

HOOVER



TABLES DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

HOBS
INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

GB

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ПІ ДКЛЮЧЕННЯ
ВБУДОВАНО Ї ІНДУКЦІЙНОЇ ПОВЕРХНІ

UKR

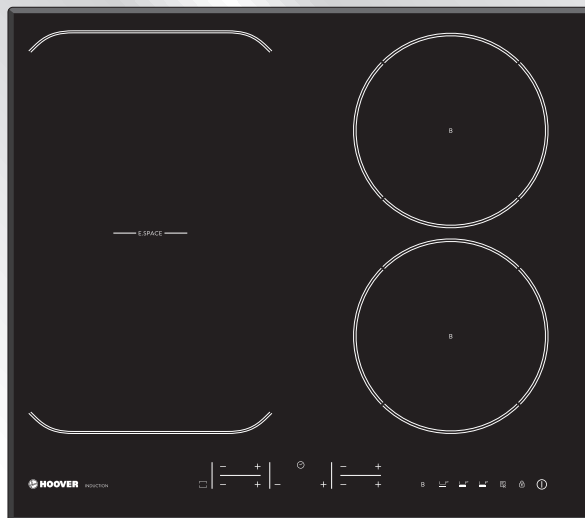
VARNÉ DESKY
NÁVOD K POUŽITÍ A INSTALACI


CZ

VARNÁ DOSKA
POKYNY NA POUŽÍVANIE A INŠTALÁCIU

SK

MODEL : HIED430B



Par l'apposition du logo CE  sur ce produit, nous déclarons, sur notre propre responsabilité, que ce produit répond à toutes les normes de sécurité, de santé et d'environnement requises par la législation européenne.

Sécurité et entretien

- Utiliser un interrupteur de sécurité adapté à la puissance de l'appareil.
- Usage exclusivement à l'intérieur.
- Ne jamais laver la table de cuisson électrique directement avec de l'eau afin de ne pas l'endommager.
- Ne jamais utiliser de casserole vide (sans nourriture à cuire à l'intérieur), cela pourrait l'endommager, voire être dangereux.
- Ne pas chauffer d'aliments en boîte sans avoir, au préalable, ouvert la boîte de façon à éviter que cette dernière n'éclate à cause de la dilatation provoquée par la chaleur.
- Après une utilisation prolongée, la zone de cuisson reste chaude pendant longtemps. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher la surface de la table de cuisson.
- Vérifier périodiquement que, sous la table de cuisson, la circulation de l'air ne soit pas obstruée (verre, papier, etc.).
- Ne pas laisser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la table de cuisson, afin d'éviter qu'ils ne chauffent, à leur tour.
- Ne jamais utiliser la table induction à proximité d'un poêle à gaz ou à kérosène.
- Ne pas placer de détersifs, de détergents, ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson électrique.
- Si la surface de la table de cuisson se fissure, arrêtez immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque de décharge électrique.
- Ne pas utiliser de casseroles dont le dessous serait rugueux afin d'éviter d'endommager la surface en vitrocéramique de la table de cuisson.


Sécurité et entretien

- Nettoyer régulièrement la table de cuisson afin d'éviter que la saleté ne s'accumule et n'entrave le bon fonctionnement de l'appareil électroménager.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de
- l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité .
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance
- **ATTENTION:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
- Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT:** Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.

Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.

Sécurité et entretien

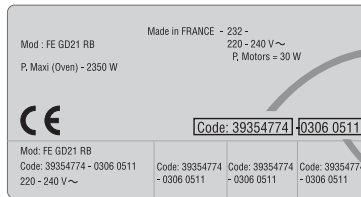
- Après utilisation, éteignez le foyer via le control de la table and ne posez rien sur le détecteur de casseroles.
- l'appareil n'est pas destiné à être utiliser avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
- Les instructions ndiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une station de dépannage agréées ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- **ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

 **Attention:** cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Toutefois, il est recommandé que les personnes ayant un stimulateur cardiaque ne s'approchent pas de l'appareil. Il est impossible et de compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité de l'appareil. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs.

INSTRUCTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

Plaque signalétique
(située sous le caisson inférieur de la table)



Code produit :
Numéro de série :

| | |
|--|------------------------------------|
| MODELE | HIED430B |
| Foyers de cuisson | 4 INDUCTIONS (4 Boosters) |
| Alimentation électrique | 220-240V~ 50/60Hz 400V~ 50/60Hz |
| Puissance totale électrique (W) | 7200 |
| Dimensions de l'appareil (l x p x h) mm | 590 X 520 X 55 |
| Dimensions d'encastrement (A x B) mm | 560 x 490 |
| | |

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

INSTALLATION

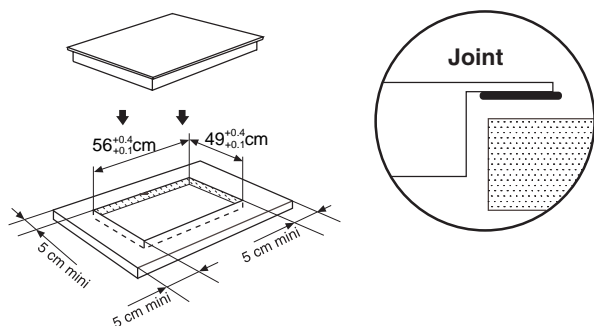
La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinera toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

ENCASTREMENT

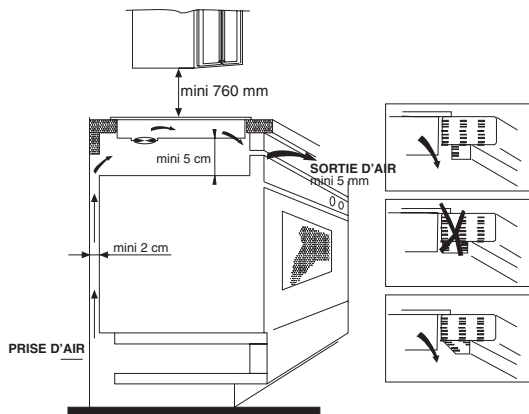
Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistante à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistante à la chaleur afin d'éviter le décollement.

Installation:

- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson.
- S'assurer que la surface sur laquelle va reposer la table soit parfaitement plane.
- Les déformations éventuelles provoquées par une mauvaise pose de la table risquent d'entraver les performances de l'appareil.
- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- La découpe du meuble pour encastrer la table à induction doit impérativement être conforme aux cotes indiquées sur le dessin.
- Découper une ouverture sur le plan de travail, aux dimensions spécifiées sur le schéma ci-dessous.
- Pour pouvoir installer correctement la table à induction, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles.
- S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures. Voir dessin (Fig. 1).



- L'encastrement de la table de cuisson au dessus d'un four non ventilé, lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur ou lave-linge n'est pas possible.
- Toujours s'assurer que la table à induction est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant (Fig. 2).



Attention: pour des raisons de sécurité, prévoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles situés au-dessus.

LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation." Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

- Avant de procéder au raccordement, le technicien doit vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible (**25 A**) et la continuité de la terre de l'installation.
- Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir lors de l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait déficiente.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

ATTENTION:

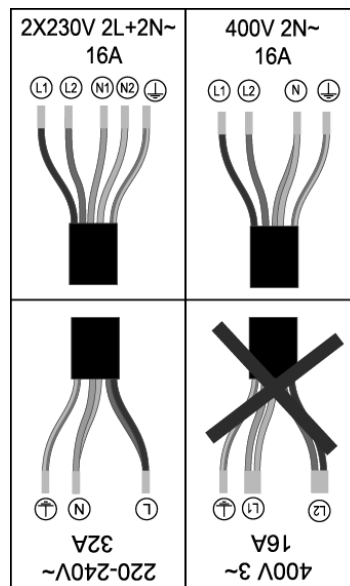
Au cas où il serait nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, les codes couleurs dans le branchement de chacun des fils doivent être respectés comme ci-dessous :

| | |
|------------|--------------|
| BLEU | - NEUTRE (N) |
| MARRON | - PHASE (L) |
| JAUNE-VERT | - TERRE (⊕) |

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

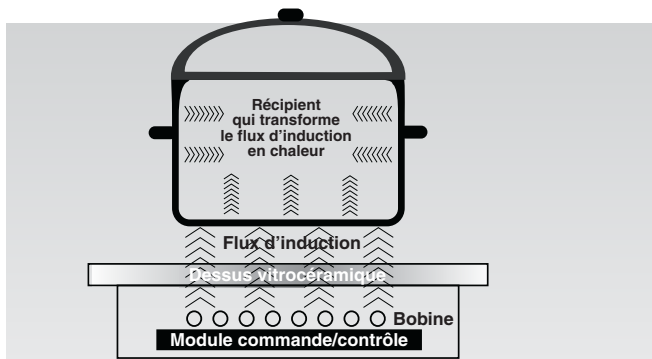
Suivre la procédure comme indiqué ci-dessous (Fig. 3) :

| | | | | |
|-------|-------|------|------|--------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| L1 | L2 | N1 | N2 | ⊕ |
| Black | Brown | Blue | Grey | Yellow/Green |



- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

INDUCTION



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Un module électronique alimente et commande électriquement une bobine située à l'intérieur de l'appareil.

Cette bobine crée un champ magnétique de telle sorte que le récipient posé sur le support se trouve traversé par des courants dits "d'induction".

Ces derniers transforment le récipient en véritable émetteur de chaleur, le dessus vitrocéramique restant froid.

Ce procédé implique l'utilisation de récipients magnétiques.

Concrètement, la technologie de l'induction conduit à deux résultats fondamentaux :

- la chaleur n'étant émise que par le récipient, la puissance de chauffe restituée est maximale et la cuisson s'effectue sans déperdition calorifique.

- il n'y a pas d'inertie thermique puisque la pose ou le retrait du récipient sur le support déclenche instantanément le démarrage ou l'arrêt de cuisson.

UN APPAREIL DE HAUTE SECURITE

• **Protection anti-surchauffe** : un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

• **Indication de chaleur** : lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi que la surface du foyer est encore chaude.

• **Sécurité coupure automatique** : une autre sécurité de la plaque induction est la coupure automatique. Elle fonctionne lorsque vous oubliez d'éteindre un foyer de cuisson. La coupure automatique dépend du niveau de puissance et du temps de fonctionnement, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

| Niveau de puissance | La zone de cuisson s'éteint automatiquement après |
|---------------------|---|
| 1-5 | 8 heures |
| 6-10 | 4 heures |
| 11-14 | 2 heures |
| 15 | 1 heures |

Lorsqu'une casserole est retirée du foyer de cuisson, il s'arrête de chauffer immédiatement et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

Rappel : le patient porteur d'un pacemaker peut utiliser la table de cuisson seulement sous les recommandations du médecin.

LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.




• **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais**: le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

• **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec**: lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec, cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

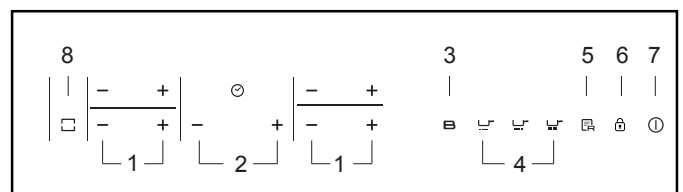
• **Les foyers inductions sont auto-dimensionnants. Mais pour générer la puissance maximale, nous vous recommandons d'utiliser des casseroles qui couvrent le dessin de la zone. Ainsi, l'idéal est d'utiliser une casserole légèrement plus grande que le dessin afin d'obtenir le meilleur rendement.**

Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone, la puissance obtenue sera moindre. Il est donc important de toujours choisir le foyer le plus adapté à la taille de la casserole. A noter que les casseroles d'un diamètre inférieur à 140mm risquent, elles, de ne pas être détectées par le foyer induction.

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

| | Foyer induction |
|---|--|
| Sigle repère sur les batteries de cuisine | Sur l'étiquette, vérifiez la présence du logo qui indique que le récipient est compatible avec l'induction.  |
| Inox | Utiliser des récipients magnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritique) Faites le test de l'aimant sur le fond du récipient (il doit coller). Non détectable Excepté Inox ferritique. |
| Aluminium | Non détectable |
| Fonte | Bonne performance |
| Acier émaillé | Bonne performance |
| Verre | Non détectable |
| Porcelaine | Non détectable |
| Fond en cuivre | Non détectable |

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. Booster
4. Special function
5. Memory
6. Lock
7. On/Off
8. Flexible Area activation

Instructions d'utilisation

À la mise sous tension de la plaque de cuisson, l'avertisseur émet une sonnerie et tous les voyants s'allument pendant une seconde avant de s'éteindre. La plaque est à présent en mode de veille.

Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

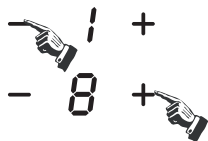
Consignes d'utilisation

1. Appuyez sur la touche « 1 », tous les indicateurs affichent « -- ».



--

Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » ou « - » pour la plaque chauffante concernée. L'indicateur affiche tout d'abord « 8 » ou « 1 » lorsque vous appuyez sur la touche « + » ou « - ». Faites un réglage vers le haut ou vers le bas en appuyant sur la touche « + » ou « - ».



Si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », le niveau de puissance revient à « 0 » et la zone de cuisson s'éteint.



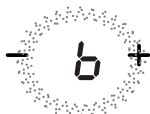
Remarque : Si vous appuyez sur la touche « 1 », la plaque à induction se remet en mode de veille si aucune opération n'est effectuée dans les 1 minute.

En mode de fonctionnement standard (sans boosters), la puissance maximale des zones #1 et #2 ne dépasse pas 3000W.

En mode de fonctionnement standard (sans boosters), la puissance maximale des zones #3 et #4 ne dépasse pas 3000W.

Fonction boost

Appuyez sur la touche « B », l'indicateur de niveau de puissance affiche « b ».



Avertissement :

1. La fonction boost ne fonctionne que pendant 5 minutes, après quoi la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.
2. La fonction boost fonctionne sur toutes les zones de cuisson.
3. Lorsque la fonction boost de la 1ère zone de cuisson est activée, la 2ème zone de cuisson se limite automatiquement sous le niveau 2, et inversement. Lorsque la fonction boost de la 3ème zone de cuisson est activée, la 4ème zone de cuisson se limite automatiquement sous le niveau 2, et inversement.

Annulation du mode « BOOST »

Annulez le mode boost en appuyant sur la touche « + » ou « - » de la zone correspondante.



Fonction minuteur

Si plusieurs zones sont activées

- activez la zone sélectionnée en appuyant sur la touche « + » ou « - » de cette zone, les chiffres correspondants clignotent.



- appuyez alors sur la touche de minuteur « + » ou « - », l'indicateur de niveau de puissance clignote et affiche « 6 » et l'indicateur du minuteur clignote.



- L'indicateur affiche tout d'abord « 0:10 », appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps.

Une fois le temps réglé, sélectionnez le niveau de puissance de la zone de cuisson.

- Réglez alors le temps entre 1 minute et 9 heures 59 minutes en appuyant sur la touche « + » ou « - ».
- Si vous appuyez une fois sur la touche « + », le temps augmente d'une minute ; Si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 10 minutes ; lorsque le temps dépasse 1 heure, si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 30 minutes.
- Si vous appuyez une fois sur la touche « - », le temps diminue d'une minute ; si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 10 minutes ; Lorsque le temps dépasse 2 heures, si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 30 minutes.
- Vous pouvez régler le niveau de puissance en mode minuteur.

Si le minuteur est activé sur plusieurs zones

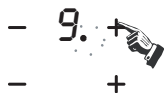
- Le minuteur peut être réglé pour les 4 zones de cuisson. Lorsque vous réglez les temps de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'affichent.

- 9. +

- 6. +

Instructions d'utilisation

- le temps qui apparaît sur l'afficheur est celui qui expirera en premier. Le point de la zone correspondante est éclairé mais clignote. Une fois que le compte à rebours du premier minuteur est terminé, la zone correspondante s'éteint. Le temps qui apparaît sur l'afficheur correspond alors au prochain minuteur à expirer et le point de la zone correspondante clignote.



- Si le minuteur est réglé mais n'est actif sur aucune zone, il ne servira que de minuteur.



Remarque :

1. Lorsque le minuteur est sur 0 minute, il est annulé.
2. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson concernée s'éteint.
3. Une fois le réglage du minuteur terminé, l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes et le temps réglé est automatiquement confirmé.
4. En mode minuteur, si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », le réglage de la puissance revient à « 0 » et le temps est annulé.

Mode de sécurité


Pour garantir la sécurité des enfants, la plaque à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.

- Verrouillage

En mode de fonctionnement, appuyez sur la touche «  », la plaque entre alors en mode de verrouillage ; le minuteur affiche « **Loc** » et les autres touches sont désactivées, à l'exception de la touche «  ».



En mode de veille, appuyez sur la touche « lock » ; la plaque entre alors en mode de verrouillage, le minuteur affiche « **Loc** » et les autres touches sont désactivées. Le minuteur affiche « **Loc** » pendant un moment puis s'éteint.

Si vous appuyez sur la touche , « **Loc** » s'affiche pendant un moment.

- Déverrouillage :

Maintenez la touche « Lock » enfoncée pendant 3 secondes pour désactiver la fonction de verrouillage.

Fonction spéciale



Touche SIMMERING (mijotage) (niveau 1)



Touche MEDIUM (moyen) (niveau 8)

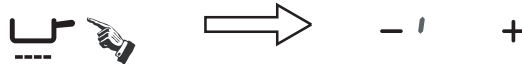


Touche HIGH (élevé) (niveau 15)

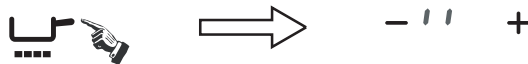
- Activez la zone sélectionnée en appuyant sur « + » ou « - ».



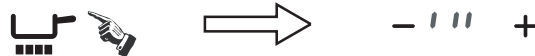
Appuyez sur la touche SIMMERING, l'indicateur affiche «  ».



Appuyez sur la touche MEDIUM, l'indicateur affiche «  ».



Appuyez sur la touche HIGH, l'indicateur affiche «  ».




Fonction mémoire

Vous pouvez utiliser la fonction de mémoire pour stocker les réglages des niveaux de puissance et les durées pour une zone.



Enregistrement

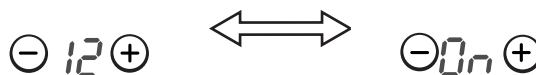
- Appuyez sur la touche «  », l'indicateur du minuteur affiche « **r 0** », « **r 0** » signifie « aucun cycle en mémoire ». Maintenez la touche de mémoire enfoncée pendant 3 secondes, l'indicateur du minuteur affiche « **r E C** » et l'enregistrement commence.



- Sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur la touche « + » ou « - », l'indicateur du niveau de puissance de cette zone clignote.



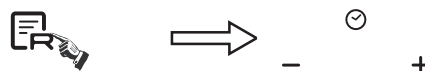
L'indicateur du niveau de puissance affiche alternativement « **0n** » et le niveau de puissance.



- Le nombre maximal d'opérations est de 10 variations de niveaux de puissance en 8 heures. Aucune variation du niveau de puissance d'une durée de moins de 15 secondes ne sera enregistrée.

Arrêt de l'enregistrement

Appuyez à nouveau sur la touche mémoire, « **r E C** » disparaît de l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.



Instructions d'utilisation

OU

Éteignez la zone de cuisson correspondante en appuyant simultanément sur « + » et « - » ou en réglant le niveau de puissance sur « r EC » ; « 0 » ne s'affiche plus sur l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.



OU

Retirez la casserole de la zone de cuisson correspondante. Lorsque la zone détecte l'absence de casserole, « r EC » disparaît de l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.

OU

Effectuez plus de 10 variations de réglage du niveau de puissance, « r EC » disparaît de l'afficheur du minuteur et le cycle de cuisson est mémorisé.

OU

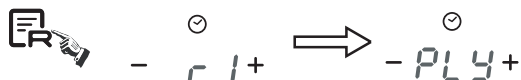
Éteignez l'interrupteur ; dans ce cas, l'enregistrement du cycle de cuisson sera automatiquement abandonné.

OU

Éteignez une zone de cuisson dans les 15 secondes à partir du début de l'enregistrement ; dans ce cas, l'enregistrement du cycle de cuisson est automatiquement abandonné.

Exécution d'un cycle de cuisson enregistré

- Appuyez sur la touche de mémoire, l'indicateur du minuteur affiche « r l » pendant 5 secondes, puis affiche « PLY ». La zone correspondant au cycle de cuisson enregistré s'allume et démarre le cycle.



- Si la zone correspondant était déjà activée, le cycle de cuisson enregistré prendra la priorité et sera exécuté.

