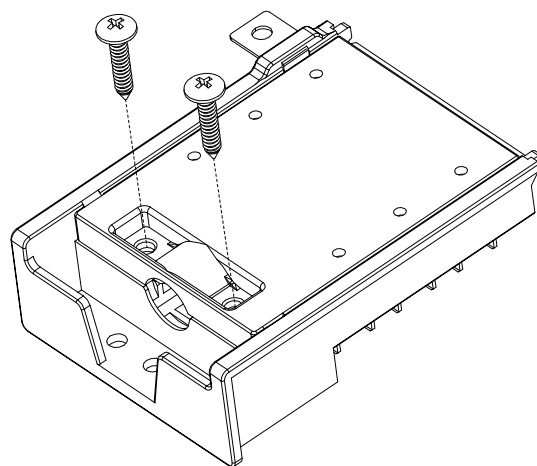
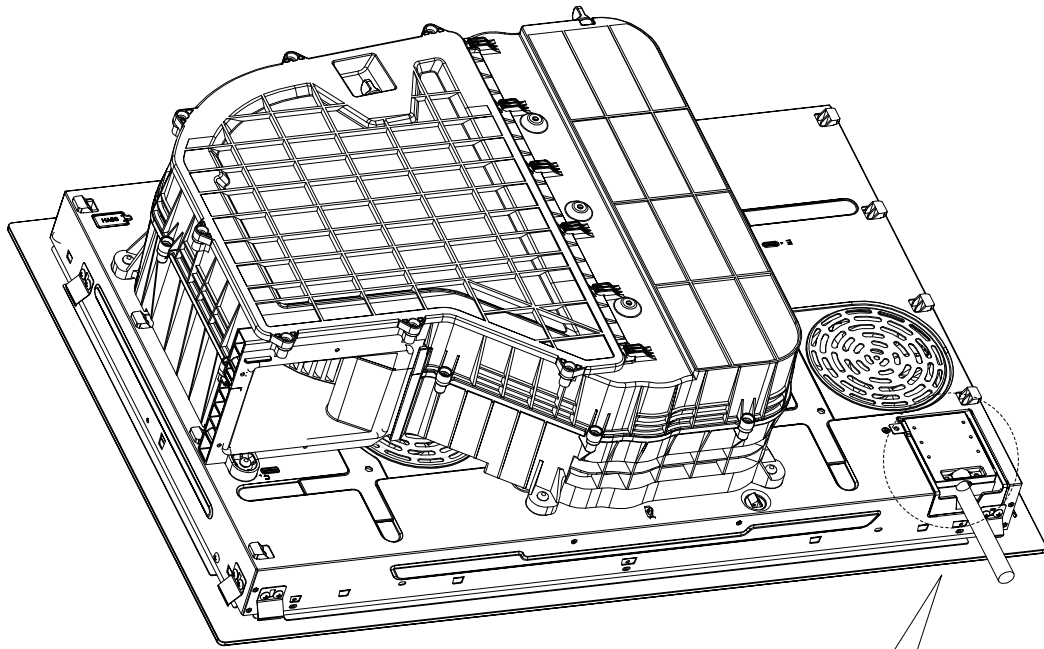


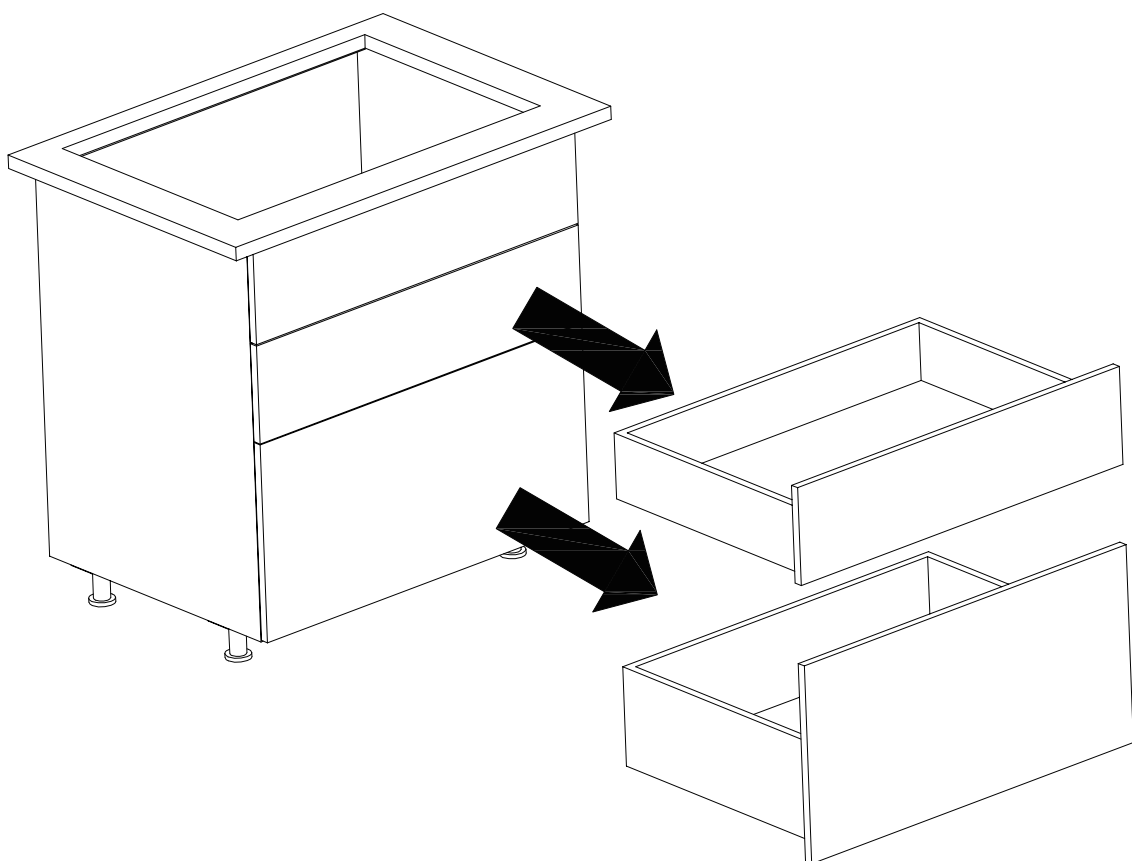


Inst.A

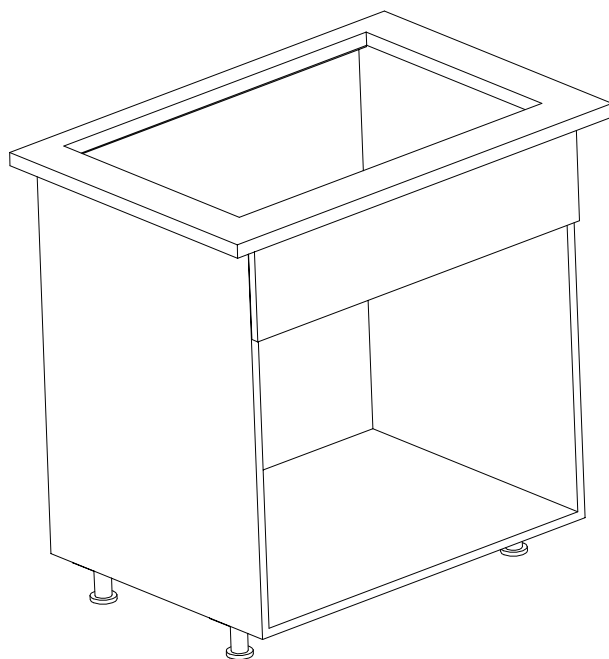




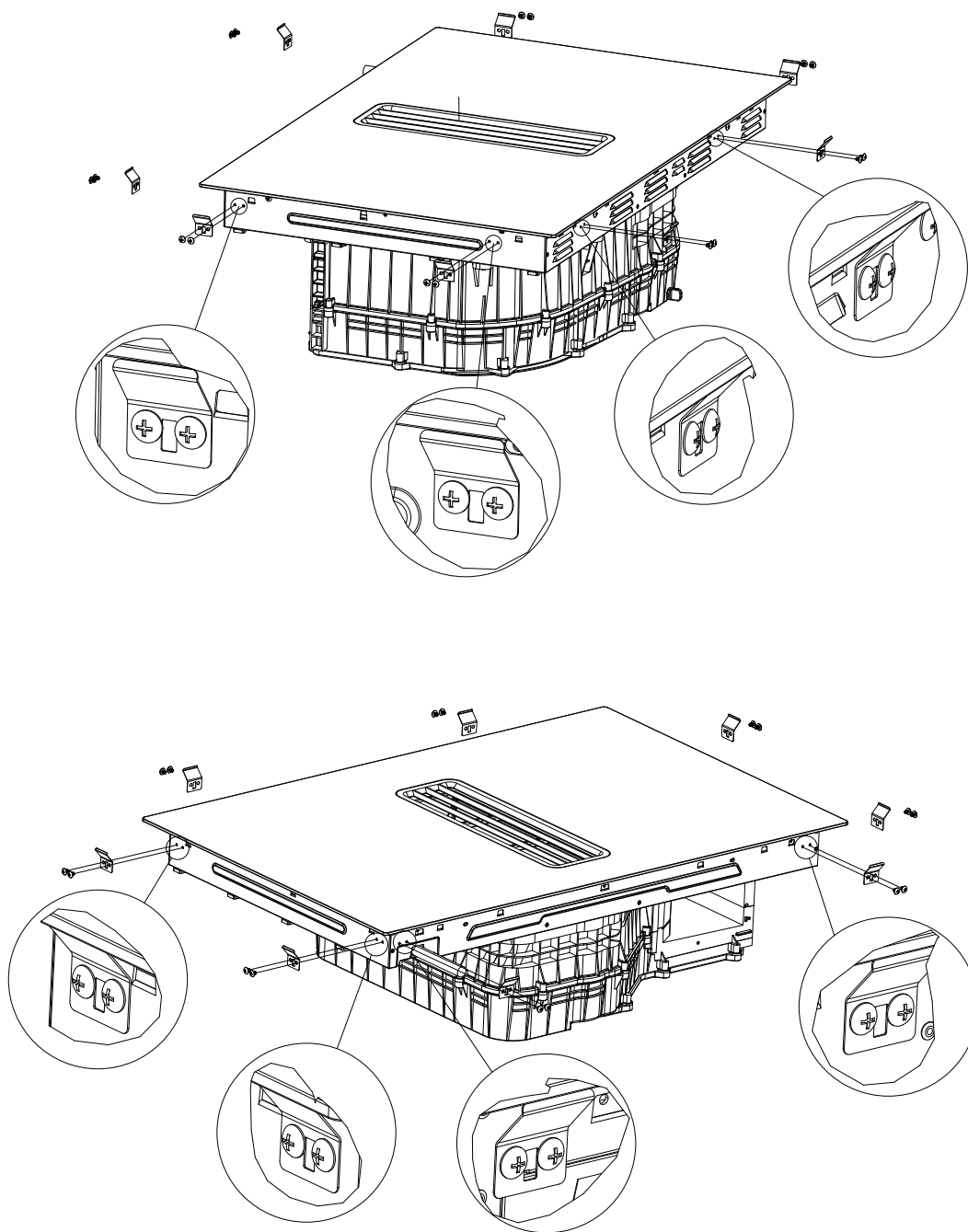
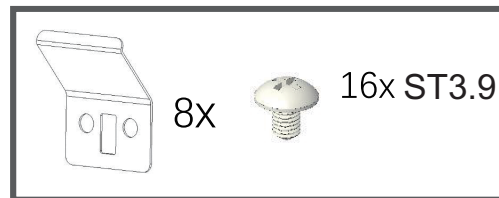




OK!

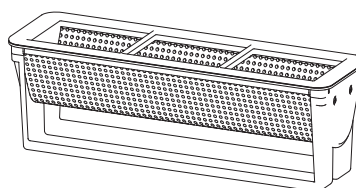


Install Baffle On The Stove



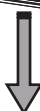


1x

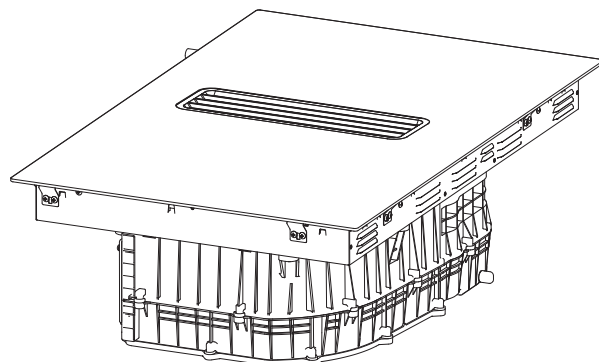
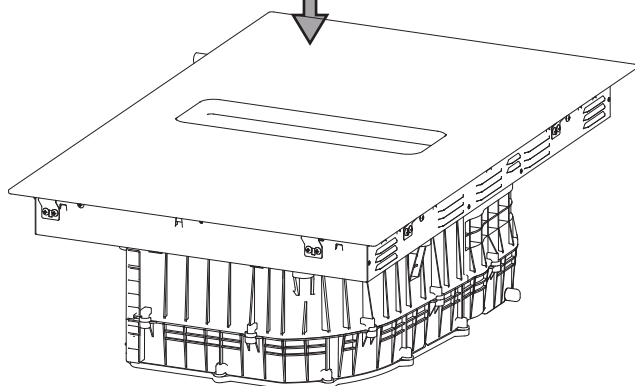
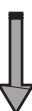
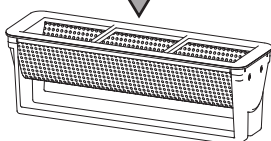


1x

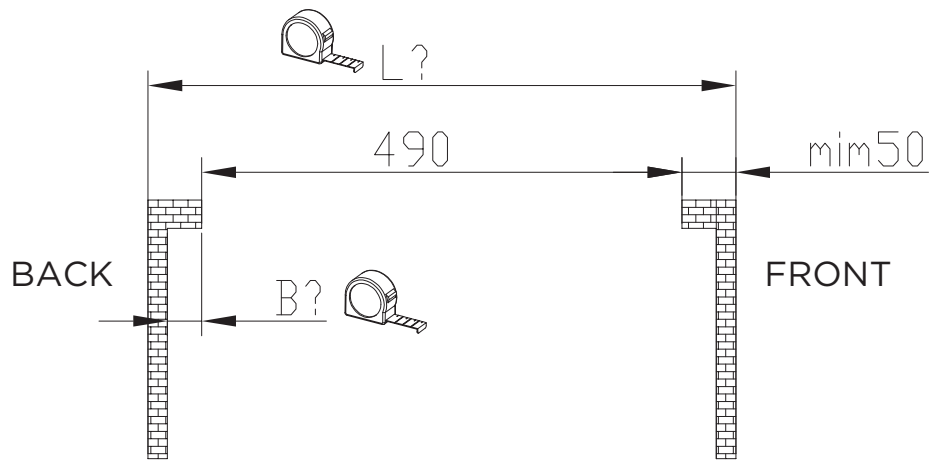
②



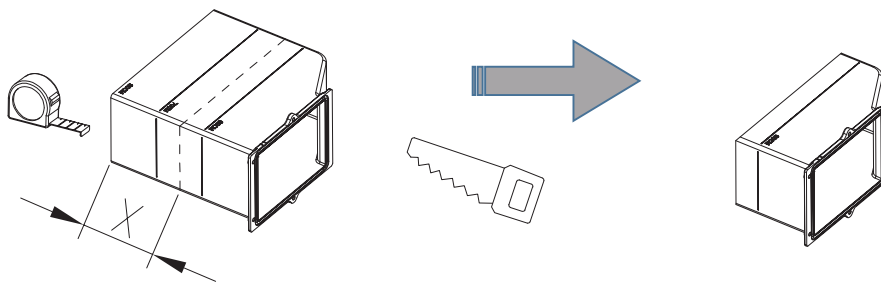
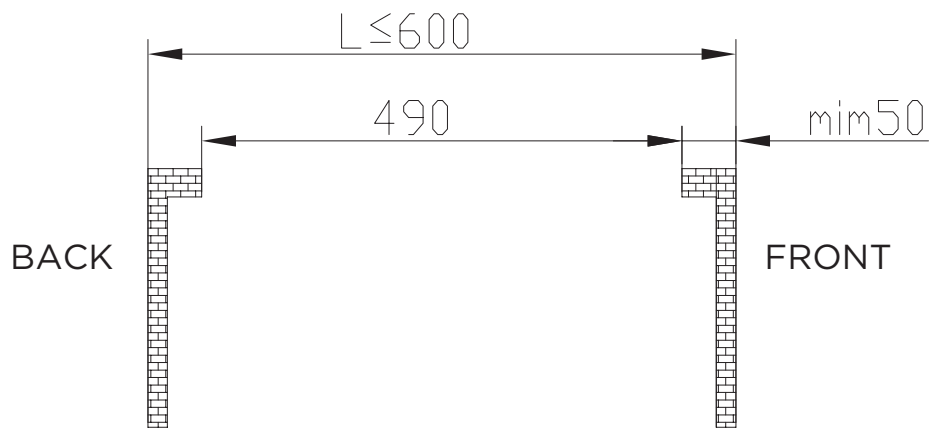
①



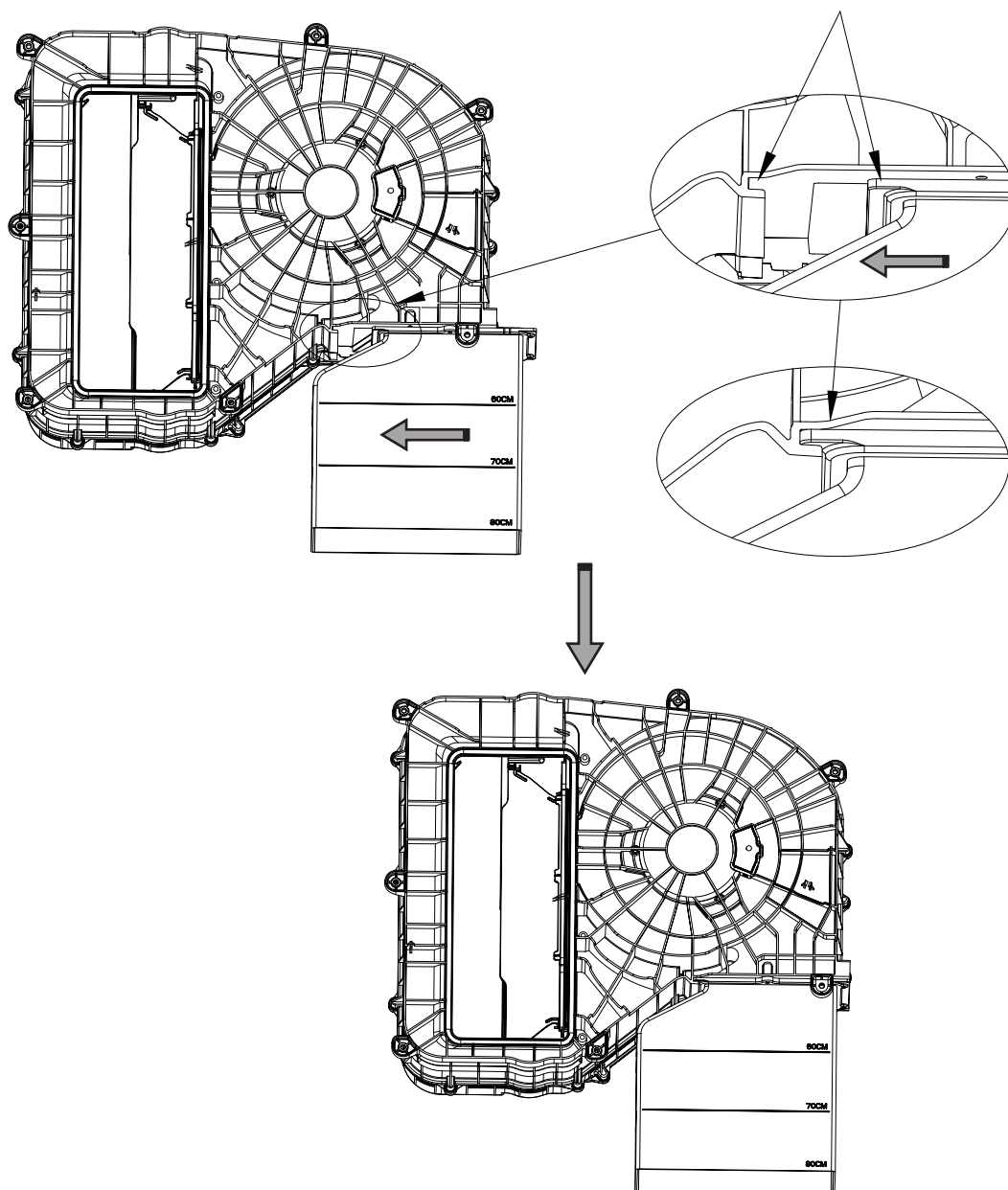
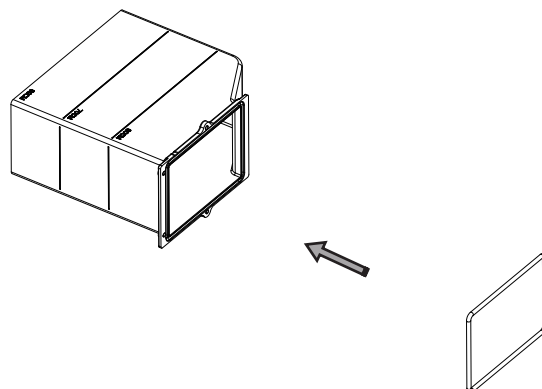
OK!

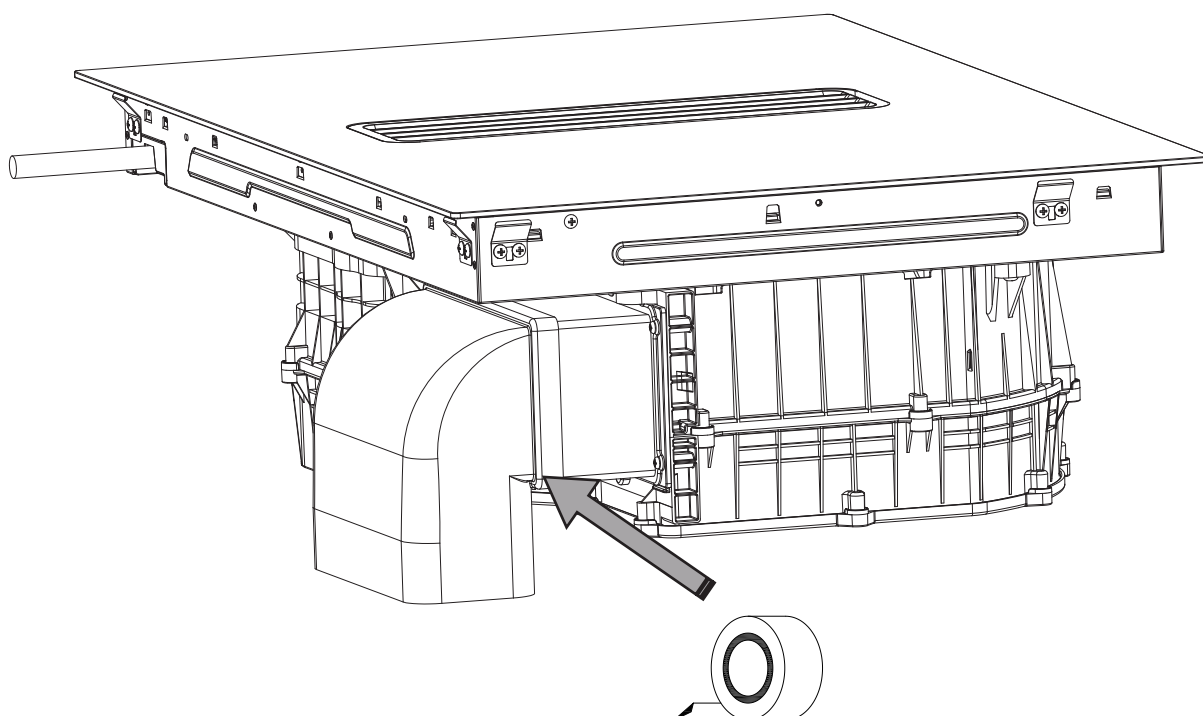
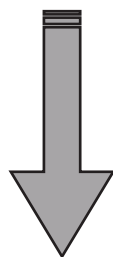
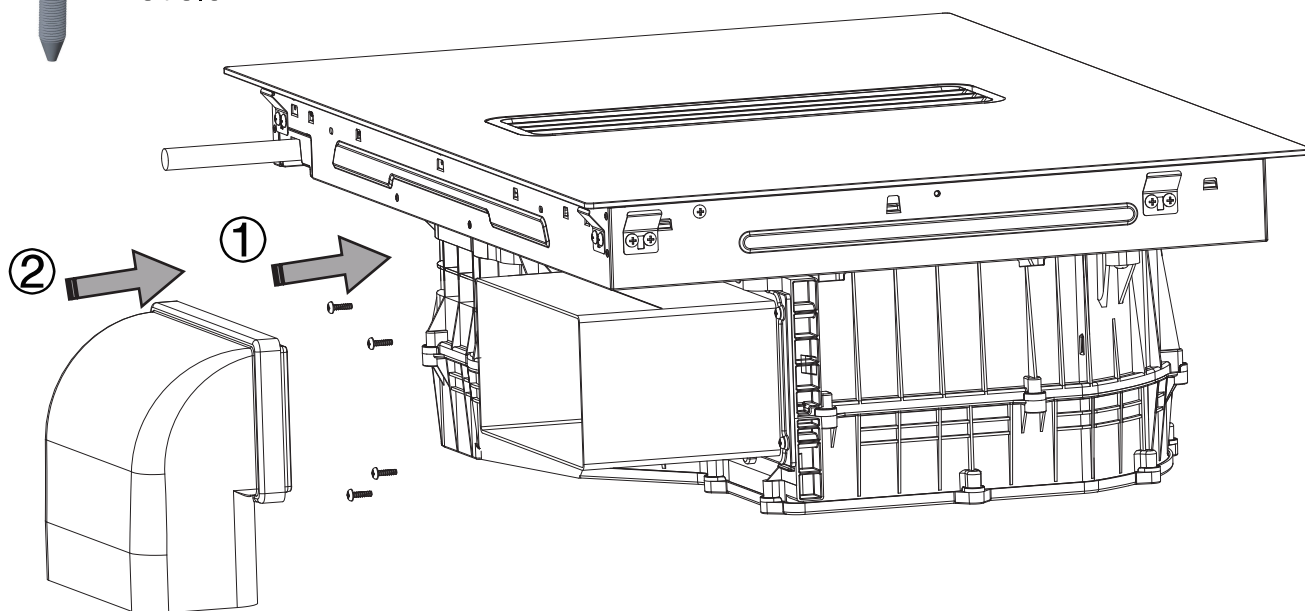
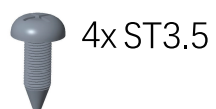


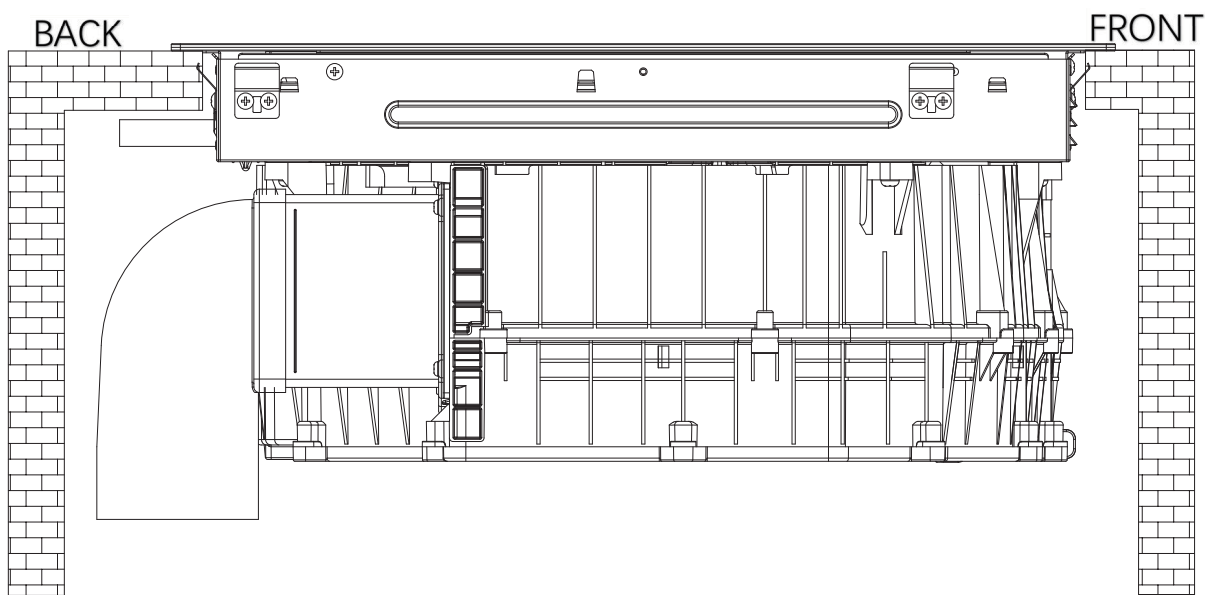
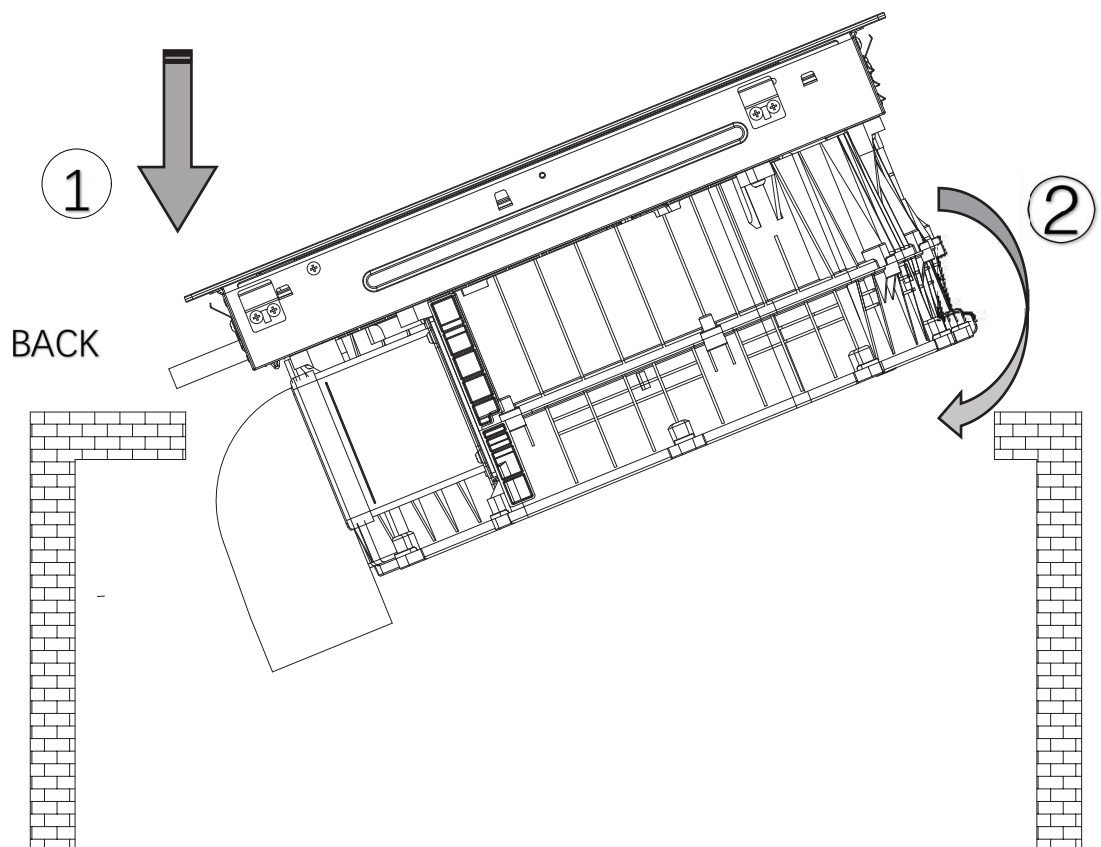
① $S1:L \leq 600$



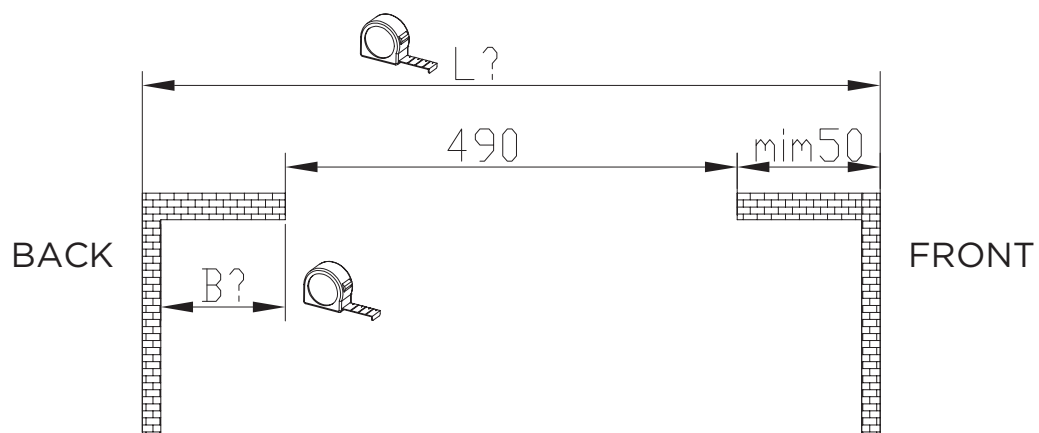
$$X = 186 - B$$



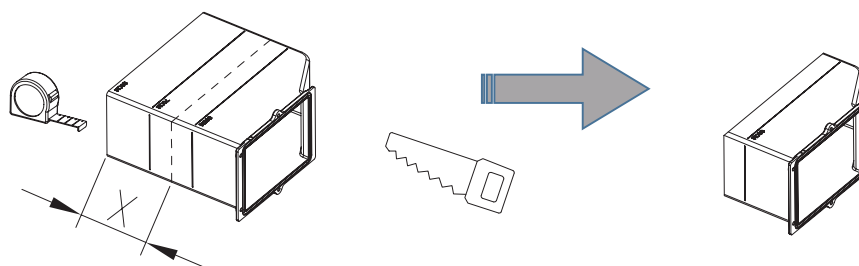
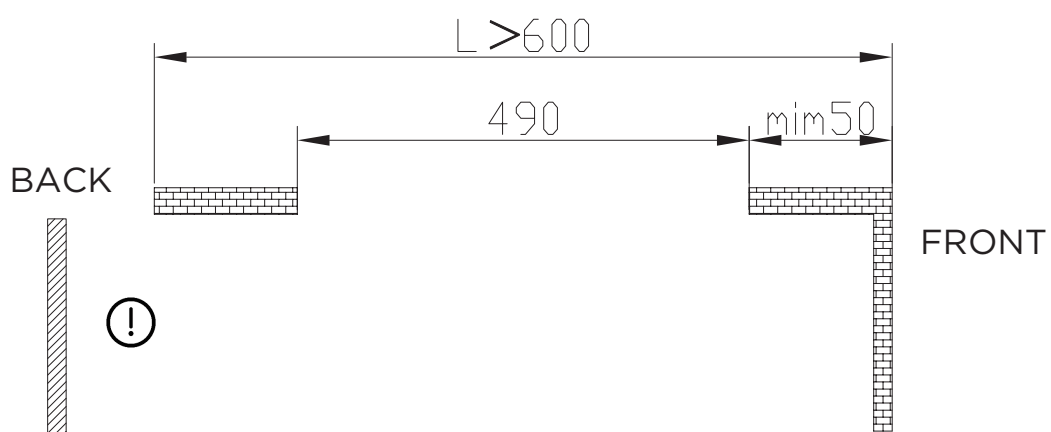




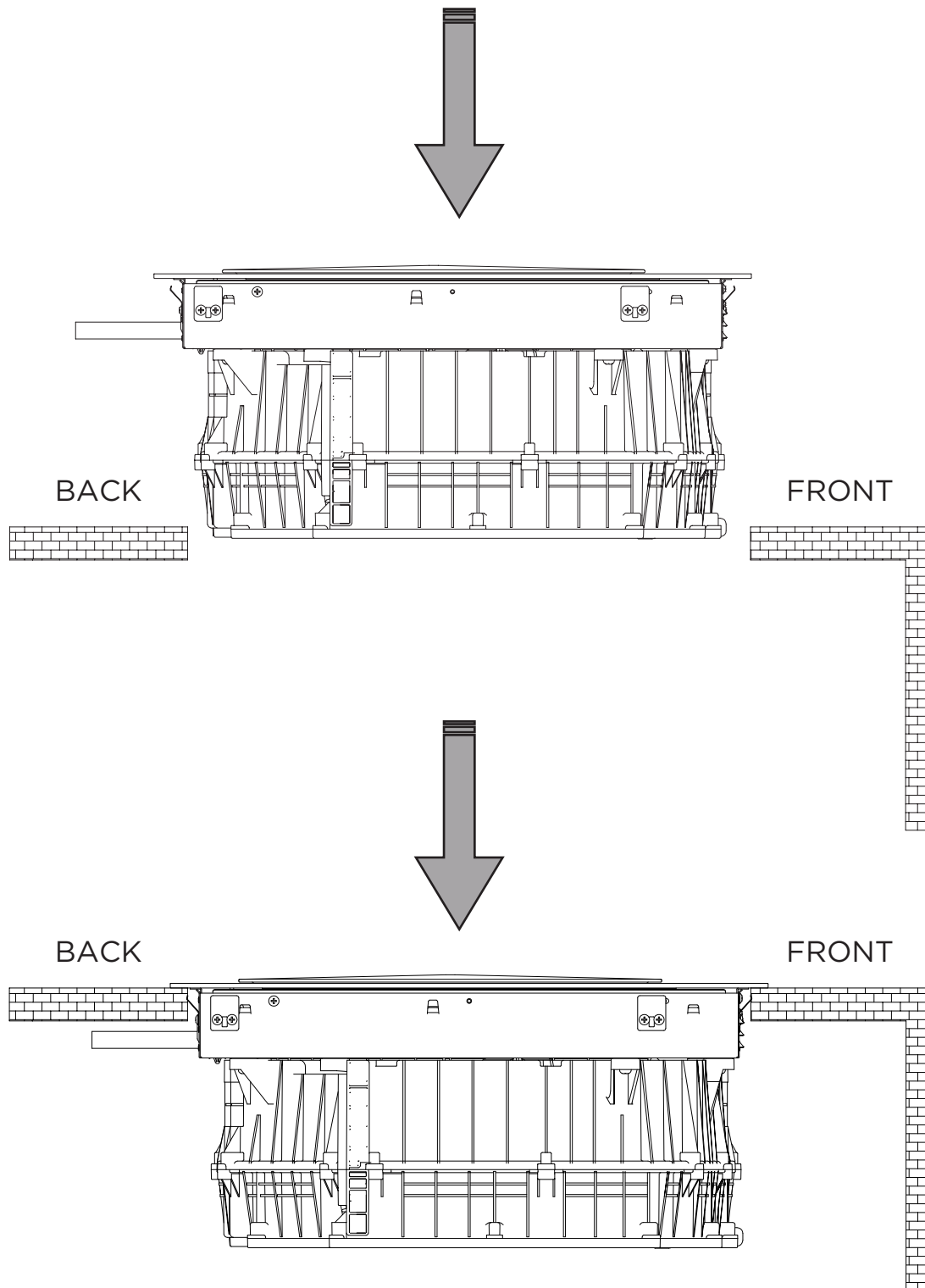
OK!

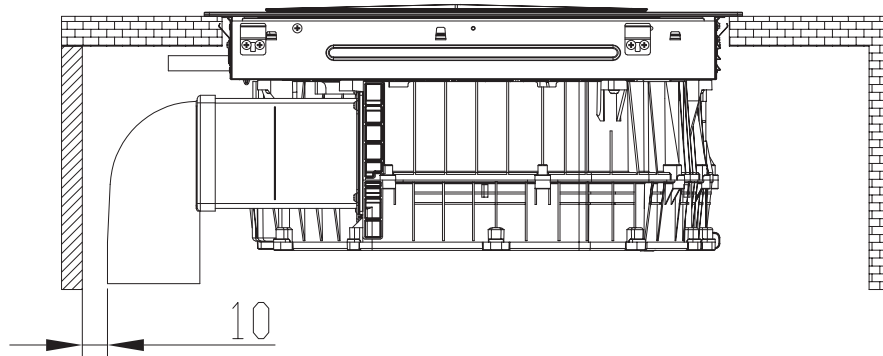
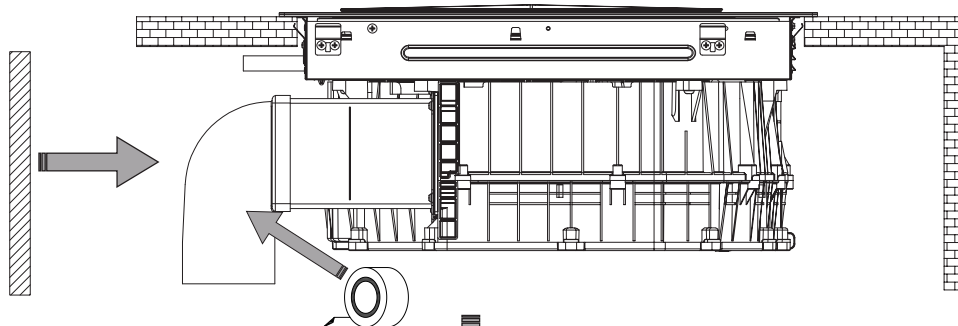
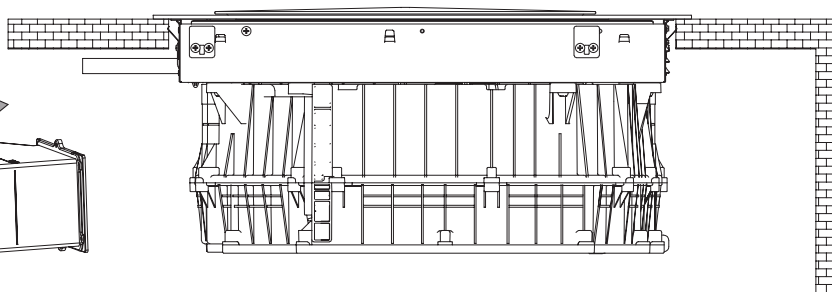
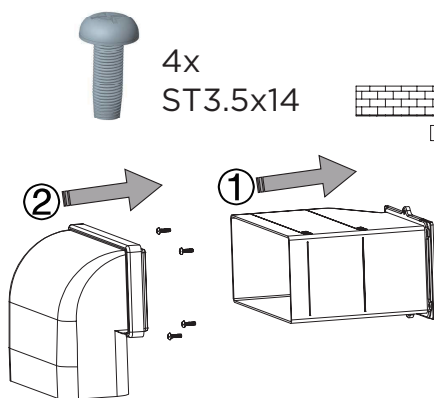
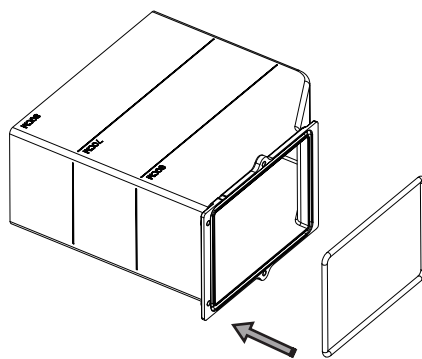


① S2: $L > 600$

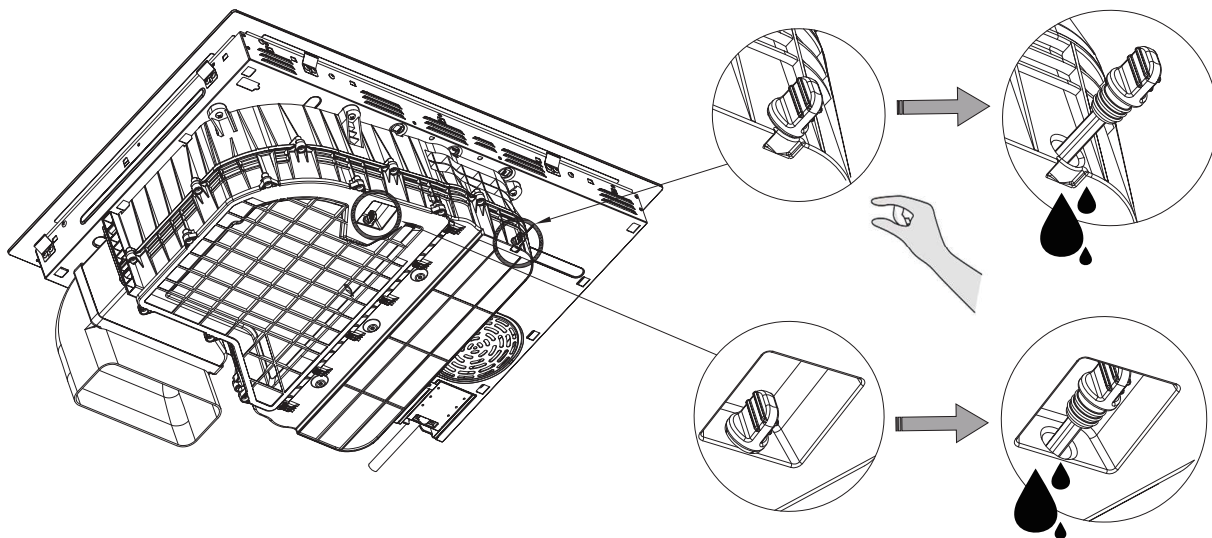


$X=186-B$

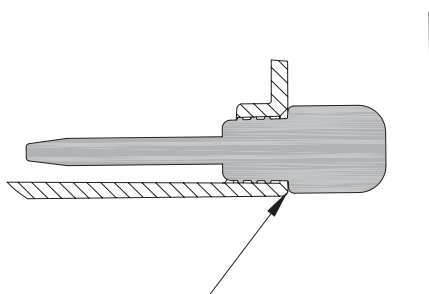




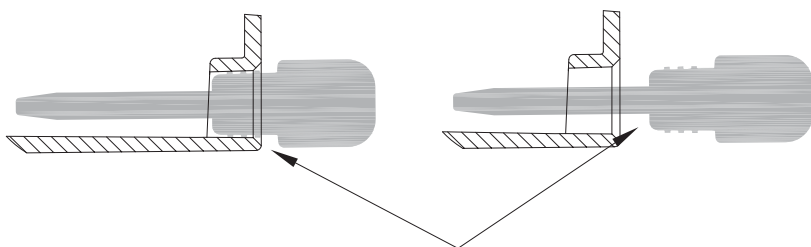
When water drainage
is needed



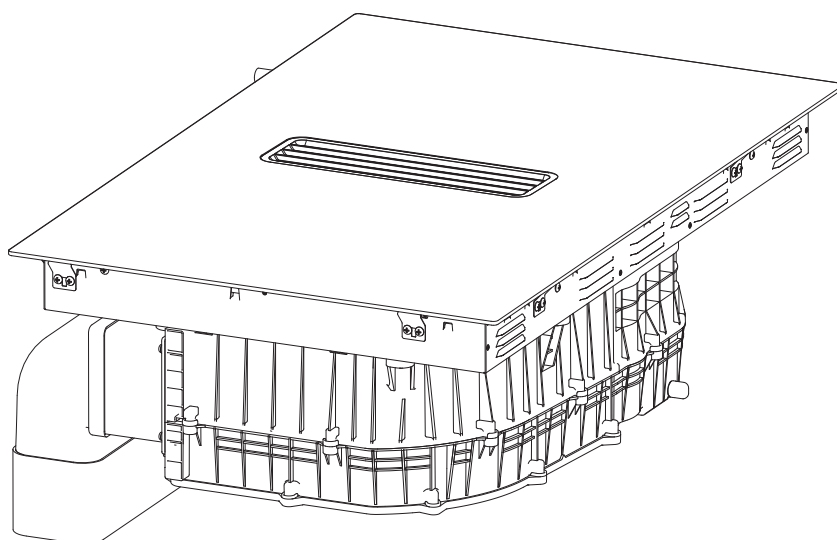
After draining water or
installing the equipment,
press the rubber plug tightly

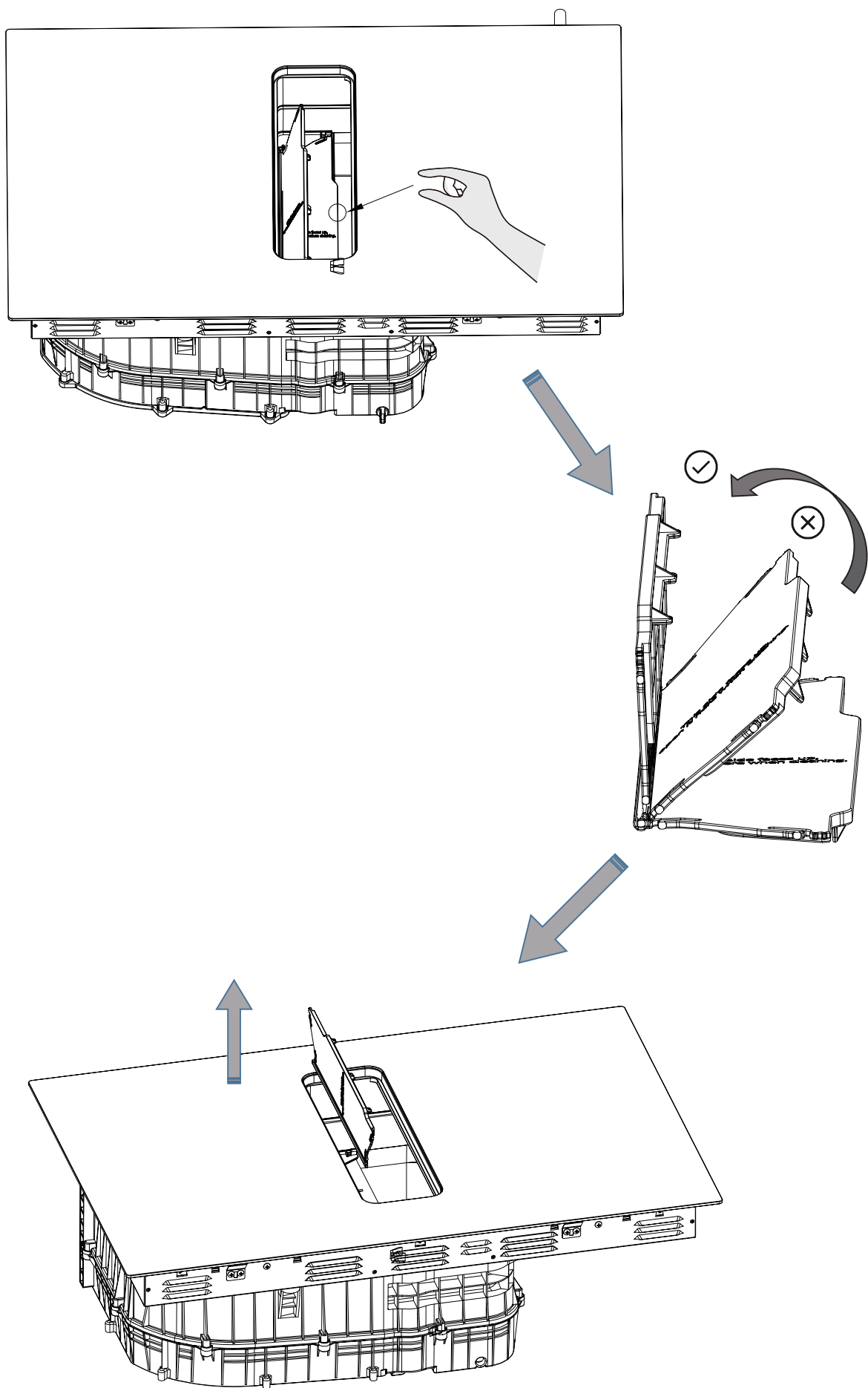


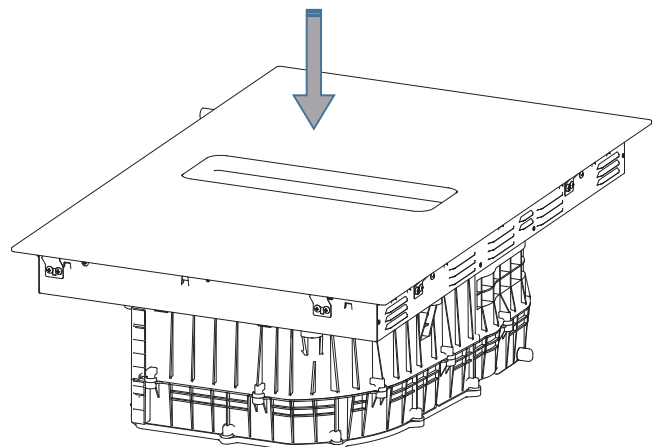
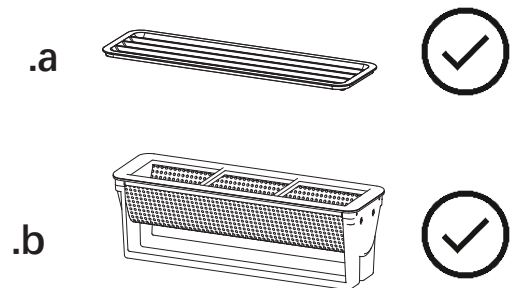
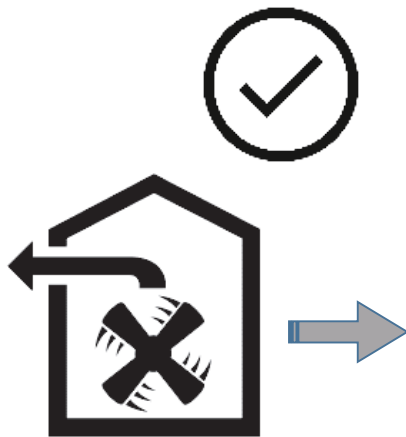
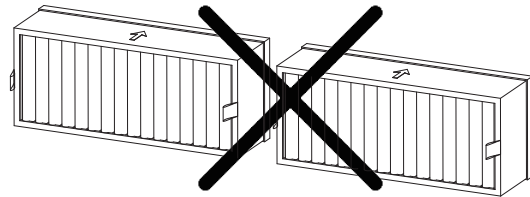
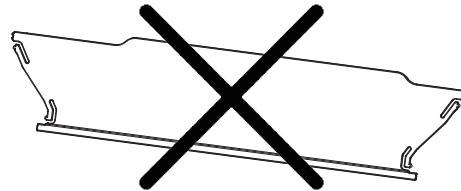
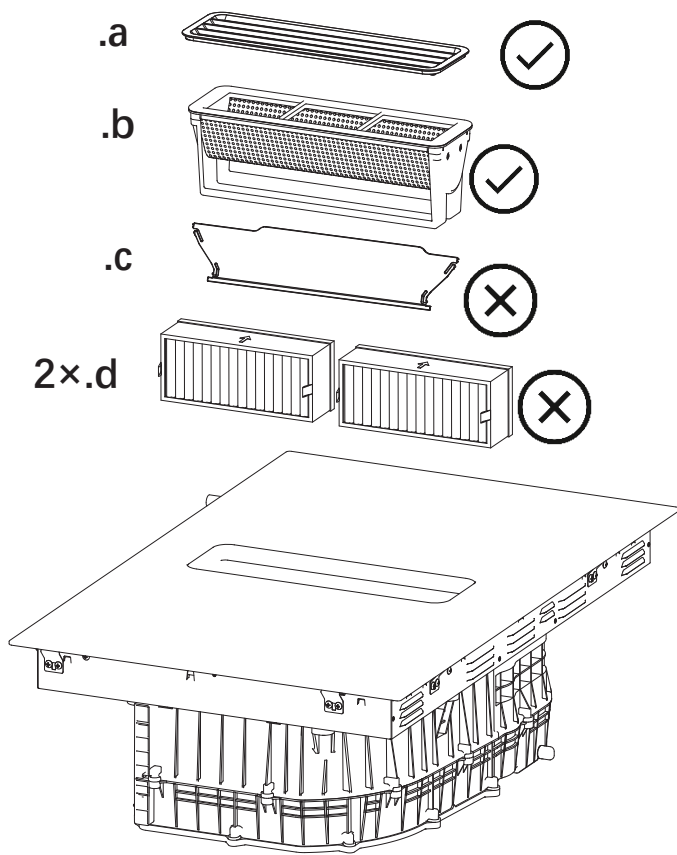
OK!

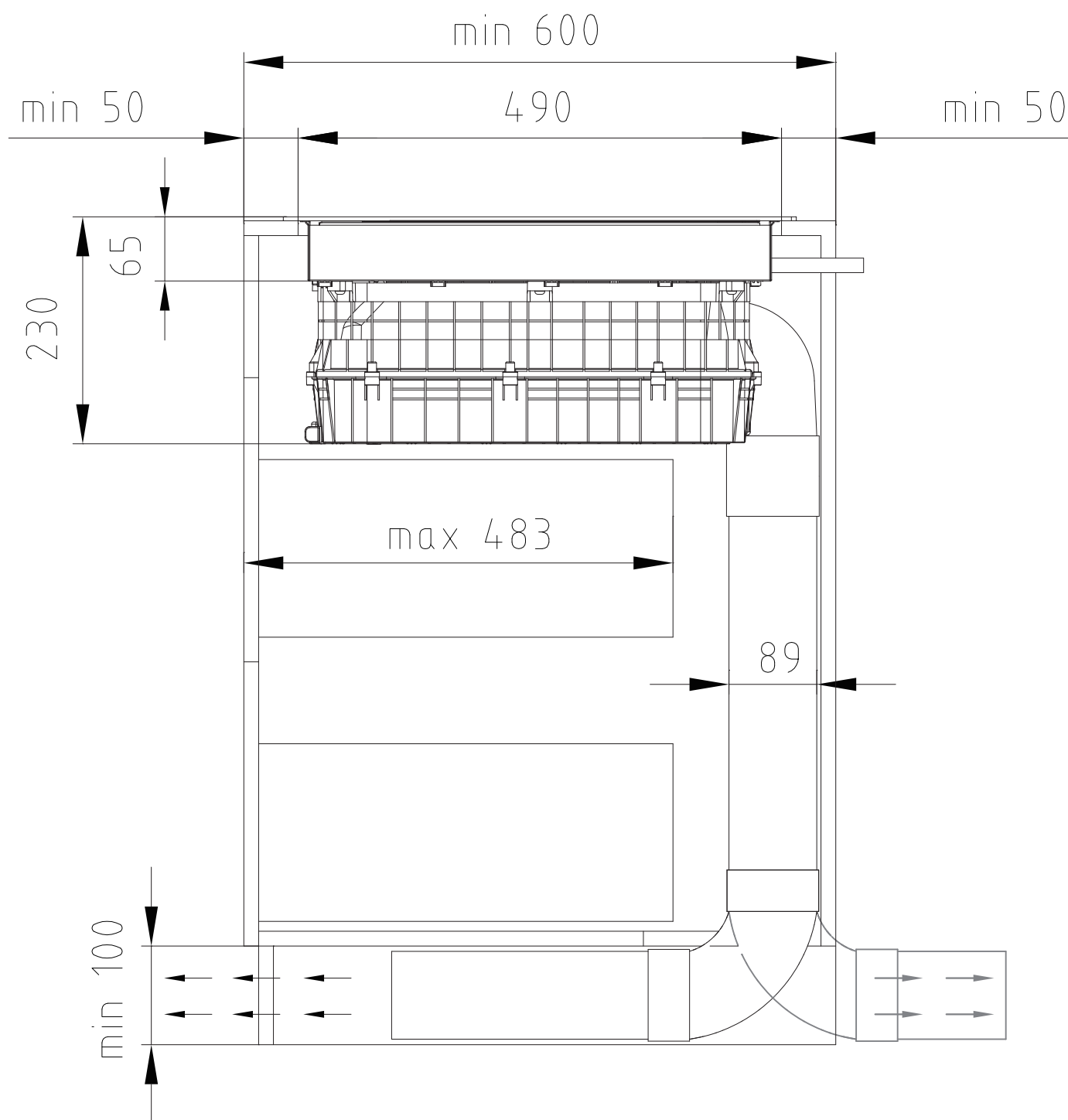


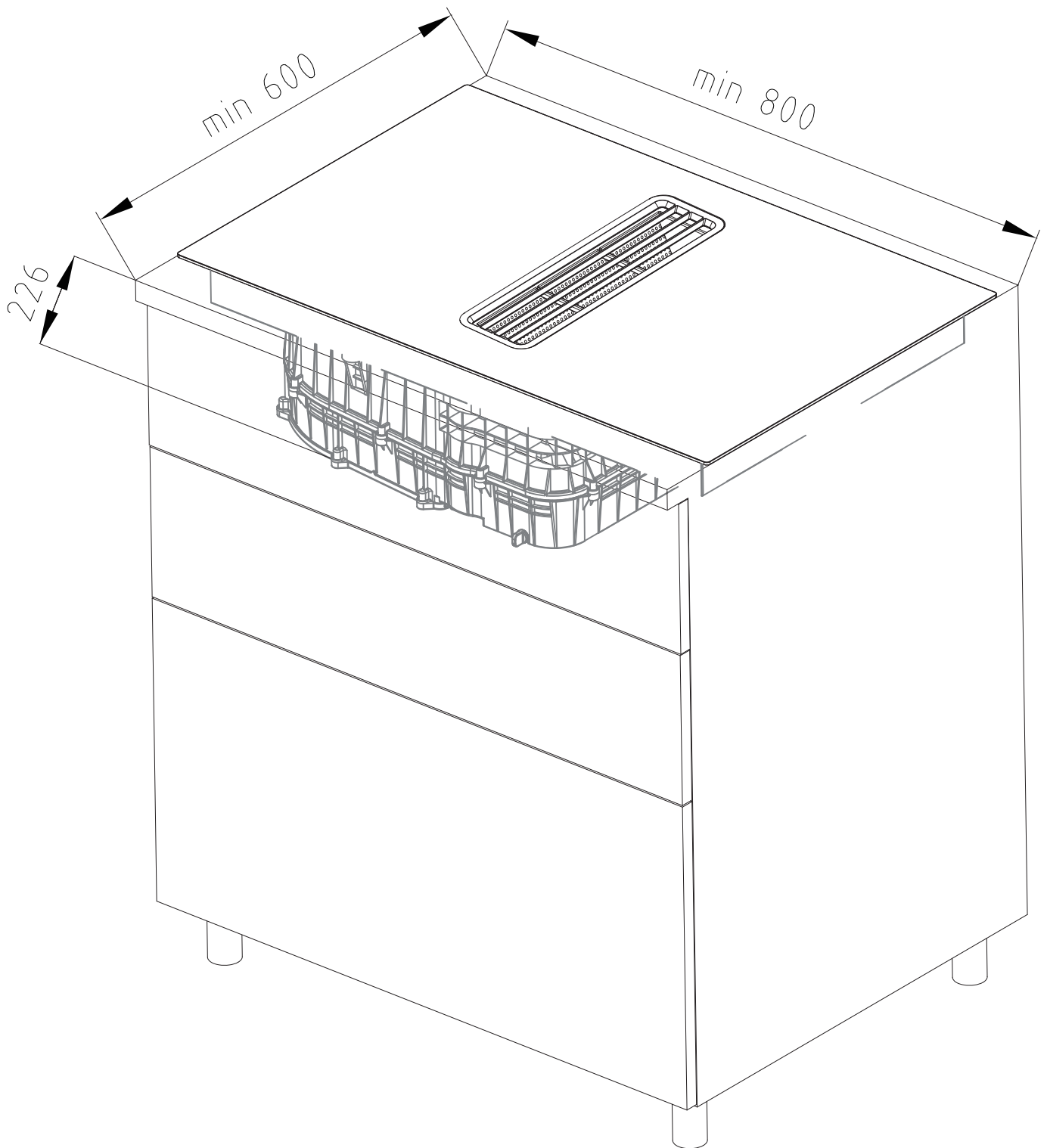
NG!



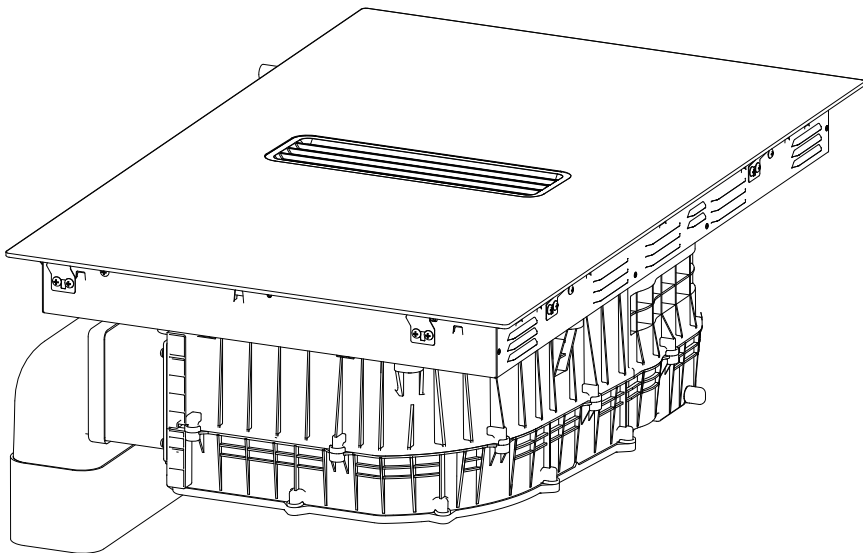


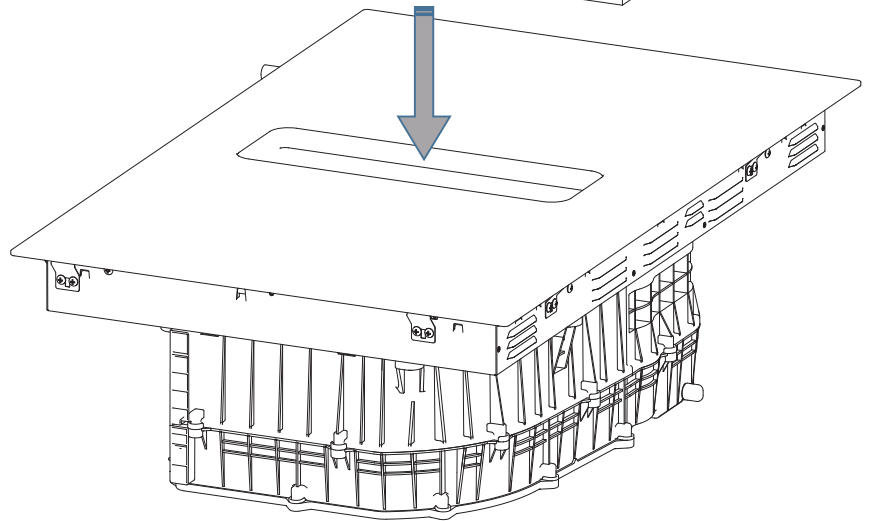
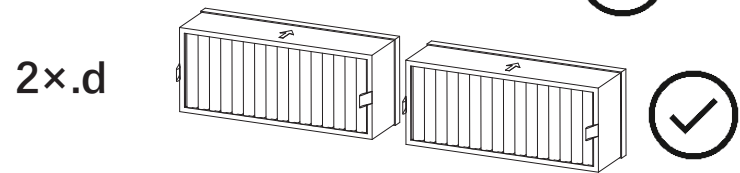
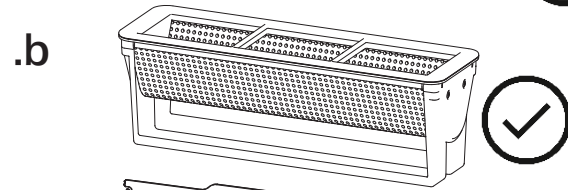
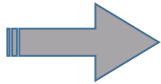


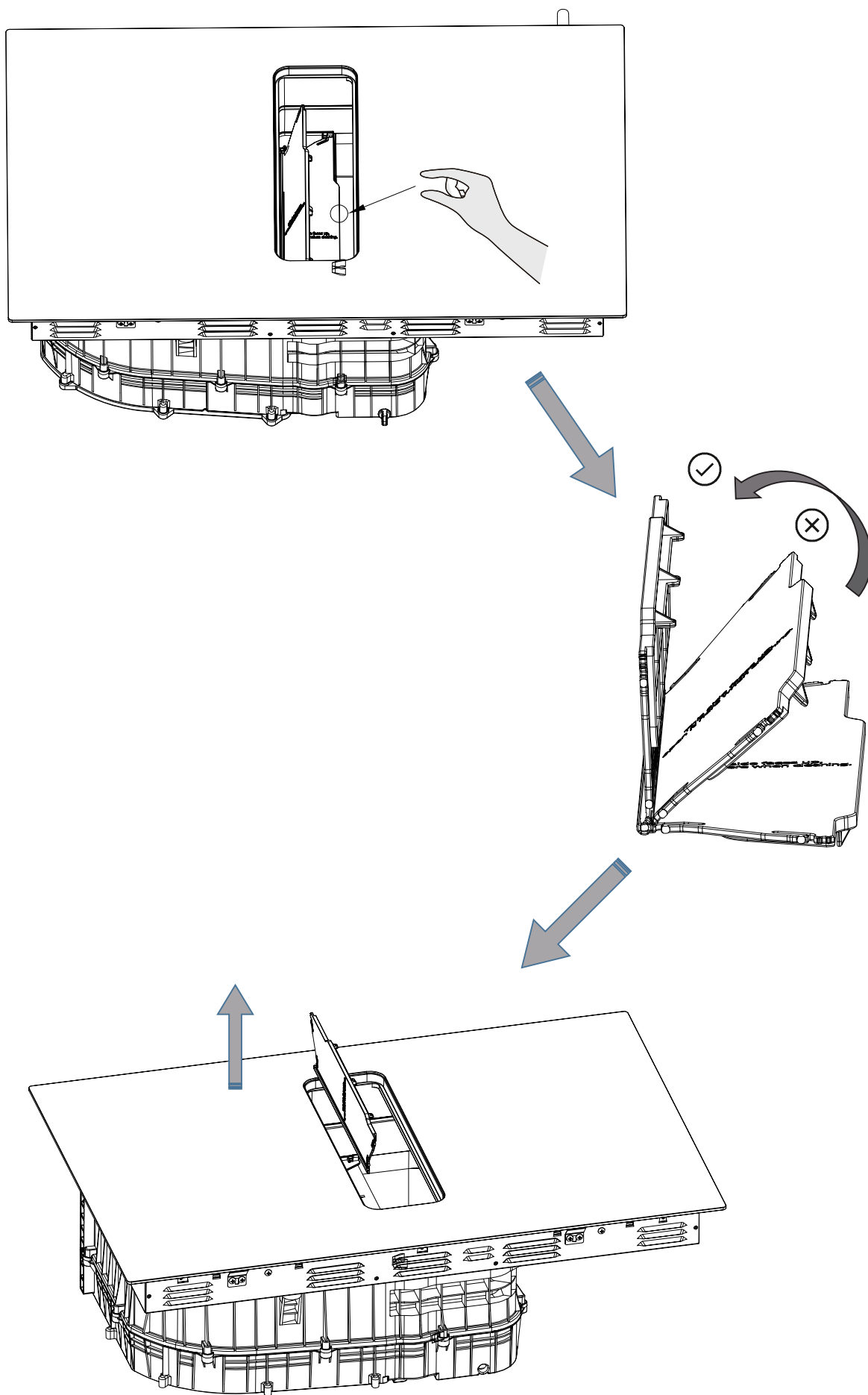


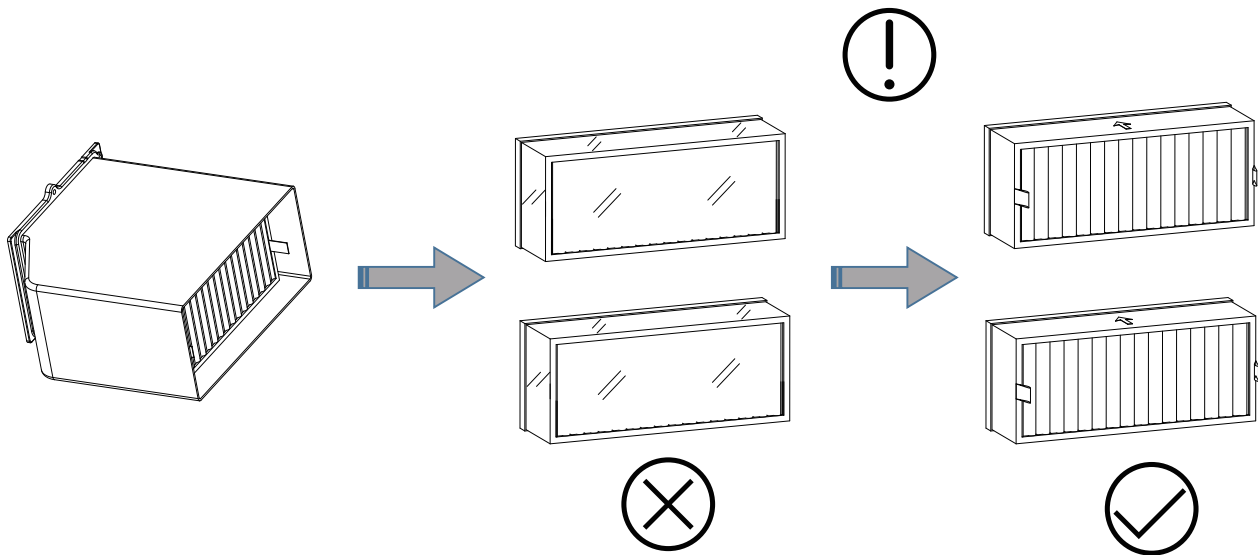


OK!

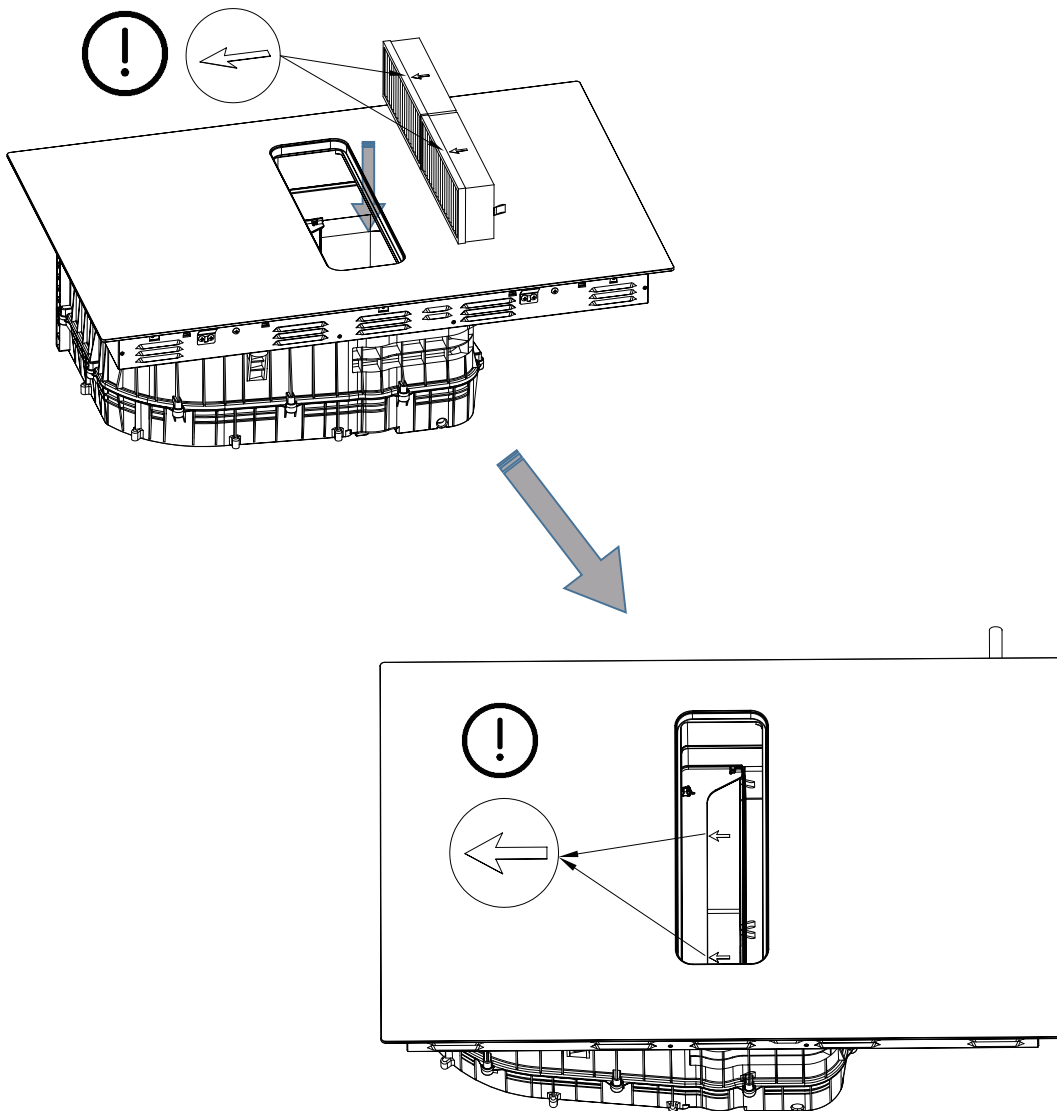


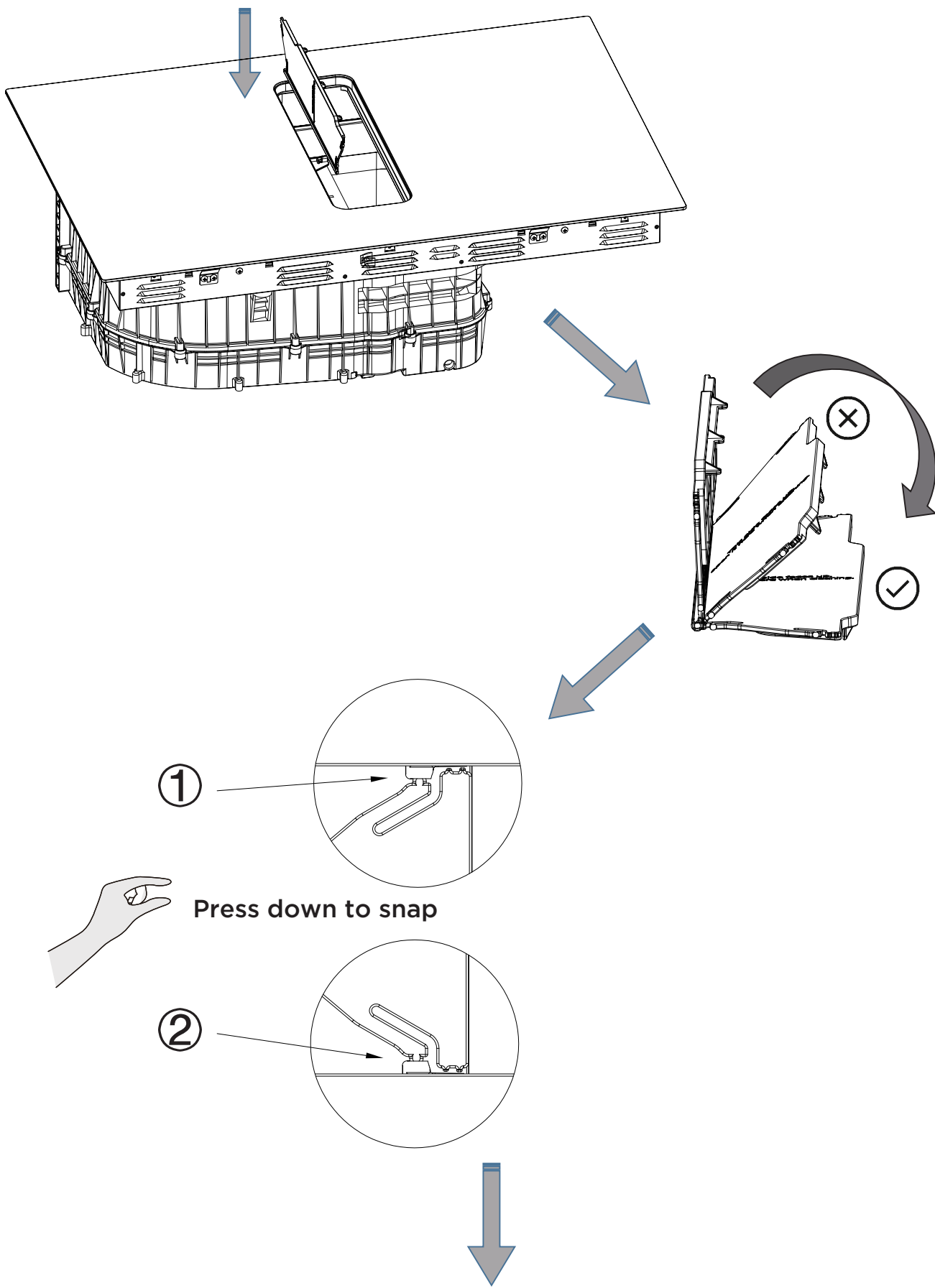


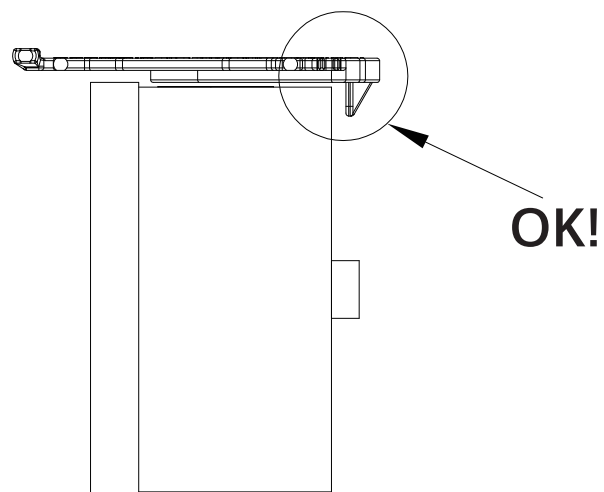
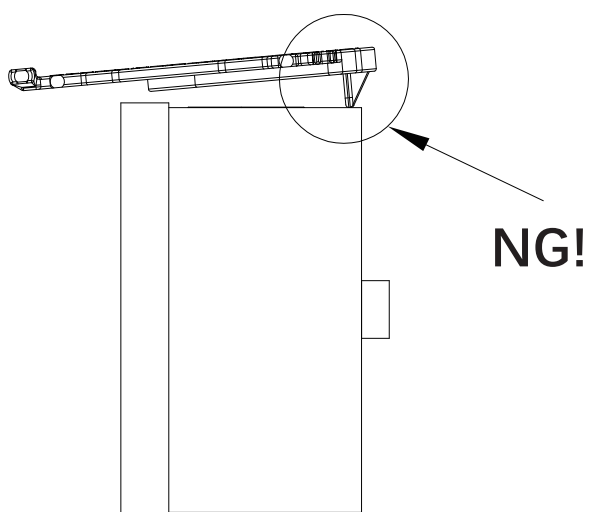
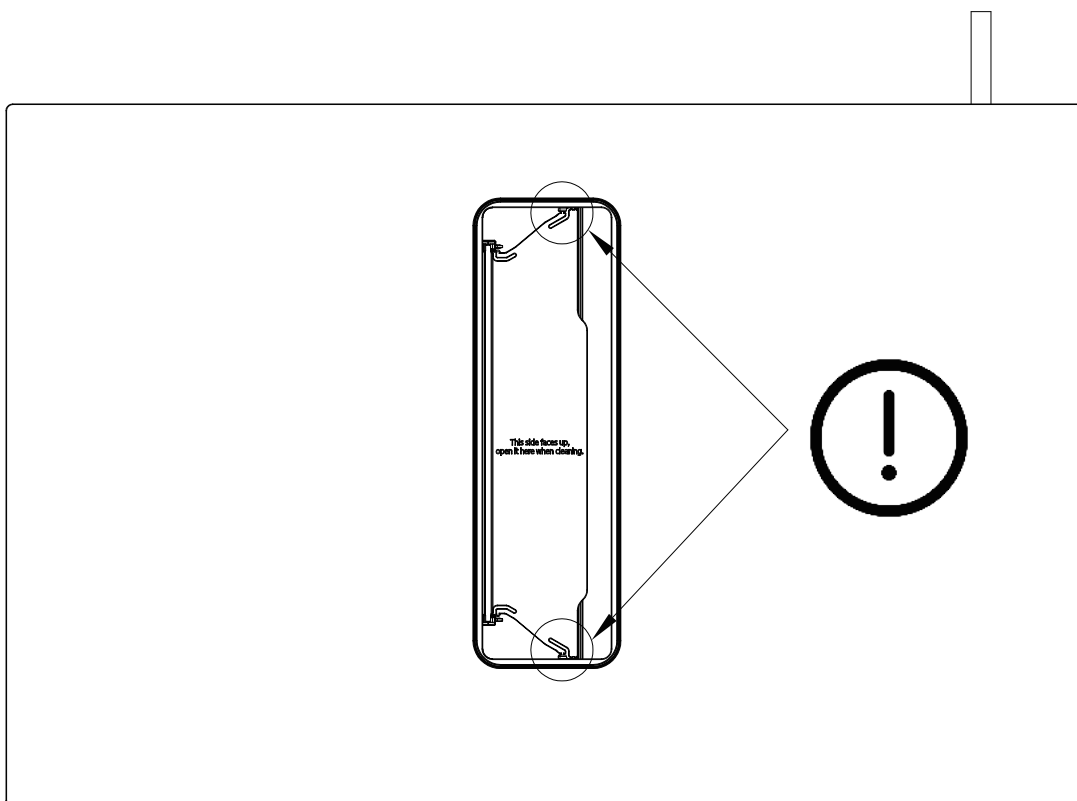


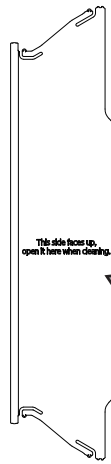


**Before using the deodorizing filter element,
tear off the outer transparent film.**

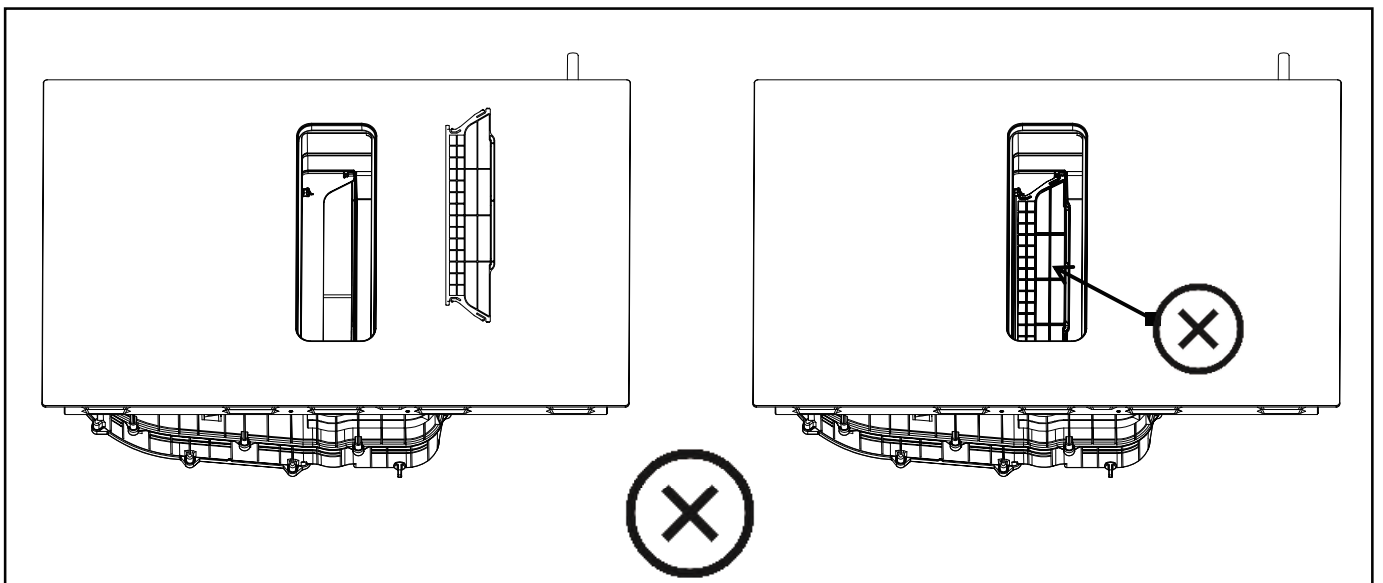
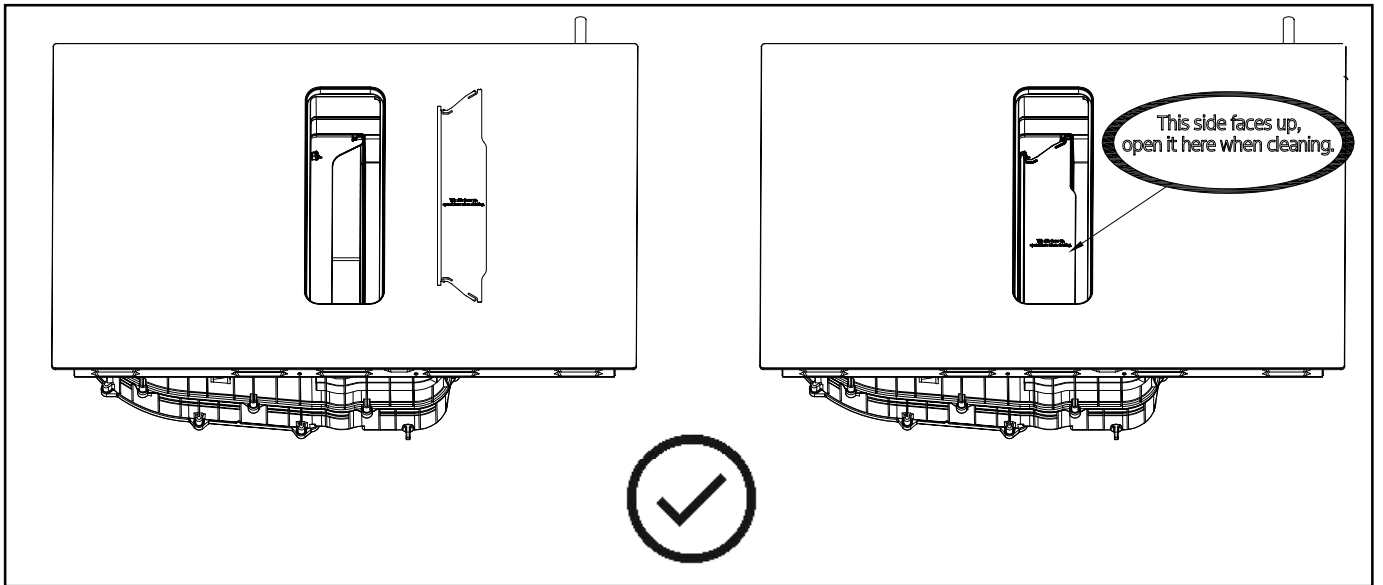
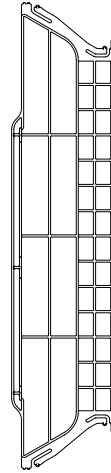






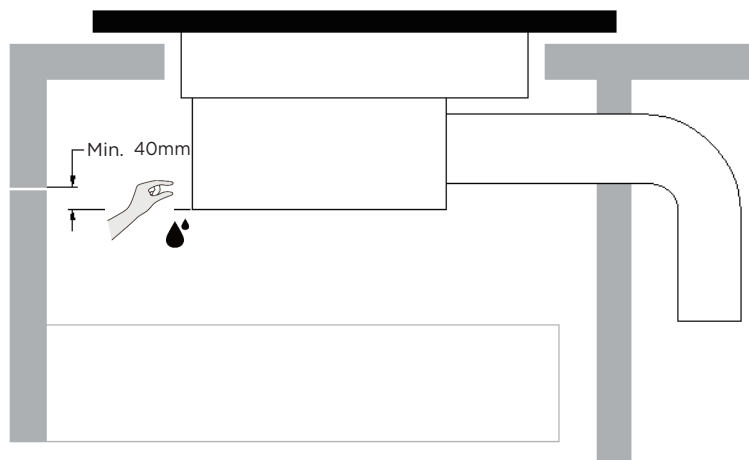


This side faces up,
open it here when cleaning.



WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Installing the Hob, Make Sure That

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After Installing the Hob, Make Sure That

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

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

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

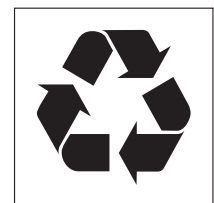


Compliance with RoHS Directive

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

Package information

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



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

ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMIENTO -----	70
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD -----	71
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO -----	79
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO -----	81
GUÍA DE INICIO RÁPIDO -----	89
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO -----	93
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS -----	98
ESPECIFICACIONES -----	102
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO -----	104
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE -----	138

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

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

Un uso no previsto puede causar riesgos y la pérdida de los derechos de reclamación por garantía.

Explicación de los símbolos

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

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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Nos importa su seguridad. Lea esta información antes de utilizar la placa. Respete estrictamente las instrucciones de este manual. No se asumirá ninguna responsabilidad por problemas, daños o incendios causados por el incumplimiento de las instrucciones de este manual. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico, para cocinar alimentos y extraer los humos generados por la cocción. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, calentar habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad por el uso inadecuado o el ajuste incorrecto de los mandos.

El producto puede tener características estéticas diferentes con respecto a las ilustraciones de este manual; sin embargo, las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

Este manual debe guardarse para poder consultarlo en cualquier momento. Si se vende, transfiere o traslada, debe permanecer con el producto.

INSTALACIÓN

Peligro de descarga eléctrica

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

Peligro de corte

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

Instrucciones de seguridad importantes

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

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

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

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

Peligro para la salud

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

Peligro de superficie caliente

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

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

Peligro de corte

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

Instrucciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

Le recomendamos que dedique cierto tiempo en leer este Manual de instrucciones/instalación para

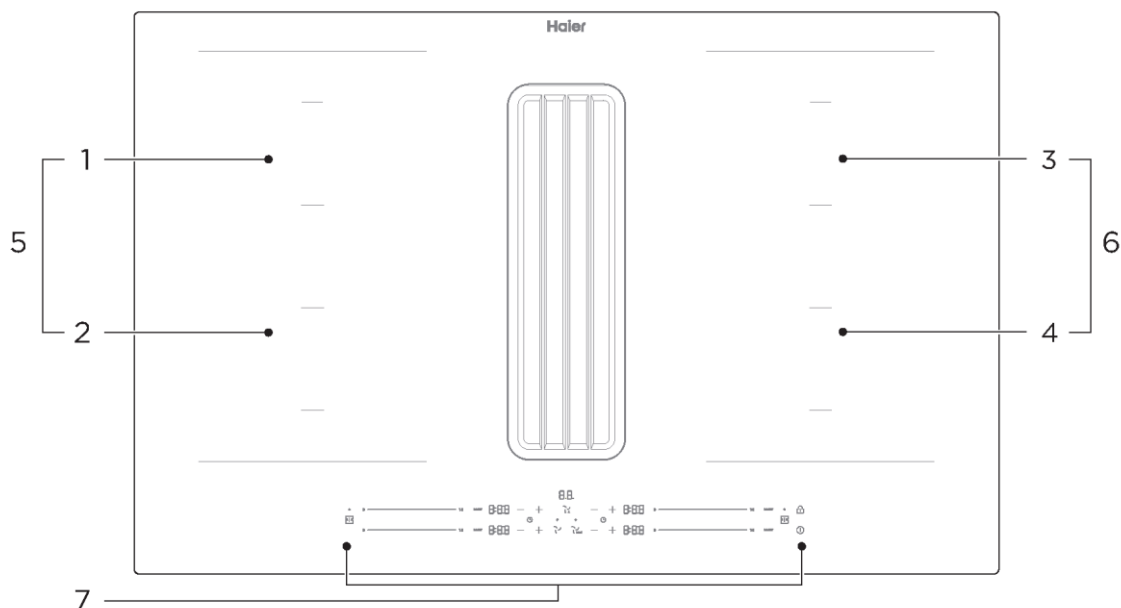
saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta.

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

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

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Vista superior

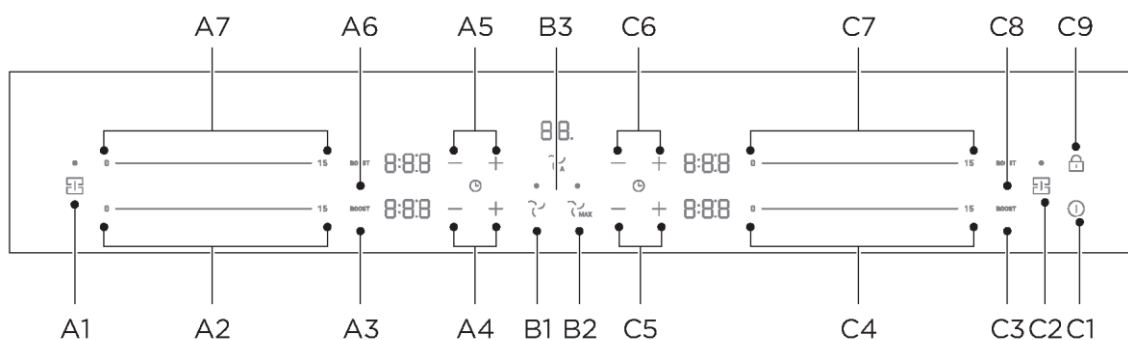


1. Máx. Zona de 2200/3600 W
4. Máx. Zona de 2200/3600 W
7. Panel de control

2. Máx. Zona de 2200/3600 W
5. Máx. Zona de 3300/3700 W

3. Máx. Zona de 2200/3600 W
6. Máx. Zona de 3300/3700 W

Panel de control



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

A2. Controles reguladores de potencia
A3. Potencia Máxima
A5. Controles reguladores de tiempo
A6. Potencia Máxima

B2. Potencia Máxima

C2. Control de zona adaptable

C5. Controles reguladores de tiempo

C8. Potencia Máxima

B3. Placa y campana extractora Auto

C3. Potencia Máxima

C6. Controles reguladores de tiempo

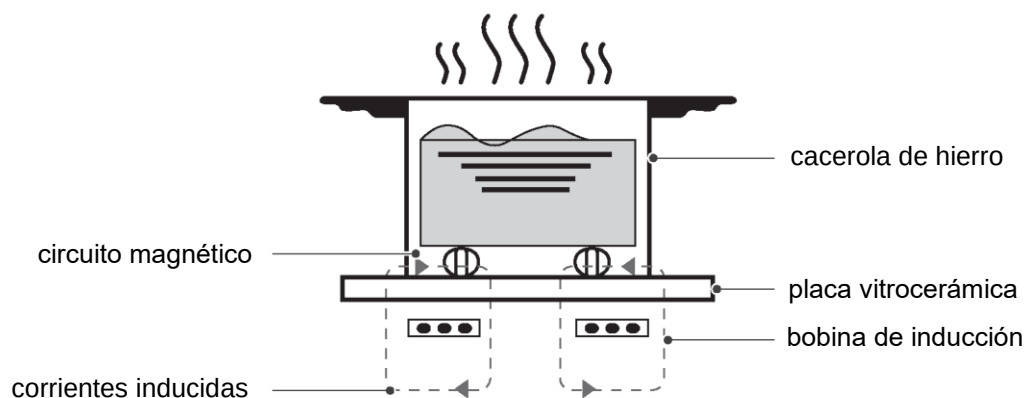
C9. Control del bloqueo

NOTA

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

Teoría de funcionamiento

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



Modo de funcionamiento

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

Modo extracción

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



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

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

Modo filtrado

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

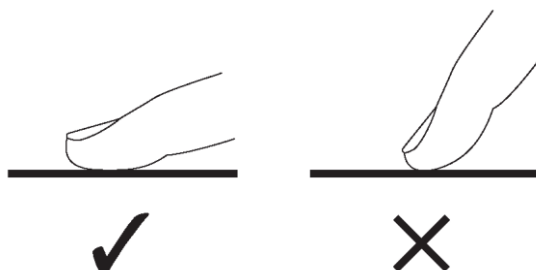


Para limitar los olores en modo de circulación del aire, debe instalar un filtro de olores. En nuestro catálogo encontrará las diferentes opciones para el funcionamiento del aparato en modo de circulación del aire. Si lo prefiere, consulte a su distribuidor.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

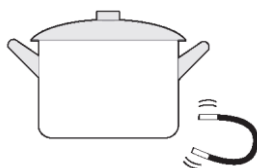
Controles táctiles

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

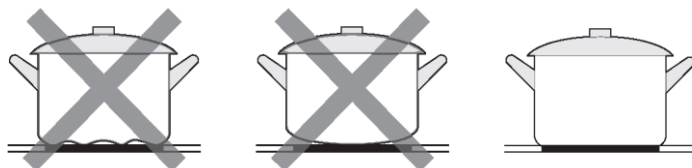


Elección de los utensilios de cocina adecuados

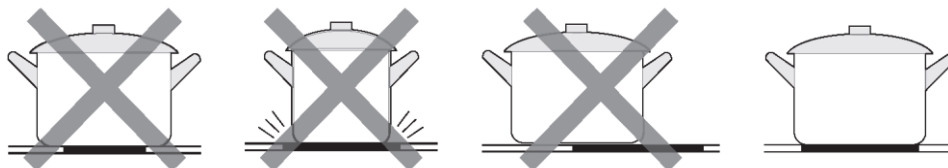
- ⚠ • Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola.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



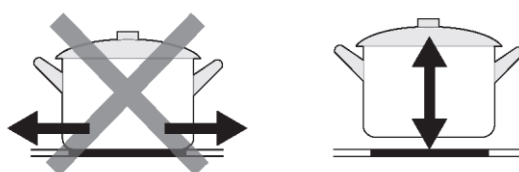
- No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



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



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



Modo de empleo

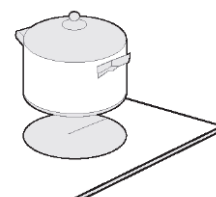
Empezar a cocinar

Toque el control de encendido/apagado durante 1 segundo. Después del encendido, el zumbador pita una vez y todas las pantallas muestran “-”, lo que indica que la placa de inducción se ha puesto en modo de espera.



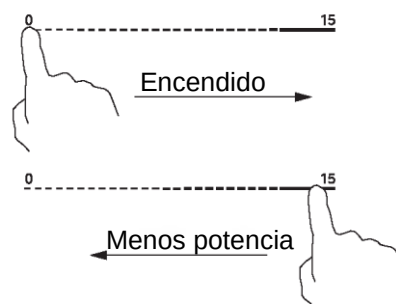
Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.

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



Seleccione un ajuste de calor tocando el control.

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



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

Significa que:

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

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

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

Control manual de la ventilación

Puede controlar el ajuste de ventilación manualmente.

NOTA

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

Activación del control manual de ventilación

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

Se activa el sistema de ventilación.

Cambio o desactivación del control manual de ventilación

1. Apagar
2. Use la tecla de la campana  para ajustar el nivel a 0.

Terminar de cocinar

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



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



Función de funcionamiento del sistema de ventilación

El sistema de ventilación se divide en modo manual y automático.

El modo automático se puede activar después de que se active toda la placa de cocción. Se desactivará automáticamente dos minutos después de que se apague toda la placa.

Manualmente

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

En estados de encendido, toque , la pantalla digital muestra A.

El aparato desactiva la función de funcionamiento:

- 2 minutos después de apagar todas las placas.
- Al pulsar la tecla de encendido/apagado.

Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima

Tocando el botón máx. Asegúrese de que la pantalla muestra la acción del marco.

MÁX

Cancelar la función Potencia Máxima

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

0 ----- 15

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



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

Ajuste de ventilación intensiva

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

Arranque automático del sistema de ventilación

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

Zona adaptable

- Esta zona puede utilizarse como una zona única o como dos zonas diferentes, en función de las necesidades de cocción del momento.
- La zona adaptable está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se utiliza como una sola zona, la parte que no está cubierta por utensilios de cocina se apaga automáticamente después de 8 segundos.
- Para garantizar una correcta detección de la cacerola y una distribución uniforme del calor, los utensilios de cocina deben colocarse correctamente:
 - En la parte delantera o trasera de la zona adaptable cuando la batería de cocina es inferior a 21 cm.
 - En cualquier lugar con utensilios de cocina más grandes.

Como zona grande

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



El ajuste de potencia funciona como en cualquier otra zona normal.

Para añadir otra cacerola, pulse de nuevo las teclas correspondientes para detectar los utensilios de cocina.

Como dos zonas independientes

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

Bloqueo de los controles

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

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

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

Función de gestión de potencia

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

Para entrar en la función de Gestión de Potencia

Estado: Fijar el Bloqueo para niños en estado apagado

Condiciones de acceso:

1) LR máx. Quemador **MÁX.** Seleccione la tecla 3 segundos (+Sonido de zumbador)

2) LF máx. Quemador **MÁX.** Seleccione la tecla 3 segundos (+Sonido de zumbador)

Ajuste de trabajo:

Ajuste de trabajo:

P0	
74	00

Para cambiar de nivel

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

Hay 5 niveles de potencia, de "2,8 kW" a "7,4 kW".

La pantalla digital LR y RF mostrará uno de ellos.

"28 00": la potencia máxima es de 2,8 kW.

"35 00": la potencia máxima es de 3,5 kW.

"45 00": la potencia máxima es de 4,5 kW.

"58 00": la potencia máxima es de 5,8 kW.

"74 00": la potencia máxima es de 7,4 kW.

Confirmación y salida de la función de gestión de potencia

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

Entonces la placa se apaga.

Control del temporizador

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

Ajuste del temporizador para apagar las zonas de cocción

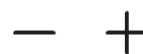
Seleccione una zona

Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.



Ajuste la hora tocando el control del temporizador.

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



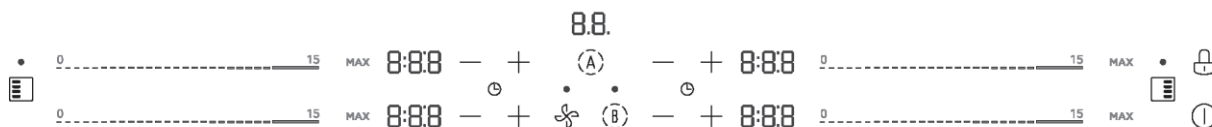
Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.

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

0:30

Ajustar más zonas:

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



Cancelar el temporizador

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



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



NOTA

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

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

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

Tiempo de funcionamiento predeterminado

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

Placa de inducción:

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

Campana:

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

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

Antes de utilizar su nueva placa de inducción y campana

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

El aparato se suministra con un modo de extracción de aire preajustado.

Si desea cambiar del modo de extracción de aire al modo de circulación de aire, siga los pasos que se indican a continuación:

1. Introducir los ajustes del modo campana

Estado: Fijar el Bloqueo para niños en estado apagado.

Condiciones de acceso:

Pulse la tecla  3 segundos (+sonido de zumbido), y el tubo digital LF mostrará "ou" o "In", utilizando la tecla de bloqueo  para cambiar el modo.

Si ahora está en modo de extracción de aire, el tubo digital LF mostrará "ou"; utilice el botón de encendido  para confirmar y encender la máquina.

Si ahora está en modo de circulación de aire, el tubo digital LF mostrará "In"; utilice el botón de encendido  para confirmar y encender la máquina.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

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

Consejos de cocción

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

Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

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

Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

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

Para saltear

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

Detección de objetos pequeños

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

Ajustes de calor

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

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

Antes de colocar los soportes de fijación

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

PRECAUCIONES

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

Conectar de la placa de cocción a la red eléctrica

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

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

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

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

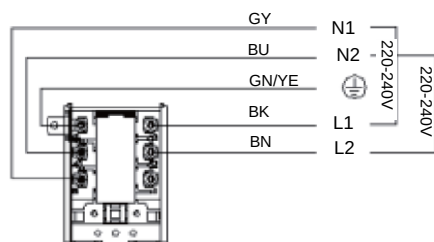
El cable de suministro eléctrico no debe tocar las piezas calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.

 Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado y no presenta alteraciones.

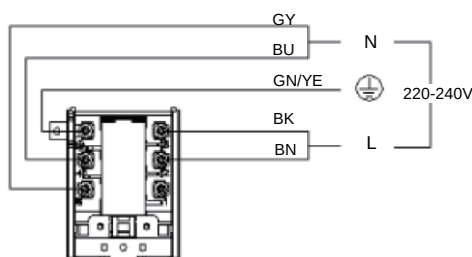
Cualquier alteración únicamente puede realizarla un electricista cualificado.



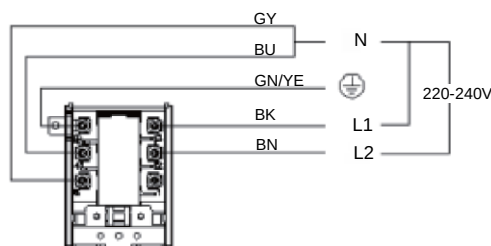
- Si el número total de unidades de calentamiento del electrodoméstico elegido no es inferior a 4, el electrodoméstico se puede conectar directamente a la red eléctrica mediante conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.
- Si el cable está dañado o tiene que reemplazarse, la operación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



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



220-240V/380-415V



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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

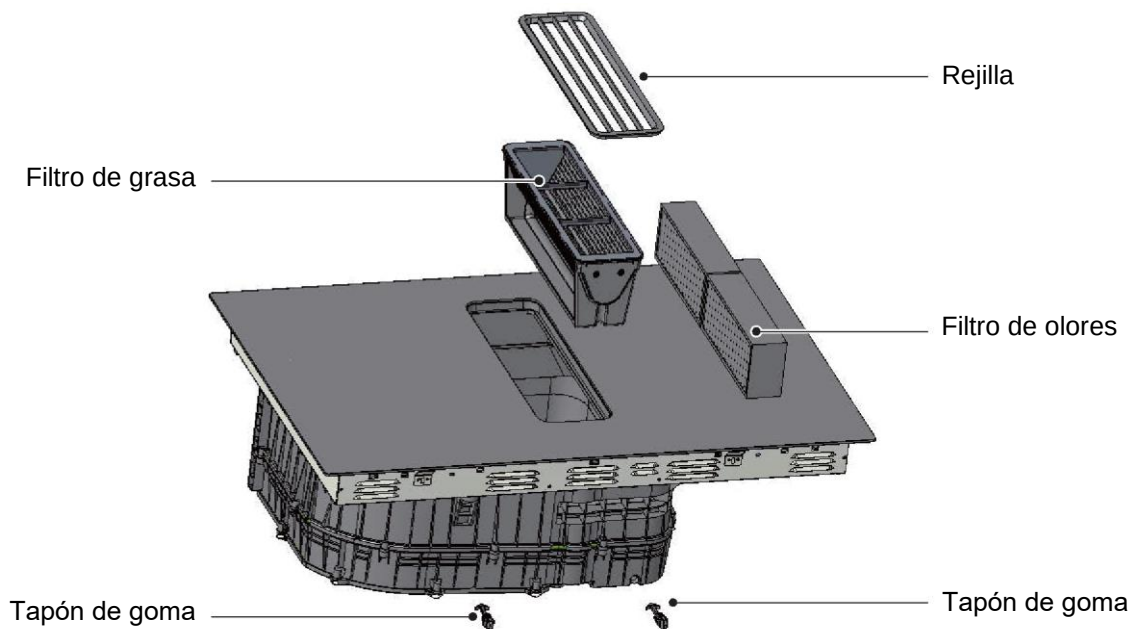
Para que su electrodoméstico funcione eficazmente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y realizar el mantenimiento con cuidado.

Limpieza de la placa de cocción

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

Componentes que deben limpiarse o sustituirse

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

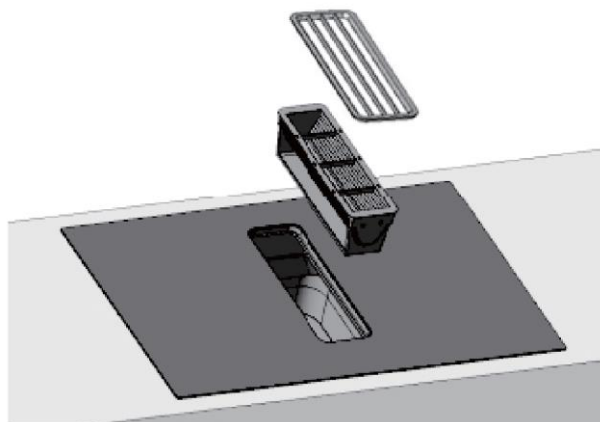


Cambio del filtro de olores

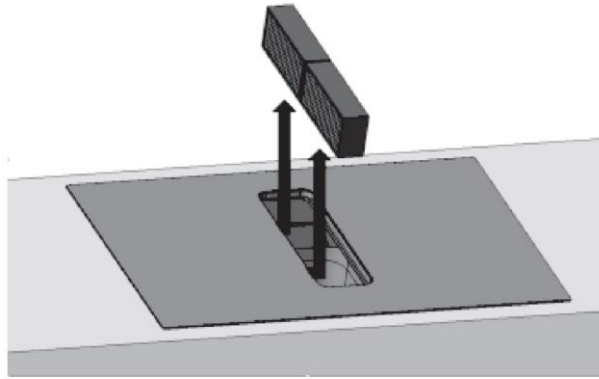
Cambie regularmente el filtro de olores.

● NOTA

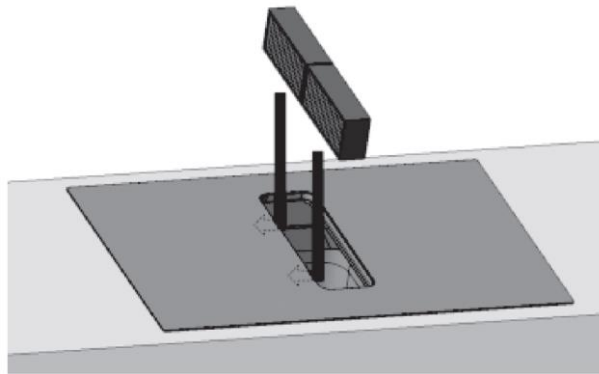
- Puede adquirir filtros de olores en comercios especializados o en el servicio de atención al cliente.
1. Para mantenerlos en buen estado de funcionamiento, utilice únicamente filtros de recambio originales.
 2. ATENCIÓN:
 - La caída de los filtros de grasa y de la rejilla puede dañar la placa de cocción situada debajo. Retire la rejilla y el filtro de grasa y deséchelos adecuadamente.
 - La grasa puede acumularse en el fondo del recipiente. Mantenga el filtro de grasa nivelado para evitar que la grasa gotee.



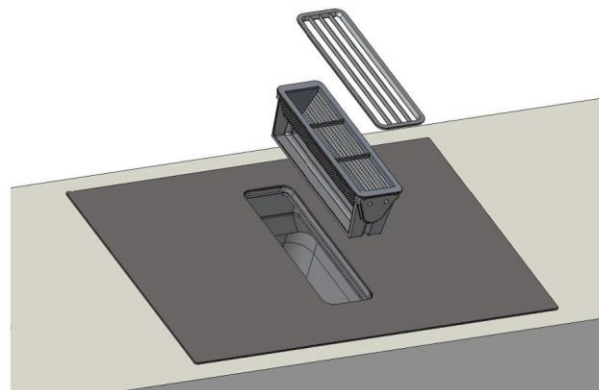
3. Retire los dos filtros de olores y deséchelos correctamente.



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



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



Restablecer el indicador de saturación

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

Limpieza de la rejilla y los filtros de grasa

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

⚠ ADVERTENCIA... ¡Riesgo de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden incendiarse.

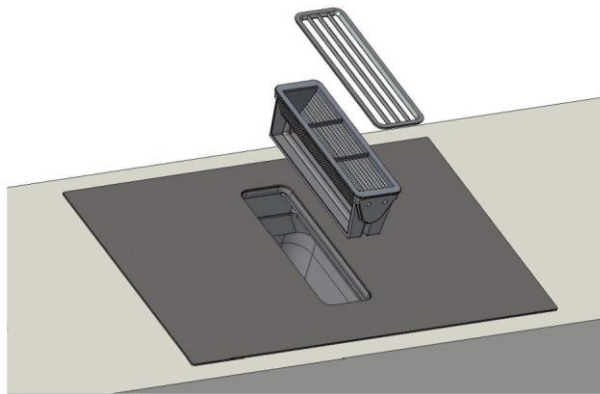
- No utilice nunca el aparato sin filtro antigrasa.
- Limpie regularmente los filtros de grasa.
- No trabaje nunca con llamas abiertas cerca del aparato (por ejemplo, al flambeo).
- No instale el aparato cerca de un aparato de calefacción de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos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

1. ATENCIÓN:

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

Retire la rejilla y el filtro de grasa y deséchelos adecuadamente.

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



2. Limpie la rejilla.

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

3. Limpie los filtros de grasa.

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

4. En caso necesario, retire los filtros de olores o los filtros acústicos y limpie el aparato por dentro.

- Consulte el capítulo "Cambiar el filtro de olores".

5. Si se introduce algún objeto en el aparato, retírelo y asegúrese de que la alimentación del recipiente de rebose no esté obstruida.

6. Limpie el interior del aparato con agua jabonosa y un paño de cocina.

7. Después de la limpieza, vuelva a colocar el filtro metálico de grasa seco.

Limpieza manual de los filtros antigrasa o de la rejilla

1. Sumerja el filtro antigrasa o la rejilla en agua caliente jabonosa.

2. Utilice un cepillo para limpiar el filtro de grasa o la rejilla.

No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.

Utilice un disolvente especial para grasa en caso de suciedad persistente.

3. Enjuague bien los filtros de grasa.

4. Deje escurrir los filtros de grasa.

Limpieza del filtro de grasa en el lavavajillas

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

Limpiar la cavidad y las aguas residuales

Desde el tapón de goma, drene los líquidos u objetos que entren en el aparato desde arriba.

Requisito: El aparato se ha enfriado y el indicador de calor residual se ha apagado.

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

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

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

Código de error	Problema	Solución
-----------------	----------	----------

Recuperación automática

EL,EH	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
C1	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica.	Espere que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
C2	Alta temperatura del IGBT	Espere que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe que el ventilador funcione correctamente; en caso contrario, reemplace el ventilador.
B3	La corriente de la placa del controlador de la campana es anormal.	Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
B7	Conducto de aire del sistema de ventilación totalmente obstruido.	Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe si hay objetos extraños en la campana y vuelva a ponerla en marcha.

No hay recuperación automática

E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito.	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito interrumpido.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: no válido.	
E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT: cortocircuito.	Reemplace el panel de potencia.
E3	Fallo del sensor de temperatura de IGBT: circuito interrumpido.	
B5	Error del sistema de ventilación.	Sustituya la placa de control o el motor de la campana.
Bd	La comunicación entre la placa de la pantalla y la placa del controlador de la campana falla.	Sustituya el controlador de la campana, la placa de alimentación o la placa de visualización, y compruebe si el cable de conexión está dañado.

Fallo específico y solución

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

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

ESPECIFICACIONES

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

Etiquetado energético

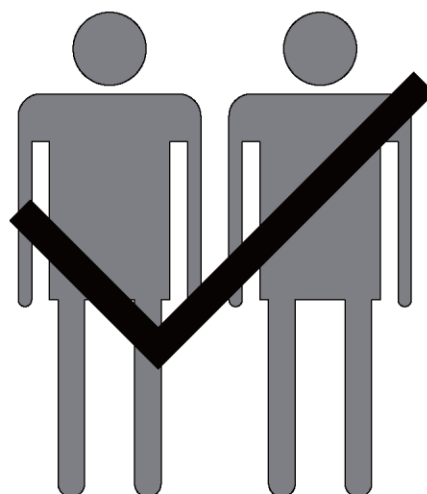
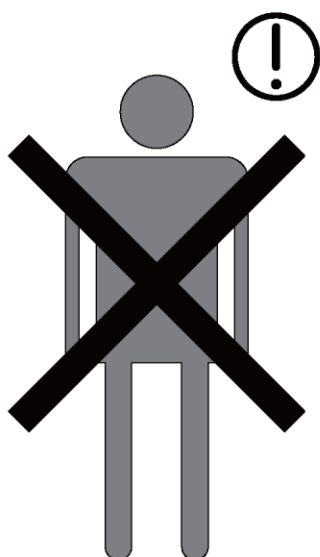
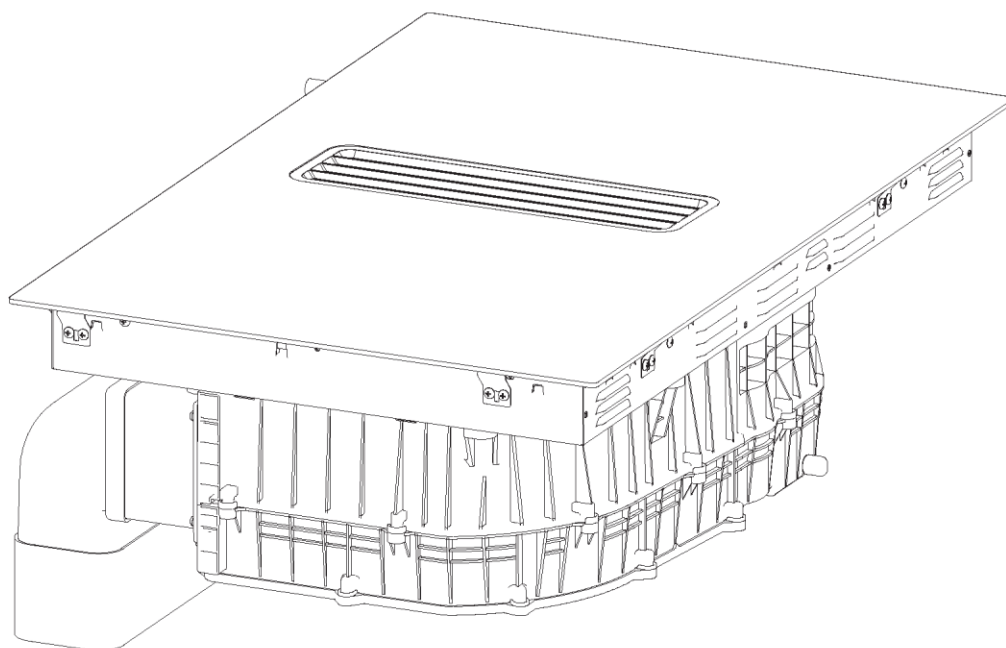
Fabricante	Haier		
Identificación del modelo	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF		
	Símbolo	Valor	Unidad
Tipo de placa	Placa eléctrica		
Número de zonas de cocción	Dos zonas		
Tecnología de calentamiento	Cocina de inducción		
Diámetro de la superficie útil de la zona de cocción Ø	Ø	-	cm
Diámetro de la superficie útil de cocción L*A	L W	Zona izquierda: 37,5*20,5 Zona derecha: 37,5*20,5	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción	EC _{cocción eléctrica}	Zona izquierda: 185 Zona derecha: 188	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción	EC _{placa eléctrica}	186	Wh/kg
Consumo de energía			
Consumo anual de energía	AEC _{campana}	31,4	kWh/a
Clase de eficiencia energética	-	A	-
Índice de eficiencia energética	EEl _{campana}	50,2	-
Eficacia fluidodinámica	FDE _{campana}	28,3	-
Clase de eficiencia fluidodinámica	-	A	-
Iluminación			
Eficiencia de la iluminación	LE _{campana}	N/A	lux/W
Clase de eficiencia luminosa	-	N/A	-
Filtrado de grasas			
Eficacia del filtrado de grasas	GFE _{campana}	79,1	%
Clase de eficacia de filtrado de grasas	-	C	-

	Símbolo	Valor	Unidad
Caudal de aire (extracción por conductos)			
Caudal de aire máximo con el ajuste más bajo en condiciones normales de uso	-	327	m /h
Caudal de aire máximo con el ajuste más alto en condiciones normales de uso	-	518	m /h
Caudal de aire máximo en el ajuste de Potencia Máxima	-	645	m /h
Ruido (extracción por conductos)			
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más bajo	-	57	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más alto	-	65	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste de Potencia Máxima	-	70	dB
Consumo eléctrico			
Consumo de energía en modo apagado	Po	0,42	W
Consumo de energía en modo de espera	Ps	N/A	W
Caudal de aire (extracción recirculada)			
Caudal de aire máximo con el ajuste más bajo en condiciones normales de uso	-	355	m /h
Caudal de aire máximo con el ajuste más alto en condiciones normales de uso	-	468	m /h
Caudal de aire máximo en el ajuste de Potencia Máxima	-	520	m /h
Ruido (extracción recirculada)			
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más bajo	-	62	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste más alto	-	67	dB
Emisiones de potencia acústica ponderada A en el ajuste de Potencia Máxima	-	70	dB

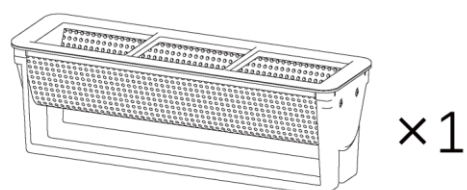
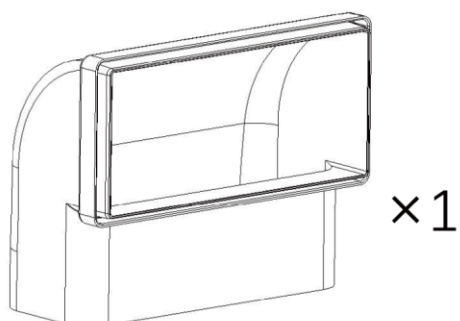
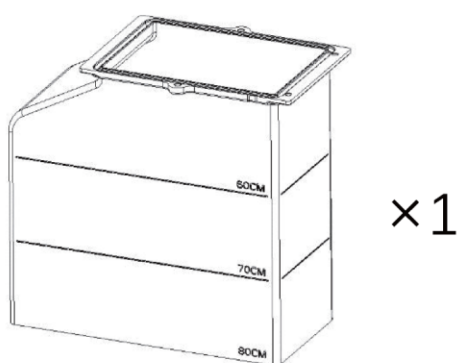
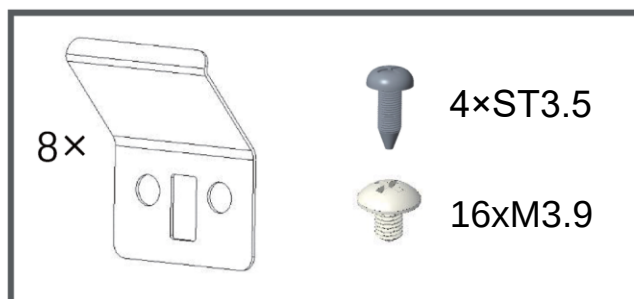
El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

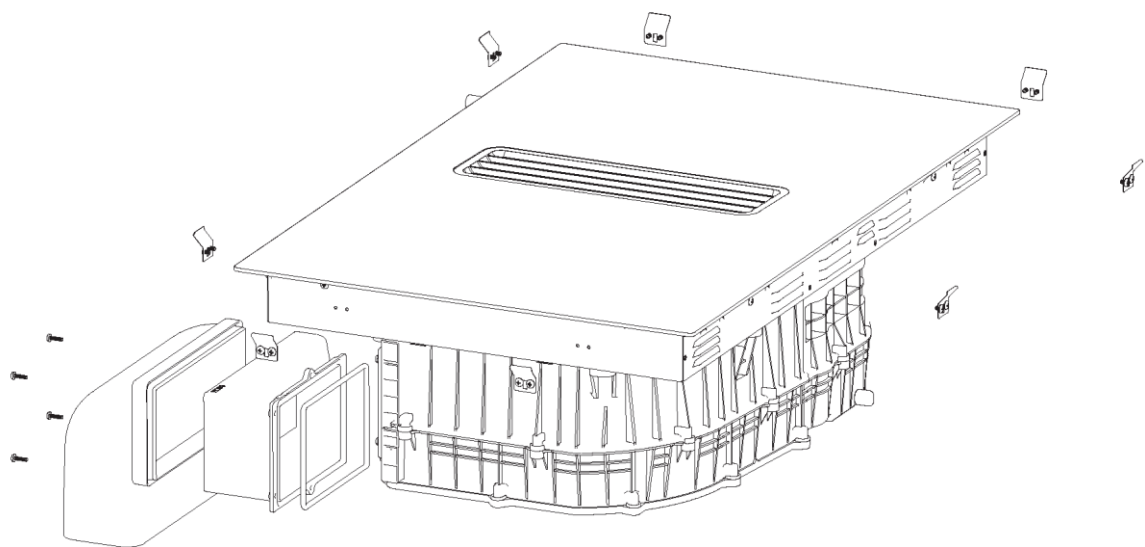
Díámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción		
Zona de cocción	Mínimo	Máximo
1 y 2 y 3 y 4	120	200
Zona adaptable	120	220*380

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

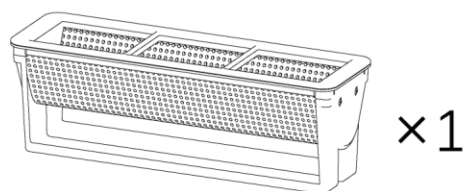
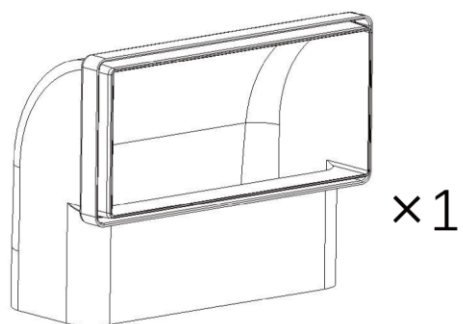
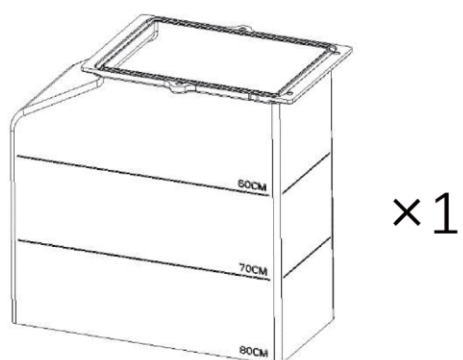
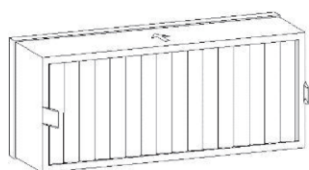
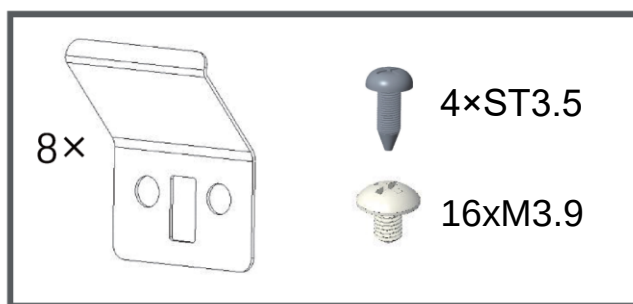


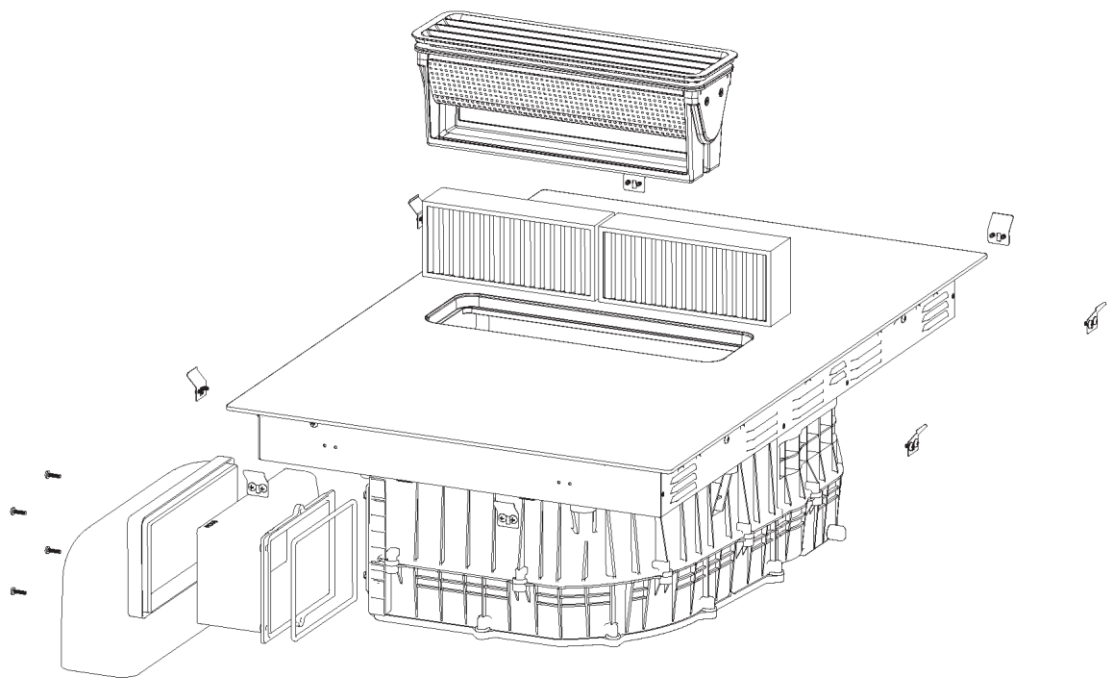
Accesorios de instalación, descarga hacia el exterior



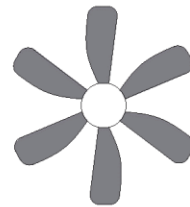
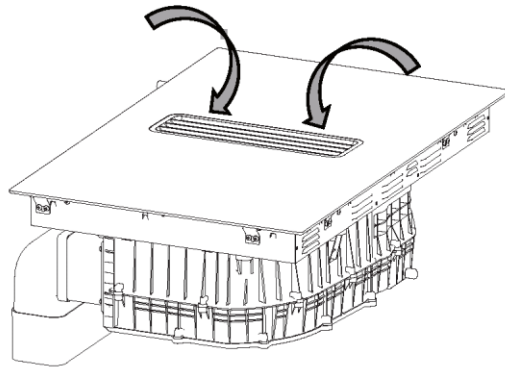
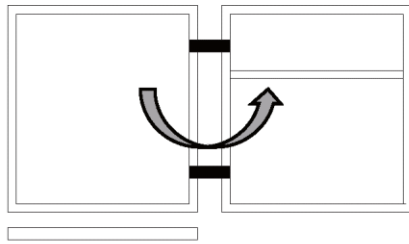


Accesorios de instalación, descarga hacia el interior

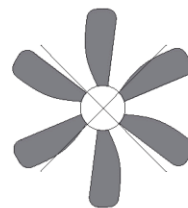
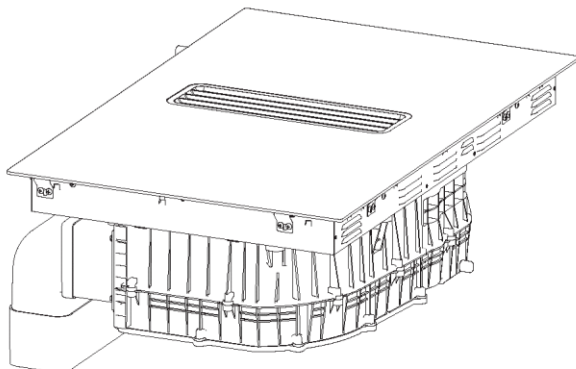
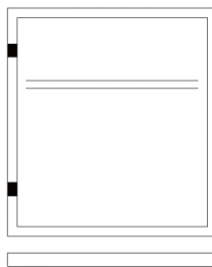


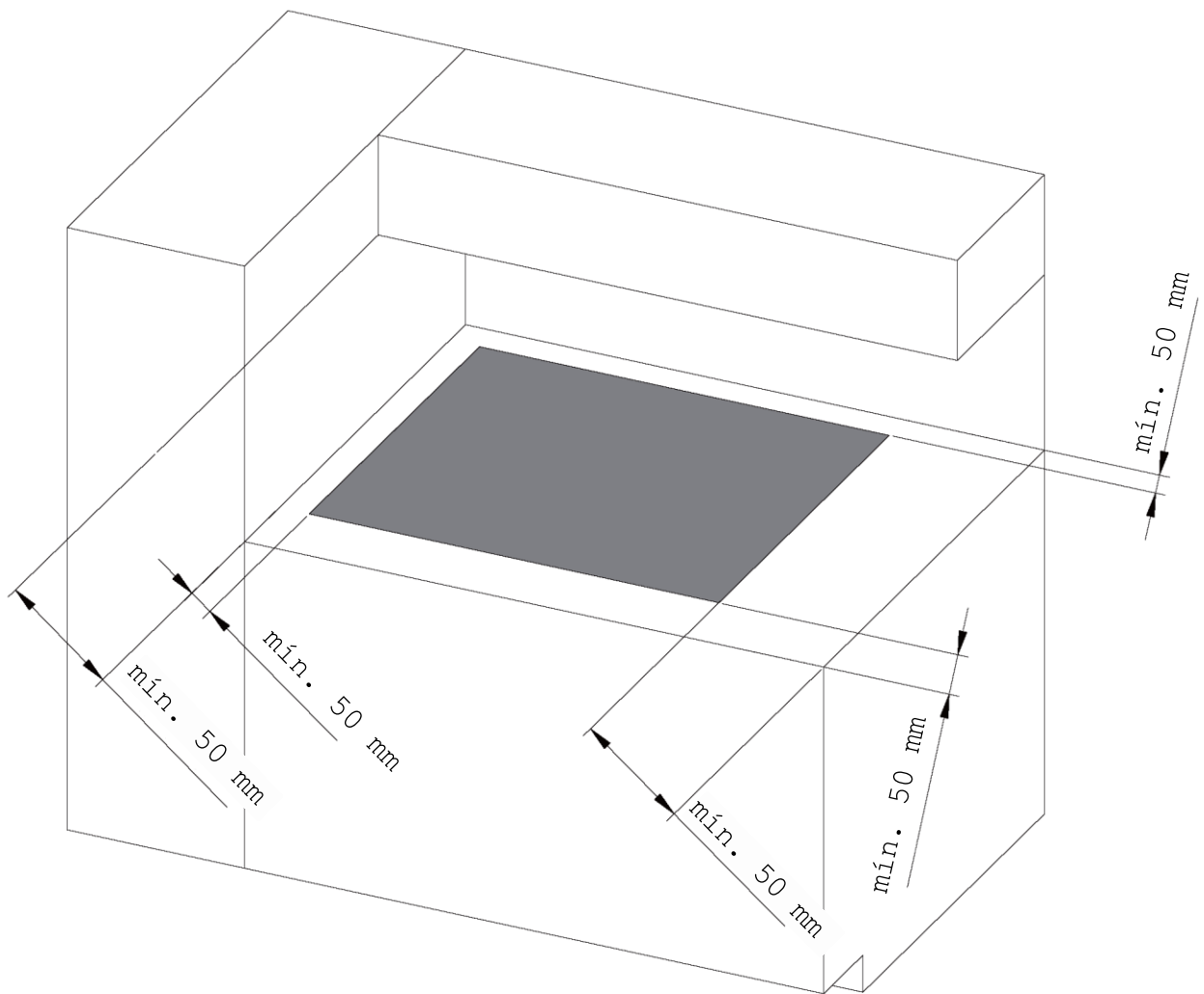


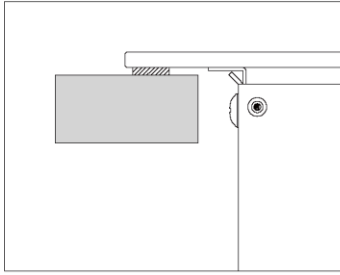
**Salida de aire
abierta**



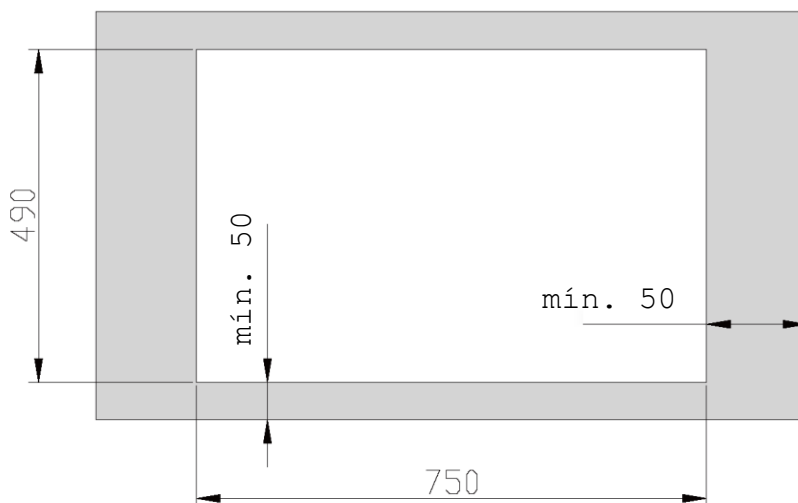
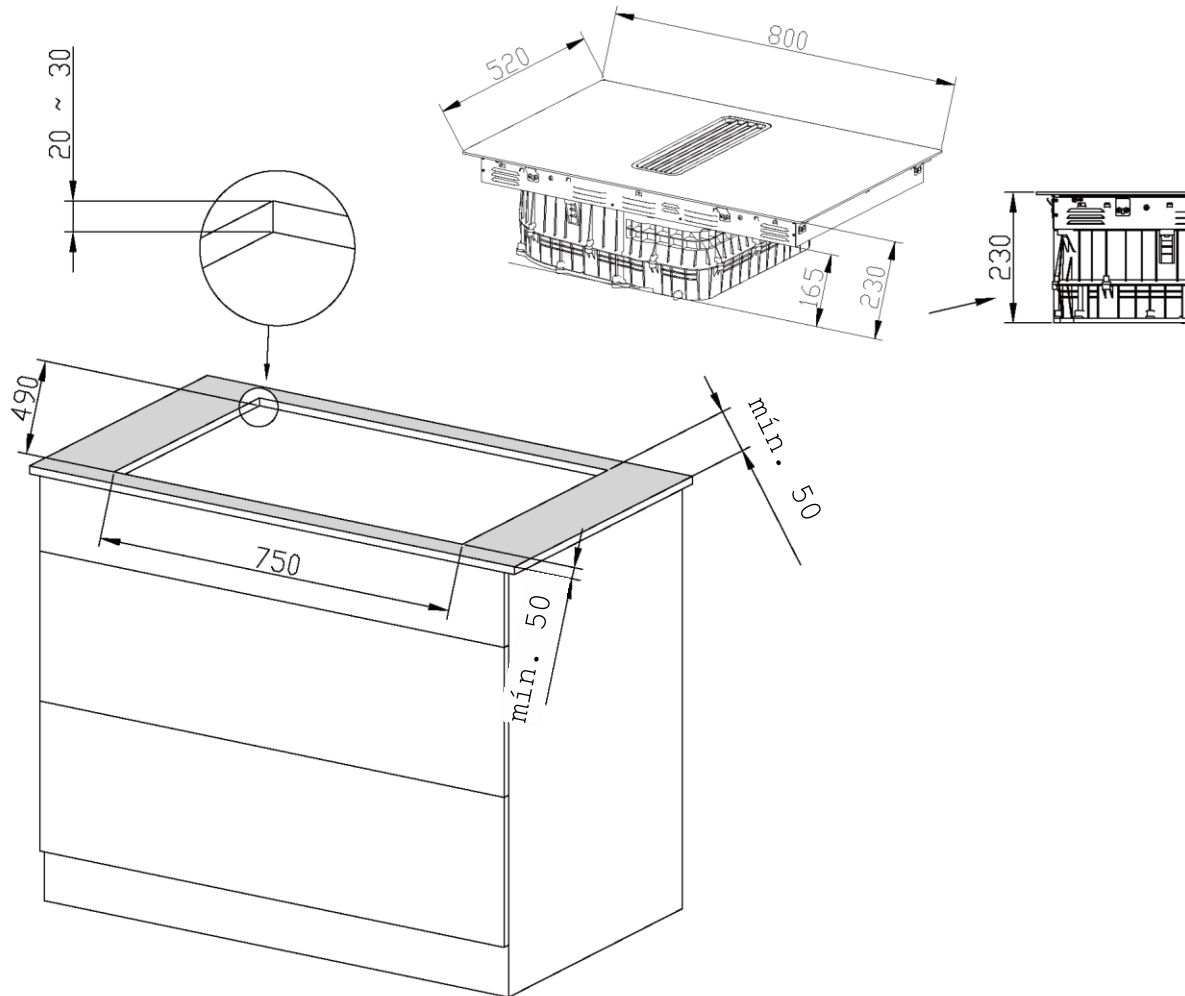
**Salida de aire cerrada
No utilice el producto**

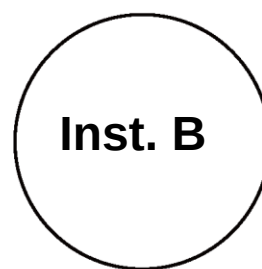


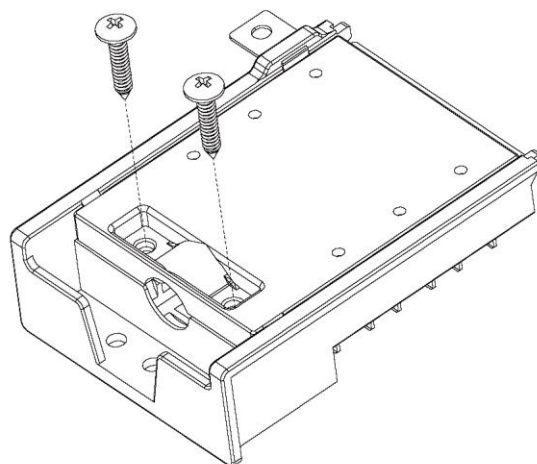
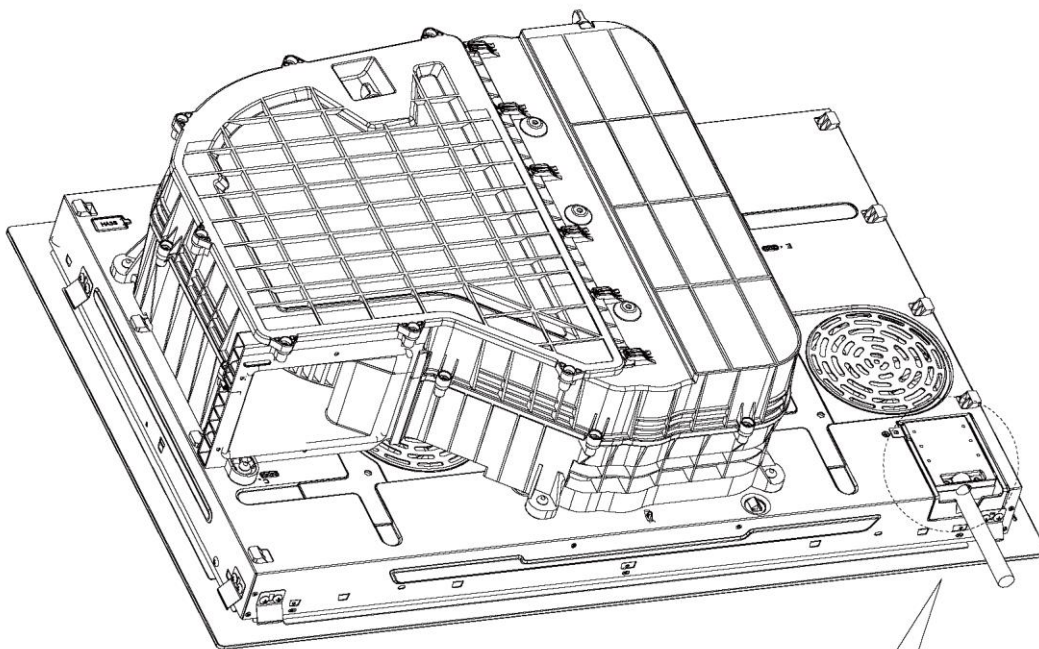


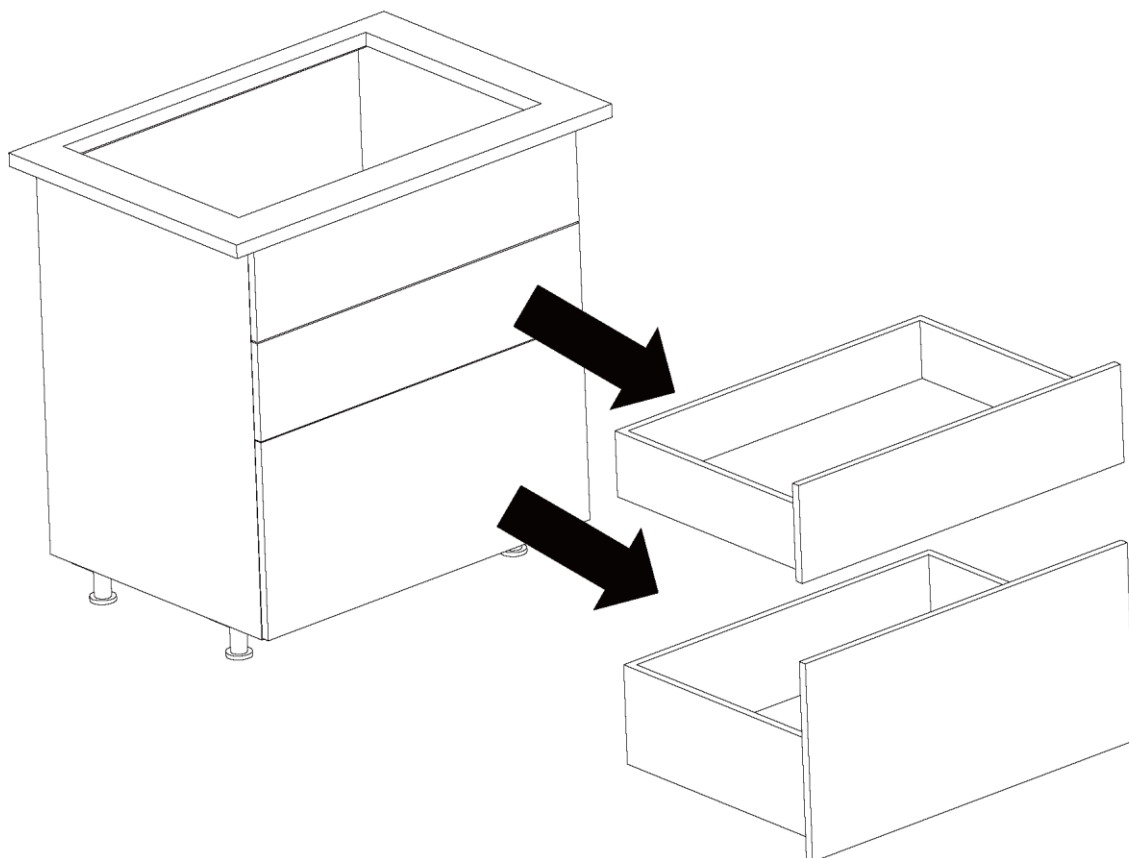


Inst. A

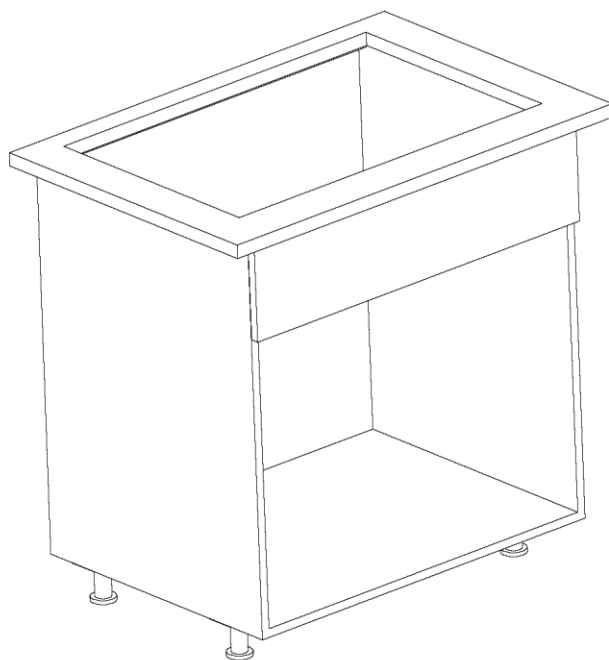




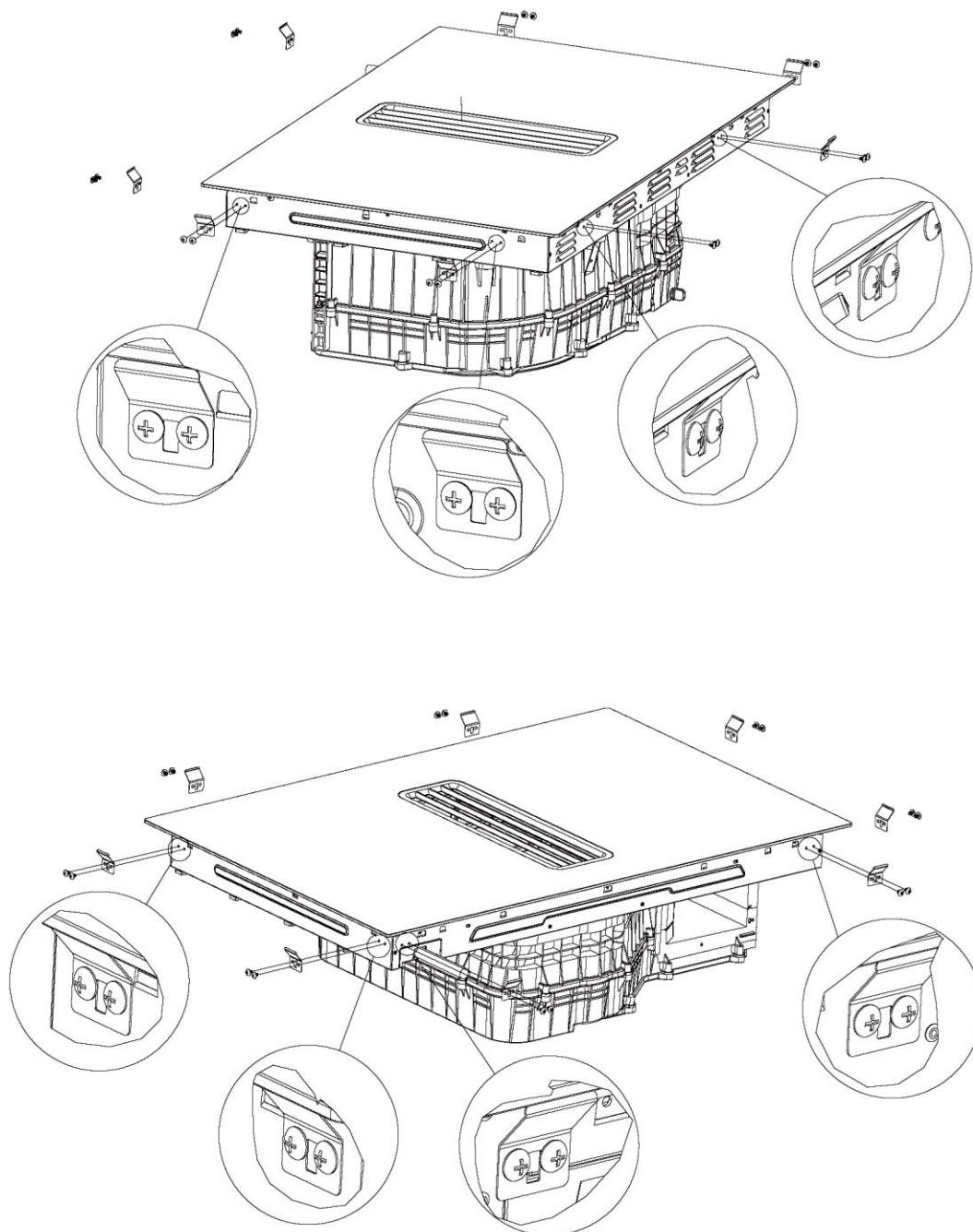
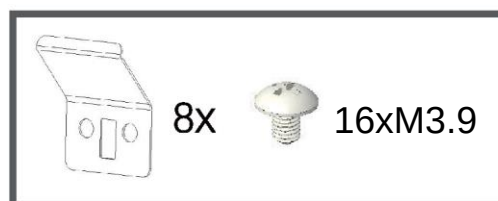


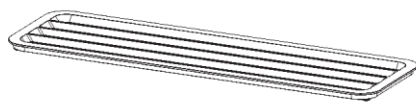


¡OK!

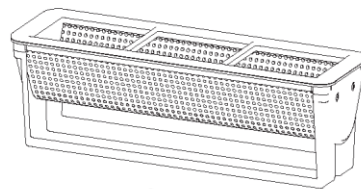


Instalar el deflector en el fogón





1x

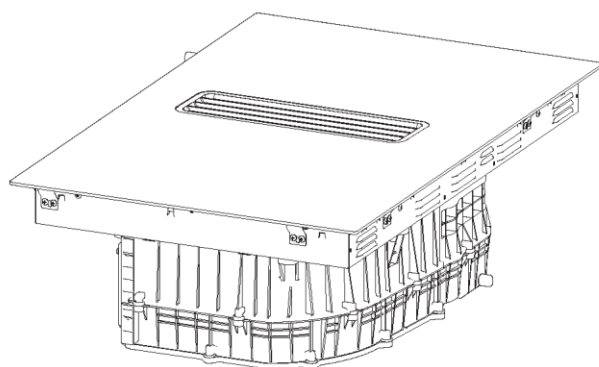
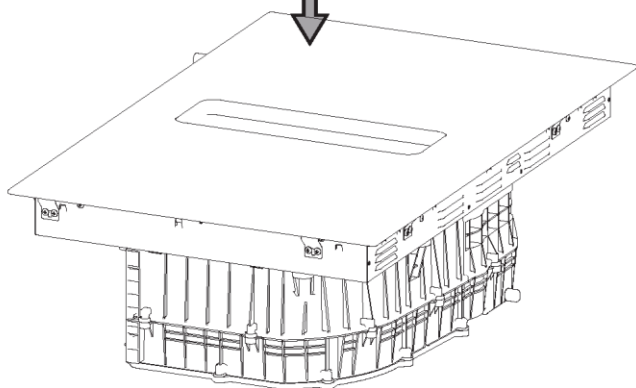
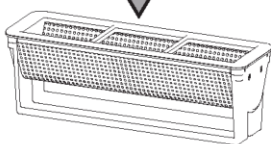


1x

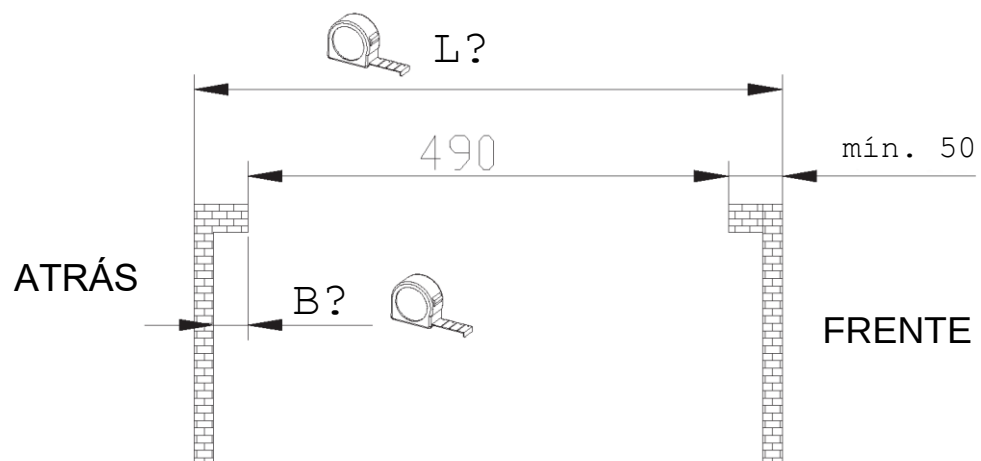
②



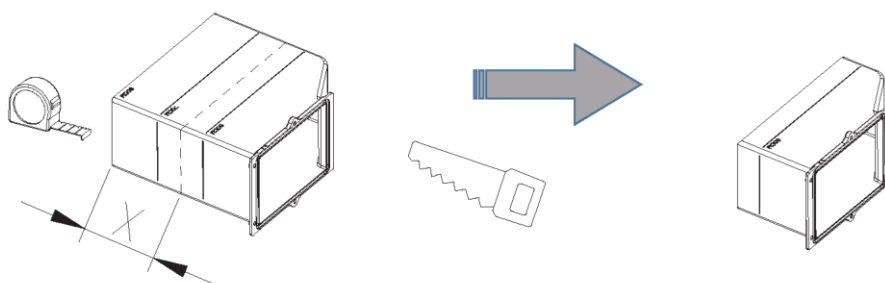
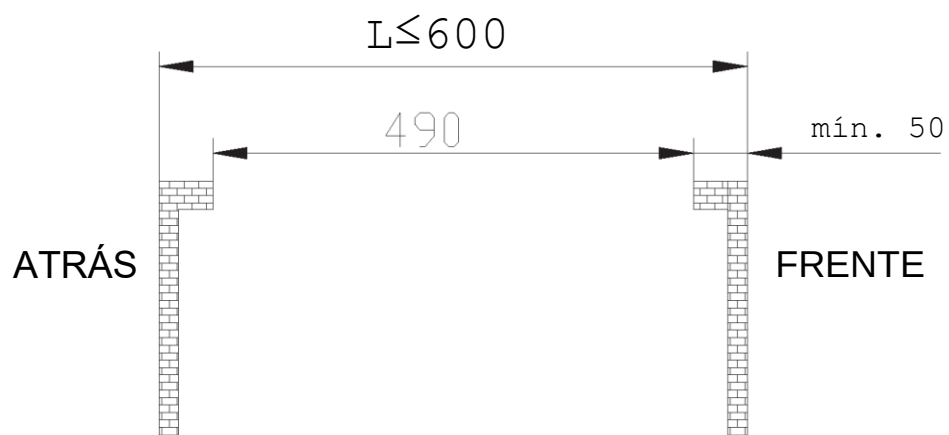
①



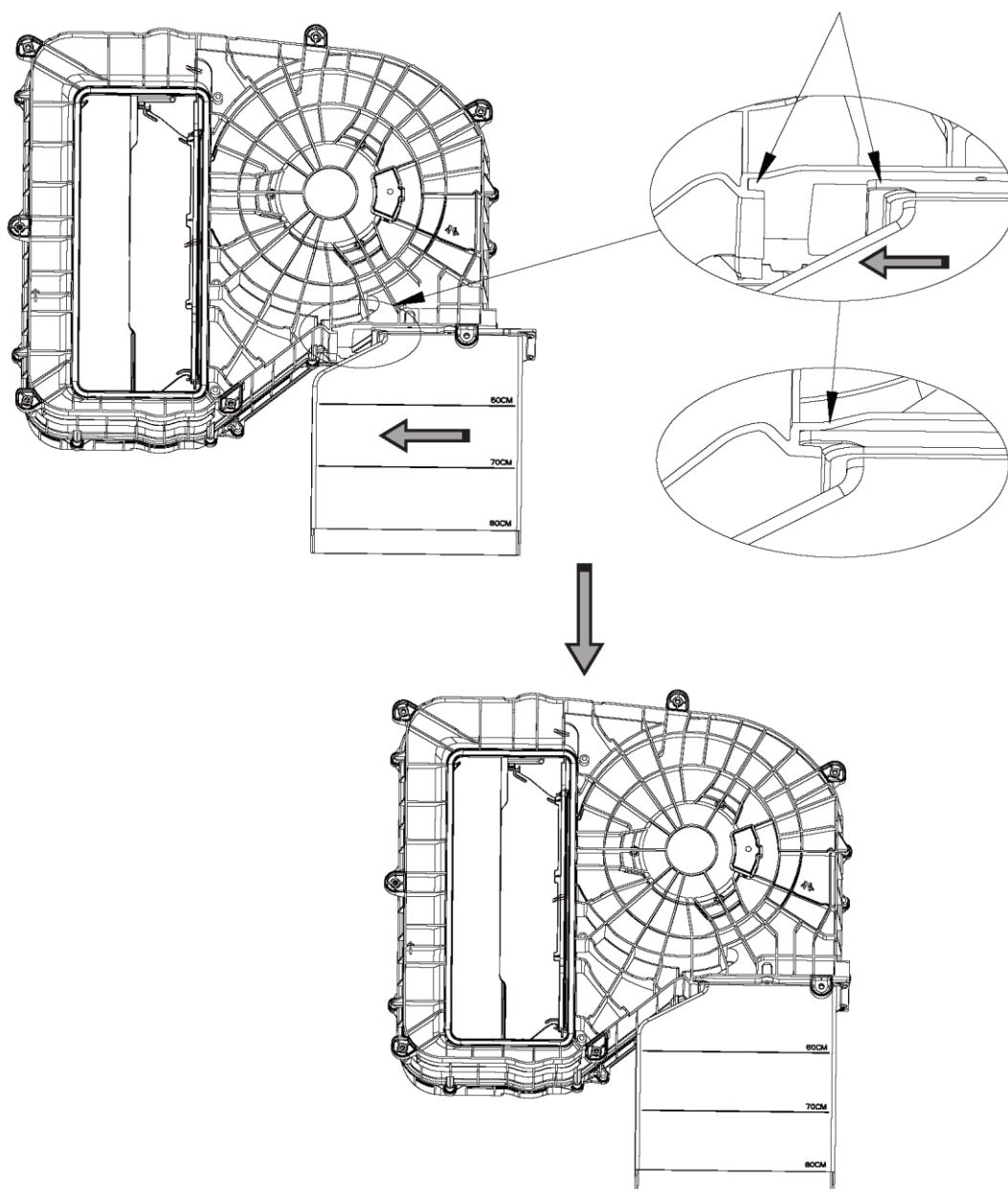
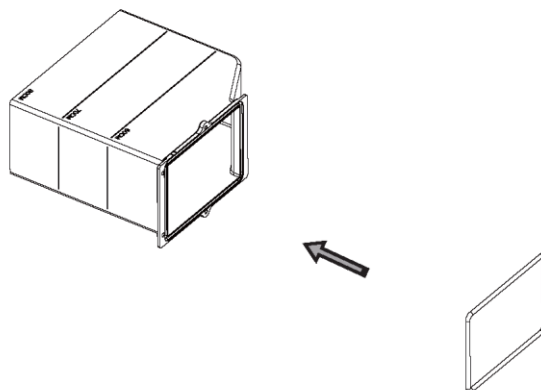
¡OK!



