



Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

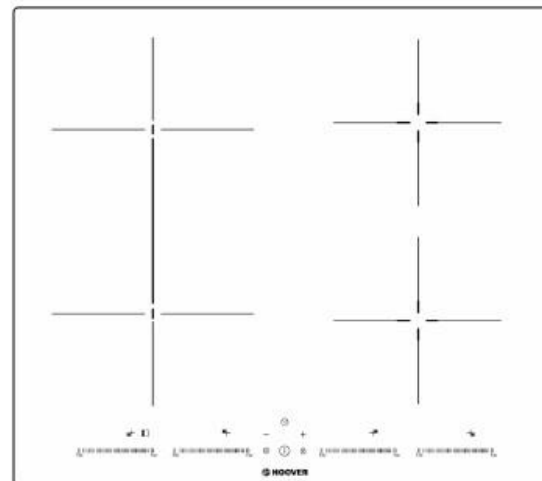
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

ITALIAN


Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

POLSKI

**MODEL: HTPS64MCTT/1**



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

By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

## **Safety Warnings**

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

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be

placed on this appliance at any time.

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

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

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

### **Hot Surface Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should

have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

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

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

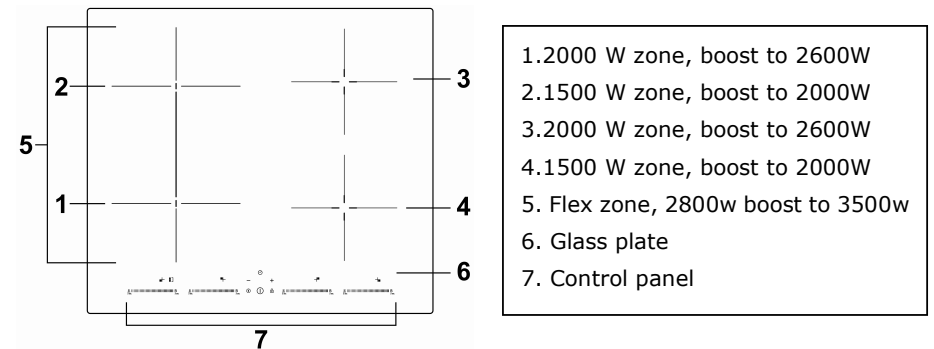
**WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

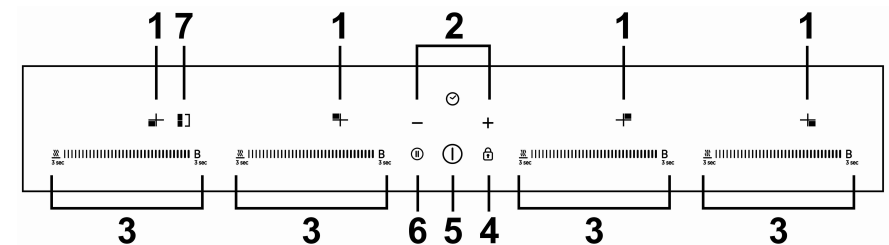
**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

## Product Overview

### Top View



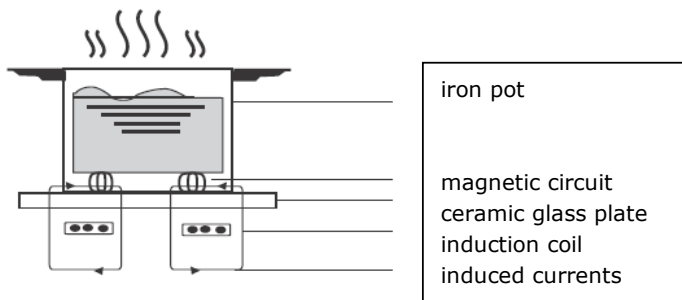
### Control Panel



1. Heating zone selection indicator
2. Timer control
3. Power regulating key/booster function control/keep warm function control
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Pause function control
7. Flex zone control

## A Word on Induction Cooking

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

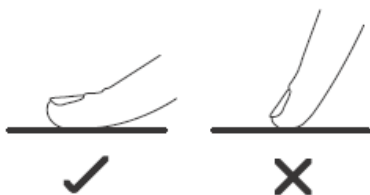


## Before using your New Induction Hob

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

## Using the Touch Controls

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



EN-9

## Choosing the right Cookware




• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

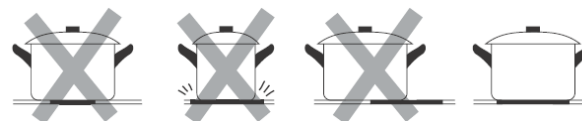
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

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

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



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



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



EN-10

## Pan dimensions

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

### The base diameter of induction cookware

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

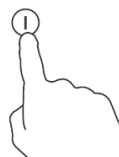
The above may vary according to the quality of the pan used.

## Using your Induction Hob

### To start cooking

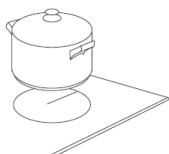
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



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

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



3. Select one heating zone and set a power level by touching the slider, or slide along the “-” control, or just touch any point of the “-”.



Or

EN-11

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

### If the display flashes $\geq \underline{\quad} \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

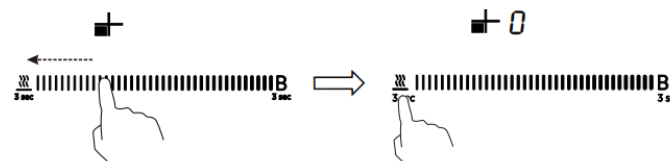
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

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

### When you have finished cooking

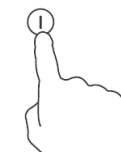
1. Turn the cooking zone off by slide along the “-” to the left point, and then hold for 1 second.



Make sure the power display shows “0”, then shows “H”.



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



4. Beware of hot surfaces

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



EN-12


## Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level.

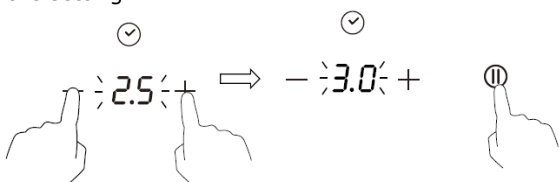
### Setting the total power level to fit your requirement

1. Make sure the cooktop is turned off.

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

2. Touch the button "Stop + Go" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time. 

3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for 3 second, the timer indicator will show flashing previous total power level, e.g. '2.5'. Touch and hold "+" and "-" for 1 second again to switch to other power level, for example 3.0. When the power that you want is flashing, touch the button "Stop+Go" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



#### Note:

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

### Power management Rules

If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 6.5kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

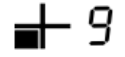
## Using the Boost

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

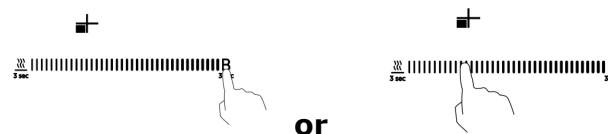
### Using the Boost to get larger power

1. Touch the control panel button that you wish to boost, then hold the "b" for 3 second. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



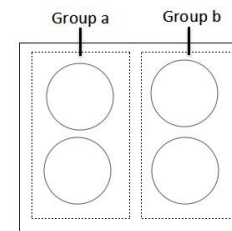
2. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the "9" power stage. 

3. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the "B" button for twice. The heating zone will go back to "9" power stage. Or slide along the "-" to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.



### Restrictions when using

The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.



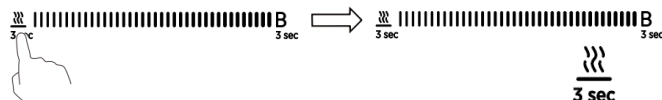


## Using the Keep warm

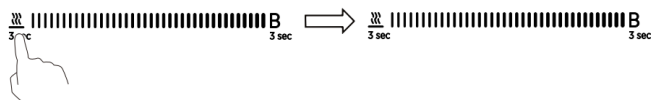
Keep warm is the function that one zone keep a lower power to make the temperature stable.

### Using the Keep warm to get stable temperature

1. Touch the left point of the slider that you wish to keep warm, then hold the button for 3 second, the cooking zone indicator will display "A".



2.If you want to cancel the keep warm, touch the button for 3 second. The heating zone will go back to "0" power stage.



## Using the Pause function

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

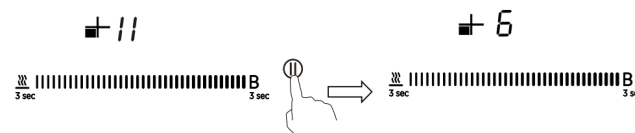
1. Make sure the cook zone is working.

2. Touch the button pause function, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the pause function, on/off and lock keys.