- Si la touche « + » ou « - » est manipulée au cours de l'exécution d'un cycle de cuisson enregistré sur la zone correspondante, le cycle de cuisson enregistré est abandonné et une gestion normale est restaurée ; néanmoins, le cycle de cuisson enregistré est conservé en mémoire.

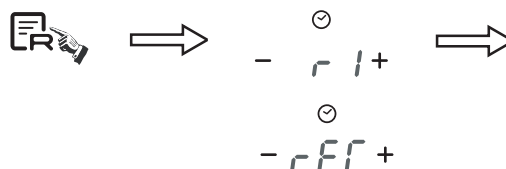
Comment enregistrer un nouveau cycle de cuisson si vous en avez déjà enregistré un

- Activez la zone de cuisson à enregistrer en appuyant sur « + » ou « - ».



- Maintenez la touche « R » enfoncée un moment ; « r l » s'affiche. « r l » signifie « zone de cuisson mémorisée ».

- Ensuite, le « r EC » s'affiche et l'enregistrement du cycle de la zone sélectionnée démarre.



ZONE FLEXIBLE

Suivant vos besoins, cette zone flexible peut être utilisée comme une zone seule ou comme 2 zones fonctionnant indépendamment.

La zone flexible est constituée de deux inducteurs qui peuvent être contrôlés de façon indépendante. En utilisant la zone flexible dans sa globalité, si un des deux inducteurs ne détecte pas de casserole, celui-ci s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Pour garantir une détection des casseroles et une distribution de la chaleur optimales, il est recommandé de placer les casseroles :

- Au choix à l'avant ou l'arrière de la zone quand la casserole a un diamètre inférieur à 22 cm.
- N'importe où si la casserole a un diamètre supérieur à 22 cm

En une zone seule

Pour activer la totalité de la zone flexible, il suffit d'activer la commande dédiée.



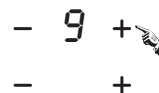
Le led de contrôles s'illumine confirmant que la zone flexi est active

Le choix de puissance se programme de la même manière que pour une zone standard.

Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière de la zone (ou vice-versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position de la casserole, et conserve la même puissance.

En deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible en deux zones indépendantes, avec des niveaux de puissance différents, il suffit d'utiliser



Pour désactiver la zone flexible, appuyer de nouveau sur la touche et pouvoir ainsi utiliser 2 zones de cuisson indépendantes

La puissance maximale des zones de cuisson est la suivante

| Zone de chauffe | Normal | Boost |
|-----------------|--------|-------|
| 1 | 1800 | 3000 |
| 2 | 1800 | 3000 |
| Flexible Area | 3000 | 4000 |
| 3 | 1800 | 3000 |
| 4 | 1800 | 3000 |

Les puissances indiquées peuvent varier en fonction de la matière et des dimensions des casseroles.

ENTRETIEN DE LA SURFACE

- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques, pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- Éviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

ENTRETIEN:

- Disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- Frotter en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou un papier légèrement humide.
- Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant des taches persistent :

- Disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- Gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- Répéter l'opération si nécessaire.

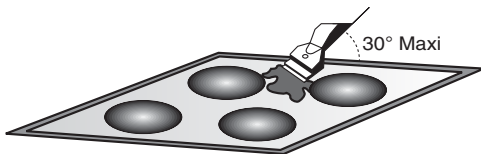
CONSEILS:

Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Rincer et essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NB:



Éviter d'employer une éponge trop humide.

Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis. L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté. Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique:

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de :

- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
- Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée,
- éteindre l'appareil, ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.

Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

La table à induction émet un ronflement.

- Normal. La turbine de refroidissement des composants électroniques est en fonctionnement.

La table à induction émet un léger sifflement.

- Normal. Étant donné la fréquence de fonctionnement des inducteurs, un léger sifflement peut se produire lors de l'utilisation de plusieurs foyers à puissance maximale.

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.

- N'utiliser que des récipients à fond plat.
- Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.

- Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat et d'un diamètre au moins égal au foyer.

Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.

- Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "Entretien", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

Marques de métal.

- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.
- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "Entretien".

Taches sombres.

- Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "Entretien".

Surfaces claires sur la table.

- Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapitre "Entretien".

La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction.

- Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations.

La table ne fonctionne pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table ne se coupe pas

- Le tableau de bord est verrouillé. Appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table s'arrête automatiquement

- Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue. Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement".

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers.

- Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :


- niveau faible : temps de fonctionnement court,
- niveau élevé : temps de fonctionnement long.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourraient être causées par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole sur ce produit indique

qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

By placing the CE  marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product.

Safety Reminding and Maintenance:


- A dedicated power protection air switch must be used.
- For indoor use only
- Never wash the induction cooker with water.
- Never have the ceramic cooker hob to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.
- Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.
- When a cooking zone has been on a long time the surface remains hot for some time afterwards – so do not touch the ceramic surface.
- From time to time check that nothing (eg glass, paper, etc) is obstructing the air intake beneath the induction hob.
- Do not leave metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.
- Never use the induction hob near another appliance which generates a high temperature, such as a gas cooker or a paraffin heater.
- Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shocks.
- Do not place rough or uneven appliances, which may damage the ceramic surface.

Safety Reminding and Maintenance:

- Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from getting into the fan and preventing the appliance from working properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are 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 must 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.

Safety Reminding and Maintenance:

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations
- After use, switch off the hob element by its control. Do not rely on the pan detector.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- 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.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

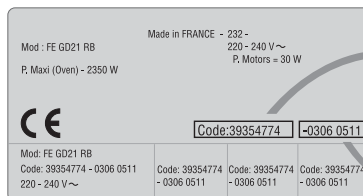
 **Warning:** this appliance complies with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations. Nevertheless, people with a pacemaker should not use this appliance. It is impossible to guarantee that all such devices found on the market comply with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations, and that dangerous interference will not occur. It is also possible that people with other types of device, such as a hearing aid, could experience some discomfort.

GENERAL WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

Identification plate
(located under the hob's bottom casing)



Product Code:.....
Serial N°:

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| COOKING HOB | HIED430B |
| Cooking zones | 4 INDUCTION |
| Supply voltage | 220-240V~ 50/60 Hz 400V 50/60Hz |
| Installed electric power (W) | 7200 |
| Product size(d X w X h) mm | 590 X 520 X 55 |
| Building-in dimensions (AXB) | 560 X 490 |
| | |

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

CE Induction hobs conform to European Directives 73/23/CEE and 89/336/CEE, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

INSTALLATION

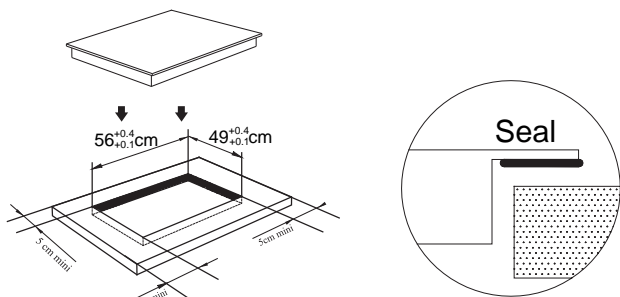
Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

BUILT-IN

The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

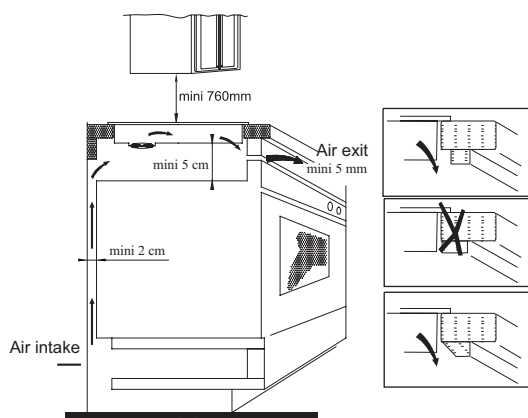
Installation:

- A watertight seal is supplied with the hob.
- It is important to fit the hob on a level supporting surface.
- Deformations caused by incorrect fitting can alter the specifications of the worktop and the performance of the hob.
- Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and any neighbouring vertical surfaces.
- It is absolutely essential that the recess conforms with the dimensions indicated.
- Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole.
- The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material. As shown in the Figure(1)



- You can not build the hob in above an oven with no fan, a dishwasher, fridge, freezer or washing machine.
- It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure(2)



NB: For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760mm.

ELECTRICAL CONNECTION

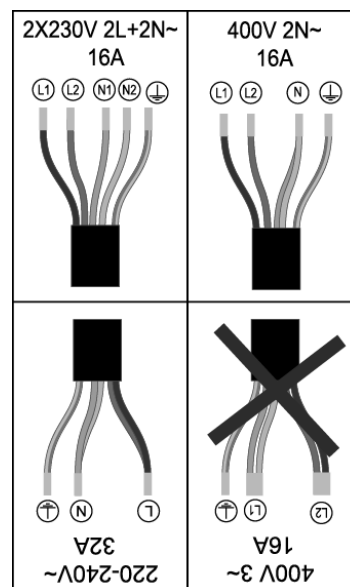
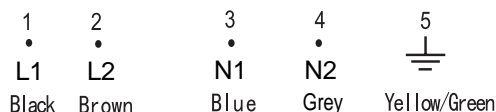
"The installation must conform to the standard directives." The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning :

- Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.
- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.
- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the sale agent with dedicated tools to avoid any accident.

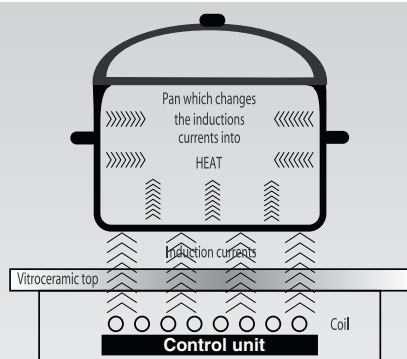
Connection to power supply

The socket shall be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure(3):



The cable must not be bent or compressed.

INDUCTION



USE PROCEDURE

An electronic generator powers a coil located inside the appliance. This coil creates a magnetic field, so that when the pan is placed on the hob, it is permeated by the induction currents. These currents make the pan into a real heat transmitter, while the glass ceramic hob remains cold.

This system is designed for use with magnetic-bottomed pans.

Put simply, induction technology has two main advantages :

- as heat is emitted only by the pan, heat is maintained at its maximum level and cooking takes place without any heat loss.
- There is no thermal inertia, as cooking automatically starts when the pan is placed on the hob and stops when it is removed.

A HIGH SAFETY APPLIANCE

• Protection from over-Temperature

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

• Residual heat warning

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

• Auto shutdown

Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below.

| Power level | The heating zone shut down automatically after |
|-------------|--|
| 1~5 | 8 hours |
| 6~10 | 4 hours |
| 11~14 | 2 hours |
| 15 | 1 hours |

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer sounded for one minute.

REMIND:

The patient with a heart pacemaker shall use this product under the guidance of the doctor.


HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.

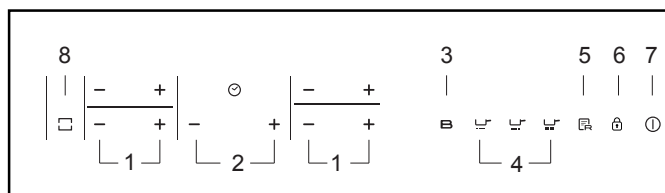


- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases** : using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry** : when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.** Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

The following information will help you select the pans best adapted to obtain good results.

| | Induction zone |
|--------------------------|--|
| Mark on kitchen utensils | On the label, check the mark which shows if the pan is compatible with induction.  |
| | Use magnetic pans (enamelled iron sheet, cast-iron ferritic stainless steel) apply a magnet on the bottom of the pan (it must stick). |
| Stainless steel | Non detectable Excepted stainless steel ferromagnetic. |
| Aluminium | Non detectable |
| Cast-iron | Good performance |
| Enamelled steel | Good performance |
| Glass | Non detectable |
| Porcelain | Non detectable |
| Copper bottom | Non detectable |

Schematic diagram of the control panel



1. Power regular key
2. Timer regular key
3. Booster
4. Special function
5. Memory
6. Lock
7. On/Off
8. Flexible Area activation

Instructions for Use

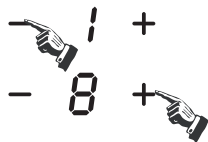
When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will come on for one second and then go out. The hob is now in standby mode. Place the pan in the centre of the cooking zone.

Operating instructions

1. Press the "ⓘ" key, all the indicators show "--".



Select the power level by pressing the "+" or "-" key for the relevant hotplate. To begin with the indicator shows "8" or "1" by pressing the "+" or "-" key. Adjust up or down by pressing the "+" or "-" key.



If you press the "+" and "-" keys simultaneously, the power setting returns to "0" and the cooking zone switches off.



NB : When the "ⓘ" key is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within 1 minute.

*Under normal working mode, at any power levels, the maximum total power of zone #1 and #2 is not higher than 3000W.

*Under normal working mode, at any power levels, the maximum total power of zone #3 and #4 is not higher than 3000W.

Boost function

Press the "B" key, the power level indicator showing "b"

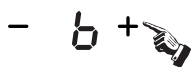


Warning:

1. The boost function only operates for 5 minutes, after which the cooking zone will revert to its original setting.
2. The boost function works on all cooking zones.

Cancelling the "BOOST" mode

Cancel the "Boost" mode by pressing the "+" or "-" key of the corresponding zone.




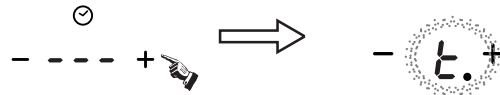
Timer function

If more than 1 zone is switched on :

- activate the selected zone by pushing "+" or "-" key of that zone, the corresponding digits will be flashing.



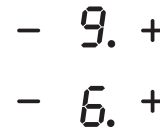
- then press the "+" or "-" timer key  power level indicator flashing and showing "t" and the timer indicator flashes



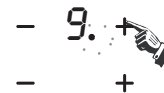
- To begin with the indicator shows "0:10", set the time by pressing the "+" or "-" key. After setting the time, you can select the power level of the cooking zone.
- Then set the time for between 1 minute and 9 hours 59 minutes by pressing the "+" or "-" key.
- Press the "+" key once increases the time by one minute ; hold down the "+" key increases the time by 10 minutes ; When the time exceeds 1 hour, hold down the "+" key increases the time by 30 minutes .
- Press the "-" key once decreases the time by one minute ; hold down the "-" key decreases the time by 10 minutes ; When the time exceeds 2 hours, hold down the "-" key decreases the time by 30 minutes .
- You can set the power level during the timer mode.

If the timer is set on more than 1 zone:

- Timer can be set on all 4 cooking zones. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on.



- on the timer display will be shown the timer that will expire first. The dot of the corresponding zone will be on but flashing. Once the countdown timer expires the corresponding zone will be switched off. Then it will be shown the new first expiring timer and the corresponding zone will have the dot flashing.



- If the timer is set but not active on any zone, it will work simply as timer countdown.

Note:

1. When the timer is 0 minute, the timer is cancelled.
2. When time elapses, the relevant cooking zone is switched off.
3. After setting the timer, the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed.
4. In timer mode, pressing the "+" or "-" key of the timer simultaneously, timer setting returns to "0", time is cancelled.

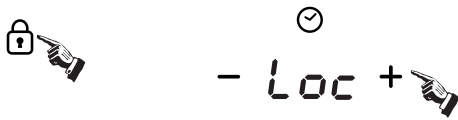
Instructions for Use

Safety mode

To ensure the safety of children, the induction hob is fitted with an interlock device.

○ Lock:

In working mode, press the "🔒" key, the hob then goes into the lock mode, timer will display "LOC" and the rest of the keys are disabled except the "🕒" key.



In standby mode, press the "lock" key, the hob then goes into the lock mode, the timer shows "LOC" and the rest of the keys are disabled. The timer shows "LOC" for a while and then goes out.

If you press the "🕒" key, "LOC" will be displayed for a while.

○ Unlock:

Hold down the "Lock" key for 3 second, and the lock function will be deactivate.

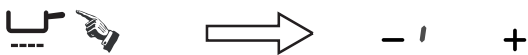
Special function



○ Activate the selected zone by pushing "+" or "-".



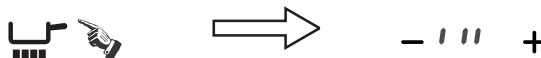
press the SIMMERING key, the indicator will be show "I "



press the MEDIUM key, the indicator will be show "II "



press the HIGH key, the indicator will be show "III "



Memory function

You can use the memory function to store the power level settings and duration for one zone.



Recording

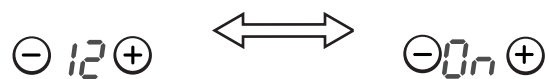
- press the "R" key, with the timer indicator showing "r 0", "r 0" means "no cooking cycle in memory". hold down the memory key for 3 seconds, with the timer indicator show "r EC".



- Select the desired cooking zone by pressing the "+" or "-" key, with the power level indicator of that zone flashing, recording is started.



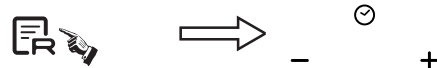
the power level indicator showing "0n" and power level alternately.



- The maximum number of operations is 10 power level variations in 8 hours. Any power level variation lasting less than 15 seconds will not be recorded.

Stop recording

Press again the memory key, "r EC" will be no more display on the timer display and the cooking cycle will be stored



OR

Switch off the corresponding cooking zone by pressing "+" and "-" simultaneously or by setting the power level to 0, "r EC" will be no more display on the timer display and the cooking cycle will be stored.



OR

Remove the pan from the corresponding cooking zone. When the zone detects missing pan, then "r EC" will be no more display on the timer display and the cooking cycle will be stored

OR

Do more than 10 power level setting variations, "r EC" will be no more display on

OR

switch off the hob, in that case the recording of the cooking cycle is automatically aborted.

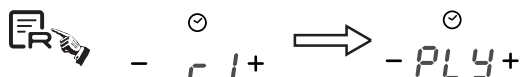
OR

switch off the a recorded cooking zone before 15 second since the starting of the recording in that case the recording of the cooking cycle is automatically aborted.

Instructions for Use

Execute a recorded cooking cycle

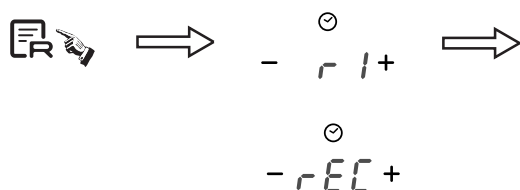
- Press the memory key, the timer indicator displays "r 1", wait for 5 seconds, then displays "PL 5". The zone corresponding at the recorded cooking cycle will switch on and starts performing the cycle.



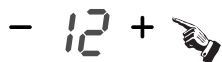
- If the corresponding zone was already on, the recorded cooking cycle will take the priority and be performed.
- If during the execution of a recorded cooking cycle on the corresponding zone "+" or "-" key, the recorded cooking cycle is aborted and normal managing is restored. anyway the stored cooking cycle is kept in memory.

How to record one new cooking cycle if we have already recorded one:

- Hold down the "R" key for a while, and the "r 1" will appear. "r 1" means "cooking zone stored in memory".
- Then the "r EC" will be displayed,



- Activate the cooking zone we want to record by pressing "+" or "-", the recording of the cycle on the selected zone starts.



FLEXIBLE AREA

This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

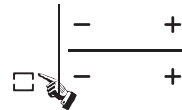
Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.

To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:

- In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 22 cm
- Anywhere with bigger cookware

As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.



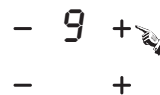
A led will turn on to indicate the flexible area has been activated

The power setting works as any other normal area.

If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.



If the flexible area is on, press the dedicated key to turn it off, before using as two different zones

Note: It is recommended that the cooker hood suction is switched on few minutes prior to cooking and switched off few minutes after terminating cooking.

The maximum power of cooking zones is as follows:

| Heating Zone | Normal | Boost |
|---------------|--------|-------|
| 1 | 1800 | 3000 |
| 2 | 1800 | 3000 |
| Flexible Area | 3000 | 4000 |
| 3 | 1800 | 3000 |
| 4 | 1800 | 3000 |

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.
- Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.
- Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
- It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE:

- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

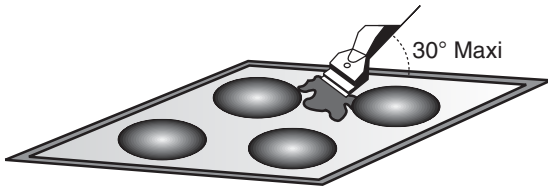
If there are still some stubborn stains:

- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:

Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid. The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



- Do not use a sponge which is too wet.
- Never use a knife or a screwdriver.
- A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
- Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
- Never use abrasive products or scouring powders.

AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

- that the plug is correctly inserted and fused;
- If the fault cannot be identified: switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

PROBLEM SOLVING

The induction hob gives shorings out.

- Normal. The cooking fan of the electronic components is on.

The induction hob gives a light whistling out.

- Normal. According to the working frequency of the inductors, a light whistling can occur when using several cooking zones on maximum power.

Cooking zones that do not maintain a rolling boil or a fast enough frying rate.

- You must use pans which are absolutely flat.
- Pan bottoms should closely match the diameter of the heat zone selected.

Foods cook slowly.

- Improper cookware being used. Pan bases should be flat, fairly heavy-weight and the same diameter as the heat zone selected.

Tiny scratches (may appear as cracks or abrasions) on the glass surface of the hob.

- Incorrect cleaning methods, cookware with rough bases, or coarse particles (salt or sand) trapped between the cookware and the surface of the hob. Use recommended cleaning procedures, be sure cookware bases are clean before use and use cookware with smooth bases.

Metal markings (may appear as scratches).

- Do not slide aluminium cookware across the surface. Use recommended cleaning procedure to remove marks.
- Incorrect cleaning materials have been used, spillage or grease stains remain on the surface, use a razor scraper and recommended cleaning product.

Dark streaks or specks.

- Use a razor scraper and recommended cleaning product.

Areas of discoloration on cooktop.

- Marks from aluminium and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.

Hot sugar mixtures / plastic melted to the surface.

- See the Glass Hob Cleaning section.

The hob is out of order, or some heat zones do not work.

- The shunt bars are not properly fitted on the terminal block. Check the connection is made in conformity with the instructions page 2.

The hob does not operate.

- The control panel is locked. Press the “Locking” button to release.

The hob does not cut off

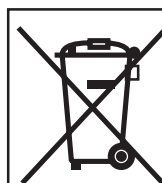
- The control panel is locked. Press the “Locking” button to release. Refer to the section, page 5.

The hob stops automatically

- The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, page 3.

Frequency of on/off operations for cooking zones

- The on-off cycles vary according to the required heat level:
 - low level: short operating time,
 - high level: long operating time.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

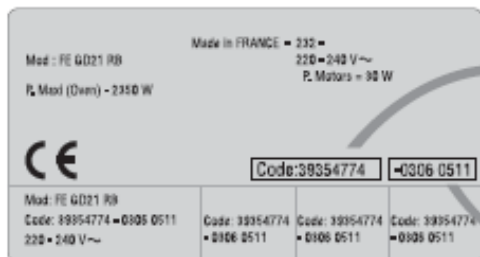
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

ДЯКУЄМО ВАМ ЗА ВИБІР ПРОДУКЦІЇ ROSIERES!

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Для оптимального використання Вашої варильної панелі, уважно прочитайте дану інструкцію. Ми рекомендуємо зберегти буклет, для подальших консультацій, а перед встановленням запишіть серійний номер виробу, на випадок, якщо Вам буде потрібне сервісне обслуговування.

Ідентифікаційна панель (Табличка з основними даними прикріплена до нижнього краю варильної поверхні.).



Product Code:
Serial N°:



УВАГА: Цей пристрій відповідає сучасним вимогам правил безпеки. Також Доводимо до Вашого відома, що цей виріб сертифікований згідно з вимогами безпеки органом по сертифікації промислової продукції Державним комітетом України з питань технічного регулювання та споживчої політики державна система сертифікації УкрСЕПРО.

ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

На підставі протоколу сертифікаційних випробувань №06-08/08 від 7.08.08, виданого ТОВ «Українська ВЛ ВЕСНА», 49036, м. Дніпропетровськ, вул. Ленінградська, 68, атестат акредитації №2Н557 від 12.07.2007, висновку ОС №1985 від 07.08.2008.



Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Для того щоб уникнути травм, не підпускайте дітей, коли виріб ввімкнено.

Уважно слідкуйте за приготуванням на олії або на жирі, тому що вони можуть швидко загорітися.

Область управління варильною поверхнею дуже чутлива, тому не ставте на неї гарячі предмети.

Не ставте на нагрівальні зони пластиковий або алюмінієвий посуд.

Після кожного використання протирайте панель, щоб запобігти накопиченню бруду та жиру. Якщо цього не робити, при наступному використанні залишки жиру почнуть диміти, спричиняючи неприємний запах, не кажучи вже про ризик займання.

Не залишайте металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки або кришки на зоні індукції, тому що якщо вони занадто великі або занадто важкі, вони можуть нагрітися.

Ніколи не готуйте їжу на керамічній поверхні, завжди використовуйте відповідний посуд.

Завжди ставте каструлю на середину зони нагріву.

Не використовуйте панель як обробну дошку.

Не тягніть кухонний посуд по поверхні.

Не складайте важкі предмети над панеллю, якщо вони впадуть, то можуть її пошкодити.

Не використовуйте варильну панель в якості робочої поверхні.

Не використовуйте полиці для зберігання будь-яких предметів.

На панелі не повинно бути тріщин, якщо вони з'являться, від'єднайте електроживлення і зверніться до сервісного центру.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Варильна панель | НІЕD430В |
|-----------------------------------|---|
| Зони приготування | 4 індукції |
| Напруга живлення | 220-240 В 50/60 Гц 400 В 50/60 Гц |
| Встановлена електрична потужність | 7200 Вт |
| Розміри мм. | 590 X 520 X 55 |
| Розміри вбудованих частин (АхВ) | 560 X 490 |
| |  |

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Установку приладу та його підключення по електромережі повинен проводити лише кваліфікований фахівець.

Є деякі елементарні правила безпеки, які підходять для будь-якої побутової техніки.

Індукційна поверхня призначена для використання лише в домашньому господарстві.

Установку приладу у кухонну поверхню та підключення повинен проводити тільки фахівець відповідної кваліфікації.

Не залишайте дітей без нагляду, якщо вони знаходяться поруч з працюючою плитою: вони можуть отримати опіки.

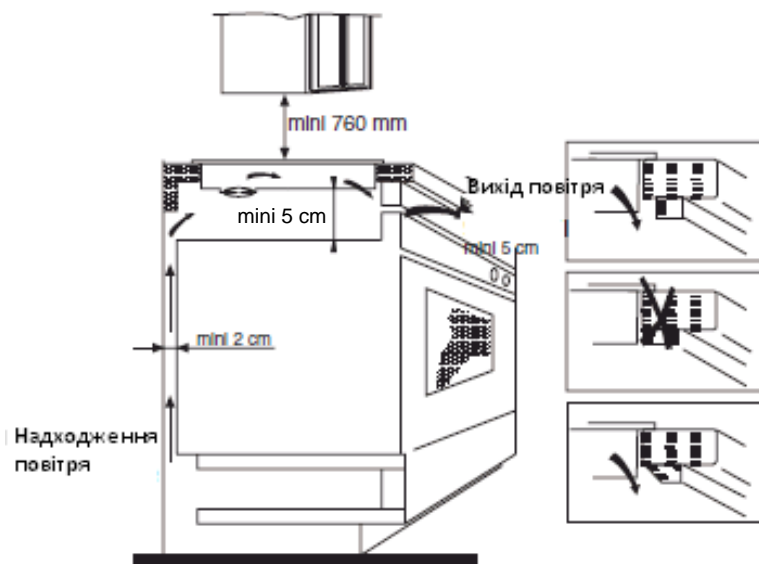
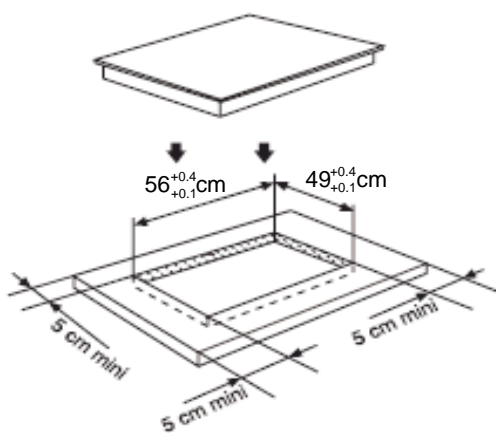
Ніколи не розміщуйте порожній посуд на конфорках.

Переконайтеся, що деталі конфорок установлені правильно.

Індукційні варильні поверхні не можна використовувати як робочі поверхні. Гострі предмети можуть залишити на ній подряпини.

Даний прилад виготовлений відповідно до вимог стандартів безпеки. Тим не менш, ми наполегливо рекомендуємо особам, що мають фізичні вади, психічні розлади, або таким, що не мають достатньо досвіду, не користуватися приладом без допомоги досвідченої особи або під її пильним наглядом. Такі ж поради стосуються і неповнолітніх дітей.

ВБУДОВУВАННЯ



- Установку приладу у робочу поверхню та її підключення по електромережі повинен проводити лише кваліфікований фахівець.
- Одоблювальний матеріал кухонних меблів, куди буде установлена варильна поверхня, має бути стійким до впливу високих температур 100°C), у іншому разі оздоблення робочої поверхні може втратити колір або деформуватися.
- Герметичні пломби поставляються разом з панеллю.

Перед установкою:

Переверніть панель, скляною поверхнею до низу;

Переконайтеся, що скло захищене;

Зафіксуйте пломби довкола панелі;

Переконайтеся, що вони зафіксовані

правильно, щоб нічого не затікало в шафу;

Важливо, щоб панель була зафіксована на одному рівні з опорною поверхнею.

Пошкодження панелі під час установки, можуть вплинути на продуктивність її роботи.

Залиште відстань, принаймні, 5 см між панеллю та сусідньою вертикальною поверхнею;

В край важливо, щоб відстань відповідала зазначеним параметрам;

Виріжте отвір у стільниці, як показано на малюнку нижче. Не менше 50 мм, навколо отвору має бути простір;

Стільниця має бути як найменше 30 мм товщиною, та термостійкою. Як показано на малюнку 1.

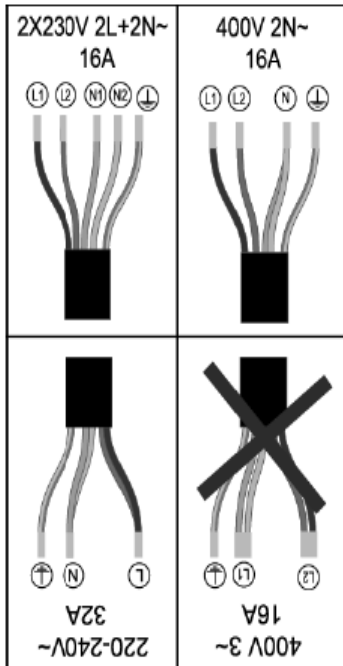
Ви не можете вбудувати панель над плитою без вентиляції, над посудомийною машиною, холодильником або пральною машиною. Дуже важливо забезпечити належну вентиляцію.

Переконайтеся, що панель встановлена правильно, як це показано на малюнку 2:

ПІДКЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

CE Даний пристрій відповідає Директивам 89/336/ЕЕС, 73/23/ЕЕС і наступним доповненням до них.

| | | | | |
|--------|------------|-------|-------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| L1 | L2 | N1 | N2 |  |
| Чорний | Коричневий | Синій | Сірий | Жовто-зелений |



Запам'ятайте: Відстань між панеллю та шафою над нею має бути не менше 760мм.

Електричне під'єднання

«Установка має відповідати стандартним директивам».

Виробник не несе відповідальності за не правильну установку, чи не належне використання панелі.

УВАГА: Перед використанням електричного приладу завжди перевіряйте напругу на лічильнику, настройку електричного вимикача, заземлення;

Жовто-зелений провід кабелю живлення повинен бути заземлений як від джерела живлення, так і від терміналів пристрою. Виробник не може нести відповідальність за будь-які нещасні випадки в результаті використання приладу, який не заземлено. З будь-якими питаннями, щодо джерела живлення звертайтеся до сервісних центрів.

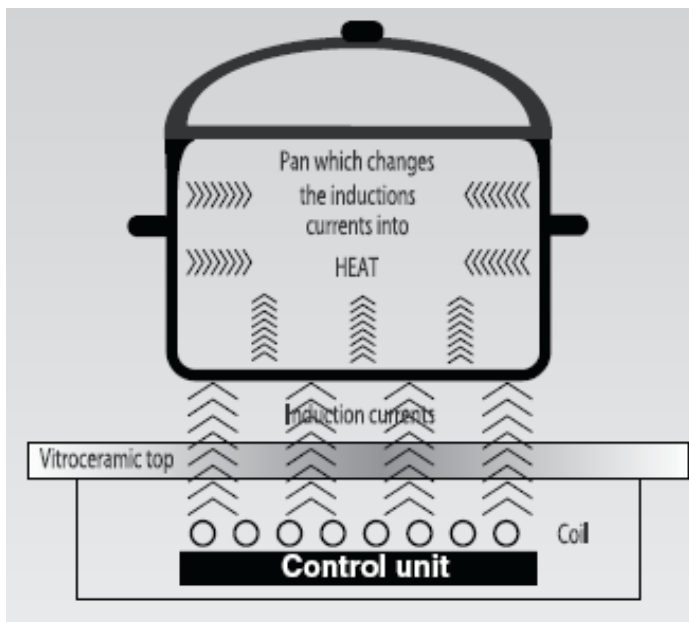
Якщо кабель пошкоджено і його слід замінити, звертайтеся до кваліфікованих спеціалістів.

Під'єднання до джерела живлення

Розетка повинна бути підключена згідно з відповідними стандартами, в однополюсний вимикач. Спосіб підключення показано на малюнку :

Кабель не повинен мати згинів або утисків.

ІНДУКЦІЯ



СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ

Електронний генератор живлення знаходиться всередині приладу. Ця котушка створює магнітне поле, так що, коли каstrуля знаходиться на вогні, вона пронизана індукцією струмів.

Ці струми передають тепло таким чином, що страва нагрівається, а каstrуля залишається холодною.

Ця система призначена для каstrул з магнітним дном.

Простіше кажучи, індукційні технології мають дві основні переваги: Так як тепло вивільняється тільки каstrулю, то використовується його максимальна кількість.

Немає термальної інерції, так як тепло вивільняється тільки коли каstrуля заходить на нагрівальній зоні, і зупиняється коли каstrулю прийняти.

ПРИСТРІЙ ПІДВИЩЕНОЇ БЕЗПЕКИ

Захист від перенагрівання

Сенсори регулюють температуру нагрівальних зон. Коли температура перевищує допустиму норму, нагрівальна зона автоматично вимикається.

Попередження залишкового тепла.

Коли панель використовується протягом деякого часу, з'явиться залишкове тепло. З'явиться літера «Н», щоб попередити Вас про це.

Автоматичне вимкнення

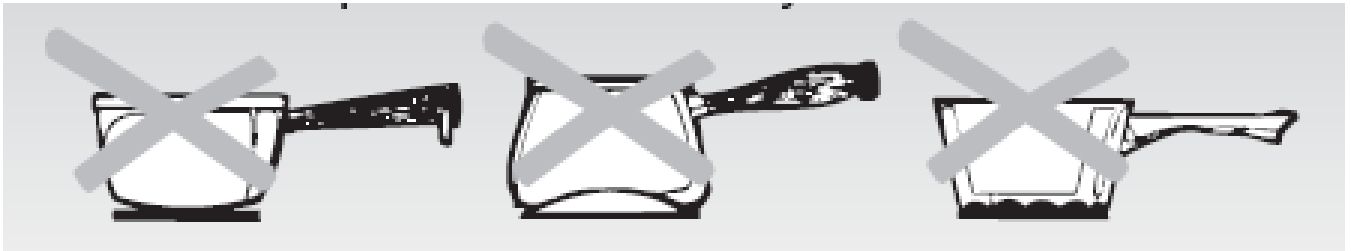
Ще один вид безпеки варильної панелі – авто вимкнення. Воно спрацьовує коли Ви забуваєте вимкнути нагрівальну зону.

За замовчуванням періодичність вимкнення наведено нижче в таблиці:

| Рівень потужності | Конфорка вимикається автоматично після |
|-------------------|--|
| 1-5 | 8 год. |
| 6-10 | 4 год. |
| 11-14 | 2 год. |
| 15 | 1 год. |

Якщо каструлю прибрати з зони нагріву вона автоматично вимикається нагрів, і після хвилинного звоника автоматично вимикається

ПОСУД ДЛЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



ПОСУД ДЛЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

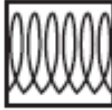
Використання якісного посуду, забезпечить найбільшу продуктивність варильної поверхні.

Завжди використовуйте посуд високої якості з ідеально гладким та товстим дном: Використання такого типу посуду попереджає пригорання страв. Товсті металеві каструлі та сковорідки забезпечують рівномірний розподіл тепла.

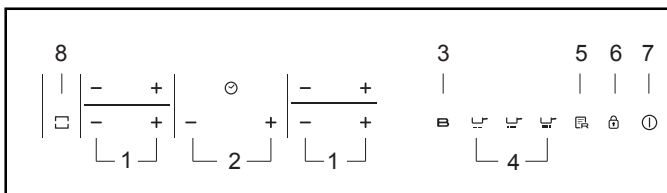
Переконайтеся, що дно каструлі чи сковорідки сухе: після того як Ви налили рідину, чи дістали каструлю з холодильника, переконайтеся, що дно сухе. Це допоможе уникнути забруднення панелі.

Використовуйте каструлі, діаметр яких закриває всю нагрівальну зону: розмір каструлі має бути не менший ніж нагрівальна зона. Якщо вона трохи більша, то буде використовуватися максимальна кількість енергії.

Наступна інформація допоможе Вам обрати найбільш підходящий посуд, для отримання оптимального результату.

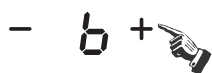
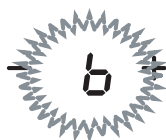
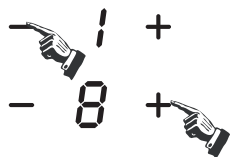
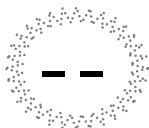
| | Зона індукції |
|----------------------------------|--|
| Маркування на кухонному приладді | Перевірте, на етикетці, позначку, що посуд підходить для індукції.  |
| | Використовуйте каструлі з магнітами (емальоване залізо, чавунна феритна нержавіюча сталь), приліпіть магніт до дна каструлі (вона має прилипати) |
| Нержавіюча сталь | Не виявляється Прийнятна нержавіюча феромагнітна сталь |
| Алюміній | Не виявляється |
| Чавун | Хороші показники |
| Емальована сталь | Хороші показники |
| Скло | Не виявляється |
| Порцеляна | Не виявляється |
| Мідне дно | Не виявляється |

СХЕМАТИЧНА ДІАГРАМА ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ



1. Клавiша регулювання потужності
2. Регулювання часу
3. Бустер
4. Спеціальні функції
5. Пам'ять
6. Замок
7. Вкл / Викл
8. Flexible Area activation

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ



Натисніть " I " і всі індикатори покажуть «--»

Оберіть рівень напруги відповідної зони натиснувши «+»

або «-». На початку індикатор показує « 8 » або

« ! ». Налаштуйте на більшу або меншу потужність, натиснувши «+» або «-».

Якщо Ви натискаєте «+» або «-» одночасно, індикатор покаже нуль і панель автоматично вимкнеться.

Примітка: При натисканні на кнопку " I " варильна панель переходить в режим очікування,

якщо протягом двох хвилин не були виконані ніякі інші дії.

*У нормальному режимі, на будь-якому рівні потужності, максимальна сумарна потужність зон нагріву № 1 та №2 не перевищує 3000Вт.

*У нормальному режимі, на будь-якому рівні потужності, максимальна сумарна потужність зон нагріву № 3 та №4 не перевищує 3000Вт.

ФУНКЦІЯ ПІДВИЩЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

Натисніть кнопку « B », індикатор рівня покаже « b ».

Увага:

1. Функція підвищення діє тільки протягом 5 хвилин, після чого конфорки повертаються до свого попереднього налаштування.
2. Ця функція діє для всієї панелі

ВІДМІНА ФУНКЦІЇ ПІДВИЩЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

Щоб відмінити функцію підвищення натисніть «+» або «-» у відповідній зоні.

ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРУ

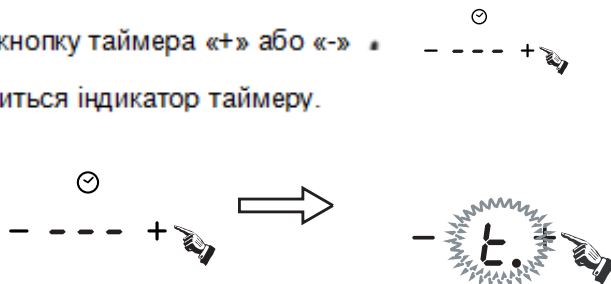
Якщо ввімкнена більш ніж одна зона:

Щоб активувати потрібну зону натисніть «+» або «-», загоряться



Тотім натисніть кнопку таймера «+» або «-», загориться рівень потужності і покаже

і загориться індикатор таймеру.