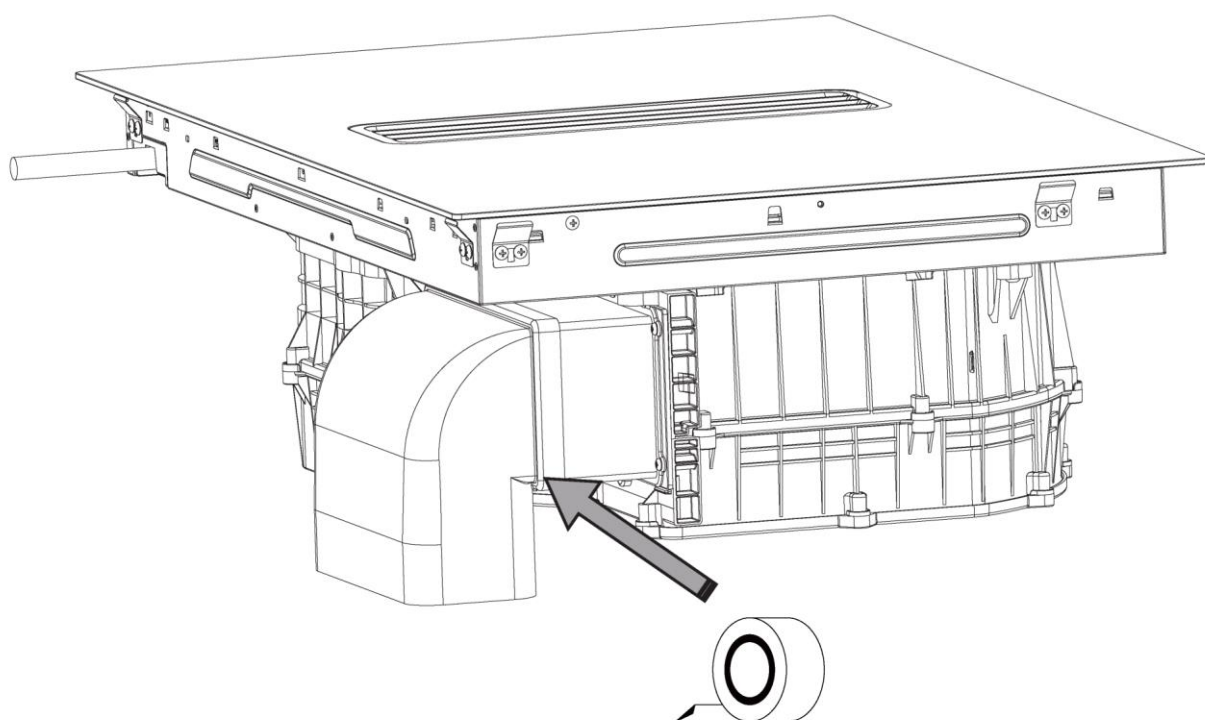
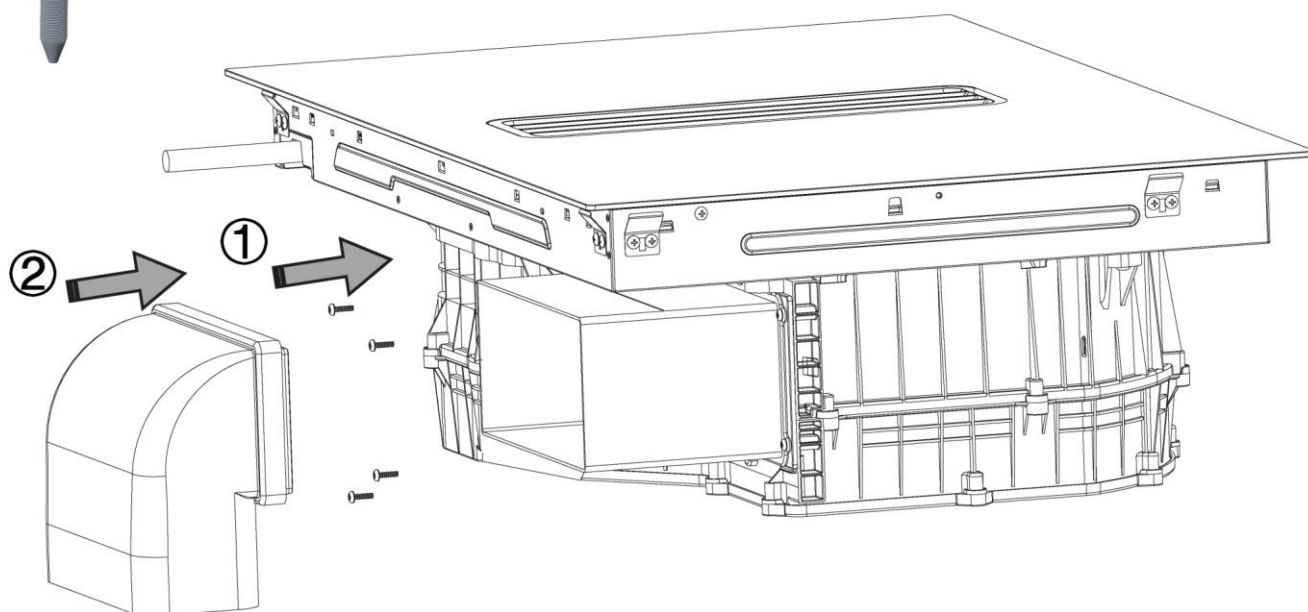
❗ S1: $L \leq 600$

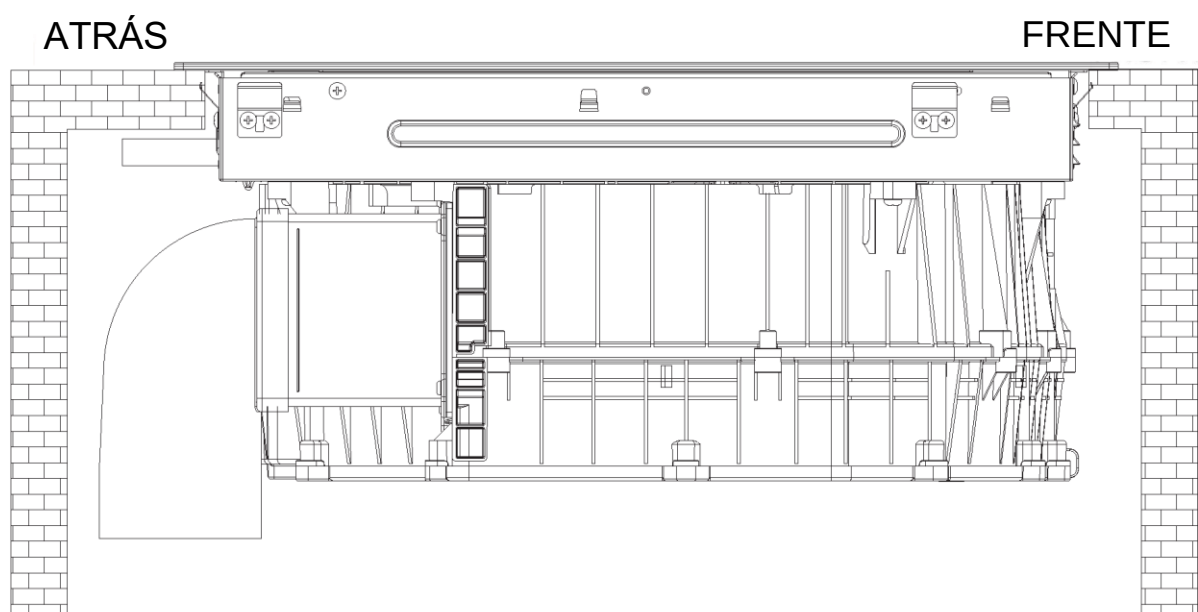
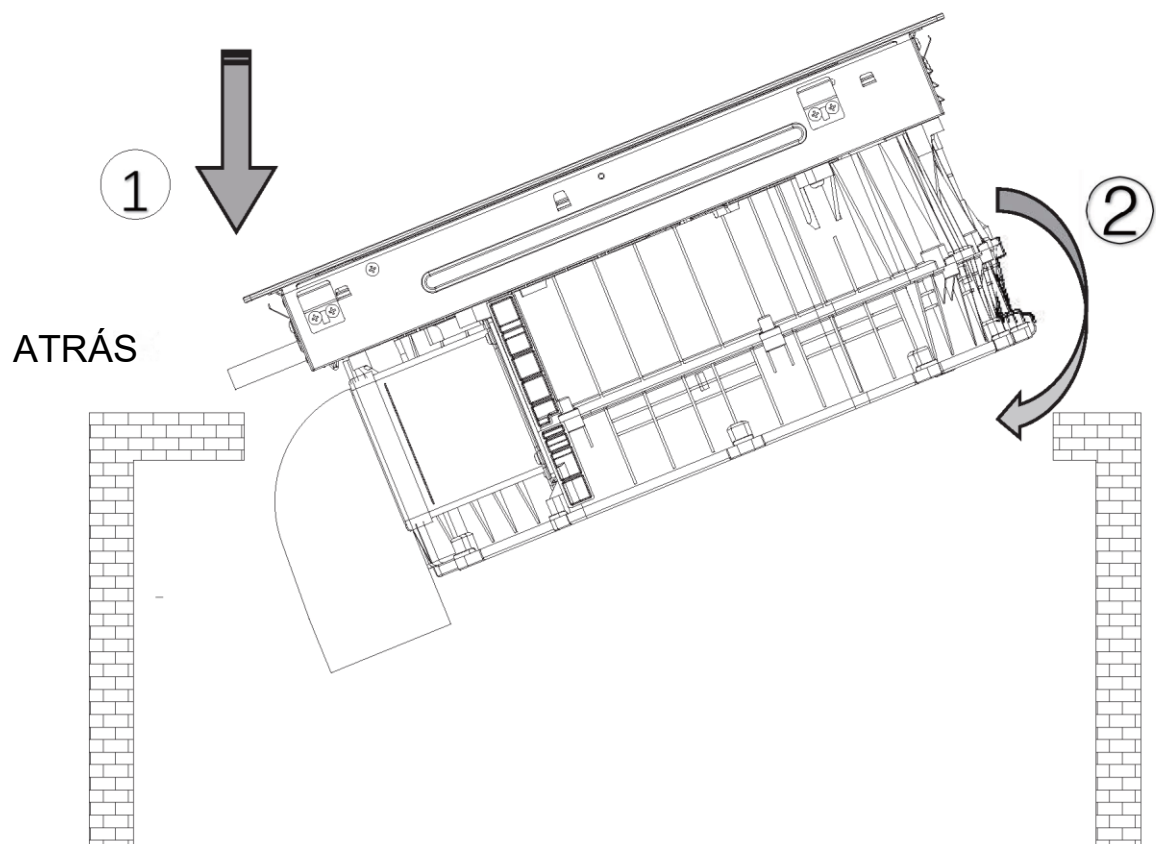


$$X = 186 - B$$

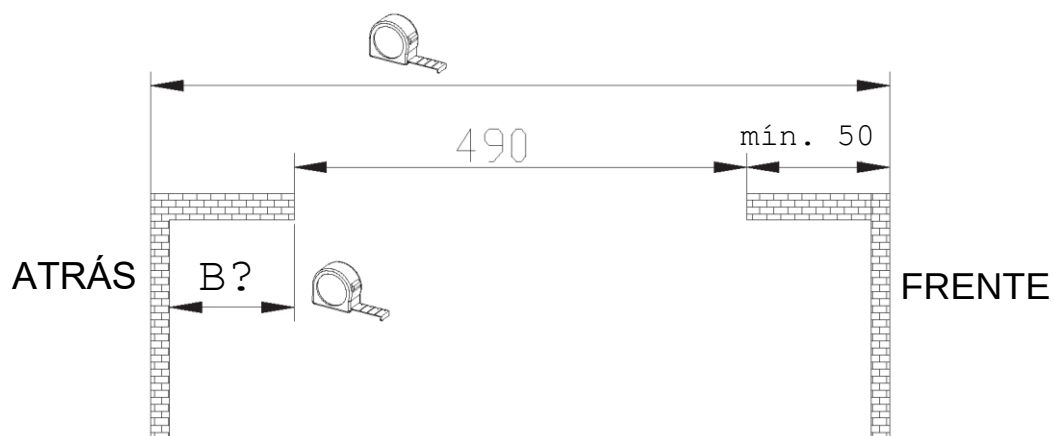


4xST3.5

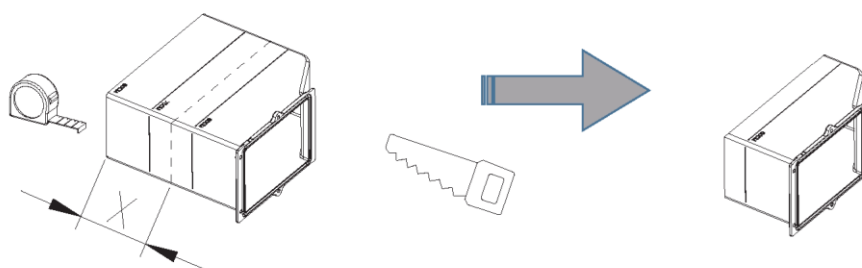
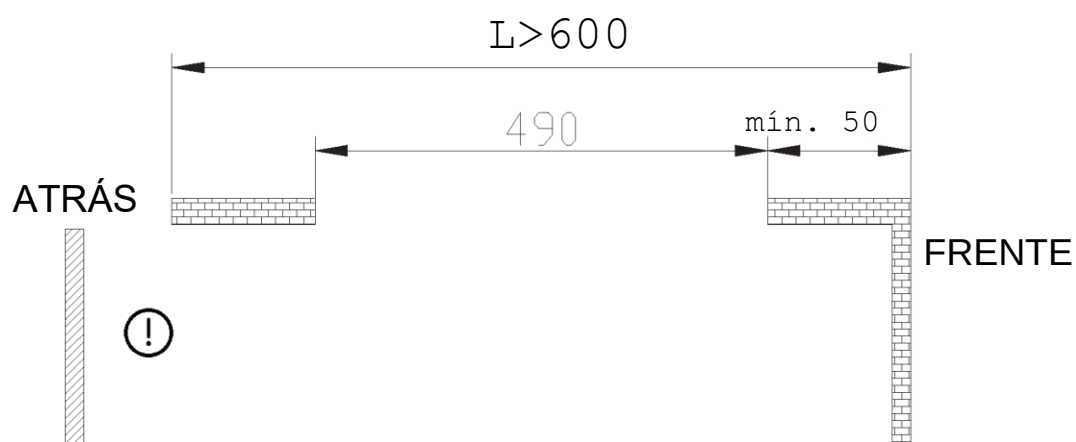




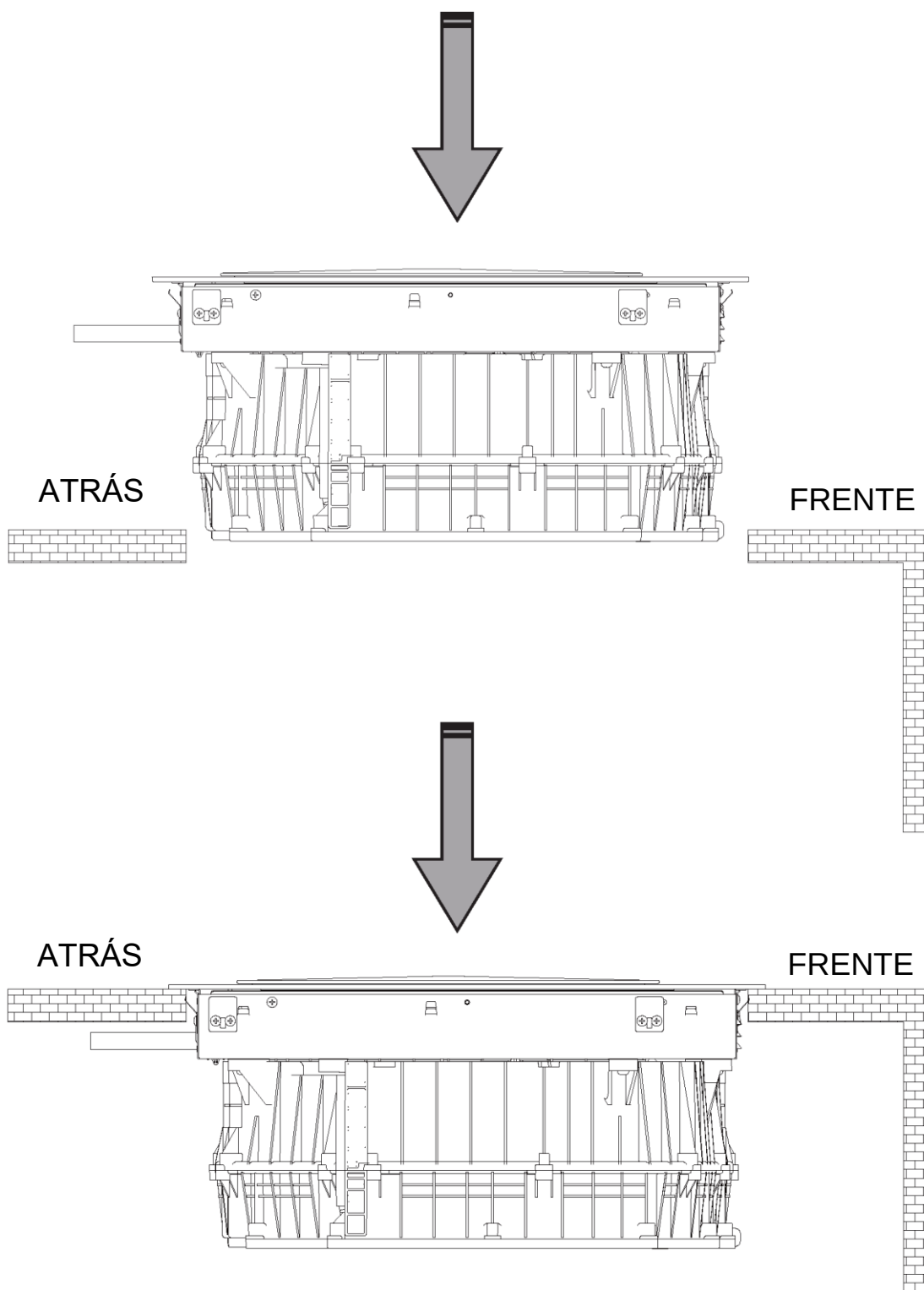
¡OK!

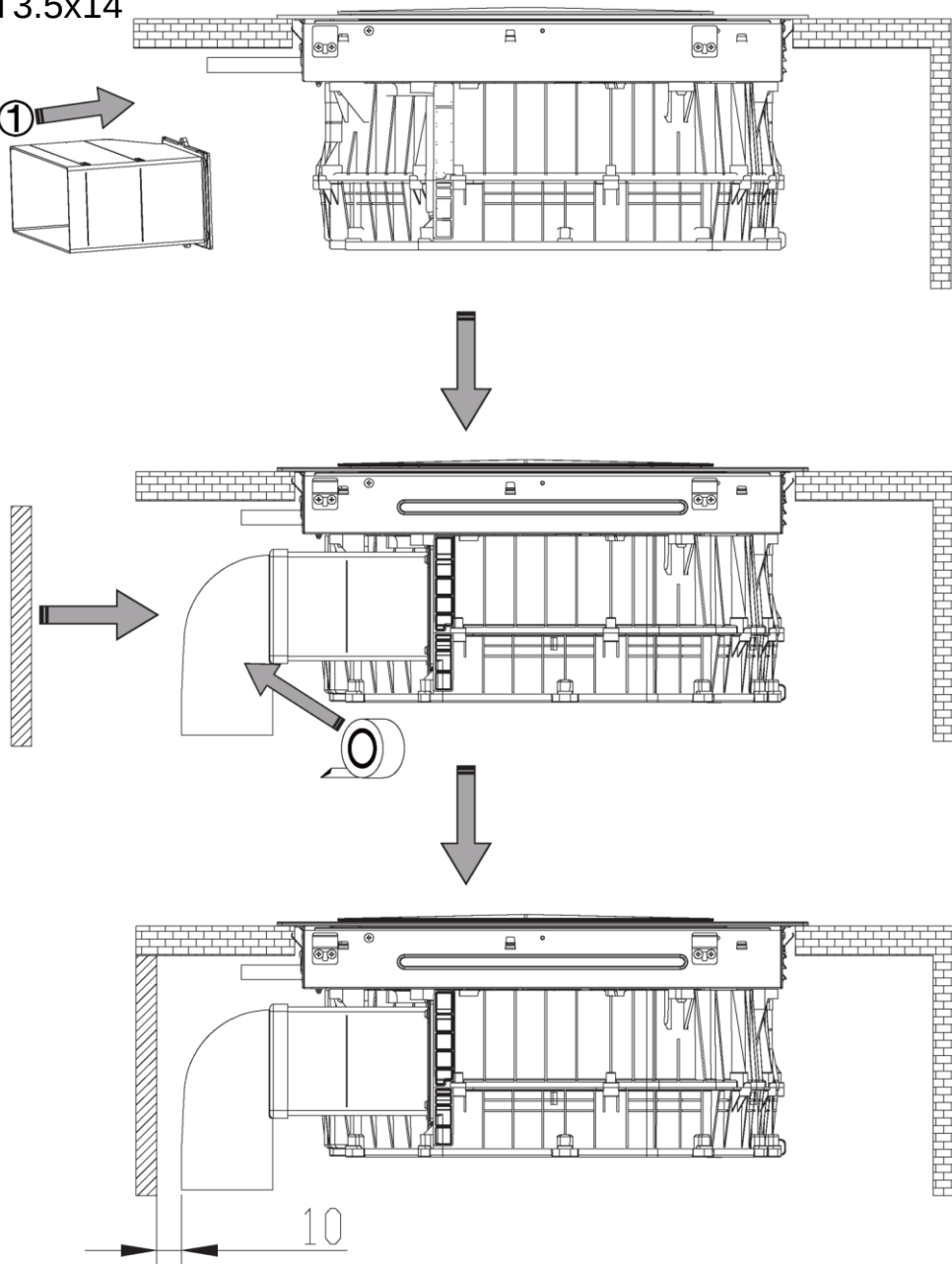
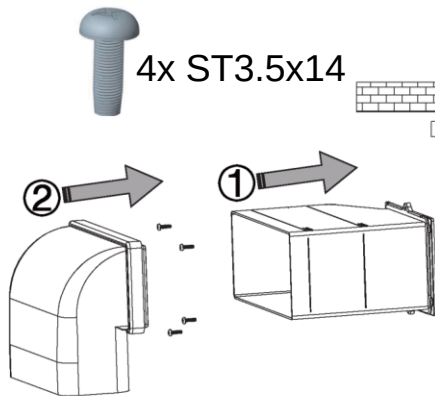
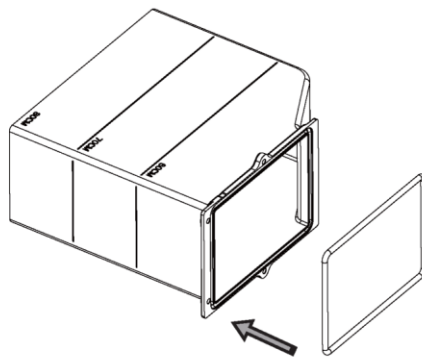


❗ S2: $L > 600$

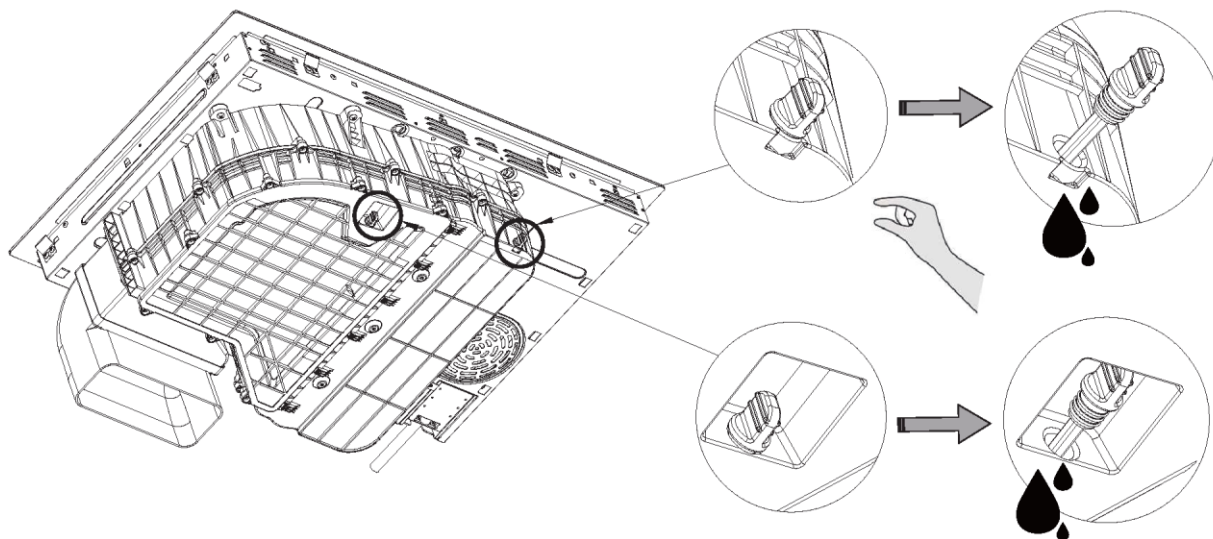


$X = 186 - B$

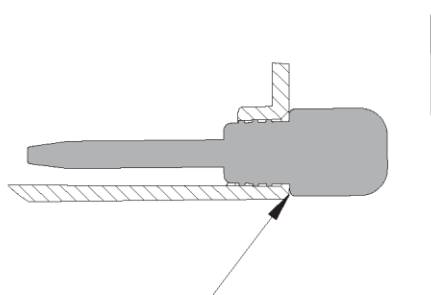




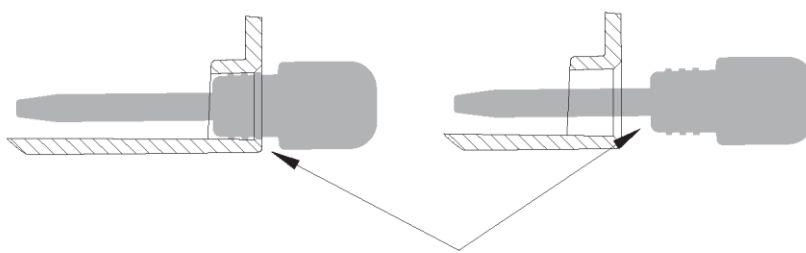
Cuando es necesario
drenar el agua



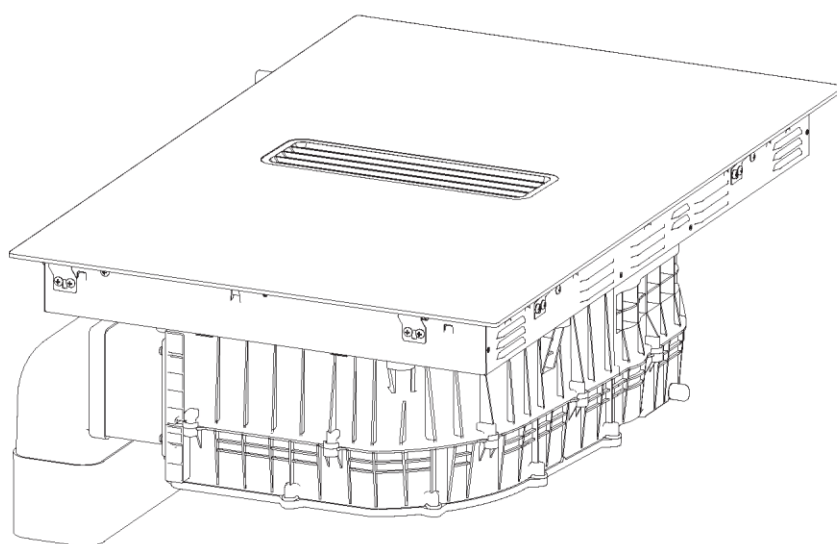
Después de vaciar el agua o
instalar el equipo, presione
firmemente el tapón de goma

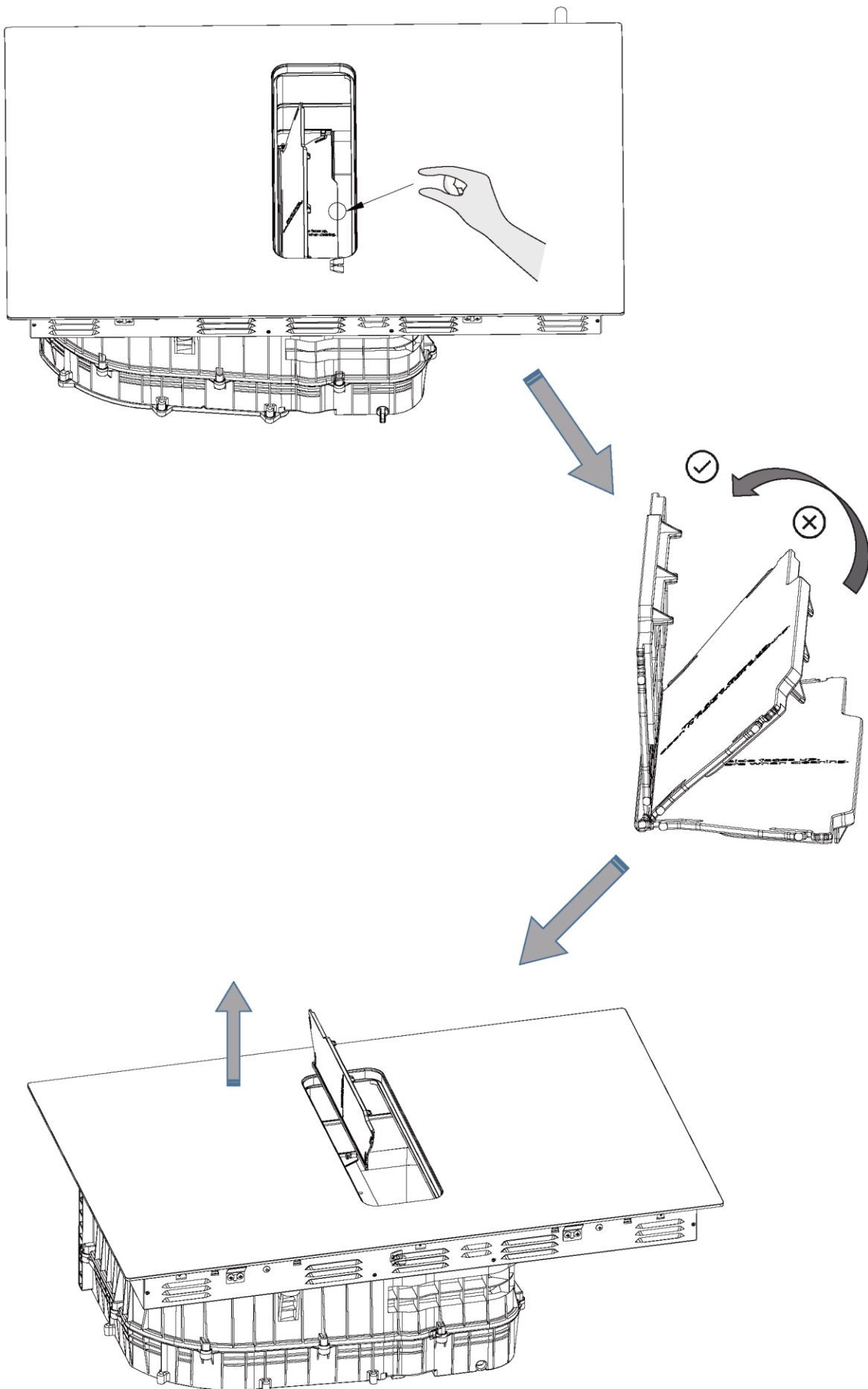


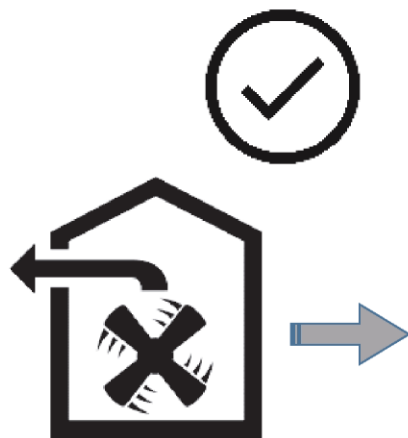
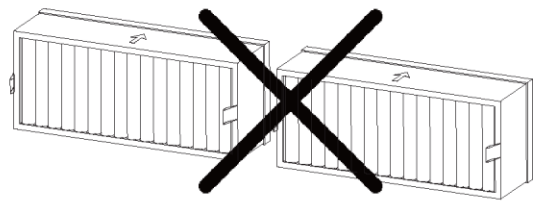
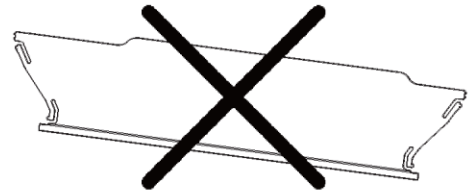
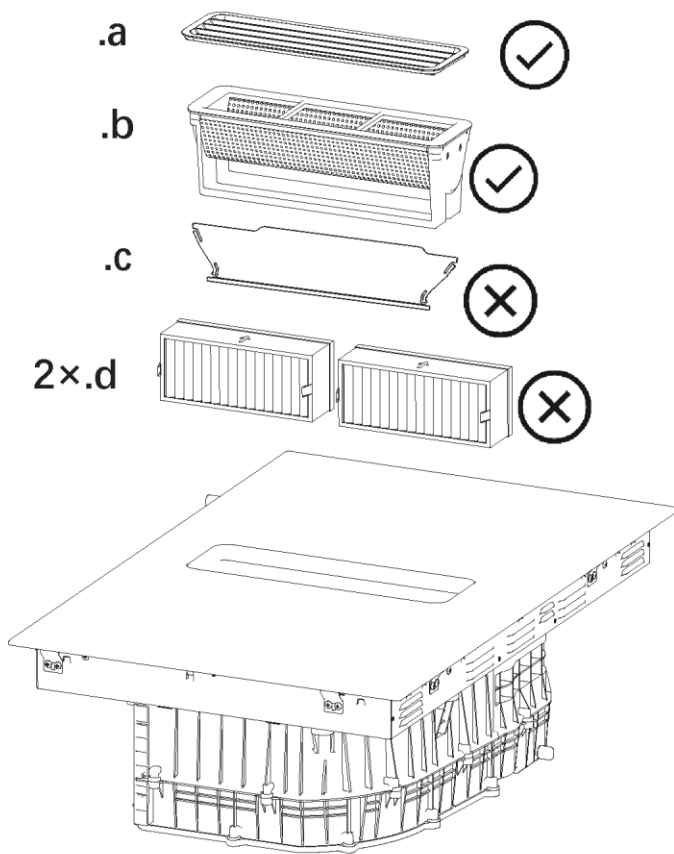
¡OK!



¡NG!



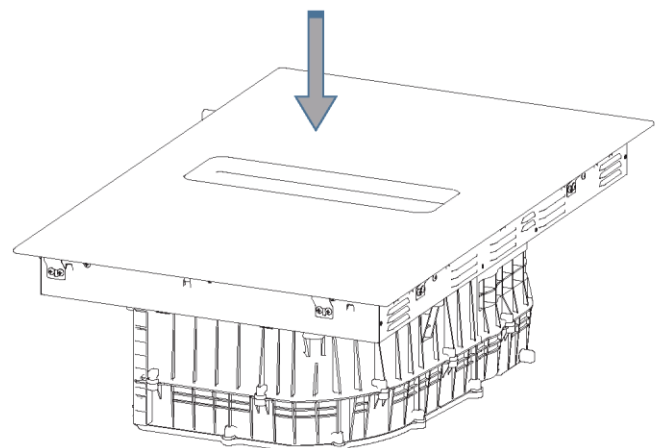
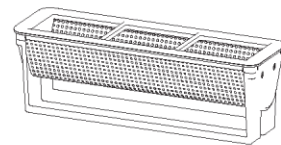


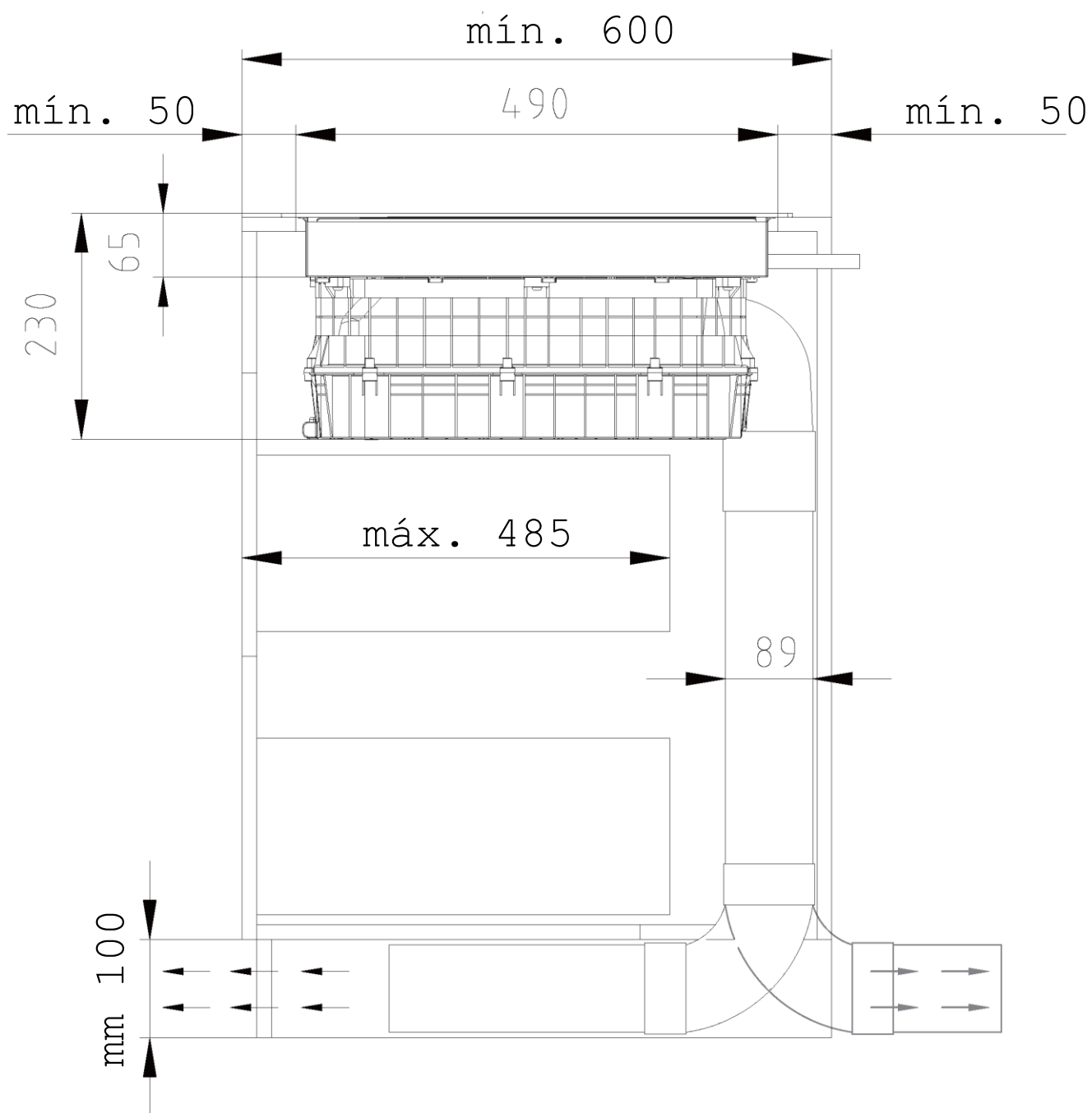


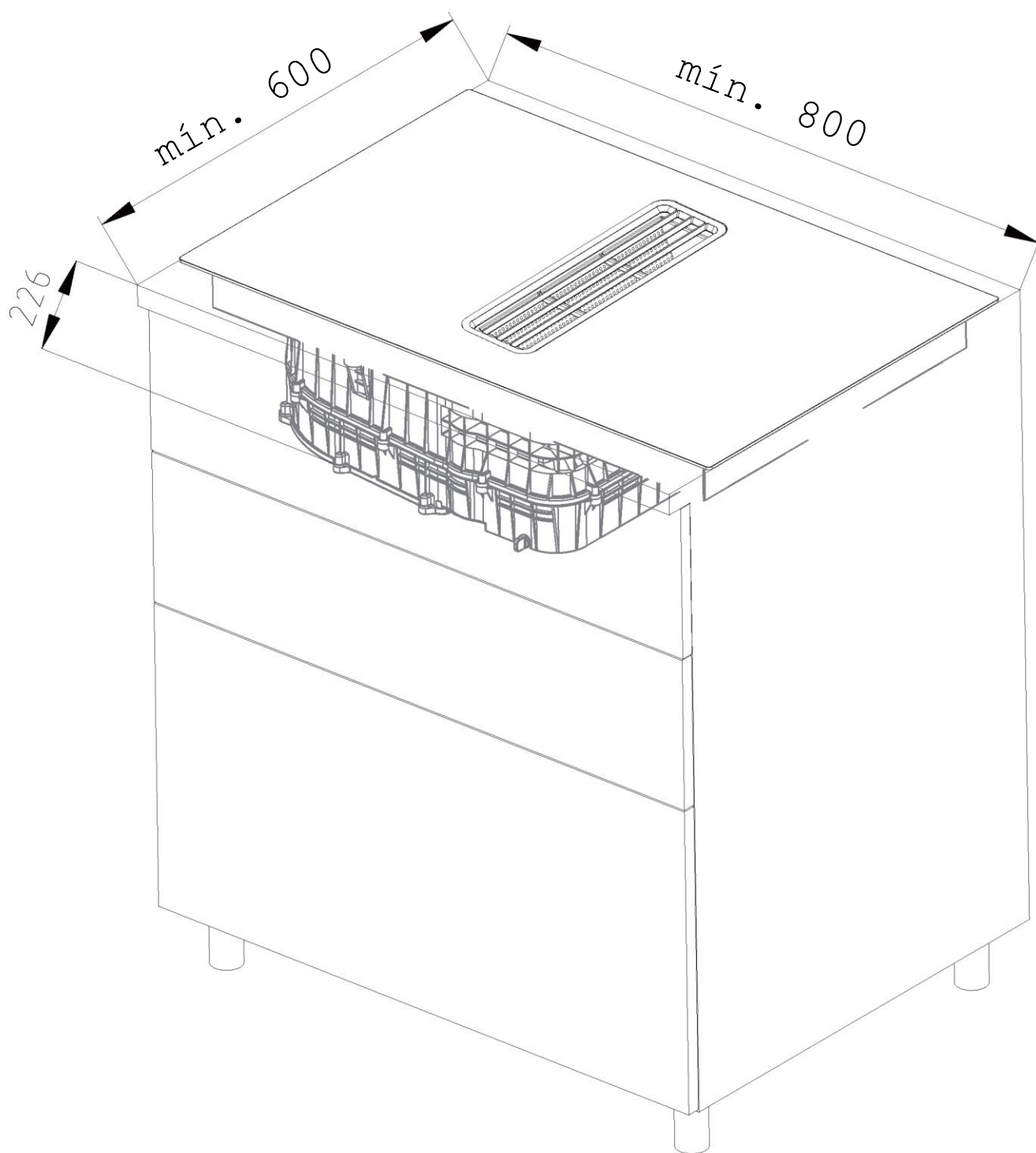
.a



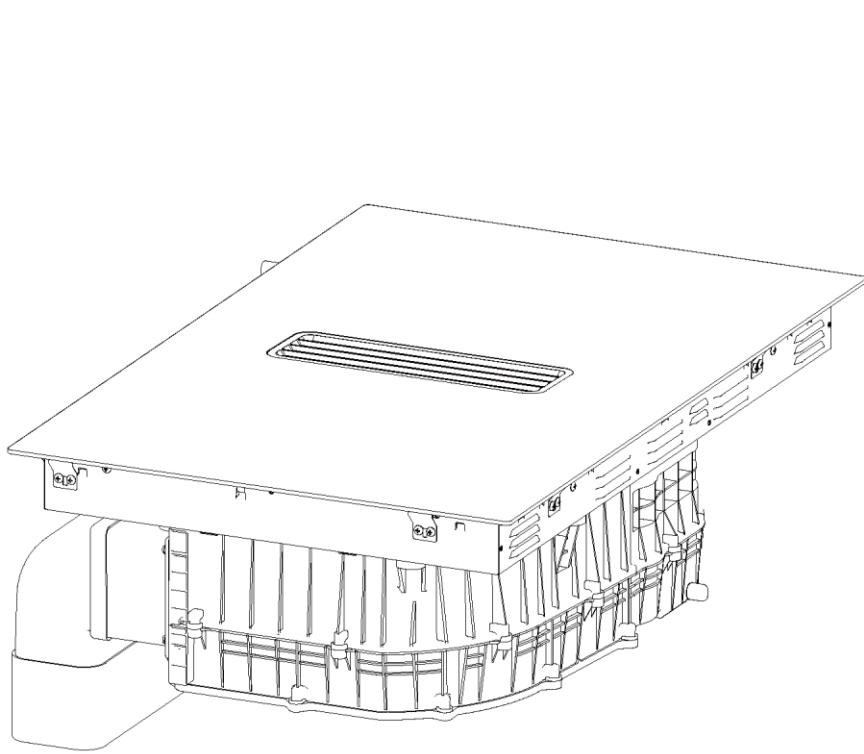
.b

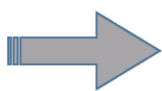




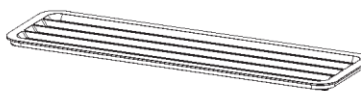


¡OK!

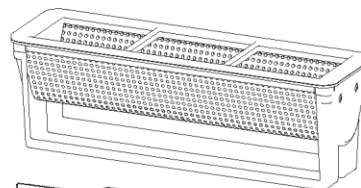




.a



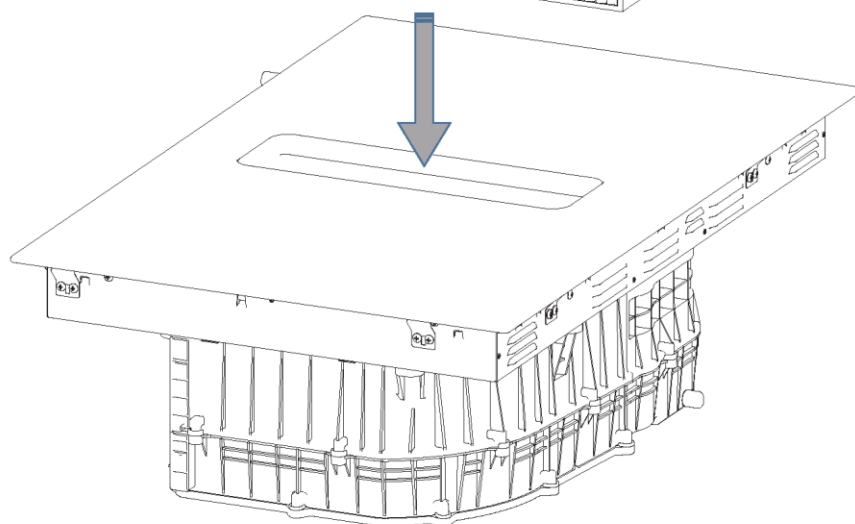
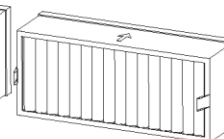
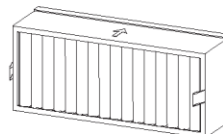
.b

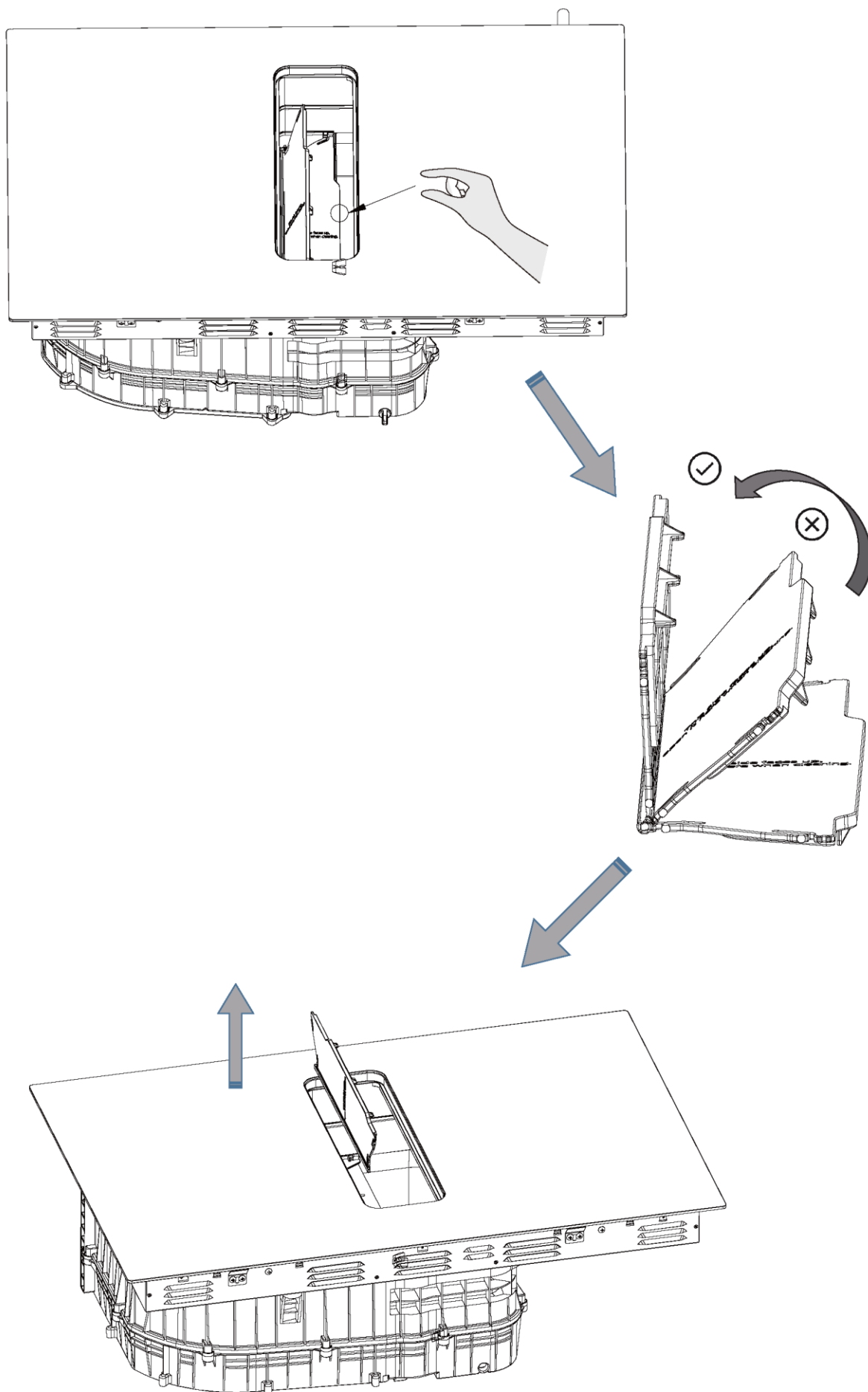


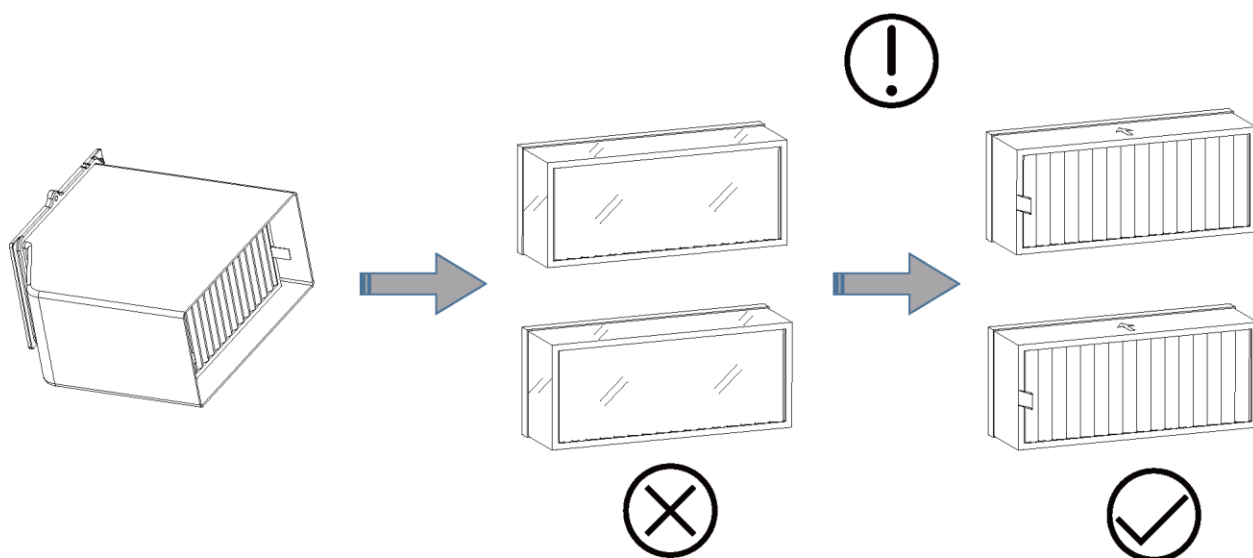
.c



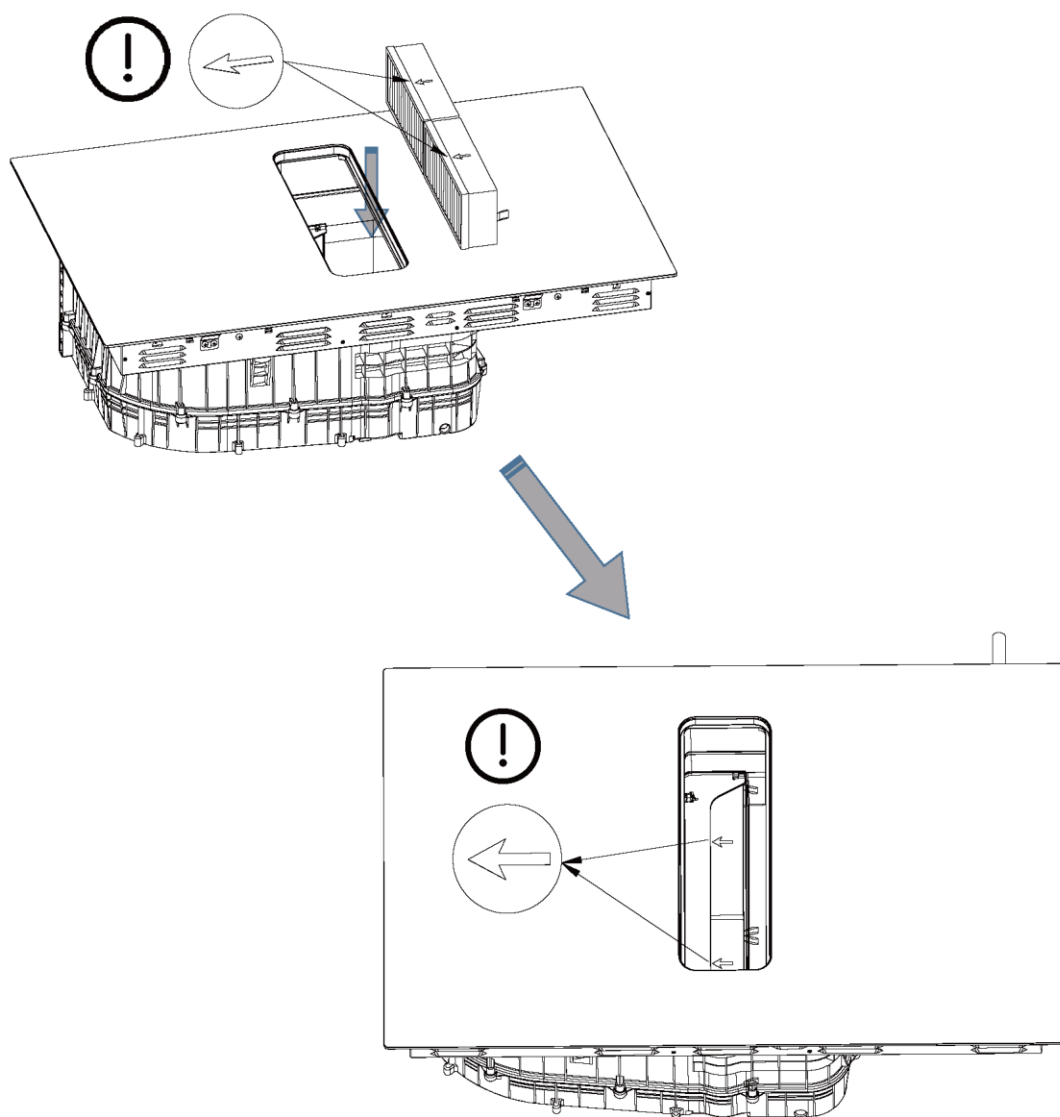
2x.d

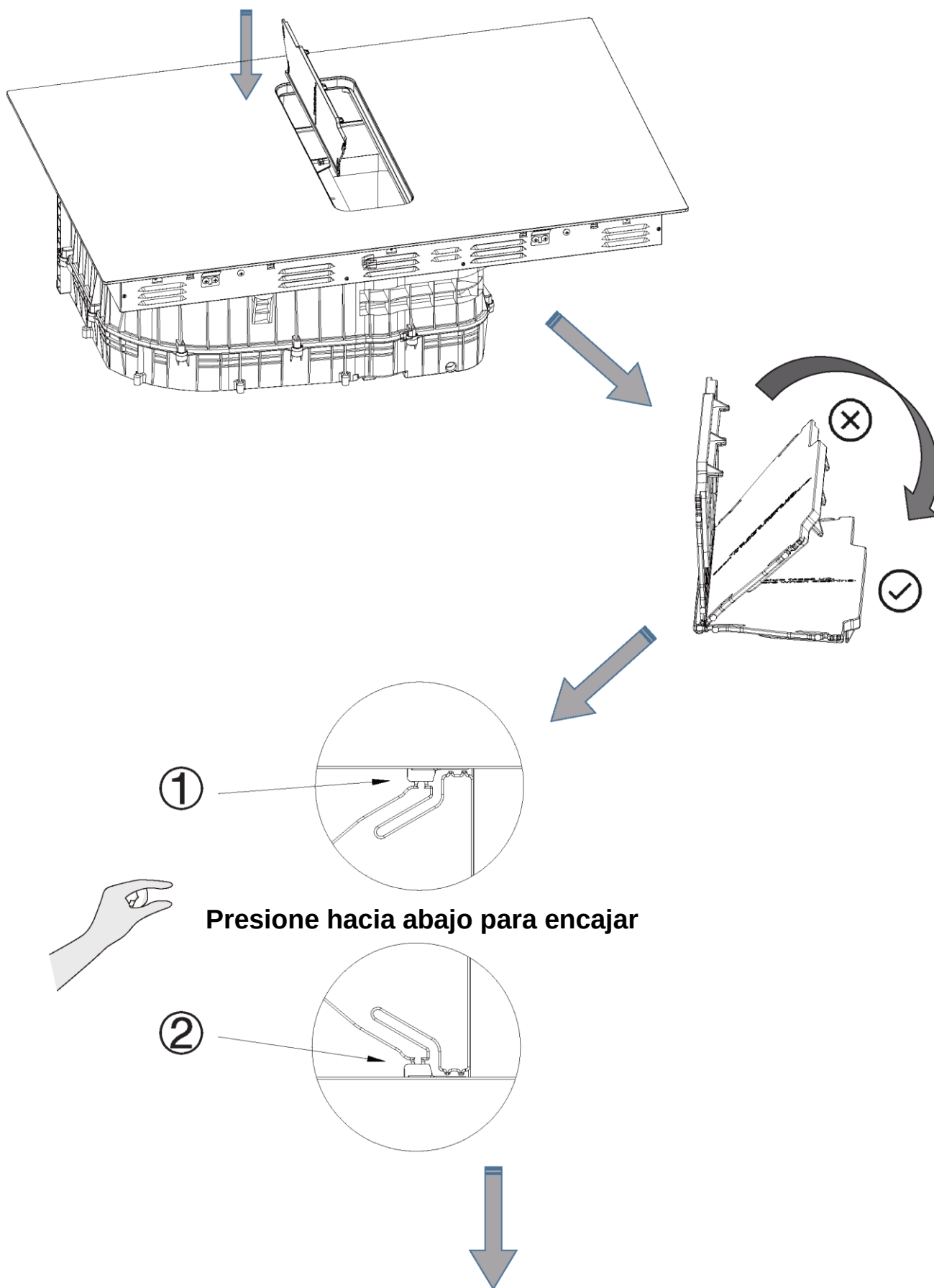


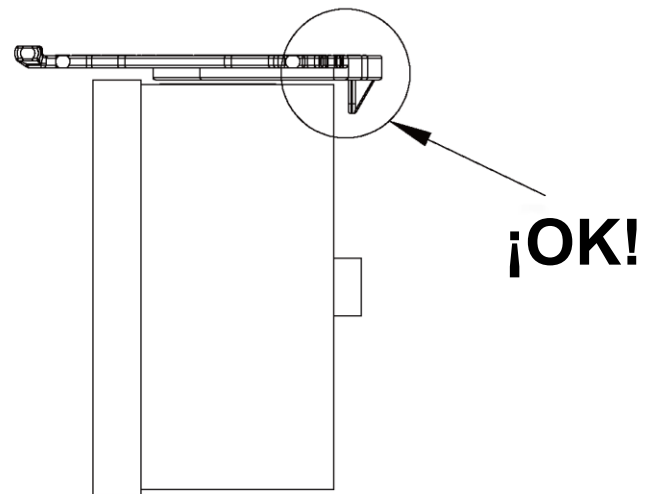
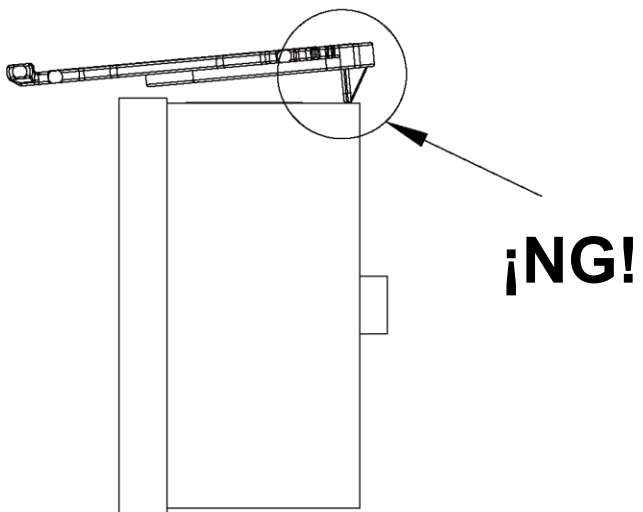
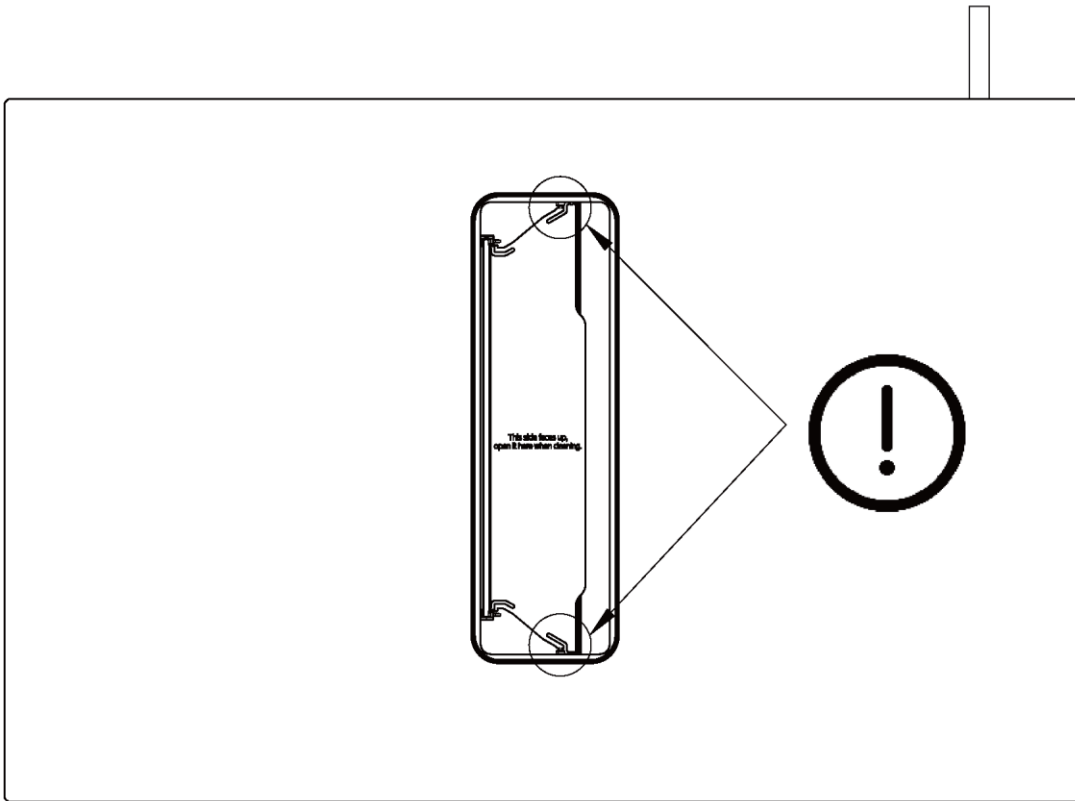


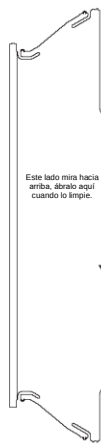


**Antes de utilizar el elemento filtrante desodorizante,
arranque la película transparente exterior.**

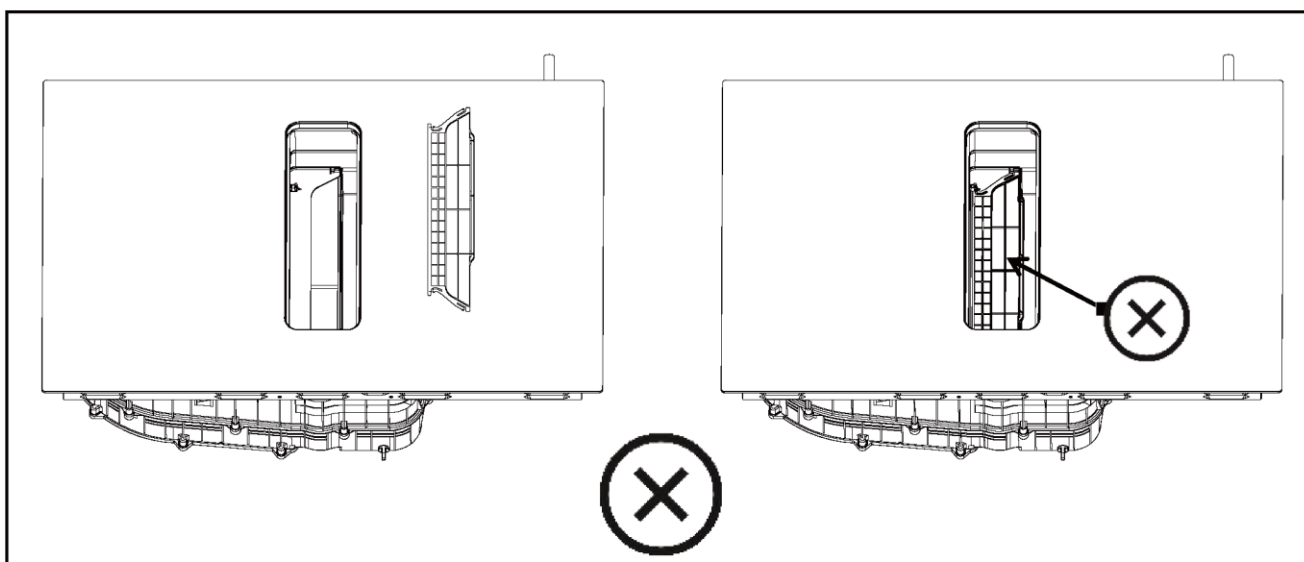
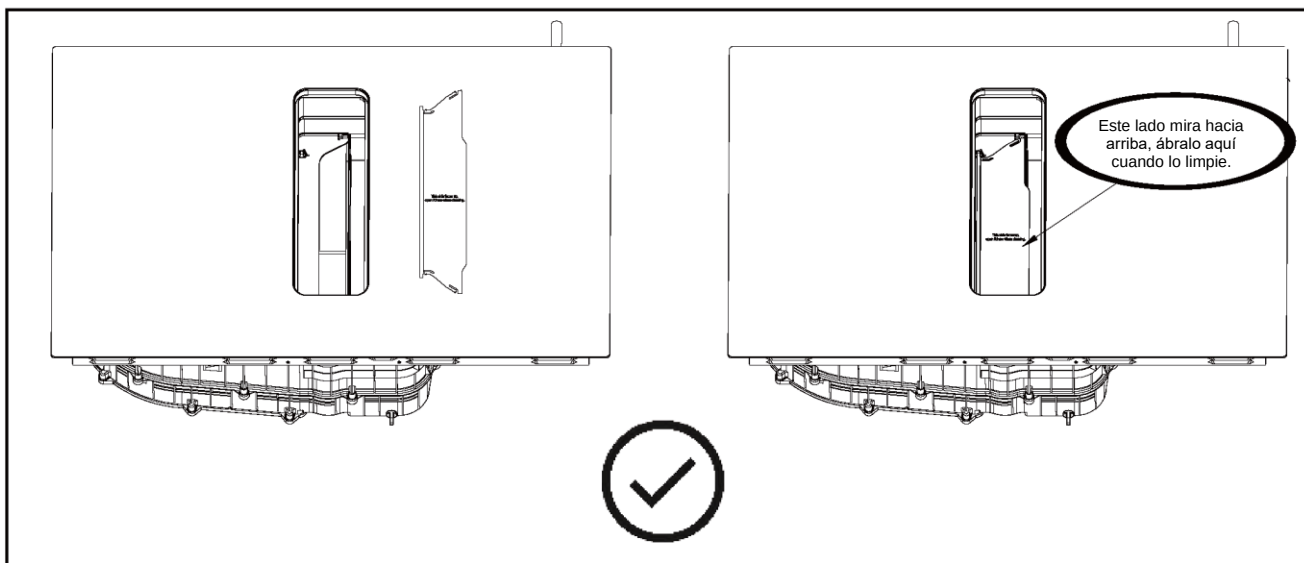
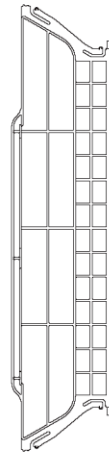






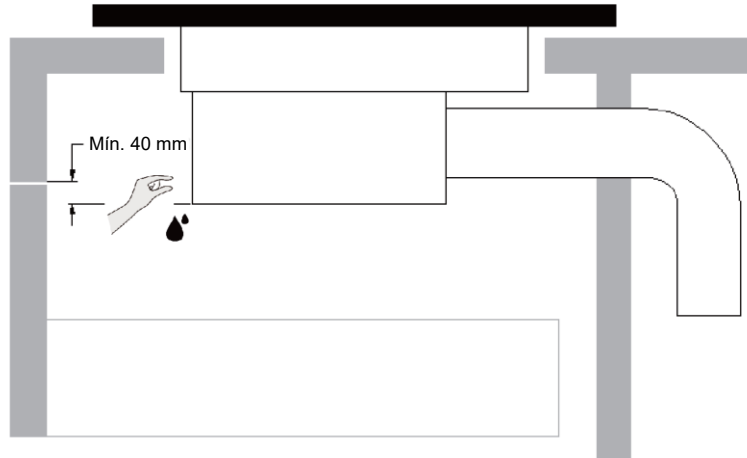


Este lado mira hacia
arriba, ábralo aquí
cuando lo limpie.



ADVERTENCIA: Garantice una ventilación adecuada

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



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



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

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

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

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

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

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto usado:

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

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

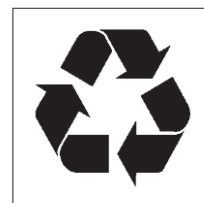


Cumplimiento de la Directiva RoHS

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

Información sobre el paquete

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



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

SOMMARIO

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO -----	139
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA -----	140
PANORAMICA DEL PRODOTTO -----	148
ISTRUZIONI PER L'USO -----	150
GUIDA RAPIDA -----	158
PULIZIA E MANUTENZIONE -----	162
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI -----	167
SPECIFICHE -----	171
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO -----	173
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO -----	207

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Uso previsto

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

Eventuali errori di utilizzo possono causare pericoli e annullare la garanzia.

Spiegazione dei simboli

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

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

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

Conservare questo manuale per poterlo consultare in futuro in qualunque momento. In caso di vendita, trasferimento o spostamento, il manuale deve rimanere con il prodotto.

INSTALLAZIONE

Rischio di scosse elettriche

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

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Avvertenza: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione
- Non collocare oggetti metallici, ad esempio coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- AVVERTENZA: per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura dal suo dispositivo di controllo e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Evitare le fuoriuscite; quando si fanno bollire o si riscaldano liquidi, ridurre l'intensità del calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote o senza recipienti.
- Una volta terminata la cottura, spegnere la relativa zona.
- Non utilizzare mai fogli di alluminio per cucinare e non posizionare mai prodotti confezionati con alluminio direttamente sulla superficie di cottura. In caso contrario l'alluminio fonde, danneggiando in modo irreparabile il dispositivo.
- Non riscaldare mai lattine o barattoli contenenti alimenti senza averli prima aperti, poiché possono esplodere.

USO E MANUTENZIONE

Rischio di scosse elettriche

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

Rischi per la salute

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

Rischi causati dalla superficie calda

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

- Fino a quando la superficie è calda, non toccare il vetro a induzione con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio può causare ustioni e scottature.

Rischio di tagli

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

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando le pentole vengono rimosse.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

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

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

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

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

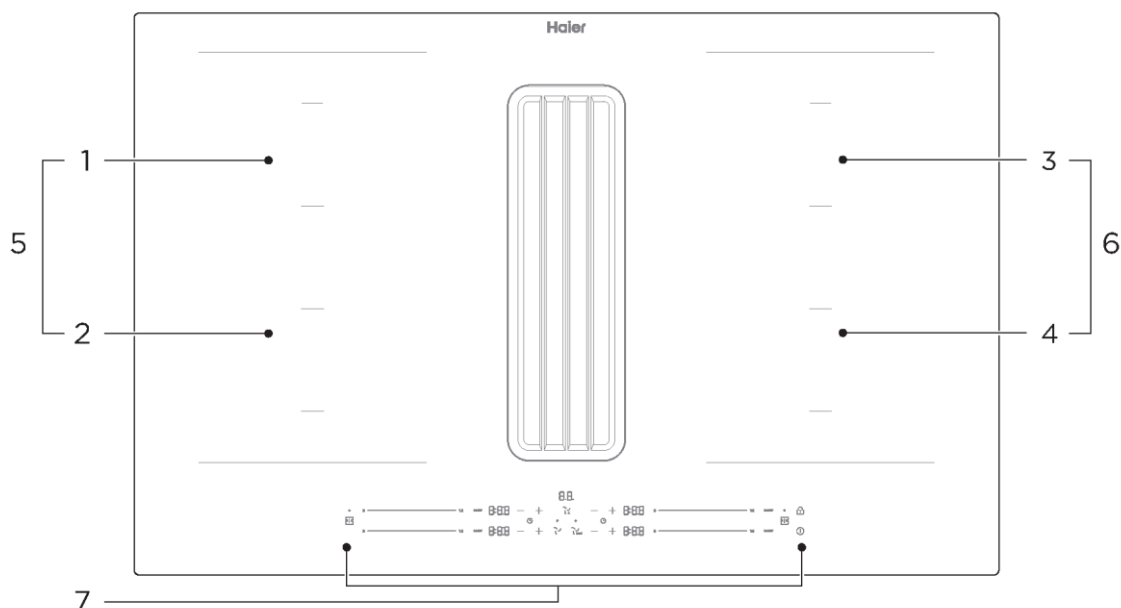
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

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

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall'alto

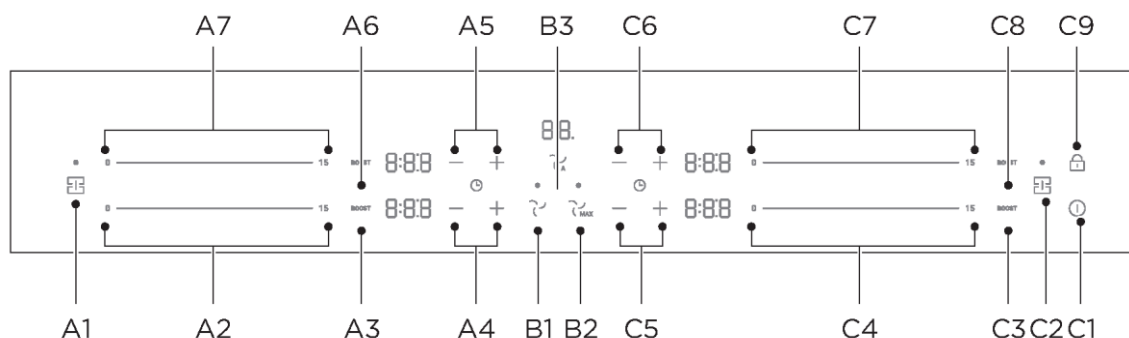


1. Zona da max. 2200/3600 W
4. Zona da max. 2200/3600 W
7. Pannello di controllo

2. Zona da max. 2200/3600 W
5. Zona da max. 3300/3700 W

3. Zona da max. 2200/3600 W
6. Zona da max. 3300/3700 W

Pannello di controllo



A1. Comando della zona flessibile
A4. Comandi di regolazione del tempo
A7. Comandi di regolazione della potenza
B1. Comando di regolazione della cappa
C1. Comando di accensione e spegnimento
C4. Comandi di regolazione della potenza
C7. Comandi di regolazione della potenza

A2. Comandi di regolazione della potenza
A5. Comandi di regolazione del tempo
B2. Boost
C2. Comando della zona flessibile
C5. Comandi di regolazione del tempo
C8. Boost

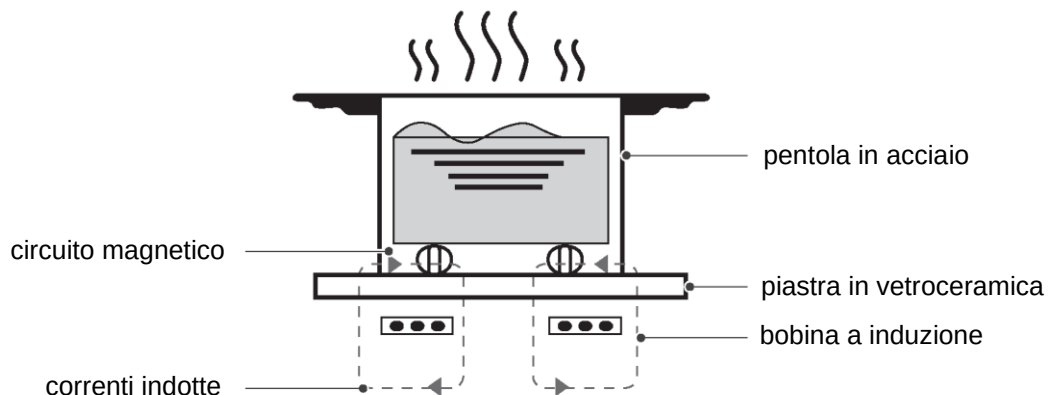
A3. Boost
A6. Boost
B3. Piano cottura e cappa Auto
C3. Boost
C6. Comandi di regolazione del tempo
C9. Comando di blocco dei tasti

● NOTA

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

Principio di funzionamento

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



Modalità operativa

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

Modalità con scarico

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



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

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

Modalità con filtrazione

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

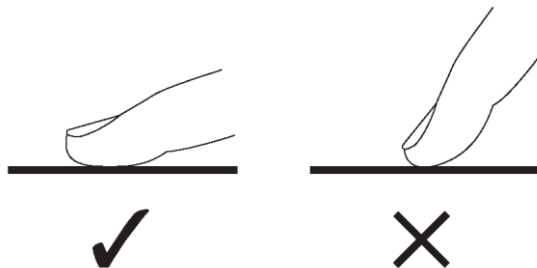


Per trattenere gli odori nella modalità con ricircolo dell'aria, si deve installare un filtro antiodore. Le varie opzioni di funzionamento dell'apparecchio nella modalità con ricircolo dell'aria si trovano nel nostro catalogo. In alternativa, chiedere al proprio rivenditore.

ISTRUZIONI PER L'USO

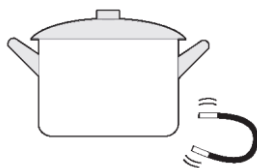
Comandi touch

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

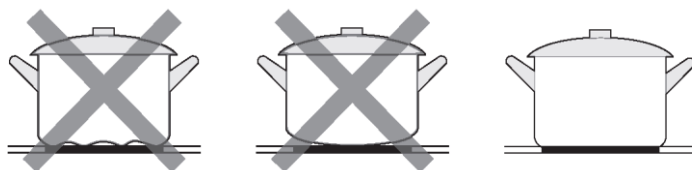


Scelta delle pentole giuste

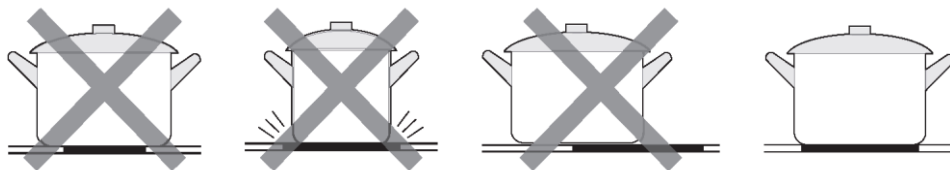
- ⚠ • Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola.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



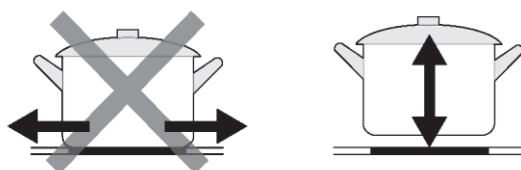
- Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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



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



Utilizzo

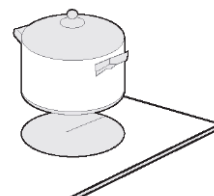
Avvio della cottura

Toccare per 1 secondo il comando di accensione/spegnimento. Dopo l'accensione, il cicalino emette un segnale acustico e tutti i display mostrano l'indicazione "-", segnalando che il piano cottura a induzione si trova nella modalità standby.



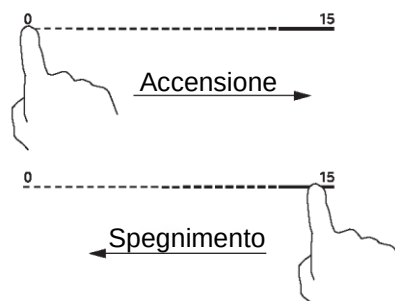
Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

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



Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando a cursore

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



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

In tal caso:

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

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

Controllo manuale della ventilazione

È possibile controllare manualmente l'impostazione della ventilazione.

NOTA

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

Attivazione del controllo manuale della ventilazione

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

Il sistema di ventilazione viene attivato.

Modifica o disattivazione del controllo manuale della ventilazione

1. Spegnimento
2. Uso del tasto  della cappa per regolare il livello su 0

Fine della cottura

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



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



Funzione di spegnimento ritardato del sistema di ventilazione

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

Manualmente

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

Negli stati accesi, toccare ; lo schermo digitale mostra l'indicazione A.

L'apparecchiatura disattiva la funzione di spegnimento ritardato nelle seguenti circostanze:

- 2 minuti dopo lo spegnimento di tutti i piani cottura.
- premere il tasto di accensione.

Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

Toccando il pulsante max. Accertarsi che il display mostri l'azione selezionata.

MAX

Annullamento della funzione Boost

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

0 ----- 15

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



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

Impostazione della ventilazione intensiva

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

Avvio automatico del sistema di ventilazione

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

Zona flessibile

- Questa zona può essere utilizzata in qualunque momento come zona singola o come due zone distinte, in base alle esigenze di cottura.
- La zona flessibile è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si utilizza una singola zona, la parte non coperta dalle pentole si spegne automaticamente dopo 8 secondi.
- Per il rilevamento corretto della pentola e la distribuzione uniforme del calore, le pentole devono essere posizionate correttamente:
 - Nella parte anteriore o posteriore della zona flessibile quando la pentola ha dimensioni inferiori a 21 cm.
 - Ovunque con pentole più grandi.

Come unica grande zona

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



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

Come due zone indipendenti

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

Blocco dei comandi

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

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

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

Funzione di gestione della potenza

- È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.
- I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.

Per attivare la funzione di gestione della potenza

Stato: Impostare il blocco bambini nello stato spento

Condizioni di attivazione:

1) PSx max Tasto di selezione **MAX** bruciatore 3 secondi (+ suono cicalino)

2) ASx max Tasto di selezione **MAX** bruciatore 3 secondi (+ suono cicalino)

Impostazione del funzionamento:

Impostazione del funzionamento:

P0	
74	00

Per scegliere un altro livello

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

Esistono 5 livelli di potenza, da "2,8 kW" a "7,4 kW".

Il display digitale PSx e ADx ne mostra uno.

"28 00": potenza massima 2,8 kW.

"35 00": potenza massima 3,5 kW.

"45 00": potenza massima 4,5 kW.

"58 00": potenza massima 5,8 kW.

"74 00": potenza massima 7,4 kW.

Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

Una volta selezionato il valore del limite di potenza, utilizzare il tasto di spegnimento

 per confermare.

A questo punto, il piano cottura si spegne.

Comando del timer

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

Impostazione del timer per lo spegnimento delle zone di cottura

Impostazione di una zona

Toccare il comando a cursore della zona scaldante.



Impostare il tempo toccando il comando "0" del timer.

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

— +

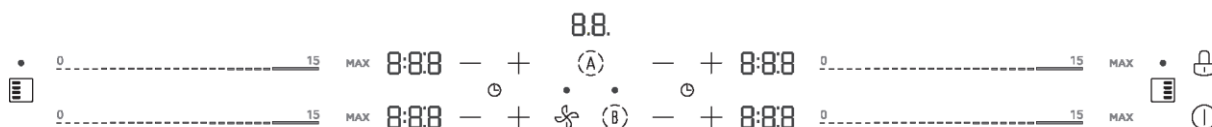
Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

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

0:30

Impostazione di più zone:

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



Disattivazione del timer

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

— +

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

— +

NOTA

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

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

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

Tempi di funzionamento predefiniti

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

Piano cottura a induzione:

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

Cappa:

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

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

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

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

L'apparecchio viene fornito con una modalità di aspirazione dell'aria preimpostata.

Se si desidera passare dalla modalità di aspirazione dell'aria a quella di ricircolo dell'aria, è possibile procedere come segue:

1. Immissione delle impostazioni della modalità cappa

Stato: Impostare il blocco bambini nello stato spento.

Condizioni di attivazione:

Premere per 3 secondi il tasto  (+ suono del cicalino) e il display digitale ASx mostra "ou" o "In"; utilizzare il tasto di blocco  per cambiare modalità;

Se al momento è attiva la modalità di aspirazione dell'aria e il display digitale ASx mostra l'indicazione "ou", utilizzare il pulsante di accensione  per confermare e accendere la macchina;

Se al momento è attiva la modalità di ricircolo dell'aria e il display digitale ASx mostra l'indicazione "In", utilizzare il pulsante di accensione  per confermare e accendere la macchina;

GUIDA RAPIDA

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

Suggerimenti per la cottura

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

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

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

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

Rosolatura

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

Rilevamento di piccoli oggetti

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

Impostazioni della temperatura

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

Impostazione della temperatura	Uso
1 - 2	• Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti • Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente • Cottura a fuoco lento delicata • Riscaldamento lento
3 - 5	• Riscaldamento • Cottura a fuoco lento rapida • Cottura del riso
6 - 11	• Pancake
12 - 13	• Frittura • Cottura della pasta
15/P	• Rosolatura • Scottatura • Bollitura di zuppa • Bollitura di acqua

Prima di individuare le staffe di fissaggio

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

PRECAUZIONI

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

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

 Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata.

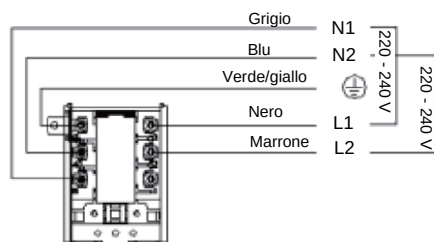
Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:

1. L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
 2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta
 3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.
- Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi. Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.

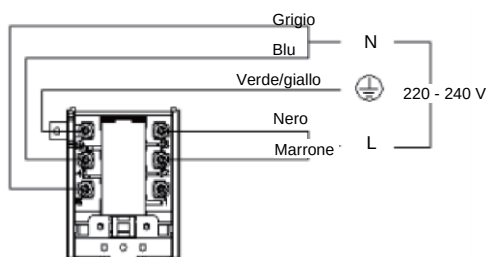
 Chiedere a un elettricista se l'impianto elettrico è idoneo senza modifiche. Eventuali modifiche devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.



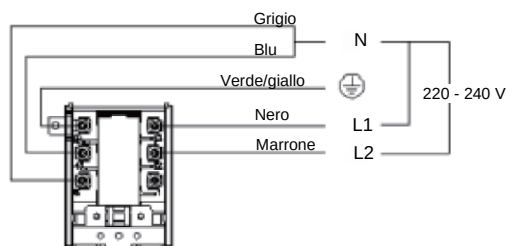
- Se il numero totale di unità scaldanti dell'elettrodomestico scelto non è inferiore a 4, l'elettrodomestico può essere collegato direttamente alla rete elettrica tramite un collegamento elettrico monofase, come illustrato di seguito.
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante post-vendita con appositi utensili.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, occorre installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da un tecnico autorizzato.



220 - 240 V / 380 - 415 V



220 - 240 V 1N~



220 - 240 V / 380 - 415 V



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

PULIZIA E MANUTENZIONE

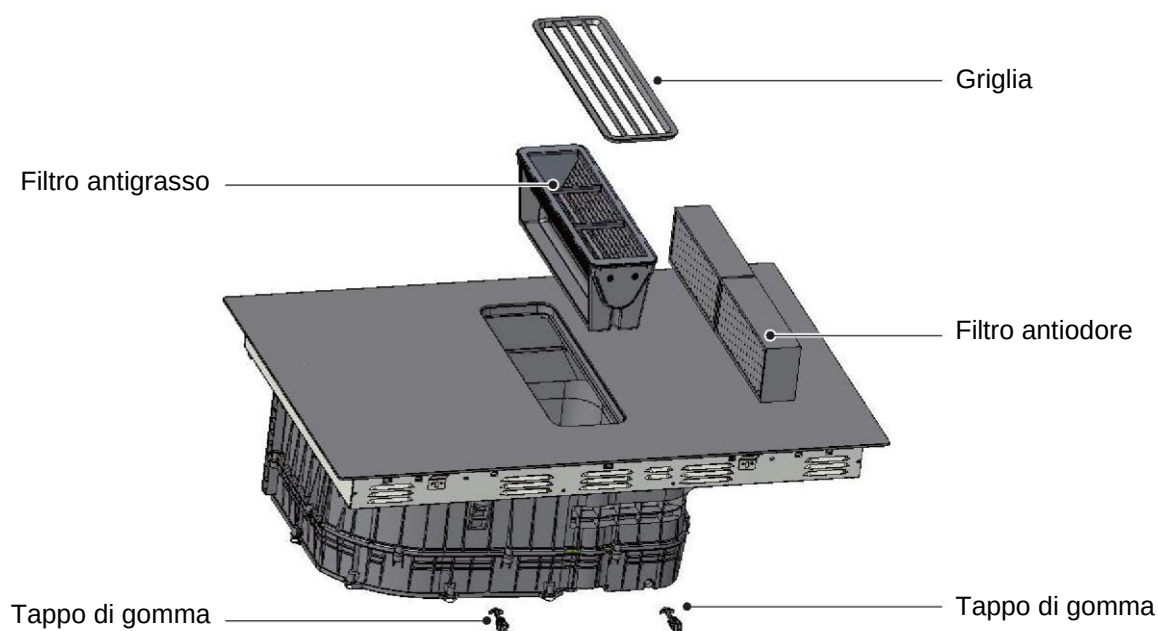
Per fare sì che l'apparecchio funzioni a lungo in modo efficiente è importante pulirlo e sottoporlo a manutenzione con cura.

Pulizia del piano cottura

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

Componenti da pulire o sostituire

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

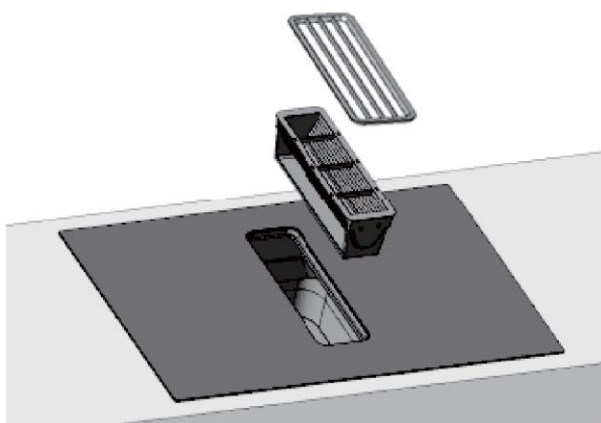


Sostituzione del filtro antiodore

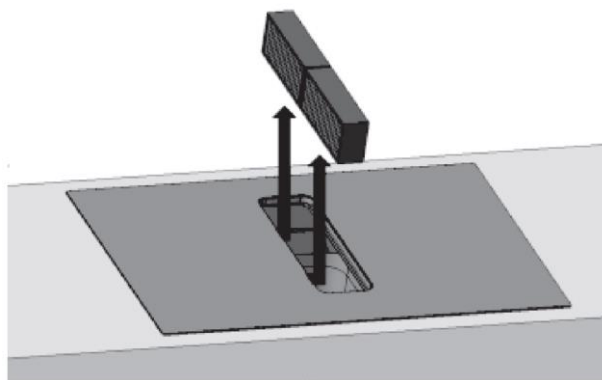
Sostituire con regolarità il filtro antiodore.

● NOTA

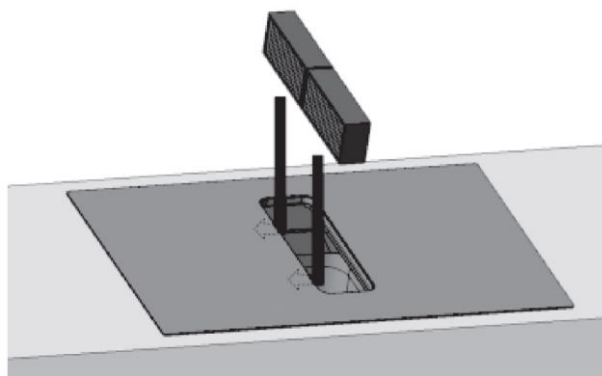
- È possibile acquistare i filtri antiodore presso i rivenditori specializzati o l'assistenza clienti.
- 1. Per mantenere i filtri in buone condizioni, utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- 2. **ATTENZIONE!**
La caduta dei filtri antigrasso e della griglia può danneggiare il piano cottura sottostante. Rimuovere la griglia e il filtro antigrasso e smaltirli correttamente.
- Il grasso può accumularsi sul fondo del contenitore. Tenere orizzontale il filtro antigrasso, per evitare che il grasso goccioli.



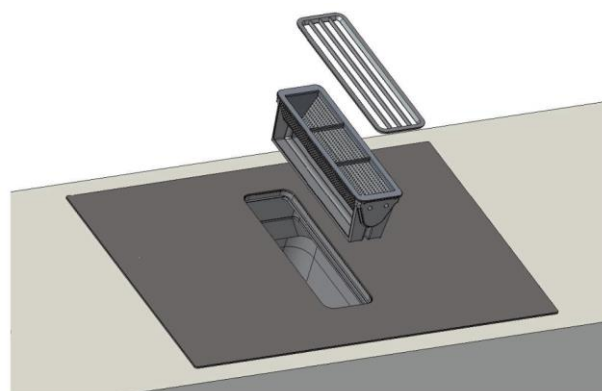
3. Rimuovere i due filtri antiodore e smaltirli correttamente.



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



5. Inserire il filtro antigrasso e coprire la griglia.



Reset dell'indicatore di saturazione

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

Pulizia della griglia e dei filtri antigrasso

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

⚠ AVVERTENZA...Rischio di incendio!

I depositi di grasso presenti nei filtri antigrasso possono prendere fuoco.

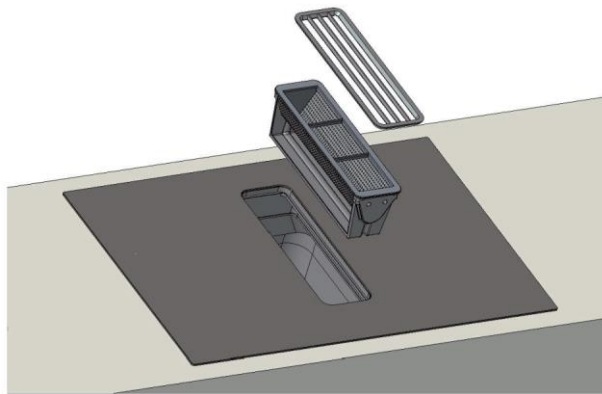
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza un filtro antigrasso.
- Pulire con regolarità i filtri antigrasso.
- Non lavorare mai con fiamme libere vicino all'apparecchio (ad esempio per cotture flambè).
- Non installare l'elettrodomestico vicino a un apparecchio di riscaldamento a combustibile solido (ad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

1. ATTENZIONE!

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

Rimuovere la griglia e il filtro antigrasso e smaltirli correttamente.

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



2. Pulire la griglia.

- Vedere il capitolo “Pulizia manuale dei filtri antigrasso o della griglia”

3. Pulire i filtri antigrasso.

- Vedere il capitolo “Pulizia manuale dei filtri antigrasso o della griglia”
- Vedere il capitolo “Pulizia del filtro antigrasso in lavastoviglie”

4. Se necessario, rimuovere i filtri antiodore o i filtri acustici e pulire l'apparecchio dall'interno.

- Vedere il capitolo “Sostituzione del filtro antiodore”

5. Se nell'apparecchio penetrano degli oggetti, rimuoverli e assicurarsi che il condotto diretto al contenitore antitrabocco non sia bloccato.

6. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua saponata e uno strofinaccio.

7. Dopo la pulizia reinserire il filtro antigrasso metallico asciugato.

Pulizia manuale dei filtri antigrasso o della griglia

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

Pulizia del filtro antigrasso in lavastoviglie

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

Pulizia della cavità e dello scarico

Scaricare tramite il tappo di gomma i liquidi o gli oggetti penetrati nell'apparecchio dall'alto.

Requisito: L'apparecchio si è raffreddato e l'indicatore del calore residuo si è spento.

1. Estrarre il tappo di gomma con una mano e tenere il contenitore con l'altra mano, lasciando fuoriuscire liquidi od oggetti dal foro per il tappo
2. Prima di reinserire il tappo di gomma al suo posto, assicurarsi che il condotto diretto al tappo stesso non sia bloccato.

Quando l'apparecchio si è raffreddato, rimuovere gli eventuali oggetti penetrati al suo interno.
A tale scopo, rimuovere il filtro antigrasso.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

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

Codice di guasto durante l'uso e relativa soluzione;

Codice di guasto	Problema	Soluzione
------------------	----------	-----------

Ripristino automatico

EL ed EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
C1	Il sensore della piastra in ceramica indica una temperatura elevata.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
C2	Temperatura IGBT elevata	Attendere che la temperatura IGBT torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.
B3	La corrente della scheda driver della cappa è anomala.	Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
B7	Condotto dell'aria del sistema di ventilazione completamente bloccato.	Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Verificare che nella cappa non siano presenti corpi estranei, quindi riavviarla.

Senza ripristino automatico

E2	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in ceramica.
E1	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E7	Valore non valido o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E4	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura IGBT.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E3	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura IGBT.	
B5	Errore del sistema di ventilazione.	Sostituire la scheda driver o il motore della cappa.
Bd	Mancato funzionamento della comunicazione tra scheda display e scheda driver della cappa.	Sostituire il driver della cappa, la scheda di alimentazione o la scheda del display e verificare se il cavo di collegamento è danneggiato.

Guasto specifico e soluzione

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

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

SPECIFICHE

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

Etichettatura energetica

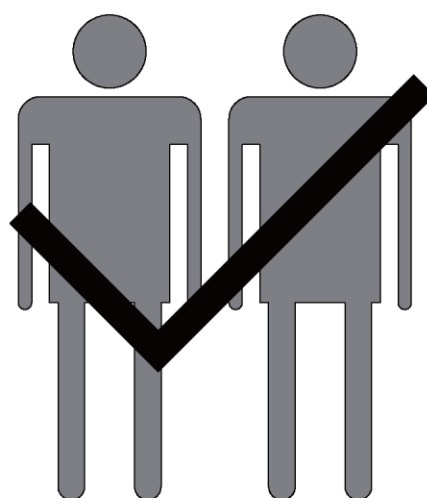
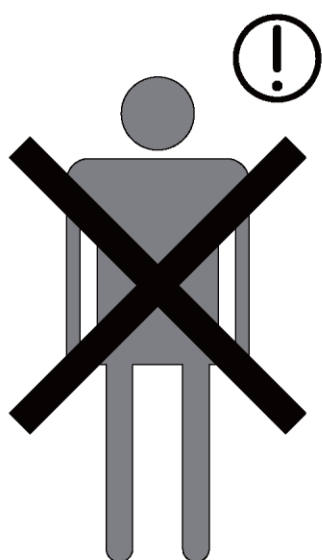
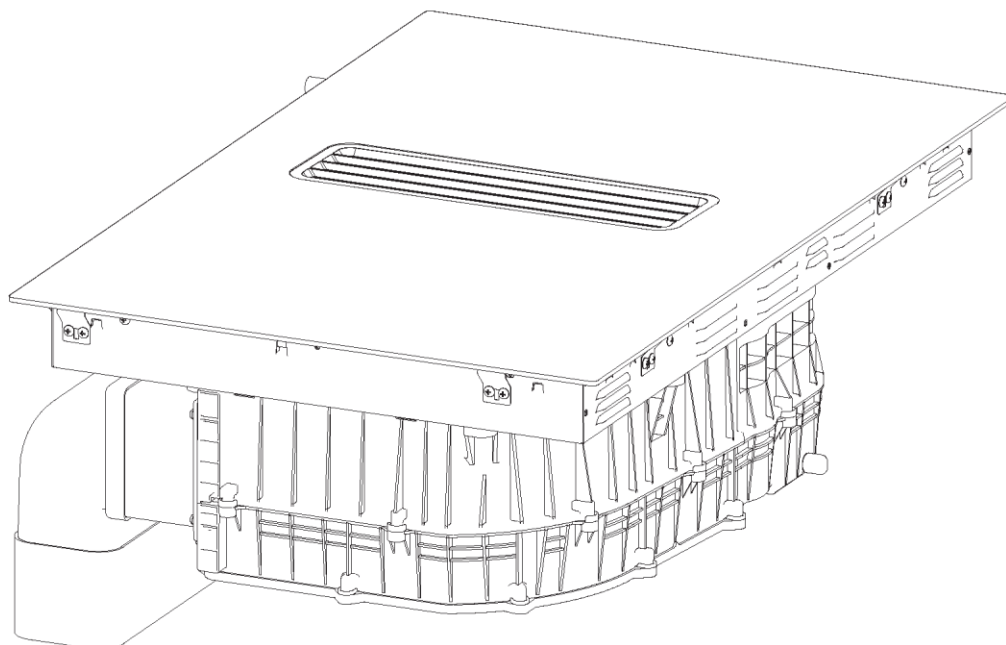
Produttore	Haier		
Identificativo del modello	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF		
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Tipo di piano cottura	Piano cottura elettrico		
Numero di zone di cottura	Due zone		
Tecnologia di riscaldamento	Cottura a induzione		
Diametro Ø della superficie utile per la zona di cottura	Ø	-	cm
Diametro della superficie utile di cottura L * W	L W	Zona sinistra: 37,5 * 20,5 Zona destra: 37,5 * 20,5	cm
Consumo energetico EC per zona o area di cottura	EC _{cottura elettrica}	Zona sinistra: 185 Zona destra: 188	Wh/kg
Consumo energetico EC per il piano cottura	EC _{piano cottura elettrico}	186	Wh/kg
Consumo energetico			
Consumo energetico annuo AEC	AEC _{cappa}	31,4	kWh/a
Classe di efficienza energetica	-	A	-
Indice di efficienza energetica EEI	EEI _{cappa}	50,2	-
Efficienza fluidodinamica FDE	FDE _{cappa}	28,3	-
Classe di efficienza fluidodinamica	-	A	-
Illuminazione			
Efficienza luminosa LE	LE _{cappa}	N/D	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	N/D	-
Filtraggio del grasso			
Efficienza di filtraggio del grasso GFE	GFE _{cappa}	79,1	%
Classe di efficienza di filtraggio del grasso	-	C	-

	Simbolo	Valore	Unità di misura
Volume del flusso d'aria (aspirazione canalizzata)			
Massimo flusso d'aria con l'impostazione minima durante l'uso normale	-	327	m /ora
Massimo flusso d'aria con l'impostazione massima durante l'uso normale	-	518	m /ora
Massimo flusso d'aria con l'impostazione Boost	-	645	m /ora
Rumore (aspirazione canalizzata)			
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione minima	-	57	dB
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione massima	-	65	dB
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione Boost	-	70	dB
Consumo energetico			
Consumo energetico con elettrodomestico spento	Po	0,42	W
Consumo energetico in modalità standby	Ps	N/D	W
Volume del flusso d'aria (aspirazione con ricircolo)			
Massimo flusso d'aria con l'impostazione minima durante l'uso normale	-	355	m /ora
Massimo flusso d'aria con l'impostazione massima durante l'uso normale	-	468	m /ora
Massimo flusso d'aria con l'impostazione Boost	-	520	m /ora
Rumore (aspirazione con ricircolo)			
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione minima	-	62	dB
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione massima	-	67	dB
Potenza acustica ponderata A in aria con l'impostazione Boost	-	70	dB

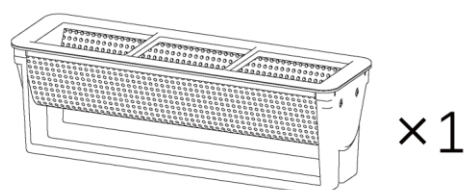
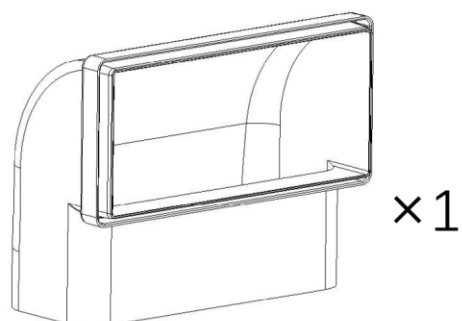
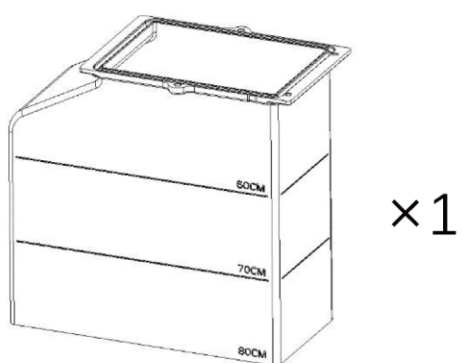
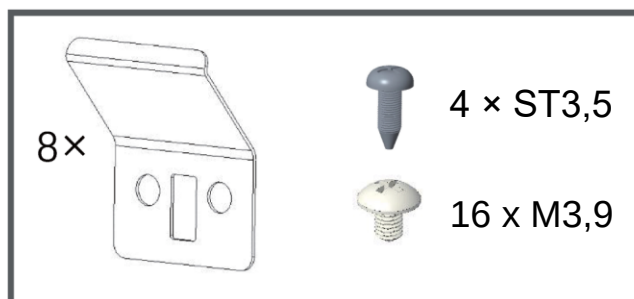
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

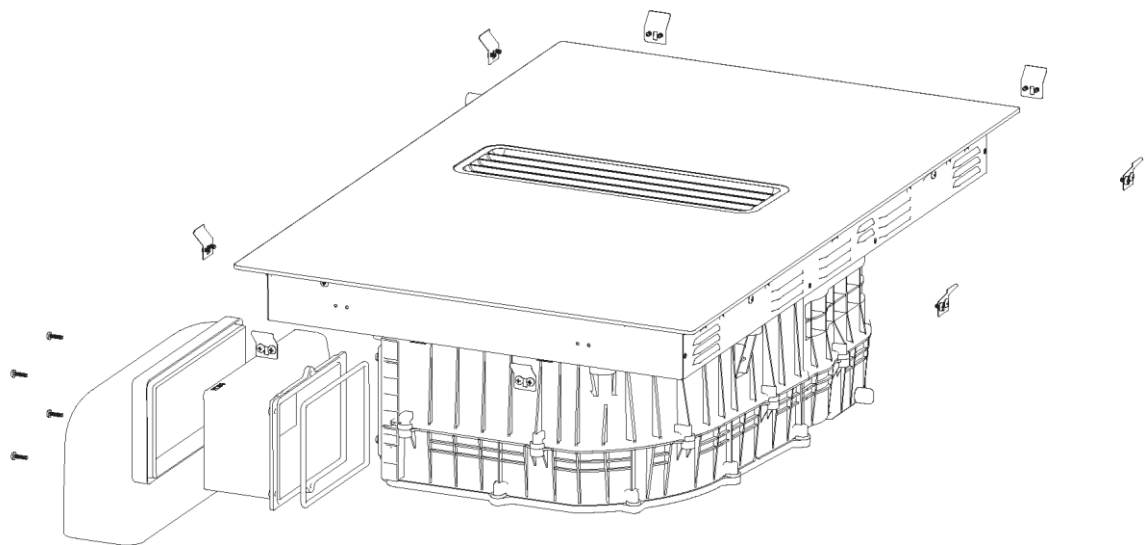
Diametro della base delle pentole per cottura a induzione		
Zona di cottura	Minimo	Massimo
1, 2, 3 e 4	120	200
Zona flessibile	120	220 * 380

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

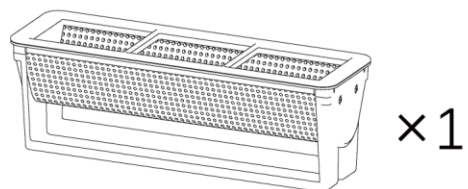
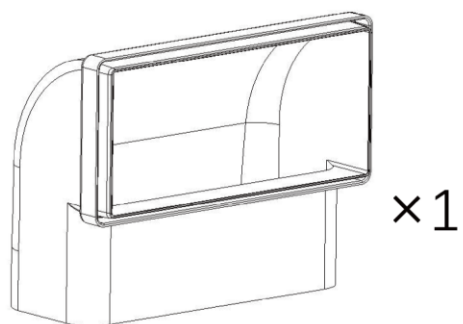
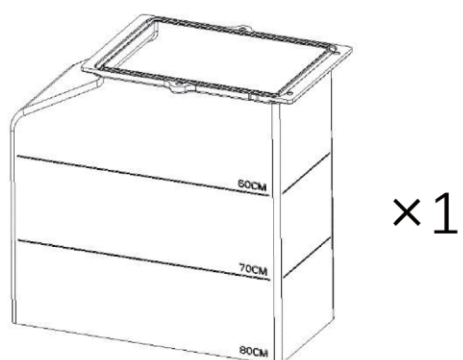
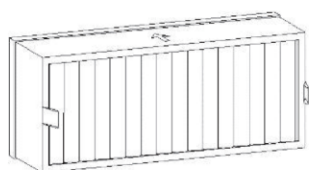
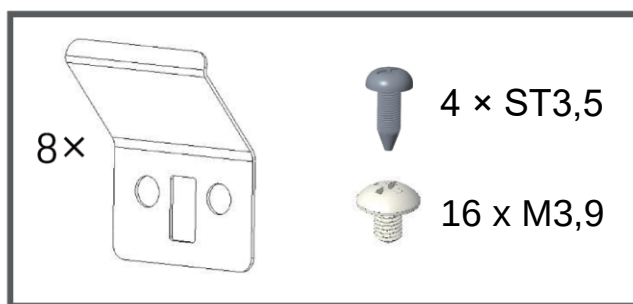


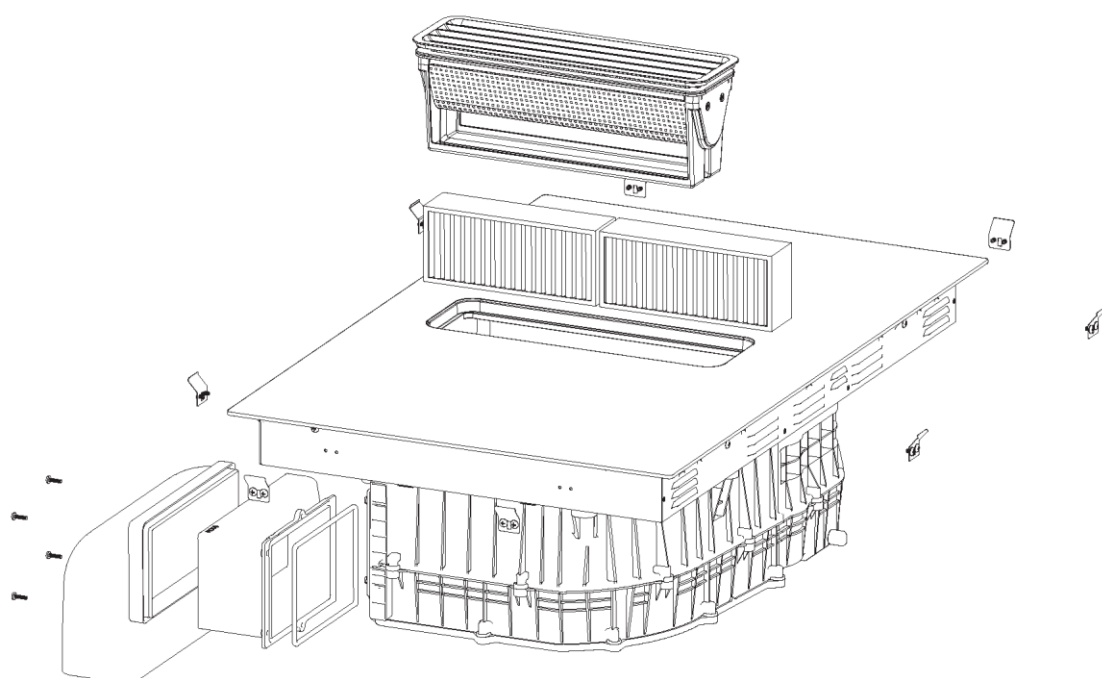
Accessori per l'installazione, scarico verso l'esterno



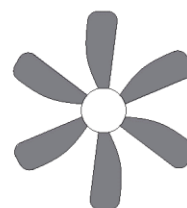
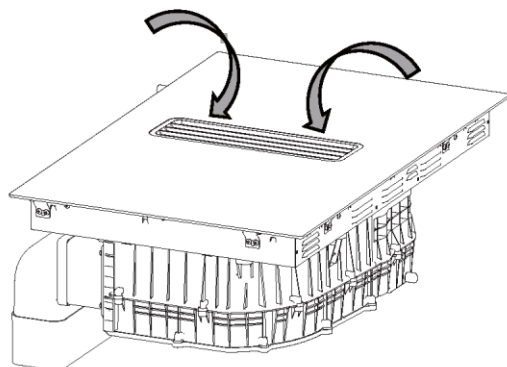
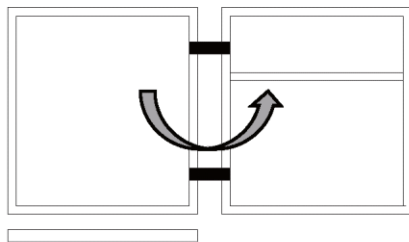


Accessori per l'installazione, scarico verso l'interno

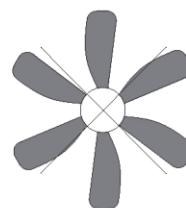
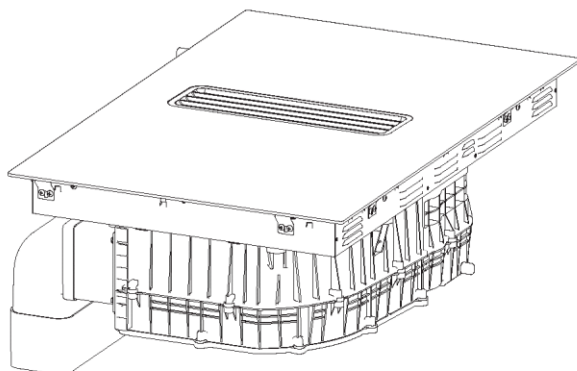
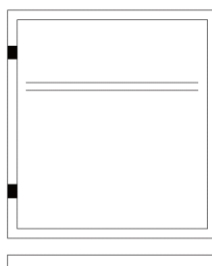


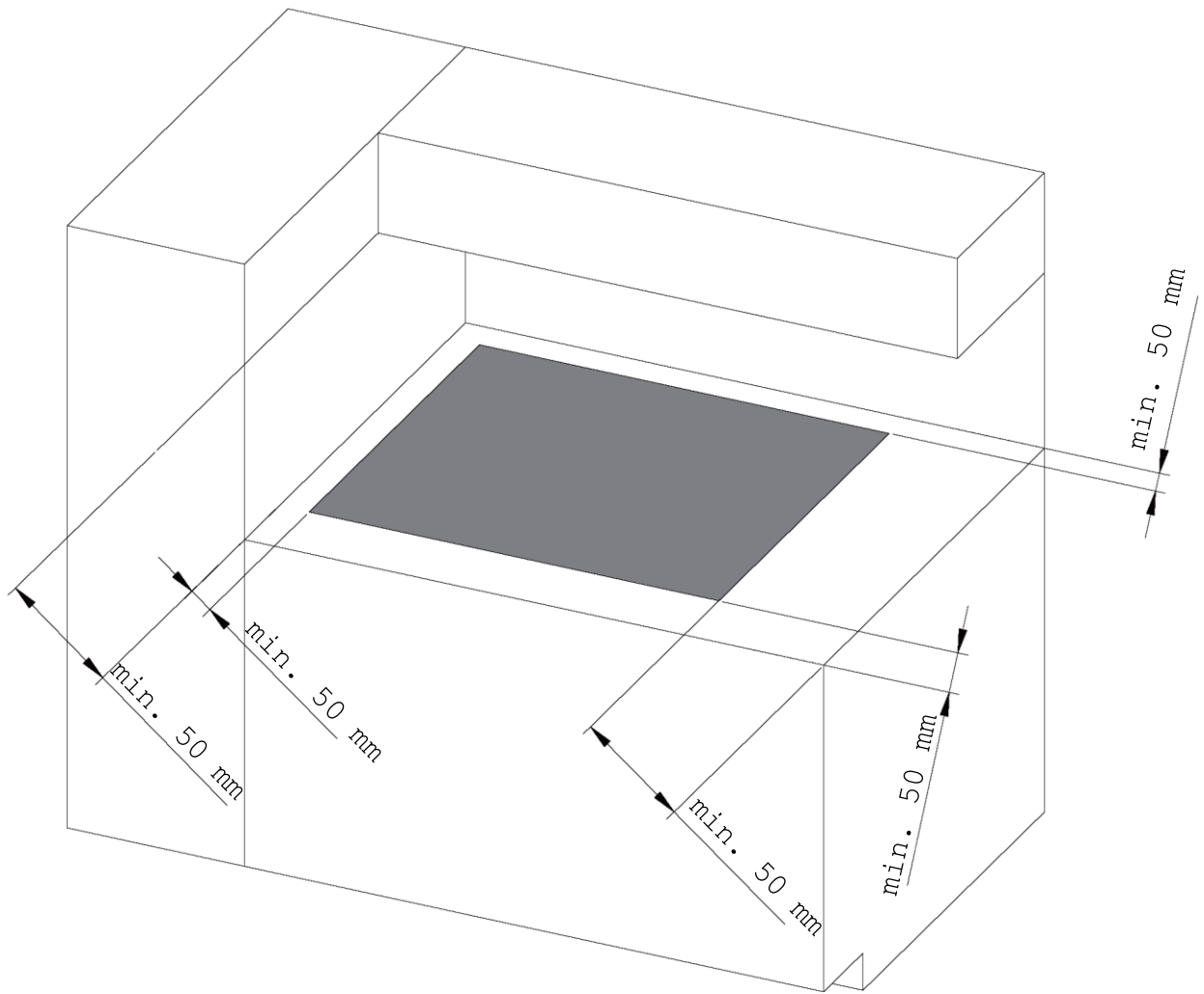


**Uscita dell'aria
aperta**



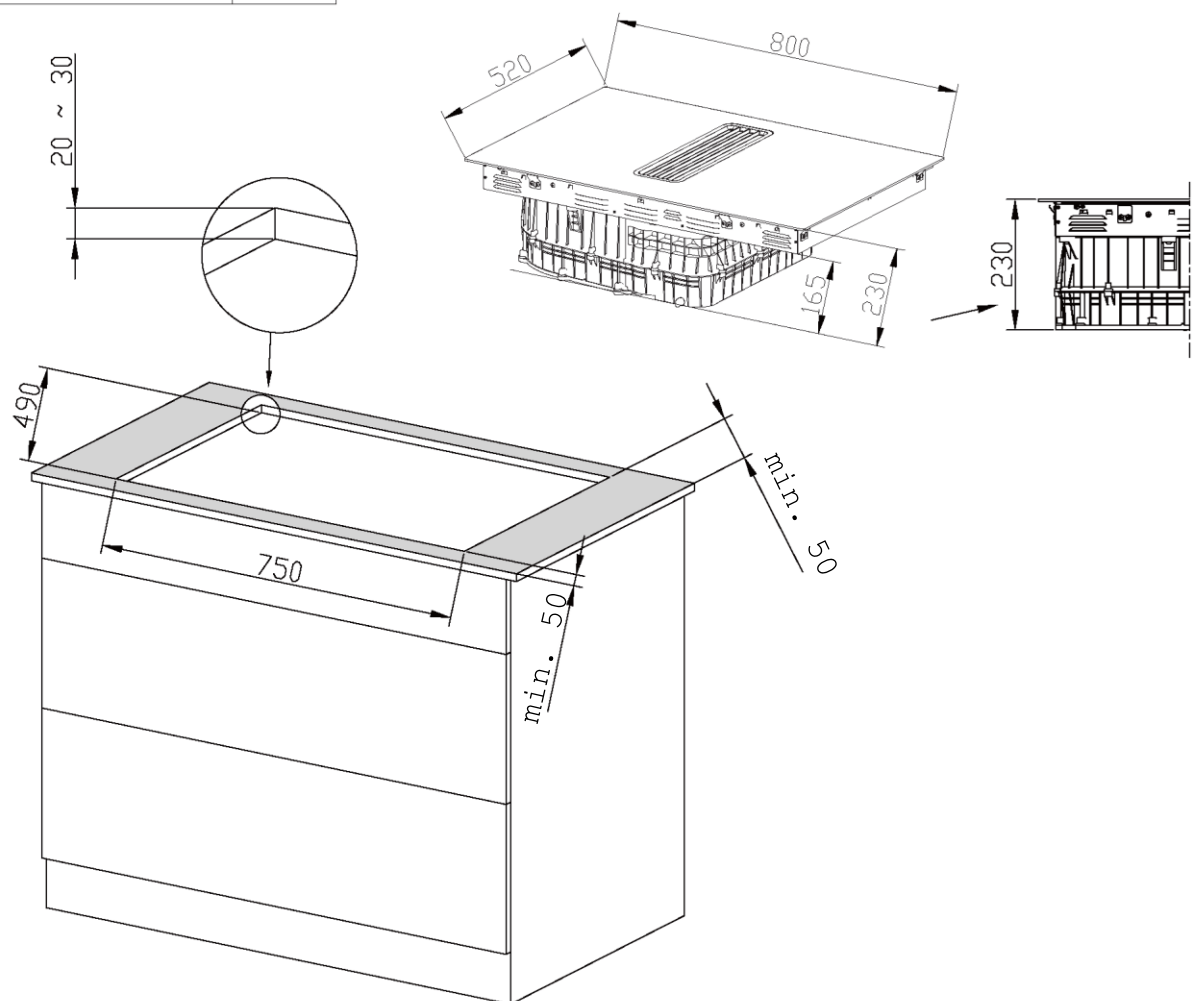
**Uscita dell'aria chiusa
Non utilizzare il prodotto**

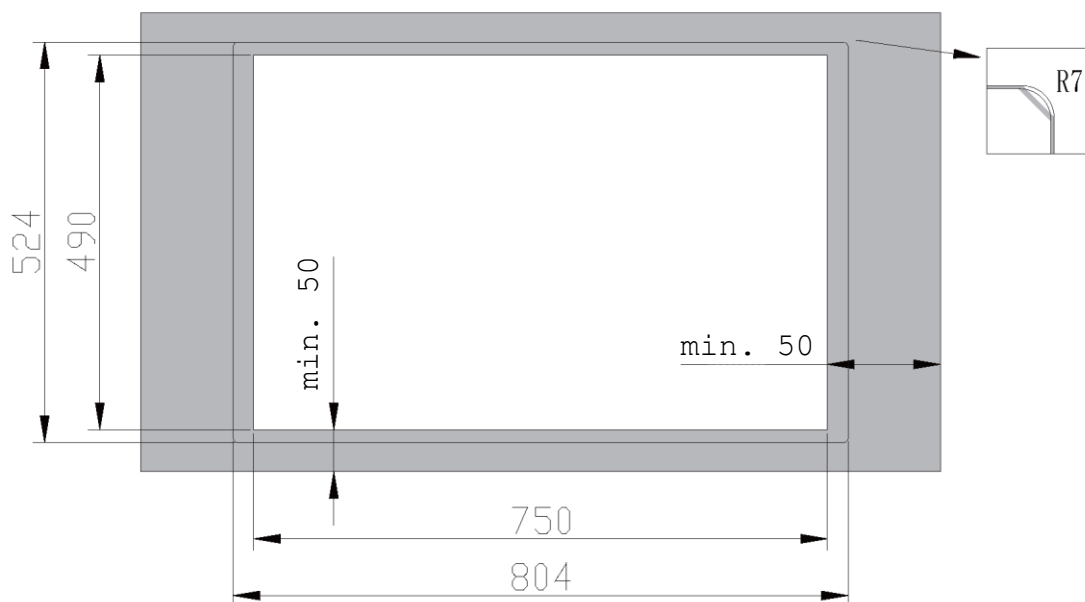
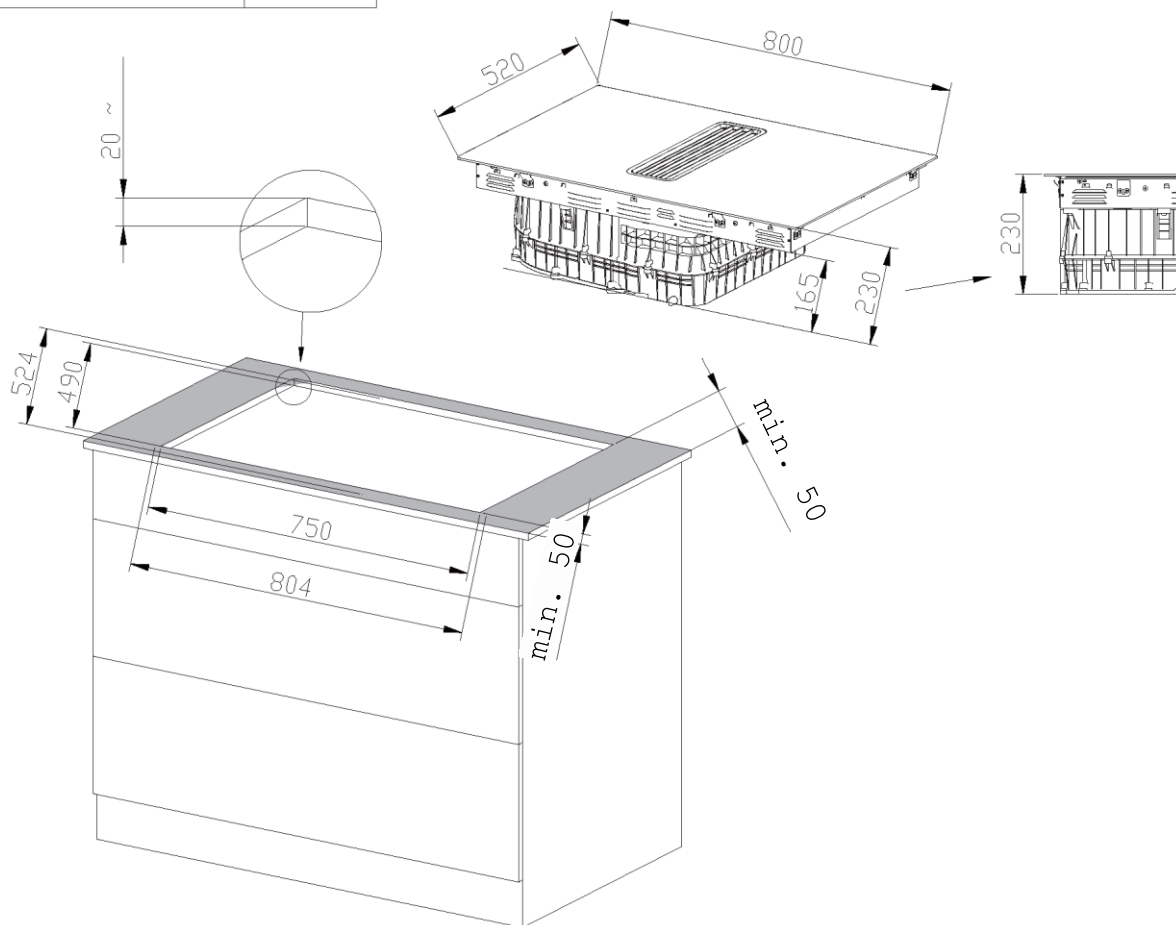
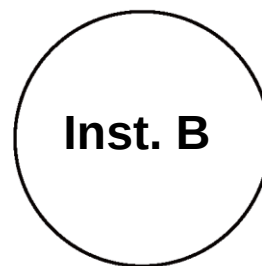
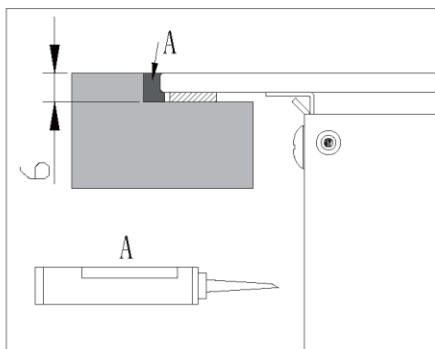


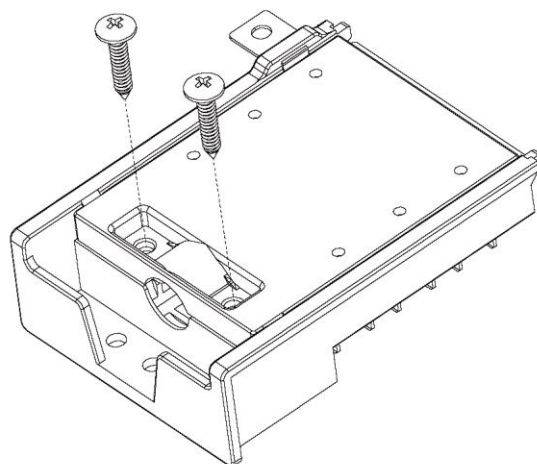
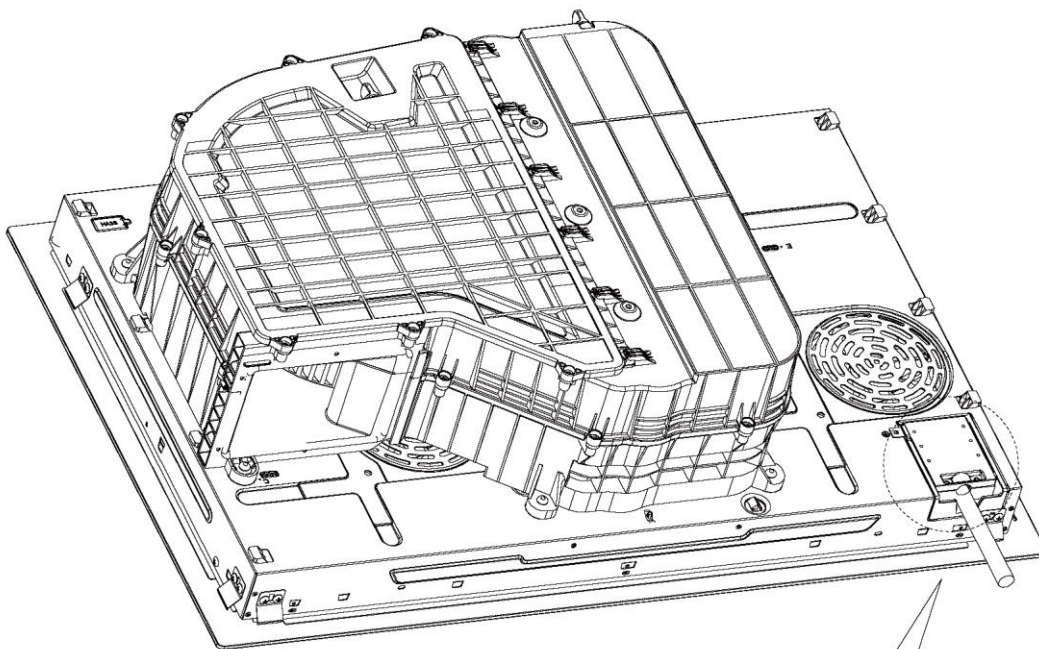


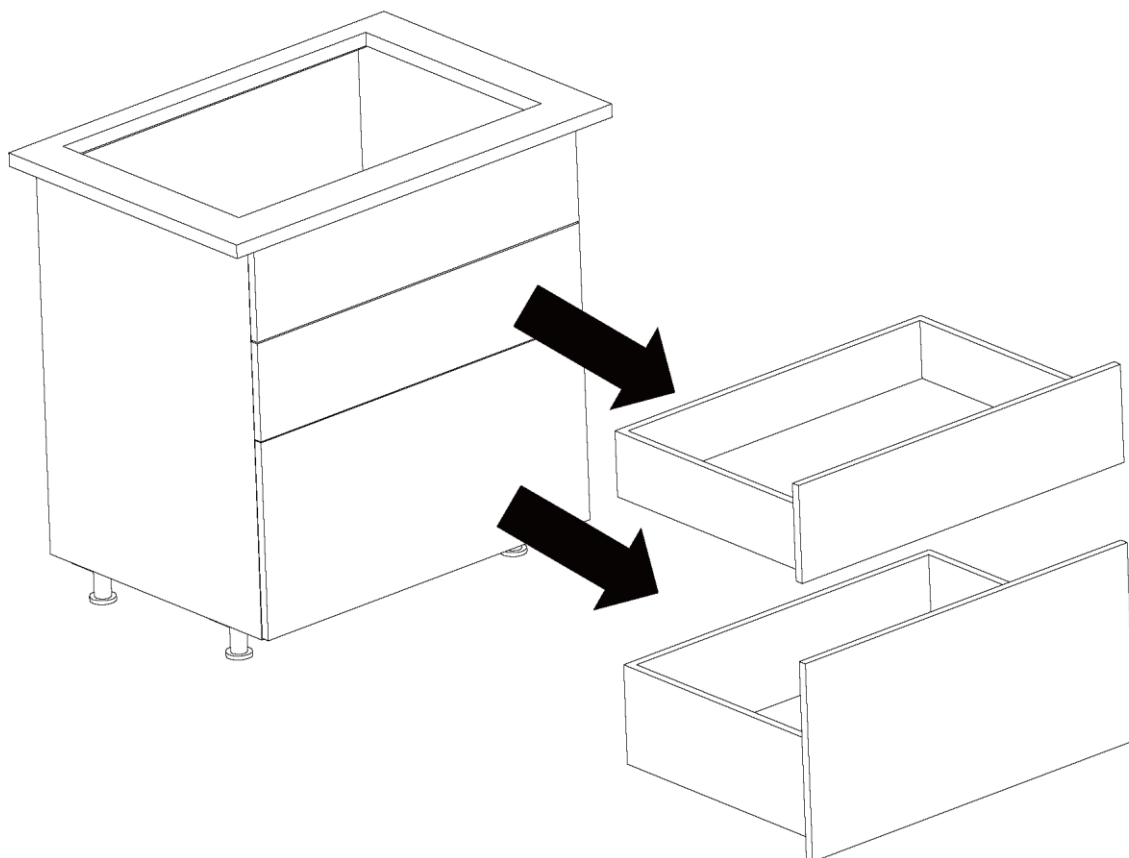


Inst. A

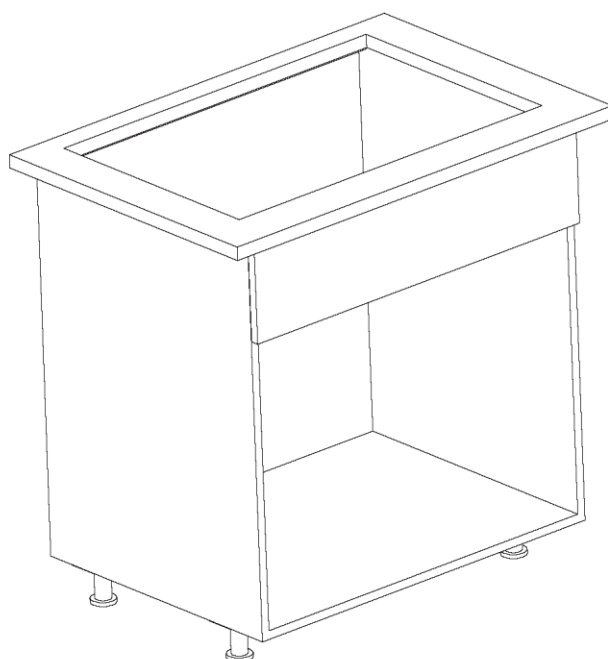




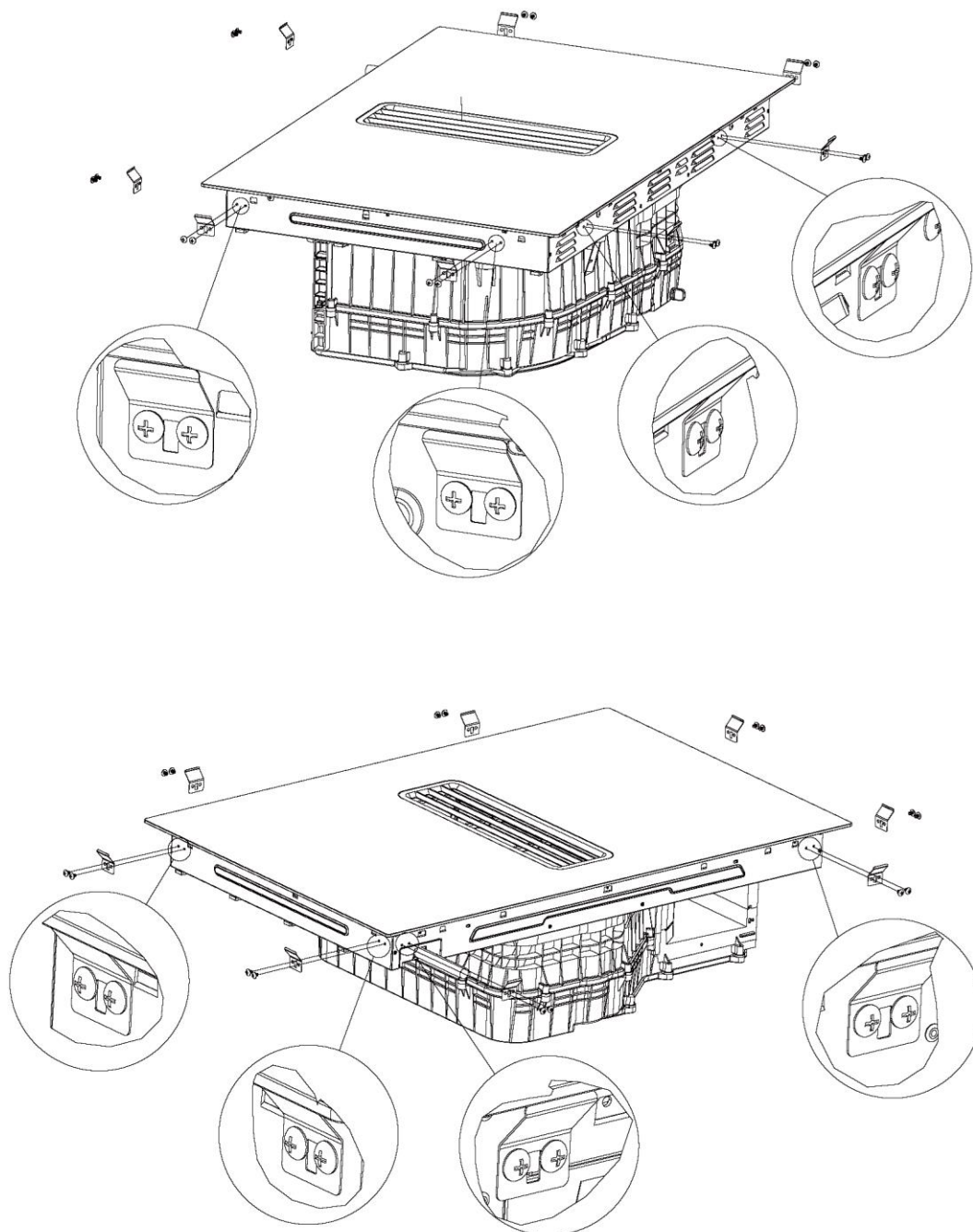


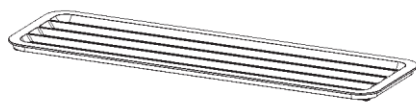


OK!

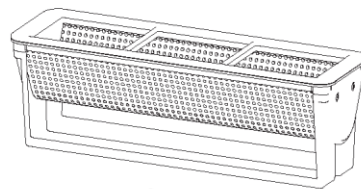


Installazione del deflettore sulla cucina





1x

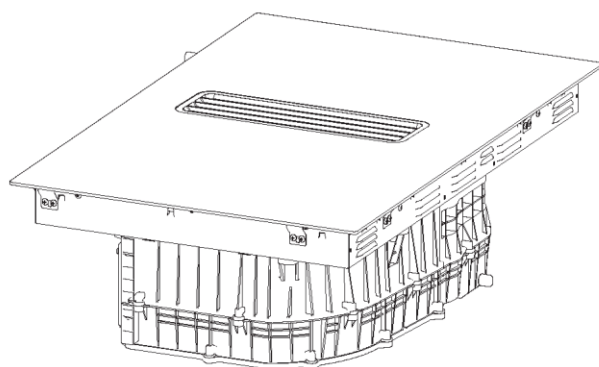
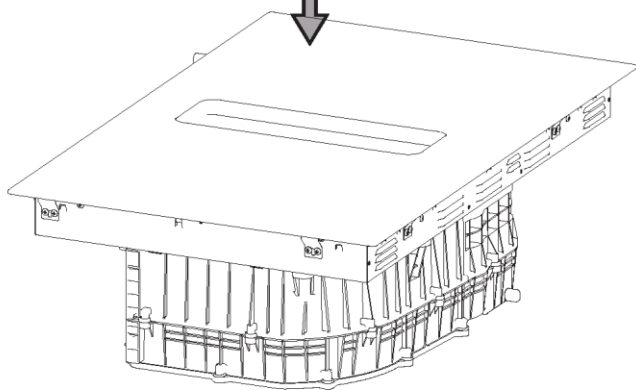
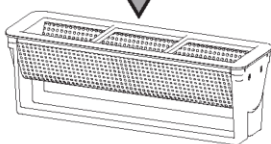


1x

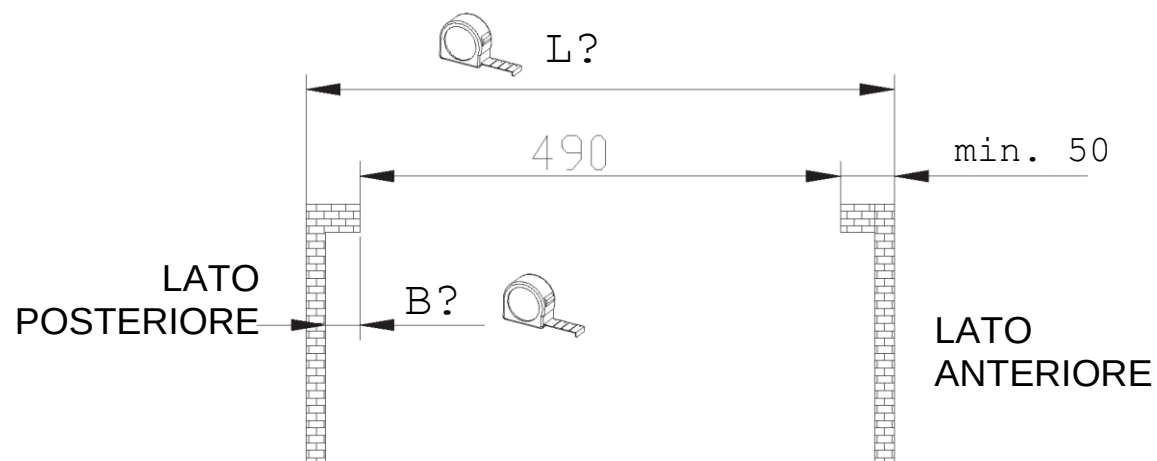
②



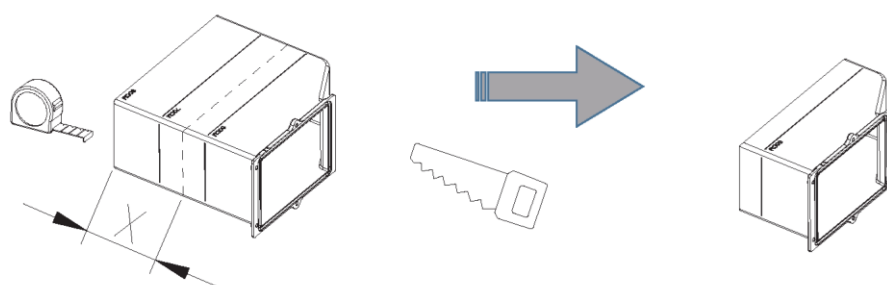
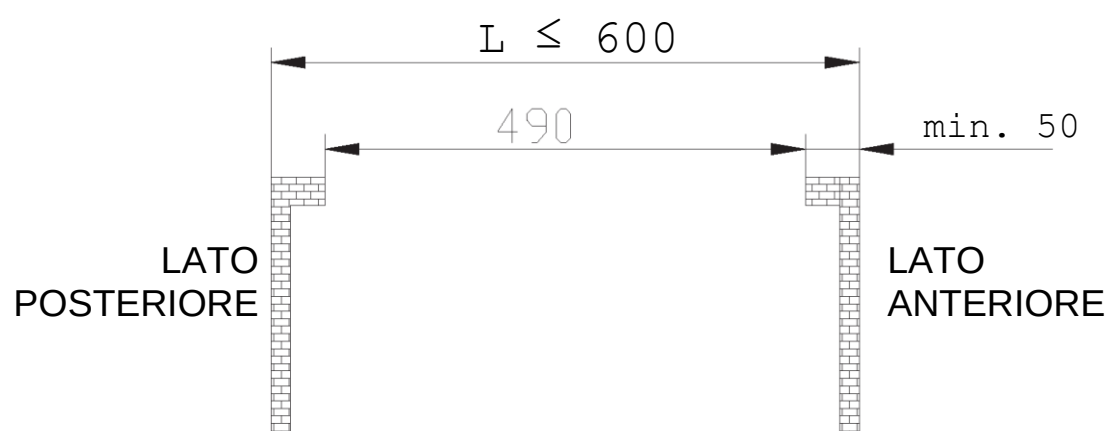
①



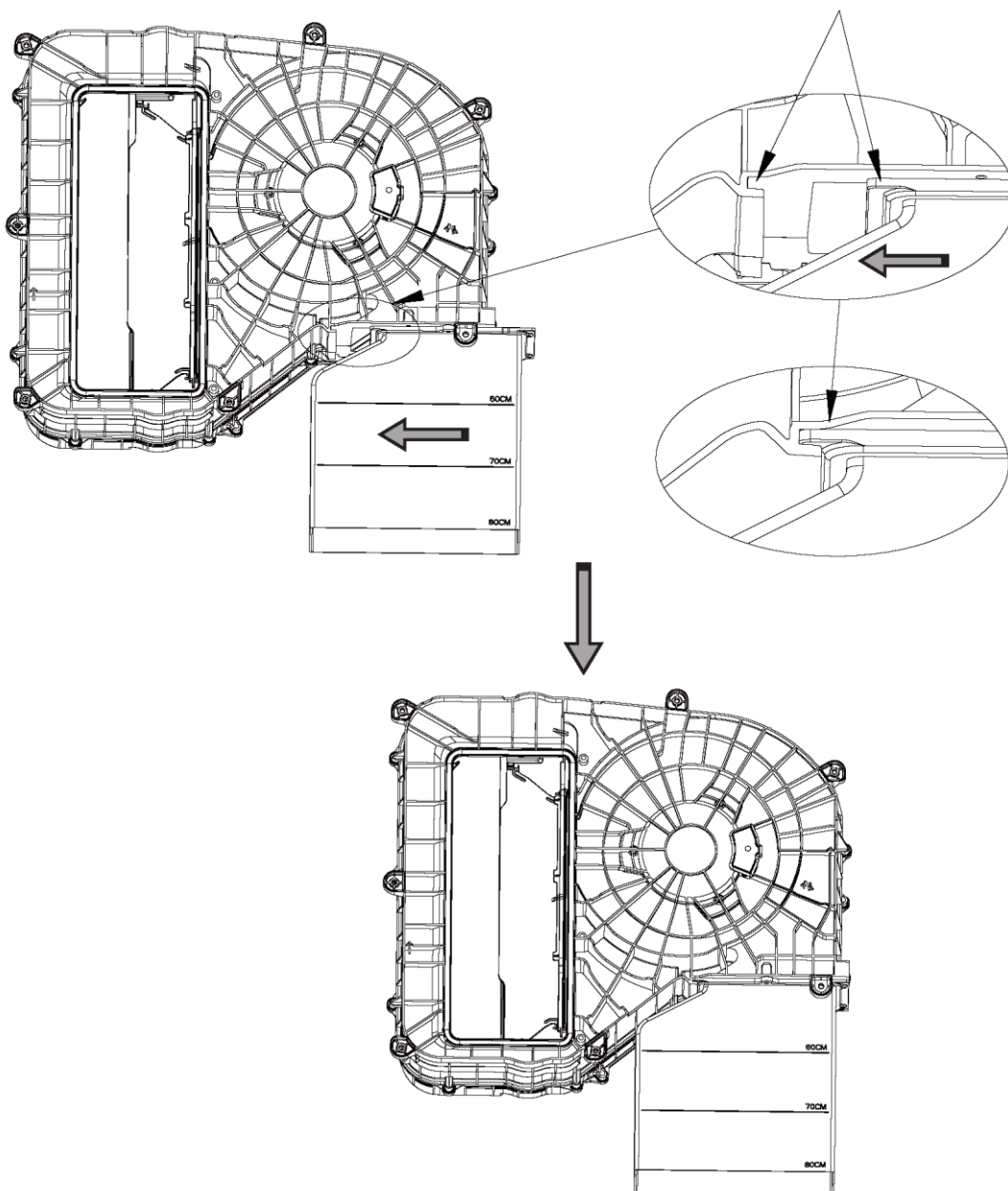
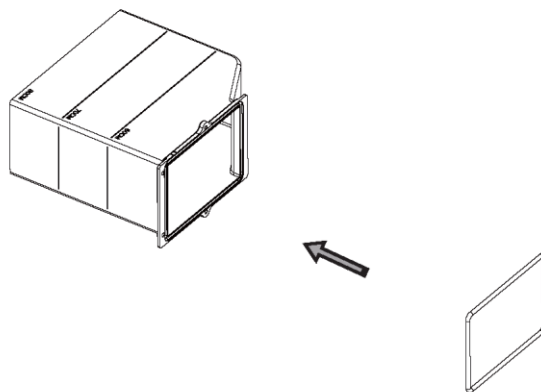
OK!



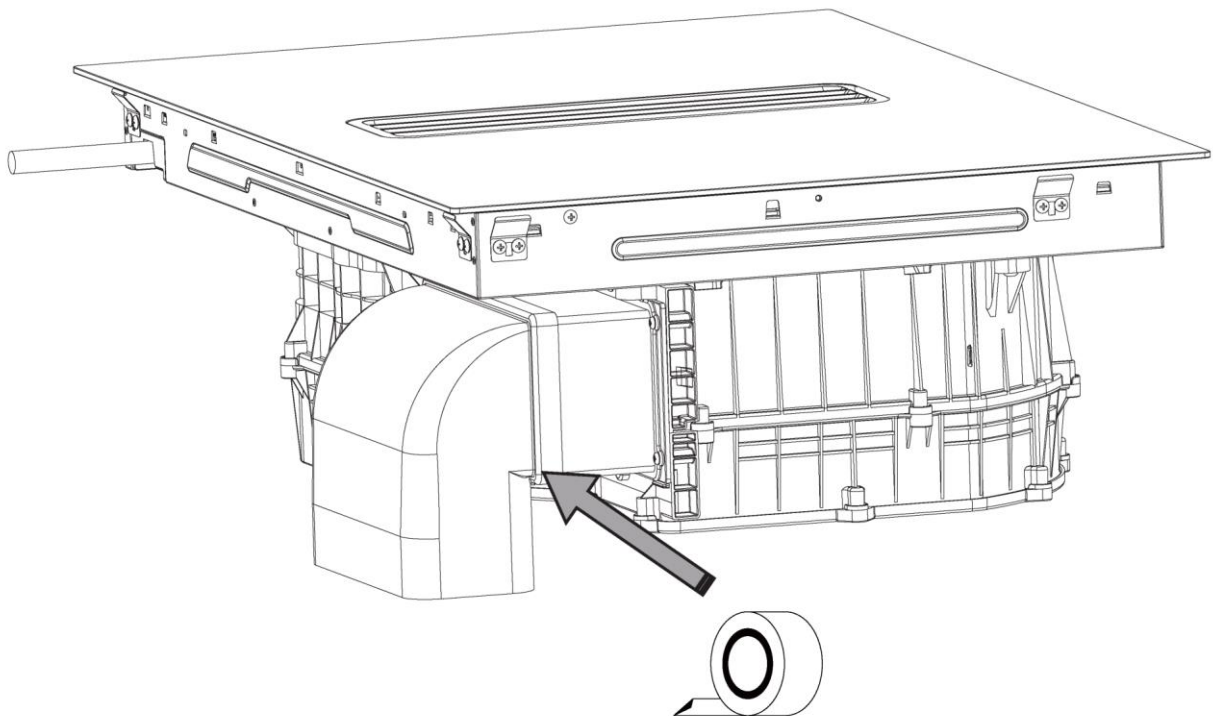
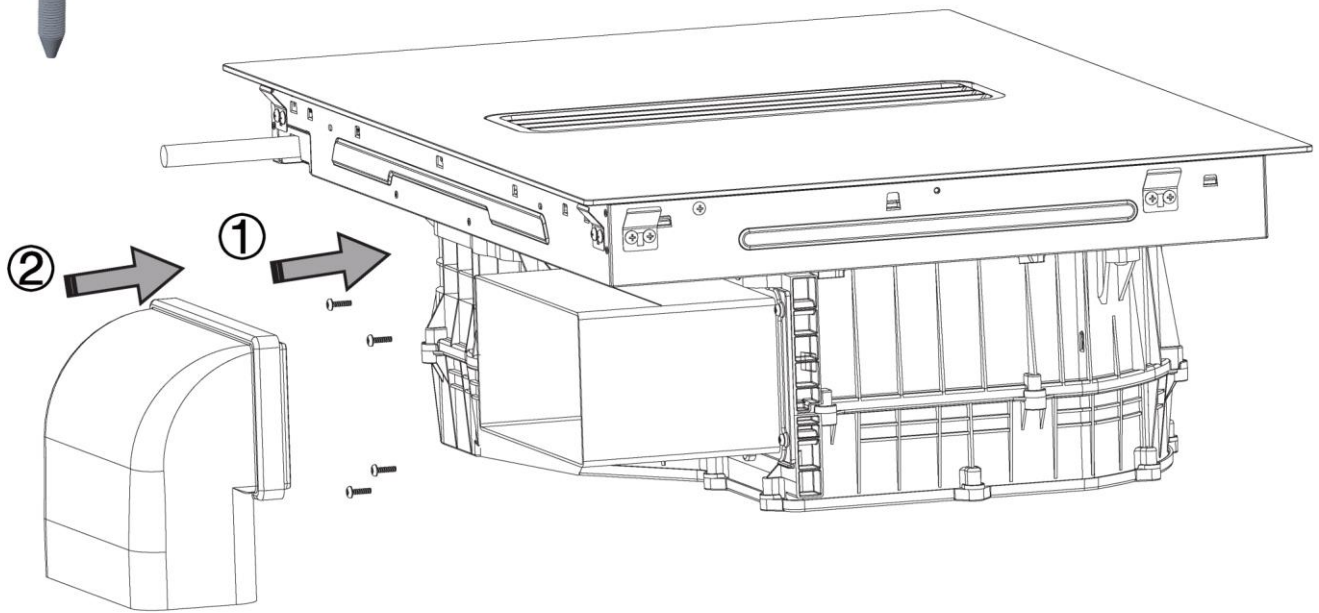
ⓘ S1: $L \leq 600$

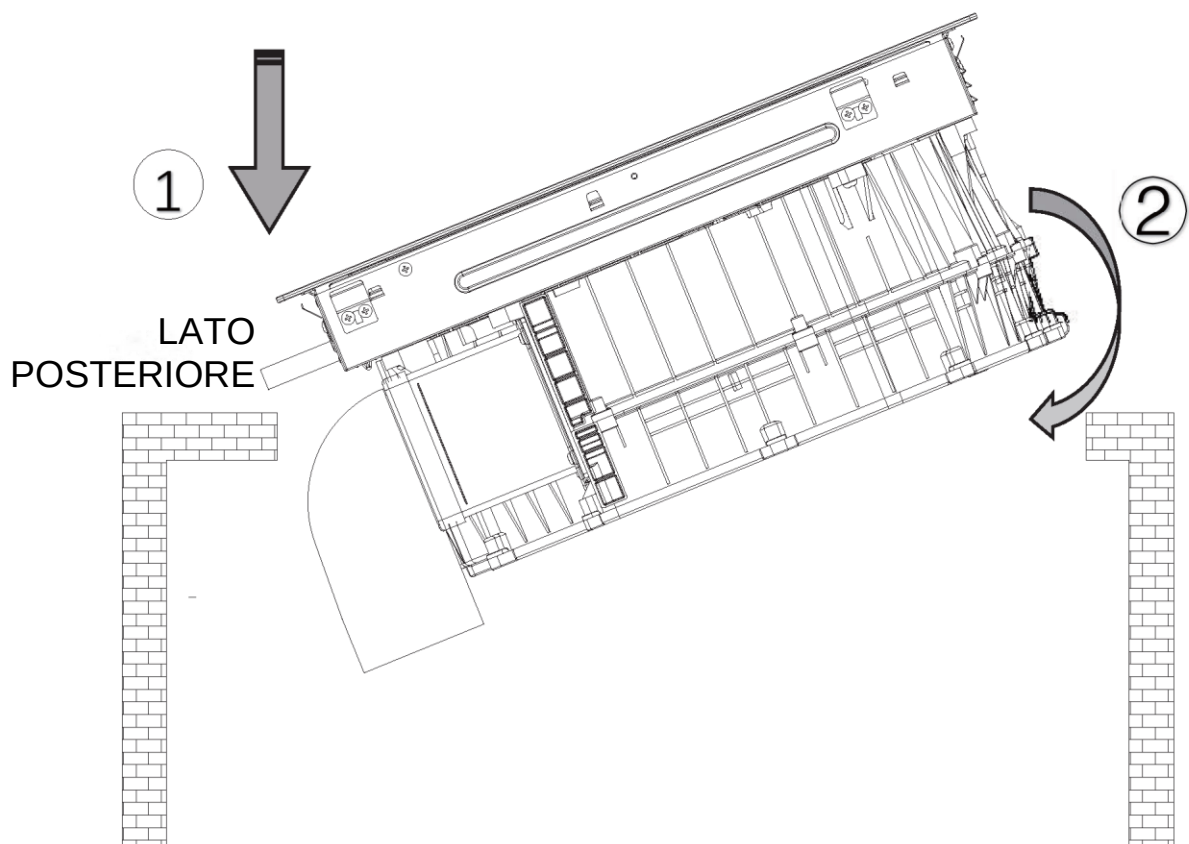


$$X = 186 - B$$



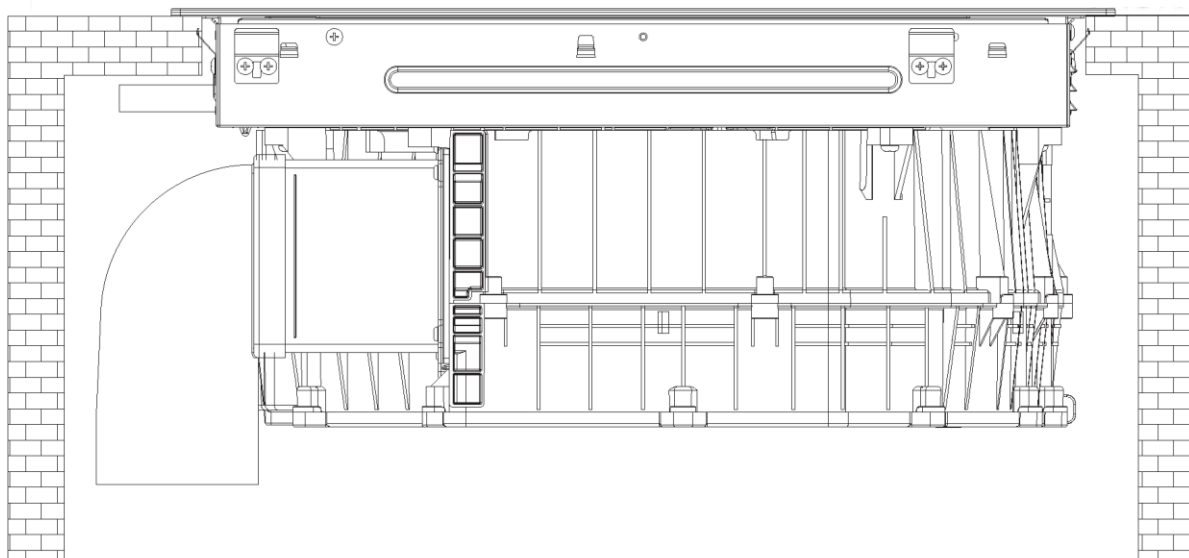
 4 x ST3,5



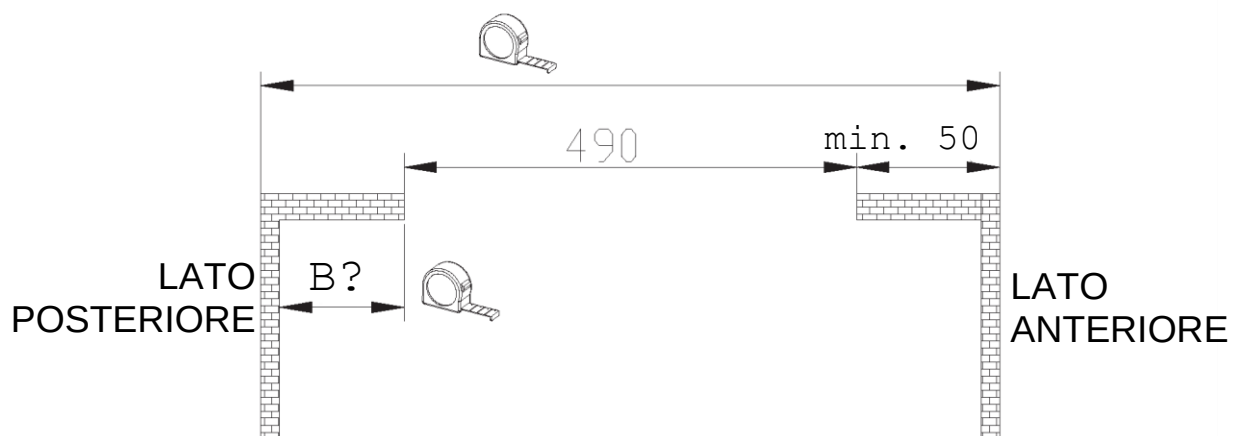


LATO POSTERIORE

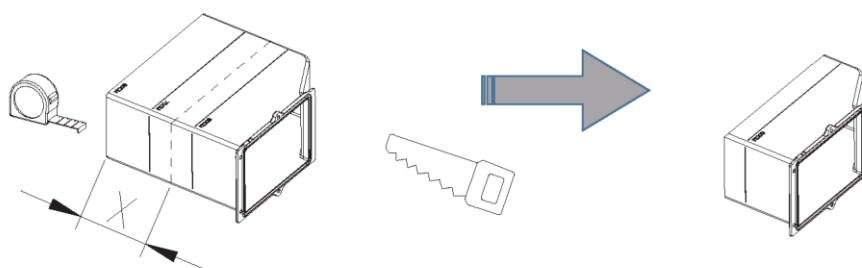
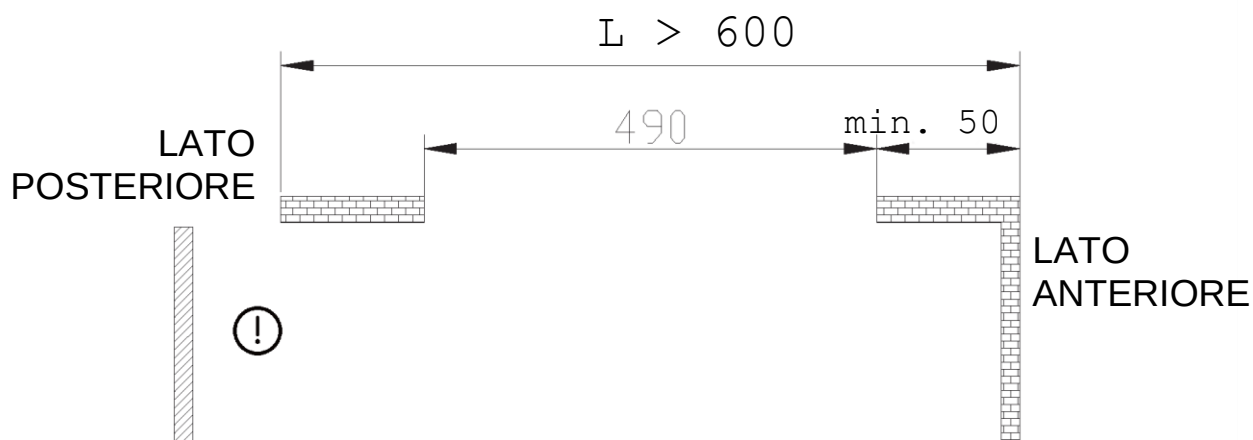
LATO ANTERIORE



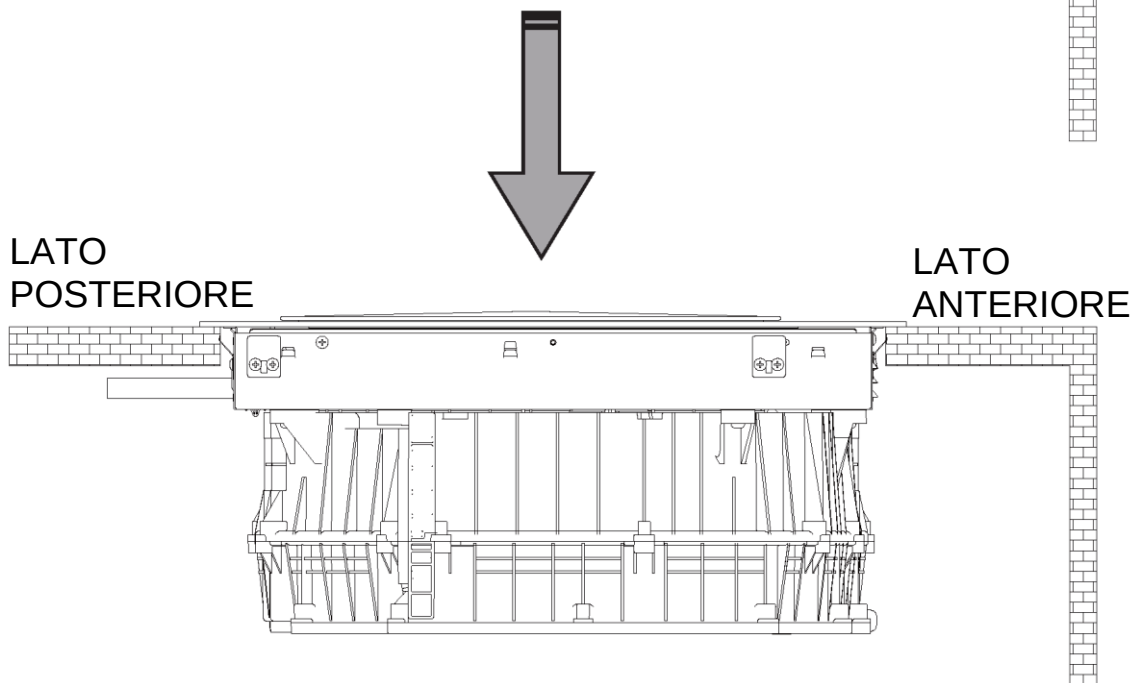
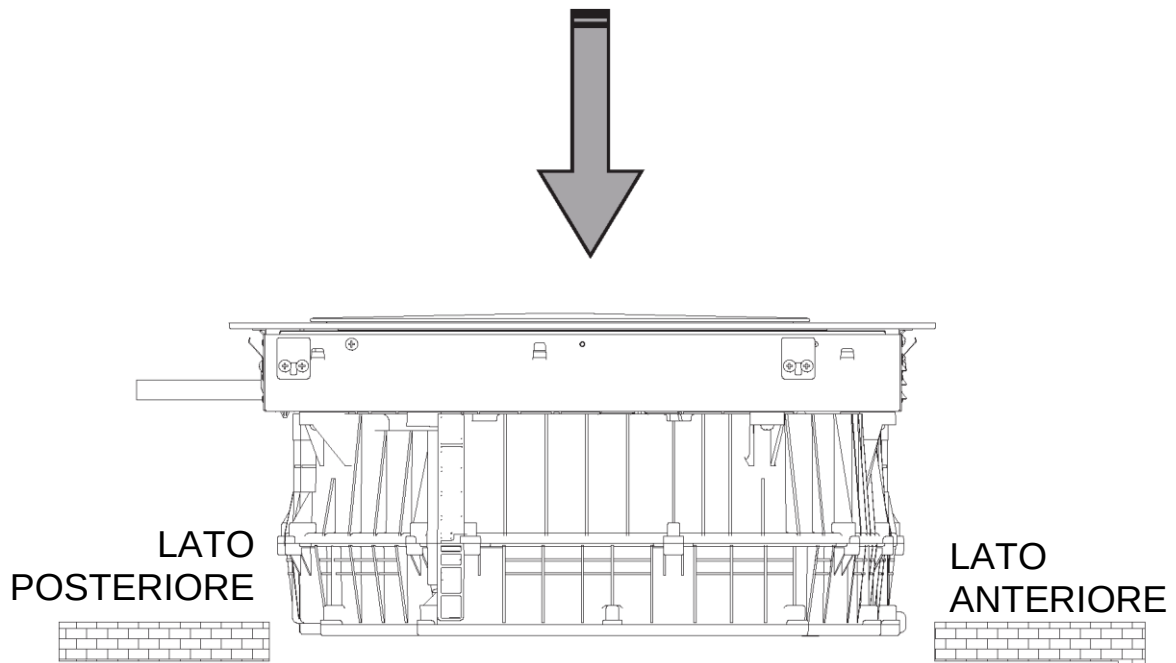
OK!

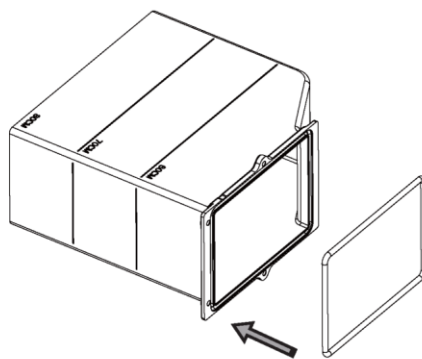


❗ S2: $L > 600$

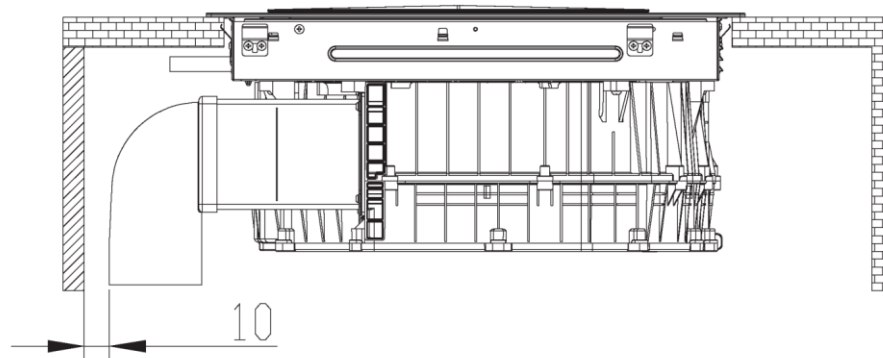
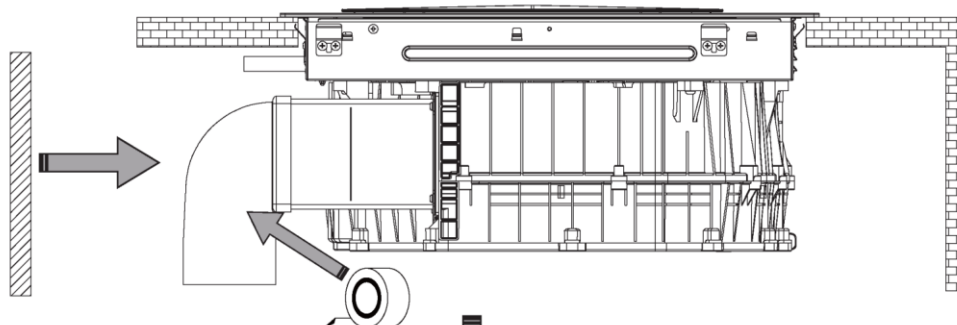
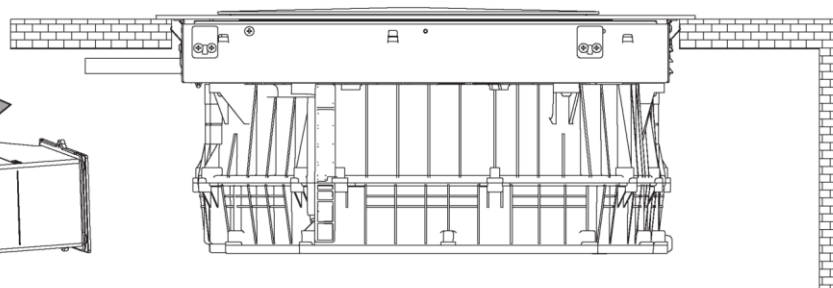
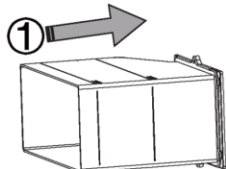
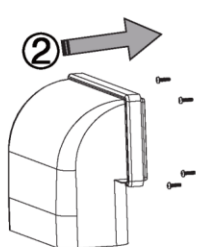


$$X = 186 - B$$

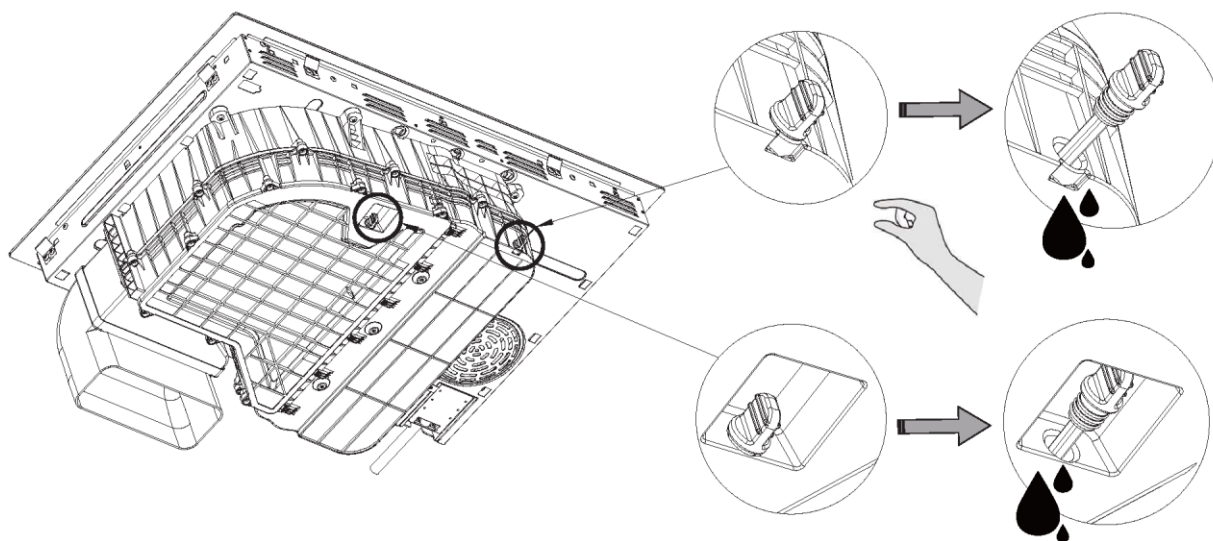




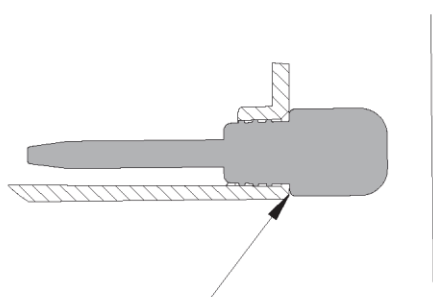
4 x ST3,5 x 14



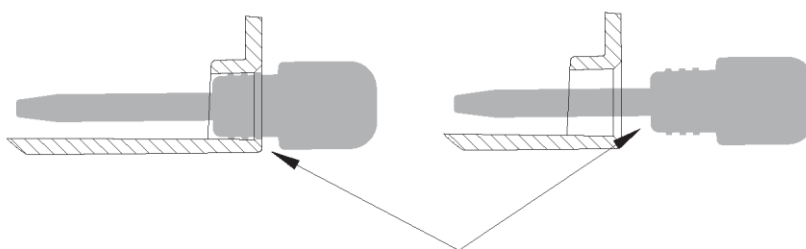
**Quando è necessario
lo scarico dell'acqua**



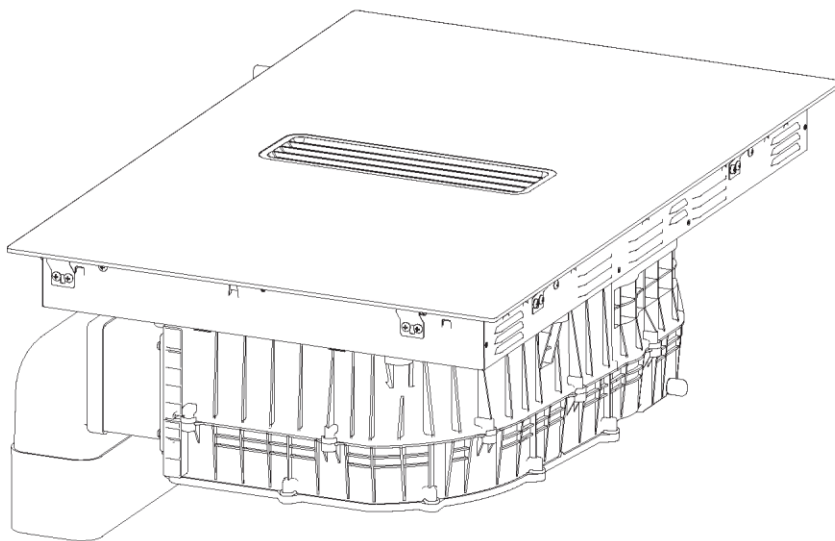
**Una volta scaricata l'acqua o
installata l'apparecchiatura,
premere saldamente il tappo
di gomma**

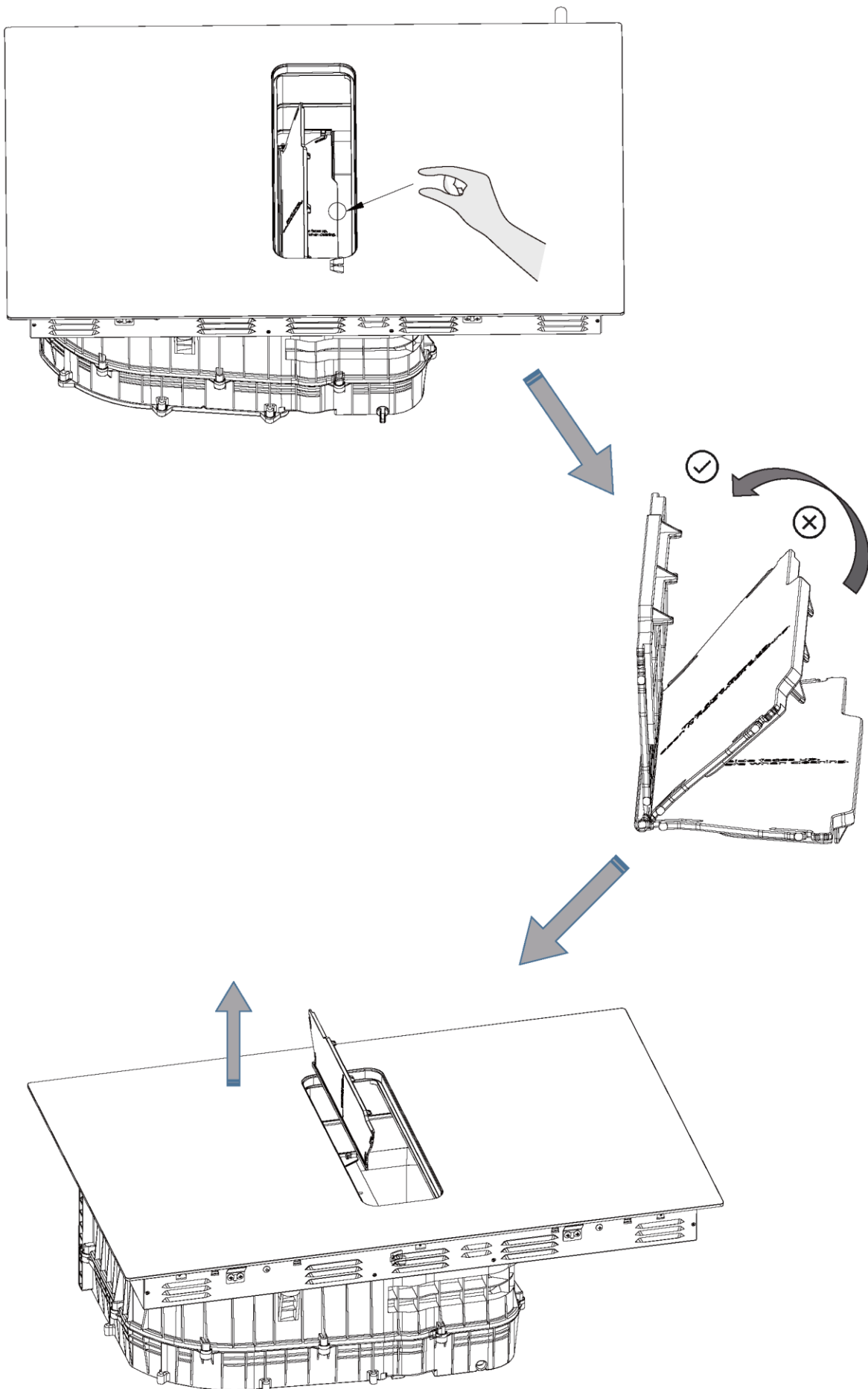


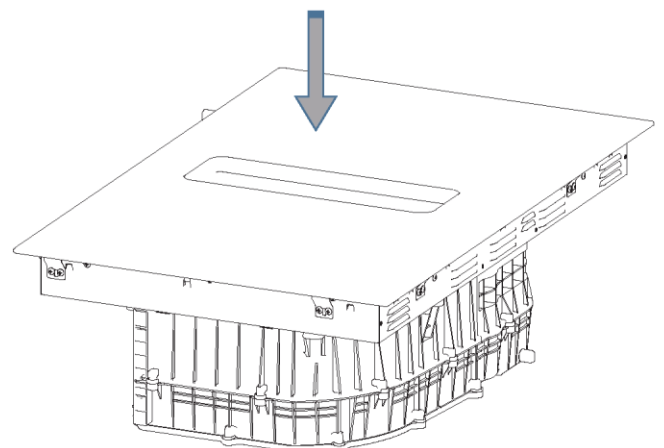
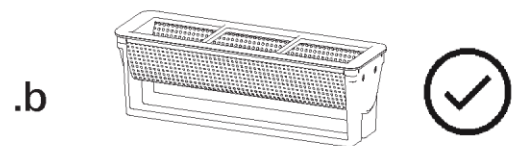
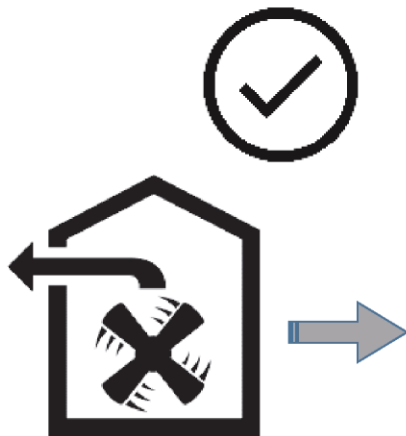
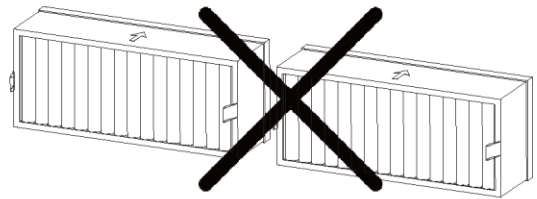
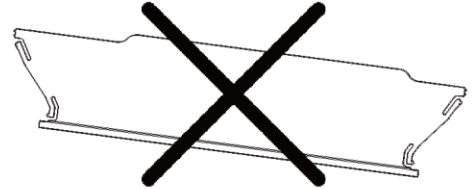
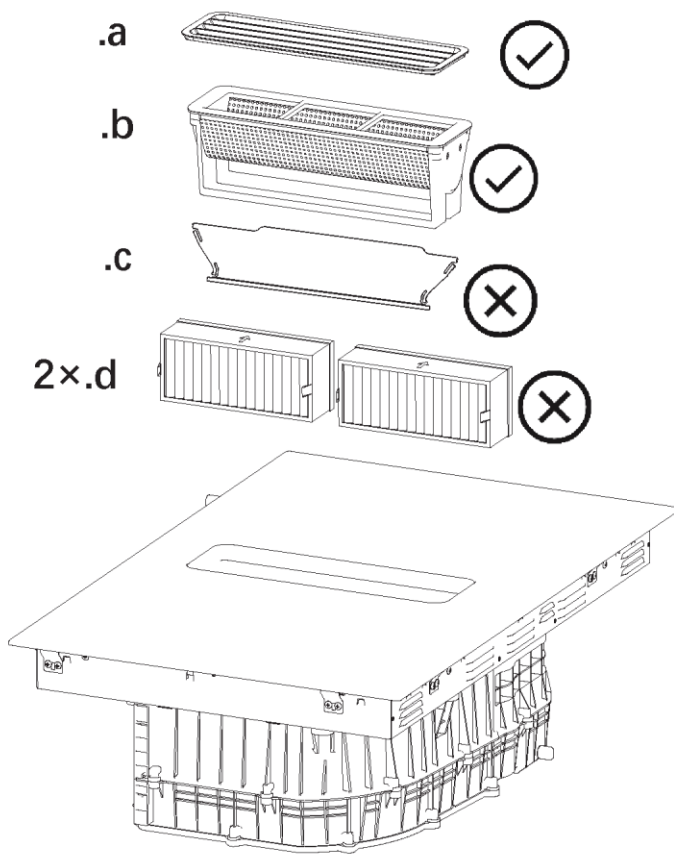
OK!