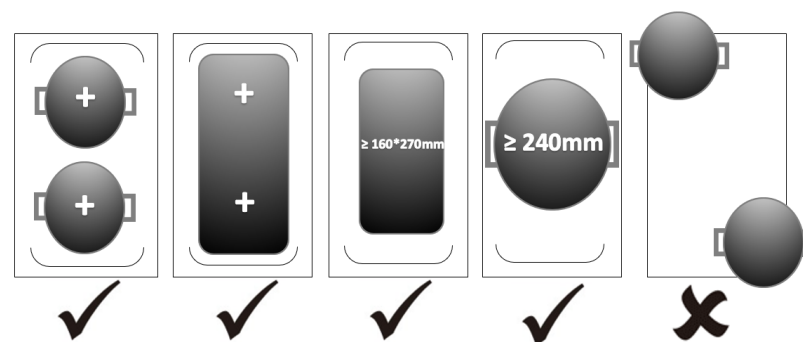
EN-15

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



## Flex Zone

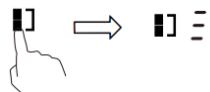
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross. Examples for good and bad pot placements:



### As big zone


1. Touch the flex zone selection button to activate the flexible area as a single big zone, the indicator will show .

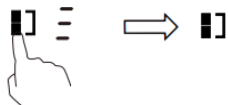
EN-16



2. Touch the slide along the “-” control, or just touch any point of the “-” to adjust the power level.

## As two independent zones

1. If you want to cancel the flex zone, just touch the button of the flex zone, the indicator  next to the flex zone button will disappear.



## Locking the Controls


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

### To lock the controls

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

### To unlock the controls

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

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

## Over-Temperature Protection

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

## Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob

automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

## Detection of Small Articles

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

## Auto Shutdown Protection

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

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

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



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

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

## Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch “-” or “+” of the timer control, the minder indicator will start flashing and “00” will show in the timer display.

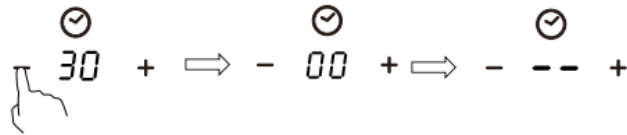


3. Set the time by touching the “-” or “+” control,

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

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Cancel the time by touching the "-" of timer and scrolling down to "0".



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



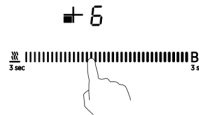
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "---" when the setting time finished.



### Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the slider of the heating zone that you want to set the timer for.



2. Touch "-" or "+" of the timer control, the timer indicator will start flashing and "00" will show in the timer display.



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

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

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

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

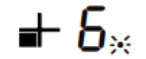
4. To cancel the timer, touch the slider of the selection control, and then touch the "-" or "+" of "Timer", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "---".



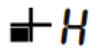
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



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



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



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

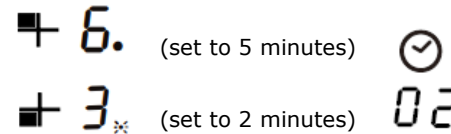
### Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

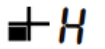
(e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "2".)

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

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



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



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

from step 1

## Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

EN-21

## Hints and Tips

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

EN-22

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

## Failure Display and Inspection

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

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

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

## Technical Specification

Cooking Hob	HTPS64MCTT/1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

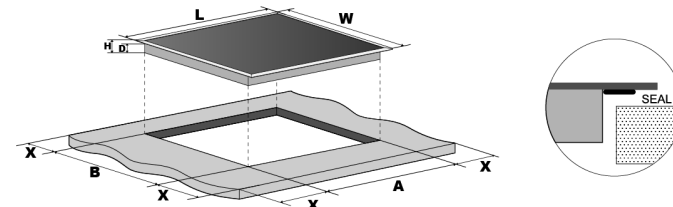
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## Installation

### Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.


Be sure the thickness of the work surface is at least **30mm**. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

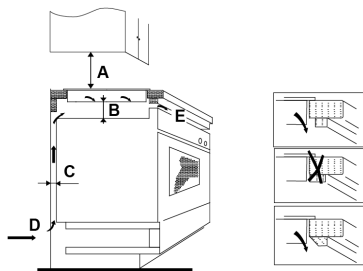


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated

and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 10mm

### Before you install the hob, make sure that

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

### When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers

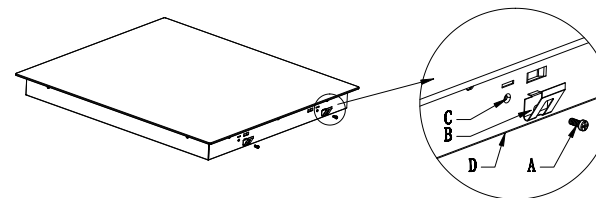
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

### Before locating the fixing brackets

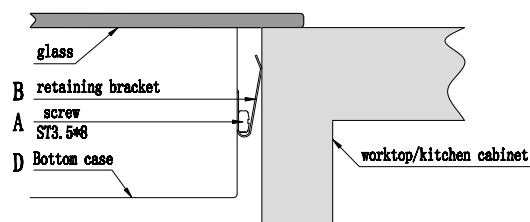
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

### Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



### Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be

ensured to enhance its reliability.

4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

## Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

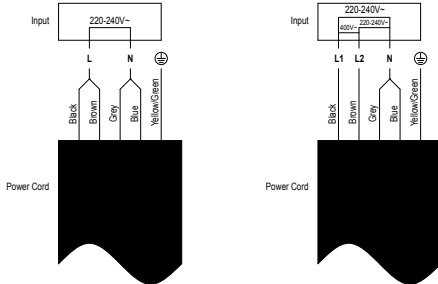
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

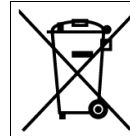


Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the 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.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				H7PS64MCTT/1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	∅	-	cm	
	Rear central	∅	-	cm	
	Rear right	∅	18,0	cm	
	Central left	∅	-	cm	
	Central central	∅	-	cm	
	Central right	∅	-	cm	
	Front left	∅	-	cm	
	Front central	∅	-	cm	
	Front right	∅	18,0	cm	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W	20,0 20,0	cm	
	Rear central	L W	-	cm	
	Rear right	L W	-	cm	
	Central left	L W	-	cm	

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	20,0 20,0	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
	Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	187,3
Rear central		EElectric cooking	-	Wh/kg
Rear right		EElectric cooking	192,3	Wh/kg
Central left		EElectric cooking	-	Wh/kg
Central central		EElectric cooking	-	Wh/kg
Central right		EElectric cooking	-	Wh/kg
Front left		EElectric cooking	186,5	Wh/kg
Front central		EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	193,5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	189,9	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul>				



Apponendo il marchio **CE** su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

## **Avvertenze di sicurezza**

La sua sicurezza è estremamente importante per noi. Legga sempre queste istruzioni prima di utilizzare il piano di cottura.

## **Installazione**

### **Rischio di elettrocuzione**

- Staccare l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione elettrica principale prima di effettuare lavori o operazioni di manutenzione sullo stesso.
- Il collegamento ad un sistema di messa a terra funzionante è essenziale e obbligatorio.
- Le eventuali modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere apportate unicamente da un tecnico qualificato.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

### **Rischio di lesioni da taglio**

- Prestare la massima attenzione, gli spigoli dei pannelli sono taglienti.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

## **Importanti istruzioni di sicurezza**

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.
- Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.
- Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.

## **Funzionamento e manutenzione**

### **Rischio di elettrocuzione**

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. • Se la superficie

del piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.

- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

### **Rischi per la salute**

- Questo elettrodomestico rispetta le normative di sicurezza per i dispositivi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker o altri impianti elettrici (quali pompe per insulina) possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico, per accertarsi che gli impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di morte.

### **Pericolo: superficie surriscaldata**

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Fino a quando la superficie del vetro a induzione non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

### **Rischio di lesioni da taglio**

- La lama affilata di un raschietto del piano di cottura resta esposta quando viene rimosso il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

### **Importanti istruzioni di sicurezza**

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.

- Non mettere o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti di controllo). Non basarsi sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini nei mobiletti al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e

competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.

- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico a meno che ciò non sia specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.

- Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
  - in cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - in agriturismi;
  - da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - in ambienti di tipo bed and breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento. Mantenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.

- **AVVERTENZA:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. **NON** cercare **MAI** di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.
  - **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
  - **Avvertenza:** Se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di elettrocuzione, in caso di superfici del piano di cottura in vetroceramica o materiali simili che proteggono i componenti sotto tensione
  - Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.
  - L'elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.
- ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.
- AVVERTENZA:** Per evitare il ribaltamento dell'elettrodomestico, è necessario installare mezzi di stabilizzazione. Fare riferimento alle istruzioni per l'installazione.
- AVVERTENZA:** utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore

dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

Questo elettrodomestico incorpora un collegamento a terra solo per scopi funzionali.

**Desideriamo ringraziarla** per l'acquisto del nuovo piano di cottura a induzione.

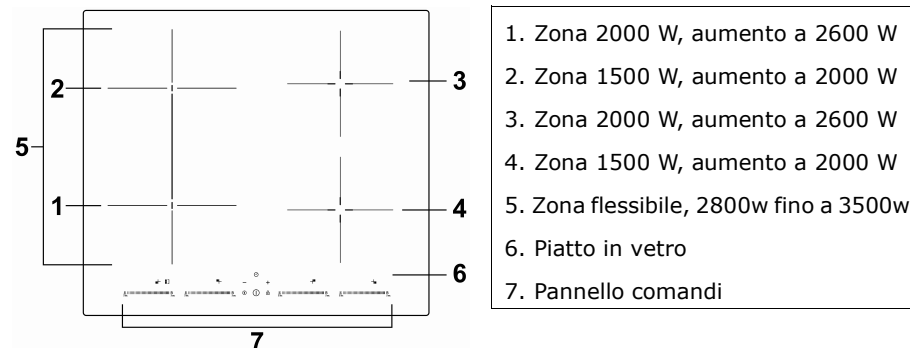
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio.