Запам'ятайте:

Коли таймер встановлено на «0» хв., він автоматично вимикається.

Коли час закінчується, відповідна зона вимикається.

Після встановлення часу, індикатор буде блимати протягом 5 сек., а потім автоматично активується.

Якщо одночасно натискати, налаштування часу встановлюються на нуль, час скасовується.

• Спочатку індикатор "0:10" покаже, налаштуйте таймер, натиснувши «+» або «-». Після налаштування таймеру, Ви можете обрати рівень потужності та зону приготування.

• Потім виставіть час, від 1хв. до 9 год. 59 хв., натискаючи «+» або «-».

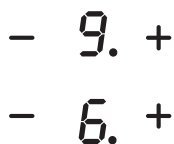
• Щоб збільшити час на одну хв. натисніть «+»; Щоб збільшити час на 10хв. натисніть «+» і затримайте. Коли встановлений час досягне 1 год., продовжуйте тримати «+» і час буде збільшуватись на 30 хв.

• Ви можете встановити рівень потужності під час налаштування таймера.

Якщо таймер встановлюється більш ніж на одну зону:

Таймер можна встановлювати для всіх чотирьох нагрівальних зон. Якщо ви одночасно налаштовуєте декілька нагрівальних зон, в кожній зоні загоряться десяткові дробки.




Якщо таймер встановлено, а ніяка зона не активована, то піде просто відлік часу.



РЕЖИМ БЕЗПЕКИ

Для забезпечення безпеки для дітей, панель обладана внутрішнім замком.

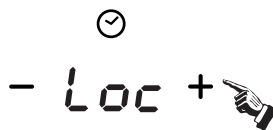
-Блокування

У робочому режимі натисніть клавішу , варильна панель перейде в режим блокування, на таймері висвітлиться  а інші клавіші заблокуються, крім 



РОЗБЛОКУВАННЯ

Натисніть на клавішу
СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ



протягом трьох секунд, і панель розблокується.



Кип'ятіння на повільному вогні. (рівень 1)

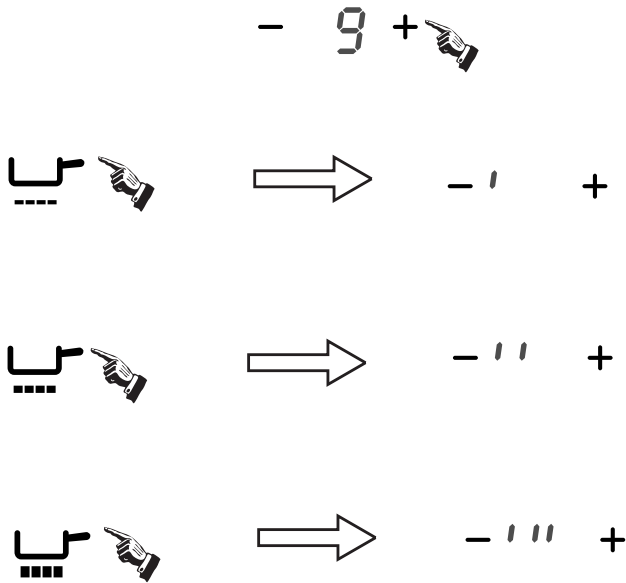


Середня температура (рівень 8)



Високе нагрівання (рівень 15)

Активуйте обрану зону натискаючи «+» або «-».




Натисніть кип'ятіння на повільному вогні, індикатор відобразить " | "

Натисніть «Середня температура», індикатор відобразить " | | "

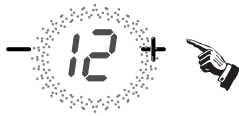
Натисніть «Високе нагрівання», індикатор відобразить " | | | "


ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ

Ви можете використовувати функцію пам'яті для зберігання параметрів рівня потужності обраної зони. 

ЗАПИС

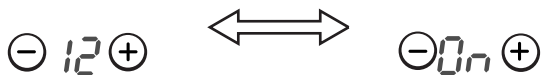
Виберіть необхідну конфорку, натиснувши кнопку "+" або "-".



Натисніть  , індикатор таймеру покаже $r0$.
Означає, що в пам'яті не зафіксовано ніяких циклів приготування, натискайте на цю клавішу протягом 3 сек, коли індикатор таймеру покаже rEE , значить запис розпочався.



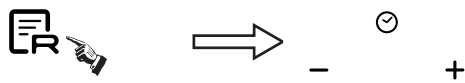
Індикатор показує рівень потужності $0n$ і рівень потужності поперемінно.



Максимальна кількість операцій - 10 рівней потужності в варіаціях в 8 годин. Будь-яка зміна рівня потужності тривалістю менше 15 секунд не буде записана.

ЗУПИНКА ЗАПISУ

Натисніть ще раз кнопку пам'яті, з дисплея зникне $r\ E\ C$ і цикл буде збережено.



АБО

Вимкніть відповідну зону приготування їжі, натиснувши клавішу "+" і "-" одночасно, або шляхом встановлення

рівня потужності на 0, $r\ E\ C$ більше не буде відображатися на дисплеї таймера і цикл приготування їжі буде збережено.



АБО

Приберіть каструлю з відповідної зони приготування. При виявленні відсутності каструлі, $r\ E\ C$ більше не буде відображатися на дисплеї таймера і цикл приготування їжі буде збережено.

АБО

Встановіть рівень потужності більш ніж на 10, і $r\ E\ C$ більше не буде відображатись на дисплеї.

АБО

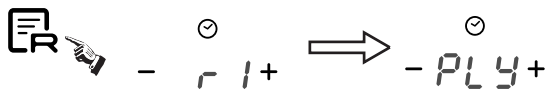
Вимкніть панель і тоді всі налаштування автоматично перервуться.

АБО

Вимкніть зону приготування через 15 сек. Після початку запису, і тоді всі налаштування автоматично перервуться.

ВИКОНАННЯ ЦИКЛУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Натисніть кнопку пам'яті протягом 5 сек., на індикаторі таймеру з'явиться $r\ I$, потім з'явиться $P\ L\ Y$. Включиться відповідна запрограмована зона приготування і розпочнеться виконання циклу.

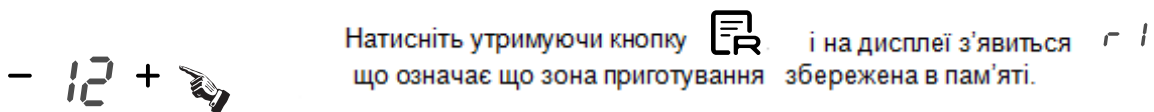


Якщо відповідна зона вже ввімкнена, записаний цикл буде пріоритетним.

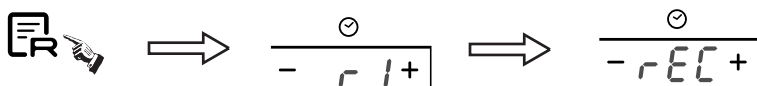
Якщо при виконанні циклу натиснути «+» або «-», то запрограмований цикл припиняється і розпочинається звичайне приготування. Тим не менш запрограмований цикл зберігається в пам'яті.

Як записати новий цикл приготування, якщо ми вже один запрограмували:

Активуйте зону приготування, яку Ви бажаєте запрограмувати, натиснувши «+» або «-».



Потім на дисплеї з'явиться $r\ E\ C$ і розпочнеться запис нового циклу.



ЗМІННА ЗОНА

Дана зона нагріву може використовуватися, як одна велика нагрівальна зона або як дві окремі незалежні зони, в залежності від потреб.

Змінна зона складається з двох індукційних зон, які можна використовувати окремо. При використанні однієї зони нагріву, частина на якій немає посуду, автоматично вимкнеться через одну хвилину.

Щоб місце положення посуду визначалось правильно, його слід розташовувати наступним чином:

- З переду або позаду змінної зони, якщо діаметр дна посуду менший ніж 22см.
- Будь де, якщо діаметр дна посуду більший ніж 22 см.

Як одна велика зона

Для того, щоб активувати змінну зону, в одну велику зону нагріву, просто натисніть на відповідну кнопку.

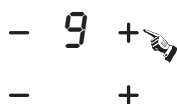


Потужність встановлюється, як і при активації будь-якої іншої зони нагріву.

Якщо Ви переставили посуд з переду на задню частину варильної поверхні (і навпаки), мінна зона автоматично розпізнає нове положення посуду і зберігає задану потужність.

Як дві незалежні зони

Для того, щоб використовувати змінну зону, як дві незалежні зони з різними рівнями потужності, натисніть відповідні кнопки.



Максимальна потужність зон приготування:

| Зона нагрівання | Модель: HIED430B | |
|-----------------|------------------|--------------------------------|
| | Звичайна | Бустер (підвищення потужності) |
| 1 | 1800 | 3000 |
| 2 | 1800 | 3000 |
| Flexible Area | 3000 | 4000 |
| 3 | 1800 | 3000 |
| 4 | 1800 | 3000 |

ЧИЩЕННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед виконанням будь-яких робіт на панелі, дайте їй охолонути.

Слід використовувати тільки продукцію (креми і шкребки) призначену для керамічних поверхонь.

Уникайте розливів, якщо те що попаде на панель швидко згорить, це ускладнить чищення.

Бажано тримати подалі від панелі такі речовини, які можуть розплавитися, такі як пластмаса, цукор, та речовини на цукровій основі.

Експлуатація

Додайте кілька крапель спеціального миючого засобу на поверхню панелі.

Змочіть стійкі плями м'якою тканиною, або вологим кухонним папером.

Протирайте м'якою тканиною, або сухим кухонним папером, доки поверхня не буде сухою.

Якщо залишилися якісь стійкі плями:

Додайте ще декілька крапель спеціального миючого засобу.

Пошкребіть шкребок під кутом 30 градусів по плямі, доки вона не зникне.

Протирайте м'якою тканиною, або сухим кухонним папером, доки поверхня не буде чистою.

Повторіть операцію, якщо необхідно.

ДЕКІЛЬКА ПОРАД:

Часта чистка залишає захисний шар, який необхідний для запобігання подряпин і зносу. Переконайтеся, що панель чиста перед наступним використанням. Щоб позбутися розводів протріть укусом або лимонним соком. Потім протріть спеціальним поглинаючим папером та спеціальним миючим засобом. Склокерамічна поверхня захищає від подряпин, однак, краще переставити каструлю в одній зони в іншу, чим перетягувати.

Запам'ятайте:

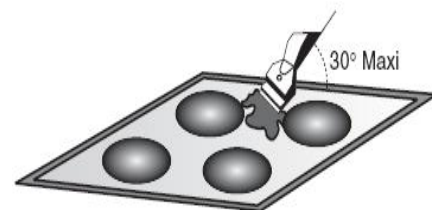
Не використовуйте губку, яка надто волога.

Ніколи не використовуйте ніж або викрутку.

Скребок з лезом не призведе до пошкоджень поверхні, якщо його тримати під кутом 30 градусів.

Ніколи не залишайте скребок з лезом в межах досяжності дітей.

Ніколи не використовуйте абразивні матеріали або чистячі порошки.



УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

РЕМОНТ

Перед викликом майстра перевірте наступне:

Чи правильно вставлена вилка в розетку. Якщо несправність не можна визначити, то вимкніть прилад з розетки і зверніться у сервісний центр. Прилад продається з гарантійним сертифікатом, що означає, що Вам його відремонтують безкоштовно.

РІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ

Індукційна варильна поверхня дає легкий свист: Нормально. Відповідно з робочою частотою індуктора, легкий свист може виникнути при використанні декількох зон приготування їжі на максимальній потужності.

Старви повільно готуються: Використовується не підходящий посуд. Дно каструлі має бути плоским, не дуже важким, а діаметр має відповідати діаметру нагрівальної зони.

З'являються маленькі подряпини (тріщини): Не правильні методи чищення, посуд із грубим дном, або великі частки цукру або піску потрапили між посудом і панеллю. Використовуйте рекомендовані миючі засоби, чистий посуд із гладким дном.

Металеві маркування (можуть з'явитися подряпини). Не тягніть алюмінієвий посуд по панелі.

Використовуйте рекомендовані засоби, щоб видалити маркування.

Темні смуги або плями: Використовуйте рекомендовані засоби для чищення.

Знебарвлення на панелі: Сліди від алюмінієвих або мідних каструль, так само як і вапняний наліт, можна відчистити за допомогою спеціального крему.

На панелі розплавився цукор або пластмаса: Дивіться в розділі «Чищення»

Панель вийшла з ладу або деякі нагрівальні зони не працюють.: Не правильно під'єднаний термінальний блок.

Варильна поверхня не працює: Варильна панель заблокована. Натисніть кнопку для розблокування.

Панель автоматично вимикається: Зона приготування автоматично вимикається, якщо вона надто довго працює.

Застереження: Усі зазначені вище ушкодження стосуються естетичного вигляду варильної поверхні і не впливають на її функціонування. Такі ушкодження не підлягають гарантійному обслуговуванню.

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Термін дії гарантії складає 12 місяців з дати продажу.

Під час гарантійного періоду будь-який ремонт може бути виконаний тільки кваліфікованим фахівцем сервісного центру.

Перед початком ремонту прилад треба відключити від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки. Непрофесійне втручання та ремонт апарату небезпечні, вони можуть викликати враження електричним струмом та коротке замикання; отже, не намагайтеся усунути несправності самотужки. Залиште цю роботу спеціалістам або представникам сервісного центру. Якщо у роботі апарату виникли якісь незначні проблеми, перевірте за допомогою наступних інструкцій, чи здатні Ви упоратися з ними самі. Візит спеціаліста із авторизованого сервісного центру повинен бути оплаченим Вами, якщо буде встановлено, що прилад не працює через неналежне чи недбале використання. Зберігайте інструкцію таким чином, щоб вона завжди була під рукою у разі потреби; якщо передаватиме прилад іншій особі, передайте також і інструкцію.

УМОВИ :

Сертифікат

Гарантія дійсна тільки при наявності дійсного Гарантійного Сертифікату.

Гарантійний сертифікат не дійсний при наявності в ньому помилок, виправлень чи невідповідностей.

В Сертифікаті мають бути заповнені пункти: назва виробу, модель, серійний номер виробу, дата продажу, підпис продавця, печать торгової організації. При відсутності дати продажу термін гарантії автоматично вичислюється з дати виготовлення пристрою.

Транспортування і зберігання

Будь-які дефекти виробу, спричинені недбайливим транспортуванням і зберіганням виробу, не підлягають безкоштовному гарантійному ремонту;

Установка та експлуатація

Безкоштовний гарантійний ремонт не проводиться, якщо дефект виробу викликаний:

- Неправильним підключенням виробу до джерела електро-, водо- і газопостачання, а також невідповідність параметрів вищевказаних джерел параметрам, що пред'являються обов'язковими Державними стандартами та Інструкцією з експлуатації.
- Експлуатація виробів, підключених до мережі 220В без заземлення, а також підключених до джерела водопостачання без окремого крану подачі води до виробу-є суттєвим порушенням Інструкції з експлуатації та може бути підставою для зняття виробу з гарантійного обслуговування.
- Використання приладу не в відповідності до Інструкції, а також неправильною експлуатацією, що викликало появу механічних та інших видів дефектів;
- Використання виробу не в відповідності з його прямим призначенням або не в домашніх потребах.
- При порушенні пломбування та з інших причин, які не залежать від заводу-виробника.
- Недбалості при зберіганні, експлуатації та транспортуванні власником, торговою або транспортною організацією.
- У випадку втрати гарантійного талона ба чека, власник позбавляється права на безкоштовне сервісне обслуговування.
- У разі підключення техніки не сертифікованим сервісним центром, виріб знімається з гарантії.

Ремонт

Безкоштовний гарантійний ремонт не проводиться, якщо виріб:

- Має сліди стороннього втручання або ремонту не уповноваженими особами;
- Має не санкціоновані фірмою зміни конструкції або неприйнятні комплектуючі;
- Має пошкодження, викликані непередбачуваними явищами і діями стихій;
- Має пошкодження, викликані використанням нестандартних матеріалів і пристроїв;
- Має пошкодження, викликані попаданням в середину виробу сторонніх предметів, тварин або комах;
- Не має серійного номеру або його неможливо встановити;
- Має некомплектність після його продажу;
- Має механічні пошкодження (скляні та пластикові вироби);

Гарантія не розповсюджується на розхідні матеріали і аксесуари.

Відповідальність

Фірма не несе відповідальності за збитки причинені Вам чи оточуючим в зв'язку з невідповідним використанням приладу.

Введення виробу в експлуатацію й доробку мереж електро-, водо- і газопостачання для сумісності з виробом не є зоною відповідальності Фірми й Фірмою не оплачується.

В випадку виникнення будь-яких проблем з вашим приладом, перед тим як викликати майстра, перевірте правильність установки і функціонування в відповідності до інструкції. Оплату виклику майстра Ви будете проводити за свій рахунок, якщо виріб був в робочому стані або був неправильно встановлений, або неправильно використовувався.

За якість гарантійного ремонту відповідальність несе обслуговуюча організація(служба сервісу).

ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ ЩОДО ПРОДУКЦІЇ МАРКИ ROSIERES ВИ МОЖЕТЕ ОТРИМАТИ НА САЙТІ

WWW.ROSIERES.IN.UA, WWW.ROSIERES.FR

ЧИ ЗА ТЕЛЕФОНОМ ГАРЯЧОЇ ЛІНІЇ

044 383 44 25

0 800 501 509

СЕРВІС ПРОДУКЦІЇ ROSIERES, ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ, ВИТРАТНІ МАТЕРІАЛИ, АКСЕСУАРИ

| Місто | Сервісний центр | Адреса | Телефон |
|--------------------|----------------------------|---|---|
| Алчевск | СЦ "Булат-Сервис" | 94204,г. Алчевск, ул. Белинского 11 | (06442) 2-58-09, 4-84-01 |
| Белая Церковь | АТЛАНТ ПЛЮС | 09113, ул. Клиническая, 6 | (04463) 6-75-15 |
| Белая Церковь | КПП Сервис-Мастер | 09100 г. Белая Церковь, ул. Вокзальная 5 | (0456)33-29-44 |
| Белая Церковь | Сервіс-Цент "Вега" | 09100 вул. Гординського, 2А | (04463)3-51-01 |
| Бердянск | Дека-Сервис | 71112, г. Бердянск, ул. Энгельса 42 | (06153) 4-32-31, 3-85-14 |
| Винница | ВФ ТОВ „ІНТЕРСЕРВІС“ | 21000, вул Келецька, 61А | (0432) 69-95-73,69-91-93 |
| Винница | КП "Гарант-Сервис" | 21027 пр. Космонавтів, 42 | (0432)46-50-01, 46-64-18 |
| Винница | СЦ „Спеціаліст“ | 21021 г. Винница ул. Порики 1 | (0432) 57-91-91, 50-91-91 |
| Винница | СЦ Скормаг-Сервис | 21030 Винница, пр. Юности, 16 | (0432) 46-43-93, 46-82-13, 51-92-52, 51-92-54 |
| Днепродзержинск | СЦ "Росток" | 51934, Днепродзержинск, пр. Ленина, 66, СЦ "Росток" | (0569) 53-54-80, (067) 363-29-29 |
| Днепропетровск | СЦ "Европроект-Сервис" | 49000, г.Днепропетровск, ул.Красная 20 А | (056) 371-15-06 |
| Днепропетровск | ТОВ „ІНТЕРСЕРВІС“ | 49101, пр-т Кірова, 59 | (0562) 35-67-05, 31-29-57 |
| Донецк | СЦ "ФОКСТРОТ" | 83000 г.Донецк, пр.Дзержинского,4 | (062) 345-41-23 |
| Дрогобич | "Сервіс-2000" | 82100 вул. Галицького,5 | (0324)45-00-62 |
| Евпатория | ТОВ „НК-Центр“ | 97401, пр.Перемоги, 67 | (06569) 4-47-74 |
| Житомир | КАРТАЛ | 10001, ул. Киевская, 106 | (0412) 41-27-97 |
| Житомир | Профмастер | г. Житомир, ул. Л. Украинки, 2 | (0412) 42-22-54 |
| Запорожье | "Альфатехноцентр" | 69002 вул. Дзержинського, 83 | (061)212-03-03 |
| Запорожье | ЗФ ООО ИНТЕРСЕРВИС | 69095, ул.Гоголя, 175 | (061)220-65-96, 787-50-51 |
| Запорожье | Маэстро | 69006, Запорожье, ул.Малая, 3 | (061) 270-40-94, (061) 224-58-58 |
| Ивано-Франковск | "Бріз ЛТД" | 76002, вул. Нова 19А | (0342) 75-07-77, 55-95-25 |
| Ивано-Франковск | ПП Колодий/Гарант Холод | 76009 вул. Мира, 90 | (0342)78-30-00, 26-15-82 / (093)328-27-07 |
| Ивано-Франковск | ЧП Волков | 76491, г. Ивано-Франковск, ул. Вовчинецкая, 223 | (0342)71-28-13 |
| Измаил | СЦ „ЕКРАН“ | 68600, вул. Котовського, 59 | ((04841) 6-34-53, 2-22-37 |
| Каменец-Подольский | Сервіс-Центр | 32300 вул. Пушкінська, 51 | (03849)3-24-88 |
| Керчь | СЦ МЕРКУРИЙ | 98302, ул. Пирогова, 1 | (06561) 2-13-73 |
| Керчь | ф. ЧП Фокскрымсервис | 98300 г.Керчь, ул.Советская д.15 | (06561) 2-30-62 |
| Киев | ООО "Аматі Сервіс" | вул.Бориспільська 9 | (044) 369-50-01 |
| Киев | ООО ДТС | 04218, ул. Кибальчича 2а | (044) 501-91-34, 542-79-40, 542-93-65 |
| Киев | РАВИС | ул. Героев Днепра 2а | 0-800-504-504 |
| Киев | Фокстрот Сервис | 04060, г. Киев, ул. Щусева, 44 | (044) 467-08-59, 467-23-75, 467-14-97, 440-43-89 |
| Кировоград | КФ ООО ИНТЕРСЕРВИС | 25015, вул. Короленко, 2 | (0522) 35-79-23 |
| Кировоград | СЦ "Оптрон" | 25006, г.Кировоград, пр-т Коммунистический, 1 | (0522) 24-96-47, 24-45-22, (098) 0804138, (066) 16 |
| Кишинев | СЦ „ROLLING INTERNATIONAL“ | MD2009 вул. Фередулуй, 4/6 | (0-0-373-22) 870536, 870837 |
| Конотоп | ЧП "Алексей" | 41615, г. Конотоп, Сумской обл., пр. Ленина,11 | (05447) 6-13-56 |
| Кременчуг | ЧП Шамрай | ул. Переяславская 55 | (0536) 74-72-10, (0536) 74-71-53 |
| Кременчуг | ЭС EXCLUSIVE-SERVICE | 39600 г. Кременчугул. Халаменюка, 10 | (05366) 780-235 |
| Кривой Рог | АСЦ "Фокстрот". | 50103, г. Кривой Рог, ул. Революционная, 73 | (056) 440-07-64 |
| Кривой Рог | ЕВРОСЕРВИС | 50027, пр-т. Гагарина, 42 | (0564) 74-61-03 |
| Кривой Рог | КрФ ТОВ „ІНТЕРСЕРВІС“ | 50064, вул. Косіора, 64-7 | (056) 440-07-79,(056) 440-01-19 |
| Лубны | ФЛП Коханенко | 37500 вул. Радянська, 4/3 | (050)457-49-65 |
| Луганск | Луганск-Сервис | 91000, Луганск, ул. Фрунзе, 136-б (Крупно-бытовая техника), ул. Советская, 66 (Мелко-бытовая техника, GSM), ул. Советская, 6 (Аудио-видео). | (ул. Фрунзе, 136-б ((0642) 49-54-50, 49-44-17, 49-3 |
| Луганск | СЦ Миртекс | ул.16-я Линия, д.7 | 642-248; 42-03-05 |
| Луцк | "Софт Лайн" | 43006 вул. Стуса, 11 | (0332)77-10-23 |
| Луцк | СЦ „Ваш майстер“ | 43005 пр-кт. Перемоги,22 | 8(0332)23-01-03 |
| Львов | ЛФ СП „ТРАНС СЕРВІС“ | 79008, вул. Вінниченка, 30 | (032) 239-92-75, 297-55-88 |
| Львов | СЦ "Мілленіум" | 79040, Львів, вул. Курмановича 9 | (032)267-07-10 |
| Львов | ТОВ „РОСІМПЕК“ | 79034, вул.Хмельницького, 116 | (032) 231-78-87 |
| Макеевка | СПД Гордейчук В.А | Донецкая обл., г.Макеевка, ул генерала Данилова 71а | (062) 327-51-23 |
| Мариуполь | ООО "Лотос" | 87500 г Мариуполь бр. 50-лет Октября, 32/18 | (0629) 49-300-5, 49-300-6, |
| Мариуполь | СЦ „Марсервіс“ | 87500, пр-т Металургів, 94 | (0629) 41-06-60, 41-06-50 |

| | | | |
|---------------|------------------------------------|---|---|
| Мукачево | АСЦ "Гарант Мукачево" | 89600, Закарпатська обл., м. Мукачево, вул. Берегівська об'їзна, 12 | (03131)2-33-33 |
| Николаев | МФ ТОВ „ІНТЕРСЕРВІС“ | 54008, Внутрікварт.проїзд, 2 | (0512) 58-06-47 |
| Николаев | СПД ФОП Дадашев А.О. | 54050, Миколаїв, вул. Металургів, 8 | (0512) 25-23-35, 59-24-05, (066) 797-66-22 |
| Николаев | СЦ "Николаев-Фокстрот" | 54003, г. Николаев, пр. Ленина, 177-А | (0512) 55-29-04 |
| Николаев | СЦ „ІНТЕРТЕХНОСЕРВІС“ | 53210, вул. Гагаріна, 62а | (0512) 22-24-88 |
| Николаев | ЧП Воронин | 54001, ул. Большая Морская, 30 | (0512) 35-97-99 |
| Никополь | ПП "Імпорттехносервіс" | 53210, ул. Гагарина, 62а | (05662) 2-24-88 |
| Никополь | ПП "Лікс" | 53213, Дніпропетровська обл., м. Никополь, вул. Карла Лібкнехта 167 | (0566) 65-00-89, (099) 200-56-83, (093) 918-39-62 |
| Новая Каховка | СЦ "Електрон" | 74900 вул. Горького, 48 | (05549)7-83-98 |
| Одесса | ОФ СП ТРАНС СЕРВИС | 65029, ул. Новосельского, 64 | (048) 777-11-40 |
| Одесса | Фокстрот-Сервис-Одесса, Площадка 1 | 65029, вул. Транспортна 7-Е | (048) 784-20-85 , 784-20-86 |
| Одесса | Фокстрот-Сервис-Одесса, Площадка 2 | 65029 вул. Базарна, 76 | (0482)37-21-92 |
| Павлоград | Лотос (Интерсервис) | 51400, Павлоград, ул. Шевченко, 67 | (05632) 6-15-54, 6-23-42 |
| Павлоград | ПгФ ООО ИНТЕРСЕРВИС | 51400, ул. Шевченко, 67 | (05632) 6-15-54, 6-23-42 |
| Павлоград | СЦ "Пинфок" | 51404 Павлоград, ул. Днепровская, 73 Б | (05632) 3-11-93 |
| Полтава | Айкон-Сервіс | 36000 вул. Жовтнева, 40Б | (0532)50-67-89 |
| Полтава | НВО „ПРОМЕЛЕКТРОНІКА“ | 34022, вул. Пролетарська, 22 | (0532) 57-21-66 |
| Полтава | ПФ ТОВ „ІНТЕРСЕРВІС“ | 36023, вул. Красіна, 71 А | ((0532) 69-42-62, 50-98-89 |
| Ровно | РАДИОМАСТЕРСКАЯ | 33000 г. Ровно ул. Почтовая 2 | (0362) 22-68-19 |
| Ромны | ПП Строй | вул. Калнишевського, 34 | (05448)2-17-48 |
| Севастополь | КАУФ | 99011 вул. Промислова, 9 | (0692)45-60-72 |
| Севастополь | ООО ПАНОРАМА-С | 99053, ул. Руднева, 7 | (0692) 45-01-88 |
| Севастополь | СЦ ДИАДЕМА | 99008, ул. Пожарова, 26 | (0692) 55-56-43, 45-36-99 |
| Северодонецк | ПП "СДРТ" | 93400, Луганська обл., м. Северодонецк, вул. Менделєєва, 46 | (06452) 4-49-62 |
| Северодонецк | СЕВЕРОДОНЕЦК РАДИОТЕХНИКА | 93400, ул. Маяковского, 13 | (06452) 4-30-30, (0645) 70-28-16 |
| Симферополь | НК-центр | 95001 вул. Некрасова, 17/1 | (0652)54-47-71 |
| Симферополь | РСЦ Фокстрот | 95040, г. Симферополь, ул. Балаклавской, 68 | (0652)520-565 |
| Симферополь | ЧП ГАРАНТ | 95051, ул. Павленко, 54 | (0652) 52-15-08 |
| Стаханов | АСЦ "Альбит" | 94000 вул. Кірова, 15 | (06444)4-02-89 |
| Сумы | "СЛТ-Сервис" | 40030 Кооперативная 7 | (0542) 781-013 |
| Сумы | ПВКФ "СЕРВИСЦЕНТР" | 40000, Сумы, вул. Петропавлівська, 86/1 | (0524) 660-300, 650-340, 655-510 |
| Сумы | СЦ "Сигма-сервіс" | Инд.40024, г. Сумы, ул. Прокофьева 19. | (0542) 36-50-58 |
| Тернополь | СЦ "Репорт-сервіс" | 46000, Тернопіль, пр. Злуки, 39 | (0352)511247 |
| Тирасполь | СЦ "Бриз-групп" | 3300 Молдова, г Тирасполь, пер. Набережный, 1 | (373) 533-77202 |
| Ужгород | ТзОВ Миллениум | 88007, м. Ужгород, вул. Гагаріна 101 | (031) 266-12-97 |
| Феодосия | ЧП Фокскримсервис филиал | 49000, г. г. Феодосия, ул. Базарная, 4 | (06562) 3-12-84 |
| Харьков | РСЦ ФОКСТРОТ-СЕРВИС | 61125 г. Харьков, ул. Вернадского, 2 | (057) 758-10-39, 758-10-40 |
| Харьков | СЦ НЕО | 61052, ул. Косарская, 43 | (057) 763-09-12, 763-02-89 |
| Харьков | ХФ СП ТРАНС СЕРВИС | 61072, ул. Иванова, 24 | (057) 714-24-72, 58-85-63 |
| Херсон | ООО "Ремонт и Сервис" | 73027, г. Херсон, ул. Рабочая 66 | (0552) 48-58-88, 48-50-00 |
| Херсон | ХФ ТОВ „ІНТЕРСЕРВІС“ | ул. Карбошева, 28А | (0552)43-40-33 |
| Хмельницкий | ООО ТРИТОН ЛТД | 28009, ул. Курчатова, 18 | (0382) 78-37-73 |
| Хмельницкий | СЦ Прілюдія" | 29016 вул. Львівське шосе, 27 | (0382)66-46-16 |
| Хмельницкий | Сервисный центр "Радиодонор" | 29009, г. Хмельницкий, переулк Ипподромный 2 | (0382)704-700, 66-46-16 |
| Червоноград | ТзОВ "Побутрадіотехніка" | 80105 вул. Сокальська, 6 | (03249)2-25-63 |
| Черкасы | "ТЕХНО-ХОЛОД" | 18000, Черкаси, вул. Громова, 146, оф. 102 | (0472) 56-98-68 |
| Черкасы | ЕВРАЗИЯ-С | 18023, ул. Одесская, 8 | (0472) 66-36-53 |
| Черкасы | КВАРЦ | 18029, ул. 30 лет Победы, 30 | (0472) 540-124 |
| Черкасы | ООО ОФИСНАЯ ТЕХНИКА | 18000, ул. Смелянская 118, оф. 105 | (0472)-63-84-01, 63-66-66 |
| Черкасы | СЦ Сервисный Центр | 18005, г. Черкасы, ул. Калинина 115 | (0472) 72-35-58 |
| Черкасы | ТОВ "Фабрика побутового сервісу" | 18000, Черкаси, вул. Ільїна, 605 | (0472) 383-124, (063) 624-24-43 |
| Чернигов | ВЕНА-СЕРВИС | 14000, ул. Проектная, 1 | (0462) 60-15-85 |
| Чернигов | ООО ЛАГРОС | 14005, пр-т Мира, 180а | (04622) 5-99-39, 5-33-06 |
| Чернигов | РСЦ Фокстрот | 14000, Чернигов, Шевченко 4 | (046) 267-58-58 |
| Черновцы | Фокстрот Сервис | 58000, г. Черновцы ул. Головна 265 | (0372) 58-43-01 |
| Шостка | КП ТД "БЕРЕЗКА-СЕРВИС" | 41100 г. Шостка, Сумская обл., ул. Рабочая д. 5 | (05449)4-07-07 |
| Ялта | СЦ „АВІ-ЕЛЕКТРОНІКС“ | 98600, ул. Жадановского, 3 | (0654) 38-60-18 |
| Ялта | ТОВ "Лікс-Лайн" | 98600, АР Крым, м. Ялта, вул. Дзержинського, 15 | (0654) 27-67-86, (095) 066-85-56, (097) 242-72-97 |

Umístěním označení **CE** na tento produkt prohlašujeme na vlastní zodpovědnost shodu se všemi požadavky evropské bezpečnosti, ochrany zdraví a životního prostředí, které jsou uvedené v právních předpisech platné pro tento produkt.

Bezpečnostní upozornění a údržba:


- Musí se použít speciální vzduchový spínač ochrany napájení. Pouze pro vnitřní použití.
- Nikdy neumývejte indukční varnou desku vodou.
- Nikdy nenechávejte keramickou varnou desku zapnutou bez jídla, jinak by mohla být ovlivněna její provozní výkonnost a mohlo by dojít k nebezpečí.
- Uzavřené nádoby před ohřevem vždy otevřete, jinak by mohly explodovat.
- Pokud je varná zóna delší dobu zapnutá, povrch zůstává po určitou dobu horký – a proto se nedotýkejte keramického povrchu.
- Občas zkontrolujte, zda nic (např. sklo, papír apod.) nebrání vstupu vzduchu pod indukční varnou desku.
- Na varné desce nenechávejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nikdy nepoužívejte indukční varnou desku v blízkosti jiného zařízení, které vytváří vysokou teplotu, jako je např. plynový sporák nebo parafínový ohřívač.
- Pod varnou deskou neskladujte žádné čisticí prostředky nebo hořlavé materiály.
- Pokud je povrch varné desky prasklý, zařízení vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Bezpečnostní upozornění a údržba:

- Na varnou desku nepokládejte hrbolaté nebo nerovné zařízení, které by mohly poškodit keramický povrch.
- Indukční varnou desku pravidelně očistěte, abyste zabránili vnikání cizích předmětů do ventilátoru, a tak zabráníte nesprávnému fungování zařízení.
- **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřejí na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let musí být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti do 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedávají příslušné pokyny k bezpečnému použití spotřebiče, a pokud si tyto osoby a děti neuvědomují možná nebezpečí.
- Děti si se zařízením nesmějí hrát.
- Děti nesmějí bez dozoru dospělých zařízení čistit, ani provádět činnosti údržby.
- **UPOZORNĚNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- K čištění zařízení nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.

Bezpečnostní upozornění a údržba:

- Po použití prvek varné desky vypněte příslušným ovládáním. Nespoléhejte se na detektor nádobí.
- Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Prostředky pro odpojení musí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu zařízení.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **POZOR:** Aby nedošlo k nebezpečí v důsledku neúmyslného vynulování tepelného vypnutí, nesmí být toto zařízení napájeno prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je například časovač nebo nesmí být připojeno do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.

 **Upozornění:** toto zařízení vyhovuje současným bezpečnostním předpisům a předpisům o elektromagnetické kompatibilitě. Přesto by toto zařízení neměli používat lidé s kardiostimulátorem. Nelze zaručit, že všechna taková zařízení, která jsou na trhu, splňují současné bezpečnostní předpisy a předpisy o elektromagnetické kompatibilitě, a že nedojde k nebezpečnému rušení. Je také možné, že lité s jinými typy zařízení, například s naslouchátkem, by se mohli setkat s některými nepříjemnostmi.

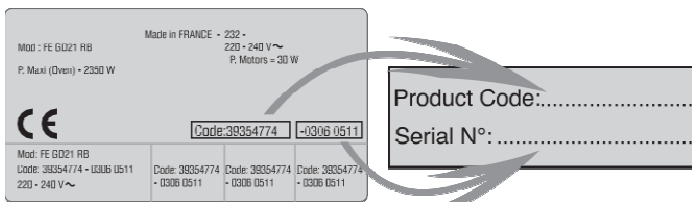
VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE PŘÍRUČKU S POKYNY, ABYSTE VAŠI VARNOU DESKU MAXIMÁLNĚ VYUŽÍVALI.

Doporučujeme vám, abyste si uchovali pokyny pro instalace a použití pro pozdější potřebu, a před instalací varné desky si poznamenejte níže uvedené sériové číslo pro případ, že byste potřebovali pomoc poprodejního servisu.

Identifikační štítek

(umístěný pod spodním krytem varné desky)



| | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| SKLOKERAMICKÁ VARNÁ DESKA | HIED430B |
| Varné zóny | 4 INDUKCE |
| Napětí v síti | 220-240V~50/60 Hz 400V 50/60Hz |
| Instalovaný elektrický výkon (W) | 7200 |
| Velikost spotřebiče (d X š X v) mm | 590 X 520 X 55 |
| Zařízení v rozměrech (AXB) | 560 X 490 |
| | |

Neustále se snažíme zlepšit kvalitu výrobků a jako takové můžeme upravovat zařízení tak, aby obsahovala nejnovější technická vylepšení.

CE Indukční varné desky odpovídají evropským směrnicím 73/23/CEE a 89/336/CEE, které byly nahrazeny směrnicemi 2006/95/ES a 2004/108/ES.

INSTALACE

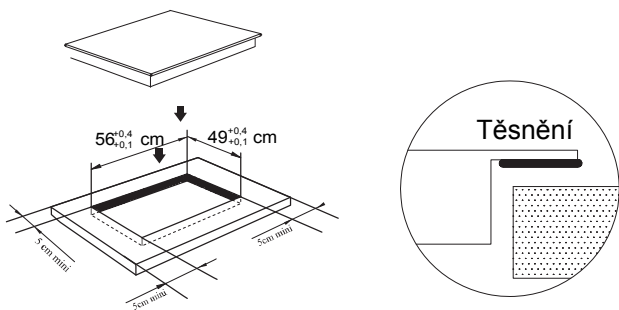
Instalace domácího spotřebiče může být komplikovaná operace, která, pokud není provedena správně, může vážně ovlivnit bezpečnost spotřebitele. Z tohoto důvodu musí být úkol prováděn odborně kvalifikovanou osobou, která jej provede v souladu s platnými technickými předpisy. V případě, že by se tato doporučení ignorovala a instalaci provedla nekvalifikovaná osoba, výrobce odmítá veškerou odpovědnost za případné technické selhání zařízení, bez ohledu na to, zda má nebo nemá za následek poškození zboží nebo zranění osob.

VESTAVĚNÍ

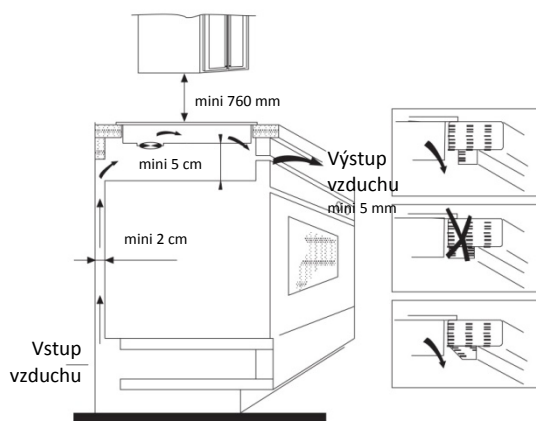
Nábytek, do kterého se varná deska instaluje a veškerý přilehlý nábytek, by měl být vyroben z materiálů, které odolávají vysokým teplotám. Kromě toho by měly být všechny dekorativní lamináty upevněny pomocí tepelně odolného lepidla.

Instalace:

- Voděodolné těsnění je dodáváno s varnou deskou.
- Důležité je umístit varnou desku na rovný opěrný povrch.
- Deformace způsobené nesprávnou montáží mohou měnit specifikace pracovní plochy a výkonost varné desky.
- Mezi zařízením a všemi sousedními svislými plochami ponechte mezeru alespoň 5 cm.
- Je naprosto nezbytné, aby zapuštění odpovídalo uvedeným rozměrům.
- Vyřízněte otvor do pracovní desky o rozměrech, které jsou znázorněny na následujícím schématu. Kolem otvoru musí zůstat místo minimálně 50 mm.
- Pracovní deska by měla mít tloušťku nejméně 30 mm a měla by být vyrobena z materiálu, který je odolný vůči vysokým teplotám. Jak je znázorněno na obrázku (1).