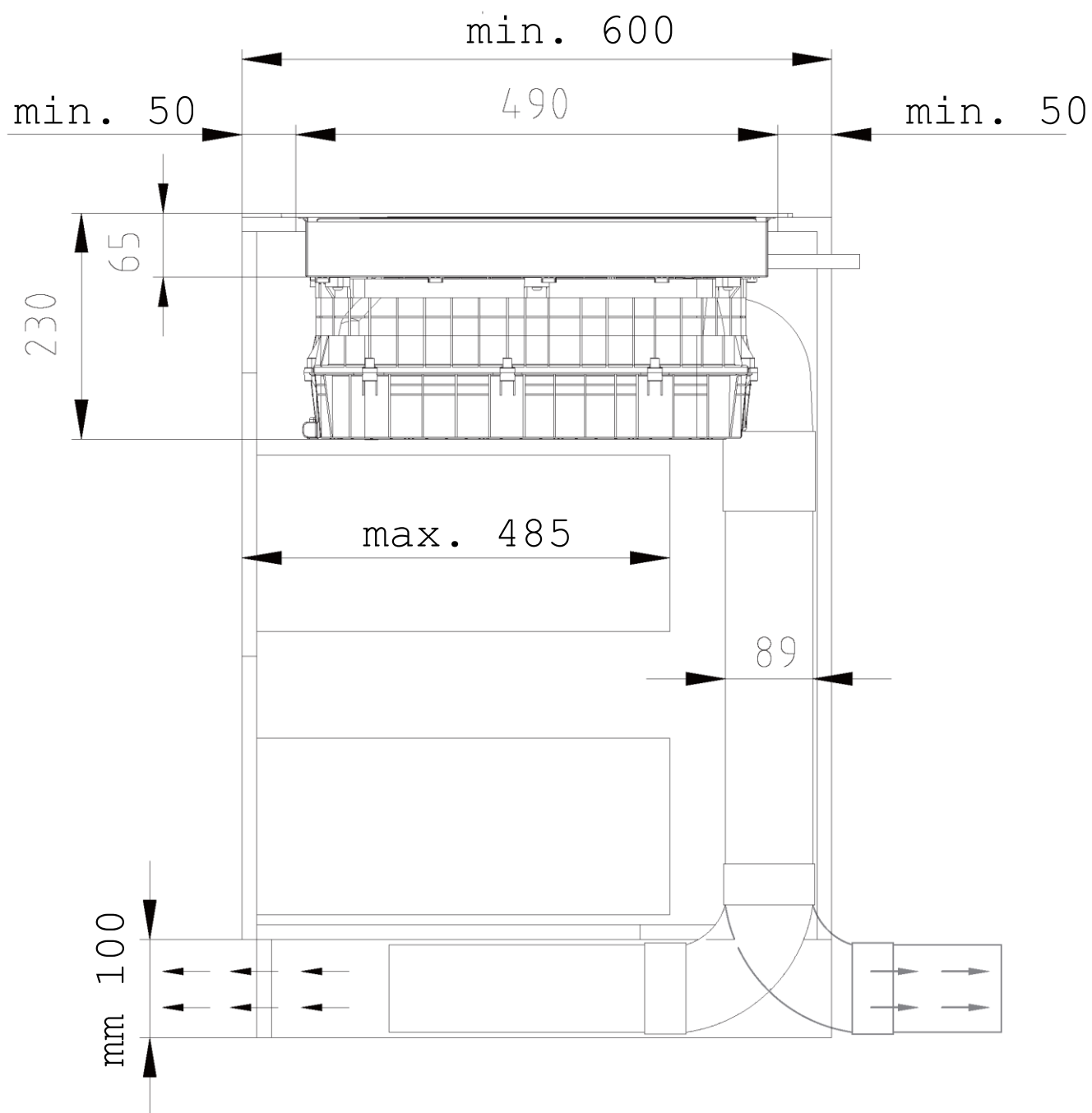


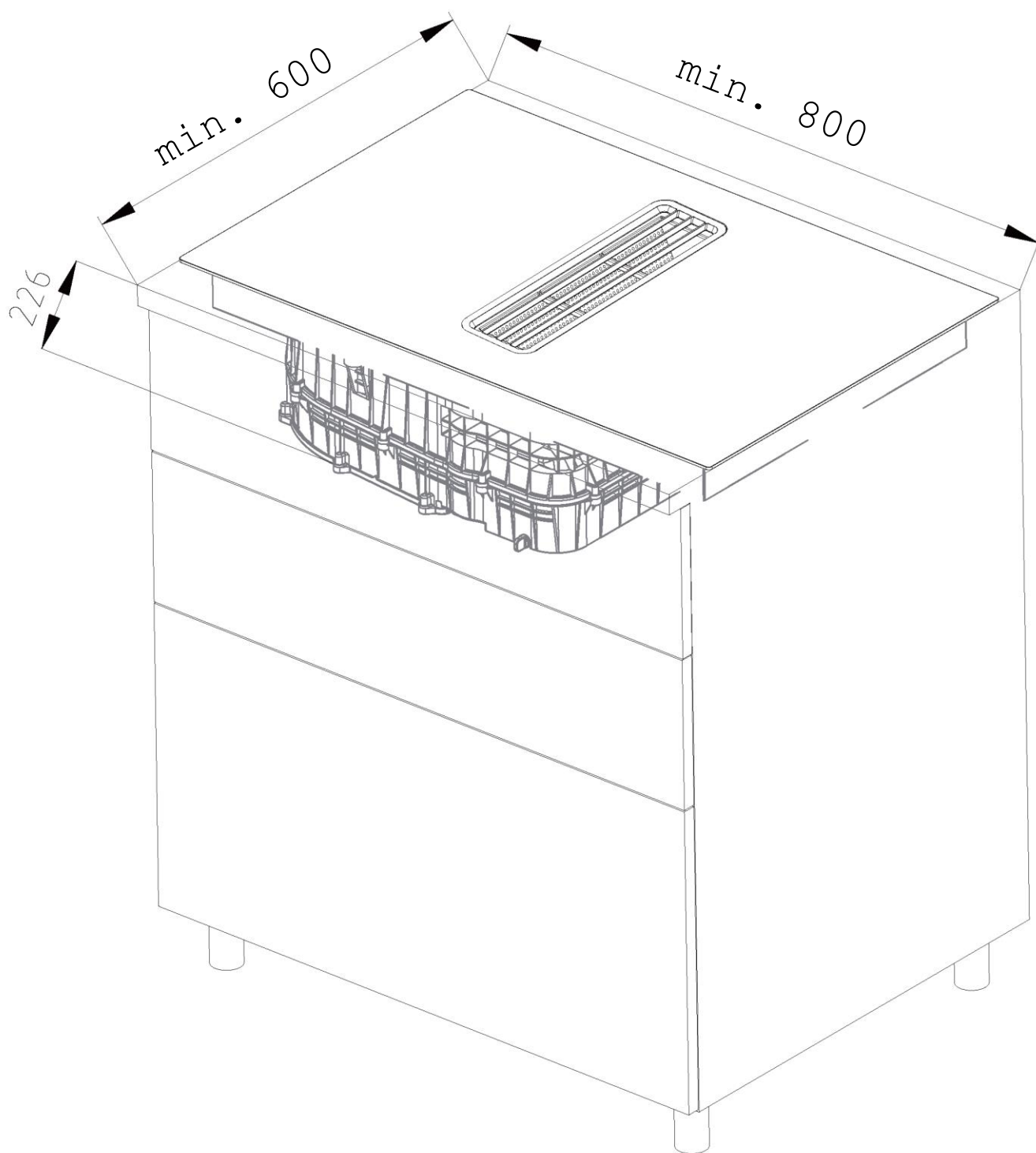
NG!



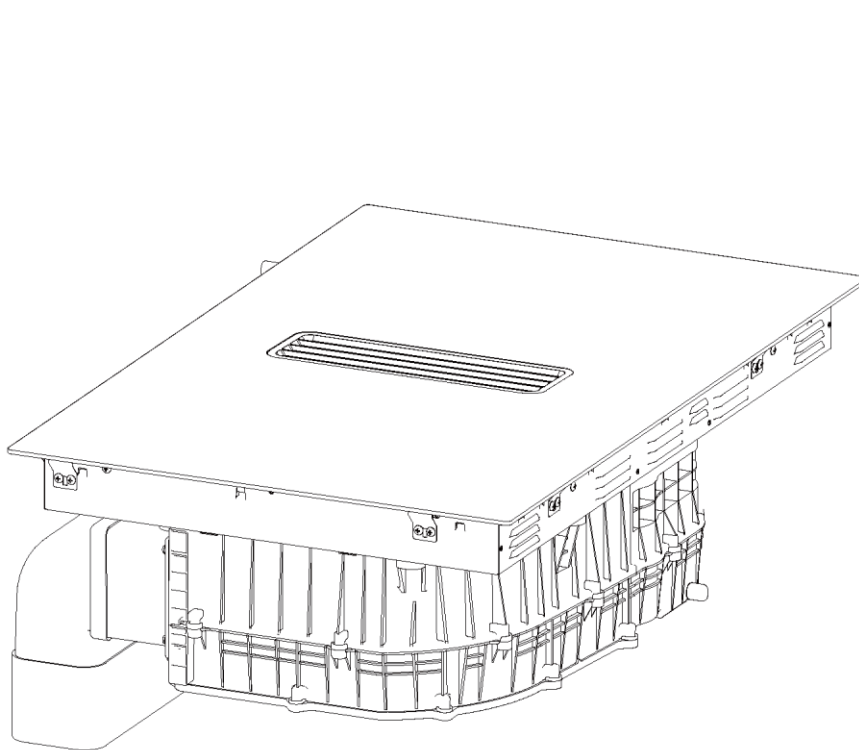


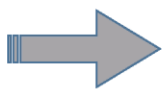




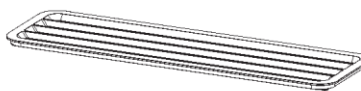


OK!

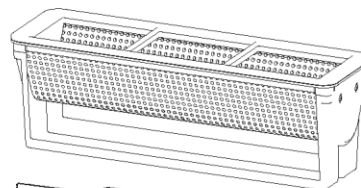




.a



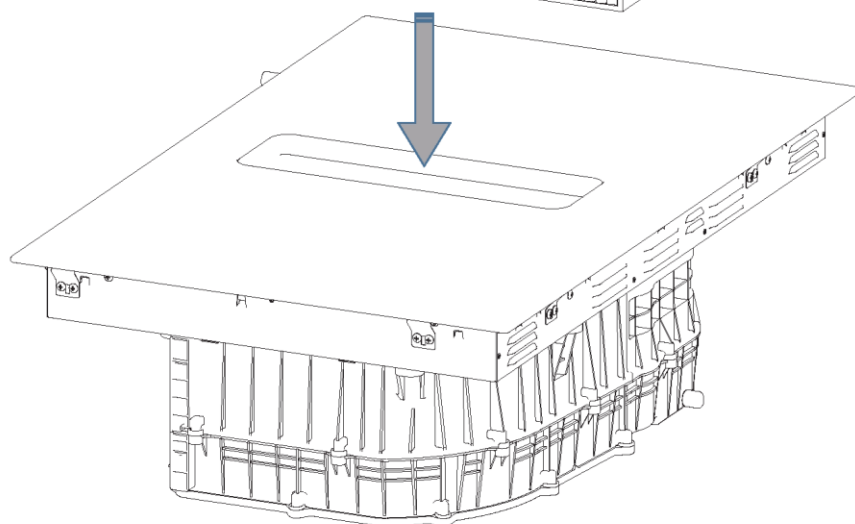
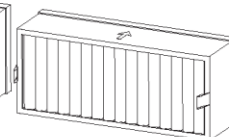
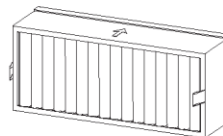
.b

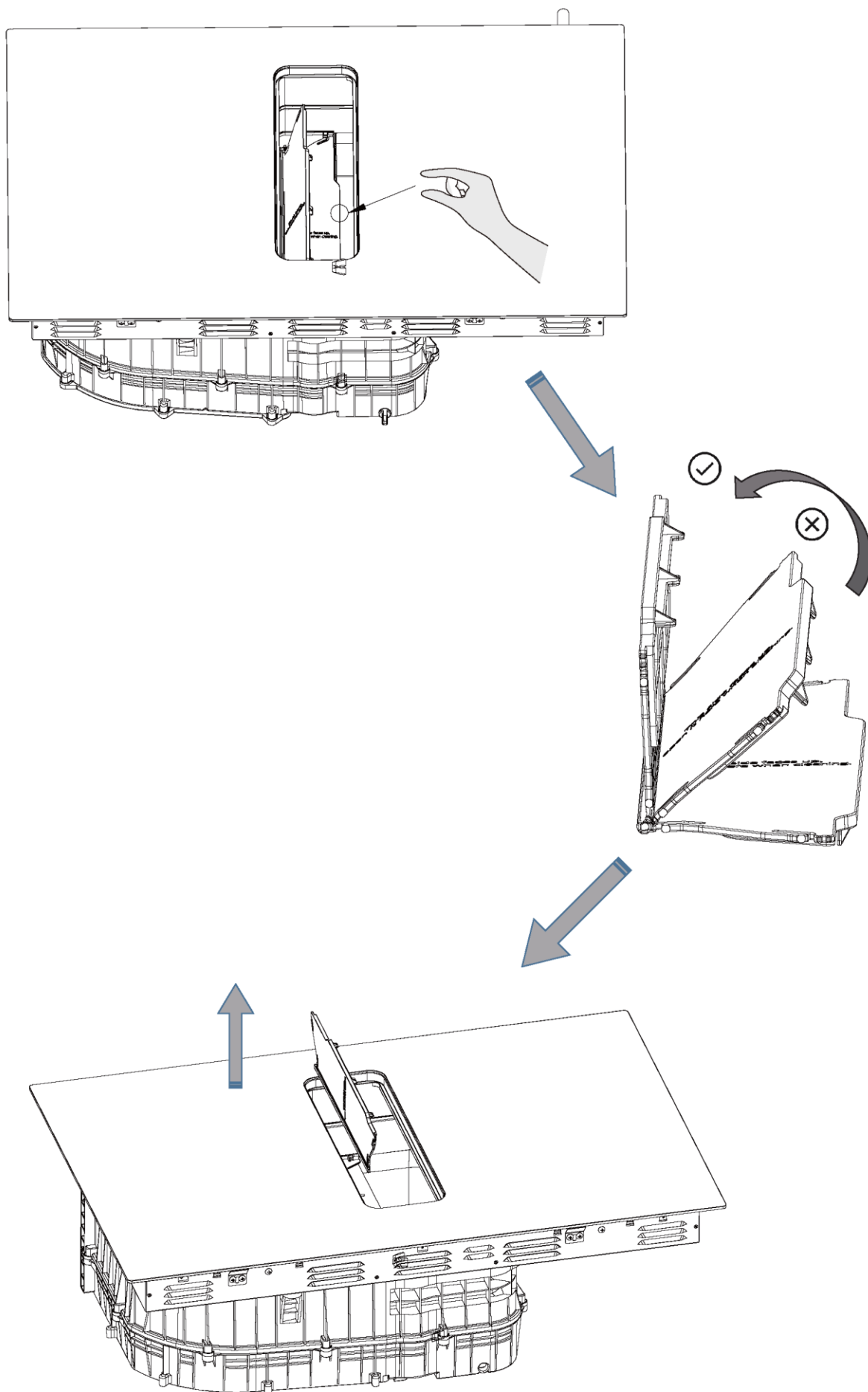


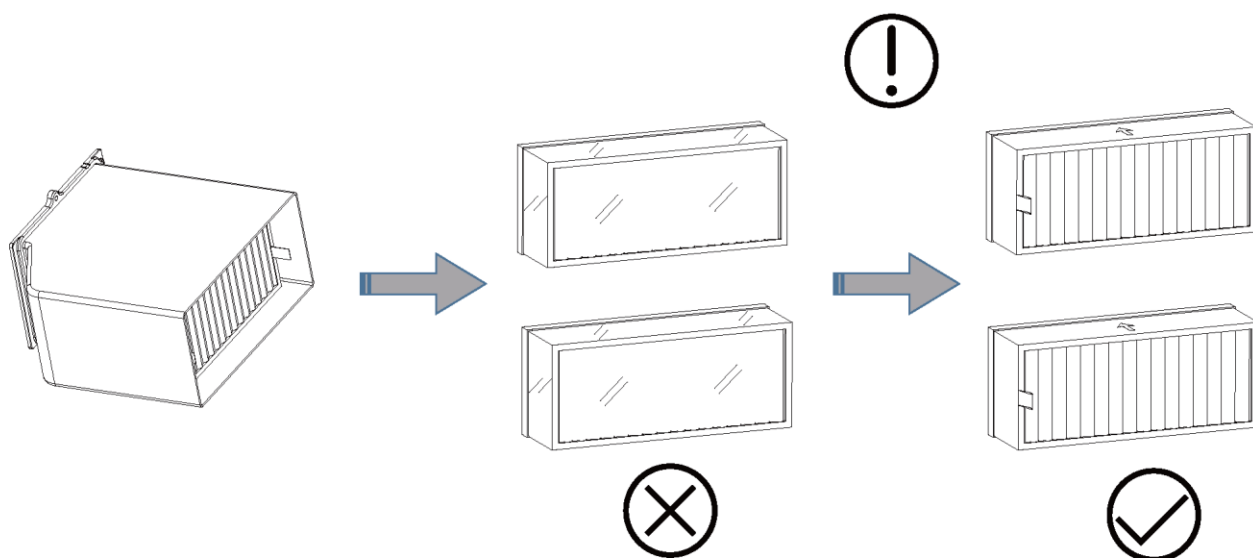
.c



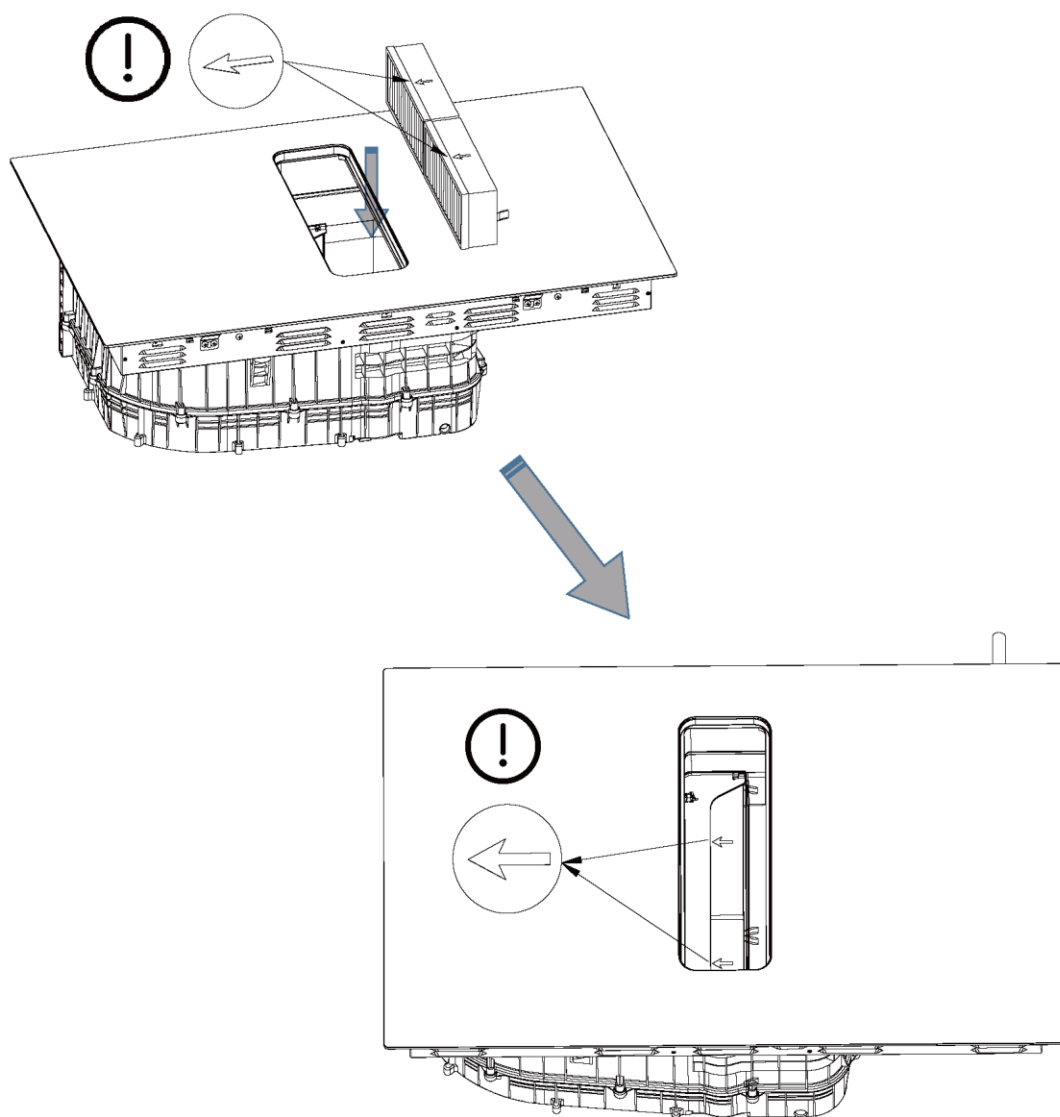
2x.d

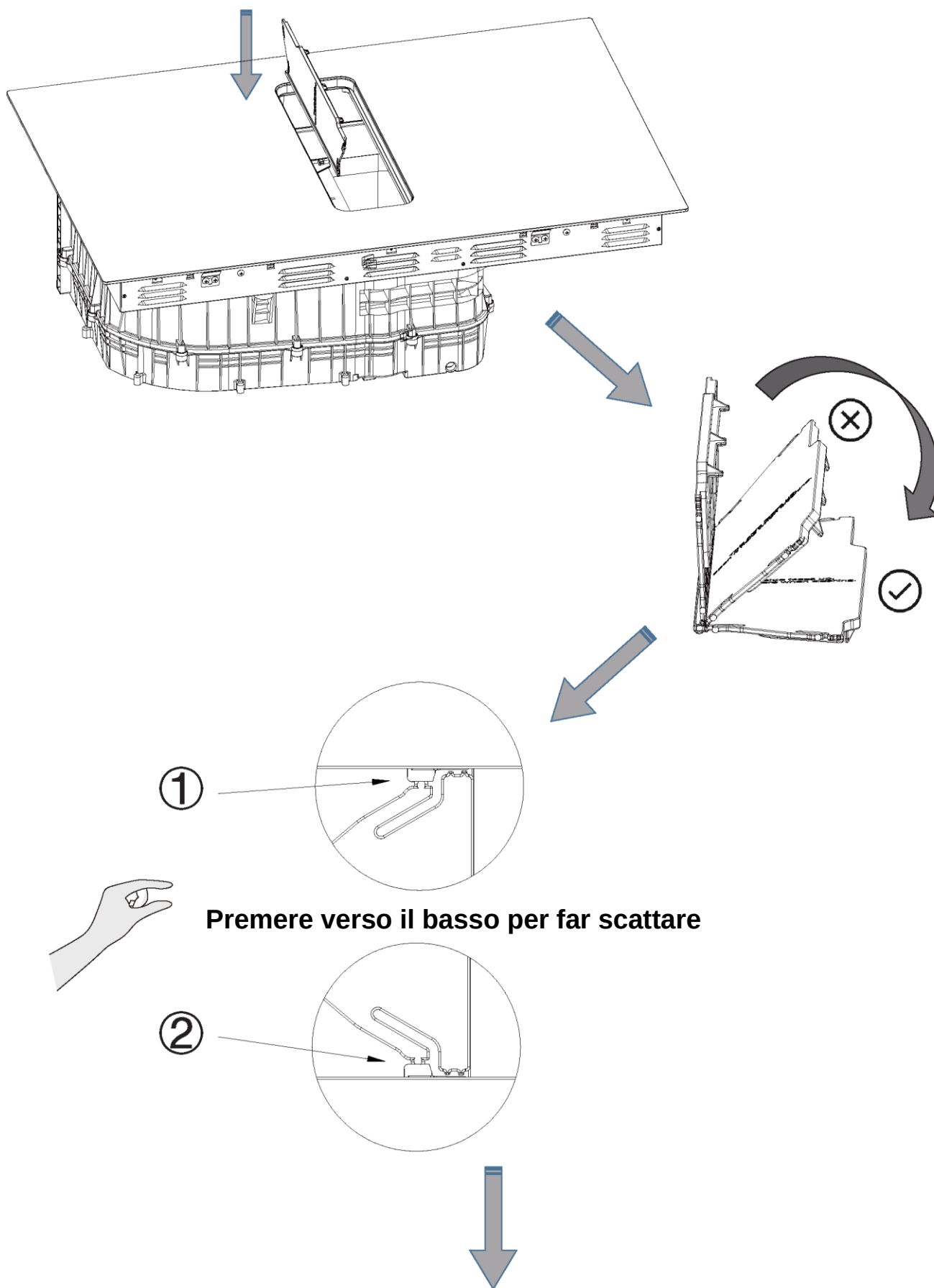


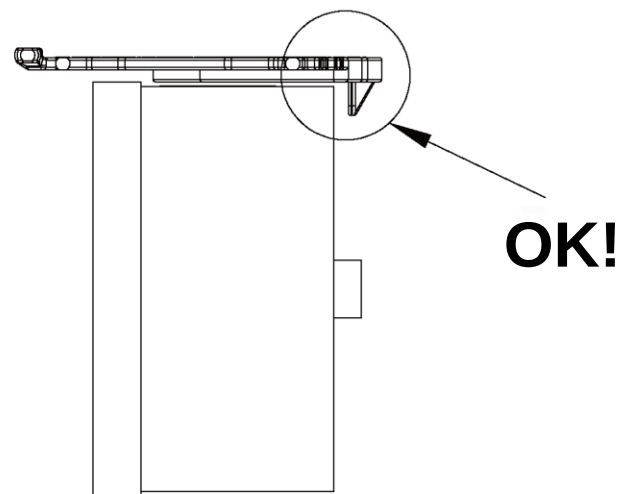
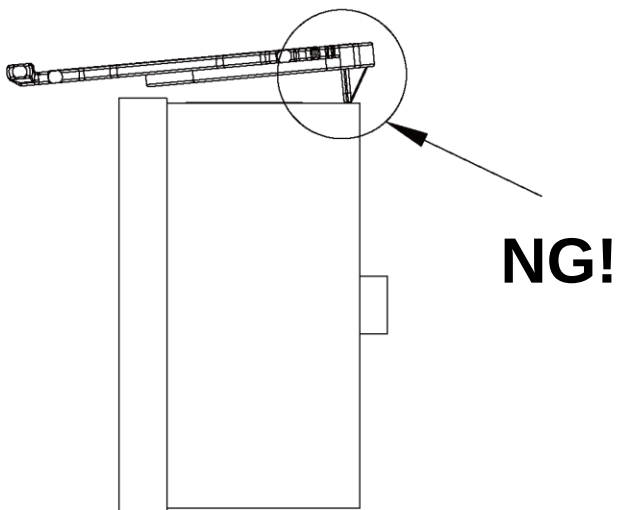
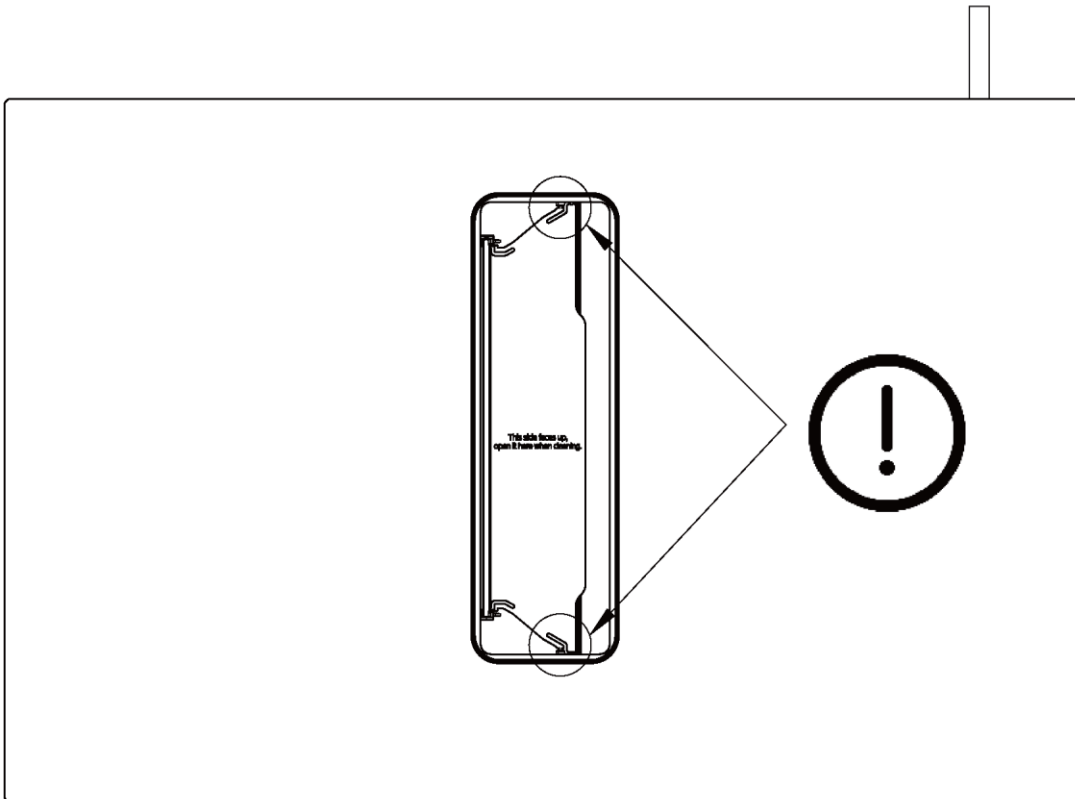


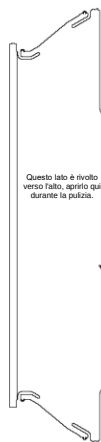


Prima di utilizzare l'elemento del filtro antiodore, rimuovere la pellicola trasparente esterna.

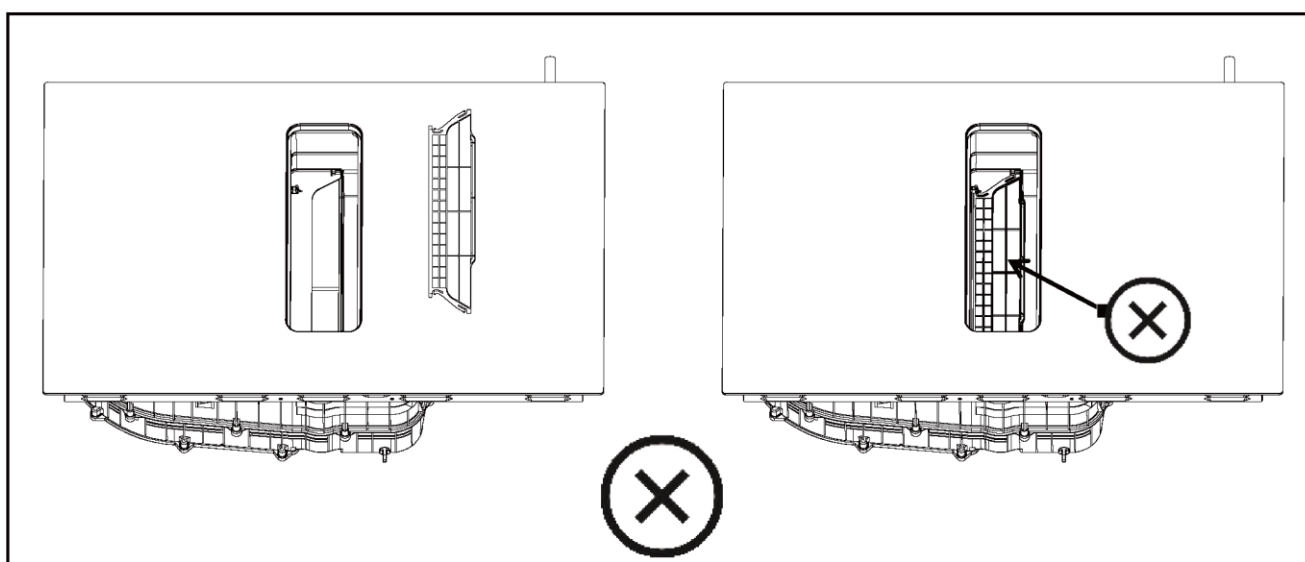
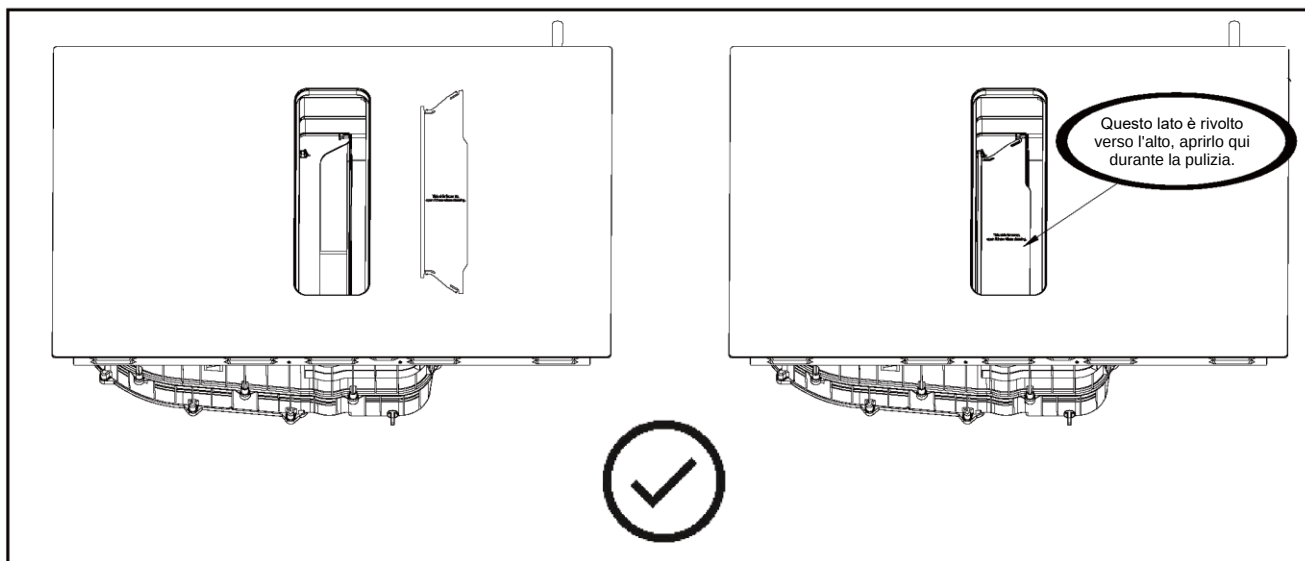
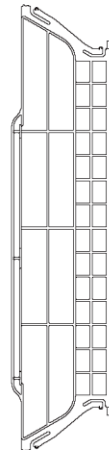






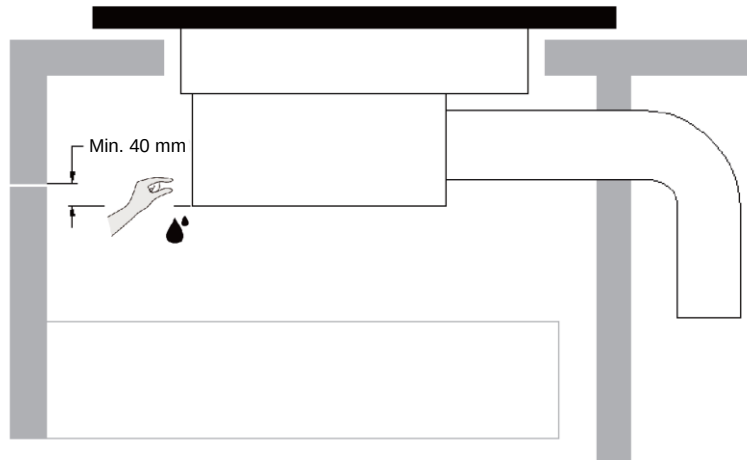


Questo lato è rivolto verso l'alto, aprirlo qui durante la pulizia.



AVVERTENZA: garantire un'adeguata ventilazione

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



- ⚠ Attorno alla parte esterna del piano cottura sono presenti fori di ventilazione. Quando si colloca in posizione il piano cottura, È NECESSARIO accertarsi che questi fori non siano ostruiti dal top di cucina.
- ⚠ • Tenere presente che la colla che unisce il materiale di plastica o di legno al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150 °C per evitare il distacco della pannellatura.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e quelle circostanti devono resistere a una temperatura di 90 °C.

Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

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

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

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

SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla Direttiva RAEE e smaltimento dei rifiuti:

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

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



Conformità alla Direttiva RoHS

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

Informazioni sull'imballaggio

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



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

ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMENTO-----	208
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA-----	209
APRESENTAÇÃO DO PRODUTO -----	217
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO -----	219
GUIA DE INÍCIO RÁPIDO-----	227
LIMPEZA E MANUTENÇÃO -----	231
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS -----	236
ESPECIFICAÇÕES -----	240
INSTALAÇÃO DO PRODUTO -----	242
ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM -----	276

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização Prevista

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

Uma utilização indevida pode causar riscos e perda de reivindicações de garantia.

Explicação dos símbolos

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

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

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação antes de utilizar a sua placa. Respeite rigorosamente as instruções deste manual. Não será assumida qualquer responsabilidade por quaisquer problemas, danos ou incêndios causados pelo incumprimento das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico, para cozinhar alimentos e extrair os fumos gerados pela cozedura. Não é permitida qualquer outra utilização (por exemplo, aquecimento de divisões). O fabricante declina qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação incorreta dos controlos.

O produto pode ter características estéticas diferentes das ilustrações deste manual, mas as instruções de funcionamento, manutenção e instalação permanecem as mesmas. Este manual deve ser guardado para consulta futura em qualquer altura. Se for vendido, transferido ou deslocado, deve permanecer com o produto.

INSTALAÇÃO

Perigo de choque elétrico

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

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento que proporciona uma desconexão total da alimentação elétrica.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vidro-cerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.

- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- Após a utilização, desligue a placa do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panelas.
- Evite derrames; quando ferver ou aquecer líquidos, baixe o fornecimento de calor.
- Não deixe os elementos de aquecimento ligados com os tachos e panelas vazios ou sem recipientes.
- Quando a cozedura estiver concluída, desligue a zona relativa.
- Nunca utilize papel de alumínio para cozinhar e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio em cima da superfície de cozedura. O alumínio derreteria e danificaria irremediavelmente o seu dispositivo.
- Nunca aqueça uma lata ou um recipiente que contenha alimentos sem o abrir primeiro: pode explodir!

FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO

Perigo de choque elétrico

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

Perigo para a saúde

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

Perigo de superfície quente

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

- As pegas das painéis podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das painéis 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 painéis para desligar as zonas de cozedura ao retirar as painéis.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.
- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não 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.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes de alojamento e pequeno-almoço.
- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- Quando o exaustor é utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão, a gás ou outros, o local deve ser devidamente ventilado.
- O exaustor deve ser limpo regularmente, tanto interna como externamente (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), em estrita conformidade com as instruções de manutenção.
- O não cumprimento das regras de limpeza do exaustor e de substituição e limpeza do filtro pode resultar em perigo de incêndio.
- É estritamente proibido cozinhar em modo flambé. A utilização de uma chama aberta pode danificar os filtros e provocar um risco de incêndio, pelo que deve ser evitada em todas as circunstâncias. É necessário ter um cuidado especial ao fritar para evitar que o óleo sobreaqueça e se incendeie.
- CUIDADO: Quando a placa está ligada, as partes acessíveis do exaustor podem ficar quentes.
- No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança que devem ser adotadas para a extração de fumos, os regulamentos emitidos pelas autoridades locais devem ser rigorosamente respeitados.
- O ar extraído não deve ser conduzido através das mesmas condutas utilizadas para a extração dos fumos gerados pela combustão de gases ou por outros tipos de dispositivos de combustão. Nunca utilize o exaustor se o grelhador não estiver corretamente montado!
- Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos com o produto para a sua instalação ou, se não forem fornecidos, adquira o tipo correto de parafusos. Utilize parafusos com o comprimento correto, como indicado no guia de instalação.
- Quando o exaustor é utilizado juntamente com outros aparelhos alimentados por energia não elétrica, a pressão negativa do local não deve exceder 4 Pa (4×10^{-5} bar). Isto pode ser conseguido sempre que o ar necessário para a combustão possa entrar através de aberturas que não possam ser seladas, por exemplo, em portas, janelas, caixas de entrada/saída de ar ou por outros meios técnicos. Uma caixa de parede de entrada/saída de ar, por si só, não garante o cumprimento do limite.

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

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

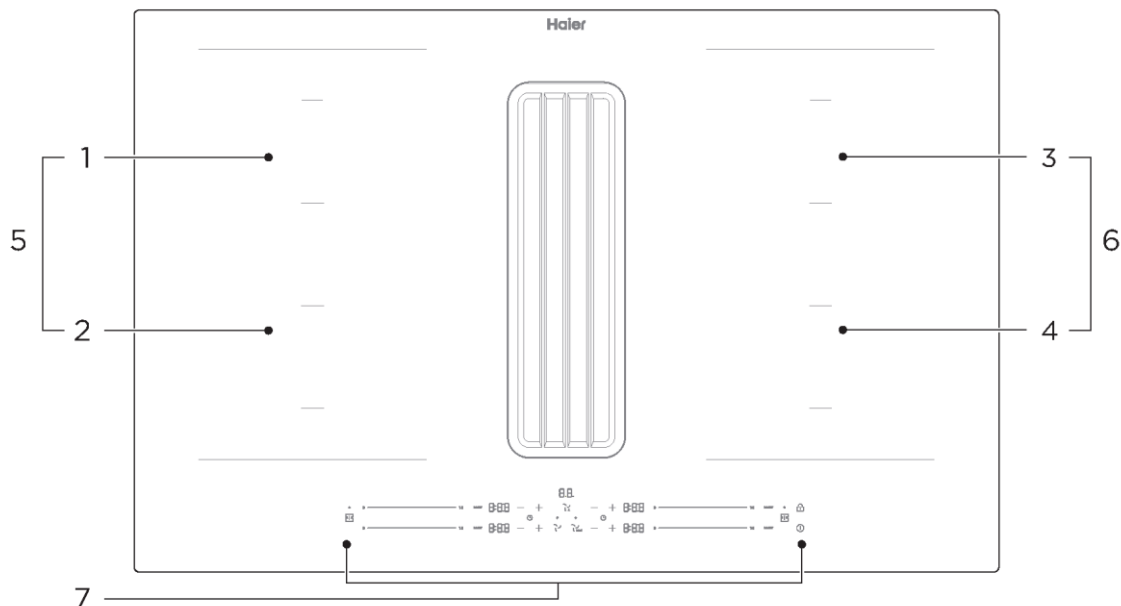
Parabéns pela aquisição da sua nova placa de indução com exaustor integrado. Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação, para compreender plenamente como instalá-la e operá-la corretamente.

Para instalação, leia a secção de instalação.

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

APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

Vista superior

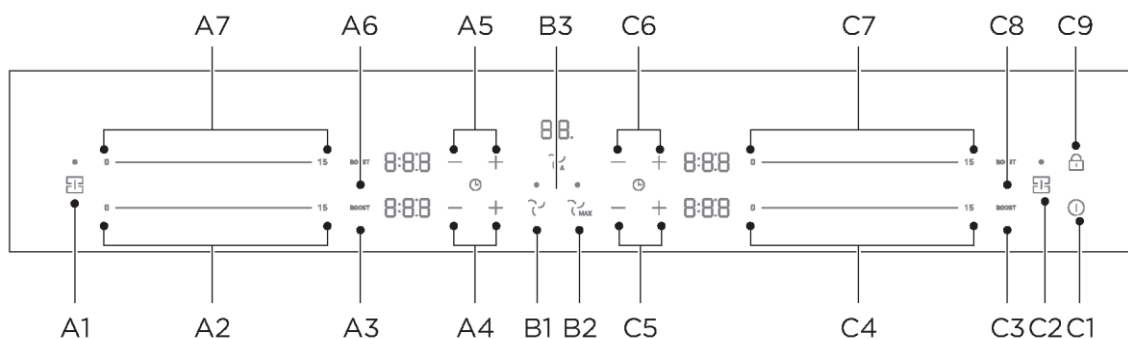


1. Máx. Zona 2200/3600 W
2. Máx. Zona 2200/3600 W
7. Painel de controle

2. Máx. Zona 2200/3600 W
5. Máx. Zona 3300/3700 W

3. Máx. Zona 2200/3600 W
6. Máx. Zona 3300/3700 W

Painel de Controle



A1. Controlo da Área Flexível

A4. controlos de regulação do tempo

A7. Controlos de regulação de potência

B1. Controlo de regulação do exaustor

C1. Comando LIGAR/DESLIGAR

C4. Controlos de regulação de potência

C7. Controlos de regulação de potência

A2. Controlos de regulação de potência

A5. Controlos de regulação do tempo

B2. Boost

C2. Controlo da Área Flexível

C5. Controlos de regulação do tempo

C8. Boost

A3. Boost

A6. Boost

B3. Placa e exaustor Auto

C3. Boost

C6. Controlos de regulação do tempo

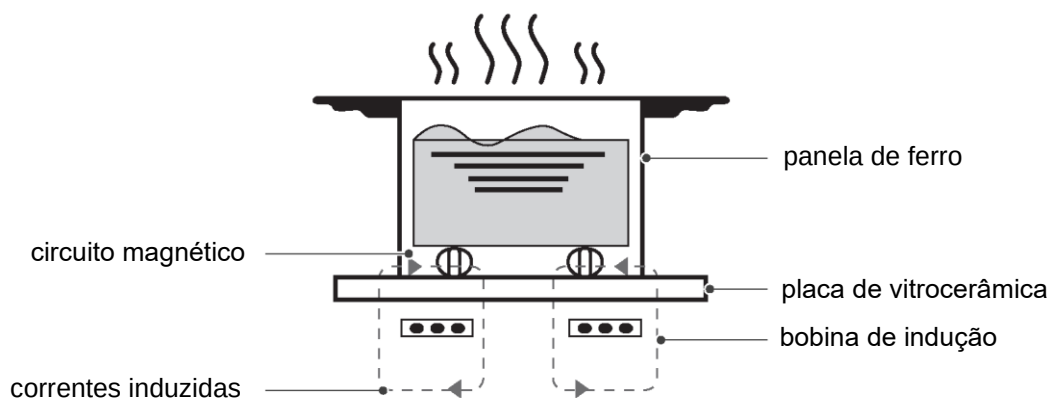
C9. Comando do Trinco

NOTA

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

Teoria de Funcionamento

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



Modo de funcionamento

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

Modo de exaustão

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



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

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

Modo de filtragem

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

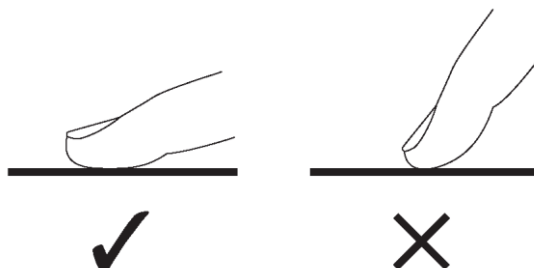


Para eliminar os odores no modo de circulação de ar, é necessário instalar um filtro de odores. As diferentes opções de funcionamento do aparelho em modo de circulação de ar podem ser consultadas no nosso catálogo. Em alternativa, contacte o seu concessionário.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

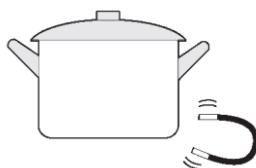
Controlos táteis

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

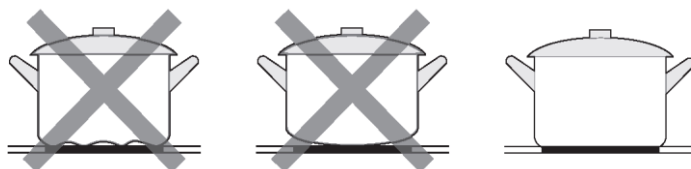


Escolher o utensílio de cozinha certo

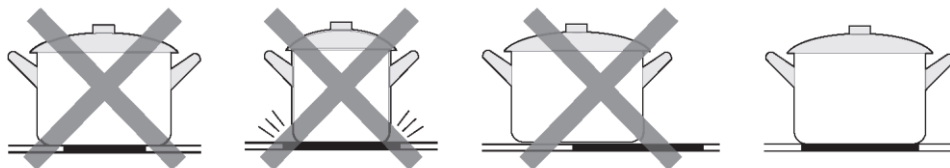
- ⚠ • Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético.
Mova um íman em direção à base da panela.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



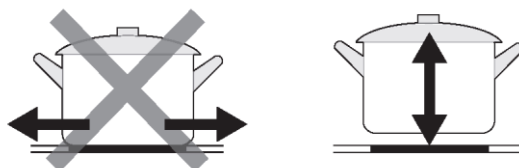
- Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



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



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



Como utilizar

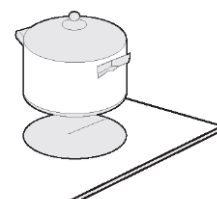
Começar a cozinhar

Tocar no controlo ON/OFF durante 1 segundo. Após a ligação, a campainha apita uma vez, todos os ecrãs mostram "-", indicando que a placa de indução entrou no estado de espera.



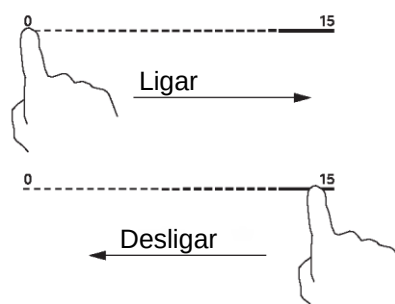
Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



Selecione uma definição de calor tocando no controlo deslizante

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



Se o visor piscar alternadamente com a regulação do calor

Isto significa que:

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

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

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

Controlo manual da ventilação

É possível controlar manualmente a regulação da ventilação.

NOTA

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

Ativação do controlo manual da ventilação

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

O sistema de ventilação é ativado.

Alterar ou desativar o controlo manual da ventilação

1. Desligar
2. Utilizar o botão do exaustor  para ajustar o nível para 0

Acabar de cozinhar

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



Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



Função de funcionamento do sistema de ventilação

O sistema de ventilação está dividido em modos manual e automático.

O modo automático pode ser ativado depois de todas as placas terem sido ativadas. Será automaticamente desativado dois minutos após a placa ter sido totalmente desligada.

Manualmente

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

No estado ligado, toque em , ecrã digital A.

O aparelho desativa a função de operação quando:

- 2 minutos depois de todas as placas terem sido desligadas.
- premir o botão de alimentação.

Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost

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

MÁX

Cancelar a função Boost

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



Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



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

Configuração da ventilação intensiva

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

Arranque automático do sistema de ventilação

Se selecionar um nível de potência para uma zona de cozedura e o arranque automático for ativado.

O sistema de ventilação liga-se a um nível de potência em conformidade com o respetivo nível de potência para as zonas de cozedura.

Área flexível

- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura em qualquer altura.
- A área flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando funciona como zona única, a parte que não está coberta por utensílios de cozinha desliga-se automaticamente após 8 segundos.
- Para garantir uma deteção correta da panela e uma distribuição uniforme do calor, os utensílios de cozinha devem ser colocados corretamente:
 - Na parte da frente ou de trás da zona flexível quando o utensílio de cozinha é mais pequeno do que 21 cm.
 - Em qualquer lugar com utensílios de cozinha maiores.

Como zona grande

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



A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.

Para adicionar mais uma panela, prima novamente as teclas dedicadas, para detetar o recipiente de cozinha.

Como duas zonas independentes

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

Bloquear os comandos

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

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

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

Função de Gestão de Energia

- É possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.
- As placas de indução são capazes de limitar-se automaticamente a fim de trabalhar com nível de potência menor, para evitar o risco de sobrecarga.

Para entrar na função de gestão de energia

Estado: Definir o bloqueio para crianças no estado de desativação

Condições de acesso:

1) LR max Tecla de seleção **MAX** do queimador 3 segundos (+Campainha)

2) LF max Tecla de seleção **MAX** do queimador 3 segundos (+Campainha)

Conjunto de trabalho:

Conjunto de trabalho:

PO

74

00

Para mudar para outro nível

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

Existem 5 níveis de potência, de "2,8kW" a "7,4kW".

O ecrã digital LR e RF mostrará um deles.

"28 00" : a potência máxima é de 2,8kW.

"35 00" : a potência máxima é de 3,5kW.

"45 00" : a potência máxima é de 4,5kW.

"58 00" : a potência máxima é de 5,8kW.

"74 00" : a potência máxima é de 7,4kW.

Confirmar e Sair da função de gestão de energia

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

Em seguida, a placa é desligada.

Comando do temporizador

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

Programar o temporizador para desligar as zonas de cozedura

Definir uma zona

Toque no controlo deslizante da zona de aquecimento.



Acerte a hora tocando no botão ou no controlo do temporizador.

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



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

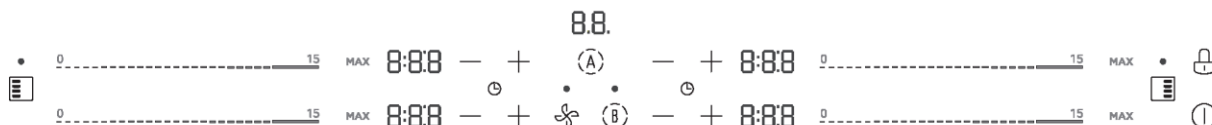
Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

0:30

Definir mais zonas:

Os passos para a regulação de mais zonas são semelhantes aos passos de regulação de uma zona;

A temporização de cada zona de aquecimento é definida e visualizada de forma independente. É exibida como abaixo:



Cancelar o temporizador

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



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



NOTA

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

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

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

Tempos de funcionamento predefinidos

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

Placa de indução:

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

Exaustor:

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

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

Antes de utilizar a sua nova placa de indução e exaustor

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

O aparelho é fornecido com um modo de extração de ar predefinido.

Se pretender mudar o modo de extração de ar para o modo de circulação de ar, pode seguir os passos abaixo indicados:

1. Introduzir as definições do modo de exaustor

Estado: Definir o bloqueio para crianças no estado de desativação.

Condições de acesso:

Prima a tecla  durante 3 segundos (+ som de campainha), e o tubo digital LF apresentará "ou" ou "In", utilizando a tecla de bloqueio  para alterar o modo;

Se estiver agora no modo de extração de ar e o tubo digital LF apresentar "ou", utilize o botão de alimentação  para confirmar e ligar a máquina;

Se estiver agora no modo Circulação de ar e o tubo digital LF apresentar "In", utilize o botão de alimentação  para confirmar e ligar a máquina;

GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

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

Dicas de cozinha

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

Fervura lenta, cozinhar arroz

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

Bife selado

Para cozinhar bifes suculentos:

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

Para fritar

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

Deteção de artigos pequenos

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

Definições de calor

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

Configuração de calor	Adequação
1 - 2	• aquecimento para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura lenta suave • aquecimento lento
3 - 5	• reaquecer • fervura rápida • cozinhar arroz
6 - 11	• panquecas
12 - 13	• frito • cozinhar massa
15/P	• saltear • selar • ferver a sopa • água a ferver

Antes de posicionar os suportes de fixação

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

PRECAUÇÕES

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

Ligar a placa à rede elétrica

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

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

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

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

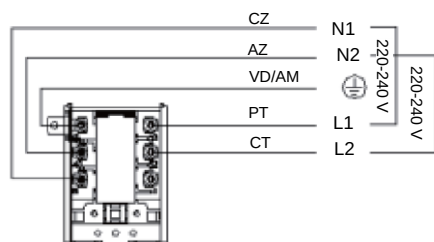
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma peça quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum ponto.

 Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem necessidade de efetuar alterações.

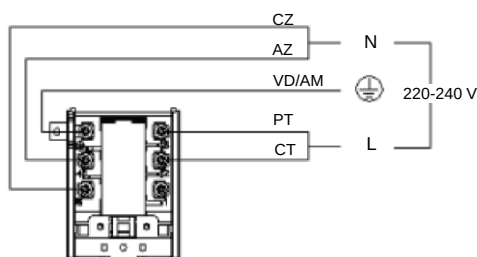
Quaisquer alterações devem ser efetuadas apenas por um eletricista qualificado.



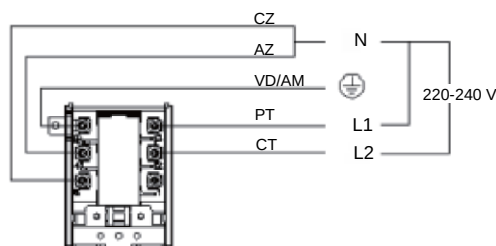
- Se o número total de unidades de aquecimento do aparelho que escolher não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede por ligação elétrica monofásica, como se mostra abaixo.
- Se o cabo estiver danificado ou caso deva ser substituído, a operação deve ser efetuada pelo agente pós-venda com ferramentas dedicadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



220-240V/380-415V



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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

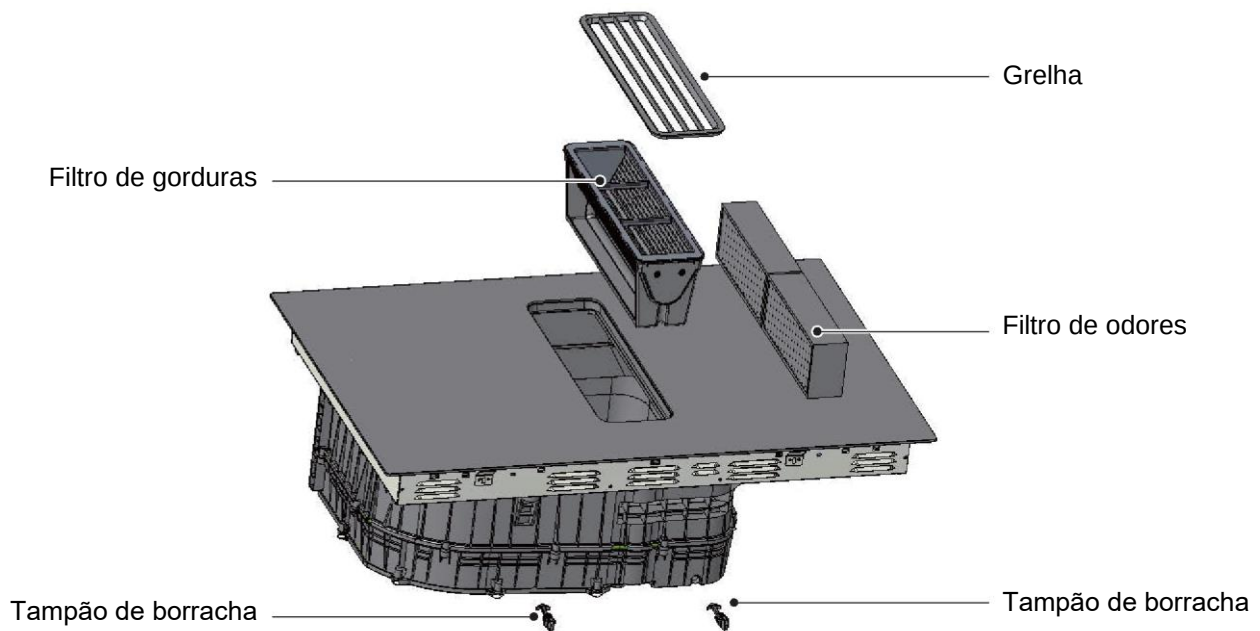
Para manter o seu aparelho a funcionar eficazmente durante muito tempo, é importante limpá-lo e mantê-lo cuidadosamente.

Limpar a placa

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

Componentes a serem limpos ou substituídos

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

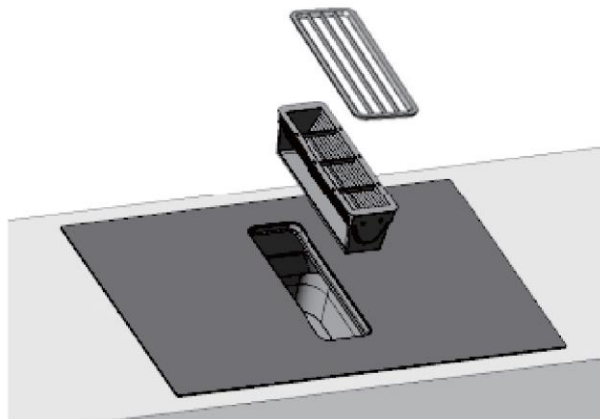


Substituição do filtro de odores

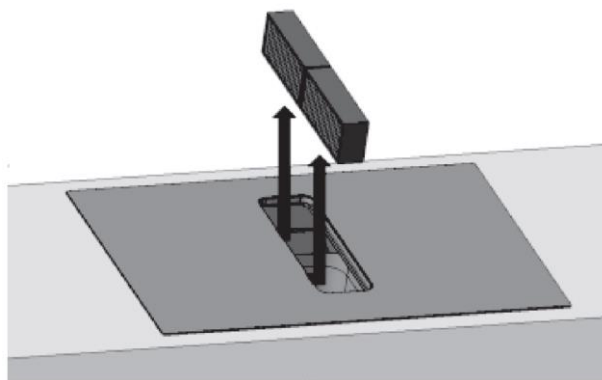
Substituir regularmente o filtro de odores.

💡 NOTA

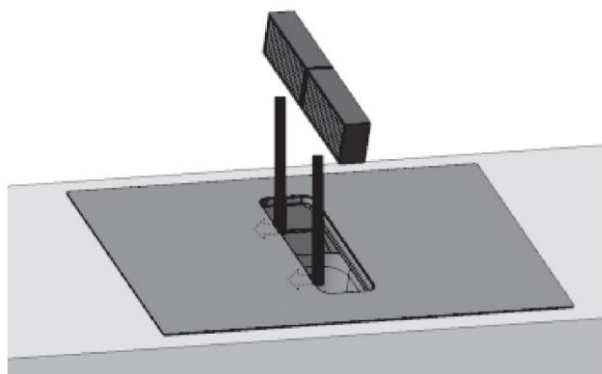
- Os filtros de odores podem ser adquiridos junto de retalhistas especializados ou do serviço de apoio ao cliente.
- Para os manter em bom estado de funcionamento, utilize apenas filtros de substituição originais.
 - ATENÇÃO!**
A queda dos filtros de gordura e da grelha pode danificar a placa de cozedura que se encontra por baixo.
Retire a grelha e o filtro de gorduras e elimine-os corretamente.
- A gordura pode acumular-se no fundo do recipiente. Mantenha o filtro de gordura nivelado para evitar que a gordura escorra.



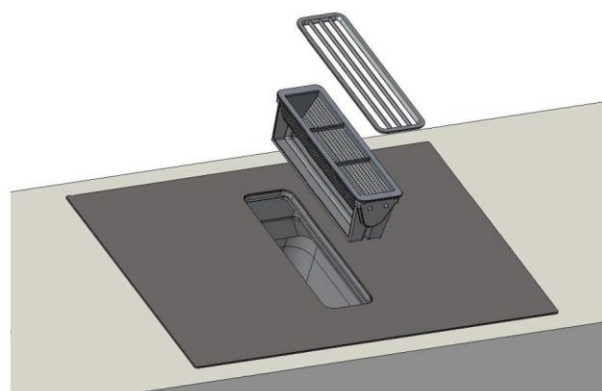
3. Retirar os dois filtros de odores e eliminá-los corretamente.



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



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



Reponha o indicador de saturação

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

Limpeza da grelha e dos filtros de gordura

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

⚠ AVISO... Risco de incêndio!

Os depósitos de gordura nos filtros de gordura podem incendiar-se.

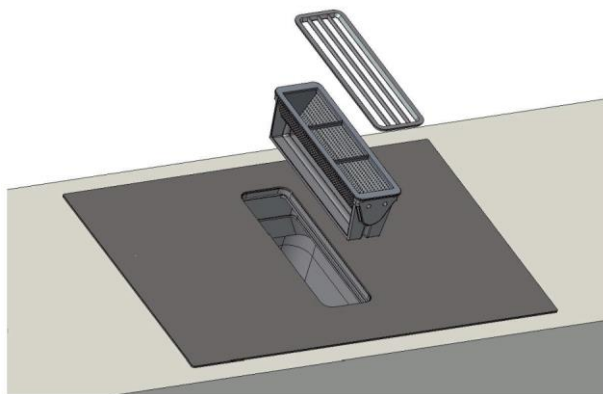
- Nunca utilize o aparelho sem filtro de gordura.
- Limpe regularmente os filtros de gordura.
- Nunca trabalhe com chamas livres perto do aparelho (por exemplo, com um maçarico).
- Não instale o aparelho perto de um aparelho de aquecimento a combustível sólido (por exemplo, a lenha ou a carvão), a menos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

1. ATENÇÃO!

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

Retire a grelha e o filtro de gorduras e elimine-os corretamente.

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



2. Limpe a grelha.

- Consulte o capítulo "Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha"

3. Limpar os filtros de gordura.

- Consulte o capítulo "Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha"

- Consulte o capítulo "Limpeza do filtro de gorduras da máquina de lavar louça"

4. Se necessário, retire os filtros de odores ou os filtros acústicos e limpe o aparelho a partir do interior.

- Consulte o capítulo "Substituição do filtro de odores"

5. Se entrarem objetos no aparelho, retire-os e certifique-se de que a alimentação do reservatório de excesso de fluxo não está bloqueada.

6. Limpe o interior do aparelho com água e sabão e um pano de cozinha.

7. Após a limpeza, volte a colocar o filtro de gordura metálico seco.

Limpeza manual dos filtros de gordura ou da grelha

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

Limpar o filtro de gorduras na máquina de lavar louça

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

Limpe a cavidade e o esgoto

Pelo tampão de borracha, escoe líquidos ou objetos que entram no aparelho por cima.

Requisito: O aparelho arrefeceu e o indicador de calor residual apagou-se.

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

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

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

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

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

Falha específica e solução

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

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

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

ESPECIFICAÇÕES

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

Etiqueta energética

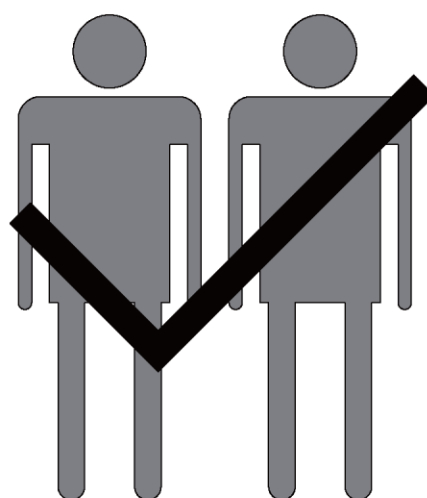
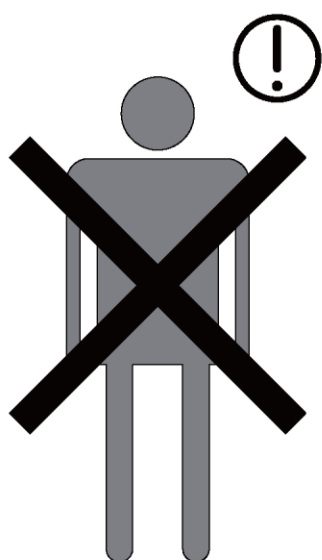
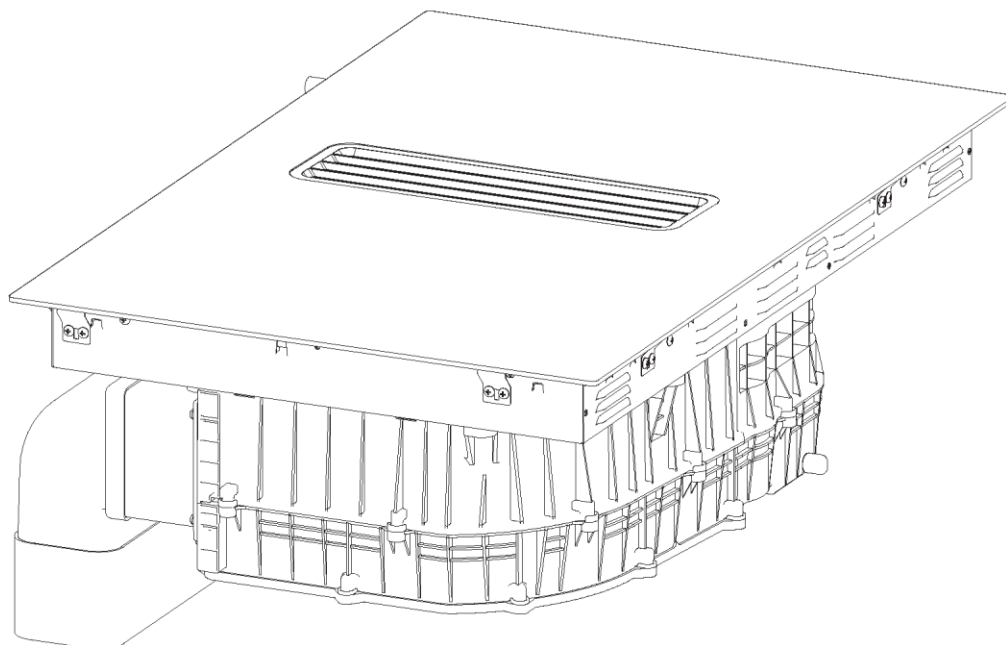
Fabricante	Haier		
Identificação do modelo	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF		
	Símbolo	Valor	Unidade
Tipo de placa	Placa elétrica		
Número de zonas de cozedura	Duas áreas		
Tecnologia de aquecimento	Cozedura por indução		
Diâmetro da superfície útil da zona de cozedura Ø	Ø	-	cm
Diâmetro da superfície útil de cozedura C*L	C L	Área esquerda: 37.5*20.5 Área direita: 37.5*20.5	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura	EC _{confeção elétrica}	Área esquerda: 185 Área direita: 188	Wh/kg
Consumo de energia da placa	EC _{placa elétrica}	186	Wh/kg
Consumo de energia			
Consumo anual de energia	AEC _{exaustor}	31.4	kWh/a
Classe de eficiência energética	-	A	-
Índice de eficiência energética	EEI _{placa}	50.2	-
Eficiência fluidodinâmica	FDE _{placa}	28.3	-
Classe de eficiência fluidodinâmica	-	A	-
Iluminação			
Eficiência da iluminação	LE _{exaustor}	N/D	lux/W
Classe de eficiência da iluminação	-	N/D	-
Filtragem de gorduras			
Eficiência da filtragem de gorduras	GFE _{exaustor}	79,1	%
Classe de eficiência de filtragem de gorduras	-	C	-

	Símbolo	Valor	Unidade
Fluxo de ar volumétrico (extração por conduta)			
Fluxo de ar máximo na regulação mais baixa em utilização normal	-	327	m /h
Fluxo de ar máximo na regulação mais elevada em utilização normal	-	518	m /h
Fluxo de ar máximo na regulação do boost	-	645	m /h
Ruído (extração por conduta)			
Emissões acústicas de potência sonora ponderada A na regulação mais baixa	-	57	dB
Emissões acústicas de potência sonora ponderada A na regulação mais elevada	-	65	dB
Emissões de potência sonora acústica aerotransportada com ponderação A na regulação de boost	-	70	dB
Consumo de energia			
Consumo de energia no modo desligado	Po	0,42	L
Consumo de energia em modo de espera	Ps	N/D	L
Fluxo de ar volumétrico (extração recirculada)			
Fluxo de ar máximo na regulação mais baixa em utilização normal	-	355	m /h
Fluxo de ar máximo na regulação mais elevada em utilização normal	-	468	m /h
Fluxo de ar máximo na regulação do boost	-	520	m /h
Ruído (extração recirculada)			
Emissões acústicas de potência sonora ponderada A na regulação mais baixa	-	62	dB
Emissões acústicas de potência sonora ponderada A na regulação mais elevada	-	67	dB
Emissões de potência sonora acústica aerotransportada com ponderação A na regulação de boost	-	70	dB

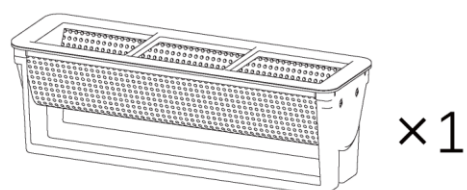
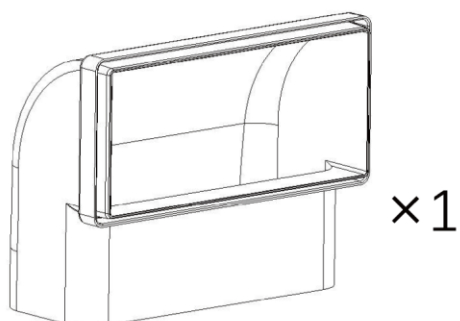
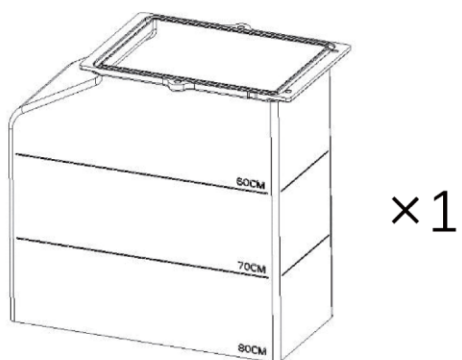
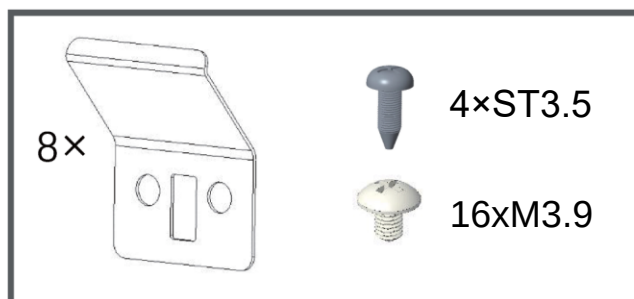
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

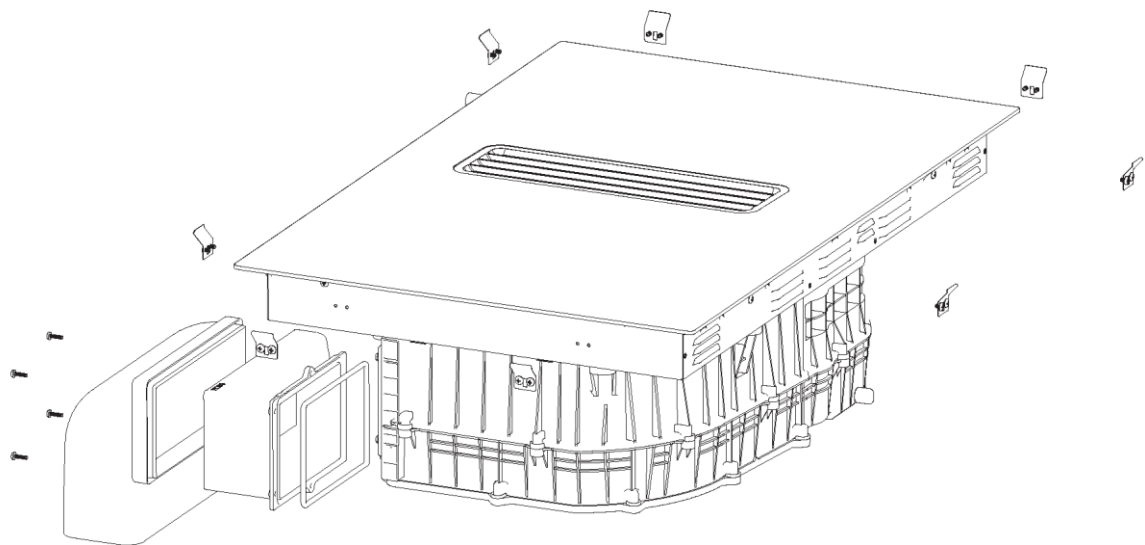
O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução		
Zona de cozedura	Mínimo	Máximo
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Área flexível	120	220*380

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

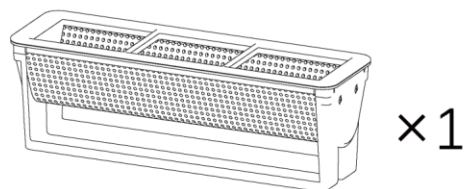
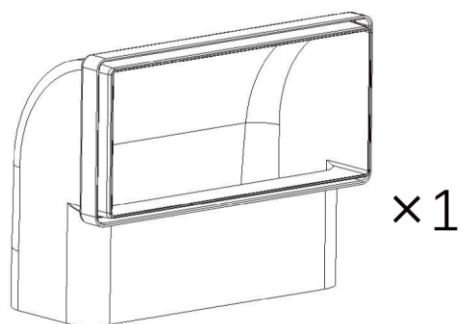
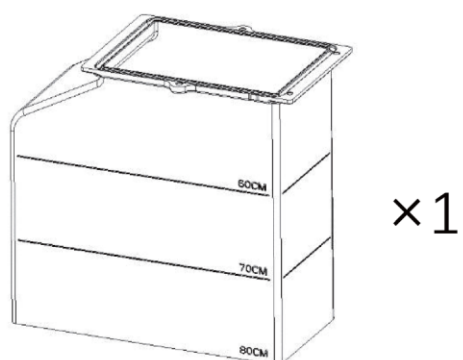
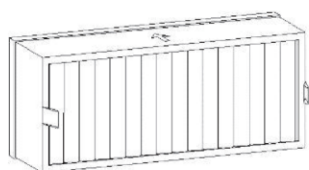
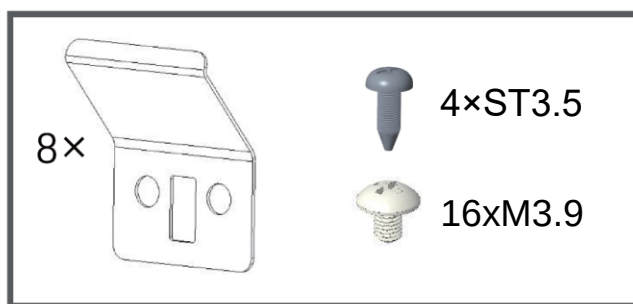


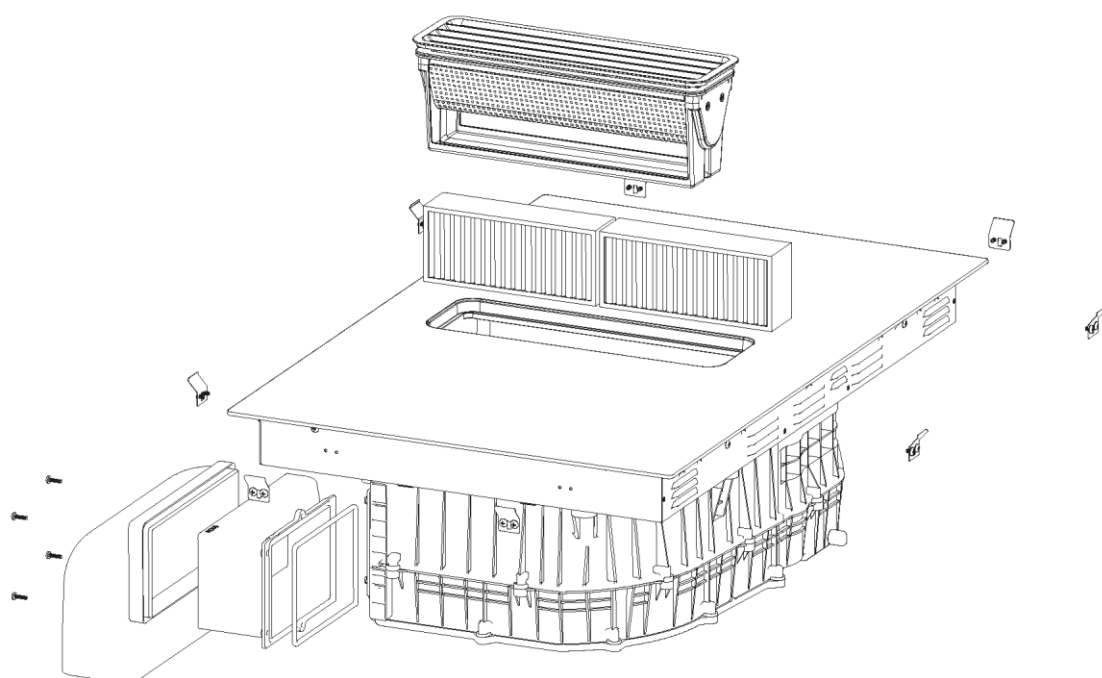
Acessórios de instalação, descarga para o exterior



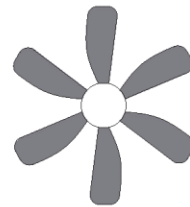
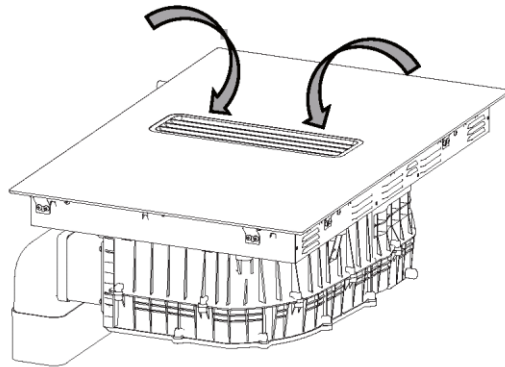
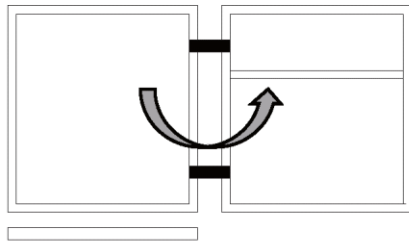


Acessórios de instalação, descarga para o interior

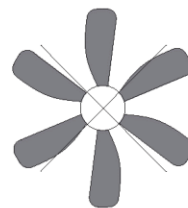
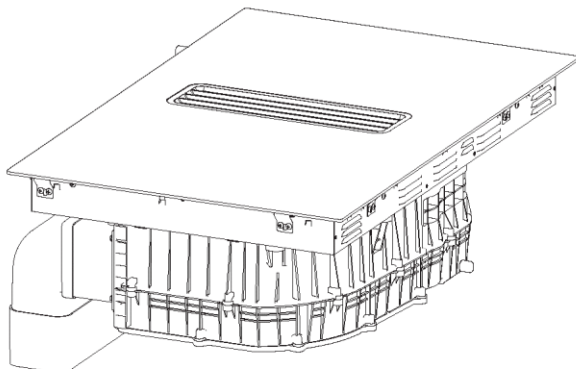
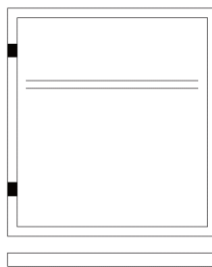


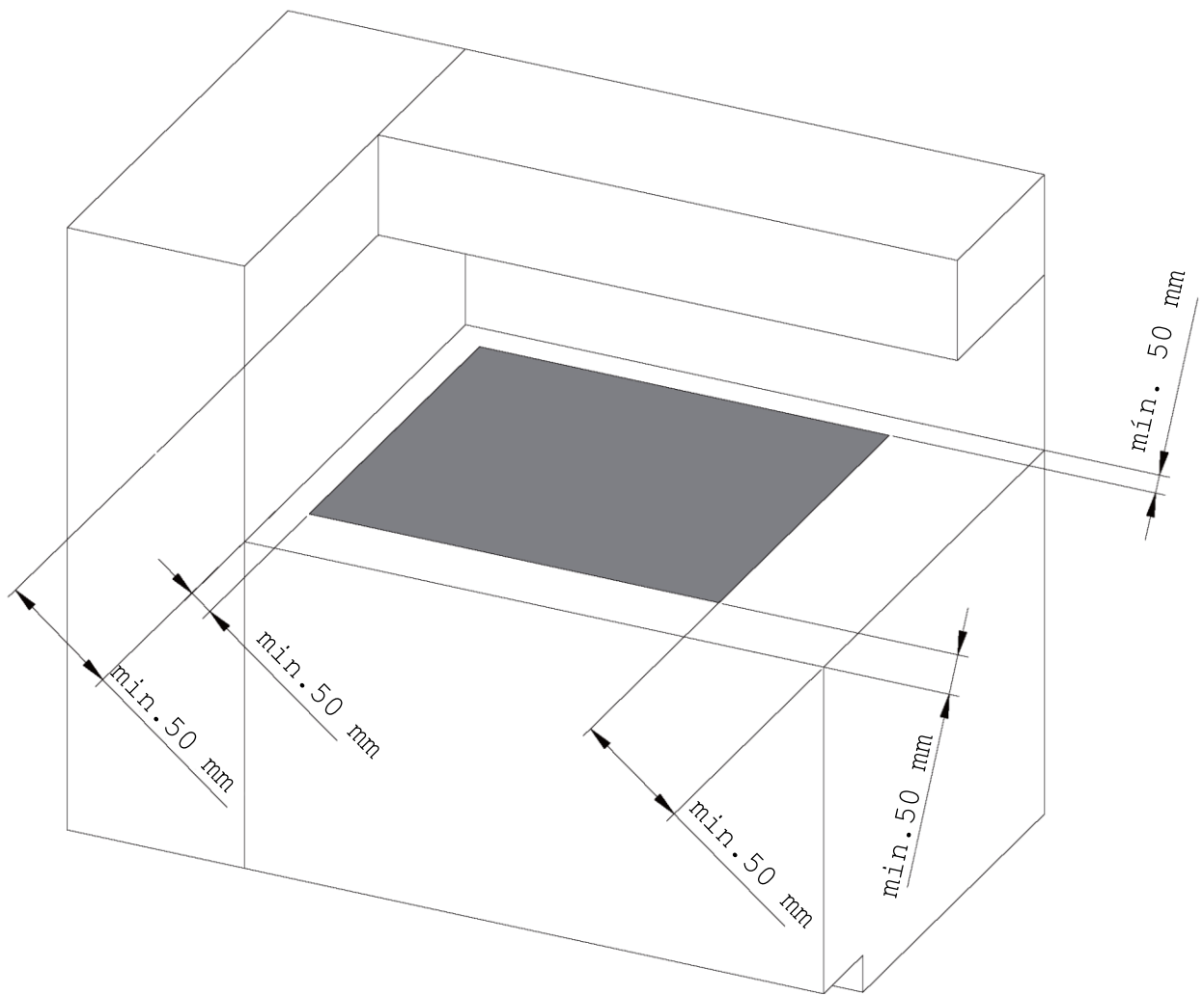


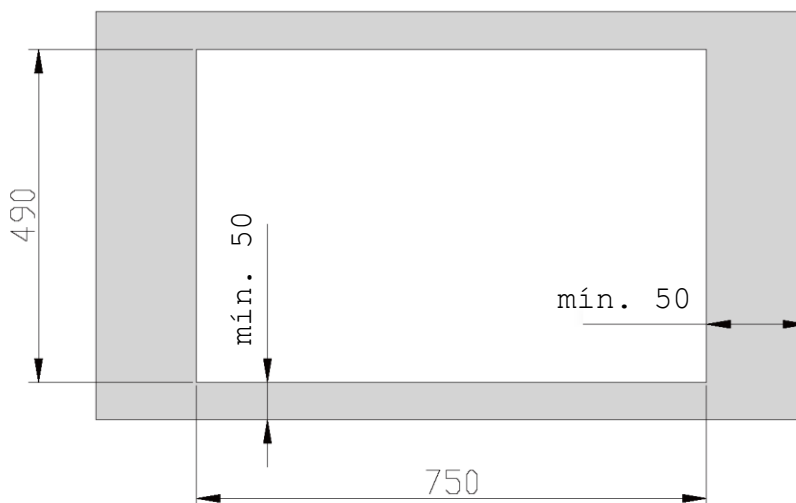
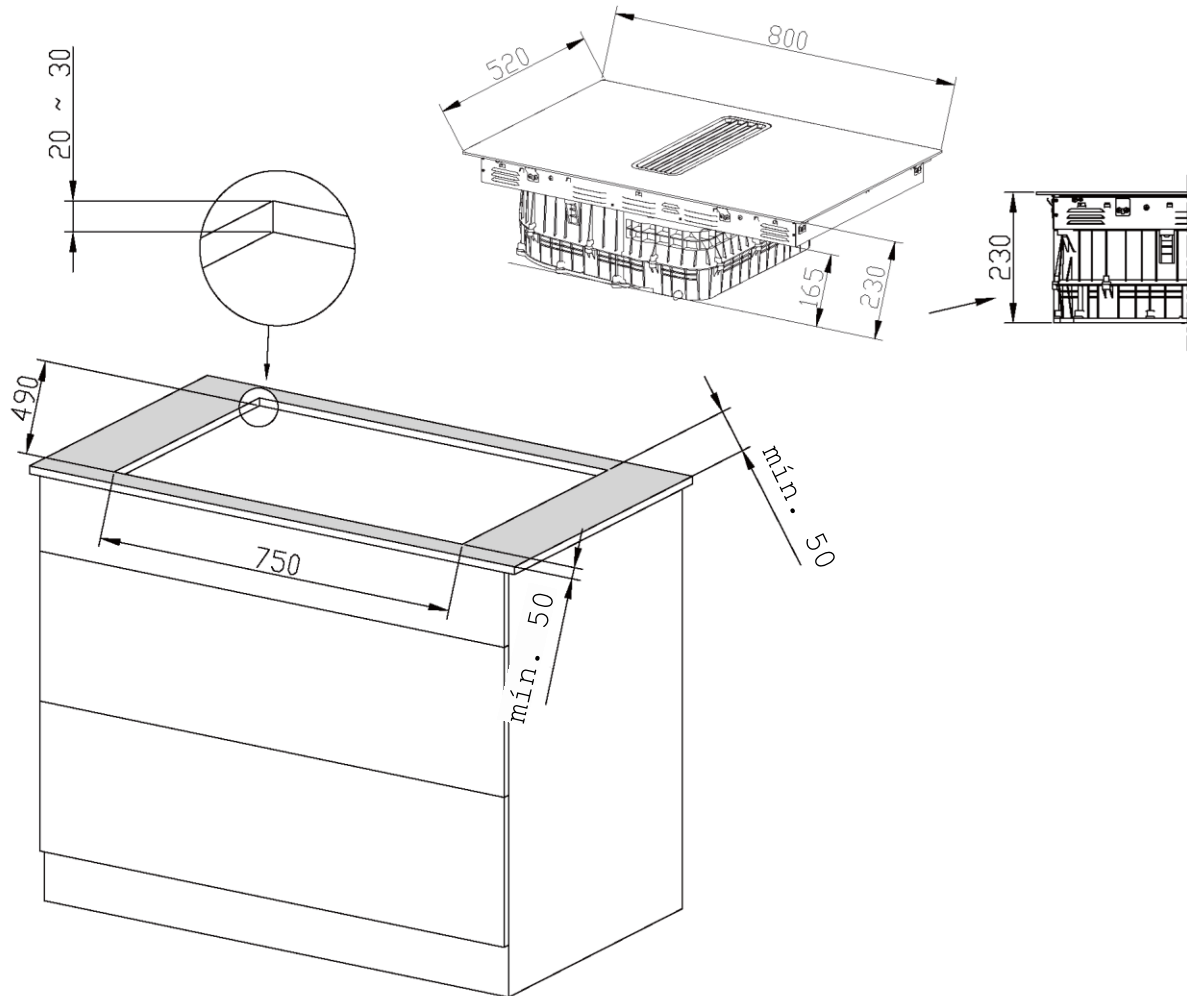
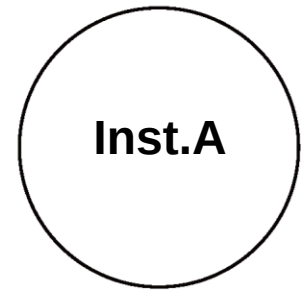
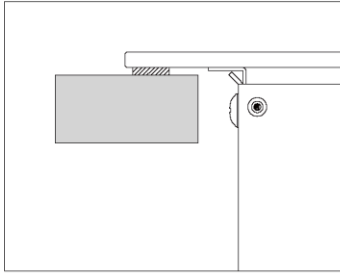
**Saída de ar
aberta**

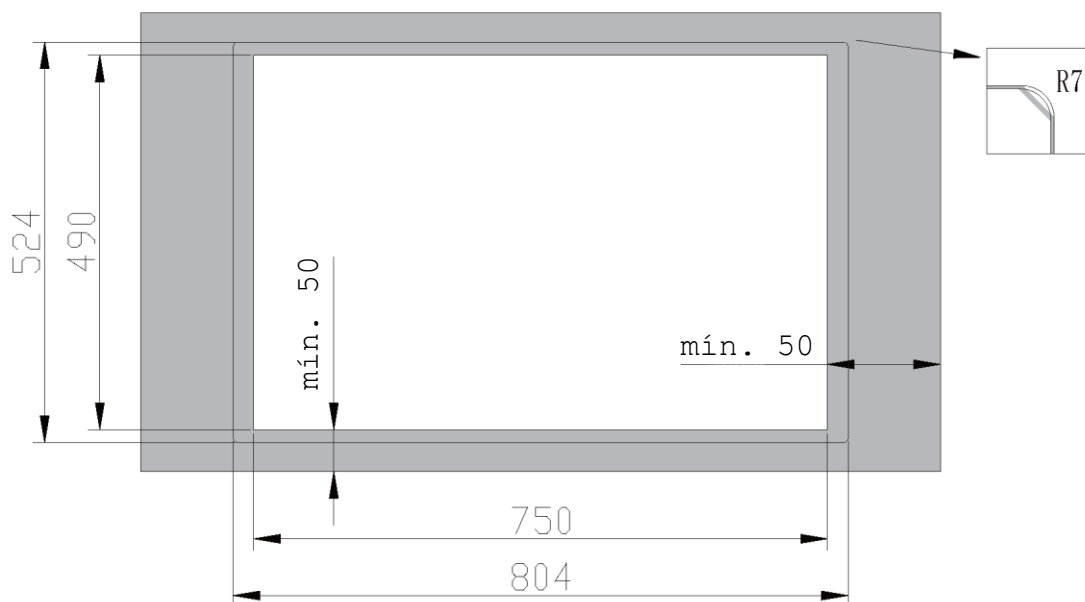
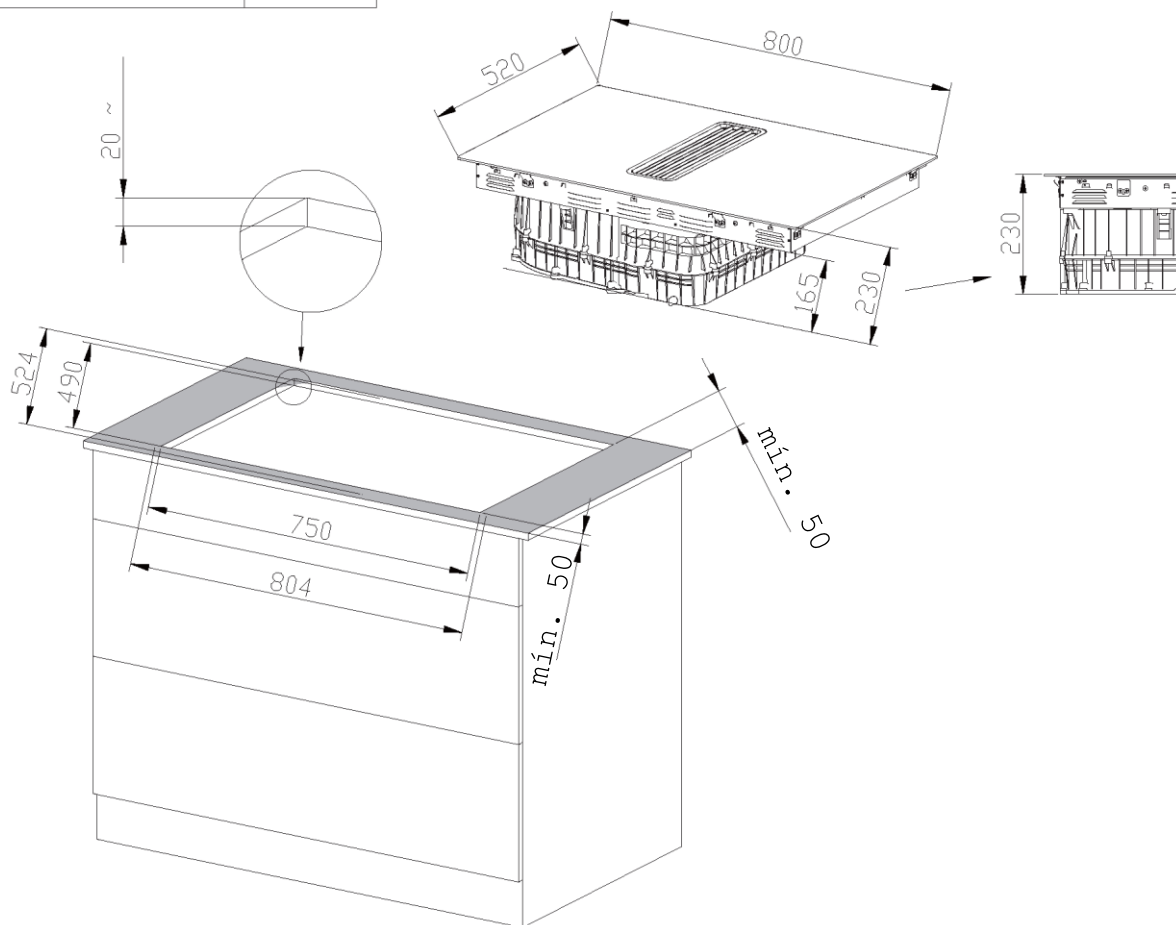
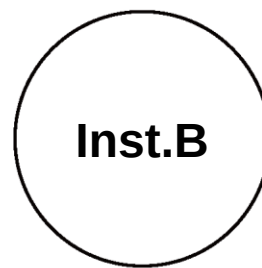
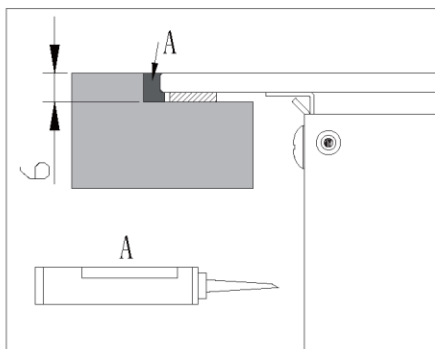


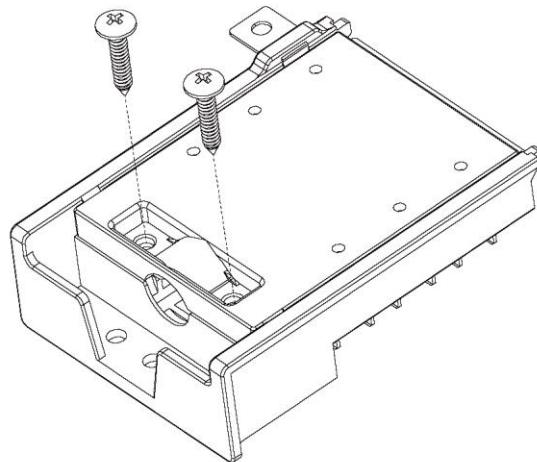
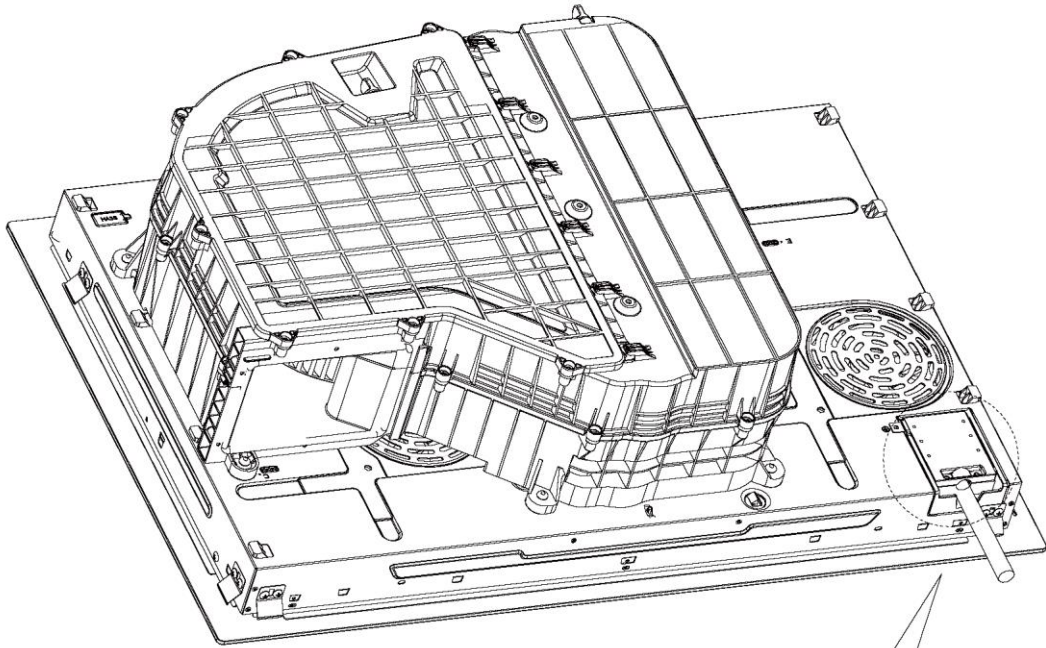
**Saída de ar fechada
Não utilizar o produto**

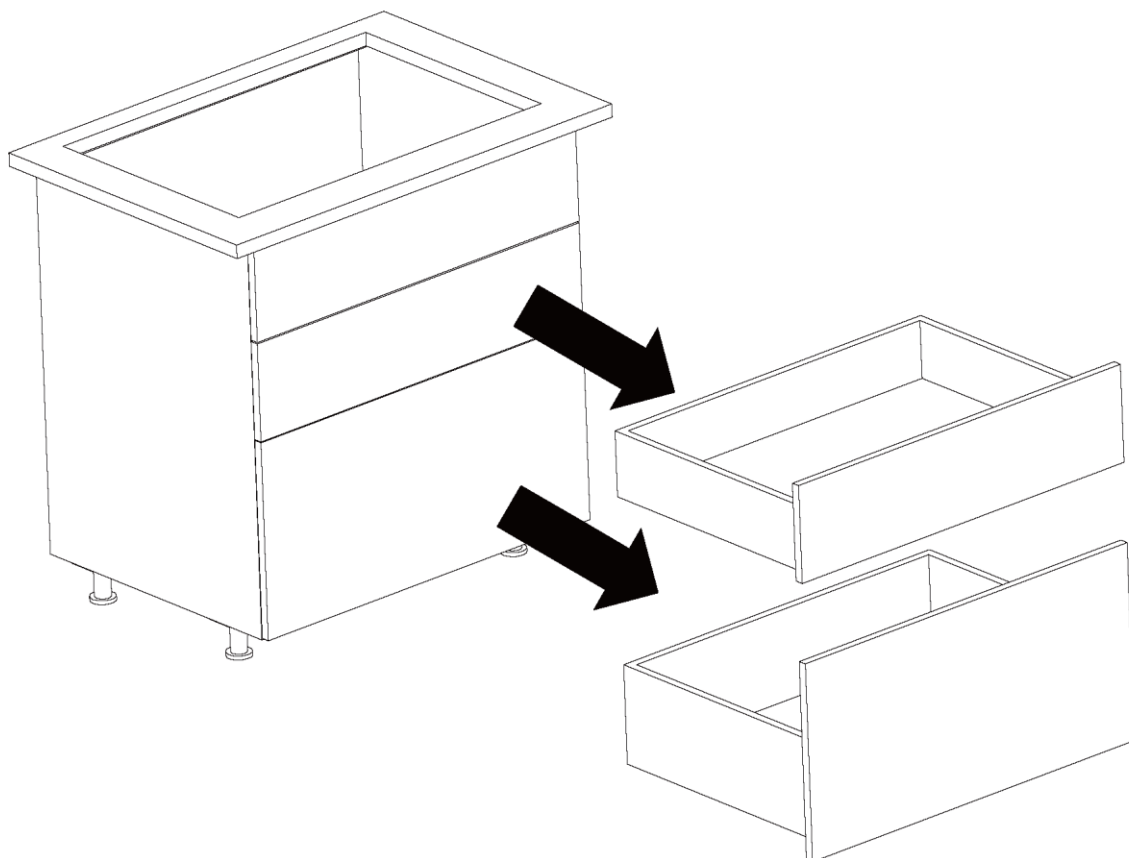




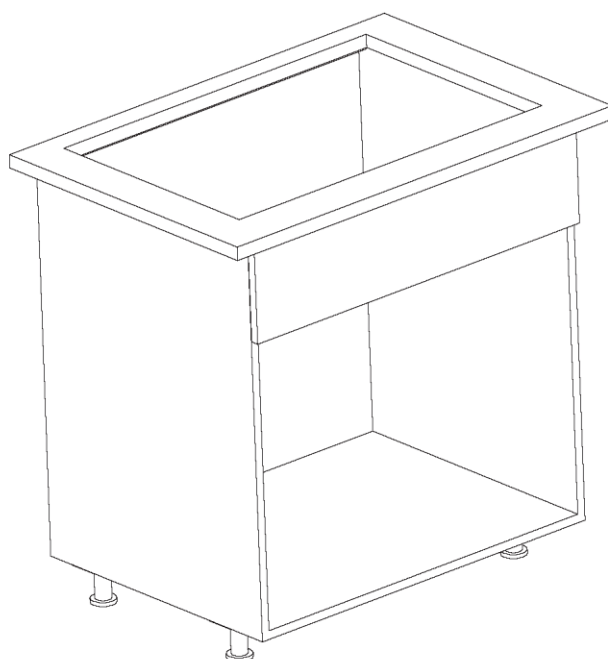




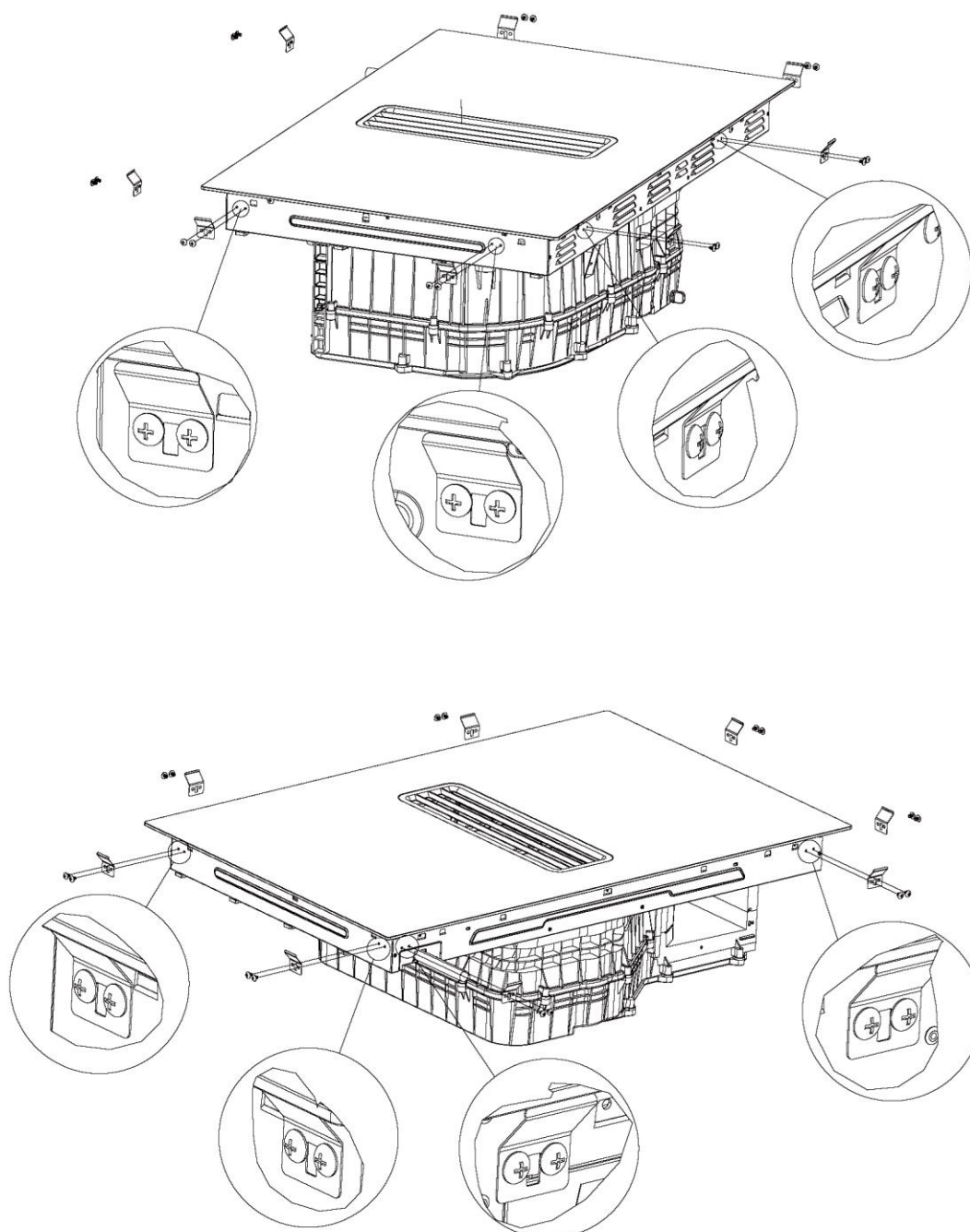
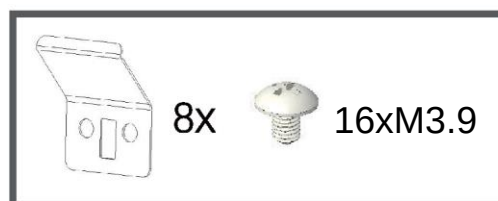


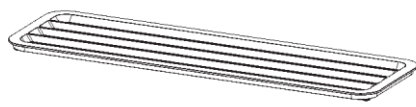


OK!

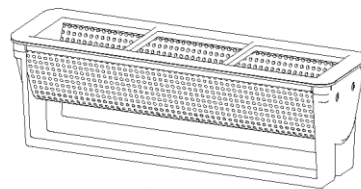


Instalar o defletor no fogão



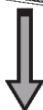


1x

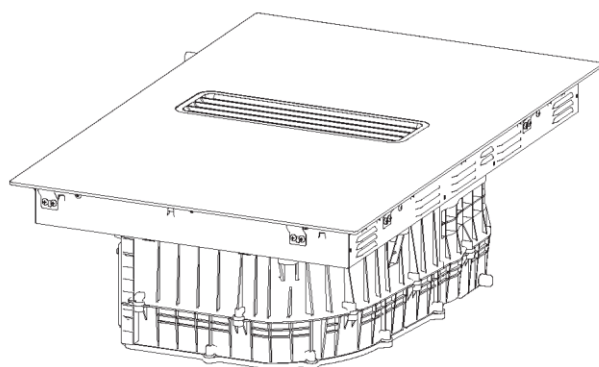
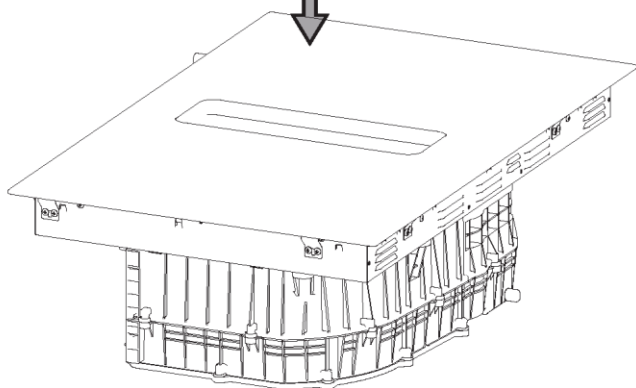
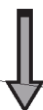
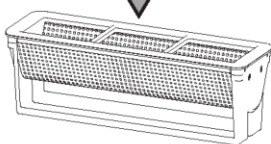


1x

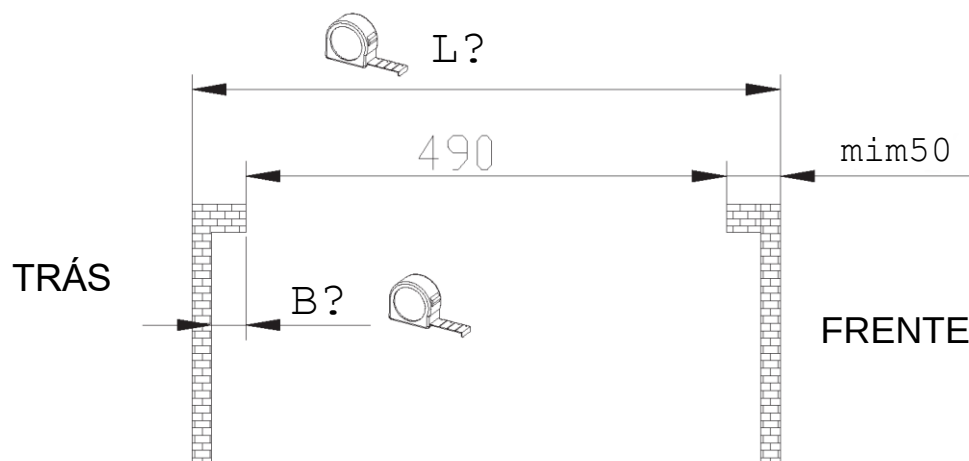
②



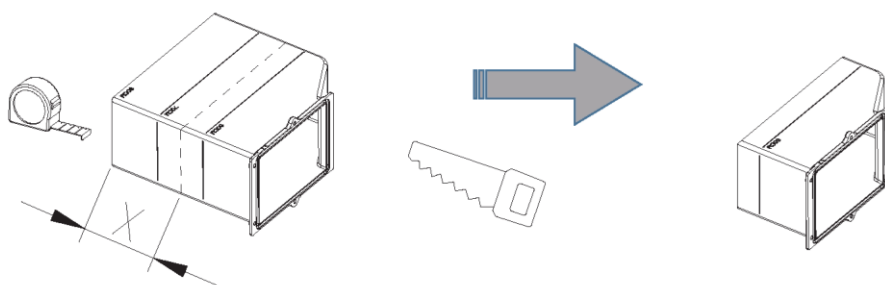
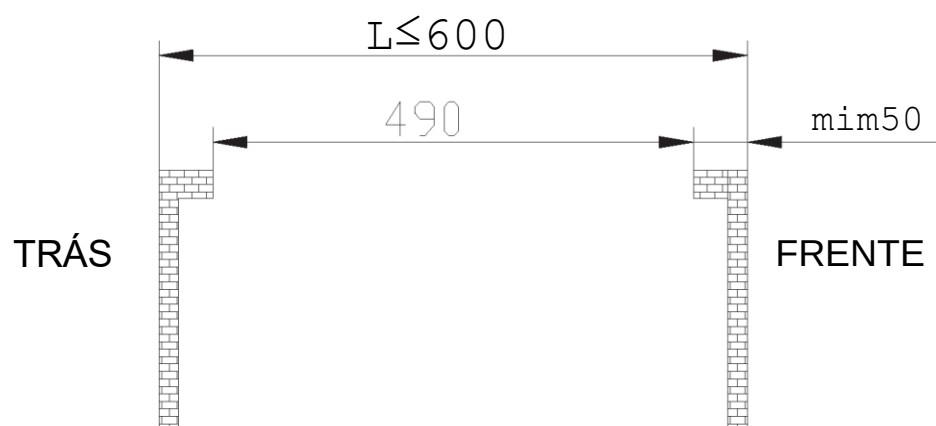
①



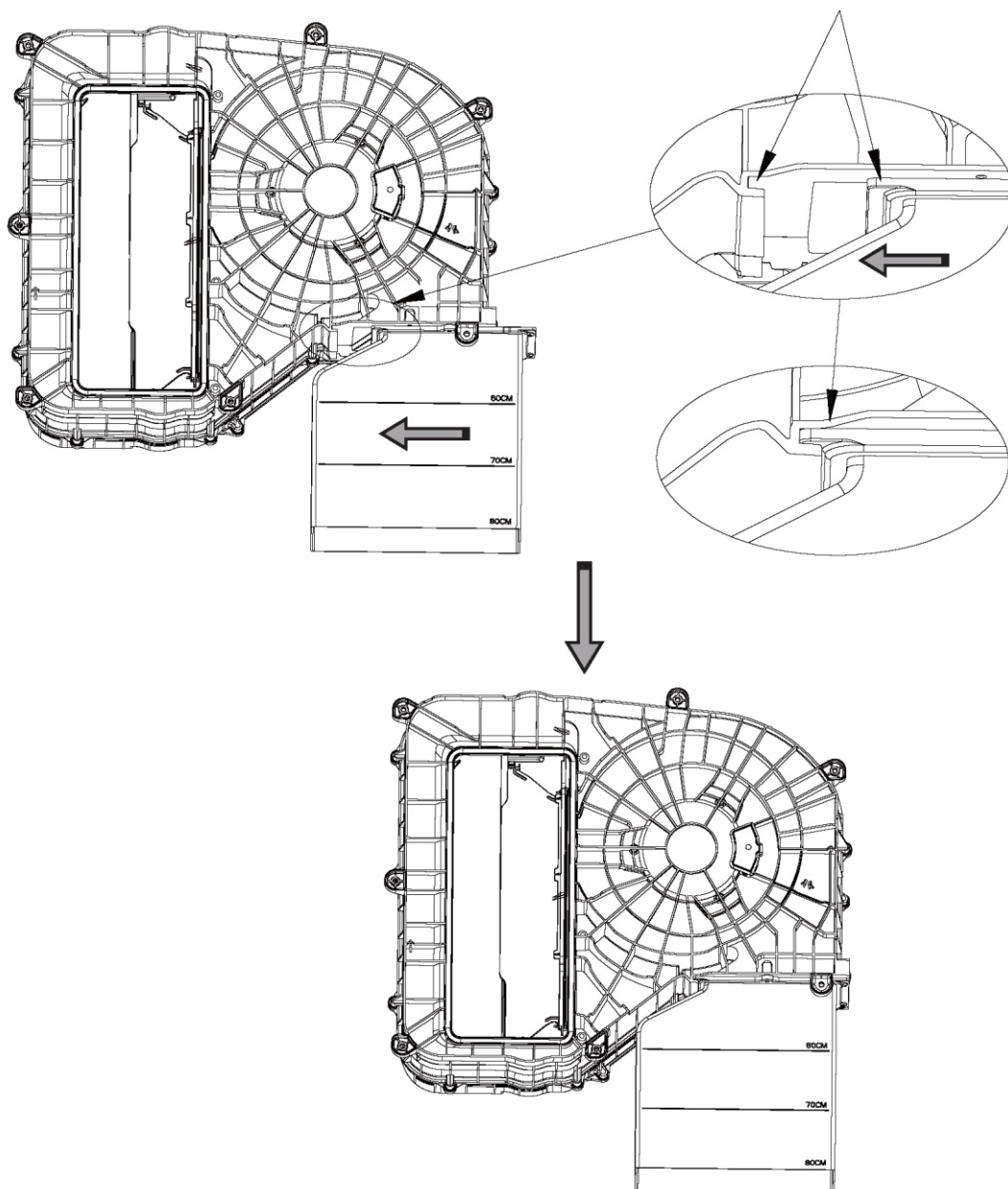
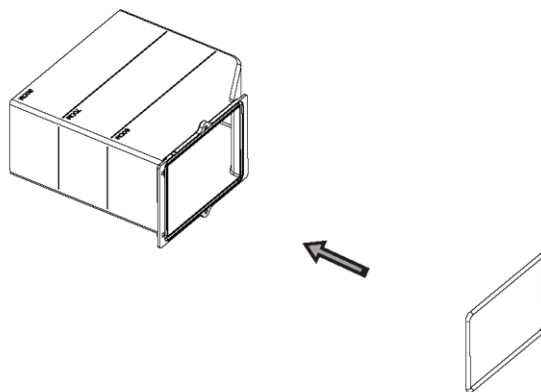
OK!



❗ S1: $L \leq 600$

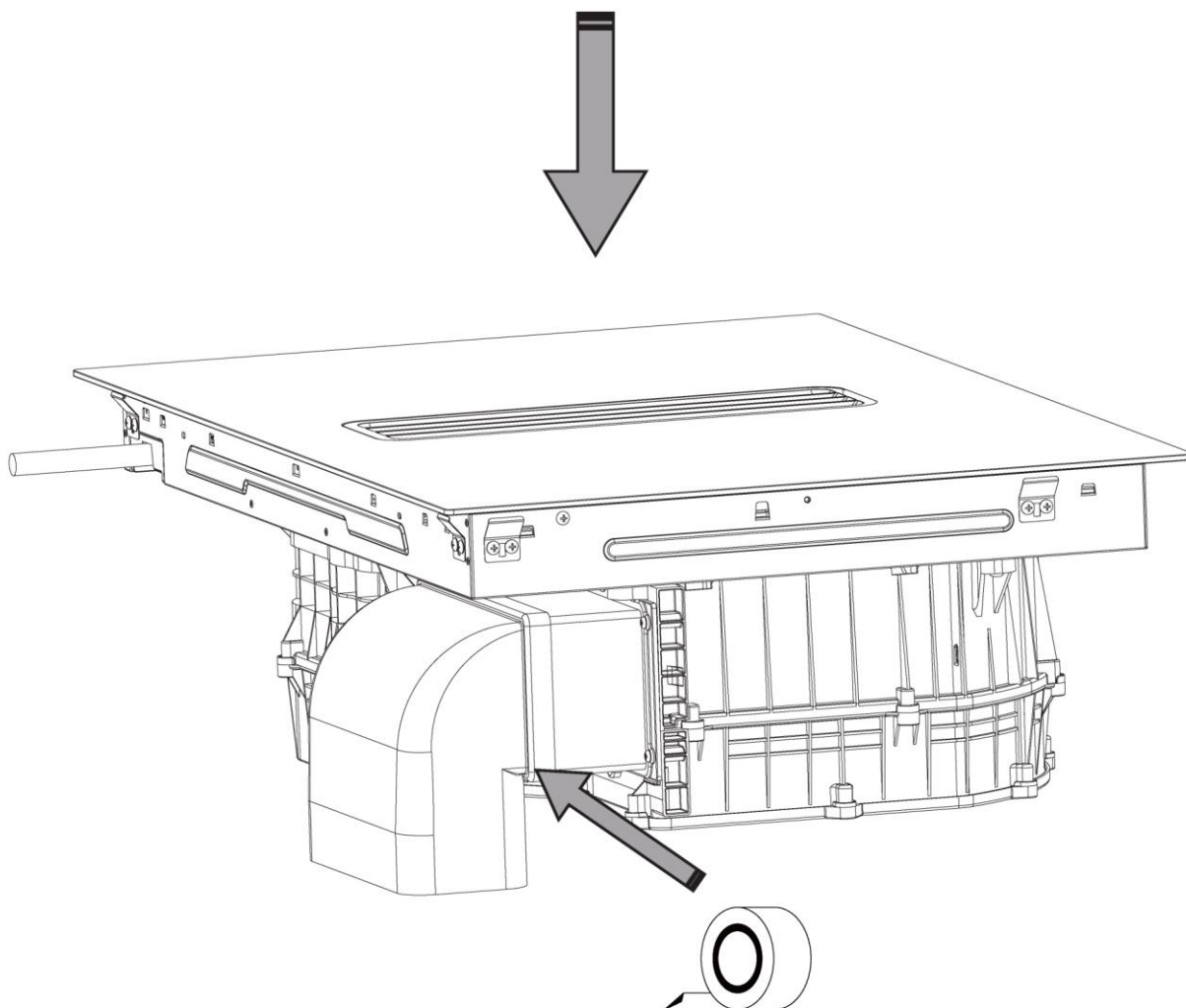
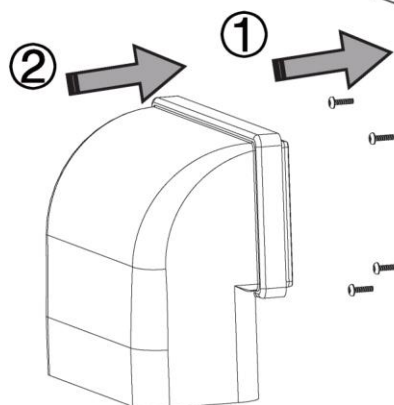


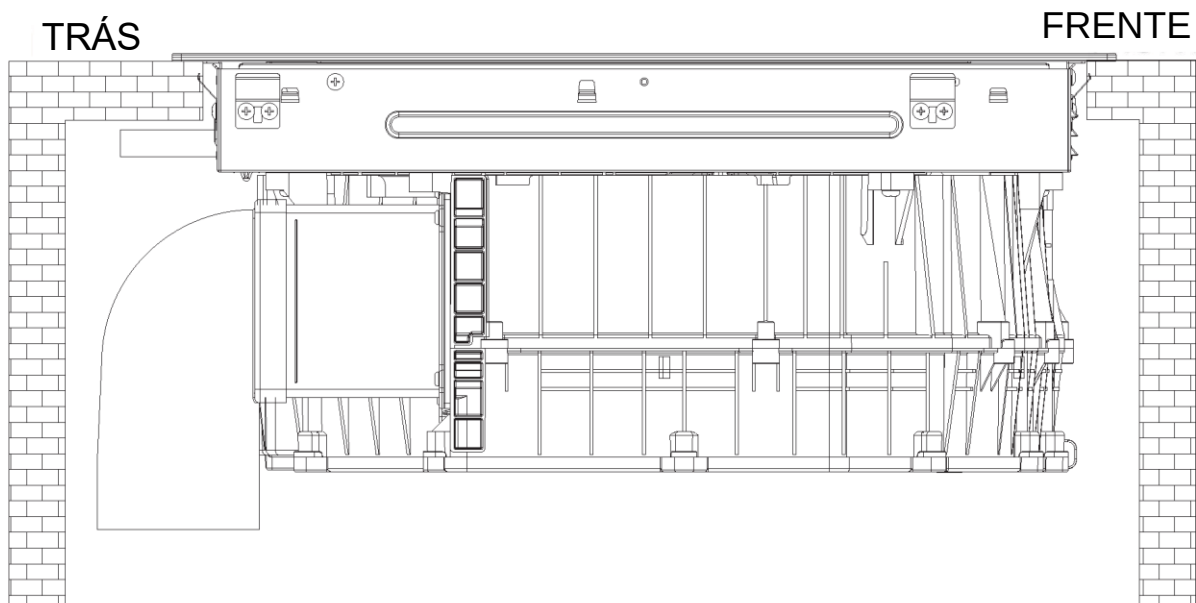
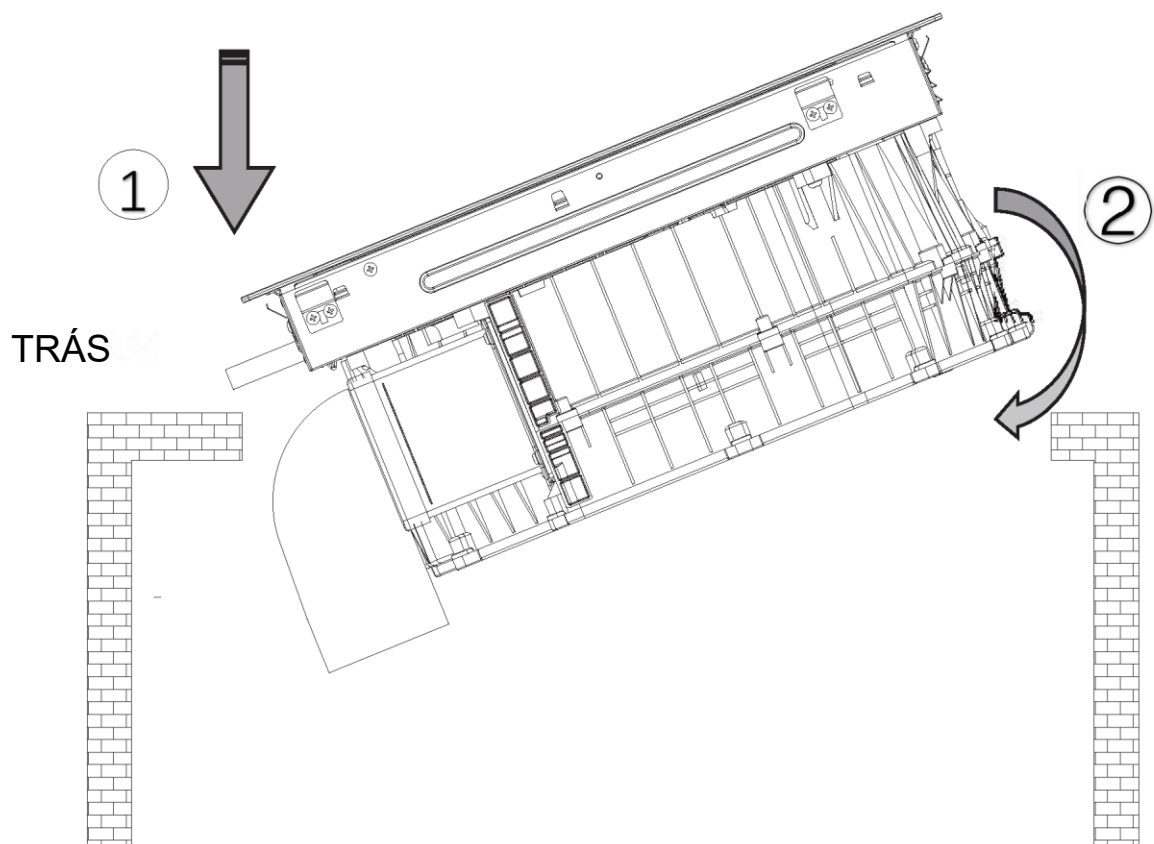
$$X = 186 - B$$



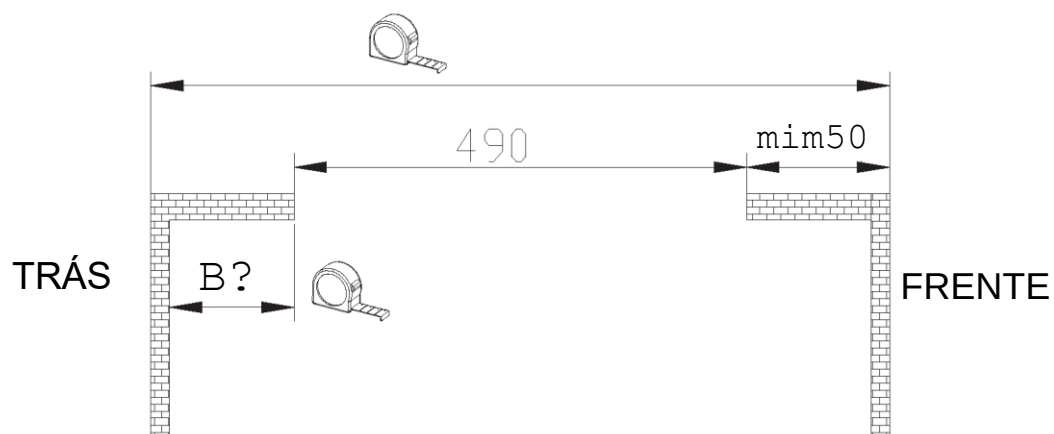


4xST3.5

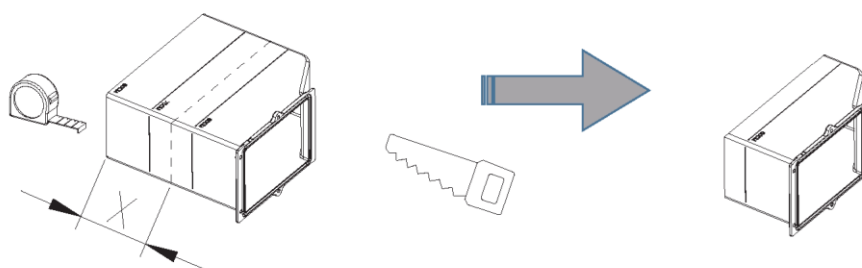
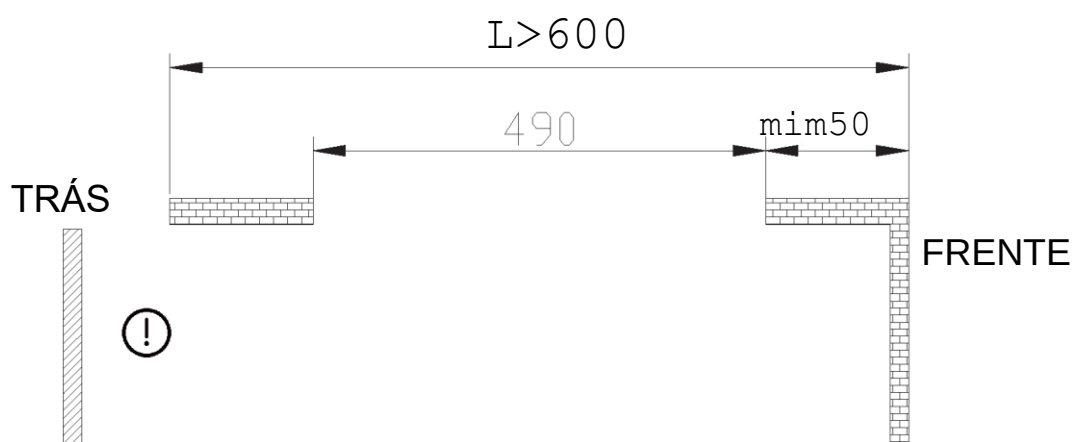




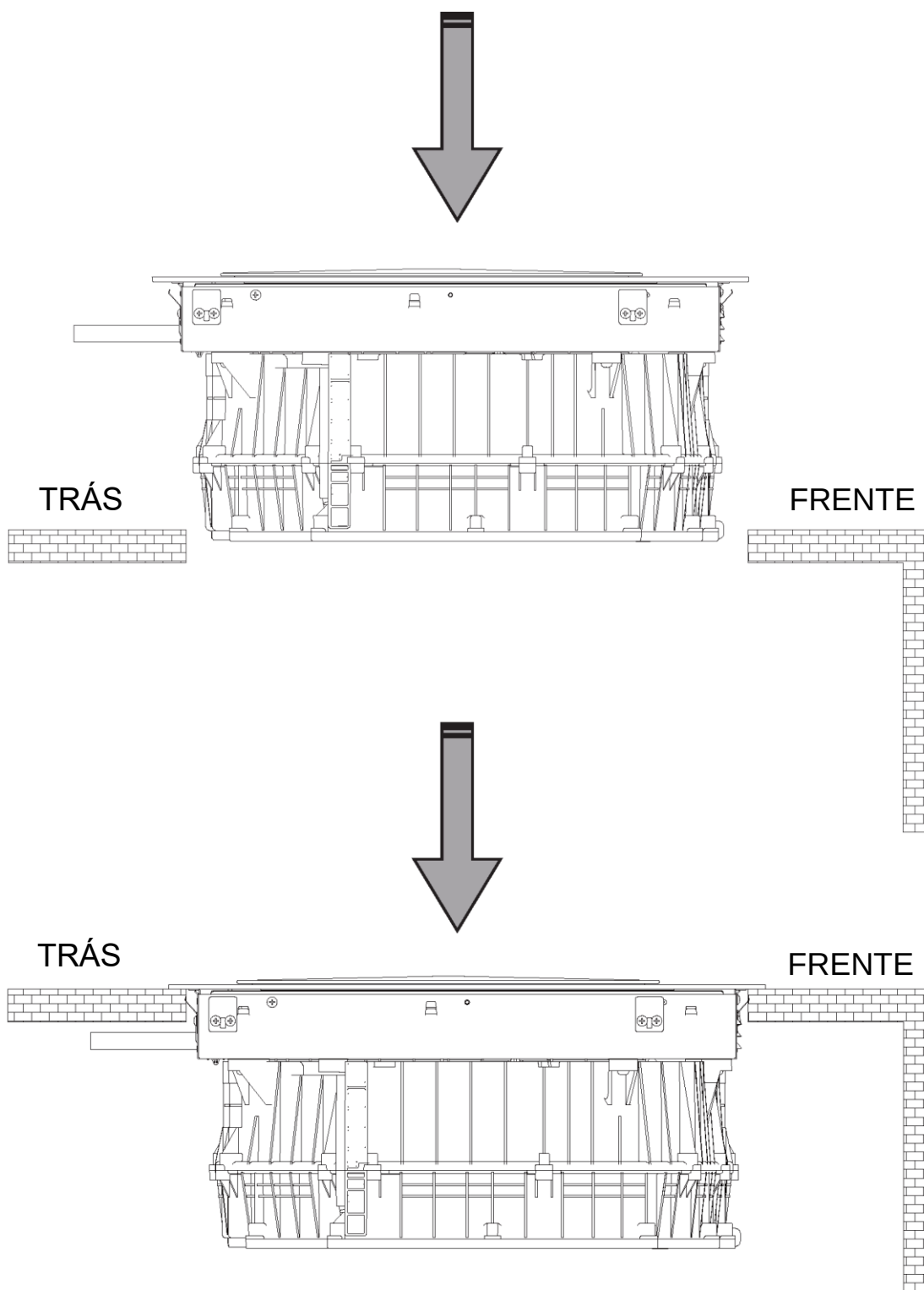
OK!

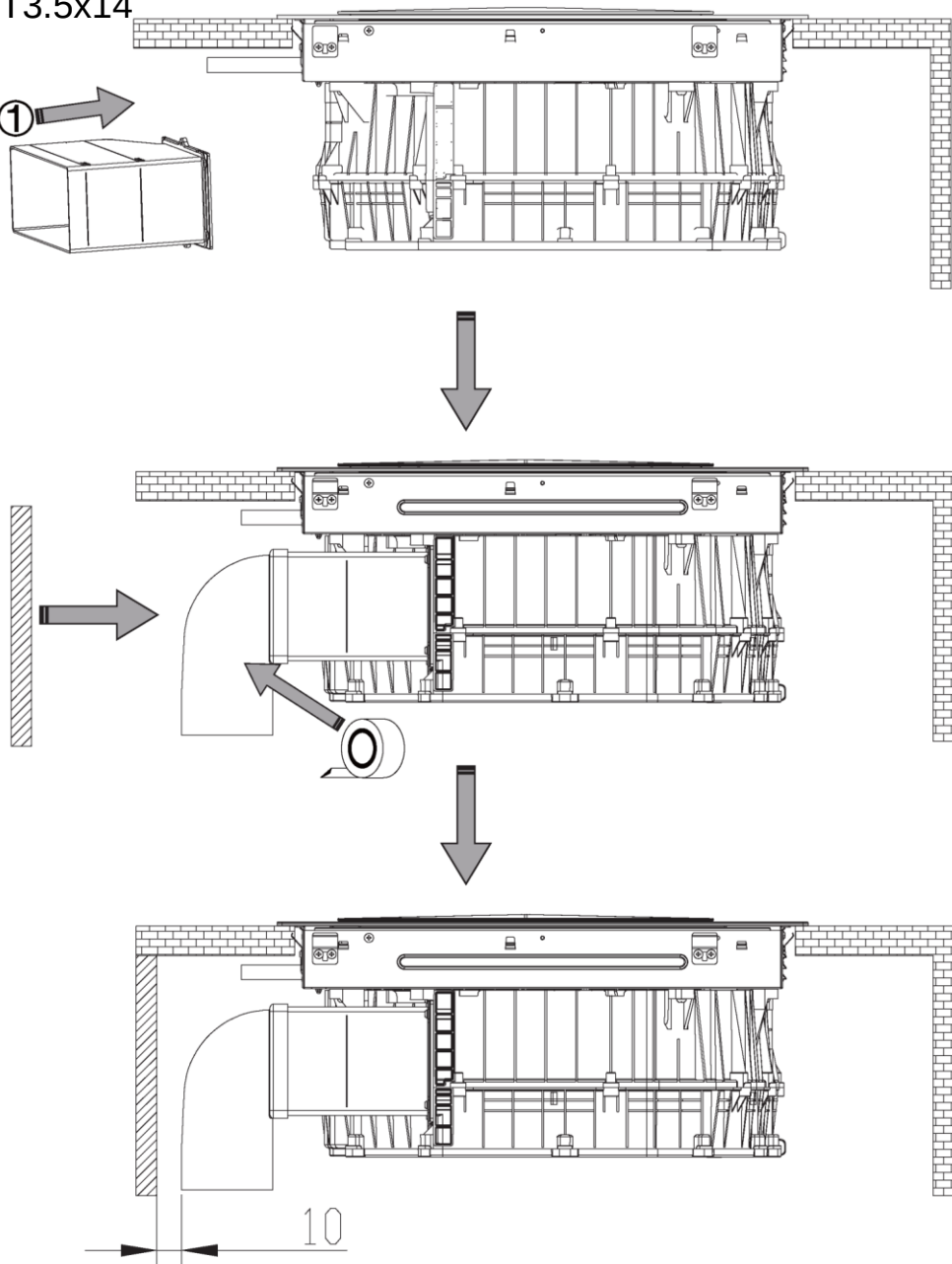
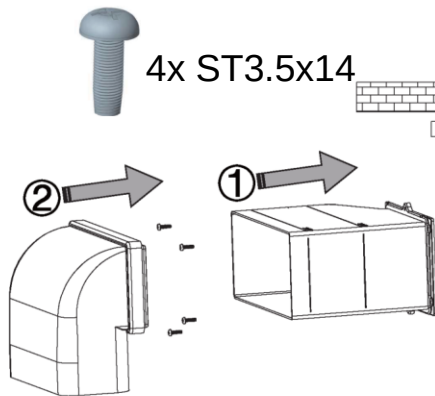
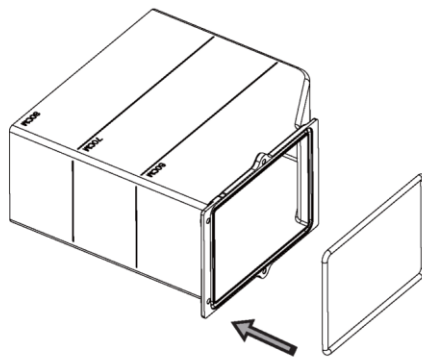


❗ S2: $L > 600$

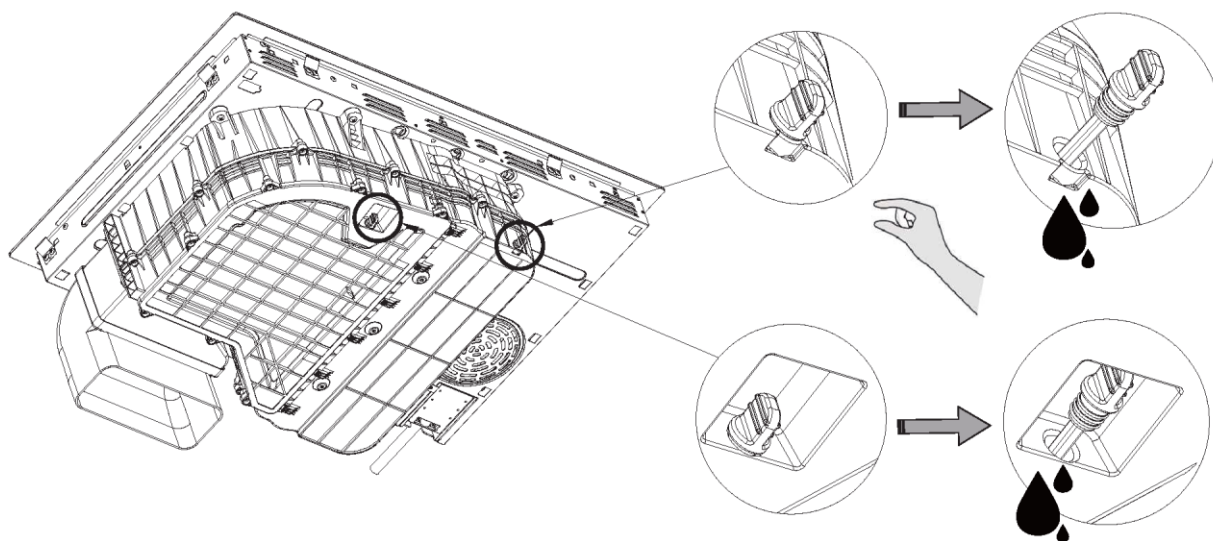


$X = 186 - B$

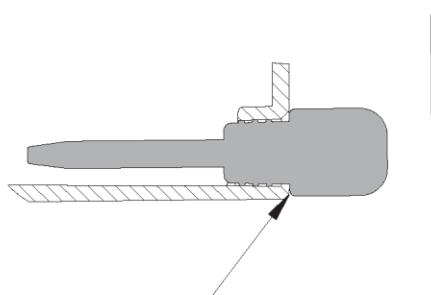




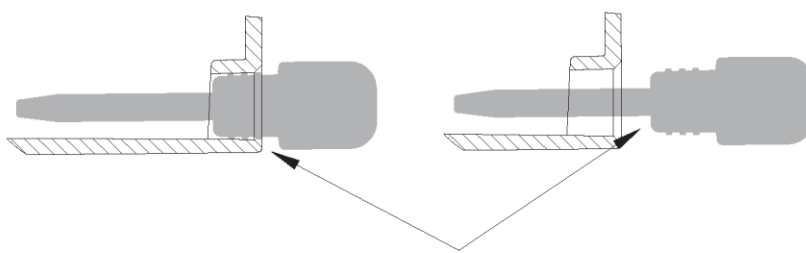
Quando é necessário
drenar a água



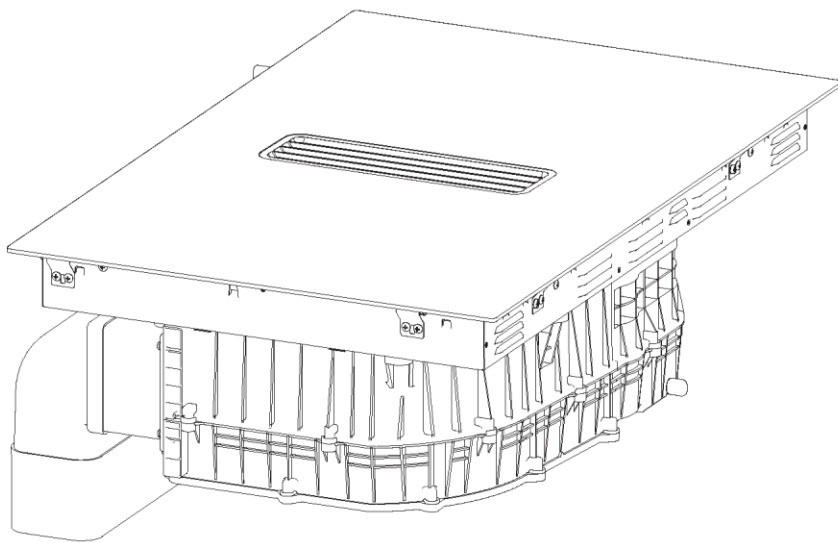
Depois de esvaziar a água ou
de instalar o equipamento,
pressione firmemente o
tampão de borracha

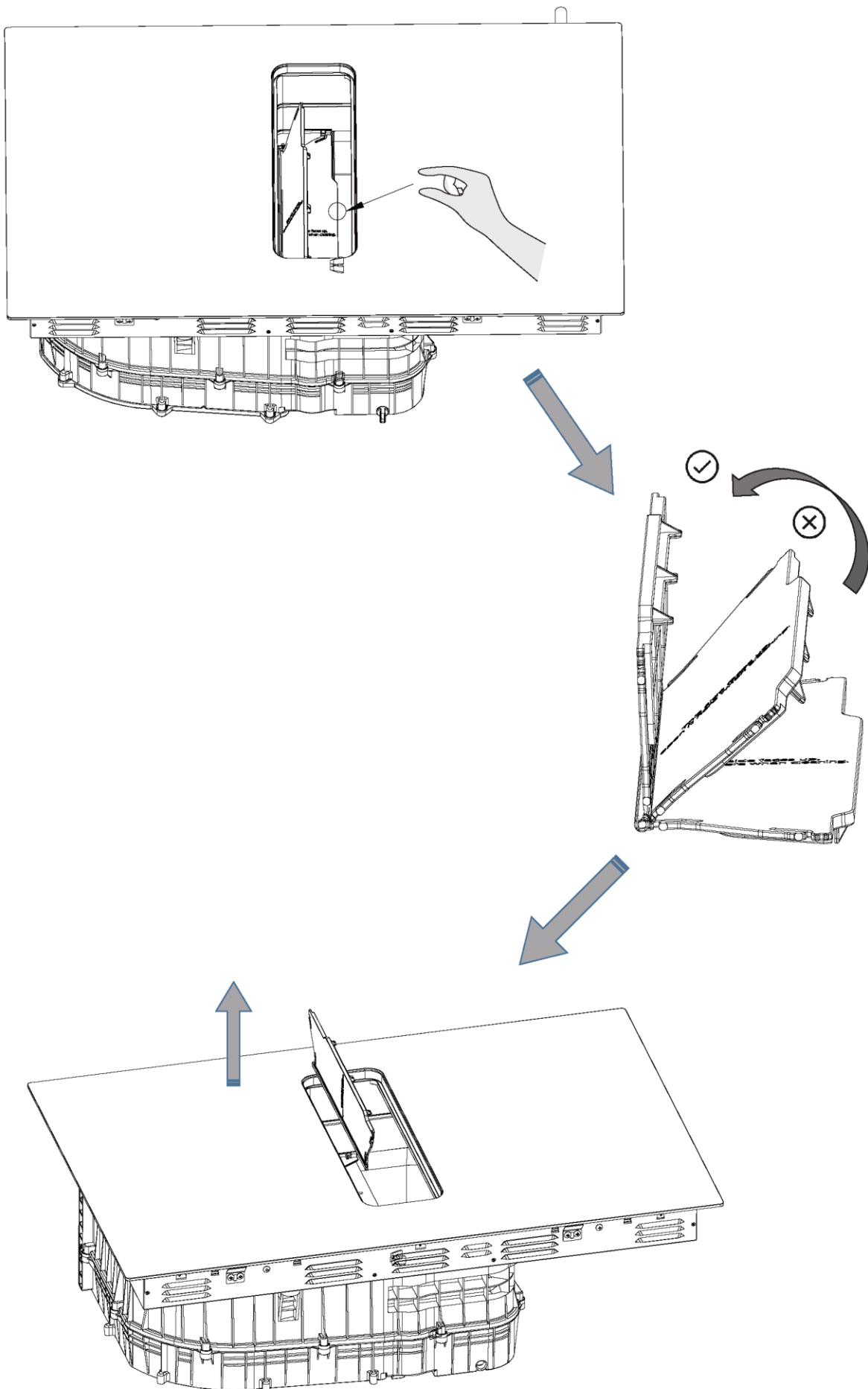


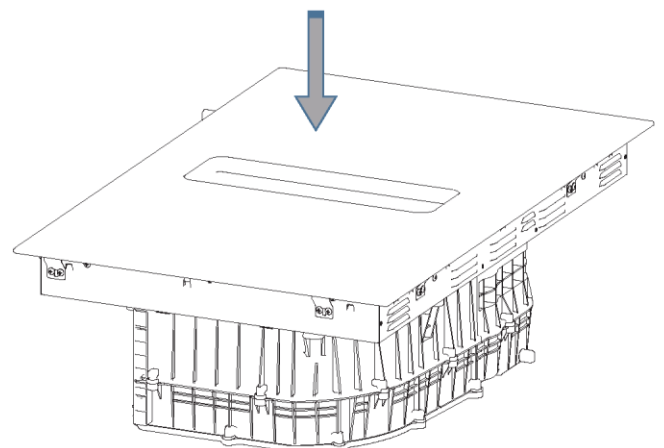
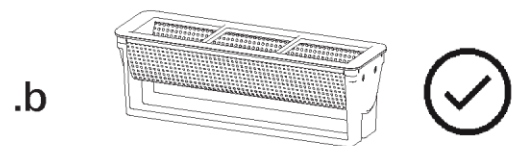
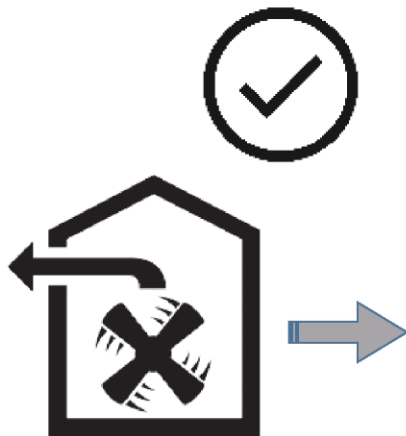
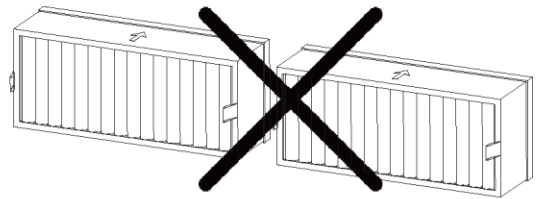
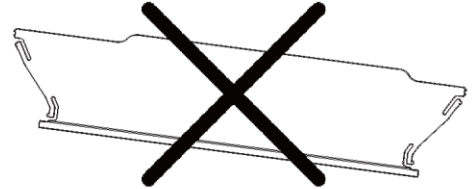
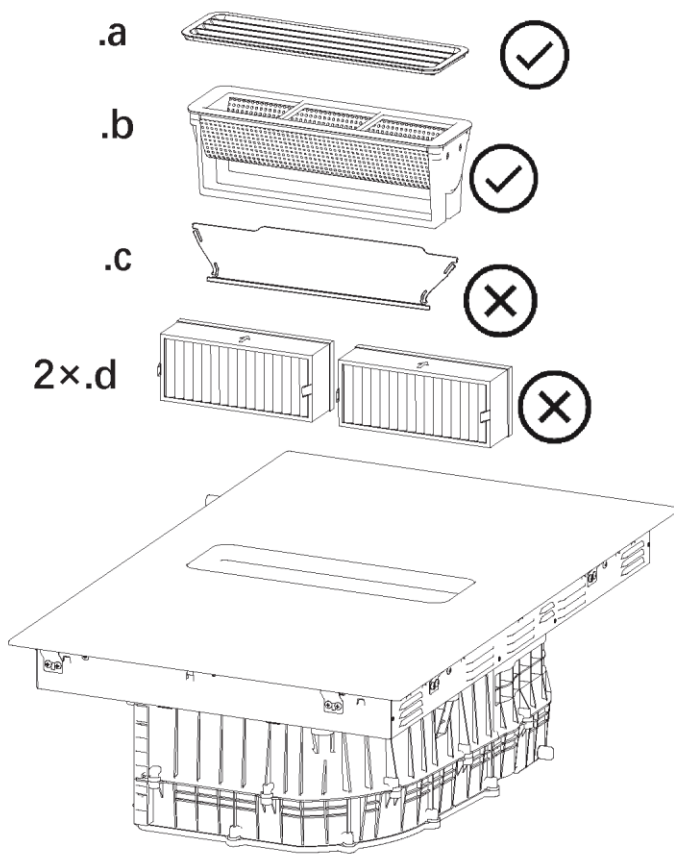
OK!

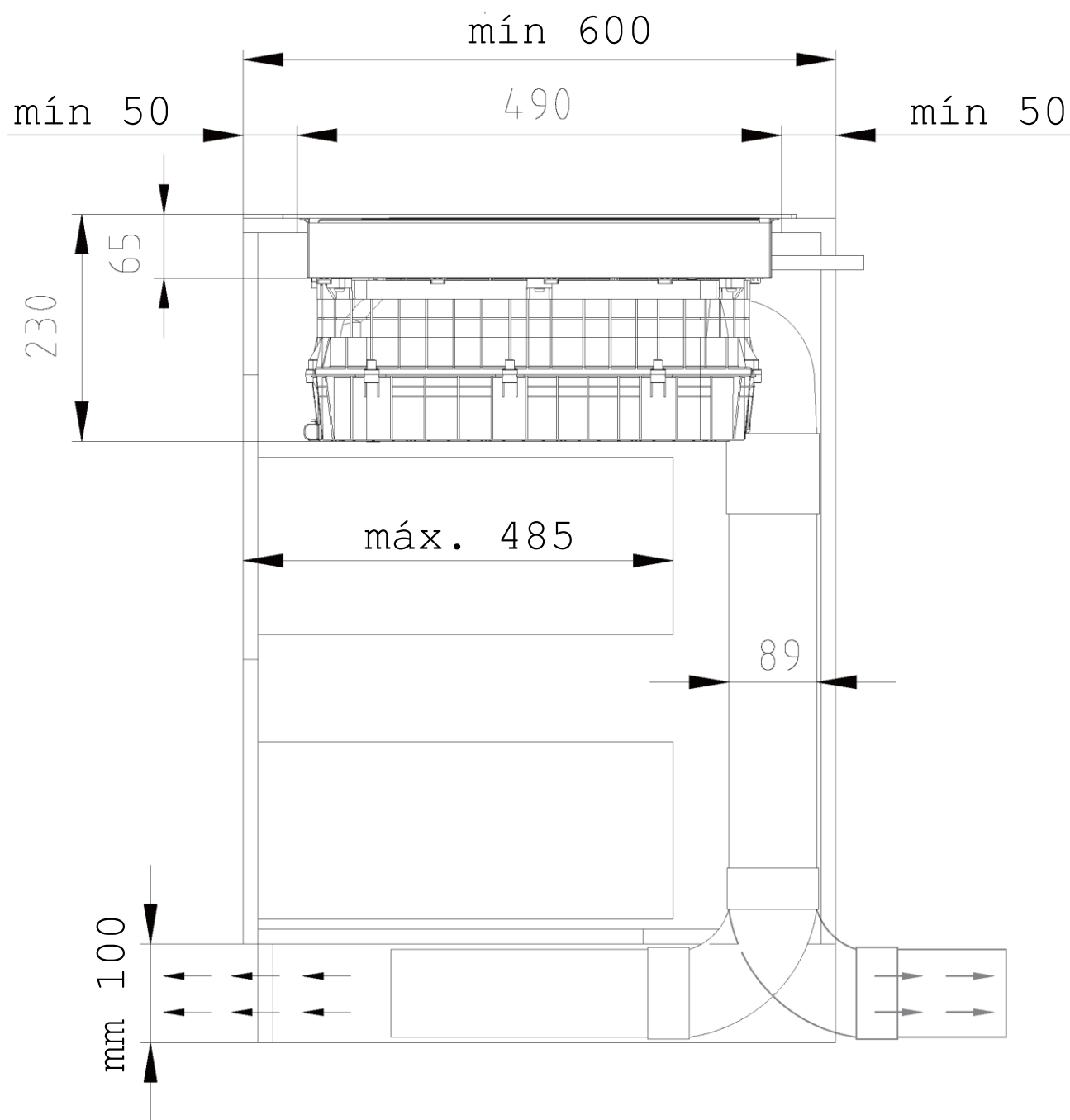


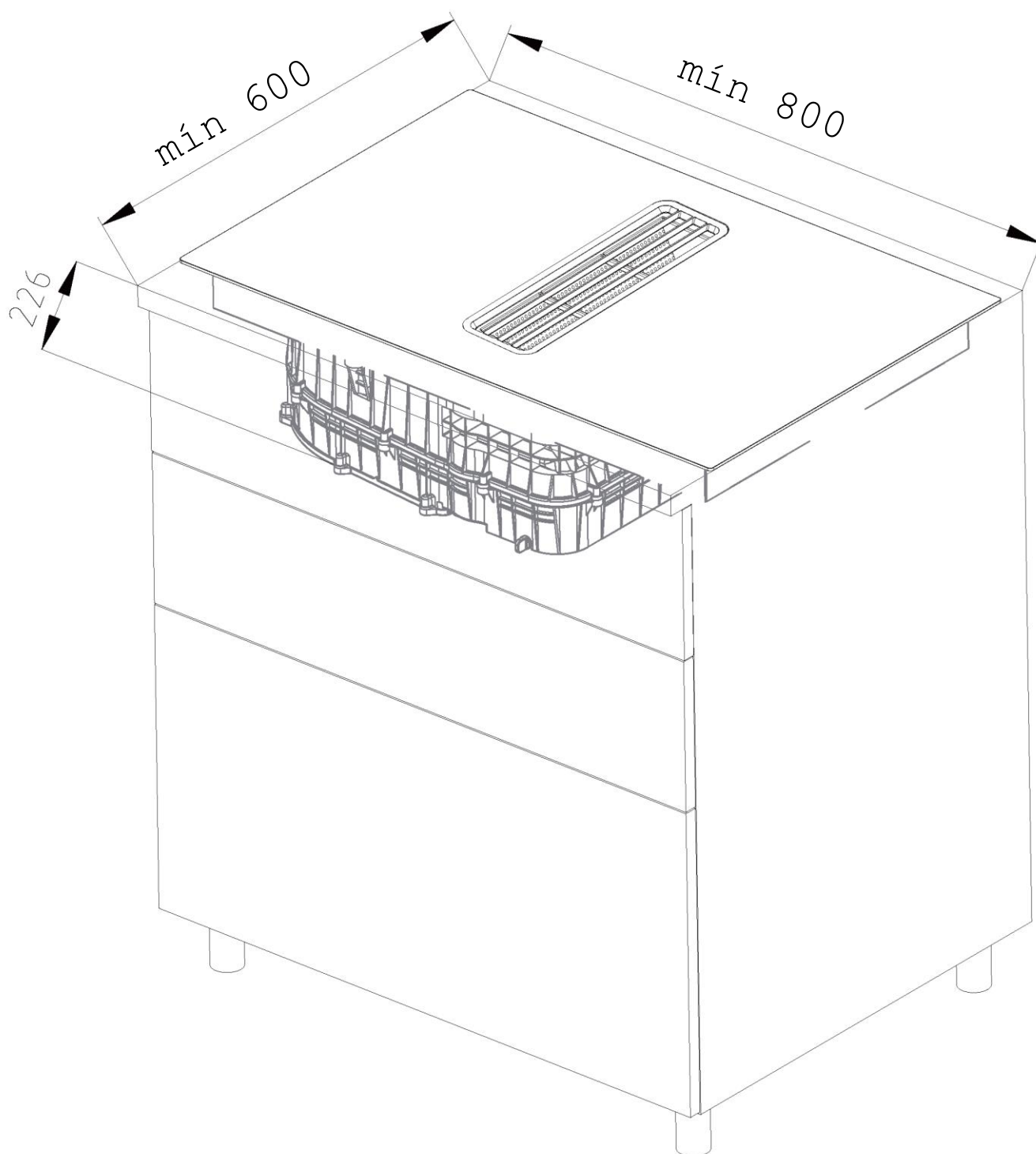
NG!



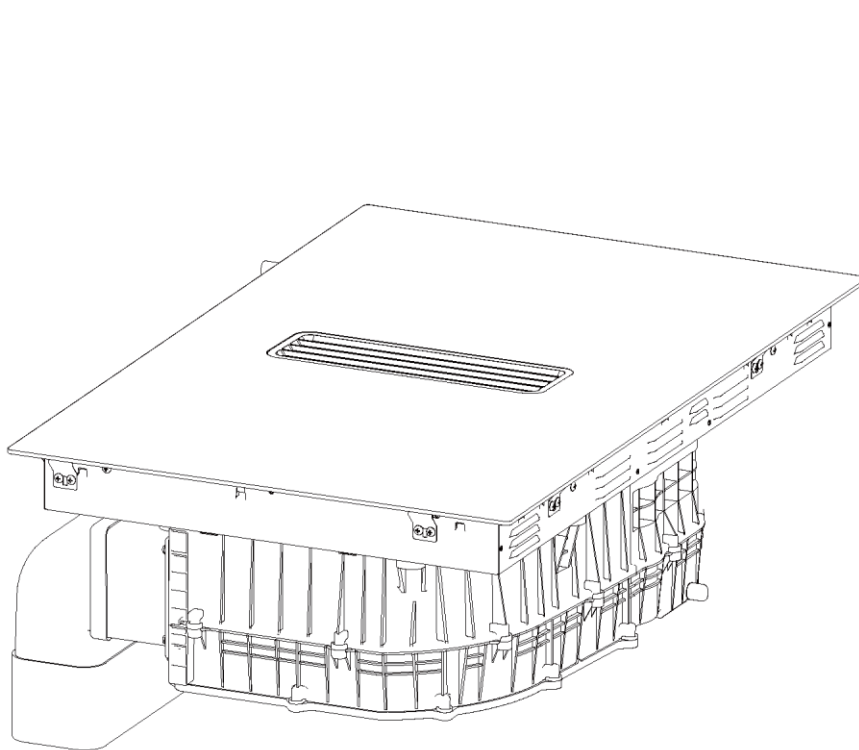


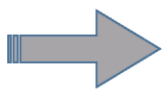




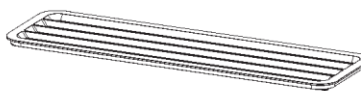


OK!