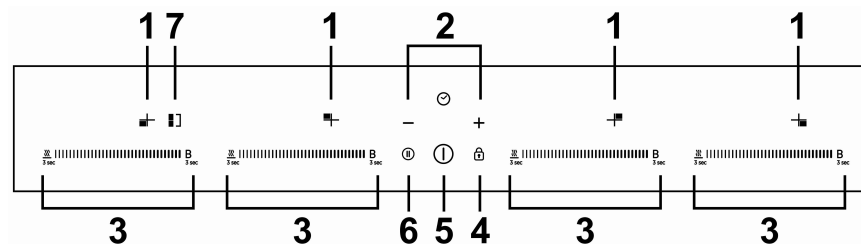
Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

## Panoramica del prodotto

### Vista dall'alto



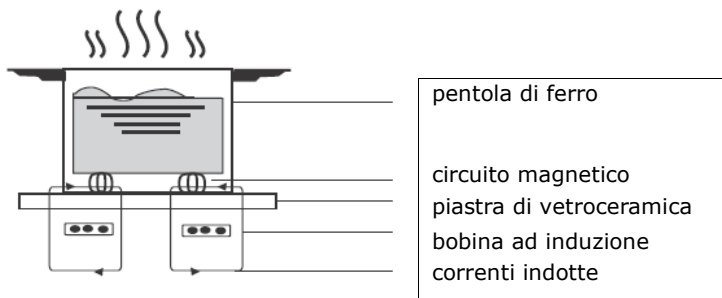
### Pannello comandi



1. Indicatore selezione zona di riscaldamento
2. Controllo timer
3. Tasto di regolazione della potenza/controllo della funzione boost/controllo della funzione Keep Warm
4. Blocco comandi
5. Tasto ON/OFF
6. Controllo Pausa
7. Controllo zona flessibile

## Come funziona la cottura a induzione

La tecnologia della cottura a induzione è un metodo sicuro, tecnologicamente avanzato, efficiente ed economico. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano il calore direttamente nella pentola invece che indirettamente riscaldando la superficie in vetro. Il vetro si surriscalda perché si riscalda anche la pentola.

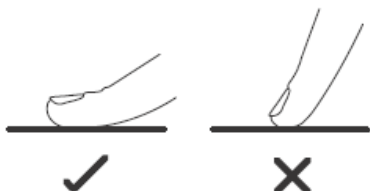


## Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione delle "Avvertenze di Sicurezza".
- Togliere la pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano di cottura a induzione.

## Utilizzo dei tasti a sfioro


- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.



IT-11

## Scelta dei recipienti di cottura più appropriati



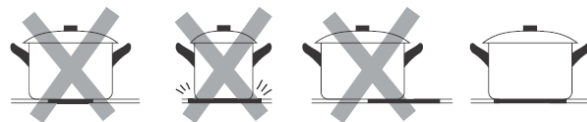
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non disponete di un magnete:
  1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
  2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Centrare sempre la pentola nella zona di cottura.



Togliere sempre le pentole dal piano di cottura a induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



IT-12

## Dimensioni pentola

Le zone di cottura vengono adattate automaticamente, fino ad un limite massimo, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in funzione della zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.

### Diametro base dei recipienti di cottura a induzione

Zona di cottura	minimo (mm)
1, 2,3,4 (180 mm)	120

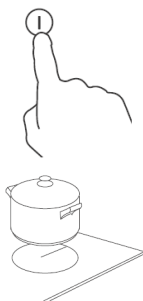
Quanto sopra può variare in relazione alla qualità della pentola utilizzata.

## Utilizzo del piano di cottura a induzione

### Per iniziare la cottura

1. Toccare il tasto a sfioro ON/OFF.

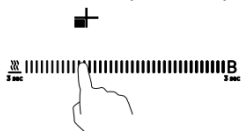
Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "—" o "—", ad indicare che il piano di cottura a induzione è in modalità standby.



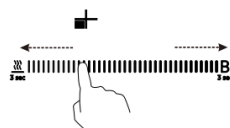
2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.

3. Selezionare una zona di riscaldamento e impostare un livello di potenza toccando il cursore, o scorrendo lungo il comando "—", o semplicemente toccando qualsiasi punto del "—".



**Oppure**



- A. Se entro 1 minuto non si sceglie un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura a induzione si spegnerà automaticamente. In questo caso è necessario

ripartire dalla fase 1.

- b. L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.
- c. Se si scorre lungo il "—", la potenza varierà dallo stadio 1 allo stadio 9.

Se sul display compare il simbolo  lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

Questo significa quanto segue:

- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non viene posizionato un recipiente idoneo.

### Al termine della cottura

1. Spegner la zona di cottura facendo scorrere il "—" fino al punto di sinistra, quindi tenere premuto per 1 secondo.



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



3. Spegner l'intero piano di cottura toccando il tasto a sfioro ON/OFF.



4. Prestare attenzione alle superfici calde

Verrà visualizzata una "H" per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. Scomparirà quando la superficie si è raffreddata fino ad una temperatura adeguata. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora surriscaldata.



## Uso della gestione della potenza

Utilizzando la gestione della potenza si può impostare la potenza totale a 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW e 7,4 kW. L'impostazione predefinita di potenza totale è il livello di potenza massima.

### Impostazione del livello di potenza totale in base alle proprie esigenze

1. Accertarsi che il piano di cottura sia spento.

**Nota:** è possibile impostare la gestione della potenza solo quando il piano cottura è spento.

2. Toccare il tasto "Stop + Go" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico si attiva una volta.



3. Dopo aver sentito il segnale acustico, toccare contemporaneamente i tasti "+" e "-" e tenerli premuti per 3 secondi, l'indicatore del timer mostrerà il livello di potenza totale precedente lampeggiante, ad esempio '2.5'. Tenere premuto "+" e "-" per 1 secondo per passare ad un altro livello di potenza, ad esempio 3.0. Quando la potenza desiderata lampeggia, toccare il tasto "Stop+Go" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico suonerà 10 volte. Ciò significa che l'impostazione è terminata.



#### Nota:

1. Dopo la fase 2, toccare i pulsanti "+" e "-" **entro 3 secondi** dal segnale acustico. Altrimenti sarà necessario ripartire dalla fase 2.

2. Una volta terminata l'impostazione, attendere la fine dei 10 segnali acustici. Non toccare alcun tasto durante questo periodo. In caso contrario, l'impostazione non sarà valida.

### Regole di gestione potenza

Se la potenza totale supera il limite di 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (a seconda del livello impostato), non è possibile aumentare la potenza di nessuna zona. Se si aumenta toccando "+", il piano di cottura emette 3 segnali acustici e l'indicatore lampeggia 'Pn'. Quindi è necessario diminuire la potenza di altre zone prima di aumentare la potenza della zona richiesta.

## Utilizzo della funzione boost

Boost è la funzione che permette l'aumento di una zona ad una potenza maggiore in un secondo e dura 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e più veloce.

### Utilizzo della funzione boost per ottenere una potenza maggiore

1. Toccare il tasto del pannello di controllo che si desidera aumentare, quindi tenere premuto il tasto "b" per 3 secondi. Il display della potenza mostrerà "P" per indicare che la zona è in aumento.



2. La potenza di boost durerà per 5 minuti e poi la zona tornerà allo stadio di potenza impostato prima dello stadio di potenza "9".



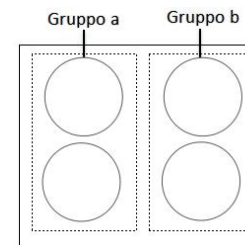
3. Se si desidera annullare il boost durante questi 5 minuti, toccare due volte il tasto "B". La zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza "9". Oppure scorrere lungo il "-" fino al punto di sinistra, la zona di riscaldamento tornerà alla fase di potenza in cui si è toccato.



**Oppure**

### Limitazioni durante l'uso

Le quattro zone sono state divise in due gruppi. In un gruppo, se si usa la funzione boost in una zona, assicurarsi prima che l'altra zona stia lavorando sul/al di sotto del livello di potenza 5.




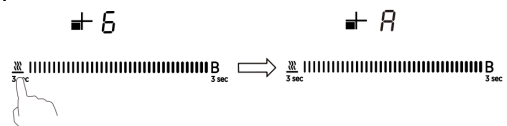



## Uso della funzione mantenimento temperatura

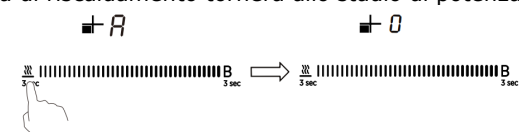
Keep Warm è la funzione che mantiene una zona ad una potenza inferiore per rendere stabile la temperatura.

### Utilizzo della funzione Keep Warm per ottenere una temperatura stabile

1. Toccare il punto sinistro del cursore  **3 sec** che si desidera tenere in caldo, quindi tenere premuto il tasto per 3 secondi, l'indicatore della zona di cottura visualizzerà "A".



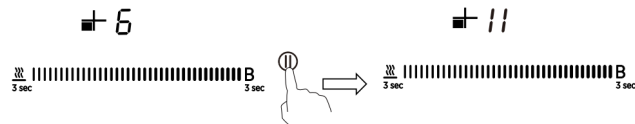
2. Se si desidera annullare la funzione Keep Warm, toccare il tasto  **3 sec** per 3 secondi. La zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza "0".