- Nemůžete vestavět varnou desku nad troubu bez ventilátoru, myčku na nádobí, lednici, mrazničku nebo pračku.
- Je nezbytné, aby indukční varná deska byla dobře větrána, a aby vstup a výstup vzduchu nebyl blokován. Ujistěte se, že varná deska je správně nainstalována, jak je znázorněno na obrázku (2).



POZN.: Pro bezpečnost by mezera mezi varnou deskou a jakoukoli skříňkou nad ní měla být nejméně 760 mm.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

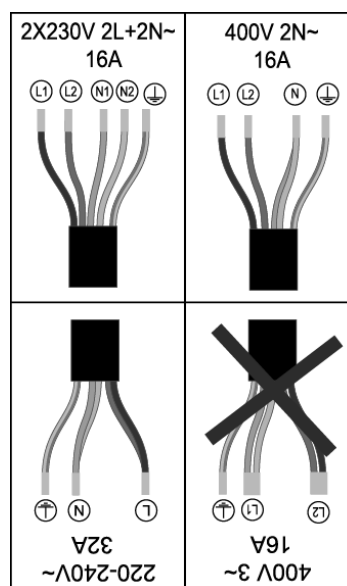
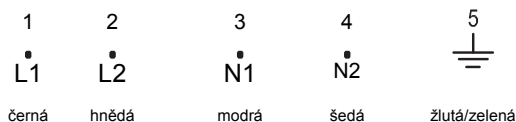
"Instalace musí odpovídat standardním směrnicím". Výrobce neodpovídá za žádné škody, které byly způsobené nevhodným nebo neodůvodněným použitím.

Upozornění:

- Před každým elektrickým provozem vždy zkontrolujte napájecí napětí, které je uvedené na elektroměru, nastavení jističe, kontinuitu uzemnění zařízení a vhodnost pojistky.
- Elektrické připojení k zařízení by mělo být provedeno prostřednictvím zásuvky se zástrčkou s uzemněním, nebo přes univerzální vypínač s otvory o průměru nejméně 3 mm.
- Pokud je spotřebič vybaven zásuvkou, musí být nainstalována tak, aby byla zásuvka přístupná.
- Žlutý/zelený vodič napájecího kabelu musí být připojen k uzemnění napájecího zdroje a pólů zařízení.
- Výrobce nezodpovídá za žádné nehody způsobené použitím zařízení, které není uzemněno nebo není uzemněno správně.
- Jakékoli dotazy týkající se napájecího kabelu by měly být poslány poprodejnímu servisu nebo kvalifikovanému technikovi.
- Je-li kabel poškozený, nebo má-li být nahrazen, musí tuto práci provést pracovník servisu s příslušnými nástroji, aby nedošlo k úrazu.

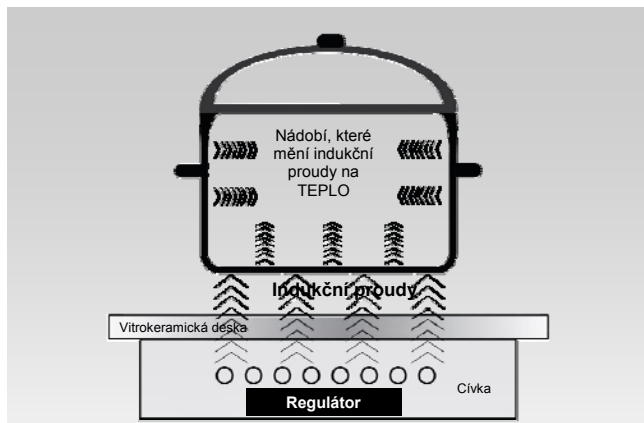
Připojení k napájení

Zásuvka musí být připojena v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn na obrázku (3):



Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený.

INDUKCE



POSTUP POUŽITÍ

Elektronický generátor napájí cívku umístěnou uvnitř zařízení.

Tato cívka vytváří magnetické pole, takže když se nádoba umístí na varnou desku, proniká jím indukční proud.

Tyto proudy činí nádobí skutečným vysílačem tepla, zatímco sklokeramická varná deska zůstává studená.

Tento systém je určen pro použití nádobí s magnetickým dnem.

Jednoduše řečeno, indukční technologie má dvě hlavní výhody:

- protože teplo vydává pouze nádoba, tak se teplo udržuje na maximální úrovni a vaření probíhá bez tepelných ztrát.
- Neexistuje žádná tepelná setrvačnost, protože se vaření automaticky spustí, když se nádoba položí na varnou desku a zastaví se po jejím odstranění.

ZAŘÍZENÍ O VYSOKÉ BEZPEČNOSTI

• Ochrana proti přehřátí

Snímač sleduje teplotu ve varných zónách. Jakmile teplota překročí bezpečnou úroveň, varná zóna se automaticky vypne.

• Varování před zbytkovým teplem

Pokud varná deska po určité době funguje, vytvoří se zbytkové teplo. Objeví se písmeno "H", aby vás varovalo, že se máte držet od ní dál.

• Automatické vypnutí

Dalším bezpečnostním prvkem indukční varné desky je automatické vypnutí. K domu dochází vždy, když zapomenete varnou zónu vypnout. Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce.

| Stupeň výkonu | Zóna ohřevu se automaticky vypne po |
|---------------|-------------------------------------|
| 1~5 | 8 hodin |
| 6~10 | 4 hodiny |
| 11~14 | 2 hodiny |
| 15 | 1 hodina |

Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění bzučáku, které trvá jednu minutu, se sama vypne.

UPOZORNĚNÍ:

Pacient s kardiostimulátorem by měl tento výrobek používat pod vedením lékaře.


DOPORUČENÍ OHLEDNĚ NÁDOBÍ PRO VARNOU DESKU

Použití kvalitního nádobí je rozhodující pro získání nejlepšího výkonu z varné desky.

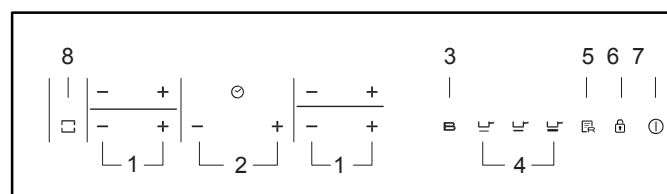


- **Vždy používejte kvalitní nádobí s dokonale plochým a silným dnem:** používání tohoto typu nádobí zabrání vytváření horkých míst, které způsobují přilnutí potravin. Silné kovové hrnce a pánve zajistí rovnoměrné rozložení tepla.
- **Zajistěte, aby dno hrnce nebo pánve bylo suché:** pokud plníte nádoby tekutinou nebo používáte tekutinu, která byla uložena v lednici, tak se před umístěním nádoby na varnou desku ujistěte, že dno nádoby je zcela suché. To pomůže zamezit znečištění varné desky.
- **Průměr dna nádoby by měl být stejný jako průměr vybrané varné zóny.** Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, vaření bude méně účinné, než se očekávalo. Nádoby menší než 140 mm nemusí varná deska zjistit.

Následující informace vám pomohou vybrat nádobí, které je nejlépe uzpůsobené pro dosažení dobrých výsledků.

| | Indukční zóna |
|-----------------------------|--|
| Značka na kuchyňském náčiní | Na štítku zkontrolujte značku, která ukazuje, zda je nádoba kompatibilní s indukci.  |
| Nerezová ocel | Používejte magnetické nádoby (smaltovaný železný plech, litinová feritická nerezová ocel), použijte magnet na spodní straně nádoby (musí držet). Nerozpoznatelná Kromě feromagnetické nerezové oceli |
| Hliník | Nerozpoznatelný |
| Litina | Dobry výkon |
| Smaltovaná ocel | Dobry výkon |
| Sklo | Nerozpoznatelné |
| Porcelán | Nerozpoznatelný |
| Měděné dno | Nerozpoznatelné |

Schematický diagram ovládacího panelu



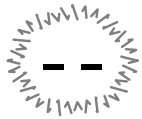
1. Tlačítko napájení
2. Tlačítko časovače
3. Booster
4. Speciální funkce
5. Paměť
6. Zámek
7. Zap./Vyp.
8. Flexibilní aktivace oblasti

Návod k použití

Po zapnutí napájení bzučák jednou zazní a všechny indikátory se na jednu sekundu rozsvítí a pak zhasnou. Varná deska je nyní v pohotovostním režimu. Umístěte nádobu do středu varné zóny.

Pokyny k provozu

1. Stiskněte tlačítko "ⓘ", zobrazí se všechny indikátory "--".



Zvolte pro příslušnou varnou desku úroveň napájení stisknutím tlačítka "+" nebo "-". Začněte tím, že indikátor zobrazí "8" nebo "1" stisknutím tlačítka "+" nebo "-". Upravte nahoru nebo dolů stisknutím tlačítka "+" nebo "-".



Pokud stisknete tlačítka "+" a "-" současně, nastavení napájení se vrátí na "0" a varná zóna se vypne.

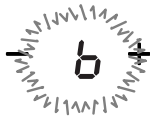


POZN.: Pokud je tlačítko "ⓘ" stisknuté, indukční varná deska se vrátí do pohotovostního režimu, pokud během jedné minuty nedojte k žádné další činnosti.

*Při normálním provozním režimu, při jakékoli úrovni výkonu, maximální celkový výkon zón #1 a #2 není vyšší než 3000 W.
*Při normálním provozním režimu, při jakékoli úrovni výkonu, maximální celkový výkon zón #3 a #4 není vyšší než 3000 W.

Funkce Boost

Stiskněte tlačítko "B", zobrazení indikátoru úrovně výkonu "b".

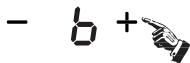


Upozornění:

1. Funkce boost funguje pouze po dobu 5 minut, po této době se varná zóna vrátí do původního nastavení.
2. Funkce boost funguje na všech varných zónách.

Zrušení režimu "BOOST"

Režim "Boost" zrušíte stisknutím klávesy "+" nebo "-" odpovídající zóny.



Funkce časovače

Pokud je zapnuta více než 1 zóna :

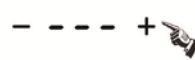
Aktivujte vybranou zónu stisknutím tlačítka "+" nebo "-", příslušné číslice budou blikat.



- potom stiskněte "+" nebo "-" tlačítko časovače



----- + indikátoru úrovně výkonu bliká a ukazuje "t" a indikátor časovače bliká.



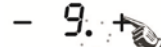
- Začněte zobrazením indikátoru "0:10", nastavte čas stisknutím tlačítka "+" nebo "-". Po nastavení času můžete zvolit úroveň výkonu varné zóny.
- Poté nastavte čas stisknutím tlačítka "+" nebo "-" v rozmezí od 1 minuty až po 9 hodin 59 minut.
- Jedním stisknutím tlačítka "+" prodloužíte čas o jednu minutu; pokud tlačítko "+" podržíte stisknuté, tak se čas prodlouží o 10 minut. Když čas přesáhne 1 hodinu, podržením stisknutého tlačítka "+" ho prodloužíte o 30 minut.
- Jedním stisknutím tlačítka "-" snížíte čas o jednu minutu; pokud tlačítko "-" podržíte stisknuté, tak se čas sníží o 10 minut. Když čas přesáhne 2 hodiny, podržením stisknutého tlačítka "-" ho snížíte o 30 minut.
- Během režimu časovač můžete nastavit úroveň výkonu.

Pokud je časovač nastaven na více než 1 zónu:

- Časovač lze nastavit na všechny 4 varné zóny. Pokud nastavíte čas pro několik varných zón současně, desetinné tečky příslušné varné zóny se rozsvítí.



- Na displeji časovače se zobrazí časovač, který vyprší nejdříve. Bod dotyčné zóny bude zapnutý, ale nebude blikat. Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Poté se zobrazí nový první limit časovače a příslušná zóna bude mít blikající bod.



Pokud je časovač nastaven, ale není aktivní v žádné zóně, bude jednoduše fungovat jako časovač odpočítávání.

Poznámka:

1. Pokud je časovač 0 minut, časovač se zruší.
2. Po uplynutí se příslušná varná zóna vypne.
3. Po nastavení časovače časový indikátor bliká po dobu 5 sekund, nastavený čas se automaticky potvrdí.
4. V režimu časovače stiskněte tlačítko "+" nebo "-" současně, nastavení časovače se vrátí na "0", čas se zruší.

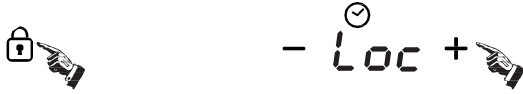
Návod k použití

Bezpečnostní režim

Pro zajištění bezpečnosti dětí je indukční varná deska vybavena blokovacím zařízením.

○ Zamknutí:

V pracovním režimu stiskněte tlačítko "🔒", varná deska se poté přepne do režimu zámku, časovač zobrazí "LOC" a ostatní tlačítka se vypnou kromě tlačítka "⌚".



V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko "zámek", varná deska se přepne do režimu zámku, časovač zobrazí "LOC" a ostatní tlačítka jsou vypnutá. Časovač na chvíli zobrazí "LOC" a pak se vypne.

Pokud stisknete tlačítko "⌚", na chvíli se zobrazí "LOC".

○ Odemknutí:

Podržte stisknuté tlačítko "zámek" po dobu 3 sekund a funkce zámku se deaktivuje.

Speciální funkce



Tlačítko MÍRNĚ
(úroveň 1)

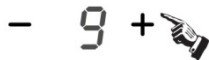


Tlačítko STŘEDNĚ
(úroveň 8)



Tlačítko VELMI
(úroveň 15)

Aktivujte vybranou zónu stisknutím tlačítka "+" nebo "-".



pokud stisknete tlačítko MÍRNĚ, indikátor zobrazí "1"



pokud stisknete tlačítko STŘEDNĚ, indikátor zobrazí "8"



pokud stisknete tlačítko VELMI, indikátor zobrazí "15"



Funkce paměti

Funkci paměti můžete použít k uložení nastavení úrovně výkonu a doby trvání pro jednu zónu.



Záznam

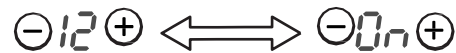
- stiskněte tlačítko "ER" indikátor časovače zobrazuje "r 0", "r 0", to znamená "v paměti není žádný cyklus vaření". Podržte stisknuté tlačítko paměti po dobu 3 sekund, indikátor časovače zobrazí "r EC".



- Stisknutím tlačítka "+" nebo "-" zvolte požadovanou varnou zónu, s blikáním indikátoru úrovně výkonu této zóny se spustí záznam.



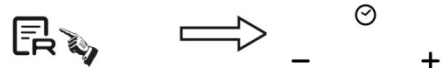
indikátor úrovně výkonu ukazuje střídavě "0n" a úroveň výkonu.



- Maximální počet operací je 10 variant úrovní výkonu za 8 hodin. Jakákoliv změna úrovně výkonu trvající méně než 15 sekund nebude zaznamenána.

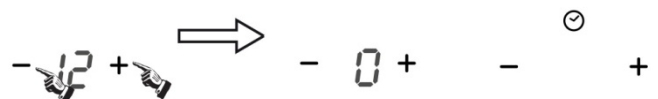
Zastavení zaznamenávání

Znovu stiskněte tlačítko paměti, "r EC" se již nebude zobrazovat na displeji časovače a cyklus vaření se uloží.



NEBO

Vypněte příslušnou varnou zónu současným stisknutím "+" a "-" nebo nastavením úrovně výkonu na 0, "r EC" se již nebude zobrazovat na displeji časovače a cyklus vaření se uloží.



NEBO

Odstraňte nádobu z příslušné varné zóny. Když zóna zjistí chybějící nádobu, pak "r EC" se již nebude zobrazovat na displeji časovače a cyklus vaření se uloží.

NEBO

Provedte více než 10 variant nastavení úrovně výkonu, "r EC" se nebude již dále zobrazovat

NEBO

vypněte varnou desku, v takovém případě se záznam cyklu vaření automaticky zruší,

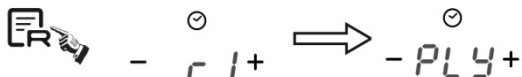
NEBO

vypněte zaznamenanou varnou zónu dříve, než uplyne 15 vteřin od spuštění zaznamenávání, v takovém případě se zaznamenávání cyklu vaření automaticky zruší.

Návod k použití

Provedení zaznamenaného cyklu vaření

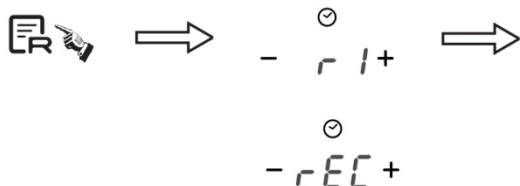
- Stiskněte tlačítko paměti, zobrazí se indikátor časovače "r I", počkejte 5 sekund, pak se zobrazí "PL 5". Zóna, která odpovídá zaznamenanému cyklu vaření, zapne a spustí provedení cyklu.



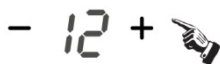
- Pokud byla příslušná zóna již zapnutá, upřednostní se a provede zaznamenaný cyklus vaření.
- Pokud během provádění zaznamenaného cyklu vaření na příslušné zóně stisknete tlačítko "+" nebo "-", zaznamenaný cyklus vaření se přeruší a obnoví se normální řízení. Každopádně uložený cyklus vaření je uložen v paměti.

Jak zaznamenat jeden nový cyklus vaření, pokud jsme již jeden zaznamenali:

- Podržte chvíli stisknuté tlačítko "R" a objeví se "r I". "r I" znamená "zóna vaření je uložena do paměti".
- Pak se zobrazí "r EC".



- Aktivujte varnou zónu, kterou chcete zaznamenat stisknutím tlačítka "+" nebo "-", spustí se záznam cyklu ve zvolené zóně.



FLEXIBILNÍ OBLAST

Tato oblast může být kdykoliv použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny, podle potřeby vaření.

Flexibilní oblast je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Při práci v jedné zóně, se část, která není pokryta nádobím, automaticky po jedné minutě vypne.

Pro správnou detekci nádobí a rovnoměrné rozložení tepla musí být nádobí správně umístěno:

- Na přední nebo zadní straně flexibilní zóny, pokud je nádobí menší než 22 cm
- Kdekoliv s větším nádobím

Jako velká zóna

Chcete-li aktivovat flexibilní oblast jako jednu velkou zónu, jednoduše stiskněte určená tlačítka.



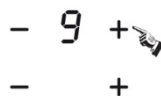
Indikátor se rozsvítí a indikuje, že byla aktivována flexibilní oblast.

Nastavení výkonu funguje jako každá jiná normální oblast.

Pokud se hrnec přesune z přední části do zadní (nebo naopak), flexibilní oblast automaticky detekuje novou pozici a udržuje stejný výkon.

Jako dvě nezávislé zóny

Chcete-li používat flexibilní oblast jako dvě různé zóny s různými nastaveními výkonu, stiskněte příslušná tlačítka.



Pokud je flexibilní oblast zapnutá, stiskněte příslušné tlačítko, abyste ji před použitím jako dvě různé zóny vypnuli.

Poznámka: Doporučuje se, aby se odsávání digestoře zapnulo několik minut před vařením a vypnulo několik minut po ukončení vaření.

Maximální výkon varných zón je následující:

| Zóna ohřevu | Normální | Boost |
|-------------------|----------|-------|
| 1 | 1800 | 3000 |
| 2 | 1800 | 3000 |
| Flexibilní oblast | 3000 | 4000 |
| 3 | 1800 | 3000 |
| 4 | 1800 | 3000 |

Výše uvedené se může lišit podle velikosti nádoby a materiálu, ze kterého je vyrobená.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prováděním jakékoliv údržby na varné desce ji nechte nejprve vychladnout.
- Používejte pouze výrobky (krémy a škrabky), které jsou speciálně určené pro sklokeramické povrchy. Jsou k dostání v příslušných obchodech.
- Vyhněte se rozliti, protože vše, co spadne na plochu varné desky, se rychle spálí a čištění pak bude obtížnější.
- Doporučuje se udržovat v dostatečné vzdálenosti od varné desky všechny látky, které se mohou roztavit, jako jsou například plastové předměty, cukr nebo výrobky na bázi cukru.

ÚDRŽBA:

- Umístěte na povrch varné desky několik kapek speciálního čisticího prostředku.
- Nečistoty odstraňujte pomocí měkkého hadříku nebo mírně navlhčeného kuchyňského papíru.
- Utírejte měkkým hadříkem nebo suchým kuchyňským papírem dokud povrch nebude čistý.