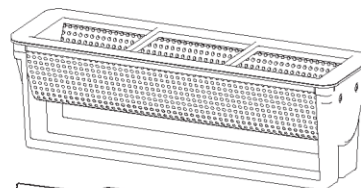




.a



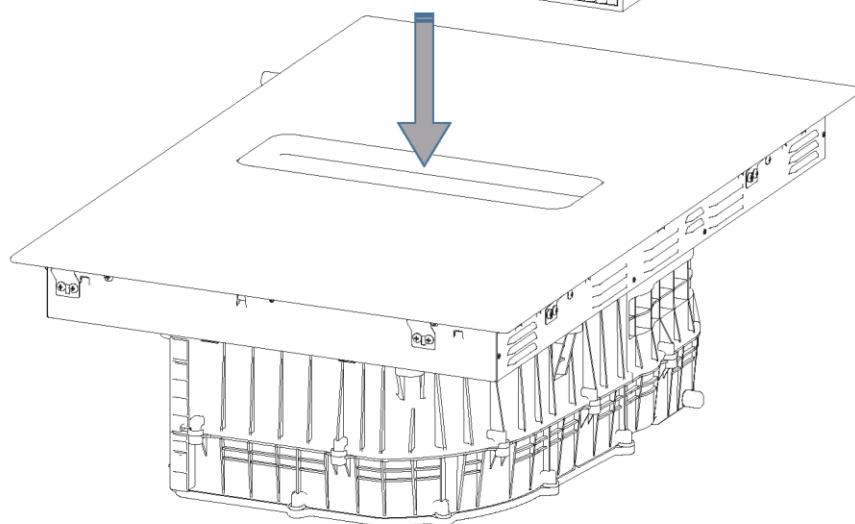
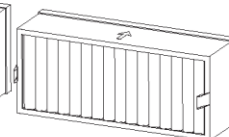
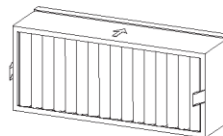
.b

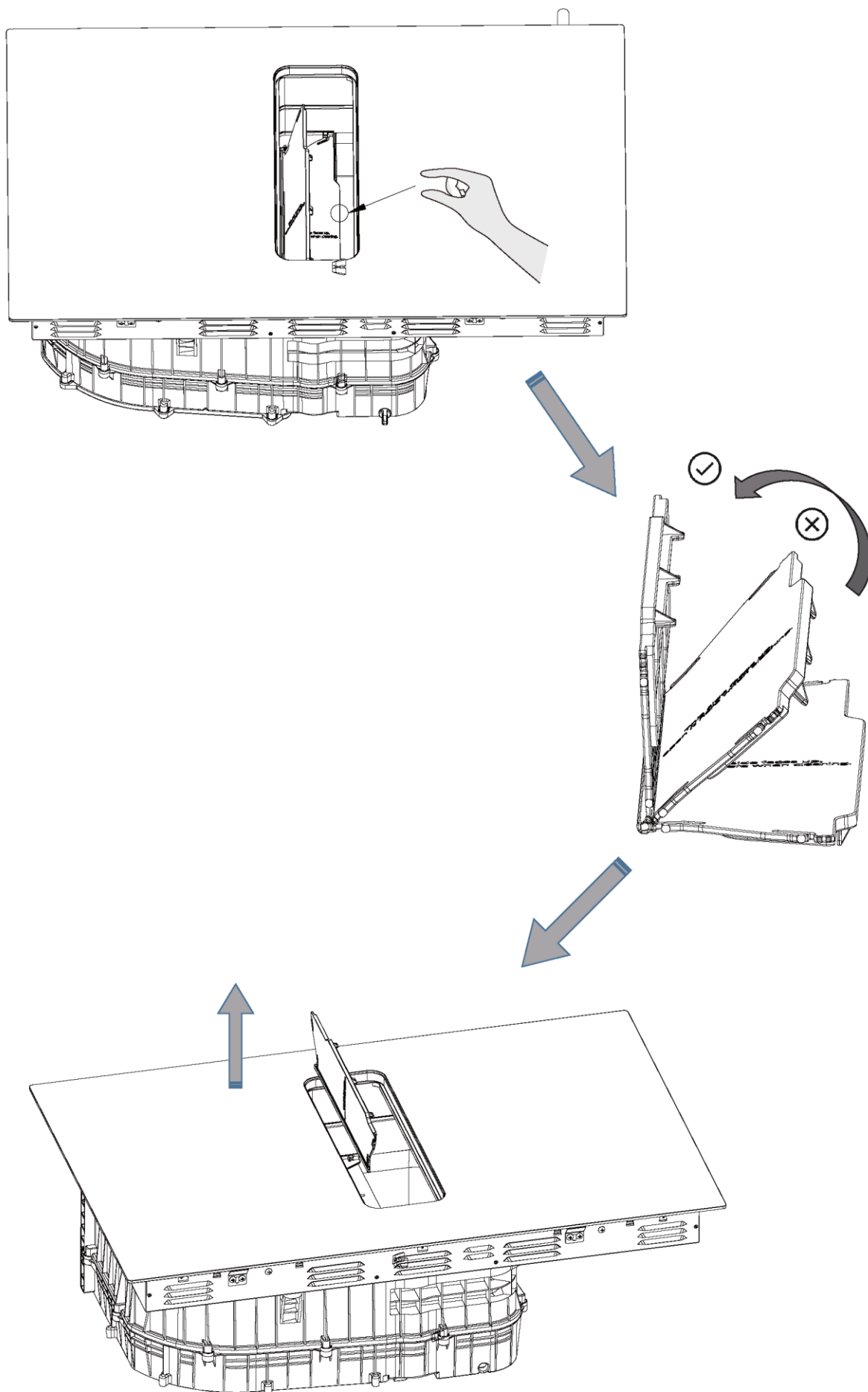


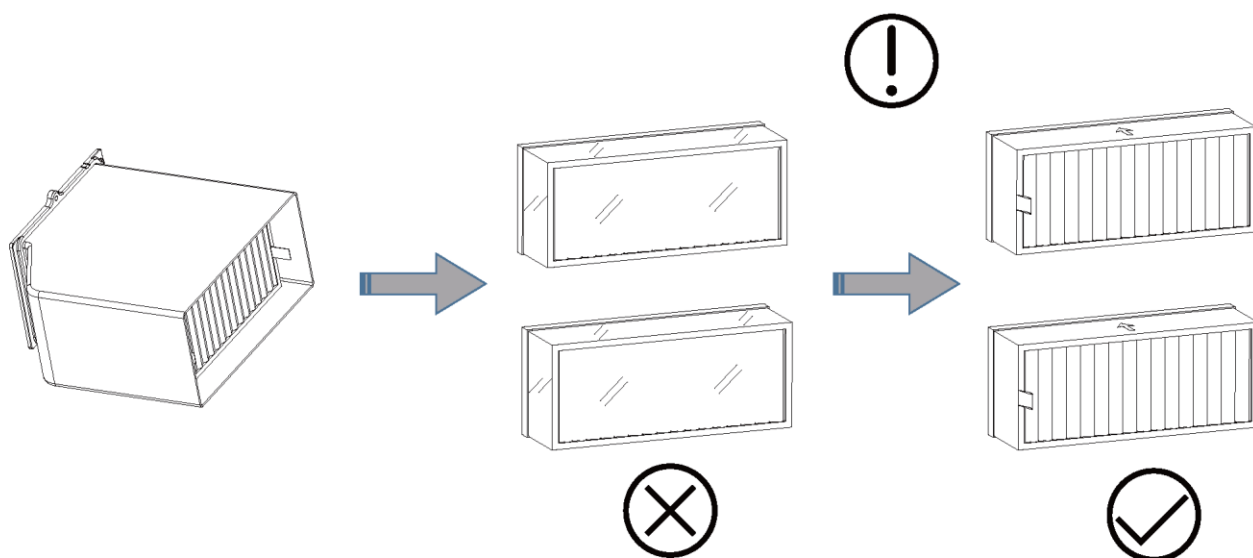
.c



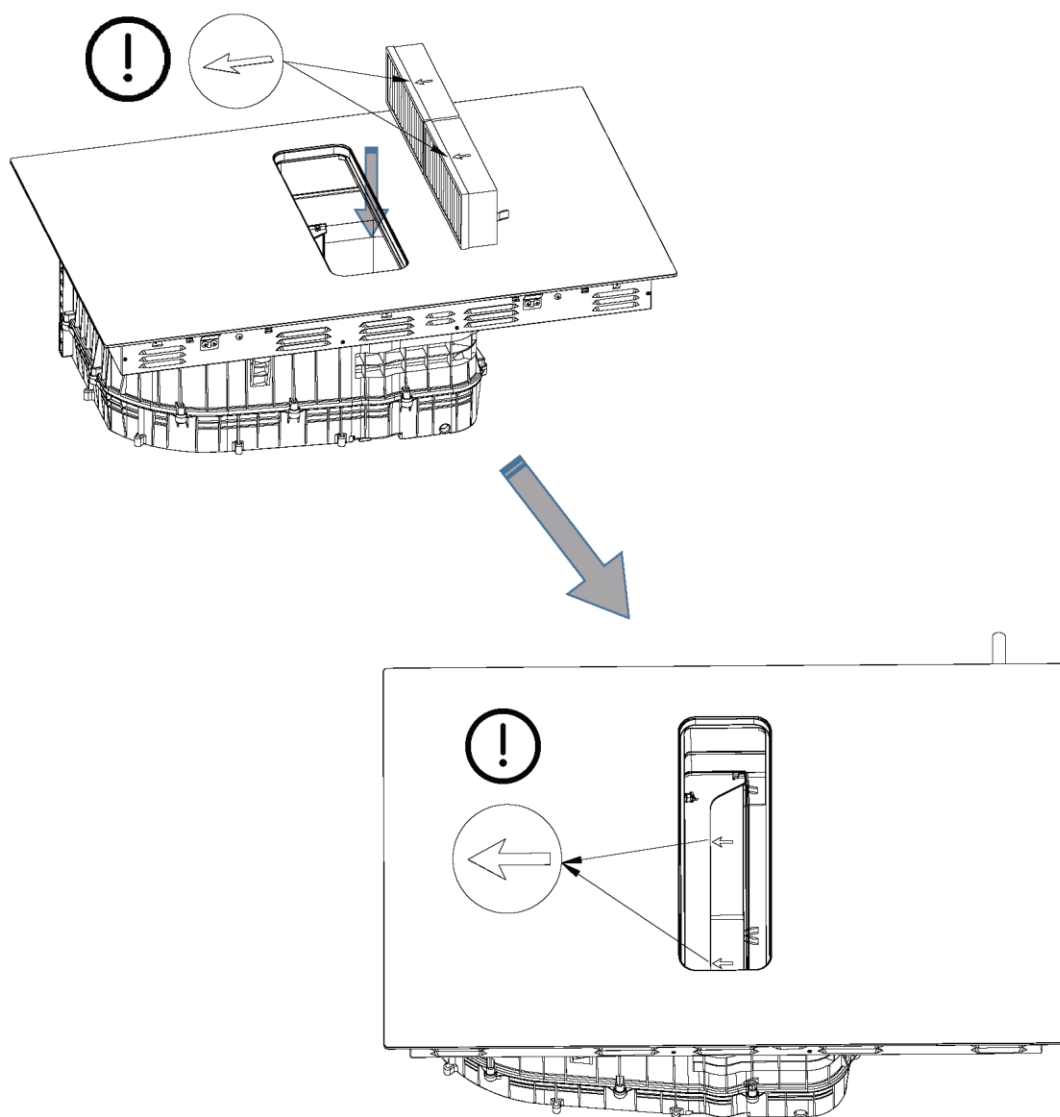
2x.d

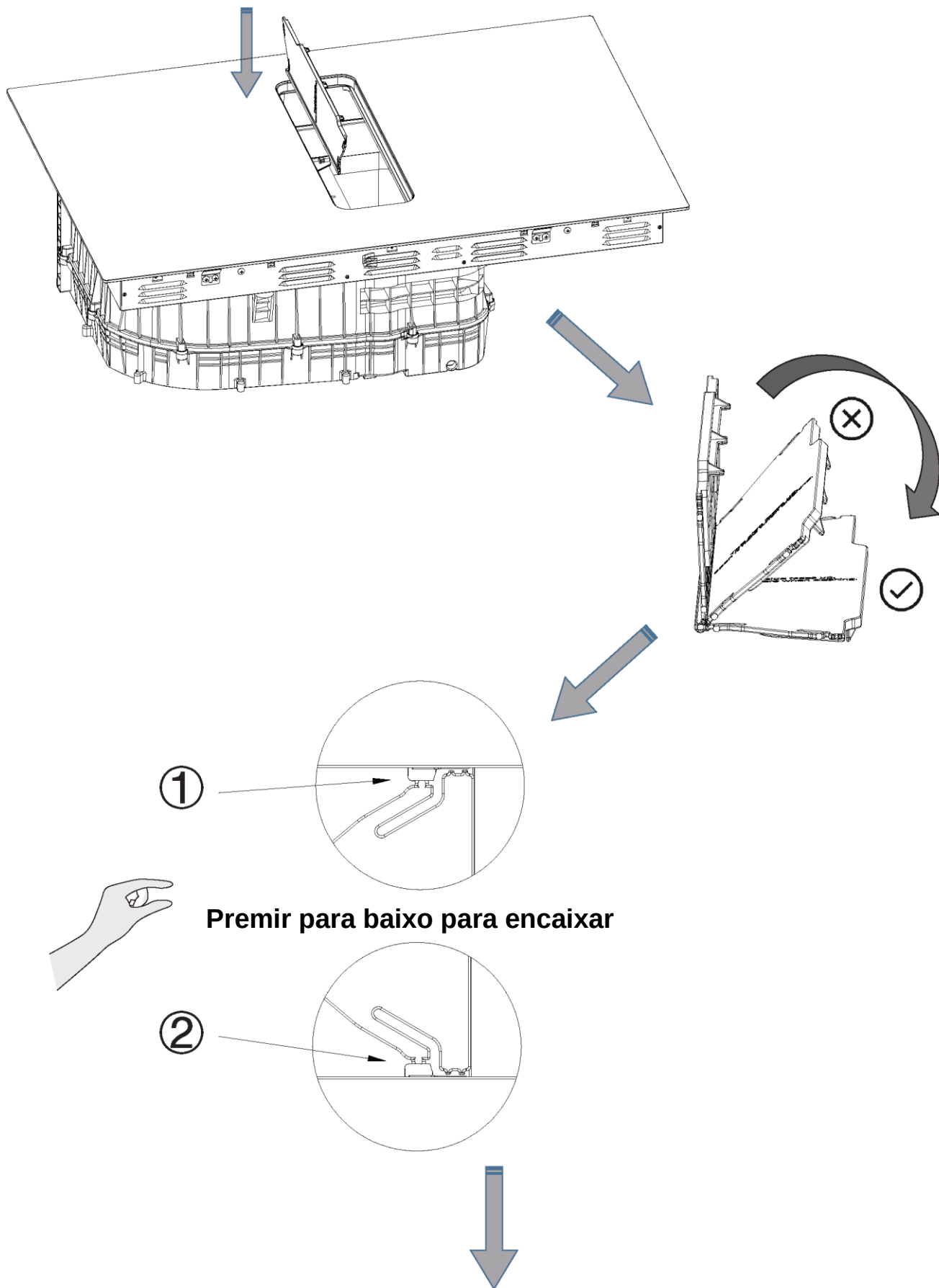


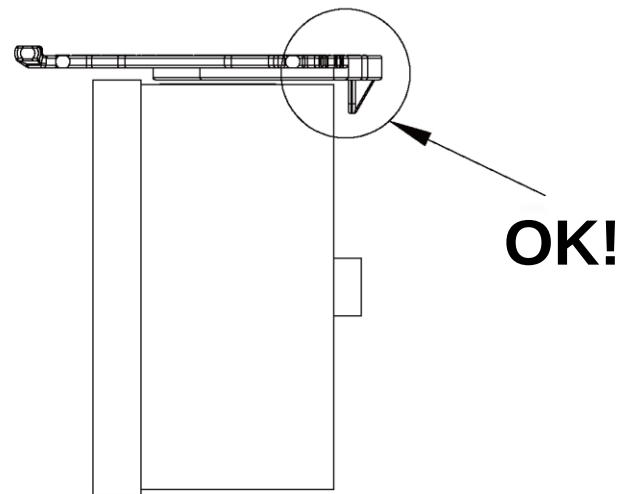
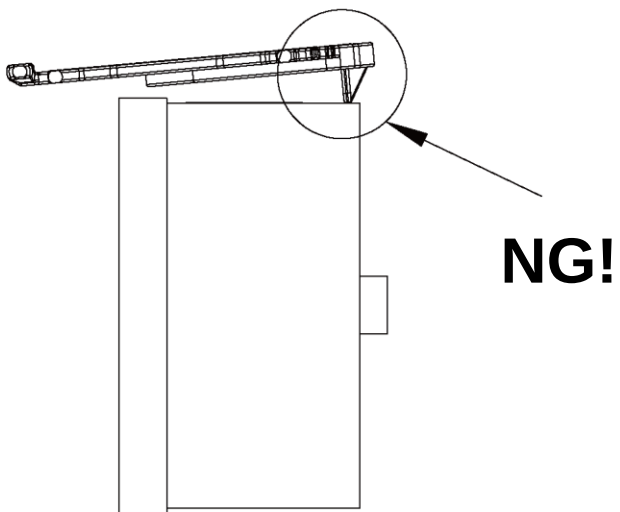
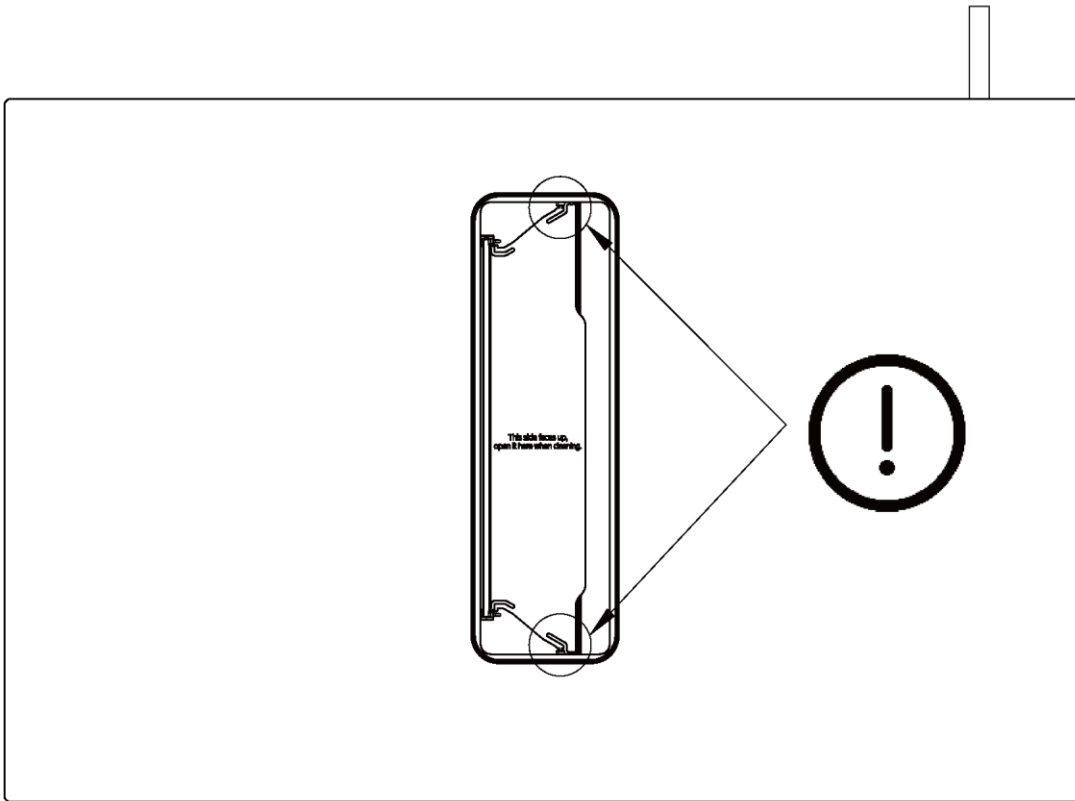


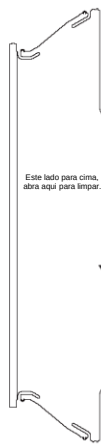


**Antes de utilizar o elemento filtrante desodorizante,
rasgar a película transparente exterior.**

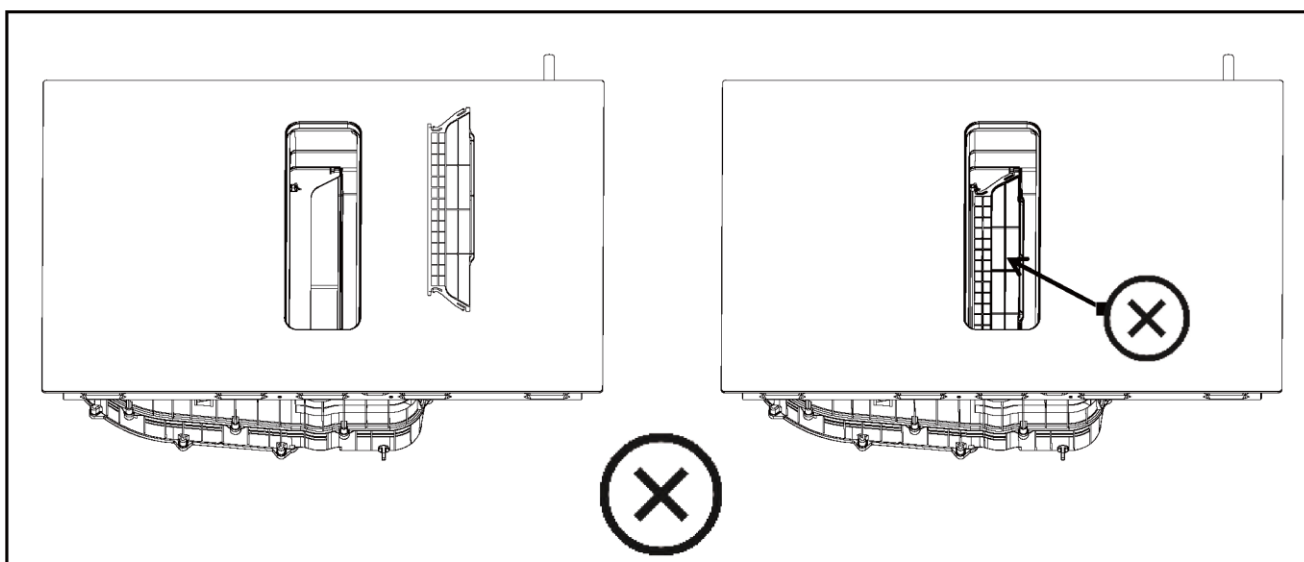
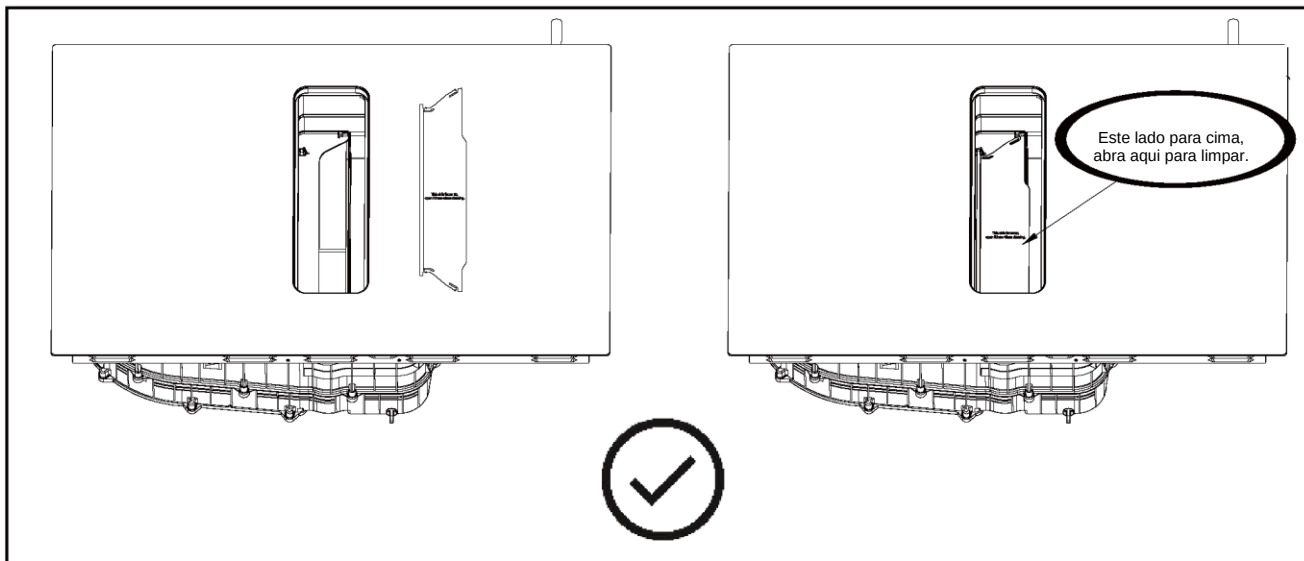
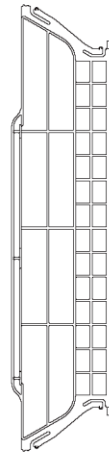






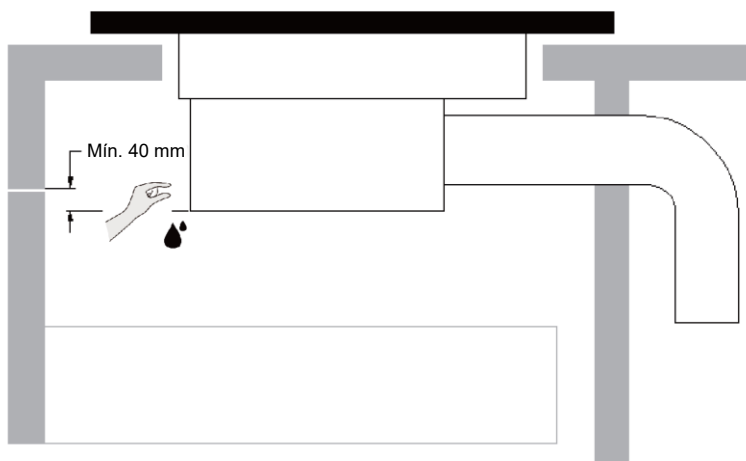


Este lado para cima,
abra aqui para limpar.



AVISO: Garantir uma Ventilação Adequada

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



- ⚠ Existem orifícios de ventilação no exterior da placa. DEVE garantir que estes orifícios não ficam obstruídos pela bancada quando posiciona a placa.
- ⚠ • Tenha em atenção que a cola que une o material plástico ou madeira ao mobiliário, tem de resistir a uma temperatura não inferior a 150 °C, para evitar descolar o painel.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de resistir a uma temperatura de 90 °C.

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

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

Depois de instalar a placa, certifique-se de que

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

ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto usado:

Este produto está em conformidade com a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto tem um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE).

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



Conformidade com a Diretiva RoHS

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

Informações sobre a embalagem

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



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

OBSAH

PODĚKOVÁNÍ.....	277
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	278
PŘEHLED VÝROBKU	286
POKYNY PRO OVLÁDÁNÍ	288
STRUČNÝ NÁVOD.....	296
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	300
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	305
TECHNICKÉ ÚDAJE	309
INSTALACE SPOTŘEBIČE	311
LIKVIDACE A RECYKLACE	345

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Určené použití

Účelem následujících bezpečnostních pokynů je předejít nepředvídaným rizikům nebo škodám v důsledku nebezpečného nebo nesprávného provozování spotřebiče. Po doručení zkontrolujte obal a spotřebič, zda jsou neporušené, aby byl zaručen bezpečný provoz. Jestliže zjistíte jakékoli poškození, obraťte se na prodejce nebo dodavatele. Vezměte na vědomí, že kvůli vaší bezpečnosti nejsou povolené žádné modifikace ani úpravy spotřebiče.

Používání k jinému než určenému účelu může představovat nebezpečí a vést ke ztrátě platnosti záruky.

Vysvětlení symbolů

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

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

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si přečtěte tyto informace. Přísně dodržujte pokyny v této příručce. Neponeseme odpovědnost za žádné problémy, škody nebo požáry způsobené nedodržením pokynů v této příručce. Spotřebič je určen pouze k domácímu použití, k tepelné úpravě potravin a k odvádění výparů vznikajících při vaření. Jiné použití není povoleno (např. vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovládacích prvků.

Estetické provedení výrobku se nemusí shodovat s ilustracemi v této příručce, nicméně pokyny pro ovládání, údržbu a instalaci zůstávají stejné.

Tuto příručku je třeba uložit pro případné budoucí potřeby. Pokud dojde k prodeji, převodu nebo přestěhování, příručka musí zůstat s výrobkem.

INSTALACE

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Nebezpečí pořezání

- Budьте 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 přečtete tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, snížíte tak náklady na instalaci.
- Pro zabránění nebezpečí musí být tento spotřebič nainstalován v souladu s tímto návodem k instalaci.
- Tento spotřebič smí řádně nainstalovat a uzemnit pouze vhodně kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič by se měl připojit k okruhu, který je vybaven oddělovacím vypínačem umožňujícím úplné odpojení od napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Varování: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože by se mohly ohřát.
- Nepoužívejte parní čistič.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru

může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.

- Po použití vypněte varnou desku na ovládacím panelu, nespolehejte na detektor nádob.
- Zamezte rozlití; při vaření nebo ohřívání tekutin snižte přiváděné teplo.
- Nenechávejte zapnuté topné prvky s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob.
- Jakmile dokončíte vaření, vypněte příslušnou zónu.
- K vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii a nikdy nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na varný povrch. Hliník by se mohl roztavit a způsobit neopravitelné poškození spotřebiče.
- Nikdy neohřívejte potraviny v plechovkách nebo konzervách, aniž je předem otevřete; mohly by vybuchnout!

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 nádobí dotýkal indukčního skla, dokud povrch nevychladne.
- 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 ovladačů). 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 spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.

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

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

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

Gratulujeme k zakoupení nové indukční varné desky s integrovanou digestoří.

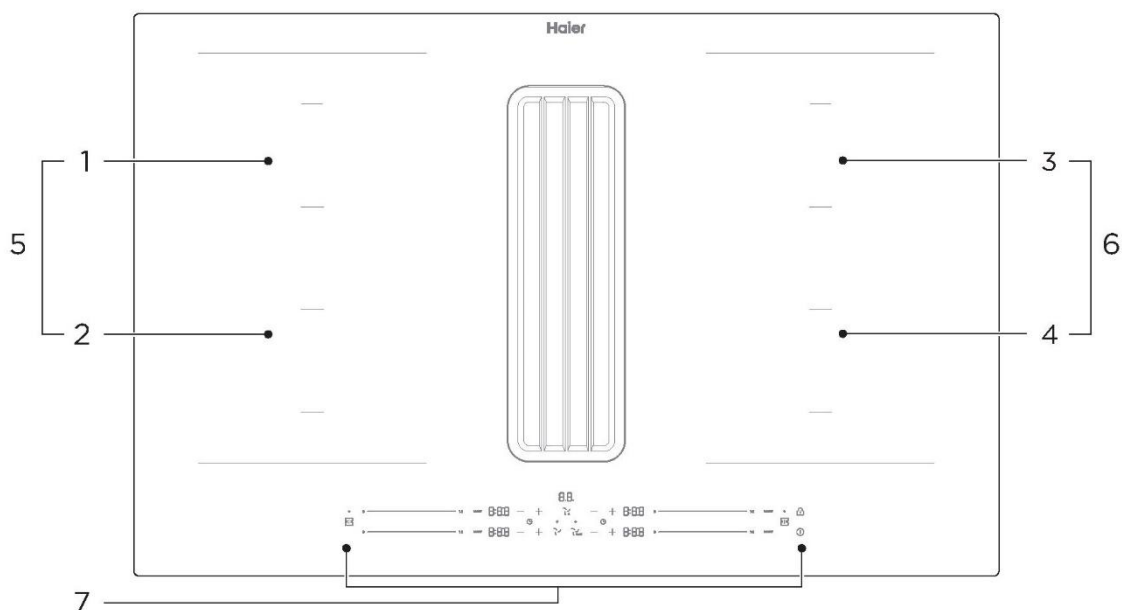
Doporučujeme vám přečíst si tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli, jak jej správně nainstalovat a obsluhovat.

Pro instalaci si přečtěte část o instalaci.

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

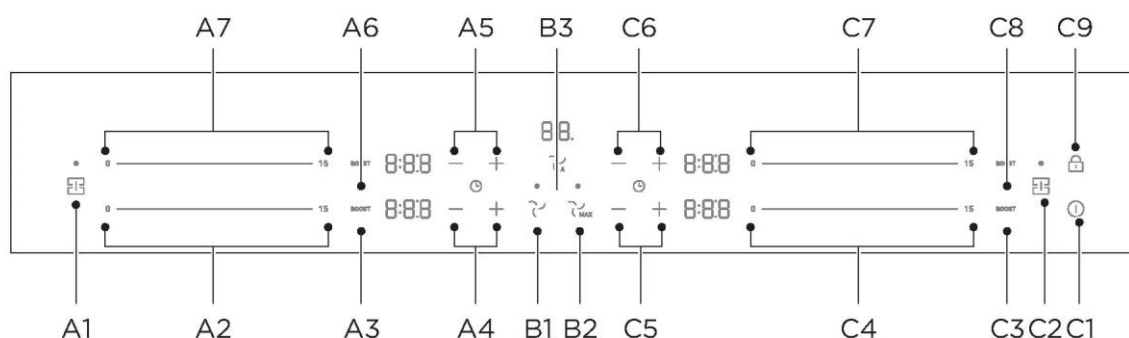
PŘEHLED VÝROBKU

Pohled shora



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

Ovládací panel



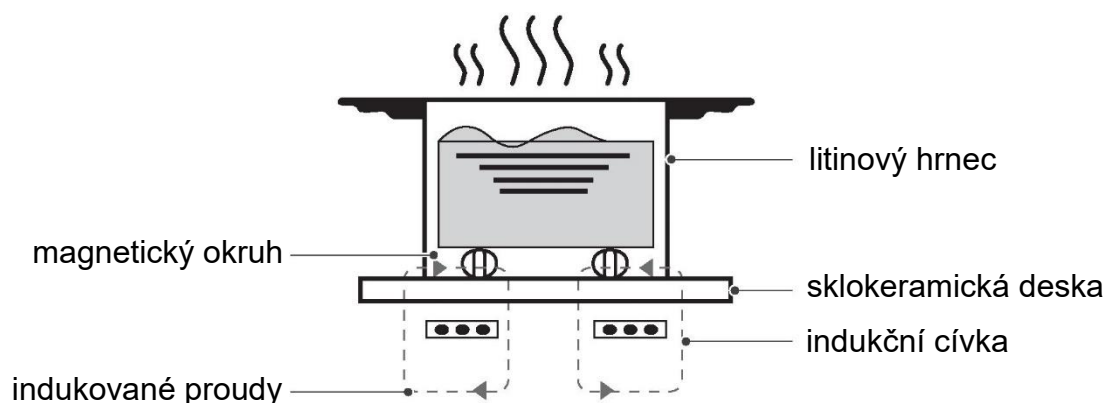
- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| A1. Ovládání flexibilní plochy | A2. Ovládací prvky výkonu | A3. Zesílení výkonu |
| A4. Ovládací prvky času | A5. Ovládací prvky času | A6. Zesílení výkonu |
| A7. Ovládací prvky výkonu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

POZNÁMKA

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

Pracovní teorie

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



Pracovní režim

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

Odváděcí režim

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



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

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

Filtrační režim

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

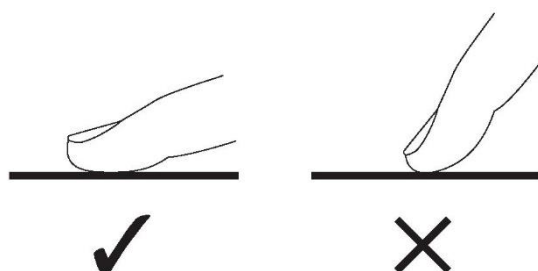


Chcete-li vázat zápach v režimu cirkulace vzduchu, musíte nainstalovat filtr proti zápachu. V našem katalogu lze nalézt různé doplňky pro provozování spotřebiče v režimu cirkulace vzduchu. Jinak se zeptejte svého prodejce.

POKYNY PRO OVLÁDÁNÍ

Dotykové ovládací prvky

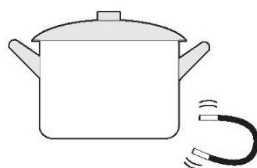
- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže na ně vůbec nemusíte tlačit.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku prstu.
- Při každém zjištění dotyku se ozve pípnutí.
- Zajistěte, aby byly ovládací prvky vždy čisté a suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. kuchyňské náčiní nebo látka). Dokonce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



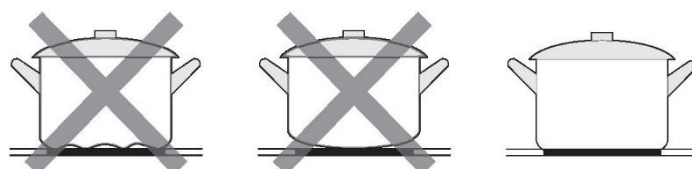
Výběr vhodného nádobí



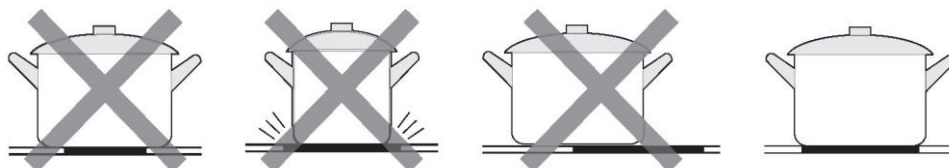
- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev.
- Hledejte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do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



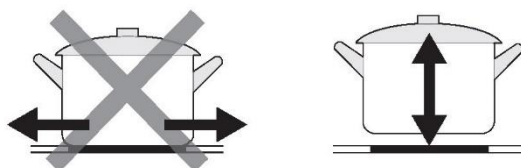
- Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



- 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. Varná deska nemusí detekovat hrnce menší než 140 mm. Vždy umísťujte hrnec doprostřed varné zóny.



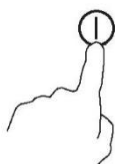
- Vždy zdvihejte hrnce z indukční varné desky – neposunujte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



Jak se používá

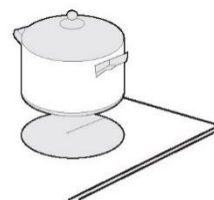
Začátek vaření

Na jednu sekundu se dotkněte vypínače. Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny displeje budou ukazovat znak „–“, což signalizuje, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.



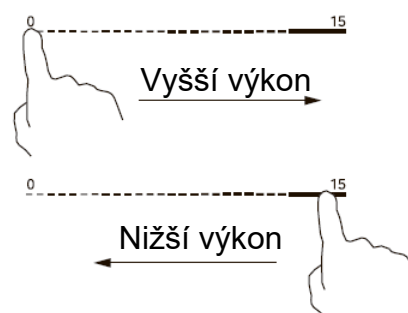
Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.

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



Na posuvném ovládacím prvku vyberte dotykem nastavení výkonu.

- Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.



Pokud se na displeji střídavě zobrazuje symbol a nastavení výkonu

Znamená to, že:

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

Dokud nebude ve varné zóně vhodný hrnec, nebude probíhat ohřev.

Jestliže do varné zóny nepoložíte žádný vhodný hrnec, po jedné minutě se displej automaticky vypne.

Ruční ovládání ventilace

Nastavení ventilace můžete ovládat ručně.

POZNÁMKA

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

Aktivace ručního ovládání ventilace

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

Ventilační systém je aktivován.

Změna nebo deaktivace ručního ovládání ventilace

1. Vypněte spotřebič.
2. Tlačítkem digestoře  nastavte stupeň na hodnotu 0.

Konec vaření

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

Celou varnou desku vypnete klepnutím na ovládací prvek vypínače.



Funkce odloženého vypnutí ventilačního systému

Ovládání ventilačního systému je rozděleno na ruční a automatický režim.

Automatický režim lze aktivovat po aktivaci celé varné desky. Deaktivuje se automaticky po dvou minutách od vypnutí celé varné desky.

Ručně

V zapnutém stavu klepněte na tlačítko  nebo . Digitální displej ukazuje stupeň 0–3 nebo znak b.

Automaticky

V zapnutém stavu klepněte na tlačítko . Digitální displej ukazuje znak A.

Spotřebič deaktivuje funkci odloženého vypnutí:

- po dvou minutách od vypnutí celé varné desky;
- po stisknutí tlačítka vypínače.

Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu

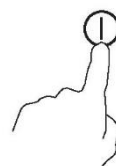
Klepněte na tlačítko Max. Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje běžící text.

MAX

Zrušení funkce zesílení výkonu

Chcete-li zrušit funkci zesílení výkonu, dotkněte se Celou varnou desku vypnete klepnutím na posuvného ovládacího prvku příslušné varné zóny. ovládací prvek vypínače.

0 ----- 15



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

Nastavení intenzivní ventilace

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

Automatické spouštění ventilačního systému

Jestliže vyberete stupeň výkonu varné zóny, zapne se automatické spouštění.

Ventilační systém se zapne na stupeň výkonu odpovídající příslušnému stupni výkonu varných zón.

Flexibilní plocha

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

Jedna velká zóna

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



Nastavování výkonu funguje stejně jako v případě ostatních normálních zón.

Chcete-li přidat další hrnec, znovu stiskněte příslušná tlačítka, aby proběhla detekce nádob.

Dvě nezávislé zóny

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

Zamykání ovládacích prvků

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

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

 Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače ①, v nouzi můžete varnou desku vždy zapnout vypínačem ①, ale hned dalším úkonem musí být odemknutí.

Funkce řízení výkonu

- Volbou až šesti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky.
- Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším stupněm výkonu, aby se předešlo riziku přetížení.

Zapnutí funkce řízení výkonu

Stav: Nastavte dětský zámek ve vypnutém stavu Zapnutí:

Podmínky zapnutí:

1) Levá zadní zóna: na 3 sekundy stiskněte tlačítko **MAX** (+ zvukový signál)

PO



2) Levá přední zóna: na 3 sekundy stiskněte tlačítko **MAX** (+ zvukový signál)

74

00

Zapnutí:

Přepnutí na jiný stupeň

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

Existuje pět stupňů výkonu od „2,8 kW“ do „7,4 kW“.

Jeden z nich se bude zobrazovat na digitálním displeji levé zadní a levé přední zóny.

„28 00“: maximální výkon je 2,8 kW.

„35 00“: maximální výkon je 3,5 kW.

„45 00“: maximální výkon je 4,5 kW.

„58 00“: maximální výkon je 5,8 kW.

„74 00“: maximální výkon je 7,4 kW.

Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

Až vyberete hodnotu mezního výkonu, potvrďte ji tlačítkem vypínače . Potom se varná deska vypne.

Ovládání časovače

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

Nastavení časovače pro vypnutí varných zón

Nastavení jedné zóny

Dotkněte se posuvného ovládacího prvku varné zóny.



Nastavte čas ovládacími prvky časovače.

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

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

— +

Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Po uplynutí nastaveného času se automaticky vypne odpovídající varná zóna.

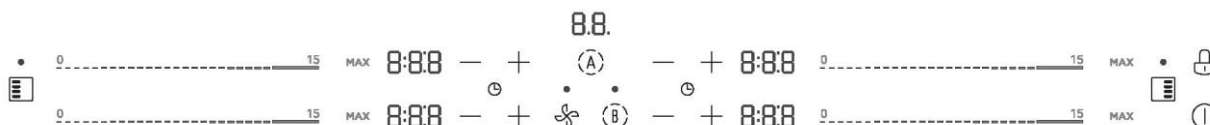
0:30

Nastavení více zón:

Kroky pro nastavení více zón se podobají krokům pro nastavení jedné zóny.

Časování každé varné zóny se nastavuje a zobrazuje samostatně.

Níže je znázorněno zobrazení:



Zrušení časovače

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

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



POZNÁMKA

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

Výchozí doby chodu

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

Indukční varná deska:

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

Digestoř:

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

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

Před použitím nové indukční varné desky a digestoře

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

Spotřebič je po dodání přednastaven na režim odvádění vzduchu.

Chcete-li změnit režim odvádění vzduchu na režim cirkulace vzduchu, postupujte podle následujících kroků:

1. Vstupte do nastavení režimu digestoře

Stav: Nastavte dětský zámek ve vypnutém stavu.

Podmínky zapnutí:

Na 3 sekundy stiskněte tlačítko  (+ zvukový signál) a na digitálním displeji levé přední zóny se zobrazí „ou“ nebo „ln“. Změňte režim tlačítkem zámku .

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

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

STRUČNÝ NÁVOD

 Při smažení dávejte pozor, protože olej a tuk se ohřívají velmi rychle, zejména pokud používáte funkci 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. Stlačením steaku zjistíte, jak je propečený – čím je pevnější, tím je propečenější.
5. Nechte steak několik minut odpočívat na teplém talíři, aby se před podáváním uvolnil a 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 přehřejte a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, nastavte varnou zónu na nižší výkon, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Jemně promíchejte ingredience a ujistěte se, že jsou prohřáté.
7. Okamžitě podávejte.

Detekce drobných předmětů

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

Nastavení tepla

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

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

Před umístěním upevňovacích držáků

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

UPOZORNĚNÍ

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

Připojení varné desky k síťovému napájení

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

Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

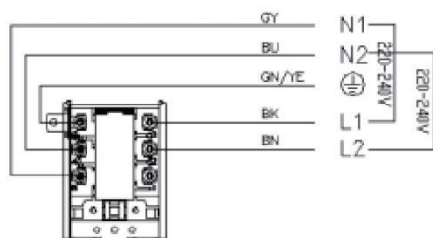
1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro napájení z varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku
3. Sekce napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

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

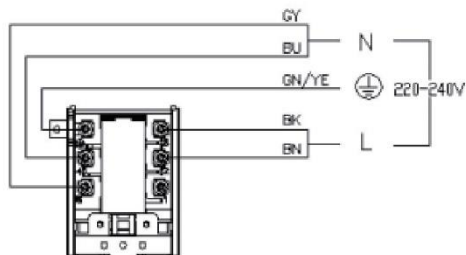
Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75 °C.

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

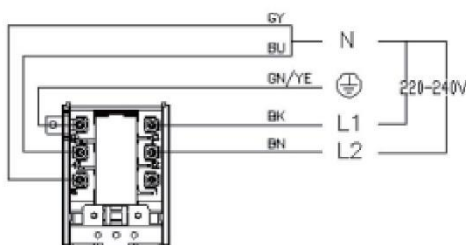
- ⚠ Pokud celkový počet topných jednotek zvoleného spotřebiče není menší než 4, spotřebič lze připojit přímo do sítě jednofázovým elektrickým připojením, jak je znázorněno níže.
- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, opravu musí provést prodejní zástupce s použitím určených nástrojů, aby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



220–240 V/ 380–415 V



220–240 V 1N~



220–240 V/ 380–415 V

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

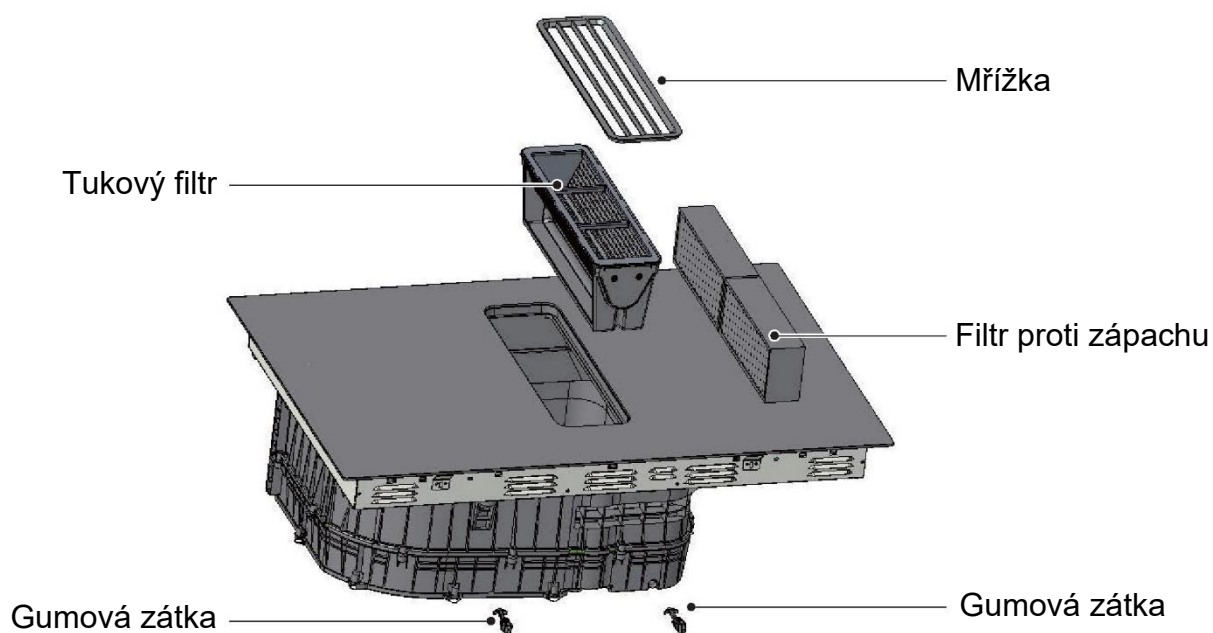
Je důležité pečlivě čistit a udržovat spotřebič, aby si uchoval dlouhou provozní účinnost.

Čištění varné desky

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

Součásti, které je nutné čistit nebo vyměňovat

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

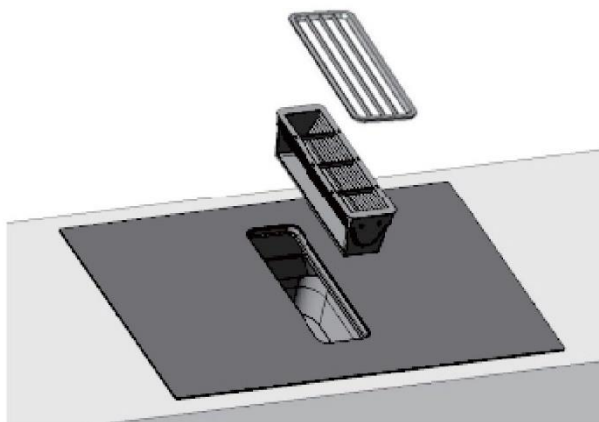


Výměna filtru proti zápachu

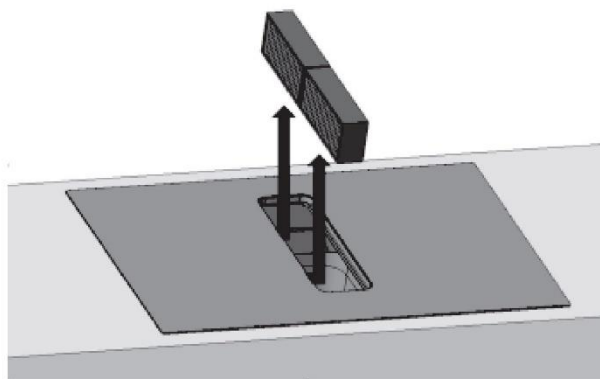
Pravidelně vyměňujte filtr proti zápachu.

💡 POZNÁMKA

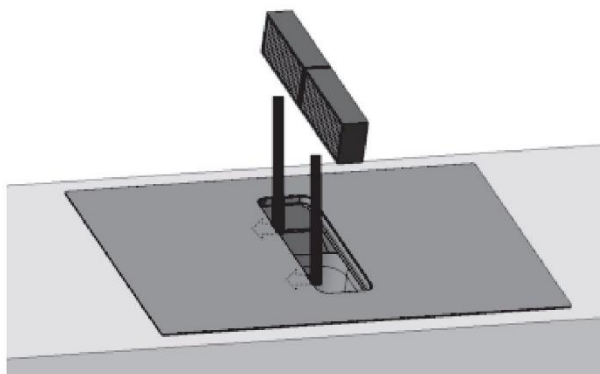
- Filtry proti zápachu získáte u specializovaných prodejců nebo zákaznického servisu.
- 1. V zájmu zachování provozuschopného stavu používejte pouze originální náhradní filtry.
- 2. POZOR!
Padající tukové filtry a mřížka mohou poškodit varnou desku pod nimi.
Odstraňte mřížku a tukový filtr a náležitě je zlikvidujte.
- Na dně nádoby se může hromadit tuk. Držte tukový filtr rovně, aby z něj neodkapával tuk.



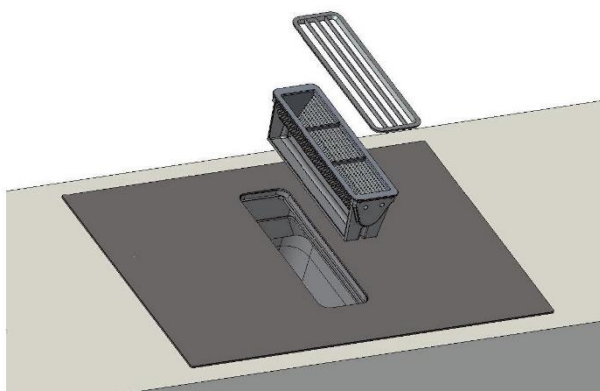
3. Odstraňte dva filtry proti zápachu a náležitě je zlikvidujte.



4. Vložte dva filtry proti zápachu do levé strany spotřebiče.



5. Vložte tukový filtr a zakryjte ho mřížkou.



Resetování indikátoru nasycení

1. Vyměňte filtr proti zápachu.

2. Podržením tlačítka zámku na 3 s ve vypnutém stavu přejděte do zamknutého stavu.

3. Podržením tlačítka  na 3 s resetujte filtry proti zápachu. Na displeji digestoře se zobrazí „CL“.

Čištění mřížky a tukových filtrů

Tukové filtry filtrují tuk z výparů z vaření. Musí se pravidelně čistit, aby zůstaly v provozuschopném stavu.

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru!

Mastné usazeniny v tukových filtrech se mohou vznítit.

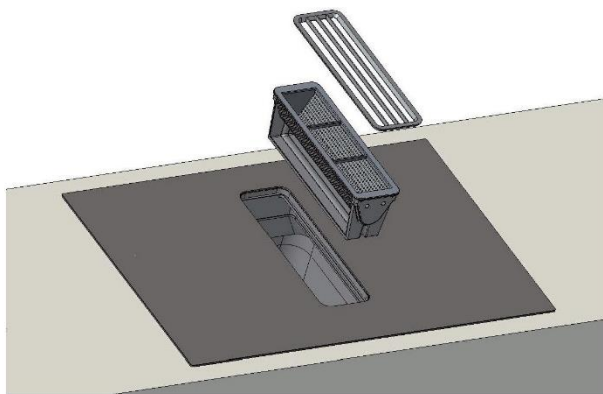
- Nikdy nepoužívejte spotřebič bez tukového filtru.
- Pravidelně čistěte tukové filtry.
- V okolí spotřebiče nikdy nepracujte s otevřeným plamenem (např. při flambování).
- Neinstalujte spotřebič do blízkosti topného zařízení na pevná paliva (např. dřevo nebo uhlí), pokud takové zařízení nemá těsně uzavřený, neodstranitelný kryt. Nesmí létat žádné jiskry.

1. POZOR!

Padající tukové filtry mohou poškodit varnou desku pod nimi. (Doporučuje se čistit tukový filtr každých 7 dnů.)

Odstraňte mřížku a tukový filtr a náležitě je zlikvidujte.

- Na dně nádoby se může hromadit tuk. Držte tukový filtr rovně, aby z něj neodkapával tuk.



2. Vyčistěte mřížku.

- Viz kapitola „Ruční čištění tukových filtrů nebo mřížky“.

3. Vyčistěte tukové filtry.

- Viz kapitola „Ruční čištění tukových filtrů nebo mřížky“.
- Viz kapitola „Čištění tukového filtru v myčce“.

4. V případě potřeby odstraňte filtry proti zápachu a protihlukové filtry a vyčistěte spotřebič zevnitř.

- Viz kapitola „Výměna filtru proti zápachu“.

5. Jestliže se do spotřebiče dostanou nějaké předměty, vyjměte je a ujistěte se, že není ucpaný přívod k přetokové nádobě.

6. Otřete vnitřek spotřebiče mýdlovou vodou a hadříkem na nádobí.

7. Po vyčištění vložte vysušený kovový tukový filtr zpět na místo.

Ruční čištění tukových filtrů nebo mřížky

1. Namočte tukový filtr nebo mřížku do horké mýdlové vody.

2. Vyčistěte tukový filtr nebo mřížku kartáčem.

Nepoužívejte agresivní, kyselé ani zásadité čisticí prostředky.

Na nepoddajné nečistoty použijte speciální rozpouštědlo tuků.

3. Důkladně opláchněte tukové filtry.

4. Nechte tukové filtry vyschnout.

Čištění tukového filtru v myčce

1. Volně vložte tukové filtry do myčky, nepřechujte je.
Abyste dosáhli optimálních výsledků čištění, vložte tukový filtr do myčky stranou filtru dolů.
Nemyjte silně znečištěné tukové filtry společně s kuchyňským náčiním.
Nepoužívejte agresivní, kyselé ani zásadité čisticí prostředky.
2. Spusťte myčku.
Zvolte teplotu nejvýše 70 °C.
3. Nechte tukové filtry vyschnout.

Čištění vnitřního prostoru a odtoku

Odstraňte gumovou zátku a vypusťte tekutiny nebo předměty, které se shora dostaly do spotřebiče.

Požadavek: Spotřebič vychladl a kontrolka zbytkového tepla zhasla.

1. Jednou rukou vytáhněte gumovou zátku a druhou držte nádobu. Vypusťte tekutiny nebo předměty otvorem po zátce.
2. Než vrátíte gumovou zátku na místo, ujistěte se, že odtok k otvoru není ucpaný.
Jakmile spotřebič vychladne, odstraňte z něj všechny vniklé předměty. Za tímto účelem odstraňte tukový filtr.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Za provozu spotřebiče se mohou objevovat chyby a závady. Následující tabulky obsahují možné příčiny a poznámky k řešení chybových zpráv nebo závad. Doporučujeme, abyste si pozorně přečetli níže uvedené tabulky. Ušetříte tím čas a peníze, které by vás mohlo stát volání servisního střediska.

Problém	Možná příčina	Co dělat!
Varná deska se nezapíná.	Není proud.	Ujistěte se, že keramická varná deska je připojená k napájení a zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání keramické 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 neznamena 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 ztišit 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 pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže detekovat pánev, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční 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.

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. Pomocí tohoto testu je technik schopen zkontrolovat funkčnost několika součástí bez rozebírání nebo demontáže varné desky z pracovní desky.

Problém	Možná příčina	Co dělat!
E1, E2, E7	Závada snímače teploty.	Obráťte se na dodavatele.
E3, E4	Závada snímače teploty IGBT.	Obráťte se na dodavatele.
EU	Spojení mezi deskou displeje a hlavní deskou je vadné.	Obráťte se na dodavatele.
EL, EH	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
C1	Snímač teploty sklokeramické desky ukazuje vysokou hodnotu.	Až indukční varná deska vychladne, znovu ji spusťte.
C2	Snímač teploty IGBT má vysokou hodnotu	Až indukční varná deska vychladne, znovu ji spusťte.
F5	Závada chladicího ventilátoru	Až indukční varná deska vychladne, znovu ji spusťte.
B3	Abnormální teplota ve ventilačním systému.	Až indukční motor vychladne, znovu jej spusťte.
B5	Ventilační systém se nespouští	Zkontrolujte, zda v digestoři nejsou cizí předměty, a znovu ji spusťte.
B7	Ventilační systém se nespouští	Obráťte se na dodavatele.
Bd	Neúspěšná komunikace mezi deskou displeje a deskou budiče digestoře	Obráťte se na dodavatele.
EF	Současně bylo stisknuto více funkčních tlačítek	Vyčistěte ovládací panel.
FC	Tipy pro výměnu filtrů	Vyměňte filtrační síto, viz pokyny k výměně filtračního síta.

Kód závady, který se objeví během používání, a řešení

Kód závady	Problém	Řešení
Automatické zotavení		
EL, EH	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
C1	Vysoká teplota snímače keramické desky.	Počkejte, než se teplota keramické desky vrátí na normální hodnotu. Stisknutím tlačítka vypínače vypněte a zapněte spotřebič.
C2	Vysoká teplota IGBT	Počkejte, než se teplota IGBT vrátí na normální hodnotu. Stisknutím tlačítka vypínače vypněte a zapněte spotřebič. Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí; v opačném případě ho vyměňte.
B3	Abnormální proud na desce budiče digestoře.	Stisknutím tlačítka vypínače vypněte a zapněte spotřebič.
B7	Vzduchový kanál ventilačního systému je úplně ucpaný.	Stisknutím tlačítka vypínače vypněte a zapněte spotřebič. Zkontrolujte, zda v digestoři nejsou cizí předměty, a znovu ji spustěte.
Bez automatického zotavení		
E2	Závada snímače teploty keramické desky – zkrat.	Zkontrolujte zapojení nebo vyměňte snímač teploty keramické desky.
E1	Závada snímače teploty keramické desky – rozpojený obvod.	
E7	Závada snímače teploty keramické desky – neplatná hodnota.	
E4	Snímač teploty poruchy IGBT – zkrat	Vyměňte desku napájení.
E3	Snímač teploty poruchy IGBT – rozpojený obvod.	
B5	Chyba ventilačního systému.	Vyměňte desku budiče nebo motor digestoře.
Bd	Neúspěšná komunikace mezi deskou displeje a deskou budiče digestoře.	Vyměňte desku budiče, napájení nebo displeje digestoře a zkontrolujte, zda není poškozený propojovací kabel.

Specifická závada a řešení

Závada	Problém	Řešení A	Řešení B
Po připojení spotřebiče k napájení se nerozsvítí LED indikátor.	Není přiváděno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zapojená v zásuvce a zda je zásuvka funkční.	
	Závada zapojení přídatné desky napájení a desky displeje.	Zkontrolujte zapojení.	
	Přídatná deska napájení je poškozená.	Vyměňte přídatnou desku napájení.	
	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně.	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Rozsvítí se indikátor režimu vaření, ale vaření se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Možná je okolní teplota příliš vysoká. Možná je ucpaný přívod vzduchu nebo větrací otvor.	
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda se ventilátor volně otáčí; v opačném případě ho vyměňte.	
	Deska napájení je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Za provozu náhle ustane ohřev a na displeji bliká „U“.	Typ hrnce je nesprávný.	Použijte správný hrnec (viz návod k obsluze).	Obvod detekce hrnce je poškozený, vyměňte desku napájení.
	Průměr hrnce je příliš malý.		
	Varná deska se přehřála.	Spotřebič je přehřátý. Počkejte, než se teplota vrátí na normální hodnotu. Stisknutím tlačítka vypínače vypněte a zapněte spotřebič.	
Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazují „U“.	Závada zapojení desky napájení a desky displeje;	Zkontrolujte zapojení.	
	Deska displeje komunikační části je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte desku napájení.	
Z motoru ventilátoru se ozývá neobvyklý zvuk.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Varná deska	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~, 380–415 V 3N~, 50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7 400 W
Rozměry výrobku HxŠxV (mm)	800X520X230
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

Energetický štítek

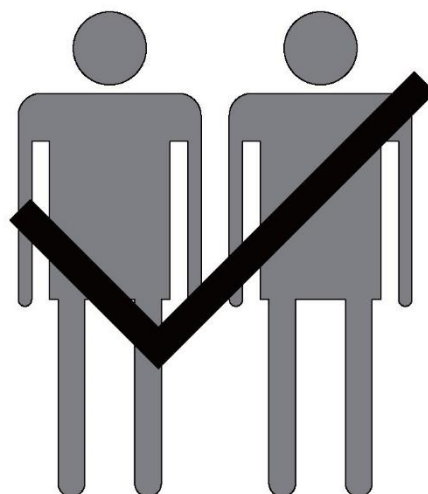
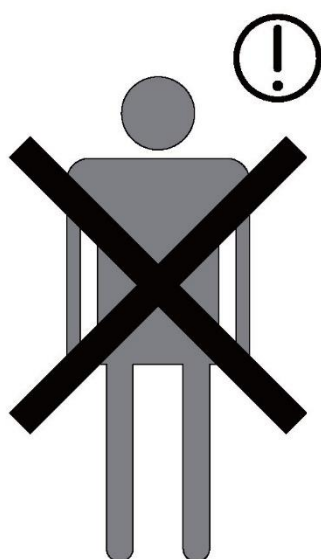
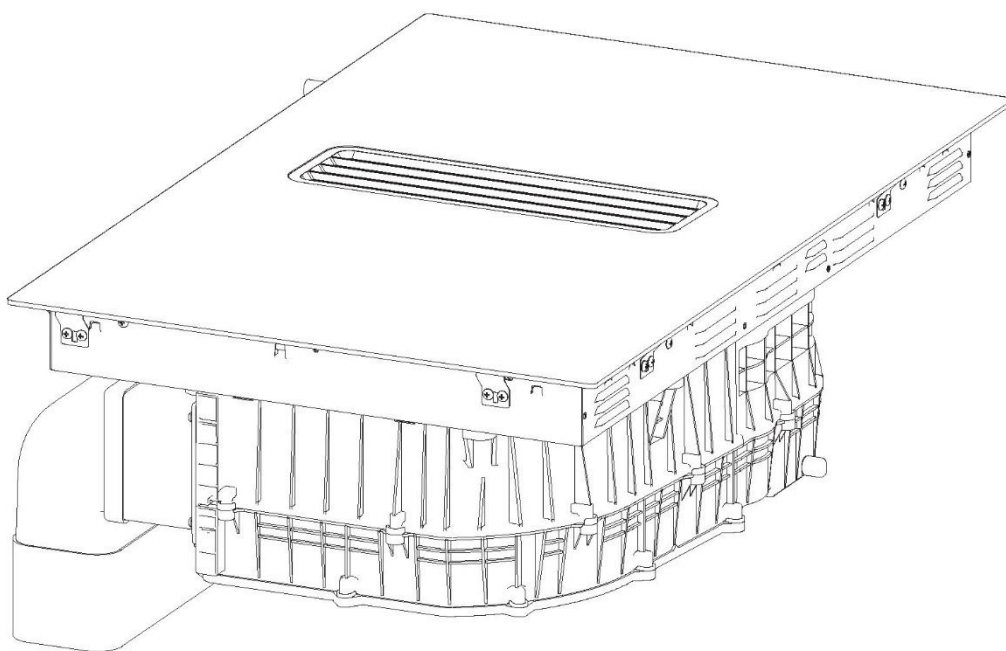
Výrobce	Haier		
Identifikace modelu	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
Typ varné desky	Elektrická varná deska		
Počet varných ploch	Dvě plochy		
Technologie ohřevu	Indukční ohřev		
Průměr užitečného povrchu pro varnou zónu	Ø	-	cm
Rozměry užitečného povrchu pro varnou zónu D*Š	D Š	Levá plocha: 37,5*20,5 Pravá plocha: 37,5*20,5	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu	EC _{elektrický ohřev}	Levá plocha: 185 Pravá plocha: 188	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky	EC _{elektrická varná deska}	186	Wh/kg
Spotřeba energie			
Roční spotřeba energie	AEC _{digestoř}	31,4	kWh/rok
Třída energetické účinnosti	-	A	-
Index energetické účinnosti	EEl _{digestoř}	50,2	-
Hydrodynamická účinnost	FDE _{digestoř}	28,3	-
Třída hydrodynamické účinnosti	-	A	-
Osvětlení			
Účinnost osvětlení	LE _{digestoř}	Neuvádí se	lux/W
Třída účinnosti osvětlení	-	Neuvádí se	-

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Filtrování tuků			
Účinnost filtrování tuků	GFE _{digestoř}	79,1	%
Třída účinnosti filtrování tuků	-	C	-
Objemový průtok (potrubní odsávání)			
Maximální průtok vzduchu při nejnižším nastavení a normálním používání	-	327	m/h
Maximální průtok vzduchu při nejvyšším nastavení a normálním používání	-	518	m/h
Maximální průtok vzduchu při nastavení zesíleného výkonu	-	645	m/h
Hlučnost (potrubní odsávání)			
Vzduchové emise akustického výkonu při použití váhového filtru A při nejnižším nastavení	-	57	dB
Vzduchové emise akustického výkonu při použití váhového filtru A při nejvyšším nastavení	-	65	dB
Vzduchové emise akustického výkonu při použití váhového filtru A při nastavení zesíleného výkonu	-	70	dB
Příkon			
Příkon ve vypnutém režimu	P ₀	0,42	W
Příkon v pohotovostním režimu	P _s	Neuvádí se	W
Objemový průtok (recirkulační odsávání)			
Maximální průtok vzduchu při nejnižším nastavení a normálním používání	-	355	m/h
Maximální průtok vzduchu při nejvyšším nastavení a normálním používání	-	468	m/h
Maximální průtok vzduchu při nastavení zesíleného výkonu	-	520	m/h
Hlučnost (recirkulační odsávání)			
Vzduchové emise akustického výkonu při použití váhového filtru A při nejnižším nastavení	-	62	dB
Vzduchové emise akustického výkonu při použití váhového filtru A při nejvyšším nastavení	-	67	dB
Vzduchové emise akustického výkonu při použití váhového filtru A při nastavení zesíleného výkonu	-	70	dB

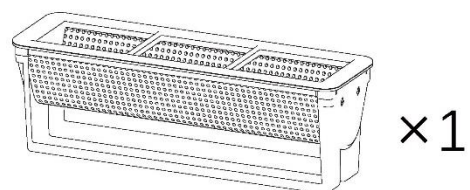
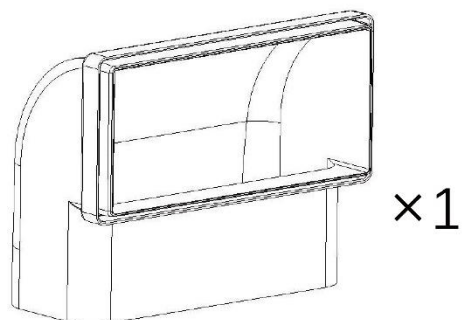
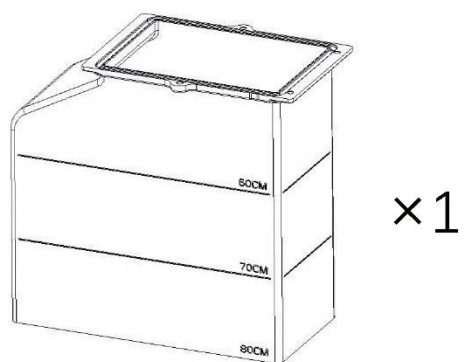
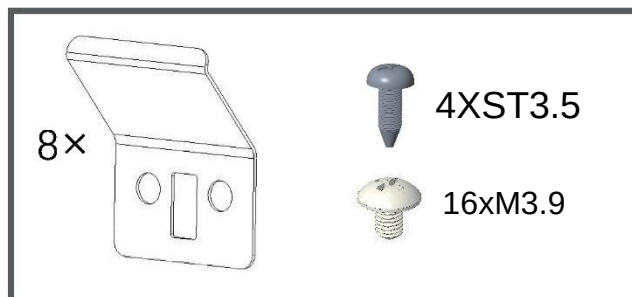
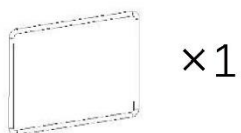
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k neustálému úsilí o zlepšování našich výrobků můžeme změnit specifikace a konstrukci bez předchozího oznámení.

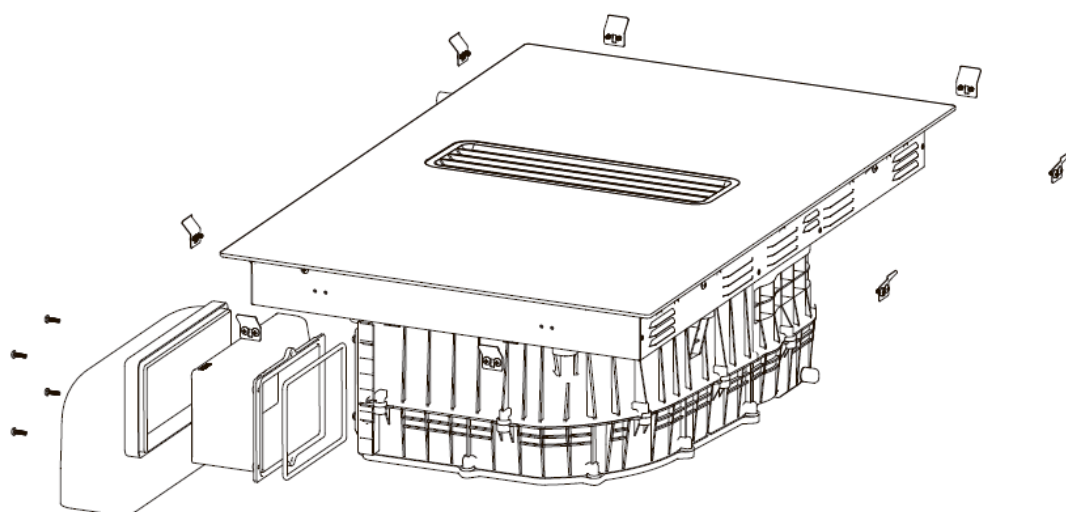
Průměr dna nádobí pro indukční ohřev		
Varná zóna	Minimální	Maximální
1, 2, 3 a 4	120	200
Flexibilní plocha	120	220*380

INSTALACE SPOTŘEBIČE

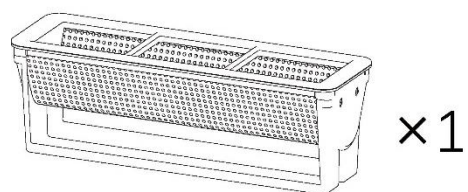
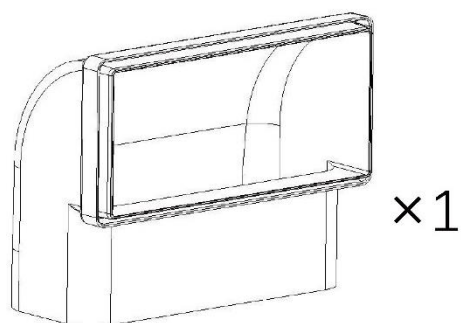
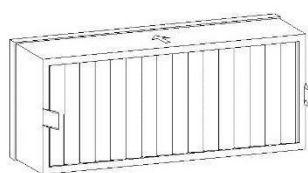
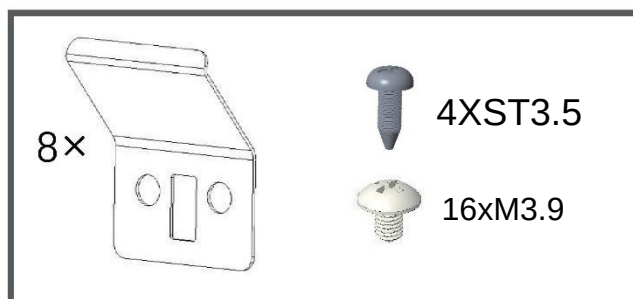
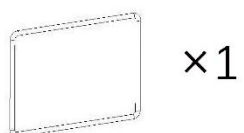


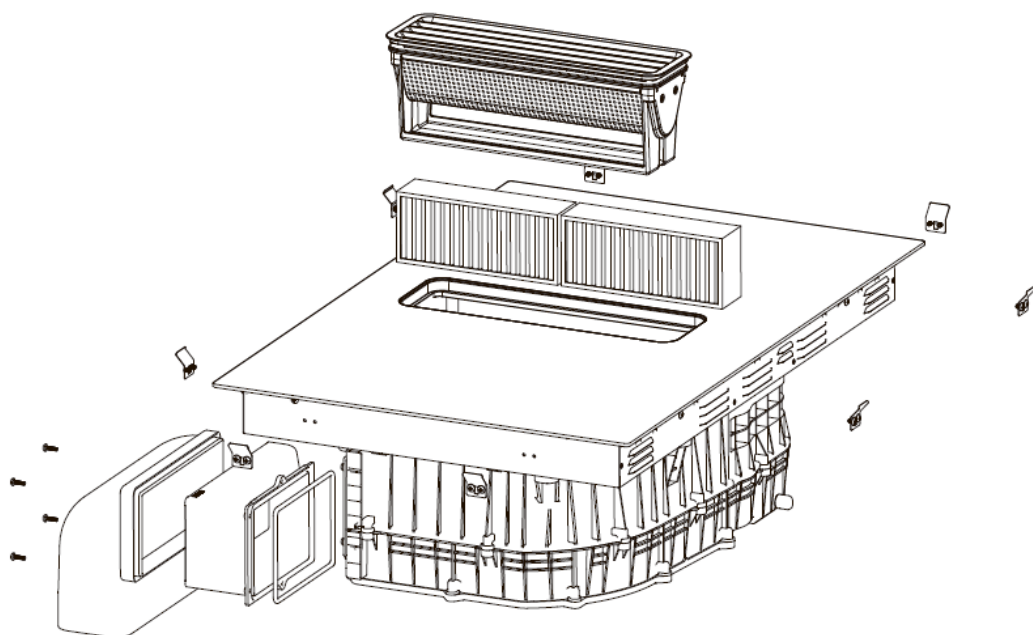
Instalační příslušenství, vypouštění ven



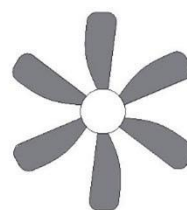
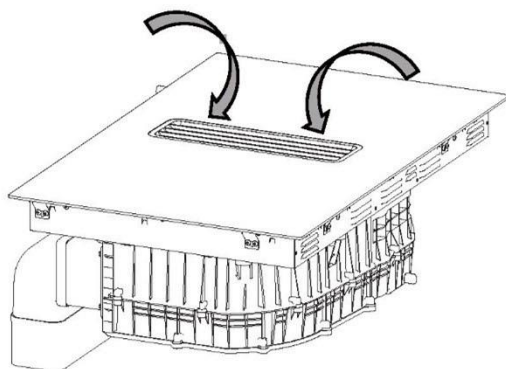
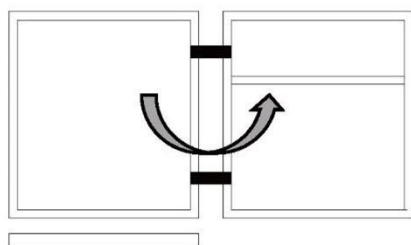


Instalační příslušenství, vypouštění dovnitř

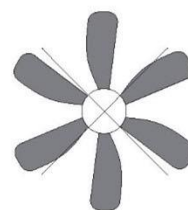
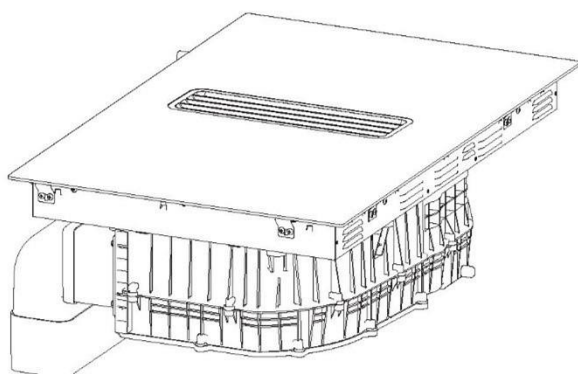
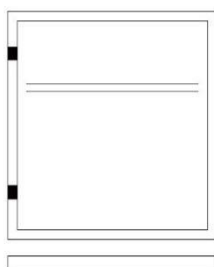


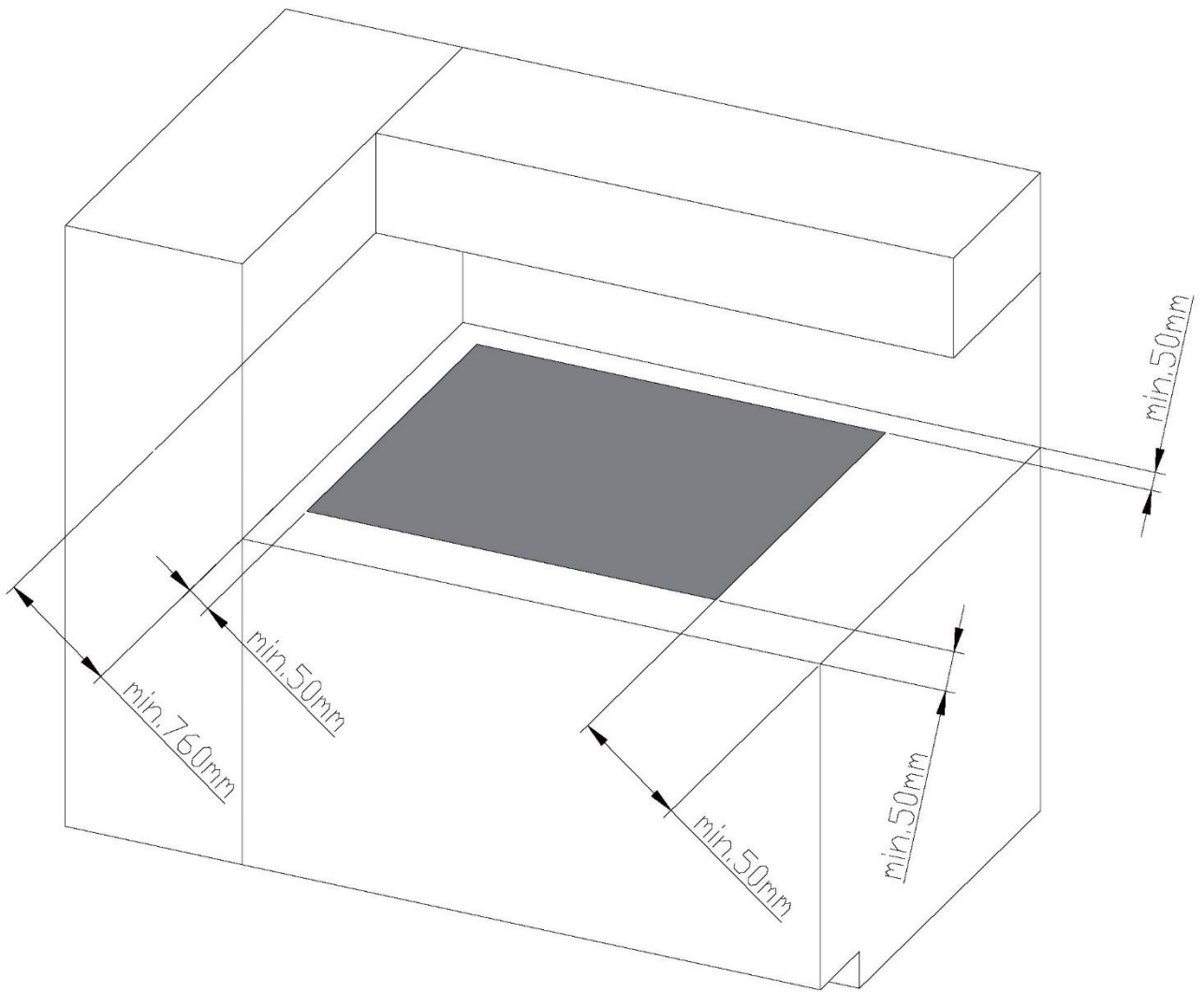


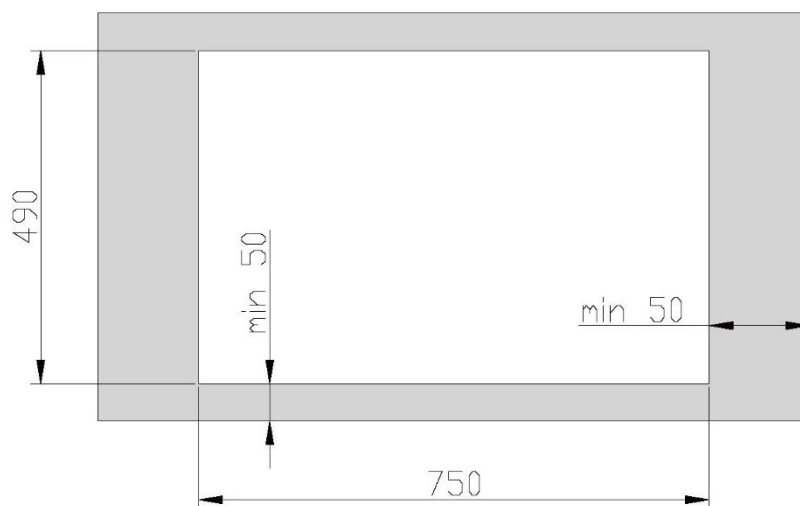
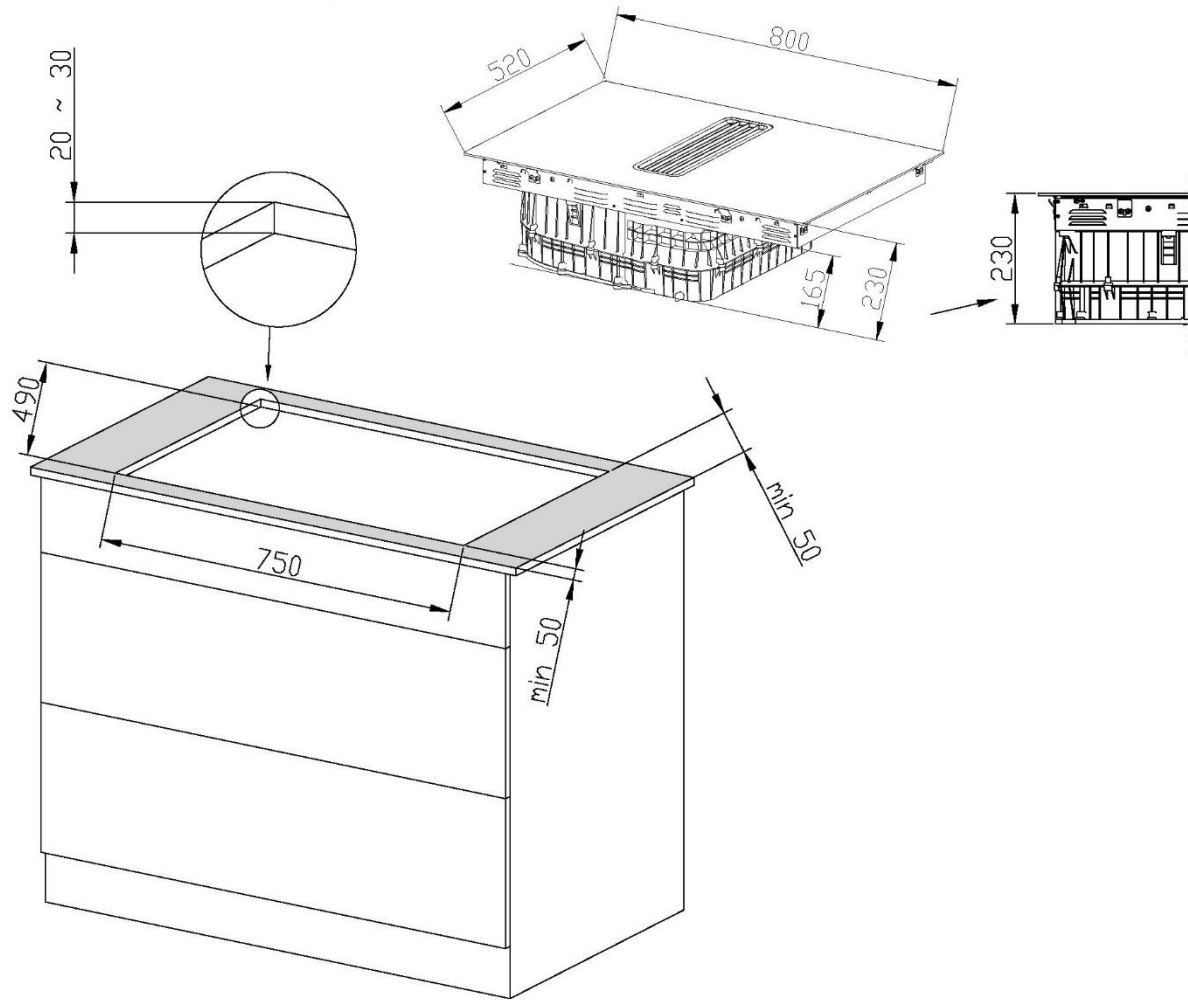
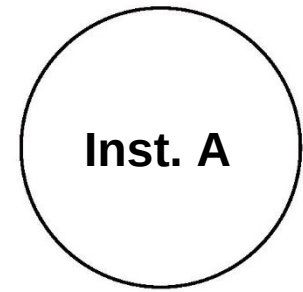
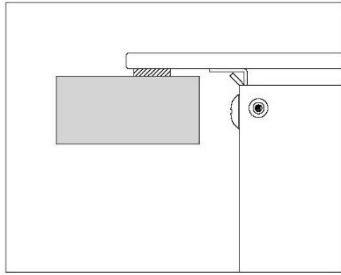
Otevřený výstup
vzduchu

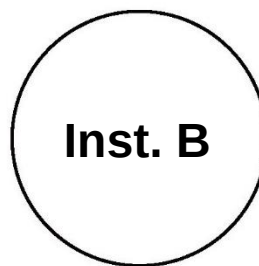


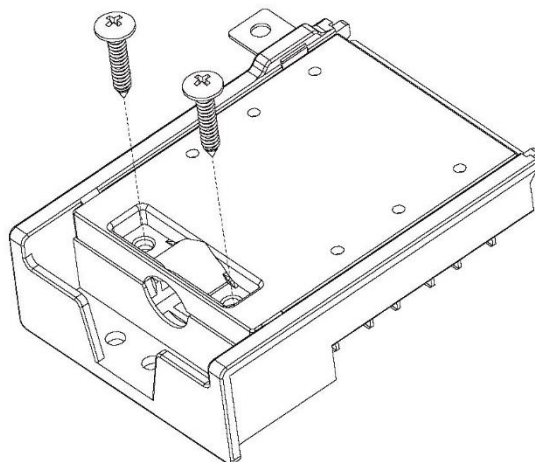
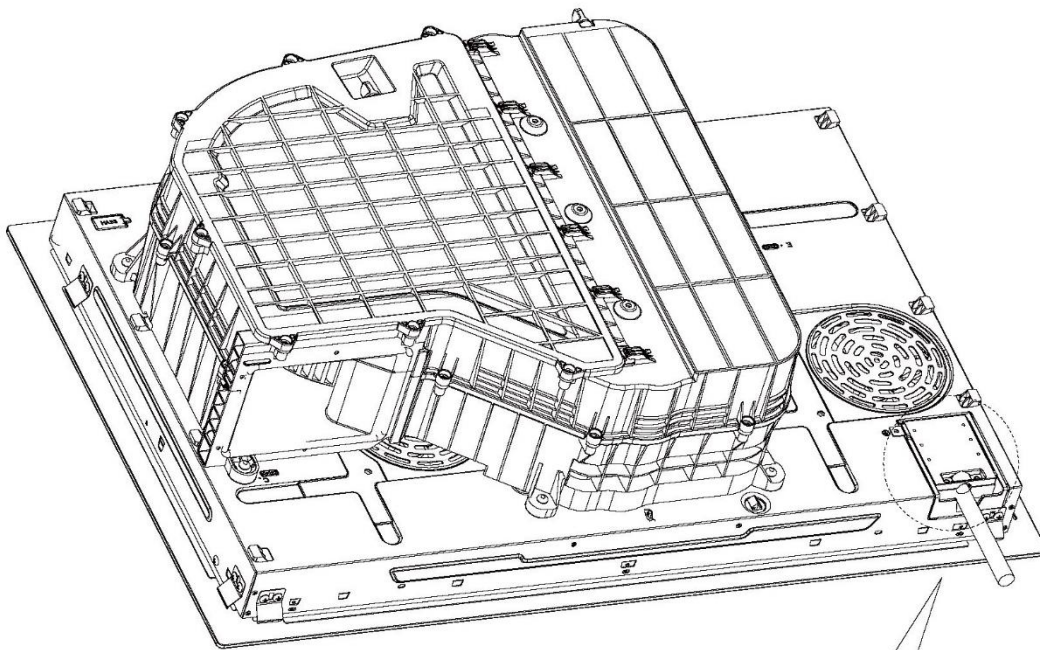
Uzavřený výstup vzduchu
Nepoužívejte výrobek

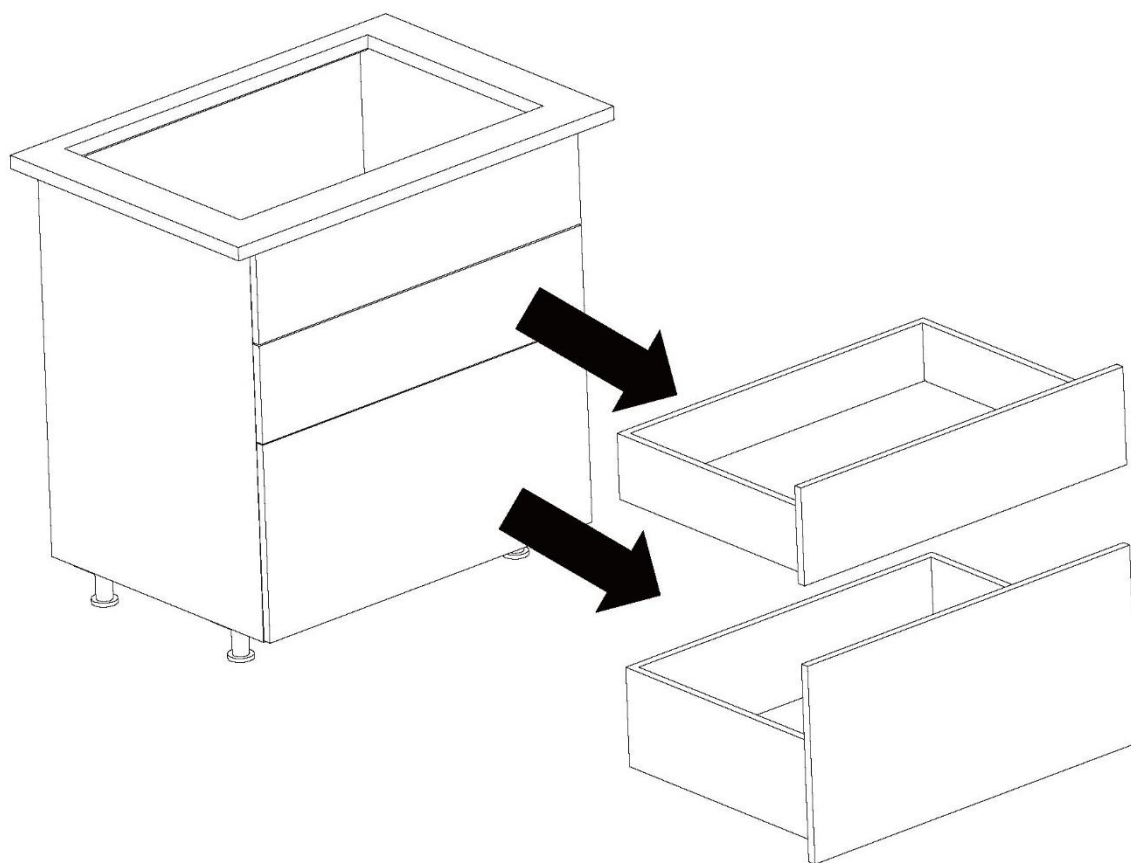




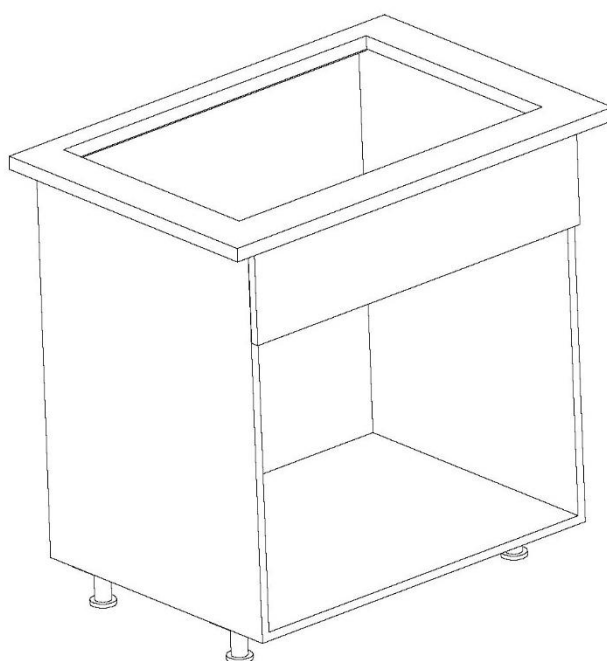




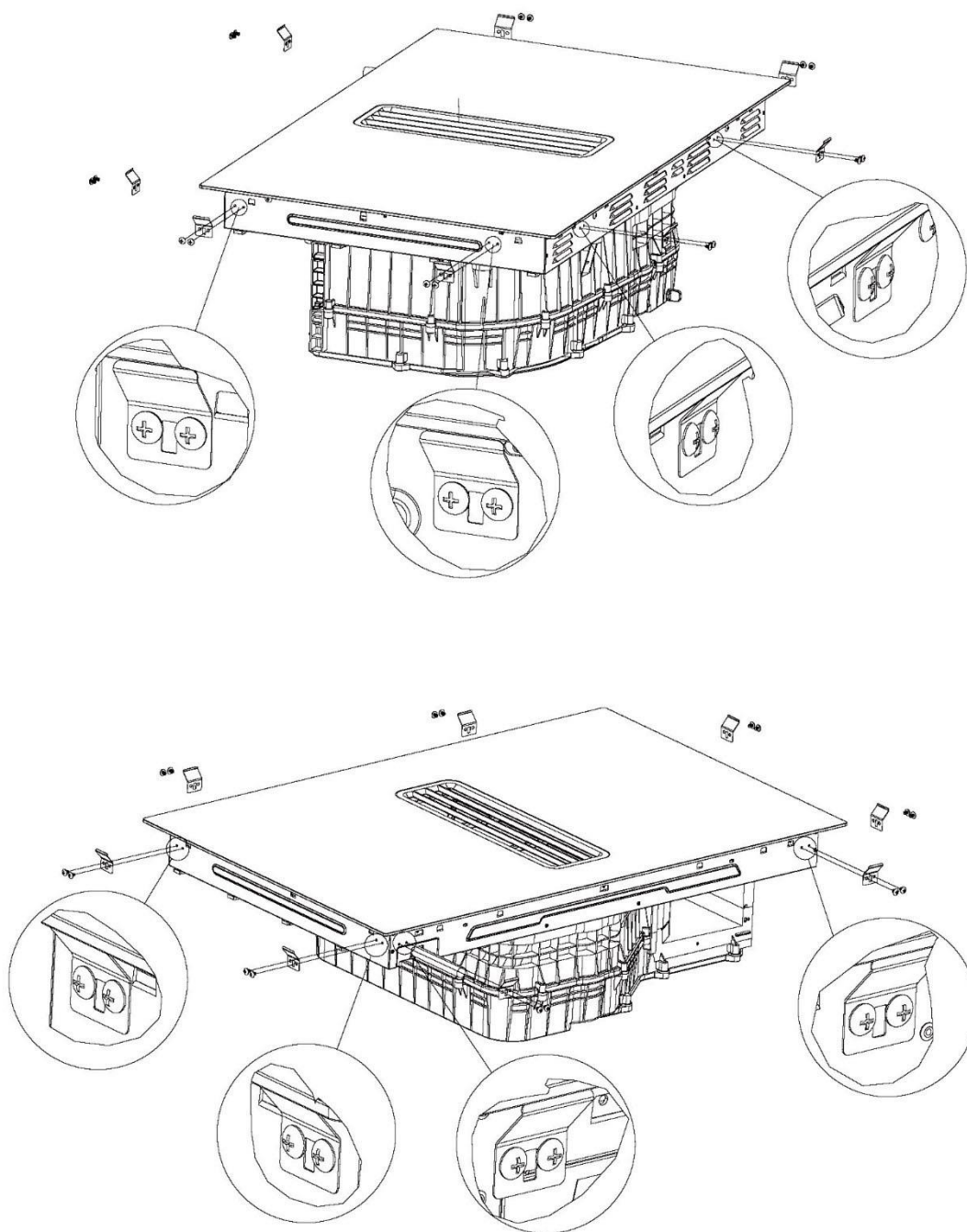
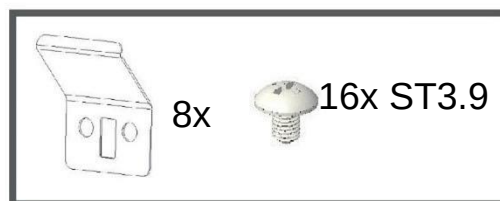


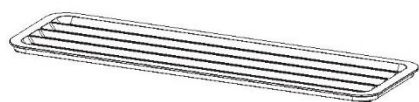


Správně!

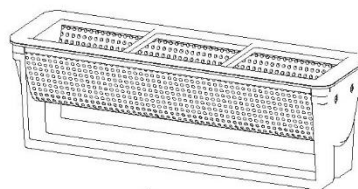


Instalace přepážky na sporák





1x

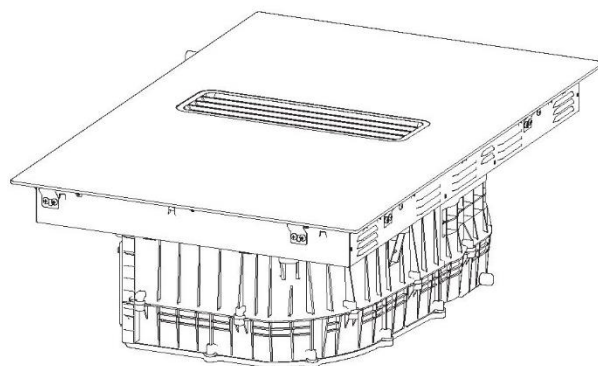
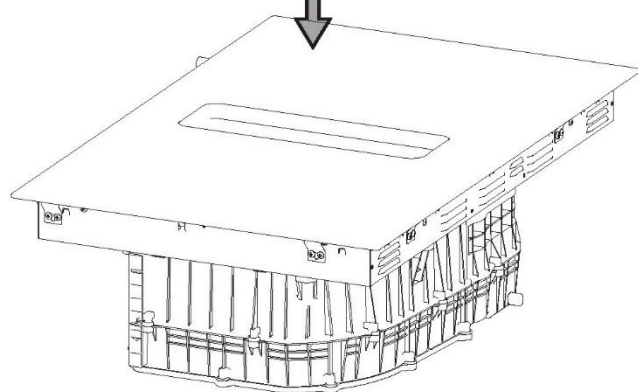
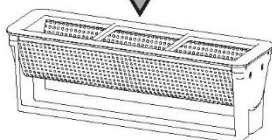


1x

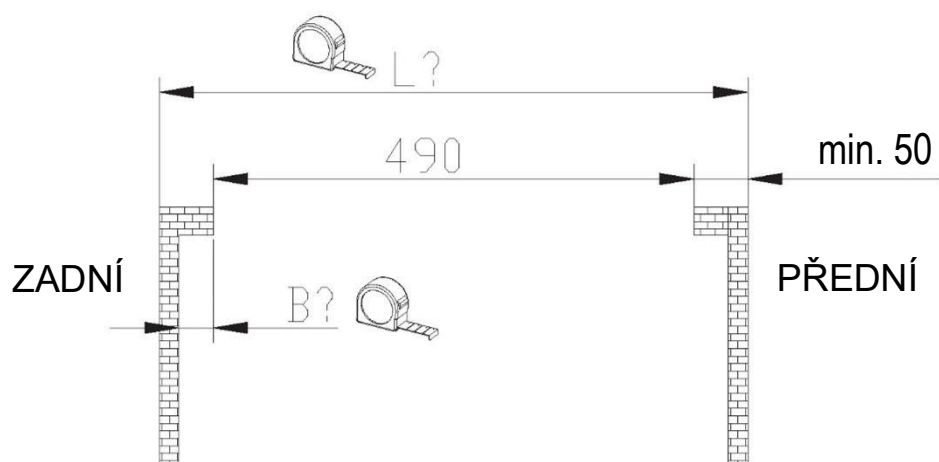
②



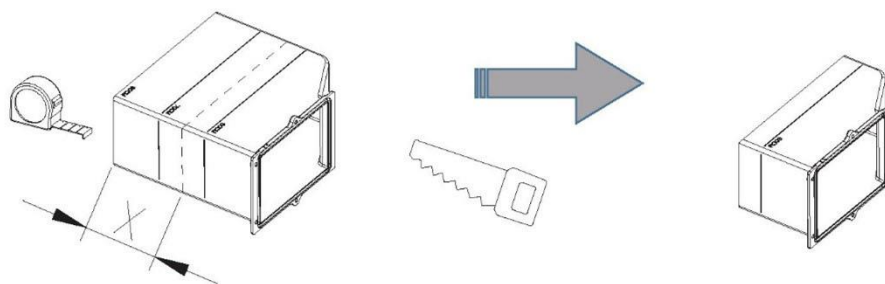
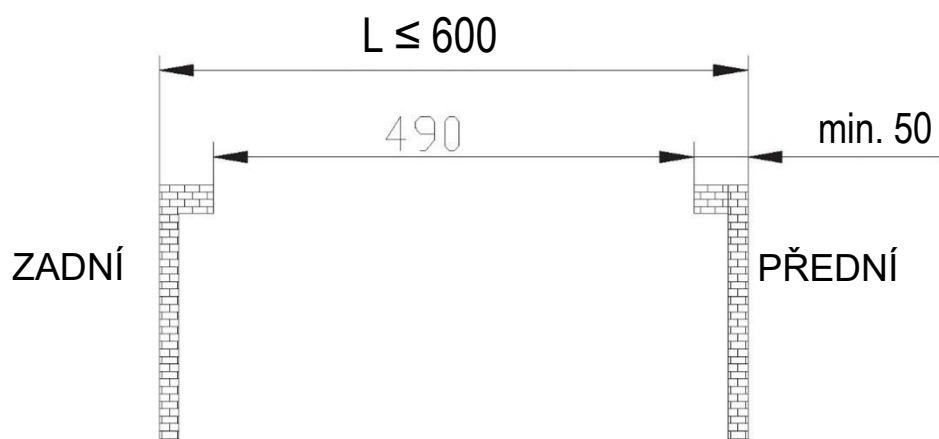
①



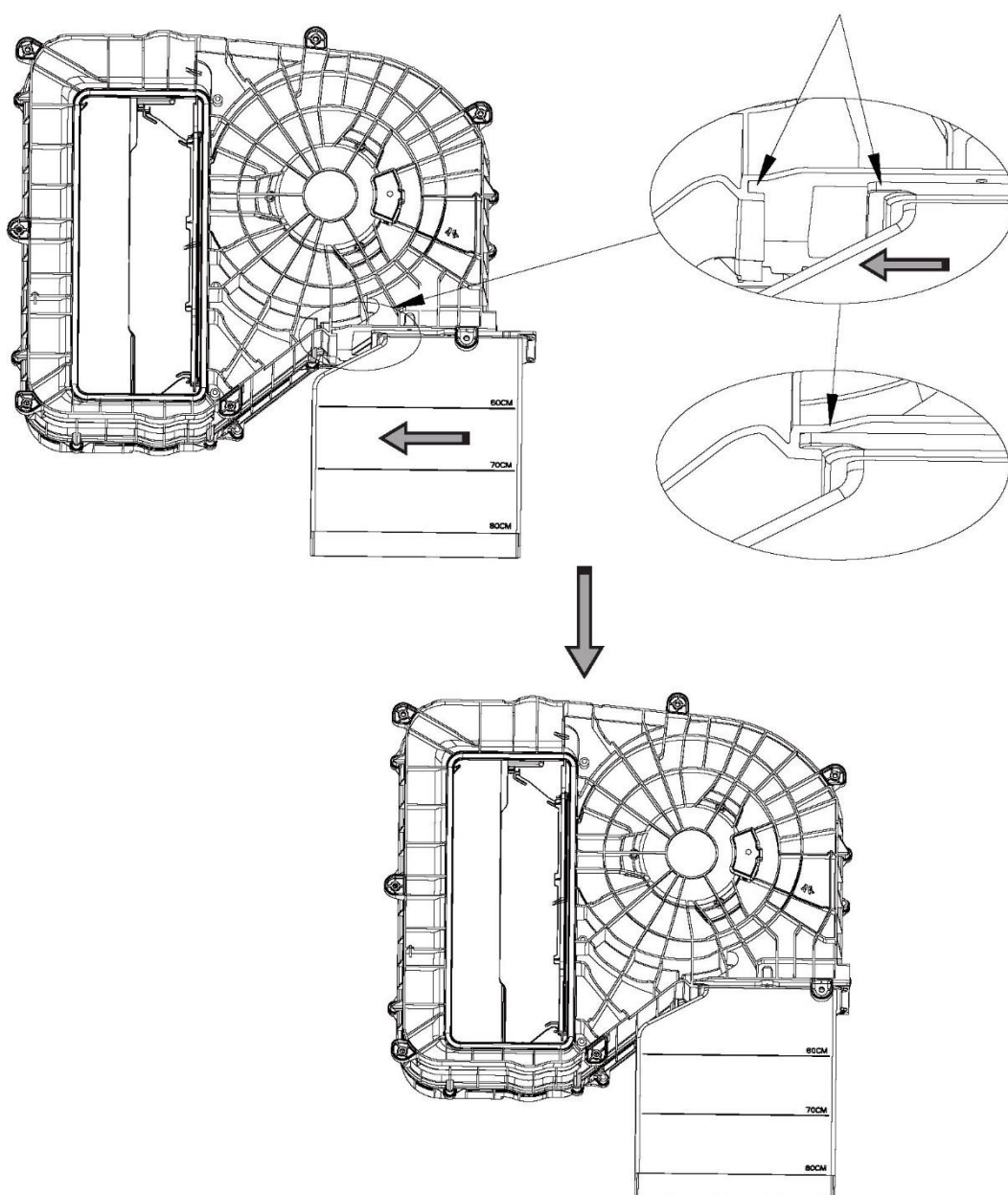
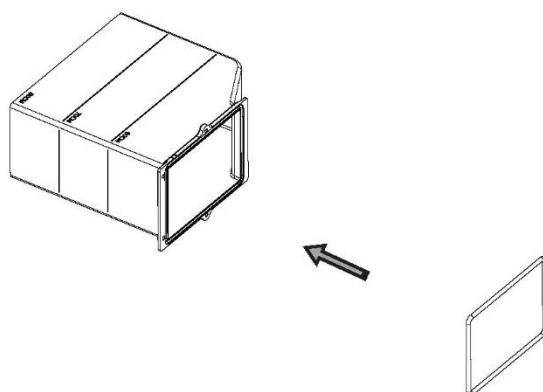
Správně!



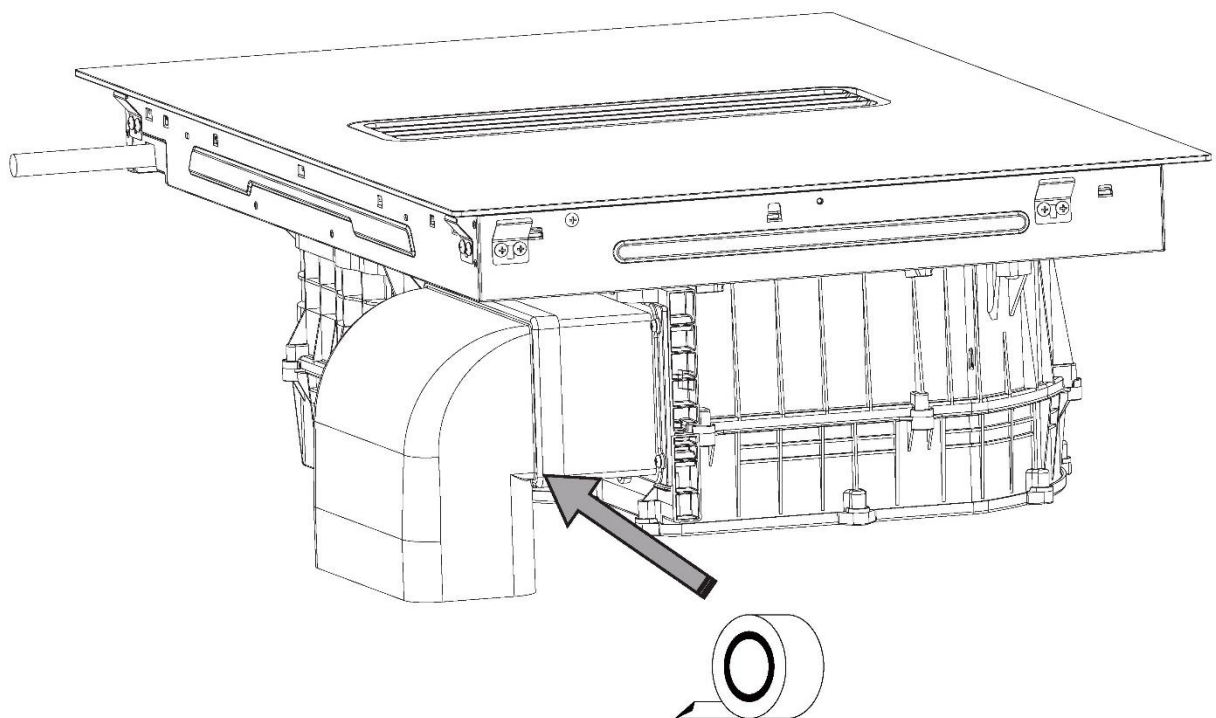
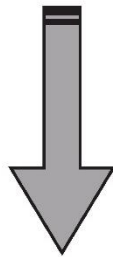
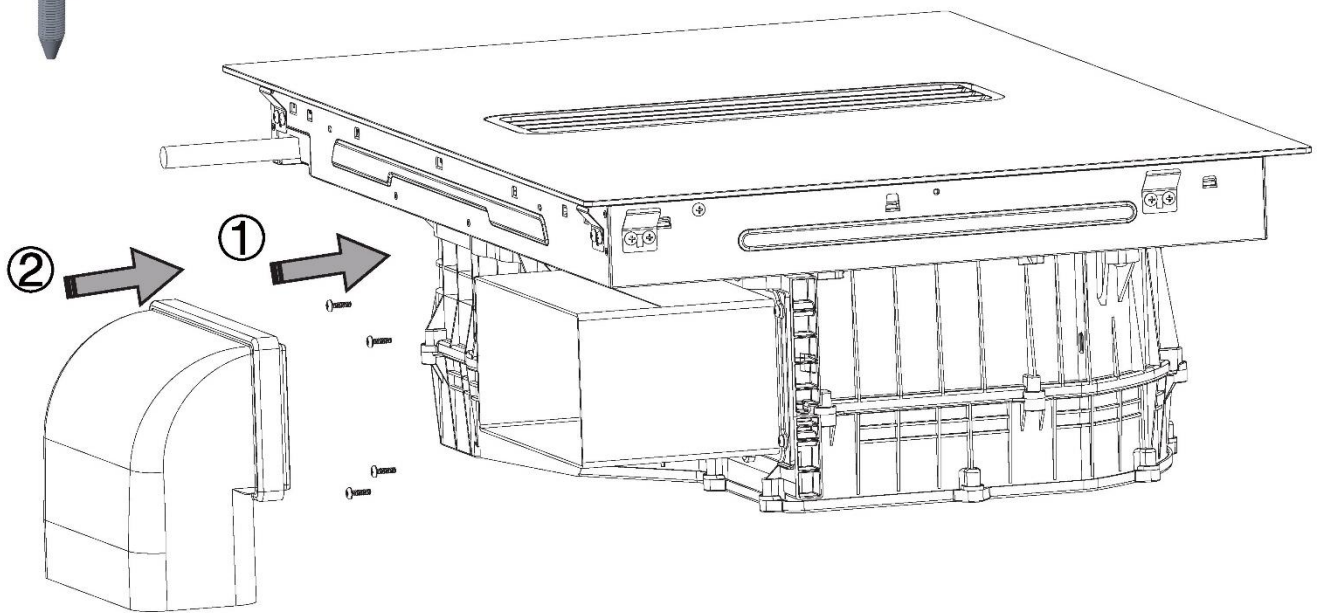
Ⓢ1: $L \leq 600$

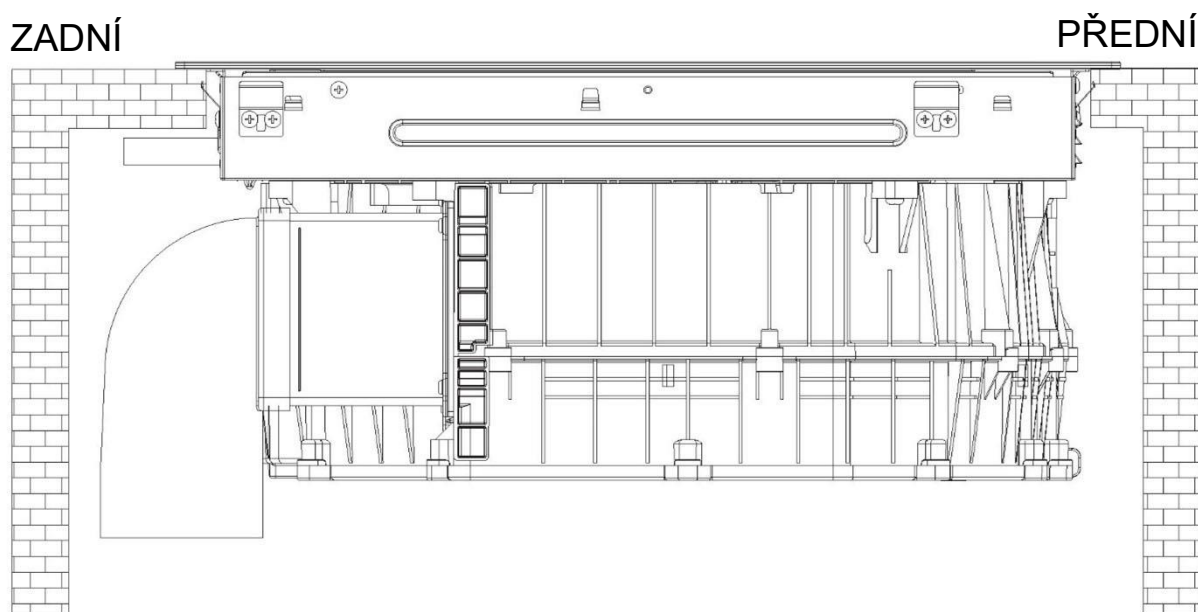
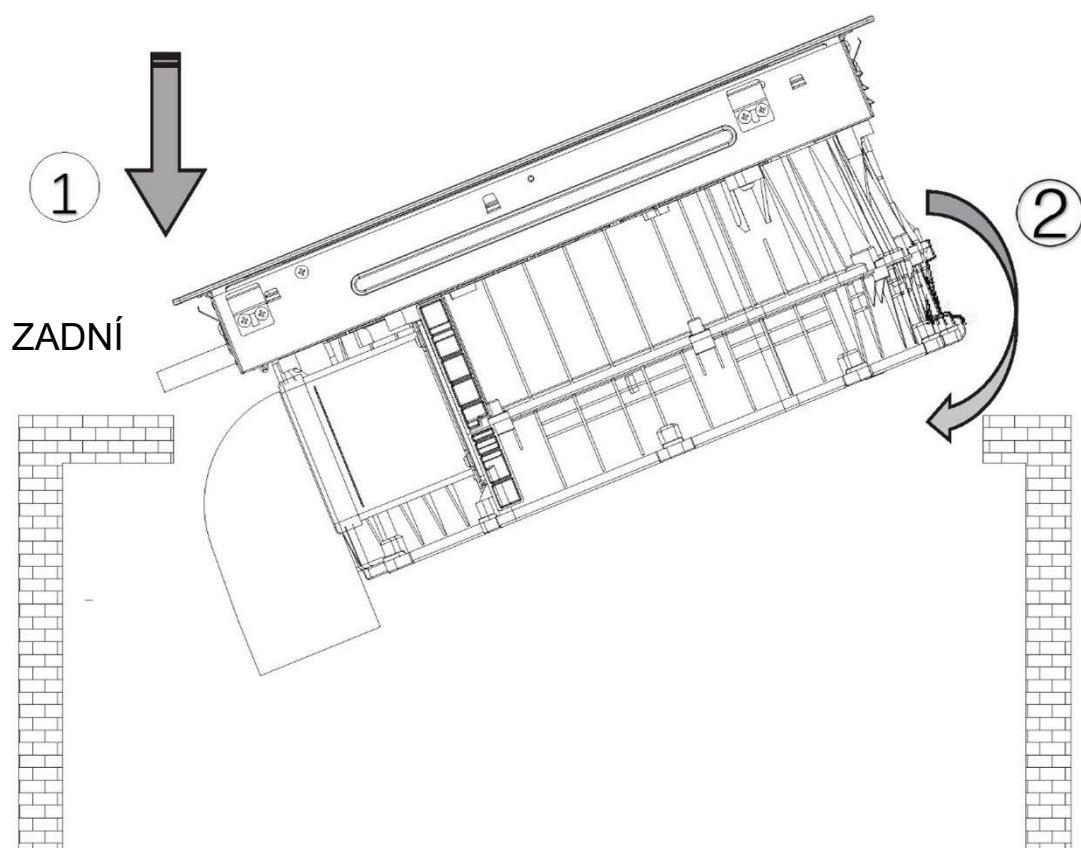


$$X = 186 - B$$

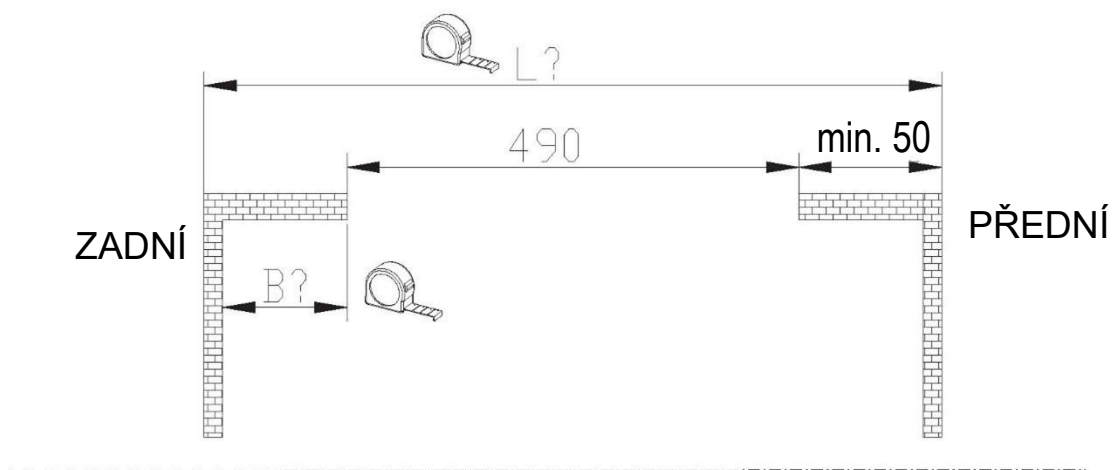


 4xST3.5

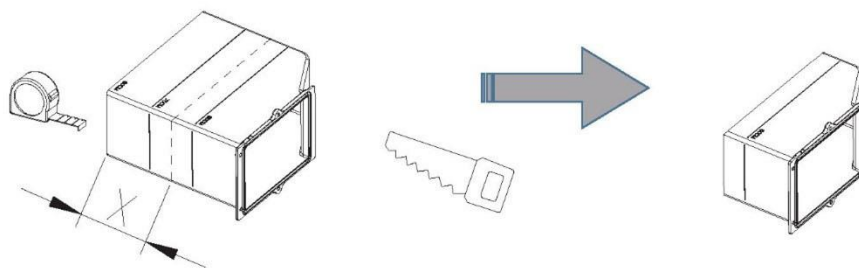
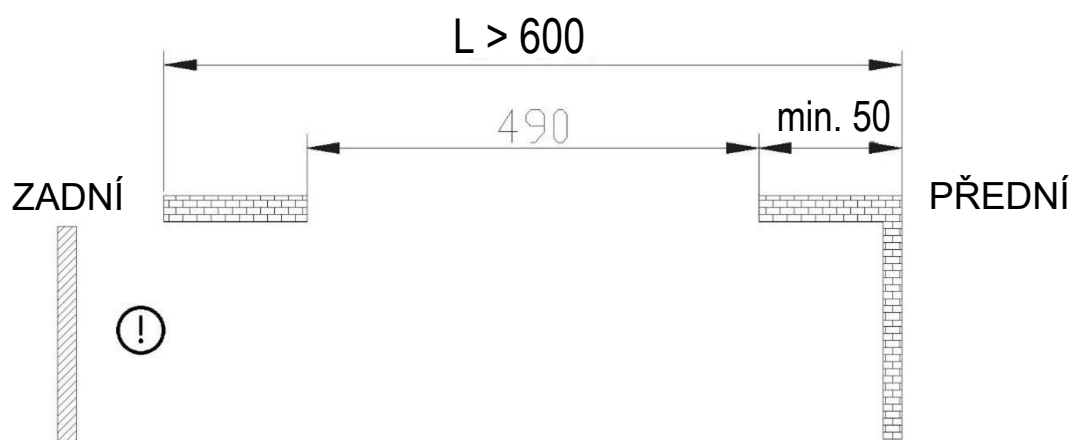




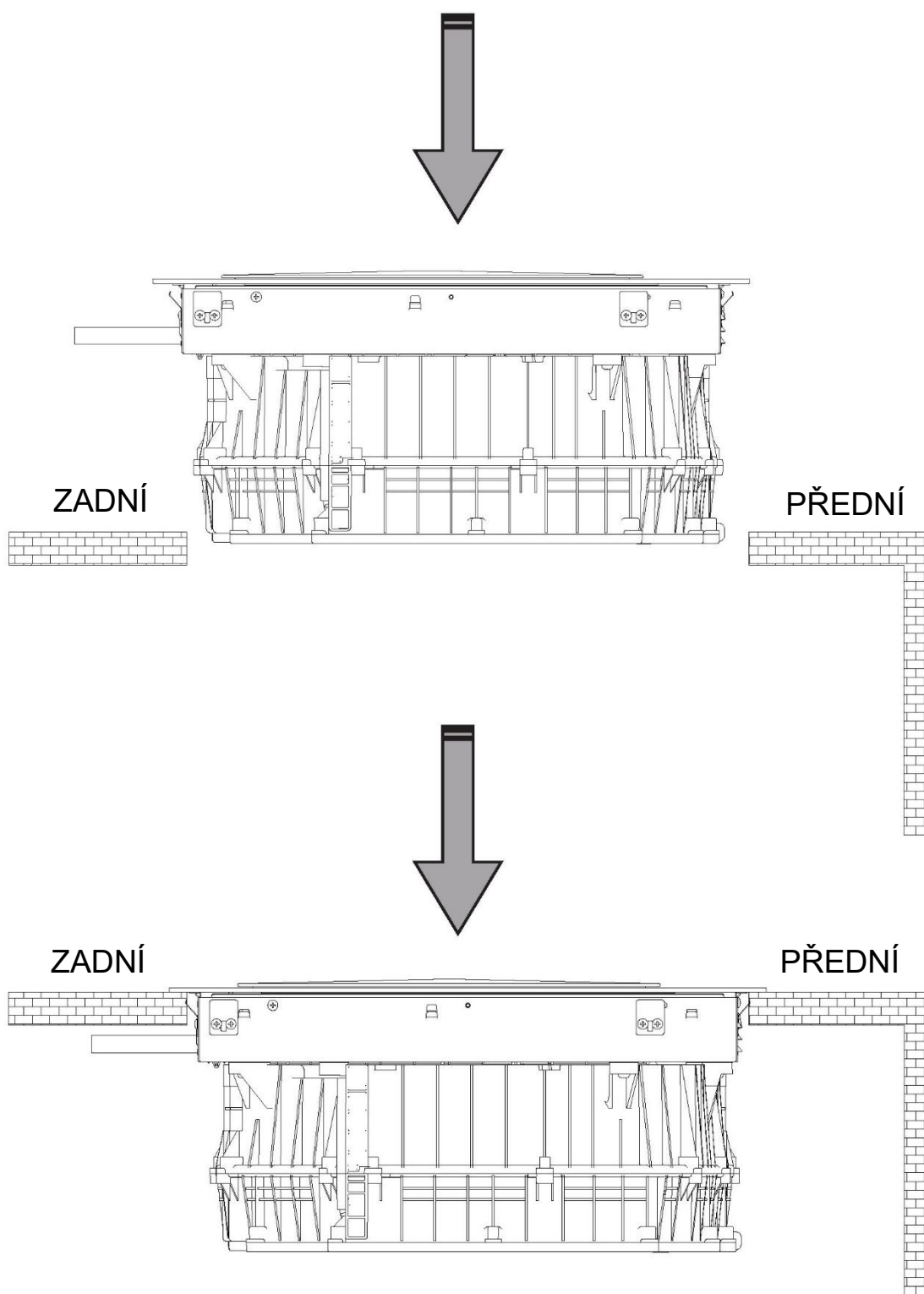
Správně!

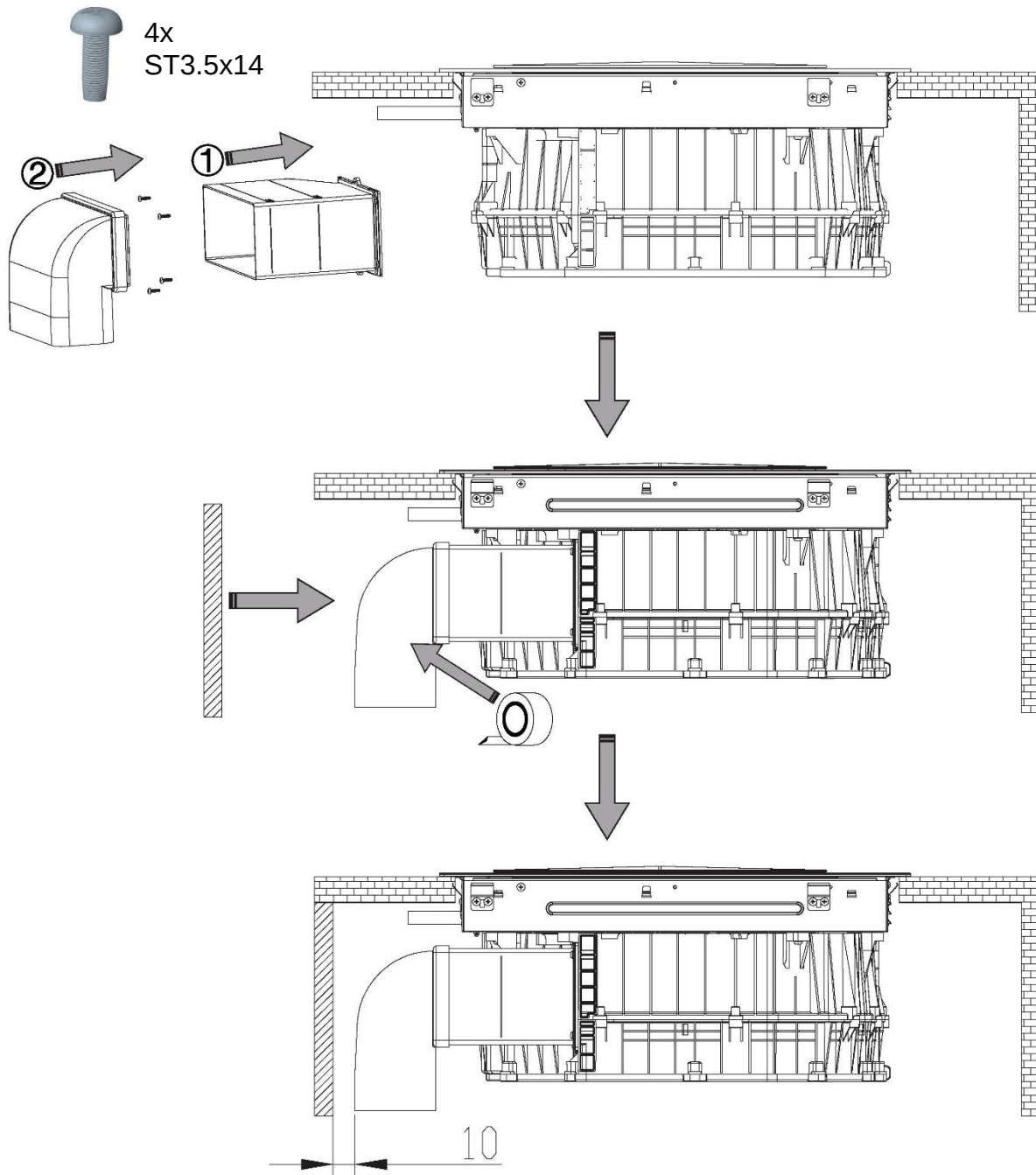
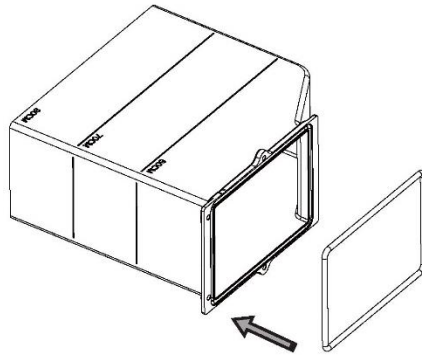


❗ S2: $L > 600$

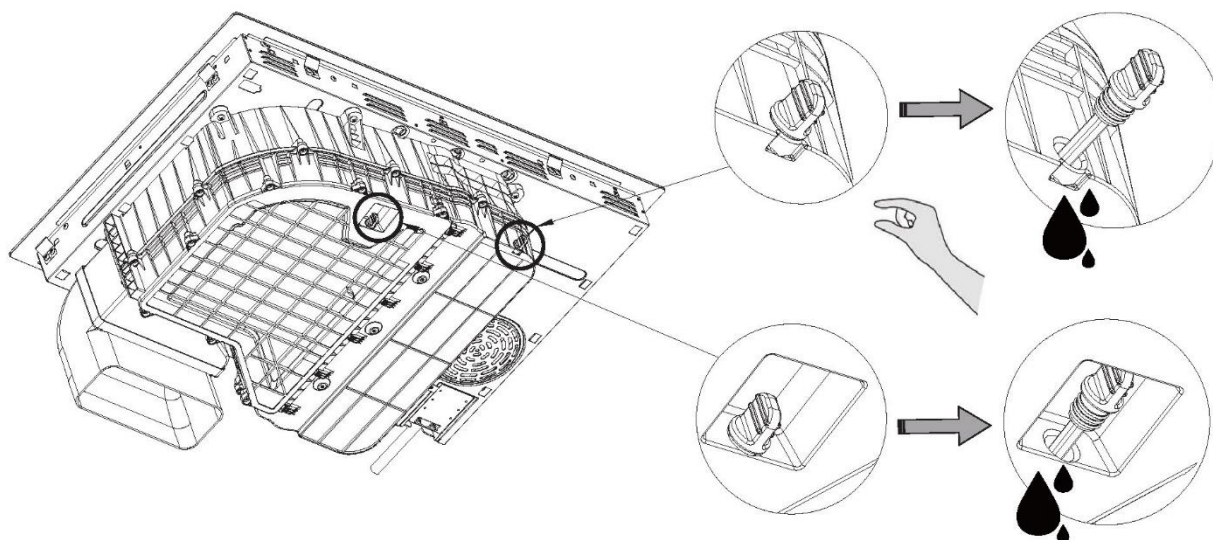


$$X = 186 - B$$

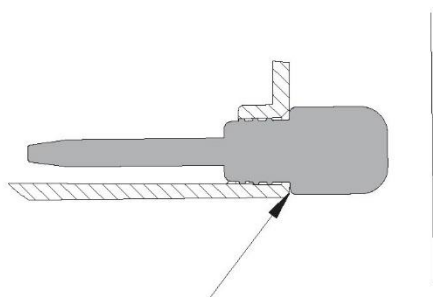




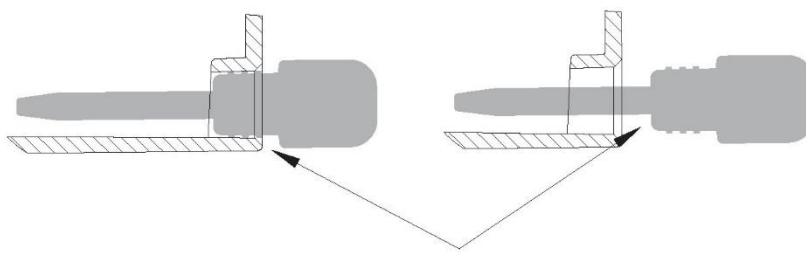
Když je nutné
vypustit vodu



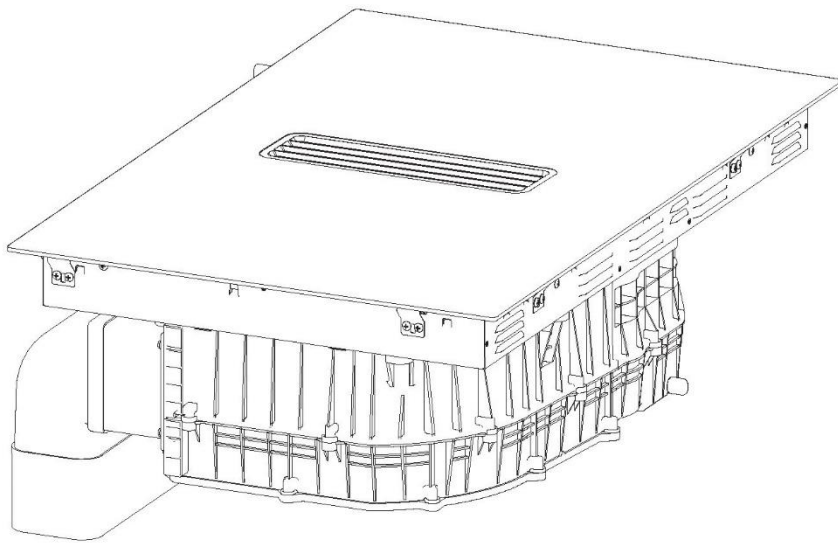
Po vypuštění vody nebo
instalaci vybavení silně
zatlačte gumovou zátku

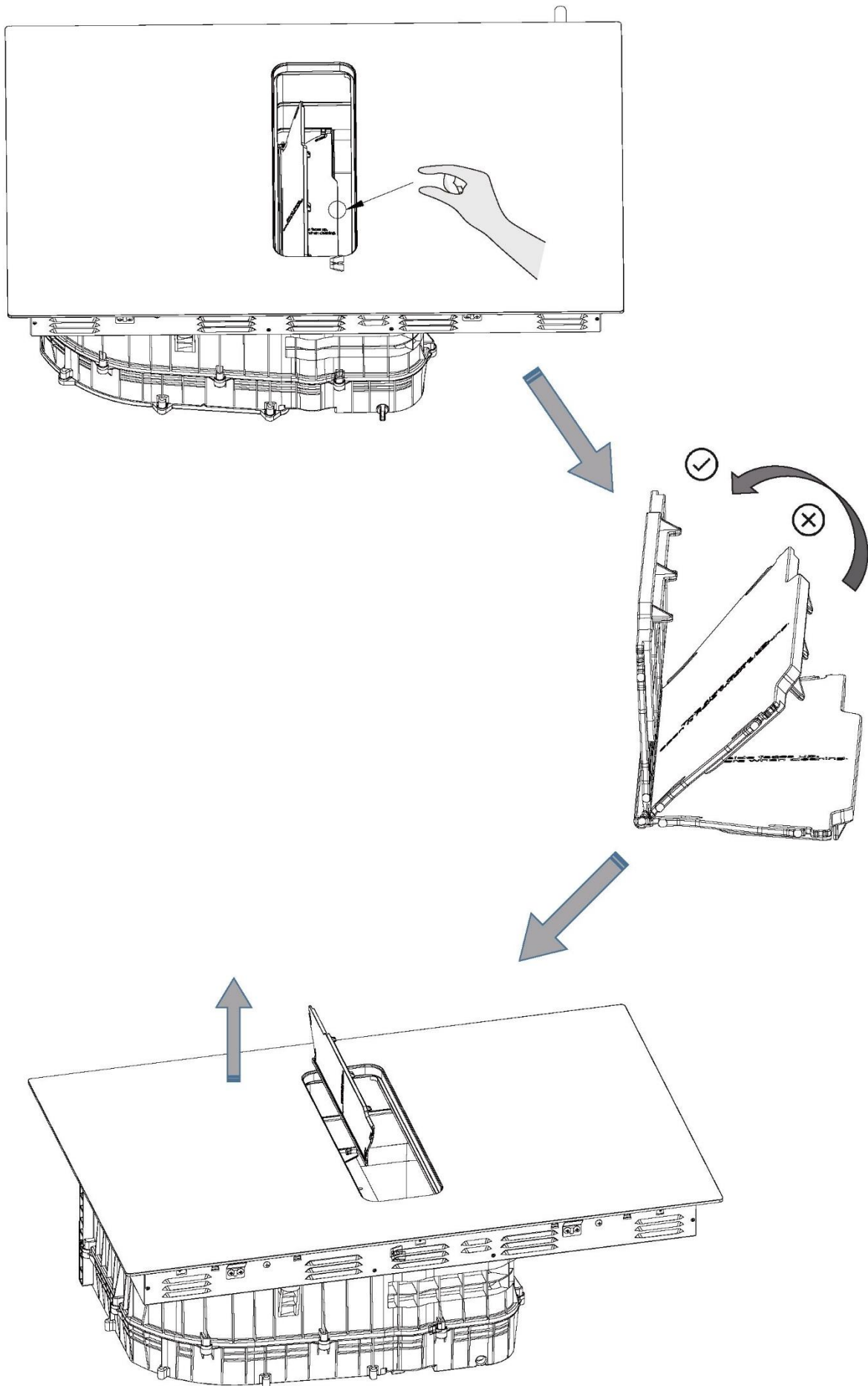


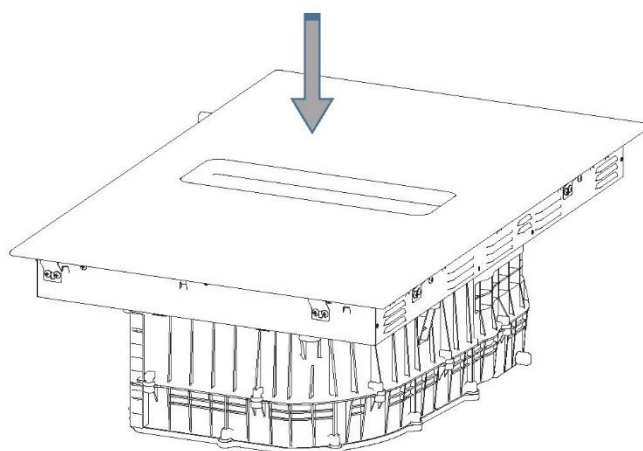
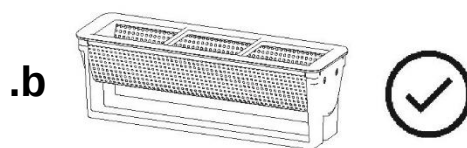
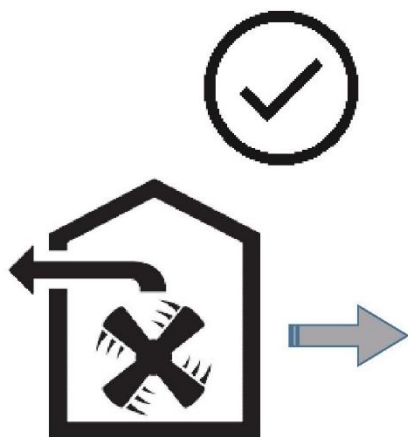
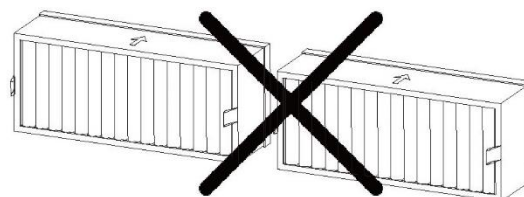
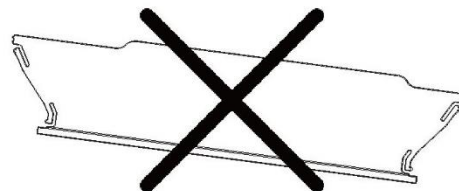
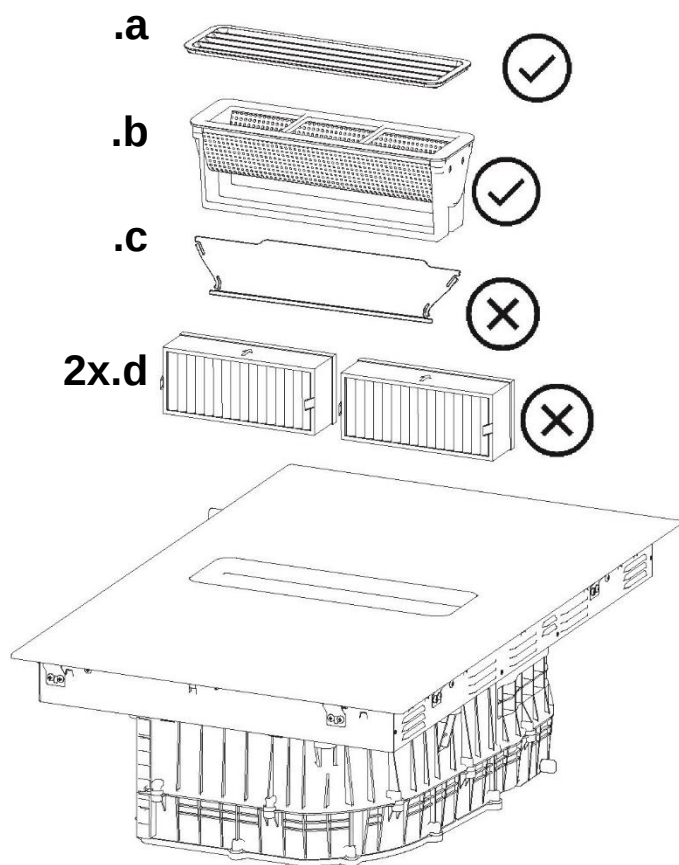
Správně!

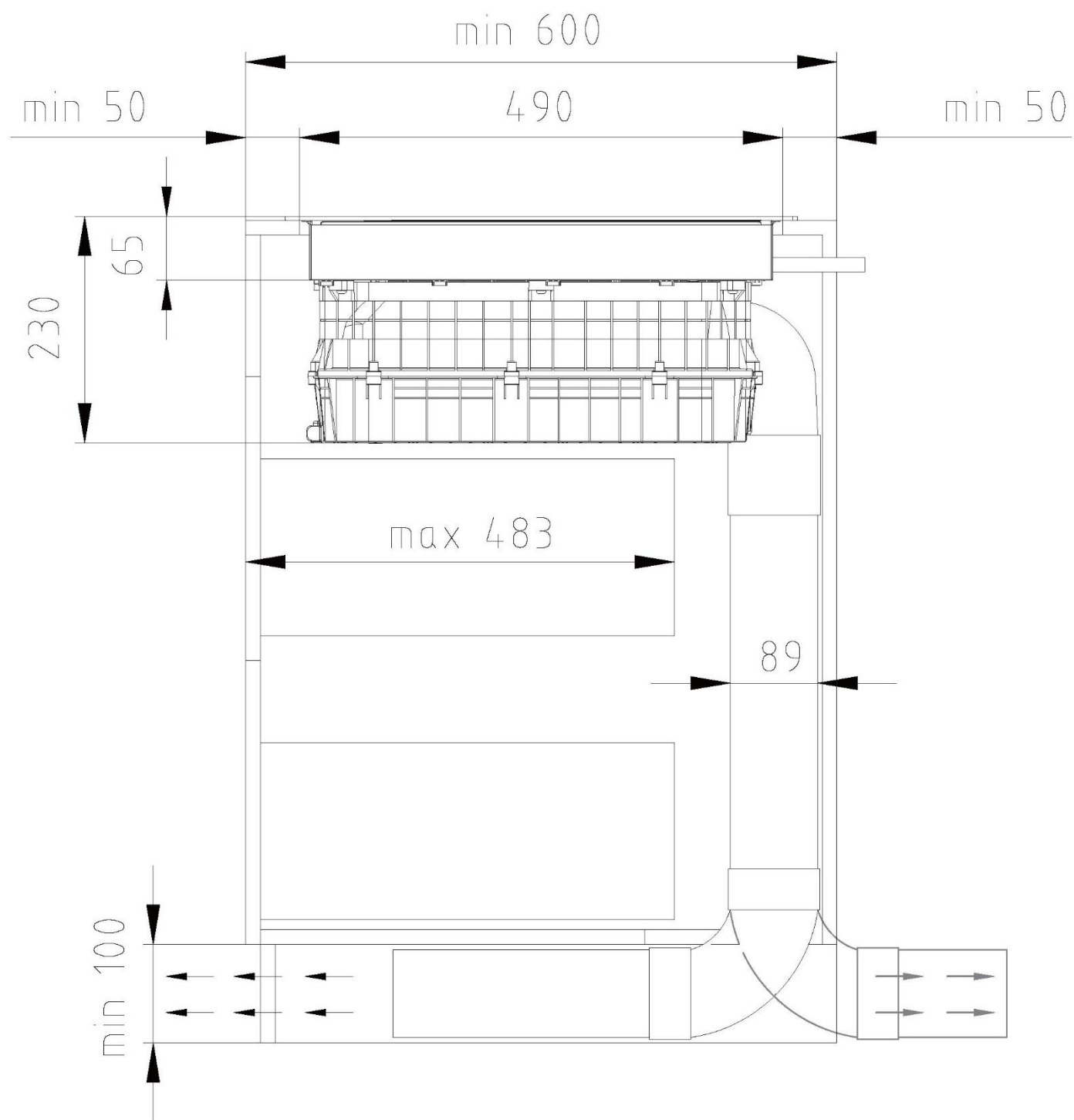


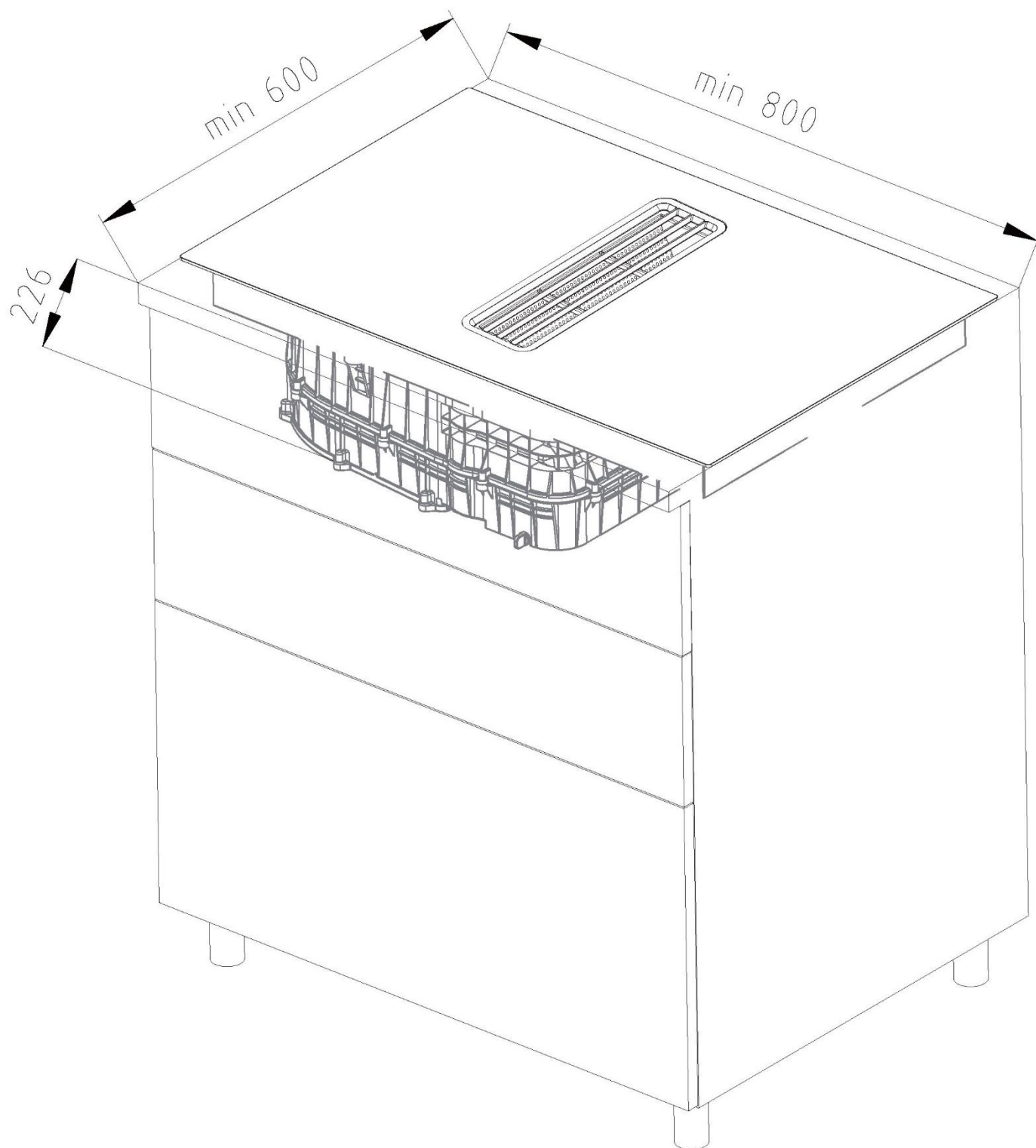
Špatně!



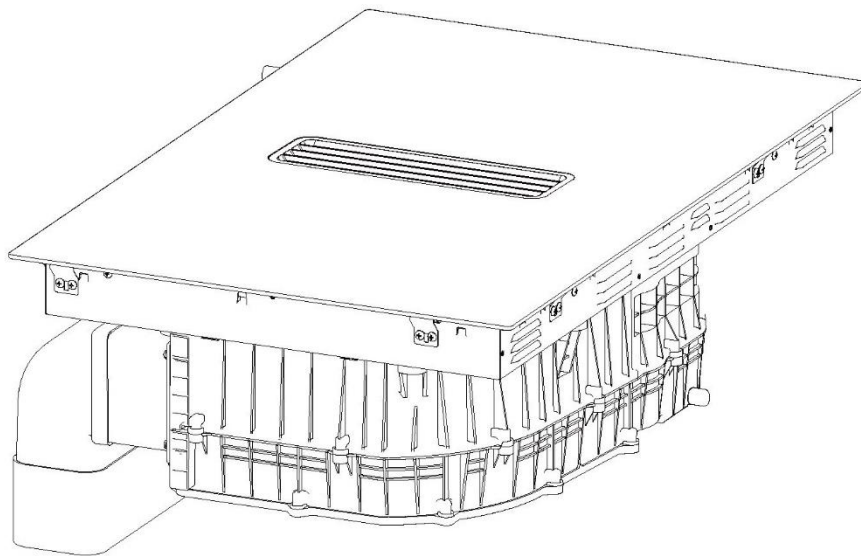


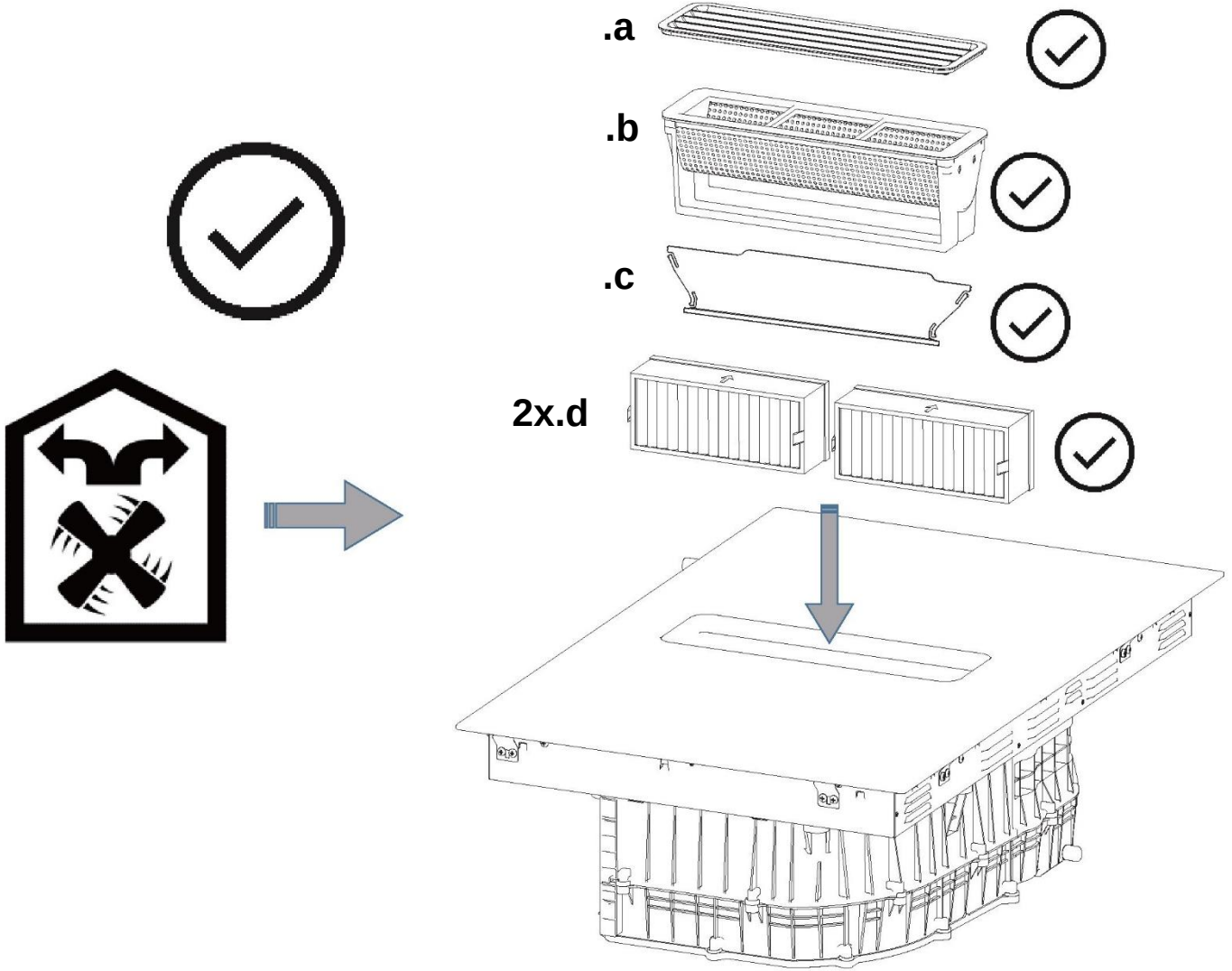


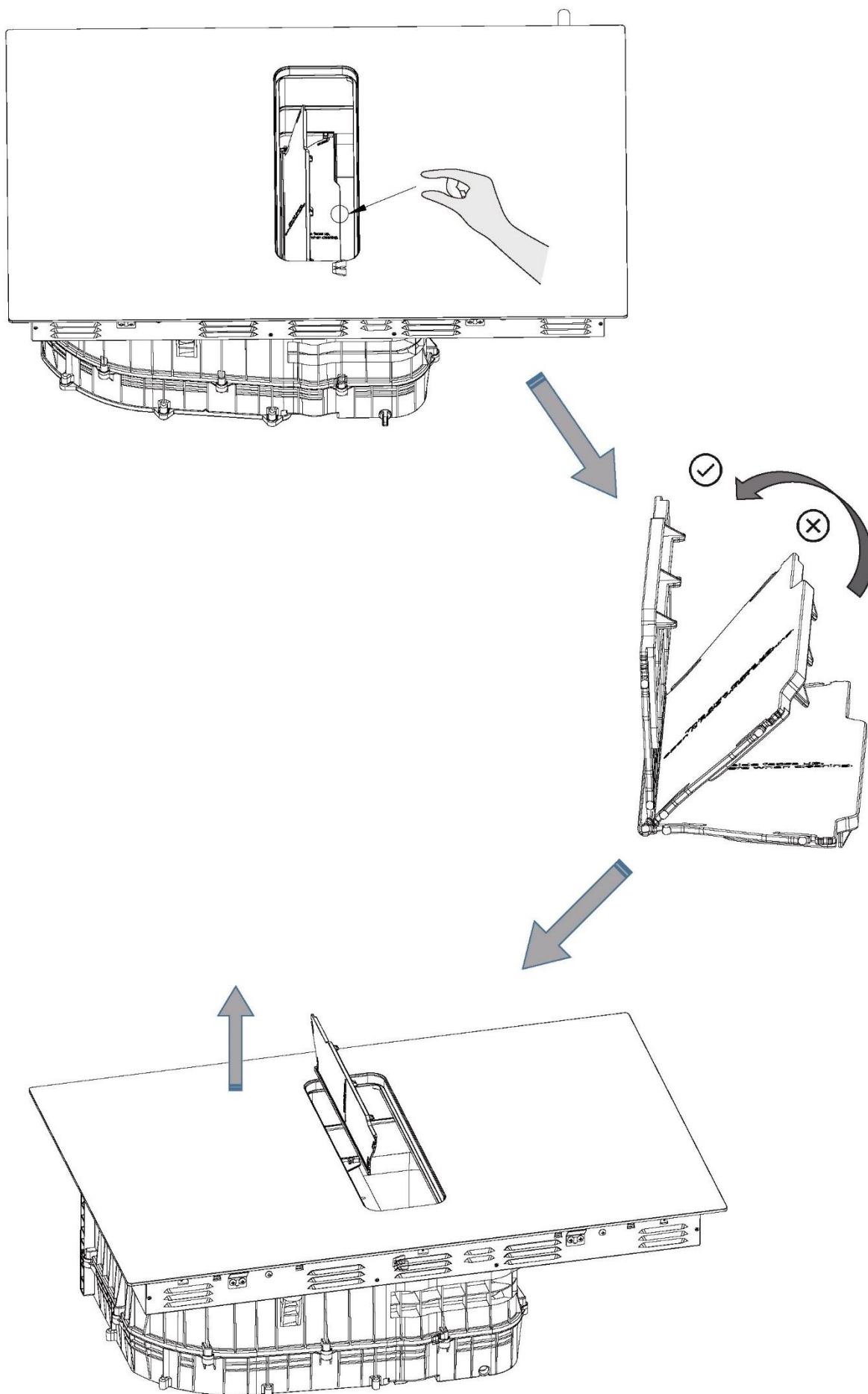


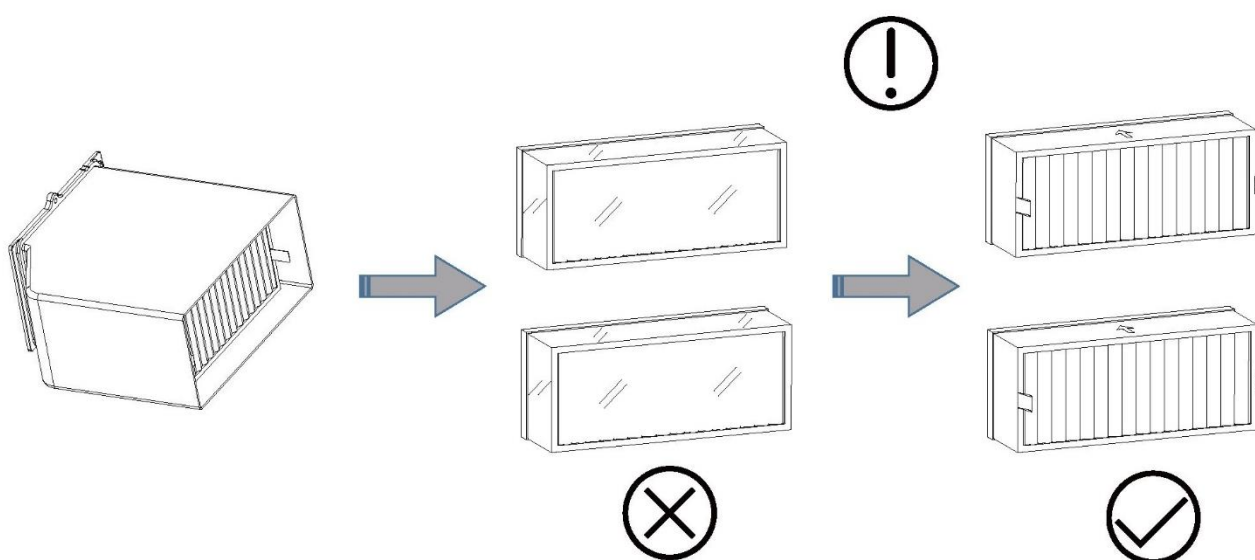


Správně!

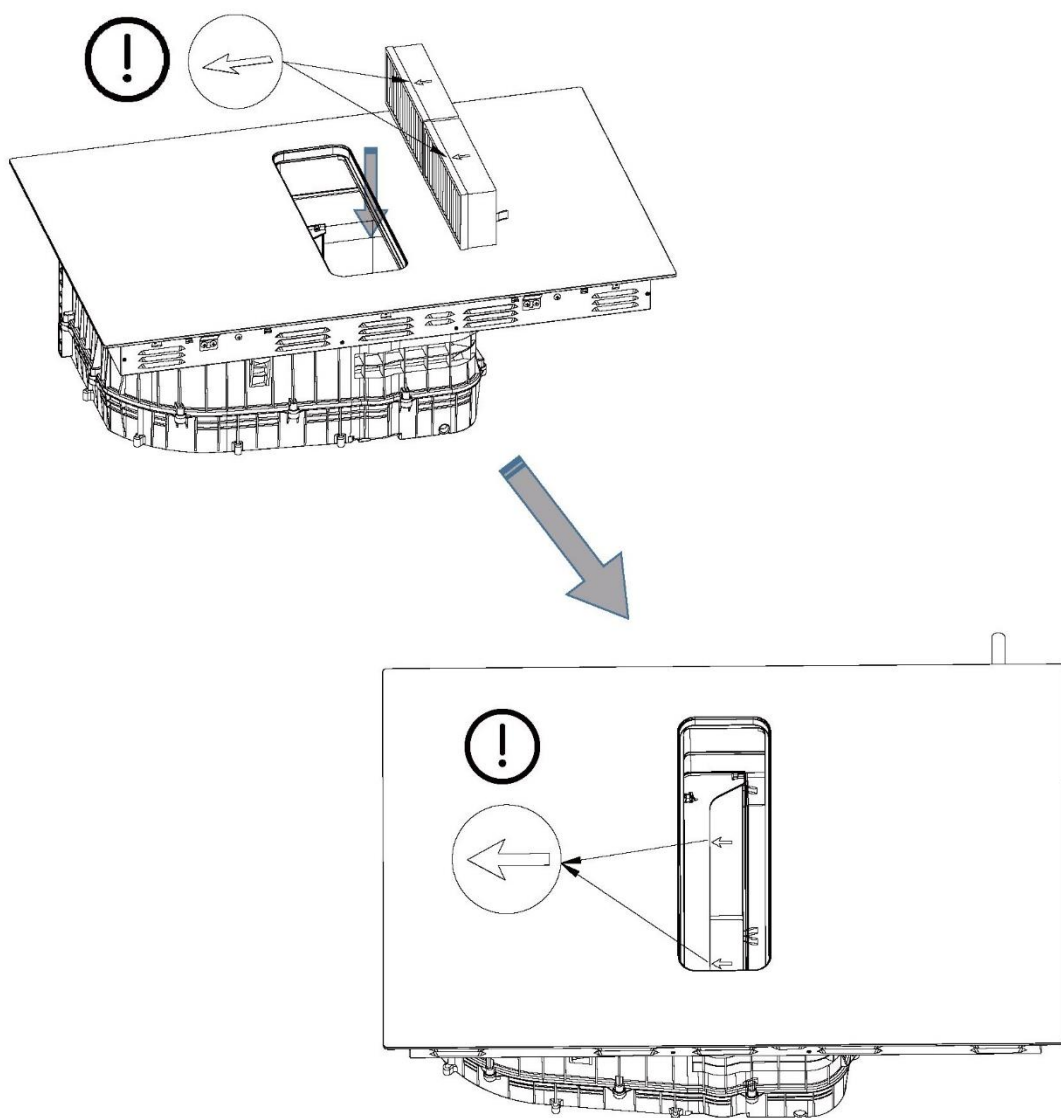


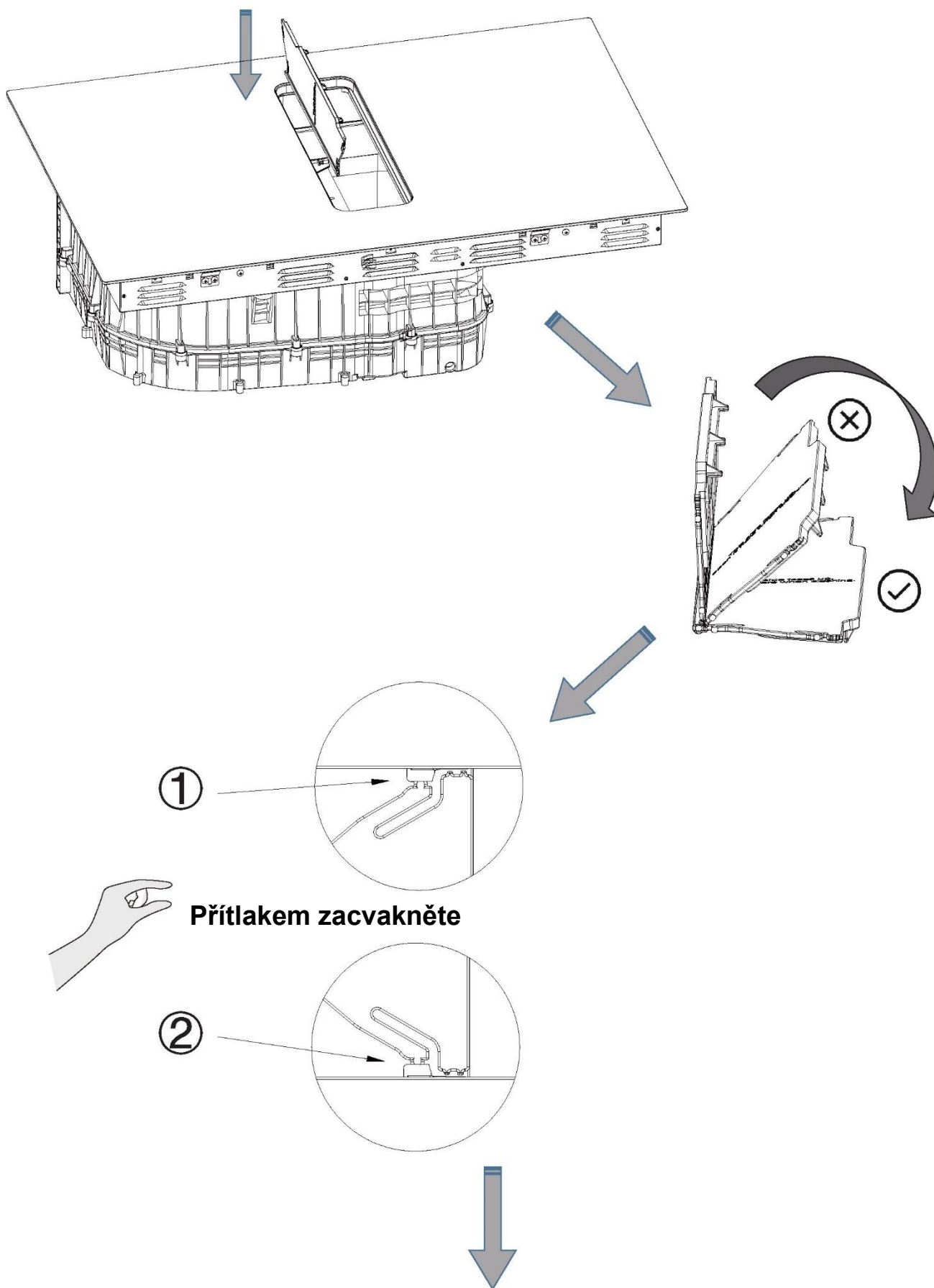


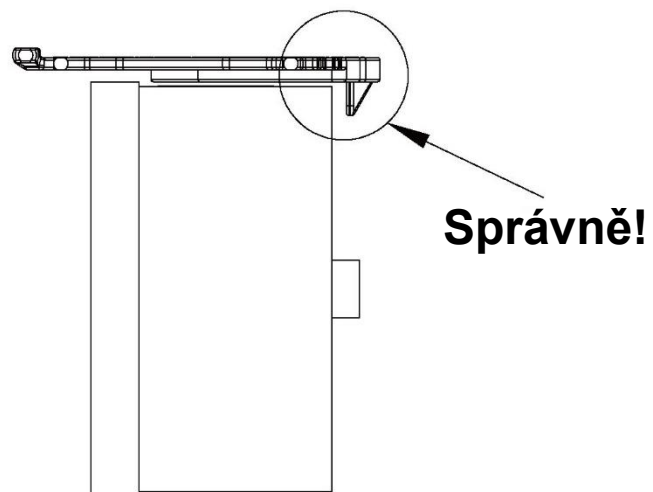
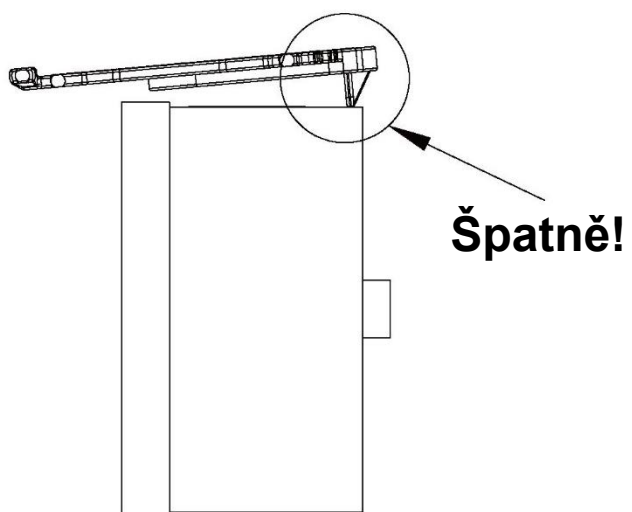
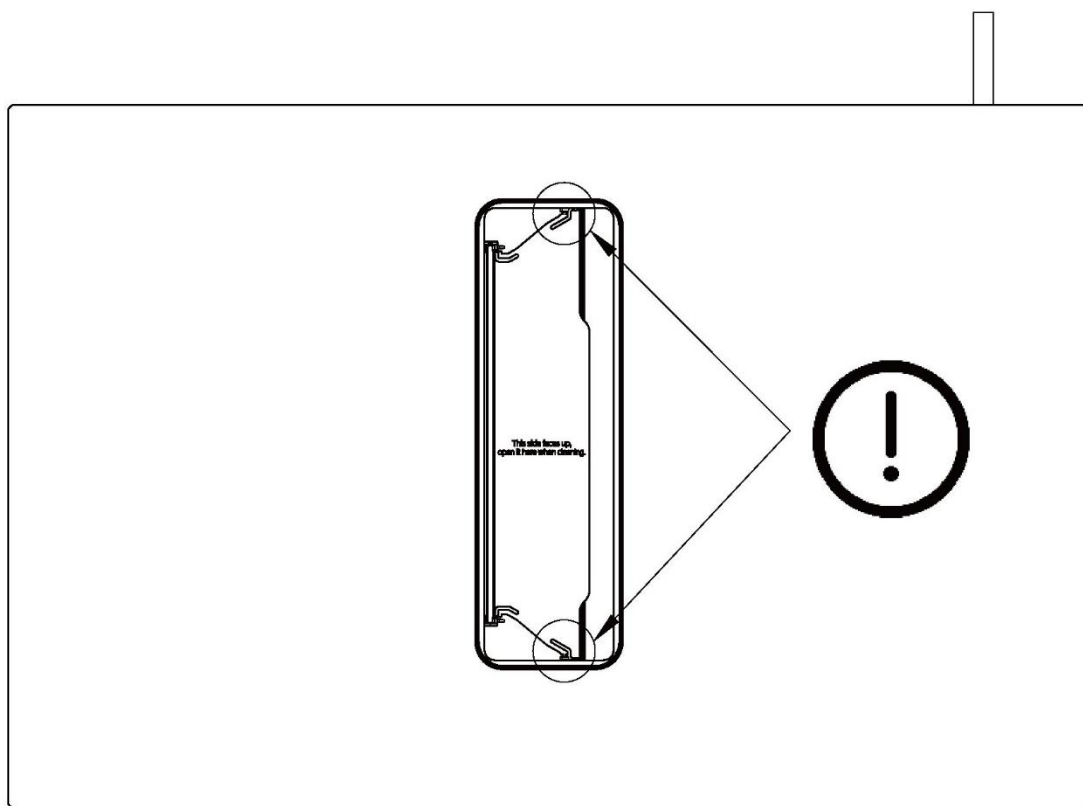




Před použitím filtrační vložky pro odstranění zápachu odtrhněte vnější průhlednou fólii.

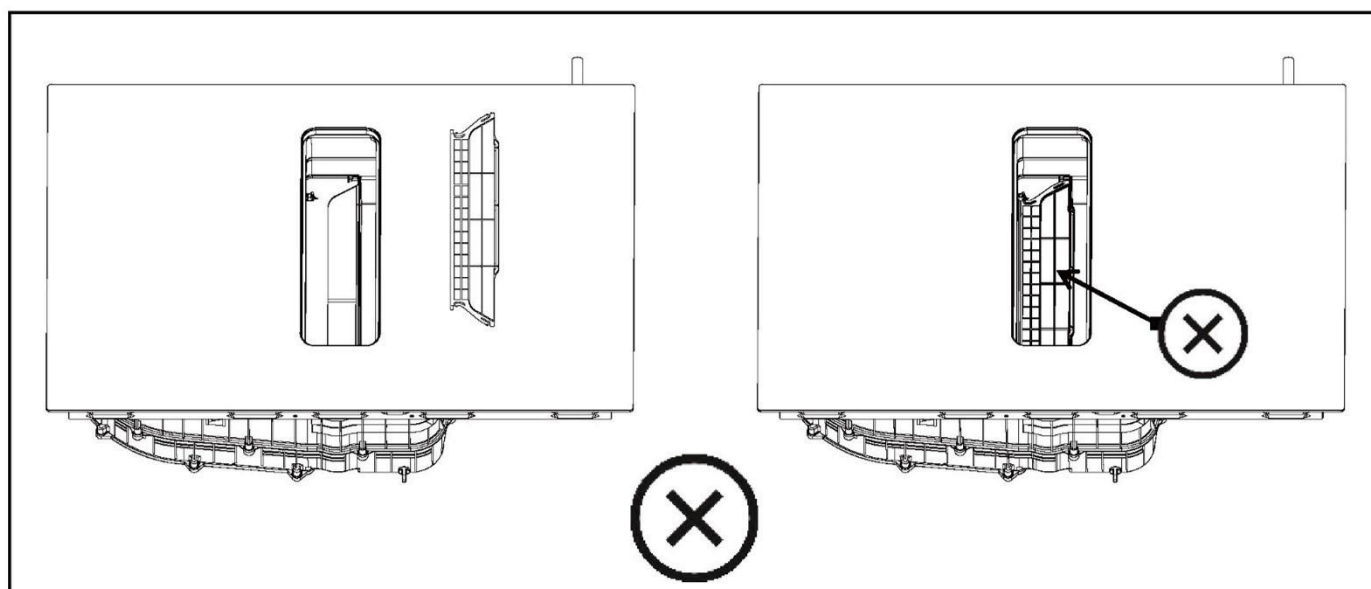
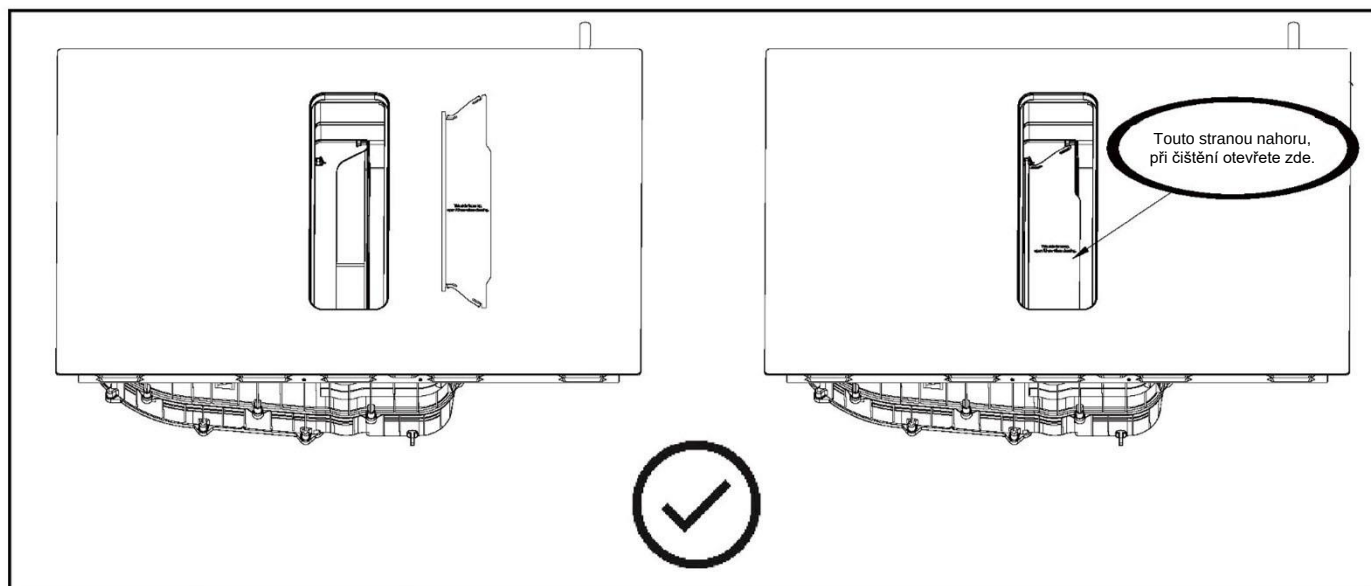
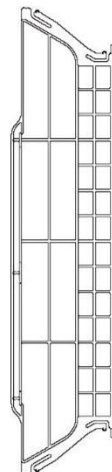






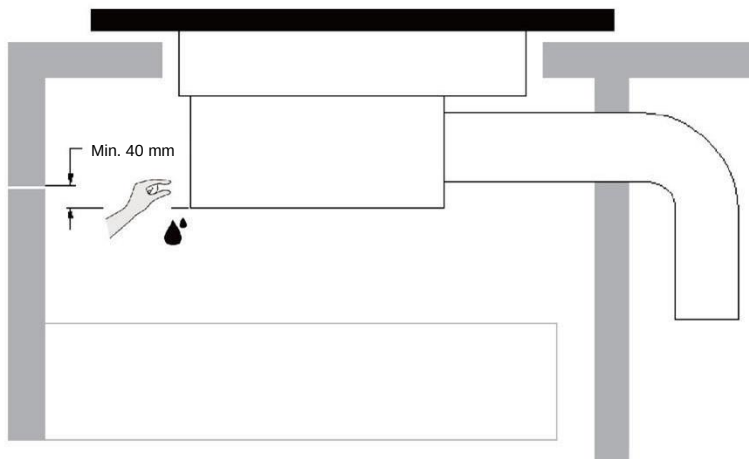


Touto stranou nahoru,
při čištění otevřete zde.