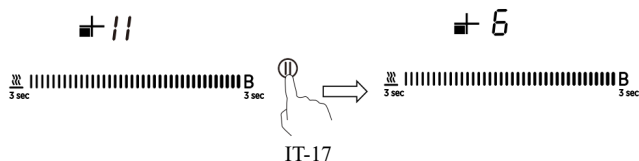
## Utilizzo della funzione Pausa

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Permette di disattivare il piano cottura a induzione e poi riattivarlo.

1. Accertarsi che la zona di cottura sia in funzione.
2. Toccare il tasto pausa, l'indicatore della zona di cottura mostrerà "II". Quindi il funzionamento del piano cottura a induzione viene disattivato in tutte le zone di cottura, ad eccezione dei tasti pausa, ON/OFF e di blocco.



3. Per annullare lo stato di pausa, toccare il tasto pausa, poi la zona di cottura tornerà allo stadio di potenza impostato in precedenza.

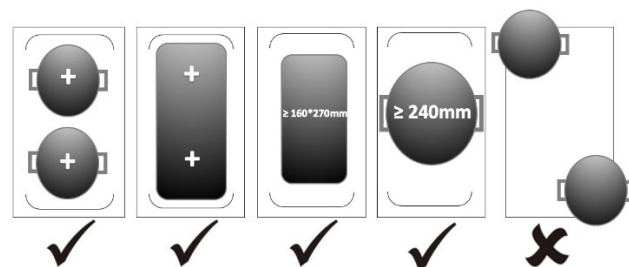


IT-17


## Zona Flessibile

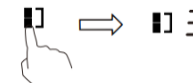
- Quest'area può essere usata come zona singola o come due zone differenti, a seconda delle esigenze di cottura.
- L'area flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.
- Importante: assicurati di posizionare le pentole al centro della singola zona cottura. In caso di pentole grandi, ovali, rettangolari, e allungate assicurati di posizionarle al centro della zona coprendo entrambe le croci.

Esempi di corretti ed errati posizionamenti delle pentole:




### Come zona grande

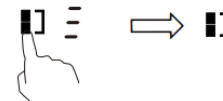
1. Premi il comando di selezione della zona flessibile per attivare l'area flessibile come unica grande zona, l'indicatore mostrerà .



2. Tocca il cursore lungo il controllo "—", o semplicemente tocca qualsiasi punto del "—" per aggiustare il livello di potenza

### Come due zone indipendenti

1. Se vuoi annullare la zona flessibile, premi semplicemente il comando della zona flessibile, l'indicatore  vicino al comando della zona flessibile scomparirà



IT-18

## Blocco dei comandi

- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto di ON/OFF.

### Per bloccare i comandi

Toccare il blocco comandi. L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso).

### Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano di cottura ad induzione sia acceso.
2. Toccare e mantenere premuto il blocco comandi per un breve periodo.
3. A questo punto il piano di cottura a induzione si può utilizzare nuovamente.



Quando il piano di cottura è in modalità di bloccaggio, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione del tasto ON/OFF, è sempre possibile spegnere il piano di cottura ad induzione con il tasto ON/OFF in caso di emergenza, ma prima dell'utilizzo successivo è necessario sbloccare il piano di cottura stesso.

## Protezione contro il surriscaldamento

Un sensore di temperatura controlla la temperatura all'interno del piano di cottura a induzione. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano di cottura ad induzione si spegne automaticamente.

## Protezione contro le fuoriuscite

La protezione da fuoriuscite è una funzione di protezione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi se l'acqua scorre verso il pannello di controllo, mentre l'avvisatore acustico si attiva per 1 secondo.

## Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

Se sul piano di cottura resta appoggiata una pentola con dimensioni non corrette o non magnetica (ad esempio in alluminio) o altri piccoli oggetti (ad esempio coltelli, forchette, chiavi), la zona entra automaticamente in standby per un minuto. La ventola continua a raffreddare il piano di cottura a induzione per un ulteriore minuto.

## Protezione tramite autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza per il piano di cottura a induzione. Si attiva automaticamente ogni volta che si dimentica acceso il piano di cottura. I tempi di funzionamento di default per i vari livelli di intensità di potenza sono indicati sulla tabella che segue:

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

IT-19

Quando la pentola viene rimossa il piano di cottura a induzione smette immediatamente di riscaldarsi e si spegne automaticamente dopo due minuti.



Le persone portatrici di pacemaker possono utilizzare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

## Utilizzo del timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- Si può impostare per spegnere una zona di cottura al termine del tempo impostato.
- Il timer si può impostare fino a 99 minuti.

## Utilizzo del timer come contaminuti

### Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona una zona di cottura.

2. Toccare "-" o "+" del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "00".
3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+".



Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare il valore di 10 minuti.

Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si riposiziona automaticamente a 0 minuti.

4. Annullare il tempo toccando il "-" del timer e scorrendo verso il basso fino a "0".



5. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



IT-20

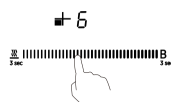
6. L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" al termine del tempo impostato.



## Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

Le zone di cottura impostate per questa funzione funzionano come segue:

1. Toccare il cursore di selezione della zona di riscaldamento per la quale si vuole impostare il timer.



2. Toccare "-" o "+" del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "00".



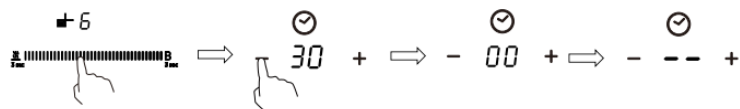
3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+".

Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

Toccare e tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+", il timer diminuisce o aumenta di 10 minuti.

Se il tempo impostato è superiore a 99 minuti, il timer si ripositiona automaticamente a 0 minuti.

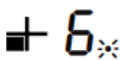
4. Per annullare il timer, toccare il cursore del comando di selezione, quindi toccare il "-" o il "+" del timer, il timer viene annullato e sul display dei minuti viene visualizzato "00", quindi "--".



5. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



NOTA: Il punto rosso a fianco dell'indicatore del livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.



6. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

## Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

1. Se si utilizza questa funzione per più di una zona di riscaldamento, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve.

(es. tempo di impostazione della zona 1# di 2 minuti, tempo di impostazione della zona 2# di 5 minuti, l'indicatore del timer mostra "2".)

NOTA: Il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza significa che l'indicatore del timer indica l'ora della zona di riscaldamento.

Se si desidera controllare l'ora impostata di un'altra zona di riscaldamento, toccare il comando a scorrimento della zona di riscaldamento una volta. Il timer indicherà l'ora impostata.

■ 6. (impostato a 3 minuti)



■ 3. (impostato a 2 minuti)



2. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di riscaldamento corrispondente si spegne automaticamente e mostra "H".



NOTA: Se si vuole cambiare l'ora una volta impostato il timer, è necessario ripartire dalla fase 1.

## Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> <li>Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!).</li> <li>Sciquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta.</li> <li>Ridare alimentazione al piano di cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando viene ridata alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione.</li> <li>Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugna metallica sono adatti.</li> <li>Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.</li> </ul>

Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e schizzi zuccherini caldi sul vetro.	Togliermi immediatamente con una paletta per pesce, un coltello a paletta o un raschietto a lama adatti al piano di cottura ad induzione, prestando sempre attenzione alle superfici calde della zona di cottura: 1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura. 3. Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta. 4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro.</li> <li>• Rischio di tagli: quando il coperchio di sicurezza viene fatto rientrare, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.</li> </ul>
Schizzi sui tasti a sfioro	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> <li>2. Asciugare gli schizzi</li> <li>3. Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio.</li> <li>4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta.</li> <li>5. Ridare alimentazione al piano di cottura.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il piano di cottura può emettere dei segnali acustici e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.</li> </ul>

## Consigli e accorgimenti

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il piano di cottura a induzione non si accende.	Mancanza di alimentazione.	Accertarsi che il piano di cottura ad induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è una interruzione di servizio a casa o in zona. Se dopo avere effettuato tutti questi controlli, il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.
I tasti a sfioro non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura ad induzione" per le relative istruzioni.

I tasti a sfioro si attivano a fatica.	Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.	Accertarsi che la zona dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi.
Il vetro è graffiato.	Recipienti di cottura con bordi irregolari.  Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detergenti abrasivi e non adatti.	Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti".  Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco.	Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).	Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.
Il piano di cottura a induzione emette un piccolo rumore sordo quando viene utilizzato con l'impostazione di riscaldamento.	Questo fenomeno è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	È del tutto normale, ma il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola del piano di cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento presente all'interno del piano di cottura a induzione si è accesa per evitare che l'elettronica si surriscaldi. Può continuare a funzionare anche una volta spento il piano di cottura a induzione.	È un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non togliere e ridare alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete se la ventola sta funzionando.
Le padelle non si riscaldano e vengono visualizzate sul display.	Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto questa non è adatta per la cottura a induzione.  Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché questa è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è perfettamente centrata su di essa.	Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti".  Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano di cottura a induzione o la zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, togliere alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.

## Display di anomalie e controllo

Se si evidenzia un'anomalia, il piano di cottura a induzione si posiziona in autoprotezione automaticamente e visualizza i seguenti codici di protezione:

Problema	Possibili cause	Rimedio
F3/F4	Anomalia del sensore di temperatura della bobina a induzione	Contattare il fornitore.
F9/FA	Anomalia del sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT.	Contattare il fornitore.
E1/E2	Tensione d'alimentazione anomala	Si prega di controllare se l'alimentazione è normale. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E3	Alta temperatura del sensore di temperatura della bobina ad induzione	Contattare il fornitore.
E5	Alta temperatura del sensore di temperatura IGBT	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo delle anomalie comuni.

Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura ad induzione.

## Specifiche tecniche

Piano cottura	H7PS64MCTT/1
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	2,5 kW: 2250-2750 W o 3,0 kW: 2700-3300 W o 4,5 kW: 4050-4950 W o 6,5 kW: 5850-7150 W o 7,4 kW: 6600-7400 W
Dimensioni prodotto LunxLarxAIt (mm)	590x520x60
Dimensioni con incasso Ax B (mm)	560x490

IT-25

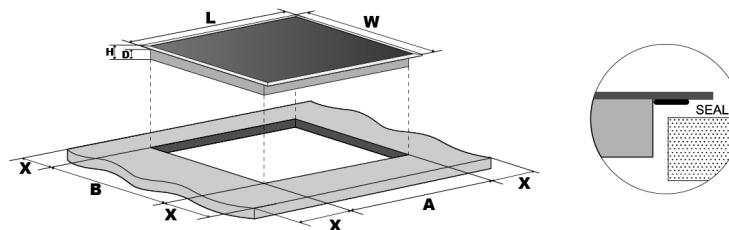
Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Le specifiche e il design potranno variare senza preavviso in quanto siamo sempre impegnati nella ricerca di continue innovazioni dei nostri prodotti.

## Installazione

### Scelta delle attrezzature di installazione

Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno. Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno 30 mm. Selezionare il materiale del supporto in modo che sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano di cottura. Come illustrato qui di seguito:

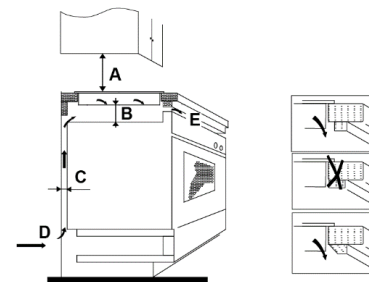


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	minimo 50

Assicurarsi sempre che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che l'entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in buone condizioni operative. Come illustrato qui di seguito



**Nota:** Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	minimo 50	minimo 20	Entrata aria	Uscita aria 10 mm

IT-26

## Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

- il supporto sia squadrato e livellato e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spazio
- il supporto sia realizzato in materiale resistente al calore
- se il piano di cottura è installato al di sopra di un forno, il forno sia dotato di una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e le disposizioni
- sia stato incorporato nel cablaggio permanente un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali. L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative sugli impianti elettrici locali permettono questa variazione rispetto alle specifiche)
- l'interruttore sezionatore sia facilmente raggiungibile dal cliente una volta installato il piano di cottura
- in caso di dubbi relativi al montaggio, contattare le autorità locali e consultare le normative vigenti
- si utilizzino rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (quali ad esempio piastrelle ceramiche) per le pareti circostanti il piano di cottura.

## Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

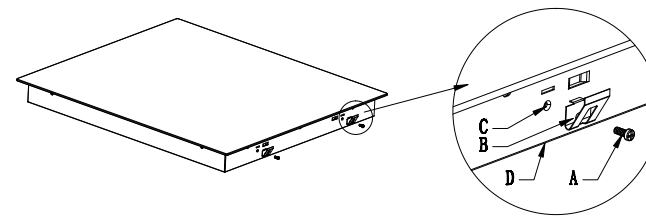
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassetteria o a dei mobiletti, sia stata installata una barriera di protezione termica al di sotto della base del piano di cottura
- l'interruttore sezionatore sia facilmente accessibile per il cliente.

## Prima di posizionare le staffe di fissaggio

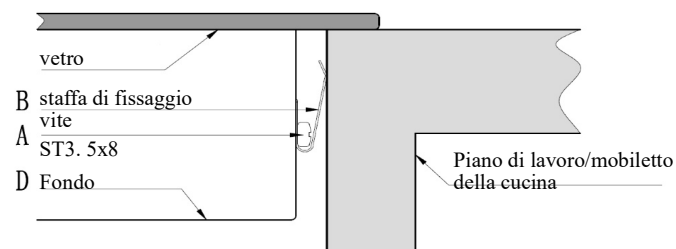
L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

## Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando 4 staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) dopo il montaggio.



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per vite	Fondo



## Avvertenza

1. Il piano di cottura a induzione deve essere montato da personale o tecnici qualificati. La nostra società ha un team di professionisti a disposizione dei clienti. Non operare mai da soli.
2. Il piano di cottura non può essere montato direttamente sopra ai seguenti elettrodomestici: lavastoviglie, frigorifero, freezer, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano di cottura stesso.
3. Il piano di cottura a induzione dovrà essere montato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore e un livello di affidabilità più elevato.
4. La parete e la zona di cottura indotta al di sopra della superficie del piano dovranno essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

## Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata.

Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

1. il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura.
2. la tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche
3. le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche.

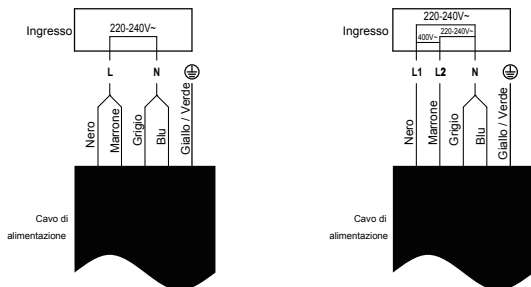
Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.



Verificare con un elettricista se l'impianto di cablaggio dell'abitazione è corretto senza necessità di modificarlo. Le eventuali modifiche dovranno sempre essere effettuate da un elettricista qualificato.

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con la relativa normativa o un sezionatore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato qui di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un agente post-vendita con attrezzi dedicati, per evitare qualsiasi incidente.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un sezionatore multipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.




Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi base (che possono essere riutilizzati). È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventino un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i RAEE devono essere portati nelle aree di smaltimento specifiche, gestite dai comuni o da società autorizzate.

In molti stati, nel caso di RAEE di grandi dimensioni sono disponibili servizi di prelievo a domicilio. Durante l'acquisto di un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al venditore che lo deve accettare gratuitamente in un'unica soluzione, a condizione che l'elettrodomestico sia di tipo simile ed abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014				
	Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello			H7PS64MCTT/1	
Tipologia di piano cottura:			Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone		4	
	aree			
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione		X	
	Aree di cottura con cottura a induzione			
	zone di cottura radianti			
	piastre metalliche			
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Posteriore sinistra	∅	-	cm
	Posteriore centrale	∅	-	cm
	Posteriore destra	∅	18,0	cm
	Centrale sinistra	∅	-	cm
	Centrale centrale	∅	-	cm
	Centrale destra	∅	-	cm
	Anteriore sinistra	∅	-	cm
	Anteriore Centrale	∅	-	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Anteriore destra	∅	18,0	cm
	Posteriore sinistra	L W	20,0 20,0	cm
	Posteriore centrale	L W	-	cm
Posteriore destra	L W	-	cm	

	Centrale sinistra	L W	-	cm
	Centrale centrale	L W	-	cm
	Centrale destra	L W	-	cm
	Anteriore sinistra	L W	20,0 20,0	cm
	Anteriore Centrale	L W	-	cm
	Anteriore destra	L W	-	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Posteriore sinistra	ECElectric cooking	187,3	Peso/kg
	Posteriore centrale	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Posteriore destra	ECElectric cooking	192,3	Peso/kg
	Centrale sinistra	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale centrale	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale destra	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore sinistra	ECElectric cooking	186,5	Peso/kg
	Anteriore Centrale	ECElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore destra	ECElectric cooking	193,5	Peso/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg		ECElectric hob	189,9	Peso/kg
Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni				
Consigli per il risparmio energetico:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.</li> <li>• L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.</li> <li>• Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura.</li> <li>• Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato.</li> <li>• Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.</li> </ul>				

Umieszczając  znak na tym produkcie, potwierdzamy jego zgodność ze wszystkimi wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia oraz ochrony środowiska stosowanymi w prawodawstwie dotyczącym tego produktu.

### Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj te informacje przed użyciem płyty grzewczej.

### Instalacja

#### Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

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

#### Ryzyko skaleczenia

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

#### Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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



- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

### **Obsługa i konserwacja**

#### **Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym**

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

#### **Zagrożenie zdrowia**

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie będą narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować śmierć.

#### **Zagrożenie gorącą powierzchnią**

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Trzymaj z dala od dzieci.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

#### **Ryzyko skaleczenia**

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

#### **Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- W pobliżu urządzenia nie należy umieszczać ani pozostawiać żadnych przedmiotów, które można namagnesować (np. karty kredytowe, karty pamięci) lub

urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ ich pole elektromagnetyczne może mieć na nie wpływ.

- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejącą zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczyń w celu wyłączenia stref gotowania po zdjęciu naczyń.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę kuchenną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.

- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz do innych podobnych zastosowań, takich jak:
  - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - gospodarstwa;
  - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach mieszkalnych;
  - pensjonatach.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego dostępne części silnie nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie,

a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- **Ostrzeżenie:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty kuchennej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.

**PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.

**OSTRZEŻENIE:** Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować ten element stabilizujący. Zapoznaj się z instrukcją instalacji.

**OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

To urządzenie zawiera uziemienie wyłącznie w celach funkcjonalnych.