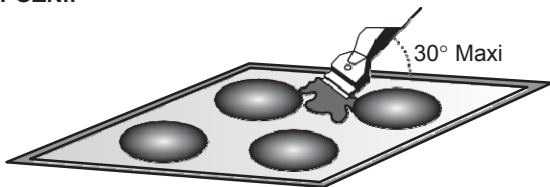
V případě, že se stále vyskytují odolné skvrny:

- Umístěte na povrch několik kapek speciální čisticí kapaliny.
- Oškrábejte je škrabkou, kterou držíte k varné desce pod úhlem 30° dokud skvrny nezmizí.
- Utírejte měkkým hadříkem nebo suchým kuchyňským papírem dokud povrch nebude čistý.
- V případě potřeby postup opakujte.

NĚKOLIK POZNÁMEK:

Časté čištění zanechává ochrannou vrstvu, která je nezbytná k ochraně před poškrábáním a opotřebením. Před opětovným použitím varné desky se ujistěte, že je povrch čistý. Chcete-li odstranit skvrny způsobené vodou, použijte několik kapek bílého octa nebo citronové šťávy. Pak utřete absorpčním papírem a několika kapkami speciální čisticí kapaliny. Sklokeramický povrch je odolný vůči poškrábání od nádob s plochým dnem, nicméně je vždy vhodné je při přesunu z jedné zóny do druhé zvednout.

POZN.:



Nepoužívejte příliš mokrou houbu. Nikdy nepoužívejte nůž ani šroubovák.

Škrabka s žiletkou nepoškodí povrch, pokud se používá pod úhlem 30°.

Nikdy nenechávejte škrabku s žiletkou v dosahu dětí.

Nikdy nepoužívejte abrazivní přípravky ani prací prášky.

NÁSLEDNÁ PÉČE

Dříve, než zavoláte servisního technika, zkontrolujte následující:

— že je zástrčka správně zastrčená a opatřená pojistkou. Pokud nelze zjistit chybu:

vypněte zařízení — neupravujte ho — zavolejte servisní středisko následné péče. Zařízení je dodáváno s garančním certifikátem, který zajišťuje, že bude bezplatně opraveno v servisním středisku.

VYŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Indukční varná deska vydává zkratky.

- Normální Ventilátor elektronických součástí je zapnutý.

Indukční varná deska vydává nevýrazné pískání.

- Normální Podle pracovní frekvence induktorů může dojít, pokud se používá několik varných zón na maximální výkon, k nepatrnému pískání.

Varné zóny, které neudržují vření nebo dostatečně rychlé smažení.

- Musíte používat nádoby, které jsou zcela ploché.
- Dno nádoby by mělo odpovídat průměru zvolené zóny ohřevu.

Jídlo se vaří pomalu.

- Používáte nevhodné nádoby. Spodní část nádoby by měla být plochá, poměrně těžká a měla by mít stejný průměr jako zvolená zóna ohřevu.

Malé škrábance (mohou se objevit jako prasklinky nebo oděrky) na povrchu skla varné desky.

- Nesprávné metody čištění, nádobí s drsnou spodní částí nebo hrubé částičky (sůl nebo písek) uvíznuté mezi nádobím a povrchem varné desky.

Používejte doporučené čisticí postupy, ujistěte se, že spodní část nádobí je před použitím čistá a používejte nádobí s hladkou spodní částí.

Kovová zbarvení (mohou se objevit jako škrábance).

- Neposunujte hliníkové nádobí po povrchu. Pro odstranění skvrn použijte doporučený postup čištění.
- Byly použity nesprávné čisticí prostředky, na povrchu zůstaly rozlité skvrny nebo mastnoty, použijte škrabku a doporučený čisticí přípravek.

Tmavé pruhy nebo skvrny.

- Použijte škrabku a doporučený čisticí prostředek.

Na varné desce jsou přebarvené oblasti.

- Skvrny od hliníkového a měděného nádobí a zbytky minerálů z vody nebo jídla lze odstranit čisticím krémem.

Na povrchu jsou roztavené směsi horkého cukru/plastu.

- Viz část Čištění sklokeramické desky.

Varná deska nefunguje nebo nefunguje některá z tepelných zón.

- Zkratovací tyče nejsou správně připojeny ke svorkovnici. Zkontrolujte, zda je připojení provedeno v souladu s pokyny na straně 2.

Varná deska nefunguje.

- Ovládací panel je uzamčen. Pro uvolnění stiskněte tlačítko "Zámek".

Varná deska nelze vypnout

- Ovládací panel je uzamčen. Pro uvolnění stiskněte tlačítko "Zámek". Viz odstavec na straně 5.

Varná deska se automaticky vypne

- Varné zóny se automaticky vypnou, pokud zůstaly příliš dlouho zapnuté. Viz odstavec na straně 3.

Frekvence zapínání/vypínání varných zón

- Cykly zapínání a vypínání závisí na požadované úrovni tepla:
- nízká úroveň: krátká doba provozu,
- vysoká úroveň: dlouhá doba provozu.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by jinak došlo nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Symbol na výrobku udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu.

Místo toho musí být předán na příslušném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Likvidace musí být provedena v souladu s místními ekologickými předpisy pro likvidaci odpadu.

Podrobnější informace o zpracování, recuperci a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

Označením tohto výrobku značkou **CE** na vlastnú zodpovednosť potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.

Bezpečnostné upozornenia a údržba:


- Musí sa používať špeciálny ochranný spínač napájania. Len na interiérové použitie
- Indukčný sporák nikdy neumývajte vodou.
- Keramickú varnú dosku nikdy nenechávajte zapnutú bez jedla určeného na varenie, inak by mohlo dôjsť k poškodeniu prevádzkového výkonu a mohlo by hroziť nebezpečenstvo.
- Uzatvorené nádoby, ako sú napríklad konzervy, zakaždým pred ohrievaním otvorte, inak by mohli vybuchnúť.
- Ak bola varná zóna dlho zapnutá, povrch zostáva ešte nejakú chvíľu horúci, takže sa keramického povrchu nedotýkajte.
- Z čas na čas skontrolujte, či niečo (napr. sklo, papier atď.) neprekáča prívodu vzduchu pod indukčnou doskou.
- Na doske nenechávajte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, pretože by mohli byť horúce.
- Indukčnú dosku nikdy nepoužívajte vedľa iného spotrebiča, ktorý vytvára vysokú teplotu, ako je napríklad plynový sporák či parafínový ohrievač.
- Pod varnou doskou neuchovávajte čistiace prostriedky ani horľavé materiály.
- Ak je povrch dosky prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.

Bezpečnostné upozornenia a údržba:

- Na keramický povrch neukladajte spotrebiče s drsným alebo nepravidelným povrchom.
- Indukčnú dosku pravidelne čistite, aby sa do ventilátora nedostali cudzie predmety a aby sa zabránilo nesprávnej funkcii zariadenia.
- **VAROVANIE:** zariadenie a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa pri zariadení nesmú zdržiavať vôbec, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a viac a osoby so zníženými telesnými, vnímacími alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak majú dozor alebo dostali pokyny ohľadne používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- **NIKDY** sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale zariadenie vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarou dekou.
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.

Bezpečnostné upozornenia a údržba:

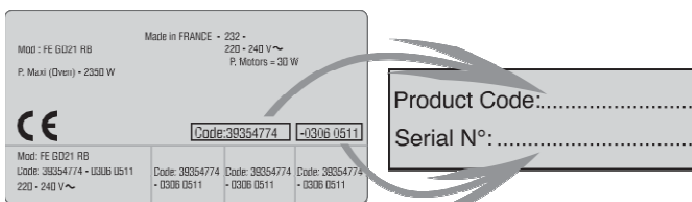
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Po použití dosku vypnite pomocou jej ovládania. Nespoliehajte sa na detektor hrncov.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.
- Pokyny uvádzajú typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu zariadenia.
- Ak došlo k poškodeniu prívodnej šnúry, musí ju vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo obdobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvám.
- POZOR: Aby sa vyhlo nebezpečenstvo v dôsledku neúmyselného vynulovania tepelnej poistky, musí byť toto zariadenie napájané prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako napríklad časovač, alebo musí byť pripojený k obvodu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný pomocným programom.

 **Varovanie:** toto zariadenie spĺňa súčasné bezpečnostné predpisy a nariadenia súvisiace s elektromagnetickou kompatibilitou. Ľudia s kardiostimulátorom by však toto zariadenie nemali používať. Nie je možné zaručiť, že všetky takéto zariadenia, ktoré sa dajú na trhu nájsť, spĺňajú súčasné bezpečnostné predpisy a nariadenia súvisiace s elektromagnetickou kompatibilitou, a že nemôže dôjsť k nebezpečnému rušeniu. Je takisto možné, že ľudia s inými typmi zariadení, ako je načúvací prístroj, môžu zažívať isté nepohodlie.

VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA

POZORNE SI PREČÍTAJTE BROŽÚRU S POKYNNI, ABY STE VARNÚ DOSKU POUŽÍVALI OPTIMÁLNYM SPÔSOBOM. Odporúčame vám, aby ste si návod na použitie a inštaláciu ponechali z dôvodu možného použitia v budúcnosti, a pred inštaláciou varnej dosky si poznačte jej sériové číslo pre prípad, že budete potrebovať pomoc popredajného servisu.

Identifikačný štítok
(nachádza sa pod krytom v spodnej časti varnej dosky)



| | |
|--------------------------------------|---|
| VARNÁ DOSKA | HIED430B |
| Varné zóny | 4 INDUKČNÉ PLATNIČKY |
| Napájacie napätie | 220 - 240V ~ 50/60 Hz 400 V 50/60 Hz |
| Inštalované elektrické napájanie (W) | 7200 |
| Veľkosť produktu (h x š x v) mm | 590 x 520 x 55 |
| Inštalačné rozmery (A x B) | 560 x 490 |
| | |

Neustále sa snažíme zlepšovať kvalitu výrobkov a tak sa môže stať, že prístroje upravíme, aby sme do nich začlenili najnovšie technické vylepšenia.

CE Indukčné varné dosky spĺňajú európsku smernicu 73/23/EHS a 89/336/EHS, ktorú nahradila 2006/95/ES a 2004/108/ES, ako aj následné zmeny.

INŠTALÁCIA

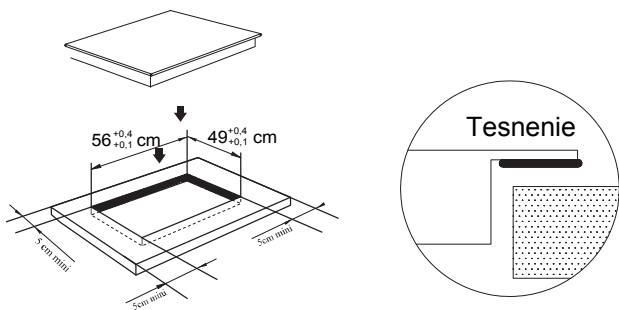
Inštalácia domáceho spotrebiča môže byť veľmi zložitá a ak sa nevykoná správne, môže vážne ohroziť bezpečnosť spotrebiteľa. Preto by túto úlohu mala vykonať odborne spôsobilá osoba, ktorá ju vykoná v súlade s platnými technickými predpismi. V prípade, že napriek tomuto odporúčaniu vykoná inštaláciu nekvalifikovaná osoba, výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade technickej poruchy výrobku, a to aj vtedy, ak spôsobí škodu na majetku alebo zranenie osôb.

ZABUDOVANIE

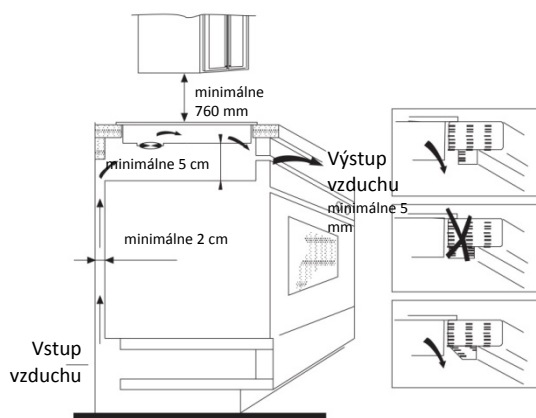
Nábytok, do ktorého sa nainštaluje táto varná doska, ako aj susedný nábytok, by mal byť vyrobený z materiálov, ktoré znesú vysoké teploty. Okrem toho by mali byť všetky dekoratívne lamináty lepené žiaruvzdorným lepidlom.

Inštalácia:

- Vodeodolné tesnenie sa dodáva spolu s varnou doskou.
- Je dôležité, aby varná doska dobre sedela na ploche, na ktorej bude položená.
- Deformácie spôsobené nesprávnou montážou môžu pozmeniť špecifikácie pracovnej plochy, ako aj funkciu varnej dosky.
- Medzi spotrebičom a ktorýmkoľvek iným susedným zvislým povrchom je potrebné ponechať medzeru s veľkosťou najmenej 5 cm.
- Je nevyhnutné, aby otvor vyhovoval uvedeným rozmerom.
- Vyrežte dieru v pracovnej doske podľa rozmeru znázorneného na nižšie uvedenej schéme. Okolo otvoru sa musí ponechať minimálne 50 mm medzera.
- Pracovná doska by mala byť aspoň 30 mm hrubá a vyrobená z tepelne odolného materiálu. Ako je znázornené na obrázku (1).



- Varnú dosku nesmiete zabudovať nad rúru bez ventilátora, umývačku, chladničku, mrazničku či práčku.
- Je dôležité, aby bola indukčná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokovaný vstup ani výstup vzduchu. Podľa obrázka (2) skontrolujte, či je varná doska správne nainštalovaná.



Poznámka: Z bezpečnostných dôvodov musí byť medzera medzi doskou a akoukoľvek kuchynskou skrinkou najmenej 760 mm.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

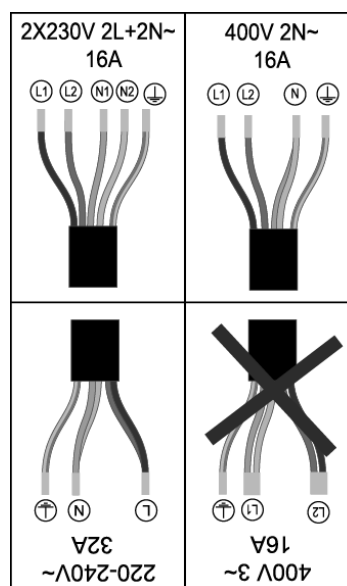
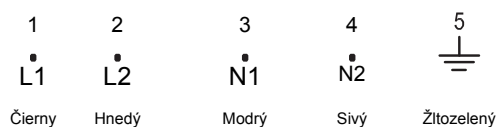
„Inštalácia musí vyhovovať štandardným smerniciam“. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za poškodenie, ktoré by mohlo byť spôsobené nevhodným alebo neprimeraným použitím.

Varovanie:

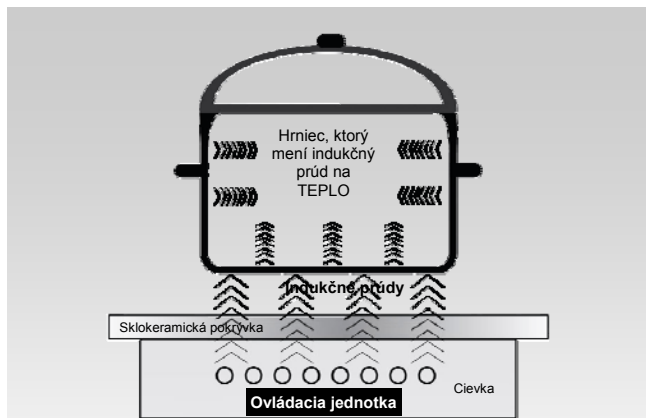
- Pred akýmkoľvek úkonom týkajúcim sa elektroinštalácie vždy skontrolujte napájacie napätie zobrazené na merači elektrických veličín, nastavenie ističa, spojitosť pripojenia k uzemneniu inštalácie a vhodnosť poistky.
- Elektrické pripojenie k inštalácii by malo byť tvorené zásuvkou s uzemnením alebo cez osempólovú svorkovnicu s otvorom najmenej 3 mm.
- Ak má zariadenie sieťovú zásuvku, musí byť nainštalované tak, aby bola zásuvka dostupná.
- Žltozelený vodič napájacieho kábla musí byť pripojený k uzemňovacím svorkám napájania aj zariadenia.
- Výrobca nemôže niesť zodpovednosť za žiadnu nehodu v dôsledku používania spotrebiča, ktorý nie je pripojený k uzemneniu alebo má porušené spojenie uzemnenia.
- S akýmkoľvek otázkami týkajúcimi sa napájacieho kábla by ste sa mali obrátiť na popredajný servis alebo kvalifikovaného technika.
- Ak je kábel poškodený alebo vhodný na výmenu, musí tento úkon vykonať obchodný zástupca s príslušným vybavením, aby nedošlo k nehode.

Pripojenie k sieťovému napájaniu

Zásuvka by mala byť pripojená k jedнопólovému ističu v súlade s príslušnou normou. Spôsob pripojenia je znázornený na obrázku (3):



Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.



POSTUP POUŽÍVANIA

Elektrický generátor napája cievku umiestnenú vo vnútri spotrebiča.

Cievka vytvára magnetické pole, a tak, keď sa hrniec položí na varnú dosku, prenikajú ním indukčné prúdy.

Tieto prúdy robia z hrnca skutočný tepelný vysielateľ, zatiaľ čo sklokeramická varná doska zostáva studená.

Tento systém je navrhnutý na používanie s hrncami s magnetickým dnom.

Jednoducho povedané, indukčná technológia má dve hlavné výhody:

- pretože je teplo vyžarované iba hrncom, je udržiavané na svojej maximálnej úrovni a pri varení nedochádza k nijakým tepelným stratám.
- Nezostáva žiadna tepelná zotrvačnosť, pretože sa variť začína hneď, ako sa položí hrniec na varnú dosku, a varenie sa preruší po jeho odložení.

ZARIADENIE S PRÍSNOU BEZPEČNOSŤOU

Ochrana pred prehriatím

Snímač monitoruje teplotu vo varných zónach. Keď teplota presiahne bezpečnostnú úroveň. Varná zóna sa automaticky vypína.

Varovanie ohľadom zvyškového tepla

Ak bola varná doska nejakú dobu zapnutá, bude mať zvyškové teplo. Znázorni sa písmeno „H“, čo predstavuje varovanie, aby ste sa zdržiavali od spotrebiča ďalej.

Automatické vypínanie

Ďalšia bezpečnostná funkcia indukčnej dosky je automatické vypínanie. To nastáva vždy, keď zabudnete varnú zónu vypnúť. Preddefinované časy vypnutia sú znázornené na nižšie uvedenej tabuľke.

| Úroveň výkonu | Tepelná zóna sa automaticky vypína po |
|---------------|---------------------------------------|
| 1~5 | 8 hodín |
| 6~10 | 4 hodiny |
| 11~14 | 2 hodiny |
| 15 | 1 hodina |

Po odstránení hrnca z varnej zóny sa zahrievanie ihneď preruší a po minúte zvukovej signalizácie sa vypne.

PRIPOMIENKA:


Pacient s kardiostimulátorom by mal tento produkt používať iba podľa odporúčania lekára.

Používanie vysokokvalitného riadu je rozhodujúce pre dosiahnutie najlepšej účinnosti varnej dosky.

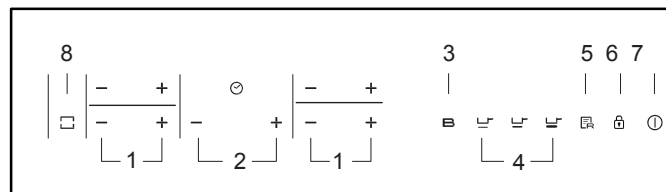


- **Vždy používajte kvalitný kuchynský riad s úplne rovným, hrubým dnom:** používanie tohto typu riadu zabráni horúcim bodom, ktoré spôsobujú pripálenie jedla. Hrubé kovové hrnce a panvice zabezpečia rovnomerné rozvádzanie tepla.
- **Uistite sa, že je spodok hrnca alebo panvice suchý.** keď naplňate hrniec tekutinou alebo používate hrniec vybraný z chladničky, pred jeho postavením na varnú dosku sa uistite, že je jeho dno úplne suché. Zabráňte tým škvrnám na varnej doske.
- **Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.** Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrnec užší než je 140 mm nemusí varná doska zaznamenať.