VAROVÁNÍ: Zajištění adekvátního větrání

Pro pohodlné vypouštění tekutin je nutné udržovat minimální vzdálenost 40 mm mezi přepážkou a spodní stranou varné desky. Dodržujte níže uvedené požadavky.



- ⚠ Kolem vnější strany varné desky jsou větrací otvory. Při umísťování varné desky do správné polohy se **MUSÍTE** ujistit, že pracovní deska tyto otvory neblokuje.
- ⚠ • Mějte na paměti, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotám nad 150 °C, aby nedošlo k odlepení obložení.
- Zadní stěna, přilehlé a okolní povrchy proto musí být schopny odolávat teplotám nad 90 °C.

Před instalací varné desky se ujistěte, že

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

Po instalaci varné desky se ujistěte, že

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

LIKVIDACE A RECYKLACE

Důležité pokyny týkající se životního prostředí

Shoda se směrnicí o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a likvidace odpadního výrobku:

Tento výrobek vyhovuje směrnici EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) (2012/19/EU). Tento výrobek je označen klasifikačním symbolem pro odpadní elektrická a elektronická zařízení (OEEZ).

Tento symbol znamená, že tento výrobek se po konci životnosti nesmí vyhazovat společně s ostatním domovním odpadem. Použité zařízení se musí odevzdat do oficiálního sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Chcete-li najít tato sběrná místa, obraťte se na místní úřady nebo prodejce, od kterého jste koupili výrobek. Každá domácnost hraje důležitou roli ve znovuvyužití a recyklaci starých spotřebičů. Vhodná likvidace použitých spotřebičů pomáhá předcházet možným negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

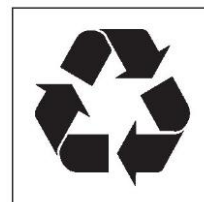


Shoda se směrnicí RoHS

Výrobek, který jste zakoupili, vyhovuje směrnici EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS) (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé ani zakázané materiály stanovené ve směrnici.

Informace o obalu

Obalové materiály tohoto výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu se státními předpisy o životním prostředí. Nevyhazujte obalové materiály společně s domovním nebo jiným odpadem. Odevzdejte obalové materiály do sběrného místa určeného místními úřady.



Ďakujeme za zakúpenie indukčnej varnej dosky Haier. Pred použitím varnej dosky si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a uschovajte ho na bezpečnom mieste pre prípadné použitie v budúcnosti.

OBSAH

ĎAKOVNÝ LIST	346
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	347
PREHĽAD PRODUKTU.....	355
NÁVOD NA OBSLUHU.....	357
STRUČNÁ PRÍRUČKA.....	365
ČISTENIE A ÚDRŽBA	369
RIEŠENIE PROBLÉMOV	374
ŠPECIFIKÁCIE.....	378
INŠTALÁCIA VÝROBKU	380
LIKVIDÁCIA A RECYKLÁCIA	414

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Určené použitie

Nasledujúce bezpečnostné pokyny majú zabrániť nepredvídaným rizikám alebo škodám spôsobeným nebezpečnou alebo nesprávnou obsluhou spotrebiča. Po doručení skontrolujte obal a spotrebič, aby ste sa uistili, že je všetko neporušené, aby bola zaistená bezpečná prevádzka. Ak zistíte akékoľvek poškodenie, kontaktujte predajcu alebo dovozcu. Nezabudnite, že úpravy alebo zmeny spotrebiča nie sú z dôvodu vašej bezpečnosti povolené. Neúmyselné použitie môže spôsobiť nebezpečenstvo a stratu nárokov na záruku.

Vysvetlenie symbolov

	Nebezpečenstvo Tento symbol označuje, že existuje ohrozenie života a zdravia osôb spôsobené mimoriadne horľavým plynom.
	Varovanie pred elektrickým napätím Tento symbol označuje, že existuje ohrozenie života a zdravia osôb v dôsledku napätia.
	Varovanie Varovné slovo označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.
	Upozornenie Varovné slovo označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.
	Pozor Varovné slovo označuje dôležité informácie (napr. vecné škody), ale nie nebezpečenstvo.
	Dodržujte pokyny Tento symbol znamená, že servisný technik by mal tento spotrebič obsluhovať a udržiavať iba podľa návodu na obsluhu.

Pred použitím/uvedením jednotky do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu a uschovajte ho v bezprostrednej blízkosti miesta inštalácie alebo jednotky pre neskoršie použitie!

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Pred použitím varnej dosky si prečítajte tieto informácie. Dôsledne dodržiavajte pokyny uvedené v tejto príručke. Odmietajú sa každá zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené nedodržaním pokynov v tejto príručke. Spotrebič je určený len na domáce použitie, na varenie jedál a extrakciu výparov vznikajúcich pri varení. Nie je povolené žiadne iné použitie (napr. vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nevhodné používanie alebo nesprávne nastavenie ovládačov. Spotrebič môže mať vzhľad iný než je na ilustráciách v tejto príručke, avšak návod na obsluhu, údržbu a inštaláciu zostáva rovnaký.

Túto príručku si odložte, aby ste si ju mohli prečítať aj v budúcnosti. Ak spotrebič predáte, odovzdáte inej osobe alebo premiestnite, musí ostať so spotrebičom.

INŠTALÁCIA

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
 - Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
 - Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
 - Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.
 - -Inštaláciu alebo údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
 - Uzemnenie zariadenia je povinné.
 - Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby umožnil pripojenie skrinky zabudovaného do jednotky do elektrickej siete.
 - Aby inštalácia spĺňala súčasné bezpečnostné normy, je potrebný bežný viacpólový spínač, ktorý zaisťuje úplné odpojenie siete pri prepätí kategórie III v súlade s pravidlami inštalácie.
 - Nepoužívajte viacero zásuviek alebo predlžovacích káblov. -Po dokončení inštalácie používateľ už nesmie mať prístup k elektrickým komponentom.
 - Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti: skontrolujte štítok s údajmi (na spodnej strane spotrebiča), aby ste sa uistili, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám elektrickej siete v domácnosti, a či je zásuvka vhodná.
- V prípade pochybností sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára.

Nebezpečenstvo porezania

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.
- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod prúdom
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať
- Nepoužívajte parný čistič.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.

- Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- Po použití vypnite varnú dosku príslušným ovládacím prvkom a nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Zabráňte rozliatiu. Pri varení alebo ohrievaní tekutín znížte prívod tepla.
- Nenechávajte ohrevné články zapnuté, ak sú hrnce a panvice prázdne alebo bez nádob.
- Po dokončení varenia príslušnú zónu vypnite.
- Na varenie nikdy nepoužívajte alobal a produkty zabalené v alobale nikdy nekladte priamo na povrch varnej dosky. Hliník by sa roztopil a nenávratne poškodil spotrebič.
- Nikdy neohrievajte plechovku ani plechovku s potravinami bez toho, že by ste ju najprv otvorili: mohla by vybuchnúť!

PREVÁDZKA A ÚDRŽBA

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

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

Nebezpečenstvo pre zdravie

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

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.
- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa s indukčným sklom dostalo do kontaktu vaše telo, odev alebo iné predmety.
- Deti udržiajte mimo dosahu.
- Rukováti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukoväte uchovávajúte 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 ovládacích prvkov). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.
- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.

- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zubkovanými okrajmi ani po indukčnom sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklo indukčnej dosky.
- Spotrebič sa smie používať iba v domácnosti a podobne, ako sú kuchynky pre personál v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí, smú ho používať hostia v hoteloch, motelloch 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 udržiajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Miestnosť musí byť riadne vetraná, keď sa spotrebič používa súčasne s inými spotrebičmi spaľujúcimi plyn alebo iné palivá.
- Odsávač pár sa musí pravidelne čistiť, vnútri aj zvonku (**ASPOŇ RAZ MESAČNE**), v súlade s pokynmi na údržbu.
- Nedodržanie pokynov na čistenie odsávača pár, výmenu filtra a čistenie môže mať za následok nebezpečenstvo požiaru.
- Je prísne zakázané flambovanie jedál. Použitie otvoreného plameňa môže poškodiť filtre a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru, preto sa mu treba v každom prípade vyhnúť. Pri vyprážaní treba zvýšiť pozornosť, aby sa olej neprehrial a nevznikol požiar.
- **UPOZORNENIE:** Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti spotrebiča sa môžu zahriať.
- Pokiaľ ide o technické a bezpečnostné opatrenia, ktoré treba urobiť na odsávanie výparov, treba prísne dodržiavať predpisy vydané miestnymi úradmi.

- Odsávaný vzduch sa nesmie odvádzať rovnakým potrubím, ktoré sa používa na odsávanie výparov vznikajúcich pri spaľovaní plynu alebo pri iných typoch spaľovacích zariadení. Odsávač pár nikdy nepoužívajte, pokiaľ nebo gril správne zostavený!
- Na jeho inštaláciu používajte iba upevňovacie skrutky dodané s výrobkom, alebo ak nie sú súčasťou dodávky, zakúpte si správny typ skrutiek. Použite skrutky správnej dĺžky, ako je uvedené v návode na inštaláciu.
- Ak sa odsávač pár používa spolu s inými zariadeniami napájanými neelektrickou energiou, podtlak v miestnosti nesmie presiahnuť 4 Pa (4×10^{-5} bar). To sa dá dosiahnuť vždy, keď vzduch potrebný na spaľovanie môže vnikáť cez otvory, ktoré nie je možné utesniť, napríklad vo dverách, oknách, nástenných boxoch na prívod/odvod vzduchu alebo inými technickými prostriedkami. Samotný nástenný box na prívod/odvádzanie vzduchu nezabezpečuje dodržanie limitu.
- Odporúčania pre správne používanie s cieľom znížiť vplyv na životné prostredie: Na začiatku varenia zapnite odsávač pár na minimálnu rýchlosť a nechajte ho zapnutý niekoľko minút aj po dokončení varenia. Rýchlosť zvýšte len v prítomnosti veľkého množstva výparov a pary, funkciu Booster použite len v extrémnych prípadoch. V prípade potreby vymeňte uhlíkový filter/uhlíkové filtre, aby systém na znižovanie zápachu fungoval efektívne.
- Aby ste zaistili vysoký výkon filtra na zachytávanie tukov, v prípade potreby ho vyčistite. Ak chcete zvýšiť účinnosť a minimalizovať hluk, použite maximálny priemer kanála uvedený v tejto príručke.
- Zvyšky tuku alebo oleja na varnej doske bez obsluhy môže byť nebezpečné a môže viesť k požiarom.
- Nikdy nenechávajte horúci olej alebo tuk bez dozoru.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte bez filtra na filtrovanie tukov.
- V blízkosti spotrebiča nikdy nepracujte s otvoreným plameňom (napr. flambovanie) v blízkosti tukových filtrov.
- Spotrebič neinštalujte v blízkosti vykurovacieho zariadenia na tuhé palivo (napr. na drevo alebo uhlie), pokiaľ vykurovacie zariadenie nemá utesnený, neodnímateľný kryt. Nesmú tam vznikať iskry.
- Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Ak do spotrebiča preniknú horúce kvapaliny, vyberte tukový filter alebo prepadovú nádobu až po vychladnutí spotrebiča.
- Pri vybaľovaní cítiť mierny zápach, ktorý čoskoro zmizne.

- **VAROVANIE:** Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie [RY1] ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.
- Odsávač pár a iné odsávače pár z varenia môžu nepriaznivo ovplyvniť bezpečnú prevádzku spotrebičov spaľujúcich plyn alebo iné palivá (vrátane tých v iných miestnostiach) v dôsledku spätného toku spalín. Tieto plyny môžu potenciálne spôsobiť otravu oxidom uhoľnatým. Po inštalácii tohto odsávača pár alebo iného odsávača pár by mala byť prevádzka spotrebičov na odvod spalín preskúšaná kompetentnou osobou, aby sa zabezpečilo, že nedochádza k spätnému prúdeniu spalín.
- ak sa nevykonáva čistenie v súlade s pokynmi, hrozí nebezpečenstvo požiaru
- **UPOZORNENIE:** Pri používaní s kuchynskými spotrebičmi sa nekryté časti môžu zahrievať na vysoké teploty.
- je potrebné zaistiť plnenie nariadení týkajúcich sa odvádzania vzduchu.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič nie je určený na použitie s plynovými sporákmi.

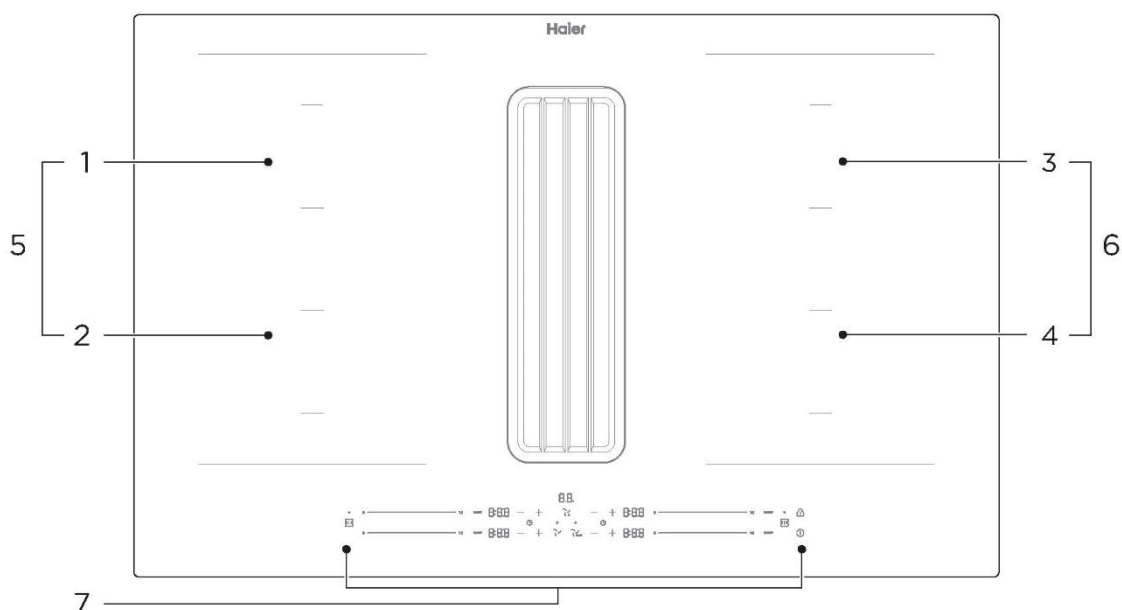
Blahoželáme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky s integrovaným odsávačom pár.

Odporúčame vám, aby ste venovali určitý čas prečítanie tohto návodu na obsluhu/inštaláciu na zabezpečenie správnej inštalácie a obsluhy spotrebiča. Informácie o inštalácii si prečítajte v časti o inštalácii.

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

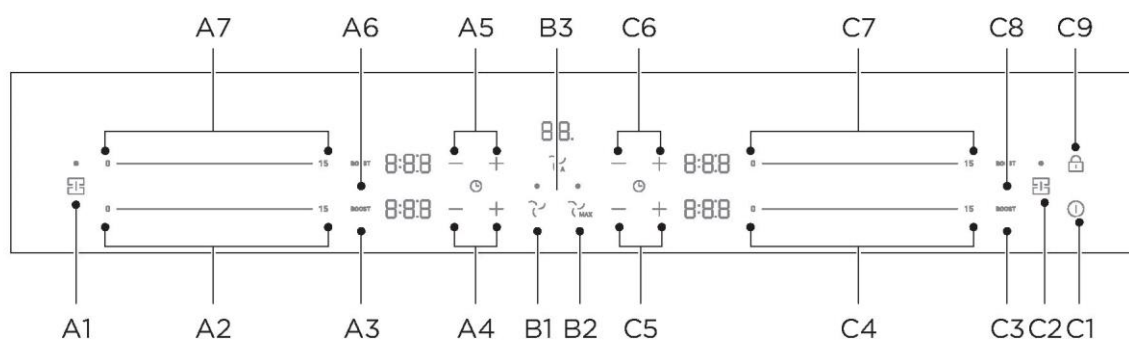
PREHL'AD PRODUKTU

Pohľad zhora



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

Ovládací panel



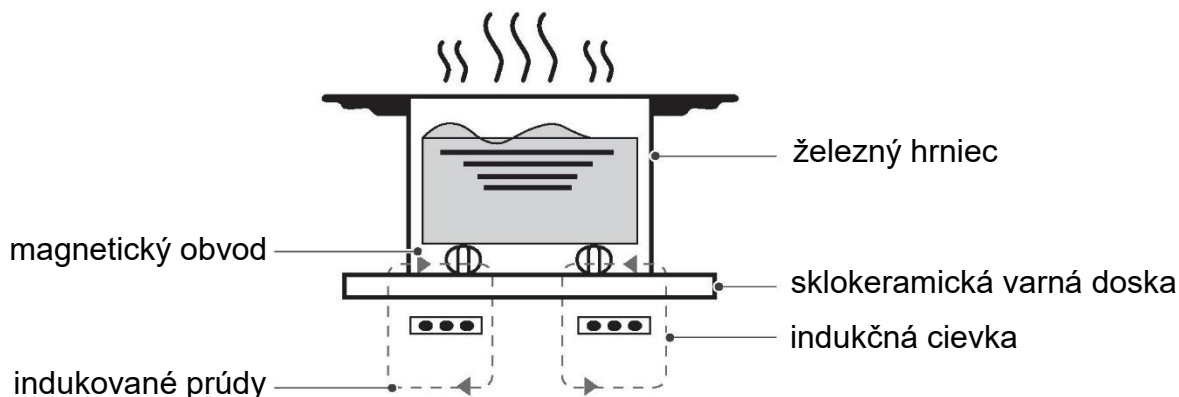
- A1. Ovládač flexibilnej oblasti A2. Ovládacie prvky regulácie výkonu A3. Boost (Intenzívny)
 A4. ovládače na úpravu času A5. ovládače na úpravu času A6. Boost (Intenzívny)
 A7. Ovládacie prvky regulácie výkonu
 B1. ovládače odsávača pár B2. Boost (Intenzívny) B3. Varná doska a odsávač pár Auto
 C1. Tlačidlo ZAP./VYP. C2. Ovládač flexibilnej oblasti C3. Boost (Intenzívny)
 C4. Ovládacie prvky regulácie výkonu C5. ovládače na úpravu času C6. ovládače na úpravu času
 C7. Ovládacie prvky regulácie výkonu C8. Boost (Intenzívny) C9. Ovládač uzamknutia tlačidiel Keylock

POZNÁMKA

Všetky obrázky v tomto návode slúžia len na ilustráciu. Pri akejkoľvek nehode medzi skutočným predmetom a vyobrazením na výkrese bude mať prednosť skutočný predmet.

Pracovná teória

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



Prevádzkový režim

Spotrebič môžete používať v režime odsávania vzduchu alebo v režime cirkulácie vzduchu.

Režim s odvodom vzduchu

Odsávaný vzduch sa čistá tukovými filtrami a potrubným systémom sa odvádza do exteriéru.



Vzduch sa nesmie odvádzať do komína, ktorý slúži na odvádzanie výfukových plynov zo spotrebičov spaľujúcich plyn alebo iné palivá (nevzťahuje sa na spotrebiče, ktoré späť do miestnosti vypúšťajú iba vzduch).

- Ak sa má odpadový vzduch odvádzať do nefunkčného dymovodu alebo odvodu spalín, musíte získať súhlas zodpovedného kúrenára.
- Ak sa odpadový vzduch odvádza cez vonkajší múr, treba použiť teleskopické potrubie.

Režim s filtrovaním

Odsávaný vzduch je čistený tukovými filtrami a pachovým filtrom a vracia sa späť do miestnosti.

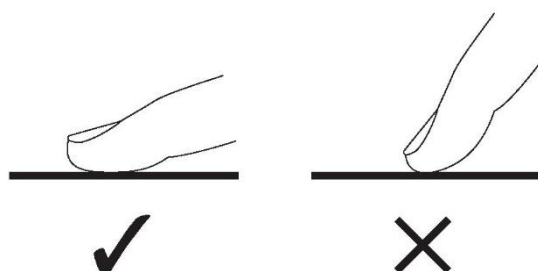


Ak chcete, aby sa v režime cirkulácie vzduchu pachy skutočne odstránili, musíte nainštalovať pachový filter. Rôzne možnosti prevádzky spotrebiča v režime cirkulácie vzduchu nájdete v našom katalógu. Prípadne sa poraďte so svojím predajcom.

NÁVOD NA OBSLUHU

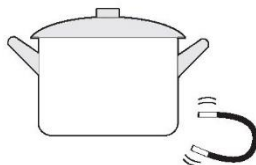
Dotykové ovládacie prvky

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

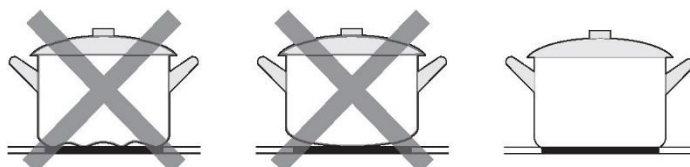


Výber správneho riadu

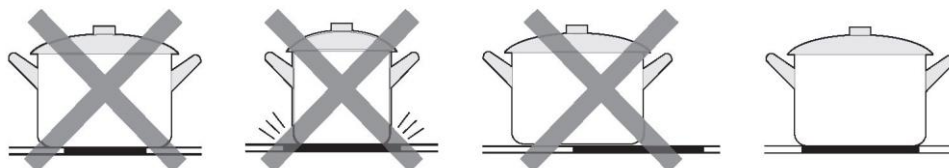
- ⚠ Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie.
- Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do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



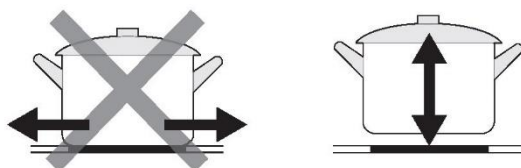
- Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo zakriveným dnom.



- Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Používajte riad s rovnakým priemerom dna ako zobrazená varná zóna. Maximálne efektívne sa energia využije, ak použijete riad s trochu väčším priemerom. Pri použití menšej nádoby môže byť účinnosť menšia, ako očakávaná. Varná doska nemusí reagovať na riad s priemerom menším ako 140 mm. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



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



Spôsob použitia

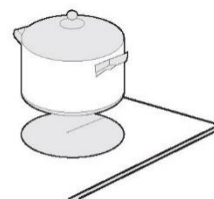
Spustiť varenie

Na 1 sekundu sa dotknite ovládača ZAP/VYP. Po zapnutí zaznie akustický signál a na displeji sa zobrazí „-“, čo indikuje, že varná doska je v pohotovostnom režime.



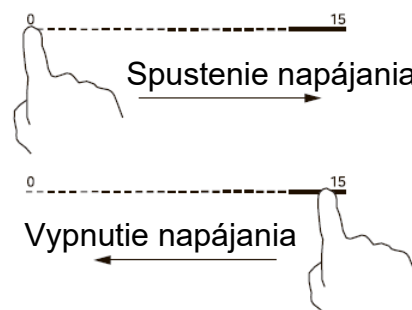
Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie.

- Uistite sa, že dno varnej nádoby a povrch varnej dosky sú čisté a suché.



Dotykom posúvača vyberte nastavenie ohrevu

- Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



Ak na displeji striedavo bliká s nastavením ohrevu

Znamená to, že:

- ste neumiestnili riad na správnu varnú zónu, alebo
- riad nie je vhodný na indukčné varenie, alebo
- riad je príliš malý alebo nesprávne vycentrovany na varnej zóne.

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

Manuálne ovládanie ventilácie

Nastavenie ventilácie môžete ovládať manuálne.

POZNÁMKA

Používanie vysokých nádob na varenie môže zabrániť optimálnemu výkonu odsávacieho systému. Výkon odsávania môžete zlepšiť umiestnením pokrievky na nádobu v určitom uhle.

Aktivácia manuálneho ovládania ventilácie

1. Po zapnutí sa dotknite tlačidla  na aktiváciu ventilačného systému;
2. Krátko stlačte tlačidlo odsávača pár , ak chcete prepínať úrovně 0 až 3, tlačidlo odsávača pár  podržte 3 s, aby ste odsávač pár zatvorili.
3. Dotykom  sa výkon prepne na intenzívny, boost.

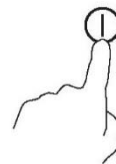
Ventilačný systém je aktivovaný.

Zmena alebo vypnutie manuálneho ovládania ventilácie

1. Vypnúť
2. Pomocou ovládača  odsávača pár nastavte úroveň na 0

Dokončenie varenia

Varnú zónu vypnite dotykom posúvača a posunom Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo na „0“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“. „ZAP./VYP.“.



Funkcia dobehu pre ventilačný systém

ventilačný systém je rozdelený na manuálny a automatický režim.

Automatický režim sa dá aktivovať po zapnutí celej varnej dosky. Automaticky sa vypne dve minúty po vypnutí celej varnej dosky.

Manuálne

Po zapnutí sa dotknite  alebo . Digitálny displej zobrazí úroveň 0 – 3 alebo b.
Automaticky

Po zapnutí sa dotknite , na digitálnom displeji sa zobrazí A.

Spotrebič vypne funkciu dobehu, keď:

- 2 minúty po vypnutí celej varnej dosky.
- stlačíte vypínač.

Používanie funkcie Boost Aktivujte funkciu Boost

Dotykom tlačidla max. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje úkon označenia.

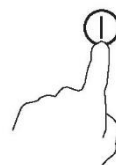
MAX

Zrušenie funkcie intenzívneho ohrevu

Dotknite sa ovládacieho prvku posuvníka ohrevnej zóny, pre ktorú chcete vypnúť zrušiť intenzívneho ohrevu.

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

0 ----- 15



- Funkcia môže fungovať s ľubovoľnou varnou zónou.
- Varná zóna sa po 10 minútach vráti k pôvodnému nastaveniu.
- Ak sa pôvodné nastavenie teploty rovná 0, po 10 minútach sa vráti na max. úroveň.
- Ak je varná doska LF nastavená na boost, LF LR sa nastaví na úroveň 15.

Nastavenie intenzívnej ventilácie

- Ventilačný systém má intenzívne režimy. Ak aktivujete intenzívne nastavenia, ventilačný systém pracuje pri maximálnom výkone.
- Aktivácia nastavenia intenzívnej ventilácie.
- 1. Dotknite sa (B).
- 2. Na digitálnom displeji sa zobrazí „b“.
- Zmena alebo deaktivácia nastavenia intenzívnej ventilácie.
- Použitím  vyberte požadovanú úroveň výkonu v oblasti nastavení alebo ju nastavte na 0.

Automatický štart ventilačného systému

Ak zvolíte stupeň výkonu pre varnú zónu, zapne sa automaticky.

Ventilačný systém sa zapína na úrovni výkonu zodpovedajúcej úrovni výkonu pre varné zóny.

Flexibilná plocha

- Táto oblasť sa dá kedykoľvek použiť ako jedna platňa alebo ako dve rôzne platne, v závislosti od potrieb varenia.
- Flexibilnú plochu tvoria dva nezávislé induktory, ktoré sa dajú ovládať samostatne. Keď pracuje ako jedna platňa, riadom neprikrytá časť sa po 8 sekundách automaticky vypne.
- Aby sa zaručilo správne rozoznanie panvice a rovnomerné rozloženie tepla, riad musí byť správne umiestnený:
 - Riad s priemerom menším ako 21 cm v prednej alebo zadnej časti flexibilnej plochy,
 - Väčším riad kdekoľvek

Ako veľká varná zóna

Na aktivovanie flexibilnej plochy ako jednej veľkej varnej platne, jednoducho stlačte ovládací prvok flexibilnej plochy.



Nastavenie výkonu funguje ako na všetkých normálnych plochách.

Ak chcete pridať ďalšiu nádobu, znova stlačte príslušné tlačidlá, aby sa nádoba detegovala.

Ako dve samostatné varné platne

Ak chcete flexibilnú plochu použiť ako dve rôzne varné platne s rôznym nastaveným výkonom, stlačte ovládač flexibilnej zóny.

Uzamknutie ovládacích prvkov

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

Uzamknutie ovládacích prvkov	
Dotknite sa a podržte tlačidlo uzamknutia 3 sekundy.	Na digitálnom displeji sa zobrazí „Lo“.
Odomknutie ovládačov	
Dotknite sa a podržte tlačidlo uzamknutia 3 sekundy.	

 Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla ZAP./VYP. ① V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla ZAP./VYP. ①, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

Funkcia nastavenia napájania

- je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu pre indukčnú varnú dosku, pričom je možné zvoliť rôzne rozsahy výkonu.
- Indukčné varné dosky sú schopné automaticky sa obmedziť, aby mohli pracovať pri nižšej úrovni výkonu, čím sa predíde riziku preťaženia.

Spustenie funkcie nastavenie napájania

Stav: Nastavenie detskej poistky v stave vypnutia Nastaviť prácu:
pre Vstupné podmienky:

1) LR max Ovládač horáka **MAX** 3 sekundy
(+ zvuk bzučiaka)



2) LF max Ovládač horáka **MAX** 3 sekundy
(+ zvuk bzučiaka)



Nastaviť prácu:

Prepnutie na inú úroveň

1) Pomocou zámku vyberte hodnotu limitu výkonu K dispozícii je 5 úrovní výkonu,

 (rozsah výberu hodnoty limitu výkonu je založený na špecifikácii)

od „2,8 kW“ do „7,4 kW“.

LR a RF digitálny displej zobrazí jeden z nich.

„28 00“: maximálny výkon je 2,8 kW.

„35 00“: maximálny výkon je 3,5 kW.

„45 00“: maximálny výkon je 4,5 kW.

„58 00“: maximálny výkon je 5,8 kW.

„74 00“: maximálny výkon je 7,4 kW.

Funkcia potvrdenia a ukončenia správy výkonu

Po výbere hodnoty limitu výkonu použite tlačidlo  na potvrdenie. Potom sa varná doska vypne.

Ovládač časovača

- Môžete ho použiť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastavenej doby.
- Maximálny čas načasovania je predvolený čas prevádzky pri aktuálnej úrovni, pozrite si tabuľku Predvolený pracovný čas.

Nastavenie časovača na vypnutie varných zón Nastavte jednu zónu

Dotknite sa ovládača posuvníka ohrevnej zóny.



Nastavte čas dotykcom ovládača časovača.

Rada: Každým dotykcom „-“ alebo „+“ časovača hodnotu znížite alebo zvýšite o 1 minútu.

Dotykcom a podržaním „-“ alebo „+“ časovača hodnotu skráťte alebo predĺžite o 10 minút.



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

Po uplynutí doby časovača sa príslušná varná zóna automaticky vypne.

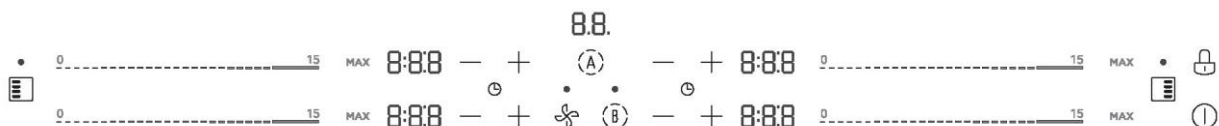
0:30

Nastavenie viacerých zón:

Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné krokom nastavenia jednej zóny;

Načasovanie každej ohrevnej zóny sa nastavuje a zobrazuje nezávisle

Zobrazuje sa ako nižšie:



Zrušenie časovača

Doba načasovania prevádzky zodpovedajúca ohrevnej zóny na 0:00.

Dotknite sa ovládača časovača „-“ a „+“ a podržte ho 1 sekundu, časovač sa zruší.



POZNÁMKA

- 1) Manuálne nastavenie časovania nesmie prekročiť predvolený čas časovania hlavy sporáka. Ak sa hodnota aktuálnej úrovne zníži po nastavení maximálneho času načasovania, čas načasovania sa automaticky zmení na predvolený maximálny čas pre aktuálnu úroveň, keď je čas načasovania väčší ako predvolený čas ukončenia aktuálnej úrovne.
- 2) Pod stavom zobrazenia časovania kliknite raz na posuvník, aby ste zobrazili aktuálnu úroveň ohrevu. Po vstupe do režimu zobrazenia úrovne kliknite alebo posuňte posúvač, aby ste nastavili úroveň

Predvolený pracovný čas

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

Indukčná varná doska:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolený pracovný časovač (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Úroveň výkonu	10	11	12	13	14	15			
Predvolený pracovný časovač (min)	120	120	120	90	90	90			

Odsávač pár:

Úroveň výkonu	1	2	3
Predvolený pracovný časovač (min)	480	240	120

 Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s doktorom.

Pred použitím novej indukčnej varnej dosky a odsávača pár

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

Spotrebič sa dodáva s prednastaveným režimom odsávania vzduchu.

Ak chcete režim odsávania vzduchu prepnúť na režim s cirkuláciou vzduchu, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Zadajte nastavenia režimu odsávača pár

Stav: detskú poistku nastavte vo vypnutom stave.

Podmienky vstupu:

Podržte stlačené tlačidlo  3 sekundy (+ zvuk bzučiaka) a digitálna trubica LF zobrazí „ou“ alebo „In“. Použite tlačidlo uzamknutia  na zmenu režimu;

Ak je teraz v režime odsávania vzduchu a na digitálnej trubici LF sa zobrazí „ou“, použite tlačidlo elektrického napájania  na potvrdenie a zapnutie spotrebiča;

Ak je teraz v režime cirkulácie vzduchu a na digitálnej trubici LF sa zobrazí „In“, použite tlačidlo elektrického napájania  na potvrdenie a zapnutie spotrebiča;

STRUČNÁ PRÍRUČKA

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

Tipy na varenie

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

Mierny var, varenie ryže

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

Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

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

Smaženie

1. Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na 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 udržiajte v teple.
5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale ešte stále chrumkavá, znížte teplotu varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
6. Suroviny opatrne zmiešajte a dôkladne prehrejte.
7. Ihneď podávajte.

Detekcia malých predmetov

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

Nastavenia ohrevu

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

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 – 2	- šetrný ohrev malého množstva potravín - roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripaľujúcich pokrmov - mierny var - pomalý ohrev
3 – 5	- zohrievanie - rýchly mierny var - varenie ryže
6 – 11	palacinky
12 – 13	- vyprážané - varenie cestovín
15/P	- smaženie s miešaním - opekanie - privedenie polievky do varu - varenie vody

Pred umiestnením upevňovacích konzol

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

UPOZORNENIA

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik.
Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a oblasť nad varnou zónou musia byť z teple odolného materiálu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
6. Nepoužívajte parný čistič.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

 Varnú dosku môže pripájať k elektrickej sieti iba vhodne kvalifikovaná osoba.
Pred pripojením k elektrickej sieti skontrolujte, že:

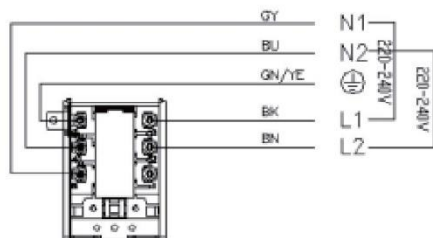
1. Elektrický systém v domácnosti je vhodný na príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote na typovom štítku
3. Napájací kábel znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku.

Na pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozdvojky, pretože to môže spôsobiť prehriatie a požiar.

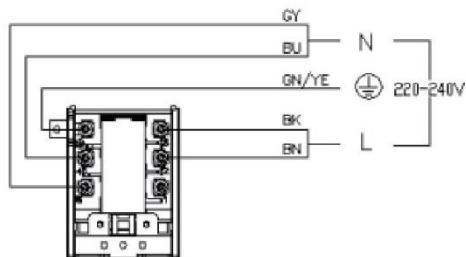
Napájací kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi povrchmi a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota nepresiahla v žiadnom bode 75 °C.

 Požiadajte elektrikára o kontrolu, či je elektrický systém v domácnosti vhodný bez akýchkoľvek zmien.
Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

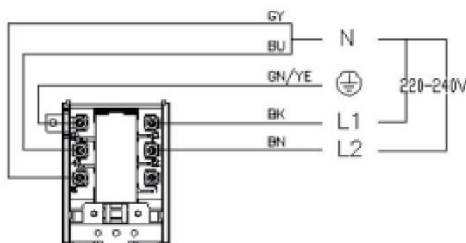
- ⚠ Ak celkový počet ohrevných jednotiek zvoleného spotrebiča nie je menší ako 4, spotrebič sa môže pripojiť priamo k sieti s jednofázovým elektrickým okruhom, ako je uvedené nižšie.
- Ak je kábel poškodený, alebo ak sa musí vymeniť, výmenu musí vykonať zástupca predajcu použitím špeciálnych nástrojov, aby sa vylúčilo riziko akejkoľvek nehody.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný omnipolárny istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte, jeho výmenu smie urobiť iba kvalifikovaný servisný technik.



220-240V/ 380-415V



220-240V 1N~



220-240V/ 380-415V

- ⚠ Spodná plocha a elektrický napájací kábel varnej dosky nie sú po inštalácii prístupné.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

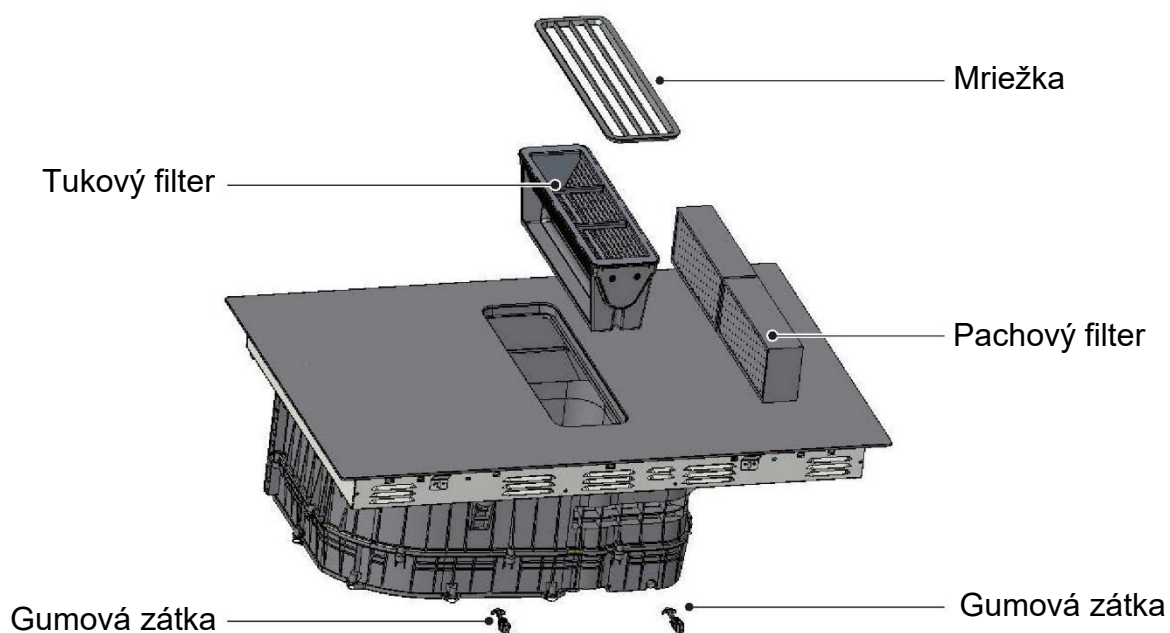
Aby váš spotrebič fungoval dlho a účinne, je dôležité ho starostlivo čistiť a vykonávať správnu údržbu.

Čistenie varnej dosky

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

Komponenty na čistenie alebo na výmenu

Nasledujúci prehľad uvádza komponenty spotrebiča, ktoré môžete vymeniť alebo čistiť.

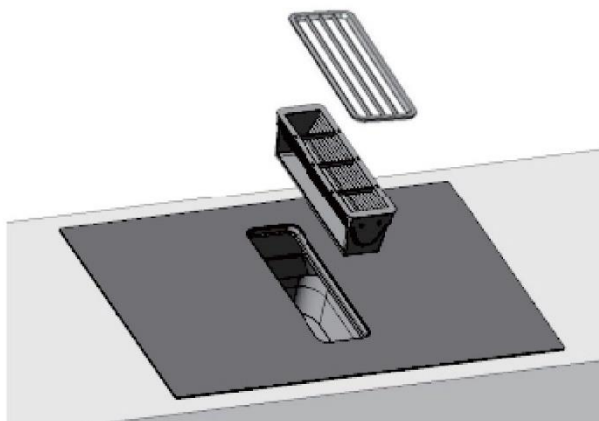


Výmena pachového filtra

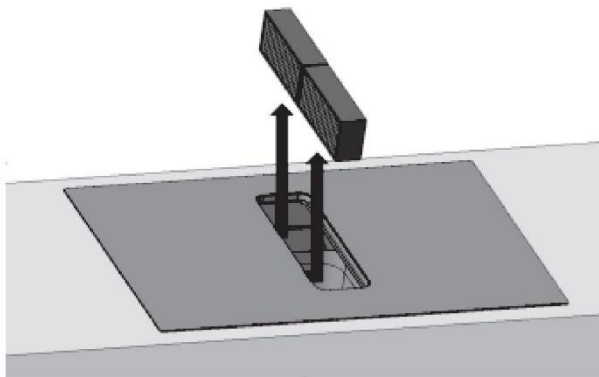
Pachový filter pravidelne vymieňajte.

💡 POZNÁMKA

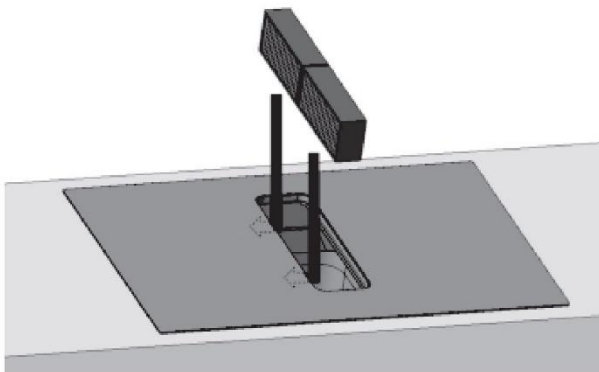
- Pachové filtre získate v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise.
- 1. Aby ste ich udržali v dobrom prevádzkovom stave, používajte iba originálne náhradné filtre.
- 2. UPOZORNENIE!
Spadnutie tukového filtra a mriežky môže poškodiť dosku pod nimi.
Odstráňte mriežku a tukový filter a správne ich zlikvidujte.
- Na dne nádoby sa môže hromadiť tuk. Udržujte tukový filter vo vodorovnej polohe, aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku.



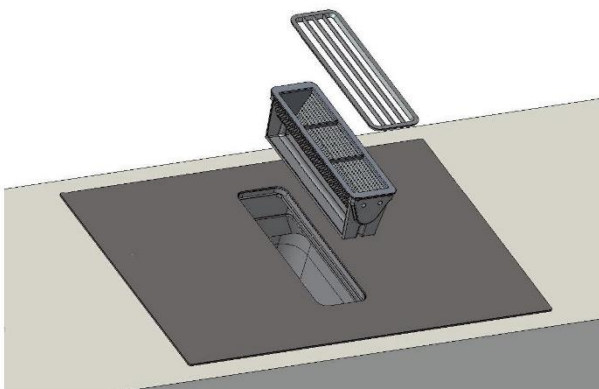
3. Vyberte dva pachové filtre a zlikvidujte ich správnym spôsobom.



4. Do ľavej časti spotrebiča vložte dva pachové filtre.



5. Vložte tukový filter a zakryte mriežku.



Resetovanie indikátora zanesenia

1. Vymeňte pachový filter.
2. Po vypnutí podržte stlačené tlačidlo uzamknutia 3 s, aby ste vstúpili do stavu uzamknutia.
3. podržte stlačené tlačidlo  3 sekundy, čím sa zresetujú pachové filtre, a na displeji odsávača pár sa zobrazí „CL“

Čistenie mriežky a tukových filtrov

Tukové filtre filtrujú masť z výparov z varenia. Aby ste ich udržali v dobrom prevádzkovom stave, musíte tukové filtre pravidelne čistiť.

⚠ VAROVANIE...Riziko požiaru!

Tukové usadeniny na tukových filtroch sa môžu vznietiť.

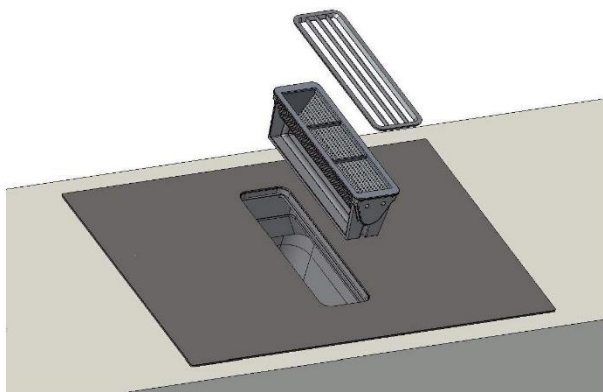
- Nikdy nepoužívajte spotrebič bez tukového filtra.
- Tukové filtre pravidelne čistite.
- V blízkosti spotrebiča nikdy nepracujte s otvoreným plameňom (napr. flambovanie).
- Spotrebič neinštalujte v blízkosti vykurovacieho zariadenia na tuhé palivo (napr. na drevo alebo uhlie), pokiaľ vykurovacie zariadenie nemá utesnený, neodnímateľný kryt. Nesmú tam vznikať iskry.

1. UPOZORNENIE!

Spadnutie tukového filtra môže poškodiť dosku pod ním. (Odporúča sa čistiť tukový filter každých 7 dní)

Odstráňte mriežku a tukový filter a správne ich zlikvidujte.

- Na dne nádoby sa môže hromadiť tuk. Udržujte tukový filter vo vodorovnej polohe, aby ste zabránili odkvapkávaniu tuku.



2. Vyčistite mriežku.

- Pozrite si kapitolu „Ručné čistenie tukových filtrov alebo mriežky“

3. Vyčistite tukové filtre.

- Pozrite si kapitolu „Ručné čistenie tukových filtrov alebo mriežky“
- Pozrite si kapitolu „Umývanie tukového filtra v umývačke riadu“

4. V prípade potreby vyberte pachové alebo zvukové filtre a vyčistite spotrebič zvnútra.

- Pozrite si kapitolu „Výmena pachového filtra“

5. Ak sa do spotrebiča dostanú nejaké predmety, odstráňte ich a uistite sa, že nie je blokovaný prívod do prepadovej nádoby.

6. Utrite vnútro spotrebiča vodou so saponátom a handričkou.

7. Po vyčistení znovu vysušený kovový tukový filter znovu namontujte.

Ručné čistenie tukových filtrov alebo mriežky

1. Namočte tukový filter alebo mriežku do horúcej vody so saponátom.

2. Na čistenie tukového filtra alebo mriežky použite kefu.

Nepoužívajte agresívne, kyslé ani alkalické čistiace prostriedky.

Na odolnú špinu použite špeciálne rozpúšťadlo na masť.

3. Tukové filtre dôkladne opláchnite.

4. Nechajte tukové filtre odkvapkať.

Umývanie tukového filtra v umývačke riadu

1. Tukové filtre vložte voľne do umývačky riadu, aby sa nezasekli.
Optimálne výsledky čistenia dosiahnete, ak vložíte tukový filter do umývačky riadu v okraji koša.
Silne znečistené tukové filtre neumývajte spolu s riadom.
Nepoužívajte agresívne, kyslé ani alkalické čistiace prostriedky.
2. Zapnite umývačku riadu.
Zvoľte teplotu nie vyššiu ako 70°C.
3. Nechajte tukové filtre odkvapkať.

Vyčistite vnútro a odtok

Cez gumenú zátku vypustíte kvapalinu alebo predmety, ktoré by sa dostali do spotrebiča zhora.

Požiadavka: Spotrebič vychladol a zhasol indikátor zvyškového tepla.

1. Jednou rukou vytiahnite gumenú zátku a druhou rukou držte nádobu, vypustíte tekutiny alebo vyberte predmety cez gumenú zátku
2. Pred zapojením vráťte gumenú zátku na miesto sa uistite, že nie je zablokovaný prívod gumovej zátky.
Po vychladnutí odstráňte všetky predmety, ktoré sa dostali do spotrebiča. Urobte to po vybratí tukového filtra.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Pri prevádzke spotrebiča sa môžu vyskytnúť chyby a poruchy. Nasledujúce tabuľky obsahujú možné príčiny a pokyny na vyriešenie hlásenia chýb alebo poruchy. Odporúčame vám pozorne si prečítať nižšie uvedené tabuľky, aby ste ušetrili čas a peniaze za telefonát do servisného strediska.

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

Indukčná varná doska je vybavená vlastnou diagnostickou funkciou. Pomocou tejto skúšky môže technik skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez ich demontáže alebo demontáže varnej dosky z pracovného povrchu.

Problém	Možné príčiny	Čo robiť!
E1, E2, E7	Porucha snímača teploty.	Kontaktujte dodávateľa.
E3, E4	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
EU	Spojenie medzi zobrazovacou doskou a hlavnou doskou zlyhalo	Kontaktujte dodávateľa.
EL, EH	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
C1	Snímač teploty keramickej sklenenej dosky je vysoký	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.
C2	Vysoká teplota snímača teploty IGBT	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.
F5	Porucha chladiaceho ventilátora	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.
B3	Abnormálna teplota vo ventilačnom systéme	Po vychladnutí indukčného motora reštartujte.
B5	Porucha pri spustení ventilačného systému	Skontrolujte, či na odsávači pár nie sú cudzie predmety, a odsávač pár reštartujte.
B7	Porucha pri spustení ventilačného systému	Kontaktujte dodávateľa.
Bd	Porucha komunikácia medzi doskou displeja a doskou ovládača odsávača pár	Kontaktujte dodávateľa.
EF	Súčasne sú stlačené viaceré funkčné tlačidlá	Vyčistite ovládací panel.
FC	Rady pre výmenu filtra	Vymeňte sito filtra, pozrite si príručku výmeny filtra.

Kód poruchy sa zobrazí počas postupu zákazníka na odhalenie a riešenie problému;

Kód poruchy	Problém	Riešenie
-------------	---------	----------

Automatická obnova

EL, EH	Napájacie napätie je nad menovitým napätím.	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
C1	Vysoká teplota snímača keramických dosiek.	Počkajte na obnovenie normálnej teploty keramickej platne. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku.
C2	Vysoká teplota IGBT	Počkajte na obnovenie normálnej teploty IGBT. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku. Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.
B3	Prúd dosky ovládača odsávača pár je abnormálny.	Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku.
B7	Vzduchové potrubie ventilačného systému je úplne zablokované.	Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ reštartujte jednotku. Skontrolujte, či na odsávači pár nie sú cudzie predmety, a odsávač pár reštartujte.

Žiadna automatická obnova

E2	Porucha snímača teploty keramickej platne - skrat obvodu.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej dosky.
E1	Porucha snímača teploty keramickej platne - otvorený obvod.	
E7	Porucha snímača teploty keramickej platne - neplatné.	
E4	Snímač teploty poruchy IGBT - skrat.	Vymeňte napájací panel.
E3	Snímač teploty poruchy IGBT - otvorený obvod.	
B5	Chyba ventilačného systému.	Vymeňte dosku alebo motor pohonu odsávača pár.
Bd	Porucha komunikácia medzi doskou displeja a doskou ovládača odsávača pár.	Vymeňte ovládač odsávača pár, dosku napájania alebo dosku displeja a skontrolujte, či nie je poškodený spojovací kábel.

Konkrétne poruchy a riešenie

Porucha	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa po zapojení jednotky nerozsvieti.	Vypnuté elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne vsunutá do zásuvky a či je zásuvka funkčná.	
	Porucha pripojenia prídavnej napájacej dosky a dosky displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Prídavná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte prídavnú elektrickú dosku.	
	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať, alebo LED displej nefunguje normálne.	Displej je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa rozsvieti, ale ohrev sa nezapne.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo vetrací otvor môžu byť zablokované.	
	Nejaký komponent ventilátora nefunguje.	Skontrolujte, či ventilátor funguje bezproblémovo. Ak nie, vymeňte ho.	
	Napájacia doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji blíkajú „u“.	Nesprávny typ varnej nádoby.	Použite správnu nádobu (pozri návod na použitie).	Detekčný obvod nádoby je poškodený, vymeňte napájací panel.
	Priemer varnej nádoby je príliš malý.		
	Varič je prehriaty;	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti na normálnu hodnotu. Stlačením tlačidla „ZAP./VYP.“ jednotku reštartujte.	
Ohrevné zóny na tej istej strane (napríklad prvá a druhá zóna) by mali zobrazovať „u“.	Porucha pripojenia napájacej dosky a dosky displeja;	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Hlavná doska je poškodená.	Vymeňte napájací panel.	
Motor ventilátora znie abnormálne.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.

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

ŠPECIFIKÁCIE

Varná doska	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz alebo 60Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7400 W
Veľkosť výrobku DxŠxV (mm)	800X520X230
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	750X490
Motor	BLDC

Energetický štítok

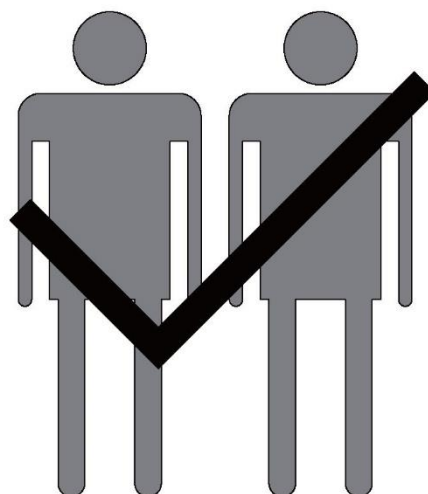
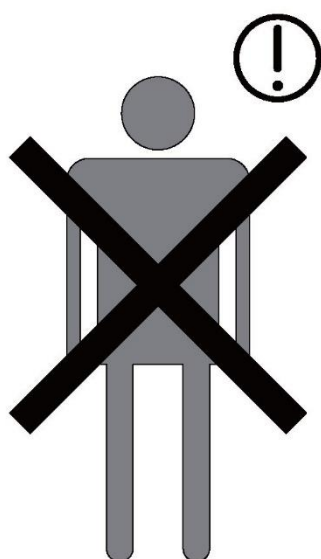
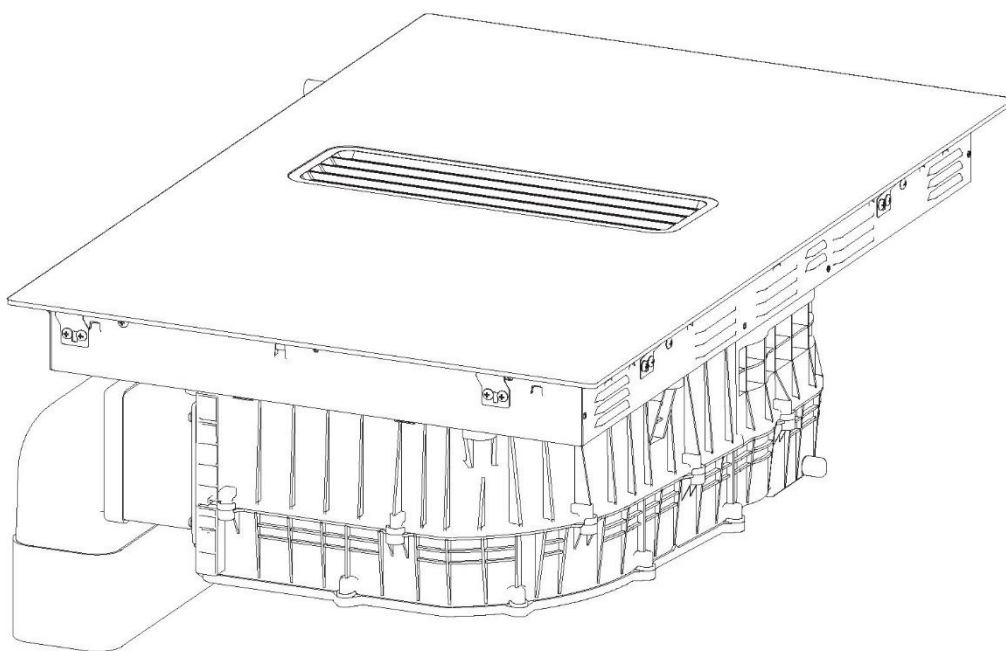
Výrobca	Haier		
Identifikácia modelu	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
Typ varnej dosky	Elektrická varná doska		
Počet varných plôch	Dve oblasti		
Technológia ohrevu	Indukčné varenie		
Priemer užitočnej plochy pre varnú zónu Ø	Ø	-	cm
Priemer užitočnej plochy pre varnú zónu L*W	L W	Ľavá oblasť: 37,5*20,5 Pravá oblasť: 37,5*20,5	cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu	EC elektrické varenie	Ľavá oblasť: 185 Pravá oblasť: 188	Wh/kg
Spotreba energie na varnú dosku	EC elektrická varná doska	186	Wh/kg
Spotreba energie			
Ročná spotreba energie	AEC _{odsávač pár}	31,4	kWh/a
Trieda energetickej účinnosti	-	A	-
Index energetickej účinnosti	EEl _{odsávač pár}	50,2	-
Účinnosť dynamiky tekutín	FDE _{odsávač pár}	28,3	-
Trieda účinnosti dynamickej kvapaliny	-	A	-
Osvetlenie			
Účinnosť osvetlenia	LE _{odsávač pár}	NEUVÁDZA SA	lux/W
Trieda účinnosti osvetlenia	-	NEUVÁDZA SA	-
Filtrovanie mastnoty			
Účinnosť filtrovania tukov	GFE _{odsávač pár}	79,1	%
Trieda účinnosti filtrácie tukov	-	C	-

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Objem prietoku vzduchu (odsávanie potrubím)			
Maximálny prietok vzduchu pri najnižšom nastavení pri bežnom používaní	-	327	m /h
Maximálny prietok vzduchu pri najvyššom nastavení pri bežnom používaní	-	518	m/h
Maximálny prietok vzduchu pri nastavení boost	-	645	m/h
Hluk (odsávanie s odvodom)			
Vzduchom prenášané akustické emisie A-váženého akustického výkonu pri najnižšom nastavení	-	57	dB
Vzduchom prenášané akustické emisie A-váženého akustického výkonu pri najvyššom nastavení	-	65	dB
Vzduchom prenášané akustické emisie A-váženého akustického výkonu pri nastavení boost	-	70	dB
Spotreba energie			
Spotreba energie v režime vypnutia	Po	0,42	W
Spotreba energie v pohotovostnom režime	Ps	NEUVÁDZA SA	W
Objem prietoku vzduchu (odsávanie s recirkuláciou)			
Maximálny prietok vzduchu pri najnižšom nastavení pri bežnom používaní	-	355	m/h
Maximálny prietok vzduchu pri najvyššom nastavení pri bežnom používaní	-	468	m/h
Maximálny prietok vzduchu pri nastavení boost	-	520	m/h
Hlučnosť (odsávanie s recirkuláciou)			
Vzduchom prenášané akustické emisie A-váženého akustického výkonu pri najnižšom nastavení	-	62	dB
Vzduchom prenášané akustické emisie A-váženého akustického výkonu pri najvyššom nastavení	-	67	dB
Vzduchom prenášané akustické emisie A-váženého akustického výkonu pri nastavení boost	-	70	dB

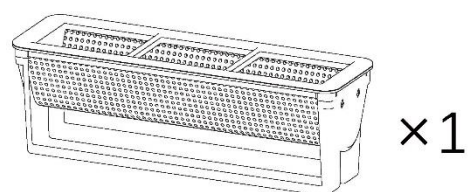
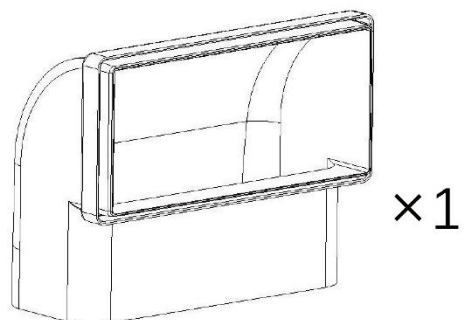
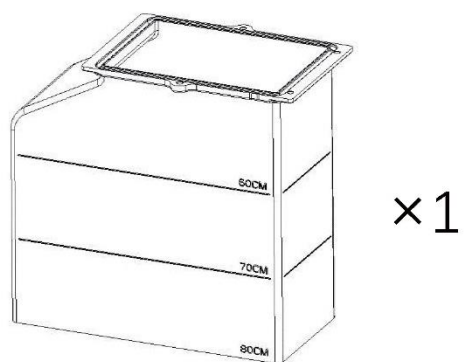
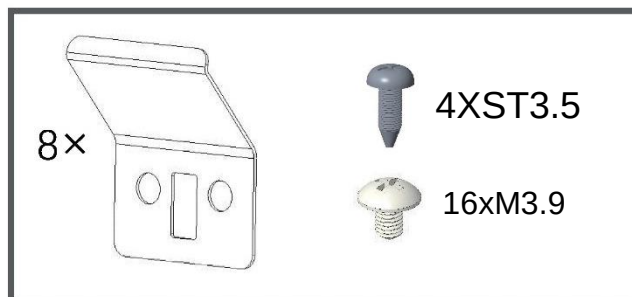
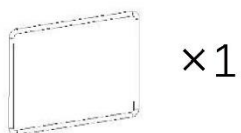
Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

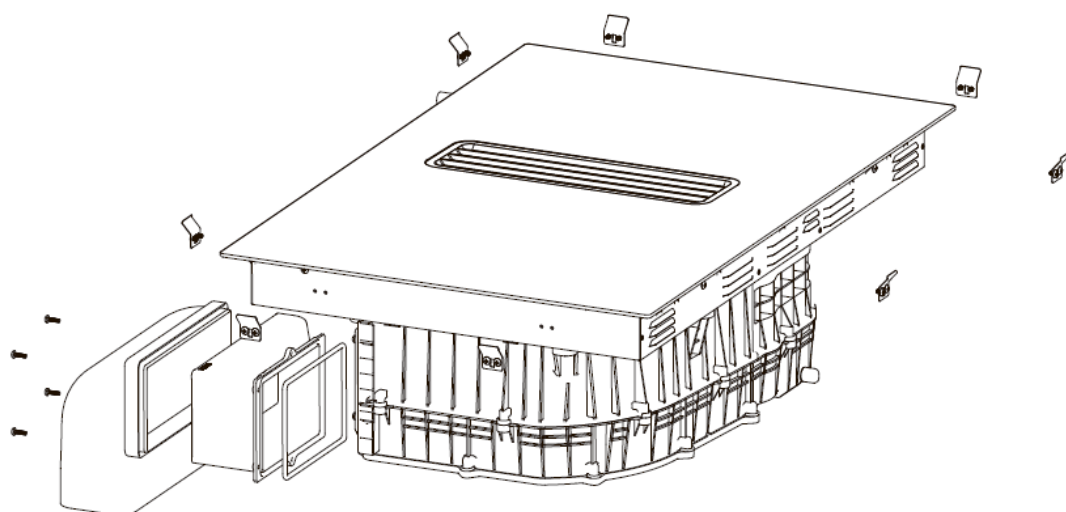
Priemer dna indukčného riadu na varenie		
Varná zóna	Minimum	Maximum
1 a 2 a 3 a 4	120	200
Flexibilná oblasť	120	220*380

INŠTALÁCIA VÝROBKU

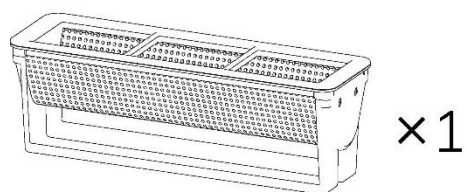
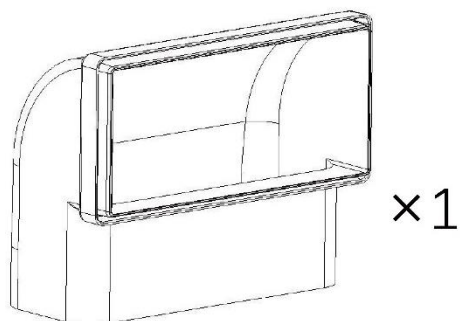
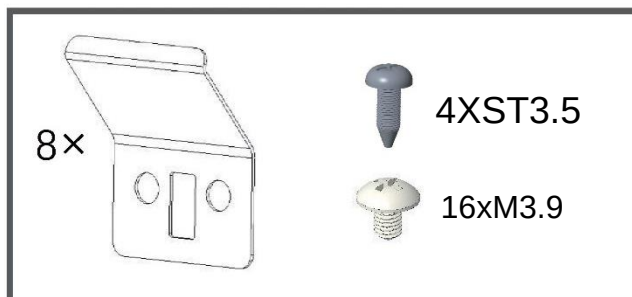
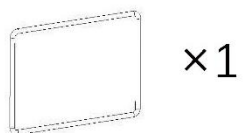


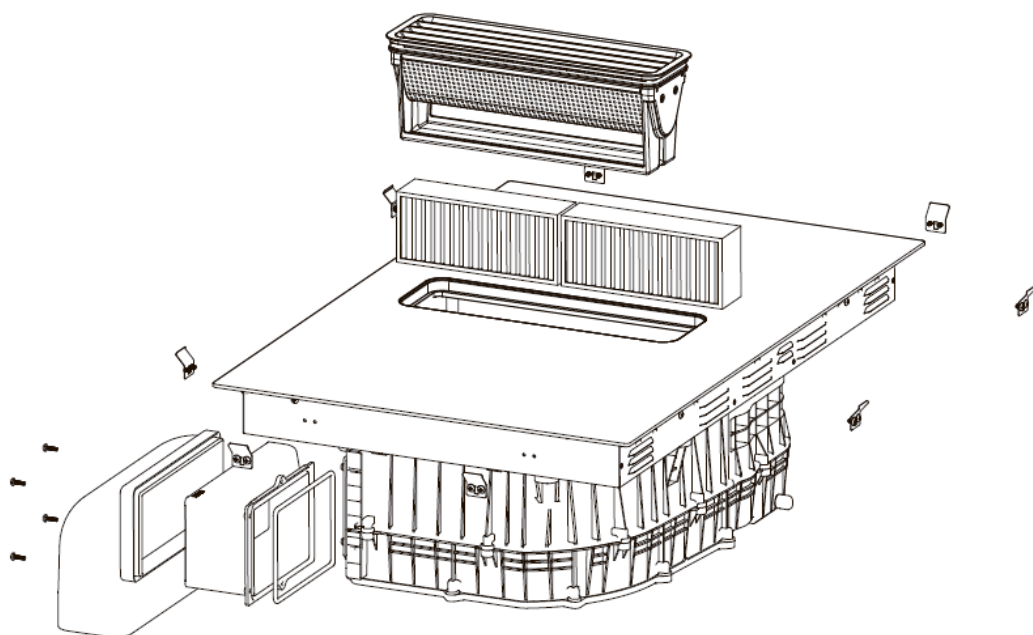
Inšalačné príslušenstvo, vonkajší výboj



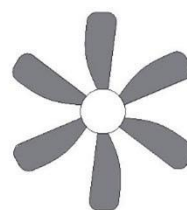
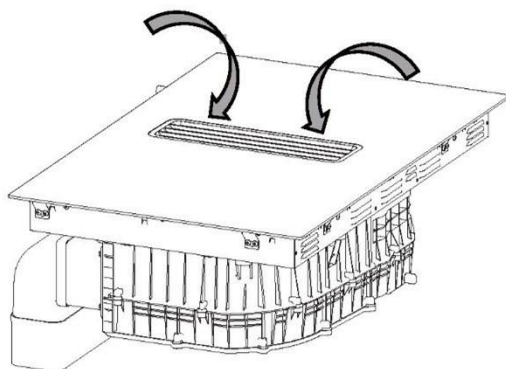
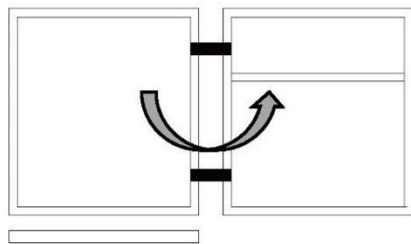


Inšalačné príslušenstvo, vnútorný výboj

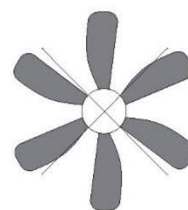
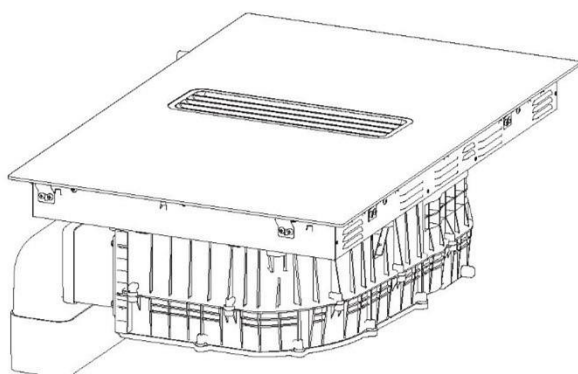
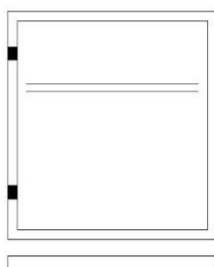


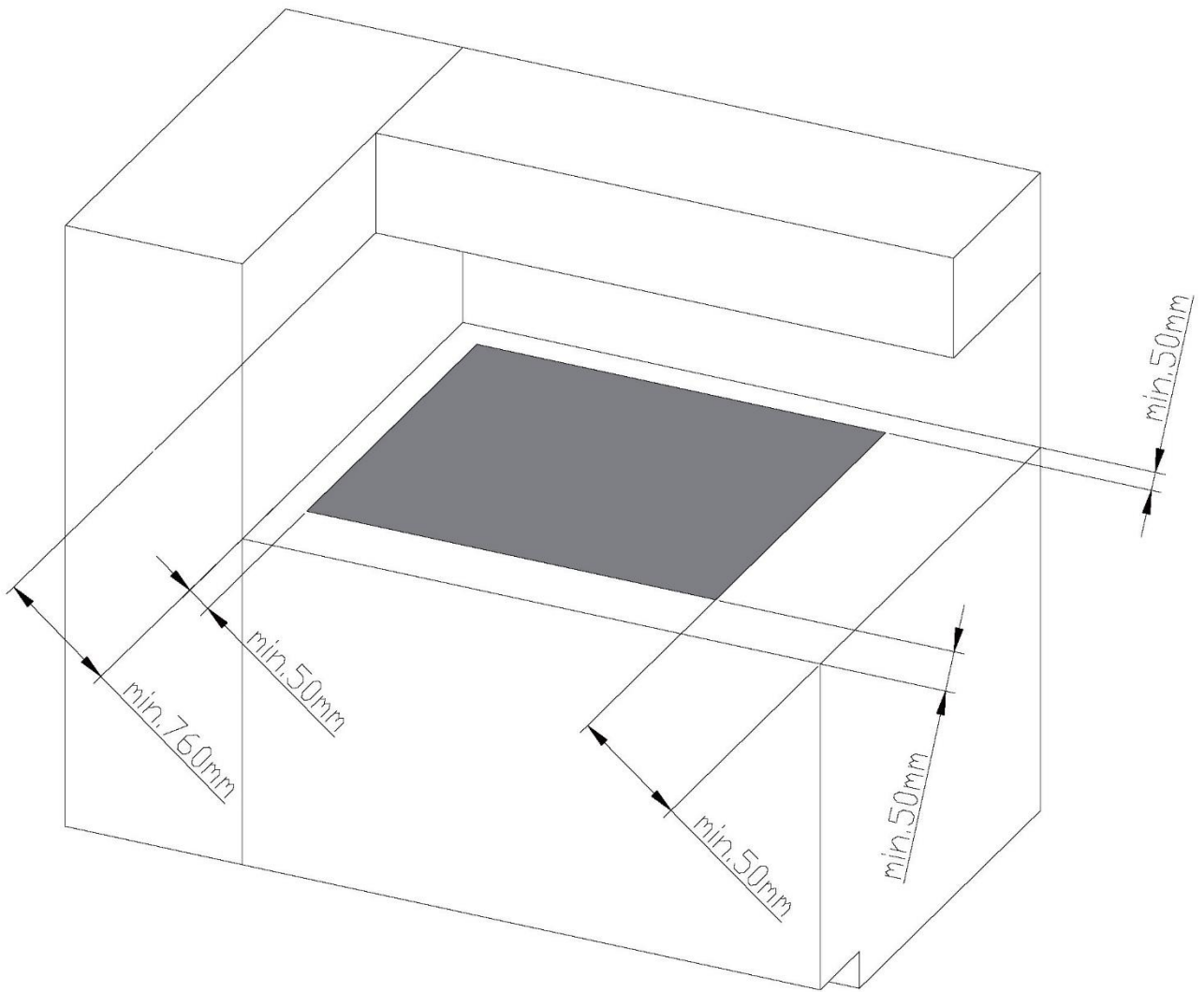


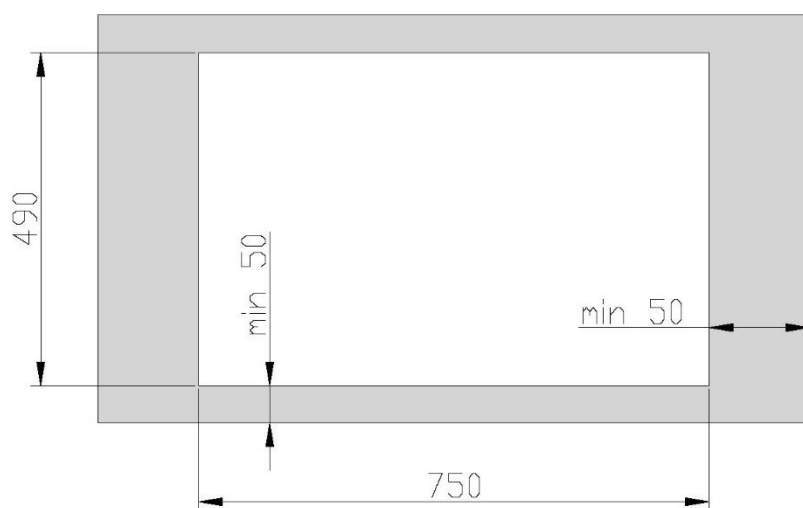
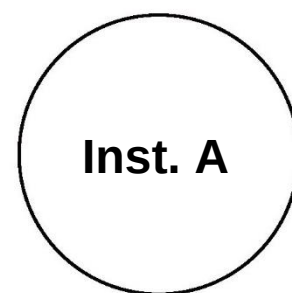
Otvorený výstup
vzduchu

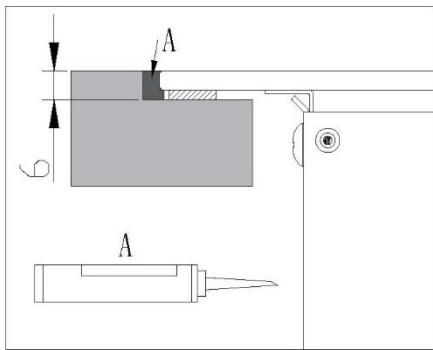


Výstup vzduchu zatvorený
Spotřebič nepoužívejte

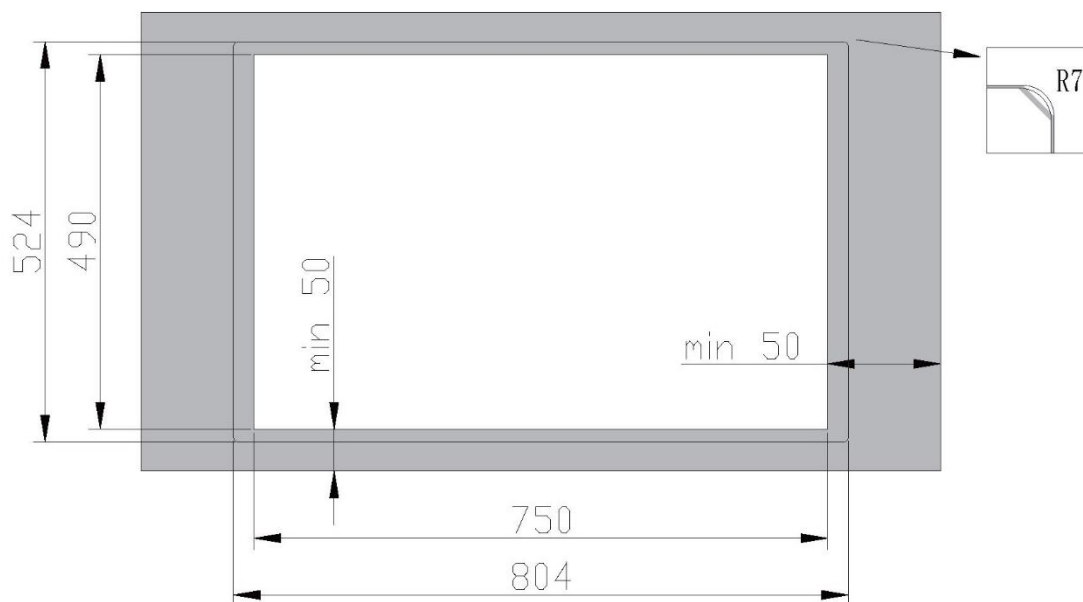
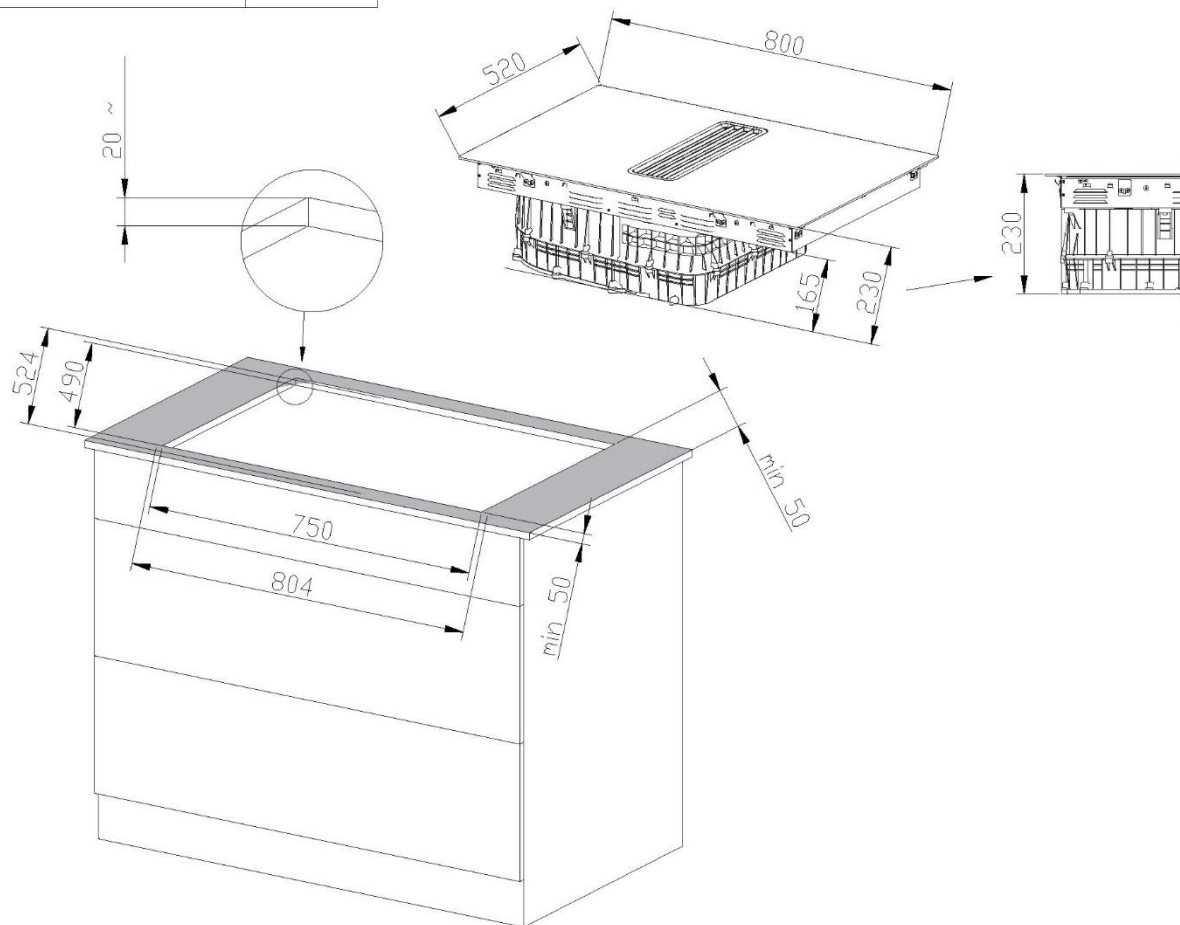


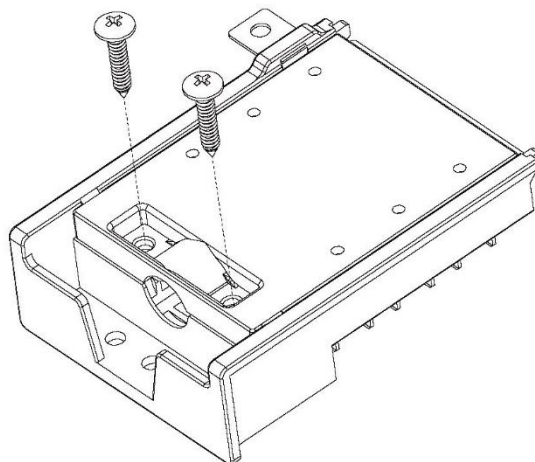
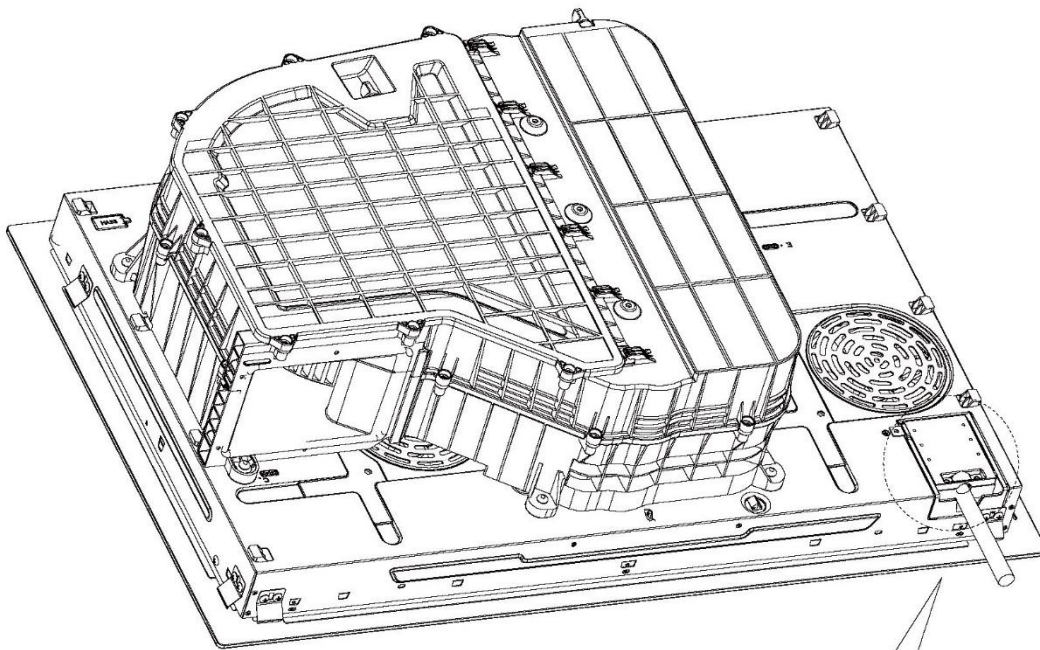


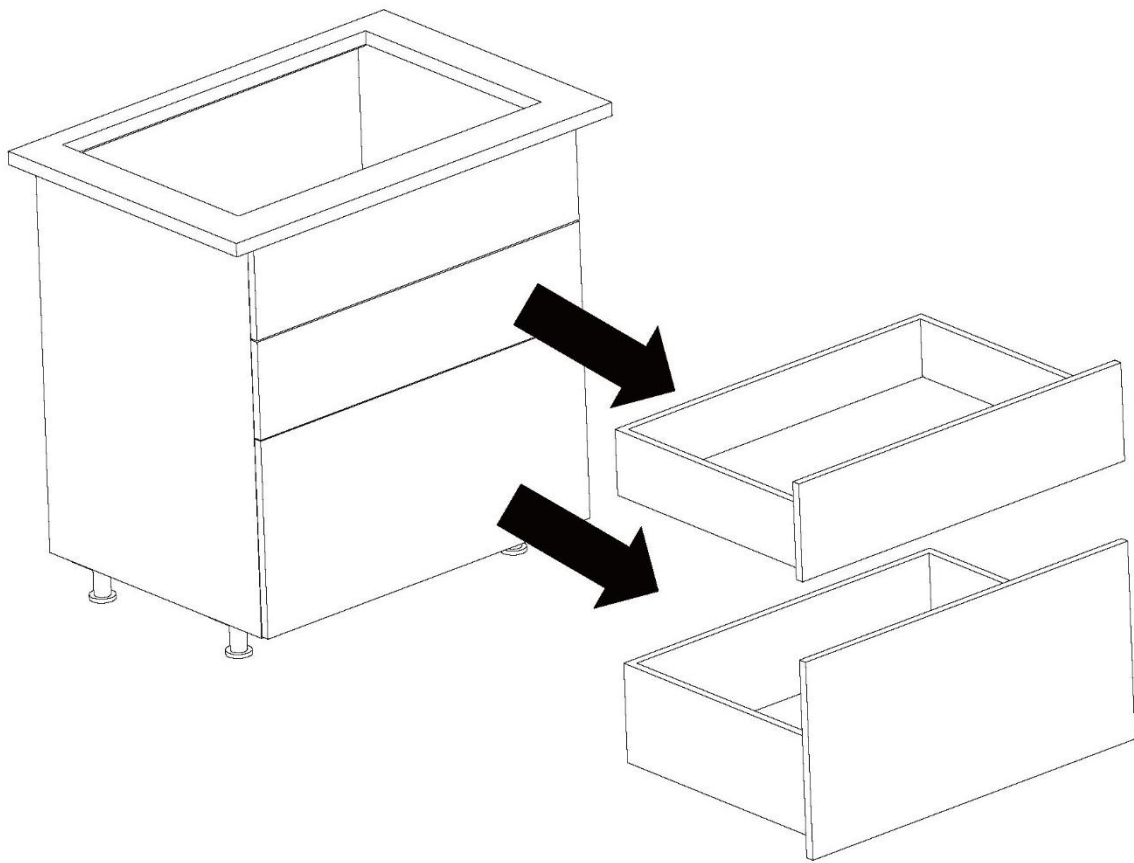




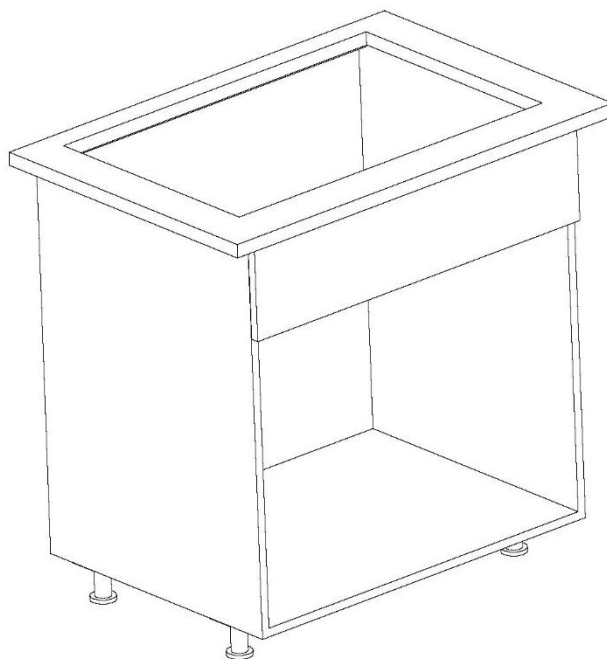
Inst. B



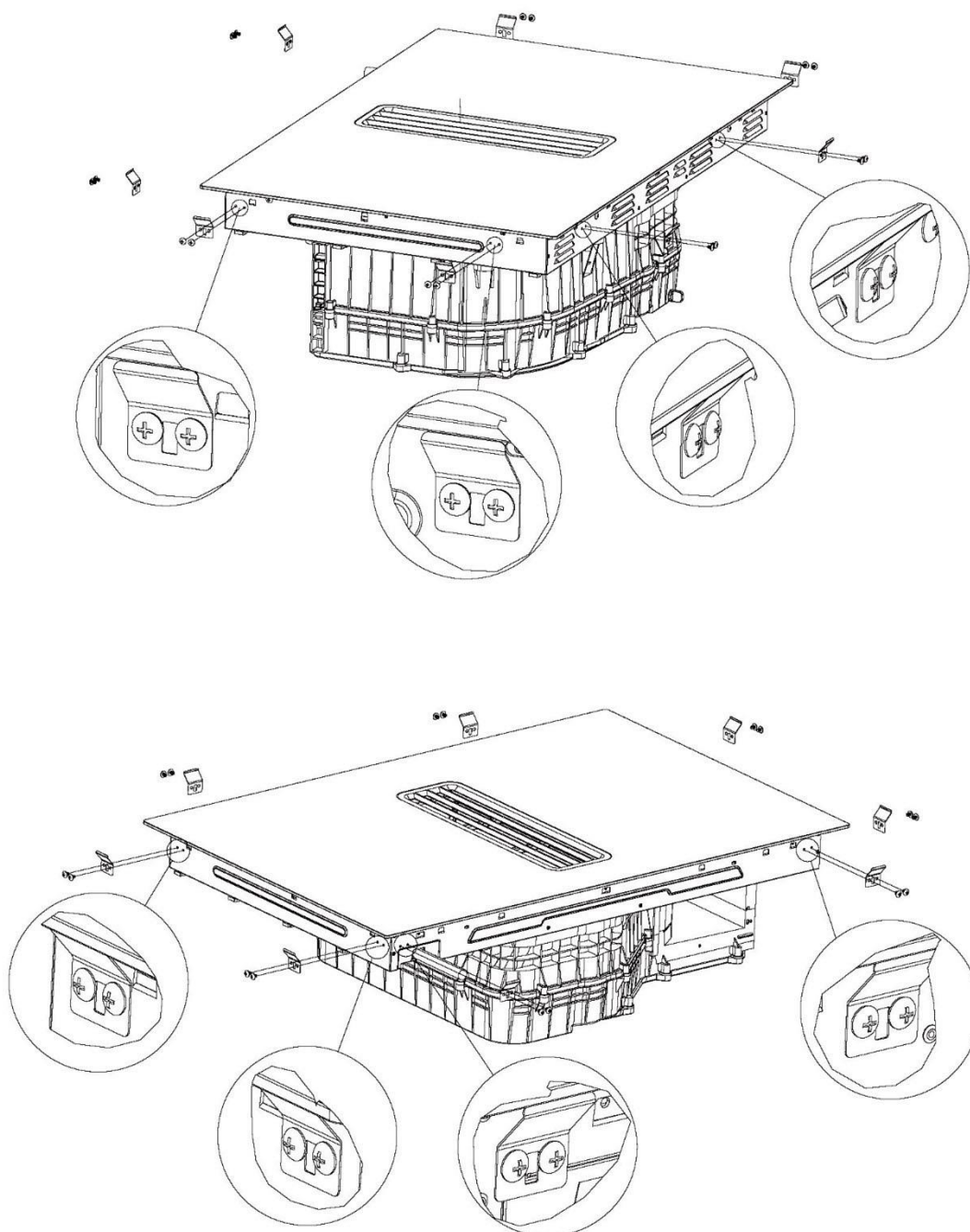
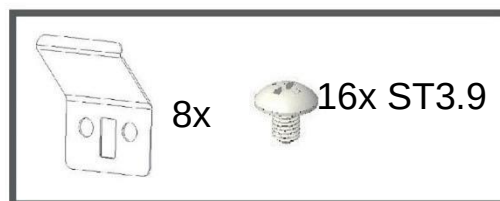


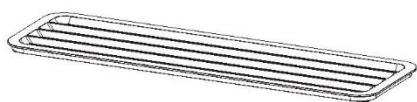


OK!

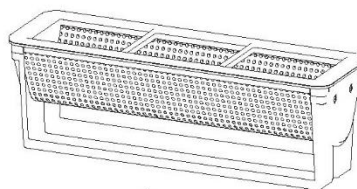


Na sporák nainštalujte prepážku





1x

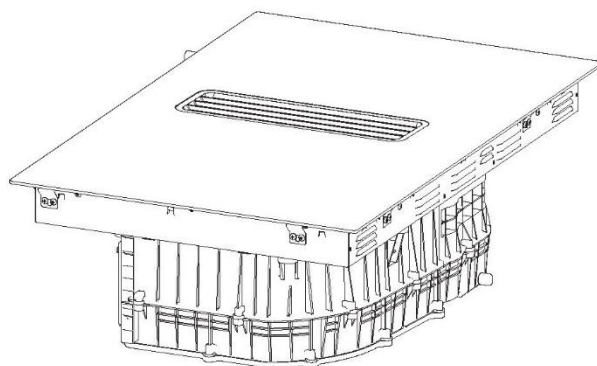
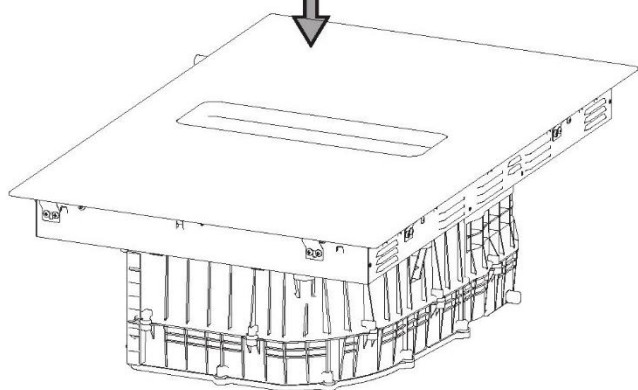
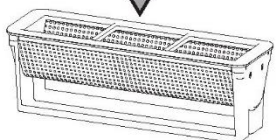


1x

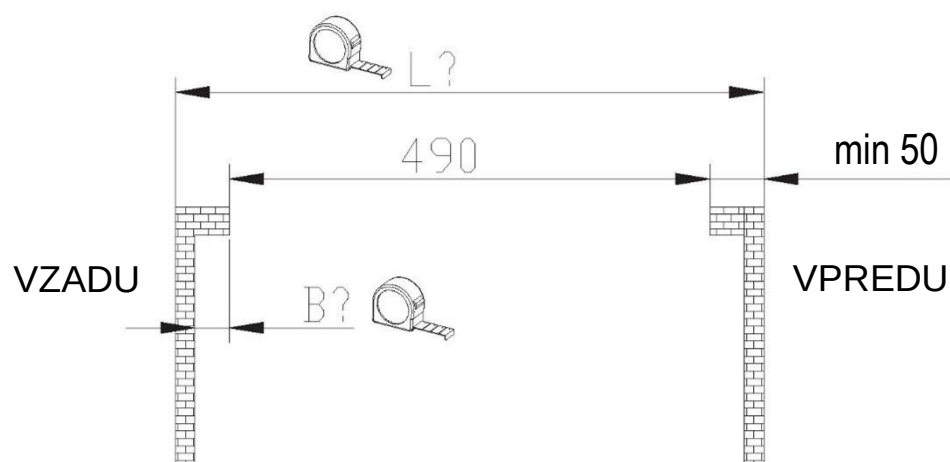
②



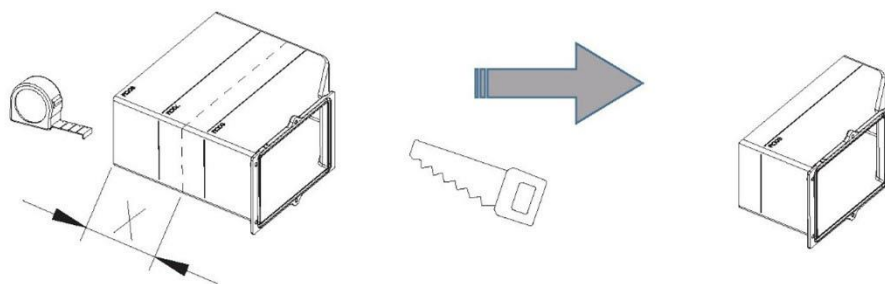
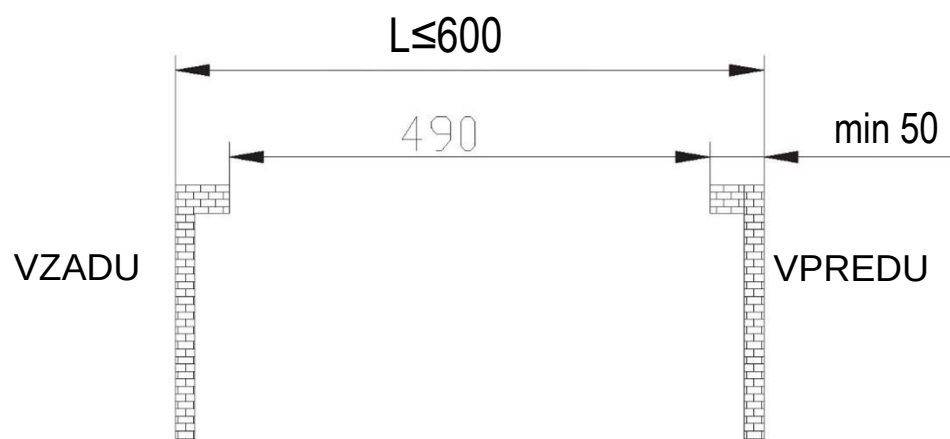
①



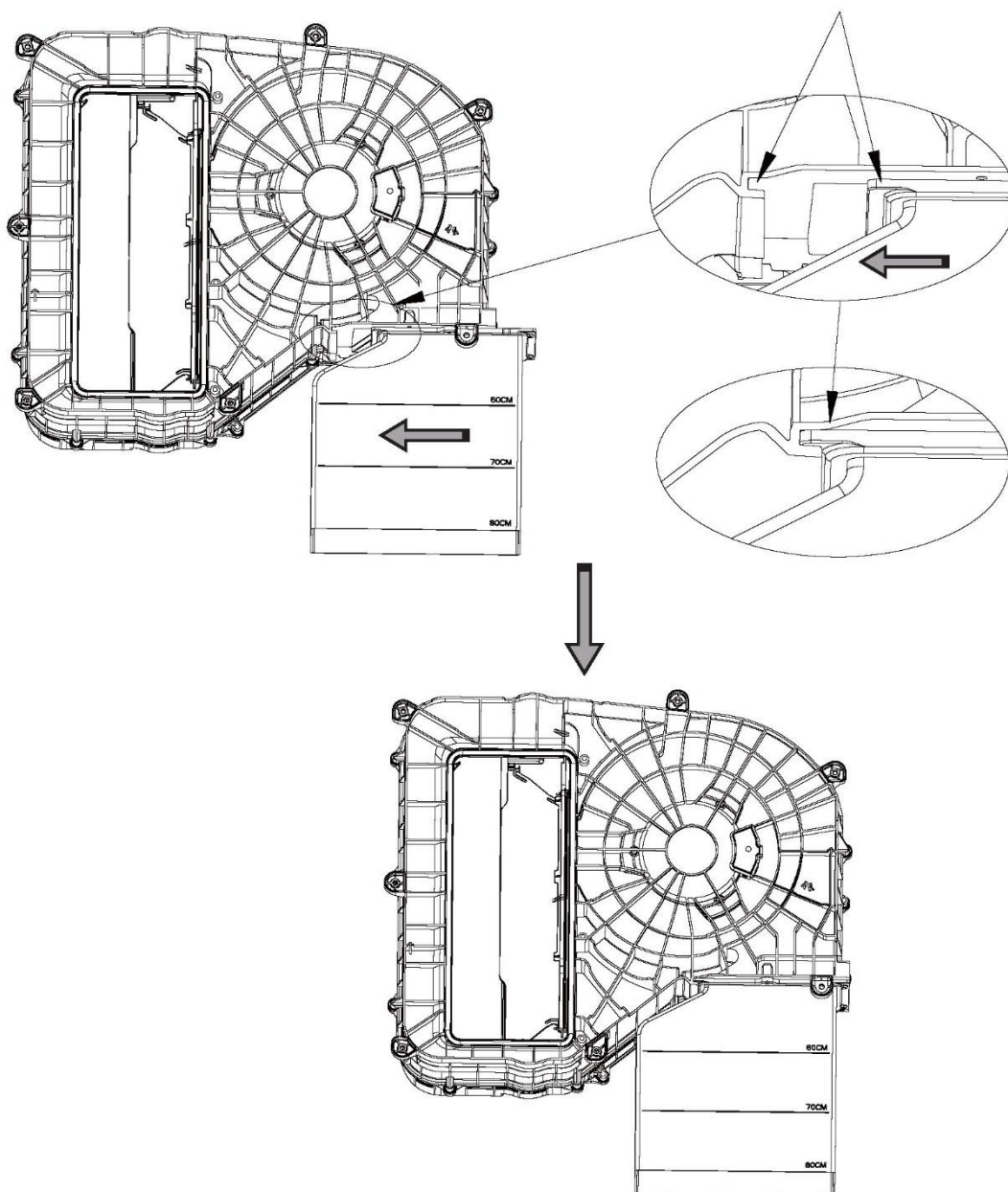
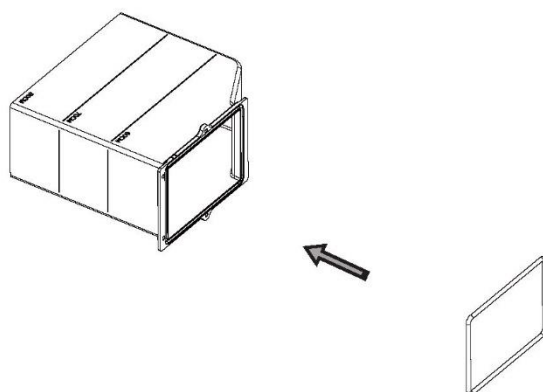
OK!



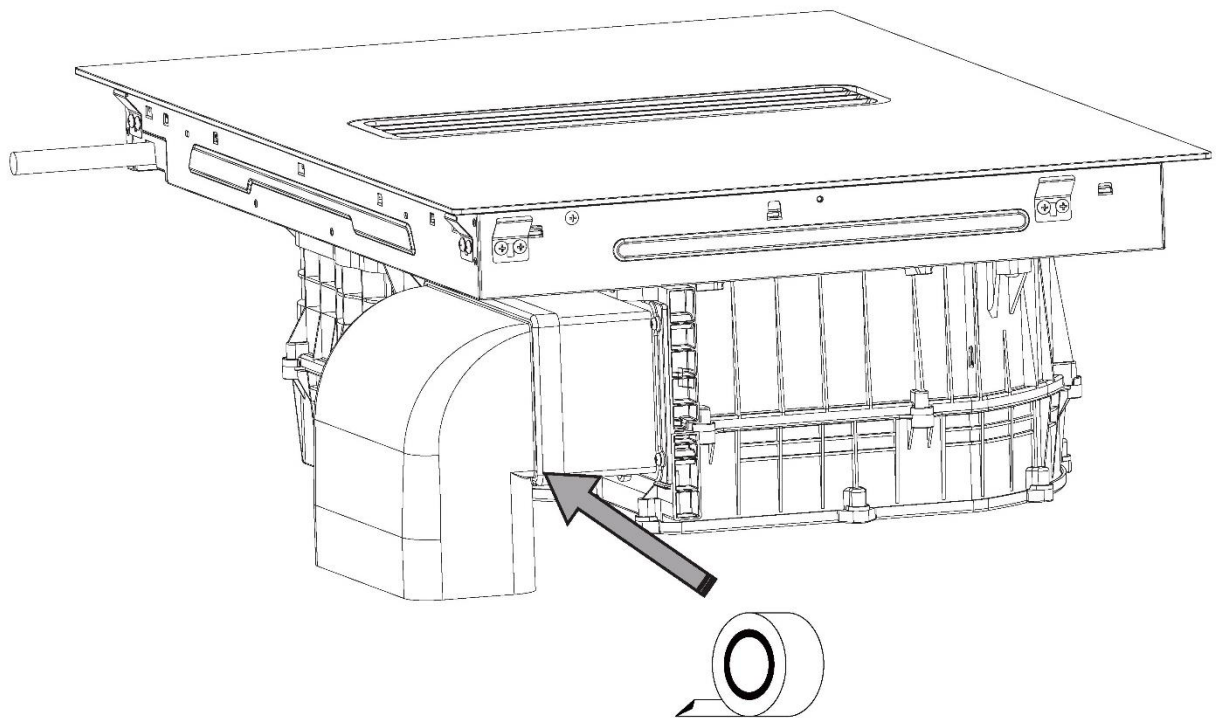
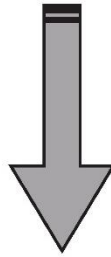
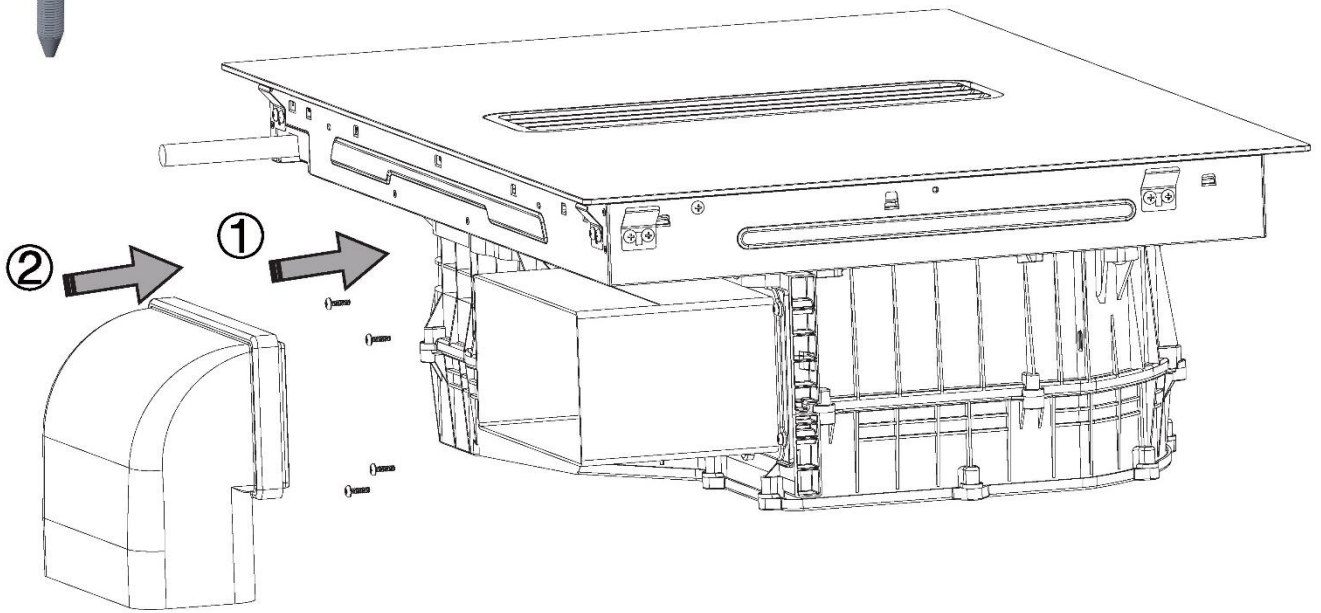
ⓘ S1: $L \leq 600$

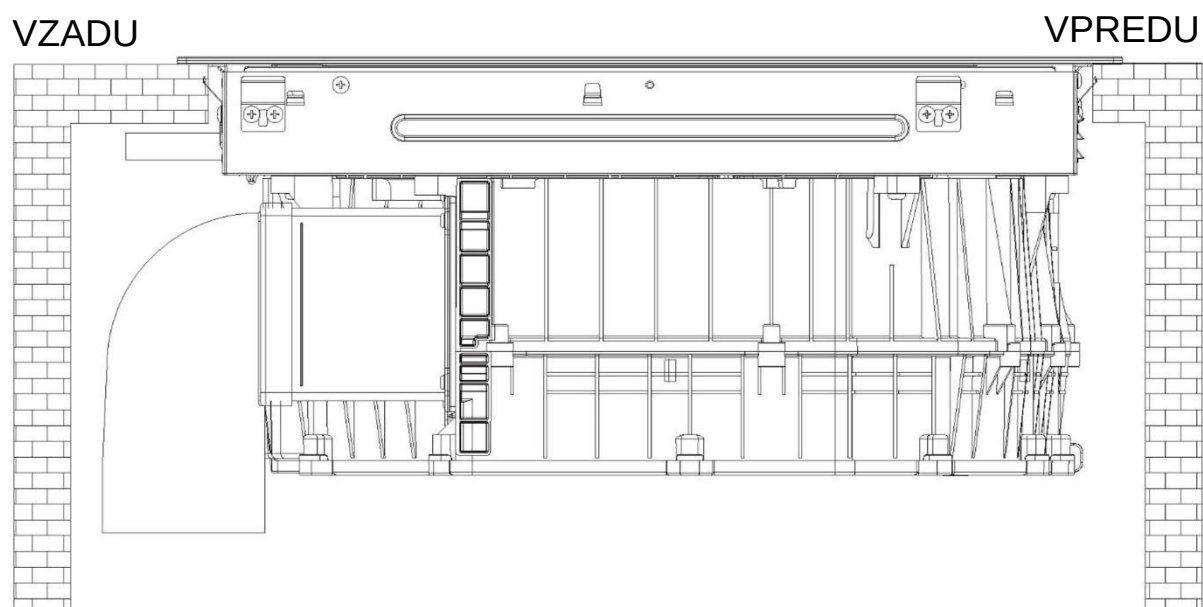
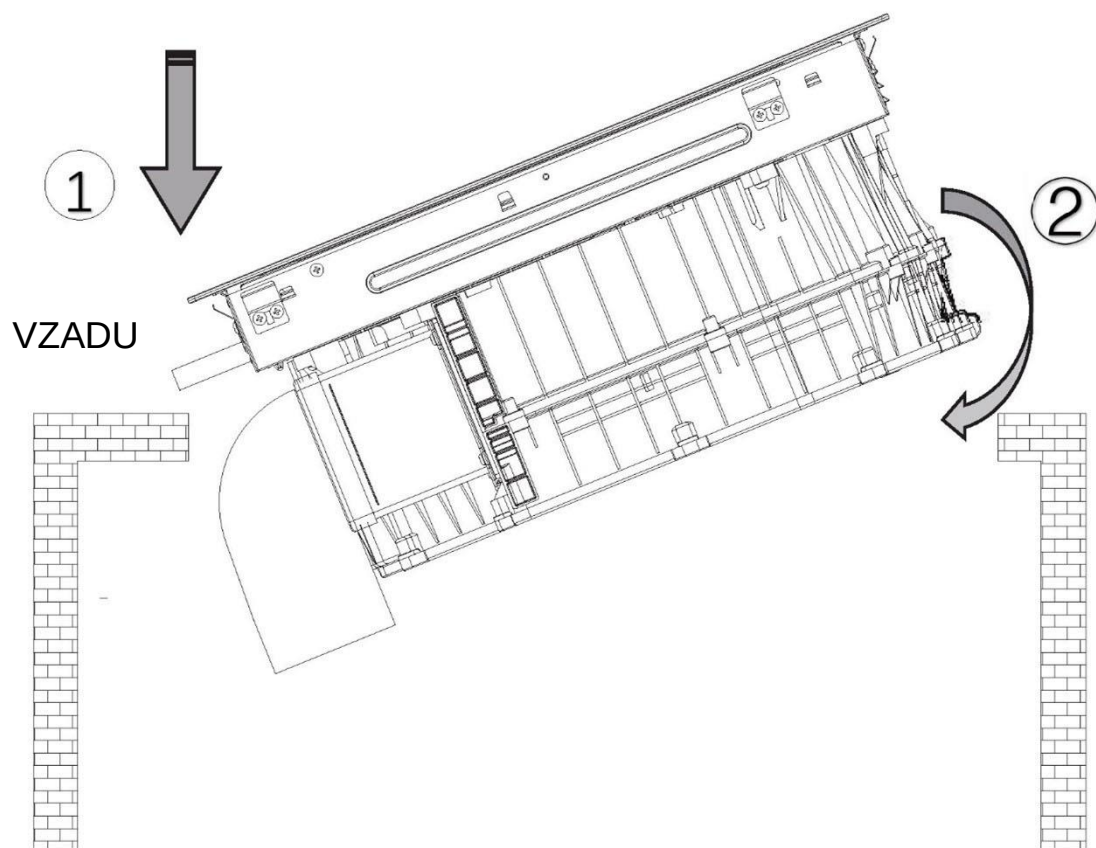


$X=186-B$

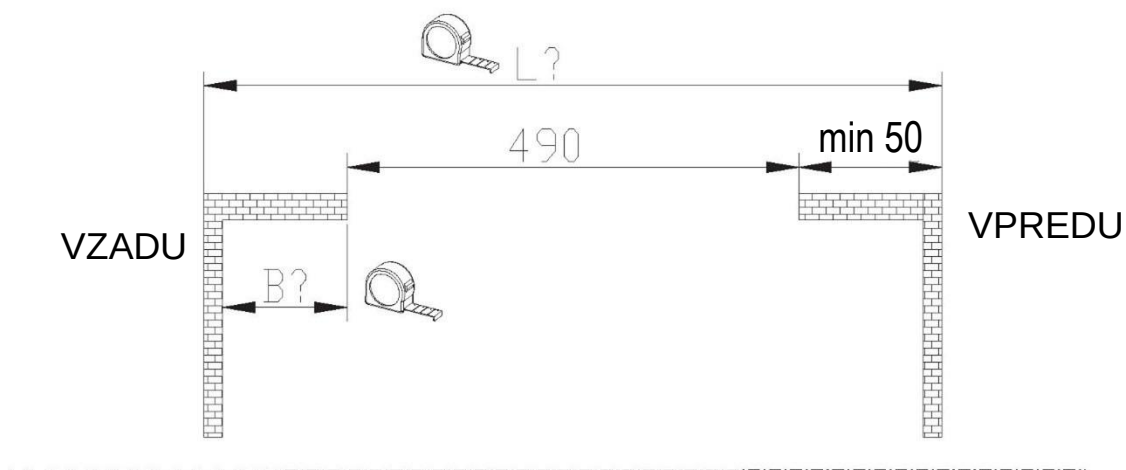


 4xST3.5

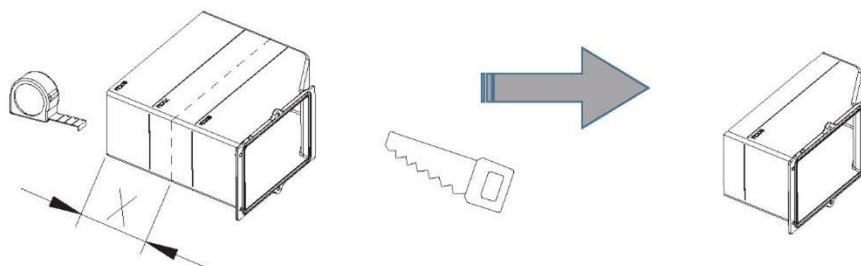
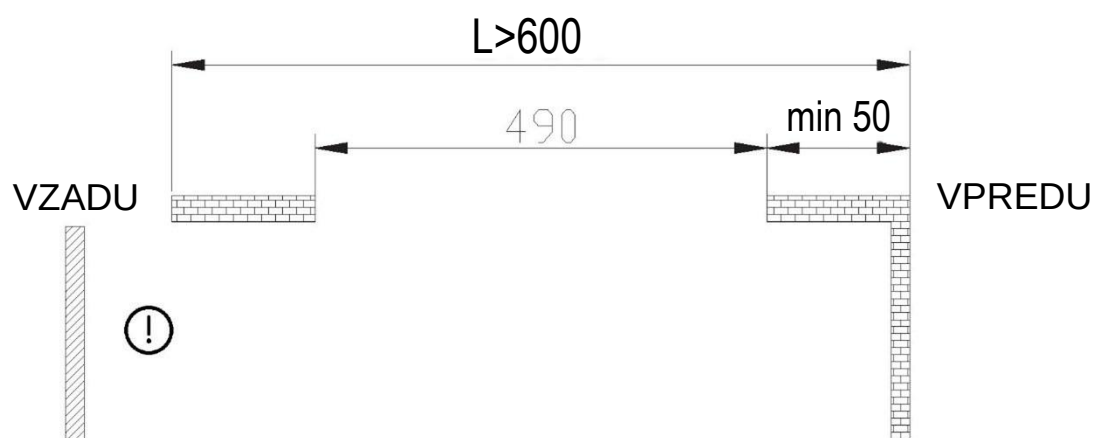




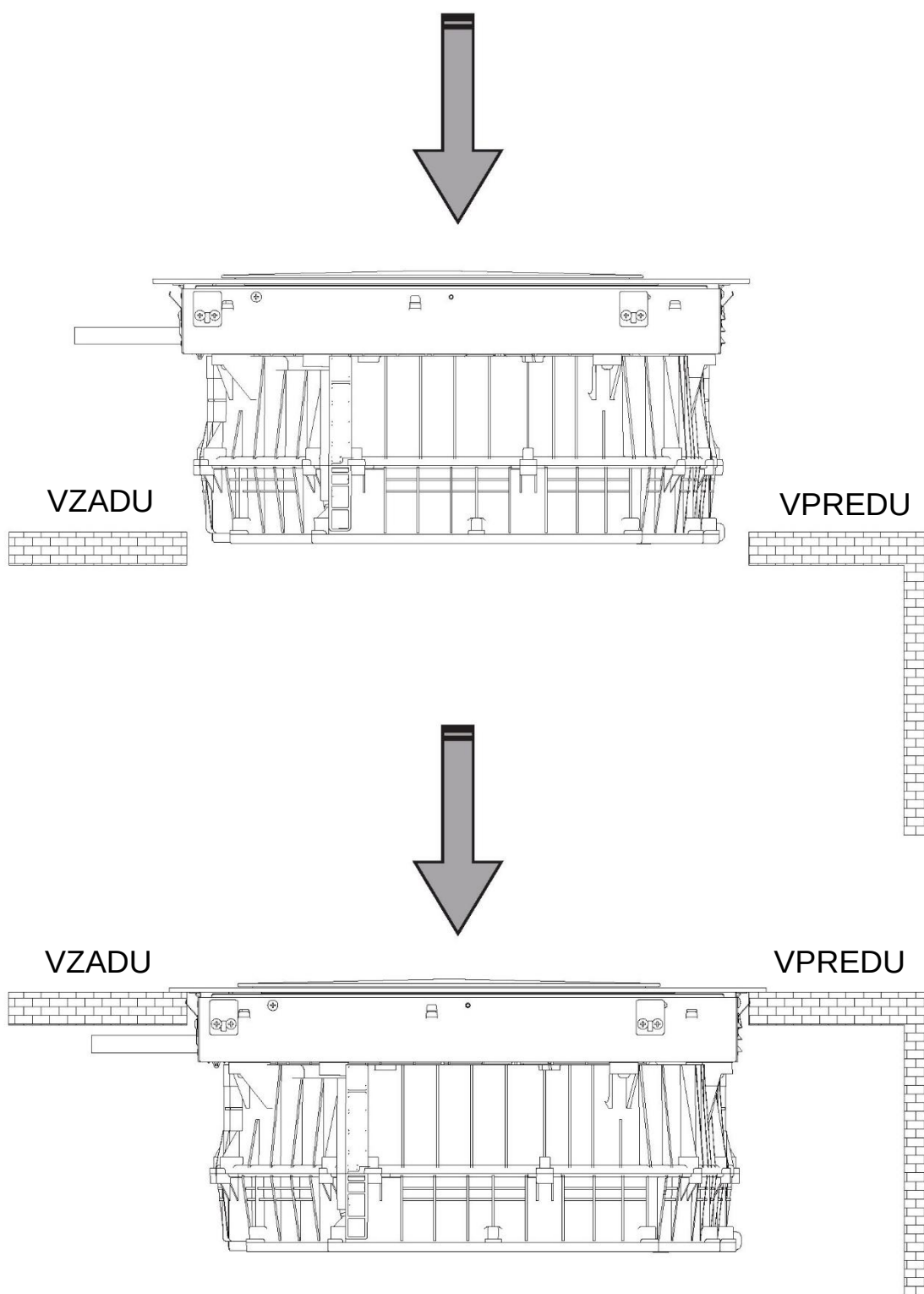
OK!

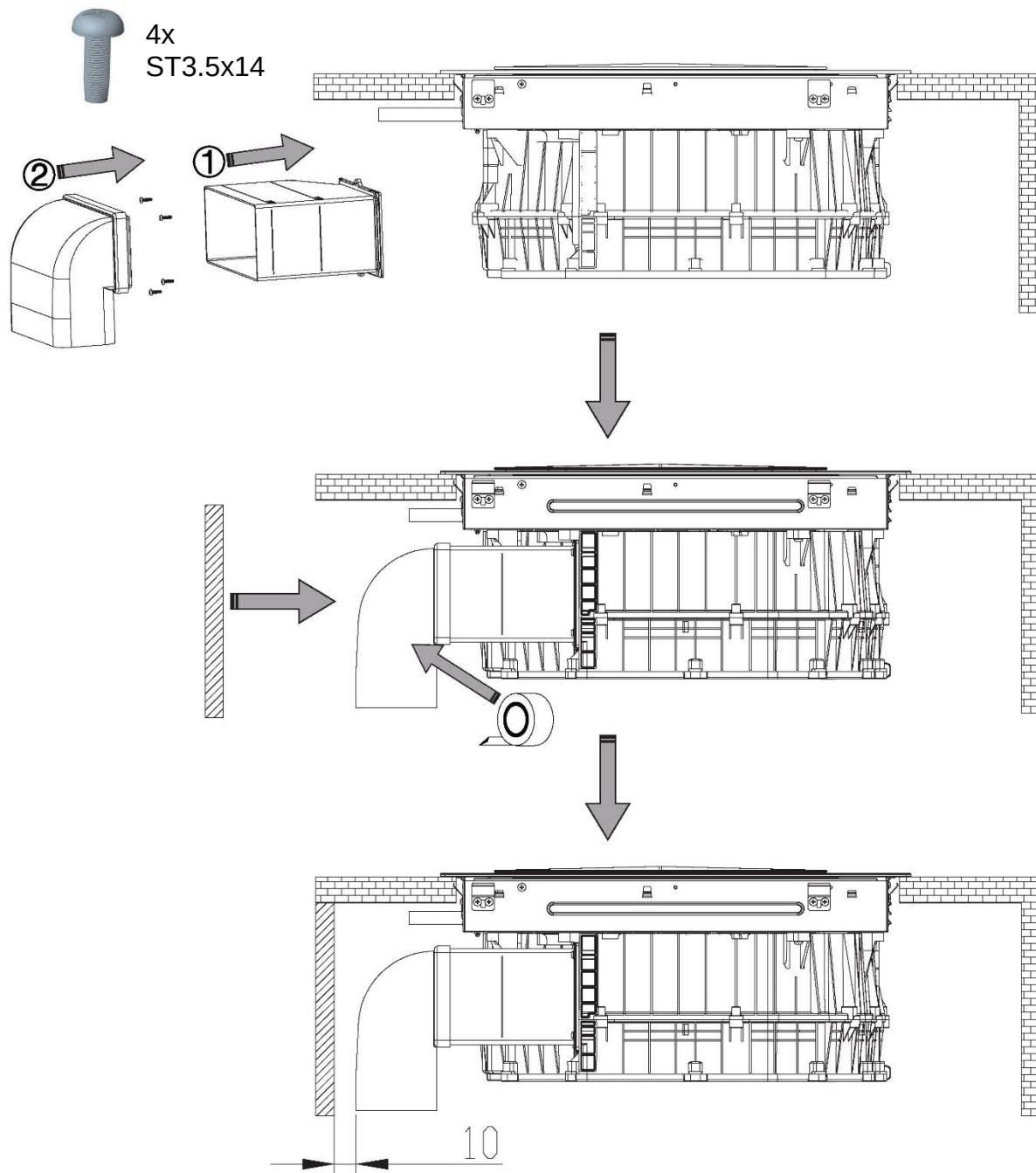
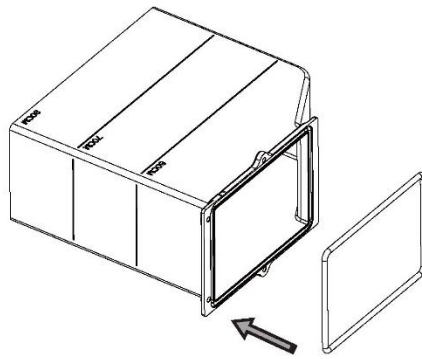


❗ S2: $L > 600$

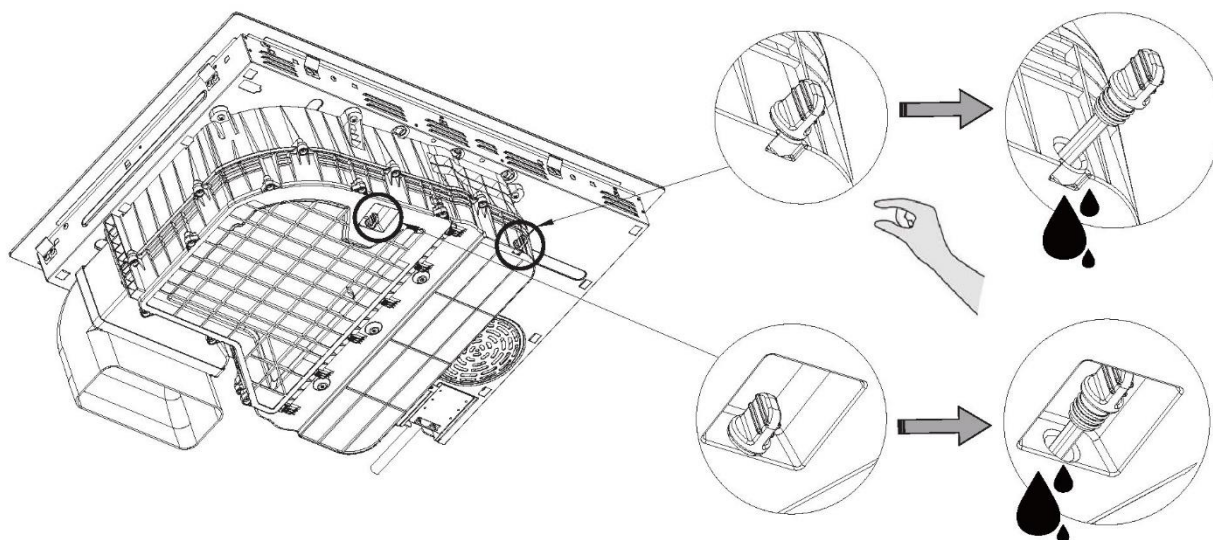


$X=186-B$

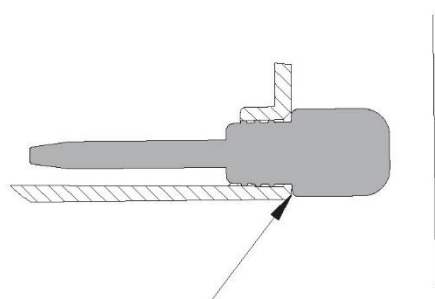




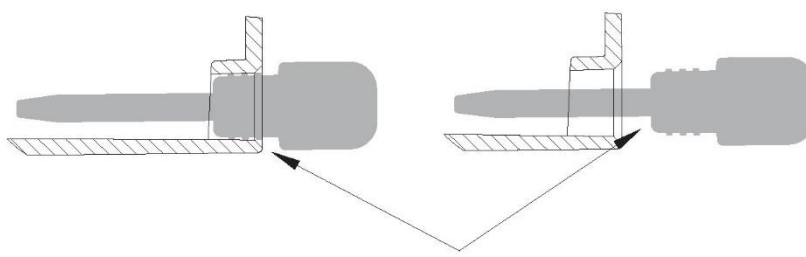
**Keď je potrebný
odvod vody**



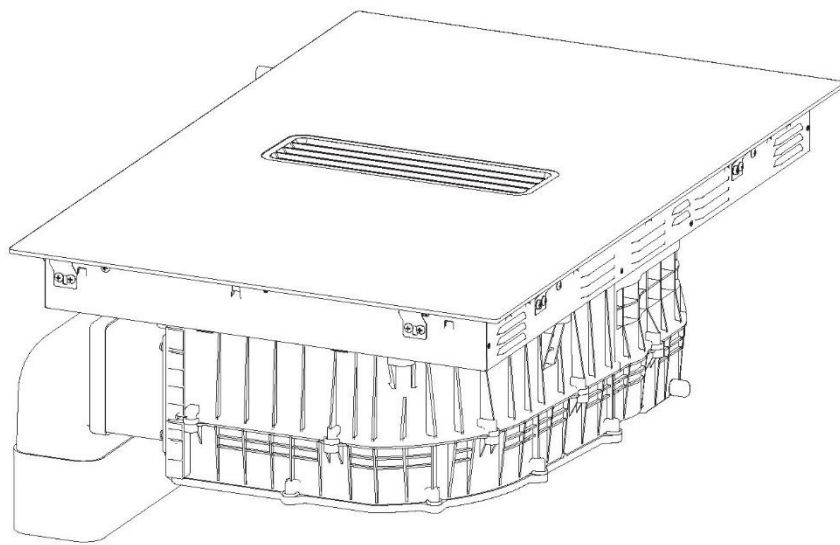
**Po vypustení vody alebo
inštalácii spotrebiča gumenú
zátku pevne zatlačte**

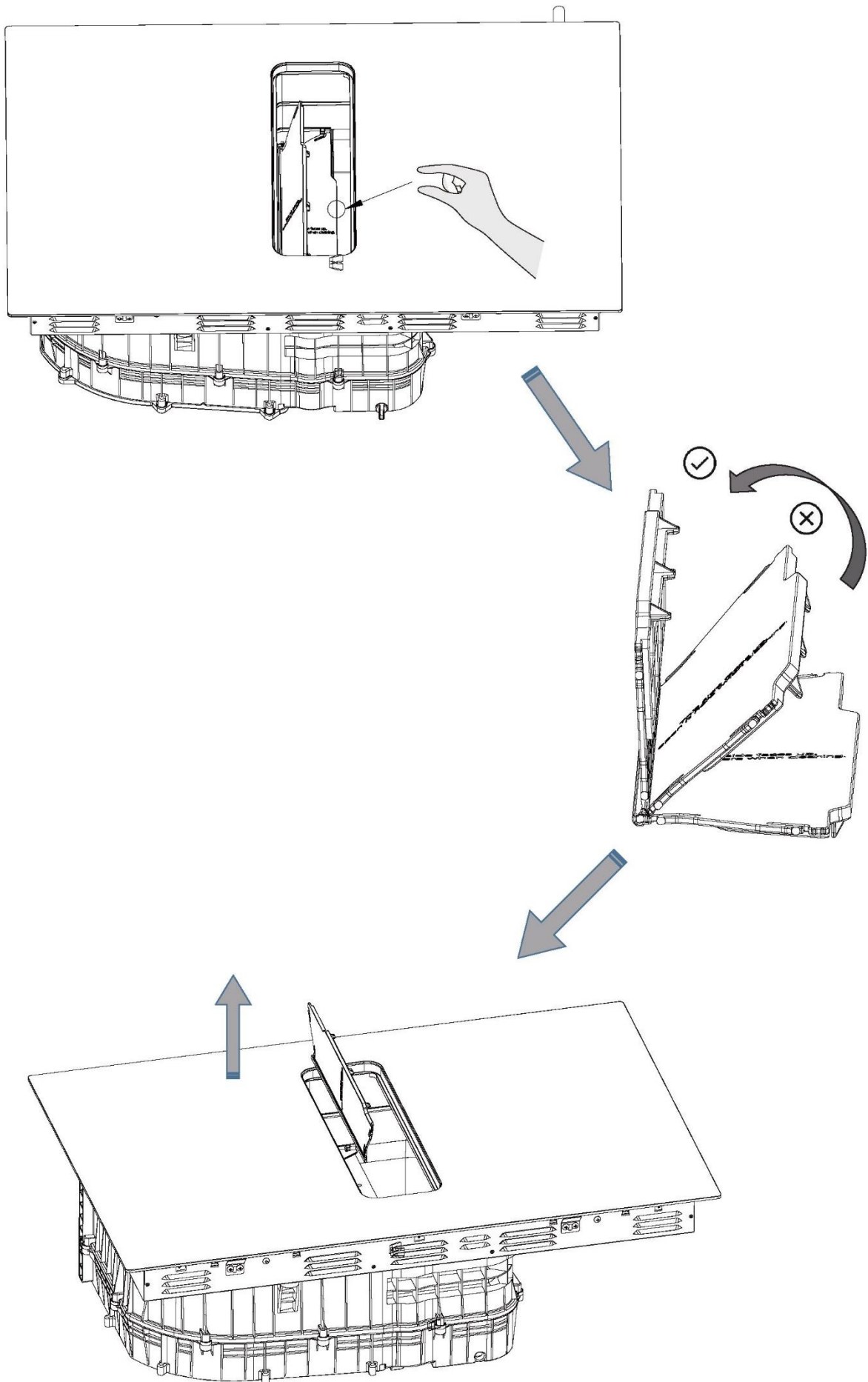


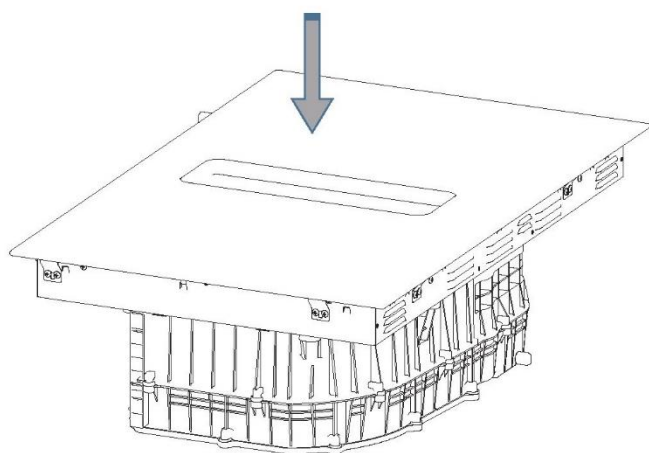
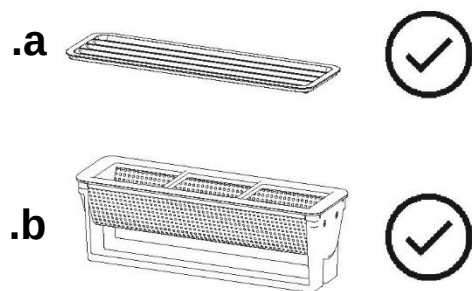
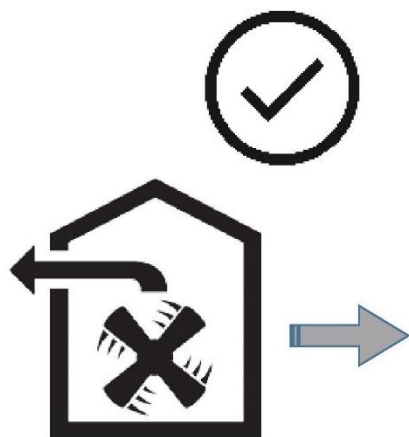
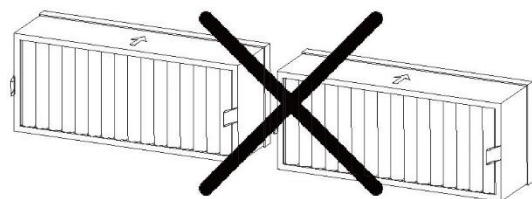
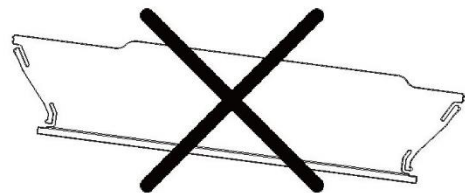
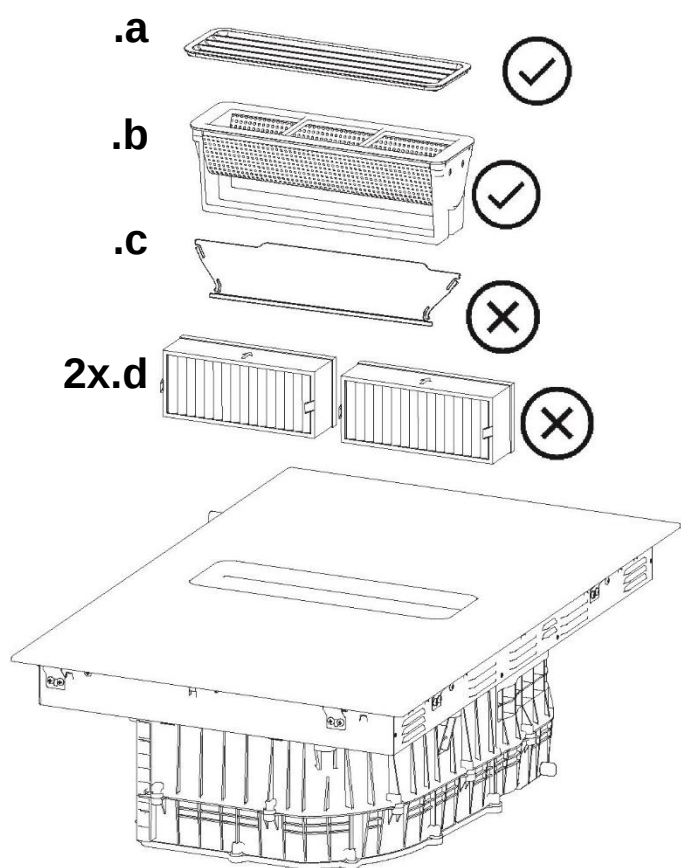
OK!

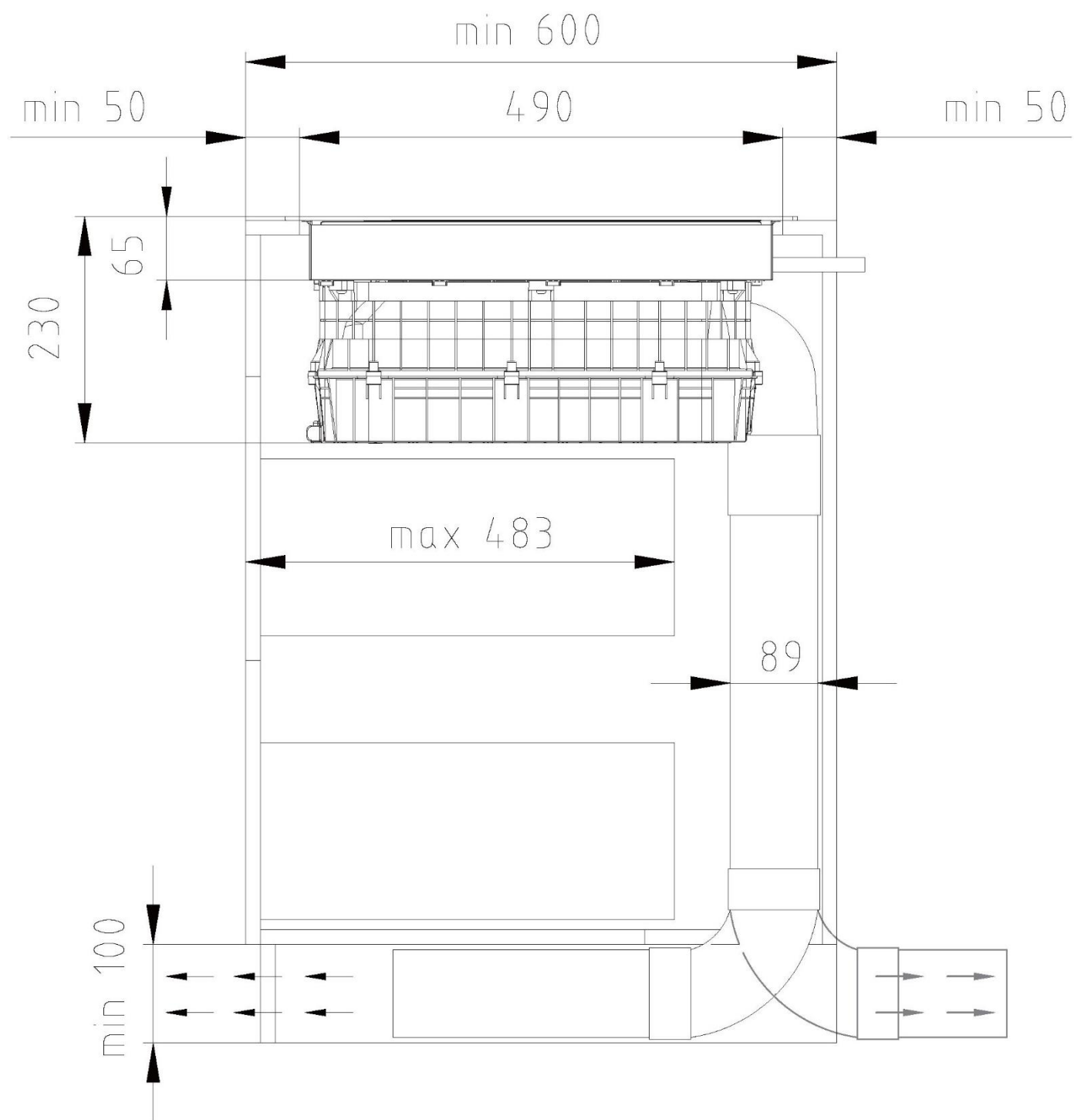


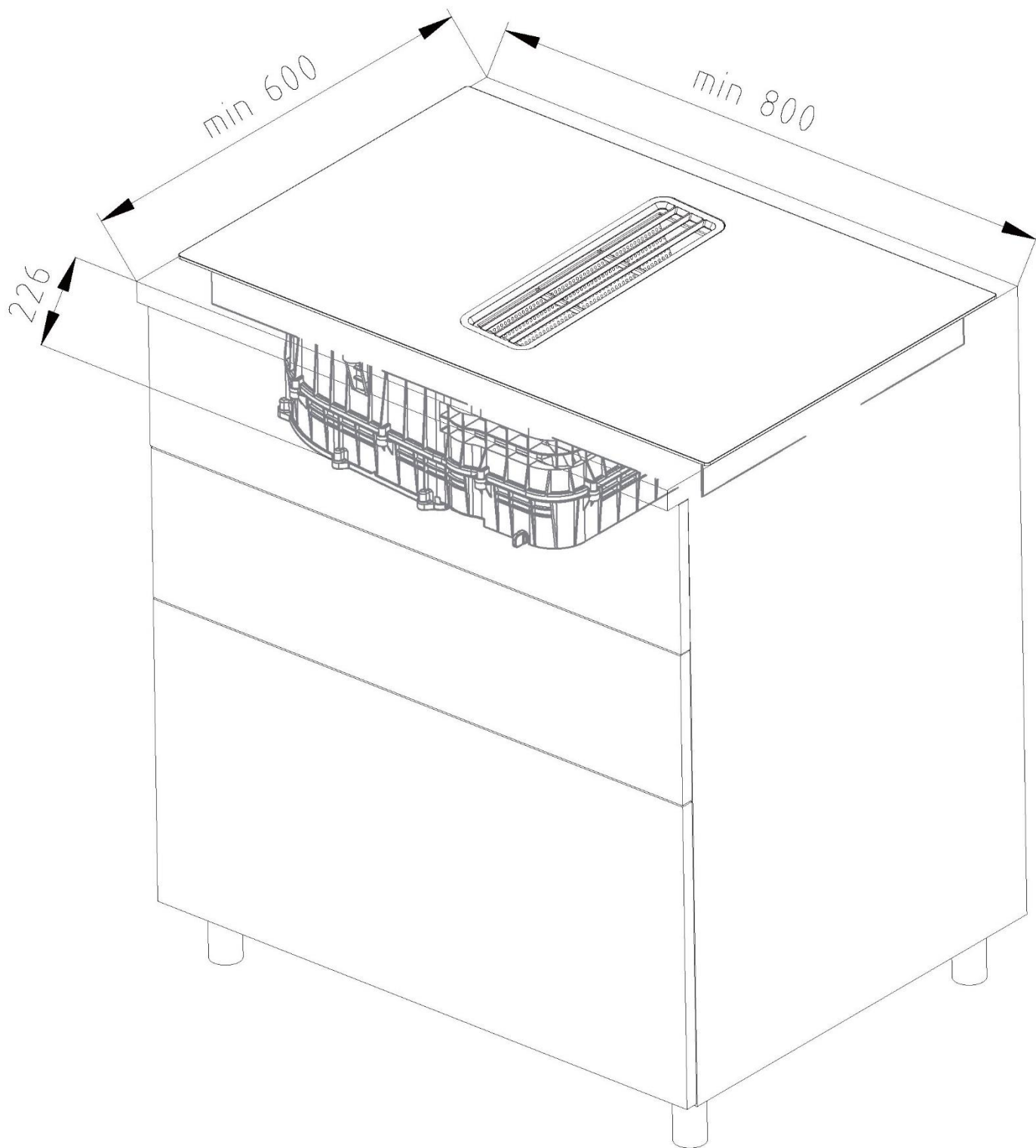
NG!



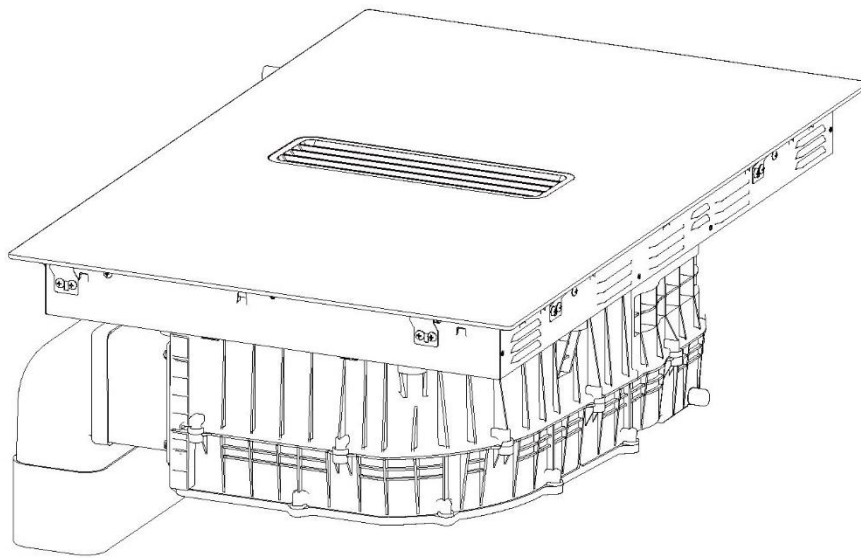


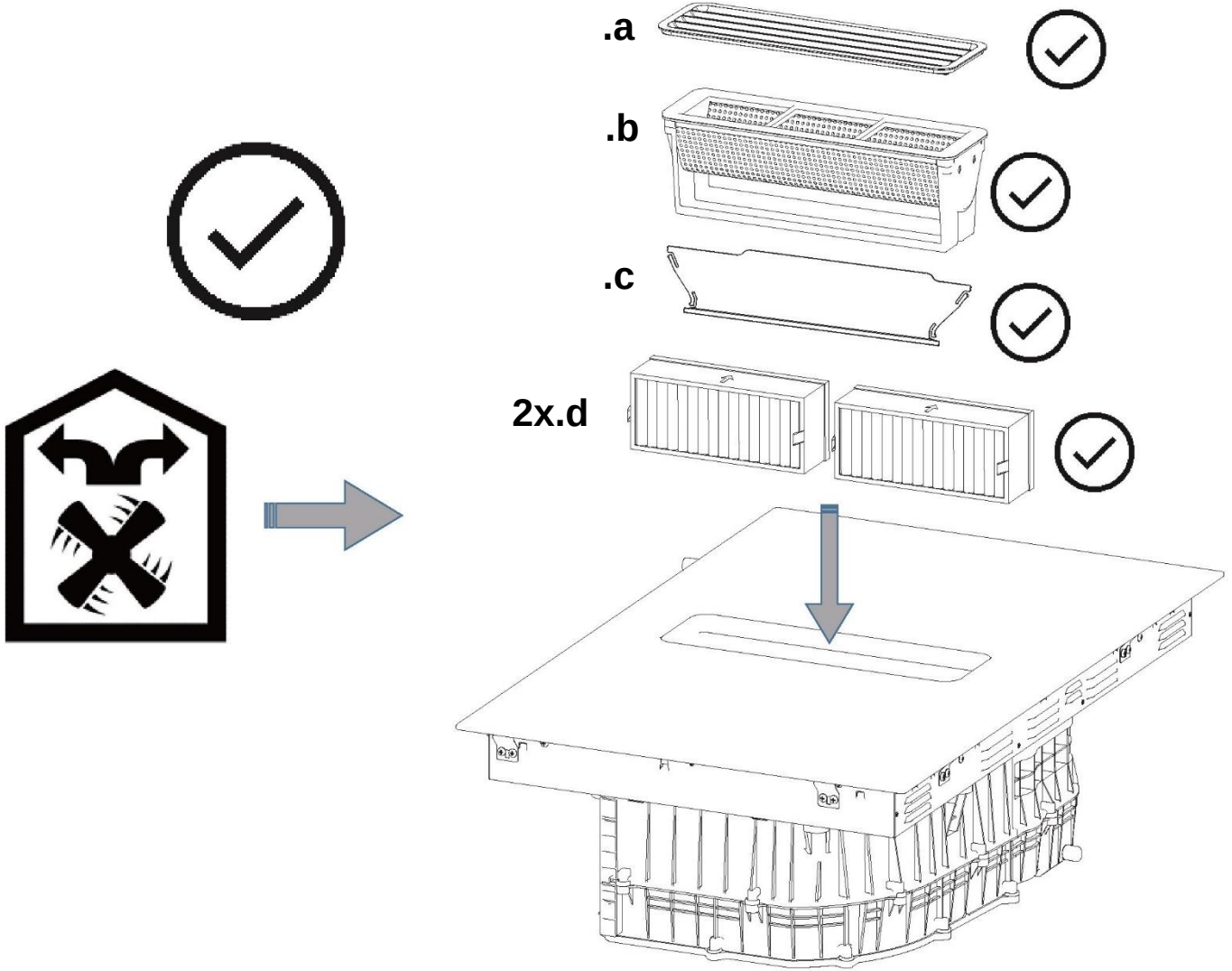


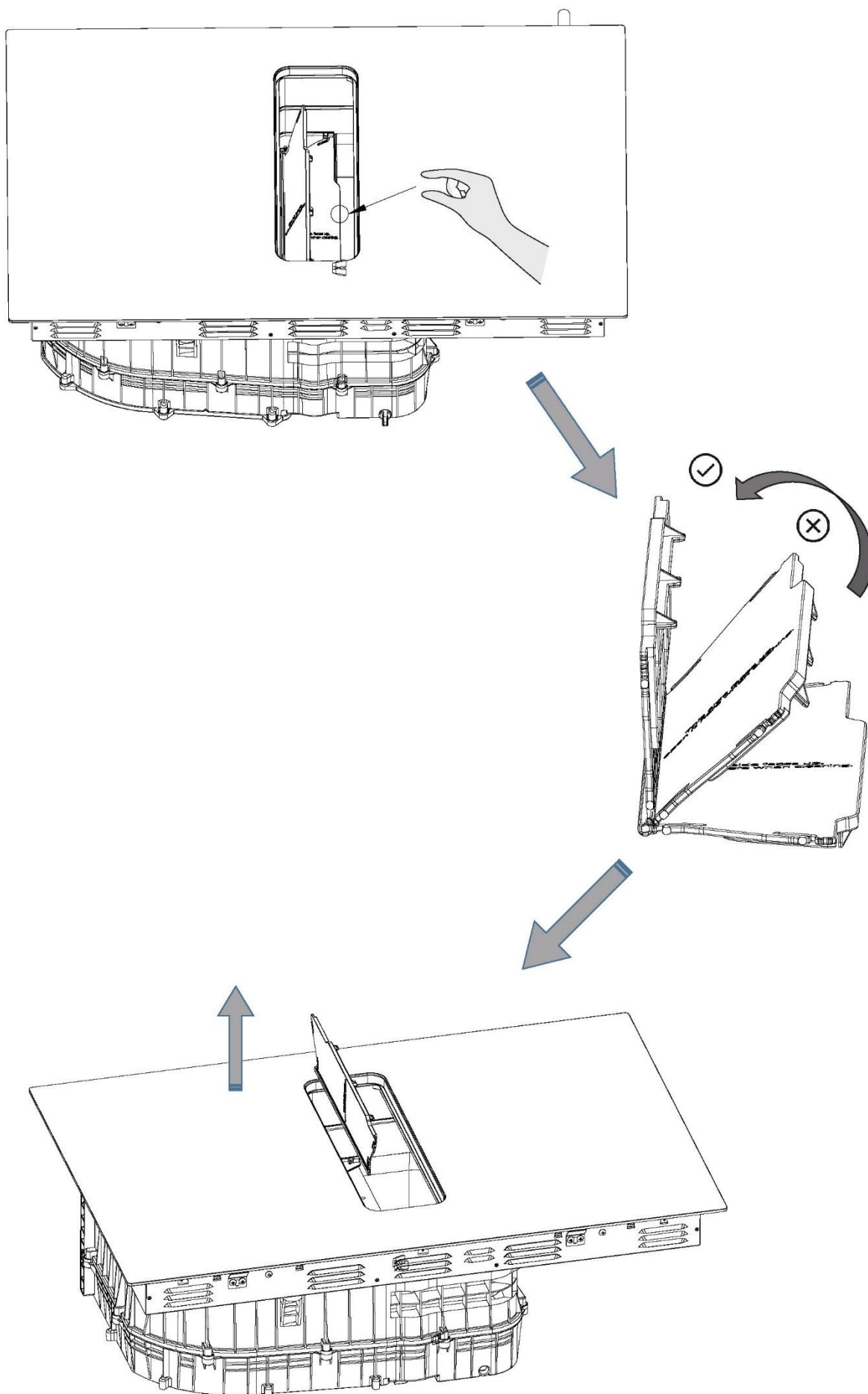


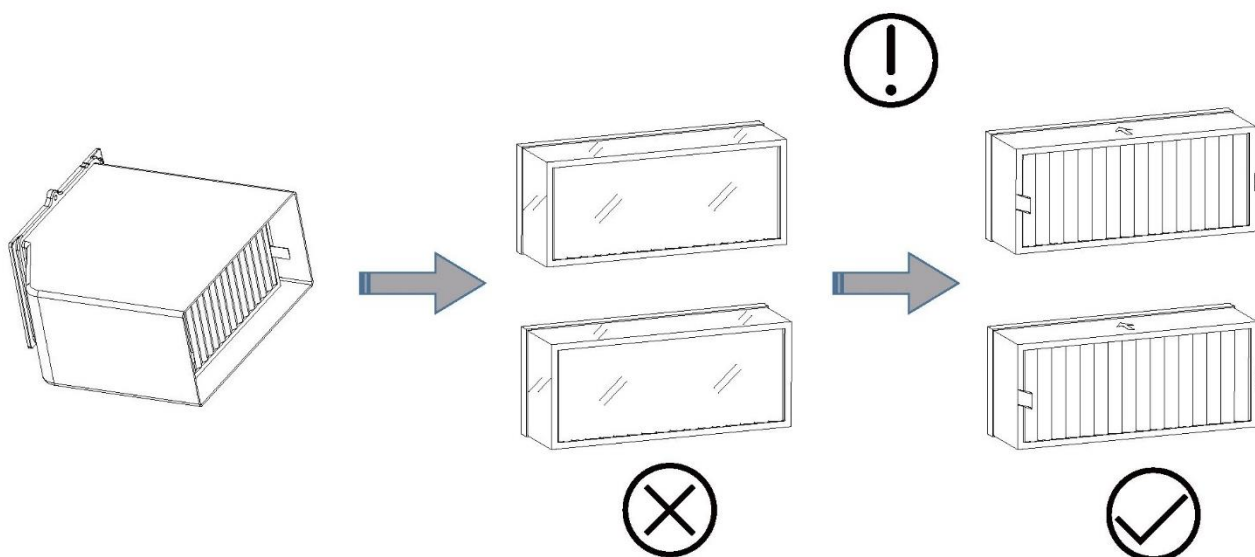


OK!

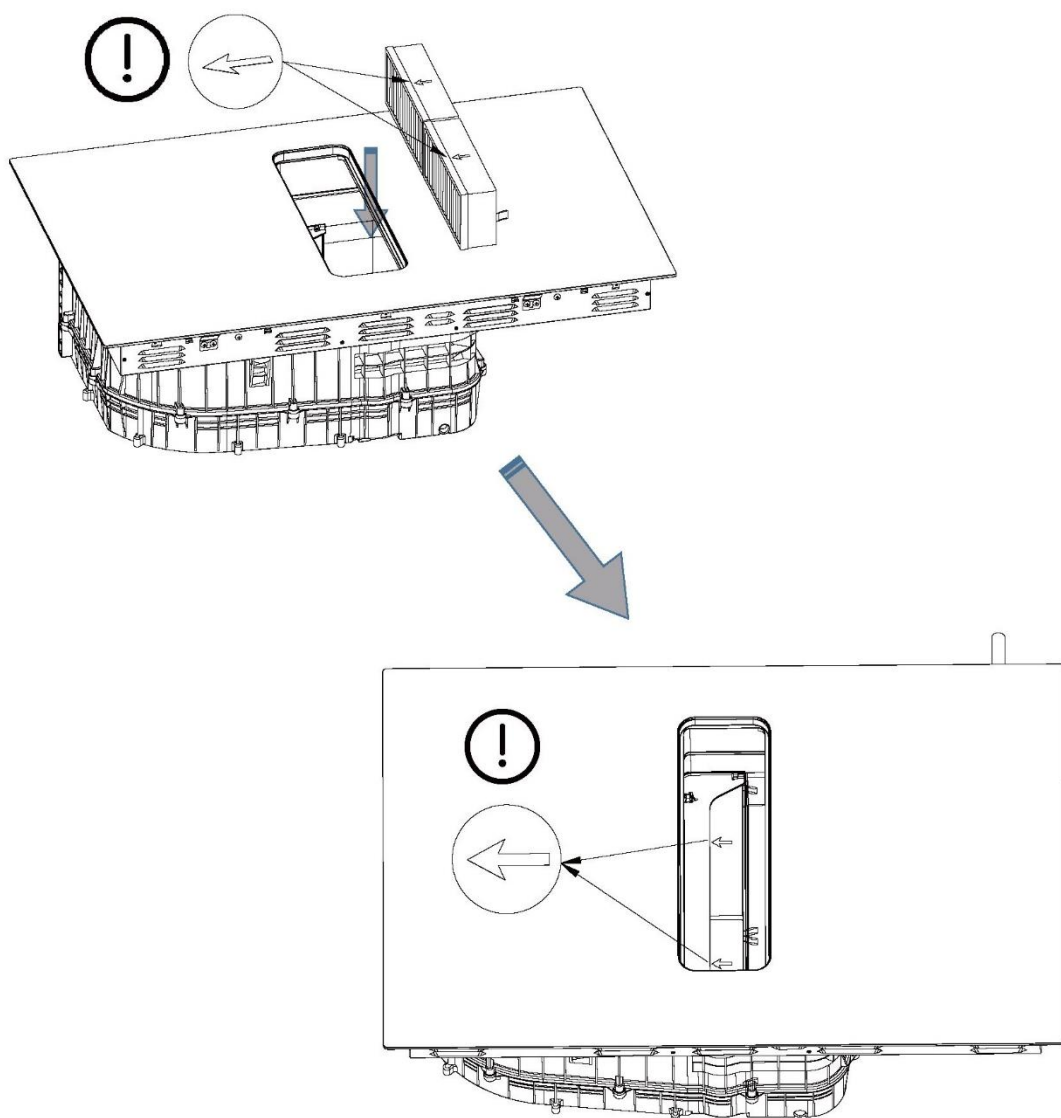


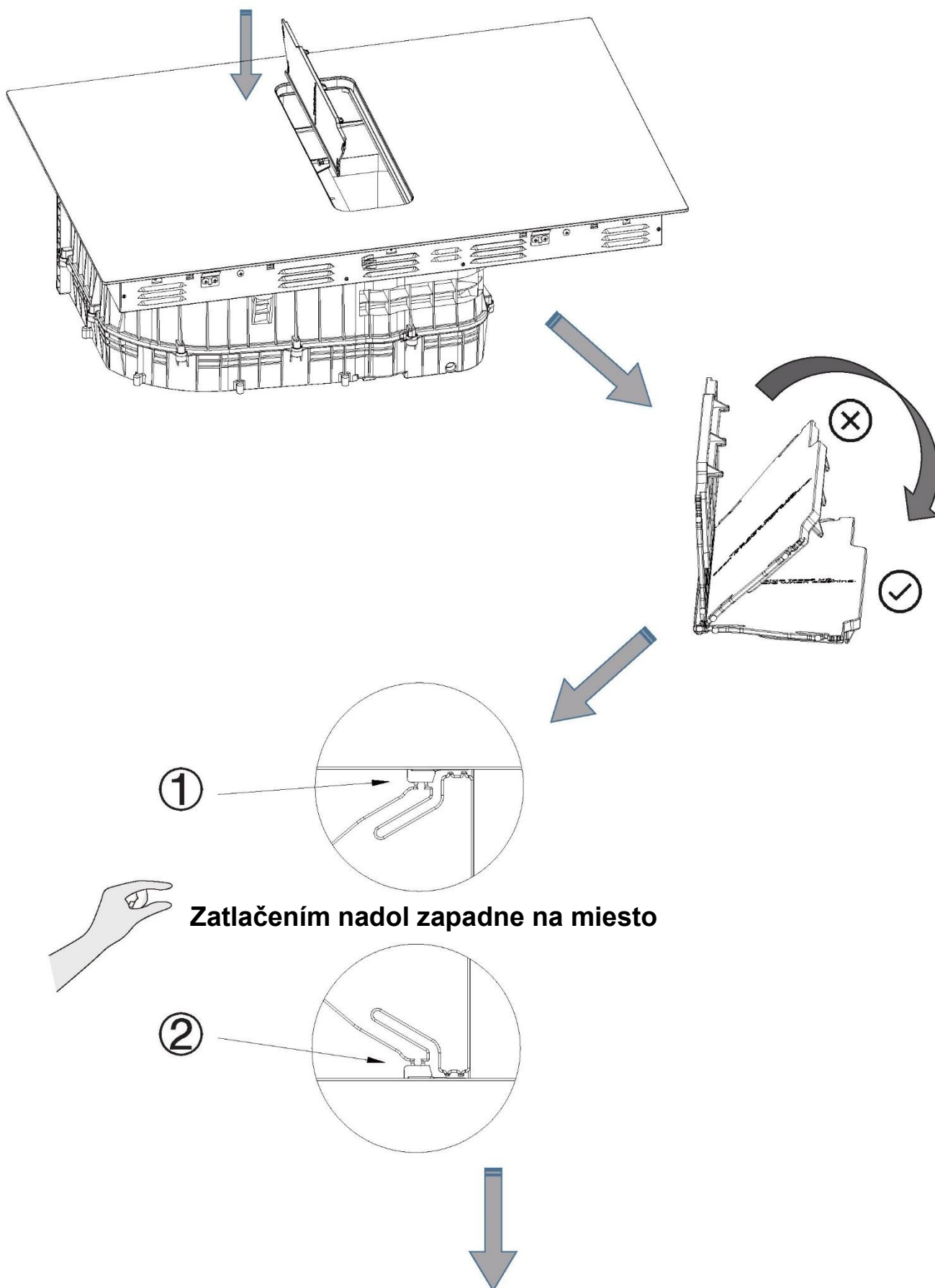


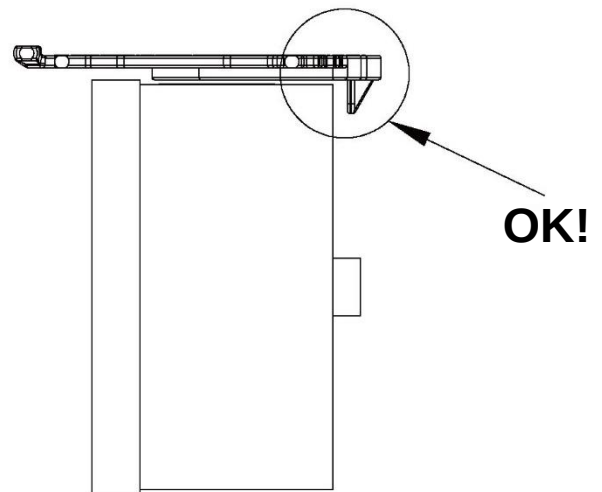
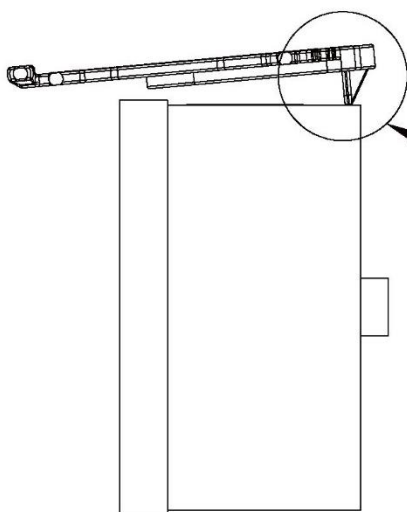
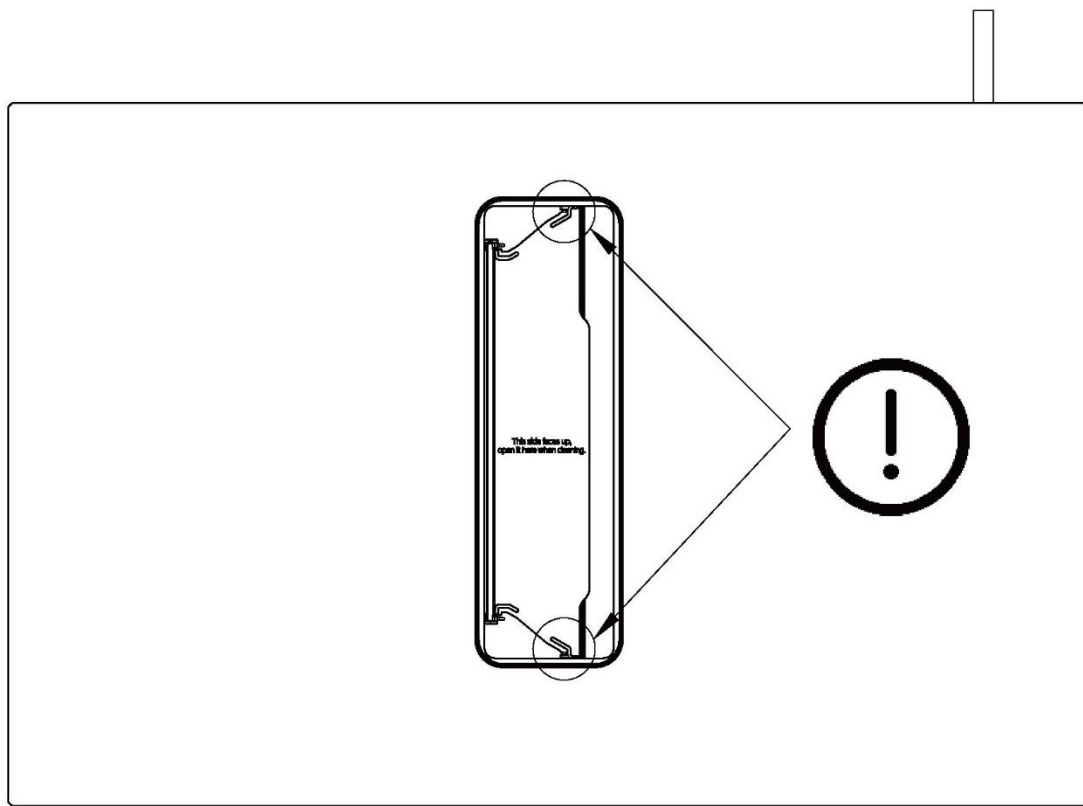




Pred použitím pachového filtra odtrhnite vonkajšiu priehľadnú fóliu.

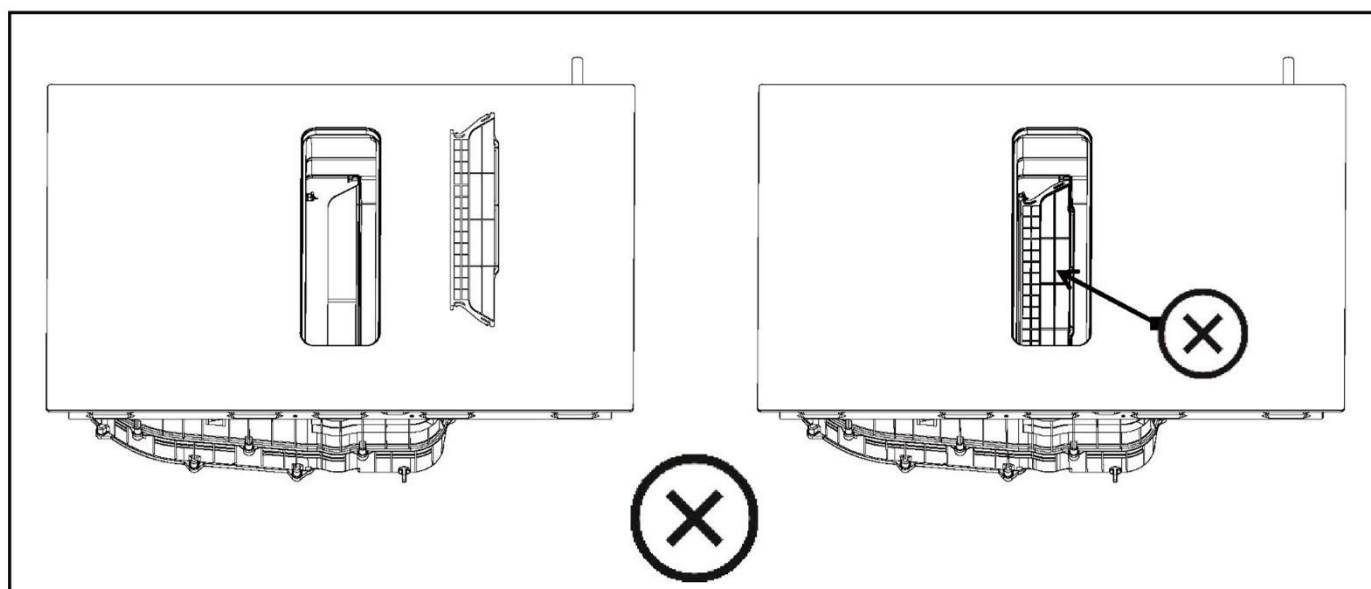
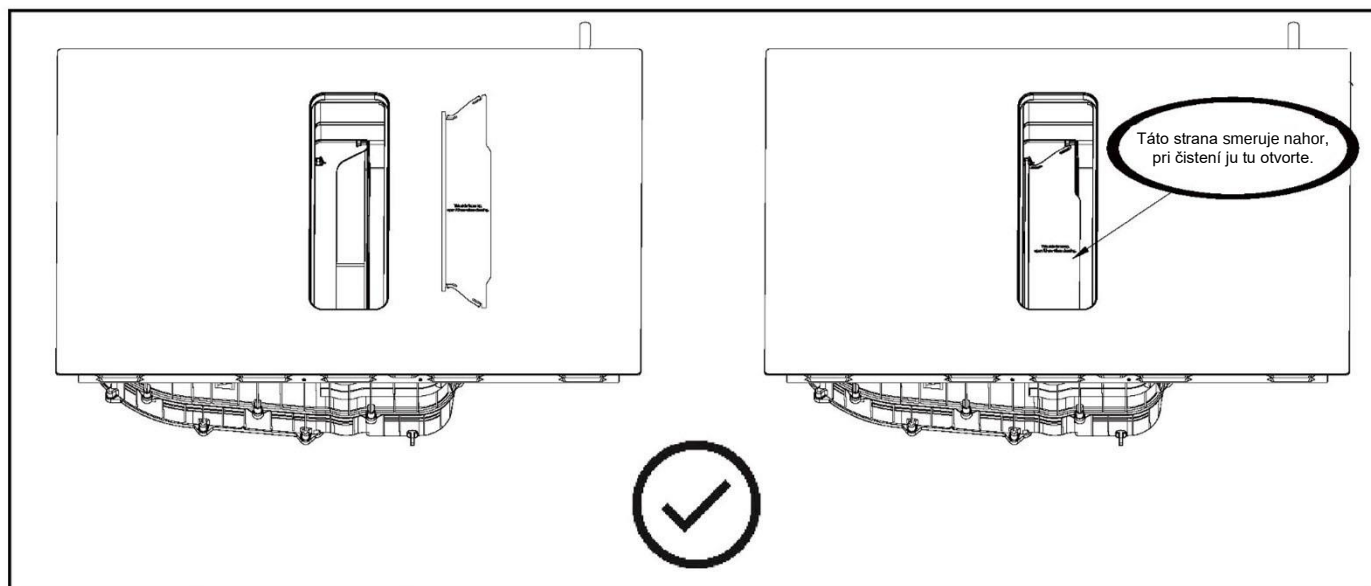
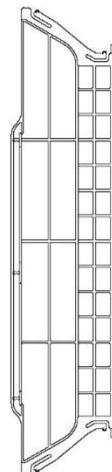






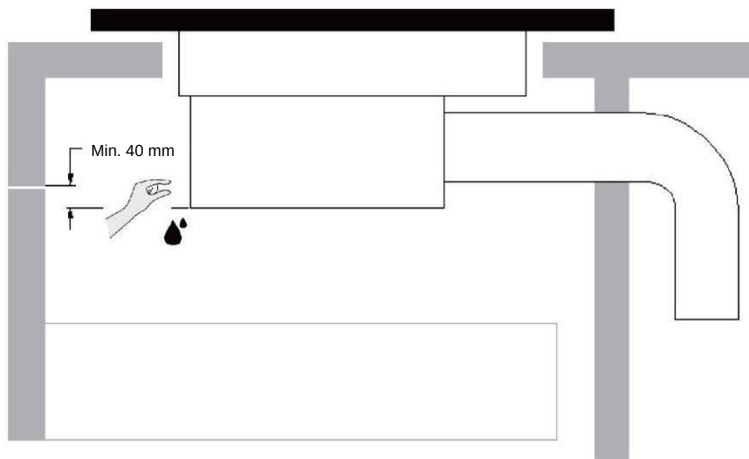


Táto strana smeruje hore, otvorte ju tu pri čistení.