**Gratulujemy** zakupu nowej płyty indukcyjnej.

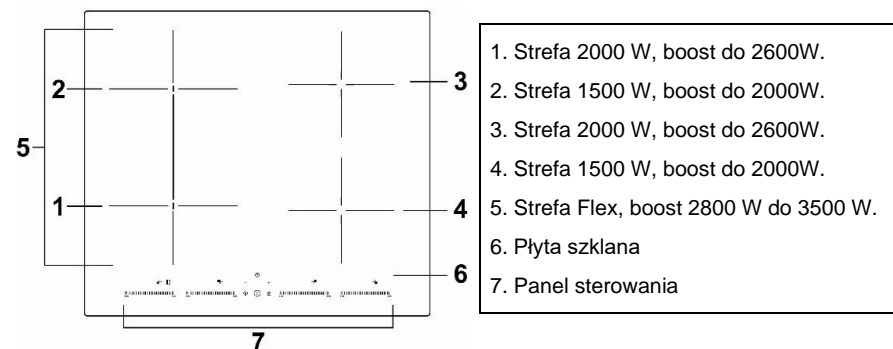
Zalecamy poświęcenie trochę czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo ją zainstalować i obsługiwać.

Aby zainstalować, przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

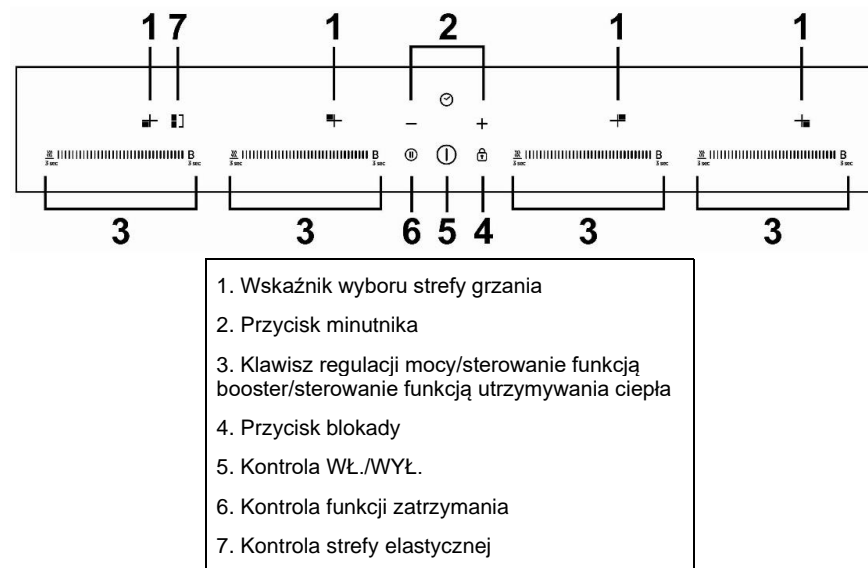
Przed użyciem przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

## Przegląd produktów

### Widok z góry

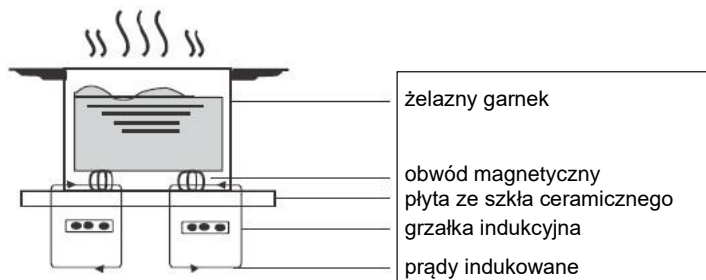


### Panel sterowania



## Słowo o gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że oddziałuje na nie gorąca patelnia.

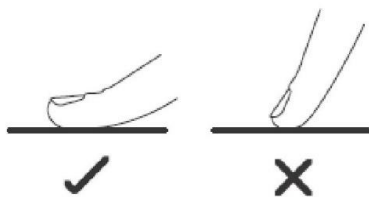


### Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na Twojej płycie indukcyjnej.


### Korzystanie z przycisków dotykowych

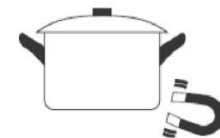
- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszczonego palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



## Wybór odpowiedniego naczynia



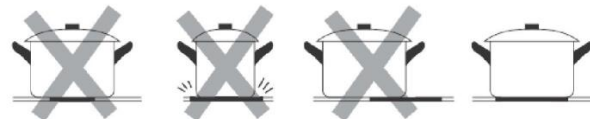
- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
  1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
  2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.



Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. Używając nieco szerszego naczynia, energia zużyta zostanie z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszych naczyń, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.



Zawsze zdejmuj patelnię z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



## Wymiary patelni

Pola grzejne są maksymalnie ograniczone, automatycznie dostosowują się do średnicy naczynia. Jednak dno tego naczynia musi mieć minimalną średnicę odpowiednią dla danej strefy gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.

### Średnica dna naczyń indukcyjnych

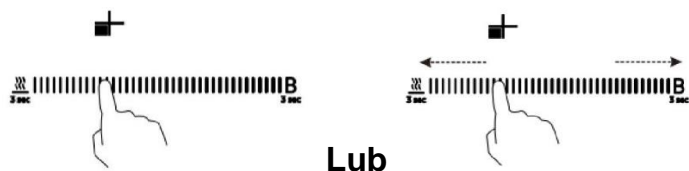
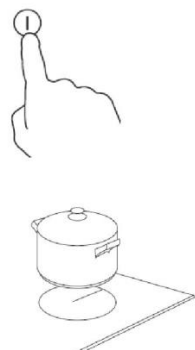
Strefa gotowania	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120
Strefa Flex	240 lub 160*270

Powyższe może się różnić w zależności od jakości używanego naczynia.

## Korzystanie z płyty indukcyjnej

### Aby rozpocząć gotowanie

1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ.  
Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.
2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.
  - Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
3. Wybierz jedną strefę grzewczą i ustaw poziom mocy, dotykając suwaka, przesuwaj wzdłuż pokrętki „-” lub po prostu dotknij dowolnego punktu „-”



- a. Jeśli nie ustawisz mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- b. Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.
- c. Jeśli przesuniesz wzdłuż „-”, moc będzie się zmieniać od etapu 1 do etapu 9.

### Jeśli wyświetlacz miga $\geq \underline{\quad} \leq$ na przemian z ustawieniem mocy grzania

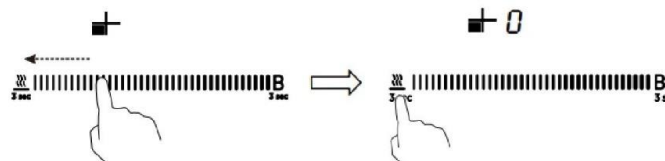
To znaczy że:

- nie ustawiłeś naczynia na właściwej strefie gotowania lub
- naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest za małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane w strefie gotowania.

Grzanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiedni garnek.

### Po zakończeniu gotowania

1. Wyłącz strefę grzejną, przesuwając wzdłuż znaku „-” w lewo, a następnie przytrzymaj przez 1 sekundę.



Upewnij się, że wyświetlacz zasilania pokazuje „0”, a następnie „H”.



3. Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



4. Uważaj na gorące powierzchnie  
„H” wskaże, która strefa gotowania jest gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.



## Korzystanie z zarządzania energią

Za pomocą zarządzania energią można ustawić całkowitą moc na 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW i 7,4 kW. Domyślnym ustawieniem mocy całkowitej jest maksymalny poziom mocy.

### Ustawianie całkowitego poziomu mocy zgodnie z wymaganiami

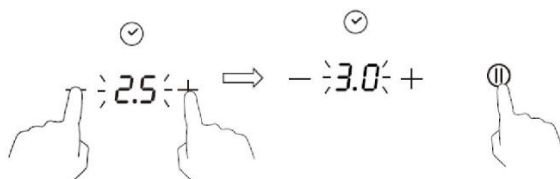
1. Upewnij się, że płyta grzejna jest wyłączona.

Uwaga: zarządzanie energią można ustawić tylko wtedy, gdy płyta grzejna jest wyłączona.

2. Kliknij przycisk „Stop + Go” i przytrzymaj przez 5 sekund. Możesz usłyszeć jeden sygnał dźwiękowy brzęczyka.



3. Po usłyszeniu sygnału naciśnij jednocześnie przyciski „+” i „-” i przytrzymaj przez 3 sekundy, wskaźnik minutnika zacznie migać poprzedni całkowity poziom mocy, np. „2.5”. 2,5 Dotknij i przytrzymaj „+” i „-” przez 1 sekundę, aby przełączyć na inny poziom mocy, na przykład 3.0. Gdy zacznie migać żądana moc, dotknij przycisku „Przycisk bezpośredniego gotowania” i przytrzymaj przez 5 sekund. Brzęczyk zadzwoni 10 razy. Oznacza to, że zakończyłeś ustawienie.



#### Uwaga:

1. Po kroku 2 musisz dotknąć „+” i „-” w ciągu 3 sekund po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. W przeciwnym razie będziesz musiał ponownie rozpocząć od kroku 2.

2. Po zakończeniu ustawiania poczekaj do końca 10 sygnałów dźwiękowych. W tym czasie nie dotykaj żadnego przycisku. W przeciwnym razie ustawienie będzie nieprawidłowe.