Nasledujúce informácie vám pomôžu s výberom tých najvhodnejších hrncov, aby sa dosiahli dobré výsledky.

| | Indukčná zóna |
|---------------------------------|---|
| Značka na kuchynských potrebach | Na etikete skontrolujte značku, ktorá znázorňuje, či je hrniec vhodný na indukciu.  |
| Nehrdzavejúca oceľ | Nedetegovateľné S výnimkou nehrdzavejúcej feromagnetickojej ocele |
| Hliník | Nedetegovateľné |
| Liatina | Dobrý výkon |
| Smaltovaná oceľ | Dobrý výkon |
| Sklo | Nedetegovateľné |
| Porcelán | Nedetegovateľné |
| Medené dno | Nedetegovateľné |

Schematický náčrt ovládacieho panela



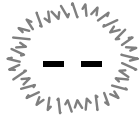
1. Tlačidlo na ovládanie napájania
2. Tlačidlo na ovládanie časovača
3. Zvýšenie výkonu
4. Špeciálna funkcia
5. Pamäť
6. Uzamykanie
7. Zapnúť/Vypnúť
8. Aktivácia flexibilnej oblasti

Pokyny na používanie

Keď je napájanie vypnuté, zvuková signalizácia zaznie jedenkrát a všetky indikátory sa na jednu sekundu znázornia, a potom zase zmiznú. Doska je teraz v pohotovostnom režime. Položte hrniec uprostred varnej zóny.

Prevádzkové pokyny

1. Stlačte tlačidlo „**I**“, všetky indikátory znázornia „-“.



K príslušnej platni zvolte úroveň výkonu stlačením tlačidla „+“ alebo „-“. Na začiatku indikátory znázorňujú „8“ alebo „4“ stlačením tlačidla „+“ alebo „-“. Nastavujte nahor alebo nadol stlačením tlačidla „+“ alebo „-“.



Ak stlačíte tlačidlo „+“ a „-“ súčasne, nastavenie výkonu sa vráti na „-“ a varná zóna sa vypne.



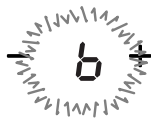
Poznámka: Po stlačení tlačidla „**I**“ sa indukčná doska vráti do pohotovostného režimu v tom prípade, ak sa do 1 minúty nevykoná žiaden ďalší úkon.

*V normálnom pracovnom režime pri akejkoľvek úrovni výkonu maximálny celkový výkon zóny 1 a 2 neprevyší 3000 W.

*V normálnom pracovnom režime pri akejkoľvek úrovni výkonu maximálny celkový výkon zóny 3 a 4 neprevyší 3000 W.

Funkcia boost (zvýšenie výkonu)

Keď stlačíte tlačidlo „**B**“, indikátor úrovne výkonu znázorní „b“.

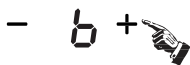


Varovanie:

1. Funkcia na zvýšenie výkonu funguje len 5 minút, po ich uplynutí sa varná zóna vráti do svojho pôvodného nastavenia.
2. Funkcia na zvýšenie výkonu platí pre všetky varné zóny.

Zrušenie režimu „BOOST“

Režim „boost“ zrušíte stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ pre príslušnú zónu.



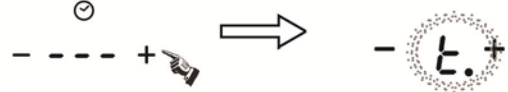
Funkcia časovača

Ak je zapnutá viac než 1 zóna:

aktivujte zvolenú zónu stlačením tlačidla „+“ alebo „-“, budú blikať príslušné čísla,



- potom stlačte tlačidlo časovača „+“ alebo „-“. Indikátor úrovne výkonu bude blikať a znázorňovať „t“ a indikátor časovača bude blikať.



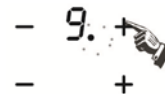
- Na začiatku indikátor znázorňuje „0:10“, nastavte čas stlačením tlačidla „+“ alebo „-“. Po nastavení času si môžete zvoliť úroveň výkonu varnej zóny.
- Potom čas nastavte medzi 1 minútou až 9 hodinami a 59 minútami stlačením tlačidla „+“ alebo „-“.
- Jedným stlačením tlačidla „+“ sa čas zvýši o jednu minútu. Podržaním tlačidla „+“ sa čas zvýši o 10 minút. Keď čas prekročí 1 hodinu, podržaním tlačidla „+“ sa čas zvýši o 30 minút.
- Jedným stlačením tlačidla „-“ sa čas zníži o jednu minútu. Podržaním tlačidla „-“ sa čas zníži o 10 minút. Keď čas prekročí 2 hodiny, podržaním tlačidla „-“ sa čas zníži o 30 minút.
- Môžete nastaviť úroveň výkonu počas režimu časovača.

Ak je časovač nastavený na viac než 1 zónu:

- Časovač sa dá nastaviť na všetky 4 varné zóny. Keď nastavíte časovač súčasne na niekoľko varných zón, zapnú sa desiatinné bodky príslušných varných zón.



- na displeji časovača bude znázornený časovač, ktorý sa ukončí ako prvý. Bodka príslušnej zóny bude zapnutá, no nebude blikať. Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Následne sa znázorní nový časovač, ktorý sa odpočíta ako prvý v poradí, a príslušná zóna bude mať blikajúcu bodku.



Ak je časovač nastavený, no nie je aktívny na žiadnej zóne, jednoducho bude slúžiť len ako odpočítavanie časovača.

Poznámka:



1. Keď časovač predstavuje 0 minút, časovač sa zruší.
2. Po uplynutí času sa príslušná varná zóna vypne.
3. Po nastavení času časový indikátor bliká 5 sekúnd a nastavený časovač sa automaticky potvrdí.
4. V režime časovača sa súčasným stlačením tlačidla časovača „+“ alebo „-“ nastavenie časovača vráti na „0“ a čas sa zruší.

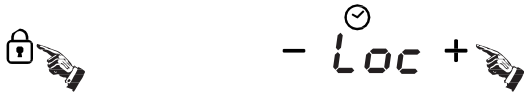
Pokyny na používanie

Bezpečnostný režim


Z dôvodu zabezpečenia bezpečnosti detí je indukčná varná doska vybavená uzamykacím zariadením.

Uzamykanie:

V prevádzkovom režime stlačte tlačidlo „“, varná doska sa dostane do režimu uzamykania, na časovači sa zobrazí „LOC“ a zvyšok tlačidiel sa s výnimkou tlačidla „“ deaktivuje.



V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo „zámku“, na časovači sa znázorní „LOC“ a zvyšok tlačidiel sa deaktivuje. Na časovači sa na chvíľu zobrazí „LOC“, a potom sa vypne.

Ak stlačíte tlačidlo „“, na chvíľu sa zobrazí „LOC“.

Odomykanie:

Na 3 sekundy podržte tlačidlo „zámku“ a deaktivujete funkciu uzamykania.

Špeciálna funkcia



tlačidlo VARU (1. úroveň)



STREDNÉ tlačidlo (8. úroveň)

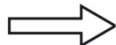


INTENZÍVNE tlačidlo (15. úroveň)

Stlačením „+“ alebo „-“ vybranú zónu aktivujete.



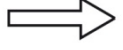
stlačte tlačidlo MIERNEJ INTENZITY, indikátor znázorní „“



stlačte tlačidlo STREDNEJ INTENZITY, indikátor znázorní „“



stlačte tlačidlo VYSOKEJ INTENZITY, indikátor znázorní „“




Funkcia pamäte

Na uloženie nastavenia a trvania úrovne výkonu pre jednu zónu môžete použiť funkciu pamäte.



Nahrávanie

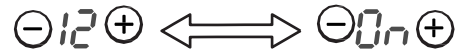
- Stlačte tlačidlo „“, indikátor časovača znázorňuje „r 0“, „r 0“ znamená, že nie je „žiadny cyklus varenia v pamäti“. Podržte tlačidlo pamäte na 3 sekundy, indikátor časovača znázorňuje „r E C“.



- Zvoľte si požadovanú varnú zónu stlačením tlačidla „+“ alebo „-“, indikátor úrovne výkonu príslušnej zóny bude blikať, spustí sa nahrávanie.



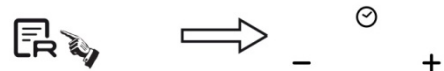
indikátor úrovne výkonu striedavo znázorňuje „0n“ a úroveň výkonu.



- Maximálny počet úkonov je 10 obmien úrovne výkonu v priebehu 8 hodín. Akákoľvek obmena úrovne výkonu, ktorá trvá menej než 15 sekúnd, nebude zaznamenaná.

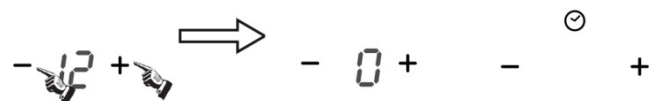
Zastavenie nahrávania

Znovu stlačte tlačidlo pamäte, na displeji časovača sa nebude viac zobrazovať „r E C“ a cyklus varenia sa uloží.



ALEBO

Vypnite príslušnú varnú zónu súčasným stlačením „+“ a „-“ alebo nastavením úrovne výkonu na „0“, na displeji časovača sa nebude viac zobrazovať „r E C“ a cyklus varenia sa uloží.



ALEBO

Odložte hrniec z príslušnej varnej zóny. Keď zóna zaznamená, hrniec že chýba, na displeji časovača sa nebude viac zobrazovať „r E C“ a cyklus varenia sa uloží.

ALEBO

Ak urobíte viac než 10 obmien nastavenia úrovne výkonu, nebude sa viac zobrazovať „r E C“

ALEBO

vypnite varnú dosku, v takomto prípade sa nahrávanie cyklu varenia automaticky preruší,

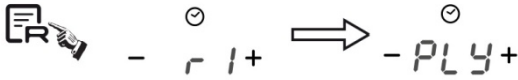
ALEBO

vypnite varnú zónu so záznamom skôr než 15 sekúnd po spustení nahrávania, v takomto prípade sa nahrávanie cyklu varenia automaticky preruší.

Pokyny na používanie

Použitie nahraného cyklu varenia

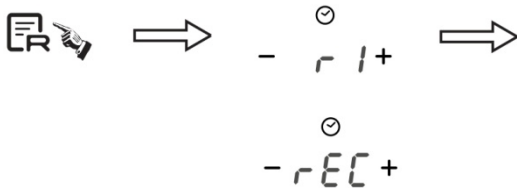
- Stlačte tlačidlo pamäte, indikátor časovača bude znázorňovať „r“, počkajte 5 sekúnd, potom sa zobrazí „PL Y“. Zóna s príslušným záznamom cyklu varenia sa zapne a začne sa vykonávať cyklus.



- Ak bola príslušná zóna už zapnutá, zaznamenaný cyklus varenia sa uprednostní a bude spustený.
- Ak sa počas výkonu nahratého cyklu varenia na príslušnej zóne stlačí tlačidlo „+“ alebo „-“, nahraný cyklus varenia sa preruší a obnoví sa bežné ovládanie. Uložený cyklus varenia aj tak zostáva v pamäti.

Ako nahrat' nový cyklus varenia, ak sme už jeden nahrali:

- Na chvíľu podržte tlačidlo „R“, následne sa zobrazí „r“ / „r“ znamená, že je „varná zóna uložená v pamäti“.
- Potom sa zobrazí „r EC“.



- Aktivujte varnú zónu, pre ktorú chcete nahrat' záznam, stlačením „+“ alebo „-“, na zvolenej zóne sa spustí záznam cyklu.



FLEXIBILNÁ OBLASŤ

Táto oblasť sa dá použiť ako jednotlivá zóna alebo ako dve osobitné zóny podľa potrieb varenia.

Flexibilná zóna je tvorená dvoma nezávislými induktormi, ktoré sa dajú ovládať oddelene. V prípade jednotlivéj zóny sa tá časť, na ktorej sa nenachádza kuchynský riad, po jednej minúte automaticky vypína.

Na to, aby sa zaručila správna detekcia hrnca, ako aj rovnomerné rozloženie tepla, musí sa kuchynský riad správne položiť:

- V prednej alebo zadnej časti flexibilnej zóny, keď je kuchynský riad menší ako 22 cm
- S väčším riadom kamkoľvek

Veľká zóna

Ak si prajete aktivovať flexibilnú oblasť ako jednotlivú veľkú zónu, jednoducho stlačte príslušné tlačidlá.



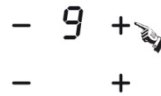
LED dióda sa zapne, čo znamená, že bola aktivovaná flexibilná oblasť.

Nastavenie výkonu funguje ako v ktorejkoľvek inej oblasti.

Ak sa hrniec presunie z prednej časti do zadnej (alebo opačne), flexibilná oblasť automaticky zaznamená túto novú polohu, pričom bude udržiavať ten istý výkon.

Dve osobitné zóny

Ak si prajete flexibilnú oblasť použiť ako dve osobitné zóny s rozličným nastavením výkonu, stlačte príslušné tlačidlá.



Ak je flexibilná oblasť zapnutá, pred použitím v podobe dvoch osobitných zón ju vypnite stlačením príslušného tlačidla.

Poznámka: Niekoľko minút pred varením sa odporúča zapnúť odsávanie pary a niekoľko minút po ukončení varenia odsávanie vypnúť.

Maximálny výkon varných zón je takýto:

| Ohrevná zóna | Normálny | Boost |
|-------------------|----------|-------|
| 1 | 1800 | 3000 |
| 2 | 1800 | 3000 |
| Flexibilná oblasť | 3000 | 4000 |
| 3 | 1800 | 3000 |
| 4 | 1800 | 3000 |

Vyššie uvedené sa môže vzhľadom na veľkosť hrnca a materiálu, z ktorého je vyrobený, líšiť.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred vykonávaním akejkoľvek údržby varnej dosky nechajte varnú dosku vychladnúť.
- Používajte len špeciálne výrobky (krémy a škrabky) určené na čistenie sklokeramických povrchov. Dostanete ich kúpiť v železiarstve.
- Vyhýbajte sa pretečeniu; nečistoty, ktoré spadnú na povrch varnej dosky sa rýchle spália a potom sa ťažko odstraňujú.
- Odporúča sa, aby ste na varnej doske nepracovali s ničím, čo sa ľahko tavi/topí, napríklad plastové výrobky, cukor alebo výrobky s vysokým obsahom cukru.

ÚDRŽBA:

- Nastriekajte niekoľko kvapiek špeciálneho čistiaceho prostriedku na povrch varnej dosky.
- Ťažko odstrániteľné škvryny vydrhnite mäkkou handričkou alebo mierne navlhčeným kuchynským papierovým uterákom.
- Povrch utierajte mäkkou handričkou alebo suchým papierovým uterákom, kým nie je úplne čistý.

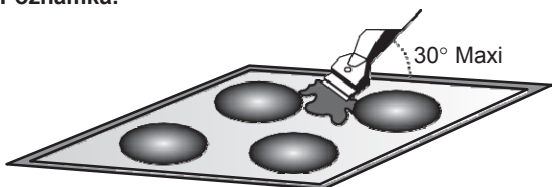
Ak sa niektoré odolné škvryny neodstránili:

- Na povrch nastriekajte ešte niekoľko kvapiek špeciálneho čistiaceho prostriedku.
- Použite škrabku, držte ju pod uhlom 30° k varnej doske a odstráňte odolné škvryny.
- Povrch utierajte mäkkou handričkou alebo suchým papierovým uterákom, kým nie je úplne čistý.
- Tento postup v prípade potreby zopakujte.

NIEKOĽKO RÁD:

Časté čistenie zanecháva na varnej doske ochrannú vrstvu, ktorá zabraňuje poškrabaniu a opotrebovaniu. Pred ďalším použitím varnej dosky sa uistite, že je povrch čistý. Na odstránenie stôp vody použite niekoľko kvapiek bieleho octu alebo citrónovej šťavy. Potom povrch utrite savým papierom a niekoľkými kvapkami špeciálneho čistiaceho prostriedku. Sklokeramický povrch odolá poškrabaniu kuchynských nádob s plochým dnom, vždy je však lepšie ich pri prenášaní z jednej zóny do druhej nadvíhnuť.

Poznámka:



Nepoužívajte príliš mokrú špongiu. Nikdy nepoužívajte nôž ani skrutkovač.

Škrabka so žiletkou povrch nepoškodí, kým ju držíte pod 30° uhlom.

Žiletkovú škrabku nikdy nenechávajte v dosahu detí.

Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiaci prášok.

POPREDAJNÁ STAROSTLIVOSŤ

Predtým, ako zavoláte servisného technika, skontrolujte nasledujúce:

— či je zástrčka správne zasunutá a istená. Ak sa nedá chyba identifikovať:

spotrebič vypnite — nepokúšajte sa doň zasahovať — zavolajte na stredisko popredajného servisu. Zariadenie sa dodáva so záručným listom, ktorý zaisťuje, že bude v servisnom stredisku opravené bezplatne.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Indukčná varná doska vykazuje nedostatky.

- Normálny. Ventilátor elektronických komponentov je zapnutý.

Indukčná varná doska vydáva slabé pískanie.

- Normálny. Podľa tohto, ako často sú indukory používané, sa pri používaní niekoľkých varných zón pri maximálnom výkone

môže objaviť slabé pískanie.

Varné zóny, ktoré neudržiavajú bod varu alebo dostatočne vysokú rýchlosť praženia.

- Musíte používať hrnce, ktoré sú úplne rovné.
- Dno hrnce by malo mať približne rovnaký priemer ako zvolená ohrevná zóna.

Jedlo sa varí pomaly.

- Používa sa nesprávny kuchynský riad. Dno hrncov musí byť rovné, s primeranou hmotnosťou a s tým istým priemerom, ako má vybraná ohrevná zóna.

Drobné škrabance (môžu sa javiť ako pukliny či ošúchané miesta) na sklenenom povrchu varnej dosky.

- Nesprávny spôsob čistenia, kuchynský riad s nepravidelným dnom alebo hrubé častice (soľ či piesok) medzi kuchynským riadom a povrchom varnej dosky. Používajte odporúčané postupy čistenia, pred použitím skontrolujte, či je dno kuchynského riadu čisté, a používajte len kuchynský riad s hladkým dnom.

Značenie kovu (môžu sa javiť ako škrabance).

- Nešúchajte hliníkovým kuchynským riadom po povrchu dosky. Na odstránenie škvŕn používajte odporúčané postupy čistenia.
- Boli použité nesprávne čistiace materiály, na povrchu zostávajú flaky a masťné škvryny, použite žiletkovú škrabku a odporúčaný čistiaci prostriedok.

Tmavé pruhy alebo škvryny.

- Použité žiletkovú škrabku a odporúčaný čistiaci prostriedok.

Oblasti na varnej doske so zmenou zafarbenia.

- Značky z hliníkových alebo medených hrncov, ako aj minerálne nánosy z vody alebo jedla sa dajú odstrániť pomocou čistiaceho krému.

Pálený cukor/plast roztavený na povrchu.

- Pozri časť Čistenie sklenej varnej dosky.

Nefunguje varná doska alebo niektoré ohrevné zóny.

- Prepojovacie lišty dobre nesedia v svorkovnici. Skontrolujte, či je pripojenie urobené podľa pokynov na strane 2.

Varná doska nefunguje.

- Ovládací panel je zablokovaný. Stlačte tlačidlo „Uzamykania“ a odblokujte ho.

Varná doska sa nevypína.

- Ovládací panel je zablokovaný. Stlačte tlačidlo „Uzamykania“ a odblokujte ho. Pozri časť na strane 5.

Varná doska sa automaticky vypne.

- Varné zóny sa automaticky vypínajú, ak sú nechané zapnuté príliš dlho. Pozri časť na strane 3.

Frekvencia zapínania a vypínania varných zón

- Cykly zapínania a vypínania sa menia podľa požadovaného stupňa tepla:
- nízky stupeň: krátka doba prevádzky,
- vysoký stupeň: dlhá doba prevádzky.



Toto zariadenie je označené podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Správnu likvidáciu tohto produktu zabráni možnému negatívemu dopadu na životné prostredie aj ľudské zdravie, k čomu by v opačnom prípade mohlo dôjsť v dôsledku nesprávneho nakladania s odpadom v súvislosti s týmto produktom. Symbol na produkte znamená, že sa s týmto produktom nesmie zaobchádzať

ako s domácim odpadom.

Namiesto toho sa musí zaniest' na príslušné zberné miesto z dôvodu recyklácie elektrických a elektronických zariadení.

Likvidácia sa musí vykonať v súlade s miestnymi predpismi o zneškodňovaní odpadu v súvislosti so životným prostredím.

Ak potrebujete podrobnejšie informácie o starostlivosti, obnove a recyklácii tohto produktu, obráťte sa na mestskú samosprávu, služby na likvidáciu domového odpadu alebo na predajňu, v ktorej ste produkt zakúpili.