VAROVANIE: Zabezpečenie primeraného vetrania

Pohodlné odvádzanie tekutín sa umožní, keď dodržíte minimálnu vzdialenosť 40 mm medzi priehradkou a spodkom varnej dosky. Dodržiavajte nižšie uvedené požiadavky.



- ⚠ Na vonkajšej strane varnej dosky sú vetracie otvory. Pri umiestňovaní varnej dosky do svojej polohy sa **MUSÍTE** uistiť, že tieto otvory nie sú uzavreté pracovnou doskou.
- ⚠ • Uvedomte si, že lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote minimálne 150 °C, aby sa zabránilo odlepeniu panelov.
- Zadná stena, príľahlé a okolité povrchy preto musia preto odolávať teplote 90 °C.

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

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

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

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

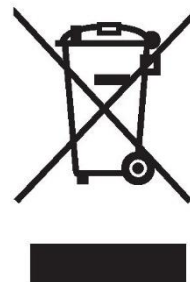
LIKVIDÁCIA A RECYKLÁCIA

Dôležité pokyny pre životné prostredie

Súladi so smernicou WEEE a likvidácia odpadu z výrobku:

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice EÚ WEEE (2012/19/EÚ). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).

Tento symbol znamená, že tento výrobok sa po uplynutí životnosti nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Použité spotrebiče sa musia odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zoznam zberných stredísk vám poskytne miestny úrad alebo predajca, u ktorého ste výrobok zakúpili. Každá domácnosť zohráva dôležitú úlohu pri zhodnocovaní a recyklácii starého spotrebiča. Správna likvidácia použitého spotrebiča pomáha predchádzať možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

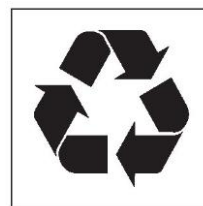


Súladi so smernicou RoHS

Produkt, ktorý ste si zakúpili, spĺňa požiadavky smernice EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé ani zakázané materiály špecifikované v smernici.

Informácie o balení

Obalové materiály produktu sú vyrobené z recyklovateľných materiálov, v súlade s vnútroštátnymi predpismi na ochranu životného prostredia. Nelikvidujte obalové materiály spolu s komunálnym ani iným odpadom. Odnesť ich na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.



Hvala vam na kupnji indukcijske ploče za kuhanje trgovačke marke HAIER.
Pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije uporabe ploče za kuhanje
i čuvajte ga na sigurnom mjestu da biste se njime mogli služiti i u budućnosti.

SADRŽAJ

PISMO ZAHVALE	415
UPUTE U VEZI SIGURNOSTI.....	416
PREGLED PROIZVODA	424
UPUTE ZA UPOTREBU.....	426
KRATKE UPUTE ZA UPORABU.....	434
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	438
RJEŠAVANJE PROBLEMA	443
SPECIFIKACIJE.....	447
UGRADNJA PROIZVODA	449
ZBRINJAVANJE I RECIKLIRANJE	483

UPUTE U VEZI SIGURNOSTI

Namjena

Sljedeće smjernice u vezi sigurnosti namijenjene su sprječavanju nepredviđenih rizika ili oštećenja uzrokovanih nesigurnim ili nepravilnim radom uređaja. Provjerite ambalažu i uređaj po dolasku kako biste bili sigurni da je sve netaknuto kako biste osigurali siguran rad. Ako utvrdite bilo kakvo oštećenje, obratite se prodavaču ili prodavaču. Napominjemo da preinake ili preinake uređaja nisu dopuštene iz sigurnosnih razloga. Nenamjerna upotreba može uzrokovati opasnosti i dovesti do gubitka prava na jamstvena potraživanja.

Objašnjenje simbola

	Opasnost Ovaj simbol označava da postoje opasnosti za život i zdravlje osoba zbog iznimno zapaljivog plina.
	Upozorenje na električni napon Ovaj simbol označava da postoji opasnost po život i zdravlje osoba zbog napona.
	Upozorenje Signalna riječ označava opasnost sa srednjom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati smrću ili ozbiljnim ozljedama.
	Oprez Signalna riječ označava opasnost s niskim stupnjem rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati manjim ili umjerenim ozljedama.
	Pozor Signalna riječ označava važne informacije (npr. materijalna šteta), ali ne i opasnost.
	Pridržavajte se uputa Ovaj simbol označava da serviser smije rukovati i održavati ovaj uređaj samo u skladu s uputama za uporabu.

Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu prije uporabe/ puštanja u rad uređaja i čuvajte ih u neposrednoj blizini mjesta ugradnje ili uređaja za kasniju uporabu!

UPOZORENJA U VEZI SIGURNOSTI

Vaša nam je sigurnost važna. Pročitajte ove informacije prije uporabe ploče za kuhanje. Strogo se držite uputa u ovom priručniku. Ne snosimo odgovornost ni za kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepridržavanjem uputa u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen samo za uporabu u kućanstvu, za kuhanje hrane i izdvajanje para nastalih kuhanjem. Nije dopuštena nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija). Proizvođač odbija bilo kakvu odgovornost za neprimjerenu uporabu ili nepravilno postavljanje regulatora.

Proizvod može imati različite estetske značajke u odnosu na ilustracije u ovom priručniku, ali upute za uporabu, održavanje i ugradnju ostaju iste.

Ovaj priručnik mora se pohraniti za buduće potrebe u bilo kojem trenutku.

Ako se prodaje, prenosi ili premješta, mora ostati uz proizvod.

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.
- - Ugradnju ili održavanje mora izvršiti kvalificirani tehničar u skladu s uputama proizvođača i lokalnim propisima u vezi sigurnosti. Nemojte popravljati ili mijenjati bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u uputama za uporabu.
- Uzemljenje uređaja je obvezno.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dugačak kako bi se omogućilo spajanje uređaja na električnu mrežu koji je ugrađen u ormar.
- Kako bi se osiguralo da je instalacija u skladu s trenutnim standardima u vezi sigurnosti, potreban je običan višepolni prekidač koji osigurava potpuno isključivanje mreže u prenaponskim uvjetima kategorije III, u skladu s pravilima instalacije.
- Nemojte koristiti više utičnica ili produžnih kabela. – Nakon završetka ugradnje, korisnik više ne smije imati pristup električnim komponentama.

- Prije spajanja uređaja na električnu mrežu: provjerite pločicu s podacima (s donje strane uređaja) kako biste bili sigurni da napon i snaga odgovaraju mrežnim vrijednostima i da je priključna utičnica prikladna.
- Ako niste sigurni, obratite se kvalificiranom električaru.

Opasnost od nastanka porezotina

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

Važne upute u vezi sigurnosti

- 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.
- 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.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- 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
- 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
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.

- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- 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.
- Nakon uporabe isključite ploču za kuhanje iz upravljačkog uređaja i ne oslanjajte se na detektor posuda.
- Izbjegavajte prolijevanje; kada kuhate ili zagrijevate tekućine, smanjite dovod topline.
- Ne ostavljajte grijaće elemente uključene dok su lonci i tave prazni ili bez spremnika.
- Kada završite kuhanje, isključite odgovarajuću zonu.
- Nemojte koristiti aluminijsku foliju za kuhanje i nemojte izravno stavljati proizvode s aluminijskom ambalažom na površinu za kuhanje. Aluminij bi se mogao otopiti i nepopravljivo oštetiti uređaj.
- Ne zagrijevajte limenku ili limenku s hranom, a da ju prije toga niste otvorili: može eksplodirati!

RAD I ODRŽAVANJE

Opasnost od električnog udara

- Ne pripremajte hranu na slomljenoj ili napuknutoj površini ploče za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje razbije ili napukne, odmah isključite 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.
- 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 upute u vezi sigurnosti

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Ne stavljajte predmete koji se mogu privući magnetom (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 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.
- 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.
- Prostorija se mora propisno prozračiti kada se napa koristi istodobno s drugim uređajima za izgaranje, plinom ili na neki drugi način.
- Napa se mora redovito čistiti iznutra i izvana (**NAJMANJE JEDNOM MJESEČNO**), strogo u skladu s uputama za održavanje.
- Nepoštivanje pravila za čišćenje nape i za zamjenu i čišćenje filtra može dovesti do opasnosti od požara.
- Strogo je zabranjeno paliti hranu. Uporaba otvorenog plamena može oštetiti filtre i uzrokovati opasnost od požara; stoga se mora izbjegavati u svim okolnostima. Prilikom prženja morate biti posebno oprezni kako biste spriječili pregrijavanje ulja i zapaljenje.
- **OPREZ:** Kada je ploča za kuhanje uključena, dostupni dijelovi nape mogu se zagrijati.
- Što se tiče tehničkih i mjera sigurnosti koje se moraju usvojiti za odvod dima, propisi koje izdaju lokalne vlasti moraju se strogo poštovati.
- Izdvojeni zrak ne smije se prenositi kroz iste kanale koji se koriste za izdvajanje para nastalih izgaranjem plina ili drugih vrsta uređaja za izgaranje. Nemojte koristiti napu ako rešetka nije pravilno montirana!
- Za ugradnju proizvoda koristite samo vijke za pričvršćivanje koje ste dobili s proizvodom ili ako ih niste dobili, kupite odgovarajuću vrstu vijaka. Koristite vijke odgovarajuće duljine, kako je propisano u vodiču za ugradnju.

- Kada se napa za kuhanje koristi zajedno s drugim uređajima koji nemaju električno napajanje, podtlak prostorije ne smije prelaziti 4 Pa (4×10^{-5} bara). To se može postići kad god zrak potreban za izgaranje može ući kroz otvore koji se ne mogu zatvoriti, na primjer u vratima, prozorima, zidnim kutijama ulaznog/izlaznog zraka ili drugim tehničkim sredstvima. Sama kutija za ulaz/izlaz zraka ne osigurava sukladnost ograničenjima.
- Preporuke za pravilnu uporabu u cilju smanjenja štetnog utjecaja na okoliš:
Kad počnete kuhati, uključite napu na minimalnoj brzini i ostavite je uključenu nekoliko minuta čak i nakon završetka kuhanja. Povećajte brzinu samo ako postoji velika količina dima i pare, koristeći funkciju Booster samo u krajnjim slučajevima. Kako biste sustav za smanjenje neugodnih mirisa održali učinkovitim, po potrebi zamijenite filter/filtre s aktivnim ugljenom.
- Kako biste osigurali visoku učinkovitost filtra za masnoću, po potrebi ga očistite. Kako biste poboljšali učinkovitost i smanjili buku, koristite maksimalni promjer kanala propisan u ovom priručniku.
- Ostavljanje masnoće ili ulja na ploči za kuhanje bez nadzora može biti opasno i može dovesti do požara.
- Ne ostavljajte vruće ulje ili masnoću bez nadzora.
- Nemojte rukovati uređajem bez filtra za masnoću.
- Nemojte raditi s otvorenim plamenom blizu uređaja (npr. flambiranjem) oko filtera za masnoću.
- Ne postavljajte uređaj u blizini uređaja za grijanje na kruta goriva (npr. na drva ili ugljen), osim ako uređaj za grijanje ima nepropusni poklopac koji se ne može ukloniti. Ne smije biti letećih iskri.
- Ostavite uređaj da se ohladi prije čišćenja.
- Ako vruće tekućine prodru u uređaj, uklonite filter za masnoću ili preljevnik tek nakon što se uređaj ohladi.
- Kod uklanjanja ambalaže dolazi do blagog mirisa koji će uskoro nestati.
- **UPOZORENJE:** Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja propisuje u uputama [RY1] da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nezgode.
- Napa i drugi uređaji za odvod dimnih plinova mogu negativno utjecati na siguran rad uređaja u kojima izgara plin ili drugo gorivo (uključujući i ona u drugim prostorijama) zbog povratnog toka plinova izgaranja. Ti plinovi mogu dovesti do trovanja ugljičnim monoksidom. Nakon ugradnje nape ili drugog uređaja za odvod dima od kuhanja, rad isključenih plinskih uređaja treba ispitati stručna osoba kako bi se osiguralo da ne dođe do povratnog toka plinova izgaranja.

- postoji rizik od požara ako se čišćenje ne izvodi u skladu s uputama;
- OPREZ: Prilikom uporabe s uređajima za kuhanje dostupni dijelovi mogu se zagrijati.
- treba se držati propisa o odvodu zraka.
- OPREZ: Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu s plinskim pločama za kuhanje.

Čestitamo na kupnji nove indukcijske ploče za kuhanje s ugrađenom napom.

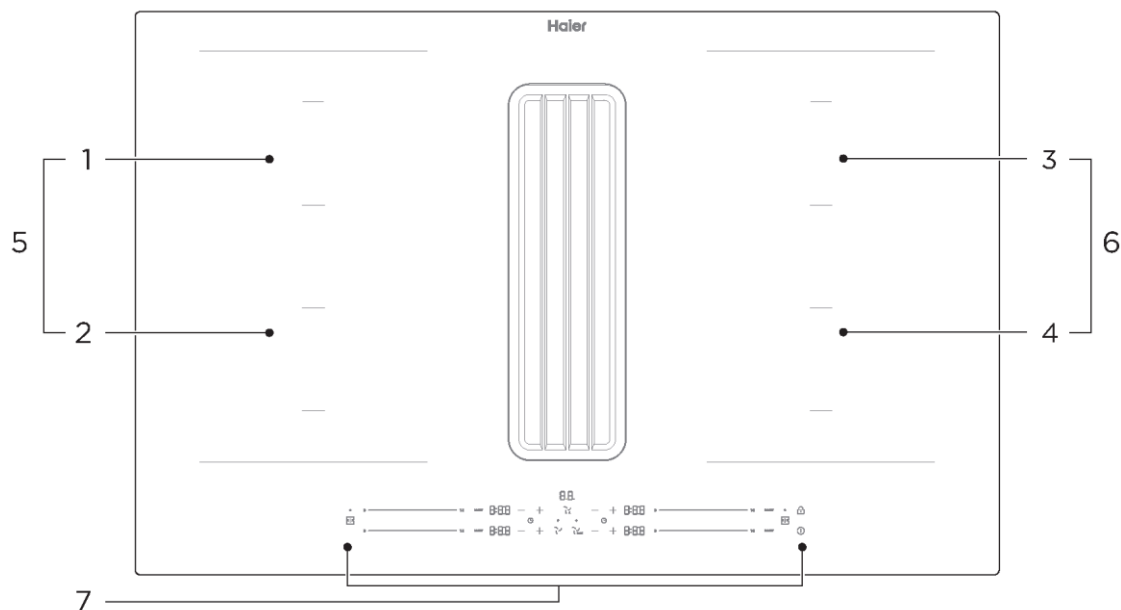
Preporučujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik s uputama/priručnik za ugradnju da biste potpuno mogli razumjeti kako ispravno postaviti i upotrebljavati uređaj.

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.

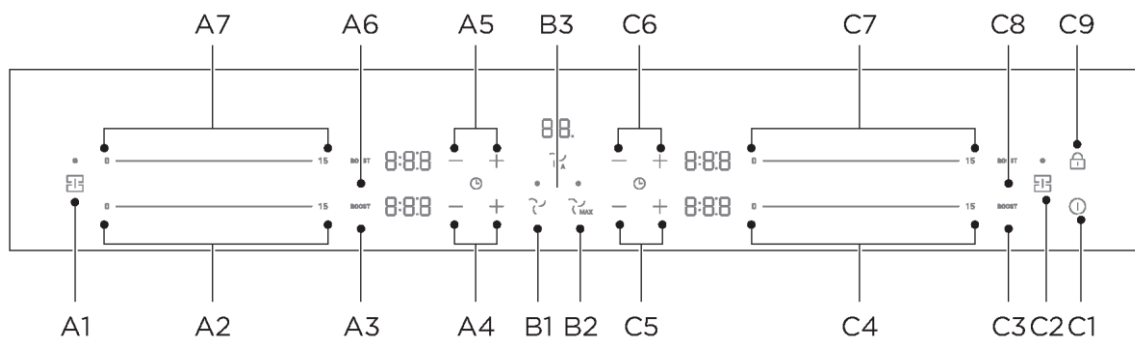
PREGLED PROIZVODA

Prikaz odozgo



- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Maksimalno Zona 2200/3600 W | 2. Maksimalno Zona 2200/3600 W | 3. Maksimalno Zona 2200/3600 W |
| 4. Maksimalno Zona 2200/3600 W | 5. Maksimalno Zona 3300/3700 W | 6. Maksimalno Zona 3300/3700 W |
| 7. Upravljačka ploča | | |

Upravljačka ploča



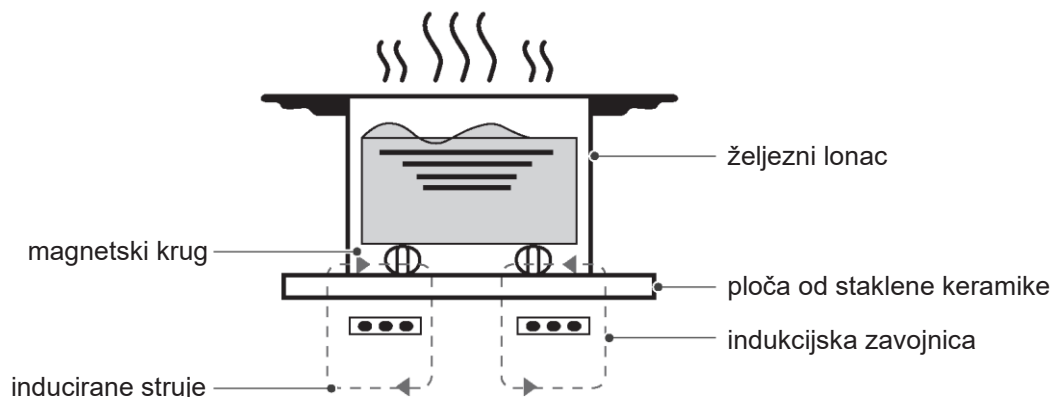
- | | | |
|---|----------------------------------|--|
| A1. Tipka fleksibilnog područja | A2. Tipke za regulaciju snage | A3. Povećanje snage |
| A4. Tipke za podešavanje vremena | A5. Tipke za podešavanje vremena | A6. Povećanje snage |
| A7. Tipke za regulaciju snage | B2. Povećanje snage | B3. Automatska ploča za kuhanje i napa |
| B1. Tipke za regulaciju nape | C2. Tipka fleksibilnog područja | C3. Povećanje snage |
| C1. Tipka za uključivanje/isključivanje | C5. Tipke za podešavanje vremena | C6. Tipke za podešavanje vremena |
| C4. Tipke za regulaciju snage | C8. Povećanje snage | C9. Zaključavanje tipki |
| C7. Tipke za regulaciju snage | | |

NAPOMENA

Sve slike u ovom priručniku služe samo u svrhu objašnjenja. Svako odstupanje između stvarnog predmeta i ilustracije na nacrtu podliježe stvarnom predmetu.

Teorija rada

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.



Način rada

Uređaj možete koristiti u načinu rada za odvod zraka ili načinu rada za cirkulaciju zraka.

Način rada za ispuh

Zrak koji se uvlači čisti se filtrima za masnoću i prenosi se van cijevnim sustavom.



Zrak se ne smije ispustiti u dimovod koji se upotrebljava za odvod dima iz uređaja u kojima izgara plin ili ostala goriva (ne odnosi se na uređaje koji samo ispuštaju zrak natrag u prostoriju).

- Ako se ispušni zrak treba prenijeti u nefunkcionalni dim ili dimnjak ispušnih plinova, morate dobiti suglasnost odgovornog tehničara grijanja.
- Ako se ispušni zrak prenosi kroz vanjski zid, mora se koristiti teleskopski kanal.

Način rada s filtriranjem

Zrak koji se uvlači čisti se filtrima za masnoću i filtrom za mirise te se vraća natrag u prostoriju.

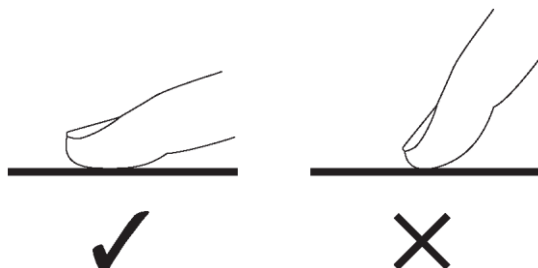


Kako biste vezali mirise u načinu rada s cirkuliranjem zraka, morate ugraditi filter za mirise. Različite opcije za upravljanje uređajem u načinu rada s cirkulacijom zraka mogu se pronaći u našem katalogu. Možete i pitati svog prodavača.

UPUTE ZA UPOTREBU

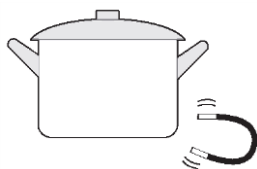
Tipke osjetljive na dodir

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

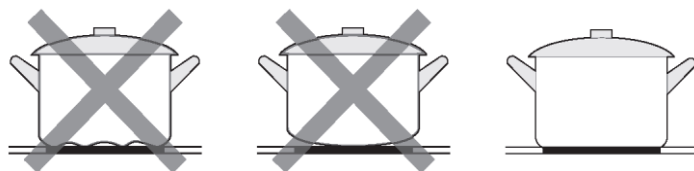


Odabir ispravnog posuđa za kuhanje

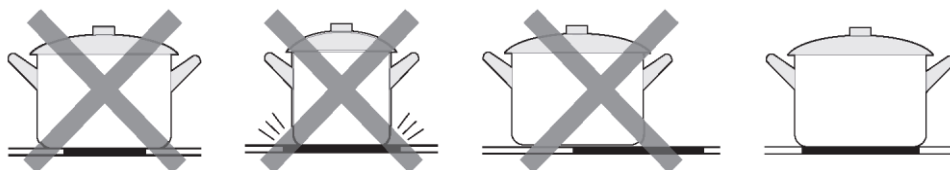
- ⚠ • Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako  ne trepće na zaslonu iako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.



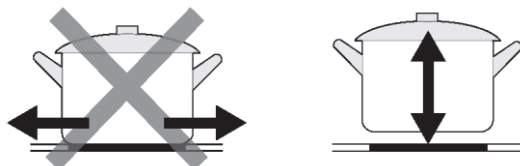
- Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



- Pazite da je dno posude glatko, da leži ravno na staklu i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte posude promjera jednako velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavajte nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Lonci promjera manjeg od 140 mm možda se neće otkriti pločom za kuhanje. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.



- Podignite posudu s indukcijske ploče za kuhanje – ne kličite njima jer tako možete ogrepsi staklo.



Način upotrebe

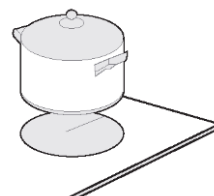
Početak kuhanja

Dodirnite element za UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE u trajanju od 1 sekunde. Nakon uključivanja, zvučni signal će se oglasiti jednom, na svim pokazivačima će se prikazivati "-" što znači da je indukcijska ploča ušla u stanje pripravnosti.



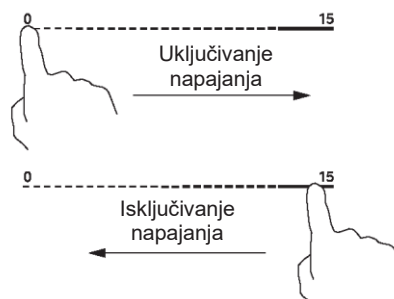
Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.

- Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.



Odaberite postavku topline dodirivanjem tipke s klizačem

- Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.



Ako na zaslonu trepće 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.

Ručna upravljanje ventilacijom

Postavke ventilacije možete podesiti ručno.

NAPOMENA

Uporaba visokih posuda može spriječiti optimalan rad sustava za odvod. Možete povećati snagu odvoda postavljanjem poklopca na posude pod kutom.

Aktiviranje ručnog upravljanja ventilacijom

1. U stanju uključenosti dodirnite  tipku za aktiviranje sustava za ventilaciju;
2. Kratko pritisnite tipku nape  za prebacivanje razina s 0-3, dugo pritisnite tipku nape na 3 sekunde  za zatvaranje nape.
3. Dodirnite  za prebacivanje na povećanje snage.

Aktiviran je ventilacijski sustav.

Promjena ili deaktivacija ručnog upravljanja ventilacijom

1. Isključivanje
2. Pomoću tipke nape  podesite razinu na 0

Završetak kuhanja

Isključite zonu za kuhanje dodirivanjem i pomicanjem klizača u položaj "0". Provjerite prikazuje li se "0".



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



Funkcija rada s ventilacijskim sustavom

ventilacijski sustav podijeljen je na ručni i automatski način rada.

Automatski način rada može se omogućiti nakon što je omogućena cijela ploča za kuhanje.

Automatski će se isključiti dvije minute nakon isključivanja ploče za kuhanje.

Ručno

U stanju uključenosti, dodirnite  ili . razina prikaza digitalnog zaslona 0-3 ili b.

Automatski

U stanju uključenosti, dodirnite , digitalni zaslon prikazuje A.

Uređaj isključuje funkciju rada kada:

- 2 minute nakon isključivanja svih ploča za kuhanje.
- pritisnete tipku za uključivanje/isključivanje.

Uporaba funkcije za povećanje snage

Uključite funkciju za povećanje snage

Dodirivanje tipke max. Provjerite prikazuje li se na zaslonu radnja pomičnog teksta.

MAKS

Poništavanje funkcije za povećanje snage

Dodirnite željenu tipku za odabir zone zagrijavanja s klizačem kako biste poništili funkciju za povećanje snage.

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

0 ----- 15



- Funkcija može raditi u svim zonama za kuhanje.
- Zona za kuhanje vraća se na izvornu postavku nakon 10 minuta.
- Ako je izvorna postavka topline jednaka 0, vratit će se na maksimalnu digitalnu razinu nakon 10 minuta.
- Ako je LF ploča za kuhanje podešena na povećanje snage, a zatim se LR ploča za kuhanje postavi na povećanje snage, LF LR će biti podešeno na razinu 15.

Postavljanje jake ventilacije

- Ventilacijski sustav ima jake načine rada. Ako aktivirate jake postavke, ventilacijski sustav će raditi na maksimalnoj snazi.
- Aktiviranje postavke jake ventilacije.
- 1. Dodirnite (B).
- 2. Prikažite "b" na digitalnoj cijevi.
- Promjena ili deaktiviranje postavke jake ventilacije.
- Pomoću  tipke odaberite željenu razinu rada u području postavki ili je podesite na 0.

Automatsko pokretanje ventilacijskog sustava

Ako odaberete razinu snage za zonu kuhanja i uključi se automatsko pokretanje.

Ventilacijski sustav uključuje se na razini snage koja nije u skladu s odgovarajućom razinom snage za zone za kuhanje.

Fleksibilno područje

- 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. Ako radi kao jedna zona, dio na kojem se ne nalazi posuđe automatski se isključuje nakon 8 sekundi.
- Kako bi se omogućila pravilna detekcija posude i ravnomjerna raspodjela topline, posuđe treba pravilno postaviti:
 - Na prednji ili stražnji dio fleksibilne zone ako se radi o posuđu manjem od 21 cm
 - Bilo gdje ako se radi o većem posuđu.

Kao velika zona

Za aktivaciju fleksibilnog područja kao jedne velike zone samo pritisnite tipke fleksibilnog područja.



Podešavanje snage radi kao i svako drugo normalno područje.

Za dodavanje još jednog lonca ponovno pritisnite odgovarajuće tipke kako bi ploča detektirala posuđe.

Kao dvije neovisne zone

Za upotrebu fleksibilnog područja kao dvije različite zone s različitim postavkama snage, pritisnite upravljački element fleksibilnog područja.

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 i 3 sekunde držite upravljački element za zaključavanje tipki.	Digitalna cijev prikazuje "Lo"
Otključavanje upravljačkih tipki	
Dodirnite i 3 sekunde držite upravljački element za zaključavanje tipki.	

 Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, sve se tipke onemogućuju osim uključivanja/isključivanja , u slučaju nužde možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje tipkom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem , no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Funkcija regulacije snage

- moguće je podesiti najveću razinu apsorpcije snage za indukcijsku ploču za kuhanje odabirom različitih raspona snage.
- Indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti u svrhu rada pri nižoj razini snage radi izbjegavanja opasnosti od preopterećenja.

Pristupanje funkciji za regulaciju snage

Stanje: Postavite sigurnosnu blokadu za djecu u stanje isključenosti

Uvjeti unosa:

1) Tipka za odabir LR plamenika **MAX**

3 sekunde (+zvučni signal)

2) Tipka za odabir LF plamenika **MAX**

3 sekunde (+zvučni signal)

Podešavanje rada:

Podešavanje rada:

P0	
74	00

Prijelaz na drugu razinu

1) Odaberite graničnu vrijednost snage pomoću tipke za zaključavanje  (raspon odabira granične vrijednosti snage temelji se na specifikacijama)

Postoji 5 razina snage, od "2,8 kW" do "7,4 kW". Na zaslonu LR i RF digitalnom prikazat će se jedna od njih.

"28 00": maksimalna snaga je 2,8 kW.

"35 00": maksimalna snaga je 3,5 kW.

"45 00": maksimalna snaga je 4,5 kW.

"58 00": maksimalna snaga je 5,8 kW.

"74 00": maksimalna snaga je 7,4 kW

Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage

Nakon odabira granične vrijednosti snage, upotrijebite tipku ① za isključenje za potvrdu.

Zatim će se ploča za kuhanje isključiti.

Upravljanje vremenskim programatorom

- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna ili više zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.
- Maksimalno vrijeme rada je zadano vrijeme rada trenutne razine rada, pogledajte tablicu Zadano radno vrijeme.

Podešavanje timera za isključivanje polja za kuhanje

Postavljanje jedne zone

Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja s klizačem.



Postavite vrijeme dodirivanjem tipke ili vremenskog programatora

Savjet: Jednom dodirnite tipku "-" ili "+" vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 1 minutu.

Dodirnite i držite tipku "-" ili "+" vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.



Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.

0:30

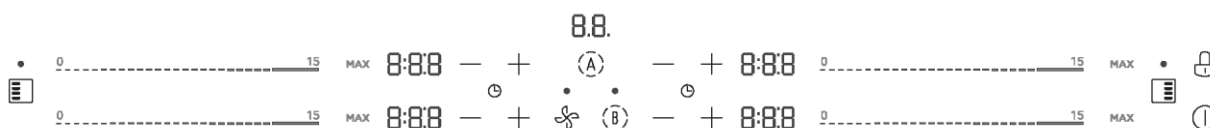
Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za kuhanje automatski isključuje.

Postavljanje više zona:

Postupak za postavljanje više zona sličan je postupku za postavljanje jedne zone;

Vrijeme svake zone grijanja neovisno je postavljeno i prikazano

Prikaži kako slijedi:



Otkazivanje vremenskog programatora

Vrijeme rada koje odgovara zoni grijanja do 0:00.

Dodirnite i zadržite kontrolu vremenskog programatora "-" i "+" na 1 s, vremenski programator će se poništiti.



NAPOMENA

- 1) Ručna postavka tempiranja ne može premašiti zadano vrijeme tempiranja glave štednjaka. Ako se vrijednost trenutne razine smanji nakon podešavanja maksimalnog vremena, vrijeme mjerenja vremena automatski će se promijeniti u zadano maksimalno vrijeme trenutne razine kada je vrijeme mjerenja vremena veće od zadanog vremena zatvaranja trenutne razine.
- 2) U stanju prikaza vremena kliknite klizač jednom za prikaz trenutačne razine grijanja. Nakon ulaska u način prikaza razine, kliknite ili povucite klizač za podešavanje razine

Zadana vremena rada

Automatsko isključivanje sigurnosna je funkcija zaštite vaše indukcijske ploče za kuhanje i nape. Automatski se isključuje čak i ako zaboravite isključiti kuhanje. Zadana vremena rada za različite razine snage prikazuju se u tablici u nastavku:

Indukcijska ploča za kuhanje:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni vremenski programator (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Razina snage	10	11	12	13	14	15			
Zadani radni vremenski programator (min)	120	120	120	90	90	90			

Napa

Razina snage	1	2	3
Zadani radni vremenski programator (min)	480	240	120



Osobe s ugrađenim elektrostimulatorom srca trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije uporabe ove jedinice.

Prije uporabe nove indukcijske ploče i nape

- 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.
- Podešavanje načina rada.

Uređaj se isporučuje s unaprijed postavljenim načinom odvoda zraka.

Ako želite način odvoda zraka prebaciti u način rada cirkulirajućeg zraka, možete slijediti korake u nastavku:

1. Otvorite postavke načina rada nape

Stanje: Podesite Child Lock u stanje isključenosti.

Uvjeti unosa:

Pritisnite (A) tipku 3 sekunde (+zvučni signal) i LF digitalna cijev će prikazati "ou" ili "In", pomoću tipke za zaključavanje (B) za promjenu načina rada;

Ako je sada u načinu rada za odvod zraka, a LF digitalna cijev će prikazati "ou", upotrijebite gumb (C) za uključivanje za potvrdu i uključivanje stroja;

Ako je sada u načinu cirkulirajućeg zraka, a LF digitalna cijev će prikazati "In", upotrijebite gumb (D) za uključivanje za potvrdu i uključivanje stroja;

KRATKE UPUTE ZA UPORABU

⚠ 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 štedi se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

Pirjanje, pripremanje riže

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

Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Za pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

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

Prženje uz miješanje

1. Odaberite 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.

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.

Postavke topline

Postavke u nastavku služe isključivo kao smjernice. Točna postavka ovisi o nekoliko čimbenika, uključujući posuđe 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	• blago zagrijavanje za manje količine hrane • otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano pirjanje • polagano zagrijavanje
3 – 5	• podgrijavanje • brzo pirjanje • pripremanje riže
6 – 11	• palačinke
12 – 13	• prženo • pripremanje tjestenine
15/P	• prženje uz miješanje • pečenje do poprimanja smeđe boje • dovođenje juhe do ključanja • voda koja ključa

Prije lociranja nosača za pričvršćenje

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

OPREZ

1. Indukcijsku ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljajte 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.
6. Ne smije se upotrebljavati parni čistač.

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 poprečni presjek kabela za napajanje podnijeti opterećenje navedeno na nazivnoj pločici.

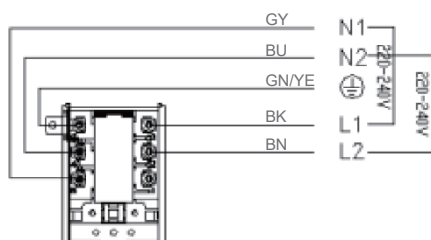
Za spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže, ne upotrebljavajte prilagodnike, ili reduktore jer se njima može prouzrokovati pregrijavanje i požar.

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.

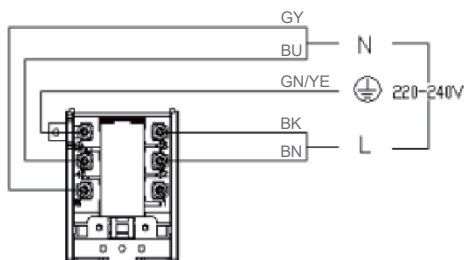
 Pitajte električara je li kućni sustav ožičenja prikladan bez potrebe za izmjenama. Sve izmjene treba obaviti isključivo kvalificirani električar.



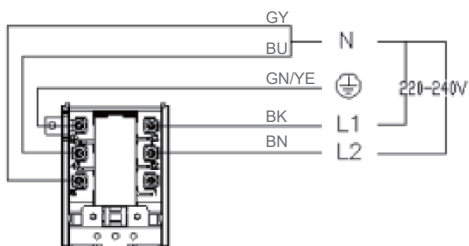
- Ako ukupan broj grijaćih jedinica uređaja koji odaberete nije manji od 4, uređaj se može spojiti izravno na mrežu jednofaznim električnim priključkom, kao što je prikazano u nastavku.
- Ako se kabel ošteti ili ako ga treba zamijeniti, radnju treba obaviti agent za pružanje usluga nakon prodaje pomoću namjenskih alata da bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi višepolni prekidač strujnog kruga s minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje i da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut.
- Kabel trebaju redovito provjeravati i mijenjati isključivo ovlašteni tehničari.



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



220-240V/380-415V



Donja površina i kabel napajanja ploče za kuhanje neće biti dostupni nakon ugradnje.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

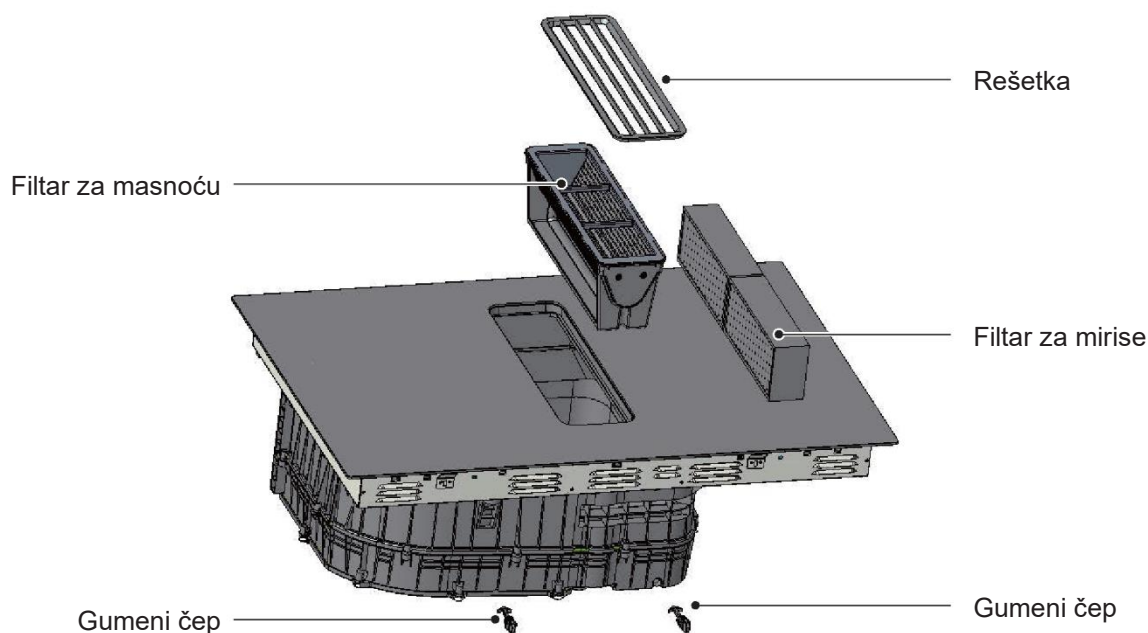
Kako bi vaš uređaj dugo radio učinkovito, važno ga je pažljivo čistiti i održavati.

Čišćenje ploče za kuhanje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. 4. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje, više neće biti 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.	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: 1. Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje. 3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. 4. Slijedite gornje korake 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu“.	• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili prelijevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla. • Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
Preljevanja na upravljačkim elementima na dodir.	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upijanjem očistite prolijevanje 3. Obrišite područje dodirnih tipki čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a tipke možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje tipki prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

Komponente koje treba očistiti ili zamijeniti

Sljedeći pregled prikazuje dijelove uređaja koje zamjenjujete ili čistite.

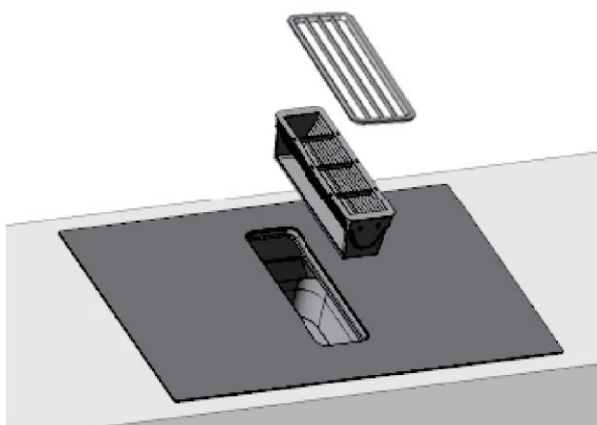


Promjena filtra za mirise

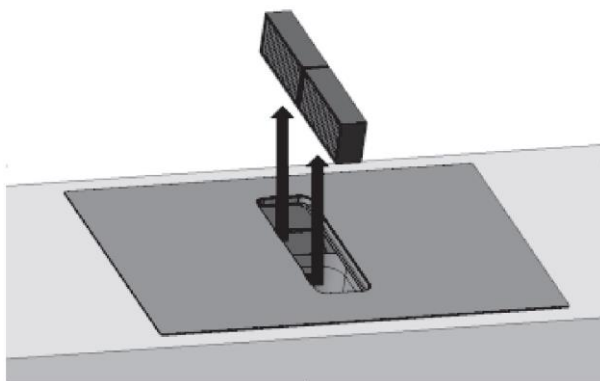
Redovito mijenjajte filter za mirise.

● NAPOMENA

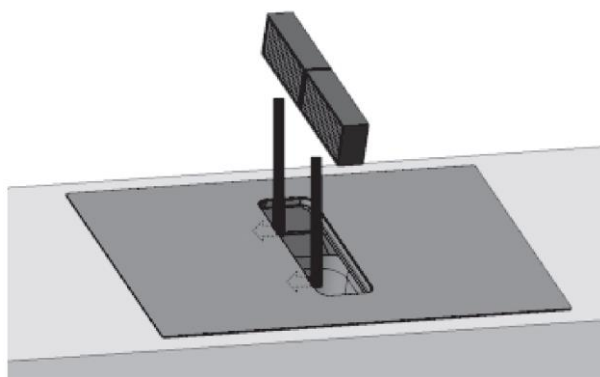
- Filtre za mirise možete dobiti od specijaliziranih trgovaca ili službe za korisnike.
- 1. Kako biste ih održali u ispravnom stanju, koristite samo originalne zamjenske filtre.
- 2. PAŽNJA:
 - Ispadanje filtara za masnoću i rešetke može oštetiti donju ploču za kuhanje. Uklonite rešetku i filter za masnoću te ih pravilno zbrinite.
- Mast se može nakupiti na dnu spremnika. Držite filter za masnoću na razini kako biste spriječili kapanje masnoće.



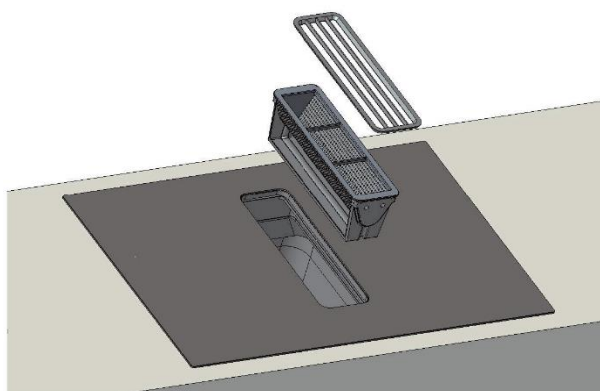
3. Uklonite dva filtra za mirise i pravilno ih zbrinite.



4. Umetnite dva filtra za mirise u lijevu stranu uređaja.



5. Umetnite filtar za masnoću i prekrijte rešetku.



Resetiranje indikatora zasićenja

1. Zamijenite filtar za mirise.
2. U stanju isključenosti dugo pritisnite tipku za zaključavanje 3 s za ulazak u stanje zaključavanja.
3. dugo pritisnite  tipku na 3 sekunde kako biste resetirali filtre za mirise, a na zaslonu nape prikazuje se "CL"

Čišćenje rešetke i filtera za masnoću

Filtiri za masnoću filtriraju masnoću iz pare za kuhanje. Kako biste ga održali u dobrom radnom stanju, morate redovito čistiti filter za masnoću.

UPOZORENJE...Opasnost od požara!

Masne naslage u filtrima za masnoću mogu se zapaliti.

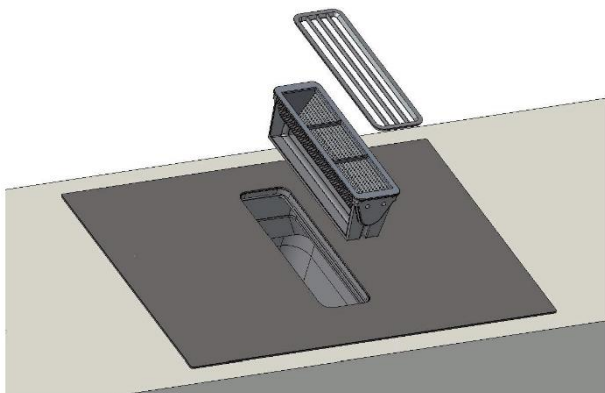
- Nikada nemojte rukovati uređajem bez filtra za masnoću.
- Redovito čistite filtre za masnoću.
- Nikada nemojte raditi s otvorenim plamenom u blizini uređaja (npr. flambiranje).
- Ne postavljajte uređaj u blizini uređaja za grijanje na kruta goriva (npr. na drva ili ugljen), osim ako uređaj za grijanje ima zapečaćeni poklopac koji se ne može ukloniti. Ne smije biti letećih iskri.

1. PAŽNJA:

Filtiri za masnoću koja pada mogu oštetiti donju ploču za kuhanje. (Preporučuje se čišćenje filtra za masnoću svakih 7 dana)

Uklonite rešetku i filter za masnoću te ih pravilno zbrinite.

- Mast se može nakupiti na dnu spremnika. Zadržite razinu filtra za masnoću kako biste spriječili kapanje masnoće.



2. Očistite rešetku.

- Pogledajte poglavlje "Ručno čišćenje filtera za masnoću ili rešetke"

3. Očistite filtre za masnoću.

- Pogledajte poglavlje "Ručno čišćenje filtera za masnoću ili rešetke"
- Pogledajte poglavlje "Čišćenje filtra za masnoću u perilici posuđa"
- Ako je potrebno, uklonite filtre za mirise ili akustične filtre i očistite uređaj iznutra.
- Pogledajte poglavlje "Promjena filtra za mirise"

5. Ako bilo koji predmet uđe u uređaj, uklonite te predmete i pobrinite se da dovod u spremnik za prekomjerni protok nije blokiran.

6. Obrišite unutrašnjost uređaja vodom sa sapunicom i krpom za posuđe.

7. Nakon čišćenja ponovno umetnite osušeni metalni filter za masnoću.

Ručno čišćenje filtera za masnoću ili rešetke

1. Namočite filter za masnoću ili rešetku u vruću vodu sa sapunicom.

2. Četkom očistite filter za masnoću ili rešetku.

Nemojte koristiti agresivna, kisela ili alkalna sredstva za čišćenje.

Koristite posebno otapalo za tvrdokornu prljavštinu.

3. Dobro isperite filtre za masnoću.

4. Ostavite filtre za masnoću da se ocijede.

Čišćenje filtra za masnoću u perilici posuđa

1. Filtre za masnoću lagano stavite u perilicu posuđa i nemojte ih zaglaviti.
Za optimalne rezultate čišćenja postavite filter za masnoću na stranu filtra u perilicu posuđa.
Nemojte čistiti jako zaprljane filtre za masnoću priborom.
Nemojte koristiti agresivne, kisele ili alkalne proizvode za čišćenje.
2. Uključite perilicu posuđa.
Odaberite temperaturu ne veću od 70 °C.
3. Ostavite filtre za masnoću da se ocijede.

Očistite šupljinu i kanalizaciju

Iz gumenog čepa ispraznite tekućine ili predmete koji dolaze u uređaj odozgo.

Zahtjev: Uređaj se ohladio i indikator preostale topline se ugasio.

1. Izvucite gumeni čep jednom rukom i držite koš drugom rukom, ispraznite tekućine ili predmete iz gumenog čepa
2. Pobrinite se da napajanje gumenog utikača nije blokirano, prije nego što ga ponovno priključite na svoje mjesto.
Uklonite sve predmete koji su ušli u uređaj nakon što se ohladi. Da biste to učinili, uklonite filter za masnoću.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Rad uređaja može dovesti do pogrešaka i kvarova. Sljedeće tablice sadrže moguće uzroke i napomene za rješavanje poruke o pogrešci ili kvara. Preporučuje se da pažljivo pročitate tablice u nastavku kako biste uštedjeli vrijeme i novac koji mogu koštati pozivanje servisnog centra.

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti!
Ne može se uključiti ploča 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 „Uporaba keramičke ploče za kuhanje” radi uputa.
Teško je rukovati tipkama na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na tipkama ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju tipki.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju tipki.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posuđe za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posuđe za pripremanje s ravnim iglatkim dnom. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuđa za kuhanje”. Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje”.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuđa za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posuđe za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti 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 zaindukcijsko 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.

Indukcijska ploča za kuhanje opremljena je funkcijom samodijagnostike. Zahvaljujući tom testu tehničar može provjeriti funkciju više komponenti bez rastavljanja ili demontaže ploče s radne površine.

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti!
E1, E2, E7	Kvar senzora temperature.	Obratite se dobavljaču.
E3, E4	Kvar osjetnika temperature IGBT-a.	Obratite se dobavljaču.
EU	Veza između zaslonske ploče i glavne ploče nije uspjela	Obratite se dobavljaču.
EL, EH	Nepravilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
C1	Senzor temperature keramičke staklene ploče je visok.	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi.
C2	Visoka razina senzora temperature IGBT-a	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi.
F5	Kvar ventilatora hlađenja	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi.
B3	Nepravilna temperatura u ventilacijskom sustavu	Ponovno pokrenite čim se indukcijski motor ohladi.
B5	Neuspješno pokretanje ventilacijskog sustava	Provjerite da u napi nema stranih predmeta i ponovno pokrenite napu.
B7	Neuspješno pokretanje ventilacijskog sustava	Obratite se dobavljaču.
Bd	Komunikacija između ploče zaslona i pogonske ploče nape neuspješna	Obratite se dobavljaču.
EF	Istodobno se pritišće višefunkcijska tipka	Očistite radnu ploču.
FC	Savjeti za zamjenu filtra	Zamijenite zaslon filtra, pogledajte vodič za zamjenu zaslona filtra.

Kodovi kvara koji se mogu pojaviti prilikom upotrebe i moguća rješenja;

Kod kvara	Problem	Rješenje
-----------	---------	----------

Automatski oporavak

EL, EH	Napon napajanja viši je od nazivne vrijednosti napona.	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
C1	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Pričekajte da se temperatura keramičke ploče vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.
C2	Visoka temperatura IGBT-a.	Pričekajte da se temperatura IGBT-a vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu. Provjerite radi li ventilator mirno. Ako ne radi mirno, zamijenite ga.
B3	Struja upravljačke ploče nape je nepravilna.	Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.
B7	Kanal za zrak ventilacijskog sustava potpuno je začepljen.	Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu. Provjerite da u napi nema stranih predmeta i ponovno pokrenite napu.

Nema automatskog oporavka

E2	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – kratki spoj.	Provjerite priključak ili zamijenite senzor temperature keramičke ploče.
E1	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – prekinut strujni krug.	
E7	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče -- neispravan senzor.	
E4	Senzor temperature kvara IGBT-a – kratki spoj.	Zamijenite ploču za napajanje.
E3	Senzor temperature kvara IGBT-a – prekid kruga.	
B5	Pogreška ventilacijskog sustava.	Zamijenite upravljačku ploču ili motor nape.
Bd	Komunikacija između ploče zaslona i pogonske ploče nape neuspješna.	Zamijenite pogonsku jedinicu nape, ploču napajanja ili ploču zaslona i provjerite da priključni kabel nije oštećen.

Konkretna kvara i rješenja

Kvar	Problem	Rješenje A	Rješenje B
LED se ne uključuje kada se uređaj priključi.	Nema dovoda napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto priključen u utičnicu i radi li utičnica.	
	Kvar priključivanja ploče za napajanje dodatne opreme i ploče zaslona.	Provjerite priključak.	
	Ploča za napajanje dodatne opreme je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje dodatne opreme.	
	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Neki gumbi ne rade ili LED prikaz nije normalan.	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Uključuje se indikator načina kuhanja, ali se ne pokreće zagrijavanje.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Možda je previsoka temperatura okoline. Možda je začepljen ulaz zraka ili ventilacijski otvor.	
	Nešto nije u redu s ventilatorom.	Provjerite radi li ventilator mirno. Ako ne radi mirno, zamijenite ga.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Zagrijavanje se iznenada prekida tijekom rada i na zaslonu trepće „ <u>U</u> “.	Pogrešna vrsta posude.	Upotrijebite odgovarajući lonac (pogledajte priručnik s uputama.)	Oštećen je strujni krug za detekciju posude, zamijenite ploču za napajanje.
	Promjer lonca je premalen.		
	Kuhalo se pregrijalo;	Jedinica se pregrijala. Pričekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.	
Na zonama zagrijavanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuje se „ <u>U</u> “.	Došlo je do kvara prilikom priključivanja ploče za napajanje i ploče zaslona;	Provjerite priključak.	
	Oštećena je ploča zaslona dijela za komunikaciju.	Zamijenite ploču zaslona.	
	Oštećena je glavna ploča.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči neuobičajeno.	Oštećen je motor ventilatora.	Zamijenite ventilator.	

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

SPECIFIKACIJE

Ploča za kuhanje	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220-240 V~ 380-415 V 3N~ 50 Hz ili 60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7400 W
Veličina proizvoda D×Š×V (mm)	800X520X230
Ugradbene dimenzije A×B (mm)	750X490
Motor	BLDC

Označavanje energetske učinkovitosti

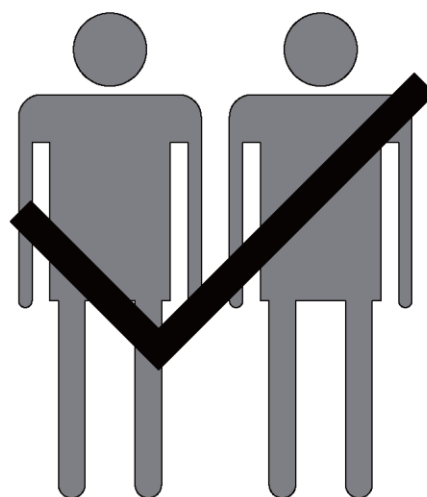
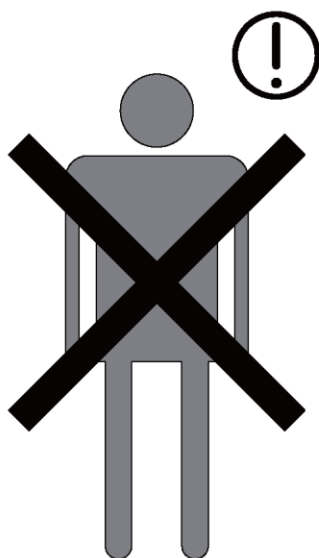
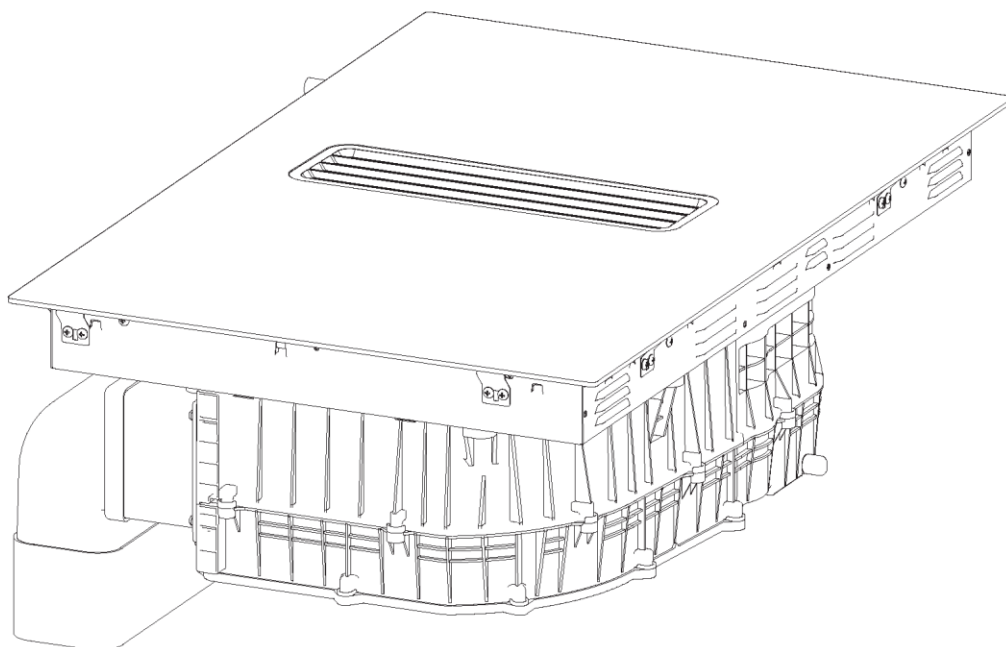
Proizvođač	Haier		
Identifikacija modela	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF		
	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Tip ploče za kuhanje:	Električna ploča za kuhanje		
Broj polja za kuhanje	Dva prostora		
Tehnologija grijanja	Indukcijsko kuhanje		
Promjer korisne površine za polje za kuhanje Ø	Ø	-	cm
Promjer korisne površine za kuhanje L*W	L W	Lijevo područje: 37,5 - 20,5 Desno područje 37,5 - 20,5	cm
Potrošnja energije po zoni ili području kuhanja	EC _{električno kuhanje}	Lijevo područje: 185 Desno područje 188	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje	EC _{električna ploča za kuhanje}	186	Wh/kg
Potrošnja energije			
Godišnja potrošnja energije	AEC _{napa}	31,4	kWh/a
Razred energetske učinkovitosti	-	A	-
Indeks energetske učinkovitosti	EEl _{napa}	50,2	-
Učinkovitost dinamike fluida	FDE _{napa}	28,3	-
Klasa dinamičke učinkovitosti fluida	-	A	-
Rasvjeta			
Učinkovitost rasvjete	LE _{napa}	NIJE DOSTUPNO	lux/W
Razred učinkovitosti osvjetljenja	-	NIJE DOSTUPNO	-

	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Filtriranje masnoće			
Učinkovitost filtriranja masnoća	GFE _{napa}	79,1	%
Razred učinkovitosti filtriranja masnoća	-	C	-
Volumen protoka zraka (cijevno izvlačenje)			
Maksimalni protok zraka pri najnižoj postavci pri normalnoj uporabi	-	327	m /h
Maksimalni protok zraka pri najvišoj postavci pri normalnoj uporabi	-	518	m /h
Maksimalni protok zraka pri postavci pojačanja	-	645	m /h
Buka (izvlačenje kroz kanal)			
Akustične A-ponderirane emisije zvučne snage u zraku pri najnižoj postavci	-	57	dB
Akustične A-ponderirane emisije zvučne snage u zraku pri najvišoj postavci	-	65	dB
Akustične A-ponderirane emisije zvučne snage u zraku pri povišenoj postavci	-	70	dB
Potrošnja snage			
Potrošnja energije u isključenom načinu rada	Po	0,42	W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti	Ps	NIJE DOSTUPNO	W
Volumen protoka zraka (recirkulirana ekstrakcija)			
Maksimalni protok zraka pri najnižoj postavci pri normalnoj uporabi	-	355	m /h
Maksimalni protok zraka pri najvišoj postavci pri normalnoj uporabi	-	468	m /h
Maksimalni protok zraka pri postavci pojačanja	-	520	m /h
Buka (recirkulirano izvlačenje)			
Akustične A-ponderirane emisije zvučne snage u zraku pri najnižoj postavci	-	62	dB
Akustične A-ponderirane emisije zvučne snage u zraku pri najvišoj postavci	-	67	dB
Akustične A-ponderirane emisije zvučne snage u zraku pri povišenoj postavci	-	70	dB

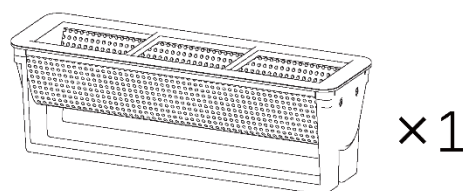
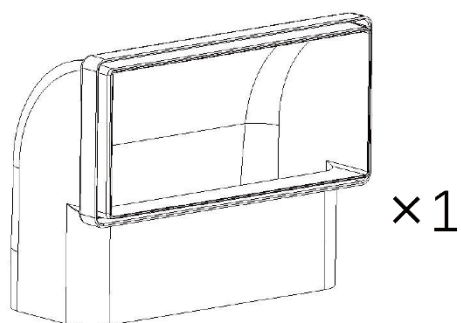
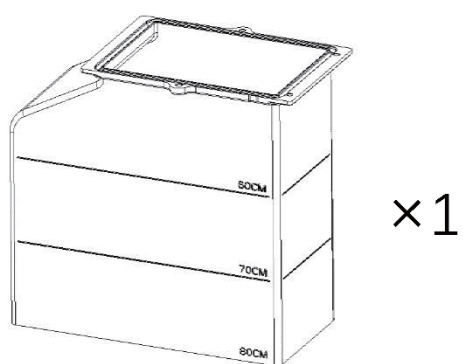
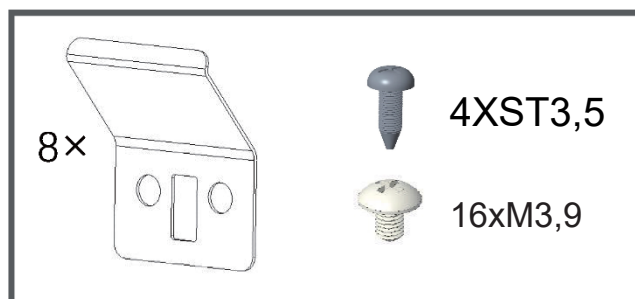
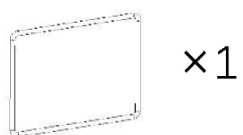
Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

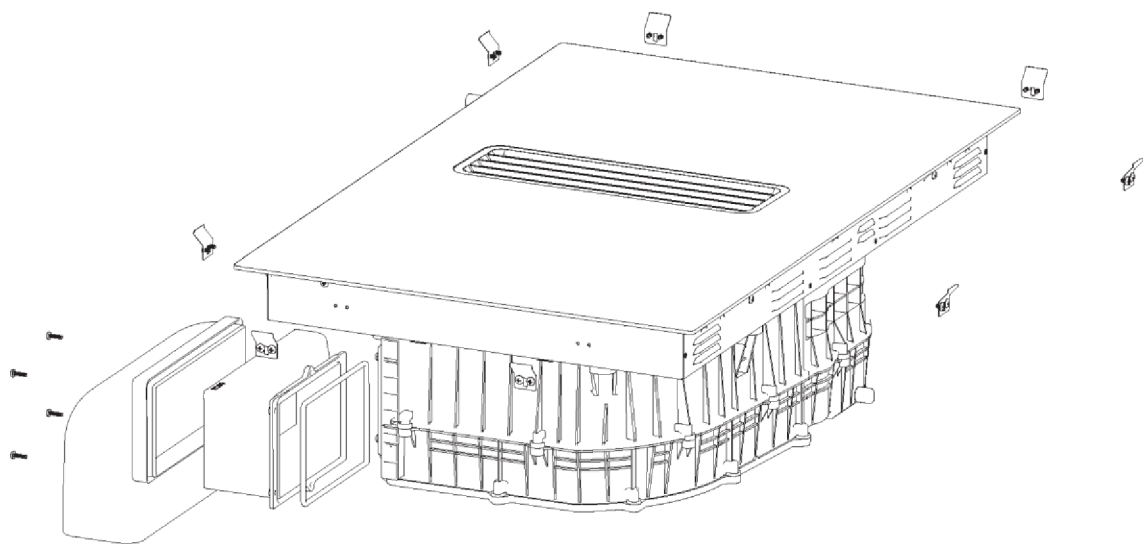
Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje		
Zona za kuhanje	Najmanji	Najveći
1, 2, 3 i 4	120	200
Fleksibilno područje	120	220*380

UGRADNJA PROIZVODA

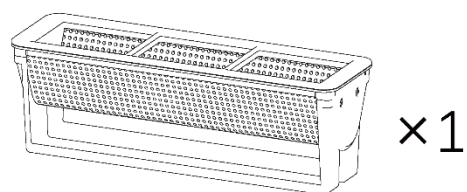
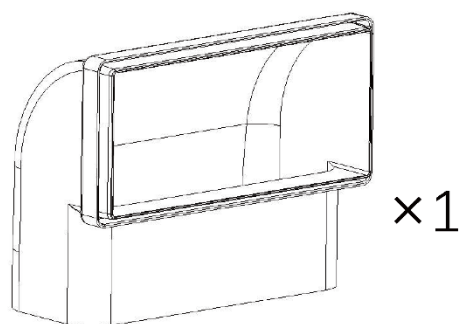
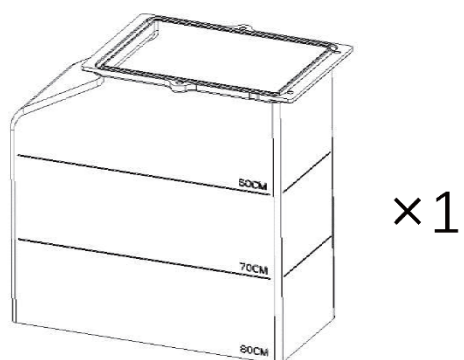
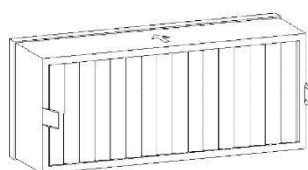
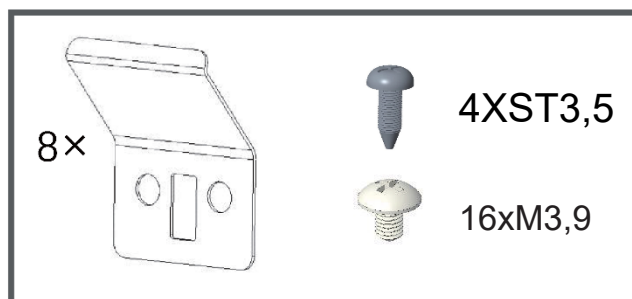
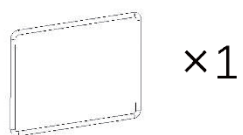


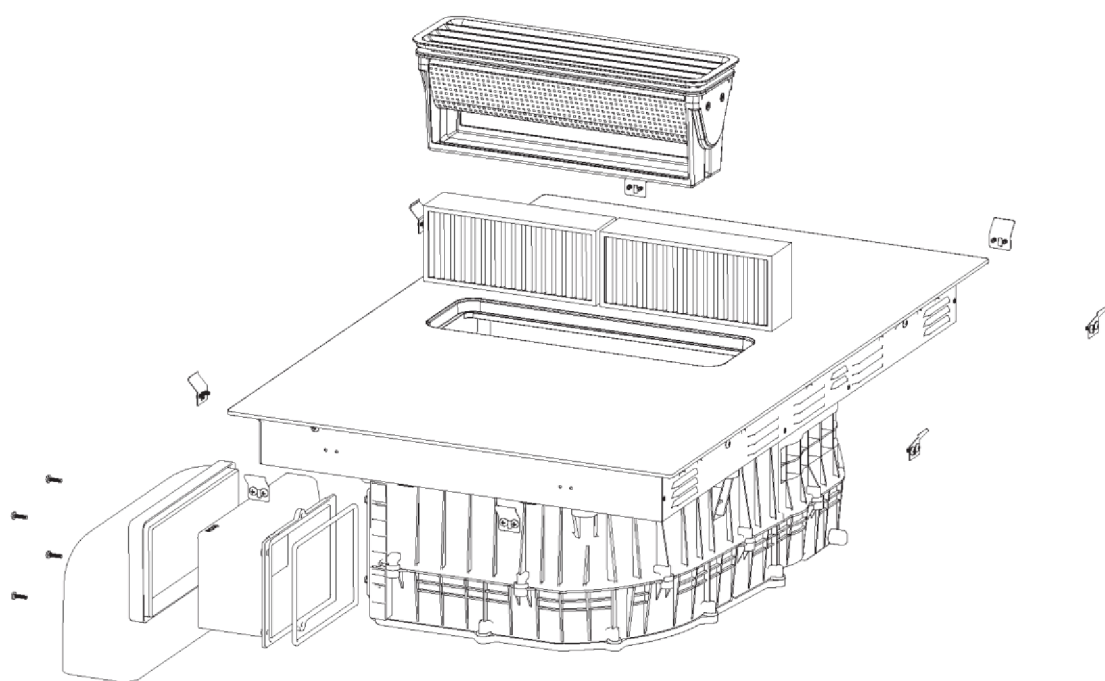
Instalacijski pribor, vanjsko pražnjenje



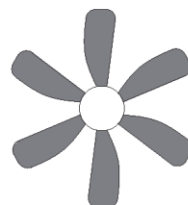
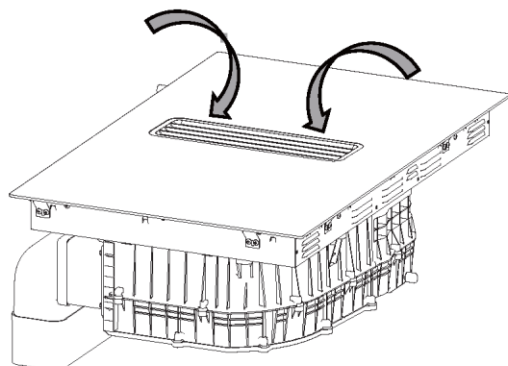
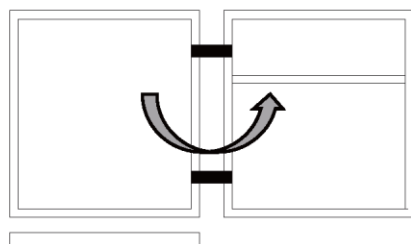


Instalacijski pribor, unutarnje pražnjenje

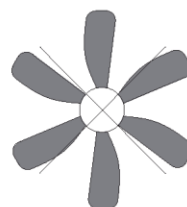
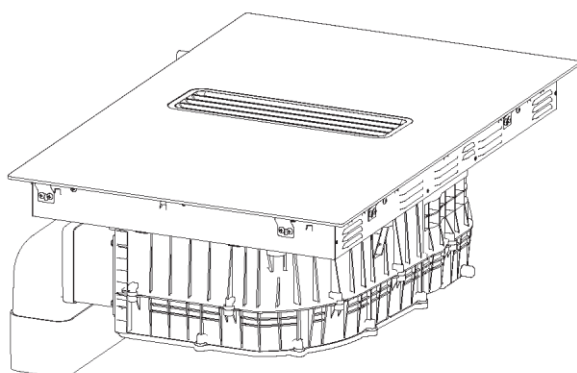
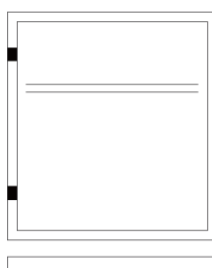


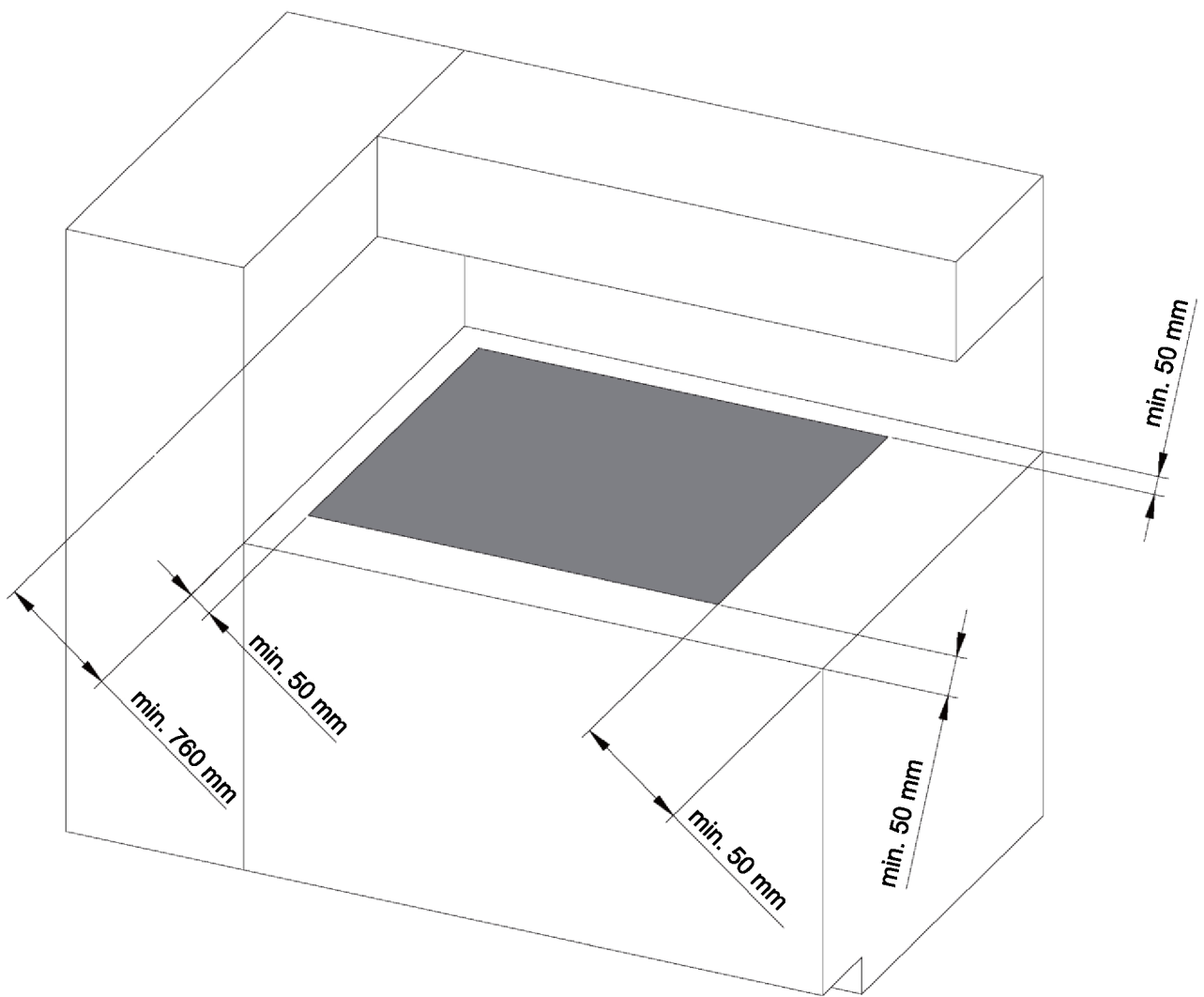


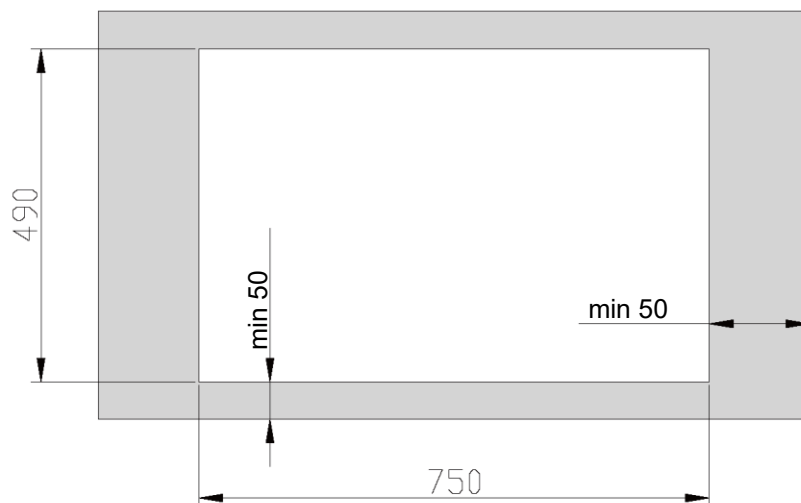
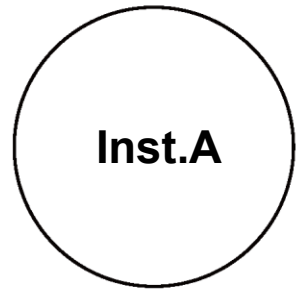
**Otvor za zrak
je otvoren**

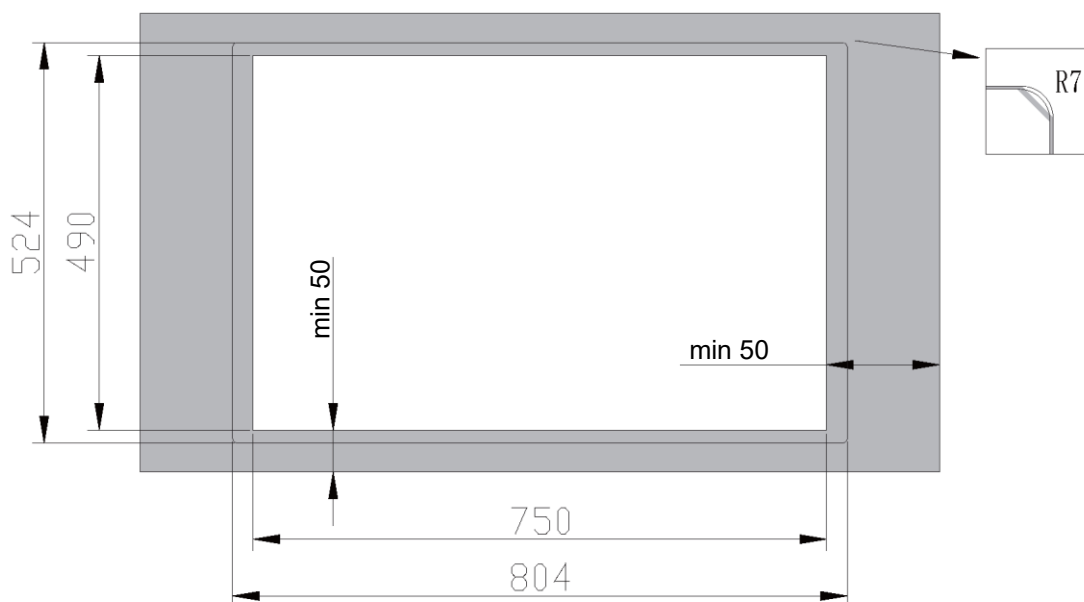
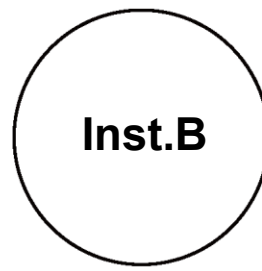


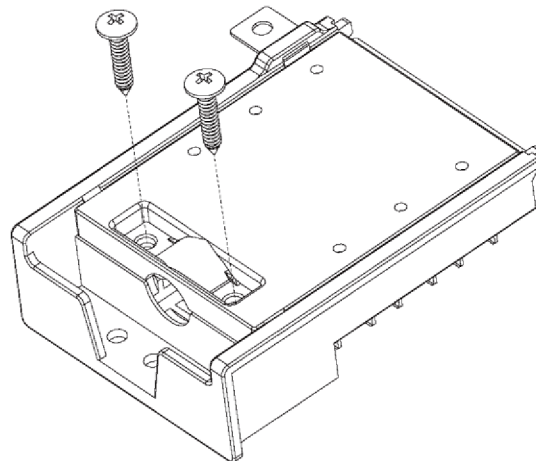
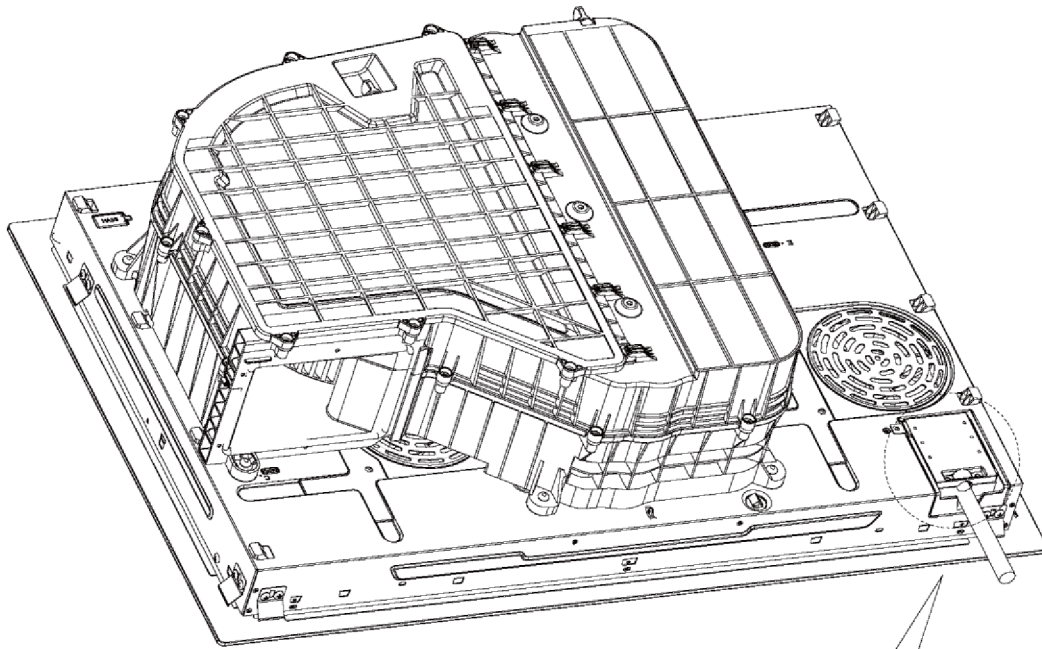
**Izlaz zraka je zatvoren
Nemojte koristiti proizvod**

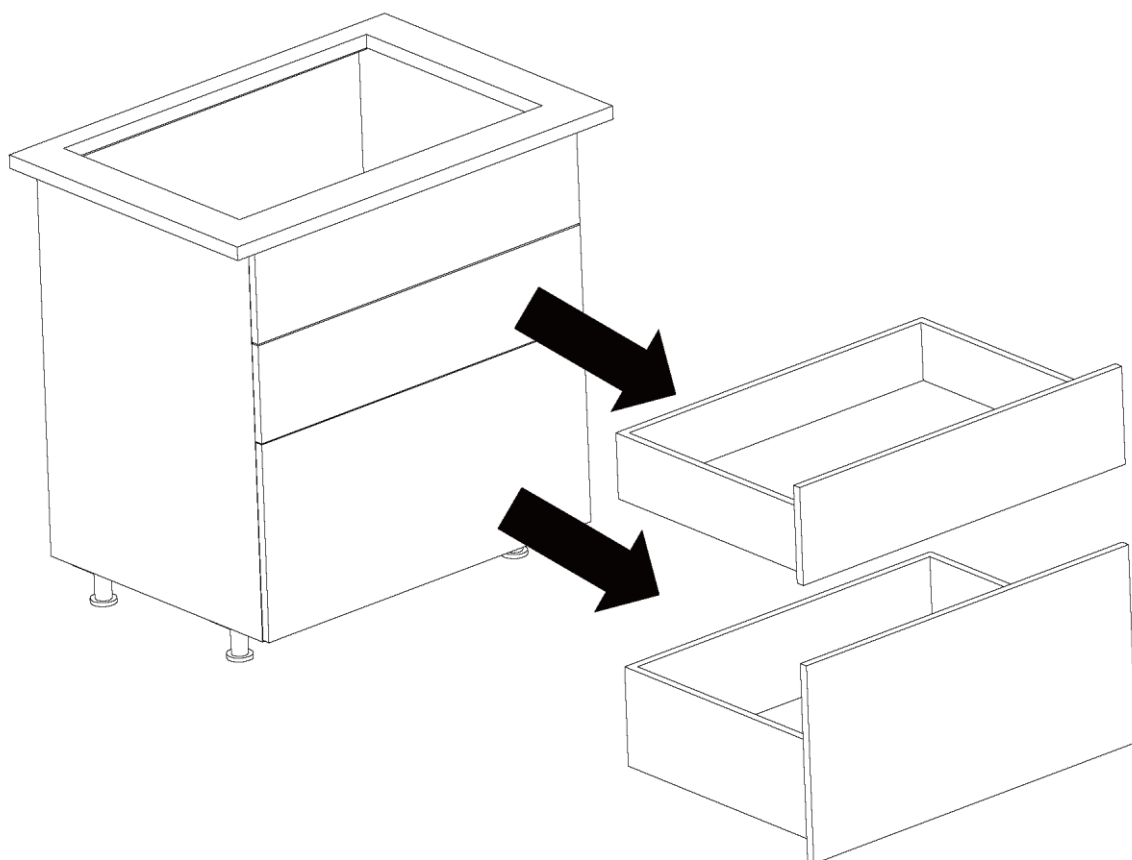




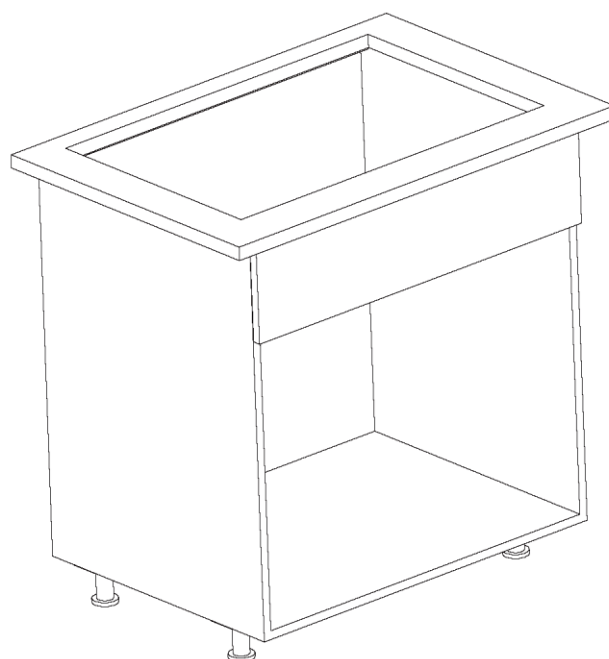




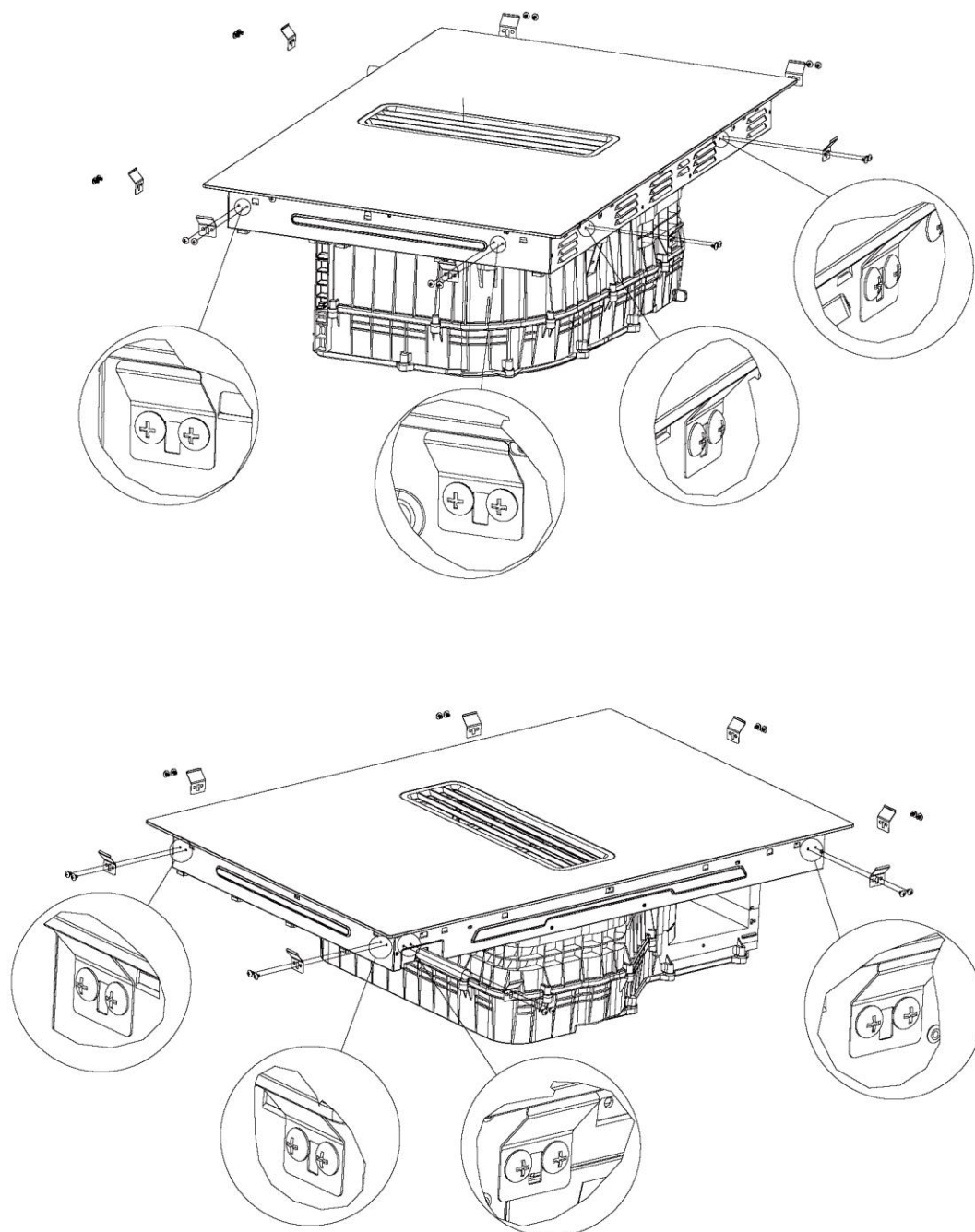
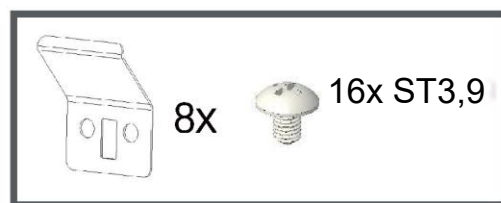


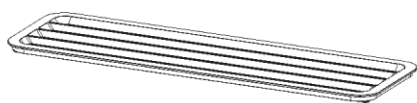


U REDU!

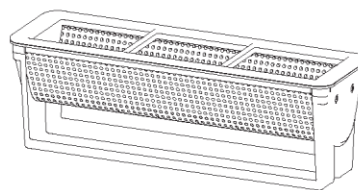


Ugradite pregradu na štednjak



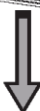


1x

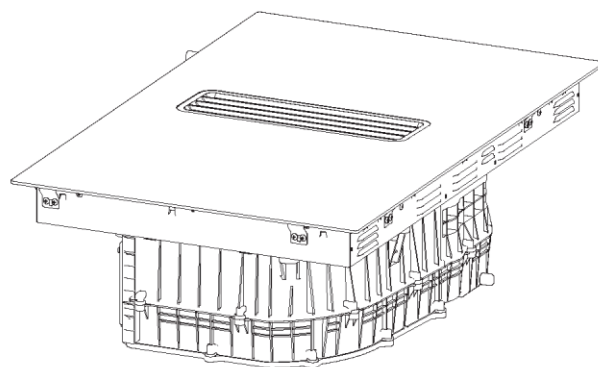
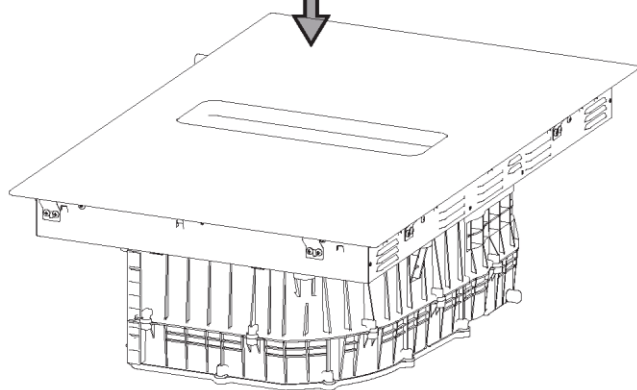
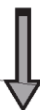
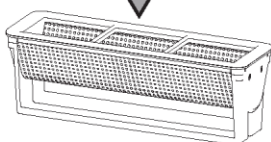


1x

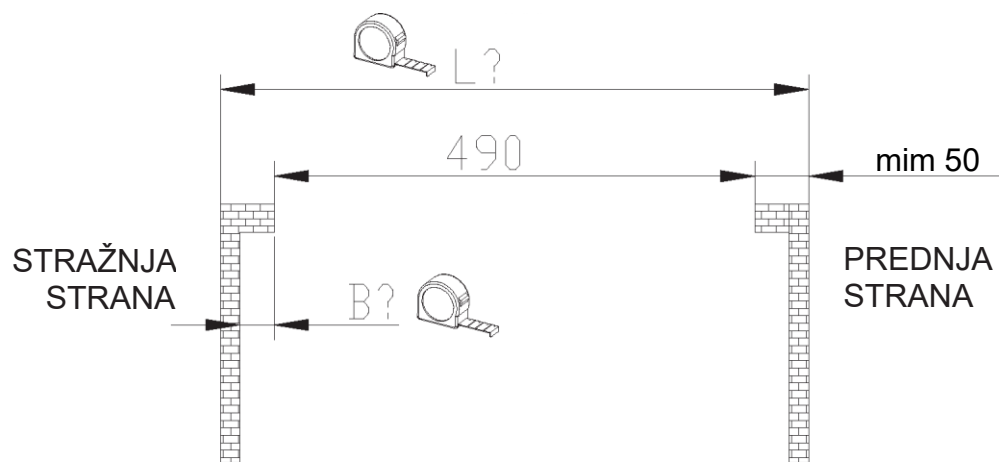
②



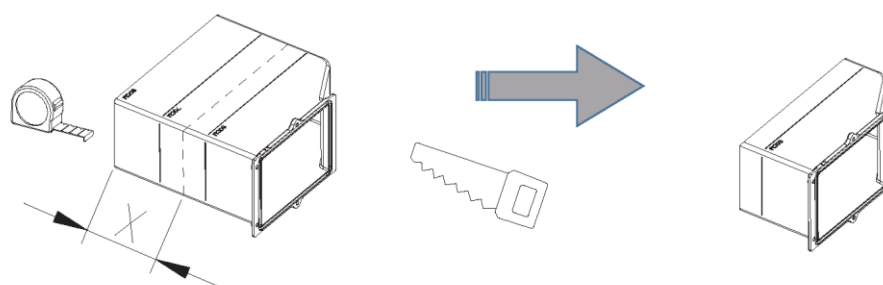
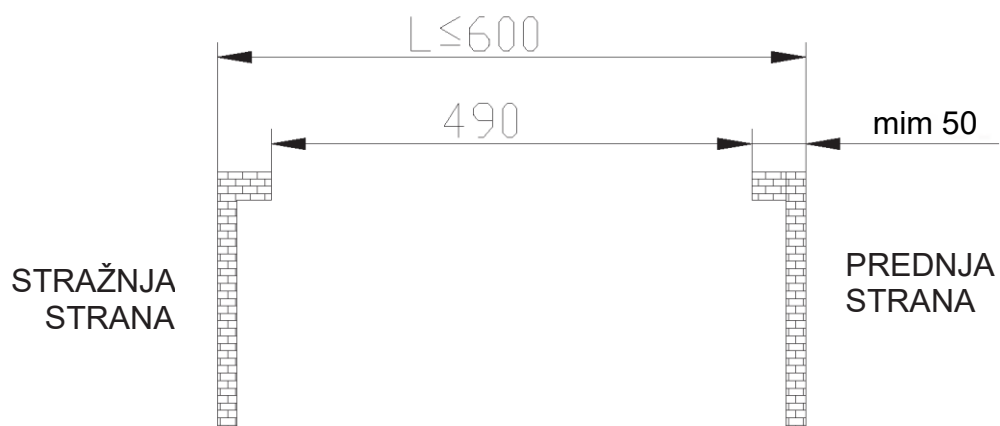
①



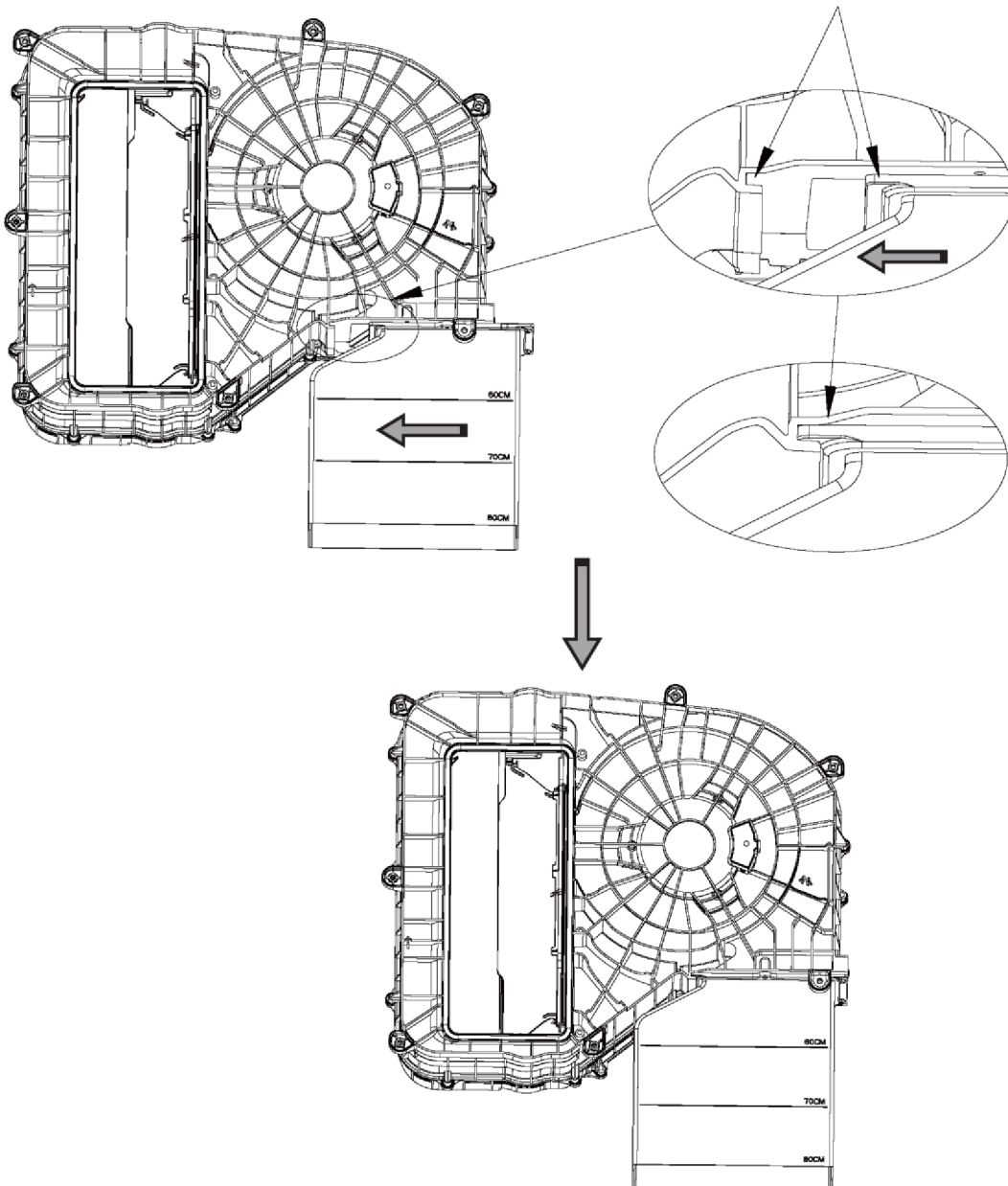
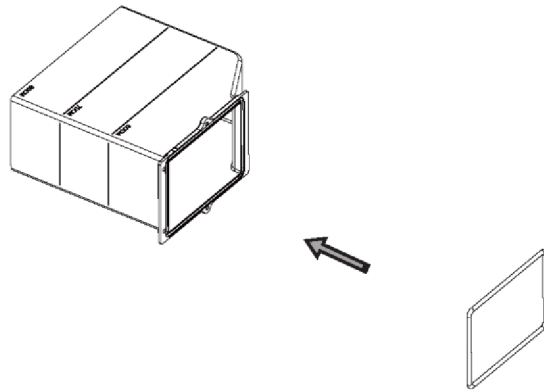
U REDU!



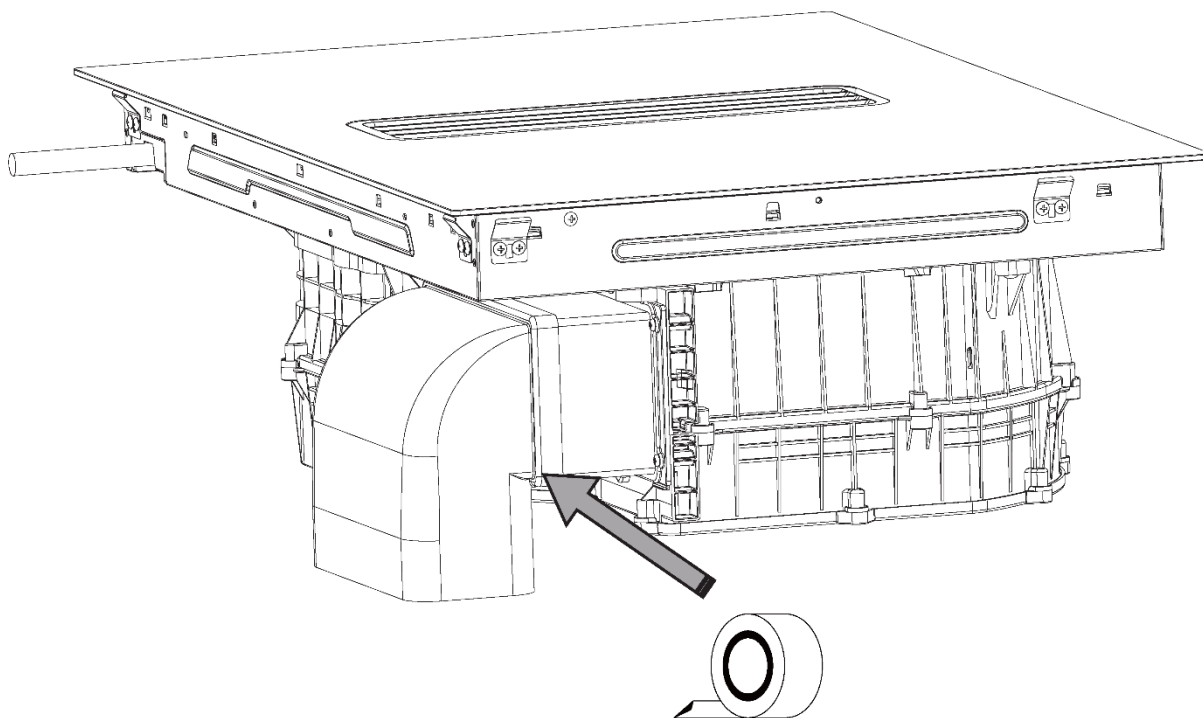
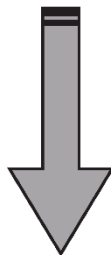
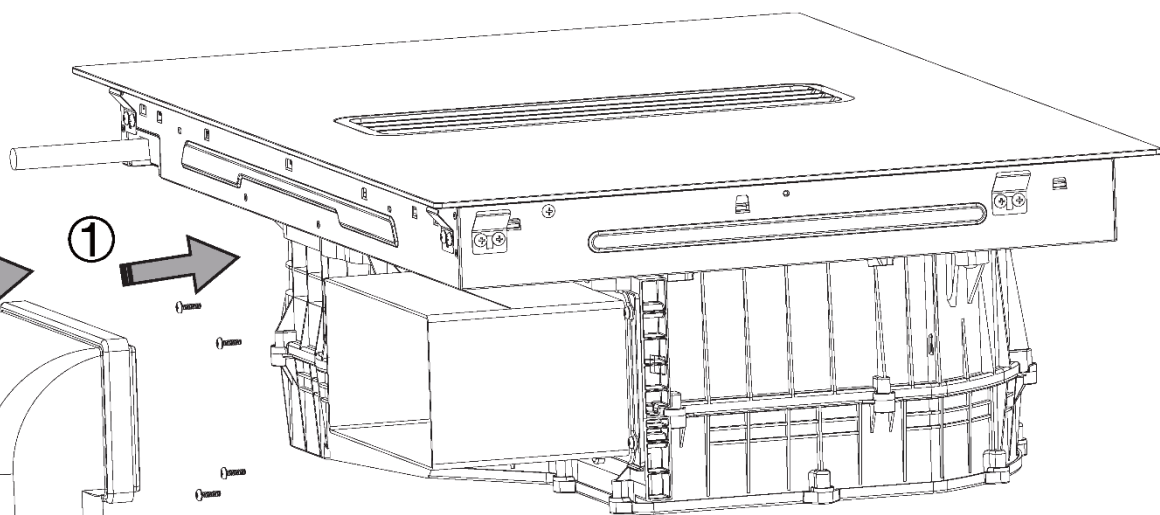
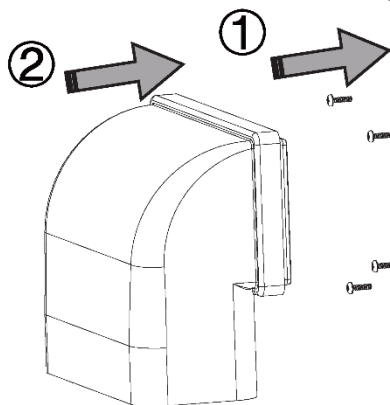
❗ S1:L≤600

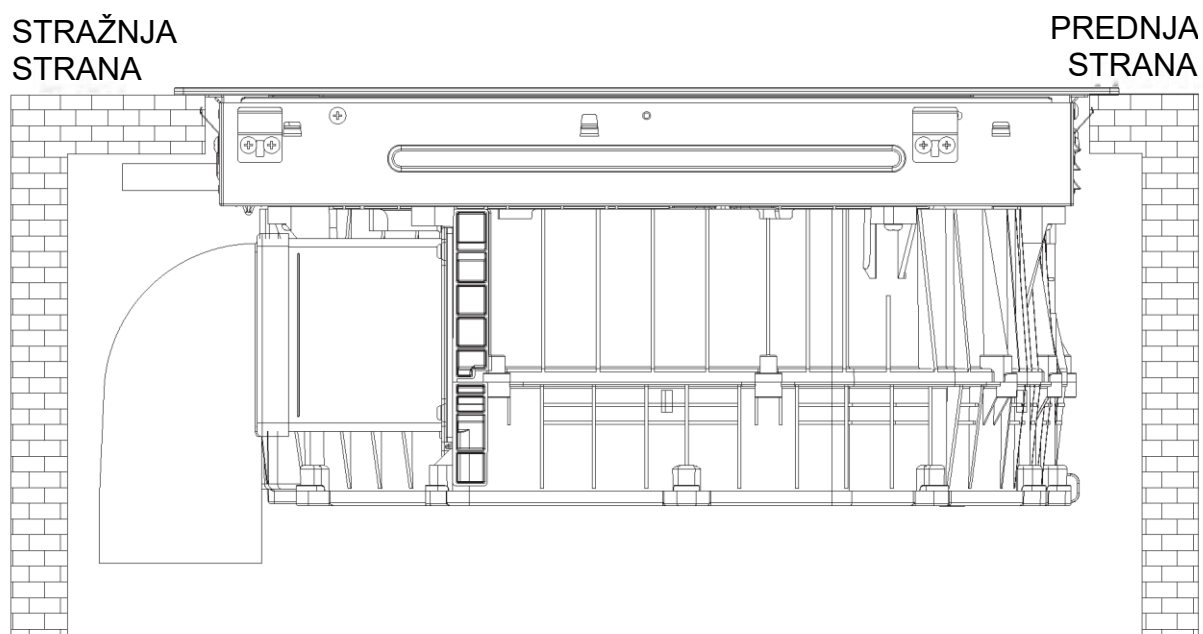
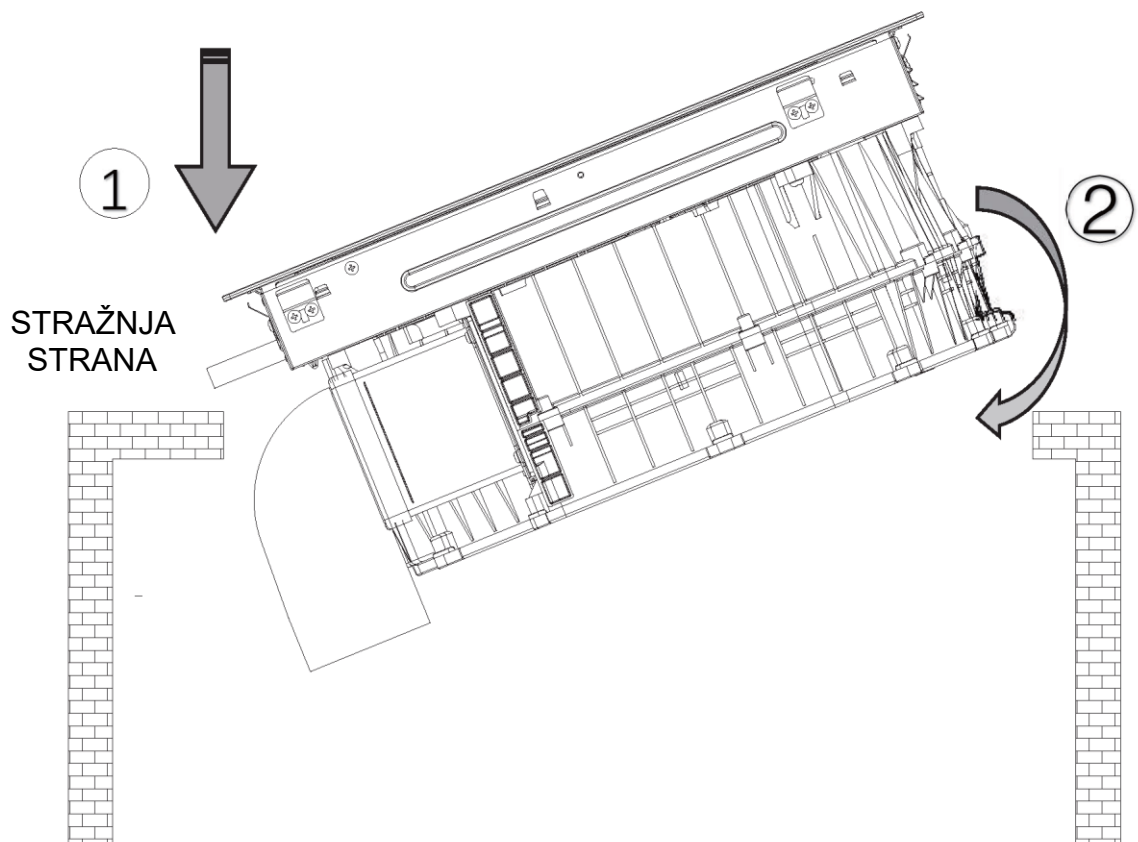


$$X = 186 - B$$

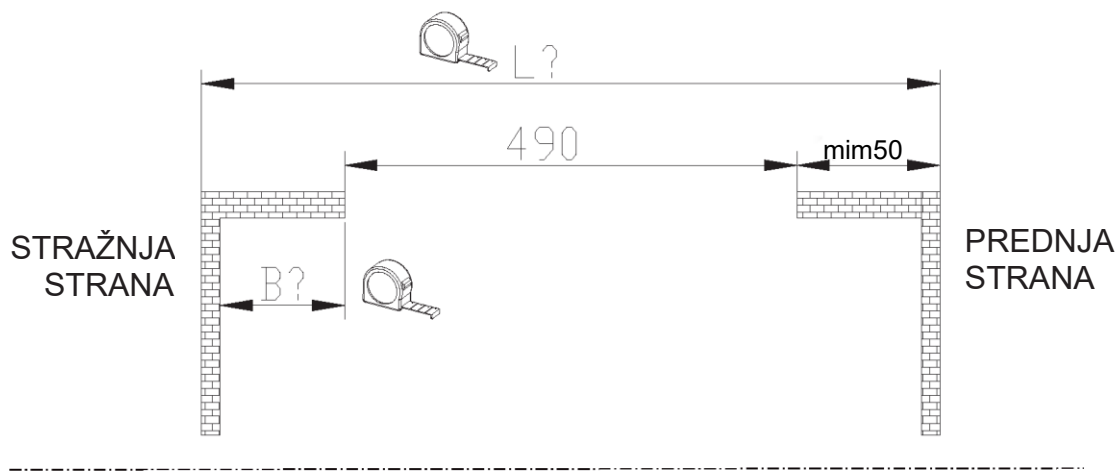


4x ST3.5

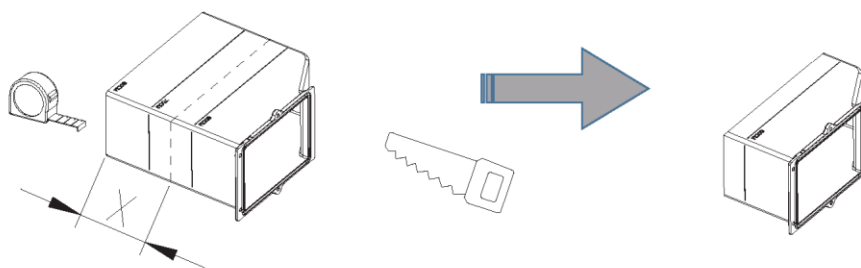
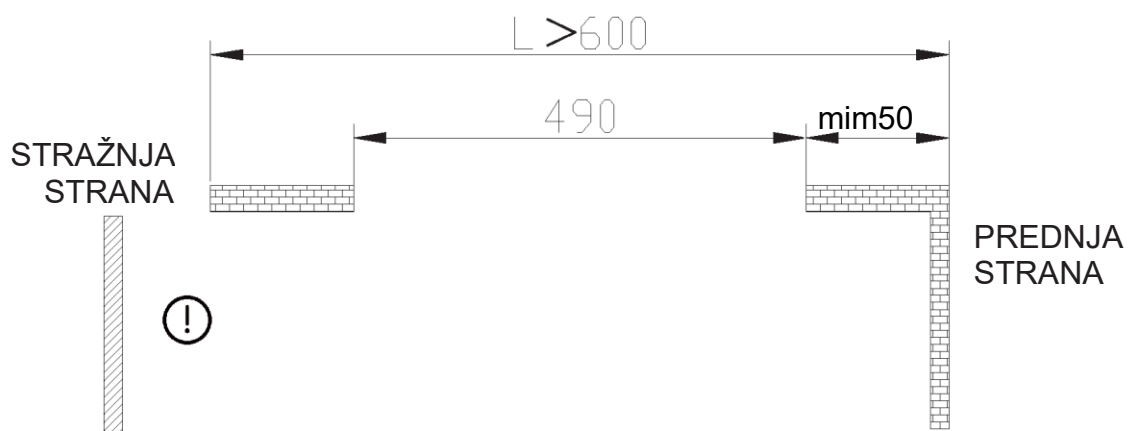




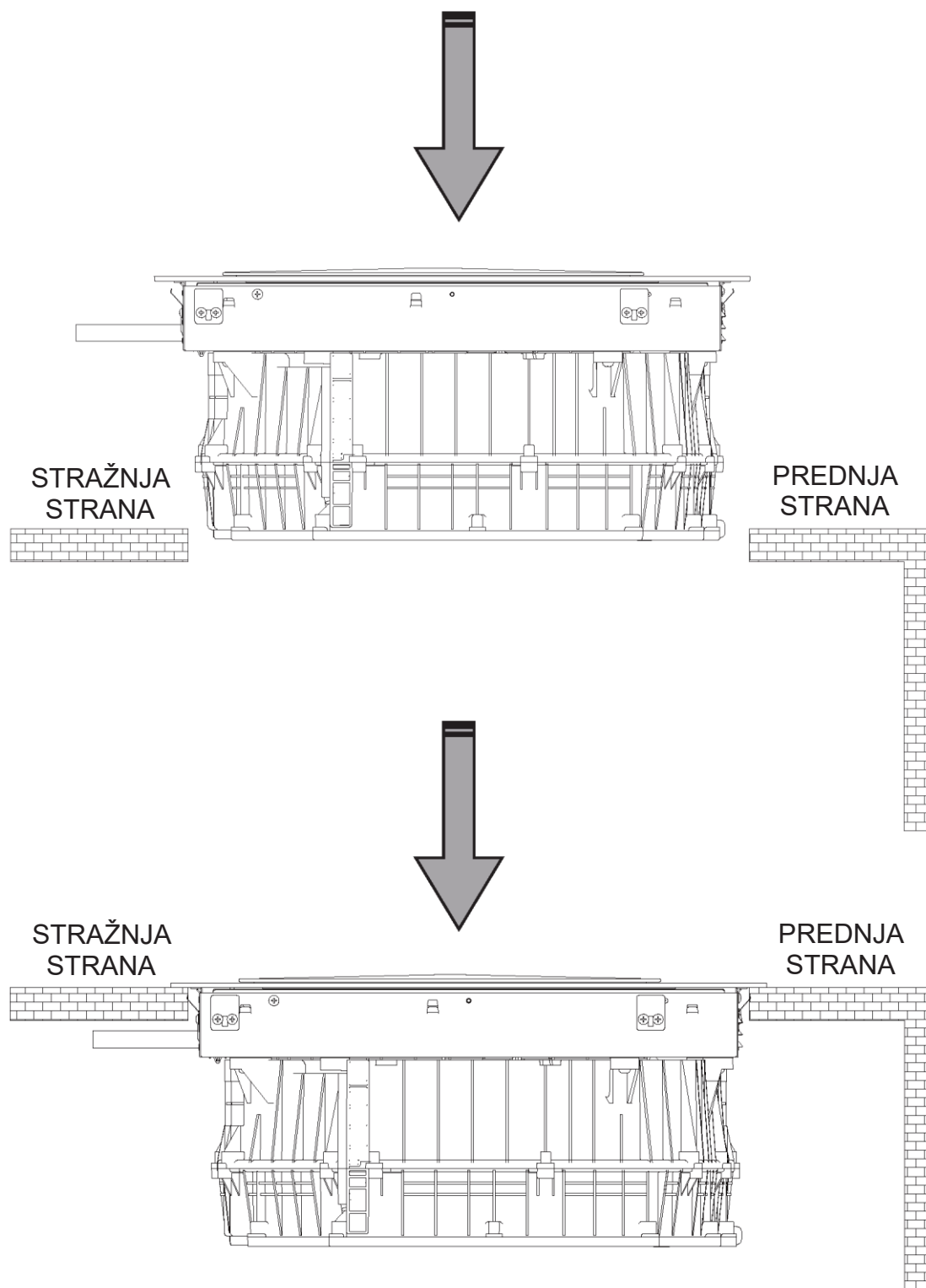
U REDU!

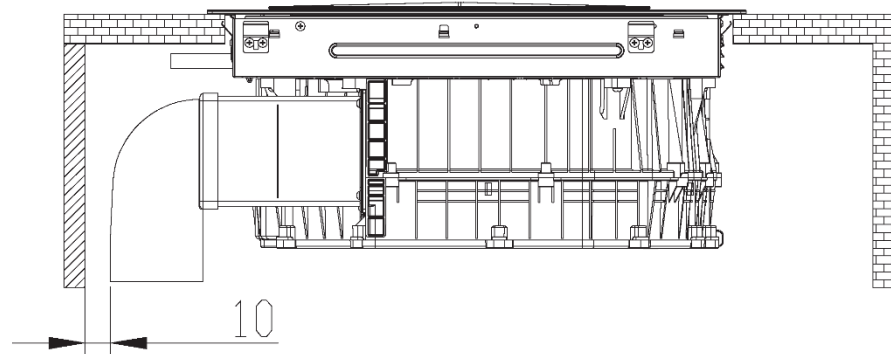
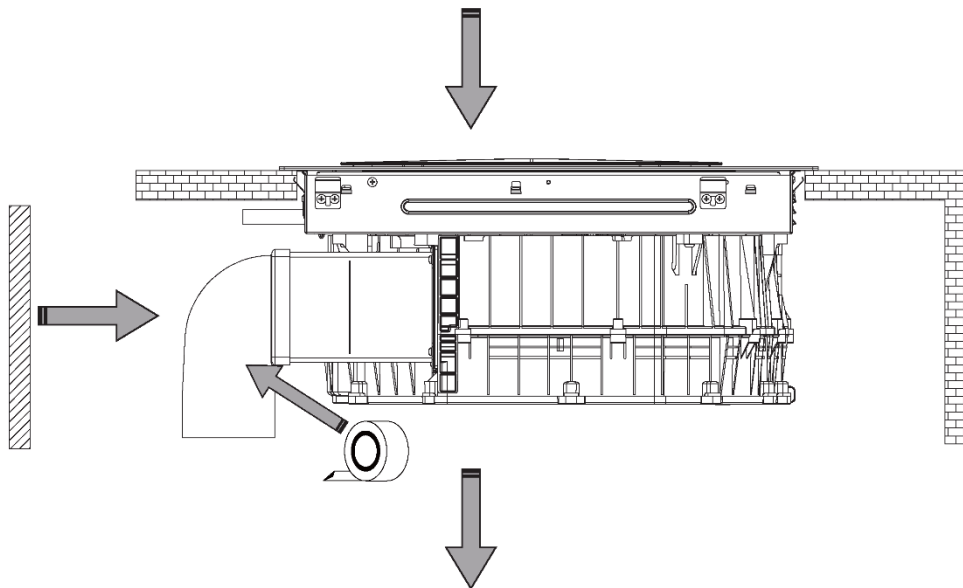
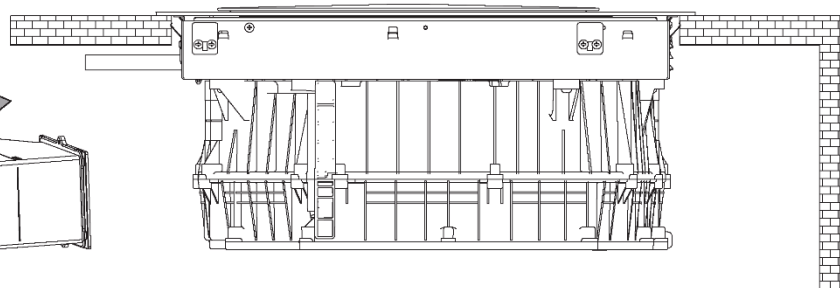
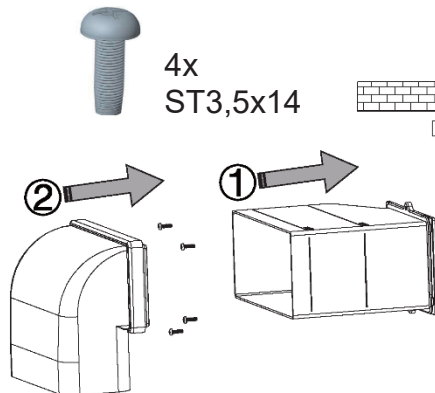
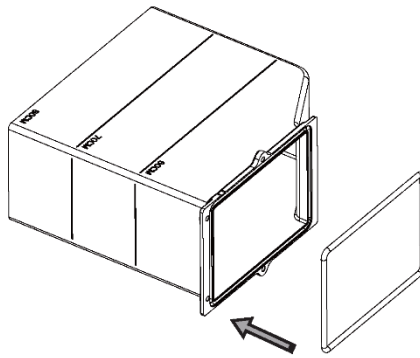


❗ S2: $L > 600$

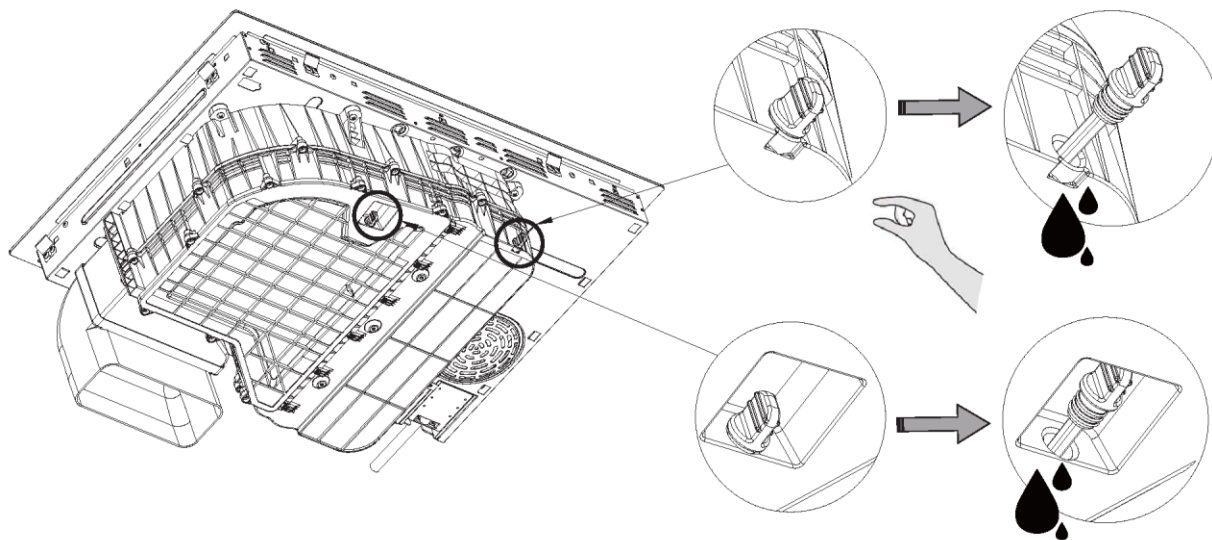


$X = 186-B$

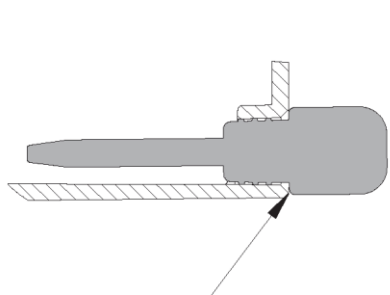




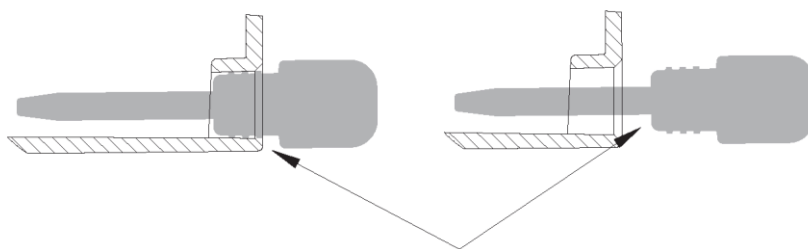
Kada je potreban
odvod vode



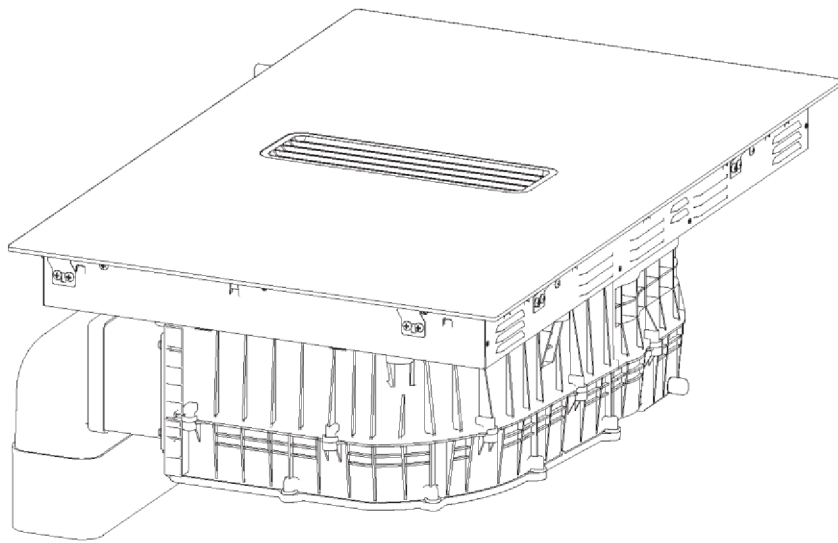
Nakon odvoda vode
ili ugradnje opreme,
čvrsto utisnite
gumeni čep

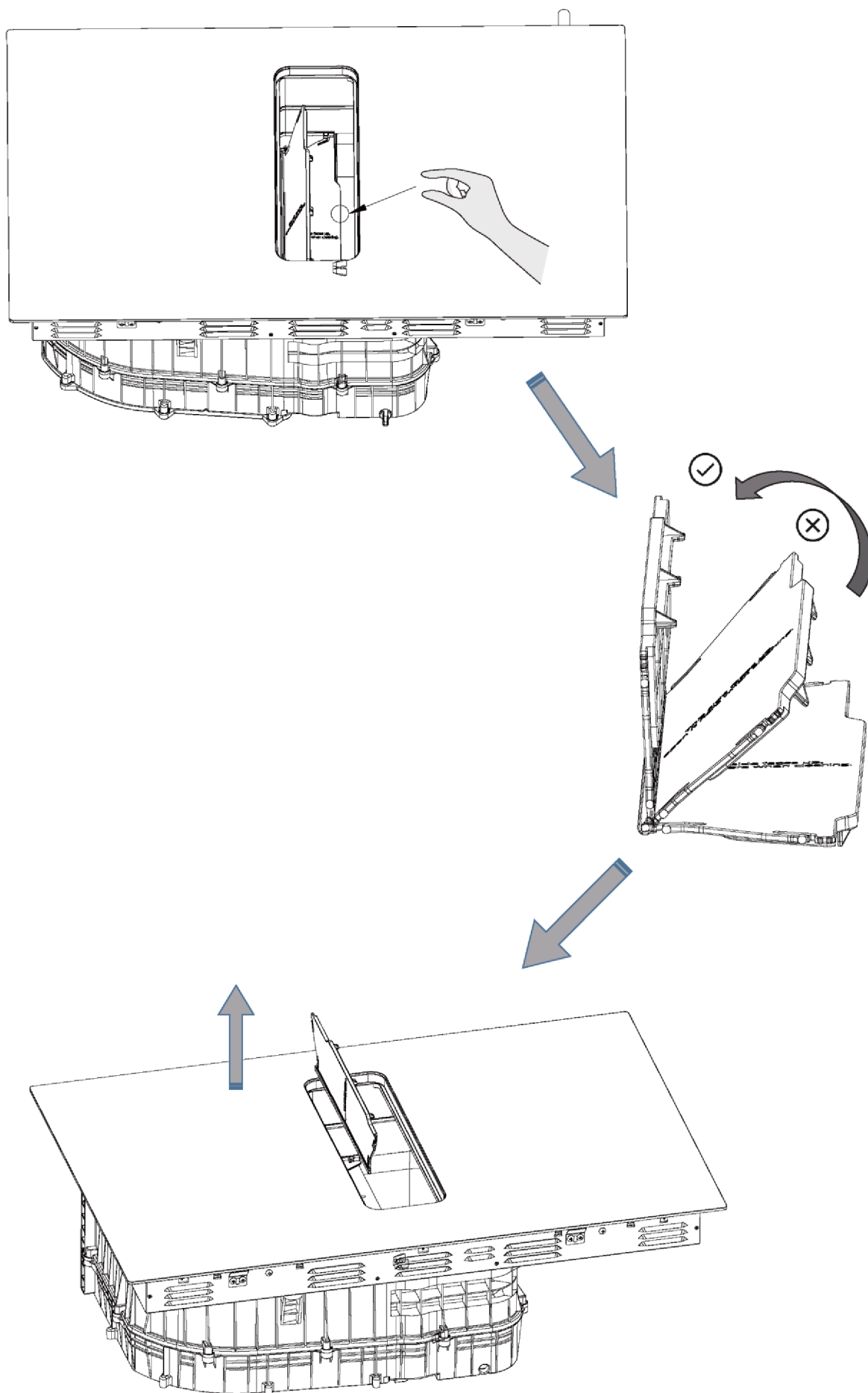


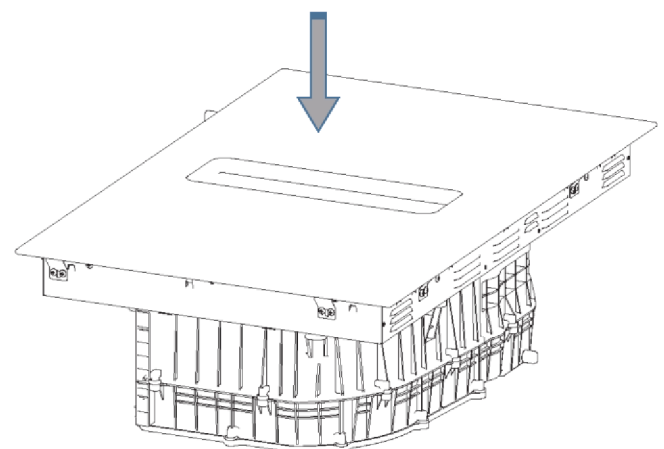
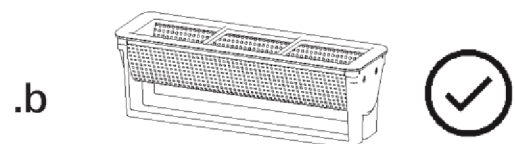
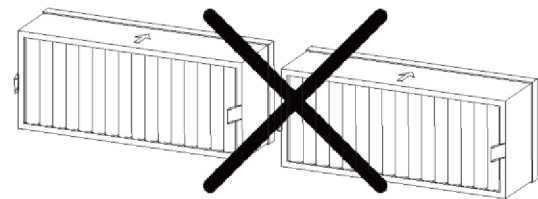
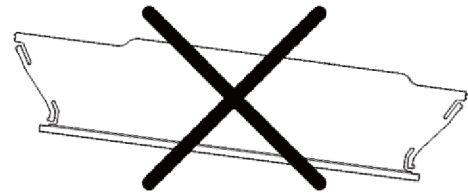
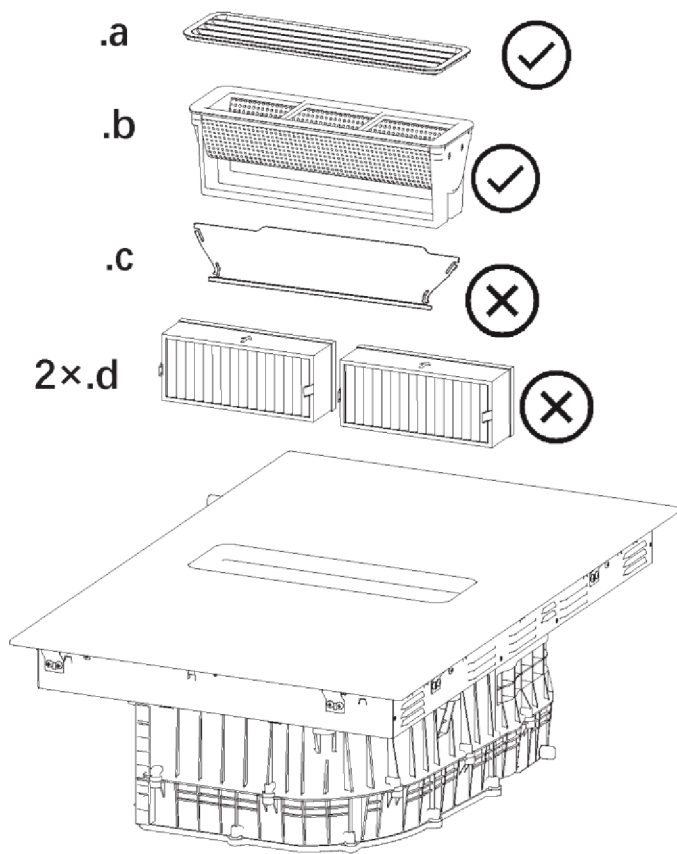
U REDU!

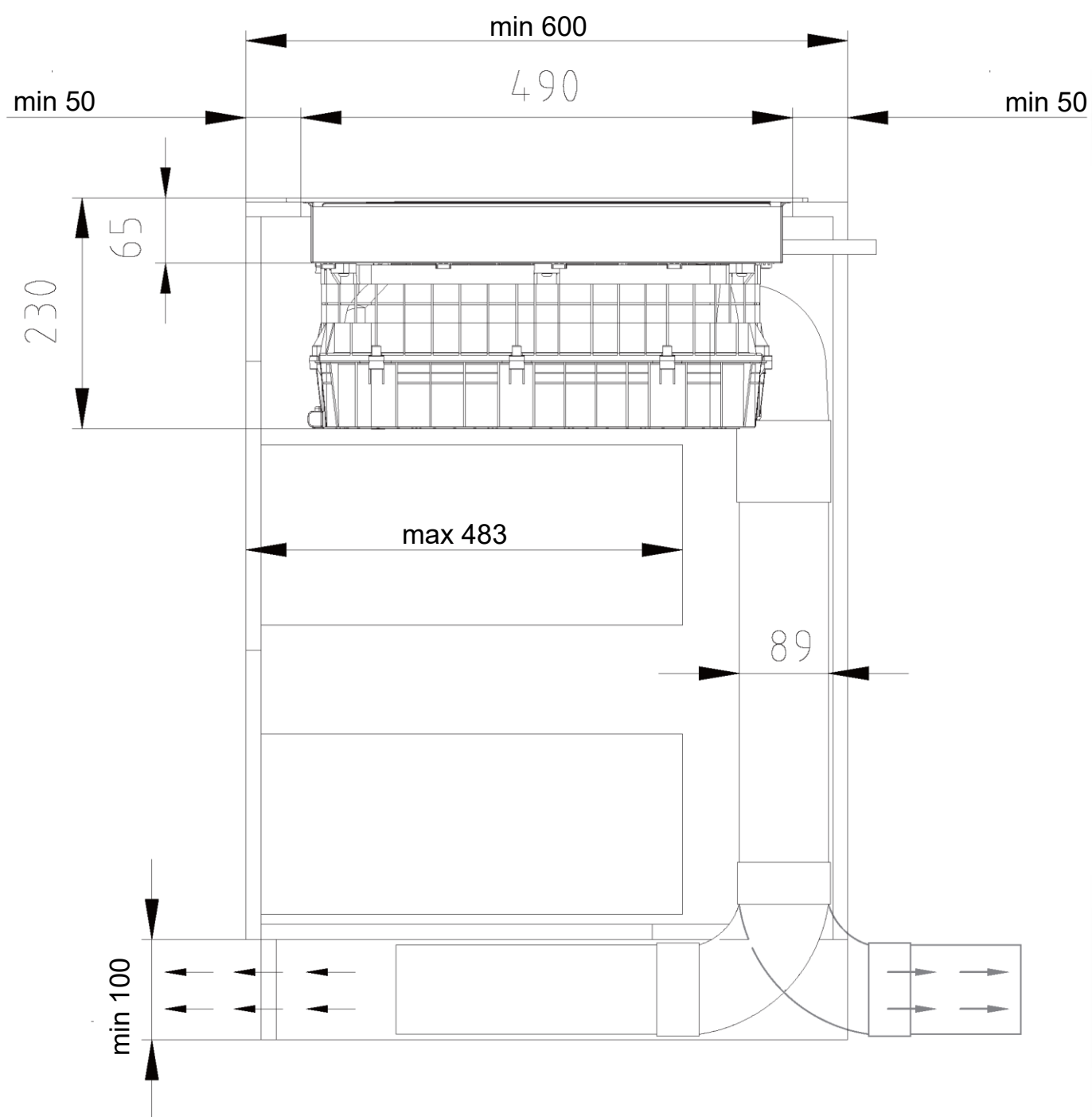


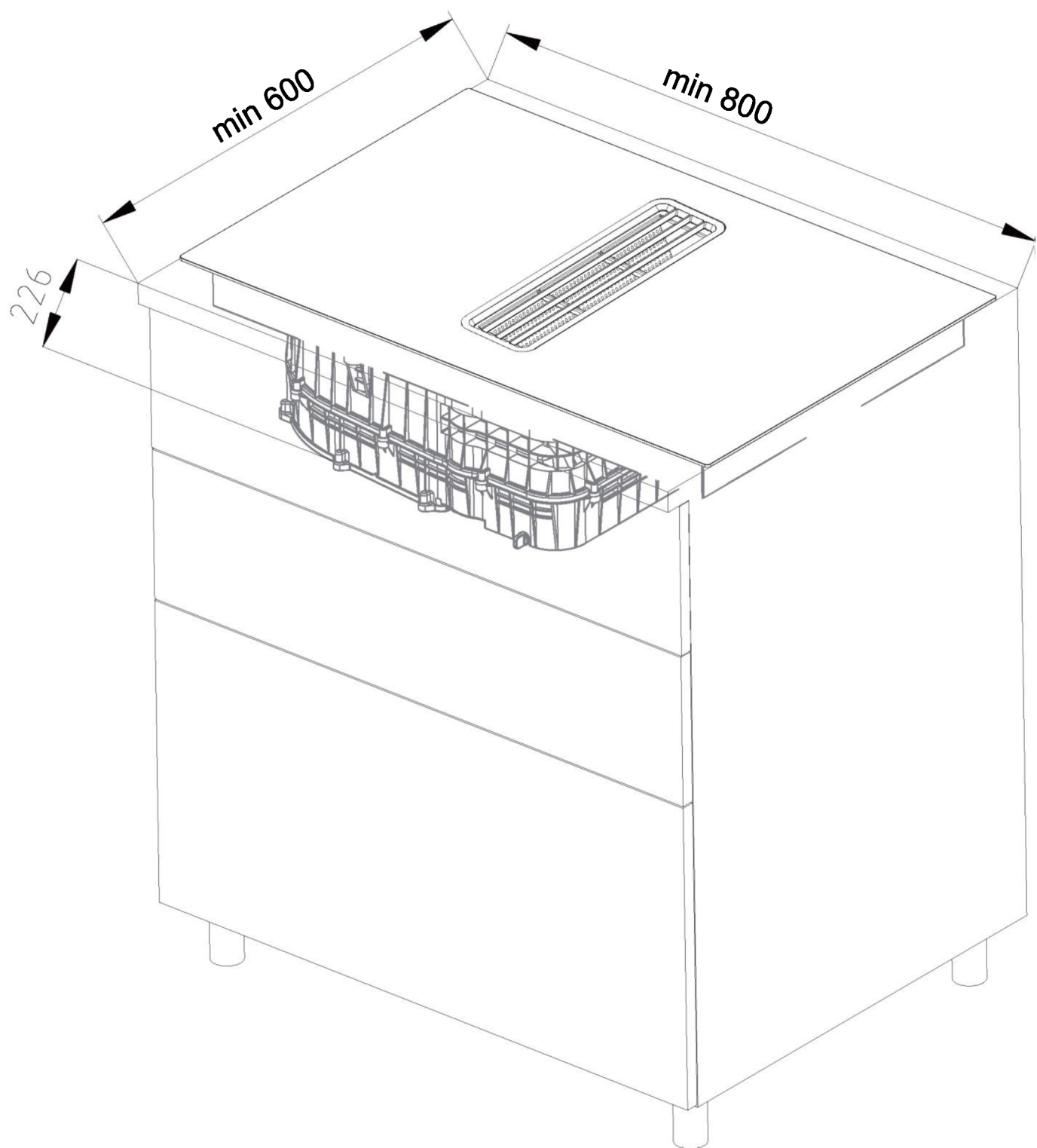
NG!



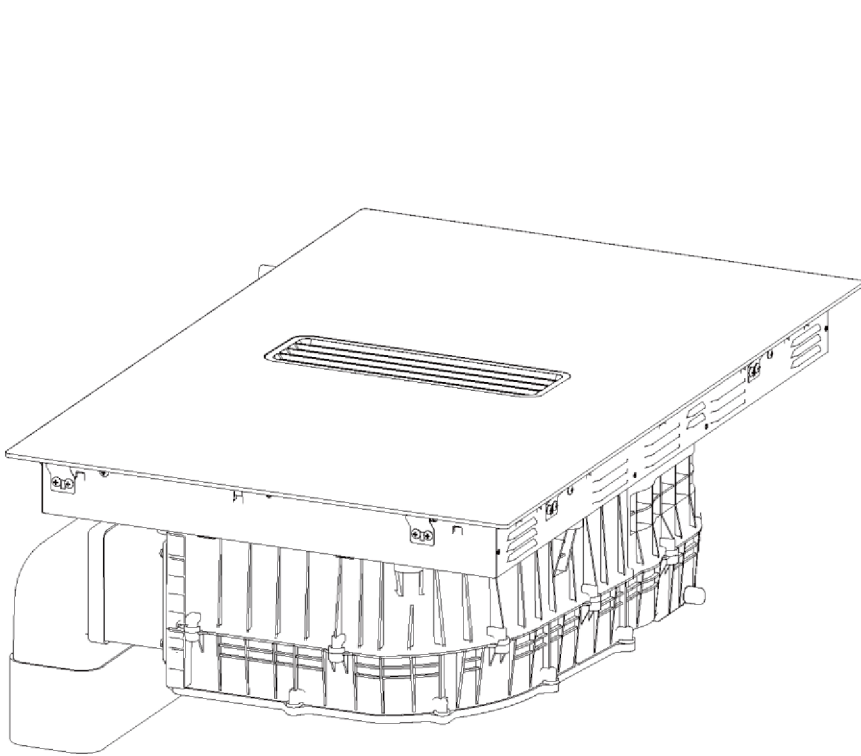


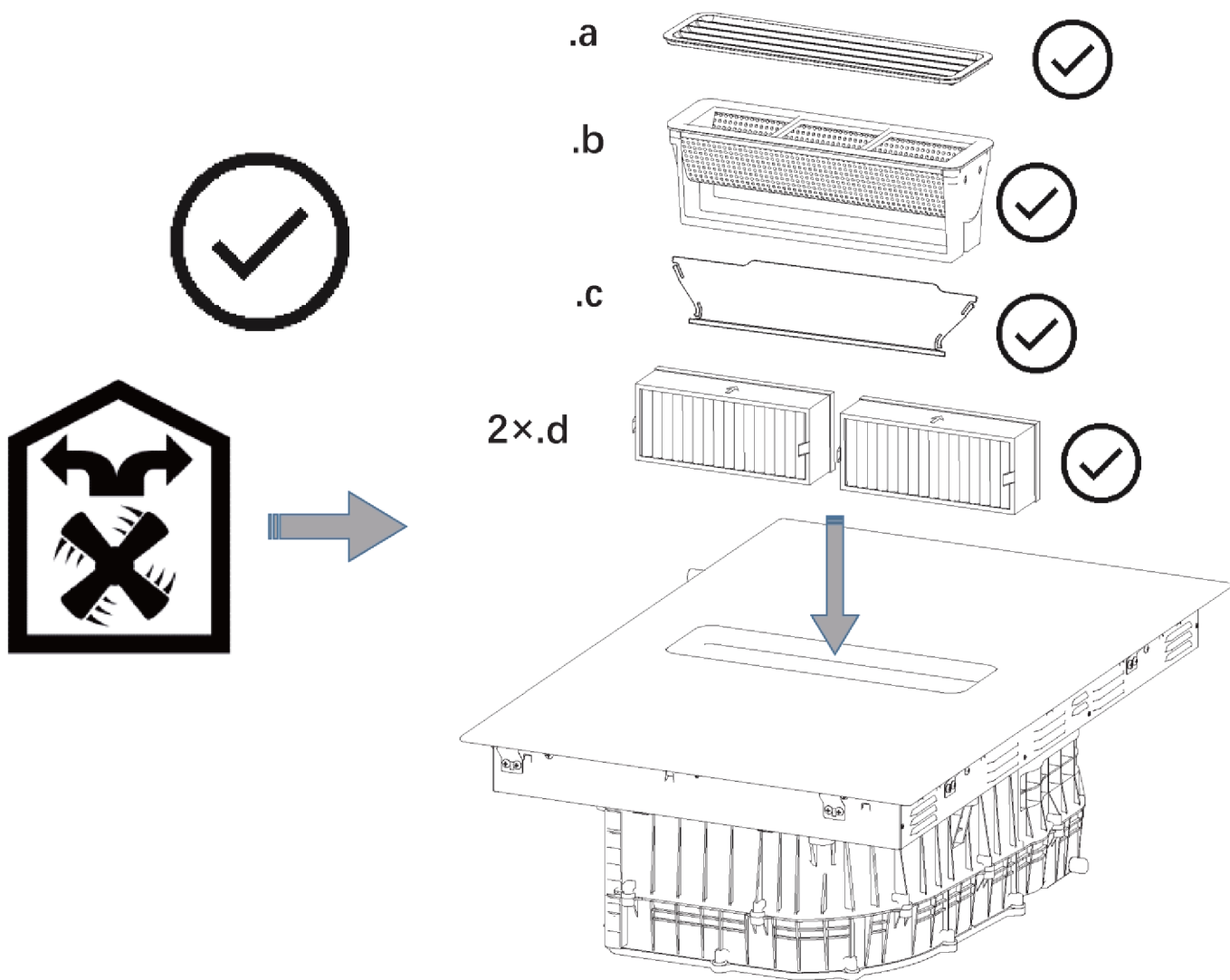


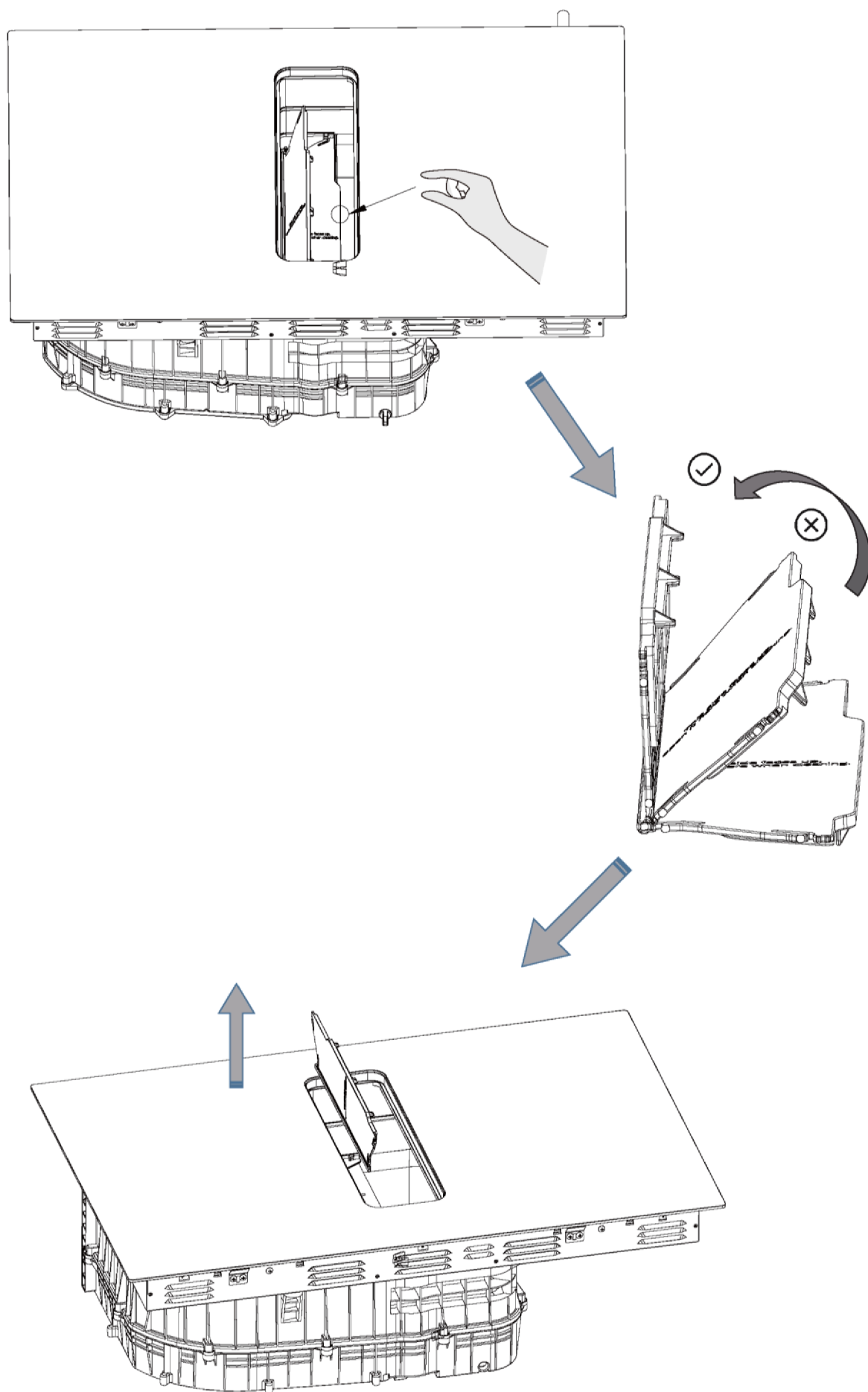


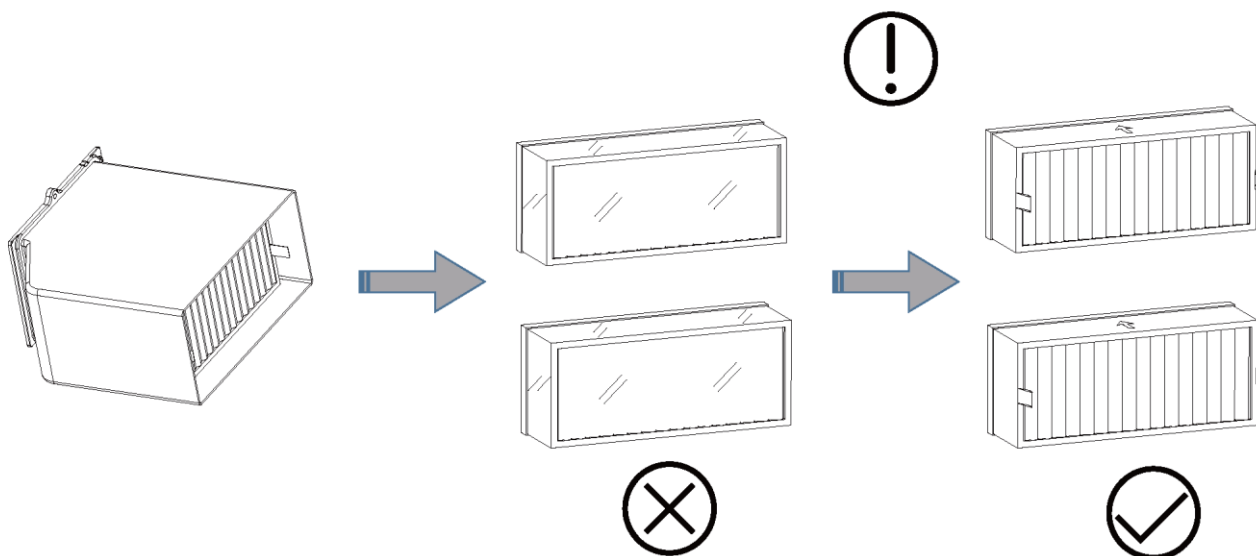


U REDU!

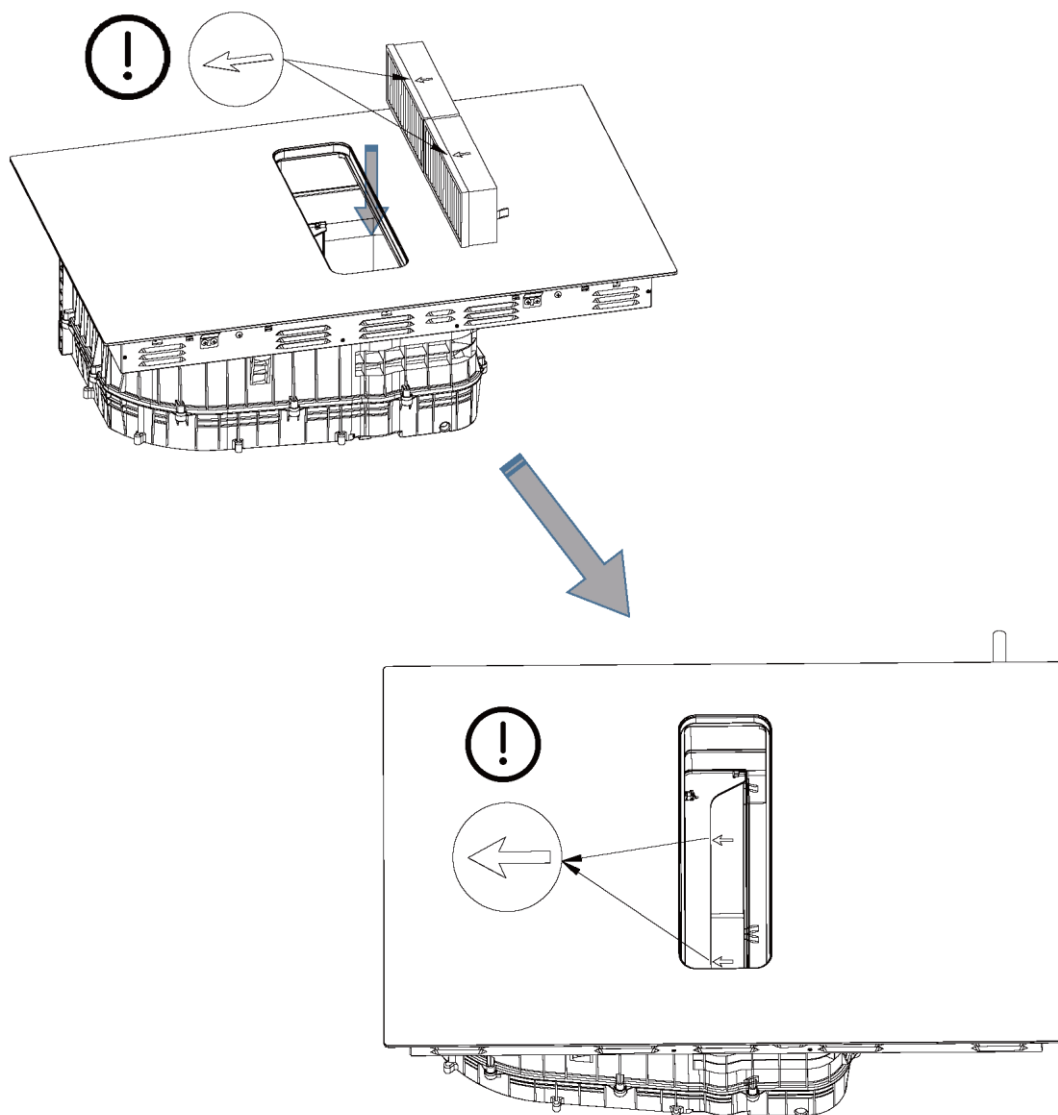


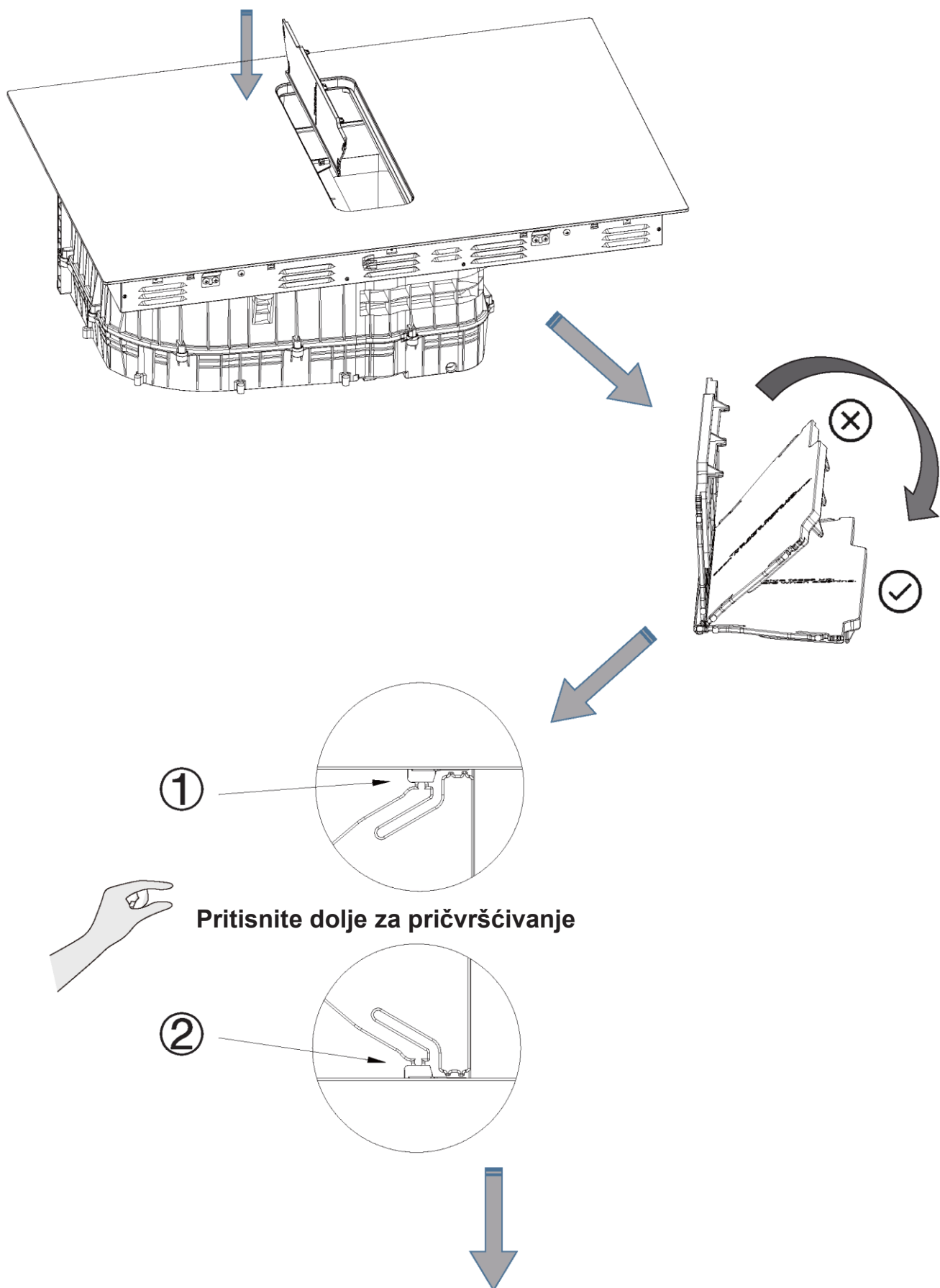


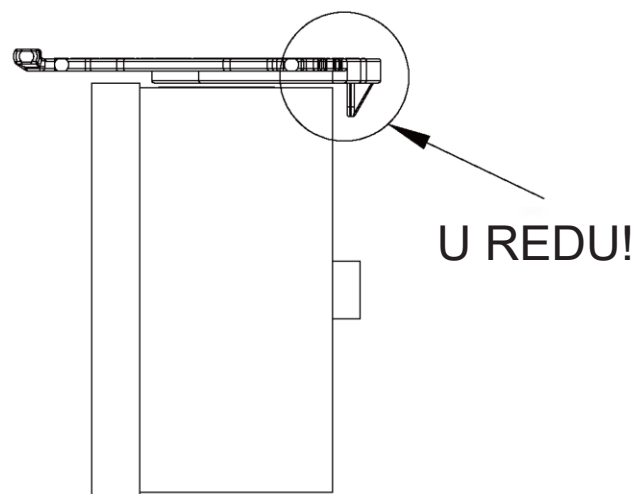
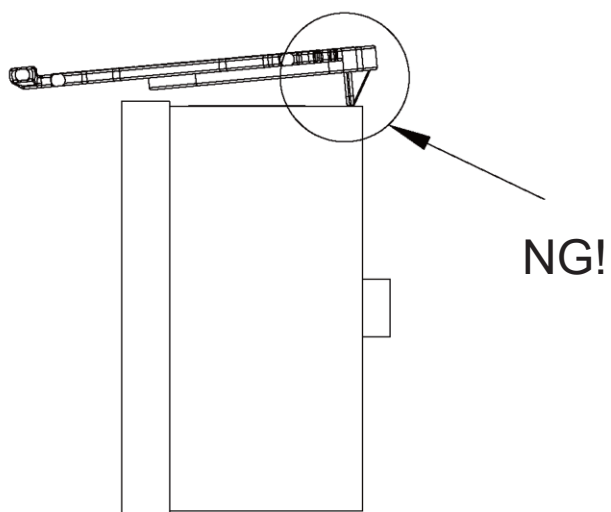
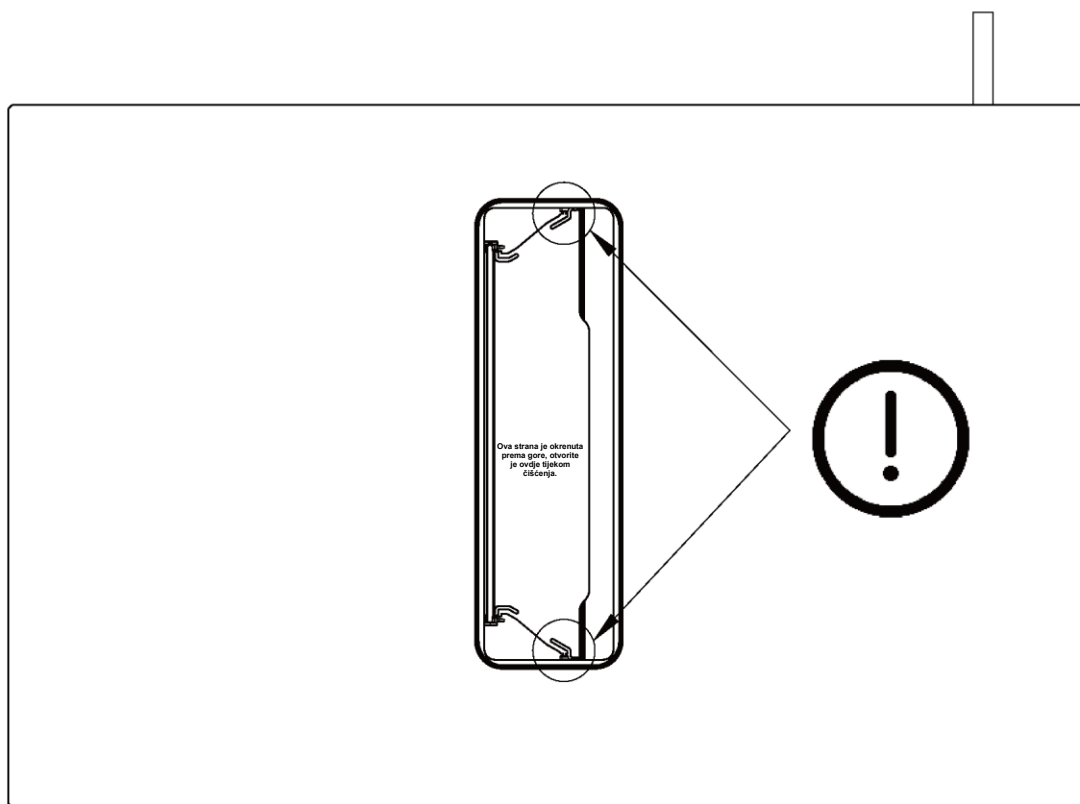


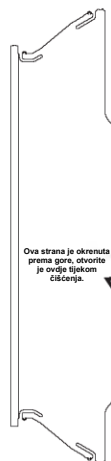


**Prije uporabe filtarskog elementa za dezodoriranje,
skinite vanjsku prozirnu foliju.**

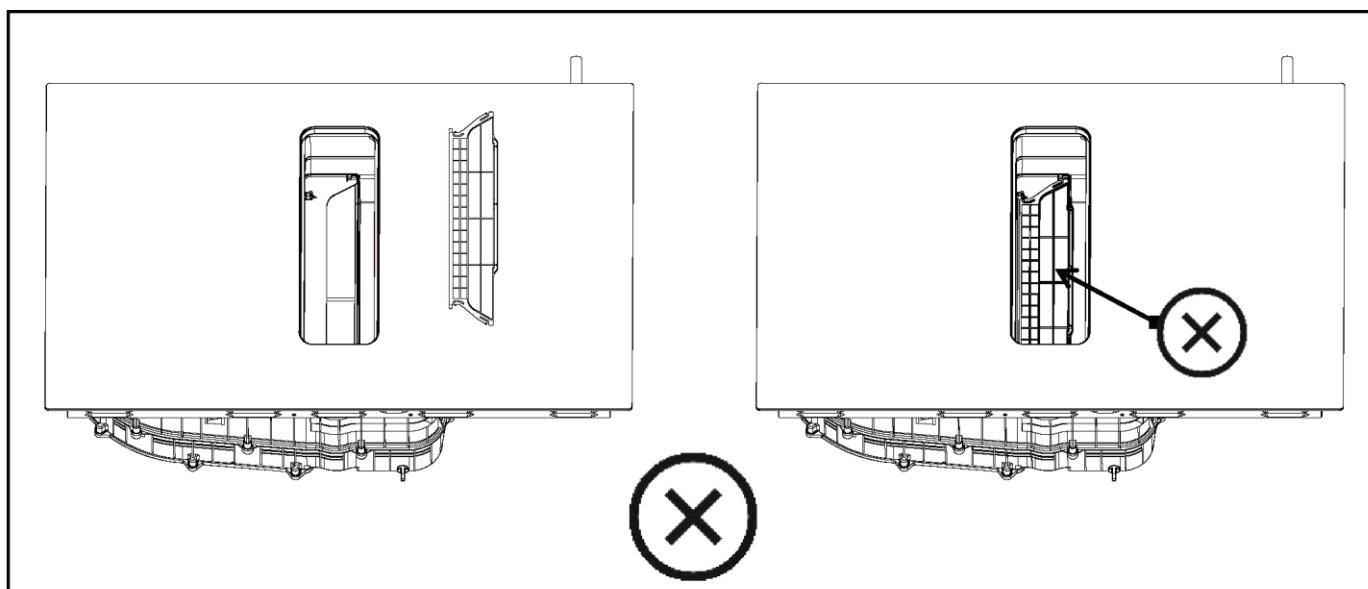
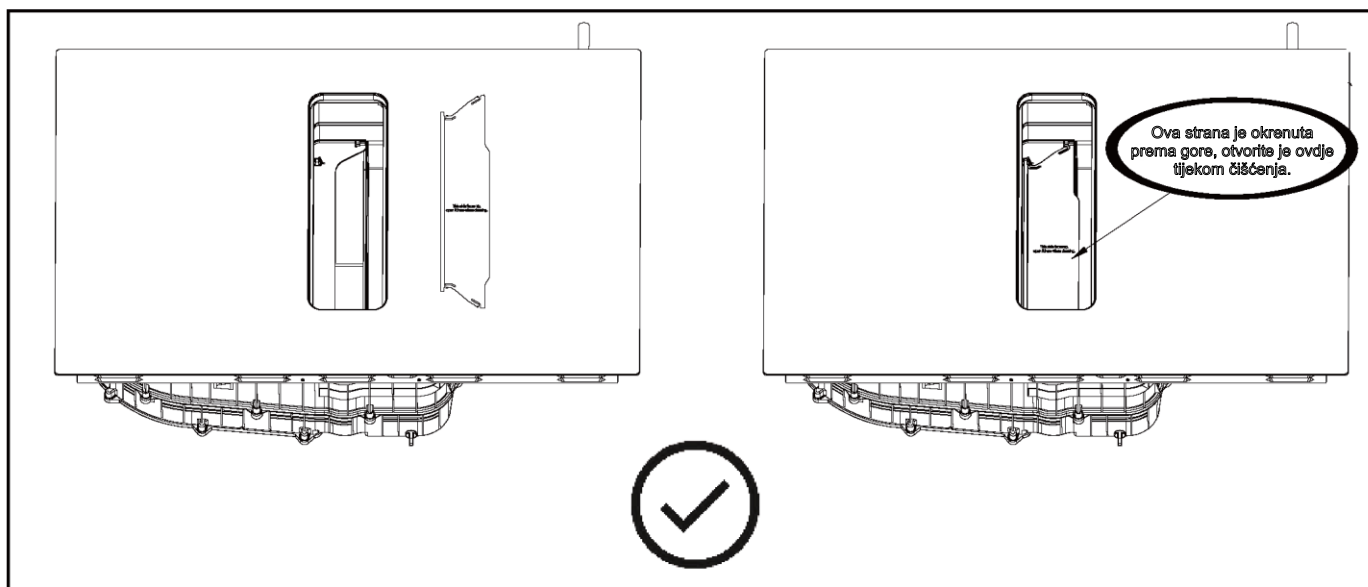
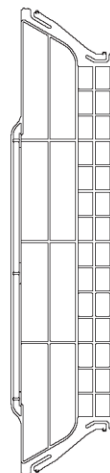






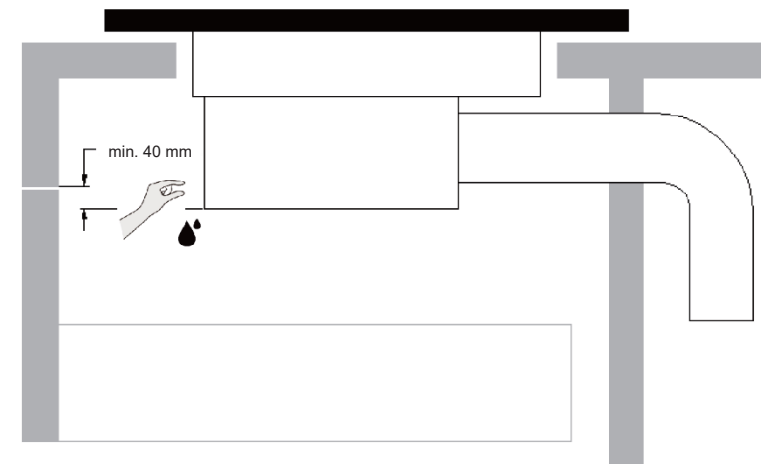


Ova strana je okrenuta prema gore, otvorite je ovdje tijekom čišćenja.