### Zasady zarządzania Zasilaniem

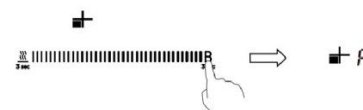
Jeśli łączna moc przekroczy ograniczenie 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW (w zależności od ustawionego poziomu), nie możesz zwiększyć stopnia mocy żadnej strefy. Jeśli zwiększysz go, dotykając „+”, płyta kuchenna wyda trzykrotny sygnał dźwiękowy, a wskaźnik zacznie migać „Pn”. Dlatego musisz zmniejszyć stopień mocy innych stref, zanim zwiększysz moc strefy celu.

## Korzystanie z Boost

Boost to funkcja polegająca na tym, że jedna strefa osiąga większą moc w ciągu jednej sekundy i trwa 5 minut. W ten sposób możesz uzyskać mocniejsze i szybsze gotowanie.

### Korzystanie z funkcji Boost, aby uzyskać większą moc

1. Dotknij przycisku panelu sterowania, który chcesz wzmocnić, a następnie przytrzymaj „b” przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu mocy pojawi się „P”, co oznacza, że strefa jest wzmocniana.



2. Funkcja Boost będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do stopnia mocy „9”

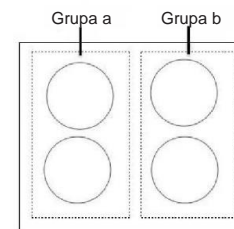


3. Jeśli chcesz anulować wzmocnienie w ciągu tych 5 minut, naciśnij dwukrotnie przycisk „B”. Strefa grzewcza powróci do stopnia mocy „9”. Lub przesunij wzdłuż „-” do lewego punktu, strefa grzewcza powróci do wybranego poziomu mocy.



### Ograniczenia podczas używania


Cztery strefy zostały podzielone na dwie grupy. W jednej grupie, jeśli używasz wzmocnienia w jednej strefie, najpierw upewnij się, że druga strefa działa na/poniżej poziomu mocy 5.

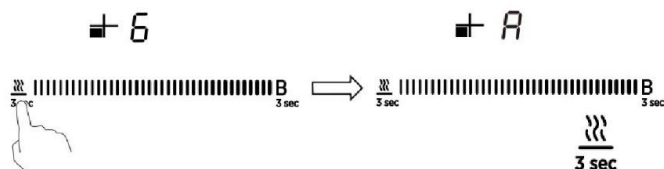



## Korzystanie z funkcji Utrzymuj ciepło

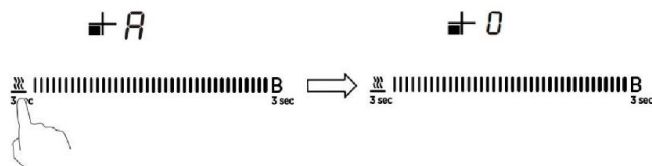
Utrzymywanie ciepła to funkcja, dzięki której jedna strefa pracuje przy niższej mocy, aby zapewnić stabilną temperaturę.

### Korzystanie z funkcji Utrzymuj ciepło, aby uzyskać stabilną temperaturę

1. Dotknij lewego punktu suwaka  3 sec, który chcesz utrzymać w ciepłe, a następnie przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, na wskaźniku strefy gotowania pojawi się „A”.



2. Jeśli chcesz anulować utrzymywanie ciepła, naciśnij przycisk  przez 3 sekundy. Strefa grzewcza powróci do stopnia mocy „0”.

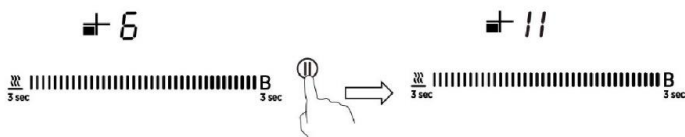


## Korzystanie z funkcji pauzy

Funkcji pauzy można użyć w dowolnym momencie podczas gotowania. Pozwala na zatrzymanie płyty indukcyjnej i powrót do niej.

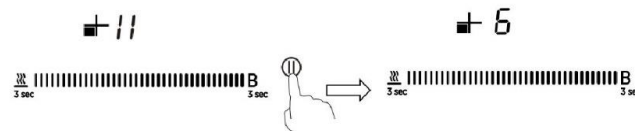
1. Upewnij się, że strefa gotowania działa.

2. Dotknij przycisku pauza, wskaźnik strefy gotowania pokaże „II”. Następnie działanie płyty indukcyjnej zostanie dezaktywowane w zakresie wszystkich stref gotowania, z wyjątkiem przycisków pauzy, włączania/wyłączenia i blokady.



PL-14

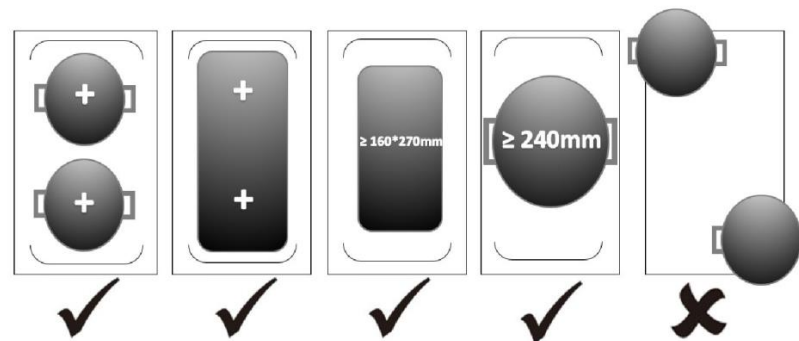
3. Aby anulować stan pauzy, dotknij przycisku pauzy, a strefa grzejna powróci do poziomu mocy, który ustawiłeś wcześniej.




## Strefa Flex

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania w dowolnym momencie.
- Elastyczny obszar składa się z dwóch niezależnych grzałek, które mogą być kontrolowane oddzielnie.
- Ważne: Upewnij się, że naczynia do gotowania są ustawione centralnie na pojedynczej strefie gotowania. W przypadku dużych garnków, owalnych, prostokątnych i podłużnych patelni upewnij się, że naczynia są umieszczane centralnie na strefie gotowania, pokrywając oba łączenia.

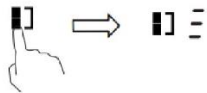
Przykłady dobrego i złego rozmieszczenia naczyń:



### Jako jedna duża strefa


1. Dotknij przycisku wyboru strefy elastycznej, aby aktywować obszar elastyczny jako jedną dużą strefę, wskaźnik pokaże .

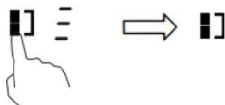
PL-15



- Dotknij suwaka wzdłuż elementu sterującego lub po prostu dotknij dowolnego punktu, aby dostosować poziom mocy.

## Jako dwie niezależne strefy

- Jeśli chcesz anulować strefę elastyczną, po prostu dotknij przycisku strefy elastycznej, wskaźnik  obok przycisku strefy elastycznej zniknie.



## Blokowanie kontroli

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pół grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

### Aby zablokować sterowanie

Dotknij przycisku blokady. Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

### Aby odblokować sterowanie

- Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
- Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę
- Możesz teraz zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ., płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. w sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

## Ochrona przed przegrzaniem

Wyposażony w czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. Gdy wykrywana jest nadmierna temperatura, płyta indukcyjna automatycznie zatrzyma pracę.

## Ochrona przed rozlaniem

Ochrona przed rozlaniem jest funkcją bezpieczeństwa. Płyta wyłącza się automatycznie w ciągu 10 sekund, jeśli woda dopływa do panelu sterowania, a brzęczyk wydaje sygnał dźwiękowy przez 1 sekundę.

## Wykrywanie małych przedmiotów

W przypadku pozostawienia na płycie naczynia nieodpowiedniego rozmiaru lub niemagnetycznego naczynia (np. aluminium) lub innego małego przedmiotu (np. noża, widelca, klucza), płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie utrzymywał gotowanie na płycie indukcyjnej jeszcze przez 1 minutę.

## Ochrona przed automatycznym wyłączeniem

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca Twojej płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przerwać ogrzewanie, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

## Użycie minutnika

Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

- Możesz go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić go tak, aby wyłączyło jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić minutnik na maksymalnie 99 minut

## Używanie minutnika jako regulatora czasu

### Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzejnej

- Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona, Uwaga: możesz użyć regulatora czasu, nawet jeśli nie wybierasz żadnej strefy gotowania.
- Dotknij „-” lub „+” na pokrętle minutnika, wskaźnik regulatora czasu zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”.
- Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

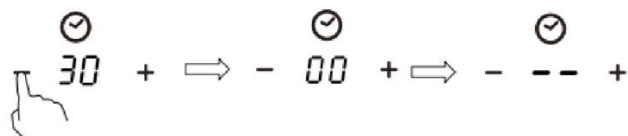




Wskazówka: Dotknij „+” raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.  
Przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.

Jeśli czas ustawienia przekroczy 99 minut, licznik czasu automatycznie powróci do 0 minut.

4. Anuluj czas, dotykając „-” minutnika i przewijając w dół do „0”.



5. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.



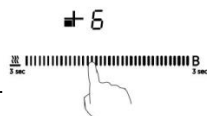
6. Brzęczyk włączy się przez 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „-” po zakończeniu ustawiania czasu.



## Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Strefy grzejne ustawione dla tej funkcji:

1. Dotknij przycisk strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.



2. Dotknij „-” lub „+” na pokrętle minutnika, wskaźnik regulatora czasu zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”.

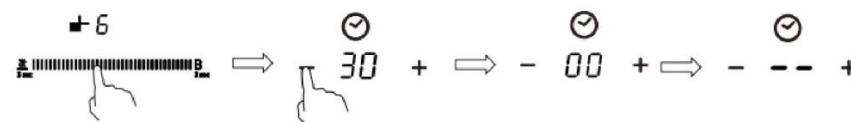
3. Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.



Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut. Jeśli czas ustawienia przekroczy 99 minut, licznik czasu automatycznie powróci do 0 minut.

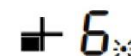
4. Aby anulować licznik czasu, dotknij suwaka pokręła wyboru, a następnie dotknij „-” lub „+” „minutnika”. Minutnik zostanie anulowany, a na wyświetlaczu minut pojawi się „00”, a następnie „-”.



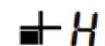
5. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.



UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.



6. Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona i pokaże „H”.



Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

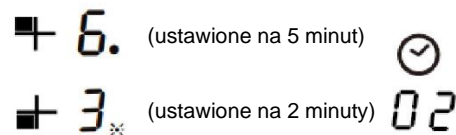
## Ustawienie minutnika w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy grzewczej

1. Jeśli używasz tej funkcji do więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik minutnika pokaże najkrótszy czas.

(np. czas ustawienia strefy #1 2 minuty, czas ustawienia strefy #2 5 minut, wskaźnik minutnika pokazuje „2”.)

UWAGA: Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik minutnika pokazuje czas strefy grzewczej.

Jeśli chcesz sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, dotknij raz suwaka strefy grzewczej. Minutnik wskaże ustawiony czas.



3. Po zakończeniu czasu gotowania na minutniku odpowiednia strefa ogrzewania zostanie automatycznie wyłączona i pokaże „H”.



UWAGA: Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu minutnika, musisz zacząć od kroku 1

## Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkle nie od cukru)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej.</li> <li>2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!)</li> <li>3. Oplucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy zasilanie płyty grzewczej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa grzewcza może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność.</li> <li>• Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ścieme środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni.</li> <li>• Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się poplamieć.</li> </ul>
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle	<p>Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do kuchenek ze szkła indukcyjnego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz płytę grzejną przy ścianie.</li> <li>2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty kuchennej.</li> <li>3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię.</li> <li>• Ryzyko skałeczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.</li> </ul>
Przecieki na dotykowe elementy sterujące	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej.</li> <li>2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką</li> <li>3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką.</li> <li>4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym.</li> <li>5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzejnej.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.</li> </ul>

## Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokowuj elementy sterujące. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszką palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach.  Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”.  Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.  Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ jest za małe dla pola grzejnego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”.  Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.

Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
---	---------------------	---

## Wyświetlanie i kontrola awarii

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
F3/F4	Awaria czujnika temperatury grzałki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty.

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

## Specyfikacja techniczna

Płyta do gotowania	H7PS64MCTT/1
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~, 50-60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	2,5kw: 2250-2750 W lub 3,0kw: 2700-3300 W lub 4,5 kW: 4050-4950 W lub 6,5 kW: 5850-7150 W lub 7,4kw: 6600-7400 W
Rozmiar produktu dł. × szer. × wys. (mm)	590X520X60
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	560X490

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

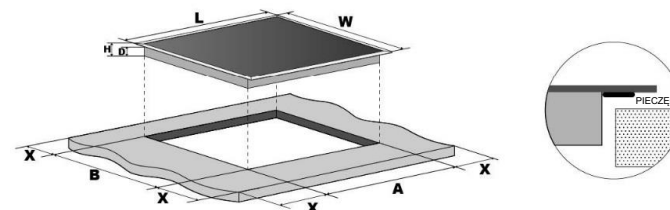
## Instalacja

### Dobór sprzętu instalacyjnego

Wytnij powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni.

Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

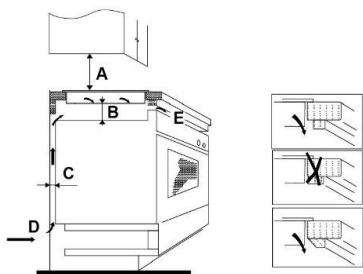


L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	51	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

W każdym przypadku upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej



Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 10 mm

### Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca
- powierzchnia robocza jest wykonana z materiału żaroodpornego
- jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące prześwitu oraz obowiązujące normy i przepisy
- Odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Wylącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną separacji styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmienność wymagań)
- Wylącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejnej
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami
- Używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę kuchenną.

### Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady
- zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty

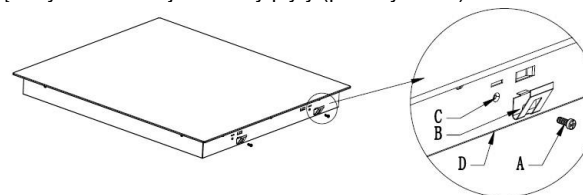
- jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna
- odłącznik jest łatwo dostępny dla klienta

### Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

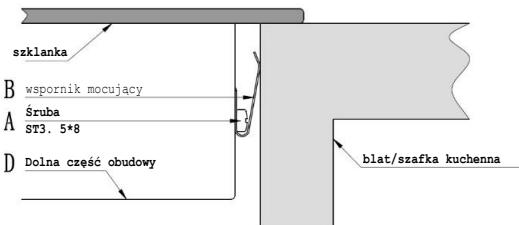
Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

### Regulacja położenia wspornika

Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu roboczego za pomocą 4 wsporników przykręconych do dolnej obudowy płyty (patrz rysunek).




A	B	C	D
Śruba	Wspornik	Otwór na śrubę	Dolna część obudowy



### Uwagi

1. Indukcyjna płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty
3. Indukcyjną płytę grzejną należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.


## Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

 Płyta ta może być podłączona do zasilania sieciowego wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

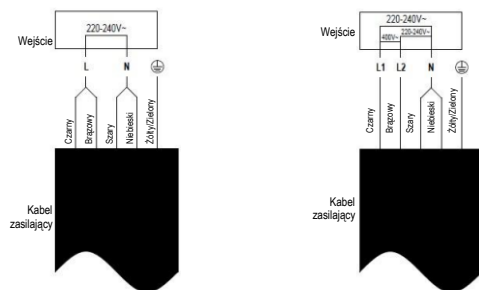
1. instalacja elektryczna w domu jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia płyty do zasilania sieciowego nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.


Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.

 Sprawdź u elektryka, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez zmian. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób połączenia przedstawiono poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność tę musi wykonać agent posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem styków wynoszącym 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.



To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania). Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów. Każdy może odegrać ważną rolę w zadaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

Informacje o produkcie dotyczące domowych elektrycznych płyt grzewczych zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Ustawianie	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu				HTPS64MCTT/1	
Rodzaj płyty:					Płyta elektryczna:
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	strefy			4	
	obszary				
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i pola grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty pełne)	Indukcyjne pola grzejne			X	
	Indukcyjne strefy gotowania				
	promienne strefy gotowania				
	Płyty pełne				
W przypadku okrągłych pól grzewczych lub obszarów: średnica powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną strefę grzejną, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Tyłny lewy	Ø	-	cm	
	Tyłny centralny	Ø	-	cm	
	Tyłny prawy	Ø	18,0	cm	
	Lewy centralny	Ø	-	cm	
	Środkowy centralny	Ø	-	cm	
	Prawy centralny	Ø	-	cm	
	Przedni lewy	Ø	-	cm	
	Przedni centralny	Ø	-	cm	
	Przedni prawy	Ø	18,0	cm	
W przypadku nieokrągłych stref gotowania lub obszarów: długość i szerokość powierzchni użytkowej przypadającej na elektrycznie podgrzewaną strefę lub obszar gotowania, zaokrąglone do najbliższych 5 mm	Tyłny lewy	L W	20,0 20,0	cm	
	Tyłny centralny	L W	-	cm	
	Tyłny prawy	L W	-	cm	
	Lewy centralny	L W	-	cm	
	Środkowy centralny	L W	-	cm	
	Prawy centralny	L W	-	cm	
	Przedni lewy	L W	20,0 20,0	cm	

PL-28

	Przedni centralny	L W	-	cm
	Przedni prawy	L W	-	cm
Zużycie energii dla strefy gotowania lub obszaru w przeliczeniu na kg	Tyłny lewy	Gotowanie elektryczne	187,3	Wh/kg
	Tyłny centralny	Gotowanie elektryczne	-	Wh/kg
	Tyłny prawy	Gotowanie elektryczne	192,3	Wh/kg
	Lewy centralny	Gotowanie elektryczne	-	Wh/kg
	Środkowy centralny	Gotowanie elektryczne	-	Wh/kg
	Prawy centralny	Gotowanie elektryczne	-	Wh/kg
	Przedni lewy	Gotowanie elektryczne	186,5	Wh/kg
	Przedni centralny	Gotowanie elektryczne	-	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg		Płyta elektryczna	189,9	Wh/kg
	Zastosowana norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 2: Płyty - Metody pomiaru wydajności			
Sugestie dotyczące oszczędzania energii:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania.</li> <li>• Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymanie ciepła.</li> <li>• Zminimalizuj ilość pary lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.</li> <li>• Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.</li> <li>• Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy.</li> </ul>				

PL-29