UPOZORENJE: Osiguravanje odgovarajuće ventilacije

Kako biste povoljno ispraznili tekućinu, potrebno je održavati minimalnu udaljenost od 40 mm između pregrade i dna ploče za kuhanje. Slijedite zahtjeve u nastavku.



- ⚠️ Oko ploče za kuhanje nalaze se otvori za ventilaciju. Kad postavite ploču na mjesto, MORATE paziti da te rupe na radnoj ploči ne budu začepljene.
- ⚠️ • Imajte na umu da ljepilo koje povezuje plastiku ili drveni materijal s namještajem mora biti otporno na temperaturu ne nižu od 150 °C, kako bi se izbjeglo razljepljivanje obloge.
- Stražnja strana, susjedne i okolne površine stoga moraju biti u stanju izdržati i temperaturu od 90 °C.

Prije postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće

- Radna površina je kvadratna i poravnata te nema konstrukcijskih dijelova koji se kose sa zahtjevima prostora.
- Radna površina izrađena je od materijala koji je otporan i koji je izolator.
- Pećnica je opremljena ventilatorom za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice.
- Ugradnja je sukladna svim zahtijevanim razmacima i važećim normama i propisima.
- Prikladna sklopka za odvajanje kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja iz elektroenergetske mreže ugrađena je u trajno ožičenje te se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
- Sklopka za odvajanje 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).
- Sklopka za odvajanje lako je dostupna korisniku 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 postavljanja ploče za kuhanje, provjerite sljedeće

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

ZBRINJAVANJE I RECIKLIRANJE

Važne upute za okoliš

Usklađenost s Direktivom o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi i zbrinjavanje otpadnog proizvoda: Ovaj je proizvod u skladu s EU Direktivom o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijski simbol za električnu i elektroničku opremu za otpad (OEEO).

Ovaj simbol označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom na kraju svog radnog vijeka. Korišteni uređaj mora se vratiti na službeno sabirno mjesto za recikliranje električnih elektroničkih uređaja. Da biste pronašli te sustave prikupljanja, obratite se lokalnim vlastima ili trgovcu u kojem je proizvod kupljen. Svako kućanstvo ima važnu ulogu u uporabi i recikliranju starog uređaja. Odgovarajuće odlaganje rabljenog uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.



Usklađenost s Direktivom RoHS

Proizvod koji ste kupili u skladu je s EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Informacije o pakiranju

Materijali za ambalažu proizvoda proizvedeni su od materijala koji se mogu reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o okolišu.

Materijale za ambalažu nemojte odlagati zajedno s kućanskim ili drugim otpadom. Odnosite ih na mjesta za prikupljanje materijala od ambalaže koja su odredile lokalne vlasti.



Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines Induktionskochfelds von HAIER entschieden haben. Lesen Sie sich diese Montage- und Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Kochfeldes sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

INHALT

WIR SAGEN DANKE	484
SICHERHEITSHINWEISE	485
PRODUKTÜBERSICHT	493
BEDIENUNGSANLEITUNG	495
SCHNELLSTART – ANLEITUNG	503
REINIGUNG UND WARTUNG	507
FEHLERBEHEBUNG	512
SPEZIFIKATIONEN	516
PRODUKTINSTALLATION	518
ENTSORGUNG UND RECYCLING	552

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die folgenden Sicherheitshinweise sollen unvorhergesehene Risiken oder Schäden durch eine fehlerhafte oder unsachgemäße Bedienung des Geräts verhindern. Bitte überprüfen Sie bei der Anlieferung die Verpackung und das Gerät, um sicherzustellen, dass alles intakt ist und ein sicherer Betrieb erfolgen kann. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer oder Händler. Bitte beachten Sie, dass Änderungen oder Umbauten am Gerät aus Sicherheitsgründen nicht zulässig sind. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Gefahren und zum Verlust von Garantieansprüchen führen.

Erläuterung der Symbole

	Gefahr Dieses Symbol weist darauf hin, dass Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen durch hochentzündliches Gas bestehen.
	Warnung vor elektrischer Spannung Dieses Symbol weist darauf hin, dass eine Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund von Spannung besteht.
	Warnung Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.
	Vorsicht Das Signalwort weist auf eine Gefährdung mit geringem Risikograd hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mittelschwere Verletzung zur Folge haben kann.
	Achtung Das Signalwort weist auf eine wichtige Information hin (z. B. Sachschaden), aber nicht auf eine Gefahr.
	Anweisungen beachten Dieses Symbol weist darauf hin, dass ein Servicetechniker dieses Gerät nur in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung bedienen und warten darf.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung/Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig und aufmerksam durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung in unmittelbarer Nähe des Aufstellungsortes bzw. des Gerätes auf!

SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen. Halten Sie sich strikt an die Anweisungen in dieser Anleitung. Für Probleme, Schäden oder Brände, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung verursacht werden, wird keine Haftung übernommen. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, um Lebensmittel zu kochen und die beim Kochen entstehenden Dämpfe abzusaugen. Eine anderweitige Verwendung ist nicht zulässig (z. B. Beheizung von Räumen). Der Hersteller lehnt jede Haftung für unsachgemäßen Gebrauch oder eine falsche Einstellung der Bedienelemente ab.

Das Aussehen des Geräts kann von den Abbildungen in diesem Handbuch abweichen, die Anweisungen zu Betrieb, Wartung und Installation bleiben jedoch gleich.

Diese Anleitung muss aufbewahrt werden, um sie jederzeit wieder einsehen zu können. Im Falle eines Verkaufs, einer Weitergabe oder eines Ortswechsels muss sie bei dem Produkt verbleiben.

INSTALLATION

Gefahr von Stromschlägen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.
- - Installation und Wartung müssen von einem qualifizierten Techniker unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers und der örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, wenn dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben ist.
- Die Erdung des Geräts ist obligatorisch.
- Das Netzkabel muss so lang sein, dass das im Schrank eingebaute Gerät an das Stromnetz angeschlossen werden kann.
- Um sicherzustellen, dass die Installation den aktuellen Sicherheitsstandards entspricht, ist ein regulärer allpoliger Schalter erforderlich, der die vollständige Trennung des Netzes bei Überspannungsbedingungen der Kategorie III gemäß den Installationsvorschriften gewährleistet.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. - Nach Abschluss der Installation dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

- Vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz: Prüfen Sie anhand des Typenschilds (auf der Unterseite des Geräts), ob Spannung und Leistung mit den Netzwerten übereinstimmen und ob die Anschlussdose geeignet ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine Elektrofachkraft.

Gefahr durch Schneiden

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

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Warnung: Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf den Kochfeldern ablegen.
- Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgehend überwacht werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch über das Bedienfeld aus; verlassen Sie sich nicht auf den Topfmelder.
- Vermeiden Sie Spritzer. Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen oder kochen, reduzieren Sie die Hitzezufuhr.
- Lassen Sie die Kochfelder nicht eingeschaltet, wenn keine Töpfe oder Pfannen darauf stehen.
- Schalten Sie nach Beendigung des Kochvorgangs die entsprechende Zone aus.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Alufolie, und legen Sie mit Aluminium verpackte Produkte nicht direkt auf die Kochfläche. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.
- Erhitzen Sie niemals eine Dose oder eine Konservendose mit Lebensmitteln, ohne sie vorher zu öffnen: Es droht Explosionsgefahr!

BETRIEB UND WARTUNG

Gefahr von Stromschlägen

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

Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Nichtsdestotrotz müssen Personen mit Herzschrittmacher oder einem anderen elektrischen Implantat (wie z. B. Insulinpumpe) vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller ihres Implantats um Rat fragen, um zu gewährleisten, dass die Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Vermeiden Sie, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände außer geeignetem Kochgeschirr mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Kochtöpfen können sehr heiß sein. Achten Sie darauf, dass sich die Griffe von Kochtöpfen beim Kochen nicht über anderen eingeschalteten Kochzonen befinden. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Gefahr durch Schneiden

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

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochen führt zu Rauchentwicklung und fettigen Spritzern, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese durch das Gerät Schaden nehmen können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzonen und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, müssen von einer verantwortungsbewussten und kompetenten Person in die Bedienung des Geräts eingeführt werden. Die unterweisende Person muss sichergehen, dass diese Personen das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.

- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anleitung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da sich sonst auf dem Glas Kratzer bilden können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz zu Hause und in ähnlichen Bereichen vorgesehen, z. B.: Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Landhäusern, Zimmern in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; Unterkünften mit Bed & Breakfast-Angeboten.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
- Vermeiden Sie es, die Kochelemente zu berühren.
- Lassen Sie Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts.
- Wenn der Dunstabzug gleichzeitig mit anderen Verbrennungsgeräten (auf Gas- oder einer anderen Basis) verwendet wird, muss der Raum gut belüftet werden.
- Der Dunstabzug muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) von innen und außen gereinigt werden, wobei die Wartungsanweisungen genau zu beachten sind.
- Die Nichtbeachtung der Vorschriften für die Reinigung des Abzugs sowie den Austausch und die Reinigung der Filter führt zu einer Brandgefahr.
- Es ist strengstens verboten, Lebensmittel auf dem Gerät zu flambieren. Die Verwendung einer offenen Flamme kann die Filter beschädigen und stellt eine Brandgefahr dar; sie muss daher unter allen Umständen vermieden werden. Beim Frittieren muss besonders vorsichtig vorgegangen werden, damit das Öl nicht überhitzt und Feuer fängt.
- **VORSICHT:** Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Abzugs heiß werden.
- Hinsichtlich der technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen, die bei der Rauchabsaugung zu ergreifen sind, müssen die von den örtlichen Behörden erlassenen Vorschriften strikt eingehalten werden.
- Die Abluft darf nicht durch dieselben Kanäle geleitet werden, die für die Absaugung der bei der Verbrennung von Gasen oder anderen Arten von Verbrennungsanlagen entstehenden Dämpfe verwendet werden. Benutzen Sie den Abzug niemals, wenn der Grill nicht korrekt montiert ist!
- Verwenden Sie für die Installation nur die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsschrauben oder kaufen Sie die richtigen Schrauben, falls keine mitgeliefert werden. Verwenden Sie Schrauben mit der richtigen Länge, wie in der Montageanleitung angegeben.

- Wenn der Dunstabzug zusammen mit anderen Geräten betrieben wird, die mit nicht elektrischer Energie betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten. Dies kann erreicht werden, wenn die für die Verbrennung benötigte Luft durch nicht verschließbare Öffnungen, wie zum Beispiel Türen, Fenster, Zuluft-/Abluft-Wandkästen oder andere technische Mittel, einströmen kann. Ein Zu-/Abluftmauerkasten allein gewährleistet noch nicht die Einhaltung des Grenzwertes.
- Empfehlungen für die richtige Verwendung im Einklang mit dem Umweltschutz: Schalten Sie den Dunstabzug zu Beginn des Garvorgangs auf die niedrigste Stufe und lassen Sie ihn auch nach Beendigung des Kochens noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei starker Rauch- und Dampfentwicklung und verwenden Sie die Booster-Funktion nur in Ausnahmefällen. Damit das System zur Geruchsneutralisierung effizient arbeitet, sollten Sie den/die Kohlefilter bei Bedarf austauschen.
- Reinigen Sie den Fettfilter bei Bedarf, um seine hohe Leistungsfähigkeit zu gewährleisten. Um die Absaugleistung zu optimieren und die Geräuschentwicklung zu minimieren, sollte der in dieser Anleitung angegebene maximale Durchmesser des Abluftrohrs verwendet werden.
- Es ist gefährlich, Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld kochen lassen, da dies zu Bränden führen kann.
- Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Fettfilter.
- Arbeiten Sie niemals mit offenen Flammen in der Nähe des Geräts (z. B. flambieren), insbesondere nicht in der Nähe der Fettfilter.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Heizgeräts für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle) auf, es sei denn, das Heizgerät hat eine versiegelte, nicht abnehmbare Abdeckung. Es darf keinen Funkenflug geben.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Wenn heiße Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, nehmen Sie den Fettfilter oder den Überlaufbehälter erst heraus, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Beim Auspacken des Geräts gibt es einen leichten Geruch, der aber bald verschwindet.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur einen vom Hersteller angefertigten oder in der Bedienungsanleitung [RY1] oder vom Hersteller als geeignet empfohlenen Kochfeld-Schutz bzw. die zum Kochfeld zugehörigen Schutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Dunstabzüge können den sicheren Betrieb von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden (auch in anderen Räumen), durch Rückströmung von Verbrennungsgasen beeinträchtigen. Diese Gase können grundsätzlich zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach der Installation eines Dunstabzugs sollte der Betrieb von Gasgeräten mit Abluftanschluss von einem Fachmann überprüft werden, um sicherzustellen, dass kein Rückfluss von Verbrennungsgasen auftritt.

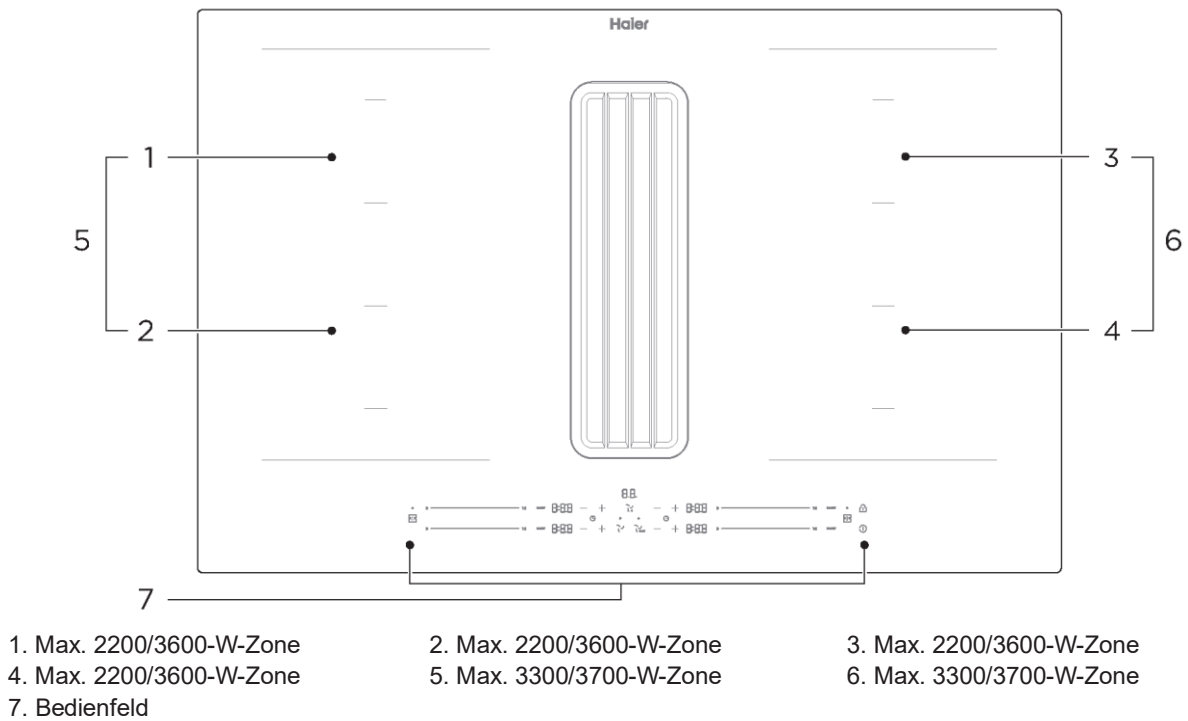
- Es besteht ein Brandrisiko, wenn die Reinigung nicht entsprechend dieser Anweisungen durchgeführt wird.
- VORSICHT: Es kann sein, dass bestimmte zugängliche Teile beim Kochen heiß werden.
- Die Vorschriften zur Abluft müssen befolgt werden.
- VORSICHT: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit Gaskochfeldern vorgesehen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes mit integriertem Abzug. Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen. Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

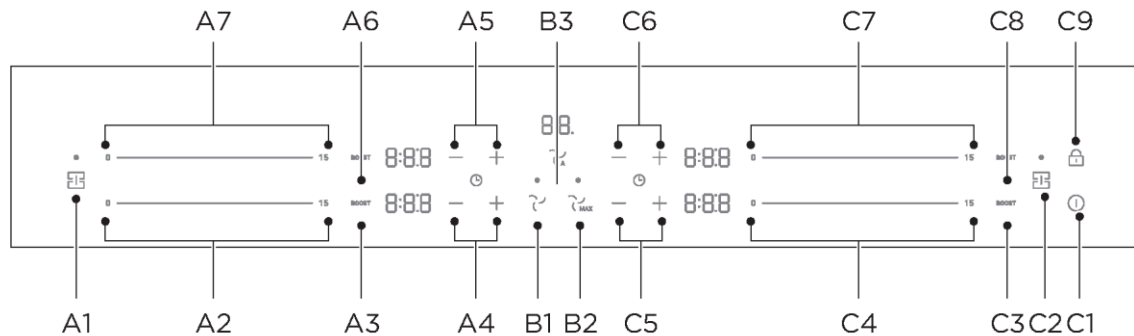
Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

PRODUKTÜBERSICHT

Draufsicht



Bedienfeld



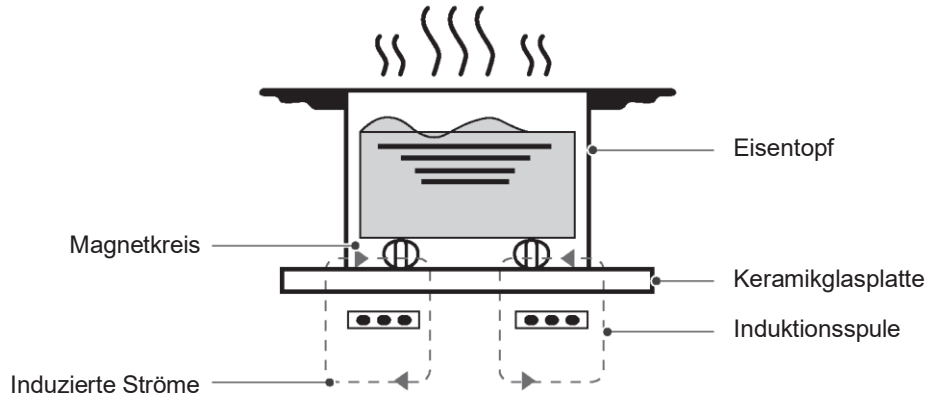
- | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| A1. Steuerung des flexiblen Bereichs | A2. Leistungsstufen | A3. Boost |
| A4. Timer-Einstellungen | A5. Timer-Einstellungen | A6. Boost |
| A7. Leistungsstufen | | |
| B1. Steuerung der Abzugsregelung | B2. Boost | B3. Kochfeld und Abzug Auto |
| C1. EIN/AUS-Bedienfeld | C2. Steuerung des flexiblen Bereichs | C3. Boost |
| C4. Leistungsstufen | C5. Timer-Einstellungen | C6. Timer-Einstellungen |
| C7. Leistungsstufen | C8. Boost | C9. Sperrfunktion |

HINWEIS

Alle Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Erläuterung. Bei jeder Abweichung zwischen dem realen Objekt und der Abbildung auf der Zeichnung gilt das reale Objekt.

Funktionsprinzip

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



Betriebsart

Sie können Ihr Gerät im Abluft- oder Umluftbetrieb verwenden.

Abzugsmodus

Die angesaugte Luft wird von den Fettfiltern gereinigt und über ein Rohrsystem nach außen geleitet.



Die Luft darf nicht in einen Schornstein abgeleitet werden, der zur Abführung von Rauchgasen aus Geräten verwendet wird, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (gilt nicht für Geräte, die die Luft nur zurück in den Raum abgeben).

- Soll die Abluft in einen nicht funktionsfähigen Rauch- oder Abgaskanal geleitet werden, müssen Sie die Zustimmung des zuständigen Heizungsfachmanns einholen.
- Wenn die Abluft durch die Außenwand geführt wird, sollte ein Teleskoprohr verwendet werden.

Filtriermodus

Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter und einen Geruchsfilter gereinigt und in den Raum zurückgeführt.

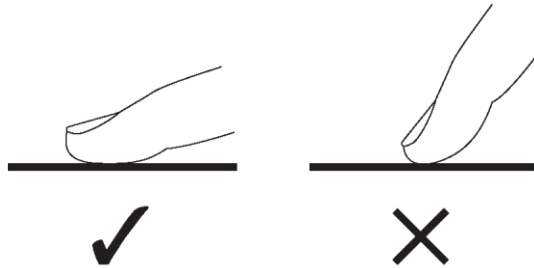


Um Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Geruchsfilter einbauen. Die verschiedenen Möglichkeiten, das Gerät im Umluftbetrieb zu betreiben, finden Sie in unserem Katalog. Alternativ können Sie auch Ihren Händler fragen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

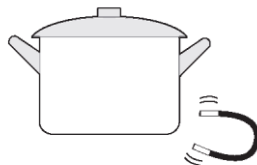
Touch-Bedienelemente

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

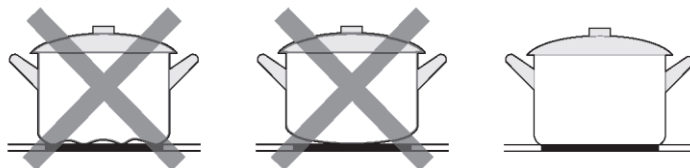


Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

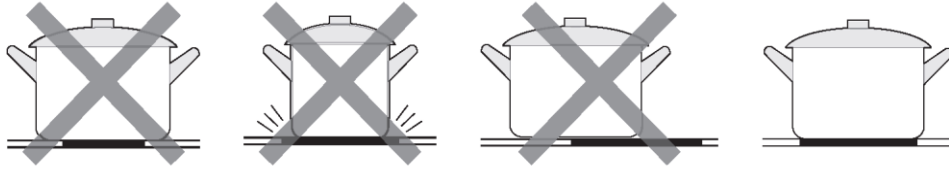
- ⚠ Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden.
- Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest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



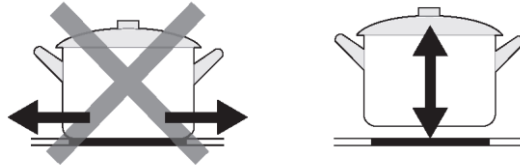
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



- Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. Bei Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Energieeffizienz geringer als erwartet sein. Töpfe mit weniger als 140 mm Durchmesser können vom Kochfeld unter Umständen nicht erkannt werden. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.



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



Verwendung

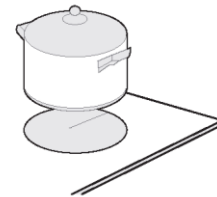
Kochen starten

Berühren Sie das EIN/AUS-Bedienfeld eine Sekunde lang. Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „-“ an und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.



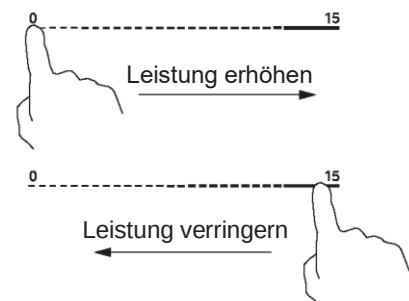
Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



Wählen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren des Auswahlreglers aus.

- Sie können die Wärmeeinstellung während des Kochens jederzeit ändern.



Die Anzeige blinkt  abwechselnd mit der Wärmeeinstellung

Das bedeutet:

- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- Der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- Der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder eine geeignete Pfanne auf der Kochzone erkannt wird.

Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder keine geeignete Pfanne aufgestellt wird.

Manuelle Lüftungssteuerung

Sie können die Belüftungseinstellung manuell steuern.

HINWEIS

Die Verwendung hoher Kochgeschirre kann die optimale Leistung des Absaugsystems beeinträchtigen. Sie können die Absaugleistung verbessern, indem Sie den Deckel schräg auf das Kochgeschirr legen.

Aktivieren der manuellen Lüftungssteuerung

1. Berühren Sie im eingeschalteten Zustand das Feld , um das Belüftungssystem zu aktivieren;
2. Berühren Sie kurz das Feld , um zwischen den Stufen 0-3 zu wechseln, und drücken Sie 3 Sekunden lang das Feld , um den Abzug zu schließen.
3. Tippen Sie auf , um zur Boost-Stufe zu wechseln.

Das Belüftungssystem ist aktiviert.

Ändern oder Deaktivieren der manuellen Lüftungssteuerung

1. Ausschalten
2. Verwenden Sie das Feld , um die Stufe auf 0 einzustellen.

Kochen beenden

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



Schalten Sie die gesamte Kochfläche durch Berühren des EIN/AUS-Bedienfelds aus.



Nachlauffunktion des Belüftungssystems

Das Belüftungssystem ist in einen manuellen und einen automatischen Modus unterteilt.

Der Automatikmodus kann aktiviert werden, nachdem das gesamte Kochfeld aktiviert wurde. Er wird zwei Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds automatisch deaktiviert.

Manuell

Berühren Sie im eingeschalteten Zustand  oder . Auf dem digitalen Bildschirm wird die Stufe 0-3 oder b angezeigt.

Automatisch

Im eingeschalteten Zustand berühren Sie , die digitale Bildschirmanzeige A.

Das Gerät schaltet die Nachlauffunktion aus, wenn:

- 2 Minuten nach dem Ausschalten der Kochfelder vergangen sind.
- das Power-Feld berührt wird.

Verwendung der Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion

Berühren Sie das Feld MAX. Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display die Laufanzeige angezeigt wird.

MAX

Löschen der Boost-Funktion

Berühren Sie den Auswahlregler für die Kochzone, für die die Boost-Funktion ausgeschaltet werden soll.

Schalten Sie die gesamte Kochfläche durch Berühren des EIN/AUS-Bedienfelds aus.

0 ----- 15



- Die Funktion kann für alle Kochzonen eingesetzt werden.
- Die Kochzone wird nach 10 Minuten auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgeschaltet.
- Wenn die ursprüngliche Temperatureinstellung 0 ist, geht die Einstellung nach 10 Minuten auf die maximale digitale Stufe zurück.
- Wenn das LF-Kochfeld auf Boost gestellt ist und dann das LR-Kochfeld auf Boost eingestellt wird, wird das LF LR auf Stufe 15 eingestellt.

Intensive Belüftungseinstellung

- Das Belüftungssystem verfügt über intensive Modi. Wenn Sie die Intensiveinstellungen aktivieren, arbeitet das Lüftungssystem mit maximaler Leistung.
- Aktivieren der Intensiveinstellung des Belüftungssystems.
- 1. Berühren Sie .
- 2. Anzeige "b" auf der Digitalanzeige.
- Ändern oder Deaktivieren der Intensivlüftungseinstellung.
- Wählen Sie mit dem Feld  die gewünschte Leistungsstufe im Einstellungsbereich aus oder setzen Sie sie auf 0.

Automatischer Start für das Belüftungssystemlage

Wenn Sie eine Leistungsstufe für eine Kochzone wählen und sich die Startautomatik einschaltet.

Das Belüftungssystem schaltet sich auf einer Leistungsstufe ein, die der jeweiligen Leistungsstufe für die Kochzonen entspricht.

Flexibler Bereich

- Dieser Bereich kann jederzeit als Einzelzone oder als zwei verschiedene Zonen genutzt werden, in Übereinstimmung mit Ihren Kochbedürfnissen.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt bedient werden können. Beim Einsatz als Einzelzone wird der Teil, der nicht vom Kochgeschirr abgedeckt wird, automatisch nach 8 Sekunden ausgeschaltet.
- Um eine korrekte Erkennung der Pfanne und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr richtig platziert werden:
 - An der Vorder- oder Rückseite der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr kleiner als 21 cm ist.
 - Überall, wo es größeres Kochgeschirr gibt.

Als große Zone

Um den flexiblen Bereich als einzelne große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach das Bedienelement der Flex-Zone.



Die Einstellung der Leistungsstufe funktioniert wie in allen anderen normalen Bereichen.

Um einen weiteren Topf oder Pfanne hinzuzustellen, drücken Sie erneut die entsprechenden Bedienelemente für die Erkennung des Kochgeschirrs.

Einschalten zweier unabhängiger Zonen

Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen mit verschiedenen Leistungsstufen zu nutzen, drücken Sie das Bedienelement der Flex-Zone.

Einstellungssperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme des EIN/AUS-Bedienfelds deaktiviert.

So werden die Bedienelemente gesperrt	
Berühren Sie 3 Sekunden lang die Einstellungssperre.	Die Digitalanzeige zeigt "Lo" an.
So wird die Einstellungssperre für die Bedienelemente deaktiviert	
Berühren Sie 3 Sekunden lang die Einstellungssperre.	

 Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des EIN/AUS-Bedienfelds  gesperrt. Sie können das Induktionskochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung  jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten das Kochfeld aber im nächsten Schritt zuerst entsperren.

Leistungsregulierungsfunktion

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

So rufen Sie die Leistungsregulierungsfunktion auf

Status: Kindersicherung auf Aus stellen.

Eingabebedingungen:

1) LR max Brenner **MAX** Auswahlfeld 3 Sekunden (+Summerton)

2) LF max Brenner **MAX** Auswahlfeld 3 Sekunden (+Summerton)

Arbeiten einstellen:

Arbeiten einstellen:

PO

74

00

So schalten Sie zu einer anderen Stufe um

1) Wählen Sie mit dem Sperrfeld  den Leistungsgrenzwert (der Bereich der Auswahl des Leistungsgrenzwertes basiert auf der Spezifikation)

Es gibt 5 Leistungsstufen, von „2,8 kW“ bis „7,4 kW“. Auf der LR- und RF-Digitalanzeige wird eine der beiden Optionen angezeigt.

„28 00“: Die maximale Leistung beträgt 2,8 kW.

„35 00“: Die maximale Leistung beträgt 3,5 kW.

„45 00“: Die maximale Leistung beträgt 4,5 kW.

„58 00“: Die maximale Leistung beträgt 5,8 kW.

„74 00“: Die maximale Leistung beträgt 7,4 kW.

Bestätigung und Beenden der Energieverwaltungsfunktion

Nachdem Sie den Grenzwert für die Leistung ausgewählt haben, bestätigen Sie ihn mit dem Ausschaltfeld ①.

Dann wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Timer-Steuerung

- Sie können die Timer-Steuerung verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
- Die maximale Zeit ist die Standardlaufzeit der aktuellen Betriebsstufe, siehe Tabelle Standardarbeitszeiten.

Einstellung des Timers zum Ausschalten der Kochzone

Eine Zone einstellen

Berühren Sie den Kochzonen-Auswahlregler.



Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Felder „+“ oder „-“ ein.

Hinweis: Timer-Feld „+“ oder „-“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

Berühren Sie das Feld „+“ oder „-“ länger, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.



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

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

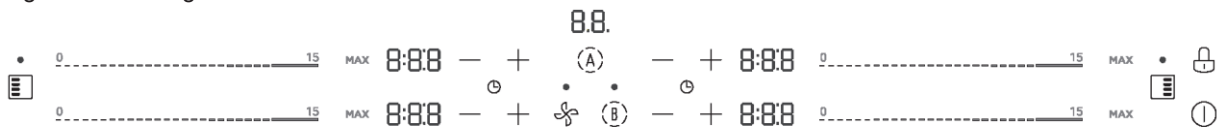
0:30

Weitere Zonen einstellen:

Die Schritte zum Einstellen mehrerer Zonen sind ähnlich wie die Schritte zum Einstellen einer Zone.

Der Zeitpunkt jeder Heizzone wird unabhängig eingestellt und angezeigt

Die Anzeige sieht wie folgt aus:



Deaktivierung des Timers

Die Zeit für den der Heizzone entsprechenden Vorgang wird auf 0:00 gesetzt.

Halten Sie die Timer-Steuerung „-“ und „+“ 1 Sekunde lang gedrückt, um den Timer zu deaktivieren.



HINWEIS

- 1) Die manuelle Zeiteinstellung darf die voreingestellte Zeitdauer des Kochfelds nicht überschreiten. Wird die Leistungsstufe nach Einstellung der maximalen Kochzeit reduziert und übersteigt die eingestellte Zeit die standardmäßige Abschaltzeit der neuen Leistungsstufe, so wird die Kochzeit automatisch auf die maximal zulässige Zeit für die gewählte Leistungsstufe angepasst.
- 2) Tippen Sie unter dem Status der Zeitanzeige einmal auf den Schieberegler, um die aktuelle Heizstufe anzuzeigen. Nach dem Aufrufen des Displaymodus der Stufe klicken oder wischen Sie den Schieberegler, um die Stufe einzustellen.

Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Induktionskochfeld und den Abzug. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle hier unten dargestellt:

Induktionsherd:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetrieb Timer (Min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Leistungsstufe	10	11	12	13	14	15			
Standardbetrieb Timer (Min)	120	120	120	90	90	90			

Abzug:

Leistungsstufe	1	2	3
Standardbetrieb Timer (Min)	480	240	120



Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt um Rat fragen.

Vor der Benutzung Ihres neuen Induktionskochfeldes und Ihren neuen Abzug

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

Das Gerät wird mit einem voreingestellten Luftabsaugmodus geliefert.

Wenn Sie den Abluftbetrieb auf Umluftbetrieb umstellen möchten, können Sie die folgenden Schritte ausführen:

1. Eingabe der Einstellungen für den Abzugsmodus

Status: Kindersicherung auf Aus stellen.

Eingabebedingungen:

Berühren Sie 3 Sekunden lang das Feld  (+Summertone), und die LF-Digitalanzeige zeigt "ou" oder "In" an.

Verwenden Sie das Sperrfeld , um den Modus zu ändern;

Wenn sich das Gerät jetzt im Luftabsaugmodus befindet und die LF-Digitalanzeige "ou" anzeigt, bestätigen Sie

dies durch Berühren von Einschaltfeld  und schalten Sie das Gerät ein;

Wenn sich das Gerät im Umluftmodus befindet und die LF-Digitalanzeige "In" anzeigt, bestätigen Sie dies mit

dem Einschaltfeld  und schalten Sie das Gerät ein;

SCHNELLSTART – ANLEITUNG

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

Kochtipps

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

Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis

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

Schnell angebratenes Steak

So bereiten Sie saftige, schmackhafte Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten vor der Zubereitung bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit dickem Boden.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak nur einmal während des Garens. Die exakte Garzeit ist von der Dicke des Steaks und von der gewünschten Garung abhängig. Die Zeit variiert zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um die Garstufe festzustellen - je härter es ist, umso durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es vor dem Servieren schön zart wird.

Pfannengerichte

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

Erkennen von kleinen Gegenständen

Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z. B. aus Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wurden, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in Standby. Der Lüfter kühlt die Temperatur des Induktionskochfeldes für 1 weitere Minute ab.

Temperatureinstellungen

Die Einstellungen unten sind nur Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von verschiedenen Faktoren abhängig, wie dem Kochgeschirr und der Menge von Lebensmitteln, die zubereitet werden sollen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen herauszufinden.

Temperatureinstellung	Eignung
1 - 2	• Sanfte Erwärmung für kleine Mengen von Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln die schnell anbrennen • Schonendes Köcheln • Langsames Erwärmen
3 - 5	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
6 - 11	• Pfannkuchen / Pancakes
12 - 13	• Bratgut • Pasta kochen
15/P	• Pfannengerichte • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

Vor der Positionierung der Befestigungsklemmen

Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) abgestellt werden. Üben Sie keine Kraft auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.

VORSICHT

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
4. Die Wand und die induzierte Kochzone über der Tischoberfläche sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Keinen Dampfreiniger verwenden.

Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

 Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie dass:

1. Das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. Die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.

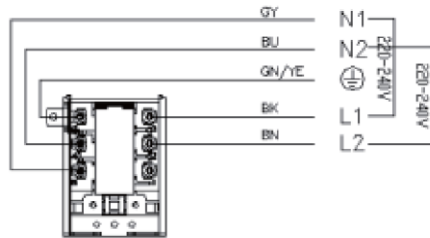
Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Vorrichtungen zur Verzweigung, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen.

Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle auf über 75 °C ansteigen kann.

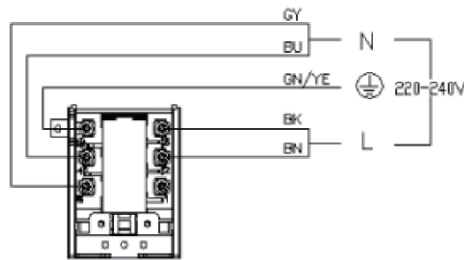
 Überprüfen Sie mit einem Elektroinstallateur, ob das Hausstromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.



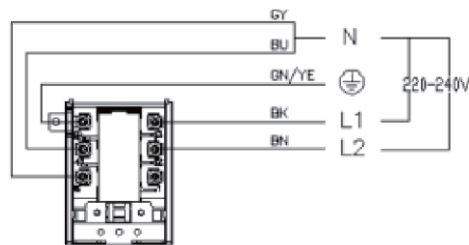
- Wenn die Gesamtzahl der Heizeinheiten Ihres Geräts mindestens 4 beträgt, kann das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, und zwar über einen einphasigen Stromanschluss, wie unten dargestellt.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, müssen die Arbeiten von einem Kundendienst-Vertreter mit den entsprechenden Werkzeugen durchgeführt werden, um mögliche Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von zugelassenem Servicepersonal ausgetauscht werden.



220-240V/380-415V



220-240V 1N~



220-240V/380-415V



Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach dem Einbau nicht zugänglich.

REINIGUNG UND WARTUNG

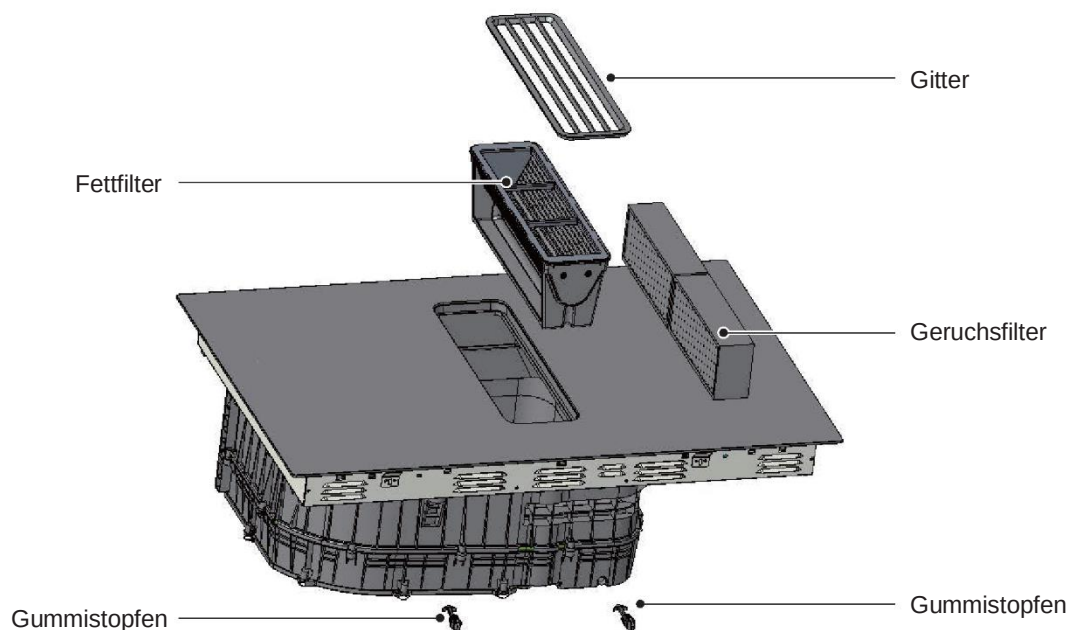
Damit Ihr Gerät lange Zeit effizient arbeitet, ist es wichtig, es sorgfältig zu reinigen und zu pflegen.

Kochfeld reinigen

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas).	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Wenn die Stromversorgung auf dem Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Besondere Vorsicht walten lassen. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Stets das Etikett anschauen, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist. • Niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurücklassen: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas.	Diese Rückstände mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einer Rasierklinge für Induktionskochfelder aus Glas sofort entfernen. Dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen achten: 1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben. 3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen. 4. Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“ befolgen.	• Flecken, die durch Schmelzen oder zuckerhaltige, übergekochte Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich entfernen. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden. • Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Es wurde etwas auf die Touch-Bedienungen geschüttet.	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienelemente können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Sicherstellen, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor das Kochfeld wieder eingeschaltet wird.

Zu reinigende oder zu ersetzende Komponenten

Die folgende Übersicht zeigt die Komponenten des Geräts, die Sie entweder ersetzen oder reinigen.

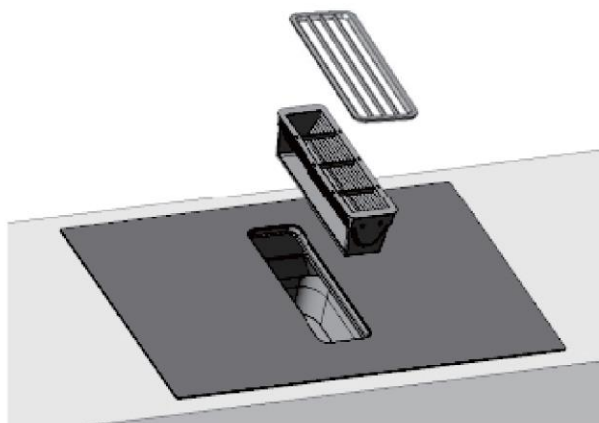


GeruchsfILTER wechseln

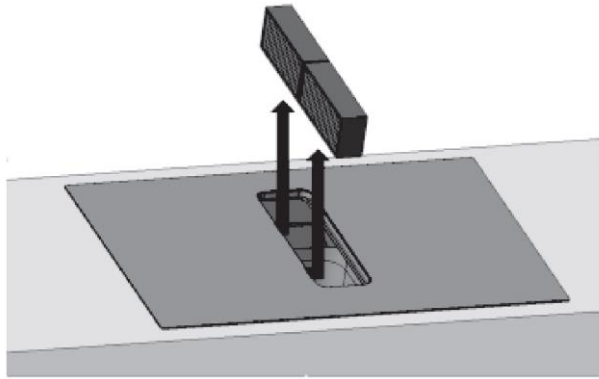
Wechseln Sie den GeruchsfILTER regelmäßig aus.

● HINWEIS

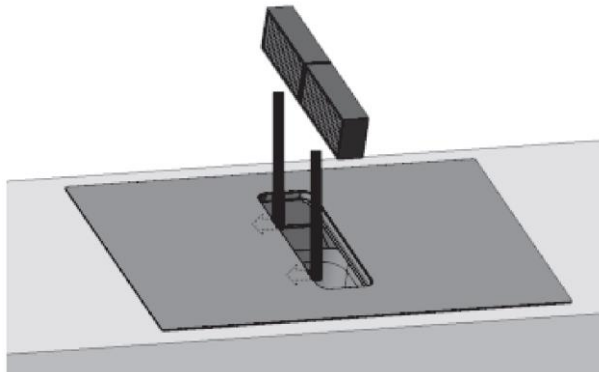
- GeruchsfILTER erhalten Sie im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- 1. Um ihre Funktionsfähigkeit zu erhalten, sollten Sie nur Original-Ersatzfilter verwenden.
- 2. **ACHTUNG!**
Herabfallende Fettfilter und Roste können das darunter liegende Kochfeld beschädigen. Nehmen Sie das Gitter und den Fettfilter heraus und legen Sie sie ordnungsgemäß ab.
- Auf dem Boden des Behälters kann sich Fett ansammeln. Halten Sie den Fettfilter waagerecht, um zu verhindern, dass Fett heraustropft.



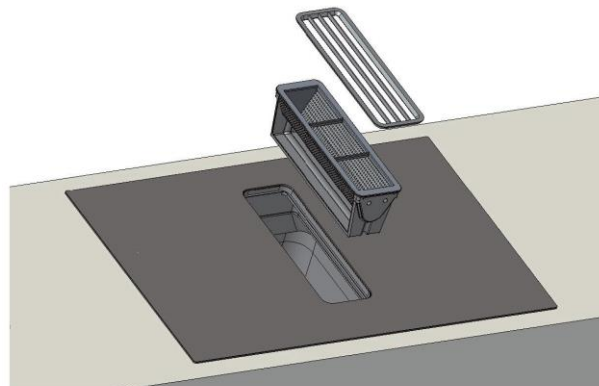
3. Nehmen Sie die beiden Geruchsfilter heraus und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß.



4. Setzen Sie zwei Geruchsfilter auf der linken Seite des Geräts ein.



5. Setzen Sie den Fettfilter ein und decken Sie das Gitter ab.



Zurücksetzen der Sättigungsanzeige

1. Tauschen Sie den Geruchsfilter aus.
2. Drücken Sie im ausgeschalteten Zustand das Sperrfeld 3 s lang, um den Sperrzustand zu aktivieren.
3. Drücken Sie das Feld  3 Sekunden lang, um die Geruchsfilter zurückzusetzen, und das Display des Abzugs zeigt "CL" an.

Reinigung des Grills und der Fettfilter

Die Fettfilter filtern das Fett aus dem Kochdampf. Um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten, müssen Sie den Fettfilter regelmäßig reinigen.

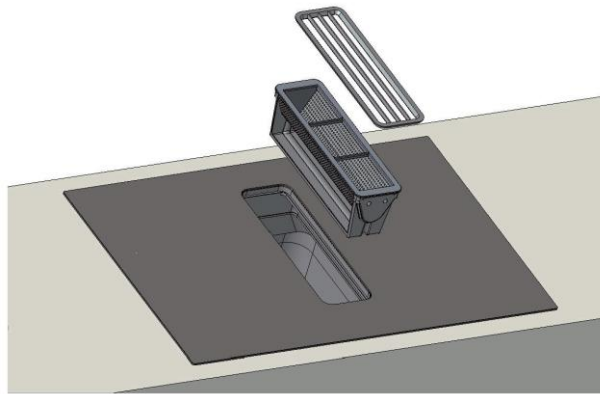
WARNUNG...Brandgefahr!

Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.

- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Fettfilter.
- Reinigen Sie die Fettfilter regelmäßig.
- Arbeiten Sie niemals mit offener Flamme in der Nähe des Gerätes (z. B. Flambieren).
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Heizgeräts für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle) auf, es sei denn, das Heizgerät hat eine versiegelte, nicht abnehmbare Abdeckung. Es darf keinen Funkenflug geben.

1. ACHTUNG!

- Herabfallende Fettfilter können das darunter liegende Kochfeld beschädigen.
(Es wird empfohlen, den Fettfilter alle 7 Tage zu reinigen)
- Nehmen Sie das Gitter und den Fettfilter heraus und legen Sie sie ordnungsgemäß ab.
- Auf dem Boden des Behälters kann sich Fett ansammeln.
Halten Sie den Fettfilter waagerecht, um zu verhindern, dass Fett heraustropft.



2. Reinigen Sie das Gitter.
 - Siehe Kapitel "Manuelle Reinigung der Fettfilter oder des Gitters".
3. Reinigen Sie die Fettfilter.
 - Siehe Kapitel "Manuelle Reinigung der Fettfilter oder des Gitters".
 - Siehe Kapitel "Reinigung des Fettfilters im Geschirrspüler".
4. Entfernen Sie bei Bedarf die Geruchs- oder Akustikfilter und reinigen Sie das Gerät von innen.
 - Siehe Kapitel "Wechseln des Geruchsfilters".
5. Sollten kleine Teile in das Gerät gelangen, entfernen Sie diese und stellen Sie sicher, dass die Zufuhr zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist.
6. Wischen Sie das Innere des Geräts mit Seifenwasser und einem Geschirrtuch aus.
7. Setzen Sie den getrockneten Metallfettfilter nach der Reinigung wieder ein.

Manuelle Reinigung der Fettfilter oder des Gitters

1. Weichen Sie den Fettfilter oder das Gitter in heißer Seifenlauge ein.
2. Verwenden Sie eine Bürste, um den Fettfilter und das Gitter zu reinigen.
Verwenden Sie keine aggressiven, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen spezielle Fettlöser verwenden.
3. Spülen Sie die Fettfilter gründlich aus.
4. Lassen Sie die Fettfilter abtropfen.

Reinigung des Fettfilters im Geschirrspüler

1. Legen Sie die Fettfilter locker in den Geschirrspüler und klemmen Sie sie nicht ein.
Für ein optimales Reinigungsergebnis legen Sie den Fettfilter mit der Filterseite in die Spülmaschine.
Reinigen Sie stark verschmutzte Fettfilter nicht mit Utensilien.
Verwenden Sie keine aggressiven, säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmittel.
2. Starten Sie den Geschirrspüler.
Wählen Sie eine Temperatur von nicht mehr als 70°C.
3. Lassen Sie die Fettfilter abtropfen.

Reinigung des Hohlraums

Lassen Sie Flüssigkeiten oder Partikel, die von oben in das Gerät gelangt sind, über den Gummistopfen ab. Voraussetzung: Das Gerät ist abgekühlt und die Restwärmeanzeige ist erloschen.

1. Ziehen Sie den Gummistopfen mit einer Hand heraus und halten Sie mit der anderen Hand den Behälter, um Flüssigkeiten oder Partikel zu entfernen.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Zufuhr zum Gummistecker nicht verstopft ist, bevor Sie ihn wieder einstecken.
Entfernen Sie alle Partikel, die in das Gerät gelangt sind, sobald es abgekühlt ist. Entfernen Sie dazu den Fettfilter.

FEHLERBEHEBUNG

Der Betrieb Ihres Geräts kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Es wird empfohlen, die nachstehenden Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Geld zu sparen, das ein Anruf beim Service-Center kosten kann.

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

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test ist der Techniker in der Lage, die Funktion mehrerer Komponenten zu überprüfen, ohne das Kochfeld zu demontieren oder aus der Arbeitsfläche auszubauen.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfemaßnahme
E1, E2, E7	Temperatursensor defekt.	Bitte den Hersteller kontaktieren.
E3, E4	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte den Hersteller kontaktieren.
EU	Die Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Hauptplatine ist ausgefallen.	Bitte den Hersteller kontaktieren.
EL, EH	Anormale Versorgungsspannung.	Überprüfen, ob die Netzspannung korrekt ist. Stromversorgung einschalten, wenn sie korrekt ist.
C1	Temperatursensor der Keramikglasplatte ist zu hoch.	Bitte neu starten, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
C2	IGBT-Temperatursensor zu hoch.	Bitte neu starten, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
F5	Ausfall des Kühlgebläses.	Bitte neu starten, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
B3	Abnormale Temperatur im Belüftungssystem.	Bitte neu starten, nachdem der Induktionsmotor abgekühlt ist.
B5	Inbetriebnahme des Belüftungssystems schlägt fehl.	Abzug auf Fremdkörper prüfen und erneut einschalten.
B7	Inbetriebnahme des Belüftungssystems schlägt fehl.	Bitte den Hersteller kontaktieren.
Bd	Die Kommunikation zwischen der Displaykarte und der Abzugstreiberkarte ist gestört.	Bitte den Hersteller kontaktieren.
EF	Mehrere Funktionsfelder werden gleichzeitig betätigt.	Bedienfeld reinigen.
FC	Tipps zum Filterwechsel	Filtersieb austauschen, siehe Anleitung zum Austausch des Filtersiebs.

Fehlercode bei der Verwendung durch den Kunden und Lösung.

Fehlercode	Problem	Lösung
Auto-Recovery		
EL, EH	Die Versorgungsspannung liegt oberhalb der Nennspannung.	Überprüfen, ob die Netzspannung korrekt ist. Stromversorgung einschalten, wenn sie korrekt ist.
C1	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors.	Warten, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. EIN/AUS-Bedienfeld berühren, um das Gerät neu zu starten.
C2	Hohe Temperatur des IGBT.	Warten, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. EIN/AUS-Bedienfeld berühren, um das Gerät neu zu starten. Prüfen, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, Lüfter austauschen.
B3	Die Stromversorgung des Dunstabzugs ist fehlerhaft.	EIN/AUS-Bedienfeld berühren, um das Gerät neu zu starten.
B7	Der Luftkanal des Belüftungssystems ist vollständig verstopft.	EIN/AUS-Bedienfeld berühren, um das Gerät neu zu starten. Abzug auf Fremdkörper prüfen und erneut einschalten.
Keine Auto-Recovery		
E2	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - Kurzschluss.	Anschluss überprüfen oder Temperatursensor der Keramikplatte austauschen.
E1	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte, offener Stromkreis.	
E7	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - ungültig.	
E4	IGBT-Temperatursensor defekt - Kurzschluss.	Netzplatine austauschen.
E3	IGBT-Temperatursensor defekt - offener Stromkreis.	
B5	Fehler im Belüftungssystem.	Treiberplatine des Abzugs oder Motor austauschen.
Bd	Die Kommunikation zwischen der Anzeigeplatine und der Dunstabzugs-Steuerplatine ist fehlgeschlagen.	Treiber des Abzugs, Stromversorgungsplatine oder die Anzeigeplatine austauschen und überprüfen, ob das Verbindungskabel beschädigt ist.

Spezifische Störung und Lösung

Ausfall	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Kein Strom vorhanden.	Prüfen, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Die Zusatzstromplatine und die Display-Platine sind ausgefallen.	Verbindung überprüfen.	
	Die Zusatzstromplatine ist beschädigt.	Zusatzplatine austauschen.	
	Die Display-Platine ist beschädigt.	Display-Platine austauschen.	
Einige Felder funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist nicht korrekt.	Die Display-Platine ist beschädigt.	Display-Platine austauschen.	
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet auf, aber das Aufheizen beginnt nicht.	Hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	
	Mit dem Lüfter ist etwas nicht in Ordnung.	Prüfen, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, Lüfter austauschen.	
	Die Leistungsplatine ist beschädigt.	Netzplatine austauschen.	
Der Kochvorgang stoppt plötzlich während des Betriebs und auf der Anzeige blinkt „u“.	Topf oder Pfanne vom falschen Typ.	Richtigen Topf (siehe Bedienungsanleitung) verwenden.	Schaltung für die Topferkennung ist beschädigt, Leistungsplatine austauschen.
	Der Topfdurchmesser ist zu klein.		
	Der Herd ist überhitzt.	Das Gerät ist überhitzt. Warten, bis die Temperatur wieder normal ist. EIN/AUS-Bedienfeld berühren, um das Gerät neu zu starten.	
Die Kochzonen der gleichen Seite (z. B. die erste und die zweite Zone) zeigen „u“ an.	Die Stromversorgungsplatine und die Display-Platine sind fehlerhaft angeschlossen.	Verbindung überprüfen.	
	Die Anzeige des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Display-Platine austauschen.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Netzplatine austauschen.	
Der Lüftermotor hört sich unnormal an.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	T Lüfter aus.	

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler.

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

SPEZIFIKATIONEN

Kochfeld	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz oder 60Hz
Installierte elektrische Leistung	7400 W
Produktgröße T×B×H (mm)	800X520X230
Einbaugröße A×B (mm)	750X490
Motor	BLDC

Energie-Kennzeichnung

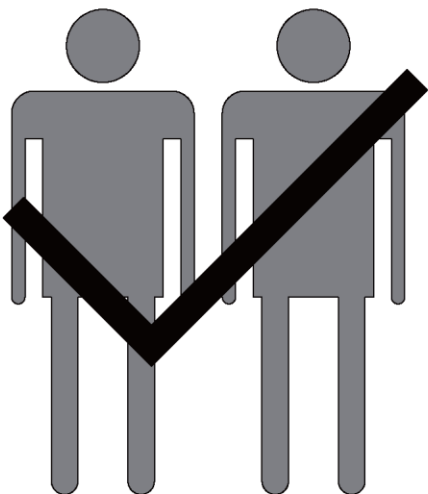
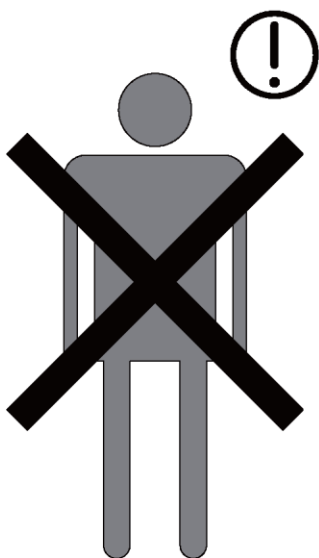
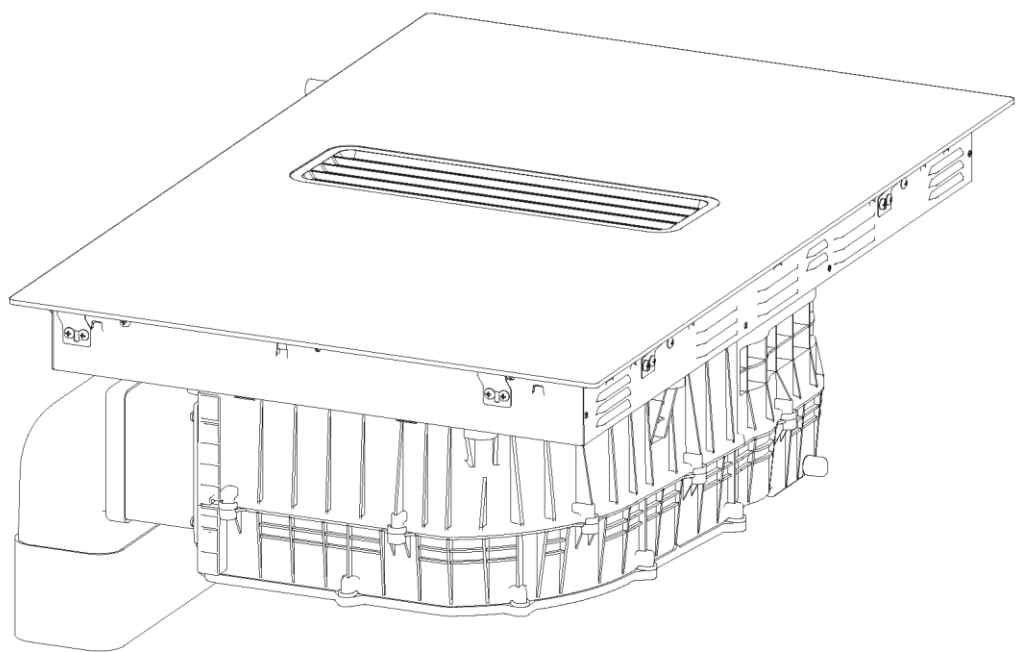
Hersteller	Haier		
Modellkennung	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF		
	Symbol	Wert	Einheit
Art des Kochfeldes	Elektrisches Kochfeld		
Anzahl der Kochstellen	Zwei Bereiche		
Heizungstechnik	Induktionskochen		
Durchmesser der Nutzfläche für die Kochzone Ø	Ø	-	cm
Durchmesser der nutzbaren Kochfläche L*B	L B	Linker Bereich: 37,5 – 20,5 Rechter Bereich: 37,5 – 20,5	cm
Energieverbrauch pro Kochstelle oder Fläche	EC electric cooking	Linker Bereich: 185 Rechter Bereich: 188	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld	EC electric hob	186	Wh/kg
Energieverbrauch			
Jährlicher Energieverbrauch	AEC Abzug	31,4	kWh/a
Energieeffizienzklasse	-	A	-
Energieeffizienzindex	EEI Abzug	50,2	-
Fluiddynamische Effizienz	FDE Abzug	28,3	-
Fluiddynamische Effizienzklasse	-	A	-
Beleuchtung			
Effizienz der Beleuchtung	LE Abzug	N/A	lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	N/A	-

	Symbol	Wert	Einheit
Fettfilterung			
Effizienz der Fettfilterung	GFE Abzug	79,1	%
Klasse der Fettabscheideleistung	-	C	-
Luftvolumenstrom (kanalisierte Absaugung)			
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Einstellung im Normalbetrieb	-	327	m/h
Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung im Normalbetrieb	-	518	m/h
Maximaler Luftdurchsatz bei Boost-Einstellung	-	645	m/h
Lärm (Kanalabsaugung)			
Luftschall A-bewertete Schalleistungsemissionen bei niedrigster Einstellung	-	57	dB
A-bewertete Schalleistungsemissionen bei höchster Einstellung	-	65	dB
A-bewertete Schalleistungsemissionen bei Boost-Einstellung	-	70	dB
Stromverbrauch			
Stromverbrauch im Aus-Zustand	Po	0,42	W
Stromverbrauch im Standby-Modus	Ps	N/A	W
Luftvolumenstrom (Umluftabsaugung)			
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Einstellung im Normalbetrieb	-	355	m/h
Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung im Normalbetrieb	-	468	m/h
Maximaler Luftdurchsatz bei Boost-Einstellung	-	520	m/h
Lärm (rückgeführte Absaugung)			
Luftschall A-bewertete Schalleistungsemissionen bei niedrigster Einstellung	-	62	dB
A-bewertete Schalleistungsemissionen bei höchster Einstellung	-	67	dB
A-bewertete Schalleistungsemissionen bei Boost-Einstellung	-	70	dB

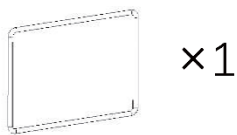
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass die Spezifikationen und die Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr		
Kochzone	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Flexibler Bereich	120	220*380

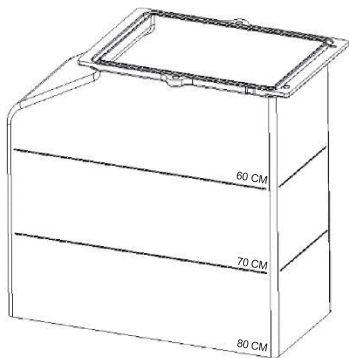
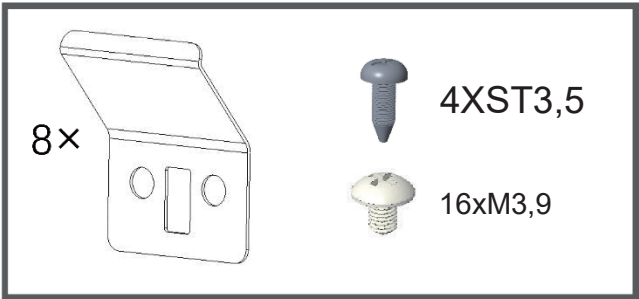
PRODUKTINSTALLATION



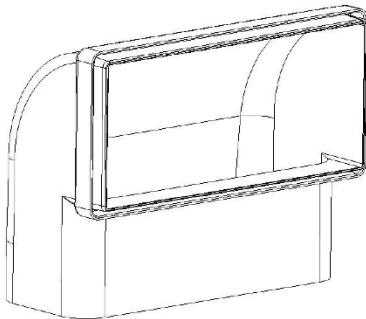
Installationszubehör, Ausblasung



×1



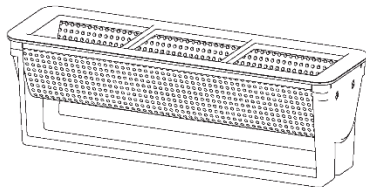
×1



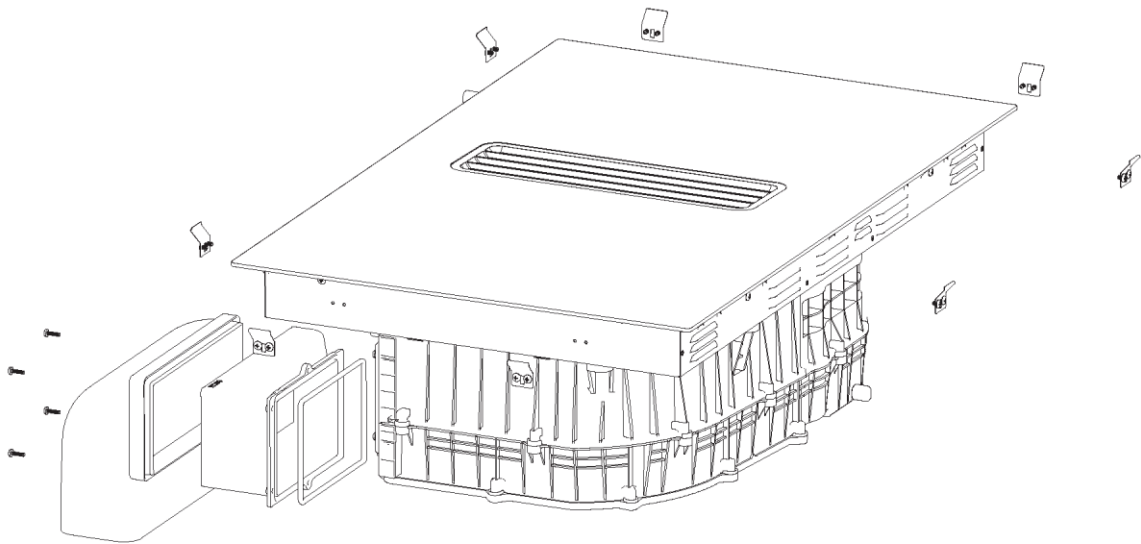
×1



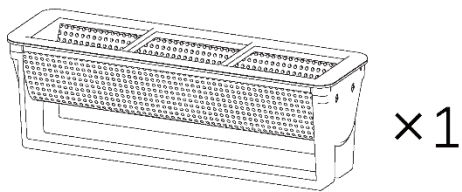
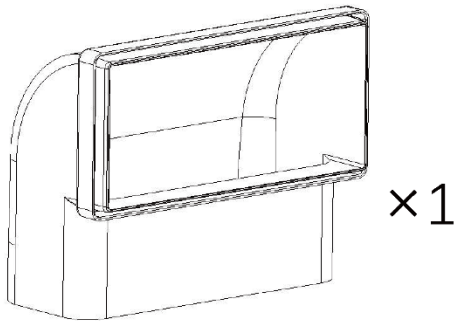
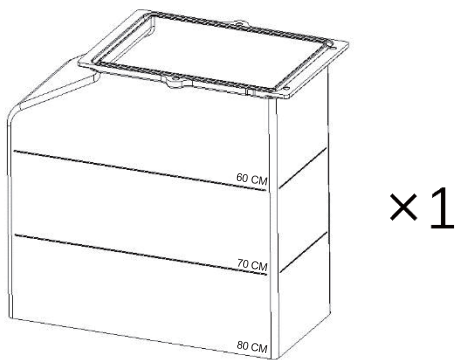
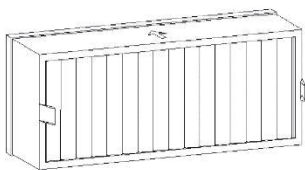
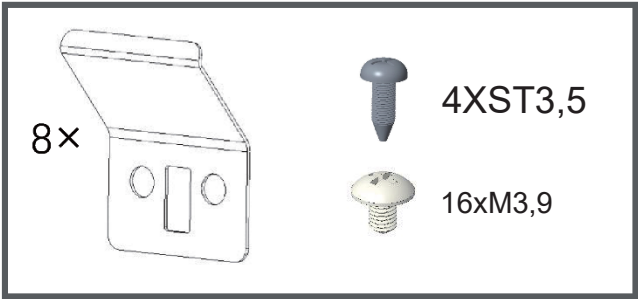
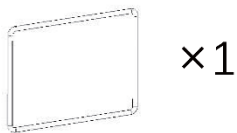
×1

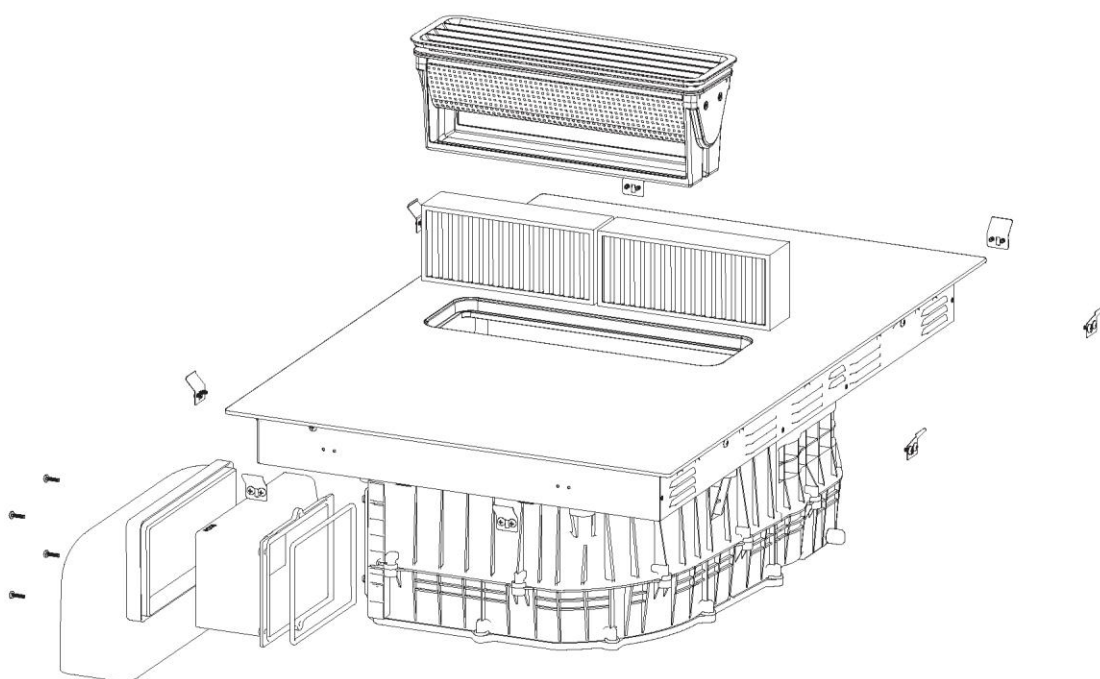


×1

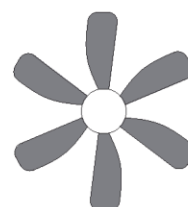
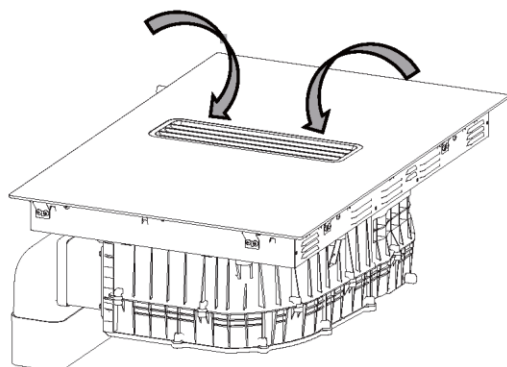
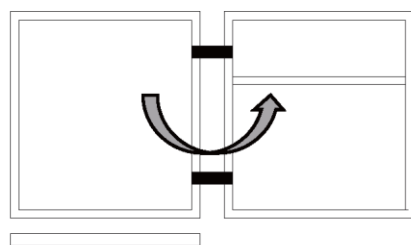


Installationszubehör, Einwärtsausblasung

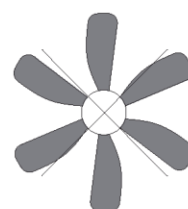
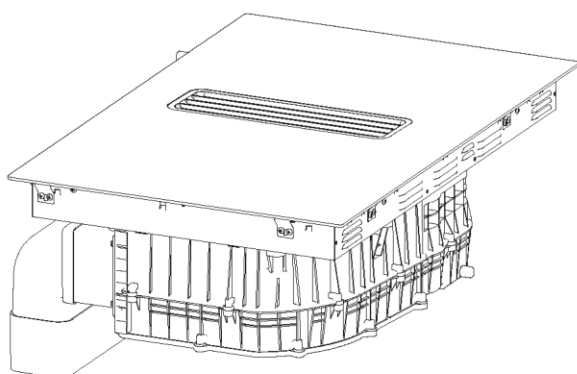
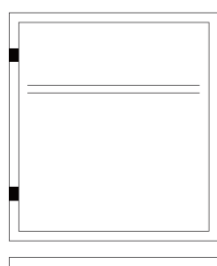


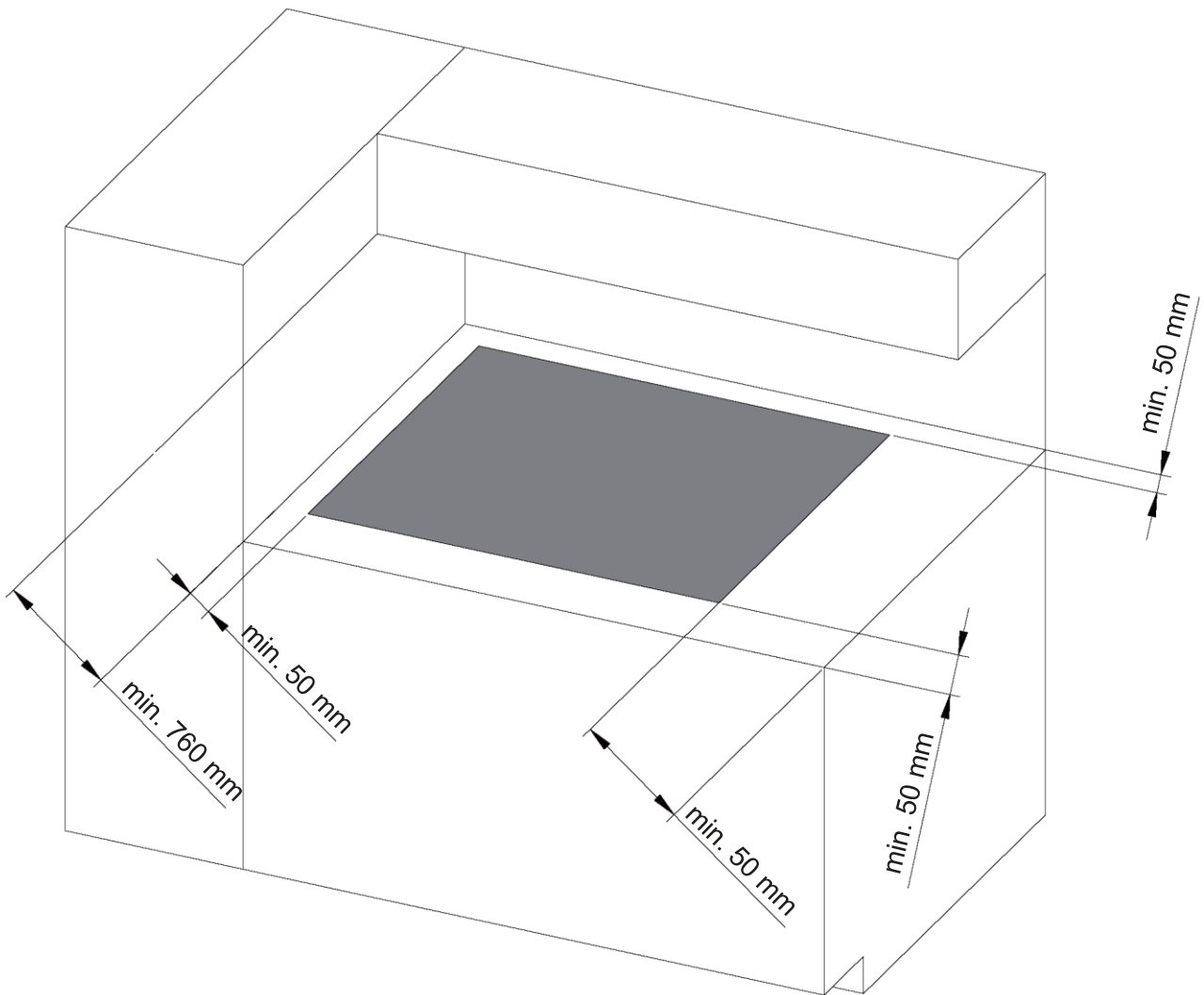


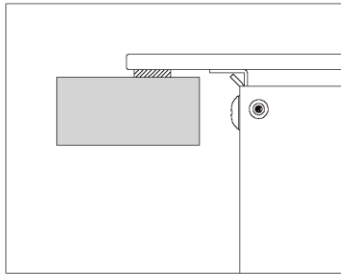
Luftauslass offen



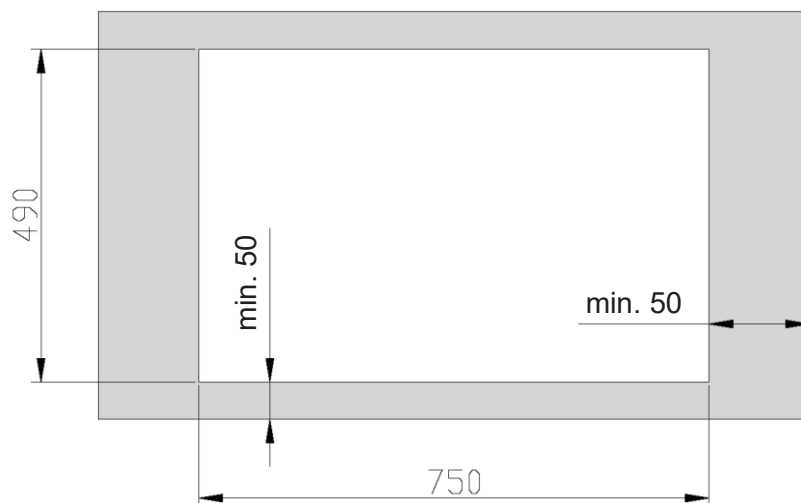
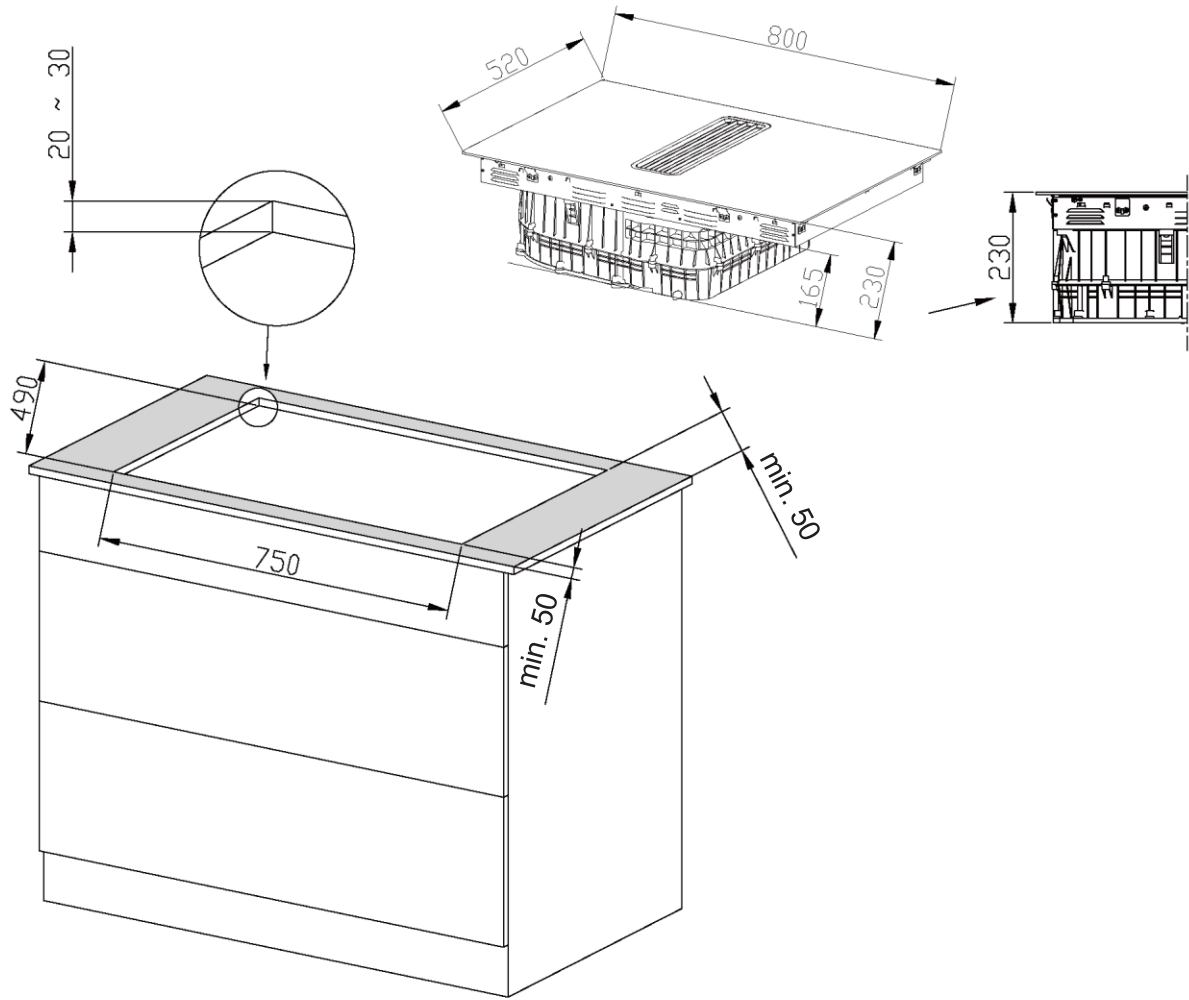
**Luftauslass geschlossen
Produkt nicht verwenden**

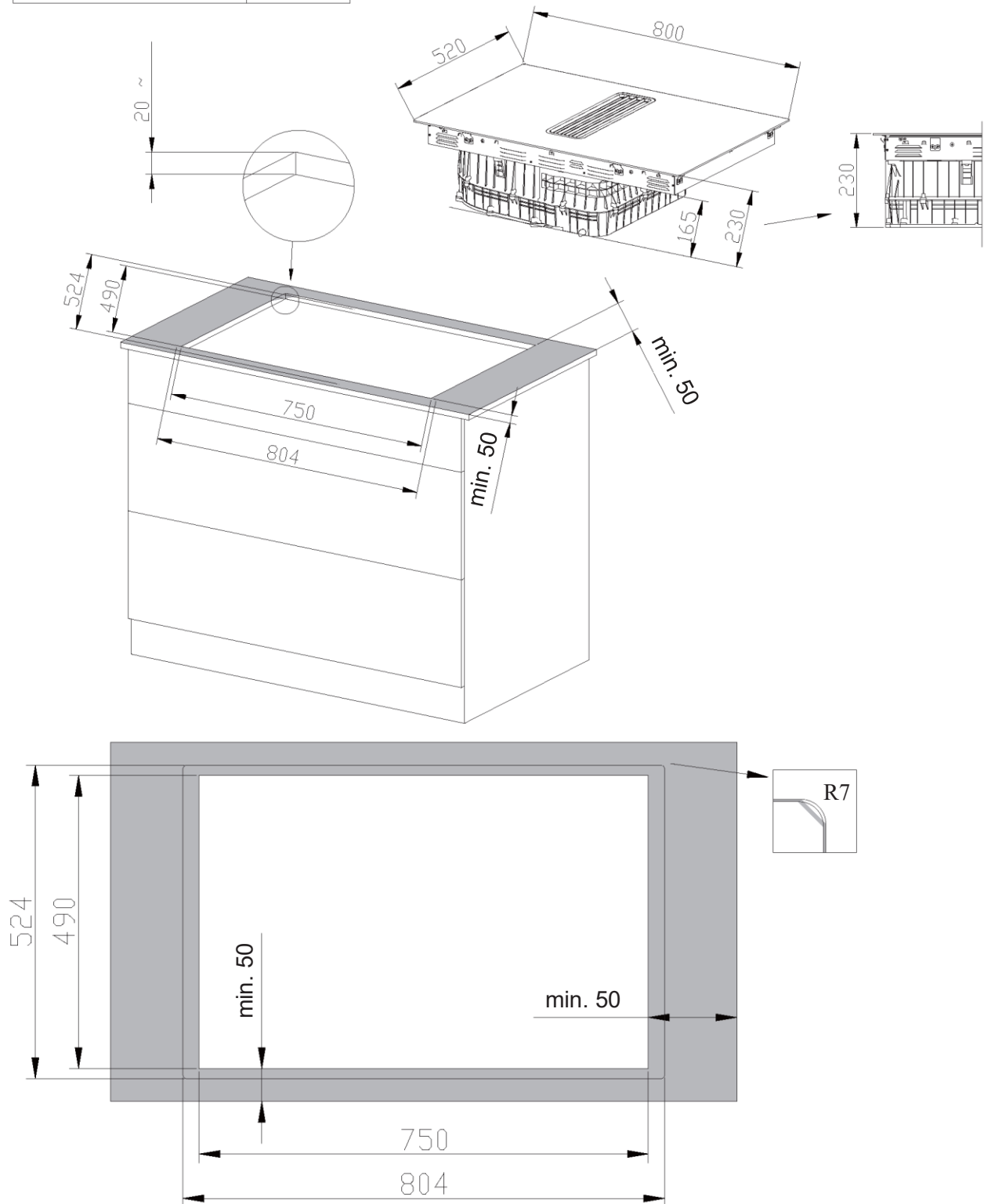
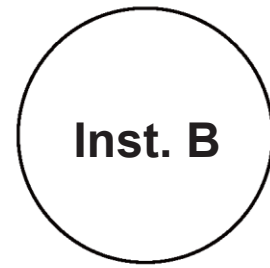
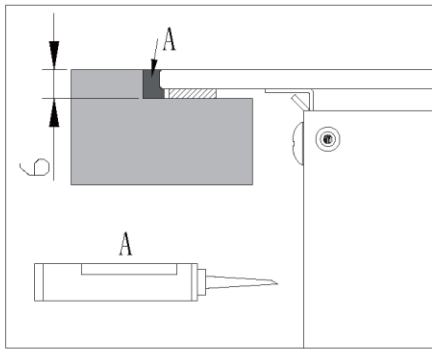


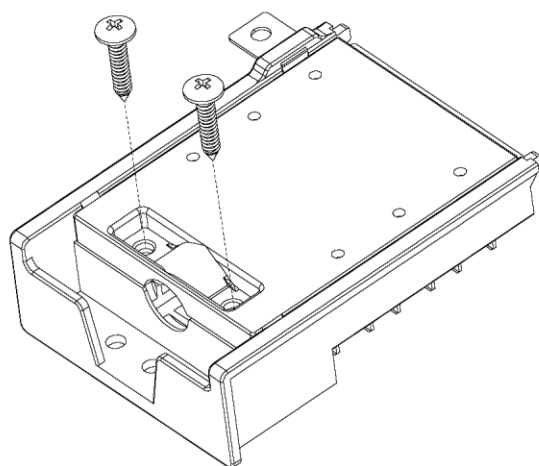
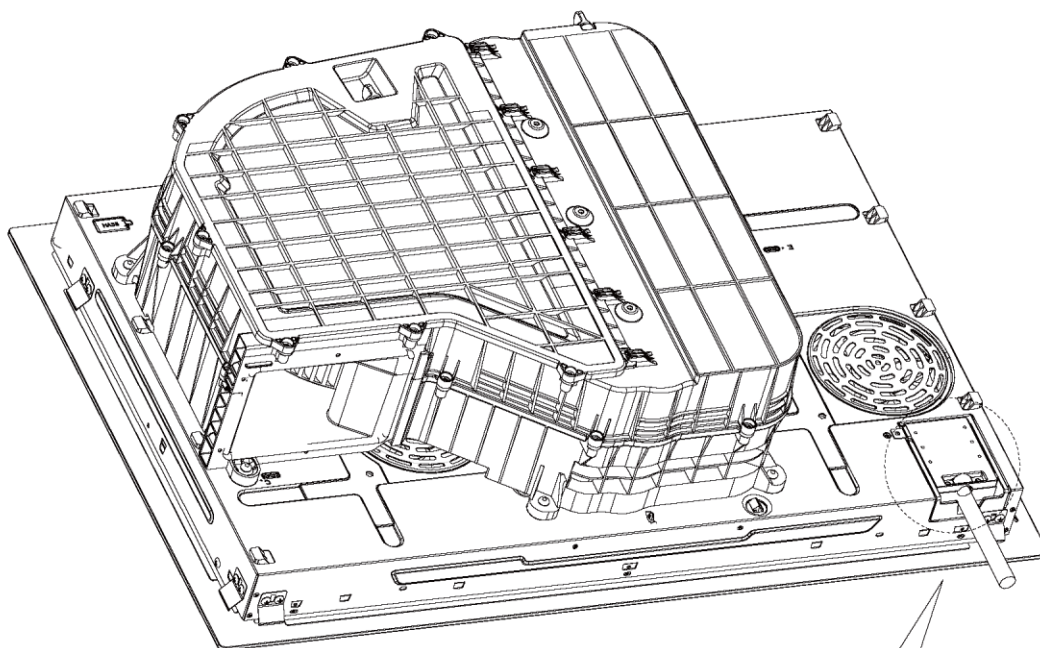


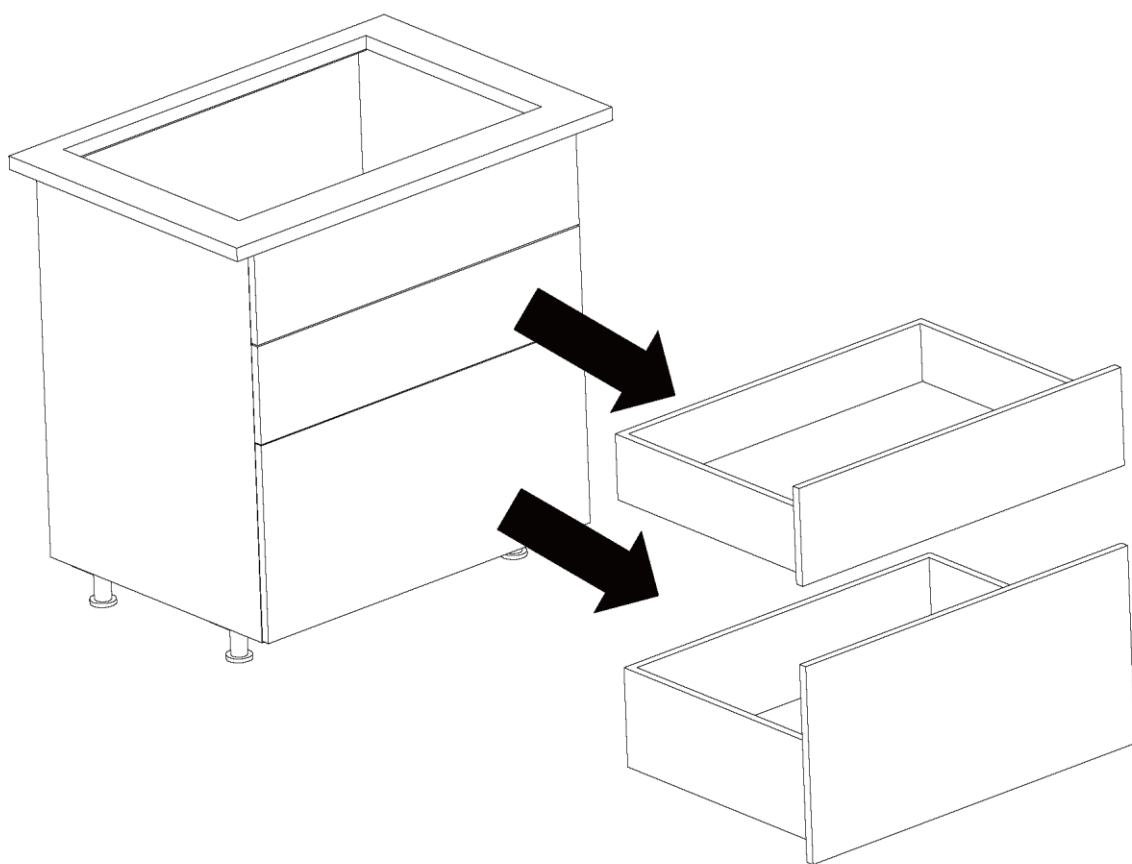


Inst. A

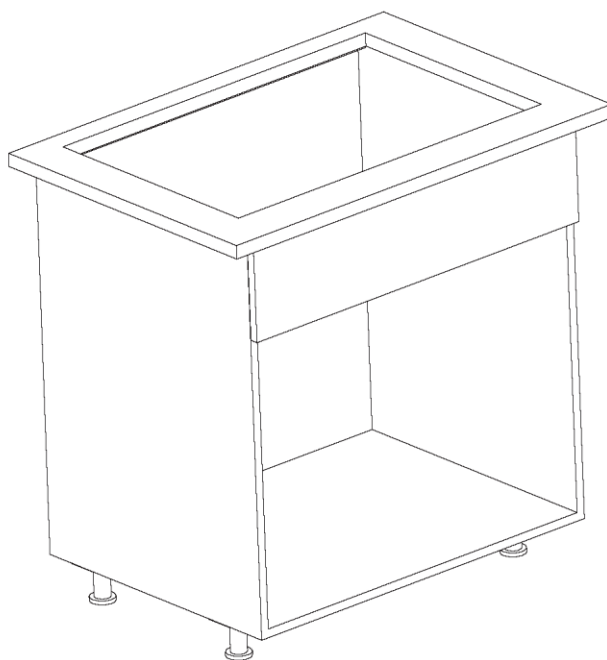




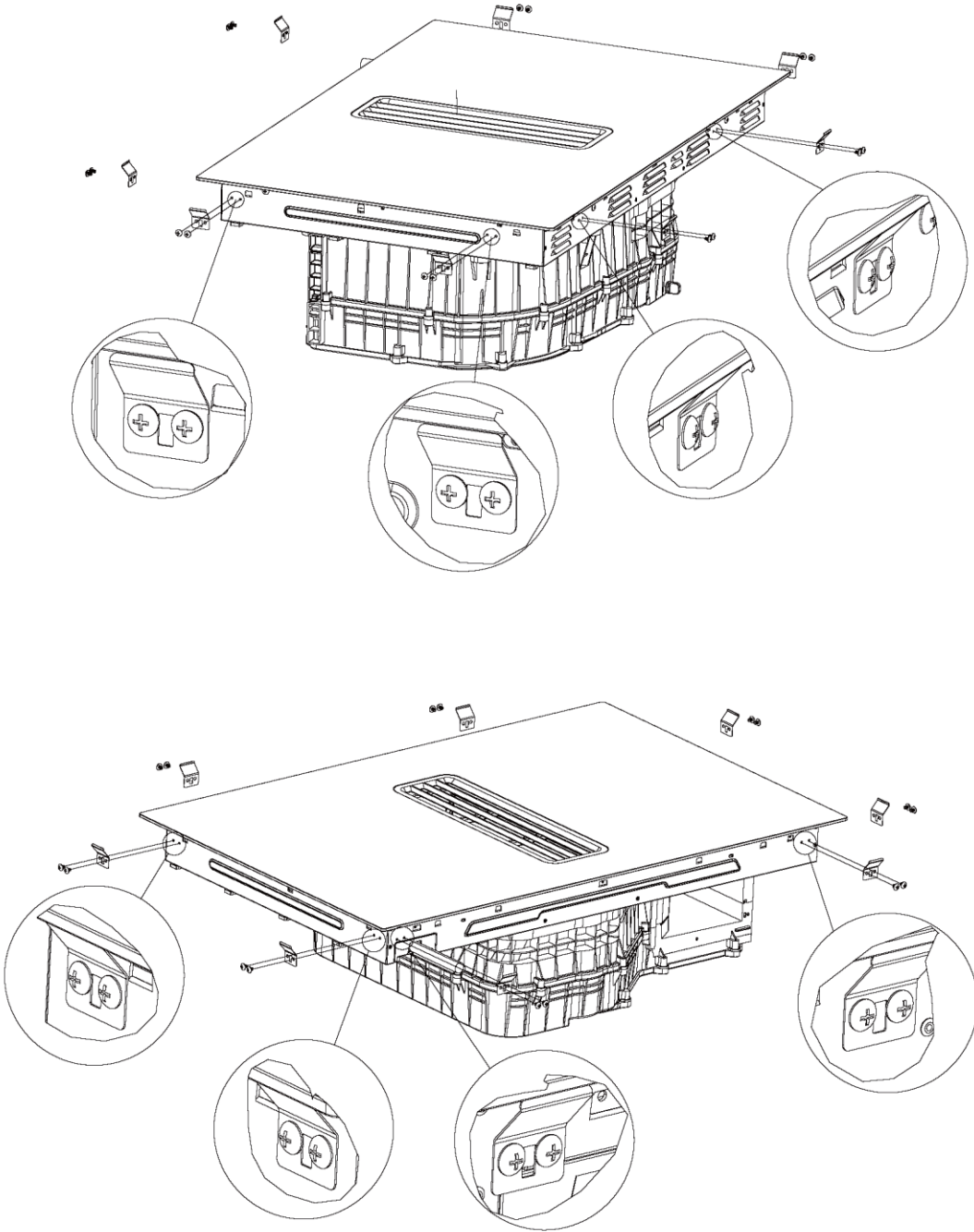


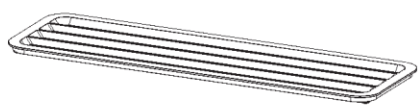


OK!

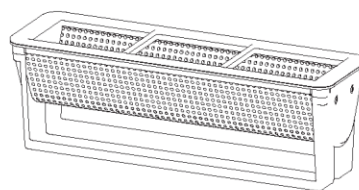


Umlenkblech am Herd installieren



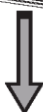


1x

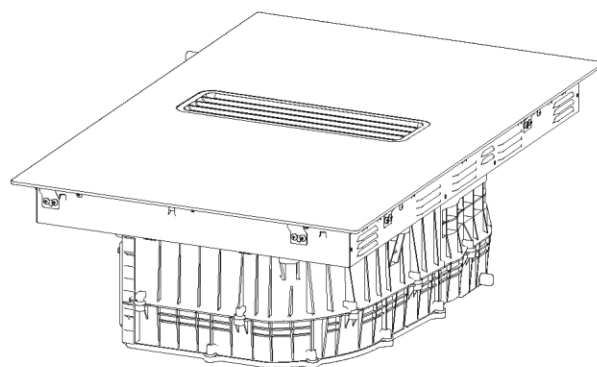
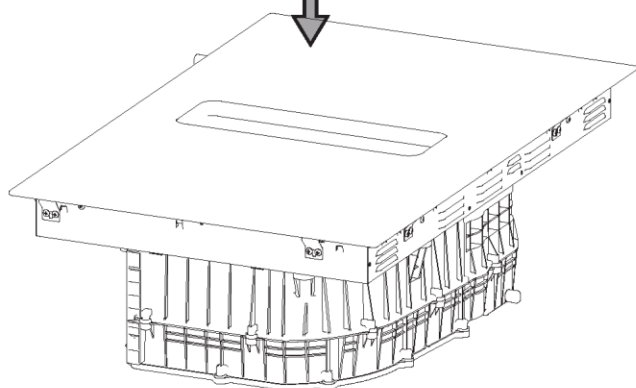
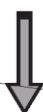
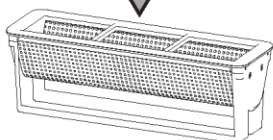


1x

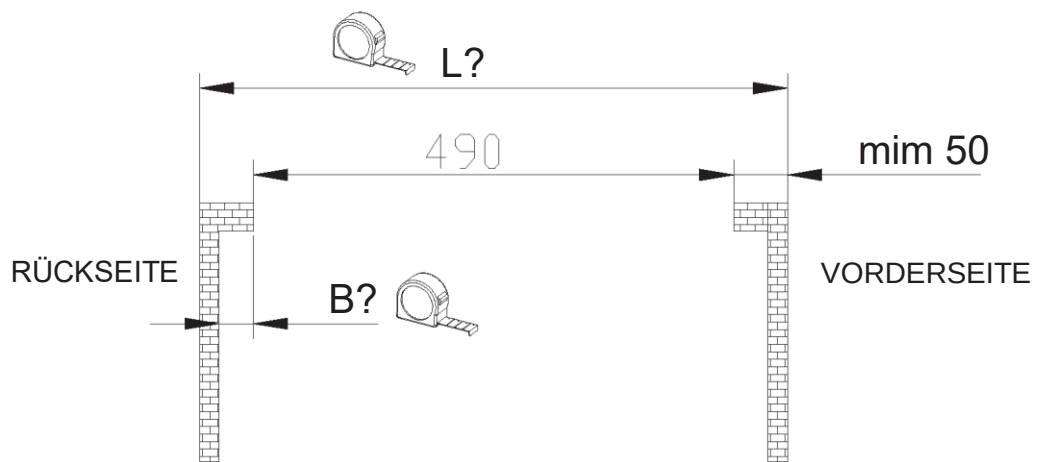
②



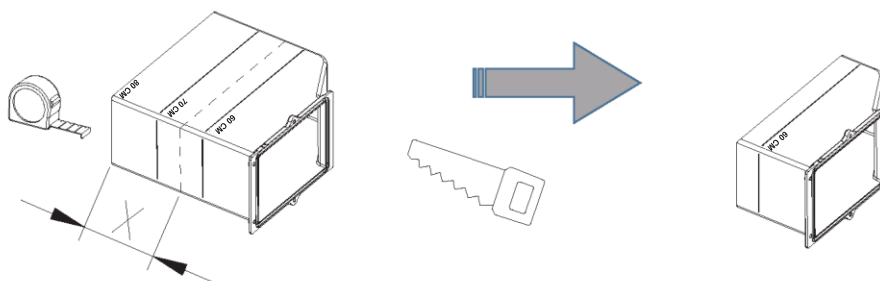
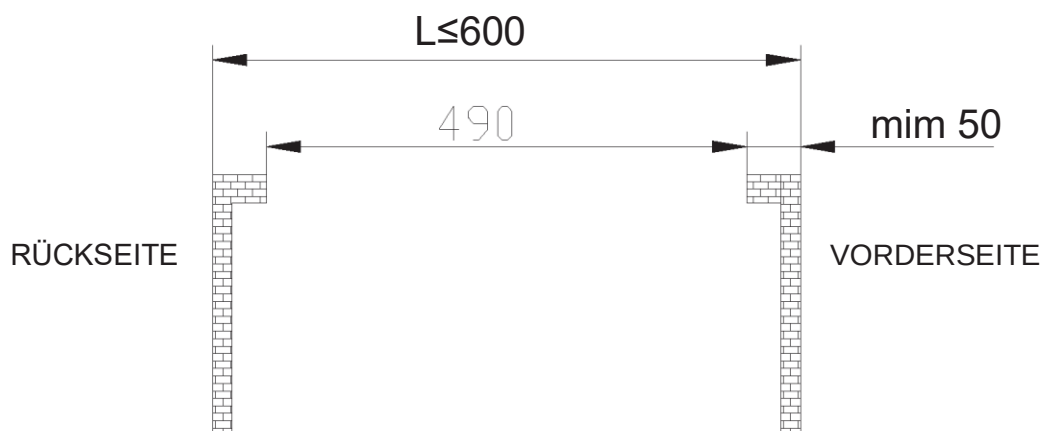
①



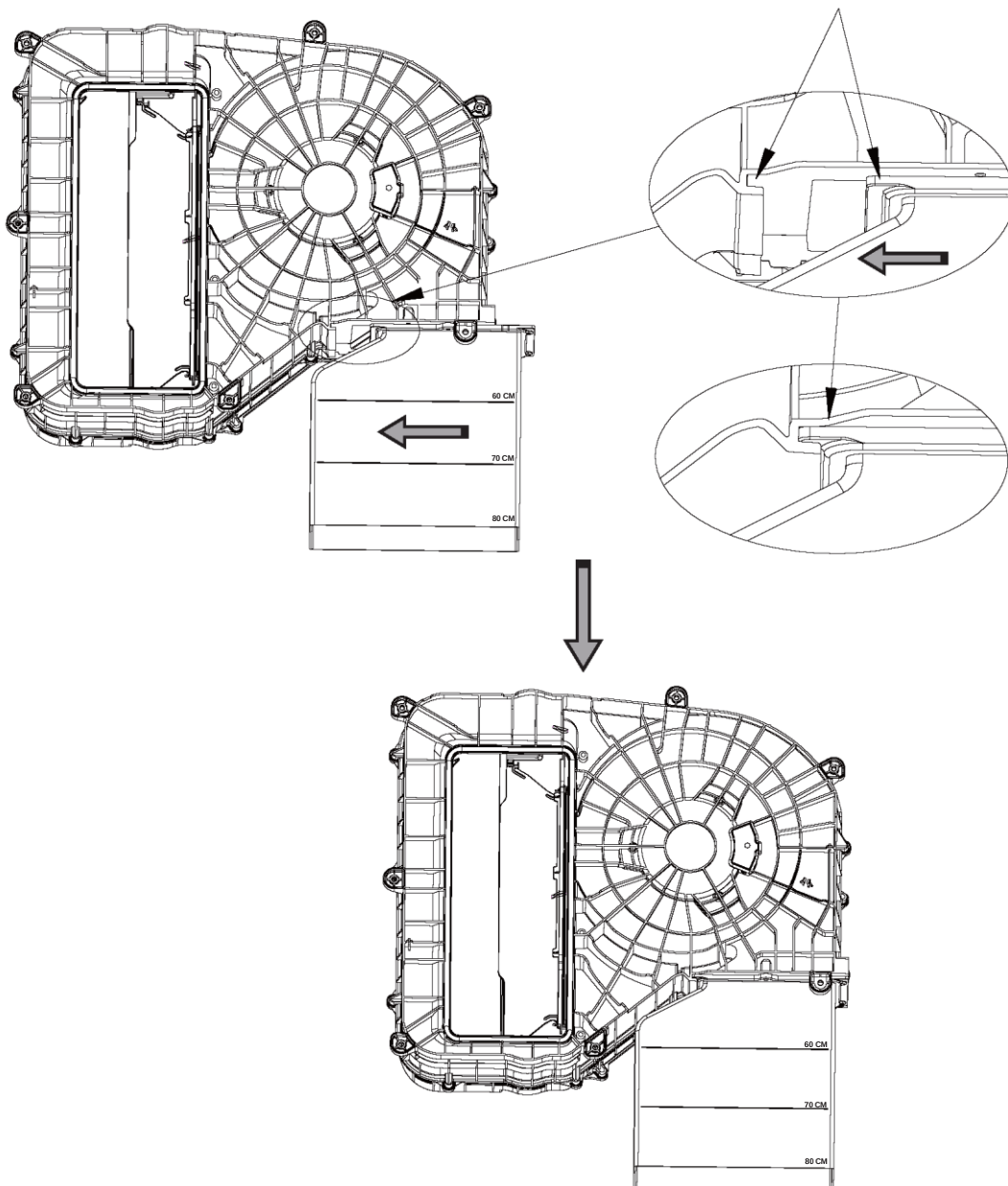
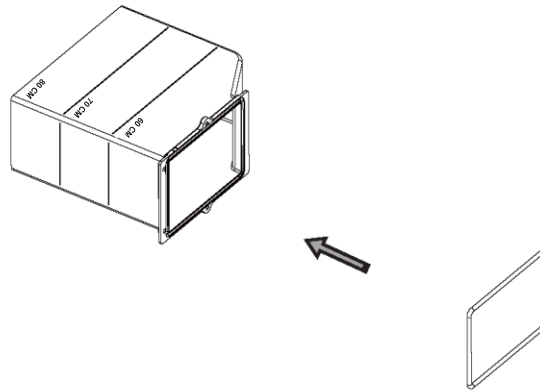
OK!

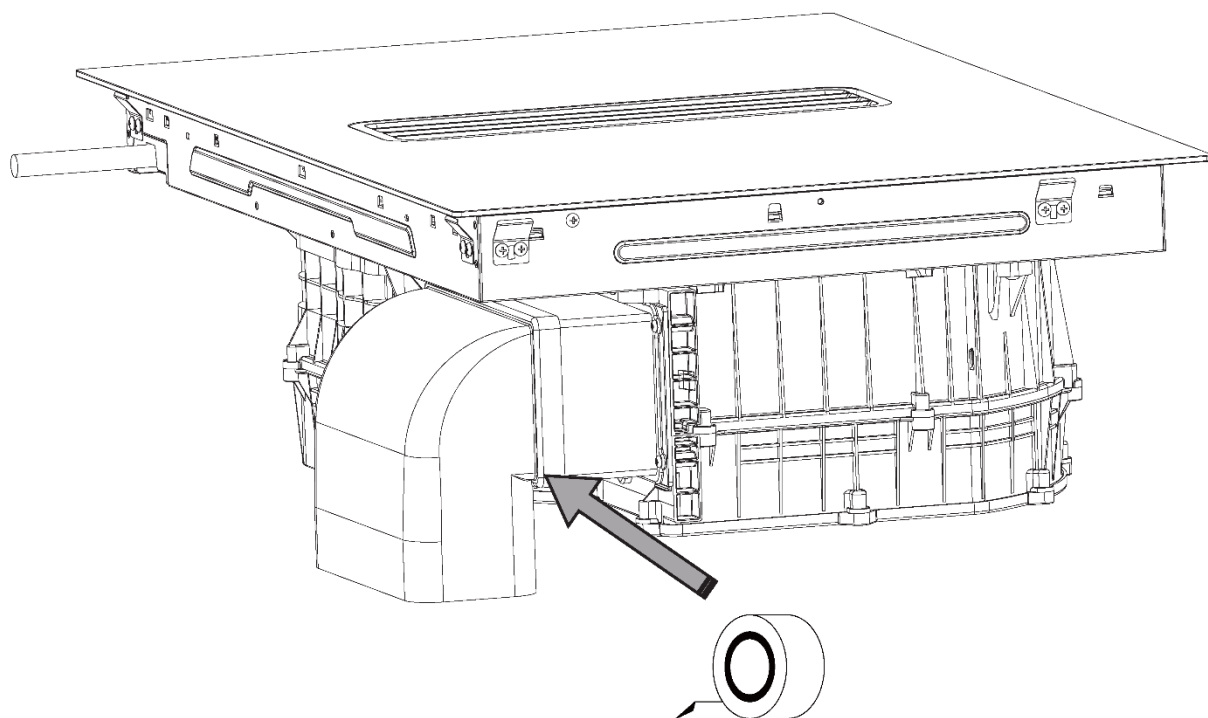
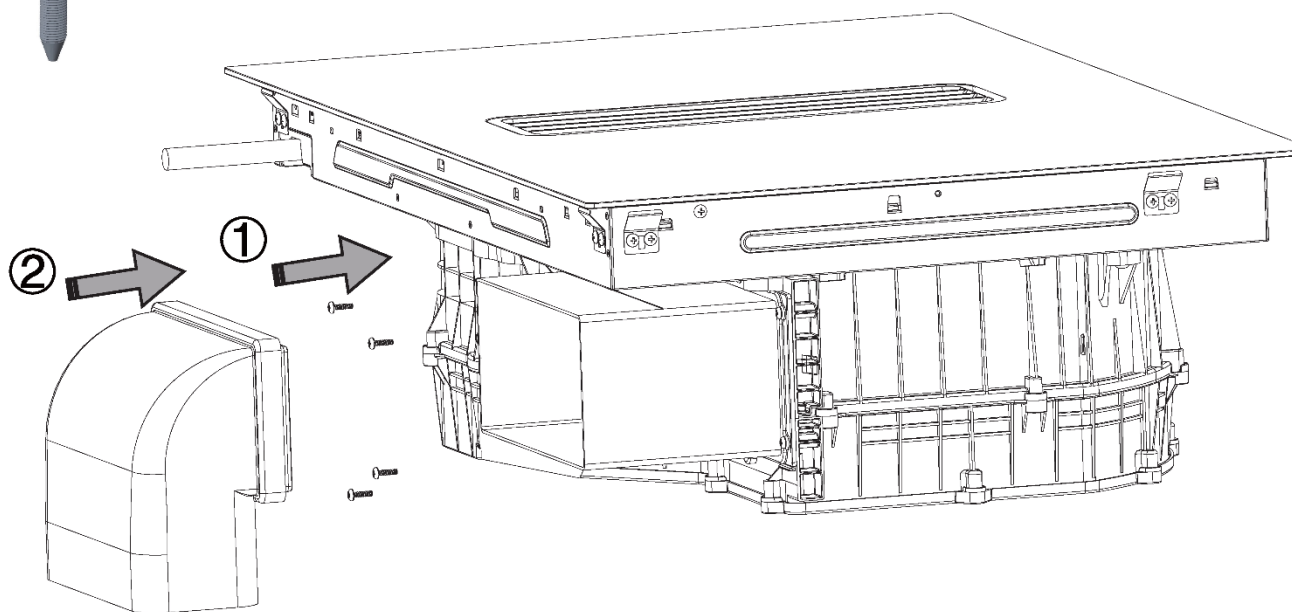


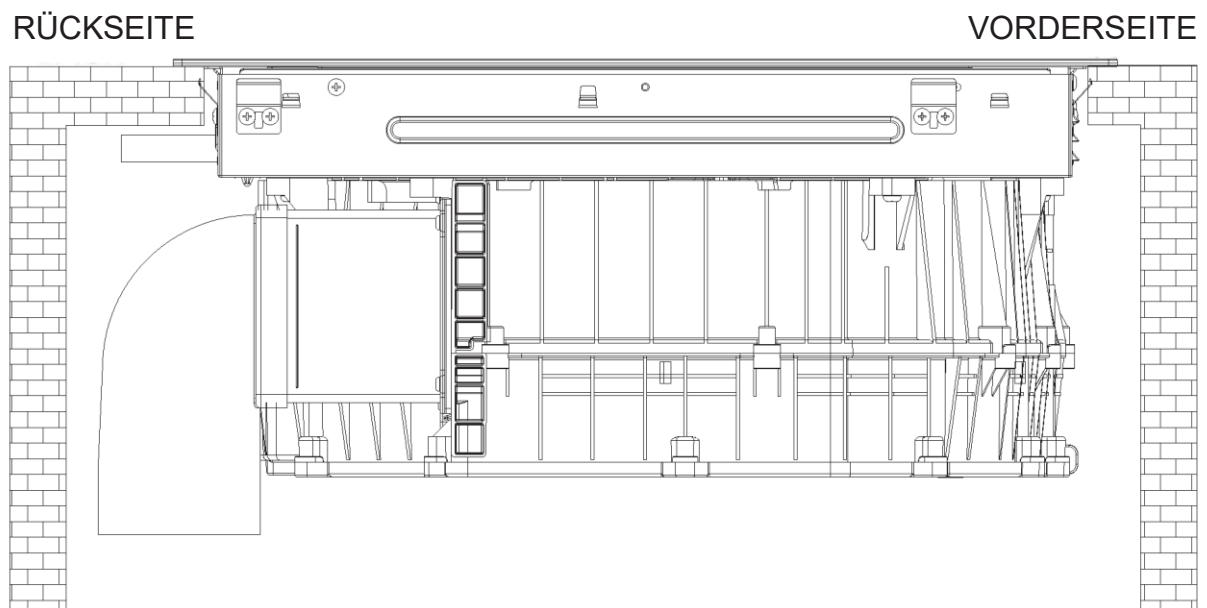
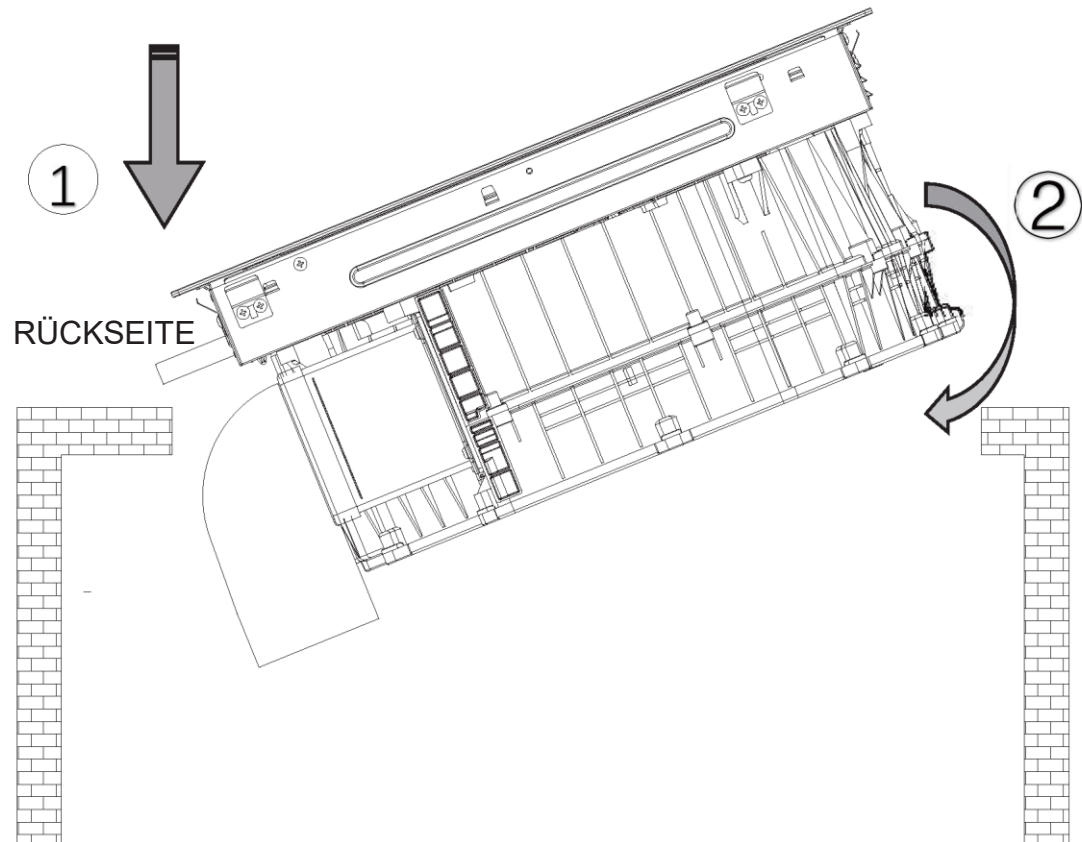
Ⓢ1: $L \leq 600$



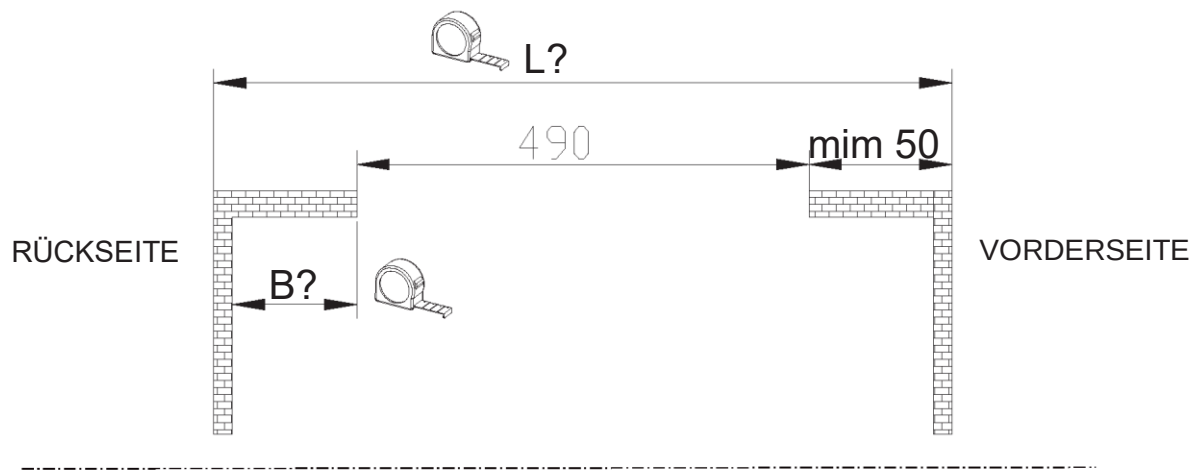
$X=186-B$



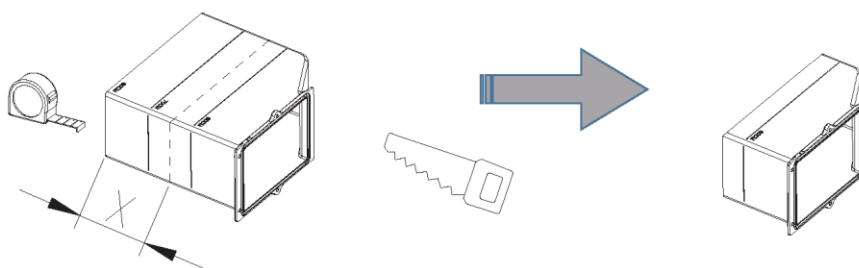
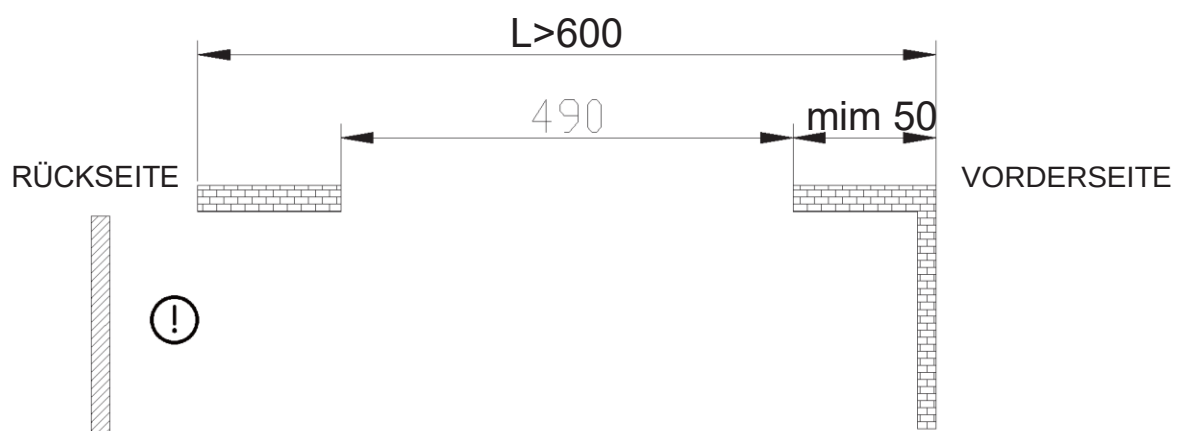




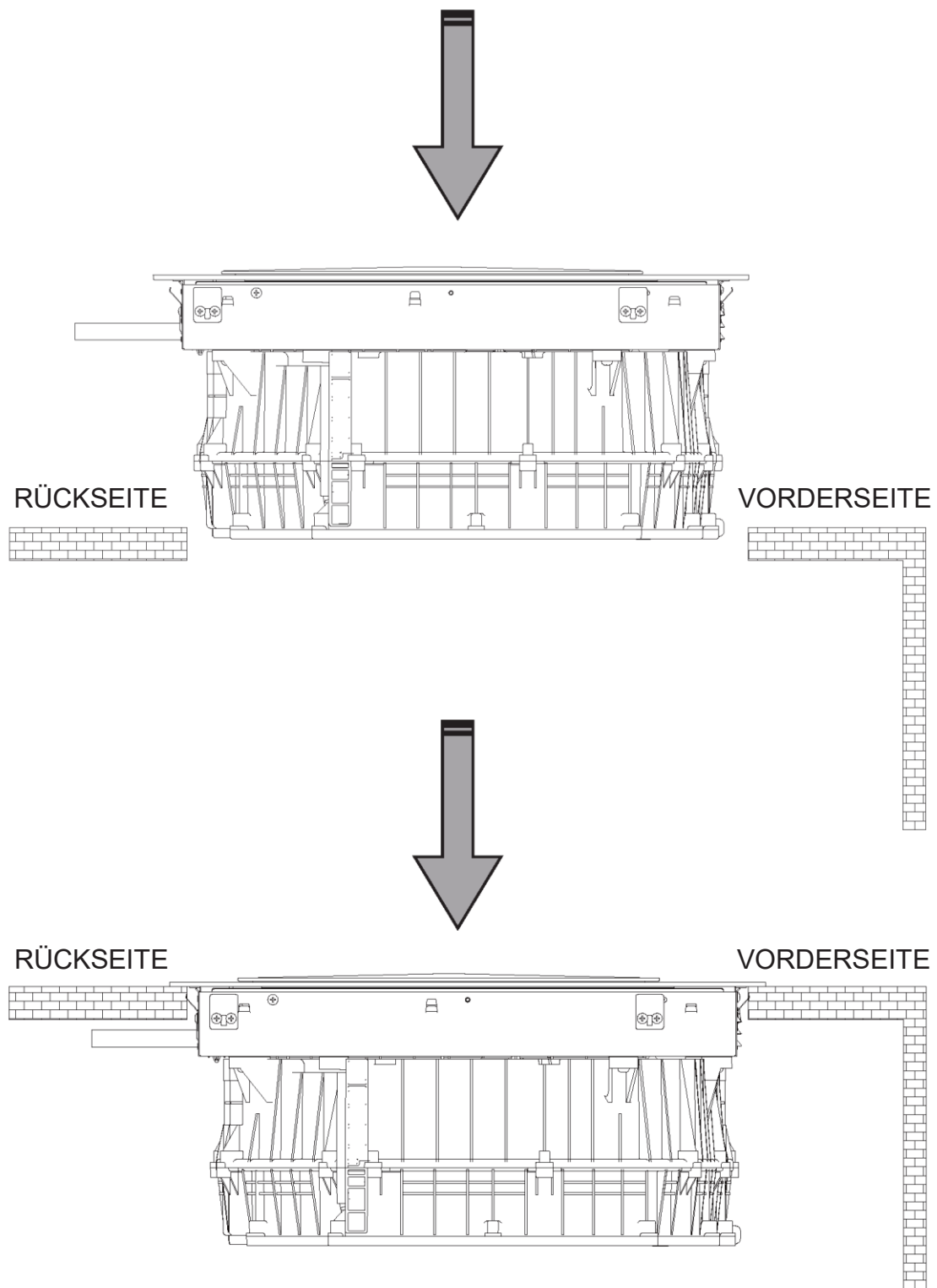
OK!

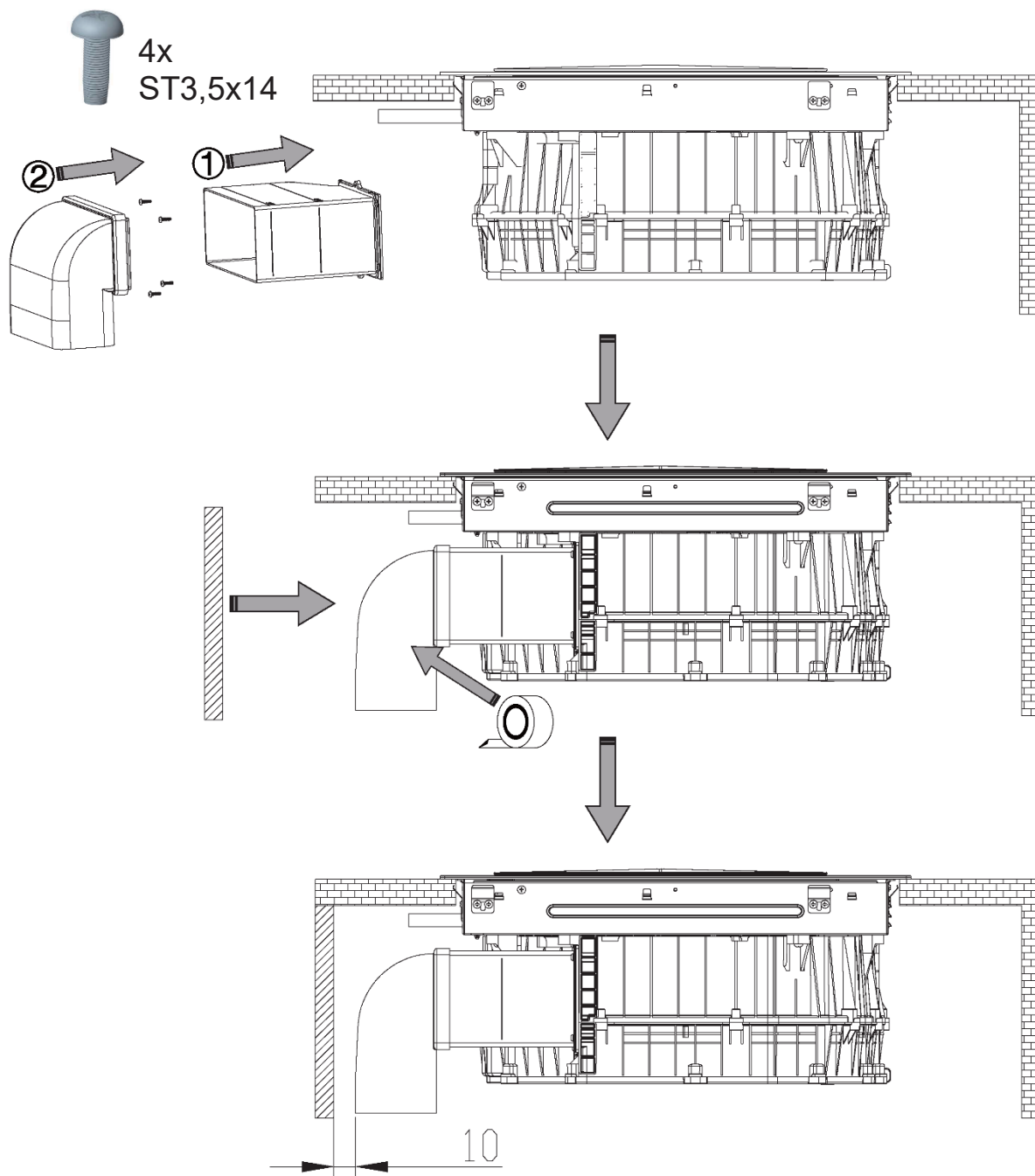
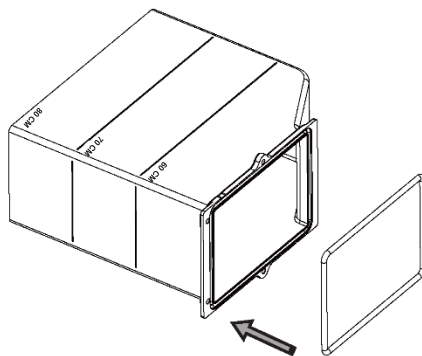


ⓘ S2:L>600

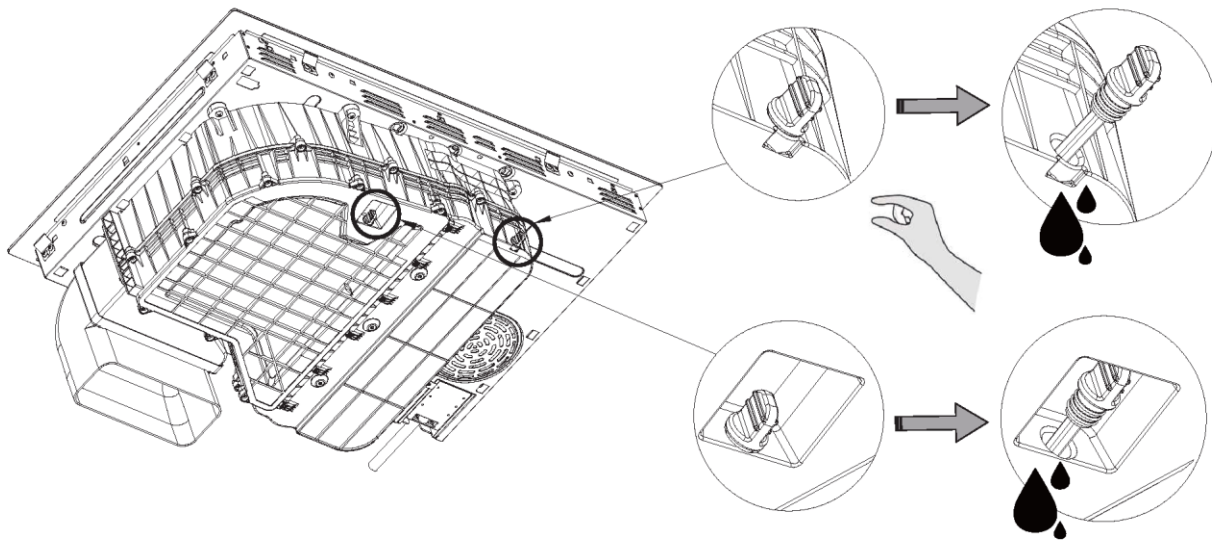


$X=186-B$

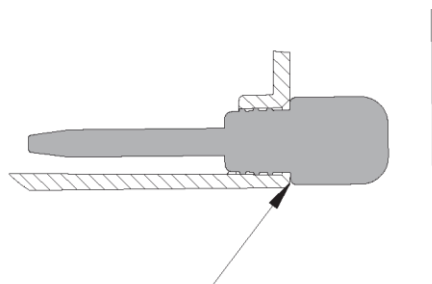




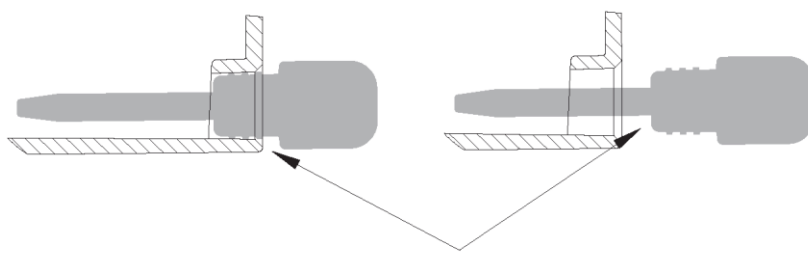
Wenn Wasserableitung
erforderlich ist



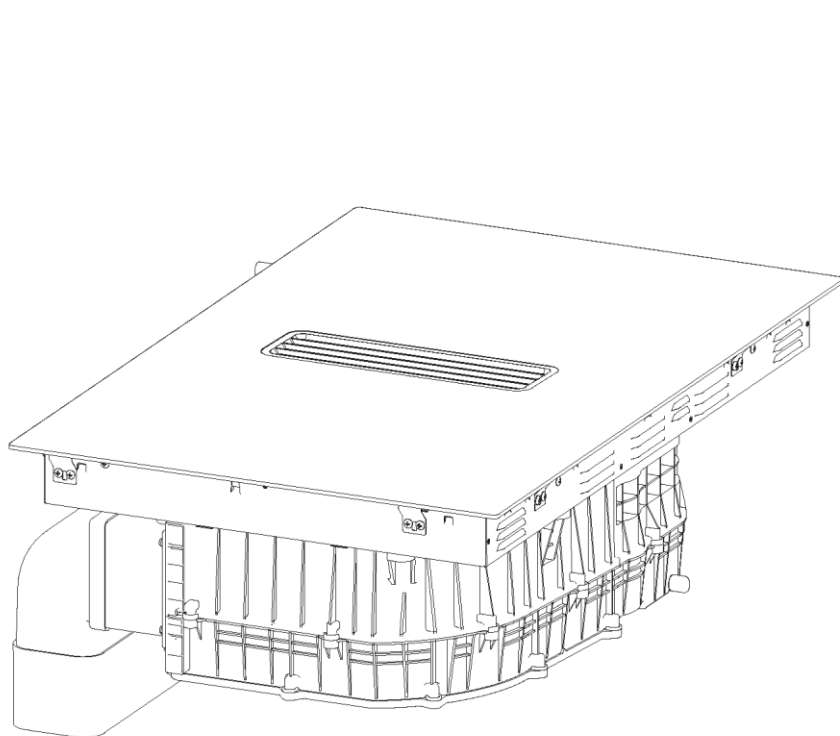
Drücken Sie nach dem
Ablassen des Wassers oder
der Installation des Geräts den
Gummistopfen fest an.

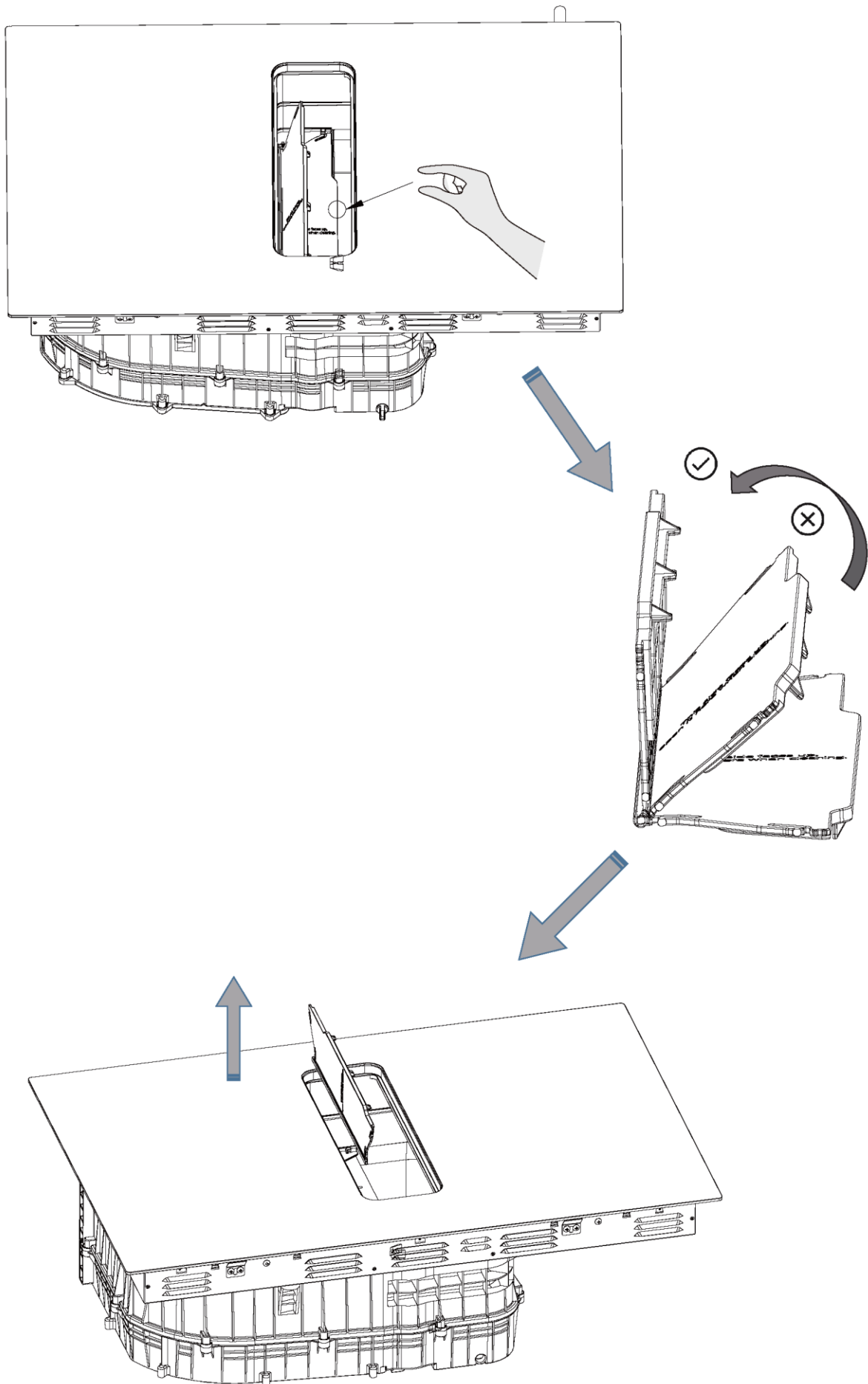


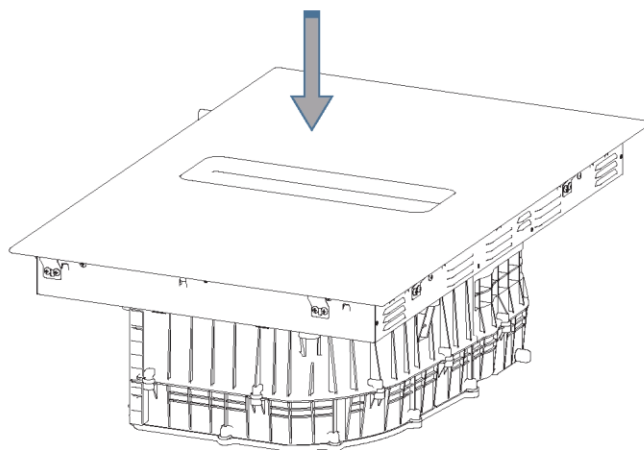
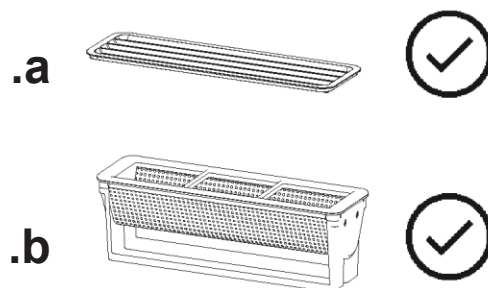
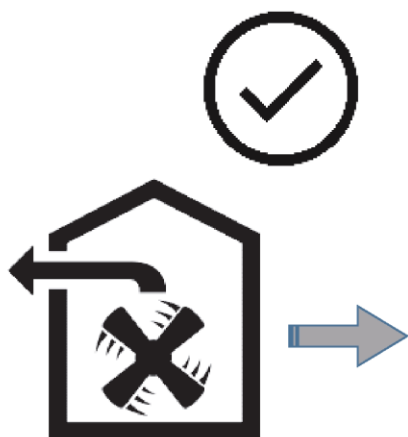
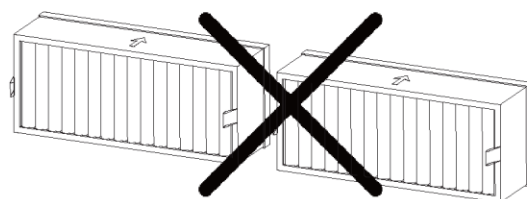
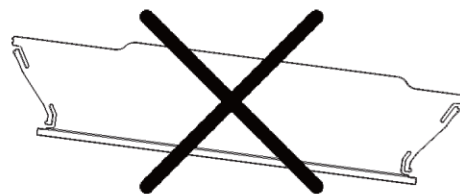
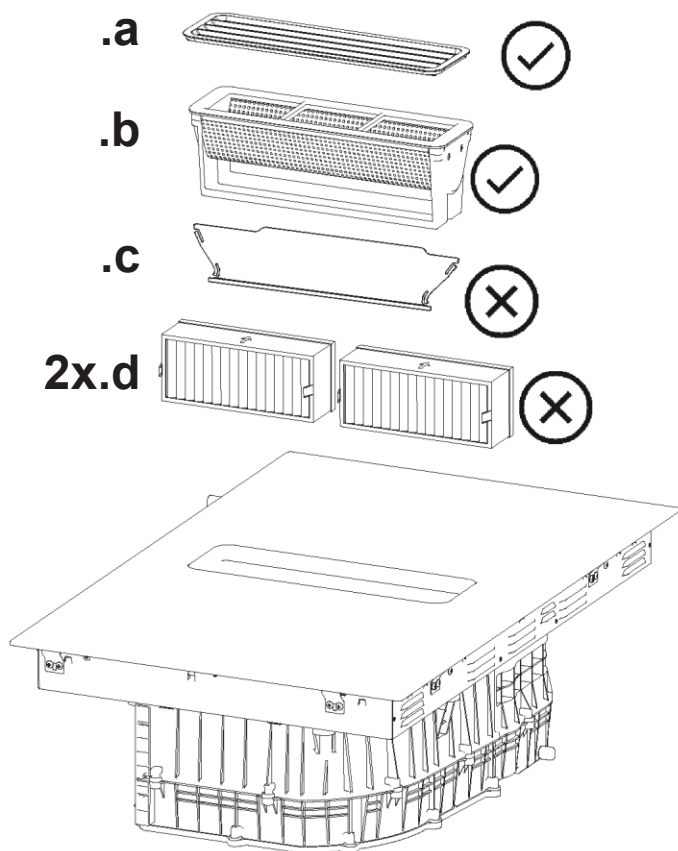
OK!

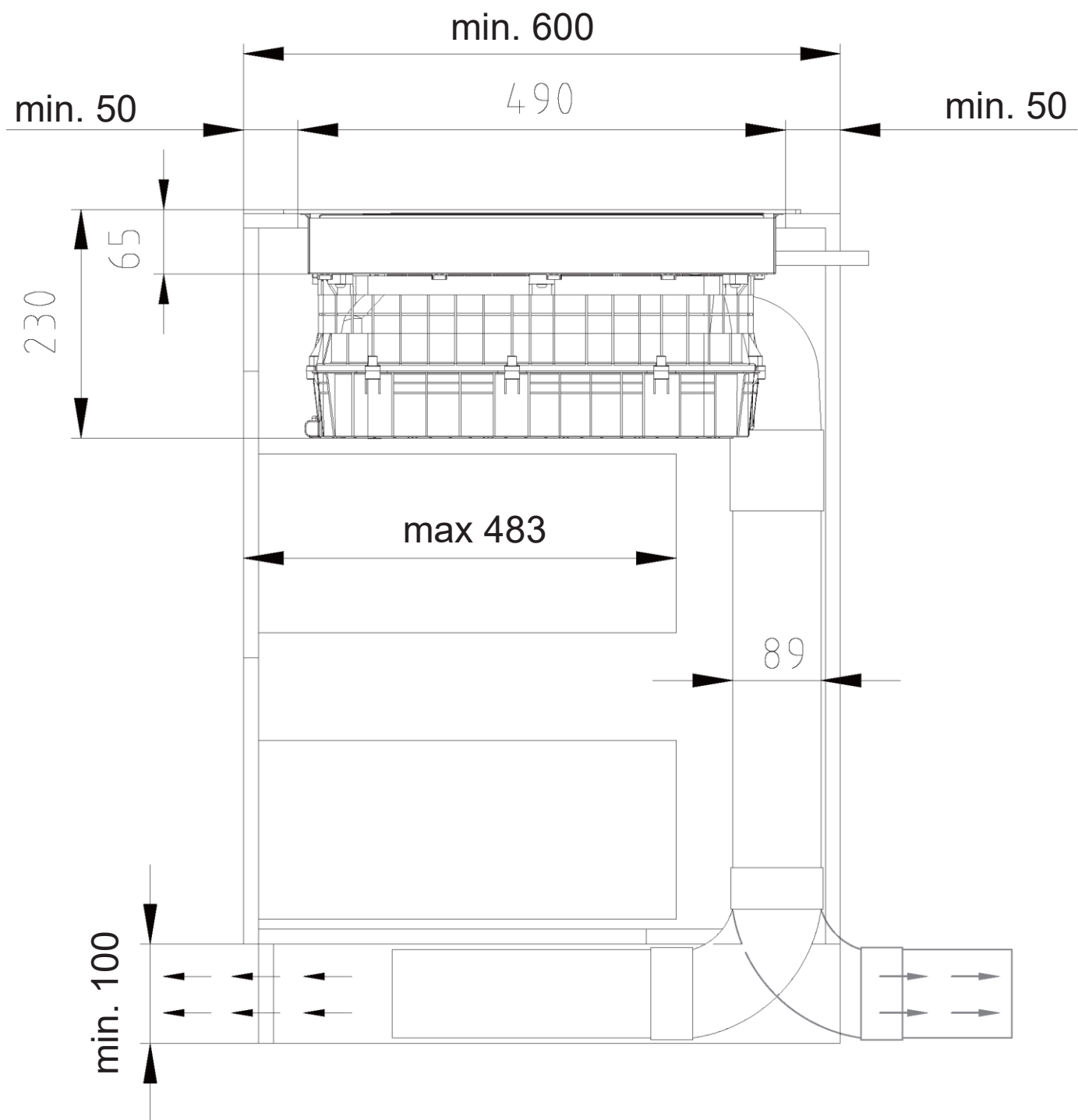


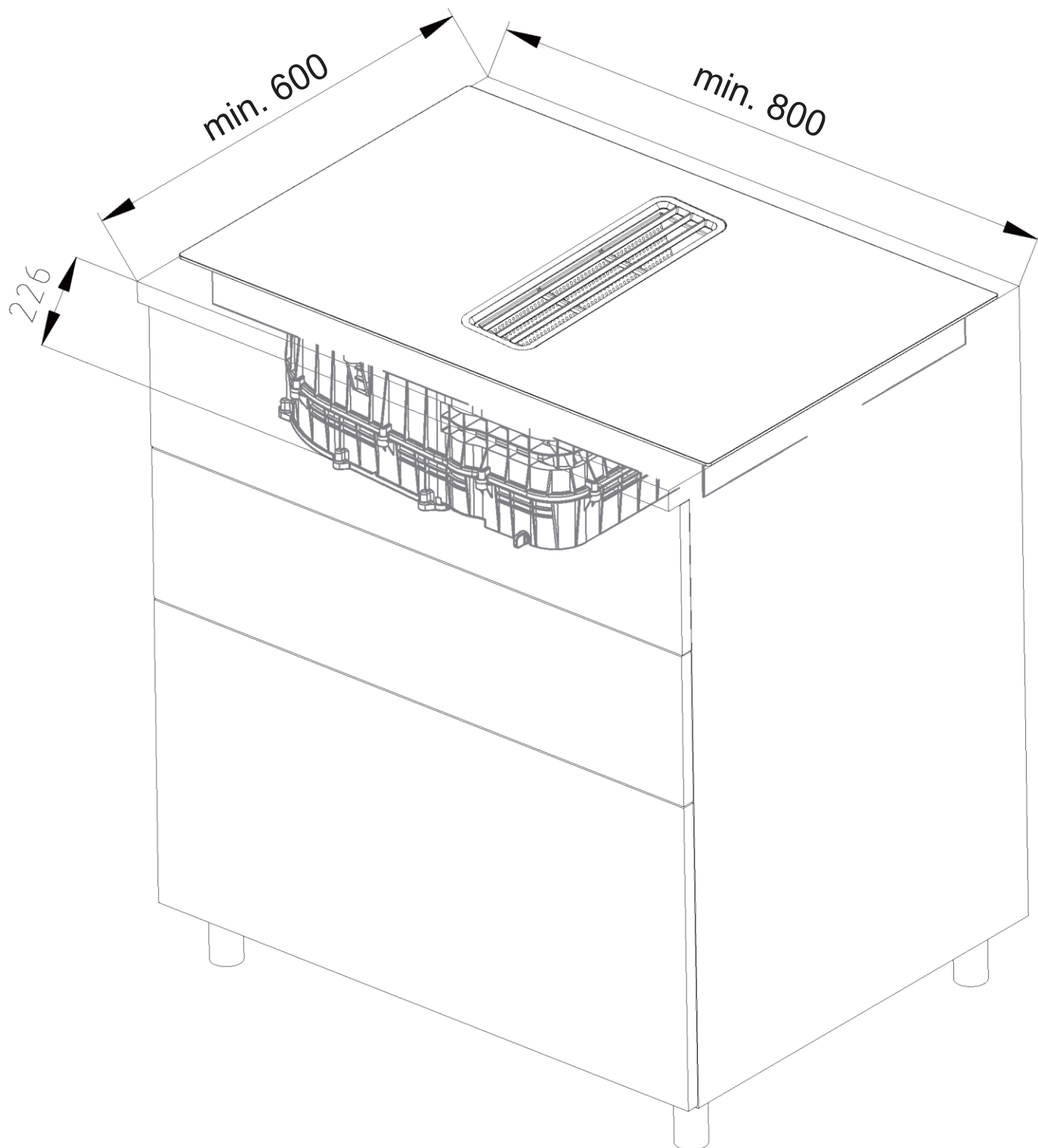
NG!



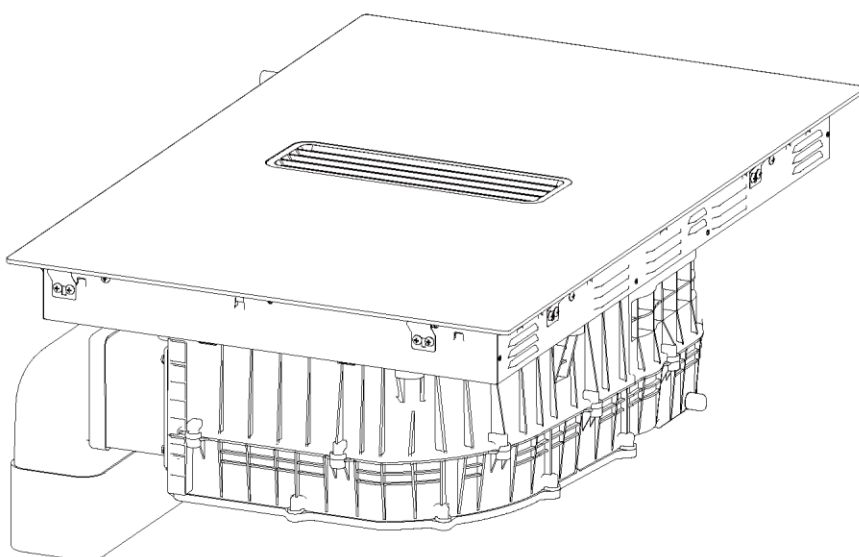


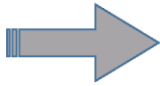




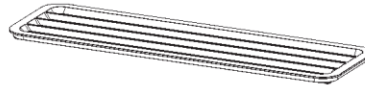


OK!

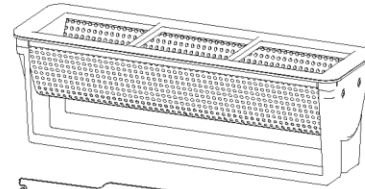




.a



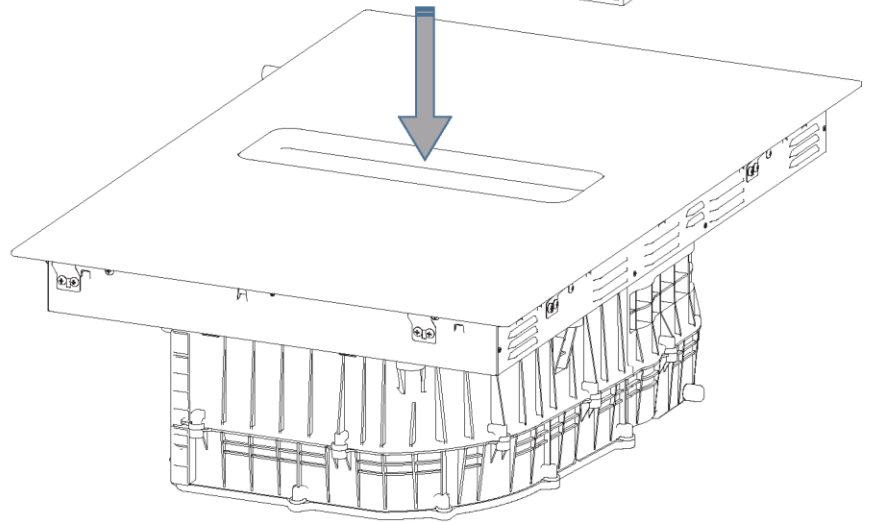
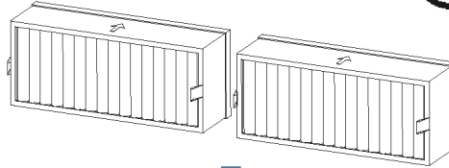
.b

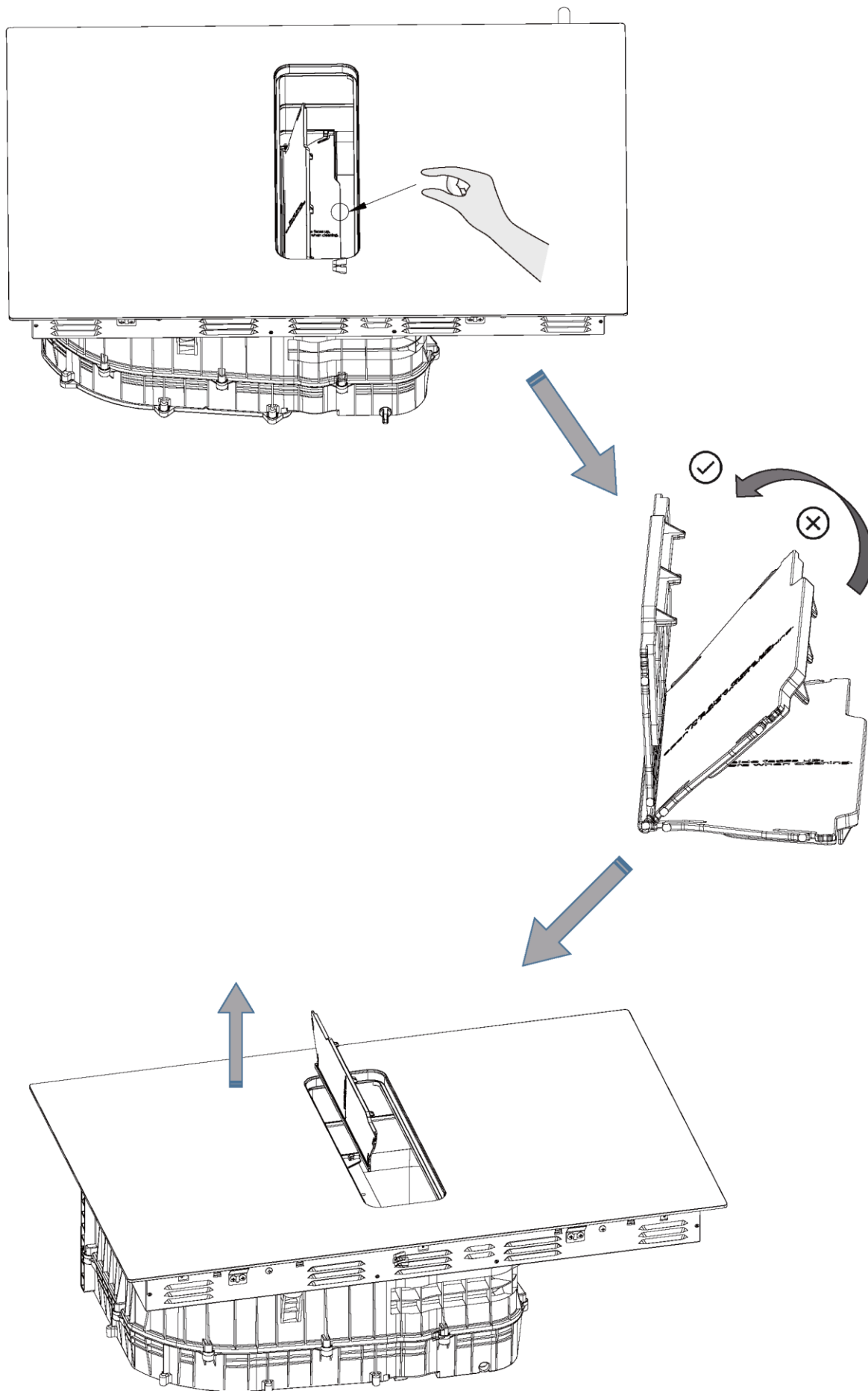


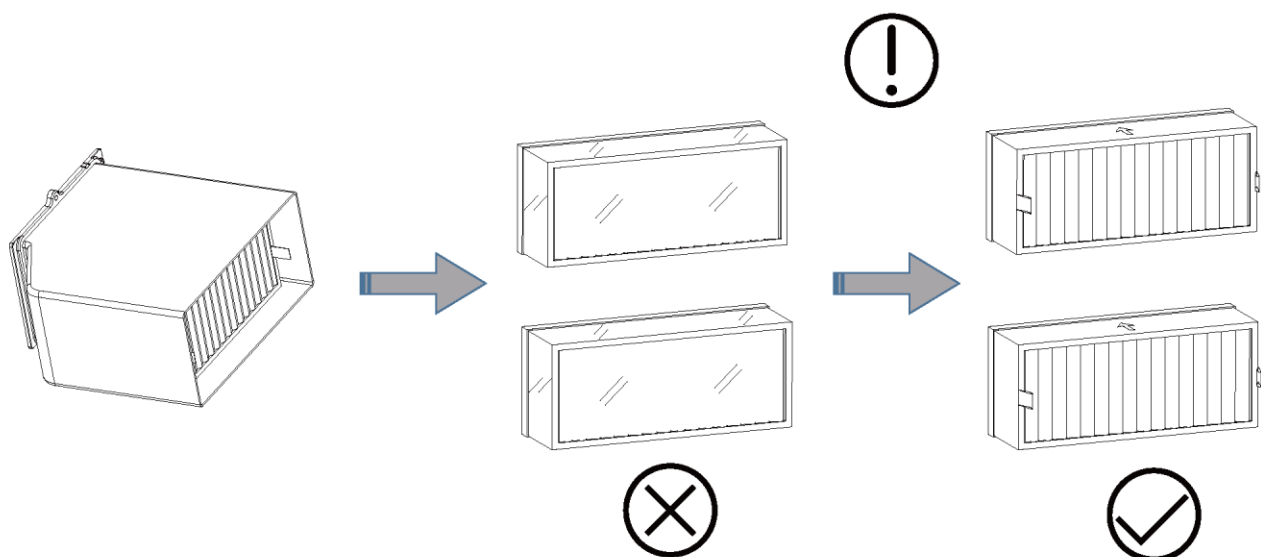
.c



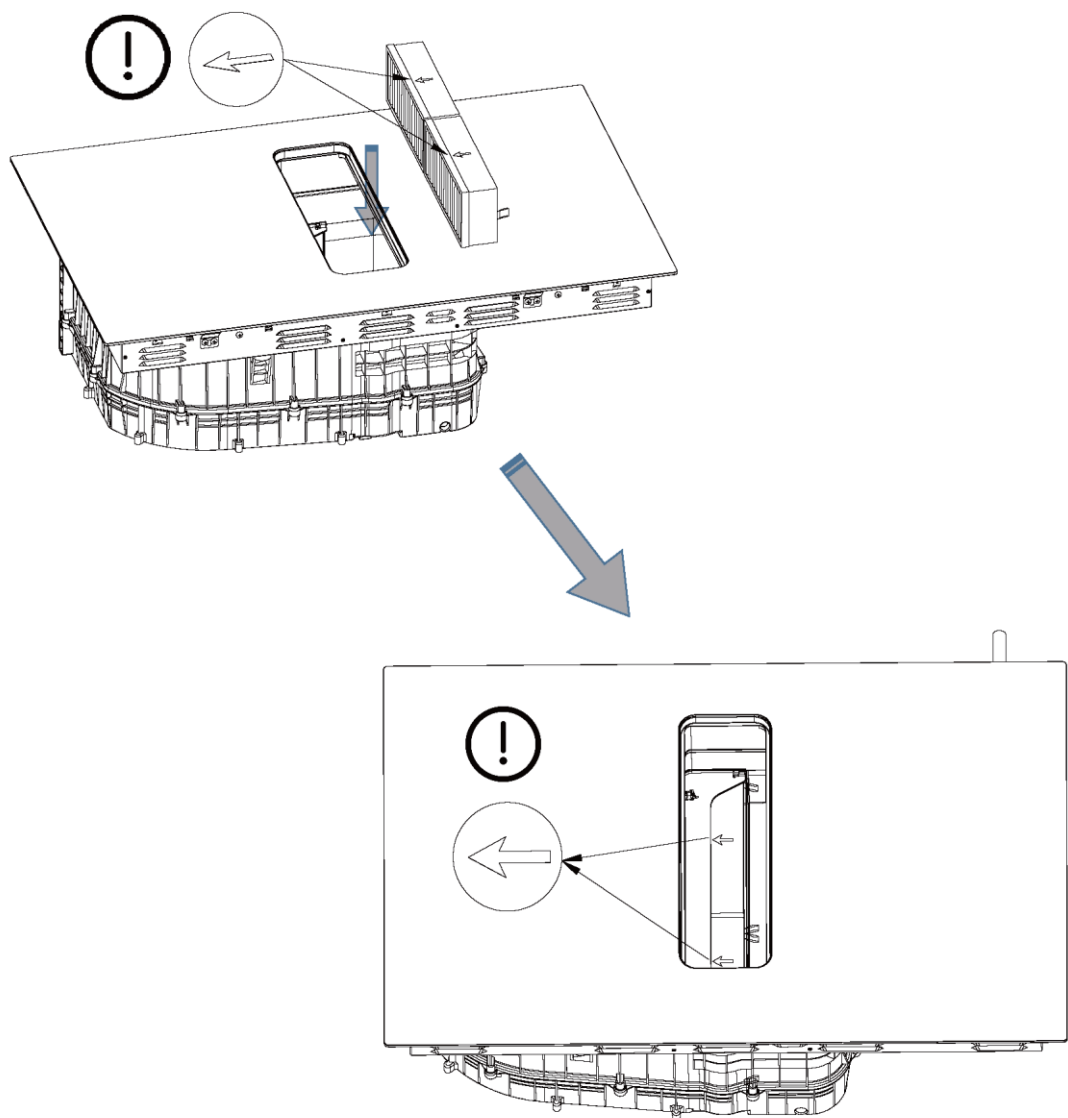
2x.d

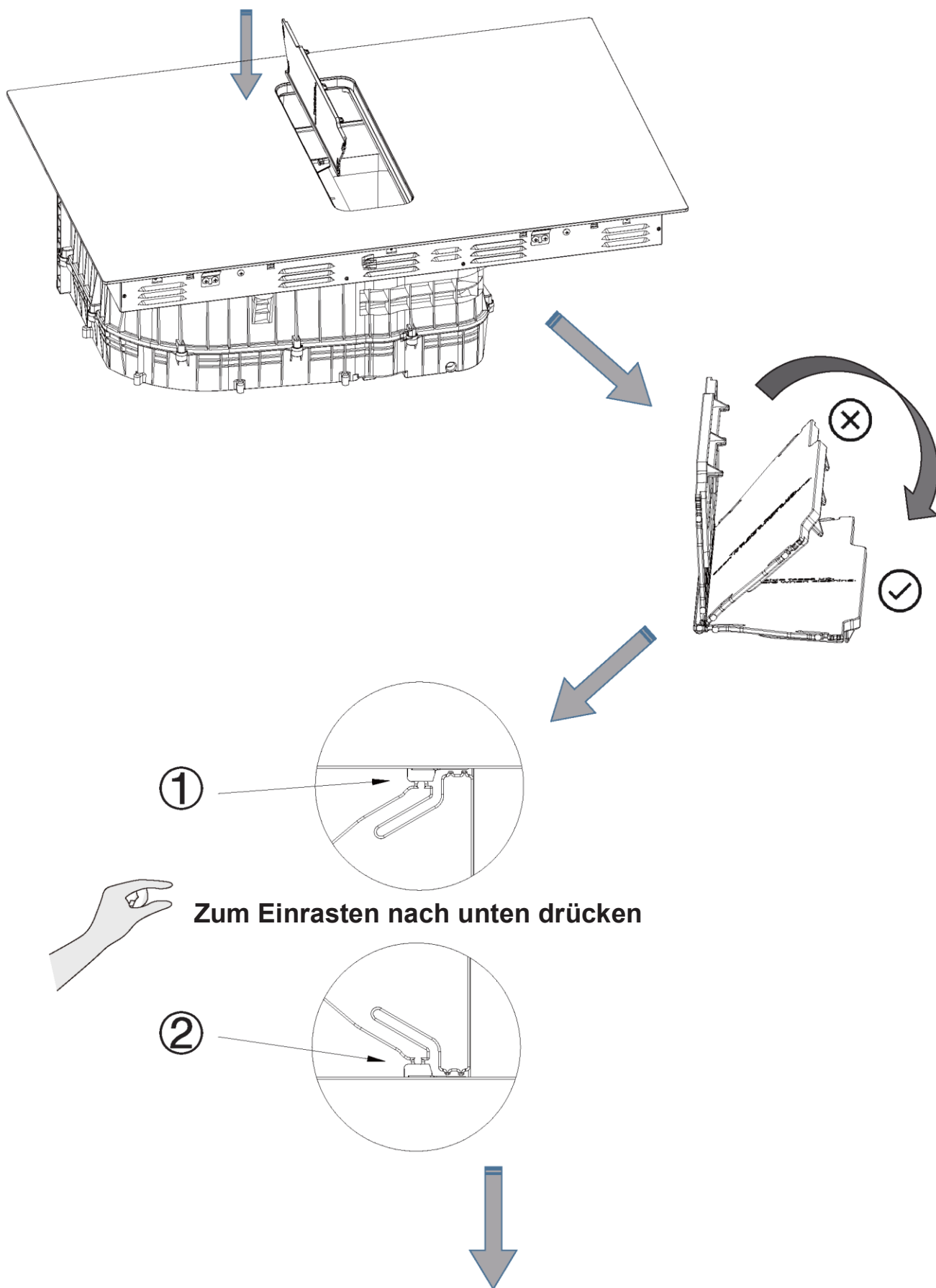


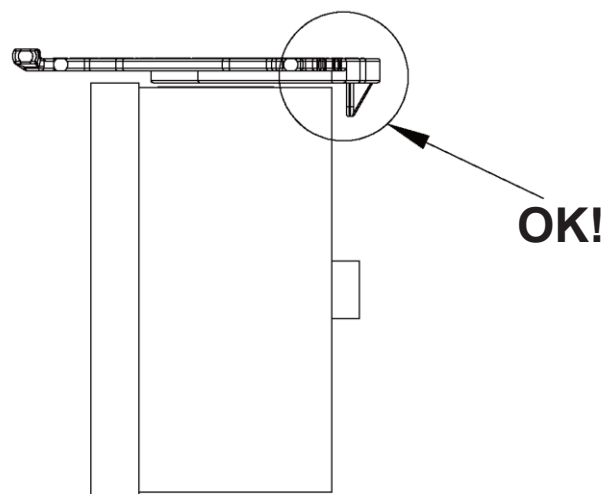
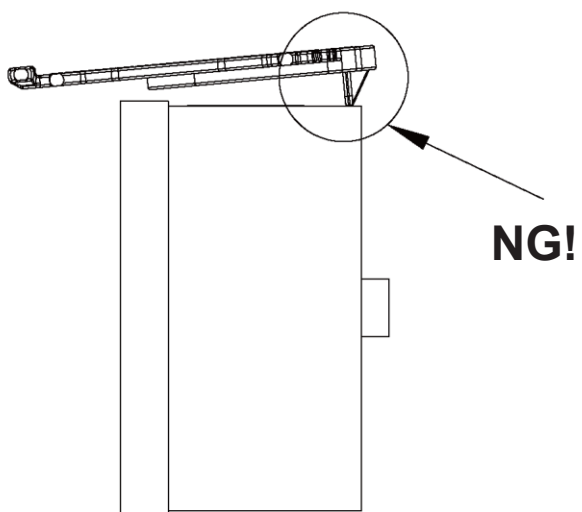
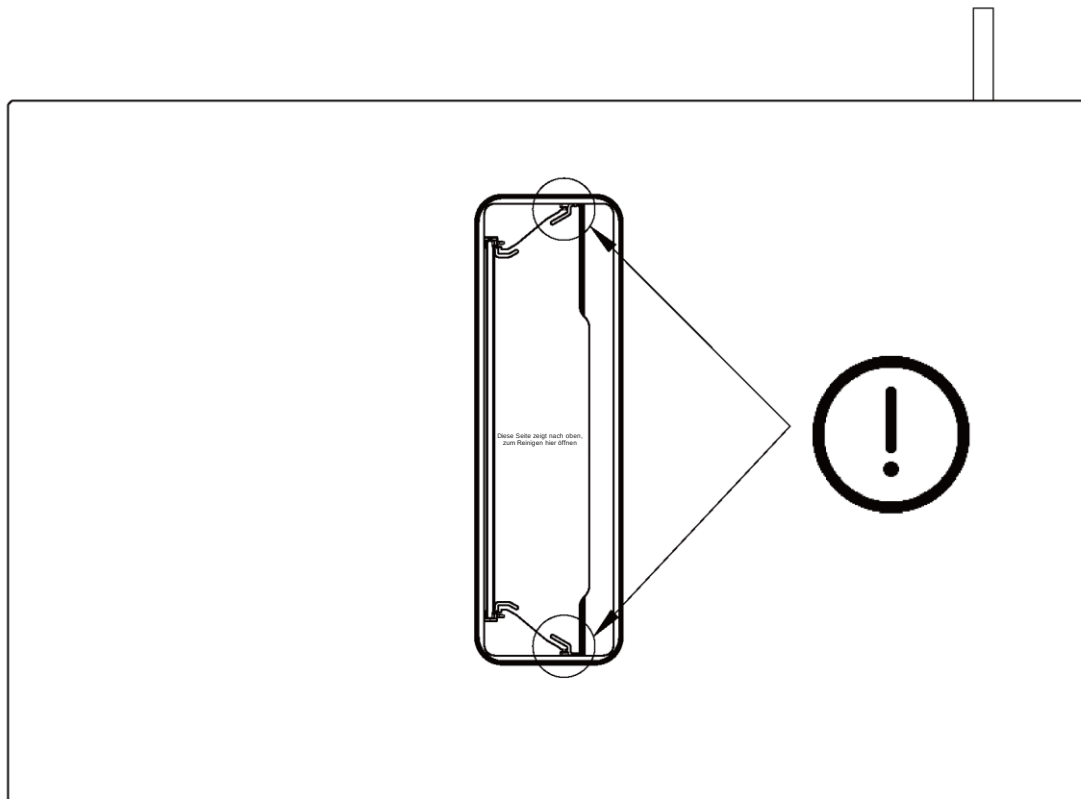




**Ziehen Sie die äußere transparente Folie ab,
bevor Sie das Desodorierungselement verwenden.**

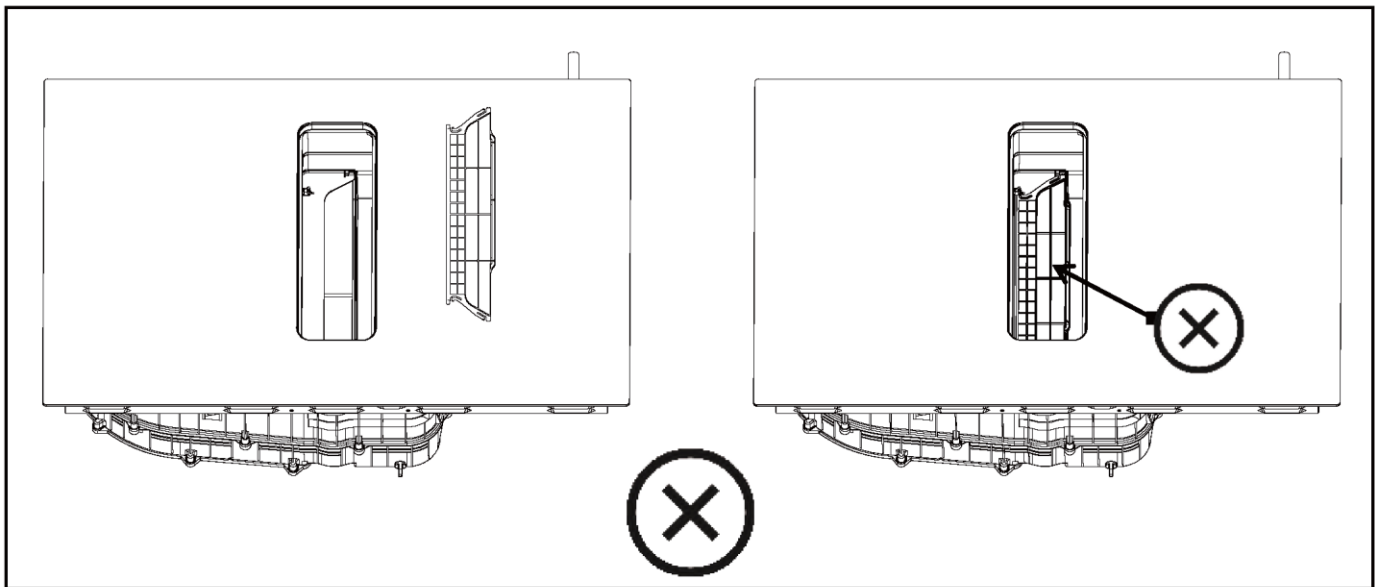
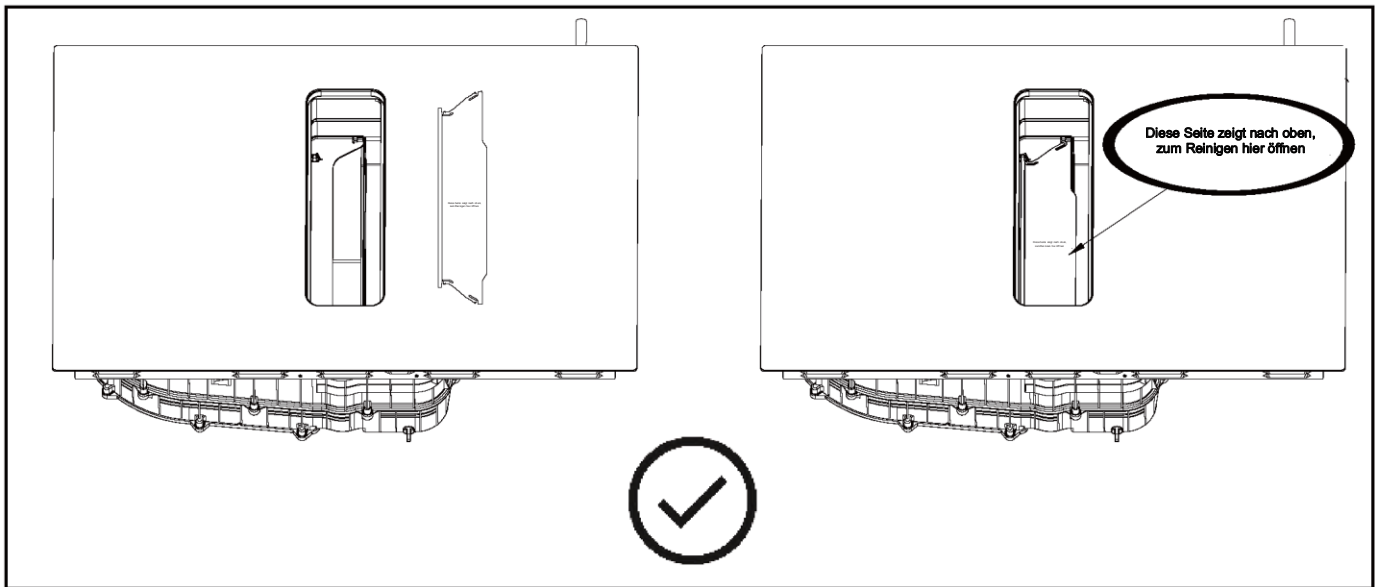
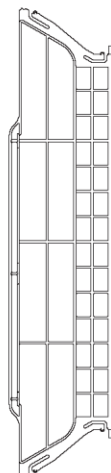






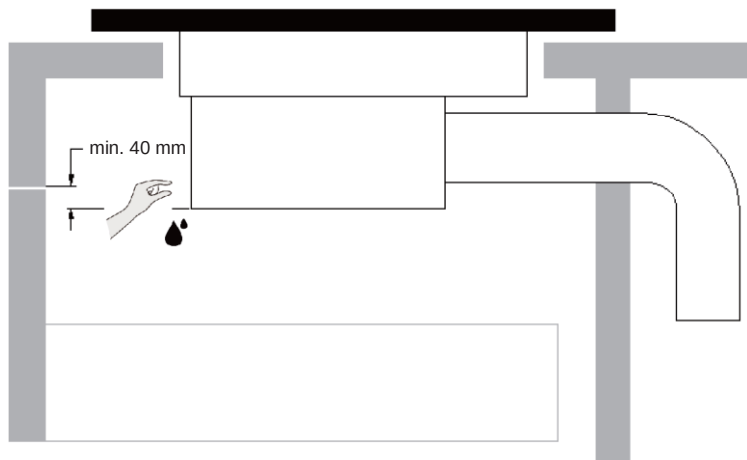


Diese Seite zeigt nach oben,
zum Reinigen hier öffnen



WARNUNG: Für ausreichende Belüftung sorgen

Um Flüssigkeiten bequem ablaufen lassen zu können, ist es notwendig, einen Mindestabstand von 40 mm zwischen dem Ablenblech und dem Boden des Kochfeldes einzuhalten. Beachten Sie die folgenden Anforderungen.



- ⚠ An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungslöcher. Sie **MÜSSEN** beim Einsetzen des Kochfeldes sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.
- ⚠ • Beachten Sie, dass der Kleber, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit dem Möbel verbindet, einer Temperatur von nicht unter 150 °C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
 - Die Rückwand, angrenzende und umgebende Flächen müssen daher einer Temperatur von 90 °C standhalten.

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass:

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

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

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

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise für die Umwelt

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Altgeräts:

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie WEEE (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte müssen bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektrogeräten abgegeben werden. Um diese Sammelsysteme zu finden, wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung und dem Recycling von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.



Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-Richtlinie RoHS (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Stoffe, die in der Richtlinie aufgeführt sind.

Informationen zur Verpackung

Die Verpackungsmaterialien des Produkts werden aus wiederverwertbaren Materialien in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



Merci d'avoir acheté une plaque à induction HAIER. Veuillez lire attentivement ce manuel d'instruction avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez-le dans un lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

SOMMAIRE

LETTRE DE REMERCIEMENT	553
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	554
PRÉSENTATION DU PRODUIT	562
MODE D'EMPLOI	564
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	572
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	576
DÉPANNAGE	581
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	585
INSTALLATION DU PRODUIT	587
ÉLIMINATION ET RECYCLAGE.....	621

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les consignes de sécurité suivantes ont pour but d'éviter les risques imprévus ou les dommages résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact et que l'appareil fonctionne en toute sécurité. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter le détaillant ou le revendeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte de garantie.

Explication des symboles

	Danger Ce symbole indique qu'il existe des dangers pour la vie et la santé des personnes en raison de la présence de gaz extrêmement inflammable.
	Avertissement de tension électrique Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.
	Avertissement Le mot de signallement indique un danger avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures graves voire mortelles.
	Mise en garde Le mot de signallement indique un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.
	Attention Le mot de signallement indique une information importante (par exemple, des dégâts matériels), mais pas un danger.
	Observer les instructions Ce symbole indique qu'un technicien ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément au mode d'emploi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/de mettre en service l'appareil et conservez-le à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour pouvoir le consulter ultérieurement !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson. Veuillez respecter scrupuleusement les instructions de ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages ou d'incendies causés par le non-respect des instructions contenues dans ce manuel. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique, pour la cuisson des aliments et l'extraction des fumées générées par la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple pour chauffer des pièces de la maison). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglages incorrects des commandes.

Le produit peut présenter des caractéristiques esthétiques différentes par rapport aux illustrations de ce manuel, mais les instructions d'utilisation, d'entretien et d'installation restent les mêmes. Ce manuel doit être conservé pour pouvoir être consulté à tout moment. En cas de vente, de transfert ou de déménagement, il doit rester avec le produit.

INSTALLATION

Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.
- -L'installation ou l'entretien doit être effectué(e) par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux règles de sécurité locales. Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre à l'appareil, encastré dans le meuble, d'être raccordé au réseau électrique.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire standard qui assure la déconnexion complète du réseau dans des conditions de surtension de catégorie III, conformément aux règles d'installation.
- N'utilisez pas de multiprises ni de rallonges. -Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne doivent plus être accessibles à l'utilisateur.

- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique : vérifiez sur la plaque signalétique (sur le fond de l'appareil) que la tension et la puissance correspondent aux valeurs du réseau et que la prise de courant est adaptée. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Avertissement : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.

- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- **AVERTISSEMENT** : il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Après utilisation, éteignez la plaque de cuisson à partir de son dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- Évitez les débordements ; lorsque vous faites bouillir ou chauffer des liquides, réduisez la puissance.
- Ne laissez pas les éléments chauffants allumés lorsque les casseroles et les poêles sont vides ou en l'absence de récipient.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez la zone correspondante.
- N'utilisez jamais de feuilles d'aluminium pour cuisiner et ne placez jamais directement des produits emballés avec de l'aluminium sur la surface de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.
- Ne faites jamais chauffer une boîte de conserve ou une canette contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable : elle pourrait exploser !

FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque pour la santé

- 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.
- Tenez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Risque de coupure

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-la toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez et ne laissez aucun objet magnétisable (par ex. cartes de crédit, cartes à mémoire) ou dispositif électronique (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous enlevez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.

- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque à induction car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface du verre à induction.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans une habitation et pour des applications similaires telles que : - les espaces de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; - les habitations rurales ; - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ou B&B.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir brûlants au cours de l'utilisation.
- Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- La pièce doit être correctement ventilée lorsque la hotte est utilisée en même temps que d'autres appareils de combustion, à gaz ou autre.
- La hotte doit être nettoyée régulièrement à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), en respectant scrupuleusement les instructions d'entretien.
- Le non-respect des règles de nettoyage de la hotte et de remplacement et de nettoyage du filtre peut entraîner un risque d'incendie.
- Il est strictement interdit de flamber les aliments. L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer un risque d'incendie ; la cuisson à la flamme doit donc être évitée en toutes circonstances. Des précautions supplémentaires doivent être prises lors de la friture pour éviter que l'huile ne surchauffe et ne s'enflamme.
- **MISE EN GARDE** : Lorsque la plaque de cuisson est allumée, les parties accessibles de la hotte peuvent devenir chaudes.
- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'extraction des fumées, les réglementations émises par les autorités locales doivent être strictement respectées.
- L'air extrait ne doit pas passer par les mêmes conduits que ceux utilisés pour l'extraction des fumées générées par la combustion de gaz ou d'autres types d'appareils de combustion. N'utilisez jamais la hotte si le gril n'a pas été correctement monté !
- Pour l'installation, utilisez uniquement les vis de fixation fournies avec le produit ou, si elles ne sont pas fournies, achetez le type de vis approprié. Utilisez des vis de la bonne longueur, comme indiqué dans le guide d'installation.

- Lorsque la hotte est utilisée avec d'autres appareils alimentés par de l'énergie non électrique, la pression négative de la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bar). Cela est possible lorsque l'air nécessaire à la combustion peut pénétrer par des ouvertures qui ne peuvent pas être fermées hermétiquement, par exemple des portes, des fenêtres, des boîtiers d'encastrement pour l'air entrant/extrait ou par d'autres moyens techniques. Un boîtier d'encastrement pour l'air entrant/extrait ne suffit pas à garantir le respect de la limite.
- Recommandations en vue d'une utilisation correcte visant à réduire l'impact sur l'environnement : Au début de la cuisson, allumez la hotte à la vitesse minimale et laissez-la allumée pendant quelques minutes, même après la fin de la cuisson. N'augmentez la vitesse que si les fumées et la vapeur générées sont importantes, et n'utilisez la fonction Boost que dans les cas extrêmes. Pour un fonctionnement optimal du système de réduction des odeurs, remplacez le(s) filtre(s) à charbon lorsque cela s'avère nécessaire.
- Pour garantir des performances optimales du filtre à graisse, nettoyez-le lorsque cela s'avère nécessaire. Pour améliorer l'efficacité et minimiser le bruit, utilisez le diamètre maximal de conduit indiqué dans ce manuel.
- Laisser cuire des matières grasses ou de l'huile sur une plaque de cuisson sans surveillance peut être dangereux et provoquer des incendies.
- Ne laissez jamais de l'huile ou des matières grasses chaudes sans surveillance.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (par exemple pour flamber) autour des filtres à graisse.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (par exemple, au bois ou au charbon), sauf si l'appareil de chauffage est muni d'un couvercle scellé et inamovible. Il ne doit pas y avoir d'étincelles.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, ne retirez le filtre à graisse ou le récipient de trop-plein qu'une fois que l'appareil a refroidi.
- Une légère odeur se dégage lors du déballage, mais elle disparaît rapidement.
- **AVERTISSEMENT** : utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi [RY1] ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- Les hottes de cuisine et autres extracteurs de fumées de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils alimentés au gaz ou à d'autres combustibles (y compris ceux situés dans d'autres pièces) en raison du reflux des gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte de cuisine ou d'un autre extracteur de fumées de cuisson, le fonctionnement des appareils à gaz doit être testé par une personne compétente afin de s'assurer qu'il n'y a pas de reflux des gaz de combustion.

- Il existe un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.
- MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation avec des appareils de cuisson.
- les réglementations sur l'évacuation de l'air doivent être respectées.
- MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec des plaques de cuisson au gaz.

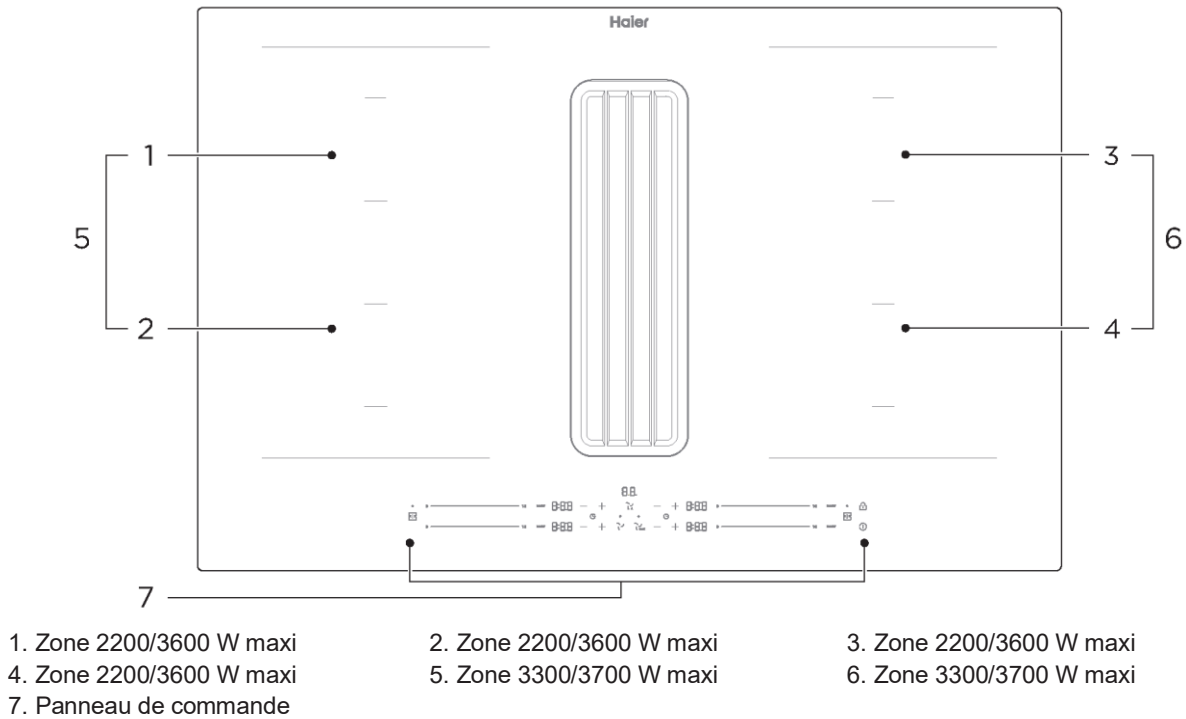
Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction avec hotte intégrée.

Nous vous conseillons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de comprendre parfaitement comme l'installer correctement et la faire fonctionner. Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe Installation.

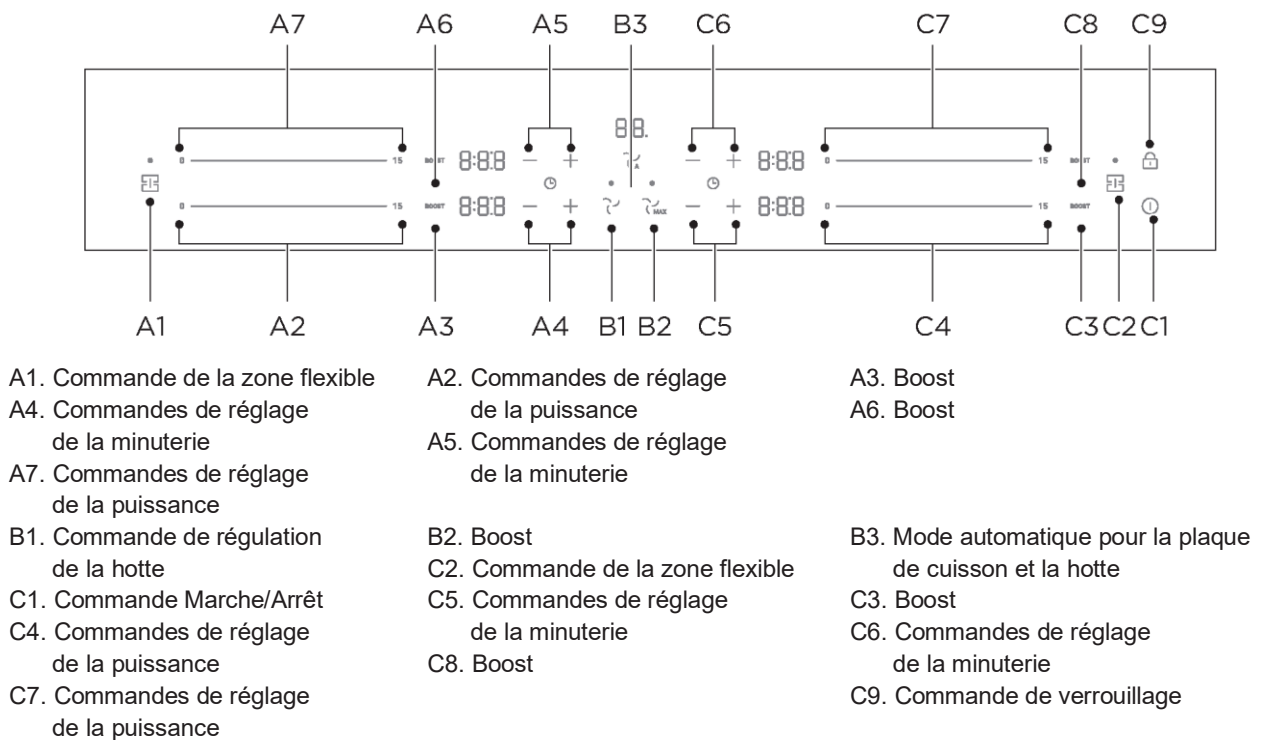
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant toute utilisation et conservez ce manuel d'instruction/d'installation pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Vue de dessus



Panneau de commande

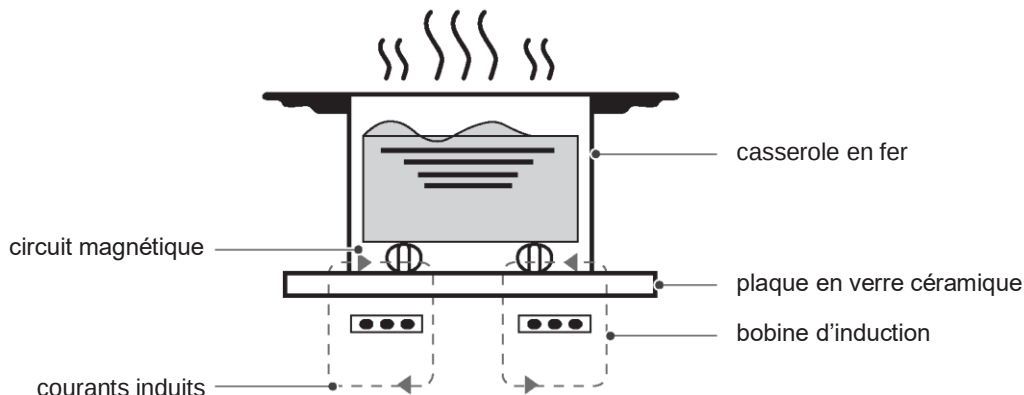


REMARQUE

Toutes les illustrations de ce manuel sont présentées à des fins d'explication uniquement. En cas de divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin, tenez compte de l'objet réel.

Théorie de fonctionnement

La cuisson à induction est une technologie de cuisson économique, efficace, pointue et sûre. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le chauffer.



Mode de fonctionnement

Vous pouvez utiliser votre appareil en mode extraction d'air ou en mode circulation d'air.

Mode extraction

L'air aspiré est nettoyé par les filtres à graisse et acheminé vers l'extérieur par un système de conduits.



L'air ne doit pas être rejeté dans un conduit de cheminée utilisé pour évacuer les fumées provenant d'autres appareils brûlant du gaz ou d'autres combustibles (ne s'applique pas aux appareils qui ne rejettent que l'air dans la pièce).

- Si l'air vicié doit être acheminé dans un conduit de fumée ou de gaz d'échappement qui ne fonctionne pas, vous devez obtenir l'accord du chauffagiste responsable.
- Si l'air vicié est acheminé à travers le mur extérieur, il convient d'utiliser un conduit télescopique.

Mode de filtration

L'air aspiré est nettoyé par les filtres à graisse et un filtre anti-odeurs, puis renvoyé dans la pièce.

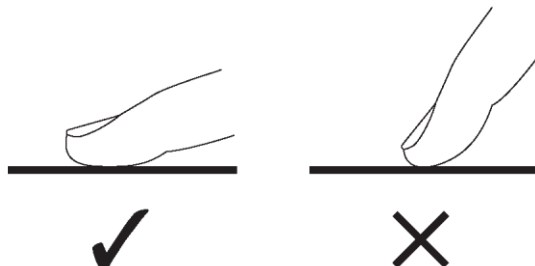


Pour capturer les odeurs en mode circulation d'air, vous devez installer un filtre anti-odeurs. Les différentes possibilités de fonctionnement de l'appareil en mode circulation d'air sont décrites dans notre catalogue. Vous pouvez également vous adresser à votre revendeur.

MODE D'EMPLOI

Commandes tactiles

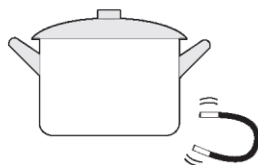
- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



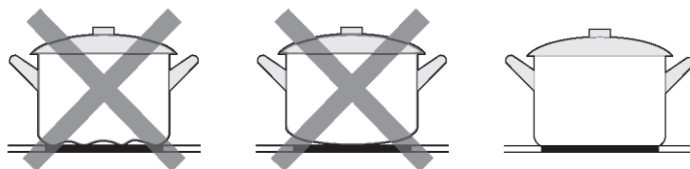
Sélection du bon ustensile de cuisson



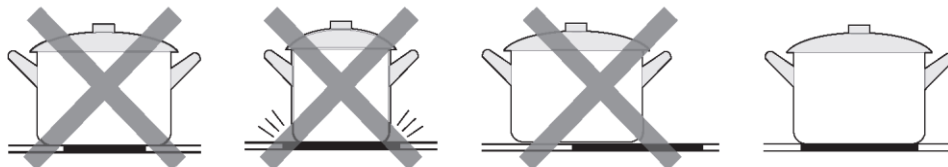
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction.
- Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique.
- Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
 2. Si  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.



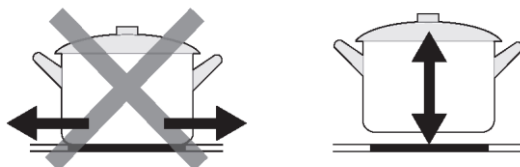
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



- 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. Une marmite mesurant moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



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



Comment l'utiliser

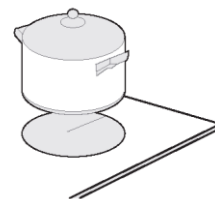
Commencer la cuisson

Touchez la commande Marche/Arrêt pendant 1 seconde. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « - » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



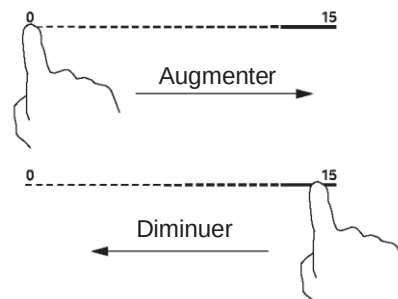
Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.

- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.



Si l'affichage fait clignoter  en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson.

L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

Contrôle manuel de la ventilation

Vous pouvez contrôler manuellement le réglage de la ventilation.

REMARQUE

L'utilisation d'ustensiles de cuisine hauts peut empêcher le système d'extraction de fonctionner de manière optimale.

Vous pouvez améliorer la puissance d'extraction en plaçant le couvercle sur l'ustensile de cuisson en l'inclinant.

Activation de la commande manuelle de ventilation

1. Lors de la mise sous tension, effleurez  pour activer le système de ventilation ;
2. Appuyez brièvement sur la touche de la hotte  pour changer de niveau en passant de 0 à 3, appuyez longuement sur la touche de la hotte  pendant 3 secondes pour fermer la hotte.
3. Effleurez  pour passer au niveau Boost.

Le système de ventilation est activé.

Modification ou désactivation de la commande manuelle de ventilation

1. Mise hors tension
2. Utilisez la touche de la hotte  pour régler le niveau à 0

Finir la cuisson

Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « 0 ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.



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



Fonction d'auto-allumage pour le système de ventilation

Le système de ventilation est divisé en modes manuel et automatique.

Le mode automatique peut être activé une fois que toute la plaque de cuisson est activée. Il sera automatiquement désactivé deux minutes après avoir entièrement éteint la plaque de cuisson.

Manuellement

Dans les états de mise sous tension, effleurez  ou . L'écran numérique affiche le niveau 0-3 ou b.

Automatiquement

Dans les états de mise sous tension, effleurez , l'écran numérique affiche A.

L'appareil désactive la fonction d'auto-allumage :

- 2 minutes après avoir éteint toutes les plaques de cuisson.
- lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

En effleurant la touche max. Assurez-vous que l'écran affiche l'action du bandeau.

MAX

Annulation de la fonction Boost

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction Boost.

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

0 ----- 15



- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 10 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau numérique max au bout de 10 minutes.
- Si la plaque de cuisson LF est réglée sur boost et que la plaque de cuisson LR est ensuite réglée sur boost, la plaque de cuisson LF LR est réglée sur le niveau 15.

Réglage de la ventilation intensive

- Le système de ventilation comporte des modes intensifs. Si vous activez les réglages intensifs, le système de ventilation fonctionne au maximum.
- Activation du réglage de la ventilation intensive.
- 1. Effleurez .
- 2. "b" s'affiche sur l'écran numérique.
- Modification ou désactivation du réglage de la ventilation intensive.
- Utilisez la touche  pour sélectionner le niveau de performance requis dans la zone de réglage ou réglez-le sur 0.

Démarrage automatique du système de ventilation

Si vous sélectionnez un niveau de puissance pour une zone de cuisson et que le démarrage automatique se déclenche. Le système de ventilation se met en marche à un niveau de puissance correspondant au niveau de puissance respectif des zones de cuisson.

Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément. Lorsqu'elle fonctionne comme une seule zone, la partie qui n'est pas couverte d'un ustensile de cuisson est automatiquement éteinte au bout de 8 secondes.
- Pour permettre une détection correcte des casseroles et une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisine doivent être correctement placés :
 - À l'avant ou à l'arrière de la zone flexible lorsque l'ustensile est de taille inférieure à 21 cm.
 - N'importe où avec des ustensiles de cuisine plus grands.

En tant que grande zone

Pour activer la zone flexible en tant que grande zone unique, appuyez simplement sur la commande de la zone flexible.



Le réglage de la puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

Pour ajouter une casserole supplémentaire, appuyez à nouveau sur les touches dédiées, afin de détecter l'ustensile de cuisson.

En tant que deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones indépendantes avec des réglages différents de la puissance, appuyez sur la commande de la zone flexible.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple, des enfants allumant par inadvertance les zones de cuisson).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande Verrouillage enfoncée pendant 3 secondes.	L'écran numérique affiche « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande Verrouillage enfoncée pendant 3 secondes.	

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

Fonction de gestion de la puissance

- Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
- Les plaques à induction sont en mesure de se limiter automatiquement pour fonctionner à un niveau de puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance

État : Régler la sécurité enfant à l'état d'arrêt

Conditions d'activation :

- 1) LR max Touche de sélection **MAX** du brûleur 3 secondes (+ signal sonore)
- 2) LF max Touche de sélection **MAX** du brûleur 3 secondes (+ signal sonore)

Configuration de fonctionnement :

Configuration de fonctionnement :

P0	
74	00

Pour passer à un autre niveau

1) Sélectionner la valeur limite de puissance à l'aide de la touche de verrouillage  (la plage de sélection de la valeur limite de puissance dépend des caractéristiques).

Il existe 5 niveaux de puissance, de « 2,8 kW » à « 7,4 kW ». L'écran numérique LR et RF affichera l'un d'entre eux.
« 28 00 » : la puissance maximale est de 2,8 kW.
« 35 00 » : la puissance maximale est de 3,5 kW.
« 45 00 » : la puissance maximale est de 4,5 kW.
« 58 00 » : la puissance maximale est de 5,8 kW.
« 74 00 » : la puissance maximale est de 7,4 kW.

Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance

Après avoir sélectionné la valeur de la limite de puissance, utilisez la touche de mise hors tension (1) pour confirmer.

La plaque sera alors éteinte.

Commande de la minuterie

- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
- La durée maximale correspond à la durée de fonctionnement par défaut du niveau de fonctionnement actuel, voir le tableau des durées de fonctionnement par défaut.

Réglage de la minuterie pour éteindre des zones de cuisson

Régler une zone

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.



Réglez le temps en touchant la commande « 0 » de la minuterie.

Astuce : touchez la commande « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Appuyez de manière prolongée sur la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



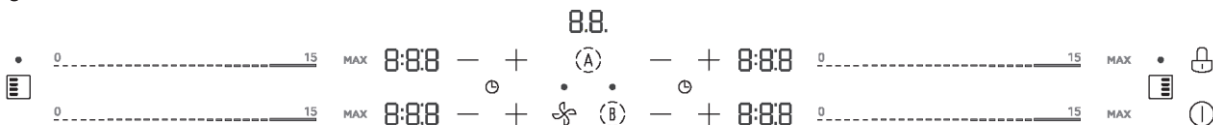
Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

0:30

Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

Régler plusieurs zones :

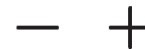
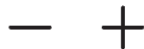
Les étapes de réglage de plusieurs zones sont semblables aux étapes de réglage d'une zone ;
Le temps de chaque zone de chauffage est réglé et affiché de manière indépendante.
L'affichage sera le suivant :



Annuler la minuterie

Régler la valeur de temporisation correspondant à la zone à chauffer sur 0:00.

Effleurez et maintenez la commande de minuterie « - » et « + » pendant 1 seconde, la minuterie sera supprimée.



REMARQUE

- 1) Le réglage manuel du temps ne peut pas dépasser la durée par défaut de la tête de la cuisinière. Si la valeur du niveau actuel est réduite après le réglage de la durée maximale de temporisation, la durée de temporisation passe automatiquement à la durée maximale par défaut du niveau actuel lorsque la durée de temporisation est supérieure à la durée de fermeture par défaut du niveau actuel.
- 2) Sous l'état d'affichage du temps, cliquez une fois sur le curseur pour afficher le niveau de chauffage actuel. Après être entré dans le mode d'affichage du niveau, cliquez ou faites glisser le curseur pour régler le niveau.

Temps de fonctionnement par défaut

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction et votre hotte. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Plaque à induction :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de fonctionnement par défaut (min)	480	480	480	360	360	360	240	240	240
Niveau de puissance	10	11	12	13	14	15			
Minuterie de fonctionnement par défaut (min)	120	120	120	90	90	90			

Hotte :

Niveau de puissance	1	2	3
Minuterie de fonctionnement par défaut (min)	480	240	120



Les personnes portant un pacemaker doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction et votre hotte

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe 'Consignes de sécurité'.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque à induction.
- Réglage du mode de fonctionnement.

L'appareil est livré avec un mode d'extraction d'air préréglé.

Si vous souhaitez passer du mode extraction d'air au mode circulation d'air, vous pouvez suivre les étapes ci-dessous :

1. Entrer dans les réglages du mode hotte

État : Régler la sécurité enfant à l'état d'arrêt.

Conditions d'activation :

Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes (+ signal sonore), et l'écran numérique LF affichera « ou » ou « In », en utilisant la touche de verrouillage  pour changer de mode ;

Si l'appareil est en mode d'extraction d'air et que l'écran numérique LF affiche « ou », utilisez la touche Marche/Arrêt  pour confirmer et allumer l'appareil ;

Si l'appareil est en mode circulation d'air et que l'écran numérique LF affiche « In », utilisez la touche Marche/Arrêt  pour confirmer et allumer l'appareil ;

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

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

Astuces de cuisson

- Quand la nourriture commence à bouillir, baissez la température.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.

Faire mijoter, cuire du riz

- Un liquide frémit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles commencent à monter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clef pour obtenir des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous pouvez également cuisiner des sauces à base d'œuf et épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris cuire du riz avec la méthode de l'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuire des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude puis placez la viande dans la poêle chaude.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de comment vous l'aimez. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson, plus il est ferme plus il sera bien cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il s'assouplisse et devienne tendre avant de le servir.

Pour faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les aliments doivent revenir rapidement.
Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Détection des petits articles

Quand une casserole d'une taille non adaptée ou non magnétique (par ex. aluminium) ou un autre petit élément (par ex. couteau, fourchette, clef) a été laissé sur la plaque, la plaque passe automatiquement en mode veille en 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Réglages de la chaleur

Les réglages ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile de cuisson et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages les plus adaptés à vos besoins.

Réglage de la chaleur	Pertinence
1-2	- réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments - faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement - faire mijoter délicatement - tiédir lentement
3 - 5	- réchauffer - faire frémir rapidement - cuisiner du riz
6 - 11	pancakes
12 - 13	- friture - cuire des pâtes
15/P	- faire sauter des aliments - saisir - amener la soupe à ébullition - faire bouillir de l'eau

Avant de placer les étriers de fixation

L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage).
Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

MISES EN GARDE

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés.
Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
2. La plaque ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou séchoir car l'humidité peut endommager les parties électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de la plaque doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

Branchement de la plaque sur le secteur

 Cette plaque de cuisson ne doit être branchée sur le secteur que par une personne qualifiée pour cela.

Avant de brancher la plaque sur le secteur, contrôlez que :

1. Le système de câblage de l'habitation est adapté à la puissance de la plaque de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections des câbles électriques peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

Pour brancher la plaque sur le secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

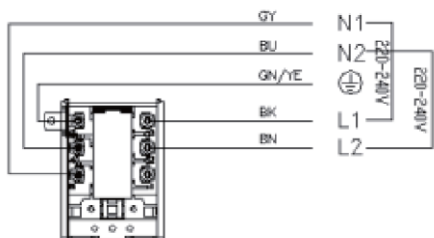
Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse jamais 75 °C.

 Faites effectuer un contrôle par un électricien pour savoir si le système de câblage de l'habitation est adapté sans avoir à apporter de modifications.

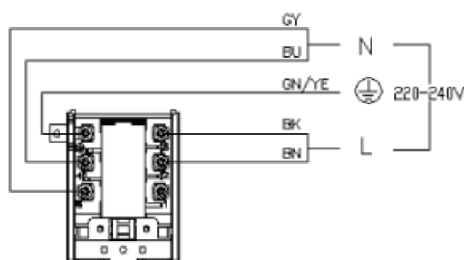
Les modifications ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.



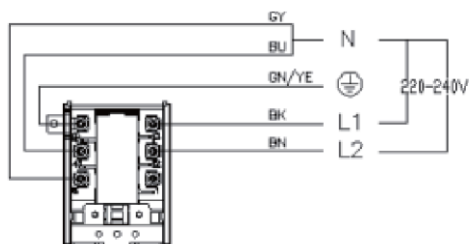
- Si le nombre total d'unités de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au secteur au moyen d'un branchement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.
- Si le câble est abîmé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un agent du service après-vente qui utilise des outils spéciaux pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par des techniciens agréés.



220-240 V/380-415 V



220-240 V 1N~



220-240 V/380-415 V



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

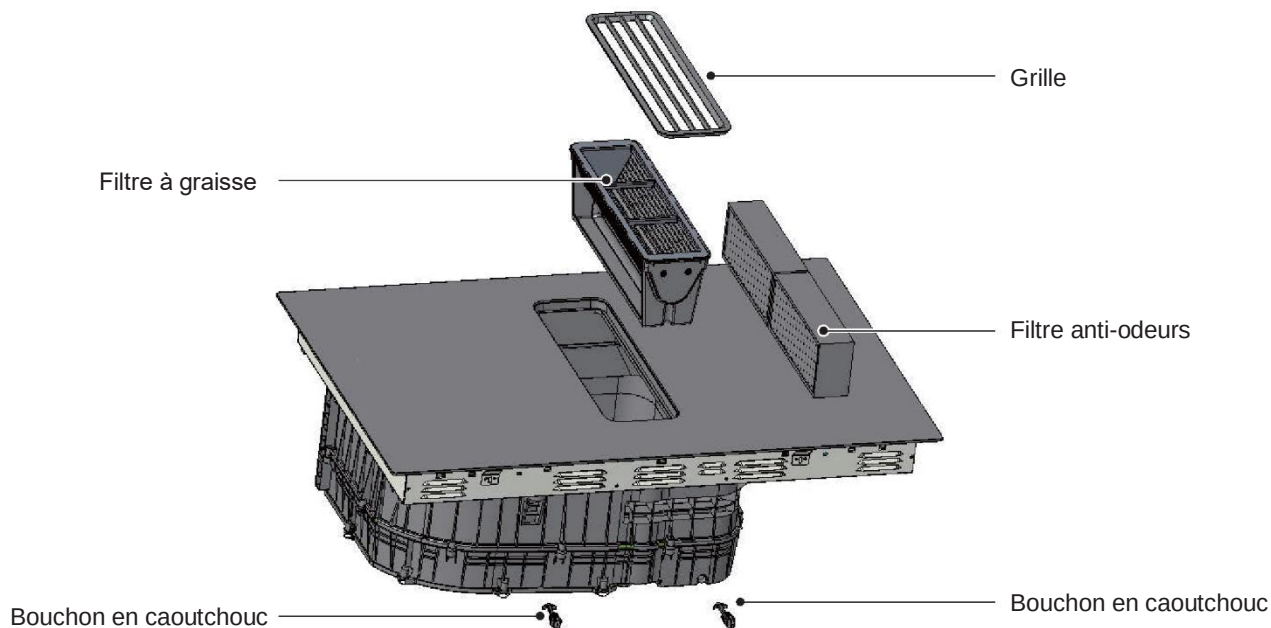
Pour que votre appareil fonctionne efficacement pendant longtemps, il est important de le nettoyer et de l'entretenir soigneusement.

Nettoyage de la plaque de cuisson

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre).	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyant pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• Lorsque la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récurer, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre.	Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les 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.	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez parfaitement la zone avec du papier absorbant. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

Composants à nettoyer ou à remplacer

La vue d'ensemble suivante montre les composants de l'appareil que vous devez remplacer ou nettoyer.

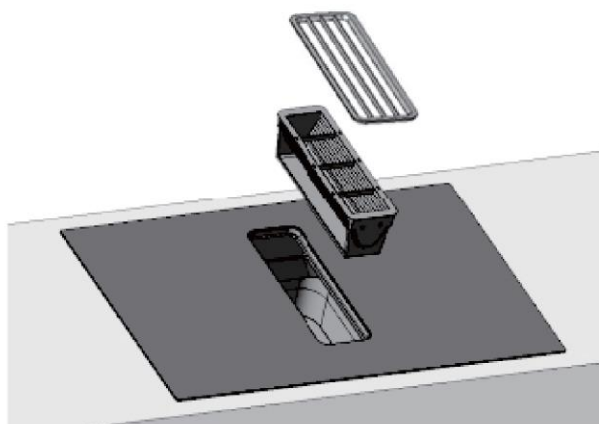


Remplacement du filtre anti-odeurs

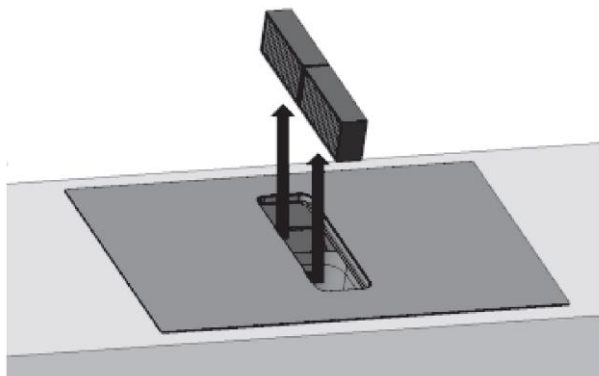
Remplacez régulièrement le filtre anti-odeurs.

● REMARQUE

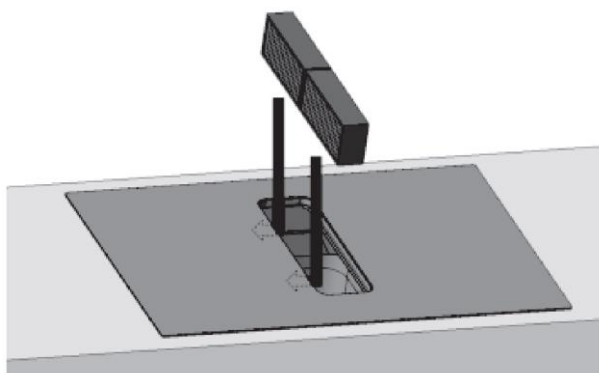
- Vous pouvez vous procurer des filtres anti-odeurs auprès des revendeurs spécialisés ou du service clientèle.
- 1. Pour les maintenir en bon état de fonctionnement, n'utilisez que des filtres de rechange d'origine.
- 2. ATTENTION !
La chute des filtres à graisse et de la grille peut endommager la plaque de cuisson située en dessous.
Retirez la grille et le filtre à graisse et mettez-les au rebut de manière appropriée.
- De la graisse peut s'accumuler au fond du récipient. Maintenez le filtre à graisse à niveau pour éviter que la graisse ne s'écoule.



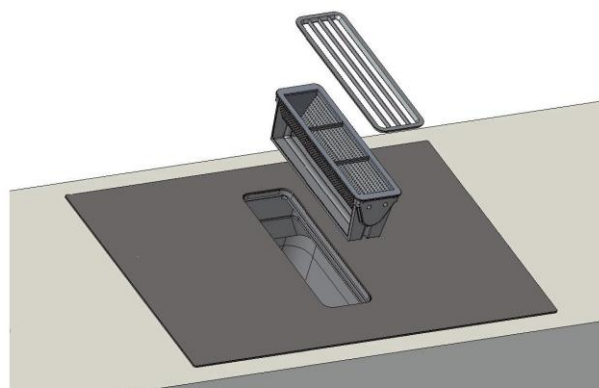
3. Retirez les deux filtres anti-odeurs et mettez-les au rebut de manière appropriée.



4. Insérez deux filtres anti-odeurs dans la partie gauche de l'appareil.



5. Insérez le filtre à graisse et couvrez la grille.



Réinitialisation de l'indicateur de saturation

1. Remplacez le filtre anti-odeurs.
2. En état d'arrêt, appuyez longuement sur la touche de verrouillage pendant 3 secondes pour passer à l'état de verrouillage.
3. Appuyez longuement sur la touche  pendant 3 secondes pour réinitialiser les filtres anti-odeurs, l'écran de la hotte affiche alors « CL ».

Nettoyage de la grille et des filtres à graisse

Les filtres à graisse filtrent la graisse des vapeurs de cuisson. Pour le maintenir en bon état de fonctionnement, vous devez nettoyer régulièrement le filtre à graisse.

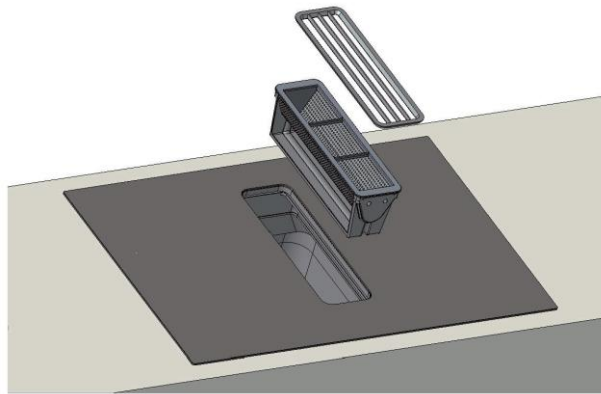
AVERTISSEMENT...Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Nettoyez régulièrement les filtres à graisse.
- Ne travaillez jamais avec des flammes nues à proximité de l'appareil (p. ex. pour flamber).
- N'installez pas l'appareil à proximité d'un appareil de chauffage à combustible solide (p. ex. à bois ou à charbon), à moins que l'appareil de chauffage ne soit muni d'un couvercle scellé et inamovible. Il ne doit pas y avoir d'étincelles.

1. ATTENTION !

- La chute des filtres à graisse peut endommager la plaque de cuisson située en dessous.
(Il est recommandé de nettoyer le filtre à graisse tous les 7 jours)
- Retirez la grille et le filtre à graisse et mettez-les au rebut de manière appropriée.
- De la graisse peut s'accumuler au fond du récipient. Maintenez le filtre à graisse à niveau pour éviter que la graisse ne s'écoule.



2. Nettoyez la grille.

- Voir le chapitre « Nettoyage manuel des filtres à graisse ou de la grille »

3. Nettoyez les filtres à graisse.

- Voir le chapitre « Nettoyage manuel des filtres à graisse ou de la grille »
 - Voir le chapitre « Nettoyage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle »
4. Si nécessaire, retirez les filtres anti-odeurs ou les filtres acoustiques et nettoyez l'appareil de l'intérieur.
 - Voir le chapitre « Remplacement du filtre anti-odeurs »
 5. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les et veillez à ce que l'alimentation du réservoir de trop-plein ne soit pas bloquée.
 6. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau savonneuse et un torchon.
 7. Après le nettoyage, réinsérez le filtre à graisse métallique séché.

Nettoyage manuel des filtres à graisse ou de la grille

1. Trempez le filtre à graisse ou la grille dans de l'eau chaude savonneuse.
2. Utilisez une brosse pour nettoyer le filtre à graisse ou la grille.
N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins.
Utilisez un solvant spécial pour graisses en cas de salissures tenaces.
3. Rincez soigneusement les filtres à graisse.
4. Laissez les filtres à graisse s'égoutter.

Nettoyage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle

1. Placez les filtres à graisse dans le lave-vaisselle et ne les bloquez pas.
Pour un nettoyage optimal, placez le filtre à graisse du côté du filtre dans le lave-vaisselle.
Ne nettoyez pas les filtres à graisse très sales avec des ustensiles.
N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, acides ou alcalins.
2. Démarrez le lave-vaisselle.
Choisissez une température ne dépassant pas 70 °C.
3. Laissez les filtres à graisse s'égoutter.

Nettoyage de la cavité et de l'évacuation

Le bouchon en caoutchouc permet d'évacuer les liquides ou les objets qui pénètrent dans l'appareil par le haut. Exigence : l'appareil a refroidi et le témoin de chaleur résiduelle s'est éteint.

1. Retirez le bouchon en caoutchouc d'une main et tenez la poubelle de l'autre, évacuez les liquides ou les objets par le bouchon en caoutchouc.
2. Assurez-vous que l'alimentation du bouchon en caoutchouc n'est pas bloquée avant de le remettre en place.
Une fois l'appareil refroidi, retirez tout objet ayant pénétré dans l'appareil. Pour ce faire, retirez le filtre à graisse.

DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants présentent les causes possibles et des conseils pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux ci-dessous afin de gagner du temps et d'économiser l'argent que pourrait coûter un appel au centre de service.

Problème	Causes possibles	Que faire !
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque vitrocéramique soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe « Utilisation de votre plaque vitrocéramique » pour consulter les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquètements.	Cela peut être dû à la construction de votre ustensile de cuisson (des couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la plaque de cuisson de la surface de travail.

Problème	Causes possibles	Que faire !
E1, E2, E7	Panne du capteur de température.	Veuillez contacter le fournisseur.
E3, E4	Capteur de température de la panne IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
EU	La connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation a échoué.	Veuillez contacter le fournisseur.
EL, EH	Tension d'alimentation anormale	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
C1	La température du capteur de la plaque en vitrocéramique est élevée.	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.
C2	La température du capteur d'IGBT est élevée	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.
F5	Panne du ventilateur de refroidissement	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.
B3	Température anormale dans le système de ventilation	Veuillez redémarrer après avoir laissé refroidir le moteur à induction.
B5	Échec du démarrage du système de ventilation	Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers dans la hotte et remettez-la en marche.
B7	Échec du démarrage du système de ventilation	Veuillez contacter le fournisseur.
Bd	La communication entre la carte d'affichage et la carte de pilotage de la hotte est défaillante.	Veuillez contacter le fournisseur.
EF	Plusieurs touches de fonction sont actionnées en même temps	Nettoyez le panneau de commande.
FC	Conseils pour le remplacement des filtres	Veuillez remplacer la grille du filtre en vous référant au guide de remplacement de la grille du filtre.

Le code de panne se produit pendant l'utilisation du client et la solution ;

Code de panne	Problème	Solution
Réparation automatique		
EL, EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
C1	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
C2	Température élevée d'IGBT	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
B3	Le courant de la carte de pilotage de la hotte est anormal.	Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
B7	Le conduit d'air du système de ventilation est complètement bloqué.	Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers dans la hotte et remettez-la en marche.
Aucune réparation automatique		
E2	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique- -court-circuit.	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
E1	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique-circuit ouvert.	
E7	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique — non valide.	
E4	Panne du capteur de température d'IGBT - court-circuit.	Remplacez la carte d'alimentation.
E3	Panne du capteur de température d'IGBT - circuit ouvert.	
B5	Erreur du système de ventilation.	Remplacez la carte d'entraînement de la hotte ou le moteur.
Bd	La communication entre la carte d'affichage et la carte de pilotage de la hotte est défectueuse.	Remplacez le pilote de la hotte, la carte d'alimentation ou la carte d'affichage et vérifiez si le câble de branchement est endommagé.

Panne et solution spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Absence de courant.	Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise et que celle-ci fonctionne.	
	Panne de branchement de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionner ou l'affichage des LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume mais la plaque ne chauffe pas.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante pourrait être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent d'air pourrait être obstrué.	
	Vérifiez s'il y a un problème au niveau du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La cuisson s'arrête à l'improviste durant le fonctionnement et l'afficheur clignote en indiquant « <u>u</u> ».	Le type de casserole est incorrect.	Utilisez la casserole adaptée (reportez-vous au mode d'emploi).	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale. Appuyez sur la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson situées du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront « <u>u</u> ».	Panne de branchement de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes.

Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plaque de cuisson	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 380-415 V 3N~ 50 Hz ou 60 Hz
Puissance électrique installée	7400 W
Taille du produit PxlxH (en mm)	800X520X230
Dimensions du produit encastré Ax B (en mm)	750X490
Moteur	BLDC

Étiquette énergie

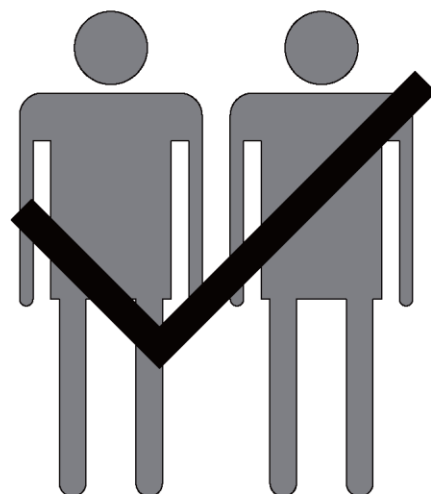
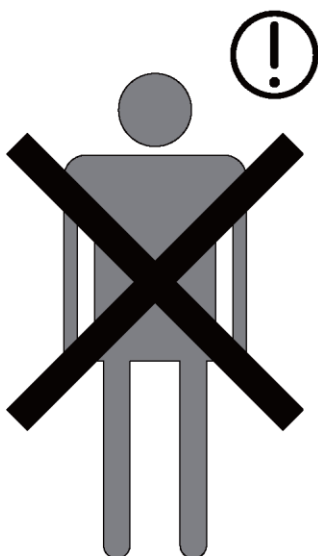
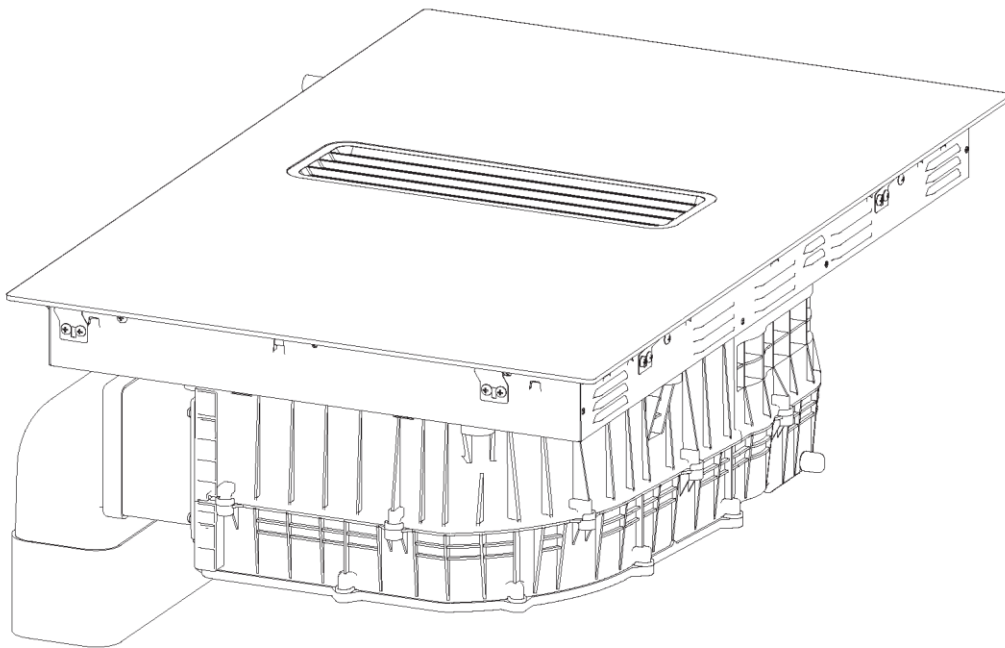
Fabricant	Haier		
Identification du modèle	HAIH82MTMCE / HAIH82MTMCF		
	Symbole	Valeur	Unité
Type de plaque de cuisson	Plaque électrique		
Nombre de zones de cuisson	Deux zones		
Technologie de chauffage	Cuisson à induction		
Diamètre de la surface utile de la zone de cuisson Ø	Ø	-	cm
Diamètre de la surface utile de cuisson L*I	L I	Zone gauche : 37,5*20,5 Zone droite : 37,5*20,5	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson	CE _{cuisson électrique}	Zone gauche : 185 Zone droite : 188	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la plaque de cuisson	CE _{plaque électrique}	186	Wh/kg
Consommation d'énergie			
Consommation annuelle d'énergie	AEC _{hotte}	31,4	kWh/a
Classe d'efficacité énergétique	-	A	-
Indice d'efficacité énergétique	EEI _{hotte}	50,2	-
Efficacité de la dynamique des fluides	FDE _{hotte}	28,3	-
Classe d'efficacité de la dynamique des fluides	-	A	-
Éclairage			
Efficacité de l'éclairage	LE _{hotte}	N/A	lux/W
Classe d'efficacité lumineuse	-	N/A	-

	Symbole	Valeur	Unité
Filtrage des graisses			
Efficacité du filtrage des graisses	GFE _{hotte}	79,1	%
Classe d'efficacité du filtrage des graisses	-	C	-
Volume d'air (extraction par conduit)			
Débit d'air maximal au réglage le plus bas en utilisation normale	-	327	m/h
Débit d'air maximal au réglage le plus élevé en utilisation normale	-	518	m/h
Débit d'air maximal au réglage Boost	-	645	m/h
Bruit (extraction par conduit)			
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage le plus bas	-	57	dB
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage le plus élevé	-	65	dB
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage Boost	-	70	dB
Consommation d'énergie			
Consommation d'énergie à l'arrêt	Po	0,42	l
Consommation d'énergie en mode veille	Ps	N/A	l
Volume d'air (extraction par recirculation)			
Débit d'air maximal au réglage le plus bas en utilisation normale	-	355	m/h
Débit d'air maximal au réglage le plus élevé en utilisation normale	-	468	m/h
Débit d'air maximal au réglage Boost	-	520	m/h
Bruit (extraction par recirculation)			
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage le plus bas	-	62	dB
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage le plus élevé	-	67	dB
Émissions acoustiques aériennes de puissance acoustique pondérée A au réglage Boost	-	70	dB

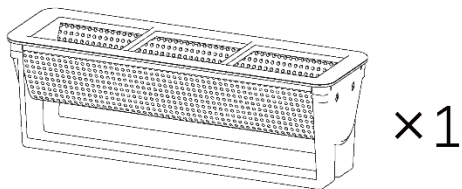
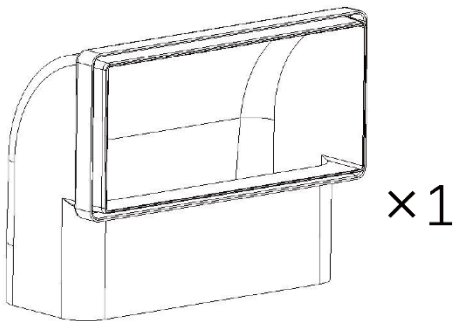
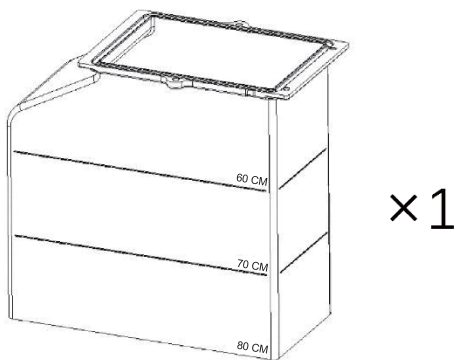
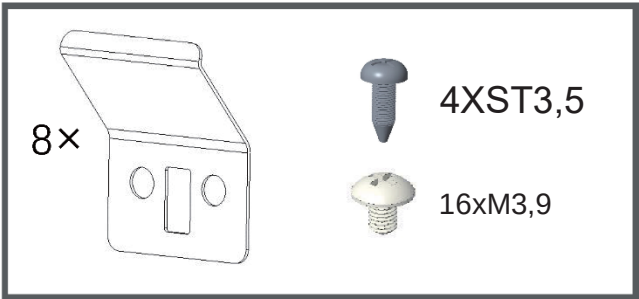
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

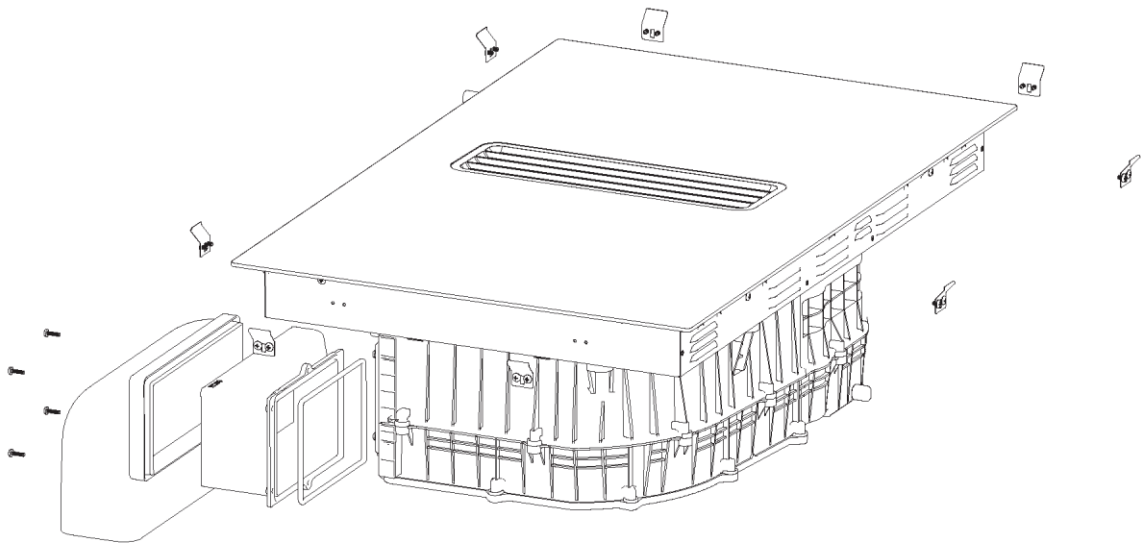
Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction		
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1 & 2 & 3 & 4	120	200
Zones flexibles	120	220*380

INSTALLATION DU PRODUIT

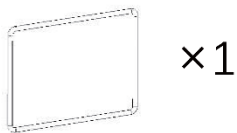


Accessoires d'installation, évacuation vers l'extérieur

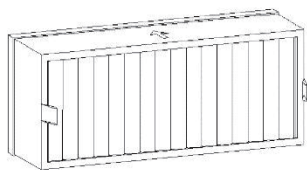
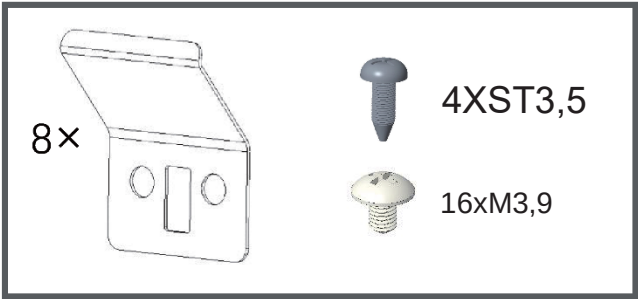




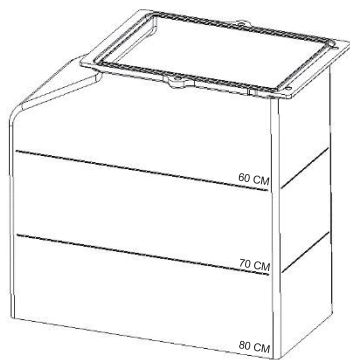
Accessoires d'installation, évacuation vers l'intérieur



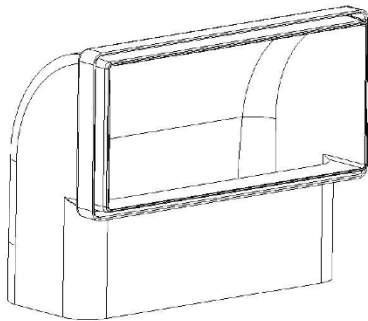
×1



×2



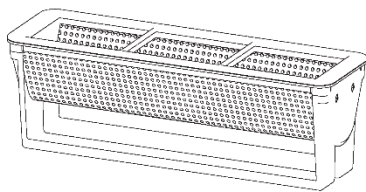
×1



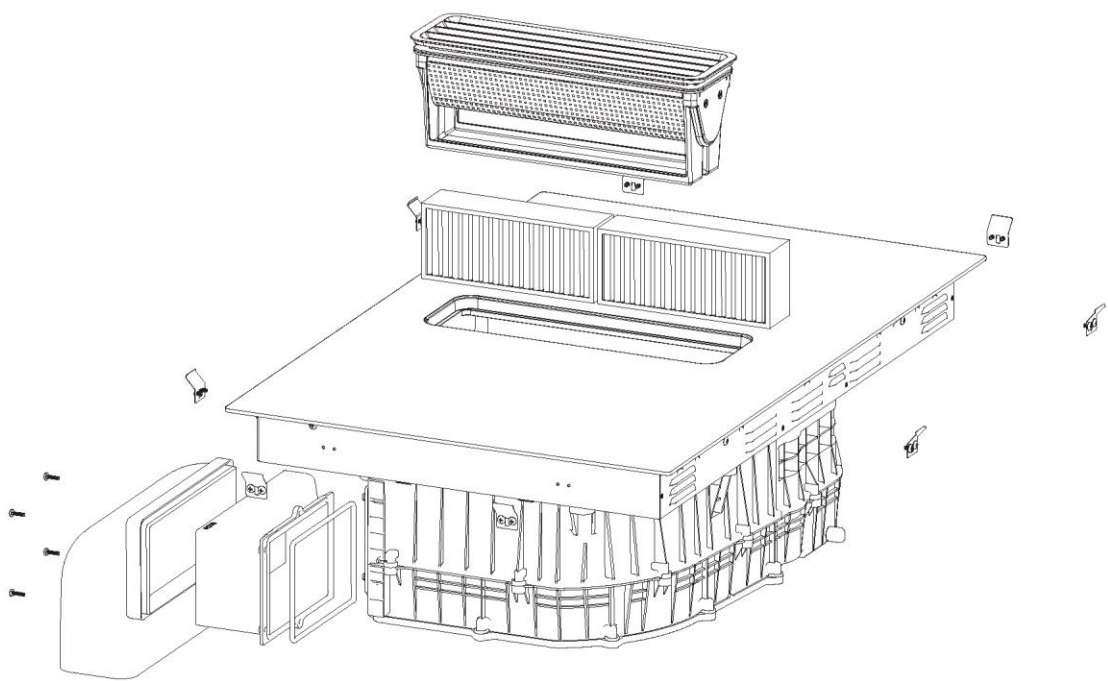
×1



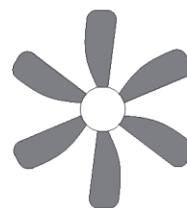
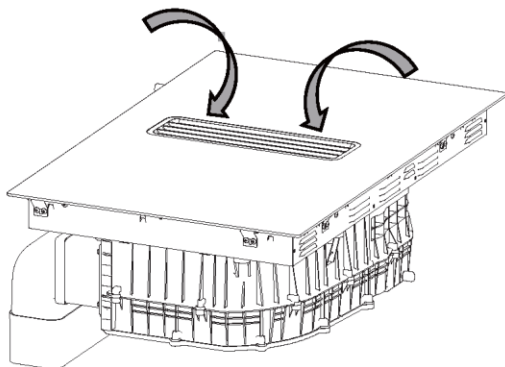
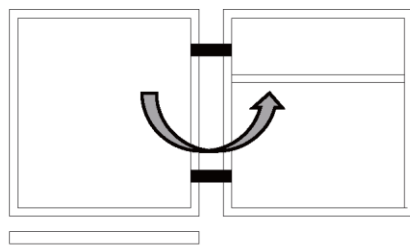
×1



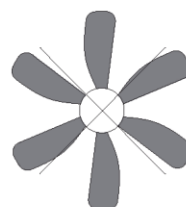
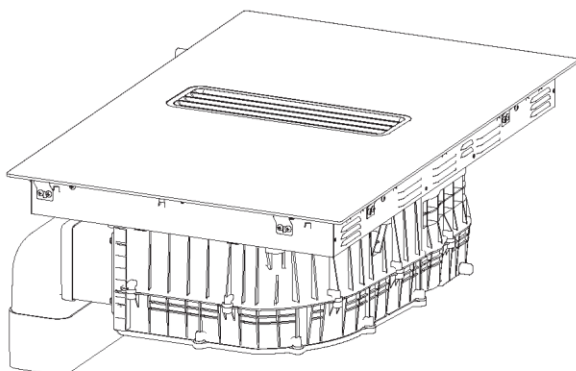
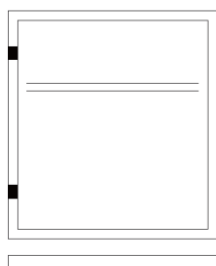
×1

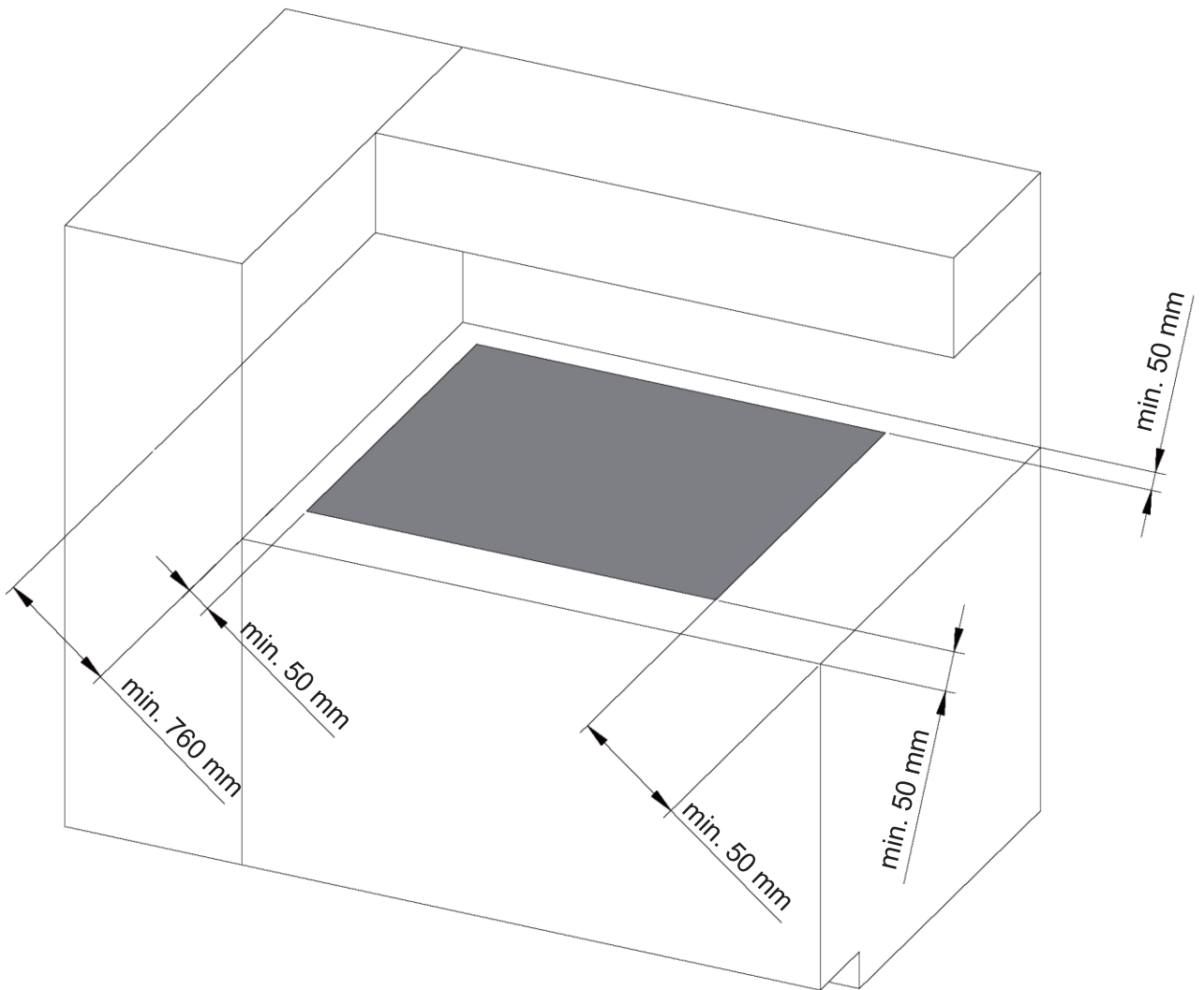


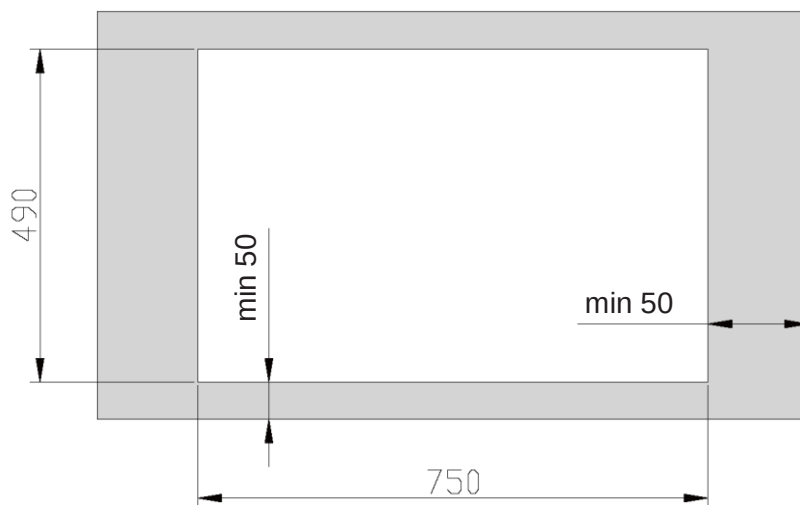
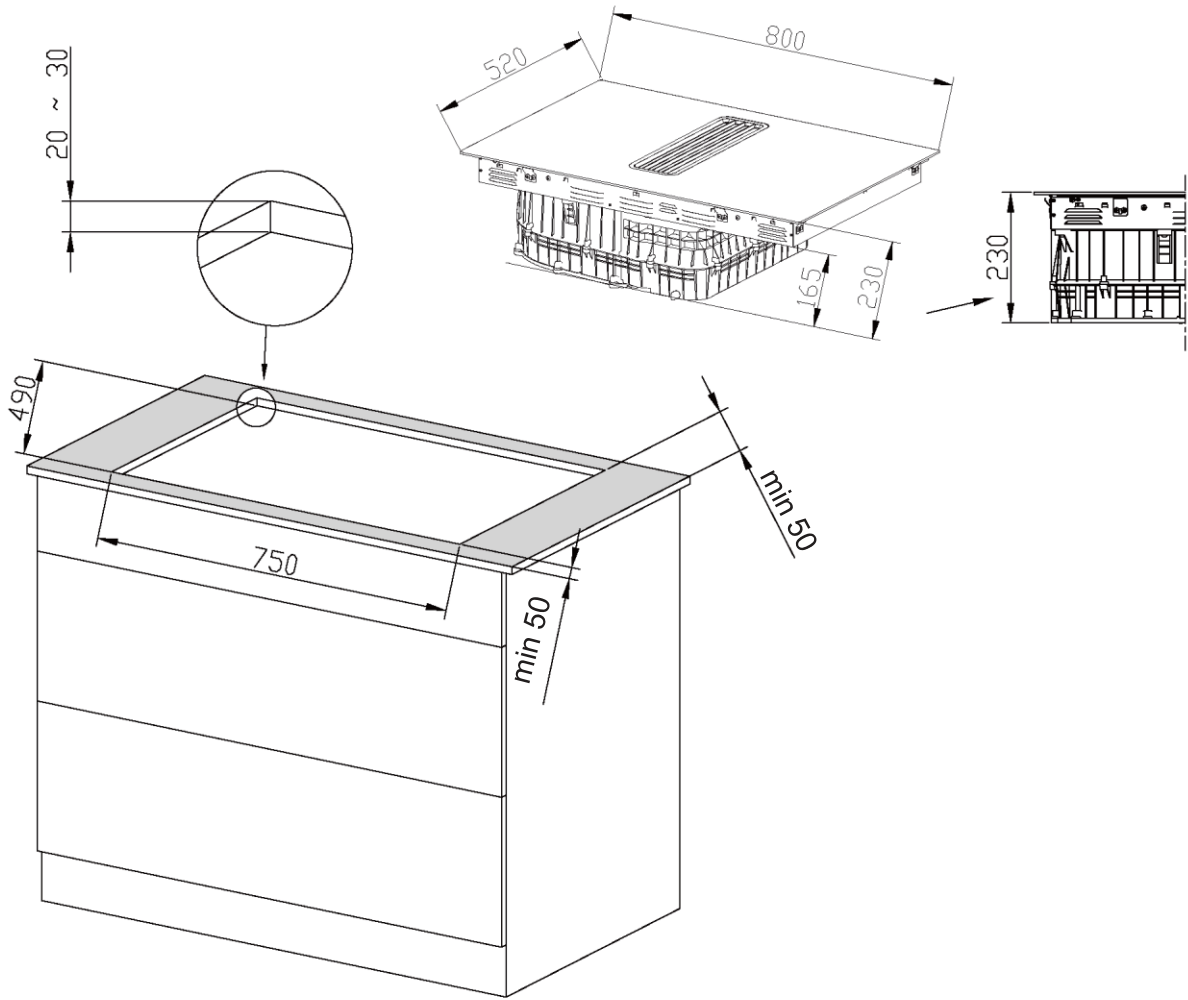
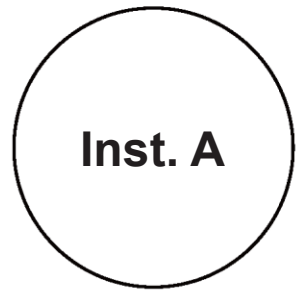
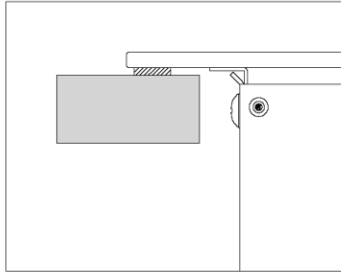
Sortie d'air ouverte

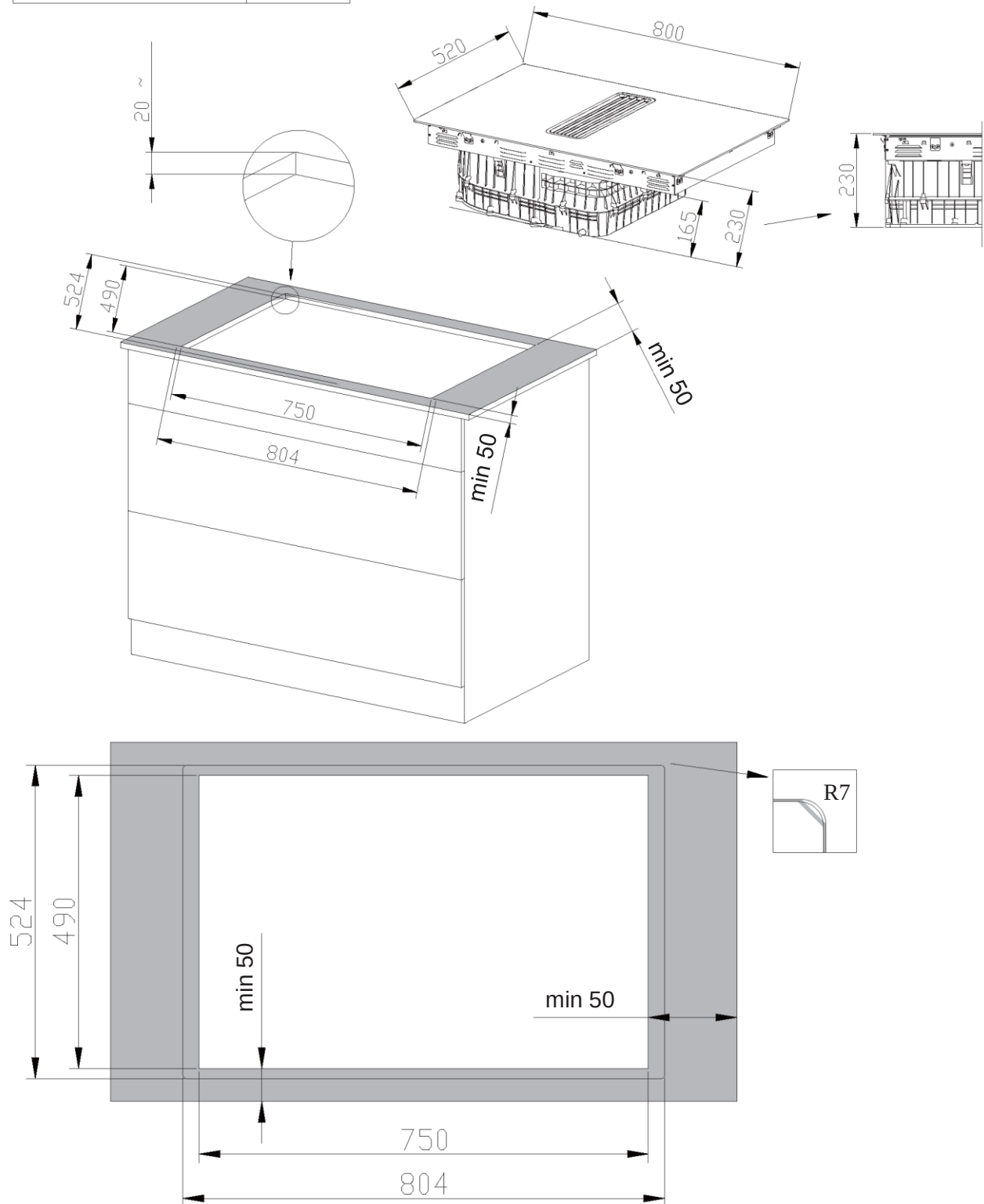
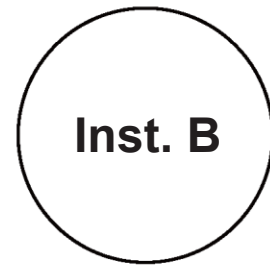
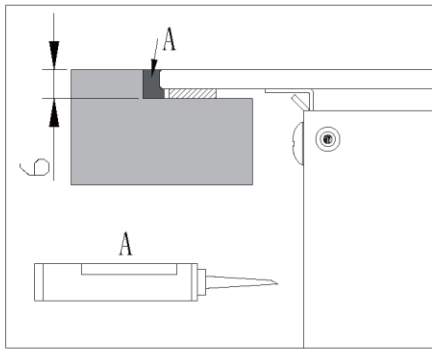


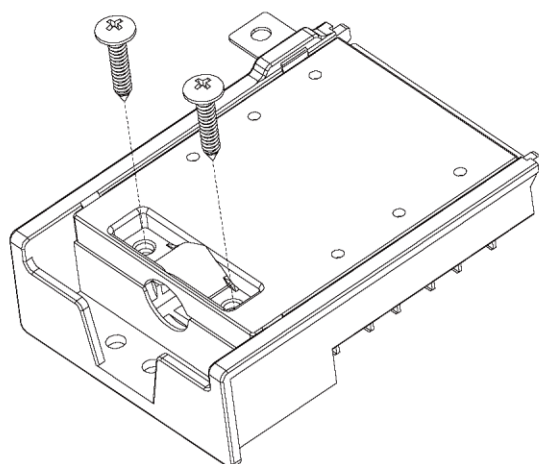
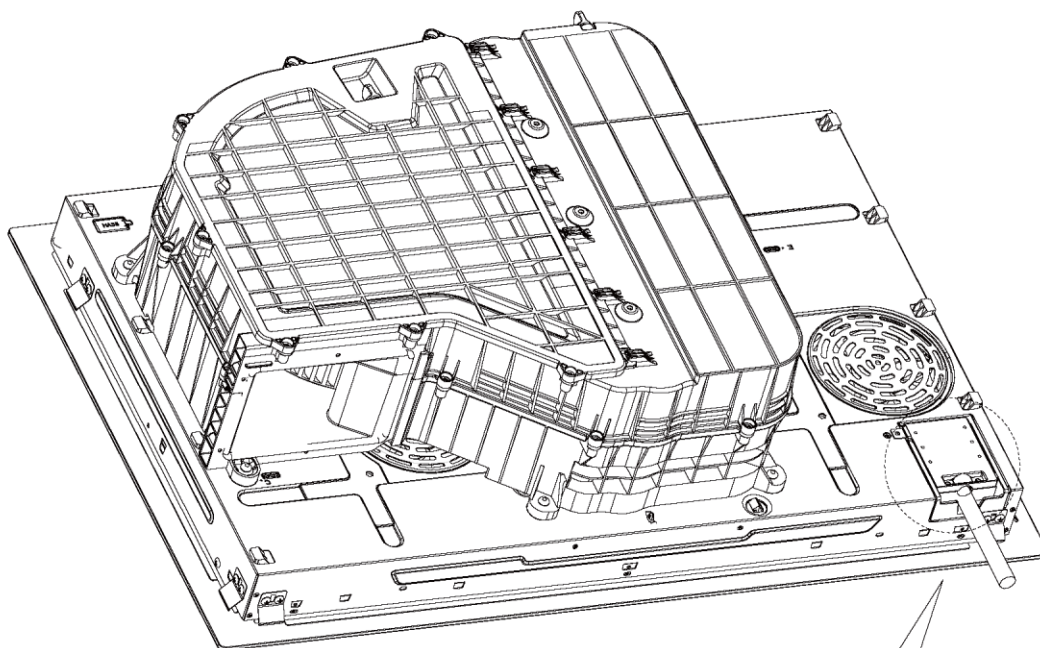
Sortie d'air fermée
N'utilisez pas le produit

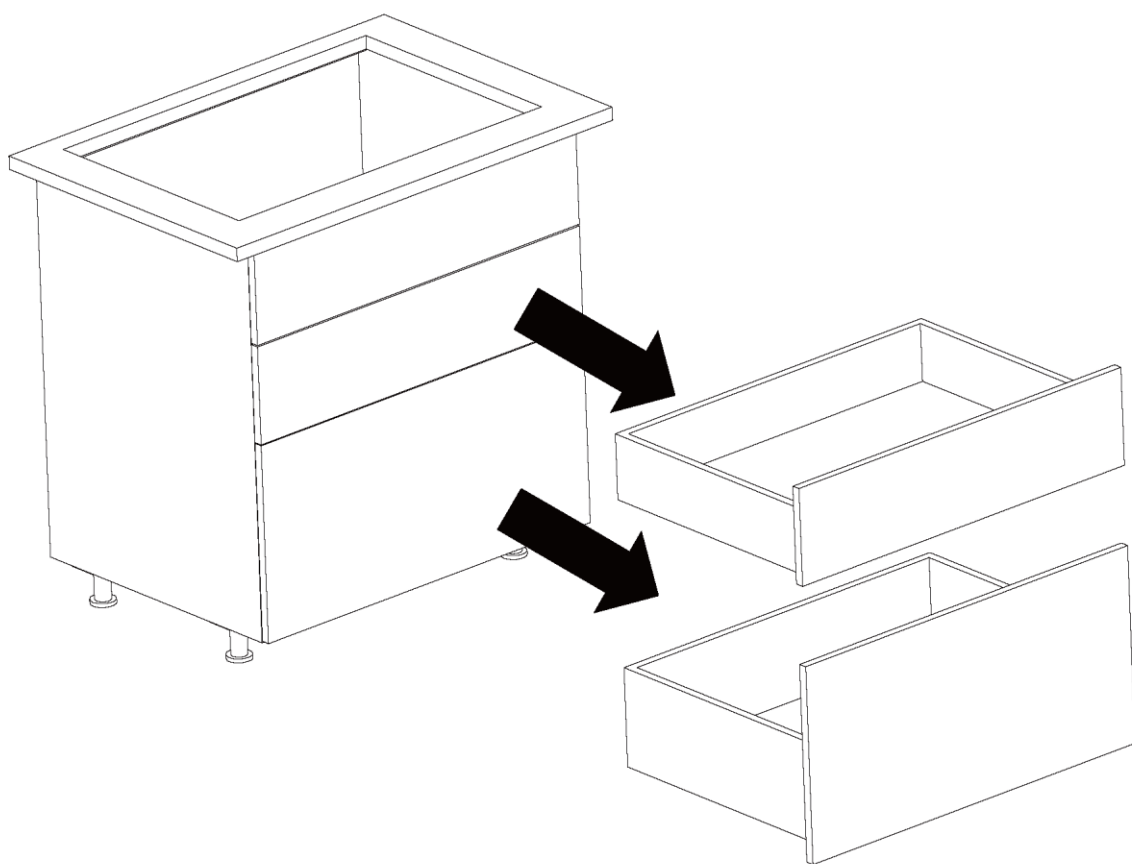




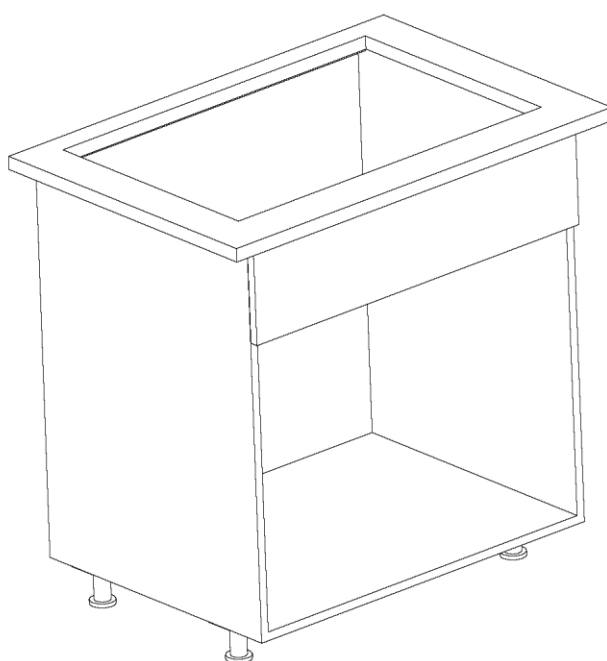




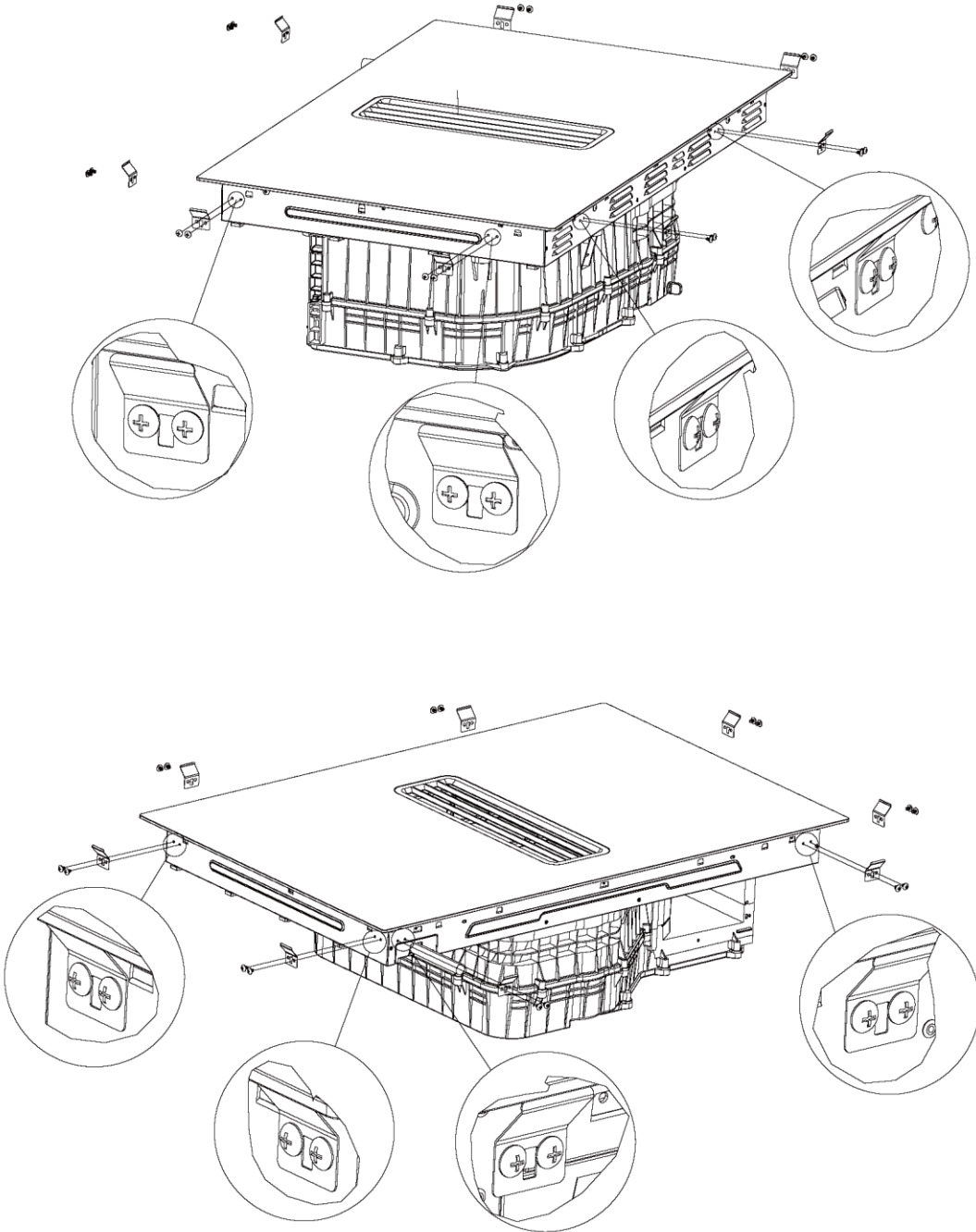


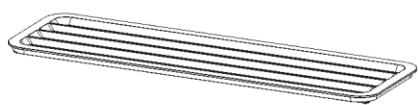


OK !

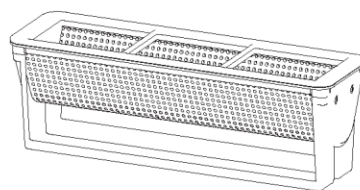


Installation du déflecteur sur le four



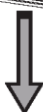


1x

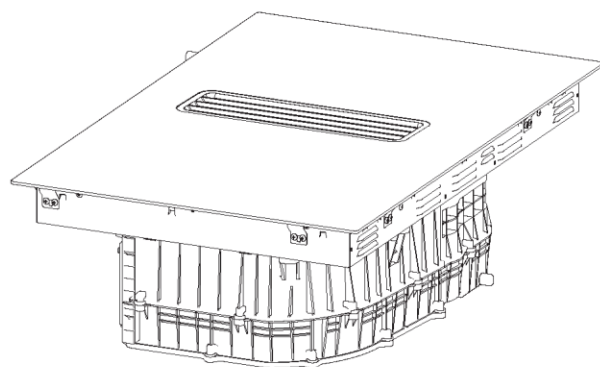
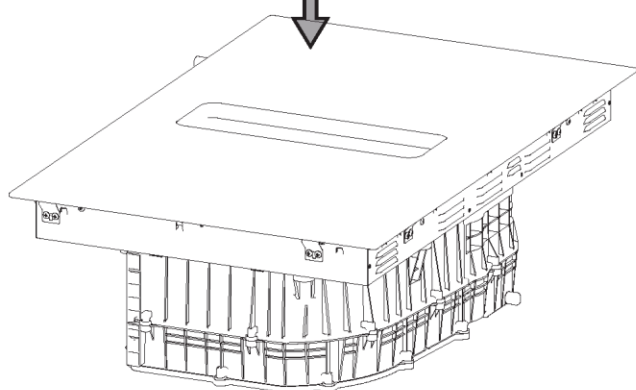
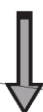
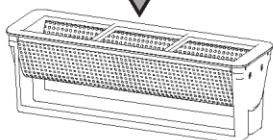


1x

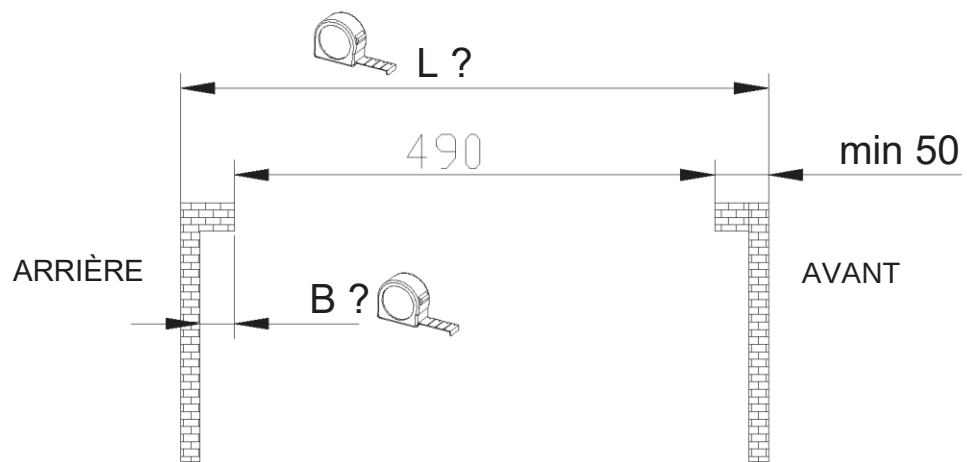
②



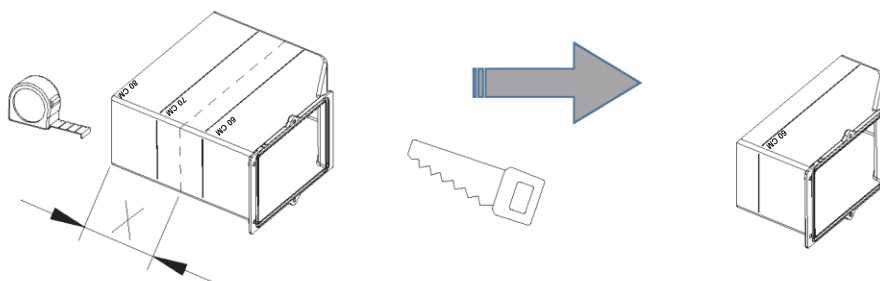
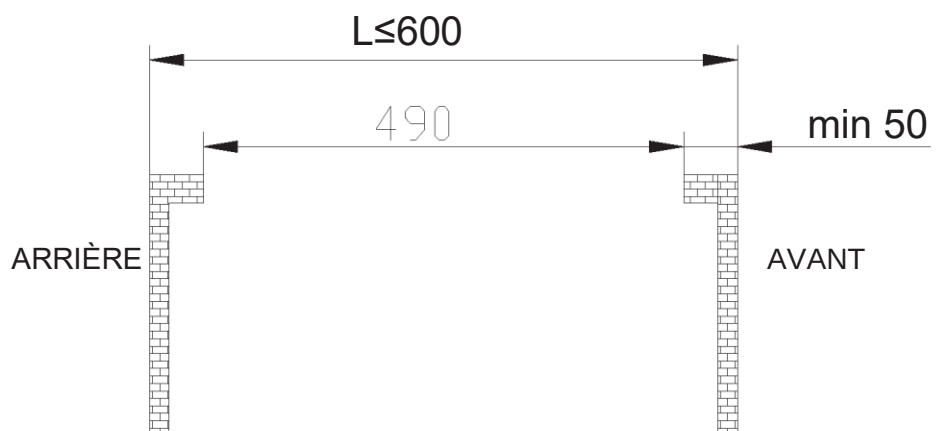
①



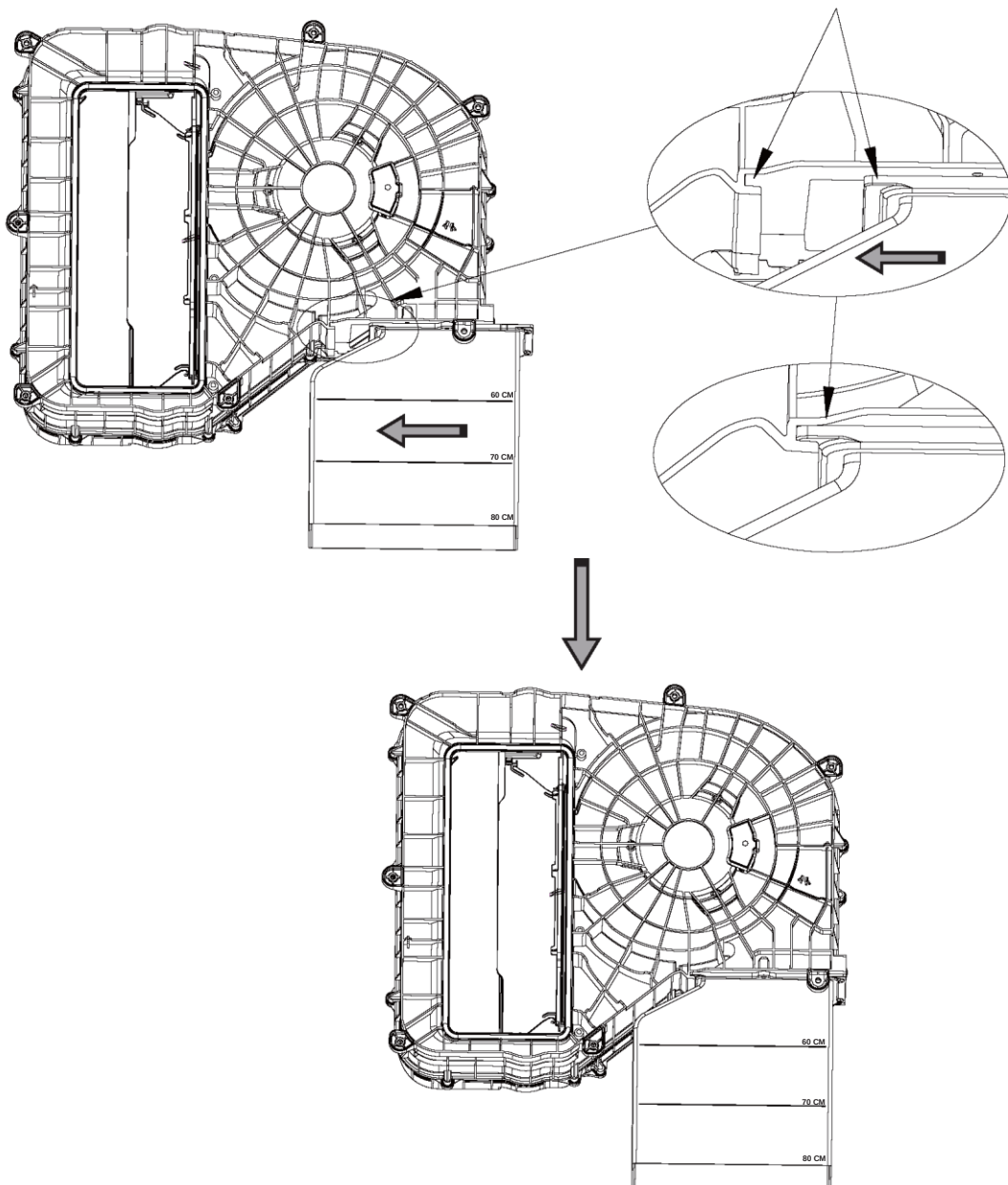
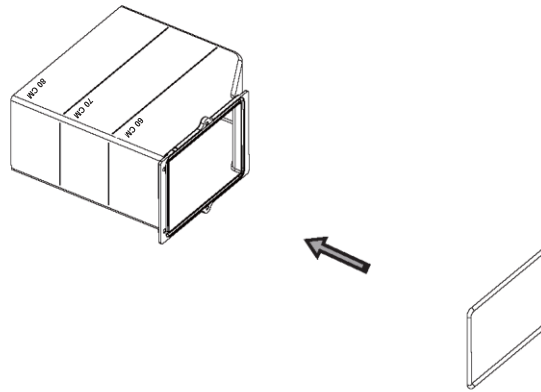
OK !

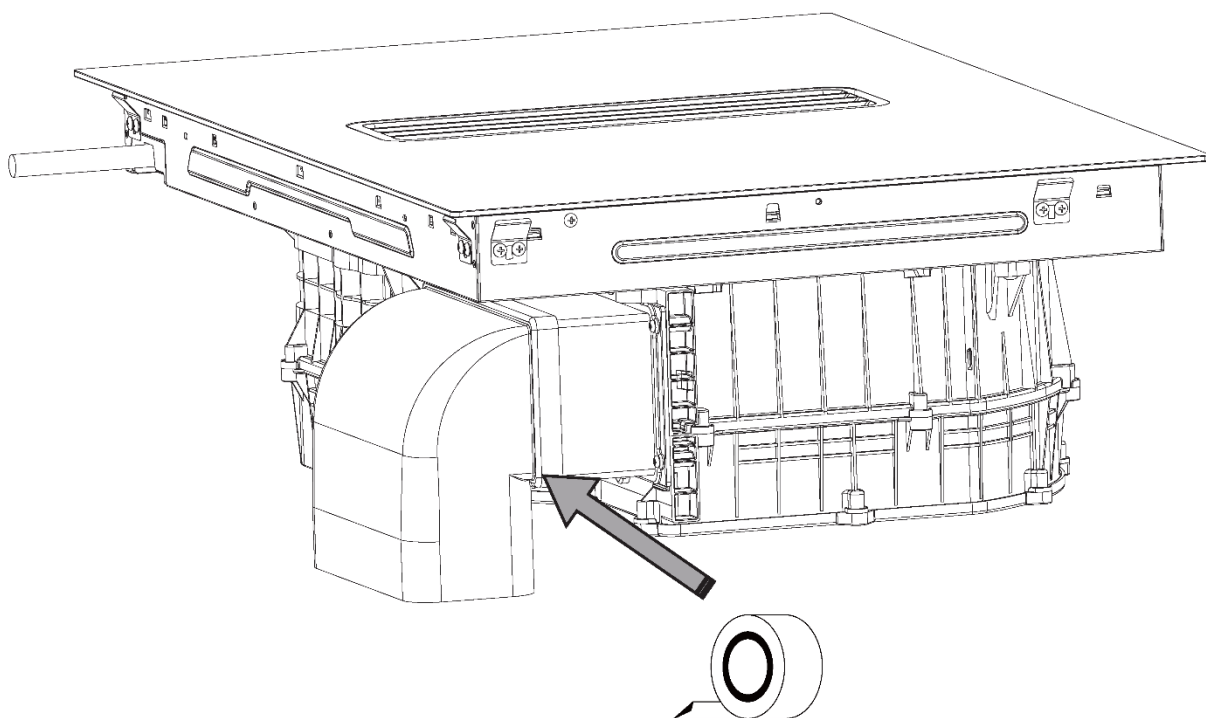
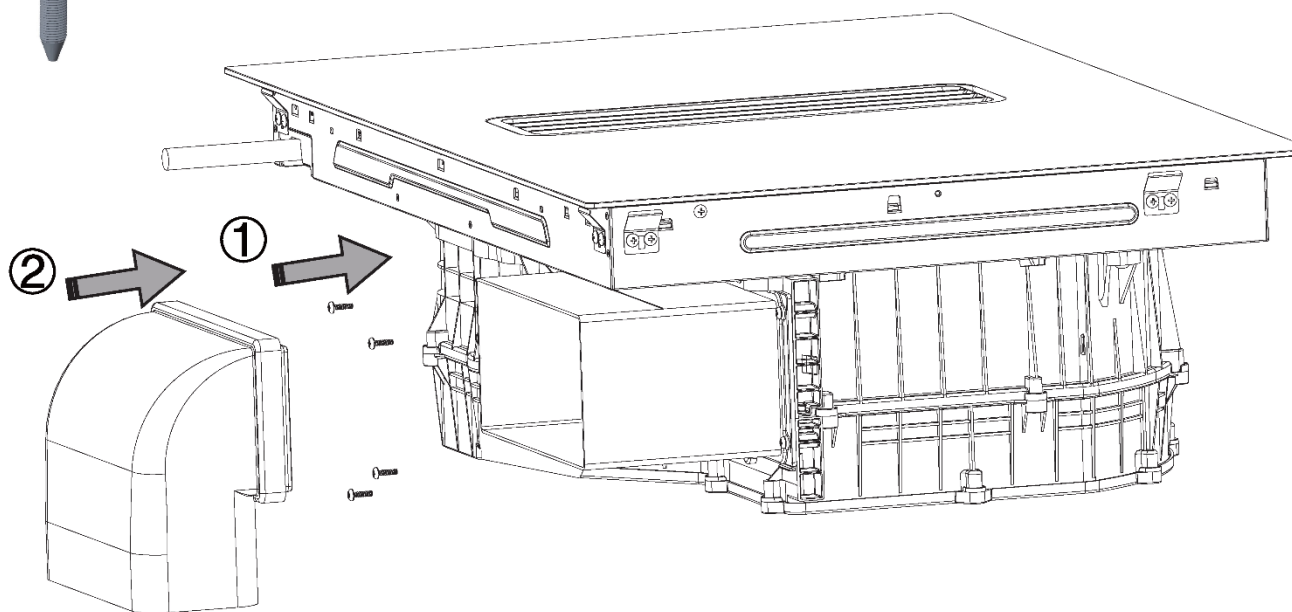


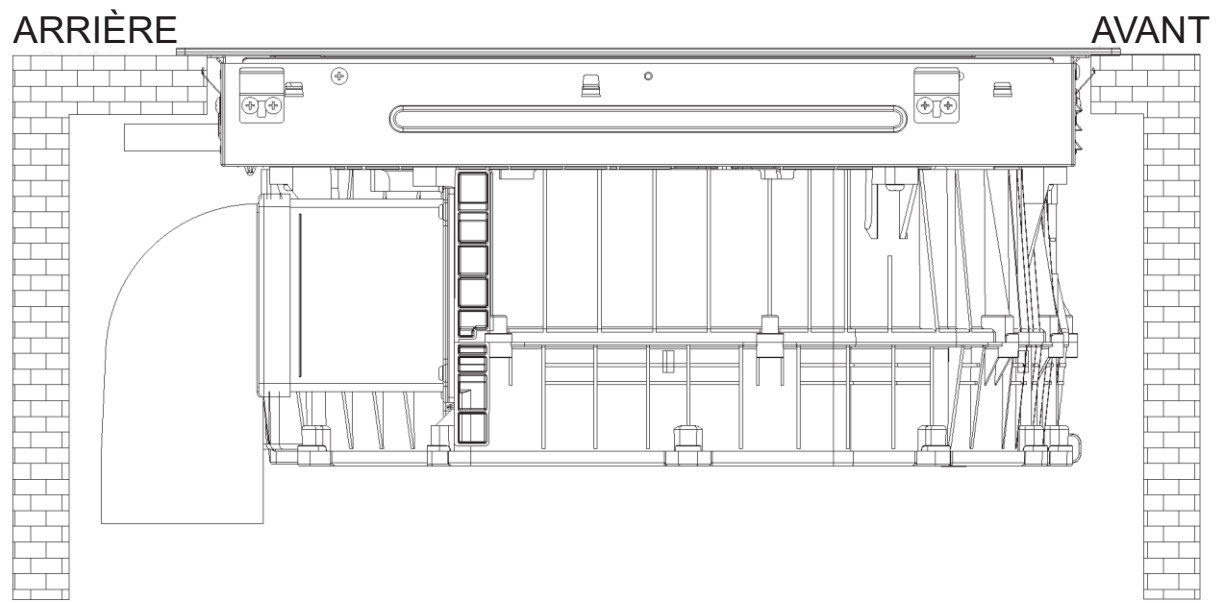
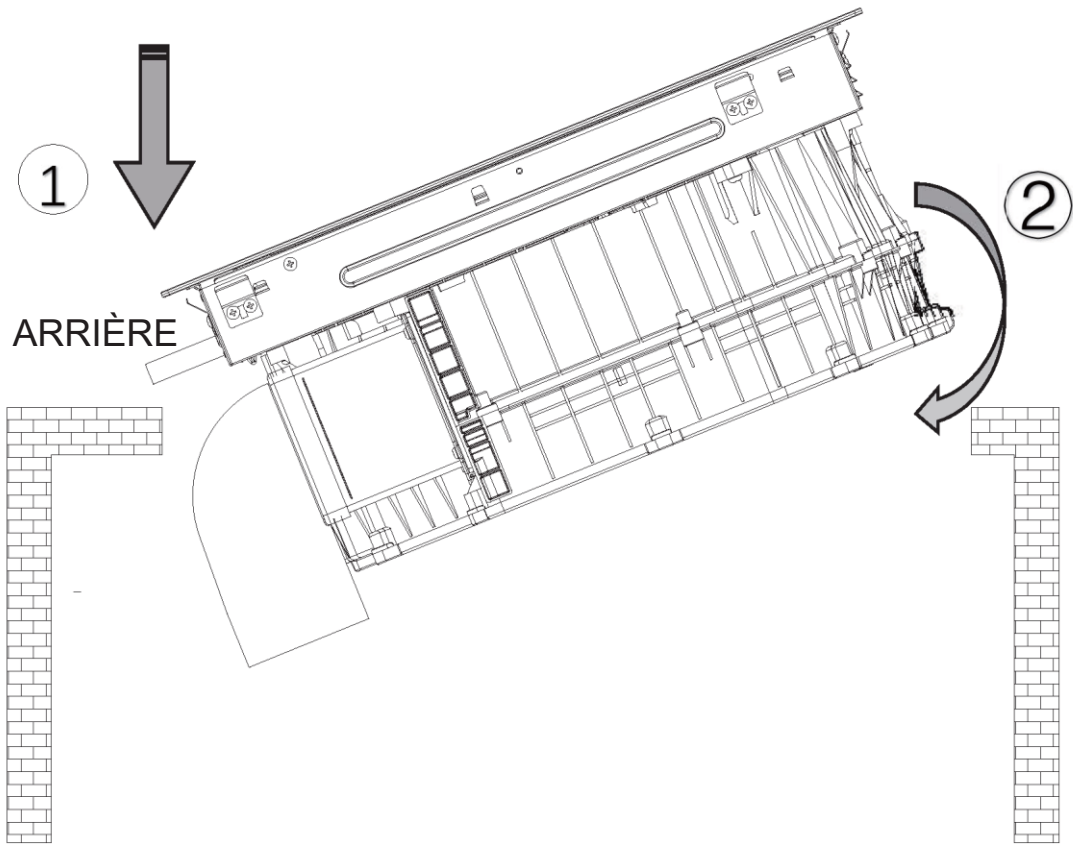
Ⓢ1: $L \leq 600$



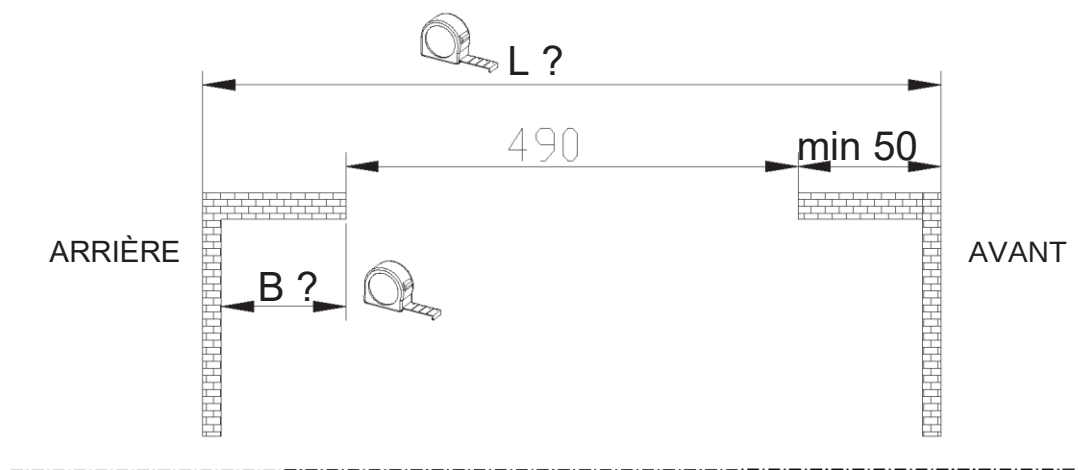
$X=186-B$



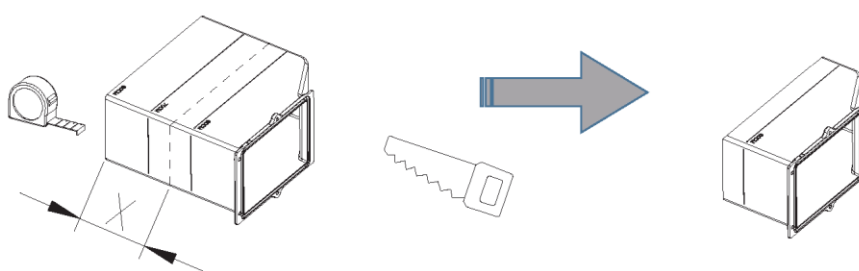
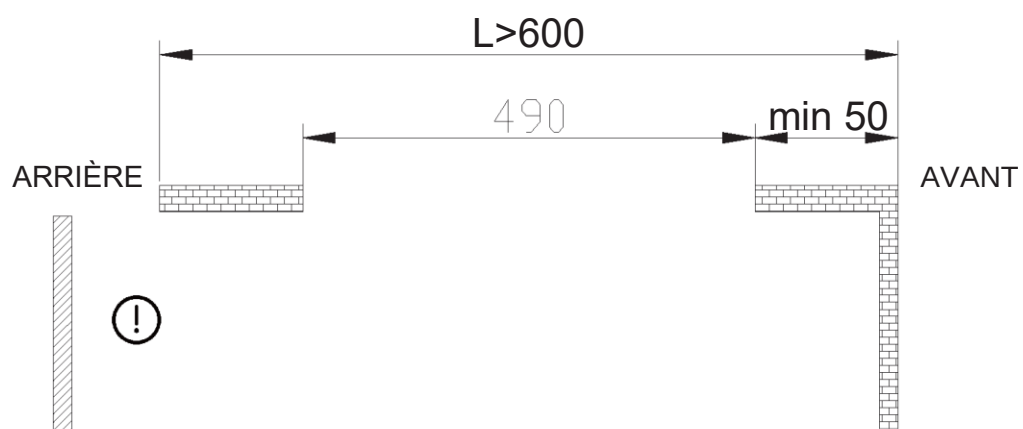




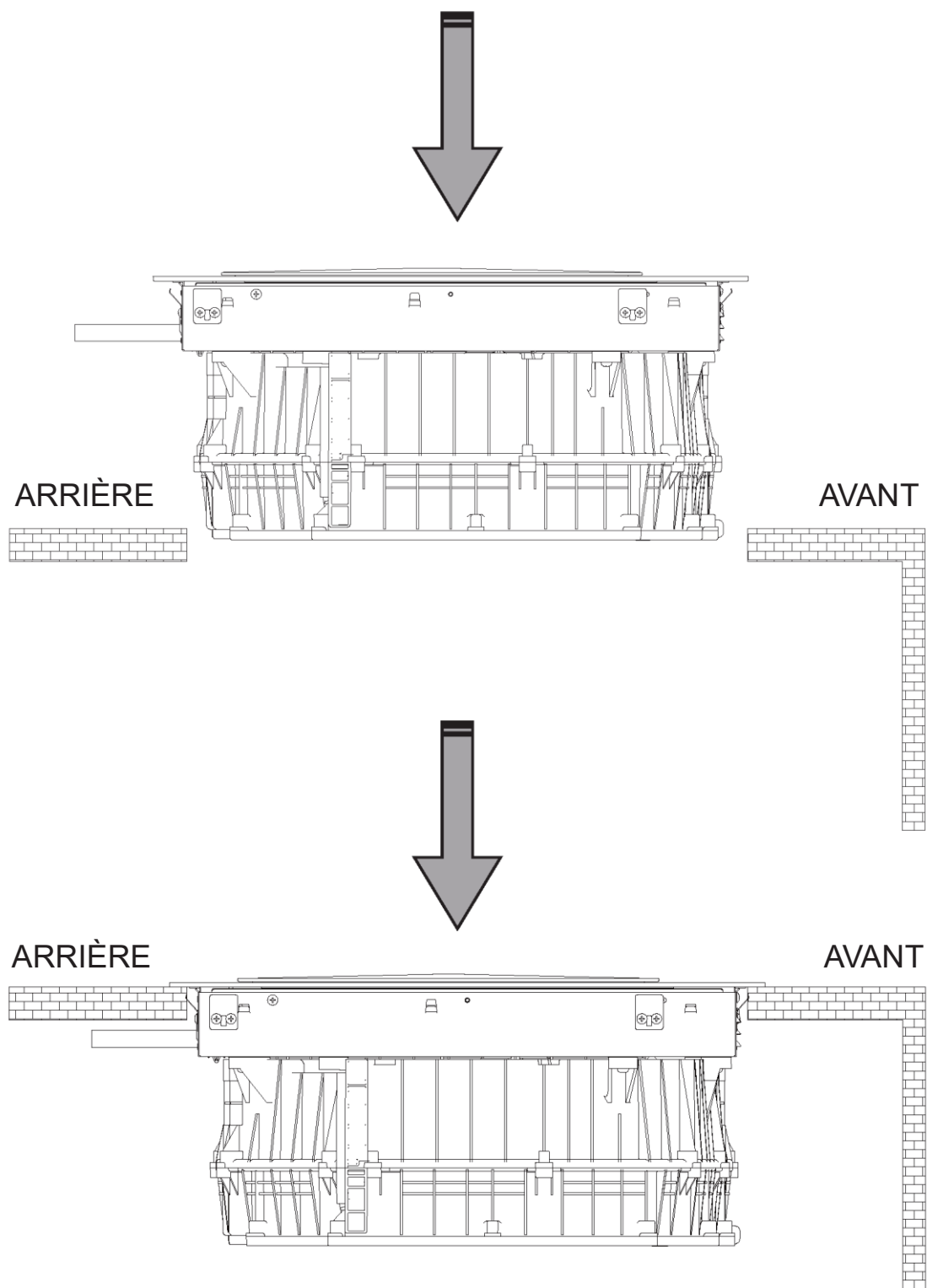
OK !

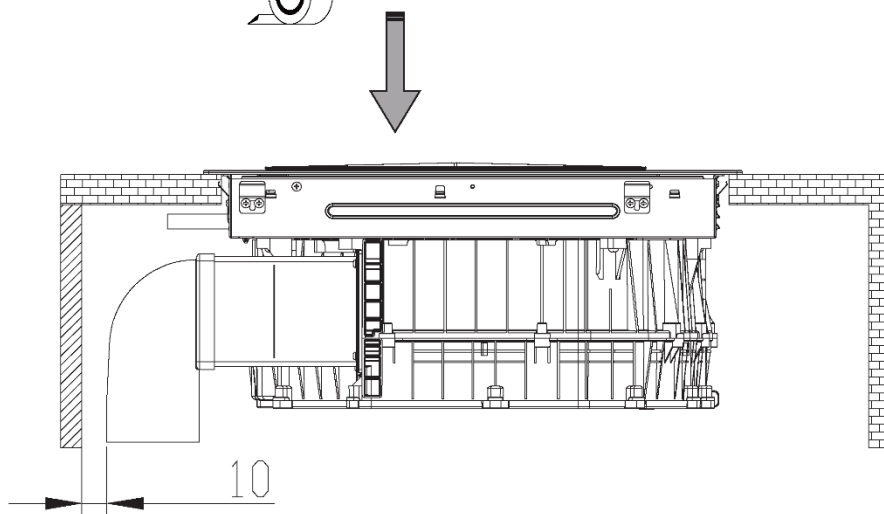
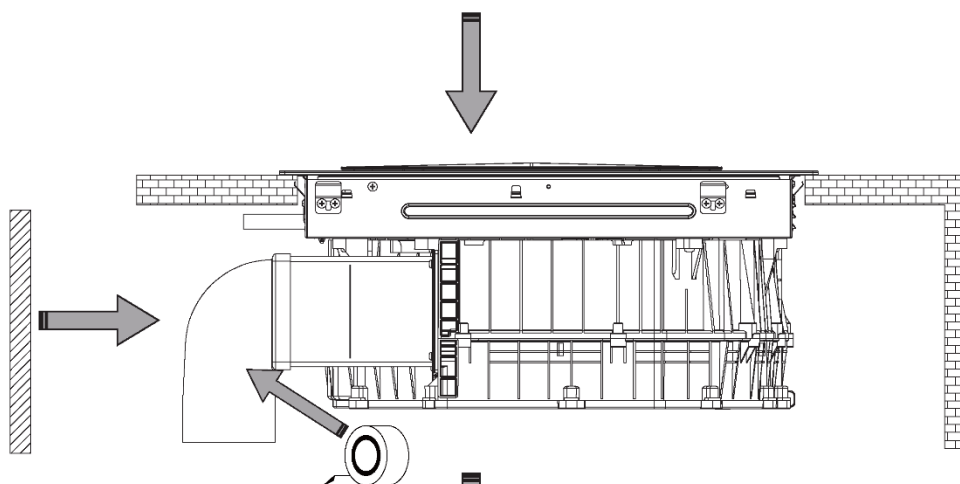
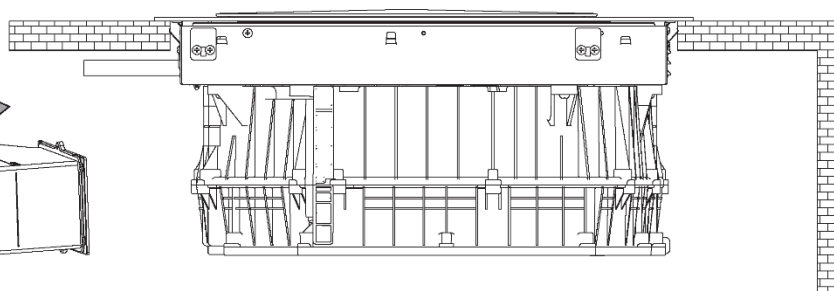
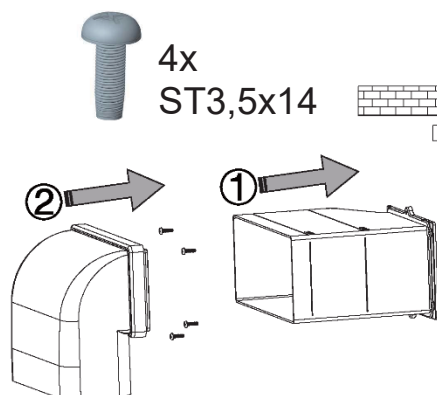
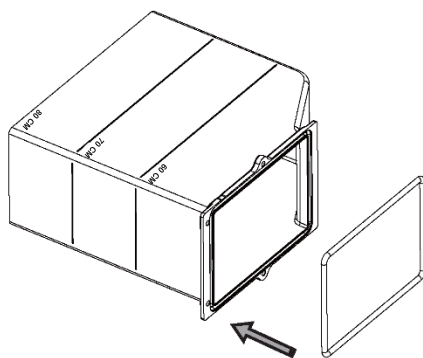


Ⓢ2: $L > 600$

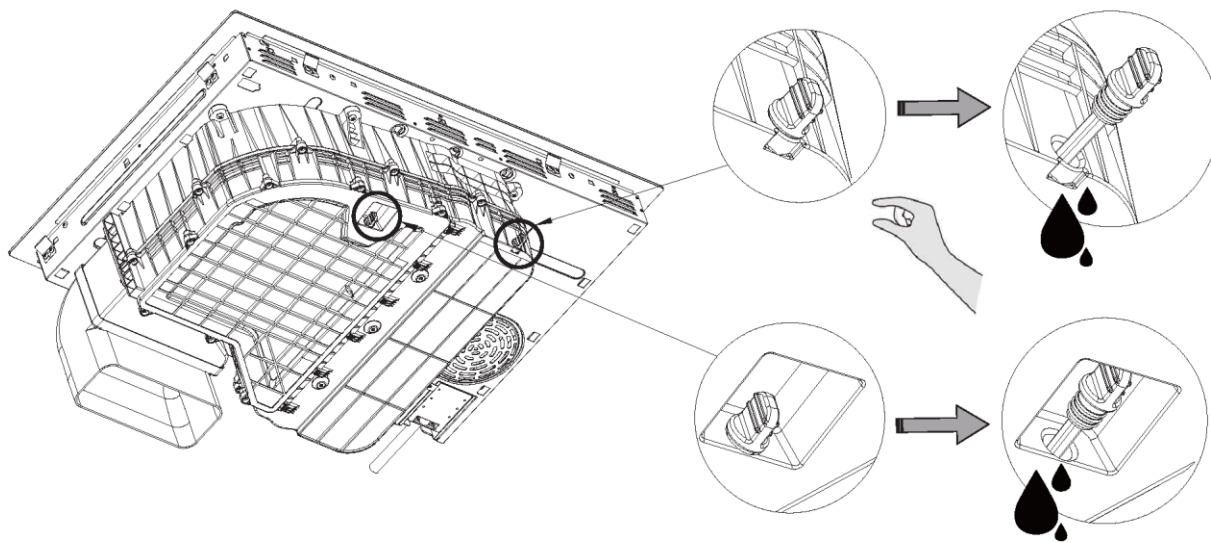


$X = 186-B$

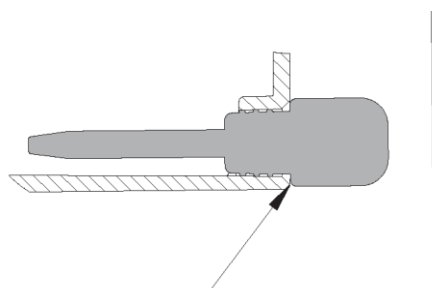




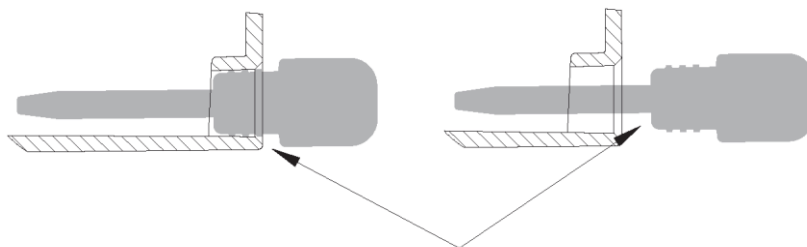
Lorsque l'évacuation
de l'eau est nécessaire



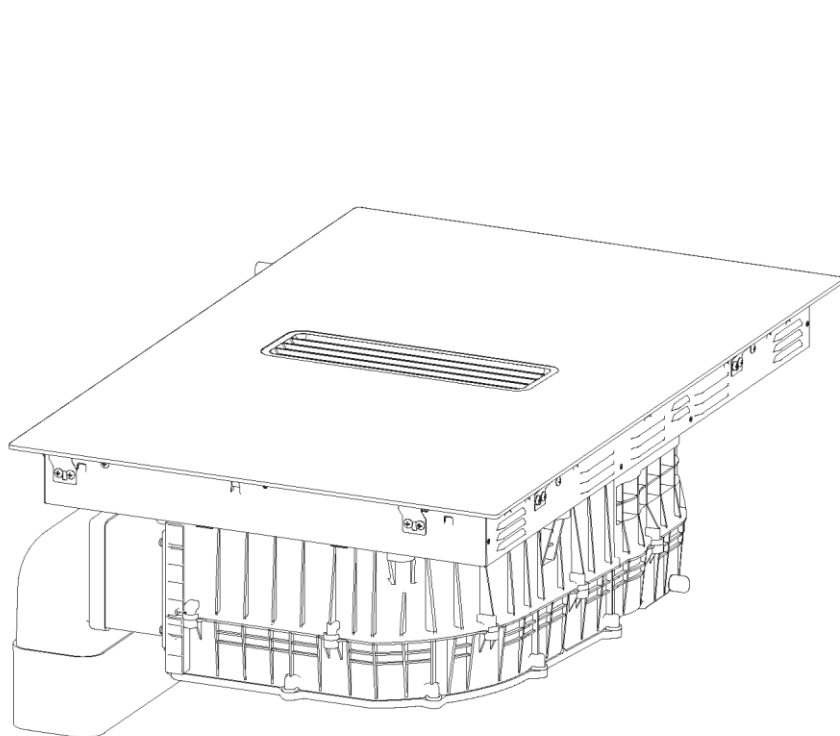
Après avoir vidé l'eau ou installé
l'équipement, appuyez fermement
sur le bouchon en caoutchouc.

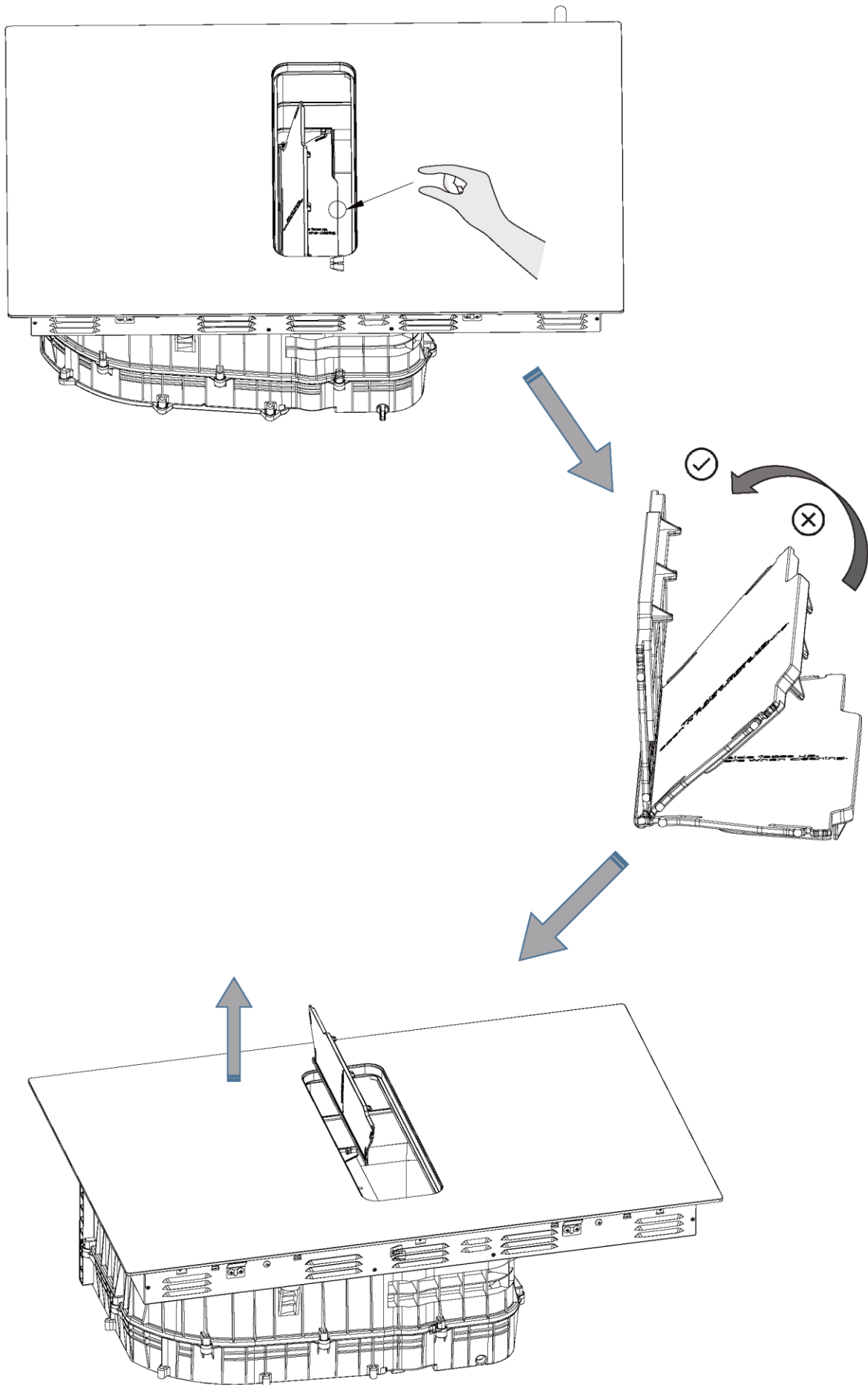


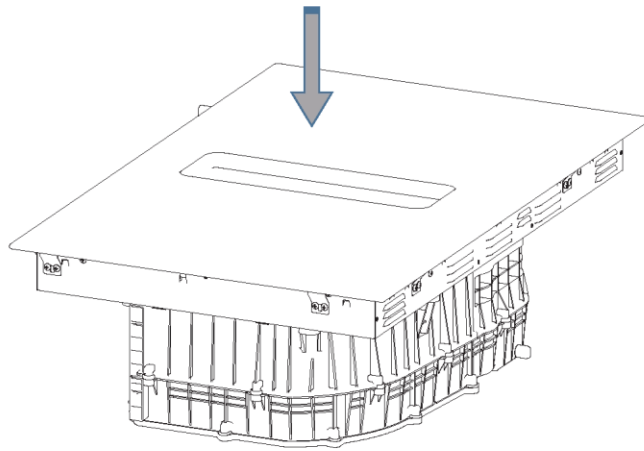
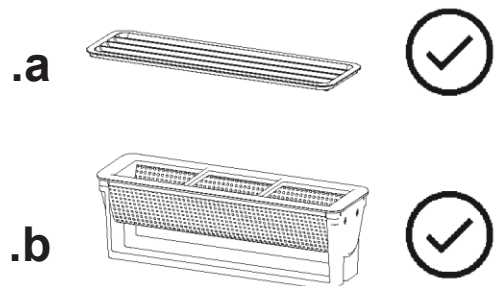
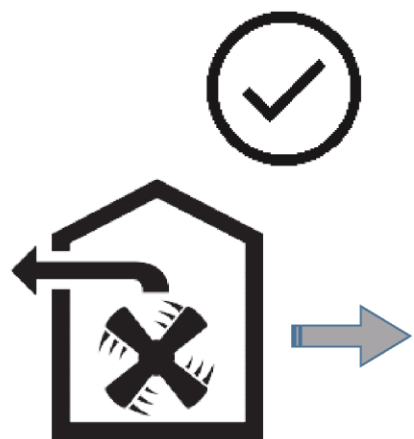
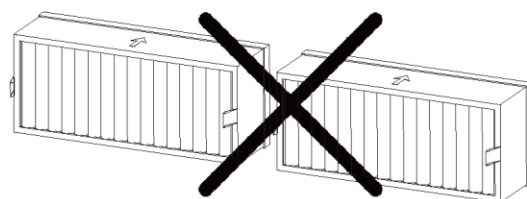
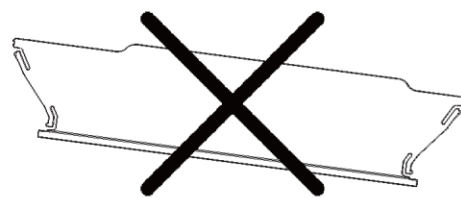
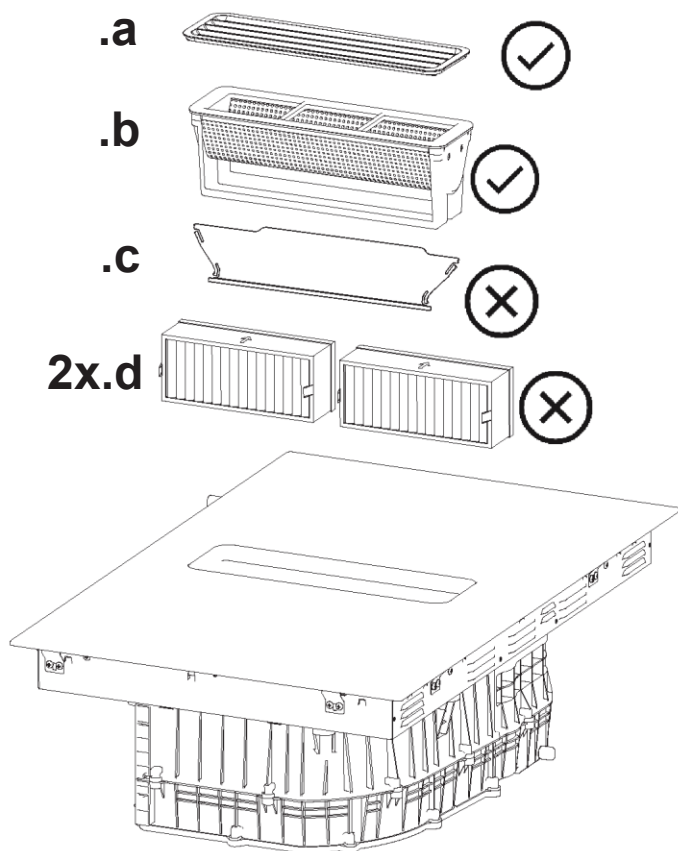
OK !

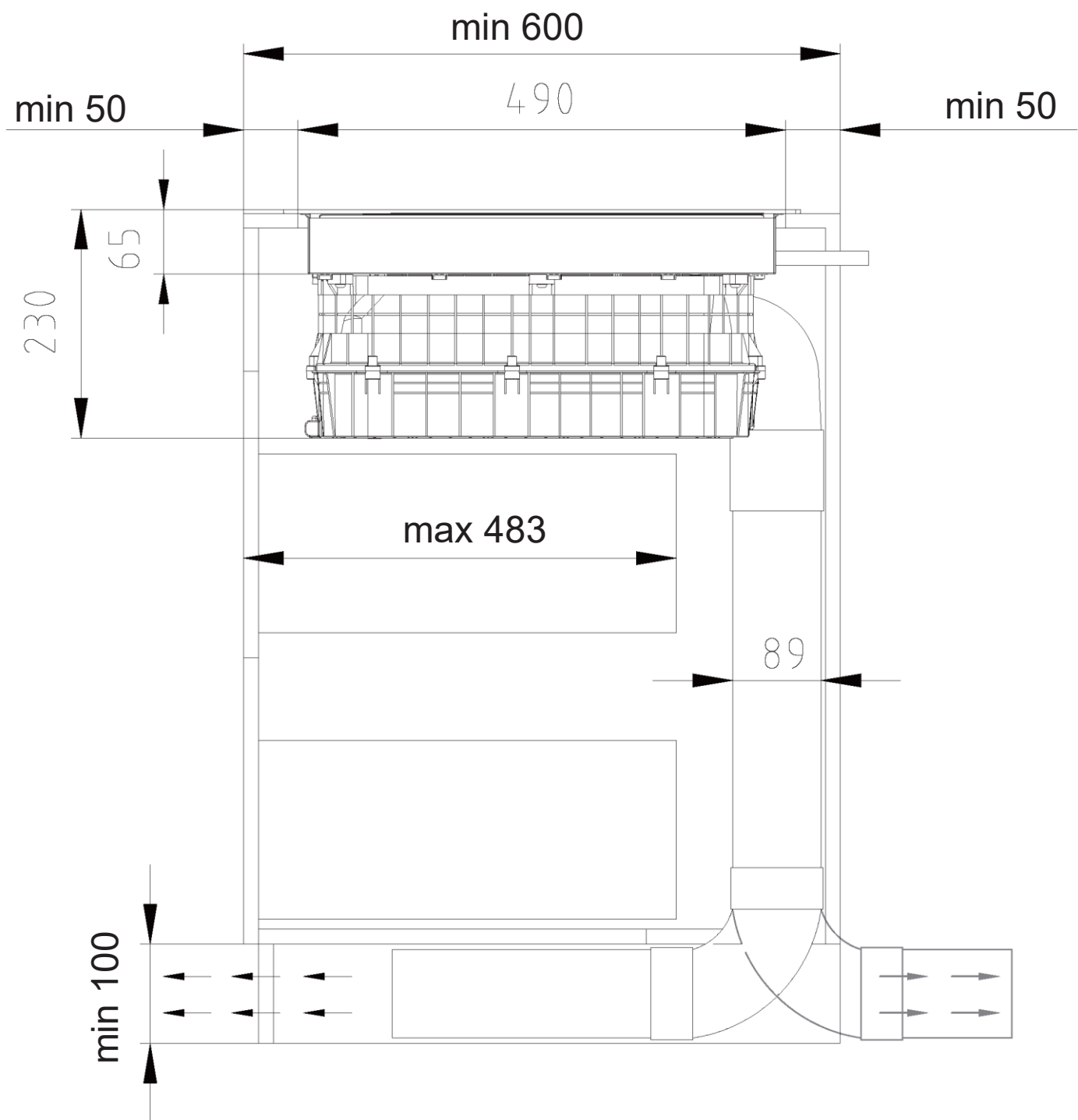


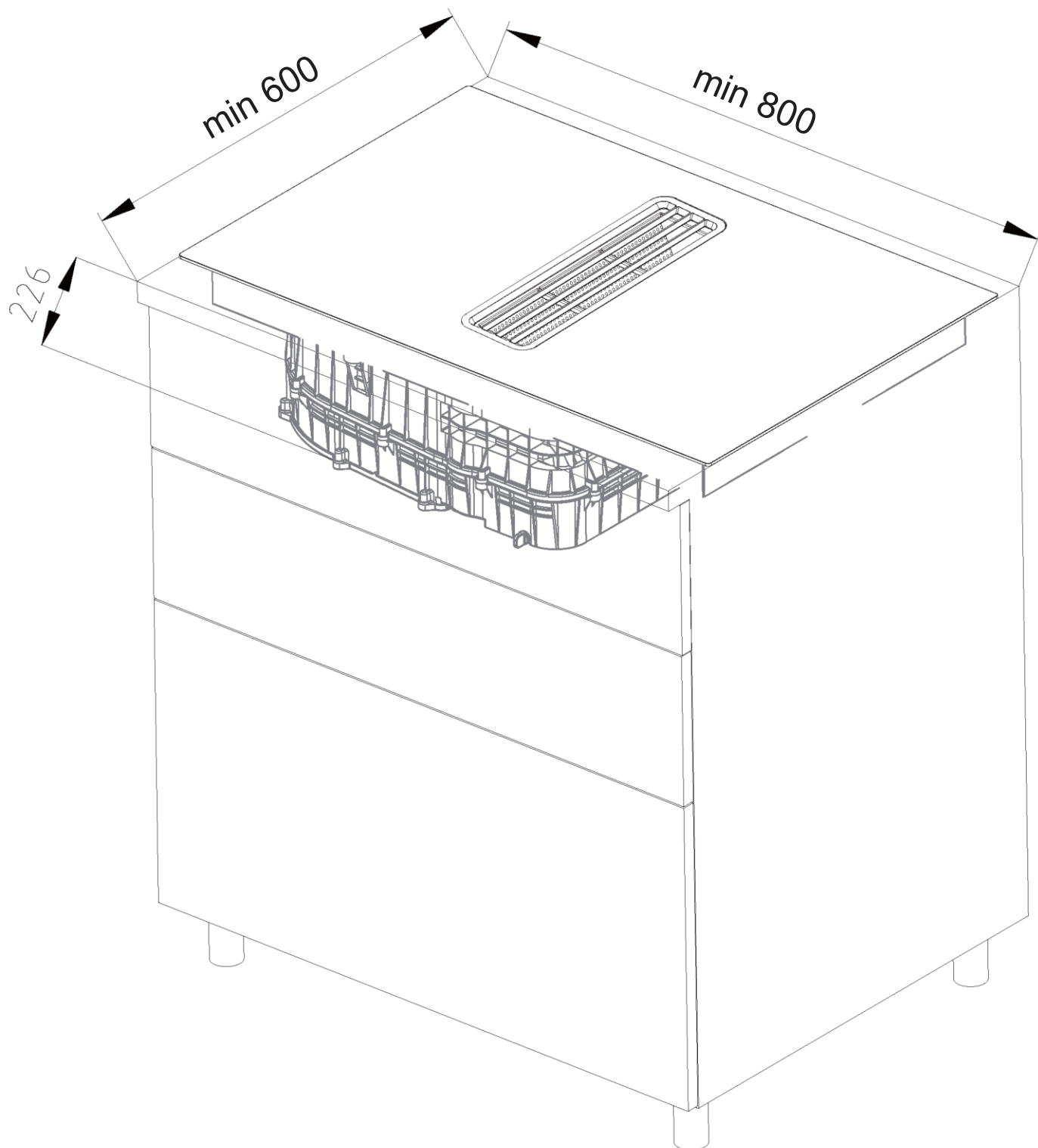
NG !



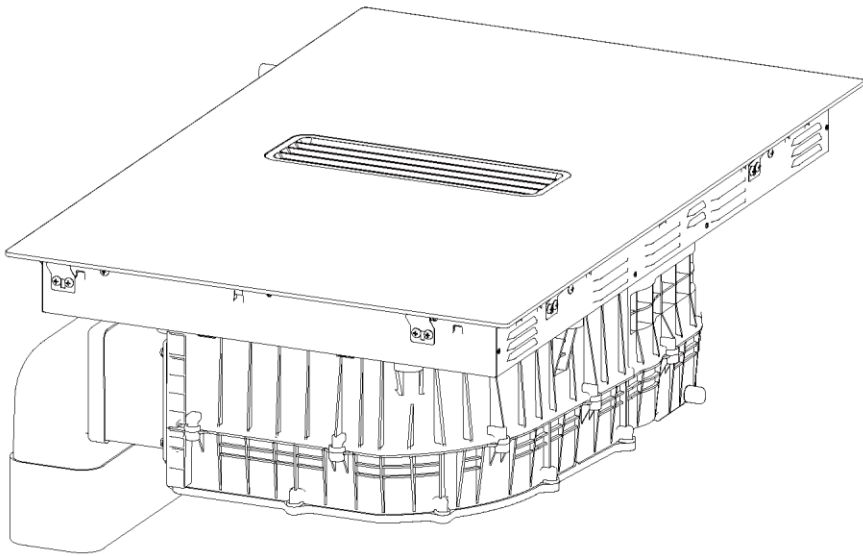


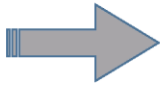




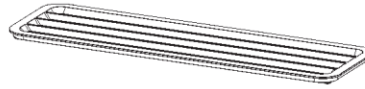


OK !

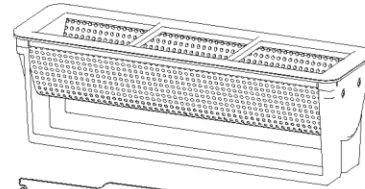




.a



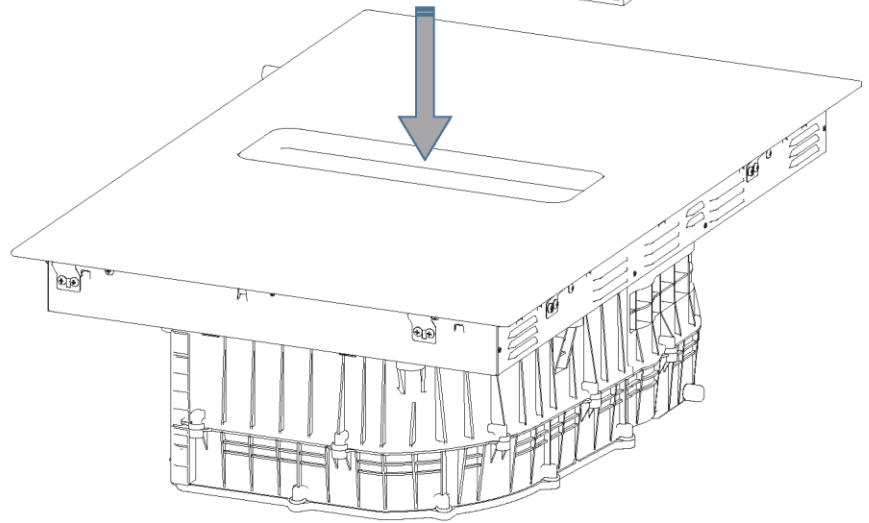
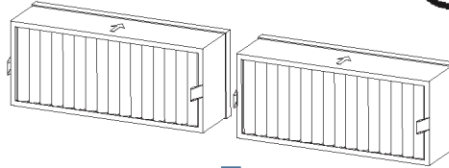
.b

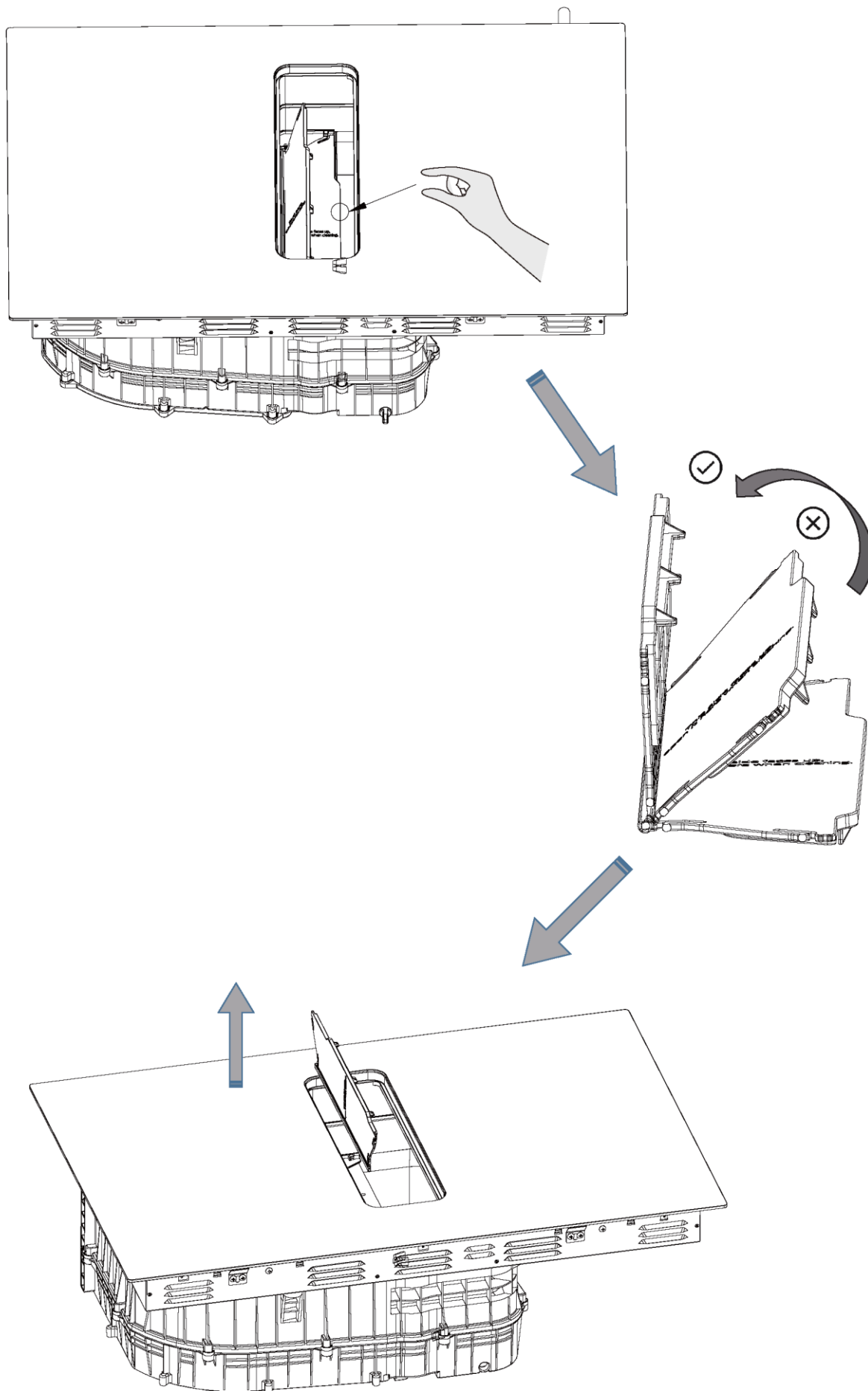


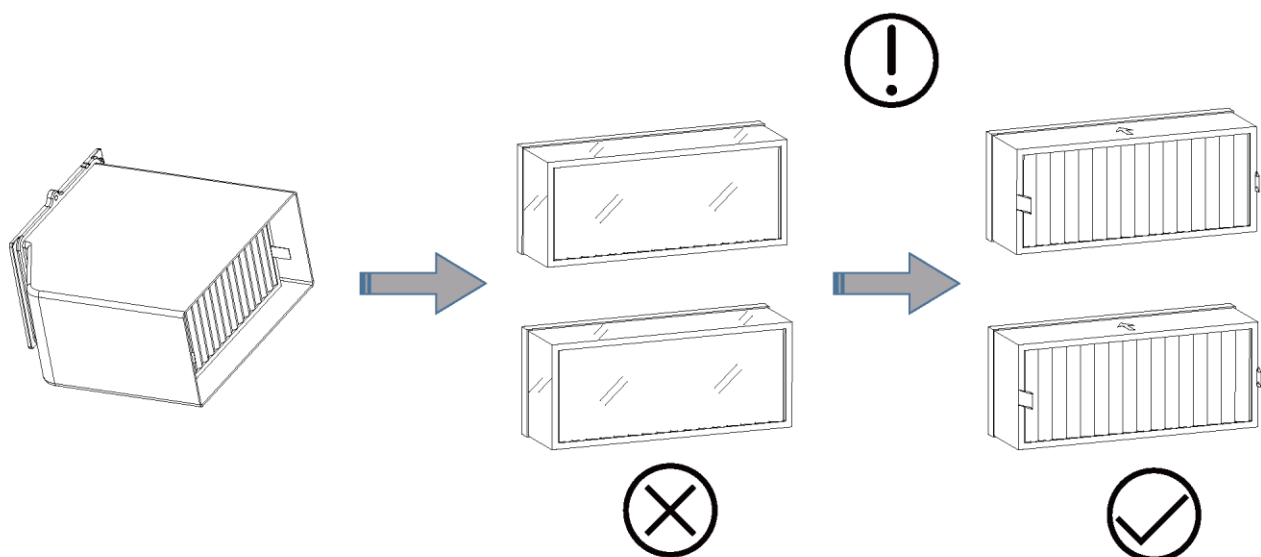
.c



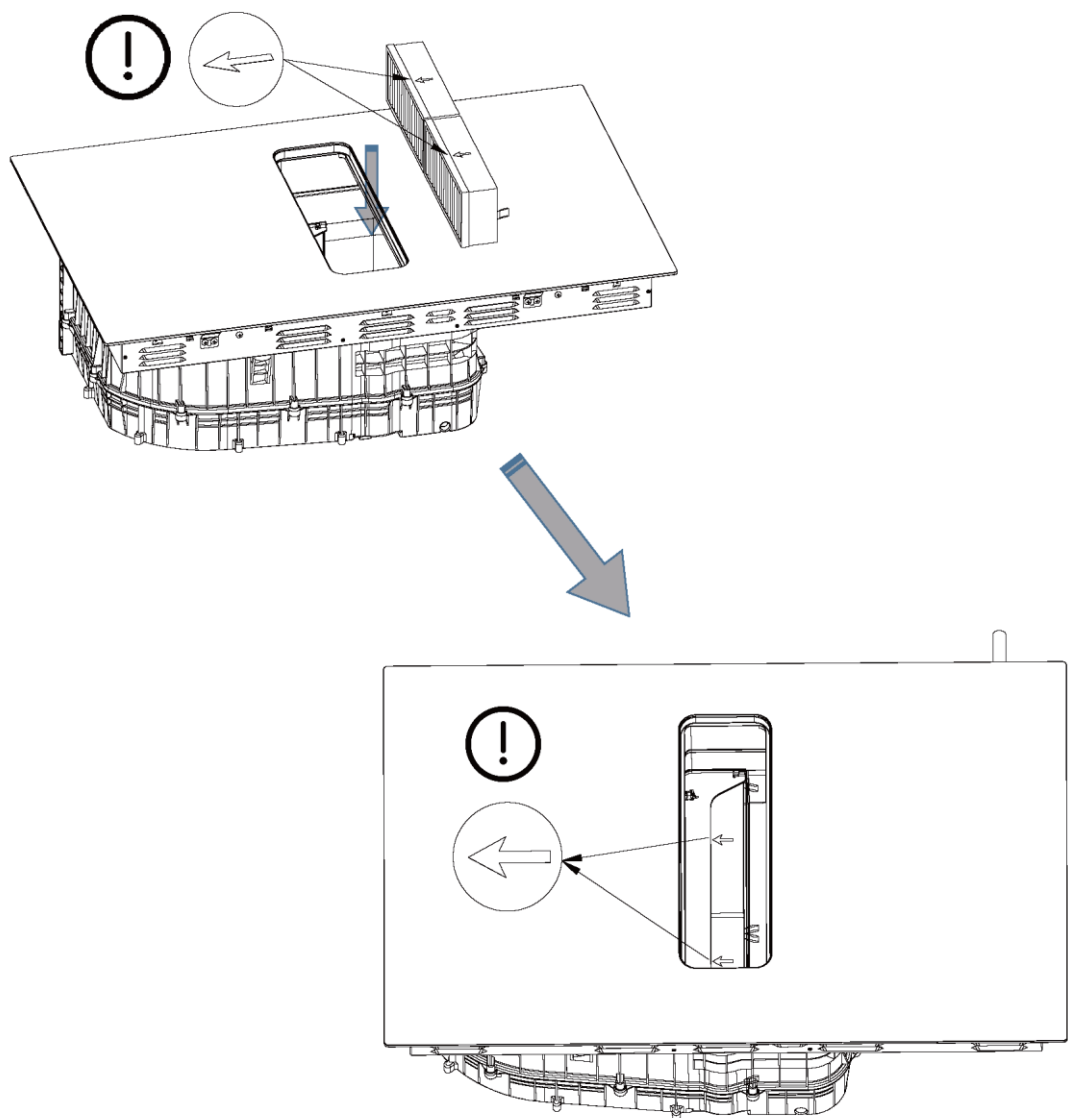
2x.d

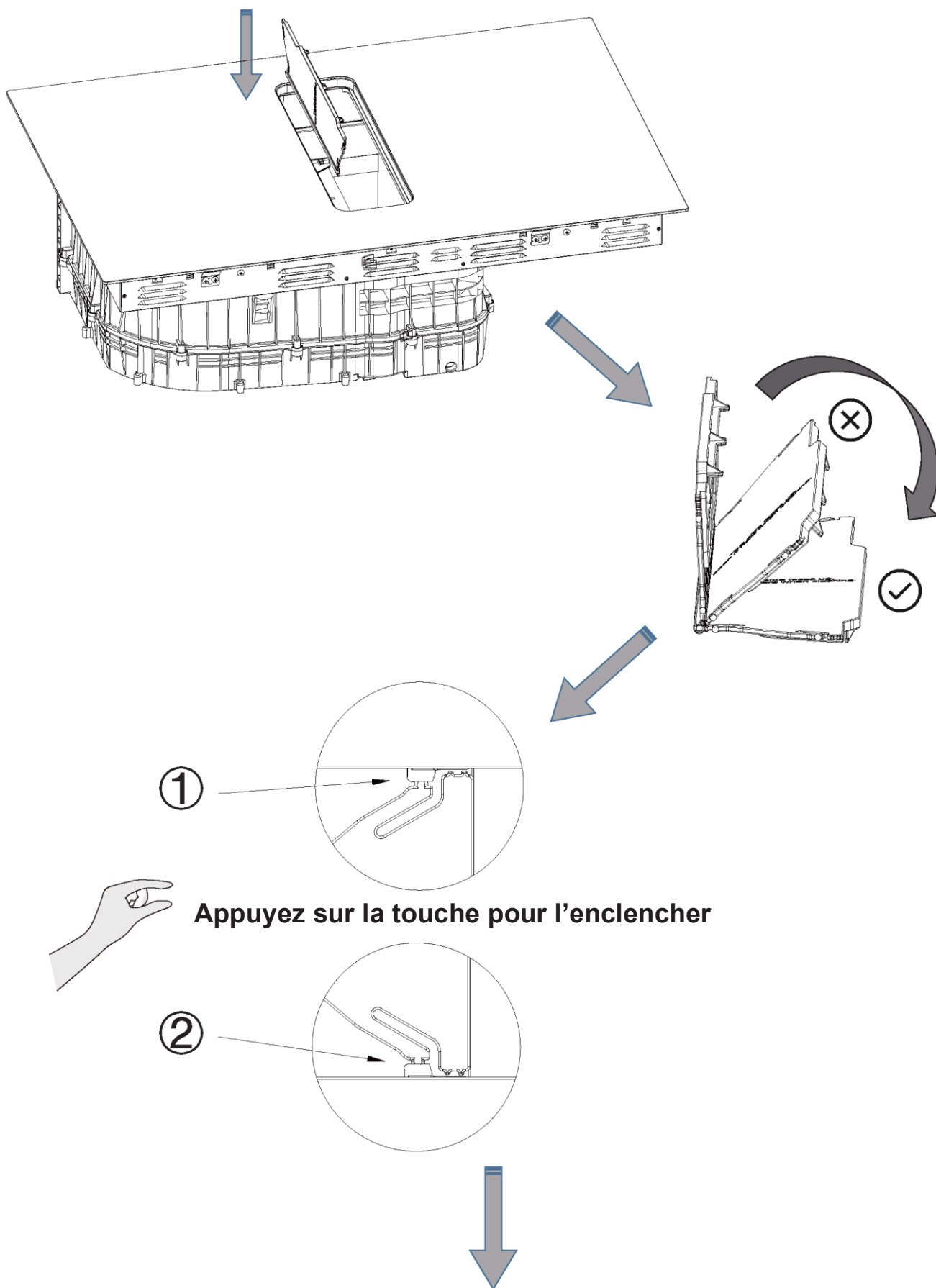


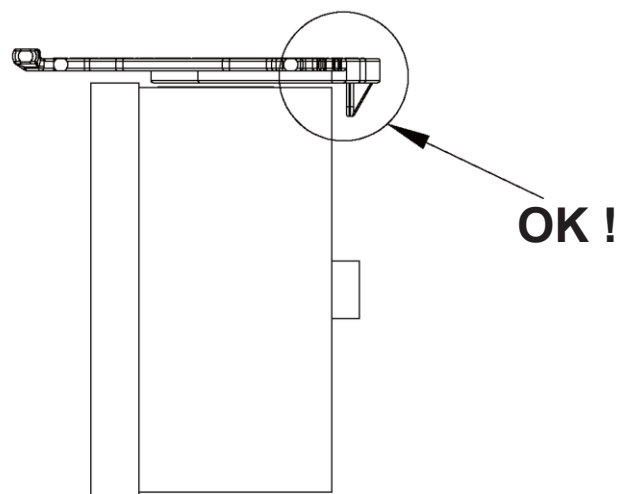
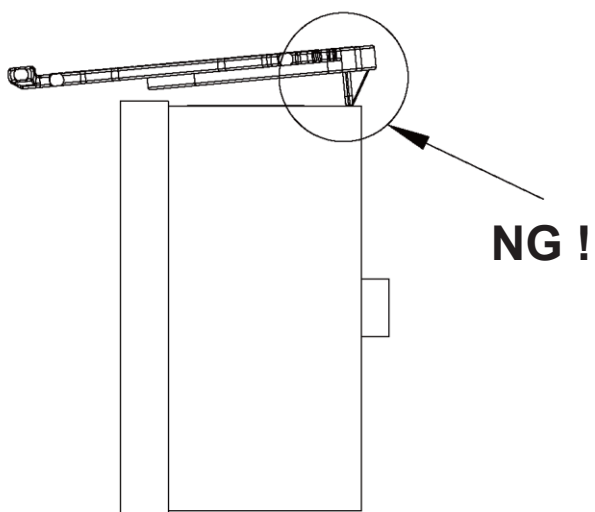
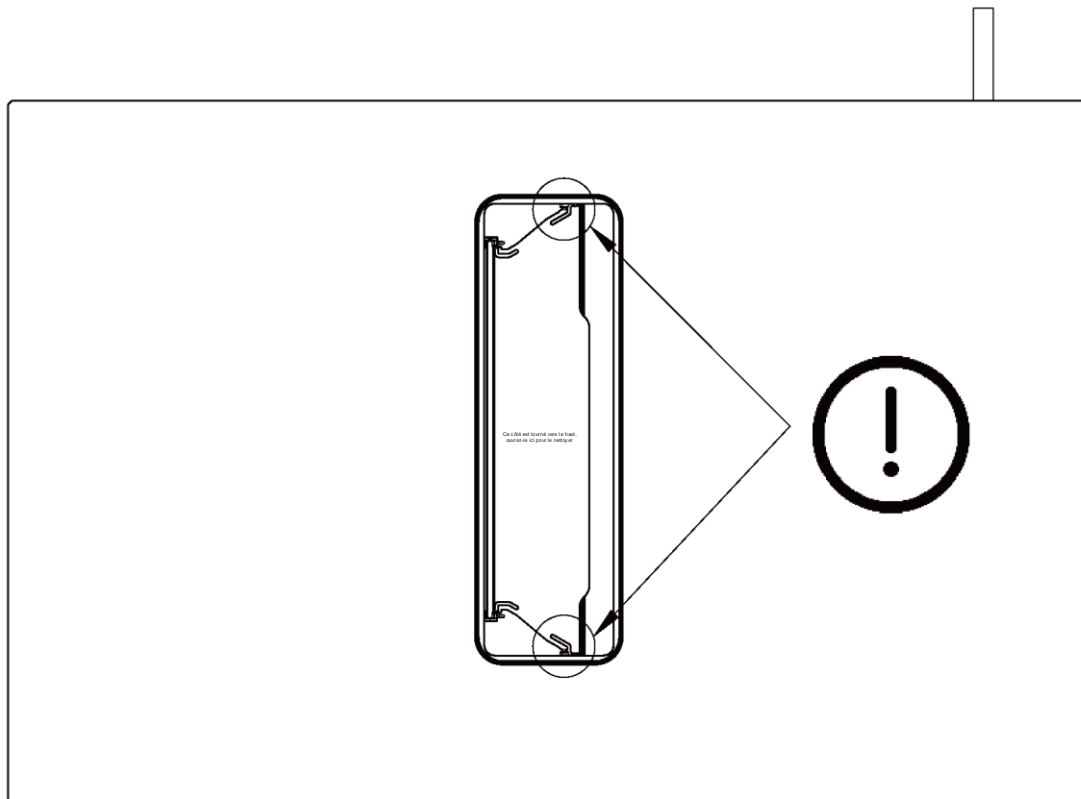


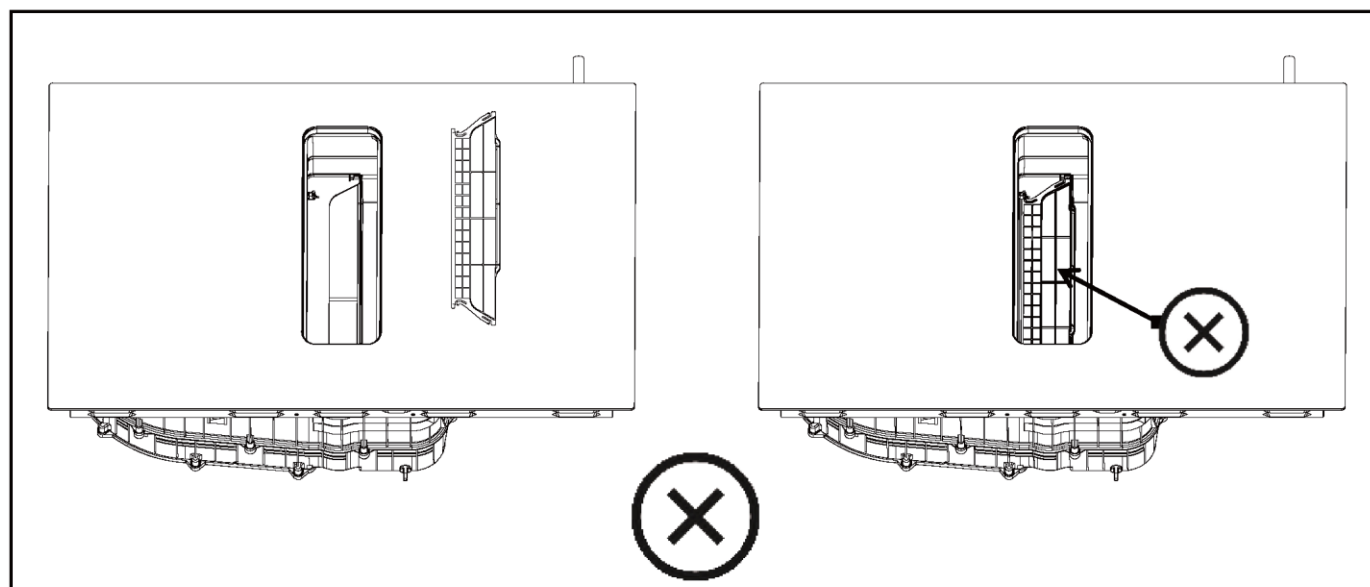
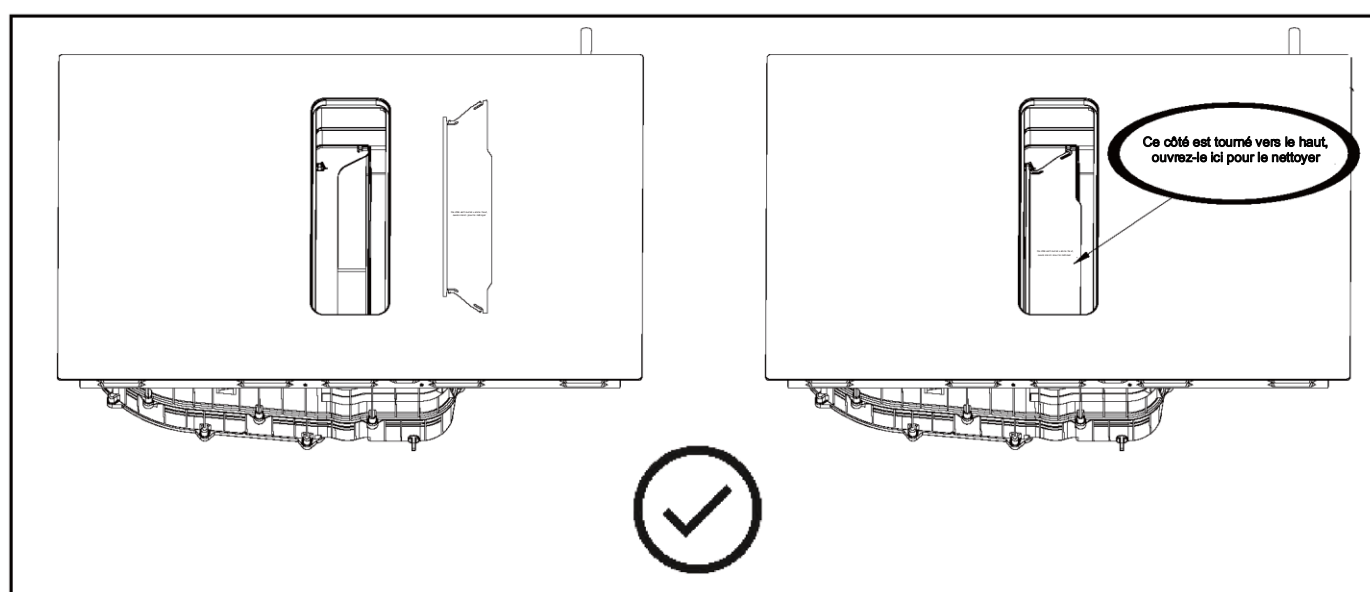


**Avant d'utiliser l'élément filtrant désodorisant,
déchirez la pellicule transparente extérieure.**



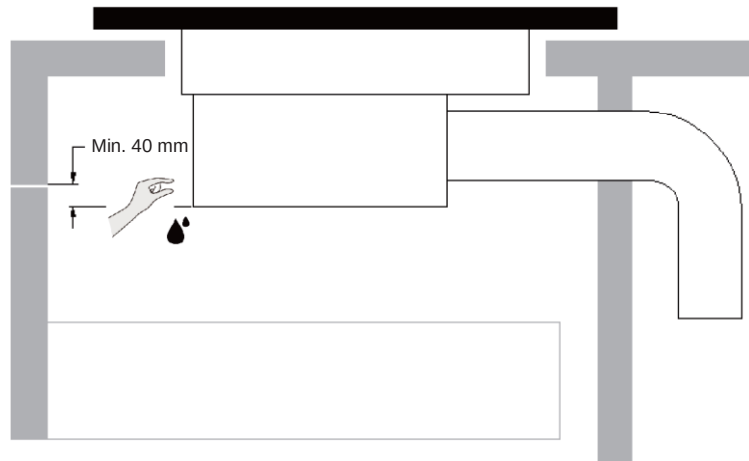






AVERTISSEMENT : garantir une ventilation adéquate

Afin de faciliter l'évacuation des liquides, il est nécessaire de maintenir une distance minimale de 40 mm entre le déflecteur et le fond de la plaque de cuisson. Suivez les conditions requises ci-dessous.



- ⚠ Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la plaque de cuisson. Lorsque vous mettez la plaque de cuisson en place, VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail.
- ⚠ • Sachez que la colle qui fixe le plastique ou le matériau en bois au mobilier doit résister à une température non inférieure à 150 °C, pour éviter que le panneau se décolle.
- La paroi arrière, ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90 °C.

Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- La surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace.
- La surface de travail est réalisée dans un matériau isolé et résistant à la chaleur.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé.
- L'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.
- Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée.
- Consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation.
- Vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

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

ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Instructions importantes pour l'environnement

Conformité à la directive DEEE et élimination des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE de l'UE (2012/19/UE).

Ce produit porte un symbole de classification des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. L'appareil usagé doit être retourné au point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant chez qui le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. L'élimination appropriée des appareils usagés permet de prévenir les éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



Conformité à la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS de l'UE (2011/65/UE).

Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

Informations relatives à l'emballage

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage indiqués par les autorités locales.



